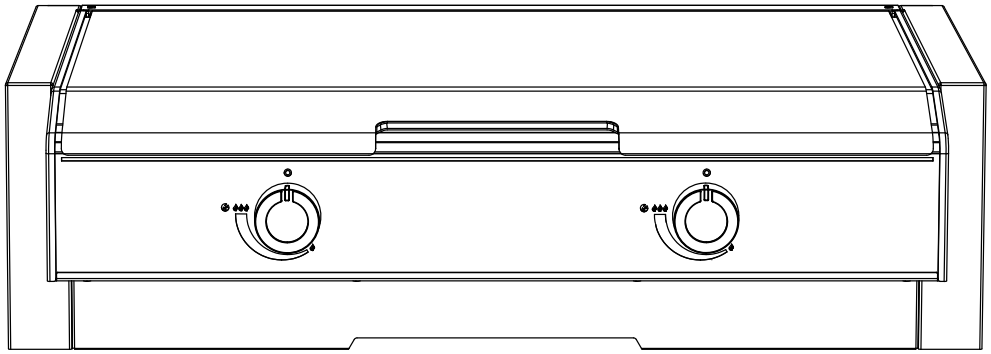
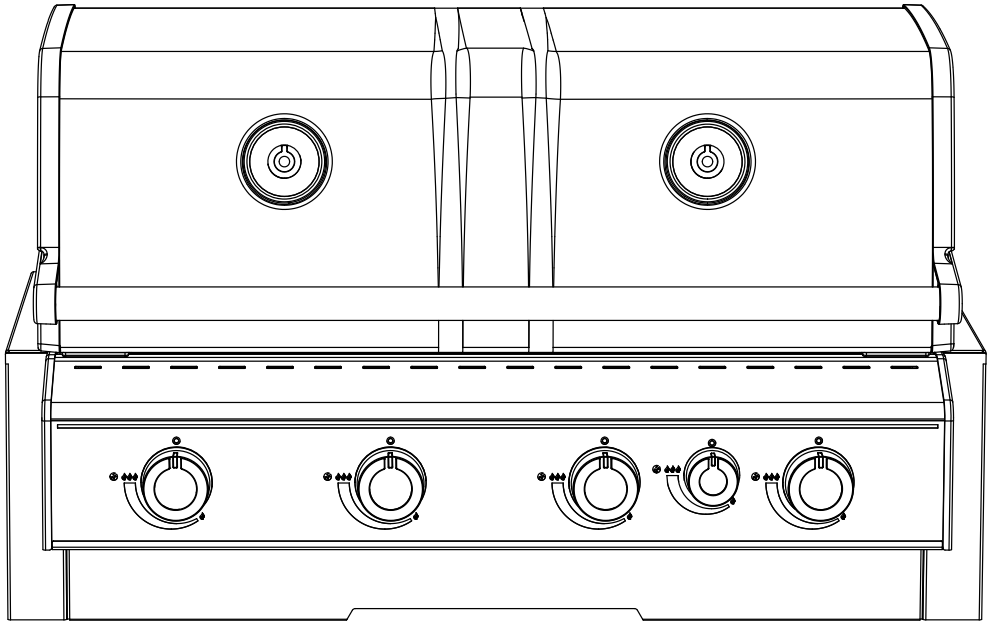
outdoorchef





Built-in grills | Stations encastrables

HEAT X

User Manual | Mode d'Emploi

en USER GUIDE 5

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.

fr MODE D'EMPLOI 31

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.

it ISTRUZIONI PER L'USO 57

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF.

es GUÍA DEL USUARIO 83

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF.

da BRUGSANVISNING 109

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF gasgrill i brug.

cs NÁVOD K OBSLUZE 135

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

bg ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 161

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация Вашето газово барбекю OUTDOORCHEF.

el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 187

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.

fi KÄYTTÖOHJE 213

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöön.

hr UPUTA ZA UPORABU 239

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete upotrebljavati svoj plinski roštilj OUTDOORCHEF.

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 265

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF gázgrillt.

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR 291

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF -gasgrillið er tekið í notkun.

nl BEDIENINGSHANDLEIDING 317

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt.

no BRUKSANVISNING 343

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gassgrill.

pl INSTRUKCJA OBSŁUGI 369

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

pt MANUAL DE INSTRUÇÕES 395

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador a gás OUTDOORCHEF.

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 421

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOORCHEF.

sk NÁVOD NA OBSLUHU 447

Pred uvedením plynového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

sl NAVODILA ZA UPORABO 473

Preden pričnete uporabljati plinski žar OUTDOORCHEF, si skrbno preberite ta navodila.

sr UPUTSTVO ZA UPOTREBU 499

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za vaš OUTDOORCHEF roštilj na gas.

sv BRUKSANVISNING 525

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF gasolgrill för första gången.

tr KULLANMA KILAVUZU 551

gazlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

en

TABLE OF CONTENTS

1. YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT 7

2. USER GUIDE 7

2.1 Storage of the User Guide

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION 8

3.1 Installation and assembly
3.2 Operation
3.3 Storage and/or non-use

4. GAS BOTTLES 11

5. FIRST USE OF THE BARBECUE 12

5.1 Connecting the gas hose
5.2 Leak test

6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE 14

6.1 Master switch
6.2 Control dial
6.3 Ambient lighting

7. BEFORE FIRST USE 15

8. EXPLANATION OF THE HEAT X-415 H AND X-515 H BUILT-IN BARBECUES 16

8.1 Twin Burners
8.2. Heat Regulator
8.3 Back burners

9. OPERATION OF THE HEAT X-415 H AND X-515 H BUILT-IN BARBECUES 17

9.1 Instructions for lighting
9.2 Before barbecuing
9.3 After barbecuing
9.4. Cleaning and maintenance of the grill chamber
9.5 Direct and indirect barbecuing method with the HEAT
9.6 Barbecuing in two grill chambers
9.7 Operating the rear burner
9.8 Cleaning and maintenance of the rear burner

10. EXPLANATION AND OPERATION OF THE HEAT X-245 H BUILT-IN BARBECUE 22

10.1. Explanation of the Blazing Zone®
10.2 Operating the Blazing Zone®
10.3 Cleaning and maintenance of the Blazing Zone®
10.4. Explanation of the Cooking Zone
10.5 Operating the Cooking Zone
10.6 Cleaning and maintenance of the Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 27

12. POWER BANK 28

13. NOTES ON THE CAST-IRON BARBECUE GRIDS 28

14. TROUBLESHOOTING 29

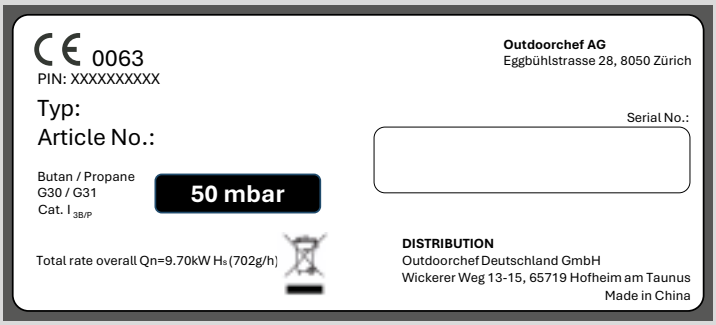
15. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE 29

16. REPLACEMENT PARTS 29

17. WASTE DISPOSAL 29

18. TECHNICAL INFORMATION 30

1. YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT



IMPORTANT:
You can find the serial number of your grill depending on the model on the data sticker, which is located either on the grill frame or on the base plate.

The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your barbecue in the 'Serial No.' field above.

2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer: This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

All operating manuals are also available at www.outdoorchef.com.

Note for the installer: This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this user guide carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.
Use outdoors only.

DANGER, WARNING and **CAUTION** notes are provided in this user guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and personal injury.

⚠ **HAZARD:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

⚠ HAZARD	⚠ WARNING
If you smell gas: ▪ Disconnect the gas supply to the barbecue. ▪ Extinguish all open flames. ▪ Open the lid. ▪ If you still smell gas, move away from the barbecue and contact the fire services immediately.	▪ Do not keep flammable liquids, materials and/or gases (petrol, gas, highly flammable material, etc.) in the immediate vicinity of your barbecue. ▪ Never store an unused gas bottle near the barbecue or in closed rooms.

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Read the instructions before using the appliance.
Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.

⚠ **HAZARD:** Make sure that your built-in barbecue is only installed in fireproof and heat-resistant materials and has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.

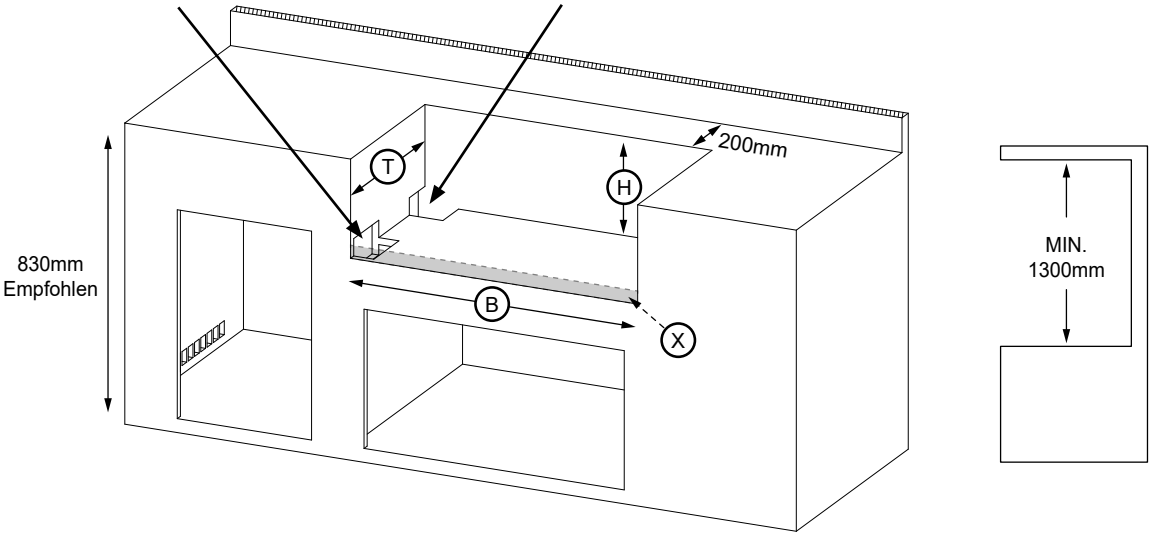
⚠ **HAZARD:** This barbecue is not suitable for installation in or on boats or caravans.

⚠ **HAZARD:** It is imperative that you follow the installation instructions in the separate assembly instructions.

MODEL	Dimension of the cut-out			
	W	D	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100mm

OPENING FOR ELECTRONICS

OPENING FOR GAS PIPE CONNECTION



⚠ **CAUTION:** When storing the gas bottle under the built-in barbecue, an installation height of **min. 1100mm is recommended**.

⚠ **WARNING:** The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose must not be twisted.
On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.

⚠ **WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and the EN standards and BS standard (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).

⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.

⚠ **WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions below in the **LEAK TEST** section of this user guide.

3.2 OPERATION

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.
Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles in the vicinity of the barbecue. Never set up the barbecue or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.
Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue. The barbecue may only be used outdoors and only be installed in fireproof materials.

⚠ **HAZARD:** Only use the barbecue outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.

⚠ **HAZARD:** Never use the barbecue under a canopy.

⚠ **HAZARD:** The barbecue may only be installed in fireproof materials. Maintain a safety clearance of at least 1.5 m from combustible objects. See separate assembly instructions.

⚠ **HAZARD:** Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

⚠ **HAZARD:** After grilling, always turn the gas regulating knob to the ◯ position and close the gas supply at the gas bottle.

⚠ **HAZARD:** When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the ◯ position and the gas supply is closed at the gas bottle. Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.

⚠ **WARNING:** Renew the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).

⚠ **WARNING:** Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.

⚠ **WARNING:** If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the ◯ position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.

⚠ **WARNING:** Never leave the barbecue unsupervised during operation.

⚠ **WARNING:** Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.

⚠ **WARNING:** Never cover the surfaces of the BLAZING ZONE and COOKING ZONE during operation as this can lead to a build-up of heat.

⚠ **WARNING:** Never place cooking pots, pans or griddle plates on the BLAZING ZONE®, these may only be placed on the COOKING ZONE.

⚠ **WARNING:** No pots or pans with the following diameters may be used on the COOKING ZONE <20cm >32cm.

⚠ **WARNING:** Never bring the power bank into contact with flames or high temperatures.

⚠ **WARNING:** Do not move the appliance during use.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep children away

⚠ **CAUTION:** Wear protective gloves when handling the barbecue. Some components may have sharp edges.

⚠ **CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150cm.

⚠ **CAUTION:** The barbecue remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue due to the danger of burns.

⚠ **CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts.

⚠ **CAUTION:** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.

⚠ **CAUTION:** Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelves next to your barbecue. The surface could be damaged.

⚠ **CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the grill chamber.

⚠ **CAUTION:** The heat from the grill can strongly heat the adjacent countertop. Avoid contact with the hot surface.

3.3 STORAGE AND/OR NON-USE

⚠ **HAZARD:** Do not store the barbecue in the vicinity of highly flammable liquids or materials.

⚠ **HAZARD:** If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location which is inaccessible to children.

⚠ **CAUTION:** When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against weather damage by using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

⚠ **CAUTION:** To avoid condensation build-up, remove the cover after heavy rain and allow the barbecue to dry.

4. GAS BOTTLES

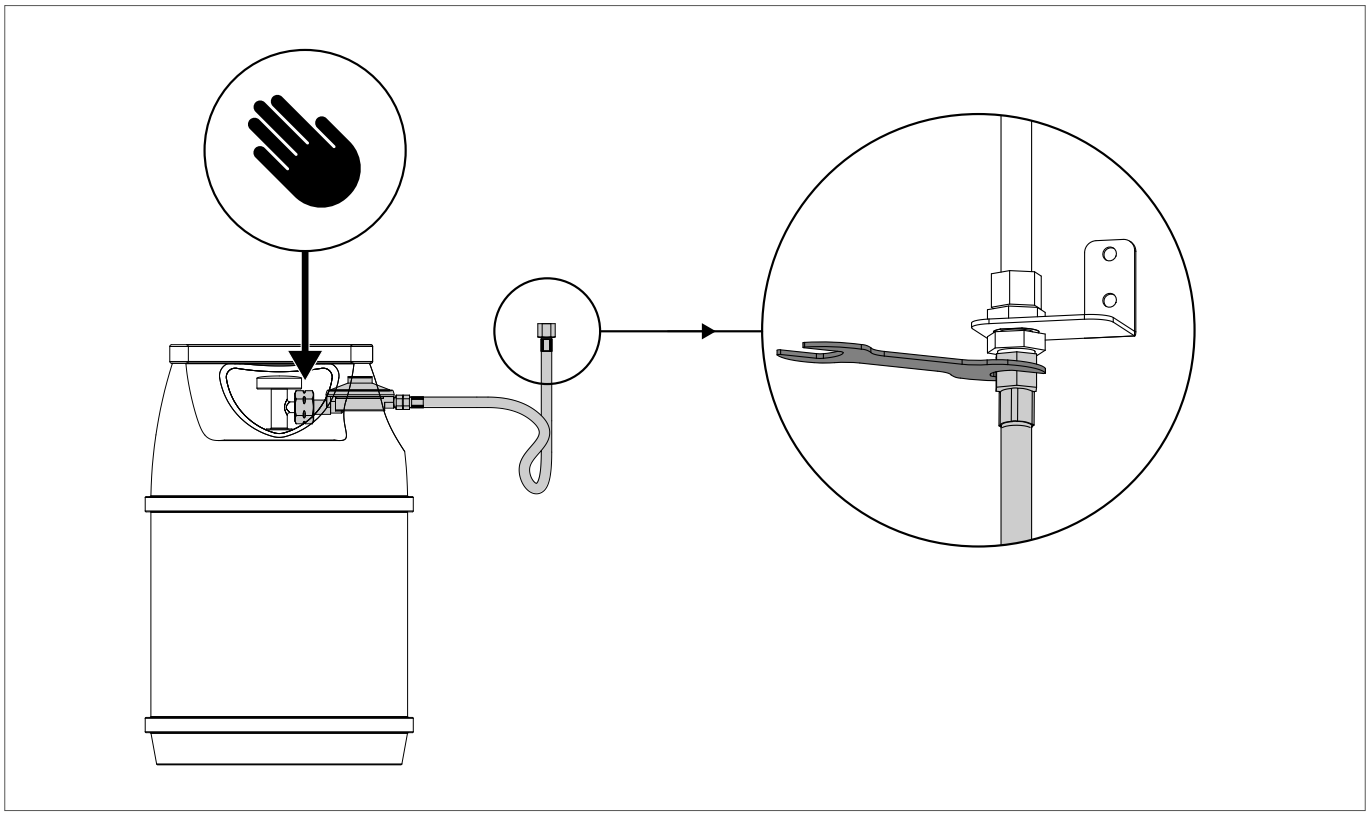
⚠ **HAZARD:** The barbecue is only suitable for use with gas bottles, it must not be operated via a natural gas connection.

- Easy access to the gas bottle compartment and the gas bottle must be guaranteed at all times. Please follow the instructions in the separate assembly instructions.
- Make sure there are no leaking screw connections.
- Carry out the **LEAK TEST** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50°C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.
- **NOTE:** Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking gas barbecues intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

5. FIRST USE OF THE BARBECUE

5.1 CONNECTING THE GAS HOSE

⚠ **WARNING:** Always use the spanner supplied to attach the gas hose to ensure the connection is sufficiently secure. For your safety, never tighten the gas hose by hand to avoid any risk of barbecue fires.



Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your barbecue.

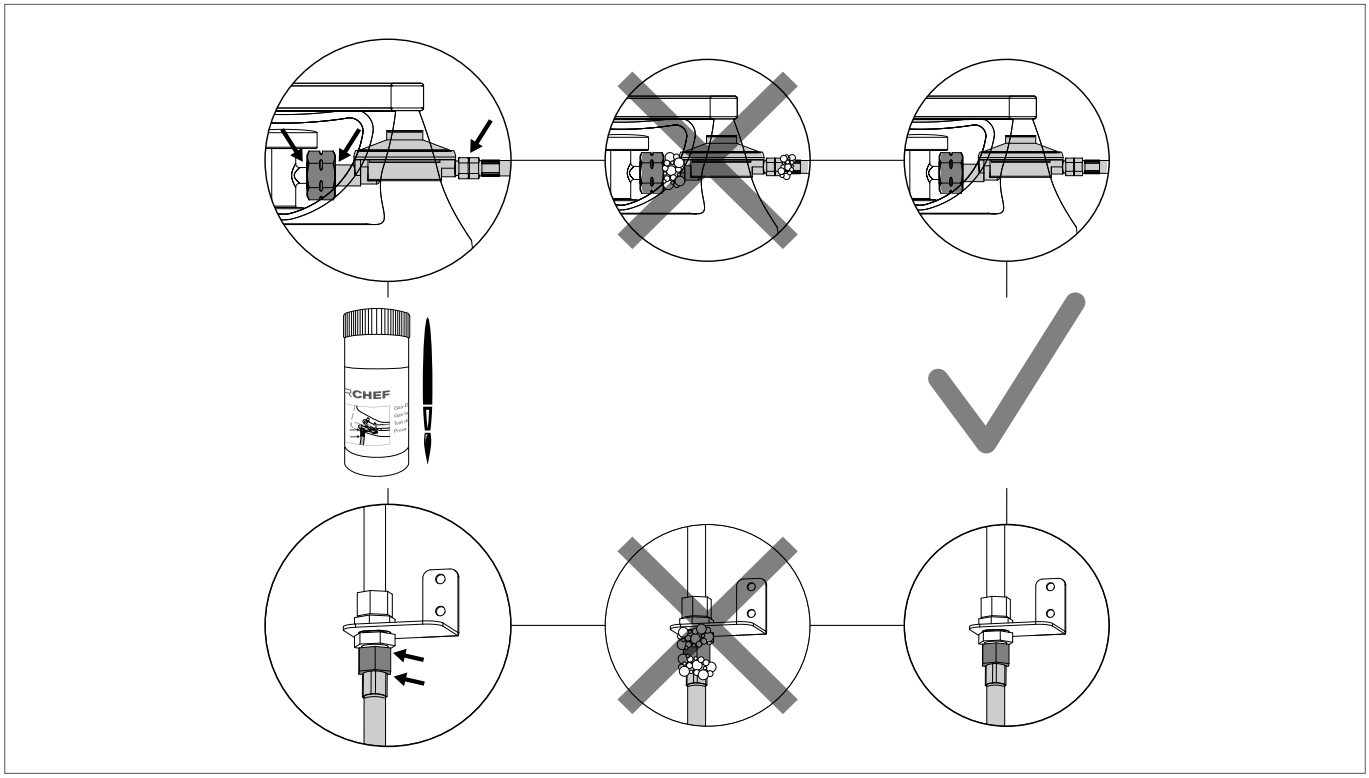
5.2 LEAK TEST

⚠ **WARNING:** Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.

⚠ **WARNING:** Carry out the **LEAK TEST** each time the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.

⚠ **WARNING:** Do not use the barbecue until all leaks have been eliminated.

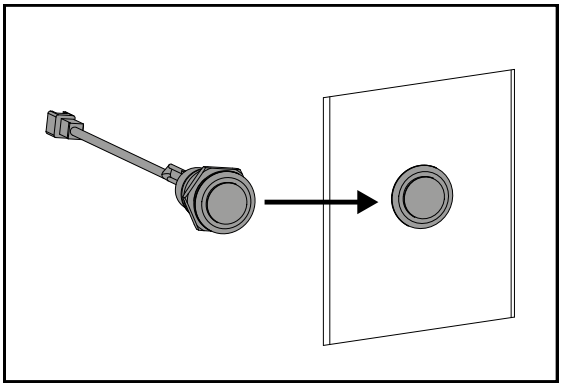
1. The gas regulating knob must be in the ○ position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks. Turn off the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else renew the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.



6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE

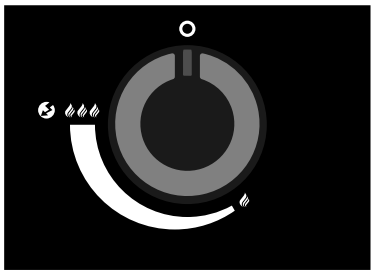
6.1 MASTER SWITCH

The master switch is installed in the bottom cupboard in accordance with the separate assembly instructions.
The button lights up green in the ON position.



6.2 CONTROL DIAL

Heat settings/heat levels and ignition



○ : Off position

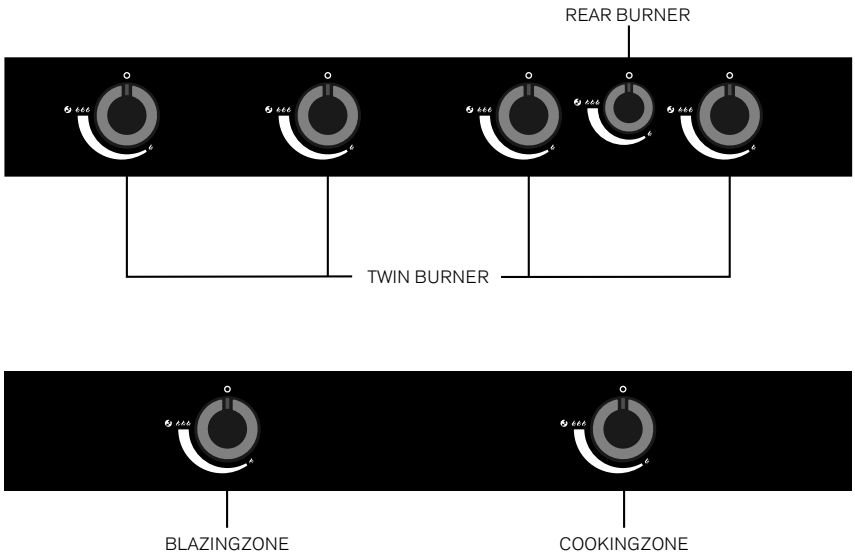
: Low power

: Medium power

: high power

: Ignition

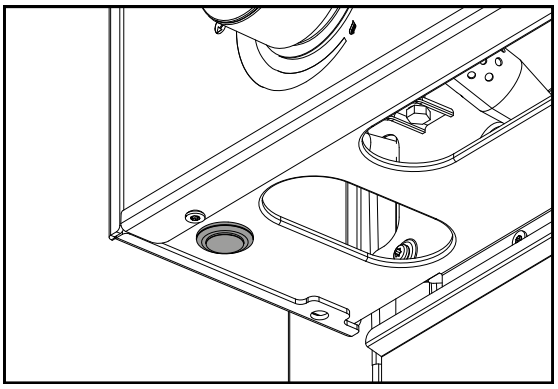
: Igniter



The control dial reaches its highest power at the setting and its lowest power at the setting.

6.3 AMBIENT LIGHTING

The desired light colour can be defined using the button on the bottom left of the front panel. Press the button for a few seconds to activate the light and then click to select your desired light colour. Available in green, blue, red and white.



7. BEFORE FIRST USE

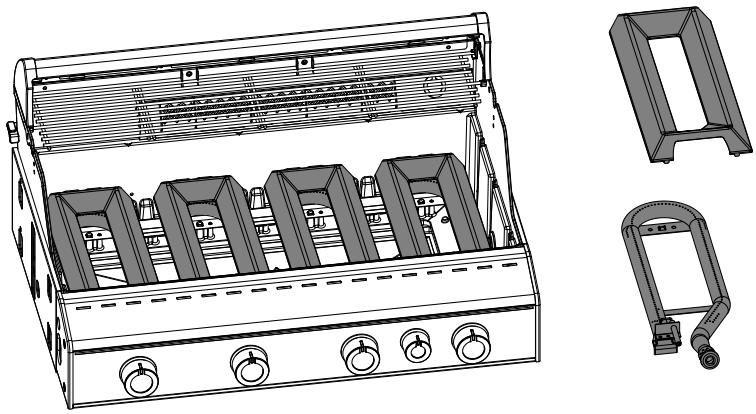
1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section.
   Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the each burner burn separately for about 20–25 minutes at the setting

⚠ **WARNING:** Never use all of the burners at the same time. Using all of the burners at full load can cause the gas bottle to freeze and thus impair its function.

8. EXPLANATION OF THE HEAT X-415 H AND X-515 H BUILT-IN BARBECUES

8.1 TWIN BURNERS

The stainless steel Twin Burners with electric one-touch ignition ensure a wider temperature application range compared to conventional burners. The stainless steel flame shields reduce flare-ups and ensure even heat distribution.



8.2. HEAT REGULATOR

With the Heat Regulator, the temperature on the barbecue grid and warming rack can be adjusted even more precisely.

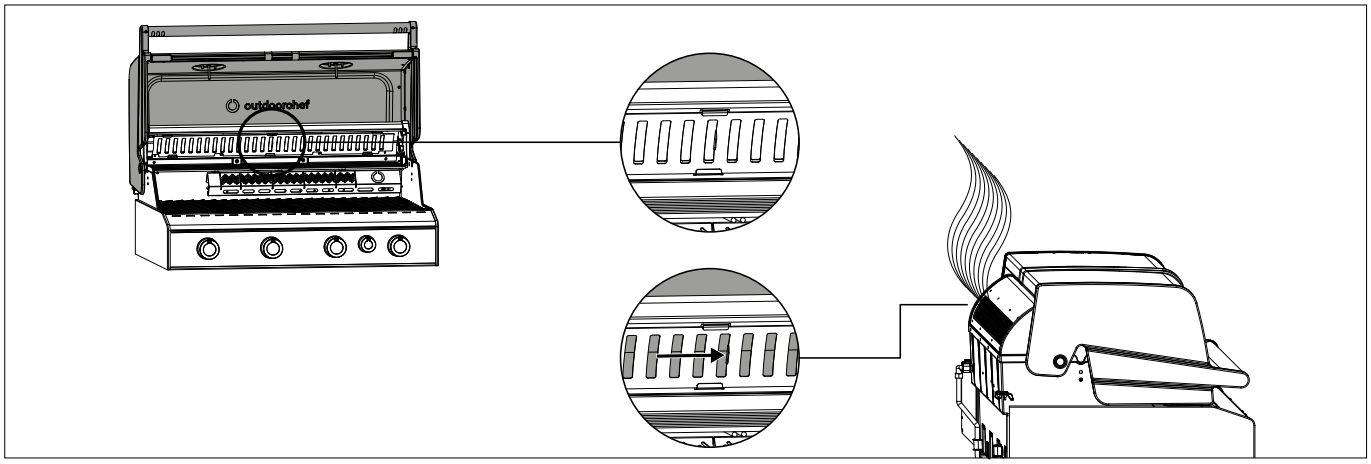
Slow roasting/simmering

When the Heat Regulator is open and the burner is set accordingly, slow roasting/simmering is also possible with your HEAT.

Keeping food warm

Use the Heat Regulator to adjust the temperature of the warming rack and prevent your food from continuing to cook.

NOTE: Protect the heat regulator with a cover to prevent water from entering your grill chamber.



8.3 BACK BURNERS

⚠ **HAZARD:** Make sure that your built-in station is positioned in front of a fireproof and heat-resistant rear wall or has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.
With a rear burner, there is always a risk of flames escaping from the back of the barbecue.

Heat radiation from behind

The rear burner is used in combination with the rotisserie spit (not included).
By turning the spit, the food is slowly cooked on all sides and gets a delicious crust.

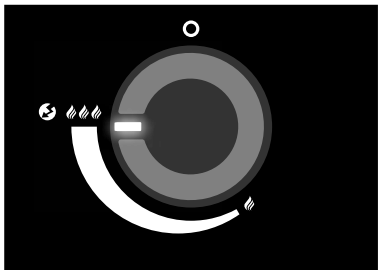
TIP: We recommend that you use the OUTDOORCHEF rotisserie spit and rotisserie kit HEAT.

9. OPERATION OF THE HEAT X-415 H AND X-515 H BUILT-IN BARBECUES

9.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ **WARNING:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob of the selected burner and turn it anticlockwise to the setting.
   Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to ○.
   Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 4.
6. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, look for the causes
   (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

9.2 BEFORE BARBECUING

1. Preheat the barbecue with the lid closed for about 10-15 minutes at the setting.
2. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between – according to your requirements.

9.3 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to ○ position.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover

9.4. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE GRILL CHAMBER

9.4.1 CLEANING

⚠ **WARNING:** When cleaning inside the barbecue around the burner system, take care not to damage any components of the burners.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE BARBECUE

NOTE: Never use glass cleaner or other cleaning sprays to clean the barbecue as these can damage the surfaces.

Clean the outside of the barbecue and shelf surfaces using only conventional non-aggressive cleaning agents (e.g. standard washing-up liquid). In the case of special barbecue cleaners (not recommended), we recommend testing the product first on a concealed area.

CLEANING THE INSIDE OF THE BARBECUE

NOTE: When cleaning with a nylon barbecue brush always make sure that the barbecue has cooled down completely.

Recommended cleaning for heavier soiling:

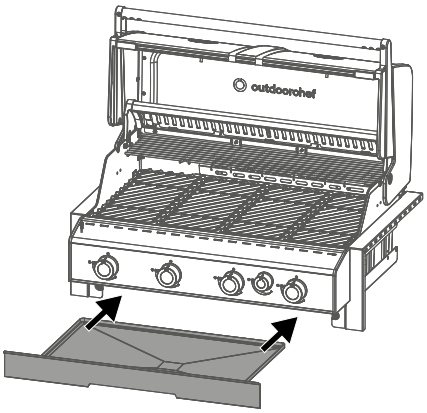
1. Heat the barbecue for around 10 minutes at full power to burn off food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.).
2. Allow the barbecue to cool completely to allow all food residue to solidify/harden (this allows easier and more effective cleaning)
3. Clean the barbecue grid using an OUTDOORCHEF nylon or brass barbecue brush for optimum results (do not use a brush with steel bristles).
4. Remove the barbecue grid and clean the burning chamber. Alternatively, you can use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues. For thorough cleaning, we recommend the OUTDOORCHEF barbecue and cold smoke generator cleaner.
5. You can clean the stainless-steel components with a conventional stainless steel cleaner or a polishing sponge available in DIY stores.

NOTE: We recommend regular cleaning to avoid incrustations and flare-ups.

TIP: Preparation for the next barbecue starts straight away because if you clean the barbecue grid after each use, this will save you having to do this before your next barbecue.

CLEANING THE DRIP PAN

⚠ **WARNING:** Neglecting to clean the drip pans can lead to flare-ups.
Check the drip pans after each use and remove any fat residue.



9.4.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To allow you to enjoy using your barbecue for as long as possible, protect it from the effects of the weather using a suitable OUTDOORCHEF cover once it has cooled down completely.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

9.5 DIRECT AND INDIRECT BARBECUING METHOD WITH THE HEAT

WHAT IS THE DIFFERENCE?

DIRECT BARBECUING METHOD

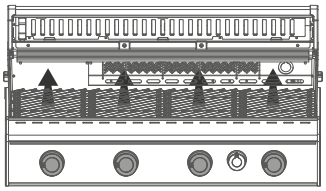
As the name says, the food to be barbecued is placed directly above the heat source when using the direct barbecuing method.
This method is ideal for flash-grilling meat. The high temperature creates a nice crust or a perfect seared pattern on the steak.

INDIRECT BARBECUING METHOD

With indirect grilling the heat circulates around the food to be grilled. The closed lid turns the barbecue into a convection oven.
This barbecuing method is ideal for cooking large pieces of meat at low temperatures or gently cooking fish.
The “low&slow” barbecuing method for dishes such as pulled pork, ribs or brisket is based on indirect barbecuing

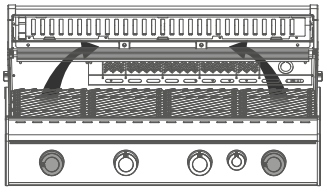
The HEAT barbecuing system lets you switch from using direct to indirect heat in the blink of an eye.
For indirect grilling, cooking and baking, place the food to be grilled in the middle of the grate and only ignite the two outer burners.

DIRECT HEAT



For direct grilling and cooking:
Place the food to be grilled above the ignited burners.

INDIRECT HEAT



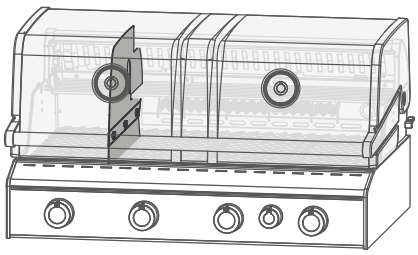
For indirect grilling, cooking and baking:
Place the food to be grilled in the middle, close the lid and ignite only the two outer burners.

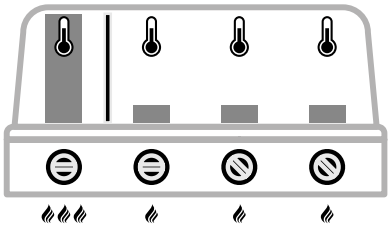
9.6 BARBECUING IN TWO GRILL CHAMBERS

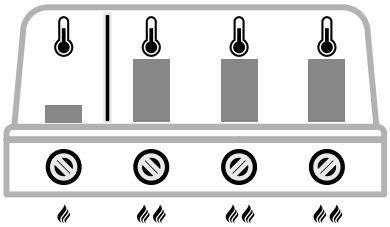
In addition to traditional barbecuing methods (see chapter DIRECT AND INDIRECT BARBECUING METHODS), the HEAT also offers unique barbecuing in two grill chambers

The OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (available as an accessory) can be used to divide your HEAT into two barbecue zones. The zone divider offers new options – be it preparing numerous dishes at the same time or avoiding the transfer of flavours and odours between various grilled foods.

The barbecue zones can be controlled and monitored independently via the individual burners. The two thermometers in the lid indicate the temperature of the respective zones.



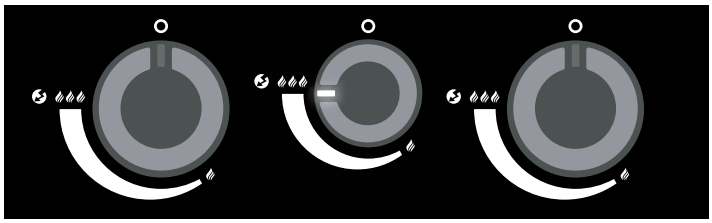




9.7 OPERATING THE REAR BURNER

9.7.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob for the rear burner and turn it anticlockwise to the setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.

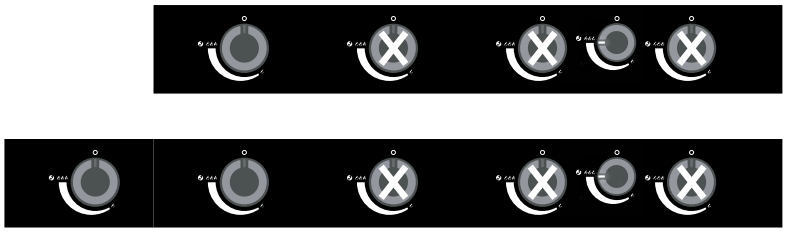


5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to ◯.
   Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
6. If it is not possible to light the rear burner after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section)

NOTE: For perfect barbecue results, we recommend using the OUTDOORCHEF HEAT rotisserie spit. This is available as an accessory from your retailer.

⚠ **HAZARD:** Never use the rear burner in combination with the main burners in the rear burner area.

⚠ **CAUTION** Using all burners at full output can cause the gas bottle to freeze and thus impair its function.



9.7.2 BEFORE BARBECUING

1. Remove the warming rack. The heat from the back burner will damage the warming rack.
2. Preheat the rear burner with the lid closed for about 10-15 minutes at the setting.
3. Position the food to be barbecued with the rotisserie spit and freely control the temperature between – according to your requirements.

TIP: Place a tray under the rotisserie spit and your food to collect dripping juices and fat and avoid unnecessary soiling of your barbecue. The dripping juices and fats are also ideal as a base for delicious sauces.

9.7.3 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for the rear burner to the ◯ position.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover

9.8 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE REAR BURNER

9.8.1 CLEANING

We recommend cleaning the rear burner after every use. Clean this with a conventional stainless steel cleaner or a polishing sponge available in DIY stores.

9.8.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your rear burner will ensure it functions correctly.

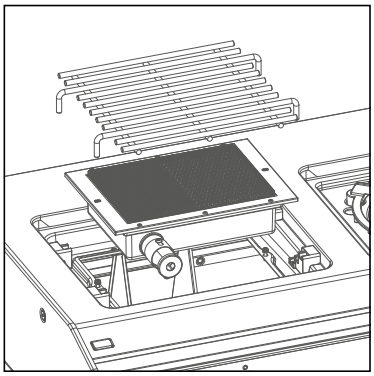
- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer. Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.

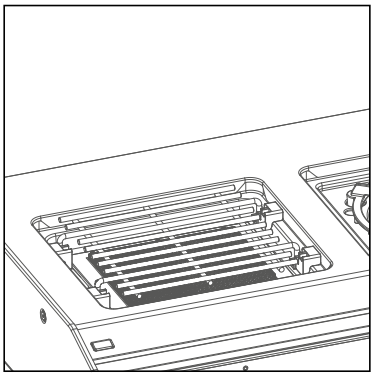
10. EXPLANATION AND OPERATION OF THE HEAT X-245 H BUILT-IN BARBECUE

10.1. EXPLANATION OF THE BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRARED BARBECUE

How does an infrared burner work?
The gas flame created when the BLAZING ZONE® is ignited is distributed evenly in the ceramic plate and generates infrared radiation on the surface. This emits concentrated direct heat of up to 900 degrees Celsius onto the food to be grilled. This makes it possible to work with far higher temperatures in comparison with a traditional gas burner.





High temperature 600 - 900°C

High-performance ceramic burner
High-temperature grilling
Perfect crust on meat
Height-adjustable grid, 3 levels
Perfect for lean cuts

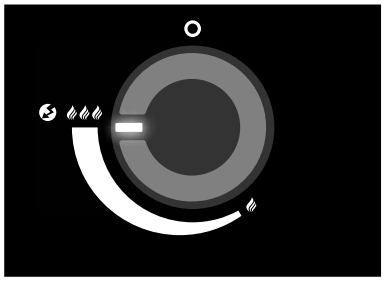
With the BLAZING ZONE®, it is possible to cook steaks and other cuts of meat at maximum heat over 900°C, for a perfect seared crust.

10.2 OPERATING THE BLAZING ZONE®

10.2.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ **WARNING:** The lid must always be open during operation.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the lid.
3. Turn on the gas supply at the gas bottle. Press the gas regulating knob of the BLAZING ZONE® and turn it anticlockwise to the setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



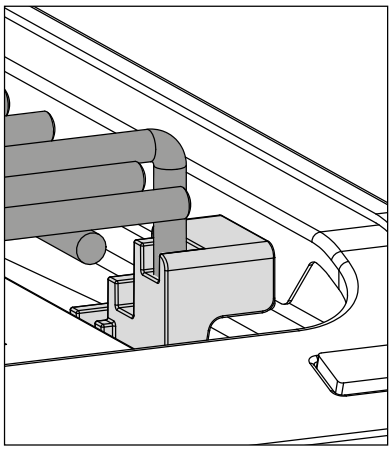
4. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to ○.
   Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
5. If it is not possible to light the burner of the BLAZING ZONE® after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

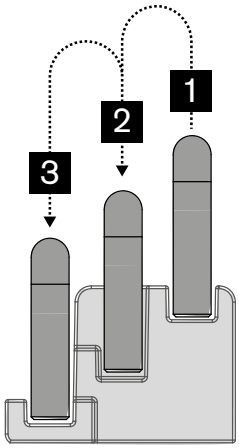
⚠ **CAUTION** Using all burners at full output can cause the gas bottle to freeze and thus impair its function.

10.2.2 BEFORE BARBECUING

⚠ **WARNING:** Always wear heat-resistant gloves when working.
Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely before touching any parts.

1. Move the barbecue grid to the desired position.
2. Heat the BLAZING ZONE® for around 10 minutes at the desired setting – .
3. Place the food to be grilled on the barbecue grid and adjust the temperature as required between – .





10.2.3 AFTER BARBECUING

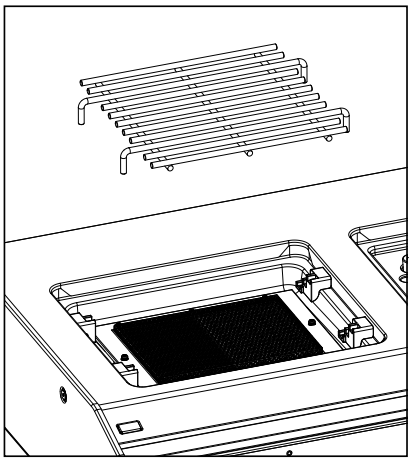
1. Set the gas regulating knob for the BLAZING ZONE® to ◯.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely and then clean the barbecue grid.
4. Close the lid only when the BLAZING ZONE® has cooled down.
5. Protect the barbecue and the complete BLAZING ZONE with the corresponding cover.

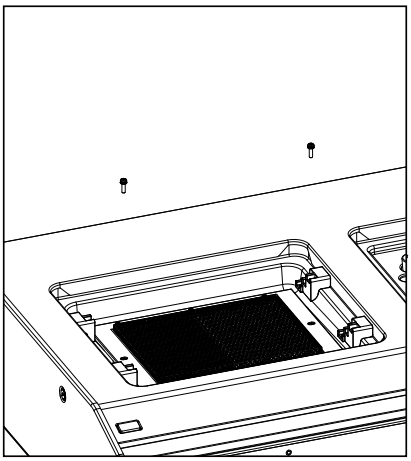
10.3 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE®

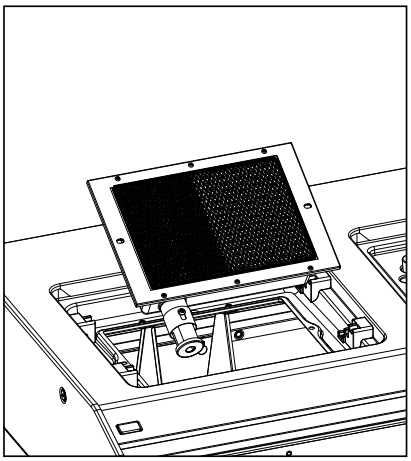
10.3.1 CLEANING

We recommend cleaning your BLAZING ZONE® after every 3rd use. Remove the barbecue grid and simply clean it in your dishwasher. Wipe the inside with a dry cloth and empty the drip pan.

We also recommend that you dismantle the burner of the BLAZING ZONE® once a year to clean all surrounding parts and remove any spiders' webs and food residue.







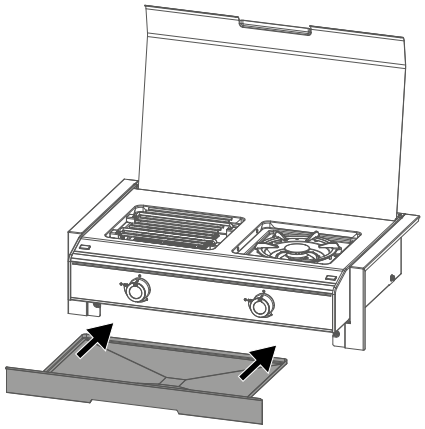
After removing the BLAZING ZONE® , carry out the following steps.

1. Check the burner for any deformations or cracks.
2. The Venturi pipes (pipe section on the burner) can be cleaned/brushed using a thin bottle brush.
3. Clean the inside of the supporting frame of the BLAZING ZONE®. Do not use any harsh or flammable cleaning agents for this.
4. Place the entire BLAZING ZONE® back in the side table as described in the separate assembly instructions.

IMPORTANT: If you use a cleaning agent when cleaning, you must allow the barbecue to dry out correctly after cleaning. To accelerate the drying procedure, you can switch the BLAZING ZONE® on and let it burn off for a few minutes at the highest setting.

CLEANING THE DRIP PAN

⚠ **WARNING:** Neglecting to clean the drip pans can lead to flare-ups.
Check the drip pans after each use and remove any fat residue.



10.3.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your BLAZING ZONE® will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To allow you to enjoy using your BLAZING ZONE® for as long as possible, protect it from the effects of the weather using a suitable OUTDOORCHEF cover once it has cooled down completely.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer

10.4. EXPLANATION OF THE COOKING ZONE

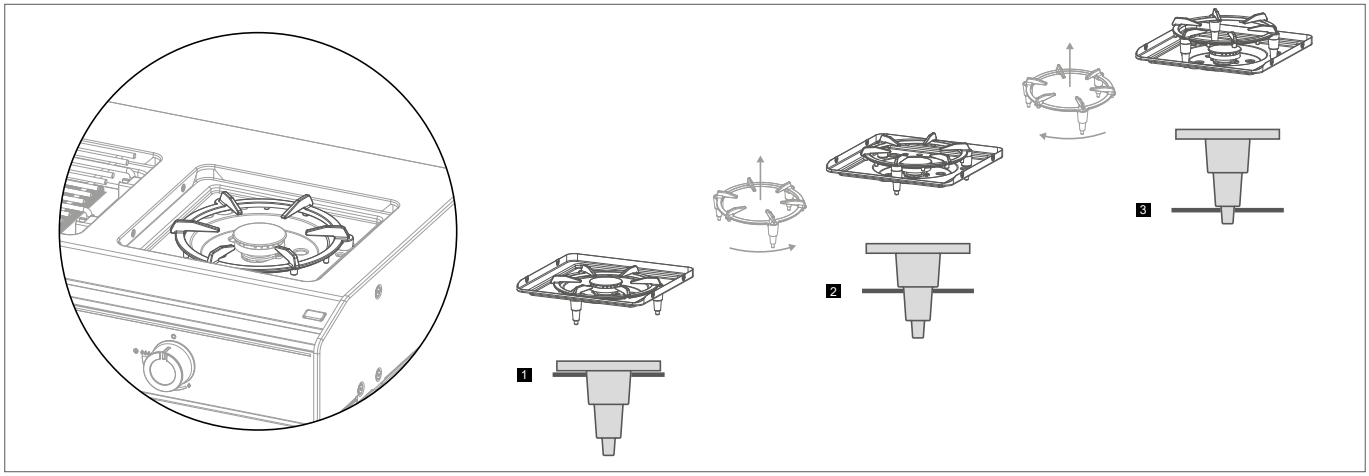
10.4.1 THREE APPLICATION AREAS

The completely newly developed COOKING ZONE is, as the name suggests, more than a conventional side cooking plate as it opens up a far wider temperature range. While standard side cooking plates are usually designed for medium and high temperatures, the COOKING ZONE can also be used to cook dishes at low heat (pasta sauces, soups, stews, etc.).

This is made possible by a completely new burner design and the option of using the side cooking plate at 3 different heights.

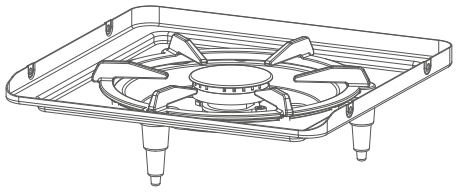
The concave shape of the solid cast-iron surface also allows the COOKING ZONE to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring)

Adjusting the height of the cast-iron cooking surface



Protective covers for the cast iron cooking surface

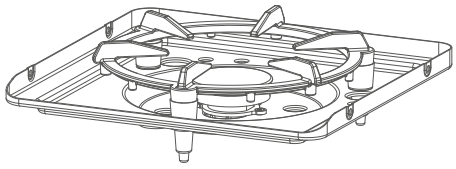
Make sure you always use the supplied protective silicone covers for the cast iron cooking surface. These protect the holes used to adjust the height of the grid from scratches.



High heat

In combination with the control dial, various applications are possible in the high-temperature range

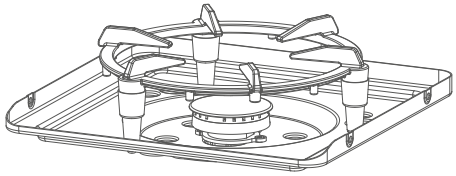
- Searing meat, fish and vegetables



Medium heat

In combination with the control dial, various applications can be covered in the medium temperature range

- Searing/steaming meat, fish and vegetables
- Searing starchy vegetables, e.g. fried potatoes, rösti, etc.



Lower heat

In combination with the control dial, various application areas can be covered in the low temperature range

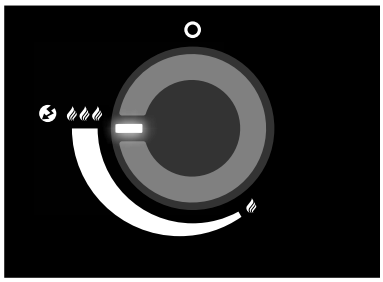
- Heating sauces, soups and stews, boiling rice-based dishes

10.5 OPERATING THE COOKING ZONE

10.5.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ **WARNING:** The lid must always be open during operation.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob for the COOKING ZONE and turn it anticlockwise to setting . Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to ◯.
   Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
6. If it is not possible to light the burner for the COOKING ZONE after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

⚠ **CAUTION** Using all burners at full output can cause the gas bottle to freeze and thus impair its function.

10.5.2 BEFORE COOKING

⚠ **WARNING:** Always wear heat-resistant gloves when working. Always allow the COOKING ZONE to cool down completely before touching any parts.

1. Adjust the cast iron surface to the required position (3 height levels).
2. Place the pan or wok on the cast iron surface and heat it for 5 minutes at the desired level – .
3. Place the food to be grilled in the pan or wok and adjust the temperature as required between – .

10.5.3 AFTER COOKING

1. Set the gas regulating knob for the burner to ◯.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the COOKING ZONE to cool down completely and then clean the area below the cast-iron cooking surface.
4. Protect the barbecue and the complete COOKING ZONE with the corresponding cover

10.6 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKING ZONE

10.6.1 CLEANING

We recommend cleaning your COOKING ZONE after every 3rd use. Remove the cast iron surface and simply clean underneath it.

10.6.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your COOKING ZONE will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts (in particular, the cast iron cooking surface) before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To allow you to enjoy using your barbecue and COOKING ZONE for as long as possible, protect your barbecue from the effects of the weather using a suitable OUTDOORCHEF cover.

Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

11. SAFETY LIGHT

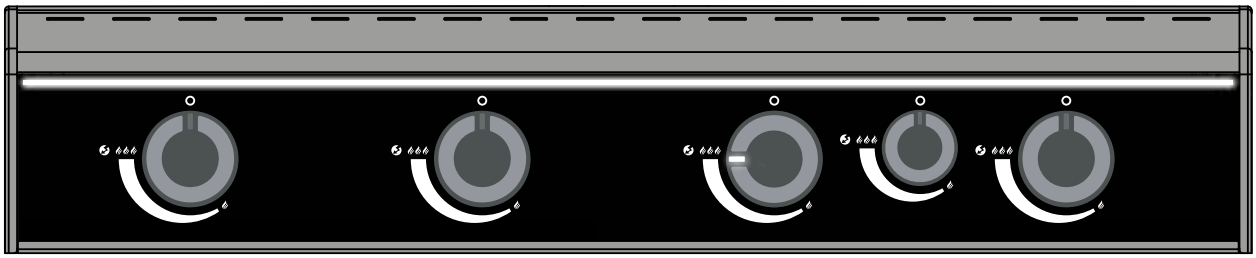
⚠ **WARNING:** Remember to always close the gas supply at the gas bottle and turn off the gas tap after barbecuing.

The SAFETY LIGHT in the control dial of your barbecue is activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the ◯ position towards – thereby opening the gas supply.
The power for the SAFETY LIGHT is supplied by the power bank provided.

Benefit:

- The SAFETY LIGHT reminds you that the valve is open and gas is could escape.

HEAT operating console – control dial with Safety Light



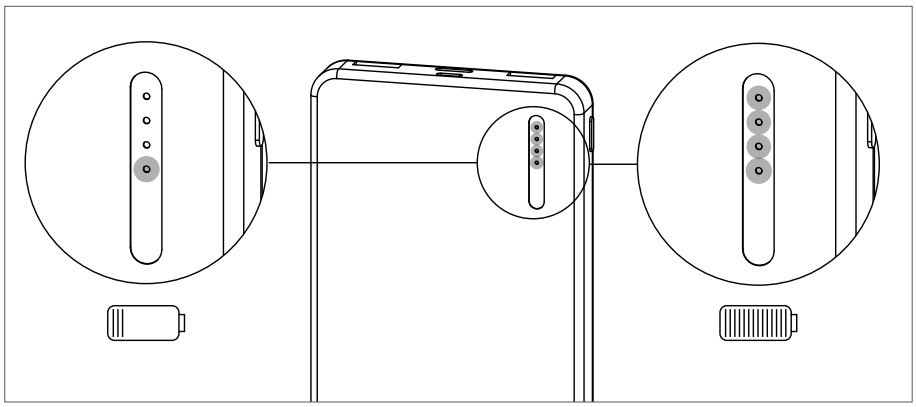
Together with the SAFETY LIGHT, the lighting for the operating console is activated when you turn a gas regulating knob (OUTDOORCHEF logo, product name and ambient lighting light up). This lighting is also powered by the power bank.

The light will switch off around 10 seconds after all gas regulating knobs are in the ◯ position.

12. POWER BANK

The power bank powers the SAFETY LIGHT, the electric ignition and all LED lighting on the HEAT.
We recommend removing it after using the barbecue each time, charging it fully and storing it in a dry place.

The operating period is around 8 hours; the charging time from empty to full is around 7 hours.
The current charging status is visible on the display of the power bank.



TIP: We recommend removing the power bank and charging it fully after each use.

TIP: If you need a second power bank, you can order this at www.outdoorchef.com under Spare Parts.

TIP: As an alternative to the power bank, you can also connect your HEAT directly to the mains using the OUTDOORCHEF transformer power supply unit (available as an accessory).

NOTE: In general, we recommend using the OUTDOORCHEF power bank.
However, if you wish to use a different one, make sure that the output does not exceed 5V/2.1A.

13. NOTES ON THE CAST-IRON BARBECUE GRIDS

SEASONING

- Clean the cast-iron barbecue grids with water before using them for the first time.
- Brush the grids thinly with refined cooking oil.
- Season the grids for around 20-25 minutes at the 🔥🔥🔥 setting.
- The seasoning process creates a patina that protects your cast-iron grids from rust.

USAGE

Heat the cast-iron grids before each use for at least 5 minutes at the 🔥🔥🔥 setting.
Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

CLEANING

- Allow the cast iron barbecue grids to burn out on the barbecue at full power for around 10 minutes.
- Let them cool down afterwards
- Use a brush with nylon or brass bristles (not steel bristles) to remove residues and soiling.
- In case of persistent dirt: For thorough cleaning, use the OUTDOORCHEF cleaner.
- Do not use any aggressive, fat-dissolving or chemical cleaning agents.

NOTE: Cleaning agents and large amounts of water will damage the protective patina, making your cast-iron grid susceptible to rust.

14. TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.

  ⚠ **CAUTION:** This inspection may only be performed with the gas supply fully closed.
- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.

No spark:

- Make sure the power bank has been connected correctly and is fully charged.
- The distance between the burner and electrode must only be 5–8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and electrode are plugged in and firmly connected.
- Manual ignition is possible with a stick lighter through the opening on the right-hand side of the grill chamber

No power or reduced power:

- Check whether the burners are blocked by any insects or spiders/cobwebs.

  You can find more information on cleaning the burners here:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/questions-tips/how should I clean my burners

The SAFETY LIGHT does not work:

- Check if the gas supply is open at the gas regulating knobs (with the gas bottle valve closed).
- Make sure the power bank is inserted correctly and charged.

15. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at https://www.outdoorchef.com/agb

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

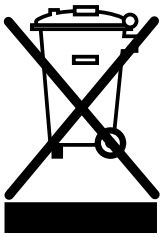
* A dealer directory can be found on our website at www.outdoorchef.com

** The serial number and item number can be found on the data sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

16. REPLACEMENT PARTS

Replacement parts can be obtained from specialised dealer

17. WASTE DISPOSAL



This label indicates that this product and the power bank it contains may not be disposed of with household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. You can use this product for environmentally friendly recycling.

Please remove the power bank from the device before taking it to a disposal centre and dispose of it in accordance with local regulations.

18. TECHNICAL INFORMATION

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	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
Gas output	21.2 kW H_S
Gas consumption	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	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
Gas output	25.4 kW H_S
Gas consumption	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	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
Gas output	6.50 kW H_S
Gas consumption	455 g/h

MAIN BURNER

Power	4.20 kW H_S
Gas consumption	294 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm/mark: BK
Nozzles (50 mbar)	0.86 mm/mark: BE

BLAZING ZONE®

Power	3.60 kW H_S
Gas consumption	252 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.90 mm/mark: BM
Nozzles (50 mbar)	0.78 mm/mark: BD

COOKING ZONE

Power	2.90 kW H_S
Gas consumption	203 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.84 mm/mark: AR
Nozzles (50 mbar)	0.74 mm/mark: AE

REAR BURNER

Power	4.40 kW H_S
Gas consumption	308 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Nozzles (50 mbar)	0.90 mm/mark: BM

POWER BANK

Power	10,000 mAh
Input	5V / 2.0 A
Output	5V / 2.1 A

Electric ignition

The power bank supplied powers the operation of the electric ignition.

Note on the temperature display

The thermometer display is subject to a +/-10% fluctuation.

Web page

More information, tips, hints, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at www.outdoorchef.com

TABLE DES MATIERES

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT 33

2. LE MODE D'EMPLOI 33

2.1 Conservation du mode d'emploi

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 34

3.1 Installation et montage
3.2 Utilisation
3.3 Stockage et/ou non-utilisation

4. BOUTEILLES DE GAZ 37

5. MISE EN SERVICE DU BARBECUE 38

5.1 Raccordement du tuyau de gaz
5.2 Test d'étanchéité

6. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE 40

6.1 Interrupteur principal
6.2 Bouton de réglage
6.3 Éclairage d'ambiance

7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 41

8. EXPLICATION DES STATIONS ENCASTRABLES HEAT X-415 H ET X-515 H 42

8.1 Twin Burner
8.2. Heat Regulator
8.3 Brûleurs arrière

9. UTILISATION DES STATIONS ENCASTRABLES HEAT X-415 H ET X-515 H 43

9.1 Instructions d'allumage
9.2 Avant de commencer les grillades
9.3 Une fois les grillades terminées
9.4. Nettoyage et entretien de la chambre de cuisson
9.5 Méthode de cuisson directe et indirecte avec le HEAT
9.6 Griller dans deux chambres de cuisson
9.7 Utilisation du brûleur arrière
9.8 Nettoyage et entretien du brûleur arrière

10. EXPLICATION ET UTILISATION DE LA STATION ENCASTRABLE HEAT X-245 H 48

10.1. Explication du Blazing Zone®
10.2 Nettoyage du Blazing Zone®
10.3 Nettoyage et entretien du Blazing Zone®
10.4. Explication du Cooking Zone
10.5 Utilisation du Cooking Zone
10.6 Nettoyage et entretien du Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 53

12. BATTERIE 54

13. INFORMATIONS SUR LES GRILLES EN FONTE 54

14. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES 55

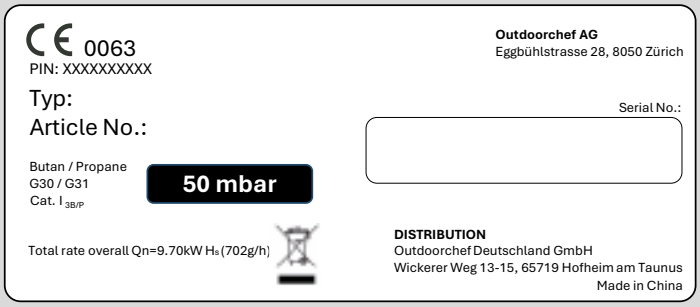
15. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE 55

16. PIÈCES DE RECHANGE 55

17. ÉLIMINATION DES DÉCHETS 55

18. INFORMATIONS TECHNIQUES 56

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT



IMPORTANT :
Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue selon le modèle sur l'autocollant de données, situé soit sur le châssis du barbecue, soit sur la plaque de base.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans le champ prévu à cet effet et situé en haut « Serial No. ».

2. LE MODE D'EMPLOI

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur www.outdoorchef.com.

Remarque pour l'installateur : ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez attentivement ce mode d'emploi.
À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

⚠ **DANGER :** Indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
⚠ **AVERTISSEMENT :** Indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
⚠ **ATTENTION :** Indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ DANGER	⚠ AVERTISSEMENT
Si vous sentez du gaz : ▪ Coupez l'alimentation en gaz du barbecue. ▪ Éteignez toutes les flammes nues. ▪ Ouvrez le couvercle. ▪ Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du barbecue et contactez immédiatement les pompiers.	▪ Ne conservez pas de liquides, de matériaux et/ou de gaz inflammables (essence, gaz, matériaux facilement inflammables, etc.) à proximité immédiate de votre barbecue. ▪ Ne jamais stocker une bouteille de gaz non utilisée à proximité du barbecue ou dans un espace clos.

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil.
Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.

⚠ **DANGER :** Assurez-vous que votre station encastrable est intégrée uniquement dans des matériaux non inflammables et résistants à la chaleur, ou qu'elle se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

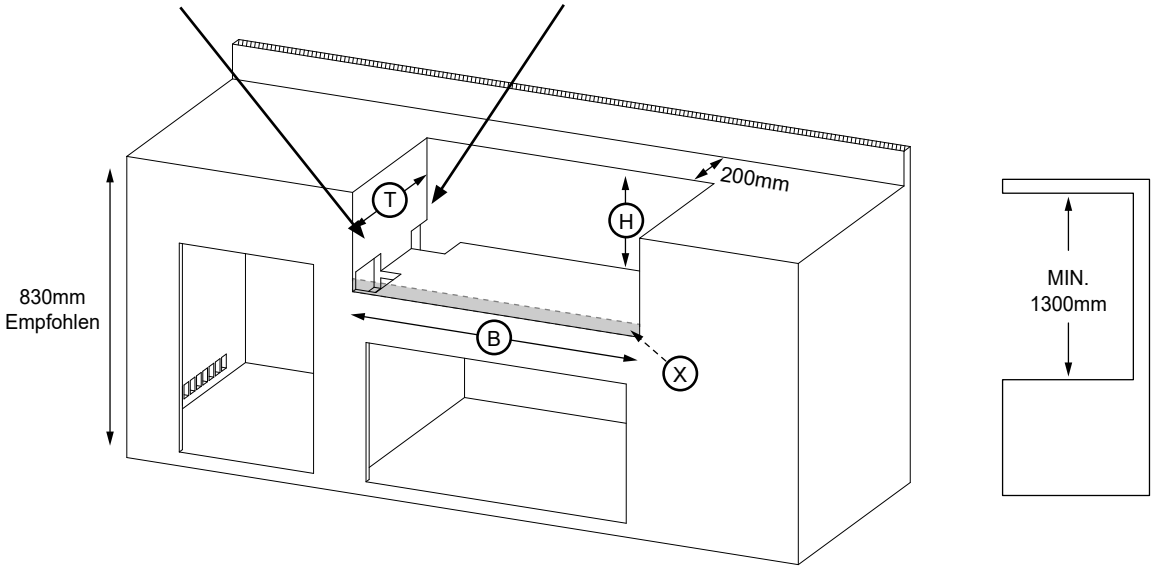
⚠ **DANGER :** Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou dans des caravanes.

⚠ **DANGER :** Respectez impérativement les indications relatives au montage figurant dans les instructions de montage séparées.

SPÉCIAUX	Dimension de la pièce			
	L :	P :	H :	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100mm

OUVERTURE POUR LE RACCORDEMENT ÉLECTRONIQUE

OUVERTURE POUR LE RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ



⚠ **ATTENTION :** Si la bouteille de gaz sous la station encastrable, il est recommandé de prévoir une hauteur de montage de **1100 mm minimum**.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être
éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau.
Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN et NF correspondantes (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les
instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.

3.2 UTILISATION

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.
Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.
Avant la premièrei mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement. Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et être intégré uniquement dans des matériaux ignifuges

⚠ **DANGER :** N'utiliser le barbecue qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.

⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.

⚠ **DANGER :** Le gril ne doit être monté qu'avec dans des matériaux ignifuges. Respectez une distance de sécurité d'au moins 1,5 m avec tout matériau inflammable. Voir les instructions de montage séparées.

⚠ **DANGER :** Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

⚠ **DANGER :** Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

⚠ **DANGER :** Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ◯ et l'arrivée de gaz
doit être fermée sur la bouteille. Tenir toute source d'ignition à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat.
Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur
(bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si vous avez des doutes quant à l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac, ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne recouvrez jamais les surfaces du KIT BLAZING / COOKING pendant le fonctionnement, au risque de créer une accumulation de chaleur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne placer aucune casserole, poêle ni plaque de cuisson sur le BLAZING ZONE®, seulement sur le COOKING ZONE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Sur le COOKING ZONE, il est interdit d'utiliser des casseroles ou des poêles ayant les diamètres suivants <20 cm >32 cm.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne mettez jamais la batterie en contact avec des flammes ou des températures élevées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart

⚠ **ATTENTION :** Portez des gants de protection pour installer le barbecue. Les composants peuvent parfois présenter des arêtes vives.

⚠ **ATTENTION :** La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.

⚠ **ATTENTION :** L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler
et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.

⚠ **ATTENTION :** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.

⚠ **ATTENTION :** Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal,
adressez-vous à magasin spécialisé.

⚠ **ATTENTION :** Ne posez jamais d'objets chauds tels que grilles, des poêles à griller ou de poêles en fonte sur la surface de votre barbecue. Celle-ci pourrait être endommagée.

⚠ **ATTENTION :** Ne placez pas d'objets inflammables à proximité immédiate de la chambre du gril.

⚠ **ATTENTION :** La chaleur du gril peut fortement chauffer le plan de travail adjacent. Évitez tout contact avec la surface chaude.

3.3 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

⚠ **DANGER :** Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.

⚠ **DANGER :** Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.

⚠ **ATTENTION :** Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

⚠ **ATTENTION :** Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez la housse après une forte pluie et laissez d'abord sécher le barbecue..

4. BOUTEILLES DE GAZ

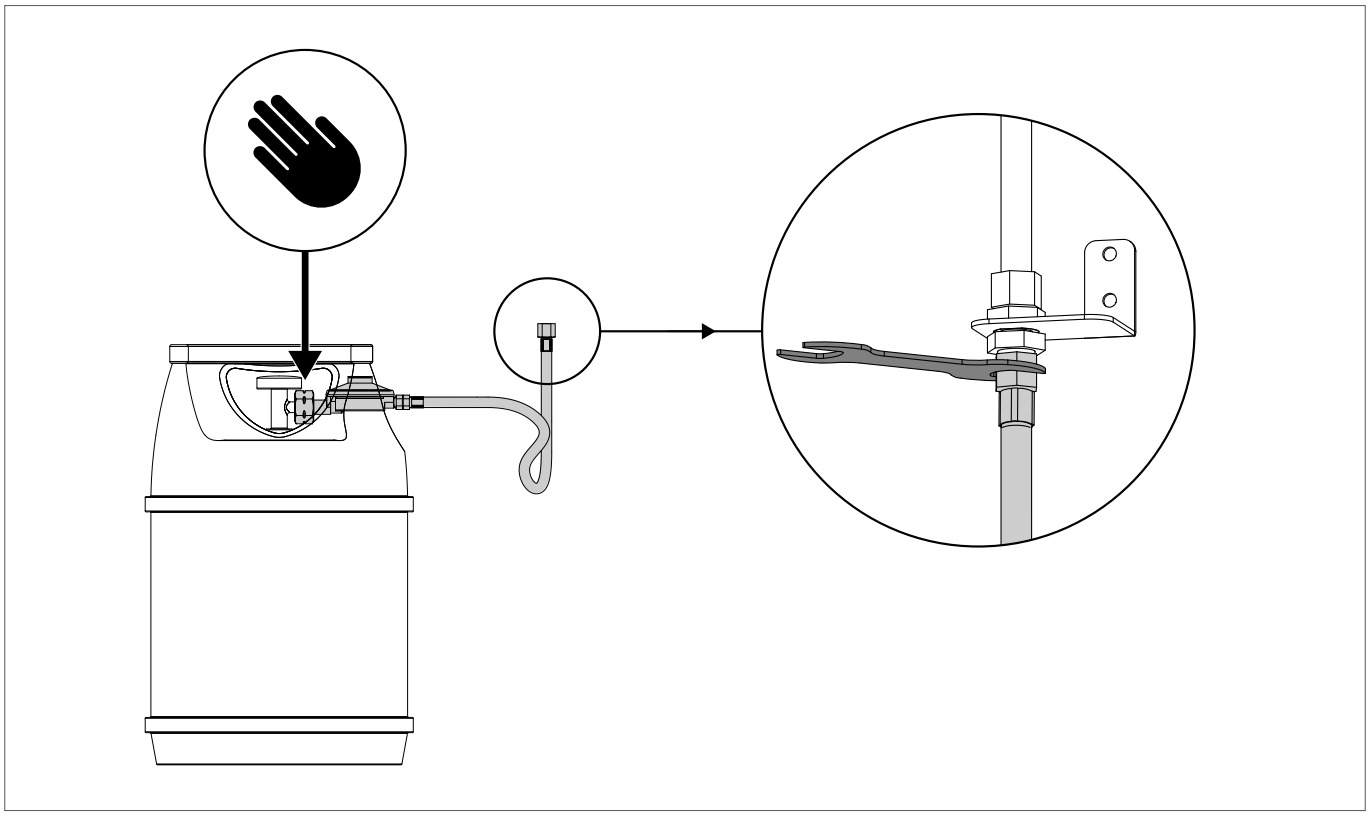
⚠ **DANGER :** Le barbecue ne peut être utilisé qu'avec des bouteilles de gaz et ne doit pas être alimenté par un raccordement de gaz naturel.

- Il doit être possible d'accéder facilement à l'espace de rangement des bouteilles de gaz et à la bouteille de gaz à tout moment. Veuillez tenir compte des indications figurant dans les instructions de montage séparées.
- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.
- **REMARQUE :** veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

5. MISE EN SERVICE DU BARBECUE

5.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, ne vissez jamais le tuyau de gaz à la main afin d'éviter tout risque de brûlure.



Pour cela, veuillez suivre les informations des instructions montage séparées de votre barbecue.

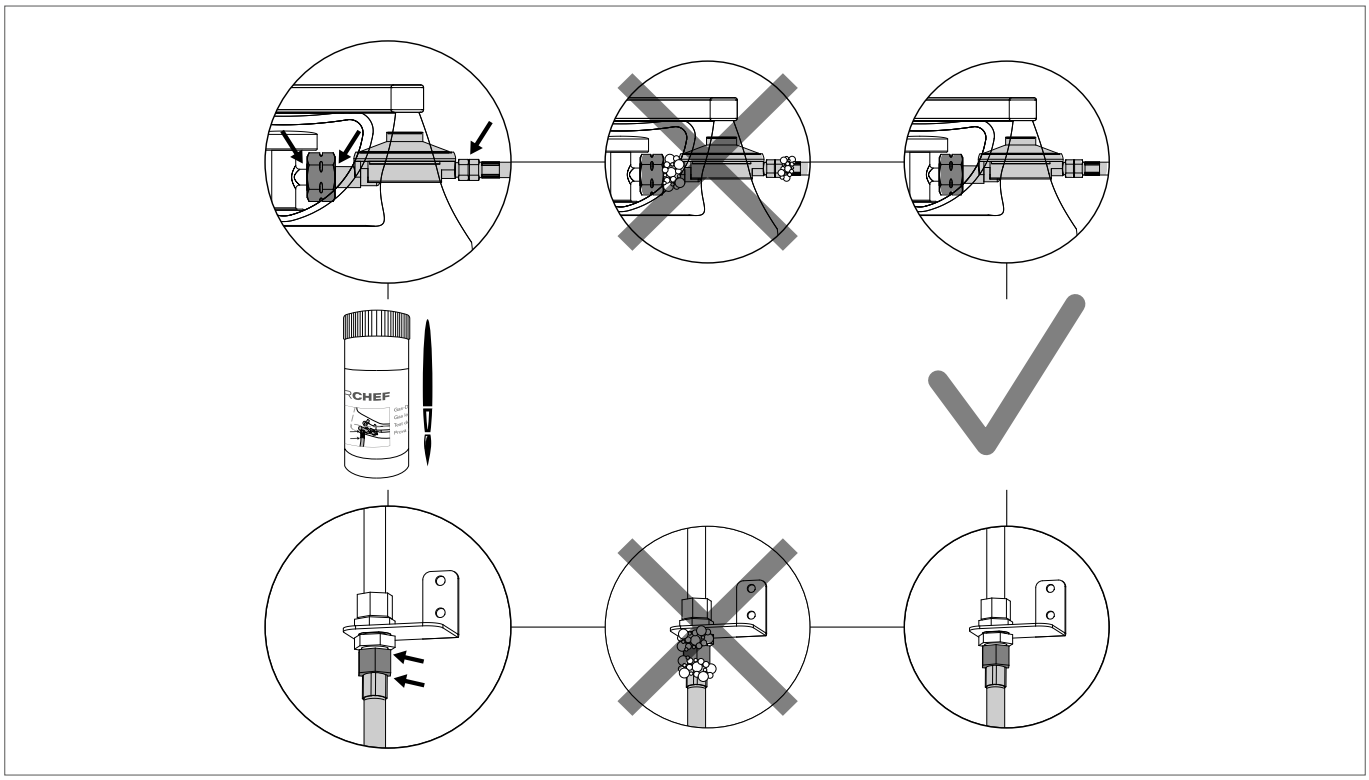
5.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Procédez au **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées.

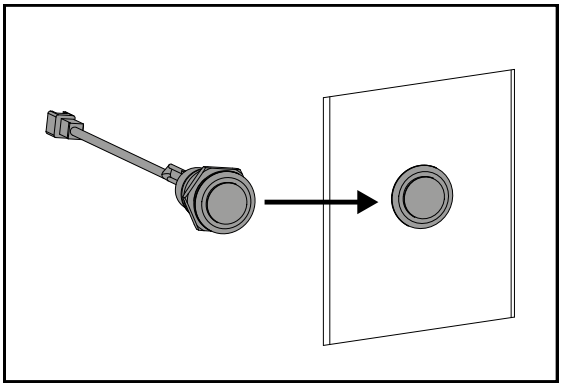
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur ◯.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.



6. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE

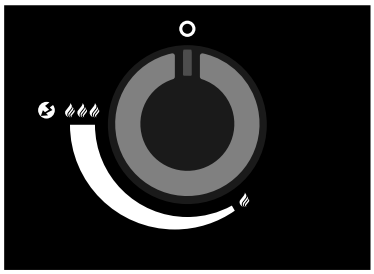
6.1 INTERRUPTEUR PRINCIPAL

L'interrupteur principal est installé dans l'espace de rangement inférieur conformément aux instructions de montage séparées.
Le bouton s'allume en vert en position ON



6.2 BOUTON DE RÉGLAGE

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF

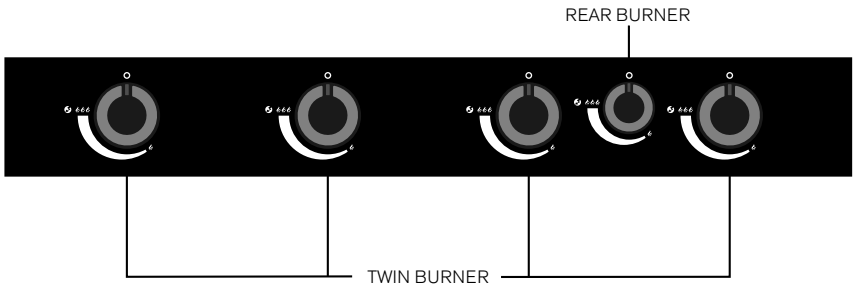
: puissance basse

: puissance moyenne

: puissance élevée

: allumage

: allumeur

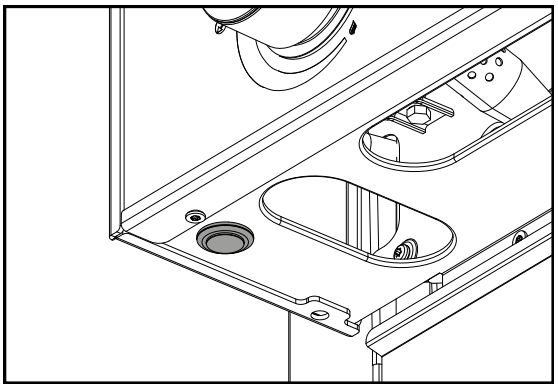




Le bouton de réglage atteint en position la plus grande puissance, et en position la plus petite puissance.

6.3 ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE

La couleur de lumière souhaitée peut être définie à l'aide du bouton situé sur le côté inférieur gauche du panneau frontal. Appuyez sur le bouton pendant quelques secondes pour activer la lumière, puis cliquez pour choisir la couleur de lumière souhaitée. Disponible en vert, bleu, rouge et blanc.



7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

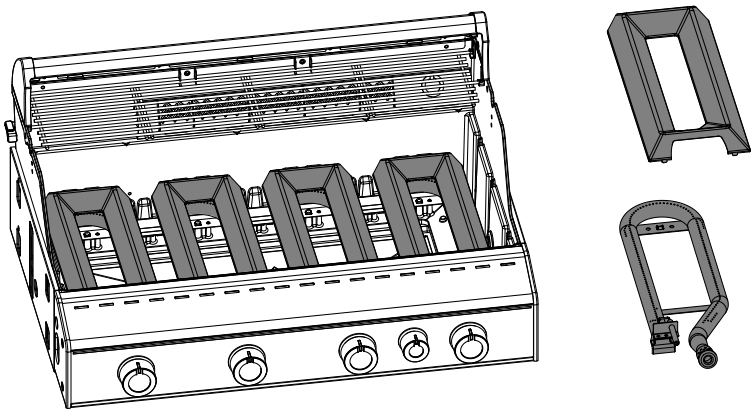
1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
   Faites-le également si votre barbecue vous a été livré et monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 20 à 25 minutes sur la position

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais tous les brûleurs en même temps. L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz
et donc nuire à son fonctionnement.

8. EXPLICATION DES STATIONS ENCASTRABLES HEAT X-415 H ET X-515 H

8.1 TWIN BURNER

Les Twin Burners en acier inoxydable avec allumage électrique multiple offrent une plus large plage d'utilisation de la température par rapport aux brûleurs traditionnels. Les chapeaux de brûleur en acier inoxydable assurent une réduction des feux de graisse et une répartition uniforme de la chaleur.



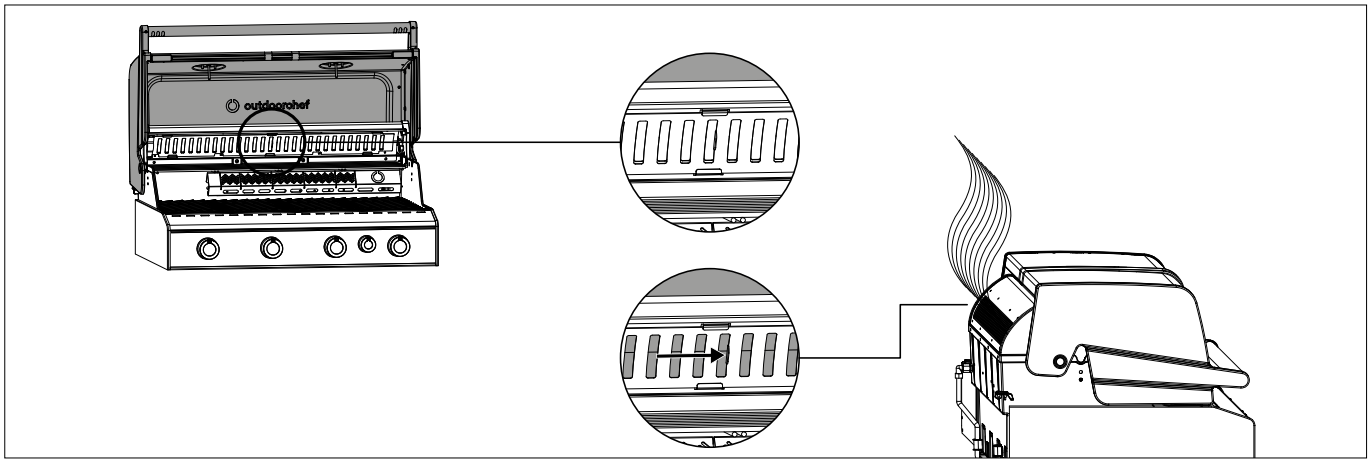
8.2. HEAT REGULATOR

Le Heat Regulator permet d'ajuster encore plus finement la température sur la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud.

Cuisson à basse température
Lorsque le Heat Regulator est ouvert et que le brûleur est réglé en conséquence, il est également possible de cuire à basse température avec le HEAT.

Maintien au chaud
Ajustez la température de la grille de maintien au chaud à l'aide du Heat Regulator et évitez ainsi que vos aliments ne continuent à cuire.

REMARQUE : Protéger le Heat Regulator avec une housse pour éviter que l'eau ne pénètre dans le gril.



8.3 BRÛLEURS ARRIÈRE

⚠ **DANGER :** Assurez-vous que votre station encastrable est placée devant une paroi arrière non inflammable et résistante à la chaleur, ou qu'elle se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.
Avec un brûleur arrière, il y a toujours un risque que les flammes sortent par l'arrière du barbecue.

Rayonnement de chaleur par l'arrière
Le brûleur arrière est utilisé en combinaison avec le tournebroche (non compris dans la livraison).
Le mouvement rotatif de la broche permet de cuire lentement les aliments de tous les côtés et d'obtenir une délicieuse croûte.

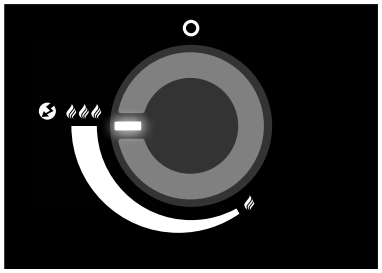
CONSEIL : Nous vous recommandons d'utiliser le tournebroche et le kit rôtisserie HEAT OUTDOORCHEF.

9. UTILISATION DES STATIONS ENCASTRABLES HEAT X-415 H ET X-515 H

9.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur souhaité et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau .
   Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ◯.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

9.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

1. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position , le couvercle étant fermé
2. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

9.3 UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur la position ◯.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée

9.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

9.4.1 NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : Pour le nettoyage des surfaces du barbecue, n'utilisez jamais un nettoyant pour vitre ni aucun autre nettoyant en spray pour éviter d'endommager les surfaces.

Nettoyez l'extérieur du barbecue et les tablettes avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.). Si vous utilisez un nettoyant spécial pour barbecue (non recommandé), nous vous conseillons de l'essayer sur une zone non visible au préalable.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : En cas de nettoyage avec une brosse spéciale barbecue en nylon, assurez-vous que le barbecue a totalement refroidi.

Nettoyage conseillé pour des saletés encrassées :

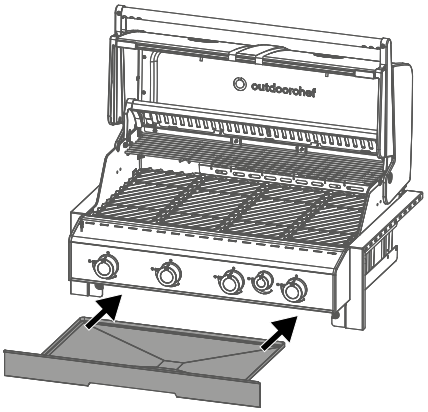
1. Chauffez le barbecue environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les résidus alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.).
2. Laissez ensuite complètement refroidir le barbecue afin que les résidus alimentaires durcissent (cela permet un nettoyage plus efficace et plus facile).
3. Nettoyez votre grille avec une brosse spéciale barbecue en laiton ou en nylon OUTDOORCHEF pour un résultat optimal (ne pas utiliser de brosse avec des poils en acier).
4. Retirez la grille et nettoyez la chambre de cuisson. Vous pouvez également utiliser une éponge à récurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus. Pour un nettoyage en profondeur, nous recommandons le nettoyant pour gril et générateur de fumée froide OUTDOORCHEF.
5. Les composants en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec un détergent pour inox classique ou une éponge de polissage disponible dans les magasins de bricolage.

REMARQUE : Nous recommandons un nettoyage régulier pour éviter les incrustations et les flambées de graisse.

CONSEIL : L'après-barbecue est à l'image de la phase de préparation. Si vous nettoyez votre grille après chaque utilisation, vous n'aurez pas à la nettoyer avant vos prochaines grillades.

NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE POUR LES GRAISSES

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le nettoyage du réceptacle pour les graisses est négligé, des flambées de graisse peuvent être provoquées. Après chaque utilisation, veuillez contrôler le réceptacle pour les graisses et éliminer tous les résidus de graisse.



9.4.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi.

- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

9.5 MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE AVEC LE HEAT

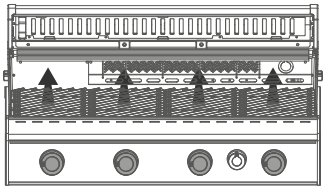
QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

METHODE DE CUISSON DIRECTE
Comme son nom l'indique, avec la méthode de cuisson directe, les aliments se trouvent directement au-dessus de la source de chaleur.
Cette méthode convient aux aliments à saisir. Grâce à la température élevée, une jolie croûte et le stries de la grille de cuisson se forment sur le steak.

METHODE DE CUISSON INDIRECTE
Lors d'une cuisson à chaleur indirecte, la chaleur circule tout autour des aliments. Couvercle fermé, le barbecue se transforme en four à chaleur tournante.
Cette méthode de cuisson est idéale pour les grosses pièces de viande qui cuisent à basse température, pour cuire en douceur les poissons préparés ou des pizzas bien croustillantes.
La méthode de cuisson « low&slow » pour des plats comme le porc braisé, les travers de porc ou la poitrine de bœuf est basée sur la cuisson indirecte.

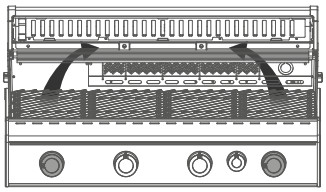
Avec le système du HEAT, il est possible de passer instantanément d'une chaleur directe à une chaleur indirecte.
Pour griller, cuire et rôtir en mode indirect, positionner les aliments au centre de la grille et allumer uniquement les deux brûleurs extérieurs.

CHALEUR DIRECTE



Grillade et cuisson directe : placer les grillades au-dessus du brûleur allumé.

CHALEUR INDIRECTE



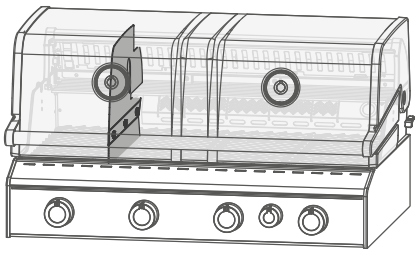
Pour griller, cuire et mijoter indirectement : placer les grillades au milieu, fermer le couvercle et n'allumer que les deux brûleurs extérieurs.

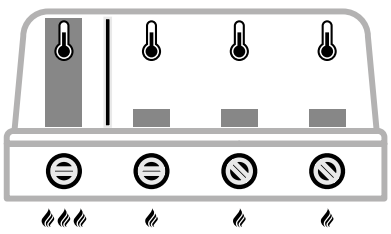
9.6 GRILLER DANS DEUX CHAMBRES DE CUISSON

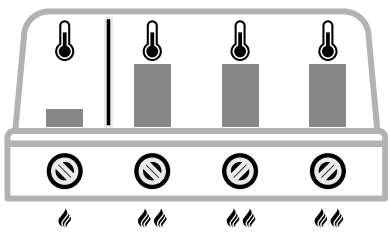
Le HEAT vous propose, outre les méthodes de cuisson au barbecue classiques (voir chapitre MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE), la cuisson dans deux chambres de cuisson

Grâce au Zone Divider HEAT d'OUTDOORCHEF (disponible comme accessoire), votre HEAT peut être divisé en deux zones de cuisson. La séparation en zones ouvre de nouvelles possibilités, et permet notamment de cuire différents plats en même temps et d'éviter que les goûts et les odeurs des grillades ne se mélangent.

Les brûleurs individuels permettent de commander et de contrôler indépendamment les zones de cuisson. Les deux thermomètres dans le couvercle vous indiquent les températures des zones correspondantes.



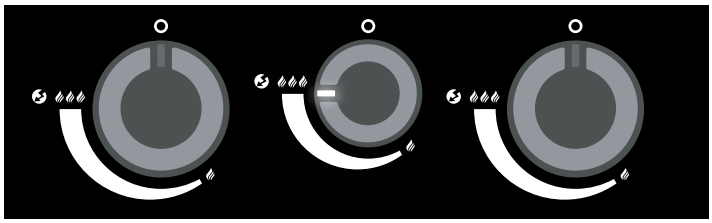




9.7 UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE

9.7.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur arrière et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.

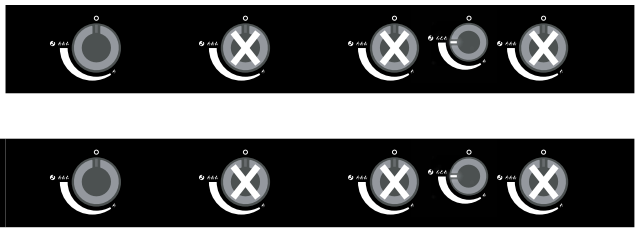


5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ◯.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur arrière après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**)

REMARQUE : Pour un résultat de cuisson parfait, nous vous recommandons d'utiliser le tournebroche HEAT d'OUTDOORCHEF. Celui-ci est disponible comme accessoire chez votre revendeur.

⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais le brûleur arrière en combinaison avec les brûleurs principaux dans la zone du brûleur arrière.

⚠ **ATTENTION** L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz et donc nuire à son fonctionnement.



9.7.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

1. Retirez la grille de maintien au chaud, la chaleur du brûleur arrière endommage la grille de maintien au chaud.
2. Faites chauffer le brûleur arrière durant 10 à 15 minutes sur la position , le couvercle étant fermé
3. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

CONSEIL : Placez une cuvette sous le tournebroche et les aliments à griller, afin de recueillir les jus de cuisson et les graisses qui s'écoulent et de ne pas salir inutilement votre barbecue. De plus, les jus de cuisson et les graisses qui s'égouttent sont parfaits comme base pour de délicieuses sauces.

9.7.3 APRÈS LE BARBECUE

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz du brûleur arrière sur la position ◯.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée

9.8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BRÛLEUR ARRIÈRE

9.8.1 NETTOYAGE

Nous vous recommandons de nettoyer le brûleur arrière après chaque cuisson. Nettoyez celui-ci avec un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce ou une éponge à polir disponible dans les magasins de bricolage.

9.8.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre brûleur arrière garantit un fonctionnement irréprochable.

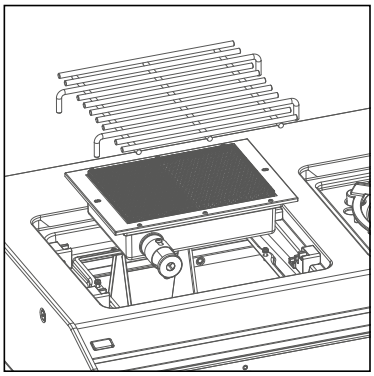
- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez le moindre doute, contactez votre fournisseur de gaz ou le point de vente. Après un stockage prolongé et au moins une fois pendant la saison des barbecues, vérifiez que le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de plis ou d'autres dommages. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.

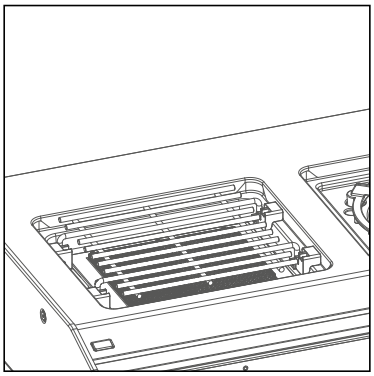
10. EXPLICATION ET UTILISATION DE LA STATION ENCASTRABLE HEAT X-245 H

10.1. EXPLICATION DU BLAZING ZONE®

10.1.1 BARBECUE INFRAROUGE

Comment fonctionne un brûleur infrarouge ?
La flamme de gaz produite lors de l'allumage du BLAZING ZONE® se propage de manière uniforme sur la plaque en céramique, générant un rayonnement infrarouge sur la surface qui dégage une chaleur directe intense sur les grillades allant jusqu'à plus de 900 degrés Celsius. Cela permet de générer des températures beaucoup plus élevées qu'avec un brûleur à gaz classique.





Hautes températures 600 - 900 °C

Brûleur céramique haute performance
Griller à hautes températures
Croûte parfaite sur la viande
Grille à hauteur réglable, 3 niveaux
Solution idéale pour les morceaux maigres

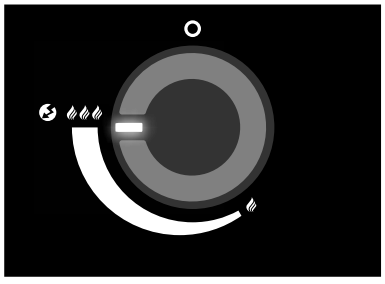
Ainsi, avec le BLAZING ZONE®, la cuisson des steaks avec une chaleur maximale jusqu'à 900 °C garantit une croûte bien croustillante.

10.2 NETTOYAGE DU BLAZING ZONE®

10.2.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le couvercle doit toujours être ouvert pendant le fonctionnement.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du BLAZING ZONE® et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



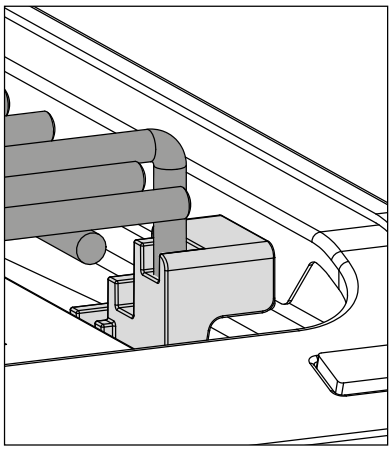
4. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
5. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur du BLAZING ZONE® après 3 essais, veuillez rechercher la cause (comme décrit au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

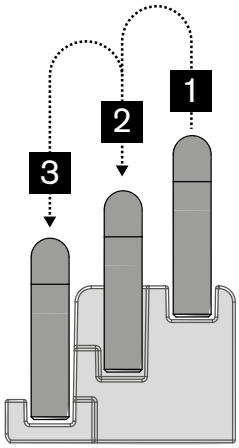
⚠ **ATTENTION** L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz et donc nuire à son fonctionnement.

10.2.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

⚠ **AVERTISSEMENT :** Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
Laissez toujours le BLAZING ZONE® complètement refroidir avant de toucher les pièces.

1. Placez la grille de cuisson dans la position souhaitée.
2. Chauffez le BLAZING ZONE® env. 10 minutes au niveau souhaité – .
3. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .





10.2.3 APRÈS LE BARBECUE

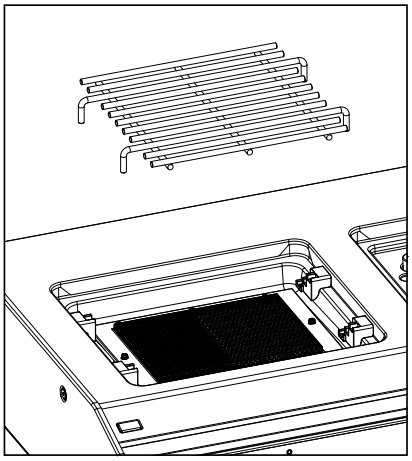
1. Réglez le bouton de réglage du gaz du BLAZING ZONE® sur ◯.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez le BLAZING ZONE® bien refroidir et nettoyez ensuite la grille.
4. Fermez le couvercle uniquement lorsque la BLAZING ZONE® a refroidi.
5. Couvrez le barbecue et le BLAZING ZONE avec la housse adaptée.

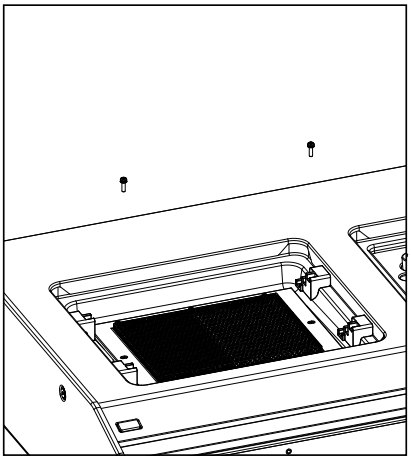
10.3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BLAZING ZONE®

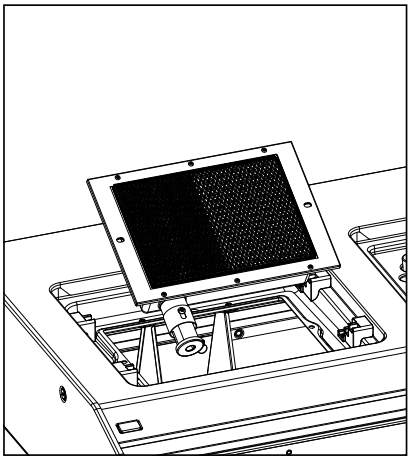
10.3.1 NETTOYAGE

Nous vous conseillons de nettoyer votre BLAZING ZONE® après 3 grillades. Pour cela, retirez la grille et lavez-la simplement dans votre lave-vaisselle. Rincez l'intérieur avec un chiffon sec et videz le réceptacle pour les graisses.

Nous vous conseillons de démonter une fois par an le brûleur du BLAZING ZONE ®, de nettoyer toute les pièces adjacentes et de retirer les toiles d'araignée et les résidus alimentaires.







Après avoir retiré le BLAZING ZONE®, procédez comme suit :

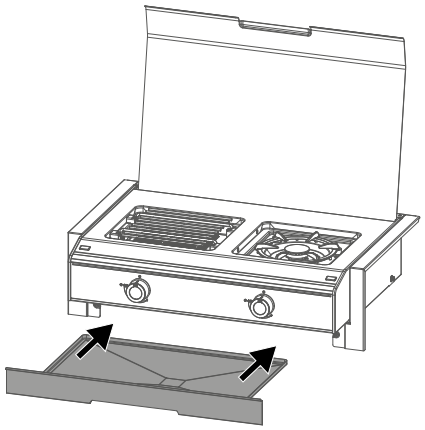
1. Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de déformations sur le brûleur.

2. Les tubes Venturi, situés sur le brûleur, peuvent être nettoyés/brossés avec un goupillon fin.
3. Nettoyez le côté intérieur de l'armature du BLAZING ZONE®. Pour cela, n'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou inflammable.
4. Remettez ensuite le BLAZING ZONE® en place dans la tablette latérale en respectant bien les instructions de montage séparées.

IMPORTANT : si vous utilisez un produit de nettoyage, laissez le barbecue correctement séché après nettoyage. Afin d'accélérer le séchage, vous pouvez allumer le BLAZING ZONE® et le laisser chauffer sur la plus haute position pendant quelques minutes.

NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE POUR LES GRAISSES

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le nettoyage du réceptacle pour les graisses est négligé, des flambées de graisse peuvent être provoquées. Après chaque utilisation, veuillez contrôler le réceptacle pour les graisses et éliminer tous les résidus de graisse.



10.3.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre BLAZING ZONE ® garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre BLAZING ZONE, protégez votre barbecue entièrement refroidi contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF adaptée.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue

10.4. EXPLICATION DU COOKING ZONE

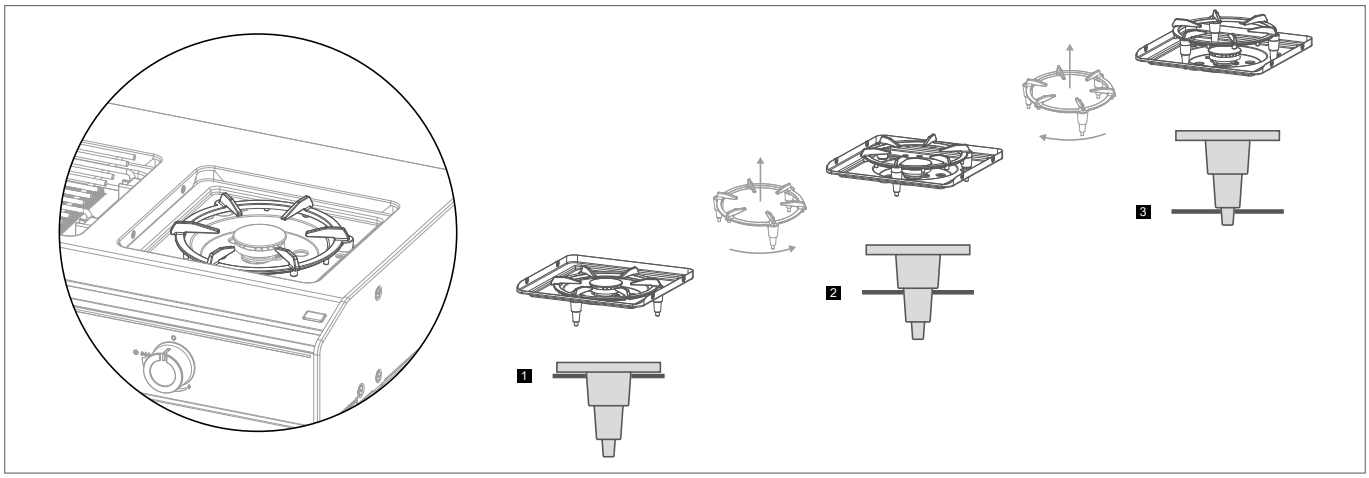
10.4.1 TROIS DOMAINES D'APPLICATION

Le tout nouveau COOKING ZONE est, comme son nom l'indique, bien plus qu'une place de cuisson latérale : il vous permet d'atteindre une plage de température nettement plus large. Alors qu'une plaque de cuisson latérale classique est généralement conçue pour des températures moyennes à élevées, le COOKING ZONE permet également la cuisson d'aliments qui nécessitent une faible chaleur (sauces pour pâtes, soupes, ragoûts, etc.).

Cela est possible grâce au nouveau brûleur et à la possibilité d'utiliser la plaque de cuisson latérale à trois hauteurs différentes.

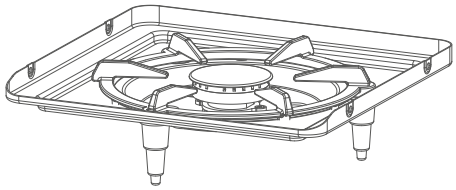
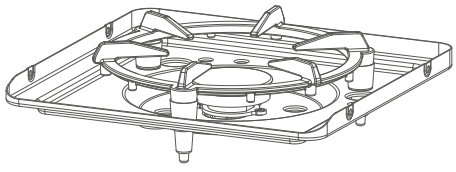
Grâce à la forme concave de la plaque de cuisson en fonte massive, le COOKING ZONE s'utilise également avec le BBQ Wok OUTDOORCHEF, qui trouve idéalement sa place sur la plaque (sans adaptateur pour le wok)

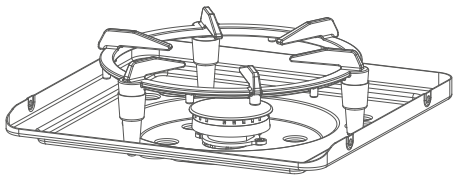
Plaque en fonte réglable en hauteur



Capots de protection pour la plaque de cuisson en fonte

Assurez-vous de bien utiliser les capots de protection en silicone pour la plaque de cuisson en fonte. Ils protègent les trous pour le réglage en hauteur de la grille des rayures.

	**Chaleur élevée** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température élevée peuvent être couverts ▪ Faire griller à feu vif de la viande, du poisson et des légumes
	**Chaleur moyenne** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température moyenne peuvent être couverts ▪ Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes ▪ Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre, etc.

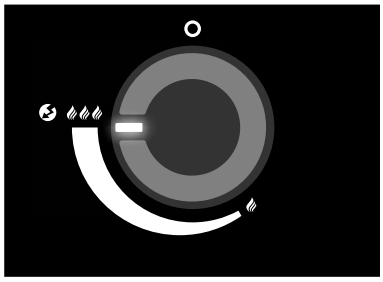
	**Chaleur basse** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température basse peuvent être couverts ▪ Faire cuire des sauces, soupes, plats mijotés et plats à base de riz

10.5 UTILISATION DU COOKING ZONE

10.5.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le couvercle doit toujours être ouvert pendant le fonctionnement.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz de la plaque du COOKING ZONE et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ◯.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur du COOKING ZONE après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

⚠ **ATTENTION** L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz et donc nuire à son fonctionnement.

10.5.2 AVANT LA CUISSON

⚠ **AVERTISSEMENT :** Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur. Laissez le COOKING ZONE bien refroidir avant de toucher les pièces.

1. Mettez la plaque en fonte dans la position souhaitée (3 niveaux de réglage).
2. Placez la poêle ou le wok sur la plaque en fonte et chauffez-la pendant 5 minutes au niveau souhaité – .
3. Posez les aliments à griller sur la poêle ou dans le wok et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

10.5.3 APRÈS LA CUISSON

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur ◯.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez le COOKING ZONE bien refroidir et nettoyez ensuite la bouteille située sous la plaque en fonte.
4. Couvrez le barbecue et le COOKING ZONE avec la housse adaptée

10.6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU COOKING ZONE

10.6.1 NETTOYAGE

Nous vous recommandons de nettoyer votre COOKING ZONE après 3 grillades. Pour cela, retirez la grille de cuisson et nettoyez la surface en dessous.

10.6.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre COOKING ZONE garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Afin d'éviter les dégâts liés à la corrosion avant un stockage prolongé, huilez toutes les pièces en métal (notamment la plaque de cuisson en fonte).
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre COOKING ZONE, protégez votre barbecue entièrement refroidi contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF adaptée.

Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

11. SAFETY LIGHT

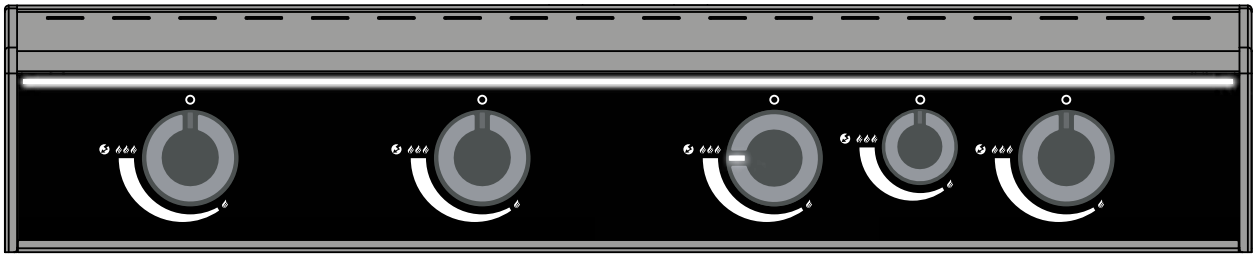
⚠ **AVERTISSEMENT :** Après les grillades, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.

Le SAFETY LIGHT de votre barbecue s'active quand le bouton de réglage de gaz est sur la position ◯ et qu'il est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position , ce qui ouvre l'arrivée de gaz.
L'alimentation électrique du SAFETY LIGHTS est assurée par la batterie fournie.

L'avantage :

- SAFETY LIGHT vous rappelle que la valve est encore ouverte et que le gaz s'échappe.

Console de commande HEAT - Bouton de réglage avec Safety Light



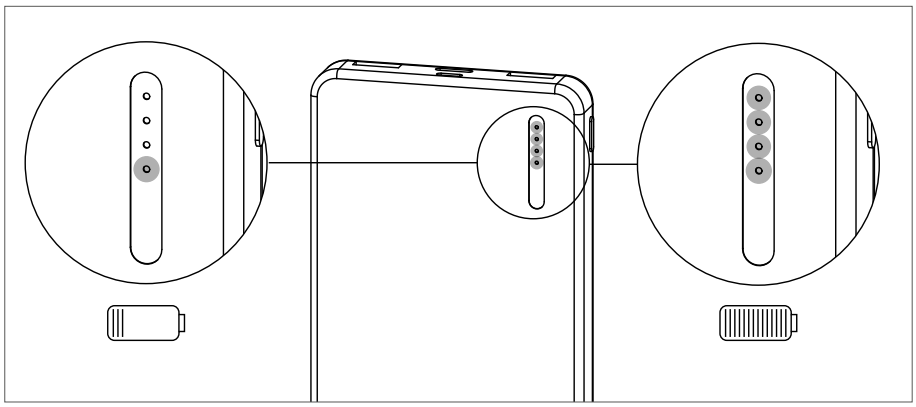
Avec SAFEY LIGHT, l'éclairage de la console de commande s'active lors qu'un bouton de réglage du gaz est tourné (le logo OUTDOORCHEF le nom du produit sont éclairés et l'éclairage ambiant activé). Cet éclairage est également alimenté par batterie.

L'éclairage s'éteint env. 10 secondes après que tous les boutons de réglage du gaz aient été mis sur la position ◯.

12. BATTERIE

La batterie alimente le SAFETY LIGHT, l'allumage électrique et tous les éclairages LED du HEAT.
Nous vous conseillons de la retirer après chaque utilisation du barbecue, de la recharger complètement et de la stocker dans un endroit sec.

La durée de fonctionnement est d'environ 8 heures, le temps de chargement complet d'environ 7 heures.
Le niveau de la batterie est indiqué par l'affichage de la batterie.



CONSEIL : Nous conseillons de charger complètement la batterie après chaque utilisation.

CONSEIL : Si vous avez besoin d'une seconde batterie, vous pouvez la commander sur www.outdoorchef.com dans la rubrique Pièces de rechange

CONSEIL : Comme alternative à la batterie, vous pouvez aussi brancher votre HEAT directement sur le réseau électrique avec le bloc d'alimentation OUTDOORCHEF Transforner (disponible comme accessoire).

REMARQUE : Nous vous conseillons d'utiliser exclusivement la batterie OUTDOORCHEF.
Si toutefois, vous souhaitez utiliser une autre batterie, veillez à ce que la sortie ne dépasse pas 5V/2.1A.

13. INFORMATIONS SUR LES GRILLES EN FONTE

CULOTTER

- Avant la première utilisation, nettoyez les grilles en fonte à l'eau.
- Badigeonnez les grilles d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.
- Faites chauffer la grille durant 20 à 25 minutes sur la position 🔥🔥🔥.
- La cuisson permet d'obtenir une patine qui protège vos grilles en fonte de la rouille.

UTILISATION

Préchauffez la grille en fonte durant au moins 5 minutes en position 🔥🔥🔥.
Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas le set grille en fonte encore chaud sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

- Laissez le set grille fonte RTG chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant 10 minutes env.
- Laissez-le ensuite refroidir
- Utilisez une brosse avec des poils en nylon ou en laiton (pas de poils en acier) pour éliminer les résidus et les saletés.
- En cas de salissures tenaces : Utilisez le nettoyant OUTDOORCHEF pour un nettoyage en profondeur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, dégraissants ou chimiques.

REMARQUE : Les produits de nettoyage et beaucoup d'eau endommagent la patine protectrice, ce qui rend votre grille en fonte vulnérable à la rouille.

14. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.

  ⚠ **ATTENTION :** Cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée.
- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y assez de gaz dans la bouteille.

Pas d'étincelle :

- Veuillez vous assurer que la batterie est bien connectée et totalement chargée.
- La distance entre l'électrode et le brûleur ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Un allumage manuel à l'aide d'un allume-gaz est possible à travers l'ouverture du côté droit du gril

Pas ou moins de performance :

- Vérifiez si les brûleurs sont éventuellement obstrués par des insectes ou des araignées/toiles d'araignée.

  Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage des brûleurs ici :
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Le SAFETY LIGHT ne fonctionne pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz du bouton de réglage de gaz est ouverte. (avec la vanne de la bouteille de gaz fermée).
- Assurez-vous que la batterie est bien installée.

15. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur https://www.outdoorchef.com/agb

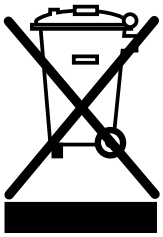
La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web www.outdoorchef.com
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

16. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès du commerce spécialis

17. ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit et la batterie qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Vous pouvez utiliser ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Veuillez retirer la batterie de l'appareil avant de l'apporter au centre de recyclage et l'éliminer conformément aux prescriptions locales.

18. INFORMATIONS TECHNIQUES

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	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
Puissance du gaz	21,2 kW H_S
Consommation de gaz	1483 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gaz	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
Puissance du gaz	6,50 kW H_S
Consommation de gaz	455 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	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
Puissance du gaz	25,4 kW H_S
Consommation de gaz	1776 g/h

MAIN BURNER

Puissance	4,20 kW H_S
Consommation de gaz	294 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0,86 mm / marquage : BE

BLAZING ZONE®

Puissance	3,60 kW H_S
Consommation de gaz	252 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,90 mm/marquage : BM
Injecteur (50 mbar)	0,78 mm / marquage : BD

COOKING ZONE

Puissance	2,90 kW H_S
Consommation de gaz	203 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,84 mm/marquage : AR
Injecteur (50 mbar)	0,74 mm / marquage : AE

BRÛLEUR ARRIÈRE

Puissance	4,40 kW H_S
Consommation de gaz	308 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marquage : AN
Injecteur (50 mbar)	0,90 mm / marquage : BM

BATTERIE

Puissance	10 000 mAh
Entrée	5V / 2,0 A
Sortie	5V / 2,1 A

Allumage électrique

La batterie fournie alimente l'allumage électrique.

Indications concernant le thermomètre

Un écart de +/- 10% sur les indications du thermomètre est possible.

Site Internet

Pour plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur www.outdoorchef.com

it SOMMARIO

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE 59

2. ISTRUZIONI PER L'USO 59

2.1 Conservazione delle istruzioni per l'uso

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 60

3.1 Installazione e montaggio
3.2 Utilizzo
3.3 Stoccaggio e/o inutilizzo

4. BOMBOLE DI GAS 63

5. MANUTENZIONE DEL BARBECUE 64

5.1 Collegamento del tubo del gas
5.2 Prova di tenuta

6. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO 66

6.1 Interruttore principale
6.2 Manopole
6.3 Illuminazione ambientale

7. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 67

8. SPIEGAZIONE DELLA GRIGLIA INTEGRATA HEAT X-415 H E X-515 H 68

8.1 Twin Burner
8.2. Regolatore di calore
8.3 Bruciatori posteriori

9. UTILIZZO DELLA GRIGLIA INTEGRATA HEAT X-415 H E X-515 H 69

9.1 Istruzioni per l'accensione
9.2 Prima di grigliare
9.3 Dopo l'utilizzo del barbecue
9.4. Pulizia e manutenzione della camera di cottura
9.5 Metodo diretto e indiretto di cottura alla griglia con HEAT
9.6 Grigliare in due camere di cottura
9.7 Utilizzo del bruciatore posteriore
9.8 Pulizia e manutenzione del bruciatore posteriore

10. SPIEGAZIONE E UTILIZZO DELLA GRIGLIA INTEGRATA HEAT X-245 H 74

10.1. Spiegazione della Blazing Zone®
10.2 Utilizzo della Blazing Zone®
10.3 Pulizia e manutenzione della Blazing Zone®
10.4. Spiegazione della Cooking Zone
10.5 Utilizzo della Cooking Zone
10.6 Pulizia e manutenzione della Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 79

12. POWER BANK 80

13. NOTE SULLE GRIGLIE IN GHISA 80

14. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI 81

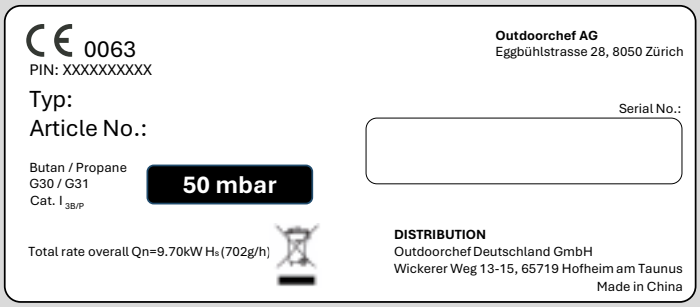
15. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA 81

16. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI 81

17. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI 81

18. INFORMAZIONI TECNICHE 82

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE



IMPORTANTE:
Il numero di serie del barbecue si trova, a seconda del modello, sull'etichetta dei dati, che si trova o sul telaio del barbecue o sulla piastra di base.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Annotare il numero di serie del proprio barbecue nell'apposito campo "Serial No" in alto.

2. ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

Nota per l'utente: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente e tenute sempre a portata di mano.

Tutti i manuali d'uso sono disponibili anche su www.outdoorchef.com.

Nota per l'installatore: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente.

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF.
Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO, AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Vi invitiamo a leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ **PERICOLO:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **AVVERTENZA:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **ATTENZIONE:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ PERICOLO	⚠ AVVERTENZA
Se si sente odore di gas: ▪ Scollegare la valvola di erogazione del gas. ▪ Spegnere tutte le fiamme libere. ▪ Aprire il coperchio. ▪ Se si sente ancora odore di gas, allontanarsi dal barbecue e contattare immediatamente i vigili del fuoco.	▪ Non conservare liquidi, materiali e/o gas infiammabili (benzina, gas, materiale altamente infiammabile, ecc.) nelle immediate vicinanze del barbecue. ▪ Non conservare mai una bombola di gas inutilizzata nei pressi del barbecue o in locali chiusi.

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.
Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.

⚠ **PERICOLO:** Installare la griglia integrata solo su supporti composti da materiali ignifughi e resistenti al calore e almeno a una distanza di sicurezza di 1,5 metri da oggetti infiammabili.

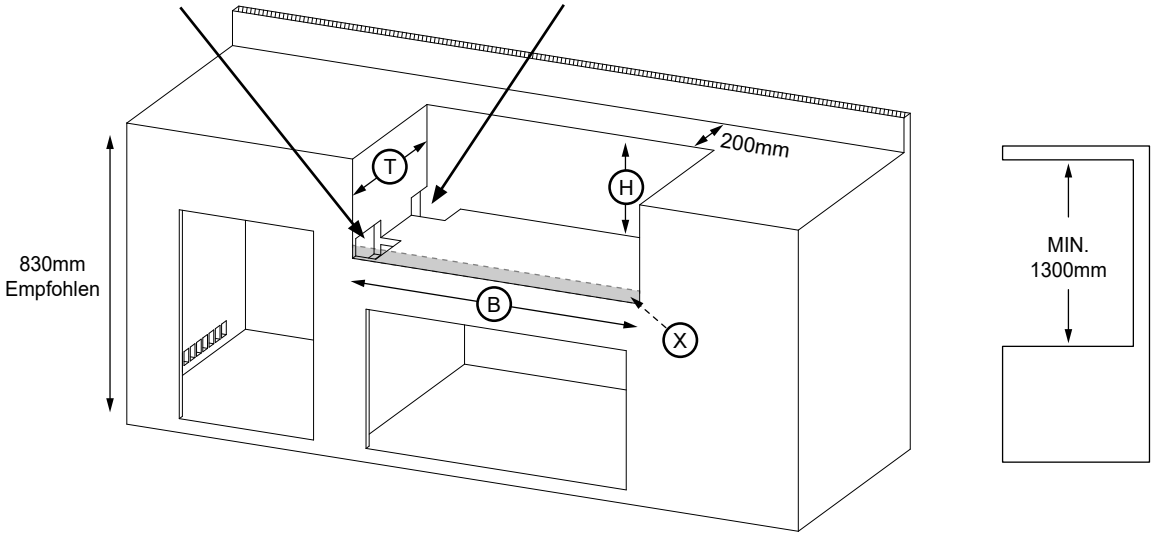
⚠ **PERICOLO:** Il presente barbecue non è adatto per essere installato su barche o roulotte.

⚠ **PERICOLO:** Seguire sempre e in ogni caso le istruzioni di installazione riportate nelle istruzioni di montaggio separate.

MODELLO	Dimensione della sezione			
	L	P	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100mm

APERTURA PER L'ELETTRONICA

APERTURA PER IL COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS



⚠ **ATTENZIONE:** Se la bombola del gas viene collocata sotto la griglia integrata, si consiglia di prevedere un'altezza di montaggio di **almeno 1100mm**.

⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del
gas lontano dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo.
Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN e BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** "Non apportare modifiche al dispositivo". Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

3.2 UTILIZZO

Ogni persona che si accinga a usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.
Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione.
Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF. Il barbecue deve essere utilizzato solo all'aperto e installato solo su supporti composti da materiali ignifughi.

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.

⚠ **PERICOLO:** Il barbecue deve essere montato solo su supporti composti da materiali ignifughi. Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 m da oggetti infiammabili. Vedere le istruzioni di montaggio separate.

⚠ **PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ◯ e che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. Svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.

⚠ **AVVERTENZA:** Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto.
Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.

⚠ **AVVERTENZA:** Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo della bacinella, né le feritoie di ventilazione del coperchio.
Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.

⚠ **AVVERTENZA:** Non coprire mai la superficie della BLAZING e COOKING ZONE durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.

⚠ **AVVERTENZA:** Non collocare pentole o padelle o piastre sulla BLAZING ZONE®, bensì solo sulla COOKING ZONE

⚠ **AVVERTENZA:** Sulla COOKING ZONE non devono essere utilizzate pentole o padelle con i seguenti diametri
<20cm >32cm.

⚠ **AVVERTENZA:** Non mettere mai il power bank a contatto con fiamme o temperature elevate.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini

⚠ **ATTENZIONE:** Montare il barbecue indossando guanti protettivi. Alcuni componenti possono presentare spigoli acuminati.

⚠ **ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.

⚠ **ATTENZIONE:** Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

⚠ **ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.

⚠ **ATTENZIONE:** Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che l'erogazione del gas non avviene regolarmente, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

⚠ **ATTENZIONE:** Non collocare mai oggetti caldi come griglie, padelle e teglie in ghisa sui ripiani accanto al barbecue.La superficie potrebbe danneggiarsi.

⚠ **ATTENZIONE:** Non posizionare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze della camera del grill.

⚠ **ATTENZIONE:** Il calore del grill può surriscaldare il piano di lavoro adiacente. Evitare il contatto con la superficie calda.

3.3 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

⚠ **PERICOLO:** Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.

⚠ **ATTENZIONE:** Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare che si crei dell'umidità all'interno, rimuovere la copertina di protezione dopo un'esposizione prolungata alla pioggia e lasciar asciugare il barbecue.

4. BOMBOLE DI GAS

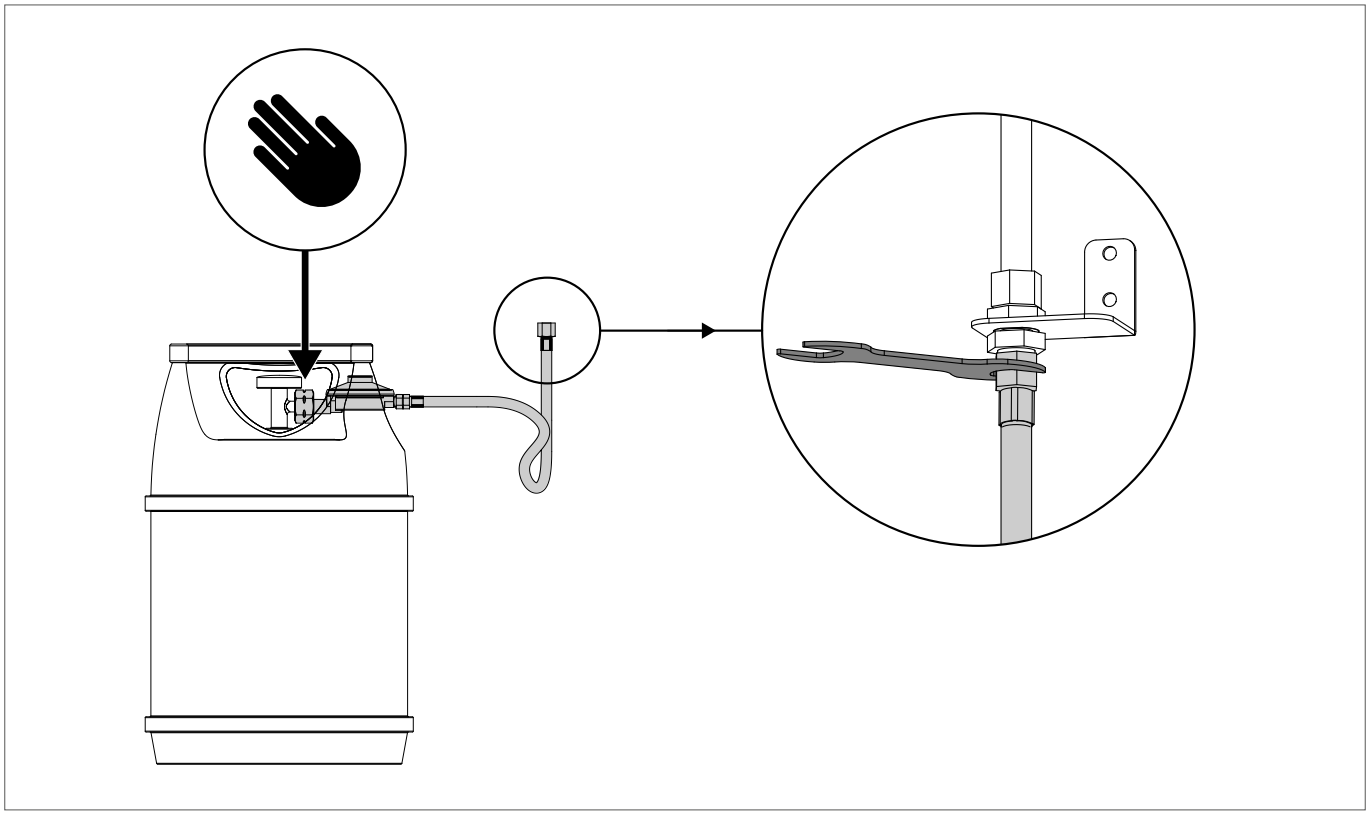
⚠ **PERICOLO:** Il barbecue è adatto solo per l'utilizzo con bombole di gas, non deve essere utilizzato collegandolo all'attacco del metano.

- Assicurare sempre un facile accesso al vano bombola e alla bombola stessa. Seguire le istruzioni descritte nelle istruzioni di montaggio separate.
- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.
- **NOTA:** controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue a gas messi in commercio e, se necessario, di adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

5. MANUTENZIONE DEL BARBECUE

5.1 COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo del gas deve essere allacciato necessariamente con l'aiuto della chiave in dotazione per garantire che l'attacco sia sufficientemente stretto. Per la sicurezza, il tubo del gas non deve essere mai avvitato solamente a mano per evitare che il barbecue possa incendiarsi.



Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del barbecue.

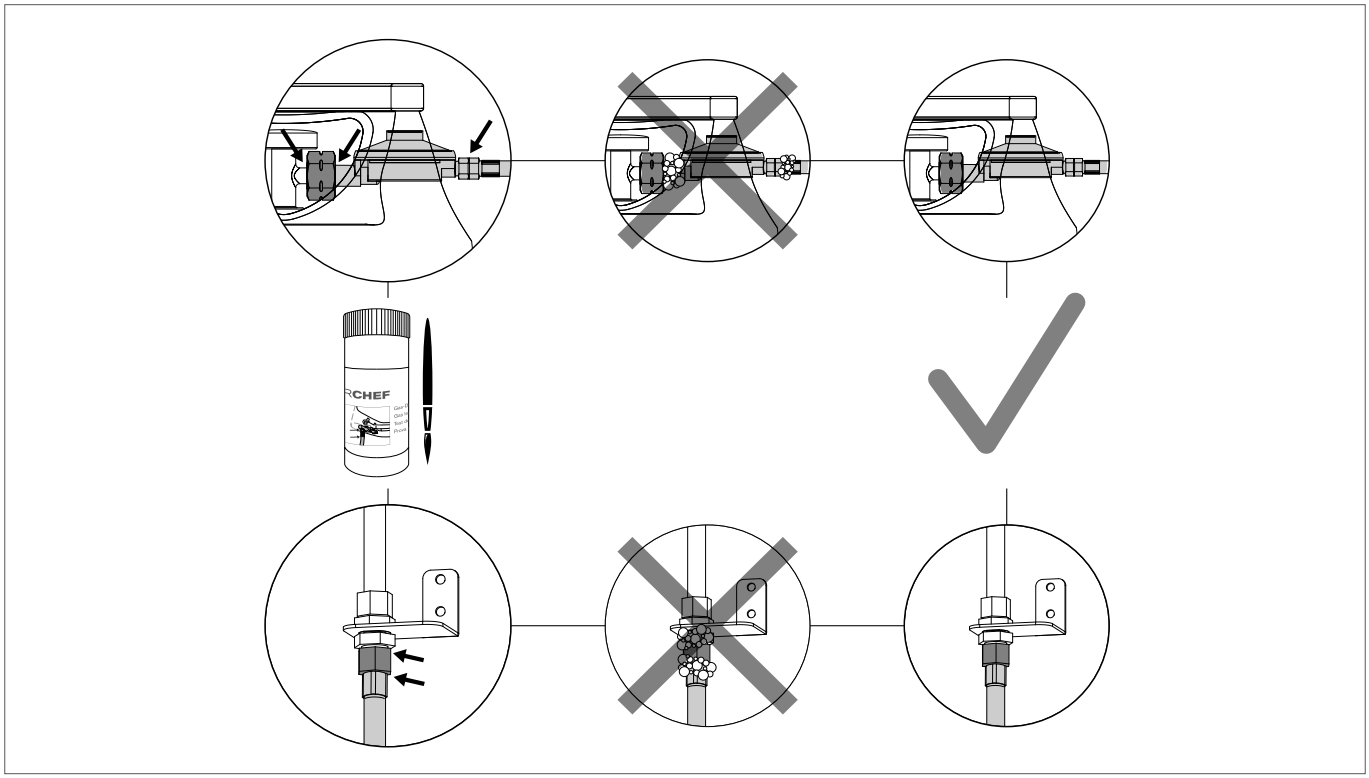
5.2 PROVA DI TENUTA

⚠ **AVVERTENZA:** durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze. e non si deve fumare. Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.

⚠ **AVVERTENZA:** eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione di utilizzo del barbecue.

⚠ **AVVERTENZA:** il barbecue può essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

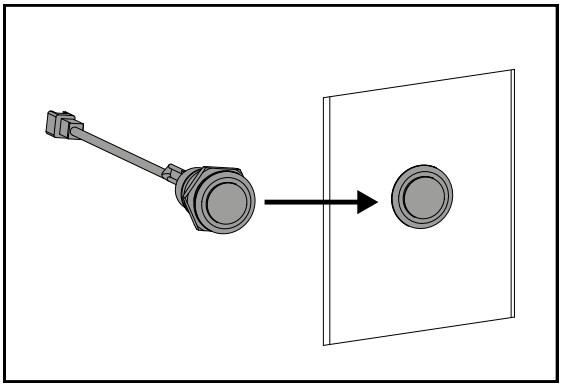
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione ○.
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/ regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione di acqua saponata fornita oppure con una soluzione saponata preparata autonomamente e composta da 50% di sapone liquido e da 50 % di acqua. Si può utilizzare anche uno spray cercafughe.
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.



6. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO

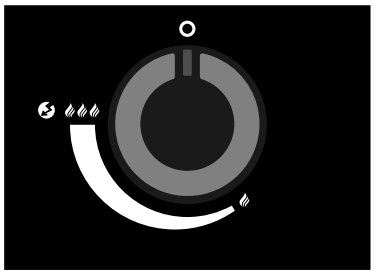
6.1 INTERRUTTORE PRINCIPALE

L'interruttore principale deve essere installato nel mobile di base seguendo le istruzioni di montaggio separate.
Quando è in posizione ON, il pulsante è acceso a luce verde



6.2 MANOPOLE

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

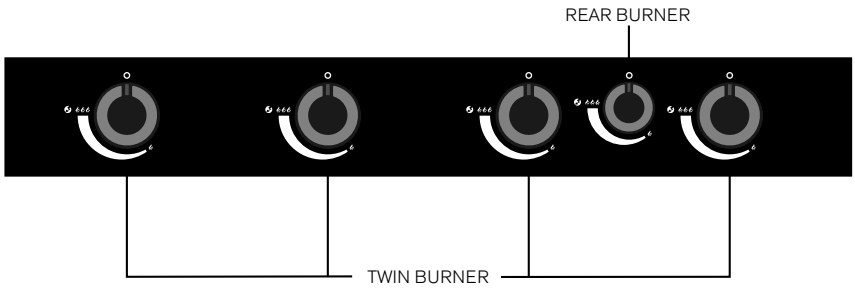
: potenza bassa

: potenza media

: potenza elevata

: Accensione

: Accendino

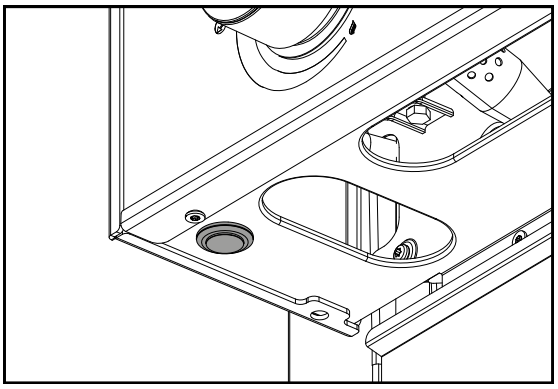




Le manopole erogano la massima potenza al livello e quella minima al livello .

6.3 ILLUMINAZIONE AMBIENTALE

Il colore della luce desiderato può essere impostato tramite il pulsante in basso a sinistra del pannello frontale. Premere il pulsante per alcuni secondi per accendere la luce, quindi fare clic per scegliere il colore desiderato. La luce è disponibile nei colori verde, blu, rosso e bianco.



7. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

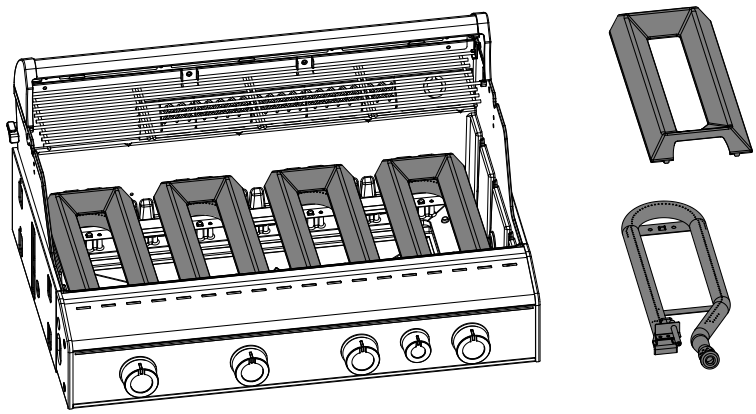
1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
2. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**.
   Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare ciascun bruciatore separatamente per circa 20-25 minuti al livello

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai tutti i bruciatori contemporaneamente. L'utilizzo di tutti i bruciatori a pieno carico può causare il congelamento della bombola del gas dando luogo a malfunzionamenti.

8. SPIEGAZIONE DELLA GRIGLIA INTEGRATA HEAT X-415 H E X-515 H

8.1 TWIN BURNER

I bruciatori gemelli in acciaio inox dotati di accensione elettrica multipla garantiscono un range di temperatura più ampio rispetto ai bruciatori di tipo tradizionale. I tetti fiamma in acciaio inox riducono le fiamme generate dal grasso e assicurano una distribuzione del calore uniforme.



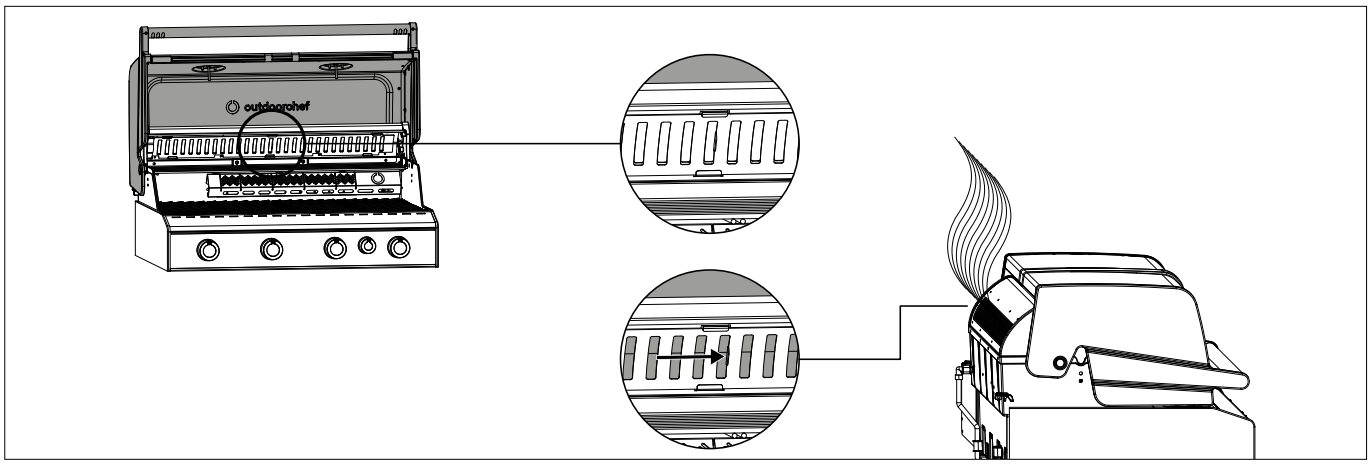
8.2. REGOLATORE DI CALORE

Con il regolatore di calore, la temperatura della griglia e della griglia di mantenimento calore può essere regolata in modo ancora più preciso.

Cottura a bassa temperatura
Quando il regolatore di calore è aperto e il bruciatore è regolato di conseguenza, il proprio HEAT consente di eseguire cotture a bassa temperatura.

Tenere in caldo
Utilizzare il regolatore di calore per regolare la temperatura della griglia di mantenimento calore ed evitare che la pietanza continui a cuocere.

NOTA: Proteggere il regolatore di calore con una copertina di protezione per evitare che l'acqua penetri nella camera di cottura.



8.3 BRUCIATORI POSTERIORI

⚠ **PERICOLO:** Collocare il modulo integrato davanti a una parete resistente al fuoco e alle alte temperature o almeno a una distanza di sicurezza di 1,5 metri da oggetti infiammabili.
Con un bruciatore posteriore, c'è sempre il rischio che le fiamme fuoriescano dal retro del barbecue.

Irradiazione di calore dal lato posteriore
Il bruciatore posteriore viene utilizzato in combinazione con lo spiedo rotante (non incluso).
Girando lo spiedo, il cibo si cuoce lentamente su tutti i lati formando una deliziosa crosticina.

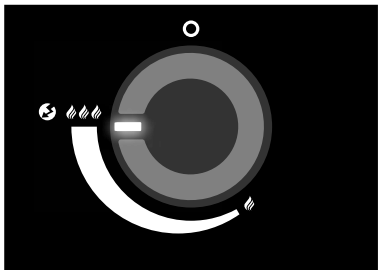
SUGGERIMENTO: Si consiglia di utilizzare lo spiedo rotante OUTDOORCHEF e il set girarrosto HEAT.

9. UTILIZZO DELLA GRIGLIA INTEGRATA HEAT X-415 H E X-515 H

9.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ **AVVERTENZA:** non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore desiderato e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
   Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○.
   Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

9.2 PRIMA DI GRIGLIARE

1. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello
2. Sistemare le pietanze sulla griglia e regolare in continuo la temperatura in base alle proprie esigenze tra – .

9.3 DOPO L'UTILIZZO DEL BARBECUE

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore in posizione ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta

9.4. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

9.4.1 PULIZIA

⚠ **AVVERTENZA:** Per pulire la parte interna del barbecue intorno al sistema a bruciatori, prestare attenzione a non danneggiare alcun componente.

PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE DEL BARBECUE

NOTA: Non utilizzare mai detergenti per vetri o altri detergenti spray per pulire le superfici del barbecue, poiché essi possono attaccare le superfici.

Pulire le superfici esterne del barbecue e i ripiani solo con comuni detergenti non aggressivi (es. comune detersivo per piatti). Se si utilizzano detergenti speciali per barbecue (non raccomandato), si consiglia di testare prima il prodotto su un posto non visibile.

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE DEL BARBECUE

NOTA: Quando si pulisce con una spazzola per grill in nylon, assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato.

Processo di pulizia raccomandato per lo sporco più ostinato:

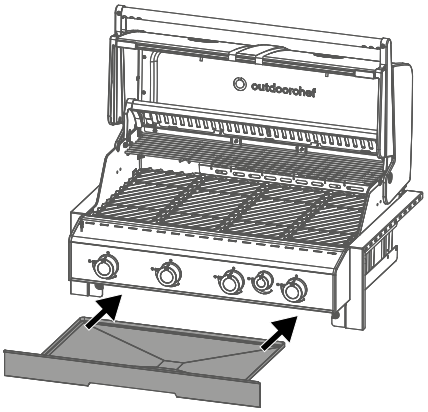
1. riscaldare il barbecue per circa 10 minuti alla massima potenza in modo che i residui di cibo (resti di carne, grasso, zucchero delle marinate, ecc.) brucino.
2. Quindi lasciare raffreddare completamente il barbecue in modo che i residui di cibo si solidifichino/induriscano (questo rende la pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Pulire la griglia con una spazzola per grill in nylon o in ottone OUTDOORCHEF per dei risultati ottimali (non usare spazzole con setole in acciaio).
4. Rimuovere la griglia e pulire la camera di combustione. In alternativa è possibile utilizzare una spugna per pentole in nylon e acqua saponata per rimuovere tutti i residui staccati. Per una pulizia accurata, si consiglia l'uso del detergente per barbecue e affumicatore a freddo OUTDOORCHEF.
5. È possibile pulire i componenti in acciaio inossidabile con uno dei detergenti per acciaio reperibili in commercio oppure con una spugna per lucidatura reperibile in ambito edilizio.

NOTA: Per evitare incrostazioni e impedire fiammate dovute alla combustione dei grassi, si consiglia una pulizia regolare.

SUGGERIMENTO: dopo aver grigliato vale come prima di grigliare - se si pulisce la griglia dopo ogni utilizzo, non è più necessario pulirla prima della grigliata successiva.

PULIZIA DEI RECIPIENTI RACCOGLI GRASSO

⚠ **AVVERTENZA:** La pulizia inadeguata dei recipienti raccogli grasso può provocare la combustione del grasso. Controllare i recipienti raccogli grasso dopo ogni utilizzo e rimuovere eventuali residui di grasso.



9.4.2 MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere il barbecue in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare anche il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita del barbecue, una volta raffreddato completamente, proteggerlo dagli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina OUTDOORCHEF.

- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

9.5 METODO DIRETTO E INDIRETTO DI COTTURA ALLA GRIGLIA CON HEAT

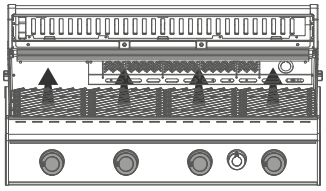
QUALI SONO LE DIFFERENZE?

METODI DI GRIGLIATURA DIRETTA
Come il nome stesso suggerisce, il metodo diretto di cottura alla griglia prevede che i cibi da grigliare siano posizionati direttamente sulla fonte di calore.
Questo metodo è adatto per cotture brevi. Grazie alle temperature elevate, sulla bistecca si forma una crosta croccante oppure si riproduce perfettamente il motivo del barbecue.

METODI DI GRIGLIATURA INDIRETTA
Nella grigliatura indiretta, il calore circola attorno alla carne da grigliare. Grazie al coperchio chiuso, il barbecue si trasforma in un forno a convezione.
Questo metodo di cottura è ideale per grandi tagli di carne da cuocere a basse temperature o per delicati piatti di pesce.
Il metodo "low&slow" per piatti come il pulled pork, le costine o la punta di petto si basa sulla cottura indiretta.

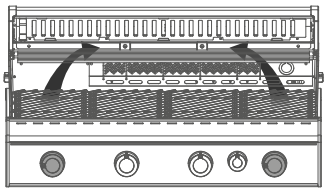
Il sistema di cottura alla griglia dell'HEAT consente di passare dal calore diretto a quello indiretto in pochi attimi.
Per il metodo indiretto di cottura normale, alla griglia e in forno, posizionare i cibi da grigliare al centro della griglia e accendere soltanto i due bruciatori esterni.

CALORE DIRETTO



Per grigliare e cuocere direttamente: Posizionare i cibi da grigliare sui bruciatori accesi.

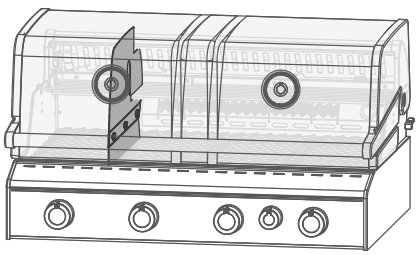
CALORE INDIRETTO

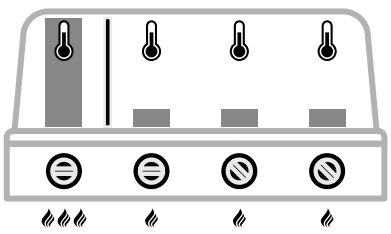


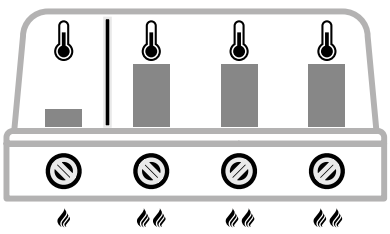
Per il metodo indiretto di cottura normale, alla griglia e al forno: Posizionare i cibi da grigliare al centro, chiudere il coperchioe accendere solo i due bruciatori esterni.

9.6 GRIGLIARE IN DUE CAMERE DI COTTURA

Oltre ai tradizionali metodi di cottura alla griglia (cfr. capitolo METODO DIRETTO E INDIRETTO DI COTTURA ALLA GRIGLIA), l'HEAT offre anche la possibilità di grigliare in due camere di cottura unica nel suo genere
Utilizzando lo Zone Divider di OUTDOORCHEF (disponibile come accessorio), l'HEAT può essere diviso in due zone di cottura. Questa separazione offre nuove possibilità per preparare contemporaneamente tipi di pietanze diverse evitando una reciproca trasmissione di odori e sapori.
Le zone di cottura possono essere gestite e controllate in modo indipendente attraverso i singoli bruciatori. I due termometri sul coperchio indicano le temperature delle zone corrispondenti.



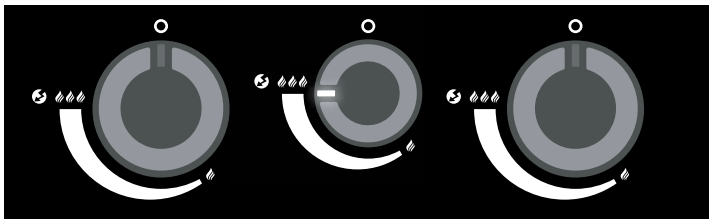




9.7 UTILIZZO DEL BRUCIATORE POSTERIORE

9.7.1 ISTRUZIONI SULL'ACCENSIONE

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA)**.
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore posteriore e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○. Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore posteriore, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**)

NOTA: Per ottenere risultati di cottura perfetti, si consiglia di utilizzare lo spiedo rotante HEAT di OUTDOORCHEF. Può essere acquistato come accessorio presso il rivenditore.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il bruciatore posteriore in combinazione con i bruciatori principali nella zona del bruciatore posteriore.

⚠ **ATTENZIONE** L'utilizzo di tutti i bruciatori a pieno carico può causare il congelamento della bombola del gas dando luogo a malfunzionamenti.





9.7.2 PRIMA DI GRIGLIARE

1. Rimuovere lo scaldavivande per evitare danneggiamenti causati dal calore del bruciatore posteriore.
2. Preriscaldare il bruciatore posteriore a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello
3. Sistemare le pietanze sulla griglia e regolare in continuo la temperatura in base alle proprie esigenze tra – .

SUGGERIMENTO: Posizionare un recipiente sotto lo spiedo rotante e le pietanze, in modo da raccogliere i sughi e i grassi che colano senza sporcare inutilmente il barbecue. I sughi e i grassi che colano sono ideali anche come base per deliziose salse.

9.7.3 DOPO AVER GRIGLIATO

1. Riportare la manopola di regolazione del gas del bruciatore posteriore in posizione ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta

9.8 PULIZIA E MANUTENZIONE DEL BRUCIATORE POSTERIORE

9.8.1 PULIZIA

Si raccomanda di pulire il bruciatore posteriore dopo ogni grigliata. Pulirlo utilizzando un detergente per acciaio reperibile in commercio o servendosi di una spugna per lucidatura reperibile in ambito edilizio.

9.8.2 MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere il bruciatore posteriore in perfetta efficienza.

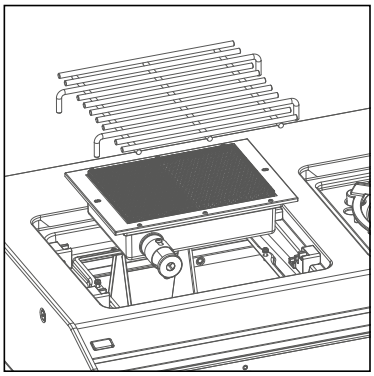
- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare anche il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas o al punto vendita e controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe o altri danni dopo un periodo di inutilizzo prolungato e comunque almeno una volta durante la stagione di utilizzo del barbecue. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.

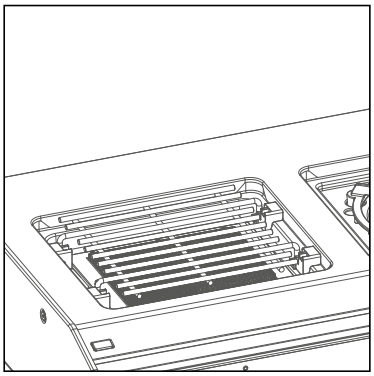
10. SPIEGAZIONE E UTILIZZO DELLA GRIGLIA INTEGRATA HEAT X-245 H

10.1. SPIEGAZIONE DELLA BLAZING ZONE®

10.1.1 BARBECUE A INFRAROSSI

Come funziona un bruciatore a infrarossi?
La fiamma che si genera all'accensione della BLAZING ZONE® si distribuisce in modo uniforme nel piatto di ceramica e produce una radiazione infrarossa sulla superficie, che emette un intenso calore diretto a oltre 900 gradi Celsius sul cibo da grigliare. Ciò consente di generare temperature molto più elevate rispetto a un bruciatore a gas convenzionale.





Alta temperatura 600 - 900°C

Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni
Grigliare ad alta temperatura
Crosta perfetta sulla carne
Griglia regolabile in altezza, 3 livelli
Ideale per i tagli più magri

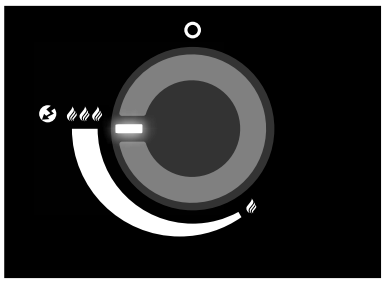
Con la BLAZING ZONE®, bistecche e pietanze simili possono essere preparate a una temperatura massima di 900°C al fine di ottenere una crosta perfetta.

10.2 UTILIZZO DELLA BLAZING ZONE®

10.2.1 ISTRUZIONI SULL'ACCENSIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Durante la cottura tenere sempre il coperchio aperto.

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA)**.
2. Aprire il coperchio.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas della bombola. Premere la manopola di regolazione del gas della BLAZING ZONE® e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



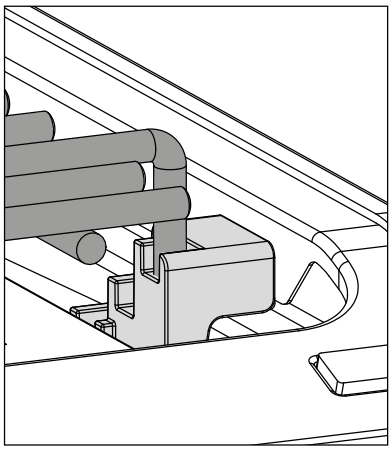
4. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
5. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore della BLAZING ZONE® cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

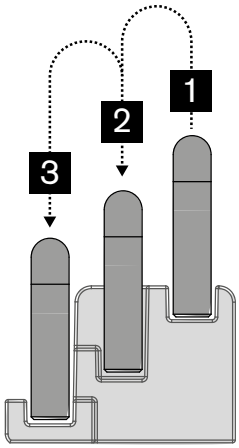
⚠ **ATTENZIONE** L'utilizzo di tutti i bruciatori a pieno carico può causare il congelamento della bombola del gas dando luogo a malfunzionamenti.

10.2.2 PRIMA DI GRIGLIARE

⚠ **AVVERTENZA:** Lavorare sempre indossando guanti resistenti alle alte temperature.
Lasciare sempre raffreddare completamente la BLAZING ZONE® prima di toccare i pezzi.

1. Spostare la griglia nella posizione desiderata.
2. Riscaldare la BLAZING ZONE® per ca. 10 minuti fino al livello desiderato – .
3. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare la temperatura in base alle proprie esigenze tra e .





10.2.3 DOPO AVER GRIGLIATO

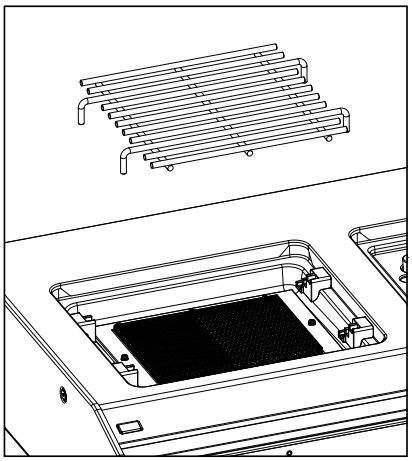
1. Impostare la manopola di regolazione del gas della BLAZING ZONE® su ◯.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente la BLAZING ZONE® e successivamente pulire la griglia.
4. Chiudere il coperchio solo quando la BLAZING ZONE® si è raffreddata.
5. Coprire il barbecue e l'intera BLAZING ZONE con l'apposita copertina di protezione.

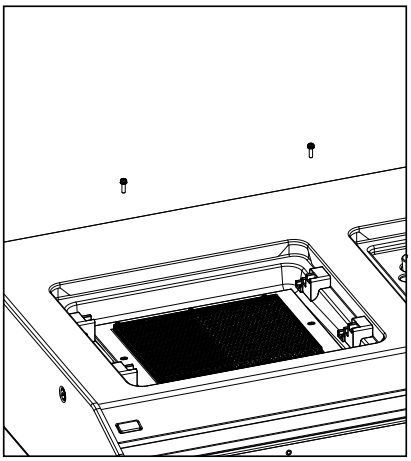
10.3 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE®

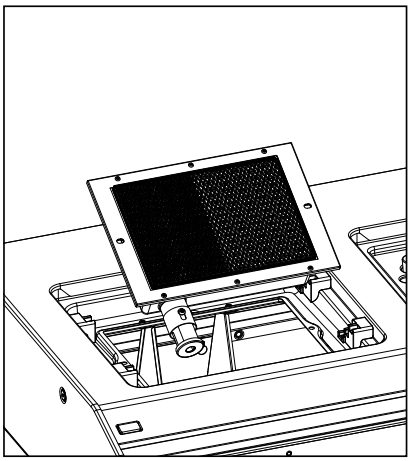
10.3.1 PULIZIA

Si raccomanda di pulire la BLAZING ZONE® dopo 3 grigliate; a tal fine rimuovere la griglia e lavarla semplicemente in lavastoviglie. Pulire l'interno con un panno asciutto e svuotare il recipiente raccogli grassi.

Si consiglia di smontare 1 volta l'anno il bruciatore della BLAZING ZONE® e di pulire tutti i componenti circostanti, rimuovendo anche eventuali ragnatele e residui di cibo.







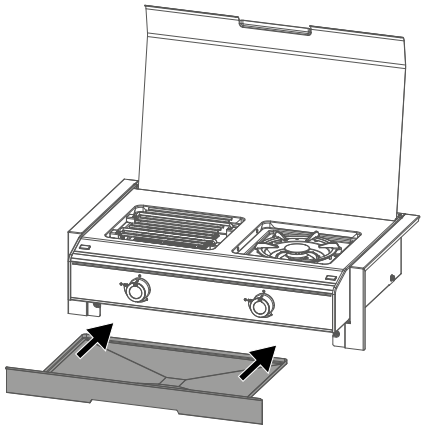
Una volta rimossa l'unità BLAZING ZONE® , procedere come segue:

1. Verificare se il bruciatore presenta deformazioni o crepe.
2. I tubi di Venturi (tubo sul bruciatore) possono essere puliti/spazzolati con un sottile scovolino per la pulizia delle bottiglie.
3. Pulire la parte interna del telaio di supporto della BLAZING ZONE®, senza usare detergenti aggressivi o infiammabili.
4. Al termine della procedura, ricollocare l'intera BLAZING ZONE® nel piano laterale, procedendo in base alle istruzioni di montaggio separate.

IMPORTANTE: se si pulisce il barbecue usando un detergente, si dovrà farlo asciugare perfettamente dopo la pulizia. Per accelerare il processo di asciugatura è possibile accendere la BLAZING ZONE® e lasciarla riscaldare per qualche minuto al livello massimo.

PULIZIA DEI RECIPIENTI RACCOGLI GRASSO

⚠ **AVVERTENZA:** La pulizia inadeguata dei recipienti raccogli grasso può provocare la combustione del grasso. Controllare i recipienti raccogli grasso dopo ogni utilizzo e rimuovere eventuali residui di grasso.



10.3.2 MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere la BLAZING ZONE ® in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare anche il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita della BLAZING ZONE®, dopo averla lasciata raffreddare, proteggerla dagli agenti atmosferici con l'apposita copertina di protezione OUTDOORCHEF.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati

10.4. SPIEGAZIONE DELLA COOKING ZONE

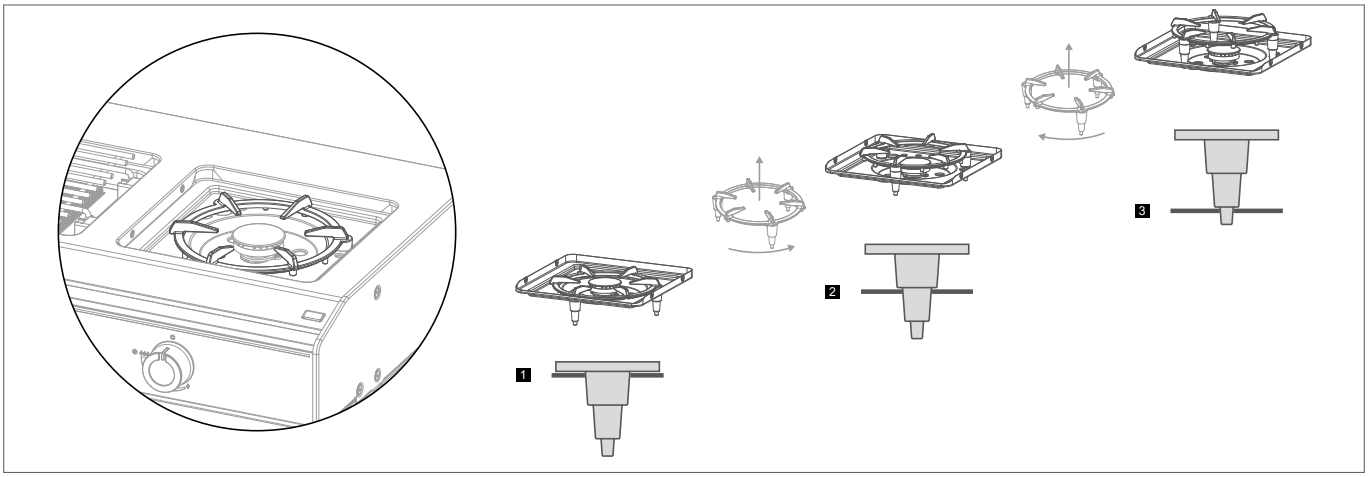
10.4.1 TRE CAMPI DI APPLICAZIONE

La COOKING ZONE di nuova concezione è, come suggerisce il nome, più di un tradizionale piano di cottura laterale, poiché fornisce un range di temperatura molto più ampio. Mentre i normali piani di cottura laterali sono solitamente concepiti per temperature medie e alte, la COOKING ZONE può essere utilizzata anche per preparare pietanze che necessitano di essere cucinate con meno calore (sughi per pasta, zuppe, stufati, ecc.).

Ciò è reso possibile grazie a una concezione completamente nuova del bruciatore e dalla possibilità di azionare il piano cottura laterale su 3 diverse altezze.

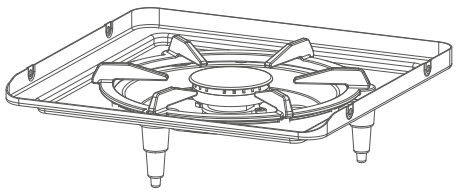
Grazie alla forma concava dell'accessorio in ghisa massiccia, la COOKING ZONE può essere utilizzata meravigliosamente anche con il BBQ WOK OUTDOORCHEF, che si adatta perfettamente all'accessorio (senza anello adattatore per wok)

Regolazione in altezza dell'inserto in ghisa



Tappi di protezione per inserto di cottura in ghisa

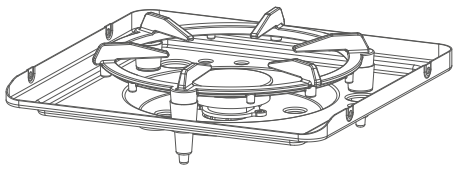
Assicurarsi di utilizzare sempre i tappi protettivi in silicone forniti per l'inserto di cottura in ghisa. Essi proteggono dai graffi i fori per la regolazione dell'altezza della griglia.



Calore elevato

In combinazione con le manopole, è possibile coprire diversi tipi di impiego nel range di temperatura più alto

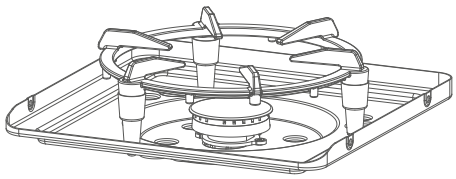
- Rosolare in modo intenso carne, pesce e verdure



Calore intermedio

In combinazione con le manopole, è possibile coprire diversi tipi di impiego nel range di temperatura intermedio

- Rosolare/scottare carne, pesce e verdure
- Rosolare verdure ricche di amido, ad esempio patate saltate, rösti, ecc.

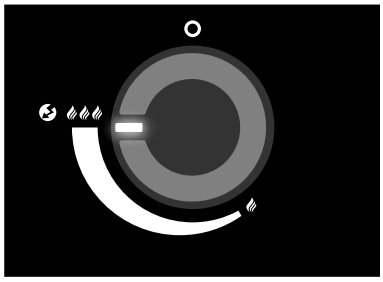
	**Calore basso** In combinazione con le manopole, è possibile coprire diversi tipi di impiego nel range di temperatura basso ▪ Cucinare salse, minestre, stufati e piatti a base di riso

10.5 UTILIZZO DELLA COOKING ZONE

10.5.1 ISTRUZIONI SULL'ACCENSIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Durante la cottura tenere sempre il coperchio aperto.

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA)**.
2. Aprire il coperchio.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas della COOKING ZONE e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○.
   Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore della COOKING ZONE, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

⚠ **ATTENZIONE** L'utilizzo di tutti i bruciatori a pieno carico può causare il congelamento della bombola del gas dando luogo a malfunzionamenti.

10.5.2 PRIMA DELLA COTTURA

⚠ **AVVERTENZA:** Lavorare sempre indossando guanti resistenti alle alte temperature. Lasciare raffreddare la COOKING ZONE sempre completamente
prima di toccare le parti.

1. Portare l'inserto in ghisa nella posizione desiderata (3 livelli di altezza).
2. Mettere la pentola o il wok sull'inserto un ghisa e preriscaldarlo per 5 minuti fino al livello desiderato – .
3. Sistemare gli alimenti nella pentola o nel wok e regolare la temperatura in base alle proprie esigenze tra e .

10.5.3 DOPO LA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente la COOKING ZONE e solo in seguito procedere con la pulizia della superficie sotto l'inserto in ghisa.
4. Coprire il barbecue e l'intera COOKING ZONE con l'apposita copertina di protezione

10.6 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA COOKING ZONE

10.6.1 PULIZIA

Si consiglia di pulire la COOKING ZONE ogni 3 grigliate rimuovendo l'inserto in ghisa e pulendo la superficie sottostante.

10.6.2 MANUTENZIONE

La regolare manutenzione consente di mantenere la COOKING ZONE in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare anche il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Per evitare danni da corrosione, oliare tutte le parti metalliche (in particolare l'accessorio di cottura in ghisa) prima di riporle per un periodo prolungato.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita della COOKING ZONE, dopo averla lasciata raffreddare, proteggerla dagli agenti atmosferici coprendola con l'apposita copertina OUTDOORCHEF.

Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

11. SAFETY LIGHT

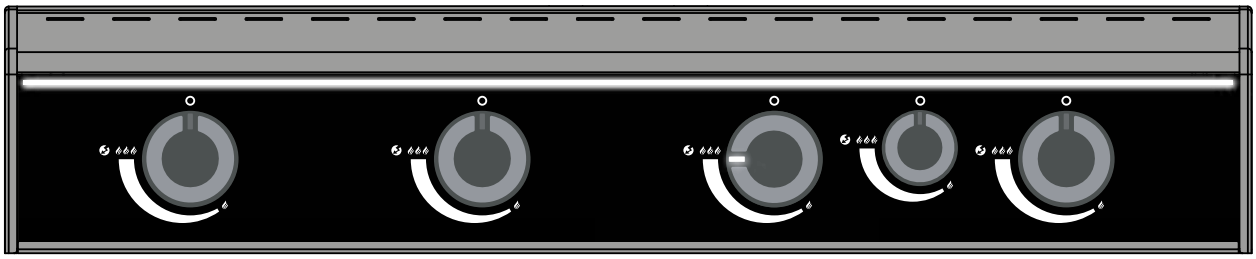
⚠ **AVVERTENZA:** Una volta ultimato il barbecue, ricordarsi sempre di chiudere la valvola di erogazione del gas e la bombola, nonché di ruotare il rubinetto del gas.

Il sistema SAFETY LIGHT della manopola del barbecue si attiva ruotando la manopola di regolazione del gas in senso antiorario dalla posizione ○ in direzione aprendo quindi la valvola di erogazione del gas.
L'alimentazione di corrente del sistema SAFETY LIGHT è garantita dal power bank compreso nella fornitura.

Il vantaggio:

- Il sistema SAFETY LIGHT ricorda che la valvola è ancora aperta e che il gas potrebbe fuoriuscire.

Pannello di controllo HEAT - manopole con Safety Light



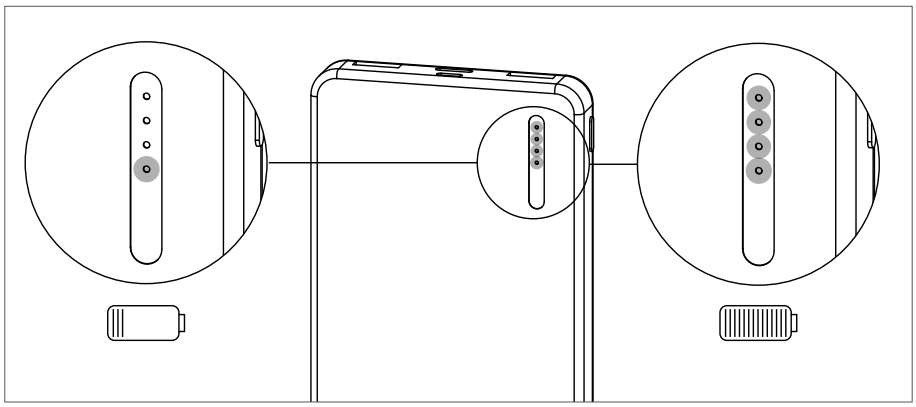
Quando si ruota una manopola di regolazione del gas, oltre al sistema SAFETY LIGHT si attiva anche l'illuminazione del pannello di controllo (il logo, il nome del prodotto e l'illuminazione ambientale OUTDOORCHEF si illuminano). Anche questa illuminazione è alimentata dal power bank.

L'illuminazione si spegne dopo ca. 10 secondi dal momento in cui tutte le manopole sono in posizione ○.

12. POWER BANK

Il power bank alimenta il sistema SAFETY LIGHT, l'accensione elettrica e tutta l'illuminazione a LED dell'HEAT.
Si raccomanda di rimuoverlo dopo ogni utilizzo del barbecue, di caricarlo completamente e di conservare in luogo asciutto.

La durata della batteria è di ca. 8 ore, con un tempo di ricarica da vuoto a pieno di ca. 7 ore.
Il livello di carica attuale può essere verificato tramite le spie che si trovano sul power bank.



SUGGERIMENTO: Si raccomanda di togliere e caricare completamente il power bank dopo ogni utilizzo.

SUGGERIMENTO: Nel caso in cui si necessiti di un secondo power bank, può essere ordinato sul sito www.outdoorchef.com, alla sezione dedicata alle parti di ricambio

SUGGERIMENTO: In alternativa al power bank, è anche possibile collegare l'HEAT direttamente alla rete elettrica utilizzando l'alimentatore OUTDOORCHEF Transforner (disponibile come accessorio).

NOTA: Si raccomanda di utilizzare sempre un power bank OUTDOORCHEF.
Nel caso si desideri comunque utilizzarne uno diverso, fare attenzione a non superare l'output di 5V/2.1A.

13. NOTE SULLE GRIGLIE IN GHISA

STAGIONATURA

- Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in ghisa con acqua.
- Spennellare leggermente le griglie con olio da cucina raffinato.
- Riscaldare le griglie per circa 20-25 minuti al livello .
- Il processo di stagionatura crea una patina che protegge le griglie in ghisa dalla ruggine.

UTILIZZO

Preriscaldare le griglie in ghisa per almeno 5 minuti a livello .
Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare le griglie in ghisa calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

PULIZIA

- Lasciar bruciare le griglie in ghisa sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti
- Lasciarla raffreddare
- Rimuovere i residui e la sporco utilizzando una spazzola con setole in nylon o di ottone (non acciaio).
- In presenza di sporco ostinato: Per una pulizia profonda, utilizzare il detergente OUTDOORCHEF.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, sgrassanti e chimici.

NOTA: I detergenti e l'acqua in abbondanza danneggiano la patina protettiva, esponendo la griglia in ghisa al rischio di ruggine.

14. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Verificare che scocchi la scintilla fra l'elettrodo e il bruciatore.

  ⚠ **ATTENZIONE:** Questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa.
- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.

Scintilla assente:

- Assicurarsi che il power bank sia collegato correttamente e che sia completamente carico.
- Fra il bruciatore e l'elettrodo non deve esserci una distanza superiore a 5-8 mm.
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- L'accensione manuale è possibile con un accendigas attraverso l'apertura sul lato destro della camera di cottura

Potenza assente o ridotta:

- Controllare se i bruciatori sono bloccati da insetti o ragni/ragnatele.

  Per ulteriori informazioni sulla pulizia dei bruciatori, consultare il sito:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Il sistema SAFETY LIGHT non funziona:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla manopola di regolazione del gas sia aperta (con la valvola della bombola del gas chiusa).
- Assicurarsi che il power bank sia carico e inserito correttamente.

15. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su https://www.outdoorchef.com/agb

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

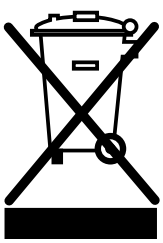
* L'elenco dei rivenditori è reperibili sul nostro sito all'indirizzo www.outdoorchef.com

** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

16. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I pezzi di ricambio possono essere acquistati presso i rivenditori specializzati.

17. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Questa etichetta indica che il prodotto e il power bank in esso contenuto non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere riciclato in modo eco-compatibile.

Prima di portare l'apparecchio a un centro di smaltimento, rimuovere il power bank e smaltirlo in conformità alle normative locali.

18. INFORMAZIONI TECNICHE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / Propano 50 mbar
Potenza del gas	21.2 kW H_S
Consumo di gas	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / Propano 50 mbar
Potenza del gas	25,4 kW H_S
Consumo di gas	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / Propano 50 mbar
Potenza del gas	6.50 kW H_S
Consumo di gas	455 g/h

MAIN BURNER

Potenza	4,20 kW H_S
Consumo di gas	294 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugelli (50 mbar)	0.86 mm / Marcatura: BE

BLAZING ZONE®

Potenza	3,60 kW H_S
Consumo di gas	252 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,90 mm / Marcatura: BM
Ugelli (50 mbar)	0.78 mm / Marcatura: BD

COOKING ZONE

Potenza	2,90 kW H_S
Consumo di gas	203 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,84 mm / Marcatura: AR
Ugelli (50 mbar)	0.74 mm / Marcatura: AE

BRUCIATORE POSTERIORE

Potenza	4,40 kW H_S
Consumo di gas	308 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Marcatura: AN
Ugelli (50 mbar)	0.90 mm / Marcatura: BM

POWER BANK

Potenza	10.000 mAh
Input	5V / 2.0 A
Output	5V / 2.1 A

Accensione elettrica

Il funzionamento dell'accensione elettrica è garantito dal power bank compreso nella fornitura.

Informazione per l'uso del termometro

La temperatura indicata dal termometro può presentare uno scostamento pari a +/- 10%.

Sito web

Per ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e tutto ciò che è necessario sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito www.outdoorchef.com

es

ÍNDICE

1. EL NÚMERO DE SERIE DE SU BARBACOA Y POR QUÉ ES IMPORTANTE 85

2. LA GUÍA DEL USUARIO 85

2.1 Conservación de la Guía del usuario

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 86

3.1 Instalación y montaje
3.2 Manejo
3.3 Almacenamiento y/o periodos sin uso

4. BOTELLAS DE GAS 89

5. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA BARBACOA 90

5.1 Conexión de la manguera de gas
5.2 Verificación de la estanquidad

6. EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS 92

6.1 Interruptor principal
6.2 Mando regulador
6.3 Iluminación ambiental

7. ANTES DEL PRIMER USO 93

8. EXPLICACIÓN DE LA BARBACOA INTEGRADA HEAT X-415 H Y X-515 H 94

8.1 Twin Burner
8.2. Heat Regulator
8.3 Quemador trasero

9. MANEJO DE LA BARBACOA INTEGRADA HEAT X-415 H Y X-515 H 95

9.1 Instrucciones de encendido
9.2 Antes de usar la barbacoa
9.3 Después de usar la barbacoa
9.4. Limpieza y conservación de la cámara de la barbacoa
9.5 Métodos directos e indirectos para cocinar con su HEAT
9.6 Cocción en dos cámaras de la barbacoa
9.7 Manejo del quemador trasero
9.8 Limpieza y conservación del quemador trasero

10. EXPLICACIÓN Y MANEJO DE LA BARBACOA INTEGRADA HEAT X-245 H 100

10.1. Explicación del BLAZING ZONE®
10.2 Manejo del Blazing Zone®
10.3 Limpieza y conservación del BLAZING ZONE®
10.4. Explicación del Cooking Zone

10.5 Manejo del Cooking Zone
10.6 Limpieza y conservación del Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 105

12. POWERBANK 106

13. NOTAS SOBRE LAS PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO 106

14. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 107

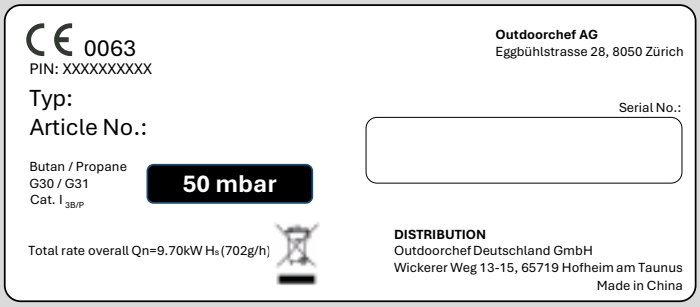
15. GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA 107

16. RECAMBIOS 107

17. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS 107

18. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 108

1. EL NÚMERO DE SERIE DE SU BARBACOA Y POR QUÉ ES IMPORTANTE



IMPORTANTE:
Puede encontrar el número de serie de su parrilla, según el modelo, en la etiqueta de datos, que se encuentra en el bastidor de la parrilla o en la placa base..

El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación. Por favor, anote el número de serie de su barbacoa en el espacio previsto arriba e identificado por «Serial No.».

2. LA GUÍA DEL USUARIO

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVACIÓN DE LA GUÍA DEL USUARIO

Nota para el usuario: El usuario debe conservar esta Guía del usuario y tenerla siempre a mano.

Todos los manuales de instrucciones están disponibles también en www.outdoorchef.com.

Nota para el instalador: Esta Guía del usuario debe estar siempre en posesión del usuario.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea con atención esta Guía del usuario antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF.
Utilícela únicamente al aire libre.

En esta Guía del usuario, se utilizan notas identificadas con las palabras **PELIGRO, ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** para resaltar información importante y crítica acerca del uso. Lea y observe estas indicaciones para garantizar la seguridad y evitar lesiones y daños materiales.

⚠ **PELIGRO:** Indicaciones de situaciones peligrosas que provocarán la muerte o lesiones graves si no se respetan.
⚠ **ADVERTENCIA:** Indicaciones de situaciones peligrosas que podrían provocar la muerte o lesiones graves si no se respetan.
⚠ **PRECAUCIÓN:** Indicaciones de situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves o moderadas si no se respetan.

⚠ PELIGRO	⚠ ADVERTENCIA
Si huele a gas: ▪ Desconecte el suministro de gas a la barbacoa. ▪ Apague todas las llamas descubiertas. ▪ Abra la tapa. ▪ Si sigue oliendo a gas, aléjese de la barbacoa y contacte de inmediato con los bomberos.	▪ No guarde líquidos, materiales ni gases inflamables (gasolina, gas, material altamente inflamable, etc.) en las inmediaciones de su barbacoa. ▪ Nunca almacene una botella de gas sin usar cerca de la barbacoa ni en habitaciones cerradas.

3.1 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato.
Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.

⚠ **PELIGRO:** Asegúrese de que su barbacoa integrada se coloque únicamente en contacto con materiales resistentes al fuego y al calor o de dejar al menos una separación de seguridad de 1,5 m respecto de cualquier objeto combustible.

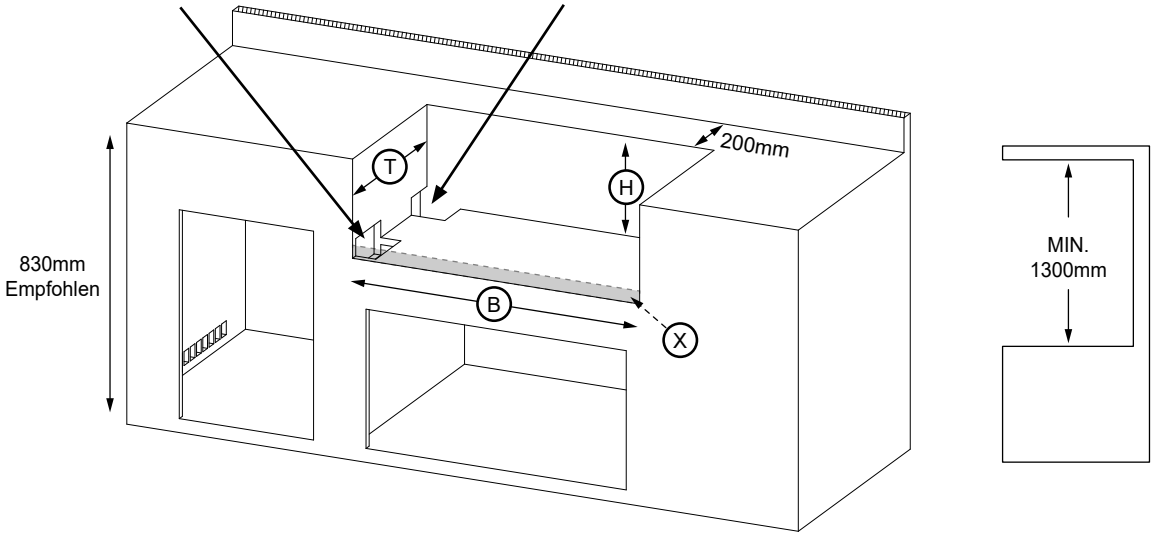
⚠ **PELIGRO:** Esta barbacoa no es apta para su instalación en embarcaciones ni caravanas.

⚠ **PELIGRO:** Respete en todo momento las instrucciones de instalación de la Guía de instalación separada.

MODELO	Medidas del recorte			
	An.	Prof.	Al.	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	mín. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	mín. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	mín. 100 mm

ABERTURA PARA ELECTRÓNICA

ABERTURA PARA LA CONEXIÓN DE LA LÍNEA DE GAS



⚠ **ATENCIÓN:** Si se guarda la botella de gas debajo de la barbacoa integrada, se recomienda una altura de instalación **mínima de 1100 mm**.

⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa. No se debe retorcer la manguera.
En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.

⚠ **ADVERTENCIA:** La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas EN y BS (regulador de presión de gas BS EN 16129 / manguera de gas BS EN 16436 / regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).

⚠ **ADVERTENCIA:** No realice ninguna modificación en el aparato. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de la puesta en servicio, así como después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada más adelante en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** en este Manual de instrucciones.

3.2 MANEJO

Todas las personas que utilizan la barbacoa deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. La barbacoa no debe ser utilizada por niños.
Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas.
No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. Nunca coloque la barbacoa ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación.
Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF. La barbacoa solo debe ser utilizada al aire libre y colocarse solo en contacto con materiales resistentes al fuego.

⚠ **PELIGRO:** Utilice la barbacoa únicamente al aire libre. No la utilice jamás en interiores, por ejemplo, en garajes, edificios, tiendas de campaña ni otros lugares cerrados, ni debajo de estructuras inflamables.

⚠ **PELIGRO:** Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.

⚠ **PELIGRO:** La barbacoa solo se debe montar en contacto con materiales resistentes al fuego. Mantenga una separación de seguridad de al menos 1,5 m con respecto a cualquier material combustible. Véase la Guía de instalación separada.

⚠ **PELIGRO:** Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas.

⚠ **PELIGRO:** Al terminar de usar la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición ◯ y cierre el suministro de gas de la botella de gas.

⚠ **PELIGRO:** Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición ◯ y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.

⚠ **ADVERTENCIA:** Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas UNE-EN correspondientes (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarro o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición ◯ y cierre el suministro de gas de la botella de gas. Lleve los componentes del conducto de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.

⚠ **ADVERTENCIA:** Jamás deje sin supervisión la barbacoa mientras esté en funcionamiento.

⚠ **ADVERTENCIA:** No obstruya jamás el orificio de aspiración de aire circular grande de la base de la cubeta ni las ranuras de ventilación de la tapa.
Las aberturas de aireación del compartimento de la botella de gas no deben ser taponadas ni cubiertas en ningún caso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca cubra la superficie del BLAZING y COOKING ZONE durante el uso, ya que podría provocar acumulación de calor.

⚠ **ADVERTENCIA:** No se deben colocar ollas, sartenes ni placas de parrilla sobre el BLAZING ZONE®, sino únicamente sobre el COOKING ZONE.

⚠ **ADVERTENCIA:** En el COOKING ZONE no se pueden utilizar ollas ni sartenes de los siguientes diámetros:
<20 cm >32 cm.

⚠ **ADVERTENCIA:** No exponga nunca una powerbank a las llamas ni a altas temperaturas.

⚠ **ADVERTENCIA:** No traslade el aparato mientras lo esté utilizando.

⚠ **ADVERTENCIA:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños

⚠ **PRECAUCIÓN:** Utilice guantes protectores durante el montaje de la barbacoa. Algunos componentes pueden tener bordes afilados.

⚠ **PRECAUCIÓN:** La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.

⚠ **PRECAUCIÓN:** La barbacoa sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto sobre la barbacoa, debido al riesgo de incendio.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque objetos inflamables cerca de la cámara de la parrilla.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El calor de la parrilla puede calentar mucho la encimera adyacente. Evite el contacto con la superficie caliente.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Nunca coloque objetos calientes, como parrillas o sartenes de barbacoa o de hierro fundido, sobre las superficies de apoyo cercanas a su barbacoa por el riesgo de daños a la superficie.

3.3 ALMACENAMIENTO Y/O PERIODOS SIN USO

⚠ **PELIGRO:** No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.

⚠ **PELIGRO:** Si se deja la barbacoa en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarla, cúbrala con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes y deje que la barbacoa se seque antes de usarla.

4. BOTELLAS DE GAS

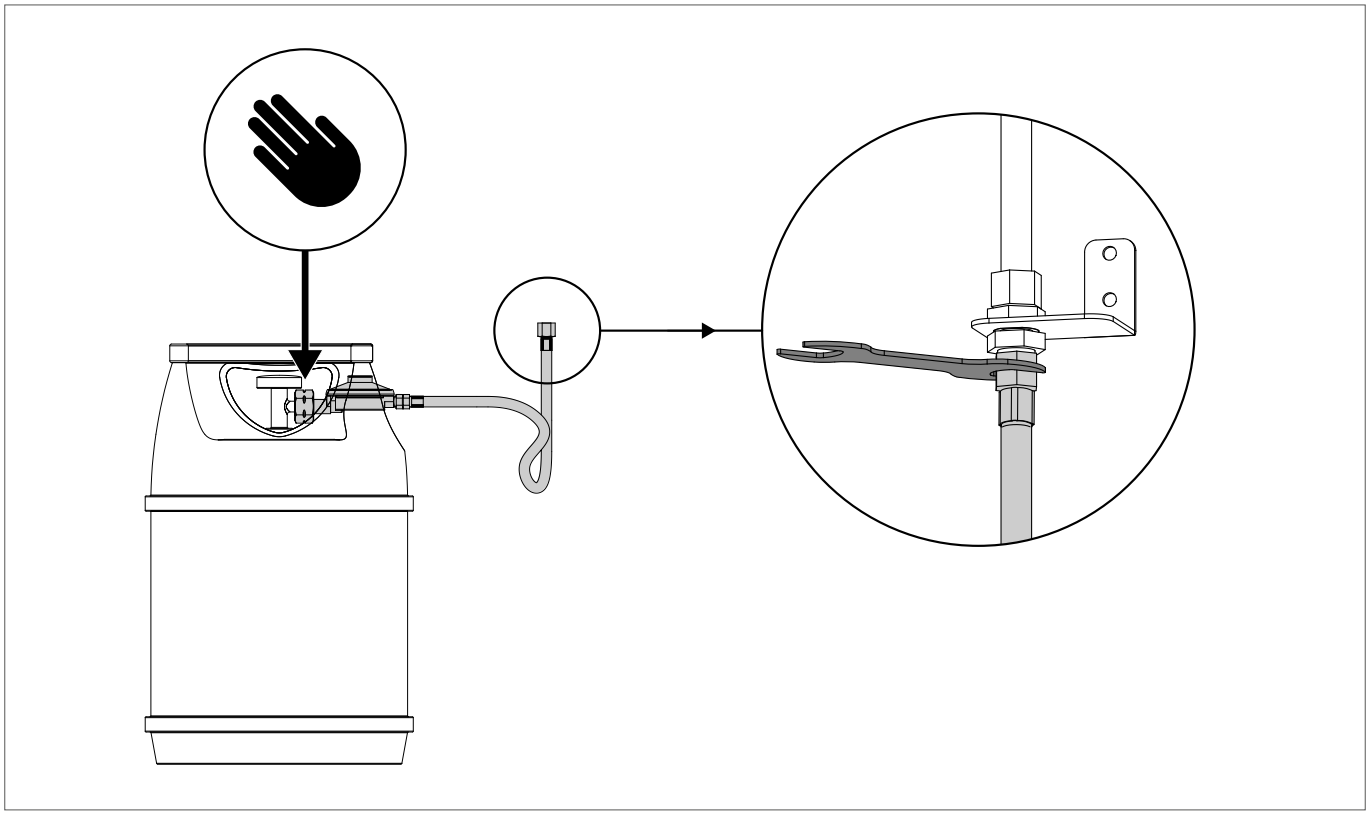
⚠ **PELIGRO:** La barbacoa se ha diseñado únicamente para el uso con botellas de gas; no debe utilizarse con una conexión de gas natural.

- Se debe garantizar en todo momento un acceso sencillo al compartimento de la botella de gas y a la propia botella de gas. Siga las indicaciones de la Guía de instalación separada.
- Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas.
- Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella de gas, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Las botellas de gas no deben ser expuestas a temperaturas superiores a los 50 °C ni almacenarse en ningún caso en espacios cerrados ni en sótanos.
- Tenga en cuenta y siga las normas de seguridad indicadas en el exterior de las botellas de gas utilizadas.
- **NOTA:** Compruebe si el regulador de presión y la botella de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente botellas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca una unión roscada estanca si se utilizan sistemas de botellas de gas y de regulador de presión diferentes. Esta inestanqueidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra de la barbacoa de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y de la manguera de gas a las normas vigentes del país.

5. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA BARBACOA

5.1 CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS

⚠ **ADVERTENCIA:** La conexión de la manguera de gas debe realizarse obligatoriamente con la llave para tuercas incluida, para así garantizar que quede suficientemente apretada. Para su seguridad, la manguera de gas nunca debe apretarse solo a mano, ya que en ese caso existiría riesgo de incendio en la barbacoa.



Consulte también la información de la Guía de instalación separada correspondiente a su barbacoa.

5.2 VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

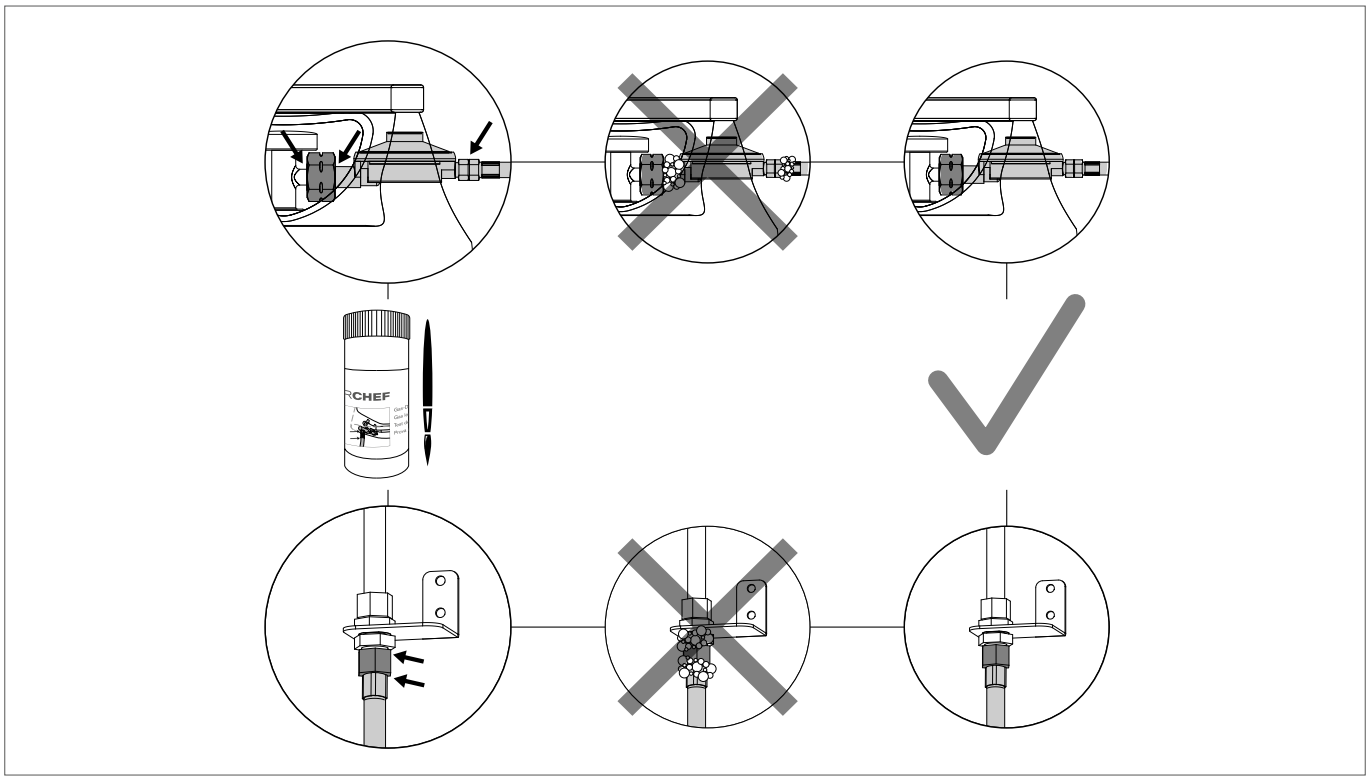
⚠ **ADVERTENCIA:** Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma.

Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

⚠ **ADVERTENCIA:** Realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** después de cada conexión o sustitución de la botella de gas, así como al principio de la temporada de barbacoa.

⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa sólo debe utilizarse una vez eliminadas todas las fugas.

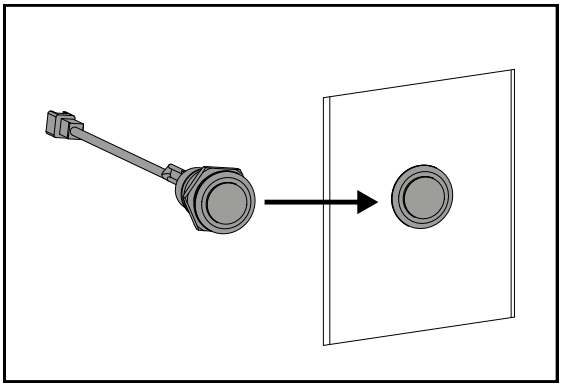
1. El mando regulador de gas debe estar en la posición ○.
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula) la solución jabonosa incluida o una solución jabonosa preparada al efecto con un 50 % de jabón líquido y un 50 % de agua. También puede utilizar spray detector de fugas.
3. La formación de burbujas en la solución jabonosa indica la existencia de una fuga. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
4. Si es posible, elimine las fugas reapretando las conexiones, o bien sustituya las piezas defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible eliminar las fugas, comuníquese con su establecimiento especializado en aparatos de gas.



6. EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS

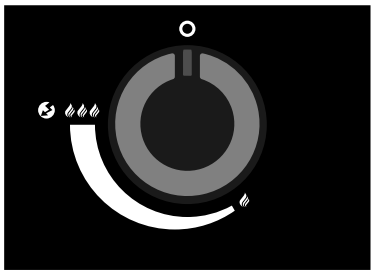
6.1 INTERRUPTOR PRINCIPAL

El interruptor principal se instala en el armario inferior de acuerdo con la Guía de instalación separada.
El botón se ilumina en verde en la posición ON

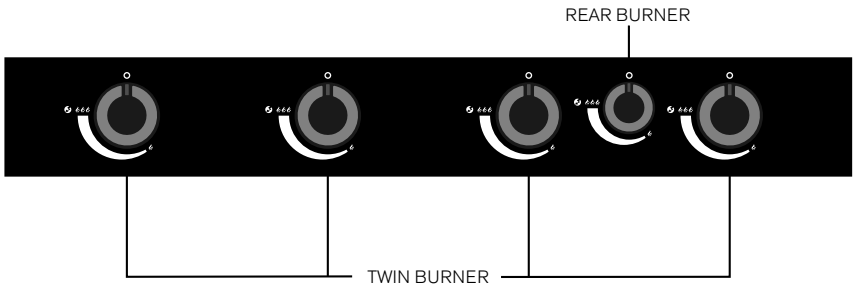


6.2 MANDO REGULADOR

Niveles de calor y encendido



○ : posición apagada
: potencia baja
: potencia media
: potencia alta
: encendido
: encendedor

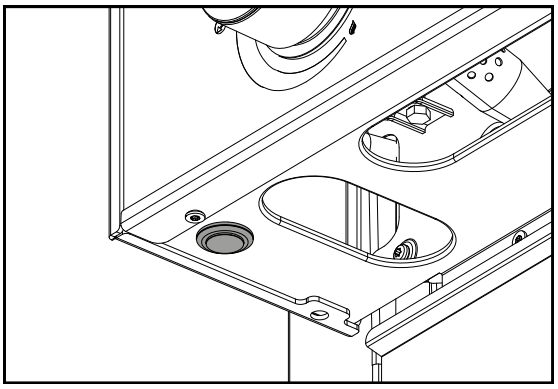




Los mandos reguladores alcanzan la máxima potencia en la posición y la mínima potencia en la posición .

6.3 ILUMINACIÓN AMBIENTAL

El color de luz deseado puede definirse mediante el botón situado en la parte inferior izquierda del panel frontal. Pulse el botón durante unos segundos para activar la luz y, a continuación, haga clic para seleccionar el color de luz que desee. Disponible en verde, azul, rojo y blanco.



7. ANTES DEL PRIMER USO

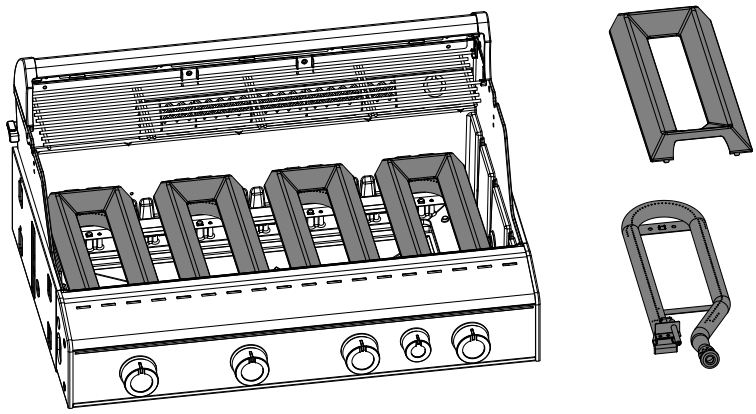
1. Limpie todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos.
2. Verifique todos los componentes del conducto de gas, de la forma descrita en el capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Hágalo también si su barbacoa se suministra montada ya por el establecimiento.
3. Encienda cada quemador por separado durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel .

⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice nunca todos los quemadores al mismo tiempo. El uso de todos los quemadores a plena carga puede provocar el escarchado de la botella de gas y perjudicar así a su funcionamiento.

8. EXPLICACIÓN DE LA BARBACOA INTEGRADA HEAT X-415 H Y X-515 H

8.1 TWIN BURNER

Los Twin Burner de acero inoxidable con encendido eléctrico múltiple garantizan un mayor intervalo de aplicación de la temperatura en comparación con los quemadores convencionales. Las cubiertas de llama de acero inoxidable reducen la combustión de las grasas y garantizan una distribución uniforme del calor.



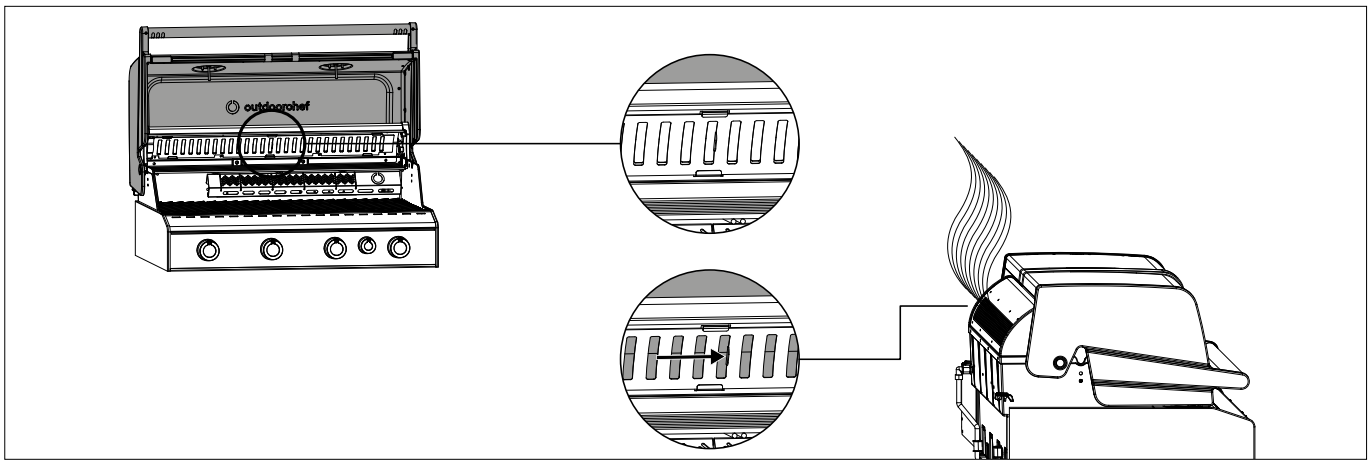
8.2. HEAT REGULATOR

El Heat Regulator permite regular con mayor precisión la temperatura de la parrilla y de la parrilla conservadora del calor.

Cocción a baja temperatura
Con el Heat Regulator abierto y el quemador regulado, también la cocción a baja temperatura está a su alcance con su HEAT.

Conservación de calor
Utilice el Heat Regulator para regular la temperatura de la parrilla conservadora del calor y evitar que sus alimentos se hagan más.

NOTA: Proteja el Heat Regulator con una cubierta protectora para evitar que entre agua en la cámara de la barbacoa.



8.3 QUEMADOR TRASERO

⚠ **PELIGRO:** Asegúrese de que su estación integrada esté colocada frente a una pared posterior resistente al fuego y al calor o de dejar al menos una separación de seguridad de 1,5 m respecto de cualquier objeto combustible.
Con un quemador trasero, siempre existe el riesgo de que las llamas se escapen por la parte posterior de la barbacoa.

Radiación de calor por detrás
El quemador trasero se utiliza en combinación con el asador giratorio (no incluido).
Al girar el asador, los alimentos se cocinan a fuego lento por todos los lados y adquieren una deliciosa corteza.

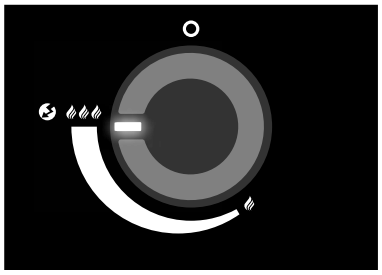
SUGERENCIA: Le recomendamos que utilice el asador giratorio OUTDOORCHEF la cesta giratoria HEAT.

9. MANEJO DE LA BARBACOA INTEGRADA HEAT X-415 H Y X-515 H

9.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ **ADVERTENCIA:** Jamás encienda la barbacoa con la tapa cerrada.

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa de la barbacoa.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. Presione el mando regulador de gas del quemador deseado y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas.



5. Si el gas no se enciende en menos de 8 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 4.
6. Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

9.2 ANTES DE USAR LA BARBACOA

1. Caliente la barbacoa con la tapa cerrada durante 10–15 minutos en la posición .
2. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla y regule la temperatura de forma continua según sus preferencias entre – .

9.3 DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

1. Sitúe el mando regulador de gas de cada quemador en la posición .
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
   Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
3. Deje que la barbacoa se enfríe completamente y límpiela.
4. Cubra la barbacoa con la cubierta protectora correspondiente.

9.4. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LA CÁMARA DE LA BARBACOA

9.4.1 LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA:** Al limpiar el interior de la barbacoa alrededor del sistema de quemador, ponga cuidado para no dañar las piezas de los quemadores.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

NOTA: Nunca utilice limpiadores de vidrio u otros limpiadores en aerosol para limpiar las superficies de la barbacoa, ya que podrían atacar las superficies.

Limpie el exterior de la barbacoa y las superficies de apoyo solo con productos de limpieza comerciales no agresivos (por ejemplo, detergente lavavajillas comercial). Cuando use limpiadores especiales para barbacoas (lo cual no recomendamos), le sugerimos que primero los pruebe en un lugar no visible.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

NOTA: Si realiza la limpieza con un cepillo de nailon para barbacoas, asegúrese siempre de que la parrilla esté completamente fría.

Procedimiento de limpieza recomendado para suciedad incrustada:

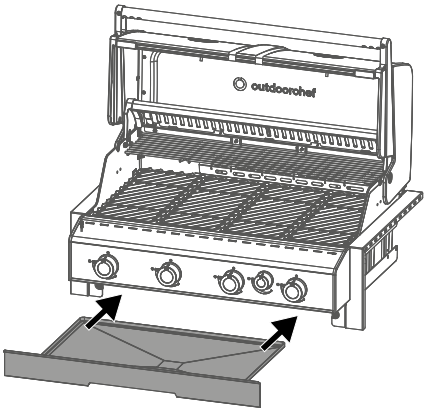
1. Caliente la barbacoa durante 10 minutos a plena potencia para que los restos de alimentos (restos de carne, grasa, azúcar de marinados, etc.) se quemen.
2. A continuación, deje que la barbacoa se enfríe completamente para que todos los restos de alimentos se solidifiquen/endurezcan (la limpieza resulta mucho más fácil y eficaz).
3. Limpie la parrilla con un cepillo para barbacoas de nailon o latón OUTDOORCHEF para obtener unos resultados óptimos (no utilice cepillos con cerdas de acero).
4. Retire la parrilla y limpie la cámara de combustión. Si lo desea, puede utilizar un estropajo de nailon y agua jabonosa para eliminar cualquier resto aislado. Para una limpieza a fondo, le recomendamos el limpiador para barbacoas y generadores de humo frío OUTDOORCHEF.
5. Las piezas de acero inoxidable se pueden limpiar con un limpiador común para acero inoxidable o con una esponja para pulir, disponible en ferreterías.

NOTA: Recomendamos una limpieza regular para evitar incrustaciones y la combustión de las grasas.

SUGERENCIA: Si limpia la parrilla cada vez que termina de usar la barbacoa, no tendrá que limpiarla antes de la siguiente temporada de barbacoa.

LIMPIEZA DE LOS RECIPIENTES RECOGEGRASA

⚠ **ADVERTENCIA:** Si no se lleva a cabo una limpieza adecuada de los recipientes recogegrasa, se pueden originar incendios provocados por la grasa.
Compruebe los recipientes recogegrasa después de cada uso y elimine los restos de grasa.



9.4.2 CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su barbacoa garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas u otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado.
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, protéjala de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora OUTDOORCHEF adecuada después de dejar que se enfríe.

- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

9.5 MÉTODOS DIRECTOS E INDIRECTOS PARA COCINAR CON SU HEAT

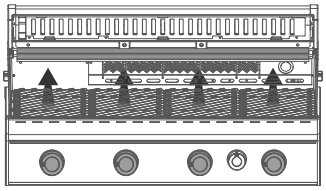
¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

MÉTODOS DIRECTOS PARA COCINAR
Como su propio nombre indica, en el método directo para cocinar, los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor.
Este método es ideal para alimentos de cocinado rápido. Gracias a las altas temperaturas, se crea una deliciosa corteza o el dibujo de la parrilla perfecto sobre el bistec.

MÉTODOS INDIRECTOS PARA COCINAR
En el método indirecto, el calor circula por los alimentos. Con la tapa cerrada, la barbacoa se convierte en un horno de convección.
Este método para cocinar es ideal para piezas grandes de carne que se hacen a baja temperatura o para pescado deliciosamente preparado.
El método para cocinar «Low & Slow» para platos como la carne de cerdo desmenuzada, las costillas o la falda se basa en la cocción indirecta.

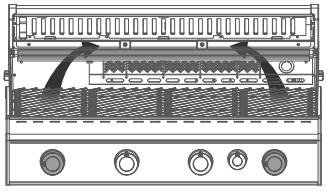
Con el sistema de barbacoa de su HEAT, podrá pasar del calor directo al indirecto en un abrir y cerrar de ojos.
Para asar a la parrilla, cocer y hornear indirectamente, se deben colocar los alimentos en el centro de la parrilla y encender solamente los dos quemadores exteriores.

CALOR DIRECTO



Para asar a la parrilla directamente y cocer: Colocar los alimentos sobre los quemadores encendidos.

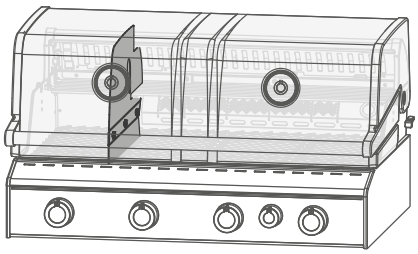
CALOR INDIRECTO

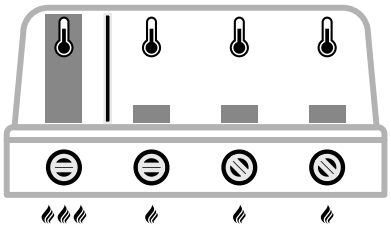


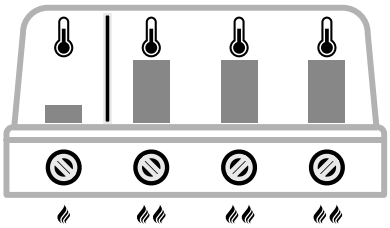
Para asar a la parrilla indirectamente, cocer y hornear: Colocar los alimentos en el centro, cerrar la tapa y encender solamente los dos quemadores laterales.

9.6 COCCIÓN EN DOS CÁMARAS DE LA BARBACOA

Además de los métodos para cocinar clásicos (véase el capítulo MÉTODOS DIRECTOS E INDIRECTOS PARA COCINAR), la HEAT también le ofrece un método exclusivo con dos cámaras de la barbacoa
El Zone Divider HEAT OUTDOORCHEF (disponible como accesorio) puede utilizarse para dividir su HEAT en dos zonas. Esta división de zonas abre nuevas posibilidades, ya sea para preparar diferentes platos a la vez o para evitar que se mezclen sabores y olores de las diferentes cantidades de alimentos.
Las zonas de cocinado pueden controlarse y supervisarse de forma independiente a través de los quemadores individuales. Los dos termómetros de la tapa le indican las temperaturas de las zonas correspondientes.



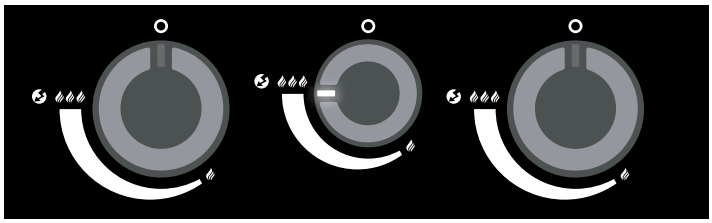




9.7 MANEJO DEL QUEMADOR TRASERO

9.7.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa de la barbacoa.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. Presione el mando regulador de gas del quemador trasero y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas.



5. Si el gas no se enciende en menos de 8 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición ◯. Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 3.
6. Si no es posible poner en funcionamiento el quemador trasero después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

NOTA: Para obtener unos resultados perfectos de cocinado en la barbacoa, le recomendamos que utilice el asador giratorio OUTDOORCHEF HEAT. Puede adquirirlo como accesorio en su establecimiento.

⚠ **PELIGRO:** No utilice nunca el quemador trasero en combinación con los quemadores principales de la zona del quemador trasero.

⚠ **PRECAUCIÓN** El uso de todos los quemadores a plena carga puede provocar el escarchado de la botella de gas y perjudicar así a su funcionamiento.





9.7.2 ANTES DE USAR LA BARBACOA

1. Retire la parrilla conservadora del calor, dado que el calor del quemador trasero daña dicha parrilla.
2. Caliente el quemador trasero con la tapa cerrada durante 10–15 minutos en la posición .
3. Coloque los alimentos a cocinar con el asador giratorio y regule la temperatura de forma continua según sus preferencias entre – .

SUGERENCIA: Coloque una bandeja debajo del asador giratorio y de sus alimentos para recoger el goteo de jugo y grasa y que no contaminen su barbacoa innecesariamente. Este jugo y grasa recogidos también son ideales como base para deliciosas salsas.

9.7.3 DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

1. Coloque el mando regulador de gas del quemador trasero en la posición ◯.
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
3. Deje que la barbacoa se enfríe completamente y límpiela.
4. Cubra la barbacoa con la cubierta protectora correspondiente.

9.8 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL QUEMADOR TRASERO

9.8.1 LIMPIEZA

Le recomendamos que limpie el quemador trasero después de cada uso de la barbacoa. Límpielo con un limpiador común para acero inoxidable o con una esponja para pulir disponible en tiendas de bricolaje.

9.8.2 CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su quemador trasero garantizará su perfecto funcionamiento.

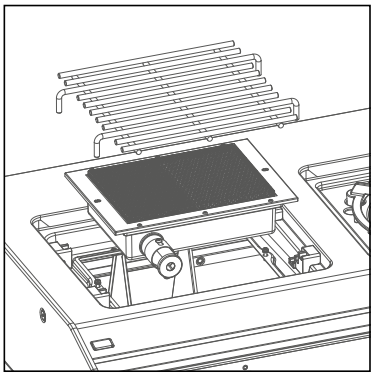
- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas u otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa. Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.

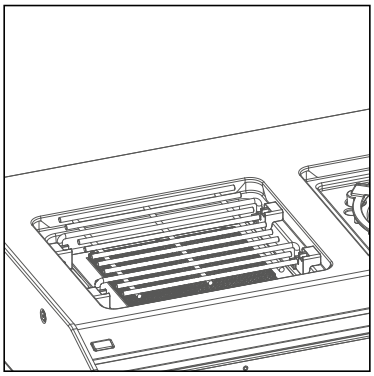
10. EXPLICACIÓN Y MANEJO DE LA BARBACOA INTEGRADA HEAT X-245 H

10.1. EXPLICACIÓN DEL BLAZING ZONE®

10.1.1 ELABORACIÓN POR INFRARROJOS

¿Cómo funciona un quemador por infrarrojos?
Al encender el BLAZING ZONE® PLUS, la llama de gas se distribuye uniformemente por la placa cerámica y genera radiación infrarroja en la superficie, con lo que se emite un intenso calor directo, de hasta 900 grados centígrados, hacia los alimentos. Gracias a ello, se consiguen temperaturas muy superiores a las de un quemador de gas convencional.





Alta temperatura, 600 - 900 °C

Quemador cerámico de alto rendimiento
Elaboración a alta temperatura
Corteza perfecta en las carnes
Parrilla ajustable en altura, 3 niveles
Perfecta para cortes magros

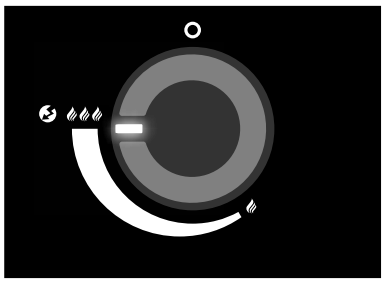
El BLAZING ZONE® permite elaborar chuletones y similares a muy alta temperatura, llegando incluso a los 900 °C, para dejar una corteza perfecta en las piezas.

10.2 MANEJO DEL BLAZING ZONE®

10.2.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ **ADVERTENCIA:** La tapa debe estar siempre abierta durante el uso.

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas. Presione el mando regulador de gas del BLAZING ZONE® y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas.



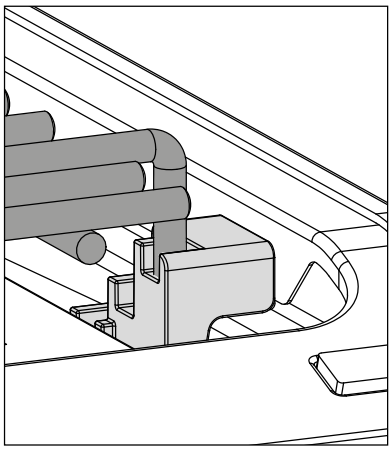
4. Si el gas no se enciende en menos de 8 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición ○.
   Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 3.
5. Si no es posible poner en funcionamiento el quemador del BLAZING ZONE® después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

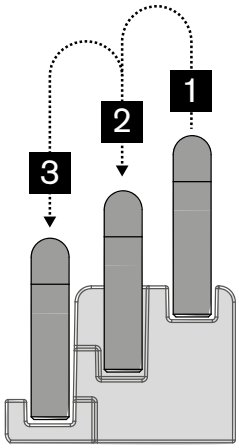
⚠ **PRECAUCIÓN** El uso de todos los quemadores a plena carga puede provocar el escarchado de la botella de gas y perjudicar así a su funcionamiento.

10.2.2 ANTES DE USAR LA BARBACOA

⚠ **ADVERTENCIA:** Trabaje siempre con guantes resistentes al calor.
Espere siempre hasta que el BLAZING ZONE® se enfríe completamente antes de manipular cualquier pieza.

1. Sitúe la parrilla en la posición deseada.
2. Precaliente el BLAZING ZONE® durante aproximadamente 10 minutos en el nivel – .
3. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla y regule la temperatura según sus preferencias, entre – .





10.2.3 DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

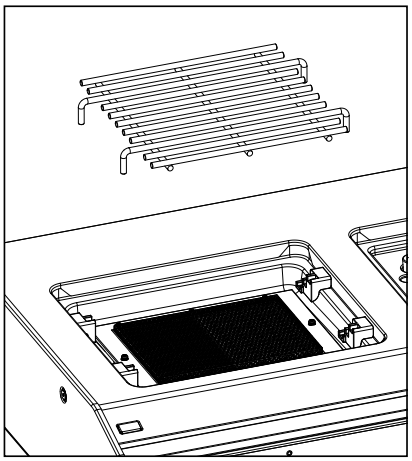
1. Sitúe el mando regulador de gas del BLAZING ZONE® en ◯.
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
   Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
3. Espere hasta que el BLAZING ZONE® se enfríe completamente y limpie a continuación la parrilla.
4. Cierre la tapa solo cuando la BLAZING ZONE® se haya enfriado.
5. Cubra la barbacoa y la totalidad del BLAZING ZONE® con la cubierta protectora correspondiente.

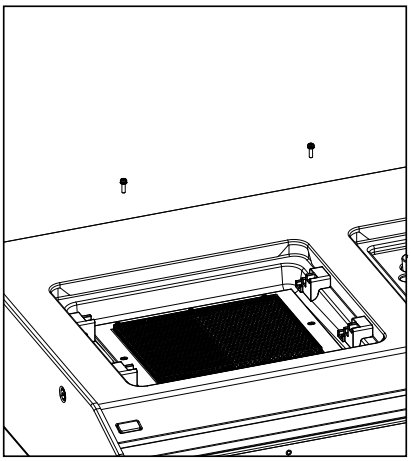
10.3 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL BLAZING ZONE®

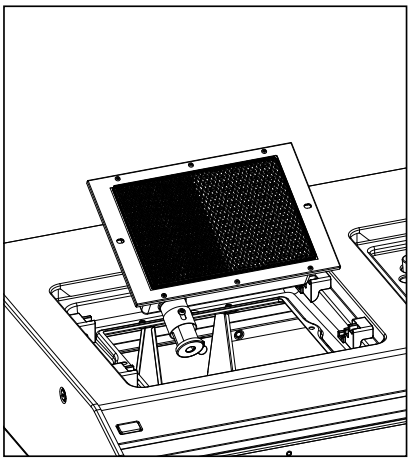
10.3.1 LIMPIEZA

Le recomendamos que limpie su BLAZING ZONE® tras 3 usos de la barbacoa; para ello, retire la parrilla y límpiela simplemente en un lavavajillas. Limpie el interior con un paño seco y vacíe el recipiente recoge grasas.

También le recomendamos que retire el quemador del BLAZING ZONE® una vez al año y limpie todos los componentes circundantes, además de eliminar las telas de araña y los residuos de alimentos.







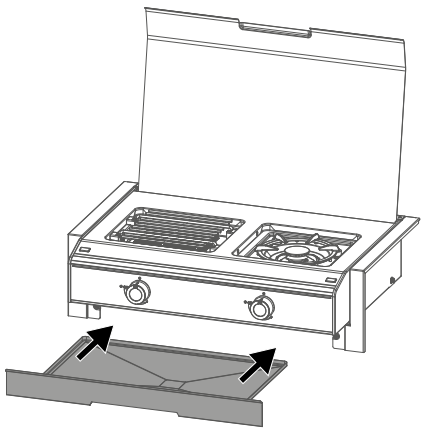
Tras retirar el BLAZING ZONE®, siga estos pasos:

1. Inspeccione el quemador para detectar cualquier deformación o fisura.
2. Los tubos Venturi (la sección de tubos del quemador) se pueden limpiar/cepillar con un cepillo para limpiar botellas.
3. Limpie el interior del bastidor de apoyo del BLAZING ZONE®, pero sin utilizar ningún producto de limpieza agresivo ni inflamable.
4. A continuación, vuelva a colocar todo el BLAZING ZONE® en la mesa auxiliar, procediendo de acuerdo con la Guía de instalación separada.

IMPORTANTE: Si utiliza productos de limpieza, debe dejar que la barbacoa se seque completamente después de la limpieza. Para acelerar el proceso de secado, puede encender el BLAZING ZONE® y dejarlo encendido a potencia máxima durante unos minutos.

LIMPIEZA DE LOS RECIPIENTES RECOGEGRASA

⚠ **ADVERTENCIA:** Si no se lleva a cabo una limpieza adecuada de los recipientes recogegrasa, se pueden originar incendios provocados por la grasa.
Compruebe los recipientes recogegrasa después de cada uso y elimine los restos de grasa.



10.3.2 CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su BLAZING ZONE® garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas u otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado.
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.
- Para que pueda disfrutar de su BLAZING ZONE® durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora OUTDOORCHEF adecuada después de dejar que se enfríe.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

10.4. EXPLICACIÓN DEL COOKING ZONE

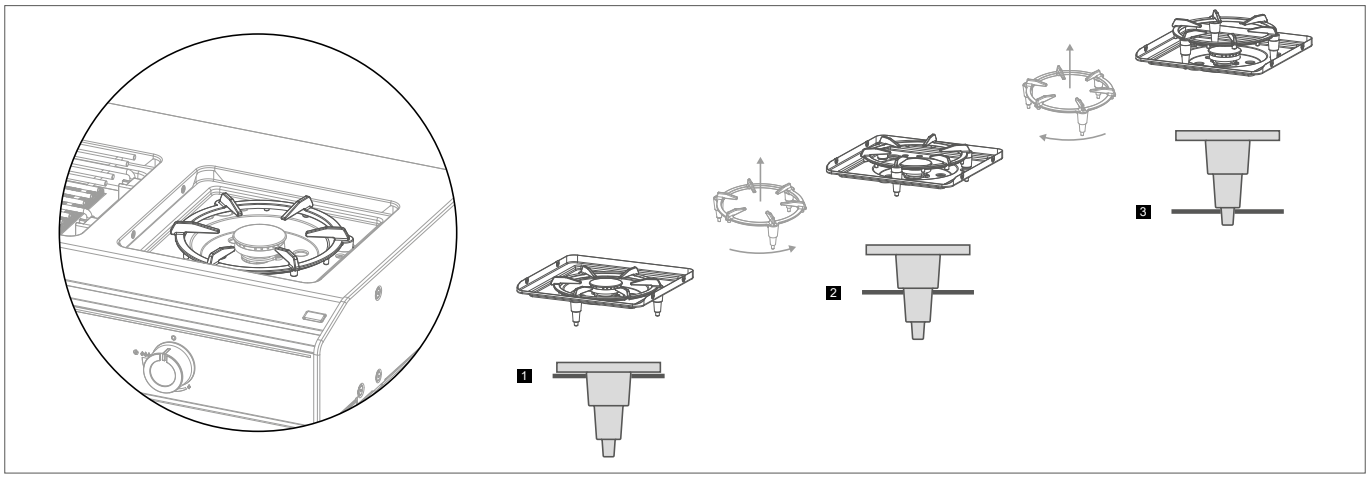
10.4.1 TRES TIPOS DE APLICACIONES

Como su nombre indica, el COOKING ZONE es un nuevo desarrollo que le ofrece mucho más que una cocina auxiliar normal, ya que le ofrece un intervalo de temperatura mucho más amplio. Mientras que las cocinas auxiliares normales se diseñan generalmente para temperaturas medias y altas, el COOKING ZONE también se puede utilizar para elaborar platos que requieren un calor menos intenso (salsas de pasta, sopas, estofados, etc.).

Constituye, por tanto, un desarrollo de quemador totalmente nuevo y brinda la posibilidad de utilizar la cocina auxiliar a 3 alturas diferentes.

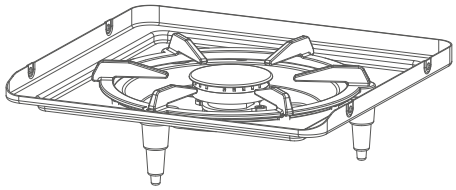
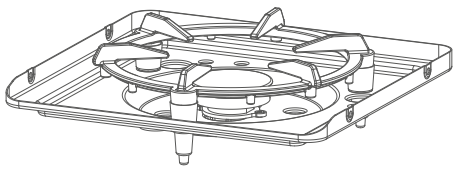
Gracias a la forma cóncava del accesorio de hierro fundido macizo, el COOKING ZONE también ofrece excelentes resultados con el OUTDOORCHEF BBQ Wok, que encaja perfectamente en el accesorio (sin anillo adaptador para wok).

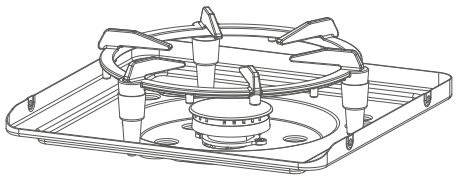
Ajuste de altura del accesorio de hierro fundido



Tapas protectoras para accesorio de cocción de hierro fundido

Asegúrese de utilizar siempre las tapas protectoras de silicona suministradas para el accesorio de cocción de hierro fundido. Su función es proteger de arañazos los orificios del ajuste de altura de la parrilla.

	**Calor alto** En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura superior ▪ Dorado intenso de carnes, pescados y verduras
	**Calor medio** En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura medio ▪ Dorado/braseado de carnes, pescados y verduras ▪ Dorado de verduras que contienen almidones, por ejemplo, patatas fritas, patatas panaderas, etc.

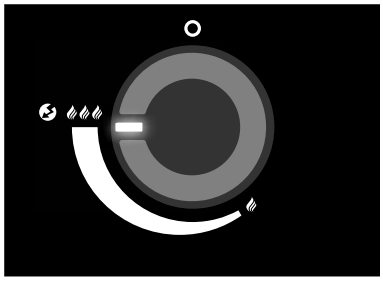
	**Calor bajo** En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura inferior ▪ Cocinado de salsas, sopas, guisos y arroces

10.5 MANEJO DEL COOKING ZONE

10.5.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ **ADVERTENCIA:** La tapa debe estar siempre abierta durante el uso.

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. Presione el mando regulador de gas del COOKING ZONE y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas.



5. Si el gas no se enciende en menos de 8 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición ○. Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 3.
6. Si no es posible poner en funcionamiento el quemador del COOKING ZONE después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

⚠ **PRECAUCIÓN** El uso de todos los quemadores a plena carga puede provocar el escarchado de la botella de gas y perjudicar así a su funcionamiento.

10.5.2 ANTES DE COCINAR

⚠ **ADVERTENCIA:** Trabaje siempre con guantes resistentes al calor. Espere siempre hasta que el COOKING ZONE se enfríe completamente antes de manipular cualquier pieza.

1. Sitúe el accesorio de hierro fundido en la posición deseada (3 niveles de altura).
2. Coloque la sartén o el wok sobre el accesorio de hierro fundido y precaliéntelo durante 5 minutos al nivel deseado, – .
3. Coloque los alimentos a cocinar en la sartén o el wok y regule la temperatura según sus preferencias, entre – .

10.5.3 DESPUÉS DE COCINAR

1. Sitúe el mando regulador de gas del quemador en ○.
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
3. Espere hasta que el COOKING ZONE se enfríe completamente y solo entonces limpie la superficie inferior del accesorio de hierro fundido.
4. Cubra la barbacoa y la totalidad del COOKING ZONE con la cubierta protectora correspondiente.

10.6 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL COOKING ZONE

10.6.1 LIMPIEZA

Le recomendamos que limpie su COOKING ZONE tras 3 usos de la barbacoa; para ello, retire el accesorio de hierro fundido y limpie la superficie inferior.

10.6.2 CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su COOKING ZONE garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas u otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado (en particular, el accesorio de cocción de hierro fundido).
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.
- Para que pueda disfrutar de su COOKING ZONE durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora OUTDOORCHEF adecuada después de dejar que se enfríe.

Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

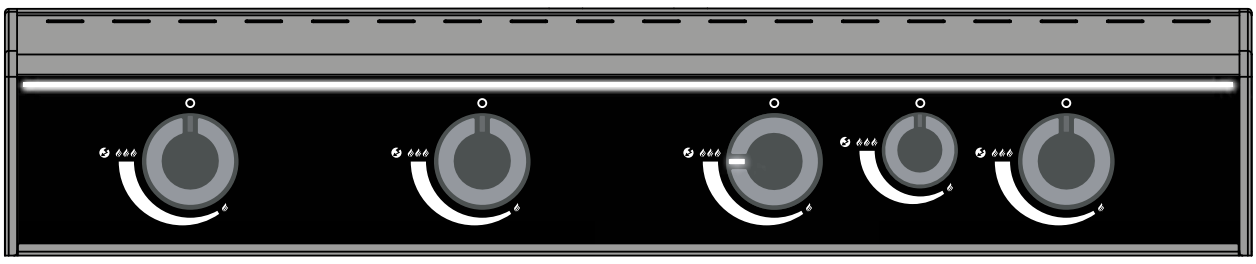
11. SAFETY LIGHT

⚠ **ADVERTENCIA:** Recuerde cerrar siempre el suministro de gas de la botella de gas y cerrar la llave de paso de gas cuando termine de usar la barbacoa.

El SAFETY LIGHT del mando regulador de su barbacoa se activa cuando se gira el mando regulador de gas de la posición ◯ en el sentido contrario a las agujas del reloj en la dirección , abriendo con ello el suministro de gas.
El suministro de energía del SAFETY LIGHT está garantizado a través de la powerbank suministrada.

La ventaja:
El SAFETY LIGHT le recuerda que la llave sigue abierta y que podría seguir fluyendo gas.

Consola de mandos de la HEAT - Mando regulador con Safety Light



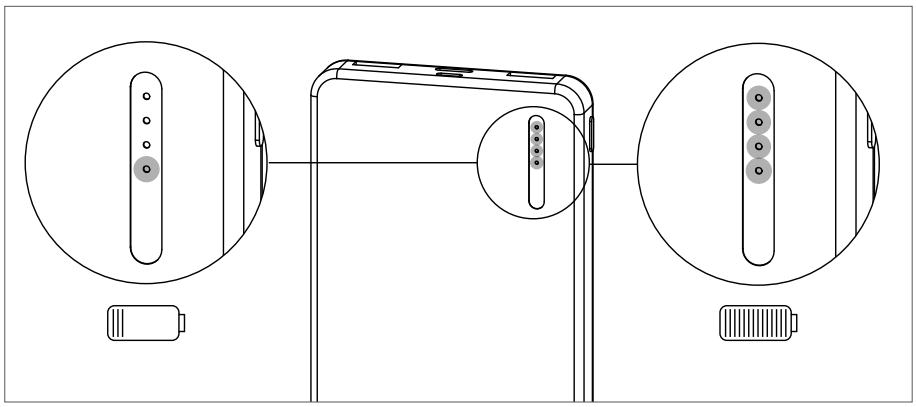
Junto con el SAFETY LIGHT, también se activa la iluminación de la consola de mandos al girar uno de los mandos reguladores de gas (se iluminan el logotipo OUTDOORCHEF, el nombre del producto y la iluminación ambiental). La powerbank también se ocupa de administrar energía para esta iluminación.

La luz se apaga aproximadamente 10 segundos después de que todos los mandos reguladores de gas estén en la posición ◯.

12. POWERBANK

El powerbank alimenta el Safety Light, el encendido eléctrico y toda la iluminación LED de su HEAT.
Recomendamos retirarla cada vez que se use la barbacoa, cargarla por completo y guardarla en un lugar seco.

El tiempo de autonomía es de aprox. 8 horas, mientras que el tiempo de carga de vacío a lleno es de aprox. 7 horas.
El estado de carga actual puede detectarse a través de la powerbank.



SUGERENCIA: Recomendamos retirar la powerbank después de cada uso y cargarla por completo.

SUGERENCIA: Si necesita una segunda powerbank, puede pedirla en www.outdoorchef.com, dentro de Recambios.

SUGERENCIA: Como alternativa a una powerbank, también puede conectar su HEAT directamente a la red eléctrica utilizando la fuente de alimentación de transformador OUTDOORCHEF (disponible como accesorio).

NOTA: Por norma general, solemos recomendar la powerbank OUTDOORCHEF.
Sin embargo, si opta por una diferente, asegúrese de que no se supera la salida de 5 V/2,1 A.

13. NOTAS SOBRE LAS PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

CURADO

- Limpie las parrillas de hierro fundido con agua antes de usarlas por primera vez.
- Con ayuda de un pincel, unte las parrillas con una capa delgada de aceite de cocina refinado.
- Foguee las parrillas durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel .
- Este fogueado crea una pátina que protege sus parrillas de hierro fundido de la oxidación.

USO

Precaliente las parrillas de hierro fundido durante al menos 5 minutos en el nivel .
Durante el uso, toque la parrilla sobre la barbacoa solamente con guantes para barbacoa. No ponga el set de parrilla de hierro fundido mientras esté caliente sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

LIMPIEZA

- Deje el set de parrilla de hierro fundido calentándose sobre la barbacoa a máxima potencia durante 10 minutos aproximadamente
- Déjelo enfriar a continuación
- Utilice un cepillo con cerdas de nailon o latón (no con cerdas de acero) para desprender los restos de alimentos y la suciedad.
- Si hay suciedad incrustada: Utilice el limpiador OUTDOORCHEF para una limpieza exhaustiva.
- No utilice productos de limpieza agresivos, desengrasantes ni químicos.

NOTA: Los productos de limpieza y el exceso de agua dañarán la pátina protectora y expondrán su parrilla de hierro fundido a la oxidación.

14. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

- Compruebe si saltan chispas del electrodo al quemador.

  ⚠ **PRECAUCIÓN:** Estas comprobaciones solo deben hacerse con el suministro de gas cerrado.

- Compruebe si el suministro de gas de la botella de gas está abierto.
- Asegúrese de que la botella contenga una cantidad suficiente de gas.

No hay chispa:

- Asegúrese de que la powerbank esté correctamente colocada y completamente cargada.
- La separación entre el quemador y el electrodo debe ser de tan solo 5–8 mm.
- Compruebe si los cables del encendido eléctrico y del electrodo están conectados y firmes.
- El encendido manual es posible con un encendedor largo a través de la abertura situada en el lado derecho de la cámara de la barbacoa.

Ninguna potencia o pérdida de potencia:

- Compruebe si los quemadores están obstruidos por insectos o arañas/telas de araña.

  Encontrará más información acerca de la limpieza de los quemadores aquí:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

El SAFETY LIGHT no funciona:

- Compruebe si el suministro de gas del mando regulador de gas está abierto. (Si la válvula de la botella de gas está cerrada).
- Asegúrese de que la powerbank está correctamente insertada y cargado.

15. GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el usuario / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en https://www.outdoorchef.com/agb

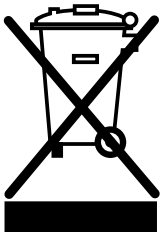
La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zúrich, Suiza | www.outdoorchef.com

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web www.outdoorchef.com
** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

16. RECAMBIOS

Los repuestos pueden adquirirse en tiendas especializadas.

17. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este marcado indica que este producto y la powerbank que contiene no se deben eliminar con los residuos domésticos en ninguna parte de la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable. Para devolver su electrodoméstico usado, utilice el sistema de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento del que adquirió el producto. Este producto permite un reciclaje respetuoso con el medio ambiente.

Retire la powerbank del aparato antes de llevarlo a un punto limpio y deséchela de acuerdo con la normativa local.

18. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Butano G30 / propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Potencia de gas	21,2 kW H_S
Consumo de gas	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Butano G30 / propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Potencia de gas	25,4 kW H_S
Consumo de gas	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	Butano G30 / propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Potencia de gas	6,50 kW H_S
Consumo de gas	455 g/h

QUEMADOR PRINCIPAL

Potencia	4,20 kW H_S
Consumo de gas	294 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0,98 mm/identificación: BK
Boquillas (50 mbar)	0,86 mm/identificación: BE

BLAZING ZONE®

Potencia	3,60 kW H_S
Consumo de gas	252 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0,90 mm/identificación: BM
Boquillas (50 mbar)	0,78 mm/identificación: BD

COOKING ZONE

Potencia	2,90 kW H_S
Consumo de gas	203 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0,84 mm/identificación: AR
Boquillas (50 mbar)	0,74 mm/identificación: AE

QUEMADOR TRASERO

Potencia	4,40 kW H_S
Consumo de gas	308 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1,02 mm/identificación: AN
Boquillas (50 mbar)	0,90 mm/identificación: BM

POWERBANK

Potencia	10 000 mAh
Entrada	5 V/2,0 A
Salida	5 V/2,1 A

Encendido eléctrico

La powerbank incluida en el volumen de suministro acciona el encendido eléctrico.

Nota sobre la indicación de temperatura

Pueden producirse una desviación de +/– 10% en la indicación del termómetro.

Página web

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas y otras informaciones interesantes acerca de los productos OUTDOORCHEF en www.outdoorchef.com

da

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SERIENUMMERET PÅ DIN GRILL, OG HVORFOR NUMMERET ER VIGTIGT 111

2. BRUGSANVISNINGEN 111

2.1 Opbevaring af brugsanvisningen

3. VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 112

3.1 Installation og montering
3.2 Betjening
3.3 Lagring og/eller ikke-brug

4. GASFLASKER 115

5. IBRUGTAGNING AF GRILLEN 116

5.1 Tilslutning af gasslangen
5.2 Kontrol af tæthed

6. FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN 118

6.1 Hovedafbryder
6.2 Drejeknap
6.3 Stemningsfyldt belysning

7. INDEN FØRSTE BRUG 119

8. FORKLARING AF DE INDBYGGEDE GRILLER HEAT X-415 OG X-515 120

8.1 Twin Burner
8.2. Varmeregulator
8.3 Bagbrænder

9. BETJENING AF DE INDBYGGEDE GRILLER HEAT X-415 OG X-515 121

9.1 Sådan tænder du
9.2 Inden grilningen
9.3 Efter grilning
9.4. Rengøring og vedligeholdelse af grillkammeret
9.5 Direkte og indirekte grillmetode med HEAT
9.6 Grilning i to grillkamre
9.7 Betjening af bagbrænderen
9.8 Rengøring og vedligeholdelse af bagbrænderen

10. FORKLARING OG DRIFT AF DEN INDBYGGEDE GRILL HEAT X-245 H 126

10.1. Forklaring af BLAZING ZONE®
10.2 Betjening af BLAZING ZONE®
10.3 Rengøring og vedligeholdelse af BLAZING ZONE®
10.4. Forklaring af COOKING ZONE
10.5 Betjening af Cooking Zone
10.6 Rengøring og vedligeholdelse af COOKING ZONE

11. SAFETY LIGHT 131

12. POWERBANK 132

13. BEMÆRKNINGER TIL STØBEJERNSRISTENE 132

14. AFHJÆLPNING AF FEJL 133

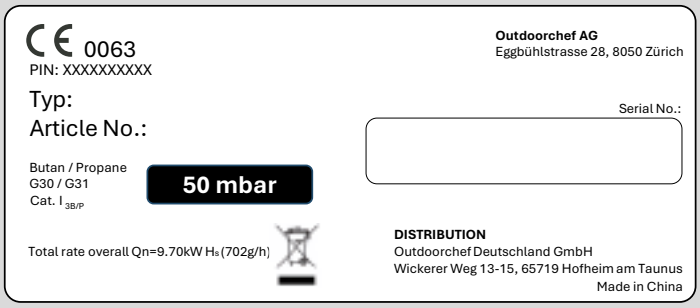
15. FORBRUGERGARANTI/GARANTI 133

16. RESERVEDELE 133

17. BORTSKAFFELSE 133

18. TEKNISKE INFORMATIONER 134

1. SERIENUMMERET PÅ DIN GRILL, OG HVORFOR NUMMERET ER VIGTIGT



VIGTIGT:

Du finder grillens serienummer afhængigt af grillmodellen på datamærkaten, som sidder enten på grillstellet eller på bundpladen.

Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse. Skriv venligst serienummeret på din grill i feltet foroven under "Serial No.".

2. BRUGSANVISNINGEN

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF-gasgrill i brug.

2.1 OPBEVARING AF BRUGSANVISNINGEN

Oplysning til forbrugeren. Denne brugsanvisning skal opbevares af brugeren og altid være let tilgængelig.

Alle betjeningsvejledninger findes også på www.outdoorchef.com.

Oplysning til installatøren. Denne brugsanvisning skal blive hos forbrugeren.

3. VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF-gasgrill i brug.
Kun til udendørs brug.

Anvisningerne **FARE, ADVARSEL** og **FORSIGTIG** bruges i denne brugsanvisning for at fremhæve vigtige og kritiske brugsoplysninger. Læs og følg venligst disse anvisninger for din og andres sikkerhed og for at undgå ting- og personskader.

⚠ **FARE:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.
⚠ **ADVARSEL:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.
⚠ **FORSIGTIG:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre lette eller mellemsvære kvæstelse, hvis ikke de undgås.

⚠ FARE	⚠ ADVARSEL
Hvis du lugter gas: ▪ Afbryd gastilførsel til grillen. ▪ Sluk al åben ild. ▪ Åbn låget. ▪ Hvis det stadig lugter af gas, gå væk fra grillen og kontakt straks brandvæsenet.	▪ Opbevar ingen antændelige væsker, materialer og/ eller gasser (benzin, gas, let antændeligt materiale osv.) i nærheden af din grill. ▪ Opbevar aldrig en ubrugt gasflaske i nærheden af grillen eller i lukkede rum.

3.1 INSTALLATION OG MONTERING

Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug.
Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.

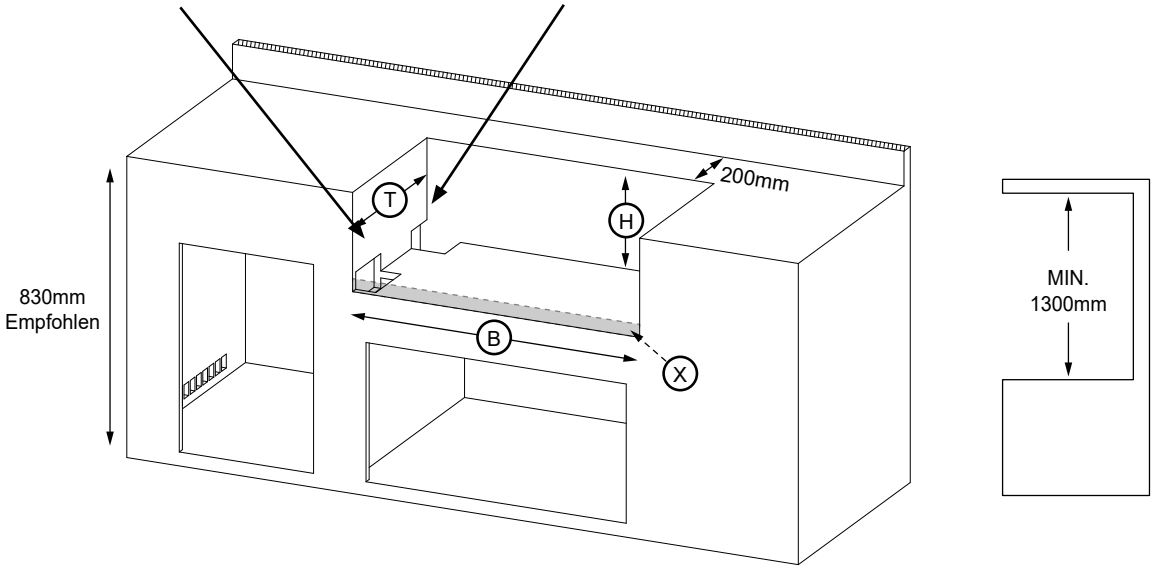
⚠ **FARE:** Sørg for, at din indbyggede grill kun indbygges i ildfaste og varmebestandige materialer, og at der er en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m fra brændbare genstande.

⚠ **FARE:** Denne grill er ikke egnet til indbygning i eller på både eller campingvogne.

⚠ **FARE:** Følg altid installationsvejledningen i den separate monteringsvejledning.

MODEL	Dimension af udskæringen			
	B	D	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

ÅBNING FOR ELEKTRONIK
ÅBNING FOR GASLEDNINGSTILSLUTNING



⚠ **BEMÆRK:** Til opbevaring af gasflasken under den indbyggede grill **anbefales en installationshøjde på mindst 1100 mm**.

⚠ **ADVARSEL:** Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snos.
Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.

⚠ **ADVARSEL:** Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser samt EN-normerne og BS-normerne (gastrykregulator BS EN 16129/gasslange BS EN 16436/gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).

⚠ **ADVARSEL:** Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.

⚠ **ADVARSEL:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet og inden hver ibrugtagning skal du tjekke samlingen iht. denne vejledning under **KONTROL AF TÆTHED**.

3.2 BETJENING

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen.
Monteringsanvisningerne i opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. Ukorrekt montering kan være farlig.
Placer aldrig antændelige væsker og materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opsæt aldrig grillen eller gasflasken/-flaskerne i lukkede rum uden ventilation.
Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF-gasgrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs og må kun indbygges i brandsikre materialer.

⚠ **FARE:** Grillen er kun beregnet til udendørs brug. Brug den aldrig indendørs, f.eks. i garager, bygninger, telte eller andre lukkede områder eller under antændelige konstruktioner.

⚠ **FARE:** Brug aldrig grillen under et halvtag.

⚠ **FARE:** Grillen må kun monteres i ildfaste materialer. ▪ Hold en sikkerhedsafstand på 1,5 m til brændbare materialer. Se separat monteringsvejledning.

⚠ **FARE:** Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug.

⚠ **FARE:** Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på ◯, og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.

⚠ **FARE:** Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på ◯, og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. Der må ikke være antændingskilder i nærheden.

⚠ **ADVARSEL:** Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen.
Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN-normer (gastrykregulator EN 16129/ gasslange EN 16436).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis gasslangen er beskadiget, eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på ◯, og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.

⚠ **ADVARSEL:** Lad aldrig grillen stå uden opsyn, mens den er i brug.

⚠ **ADVARSEL:** Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget.
Ventilationsåbninger i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukkede eller tildækkede.

⚠ **ADVARSEL:** Afdæk aldrig BLAZING og COOKING ZONEs flader under brug, det kan medføre varmeophobning.

⚠ **ADVARSEL:** Du må ikke sætte gryder, pander eller grillplader på BLAZING ZONE®, kun på COOKING ZONE.

⚠ **ADVARSEL:** På COOKING ZONE må der ikke bruges gryder eller pander med følgende diameter: < 20 cm, > 32 cm.

⚠ **ADVARSEL:** Lad aldrig powerbanken komme i kontakt med flammer og høje temperaturer.

⚠ **ADVARSEL:** Flyt ikke produktet, mens det er i brug.

⚠ **ADVARSEL:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.

⚠ **FORSIGTIG:** Brug beskyttelseshandsker, når du monterer grillen. Nogle komponenter kan have skarpe kanter.

⚠ **FORSIGTIG:** Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.

⚠ **FORSIGTIG:** Grillen er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver brændt og ikke lægger ting på grillen – brandfare.

⚠ **FORSIGTIG:** Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.

⚠ **FORSIGTIG:** Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.

⚠ **FORSIGTIG:** Placer aldrig varme genstande som grillriste, grillpander og støbejernspander påhylderne ved siden af din grill. Overfladen kan blive beskadiget.

⚠ **FORSIGTIG:** Anbring ikke brændbare genstande i umiddelbar nærhed af grillkammeret.

⚠ **FORSIGTIG:** Grillens varme kan opvarme den tilstødende bordplade kraftigt. Undgå kontakt med den varme overflade.

3.3 LAGRING OG/ELLER IKKE-BRUG

⚠ **FARE:** Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.

⚠ **FARE:** Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes.
Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.

⚠ **FORSIGTIG:** Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

⚠ **FORSIGTIG:** Fjern betrækket efter kraftig regn, og lad grillen tørre for at undgå fugtproblemer.

4. GASFLASKER

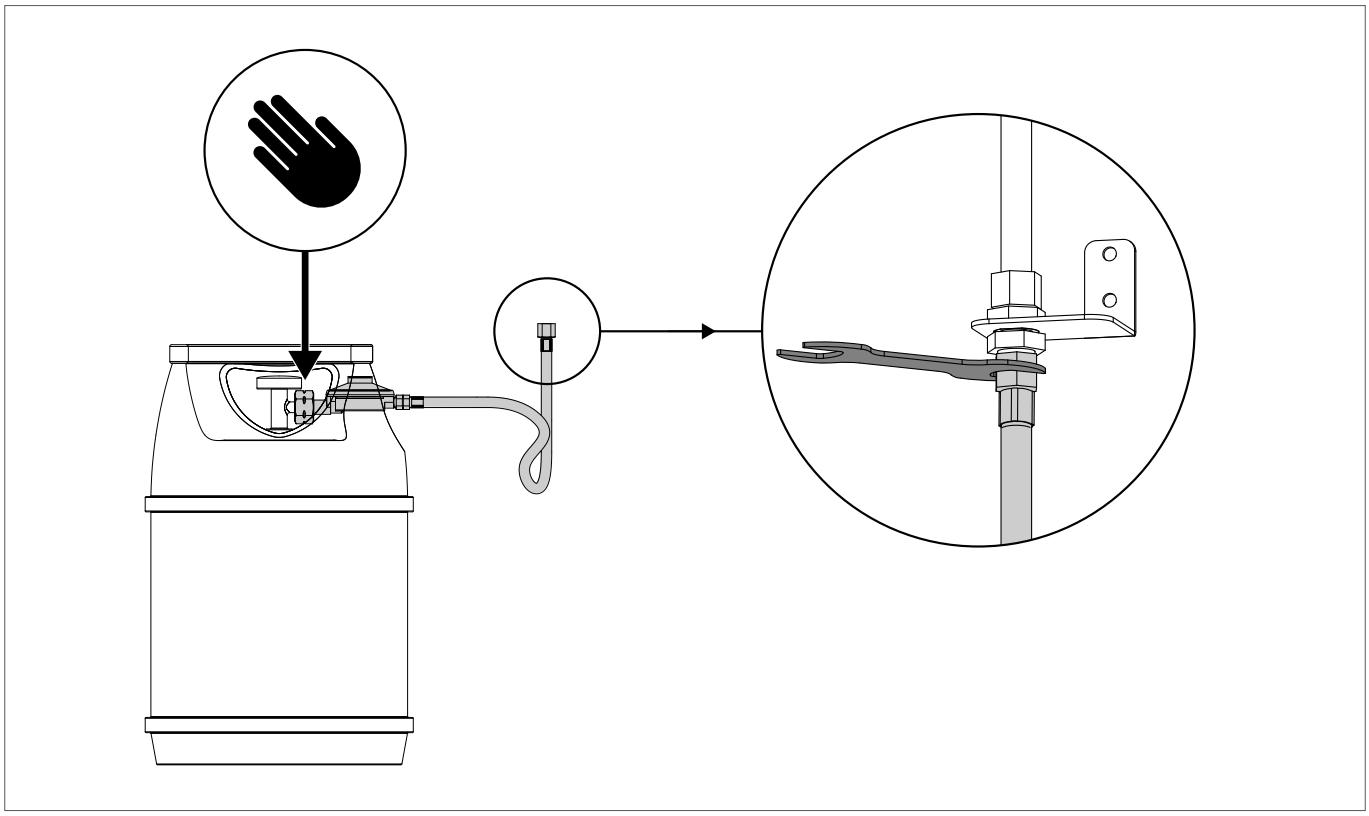
⚠ **FARE:** Grillen er kun egnet til drift med gasflasker, den må ikke betjenes via en naturgasforsyning.

- Nem adgang til gasflaskerummet og gasflasken skal garanteres på alle tidspunkter. Følg venligst instruktionerne i den separate monterings-vejledning.
- Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruninger.
- Gennemfør en **KONTROL AF TÆTHED** inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udskiftet.
- Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse.
- Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.
- **BEMÆRK:** Tjek, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstrømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere gasgrillerne inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

5. IBRUGTAGNING AF GRILLEN

5.1 TILSLUTNING AF GASSLANGEN

⚠ **ADVARSEL:** Du skal altid tilslutte gasslangen ved hjælp af den medfølgende skruenøgle for at sikre, at forbindelsen er tæt. For din egen sikkerheds skyld og for at undgår eventuelle grillbrande må gasslangen aldrig kun fastspændes med håndkraft.



Læs venligst også informationerne i grillens separate monteringsvejledning.

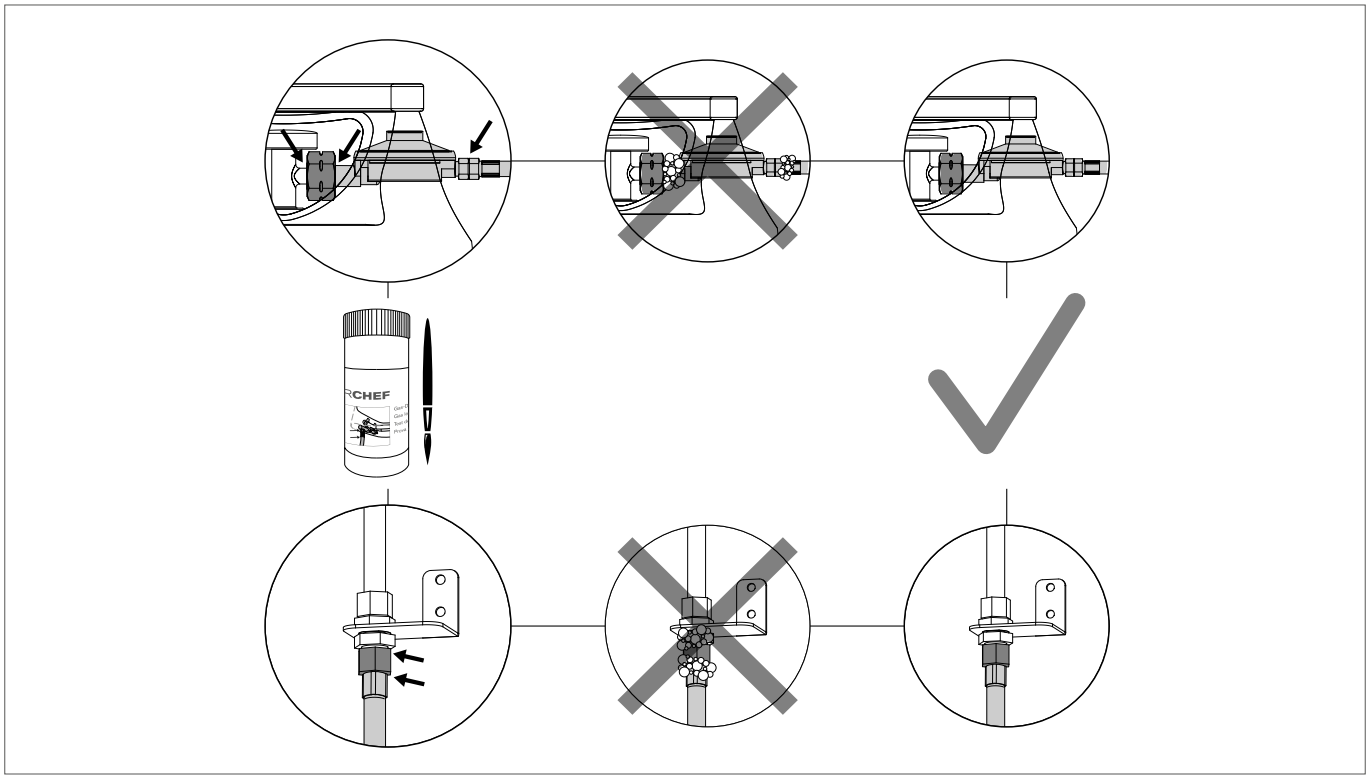
5.2 KONTROL AF TÆTHED

⚠ **ADVARSEL:** Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Tjek aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs.

⚠ **ADVARSEL:** Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.

⚠ **ADVARSEL:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret.

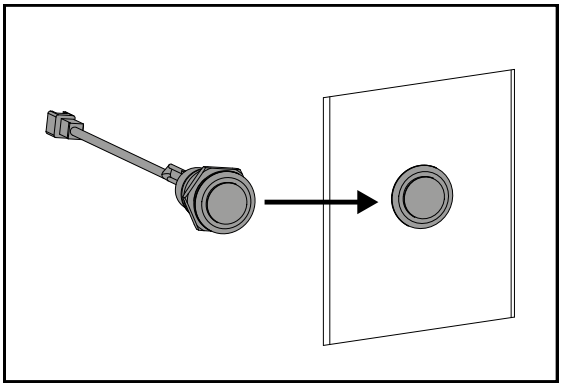
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position ◯.
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan repareres, kontakt din gasforhandler.



6. FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN

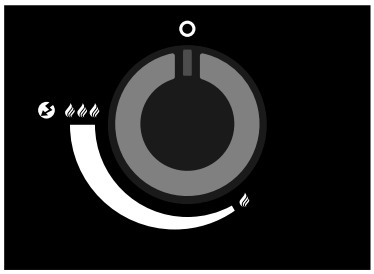
6.1 HOVEDAFBRYDER

Hovedafbryderen installeres i bundskabet i henhold til den separate monteringsvejledning.
Knappen lyser grønt i ON-positionen.



6.2 DREJEKNAP

Varmetrin og tænding



○ : Off-position

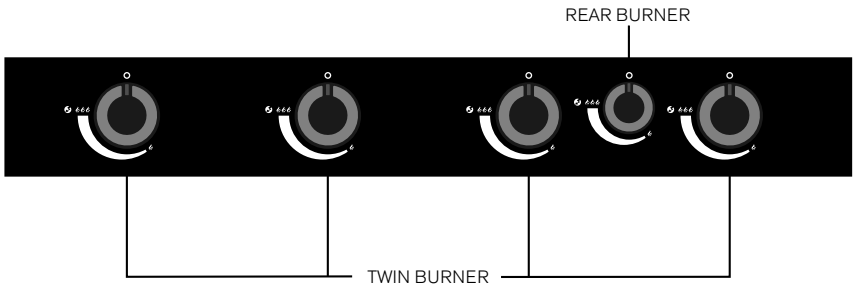
: Lav effekt

: Middel effekt

: Høj effekt

: Tænding

: Tænder

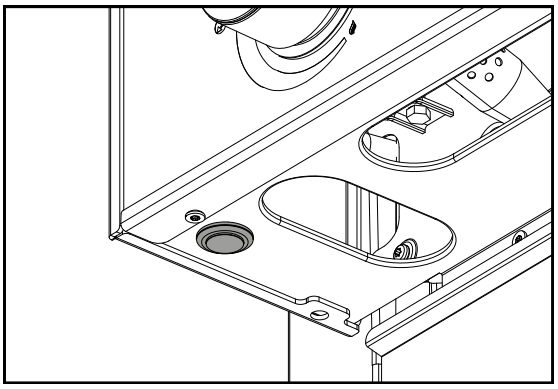




Med drejeknapperne opnår du på trin den højeste effekt og på den laveste effekt.

6.3 STEMNINGSFYLDT BELYSNING

Den ønskede lysfarve kan indstilles ved hjælp af knappen på frontpanelets venstre underside. Tryk på knappen i nogle sekunder for at tænde lyset, og klik derefter for at vælge den ønskede lysfarve. Fås i farverne grøn, blå, rød og hvid.



7. INDEN FØRSTE BRUG

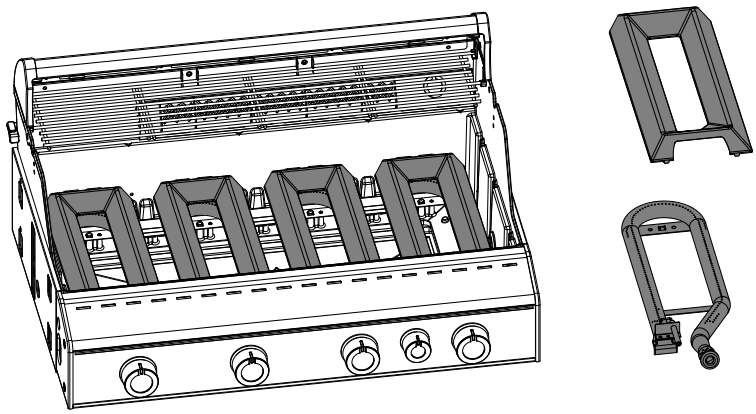
1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Tjek alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet KONTROL AF TÆTHED.
   Gennemfør også denne kontrol, hvis forhandleren har færdigmonteret din grill inden levering.
3. Lad hver brænder brænde i ca. 20-25 minutter på trin

⚠ **ADVARSEL:** Brug aldrig alle brændere på samme tid. Brug af alle brændere ved fuld belastning kan medføre, at gasflasken rimer til, og det kan forringe funktionen.

8. FORKLARING AF DE INDBYGGEDE GRILLER HEAT X-415 OG X-515

8.1 TWIN BURNER

Twin Burner i rustfrit stål med elektrisk multitænding giver et bredere udvalg af temperaturanvendelser sammenlignet med konventionelle brændere. Flammetagene i rustfrit stål sikrer en reduktion af fedtbrand og en jævn varmefordeling.



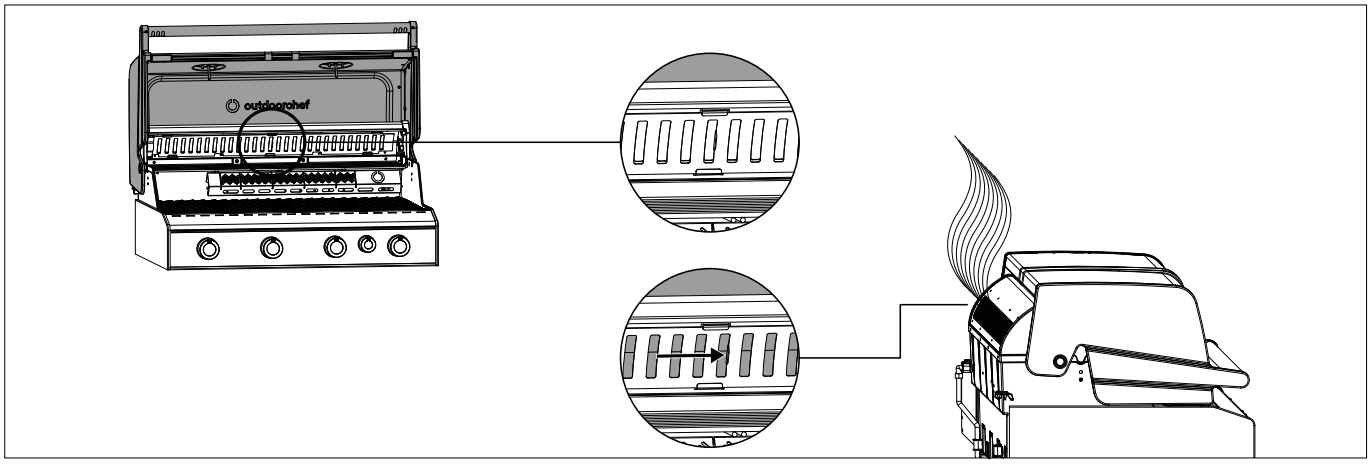
8.2. VARMEREGULATOR

Med varmeregulatoren kan temperaturen på grillristen og varmeristen justeres endnu mere nøjagtigt.

Stegning ved svag varme
Med åbnet varmeregulator og tilsvarende brænderindstilling kan HEAT også bruges til stegning ved svag varme.

Hold maden varm
Juster temperaturen på varmeristen med varmeregulatoren, og undgå, at din grillmad steger unkontrolleret videre.

BEMÆRK: Brug et betræk for at beskytte varmeregulatoren mod vandindtrængning i grillkammeret.



8.3 BAGBRÆNDER

⚠ **FARE:** Sørg for, at din installationsstation står foran en ildfast og varmebestandig bagvæg, eller at der er en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m fra brændbare genstande.
Med en bagbrænder er der altid risiko for, at der kan skyder flammer ud af grillen bagfra.

Varmestråling bagfra
Bagbrænderen bruges sammen med drejespyddet (medfølger ikke).
Ved at dreje spyddet koges maden langsomt fra alle sider og får en lækker skorpe.

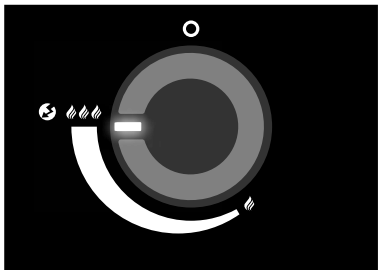
TIP: Vi anbefaler, at du bruger OUTDOORCHEF drejespyd og rotisserien HEAT.

9. BETJENING AF DE INDBYGGEDE GRILLER HEAT X-415 OG X-515

9.1 SÅDAN TÆNDER DU

⚠ **ADVARSEL:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.

1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED).**
2. Åbn grilllåget.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på den ønskede brænders gasreguleringsknap, og drej den mod uret til trin .
   Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 8 sekunder, sæt gasreguleringsknappen på ◯.
   Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

9.2 INDEN GRILNINGEN

1. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin med lukket låg.
2. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen trinløs efter behov mellem og .

9.3 EFTER GRILNING

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere i position ◯.
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
   Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
3. Lad grillen afkøle helt, og rengør den.
4. Dæk grillen til med det passende betræk.

9.4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLKAMMERET

9.4.1 RENGØRING

⚠ **ADVARSEL:** Ved rengøring af grillens indre omkring brændersystemet skal du være opmærksom på ikke at beskadige brænderens dele.

RENGØRING AF GRILLENS UDVENDIGE OMRÅDER

BEMÆRK: Når du rengør grillens overflade, brug aldrig glasrens eller andre rensemidler på sprayflaske, da de kan angribe overfladen.

Rengør grillens udvendige område og afsætningsfladerne kun med almindelige, ikke aggressive rengøringsmidler (f.eks. almindeligt opvaskemiddel). Ved brug af særlig grillrens (anbefales ikke) anbefaler vi at foretage en test på et ikke synligt sted først.

RENGØRING AF GRILLENS INDVENDIGE OMRÅDER

BEMÆRK: Hvis du bruger en nylon-grillbørste, vær altid opmærksom på, at grillen er helt afkølet.

Anbefalet rengøring ved kraftigere tilsmudsninger:

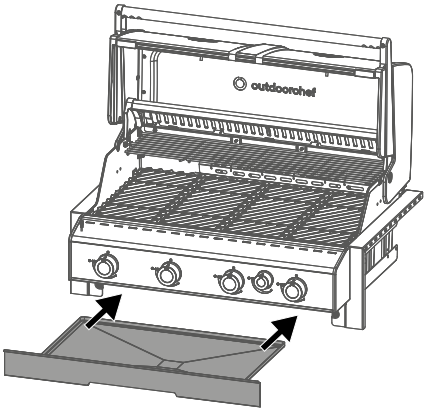
1. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt for at brænde fødevarerester (kødrester, fedt, sukker fra marinader osv.) af.
2. Lad derefter grillen køle helt af, så alle fødevarerester hærder (det gør rengøringen meget lettere og mere effektivt).
3. Rengør risten med en OUTDOORCHEF-børste med nylon- eller messingbørster (ikke stålbørster) for at få et optimalt resultat.
4. Fjern grillristen, og rengør brændkammeret. Du kan ligeledes bruge en nylonsvamp og sæbevand til at fjerne løse rester. For en grundig rengøring anbefaler vi OUTDOORCHEF grill- og koldrøggeneratorrens.
5. Komponenter af rustfrit stål kan renses med et almindelig rensemiddel til rustfrit stål eller med en polersvamp, der kan købes i byggemarkeder.

BEMÆRK: Vi anbefaler regelmæssig rengøring for at undgå skorpedannelse og fedtflammebrand.

TIP: Omhyggelig rengøring efter hver grilning øger din næste grillfornøjelse! Rengør grillristen efter hver brug, så står din grill klar næste gang, du skal bruge den.

RENGØRING AF FEDTBAKKERNE

⚠ **ADVARSEL:** Hvis fedtbakkerne ikke rengøres, kan det medføre fedtbrand.
Tjek fedtbakkerne efter hver brug, og fjern eventuelle fedtrester.



9.4.2 VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper eller insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL AF TÆTHED**. Hvis du er i tvivl om noget, kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren.
- Inden længere tids opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal udskiftes straks, se beskrivelsen i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- For at du kan have glæde af din grill rigtig længe, anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vind og vejr med et passende OUTDOORCHEF-betræk.
- For at undgå fugtighed fra støv skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

9.5 DIREKTE OG INDIREKTE GRILLMETODE MED HEAT

HVAD ER FORSKELLEN?

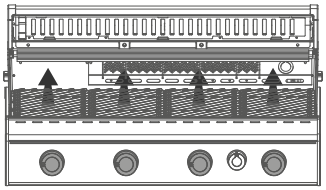
DIREKTE GRILNING
Som navnet siger, ligger grillmaden ved direkte grilning direkte over varmekilden.

Denne metode er velegnet til korttidsstegt kød. På grund af den høje temperatur dannes en flot skorpe eller et perfekt grillmønster på bøffen.

INDIREKTE GRILNING
Ved indirekte grilning cirkulerer varmen omkring grillmaden. På grund af det lukkede låg bliver grillen til en varmluftovn.
Denne grillmetode er særligt velegnet til store stykker kød, der skal steges ved lav temperatur, eller skånsomt tilberedt fisk.
Grillmetoden "low&slow" til retter som pulled pork, ribben eller brisket er baseret på indirekte grilning.

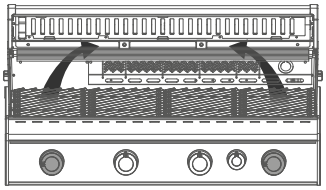
Med HEATs grillsystem kan du hurtigt skifte fra direkte til indirekte varme.
Ved indirekte grillning, stegning og bagning lægges grillmaden i midten af risten, og kun de to yderste brændere tændes.

DIREKTE VARME



Ved direkte grilning og stegning:
Læg grillmaden over de tændte brændere.

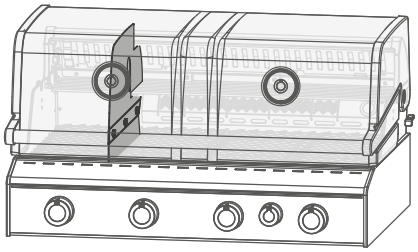
INDIREKTE VARME

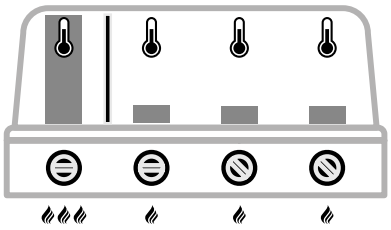


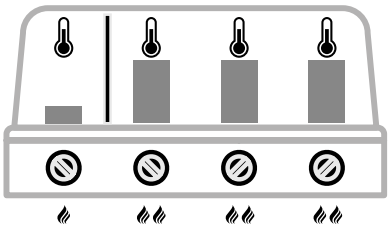
Ved indirekte grilning, stegning og bagning:
Læg grillmaden i midten, luk låget, og tænd kun de yderste to brændere.

9.6 GRILNING I TO GRILLKAMRE

HEAT tilbyder dig ud over de klassiske grillmetoder (se kapitel DIREKTE OG INDIREKTE GRILNING) lækker grilning i to grillkamre.
Ved hjælp af OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (fås som tilbehør) kan din HEAT opdeles i to grillzoner. Denne inddeling i zoner åbner nye muligheder: Du kan tilberede forskellig grillmad samtidig og undgå, at de forskellige ting på grillen tager smag eller lugt af hinanden.
Grillzonerne kan styres og kontrolleres uafhængigt via de enkelte brændere. De to termometre i låget viser dig de tilsvarende zonetemperaturer.



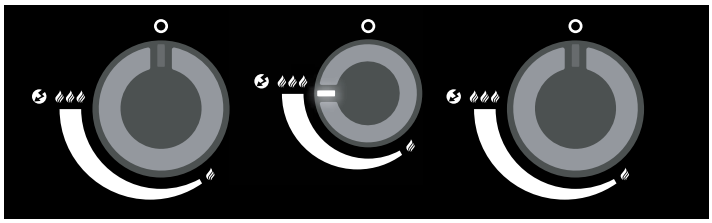




9.7 BETJENING AF BAGBRÆNDEREN

9.7.1 SÅDAN TÆNDER DU

1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet KONTROL AF TÆTHED).
2. Åbn grilllåget.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen på bagbrænderen, og drej den mod uret til trin . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.

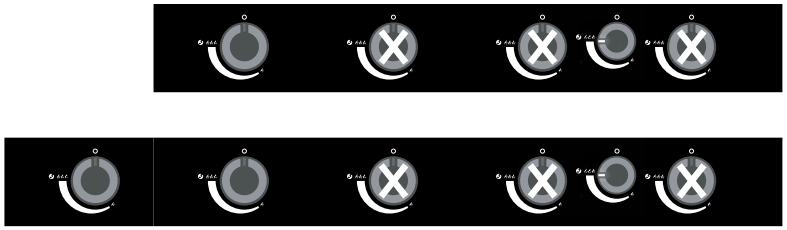


5. Hvis gassen ikke brænder inden for 8 sekunder, sæt gasreguleringsknappen på .
   Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 3.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde bagbrænderen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

BEMÆRK: For et perfekt grillresultat anbefaler vi, at du bruger OUTDOORCHEF-drejespyddet HEAT. Det fås som tilbehør hos din forhandler.

⚠ **FARE:** Brug aldrig bagbrænderen sammen med hovedbrænderne i bagbrænderens område.

⚠ **FORSIGTIG** Brug af alle brændere ved fuld belastning kan medføre, at gasflasken rimer til, og det kan forringe funktionen.



9.7.2 FØR GRILNING

1. Fjern varmeristen, varmen fra bagbrænderen skader varmeristen.
2. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin med lukket låg.
3. Læg drejespyddet med grillmaden på grillen, og reguler temperaturen trinløs efter behov mellem – .

TIP: Hvis du sætter en skål under drejespyddet og din grillmad, opsamles dryppende stegesaft og fedt, og din grill tilsmudses ikke unødigt. Desuden er neddryppende stegefedt og fedtstoffer ideelle som basis for velsmagende saucer.

9.7.3 EFTER GRILNING

1. Sæt bagbrænderens gasreguleringsknap på position .
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
   Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
3. Lad grillen afkøle helt, og rengør den.
4. Dæk grillen til med det passende betræk.

9.8 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BAGBRÆNDEREN

9.8.1 RENGØRING

Vi anbefaler, at durengør bagbrænderen efter hver grilning. Rengør den med et almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål eller en polersvamp fra et byggemarked.

9.8.2 VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af din bagbrænder sikrer en upåklagelig funktion.

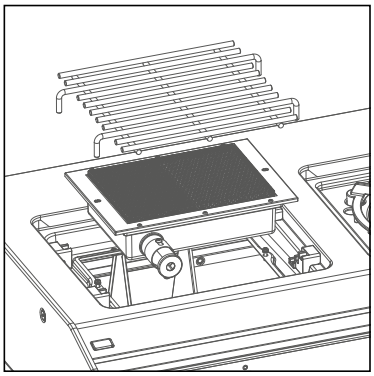
- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper eller insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL AF TÆTHED**. Hvis du er i tvivl, kontakt venligst din gasleverandør eller salgsstedet. Efter længere tids opbevaring og mindst en gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre skader. En beskadiget gasslange skal udskiftes straks, se beskrivelsen i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.

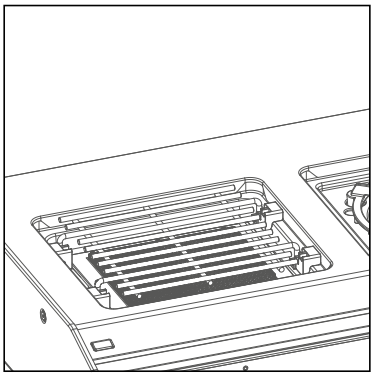
10. FORKLARING OG DRIFT AF DEN INDBYGGEDE GRILL HEAT X-245 H

10.1. FORKLARING AF BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRARØD GRILNING

Hvordan fungerer en infrarød brænder?
Den gasflamme, der opstår, når BLAZING ZONE® tændes, fordeler sig jævnt i keramikpladen og danner på overfladen infrarøde stråler, som afgiver intensiv direkte varme på op til 900 grader til grillmaden. Således opnår man meget højere temperaturer end med en almindelig gasbrænder.





Høje temperaturer 600-900°C

High performance-keramikbrænder
Grilning ved høj varme
Kød med perfekt sprød overflade
Højdejusterbar rist, 3 trin
Perfekt til magre udskæringer

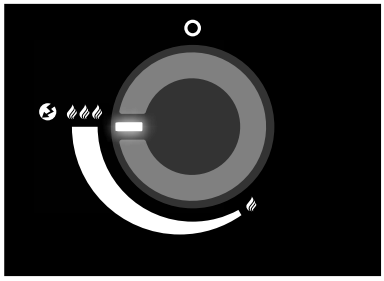
Med BLAZING ZONE® kan du tilberede steaks og andet kød af samme type ved maksimal varme på over 900 °C og give det en perfekt grillskorpe.

10.2 BETJENING AF BLAZING ZONE®

10.2.1 SÅDAN TÆNDER DU

⚠ **ADVARSEL:** Låget skal altid være åbent under drift.

1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet KONTROL AF TÆTHED).
2. Åbn låget.
3. Åbn gasflaskens gastilførsel. Tryk på BLAZING ZONEs® gasreguleringsknap, og drej den mod uret til trin . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



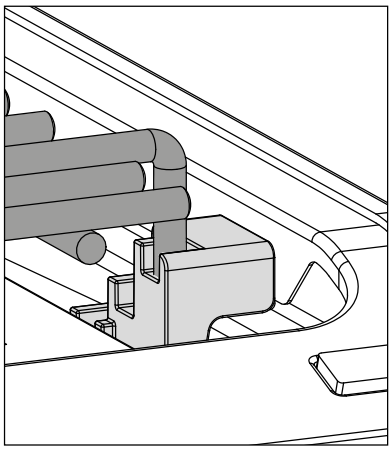
4. Hvis gassen ikke brænder inden for 8 sekunder, sæt gasreguleringsknappen på ○.
   Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 3.
5. Hvis det ikke lykkes at tænde BLAZING ZONEs® brænder i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

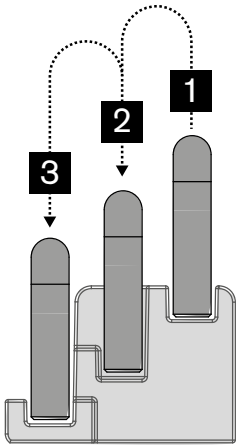
⚠ **FORSIGTIG** Brug af alle brændere ved fuld belastning kan medføre, at gasflasken rimer til, og det kan forringe funktionen.

10.2.2 FØR GRILNING

⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmebestandige handsker.
BLAZING ZONE® skal altid først køle helt af, inden du rører ved delene.

1. Flyt grillristen til den ønskede position.
2. Forvarm BLAZING ZONE® i ca. 10 minutter på det ønskede trin til .
3. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen efter behov mellem og .





10.2.3 EFTER GRILNING

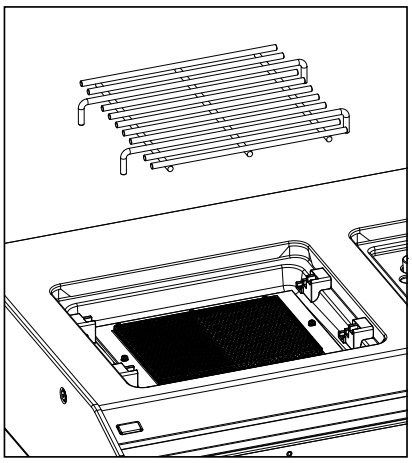
1. Indstil BLAZING ZONEs® gasreguleringsknap til .
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
   Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
3. Lad BLAZING ZONE® afkøle helt, og rengør derefter grillristen.
4. Luk først låget, når BLAZING ZONE® er afkølet.
5. Dæk grillen og hele BLAZING ZONE med det passende betræk.

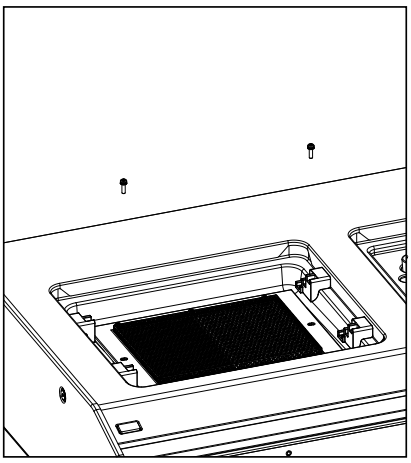
10.3 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BLAZING ZONE®

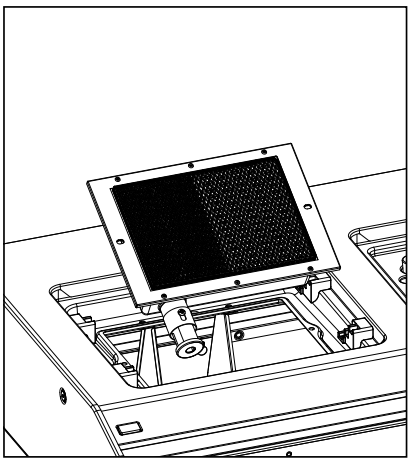
10.3.1 RENGØRING

Vi anbefaler, at du rengør din BLAZING ZONE® efter hver 3. brug; for at gøre det, tag grillristen ud, og rengør den i din opvaskemaskine. Tør grillens indervægge af med en tør klud, og tøm fedtbakkeskålen.

Desuden anbefaler vi, at du 1x årligt afmonterer BLAZING ZONE ® og rengør alle de omliggende dele og fjerner spindelvæv og grillrester.







Når du har taget BLAZING ZONE ® ud, gør følgende:

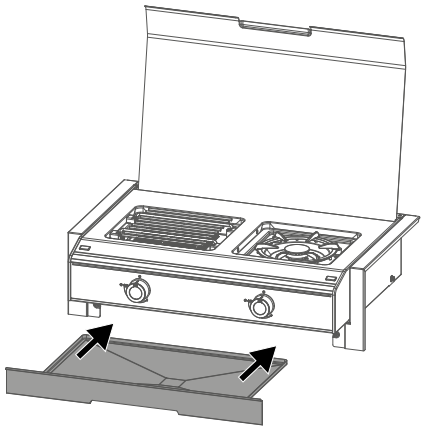
1. Tjek, om brænderen er deform eller ridset.

2. Venturi-rørene (rørstykke på brænderen) kan renses/børstes med en tynd flaskerenser.
3. Rens bærerammen på BLAZING ZONE® på indersiden; brug ikke aggressive eller brandfarlige rengøringsmidler.
4. Sæt derefter hele BLAZING ZONE ® tilbage i sidehylden; følg den separate monteringsvejledning.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen tørre godt igennem bagefter. For at fremskynde tørringen kan du tænde BLAZING ZONE ® og lade den brænde nogle minutter med åbent låg på højeste trin.

RENGØRING AF FEDTBAKKERNE

⚠ **ADVARSEL:** Hvis fedtbakkerne ikke rengøres, kan det medføre fedtbrand.
Tjek fedtbakkerne efter hver brug, og fjern eventuelle fedtrester.



10.3.2 VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af din BLAZING ZONE ® sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper eller insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL AF TÆTHED**. Hvis du er i tvivl om noget, kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren.
- Inden længere tids opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal udskiftes straks, se beskrivelsen i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- For at du rigtig længe kan have glæde af din BLAZING ZONE®, anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vind og vejr med et passende OUTDOORCHEF-betræk.
- For at undgå fugtighed fra støv skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

10.4. FORKLARING AF COOKING ZONE

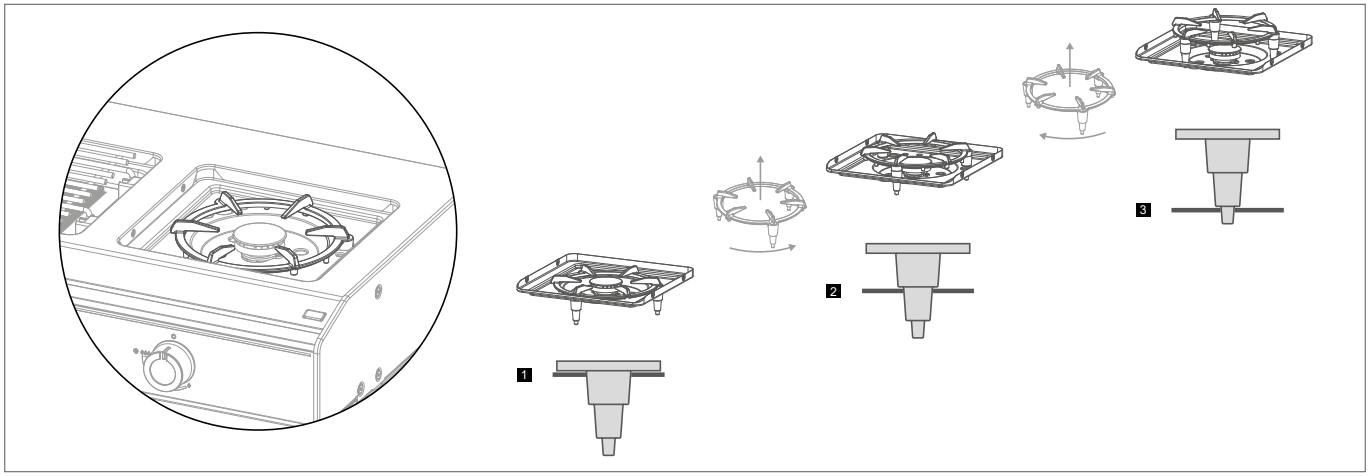
10.4.1 TRE ANVENDELSESOMRÅDER

Den komplet nyudviklede COOKING ZONE er, som navnet allerede antyder, mere end en almindelig ekstra kogeplade, for du har et meget større temperaturområde til rådighed. Mens almindelige ekstra kogeplader som regel griller ved mellemhøje og høje temperaturer, kan du på COOKING ZONE også tilberede mad, der kræver mindre varme (pastasaucer, supper, sammenkogte retter osv.).

Det er muligt med den komplet nyudviklede brænder samt muligheden for at bruge den ekstra kogeplade i 3 forskellige højder.

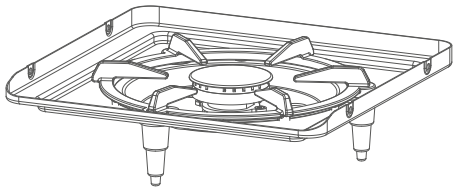
På grund af den massive støbejernsopsats konkave facon kan du på COOKING ZONE også bruge OUTDOORCHEF BBQ wok, der passer perfekt på opsatsen (uden wok-adapterring)

Højdejustering af støbejernsopsatsen



Beskyttelseskappe til støbejernsopsatsen

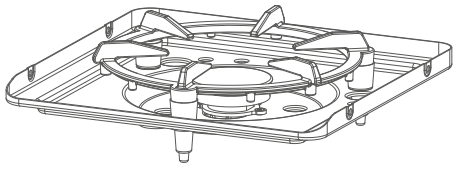
Sørg for, at du altid bruger de medfølgende silikone-beskyttelseskapper til støbejernsopsatsen. De beskytter ristens huller til højdeindstillingen mod ridser.



Høj varme

I kombination med drejeknappen kan du afdække mange forskellige anvendelsesområder inden for det høje temperaturområde.

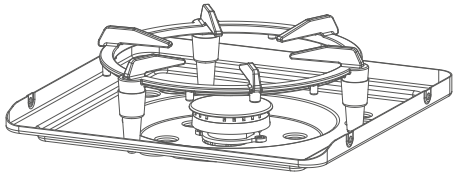
- Hurtig og kraftig bruning



Mellemhøj varme

I kombination med drejeknappen kan du afdække mange forskellige anvendelsesområder inden for det mellemhøje temperaturområde.

- Bruning/dampkogning af kød, fisk og grøntsager
- Bruning af grøntsager el.lign., der indeholder stivelse, f.eks. brasekartofler, rösti osv.



Lav varme

I kombination med drejeknappen kan du afdække mange forskellige anvendelsesområder inden for det nederste temperaturområde.

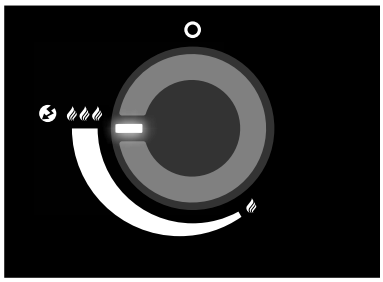
- Tilberedning af saucer, supper, sammenkogte retter og risretter

10.5 BETJENING AF COOKING ZONE

10.5.1 SÅDAN TÆNDER DU

⚠ **ADVARSEL:** Låget skal altid være åbent under drift.

1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet KONTROL AF TÆTHED).
2. Åbn låget.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på COOKING ZONEs gasreguleringsknap, og drej den mod uret til trin . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 8 sekunder, sæt gasreguleringsknappen på ○.
   Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 3.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde den COOKING ZONE i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

⚠ **FORSIGTIG** Brug af alle brændere ved fuld belastning kan medføre, at gasflasken rimer til, og det kan forringe funktionen.

10.5.2 INDEN TILBEREDNING

⚠ **ADVARSEL:** Brug altid varmebestandige handsker. Lad altidCOOKING ZONE afkøle helt, før du rører ved delene.

1. Sæt støbejernsopsatsen i den ønskede position (3 trin).
2. Sæt en pande eller wok på støbejernsopsatsen, og forvarm den i 5 minutter på det ønskede trin – .
3. Læg grillmaden på panden eller wokken, og reguler temperaturen efter behov mellem – .

10.5.3 EFTER TILBEREDNING

1. Sæt gasreguleringsknappen på af brændere på ○.
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
   Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
3. Lad COOKING ZONE afkøle helt, og rengør først derefter fladen under støbejernsopsatsen.
4. Dæk grillen og hele COOKING ZONE med det passende betræk.

10.6 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF COOKING ZONE

10.6.1 RENGØRING

Vi anbefaler, at du rengør din COOKING ZONE efter hver 3. brug, fjerner støbejernsopsatsen, og rengør området nedenunder.

10.6.2 VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af din COOKING ZONE sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper eller insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL AF TÆTHED**. Hvis du er i tvivl om noget, kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren.
- For at undgå korrosionsskader skal du inden længere tids opbevaring behandle alle metaldele (navnlig støbejernsopsatsen) med olie.
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal udskiftes straks, se beskrivelsen i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- For at du rigtig længe kan have glæde af din grill og af COOKING ZONE anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vind og vejr med et passende OUTDOORCHEF-betræk.

For at undgå fugtighed fra støv skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

11. SAFETY LIGHT

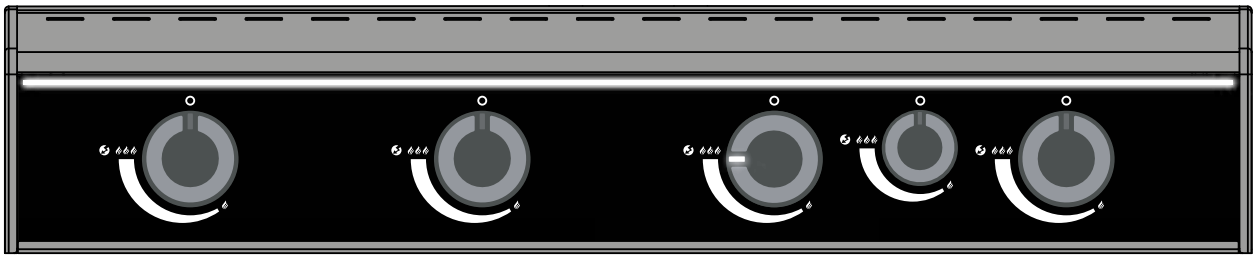
⚠ **ADVARSEL:** Husk, at du efter endt grilning altid skal lukke for gasflaskens gastilførsel og at slukke for gashanen.

SAFETY LIGHT i din grills gasreguleringsknap aktiveres, når gasreguleringsknappen drejes mod uret fra position ○ til position og gastilførslen åbnes.
SAFETY LIGHTs energiforsyning sikres ved hjælp af den medfølgende powerbank.

Fordelen:

- SAFETY LIGHT husker dig på, at ventilen stadig er åben og gas kan strømme ud.

Betjeningskonsol HEAT – drejeknap med SAFETY LIGHT



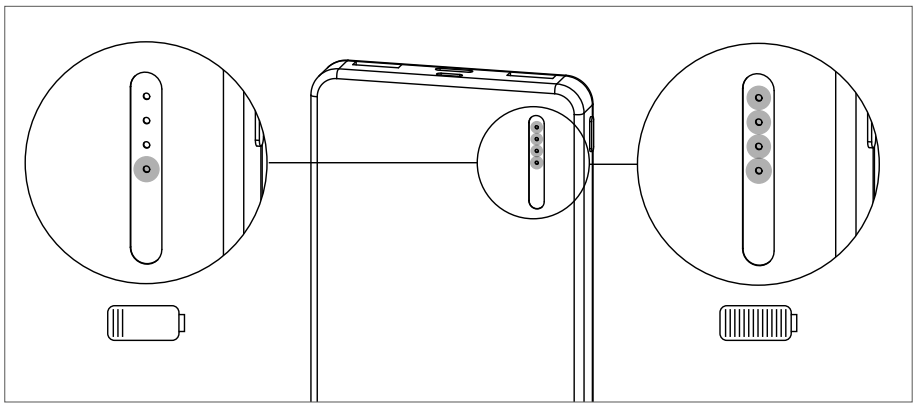
Når du drejer en gasreguleringsknap, aktiveres både SAFETY LIGHT og betjeningskonsollens lys (OUTDOORCHEF-logo og -produktnavn og den stemningsfulde belysning lyser). Det er ligeledes powerbanken, der sørger for strømmen til dette lys.

Lyset slukker ca. 10 sekunder efter at alle gasreguleringsknapper er sat i position ○.

12. POWERBANK

Powerbanken giver strøm til SAFETY LIGHT, den elektriske tænding og hele LED-belysningen.
Vi anbefaler, at du efter hver brug af din grill fjerner powerbanken, oplader den helt, og opbevarer den et tørt sted.

Driftstiden er ca. 8 timer, opladningstiden fra tom til fuld er ca. 7 timer.
Den aktuelle opladningsstatus fremgår af powerbankens display.



TIP: Vi anbefaler, at du frakobler powerbanken efter hver brug, og oplader den helt.

TIP: Hvis du har brug for en ekstra powerbank, kan du bestille den på www.outdoorchef.com under reservedele.

TIP: Som et alternativ til powerbanken kan du også tilslutte din HEAT direkte til elnettet med OUTDOORCHEF transformer-strømforsyningen (fås som tilbehør).

BEMÆRK: Vi anbefaler, at du altid kun bruger OUTDOORCHEF-powerbanken.
Hvis du bruger en anden type powerbank, vær opmærksom på, at outputtet ikke er over 5V/2,1A.

13. BEMÆRKNINGER TIL STØBEJERNSRISTENE

INDBRÆNDING

Rens støbejernsristene med vand, inden du bruger dem første gang.

- Pensl ristene med et tyndt lag raffineret madolie.
- Lad grillen brænde i ca. 20-25 minutter på trin .
- Der danner sig en patina, der beskytter dine støbejernsriste mod rust.

BRUG

Forvarm støbejernsristene på trin i mindst 5 minutter hver gang.
Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke støbejernsristene på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

RENGØRING

- Lad grillristene af støbejern brænde på grillen ved fuld effekt i ca. 10 minutter
- Lad ristene køle af

Brug en nylon- eller messingbørste (ikke stålbørste) for at fjerne rester og tilsmudsninger.

- Ved genstridig snavs: Brug OUTDOORCHEFCHEF-rens til grundig rengøring
- Brug ikke aggressive, fedtopløselige og kemiske rengøringsmidler.

BEMÆRK: Rengøringsmidler og store mængder vand beskadiger den beskyttende patina, hvilket får din støbejernsrist til at ruste.

14. AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

- Tjek, om der springer gnister fra elektroden over til brænderen.

  ⚠ **FORSIGTIG:** Denne kontrol må kun ske, når der er lukket for gastilførslen.
- Tjek, om der er tændt for gasflaskens gastilførsel.
- Forvis dig om, at der er nok gas i flasken.

Ingen gnist:

- Sørg for, at powerbanken er helt opladet, og at den er tilsluttet korrekt.
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 5-8 mm.
- Tjek, om ledningerne ved den elektriske tænding og elektroderne er isat og sidder fast.
- Manuel tænding med en stavlighter er muligt fra åbningen på højre side af grillkammeret

Ingen eller kun lav ydelse:

- Tjek, om brænderen er tilstoppet af insekter eller edderkopper/edderkoppespind.

  Supplerende oplysninger om rengøring af brænderen finder du her:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

- Tjek, om gastilførslen på gasreguleringsknapperne er åbnet (ved lukket gasflaskeventil).
- Sørg for, at powerbanken er tilsluttet korrekt og at den er opladt.

15. FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på https://www.outdoorchef.com/agb

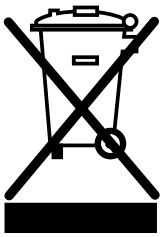
Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside www.outdoorchef.com
** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

16. RESERVEDELE

Reservedele kan fås hos faghandlen.

17. BORTSKAFFELSE



Denne mærkning gør opmærksom på, at dette produkt og den medfølgende powerbank ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald i hele EU. For at undgå mulige skader på miljøet eller sundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal det genanvendes ansvarligt. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og afhentningssystemet eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. Du kan tilføre dette produkt til miljøvenlig genbrug.

Fjern powerbanken fra enheden, før du tager den til bortskaffelsesstedet, og bortskaf den i henhold til lokale bestemmelser.

18. TEKNISKE INFORMATIONER

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	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
Gaseffekt	21,2 kW H_S
Gasforbrug	1483 g/t

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	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
Gaseffekt	25,4 kW H_S
Gasforbrug	1776 g/t

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	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
Gaseffekt	6,50 kW H_S
Gasforbrug	455 g/t

HOVEDBRÆNDER

Effekt	4,20 kW H_S
Gasforbrug	294 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/mærkning: BK
Dyser (50 mbar)	0,86 mm/mærkning: BE

BLAZING ZONE®

Effekt	3,60 kW H_S
Gasforbrug	252 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,90 mm/mærkning: BM
Dyser (50 mbar)	0,78 mm/mærkning: BD

COOKING ZONE

Effekt	2,90 kW H_S
Gasforbrug	203 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,84 mm/mærkning: AR
Dyser (50 mbar)	0,74 mm/mærkning: AE

BAGBRÆNDER

Effekt	4,40 kW H_S
Gasforbrug	308 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	1,02 mm/mærkning: AN
Dyser (50 mbar)	0,90 mm/mærkning: BM

POWERBANK

Effekt	10.000 mAh
Input	5V/2,0 A
Output	5V/2,1 A

Elektrisk tænding

Den elektriske tænding får sin strøm fra den medfølgende powerbank.

Oplysning om temperaturvisningen

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

Hjemmeside

Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om produkterne fra OUTDOORCHEF finder du på www.outdoorchef.com.

CS

OBSAH

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE DŮLEŽITÉ 137

2. NÁVOD K OBSLUZE 137

2.1 Uschování návodu k obsluze

3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 138

3.1 Instalace a montáž
3.2 Obsluha

4. PLYNOVÉ LÁHVE 141

5. UVEDENÍ GRILU DO PROVOZU 142

5.1 Připojení plynové hadice
5.2 Kontrola těsnosti

6. VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU 144

6.1 Hlavní vypínač
6.2 Otočný ovladač
6.3 Ambientní osvětlení

7. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 145

8. VYSVĚTLIVKY K VESTAVNÉMU GRILU HEAT X-415 H A X-515 H 146

8.1 Twin Burner
8,2. Heat Regulator
8.3 Zadní hořák

9. OBSLUHA VESTAVNÉHO GRILU HEAT X-415 H A X-515 H 147

9.1 Návod k zapalování
9.2 Před grilováním
9.3 Po grilování
9,4. Čištění a údržba grilovací komory
9.5 Přímé a nepřímé grilovací metody se zařízením HEAT
9.6 Grilování ve dvou grilovacích komorách
9.7 Obsluha zadního hořáku
9.8 Čištění a údržba zadního hořáku

10. VYSVĚTLENÍ A OBSLUHA VESTAVNÉHO GRILU HEAT X-245 H 152

10,1. Vysvětlivky k Blazing Zone®
10.2 Čištění Blazing Zone®
10.3 Čištění a údržba Blazing Zone®
10,4. Vysvětlivky k Cooking Zone
10.5 Ovládání Cooking Zone
10.6 Čištění a údržba Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 157

12. POWERBANKA 158

13. POZNÁMKY K LITINOVÝM GRILOVACÍM ROŠTŮM 158

14. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH 159

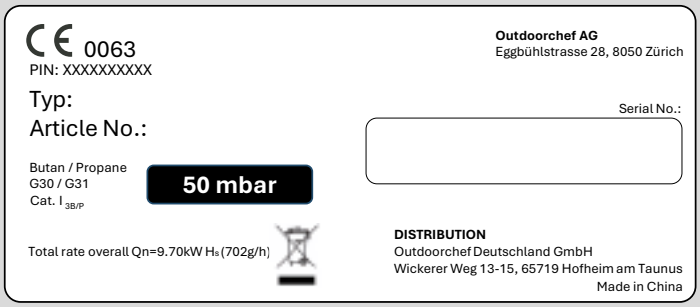
15. SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY 159

16. РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ 159

17. LIKVIDACE ODPADU 159

18. TECHNICKÉ INFORMACE 160

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE DŮLEŽITÉ



DŮLEŽITÉ:

Sériové číslo grilu najdete podle modelu na štítku s údaji, který se nachází buď na rámu 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 přečtěte tento návod.

2.1 USCHOVÁNÍ NÁVODU K OBSLUZE

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

Všechny návody k obsluze jsou dostupné také na www.outdoorchef.com.

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 přečtěte 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 a **zamezení věcným škodám a újmě na zdraví** si prosím přečtěte tato upozornění a respektujte je.

⚠ **NEBEZPEČÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování bude mít za následek smrtelný úraz nebo těžké zranění.
⚠ **VAROVÁNÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek smrtelný úraz nebo těžké zranění.
⚠ **POZOR:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění.

⚠ NEBEZPEČÍ	⚠ VAROVÁNÍ
Pokud ucítíte plyn: ▪ 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.	▪ 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 prostorách.

3.1 INSTALACE A MONTÁŽ

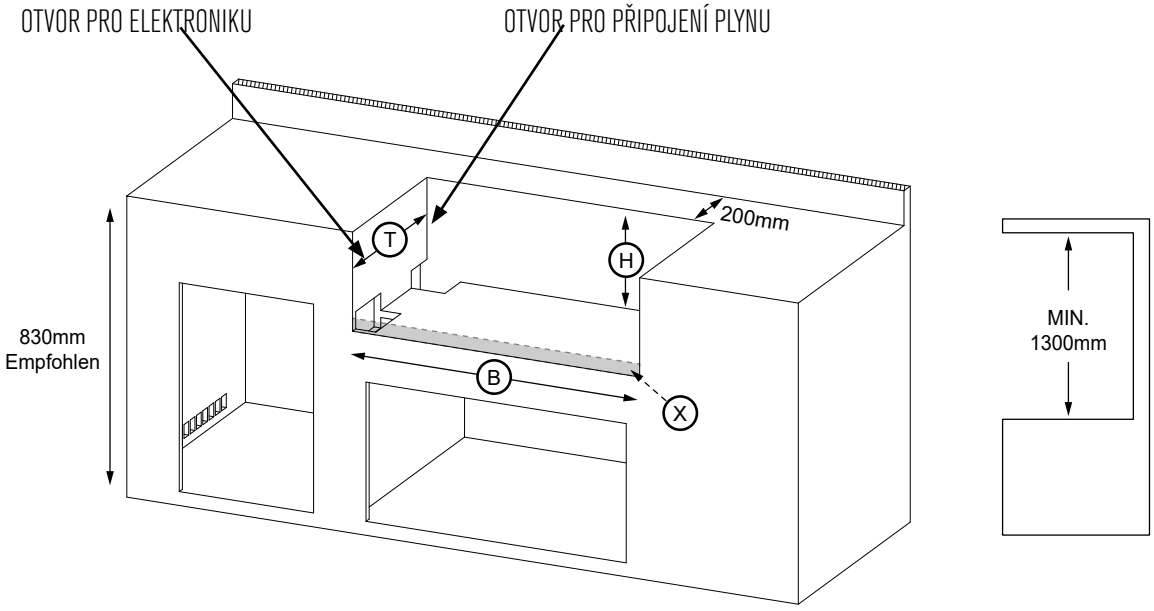
Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze.
Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněný před větrem.

⚠ **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
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	minimálně 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	minimálně 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm



⚠ **POZOR:** V případě uložení plynové láhve pod vestavným grilem se doporučuje instalační výška **min. 1100 mm**.

⚠ **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.
Neumisťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumisťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány.
Před uvedením vašeho plynového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte 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 prostorách 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 štěrbiny pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěná 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:** Zajistěte, aby se powerbanka nikdy nedostala do kontaktu s plameny a vysokými teplotami.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu nenechávejte gril nikdy bez dozoru.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi

⚠ **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:** 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.

⚠ **POZOR:** Teplo grilu může výrazně zahřát přilehlou pracovní desku. Vyhněte se kontaktu s horkým povrchem.

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

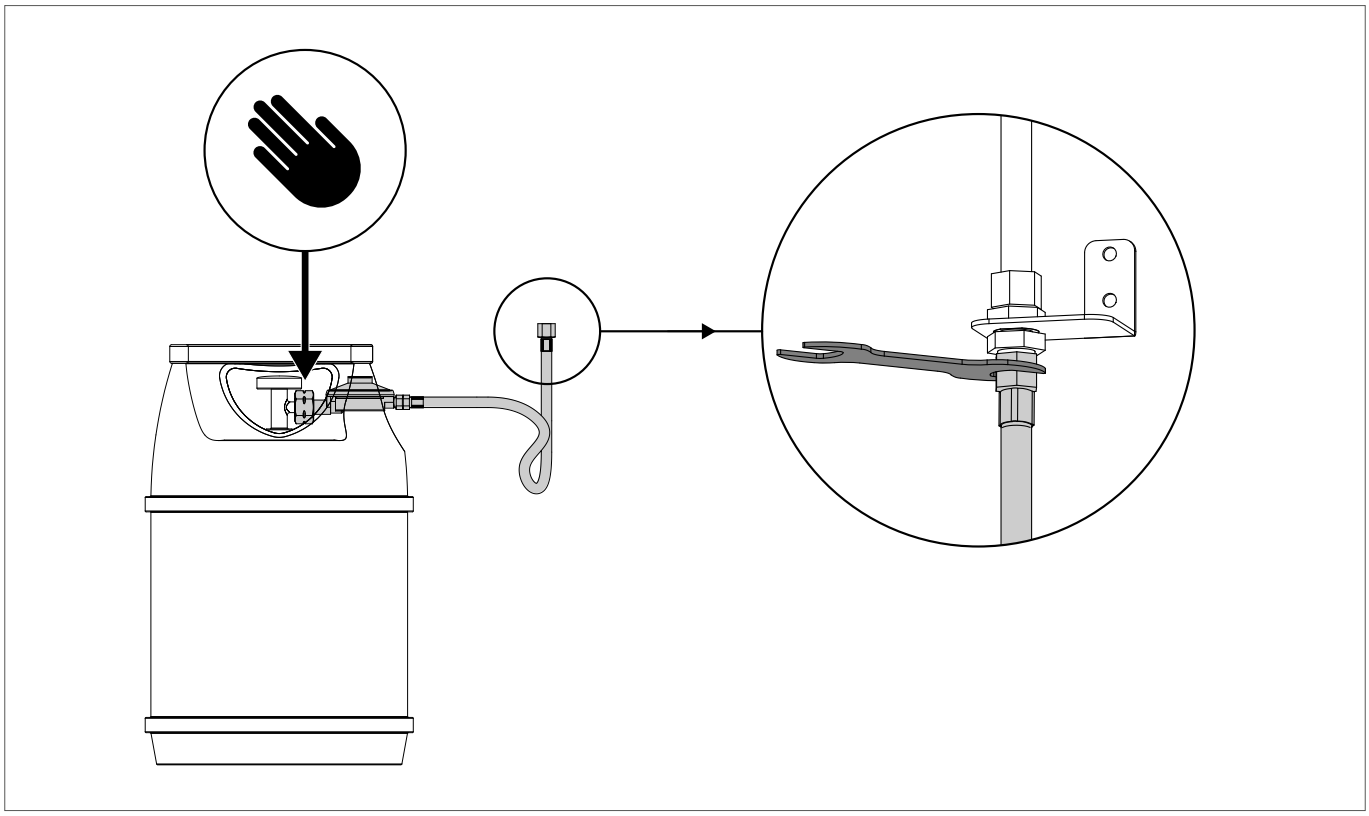
⚠ **NEBEZPEČÍ:** Gril je vhodný pouze pro provoz s plynovými láhvemi, nesmí být provozován přes přípojku zemního plynu.

- 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 těsnicích 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 nelze přišroubovat plynovou hadici pouze rukou.



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

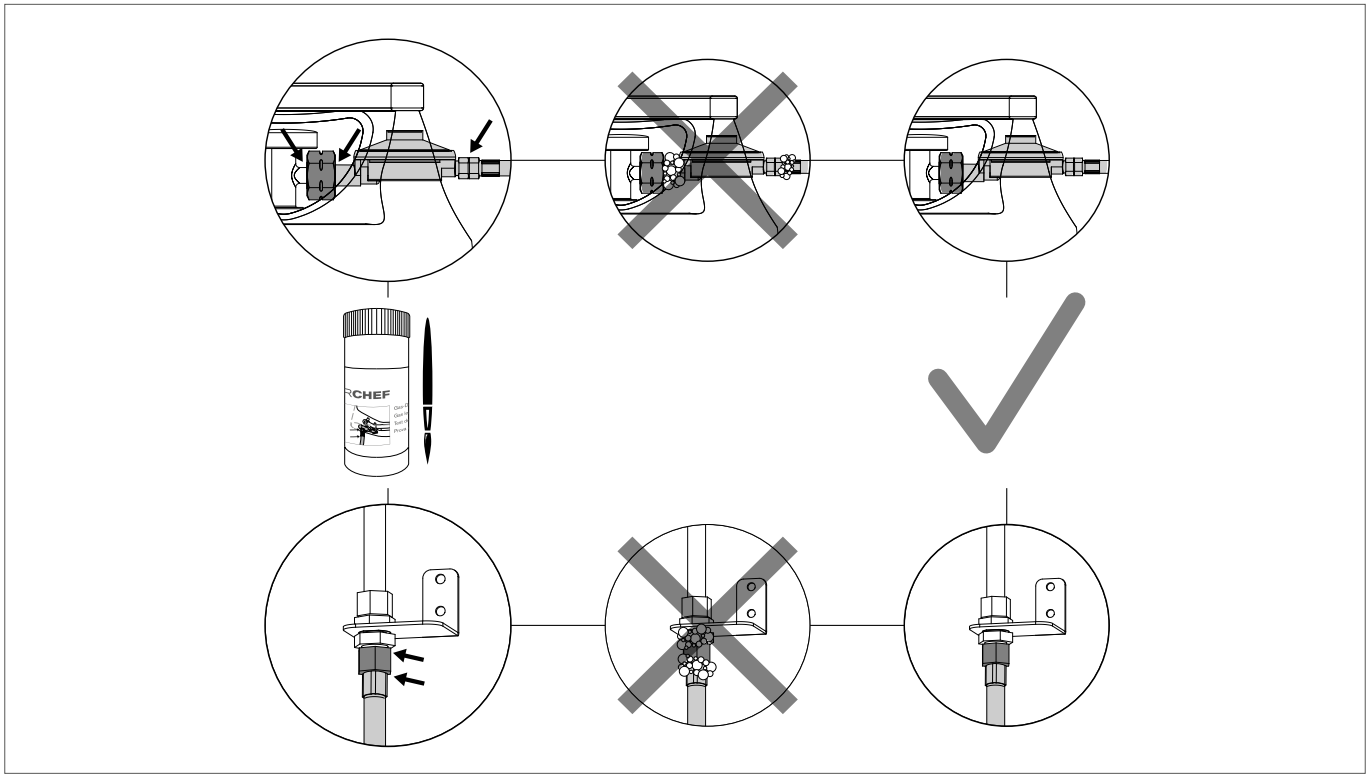
5.2 KONTROLA TĚSNOSTI

⚠ **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.

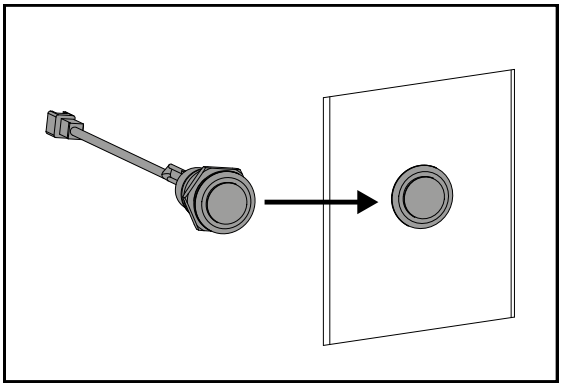
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ○.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým 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. VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

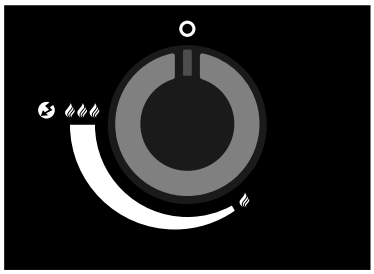
6.1 HLAVNÍ VYPÍNAČ

Hlavní vypínač se instaluje do spodní skříňky podle samostatného návodu k montáži.
Tlačítko v poloze ON svítí zeleně

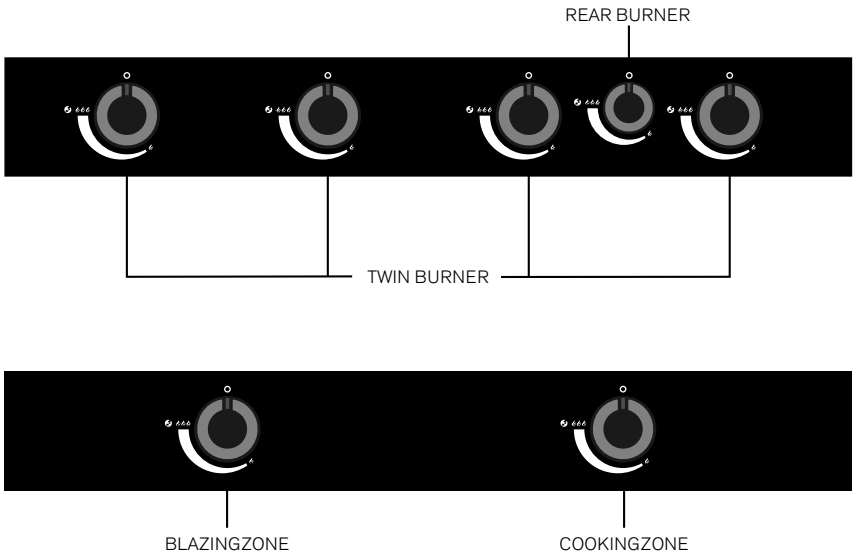


6.2 OTOČNÝ OVLADAČ

Stupně tepla a zapalování



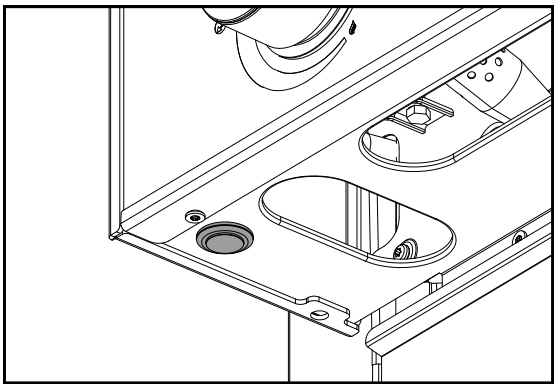
○ : Vypnuto
: Nízký výkon
: Střední výkon
: Vysoký výkon
: Zapalování
: Zapalovač



Otočný ovladač dosahuje na stupni nejvyššího výkonu a na nejnižšího výkonu.

6.3 AMBIENTNÍ OSVĚTLENÍ

Požadovanou barvu světla lze definovat pomocí tlačítka v levé spodní části předního panelu. Stisknutím tlačítka na několik sekund aktivujte světlo a poté kliknutím vyberte vaši požadovanou barvu světla. K dispozici je zelená, modrá, červená a bílá.



7. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

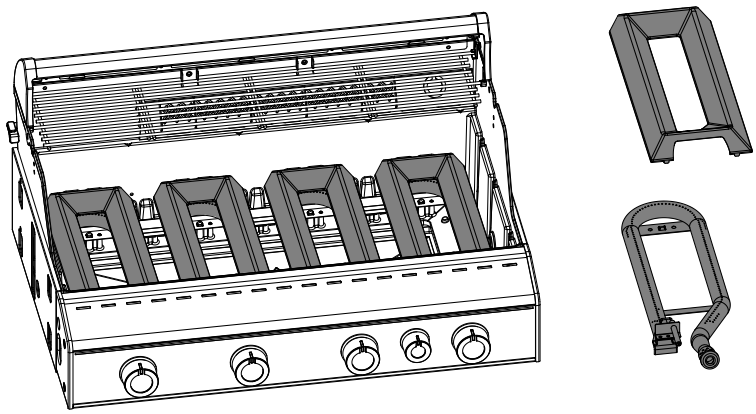
1. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**.
   Udělejte to i tehdy, pokud byl Váš gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Každý hořák vypalujte zvlášť po dobu cca 20–25 minut na stupni

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nepoužívejte všechny hořáky současně. Používání všech hořáků při plném zatížení může vést k zamrznutí plynové láhve a tím ke zhoršení její funkce.

8. VYSVĚTLIVKY K VESTAVNÉMU GRILU HEAT X-415 H A X-515 H

8.1 TWIN BURNER

Dvojité hořáky z nerezové oceli s elektrickým vícenásobným zapalováním zajišťují širší rozsah použití teploty ve srovnání s běžnými hořáky. Stříšky nad hořáky z nerezové oceli zajišťují snížení výskytu požáru tuku a rovnoměrné rozložení tepla.



8,2. HEAT REGULATOR

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

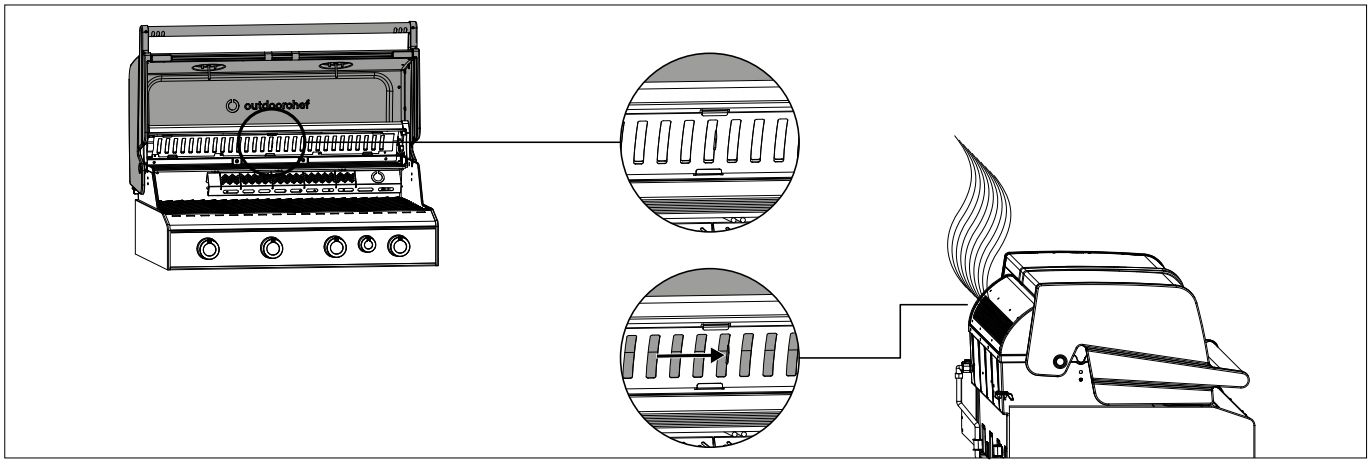
Pomalé vaření

Pokud je regulátor teploty otevřený a hořák je odpovídajícím způsobem nastaven, umožňuje vaše zařízení HEAT také pomalé vaření.

Udržování teploty

Pomocí regulátoru teploty nastavte teplotu na roštu pro udržování teploty a zabraňte tak dalšímu vaření vašeho grilovaného jídla.

UPOZORNĚNÍ: Chraňte regulátor teploty krytem, aby se do grilovací komory nedostala voda.



8.3 ZADNÍ HOŘÁK

⚠ **NEBEZPEČÍ:** Ujistěte se, že je vaše vestavná stanice umístěna před ohnivzdornou a žáruvzdornou zadní stěnou nebo dodržuje bezpečnou vzdálenost alespoň 1,5 m od hořlavých předmětů.
U zadního hořáku vždy existuje riziko, že plameny mohou unikat z grilu směrem dozadu.

Tepelné záření zezadu

Zadní hořák se používá v kombinaci s otočným rožněm (není součástí dodávky).
Otáčením rožně se grilované jídlo pomalu propeče ze všech stran a přitom získá lahodnou kůrku.

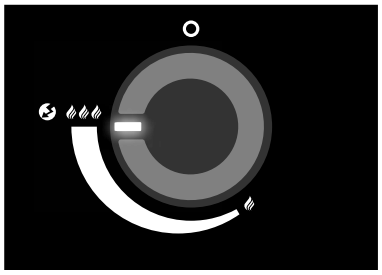
TIP: Doporučujeme vám použít OUTDOORCHEF otočný rožeň a otočný koš HEAT.

9. OBSLUHA VESTAVNÉHO GRILU HEAT X-415 H A X-515 H

9.1 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 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 8 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**).

9.2 PŘED GRILOVÁNÍM

1. Předehřívejte gril s uzavřeným víkem po dobu cca 10–15 minut na stupni
2. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu – .

9.3 PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte regulační knoflík množství plynu každého hořáku do polohy ○.
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

9,4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA GRILOVACÍ KOMORY

9.4.1 ČIŠTĚNÍ

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

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.

Doporučené čištění v případě silnějšího znečištění:

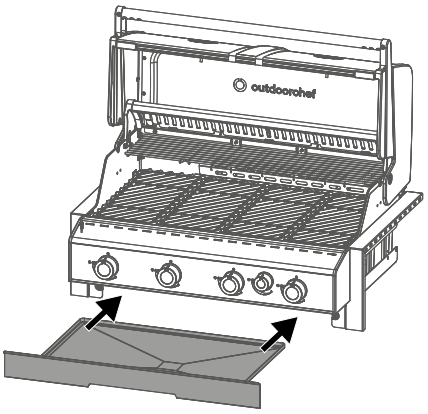
1. Rozpalte gril na cca 10 minut na plný výkon tak, aby se spálily zbytky potravin (zbytky masa, mastnota, cukr z marinád atd.).
2. Gril poté nechte zcela vychladnout, aby všechny zbytky potravin ztuhly/ztvrdly (čištění je pak mnohem jednodušší a efektivnější).
3. Pro nejlepší výsledek vyčistěte rošt kartáčem na čištění grilu s nylonovými nebo mosaznými drátky OUTDOORCHEF (nepoužívejte ocelové drátky).
4. Vyjměte grilovací rošt a vyčistěte spalovací komoru. Můžete použít i houbu k umývání hrnců z nylonu a mýdlový roztok, abyste odstranili všechny volné zbytky. Pro důkladné očištění doporučujeme čistič grilů a generátoru studeného kouře OUTDOORCHEF.
5. Komponenty z nerezové oceli se mohou čistit běžným čisticím prostředkem na nerezovou ocel nebo lešticí houbičkou, která je k dostání v hobby marketech.

UPOZORNĚNÍ: Doporučujeme pravidelné čištění, aby se zabránilo usazeninám a požáru v důsledku vznícení tuku.

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

ČIŠTĚNÍ SBĚRNÝCH NÁDOB NA TUK

⚠ **VAROVÁNÍ:** Zanedbané čištění nádob na sběr tuku může vést k požáru tuku.
Po každém použití zkontrolujte sběrnou nádobu na tuk a odstraňte případné zbytky tuku.



9.4.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje jeho bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci nebo 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 POYKYNY**.
- Abyste se mohli ze svého grilu radovat pokud možno co nejdéle, chraňte ho po jeho úplném vychladnutí vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti odstraňte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

9.5 PŘÍMÉ A NEPŘÍMÉ GRILOVACÍ METODY SE ZAŘÍZENÍM HEAT

V ČEM JE ROZDÍL?

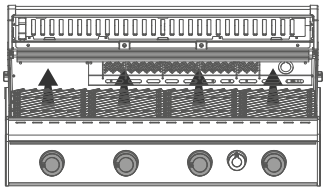
PŘÍMÁ GRILOVACÍ METODA

Jak již název napovídá, leží při přímé grilovací metodě grilované potraviny přímo nad tepelným zdrojem.
Tato metoda je vhodná pro krátké pečení. Díky vysoké teplotě se na steaku vytvoří pěkná krusta nebo perfektní otisk grilovací mřížky.

NEPŘÍMÁ GRILOVACÍ METODA
Při nepřímé grilovací metodě cirkuluje teplo kolem grilovaných potravin. Díky zavřenému víku se gril promění v horkovzdušnou troubu.
Tato grilovací metoda je ideální pro velké kusy masa, které se tepelně upravují při nízkých teplotách nebo pro šetrně připravovanou rybu.
Grilovací metoda „low&slow“ pro pokrmy, jako je trhané vepřové maso, žebra nebo hrudí, je založena na nepřímém grilování.

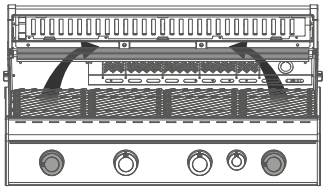
S grilovacím systémem HEAT lze obratem ruky přejít z přímého grilování na nepřímé.
Pro nepřímé grilování, vaření a pečení umístěte grilované potraviny doprostřed roštu a zapalte pouze oba vnější hořáky.

PŘÍMÝ ŽÁR



Pro přímé grilování a vaření:
Umístěte potraviny určené ke grilování nad zapnutý hořák.

NEPŘÍMÝ ŽÁR



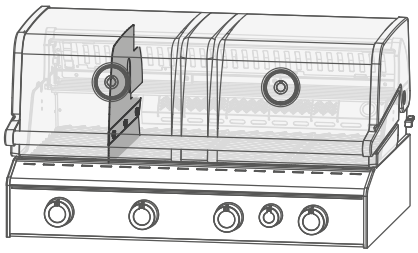
Pro nepřímém grilování, vaření a pečení:
Umístěte potraviny určené ke grilování doprostřed, zavřete víko a zapalte pouze oba vnější hořáky.

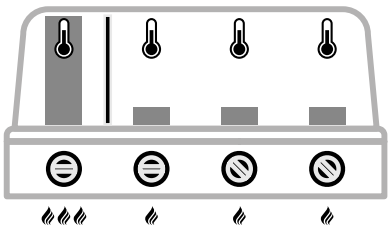
9.6 GRILOVÁNÍ VE DVOU GRILOVACÍCH KOMORÁCH

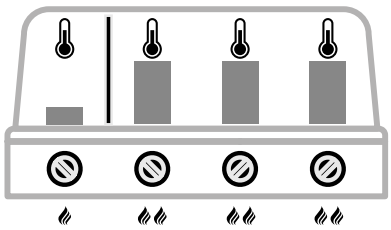
HEAT Vám kromě klasických grilovacích metod (viz kapitola PŘÍMÁ A NEPŘÍMÁ GRILOVACÍ METODA) nabízí také jedinečné grilování ve dvou grilovacích komorách

Pomocí OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (k dispozici jako příslušenství) lze váš HEAT rozdělit na dvě grilovací zóny. Toto rozdělení do zón otevírá nové možnosti, ať už při přípravě různých pokrmů současně nebo pro zamezení přenosu chutí a vůní v případě různých grilovaných pokrmů.

Grilovací zóny lze ovládat a kontrolovat nezávisle prostřednictvím jednotlivých hořáků. Oba teploměry ve víku vám ukazují odpovídající teploty zón.



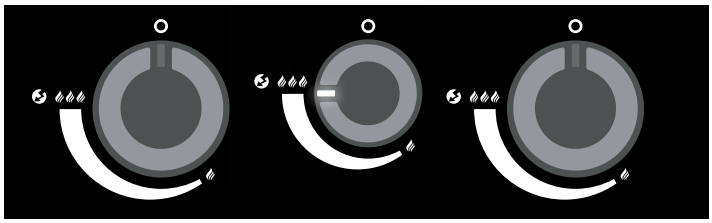




9.7 OBSLUHA ZADNÍHO HOŘÁKU

9.7.1 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

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 zadního 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 8 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na ○.
   Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 3.
6. Není-li možné zadní hořák po 3 pokusech uvést do provozu, hledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**)

UPOZORNĚNÍ: Pro dokonalý výsledek grilování vám doporučujeme používat OUTDOORCHEF otočný rožeň HEAT. Je k dostání jako příslušenství u vašeho prodejce.

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

⚠ **POZOR** Používání všech hořáků při plném zatížení může vést k zamrznutí plynové láhve a tím zhoršení její funkce.





9.7.2 PŘED GRILOVÁNÍM

1. Odstraňte rošt pro udržování teploty, žár ze zadního hořáku roštu pro udržování teploty škodí.
2. Předehřívejte zadní hořák s uzavřeným víkem po dobu cca 10–15 minut na stupni
3. Umístěte potraviny určené ke grilování na otočný rožeň a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu – .

TIP: Pod otočný rožeň a vaše potraviny určené ke grilování umístěte misku tak, aby se odkapávající šťáva a tuky zachytily a zbytečně neznečistily váš gril. Odkapávající šťávy a tuky jsou navíc ideální jako základ pro lahodné omáčky.

9.7.3 PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte regulační knoflík množství plynu zadního hořáku do polohy ○.
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

9.8 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA ZADNÍHO HOŘÁKU

9.8.1 ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme zadní hořák vyčistit po každém grilování. Vyčistěte ho běžně dostupným čističem nerezové oceli nebo leštící houbou dostupnou v hobby marketech.

9.8.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba vašeho zadního hořáku zaručuje jeho bezvadné fungování.

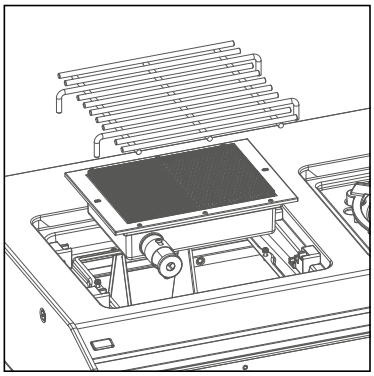
- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci nebo hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- ▪ Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. V případě jakýchkoli pochybností se prosím obraťte na svého dodavatele plynu nebo na prodejnu. Po dlouhodobém skladování a alespoň jednou během grilovací sezóny zkontrolujte plynovou hadici, zda není prasklá, zalomená nebo jinak poškozená. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POYKYNY**.

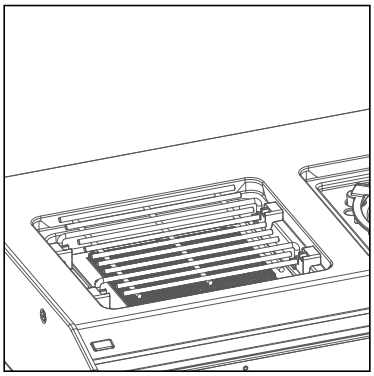
10. VYSVĚTLENÍ A OBSLUHA VESTAVNÉHO GRILU HEAT X-245 H

10,1. VYSVĚTLIVKY K BLAZING ZONE®

10.1.1 GRILOVÁNÍ POMOCÍ INFRAČERVENÉHO ZÁŘENÍ

Jak funguje infračervený hořák?
Plamen plynu, který začne hořet při zapálení jednotky BLAZING ZONE® 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.





Vysoké teploty 600–900 °C

Vysoce výkonný keramický hořák
Vysokoteplotní grilování
Dosažení perfektní kůrčičky na mase
Nastavitelný rošt, 3 různé výšky
Ideální pro libové plátky

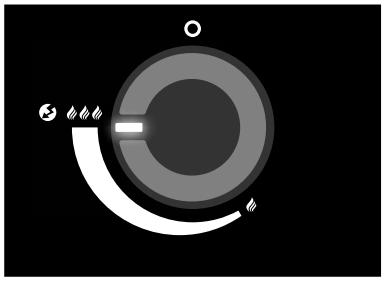
S BLAZING ZONE® můžete tak při maximálním žáru až 900 °C připravit steaky apod. s perfektní kůrčičkou.

10.2 ČIŠTĚNÍ BLAZING ZONE®

10.2.1 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu musí být víko vždy otevřené.

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.
3. Otevřete přívod plynu na plynové lahvi. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu jednotky BLAZING ZONE® a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn.



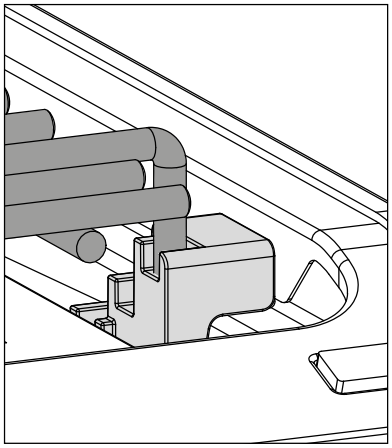
4. Pokud se plyn během 8 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na ○.
   Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 3.
5. Není-li možné hořák jednotky BLAZING ZONE® po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v oddílu ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH).

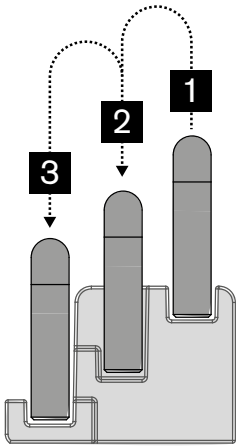
⚠ **POZOR** Používání všech hořáků při plném zatížení může vést k zamrznutí plynové láhve a tím zhoršení její funkce.

10.2.2 PŘED GRILOVÁNÍM

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pracujte vždy pouze v rukavicích odolných proti žáru.
Než sáhnete na součásti , nechte zařízení BLAZING ZONE® vždy nejdříve vychladnout.

1. Umístěte grilovací rošt do požadované polohy.
2. BLAZING ZONE® předehřívejte přibližně 10 minut na požadovaném stupni – .
3. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si regulujte podle svého přání v rozsahu – .





10.2.3 PO GRILOVÁNÍ

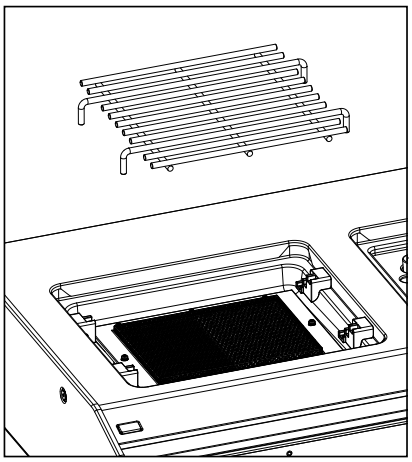
1. Nastavte knoflík k regulaci množství plynu jednotky BLAZING ZONE® na ○.
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
   I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
3. Nechte BLAZING ZONE® zcela vychladnout a poté vyčistěte grilovací rošt.
4. Víko zavřete až po vychladnutí BLAZING ZONE®.
5. Zakryjte gril a celou BLAZING ZONE vhodným víkem.

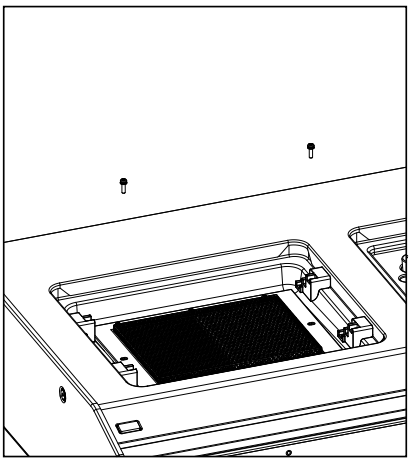
10.3 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA BLAZING ZONE®

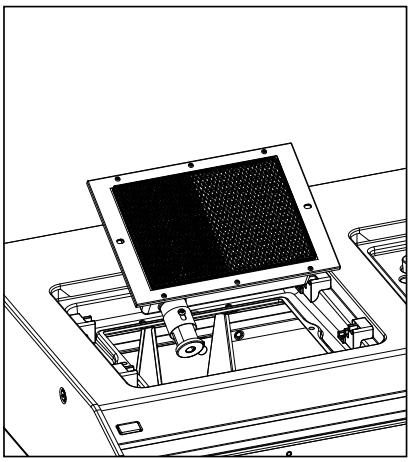
10.3.1 ČIŠTĚNÍ

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

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







Po vyjmutí jednotky BLAZING ZONE ® postupujte následovně:

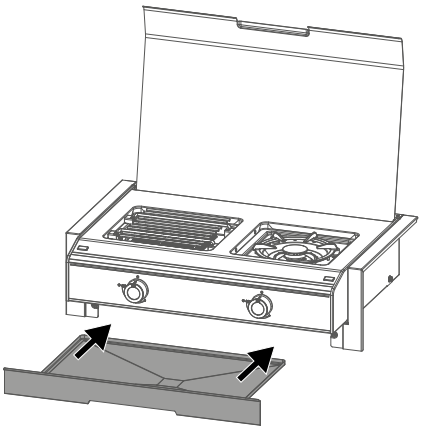
1. Zkontrolujte, zde není hořák zdeformovaný nebo v něm nejsou trhliny.
2. Trubky Venturi (část trubky na hořáku) lze vyčistit/vykartáčovat pomocí úzkého kartáče na láhve.

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 instalaci.

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.

ČIŠTĚNÍ SBĚRNÝCH NÁDOB NA TUK

⚠ **VAROVÁNÍ:** Zanedbané čištění nádob na sběr tuku může vést k požáru tuku.
Po každém použití zkontrolujte sběrnou nádobu na tuk a odstraňte případné zbytky tuku.



10.3.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vaší BLAZING ZONE® zaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci nebo 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 POYKYNY**.
- Abyste se mohli ze své BLAZING ZONE® radovat co nejdéle, chraňte gril po úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti odstraňte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů

10,4. VYSVĚTLIVKY K COOKING ZONE

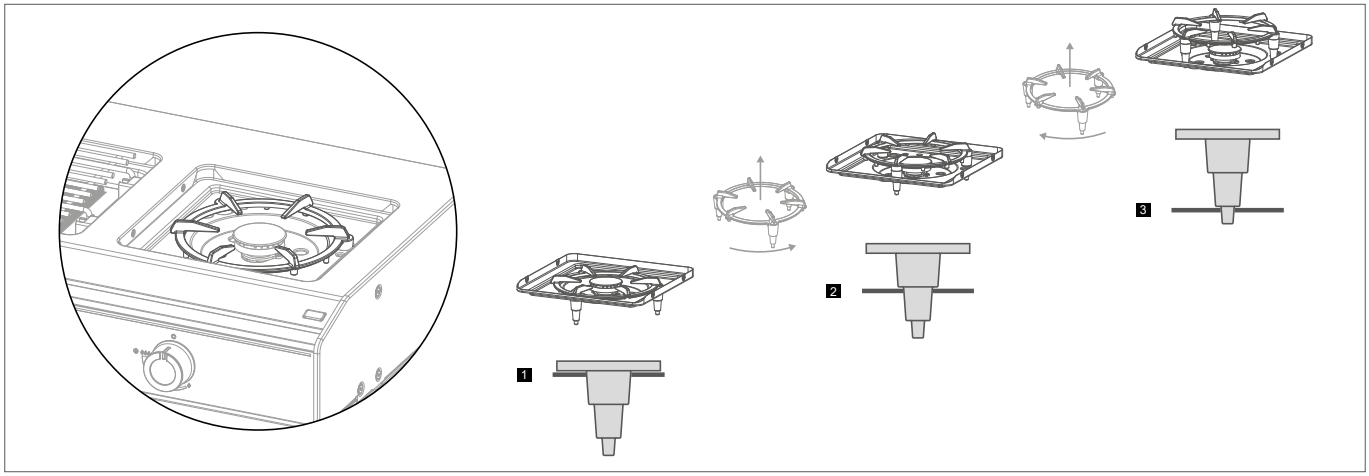
10.4.1 TŘI OBLASTI POUŽITÍ

Kompletně nově vyvinutá COOKING ZONE je, jak už sám název napovídá, více než jen obyčejný boční vařič – k dispozici totiž máte mnohem širší rozsah teplot. Zatímco běžné boční vařiče 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 vařič na 3 různých výškových úrovních.

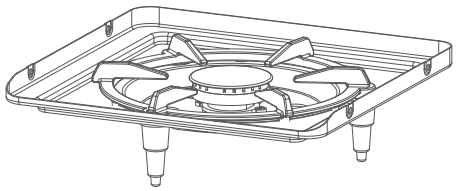
Díky konkávnímu tvaru masivního litinového nástavce lze na COOKING ZONE báječně pracovat také s grilovací pánví OUTDOORCHEF BBQ Wok, pro niž je nástavec jako ulitý (bez adaptéru).

Nastavení výšky litinového nástavce



Ochranné krytky pro litinový nástavec

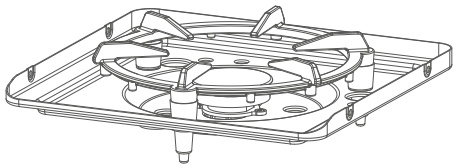
Pro litinový nástavec vždy použijte dodané silikonové krytky. Chrání otvory pro výškové nastavení roštu před poškrábáním.



Vysoký žár

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

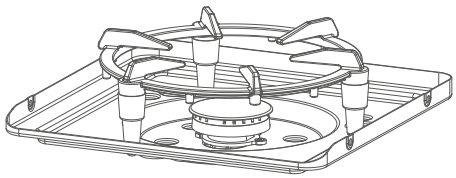
- Prudké osmahnutí masa, ryb a zeleniny



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 rösti atd.



Nižší žár

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

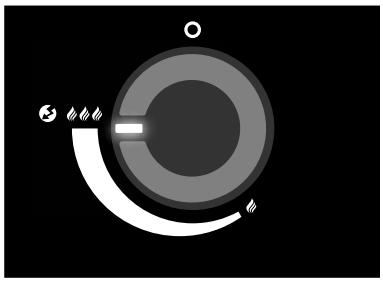
- Vaření omáček, polévek, dušené a rýžové pokrmy

10.5 OVLÁDÁNÍ COOKING ZONE

10.5.1 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu musí být víko vždy otevřené.

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.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu jednotky COOKING ZONE 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 8 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na ○. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 3.
6. Není-li možné hořák jednotky COOKING ZONE po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

⚠ **POZOR** Používání všech hořáků při plném zatížení může vést k zamrznutí plynové láhve a tím zhoršení její funkce.

10.5.2 PŘED VAŘENÍM

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pracujte vždy pouze v rukavicích odolných proti žáru. Nechejte COOKING ZONE vždy nejprve zcela vychladnout, než budete manipulovat s díly.

1. Umístěte litinový nástavec do požadované polohy (3 výškové stupně).
2. Položte pánev, např. pánev Wok, na litinový nástavec a 5 minut ji rozehřívejte na požadovaném stupni – .
3. Vložte do pánve suroviny určené ke grilování a teplotu si regulujte podle svého přání v rozsahu – .

10.5.3 PO UVAŘENÍ

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 COOKING ZONE vhodným víkem

10.6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA COOKING ZONE

10.6.1 ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme čistit COOKING ZONE po každém třetím grilování. Jednoduše vyjměte litinový nástavec a očistěte povrch pod ním.

10.6.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba COOKING ZONE zaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci nebo 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 ochranu před korozí promažte před delším uskladněním všechny kovové díly (zejména litinový nástavec).
- 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 své a 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 odstraňte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

11. SAFETY LIGHT

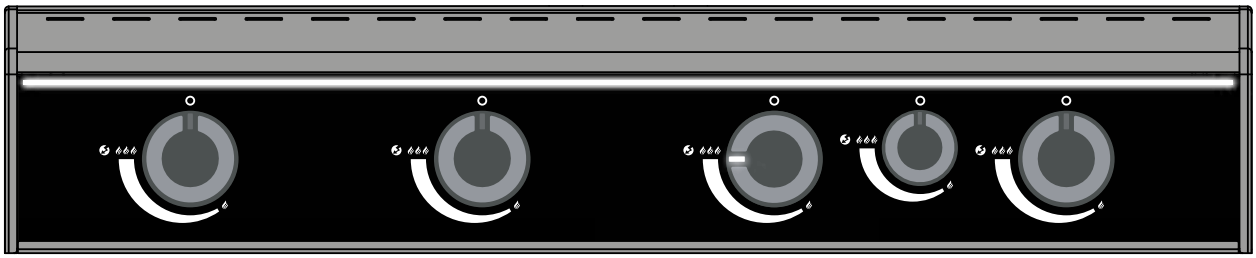
⚠ **VAROVÁNÍ:** Nezapomeňte po ukončení grilování zavřít přívod plynu na plynové láhvi a zavřít plynový kohout.

Systém SAFETY LIGHT v otočném ovladači 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.
Napájení systému SAFETY LIGHT je zajištěno prostřednictvím powerbanky, která je součástí dodávky.

Výhoda:

- Systém SAFETY LIGHT vás upozorní, pokud je ještě otevřený ventil a mohl by být přiváděn plyn.

Ovládací panel HEAT – otočný ovladač s funkcí Safety Light



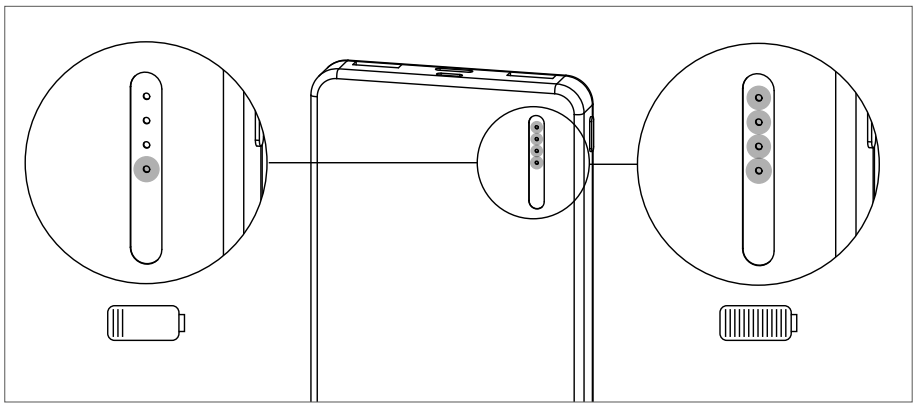
Společně s funkcí SAFETY LIGHT se aktivuje také osvětlení ovládacího panelu otočením knoflíku k regulaci množství plynu (logo OUTDOORCHEF, název produktu a ambientní osvětlení svítí). I toto osvětlení je napájeno powerbankou.

Osvětlení zhasne asi 10 sekund, poté co jsou všechny knoflíky k regulaci množství plynu v poloze ◯ .

12. POWERBANKA

Powerbanka napájí SAFETY LIGHT, elektrické zapalování a veškeré LED osvětlení na grilu HEAT.
Doporučujeme ji po každém použití grilu vyjmout, plně nabít a uložit na suché místo.

Doba provozu je cca 8 hodin, doba nabíjení z vybitého stavu do plného cca 7 hodin.
Aktuální stav nabití je vidět na displeji na powerbance.



TIP: Po každém použití doporučujeme powerbanku vytáhnout a nabít naplno.

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

TIP: Alternativně k powerbance můžete svůj HEAT připojit také přímo ke zdroji pomocí OUTDOORCHEF síťového zdroje Transforner (k dostání jako příslušenství).

UPOZORNĚNÍ: Doporučujeme používat vždy powerbanku OUTDOORCHEF.
Pokud však chcete použít jinou powerbanku, ujistěte se, že výstup nepřesahuje 5V/2.1A.

13. POZNÁMKY K LITINOVÝM GRILOVACÍM ROŠTŮM

VYPÁLENÍ

- Litinové grilovací rošty očistěte před prvním použitím vodou.
- Rošty jemně potřete rafinovaným kuchyňským olejem.
- Gril vypalujte po dobu cca 20–25 minut na stupni .
- Vypalováním se vytvoří patina, která ochrání vaše litinové rošty před rzí.

POUŽITÍ

Litinové rošty předehřívejte každý alespoň 5 minut na stupni .
Během používání na grilu se dotýkejte roštů pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte litinové grilovací rošty v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

ČIŠTĚNÍ

- Nechejte litinové grilovací rošty vypálit na grilu při plném výkonu po dobu asi 10 minut
- Pak jej nechejte vychladnout
- K čištění používejte kartáč s nylonovými nebo mosaznými drátky (nikoli s ocelovými drátky) k odstranění zbytků a nečistot.
- Při odolném znečištění: Pro důkladné čištění používejte čistič OUTDOORCHEF .
- Nepoužívejte žádné agresivní, mastnoty rozpouštějící nebo chemické čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ: Čisticí prostředky a velké množství vody poškozují ochrannou patinu a váš litinový rošt se stane náchylným ke korozi.

14. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.

  ⚠ **POZOR:** Tato kontrola se smí provádět pouze s uzavřeným přívodem plynu.

- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo v láhvi dostatečné množství plynu.

Jiskra nepřeskakuje:

- Ujistěte se, zda je powerbanka správně připojená a nabitá.
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5-8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely zapojené v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Ruční zapalování je možné pomocí tyčového zapalovače otvorem na pravé straně grilovací komory

Žádný nebo jen velmi malý výkon:

- Zkuste zkontrolovat, zde 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 knoflících k regulaci množství plynu. (Při uzavřeném ventilu plynové láhve).
- Ujistěte se, že je powerbanka správně vložená a nabitá.

15. 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

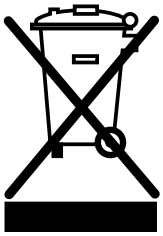
Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Švýcarsko | www.outdoorchef.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce www.outdoorchef.com.
** Výrobní číslo a číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (viz první odstavec tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).

16. РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Náhradní díly lze získat u odborných prodejců.

17. LIKVIDACE ODPADU



Toto označení odkazuje na to, že tento produkt a powerbanka, kterou 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 powerbanku ze zařízení vyjměte a zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

18. TECHNICKÉ INFORMACE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
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
Plynový výkon	21,2 kW H_S
Spotřeba plynu	1483 g/hod.

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
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
Plynový výkon	25,4 kW H_S
Spotřeba plynu	1776 g/hod.

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
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
Plynový výkon	6,50 kW H_S
Spotřeba plynu	455 g/hod.

MAIN BURNER

Výkon	4,20 kW H_S
Spotřeba plynu	294 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	0.98 mm / označení: BK
Trysky (50 mbar)	0,86 mm / označení: BE

BLAZING ZONE®

Výkon	3,60 kW H_S
Spotřeba plynu	252 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	0.90 mm / označení: BM
Trysky (50 mbar)	0,78 mm / označení: BD

COOKING ZONE

Výkon	2,90 kW H_S
Spotřeba plynu	203 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	0.84 mm / označení: AR
Trysky (50 mbar)	0,74 mm / označení: AE

ZADNÍ HOŘÁK

Výkon	4,40 kW H_S
Spotřeba plynu	308 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.02 mm / označení: AN
Trysky (50 mbar)	0,90 mm / označení: BM

POWERBANKA

Výkon	10 000 mAh
Vstup	5V / 2,0 A
Výstup	5V / 2,1 A

Elektrické zapalování

O provoz elektrického zapalování se stará powerbanka, která je součástí dodávky.

Upozornění k ukazateli teploty

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

Webová stránka

Další informace, tipy, triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOORCHEF najdete na www.outdoorchef.com

bg СЪДЪРЖАНИЕ

1. СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА БАРБЕКЮТО ВИ И ЗАЩО Е ВАЖЕН 163

2. ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 163

2.1 Съхранение на инструкцията за експлоатация

3. ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 164

3.1 Инсталация и монтаж
3.2 Управление
3.3 Съхранение и/или неизползване

4. ГАЗОВИ БУТИЛКИ 167

5. ВЪВЕЖДАНЕ НА БАРБЕКЮТО В ЕКСПЛОАТАЦИЯ 168

5.1 Връзка на газовия маркуч
5.2 Проверка за уплътняване

6. ОБЯСНЕНИЕ НА ПУЛТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ 170

6.1 Главен прекъсвач
6.2 Въртящ се регулатор
6.3 Амбиентно осветление

7. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА 171

8. ОБЯСНЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО ЗА ВГРАЖДАНЕ HEAT X-415 H И X-515 H 171

8.1 Twin Burner
8.2. Heat Regulator
8.3 Задни горелки

9. РАБОТА С БАРБЕКЮТО ЗА ВГРАЖДАНЕ HEAT X-415 H И X-515 H 173

9.1 Инструкция за запалването
9.2 Преди печенето на барбекю
9.3 След печенето на барбекю
9,4. Почистване и поддръжка на камерата на барбекюто
9.5 Директен и индиректен метод за печене на барбекю с HEAT
9.6 Печене на барбекю в две камери на барбекюто
9.7 Обслужване на задната горелка
9.8 Почистване и поддръжка на задната горелка

10. ОБЯСНЕНИЕ И РАБОТА С БАРБЕКЮТО ЗА ВГРАЖДАНЕ HEAT X-245 H 178

10,1. Обяснение на Blazing Zone®
10.2 Обслужване на Blazing Zone®
10.3 Почистване и поддръжка на Blazing Zone®
10,4. Обяснение на Cooking Zone
10.5 Обслужване на Cooking Zone
10.6 Почистване и поддръжка на Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 183

12. ВЪНШНА БАТЕРИЯ POWERBANK 184

13. УКАЗАНИЯ ОТНОСНО ЧУГУНЕНИТЕ СКАРИ 184

14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ 185

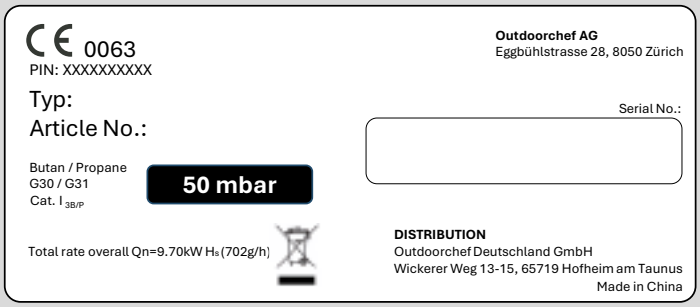
15. ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ 185

16. РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ 185

17. СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ 185

18. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 186

1. СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА БАРБЕКЮТО ВИ И ЗАЩО Е ВАЖЕН



ВАЖНО:

Серийният номер на вашата скара, в зависимост от модела, се намира на стикера с данни, който е разположен или на рамката на скарата, или на основната плоча.

Серийният номер и каталожният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за експлоатация на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка. Моля, запишете серийния номер на вашето барбекю в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“.

2. ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация Вашето газово барбекю OUTDOORCHEF.

2.1 СЪХРАНЕНИЕ НА ИНСТРУКЦИЯТА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Указание за потребителя: Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от потребителя и да е достъпна по всяко време.
Всички ръководства за употреба са достъпни и на www.outdoorchef.com.

Указание за лицето, което ще инсталира: Тази инструкция за експлоатация трябва да остане при потребителя.

3. ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация, преди да пуснете в експлоатация Вашето газово барбекю OUTDOORCHEF. Използвайте само на открито.

Указанията **ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** се използват в тази инструкция за експлоатация, за да подчертаят важна и критична информация за употребата. Моля, прочетете и спазвайте тези указания, за да гарантирате безопасността и да предотвратите материални щети и наранявания на хора.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Указания за опасни ситуации, които ще доведат до смърт или тежки наранявания, ако не им се обърне внимание.
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указания за опасни ситуации, които могат да доведат до смърт или тежки наранявания, ако не им се обърне внимание.
⚠ **ВНИМАНИЕ:** Указания за опасни ситуации, които могат да доведат до средно тежки наранявания, ако не им се обърне внимание.

⚠ ОПАСНОСТ	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Ако усетите миризма на газ: ▪ Изключете подаването на газ към барбекюто. ▪ Изгасете всички открити пламъци. ▪ Отворете капака. ▪ Ако все още усещате миризма на газ, се отдалечете от барбекюто и се свържете незабавно с пожарната.	▪ Не дръжте запалими течности, материали и/или газове (бензин, газ, лесно запалими материали и др.) в непосредствена близост до Вашето барбекю. ▪ Никога не съхранявайте неизползвана газова бутилка близо до барбекюто или в затворени пространства.

3.1 ИНСТАЛАЦИЯ И МОНТАЖ

Прочетете инструкцията за експлоатация преди пускане в експлоатация на уреда.
Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.

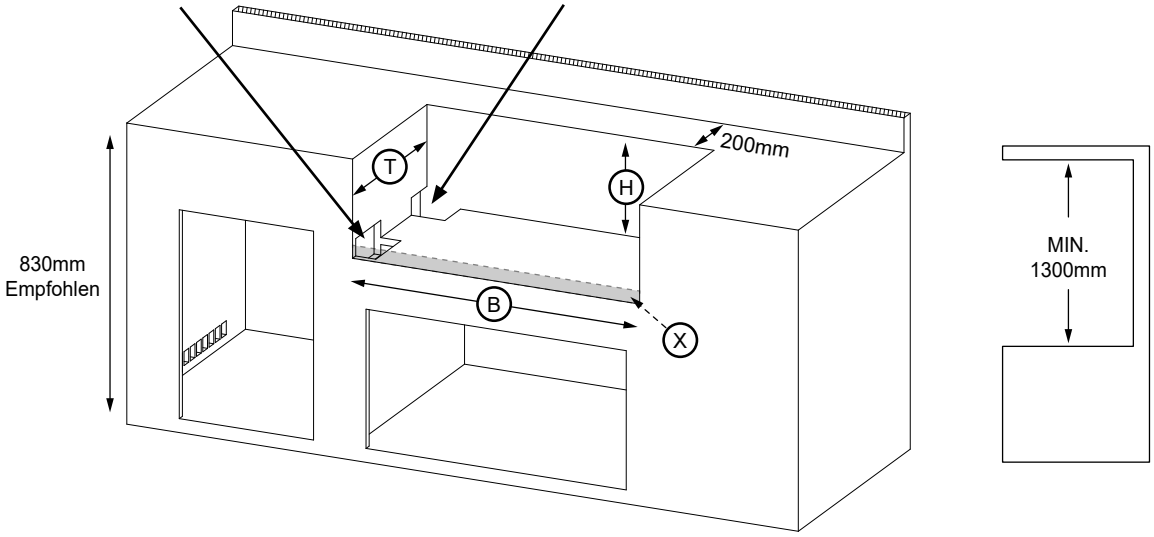
⚠ **ОПАСНОСТ:** Уверете се, че барбекюто за вграждане е монтирано само в огнеупорни и топлоустойчиви материали и че се намира на безопасно разстояние от поне 1,5 m от запалими предмети.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Това барбекю не е подходящо за монтаж в или на лодки или каравани.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Задължително спазвайте инструкциите за вграждане в отделната инструкция за монтаж.

МОДЕЛ	Размери на отвора			
	Ш	Дълб.	В	Х
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	мин. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	мин. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	мин. 100 mm

ОТВОР ЗА ЕЛЕКТРОНИКАТА ОТВОР ЗА ВРЪЗКА С ГАЗОПРОВОД



⚠ **ВНИМАНИЕ:** При поставяне на газовата бутилка под вградено барбекю се препоръчва монтажна височина от **мин. 1100 mm**.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Барбекюто се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газта. Газовият маркуч трябва задължително да
се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто. Маркучът не трябва да се усуква.
При барбекюта с водач за маркуча маркучът трябва задължително да се фиксира във водача.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите и BS стандартите
(регулатори на газово налягане BS EN 16129/маркуч за газ BS EN 16436/регулатори на газово налягане EN 16129/маркуч за газ EN 16436).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не извършвайте промени по уреда. Ако имате съмнение за неправилно функциониране, обърнете се към специалист.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди пускане в експлоатация, както и след всяко свързване на нова газова бутилка проверете съединителните елементи съгласно
следната инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** в тази инструкция за експлоатация.

3.2 УПРАВЛЕНИЕ

Всяко лице, което работи с барбекюто, трябва да познава и да съблюдава точния процес на запалване. Деца не могат да работят с барбекюто.
Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици.
В близост до барбекюто не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки. Не поставяйте барбекюто или газовата(ите) бутилка(и) в затворени помещения без проветряване.
Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация Вашето газово барбекю OUTDOORCHEF. Барбекюто може да се използва само на открито и да се монтира само в огнеупорни материали.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Използвайте барбекюто само на открито. Никога не използвайте на закрито като напр. в гаражи, сгради, палатки и други
затворени помещения или под запалими конструкции.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Никога не използвайте барбекюто под козирка.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Барбекюто трябва да се монтира само в огнеупорни материали. Спазвайте безопасно разстояние от поне 1,5 m от запалими предмети. Вижте отделната инструкция за монтаж.

⚠ **ОПАСНОСТ:** След употреба изключете подаване на газ от газовата бутилка.

⚠ **ОПАСНОСТ:** След печенето на грил поставете регулиращото копче за газ на позиция ◯ и затворете притока на газ на газовата бутилка.

⚠ **ОПАСНОСТ:** При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газ да е на позиция ◯ и да е затворен притокът на газ на
газовата бутилка. В близост не трябва да не се намират източници на запалване.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газта.
Обърнете внимание дали регулаторът на газовото налягане и маркучът отговарят на съответните EN стандарти (регулатори на газово налягане: EN 16129/маркуч за газ: EN 16436).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча, не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газта и подаването на газ.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газ на позиция ◯ и затворете
притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран сервиз частите, през които протича газта.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа не оставяйте барбекюто никога без надзор.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не блокирайте големия кръгъл вентилационен отвор на дъното на съда или отворите за въздух на капака.
Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не покривайте повърхностите на BLAZING и COOKING ZONE по време на работа, това може да доведе до прегряване.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не е разрешено поставянето на тенджери, тигани или плочи за грил върху BLAZING ZONE®, а само върху COOKING ZONE

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В COOKING ZONE не се допуска използването на тенджери или тигани със следните диаметри <20cm >32cm.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не допускайте контакт на външната батерия Powerbank с пламък и високи температури.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът да не се мести.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части могат да са много горещи. Не допускайте деца

⚠ **ВНИМАНИЕ:** При монтажа на барбекюто носете защитни ръкавици. Някои компоненти може да имат остри ръбове.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 см и не трябва да надвишава 150 см.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Барбекюто остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите
и не поставяйте предмети върху барбекюто поради опасност от пожар.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ,
обърнете се към специализиран сервиз за газови устройства.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Никога не поставяйте горещи предмети, като скари, тигани за барбекю и чугунени тигани, на рафтовете до барбекюто. Повърхността може да се повреди.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте запалими предмети в непосредствена близост до камерата за скара.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Топлината на скарата може да нагрее съседния плот. Избягвайте контакт с горещата повърхност.

3.3 СЪХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕИЗПОЛЗВАНЕ

⚠ **ОПАСНОСТ:** Не съхранявайте барбекюто в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако през зимата съхранявате барбекюто в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Когато барбекюто не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от
атмосферни влияния. Можете за закупите покривала от Вашия дистрибутор на барбекюта.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте запалими предмети в непосредствена близост до камерата за скара.

4. ГАЗОВИ БУТИЛКИ

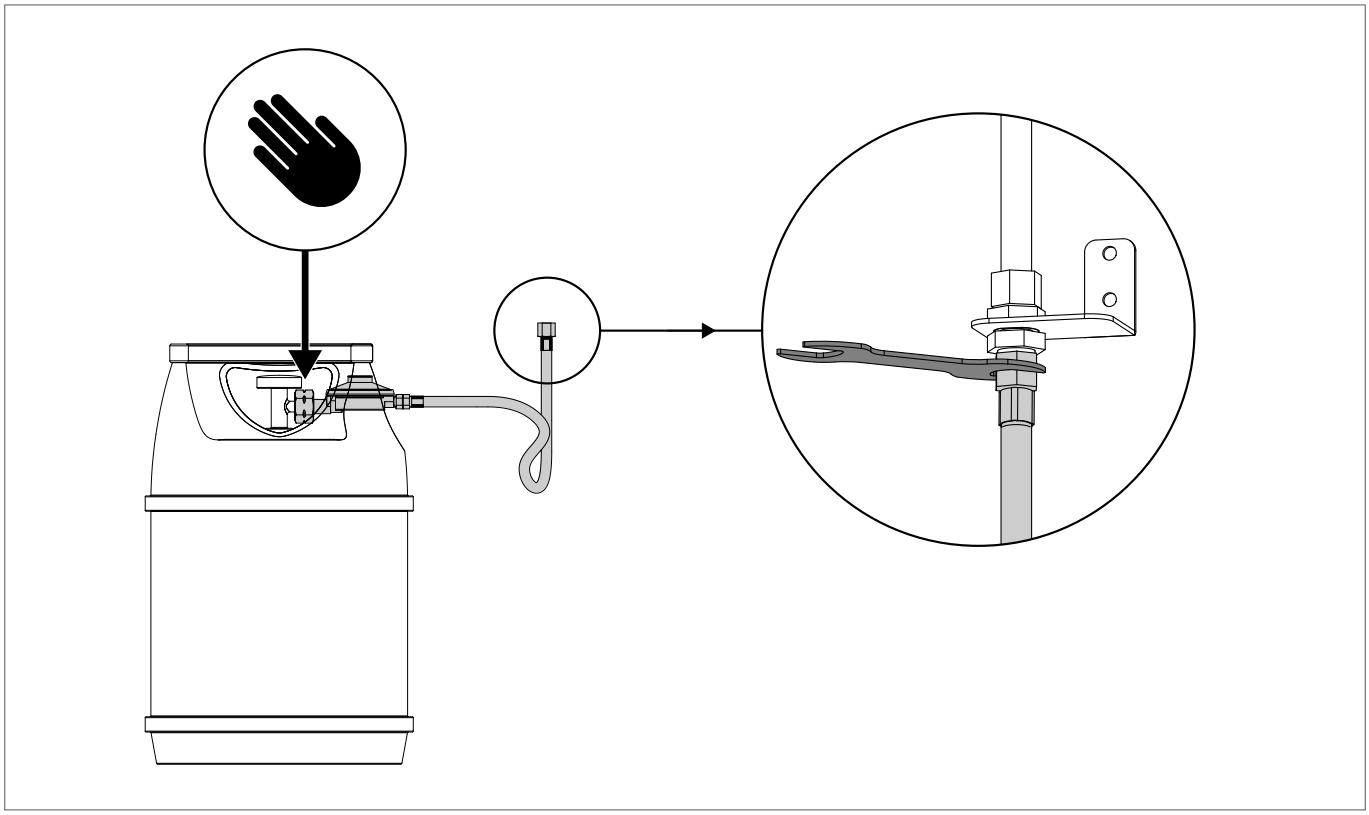
⚠ **ОПАСНОСТ:** Барбекюто е подходящо за използване само с газови бутилки и не трябва да се използва чрез връзка за природен газ.

- Винаги трябва да е осигурен лесен достъп до камерата за газовата бутилка и до газовата бутилка. Моля, спазвайте указанията в отделната инструкция за монтаж.
- Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения.
- Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Газовите бутилки не бива да се излагат на температура над 50°C и да се съхраняват в затворено помещение или в сутерен.
- Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.
- **УКАЗАНИЕ:** Проверете дали регулатора на налягането и газовата бутилка са одобрени за експлоатация в съответната държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните действащи стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От гледна точка осигуряване на вашата сигурност и безопасност, препоръчваме да следите за изтичане на газ през решетката на грила и при необходимост да регулирате или пренастроите регулатора на налягането и газопровода съобразно местните разпоредби.

5. ВЪВЕЖДАНЕ НА БАРБЕКЮТО В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

5.1 ВРЪЗКА НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Свързването на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се завива на ръка, за да се предотвратят всякакви пожари с барбекюто.



За целта, моля обърнете внимание също на информацията в отделната инструкция за монтаж на вашето барбекю.

5.2 ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето.

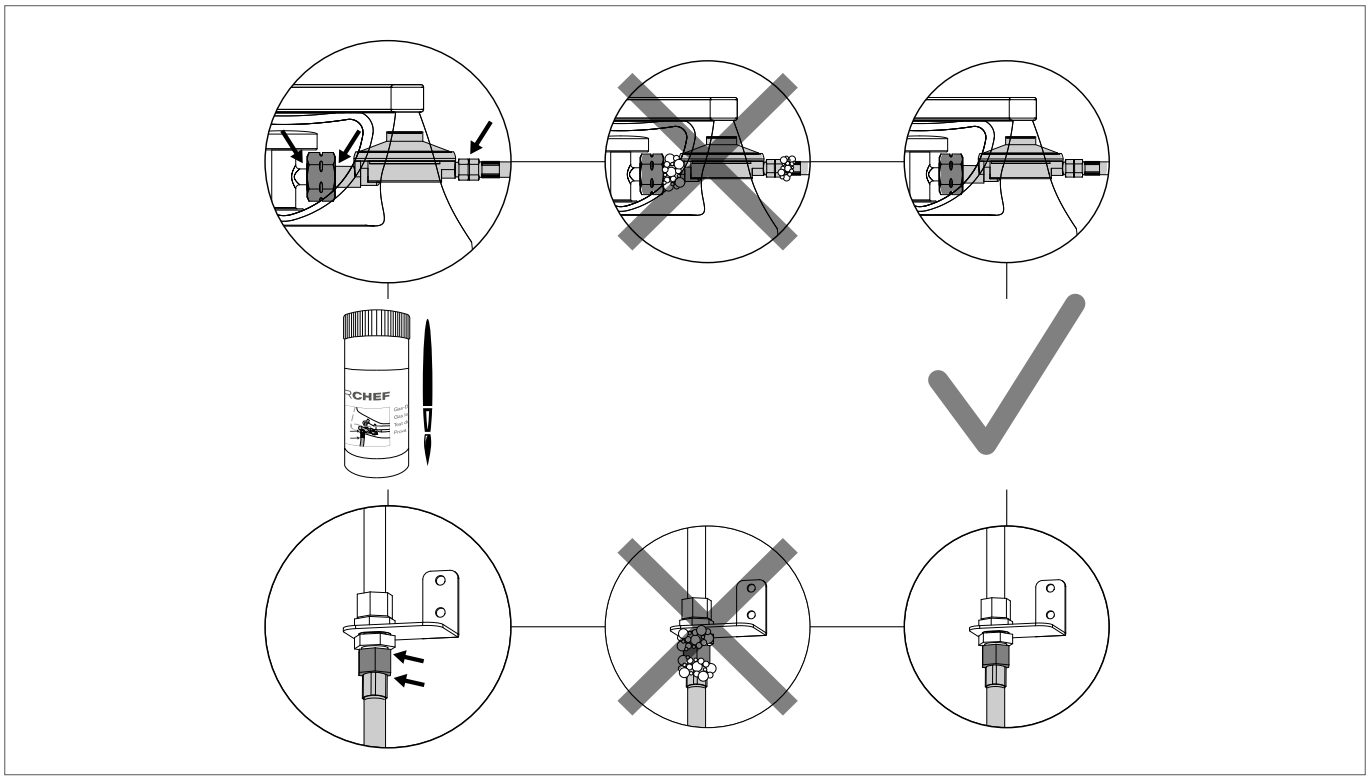
Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЕНОСТ** след всяко свързване или смяна на газова бутилка, както и в началото на

сезона за барбекю.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Барбекюто може да се използва само след отстраняването на местата с течове.

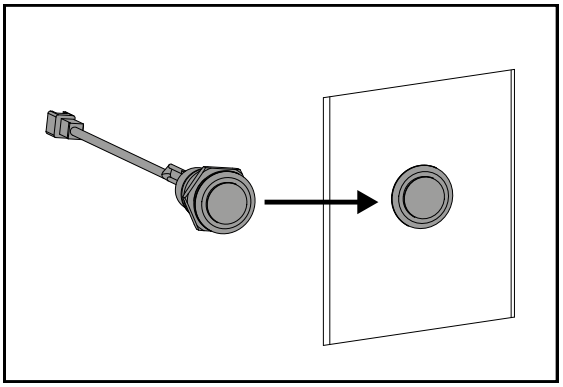
1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция ◯.
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.



6. ОБЯСНЕНИЕ НА ПУЛТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

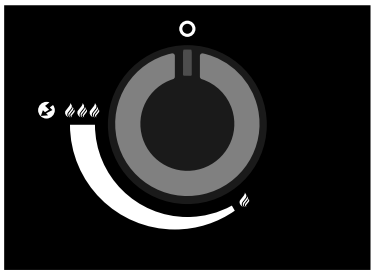
6.1 ГЛАВЕН ПРЕКЪСВАЧ

Главният прекъсвач се монтира в долния шкаф в съответствие с отделната инструкция за монтаж.
В позиция ON копчето свети в зелено



6.2 ВЪРТЯЩ СЕ РЕГУЛАТОР

Степени на загряване и запалване



○ : позиция „Изкл.“

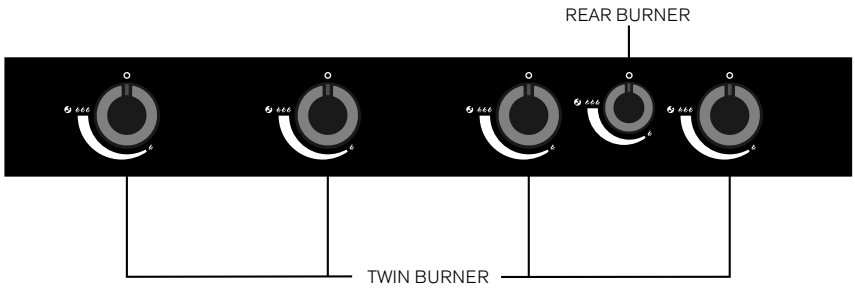
: ниска мощност

: средна мощност

: висока мощност

: запалване

: запалващ механизъм

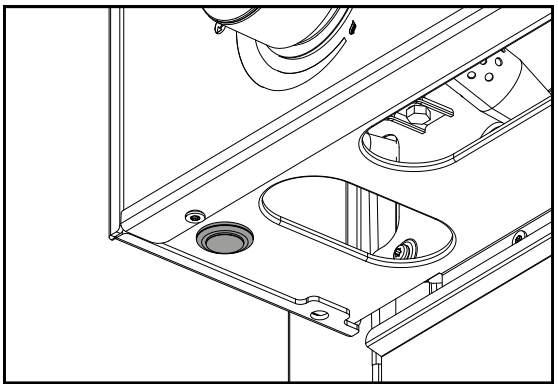




Въртящите се регулатори достигат максимална мощност на степен , а минимална мощност – на степен .

6.3 АМБИЕНТНО ОСВЕТЛЕНИЕ

Желаният цвят на светлината може да бъде зададен чрез копчето на лявата долна страна на предния панел. Натиснете копчето за няколко секунди, за да активирате светлината и след това с щракване изберете желания от Вас цвят на светлината. Предлага се в зелено, синьо, червено и бяло.



7. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

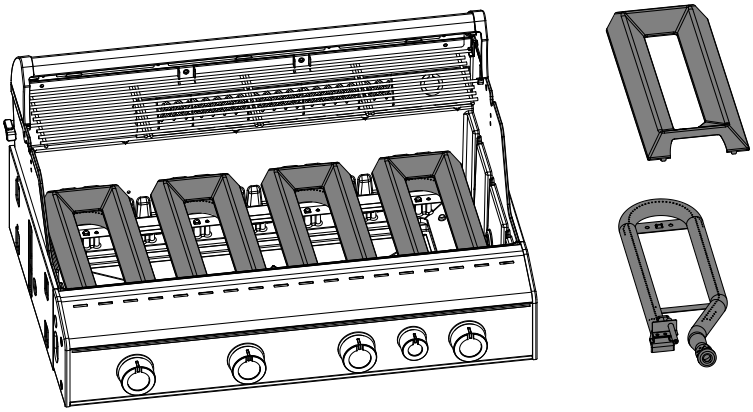
1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
   Направете тази проверка също и тогава, когато вашето барбекю е било доставено от търговеца в монтирано състояние.
3. Пуснете всяка горелка да работи отделно в продължение на ок. 20 – 25 минути на степен

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не използвайте всички горелки едновременно. Използването на всички горелки на пълно натоварване може да доведе до обледяване на газовата бутилка,
вследствие на което да се наруши функцията.

8. ОБЯСНЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО ЗА ВГРАЖДАНЕ HEAT X-415 H И X-515 H

8.1 TWIN BURNER

Twin Burner от неръждаема стомана с електрическо многократно запалване осигуряват по-широк температурен диапазон на приложение в сравнение с обикновените горелки. За намаляване на вероятността от пожар на мазнини и за равномерно разпределение на топлината се грижат покривите за пламък от неръждаема стомана.



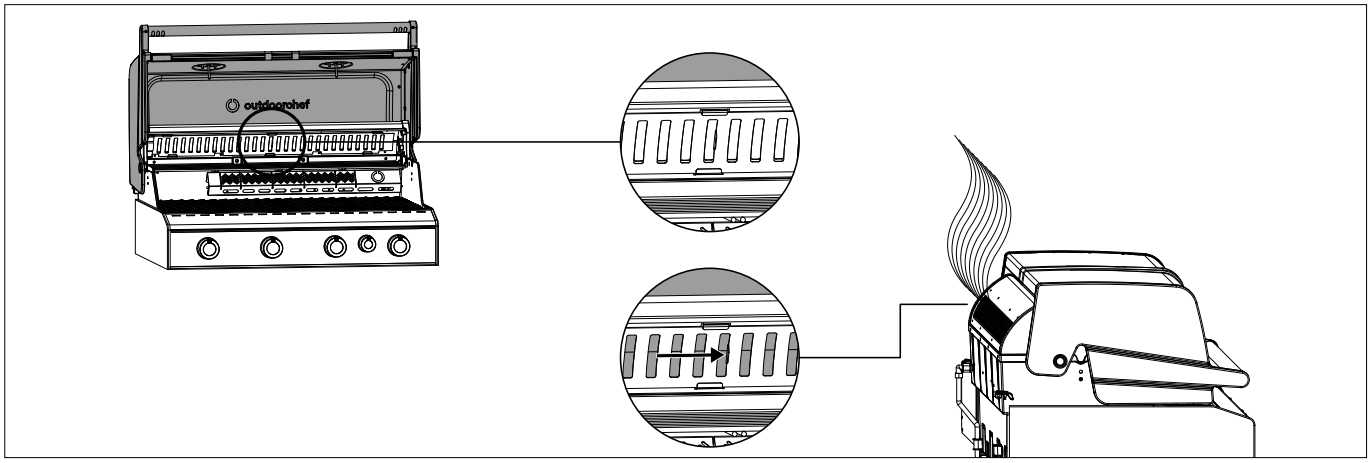
8.2. HEAT REGULATOR

С Heat Regulator температурата върху скарата на барбекюто и скарата за поддържане на храната топла може да се регулира още по-прецизно.

Готвене на ниска температура
При отворен Heat Regulator и съответна настройка на горелката е възможно и готвене на ниска температура с Вашето HEAT.

Поддържане на храната топла
С Heat Regulator можете да регулирате температурата на скарата за поддържане на храната топла и така да предотвратите допълнително гответе на Вашите продукти за барбекю.

УКАЗАНИЕ: Предпазвайте Heat Regulator с покривало срещу навлизане на вода в камерата на барбекюто.



8.3 ЗАДНИ ГОРЕЛКИ

⚠ **ОПАСНОСТ:** Уверете се, че инсталационната станция е разположена пред огнеупорна и топлоустойчива задна стена, или е на минимално безопасно разстояние от 1,5 m от запалими предмети.
При задната горелка винаги има опасност от излизане на пламъците назад от барбекюто.

Топлинно излъчване отзад
Задната горелка се използва в комбинация с въртящия се шиш (не се съдържа в обхвата на доставката).
Поради въртящото движение на шиша продуктите за барбекю се готвят бавно от всички страни и при това хващат апетитна коричка.

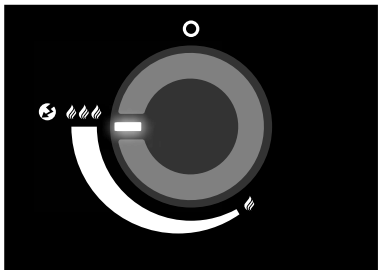
СЪВЕТ: Препоръчваме Ви да използвате OUTDOORCHEF въртящ се шиш и въртяща се кошница HEAT.

9. РАБОТА С БАРБЕКЮТО ЗА ВГРАЖДАНЕ HEAT X-415 H И X-515 H

9.1 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не запалвайте барбекюто със затворен капак.

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете капака на барбекюто.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ на желаната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 8 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

9.2 ПРЕДИ ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Загрейте предварително барбекюто при затворен капак за ок. 10 – 15 минути на степен
2. Поставете продуктите за барбекю върху скарата на барбекюто и регулирайте температурата плавно според Вашето желание между – .

9.3 СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Поставете регулиращото копче за газ на всяка горелка на позиция ○.
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
   И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
3. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
4. Покрийте барбекюто с подходящия капак

9,4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА КАМЕРАТА НА БАРБЕКЮТО

9.4.1 ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При почистване на вътрешното пространство на барбекюто около системата с горелките трябва да се внимава за това, частите на горелките да не бъдат повредени.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНИТЕ ЧАСТИ НА БАРБЕКЮТО

УКАЗАНИЕ: За почистване на повърхностите на барбекюто никога не използвайте препарати за почистване на стъкло или други препарати за почистване в бутилки с пръскалка, които могат да увредят повърхностите.

Почиствайте външната част на барбекюто и повърхностите за поставяне само с конвенционални, неагресивни почистващи препарати (напр. конвенционален препарат за изплакване). При използване на специални препарати за почистване на барбекю (не се препоръчват) ние ви препоръчваме първо да ги тествате на невидимо място.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНОСТТА НА БАРБЕКЮТО

УКАЗАНИЕ: При почистването с найлонова четка за барбекю трябва да се внимава за това, барбекюто да е напълно охладено.

Препоръчителна процедура на почистване при силни замърсявания:

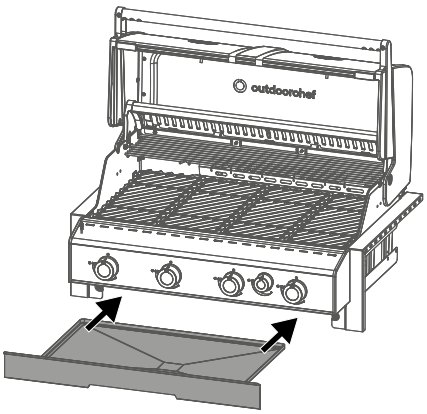
1. Загрейте барбекюто за ок. 10 минути на пълна мощност, за да могат остатъците от хранителни продукти (остатъци от месо, мазнина, захар от маринати и др.) да изгорят.
2. След това оставете барбекюто да се охлади напълно, за да могат всички остатъци от хранителни продукти да се втвърдят (това прави почистването много по-просто и по-ефективно).
3. За оптимални резултати почиствайте скарата с найлонова или месингова четка за барбекю OUTDOORCHEF (не с четки със стоманени влакна).
4. Свалете скарата на барбекюто и почистете горивната камера. По желание можете да използвате найлонова гъба за съдове и сапунен разтвор, за да отстраните всички остатъци след печенето. За цялостно почистване Ви препоръчваме препарата за почистване на барбекю и генератор на студен дим OUTDOORCHEF.
5. Компонентите от неръждаема стомана могат да бъдат почистени с предлаган в търговската мрежа почистващ препарат за неръждаема стомана или полираща гъба, която се предлага в магазините за строителни материали.

УКАЗАНИЕ: Препоръчваме редовно почистване, за да се предотврати образуването на корички и пожар на мазнини.

СЪВЕТ: След печенето на барбекю е преди печенето на барбекю, ако почиствате скарата след всяка употреба, не трябва да я почиствате отново преди следващото печене.

ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВИТЕ ЗА СЪБИРАНЕ НА МАЗНИНИ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Занемаряването на почистването на тавите за събиране на мазнина може да доведе до запалване на мазнината.
След всяка употреба проверявайте тавите за събиране на мазнина и отстранявайте всички остатъци от мазнина.



9.4.2 ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на барбекюто гарантира безупречното му функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяците или насекомите могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА НА УПЛЪТНЕНОСТТА**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.

- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- За да се радвате възможно най-дълго на Вашето барбекю, след като то се охлади напълно, го защитете от влияния на околната среда с помощта на подходящо OUTDOORCHEF покривало.
- За да предотвратите задържане на влага, след дъжд сваляйте покривалото. Можете за закупите покривала от Вашия дистрибутор на барбекюта.

9.5 ДИРЕКТЕН И ИНДИРЕКТЕН МЕТОД ЗА ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ С HEAT

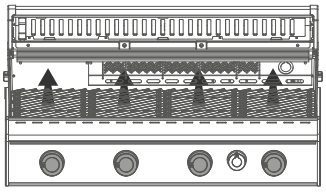
КАКВА Е РАЗЛИКАТА?

ДИРЕКТЕН МЕТОД ЗА ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ
Както подсказва името, при директния метод за печене на барбекю продуктите са разположени директно над източника на топлина. Този метод е подходящ за бързо изпичане. Благодарение на високата температура на стека се образува хубава коричка или перфектен отпечатък на скарата.

ИНДИРЕКТЕН МЕТОД ЗА ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ
При индиректното печене на барбекю топлината циркулира около приготвяните продукти. Благодарение на затворения капак барбекюто се превръща във фурна с циркулация на въздух.
Този метод за печене на барбекю е идеален за големи парчета месо, които се готвят на ниска температура или за внимателно приготвена риба.
Методът за печене на барбекю „low&slow“ за ястия като свинско месо, ребра или гърди се основава на индиректното печене на барбекю.

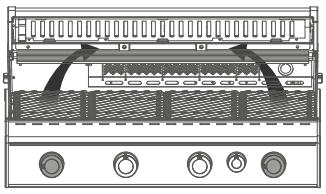
Със системата за печене на барбекю на HEAT може да се превключва бързо от директна към индиректна топлина.
За индиректно печене на барбекю, варене и печене поставете приготвяните продукти в средата на скарата и запалете само двете най-външни горелки.

ДИРЕКТНА ТОПЛИНА



За директно печене и готвене: поставете продукта за печене над включените горелки.

ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА



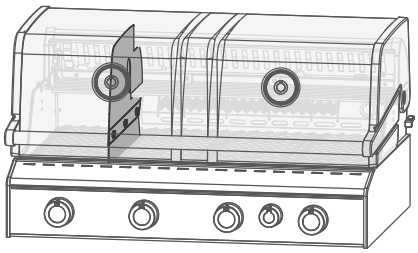
За индиректно печене на грил, готвене и печене:поставете продукта за печене в средата, затворете капака и запалете само двете външни горелки.

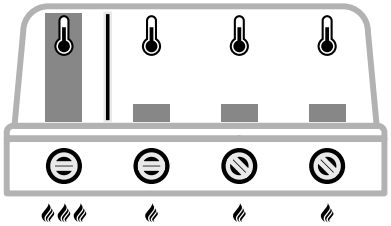
9.6 ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ В ДВЕ КАМЕРИ НА БАРБЕКЮТО

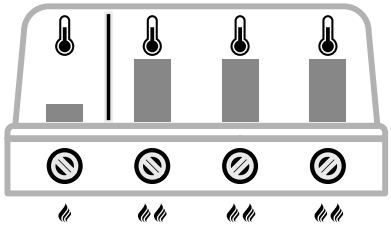
Освен класическите методи за печене на барбекю (вижте глава ДИРЕКТЕН И ИНДИРЕКТЕН МЕТОД ЗА ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ) HEAT Ви предлага и уникално печене на барбекю в две камери на барбекюто

С помощта на OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (предлага се като принадлежност) Вашето HEAT може да се раздели на две зони за печене на барбекю. Това разделяне на зони разкрива нови възможности при печенето на барбекю, било то да се приготвят различни ястия едновременно или да се предотврати пренасянето на вкусове и миризми на различните продукти, които се пекат.

Зоните за печене на барбекю могат да се управляват и контролират отделно чрез отделните горелки. Двата термометъра в капака Ви показват температурите в съответните зони.



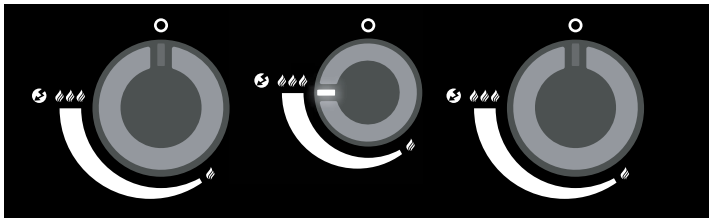




9.7 ОБСЛУЖВАНЕ НА ЗАДНАТА ГОРЕЛКА

9.7.1 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете капака на барбекюто.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ на задната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 8 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 3.
6. Ако не е възможно да пуснете задната горелка в експлоатация след 3 опита, потърсете причините (както е описано в раздел **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**)

УКАЗАНИЕ: За постигане на перфектни резултати от печенето на барбекю Ви препоръчваме да използвате OUTDOORCHEF въртящ се шиш HEAT. Той се предлага като принадлежност при Вашия търговец.

⚠ **ОПАСНОСТ:** Никога не използвайте задната горелка в комбинация с основните горелки в зоната на задната горелка.

⚠ **ВНИМАНИЕ** Използването на всички горелки на пълно натоварване може да доведе до обледяване на газовата бутилка, вследствие на което да се наруши функцията.





9.7.2 ПРЕДИ ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Отстранете скарата за поддържане на храната топла, тъй като топлината от задната горелка ще повреди скарата за поддържане на храната топла.
2. Загрейте предварително задната горелка при затворен капак за ок. 10 – 15 минути на степен 🔥🔥🔥
3. Поставете продуктите за барбекю с въртящия се шиш и регулирайте температурата плавно според Вашето желание между 🔥 – 🔥🔥🔥.

СЪВЕТ: Под въртящия се шиш и продуктите за барбекю поставете тавичка, така капещите сокове от печеното и мазнини ще се събират и няма да замърсяват ненужно Вашето барбекю. Освен това капещите сокове от печеното и мазнини са идеални за употреба като основа за приготвяне на вкусни сосове.

9.7.3 СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Поставете регулиращото копче за газ на задната горелка на позиция ○.
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
   И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
3. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
4. Покрийте барбекюто с подходящия капак

9.8 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ЗАДНАТА ГОРЕЛКА

9.8.1 ПОЧИСТВАНЕ

Препоръчваме Ви да почиствате задната горелка след всеки процес на печене на барбекю. Почиствайте я с обикновен препарат за почистване на неръждаема стомана или с полираща гъба, която се предлага в строителните магазини.

9.8.2 ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на Вашата задна горелка гарантира безупречното ѝ функциониране.

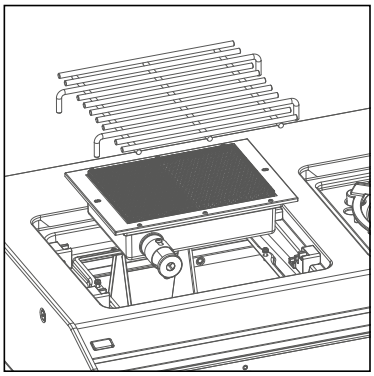
- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяците или насекомите могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА НА УПЛЪТНЕНОСТТА**. Ако имате някакви съмнения, моля, обърнете се към Вашия доставчик на газ или към търговския обект. След продължително съхранение и най-малко веднъж по време на барбекю сезона трябва да проверявате газовия маркуч за наличие на пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.

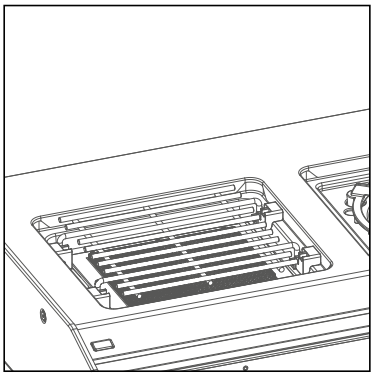
10. ОБЯСНЕНИЕ И РАБОТА С БАРБЕКЮТО ЗА ВГРАЖДАНЕ HEAT X-245 H

10,1. ОБЯСНЕНИЕ НА BLAZING ZONE®

10.1.1 ИНФРАЧЕРВЕНО БАРБЕКЮ

Как функционира инфрачервената горелка?
Възникващият при запалването на BLAZING ZONE® газов пламък се разпределя равномерно в керамичната плоча и при това генерира върху повърхността инфрачервено лъчение, което отдава интензивна директна горещина до 900 градуса Целзий върху продуктите за печене. По този начин могат да се постигнат много по-високи температури отколкото с конвенционална газова горелка.





Висока температура 600 – 900 °C

Изключително мощни керамични горелки
Високотемпературно печене на барбекю
Перфектни корички на месото
Регулируема по височина скара, 3 степени
Перфектно за нетлъсти нарязани парчета

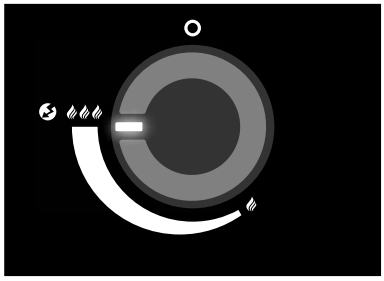
С BLAZING ZONE® стекове и подобни продукти могат да се приготвят с максимална топлина до 900 °C, за образуване на перфектна коричка върху Вашето месо.

10.2 ОБСЛУЖВАНЕ НА BLAZING ZONE®

10.2.1 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа капакът винаги трябва да е отворен.

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете капака.
3. Отворете подаването на газ от газовата бутилка. Натиснете регулиращото копче за газ на BLAZING ZONE® и го завъртете обратно на часовниковата стрелна на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



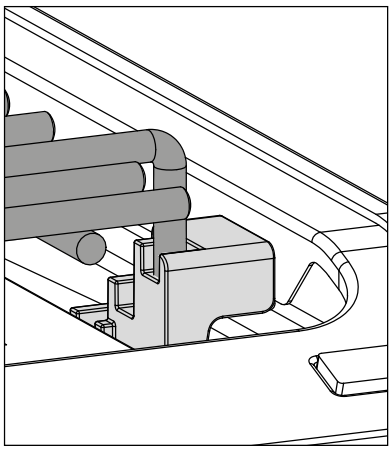
4. Ако газта не се запали в продължение на 8 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 3.
5. Ако не е възможно да пуснете в експлоатация горелката на BLAZING ZONE® след 3 опита, потърсете причините (както е описано в раздел **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

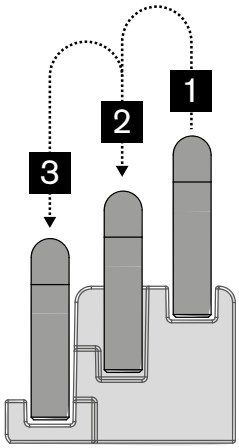
⚠ **ВНИМАНИЕ** Използването на всички горелки на пълно натоварване може да доведе до обледяване на газовата бутилка, вследствие на което да се наруши функцията.

10.2.2 ПРЕДИ ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги работете с устойчиви на топлина ръкавици.
Винаги изчаквайте BLAZING ZONE® да се охлади напълно, преди да докосвате частите.

1. Поставете скарата на барбекюто в желаната позиция.
2. Загрейте предварително BLAZING ZONE® за ок. 10 минути до желаната степен – .
3. Поставете продуктите за печене върху барбекюто на скарата за барбекю и регулирайте температурата по свое желание между – .





10.2.3 СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

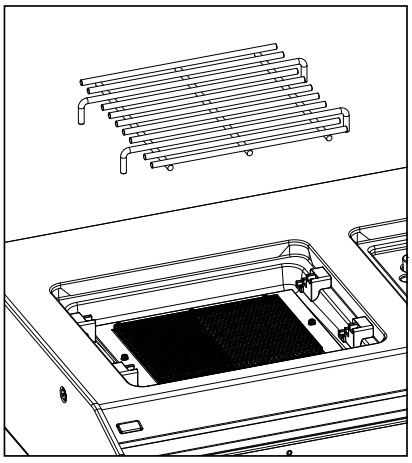
1. Поставете регулиращото копче за газ на BLAZING ZONE® на ◯.
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
   И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
3. Оставете BLAZING ZONE® да се охлади напълно и след това почистете скарата на барбекюто.
4. Затворете капака само когато BLAZING ZONE® е изстинала.
5. Покрийте барбекюто и цялата BLAZING ZONE с подходящо покривало.

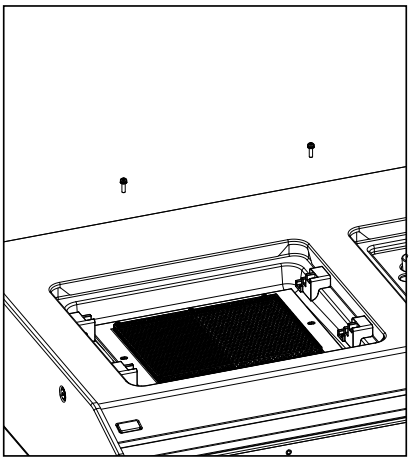
10.3 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА BLAZING ZONE®

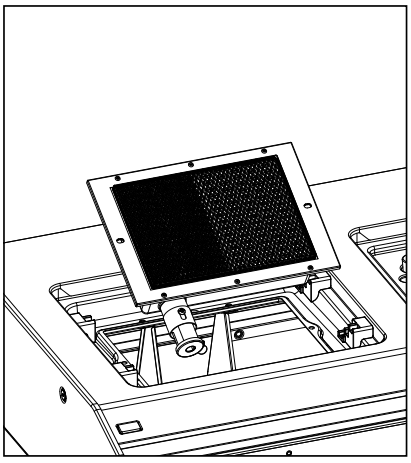
10.3.1 ПОЧИСТВАНЕ

Препоръчваме Ви да почиствате Вашата BLAZING ZONE® след 3 процеса на печене на барбекю, за тази цел свалете скарата на барбекюто и я почистете лесно във Вашата съдомиялна машина. Избършете вътрешното пространство със суха кърпа и изпразнете тавата за оттичане на мазнини.

Препоръчваме също така веднъж годишно да демонтирате горелката на BLAZING ZONE® и да почистите всички заобикалящи я компоненти, както и да отстраните паяжини и остатъци от храна.







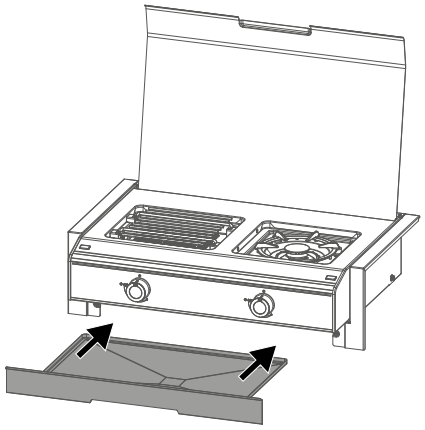
След сваляне на BLAZING ZONE® процедирайте както следва:

1. Проверете горелката за деформации или пукнатини.
2. Вентури тръбите (тръбен елемент на горелката) могат да бъдат почистени/изчеткани с тънка четка за почистване на бутилки.
3. Почистете вътрешната страна на носещата рамка на BLAZING ZONE®, като не използвате агресивни или запалими почистващи препарати.
4. След това поставете цялата BLAZING ZONE® обратно в страничната маса, като процедирате съгласно отделната инструкция за монтаж.

ВАЖНО: Акозапочистванетоизползватепочистващипрепарати,трябвадаоставитеследтовабарбекютодаизсъхнемногодобре. За да ускорите съхненето, можете да включите BLAZING ZONE® и да я оставите да работи няколко минути на максимална степен.

ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВИТЕ ЗА СЪБИРАНЕ НА МАЗНИНИ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Занемаряването на почистването на тавите за събиране на мазнина може да доведе до запалване на мазнината.
След всяка употреба проверявайте тавите за събиране на мазнина и отстранявайте всички остатъци от мазнина.



10.3.2 ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на Вашата BLAZING ZONE® гарантира безупречно функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяците или насекомите могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА НА УПЛЪТНЕНОСТТА**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- За да се радвате възможно най-дълго на Вашата BLAZING ZONE®, след като Вашето барбекю се охлади напълно, го защитете от влияния на околната среда с подходящо OUTDOORCHEF покривало.
- За да предотвратите задържане на влага, след дъжд сваляйте покривалото. Можете за закупите покривала от Вашия дистрибутор на барбекюта

10,4. ОБЯСНЕНИЕ НА COOKING ZONE

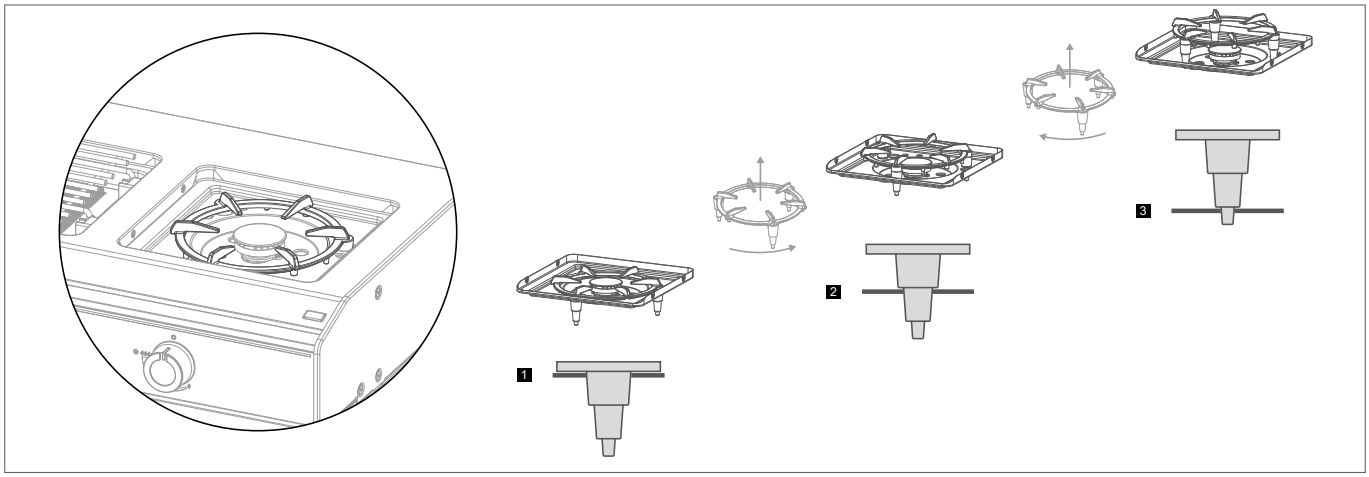
10.4.1 ТРИ ОБЛАСТИ НА ПРИЛОЖЕНИЕ

Изцяло новоразработената COOKING ZONE е, както показва и самото име, повече от стандартна странична зона за готвене, тъй като Ви предоставя много по-обширен температурен диапазон. Докато нормалните странични зони за готвене най-често са разработени за средни и високи температури, на COOKING ZONE могат да се готвят също така и ястия, които трябва да се приготвят с по-малко топлина (сосове за паста, супи, яхнии и др.).

Това е възможно благодарение на напълно нова разработка на горелката и възможността страничната зона за готвене да се използва на 3 различни височини.

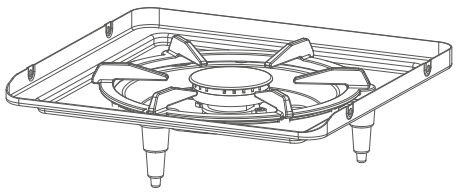
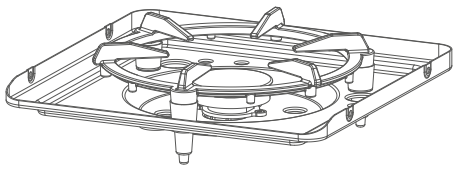
Благодарение на вдлъбната форма на масивната чугунена наставка върху COOKING ZONE може да се работи чудесно също и с OUTDOORCHEF BBQ Wok, който пасва съвсем точно директно върху наставката (без адаптерен пръстен за уок тиган)

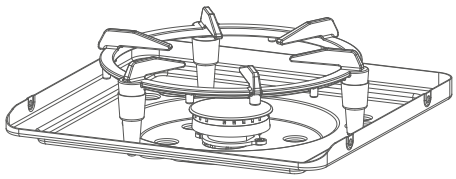
Настройка на височината на чугунената наставка



Предпазни капачки за чугунената наставка за готвене

Уверете се, че винаги използвате доставените силиконови предпазни капачки за чугунената наставка за готвене. Те защитават отворите за регулиране на височината на скарата от драскотини.

	**Висока температура** В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в горния температурен диапазон ▪ Бързо запичане на месо, риба и зеленчуци
	**Средна температура** В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в средния температурен диапазон ▪ Запичане/задушаване на месо, риба и зеленчуци ▪ Запичане на съдържащи скорбяла зеленчуци, като напр. картофи за печене, рьощи и др.



По-ниска температура
В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в долния температурен диапазон

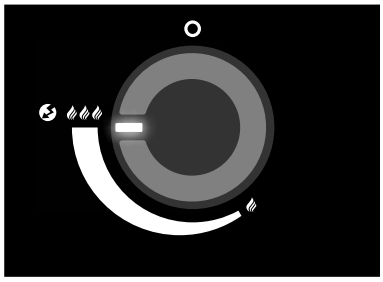
- Готвене на сосове, супи, задушени и оризени ястия

10.5 ОБСЛУЖВАНЕ НА COOKING ZONE

10.5.1 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа капакът винаги трябва да е отворен.

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете капака.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ на COOKING ZONE и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 8 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на ◯. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 3.
6. Ако не е възможно да пуснете в експлоатация горелката на COOKING ZONE след 3 опита, потърсете причините (както е описано в раздел **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

⚠ **ВНИМАНИЕ** Използването на всички горелки на пълно натоварване може да доведе до обледяване на газовата бутилка, вследствие на което да се наруши функцията.

10.5.2 ПРЕДИ ГОТВЕНЕТО

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги работете с устойчиви на топлина ръкавици. Оставяйте COOKING ZONE винаги първо напълно да се охлади, преди да докосвате части.

1. Поставете приставката от чугун в желаната позиция (3 нива на височина).
2. Поставете тигана или уока върху чугунената повърхност и загрейте за 5 минути на желаната степен – .
3. Поставете продуктите за печене върху барбекюто на барбекюто и регулирайте температурата плавно по свое желание между – .

10.5.3 СЛЕД ГОТВЕНЕТО

1. Поставете регулиращото копче за газ на горелката на ◯.
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
   И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
3. Изчакайте COOKING ZONE да се охлади напълно и едва тогава почистете зоната под чугунената приставка.
4. Покрийте барбекюто и цялата COOKING ZONE с подходящо покривало

10.6 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА COOKING ZONE

10.6.1 ПОЧИСТВАНЕ

Препоръчваме Ви да почиствате Вашата COOKING ZONE след 3 процеса на печене на барбекю, за тази цел свалете приставката от чугун и почистете повърхността отдолу.

10.6.2 ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на Вашата COOKING ZONE гарантира безупречно функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяците или насекомите могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА НА УПЛЪТНЕНОСТТА**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди от корозия, преди продължително съхранение намажете с масло всички метални части (особено приставката за готвене от чугун).
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- За да се радвате възможно най-дълго на Вашата COOKING ZONE, след като Вашето барбекю се охлади напълно, го защитете от влияния на околната среда с подходящо OUTDOORCHEF покривало.

За да предотвратите задържане на влага, след дъжд сваляйте покривалото. Можете за закупите покривала от Вашия дистрибутор на барбекюта.

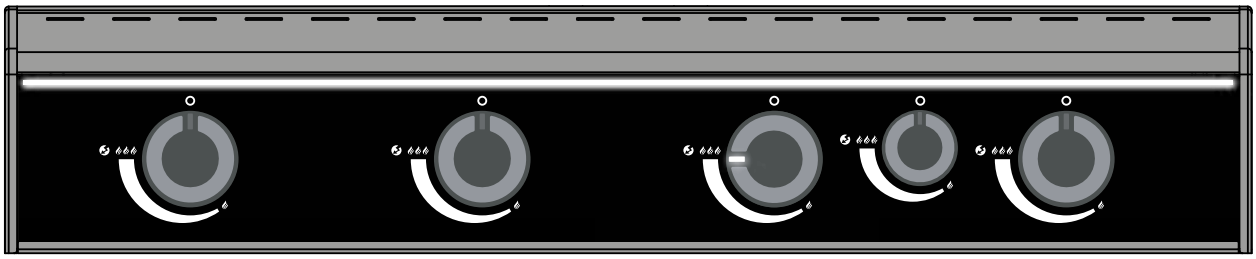
11. SAFETY LIGHT

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не забравяйте след използване на барбекюто винаги да затваряте подаването на газ върху газовата бутилка и да затваряте газовия кран.

SAFETY LIGHT във въртящия се регулатор на Вашето барбекю се активира, когато регулиращото копче за газ се завърти от позиция ◯ обратно на часовниковата стрелка в посока и по този начин се отвори подаването на газ.
Енергийното захранване на SAFETY LIGHT се осъществява посредством включената в доставката външна батерия Powerbank.

Предимството:
SAFETY LIGHT Ви напомня, че клапанът все още е отворен и може да тече газ.

Пулт за управление HEAT – въртящ се регулатор със Safety Light



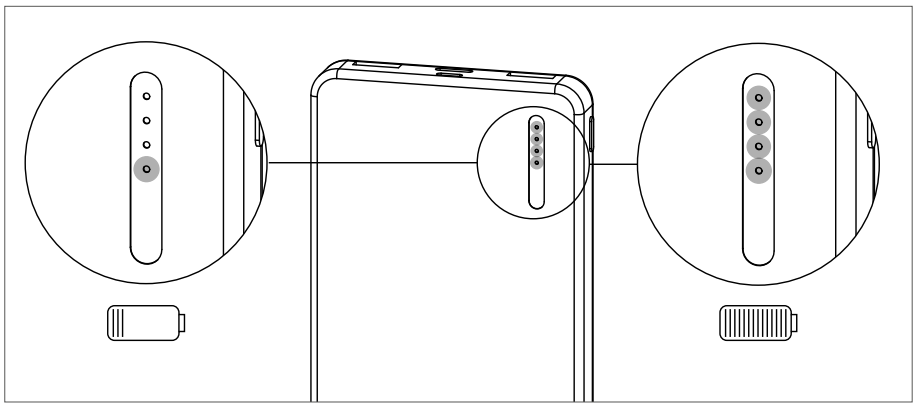
Заедно със SAFETY LIGHT се активира и осветлението на конзолата за управление при завъртане на копче за регулиране на газта (логото OUTDOORCHEF, името на продукта и амбиентното осветление светят). Това осветление също се захранва от външната батерия Powerbank.

Осветлението изгасва ок. 10 секунди след като всички копчета за регулиране на газта са на позиция ◯ .

12. ВЪНШНА БАТЕРИЯ POWERBANK

Външната батерия Powerbank захранва SAFETY LIGHT, електрическото запалване и всички LED светлини на HEAT.
Препоръчваме след всяка употреба на барбекюто да я сваляте, да я заредите напълно и да я съхранявате на сухо място.

Продължителността на работа е ок. 8 часа, времето на зареждане от празна на пълна ок. 7 часа.
Текущото състояние на заряда се разпознава посредством индикацията на външната батерия Powerbank.



СЪВЕТ: Препоръчваме да изваждате и зареждате външната батерия Powerbank след всяка употреба.

СЪВЕТ: Ако Ви е необходима втора външна батерия Powerbank, можете да я поръчате чрез www.outdoorchef.com в „Резервни части“

СЪВЕТ: Като алтернатива на външната батерия Powerbank можете да свържете Вашето HEAT с OUTDOORCHEF захранващия блок Transforner (предлага се като принадлежност) и директно към електрическата мрежа.

УКАЗАНИЕ: Препоръчваме принципно да се използва външната батерия Powerbank на OUTDOORCHEF.
Ако въпреки това желаете да използвате друга външна батерия, внимавайте да не се превишават параметрите на изхода 5 V/2,1 A.

13. УКАЗАНИЯ ОТНОСНО ЧУГУНЕНИТЕ СКАРИ

ОБГАРЯНЕ

- Почистете с вода чугунените скари на барбекюто преди първата употреба.
- С четчица намажете скарите с тънък слой олио.
- Обгорете скарите в продължение на ок. 20 – 25 минути на степен .
- При обгарянето се образува патина, която предпазва Вашите чугунени скари от ръжда.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Загрейте предварително чугунените скари за най-малко 5 минути на степен .
По време на използване докосвайте скарите на барбекюто само с ръкавици за барбекю. Не поставяйте чугунените скари в горещо състояние върху запалими и чувствителни към топлината повърхности.

ПОЧИСТВАНЕ

- Оставете чугунените скари на барбекюто при пълна мощност около 10 минути да изгорят
- Оставете ги след това да се охладят
- Използвайте четка с найлонови или месингови влакна (не стоманени влакна), за да отделите остатъците и замърсяванията.
- При упорито замърсяване: Използвайте препарата за почистване OUTDOORCHEF за цялостно почистване.
- Не използвайте агресивни, разтварящи мазнини и химически препарати за почистване.

УКАЗАНИЕ: Препаратите за почистване и големите количества вода ще повредят предпазващата патина, това ще направи Вашата чугунена скара склонна към образуване на ръжда.

14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.

  ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Тази проверка трябва да се извършва само при затворено подаване на газ.
- Проверете дали е отворен притокът на газ на газовата бутилка.
- Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.

Няма искра:

- Уверете се, че външната батерия Powerbank е поставена правилно и е напълно заредена.
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 5 – 8 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали стоят стабилно.
- Ръчното запалване е възможно със запалка за грил през отвора от дясната страна на камерата на барбекюто

Няма мощност или е по-слаба:

- Проверете дали горелките не са запушени от насекоми или паяци/паяжини.

  Повече информация за почистването на горелката можете да намерите тук:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT не функционира:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на копчетата за регулиране на газта. (При затворен вентил на газовата бутилка).
- Уверете се, че външната батерия Powerbank е поставена правилно и е заредена.

15. ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ

За подробна информация относно гаранцията за потребителя/гаранцията правим препратка към Общите търговски условия (AGB) на адрес https://www.outdoorchef.com/agb

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Швейцария | www.outdoorchef.com

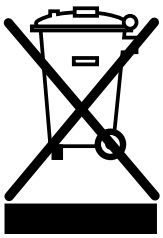
* Списък на оторизираните дистрибутори ще намерите на нашата уеб страница на www.outdoorchef.com

** Можете да вземете серийния номер и артикулния номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първа глава на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

16. РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Резервните части могат да бъдат закупени от специализирани търговци.

17. СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ



Това обозначение указва, че този продукт и съдържащата се в него външна батерия Powerbank не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци на цялата територия на ЕС. За да предотвратите евентуални вреди за околната среда или за здравето поради неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно. За да върнете Вашия използван уред, моля, използвайте системата за връщане и събиране или се обърнете към търговеца, от когото е закупен продуктът. Можете да използвате този продукт за рециклиране, щадящо околната среда.

Моля, извадете външната батерия Powerbank от уреда преди да го занесете на мястото за изхвърляне, и я изхвърлете в съответствие с местните предписания.

18. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Газ	Бутан G30/пропан G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Бутан 30 mbar/пропан 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Бутан/пропан 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Бутан/пропан 50 mbar
Газова мощност	21,2 kW H_S
Разход на газ	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Газ	Бутан G30/пропан G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Бутан 30 mbar/пропан 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Бутан/пропан 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Бутан/пропан 50 mbar
Газова мощност	25,4 kW H_S
Разход на газ	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Газ	Бутан G30/пропан G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Бутан 30 mbar/пропан 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Бутан/пропан 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Бутан/пропан 50 mbar
Газова мощност	6,50 kW H_S
Разход на газ	455 g/h

ГЛАВНА ГОРЕЛКА

Мощност	4,20 kW H_S
Разход на газ	294 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	0,98мм/Маркировка: BK
Дюзи (50 mbar)	0,86 мм/Маркировка: BE

BLAZING ZONE®

Мощност	3,60 kW H_S
Разход на газ	252 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	0,90 мм/Маркировка: BM
Дюзи (50 mbar)	0,78 мм/Маркировка: BD

COOKING ZONE

Мощност	2,90 kW H_S
Разход на газ	203 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	0,84 мм/Маркировка: AR
Дюзи (50 mbar)	0,74 мм/Маркировка: AE

ЗАДНА ГОРЕЛКА

Мощност	4,40 kW H_S
Разход на газ	308 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	1,02 мм/Маркировка: AN
Дюзи (50 mbar)	0,90 мм/Маркировка: BM

Външна батерия POWERBANK

Мощност	10 000 mAh
Вход	5 V/2,0 A
Изход	5 V/2,1 A

Електрическо запалващо устройство

За работата на електрическото запалващо устройство способства включената в обхвата на доставката външна батерия Powerbank.

Указание за температурния индикатор

Отклонението в показанията на термометъра може да е +/– 10 %.

Уеб страница

Допълнителна информация, съвети и напътствия, рецепти и всичко важно за продуктите OUTDOORCHEF ще намерите на www.outdoorchef.com

el

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ 189

2. ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 189

2.1 Φύλαξη των οδηγιών χρήσης

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 190

3.1 Εγκατάσταση και συναρμολόγηση
3.2 Χειρισμός
3.3 Αποθήκευση ή/και μη χρήση

4. ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 193

5. ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 194

5.1 Σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου
5.2 Έλεγχος στεγανότητας

6. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 196

6.1 Κύριος διακόπτης
6.2 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής
6.3 Ατμοσφαιρικός φωτισμός

7. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 197

8. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ HEAT X-415 ΚΑΙ X-515 H 197

8.1 Twin Burner
8,2. Heat Regulator
8.3 Πίσω καυστήρας

9. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ HEAT X-415 ΚΑΙ X-515 199

9.1 Οδηγίες για το άναμμα
9.2 Πριν από το ψήσιμο
9.3 Μετά από το ψήσιμο
9,4. Καθαρισμός και συντήρηση του θαλάμου ψησταριάς
9.5 Μέθοδος άμεσου και έμμεσου ψησίματος με τη HEAT
9.6 Ψήσιμο σε δύο θαλάμους ψησταριάς
9.7 Χειρισμός του πίσω καυστήρα
9.8 Καθαρισμός και συντήρηση του πίσω καυστήρα

10. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ HEAT X-245 H 204

10,1. Επεξήγηση της Blazing Zone®
10.2 Χειρισμός της Blazing Zone®
10.3 Καθαρισμός και συντήρηση της Blazing Zone®
10,4. Επεξήγηση της Cooking Zone
10.5 Χειρισμός της Cooking Zone

10.6 Καθαρισμός και συντήρηση της Cooking ZONE

11. SAFETY LIGHT 209

12. POWERBANK 210

13. ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ 210

14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 211

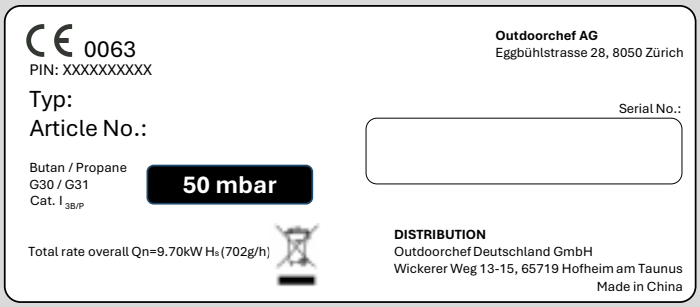
15. ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ 211

16. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ 211

17. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ 211

18. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 212

1. Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Θα βρείτε τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας ανάλογα με το μοντέλο στη ετικέτα δεδομένων, η οποία βρίσκεται είτε στο πλαίσιο της ψησταριάς είτε στην κάτω πλάκα.

Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση. Παρακαλούμε σημειώστε τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας στο προβλεπόμενο πεδίο «Serial No.».

2. ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίουOUTDOORCHEF.

2.1 ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ

Πληροφορίες για τον χρήστη: Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

Όλα τα εγχειρίδια χρήσης είναι διαθέσιμα και στο www.outdoorchef.com.

Πληροφορίες για τον εγκαταστάτη: Οι παρούσες οδηγίες χρήσης πρέπει να παραμείνουν στον χρήστη.

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν, χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.

Οι υποδείξεις **ΚΙΝΔΥΝΟΣ, ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** και **ΠΡΟΣΟΧΗ** χρησιμοποιούνται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να επισημανθούν σημαντικές και κρίσιμες πληροφορίες χρήσης. Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, προκείμενου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια και να αποφευχθούν **οι υλικές ζημιές και προσωπικές βλάβες**.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες οδηγούν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Εάν μυρίσετε αέριο: ▪ Διακόψτε την παροχή αερίου στην ψησταριά. ▪ Σβήστε όλες τις ανοικτές φλόγες. ▪ Ανοίξτε το καπάκι. ▪ Εάν η μυρωδιά αερίου συνεχίζει να υπάρχει, απομακρυνθείτε από την ψησταριά και επικοινωνήστε άμεσα με την πυροσβεστική.	▪ Μην φυλάσσετε κοντά στην ψησταριά εύφλεκτα υγρά, υλικά ή/και αέρια (βενζίνη, αέριο, εύφλεκτα υλικά κτλ.). ▪ Ποτέ μην αποθηκεύετε άδειες χρησιμοποιημένες φιάλες αερίου κοντά στην ψησταριά ή σε κλειστούς χώρους.

3.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.
Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.

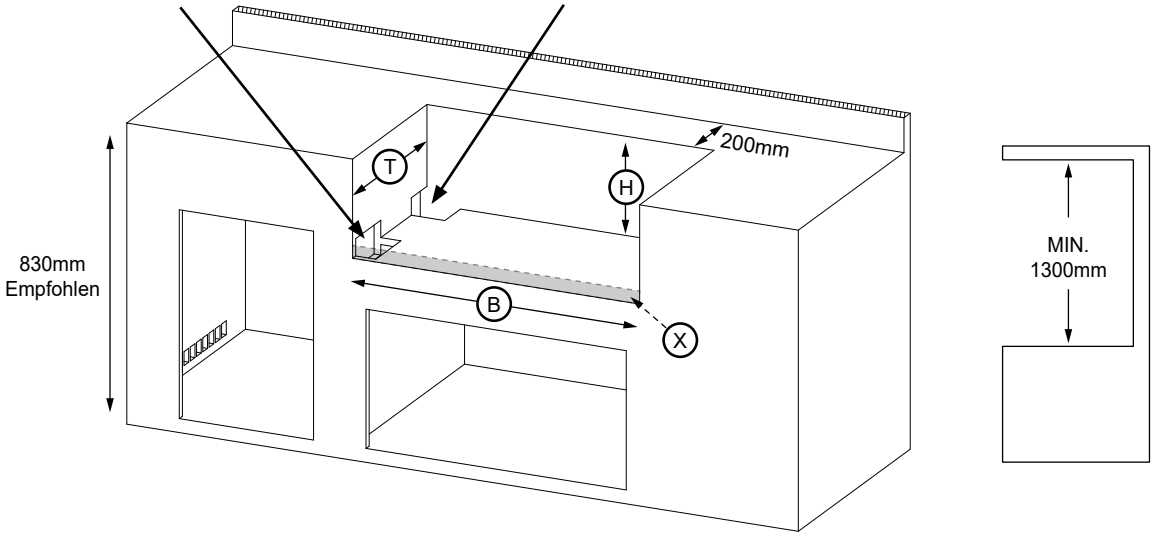
⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Βεβαιωθείτε ότι η εντοιχιζόμενη ψησταριά σας είναι εγκατεστημένη σε πυρίμαχα και πυράντοχα υλικά και σε απόσταση τουλάχιστον 1,5 μέτρου από εύφλεκτα αντικείμενα.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτή η ψησταριά δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε πλοία ή τροχόσπιτα.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες εγκατάστασης στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

ΜΟΝΤΕΛΟ	Διάσταση του αποκομμένου τμήματος			
	Π	Β	Υ	Χ
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	τουλ. 52mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	τουλ. 52mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	τουλ. 100mm

ΑΝΟΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΑΝΟΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΩΛΗΝΑ ΑΕΡΙΟΥ



⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά την τοποθέτηση της φιάλης αερίου κάτω από την εντοιχιζόμενη ψησταριά, συνιστάται ύψος τοποθέτησης **τουλάχιστον 1100mm** .

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από
τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο.
Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN και BS (ρυθμιστής της πίεσης αερίου BS EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου BS EN 16436 / ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή. Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από τη θέση σε λειτουργία καθώς και μετά από κάθε σύνδεση νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με
τις ακόλουθες οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

3.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Όποιος χειρίζεται την ψησταριά, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά.
Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.
Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή την(τις) φιάλη(ες) υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται.
Διαβάστε προσεκτικά όλες τiις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και να εγκαθίσταται μόνο σε πυρίμαχα υλικά.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Μην την χρησιμοποιείτε ποτέ σε εσωτερικούς χώρους, όπως, π.χ. σε γκαράζ, κτίρια, σκηνές και άλλους
κλειστούς χώρους ή κάτω από εύφλεκτες κατασκευές.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Η ψησταριά μπορεί να εγκατασταθεί μόνο σε πυρίμαχα υλικά. Να τηρείτε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα. Βλέπε ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τον κύλινδρο.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ◯ και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση ◯ και να είναι κλειστή η
παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN
(ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνιές), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ◯ και κλείστε
την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι.
Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην καλύπτετε ποτέ τις επιφάνειες της BLAZING και COOKING ZONE κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση μαγειρικών σκευών, τηγανιών ή πλακών ψησίματος πάνω στη BLAZING ZONE®, μόνο πάνω στην COOKING ZONE.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Στην COOKING ZONE δεν επιτρέπεται η χρήση κατσαρολών ή τηγανιών με τις ακόλουθες διαμέτρους <20cm >32cm.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην φέρνετε ποτέ το Powerbank σε επαφή με φλόγες ή υψηλές θερμοκρασίες.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Φοράτε προστατευτικά γάντια όταν συναρμολογείτε την ψησταριά. Ορισμένα εξαρτήματα ενδέχεται να έχουν αιχμηρές άκρες.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε
και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα, όπως σχάρες ψησίματος, τηγάνια σχάρας και τηγάνια από χυτοσίδηρο, στις επιφάνειες των ραφιών δίπλα στη σχάρα σας. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα σε άμεση γειτνίαση με το θάλαμο γκριλ.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η θερμότητα από τη σχάρα μπορεί να ζεστάνει έντονα τον παρακείμενο πάγκο εργασίας. Αποφύγετε την επαφή με την καυτή επιφάνεια.

3.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Η/ΚΑΙ ΜΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου.
Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή και αφήστε την ψησταριά αρχικά να στεγνώσει..

4. ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

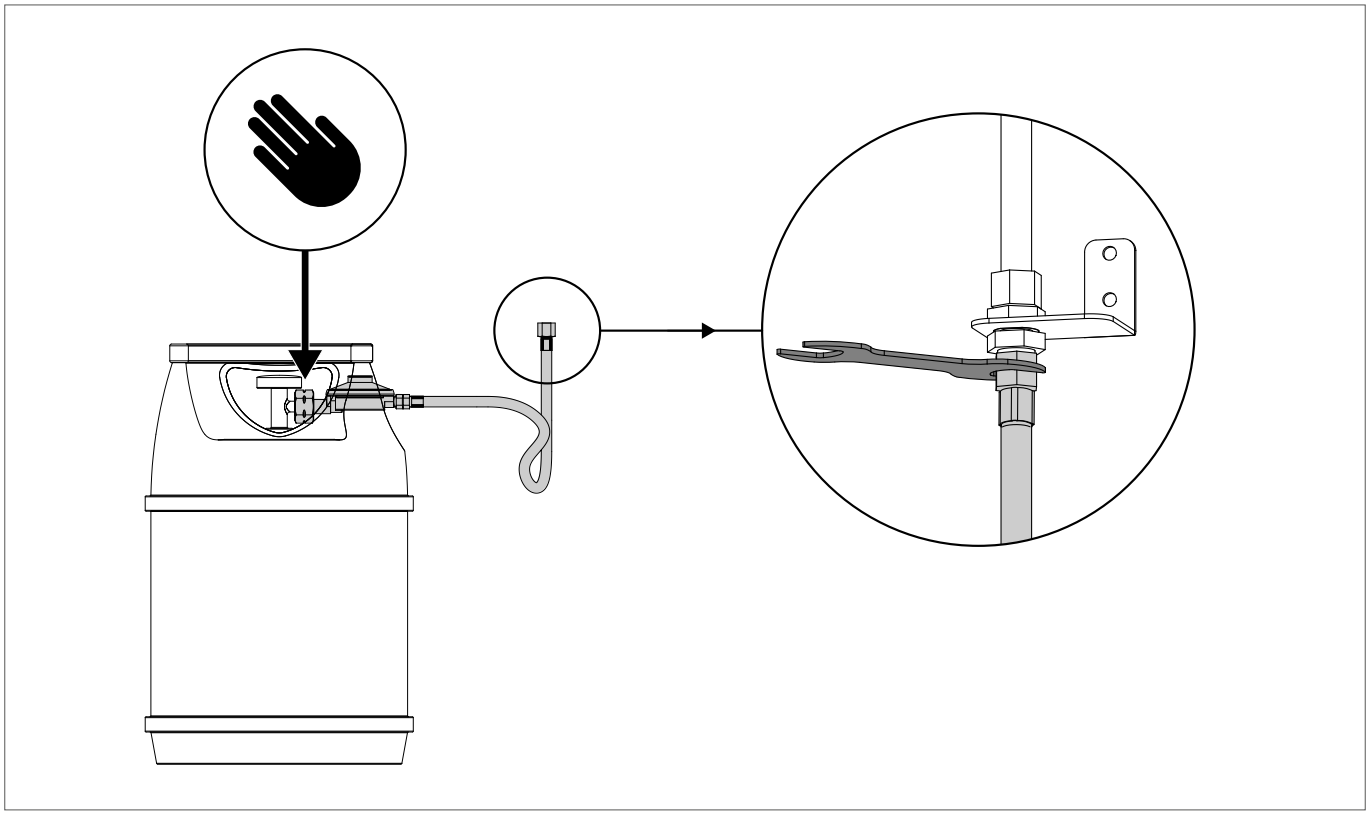
⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Η ψησταριά είναι κατάλληλη μόνο για χρήση με φιάλες αερίου, δεν πρέπει να λειτουργεί με σύνδεση φυσικού αερίου.

- Η εύκολη πρόσβαση στο χώρο της φιάλης αερίου και στη φιάλη αερίου πρέπει να εξασφαλίζεται ανά πάσα στιγμή. Ακολουθήστε τις οδηγίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.
- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξή του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα.
  Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

5. ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

5.1 ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.



Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

5.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα.

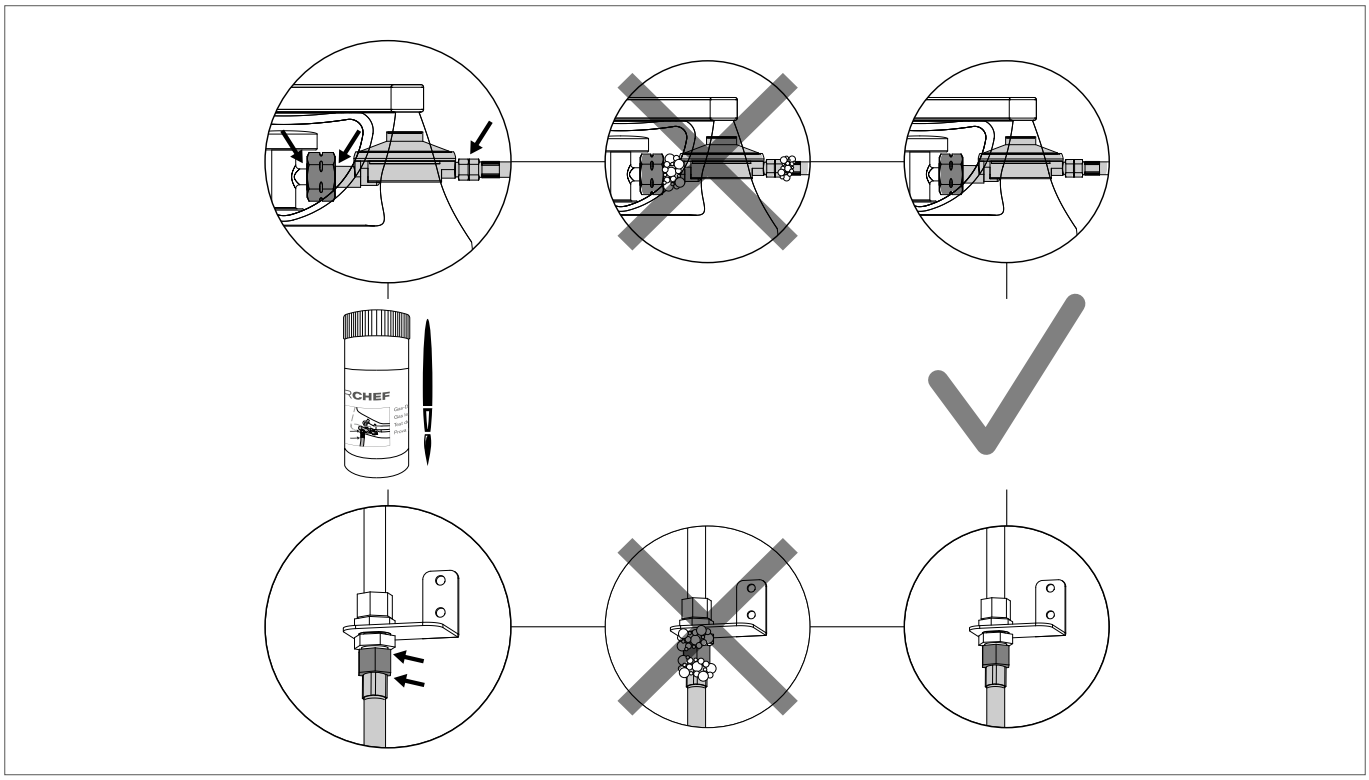
Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπίρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά

που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών.

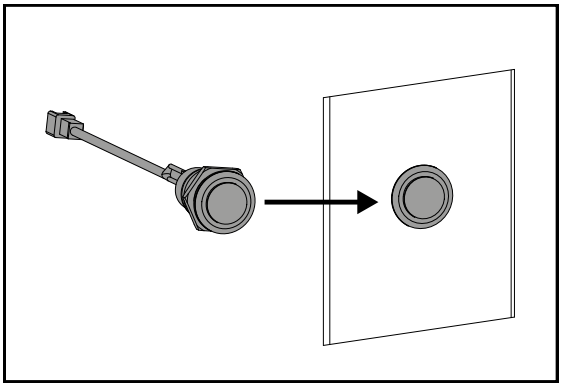
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση ○.
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.



6. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

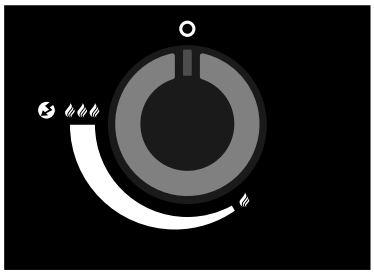
6.1 ΚΥΡΙΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο κεντρικός διακόπτης εγκαθίσταται στο ντουλάπι βάσης σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.
Το κουμπί ανάβει με πράσινο χρώμα στη θέση ON



6.2 ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



○ : Κλειστό

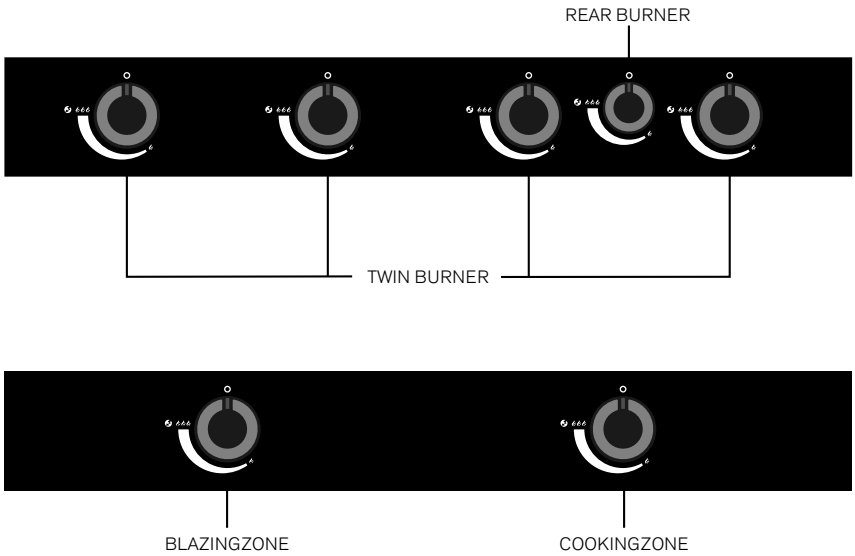
: χαμηλή απόδοση

: μεσαία απόδοση

: υψηλή απόδοση

: Ανάφλεξη

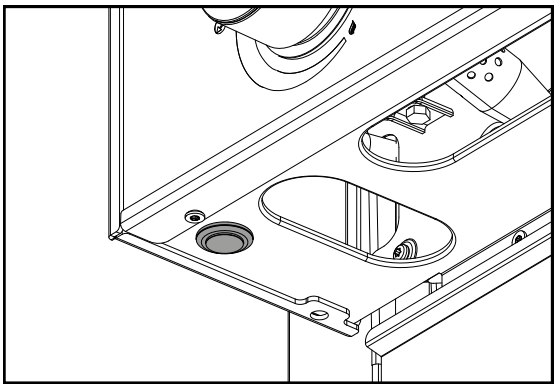
: Εξάρτημα ανάφλεξης



Οι περιστρεφόμενοι ρυθμιστές φτάνουν τη μέγιστη απόδοσή τους στη βαθμίδα και την ελάχιστη στη βαθμίδα .

6.3 ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Το επιθυμητό χρώμα φωτός μπορεί να οριστεί με το κουμπί στο κάτω αριστερό μέρος του μπροστινού πίνακα. Πατήστε το κουμπί για μερικά δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το φως και, στη συνέχεια, κάντε κλικ στο επιθυμητό χρώμα φωτός. Διατίθεται σε πράσινο, μπλε, κόκκινο και λευκό.



7. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

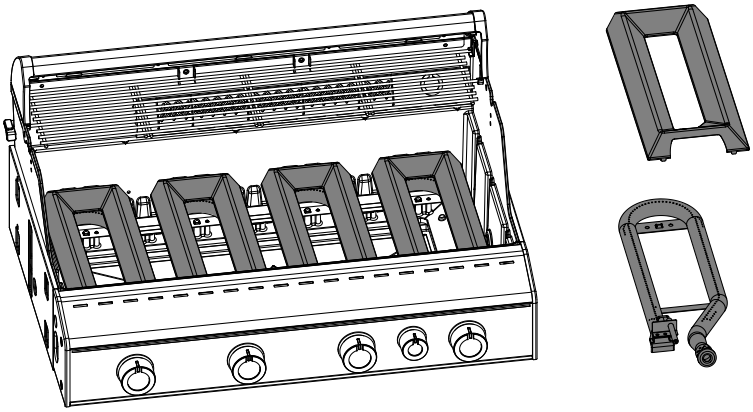
1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
   Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβατε την ψησταριά DUALCHEF συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε κάθε καυστήρα να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα .

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε όλους τους καυστήρες ταυτόχρονα. Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου
και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

8. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ HEAT X-415 ΚΑΙ X-515 H

8.1 TWIN BURNER

Οι Twin Burner από ανοξείδωτο χάλυβα με ηλεκτρική πολλαπλή ανάφλεξη εξασφαλίζουν μεγαλύτερο εύρος εφαρμογής θερμοκρασίας σε σύγκριση με τους συμβατικούς καυστήρες. Οι οροφές φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι μειώνουν τις πυρκαγιές από λίπη και εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.



8,2. HEAT REGULATOR

Με τον Heat Regulator μπορεί να ρυθμιστεί με μεγαλύτερη ακρίβεια η θερμοκρασία στη σχάρα ψησίματος και στη σχάρα διατήρησης θερμότητας.

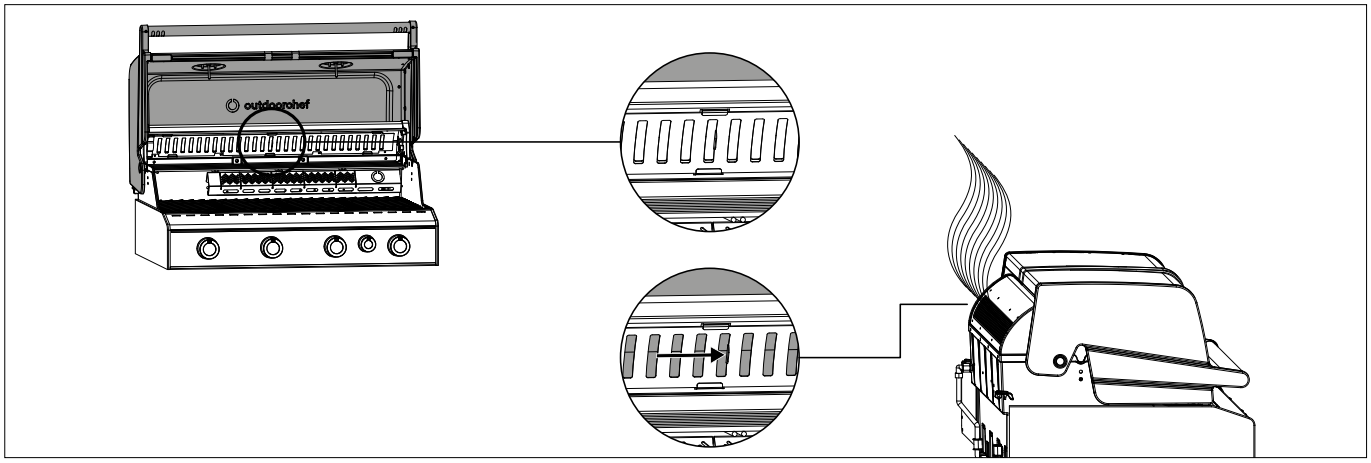
Σιγανό μαγείρεμα

Όταν ο Heat Regulator είναι ανοικτός και ο καυστήρας ρυθμιστεί ανάλογα, είναι δυνατό και το σιγανό μαγείρεμα με την HEAT σας.

Διατήρηση θερμότητας

Χρησιμοποιήστε τον Heat Regulator για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της σχάρας διατήρησης θερμότητας και να αποτρέψετε το φαγητό σας από το να συνεχίσει να μαγειρεύεται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Προστατέψτε το ρυθμιστή θερμότητας με προστατευτικό κάλυμμα για να αποτρέψετε την είσοδο νερού στον θάλαμο της ψησταριάς σας.



8.3 ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Βεβαιωθείτε ότι ο σταθμός εγκατάστασής σας είναι τοποθετημένος μπροστά από πυράντοχο τοίχωμα ή σε απόσταση τουλάχιστον 1,5 μέτρου από εύφλεκτα αντικείμενα.
Με έναν πίσω καυστήρα, υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να διαφύγουν φλόγες από το πίσω μέρος της σχάρας.

Ακτινοβολία θερμότητας από πίσω

Ο πίσω καυστήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την περιστρεφόμενη σούβλα (δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία).
Γυρίζοντας τη σούβλα, το φαγητό ψήνεται αργά από όλες τις πλευρές και αποκτά μια νόστιμη κρούστα.

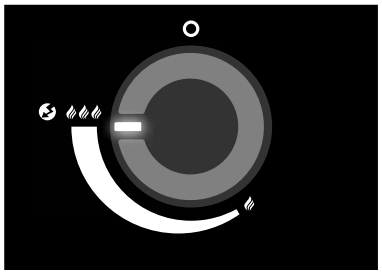
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα OUTDOORCHEF και το περιστρεφόμενο καλάθι HEAT.

9. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ HEAT X-415 ΚΑΙ X-515

9.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τον επιθυμητό καυστήρα και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

9.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα
2. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ –.

9.3 ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλους τους καυστήρες στη θέση ○.
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα

9,4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

9.4.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς γύρω από το σύστημα εστιών, βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε βλάβες στα εξαρτήματα των εστιών

.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό των επιφανειών της ψησταριάς καθαριστικά για γυαλί ή άλλα καθαριστικά από ψεκαστήρα,

διότι ενδέχεται να διαβρώσουν τις επιφάνειες.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς και τις επιφάνειες των ραφιών, χρησιμοποιήστε μόνο κοινά καθαριστικά του εμπορίου και όχι επιθετικά καθαριστικά (π.χ. κοινά απορρυπαντικά του εμπορίου). Πριν τη χρήση ειδικών καθαριστικών για ψησταριές (η οποία δεν ενδείκνυται) σας συνιστούμε να δοκιμάσετε πρώτα το ειδικό καθαριστικό σε κάποιο μη ορατό σημείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Κατά τον καθαρισμό με βούρτσα ψησταριάς από νάιλον, βεβαιωθείτε πάντα ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς.

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

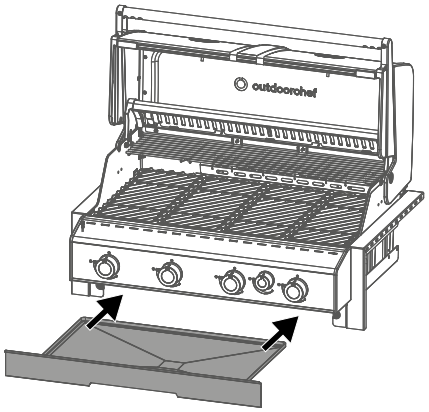
1. Θερμάνετε την ψησταριά για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.).
2. Αφήστε στη συνέχεια την ψησταριά να κρυώσει τελείως, έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα τροφών (αυτό καθιστά τον καθαρισμό ευκολότερο και αποτελεσματικότερο).
3. Καθαρίστε τη σχάρα με βούρτσα για ψησταριά OUTDOORCHEF από νάιλον ή ορείχαλκο για βέλτιστα αποτελέσματα (όχι βούρτσες με ατσαλότριχα).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τον χώρο ψησίματος. Για να καθαρίσετε όποια υπολείμματα έχουν παραμείνει, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα νάιλον σφουγγαράκι της κουζίνας και σαπουνάδα. Για σχολαστικό καθαρισμό, συνιστούμε το καθαριστικό για ψησταριές και γεννήτριες ψυχρού καπνού OUTDOORCHEF.
5. Τα ανοξείδωτα μέρη μπορείτε να τα καθαρίσετε με κοινό καθαριστικό για ανοξείδωτα μέταλλο ή με ένα στιλβωτικό σφουγγάρι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Συνιστούμε τον τακτικό καθαρισμό για την αποφυγή σχηματισμού κρούστας και τη δημιουργία φλόγας από το κάψιμο των λιπών.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν καθαρίζετε τη σχάρα της ψησταριάς μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το επόμενο ψήσιμο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η παράλειψη καθαρισμού των δοχείων συλλογής λίπους μπορεί να οδηγήσει στο κάψιμο των λιπών. Μετά από κάθε χρήση, ελέγξτε τα δοχεία συλλογής λίπους και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα λίπους.



9.4.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνεστε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.

- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

9.5 ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗ HEAT

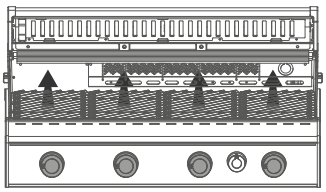
ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΔΙΑΦΟΡΑ;

ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Όπως μαρτυρά και η ονομασία, στο άμεσο ψήσιμο τα τρόφιμα βρίσκονται ακριβώς επάνω από την πηγή θερμότητας.
Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο. Χάρη στην υψηλή θερμοκρασία, σχηματίζεται μια όμορφη κρούστα ή το τέλειο σχέδιο ψησίματος επάνω στην μπριζόλα.

ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Στο έμμεσο ψήσιμο, η θερμότητα περιβάλλει το τρόφιμο που ψήνεται. Με το κάλυμμα κλειστό, η ψησταριά μετατρέπεται σε έναν φούρνο ψησίματος με αέρα.
Αυτή η μέθοδος ψησίματος είναι ιδανική για μεγάλα κομμάτια κρέατος που πρέπει να ψηθούν σε χαμηλή θερμοκρασία ή για ψάρια που πρέπει να ψηθούν προσεκτικά.
Η μέθοδος ψησίματος «low&slow» για πιάτα όπως το χοιρινό κρέας, τα παϊδάκια ή το μοσχαρίσιο στήθος βασίζεται στο έμμεσο ψήσιμο στη σχάρα.

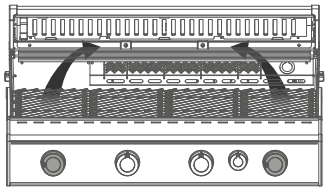
Το σύστημα ψησίματος της HEAT επιτρέπει τη μετάβαση από την άμεση στην έμμεση θερμότητα με μία μόλις κίνηση.
Για το έμμεσο ψήσιμο και το μαγείρεμα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της σχάρας και ανάψτε μόνον τις δύο εξωτερικές εστίες.

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση: Τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω από τους αναμμένους καυστήρες.

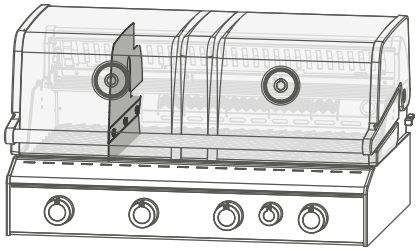
ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

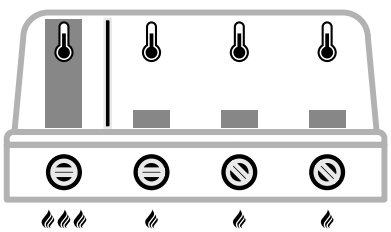


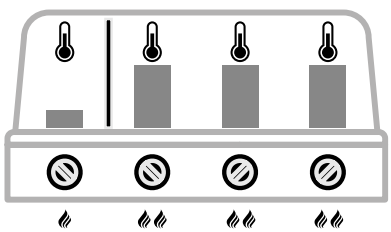
Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο – με έμμεση θέρμανση: Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο, κλείστε το καπάκι και ανάψτε μόνο τους δύο εξωτερικούς καυστήρες.

9.6 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΔΥΟ ΘΑΛΑΜΟΥΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Η ψησταριά HEAT, εκτός από τους κλασικούς τρόπους ψησίματος (βλέπε κεφάλαιο ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) σας προσφέρει και το μοναδικό ψήσιμο σε δύο θαλάμους ψησταριάς
Με τη βοήθεια του OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (διατίθεται ως εξάρτημα), η HEAT σας μπορεί να χωριστεί σε δύο ζώνες ψησταριάς. Αυτός ο διαχωρισμός ζωνών προσφέρει νέες δυνατότητες ψησίματος, είτε για την ταυτόχρονη παρασκευή διαφόρων γευμάτων είτε για την αποφυγή ανταλλαγής γεύσεων και οσμών μεταξύ των διαφόρων τροφίμων.
Οι ζώνες ψησίματος μπορούν να ελέγχονται και να παρακολουθούνται ανεξάρτητα μέσω των μεμονωμένων καυστήρων. Τα δύο θερμόμετρα στο καπάκι σας δείχνουν τις αντίστοιχες θερμοκρασίες ζώνης.



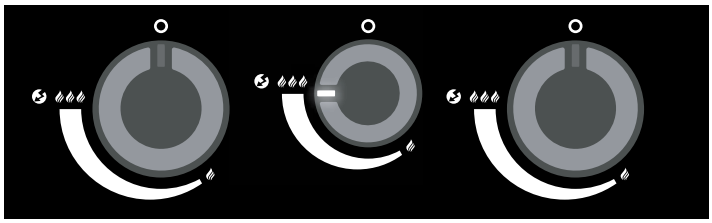




9.7 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

9.7.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου του πίσω καυστήρα και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.

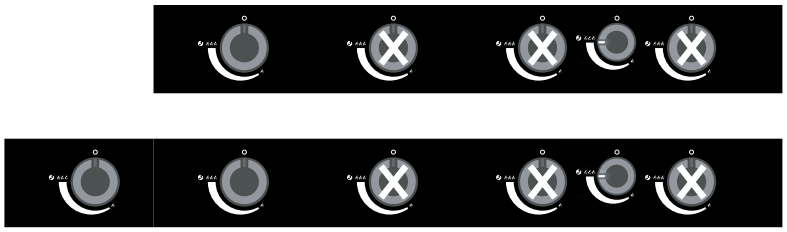


5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○.
   Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
6. Αν μετά από 3 προσπάθειες δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία τον πίσω καυστήρα, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για τέλεια αποτελέσματα ψησίματος, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα OUTDOORCHEF HEAT. Αυτή διατίθεται ως αξεσουάρ από τον αντιπρόσωπό σας.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον πίσω καυστήρα σε συνδυασμό με τους κύριους καυστήρες στην περιοχή του πίσω καυστήρα.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ** Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.



9.7.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Αφαιρέστε τη σχάρα διατήρησης θερμότητας, η θερμότητα από τον πίσω καυστήρα θα της προκαλέσει ζημιά.
2. Προθερμάνετε τον πίσω καυστήρα με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα .
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε με την περιστρεφόμενη σούβλα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία όπως θέλετε μεταξύ – .

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Τοποθετήστε ένα μπολ κάτω από την περιστρεφόμενη σούβλα και το φαγητό σας, ώστε να συλλέγονται οι χυμοί και το λίπος που στάζουν και να μην λερώνουν άσκοπα τη σχάρα σας. Επιπλέον, οι χυμοί και τα λίπη που στάζουν από το ψητό είναι και ιδανικά ως βάση για νόστιμες σάλτσες.

9.7.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου του πίσω καυστήρα στη θέση ○.
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
   Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.

4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα

9.8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

9.8.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τον πίσω καυστήρα μετά από κάθε χρήση της ψησταριάς. Καθαρίστε τον με ένα κοινό καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα ή με στιλβωτικό σφουγγάρι που διατίθεται στα καταστήματα δομικών υλικών.

9.8.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση του πίσω καυστήρα εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία.

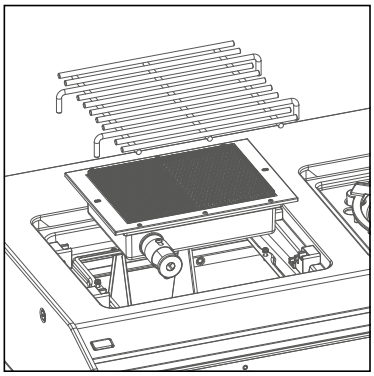
- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνεστε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Εάν έχετε αμφιβολίες, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή αερίου ή το σημείο πώλησης και ελέγξτε τον σωλήνα αερίου για ρωγμές, κάμψεις και άλλες ζημιές μετά από παρατεταμένη αποθήκευση και τουλάχιστον μία φορά κατά τη διάρκεια της περιόδου ψησίματος. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.

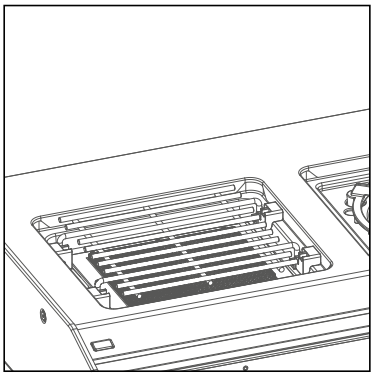
10. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ HEAT X-245 H

10,1. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

10.1.1 ΥΠΕΡΥΘΡΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Πως λειτουργεί ο καυστήρας υπερύθρων;
Η φλόγα που σχηματίζεται κατά το άναμμα της BLAZING ZONE® διανέμεται ομοιόμορφα στην κεραμική εστία δημιουργώντας υπέρυθρη ακτινοβολία στην επιφάνεια, η οποία αποδίδει έντονη άμεση θερμότητα έως 900 βαθμούς Κελσίου στο φαγητό. Με τον τρόπο αυτό παράγονται θερμοκρασίες πολύ υψηλότερες από ότι με τον κοινό καυστήρα αερίου.





Υψηλή θερμοκρασία 600 - 900°C

Κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης
Ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία
Τέλεια κρούστα στο κρέας
Σχάρα με ρυθμιζόμενο ύψος, 3 βαθμίδες
Ιδανικό για άπαχα κομμάτια

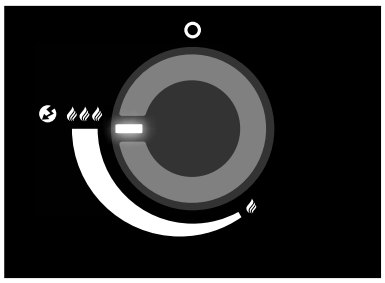
Με την BLAZING ZONE® μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900 °C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

10.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

10.2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το καπάκι πρέπει να είναι πάντα ανοικτό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου της BLAZING ZONE® και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



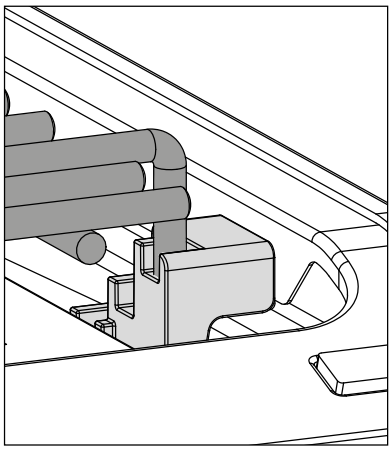
4. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○.
   Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
5. Αν δεν είναι δυνατό να θέσετε σε λειτουργία τον καυστήρα του BLAZING ZONE® μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

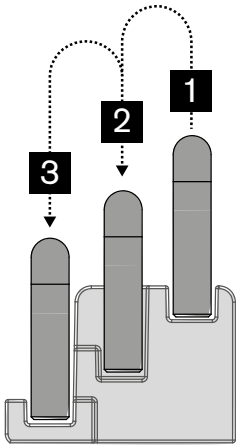
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ** Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

10.2.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να εργάζεστε πάντα με πυράντοχα γάντια.
Να αφήνετε πάντα την BLAZING ZONE® να κρυώσει εντελώς πριν πιάσετε τα εξαρτήματα.

1. Μετακινήστε τη σχάρα ψησίματος στην επιθυμητή θέση.
2. Προθερμάνετε την BLAZING ZONE® στο επιθυμητό επίπεδο - για περίπου 10 λεπτά .
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ – .





10.2.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

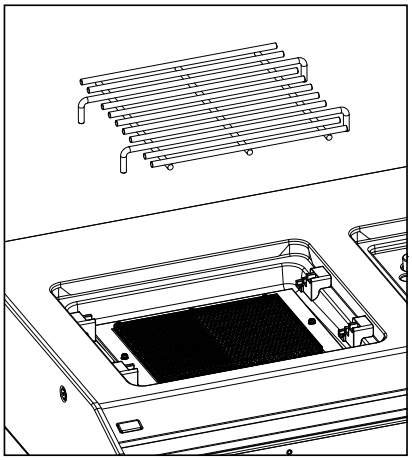
1. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου αερίου της BLAZING ZONE® στο ◯.
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
   Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την BLAZING ZONE® να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε τη σχάρα της ψησταριάς μετά.
4. Κλείστε το καπάκι μόνο όταν η BLAZING ZONE® έχει κρυώσει.
5. Σκεπάστε την ψησταριά και ολόκληρη την BLAZING ZONE με το κατάλληλο κάλυμμα.

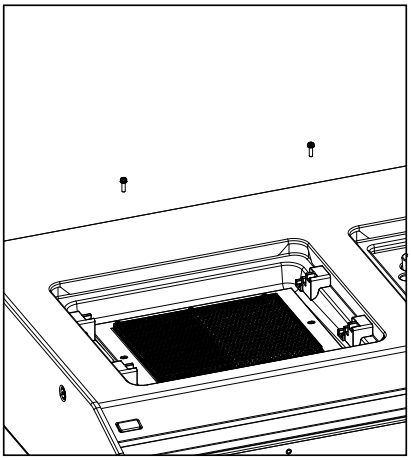
10.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

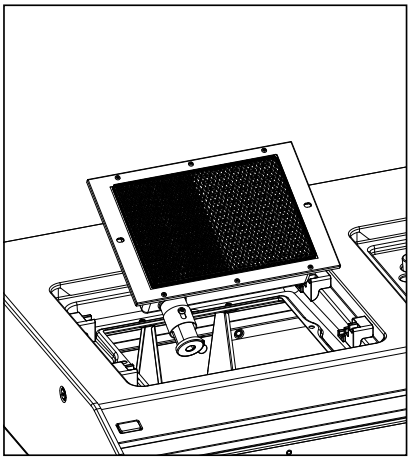
10.3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Συνιστούμε να καθαρίζετε την BLAZING ZONE® κάθε 3 χρήσεις. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος και καθαρίστε την απλά στο πλυντήριο πιάτων σας. Σκουπίστε το εσωτερικό με ένα στεγνό πανί και αδειάστε τον δίσκο συλλογής λιπών.

Συνιστούμε επίσης να αποσυναρμολογείτε μια φορά τον χρόνο τον καυστήρα της BLAZING ZONE® και να καθαρίζετε όλα τα γειτονικά εξαρτήματα και να αφαιρείτε δίχτυα από αράχνες και υπολείμματα ψημένων τροφών.







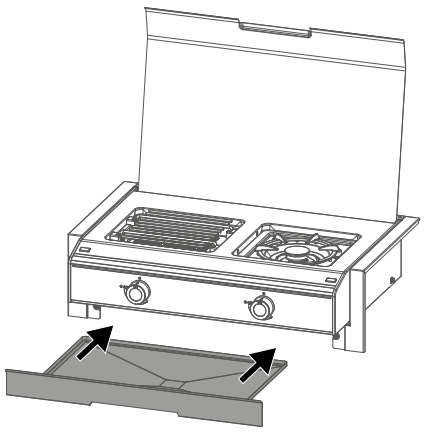
Μετά την αφαίρεση της BLAZING ZONE® συνεχίστε ως εξής:

1. Ελέγξτε τον καυστήρα για παραμορφώσεις ή σχισίματα.
2. Οι σωλήνες Venturi (κομμάτι σωλήνα στον καυστήρα) μπορούν να καθαριστούν/βουρτσιστούν με λεπτή βούρτσα καθαρισμού φιαλών.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του υποστηρικτικού πλαισίου της BLAZING ZONE®, αλλά μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή εύφλεκτα μέσα καθαρισμού.
4. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε ολόκληρη την BLAZING ZONE® στο πλευρικό τραπέζι ακολουθώντας τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν χρησιμοποιείτε καθαριστικό μέσο για τον καθαρισμό, θα πρέπει να αφήνετε την ψησταριά να στεγνώσει εντελώς. Για να επιταχυνθεί το στέγνωμα, μπορείτε να ανάψετε την BLAZING ZONE® και να την αφήσετε να κάψει για λίγα λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η παράλειψη καθαρισμού των δοχείων συλλογής λίπους μπορεί να οδηγήσει στο κάψιμο των λιπών. Μετά από κάθε χρήση, ελέγξτε τα δοχεία συλλογής λίπους και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα λίπους.



10.3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της BLAZING ZONE® εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνεστε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Για να απολαύσετε την BLAZING ZONE® για όσο το δυνατόν περισσότερο, προστατέψτε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

10,4. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ COOKING ZONE

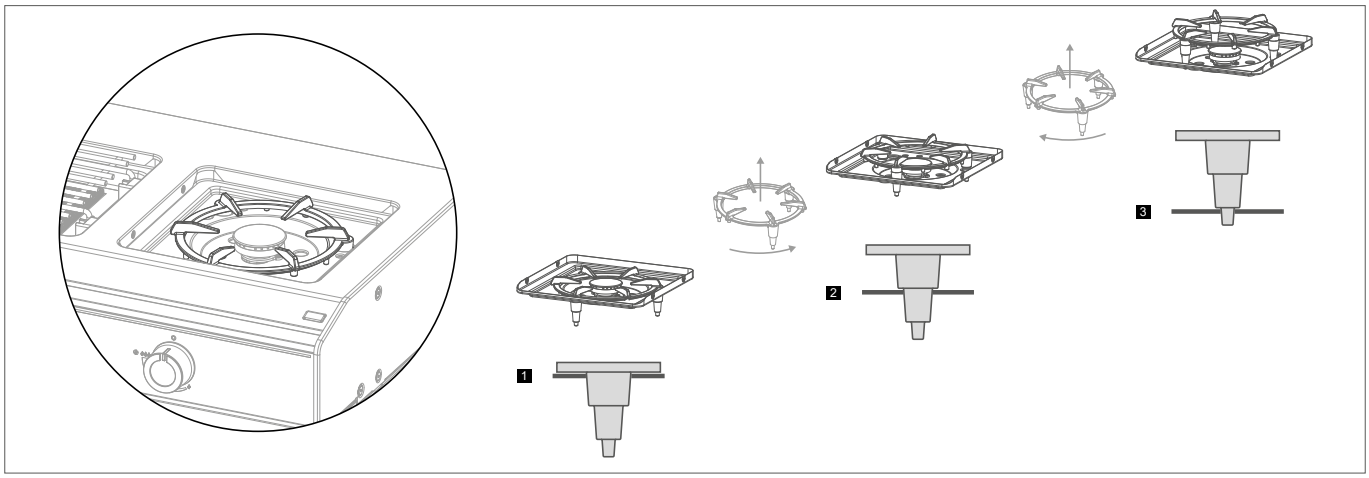
10.4.1 ΤΡΙΑ ΠΕΔΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Η εντελώς νέα σχεδιασμένη COOKING ZONE είναι, όπως ήδη αποκαλύπτει το όνομά της, κάτι παραπάνω από μια συνηθισμένη πλευρική εστία - διότι έχετε στη διάθεσή σας ένα πολύ πιο ευρύ φάσμα θερμοκρασιών. Ενώ οι συνηθισμένες πλευρικές εστίες έχουν σχεδιαστεί συνήθως για μεσαίες και υψηλότερες θερμοκρασίες, με την COOKING ZONE μπορείτε να ψήσετε και τροφές που μπορούν να ετοιμαστούν με λιγότερη θερμότητα (σως ζυμαρικών, σούπες, ψητά κατσαρόλας, κτλ.).

Αυτό είναι δυνατό χάρη στον εντελώς νέο σχεδιασμό του καυστήρα και τη δυνατότητα χρήσης του πλευρικού καυστήρα σε 3 διαφορετικά ύψη.

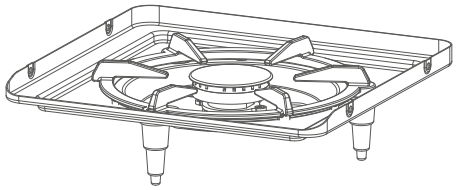
Χάρη στο κοίλο σχήμα του συμπαγούς εξαρτήματος από χυτοσίδηρο η COOKING ZONE μπορεί να χρησιμοποιηθεί περίφημα και με το OUTDOORCHEF BBQ Wok, το οποίο προσαρμόζεται με ακρίβεια απευθείας πάνω στο εξάρτημα (χωρίς δακτύλιο προσαρμογής του Wok).

Ρύθμιση ύψους του εξαρτήματος από χυτοσίδηρο



Προστατευτικά καλύμματα για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο

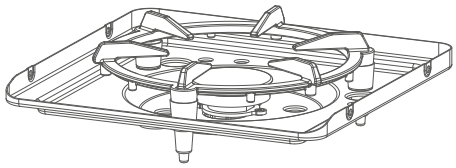
Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά καλύμματα σιλικόνης για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο. Αυτά προστατεύουν τις οπές για τη ρύθμιση ύψους της σχάρας από εκδορές.



Υψηλή θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο ανώτερο εύρος θερμοκρασιών

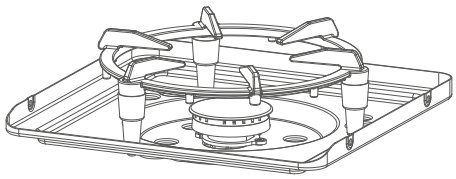
- Αρχικό ψήσιμο κρέατος, ψαριού και λαχανικών



Μεσαία θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο μεσαίο εύρος θερμοκρασιών

- Τσιγάρισμα/σοτάρισμα κρέατος, ψαριού και λαχανικών
- Ψήσιμο αμυλούχων λαχανικών, π.χ. ψητές πατάτες, τηγανίτες, κτλ.

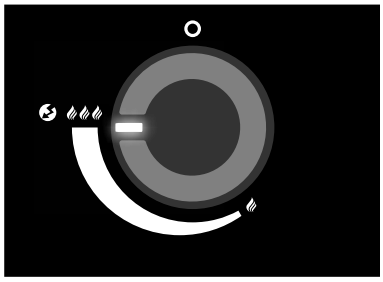
	**Χαμηλή θερμοκρασία** Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο χαμηλό εύρος θερμοκρασιών ▪ Μαγείρεμα σως, σούπας, ψητών κατσαρόλας και πιάτων με ρύζι

10.5 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ COOKING ZONE

10.5.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το καπάκι πρέπει να είναι πάντα ανοικτό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της COOKING ZONE και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○.
   Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
6. Αν δεν είναι δυνατό να θέσετε σε λειτουργία τον καυστήρα της COOKING ZONE μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ** Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

10.5.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να εργάζεστε πάντα με πυράντοχα γάντια. Αφήνετε την COOKING ZONE πάντα να κρυώσει εντελώς πριν αγγίξετε τα μέρη.

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα από χυτοσίδηρο στη θέση που θέλετε (3 βαθμίδες ύψους).
2. Τοποθετήστε το τηγάνι ή το Wok στο εξάρτημα από χυτοσίδηρο και προθερμάνετε το για 5 λεπτά στο επιθυμητό επίπεδο – .
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στο τηγάνι ή το Wok και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ – .

10.5.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου του καυστήρα στη θέση ○.
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
   Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την COOKING ZONE να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την επιφάνεια κάτω από το εξάρτημα από χυτοσίδηρο μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά και ολόκληρη την COOKING ZONE με το κατάλληλο κάλυμμα

10.6 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ COOKING ZONE

10.6.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε την COOKING ZONE μετά από κάθε 3 χρήσεις της ψησταριάς αφαιρώντας το εξάρτημα από χυτοσίδηρο και καθαρίζοντας την επιφάνεια από κάτω.

10.6.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της COOKING ZONE εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνεστε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε όλα τα μεταλλικά μέρη (ειδικότερα το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο) πριν αποθηκεύσετε την ψησταριά για μεγάλο διάστημα.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας και την COOKING ZONE για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.

Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

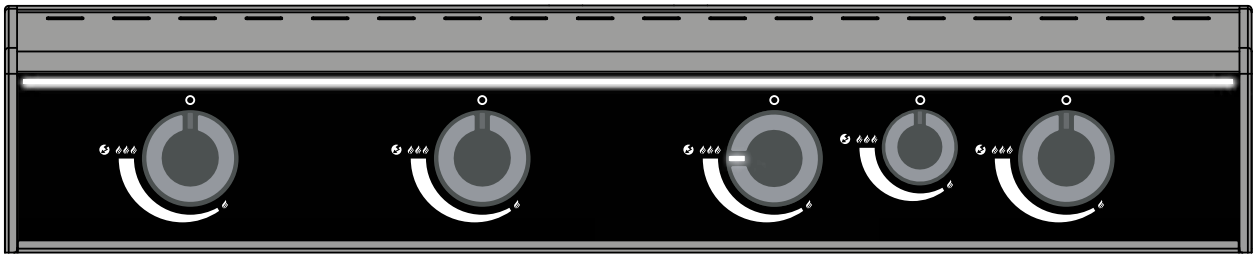
11. SAFETY LIGHT

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να θυμάστε να κλείνετε πάντα μετά το ψήσιμο την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου και να σφίγγετε τη βάνα αερίου.

Το SAFETY LIGHT στον περιστρεφόμενη ρυθμιστή της ψησταριά σας ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση ○ αριστερόστροφα προς τη θέση 🔥🔥🔥🔥 και ανοίξει με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου.
Η παροχή ρεύματος των SAFETY LIGHTS διασφαλίζεται από το Powerbank που περιλαμβάνεται.

Το πλεονέκτημα:
Το SAFETY LIGHT σας υπενθυμίζει ότι η βαλβίδα είναι ακόμα ανοικτή και ότι υπάρχει πιθανότητα ροής αερίου.

Κονσόλα ελέγχου HEAT - Περιστρεφόμενος ρυθμιστής με Safety Light



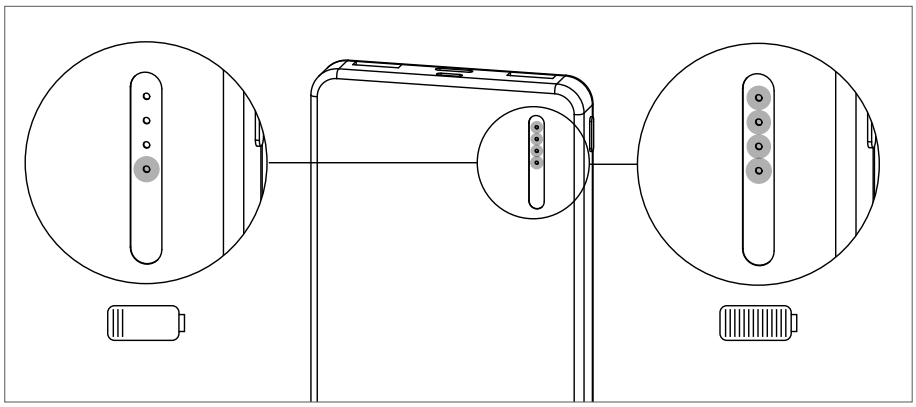
Μαζί με το SAFETY LIGHT, ενεργοποιείται επίσης ο φωτισμός της κονσόλας ελέγχου κατά την περιστροφή του διακόπτη ελέγχου του αερίου (το λογότυποOUTDOORCHEF, το όνομα του προϊόντος και ο ατμοσφαιρικός φωτισμός ανάβουν). Αυτός ο φωτισμός τροφοδοτείται επίσης από το Powerbank.

Ο φωτισμός σβήνει περίπου 10 δευτερόλεπτα αφού όλοι οι διακόπτες ρύθμισης αερίου ○ βρίσκονται στη θέση τους.

12. POWERBANK

Το Powerbank τροφοδοτεί το SAFETY LIGHT, την ηλεκτρική ανάφλεξη και όλο τον φωτισμό LED της HEAT.
Συνιστούμε να τα αφαιρείτε μετά από κάθε χρήση της ψησταριάς, να τα φορτίζετε πλήρως και να τα αποθηκεύετε σε στεγνό μέρος.

Η διάρκεια λειτουργίας είναι περίπου 8 ώρες και ο χρόνος πλήρης φόρτισης είναι περίπου 7 ώρες.
Μπορείτε να ελέγξετε την τρέχουσα κατάσταση φόρτισης στην οθόνη του Powerbank.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Μετά από κάθε χρήση συνιστούμε να αποσυνδέετε και να φορτίζετε πλήρως το Powerbank.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν χρειάζεστε δεύτερο Powerbank, μπορείτε να το παραγγείλετε στη διεύθυνση www.outdoorchef.com υστην κατηγορία ανταλλακτικά

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εναλλακτικά προς το Powerbank, μπορείτε επίσης να συνδέσετε την HEAT σας απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας τη μονάδα τροφοδοσίας OUTDOORCHEF Transforner (διατίθεται ως εξάρτημα).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε κατά βάση το OUTDOORCHEF Powerbank.
Ωστόσο, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα άλλο, ελέγξτε ότι η έξοδος δεν υπερβαίνει τα 5V/2.1A.

13. ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

ΚΑΨΙΜΟ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό.
- Περάστε με ένα πινέλο μια λεπτή στρώση εξευγενισμένου μαγειρικού λαδιού στις σχάρες.
- Βάλτε τις σχάρες να κάψουν επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα .
- Το κάψιμο δημιουργεί μια πατίνα που προστατεύει τις σχάρες από χυτοσίδηρο από τη σκουριά.

ΧΡΗΣΗ

Προθερμάνετε τις σχάρες από χυτοσίδηρο για τουλάχιστον 5 λεπτά στη βαθμίδα .
Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Αφήστε μετά τις σχάρες να κρυώσουν

Χρησιμοποιήστε βούρτσα με τρίχες από νάιλον ή ορείχαλκο (μην χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσαλότριχα) για την αφαίρεση υπολειμμάτων ή ακαθαρσιών.

- Για δύσκολες ακαθαρσίες: Χρησιμοποιήστε το καθαριστικό OUTDOORCHEF για καθαρισμό σε βάθος.
- Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά, λιποδιαλυτικά ή χημικά καθαριστικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Τα καθαριστικά και το άφθονο νερό καταστρέφουν την προστατευτική πατίνα, καθιστώντας τη σχάρα από χυτοσίδηρο ευάλωτη στη σκουριά.

14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει ο καυστήρας:

- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι τον καυστήρα.

  ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου.
- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι το Powerbank έχει συνδεθεί σωστά και είναι πλήρως φορτισμένο.
- Η απόσταση μεταξύ καυστήρα και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 5–8 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Η ανάφλεξη με το χέρι μπορεί να γίνει με αναπτήρα με μακρύ λαιμό από το άνοιγμα στη δεξιά πλευρά του θαλάμου της ψησταριάς

Καμία ή μειωμένη απόδοση:

- Ελέγξτε εάν οι καυστήρες έχουν ενδεχομένως φράξει από έντομα ή αράχνες/ιστούς αράχνης.

  Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των καυστήρων θα βρείτε εδώ:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Το SAFETY LIGHT δεν λειτουργεί:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στους διακόπτες ρύθμισης αερίου. (με κλειστή βαλβίδα στη φιάλη αερίου).
- Βεβαιωθείτε ότι το Powerbank έχει τοποθετηθεί σωστά και είναι φορτισμένο.

15. ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο https://www.outdoorchef.com/agb

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

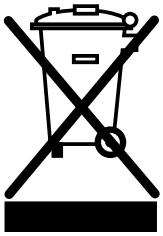
* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση www.outdoorchef.com

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός είδους (Artikelnummer) βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα των στοιχείων της συσκευής σας (βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

16. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Ανταλλακτικά μπορούν να αγοραστούν από εξειδικευμένους αντιπροσώπους.

17. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ



Αυτή η επισήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό και το Powerbank που περιέχει δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την υγεία λόγω ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα με υπευθυνότητα. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε το σύστημα επιστροφής και παραλαβής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για φιλική προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Αφαιρέστε το Powerbank από τη συσκευή προτού το μεταφέρετε σε κέντρο απόρριψης και απορρίψτε το σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

18. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Ισχύς αερίου	21,2 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Ισχύς αερίου	25,4 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Ισχύς αερίου	6,50 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	455 g/h

MAIN BURNER

Παροχή	4.20 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	294 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK
Ακροφύσια (50 mbar)	0,86 χιλ. / Ένδειξη: BE

BLAZING ZONE®

Παροχή	3.60 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	252 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,90 χιλ. / Ένδειξη: BM
Ακροφύσια (50 mbar)	0,78 χιλ. / Ένδειξη: BD

COOKING ZONE

Παροχή	2.90 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	203 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,84 χιλ. / Ένδειξη: AR
Ακροφύσια (50 mbar)	0,74 χιλ. / Ένδειξη: AE

ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Παροχή	4.40 kW H_S
Κατανάλωση αερίου	308 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Ακροφύσια (50 mbar)	0,90 χιλ. / Ένδειξη: BM

POWERBANK

Χωρητικότητα	10.000 mAh
Είσοδος	5V / 2.0 A
Έξοδος	5V / 2.1 A

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Το Powerbank που περιλαμβάνεται στη συσκευασία εξασφαλίζει τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης.

Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας

Η απόκλιση της ένδειξης του θερμομέτρου μπορεί να φτάνει το +/– 10 % .

Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο www.outdoorchef.com

fi SISÄLLYSLUETTELO

1. GRILLIN SARJANUMERO JA SEN TÄRKEYS 215

2. KÄYTTÖOHJE 215

2.1 Käyttöohjeen säilytys

3. TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET 216

3.1 Asennus ja kokoonpano
3.2 Käyttö
3.3 Säilytys ja/tai kun grilliä ei käytetä

4. KAASUPULLOT 219

5. GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO 220

5.1 Kaasuletkun liitäntä
5.2 Tiiviyden tarkastus

6. KÄYTTÖPANEELI 222

6.1 Pääkytkin
6.2 Kiertonuppi
6.3 Valaistus

7. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ 223

8. ASENNETTAVA HEAT X-415 H- JA X-515 H -GRILLI 224

8.1 Twin Burner -poltin
8.2. Heat Regulator -lämmönsäädin
8.3 Takapoltin

9. ASENNETTAVAN HEAT X-415 H- JA X-515 H -GRILLIN KÄYTTÖ 225

9.1 Sytytysohje
9.2 Ennen grillausta
9.3 Grillauksen jälkeen
9.4. Grillikammion puhdistus ja kunnossapito
9.5 Suora ja epäsuora grillausmenetelmä HEAT-grillillä
9.6 Grillaus kahdessa grillikammiossa
9.7 Takapolttimen käyttö
9.8 Takapolttimen puhdistus ja kunnossapito

10. ASENNETTAVAN HEAT X-245 H -GRILLIN KÄYTTÖ 230

10.1. Blazing Zone® -infrapunapoltin
10.2 BLAZING ZONE® -polttimen puhdistus
10.3 BLAZING ZONE® -polttimen puhdistus ja kunnossapito
10.4. Cooking Zone -sivukeitin
10.5 Cooking Zone -sivukeittimen käyttö
10.6 COOKING ZONE -sivukeittimen puhdistus ja kunnossapito

11. SAFETY LIGHT 235

12. VARAVIRTALÄHDE 236

13. HUOMAUTUS VALURAUTAISISTA RITILÖISTÄ 236

14. VIANMÄÄRITYS 237

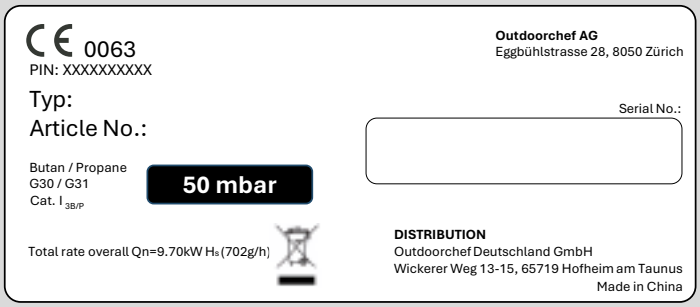
15. KULUTTAJATAKUU/TAKUU 237

16. VARAOSAT 237

17. HÄVITTÄMINEN 237

18. TEKNISET TIEDOT 238

1. GRILLIN SARJANUMERO JA SEN TÄRKEYS



TÄRKEÄÄ:

Grillin sarjanumero löytyy grillimallista riippuen tietotarrasta, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohjetta turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja kunnossapidosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään "Sarjanumero".

2. KÄYTTÖOHJE

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöön.

2.1 KÄYTTÖOHJEEN SÄILYTYS

Ohje kuluttajalle: Kuluttajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja sen tulee olla aina saatavilla.

Kaikki käyttöohjeet ovat saatavilla myös osoitteessa www.outdoorchef.com.

Ohje asentajalle: Kuluttajan on säilytettävä tätä käyttöohjetta.

3. TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöön.
Käyttö vain ulkona.

Huomiosanoja **VAARA, VAROITUS** JA **VARO** käytetään tässä käyttöohjeessa korostamaan tärkeitä ja kriittisiä käyttötietoja. Lue ohjeet ja noudata niitä turvallisuuden takaamiseksi sekä aine- ja henkilövahinkojen välttämiseksi.

⚠ **VAARA:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka johtavat kuolemaan tai vakaviin vammoihin, jos niitä ei vältetä.
⚠ **VAROITUS:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka voivat johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin, jos niitä ei vältetä.
⚠ **VARO:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka voivat johtaa vähäisiin tai kohtalaisiin vammoihin, jos niitä ei vältetä.

⚠ VAARA	⚠ VAROITUS
Jos havaitset kaasun hajun: ▪ Keskeytä kaasunsyöttö grilliin. ▪ Sammuta kaikki liekit. ▪ Avaa kansi. ▪ Jos havaitset yhä kaasunhajun, poistu grillin läheisyydestä ja soita välittömästi palokunnalle.	▪ Älä säilytä grillin välittömässä läheisyydessä syttyviä nesteitä, aineita ja/tai kaasuja (bensiiniä, kaasua, helposti syttyvää ainetta jne.). ▪ Älä koskaan säilytä käyttämätöntä kaasupulloa grillin läheisyydessä tai suljetuissa tiloissa.

3.1 ASENNUS JA KOKOONPANO

Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöönottoa.
Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.

⚠ **VAARA:** Varmista, että asennettava grilli sijoitetaan vain tulen ja kuumuuden kestävään materiaaliin, ja turvaetäisyys on vähintään 1,5 m syttyviin esineisiin.

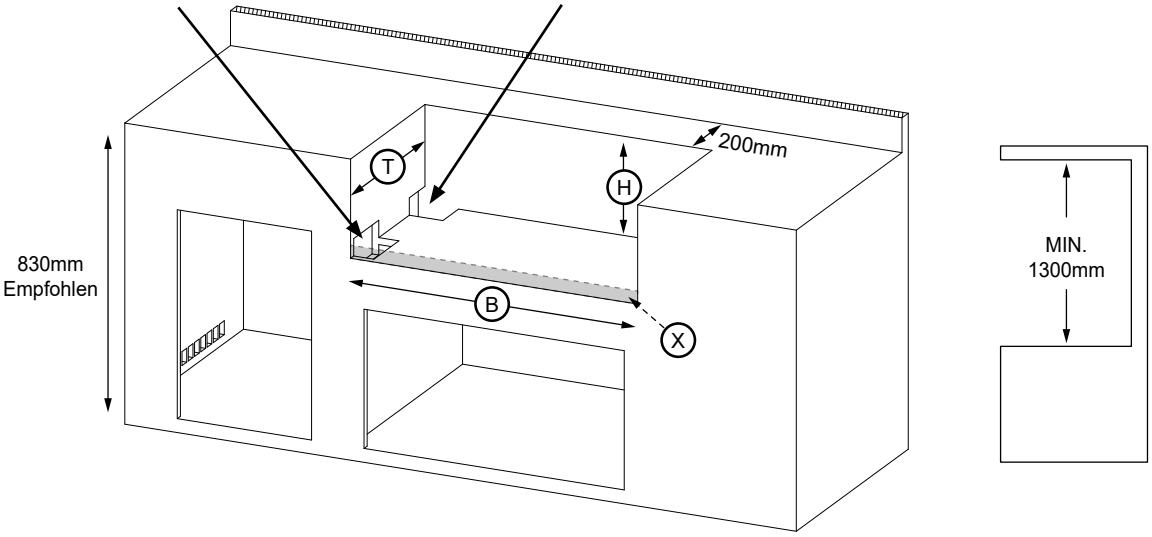
⚠ **VAARA:** Grilli ei sovellu asennettavaksi veneisiin tai asuntovaunuihin tai niiden päälle.

⚠ **VAARA:** Noudata ehdottomasti erillisessä asennusohjeessa olevia asennusohjeita.

MALLI	Aukon mitat			
	L	S	K	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

AUKKO SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

AUKKO KAASULETKUN LIITÄNTÄÄ VARTEN



⚠ **HUOMIO:** Kun kaasupullo sijoitetaan asennettavan grillin alle, suositeltava asennuskorkeus on **väh. 1 100 mm**.

⚠ **VAROITUS:** Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasunpaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää.
Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.

⚠ **VAROITUS:** Letku ja säädin vastaavat maakohtaisia määräyksiä sekä EN- ja BS-standardeja (kaasunpaineensäädin BS EN 16129 / kaasuletku BS EN 16436 / kaasunpaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).

⚠ **VAROITUS:** Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet toimintahäiriötä, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.

3.2 KÄYTTÖ

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä.
Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.
Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja grillin läheisyyteen. Älä sijoita grilliä tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa.
Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöön. Grilliä saa käyttää ainoastaan ulkona ja asentaa vain tulenkestäviin materiaaleihin.

⚠ **VAARA:** Grilliä saa käyttää vain ulkona. Älä koskaan käytä sisätiloissa, esim. autotalleissa, rakennuksissa, teltoissa ja muissa suljetuissa tiloissa tai syttyvien rakenteiden alla.

⚠ **VAARA:** Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.

⚠ **VAARA:** Grillin saa asentaa vain tulenkestäviin materiaaleihin. Pidä vähintään 1,5 m:n turvaetäisyys syttyviin materiaaleihin. Katso erillinen asennusohje.

⚠ **VAARA:** Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen.

⚠ **VAARA:** Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon ◯ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.

⚠ **VAARA:** Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa ◯ ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.

⚠ **VAROITUS:** Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien.
Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).

⚠ **VAROITUS:** Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.

⚠ **VAROITUS:** Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon ◯ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.

⚠ **VAROITUS:** Älä jätä grilliä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja.
Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan peitä BLAZING- ja COOKING ZONE -järjestelmän pintoja käytön aikana, sillä se voi aiheuttaa lämmön kertymisen.

⚠ **VAROITUS:** BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen päälle ei saa asettaa keittoastioita, paistinpannuja eikä grillilevyjä vaan ne saa asettaa vain COOKING ZONE -sivukeittimen päälle.

⚠ **VAROITUS:** COOKING ZONE -sivukeittimellä ei saa käyttää kattiloita tai pannuja, joiden halkaisija on < 20 cm tai > 32 cm.

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan altista varavirtalähdettä liekeille tai korkeille lämpötiloille.

⚠ **VAROITUS:** Älä siirrä laitetta käytön aikana.

⚠ **VAROITUS:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä

⚠ **VARO:** Käytä suojakäsineitä grillin asennuksessa. Joissakin osissa voi olla terävät reunat.

⚠ **VARO:** Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.

⚠ **VARO:** Grilli pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä grillin päälle tulipalovaaran vuoksi.

⚠ **VARO:** Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.

⚠ **VARO:** Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.

⚠ **VARO:** Älä koskaan aseta kuumia esineitä, kuten grilliritilöitä, grillipannuja tai valurautapannuja grillin vieressä oleville tasoille. Pinnat voivat vahingoittua.

⚠ **VARO:** No coloque objetos inflamables cerca de la cámara de la parrilla.

⚠ **VARO:** Grillin lämpö voi kuumentaa viereisen työtason. Vältä koskemasta kuumaan pintaan.

3.3 SÄILYTYS JA/TAI KUN GRILLIÄ EI KÄYTETÄ

⚠ **VAARA:** Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.

⚠ **VAARA:** Irrota kaasupullo aina, jos grilliä säilytetään talven yli sisätilassa.
Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.

⚠ **VARO:** Grilli tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

⚠ **VARO:** Poista suojus kovan sateen jälkeen ja anna grillin ensin kuivua, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.

4. KAASUPULLOT

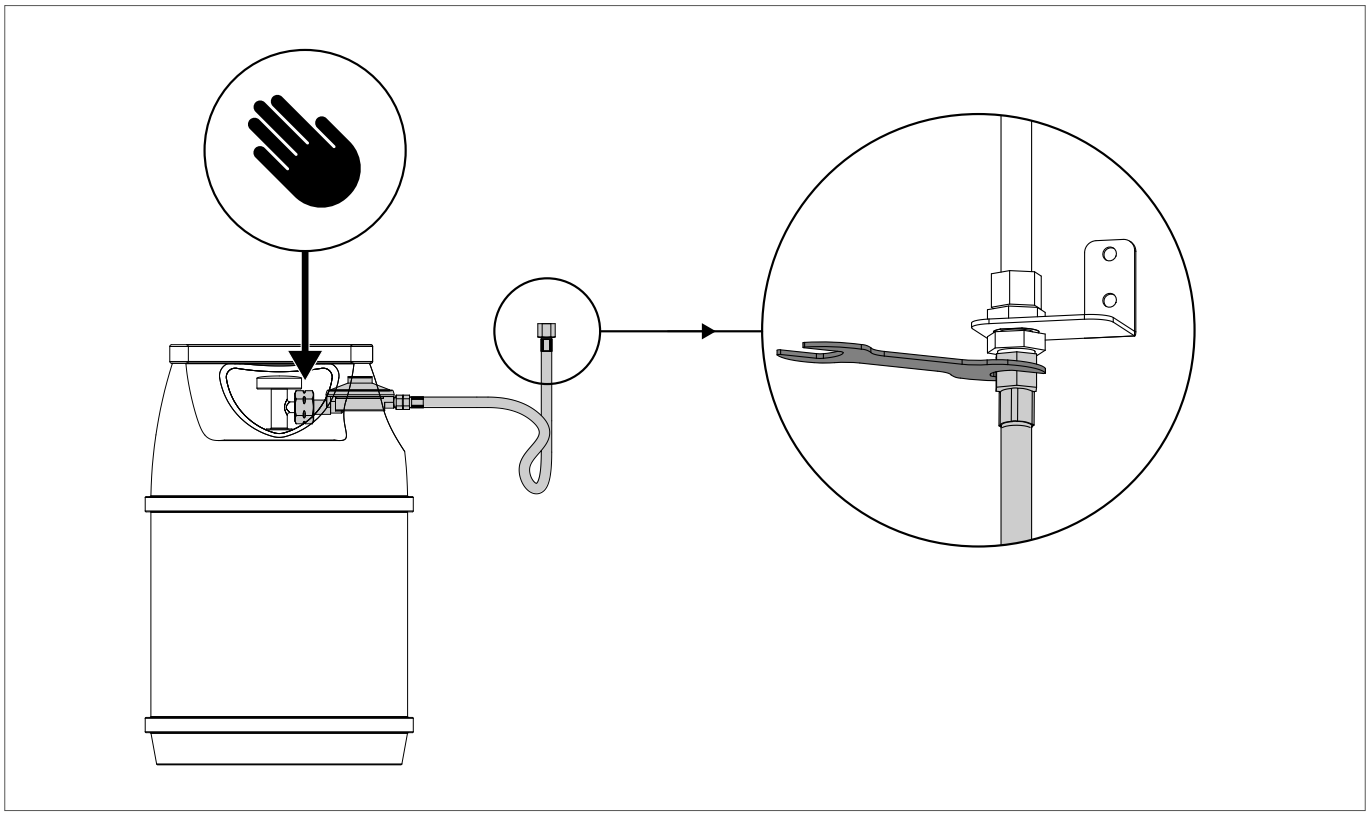
⚠ **VAARA:** Grilli soveltuu käytettäväksi vain kaasupullojen kanssa, sitä ei saa käyttää maakaasuliitännällä.

- Kaasupullotilaan ja kaasupulloon on aina päästävä helposti käsiksi. Noudata erillisessä asennusohjeessa olevia ohjeita.
- Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä.
- Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötiloille eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellarikerrokseen.
- Huomioi käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.
- **HUOMAUTUS:** Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierreliitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

5. GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO

5.1 KAASULETKUN LIITÄNTÄ

⚠ **VAROITUS:** Kaasuletku on liitettävä mukana toimitetulla ruuviavaimella sen varmistamiseksi, että liitos on kierretty riittävän tiukalle. Turvallisuuden vuoksi kaasuletkua ei saa koskaan kiristää tiukalle käsin, jotta vältetään mahdolliset grillipalot.



Noudata tässä myös grillin erillistä asennusohjetta.

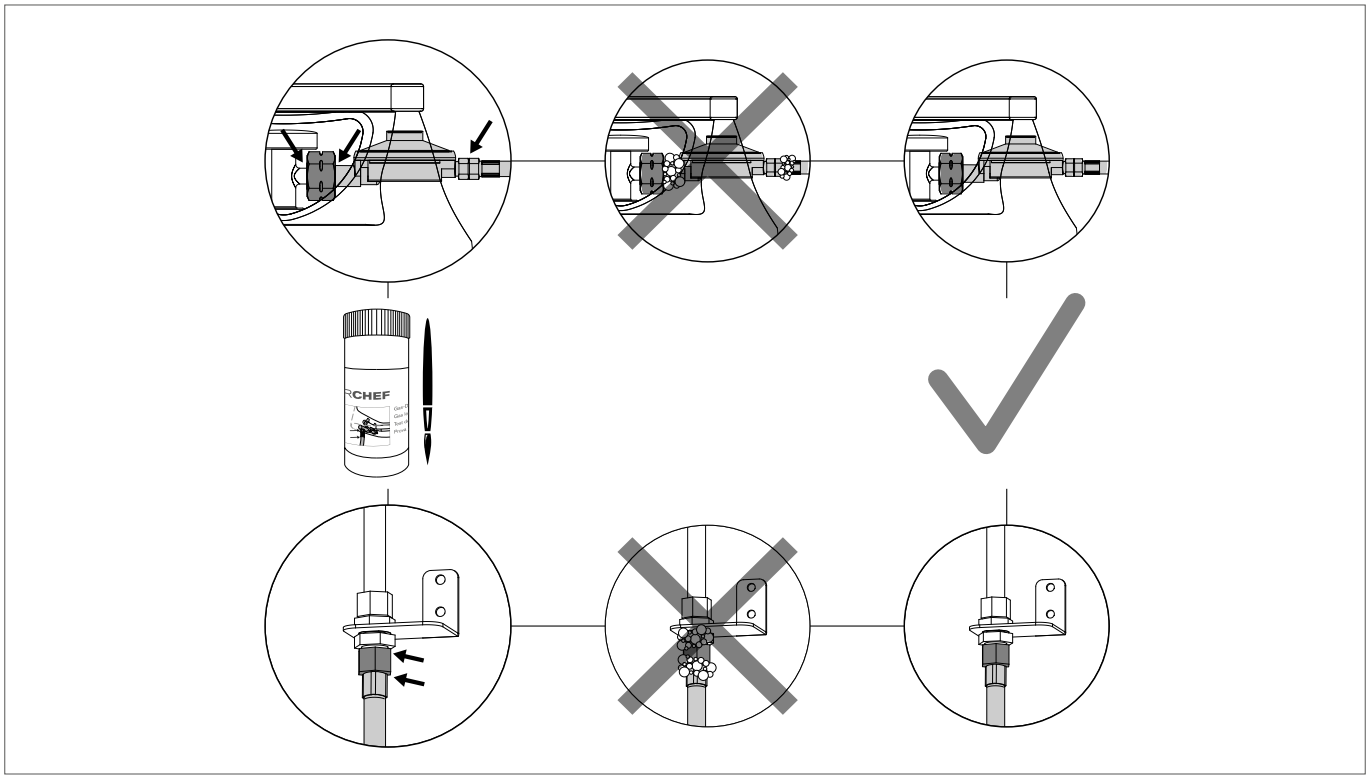
5.2 TIIVIYDEN TARKASTUS

⚠ **VAROITUS:** Tiiviyden tarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä. Suorita tarkastus aina ulkona.

⚠ **VAROITUS:** Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon liitännän tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.

⚠ **VAROITUS:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu.

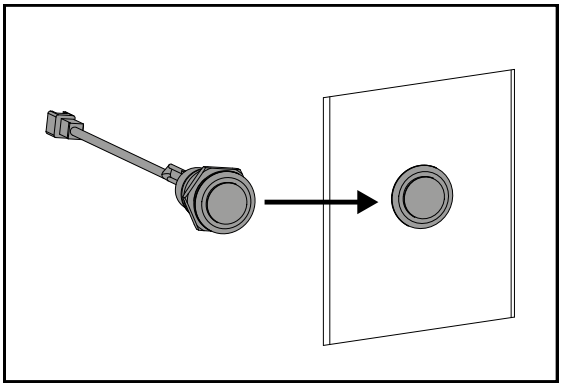
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.



6. KÄYTTÖPANEELI

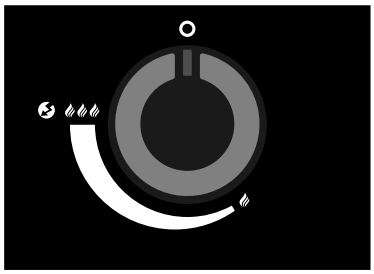
6.1 PÄÄKYTKIN

Pääkytkin asennetaan alakaappiin erillisen asennusohjeen mukaisesti.
Painike palaa vihreänä ON-asennossa



6.2 KIERTONUPPI

Lämpötehot ja sytytys



○: OFF-asento

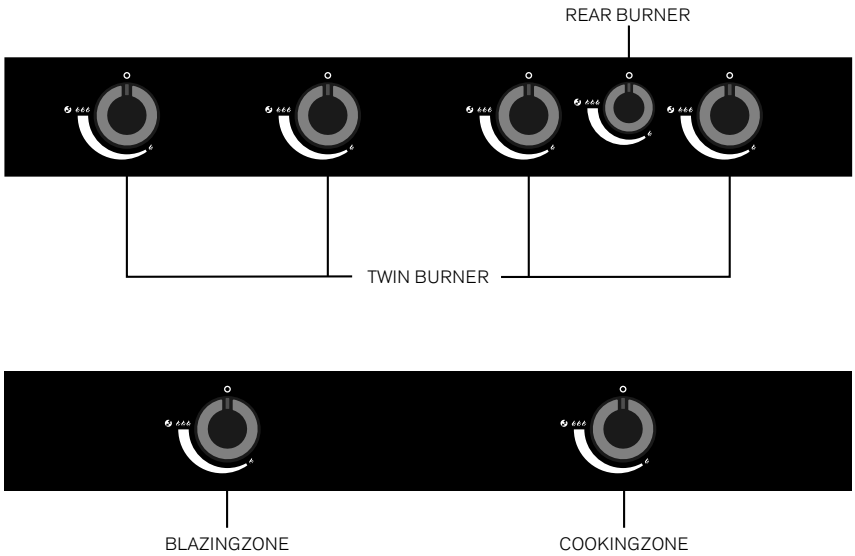
: matala teho

: keskiteho

: korkea teho

: Sytytys

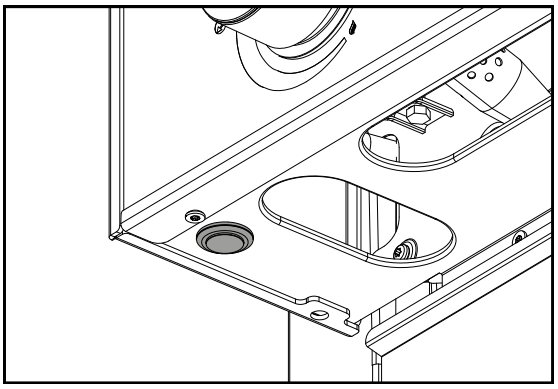
: Sytytin



Kiertonuppi saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa.

6.3 VALAISTUS

Valon väri voidaan valita etupaneelin vasemmassa alakulmassa olevalla painikkeella. Aktivoi valo painamalla painiketta muutaman sekunnin ajan ja valitse sitten haluamasi valon väri napsauttamalla. Valittavat värit ovat vihreä, sininen, punainen ja valkoinen.



7. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

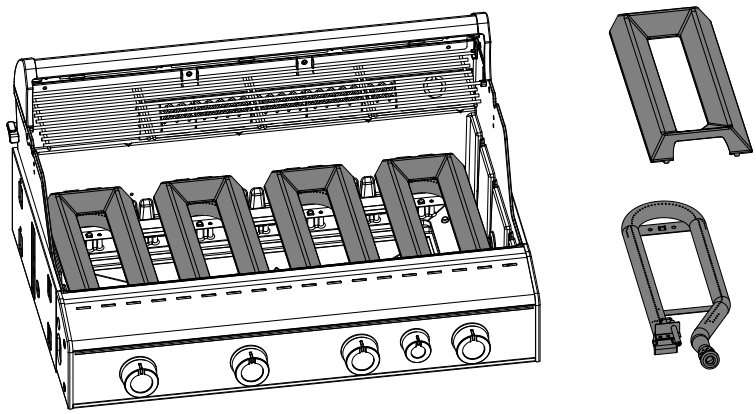
1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu.
   Tee tämä myös silloin, kun kauppiaasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta kutakin poltinta n. 20–25 minuuttia asennossa .

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan käytä kaikkia polttimia samanaikaisesti. Kaikkien polttimien käyttäminen täydellä kuormituksella voi aiheuttaa kaasupullon jäätymisen ja siten heikentää sen toimintaa.

8. ASENNETTAVA HEAT X-415 H- JA X-515 H -GRILLI

8.1 TWIN BURNER -POLTIN

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu Twin Burner -poltin, jossa on sähkösytytys, takaa laajemman käyttölämpötila-alueen kuin perinteiset polttimet. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut liekkisuojat vähentävät rasvapaloja ja varmistavat lämmön tasaisen jakautumisen.



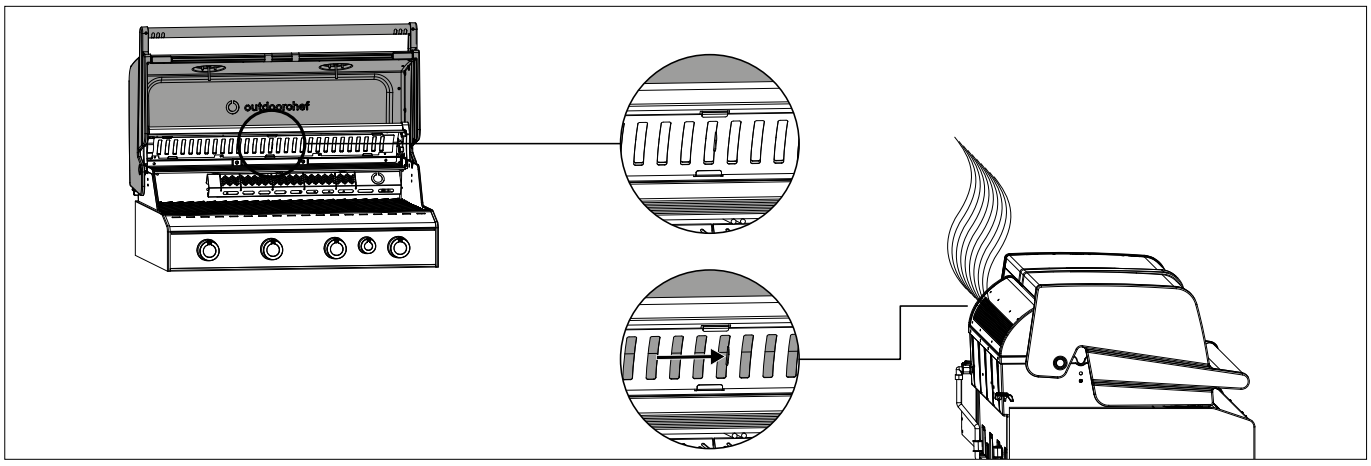
8.2. HEAT REGULATOR -LÄMMÖNSÄÄDIN

Heat Regulator -lämmönsäätimen avulla grilliritilän ja lämpimänäpitoritilän lämpötilaa voidaan säätää entistäkin tarkemmin.

Kypsennys miedolla lämmöllä
Kun Heat Regulator -lämmönsäädin on auki ja poltin on säädetty sen mukaisesti, HEAT-grillillä on mahdollista valmistaa ruokaa myös miedolla lämmöllä.

Lämpimänäpito
Kun Heat Regulator -lämmönsäätimellä säädetään lämpimänäpitoritilän lämpötila, grillattavan kypsyminen ei silloin jatku.

HUOMAUTUS: Suojaa Heat Regulator -lämmönsäädin suojuksella, jotta vesi ei pääse grillikammioon.



8.3 TAKAPOLTIN

⚠ **VAARA:** Varmista, että asennettava grilli on sijoitettu palon ja kuumuuden kestävän takaseinän eteen tai vähintään 1,5 metrin päähän syttyvistä esineistä.
Takapolttimessa on aina se vaara, että liekit voivat tulla ulos grillin takaosasta.

Lämpösäteily takaapäin
Takapoltinta käytetään yhdessä grillivartaan kanssa (ei sisälly toimitukseen).
Vartaan pyöriessä grillattava kypsyy hitaasti joka puolelta ja saa herkullisen rapean kuoren.

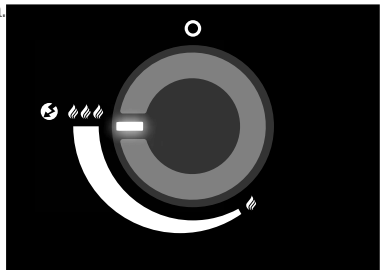
VINKKI: Suosittelemme, että käytät pyörivää OUTDOORCHEF-varrasta ja pyörivää HEAT-koria.

9. ASENNETTAVAN HEAT X-415 H- JA X-515 H -GRILLIN KÄYTTÖ

9.1 SYTYTYSOHJE

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina haluamasi polttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon 🔥🔥🔥.
   Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.



5. Jos kaasu ei syty 8 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ◯.
   Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

9.2 ENNEN GRILLAUSTA

1. Kuumenna grilliä kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa 🔥🔥🔥.
2. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan välille 🔥 – 🔥🔥🔥.

9.3 GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasunsäädinpainike ◯-asentoon.
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
   Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
3. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. Peitä grilli sopivalla suojuksella.

9.4. GRILLIKAMMION PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

9.4.1 PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS:** Kun puhdistat grillin sisäosassa olevia polttimia, tärkeää on välttää polttimien vaurioittamista.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTUS

HUOMAUTUS: Älä koskaan käytä grillin pintojen puhdistukseen lasinpuhdistajaa tai muita suihkutettavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

Puhdista grillin ulkopinnat ja tasot vain tavallisella miedolla pesuaineella (esim. tavallisella astianpesuaineella). Jos käytät erityisiä grillinpuhdistusaineita (ei suositeltavaa), testaa ainetta ensin piilossa olevaan kohtaan.

GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS

HUOMAUTUS: Grillin on oltava aina hyvin jäähtynyt, jos puhdistuksessa käytetään nailonista grilliharjaa.

Suositeltava erityisen likaisen pinnan puhdistusmenetelmä:

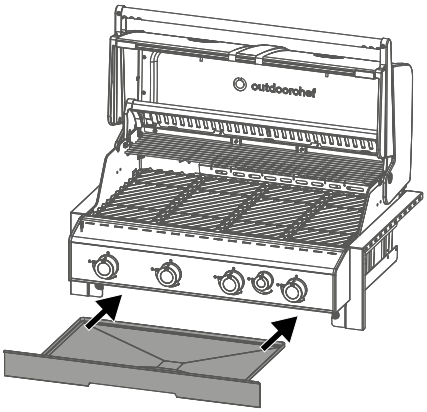
1. Kuumenna grilliä n. 10 minuuttia täydellä teholla, jotta grillausjäämät (liha, rasva, marinadien sokeri jne.) palavat.
2. Anna grillin sitten jäähtyä kunnolla, jotta kaikki grillausjäämät kiinnittyvät/kovettuvat (tämä helpottaa ja tehostaa puhdistusta).
3. Puhdista ritilä nailonisella tai messinkisellä OUTDOORCHEF-grilliharjalla (älä käytä harjoja, joissa on teräsharjakset).
4. Irrota grilliritilä ja puhdista poltintila. Voit myös käyttää nailonista valmistettua patasientä ja saippuavettä irrallaan olevien ruoantähteiden poistamiseksi. Perusteelliseen puhdistukseen suosittelemme OUTDOORCHEF Grill- und Kaltrauchgenerator Reiniger -puhdistusainetta.
5. Teräksiset osat voit puhdistaa tavallisella teräksen puhdistusaineella tai rautakaupoista saatavalla kiillotussienellä.

HUOMAUTUS: Suosittelemme säännöllistä puhdistusta, jotta vältetään karstan muodostuminen ja rasvan palaminen.

VINKKI: Grillauksen jälkeen on aina ennen grillausta, jos puhdistat grilliritilän jokaisen käyttökerran jälkeen, sitä ei tarvitse enää puhdistaa ennen seuraavaa grillausta.

RASVANKERUUASTIAN PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS:** Rasvankeruuastian puhdistamatta jättäminen voi johtaa rasvapaloon.
Tarkista aina käytön jälkeen rasvankeruuastia ja poista mahdolliset rasvajäämät.



9.4.2 KUNNOSSAPITO

Grillisi säännöllinen kunnossapito takaa moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVALLISUUSOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voisit iloita grillistäsi mahdollisimman pitkään, suojaa se hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOORCHEF-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan.
- Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

9.5 SUORA JA EPÄSUORA GRILLAUSMENETELMÄ HEAT-GRILLILLÄ

MITEN MENETELMÄT EROAVAT TOISISTAAN?

SUORA GRILLAUSMENETELMÄ
Kuten jo nimikin kertoo, suorassa grillausmenetelmässä grillattava on suoraan lämmönlähteen yläpuolella.

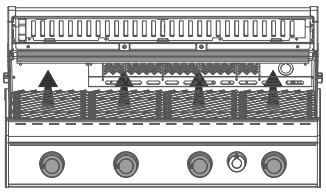
Tämä menetelmä sopii hyvin lyhyeen ja kuumaan paistoon. Korkean lämpötilan ansiosta pihvien pinnasta tulee rapea ja sen pintaan muodostuu upea grillikuvio.

EPÄSUORA GRILLAUSMENETELMÄ

Epäsuorassa menetelmässä lämpö kiertää grillattavan ympärillä. Kannen ollessa suljettuna grilli toimii kuin kiertoilmauuni.
Tämä grillausmenetelmä sopii hyvin isoille lihapaloille, jotka kypsennetään matalassa lämpötilassa, tai hitaasti kypsennettävälle kalalle.
”Low&slow”-grillausmenetelmä esimerkiksi nyhtöpossun, kylkiluiden tai naudanrinnan valmistuksessa perustuu epäsuoraan grillaukseen.

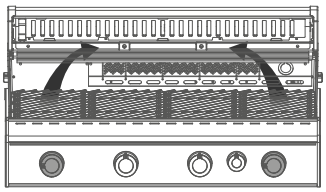
HEAT-grillausjärjestelmässä suorasta menetelmästä voidaan käden käänteessä vaihtaa epäsuoraan menetelmään.
Valittaessa epäsuora grillaus-, kypsennys- tai paistomenetelmä kypsennettävä raaka-aine asetetaan ritilän keskelle ja grillistä sytytetään vain molemmat sivupolttimet.

SUORA LÄMPÖ



Suora grillaus ja kypsennys:
Aseta grillattava sytytettyjen polttimien yläpuolelle.

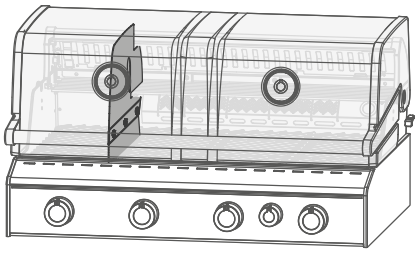
EPÄSUORA LÄMPÖ

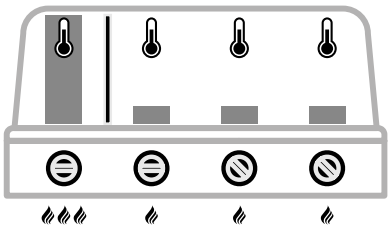


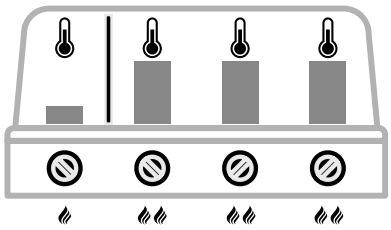
Epäsuora grillaus, kypsennys ja paisto:
Aseta kypsennettävä keskelle, sulje kansi ja sytytä vain molemmat sivupolttimet.

9.6 GRILLAUS KAHDESSA GRILLIKAMMIOSSA

HEAT-grillissä voit käyttää klassisten grillausmenetelmien (katso kappale SUORA JA EPÄSUORA GRILLAUSMENETELMÄ) lisäksi ainutlaatuista grillausta kahdessa grillikammiossa.
OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT -varusteen avulla (saatavana lisävarusteena) HEAT voidaan jakaa kahteen grillausvyöhykkeeseen. Grillaustilan erottaminen avaa uusia mahdollisuuksia grillaukseen, kuten eri ruokien samanaikaisen valmistuksen tai erilaisten grillattavien maun ja hajun sekoittumisen estäminen.
Grillausvyöhykkeitä voidaan ohjata ja valvoa itsenäisesti yksittäisten polttimien kautta. Kannessa olevista lämpötilamittareista nähdään kunkin vyöhykkeen lämpötila.



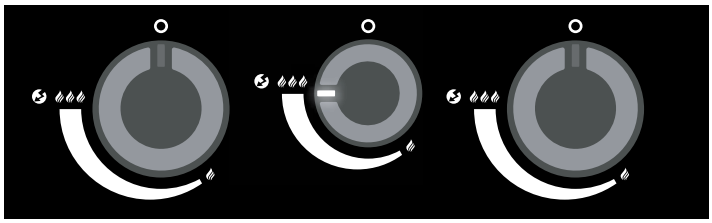




9.7 TAKAPOLTTIMEN KÄYTTÖ

9.7.1 SYTYTYSOHJE

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina takapolttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.

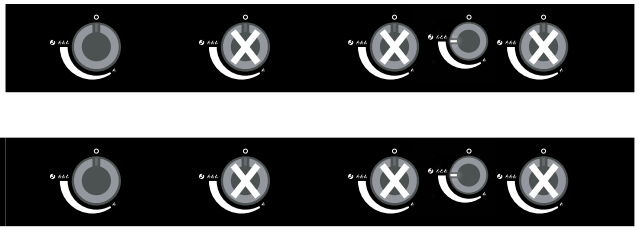


5. Jos kaasu ei syty 8 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ◯.
   Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 3.
6. Jos takapoltinta ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkista syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

HUOMAUTUS: Täydellisten grillaustulosten saavuttamiseksi suosittelemme pyörivän OUTDOORCHEF HEAT -vartaan käyttöä. Tämä on saatavana lisävarusteena jälleenmyyjältä.

⚠ **VAARA:** Älä koskaan käytä takapoltinta yhdessä takapolttimen alueella olevien pääpolttimien kanssa.

⚠ **VAROITUS** Kaikkien polttimien käyttö täydellä kuormituksella voi aiheuttaa kaasupullon jäätymisen ja siten heikentää sen toimintaa.



9.7.2 ENNEN GRILLAUSTA

1. Irrota lämpimänäpitoritilä, sillä takapolttimen lämpö vahingoittaa lämpimänäpitoritilää.
2. Kuumenna takapoltinta kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa .
3. Aseta pyörivässä vartaassa oleva grillattava ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan välille – .

VINKKI: Aseta pyörivän vartaan ja grillattavan alle kulho, jotta tippuva lihaneste ja rasva kerääntyvät talteen eivätkä likaa grilliä tarpeettomasti. Lisäksi tippuva lihaneste ja rasva sopivat myös erinomaisesti herkullisten kastikkeiden pohjaksi.

9.7.3 GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä takapolttimen kaasunsäädinpainike asentoon ◯.
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
   Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
3. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. Peitä grilli sopivalla suojuksella.

9.8 TAKAPOLTTIMEN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

9.8.1 PUHDISTUS

Suosittelemme, että puhdistat takapolttimen aina grillauksen jälkeen. Puhdista se tavallisella teräksen puhdistusaineella tai rautakaupoista saatavalla kiillotussienellä.

9.8.2 KUNNOSSAPITO

Takapolttimen säännöllinen kunnossapito takaa sen moitteettoman toiminnan.

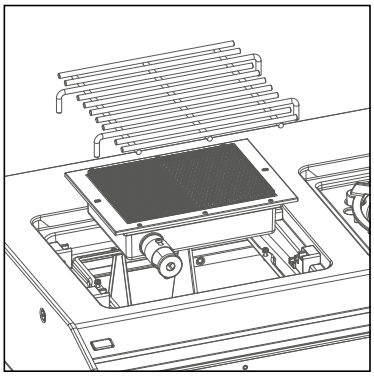
- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Epävarmassa tilanteessa käänny kaasuntoimittajan tai jälleenmyyjän puoleen. Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, taittumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVALLISUUSOHJEET** on kuvattu.

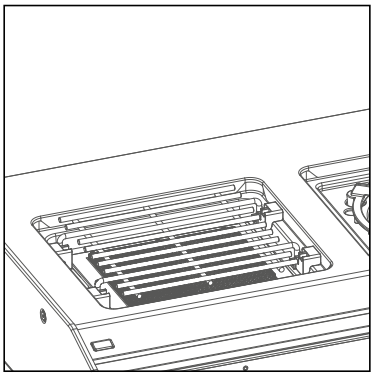
10. ASENNETTAVAN HEAT X-245 H -GRILLIN KÄYTTÖ

10.1. BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTIN

10.1.1 INFRAPUNAGRILLI

Kuinka infrapunapoltin toimii?
BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen sytytyksessä muodostuva kaasuliekki jakautuu tasaisesti keraamiselle levylle muodostaen pinnalle infrapunasäteen, joka kypsentää grillattavan suoralla 900 °C:n lämmöllä. Tällä menetelmällä saavutetaan paljon korkeampi lämpötila kuin tavallisella kaasupolttimella.





Korkea lämpötila 600–900 °C

Tehokas keraaminen poltin
Grillaus korkeassa lämpötilassa
Rapea pinta lihassa
Korkeussäädettävä ritilä, 3 tasoa
Erinomainen vähärasvaisille paloille

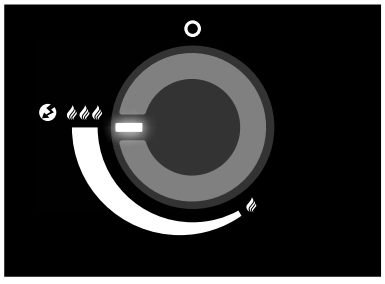
Näin BLAZING ZONE® -polttimella pihvit ja muut lihat paistuvat rapeapintaisiksi 900 °C:n kuumuudessa.

10.2 BLAZING ZONE® -POLTTIMEN PUHDISTUS

10.2.1 SYTYTYSOHJE

⚠ **VAROITUS:** Kannen on oltava aina auki käytön aikana.

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa kansi.
3. Avaa kaasupullon kaasunsyöttö. Paina BLAZING ZONE® -polttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.



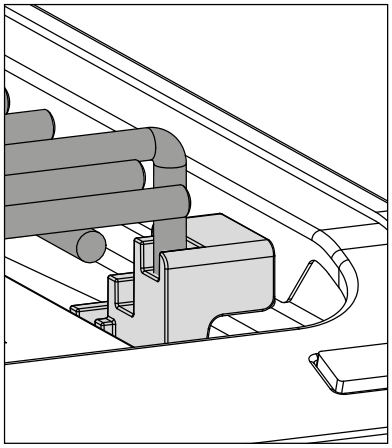
4. Jos kaasu ei syty 8 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ○.
   Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 3.
5. Jos BLAZING ZONE® -poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

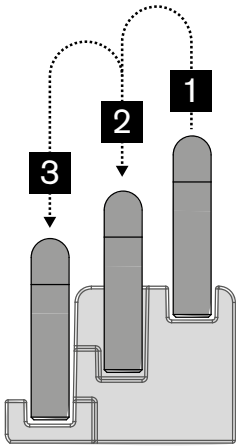
⚠ **VAROITUS** Kaikkien polttimien käyttö täydellä kuormituksella voi aiheuttaa kaasupullon jäätymisen ja siten heikentää sen toimintaa.

10.2.2 ENNEN GRILLAUSTA

⚠ **VAROITUS:** Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä.
Anna BLAZING ZONE® -polttimen jäähtyä aina kunnolla ennen kuin kosket sen osiin.

1. Aseta grilliritilä haluttuun asentoon.
2. Kuumenna BLAZING ZONE® -poltinta n. 10 minuuttia halutulla teholla – .
3. Aseta grillattava grilliritilälle ja säädä lämpötila mielesi mukaan – välille.





10.2.3 GRILLAUKSEN JÄLKEEN

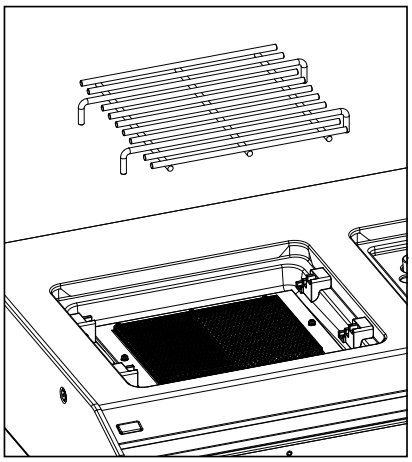
1. Aseta BLAZING ZONE® -polttimen kaasunsäädinpainike asentoon .
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
   Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
3. Anna BLAZING ZONE® -polttimen jäähtyä kunnolla, jonka jälkeen puhdista grilliritilä.
4. Sulje kansi vasta, kun BLAZING ZONE® on jäähtynyt.
5. Peitä grilli ja koko BLAZING ZONE® sopivalla suojuksella.

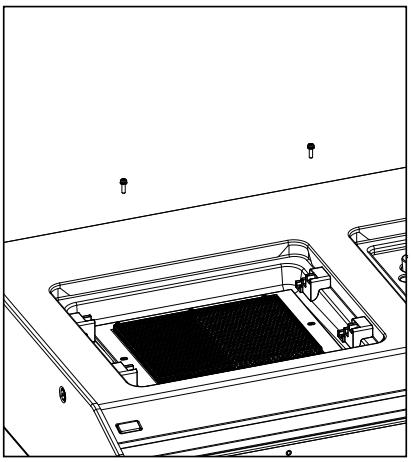
10.3 BLAZING ZONE® -POLTTIMEN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

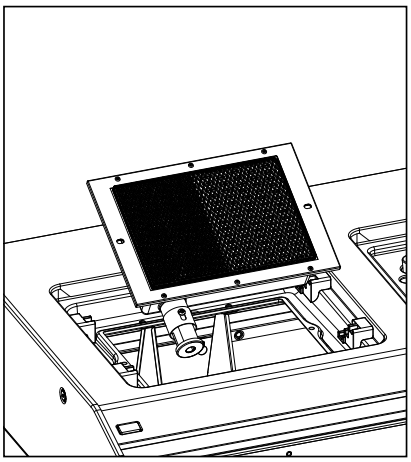
10.3.1 PUHDISTUS

Suosittelemme BLAZING ZONE® -polttimen puhdistamista 3 grillauskerran jälkeen. Poista grilliritilä ja pese se astianpesukoneessa. Pyyhi sisäosa kuivalla liinalla ja tyhjennä rasvankeruuastia.

Suosittelemme lisäksi kerran vuodessa BLAZING ZONE® -polttimen purkamista ja kaikkien sen ympärillä olevien osien puhdistamista hämähäkin seiteistä ja grillausjäämistä.







Kun olet poistanut BLAZING ZONE® -polttimen, jatka seuraavasti:

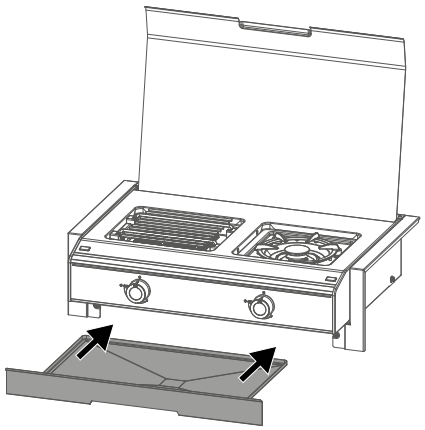
1. Tarkista poltin vääristymien ja halkeamien varalta.
2. Venturiputket (putkikappale polttimessa) voidaan puhdistaa ja harjata ohuella pulloharjalla.

3. Puhdista BLAZING ZONE® -yksikön tukikehyksen sisäpinta, mutta älä käytä voimakkaita tai helposti syttyviä puhdistusaineita.
4. Aseta sitten koko BLAZING ZONE® -poltin takaisin sivupöytään erillisen asennusohjeen mukaisesti.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivumisen nopeuttamiseksi voit kytkeä BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen päälle ja antaa palaa täydellä teholla muutamia minuutteja.

RASVANKERUUASTIAN PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS:** Rasvankeruuastian puhdistamatta jättäminen voi johtaa rasvapaloon.
Tarkista aina käytön jälkeen rasvankeruuastia ja poista mahdolliset rasvajäämät.



10.3.2 KUNNOSSAPITO

Säännöllinen BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen kunnossapito takaa sen moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVALLISUUSOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voisit iloita grillistä ja BLAZING ZONE® -polttimesta mahdollisimman pitkään, suojaa grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOORCHEF-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan.
- Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi

10.4. COOKING ZONE -SIVUKEITIN

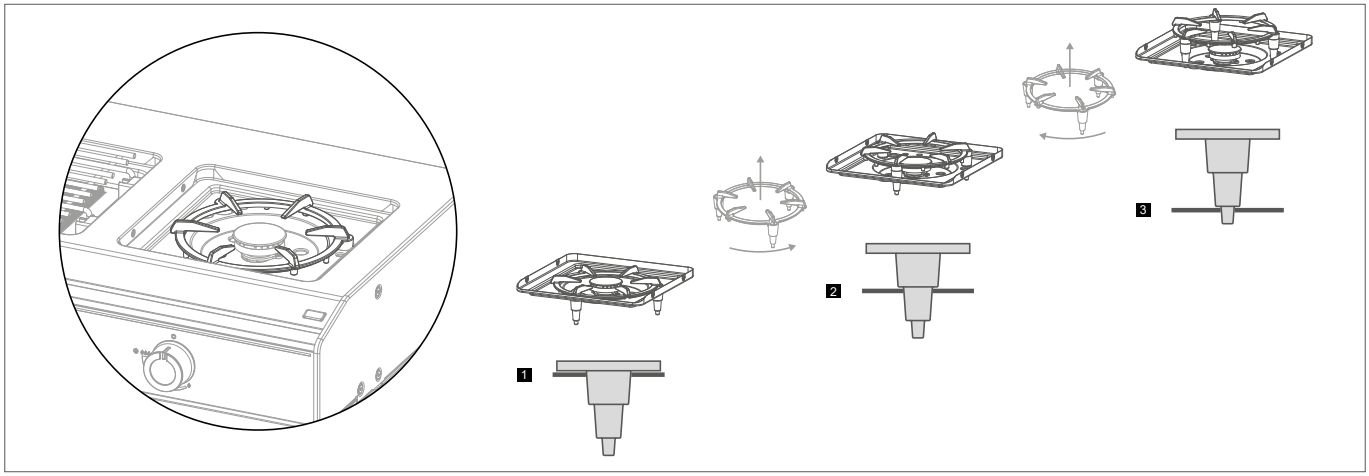
10.4.1 KOLME KÄYTTÖALUETTA

Täysin uudelleen kehitetty COOKING ZONE on, kuten nimikin jo paljastaa, enemmän kuin tavallinen sivukeitin – käytettävissä on nyt paljon laajempi lämpötila-alue. Kun tavalliset sivukeittimet on yleensä suunniteltu keskilämpötiloille ja korkeammille lämpötiloille, COOKING ZONE -sivukeittimellä voidaan valmistaa myös ruokia, jotka on valmistettava alhaisella lämmöllä (pastakastikkeet, keitot, pataruoat jne.).

Tämän mahdollistaa täysin uudelleen kehitetty poltin ja sivukeittimen asettaminen 3 eri korkeudelle.

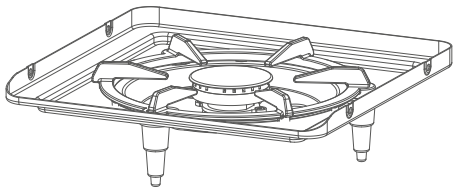
Massiivisella muodoltaan koveralla valurautaosalla COOKING ZONE -sivukeittimellä voidaan käyttää erinomaisesti myös OUTDOORCHEF-grilliwokkia, joka sopii täsmälleen tähän osaan (ilman wokin sovitinrengasta).

Valurautaosan korkeuden säätö



Valurautaosan suojukset

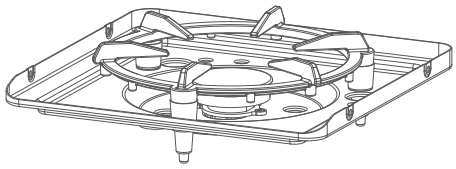
Varmista, että toimitukseen sisältyviä silikonisuojuksia käytetään aina valurautaosassa. Ne suojaavat ritilän korkeussäädön reikiä naarmuilta.



Korkea lämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa korkealla lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

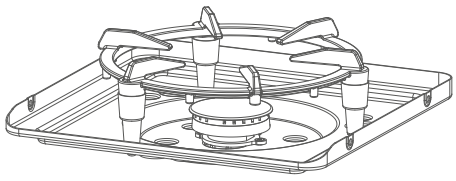
- Kalan, lihan ja vihannesten nopea ruskistaminen



Keskilämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa keskilämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

- Kalan, lihan ja vihannesten nopea ruskistaminen ja hauduttaminen
- Tärkkelyspitoisten vihannesten, esim. paistettujen perunoiden, röstin jne. ruskistaminen



Alhainen lämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa alhaisella lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

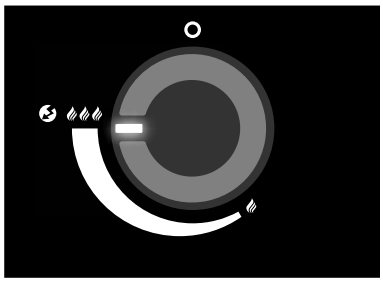
- Kastikkeiden, keittojen, pata- ja riisiruokien valmistaminen

10.5 COOKING ZONE -SIVUKEITTIMEN KÄYTTÖ

10.5.1 SYTYTYSOHJE

⚠ **VAROITUS:** Kannen on oltava aina auki käytön aikana.

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa kansi.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina COOKING ZONE -sivukeittimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.



5. Jos kaasu ei syty 8 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ○.
   Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 3.
6. Jos COOKING ZONE -sivukeittimen poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

⚠ **VAROITUS** Kaikkien polttimien käyttö täydellä kuormituksella voi aiheuttaa kaasupullon jäätymisen ja siten heikentää sen toimintaa.

10.5.2 ENNEN KÄYTTÖÄ

⚠ **VAROITUS:** Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä. Anna COOKING ZONE -sivukeittimen aina ensin jäähtyä ennen kuin kosketat sen osiin.

1. Aseta valurautaosa haluttuun asentoon (3 korkeustasoa).
2. Aseta pannu tai wokki valurautaosan päälle ja kuumenna sitä 5 minuuttia halutulla teholla – .
3. Aseta grillattava pannuun tai wokkiin ja säädä lämpötila mielesi mukaan – välille.

10.5.3 KÄYTÖN JÄLKEEN

1. Käännä polttimen kaasunsäädinpainike asentoon ○.
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
   Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
3. Anna COOKING ZONE -sivukeittimen jäähtyä kunnolla ja puhdista vasta sen jälkeen valurautaosan alla oleva pinta.
4. Peitä grilli ja koko COOKING ZONE -sivukeitin sopivalla suojuksella.

10.6 COOKING ZONE -SIVUKEITTIMEN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

10.6.1 PUHDISTUS

Suosittelemme COOKING ZONE -sivukeittimen puhdistusta 3 grillauskerran jälkeen. Poista valurautaosa ja puhdista sen alla oleva pinta.

10.6.2 KUNNOSSAPITO

Säännöllinen COOKING ZONE -sivukeittimen kunnossapito takaa sen moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat (etenkin valurautaosa) korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVALLISUUSOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voisit iloita COOKING ZONE -sivukeittimestä mahdollisimman pitkään, suojaa grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOORCHEF-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan.

Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaalta.

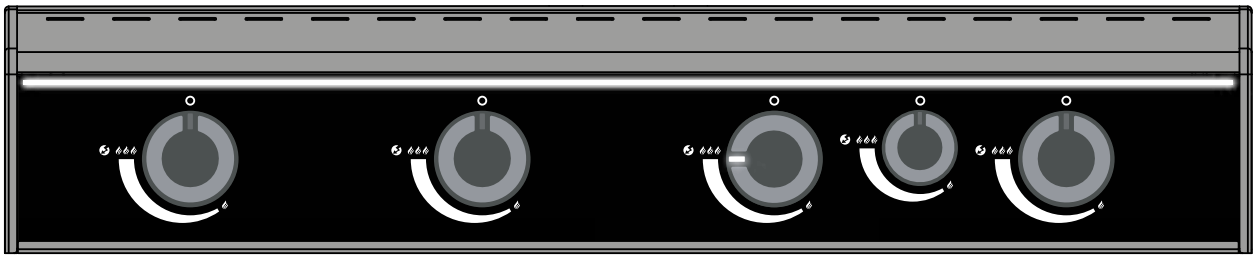
11. SAFETY LIGHT

⚠ **VAROITUS:** muista aina grillauksen jälkeen sulkea kaasunsyöttö kaasupullosta ja kiertää kaasuhana kiinni.

Grillin SAFETY LIGHT aktivoituu heti, kun kaasunsäädinpainike käännetään asennosta ◯ vastapäivään asentoon , jolloin kaasunsyöttö avataan.
SAFETY LIGHT -järjestelmän virransaanti taataan toimitukseen sisältyvällä varavirtalähteellä.

Etu:
- SAFETY LIGHT muistuttaa siitä, että venttiili on yhä auki ja kaasu voi virrata ulos.

HEAT-käyttöpaneeli – kiertonuppi, jossa Safety Light



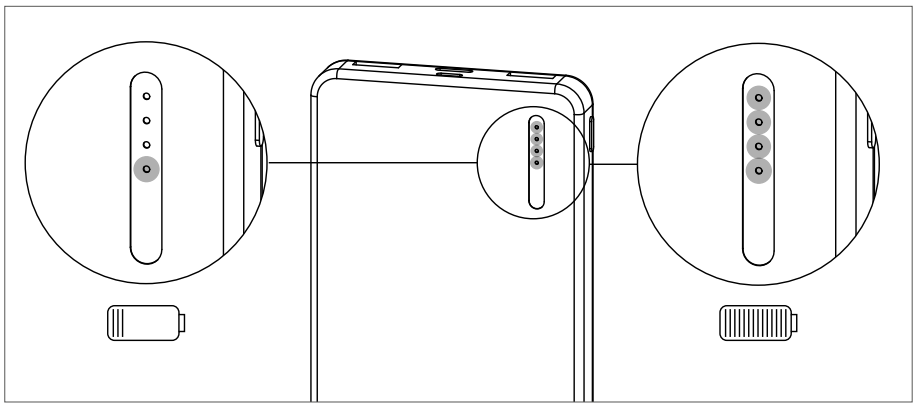
SAFETY LIGHT ja käyttöpaneelin valo aktivoituvat samanaikaisesti kaasunsäädinpainiketta kääntämällä (OUTDOORCHEF-logo, tuotenimi ja valaistus palavat). Myös tämä valo toimii varavirtalähteellä.

Valo sammuu n. 10 sekunnin jälkeen siitä, kun kaikki kaasunsäädinpainikkeet ovat ◯ -asennossa.

12. VARAVIRTALÄHDE

HEAT-grillin SAFETY LIGHT, sähkösytytys ja kaikki LED-valot toimivat varavirtalähteellä.
Suositeltavaa on irrottaa se aina grillin käytön jälkeen, ladata täyteen ja säilyttää kuivassa paikassa.

Käyttöaika on n. 8 tuntia ja latausaika tyhjästä täyteen n. 7 tuntia.
Senhetkinen lataustila on nähtävissä varavirtalähteen näytössä.



VINKKI: Suosittelemme varavirtalähteen irrottamista ja täyteenlataamista aina käytön jälkeen.

VINKKI: Jos haluat hankkia toisen varavirtalähteen, voit tilata sen varaosista osoitteesta www.outdoorchef.com

VINKKI: Vaihtoehtona varavirtalähteelle voit kytkeä HEAT-grillin myös suoraan sähköverkkoon OUTDOORCHEF Transformer -verkkolaitteella (saatavana lisävarusteena).

HUOMAUTUS: Suosittelemme vain OUTDOORCHEF-varavirtalähteen käyttöä.
Jos kuitenkin haluat käyttää jotakin toista varavirtalähdettä, varmista, että se ei ylitä 5 V:n / 2,1 A:n lähtöarvoja.

13. HUOMAUTUS VALURAUTAISISTA RITILÖISTÄ

POLTTAMINEN

- Puhdista valurautaiset grilliritilät vedellä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Sivele ritilät ohuesti puhdistetulla ruokaöljyllä.
- Polta ritilöitä n. 20–25 minuuttia asennossa .
- Polttaminen luo patinan, joka suojaa valurautaritilöitä ruosteelta.

KÄYTTÖ

Kuumenna valurautaritilöitä vähintään 5 minuuttia asennossa .
Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia ritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

PUHDISTUS

- Anna valurautaisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan
- Anna niiden sitten jäähtyä
- Käytä jäämien ja lian irrottamiseen harjaa, jossa on nailon- tai messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).
- Pinttyneen lian puhdistus: Käytä perusteelliseen puhdistukseen OUTDOORCHEF-puhdistusainetta.
- Älä käytä voimakkaita, rasvaa liuottavia tai kemiallisia puhdistusaineita.

HUOMAUTUS: Puhdistusaineet ja runsas vesi vahingoittavat suojaavaa patinaa, jolloin valurautaritilä on altis ruostumaan.

14. VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty:

- Tarkista, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.

  ⚠ **VARO:** Tarkistuksen saa tehdä vain suljetulla kaasunsyötöllä.
- Tarkista, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
- Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.

Ei kipinää:

- Varmista, että varavirtalähde on liitetty oikein ja täyteenladattu.
- Polttimen ja elektrodin välinen etäisyys saa olla vain 5–8 mm.
- Tarkista, että sähkösytytyksen ja elektrodin johdot on kytketty tukevasti paikoilleen.
- Grilli voidaan sytyttää käsin pitkällä sytyttimellä grillikammion oikealla puolella olevasta aukosta

Ei tehoa tai vähän tehoa:

- Tarkista, onko polttimen tukkineet hyönteiset tai hämähäkit/hämähäkinverkot.

  Lisätietoa polttimen puhdistuksesta löytyy täältä:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT -järjestelmä ei toimi:

- Tarkasta, että kaasunsyöttö on aukaistu kaasunsäädinpainikkeista. (Kaasupullon venttiilin ollessa suljettu.)
- Varmista, että varavirtalähde on asetettu oikein ja ladattu.

15. KULUTTAJATAKUU/TAKUU

Yksityiskohtaiset tiedot kuluttajatakuusta/takuusta löytyvät Yleisistä käyttöehdoista osoitteessa https://www.outdoorchef.com/agb

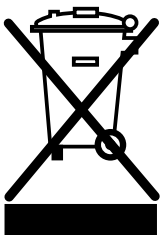
Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

*Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta www.outdoorchef.com
Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN ensimmäisestä kappaleesta).

16. VARAOSAT

Varaosia voi hankkia jälleenmyyjiltä.

17. HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ja sen sisältämää virtalähdettä ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana koko EU:n alueella. Välttääksesi jätteiden hallitsemattomasta hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvat ympäristö- tai terveyshaitat kierrätä jätteet vastuullisesti. Voit palauttaa käytetyn laitteen käyttämällä palautus- ja keräysjärjestelmää tai ottamalla yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. Voit käyttää tätä tuotetta ympäristöystävälliseen kierrätykseen.

Irrota varavirtalähde laitteesta, ennen kuin viet laitteen keräyskeskukseen, ja hävitä varavirtalähde paikallisten määräysten mukaisesti.

18. TEKNISET TIEDOT

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Kaasu	Butaani G30 / Propaani G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaani 30 mbar / Propaani 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaani/Propaani 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaani/Propaani 50 mbar
Kaasun teho	21,2 kW H_S
Kaasun kulutus	1483 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Kaasu	Butaani G30 / Propaani G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaani 30 mbar / Propaani 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaani/Propaani 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaani/Propaani 50 mbar
Kaasun teho	6,50 kW H_S
Kaasun kulutus	455 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Kaasu	Butaani G30 / Propaani G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaani 30 mbar / Propaani 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaani/Propaani 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaani/Propaani 50 mbar
Kaasun teho	25,4 kW H_S
Kaasun kulutus	1776 g/h

PÄÄPOLTIN

Teho	4,20 kW H_S
Kaasun	kulutus 294 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,86 mm / merkintä: BE

BLAZING ZONE®

Teho	3,60 kW H_S
Kaasun	kulutus 252 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,90 mm / merkintä: BM
Suutin (50 mbar)	0,78 mm / merkintä: BD

COOKING ZONE

Teho	2,90 kW H_S
Kaasun	kulutus 203 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,84 mm / merkintä: AR
Suutin (50 mbar)	0,74 mm / merkintä: AE

TAKAPOLTIN

Teho	4,40 kW H_S
Kaasun	kulutus 308 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,02 mm / merkintä: AN
Suutin (50 mbar)	0,90 mm / merkintä: BM

VARAVIRTALÄHDE

Teho 10 000 mAh
Tulo 5 V / 2,0 A
Lähtö 5 V / 2,1 A

Sähkösytytys

Sähkösytytystä käytetään toimitukseen sisältyvällä varavirtalähteellä.

Huomautus lämpötilanäytöstä

Lämpötilanäytön poikkeama voi olla +/– 10 %.

Verkkosivusto

Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, reseptejä ja muuta tietämisen arvoista OUTDOORCHEF -tuotteista löydät osoitteesta www.outdoorchef.com

hr SADRŽAJ

1. SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE ON VAŽAN 241

2. UPUTE ZA UPORABU 241

2.1 Pohranjivanje uputa za uporabu

3. VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE 242

3.1 Ugradnja i montaža
3.2 Uporaba
3.3 Skladištenje i/ili nekorištenje

4. PLINSKE BOCE 245

5. STAVLJANJE U POGON ROŠTILJA 246

5.1 Priključivanje plinskog crijeva
5.2 Ispitivanje nepropusnosti

6. OBJAŠNJENJE UPRAVLJAČKE KONZOLE 248

6.1 Glavni prekidač
6.2 Okretni regulator
6.3 Ambijentalna rasvjeta

7. PRIJE PRVOG KORIŠTENJA 249

8. OBJAŠNJENJE UGRADBENOG ROŠTILJA HEAT X-415 I X-515 H 250

8.1 Dvostruki plamenici
8.2. Regulator topline
8.3 Stražnji plamenik

9. RUKOVANJE UGRADBENIM ROŠTILJEM HEAT X-415 H I X-515 H 251

9.1 Upute za paljenje
9.2 Prije roštiljanja
9.3 Nakon roštiljanja
9.4. Čišćenje i održavanje roštilj komore
9.5 Izravna i neizravna metoda roštiljanja uređajem HEAT
9.6 Pečenje u dvije komore roštilja
9.7 Rukovanje stražnjim plamenikom
9.8 Čišćenje i održavanje stražnjeg plamenika

10. OBJAŠNJENJE I RUKOVANJE UGRADBENIM ROŠTILJEM HEAT X-245 H 256

10.1. Objašnjenje uređaja Blazing Zone®
10.2 Rukovanje uređajem Blazing Zone®
10.3 Čišćenje i održavanje uređaja Blazing Zone®
10.4. Objašnjenje uređaja Cooking Zone
10.5 Rad uređaja Cooking Zone
10.6 Čišćenje i održavanje uređaja Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 261

12. PRIJENOSNI PUNJAČ BATERIJE 262

13. NAPOMENE O VATROSTALNOJ REŠETKI 262

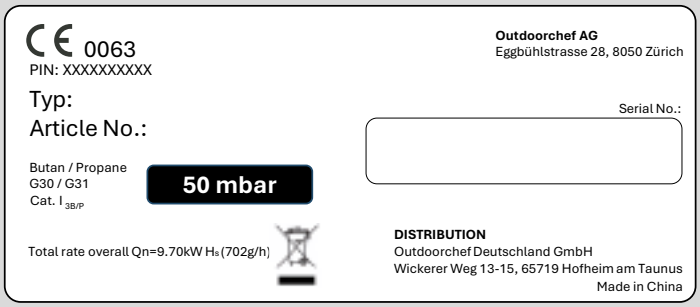
14. OTKLANJANJE KVAROVA 263

15. JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA 263

16. REZERVNI DIJELOVI 263

18. TEHNIČKE INFORMACIJE 264

1. SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE ON VAŽAN



VAŽNO:

Serijski broj vašeg roštilja, ovisno o modelu, nalazi se na naljepnici s podacima koja se nalazi ili na okviru roštilja ili na donjoj ploči.

Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju. Zabilježite serijski broj svog roštilja u za to predviđeno gornje polje „Serial No.".

2. UPUTE ZA UPORABU

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete upotrebljavati svoj plinski roštilj OUTDOORCHEF.

2.1 POHRANJIVANJE UPUTA ZA UPORABU

Napomena za potrošača: Ove upute za uporabu potrošač mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvat ruke.

Svi priručnici za uporabu dostupni su i na www.outdoorchef.com.

Napomena za instalatera: Ove upute za uporabu moraju ostati kod potrošača.

3. VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije nego počnete upotrebljavati svoj plinski roštilj OUTDOORCHEF.
Upotrebljavajte samo na otvorenom.

Napomene o **OPASNOSTI, UPOZORENJIMA** i **OPREZU** upotrebljavaju se u ovim uputama za uporabu kako bi se istaknule važne i kritične informacije o uporabi. Pročitajte i pratite te upute kako biste osigurali sigurnost te izbjegli oštećenje imovine i osobne ozljede.

⚠ **OPASNOST:** Napomene o opasnim situacijama koje će dovesti do smrti ili teških ozljeda, ako se ne poštuju.
⚠ **UPOZORENJE:** Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do smrti ili teških, ako se ne poštuju.
⚠ **OPREZ:** Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do lakših ili srednje teških ozljeda, ako se ne poštuju.

⚠ OPASNOST	⚠ UPOZORENJE
Ako osjetite miris plina: ▪ Prekinite dovod plina do roštilja. ▪ Ugasite sav otvoreni plamen. ▪ Otvorite poklopac. ▪ Ako i dalje osjetite miris plina, odmaknite se od roštilja i odmah se obratite vatrogasnoj službi.	▪ Nemojte držati zapaljive tekućine, materijale i/ili plinove (benzin, plin, zapaljivi materijal itd.) u neposrednoj blizini roštilja. ▪ Nikada ne pohranjujte neiskorištenu plinsku bocu u blizini roštilja ili u zatvorenom prostoru.

3.1 UGRADNJA I MONTAŽA

Prije stavljanja uređaja u pogon pročitajte upute za uporabu.
Prije korištenja roštilj pozicionirajte na mjesto zaštićeno od vjetra.

⚠ **OPASNOST:** Provjerite je li ugradbeni roštilj izrađen samo od vatrootpornih materijala i materijala otpornih na vrućinu te nalazi li se na sigurnosnoj udaljenosti od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

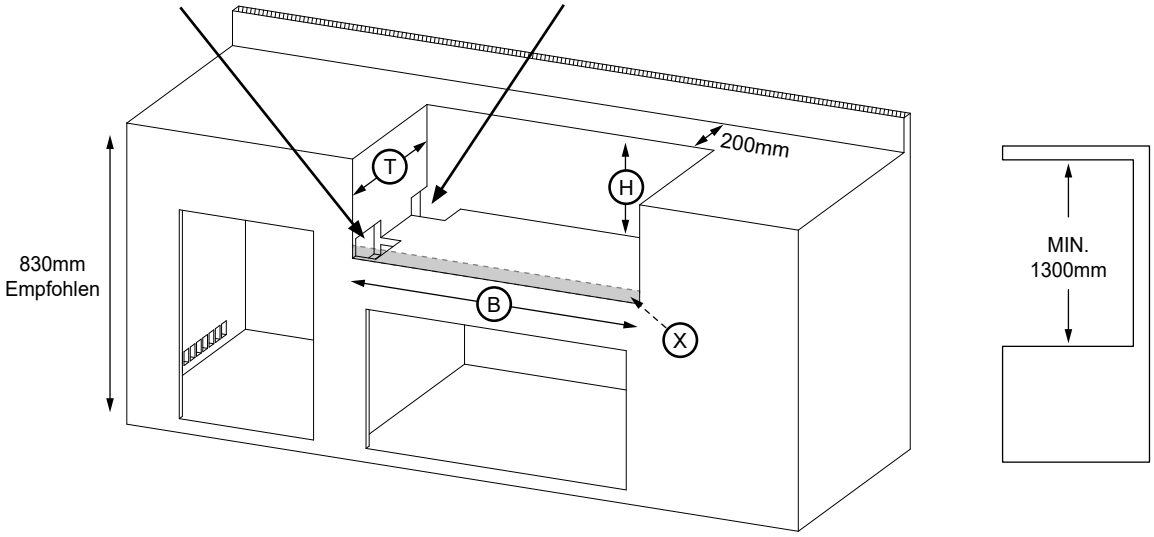
⚠ **OPASNOST:** Ovaj roštilj nije prikladan za ugradnju u ili na brodove ili kamp prikolice.

⚠ **OPASNOST:** Obavezno slijedite upute za ugradnju u zasebnim uputama za postavljanje.

MODEL	Dimenzija izreza			
	Š	D	V	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	najmanje 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	najmanje 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	najmanje 100 mm

OTVOR ZA ELEKTRONIKU

OTVOR ZA PRIKLJUČAK VODA ZA PLIN



⚠ **POZOR:** Pri odlaganju plinske boce ispod ugradbenog roštilja, preporučuje se visina ugradnje od **min. 1100 mm**.

⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja. Crijevo se ne smije presavijati.
Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.

⚠ **UPOZORENJE:** Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje te EN i BS standardima (regulator plinskog pritiska BS EN 16129 / plinsko crijevo BS EN 16436 / regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte vršiti promjene na uređaju. Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.

⚠ **UPOZORENJE:** Prije stavljanja u pogon te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za uporabu.

3.2 UPORABA

Svaka osoba koja upotrebljava roštilj mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeca ne smiju rukovati roštiljem.
Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.
Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.
Pažljivo pročitajte ove upute prije nego što počnete upotrebljavati plinski roštilj OUTDOORCHEF. Roštilj se smije upotrebljavati samo na otvorenom i ugraditi samo u vatrootporne materijale.

⚠ **OPASNOST:** Roštilj upotrebljavajte samo na otvorenom. Nikada ga nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima kao što su garaže, zgrade, šatori ili drugi
zatvoreni prostori ili ispod zapaljivih konstrukcija.

⚠ **OPASNOST:** Ne upotrebljavajte nikad roštilj ispod nadstrešnice.

⚠ **OPASNOST:** Roštilj se smije ugraditi samo u vatrootporne materijale. Držite sigurnosni razmak od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta. Pogledajte zasebne upute za postavljanje.

⚠ **OPASNOST:** Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci.

⚠ **OPASNOST:** Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju ◯ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.

⚠ **OPASNOST:** Pri zamjeni plinske boce pripazite na to da je gumb za regulaciju plina postavljen na položaj ◯ i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren. U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.

⚠ **UPOZORENJE:** Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje.
Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima
(regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).

⚠ **UPOZORENJE:** Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.

⚠ **UPOZORENJE:** Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na položaj s ◯ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne ostavljajte uključen roštilj bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu.
Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte nikada prekrivati dvije površine uređaja BLAZING i COOKING ZONE tijekom rada jer to može dovesti do zadržavanja vrućine.

⚠ **UPOZORENJE:** Lonci za kuhanje, tave ili ploče za roštiljanje ne smiju se postavljati na uređaj BLAZING ZONE®, samo na uređaj COOKING ZONE

⚠ **UPOZORENJE:** Na uređaju COOKING ZONE ne smiju se upotrebljavati lonci ili tave promjera < 20 cm i > 32 cm.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne dovodite prijenosni punjač za baterije u kontakt s plamenom i visokim temperaturama.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj za vrijeme pogona nemojte pomicati.

⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini

⚠ **OPREZ:** Tijekom sastavljanja roštilja nosite zaštitne rukavice. Neke komponente mogu imati oštre rubove.

⚠ **OPREZ:** Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90cm i ne smije prelaziti 150cm.

⚠ **OPREZ:** Roštilj je i nakon isključivanja još neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete
i nemojte stavljati predmete na roštilj jer postoji mogućnost zapaljenja.

⚠ **OPREZ:** Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.

⚠ **OPREZ:** Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen,
obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

⚠ **OPREZ:** Nikada ne stavljajte vruće predmete poput rešetki za roštilj, tave za roštilj i tava od lijevanog željeza na površine za odlaganje pokraj roštilja. Površine bi se mogle oštetiti.

⚠ **OPREZ:** Ne stavljajte zapaljive predmete u neposrednu blizinu komore za roštilj.

⚠ **OPREZ:** Toplina roštilja može jako zagrijati susjednu radnu plohu. Izbjegavajte kontakt s vrućom površinom.

3.3 SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠTENJE

⚠ **OPASNOST:** Ne čuvajte roštilj u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.

⚠ **OPASNOST:** Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu.
Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.

⚠ **OPREZ:** Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti poklopcem radi zaštite od utjecaja okoliša. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod svojeg distributera roštilja.

⚠ **OPREZ:** Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite poklopac i ostavite da se roštilj najprije osuši..

4. PLINSKE BOCE

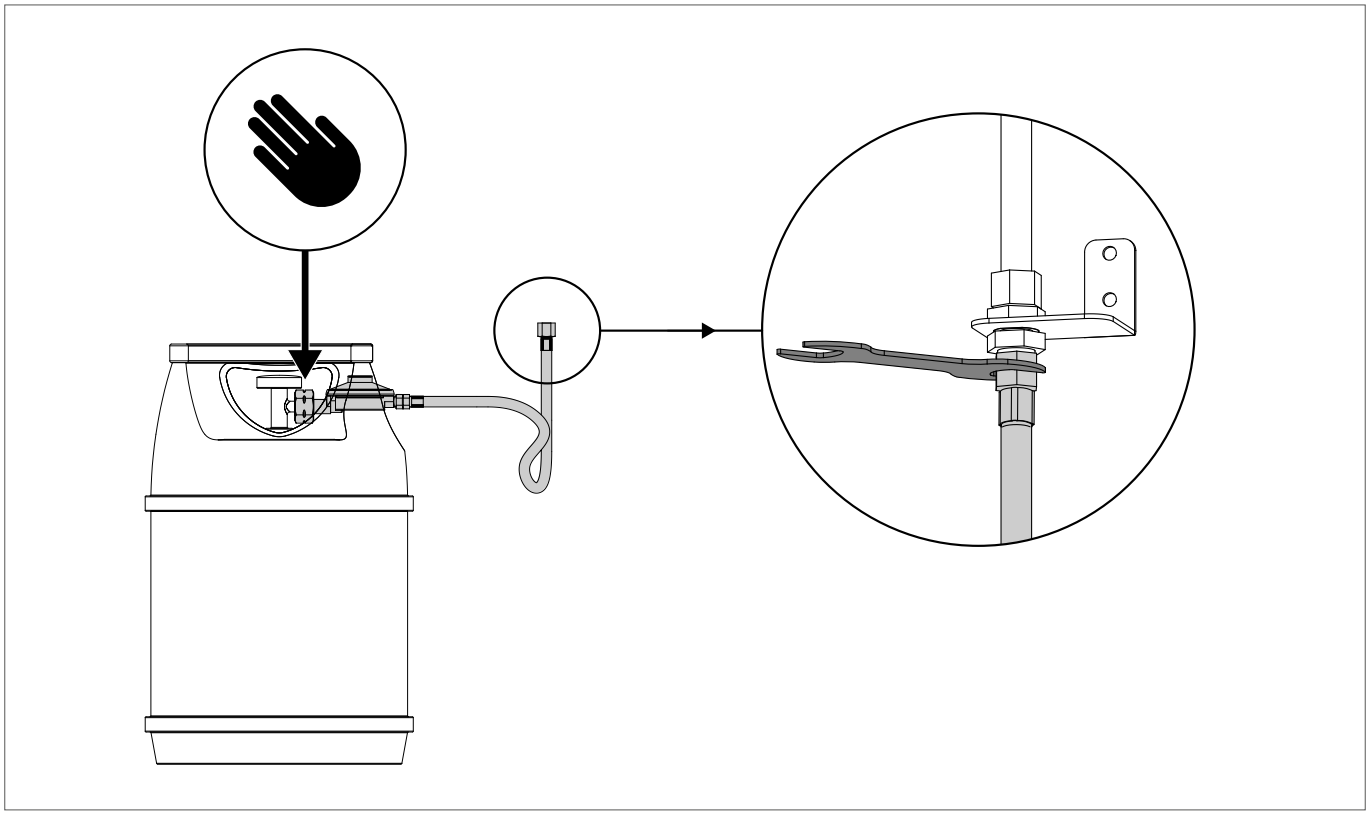
⚠ **OPASNOST:** Roštilj je prikladan samo za rad s plinskim bocama; ne smije se upotrebljavati s priključkom za prirodni plin.

- Jednostavan pristup prostoriji s plinskom bocom i plinskoj boci mora biti osiguran u svakom trenutku. Obratite pažnju na podatke u zasebnim uputama za postavljanje.
- Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi.
- Prije korištenja i nakon svake zamjene plinske boce izvršite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Plinske boce ne smiju biti izložene temperaturi iznad 50 °C niti se smiju čuvati u zatvorenom prostoru ili suterenu.
- Poštujte i slijedite sigurnosne propise koji su zabilježeni na korištenim plinskim bocama.
- **NAPOMENA:** Provjerite jesu li tlačni regulator i plinska boca dozvoljeni za propisnu uporabu u vašoj državi. Koristite se samo plinskim bocama odgovarajućeg državnog standarda. Zbog različitih brtvenih sustava ne mogu se uspostaviti nepropusni vijčani spojevi u slučaju odstupanja sustava tlačnog regulatora i plinske boce. Takva propusnost može dovesti do situacije da se plin koji izlazi automatski može zapaliti otvorenom vatrom ili iskrama. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti preporučujemo da svakako provjerite plinske roštilje u prodaji i po potrebi prilagodite odn. date prilagoditi tlačni regulator i plinsko crijevo državnim propisima.

5. STAVLJANJE U POGON ROŠTILJA

5.1 PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA

⚠ **UPOZORENJE:** Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smije biti pritegnuto samo rukom kako bi se izbjegli eventualni požari.



Za to se pridržavajte i informacija u posebnim uputama za postavljanje roštilja.

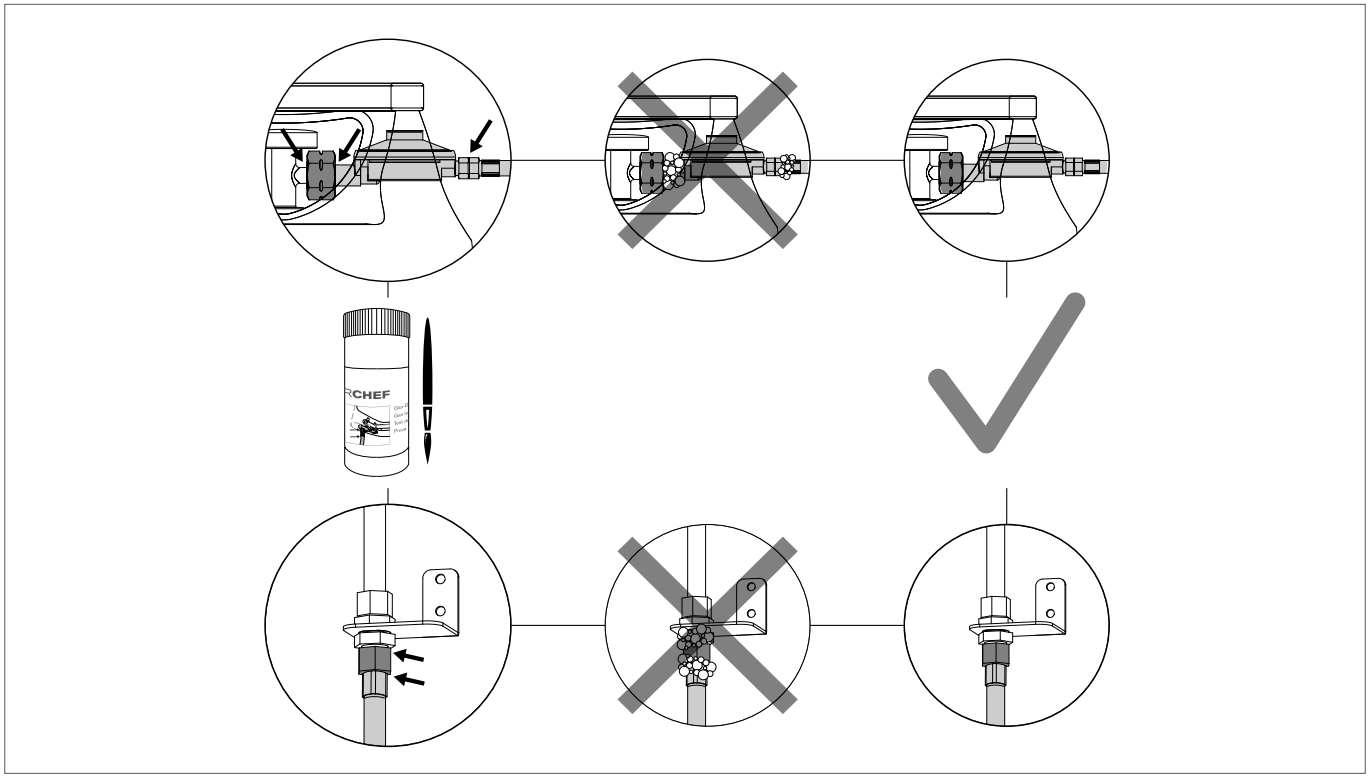
5.2 ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

⚠ **UPOZORENJE:** Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost goruć̣om šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

⚠ **UPOZORENJE:** Izvršite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boce te na početku sezone roštiljanja.

⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj se smije upotrebljavati tek kada su uklonjena sva propusna mjesta.

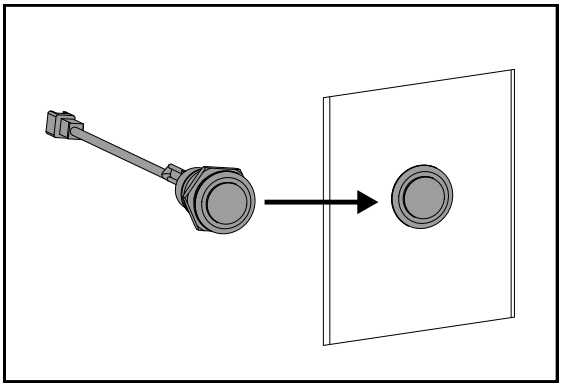
1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ○.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.



6. OBJAŠNJENJE UPRAVLJAČKE KONZOLE

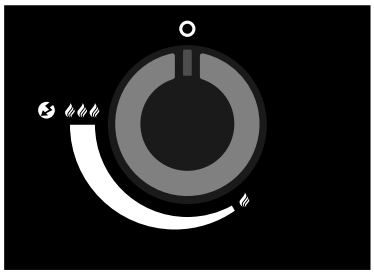
6.1 GLAVNI PREKIDAČ

Glavni prekidač je ugrađen je u donjem ormariću prema zasebnim uputama za postavljanje.
Tipka svijetli zeleno u položaju ON



6.2 OKRETNI REGULATOR

Razine topline i paljenje



○ : Isključena pozicija

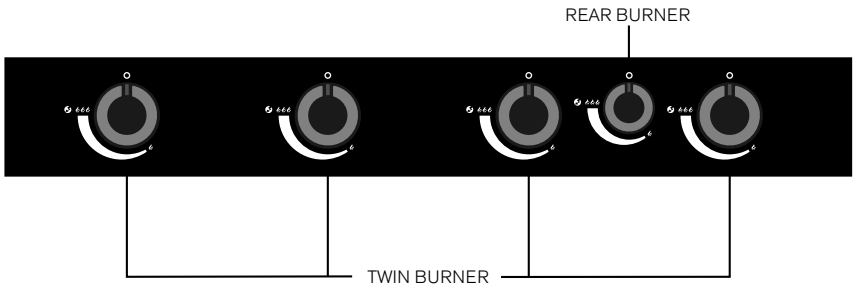
: slaba snaga

: srednja snaga

: visoka snaga

: Paljenje

: Upaljač

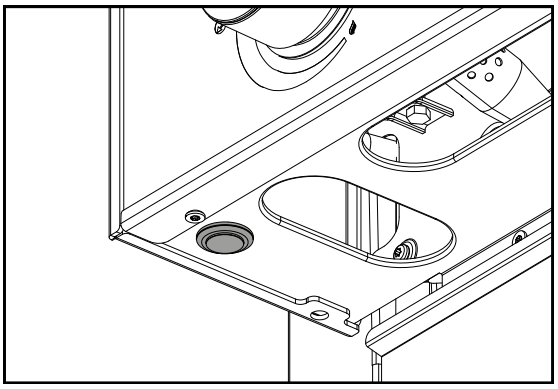




Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini .

6.3 AMBIJENTALNA RASVJETA

Željenu boju svjetla možete definirati pomoću gumba na lijevom donjem dijelu prednje ploče. Pritisnite tipku nekoliko sekundi za aktiviranje svjetla, a zatim kliknite za odabir željene boje svjetla. Dostupne su zelena, plava, crvena i bijela boja.



7. PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

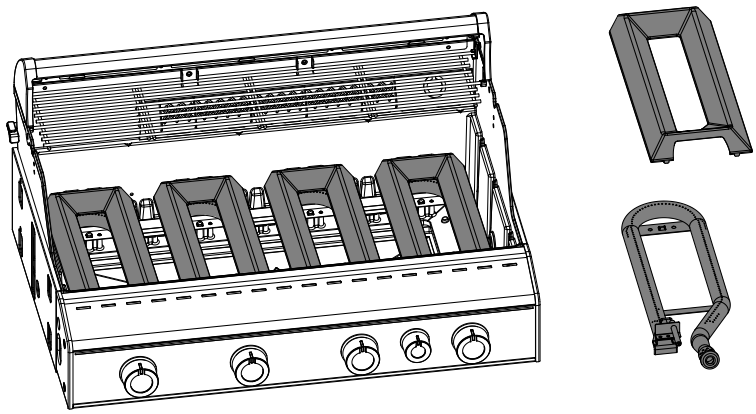
1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
   Učinite to i ako je vaš roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite svaki plamenik zasebno u trajanju približno 20 – 25 minuta na stupnju

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada nemojte upotrebljavati sve plamenike u isto vrijeme. Upotreba svih plamenika pri punom opterećenju može uzrokovati zaleđivanje plinske
boce i time poremetiti njezin rad.

8. OBJAŠNJENJE UGRADBENOG ROŠTILJA HEAT X-415 I X-515 H

8.1 DVOSTRUKI PLAMENICI

Dvostruki plamenici od nehrđajućeg čelika s višestrukim električnim paljenjem osiguravaju širi temperaturni raspon primjene u usporedbi s konvencionalnim plamenicima. Zapaljivi krovovi od nehrđajućeg čelika osiguravaju smanjenje gorenja masnoće i ravnomjernu raspodjelu topline.



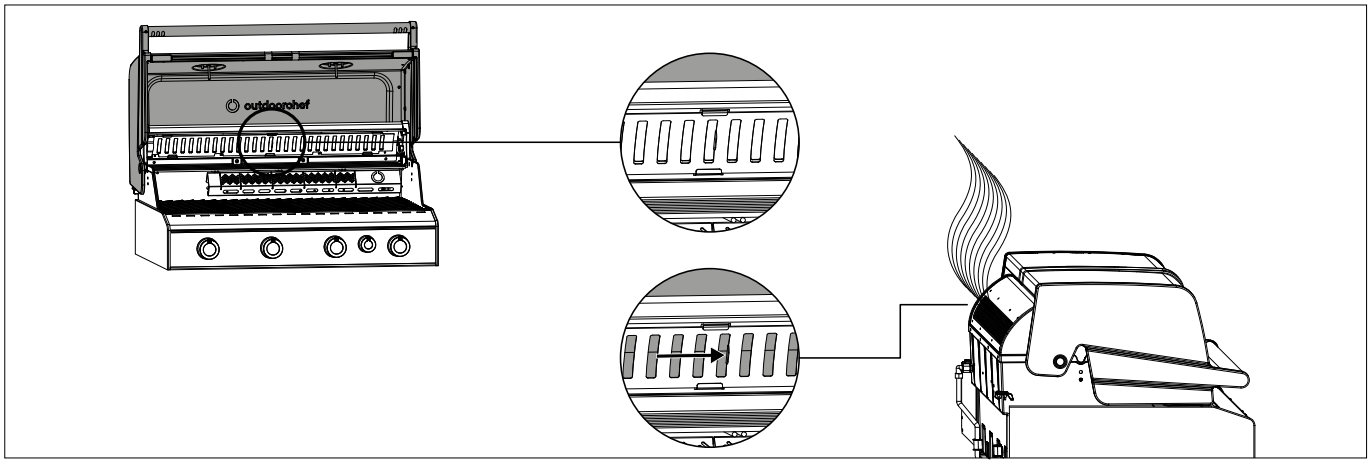
8.2. REGULATOR TOPLINE

Pomoću regulatora topline temperatura na rešetki roštilja i rešetki za grijanje može se još preciznije namještati.

Sporo kuhanje
Ako je regulator Heat otvoren i plamenik je namješten na odgovarajući način, sporo kuhanje također je moguće s pomoću vašeg uređaja HEAT.

Držite na toplom
Pomoću regulatora Heat prilagodite temperaturu na rešetki za grijanje i spriječite nastavak kuhanja hrane.

NAPOMENA: Zaštitite regulator topline poklopcem kako biste spriječili da voda uđe u vašu komoru za roštilj.



8.3 STRAŽNJI PLAMENIK

⚠ **OPASNOST:** Provjerite je li vaša ugradna stanica postavljena ispred stražnje stjenke otporne na vatru i vrućinu ili održava li sigurnosnu udaljenost od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.
Pri stražnjem plameniku uvijek postoji rizik da plamen može pobjeći na stražnji dio roštilja.

Zračenje topline odostraga
Stražnji plamenik upotrebljava se u kombinaciji s ražnjem (nije uključen).
Okretanjem ražnja pečena hrana polako se peče sa svih strana i dobiva ukusnu koricu.

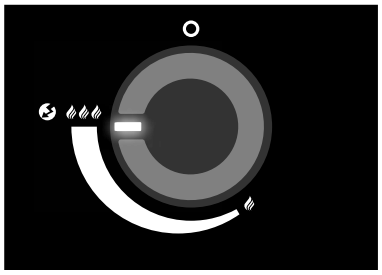
SAVJET: Preporučujemo da upotrebljavate OUTDOORCHEF ražanj i rotirajuća košara HEAT.

9. RUKOVANJE UGRADBENIM ROŠTILJEM HEAT X-415 H I X-515 H

9.1 UPUTE ZA PALJENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina željenog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 8 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ○. Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

9.2 PRIJE ROŠTILJANJA

1. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10 – 15 minuta na razini
2. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između – .

9.3 NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog plamenika na položaj ○.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
3. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem

9.4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ROŠTILJ KOMORE

9.4.1 ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Pri čišćenju unutrašnjosti roštilja oko sustava plamenika potrebno je paziti na to da ne oštetite dijelove plamenika.

ČIŠĆENJE VANJSKOG DIJELA ROŠTILJA

NAPOMENA: Za čišćenje površina roštilja nikada nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje stakla ni druga sredstva za čišćenje u spreju jer ona mogu nagristi površine.

Čistite vanjski dio roštilja i površine za odlaganje samo uobičajenim komercijalnim sredstvima za čišćenje koja nisu agresivna (npr. uobičajeno sredstvo za pranje posuđa). Preporučujemo vam da pri upotrebi uobičajenih sredstava za čišćenje roštilja (nije preporučeno) iste najprije isprobate na mjestu koje nije vidljivo.

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNJEG DIJELA ROŠTILJA

NAPOMENA: Pri čišćenju s četkom od najlona uvijek pazite da je roštilj potpuno hladan.

Preporučeni postupak čišćenja kod jačih onečišćenja:

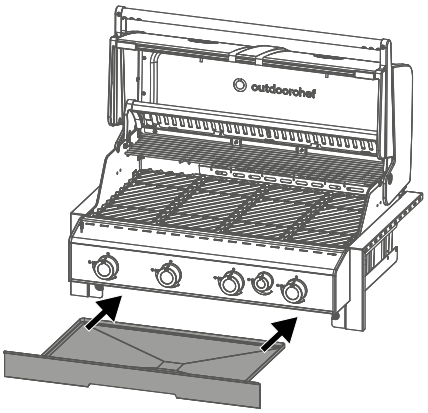
1. Zagrijavajte roštilj cca 10 minuta pri punoj jačini kako bi izgorjeli ostaci namirnica (ostaci mesa, masnoća, šećer iz marinade itd.).
2. Potom pustite da se roštilj potpuno ohladi kako bi se svi ostaci namirnica stisnuli/otvrdnuli (tako je čišćenje puno jednostavnije i učinkovitije).
3. Za optimalne rezultate rešetku očistite s pomoću mjedene ili najlonske četke za roštilj OUTDOORCHEF (nemojte upotrebljavati četke s čeličnim čekinjama).
4. Uklonite rešetku roštilja i očistite komoru za izgaranje. Možete upotrijebiti i spužvicu za pranje suđa od najlona i sapunicu kako biste otklonili sve ostatke. Za temeljito čišćenje preporučujemo OUTDOORCHEF sredstvo za čišćenje roštilja i generatora hladnog dima.
5. Dijelove od nehrđajućeg čelika možete očistiti uobičajenim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika ili spužvom za poliranje koju možete kupiti u željezariji.

NAPOMENA: Preporučujemo redovito čišćenje kako biste izbjegli nakupljanje naslaga i zapaljivanje masnoće.

SAVJET: Nakon roštiljanja znači prije roštiljanja – ako nakon svakog roštiljanja čistite rešetku za roštilj, ne morate je više čistiti prije sljedeće sezone roštiljanja.

ČIŠĆENJE SPREMNIKA ZA SKUPLJANJE MASTI

⚠ **UPOZORENJE:** Zanemarivanje čišćenja spremnika za skupljanje masti može dovesti do zapaljenja masnoće. Nakon svake upotrebe provjeravajte spremnik za skupljanje masti i uklonite bilo kakve ostatke masnoće.



9.4.2 ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg roštilja jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci ili kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj ne upotrebljavate dulje vrijeme, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Da biste što dulje uživali u roštilju, nakon što se u potpunosti ohladio, zaštitite ga od utjecaja okoliša odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem.
- Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod svojeg distributera roštilja.

9.5 IZRAVNA I NEIZRAVNA METODA ROŠTILJANJA UREĐAJEM HEAT

U ČEMU JE RAZLIKA?

IZRAVNA METODA ROŠTILJANJA

Kao što se ime otkriva, izravna metoda roštiljanja znači da se hrana nalazi izravno iznad izvora topline.

Ova je metoda prikladna za ono što se brzo ispeče. Zahvaljujući visokoj temperaturi na odresku će se stvoriti lijepa korica ili savršen uzorak roštilja.

NEIZRAVNA METODA ROŠTILJANJA

Pri neizravnoj metodi roštiljanja toplina kruži oko hrane. Pomoću zatvorenog poklopca roštilj se pretvara u kružnu pećnicu.

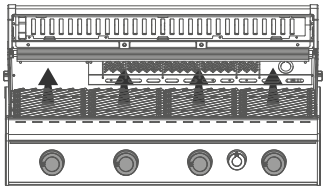
Ta je metoda roštiljanja savršena za velike komade mesa koje treba peći na nižim temperaturama ili blago pripremljenu ribu.

„Low&slow" metoda roštiljanja za jela kao što su svinjsko meso, rebarca ili prsa temelji se na neizravnom roštiljanju.

Sustavom roštiljanja uređaja HEAT u tren oka može se promijeniti s izravne na neizravnu toplinu.

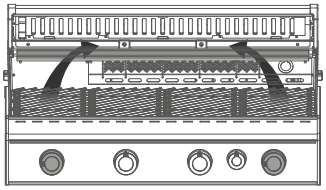
Za neizravno roštiljanje, kuhanje i pečenje stavite hranu nasred rešetke i upalite samo dva vanjska plamenika.

DIREKTNA TOPLINA



Za izravno roštiljanje i kuhanje:
Jelo smjestiti iznad uključenog plamenika.

INDIREKTNA TOPLINA



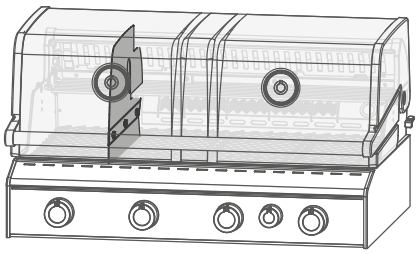
Za neizravno roštiljanje, kuhanje i pečenje:
Jelo postaviti u sredinu, zatvoriti poklopac i upaliti samo dva vanjska plamenika.

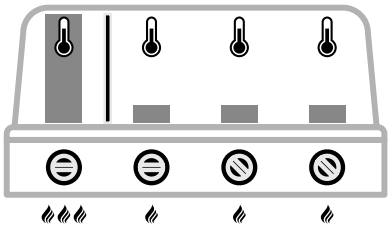
9.6 PEČENJE U DVIJE KOMORE ROŠTILJA

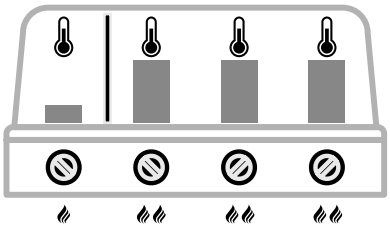
Roštilj HEAT uz klasične metode roštiljanja (vidi poglavlje IZRAVNA I NEIZRAVNA METODA ROŠTILJANJA) nudi vam i jedinstveno roštiljanje u dvije komore za roštiljanje

Koristeći OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (dostupan kao dodatak), vaš HEAT može se podijeliti u dvije zone roštilja. To odvajanje zona otvara nove mogućnosti, bilo da se radi o istovremenoj pripremi više namirnica ili sprečavanju prijenosa okusa i mirisa različitih namirnica na roštilju.

Zone roštiljanja mogu se kontrolirati i njima se može upravljati neovisno putem pojedinačnih plamenika. Oba termometra u poklopcu pokazuju vam odgovarajuće temperaturne zone.



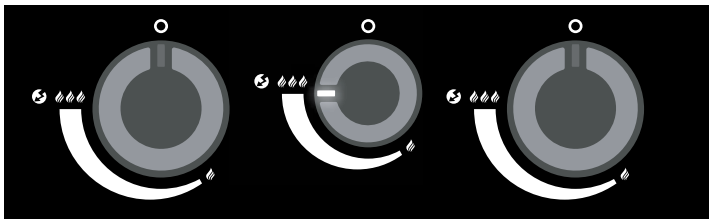




9.7 RUKOVANJE STRAŽNJIM PLAMENIKOM

9.7.1 UPUTE ZA PALJENJE

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 8 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ◯.
   Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 3.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**)

NAPOMENA: Za savršene rezultate pečenja na roštilju preporučujemo korištenje OUTDOORCHEF ražnja HEAT. Ovo je dostupno kao dodatna oprema kod vašeg prodavača.

⚠ **OPASNOST:** Nikada nemojte upotrebljavati stražnji plamenik u kombinaciji s glavnim plamenicima u području stražnjeg plamenika.

⚠ **OPREZ** Upotreba svih plamenika pri punom opterećenju može uzrokovati zaleđivanje plinske boce i time poremetiti njezin rad.





9.7.2 PRIJE PEČENJA NA ROŠTILJU

1. Uklonite rešetku za grijanje – toplina iz stražnjeg plamenika oštetit će rešetku za grijanje.
2. Zagrijte stražnji plamenik sa zatvorenim poklopcem otprilike 10 – 15 minuta na razini
3. Stavite namirnice s ražnjem i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između – .

SAVJET: Ako stavite zdjelu ispod ražnja i namirnica, sokovi i masnoća koji kapaju uhvatit će se i neće nepotrebno onečistiti vaš roštilj. Osim toga ocijeđeni sokovi i masnoće idealni su kao osnova za ukusne umake.

9.7.3 NAKON PEČENJA NA ROŠTILJU

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog stražnjeg plamenika na položaj ◯.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
   Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
3. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem

9.8 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE STRAŽNJEG PLAMENIKA

9.8.1 ČIŠĆENJE

Preporučujemo da stražnji plamenik očistite nakon svakog roštiljanja. Očistite ih komercijalno dostupnim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika ili spužvicom za poliranje koja se može nabaviti u trgovini s alatima.

9.8.2 ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg stražnjeg plamenika jamči besprijekoran rad.

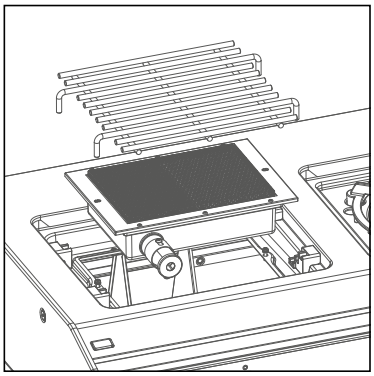
- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci ili kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj ne upotrebljavate dulje vrijeme, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate, obratite se svojem dostavljaču plina ili prodajnom mjestu. Nakon dugotrajnog skladištenja i barem jednom tijekom sezone pečenja, trebate provjeriti ima li na plinskom crijevu pukotina, savijanja i drugih oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.

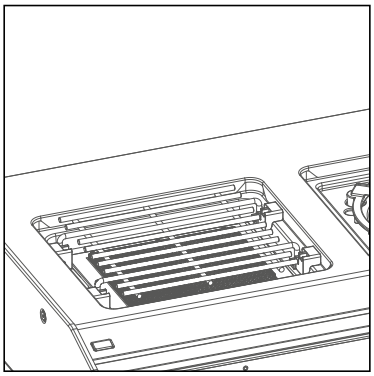
10. OBJAŠNJENJE I RUKOVANJE UGRADBENIM ROŠTILJEM HEAT X-245 H

10.1. OBJAŠNJENJE UREĐAJA BLAZING ZONE®

10.1.1 ROŠTILJANJE S INFRACRVENIM PLAMENIKOM

Na koji način funkcionira infracrveni plamenik?
Plinski plamen koji nastaje paljenjem uređaja BLAZING ZONE® ravnomjerno se raspoređuje u keramičkoj ploči i pritom na površini stvara infracrveno zračenje čija intenzivna izravna vrućina djeluje na hranu za roštiljanje s temperaturom višom od 900 stupnjeva Celzija. Na taj način mogu se ostvariti mnogo više temperature nego s uobičajenim plinskim plamenikom.





Visoka temperatura 600 – 900 °C

Keramički plamenici visoke učinkovitosti
Roštiljanje na visokoj temperaturi
Savršena korica na mesu
Rešetka prilagodljiva po visini, 3 stupnja
Savršen za nemasne komade

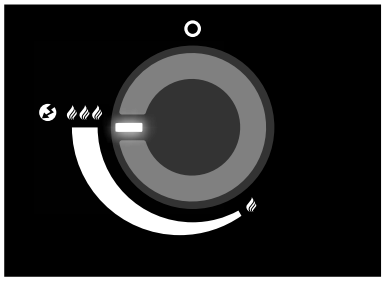
Uređajem BLAZING ZONE® odresci i slično mogu se pripremiti uz maksimalnu toplinu do 900 °C, za savršenu koricu na vašem mesu.

10.2 RUKOVANJE UREĐAJEM BLAZING ZONE®

10.2.1 UPUTE ZA PALJENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Tijekom rada poklopac uvijek mora biti otvoren.

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci. Pritisnite gumb za regulaciju plina uređaja BLAZING ZONE® i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



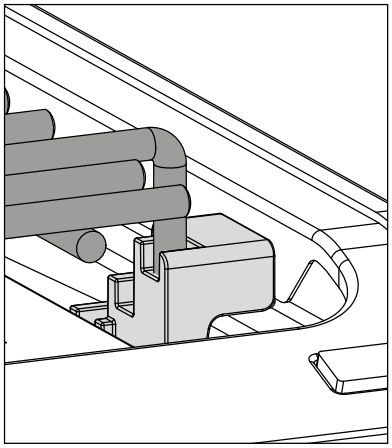
4. Ako se plin ne zapali u roku od 8 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ○.
   Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 3.
5. Ako nakon 3 pokušaja ne možete uključiti plamenik uređaja BLAZING ZONE®, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

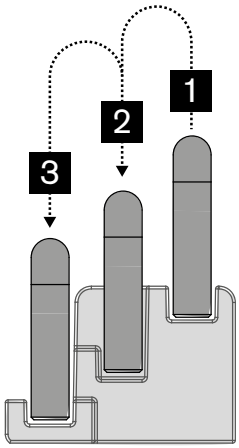
⚠ **OPREZ** Upotreba svih plamenika pri punom opterećenju može uzrokovati zaleđivanje plinske boce i time poremetiti njezin rad.

10.2.2 PRIJE PEČENJA NA ROŠTILJU

⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek radite s rukavicama otpornim na toplinu.
Uvijek ostavite uređaj BLAZING ZONE® prvo da se potpuno ohladi prije dodirivanja bilo kojeg dijela.

1. Postavite rešetku roštilja na željeni položaj.
2. Zagrijte uređaj BLAZING ZONE® otprilike 10 minuta na željenu razinu – .
3. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu po vlastitoj želji između – .





10.2.3 NAKON PEČENJA NA ROŠTILJU

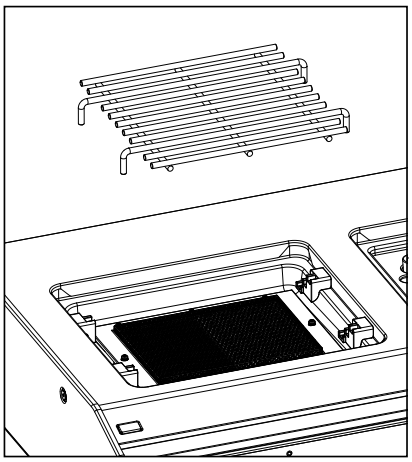
1. Namjestite gumb za regulaciju plina uređaja BLAZING ZONE® na .
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
   Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
3. Ostavite uređaj BLAZING ZONE® da se potpuno ohladi i zatim očistite rešetku.
4. Poklopac zatvorite tek kada se BLAZING ZONE® ohladi.
5. Pokrijte roštilj i cijeli uređaj BLAZING ZONE odgovarajućim poklopcem.

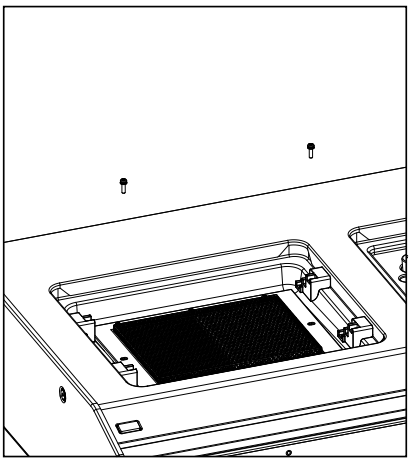
10.3 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA BLAZING ZONE®

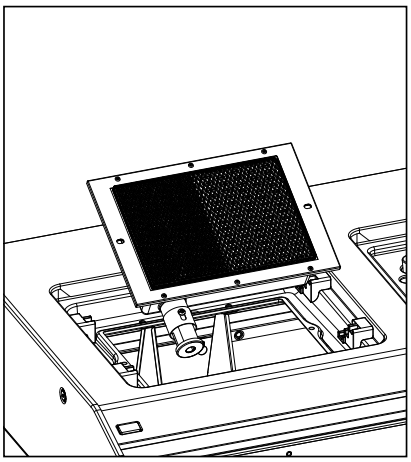
10.3.1 ČIŠĆENJE

Preporučujemo da svoj uređaj BLAZING ZONE® čistite nakon svake 3 upotrebe roštilja, za to skinite rešetku za roštiljanje te ga jednostavno očistite u perilici za posuđe. Obrišite unutrašnjost suhom krpom i ispraznite posudu za skupljanje masti.

Usto preporučujemo da jednom godišnje izvadite plamenik uređaja BLAZING ZONE® te da očistite sve okolne dijelove i s njih skinete paučinu i ostatke roštiljanja.







Nakon što izvadite uređaj BLAZING ZONE® učinite sljedeće:

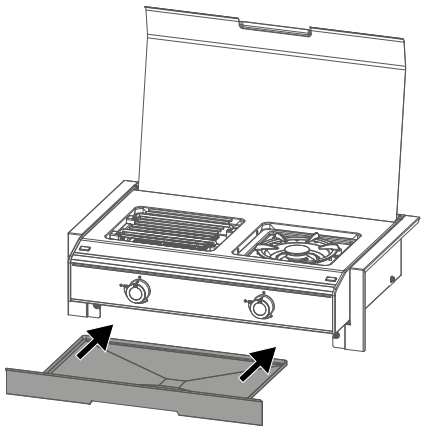
1. Provjerite je li plamenik izobličen, odnosno ima li pukotine.
2. Venturijeve cjevčice (otvori na plameniku) mogu se očistiti/iščetkati s tankom četkom za čišćenje boca.

3. Očistite unutrašnjost nosivog okvira uređaja BLAZING ZONE® ne upotrebljavajte agresivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.
4. Nakon toga postavite cijeli uređaj BLAZING ZONE® opet u bočni stol, postupajući pritom u skladu s posebnim uputama za postavljanje.

VAŽNO: Ako za čišćenje upotrebljavate sredstva za čišćenje, roštilj se nakon čišćenja mora dobro osušiti. Da biste ubrzali postupak sušenja, možete uključiti uređaj BLAZING ZONE® i ostaviti ga na nekoliko minuta na najvišoj razini.

ČIŠĆENJE SPREMNIKA ZA SKUPLJANJE MASTI

⚠ **UPOZORENJE:** Zanemarivanje čišćenja spremnika za skupljanje masti može dovesti do zapaljenja masnoće.
Nakon svake upotrebe provjeravajte spremnik za skupljanje masti i uklonite bilo kakve ostatke masnoće.



10.3.2 ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg uređaja BLAZING ZONE® jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci ili kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj ne upotrebljavate dulje vrijeme, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Kako biste što dulje uživali u svojem uređaju BLAZING ZONE® nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem.
- Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod svojeg distributera roštilja.

10.4. OBJAŠNJENJE UREĐAJA COOKING ZONE

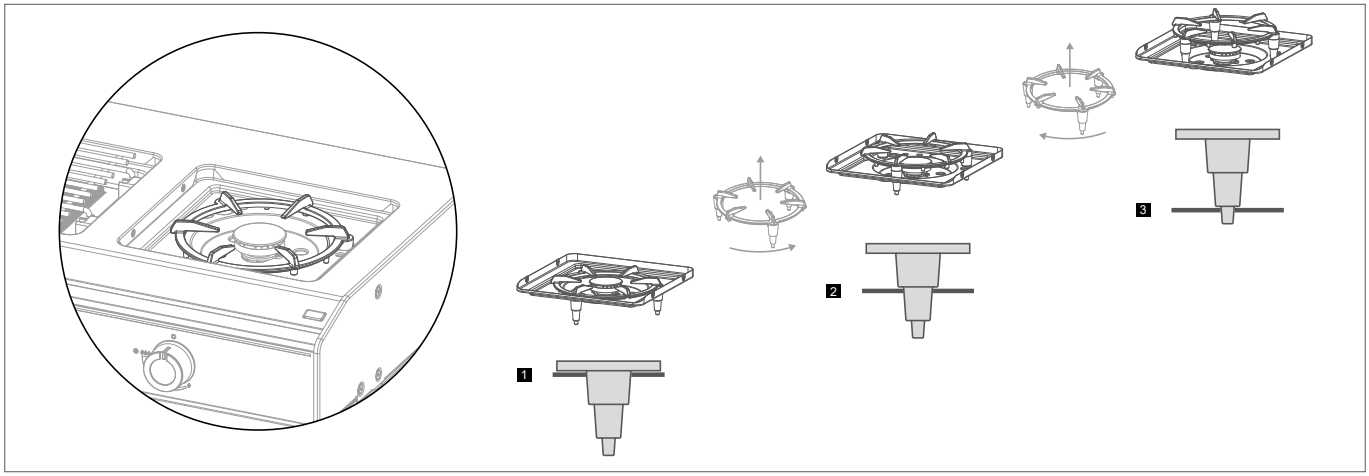
10.4.1 TRI PODRUČJA PRIMJENE

U potpunosti iznova razvijeni sustav COOKING ZONE je, kao što i samo ime govori, više od običnog bočnog kuhališta – jer vam na raspolaganju stoji puno širi temperaturni raspon. Dok su uobičajena bočna kuhališta uglavnom dizajnirana za srednje i više temperature, COOKING ZONE može se upotrebljavati i za pripremu jela za čiju je pripremu potrebno manje topline (umaci za tjesteninu, juhe, variva itd.).

To je moguće zahvaljujući iznova razvijenom plameniku i mogućnošću rada bočnog kuhališta na 3 različite jačine.

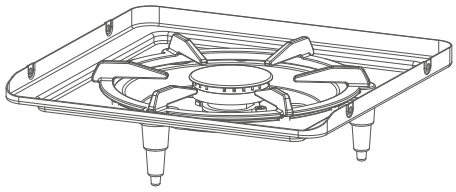
Zahvaljujući konkavnom obliku masivnog nastavka od lijevanog željeza, na uređaju COOKING ZONE moguće je raditi i s wokom za roštilj OUTDOORCHEF, koji savršeno dosjeda na nastavak (bez adapterskog prstena za wok)

Podešavanje visine nastavka za kuhanje od lijevanog željeza



Zaštitni poklopac za nastavak za kuhanje od lijevanog željeza

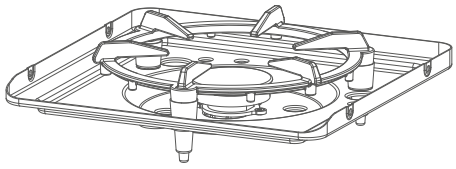
Obavezno upotrebljavajte silikonske zaštitne poklopce za nastavak za kuhanje od lijevanog željeza. One štite provrte za namještanje visine rešetke od ogrebotina.



Visoka toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u gornjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

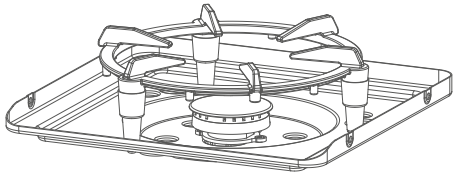
- Jako pečenje mesa, ribe i povrća



Srednja toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u srednjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Prženje povrća koje sadržava škrob, npr. pečeni krumpir, popečci od krumpira itd.



Niža toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u donjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

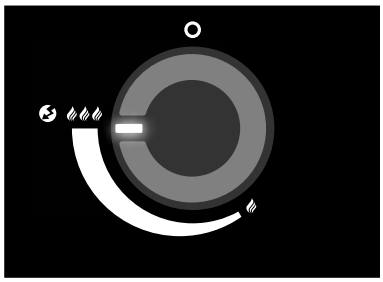
- Kuhanje umaka, juha, variva i jela od riže

10.5 RAD UREĐAJA COOKING ZONE

10.5.1 UPUTE ZA PALJENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Tijekom rada poklopac uvijek mora biti otvoren.

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina uređaja COOKING ZONE i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 8 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ○.
   Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 3.
6. Ako nakon tri pokušaja ne možete uključiti plamenik uređaja COOKING ZONE, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

⚠ **OPREZ** Upotreba svih plamenika pri punom opterećenju može uzrokovati zaleđivanje plinske boce i time poremetiti njezin rad.

10.5.2 PRIJE KUHANJA

⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek radite s rukavicama otpornim na toplinu. Uvijek pustite da se COOKING ZONE prvo potpuno ohladi prije nego što dodirnete dijelove.

1. Stavite nastavak za kuhanje od lijevanog željeza u željeni položaj (3 razine visine).
2. Stavite tavu ili wok na nastavak za kuhanje od lijevanog željeza i zagrijavajte 5 minuta na željenoj razini – .
3. Stavite namirnice u tavu ili wok i regulirajte temperaturu po vlastitoj želji između – .

10.5.3 NAKON KUHANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina plamenika na ○.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
   Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
3. Ostavite uređaj COOKING ZONE da se potpuno ohladi i tek tada očistite područje ispod nastavka za kuhanje od lijevanog željeza.
4. Pokrijte roštilj i cijeli uređaj COOKING ZONE odgovarajućim poklopcem

10.6 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA COOKING ZONE

10.6.1 ČIŠĆENJE

Preporučujemo da svoj uređaj COOKING ZONE očistite svaki put nakon 3 roštiljanja, za to uklonite nastavak od lijevanog željeza i očistite površinu ispod.

10.6.2 ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg uređaja COOKING ZONE jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci ili kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj ne upotrebljavate dulje vrijeme, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Da biste izbjegli oštećenja uslijed korozije, nauljite sve metalne dijelove (posebno nastavak za kuhanje od lijevanog željeza) uređaja prije nego što ih pohranite dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Kako biste što dulje uživali u roštilju i svojem uređaju COOKING ZONE nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem.

Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod svojeg distributera roštilja.

11. SAFETY LIGHT

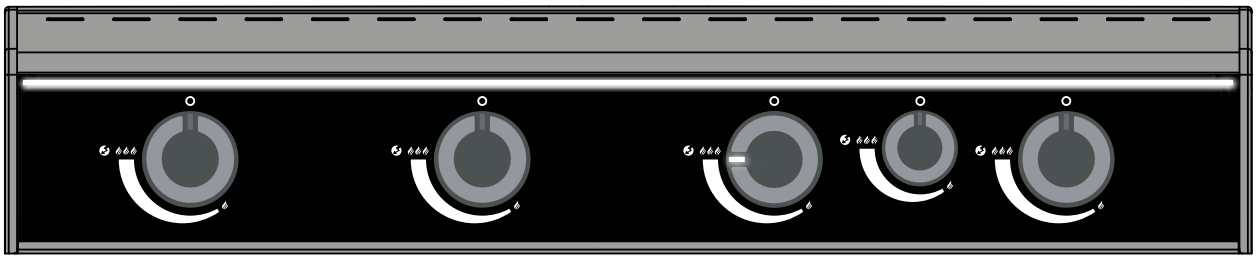
⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek se sjetite da nakon roštiljanja trebate zatvoriti dovod plina na plinskoj boci i zavrnuti plinsku ručku.

SAFETY LIGHT u okretnom regulatoru vašeg roštilja aktivira se čim se gumb za regulaciju plina okrene s pozicije ◯ suprotno kazaljki na satu u smjeru 🔥 i tako se otvori dovod plina.
Isporučeni prijenosni punjač za baterije opskrbljuje sustav SAFETY LIGHT energijom.

Prednost:

- SAFETY LIGHT podsjeća vas na to da je ventil još otvoren i da bi plin mogao istjecati.

Upravljačka ploča HEAT – okretni regulator s opcijom Safety Light



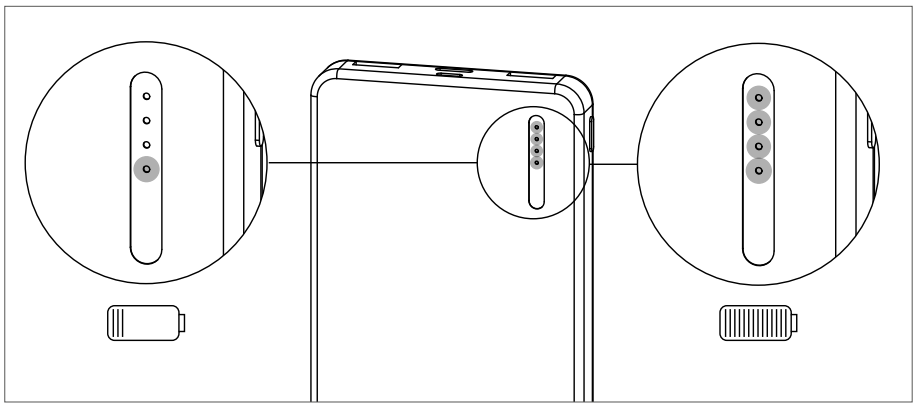
S opcijom SAFETY LIGHT aktivira se i osvjetljenje upravljačke ploče pri okretanju gumba za regulaciju plina (svijetli logotip OUTDOORCHEF, naziv proizvoda i ambijentalna rasvjeta). I to se osvjetljenje napaja putem prijenosnog punjača baterije.

Osvjetljenje se gasi oko 10 sekundi nakon što se svi gumbi za regulacijom plina nalaze u položaju ◯ .

12. PRIJENOSNI PUNJAČ BATERIJE

Prijenosni punjač za baterije opskrbljuje opciju SAFETY LIGHT, električno paljenje i svu LED rasvjetu na uređaju HEAT.
Preporučujemo da se taj punjač ukloni nakon svake upotrebe roštilja, potpuno napuni i odloži na suhome mjestu.

Vrijeme je rada oko 8 sati, vrijeme je punjenja od prazne do pune oko 7 sati.
Aktualno stanje napunjenosti može se prepoznati putem prikaza na prijenosnom punjaču baterije.



SAVJET: Preporučujemo da se prijenosni punjač za baterije izvuče i potpuno napuni nakon svake upotrebe.

SAVJET: Ako vam treba drugi prijenosni punjač na baterije, možete ga naručiti na adresi www.outdoorchef.com u rezervnim dijelovima

SAVJET: Kao alternativu prijenosnom punjaču za baterije, također možete spojiti svoj HEAT izravno na napajanje pomoću OUTDOORCHEF transformatora napajanja (dostupan kao dodatak).

NAPOMENA: U osnovi preporučujemo upotrebu prijenosnog punjača baterija OUTDOORCHEF.
Međutim, ako želite upotrebljavati neki drugi, pobrinite se da izlaz ne prelazi 5 V/2,1 A.

13. NAPOMENE O VATROSTALNOJ REŠETKI

IZGORITI

- Prije prve upotrebe vodom očistite vatrostalne rešetke za roštilj.
- Rešetke tanko premažite rafiniranim jestivim uljem.
- ▪ Zapalite roštilj u trajanju približno 20 – 25 minuta na stupnju .
- Pečenje stvara patinu koja štiti vaše vatrostalne rešetke od hrđe.

UPOTREBA

Prethodno zagrijte vatrostalne rešetke uvijek najmanje 5 minuta na stupnju .
Tijekom upotrebe na roštilju dodirujte rešetke samo rukavicama za roštilj. Nemojte stavljati vruće vatrostalne rešetke na zapaljive ili površine osjetljive na vrućinu.

ČIŠĆENJE

- Vatrostalne rešetke trebaju se zagrijati na roštilju pri punoj jačini cca 10 minuta
- Neka se nakon toga ohlade
- Za čišćenje upotrebljavajte četku s najlonskim ili mjedenim čekinjama (ne čeličnim) kako biste uklonili ostatke i mrlje.
- U slučaju tvrdokornih onečišćenja: Upotrebljavajte čistač OUTDOORCHEF za temeljito čišćenje.
- Ne upotrebljavajte nikakva agresivna sredstva za čišćenje, sredstva za otapanje masnoće ili kemijska sredstva za čišćenje.

NAPOMENA: Sredstva za čišćenje i puno vode oštećuju zaštitnu patinu, čineći vašu vatrostalnu rešetku osjetljivom na hrđu.

14. OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.

  ⚠ **OPREZ:** Tu provjeru smijete provesti samo kada je dovod plina zatvoren.

- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.

Nema iskre:

- Uvjerite se da je prijenosni punjač za baterije ispravno umetnut i napunjen.
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5–8 mm.
- Provjerite jesu li kabeli pri električnom paljenju i elektrode utaknuti i učvršćeni.
- Ručno paljenje moguće je štapnim upaljačem kroz otvor na desnoj strani komore za roštiljanje

Nema snage ili slaba snaga:

- Provjerite jesu li plamenici začepljeni dijelovima kukaca ili paukova/paučinom.

  Više informacija o čišćenju plamenika možete pronaći ovdje:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT ne radi:

- Provjerite je li dovod plina na gumbima za regulaciju plina otvoren. (U slučaju zatvorenog ventila plinske boce).
- Pobrinite se da je prijenosni punjač baterije ispravno umetnut i napunjen.

15. JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače / garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB's) pod https://www.outdoorchef.com/agb

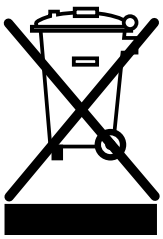
Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretinac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj internetskoj stranici www.outdoorchef.com
** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

16. REZERVNI DIJELOVI

Rezervni dijelovi mogu se kupiti u specijaliziranim trgovinama.

17. ODLAGANJE OTPADA



Ova oznaka naznačuje da se ovaj proizvod i priloženi prijenosni punjač za baterije ne smiju odlagati s kućnim otpadom bilo gdje u EU-u. Kako biste izbjegli moguće štete za okoliš ili zdravlje uzrokovane nekontroliranim odlaganjem otpada, reciklirajte ga odgovorno. Za vraćanje rabljenog uređaja upotrijebite sustav povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Ovaj proizvod možete upotrebljavati za ekološki prihvatljivo recikliranje.

Uklonite prijenosni punjač za baterije iz uređaja prije nego što ga odnesete na odlagalište i zbrinite ga u skladu s lokalnim propisima.

18. TEHNIČKE INFORMACIJE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Plin	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
Snaga plina	21,2 kW H_S
Potrošnja plina	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Plin	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
Snaga plina	25,4 kW H_S
Potrošnja plina	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Plin	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
Snaga plina	6,50 kW H_S
Potrošnja plina	455 g/h

MAIN BURNER

Snaga	4,20 kW H_S
Potrošnja plina	294 g/h
Sapnica (28 – 30/37 mbara)	0,98 mm / Oznaka: BK
Sapnice (50 mbara)	0,86 mm / Oznaka: BE

BLAZING ZONE®

Snaga	3,60 kW H_S
Potrošnja plina	252 g/h
Sapnica (28 – 30/37 mbara)	0,90 mm / Oznaka: BM
Sapnice (50 mbara)	0,78 mm / Oznaka: BD

COOKING ZONE

Snaga	2,90 kW H_S
Potrošnja plina	203 g/h
Sapnica (28 – 30/37 mbara)	0,84 mm / Oznaka: AR
Sapnice (50 mbara)	0,74 mm / Oznaka: AE

STRAŽNJI PLAMENIK

Snaga	4,40 kW H_S
Potrošnja plina	308 g/h
Sapnica (28 – 30/37 mbara)	1,02 mm / Oznaka: AN
Sapnice (50 mbara)	0,90 mm / Oznaka: BM

PRIJENOSNI PUNJAČ BATERIJE

Snaga	10000 mAh
Ulaz	5 V / 2,0 A
Izlaz	5 V / 2,1 A

Električno paljenje

Rad električnog paljenja osigurava se prijenosnim punjačem baterije uključenim u opseg isporuke.

Napomena uz prikaz temperature

Odstupanja prikaza od termometra mogu iznositi +/-10 %.

Web stranica

Dodatne informacije, savjete, recepte i sve što trebate znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete pronaći na www.outdoorchef.com

TARTALOMJEGYZÉK

1. A GRILLSÜTŐ SOROZATSZÁMA ÉS ANNAK FONTOSSÁGA 267

2. A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 267

2.1 A használati utasítás tárolása

3. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 268

3.1 Telepítés és összeszerelés
3.2 Működés
3.3 Tárolás és/vagy használaton kívüliség

4. GÁZPALACKOK 271

5. A GRILLSÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE 272

5.1 A gáztömlő csatlakoztatása
5.2 Szivárgásvizsgálat

6. A KEZELŐPANEL MAGYARÁZATA 274

6.1 Főkapcsoló
6.2 Szabályzógomb
6.3 Környezeti világítás

7. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 275

8. A HEAT X-415 ÉS X-515 BEÉPÍTHETŐ GRILL ISMERTETÉSE 276

8.1 Ikerégő
8.2. Hőszabályozó
8.3 Hátsó égő

9. A HEAT X-415 ÉS X-515 BEÉPÍTHETŐ GRILL HASZNÁLATA 277

9.1 Útmutató a meggyújtáshoz
9.2 Grillezés előtt
9.3 A grillezés után
9,4. A grillkamra tisztítása és karbantartása
9.5 Közvetlen és közvetett grillezés a HEAT berendezéssel
9.6 Grillezés két grillkamrában
9.7 A hátsó égő működtetése
9.8 A hátsó égő tisztítása és karbantartása

10. A HEAT X-245 H BEÉPÍTHETŐ GRILL ISMERTETÉSE ÉS HASZNÁLATA 282

10.1. A Blazing Zone® ismertetése
10.2 A Blazing Zone® működtetése
10.3 A Blazing Zone® tisztítása és karbantartása
10,4. A Cooking Zone ismertetése
10.5 A Cooking Zoneműködtetése
10.6 A Cooking Zone tisztítása és karbantartása

11 SAFETY LIGHT 287

12. HORDOZHATÓ TÖLTŐ 288

13. TUDNIVALÓK AZ ÖNTÖTTVAS RÁCSOKKAL KAPCSOLATBAN 288

14. HIBAELHÁRÍTÁS 289

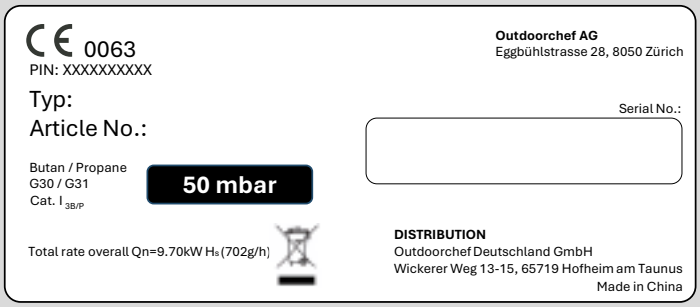
15. FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS 289

16. PÓTALKATRÉSZEK 289

17. HULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA 289

18. MŰSZAKI ADATOK 290

1. A GRILLSÜTŐ SOROZATSZÁMA ÉS ANNAK FONTOSSÁGA



FONTOS:

A grillsütő sorozatszámát a modell függvényében az adattáblán találja meg, amely a grillsütő vázán vagy az alsó lemezen található.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen a használati útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott "Serial No." mezőbe.

2. A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF gázgrillt.

2.1 A HASZNÁLATI UTASÍTÁS TÁROLÁSA

Megjegyzés a fogyasztó számára: Ezt a használati utasítást a fogyasztónak meg kell őriznie, és mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

Minden kezelési útmutató elérhető a www.outdoorchef.com weboldalon is.

Megjegyzés a telepítő számára: Ez a használati utasítás a fogyasztónál marad.

3. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF gázgrillt.
Csak kültéri használatra.

A **VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS** és **FIGYELEM** feliratok ebben a használati útmutatóban a fontos és kritikus használati információk kiemelésére szolgálnak. Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket az utasításokat a biztonság érdekében, valamint a vagyoni és személyi sérülések elkerülése érdekében.

⚠ **VESZÉLY:** Olyan veszélyes helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezetnek.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Olyan veszélyes helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethetnek.

⚠ **VIGYÁZAT:** Olyan veszélyes helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén könnyű vagy közepesen súlyos sérüléshez vezethetnek.

⚠ VESZÉLY	⚠ FIGYELMEZTETÉS
Ha gázszagot érez: ▪ Zárja el a grill gázellátását. ▪ Oltson el minden nyílt lángot. ▪ Nyissa ki a fedelet. ▪ Ha még mindig gázszagot érez, távolodjon el a grilltől, és azonnal értesítse a tűzoltóságot.	▪ Ne tároljon gyúlékony folyadékokat, anyagokat és/vagy gázokat (benzin, gáz, könnyen gyúlékony anyag stb.) a grillsütő közvetlen közelében. ▪ Soha ne tároljon fel nem használt gázpalackot a grill közelében vagy zárt helyiségben.

3.1 TELEPÍTÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS

Olvassa el a használati útmutatót a készülék használatba vétele előtt.
Használatba vétel előtt lehetőleg széltől védett helyre tegye a grillt.

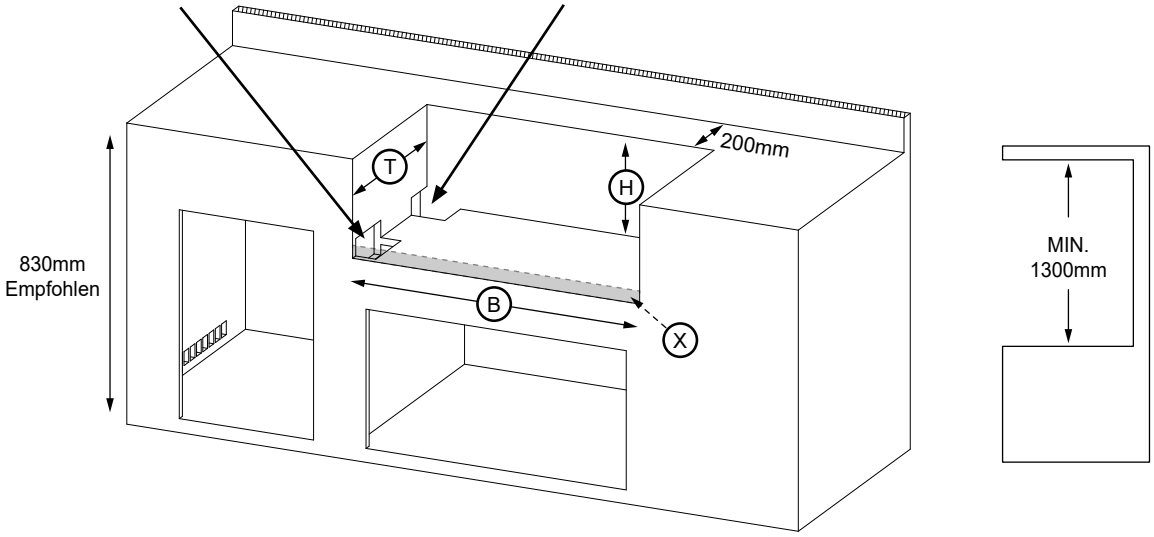
⚠ **VESZÉLY:** Fontos, hogy a beépíthető grillt csak tűzálló és hőálló anyagokba szereljék be, és legalább 1,5 méter távolságra legyen elhelyezve a gyúlékony tárgyaktól.

⚠ **VESZÉLY:** Ez a grillsütő nem alkalmas hajókon vagy lakókocsikban való elhelyezésre.

⚠ **VESZÉLY:** Mindig kövesse a külön szerelési útmutatóban található beszerelési utasításokat.

MODELL	A kivágás mérete			
	B	T	H	X
HEAT X-415 RB H	853 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

AZ ELEKTROMOS VEZETÉKEK NYÍLÁSA A GÁZVEZETÉK NYÍLÁSA



⚠ **FIGYELEM:** Ha a beépíthető grill alatt tárolják a gázpalackot, akkor legalább **1100 mm-es** beépítési magasságot kell biztosítani.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill
forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni.
A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tömlő és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN-szabványoknak és a BS-szabványnak (Gáznyomás-szabályozó BS EN 16129 / Gáztömlő BS EN 16436 / Gáznyomás-szabályozó EN 16129 / Gáztömlő EN 16436).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Üzembe helyezés előtt és új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a csatlakozási helyeket a használati útmutató
TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE részében leírtak szerint.

3.2 MŰKÖDÉS

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermek nem használhatja a készüléket.
Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat.
Ne tároljon gyúlékony folyadékot, egyéb anyagokat és tartalék gázpalackot a grill közelében. Ne használja a grillt és a gázpalacko(ka)t szellőzés nélküli, zárt helyiségben.
Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF gázgrillt. A grillt csak kültéren szabad használni, és csakis tűzálló anyagokba szabad beépíteni.

⚠ **VESZÉLY:** A grillsütőt csak a szabadban használja. Soha ne használja beltéren, pl. garázsban, épületben, sátorban és egyéb zárt helyiségekben
vagy gyúlékony szerkezetek alatt.

⚠ **VESZÉLY:** Ne használja a grillt előtető alatt.

⚠ **VESZÉLY:** A grillt csak tűzálló anyagokba szabad beépíteni. A gyúlékony tárgyaktól legalább 1,5 méter biztonsági távolságot kell tartani. Lásd a külön beszerelési útmutatót.

⚠ **VESZÉLY:** Használat után zárja el a gázpalackot.

⚠ **VESZÉLY:** Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját.

⚠ **VESZÉLY:** Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb ◯ helyzetben álljon és
zárva legyen a gázpalack csapja. Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort.
Fontos, hogy a gáznyomás-szabályozó és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN-szabványoknak (gáznyomás-szabályozó: EN 16129/gáztömlő: EN 16436).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a gáztömlő sérült vagy elkopott, azonnal ki kell cserélni. A tömlő nem törhet meg, és nem lehet rajta repedés. A tömlő eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázpalack csapját.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe és
zárja el a gázpalack csapját. Ellenőriztesse szakemberrel a gáznyomás alatt álló részeket.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne zárja el a padlótálca nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását.
A gázpalacktároló szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne takarja le a BLAZING és COOKING ZONE felületét működés közben, ez hőtorlódáshoz vezethet.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az edényeket, serpenyőket és grillező tálakat soha ne a BLAZING ZONE® készülékre, hanem mindig a COOKING ZONE készülékre helyezze

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az alábbi átmérőjű edényeket és serpenyőket nem lehet a SÜTŐZÓZÓNA területén használni
< 20 cm > 32 cm.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hozza érintkezésbe a hordozható töltőt lánggal vagy magas hőmérséklettel.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne mozdítsa el a készüléket használat közben.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek. A gyermekeket tartsa távol

⚠ **VIGYÁZAT:** A grill beszerelésekor viseljen védőkesztyűt. Az alkatrészek szélei ugyanis élesek lehetnek.

⚠ **VIGYÁZAT:** A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.

⚠ **VIGYÁZAT:** Kikapcsolása után még hosszú ideig forró marad a grillkészülék. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és
ne tegyen semmilyen tárgyat a grillkészülékre, mivel tűzveszély állhat fenn.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút,
kérjük, forduljon gázszervizhez.

⚠ **VIGYÁZAT:** Soha ne tegyen forró tárgyakat, például grillező rácsokat, grillező edényeket és öntöttvas edényeketa grill melletti rakodófelületekre, mert károsodhatnak a forró tárgyaktól.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ne helyezzen gyúlékony tárgyakat a grillkamra közvetlen közelébe.

⚠ **VIGYÁZAT:** A grill hője erősen felmelegítheti a szomszédos munkalapot. Kerülje a forró felülettel való érintkezést.

3.3 TÁROLÁS ÉS/VAGY HASZNÁLATON KÍVÜLISÉG

⚠ **VESZÉLY:** Ne tárolja a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.

⚠ **VESZÉLY:** Ha a készüléket télre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot.
A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

⚠ **VIGYÁZAT:** A nedvesség felgyülemlésének elkerülése érdekében erős esőzés után vegye le a fedelet, és hagyja kiszáradni a grillsütőt.

4. GÁZPALACKOK

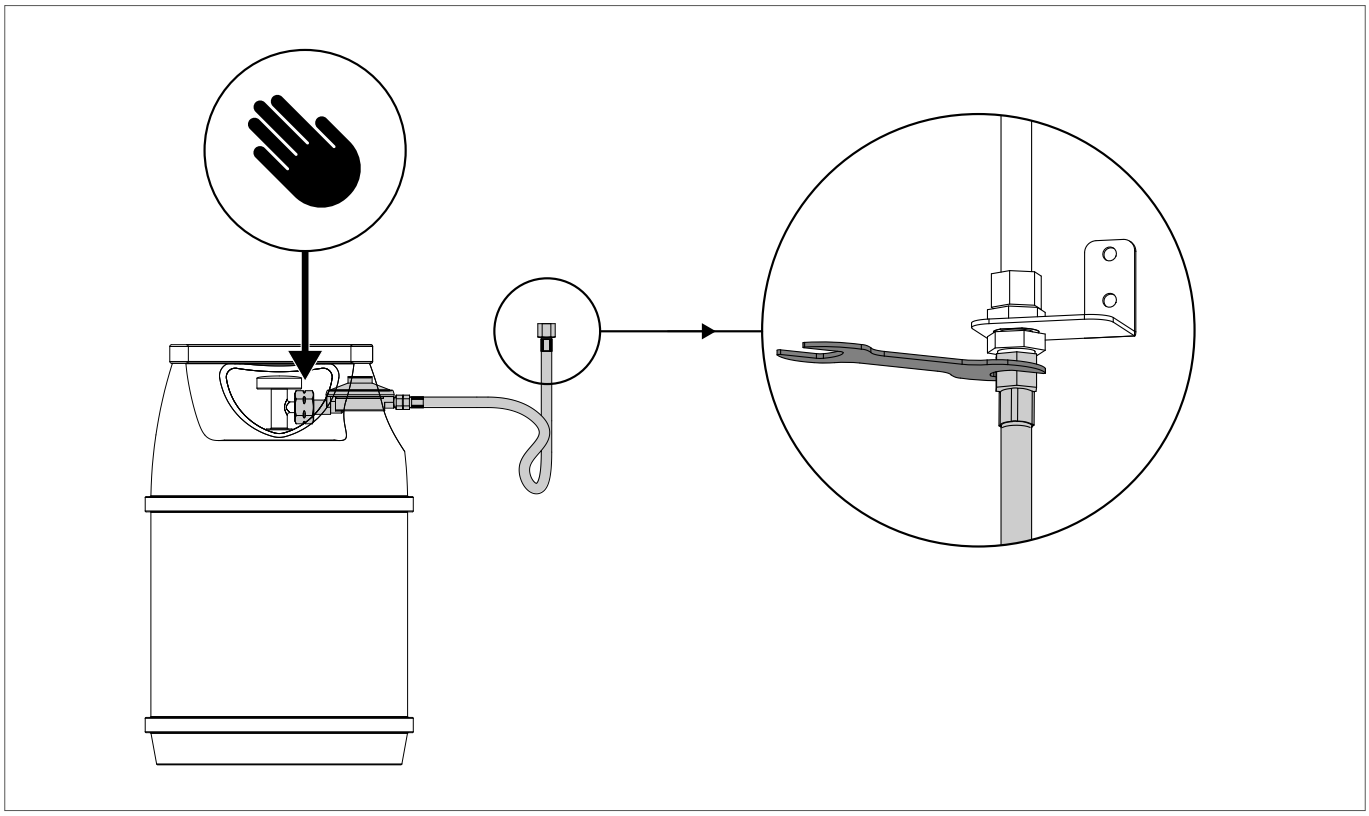
⚠ **VESZÉLY:** A grill csak gázpalackról használható, vezetékes földgázzal nem szabad működtetni.

- Mindig biztosítani kell a könnyű hozzáférést a gázpalack rekeszéhez és a gázpalackhoz. Vegye figyelembe a külön beszerelési útmutatóban található utasításokat.
- Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon.
- Használatba vétel előtt és minden gázpalackcsere után **ELLENŐRIZZE A GÁZPALACK TÖMÍTETTSÉGÉT**.
- Ne tegye a gázpalackokat 50 °C hőmérséklet feletti helyre, zárt helyiségbe, és ne tárolja pincében.
- Vegye figyelembe és tartsa be a használt gázpalackokon feltüntetett biztonsági előírásokat.
- **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az Ön országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Ha eltér egymástól a nyomásszabályzó és a gázpalack tömítési rendszere vagy csavarmenete, a csavarkötés tömítetlen lesz. A tömörtelenség helyén kiáramló gáz nyílt láng vagy szikra hatására könnyen begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt gázgrillt, és szükség esetén alakítsa át a nyomásszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

5. A GRILLSÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

5.1 A GÁZTÖMLŐ CSATLAKOZTATÁSA

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A gáztömlő csatlakoztatását a mellékelt villáskulcs segítségével kell elvégezni, hogy a csatlakozás kellően szoros legyen. Biztonsága és az égési sérülések elkerülése érdekében a gáztömlőt soha nem szabad puszta kézzel felcsavarni.



Kérjük, olvassa el a grillsütőhöz tartozó külön összeszerelési útmutatóban található információkat is.

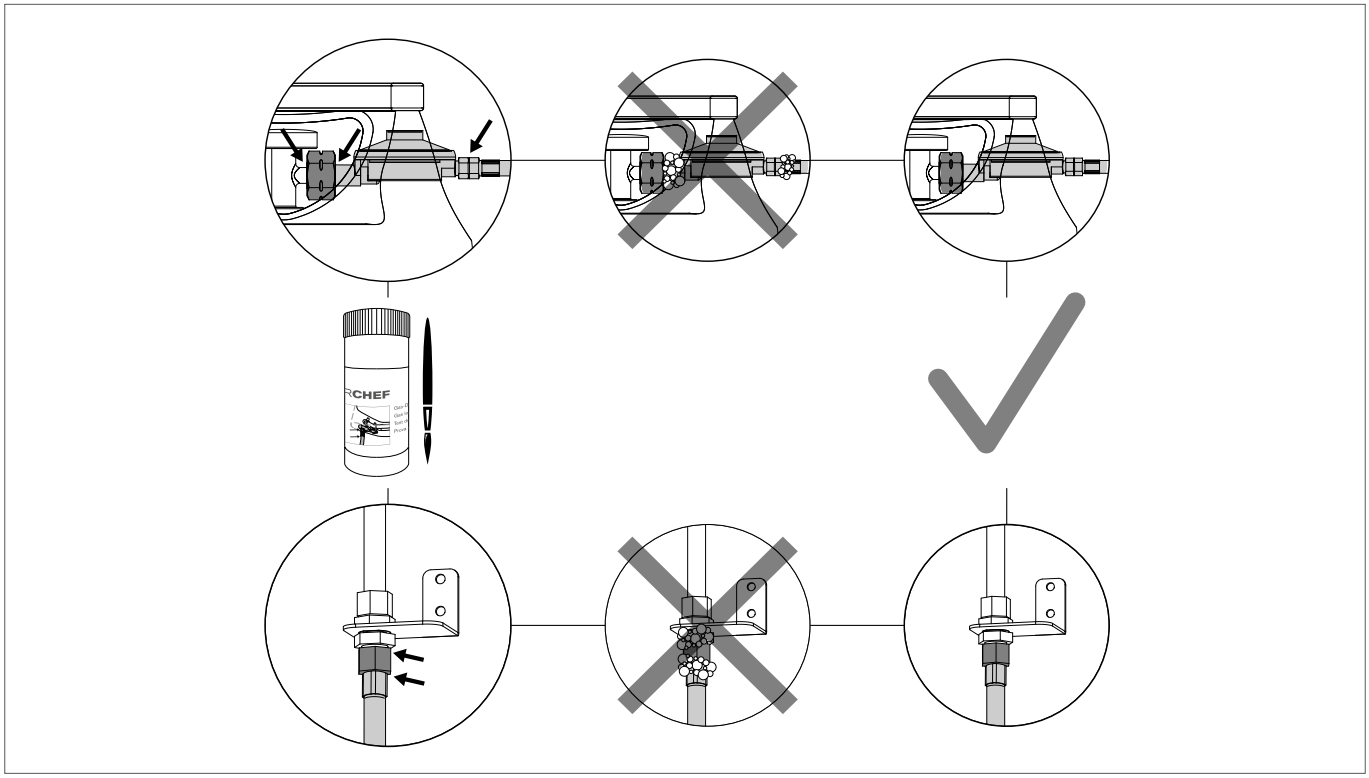
5.2 SZIVÁRGÁSVIZSGÁLAT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tömítettség ellenőrzése közben nem lehet a közelben gyújtóforrás. Ez a dohányzásra is érvényes. Tilos égő gyufával vagy nyílt lánggal ellenőrizni a tömítettséget. A tömítettséget mindig a szabadban vizsgálja.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Végezze el mindig **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSÉT** a gázpalack csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a grillszezon kezdetén.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a grillt.

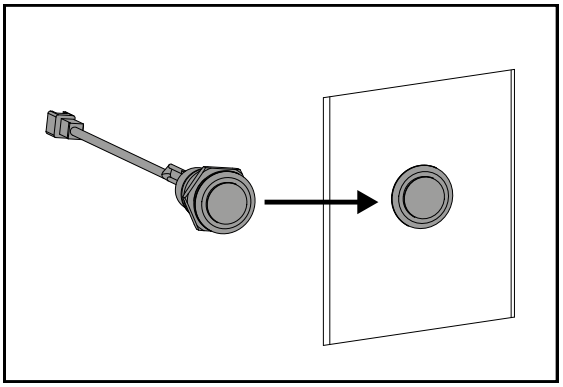
1. A gázszabályozó gombnak ◯ állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.
3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez. Zárja el a gázpalack csapját.
4. Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervizhez.



6. A KEZELŐPANEL MAGYARÁZATA

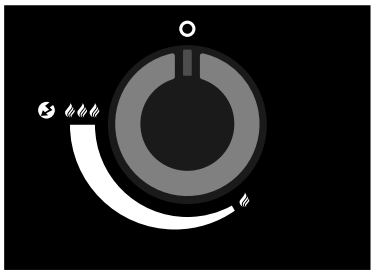
6.1 FŐKAPCSOLÓ

A főkapcsolót a külön szerelési útmutató szerint kell beszerelni az alsó szekrénybe.
ON (BE) állásban a gomb zölden világít



6.2 SZABÁLYZÓGOMB

Hőfokozatok és begyújtás



○ : kikapcsolva

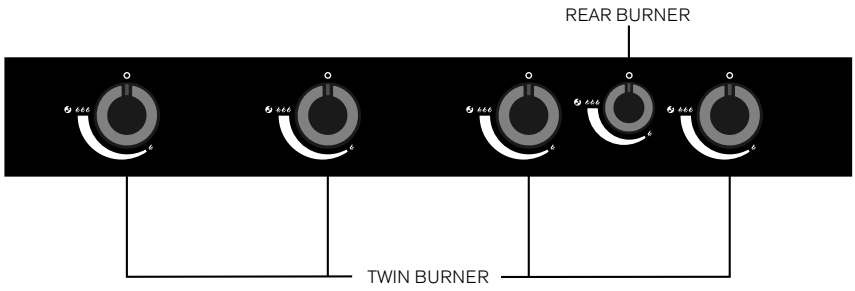
: kis teljesítmény

: közepes teljesítmény

: nagy teljesítmény

: Gyújtás

: Gyújtó

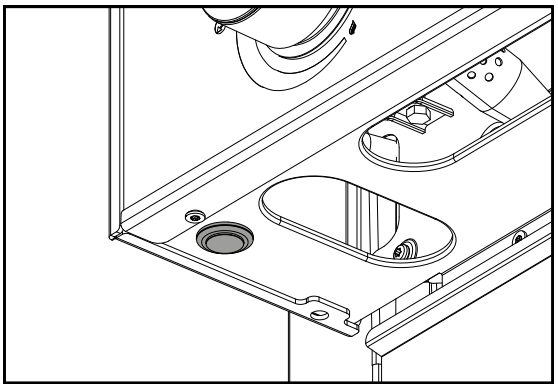




A szabályzógombok a legmagasabb teljesítményt a fokozaton, és a legalacsonyabb teljesítményt a fokozaton érik el.

6.3 KÖRNYEZETI VILÁGÍTÁS

A kívánt fényszín az előlap bal alsó részén található gombbal határozható meg. Nyomja meg a gombot néhány másodpercig a fény bekapcsolásához, majd kattintson a kívánt fényszín kiválasztásához. Zöld, kék, piros és fehér színben kapható.



7. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

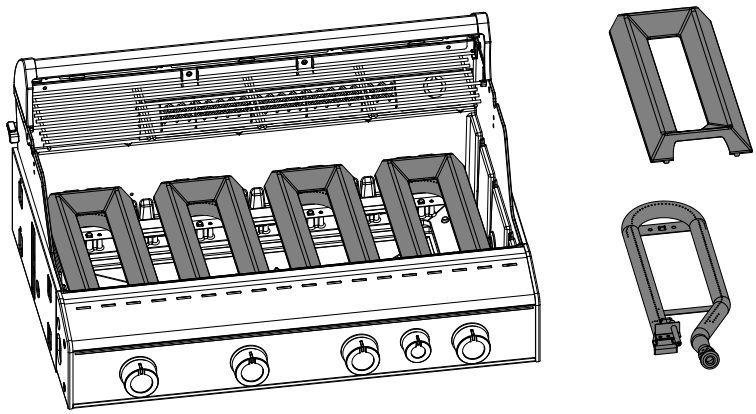
1. Tisztítson meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.
2. Ellenőrizzen minden gáznyomás alatt álló alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezze el az ellenőrzést, ha grilljét a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül 🔥🔥🔥 fokozaton égessen ki minden égőt

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne használja egyszerre az összes égőt. Az összes égő teljes terheléssel történő használata a gázpalack jegesedéséhez vezethet, és ezáltal korlátozhatja a grill működését.

8. A HEAT X-415 ÉS X-515 BEÉPÍTHETŐ GRILL ISMERTETÉSE

8.1 IKERÉGŐ

Az elektromos többszörös gyújtású rozsdamentes acél ikerégők a hőmérsékleti alkalmazások szélesebb skáláját kínálják a hagyományos égőkhöz képest. A rozsdamentes acél lángtetők biztosítják a zsírégetés csökkentését és az egyenletes hőeloszlást.



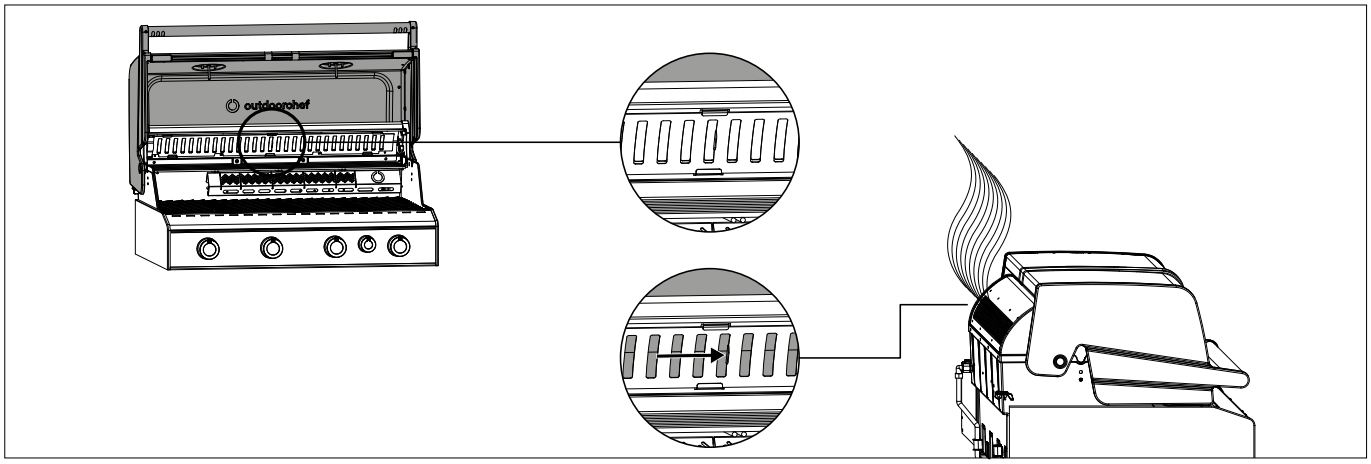
8.2. HŐSZABÁLYOZÓ

A hőszabályozóval a grillrács és a melegentartó rács hőmérséklete még pontosabban beállítható.

Alacsony hőmérsékletű főzés
Nyitott hőszabályozóval és a megfelelő égőbeállítással a HEAT alacsony hőmérsékletű főzésre is alkalmas.

Melegen tartás
Állítsa be a melegentartó rács hőmérsékletét a hőszabályozóval, és így kerülje el a grillezett étel további főzését.

MEGJEGYZÉS: Védje fedéllel a hőszabályozót a víz grillkamrába való behatolásával szemben.



8.3 HÁTSÓ ÉGŐ

⚠ **VESZÉLY:** Ügyeljen arra, hogy az összeszerelt eszköz tűzálló és hőálló hátsó fal előtt, vagy gyúlékony tárgyaktól legalább 1,5 méter távolságra legyen elhelyezve.
Hátsó égő esetén mindig fennáll annak a veszélye, hogy visszafelé lángok törhetnek ki a grillből.

Hősugárzás hátulról
A hátsó égőt a nyárssal együtt használják (nem tartozék).
A nyárs elforgatásával az étel minden oldalról lassan megsül, és finom kérget kap.

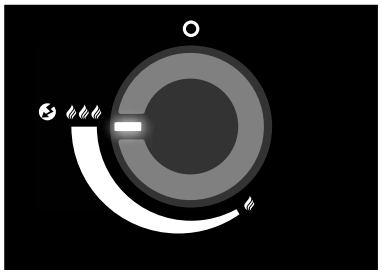
TIPP: Javasoljuk, hogy használja az OUTDOORCHEF nyársat és A HEAT forgókosarat.

9. A HEAT X-415 ÉS X-515 BEÉPÍTHETŐ GRILL HASZNÁLATA

9.1 ÚTMUTATÓ A MEGGYÚJTÁSHOZ

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáztömlő, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes kapcsolódás megfelelően rögzítve van (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE című fejezetben foglaltak szerint járjon el).**
2. Nyissa fel a grill tetejét.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg az égő kívánt gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban fokozatra.
   Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.



5. Ha nem gyullad meg 8 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe.
   Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

9.2 GRILLEZÉS ELŐTT

1. Kb. 10–15 percen át fűtse a grillt zárt tető mellett fokozaton
2. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a – fokozatok között.

9.3 A GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa minden égőfej gázszabályozó gombját ◯ pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
   Az üres palack csapját is el kell zárni.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le a grillt

9,4. A GRILLKAMRA TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

9.4.1 TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A grillkészülék belsejének tisztításakor ügyeljen arra, hogy az égőrendszer környékén ne sértse meg az égőfej részeit.

A GRILLSÜTŐ KÜLSEJÉNEK TISZTÍTÁSA

MEGJEGYZÉS: Soha ne használjon üvegtisztítót vagy más szórófejes tisztítószereket a grillfelületek tisztításához, ezek korrodálják a felületeket.

A grillkészülék külső részét és a tárolófelületeket csak kereskedelemben kapható, nem agresszív tisztítószerekkel (pl. kereskedelemben kapható mosószerrel) tisztítsa. Ha a javaslatunk ellenére speciális grilltisztítókat használ a grillkészülék tisztítására, akkor azt először a készülék valamely nem látható felületén tesztelje.

A GRILL BELSEJÉNEK TISZTÍTÁSA

MEGJEGYZÉS: Ha nejlon grillkefével tisztítja a grillt, mindig győződjön meg róla, hogy a grill teljesen kihűlt.

Ajánlott tisztítási eljárás erősebb szennyeződések esetén:

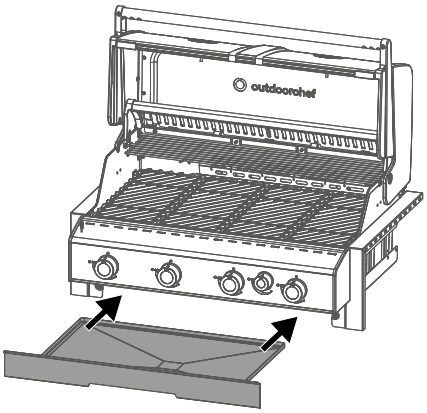
1. A grillsütőt kb. 10 percig melegítse teljes fokozatú teljesítménnyel, hogy az ételmaradékok (húsmaradékok, zsír, pácból származó cukor stb.) elégjenek.
2. Ezután hagyja a grillt teljesen kihűlni, hogy minden ételmaradék megszilárduljon/megkeményedjen (ez megkönnyíti és hatékonyabbá teszi a tisztítást).
3. A legjobb eredmény érdekében tisztítsa meg a rostélyt egy OUTDOORCHEF nejlon vagy sárgaréz grillkefével (ne használjon acélsörtés kefét).
4. Távolítsa el a grillrácsot, és tisztítsa meg az égéskamrát. A laza maradványok eltávolításához esetleg műanyag edénytisztító szivacsot és mosogatószert is használhat. Az alapos tisztításhoz az OUTDOORCHEF grillt és a hidegfüst-generátortisztítót ajánljuk.
5. A nemesacél alkatrészeket kereskedelmi forgalomban kapható nemesacél tisztítóval vagy építőanyag-szaküzletekben kapható polírszivaccsal tisztítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Javasoljuk a rendszeres tisztítást a rozsdásodás és a zsír égésének elkerülése érdekében.

TIPP: Grillezés után grillezés előtt van, ha minden használat után megtisztítja a grillrácsot, akkor a következő grillezés előtt nem kell tisztítani.

A ZSÍRFELFOGÓ TARTÁLYOK TISZTÍTÁSA

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha elhanyagolja a zsírfelfogó tartályok tisztítását, a zsír meggyulladhat.
Minden használat után ellenőrizze a zsírfelfogó tartályokat, és távolítsa el az összes keletkezett zsírmaradékot.



9.4.2 KARBANTARTÁS

A grill rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, akkor időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE A TÖMÍTETTSÉGÉT**. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.
- A korróziókárok megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt azonnal ki kell cserélni a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint.
- Ahhoz, hogy minél hosszabb ideig használhassa grillkészülékét, lehűlés után megfelelő OUTDOORCHEF takarótetővel védje a környezet hatásai ellen.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

9.5 KÖZVETLEN ÉS KÖZVETETT GRILLEZÉS A HEAT BERENDEZÉSSEL

MI A KÜLÖNBSÉG?

KÖZVETLEN GRILLEZÉSI MÓD

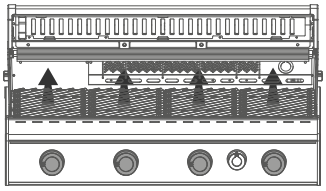
Ahogyan az elnevezéséből is sejthető, a közvetlen grillezési mód esetén közvetlenül a hőforrás felett kerül elhelyezésre az élelmiszer.
A módszer kifejezetten alkalmas hirtelensültek készítésére. A magas hőmérsékletnek köszönhetően szép kéreg vagy tökéletes rácsmintázat képződik a marhasteaken.

KÖZVETETT GRILLEZÉSI MÓD

A közvetett grillezésnél az élelmiszer körül cirkulál a hő. A zárt tetőnek köszönhetően a grillkészülék így keringtetett levegős sütőként működik.
Ez a grillezési mód ideális a nagyobb húsdarabok alacsony hőmérsékleten történő elkészítéséhez vagy a kíméletes halsütéshez.
A „low&slow" grillezési módszer az olyan ételek esetében, mint a pulled pork, a borda vagy a brisket, közvetett grillezésen alapul.

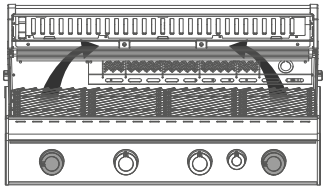
A HEAT grillrendszerével egy mozdulattal átválthat közvetlen fűtésről közvetettre.
A közvetett grillezéshez, főzéshez és sütéshez tegye az élelmiszert a rács közepére, és csak a két szélső égőt gyújtsa be.

KÖZVETLEN HŐ



Közvetlen grillezéshez és főzéshez:
Tegye az élelmiszert a
bekapcsolt égő fölé.

KÖZVETETT HŐ



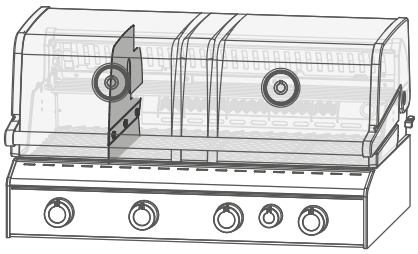
Közvetett grillezéshez, főzéshez és sütéshez:
Tegye az élelmiszert középre, csukja le a tetőt,
és gyújtsa be a két külső égőt.

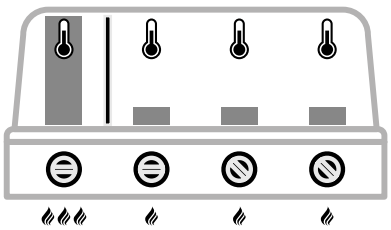
9.6 GRILLEZÉS KÉT GRILLKAMRÁBAN

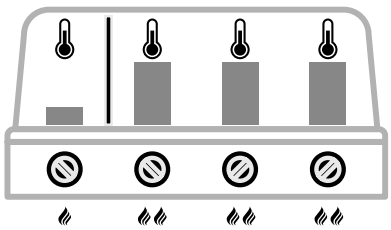
A HEAT a hagyományos grillezési módok mellett (lásd a KÖZVETLEN ÉS KÖZVETETT GRILLEZÉSI MÓD című fejezetet) az egyedülálló grillezést két grillkamrában is kínálja

Az OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (tartozékként kapható) segítségével a HEAT két grillzónára osztható. A grillzónák megosztása új lehetőségeket nyit meg a, legyen szó különböző ételek egyidejű elkészítéséről, éppen a különböző grillezett ételek közötti íz- és szagátvétel megakadályozásáról.

A grillzónák önállóan vezérelhetők és irányíthatók az egyes égőkön keresztül. A fedélen található két hőmérő a megfelelő zónahőmérsékleteket mutatja.



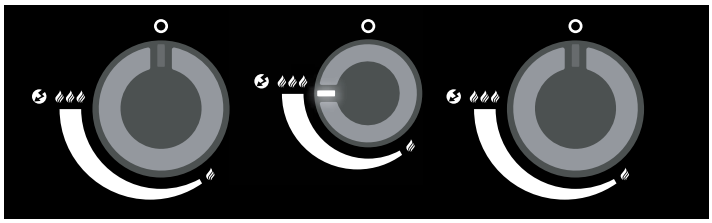




9.7 A HÁTSÓ ÉGŐ MŰKÖDTETÉSE

9.7.1 ÚTMUTATÓ A MEGGYÚJTÁSHOZ

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáztömlő, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes kapcsolódás megfelelően rögzítve van (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint járjon el).
2. Nyissa fel a grill tetejét.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg a körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban megfelelő fokozatra . Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.



5. Ha nem gyullad meg 8 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe.
   Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 3. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a hátsó égőt, keresse meg az okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** fejezet szerint)

MEGJEGYZÉS: A tökéletes grillezési eredmény érdekében javasoljuk az OUTDOORCHEF HEAT nyárs használatát. Ez tartozékként kapható a forgalmazónál.

⚠ **VESZÉLY:** Soha ne használja a hátsó égőt a fő égőkkel együtt a hátsó égő területén.

⚠ **VIGYÁZAT** Az összes égő teljes terheléssel történő használata a gázpalack jegesedéséhez vezethet, és ezáltal korlátozhatja a funkciót.





9.7.2 GRILLEZÉS ELŐTT

1. Távolítsa el a melegentartó állványt, mivel azt a hátsó égő hője károsítja.
2. Kb. 10–15 percen át fűtse a hátsó égőt zárt tető mellett fokozaton
3. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert nyárssal a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a – fokozatok között.

TIPP: Ha egy tálat helyez a nyárs és grillezett ételei alá, a lecsepegő szaft és zsírok összegyűlnek, és nem szennyezik be a grillt feleslegesen. Ezenkívül a lecsepegő szaftok és zsírok ideálisak ízletes mártások alapjaként.

9.7.3 GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa minden hátsó égő gázszabályozó gombját ◯ pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
   Az üres palack csapját is el kell zárni.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le a grillt

9.8 A HÁTSÓ ÉGŐ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

9.8.1 TISZTÍTÁS

Javasoljuk, hogy**minden grillezés** után tisztítsa meg a hátsó égőt. Ezt kereskedelmi forgalomban kapható rozsdamentes acél tisztítószerrel vagy polírozó szivaccsal tiszítsa meg, amely a barkácsboltokban kapható.

9.8.2 KARBANTARTÁS

A hátsó égő rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

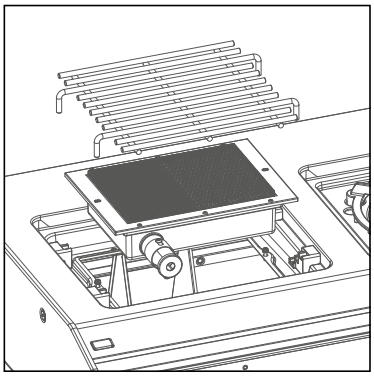
- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, akkor időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE A TÖMÍTETTSÉGÉT**. Ha kétségei vannak, kérjük, forduljon gázszolgáltatójához vagy értékesítési pontjához. Hosszas tárolás után és legalább egyszer a grillszezon alatt ellenőrizze a gáztömlőt repedések, törések és egyéb sérülések szempontjából. A sérült gáztömlőt azonnal ki kell cserélni a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint.

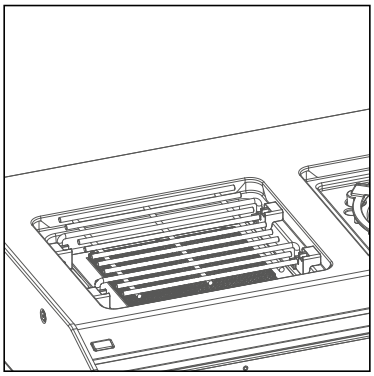
10. A HEAT X-245 H BEÉPÍTHETŐ GRILL ISMERTETÉSE ÉS HASZNÁLATA

10.1. A BLAZING ZONE® ISMERTETÉSE

10.1.1 INFRAVÖRÖS GRILLEZÉS

Hogyan működik az infravörös égő?
A BLAZING ZONE® begyújtásakor keletkező gázláng egyenletesen eloszlik a kerámialapon, és így infravörös sugárzást hoz létre a felületen, ami közvetlenül, akár 900 Celsius fokos hőt ad át a grillezendő élelmiszernek. Így sokkal magasabb hőmérséklet érhető el, mint egy szokásos gázégővel.





Magas hőmérséklet 600–900 °C

Nagy teljesítményű kerámiaégő
Magas hőmérsékletű grillezés
Tökéletes kéreg a húson
Állítható magasságú rács, 3 szinten
Tökéletes sovány darabokhoz

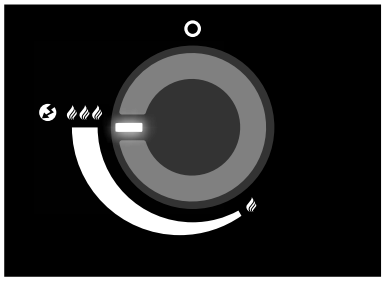
A BLAZING ZONE® segítségével a steakek és társaik akár 900 °C maximális hőfokon is elkészíthetők, hogy a hús tökéletes kérget kapjon.

10.2 A BLAZING ZONE® MŰKÖDTETÉSE

10.2.1 ÚTMUTATÓ A MEGGYÚJTÁSHOZ

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Működés közben a fedélnek mindig nyitva kell lennie.

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáztömlő, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes kapcsolódás megfelelően rögzítve van (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint járjon el).
2. Nyissa ki a fedelet.
3. Nyissa meg a gázpalack gázellátását. Nyomja meg a BLAZING ZONE® gázszabályozó gombját, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.



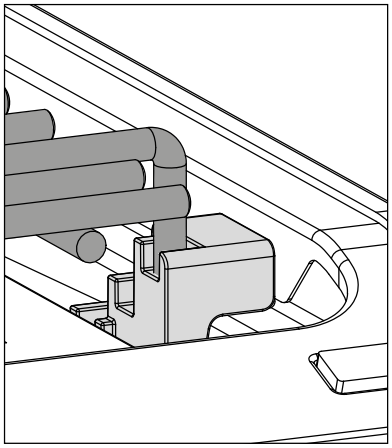
4. Ha nem gyullad meg 8 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot ○ helyzetbe.
   Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 3. pontot.
5. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a BLAZING ZONE® égőjét, keresse meg a hiba okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** című fejezetben foglaltak szerint).

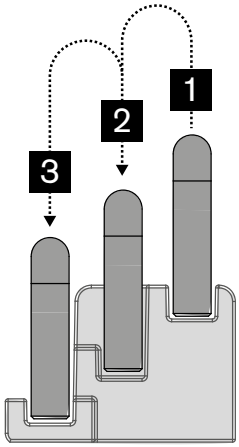
⚠ **VIGYÁZAT** Az összes égő teljes terheléssel történő használata a gázpalack jegesedéséhez vezethet, és ezáltal korlátozhatja a funkciót.

10.2.2 GRILLEZÉS ELŐTT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mindig hőálló kesztyűben dolgozzon.
A BLAZING ZONE® készüléket mindig hagyja lehűlni, mielőtt a készülék részeihez érne.

1. Mozgassa a grillrácsot a kívánt helyzetbe.
2. Melegítse elő a BLAZING ZONE® készüléket kb. 10 percig a kívánt fokozaton – .
3. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a grillrácsra, és igény szerint szabályozza a hőmérsékletet a – fokozatok között.





10.2.3 GRILLEZÉS UTÁN

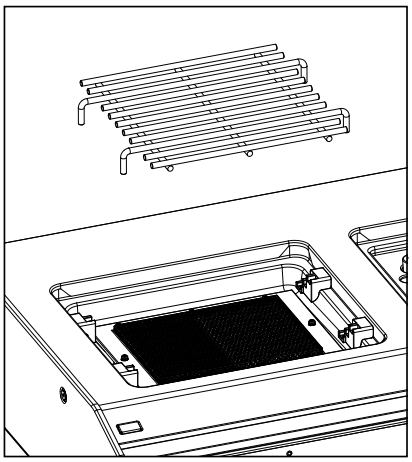
1. Állítsa be a BLAZING ZONE® gázszabályozó gombot ◯ értékre.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
   Az üres palack csapját is el kell zárni.
3. Hagyja a BLAZING ZONE® készüléket teljesen lehűlni, majd utána tisztítsa meg a grillrácsot.
4. Alkatrészek beszerezhetők a szaküzletekből.
5. Fedje le a grillt és az egész BLAZING ZONE készüléket egy megfelelő takarófedővel.

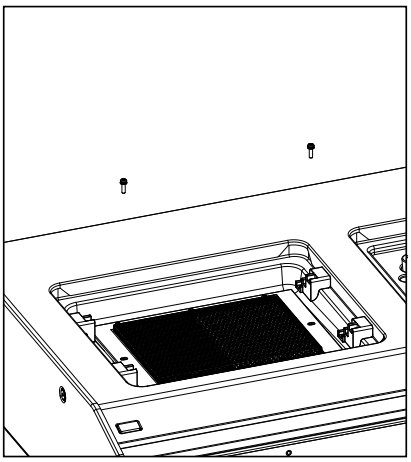
10.3 A BLAZING ZONE® TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

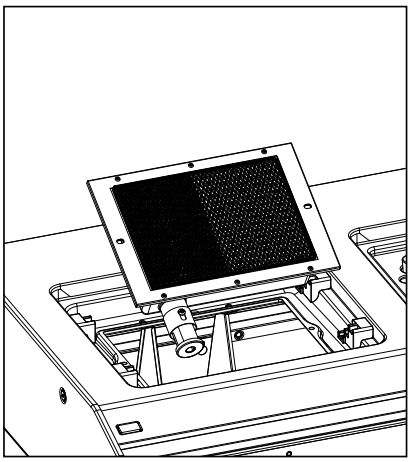
10.3.1 TISZTÍTÁS

Javasoljuk, hogy a BLAZING ZONE® készüléket 3 grillezési ciklus után tisztítsa meg. Ehhez vegye ki a grillrácsot és egyszerűen mosogassa el őket a mosogatógépben. Törölje át a belső teret száraz ruhával, és ürítse ki a zsírcsepptálcát.

Javasoljuk továbbá, hogy évente egyszer vegye ki a BLAZING ZONE® égőfejét, és tisztítsa meg a környező alkatrészeket, valamint távolítsa el a pókhálókat és a grillmaradékokat.







A BLAZING ZONE® levétele után a következők szerint járjon el:

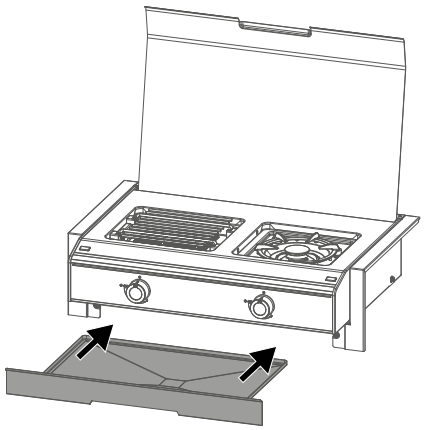
1. Ellenőrizze az égőt deformálódásra és repedésekre.
2. A Venturi csöveket (cső az égőnél) egy vékony palacktisztító-kefével lehet kitisztítani, kikefélni.

3. Tisztítsa meg a BLAZING ZONE® tartókeretének belső oldalát, ne használjon éles vagy gyúlékony tisztítóeszközt.
4. Ezután helyezze vissza a teljes BLAZING ZONE®-t az oldalsó asztalra, a külön szerelési útmutatót követve.

FONTOS: Ha a tisztításhoz tisztítószert használ, tisztítás után alaposan szárítsa meg a készüléket. A szárítási folyamat felgyorsítása érdekében bekapcsolhatja a BLAZING ZONE® -t, és néhány percre a legmagasabb fokozaton kiégetheti.

A ZSÍRFELFOGÓ TARTÁLYOK TISZTÍTÁSA

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha elhanyagolja a zsírfelfogó tartályok tisztítását, a zsír meggyulladhat.
Minden használat után ellenőrizze a zsírfelfogó tartályokat, és távolítsa el az összes keletkezett zsírmaradékot.



10.3.2 KARBANTARTÁS

A BLAZING ZONE® rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, akkor időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE A TÖMÍTETTSÉGÉT**. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.
- A korróziókárok megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt azonnal ki kell cserélni a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint.
- Annak érdekében, hogy a lehető leghosszabb ideig élvezhesse a BLAZING ZONE® készüléket, védje a grillsütőt az időjárás viszontagságaitól megfelelő OUTDOORCHEF takarótetővel, miután az teljesen kihűlt.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

10,4. A COOKING ZONE ISMERTETÉSE

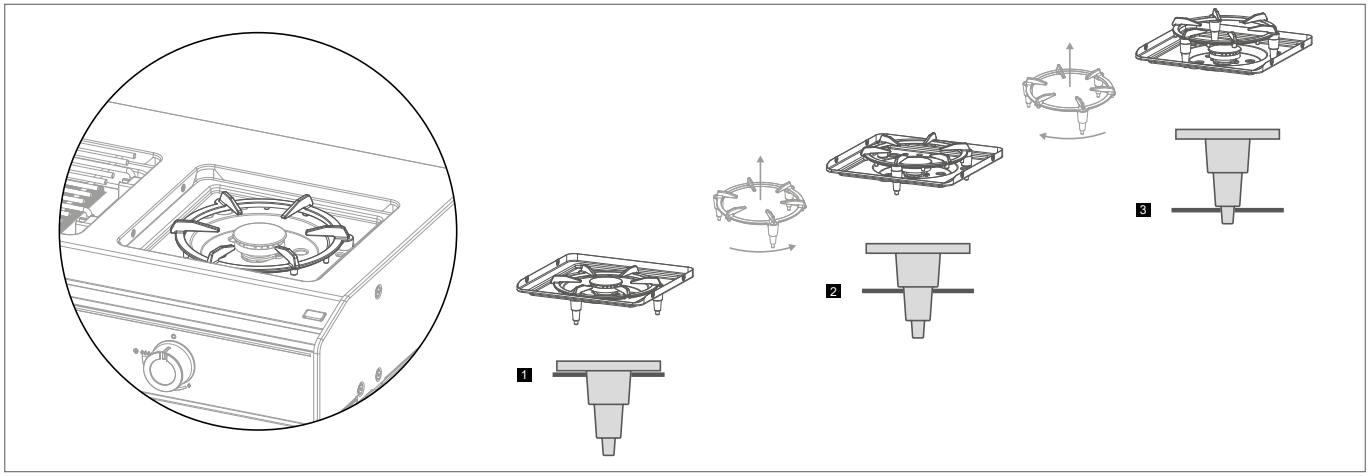
10.4.1 KÉT ALKALMAZÁSI TERÜLET

A teljesen újonnan kifejlesztett COOKING ZONE, ahogy a neve is mutatja, több, mint egy hagyományos oldalfőző – mivel sokkal szélesebb hőmérséklet-tartomány áll az Ön rendelkezésére. Míg a normál oldalfőzőket általában közepes és magasabb hőmérsékletre tervezték, a COOKING ZONE használható a kisebb hőigényű ételek (tésztaszószok, levesek, pörköltek stb.) elkészítéséhez is.

Ezt az égő teljesen új fejlesztése és az oldalsó tűzhely 3 különböző magasságban történő működtetésének lehetősége teszi lehetővé.

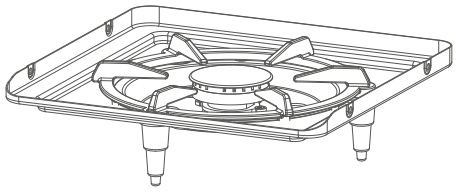
A tömör öntöttvas tető homorú formájának köszönhetően a COOKING ZONE készüléken csodálatosan lehet dolgozni az OUTDOORCHEF BBQ Wok segítségével, mely tökéletesen illeszkedik a tetőre (wok adaptergyűrű nélkül)

Az öntöttvas tető magasságának beállítása



Védősapka öntöttvas főzőtartozékhoz

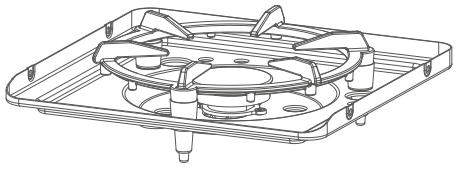
Ügyeljen arra, hogy a mellékelt szilikon védősapkákat mindig használja az öntöttvas főzőtartozékhoz. Ezek védik a rács magasságállításához szükséges lyukakat a karcolásoktól.



Magas hőfok

A forgatható vezérléssel kombinálva a felső hőmérséklet-tartományban különböző alkalmazási területek fedhetők le

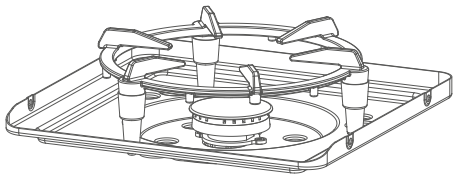
- Hús, hal és zöldség hirtelen sütése



Közepes hőfok

A forgatható vezérléssel kombinálva a közepes hőmérséklet-tartományban különböző alkalmazási területek fedhetők le

- Hús, hal és zöldség sütése/párolása
- Keményítőtartalmú zöldségek párolása, pl. sült burgonya, rösti stb.



Alacsonyabb hőfok

A forgatható vezérléssel kombinálva az alacsonyabb hőmérsékleti tartományban különböző alkalmazási területek fedhetők le

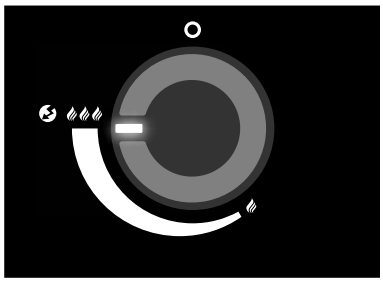
- Mártások, levesek, pörköltek és rizsételek főzése

10.5 A COOKING ZONEMŰKÖDTETÉSE

10.5.1 ÚTMUTATÓ A MEGGYÚJTÁSHOZ

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Működés közben a fedélnek mindig nyitva kell lennie.

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáztömlő, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes kapcsolódás megfelelően rögzítve van (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint járjon el).
2. Nyissa ki a fedelet.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg a COOKING ZONE gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban fokozatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.



5. Ha nem gyullad meg 8 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe.
   Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 3. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a COOKING ZONE égőjét, keresse meg a hiba okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** című fejezetben foglaltak szerint).

⚠ **VIGYÁZAT** Az összes égő teljes terheléssel történő használata a gázpalack jegesedéséhez vezethet, és ezáltal korlátozhatja a funkciót.

10.5.2 FŐZÉS ELŐTT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mindig hőálló kesztyűben dolgozzon. A COOKING ZONE-t mindig hagyja teljesen lehűlni, mielőtt megérinti az alkatrészeket.

1. Állítsa az öntöttvas tetőt a kívánt pozícióba (3 magasságfokozat).
2. Helyezze a serpenyőt vagy a wokot az öntöttvas tetőre, és 5 percig melegítse elő a kívánt hőmérsékletre – .
3. Tegye a grillezendő ételeket a serpenyőbe vagy a wokba, és állítsa be a hőmérsékletet igény szerint – között.

10.5.3 SÜTÉS UTÁN

1. Állítsa az égőfej gázszabályozó gombjá ◯ pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
   Az üres palack csapját is el kell zárni.
3. Hagyja a COOKING ZONE készüléket teljesen lehűlni, és csak ezután tisztítsa meg az öntöttvas tető alatti felületet.
4. Fedje le a grillt és az egész COOKING ZONE készüléket egy megfelelő takarófedővel

10.6 A COOKING ZONE TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

10.6.1 TISZTÍTÁS

Javasoljuk, hogy 3 grillezés után tisztítsa meg a COOKING ZONE-t. Ehhez távolítsa el az öntöttvas tartozékot, és tisztítsa meg az alatta lévő területet.

10.6.2 KARBANTARTÁS

A COOKING ZONE rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, akkor időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE A TÖMÍTETTSÉGÉT**. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.
- A korróziós károk megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt olajozzon be minden fémrészt (különösen az öntöttvas főzőfelszerelést).
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt azonnal ki kell cserélni a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint.
- Annak érdekében, hogy a lehető leghosszabb ideig élvezhesse a grillsütőt és a COOKING ZONE készüléket, védje a grillsütőt az időjárás viszontagságaitól megfelelő OUTDOORCHEF takarótetővel, miután az teljesen kihűlt.

A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

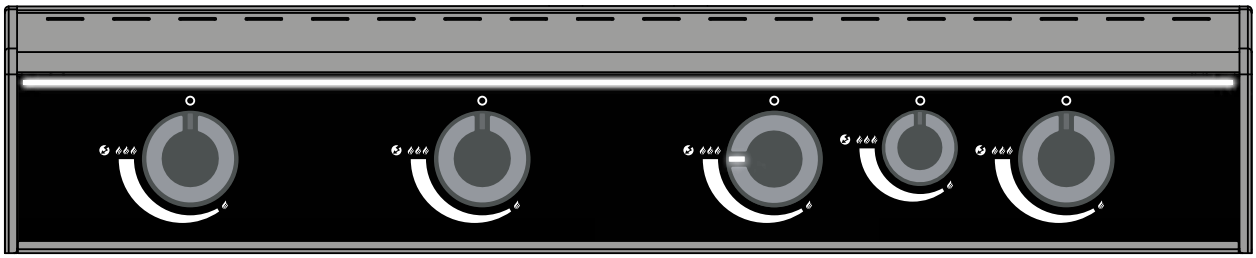
11 SAFETY LIGHT

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne felejtse el grillezés után soha ne felejtse el elzárni a gázpalack a gázellátását a gázcsappal.

A grillkészülék szabályozógombján a SAFETY LIGHT rendszer akkor kapcsol be, ha a gázszabályozó gombot ◯ állásból az óramutató járásával ellentétesen – irányban elfordítja, és így kinyitja a gázszelepét.
A mellékelt hordozható töltő biztosítja a SAFETY LIGHT rendszer tápellátását.

Az előny:
A SAFETY LIGHT emlékezteti Önt arra, hogy a szelep még nyitva van, és a gáz áramolhat.

Kezelőkonzol HEAT – Szabályozógomb Safety Light-tal



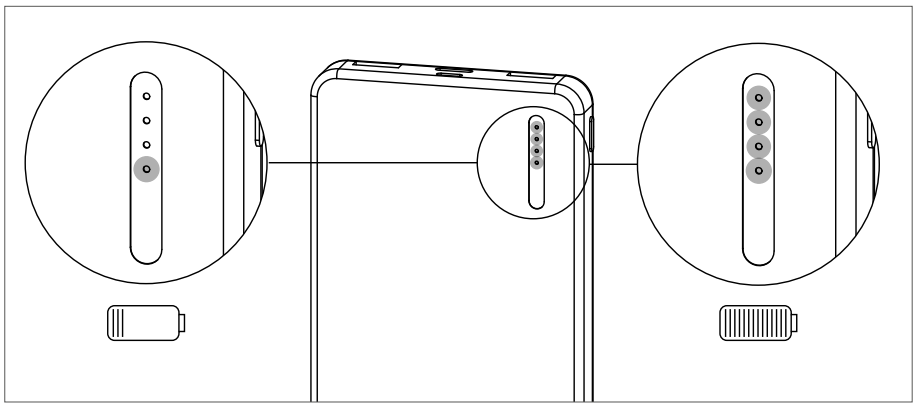
A gázszabályozó gombok elfordításakor a SAFETY LIGHT-tal együtt a kezelőkonzol világítása is bekapcsol (világít az OUTDOORCHEF logó és a terméknév). Ezt a világítást is a hordozható töltő táplálja.

A világítás kb. 10 másodperc múlva kialszik, miután az összes gázszabályozó gomb ◯ pozícióban van.

12. HORDOZHATÓ TÖLTŐ

A hordozható töltő a SAFETY LIGHT-ot, az elektromos gyújtást és a HEAT készülék minden LED-világítását ellátja elektromos árammal.
Azt javasoljuk, a töltőt a grill minden használata után távolítsa el, teljesen feltöltött állapotban tárolja száraz helyen.

A működési idő kb. 8 óra, a töltési idő teljesen lemerült állapotból teljesen feltöltött állapotba kb. 7 óra.
Az aktuális töltöttségi állapot a hordozható töltőn lévő kijelzésről ismerhető fel.



TIPP: Azt javasoljuk, hogy a hordozható töltőt minden használat után húzza ki és teljesen töltse fel.

TIPP: Ha szüksége volna még egy hordozható töltőre, azt a www.outdoorchef.com weboldalon megrendelheti a pótalkatrészek között

TIPP: A hordozható töltő alternatívájaként a HEAT készüléket közvetlenül a hálózathoz is csatlakoztathatja az OUTDOORCHEF hálózati adapterrel (tartozékként kapható).

MEGJEGYZÉS: Alapvetően az OUTDOORCHEF hordozható töltő használatát javasoljuk.
Ha mégis másmilyen készüléket kíván használni, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az 5 V/2,1 A-es kimenetet.

13. TUDNIVALÓK AZ ÖNTÖTTVAS RÁCSOKKAL KAPCSOLATBAN

BEÉGETÉS

- Az első használat előtt vízzel tisztítsa meg az öntöttvas grillrácsot.
- Finomított étolajjal vékony rétegben kenje be a rácsokat.
- Kb. 20–25 percen keresztül 🔥🔥🔥 fokozaton égesse ki a rácsokat.
- A beégetés olyan patinát hoz létre, amely megvédi az öntöttvas rácsokat a rozsdától.

HASZNÁLATA

Melegítse elő az öntöttvas rácsokat legalább 5 percig 🔥🔥🔥 fokozaton.
A grillen történő használat során kizárólag grillkesztyűvel fogja meg a rácsot. Ne tegye forró állapotban gyúlékony vagy hőre érzékeny felületekre az öntöttvas grillrácsot.

TISZTÍTÁS

- Kb. 10 percen át égesse ki az öntöttvas grillrácsot a grillkészüléken maximális teljesítmény mellett
- Ezután hagyja lehűlni a rácsot
- A maradványok és szennyeződések feloldásához használjon nejlon vagy sárgaréz kefét (ne használjon acélsörtés kefét).
- Makacs szennyeződés esetén: Az alapos tisztításhoz használjon OUTDOORCHEF tisztítót.
- Ne használjon agresszív, zsíroldó és vegyi tisztítószereket.

MEGJEGYZÉS: A tisztítószerek és a sok víz károsítja a védő patinát, így az öntöttvas rács hajlamossá válik a rozsdásodásra.

14. HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő:

- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.

  ⚠ **VIGYÁZAT:** Ez az ellenőrzés kizárólag elzárt gázbetáplálás esetén végezhető el.
- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.

Nincs szikra:

- Gondoskodjon arról, hogy a hordozható töltő megfelelően csatlakozzon, és teljesen fel legyen töltve.
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 5-8 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan legyenek csatlakoztatva.
- A kézi gyújtás gázgyújtóval lehetséges a grillkamra jobb oldalán lévő nyíláson keresztül

Nincs vagy kevesebb teljesítmény:

- Ellenőrizze, hogy az égőket nem blokkolják-e rovarok vagy pókok/pókhálók.

  Az égőtisztítással kapcsolatos további információkat itt talál:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Nem működik a SAFETY LIGHT rendszer:

- Ellenőrizze, hogy nyitott állásban vannak-e a gázszabályozó gombok. (A gázpalack csapja legyen zárva).
- Győződjön meg arról, hogy a hordozható töltő megfelelően van-e behelyezve és fel van-e töltve.

15. FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS

A fogyasztói garanciával / jótállással kapcsolatos részletes információkért kérjük, olvassa el az Általános Szerződési Feltételeket (AGB`s) a https://www.outdoorchef.com/agb

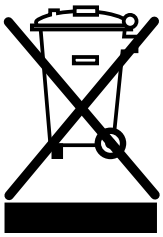
Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postafiók | 8050 Zürich-Svájc | www.outdoorchef.com

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: www.outdoorchef.com
** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típustábláján találja
(ehhez lásd a **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**első fejezetét).

16. PÓTALKATRÉSZEK

A pótalkatrészek beszerezhetők a szakkereskedőktől.

17. HULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket és a mellékelt hordozható töltőt nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni az EU egész területén. Az ellenőrizetlen ártalmatlanításból eredő esetleges környezeti vagy egészségügyi károk elkerülése érdekében a hulladékot felelősségteljesen hasznosítsa újra. Használt készülékének visszaküldéséhez kérjük, használja a visszavételi és átvételi rendszert, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kiskereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Ezt a terméket használhatja környezetbarát újrahasznosításra.

Kérjük, távolítsa el a hordozható töltőt a készülékről, mielőtt az ártalmatlanítási pontra viszi, és ártalmatlanítsa a helyi előírásoknak megfelelően.

18. MŰSZAKI ADATOK

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gáz	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Bután 30 mbar / Propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Bután / Propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Bután / Propán 50 mbar
Gázteljesítmény	21,2 kW H_S
Gázfogyasztás	1483 g/óra

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gáz	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Bután 30 mbar / Propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Bután / Propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Bután / Propán 50 mbar
Gázteljesítmény	25,4 kW H_S
Gázfogyasztás	1776 g/óra

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gáz	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Bután 30 mbar / Propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Bután / Propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Bután / Propán 50 mbar
Gázteljesítmény	6,50 kW H_S
Gázfogyasztás	455 g/óra

FŐÉGŐ

Teljesítmény	4,20 kW H_S
Gázfogyasztás	294 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,98 mm/jelölés: BK
Fúvókák (50 mbar)	0,86 mm/jelölés: BE

BLAZING ZONE®

Teljesítmény	3,60 kW H_S
Gázfogyasztás	252 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,90 mm/jelölés: BM
Fúvókák (50 mbar)	0,78 mm/jelölés: BD

COOKING ZONE

Teljesítmény	2,90 kW H_S
Gázfogyasztás	203 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,84 mm/jelölés: AR
Fúvókák (50 mbar)	0,74 mm/jelölés: AE

HÁTSÓ ÉGŐ

Teljesítmény	4,40 kW H_S
Gázfogyasztás	308 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,02 mm/jelölés: AN
Fúvókák (50 mbar)	0,90 mm/jelölés: BM

HORDOZHATÓ TÖLTŐ

Teljesítmény	10'000 mAh
Bemenet	5 V / 2,0 A
Kimenet	5 V / 2,1 A

Elektromos gyújtás

Az elektromos gyújtás működtetését a készülékhez mellékelt hordozható töltő biztosítja.

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről

A hőmérő kijelzése +/– 10 %-ban térhet el.

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az OUTDOORCHEF termékekről a www.outdoorchef.com oldalon találhatók

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR

1. RAÐNÚMER GRILLSINS OG AF HVERJU ÞAÐ ER MIKILVÆGT 293

2. NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR 293

2.1 Varðveisla notkunarleiðbeininganna

3. MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR 294

3.1 Uppsetning og samsetning
3.2 Notkun
3.3 Geymsla og/eða grillið ekki í notkun

4. GASKÚTAR 297

5. GRILLIÐ TEKIÐ Í NOTKUN 298

5.1 Gasslangan tengd
5.2 Lekaprófun

6. SKÝRINGAR Á STJÓRNBORÐI 300

6.1 Aðalrofi
6.2 Snúningshnappur
6.3 Ljós

7. EFTIR FYRSTU NOTKUN 301

8. SKÝRINGAR FYRIR INNBYGGÐA GRILLIÐ HEAT X-415 H OG X-515 H 302

8.1 Twin Burner-brennarar
8.2. Hitastillir
8.3 Bakbrennari

9. NOTKUN Á INNBYGGÐA GRILLINU HEAT X-415 H OG X-515 H 303

9.1 Leiðbeiningar um hvernig kveikt er upp í grillinu
9.2 Áður en byrjað er að grilla
9.3 Þegar búið er að grilla
9.4. Þrif og viðhald á grillsvæðinu
9.5 Bein og óbein grillun með HEAT
9.6 Grillað á tveimur grillsvæðum
9.7 Notkun bakbrennarans
9.8 Þrif og viðhald á bakbrennara

10. SKÝRINGAR OG NOTKUN Á INNBYGGÐA GRILLINU HEAT X-245 H 308

10.1. Útskýring á Blazing Zone®
10.2 Þrif á Blazing Zone®
10.3 Þrif og viðhald á Blazing Zone®
10,4. Útskýring á Cooking Zone
10.5 Notkun á Cooking Zone
10.6 Þrif og viðhald á Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT ÖRYGGISLJÓS 313

12. POWERBANK 314

13. RÁÐ FYRIR STEYPUJÁRNSGRINDINA 314

14. BILANIR LAGFÆRÐAR 315

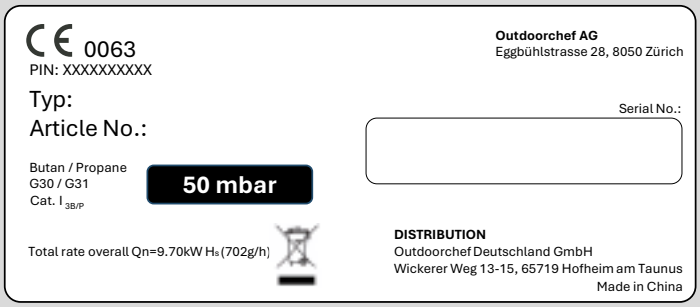
15. NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ 315

16. VARAHLUTIR 315

17. FÖRGUN ÚRGANGS 315

18. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR 316

1. RAÐNÚMER GRILLSINS OG AF HVERJU ÞAÐ ER MIKILVÆGT



MIKILVÆGT:

Þú finnur raðnúmer grillsins eftir gerð á gagnamerkinu sem er annaðhvort á grind grillsins eða á botnplötunni.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið á grillinu þínu í svæðinu hér að ofan „Serial No.“.

2. NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF-gasgrillið er tekið í notkun.

2.1 VARÐVEISLA NOTKUNARLEIÐBEININGANNA

Ábending fyrir neytendur: Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra þegar á þarf að halda.

Allar notkunarleiðbeiningar eru einnig aðgengilegar á www.outdoorchef.com.

Ábending fyrir þann sem annast uppsetningu: Þessar notkunarleiðbeiningar þurfa að verða eftir hjá neytandanum.

3. MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Lesið notkunarleiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF gasgrillið er tekið í notkun.
Eingöngu til nota utandyra.

Í þessum notkunarleiðbeiningum eru orðin **HÆTTA, VIÐVÖRUN** og **VARÚÐ** notuð til að leggja áherslu á mikilvægar upplýsingar um notkun.
Lesið þessar upplýsingar og farið eftir því sem þar kemur fram til að tryggja öryggi og forðast slys og tjón.

⚠ **HÆTTA:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem leiða til dauðsfalla eða alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.
⚠ **VIÐVÖRUN:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem leiða til dauðsfalla eða alvarlegra meiðsla, ef ekki er gerðar viðeigandi ráðstafanir.
⚠ **VARÚÐ:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem geta leitt til minniháttar eða í meðallagi alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.

⚠ HÆTTA	⚠ VIÐVÖRUN
Ef vart verður við gaslykt: ▪ Skrúfið fyrir gasstreymið til grillsins. ▪ Slökkvið á öllum opnum eldi. ▪ Opnið lokið á grillinu. ▪ Ef enn finnst lykt af gasi skal fara frá grillinu og hringja tafarlaust í slökkviliðið.	▪ Ekki má geyma eldfiman vökva, eldfimt efni og/eða eldfimar lofttegundir (bensín, gas, efni sem kviknar auðveldlega í o.s.frv.) nálægt grillinu. ▪ Aldrei má geyma gaskút sem ekki er verið að nota nálægt grillinu eða í lokuðu rými.

3.1 UPPSETNING OG SAMSETNING

Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun.
Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.

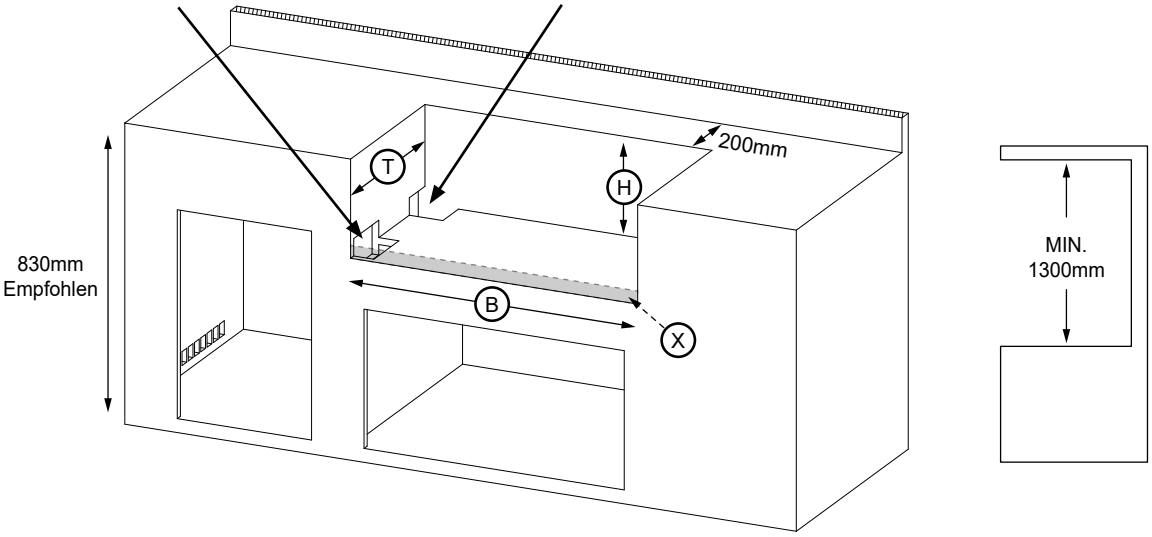
⚠ **HÆTTA:** Gætið þess að innbyggða grillið sé eingöngu sett upp innan um eldföst og hitaþolin efni og sé í að minnsta kosti 1,5 m öryggisfjarlægð frá eldfimum hlutum.

⚠ **HÆTTA:** Þetta grill hentar ekki til ísetningar í eða á bátum eða hjólhýsum.

⚠ **HÆTTA:** Mikilvægt er að farið sé eftir leiðbeiningunum um ísetningu í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum.

GERÐ	Mál rýmis			
	B	D	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	lágm. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	lágm. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	lágm. 100 mm

OP FYRIR RAFBÚNAÐ OP FYRIR TENGINGU Á GASLÖGN



⚠ **VARÚÐ:** Þegar gaskútnum er komið fyrir undir innbyggða grillinu er mælt með því að ísetningarhæðin sé **að minnsta kosti 1100 mm**.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna.
Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN stöðlum og BS stöðlum (gasþrýstijafnari BS EN 16129 / gasslanga BS EN 16436 / gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má breyta grillinu með neinum hætti. Leitið til fagaðila ef grunur er um bilun.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem nýr gaskútur er tengdur skal athuga alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** í þessari notendahandbók.

3.2 NOTKUN

Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið.
Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.
Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútnum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar.
Lesið þessar leiðbeiningar vandlega áður en OUTDOORCHEF-gasgrillið er tekið í notkun. Aðeins má nota grillið utandyra og aðeins má setja það upp innan um eldföst efni.

⚠ **HÆTTA:** Notið grillið eingöngu utandyra. Notið grillið aldrei innandyra, t.d. í bílskúrum, byggingum, tjöldum og öðrum lokuðum svæðum eða undir eldfimum mannvirkjum.

⚠ **HÆTTA:** Notið grillið aldrei undir þakskyggni.

⚠ **HÆTTA:** Aðeins má setja grillið upp innan um eldföst efni. Halda skal öruggri fjarlægð, að minnsta kosti 1,5 m, frá brennanlegum efnum. Sjá sérstakar uppsetningarleiðbeiningar.

⚠ **HÆTTA:** Eftir notkun skal skrúfa fyrir gasið á gaskútnum.

⚠ **HÆTTA:** Stillið gasstillihnappinn alltaf á ◯ og skrúfið fyrir gaskútinn eftir notkun.

⚠ **HÆTTA:** Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á ◯ og skrúfað fyrir gaskútinn þegar skipt er um gaskút. Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Skipta skal um slönguna og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi.
Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Stillið gasstillihnappinn á ◯ og skrúfið fyrir gasið á kútnum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérverslun með gasvörur.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu.
Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Setjið aldrei neitt yfir flötinn á BLAZING- og COOKING ZONE meðan á notkun stendur, því við það getur mikill hiti myndast.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má setja potta, pönnur eða grillplötur á BLAZING ZONE® heldur aðeins á COOKING ZONE

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má nota potta eða pönnur með eftirfarandi þvermál í á COOKING ZONE
< 20 cm > 32 cm.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Aldrei láta Powerbank komast í snertingu við eld og mikinn hita.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Færið ekki grillið meðan á notkun stendur.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri

⚠ **VARÚÐ:** Nota skal hlífðarhanska þegar grillið er sett saman. Á sumum hlutum grillsins geta verið hvassar brúnir.

⚠ **VARÚÐ:** Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.

⚠ **VARÚÐ:** Grillið helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.

⚠ **VARÚÐ:** Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.

⚠ **VARÚÐ:** Ef ekki nást full afköst og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérverslunar með gasvörur.

⚠ **VARÚÐ:** Aldrei skal setja heita hluti á borð við grillgrindur, grillpönnur og steypujárnspönnur á geymslufleti við hliðina á grillinu. Það getur valdið skemmdum á yfirborðsflötum.

⚠ **VARÚÐ:** Ekki setja eldfima hluti í næsta nágrenni við grillhólfið.

⚠ **VARÚÐ:** Hiti frá grillinu getur hitað borðplötuna mikið. Forðastu að snerta heita yfirborðið.

3.3 GEYMSLA OG/EÐA GRILLIÐ EKKI Í NOTKUN

⚠ **HÆTTA:** Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.

⚠ **HÆTTA:** Ef grillið er geymt innandyra yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn.
Geyma skal kútinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.

⚠ **VARÚÐ:** Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir veðri og vindum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

⚠ **VARÚÐ:** Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu og leyfa grillinu að þorna.

4. GASKÚTAR

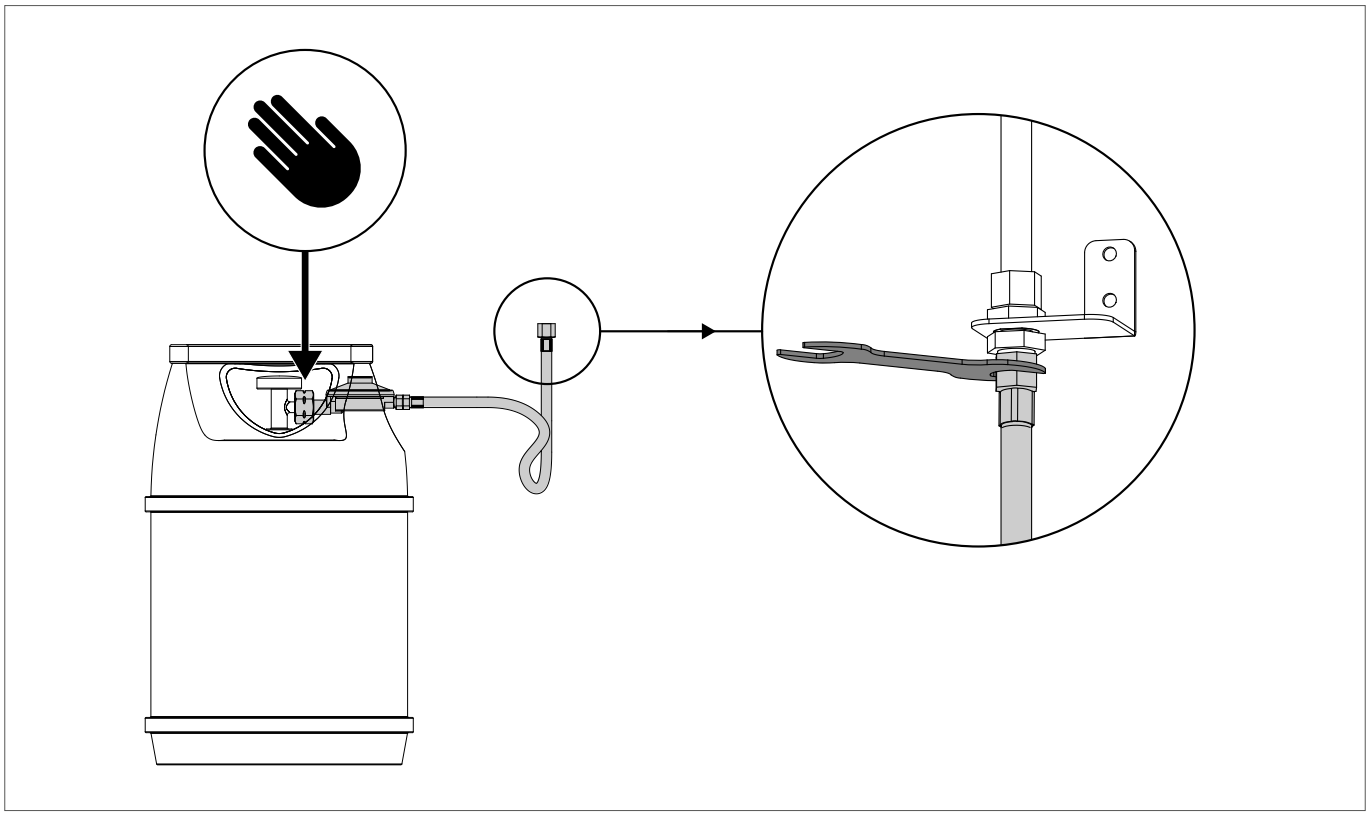
⚠ **HÆTTA:** Grillið hentar eingöngu til notkunar með gaskútum og ekki má nota það með tengingu við veitukerfi fyrir jarðgas.

- Sjá skal til þess að ávallt sé auðvelt að komast að gaskútsrýminu og gaskútnum. Farið eftir leiðbeiningunum í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum.
- Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.
- Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.
- Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara.
- Fylgið öryggisreglunum á gaskútunum.
- **ATHUGIÐ:** Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gashylkið séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gashylki samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gashylki. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að gasgrill sem tekin eru til sölu séu yfirfarin og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

5. GRILLIÐ TEKIÐ Í NOTKUN

5.1 GASSLANGAN TENGD

⚠ **VIÐVÖRUN:** Þegar gasslangan er tengd verður að nota meðfylgjandi skrúflykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Af öryggisástæðum má aldrei herða gasslönguna einungis með handafli, því þá getur kviknað í grillinu.



Sjá einnig upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum fyrir grillið.

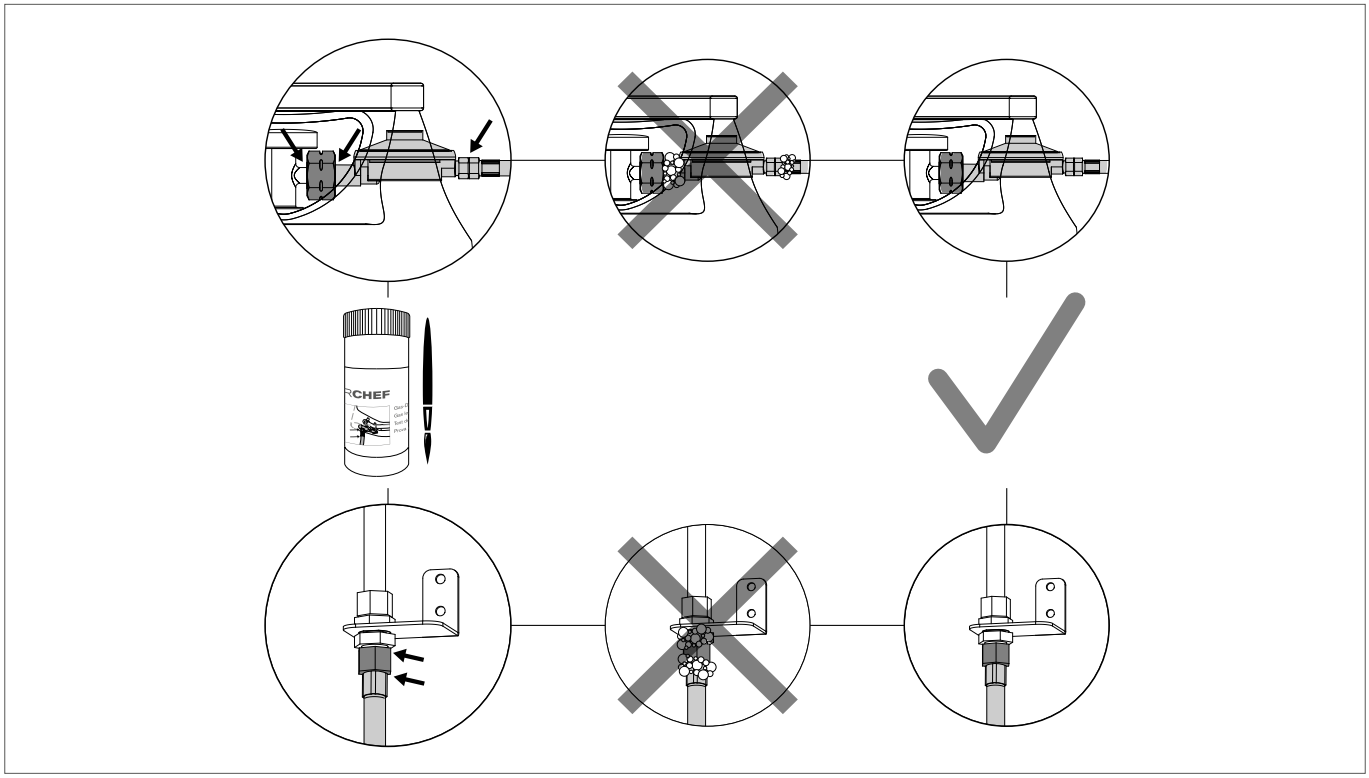
5.2 LEKAPRÓFUN

⚠ **VIÐVÖRUN:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum á meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar. Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskútnum, sem og í upphafi grilltímabilsins.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má nota grillið fyrr en búið er að lagfæra lekann.

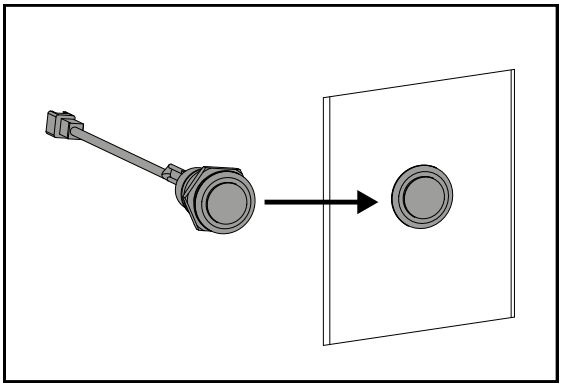
1. Gasstillihnappurinn verður að vera á ◯.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerða sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan úða til að greina leka.
3. Ef blöðrur myndast í sápulausninni er um leka að ræða. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef það er hægt, eða skiptið um hluti sem eru í ólagi.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérverslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.



6. SKÝRINGAR Á STJÓRNBORÐI

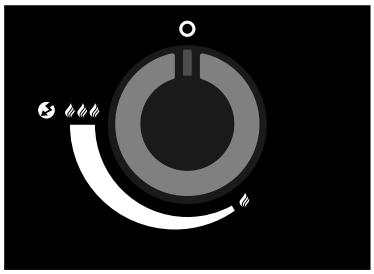
6.1 AÐALROFI

Aðalrofanum er komið fyrir í skápnum undir grillinu samkvæmt sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum.
Í stöðunni „ON“ logar grænt ljós í hnappinum



6.2 SNÚNINGSHNAPPUR

Hitastillingar og kveikja



○ : Slökkt

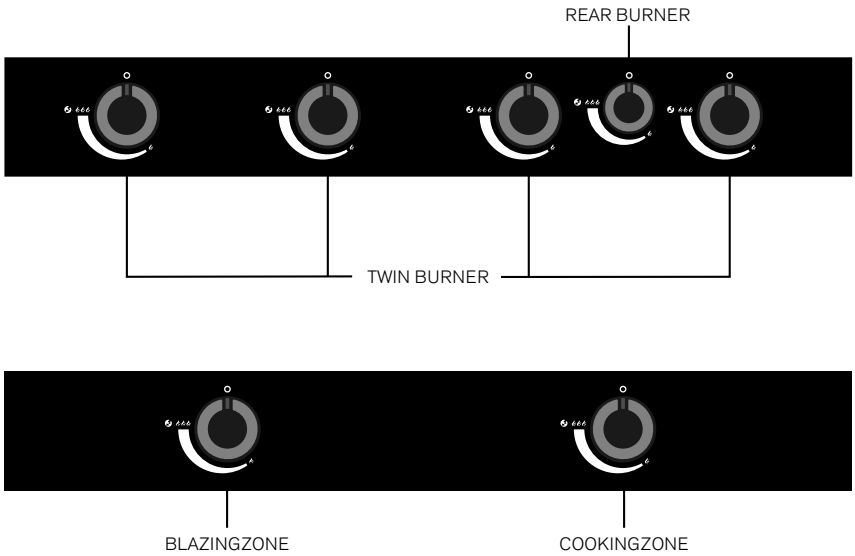
: Lágur hiti

: Meðalhiti

: Hár hiti

: Kveikja

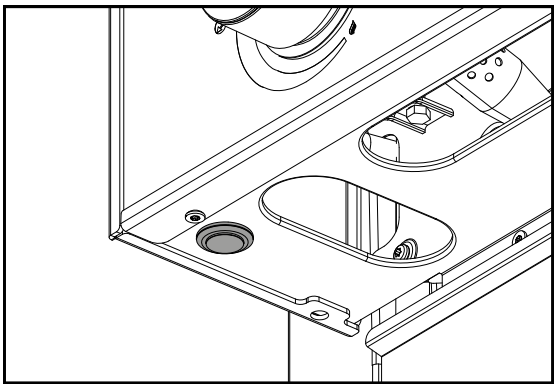
: Kveikir



Snúningshnappurinn nær hæsta styrk á stillingunni og lægsta styrk á .

6.3 LJÓS

Hægt er að stilla litinn á ljósinu með því að nota hnappinn vinstra megin undir framplötunni. Ýtið á hnappinn í nokkrar sekúndur til að kveikja á ljósinu og smellið svo til að velja lit á ljósinu. Hægt er að velja um grænt, blátt, rautt og hvítt ljós.



7. EFTIR FYRSTU NOTKUN

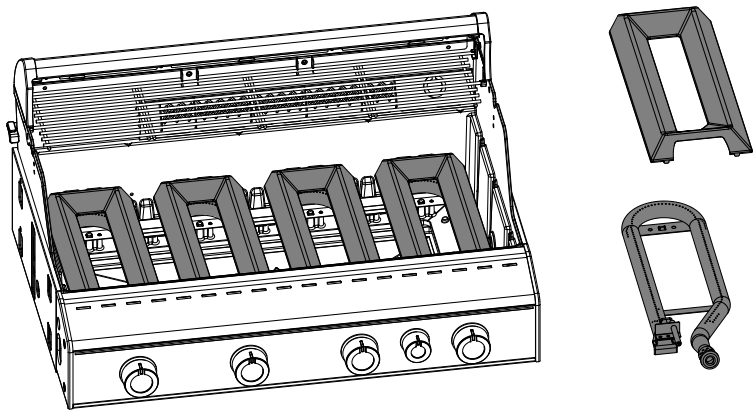
1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Prófið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**.
   Þetta skal einnig gera jafnvel þótt grillið komi samsett frá söluaðila.
3. Látið hvern brennara fyrir sig ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni .

⚠ **VIÐVÖRUN:** Notið aldrei alla brennara á sama tíma. Ef allir brennararnir eru notaðir á fullum krafti getur myndast ísing á gaskútnum sem veldur truflunum.

8. SKÝRINGAR FYRIR INNBYGGÐA GRILLIÐ HEAT X-415 H OG X-515 H

8.1 TWIN BURNER-BRENNARAR

Twin Burner-brennararnir eru úr ryðfríu stáli og með rafkveikju og mynda stærra eldunarsvæði samanborið við hefðbundinn brennara. Brennararnir eru með logavörn til að koma í veg fyrir fitubruna og ná jafnari hitadreifingu.



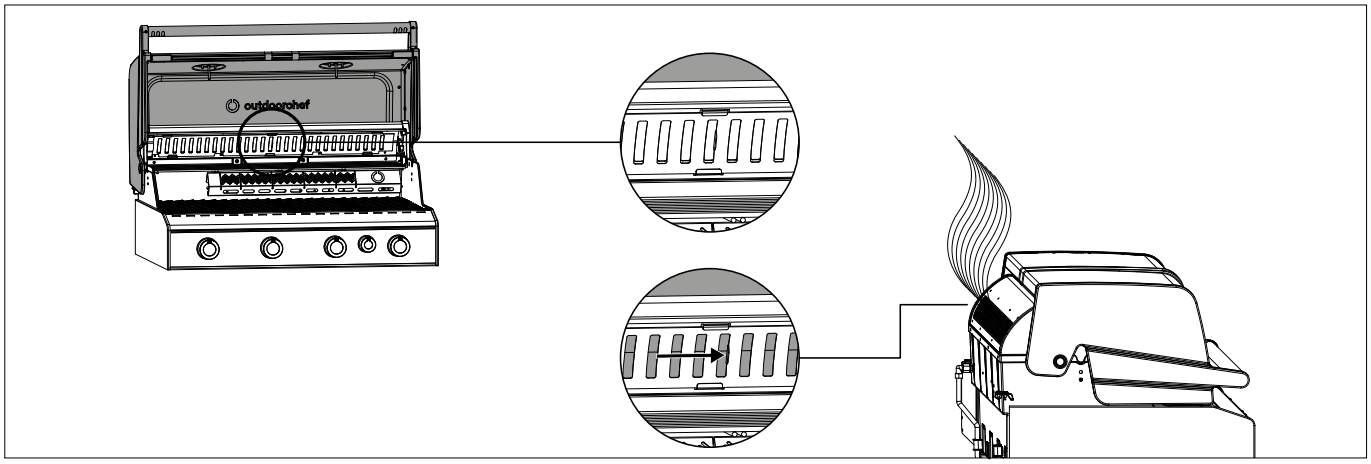
8.2. HITASTILLIR

Hægt er að fínstilla hitann nákvæmlega fyrir grillgrindina og hitunargrindina.

Hægeldun
Hægt er að hægelda með HEAT með því að hafa hitastillinn opinn og stilla brennarana.

Halda hita
Notaðu hitastillinn til að stilla hitastigið á hitunargrindinni og koma í veg fyrir að maturinn þinn haldi áfram að eldast.

ATHUGIÐ: Hafðu yfirbreiðslu yfir hitastillinum til að koma í veg fyrir að vatn berist inn í grillið.



8.3 BAKBRENNARI

⚠ **HÆTTA:** Gætið þess að stöðin sé fyrir framan óbrennanlegan og hitaþolinn bakvegg eða í að minnsta kosti 1,5 m fjarlægð frá eldfimum hlutum.
Með bakbrennara er alltaf hætta á að eldur kvikni fyrir aftan grillið.

Hitageislun aftan frá
Bakbrennarinn er notaður með teininum (fylgir ekki með).
Þegar grillmat er snúið á teini grillast hann jafnt á öllum hliðum og myndar gómsæta skorpu.

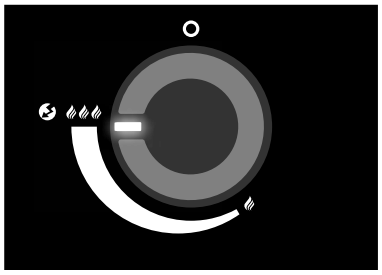
ÁBENDING: Við mælum með að nota OUTDOORCHEF teina og HEAT snúningskörfu.

9. NOTKUN Á INNBYGGÐA GRILLINU HEAT X-415 H OG X-515 H

9.1 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

⚠ **VIÐVÖRUN:** Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp viðkomandi brennara og snúið honum rangsælis á stillinguna .
   Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



5. Ef ekki kviknar á gasinu innan átta sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á .
   Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess
   (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

9.2 ÁÐUR EN BYRJAÐ ER AÐ GRILLA

1. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu
2. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu – .

9.3 ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á stillingu .
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
   Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
4. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið

9.4. ÞRIF OG VIÐHALD Á GRILLSVÆÐINU

9.4.1 ÞRIF

⚠ **VIÐVÖRUN:** Við þrif á grillinu innanverðu umhverfis brennarakerfið verður að gæta þess að skemma ekki brennarahlutana.

GRILLIÐ ÞRIFIÐ AÐ UTANVERÐU

ATHUGIÐ: Við þrif á yfirborðsflötum grillsins skal aldrei nota rúðuhreinsivökva eða annað hreinsiefni í úðabrúsa, því þessi efni geta valdið skemmdum á yfirborðsflötunum.

Hreinsið grillið að utanverðu og geymslufleti þess eingöngu með venjulegu mildu hreinsiefni (t.d. venjulegum uppþvottalegi). Ef notaður er sérstakur grillhreinsir (ekki er mælt með því) mælum við með því að hann sé fyrst prófaður á lítt sýnilegum stað.

GRILLIÐ ÞRIFIÐ AÐ INNANVERÐU

ATHUGIÐ: Þegar grillbursti úr næloni er notaður við þrif verður alltaf að gæta þess að grillið hafi náð að kólna.

Þrif sem mælt er með þegar um mikil óhreinindi er að ræða:

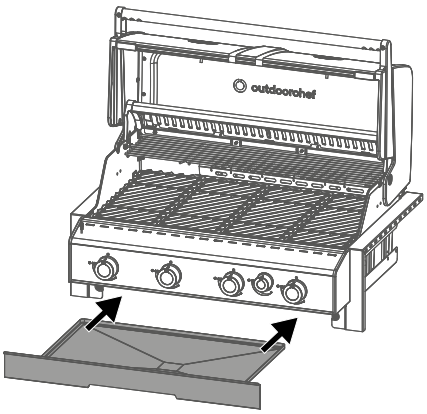
1. Hitið grillið á hæstu stillingu í u.þ.b. 10 mínútur til þess að brenna matarleifar (kjötleifar, fitu, sykur úr kryddlegi o.s.frv.).
2. Leyfið grillinu síðan að kólna alveg svo allar matarleifar festist/storkni (þannig verða þrifin einfaldari og skila meiri árangri).
3. Til að fá sem besta niðurstöðu skal þrífa grindina með OUTDOORCHEF grillbursta með nælon- eða messinghárum (ekki stálbursta).
4. Takið grillgrindina úr og þrífið grillið. Einnig er hægt að nota nælonsvamp og sápuvatn til að fjarlægja lausar matarleifar. Fyrir ítarlegri þrif mælum við með OUTDOORCHEF hreinsiefni fyrir grill og kaldreykingatæki.
5. Hluti úr ryðfríu stáli má hreinsa með venjulegu hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál eða með bónsvampi sem fæst í byggingavöruverslunum.

ATHUGIÐ: Mælt er með að þrífa grillið reglulega til að koma í veg fyrir uppsöfnun matarleifa og fitubruna.

ÁBENDING: Ef grillgrindin er þrifin eftir hverja notkun þarf ekki að þrífa hana áður en byrjað er að grilla næst.

ÞRIF Á FITUBAKKA

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef fitubakkinn er ekki nógu oft eða vel þrifinn getur kviknað í fitunni. Skoðið fitubakkann eftir hverja notkun og fjarlægið allar fituleifar.



9.4.2 VIÐHALD

Reglubundið viðhald grillsins tryggir rétta virkni.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær eða skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Til að lengja líftíma grillsins eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOORCHEF sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

9.5 BEIN OG ÓBEIN GRILLUN MEÐ HEAT

HVER ER MUNURINN?

BEIN GRILLUN
Þegar grillað er með beinum hita liggur maturinn beint fyrir ofan hitagjafann.

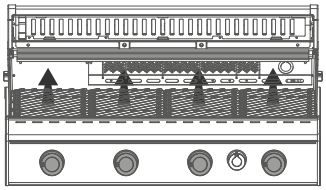
Þessi aðferð hentar vel til að snöggsteikja. Hátt hitastigið gefur steikinni fallega skorpu eða fullkomið grillmynstur.

ÓBEIN GRILLUN

Þegar grillað er með óbeinum hita er hitinn í hringrás umhverfis matinn. Lokið er haft niðri og því virkar grillið eins og blástursofn.
Þessi aðferð hentar vel til að grilla stærri kjötstykki við lágt hitastig eða til að grilla fisk.
„Low&slow“ grillaðferðin fyrir rétti eins og pulled pork, rif eða nautabringur notar óbeina grillun.

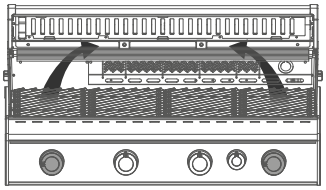
Með HEAT grillinu er auðvelt að skipta á milli beinnar og óbeinnar grillunar með einu handtaki.
Þegar grillað, eldað eða bakað er með óbeinum hita er matnum komið fyrir á miðri grindinni og aðeins kveikt upp í báðum ytri brennurunum.

BEINN HITI



Fyrir beina grillun og matreiðslu:
Setjið matinn yfir brennarann
sem kveikt er á.

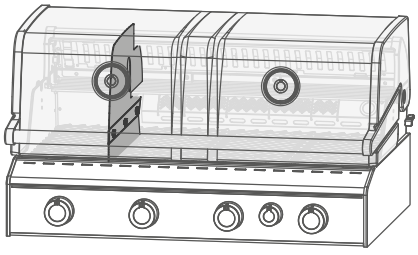
ÓBEINN HITI

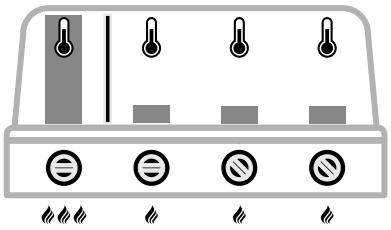


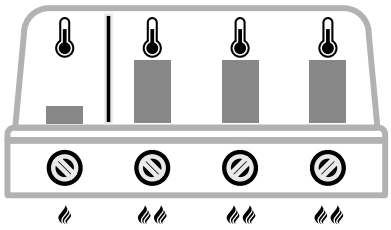
Fyrir óbeina grillun, eldun og bakstur:
Setjið matinn fyrir miðju, setjið lokið niður og
kveikið aðeins á báðum ytri brennurunum.

9.6 GRILLAÐ Á TVEIMUR GRILLSVÆÐUM

Auk hefðbundinna aðferða við grillun (sjá kaflann BEIN OG ÓBEIN GRILLUN) býður HEAT einnig upp á að grilla á tveimur grillsvæðum.
Með því að nota OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (selt sem aukahlutur) er hægt að grilla á tveimur grillsvæðum í HEAT. Þessi svæðaskipting býður upp á nýja möguleika, til dæmis að grilla mismunandi rétti í einu eða að koma í veg fyrir að bragð- og lykt smitist milli rétta.
Hægt er að stjórna grillsvæðunum sjálfstætt í gegnum hvern brennara. Hitamælarnir tveir í lokinu sýna hitastig viðkomandi svæðis.



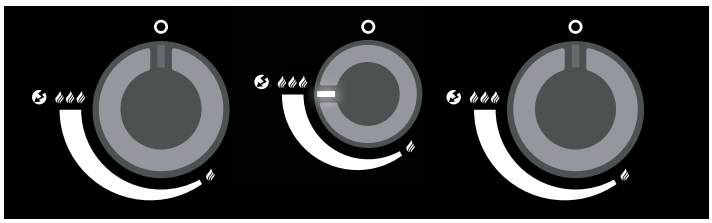




9.7 NOTKUN BAKBRENNARANS

9.7.1 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp bakbrennarans og snúið honum rangsælis á stillinguna . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



5. Ef ekki kviknar á gasinu innan átta sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á ◯.
   Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 3.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á bakbrennaranum eftir 3 tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**)

ATHUGIÐ: Til að fá fullkomnar niðurstöður ráðleggjum við þér að nota OUTDOORCHEF tein HEAT. Hann fæst sem aukahlutur frá söluaðila.

⚠ **HÆTTA:** Notið aldrei bakbrennarann saman með aðalbrennurunum á svæði bakbrennarans.

⚠ **VARÚÐ** Ef allir brennararnir eru notaðir á fullum krafti getur myndast ísing á gaskútnum sem veldur truflunum.





9.7.2 ÁÐUR EN BYRJAÐ ER AÐ GRILLA

1. Fjarlægið hitunargrindina, hitinn frá bakbrennurunum getur skemmt hitunargrindina.
2. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu .
3. Setjið matinn á teininum á grillið og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu – .

ÁBENDING: Setjið skál undir teininn og grillmatinn til að taka við safa og fitu, til að grillið óhreinkist ekki að óþörfu. Safinn og fitan eru einnig góður grunnur fyrir bragðgóðar sósur.

9.7.3 ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir bakbrennarann á stillingu ◯.
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
   Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
4. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið

9.8 ÞRIF OG VIÐHALD Á BAKBRENNARA

9.8.1 ÞRIF

Við mælum með að þrífa bakbrennarann eftir hverja notkun. Þrífið hann með hefðbundnu stálhreinsiefni eða svampi sem fæst í byggingarvöruverslunum.

9.8.2 VIÐHALD

Sinna þarf viðhaldi bakbrennarans reglulega til þess að tryggja að hann virki rétt.

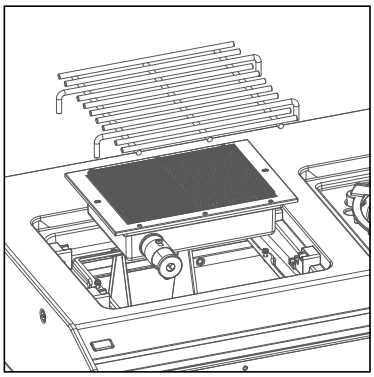
- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær eða skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef einhver vafi leikur á skaltu hafa samband við söluaðila gaskútsins eða sölustaðinn. Nauðsynlegt er að skoða gasslönguna eftir sprungum, beyglum og öðrum skemmdum eftir langan tíma í geymslu og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.

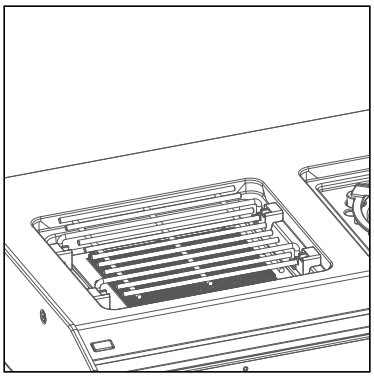
10. SKÝRINGAR OG NOTKUN Á INNBYGGÐA GRILLINU HEAT X-245 H

10.1. ÚTSKÝRING Á BLAZING ZONE®

10.1.1 GRILLAÐ MEÐ INNRAUÐUM GEISLUM

Hvernig virkar innrauður brennari?
Þegar kveikt er á BLAZING ZONE® dreifist gasloginn jafnt yfir keramikplötuna myndar þannig innrauða geisla á yfirborðinu sem beina áköfum beinum hita sem er allt að 900 gráður á Celsíus að matnum. Þannig er hægt að ná fram mun hærra hitastigi en með venjulegum gasbrennara.





Hár hiti, 600 – 900 °C

Öflugur keramikbrennari
Grillað við hátt hitastig
Kjötið fær fullkomna skorpu
Hæðarstillanleg grind, 3 þrep
Fullkomið fyrir sneiðar með lítilli fitu

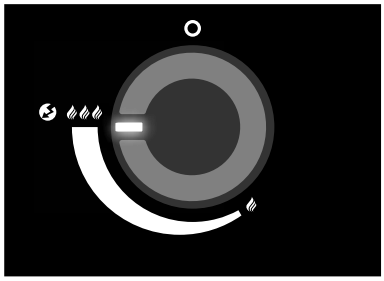
Með BLAZING ZONE® er hægt að grilla steikur við hámarkshita allt að 900 °C og fá fullkomna skorpu á kjötið.

10.2 ÞRIF Á BLAZING ZONE®

10.2.1 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

⚠ **VIÐVÖRUN:** Lokið verður alltaf að vera opið meðan á notkun stendur.

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu.
3. Opnið fyrir gasið hjá gaskútnum. Ýtið á gasstillihnapp BLAZING ZONE® og snúið honum rangsælis á stillinguna . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



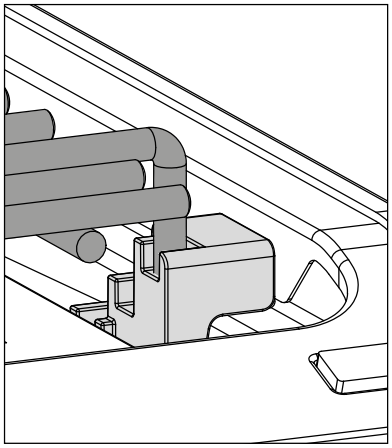
4. Ef ekki kviknar á gasinu innan átta sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á ○.
   Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 3.
5. Ef ekki er hægt að kveikja á brennara BLAZING ZONE® eftir 3 tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

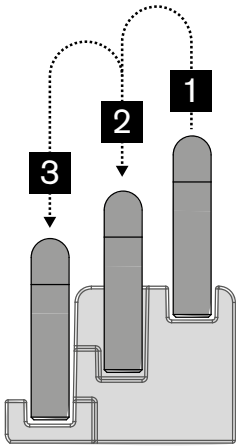
⚠ **VARÚÐ** Ef allir brennararnir eru notaðir á fullum krafti getur myndast ísing á gaskútnum sem veldur truflunum.

10.2.2 ÁÐUR EN BYRJAÐ ER AÐ GRILLA

⚠ **VIÐVÖRUN:** Notið ávallt hitaþolna hanska við vinnuna.
Látið BLAZING ZONE® fyrst kólna að fullu áður en hlutar eru snertir.

1. Setjið grillgrindina í þá stöðu sem óskað er eftir.
2. Hitið BLAZING ZONE® í um 10 mínútur á viðeigandi stillingu – .
3. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu – .





10.2.3 ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

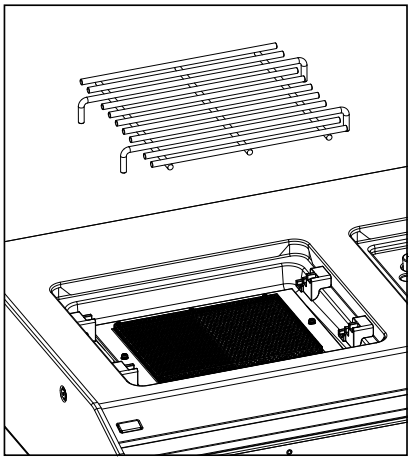
1. Stilltu stjórnhnappinn fyrir BLAZING ZONE® á .
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
   Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
3. Látið BLAZING ZONE® kólna alveg og þrífið síðan grillgrindina.
4. Lokaðu lokinu aðeins þegar BLAZING ZONE® hefur kólnað.
5. Breiðið yfir grillið og allt BLAZING ZONE með viðeigandi yfirbreiðslu.

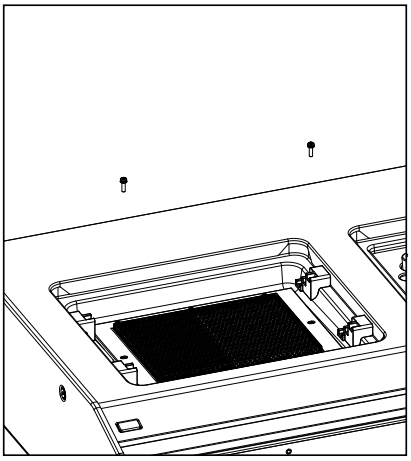
10.3 ÞRIF OG VIÐHALD Á BLAZING ZONE®

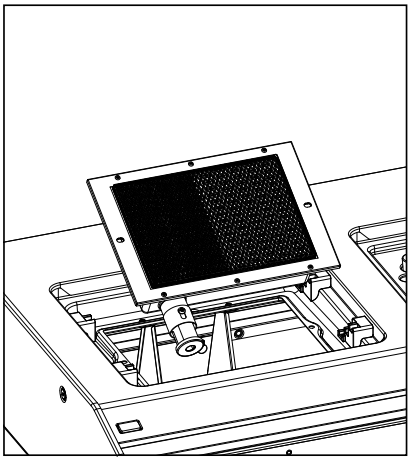
10.3.1 ÞRIF

Við mælum með því að þrífa BLAZING ZONE® eftir að grillið hefur verið notað þrisvar sinnum. Þegar það er gert skal taka grillgrindina úr og þvo búnaðinn svo einfaldlega í uppþvottavél. Þurrkið innan úr með þurri tusku og tæmið úr fitubakkanum.

Við mælum með því að einu sinni á ári sé brennari BLAZING ZONE® tekinn úr og allt svæðið í kring þrifið.







Þegar búið er að taka BLAZING ZONE® úr skal gera eftirfarandi:

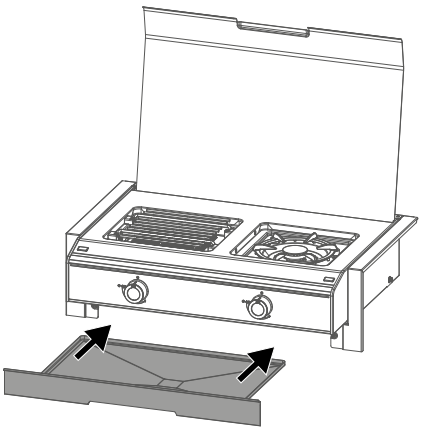
1. Athugið hvort brennarinn hefur aflagast eða hvort sprungur eru í honum.
2. Hægt er að hreinsa / bursta úr þrengslarörunum (á brennaranum) með þunnum flöskubursta.
3. Hreinsið innan úr burðargrind BLAZING ZONE®. Ekki má nota sterk eða eldfim hreinsiefni við þessi þrif.

4. Setjið síðan allt BLAZING ZONE® aftur í hliðarborðið samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þrifin verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á BLAZING ZONE® og láta búnaðinn ganga í nokkrar mínútur á hæstu stillingu.

ÞRIF Á FITUBAKKA

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef fitubakkinn er ekki nógu oft eða vel þrifinn getur kviknað í fitunni. Skoðið fitubakkann eftir hverja notkun og fjarlægið allar fituleifar.



10.3.2 VIÐHALD

Sinna þarf viðhaldi BLAZING ZONE ® reglulega til þess að tryggja að það virki rétt.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær eða skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Til að lengja líftíma grillsins og BLAZING ZONE® eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOORCHEF sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum

10,4. ÚTSKÝRING Á COOKING ZONE

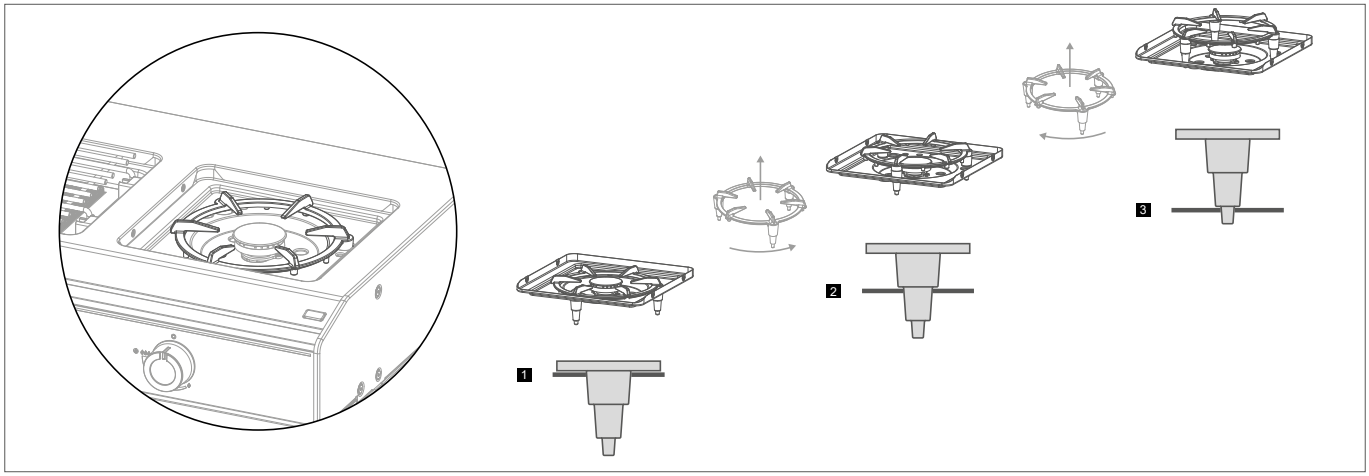
10.4.1 ÞRJÚ ELDUNARSVÆÐI

Eins og nafnið gefur til kynna er nýi COOKING ZONE meira en bara venjulegur hliðarbrennari, því hann býður upp á mun breiðara hitasvið. Á meðan venjulegir hliðarbrennarar eru yfirleitt ætlaðir fyrir meðalhátt og hátt hitastig er einnig hægt að nota COOKING ZONE við matseld sem krefst lægra hitastigs (til að elda pastasósur, súpur, kássur o.s.frv.).

Það sem gerir þetta mögulegt er ný hönnun brennarans og að hægt er að nota hliðarbrennarann í þremur mismunandi hæðum.

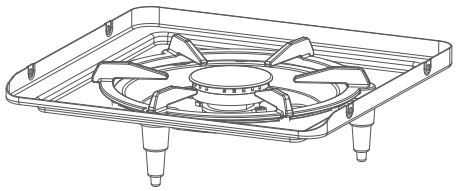
Lögun sterkbyggðrar steypujárnsgrindarinnar gerir það tilvalið að nota OUTDOORCHEF BBQ Wok pönnuna á COOKING ZONE, en hún smellpassar á grindina (án þess að nota þurfi millihring)

Hæðarstilling steypujárnsgrindarinnar



Hettur fyrir steypujárnsgrind

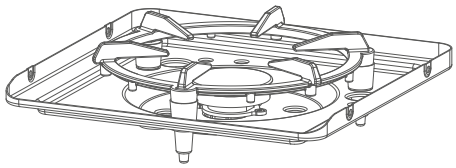
Gætið þess að nota alltaf meðfylgjandi silíkonhettur fyrir steypujárnsgrindina. Þær verja götin fyrir hæðarstillingu grindarinnar gegn því að rispast.



Hár hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við hátt hitastig

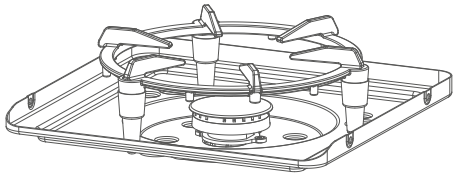
- Snöggsteikja kjöt, fisk og grænmeti



Meðalhár hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við meðalhátt hitastig

- Steikja eða gufusjóða kjöt, fisk og grænmeti
- Steikja sterkjuríkt grænmeti, t.d. kartöflur, rösti o.s.frv.



Lítill hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við lægra hitastig

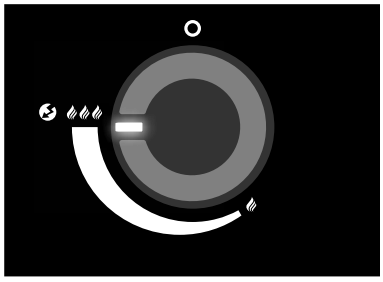
- Sjóða sósur, súpur, pottrétti og hrísgrjónarétti

10.5 NOTKUN Á COOKING ZONE

10.5.1 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

⚠ **VIÐVÖRUN:** Lokið verður alltaf að vera opið meðan á notkun stendur.

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp COOKING ZONE og snúið honum rangsælis á stillinguna . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



5. Ef ekki kviknar á gasinu innan átta sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á .
   Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 3.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á brennara COOKING ZONE eftir 3 tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

⚠ **VARÚÐ** Ef allir brennarar eru notaðir á fullum krafti getur myndast ísing í gaskútnum og truflað virkni hans.

10.5.2 FYRIR MATREIÐSLU

⚠ **VIÐVÖRUN:** Notið ávallt hitaþolna hanska við vinnuna. Leyfðu COOKING ZONE fyrst að kólna alveg áður en hlutar þess eru snertir.

1. Setjið steypujárnsgrindina í viðeigandi stöðu (3 hæðarstillingar).
2. Setjið pönnuna eða Wok-pönnuna á steypujárnsgrindina og hitið í 5 mínútur á viðeigandi stillingu – .
3. Setjið grillmatinn á pönnuna eða Wok-pönnuna og stillið hitastigið með viðeigandi hætti á bilinu – .

10.5.3 EFTIR MATREIÐSLU

1. Stillið gasstillihnapp brennarans á .
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
   Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
3. Látið COOKING ZONE kólna að fullu og þrífið fyrst þá svæðið undir steypujárnsgrindinni.
4. Breiðið yfir grillið og allt COOKING ZONE með viðeigandi yfirbreiðslu.

10.6 ÞRIF OG VIÐHALD Á COOKING ZONE

10.6.1 ÞRIF

Við mælum með því að þrífa COOKING ZONE eftir að grillið hefur verið notað þrisvar sinnum. Þegar það er gert skal taka steypujárnsgrindina úr og þrífa svæðið undir henni.

10.6.2 VIÐHALD

Sinna þarf viðhaldi á COOKING ZONE reglulega til að tryggja að það virki rétt.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær eða skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta (einkum steypujárnsgrindina) með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Til að lengja líftíma grillsins og COOKING ZONE eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOORCHEF sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.

Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

11. SAFETY LIGHT ÖRYGGISLJÓS

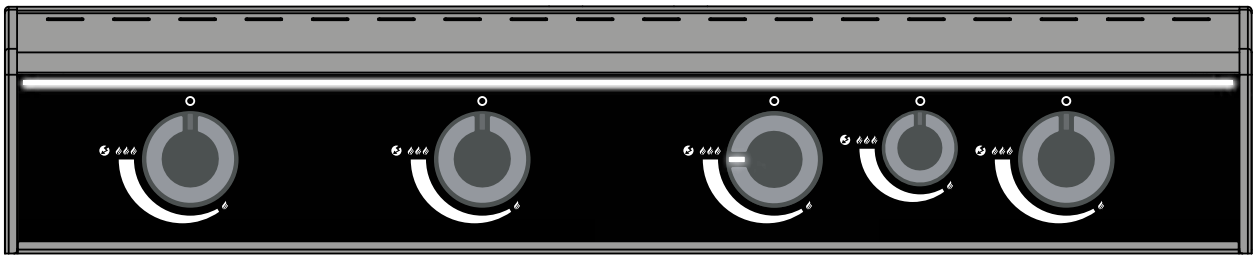
⚠ **VIÐVÖRUN:** Þegar búið er að grilla skal ávallt gæta þess að skrúfa fyrir gaskútinn og loka fyrir gaskranann.

Það kviknar á SAFETY LIGHT-öryggisljósinu á snúningshnappnum þegar gasstillihnappinum er snúið úr stöðu ◯ rangsælis í áttina 🔥🔥🔥🔥 og þannig opnað fyrir gasstreymið.
SAFETY LIGHT-kerfið fær straum úr Powerbank sem fylgir með.

Kosturinn:

- SAFETY LIGHT-kerfið minnir notandann á að opið er fyrir ventilinn og gas getur sloppið út.

Stjórnborð HEAT - Snúningsstillir með Safety Light.



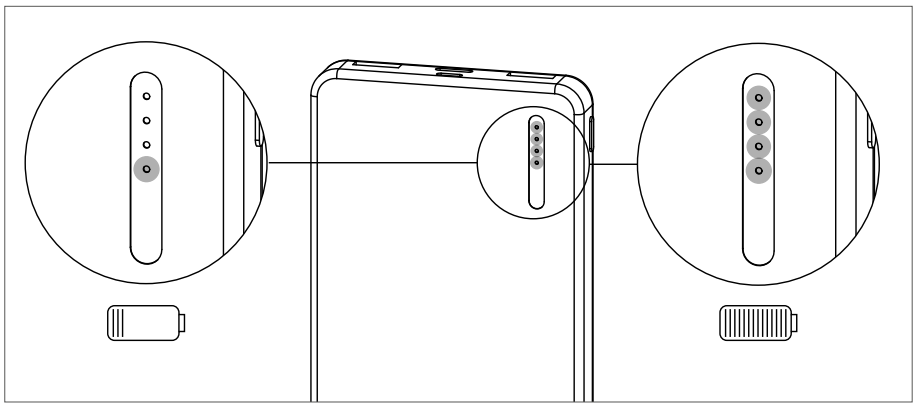
Þegar gasstillihnappi er snúið kviknar bæði á SAFETY LIGHT og á lýsingunni í stjórnborðinu (OUTDOORCHEF-lógóið, vöruheitið og umhverfisljósið loga). Þessi ljós fá einnig straum úr Powerbank.

Ljósin slökkna um það bil 10 sekúndum eftir að allir gasstillihnappar eru kyrrir á sínum ◯ stað.

12. POWERBANK

Powerbank veitir afli til SAFETY LIGHT, rafkveikjunnar og LED ljósanna.
Ráðlagt er að fjarlægja það eftir hverja notkun á grillinu, hlaða til fulls og geyma á þurrum stað.

Notkunar tími er u.þ.b. 8 klst. og það tekur u.þ.b. 7 klst. að fullhlaða það þegar það er alveg tómt.
Hægt er að sjá hleðslustöðuna á skjánum á Powerbank.



ÁBENDING: Ráðlagt er að taka Powerbank út eftir hverja notkun og hlaða til fulls.

ÁBENDING: Ef þörf er á öðru Powerbank er hægt að panta það á www.outdoorchef.com.

ÁBENDING: Í staðinn fyrir Powerbank er einnig hægt að tengja HEAT beint við rafmagn með því að nota OUTDOORCHEF straumbreytinn (fáanlegur sem aukabúnaður).

ATHUGIÐ: Ráðlagt er að nota eingöngu OUTDOORCHEF Powerbank.
Ef þú vilt samt sem áður nota annað verður að gæta þess að úttaksspennan sé ekki hærri en 5V/2,1A.

13. RÁÐ FYRIR STEYPUJÁRNSGRINDINA

FYRSTA HITUN

- Skola skal af grillgrindum úr steypujárni með vatni fyrir fyrstu notkun.
- Penslið grindina þunnt með hreinni matarolíu.
- Hitið grindina á grillinu í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni .
- Hitunin myndar húð sem verndar steypujárnsgrindar gegn ryði.

NOTKUN

Forhitið steypujárnsgrindurnar í að minnsta kosti 5 mínútur á stillingunni.
Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar steypujárnsgrindur á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

ÞRIF

- Brennið af steypujárnsgrindunum með því að láta grillið ganga á fullum styrk í u.þ.b. 10 mínútur.
- Látið grindurnar svo kólna.
- Notið nælon- eða messingbursta (ekki stálbursta) við þrifin til að losa matarleifar og óhreinindi.
- Ef erfitt er að ná óhreinindum af: Notið OUTDOORCHEF hreinsiefni fyrir dýpri þrif.
- Ekki nota sterkt, fituleysandi og ætandi hreinsiefni.

ATHUGIÐ: Hreinsiefni og mikið vatn skemma verndandi húðina á steypujárnsgrindinnni svo hún er líklegri til að ryðga.

14. BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennaranum:

- Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.

  ⚠ **VARÚÐ:** Þegar þetta er athugað verður að vera skrúfað fyrir gasið á kútnum.
- Athugið hvort opið er fyrir gasstreymið á kútnum.
- Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að Powerbank hafi verið sett rétt í og sé fullhlaðið.
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikju og rafskauti eru vel festar.
- Hægt er að kveikja upp í grillinu handvirkt með því að stinga langri eldspýtu eða löngum kveikjara inn í opið hægra megin á grillsvæðinu.

Lítil eða engin afköst:

- Athugið hvort skordýr eða köngulær/köngulóarvefir hafa stíflað brennarana.

  Frekari upplýsingar um þrif á brennurum er að finna hér:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT-öryggisljósið virkar ekki:

- Athugið hvort skrúfað hefur verið frá gasinu með gasstillihnöppunum. (Með skrúfað fyrir ventilinn á gaskútnum).
- Gangið úr skugga um að Powerbank sé rétt sett í og fullhlaðinn.

15. NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Ítarlegar upplýsingar um notendaábyrgð/ábyrgð er að finna í almennum viðskiptaskilmálum okkar á slóðinni https://www.outdoorchef.com/agb

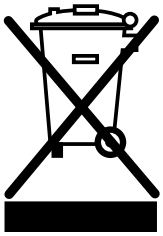
Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Sviss | www.outdoorchef.com

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar á www.outdoorchef.com
** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

16. VARAHLUTIR

Hægt er að kaupa varahluti hjá sérhæfðum söluaðilum.

17. FÖRGUN ÚRGANGS



Þetta merki táknar að þessari vöru og meðfylgjandi Powerbank má ekki farga með heimilissorpi hvar sem er í ESB. Til að forðast hugsanlegan skaða fyrir umhverfið eða heilsu manna vegna rangrar förgunar skal endurvinna þessa hluti á ábyrgan hátt. Fargið notaða tækinu á viðkomandi móttökustöð eða hafið samband við söluaðilann sem seldi vöruna. Hægt er að endurvinna þessa vöru á umhverfisvænan hátt.

Takið Powerbank úr tækinu áður en farið er með það í endurvinnslu og fargið honum í samræmi við staðbundnar reglugerðir.

18. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Bútan G30 / própan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbör)}$	bútan 30 mbör / própan 37 mbör
$I_{3B/P\ (30\ mbör)}$	bútan / própan 30 mbör
$I_{3B/P\ (50\ mbör)}$	bútan / própan 50 mbör
Gasafl	21,2 kW H_S
Gasnotkun	1483 g/klst.

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Bútan G30 / própan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbör)}$	bútan 30 mbör / própan 37 mbör
$I_{3B/P\ (30\ mbör)}$	bútan / própan 30 mbör
$I_{3B/P\ (50\ mbör)}$	bútan / própan 50 mbör
Gasafl	25,4 kW H_S
Gasnotkun	1776 g/klst.

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	Bútan G30 / própan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbör)}$	bútan 30 mbör / própan 37 mbör
$I_{3B/P\ (30\ mbör)}$	bútan / própan 30 mbör
$I_{3B/P\ (50\ mbör)}$	bútan / própan 50 mbör
Gasafl	6,50 kW H_S
Gasnotkun	455 g/klst.

AÐALBRENNARI

Afl	4,20 kW H_S
Gasnotkun	294 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútar (50 mbör)	0,86 mm / merking: BE

BLAZING ZONE®

Afl	3,60 kW H_S
Gasnotkun	252 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,90 mm / merking: BM
Stútar (50 mbör)	0,78 mm / merking: BD

COOKING ZONE

Afl	2,90 kW H_S
Gasnotkun	203 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,84 mm / merking: AR
Stútar (50 mbör)	0,74 mm / merking: AE

BAKBRENNARI

Afl	4,40 kW H_S
Gasnotkun	308 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,02 mm / merking: AN
Stútar (50 mbör)	0,90 mm / merking: BM

POWERBANK

Afl	10.000 mAh
Inntak	5V / 2,0 A
Úttak	5V / 2,1 A

Rafkveikja

Rafkveikjan fær straum frá Powerbank sem fylgir með.

Upplýsingar um hitamæli

Frávik hitamælis geta verið +/– 10%.

Vefsvæði

Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og annan fróðleik um OUTDOORCHEF-vörur er að finna á www.outdoorchef.com

INHOUDSOPGAVE

1. HET SERIENUMMER VAN UW BARBECUE EN WAAROM DIT BELANGRIJK IS 319

2. DE BEDIENINGSHANDLEIDING 319

2.1 Bewaren van bedieningshandleiding

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 320

3.1 Installatie en montage
3.2 Bediening
3.3 Opslag en/of niet-gebruik

4. GASFLESSEN 323

5. INBEDRIJFSTELLING VAN DE BARBECUE 324

5.1 Aansluiting van de gasslang
5.2 Controle op lekkages

6. VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE 326

6.1 Hoofdschakelaar
6.2 Draaiknoppen
6.3 Sfeerverlichting

7. VOOR HET EERSTE GEBRUIK 327

8. VERKLARING VAN DE INBOUWBARBECUES HEAT X-415 H EN X-515 H 328

8.1 Twin Burner
8.2. Heat Regulator
8.3 Achterbrander

9. BEDIENING VAN DE INBOUWBARBECUES HEAT X-415 H EN X-515 H 329

9.1 Handleiding voor het aansteken
9.2 Vóór het barbecueën
9.3 Na het barbecueën
9.4. Reiniging en onderhoud van de grillruimte
9.5 Directe en indirecte grillmethode met de HEAT
9.6 Grillen in twee grillruimten
9.7 Bediening van de achterbrander
9.8 Reiniging en onderhoud van de achterbrander

10. VERKLARING EN BEDIENING VAN DE INBOUWBARBECUE HEAT X-245 H 334

10.1. Verklaring van de Blazing Zone®
10.2 Bediening van de Blazing Zone®
10.3 Reiniging en onderhoud van de Blazing Zone®
10.4. Verklaring van de Cooking Zone
10.5 Bediening van de Cooking Zone
10.6 Reiniging en onderhoud van de Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 339

12. POWERBANK 340

13. OPMERKINGEN OVER DE GIETIJZEREN ROOSTERS 340

14. VERHELPEN VAN STORINGEN 341

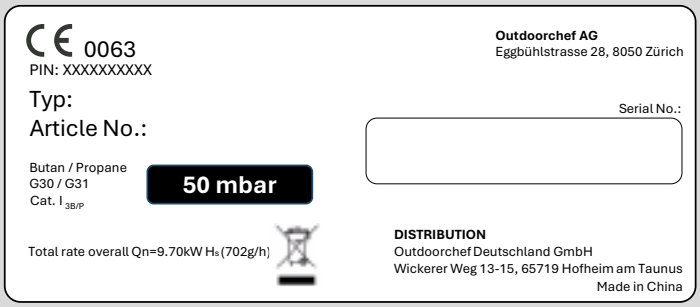
15. CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE 341

16. VERVANGENDE ONDERDELEN 341

17. AFVOER 341

18. TECHNISCHE INFORMATIE 342

1. HET SERIENUMMER VAN UW BARBECUE EN WAAROM DIT BELANGRIJK IS



BELANGRIJK:
U vindt het serienummer van uw grill, afhankelijk van het model, op de gegevensticker die zich ofwel op het grillframe of op de bodemplaat bevindt.

Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Noteer het serienummer van uw barbecue in de daarvoor bestemde ruimte boven "Serienummer".

2. DE BEDIENINGSHANDLEIDING

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt.

2.1 BEWAREN VAN BEDIENINGSHANDLEIDING

Opmerking voor de consument: Deze bedieningshandleiding moet door de consument worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn.
Alle handleidingen zijn ook beschikbaar op www.outdoorchef.com.

Opmerking voor de installateur: Deze bedieningshandleiding moet bij de consument blijven.

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt.
Alleen buiten gebruiken.

De aanwijzingen **GEVAAR, WAARSCHUWING** en **OPGELET** worden in deze bedieningshandleiding gebruikt om belangrijke en kritische gebruiksinformatie te benadrukken. Lees deze instructies en volg ze op om de veiligheid te waarborgen en schade aan eigendommen en persoonlijk letsel te voorkomen.

⚠ **GEVAAR:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.
⚠ **WAARSCHUWING:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.
⚠ **OPGELET:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot lichte of matige verwondingen kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.

⚠ GEVAAR	⚠ WAARSCHUWING
Als u gas ruikt: ▪ Sluit de gastoevoer naar de barbecue af. ▪ Doof alle open vuur. ▪ Open het deksel. ▪ Als u nog steeds gas ruikt, ga dan weg van de barbecue en neem onmiddellijk contact op met de brandweer.	▪ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen, materialen en/of gassen (benzine, gas, licht ontvlambaar materiaal, enz.) in de onmiddellijke nabijheid van uw barbecue. ▪ Bewaar een ongebruikte gasfles nooit in de buurt van de barbecue of in gesloten ruimtes.

3.1 INSTALLATIE EN MONTAGE

Lees de bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat.
Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschut staat tegen wind.

⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat uw inbouwbarbecue alleen in brand- en hittebestendige materialen wordt geïnstalleerd en een veiligheidsafstand van minimaal 1,5 m tot brandbare voorwerpen aanhoudt.

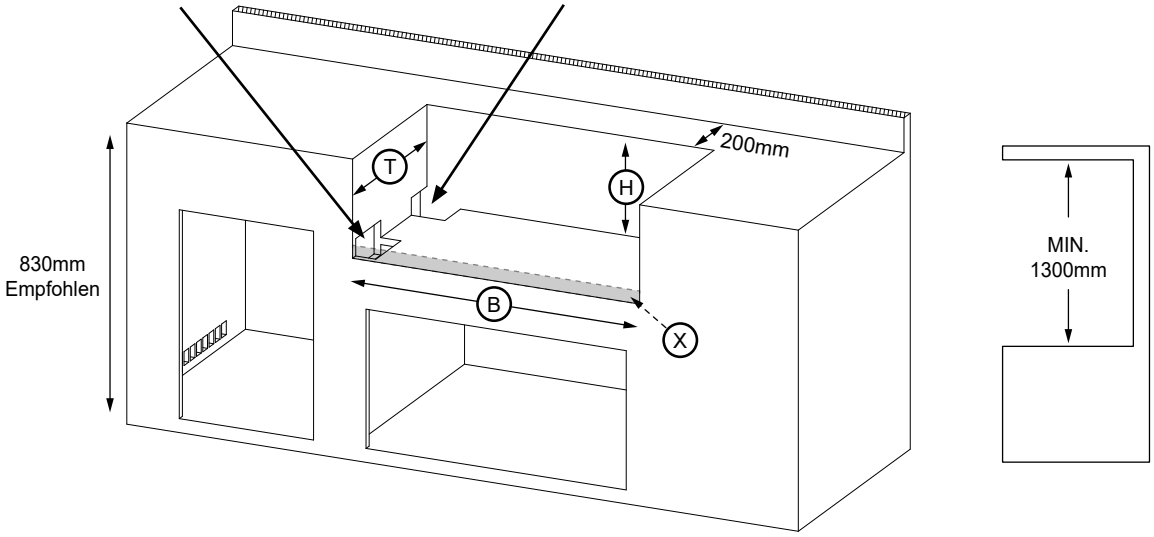
⚠ **GEVAAR:** Deze barbecue is niet geschikt voor installatie in of op boten of caravans.

⚠ **GEVAAR:** Volg altijd de installatie-instructies in de aparte montagehandleiding.

MODEL	Afmeting van de uitsparing			
	B	T	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100mm

OPENINGVOOR ELEKTRONICA

OPENING VOOR AANSLUITING GASLEIDING



⚠ **OPGELET:** Bij het opbergen van de gasfles onder de inbouwbarbecue wordt een installatiehoogte van **min. 1100 mm aanbevolen**.

⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Het is essentieel dat de gasslang uit de buurt van de hete buitenkant van de barbecue worden gehouden. De slang mag niet worden verdraaid.
De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.

⚠ **WAARSCHUWING:** De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-normen en BS-norm (Gasdrukregelaar BS EN 16129 / gasslang BS EN 16436 / gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).

⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet aanpassen of modificeren. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voor de inbedrijfstelling en na het aansluiten van een nieuwe gasfles moeten de aansluitonderdelen gecontroleerd worden volgens
de aanwijzingen bij **CONTROLE OP LEKKAGES** in deze handleiding.

3.2 BEDIENING

Elke persoon die deze barbecue bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de barbecue niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de barbecue. Zet de barbecue of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie.
Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt. De barbecue mag alleen buiten gebruikt worden en alleen worden geïnstalleerd in vuurvaste materialen.

⚠ **GEVAAR:** Gebruik de barbecue alleen buitenshuis. Nooit binnenshuis gebruiken, zoals in garages, gebouwen, tenten en andere afgesloten ruimten of onder ontvlambare constructies.

⚠ **GEVAAR:** Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.

⚠ **GEVAAR:** De barbecue mag alleen worden geïnstalleerd in vuurvaste materialen. Plaats het apparaat met een veiligheidsafstand van 1,5 meter tot brandbare materialen. Zie afzonderlijke montagehandleiding.

⚠ **GEVAAR:** Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.

⚠ **GEVAAR:** Draai na gebruik de gasregelknop van de barbecue altijd in de ◯-positie en sluit de gastoevoer op de gasfles af.

⚠ **GEVAAR:** Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de ◯-positie staat en dat de gastoevoer
van de gasfles afgesloten is. Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum.
Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen
(gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de slang loskoppelt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de ◯ positie en sluit
de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.

⚠ **WAARSCHUWING:** Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

⚠ **WAARSCHUWING:** Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel.
De ventilatieopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Dek de gebieden rond de BLAZING- en COOKING ZONE tijdens het gebruik nooit af, dit kan leiden tot warmteontwikkeling.

⚠ **WAARSCHUWING:** Er mogen geen kookpotten, pannen of grillplaten op de BLAZING ZONE® worden geplaatst, alleen op de COOKING ZONE.

⚠ **WAARSCHUWING:** Op de COOKING ZONE mogen geen steelpannen of pannen met de volgende diameters worden gebruikt <20cm >32cm.

⚠ **WAARSCHUWING:** Breng de powerbank nooit in contact met vlammen of hoge temperaturen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.

⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt

⚠ **OPGELET:** Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van de barbecue. Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben.

⚠ **OPGELET:** De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.

⚠ **OPGELET:** De barbecue blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt
en leg geen voorwerpen op de barbecue, er bestaat brandgevaar.

⚠ **OPGELET:** Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.

⚠ **OPGELET:** Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is,
wendt u dan tot een gastechnicus.

⚠ **OPGELET:** Plaats nooit hete voorwerpen zoals grillroosters, grill- en gietijzeren pannen op de planken naast uw barbecue. Het oppervlak kan beschadigd raken.

⚠ **OPGELET:** Plaats geen brandbare voorwerpen in de directe omgeving van de grillkamer.

⚠ **OPGELET:** De hitte van de grill kan het aangrenzende werkblad sterk verwarmen. Vermijd contact met het hete oppervlak.

3.3 OPSLAG EN/OF NIET-GEBRUIK

⚠ **GEVAAR:** Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.

⚠ **GEVAAR:** Als de barbecue tijdens de winter binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.

⚠ **OPGELET:** Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

⚠ **OPGELET:** Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen en laat u de barbecue eerst drogen.

4. GASFLESSEN

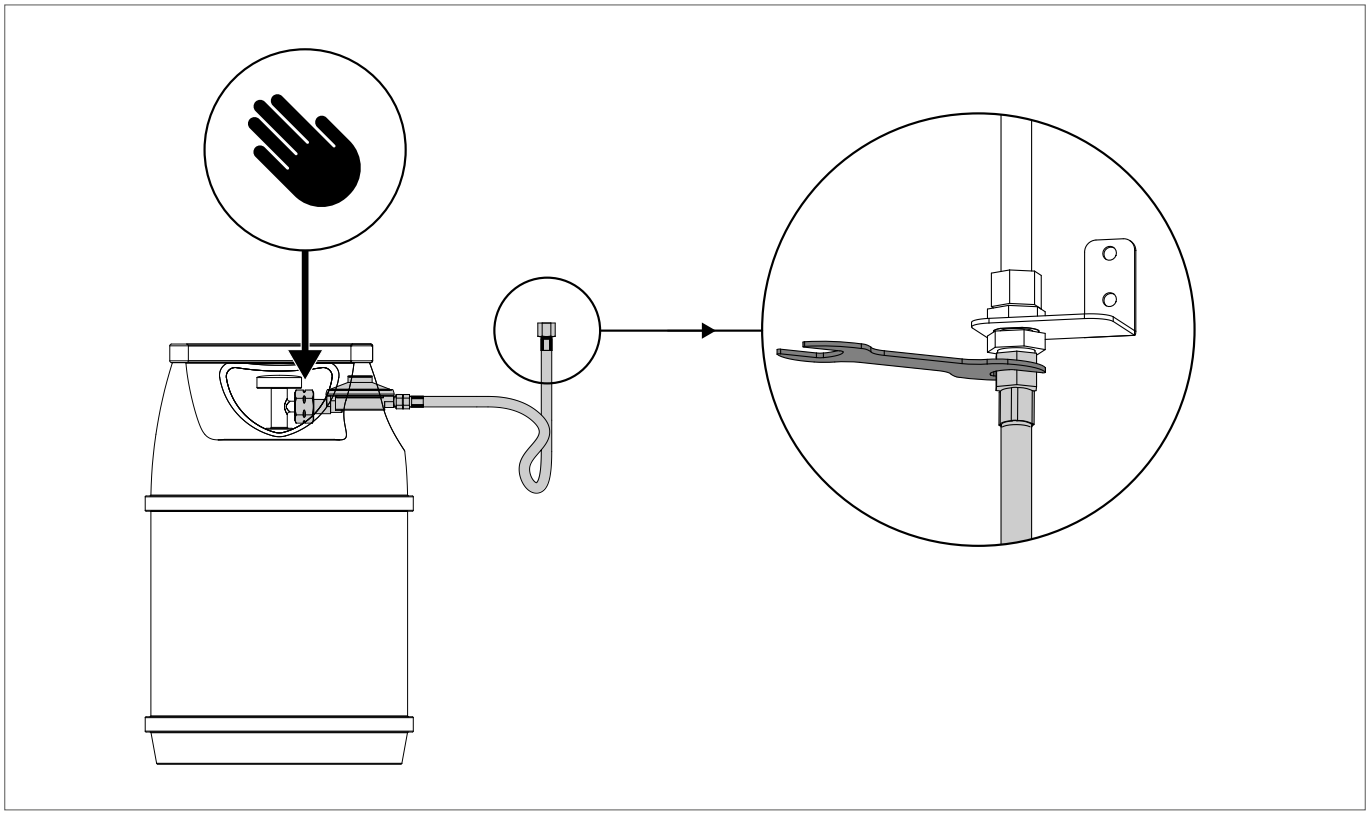
⚠ **GEVAAR:** De barbecue is alleen geschikt voor gebruik met gasflessen, hij mag niet gebruikt worden via een aardgasaansluiting.

- De gasflesruimte en de gasfles moeten altijd goed toegankelijk zijn. Volg de instructies in de aparte montagehandleiding.
- Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.
- Voer voor iedere ingebruikneming en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit.
- Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50°C en bewaar ze nooit in een gesloten ruimte of in een kelderverdieping.
- Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.
- **AANWIJZING:** Controleer of drukregelaar en gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Gebruik uitsluitend gasflessen die voldoen aan de landennorm. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasbarbecue in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

5. INBEDRIJFSTELLING VAN DE BARBECUE

5.1 AANSLUITING VAN DE GASSLANG

⚠ **WAARSCHUWING:** De gasslang moet met behulp van de meegeleverde sleutel worden aangesloten om ervoor te zorgen dat de verbinding stevig genoeg is vastgeschroefd. Voor uw veiligheid mag de gasslang nooit met de hand worden vastgeschroefd (dit om mogelijke barbecuebranden te voorkomen).



Let ook op de informatie in de afzonderlijke montagehandleiding van uw barbecue.

5.2 CONTROLE OP LEKKAGES

⚠ **WAARSCHUWING:** Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken.

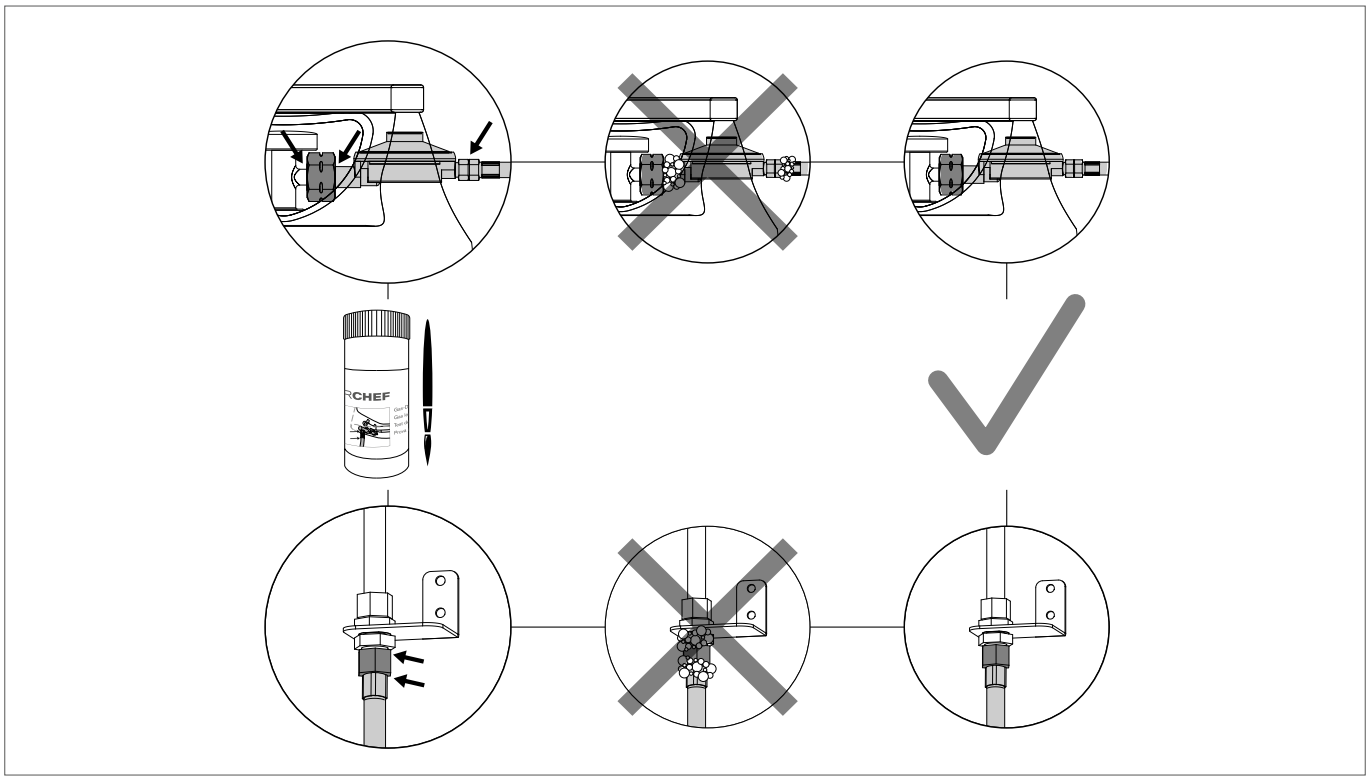
Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het

het barbecueseizoen.

⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn.

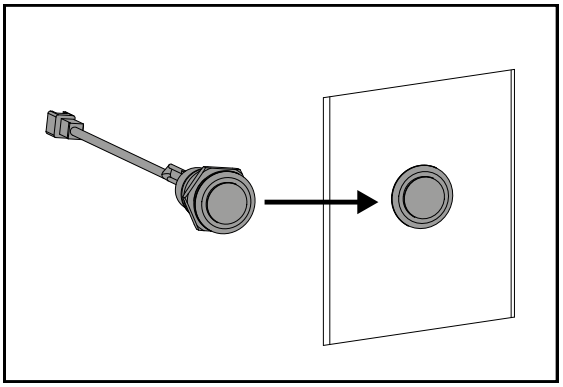
1. De gasregelknop moet op positie ○ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang/ de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, richt u dan tot een bevoegde gastechnicus.



6. VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE

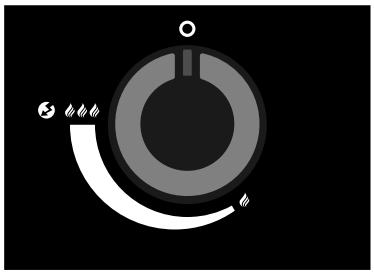
6.1 HOOFDSCHAKELAAR

De hoofdschakelaar wordt in de onderkast geïnstalleerd volgens de afzonderlijke montagehandleiding.
De knop licht groen op in de stand ON.



6.2 DRAAIKNOPPEN

Temperatuurstanden en ontsteking



○ : Uit positie

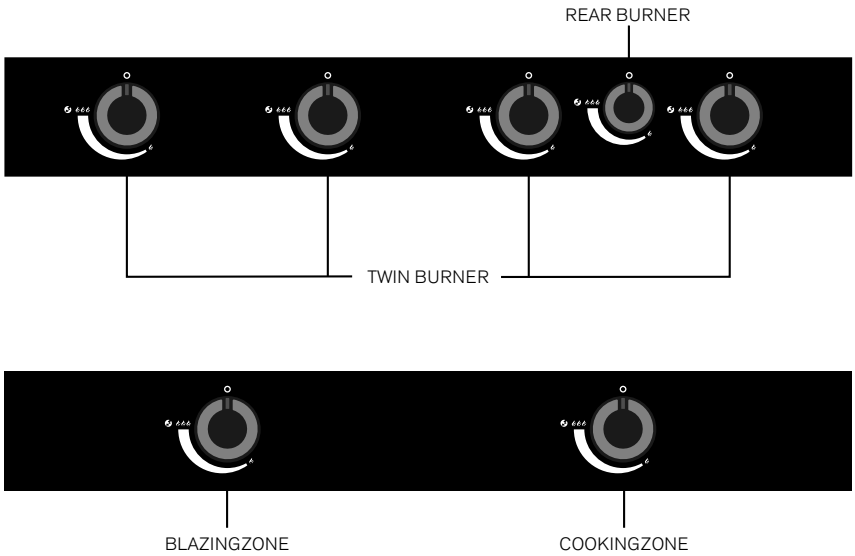
: laag vermogen

: matig vermogen

: vol vermogen

: Ontsteking

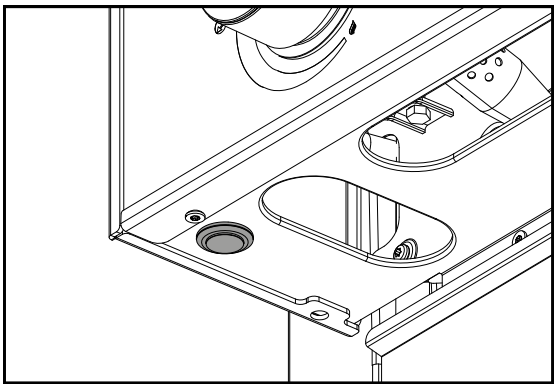
: Ontsteker



De draaiknoppen bereiken op stand het hoogste vermogen en op het laagste vermogen.

6.3 SFEERVERLICHTING

De gewenste lichtkleur kan worden ingesteld met de knop linksonder op het voorpaneel. Druk een paar seconden op de knop om het licht te activeren en klik dan om de gewenste lichtkleur te selecteren. Verkrijgbaar in groen, blauw, rood en wit.



7. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

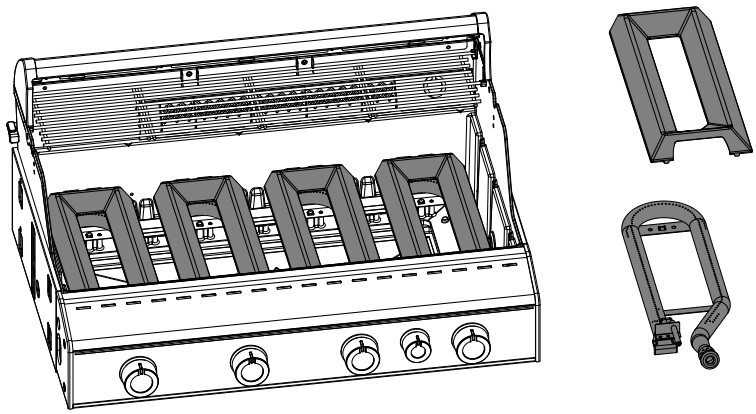
1. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
2. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**.
   Doe dit ook als uw barbecue door de dealer gemonteerd geleverd is.
3. Laat elke brander afzonderlijk ca. 20–25 minuten op stand uitbranden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit alle branders tegelijk. Als alle branders op volle belasting worden gebruikt, kan de gasfles bevriezen en dus de functie schaden.

8. VERKLARING VAN DE INBOUWBARBECUES HEAT X-415 H EN X-515 H

8.1 TWIN BURNER

De roestvrijstalen Twin Burners met elektrische meervoudige ontsteking zorgen voor een breder temperatuurbereik vergeleken met conventionele branders. De roestvrijstalen vlamafdekkapjes verminderen vetbranden en zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling.



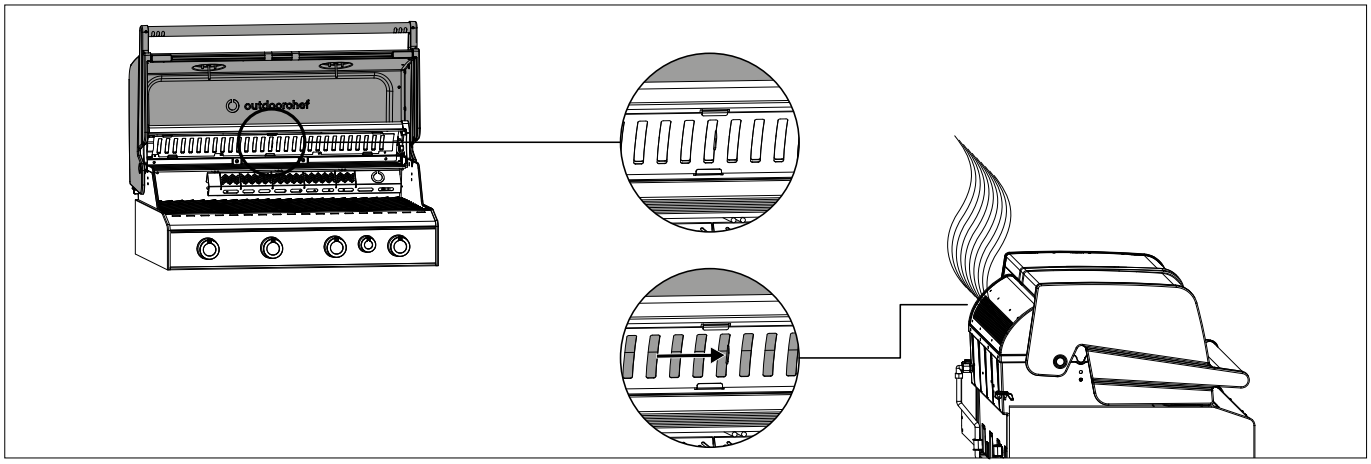
8.2. HEAT REGULATOR

Met de Heat Regulator kan de temperatuur op het grillrooster en het warmhoudrek nog nauwkeuriger worden ingesteld.

Garen op lage temperatuur
Als de Heat Regulator open staat en de brander overeenkomstig is ingesteld, is garen op lage temperatuur ook mogelijk met de HEAT.

Warm houden
Gebruik de Heat Regulator om de temperatuur van het warmhoudrek aan te passen en te voorkomen dat het grillgoed verder wordt gegaard.

AANWIJZING: Bescherm de Heat Regulator met een afdekhoes om te voorkomen dat er water in de grillruimte komt.



8.3 ACHTERBRANDER

⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat uw inbouwstation voor een vuurvaste en hittebestendige achterwand staat of op minstens 1,5 meter afstand van brandbare voorwerpen.
Met een achterbrander bestaat altijd het risico dat er vlammen uit de achterkant van de barbecue ontsnappen.

Warmtestraling van achteren
De achterbrander wordt gebruikt in combinatie met het draaispit (niet inbegrepen).
Door het spit te draaien, wordt het grillgoed langzaam aan alle kanten gegaard en krijgt het een heerlijk korstje.

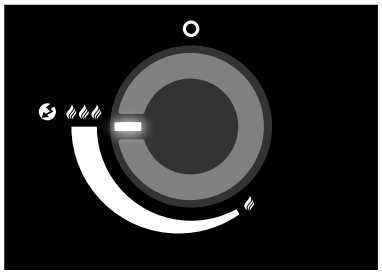
TIP: Wij adviseren het gebruik van het OUTDOORCHEF draaispit en de draaikorf HEAT.

9. BEDIENING VAN DE INBOUWBARBECUES HEAT X-415 H EN X-515 H

9.1 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

⚠ **WAARSCHUWING:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).
2. Open het grilldeksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop van de gewenste brander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand .
   Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



5. Als het gas niet binnen 8 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar ○.
   Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4.
6. Indien de barbecue of zijbrander na 3 pogingen nog niet aangaat, zoek dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).

9.2 VÓÓR HET BARBECUEËN

1. Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 10–15 minuten op stand voor.
2. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen – .

9.3 NA HET BARBECUEËN

1. Zet de gasregelknop van alle branders op positie ○.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
   Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
3. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

9.4. REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE GRILLRUIMTE

9.4.1 REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg er bij het schoonmaken van de binnenkant van de barbecue rond het brandersysteem voor dat de onderdelen van de brander niet worden beschadigd.

REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE BARBECUE

AANWIJZING: Gebruik nooit glasreinigers of andere reinigers in spuitflessen om de grilloppervlakken schoon te maken, omdat deze de oppervlakken kunnen aantasten.

Reinig de buitenkant van de barbecue en de zijtafels alleen met in de handel verkrijgbare, niet-agressieve reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld in de handel verkrijgbare afwasmiddelen). Wanneer u speciale barbecue-reinigers gebruikt (niet aanbevolen), raden wij u aan deze eerst te testen op een onzichtbare locatie.

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE BARBECUE

AANWIJZING: Zorg er bij het reinigen met een nylon grillborstel voor dat de barbecue volledig is afgekoeld.

Aanbevolen reinigingsproces voor zwaardere vervuiling:

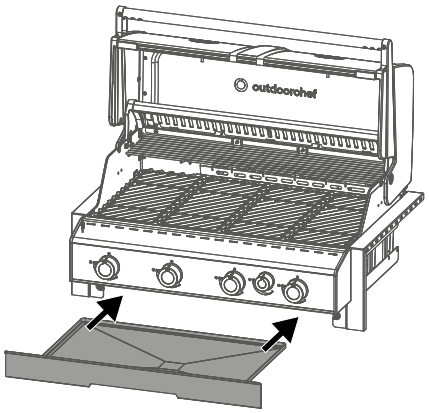
1. Verwarm de barbecue ongeveer 10 minuten op vol vermogen zodat etensresten (restjes vlees, vet, suiker uit marinades, etc.) verbranden.
2. Laat de barbecue daarna volledig afkoelen zodat eventueel overgebleven etenswaren stollen/harden (dit maakt schoonmaken een stuk eenvoudiger en effectiever).
3. Reinig het rooster met een OUTDOORCHEF nylon of messing grillborstel (geen borstels met stalen haren).
4. Verwijder het grillrooster en reinig de grillruimte. Naar keuze kunt u een schuursponsje uit nylon en wat zeepsop gebruiken, om alle losse restanten te verwijderen. Voor een grondige reiniging adviseren we het OUTDOORCHEF reinigingsmiddel voor barbecue en koude rookgenerator.
5. De rvs-componenten kunt u met een standaard rvs-reiniger of een in bouwmarkten verkrijgbare poetsspons.

AANWIJZING: We raden een regelmatige reiniging aan om aangebakken resten en vetvlammen te voorkomen.

TIP: Na het barbecueën is voor het barbecueën; als u het grillrooster na elk gebruik schoonmaakt, hoeft u het niet meer schoon te maken voor de volgende barbecue-sessie.

REINIGING VAN DE VETOPVANGBAK

⚠ **WAARSCHUWING:** Een verwaarloosde reiniging van de vetopvangbak kan leiden tot vetbrand. Controleer de vetopvangbak daarom na elk gebruik en verwijder eventuele vetresten.



9.4.2 ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw barbecue garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen of insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**.
- Om zo lang mogelijk te genieten van uw barbecue dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOORCHEF afdekhoes te beschermen tegen invloeden van buitenaf.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

9.5 DIRECTE EN INDIRECTE GRILLMETHODE MET DE HEAT

WAT IS HET VERSCHIL?

DIRECTE GRILLMETHODE

Zoals de naam al verraadt, ligt bij de directe grillmethode het grillgoed direct boven de hittebron.

Deze methode is geschikt voor dingen die kort gebraden worden. Dankzij de hoge temperatuur ontstaat een mooi korstje of het perfecte grillpatroon op de steak.

INDIRECTE GRILLMETHODE

Bij indirect grillen circuleert de hitte rondom het grillgoed. Door het gesloten deksel wordt de barbecue een heteluchtoven.

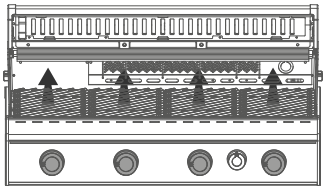
Deze grillmethode is ideaal voor grote stukken vlees die bij lage temperaturen gegaard moeten worden of voorzichtig te bereiden vis.

De "low&slow" grillmethode voor gerechten zoals pulled pork, ribs of brisket is gebaseerd op indirect grillen.

Met het barbecuesysteem van de HEAT kan in een handomdraai van direct naar indirect grillen omgeschakeld worden.

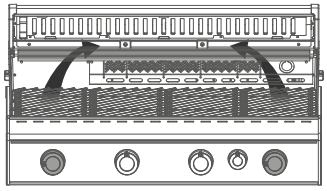
Plaats voor indirect grillen, koken en bakken het grillgoed in het midden van het rooster en ontsteek alleen de beide buitenste branders.

DIRECT GRILLEN



Voor direct barbecueën en koken:
Grillgoed boven de ingeschakelde branders plaatsen.

INDIRECT GRILLEN



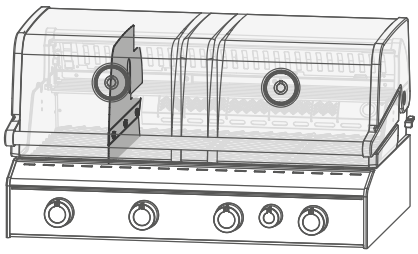
Voor indirect barbecueën, koken en bakken:
Plaats het grillgoed in het midden, sluit het deksel en en steek alleen de twee buitenste branders aan.

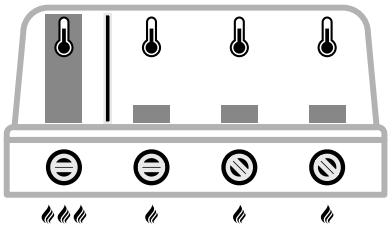
9.6 GRILLEN IN TWEE GRILLRUIMTEN

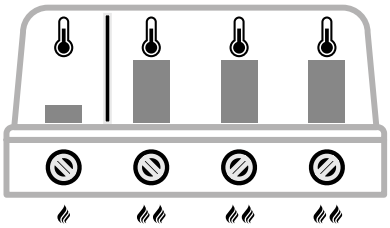
De HEAT biedt u naast de klassieke grillmethoden (zie hoofdstuk DIRECTE EN INDIRECTE GRILLMETHODE) ook het unieke grillen in twee grillruimten.

De OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (verkrijgbaar als accessoire) kan worden gebruikt om de HEAT in twee grillzones te verdelen. Deze zonescheiding opent nieuwe mogelijkheden, of het nu gaat om het tegelijkertijd klaarmaken van verschillende etenswaren, of om het voorkomen dat de smaak en geur van het ene grillgoed op het andere overgedragen wordt.

De grillzones kunnen onafhankelijk worden bediend en gecontroleerd via de afzonderlijke branders. De twee thermometers in het deksel geven de bijbehorende zone-temperaturen aan.



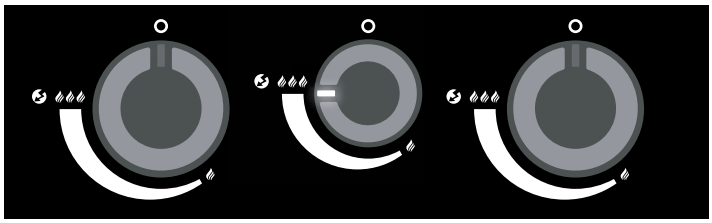




9.7 BEDIENING VAN DE ACHTERBRANDER

9.7.1 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).
2. Open het grilldeksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop van de achterbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



5. Als het gas niet binnen 8 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar .
   Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 3.
6. Als het niet mogelijk is om de achterbrander na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven)

AANWIJZING: Voor perfecte grillresultaten raden we aan het OUTDOORCHEF draaispit HEAT te gebruiken. Deze is als accessoire verkrijgbaar bij uw dealer.

⚠ **GEVAAR:** Gebruik de achterbrander nooit in combinatie met de hoofdbranders in het achterbrandergedeelte.

⚠ **LET OP** Als alle branders op volle belasting worden gebruikt, kan de gasfles bevriezen en daardoor minder goed werken.





9.7.2 VOOR HET GRILLEN

1. Verwijder het warmhoudrek, de hitte van de achterbrander zal het warmhoudrek beschadigen.
2. Verwarm de achterbrander met gesloten deksel ca. 10–15 minuten op stand voor.
3. Plaats het grillgoed met het draaispit en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen – .

TIP: Plaats een schaal onder het draaispit en uw grillgoed, zodat afdruipende vleessappen en vetten worden opgevangen en uw barbecue niet onnodig vervuild raakt. De afdruipende vleessappen en vetten zijn bovendien ideaal als basis voor heerlijke sauzen.

9.7.3 NA HET GRILLEN

1. Zet de gasregelknop van de achterbrander op positie .
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
   Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
3. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

9.8 REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE ACHTERBRANDER

9.8.1 REINIGING

Wij raden aan om de achterbrander na elke barbecuesessie te reinigen. Reinig deze met een standaard rvs-reiniger of een in bouwmarkten verkrijgbare poetsspons.

9.8.2 ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw achterbrander garandeert een perfecte werking.

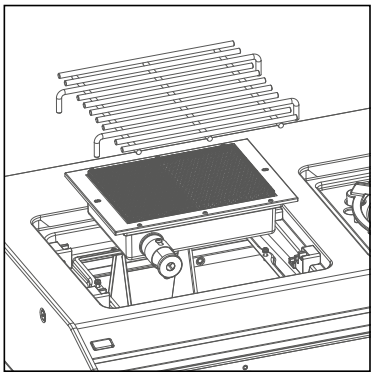
- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen of insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u twijfelt, neem dan contact op met uw gasleverancier of het verkooppunt. Controleer de gasslang op scheuren, knikken en andere beschadigingen na langdurige opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**.

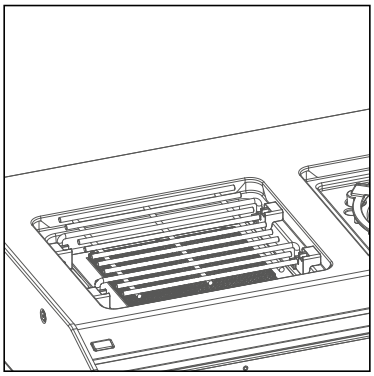
10. VERKLARING EN BEDIENING VAN DE INBOUWBARBECUE HEAT X-245 H

10.1. VERKLARING VAN DE BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRAROOD-BARBECUE

Hoe werkt een infraroodbrander?
De gasvlam die ontstaat wanneer de BLAZING ZONE® wordt ontstoken, wordt gelijkmatig verdeeld in de keramische plaat en genereert infraroodstraling aan het oppervlak; dit geeft een intense directe warmte van tot meer dan 900 graden Celsius af aan het grillgoed. Hierdoor kunnen er veel hogere temperaturen worden gegenereerd dan met een conventionele gasbrander.





Hoge temperatuur 600 - 900°C

High-Performance keramische brander
Grillen op hoge temperatuur
Perfecte korst op vlees
In hoogte verstelbaar rooster, 3 niveaus
Perfect voor magere stukken

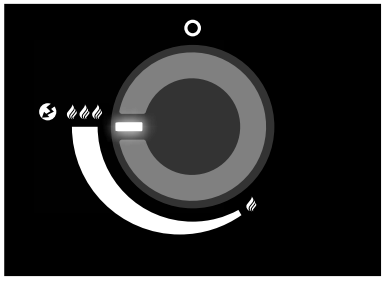
Met de BLAZING ZONE® kunnen steaks en dergelijke worden bereid met een maximale hitte van meer dan 900 °C, voor een perfecte korst op uw vlees.

10.2 BEDIENING VAN DE BLAZING ZONE®

10.2.1 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

⚠ **WAARSCHUWING:** Het deksel moet altijd open zijn tijdens het gebruik.

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).
2. Open het deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles. Druk de gasregelknop van de BLAZING ZONE® in en draai deze tegen de wijzers van de klok naar stand . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



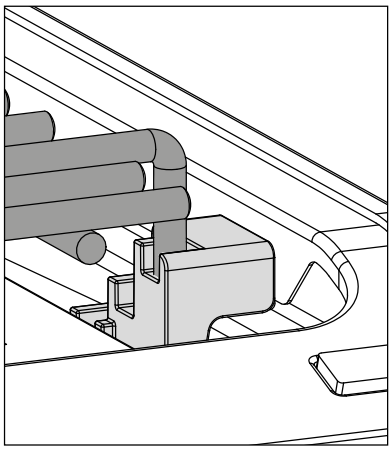
4. Als het gas niet binnen 8 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar ○.
   Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 3.
5. Als het niet mogelijk is om de brander van de BLAZING ZONE® na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).

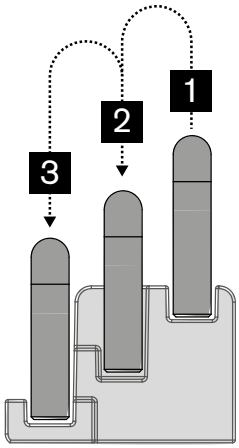
⚠ **LET OP** Als alle branders op volle belasting worden gebruikt, kan de gasfles bevriezen en daardoor minder goed werken.

10.2.2 VOOR HET GRILLEN

⚠ **WAARSCHUWING:** Werk altijd met hittebestendige handschoenen.
Laat de BLAZING ZONE® altijd eerst volledig afkoelen voordat u onderdelen aanraakt.

1. Zet het grillrooster in de gewenste positie.
2. Verwarm de BLAZING ZONE® ca. 10 minuten lang op de gewenste stand – voor.
3. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur naar uw wens tussen – .





10.2.3 NA HET GRILLEN

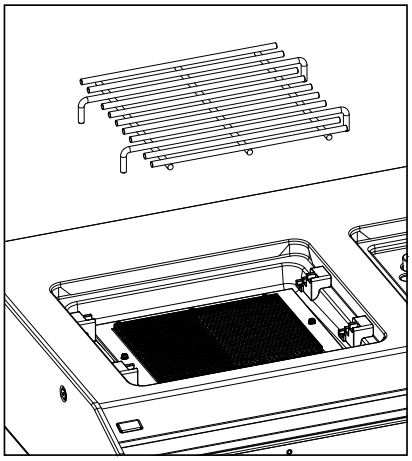
1. Stel de gasregelknop van de BLAZING ZONE® in op .
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
   Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
3. Laat de BLAZING ZONE® volledig afkoelen en reinig vervolgens het grillrooster.
4. Sluit het deksel pas als de BLAZING ZONE® is afgekoeld.
5. Dek de barbecue en de complete BLAZING ZONE met de juiste afdekhoes af.

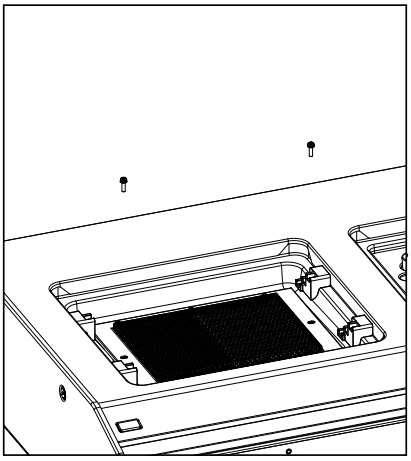
10.3 REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE®

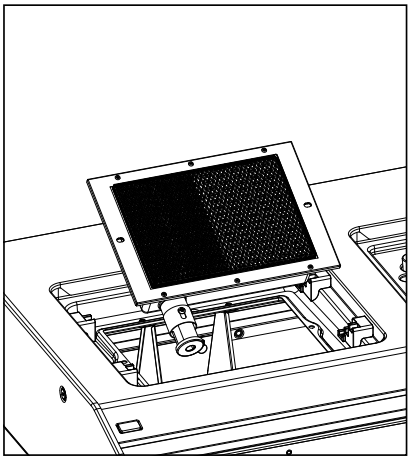
10.3.1 REINIGING

Wij raden u aan om uw BLAZING ZONE® telkens na 3 keer barbecueën te reinigen; verwijder hiertoe het grillrooster en reinig het gewoon in de vaatwasser. Veeg de binnenkant af met een droge doek en maak de vetopvangbak leeg.

We raden u ook aan om 1x per jaar de brander van de BLAZING ZONE® te verwijderen en alle omliggende onderdelen schoon te maken en spinnenwebben en grillresten te verwijderen.







Ga na verwijderen van de BLAZING ZONE® als volgt te werk:

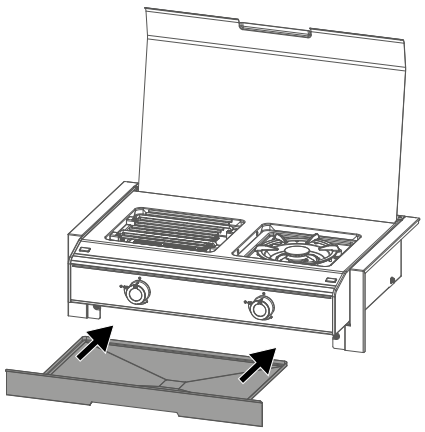
1. Controleer de brander op vervorming of scheuren.

2. De venturi-buizen (gedeelte op de brander) kunnen met een dunne flesreinigingsborstel worden gereinigd/geborsteld.
3. Reinig de binnenkant van het ondersteuningsframe van de BLAZING ZONE®, gebruik hierbij geen agressieve of brandbare reinigingsmiddelen.
4. Plaats vervolgens de gehele BLAZING ZONE® terug op de zijtafel volgens de afzonderlijke montagehandleiding.

BELANGRIJK: Om zo lang mogelijk te genieten van een mooie en verzorgde barbecue raden we aan alle houten delen éénmaal per jaar met houtolie te behandelen, dit voorkomt kromtrekken en barsten. Om het droogproces te versnellen, kunt u de BLAZING ZONE® aanzetten en op de hoogste stand een aantal minuten laten uitbranden.

REINIGING VAN DE VETOPVANGBAK

⚠ **WAARSCHUWING:** Een verwaarloosde reiniging van de vetopvangbak kan leiden tot vetbrand. Controleer de vetopvangbak daarom na elk gebruik en verwijder eventuele vetresten.



10.3.2 ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw BLAZING ZONE® garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen of insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**.
- Om zo lang mogelijk plezier aan uw BLAZING ZONE® te beleven, dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOORCHEF afdekhoes tegen invloeden van buitenaf te beschermen.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw deale

10.4. VERKLARING VAN DE COOKING ZONE

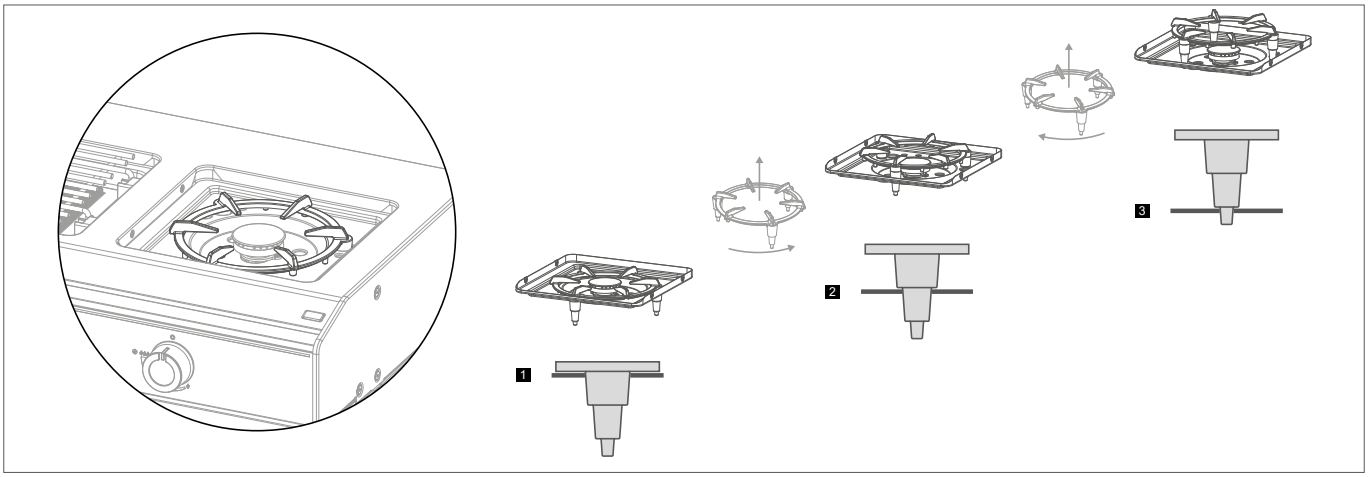
10.4.1 DRIE TOEPASSINGEN

De volledig nieuw ontwikkelde COOKING ZONE is, zoals de naam al doet vermoeden, meer dan een gewone zijbrander - omdat u ermee een veel groter temperatuurbereik tot uw beschikking hebt. Terwijl normale zijbranders meestal zijn ontworpen voor gemiddelde en hogere temperaturen, kan de COOKING ZONE ook worden gebruikt om maaltijden te bereiden die met minder warmte moeten worden bereid (pastasauzen, soepen, stoofschotels, etc.).

Dit wordt mogelijk gemaakt door een geheel nieuwe ontwikkelde brander en de mogelijkheid om de zijbrander op 3 verschillende hoogtes te gebruiken.

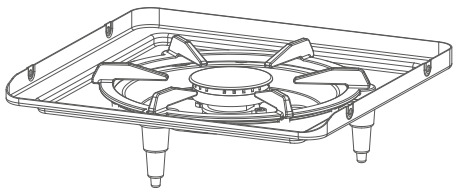
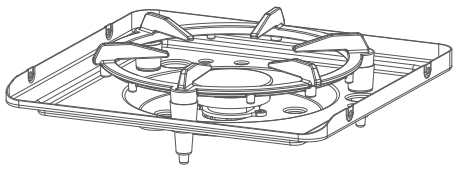
Door de holle vorm van het massief gietijzeren opzetstuk is de COOKING ZONE ook prachtig te gebruiken met de OUTDOORCHEF BBQ Wok die precies op het opzetstuk past (zonder wok-adapterring)

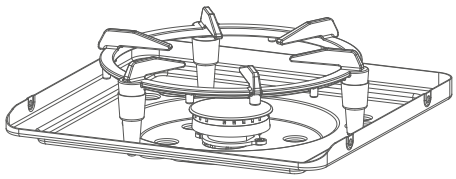
Hoogteverstelling van het gietijzeren opzetstuk



Beschermkappen voor gietijzeren opzetstuk

Zorg ervoor dat u altijd de meegeleverde siliconen beschermkappen voor het gietijzeren kookopzetstuk gebruikt. Deze beschermen de gaten voor het verstellen van de hoogte van het rooster tegen krassen.

	**Hoge hitte** In combinatie met een draaiknop kunnen verschillende toepassingsbereiken in het bovenste temperatuurbereik worden afgedekt ▪ Aanbraden van vlees, vis en groenten
	**Gemiddelde hitte** In combinatie met de draaiknop zijn verschillende toepassingen bij gemiddelde temperaturen mogelijk ▪ Aanbraden/stomen van vlees, vis en groenten ▪ Aanbraden van zetmeelrijke groenten, zoals gebakken aardappelen, rösti, etc.

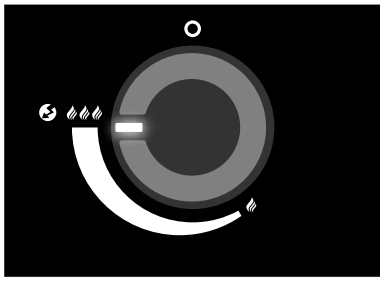
	**Lagere hitte** In combinatie met een draaiknop kunnen verschillende toepassingsbereiken in het lagere temperatuurbereik worden afgedekt ▪ Het koken van sauzen, soepen, stoofschotels en rijstgerechten

10.5 BEDIENING VAN DE COOKING ZONE

10.5.1 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

⚠ **WAARSCHUWING:** Het deksel moet altijd open zijn tijdens het gebruik.

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).
2. Open het deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop van de COOKING ZONE in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



5. Als het gas niet binnen 8 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar ◯.
   Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 3.
6. Als het niet mogelijk is om de brander van de COOKING ZONE na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).

⚠ **LET OP** Als alle branders op volle belasting worden gebruikt, kan de gasfles bevriezen en daardoor minder goed werken.

10.5.2 VOOR HET KOKEN

⚠ **WAARSCHUWING:** Werk altijd met hittebestendige handschoenen. Laat de COOKING ZONE altijd eerst volledig afkoelen voordat u de onderdelen aanraakt.

1. Breng het gietijzeren opzetstuk in de gewenste positie (3 hoogteniveaus).
2. Plaats de pan of wok op het gietijzeren opzetstuk en verwarm deze 5 minuten op de gewenste stand – voor.
3. Leg het grillgoed in de pan of de wok en regel de temperatuur naar uw wens tussen – .

10.5.3 NA HET KOKEN

1. Zet de gasregelknop van de brander op ◯.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
   Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
3. Laat de COOKING ZONE volledig afkoelen en reinig dan pas de ruimte onder het gietijzeren opzetstuk.
4. Dek de barbecue en de complete COOKING ZONE met de juiste afdekhoes af.

10.6 REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE COOKING ZONE

10.6.1 REINIGING

Wij raden u aan om uw COOKING ZONE telkens na 3 keer barbecueën te reinigen; verwijder hiertoe het gietijzeren opzetstuk en reinig het oppervlak eronder.

10.6.2 ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw COOKING ZONE garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen of insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te voorkomen, moet u alle metalen onderdelen (vooral het gietijzeren opzetstuk) oliën voordat u ze voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**.
- Om zo lang mogelijk plezier aan uw COOKING ZONE te beleven, dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOORCHEF tegen invloeden van buitenaf te beschermen.

Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

11. SAFETY LIGHT

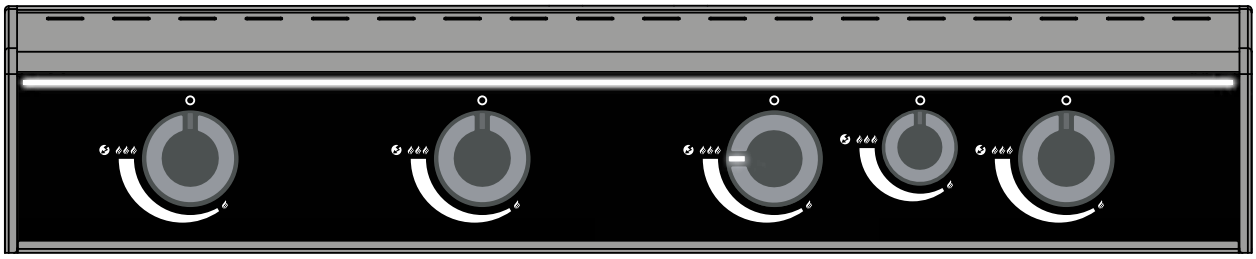
⚠ **WAARSCHUWING:** Vergeet niet om de gastoevoer naar de gasfles te sluiten en de gaskraan na het barbecueën dicht te draaien.

Het SAFETY LIGHT in de draaiknop van uw barbecue wordt geactiveerd zodra de gasregelknop van stand ◯ tegen de klok in richting wordt gedraaid, zodat de gastoevoer geopend wordt.
De energievoorziening van het SAFETY LIGHT wordt gegarandeerd door de meegeleverde powerbank.

Het voordeel:

- Het SAFETY LIGHT u eraan dat de klep nog geopend is en er gas zou kunnen stromen.

Bedieningsconsole HEAT - draaiknop met Safety Light



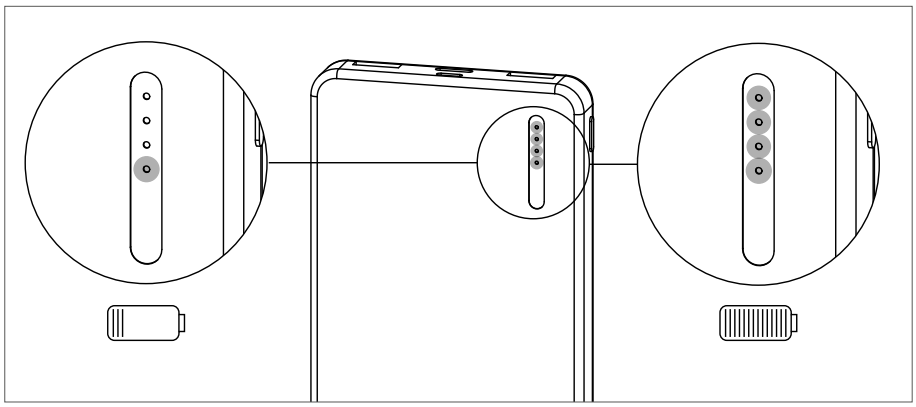
Samen met het SAFETY LIGHT wordt ook de verlichting op de bedieningsconsole geactiveerd bij het draaien van een gasregelknop (OUTDOORCHEF logo, productnaam en sfeerverlichting lichten op). Ook deze verlichting wordt door de powerbank gevoed.

De verlichting dooft ca. 10 seconden nadat alle gasregelknoppen op de positie ◯ staan.

12. POWERBANK

De powerbank voedt het SAFETY LIGHT, de elektrische ontsteking en alle LED-verlichting van de HEAT.
Wij raden u aan om hem na elk gebruik van de barbecue te verwijderen, volledig op te laden en op een droge plaats op te bergen.

De gebruiksduur is ca. 8 uur, de oplaadtijd van leeg naar vol ca. 7 uur.
De actuele laadtoestand wordt op de powerbank aangegeven.



TIP: Wij raden u aan om de powerbank na elk gebruik los te koppelen en volledig op te laden.

TIP: Als u een tweede powerbank nodig hebt, dan kunt u deze bestellen op www.outdoorchef.com onder vervangende onderdelen.

TIP: Als alternatief voor de powerbank kunt u uw HEAT ook rechtstreeks op het lichtnet aansluiten met behulp van de OUTDOORCHEF voedingseenheid Transformer (verkrijgbaar als accessoire).

AANWIJZING: Wij raden u aan altijd de OUTDOORCHEF powerbank te gebruiken.
Als u echter een andere wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het uitgangsvermogen (output) niet hoger dan 5V/2.1A is.

13. OPMERKINGEN OVER DE GIETIJZEREN ROOSTERS

INBRANDEN

- Reinig de gietijzeren grillroosters voor het eerste gebruik met water.
- Bestrijk de roosters dun met geraffineerde bakolie.
- Laat de roosters ca. 20–25 minuten op stand inbranden.
- Door het inbranden ontstaat een patinalaag die uw gietijzeren roosters beschermt tegen roest.

GEBRUIK

Verwarm de gietijzeren roosters minstens 5 minuten voor op .
Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het gietijzeren grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

SCHOONMAKEN

- Laat het gietijzeren grillrooster op de barbecue op vol vermogen ca. 10 minuten uitbranden
- Laat het rooster daarna afkoelen
- Gebruik een borstel met nylon- of messingborsteltjes (geen staalborstel) om resten en vervuilingen te verwijderen.
- Bij hardnekkige vervuiling: Gebruik de OUTDOORCHEF reiniger voor een grondige reiniging.
- Gebruik geen agressieve, vetoplossende en chemische reinigingsmiddelen.

AANWIJZING: Reinigingsmiddelen en veel water beschadigen de beschermende patinalaag waardoor uw gietijzeren rooster vatbaar wordt voor roest.

14. VERHELPEN VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

- Defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik zoals ondeskundige installatie.

  ⚠ **OPGELET:** Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is.
- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.

Geen vonk:

- Controleer of de powerbank correct is aangesloten en volledig is opgeladen.
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag niet meer dan 5–8 mm bedragen.
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Een handmatige ontsteking is mogelijk met een staafaansteker via de opening aan de rechterkant van de grillruimte

Geen of minder vermogen:

- Controleer of de branders geblokkeerd zijn door insecten of spinnen/spinnenwebben.

  Meer informatie over branderreiniging vindt u hier:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

HET SAFETY LIGHT werkt niet:

- Controleer of de gastoevoer op de gasregelknoppen geopend is. (met het gasflesventiel dicht)
- Controleer of de powerbank correct is geplaatst en opgeladen.

15. CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op https://www.outdoorchef.com/agb

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

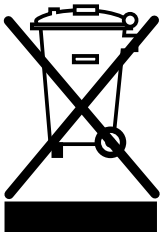
* Op onze website vindt u een lijst met dealers www.outdoorchef.com

** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie hiertoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).

16. VERVANGENDE ONDERDELEN

Vervangende onderdelen zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

17. AFVOER



Dit label geeft aan dat dit product en de bijbehorende powerbank nergens in de EU via het huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door een ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product op een verantwoorde manier recyclen. Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u het retour- en ophaalsysteem of neemt u contact op met de dealer waar u het product heeft gekocht. Dit product kan op een milieuvriendelijke manier worden gerecycled.

Verwijder de powerbank uit het apparaat voordat u het naar een inzamelpunt brengt en verwijder deze in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

18. TECHNISCHE INFORMATIE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaan 30 mbar / Propaan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaan / Propaan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaan / Propaan 50 mbar
Gasvermogen	21,2 kW H_S
Gasverbruik	1483 g/uur

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaan 30 mbar / Propaan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaan / Propaan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaan / Propaan 50 mbar
Gasvermogen	25,4 kW H_S
Gasverbruik	1776 g/uur

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaan 30 mbar / Propaan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaan / Propaan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaan / Propaan 50 mbar
Gasvermogen	6,50 kW H_S
Gasverbruik	455 g/uur

HOOFDBRANDER

Vermogen	4,20 kW H_S
Gasverbruik	294 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,98 mm/markering: BK
Injectoren (50 mbar)	0,86 mm/markering: BE

BLAZING ZONE®

Vermogen	3,60 kW H_S
Gasverbruik	252 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,90 mm/markering: BM
Injectoren (50 mbar)	0,78 mm/markering: BD

COOKING ZONE

Vermogen	2,90 kW H_S
Gasverbruik	203 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,84 mm/markering: AR
Injectoren (50 mbar)	0,74 mm/markering: AE

ACHTERBRANDER

Vermogen	4,40 kW H_S
Gasverbruik	308 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	1,02 mm/markering: AN
Injectoren (50 mbar)	0,90 mm/markering: BM

POWERBANK

Vermogen	10.000 mAh
Input	5V / 2.0 A
Output	5V / 2.1 A

Elektrische ontsteking

Voor de elektrische ontsteking wordt de meegeleverde powerbank gebruikt.

Informatie over de temperatuurindicatie

De temperatuurafwijking op de thermometer kan +/– 10% bedragen.

Website

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOORCHEF producten vindt u op www.outdoorchef.com

INNHOLDSFORTEGNELSE

1. SERIENUMMERET PÅ GRILLEN DIN OG HVORFOR DET ER VIKTIG 345

2. BRUKSANVISNINGEN 345

2.1 Oppbevaring av bruksanvisningen

3. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER 346

3.1 Installasjon og montering
3.2 Drift
3.3 Oppbevaring og/eller ikke-bruk

4. GASSFLASKER 349

5. IGANGSETTING AV GRILLEN 350

5.1 Tilkobling av gasslangen
5.2 Tetthetskontroll

6. FORKLARING AV KONTROLLPANELET 352

6.1 Hovedbryter
6.2 Dreieregulator
6.3 Omgivelsesbelysning

7. FØR FØRSTE GANGS BRUK 353

8. FORKLARING AV DE INNEBYGDE GRILLENE HEAT X-415 H OG X-515 H 354

8.1 Dobbelbrenner
8.2. Varmeregulator
8.3 Bakbrenner

9. DRIFT AV DE INNEBYGDE GRILLENE HEAT X-415 H OG X-515 H 355

9.1 Anvisning for opptenning
9.2 Før grilling
9.3 Etter grilling
9,4. Rengjøring og vedlikehold av grillkammeret
9.5 Direkte og indirekte grillmetode med HEAT
9.6 Grilling i to grillkamre
9.7 Betjening av bakbrenneren
9.8 Rengjøring og vedlikehold av bakbrenneren

10. FORKLARING OG BETJENING AV DEN INNEBYGDE GRILLEN HEAT X-245 H 360

10,1. Forklaring på Blazing Zone®
10.2 Betjening av Blazing Zone®
10.3 Rengjøring og vedlikehold av Blazing Zone®
10,4. Forklaring på kokesonen
10.5 Bruke kokesonen
10.6 Rengjøring og vedlikehold av kokesonen

11. SAFETY LIGHT 365

12. STRØMBANK 366

13. MERKNADER TIL STØPEJERNSRISTEN 366

14. FEILSØKING 367

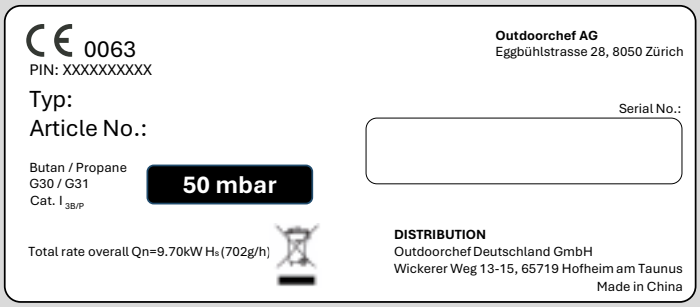
15. FORBRUKERGARANTI/GARANTI 367

16. RESERVEDELER 367

17. AVFALLSHÅNDTERING 367

18. TEKNISK INFORMASJON 368

1. SERIENUMMERET PÅ GRILLEN DIN OG HVORFOR DET ER VIKTIG



VIKTIG:

Du finner serienummeret på grillen avhengig av grillmodell på datamerket, som enten sitter på grillstativet eller på bunnplaten.

Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. Merk deg serienummeret til grillen din i det tiltenkte feltet oppe "Serial No.".

2. BRUKSANVISNINGEN

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gassgrill.

2.1 OPPBEVARING AV BRUKSANVISNINGEN

Merknad til forbrukeren: Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.

Alle bruksanvisninger er også tilgjengelige på www.outdoorchef.com.

Merknad til installatøren: Denne bruksanvisningen må forbli hos forbrukeren.

3. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gassgrill.
Må kun brukes utendørs.

Vennligst les og følg disse henvisningene **FARE, ADVARSEL** OG **FORSIKTIG** for å sikre sikkerhet og for å unngå materielle skader og personskader. Les og følg disse henvisningene for å sikre sikkerhet og for å unngå skade på person og eiendom.

⚠ **FARE:** Henvisninger til farlige situasjoner som fører til dødsfall eller alvorlige personskader dersom de ikke observeres.
⚠ **ADVARSEL:** Henvisninger til farlige situasjoner som kan føre til dødsfall eller alvorlige personskader dersom de ikke observeres.
⚠ **FORSIKTIG:** Henvisninger til farlige situasjoner som kan føre til lette eller moderate personskader dersom de ikke observeres.

⚠ FARE	⚠ ADVARSEL
Hvis du lukter gass: ▪ Stopp gasstilførselen til grillen. ▪ Slukk alle åpne flammer. ▪ Åpne lokket. ▪ Hvis det fortsatt lukter gass, gå bort fra grillen og kontakt brannvesenet umiddelbart.	▪ Ikke oppbevar brannfarlige væsker, materialer og/eller gasser (bensin, gass, svært brannfarlig materiale osv.) i umiddelbar nærhet av grillen. ▪ Oppbevar aldri en ubrukt gassflaske nær grillen eller i lukkede rom.

3.1 INSTALLASJON OG MONTERING

Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet.
Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.

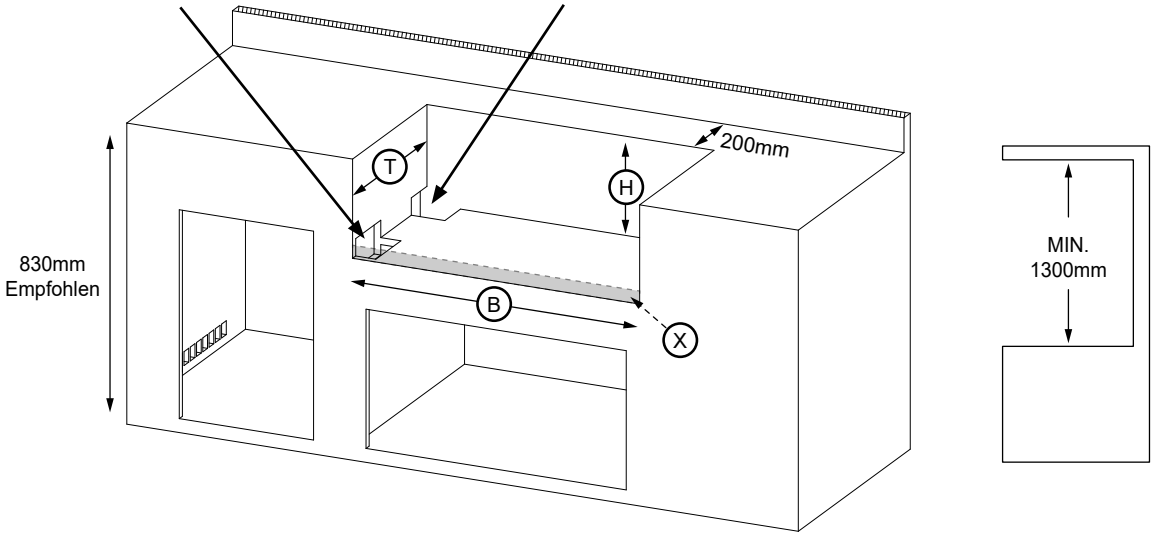
⚠ **FARE:** Pass på at den innebygde grillen kun installeres i brannsikre og varmebestandige materialer og overhold en sikkerhetsavstand på minst 1,5 m til brennbare gjenstander.

⚠ **FARE:** Denne grillen er ikke egnet for installasjon i eller på båter eller campingvogner.

⚠ **FARE:** Følg installasjonsinstruksjonene i den separate monteringsanvisningen.

MODELL	Dimensjon på utskjæringen			
	B	D	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

ÅPNING FOR ELEKTRONIKK ÅPNING FOR GASSLEDNINGSTILKOBLING



⚠ **OBS:** Når gassflasken stables under den innebygde grillen, anbefales en monteringshøyde på **minst 1100 mm**.

⚠ **ADVARSEL:** Grillen leveres med passende gasslange og gasstrykkregulator. Gasslangen må til enhver tid holdes unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen.
Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.

⚠ **ADVARSEL:** Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante NS-EN og BS-standardene (gasstrykkregulator BS, NS-EN 16129/gasslange BS, NS-EN 16436/gassregulator NS-EN 16129/gasslange NS-EN 16436).

⚠ **ADVARSEL:** Ikke utfør endringer på apparatet. Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.

⚠ **ADVARSEL:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til bruksanvisningen før igangsetting samt hver gang du kobler til en ny gassflaske.

3.2 DRIFT

Alle som skal bruke grillen må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen.
Følg instruksene i monteringsanvisningen. Feil montering kan få farlige følger.
Ikke plasser lettantennelig væske/material eller reservegassflasker i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.
Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gassgrill. Grillen må kun brukes utendørs og bare installeres i brannsikre materialer.

⚠ **FARE:** Bruk grillen kun utendørs. Må aldri brukes innendørs, som for eksempel i garasjer, bygninger, telt og andre lukkede områder eller under brennbare konstruksjoner.

⚠ **FARE:** Ikke bruk grillen på overbygde steder.

⚠ **FARE:** Grillen må kun monteres i ildfaste materialer. Overhold en sikkerhetsavstand på minst 1,5 m til brennbare gjenstander. Se separat monteringsanvisning.

⚠ **FARE:** Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk.

⚠ **FARE:** Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen ◯ når du er ferdig med å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.

⚠ **FARE:** Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til posisjon ◯ og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.

⚠ **ADVARSEL:** Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år.
Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).

⚠ **ADVARSEL:** Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.

⚠ **ADVARSEL:** Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon ◯ og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.

⚠ **ADVARSEL:** Den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufteventilene i lokket må aldri blokkeres.
Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.

⚠ **ADVARSEL:** Dekk aldri til flatene til BRENNE- og KOKESONEN under bruk. Det kan føre til opphopning av varme.

⚠ **ADVARSEL:** Det må aldri setter noen gryter på BLAZING ZONE®, kun på COOKING ZONE

⚠ **ADVARSEL:** Ingen kasseroller eller panner med følgende diameter <20 cm >32 cm kan brukes på KOKESONEN.

⚠ **ADVARSEL:** La aldri la strømbanken komme i kontakt med flammer og høye temperaturer.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.

⚠ **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna

⚠ **FORSIKTIG:** Bruk beskyttelseshansker når du monterer grillen. Komponenter kan noen ganger ha skarpe kanter.

⚠ **FORSIKTIG:** Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.

⚠ **FORSIKTIG:** Grillen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Vær forsiktig så du ikke brenner deg og ikke plasser noen gjenstander på grillen da det er fare for brann.

⚠ **FORSIKTIG:** Bruk grillvott når du tar på varme deler.

⚠ **FORSIKTIG:** Hvis full ytelse ikke oppnås og det er mistanke om at gasstilførselen er blokkert, kontakt en forhandler for gassgriller.

⚠ **FORSIKTIG:** Plasser aldri varme gjenstander som grillrister, grillpanner og støpejernspanner påhyllene ved siden av grillen. Overflaten kan bli skadet.

⚠ **FORSIKTIG:** Ikke plasser brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av grillkammeret.

⚠ **FORSIKTIG:** Varmen fra grillen kan kraftig varme opp den tilstøtende benkeplaten. Unngå kontakt med den varme overflaten.

3.3 OPPBEVARING OG/ELLER IKKE-BRUK

⚠ **FARE:** Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelige væsker eller materialer.

⚠ **FARE:** Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes.
Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.

⚠ **FORSIKTIG:** Legg et trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

⚠ **FORSIKTIG:** For å unngå oppdemming av fuktighet, må du fjerne trekket etter kraftig regn og la grillen tørke først.

4. GASSFLASKER

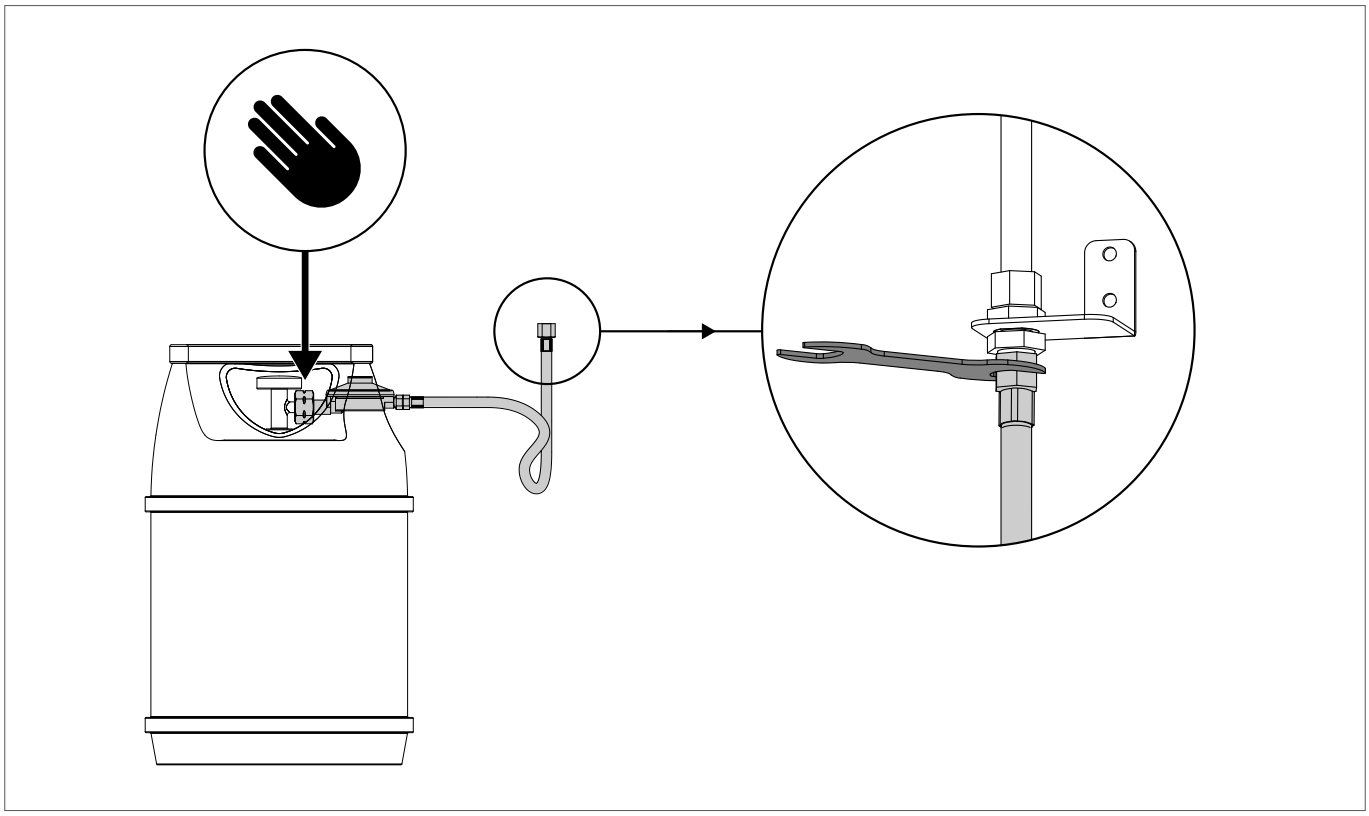
⚠ **FARE:** Grillen er kun egnet for drift med gassflasker, den må ikke drives via en naturgassforsyning.

- Enkel tilgang til gassflaskerommet og gassflasken må garanteres til enhver tid. Vær oppmerksom på instruksjonene i den separate monteringsanvisningen.
- Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.
- **UTFØR TETTHETSKONTROLL** før første gangs bruk og hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50 °C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere.
- Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.
- **MERKNAD:** Sjekk om trykkregulatoren og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i landet ditt. Bruk kun gassflasker som er fremstilt i samsvar med nasjonale standarder. På grunn av forskjellige tetningssystemer, vil det, ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene, ikke være en tett skruforbindelse. Denne utettheten kan føre til at gass som strømmer ut lett antennes av åpen flamme eller gnister. Av sikkerhets- og ansvarsgrunner anbefaler vi å kontrollere gassgrillen før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til nasjonale forskrifter.

5. IGANGSETTING AV GRILLEN

5.1 TILKOBLING AV GASSLANGEN

⚠ **ADVARSEL:** Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkelen for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din egen sikkerhet må gasslangen aldri skrus fast for hånd for å unngå mulige grillbranner.



Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til grillen.

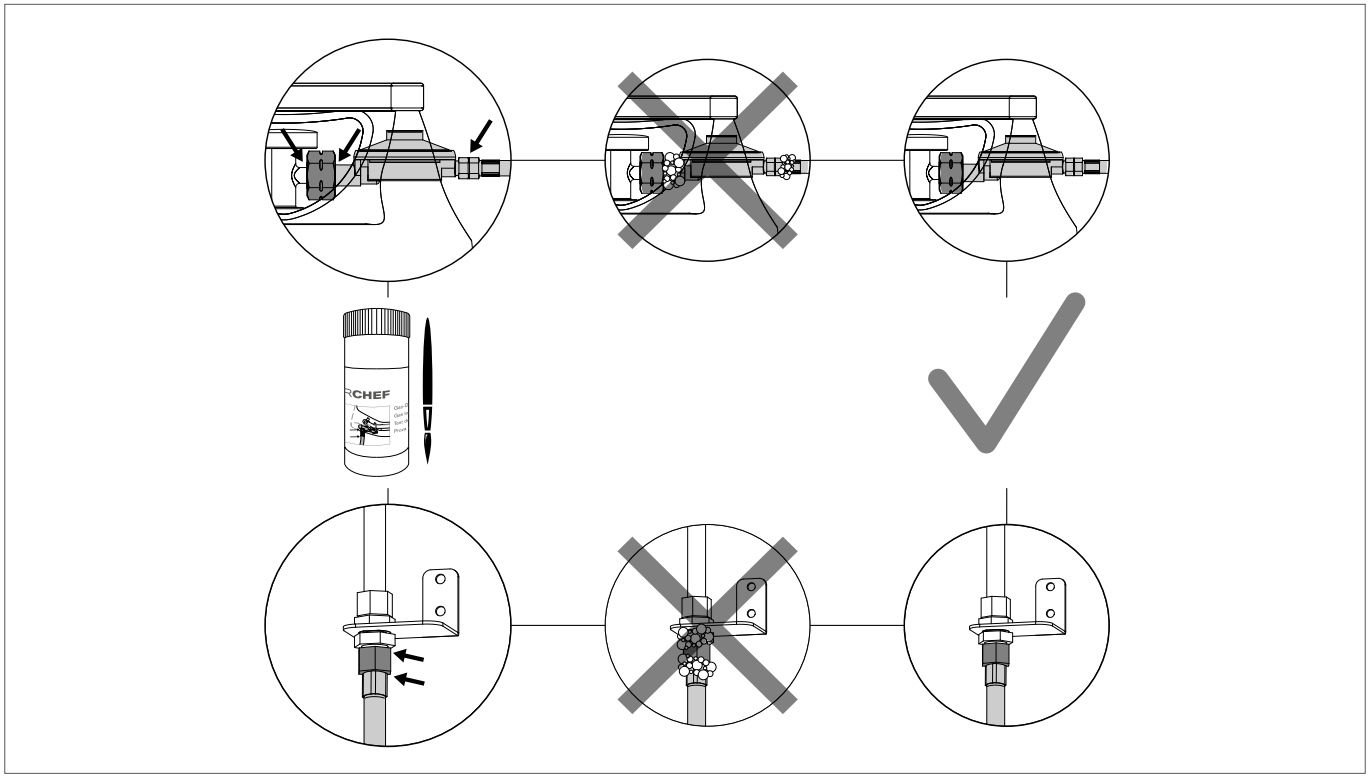
5.2 TETTHETSKONTROLL

⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at det ikke befinner seg tennkilder eller at noen røyker i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og bruk aldri en brennende fyrstikk eller åpen ild.

⚠ **ADVARSEL:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske samt på starten av grillsesongen.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret.

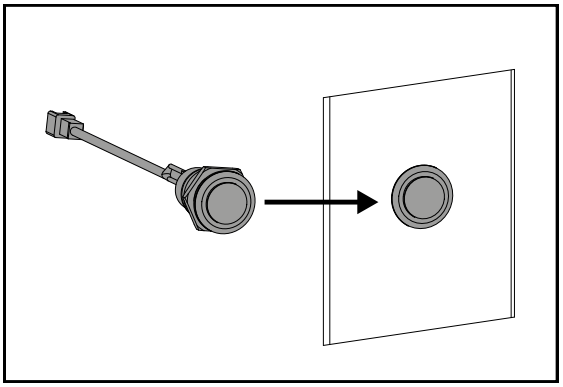
1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ◯.
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.



6. FORKLARING AV KONTROLLPANELET

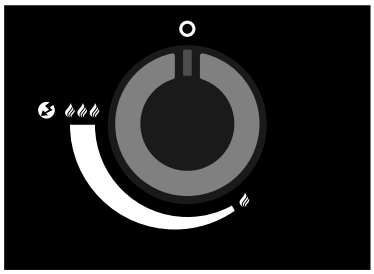
6.1 HOVEDBRYTER

Hovedbryteren er installert i underskapet i henhold til de separate monteringsanvisningene.
Knappen lyser grønt i posisjonen ON



6.2 DREIEREGULATOR

Varmetrinn og tenning



○ : AV

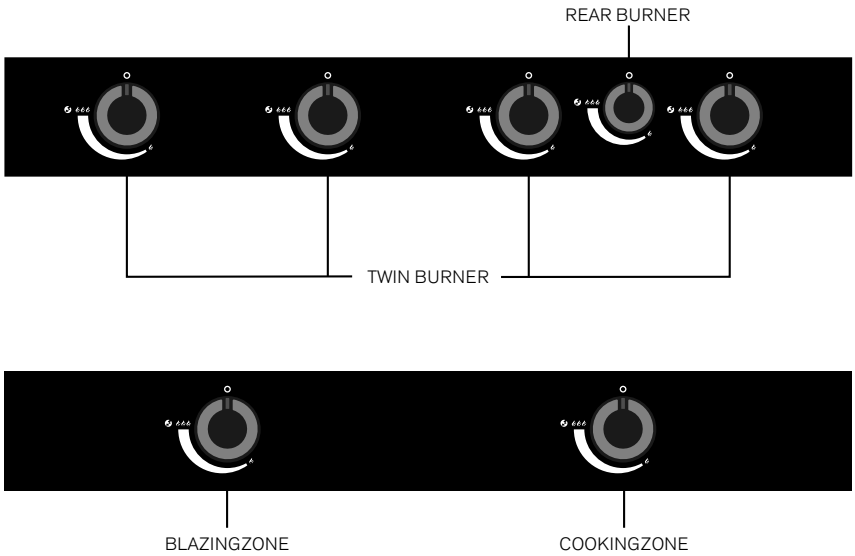
: Lav effekt

: Middels effekt

: Høy effekt

: Tenning

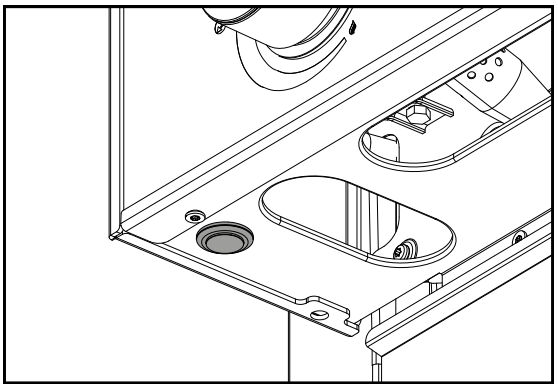
: Tenner



Dreieregulatoren har størst effekt på trinn , og lavest effekt på .

6.3 OMGIVELSESBELYSNING

Ønsket lysfarge kan defineres via knappen på nede på venstre side på frontpanelet. Trykk på knappen i noen sekunder for å aktivere lyset, og klikk deretter for å velge ønsket lysfarge. Tilgjengelige farger er grønn, blå, rød og hvit.



7. FØR FØRSTE GANGS BRUK

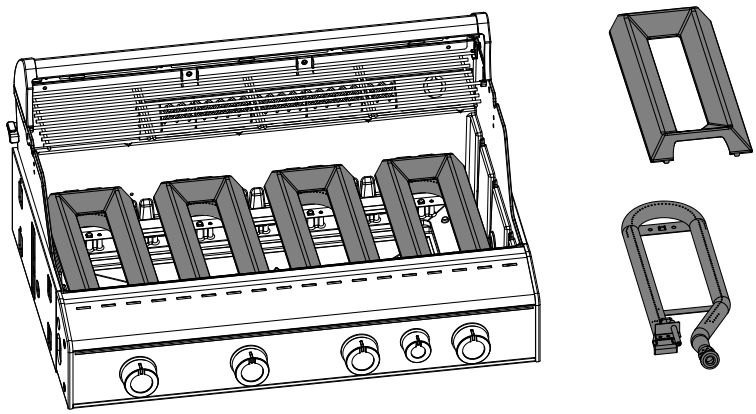
1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**.
   Dette skal gjøres selv om grillen din ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La hver brenner brenne seg ut i ca. 20–25 minutter på trinn

⚠ **ADVARSEL:** Bruk aldri alle brennerne samtidig. Bruk av alle brennere ved full belastning kan føre til ising av gassylinderen og dermed svekke funksjonen.

8. FORKLARING AV DE INNEBYGDE GRILLENE HEAT X-415 H OG X-515 H

8.1 DOBBELBRENNER

Dobbelbrennerne i rustfritt stål med elektrisk multitenning gir et bredere spekter av temperaturapplikasjoner sammenlignet med konvensjonelle brennere. Flammetakene i rustfritt stål sikrer en reduksjon av fettbrenning og en jevn varmefordeling.



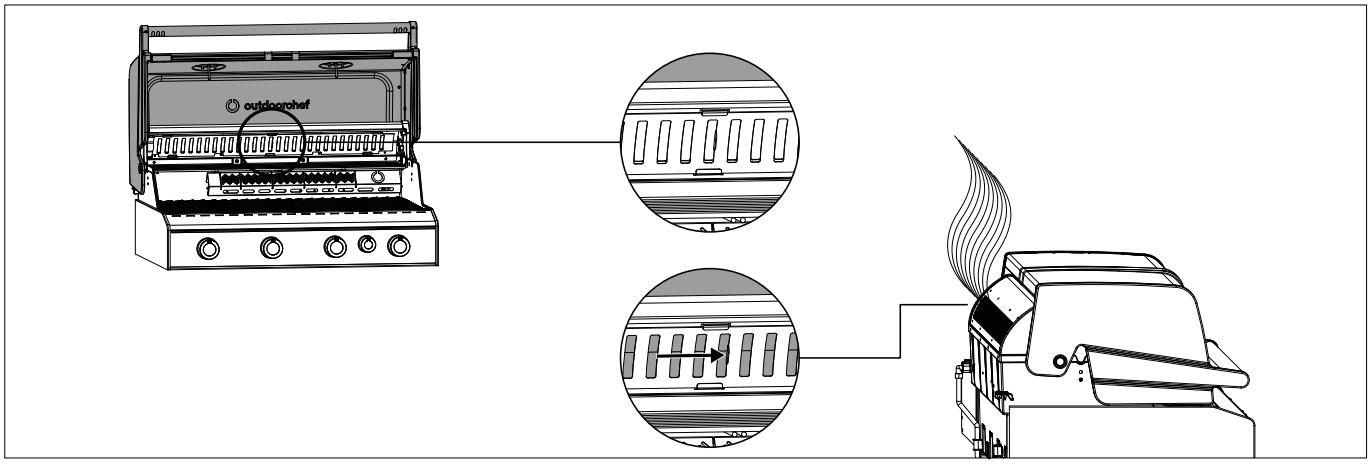
8.2. VARMEREGULATOR

Med varmeregulatoren kan temperaturen på grillristen og varmholdingsristen justeres enda finere.

Matlaging på lav temperatur
Med varmeregulatoren åpen og tilsvarende brennerinnstilling, er matlaging på lav temperatur også mulig med HEAT.

Varmholding
Juster temperaturen på varmholdingsristen med varmeregulatoren og unngå dermed videre steking av grillmaten.

MERKNAD: Beskytt varmeregulatoren mot vanninntrengning i grillkammeret med et deksel.



8.3 BAKBRENNER

⚠ **FARE:** Pass på at installasjonstasjonen står foran en brannsikker vegg, eller overhold en sikkerhetsavstand på minst 1,5 m til brennbare gjenstander.
Med en bakbrenner er det alltid fare for at flammer kan komme ut av grillen bakover.

Varmestråling bakfra
Bakbrenneren brukes i kombinasjon med rotisseriet (ikke inkludert).
Ved å snu spydet blir grillmaten sakte stekt fra alle kanter og får en deilig skorpe.

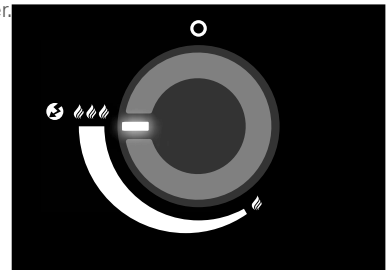
TIPS: Vi anbefaler at du bruker OUTDOORCHEF rotisserie og roterende kurv HEAT.

9. DRIFT AV DE INNEBYGDE GRILLENE HEAT X-415 H OG X-515 H

9.1 ANVISNING FOR OPPTENNING

⚠ **ADVARSEL:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne grillokket.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen på den ønskede brenneren og vri den mot klokken til trinn .
   Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 8 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ◯.
   Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, sjekker du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

9.2 FØR GRILLING

1. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn
2. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom – .

9.3 ETTER GRILLING

1. Sett gassreguleringsknappen for hver brenner i posisjon ◯.
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
   Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. Dekk til grillen med et egnet trekk

9,4. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV GRILLKAMMERET

9.4.1 RENGJØRING

⚠ **ADVARSEL:** Ved rengjøring på innsiden av grillen rundt brennersystemet må du passe på at brennerdelene ikke tar skade.

RENGJØRING AV GRILLEN UTVENDIG

MERKNAD: Bruk aldri glassrens eller andre rengjøringsmidler på sprayflasker til rengjøring av grillens overflater. Disse kan angripe overflatene.

Rengjør grillen utvendig og setteflatene kun med vanlige milde rengjøringsmidler (f.eks. vanlig oppvaskmiddel). Ved bruk av spesielle grillrengjøringsmidler (ikke anbefalt) anbefaler vi at du først tester disse på et sted som ikke er synlig.

RENGJØRING AV GRILLEN INNVENDIG

MERKNAD: Ved rengjøring med nylonbørste må du alltid sørge for at grillen er helt avkjølt.

Anbefalt rengjøring ved kraftigere forurensninger:

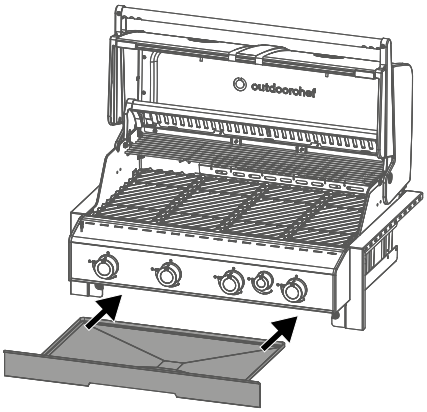
1. Varm opp grillen i ca. 10 minutter på full effekt slik at matrester (kjøttrester, fett, sukker fra marinader osv.) forbrennes.
2. La deretter grillen avkjøles fullstendig slik at alle matrestene fester seg/herder (dette gjør rengjøringen mye enklere og mer effektiv).
3. Rengjør risten med en OUTDOORCHEF nylon- eller messing-grillbørste for optimale resultater (ikke stålbørster).
4. Fjern grillstativet og rengjør forbrenningskammeret. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon. For en grundig rengjøring anbefaler vi OUTDOORCHEF grill- og kaldrøykgeneratorrens.
5. Komponentene av rustfritt stål kan rengjøres med rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller poleringssvamp for rustfritt stål fra en byggvarehandel.

MERKNAD: Vi anbefaler regelmessig rengjøring for å unngå skorper og fettbrann.

TIPS: Etter grilling er før grilling - hvis du rengjør grillristen etter hver bruk, trenger du ikke å rengjøre den før neste grillsesong.

RENGJÆRING AV FETTBEHOLDEREN

⚠ **ADVARSEL:** Å forsømme rengjøring av fettbeholderen kan føre til fettbrann.
Kontroller fettbeholderen etter hver bruk og fjern eventuelle fettrester.



9.4.2 VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til blokkeringer som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, må den skiftes umiddelbart slik det beskrives i kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- Når grillen er helt avkjølt, anbefaler vi at du dekker den med et egnet OUTDOORCHEF-trekk som beskytter mot vær og vind. Dette er med på å holde grillen i god stand lengre.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

9.5 DIREKTE OG INDIREKTE GRILLMETODE MED HEAT

HVA ER FORSKJELLEN?

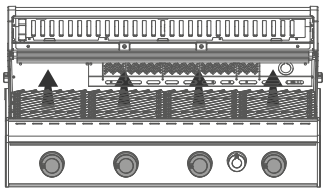
DIREKTE GRILLMETODE
Som navnet antyder, ligger grillmaten rett over varmekilden ved bruk av den direkte grillmetoden.
Denne metoden er egnet for rask grilling. Takket være den høye temperaturen, får man en fin stekeskorpe og perfekt grillmønster på biffen.

INDIREKTE GRILLMETODE

Ved indirekte grilling sirkulerer varmen rundt maten. Det lukkede grillokket gjør grillen om til en varmluftsovn.
Denne grillmetoden er ideell for store kjøttstykker som skal stekes ved lave temperaturer eller skånsomt tilberedt fisk.
"Low&slow"-grillmetoden for retter som pulled pork, ribs eller brisket, er basert på indirekte grilling.

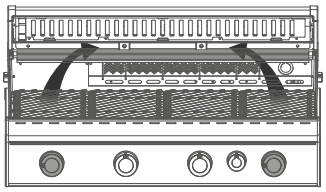
Med grillsystemet til HEAT kan du enkelt bytte fra direkte til indirekte varme.
For indirekte grilling, koking og steking, plasseres grillmaten midt på risten og du tenner bare de to ytterste brennerne.

DIREKTE VARME



For direkte grilling og koking:
Plasser grillmaten over de innkoblede brennerne.

INDIREKTE VARME



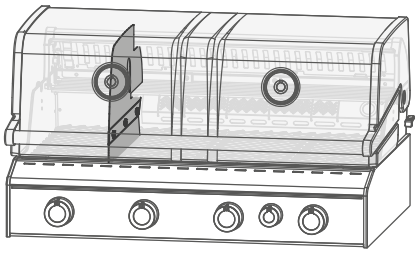
For indirekte grilling, koking og baking:
Legg grillmaten i midten, lukk lokket og tenn de to ytre brennerne.

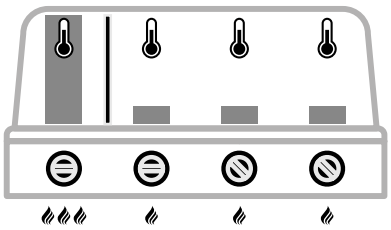
9.6 GRILLING I TO GRILLKAMRE

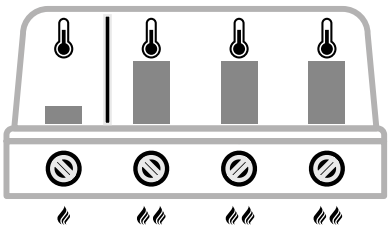
Foruten de klassiske grillmetodene (se kapittelet DIREKTE OG INDIREKTE GRILLMETODE), tilbyr HEAT også den unike grillingen i to grillkamre

Ved hjelp av OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (tilgjengelig som tilbehør), kan HEAT deles inn i to grillsoner. Denne soneinndelingen åpner nye muligheter, enten du vil lage flere retter samtidig, eller for å hindre at smak og lukt overføres mellom ulike typer grillmat.

Grillsonene kan styres og kontrolleres uavhengig via de individuelle brennerne. De to termometrene i lokket viser deg de tilsvarende sonetemperaturene.



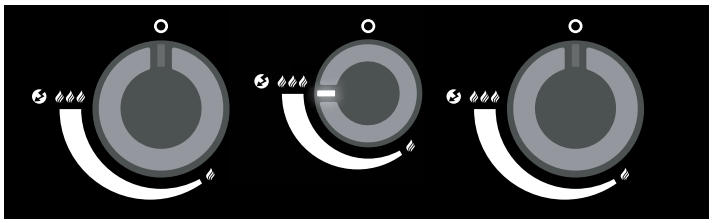




9.7 BETJENING AV BAKBRENNEREN

9.7.1 ANVISNING FOR OPPTENNING

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet (følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne grillokket.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen på bakbrenneren og vri den mot klokken til trinn . Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 8 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til .
   Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 3.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å ta bakbrenneren i bruk, sjekker du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**)

MERKNAD: For et perfekt grillresultat anbefaler vi at du bruker OUTDOORCHEF rotisserie HEAT. Dette er tilgjengelig som tilbehør fra forhandleren.

⚠ **FARE:** Bruk aldri bakbrenneren i kombinasjon med hovedbrennerne i området rundt bakbrenneren.

⚠ **FARE** Bruk av alle brennere ved full belastning kan føre til ising av gassflasken og dermed svekke funksjonen.





9.7.2 FØR GRILLING

1. Fjern varmeristen, varmen fra bakbrenneren vil skade varmeristen.
2. Varm opp bakbrenneren med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn
3. Plasser grillmaten med rotisseriet og still inn temperaturen trinnløst etter ønske mellom – .

TIPS: Hvis du plasserer en bolle under rotisseriet og grillmaten, vil safter som drypper fra maten og fett samles opp, slik at de ikke unødvendig forurenser grillen. I tillegg er væsken og fettet ideelle som grunnlag for smakfulle sauser.

9.7.3 ETTER GRILLING

1. Sett gassreguleringsknappen for bakbrenneren i posisjon .
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
   Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. Dekk til grillen med et egnet trekk

9.8 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV BAKBRENNEREN

9.8.1 RENGJØRING

Vi anbefaler at du rengjør bakbrenneren etter hver grilling. Rengjør den med et kommersielt rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller en poleringssvamp som er tilgjengelig i byggvarehandler.

9.8.2 VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold av bakbrenneren sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt.

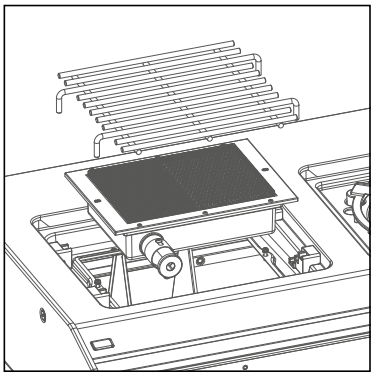
- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til blokkeringer som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Hvis du er i tvil, vennligst kontakt din gassleverandør eller salgssted. Etter langvarig lagring og minst en gang i løpet av grillsesongen, bør du sjekke gasslangen for sprekker, knekk og andre skader. Hvis gasslangen er skadet, må den skiftes umiddelbart slik det beskrives i kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.

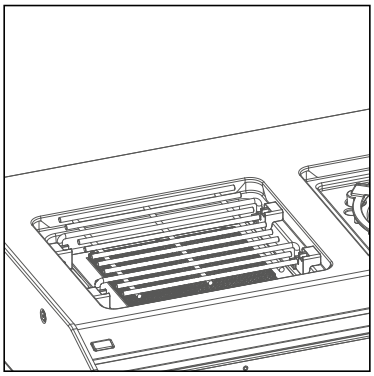
10. FORKLARING OG BETJENING AV DEN INNEBYGDE GRILLEN HEAT X-245 H

10,1. FORKLARING PÅ BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRARØD GRILL

Hvordan fungerer en infrarød brenner?
Gassflammen som oppstår ved antenning av BLAZING ZONE® fordeler seg jevnt i keramikkplaten, og gir dermed infrarød stråling fra overflaten, som avgir en intensiv direkte varme på opp til 900 grader til maten. Dermed kan man oppnå mye høyere temperaturer enn med vanlige gassbrenneren.





Høytemperatur 600–900 °C

High Performance keramisk brenner
Grilling på høy temperatur
Perfekt skorpe på kjøttet
Høydejusterbar rist, 3 trinn
Perfekt for magre stykker

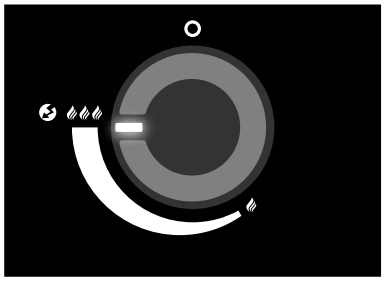
Med BLAZING ZONE® kan biffer og tilbehør tilberedes med maksimal varme opp til 900 °C for en perfekt skorpe på kjøttet.

10.2 BETJENING AV BLAZING ZONE®

10.2.1 ANVISNING FOR OPPTENNING

⚠ **ADVARSEL:** Lokket må alltid være åpent under drift.

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet (følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne lokket.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken. Trykk på BLAZING ZONE® gasskontrollknappen og vri den mot klokken til nivå . Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



4. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 8 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ○.
   Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 3.
5. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på brenneren til BLAZING ZONE®, må du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

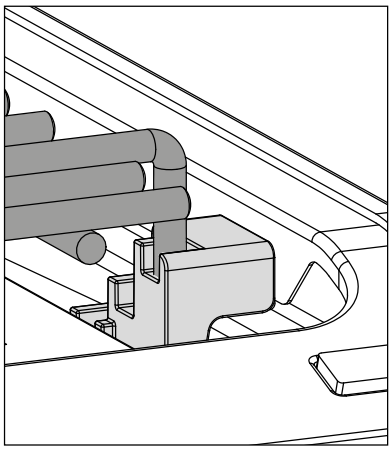
⚠ **FARE** Bruk av alle brennere ved full belastning kan føre til ising av gassflasken og dermed svekke funksjonen.

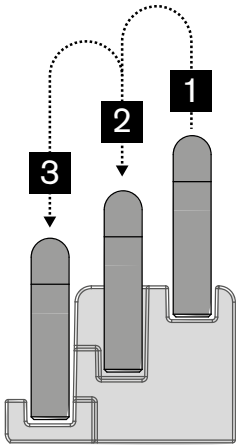
.

10.2.2 FØR GRILLING

⚠ **ADVARSEL:** Arbeid alltid kun med varmebestandige hansker.
La BLAZING ZONE® alltid avkjøles helt før du tar på delene.

1. Flytt grillristen til ønsket posisjon.
2. Forvarm BLAZING ZONE® i ca. 10 minutter på ønsket trinn – .
3. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen etter ønske, mellom – .





10.2.3 ETTER GRILLING

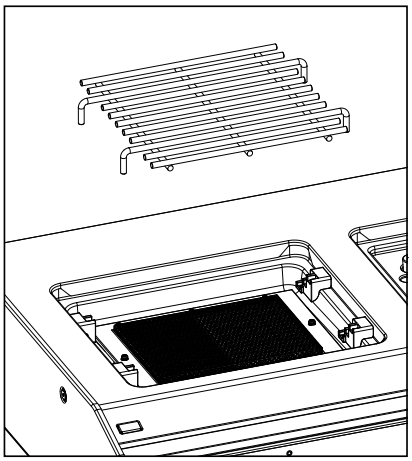
1. Sett gassreguleringsknappen til des BLAZING ZONE® til .
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
   Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
3. La BLAZING ZONE® avkjøles helt og rengjør deretter grillristen.
4. Lukk lokket først når BLAZING ZONE® har kjølt seg ned.
5. Dekk til grillen og hele BLAZING ZONE med et passende trekk.

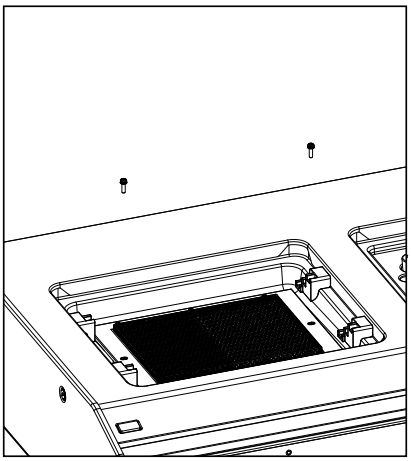
10.3 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE®

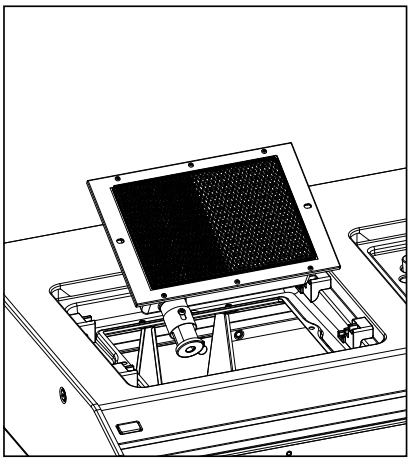
10.3.1 RENGJØRING

Vi anbefaler at du rengjør BLAZING ZONE® etter 3 grillinger. Ta ut grillristen og rengjør den enkelt i oppvaskmaskinen. Tørk ut av det innvendige rommet med en tørr klut og tøm dryppskålen.

Vi anbefaler også å demontere brenneren til BLAZING ZONE® 1x i året og rengjøre alle nærliggende komponenter og fjerne spindelsvev og grillrester.







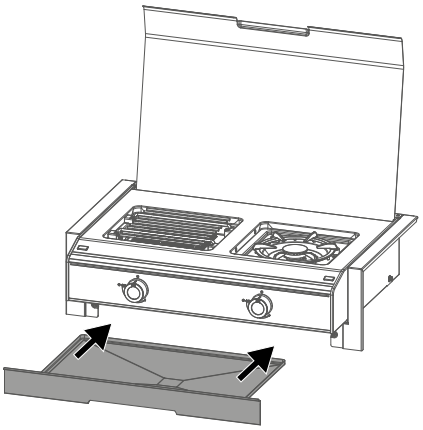
Når BLAZING ZONE ® er tatt ut, går du fram som følger:

1. Kontroller brenneren for deformeringer eller sprekker.
2. Venturi-rørene (rørstykke ved brenneren) kan rengjøres/børstes ut med en tynn flaskekost.
3. Rengjør innsiden av bærerammen på BLAZING ZONE®, bruk da et etsende eller antennelig rengjøringsmiddel.
4. Sett deretter hele BLAZING ZONE ® tilbake i sidebordet. Gå frem i henhold til den separate monteringsanvisningen.

VIKTIG: Hvis du bruker rengjøringsmiddel, må du la grillen tørke godt etter endt rengjøring. Du kan forkorte tørketiden ved å slå på BLAZING ZONE® og la den brenne på høyeste trinn i noen minutter.

RENGJÆRING AV FETTBEHOLDEREN

⚠ **ADVARSEL:** Å forsømme rengjøring av fettbeholderen kan føre til fettbrann.
Kontroller fettbeholderen etter hver bruk og fjern eventuelle fettrester.



10.3.2 VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold av BLAZING ZONE ® sikrer at den fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til blokkeringer som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, må den skiftes umiddelbart slik det beskrives i kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- For at du skal ha lengst mulig glede av din BLAZING ZONE®, må du beskytte grillen din etter at den er helt avkjølt med et passende OUTDOORCHEF-trekk som beskytter mot vær og vind.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk der du kjøpte grillen

10,4. FORKLARING PÅ KOKESONEN

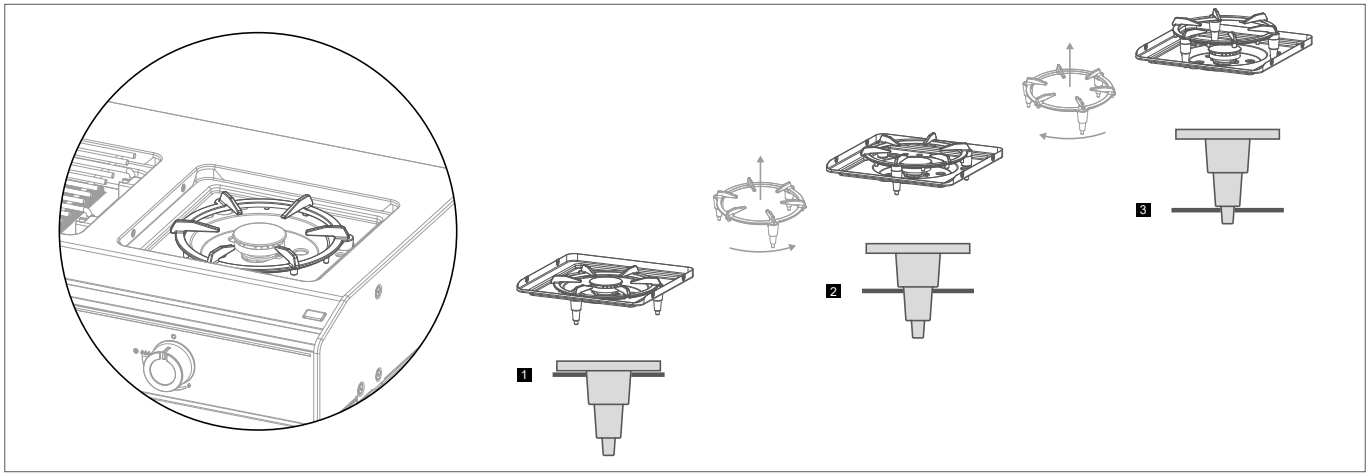
10.4.1 TRE BRUKSOMRÅDER

Den helt nyutviklede KOKESONE er, som navnet tilsier, mer enn en vanlig sidekoker - her har du alltid et mye større temperaturområde tilgjengelig. Mens vanlige sidekokere for det meste er designet for middels og høyere temperaturer, kan du også tilberede mat som må tilberedes med mindre varme (pastasauser, supper, gratenger osv.) på KOKESONEN.

Det er en fullstendig nyutvikling av brenneren som gjør dette mulig og muligheten til å bruke sidekokeren i 3 ulike høyder.

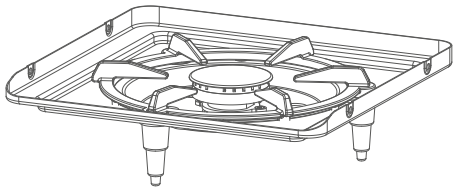
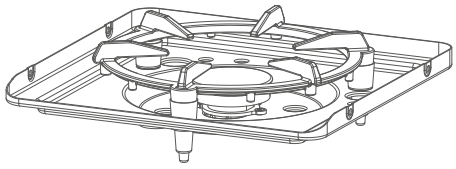
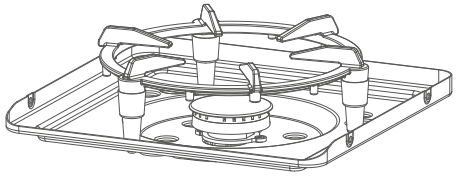
Med den konkave formen til den massive matlagingstoppen i støpejern kan du på KOKESONE også lage nydelig mat med OUTDOORCHEF BBQ Wok, som passer helt perfekt direkte på matlagingstoppen (uten adaptering for wok)

Høydejustering av matlagingstoppen i støpejern



Beskyttelseshetter for matlagingstopp i støpejern

Sørg for at de medfølgende silikonhettene alltid brukes for matlagingstoppen i støpejern. De beskytter hullene for høydejustering av risten mot riper.

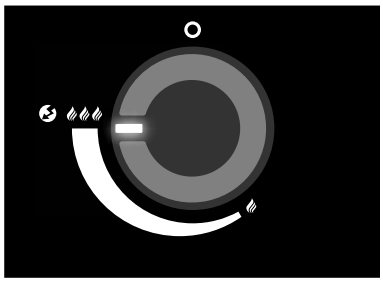
	**Høy varme** I kombinasjon med dreieregulatoren kan du finne ulike bruksområder i det øvre temperaturområdet ▪ Rask steking av kjøtt, fisk og grønnsaker
	**Middels varme** I kombinasjon med dreieregulatoren kan du finne ulike bruksområder i det midtre temperaturområdet ▪ Steking/damping av kjøtt, fisk og grønnsaker ▪ Steking av grønnsaker med mye stivelse, f.eks. stekte poteter, rösti osv.
	**Lavere varme** I kombinasjon med dreieregulatoren kan du finne ulike bruksområder i det lavere temperaturområdet ▪ Koking av sauser, supper, gryteretter og risretter

10.5 BRUKE KOKESONEN

10.5.1 ANVISNING FOR OPPTENNING

⚠ **ADVARSEL:** Lokket må alltid være åpent under drift.

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet (følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne lokket.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen for COOKING ZONE og vri den mot klokken til trinn . Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 8 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ○.
   Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 3.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på brennerne til COOKING ZONE, må du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

⚠ **VORSICHT** Bruk av alle brennere ved full belastning kan føre til ising av gassflasken og dermed svekke funksjonen.

10.5.2 FØR BRUK AV KOKESONEN

⚠ **ADVARSEL:** Arbeid alltid kun med varmebestandige hansker. Pass alltid på at KOKESONEN er helt avkjølt før du berører deler.

1. Sett matlagingstoppen i støpejern i ønsket posisjon (3 høydetrinn).
2. Sett pannen eller woken på matlagingstoppen i støpejern og forvarm den i 5 minutter på ønsket trinn – .
3. Legg grillmaten i pannen eller woken og still inn temperaturen etter ønske, mellom – .

10.5.3 ETTER TILBEREDNING

1. Vri gassreguleringsknappen for brenneren til ○.
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
   Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
3. La KOKESONEN avkjøles helt og rengjør deretter flaten under matlagingstoppen i støpejern.
4. Dekk til grillen og hele COOKING ZONE med passende trekk

10.6 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV KOKESONEN

10.6.1 RENGJØRING

Vi anbefaler at du rengjør din COOKING ZONE etter 3 grillinger. Ta ut matlagingstoppen i støpejern og rengjør flaten under.

10.6.2 VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold av COOKING ZONE sikrer at den fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til blokkeringer som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå korrosjonsskader, må du smøre inn alle metalldelene (særlig matlagingstoppen av støpejern) før lengre tids oppbevaring.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, må den skiftes umiddelbart slik det beskrives i kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- For at du skal ha lengst mulig glede av grillen din og COOKING ZONE, må du beskytte grillen din etter at den er helt avkjølt med en egnet OUTDOORCHEF-trekk som beskytter mot vær og vind.

Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk der du kjøpte grillen.

11. SAFETY LIGHT

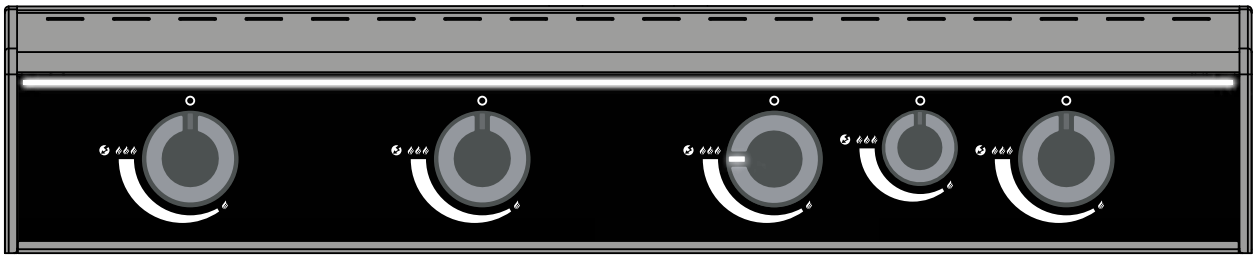
⚠ **ADVARSEL:** Husk alltid å stenge gasstilførselen på gassflasken etter grillingen og skru igjen gasskranen.

SAFETY LIGHT i dreieregulatoren på grillen din aktiveres så snart gassreguleringsknappen dreies fra posisjon ◯ mot urviseren i retning – og dermed åpner gasstilførselen.
Strømforsyningen til SAFETY LIGHTS skjer er garantert via den medfølgende strømbanken.

Fordelen:

- SAFETY LIGHT minner deg på at ventilen fremdeles er åpen og gassen kan flyte.

Betjeningskonsollen HEAT - Dreieregulator med Safety Light



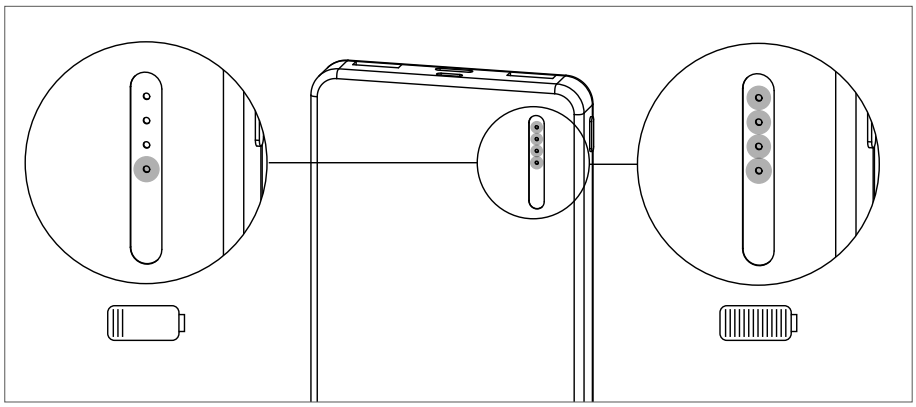
Sammen med SAFETY LIGHT aktiveres også belysningen på kontrollpanelet når en gasskontrollknapp dreies (OUTDOORCHEF logo, produktnavn og stemningslys lyser). Denne belysningen forsynes også av strømbanken.

Belysningen slukker ca. 10 sekunder etter at alle gasskontrollknappene er i posisjon ◯ .

12. STRØMBANK

Strømbanken forsyner SAFETY LIGHT, den elektriske tenningen og all LED-belysning på HEAT.
Vi anbefaler å fjerne den hver gang grillen er brukt, lade den, strømbanken skal oppbevares på et tørt sted.

Driftstid er ca 8 timer, ladetid fra tom til full ca 7 timer.
Nåværende ladestand kan sees på displayet på strømbanken.



TIPS: Vi anbefaler å trekke ut og lade strømbanken helt opp etter hver bruk.

TIPS: Hvis du trenger en ekstra strømbank, kan du bestille en på www.outdoorchef.com under Reservedeler

TIPS: Som et alternativ til strømbanken kan du også koble HEAT direkte til strømnettet med OUTDOORCHEF strømtransformatoren (tilgjengelig som tilbehør).

MERKNAD: Vi anbefaler generelt å bruke OUTDOORCHEF strømbank.
Men hvis du ønsker å bruke en annen, sørg for at utgangeffekten ikke overstiger 5V/2,1A.

13. MERKNADER TIL STØPEJERNSRISTEN

INNBRENNING

- Rengjør grillristene av støpejern med vann før første gangs bruk.
- Pensle på et tynt lag med raffinert matolje på ristene.
- La grillen brenne ut i ca. 20–25 minutter på trinn .
- Innbrenningen skaper en patina som beskytter støpejernsristene mot rust.

BRUK

Forvarm støpejernsristene i minst 5 minutter på trinn .
Under bruk på grillen skal risten kun berøres med grillhansker. Sett ikke grillristene av støpejern på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

RENGJØRING

- La grillristene av støpejern brennes av på grillen ved full effekt i ca. 10 minutter
- La den avkjøle seg etterpå
- Bruk en nylon- eller messingbørste (ikke stålbørste) for å løsne rester og smuss.
- Ved kraftig tilsmussing: Bruk OUTDOORCHEF Cleaner for en grundig rengjøring.
- Ikke bruk aggressive, fettoppløselige og kjemiske rengjøringsmidler.

MERKNAD: Rengjøringsmidler og mye vann skader den beskyttende patinaen, noe som gjør støpejernet rust utsatt for rust.

14. FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

- Kontroller at gnistene fra elektroden slår over på brenneren.

  ⚠ **FORSIKTIG:** Denne kontrollen skal kun utføres med lukket gasstilførsel.
- Kontroller at gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Forsikre deg om at flasken inneholder nok gass.

Ingen gnist:

- Påse at strømbanken satt riktig inn og er fullstendig oppladet.
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal kun være 5–8 mm.
- Kontroller at kablene på den elektriske tenningen og elektroden er tilkoblet og sitter godt.
- Manuell tenning er mulig med en lang lighter via åpningen på høyre side av grillkammeret

Ingen eller mindre effekt:

- Sjekk om brennerne er blokkert av insekter eller edderkopper/spindelvev.

  Mer informasjon om brennerrengjøring finner du her:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassreguleringsknappen er åpen. (Ved stengt gassflaskeventil).
- Sørg for at strømbanken er satt riktig inn og er ladet.

15. FORBRUKERGARANTI/GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene på https://www.outdoorchef.com/agb

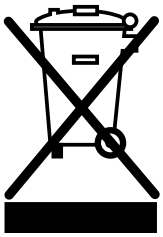
Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich Sveits | www.outdoorchef.com

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår www.outdoorchef.com
** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

16. RESERVEDELER

Reservedeler kan kjøpes hos faghandelen.

17. AVFALLSHÅNDTERING



Denne merkingen indikerer at dette produktet og den medfølgende strømbanken ikke må kastes sammen med husholdningsavfall i hele EU. For å unngå mulig skade på miljøet eller helsen fra ukontrollert kassering av avfall, må det resirkuleres på en ansvarlig måte. Hvis du vil returnere den brukte enheten, kan du bruke retur- og hentesystemet eller kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. Du kan bruke dette produktet til miljøvennlig resirkulering.

Fjern strømbanken fra enheten før du tar den til miljøstasjonen og kasser den i henhold til lokale forskrifter.

18. TEKNISK INFORMASJON

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gass	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
Gassytelse	21,2 kW H_S
Gassforbruk	1483 g/t

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gass	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
Gassytelse	25,4 kW H_S
Gassforbruk	1776 g/t

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gass	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
Gassytelse	6,50 kW H_S
Gassforbruk	455 g/t

HOVEDBRENNER

Effekt	4,20 kW H_S
Gassforbruk	294 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm/merke: BK
Dyser (50 mbar)	0,86 mm/merke: BE

BLAZING ZONE®

Effekt	3,60 kW H_S
Gassforbruk	252 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,90 mm/merke: BM
Dyser (50 mbar)	0,78 mm/merke: BD

COOKING ZONE

Effekt	2,90 kW H_S
Gassforbruk	203 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,84 mm/merke: AR
Dyser (50 mbar)	0,74 mm/merke: AE

BAKBRENNER

Effekt	4,40 kW H_S
Gassforbruk	308 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,02 mm/merke: AN
Dyser (50 mbar)	0,90 mm/merke: BM

STRØMBANK

Effekt	10'000 mAh
Inngangseffekt	5V/2,0 A
Utgangseffekt	5V/2,1 A

Elektrisk tenning

Strømbanken som følger med i leveringen sørger for forsyning til den elektriske tenningen.

Merknad om temperaturvisningen

Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/-10 %.

Nettside

Besøk www.outdoorchef.com for mer informasjon, tips, oppskrifter og litt annen informasjon om OUTDOORCHEF-produkter

SPIS TREŚCI

1. NUMER SERYJNY GRILLA I DLACZEGO JEST ON WAŻNY 371

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI 371

2.1 Przechowywanie instrukcji obsługi

3. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA 372

3.1 INSTALACJA I MONTAŻ
3.2 OBSŁUGA

4. BUTLE GAZOWE 375

5. URUCHOMIENIE GRILLA 376

5.1 PODŁĄCZENIE WĘŻA GAZOWEGO
5.2 KONTROLA SZCZELNOŚCI

6. OBJAŚNIENIE KONSOLI OBSŁUGOWEJ 378

6.1 Wyłącznik główny
6.2 Regulatory obrotowe
6.3 Oświetlenie zewnętrzne

7. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM 379

8. OBJAŚNIENIE GRILLA DO ZABUDOWY HEAT X-415H I X-515 H 380

8.1 Palnik Twin Burner
8.2. Regulator ciepła
8.3 Tylny palnik

9. OBSŁUGA GRILLA DO ZABUDOWY HEAT X-415 H I X-515 H 381

9.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA
9.2 PRZED GRILLOWANIEM
9.3 PO GRILLOWANIU
9.4. Czyszczenie i konserwacja komory grillowania
9.5 Bezpośrednia i pośrednia metoda grillowania z grillem HEAT
9.6 Grillowanie w dwóch komorach
9.7 Obsługa tylnego palnika
9.8 Czyszczenie i konserwacja tylnego palnika

10. OBJAŚNIENIE I OBSŁUGA GRILLA DO ZABUDOWY HEAT X-245 H 386

10.1. Objaśnienie Blazing Zone®
10.2 Obsługa Blazing Zone®
10.3 Czyszczenie i konserwacja palnika Blazing Zone®
10.4. Objaśnienie Cooking Zone
10.5 Obsługa palnika Cooking Zone
10.6 Czyszczenie i konserwacja palnika Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 391

12. POWERBANK 392

13. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RUSZTÓW Z ŻELIWA 392

14. USUWANIE USTEREK 393

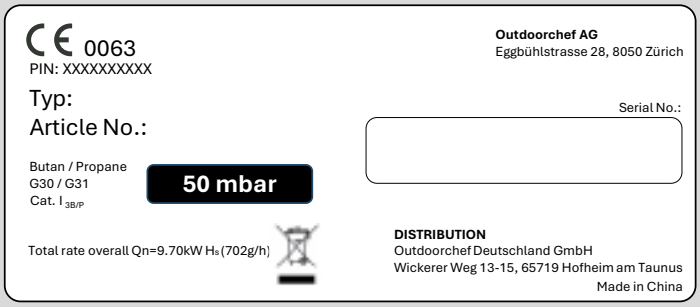
15. GWARANCJA KONSUMENCKA/RĘKOJMIA 393

16. CZĘŚCI ZAMIENNE 393

17. UTYLIZACJA ODPADÓW 393

18. INFORMACJE TECHNICZNE 394

1. NUMER SERYJNY GRILLA I DLACZEGO JEST ON WAŻNY



WAŻNE:
Numer seryjny grilla znajduje się w zależności od modelu na naklejce informacyjnej, która znajduje się albo na ramie grilla, albo na płycie dolnej.

Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Należy wpisać numer seryjny swojego grilla w odpowiednim polu u góry „Nr seryjny".

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

2.1 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI

Informacja dla konsumenta: Konsument musi przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu.

Wszystkie instrukcje obsługi są dostępne również na www.outdoorchef.com.

Informacja dla montera: Niniejszą instrukcja obsługi musi pozostać u konsumenta.

3. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.
Używać tylko na zewnątrz.

Komunikaty **NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i OSTROŻNIE** są używane w niniejszej instrukcji obsługi w celu podkreślenia ważnych i kluczowych informacji dotyczących użytkowania produktu. Należy zapoznać się z tymi informacjami i ich przestrzegać, ponieważ służą one zapewnieniu bezpieczeństwa oraz zapobieganiu szkodom materialnym i osobowym.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które doprowadzą do śmierci lub ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które mogą doprowadzić do śmierci lub ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ **OSTROŻNIE:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które mogą doprowadzić do lekkich lub średnio ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO	⚠ OSTRZEŻENIE
Jeśli pojawi się woń gazu: ▪ Przerwać dopływ gazu do grilla. ▪ Zgasić wszystkie otwarte płomienie. ▪ Otworzyć pokrywę. ▪ Jeśli woń gazu nadal występuje, oddalić się od grilla i powiadomić niezwłocznie straż pożarną.	▪ W bezpośredniej bliskości grilla nie wolno przechowywać palnych cieczy, materiałów ani gazów (benzyna, gaz, materiały łatwopalne itp.). ▪ Nieużywanej butli gazowej nie wolno przechowywać w pobliżu grilla ani w zamkniętych pomieszczeniach.

3.1 INSTALACJA I MONTAŻ

Przeczytać instrukcję przed pierwszym użyciem urządzenia.
Przed włączeniem grilla należy ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Należy upewnić się, że grill do zabudowy jest zamontowany wyłącznie w ogniotrwałych oraz odpornych na działanie wysokich temperatur materiałach i w odległości co najmniej 1,5 metra od łatwopalnych przedmiotów.

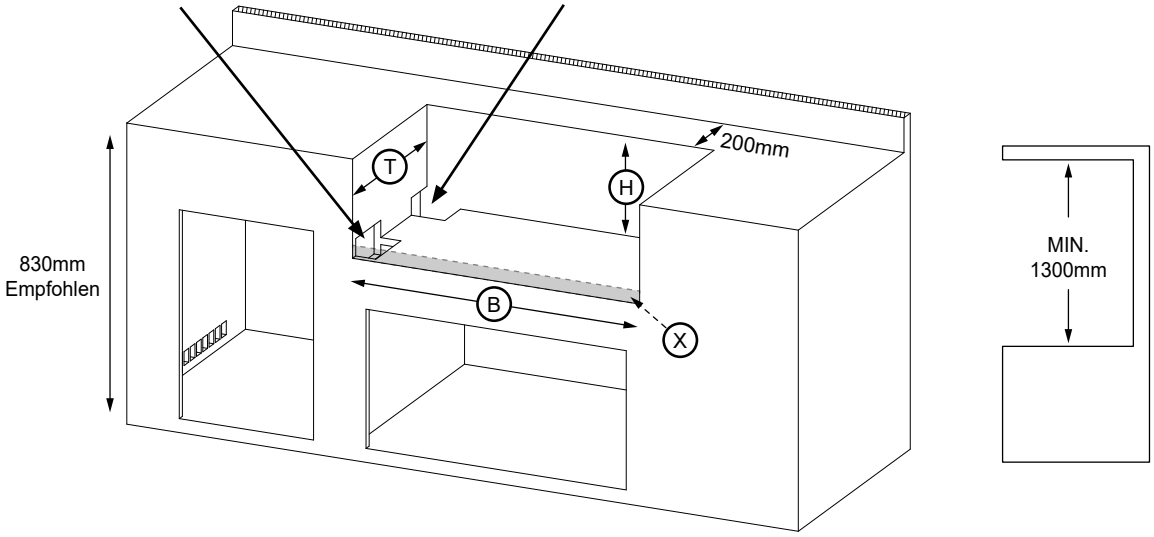
⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w łodziach, na łodziach ani w mieszkaniach.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek dotyczących zabudowy zawartych w oddzielnej instrukcji montażu.

MODEL	Wymiar wycięcia			
	SZER.	GŁ.	WYS.	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

OTWÓR NA INSTALACJĘ ELEKTRONICZNĄ

OTWÓR NA PRZYŁĄCZE GAZOWE



⚠ **UWAGA:** W przypadku przechowywania butli gazowej pod wbudowanym grillem zalecana jest wysokość instalacji wynosząca **min. 1100 mm**.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym wężem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w prowadnice na wąż musi być on koniecznie w nich poprowadzony.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż i regulator spełniają wymagania odpowiednich przepisów krajowych oraz norm EN i BS (regulator ciśnienia gazu BS EN 16129 / wąż gazowy BS EN 16436 / regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. W przypadku podejrzenia wadliwego działania należy skontaktować się ze specjalistą.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed uruchomieniem oraz po każdym podłączeniu nowej butli gazowej sprawdzić szczelność przyłączy zgodnie z poniższą instrukcją **KONTROLA SZCZELNOŚCI** niniejszej instrukcji eksploatacji.

3.2 OBSŁUGA

Osoby obsługujące grill muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania i postępować zgodnie z tymi zasadami. Zabrania się obsługi grilla dzieciom.
Podczas montażu grilla należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w odpowiedniej instrukcji montażu. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.
W pobliżu grilla nie wolno umieszczać palnych cieczy, materiałów ani zapasowych butli gazowych. Nie należy nigdy stawiać grilla ani butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.
Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi. Z grilla wolno korzystać wyłącznie na zewnątrz i może być instalowany wyłącznie w materiałach ognioodpornych.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Stosować tylko na zewnątrz. Nie wolno używać we wnętrzach, np. w garażach, budynkach, namiotach, innych zamkniętych przestrzeniach ani pod palnymi konstrukcjami.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Grill może być instalowany wyłącznie w materiałach ognioodpornych. Należy zachować 1,5 m odległości bezpieczeństwa od materiałów palnych. Patrz oddzielna instrukcja montażu.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Po użyciu należy zakręcić zawór przy butli z gazem.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić pokrętło regulacji gazu w położeniu ◯ i zamknąć dopływ gazu przy butli.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Przy wymianie butli gazowej należy sprawdzić, czy pokrętło regulacyjne gazu jest ustawione w położeniu ◯ i czy został zamknięty dopływ gazu przy butli. W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach od daty zakupu.
Sprawdzić, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż spełniają wymagania odpowiednich norm europejskich (regulator ciśnienia gazu EN 16129/wąż gazowy EN 16436).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętło regulacji gazu na grillu oraz zamknąć zawór gazowy na butli.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku podejrzenia nieszczelności ustawić pokrętło regulacji gazu w położeniu ◯ i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy oddać do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu urządzeń gazowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać ani nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu, w którym przechowywana jest butla gazowa.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zakrywać powierzchni palnika BLAZING i COOKING ZONE podczas eksploatacji, może to powodować akumulację ciepła.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Na palniku BLAZING ZONE® nie wolno ustawiać garnków, patelni ani płyt grillowych, można to robić tylko na palniku COOKING ZONE

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Na palniku COOKING ZONE nie wolno używać garnków ani patelni o następujących średnicach <20 cm >32 cm.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy narażać powerbanku na kontakt z płomieniami i wysokimi temperaturami.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Odsłonięte części urządzenia mogą być bardzo gorące. Chronić przed dostępem dzieci

⚠ **OSTROŻNIE:** Podczas montażu grilla należy nosić rękawice ochronne. Niektóre elementy mogą mieć ostre krawędzie.

⚠ **OSTROŻNIE:** Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.

⚠ **OSTROŻNIE:** Grill pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć. Nie kłaść na grillu żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

⚠ **OSTROŻNIE:** Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.

⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku gdy nie można uzyskać pełnej mocy grzania i istnieje podejrzenie zatkania dopływu gazu, należy skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowniczym.

⚠ **OSTROŻNIE:** Nigdy nie umieszczać gorących przedmiotów, takich jak ruszty grillowe, patelnie grillowe i patelnie żeliwne, napółkach obok grilla, gdyż może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

⚠ **OSTROŻNIE:** Nie umieszczaj łatwopalnych przedmiotów w bezpośrednim sąsiedztwie komory grilla.

⚠ **OSTROŻNIE:** Ciepło z grilla może silnie nagrzać sąsiedni blat roboczy. Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią.

3.3 PRZECHOWYWANIE I/LUB CZAS NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie przechowywać grilla w pobliżu łatwopalnych cieczy ani innych łatwopalnych materiałów.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W przypadku przechowywania grilla zimą w pomieszczeniu należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.

⚠ **OSTROŻNIE:** Jeżeli grill nie jest używany, należy, po całkowitym ochłodzeniu, zamknąć go pokrywą w celu ochrony przed wpływem otoczenia. Pokrywy można nabyć w sklepach sprzedających grille.

⚠ **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć nagromadzenia się wilgoci, po intensywnym deszczu należy zdjąć pokrywę i poczekać, aż grill wyschnie..

4. BUTLE GAZOWE

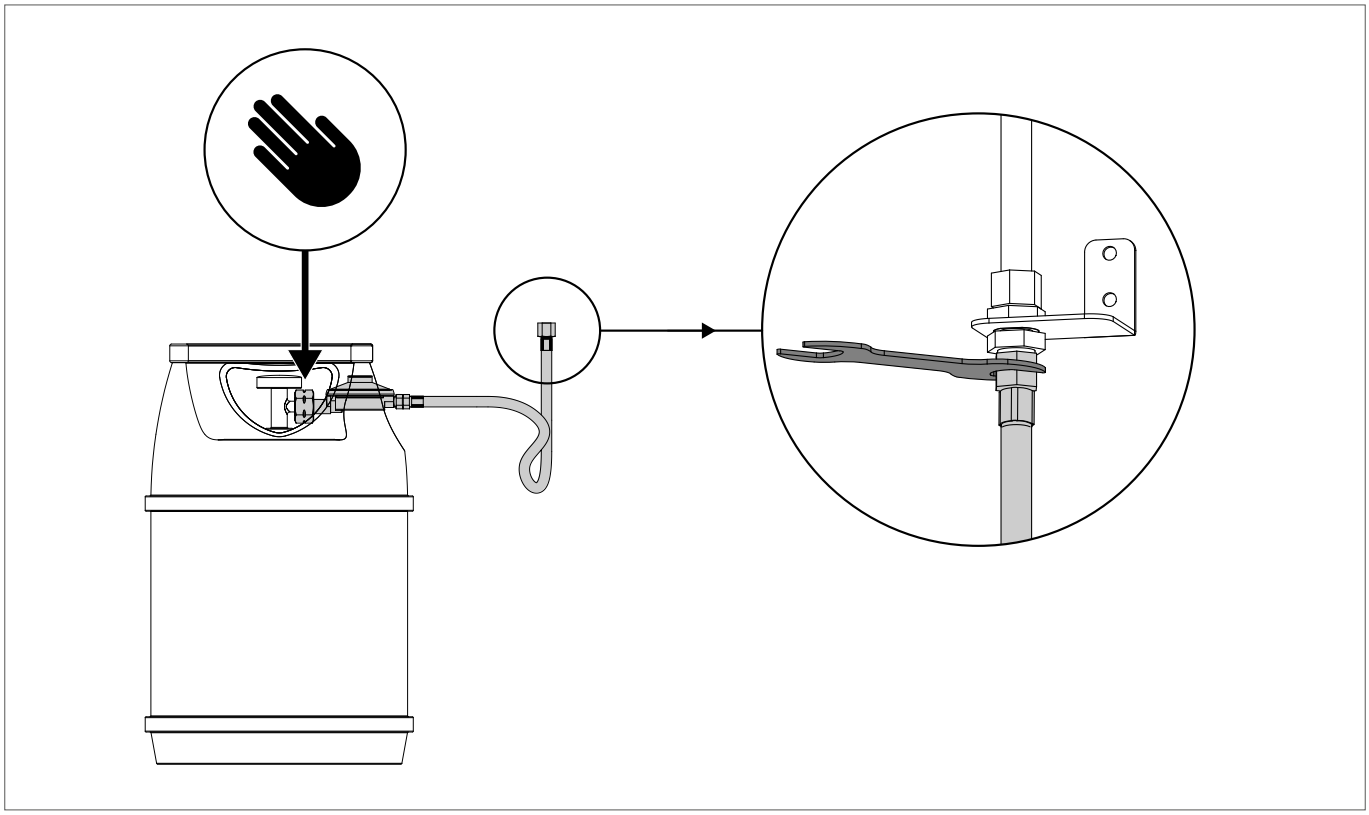
⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Grill jest przeznaczony do użytku wyłącznie z butlami gazowymi, nie wolno zasilać go gazem ziemnym.

- Przez cały czas musi być zapewniony łatwy dostęp do komory butli gazowej i samej butli gazowej. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w oddzielnej instrukcji montażu.
- Sprawdzić, czy wszystkie połączenia skręcane są szczelne.
- Każdorazowo przed użyciem urządzenia i po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.
- Butli gazowych nie można przechowywać w temperaturze powyżej 50 °C, w pomieszczeniach zamkniętych lub piwnicznych.
- Należy się zapoznać z przepisami bezpieczeństwa podanymi na używanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.
- **WSKAZÓWKA:** Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnień wykonanie szczelnego połączenia śrubowego w przypadku niekompatybilności regulatora ciśnienia i butli gazowej nie jest możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu przez otwarty ogień lub iskry. Ze względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie grilla gazowego, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazu do wymagań przepisów krajowych.

5. URUCHOMIENIE GRILLA

5.1 PODŁĄCZENIE WĘŻA GAZOWEGO

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż gazowy należy podłączyć koniecznie przy użyciu dołączonego klucza płaskiego, aby zapewnić odpowiednie dokręcenie przyłącza. Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno dokręcać węża gazowego ręcznie, ponieważ grozi to pożarem grilla.



Należy uwzględnić również informacje podane w oddzielnej instrukcji montażu grilla.

5.2 KONTROLA SZCZELNOŚCI

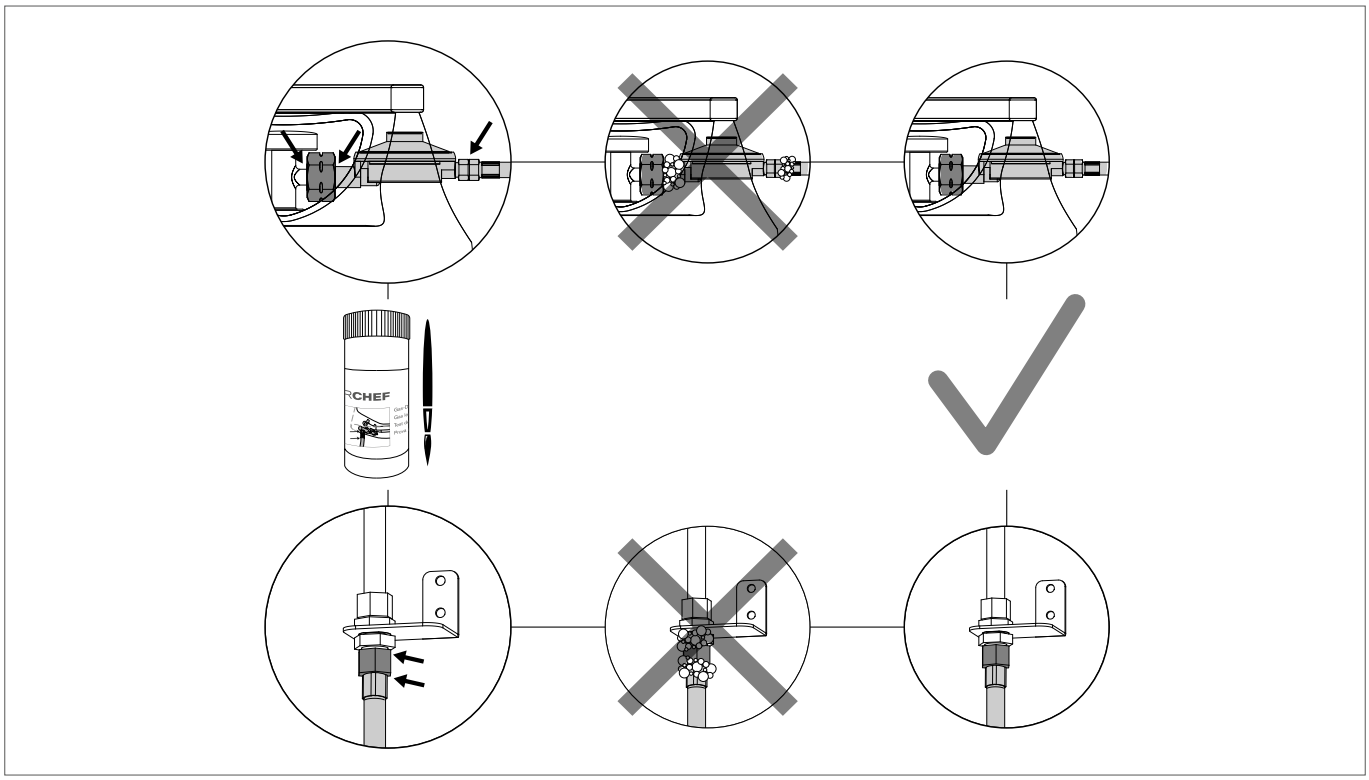
⚠ **OSTRZEŻENIE:** W czasie sprawdzania szczelności w pobliżu nie może znajdować się żadne źródło zapłonu. Dotyczy to także palenia papierosów.

Nie sprawdzać szczelności za pomocą płonącej zapałki ani innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** KONTROLĘ **SZCZELNOŚCI** należy wykonać po każdym podłączeniu urządzenia / każdej wymianie butli gazowej i przed rozpoczęciem sezonu grillowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Grilla można używać dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelności.

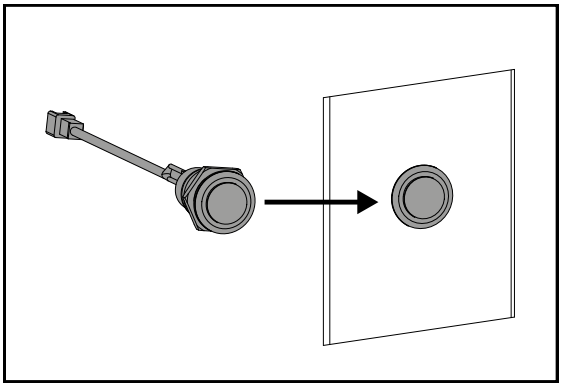
1. Ustawić pokrętło regulacji gazu w położeniu ○.
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy przy butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie elementy przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze przy zaworze). Można zastosować także aerozol do wyszukiwania nieszczelności.
3. Powstawanie pęcherzyków w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
4. O ile jest to możliwe, usunąć nieszczelności przez dokręcenie przyłączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Następnie ponownie wykonać czynności podane w punktach 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelności skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowym.



6. OBJAŚNIENIE KONSOLI OBSŁUGOWEJ

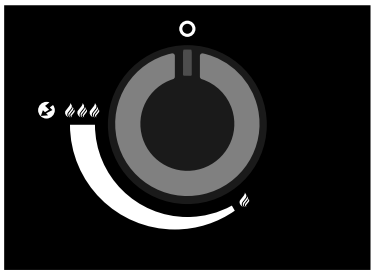
6.1 WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Wyłącznik główny należy zainstalować w dolnej szafce zgodnie z oddzielną instrukcją montażu.
Przycisk świeci się w pozycji ON na zielono



6.2 REGULATORY OBROTOWE

Poziomy grzania i zapalnik



○ : pozycja wył.

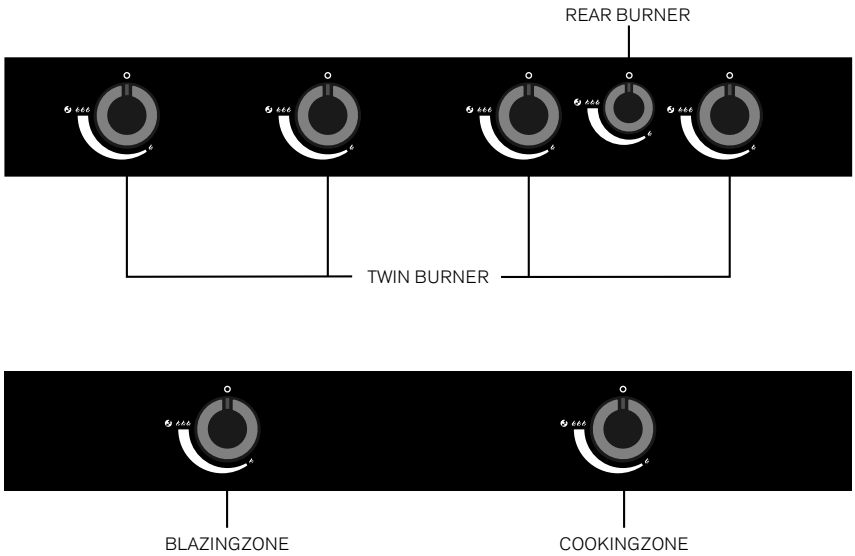
: mała moc grzania

: średnia moc grzania

: duża moc grzania

: Zapłon

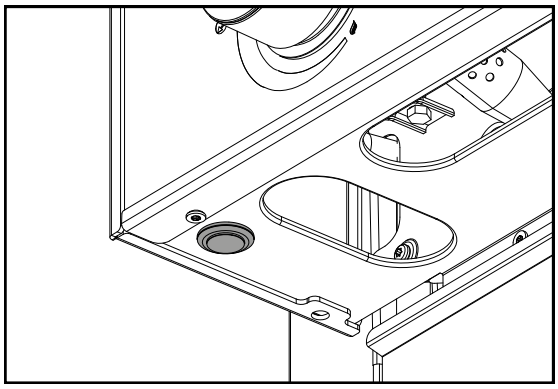
: Zapalarka



Regulatory obrotowe osiągają maksymalną moc na ustawieniu , a najniższą moc na ustawieniu .

6.3 OŚWIETLENIE ZEWNĘTRZNE

Żądany kolor światła można zdefiniować za pomocą przycisku na lewej dolnej stronie panelu przedniego. Nacisnąć przycisk przez kilka sekund, aby aktywować i wybrać światło, a następnie kliknąć, aby wybrać żądany kolor światła. Dostępne w kolorach zielonym, niebieskim, czerwonym i białym.



7. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

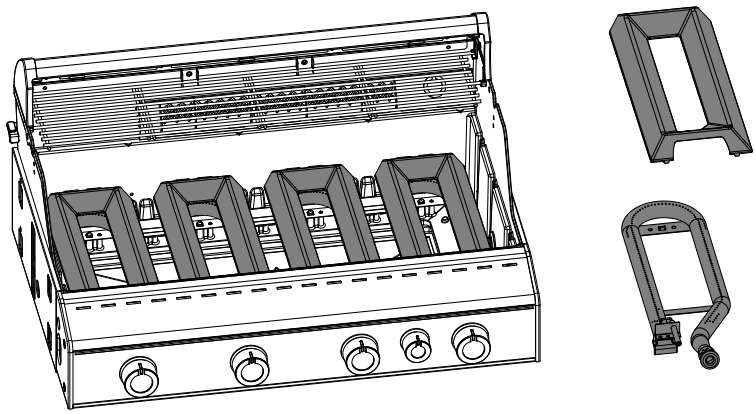
1. Umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Sprawdzić wszystkie elementy przewodzące gaz zgodnie z opisem w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**. Kontrolę należy przeprowadzić również wówczas, gdy zakupiono go w postaci fabrycznie zmontowanej.
3. Włączyć każdy palnik osobno na ok. 20-25 minut na ustawieniu .

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie używać wszystkich palników jednocześnie. Używanie wszystkich palników przy pełnym obciążeniu może spowodować zamarznięcie butli gazowej, a tym samym pogorszenie jej działania.

8. OBJAŚNIENIE GRILLA DO ZABUDOWY HEAT X-415H I X-515 H

8.1 PALNIK TWIN BURNER

Palniki Twin Burner ze stali szlachetnej z elektrycznym zapłonem wielokrotnym zapewniają szerszy zakres stosowanych temperatur w porównaniu ze zwykłymi palnikami. Ograniczenie palenia się tłuszczu i równomierny rozkład ciepła zapewniają daszki płomieniowe ze stali szlachetnej.



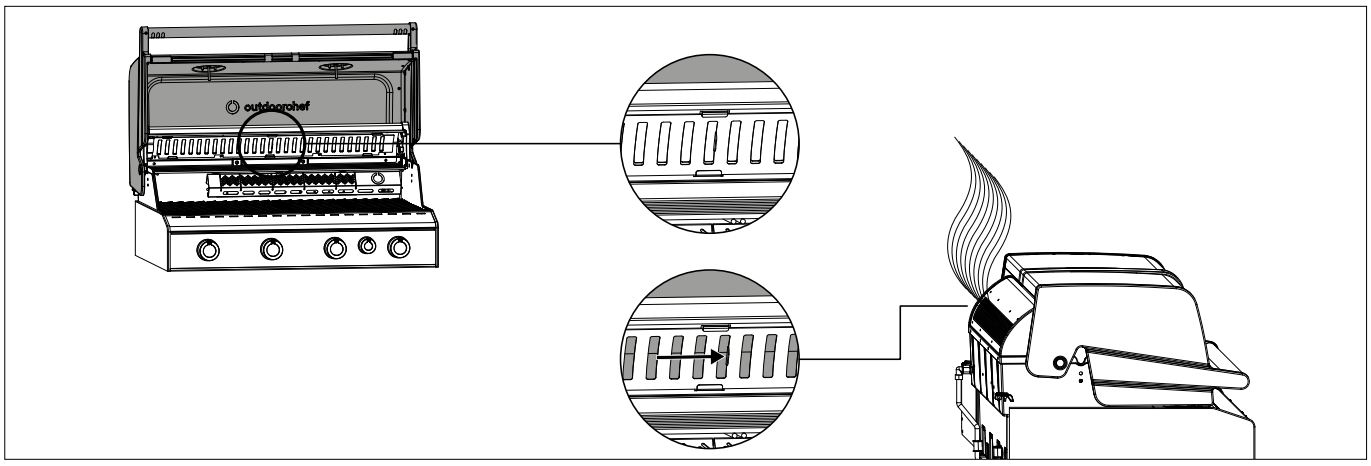
8.2. REGULATOR CIEPŁA

Regulator ciepła umożliwia jeszcze bardziej precyzyjną regulację temperatury na ruszcie grilla i ruszcie do podgrzewania.

Pieczenie w niskiej temperaturze
Przy otwartym regulatorze ciepła i odpowiednim ustawieniu palnika grill HEAT umożliwia także pieczenie w niskiej temperaturze.

Podgrzewanie
Za pomocą regulatora ciepła ustawia się temperaturę na ruszcie do podgrzewania i tym samym zapobiega się dalszemu gotowaniu jedzenia na grillu.

WSKAZÓWKA: Regulator ciepła należy chronić przy użyciu odpowiedniej osłony przed dostępem wody do komory grillowania.



8.3 TYLNY PALNIK

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Należy upewnić się, że stacja instalacyjna jest ustawiona przed ogniotrwałą oraz odporną na działanie wysokich temperatur tylną ścianą lub w odległości co najmniej 1,5 metra od łatwopalnych przedmiotów.
W przypadku tylnego palnika zawsze istnieje ryzyko wydostawania się płomieni z tyłu grilla.

Promieniowanie ciepła z tyłu
Tylny palnik jest używany w połączeniu z rożnem (brak w zestawie).
Przez obracanie rożna jedzenie jest powoli poddawane obróbce cieplnej ze wszystkich stron i uzyskuje pyszną skórkę.

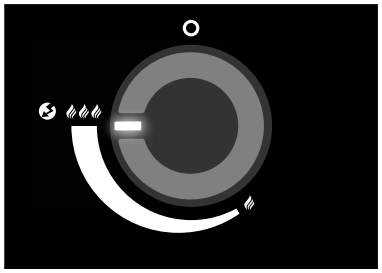
PORADA: Zalecamy stosowanie rożna i kosza obrotowego OUTDOORCHEF grilla HEAT.

9. OBSŁUGA GRILLA DO ZABUDOWY HEAT X-415 H I X-515 H

9.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między wężem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu wybranego palnika i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia .
   Nacisnąć pokrętło regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 8 sekund, należy ustawić pokrętło regulacji gazu na ○.
   Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem z rozdziału **usuwanie USTEREK**).

9.2 PRZED GRILLOWANIEM

1. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać grill przez mniej więcej 10-15 minut na ustawieniu .
2. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie grilla i ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu - .

9.3 PO GRILLOWANIU

1. Ustawić pokrętło regulacji gazu każdego palnika w pozycji ○.
2. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
   Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
3. Poczekać na całkowite ostygnięcie grilla, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

9.4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KOMORY GRILLOWANIA

9.4.1 CZYSZCZENIE

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia wnętrza grilla wokół systemu palników należy uważać, aby nie uszkodzić elementów palników.

CZYSZCZENIE CZĘŚCI ZEWNĘTRZNEJ GRILLA

WSKAZÓWKA: Do czyszczenia powierzchni grilla nie używać płynów do mycia okien ani innych środków czyszczących do rozpylania, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.

Powierzchnię zewnętrzną grilla oraz półki czyścić wyłącznie dostępnymi w sprzedaży, łagodnymi środkami czyszczącymi (np. dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń). Przy zastosowaniu specjalnych środków czyszczących do grilla (niezalecane), należy najpierw przetestować ich działanie w niewidocznym miejscu.

CZYSZCZENIE CZĘŚCI WEWNĘTRZNEJ GRILLA

WSKAZÓWKA: W przypadku czyszczenia nylonową szczotką do grilla należy zawsze zwracać uwagę na całkowite ostygnięcie grilla.

Zalecany proces czyszczenia przy silniejszych zabrudzeniach:

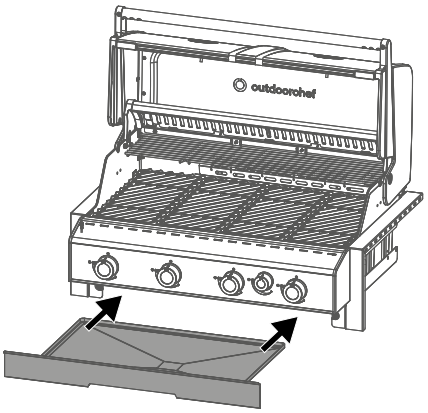
1. Rozgrzać grill przez ok. 10 minut przy pełnej wydajności, aby spalić resztki żywności (resztki mięsa, tłuszcz, cukier z marynat itp.).
2. Następnie pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia, aby wszystkie resztki żywności związały się / stwardniały (ułatwi to w dużym stopniu czyszczenie i sprawi, że będzie ono efektywniejsze).
3. Wyczyścić ruszt za pomocą nylonowej lub mosiężnej szczotki do grillów OUTDOORCHEF (nie używać szczotek ze stalowym włosiem).
4. Zdjąć ruszt grilla i wyczyścić komorę spalania. Opcjonalnie w celu usunięcia luźnych pozostałości można używać nylonowej gąbki kuchennej oraz roztworu wody i mydła. Do dokładnego czyszczenia zalecamy środek do czyszczenia grilla i wytwornic zimnego dymu OUTDOORCHEF.
5. Podzespoły wykonane ze stali szlachetnych należy czyścić za pomocą ogólnie dostępnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub gąbki polerskiej dostępnej w sklepach budowlanych.

WSKAZÓWKA: Zalecamy regularne czyszczenie, aby uniknąć zarastania osadem i tworzenia się ognisk płomieni tłuszczu.

PORADA: Po zakończeniu grillowania, jeżeli ruszt grilla jest czyszczony po każdym użyciu, nie trzeba go już czyścić przed następnym grillowaniem.

CZYSZCZENIE TACEK NA OCIEKAJĄCY TŁUSZCZ

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Brak czyszczenia tacek na ociekający tłuszcz może doprowadzić do zapalenia się tłuszczu.
Tacki na ociekający tłuszcz należy sprawdzać po każdym użyciu i usuwać wszelkie pozostałości tłuszczu.



9.4.2 KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki lub owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany także na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub do punktu sprzedaży.
- Aby zapobiec uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe należy naoliwić przed dłuższym składowaniem.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamań lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.
- Aby możliwe było jak najdłuższe użytkowanie grilla, po każdorazowym ostygnięciu grilla należy zabezpieczać go odpowiednią pokrywą OUTDOORCHEF przed czynnikami środowiskowymi.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć pokrywę, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci. Pokrywy można nabyć w sklepach sprzedających grille.

9.5 BEZPOŚREDNIA I POŚREDNIA METODA GRILLOWANIA Z GRILLEM HEAT

NA CZYM POLEGA RÓŻNICA?

BEZPOŚREDNIA METODA GRILLOWANIA

Jak sama nazwa wskazuje, w grillowaniu bezpośrednim produkt leży bezpośrednio nad źródłem ciepła.

Ta metoda nadaje się do krótkiego, intensywnego pieczenia. Dzięki wysokiej temperaturze tworzy się przyrumieniona skórka lub perfekcyjny odcisk grilla na stekach.

POŚREDNIA METODA GRILLOWANIA

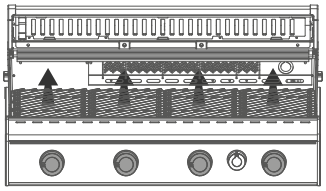
W przypadku grillowania pośredniego ciepło cyrkuluje wokół produktu. Przy zamkniętej pokrywie grill pracuje podobnie jak piekarnik z termoobiegiem.

Ta metoda grillowania idealnie nadaje się do przyrządzenia dużych kawałków mięsa w niskich temperaturach lub delikatnie przygotowanych ryb. Metoda grillowania „low&slow" dla potraw takich jak szarpana wieprzowina, żeberka czy mostek opiera się na grillowaniu pośrednim.

Za pomocą systemu grillowania w grillu HEAT można ręcznie zmienić tryb z bezpośredniego na pośredni.

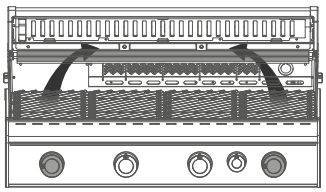
Przy pośrednim grillowaniu, gotowaniu i pieczeniu umieścić produkt na środku rusztu i używać tylko dwóch zewnętrznych palników.

TRYB GRZANIA BEZPOŚREDNIEGO



Bezpośrednie grillowanie i gotowanie:
Umieścić produkt nad załączonymi palnikami.

TRYB GRZANIA POŚREDNIEGO



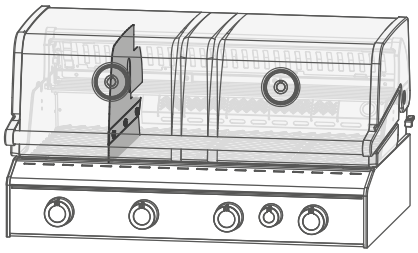
Grillowanie, gotowanie i pieczenie w trybie grzania pośredniego:
Umieścić produkt na środku rusztu, zamknąć pokrywę i włączyć tylko oba palniki zewnętrzne.

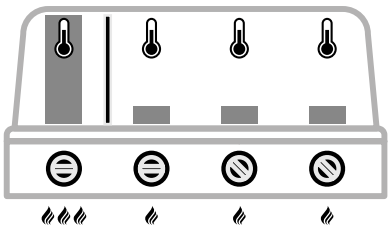
9.6 GRILLOWANIE W DWÓCH KOMORACH

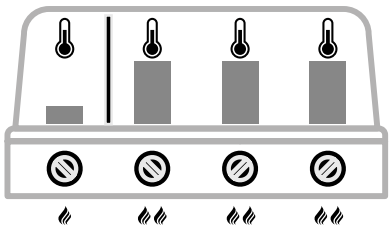
Grill HEAT oprócz klasycznych metod grillowania (patrz rozdział BEZPOŚREDNIA I POŚREDNIA METODA GRILLOWANIA) oferuje również wyjątkowe grillowanie w dwóch komorach grillowania

Za pomocą OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (dostępny jako dodatek) grill HEAT można podzielić na dwie strefy grillowania. Taki podział strefy otwiera nowe możliwości i pozwala na jednoczesne przygotowanie dwóch potraw, uniemożliwiając nasycenie jednej zapachem bądź smakiem drugiej.

Za pomocą pojedynczych palników można sterować i kontrolować niezależnie strefy grillowania. Dwa termometry w pokrywie pokazują odpowiednie temperatury strefowe.



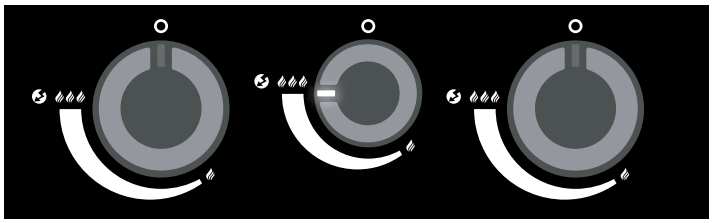




9.7 OBSŁUGA TYLNEGO PALNIKA

9.7.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między wężem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
4. Wcisnąć pokrętło regulacji gazu tylnego palnika i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć pokrętło regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 8 sekund, należy ustawić pokrętło regulacji gazu na ○.
   Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 3.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia tylnego palnika mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem z rozdziału **USUWANIE USTEREK**)

WSKAZÓWKA: Aby uzyskać doskonałe rezultaty grillowania, zalecamy korzystanie z rożna OUTDOORCHEF grilla HEAT. Jest on dostępny jako dodatek w sklepach sprzedających grille.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nigdy nie używać tylnego palnika w połączeniu z głównymi palnikami w obszarze tylnego palnika.

⚠ **OSTROŻNIE** Używanie wszystkich palników przy pełnym obciążeniu może spowodować zamarznięcie butli gazowej, a tym samym pogorszenie jej działania.





9.7.2 PRZED GRILLOWANIEM

1. Wyjąć ruszt do podgrzewania, ponieważ temperatura z tylnego palnika uszkodzi ruszt do podgrzewania.
2. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać tylny palnik przez mniej więcej 10-15 minut na ustawieniu .
3. Umieścić grillowane produkty, używając rożna i ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu - .

PORADA: Umieścić tacę pod rożnem i grillowanymi produktami, aby kapiące soki i tłuszcz były zbierane i nie zanieczyszczały niepotrzebnie grilla. Kapiące soki i tłuszcze nadają się również idealnie jako baza do pysznych sosów.

9.7.3 PO GRILLOWANIU

1. Ustawić pokrętło regulacji gazu każdego tylnego palnika w pozycji ○.
2. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
   Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
3. Poczekać na całkowite ostygnięcie grilla, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

9.8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA TYLNEGO PALNIKA

9.8.1 CZYSZCZENIE

Zalecamy czyszczenie tylnego palnika po każdym grillowaniu. Wyczyścić go za pomocą dostępnego w handlu środka do czyszczenia stali szlachetnych lub gąbki polerskiej dostępnej w sklepach budowlanych.

9.8.2 KONSERWACJA

Regularna konserwacja tylnego palnika gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

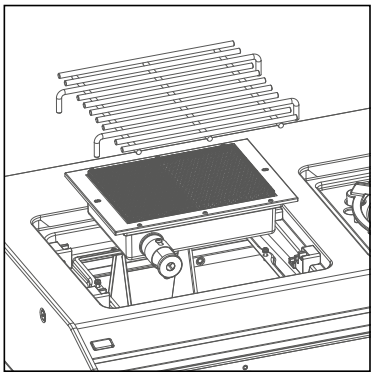
- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki lub owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany także na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą gazu lub punktem sprzedaży. Po dłuższym przechowywaniu i przynajmniej raz w sezonie grillowym należy sprawdzić wąż gazowy pod kątem pęknięć, zagięć i innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.

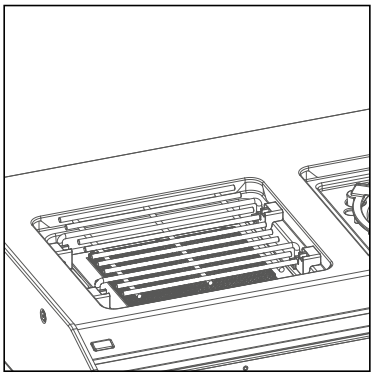
10. OBJAŚNIENIE I OBSŁUGA GRILLA DO ZABUDOWY HEAT X-245 H

10.1. OBJAŚNIENIE BLAZING ZONE®

10.1.1 GRILL NA PODCZERWIEŃ

Jak działa palnik podczerwony?
Płomień gazowy, powstający po zapaleniu palnika BLAZING ZONE®, zostaje rozdzielony równomiernie na płycie ceramicznej, wytwarzając przy tym promieniowanie podczerwone, które intensywnie i bezpośrednio podgrzewa produkt w temperaturze do 900 stopni Celsjusza. Pozwala to na generowanie dużo wyższych temperatur niż przy użyciu tradycyjnego palnika gazowego.





Wysoka temperatura 600 - 900°C

Palnik ceramiczny o wysokiej wydajności
Grillowanie wysokotemperaturowe
Perfekcyjne przyrumienienie mięsa
Ruszt z regulacją wysokości, 3 poziomy
Doskonały do chudszych kawałków mięsa

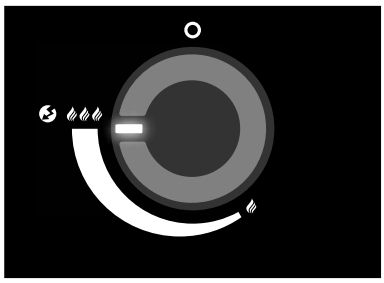
BLAZING ZONE® pozwala na przyrządzanie steków i innych potraw w maksymalnej temperaturze do maks. 900°C, zapewniając idealne przyrumienienie mięsa.

10.2 OBSŁUGA BLAZING ZONE®

10.2.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pokrywa podczas użytkowania musi być zawsze zamknięta.

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między wężem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli. Wcisnąć pokrętło regulacji gazu BLAZING ZONE® i obrócić je w lewą stronę na ustawienie . Nacisnąć pokrętło regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu.



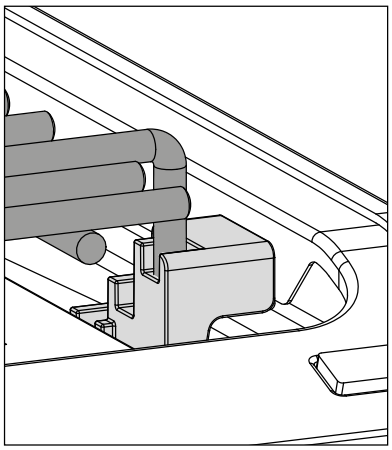
4. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 8 sekund, należy ustawić pokrętło regulacji gazu na ○. Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 3.
5. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika BLAZING ZONE® mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **USUWANIE USTEREK**).

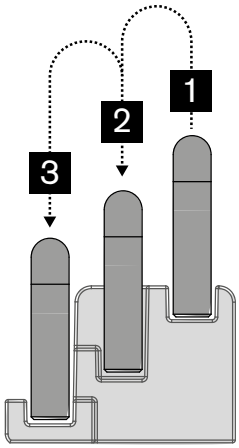
⚠ **OSTROŻNIE** Używanie wszystkich palników przy pełnym obciążeniu może spowodować zamarznięcie butli gazowej, a tym samym pogorszenie jej działania.

10.2.2 PRZED GRILLOWANIEM

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy zawsze pracować w rękawicach odpornych na działanie wysokich temperatur.
Przed dotknięciem części należy zawsze pozostawić palnik BLAZING ZONE® najpierw do całkowitego ostygnięcia.

1. Należy ustawić ruszt grilla w odpowiedniej pozycji.
2. Należy rozgrzać palnik BLAZING ZONE® przez ok. 10 minut na żądanym ustawieniu –.
3. Ułożyć produkty do grillowania na ruszcie grilla i ustawić temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami w zakresie –.





10.2.3 PO GRILLOWANIU

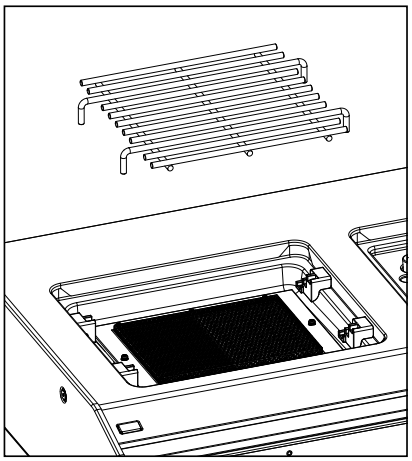
1. Ustawić pokrętło regulacji gazu BLAZING ZONE® w pozycji ○.
2. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
   Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
3. Poczekać na całkowite ostygnięcie palnika BLAZING ZONE®, a następnie wyczyścić ruszt grilla.
4. Zamknij pokrywę dopiero po ostygnięciu BLAZING ZONE®.
5. Przykryć grill i cały palnik BLAZING ZONE odpowiednią pokrywą.

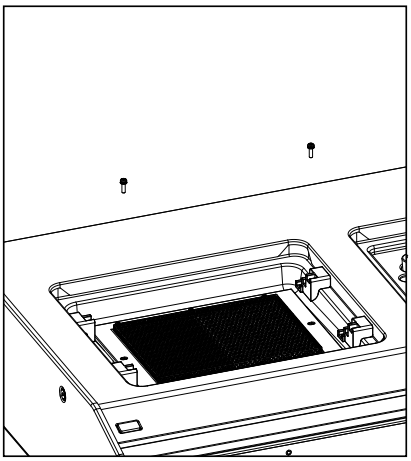
10.3 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PALNIKA BLAZING ZONE®

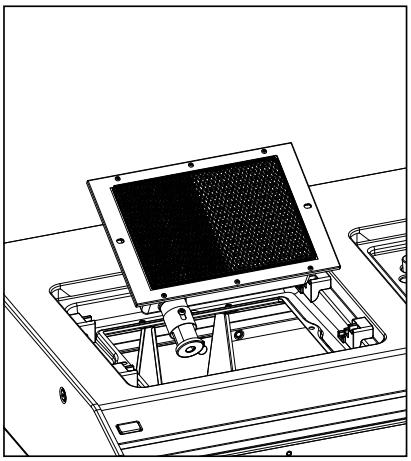
10.3.1 CZYSZCZENIE

Zalecamy przeprowadzenie czyszczenia palnika BLAZING ZONE® przykładowo po 3 grillowaniach, wystarczy zdjąć ruszt grilla i umyć po prostu w zmywarce. Wnętrze przetrzeć suchą ściereczką, opróżnić tackę na ociekający tłuszcz.

Raz w roku należy ponadto zdemontować palnik BLAZING ZONE® i wyczyścić wszystkie elementy oraz usunąć pajęczyny i pozostałości po grillowaniu.







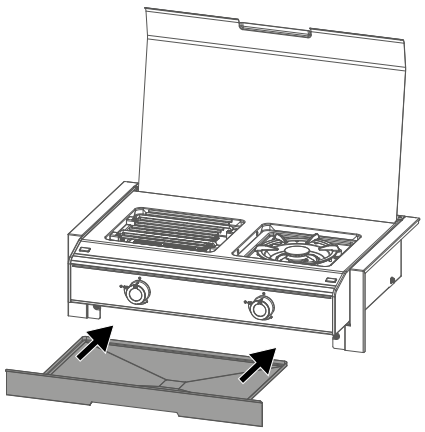
Po zdjęciu palnika BLAZING ZONE® postępować w następujący sposób.

1. Sprawdzić palnik pod kątem zniekształceń i pęknięć.
2. Rurki Venturiego (element rurki na palniku) można czyścić / szczotkować przy użyciu cienkiej szczotki do mycia butelek.
3. Wyczyścić wewnętrzną część ramy nośnej palnika BLAZING ZONE®, nie używać przy tym żadnych szorujących ani palnych środków czyszczących.
4. Następnie położyć cały palnik BLAZING ZONE® na boczny stolik, postępując przy tym zgodnie z oddzielną instrukcją montażu.

WAŻNE: W przypadku stosowania środków czyszczących po zakończeniu czyszczenia należy dobrze osuszyć grill. W celu przyspieszenia suszenia można włączyć palnik BLAZING ZONE® i przez kilka minut pozostawić go włączony na najwyższym poziomie grzania.

CZYSZCZENIE TACEK NA OCIEKAJĄCY TŁUSZCZ

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Brak czyszczenia tacek na ociekający tłuszcz może doprowadzić do zapalenia się tłuszczu.
Tacki na ociekający tłuszcz należy sprawdzać po każdym użyciu i usuwać wszelkie pozostałości tłuszczu.



10.3.2 KONSERWACJA

Regularna konserwacja palnika BLAZING ZONE® gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki lub owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany także na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub do punktu sprzedaży.
- Aby zapobiec uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe należy naoliwić przed dłuższym składowaniem.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamań lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.
- W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji palnika BLAZING ZONE® po jego ostygnięciu należy zabezpieczyć go odpowiednią pokrywą OUTDOORCHEF przed działaniem czynników atmosferycznych.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć pokrywę, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci. Pokrywy można nabyć w sklepach sprzedających grille.

10.4. OBJAŚNIENIE COOKING ZONE

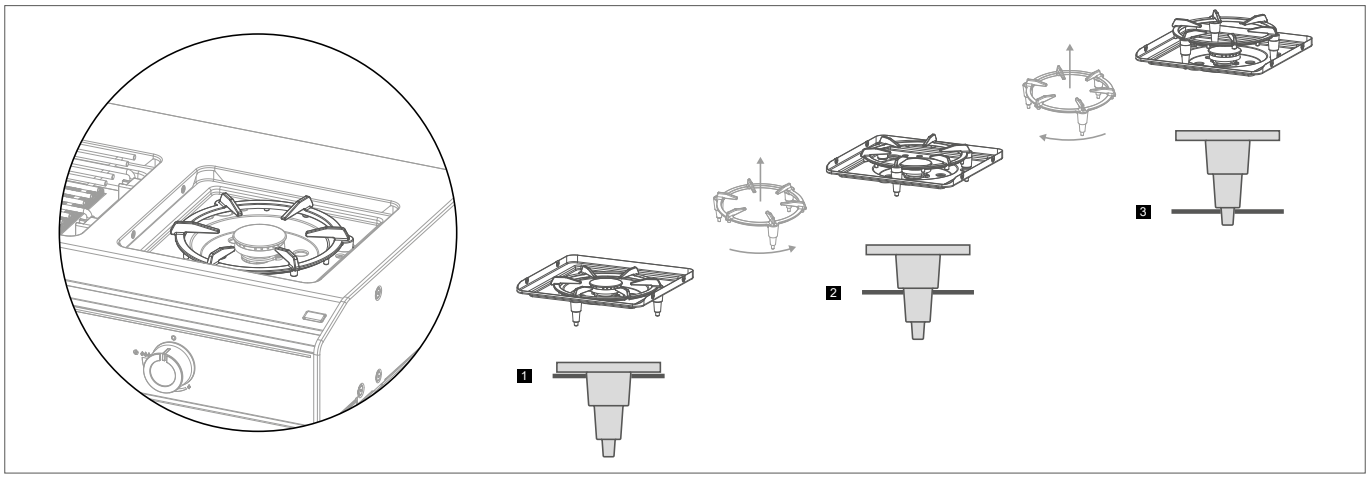
10.4.1 TRZY OBSZARY ZASTOSOWAŃ

Zaprojektowany, nowoczesny palnik COOKING ZONE – jak już wskazuje jego nazwa – nie jest już tylko zwykłym palnikiem bocznym, ponieważ umożliwia dużo większy zakres temperatur. Podczas gdy zwykłe palniki boczne są zaprojektowane do średnich i wysokich temperatur, na palniku COOKING ZONE można przyrządzać również potrawy, które wymagają niższych temperatur (sosy do makaronów, zupy, dania jednogarnkowe itp.).

Umożliwia to nowoczesny projekt palnika oraz ustawienie palnika bocznego na 3 różnych wysokościach.

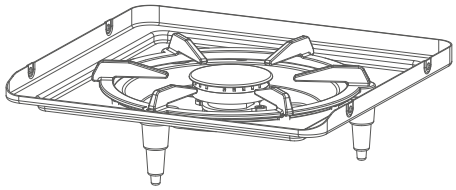
Wklęsły kształt masywnej płyty żeliwnej umożliwia również idealne dopasowanie palnika COOKING ZONE do woka OUTDOORCHEF BBQ (bez użycia adaptera pierścieniowego do woka)

Regulacja wysokości płyty żeliwnej



Nakładki ochronne do płyty żeliwnej

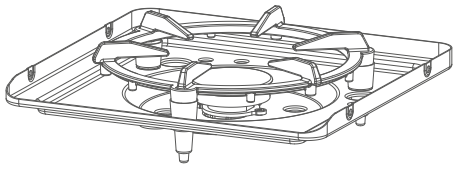
Upewnić się, że dostarczone silikonowe nakładki ochronne do płyty żeliwnej są zawsze stosowane. Zabezpieczają one otwory do regulacji wysokości rusztu przed zarysowaniami.



Wysokie temperatury

W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z zastosowań w górnym zakresie temperatury.

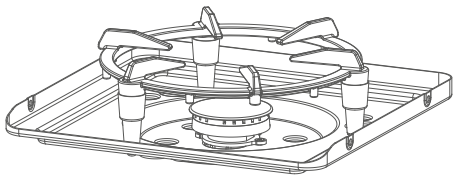
- Mocne przyrumienianie mięsa, ryb i warzyw



Średnie temperatury

W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z różnych zastosowań w średnim zakresie temperatury

- Przyrumienianie / duszenie mięsa, ryb i warzyw
- Przyrumienianie warzyw zawierających skrobię, np. pieczonych ziemniaków, placków ziemniaczanych, itp.



Niższe temperatury
W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z różnych zastosowań w dolnym zakresie temperatury

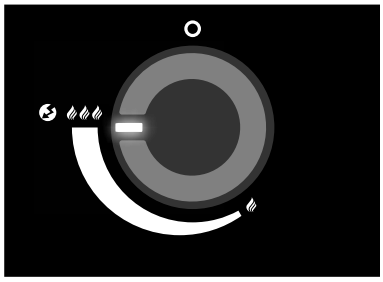
- Gotowanie sosów, zup, dań duszonych i potraw z ryżu

10.5 OBSŁUGA PALNIKA COOKING ZONE

10.5.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pokrywa podczas użytkowania musi być zawsze zamknięta.

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między wężem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
4. Wcisnąć pokrętło regulacji gazu palnika COOKING ZONE i przekręcić je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć pokrętło regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 8 sekund, należy ustawić pokrętło regulacji gazu na ◯.
   Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 3.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika COOKING ZONE mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **USUWANIE USTEREK**).

⚠ **OSTROŻNIE** Używanie wszystkich palników przy pełnym obciążeniu może spowodować zamarznięcie butli gazowej, a tym samym pogorszenie jej działania.

10.5.2 PRZED GOTOWANIEM

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy zawsze pracować w rękawicach odpornych na działanie wysokich temperatur. Przed dotknięciem części należy zawsze najpierw pozostawić palnik COOKING ZONE do całkowitego ostygnięcia.

1. Ustawić płytę żeliwną w odpowiedniej pozycji (3 poziomy wysokości).
2. Umieścić patelnię lub wok na płycie żeliwnej i podgrzewać przez 5 minut na żądanym poziomie – .
3. Ułożyć produkty do grillowania na patelni lub woku i ustawić temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami w zakresie –.

10.5.3 PO GOTOWANIU

1. Ustawić pokrętło regulacji gazu palnika w pozycji ◯.
2. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
   Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
3. Poczekać na całkowite ostygnięcie palnika COOKING ZONE, a następnie wyczyścić płytę żeliwną.
4. Przykryć grill i cały palnik COOKING ZONE odpowiednią pokrywą

10.6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PALNIKA COOKING ZONE

10.6.1 CZYSZCZENIE

Zalecamy przeprowadzenie czyszczenia palnika COOKING ZONE przykładowo po 3 grillowaniach, wystarczy zdjąć w tym celu płytę żeliwną i wyczyścić powierzchnię pod nią.

10.6.2 KONSERWACJA

Regularna konserwacja palnika COOKING ZONE gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki lub owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany także na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub do punktu sprzedaży.
- W celu uniknięcia szkód spowodowanych korozją należy naoliwić przed dłuższym przechowywaniem wszystkie elementy metalowe (zwłaszcza płytę żeliwną).
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamań lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.
- W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji palnika COOKING ZONE po jego ostygnięciu należy zabezpieczyć go odpowiednią pokrywą OUTDOORCHEF przed działaniem czynników atmosferycznych.

Po silnych opadach deszczu należy zdjąć pokrywę, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci. Pokrywy można nabyć w sklepach sprzedających grille.

11. SAFETY LIGHT

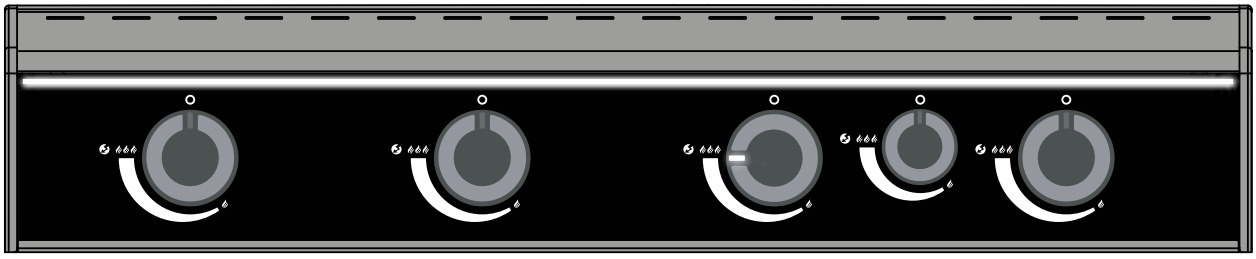
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy pamiętać, aby po zakończeniu grillowania zamykać zawsze dopływ gazu i zakręcać kurek gazowy.

Rozwiązanie SAFETY LIGHT grilla uruchamia się po obróceniu pokrętła regulacyjnego gazu z położenia ◯ w lewo do pozycji – powoduje to jednoczesne otwarcie gazu.
Funkcja SAFETY LIGHT jest zasilana przez powerbank znajdujący się w zestawie.

Zaleta:

- Funkcja SAFETY LIGHT przypomina, że zawór jest nadal otwarty, a przez układ może przepływać gaz.

Konsola obsługowa grilla HEAT – regulator obrotowy z funkcją Safety Light



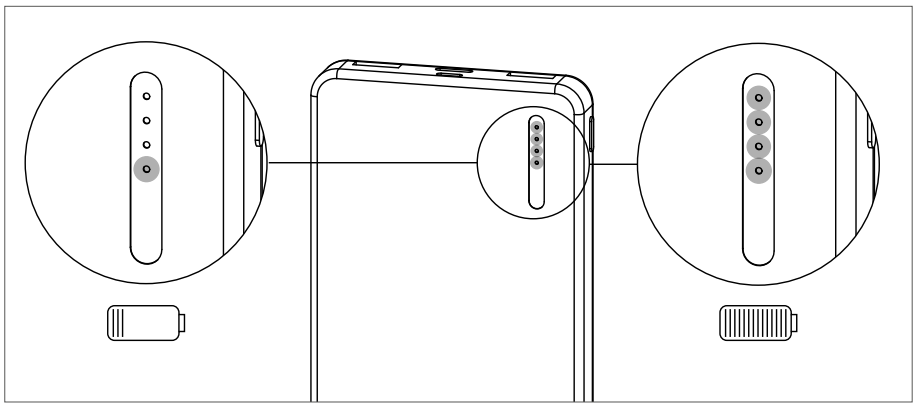
Wraz z funkcją SAFETY LIGHT podświetlenie konsoli obsługowej włącza się również po obróceniu pokrętła regulacji gazu (świeci się logoOUTDOORCHEF, nazwa produktu i oświetlenie zewnętrzne). To podświetlenie jest również zasilane przez powerbank.

Podświetlenie gaśnie po ok. 10 sekundach od ustawienia wszystkich pokręteł regulacji gazu w pozycji ◯.

12. POWERBANK

Powerbank zasila funkcję SAFETY LIGHT, zapalarkę elektryczną i całe oświetlenie LED grilla HEAT.
Zalecamy wyjmowanie go po każdym użyciu grilla, pełne naładowanie i przechowywanie w suchym miejscu.

Czas pracy wynosi ok. 8 godzin, czas ładowania od rozładowania do pełnego naładowania – ok. 7 godzin.
Aktualny poziom naładowania można sprawdzić na wyświetlaczu powerbanka.



PORADA: Zalecamy wyciągnięcie i pełne naładowanie powerbanku po każdym użyciu.

PORADA: Jeśli potrzebny jest drugi powerbank, można go zamówić na stronie www.outdoorchef.com w zakładce Ersatzteile (Części zamienne).

PORADA: Alternatywą dla powerbanku jest podłączenie grilla HEAT bezpośrednio do sieci elektrycznej za pomocą zasilacza OUTDOORCHEF Transformer (dostępnego jako dodatek).

WSKAZÓWKA: Generalnie zalecamy korzystanie z powerbanka OUTDOORCHEF.
Aby użyć innego, należy upewnić się, że wyjście nie przekracza 5 V / 2,1 A.

13. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RUSZTÓW Z ŻELIWA

WYPALANIE

- Przed pierwszym użyciem umyć ruszt z żeliwa wodą.
- Używając pędzla posmarować ruszty cienko rafinowanym olejem spożywczym.
- Wypalić ruszty przez ok 20–25 minut na ustawieniu 🔥🔥🔥.
- Wskutek wypalenia powstaje patyna, która chroni ruszty z żeliwa przed rdzą.

ZASTOSOWANIE

Podgrzać ruszty z żeliwa przez co najmniej 5 minut w temperaturze 🔥🔥🔥.
Podczas pracy dotykać rusztu tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych. Nie kłaść gorącego rusztu z żeliwa na powierzchnie wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła.

CZYSZCZENIE

- Zostawić ruszt z żeliwa na grillu ustawionym na pełną moc przez mniej więcej 10 minut do wypalenia
- Odczekać na schłodzenie

Do usuwania pozostałości i zabrudzeń używać szczotki z włosiem nylonowym lub mosiężnym (nie stalowym).

- W przypadku silnie przylegających zanieczyszczeń: Używać środka czyszczącego OUTDOORCHEF do gruntownego oczyszczenia rusztu.
- Nie używać żadnych agresywnych, rozpuszczających tłuszcz lub chemicznych środków czyszczących.

WSKAZÓWKA: Środki czyszczące i duża ilość wody uszkadzają ochronną patynę, sprawiając, że ruszt z żeliwa będzie podatny na rdzewienie.

14. USUWANIE USTEREK

Nie można rozpalić palnika:

- Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.

  ⚠ **OSTROŻNIE:** Tę kontrolę należy wykonać tylko przy zamkniętym dopływie gazu.
- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Należy się upewnić, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.

Brak iskry:

- Upewnić się, czy powerbank jest prawidłowo podłączony i całkowicie naładowany.
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Sprawdzić, czy kable zapalarki elektrycznej i elektrody zostały dobrze umieszczone w gniazdkach.
- Ręczny zapłon jest możliwy za pomocą zapalniczki z przedłużką przez otwór po prawej stronie komory grillowania

Brak mocy lub za mała moc:

- Sprawdzić, czy palniki nie są zatkane przez owady lub pająki/pajęczyny.

  Więcej informacji na temat czyszczenia palników można znaleźć tutaj:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Rozwiązanie SAFETY LIGHT nie działa:

- Sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu na pokrętłach regulacyjnych. (Przy zamkniętym zaworze na butli).
- Upewnić się, czy powerbank jest prawidłowo włożony.

15. GWARANCJA KONSUMENCKA/RĘKOJMIA

Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji konsumenckiej/rękojmi są podane w naszych Ogólnych Warunkach Handlowych (OWH) pod adresem https://www.outdoorchef.com/agb

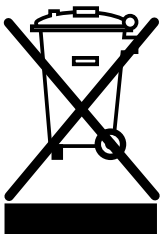
Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich – Szwajcaria | www.outdoorchef.com

* Wykaz punktów sprzedaży można znaleźć na naszej stronie internetowej www.outdoorchef.com
** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na naklejce z danymi zamieszczonej na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

16. CZĘŚCI ZAMIENNE

Części zamienne można kupić w specjalistycznych placówkach handlowych

17. UTYLIZACJA ODPADÓW



Ta etykieta wskazuje, że tego produktu i zawartego w nim powerbanku nie wolno usuwać wraz z odpadami domowymi na terenie UE. W celu uniknięcia możliwych szkód dla środowiska lub zdrowia spowodowanych niekontrolowanym usuwaniem odpadów należy poddawać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny. W celu zwrotu używanego urządzenia należy skorzystać z systemu zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Wyrób ten można wykorzystać w recyklingu przyjaznym dla środowiska.

Przed oddaniem powerbanku do punktu utylizacji należy odłączyć go od urządzenia i zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

18. INFORMACJE TECHNICZNE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	butan G30 / propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbarów)}$	butan 30 mbarów / propan 37 mbarów
$I_{3B/P\ (30\ mbarów)}$	butan / propan 30 mbarów
$I_{3B/P\ (50\ mbarów)}$	butan / propan 50 mbarów
Moc gazu	21,2 kW H_S
Zużycie gazu	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	butan G30 / propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbarów)}$	butan 30 mbarów / propan 37 mbarów
$I_{3B/P\ (30\ mbarów)}$	butan / propan 30 mbarów
$I_{3B/P\ (50\ mbarów)}$	butan / propan 50 mbarów
Moc gazu	25,4 kW H_S
Zużycie gazu	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gaz	butan G30 / propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbarów)}$	butan 30 mbarów / propan 37 mbarów
$I_{3B/P\ (30\ mbarów)}$	butan / propan 30 mbarów
$I_{3B/P\ (50\ mbarów)}$	butan / propan 50 mbarów
Moc gazu	6,50 kW H_S
Zużycie gazu	455 g/h

MAIN BURNER

Moc	4,20 kW H_S
Zużycie gazu	294 g/h
Dysza (28–30/37 mbarów)	0,98 mm / oznaczenie: BK
Dysze (50 mbarów)	0,86 mm / oznaczenie: BE

BLAZING ZONE®

Moc	3,60 kW H_S
Zużycie gazu	252 g/h
Dysza (28–30/37 mbarów)	0,90 mm / oznaczenie: BM
Dysze (50 mbarów)	0,78 mm / oznaczenie: BD

COOKING ZONE

Moc	2,90 kW H_S
Zużycie gazu	203 g/h
Dysza (28–30/37 mbarów)	0,84 mm / oznaczenie: AR
Dysze (50 mbarów)	0,74 mm / oznaczenie: AE

TYLNY PALNIK

Moc	4,40 kW H_S
Zużycie gazu	308 g/h
Dysza (28–30/37 mbarów)	1,02 mm / oznaczenie: AN
Dysze (50 mbarów)	0,90 mm / oznaczenie: BM

POWERBANK

Moc	10 000 mAh
Wejście	5 V / 2,0 A
Wyjście	5 V / 2,1 A

Zapalnik elektryczny

Powerbank, który wchodzi w zakres dostawy, zapewnia działanie zapłonu elektrycznego.

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędu wskaźnika termometru wynosi ±10%.

Witryna internetowa

Dalsze informacje, wskazówki i porady, przepisy oraz inne interesujące wiadomości na temat produktów OUTDOORCHEF można znaleźć na stronie www.outdoorchef.com

pt ÍNDICE

1. O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU GRELHADOR E PORQUE É IMPORTANTE 397

2. O MANUAL DE INSTRUÇÕES 397

2.1 Armazenamento do manual de instruções

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 398

3.1 Instalação e montagem
3.2 Funcionamento
3.3 Armazenamento e/ou não utilização

4. BOTIJAS DE GÁS 401

5. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO GRELHADOR 402

5.1 Ligar a mangueira de gás
5.2 Teste de fugas

6. EXPLICAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO 404

6.1 Interruptor principal
6.2 Reguladores rotativos
6.3 Iluminação ambiente

7. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 405

8. EXPLICAÇÃO DA ESTAÇÃO INTEGRADA HEAT X-415 E X-515 406

8.1 Queimadores duplos
8,2. Heat Regulator
8.3 Queimador traseiro

9. UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR DE EMBUTIR HEAT X-415 H E X-515 H 407

9.1 Instruções para acender
9.2 Antes de começar a grelhar
9.3 Depois de grelhar
9,4. Limpeza e manutenção da câmara do grelhador
9.5 Grelhar diretamente e indiretamente com o HEAT
9.6 Grelhar em duas câmaras do grelhador
9.7 Funcionamento do queimador traseiro
9.8 Limpeza e manutenção do queimador traseiro

10. EXPLICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO GRELHADOR DE EMBUTIR HEAT X-245 H 412

10.1. Explicação do Blazing Zone®
10.2 Funcionamento do Blazing Zone®
10.3 Limpeza e manutenção do BLAZING ZONE®
10,4. Explicação da Cooking Zone
10.5 Funcionamento do Cooking Zone
10.6 Limpeza e manutenção do COOKING ZONE

11. SAFETY LIGHT 417

12. POWERBANK 418

13. NOTAS SOBRE GRELHAS DE FERRO FUNDIDO 418

14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 419

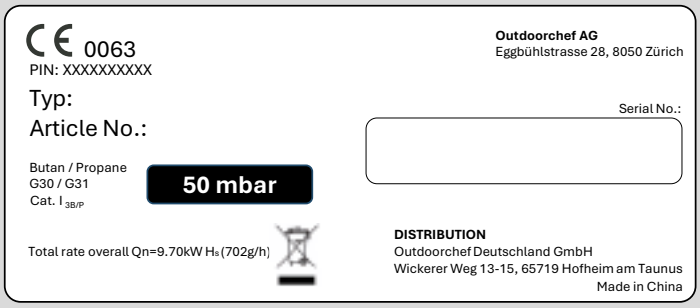
15. GARANTIA DO CONSUMIDOR/GARANTIA 419

16. PEÇAS SOBRESSALENTES 419

17. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS 419

18. INFORMAÇÕES TÉCNICAS 420

1. O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU GRELHADOR E PORQUE É IMPORTANTE



IMPORTANTE:
Você encontra o número de série da sua churrasqueira, dependendo do modelo, na etiqueta de dados, que está localizada na estrutura da churrasqueira ou na placa de base.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Ele contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção. Por favor, registe o número de série da sua grelha no capo previsto em cima "N.º de série".

2. O MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador a gás OUTDOORCHEF.

2.1 ARMAZENAMENTO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES

Nota para o consumidor: Este manual de instruções deve ser guardado pelo consumidor e deve estar sempre acessível.

Todos os manuais de instruções estão disponíveis também em www.outdoorchef.com.

Nota para o instalador: Este manual de instruções deve permanecer com o consumidor.

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia com atenção este manual de instruções antes de utilizar o seu grelhador a gás OUTDOORCHEF.
Utilize o grelhador apenas ao ar livre.

As notas **PERIGO, ADVERTÊNCIA** e **CUIDADO** são utilizadas neste manual de instruções para destacar informações de utilização importantes e críticas. Leia e siga estas instruções para garantir a segurança e evitar danos materiais e ferimentos.

⚠ **PERIGO:** Indicações de situações perigosas que levarão à morte ou a ferimentos graves, se estas não forem observadas.
⚠ **AVISO:** Indicações de situações perigosas que poderão levar à morte ou a ferimentos graves, se estas não forem observadas.
⚠ **CUIDADO:** Indicações de situações perigosas que levarão a lesões menores ou moderadas, se estas não forem observadas.

⚠ PERIGO	⚠ AVISO
Se lhe cheirar a gás: ▪ Desligar o fornecimento de gás ao grelhador. ▪ Apagar todas as chamas abertas. ▪ Abrir a tampa. ▪ Se ainda cheirar gás, afaste-se do grelhador e contacte imediatamente os bombeiros.	▪ Não mantenha líquidos inflamáveis, materiais e/ou gases (gasolina, gás, material altamente inflamável, etc.) na proximidade imediata do seu grelhador. ▪ Nunca guarde uma garrafa de gás não utilizada perto do grelhador ou em salas fechadas.

3.1 INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Consulte o manual de instruções de utilização antes da colocação em funcionamento do aparelho.
Antes de colocar o grelhador em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.

⚠ **PERIGO:** Certifique-se de que o seu grelhador de embutir é instalado apenas em materiais à prova de fogo e resistentes ao calor e que é mantido a uma distância segura de, pelo menos, 1,5 metros de objetos inflamáveis.

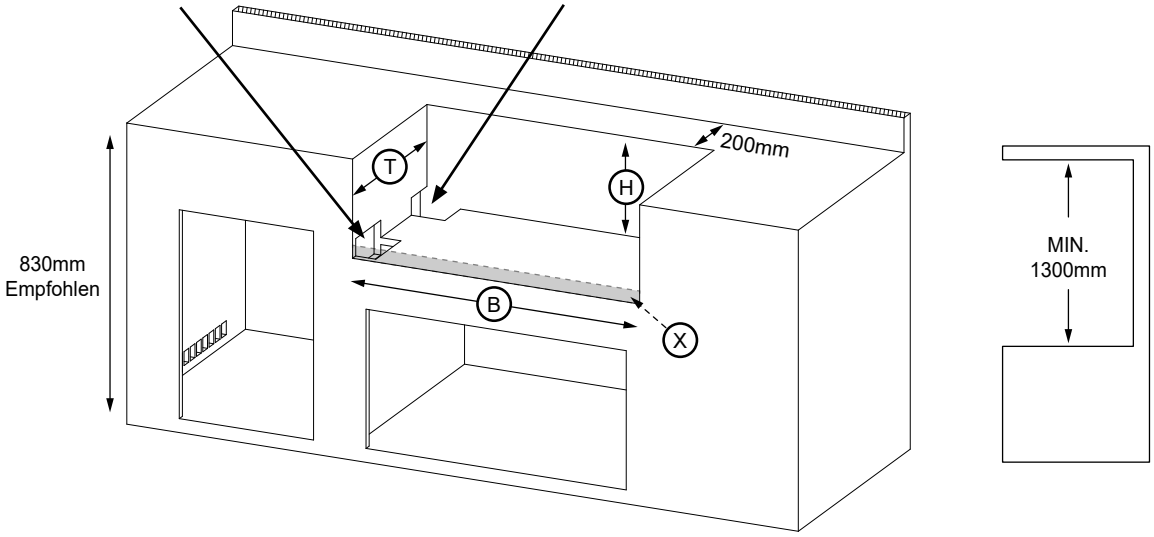
⚠ **PERIGO:** Este grelhador não é adequado para a utilização em barcos ou caravanas.

⚠ **PERIGO:** Seguir sempre as instruções de instalação contidas nas instruções de montagem separadas.

MODELO	Dimensão do recorte			
	L	P	A	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	mín. 52mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	mín. 52mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	mín. 100mm

ABERTURAPARA LIGAÇÃO ELETRÓNICA

ABERTURA PARA LIGAÇÃO DO TUBO DE GÁS



⚠ **ATENÇÃO:** Ao arrumar a botija de gás debaixo do grelhador de embutir, recomenda-se uma altura de instalação de **min. 1100mm**.

⚠ **AVISO:** O grelhador é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador de pressão do gás. É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador. O tubo não pode ser dobrado.
Nos modelos de grelhador com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.

⚠ **AVISO:** O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país, bem como as normas EN e a norma BS (regulador de pressão de gás BS EN 16129/tubo de gás BS EN 16436/regulador de pressão de gás EN 16129/tubo de gás EN 16436).

⚠ **AVISO:** Não modifique o aparelho. Se suspeitar de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.

⚠ **AVISO:** Antes da colocação em funcionamento, assim como após a ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme
as seguintes instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.

3.2 FUNCIONAMENTO

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo de forma precisa. O grelhador não deve ser utilizado por crianças.
As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências perigosas.
Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao grelhador. Nunca coloque o grelhador ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação.
Leia com atenção estas instruções, antes de utilizar o seu grelhador a gás OUTDOORCHEF. O grelhador só pode ser utilizado ao ar livre e instalado apenas em materiais à prova de fogo.

⚠ **PERIGO:** Utilize o grelhador apenas ao ar livre. Nunca utilize em interiores, por exemplo, em garagens, edifícios, tendas e outras áreas fechadas ou sob construções inflamáveis.

⚠ **PERIGO:** Nunca utilize o grelhador num alpendre.

⚠ **PERIGO:** O grelhador so pode ser instalado em materiais à prova de fogo. Mantenha uma distância de segurança de, no mínimo, 1,5 m em relação a objetos inflamáveis. Ver manual de montagem separado.

⚠ **PERIGO:** Feche a alimentação de gás depois da utilização.

⚠ **PERIGO:** Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição ◯ e feche a alimentação de gás na botija de gás.

⚠ **PERIGO:** Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás está na posição ◯ e de que a alimentação de
gás está fechada na botija de gás. Mantenha os materiais inflamáveis afastados do grelhador.

⚠ **AVISO:** Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a contar da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN (Regulador de pressão de gás EN 16129 / tubo de gás EN 16436).

⚠ **AVISO:** Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, deve ser substituído imediatamente. O tubo deve estar sempre esticado. Certifique-se de que não está dobrado ou torcido. Não se esqueça de fechar o gás no grelhador e na botija de gás antes de retirar o tubo.

⚠ **AVISO:** Se suspeitar de falta de estanqueidade de alguma(s) peça(s), rode o botão de regulação do gás para a posição ◯ e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.

⚠ **AVISO:** Nunca deixe o grelhador sem supervisão durante o funcionamento.

⚠ **AVISO:** Nunca obstrua nem o orifício de admissão de ar, grande e redondo, no fundo da base, nem as ranhuras de ventilação na tampa.
Independentemente das circunstâncias, as aberturas de ventilação da câmara da botija de gás nunca devem ser fechadas nem cobertas.

⚠ **AVISO:** Nunca cubra as áreas do BLAZING e COOKING ZONE durante a sua utilização, porque isto pode causar a acumulação de calor.

⚠ **AVISO:** Não podem ser colocadas panelas ou frigideiras no BLAZING ZONE®, apenas no COOKING ZONE

⚠ **AVISO:** Na COOKING ZONE não podem ser utilizados tachos ou panelas com os seguintes diâmetros
<20 cm >32 cm.

⚠ **AVISO:** Nunca coloque o powerbank em contacto com chamas ou temperaturas elevadas.

⚠ **AVISO:** Não desloque o aparelho durante a utilização.

⚠ **AVISO:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter afastadas as crianças

⚠ **CUIDADO:** Utilize luvas de proteção durante a montagem do grelhador. Os componentes podem ter parcialmente arestas vivas.

⚠ **CUIDADO:** O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90cm, não devendo exceder os 150 cm.

⚠ **CUIDADO:** Depois de desligar o grelhador, ele mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos no grelhador, pois existe perigo de incêndio.

⚠ **CUIDADO:** Use luvas de proteção quando estiver a utilizar o grelhador.

⚠ **CUIDADO:** Se a potência total não for alcançada e houver suspeitar de que há uma obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.

⚠ **CUIDADO:** Nunca coloque objetos quentes, como grelhas, frigideiras para grelhar e de ferro fundido, nas superfícies de apoio as prateleiras junto ao grelhador. A superfície pode ficar danificada.

⚠ **CUIDADO:** Não coloque objetos inflamáveis nas imediações da câmara do grelhador.

⚠ **CUIDADO:** O calor da grelha pode aquecer fortemente a bancada adjacente. Evite o contato com a superfície quente.

3.3 ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

⚠ **PERIGO:** Não guarde o grelhador perto de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.

⚠ **PERIGO:** Se o grelhador for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida.
Esta botija deve ser sempre guardada ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por crianças.

⚠ **CUIDADO:** Se não pretender usar novamente o barbecue, depois dele arrefecer proteja-o com uma capa de proteção contra as influências climáticas. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

⚠ **CUIDADO:** Para evitar a acumulação de humidade, remova a cobertura após chuva forte e deixe o grelhador secar primeiro.

4. BOTIJAS DE GÁS

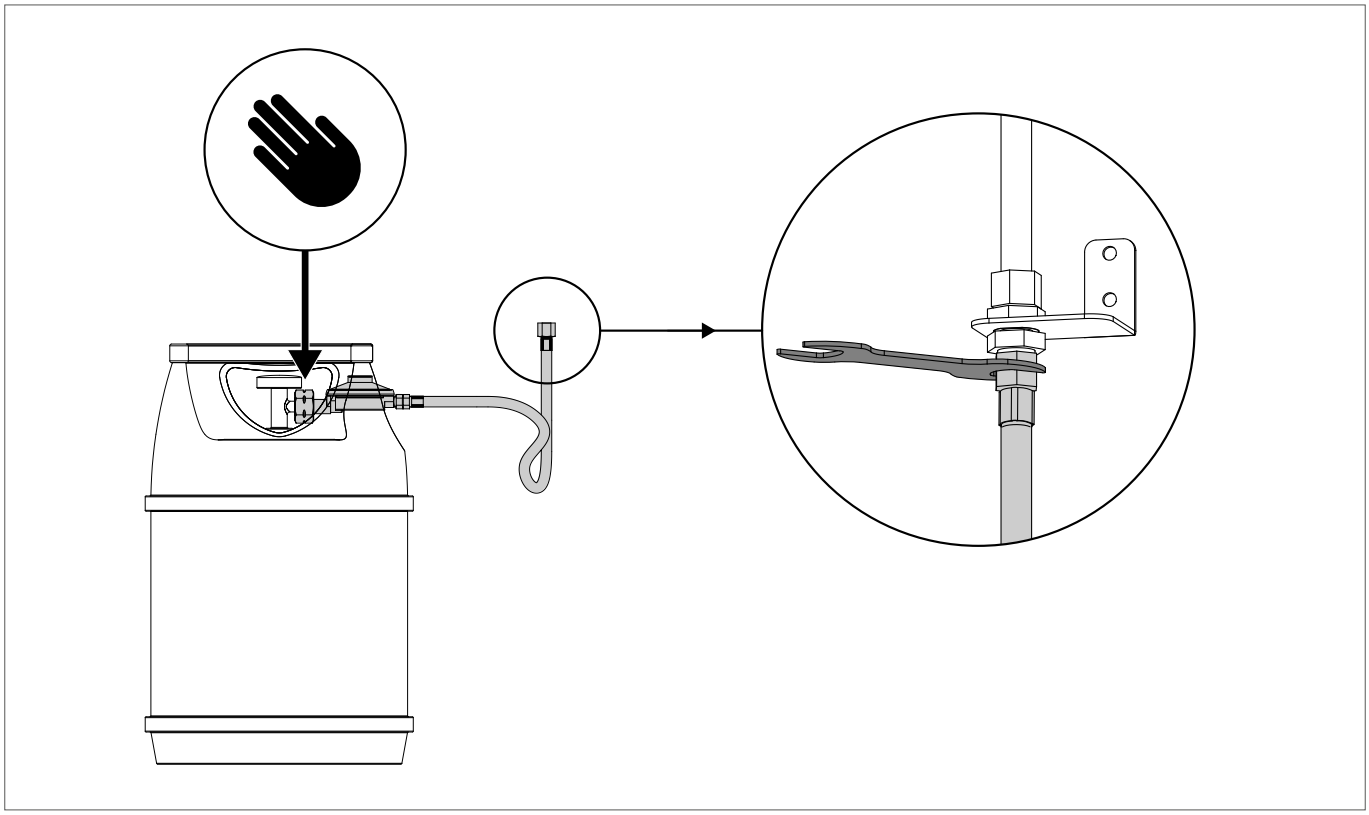
⚠ **PERIGO:** O grelhador só é adequado para ser utilizado com botijas de gás, não deve ser operado através de uma ligação de gás natural.

- Deve ser sempre garantido um acesso fácil ao compartimento da garrafa de gás e à garrafa de gás. Tenha em atenção às indicações no manual de montagem em separado.
- Certifique-se de que as uniões roscadas não têm fugas.
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50 °C nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
- Respeite as indicações de segurança afixadas nas botijas de gás utilizadas.
- **NOTA:** Para assegurar um funcionamento correto, certifique-se de que o regulador de pressão e a botija de gás estão aprovados no seu país. Utilize apenas botijas de gás que cumpram as normas do país em que vão ser utilizadas. Devido aos diferentes sistemas de vedação, não é possível obter uma união roscada estanque se forem utilizados sistemas de regulação de pressão e de botijas de gás diferentes. Esta falta de estanqueidade pode fazer com que chamas abertas ou faíscas incendeiem o gás que eventualmente se escape. Por motivos de segurança e de responsabilidade, recomendamos que verifique sempre o grelhador a gás aquando da compra e, se necessário, que adapte ou mande adaptar o regulador de pressão e o tubo de gás à legislação do país.

5. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO GRELHADOR

5.1 LIGAR A MANGUEIRA DE GÁS

⚠ **AVISO:** A ligação do tubo de gás deve ser efetuada com a ajuda da chave de porcas fechada para garantir que a ligação é suficientemente apertada. Para sua segurança, nunca aperte o tubo de gás à mão apenas, para evitar possíveis incêndios do grelhador.



Consulte também as informações nas instruções de montagem separadas para o seu grelhador.

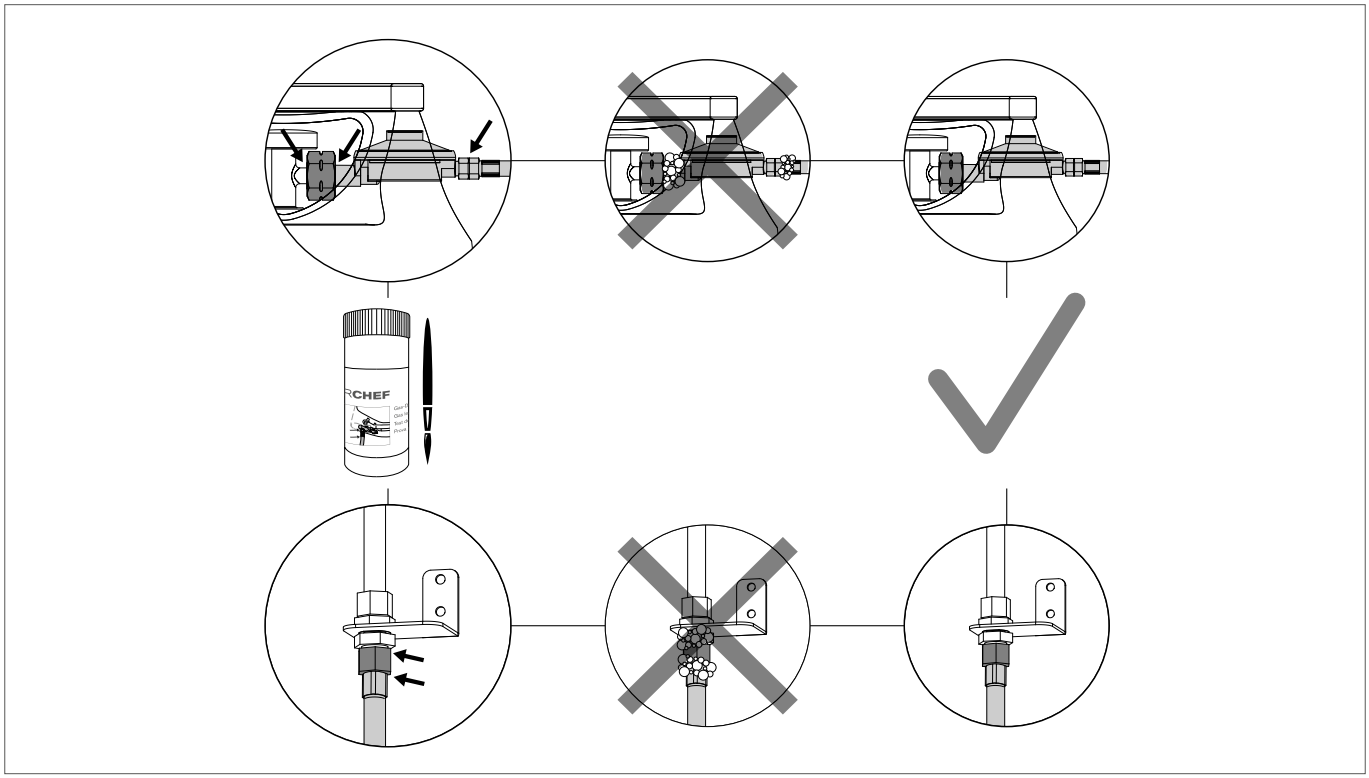
5.2 TESTE DE FUGAS

⚠ **AVISO:** Durante o ensaio de estanqueidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama aberta! O ensaio de estanqueidade deve ser sempre efetuado ao ar livre.

⚠ **AVISO:** Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, e também no início da época dos grelhados.

⚠ **AVISO:** O grelhador só deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados.

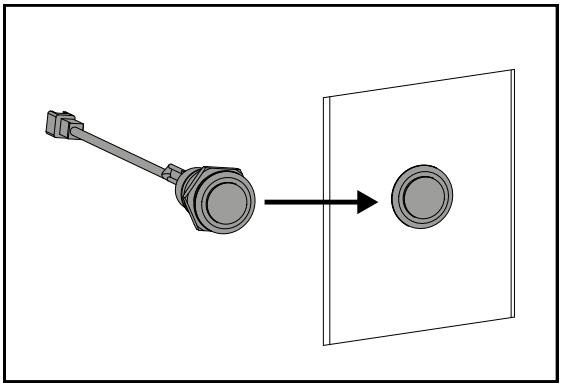
1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição ◯.
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50% de sabão líquido e 50% de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás/o regulador da pressão de gás/o tubo de gás/a entrada de gás/a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando as ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.



6. EXPLICAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

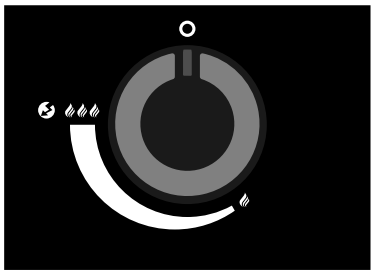
6.1 INTERRUPTOR PRINCIPAL

O interrutor principal é instalado no armário inferior de acordo com o manual de montagem em separado.
O botão acende-se a verde na posição ON

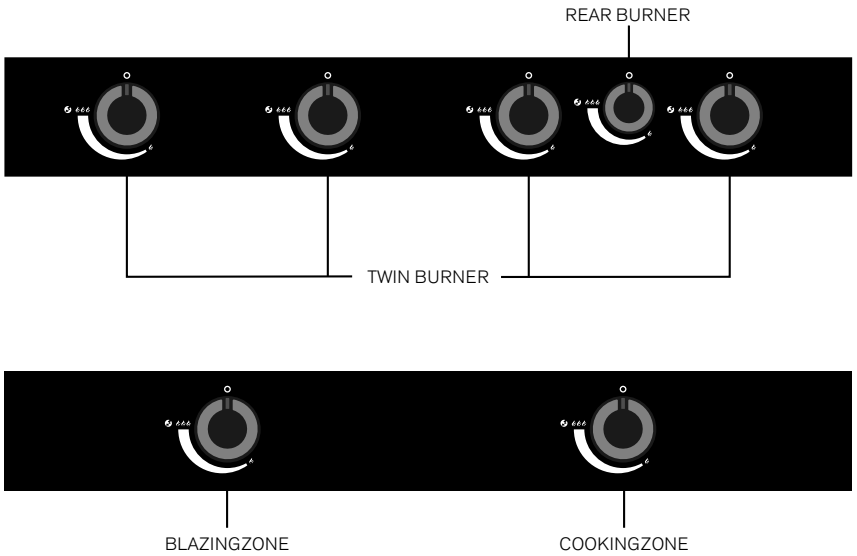


6.2 REGULADORES ROTATIVOS

Níveis de aquecimento e ignição



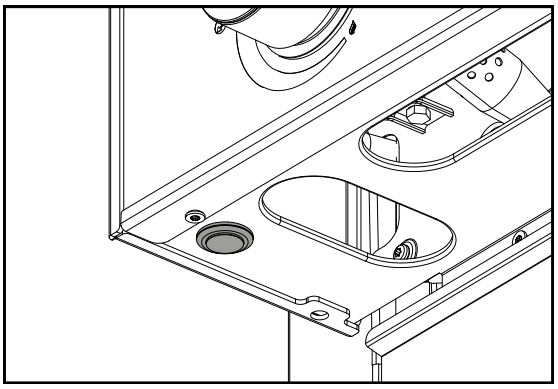
○ : posição Desligado
🔥 : potência mínima
🔥🔥 : potência média
🔥🔥🔥 : potência elevada
🔥🔥🔥🔥 : Ignição
🔥 : Botão de ignição



Os reguladores rotativos alcançam a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

6.3 ILUMINAÇÃO AMBIENTE

A cor de luz pretendida pode ser definida utilizando o botão no canto inferior esquerdo do painel frontal. Prima o botão durante alguns segundos para ativar a luz e, em seguida, clique para selecionar a cor de luz pretendida. Disponível em verde, azul, vermelho e branco.



7. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

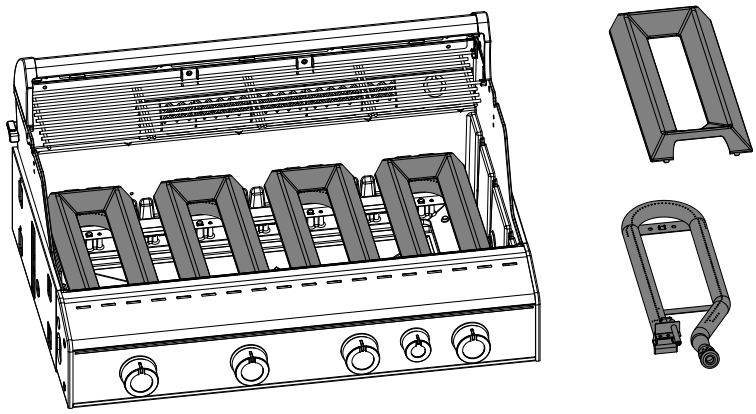
1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
   Faça também isto se o seu grelhador tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Queime cada queimador separadamente durante cerca de 20-25 minutos no nível

⚠ **AVISO:** Nunca utilize todos os queimadores ao mesmo tempo. A utilização de todos os queimadores a plena carga pode provocar o congelamento da botija de gás
e, consequentemente, prejudicar o seu funcionamento.

8. EXPLICAÇÃO DA ESTAÇÃO INTEGRADA HEAT X-415 E X-515

8.1 QUEIMADORES DUPLOS

Os queimadores duplos em aço inoxidável com ignição múltipla elétrica garantem uma gama de aplicação de temperatura mais ampla em comparação com os queimadores convencionais. Os tetos de chama em aço inoxidável reduzem os incêndios de gordura e asseguram uma distribuição uniforme do calor.



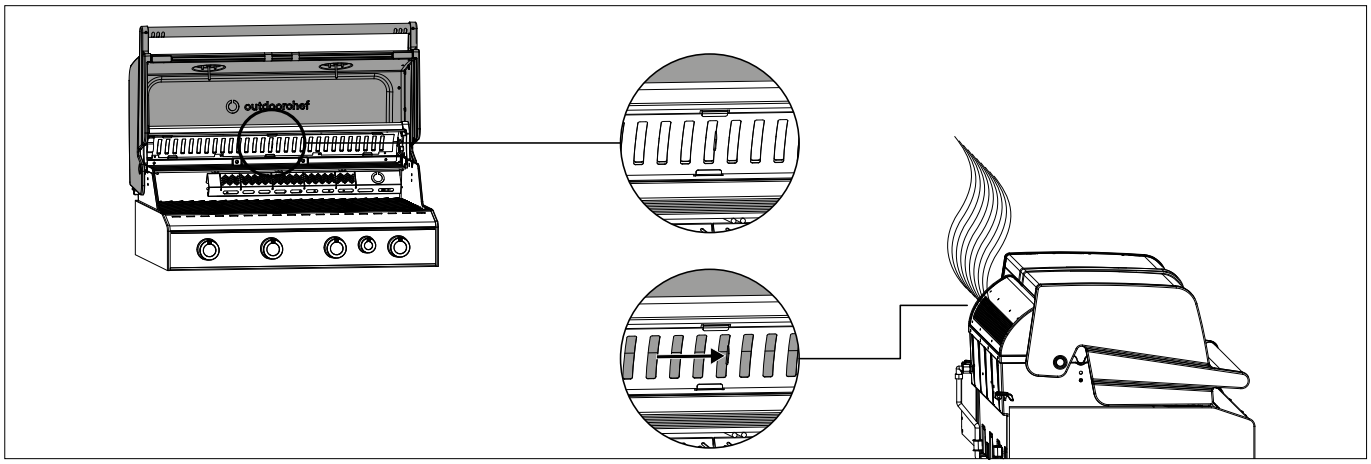
8,2. HEAT REGULATOR

Com o Heat Regulator, a temperatura na grelha e na grelha de aquecimento pode ser ajustada de forma ainda mais precisa.

Cozinhar a baixa temperatura
Quando o Heat Regulator está aberto e o queimador está regulado em conformidade, também é possível cozinhar a baixa temperatura com o seu HEAT.

Manutenção da temperatura
Utilize o Heat Regulator para ajustar a temperatura da grelha de aquecimento e evitar que os alimentos continuem a cozinhar.

NOTA: Proteja o Heat Regulator com uma tampa para evitar a entrada de água na câmara do grelhador.



8.3 QUEIMADOR TRASEIRO

⚠ **PERIGO:** Certifique-se de que a sua estação integrada está posicionada em frente a uma parede traseira à prova de fogo e resistente ao calor ou, pelo menos, a 1,5 metros de distância de objetos inflamáveis.
Com um queimador traseiro, existe sempre o risco de as chamas escaparem da parte de trás do grelhador.

Radiação de calor por trás
O queimador traseiro é utilizado em combinação com o espeto rotativo (não incluído).
Ao rodar o espeto, a comida é cozinhada lentamente de todos os lados e fica com uma crosta deliciosa.

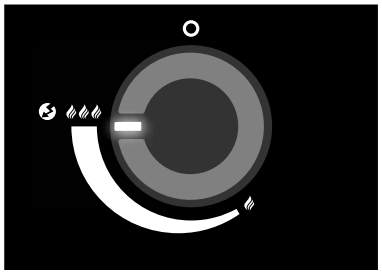
SUGESTÃO: Recomendamos a utilização do espeto rotativo e do cesto rotativo HEAT da OUTDOORCHEF.

9. UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR DE EMBUTIR HEAT X-415 H E X-515 H

9.1 INSTRUÇÕES PARA ACENDER

⚠ **AVISO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a tampa do grelhador.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. Prima o botão de regulação do gás do queimador que pretende utilizar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível .
   Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



5. Se o gás não se acender dentro de 8 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ◯.
   Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o grelhador em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

9.2 ANTES DE COMEÇAR A GRELHAR

1. Feche a tampa e aqueça o grelhador durante aprox. 10-15 minutos no nível
2. Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre e .

9.3 DEPOIS DE GRELHAR

1. Rode o botão de regulação do gás de cada queimador para a posição ◯.
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
   A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
3. Deixe o grelhador arrefecer totalmente para o limpar.
4. Cubra o grelhador com a capa de proteção adequada

9,4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA CÂMARA DO GRELHADOR

9.4.1 LIMPEZA

⚠ **AVISO:** Ao limpar o interior do grelhador à volta do sistema de queimadores, certifique-se de que não danifica as peças do queimador.

LIMPEZA DO EXTERIOR DO GRELHADOR

NOTA: Nunca utilize produtos de limpeza para vidros ou outros produtos de limpeza para frascos pulverizadores para limpar as superfícies das grelhas, podem corroer as superfícies.

Limpe o exterior do grelhador e as superfícies de apoio apenas com produtos de limpeza comerciais e não agressivos (p. ex., detergente comercial). Ao utilizar produtos de limpeza especiais para grelhadores (não recomendado), recomendamos que os teste primeiro numa área não visível.

LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR

NOTA: Ao limpar com uma escova de nylon para grelhar, certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente.

Procedimento de limpeza recomendado para sujidade mais intensas:

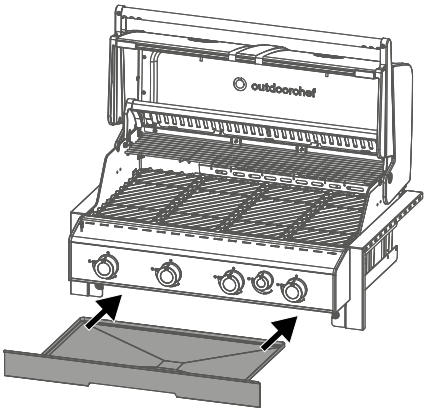
1. Aqueça o grelhador durante cerca de 10 minutos na potência máxima para que os resíduos alimentares (restos de carne, gordura, açúcar das marinadas, etc.) se queimem.
2. Deixe o grelhador arrefecer completamente depois, para que todos os resíduos alimentares solidifiquem/endureçam (isto torna a limpeza muito mais fácil e mais eficaz).
3. Limpe a grelha com uma escova de nylon ou de latão OUTDOORCHEF para melhores resultados (não utilize escovas de cerdas de aço).
4. Retire a grelha do grelhador e limpe a câmara de combustão. Opcionalmente, pode utilizar um esfregão de nylon e água com sabão para remover todas as incrustações soltas. Para uma limpeza completa, recomendamos o produto de limpeza para grelhador e gerador de fumo frio OUTDOORCHEF.
5. Pode limpar os componentes de aço inoxidável com um produto de limpeza para aço inoxidável disponível no mercado ou com uma esponja de polimento disponível em lojas de bricolage.

NOTA: Recomendamos uma limpeza regular para evitar incrustações e incêndios de gordura.

SUGESTÃO: Depois de grelhar é antes de grelhar, se limpar a grelha após cada utilização, não terá de a limpar antes da sua próxima sessão de grelhagem.

LIMPEZA DO TABULEIRO DE RECOLHA DE GORDURAS

⚠ **AVISO:** Negligenciar a limpeza do tabuleiro de recolha de gorduras pode provocar incêndios causados pela gordura. Verifique o tabuleiro de recolha de gorduras após cada utilização e remova quaisquer resíduos de gordura.



9.4.2 MANUTENÇÃO

A manutenção regular do seu grelhador contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas ou insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **TESTE DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o grelhador.
- Antes de guardar o grelhador, lubrifique todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.

- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Para garantir que pode desfrutar do seu grelhador durante o maior tempo possível, proteja-o das influências ambientais com uma cobertura OUTDOORCHEF adequada após o seu arrefecimento completo.
- Para evitar condensação, depois de chover, retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

9.5 GRELHAR DIRETAMENTE E INDIRETAMENTE COM O HEAT

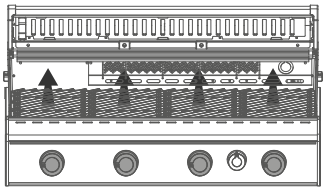
QUAL É A DIFERENÇA?

GRELHAR DIRETAMENTE
Tal como o nome sugere, ao grelhar diretamente, o utilizador coloca os alimentos diretamente acima da fonte de calor.
Este método é adequado para selar ou dourar. Graças à temperatura elevada, forma-se uma bela crosta ou o padrão perfeito da grelha no bife.

GRELHAR INDIRETAMENTE
Com a grelha indireta, o calor circula à volta dos alimentos. A tampa fechada transforma o grelhador num forno de convecção.
Este método de grelhar é ideal para grandes porções de carne cozinhadas a baixas temperaturas ou para peixe preparado com cuidado.
O método de grelhar "low&slow" para pratos como carne de porco desfiada, costeletas ou peito de vaca baseia-se na grelha indireta.

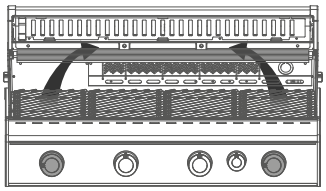
Com o sistema de grelhador do HEAT, é possível passar do calor direto para o indireto num instante.
Para grelhar, cozinhar e assar indiretamente, coloque os alimentos no centro do grelhador e acenda apenas os dois queimadores exteriores.

AQUECIMENTO DIRETO



Para grelhar e cozinhar diretamente:
Coloque os alimentos sobre
os queimadores ligados.

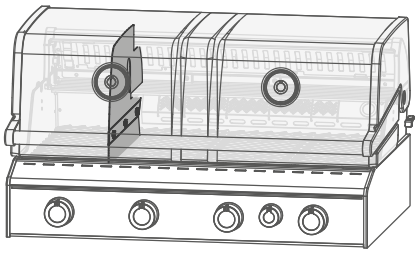
AQUECIMENTO INDIRETO

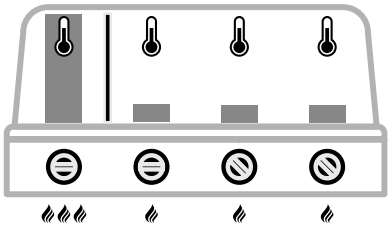


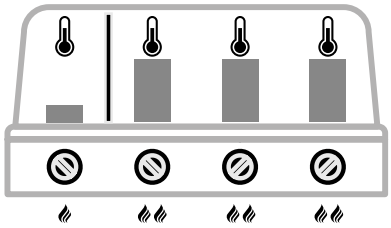
Para grelhar, cozinhar e assar indiretamente:
Coloque os alimentos no centro, feche a tampa e
acenda apenas os dois queimadores exteriores.

9.6 GRELHAR EM DUAS CÂMARAS DO GRELHADOR

Para além dos métodos clássicos de grelhar (consulte o capítulo GRELHAR DIRETAMENTE E INDIRETAMENTE), o HEAT permite ainda grelhados únicos em duas câmaras do grelhador
O divisor de zonas OUTDOORCHEF HEAT (disponível como acessório) pode ser utilizado para dividir o seu HEAT em duas zonas de grelhar. Esta separação de zonas abre novas possibilidades, quer se pretenda preparar diferentes pratos ao mesmo tempo ou evitar a transferência de sabores e odores de diferentes grelhadores.
As zonas de grelhar podem ser controladas e monitorizadas de forma independente através dos queimadores individuais. Os dois termómetros na tampa indicam-lhe as temperaturas de cada zona.



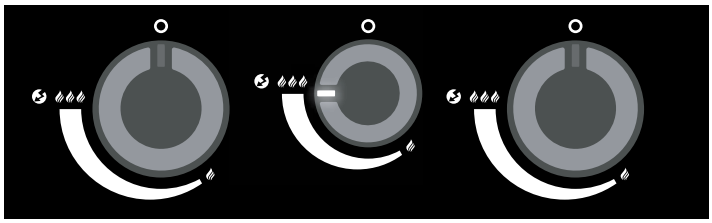




9.7 FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR TRASEIRO

9.7.1 INSTRUÇÕES PARA ACENDER

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE)**.
2. Abra a tampa do grelhador.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. Pressione o botão de regulação do gás para o queimador traseiro e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



5. Se o gás não se acender dentro de 8 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ◯.
   Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 3.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o queimador traseiro em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**)

NOTA: Para obter resultados de grelha perfeitos, recomendamos a utilização do espeto rotativo HEAT da OUTDOORCHEF. Está disponível como acessório junto do seu distribuidor.

⚠ **PERIGO:** Nunca utilize o queimador traseiro em combinação com os queimadores principais na zona do queimador traseiro.

⚠ **CUIDADO** A utilização de todos os queimadores a plena carga pode provocar o congelamento da botija de gás e prejudicar o seu funcionamento.





9.7.2 ANTES DE GRELHAR

1. Retire a grelha de aquecimento, pois o calor do queimador traseiro danifica a grelha de aquecimento.
2. Feche a tampa e aqueça o queimador traseiro durante aprox. 10-15 minutos no nível
3. Coloque os alimentos com o espeto rotativo e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre e .

SUGESTÃO: Coloque um tabuleiro por baixo do espeto rotativo e dos alimentos, para que os sucos e a gordura que escorrem sejam recolhidos e não contaminem desnecessariamente o grelhador. Os sucos e as gorduras que escorrem são também ideais para servir de base a deliciosos molhos.

9.7.3 DEPOIS DE GRELHAR

1. Rode o botão de regulação do gás do queimador traseiro para a posição ◯.
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
   A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
3. Deixe o grelhador arrefecer totalmente para o limpar.
4. Cubra o grelhador com a capa de proteção adequada

9.8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR TRASEIRO

9.8.1 LIMPEZA

Recomendamos que limpe o queimador traseiro depois de cada sessão de grelhados. Limpe-o com um produto de limpeza para aço inoxidável disponível no mercado ou com uma esponja de polimento disponível em lojas de bricolage.

9.8.2 MANUTENÇÃO

A manutenção regular do queimador traseiro contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

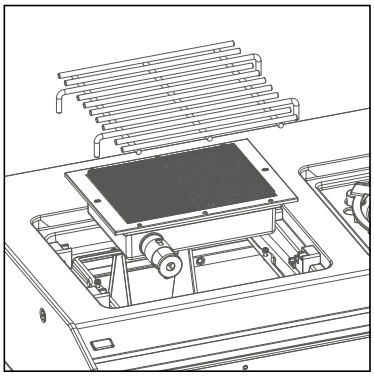
- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas ou insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **TESTE DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Se tiver dúvidas, contacte o seu fornecedor de gás ou o ponto de venda. Após um armazenamento prolongado e, pelo menos, uma vez durante a temporada de churrascos, deve verificar se a mangueira de gás apresenta fissuras, dobras ou outros danos. Um tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.

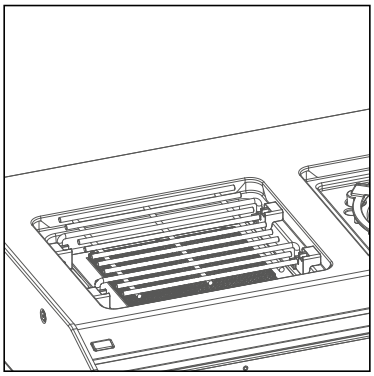
10. EXPLICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO GRELHADOR DE EMBUTIR HEAT X-245 H

10.1. EXPLICAÇÃO DO BLAZING ZONE®

10.1.1 GRELHADOR DE INFRAVERMELHOS

Como funciona um queimador de infravermelhos?
A chama de gás criada quando se liga o BLAZING ZONE® espalha-se uniformemente através de centenas de pequenas aberturas na placa cerâmica, produzindo radiação infravermelha na superfície que emite calor direto intenso para os alimentos a grelhar, até mais de 900 graus Celsius. Isto permite gerar temperaturas muito mais elevadas do que com um queimador a gás convencional.





Temperatura alta 600 - 900°C

Queimador de cerâmica de alto desempenho
Grelhados a alta temperatura
Crosta perfeita sobre a carne
Grelha ajustável em altura, 3 níveis
Perfeito para cortes magros

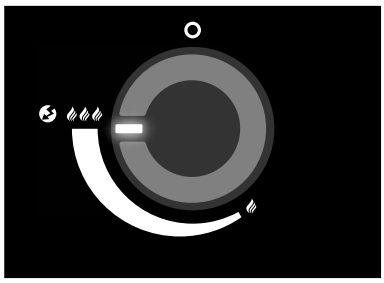
Com a BLAZING ZONE® pode cozinhar bifes e outros alimentos a uma temperatura máxima de até 900 °C para obter uma crosta perfeita na sua carne.

10.2 FUNCIONAMENTO DO BLAZING ZONE®

10.2.1 INSTRUÇÕES PARA ACENDER

⚠ **AVISO:** A tampa deve estar sempre aberta durante o funcionamento.

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE)**.
2. Abrir a tampa.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás. Prima o botão de regulação de gás no BLAZING ZONE® e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



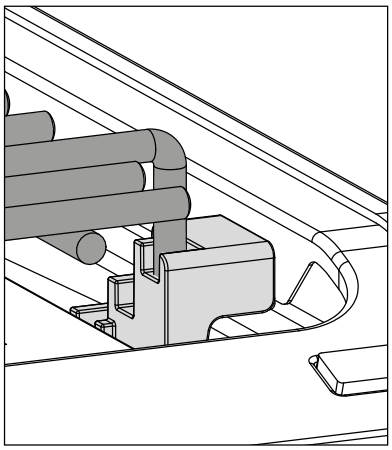
4. Se o gás não se acender dentro de 8 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○.
   Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 3.
5. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o queimador do BLAZING ZONE® em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

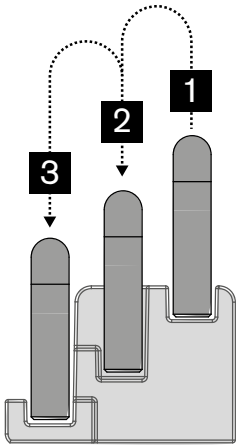
⚠ **CUIDADO** A utilização de todos os queimadores a plena carga pode provocar o congelamento da botija de gás e prejudicar o seu funcionamento.

10.2.2 ANTES DE GRELHAR

⚠ **AVISO:** Trabalhe sempre com luvas resistentes ao calor.
Deixe sempre o BLAZING ZONE® arrefecer completamente antes de manusear quaisquer peças.

1. Desloque a grelha para a posição desejada.
2. Pré-aqueça o BLAZING ZONE® durante aprox. 10 minutos no nível desejado – .
3. Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre – .





10.2.3 DEPOIS DE GRELHAR

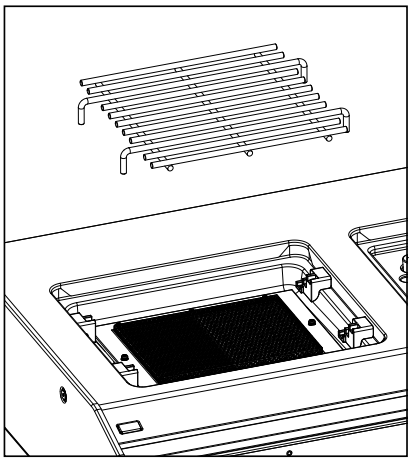
1. Coloque o botão de regulação do gás do BLAZING ZONE® na posição ○.
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
   A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
3. Deixe o BLAZING ZONE® arrefecer completamente e depois limpe a grelha.
4. Feche a tampa apenas quando a BLAZING ZONE® estiver fria.
5. Cubra a grelha e toda a BLAZING ZONE com a cobertura correspondente.

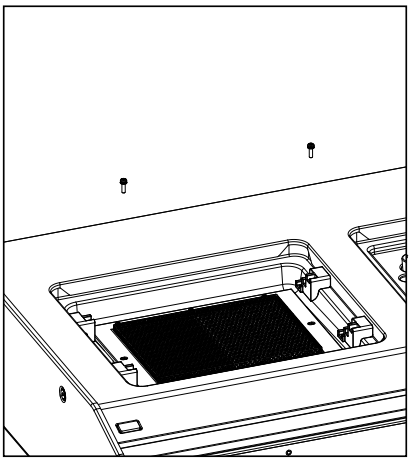
10.3 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO BLAZING ZONE®

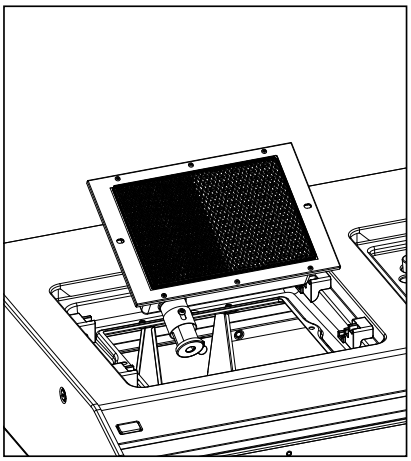
10.3.1 LIMPEZA

Recomendamos que limpe o seu BLAZING ZONE® após cada 3 utilizações do grelhador. Para o efeito, retire a grelha e lave-os simplesmente na sua máquina de lavar louça. Limpe o interior com um pano seco e esvazie o tabuleiro de gotejamento de gordura.

Também recomendamos que remova o queimador do BLAZING ZONE® uma vez por ano e limpe todos os componentes circundantes para remover teias de aranha e resíduos de grelhados.







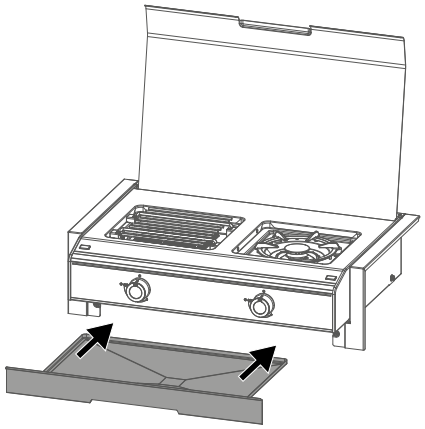
Depois de remover o BLAZING ZONE® , proceda da seguinte forma:

1. Verifique o queimador para detetar deformações ou fissuras.
2. Os tubos Venturi (secção de tubo no queimador) podem ser limpos/escovados com uma escova fina de limpeza de garrafas.
3. Limpe o interior da estrutura de suporte do BLAZING ZONE®, não utilize produtos de limpeza agressivos ou inflamáveis.
4. Depois de colocar todo o BLAZING ZONE® de novo na mesa lateral, proceda conforme as instruções de montagem em separado.

IMPORTANTE: Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o grelhador depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o BLAZING ZONE® e deixá-lo aquecer no nível máximo durante alguns minutos.

LIMPEZA DO TABULEIRO DE RECOLHA DE GORDURAS

⚠ **AVISO:** Negligenciar a limpeza do tabuleiro de recolha de gorduras pode provocar incêndios causados pela gordura. Verifique o tabuleiro de recolha de gorduras após cada utilização e remova quaisquer resíduos de gordura.



10.3.2 MANUTENÇÃO

A manutenção regular do BLAZING ZONE ® contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas ou insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **TESTE DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o grelhador.
- Antes de guardar o grelhador, lubrifique todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Para garantir que pode desfrutar do BLAZING ZONE® durante o maior tempo possível, proteja o seu grelhador das influências ambientais com uma cobertura OUTDOORCHEF adequada após o seu arrefecimento completo.
- Para evitar condensação, depois de chover, retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada

10,4. EXPLICAÇÃO DA COOKING ZONE

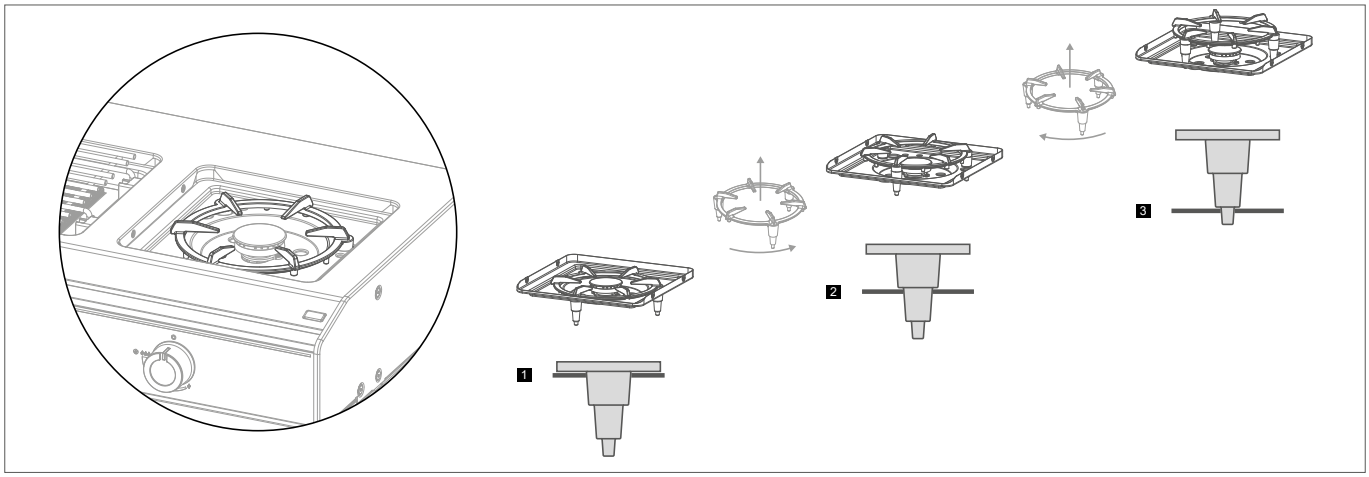
10.4.1 DUAS ÁREAS DE APLICAÇÃO

O COOKING ZONE completamente novo é, como o nome sugere, mais do que um simples fogão lateral regular - porque uma gama de temperaturas muito mais ampla está à sua disposição. Enquanto os fogões laterais normais são normalmente concebidos para temperaturas médias e altas, o COOKING ZONE também pode ser utilizado para preparar alimentos que requerem menos calor (molhos para massas, sopas, guisados, etc.).

Isto é possível graças a um desenvolvimento completamente novo do queimador e à possibilidade de operar o fogão lateral a 3 alturas diferentes.

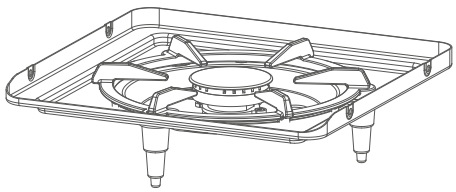
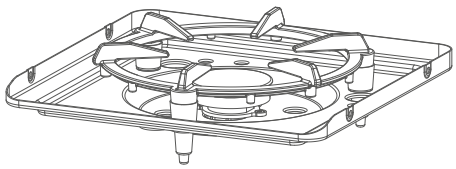
Graças à forma côncava do topo em ferro fundido sólido, o COOKING ZONE também pode ser utilizado com o OUTDOORCHEF BBQ Wok, que cabe perfeitamente no topo (sem anel adaptador wok)

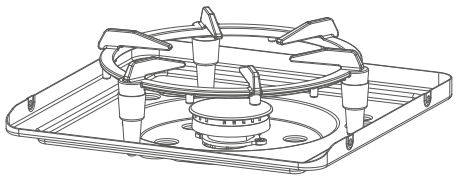
Ajuste da altura do acessório em ferro fundido



Tampas de proteção para acessório de cozedura em ferro fundido

Certifique-se de que utiliza sempre as tampas de proteção de silicone fornecidas para o acessório de cozedura em ferro fundido. Estas protegem os orifícios para o ajuste da altura da grelha contra arranhões.

	**Calor elevado** Em combinação com o controlo rotativo, várias aplicações podem ser cobertas na gama superior de temperaturas ▪ Saltear carne, peixe e vegetais a altas temperaturas
	**Calor médio** Em combinação com o controlo rotativo, várias aplicações podem ser cobertas na gama média de temperaturas ▪ Saltear/estufar carne, peixe e vegetais ▪ Saltear legumes ricos em amido, por exemplo batatas fritas, rösti, etc.

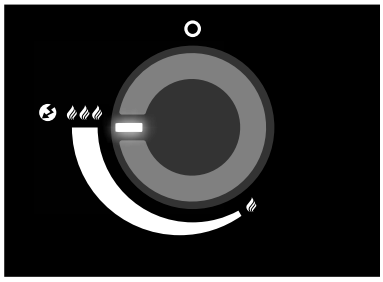
	**Calor mais baixo** Em combinação com o controlo rotativo, várias aplicações podem ser cobertas na gama inferior de temperaturas ▪ Molhos de culinária, sopas, guisados e pratos de arroz

10.5 FUNCIONAMENTO DO COOKING ZONE

10.5.1 INSTRUÇÕES PARA ACENDER

⚠ **AVISO:** A tampa deve estar sempre aberta durante o funcionamento.

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE)**.
2. Abrir a tampa.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. Prima o botão de regulação do gás do COOKING ZONE e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



5. Se o gás não se acender dentro de 8 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ◯. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 3.
6. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o queimador do COOKING ZONE em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

⚠ **CUIDADO** A utilização de todos os queimadores a plena carga pode provocar o congelamento da botija de gás e prejudicar o seu funcionamento.

10.5.2 ANTES DA COZEDURA

⚠ **AVISO:** Trabalhe sempre com luvas resistentes ao calor. Deixe o COOKING ZONE arrefecer sempre totalmente antes de tocar nas peças.

1. Coloque o acessório em ferro fundido na posição desejada (3 níveis de altura).
2. Coloque a frigideira ou wok sobre o acessório em ferro fundido e pré-aqueça durante 5 minutos no nível desejado – .
3. Coloque os alimentos sobre a frigideira ou o Wok e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre - .

10.5.3 APÓS A COZEDURA

1. Rode o botão de regulação do gás do queimador para a posição ◯.
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
3. Deixe oCOOKING ZONE arrefecer completamente e só depois limpe a superfície sob o acessório em ferro fundido.
4. Cubra a grelha e todo o COOKING ZONE com a cobertura correspondente

10.6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO COOKING ZONE

10.6.1 LIMPEZA

Recomendamos que limpe o COOKING ZONE após cada 3 utilizações do grelhador, retirando o acessório de ferro fundido e limpando a superfície por baixo.

10.6.2 MANUTENÇÃO

A manutenção regular do seu COOKING ZONE contribui para um funcionamento sem problemas.

- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas ou insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **TESTE DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o grelhador.
- Para evitar danos por corrosão, olear todas as peças metálicas (especialmente o acessório de cozedura em ferro fundido) antes de um armazenamento prolongado.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Para garantir que pode desfrutar do seu grelhador e do COOKING ZONE durante o maior tempo possível, proteja o seu grelhador das influências ambientais com uma cobertura OUTDOORCHEF adequada após o seu arrefecimento completo.

Para evitar condensação, depois de chover, retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

11. SAFETY LIGHT

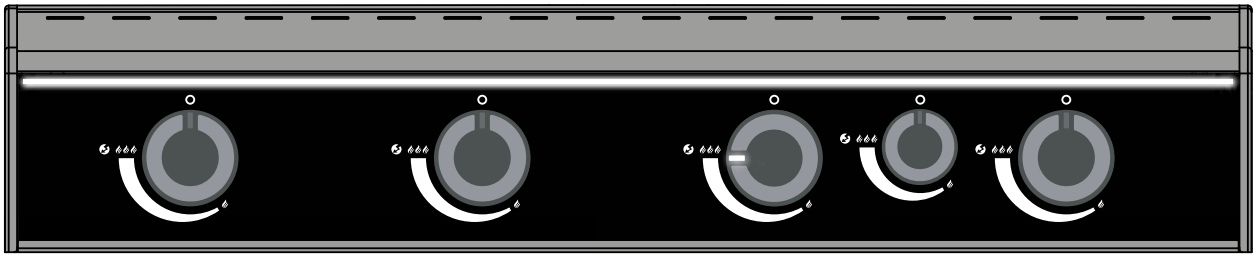
⚠ **AVISO:** Depois de grelhar, lembre-se de fechar a alimentação de gás na botija de gás e de fechar a torneira de gás.

A SAFETY LIGHT (luz de segurança) no regulador rotativo do seu grelhador é ativada assim que o botão de regulação do gás é rodado da posição ◯ , no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição , abrindo assim a alimentação de gás.
O fornecimento de energia das SAFETY LIGHTS é assegurado pelo powerbank fornecido.

A vantagem:

- Esta SAFETY LIGHT lembra ao utilizador que a válvula ainda está aberta e que o gás pode estar a circular.

Consola de comando HEAT - Regulador rotativo com Safety Light



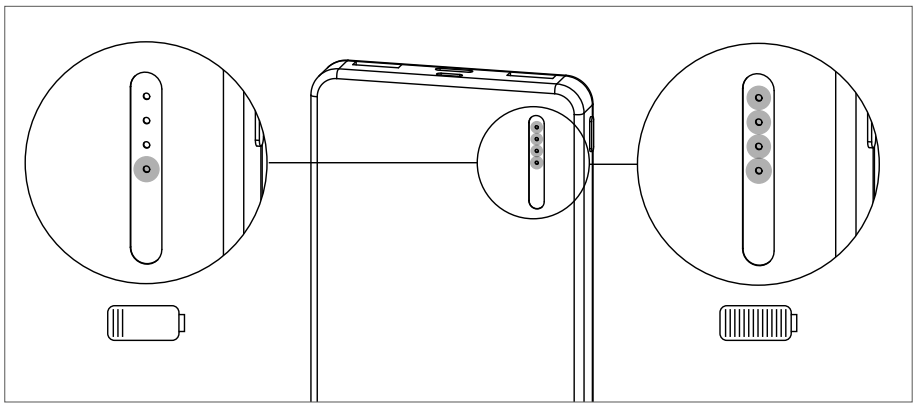
Juntamente com a SAFETY LIGHT, a iluminação da consola de comando também é ativada quando se roda um botão de regulação de gás (logótipoOUTDOORCHEF, nome do produto e iluminação ambiente estão acesos). Esta iluminação também é alimentada pelo powerbank.

A iluminação apaga aprox. 10 segundos após todos os botões de regulação de gás estarem em ◯ posição.

12. POWERBANK

O powerbank fornece a SAFETY LIGHT, a ignição elétrica e toda a iluminação LED do HEAT.
Recomendamos retirá-lo após cada utilização do grelhador, carregá-lo totalmente e guardá-lo num local seco.

O tempo de funcionamento é de aprox. 8 horas, o tempo de carregamento de vazio a cheio é de aprox. 7 horas.
O estado atual da carga pode ser visto no visor do powerbank.



SUGESTÃO: Recomendamos retirar e carregar totalmente o powerbank após cada utilização.

SUGESTÃO: Se precisar de um segundo powerbank, pode encomendá-lo em www.outdoorchef.com, em Peças Sobressalentes

SUGESTÃO: Em alternativa ao powerbank, também pode ligar o HEAT diretamente à rede elétrica utilizando o transformador OUTDOORCHEF (disponível como acessório).

NOTA: Geralmente, recomendamos a utilização do powerbank OUTDOORCHEF.
No entanto, se quiser utilizar um powerbank diferente, certifique-se de que a saída não excede 5 V/2,1 A.

13. NOTAS SOBRE GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

AQUECIMENTO

- Limpe as grelhas em ferro fundido com água antes da primeira utilização.
- Pincele as grelhas com óleo de cozinha refinado.
- Aqueça as grelhas durante aprox. 20–25 minutos no nível .
- O processo de aquecimento cria uma pátina que protege as grelhas de ferro fundido da ferrugem.

APLICAÇÃO

Pré-aqueça as grelhas de ferro fundido durante pelo menos 5 minutos a .
Durante a utilização no grelhador, nunca toque nas grelhas sem luvas para grelhar calçadas. Enquanto estiverem quentes, não coloque as grelhas em ferro fundido sobre superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.

LIMPEZA

- Deixe aquecer as grelhas em ferro fundido no grelhador durante cerca de 10 minutos à potência máxima
- Deixe-as arrefecer depois
- Utilize uma escova com cerdas de nylon ou latão (não cerdas de aço) para remover resíduos e sujidade.
- Para sujidade persistente: Utilize o produto de limpeza OUTDOORCHEF para uma limpeza profunda.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, desengordurantes ou químicos.

NOTA: Os produtos de limpeza e a água em abundância danificam a pátina protetora, tornando a sua grelha de ferro fundido suscetível à ferrugem.

14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O gás não acende:

- Verifique se o elétrodo ao pé do queimador emite uma faísca.

  ⚠ **CUIDADO:** Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada.
- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.

Não há faísca:

- Certifique-se de que o powerbank está inserido corretamente e totalmente carregado.
- Verifique se a distância entre o queimador e o elétrodo está compreendida entre 5 e 8 mm.
- Verifique se os cabos estão inseridos e apertados firmemente na ignição elétrica e no elétrodo.
- É possível uma ignição manual com um isqueiro através da abertura no lado direito da câmara do grelhador

Sem ou com menos potência:

- Verifique se os queimadores estão bloqueados por insetos ou aranhas/teias de aranha.

  Pode encontrar mais informações sobre a limpeza de queimadores aqui:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

A SAFETY LIGHT não funciona:

- Verifique se a alimentação de gás foi aberta com os botões de regulação do gás. (com a válvula da botija de gás fechada).
- Certifique-se de que o powerbank está inserido corretamente e carregado.

15. GARANTIA DO CONSUMIDOR/GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia do consumidor/garantia, remetemos para os termos e condições gerais (AGB`s) em https://www.outdoorchef.com/agb

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Suíça | www.outdoorchef.com

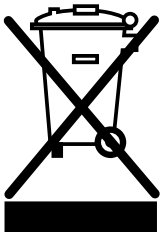
* Encontra uma lista de distribuidores no nosso site, em www.outdoorchef.com

** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (consulte a primeira parte deste **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**).

16. PEÇAS SOBRESSALENTES

As peças sobressalentes podem ser adquiridas em lojas especializadas.

17. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Esta etiqueta indica que este produto e o powerbank que contém não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana resultantes da eliminação não controlada de resíduos, recicle-os de forma responsável. Para devolver o seu aparelho usado, utilize o sistema de devolução e recolha ou contacte o distribuidor onde o produto foi comprado. Pode utilizar este produto para uma reciclagem amiga do ambiente.

Retire o powerbank do aparelho antes de o levar para o ponto de eliminação e elimine-o de acordo com os regulamentos locais.

18. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gás	Butano G30/Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar/Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano/Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano/Propano 50 mbar
Potência do gás	21,2 kW H_S
Consumo de gás	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gás	Butano G30/Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar/Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano/Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano/Propano 50 mbar
Potência do gás	25,4 kW H_S
Consumo de gás	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gás	Butano G30/Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar/Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano/Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano/Propano 50 mbar
Potência do gás	6,50 kW H_S
Consumo de gás	455 g/h

QUEIMADOR PRINCIPAL

Potência	4,20 kW H_S
Consumo de gás	294 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcação: BK
Bicos (50 mbar)	0,86 mm/marcação: BE

BLAZING ZONE®

Potência	3,60 kW H_S
Consumo de gás	252 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	0,90 mm/marcação: BM
Bicos (50 mbar)	0,78 mm/marcação: BD

COOKING ZONE

Potência	2,90 kW H_S
Consumo de gás	203 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	0,84 mm/marcação: AR
Bicos (50 mbar)	0,74 mm/marcação: AE

QUEIMADOR TRASEIRO

Potência	4,40 kW H_S
Consumo de gás	308 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marcação: AN
Bicos (50 mbar)	0,90 mm/marcação: BM

POWERBANK

Potência	10.000 mAh
Entrada	5 V/2,0 A
Saída	5 V/2,1 A

Ignição elétrica

O powerbank incluído na entrega garante o funcionamento da ignição elétrica.

Nota sobre a indicação de temperatura

A diferença em termos de indicação do termómetro pode ser de +/– 10 %.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões e truques, receitas e dados interessantes sobre os produtos OUTDOORCHEF, em www.outdoorchef.com

ro

CUPRINS

1. NUMĂRUL DE SERIE AL GRĂTARULUI DUMNEAVOASTRĂ ȘI IMPORTANȚA ACESTUIA 423

2. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 423

2.1 Depozitarea instrucțiunilor de utilizare

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE 424

3.1 Instalarea și asamblarea
3.2 Funcționarea
3.3 Depozitarea și/sau neutilizarea

4. BUTELIILE DE GAZ 427

5. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂTARULUI 428

5.1 Conectarea furtunului de gaz
5.2 Testul de etanșeitate

6. EXPLICAREA CONSOLEI DE OPERARE 430

6.1 Întrerupătorul principal
6.2 Butoanele rotative
6.3 Iluminatul ambiental

7. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE 431

8. EXPLICAREA GRĂTARULUI ÎNCORPORAT HEAT X-415 H ȘI X-515 H 432

8.1 Arzătoarele duble
8.2. Regulatorul de căldură
8.3 Arzător posterior

9. FUNCȚIONAREA GRĂTARULUI ÎNCORPORAT HEAT X-415 H ȘI X-515 H 433

9.1 Instrucțiuni de aprindere
9.2 Înainte de frigere
9.3 După frigere
9.4. Curățarea și întreținerea camerei grătarului
9.5 Metoda de frigere directă și indirectă cu HEAT
9.6 Frigerea în două camere ale grătarului
9.7 Utilizarea arzătorului posterior
9.8 Curățarea și întreținerea arzătorului posterior

10. EXPLICAREA ȘI FUNCȚIONAREA GRĂTARULUI ÎNCORPORAT HEAT X-245 H 438

10.1. Explicarea Blazing Zone®
10.2 Utilizarea Blazing Zone®
10.3 Curățarea și întreținerea Blazing Zone®
10.4. Explicarea Cooking Zone
10.5 Utilizarea Cooking Zone
10.6 Curățarea și întreținerea Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 443

12. POWERBANK 444

13. INDICAȚII PRIVIND GRILAJELE DIN FONTĂ 444

14. DEPANARE 445

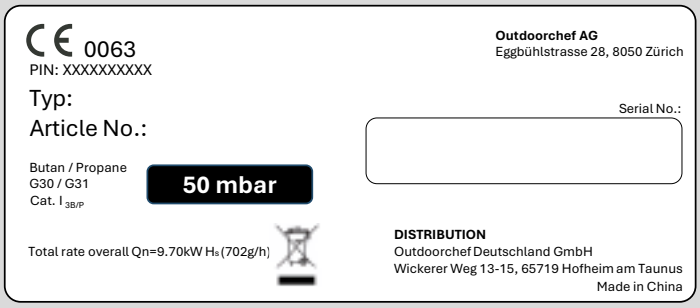
15. GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ 445

16. PIESE DE SCHIMB 445

17. ELIMINAREA DEȘEURILOR 445

18. INFORMAȚII TEHNICE 446

1. NUMĂRUL DE SERIE AL GRĂTARULUI DUMNEAVOASTRĂ ȘI IMPORTANȚA ACESTUIA



IMPORTANT:

Numărul de serie al grătarului se găsește, în funcție de model, pe eticheta de date, care se află fie pe cadrul grătarului, fie pe placa de bază.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să înregistrați numărul de serie al grătarului dvs. în spațiul de mai sus „Serial No" (Număr de serie).

2. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOORCHEF.

2.1 DEPOZITAREA INSTRUCȚIUNILOR DE UTILIZARE

Indicație pentru consumator: Utilizatorul trebuie să păstreze aceste instrucțiuni de utilizare și să le aibă la îndemână în orice moment.

Toate manualele de utilizare sunt disponibile și pe www.outdoorchef.com.

Indicație pentru instalator: Aceste instrucțiuni de utilizare trebuie să rămână la utilizator.

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Citiți cu atenție aceste Instrucțiuni de utilizare înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOORCHEF.
A se utiliza numai în exterior.

Indicațiile **PERICOL, AVERTISMENT** și **ATENȚIE** sunt utilizate în aceste instrucțiuni de utilizare pentru a evidenția informațiile importante și critice privind utilizarea. Vă rugăm să citiți și să respectați aceste indicații pentru a garanta siguranța și pentru a evita pagubele materiale și vătămarea corporală.

⚠ **PERICOL:** Indicații privind situațiile periculoase care vor duce la deces sau la vătămări corporale grave dacă nu sunt respectate.
⚠ **AVERTISMENT:** Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la deces sau la vătămări corporale grave dacă nu sunt respectate.
⚠ **ATENȚIE:** Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la vătămări corporale minore sau medii dacă nu sunt respectate.

⚠ PERICOL	⚠ AVERTISMENT
Dacă simțiți miros de gaz: ▪ Deconectați alimentarea cu gaz a grătarului. ▪ Stingeți toate flăcările deschise. ▪ Deschideți capacul. ▪ Dacă simțiți în continuare miros de gaz, îndepărtați-vă de grătar și contactați imediat pompierii.	▪ Nu păstrați lichide, materiale și/sau gaze inflamabile (benzină, gaz, materiale ușor inflamabile etc.) în imediata vecinătate a grătarului dumneavoastră. ▪ Nu depozitați niciodată o butelie de gaz nefolosită în apropierea grătarului sau în încăperi închise.

3.1 INSTALAREA ȘI ASAMBLAREA

A se citi instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului.
Înainte de punerea în funcțiune, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.

⚠ **PERICOL:** Asigurați-vă că grătarul încorporat este instalat numai în materiale neinflamabile și termorezistente, la o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 metri față de obiectele inflamabile.

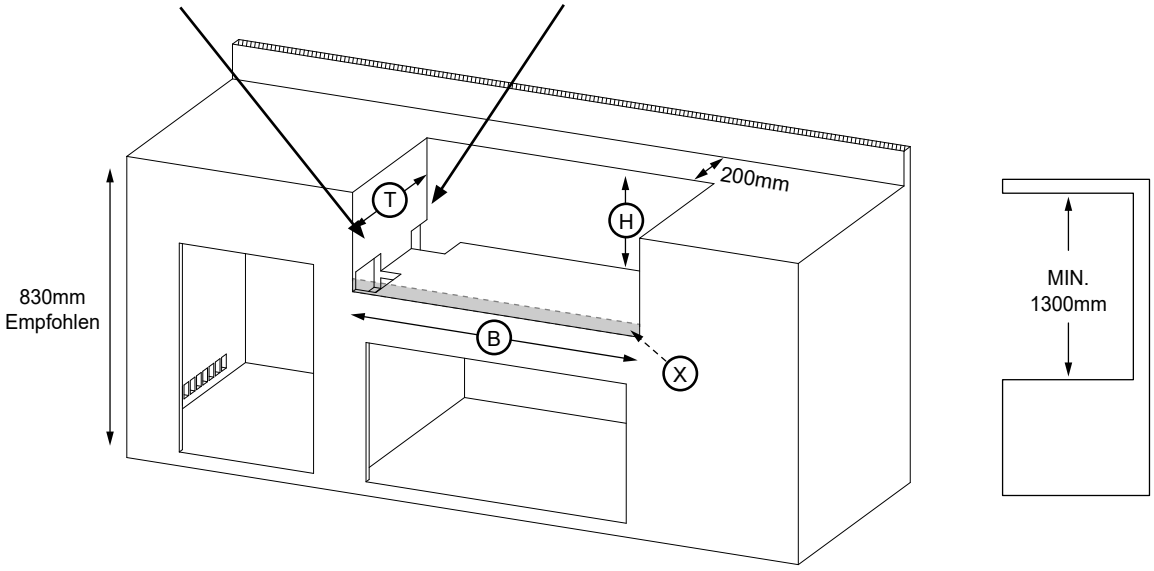
⚠ **PERICOL:** Acest grătar nu este potrivit pentru a fi instalat în sau pe bărci sau rulote.

⚠ **PERICOL:** Respectați întotdeauna instrucțiunile de instalare din instrucțiunile de asamblare furnizate separat.

MODEL	Dimensiunea decupajului			
	B	T	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100mm

DESCHIDERE PENTRU COMPONENTELE ELECTRONICE GAZ

DESCHIDERE PENTRU RACORDAREA CONDUCTEI DE



⚠ **ATENȚIE:** Atunci când depozitați butelia de gaz sub grătarul încorporat, se recomandă o înălțime de instalare de **min. 1100 mm**.

⚠ **AVERTISMENT:** Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit.
La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.

⚠ **AVERTISMENT:** Furtunul și regulatorul corespund tuturor prevederilor naționale, standardelor EN și standardului BS (regulator de presiune a gazului BS EN 16129/furtun de gaz BS EN 16436/regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISMENT:** Nu modificați aparatul. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.

⚠ **AVERTISMENT:** Înainte de punerea în funcțiune și după conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform următoarelor instrucțiuni din **TESTUL DE ETANȘEITATE** din acest manual de utilizare.

3.2 FUNCȚIONAREA

Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul. Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.
Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și a materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație.
Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOORCHEF. Grătarul poate fi utilizat numai în aer liber și instalat numai în materiale neinflamabile.

⚠ **PERICOL:** Utilizați grătarul numai în aer liber. Nu utilizați niciodată în interior, de exemplu în garaje, clădiri, corturi și alte zone închise sau sub construcții inflamabile.

⚠ **PERICOL:** Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.

⚠ **PERICOL:** Grătarul poate fi instalat numai în materiale neinflamabile. Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 m față de materialele inflamabile. Consultați instrucțiunile de asamblare separate.

⚠ **PERICOL:** Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare.

⚠ **PERICOL:** Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ◯ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.

⚠ **PERICOL:** La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ◯ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită. Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.

⚠ **AVERTISMENT:** Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISMENT:** În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să închideți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ◯ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu acoperiți niciodată suprafețele BLAZING și COOKING ZONE în timpul utilizării deoarece acest lucru poate duce la acumularea de căldură.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu este permisă așezarea vaselor de gătit, tigăilor sau plitelor pe BLAZING ZONE®, ci doar pe COOKING ZONE

⚠ **AVERTISMENT:** Pe COOKING ZONE nu pot fi utilizate oale sau tigăi cu următoarele diametre <20 cm >32 cm.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu aduceți niciodată acumulatorul Powerbank în contact cu flăcările sau cu temperaturile ridicate.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.

⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii departe de aparat.

⚠ **ATENȚIE:** Purtați mănuși de protecție atunci când instalați grătarul. Unele componente pot avea margini ascuțite.

⚠ **ATENȚIE:** Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.

⚠ **ATENȚIE:** După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.

⚠ **ATENȚIE:** La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.

⚠ **ATENȚIE:** Dacă nu se ajunge la puterea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.

⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați niciodată obiecte fierbinți, cum ar fi grătare, tigăi de grătar sau tigăi din fontă, pe rafturile de lângă grătarul dvs. Suprafața ar putea fi deteriorată.

⚠ **ATENȚIE:** Nu așezați obiecte inflamabile în imediata apropiere a camerei grătarului.

⚠ **ATENȚIE:** Căldura grătarului poate încălzi puternic blatul de lucru adiacent. Evitați contactul cu suprafața fierbinte.

3.3 DEPOZITAREA ȘI/SAU NEUTILIZAREA

⚠ **PERICOL:** Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.

⚠ **PERICOL:** În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie neapărat scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii nu au acces.

⚠ **ATENȚIE:** Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

⚠ **ATENȚIE:** Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie și lăsați mai întâi grătarul să se usuce.

4. BUTELIILE DE GAZ

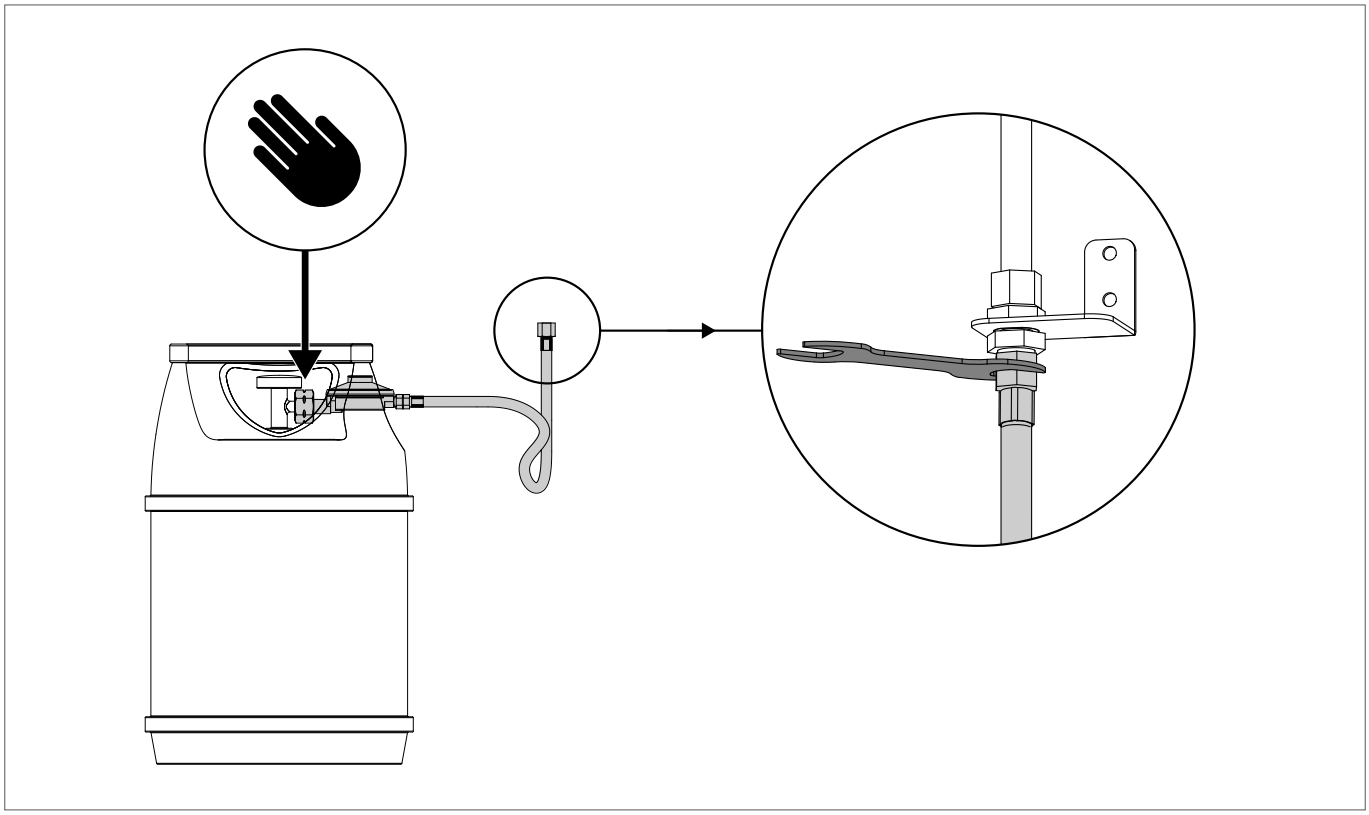
⚠ **PERICOL:** Grătarul trebuie utilizat numai cu butelii de gaz, nu trebuie să fie alimentat prin intermediul unui racord de gaz natural.

- Accesul ușor la compartimentul buteliei de gaz și la butelia de gaz trebuie să fie garantat în orice moment. Vă rugăm să urmați instrucțiunile din instrucțiunile de asamblare furnizate separat.
- Asigurați-vă că racordurile existente sunt etanșe.
- Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE**.
- Nu expuneți buteliile de gaz la o temperatură mai mare de 50 °C și nu le depozitați într-o încăpere închisă sau la subsol.
- Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță marcate pe buteliile de gaz folosite.
- **INDICAȚIE:** Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia de gaz sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii de gaz conforme cu normele naționale. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizat un racord neetanș, la o modificare a sistemelor de reglare a gazului și a buteliei. Această lipsă a etanșeității poate provoca degajarea gazului, care se poate aprinde la foc deschis sau scântei. Vă recomandăm, din motive de siguranță și de răspundere, să verificați întotdeauna grătarele cu gaz din comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și furtunul de gaz la prevederile naționale, respectiv să cereți adaptarea acestora.

5. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂTARULUI

5.1 CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ

⚠ **AVERTISMENT:** Conectarea furtunului de gaz trebuie efectuată cu ajutorul cheii fixe incluse, pentru a vă asigura că este suficient de strânsă conexiunea. Pentru siguranța dvs., nu strângeți niciodată furtunul de gaz doar cu mâna pentru a evita posibilele incendii la grătar.



Vă rugăm să consultați, de asemenea, informațiile din instrucțiunile de asamblare separate pentru grătarul dvs.

5.2 TESTUL DE ETANȘEITATE

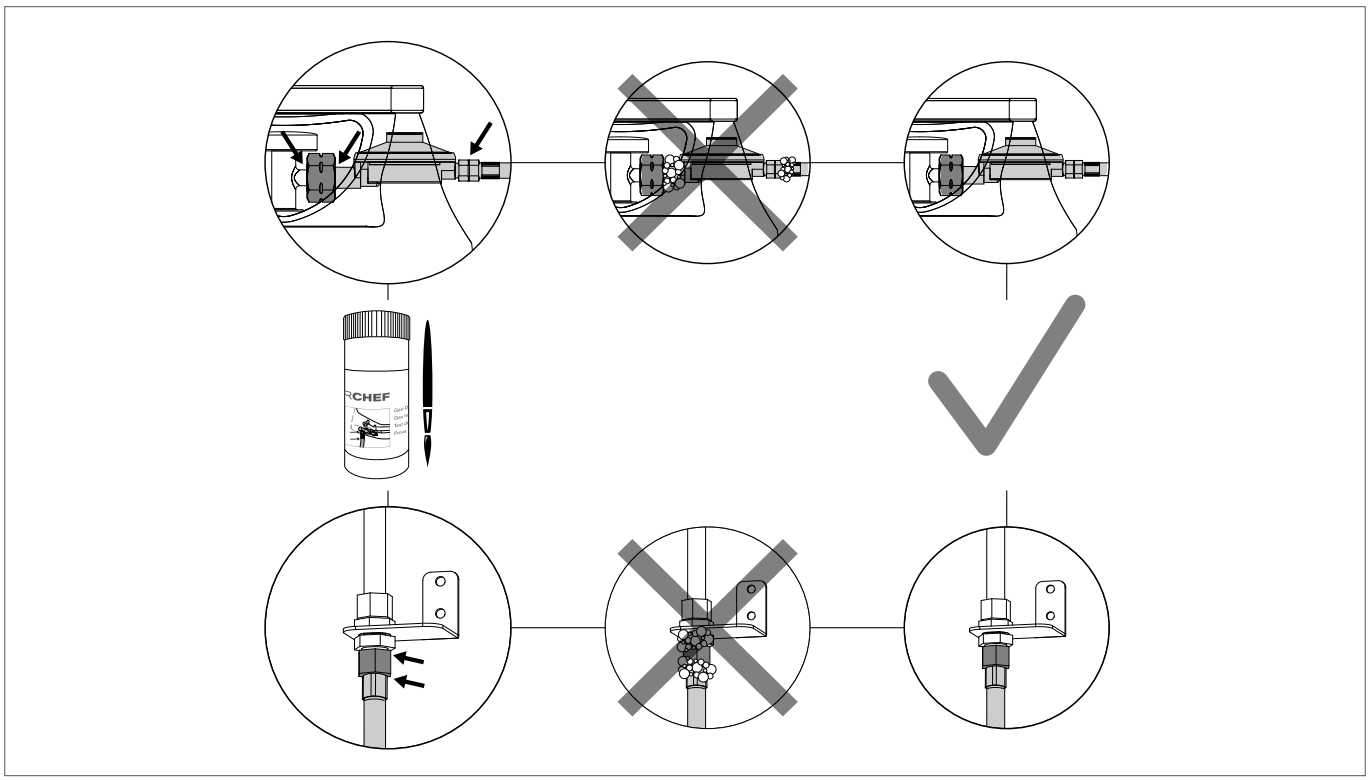
⚠ **AVERTISMENT:**În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat.

Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

⚠ **AVERTISMENT:**Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare

⚠ **AVERTISMENT:**Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile sunt eliminate.

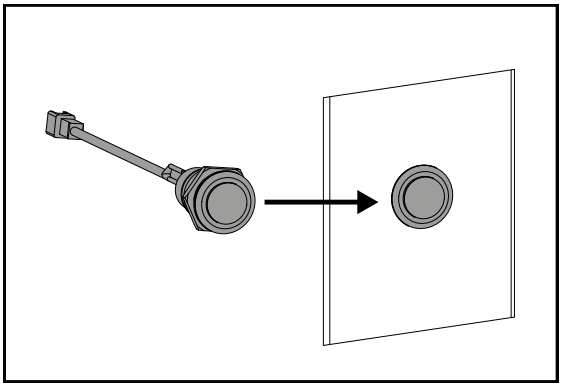
1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe poziția ○.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.



6. EXPLICAREA CONSOLEI DE OPERARE

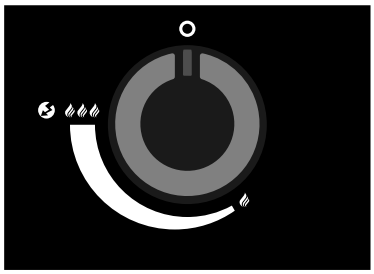
6.1 ÎNTRERUPĂTORUL PRINCIPAL

Întrerupătorul principal este instalat în dulapul de bază în conformitate cu instrucțiunile de asamblare furnizate separat.
Butonul se aprinde în verde în poziția ON



6.2 BUTOANELE ROTATIVE

Niveluri de încălzire și aprindere



○ : poziția oprit

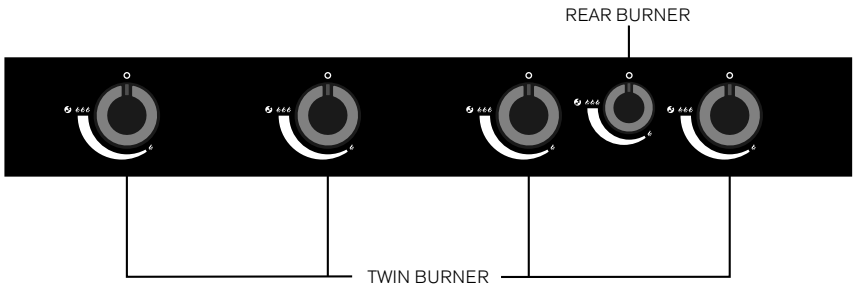
: putere mică

: putere medie

: putere mare

: Aprindere

: Electrod de aprindere

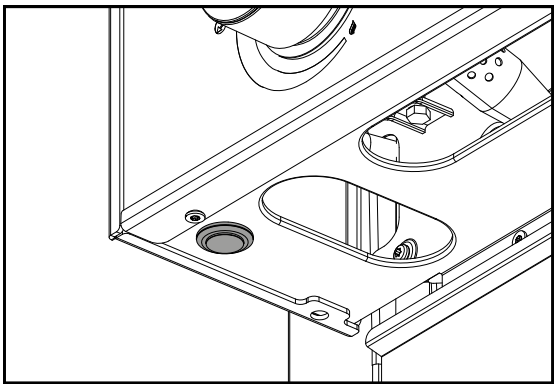




Butoanele rotative ajung la puterea maximă la nivelul și la cel mai mic consum la .

6.3 ILUMINATUL AMBIENTAL

Culoarea dorită a luminii poate fi definită cu ajutorul butonului din stânga jos a panoului frontal. Apăsați butonul timp de câteva secunde pentru a activa lumina, apoi faceți clic pentru a selecta culoarea dorită a luminii. Disponibil în verde, albastru, roșu și alb.



7. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

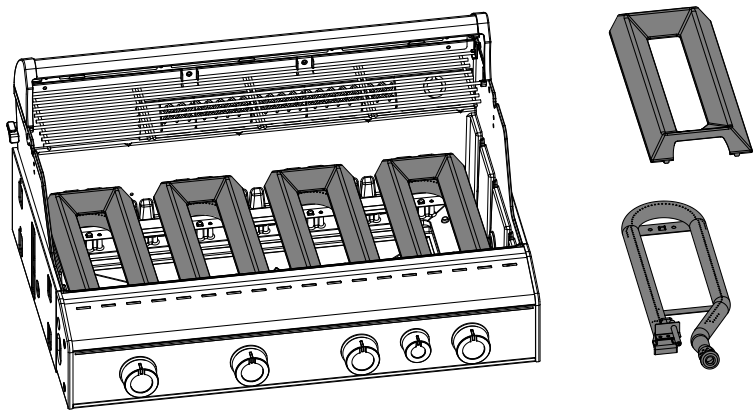
1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. DUALCHEF a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați arzătoarele să ardă separat aproximativ 20–25 de minute, la nivelul

⚠ **AVERTISMENT:** Nu folosiți niciodată toate arzătoarele în același timp. Utilizarea tuturor arzătoarelor la sarcină maximă poate cauza blocarea buteliei de gaz și, astfel, afectarea funcționării acesteia.

8. EXPLICAREA GRĂTARULUI ÎNCORPORAT HEAT X-415 H ȘI X-515 H

8.1 ARZĂTOARELE DUBLE

Arzătoarele duble din oțel inoxidabil cu aprindere electrică multiplă asigură o gamă mai largă de aplicare a temperaturii în comparație cu arzătoarele convenționale. Protecțiile la flacără din oțel inoxidabil reduc incendiile provocate de grăsime și asigură o distribuție uniformă a căldurii.



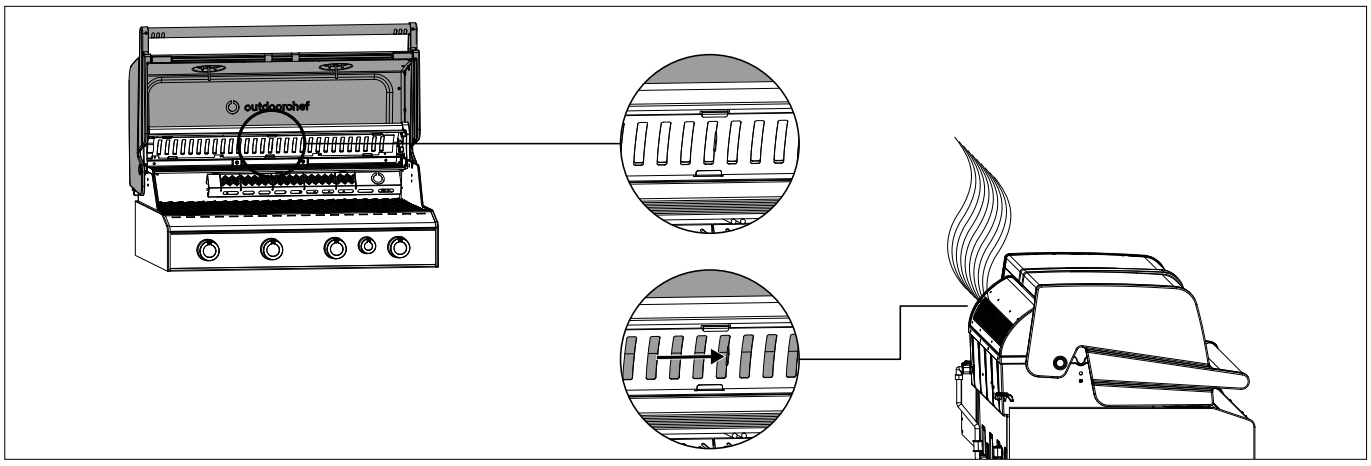
8.2. REGULATORUL DE CĂLDURĂ

Cu ajutorul regulatorului de căldură, temperatura de pe grilajului grătarului și de pe grilajul de menținere a căldurii poate fi reglată și mai precis.

Gătirea la temperaturi scăzute
Atunci când regulatorul de căldură este deschis și arzătorul este setat corespunzător, este posibilă și gătirea la temperaturi scăzute cu HEAT.

Menținerea căldurii
Folosiți regulatorul de căldură pentru a regla temperatura grilajului de menținere a căldurii și pentru a preveni ca preparatele să se gătească în continuare.

INDICAȚIE: Protejați regulatorul de căldură cu o husă pentru a împiedica pătrunderea apei în camera grătarului.



8.3 ARZĂTOR POSTERIOR

⚠ **PERICOL:** Asigurați-vă că stația încorporată este amplasată în fața unui perete posterior neinflamabil și termorezistent sau la o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 metri față de obiectele inflamabile.
În cazul unui arzător posterior, există întotdeauna pericolul ca flăcările să iasă din spatele grătarului.

Radiația de căldură din spate
Arzătorul posterior se utilizează în combinație cu țepușa pentru rotisor (nu este inclusă în pachetul de livrare).
Prin rotirea țepușei, preparatul este gătit lent pe toate părțile și capătă o crustă delicioasă.

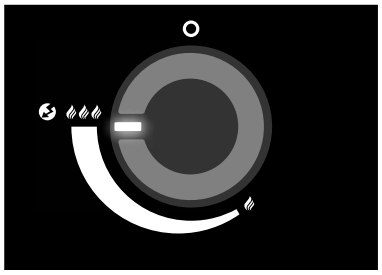
RECOMANDARE: Vă recomandăm să utilizați țepușa pentru rotisor OUTDOORCHEF și coșul rotativ HEAT.

9. FUNCȚIONAREA GRĂTARULUI ÎNCORPORAT HEAT X-415 H ȘI X-515 H

9.1 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

⚠ **AVERTISMENT:**Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE)**.
2. Deschideți capacul grătarului.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul dorit și rotiți-l spre stânga, la nivelul .
   Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 8 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la .
   Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

9.2 ÎNAINTE DE FRIGERE

1. Preîncălziți grătarul, cu capacul închis, aproximativ 10–15 minute, la nivelul
2. Așezați preparatul pe grilajul grătarului și reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între și .

9.3 DUPĂ FRIGERE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului, pentru fiecare dintre arzătoare, în poziția .
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
   Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu husa aferentă

9.4. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA CAMEREI GRĂTARULUI

9.4.1 CURĂȚAREA

⚠ **AVERTISMENT:**În timpul curățării spațiului interior al grătarului, în jurul sistemului de arzătoare, aveți grijă să nu deteriorați piesele arzătoarelor.

CURĂȚAREA EXTERIORULUI GRĂTARULUI

INDICAȚIE: Nu folosiți niciodată substanțe de curățare a sticlei sau alte produse de curățare cu pulverizator pentru a șterge grătarul, deoarece acestea pot coroda suprafețele acestuia.

Curățați zona din exterior a grătarului și suprafețele laterale doar cu agenți de curățare neagresivi, obișnuiți din comerț (de ex., detergent de vase obișnuit din comerț). Dacă utilizați substanțe de curățare speciale pentru grătar (nerecomandat), vă recomandăm să le testați mai întâi într-un loc care nu se vede.

CURĂȚAREA INTERIORULUI GRĂTARULUI

INDICAȚIE: Atunci când curățați cu o perie de nailon pentru grătar, asigurați-vă întotdeauna că grătarul s-a răcit complet.

Procedura de curățare recomandată pentru murdărie mai persistentă:

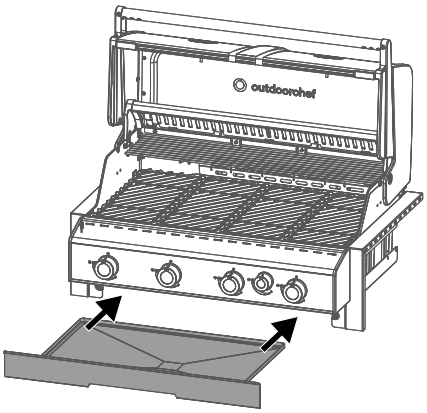
1. Încălziți grătarul timp de aproximativ 10 minute la putere maximă, astfel încât reziduurile alimentare (resturile de carne, grăsimea, zahărul din marinate etc.) să se ardă.
2. Lăsați grătarul să se răcească complet după aceea, astfel încât toate reziduurile alimentare să se solidifice/întărească (acest lucru face curățarea mult mai ușoară și mai eficientă).
3. Curățați grilajul cu o perie de grătar din nailon sau alamă OUTDOORCHEF pentru cele mai bune rezultate (nu perii cu peri de oțel).
4. Scoateți grilajul grătarului și curățați camera arzătoarelor. Alternativ, puteți folosi un burete de bucătărie din nailon și apă cu săpun pentru a îndepărta toate resturile. Pentru o curățare temeinică, vă recomandăm detergentul pentru grătar și generator de fum rece OUTDOORCHEF.
5. Puteți curăța componentele din oțel inoxidabil cu un agent de curățare obișnuit din comerț pentru oțel inoxidabil sau un burete de lustruire disponibil la magazinele de bricolaj.

INDICAȚIE: Vă recomandăm curățarea regulată pentru a evita incrustațiile și incendiile provocate de grăsime.

RECOMANDARE: Curățarea după fiecare utilizare a grătarului vă scutește de curățarea înainte de următoarea sesiune de grătar.

CURĂȚAREA RECIPIENTULUI DE COLECTARE A GRĂSIMII

⚠ **AVERTISMENT:** Curățarea neglijentă a recipientului de colectare a grăsimii poate duce la incendii cauzate de grăsime.
După fiecare utilizare, verificați recipientul de colectare a grăsimii și îndepărtați orice resturi de grăsime.



9.4.2 ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului asigură funcționarea ireproșabilă.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii sau insectele pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată.
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, îndoituri și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOORCHEF potrivită, împotriva intemperiilor.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

9.5 METODA DE FRIGERE DIRECTĂ ȘI INDIRECTĂ CU HEAT

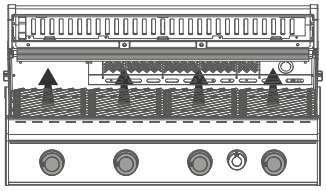
CARE ESTE DIFERENȚA?

METODA DE FRIGERE DIRECTĂ
Cum trădează și numele deja, preparatele sunt poziționate direct peste sursa de căldură.
Această metodă este adecvată pentru frigerea rapidă. Datorită temperaturii ridicate, se formează o crustă frumoasă sau modelul perfect de grătar pe friptură.

METODA DE FRIGERE INDIRECTĂ
În cazul frigerii indirecte, căldura circulă în jurul preparatelor. Cu ajutorul capacului închis, grătarul devine un cuptor cu aer circulat.
Această metodă de frigere este ideală pentru bucăți de carne mari, care se gătesc la temperaturi mai scăzute, sau pentru pește preparat delicat.
Metoda de frigere „low&slow" pentru preparate precum pulled pork, coastele sau fleica se bazează pe frigere indirectă.

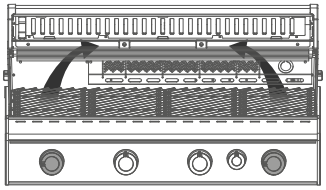
Cu sistemul de frigere HEAT, puteți trece de la căldura directă la cea indirectă în cel mai scurt timp.
Pentru frigere indirectă, fierbere și coacere, plasați preparatul în mijlocul grilajului și aprindeți doar cele două arzătoare exterioare.

CĂLDURĂ DIRECTĂ



Pentru frigere și fierbere directă:
Puneți preparatele deasupra arzătoarelor pornite.

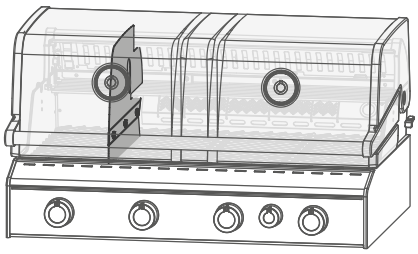
CĂLDURĂ INDIRECTĂ

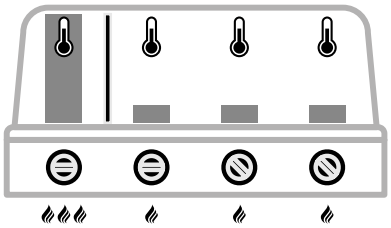


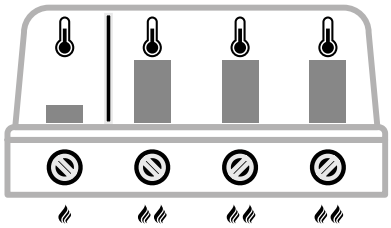
Pentru frigere, fierbere și coacere indirectă:
Puneți preparatele în centru, închideți capacul și aprindeți doar cele două arzătoare exterioare.

9.6 FRIGEREA ÎN DOUĂ CAMERE ALE GRĂTARULUI

Grătarul HEAT vă oferă, în afara posibilităților clasice de frigere (consultați capitolul METODA DE FRIGERE DIRECTĂ ȘI INDIRECTĂ), frigerea unică în două camere ale grătarului
OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (disponibil ca accesoriu) poate fi utilizat pentru a împărți grătarul HEAT în două zone de frigere.
Această separare a zonelor vă oferă noi posibilități, de exemplu, să pregătiți simultan mai multe preparate sau să preveniți ca gusturile sau mirosurile diferitor preparate de pe grătar să se transmită la altele.
Zonele de frigere pot fi controlate și monitorizate independent prin intermediul arzătoarelor individuale. Cele două termometre din capac vă arată temperaturile aferente zonelor.



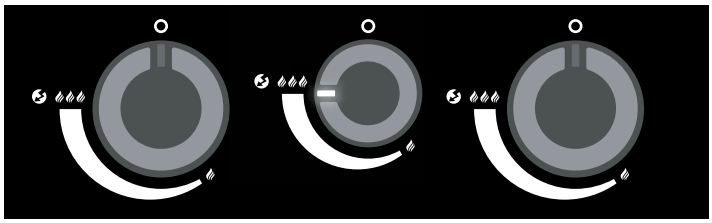




9.7 UTILIZAREA ARZĂTORULUI POSTERIOR

9.7.1 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul posterior și rotiți-l spre stânga, la nivelul . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 8 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la ○.
   Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 3.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului posterior după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**)

INDICAȚIE: Pentru rezultate perfecte ale frigerii, vă recomandăm să folosiți țepușa pentru rotisor OUTDOORCHEF HEAT. Aceasta este disponibilă ca accesoriu de la distribuitorul local.

⚠ **PERICOL:** Nu utilizați niciodată arzătorul posterior în combinație cu arzătoarele principale din zona arzătorului posterior.

⚠ **ATENȚIE** Utilizarea tuturor arzătoarelor la sarcină maximă poate cauza blocarea buteliei de gaz și, astfel, este afectată funcționarea acesteia.





9.7.2 ÎNAINTE DE FRIGERE

1. Îndepărtați grilajul de menținere a căldurii, căldura de la arzătorul posterior va deteriora grilajul de menținere a căldurii.
2. Preîncălziți arzătorul posterior, cu capacul închis, aproximativ 10–15 minute, la nivelul
3. Așezați preparatul cu țepușa pentru rotisor și reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între și .

RECOMANDARE: Așezați o tavă sub țepușa pentru rotisor și preparat, astfel încât sucurile și grăsimile care se scurg să fie colectate și să nu murdărească inutil grătarul. Sucurile și grăsimile care se scurg sunt, de asemenea, ideale ca bază pentru sosuri delicioase.

9.7.3 DUPĂ FRIGERE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului al arzătorului posterior în poziția ○.
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
   Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu husa aferentă

9.8 CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA ARZĂTORULUI POSTERIOR

9.8.1 CURĂȚAREA

Vă recomandăm să curățați arzătorul posterior după fiecare utilizare a grătarului. Curățați-l cu un produs de curățare pentru oțel inoxidabil disponibil în comerț sau cu un burete de lustruit disponibil în magazinele de bricolaj.

9.8.2 ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a arzătorului posterior asigură funcționarea ireproșabilă.

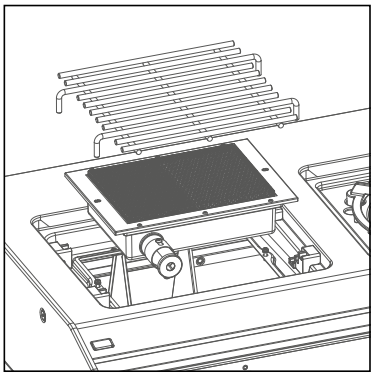
- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii sau insectele pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare. După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, îndoituri și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.

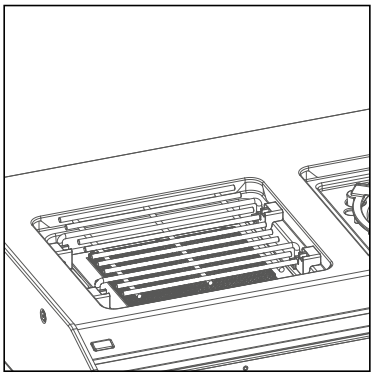
10. EXPLICAREA ȘI FUNCȚIONAREA GRĂTARULUI ÎNCORPORAT HEAT X-245 H

10.1. EXPLICAREA BLAZING ZONE®

10.1.1 GRĂTAR CU INFRAROȘU

Cum funcționează un arzător cu infraroșu?
Flacăra de gaz rezultată din aprinderea arzătorului BLAZING ZONE® este distribuită uniform în placa de ceramică și produce astfel o radiație infraroșie pe suprafață, care degajă o căldură intensă directă de până la 900 de grade Celsius asupra alimentelor pentru fript. Astfel sunt generate temperaturi ridicate, la fel ca în cazul unui arzător cu gaz obișnuit.





Temperatură ridicată 600–900 °C

Arzător ceramic High-Performance
Frigere la temperaturi ridicate
Crustă perfectă pe carne
Grilaj reglabil în înălțime, 3 niveluri
Perfect pentru bucăți subțiri

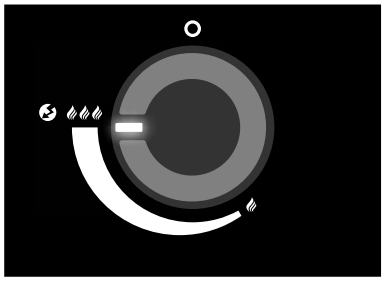
Cu BLAZING ZONE®, fripturile și alte preparate din carne pot fi pregătite cu o căldură maximă de până la 900 °C, pentru o crustă perfectă.

10.2 UTILIZAREA BLAZING ZONE®

10.2.1 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

⚠ **AVERTISMENT:**Capacul trebuie să fie întotdeauna deschis în timpul funcționării.

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie. Apăsați butonul de reglare a gazului pentru BLAZING ZONE® și rotiți-l în stânga, la nivelul . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



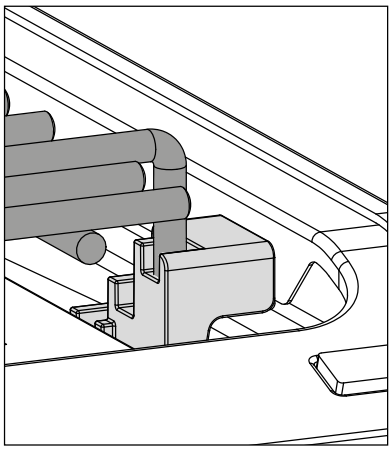
4. Dacă gazul nu se aprinde în 8 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la ○.
   Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 3.
5. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului BLAZING ZONE® după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

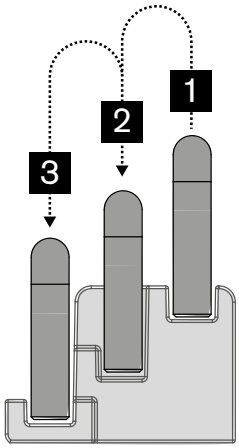
⚠ **ATENȚIE** Utilizarea tuturor arzătoarelor la sarcină maximă poate cauza blocarea buteliei de gaz și, astfel, este afectată funcționarea acesteia.

10.2.2 ÎNAINTE DE FRIGERE

⚠ **AVERTISMENT:**Lucrați în permanență cu mănuși rezistente la căldură.
Lăsați întotdeauna BLAZING ZONE® să se răcească complet înainte de a atinge componentele.

1. Mutați grilajul grătarului în poziția dorită.
2. Preîncălziți BLAZING ZONE® cca 10 minute la nivelul dorit – .
3. Așezați alimentul pentru fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura, după cum doriți, între – .





10.2.3 DUPĂ FRIGERE

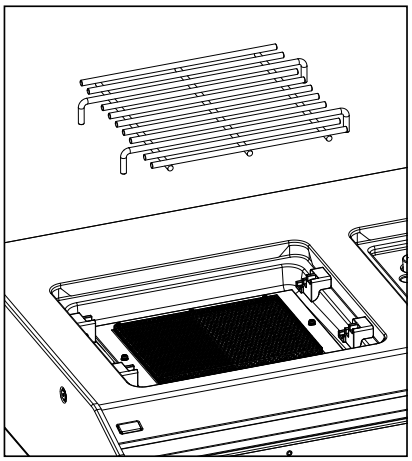
1. Rotiți butonul de reglare a gazului pentru BLAZING ZONE® în poziția ○.
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
   Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
3. Lăsați BLAZING ZONE® să se răcească complet și curățați apoi grilajul grătarului.
4. Închideți capacul doar după ce BLAZING ZONE® s-a răcit.
5. Acoperiți grătarul și BLAZING ZONE complet cu husa corespunzătoare.

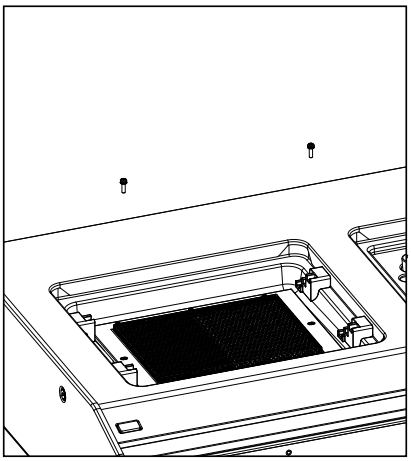
10.3 CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA BLAZING ZONE®

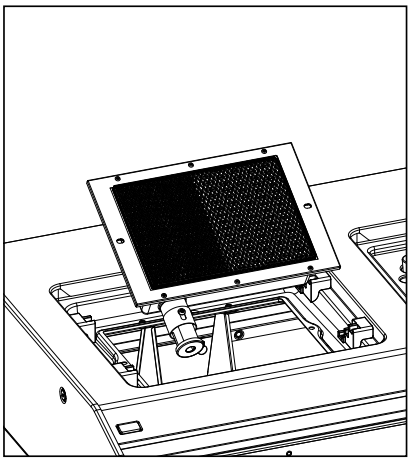
10.3.1 CURĂȚAREA

Vă recomandăm să curățați BLAZING ZONE® după fiecare 3 utilizări ale grătarului. Pentru a face acest lucru, scoateți grilajul grătarului și curățați-l pur și simplu în mașina de spălat vase. Ștergeți interiorul cu o cârpă uscată și goliți tava de colectare a grăsimii.

De asemenea, vă recomandăm să demontați arzătorul de la BLAZING ZONE® o dată pe an și să curățați toate componentele din jur pentru a îndepărta pânzele de păianjen și reziduurile de pe grătar.







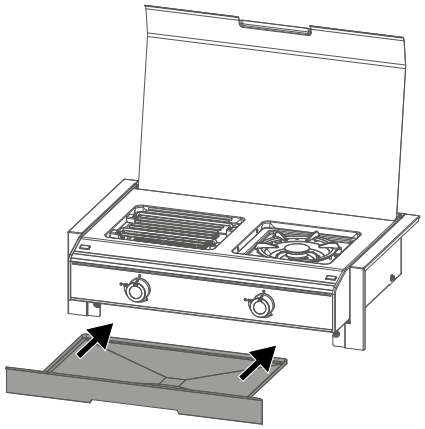
După scoaterea dispozitivului BLAZING ZONE® , procedați după cum urmează:

1. Verificați dacă arzătorul este deformat sau fisurat.
2. Tuburile Venturi (tuburi ale arzătorului) pot fi curățate/periate cu o perie subțire pentru sticle.
3. Curățați partea interioară a cadrului suport al BLAZING ZONE® fără să utilizați vreun mijloc de curățare ascuțit sau inflamabil.
4. Apoi introduceți din nou întregul dispozitiv BLAZING ZONE® în masa laterală, procedând conform instrucțiunilor separate de montaj.

IMPORTANT: Dacă folosiți detergent în timpul curățării, trebuie să lăsați grătarul să se usuce în mod corespunzător după curățare. Pentru a accelera procesul de uscare, puteți porni BLAZING ZONE® și îl puteți lăsa să ardă la nivelul cel mai înalt timp de câteva minute.

CURĂȚAREA RECIPIENTULUI DE COLECTARE A GRĂSIMII

⚠ **AVERTISMENT:** Curățarea neglijentă a recipientului de colectare a grăsimii poate duce la incendii cauzate de grăsime. După fiecare utilizare, verificați recipientul de colectare a grăsimii și îndepărtați orice resturi de grăsime.



10.3.2 ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a BLAZING ZONE® asigură funcționarea ireproșabilă.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii sau insectele pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată.
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, îndoituri și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de BLAZING ZONE®, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOORCHEF potrivită, împotriva intemperiilor.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare

10.4. EXPLICAREA COOKING ZONE

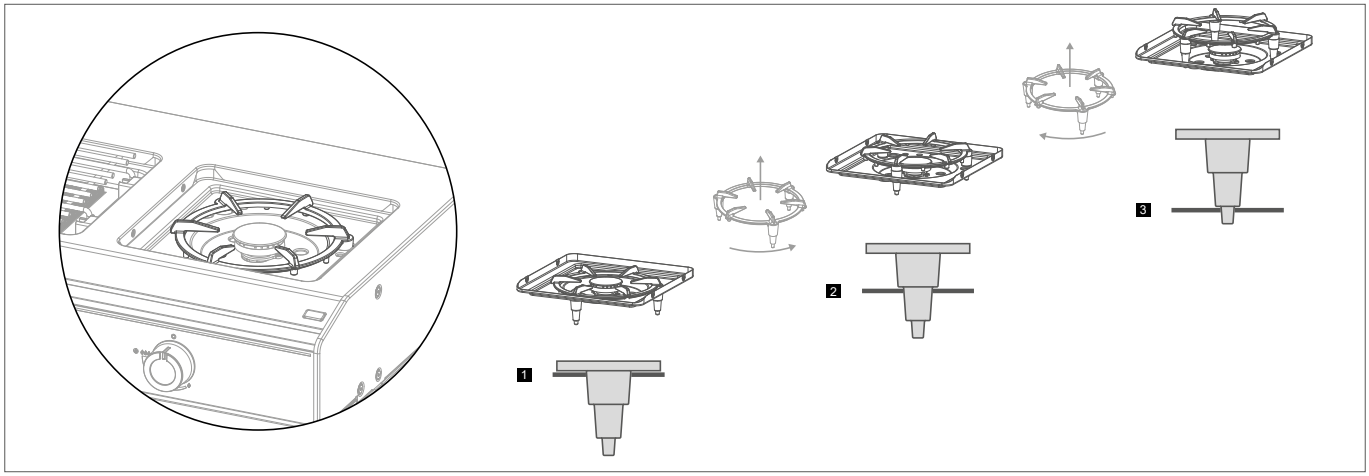
10.4.1 TREI DOMENII DE APLICARE

COOKING ZONE este, așa cum sugerează și numele, mai mult decât un reșou lateral obișnuit – deoarece aveți la dispoziție o gamă mult mai largă de temperaturi. În timp ce reșourile laterale obișnuite sunt, de obicei, concepute pentru temperaturi medii și ridicate, COOKING ZONE poate fi utilizat și pentru a pregăti alimente care necesită mai puțină căldură (sosuri pentru paste, supe, tocănițe etc.).

Acest lucru este posibil printr-o dezvoltare complet nouă a arzătorului și posibilitatea de a opera reșoul lateral la 3 înălțimi diferite.

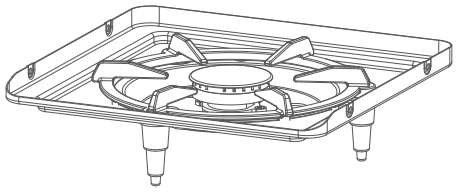
Datorită formei concave a suportului solid din fontă, COOKING ZONE poate fi utilizat și cu OUTDOORCHEF BBQ Wok, care se potrivește perfect pe spațiul suportului (fără inel adaptor pentru Wok)

Reglarea pe înălțime a suportului din fontă



Capace de protecție pentru suportul de gătit din fontă

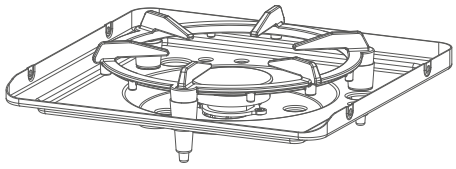
Asigurați-vă că folosiți întotdeauna capacele de protecție din silicon furnizate pentru accesoriul de gătit din fontă. Acestea protejează găurile pentru reglarea înălțimii grătarului împotriva zgârieturilor.



Căldură ridicată

În combinație cu butonul rotativ, pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul superior de temperatură

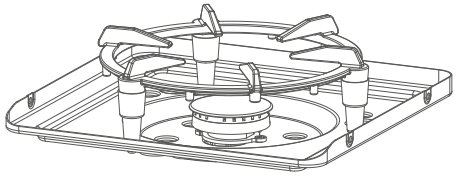
- Prăjirea la cald a cărnii, peștelui și legumelor



Căldură medie

În combinație cu butonul rotativ, pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul mediu de temperatură

- Prăjirea/încălzirea la aburi a cărnii, peștelui și legumelor
- Prăjirea legumelor ce conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, Rösti etc.



Căldură mai intensă

În combinație cu butonul rotativ, pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul inferior de temperatură

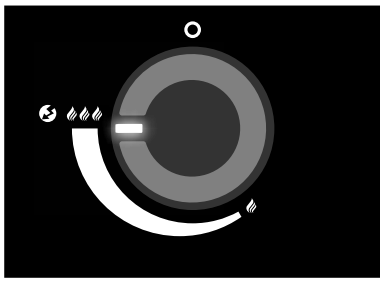
- Sosuri de gătit, supe, tocănițe și mâncăruri din orez

10.5 UTILIZAREA COOKING ZONE

10.5.1 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

⚠ **AVERTISMENT:**Capacul trebuie să fie întotdeauna deschis în timpul funcționării.

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsați butonul de reglare a gazului pentru COOKING ZONE și rotiți-l spre stânga, la nivelul . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 8 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la ○.
   Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 3.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului COOKING ZONE după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

⚠ **ATENȚIE** Utilizarea tuturor arzătoarelor la sarcină maximă poate cauza blocarea buteliei de gaz și, astfel, este afectată funcționarea acesteia.

10.5.2 ÎNAINTE DE GĂTIRE

⚠ **AVERTISMENT:**Lucrați în permanență cu mănuși rezistente la căldură. Lăsați întotdeauna COOKING ZONE să se răcească complet înainte de a atinge piesele.

1. Aduceți accesoriul de gătit din fontă în poziția dorită (3 niveluri de înălțime).
2. Așezați tigaia sau wokul pe accesoriul de gătit din fontă și preîncălziți timp de 5 minute la nivelul dorit – .
3. Așezați alimentul pentru fript în tigaie sau în wok și reglați temperatura, după cum doriți, între – .

10.5.3 DUPĂ GĂTIRE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului al arzătorului la ○.
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
   Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
3. Lăsați COOKING ZONE să se răcească complet și abia apoi curățați suprafața de sub suportul de fontă.
4. Acoperiți grătarul și COOKING ZONE complet cu husa corespunzătoare

10.6 CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA COOKING ZONE

10.6.1 CURĂȚAREA

Vă recomandăm curățarea COOKING ZONE după fiecare 3 utilizări ale grătarului. În acest scop, scoateți accesoriul de gătit din fontă și curățați suprafața de dedesubt.

10.6.2 ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a COOKING ZONE asigură funcționarea ireproșabilă.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii sau insectele pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare îndelungată ungeți cu ulei toate piesele din metal (în special accesoriul de gătit din fontă).
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, îndoituri și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de COOKING ZONE, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOORCHEF potrivită, împotriva intemperiilor.

Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

11. SAFETY LIGHT

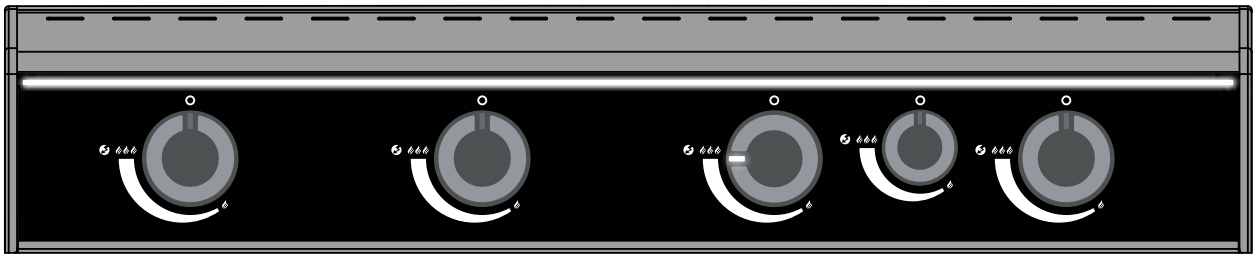
⚠ **AVERTISMENT:**Amintiți-vă întotdeauna ca după frigere să închideți alimentarea cu gaz de la butelie și robinetul de gaz.

SAFETY LIGHT din butonul rotativ al grătarului dvs. se activează imediat ce butonul de reglare a gazului este rotit din poziția ◯ spre stânga în direcția și astfel se deschide alimentarea cu gaz.
Alimentarea cu energie a SAFETY LIGHT este asigurată prin intermediul acumulatorului Powerbank inclus.

Avantaj:

- SAFETY LIGHT vă amintește că supapa este încă deschisă și că ar putea curge gaz.

Consola de operare HEAT – buton rotativ cu Safety Light



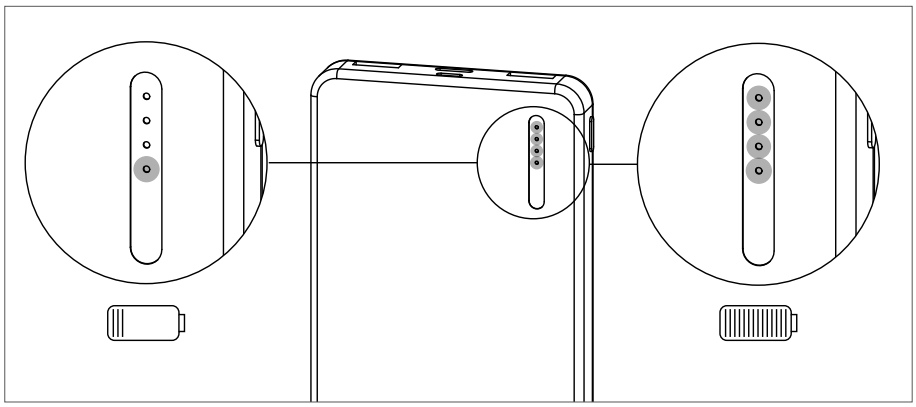
La rotirea unui buton de reglare a gazului, împreună cu SAFETY LIGHT se activează și iluminatul consolei de operare (logo-ul, denumirea produsului și iluminatul ambiental OUTDOORCHEF luminează). Acest iluminat este alimentat tot de la Powerbank.

Iluminatul se stinge la aproximativ 10 secunde după ce toate butoanele de reglare a gazului sunt în poziția ◯.

12. POWERBANK

Acumulatorul Powerbank alimentează SAFETY LIGHT, aprinderea electrică și întregul iluminat LED de pe grătarul HEAT.
Recomandăm ca acesta să fie îndepărtat, încărcat complet și depozitat într-un loc uscat după fiecare utilizare a grătarului.

Durata de funcționare este de aproximativ 8 ore, iar timpul de încărcare de la zero la complet este de aproximativ 7 ore.
Nivelul de încărcare actual poate fi observat pe afișajul de la Powerbank.



RECOMANDARE: Recomandăm scoaterea acumulatorului Powerbank și încărcarea completă a acestuia după fiecare utilizare.

RECOMANDARE: Dacă aveți nevoie de un al doilea acumulator Powerbank, îl puteți comanda pe www.outdoorchef.com în secțiunea de piese de schimb

RECOMANDARE: Ca o alternativă la acumulatorul Powerbank, puteți, de asemenea, să conectați HEAT direct la rețeaua de alimentare cu ajutorul transformatorului adaptor OUTDOORCHEF (disponibil ca accesoriu).

INDICAȚIE: Recomandăm în principiu utilizarea acumulatorului Powerbank OUTDOORCHEF.
Dacă totuși doriți să utilizați altul, aveți grijă să nu depășească la ieșire 5V/2,1A.

13. INDICAȚII PRIVIND GRILAJELE DIN FONTĂ

ARDEREA

- Înainte de prima utilizare, curățați cu apă grilajele de grătar din fontă.
- Ungeți grilajele cu un strat subțire de ulei de gătit rafinat.
- Lăsați grilajele să ardă aproximativ 20–25 de minute, la nivelul .
- Procesul de ardere creează o patină care vă protejează grilajele din fontă împotriva ruginii.

UTILIZAREA

Preîncălziți grilajele din fontă timp de cel puțin 5 minute la nivelul .
În timpul utilizării grătarului, atingeți grilajul doar cu mănușile speciale pentru grătar. Nu așezați grilajele de grătar din fontă fierbinți pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

CURĂȚAREA

- Lăsați grilajele din fontă să se încingă pe grătar timp de aprox. 10 minute la putere maximă
- Apoi lăsați să se răcească
- Folosiți pentru curățare o perie cu peri din nailon sau cupru (fără perii cu peri din oțel) pentru a îndepărta reziduurile și murdăria.
- În cazul murdăriei persistente: Utilizați agentul de curățare OUTDOORCHEF pentru o curățare temeinică.
- Nu utilizați agenți de curățare agresivi, degresanți sau chimici.

INDICAȚIE: Agenții de curățare și apa abundentă vor deteriora patina protectoare, făcând grilajul din fontă sensibil la rugină.

14. DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă scânteia de la electrod ajunge la arzător.

  ⚠ **ATENȚIE:** Această verificare poate fi efectuată doar cu alimentarea cu gaz oprită.
- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
- Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că acumulatorul Powerbank este conectat corect și încărcat complet.
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă sunt conectate și bine fixate cablurile pentru aprindere electrică și electrodul.
- Este posibilă aprinderea manuală cu un aprinzător de aragaz tip brichetă prin deschiderea de pe partea dreaptă a camerei grătarului

Fără putere sau mai puțină putere:

- Verificați dacă arzătoarele sunt blocate de insecte sau de păianjeni/pânze de păianjen.

  Puteți găsi mai multe informații despre curățarea arzătorului aici:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT nu funcționează:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butonul regulatorului de gaz. (Cu robinetul buteliei închis).
- Asigurați-vă că acumulatorul Powerbank este introdus corect și este încărcat.

15. GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate referitoare la garanția pentru consumator/garanția generală, consultați Termenii și condițiile generale (TCG) la adresa https://www.outdoorchef.com/agb

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Căsuță poștală | 8050 Zürich - Elveția | www.outdoorchef.com

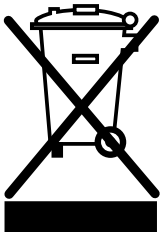
* O listă de parteneri comerciali poate fi găsită pe siteul nostru web, la adresa www.outdoorchef.com

** Numărul de serie, precum și codul articolului, le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

16. PIESE DE SCHIMB

Piesele de schimb pot fi achiziționate de la comercianții specializați.

17. ELIMINAREA DEȘEURILOR



Această etichetă indică faptul că acest produs și acumulatorul Powerbank pe care îl conține nu pot fi eliminate împreună cu deșeurile menajere pe teritoriul UE. Pentru a evita posibilele daune aduse mediului sau sănătății din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil. Pentru a returna aparatul folosit, utilizați sistemul de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care ați cumpărat produsul. Puteți utiliza acest produs pentru o reciclare ecologică.

Scoateți acumulatorul Powerbank din aparat înainte de predarea acestuia la un centru de eliminare și eliminați-l în conformitate cu reglementările locale.

18. INFORMAȚII TEHNICE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	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
Putere gaz	21,2 kW H_S
Consum de gaz	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	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
Putere gaz	25,4 kW H_S
Consum de gaz	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gaz	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
Putere gaz	6,50 kW H_S
Consum de gaz	455 g/h

MAIN BURNER

Putere	4,20 kW H_S
Consum de gaz	294 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duze (50 mbar)	0,86 mm/marcaj: BE

BLAZING ZONE®

Putere	3,60 kW H_S
Consum de gaz	252 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,90 mm/marcaj: BM
Duze (50 mbar)	0,78 mm/marcaj: BD

COOKING ZONE

Putere	2,90 kW H_S
Consum de gaz	203 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,84 mm/marcaj: AR
Duze (50 mbar)	0,74 mm/marcaj: AE

ARZĂTORUL POSTERIOR

Putere	4,40 kW H_S
Consum de gaz	308 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marcaj: AN
Duze (50 mbar)	0,90 mm/marcaj: BM

POWERBANK

Putere	10.000 mAh
Intrare	5V / 2,0 A
Ieșire	5V / 2,1 A

Aprindere electrică

Acumulatorul Powerbank inclus în pachetul de livrare asigură funcționarea aprinderii electrice.

Indicație privind afișarea temperaturii

Marja de eroare afișată de termometru poate fi de +/– 10 %.

Pagină de internet

Puteți găsi informații suplimentare, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsul OUTDOORCHEF la adresa www.outdoorchef.com

OBSAH

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VÁŠHO GRILU A PREČO JE DÔLEŽITÉ 449

2. NÁVOD NA OBSLUHU 449

2.1 Uskladnenie návodu na obsluhu

3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 450

3.1 Inštalácia a montáž
3.2 Obsluha
3.3 Uskladnenie a/alebo nepoužívanie

4. PLYNOVÉ FĽAŠE 453

5. UVEDENIE GRILU DO PREVÁDZKY 454

5.1 Pripojenie plynovej hadice
5.2 Kontrola tesnosti

6. VYSVETLENIE OVLÁDACIEHO PANELA 456

6.1 Hlavný vypínač
6.2 Otočné regulátory
6.3 Ambientné osvetlenie

7. PRED PRVÝM POUŽITÍM 457

8. VYSVETLENIE VSTAVANÉHO GRILU HEAT X-415 H A X-515 H 458

8.1 Dvojitý horák
8,2. Regulátor tepla
8.3 Zadný horák

9. OBSLUHA VSTAVANÉHO GRILU HEAT X-415 H A X-515 H 459

9.1 Návod na zapaľovanie
9.2 Pred grilovaním
9.3 Po grilovaní
9,4. Čistenie a údržba grilovacej komory
9.5 Metóda priameho a nepriameho grilovania so zariadením HEAT
9.6 Grilovanie v dvoch grilovacích komorách
9.7 Obsluha zadného horáka
9.8 Čistenie a starostlivosť o zadný horák

10. VYSVETLENIE A OBSLUHA VSTAVANÉHO GRILU HEAT X-245 H 464

10,1. Vysvetlenie pojmu Blazing Zone®
10.2 Obsluha Blazing Zone®
10.3 Čistenie a starostlivosť o Blazing Zone®
10.4. Vysvetlenie pojmu Cooking Zone
10.5 Obsluha Cooking Zone
10.6 Čistenie a starostlivosť o Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 469

12. POWERBANK 470

13. POZNÁMKY K LIATINOVÝM ROŠTOM 470

14. ODSTRAŇOVANIE PORÚCH 471

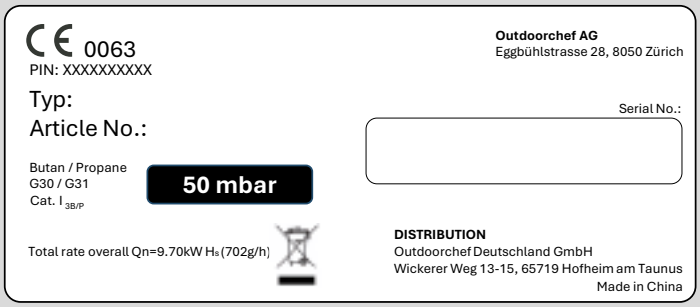
15. SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY 471

16. NÁHRADNÉ DIELY 471

17. LIKVIDÁCIA ODPADU 471

18. TECHNICKÉ INFORMÁCIE 472

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VÁŠHO GRILU A PREČO JE DÔLEŽITÉ



DÔLEŽITÉ:

Sériové číslo vášho grilu nájdete v závislosti od modelu na štítku s údajmi, ktorý sa nachádza buď na ráme grilu alebo na spodnej doske.

Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a starostlivosti. Poznačte si sériové číslo grilu do horného políčka „Serial No.“.

2. NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením plynového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

2.1 USKLADNENIE NÁVODU NA OBSLUHU

Upozornenie pre používateľa: Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.

Všetky návody na obsluhu sú dostupné aj na www.outdoorchef.com.

Upozornenie pre osobu vykonávajúcu inštaláciu: Tento návod na obsluhu musí zostať u používateľa.

3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred uvedením plynového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.
Používajte len vonku.

V tomto návode sa používajú upozornenia NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a POZOR, ktoré poukazujú na dôležité a kritické informácie o používaní. Prečítajte si tieto upozornenia a riaďte sa nimi, aby ste zaistili bezpečnosť a vyhli sa poraneniam a vecným škodám.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré spôsobia smrť alebo ťažké zranenia, ak nebudú zohľadnené.
⚠ **VAROVANIE:** Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré môžu spôsobiť smrť alebo ťažké zranenia, ak nebudú zohľadnené.
⚠ **POZOR:** Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré spôsobia ľahké alebo stredne ťažké zranenia, ak nebudú zohľadnené.

⚠ NEBEZPEČENSTVO	⚠ VAROVANIE
Ak zacítite zápach plynu: ▪ Prerušte prívod plynu ku grilu. ▪ Zahaste všetky otvorené plamene. ▪ Otvorte veko. ▪ Ak ešte stále cítite plyn, vzdiaľte sa od grilu a bezodkladne kontaktujte hasičskú službu.	▪ V bezprostrednej blízkosti grilu neuskladňujte žiadne horľavé kvapaliny, materiály a/alebo plyny (benzín, plyn, ľahko horľavý materiál atď.). ▪ Nepoužitú fľašu nikdy neskladujte v blízkosti grilu alebo v uzavretých priestoroch.

3.1 INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na použitie.
Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.

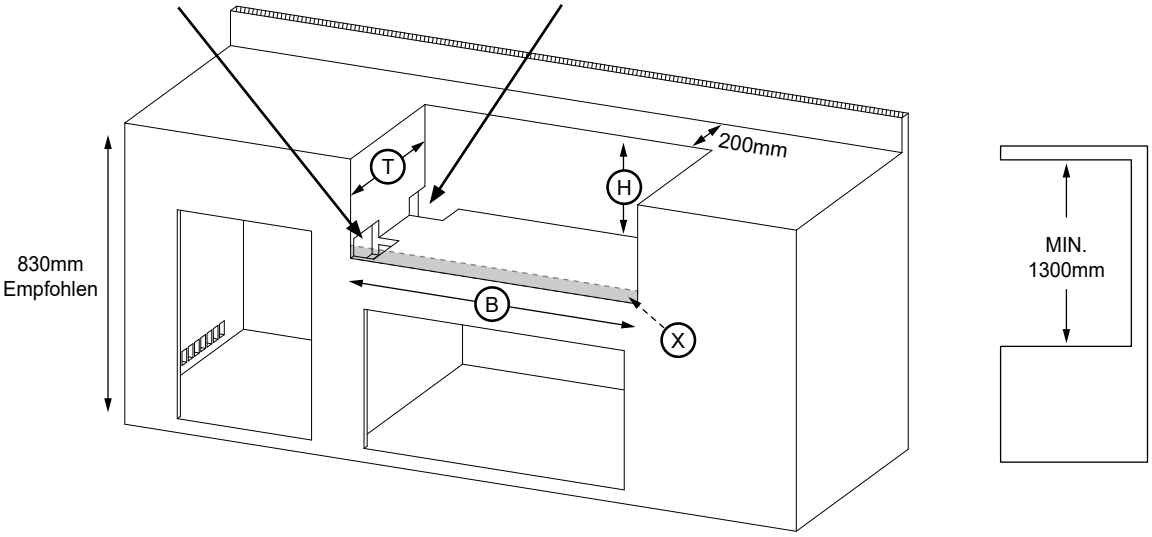
⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Zabezpečte, aby bol váš vstavaný gril nainštalovaný len v nehorľavých a žiaruvzdorných materiáloch a aby bol v bezpečnej vzdialenosti minimálne 1,5 metra od horľavých predmetov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Tento gril nie je vhodný na zabudovanie do člnov ani obytných vozidiel.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Vždy nevyhnutne postupujte podľa montážnych pokynov uvedených v samostatnom návode na montáž.

MODEL	Rozmer výrezu			
	B	T	H	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

OTVOR PRE ELEKTRONIKU OTVOR PRE PLYNOVÚ PRÍPOJKU



⚠ **POZOR:** Pri ukladaní plynovej fľaše pod vstavaný gril sa odporúča montážna výška **minimálne 1100 mm**.

⚠ **VAROVANIE:** Gril sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice
s horúcimi vonkajšími plochami grilu. Hadica sa nesmie skrútiť.
Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.

⚠ **VAROVANIE:** Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám EN a norme BS (regulátor tlaku plynu BS EN 16129/plynová hadica BS EN 16436/regulátor tlaku plynu EN 16129/plynová hadica EN 16436).

⚠ **VAROVANIE:** Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení. Pri podozrení na nesprávne fungovanie sa obráťte na odborníka.

⚠ **VAROVANIE:** Pred uvedením do prevádzky, ako aj po každom pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa nasledujúceho návodu **KONTROLA TESNOSTI** v tomto návode na obsluhu.

3.2 OBSLUHA

Každá osoba obsluhujúca gril musí poznať postup pri zapaľovaní a musí ho dodržiavať. Deti nesmú obsluhovať gril.
Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.
Do blízkosti grilu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Gril alebo plynovú(-é) fľašu(-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.
Pred uvedenímplynového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Gril sa môže používať len vonku a vbudovať len do nehorľavých materiálov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril používajte len vonku. Nikdy nepoužívajte v interiéri, ako napr. v garážach, budovách, stanoch a iných uzavretých oblastiach alebo pod horľavými konštrukciami.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nikdy nepoužívajte gril pod prístreškami.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril sa môže namontovať len do nehorľavých materiálov. Dodržiavajte bezpečnostnú vzdialenosť minimálne 1,5 m od horľavých materiálov. Pozrite si samostatné montážne pokyny.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Po používaní uzatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy ○ a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy ○ a aby bol zatvorený prívod
plynu na plynovej fľaši. V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.

⚠ **VAROVANIE:** Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu.
Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica EN 16436).

⚠ **VAROVANIE:** Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plyn.

⚠ **VAROVANIE:** Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy ○ a zatvorte
prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.

⚠ **VAROVANIE:** Počas prevádzky nenechávajte gril nikdy bez dozoru.

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neblokujte veľký, kruhový nasávací otvor vzduchu na dne nádoby alebo vetracie štrbiny vo veku.
V žiadnom prípade nezatvárajte a nezakrývajte ventilačné otvory priestoru na plynovú fľašu.

⚠ **VAROVANIE:** Plochy BLAZING a COOKING ZONE počas prevádzky nikdy neprekrývajte. Mohlo by dôjsť k hromadeniu tepla.

⚠ **VAROVANIE:** Na BLAZING ZONE® sa nesmú umiestňovať žiadne hrnce, panvice ani grilovacie dosky, iba na COOKING ZONE.

⚠ **VAROVANIE:** V COOKING ZONE sa nesmú používať žiadne hrnce ani panvice s nasledujúcimi priemermi <20 cm >32 cm.

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neprivádzajte powerbank do kontaktu s plameňmi a vysokými teplotami.

⚠ **VAROVANIE:** Nepohybujte so zariadením počas prevádzky.

⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ **POZOR:** Pri montáži grilu používajte ochranné rukavice. Niektoré komponenty môžu mať ostré hrany.

⚠ **POZOR:** Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.

⚠ **POZOR:** Aj po vypnutí zostáva gril ešte dlhší čas horúci. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili,
a neukladajte na gril žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.

⚠ **POZOR:** Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.

⚠ **POZOR:** Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu,
obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.

⚠ **POZOR:** Nikdy neumiestňujte horúce predmety, ako sú grilovacie rošty, grilovacie a liatinové panvice, napolice vedľa grilu. Povrch by sa mohol poškodiť.

⚠ **POZOR:** Do bezprostrednej blízkosti grilovacej komory neumiestňujte horľavé predmety.

⚠ **POZOR:** Teplo z grilu môže výrazne zahriať priľahlú pracovnú dosku. Vyhnite sa kontaktu s horúcim povrchom.

3.3 USKLADNENIE A/ALEBO NEPOUŽÍVANIE

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte gril v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri ukladaní grilu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať v exteriéri na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.

⚠ **POZOR:** Pri nepoužívaní grilu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete kúpiť u svojho predajcu grilov.

⚠ **POZOR:** Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi a nechajte gril vyschnúť..

4. PLYNOVÉ FĽAŠE

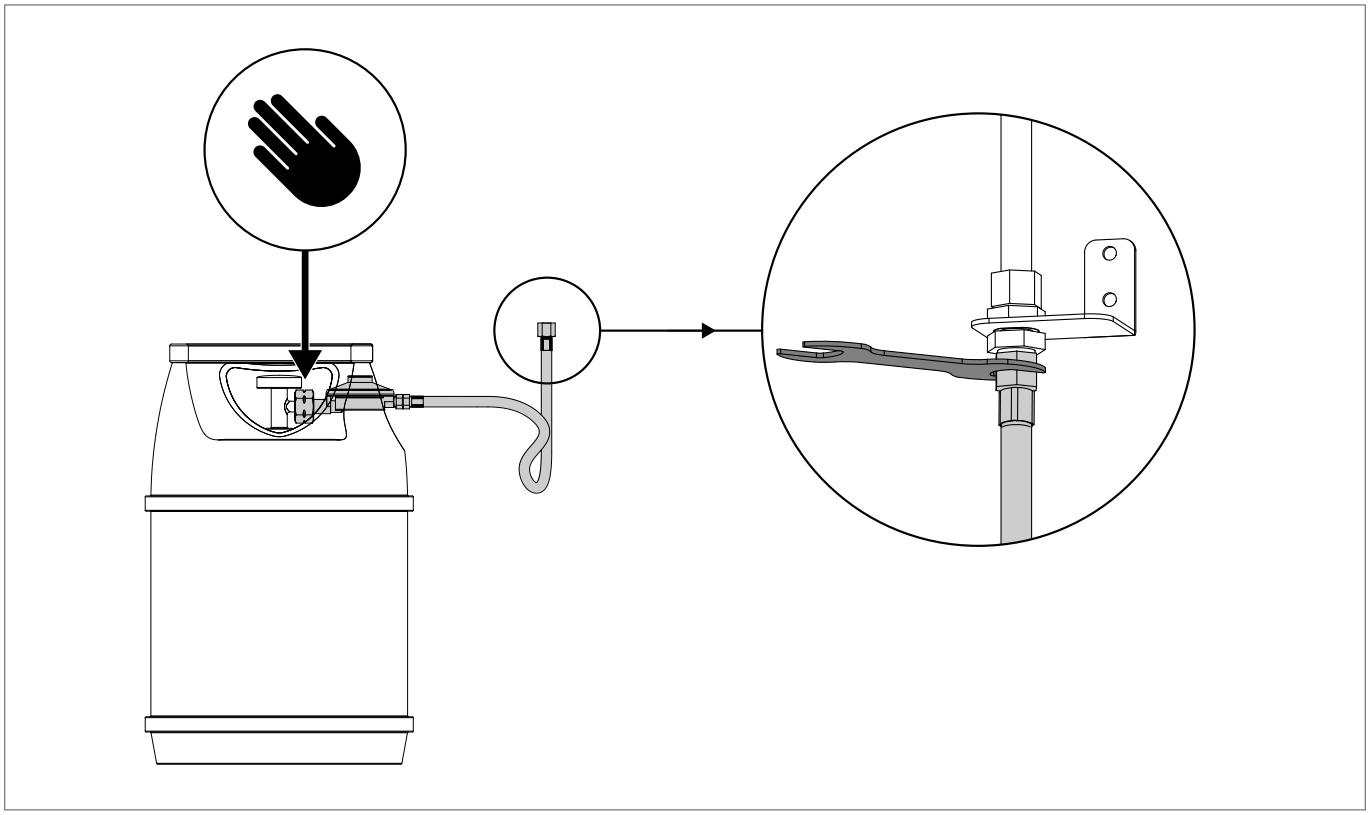
⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Gril je vhodný len na použitie s plynovými fľašami, nesmie sa prevádzkovať prostredníctvom prípojky zemného plynu.

- K priestoru s plynovou fľašou a k plynovej fľaši musí byť vždy zabezpečený bezproblémový prístup. Dodržiavajte pokyny uvedené v samostatnom návode na montáž.
- Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné.
- Pred každým uvedením do prevádzky a po každej výmene plynovej fľaše **SKONTROLUJTE TESNOSŤ**.
- Nevystavujte plynové fľaše teplotám vyšším ako 50 °C a nikdy ich neskladujte v uzatvorených priestoroch alebo v pivnici.
- Rešpektujte a dodržiavajte bezpečnostné predpisy, ktoré sú uvedené na plynových fľašiach.
- **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či sú regulátor tlaku a plynová fľaša schválené vo vašej krajine na náležitú prevádzku. Používajte len plynové fľaše, ktoré sú v súlade s príslušnou vnútroštátnou normou. Na základe rôznych tesniacich systémov nie je možné pri odchýlke systémov regulátorov tlaku a plynových fliaš vytvoriť tesný skrutkový spoj. Táto netesnosť môže viesť k tomu, že unikajúci plyn môže byť ľahko zapálený otvoreným ohňom alebo iskrami. Z bezpečnostných a záručných dôvodov vám odporúčame v každom prípade skontrolovať plynové grily uvedené do obehu a v prípade potreby regulátor tlaku a plynovú hadicu prispôsobiť, respektívne nechať prispôsobiť vnútroštátnym predpisom.

5. UVEDENIE GRILU DO PREVÁDZKY

5.1 PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE

⚠ **VAROVANIE:** Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhli prípadným požiarom grilu.



Dbajte aj na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž vášho grilu.

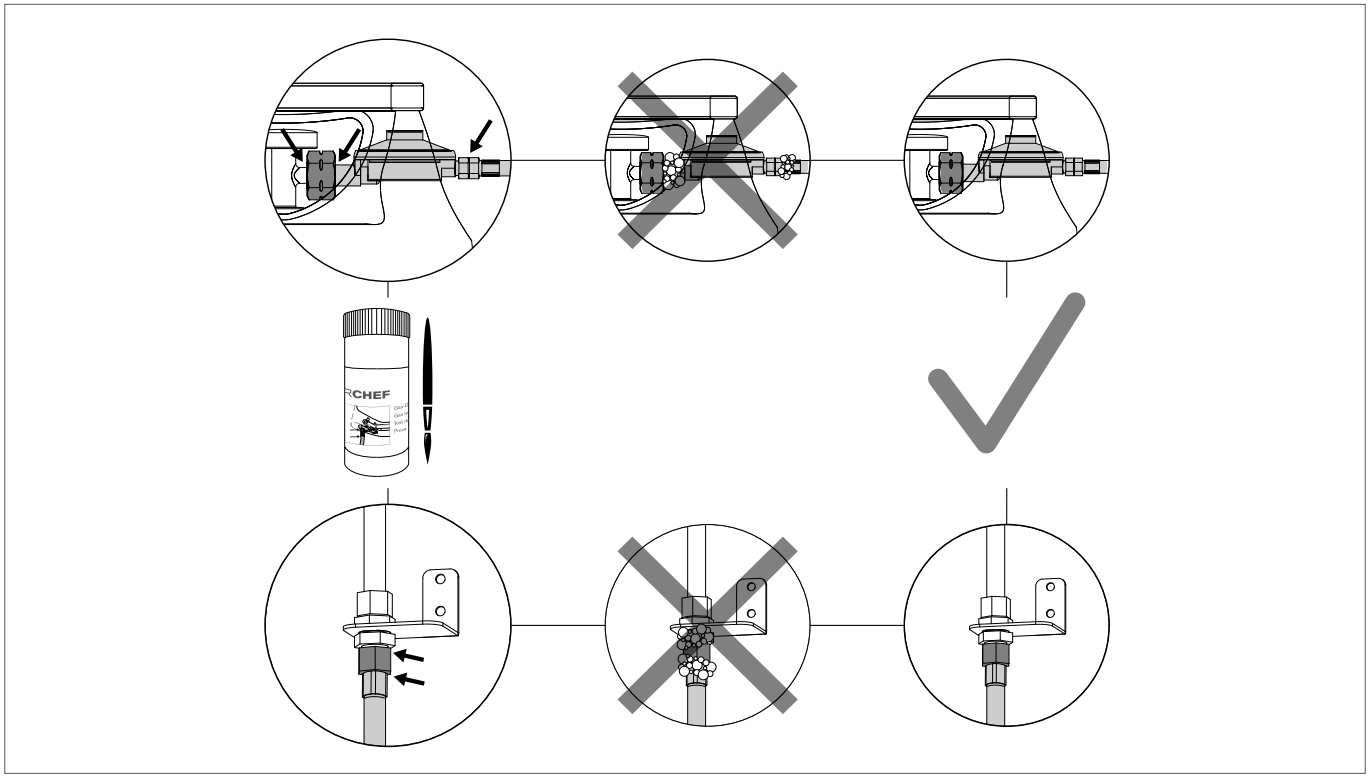
5.2 KONTROLA TESNOSTI

⚠ **VAROVANIE:** Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

⚠ **VAROVANIE:** Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI.**

⚠ **VAROVANIE:** Gril smiete používať až po odstránení všetkých netesností.

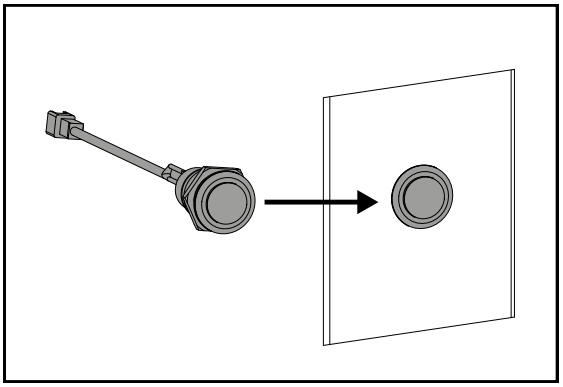
1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy ◯.
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, alebo nahraďte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.



6. VYSVETLENIE OVLÁDACIEHO PANELA

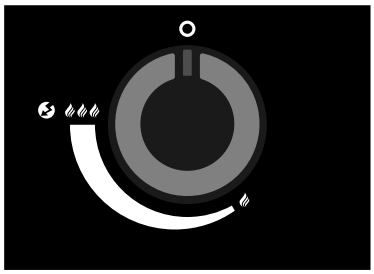
6.1 HLAVNÝ VYPÍNAČ

Hlavný vypínač sa inštaluje do základnej skrine podľa samostatného návodu na montáž.
Tlačidlo sa v polohe ON rozsvieti nazeleno.



6.2 OTOČNÉ REGULÁTORY

Teplotné stupne a zapaľovanie



○ : poloha VYPNUTÉ

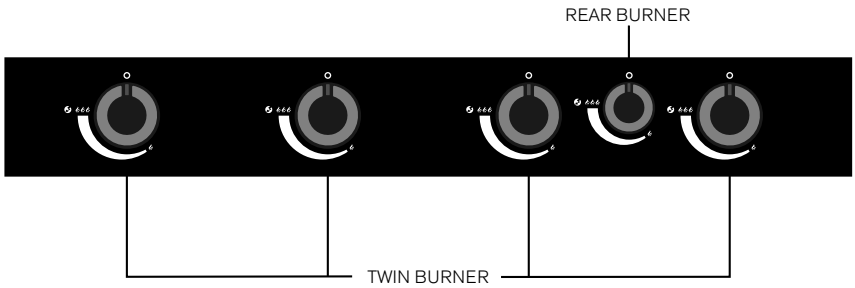
: nízky výkon

: stredný výkon

: vysoký výkon

: zapaľovanie

: zapaľovač

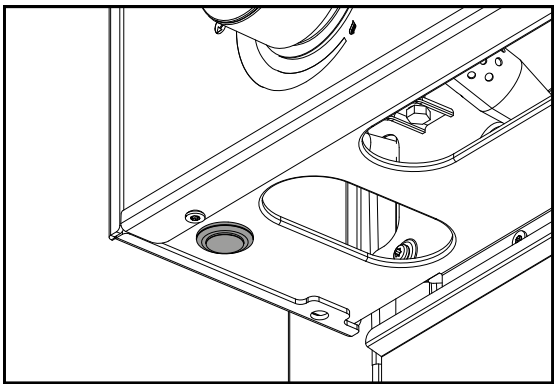




Otočné regulátory dosiahnu na stupni najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon.

6.3 AMBIENTNÉ OSVETLENIE

Požadovanú farbu svetla je možné definovať pomocou tlačidla na ľavej spodnej strane predného panelu. Stlačením tlačidla na niekoľko sekúnd aktivujete svetlo a potom kliknutím vyberte požadovanú farbu svetla. K dispozícii sú zelené, modré, červené a biele farby.



7. PRED PRVÝM POUŽITÍM

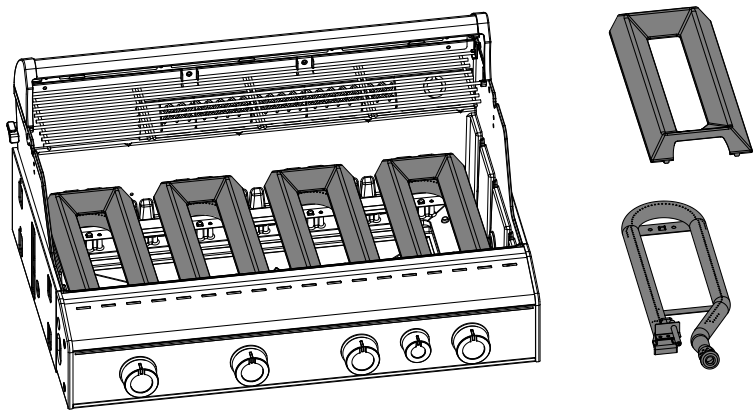
1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**.
   Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte každý horák samostatne cca 20 – 25 minút na stupni .

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte všetky horáky naraz. Použitie všetkých horákov pri plnom zaťažení môže viesť k zamrznutiu plynovej fľaše a tým k narušeniu funkcie.

8. VYSVETLENIE VSTAVANÉHO GRILU HEAT X-415 H A X-515 H

8.1 DVOJITÝ HORÁK

Dvojité horáky z nehrdzavejúcej ocele s elektrickým viacnásobným zapaľovaním poskytujú širší rozsah využitia teplôt v porovnaní s bežnými horákmi. Plameňové strechy z nehrdzavejúcej ocele zaisťujú zníženie spaľovania tukov a rovnomerné rozloženie tepla.



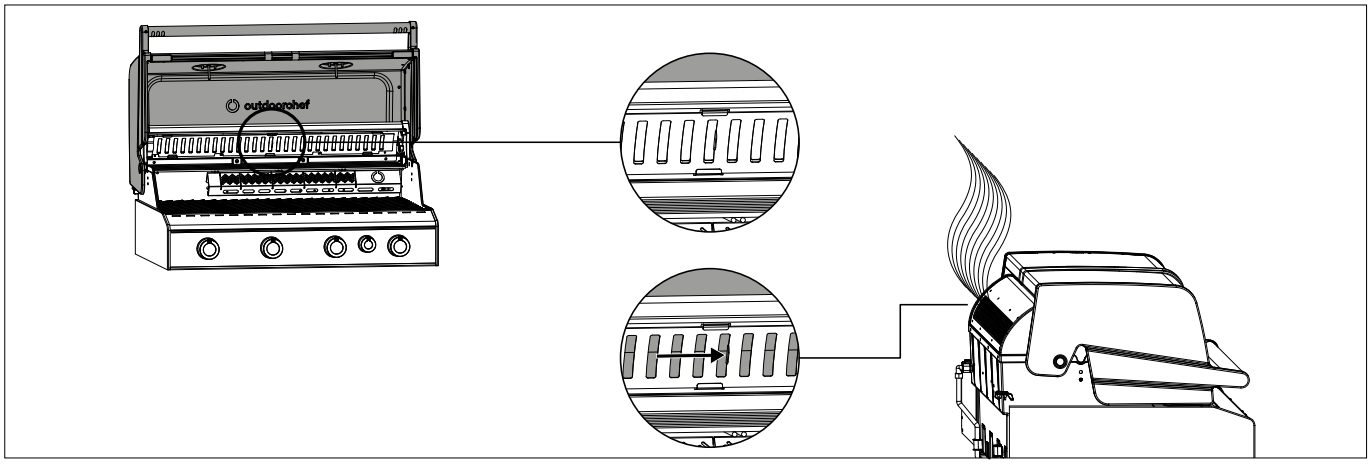
8,2. REGULÁTOR TEPLA

Pomocou regulátora tepla je možné ešte jemnejšie nastaviť teplotu grilovacieho roštu a ohrievacieho roštu.

Varenie pri nízkej teplote
Pri otvorenom regulátore tepla a zodpovedajúcom nastavení horáka je s vaším zariadením HEAT možné aj nízke varenie.

Udržiavanie v teple
Nastavte teplotu ohrievacieho roštu pomocou regulátora tepla a vyhnite sa tak ďalšiemu vareniu grilovaného jedla.

UPOZORNENIE: Chráňte regulátor tepla pred vniknutím vody do jeho grilovacej komory krytom.



8.3 ZADNÝ HORÁK

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Uistite sa, že sa váš vstavaný gril nachádza pred nehorľavou a voči vysokým teplotám odolnou zadnou stenou alebo v bezpečnej vzdialenosti minimálne 1,5 m od horľavých predmetov.
Pri zadnom horáku vždy existuje riziko, že plamene môžu unikať z grilu dozadu.

Zadné tepelné žiarenie
Zadný horák sa používa v kombinácii s grilovacím ražňom (nie je súčasťou dodávky).
Otáčaním ražňa sa jedlo pomaly varí zo všetkých strán a získava lahodnú kôrku.

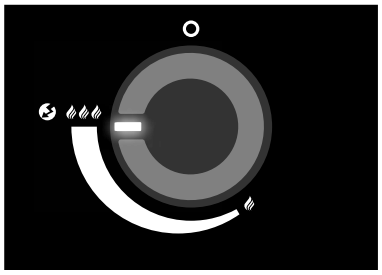
TIP: Odporúčame vám použiť otočný ražeň a otočný kôš HEAT od spoločnosti OUTDOORCHEF.

9. OBSLUHA VSTAVANÉHO GRILU HEAT X-415 H A X-515 H

9.1 NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným vekom.

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI).**
2. Otvorte veko grilu.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Stlačte regulačný gombík plynu požadovaného horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň 🔥🔥🔥🔥.
   Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



5. Ak sa gril nezapáli do 8 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○.
   Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
6. Ak sa vám zapálenie grilu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

9.2 PRED GRILOVANÍM

1. Predhrievajte gril pri zatvorenom veku cca 10 – 15 minút na stupni 🔥🔥🔥.
2. Umiestnite grilované potraviny na grilovací rošt a plynule nastavte želanú teplotu medzi 🔥 – 🔥🔥🔥.

9.3 PO GRILOVANÍ

1. Prepnite regulačný gombík plynu každého horáka do polohy ○.
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
   Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
3. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyčistite ho.
4. Zakryte gril vhodným ochranným krytom.

9,4. ČISTENIE A ÚDRŽBA GRILOVACEJ KOMORY

9.4.1 ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE:** Pri čistení vnútra grilu a okolia systému horákov dbajte na to, aby ste nepoškodili časti horákov.

ČISTENIE VONKAJŠÍCH ČASTÍ GRILU

UPOZORNENIE: Na čistenie povrchových plôch grilu nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani iné prostriedky v rozprašovači, pretože by mohli tieto povrchy narušiť.

Vonkajšie časti grilu a odkladacie plochy čistite vždy iba pomocou bežne dostupných, nie agresívnych čistiacich prostriedkov (napríklad bežného prostriedku na riad). Pri používaní špeciálnych čistiacich prostriedkov na grily (neodporúčame) je lepšie vyskúšať ich najprv na mieste, ktoré nie je viditeľné.

ČISTENIE VNÚTORNÝCH ČASTÍ GRILU

UPOZORNENIE: Pri čistení nylonovou kefou na gril dbajte vždy na to, aby bol gril celkom vychladnutý.

Odporúčaný postup čistenia pri silnejšom znečistení:

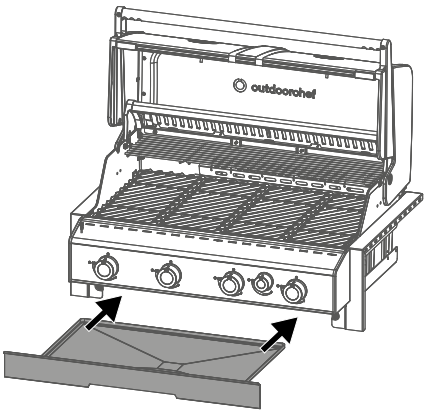
1. Zohrievajte gril pri plnom výkone cca 10 minút, aby sa zvyšky jedla (zvyšky mäsa, tuk, cukor z marinád atď.) spálili.
2. Potom nechajte gril celkom vychladnúť, aby zvyšky jedla stuhli/stvrdli (čistenie je takto oveľa ľahšie a efektívnejšie).
3. Rošt vyčistite nylonovou alebo mosadznou kefou OUTDOORCHEF, aby ste dosiahli optimálny výsledok (nepoužívajte kefy s oceľovými štetinami).
4. Odstráňte grilovací rošt a vyčistite spaľovaciu komoru. Na odstránenie všetkých voľných zvyškov môžete alternatívne použiť hubu na umývanie hrncov z nylonu a mydlovú vodu. Na dôkladné čistenie odporúčame gril OUTDOORCHEF a čistič generátora studeného dymu.
5. Komponenty z nehrdzavejúcej ocele je možné čistiť komerčným čistiacim prostriedkom z nehrdzavejúcej ocele alebo leštiacou špongiou dostupnou v stavebninách.

UPOZORNENIE: Odporúčame pravidelné čistenie, aby ste sa vyhli inkrustáciám a zabránili vznieteniu tuku.

TIP: Lepšie po grilovaní, ako pred ním – keď vyčistíte grilovací rošt po každom použití, pred ďalšou grilovačkou už nebudete mať starosti s čistením.

ČISTENIE ZBERNÝCH NÁDOB NA TUK

⚠ **VAROVANIE:** Zanedbanie čistenia zberných nádob na tuk môže viesť k požiaru tuku.
Po každom použití skontrolujte zberné nádoby na tuk a odstráňte zvyšky tuku.



9.4.2 STAROSTLIVOSŤ

Pravidelná starostlivosť o váš gril je zárukou jeho bezchybného fungovania.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky alebo iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Aby ste sa zo svojho grilu mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte ho po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. OUTDOORCHEF.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u svojho predajcu grilov.

9.5 METÓDA PRIAMEHO A NEPRIAMEHO GRILOVANIA SO ZARIADENÍM HEAT

AKÝ JE V TOM ROZDIEL?

METÓDA PRIAMEHO GRILOVANIA

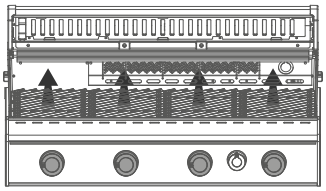
Ako už názov napovedá, pri priamom spôsobe grilovania je jedlo, ktoré sa má grilovať, priamo nad zdrojom tepla.
Táto metóda je vhodná pre krátke pečenie. Vďaka vysokej teplote sa na steaku vytvorí pekná kôrka alebo perfektný grilovací vzor.

METÓDA NEPRIAMEHO GRILOVANIA

Počas nepriameho grilovania cirkuluje teplo okolo jedla, ktoré sa má grilovať. Uzavreté veko premení gril na konvekčnú rúru.
Tento spôsob grilovania je ideálny pre veľké kusy mäsa varené pri nízkych teplotách alebo jemne pripravené ryby.
Metóda grilovania „low&slow“ pre jedlá, ako je trhané bravčové mäso, rebrá alebo brisket, je založená na nepriamom grilovaní.

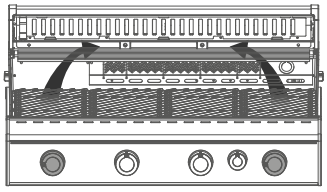
S grilovacím systémom HEAT môžete otočením ruky prepnúť z priameho na nepriame teplo.
Pri nepriamom grilovaní, varení a pečení umiestnite jedlo do stredu roštu a zapáľte iba dva vonkajšie horáky.

PRIAMY OHREV



Na priame grilovanie a varenie:
Grilované potraviny umiestnite nad zapnuté horáky.

NEPRIAMY OHREV



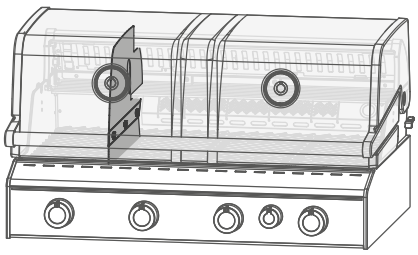
Na nepriame grilovanie, varenie a pečenie:
umiestnite grilované potraviny do stredu, zatvorte veko a zapáľte iba oba vonkajšie horáky.

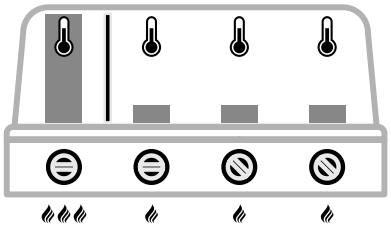
9.6 GRILOVANIE V DVOCH GRILOVACÍCH KOMORÁCH

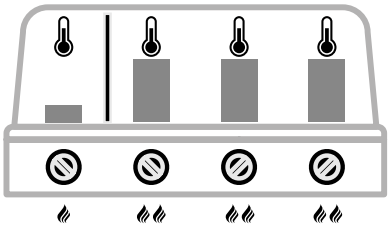
Okrem klasických spôsobov grilovania (pozri kapitolu METÓDA PRIAMEHO A NEPRIAMEHO GRILOVANIA) ponúka zariadenie HEAT aj jedinečné grilovanie v dvoch grilovacích komorách.

Pomocou oddeľovača zóny HEAT zariadenia OUTDOORCHEF (k dispozícii ako príslušenstvo) je možné vaše zariadenie HEAT rozdeliť na dve grilovacie zóny. Toto oddelenie zón otvára nové možnosti, či už ide o prípravu rôznych jedál súčasne, alebo zabránenie prenosu chuti a vône z rôznych grilov.

Grilovacie zóny je možné ovládať a kontrolovať nezávisle prostredníctvom jednotlivých horákov. Dva teplomery vo veku zobrazujú zodpovedajúce teploty zóny.



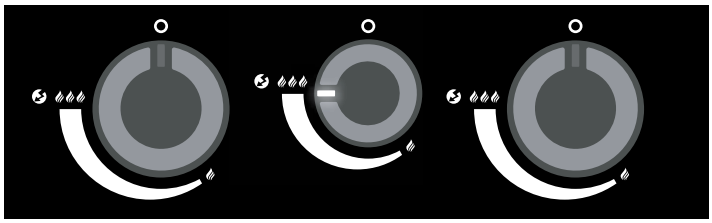




9.7 OBSLUHA ZADNÉHO HORÁKA

9.7.1 NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte veko grilu.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Stlačte regulačný gombík plynu zadného horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



5. Ak sa gril nezapáli do 8 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○.
   Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 3.
6. Ak sa vám zapálenie zadného horáka nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

UPOZORNENIE: Pre dokonalý výsledok grilovania odporúčame použiť otočný ražeň HEAT od spoločnosti OUTDOORCHEF. Je k dispozícii ako
príslušenstvo od vášho predajcu.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nikdy nepoužívajte zadný horák v kombinácii s hlavnými horákmi v oblasti zadného horáka.

⚠ **POZOR** Použitie všetkých horákov pri plnom zaťažení môže viesť k zamrznutiu plynovej fľaše a tým k narušeniu funkcie.





9.7.2 PRED GRILOVANÍM

1. Odstráňte ohrievací rošt, teplo zo zadného horáka poškodzuje ohrievací rošt.
2. Predhrievajte zadný horák pri zatvorenom veku cca 10 – 15 minút na stupni .
3. Umiestnite grilované potraviny s grilovacím ražňom a plynule nastavte želanú teplotu medzi – .

TIP: Ak umiestnite misku pod otočný ražeň a grilované jedlo, kvapkajúce šťavy a tuky z pečenia sa zachytia a zbytočne neznečistia váš gril. Okrem toho sú kvapkajúce šťavy a tuky z pečenia ideálnym základom pre lahodné omáčky.

9.7.3 PO GRILOVANÍ

1. Prepnite regulačný gombík plynu zadného horáka do polohy ○.
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
   Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
3. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyčistite ho.
4. Zakryte gril vhodným ochranným krytom.

9.8 ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ O ZADNÝ HORÁK

9.8.1 ČISTENIE

Po každom grilovaní odporúčame zadný horák vyčistiť. Vyčistite ho bežným čistiacim prostriedkom z nehrdzavejúcej ocele alebo leštiacou špongiou dostupnou v stavebninách.

9.8.2 STAROSTLIVOSŤ

Pravidelná starostlivosť o váš zadný horák je zárukou jeho bezchybného fungovania.

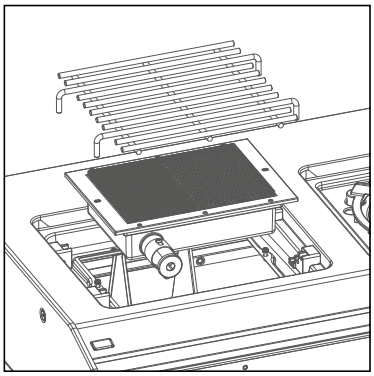
- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky alebo iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa na svojho dodávateľa plynu alebo na predajné miesto. Po dlhšom skladovaní a aspoň raz počas grilovacej sezóny by ste mali skontrolovať praskliny, zalomenia a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.

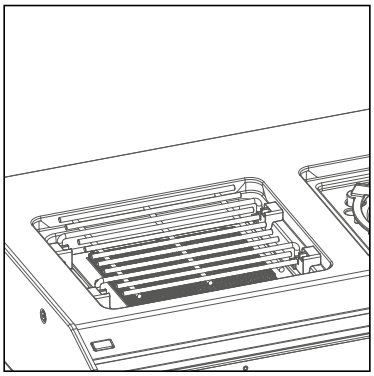
10. VYSVETLENIE A OBSLUHA VSTAVANÉHO GRILU HEAT X-245 H

10,1. VYSVETLENIE POJMU BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRAČERVENÉ GRILOVANIE

Ako funguje infračervený horák?
Plameň, ktorý vzniká pri zapálení horáka BLAZING ZONE®, sa rozkladá rovnomerne na celej keramickej platni a na povrchu pri tom vytvára infračervené žiarenie, ktoré priamo pôsobí na grilovaný pokrm intenzívnym teplom až do 900 °C. Je tak možné dosiahnuť oveľa vyššie teploty ako v prípade bežných plynových horákov.





Vysoké teploty 600 – 900 °C

Vysokovýkonný keramický horák
Grilovanie pri vysokej teplote
Mäso s dokonalou kôrkou
Rošt s nastaviteľnou výškou, 3 stupne
Výborné na chudšie mäso

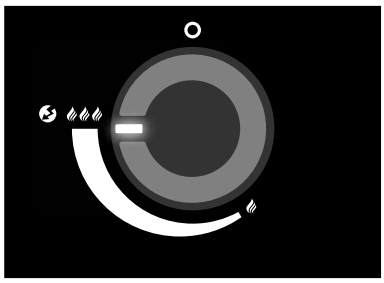
Steaky a podobné pokrmy je možné pomocou BLAZING ZONE® grilovať pri maximálnej teplote až do 900 °C, ktorá vytvorí na mäse dokonalú kôrku.

10.2 OBSLUHA BLAZING ZONE®

10.2.1 NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

⚠ **VAROVANIE:** Veko musí byť počas prevádzky vždy otvorené.

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte veko.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Stlačte regulačný gombík plynu BLAZING ZONE® a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



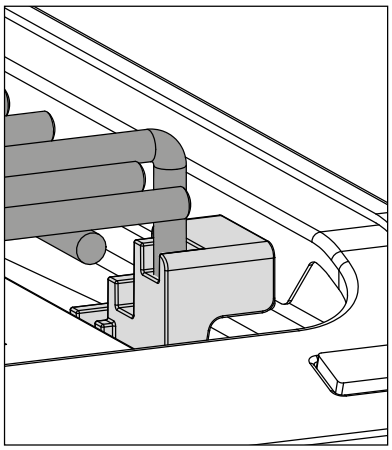
4. Ak sa gril nezapáli do 8 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ◯.
   Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 3.
5. Ak sa vám zapálenie horáka BLAZING ZONE® nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

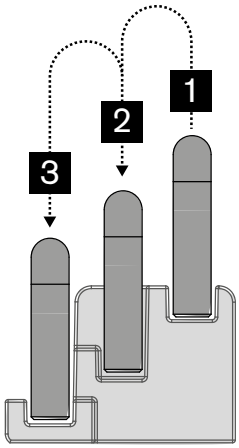
⚠ **POZOR** Použitie všetkých horákov pri plnom zaťažení môže viesť k zamrznutiu plynovej fľaše a tým k narušeniu funkcie.

10.2.2 PRED GRILOVANÍM

⚠ **VAROVANIE:** Pri práci vždy používajte teplovzdorné rukavice.
Predtým, než sa dotknete BLAZING ZONE®, ju nechajte celkom vychladnúť.

1. Presuňte grilovací rošt do požadovanej polohy.
2. Zohrievajte BLAZING ZONE® cca 10 minút na želanom stupni – .
3. Umiestnite grilované potraviny na grilovací rošt a nastavte želanú teplotu medzi – .





10.2.3 PO GRILOVANÍ

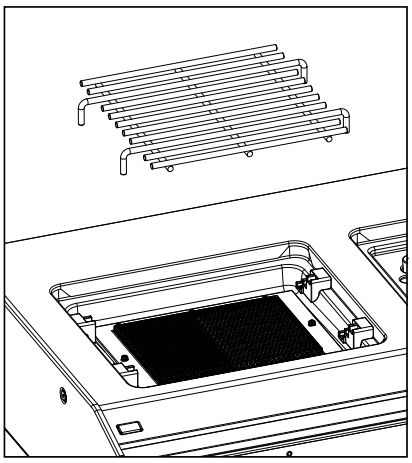
1. Nastavte ovládací gombík BLAZING ZONE® na ○.
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
   Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
3. Nechajte BLAZING ZONE® celkom vychladnúť a následne vyčistite grilovací rošt.
4. Veko zatvorte až po vychladnutí BLAZING ZONE®.
5. Gril a celú BLAZING ZONE zakryte vhodným ochranným krytom.

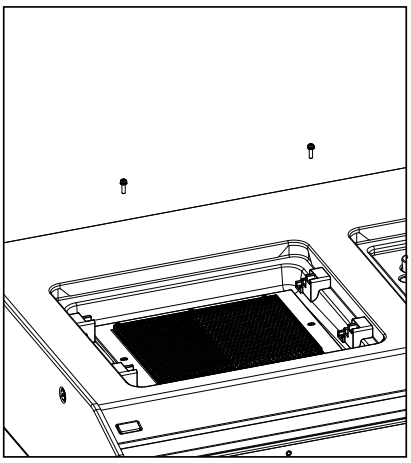
10.3 ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ O BLAZING ZONE®

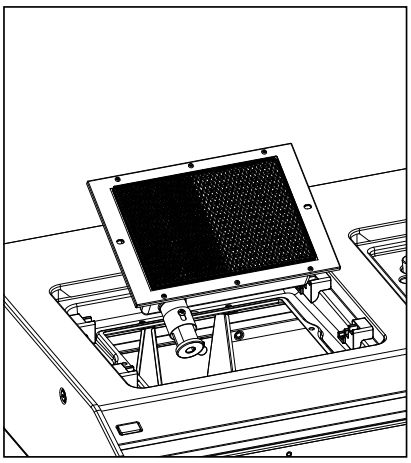
10.3.1 ČISTENIE

Odporúčame čistiť BLAZING ZONE® vždy po 3 použitiach. Odoberte grilovací rošt a jednoducho ho umyte v umývačke riadu. Vnútro grilu utrite suchou utierkou a vyprázdnite zachytávaciu misku.

Okrem toho odporúčame 1x ročne odobrať BLAZING ZONE®, vyčistiť všetky okolité konštrukčné diely a zbaviť ich pavučín a zvyškov jedla.







Pri odoberaní BLAZING ZONE® postupujte nasledovne:

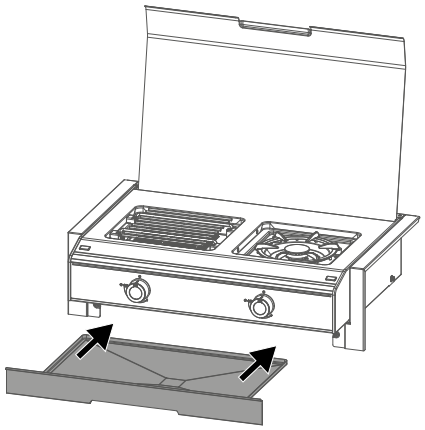
1. Skontrolujte, či horáky nie sú zdeformované alebo poškriabané.

2. Venturiho rúrky (rúrka na horáku) je možné vyčistiť/vykefovať tenkou kefou na fľaše.
3. Vyčistite vnútro nosného rámu BLAZING ZONE®, nepoužívajte agresívne ani horľavé čistiace prostriedky.
4. Následne nasaďte celú súpravu BLAZING ZONE® späť na bočný stolík. Postupujte podľa samostatného návodu na montáž.

DÔLEŽITÉ: Keď na čistenie grilu použijete čistiace prostriedky, musíte gril po vyčistení nechať dôkladne vyschnúť. Aby ste urýchlili proces sušenia, môžete súpravu BLAZING ZONE® zapnúť a nechať ju niekoľko minút horieť na najvyššom stupni.

ČISTENIE ZBERNÝCH NÁDOB NA TUK

⚠ **VAROVANIE:** Zanedbanie čistenia zberných nádob na tuk môže viesť k požiaru tuku.
Po každom použití skontrolujte zberné nádoby na tuk a odstráňte zvyšky tuku.



10.3.2 STAROSTLIVOSŤ

Pravidelná starostlivosť o súpravu BLAZING ZONE® zaručí bezchybné fungovanie.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky alebo iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Aby ste sa zo svojej súpravy BLAZING ZONE® mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným krytom proti poveternostným vplyvom OUTDOORCHEF.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u svojho predajcu grilov.

10.4. VYSVETLENIE POJMU COOKING ZONE

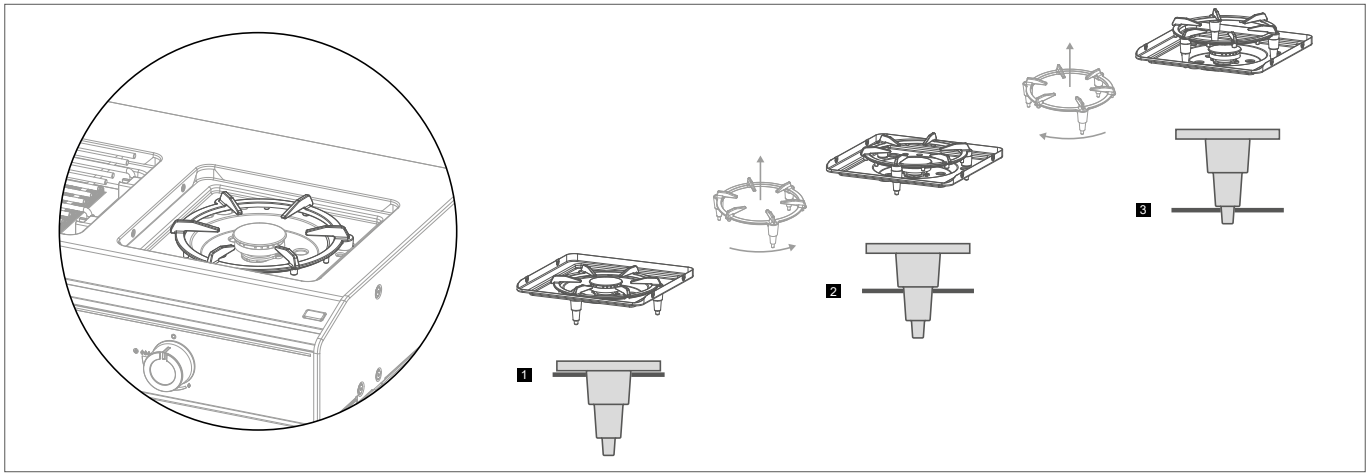
10.4.1 TRI OBLASTI POUŽITIA

Ako prezrádza už názov, kompletne novovyvinutá súprava COOKING ZONE je viac, než len obyčajný doplnkový varič – pretože vám poskytuje oveľa širší rozsah teplôt. Kým bežné doplnkové variče sú prispôsobené na stredné a vyššie teploty, pomocou COOKING ZONE sa dajú pripravovať aj jedlá, ktoré na prípravu potrebujú nižšie teploty (omáčky na cestoviny, polievky, ragú atď.).

Umožňuje to kompletne novovyvinutý horák a možnosť používať doplnkový varič na 3 rôznych stupňoch.

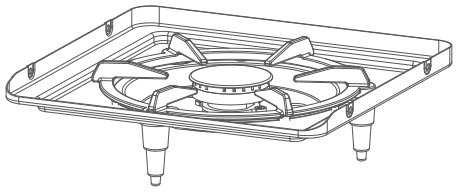
Vďaka vypuklému tvaru masívneho liatinového nadstavca sa dá na COOKING ZONE výborne pracovať aj s BBQ wokom OUTDOORCHEF, ktorý na liatinový nadstavec presne sadne (bez adaptérového krúžka pre wok)

Výškové nastavenie liatinového nadstavca



Ochranné krytky pre liatinový nadstavec na varenie

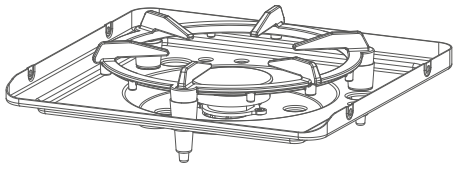
Dbajte na to, aby ste s liatinovým nadstavcom na varenie vždy používali dodané ochranné krytky. Chránia otvory na nastavovanie výšky roštu pred poškriabaním.



Vysoká teplota

V kombinácii s otočným regulátorom sa v hornom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

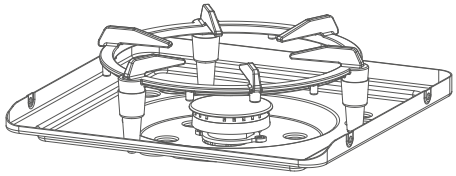
- Prudké opekanie mäsa, rýb a zeleniny



Stredná teplota

V kombinácii s otočným regulátorom sa v strednom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

- Opekanie/dusenie mäsa, rýb a zeleniny
- Opekanie zeleniny s obsahom škrobu, napr. pečené zemiaky, zemiakové placky atď.



Nižšia teplota

V kombinácii s otočným regulátorom sa v dolnom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

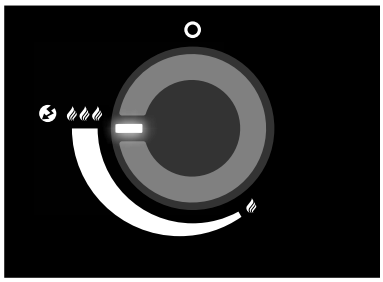
- Varenie omáčok, polievok, dusených mäsových a ryžových jedál

10.5 OBSLUHA COOKING ZONE

10.5.1 NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

⚠ **VAROVANIE:** Veko musí byť počas prevádzky vždy otvorené.

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte veko.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Stlačte regulačný gombík plynu súpravy COOKING ZONE a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



5. Ak sa gril nezapáli do 8 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○.
   Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 3.
6. Ak sa vám zapálenie horáka COOKING ZONE nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

⚠ **POZOR** Použitie všetkých horákov pri plnom zaťažení môže viesť k zamrznutiu plynovej fľaše a tým k narušeniu funkcie.

10.5.2 PRED VARENÍM

⚠ **VAROVANIE:** Pri práci vždy používajte teplovzdorné rukavice. Nechajte COOKING ZONE pred manipuláciou s dielmi vždy najskôr dôkladne vychladnúť.

1. Nasaďte liatinový nadstavec do požadovanej polohy (3 výškové stupne).
2. Na liatinový nadstavec položte panvicu alebo wok a 5 minút zohrievajte na želanom stupni – .
3. Umiestnite grilované potraviny do panvice alebo woku a nastavte želanú teplotu medzi – .

10.5.3 PO VARENÍ

1. Prepnite regulačný gombík plynu horáka do polohy ○.
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
   Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
3. COOKING ZONE nechajte celkom vychladnúť a až potom vyčistite plochu pod liatinovým nadstavcom.
4. Gril a celú COOKING ZONE zakryte vhodným ochranným krytom.

10.6 ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ O COOKING ZONE

10.6.1 ČISTENIE

Odporúčame vyčistiť COOKING ZONE po 3 grilovaniach, odstrániť liatinový nadstavec a vyčistiť priestor pod ním.

10.6.2 STAROSTLIVOSŤ

Pravidelná starostlivosť o COOKING ZONE zaručí bezchybné fungovanie.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky alebo iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Aby ste predišli poškodeniam v dôsledku korózie, pred dlhším uskladnením naolejujte všetky kovové časti (najmä liatinový nadstavec na varenie).
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Aby ste sa zo svojej súpravy COOKING ZONE mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným krytom proti poveternostným vplyvom OUTDOORCHEF.

Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u svojho predajcu grilov.

11. SAFETY LIGHT

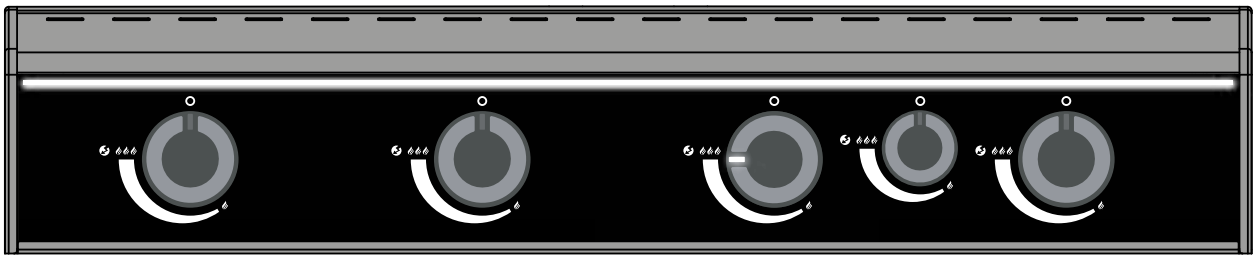
⚠ **VAROVANIE:** Po grilovaní vždy myslite na to, že je potrebné zatvoriť prívod plynu z plynovej fľaše a zatiahnuť plynový kohútik.

SAFETY LIGHT v otočnom regulátore vášho grilu sa aktivuje, hneď ako sa regulačný gombík plynu otočí z pozície ◯ proti smeru hodinových ručičiek smerom k , čím sa otvorí prívod plynu.
Napájanie svetiel SAFETY LIGHTS zabezpečuje dodaný powerbank.

Výhoda:

- SAFETY LIGHT vám pripomenie, že ventil je stále otvorený a plyn môže unikať.

Ovládacia konzola HEAT – otočný regulátor so Safety Light



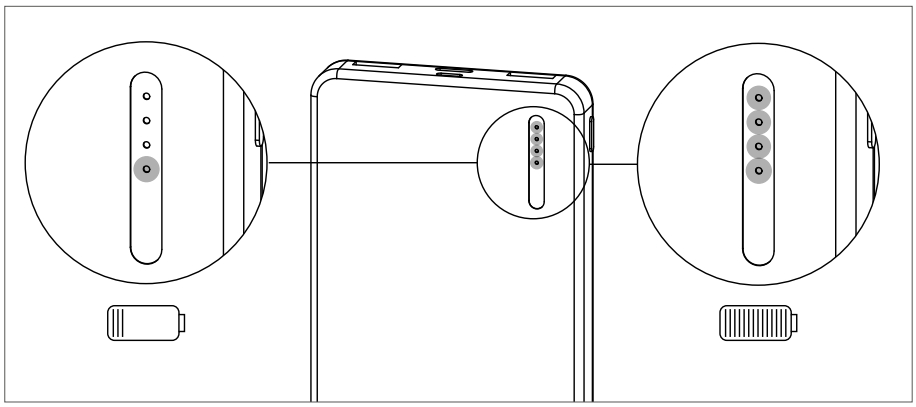
Spolu so SAFETY LIGHT sa aktivuje aj osvetlenie na ovládacej konzole, keď otočíte gombíkom ovládania plynu (svieti OUTDOORCHEF logo, názov výrobku a ambientné osvetlenie). Aj toto osvetlenie napája powerbank.

Osvetlenie zhasne cca 10 sekúnd potom, ako sú všetky gombíky na reguláciu plynu v polohe ◯ .

12. POWERBANK

Powerbank napája SAFETY LIGHT, elektrické zapaľovanie a LED osvetlenie na HEAT.
Odporúčame ho po každom použití grilu vybrať, plne nabiť a uložiť na suché miesto.

Doba prevádzky je cca 8 hodín, doba nabíjania z vybitého na nabitý cca 7 hodín.
Aktuálny stav nabitia je možné sledovať prostredníctvom displeja na powerbanku.



TIP: Powerbank odporúčame vytiahnuť a plne nabiť po každom použití.

TIP: Ak by ste potrebovali druhý powerbank, môžete si ho objednať na stránke www.outdoorchef.com v časti náhradných dielov.

TIP: Ako alternatívu k powerbanku môžete tiež pripojiť HEAT priamo do elektrickej siete pomocou napájacieho zdroja transformátora OUTDOORCHEF (k dispozícii ako príslušenstvo).

UPOZORNENIE: Zásadne odporúčame použiť powerbank OUTDOORCHEF.
Ak však chcete použiť iný, uistite sa, že výstup nepresahuje 5 V/2,1 A.

13. POZNÁMKY K LIATINOVÝM ROŠTOM

VYPAĽOVANIE

- Pred prvým použitím umyte liatinové rošty vodou.
- Rošty jemne potrite rafinovaným kuchynským olejom.
- Rošty vypaľujte cca 20 – 25 minút na stupni .
- Vypaľovanie vytvára patinu, ktorá chráni vaše liatinové rošty pred hrdzou.

POUŽITIE

Predhrievajte liatinové rošty zakaždým aspoň 5 minút na stupni .
Počas používania na grile sa roštov dotýkajte len s použitím grilovacích rukavíc. Horúce liatinové grilovacie rošty neklaďte na horľavé povrchy ani na povrchy citlivé na vysoké teploty.

ČISTENIE

- Liatinové grilovacie rošty nechajte vypáliť na grile pri plnom výkone cca 10 minút.
- Následne nechajte rošty celkom vychladnúť.
- Na odstránenie zvyškov a nečistôt používajte kefu s nylonovými alebo mosadznými štetinami (žiadne oceľové kefy).
- Pri silnom znečistení: Na dôkladné čistenie použite čistič OUTDOORCHEF.
- Nepoužívajte agresívne, odmasťovacie a chemické čistiace prostriedky.

UPOZORNENIE: Čistiace prostriedky a veľa vody poškodzujú ochrannú patinu, čo zapríčiňuje náchylnosť vášho liatinového grilu na hrdzavenie.

14. ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.

  ⚠ **POZOR:** Táto kontrola sa smie vykonávať len so zatvoreným prívodom plynu.
- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.

Žiadna iskra:

- Uistite sa, že je powerbank správne pripojený a plne nabitý.
- Vzdialenosť medzi horákom a elektródou smie byť iba 5 – 8 mm.
- Skontrolujte riadne zasunutie a upevnenie káblov na elektrickom zapaľovaní a na elektróde.
- Ručné zapaľovanie je možné pomocou tyčového zapaľovača cez otvor napravej strane grilovacejkomory

Žiadny alebo nízky výkon:

- Skontrolujte, či nie sú horáky upchaté hmyzom alebo pavúkmi/pavučinami.

  Viac informácií o čistení horákov nájdete tu:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT nefunguje:

- Skontrolujte, či je prívod plynu na regulačných gombíkoch plynu otvorený. (Pri zatvorenom ventile plynovej fľaše.)
- Uistite sa, že je powerbank správne vložený a nabitý.

15. SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke https://www.outdoorchef.com/agb

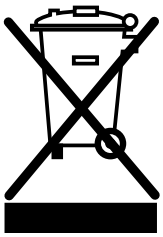
Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke www.outdoorchef.com
** Sériové číslo a číslo výrobku nájdete na štítku nalepenom na vašom grile
(pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

16. NÁHRADNÉ DIELY

Náhradné diely je možné získať u odborných predajcov.

17. LIKVIDÁCIA ODPADU



Toto označenie znamená, že tento výrobok a obsiahnutý powerbank sa v celej EÚ nesmú likvidovať s domovým odpadom. Aby ste zabránili možnému poškodeniu životného prostredia alebo zdravia pri nekontrolovanej likvidácii odpadu, recyklujte zodpovedne. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a vyzdvihnutia alebo sa obráťte na predajcu, v ktorom bol produkt zakúpený. Tento produkt môžete použiť na recykláciu šetrnú k životnému prostrediu.

Pred odnesením do miesta likvidácie vyberte zo zariadenia powerbank a zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi.

18. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Plyn	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	bután 30 mbar/propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	bután/propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	bután/propán 50 mbar
Plynový výkon	21,2 kW H_S
Spotreba plynu	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Plyn	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	bután 30 mbar/propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	bután/propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	bután/propán 50 mbar
Plynový výkon	25,4 kW H_S
Spotreba plynu	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Plyn	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	bután 30 mbar/propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	bután/propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	bután/propán 50 mbar
Plynový výkon	6,50 kW H_S
Spotreba plynu	455 g/h

MAIN BURNER

Výkon	4,20 kW H_S
Spotreba plynu	294 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	0,98 mm/značka: BK
Dýzy (50 mbarov)	0,86 mm/značka: BE

BLAZING ZONE®

Výkon	3,60 kW H_S
Spotreba plynu	252 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	0,90 mm/značka: BM
Dýzy (50 mbarov)	0,78 mm/značka: BD

COOKING ZONE

Výkon	2,90 kW H_S
Spotreba plynu	203 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	0,84 mm/značka: AR
Dýzy (50 mbarov)	0,74 mm/značka: AE

ZADNÝ HORÁK

Výkon	4,40 kW H_S
Spotreba plynu	308 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Dýzy (50 mbarov)	0,90 mm/značka: BM

POWERBANK

Výkon	10 000 mAh
Input	5 V/2,0 A
Output	5 V/2,1 A

Elektrické zapaľovanie

O chod elektrického zapaľovania sa stará powerbank, ktorý je súčasťou dodávky.

Upozornenie pre ukazovateľ teploty

Odchýlka od teploty ukazovanej teplomerom môže byť +/- 10 %.

Internetová stránka

Ďalšie informácie, tipy a triky, recepty a dôležité informácie o výrobkoch OUTDOORCHEF nájdete na www.outdoorchef.com

KAZALO VSEBINE

1. SERIJSKA ŠTEVILKA VAŠEGA ŽARA IN ZAKAJ JE POMEMBNA 475

2. NAVODILA ZA UPORABO 475

2.1 Shranjevanje navodil za uporabo

3. POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI 476

3.1 Namestitev in montaža
3.2 Upravljanje

4. PLINSKE JEKLENKE 479

5. ZAGON ŽARA 480

5.1 Priključitev plinske cevi
5.2 Preizkus tesnjenja

6. RAZLAGA NADZORNE PLOŠČE 482

6.1 Glavno stikalo
6.2 Vrtljivi regulator
6.3 Ambientna osvetlitev

7. PRED PRVO UPORABO 483

8. POJASNILO K VGRADNEMU ŽARU HEAT X-415 H IN X-515 H 484

8.1 Dvojni gorilnik
8.2. Regulator toplote
8.3 Zadnji gorilniki

9. UPRAVLJANJE VGRADNEGA ŽARA HEAT X-415 H IN X-515 H 485

9.1 Navodila za vžig
9.2 Pred peko na žaru
9.3 Po peki na žaru
9.4. Čiščenje in vzdrževanje komore za žar
9.5 Neposredni in posredni način peke na žaru z izdelkom HEAT
9.6 Peka v dveh komorah za žar
9.7 Upravljanje zadnjega gorilnika
9.8 Čiščenje in vzdrževanje zadnjega gorilnika

10. RAZLAGA IN UPRAVLJANJE VGRADNEGA ŽARA HEAT X-245 H 490

10.1. Razlaga cone Blazing Zone®
10.2 Čiščenje površine Blazing Zone®
10.3 Čiščenje in vzdrževanje cone BLAZING ZONE®
10.4. Razlaga kuhalne cone Cooking Zone
10.5 Upravljanje površine Cooking Zone
10.6 Čiščenje in vzdrževanje cone Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 495

12. MOBILNA BATERIJA 496

13. OPOMBE O LITOŽELEZNIH REŠETKAH 496

14. ODPRAVLJANJE NAPAK 497

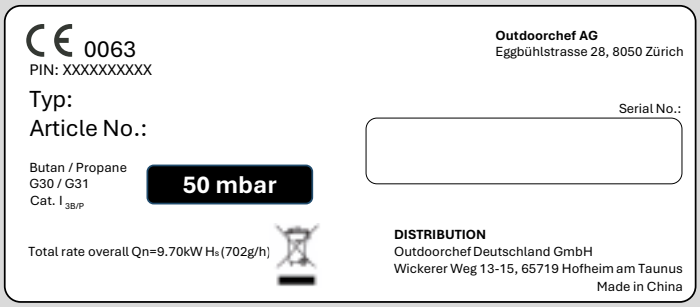
15. GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO 497

16. REZERVNI DELI 497

17. ODSTRANJEVANJE ODPADKOV 497

18. TEHNIČNE INFORMACIJE 498

1. SERIJSKA ŠTEVILKA VAŠEGA ŽARA IN ZAKAJ JE POMEMBNA



POMEMBNO:

Serijsko številko žara najdete glede na model na nalepki z informacijami, ki se nahaja bodisi na okvirju žara ali na spodnji plošči.

Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. Zabeležite si serijsko številko vašega žara v za to predvideno polje zgoraj »Serial no.«.

2. NAVODILA ZA UPORABO

Preden pričnete uporabljati plinski žar OUTDOORCHEF, si skrbno preberite ta navodila.

2.1 SHRANJEVANJE NAVODIL ZA UPORABO

Napotek za potrošnika: Ta navodila za uporabo mora hraniti potrošnik in jih mora imeti vedno pri roki.

Vsa navodila za uporabo so na voljo tudi na www.outdoorchef.com.

Napotek za monterja: Ta navodila za uporabo morajo ostati pri potrošniku.

3. POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Preden začnete uporabljati plinski žar OUTDOORCHEF, si skrbno preberite ta navodila za uporabo.
Uporabljajte samo na prostem.

Opombe **NEVARNOST, OPOZORILO** in **PREVIDNO** so v teh navodilih za uporabo uporabljene za poudarjanje pomembnih in kritičnih informacij o uporabi. Preberite in upoštevajte te napotke, da zagotovite varnost ter preprečite materialno škodo in telesne poškodbe.

⚠ **NEVARNOST:** Napotki glede nevarnih situacij, ki ob neupoštevanju povzročijo smrt ali hude telesne poškodbe.
⚠ **OPOZORILO:** Napotki glede nevarnih situacij, ki lahko ob neupoštevanju vodijo v smrt ali do hudih telesnih poškodb.
⚠ **POZOR:** Napotki glede nevarnih situacij, ki lahko ob neupoštevanju vodijo do lahkih ali srednje resnih telesnih poškodb.

⚠ NEVARNOST	⚠ OPOZORILO
Če začutite vonj po plinu: ▪ Odklopite dovod plina v žar. ▪ Pogasite vse odprte plamene. ▪ Odprite pokrov. ▪ Če še vedno čutite vonj po plinu, se umaknite od žara in se takoj obrnite na gasilce.	▪ V neposredni bližini vašega žara ne hranite vnetljivih tekočin, materialov in/ali plinov (bencin, plin, zelo vnetljiv material itd.). ▪ Neuporabljenih plinskih jeklenk nikoli ne shranjujte v bližini žara ali v zaprtih prostorih.

3.1 NAMESTITEV IN MONTAŽA

Pred uporabo aparata preberite navodila za uporabo.
Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.

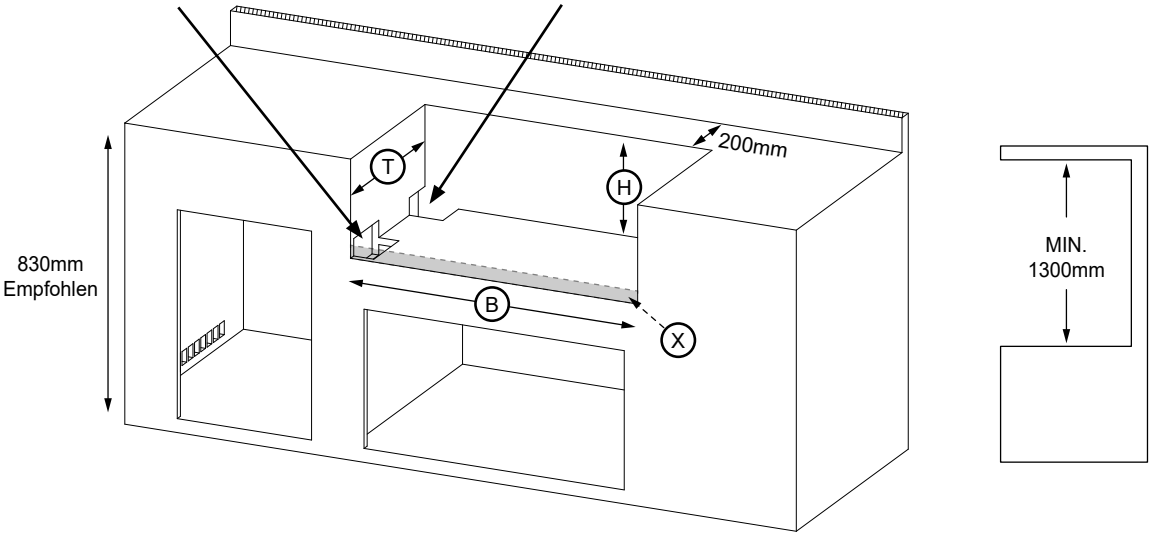
⚠ **NEVARNOST:** Poskrbite, da bo vaš žar vgrajen izključno v ognjevarne in toplotno odporne materiale, varnostna razdalja od vnetljivih predmetov pa naj znaša najmanj 1,5 m.

⚠ **NEVARNOST:** Ta žar ni primeren za vgradnjo v ali na čolne oz. prikolice.

⚠ **NEVARNOST:** Obvezno upoštevajte napotke za nameščanje, ki jih najdete v ločenih navodilih za montažo.

MODEL	Mere izreza			
	Š	G	V	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

ODPRTINA ZA ELEKTRONIKO ODPRTINA ZA PRIKLJUČEK PLINSKE CEVI



⚠ **POZOR:** Če plinsko jeklenko pospravite pod vgradni žar, priporočamo vgradno višino **najmanj 1100 mm**.

⚠ **OPOZORILO:** Žar je dobavljen skupaj z ustrezno cevjo za plin in z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti stran od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana.
Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.

⚠ **OPOZORILO:** Cev in regulator ustrezata zadevnim nacionalnim predpisom ter standardoma EN in BS (regulator tlaka plina BS EN 16129/cev za plin BS EN 16436/regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).

⚠ **OPOZORILO:** Ne spreminjajte aparata. Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.

⚠ **OPOZORILO:** Pred zagonom in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z naslednjimi navodili
PREIZKUS TESNJENJA v teh navodilih za uporabo.

3.2 UPRAVLJANJE

Vsakdo, ki uporablja žar, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom.
Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.
V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte neprezračevane prostore.
Preden pričnete uporabljati plinski žar OUTDOORCHEF, si skrbno preberite ta navodila. Žar lahko uporabljate zgolj na prostem in vgrajenega v izključno ognjevarne materiale.

⚠ **NEVARNOST:** Žar uporabljajte samo na prostem. Nikoli ga ne uporabljajte v zaprtih prostorih, npr. v garažah, stavbah, šotorih in drugih zaprtih prostorih ali pod vnetljivimi konstrukcijami.

⚠ **NEVARNOST:** Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.

⚠ **NEVARNOST:** Žar lahko namestite le v ognjevarne materiale. Varnostna razdalja od gorljivih materialov naj znaša najmanj 1,5 m. Oglejte si ločena navodila za nameščanje.

⚠ **NEVARNOST:** Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki.

⚠ **NEVARNOST:** Po peki na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj ◯ in zaprite ventil na plinski jeklenki.

⚠ **NEVARNOST:** Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju ◯ in, da je ventil na plinski jeklenki zaprt. V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.

⚠ **OPOZORILO:** Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina.
Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov EN (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).

⚠ **OPOZORILO:** Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.

⚠ **OPOZORILO:** Če obstaja sum na netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj ◯ in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.

⚠ **OPOZORILO:** Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.

⚠ **OPOZORILO:** Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu.
Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.

⚠ **OPOZORILO:** Površin cone BLAZING in COOKING ZONE med delovanjem nikoli ne pokrijte, saj lahko to povzroči kopičenje vročine.

⚠ **OPOZORILO:** Na cono BLAZING ZONE® ni dovoljeno postavljati loncev ali ponev, temveč le na cono COOKING ZONE

⚠ **OPOZORILO:** Na kuhalni coni (COOKING ZONE) se ne smejo uporabljati lonci ali ponve z naslednjimi premeri <20cm >32cm.

⚠ **OPOZORILO:** Mobilne baterije nikoli ne približujte plamenom ali visokim temperaturam.

⚠ **OPOZORILO:** Med uporabo aparata ne premikajte.

⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati

⚠ **POZOR:** Pri ravnanju z žarom uporabljajte zaščitne rokavice. Nekateri sestavni deli imajo lahko ostre robove.

⚠ **POZOR:** Predpisana dolžina cevi za plin je 90cm in ne sme biti daljša od 150cm.

⚠ **POZOR:** Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar; obstaja nevarnost požara.

⚠ **POZOR:** Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.

⚠ **POZOR:** Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

⚠ **POZOR:** Na police ob žaru nikoli ne odlagajte vročih predmetov, kot so rešetke za žar, ponve za žar in litoželezne ponve. Površina se lahko poškoduje.

⚠ **POZOR:** Ne postavljajte vnetljivih predmetov v neposredno bližino komore za žar.

⚠ **POZOR:** Toplota žara lahko močno segreje sosednjo delovno ploščo. Izogibajte se stiku z vročo površino.

3.3 SHRANJEVANJE IN/ALI NEUPORABA

⚠ **NEVARNOST:** Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.

⚠ **NEVARNOST:** Če žar čez zimo shranite v določenem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.

⚠ **POZOR:** Če žar ni v uporabi, ga morate povsem ohlajenega pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

⚠ **POZOR:** V izogib nabiranju vlage po močnem dežju odstranite pokrov in žar najprej pustite, da se osuši.

4. PLINSKE JEKLENKE

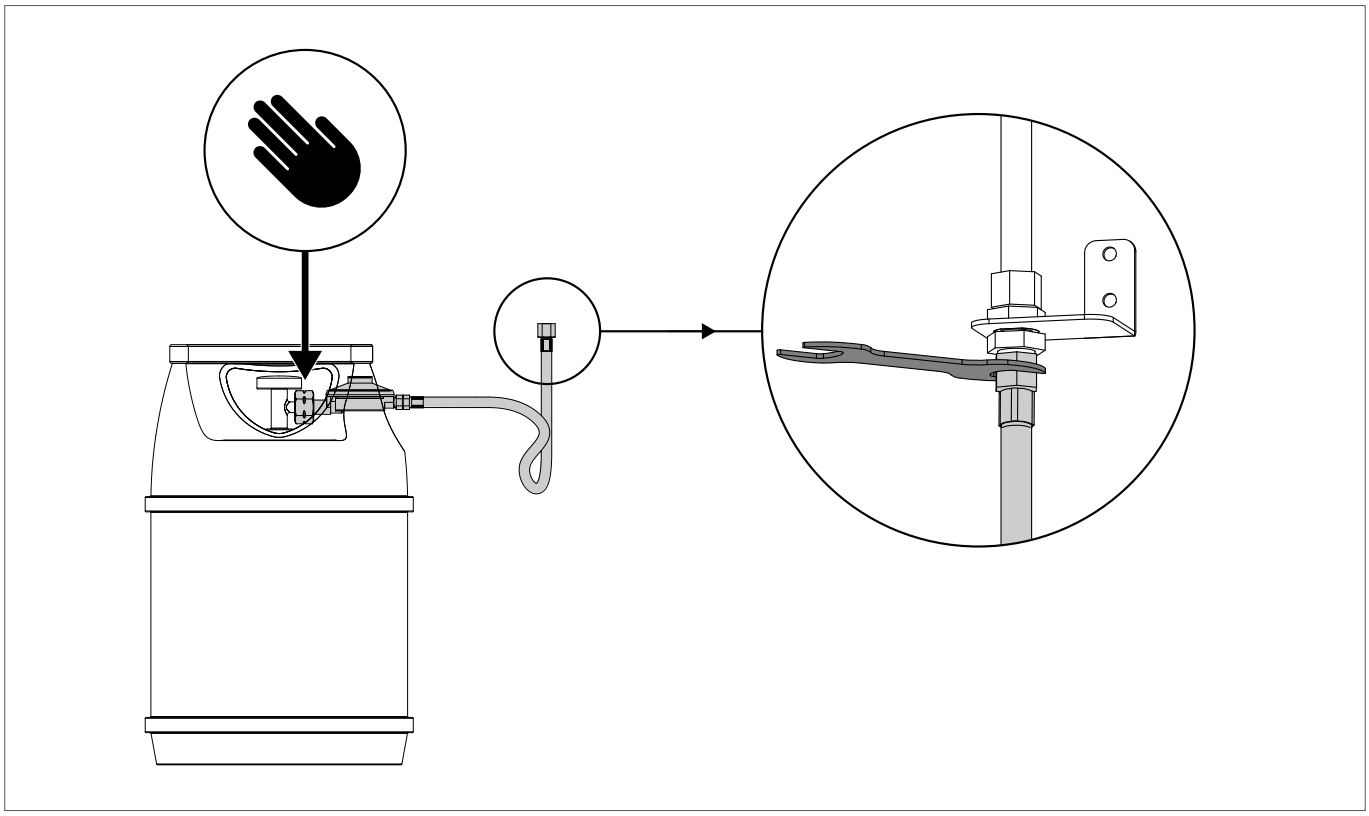
⚠ **NEVARNOST:** Žar uporabljajte le s plinsko jeklenko, nikakor pa ga ne smete uporabljati s priključkom na zemeljski plin.

- Do prostora za plinsko jeklenko in plinske jeklenke mora ves čas biti zagotovljen nemoten dostop. Upoštevajte napotke v ločenih navodilih za montažo.
- Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest ob vijakih.
- Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNJENJA**.
- Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50 °C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor.
- Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.
- **NAPOTEK:** Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Iz varnostnih razlogov in razlogov za odgovornost vam priporočamo, da plinske žare, ki se prodajajo, na vsak način preverite in po potrebi prilagodite ali naročite prilagoditev regulatorja tlaka in plinske jeklenke.

5. ZAGON ŽARA

5.1 PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI

⚠ **OPOZORILO:** Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite zadostno privitost priključka. Za vašo varnost in da se izognete morebitnim požarom, plinske cevi nikoli ne privijajte zgolj ročno.



Upoštevajte tudi informacije v ločenih navodilih za sestavljanje vašega žara.

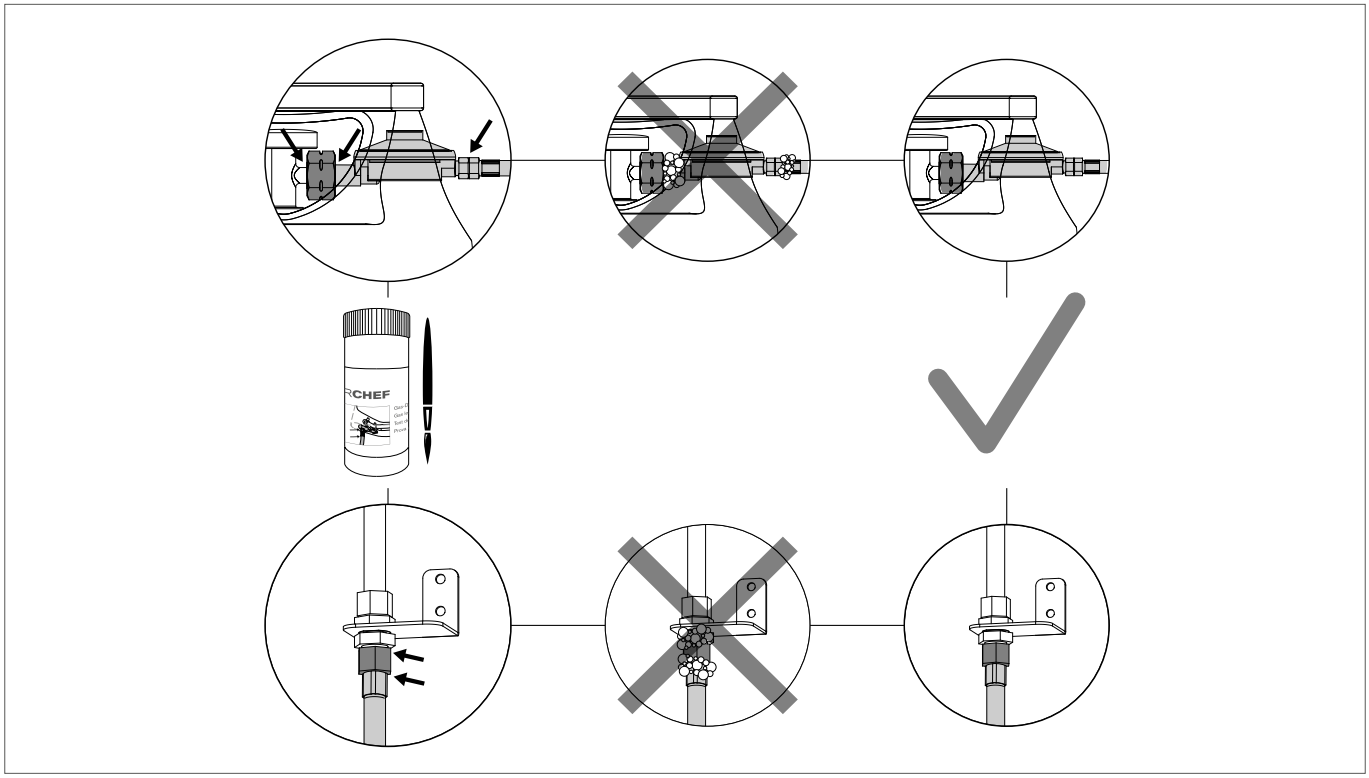
5.2 PREIZKUS TESNJENJA

⚠ **OPOZORILO:** Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

⚠ **OPOZORILO:** **PREIZKUS TESNJENJA** izvedite po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.

⚠ **OPOZORILO:** Žar se lahko uporablja šele, ko odpravite vsa mesta puščanja.

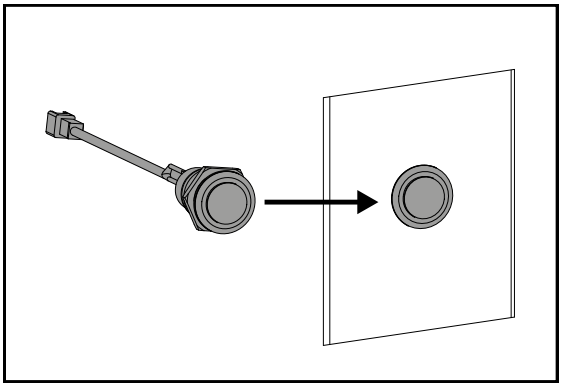
1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju ◯.
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/ priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.



6. RAZLAGA NADZORNE PLOŠČE

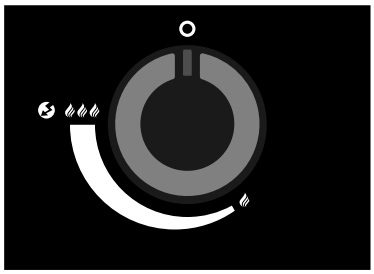
6.1 GLAVNO STIKALO

Glavno stikalo namestite v osnovno omarico v skladu z ločenimi navodili za montažo.
Gumb v položaju ON sveti zeleno



6.2 VRTLJIVI REGULATOR

Stopnje vročine in vžiganje



○ : Položaj izklopa

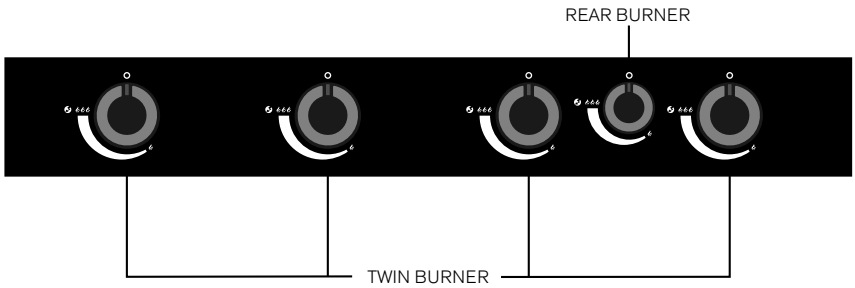
: nizka zmogljivost

: srednja zmogljivost

: visoka zmogljivost

: Vžiganje

: Netilo

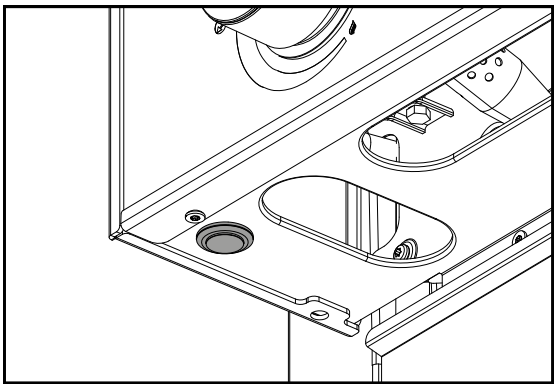




Vrtljivi regulator doseže na stopnji največjo zmogljivost, na stopnji pa najnižjo zmogljivost.

6.3 AMBIENTNA OSVETLITEV

Želeno barvo svetlobe lahko določite z gumbom na spodnji levi strani sprednje plošče. Za nekaj sekund pritisnite gumb, da prižgete luč, nato pa s klikom izberite želeno barvo. Na voljo v zeleni, modri, rdeči in beli barvi.



7. PRED PRVO UPORABO

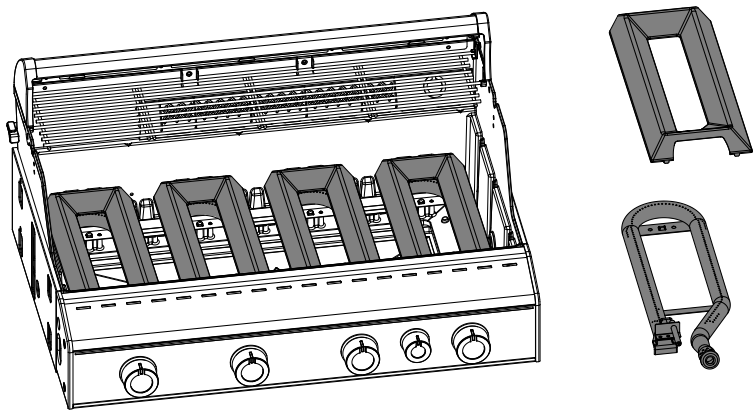
1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**.
   To naredite tudi, če vam je vaš žar prodajalec dobavil sestavljen.
3. Vsak gorilnik posamično prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji

⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne uporabljajte vseh gorilnikov hkrati. Uporaba kakršnihkoli gorilnikov pri polni obremenitvi lahko povzroči zaledenitev plinske jeklenke
in s tem poslabša delovanje.

8. POJASNILO K VGRADNEMU ŽARU HEAT X-415 H IN X-515 H

8.1 DVOJNI GORILNIK

Dvojni gorilniki iz nerjavnega jekla z večkratnim električnim vžigom zagotavljajo širši temperaturni razpon v primerjavi z običajnimi gorilniki. Plamenske strehe iz nerjavnega jekla zmanjšujejo možnosti vžigov maščobe in zagotavljajo enakomerno porazdelitev toplote.



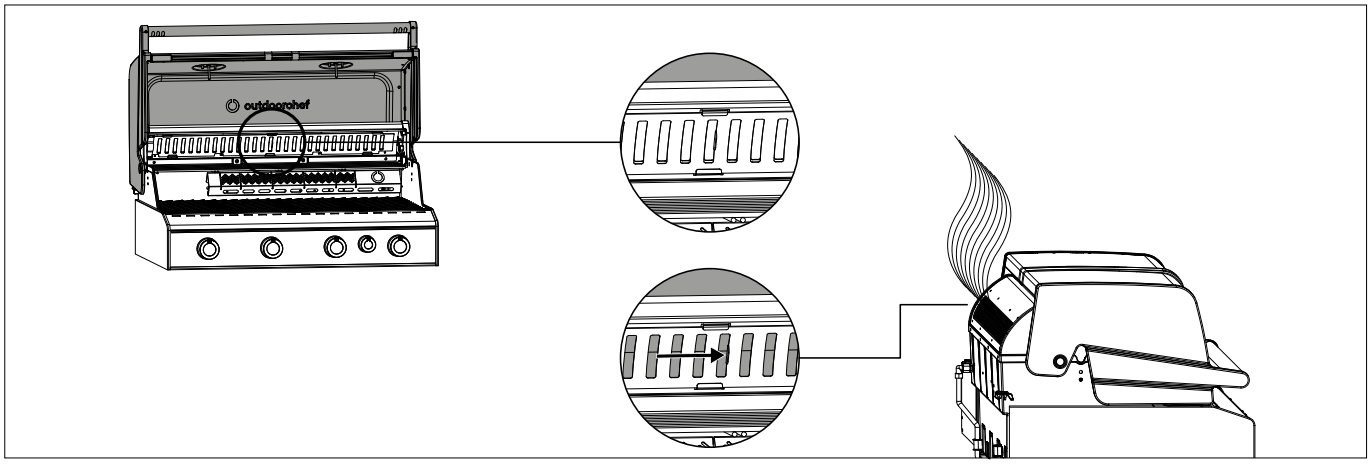
8.2. REGULATOR TOPLOTE

Z regulatorjem toplote lahko še natančneje nastavite temperaturo na rešetki žara in grelni rešetki.

Nizka stopnja pečenja
Če je regulator toplote odprt in gorilnik ustrezno nastavljen, lahko z izdelkom HEAT pečete tudi pri nizki stopnji.

Gretje
Z regulatorjem toplote prilagodite temperaturo grelne rešetke in s tem ustavite nadaljnjo peko hrane.

NAPOTEK: Regulator toplote zaščitite s pokrovom, da preprečite vdor vode v komoro za žar.



8.3 ZADNJI GORILNIKI

⚠ **NEVARNOST:** Zadnjo stran postaje obrnite proti negorljivi steni ali jo postavite vsaj 1,5 metra stran od gorljivih predmetov. Pri zadnjem gorilniku vedno obstaja nevarnost, da iz zadnjega dela žara uide plamen.

Toplotno sevanje od zadaj
Zadnji gorilnik se uporablja v kombinaciji z ražnjem (ni vključen).
Z obračanjem ražnja se hrana počasi zapeče z vseh strani in dobi okusno skorjico.

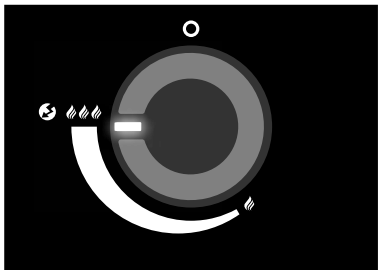
NASVET: Priporočamo uporabo ražnja in vrtljive košare OUTDOORCHEF HEAT.

9. UPRAVLJANJE VGRADNEGA ŽARA HEAT X-415 H IN X-515 H

9.1 NAVODILA ZA VŽIG

⚠ **OPOZORILO:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite pokrov žara.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na želenem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo .
   Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 8 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na .
   Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

9.2 PRED PEKO NA ŽARU

1. Žar segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10–15 minut na stopnji
2. Hrano za žar položite na rešetko žara in temperaturo brezstopenjsko nastavite po vaših željah med – .

9.3 PO PEKI NA ŽARU

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika v položaj .
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
   Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

9.4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE KOMORE ZA ŽAR

9.4.1 ČIŠČENJE

⚠ **OPOZORILO:** Pri čiščenju notranjosti žara okoli sistema gorilnikov morate paziti, da delov gorilnika ne poškodujete.

ČIŠČENJE ZUNANJE STRANI ŽARA

NAPOTEK: Za čiščenje površine žara nikoli ne uporabljajte čistila za steklo ali drugih čistil v razpršilkah, saj lahko poškodujejo površino.

Zunanjost žara in odlagalne površine očistite samo z običajnimi neagresivnimi čistilnimi sredstvi (npr. običajno dostopnim sredstvom za pomivanje posode). Pri uporabi posebnih čistil za žar (ni priporočljivo), priporočamo, da jih najprej preizkusite na nevidnem mestu.

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI ŽARA

NAPOTEK: Pri čiščenju z najlonsko ščetko za žar se prepričajte, da se je žar popolnoma ohladil.

Priporočen postopek čiščenja pri močnejši umazaniji:

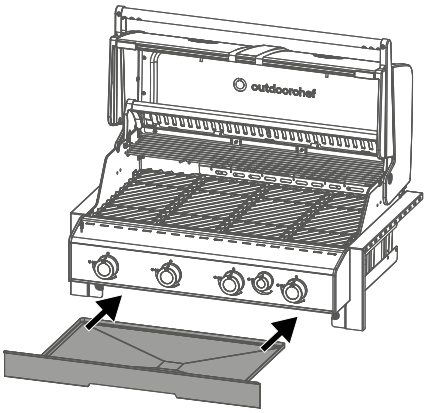
1. Žar segrevajte približno 10 minut s polno močjo, tako da se ostanek hrane (ostanki mesa, maščobe, sladkorja iz marinad itd.) zažge.
2. Po tem pustite, da se žar popolnoma ohladi, da se ostanek hrane zgosti/strdi (s tem je čiščenje veliko lažje in učinkovitejše).
3. Rešetko vedno očistite s krtačo za žar z najlonskimi ali medeninastimi ščetinami OUTDOORCHEF za optimalen rezultat (ne uporabljajte krtač z jeklenimi ščetinami).
4. Odstranite rešetko žara in očistite zgorevalno komoro. Po izbiri lahko uporabite najlonsko gobico in milnico, da odstranite vse razrahljane ostanke. Za temeljito čiščenje priporočamo čistilo za žar in generator hladnega dima OUTDOORCHEF.
5. Komponente iz nerjavnega jekla lahko očistite z običajnim čistilom za nerjavno jeklo ali s polirno gobo, ki je na voljo v trgovinah z gradbeno opremo.

NAPOTEK: Priporočamo redno čiščenje, da preprečite nastajanje usedlin in vžigov zaradi maščobe.

NASVET: Po peki na žaru postopate enako kot pred peko na žaru, če očistite rešetko po vsaki uporabi, vam je ni treba več čistiti pred naslednjo peko na žaru.

ČIŠČENJE POSODE ZA ZBIRANJE MAŠČOBE

⚠ **OPOZORILO:** Zanemarjanje čiščenja posode za zbiranje maščobe lahko povzroči vžig maščobe. Po vsaki uporabi preverite posode za zbiranje maščobe in odstranite vse ostanke maščobe.



9.4.2 VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara zagotavlja pravilno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki ali druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate tudi po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Da boste lahko v svojem žaru dlje uživali, ga, ko se povsem ohladi, zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOORCHEF.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

9.5 NEPOSREDNI IN POSREDNI NAČIN PEKE NA ŽARU Z IZDELKOM HEAT

V ČEM JE RAZLIKA?

NEPOSREDEN NAČIN PEKE NA ŽARU

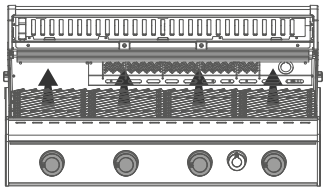
Kot že samo ime pove, leži pri neposrednem načinu peke na žaru hrana, ki jo želite speči, neposredno nad virom toplote.
Ta način je primeren za hitro pečeno hrano. Zahvaljujoč visoki temperaturi se na zrezku oblikujeta ali lepa skorja ali popoln vzorec žara.

POSREDEN NAČIN PEKE NA ŽARU

Pri posredni peki na žaru toplota kroži okoli hrane, ki jo želite speči. Zaprt pokrov žar spremeni v konvekcijsko peč.
Ta način peke na žaru je idealen za velike kose mesa, ki jih kuhamo pri nizkih temperaturah, ali nežno pripravljene ribe.
Način peke »low&slow« za jedi, kot so svinjina, rebra ali pleča, temelji na posrednem pečenju na žaru.

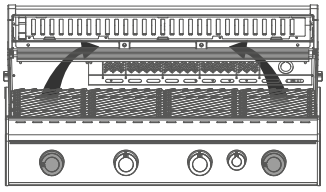
Pri sistemu žara HEAT lahko mimogrede preklopite z neposredne na posredno toploto.
Pri posredni peki na žaru, kuhanju in peki položite hrano, ki jo želite speči, na sredino rešetke in prižgite le oba zunanja gorilnika.

NEPOSREDNA VROČINA



Pri neposrednem pečenju na žaru in kuhanju:
Hrano položite nad prižgani gorilnik.

POSREDNA VROČINA



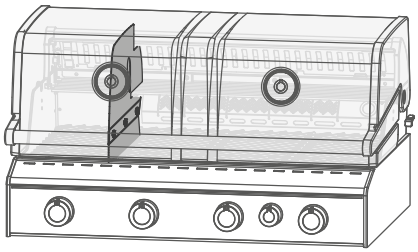
Pri posrednem pečenju na žaru, kuhanju in pečenju:
Hrano položite na sredino, pokrijte s pokrovom in prižgite samo oba zunanja gorilnika.

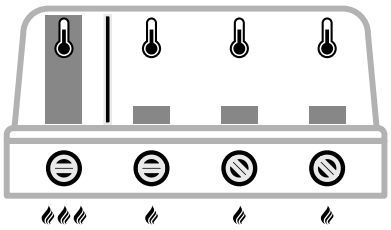
9.6 PEKA V DVEH KOMORAH ZA ŽAR

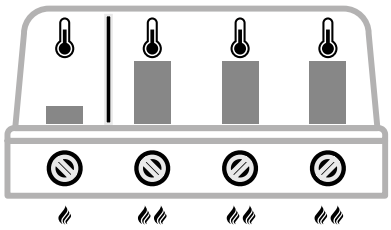
Izdelek HEAT vam poleg klasičnih načinov peke na žaru (glejte poglavje NEPOSREDNI IN POSREDNI NAČINI PEKE NA ŽARU) ponuja tudi edinstveno peko v dveh komorah za žar

Z razdelilnikom con OUTDOORCHEF HEAT (na voljo kot dodatna oprema) lahko razdelite izdelek HEAT na dve coni za peko na žaru. Ta delitev na območja odpira nove možnosti, bodisi, če hkrati pripravljate različne jedi ali preprečujete prenos okusa ali vonja z različnih žarov.

Z gorilniki lahko cone za peko na žaru neodvisno upravljate in nadzorujete. Dva termometra v pokrovu prikazujeta temperature con.



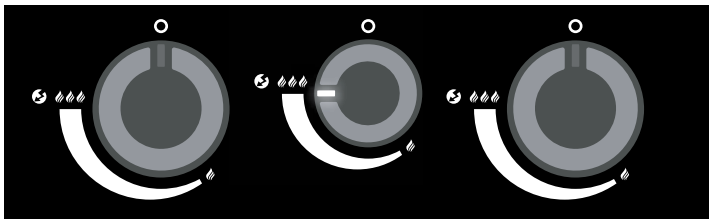




9.7 UPRAVLJANJE ZADNJEGA GORILNIKA

9.7.1 NAVODILA ZA VŽIG

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite pokrov žara.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na zadnjem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 8 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na .
   Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 3.
6. Če zadnjega gorilnika ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**)

NAPOTEK: Za popolne rezultate pečenja na žaru priporočamo uporabo ražnja OUTDOORCHEF HEAT. Ta je na voljo kot dodatna oprema pri prodajalcu.

⚠ **NEVARNOST:** Zadnjega gorilnika nikoli ne uporabljajte v kombinaciji z glavnimi gorilniki v območju zadnjega gorilnika.

⚠ **POZOR** Uporaba vseh gorilnikov pri polni obremenitvi lahko povzroči zaledenitev plinske jeklenke in s tem poslabša njeno delovanje.





9.7.2 PRED PEKO NA ŽARU

1. Odstranite grelno rešetko, saj jo bo toplota iz zadnjega gorilnika drugače poškodovala.
2. Zadnji gorilnik segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10–15 minut na stopnji
3. Hrano za žar položite na rešetko žara z ražnjem in temperaturo brezstopenjsko nastavite po vaših željah med – .

NASVET: Pod raženj in hrano postavite pladenj za zbiranje kapljajočih sokov in maščobe, da te ne bodo onesnažili žara. Kapljajoče sokove in maščobe lahko uporabite kot odlično osnovo za okusne omake.

9.7.3 PO PEKI NA ŽARU

1. Nastavite gumb za regulacijo plina zadnjega gorilnika v položaj .
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
   Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

9.8 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ZADNJEGA GORILNIKA

9.8.1 ČIŠČENJE

Priporočamo, da zadnji gorilnik očistite po vsakem pečenju na žaru. Očistite ga lahko z običajnim čistilom za nerjavno jeklo ali s polirno gobo, ki je na voljo v trgovinah z gradbeno opremo.

9.8.2 VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje zadnjega gorilnika zagotavlja pravilno delovanje.

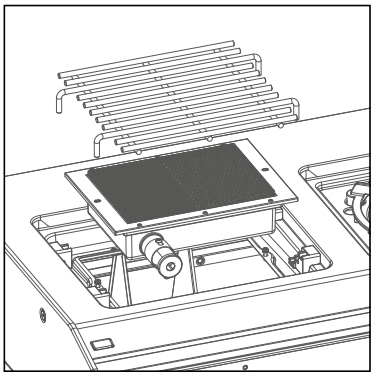
- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki ali druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate tudi po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina. Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.

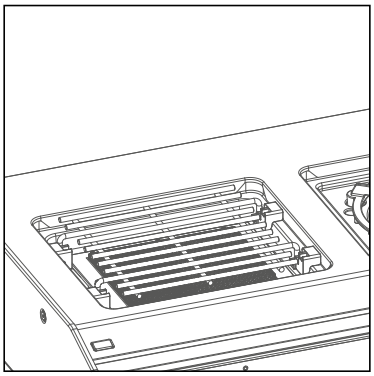
10. RAZLAGA IN UPRAVLJANJE VGRADNEGA ŽARA HEAT X-245 H

10.1. RAZLAGA CONE BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRARDEČI ŽAR

Kako deluje infrardeči gorilnik?
Plinski plamen, ki nastane pri vžigu cone BLAZING ZONE® se enakomerno porazdeli po keramični plošči in pri tem na površini, ki hrani na žaru oddaja intenzivno neposredno vročino do 900 stopinj Celzija, ustvari infrardeče sevanje. Tako lahko ustvarite bistveno višje temperature kot z običajnimi plinskimi gorilniki.





Visoka temperatura 600–900 °C

Visoko zmogljiv keramični gorilnik
Peka na žaru pri visoki temperaturi
Popolna skorja na mesu
Po višini nastavljiva rešetka, 3 nivoja
Kot nalašč za nemastne kose mesa

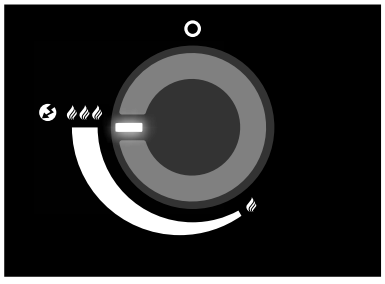
S površino BLAZING ZONE® lahko zrezke in podobno pripravimo z največjo toploto nad 900 °C, da dobimo popolno skorjo na vašem mesu.

10.2 ČIŠČENJE POVRŠINE BLAZING ZONE®

10.2.1 NAVODILA ZA VŽIG

⚠ **OPOZORILO:** Pokrov mora biti med delovanjem vedno odprt.

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite pokrov.
3. Odprite dovod plina na plinski jeklenki. Pritisnite gumb za regulacijo plina cone BLAZING ZONE® in ga zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



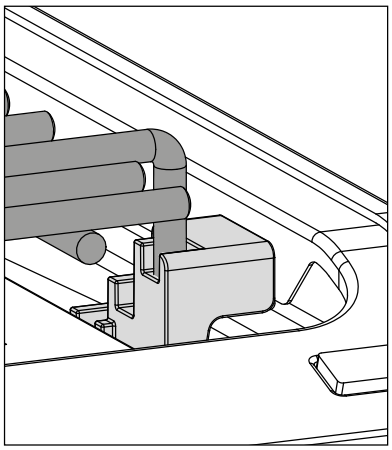
4. Če se plin ne vname v 8 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○.
   Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 3.
5. Če kuhalnika BLAZING ZONE® po 3 poskusih ne morete prižgati, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

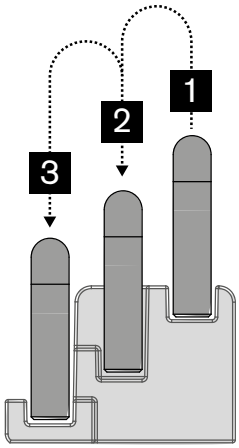
⚠ **POZOR** Uporaba vseh gorilnikov pri polni obremenitvi lahko povzroči zaledenitev plinske jeklenke in s tem poslabša njeno delovanje.

10.2.2 PRED PEKO NA ŽARU

⚠ **OPOZORILO:** Pri delu vedno uporabljajte na vročino odporne rokavice.
Preden se dotaknete kateregakoli dela, vedno počakajte, da se cona BLAZING ZONE® popolnoma ohladi.

1. Rešetko za žar premaknite v želeni položaj.
2. Cono BLAZING ZONE® segrevajte pribl. 10 minut, da doseže želeno stopnjo – .
3. Hrano za žar položite na rešetko žara in temperaturo nastavite po vaših željah med – .





10.2.3 PO PEKI NA ŽARU

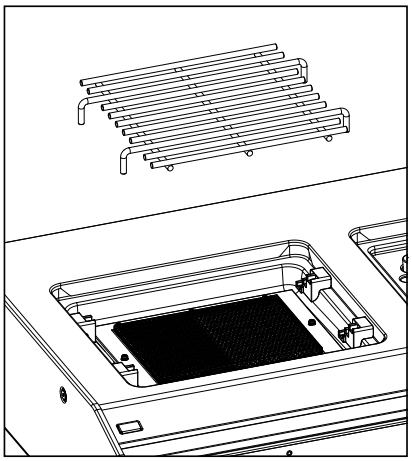
1. Nastavite gumb za regulacijo plina na BLAZING ZONE® na ○.
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
   Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
3. Počakajte, da se cona BLAZING ZONE® povsem ohladi, nato pa očistite rešetko.
4. Pokrov zaprite šele, ko se BLAZING ZONE® ohladi.
5. Žar in cono BLAZING ZONE v celoti pokrijte z ustreznim pokrovom.

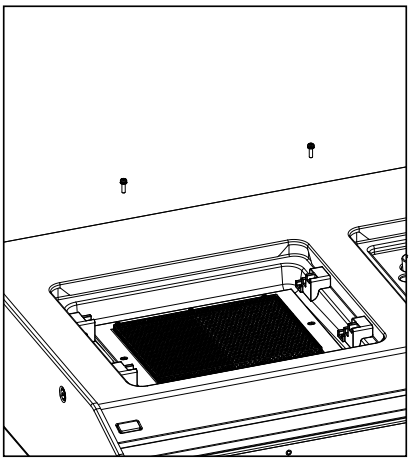
10.3 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE CONE BLAZING ZONE®

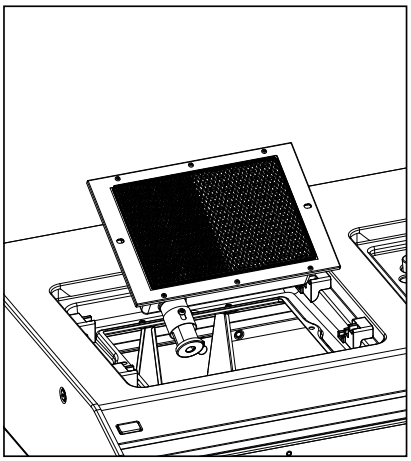
10.3.1 ČIŠČENJE

Priporočamo vam, da površino BLAZING ZONE® očistite po vsakih 3 pekah na žaru. V ta namen odstranite rešetko žara in ga preprosto operite v pomivalnem stroju. Notranji prostor obrišite s suho krpo in izpraznite posodico za zbiranje maščobe.

Poleg tega priporočamo, da 1x letno snamete gorilnik kompleta BLAZING ZONE® in očistite vse okoliške sestavne sklope ter odstranite pajčevine in ostanke peke z žara.







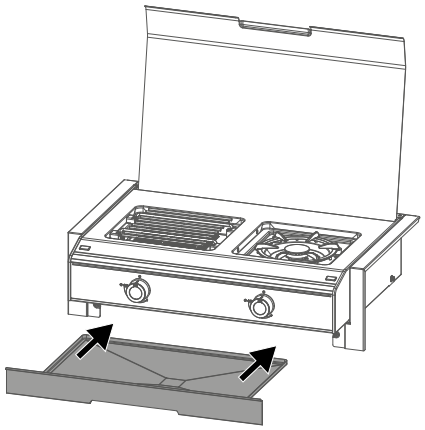
Potem, ko komplet BLAZING ZONE® snamete, opravite naslednje:

1. Preverite, če je gorilnik deformiran ali počen.
2. Cevi Venturi (kos cevi na gorilniku) lahko očistite/skrtačite s tanko krtačo za čiščenje steklenic.
3. Očistite notranjo stran nosilnega okvirja površine BLAZING ZONE®, pri čemer ne uporabljajte jedkih ali vnetljivih čistil.
4. Celotno enoto BLAZING ZONE® nato znova vstavite v stransko mizo, pri čemer upoštevajte ločena navodila za sestavo.

POMEMBNO: Če pri čiščenju uporabljate čistilno sredstvo, morate žar na koncu temeljito posušiti. Za pospešitev sušenja lahko BLAZING ZONE® vključite in ga nekaj minut pustite prižganega na najvišji stopnji.

ČIŠČENJE POSODE ZA ZBIRANJE MAŠČOBE

⚠ **OPOZORILO:** Zanemarjanje čiščenja posode za zbiranje maščobe lahko povzroči vžig maščobe.
Po vsaki uporabi preverite posode za zbiranje maščobe in odstranite vse ostanke maščobe.



10.3.2 VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje vašega gorilnika BLAZING ZONE® zagotavlja brezhibno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki ali druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate tudi po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Da boste lahko s svojim žarom in kompletom BLAZING ZONE® čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOORCHEF.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov

10.4. RAZLAGA KUHALNE CONE COOKING ZONE

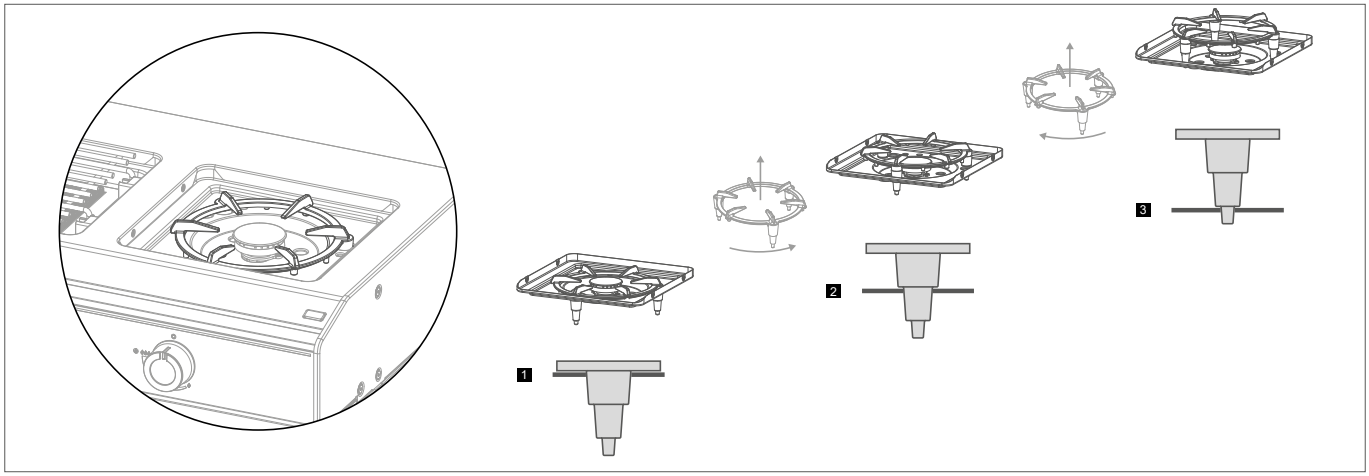
10.4.1 TRI OBMOČJA UPORABE

Popolnoma na novo razvita cona COOKING ZONE je, kot že ime pove, več kot običajni stranski kuhalnik – saj imate na voljo veliko širši temperaturni razpon. Medtem ko so običajni stranski kuhalniki večinoma zasnovani za srednje in višje temperature, lahko COOKING ZONE uporabimo tudi za pripravo obrokov, ki se pripravljajo z manj toplote (omake za testenine, juhe, enolončnice itd.).

To omogoča popolnoma nov razvoj gorilnika in možnost upravljanja stranskega kuhalnika na 3 različnih višinah.

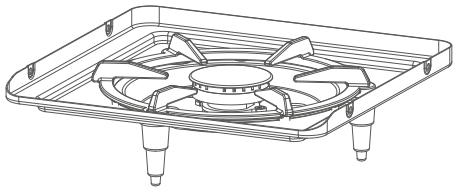
Zaradi konkavne oblike in masivnega nastavka iz litega železa lahko na COOKING ZONE tudi odlično delate z vokom za žar OUTDOORCHEF BBQ, ki se natančno prilega na nastavek (brez adapterja za vok)

Nastavitev višine litoželeznega nastavka



Zaščitni pokrovčki za litoželezni nastavek za kuhanje

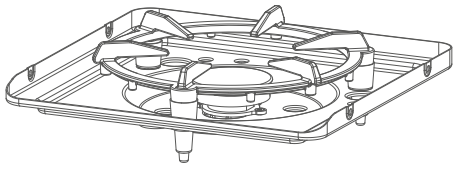
Poskrbite, da vedno uporabljate silikonske zaščitne pokrovčke, priložene litoželeznemu nastavku za kuhanje. Ti ščitijo luknje za nastavitev višine rešetke pred praskami.



Visoka vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna območja uporabe v zgornjem temperaturnem območju

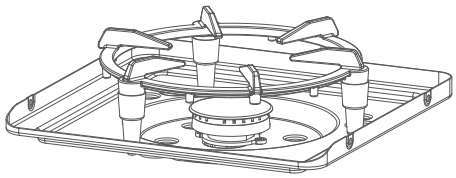
- Hitro pečenje mesa, rib in zelenjave



Srednja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v srednjem temperaturnem območju

- Pečenje/dušenje mesa, rib in zelenjave
- Pečenje škrobnate zelenjave, npr. pečenega krompirja, kaše itd.



Nižja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v spodnjem temperaturnem območju

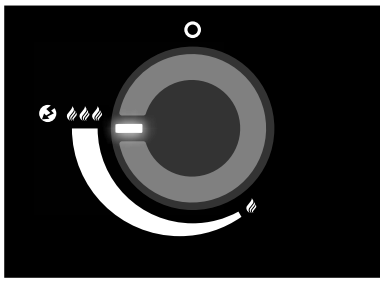
- Kuhanje omak, juh, enolončnic in riževih jedi

10.5 UPRAVLJANJE POVRŠINE COOKING ZONE

10.5.1 NAVODILA ZA VŽIG

⚠ **OPOZORILO:** Pokrov mora biti med delovanjem vedno odprt.

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite pokrov.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na gorilniku COOKING ZONE in ga obrnite v smeri proti urinemu kazalcu na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 8 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○.
   Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 3.
6. Če kuhalnika COOKING ZONE po 3 poskusih ne morete prižgati, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

⚠ **POZOR** Uporaba vseh gorilnikov pri polni obremenitvi lahko povzroči zaledenitev plinske jeklenke in s tem poslabša njeno delovanje.

10.5.2 PRED KUHANJEM

⚠ **OPOZORILO:** Pri delu vedno uporabljajte na vročino odporne rokavice. Vesno pustite, da se kuhalna conaCOOKING ZONE popolnoma ohladi

preden se dotaknete delov.

1. Litoželezni nastavek postavite v želeni položaj (3 višinske stopnje).
2. Ponev ali vok postavite na litoželezno površino in segrevajte na želeni ravni – 5 minut.
3. Pečenju namenjeno hrano položite na rešetko žara, temperaturo pa brezstopenjsko nastavite po svojih željah med –.

10.5.3 PO KUHANJU

1. Nastavite gumb za regulacijo plina gorilnika na ○.
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
   Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
3. Počakajte, da se cona COOKING ZONE povsem ohladi in šele nato očistite območje pod litoželeznim nastavkom.
4. Žar in cono COOKING ZONE v celoti pokrijte z ustreznim pokrovom

10.6 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE CONE COOKING ZONE

10.6.1 ČIŠČENJE

Priporočamo vam, da površino COOKING ZONE očistite po vsakih 3 pekah na žaru. V ta namen odstranite litoželezni nastavek in očistite površino pod njim.

10.6.2 VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje vašega površine COOKING ZONE zagotavlja brezhibno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki ali druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate tudi po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, vse kovinske dele (zlasti litoželezni nastavek za kuhanje) naoljite, preden jih dlje časa shranjujete.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Da boste lahko s svojo cono COOKING ZONE čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOORCHEF.

Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

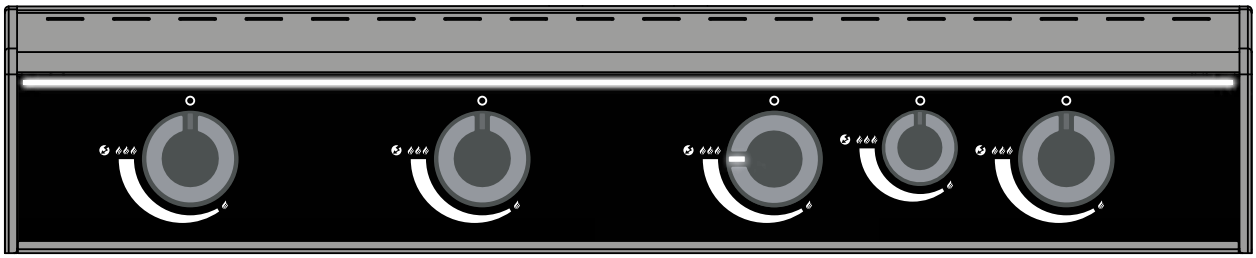
11. SAFETY LIGHT

⚠ **OPOZORILO:** Ne pozabite po peki na žaru vedno zapreti dovod plina na plinski jeklenki in zapreti plinsko pipo.

SAFETY LIGHT vrtljivega regulatorja vašega žara se aktivira, takoj ko gumb za regulacijo plina s položaja ◯ obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev v smeri in s tem odprete dovod plina.
Napajanje SAFETY LIGHT zagotavlja priložena mobilna baterija.

Prednost:
- SAFETY LIGHT vas opozarja, da je ventil še vedno odprt in, da priteka plin.

Upravljalna konzola HEAT – vrtljivi regulator s Safety Light



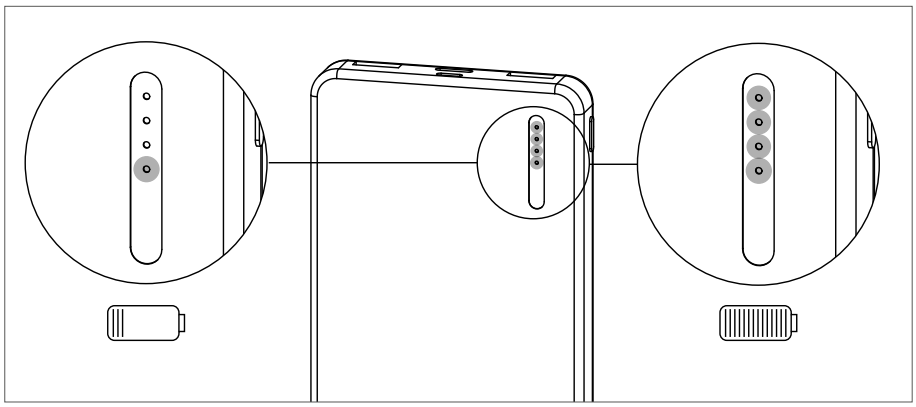
Čim zasukate gumb za uravnavanje plina, se skupaj z SAFETY LIGHT aktivira tudi osvetlitev na ukazni konzoli (zasvetijo logotip OUTDOORCHEF, naziv izdelka in ambientalna osvetlitev). Tudi to osvetlitev napaja mobilna baterija.

Osvetlitev ugasne približno 10 sekund po tem, ko so vsi gumbi za reguliranje plina v položaju ◯.

12. MOBILNA BATERIJA

Mobilna baterija napaja SAFETY LIGHT, električni vžig in vso LED osvetlitev izdelka HEAT.
Priporočamo, da jo po vsaki uporabi žara odstranite, popolnoma napolnite in shranite na suhem mestu.

Čas delovanja je pribl. 8 ur, čas polnjenja iz praznega do polnega stanja pa rpibl. 7 ur.
Trenutno stanje napolnjenosti je mogoče videti na zaslonu mobilne baterije.



NASVET: Priporočamo, da mobilno baterijo po vsaki uporabi odstranite in popolnoma napolnite.

NASVET: Če potrebujete še eno mobilno baterijo, jo lahko naročite na www.outdoorchef.com pod rezervnimi deli

NASVET: Namesto mobilne baterije lahko izdelek HEAT priključite neposredno na električno omrežje z napajalno enoto OUTDOORCHEF Transformer (na voljo kot dodatna oprema).

NAPOTEK: Na splošno priporočamo uporabo mobilne baterije OUTDOORCHEF.
Če pa želite uporabiti drugo, se prepričajte, da izhodna napetost ne presega 5 V/2,1 A.

13. OPOMBE O LITOŽELEZNIH REŠETKAH

VŽIGANJE

- Pred prvo uporabo očistite rešetke žara iz litega železa z vodo.
- Rešetke na tanko premažite z rafiniranim oljem za kuhanje.
- Rešetko zgorevajte pribl. 20–25 minut na stopnji .
- S peko se ustvari patina, ki litoželezne rešetke ščiti pred rjo.

UPORABA

Litoželezne rešetke segrevajte vsaj 5 minut na stopnji .
Med uporabo na žaru se rešetk dotikajte le z rokavicami za žar. Ko so vroče, rešetk žara ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

ČIŠČENJE

- Rešetke žara iz litega železa pustite, da se na žaru pri polni moči izžigajo približno 10 minut
- Nato jo pustite, da se ohladi
- Za čiščenje uporabite krtačo z medeninastimi (in ne jeklenimi) ščetinami, da zrahljate ostanke in umazanijo.
- V primeru trdovratne umazanije: Uporabite čistilno sredstvo OUTDOORCHEF za temeljito čiščenje.
- Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki topijo maščobe, ali kemičnih čistilnih sredstev.

NAPOTEK: Čistilna sredstva in velika količina vode poškodujejo zaščitno patino, zaradi česar lahko litoželezna rešetka zarjavi.

14. ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.

  ⚠ **POZOR:** To preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina.

- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.

Ni iskre:

- Prepričajte se, da je mobilna baterija pravilno vstavljena in popolnoma napolnjena.
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5–8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu kabel in elektroda priključena in dobro pritrjena.
- Ročni vžig je možen s paličnim vžigalnikom skozi odprtino na spodnji desni strani komore za žar

Brez moči ali zmanjšana moč:

- Preverite, ali gorilniki niso zamašeni z mrčesom ali pajki/pajčevino.

  Več informacij o čiščenju gorilnikov najdete tukaj:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT ne deluje:

- Preverite, ali je dovod plina na gumbih za regulacijo plina odprt. (Pri zaprtem ventilu plinske jeklenke).
- Prepričajte se, da je mobilna baterija pravilno vstavljena in napolnjena.

15. GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika / jamstvu glejte splošne pogoje (AGB) na strani https://www.outdoorchef.com/agb

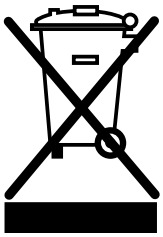
Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich – Švica | www.outdoorchef.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani www.outdoorchef.com
** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

16. REZERVNI DELI

Rezervne dele lahko dobite pri specializiranih prodajalcih.

17. ODSTRANJEVANJE ODPADKOV



Ta oznaka označuje, da tega izdelka in vgrajene mobilne baterije ni dovoljeno odlagati med gospodinjske odpadke nikjer v EU. Da bi se izognili morebitni okoljski škodi ali škodi za zdravje zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sistem za vračilo in prevzem ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta izdelek lahko reciklirate na okolju prijazen način.

Mobilno baterijo odstranite, preden napravo odnesete na odlagališče in jo zavržete v skladu z lokalnimi predpisi.

18. TEHNIČNE INFORMACIJE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Plin	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
Plinska moč	21,2 kW H_S
Poraba plina	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Plin	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
Plinska moč	25,4 kW H_S
Poraba plina	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Plin	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
Plinska moč	6,50 kW H_S
Poraba plina	455 g/h

GLAVNI GORILNIK

Moč	4,20 kW H_S
Poraba plina	294 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,86 mm/oznaka: BE

BLAZING ZONE®

Moč	3,60 kW H_S
Poraba plina	252 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,90 mm/oznaka: BM
Šobe (50 mbar)	0,78 mm/oznaka: BD

COOKING ZONE

Moč	2,90 kW H_S
Poraba plina	203 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Šobe (50 mbar)	0,74 mm/oznaka: AE

ZADNJI GORILNIK

Moč	4,40 kW H_S
Poraba plina	308 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,02 mm/oznaka: AN
Šobe (50 mbar)	0,90 mm/oznaka: BM

MOBILNA BATERIJA

Moč	10.000 mAh
Vhod	5 V/2,0 A
Izhod	5 V/2,1 A

Električni vžig

Mobilna baterija, ki je vključena v dobavo, zagotavlja delovanje električnega vžiga.

Napotek za prikaz temperature

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/– 10 %.

Spletna stran

Dodatne informacije, nasvete in trike, recepte in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOORCHEF najdete na www.outdoorchef.com

sr UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1. SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE VAŽAN 501

2. UPUTSTVO ZA UPOTREBU 501

2.1 Čuvanje uputstava za upotrebu

3. VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE 502

3.1 Instalacija i montaža
3.2 Rukovanje
3.3 Skladištenje i/ili nekorišćenje

4. BOCE ZA GAS 505

5. PUŠTANJE U RAD ROŠTILJA 506

5.1 Priključivanje creva za gas
5.2 Provera zaptivenosti

6. OBJAŠNJENJE KONTROLNE TABLE 508

6.1 Glavni prekidač
6.2 Okretno dugme
6.3 Ambijentalno osvetljenje

7. PRE PRVE UPOTREBE 509

8. OBJAŠNJENJE UGRADNOG ROŠTILJA HEAT X-415 H I X-515 H 510

8.1 Dvostruki gorionik
8,2. Regulator toplote
8.3 Zadnji gorionik

9. RUKOVANJE UGRADNIM ROŠTILJEM HEAT X-415 H I X-515 H 511

9.1 Uputstvo za paljenje
9.2 Pre roštiljanja
9.3 Nakon roštiljanja
9,4. Čišćenje i održavanje komore za roštilj
9.5 Direktan i indirektan način roštiljanja sa TOPLOTOM
9.6 Roštiljanje u dve komore za roštilj
9.7 Rad zadnjeg gorionika
9.8 Čišćenje i održavanje zadnjeg gorionika

10. OBJAŠNJENJE I KORIŠĆENJE UGRADNOG ROŠTILJA HEAT X-245 H 516

10,1. Objašnjenje Blazing Zone®
10.2 Rad Blazing Zone®
10.3 Čišćenje i održavanje Blazing Zone®
10,4. Objašnjenje za Cooking Zone
10.5 Rad cooking zone
10.6 Čišćenje i održavanje Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 521

12. PUNJIVA BATERIJA 522

13. NAPOMENE O REŠETKAMA OD LIVENOG GVOŽĐA 522

14. OTKLANJANJE KVAROVA 523

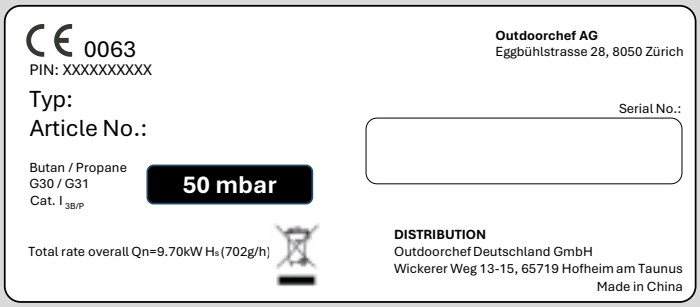
15. GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA 523

16. REZERVNI DELOVI 523

17. ODLAGANJE OTPADA 523

18. TEHNIČKE INFORMACIJE 524

1. SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE VAŽAN



VAŽNO:

Serijski broj vašeg roštilja, u zavisnosti od modela, nalazi se na nalepnici sa podacima koja se nalazi ili na okviru roštilja ili na donjoj ploči.

Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Zabeležite serijski broj vašeg roštilja u predviđeno polje „Serial No.“.

2. UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za vaš OUTDOORCHEF roštilj na gas.

2.1 ČUVANJE UPUTSTAVA ZA UPOTREBU

Napomena za potrošača: Potrošač mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci.

Sva uputstva za upotrebu dostupna su i na www.outdoorchef.com.

Napomena za instalatera: Ovo uputstvo za upotrebu mora ostati kod potrošača.

3. VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE

Pre puštanja u rad vašeg roštilja na gasOUTDOORCHEF pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.
Koristiti samo na otvorenom.

Napomene **OPASNOST, UPOZORENJE** i **OPREZ**koriste se u ovom uputstvu za upotrebu za isticanje važnih i kritičnih informacija o korišćenju.
Pročitajte i sledite ove napomene da biste osigurali bezbednost i izbegli oštećenje imovine i povrede.

⚠ **OPASNOST:** Saveti za opasne situacije, koje će dovesti do smrtnih slučajeva ili teških povreda, ukoliko oni nisu poštovani.
⚠ **UPOZORENJE:** Saveti za opasne situacije, koje mogu dovesti do smrtnih slučajeva ili teških povreda, ukoliko oni nisu poštovani.
⚠ **OPREZ:** Saveti za opasne situacije, koje mogu dovesti do lakih ili srednje teških povreda, ukoliko oni nisu poštovani.

⚠ OPASNOST	⚠ UPOZORENJE
Ako osetite miris gasa: ▪ Prekinite snabdevanje roštilja gasom. ▪ Ugasite sve otvorene plamenove. ▪ Otvorite poklopac. ▪ Ako i dalje osećate miris gasa, sklonite se od roštilja i odmah kontaktirajte vatrogasce.	▪ Nemojte u neposrednom okruženju vašeg roštilja skladištiti zapaljive tečnosti, materijale i/ili gasove (benzin, gas, visoko zapaljiv materijal itd.). ▪ Nikada ne skladištite nekorišćenu plinsku bocu blizu roštilja ili u zatvorenom prostoru.

3.1 INSTALACIJA I MONTAŽA

Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad.
Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mestu zaštićenom od vetra.

⚠ **OPASNOST:** Uverite sa da se ugradni roštilj ugrađuje u materijale koji su vatrootporni i otporni na toplotu i da se održava bezbedno rastojanje od zapaljivih predmeta od najmanje 1,5 m.

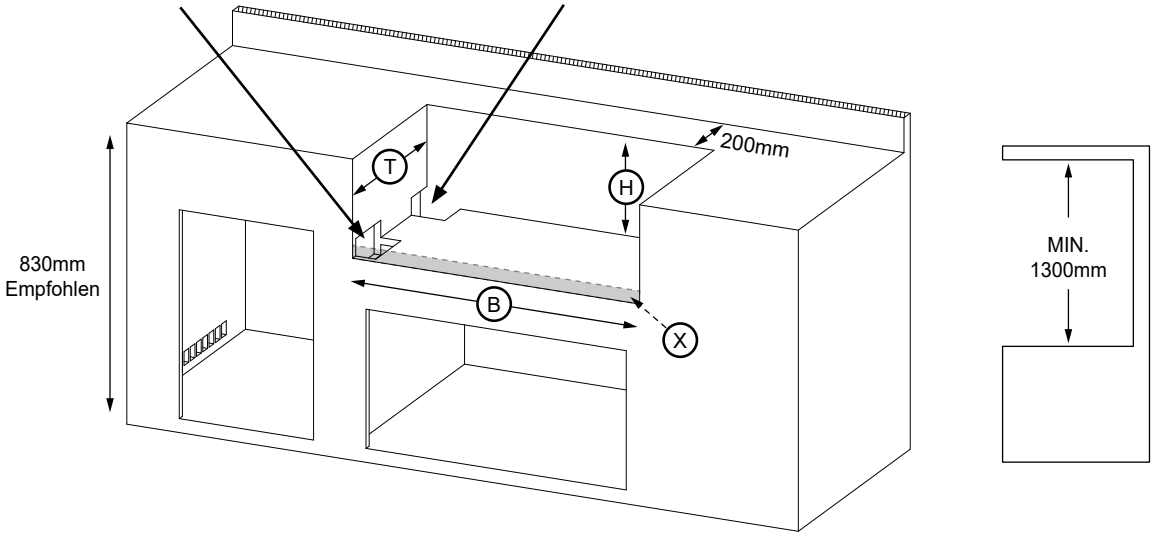
⚠ **OPASNOST:** Ovaj roštiljski uređaj nije pogodan za ugradnju na čamcima ili u kamp-prikolicama.

⚠ **OPASNOST:** Obavezno sledite uputstva za ugradnju u zasebnom uputstvu za montažu.

MODEL	Dimenzije isečka			
	Š	D	V	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

OOTVOR ZA ELEKTRONIKU

OTVOR ZA PRIKLJUČAK GASOVODA



⚠ **PAŽNJA:** Prilikom skladištenja boce za gas ispod ugradnog roštilja **preporučuje se visina ugradnje od najmanje 1100 mm**.

⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja. Crevo ne sme da se uvija.
Kod modela roštilja koji poseduju vođicu za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vođici.

⚠ **UPOZORENJE:** Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim nacionalnim propisima i EN standardima i BS standardom (regulator pritiska gasa BS EN 16129 / crevo za gas BS EN 16436 / regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).

⚠ **UPOZORENJE:** Ne vršite nikakve izmene na uređaju. Ukoliko posumnjate na kvar, obratite se stručnjaku.

⚠ **UPOZORENJE:** Pre puštanja u rad i nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa sledećim uputstvom **KONTROLA ZAPTIVENOSTI** u ovom uputstvu za upotrebu.

3.2 RUKOVANJE

Svaka osoba koja radi sa roštiljem mora da bude upoznata sa postupkom paljenja i da ga se pridržava. Deca ne smeju da rade sa roštiljem.
Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice.
Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini roštilja. Nikada ne ostavljajte roštilj ili bocu(e) sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.
Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za vaš OUTDOORCHEF roštilj na gas. Roštilj se sme koristiti samo na otvorenom i samo u vatrootpornim materijalima.

⚠ **OPASNOST:** Roštilj koristite samo na otvorenom. Nikada ne koristiti u unutarnjem prostoru kao npr. u garažama, zgradama, šatorima i drugim
zatvorenim područjima ili ispod zapaljivih konstrukcija.

⚠ **OPASNOST:** Nikada ne koristite roštilj pod nadstrešnicom.

⚠ **OPASNOST:** Roštilj se sme montirati samo u vatrootpornim materijalima. Održavajte bezbedno rastojanje od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta. Pogledajte zasebno uputstvo za montažu.

⚠ **OPASNOST:** Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na plinskoj boci.

⚠ **OPASNOST:** Nakon roštiljanja, + dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj ◯ i zatvorite dovod gasa na boci za gas.

⚠ **OPASNOST:** Prilikom zamene plinske boce vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju ◯ i da je dovod gasa na
boci za gas zatvoren. U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja.

⚠ **UPOZORENJE:** Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine.
Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN standardima
(regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).

⚠ **UPOZORENJE:** Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti. Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.

⚠ **UPOZORENJE:** Ako postoji sumnja da neki delovi ne zaptivaju, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj ◯ i zatvorite
dovod gasa na boci za gas. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikad ne ostavljajte roštilj bez nadzora tokom rada.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za dotok vazduha na dnu posude ili proreze za vazduh na poklopcu.
Otvori za ventilaciju prostora boce za gas ne smeju se ni u kom slučaju zatvarati ili pokrivati.

⚠ **UPOZORENJE:** Površine BLAZING- i COOKING ZONE nemojte da pokrivate za vreme rada, jer to može dovesti do akumuliranja toplote.

⚠ **UPOZORENJE:** Posude za kuvanje, tiganji ili ploče za roštilj ne smeju se postavljati na BLAZING ZONE®, samo na COOKING ZONE

⚠ **UPOZORENJE:** Na COOKING ZONE se ne smeju koristiti posude za kuvanje ili tiganji sa sledećim prečnicima <20cm >32cm.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne dovodite bateriju u kontakt sa plamenom i visokim temperaturama.

⚠ **UPOZORENJE:** Ne pomerajte uređaj tokom rada.

⚠ **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu biti veoma vrući. Udaljite dec.

⚠ **OPREZ:** Nosite zaštitne rukavice prilikom montaže roštilja. Komponente mogu imati oštre ivice.

⚠ **OPREZ:** Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme biti preko 150 cm.

⚠ **OPREZ:** Roštilj još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete
i da ne odlažete nikakve predmete na roštilj, jer postoji opasnost od požara.

⚠ **OPREZ:** Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.

⚠ **OPREZ:** Ukoliko se ne može postići puna snaga i postoji sumnja se da je dovod gasa začepljen,
obratite se prodavnici za gasnu opremu.

⚠ **OPREZ:** Nikada ne postavljajte vruće predmete kao što su rešetke za roštilj, tiganje za roštilj ili tiganje od livenog gvožđa na površine za odlaganje pored vašeg roštilja. To može oštetiti površinu.

⚠ **OPREZ:** Ne stavljajte zapaljive predmete u neposrednu blizinu komore za roštilj.

⚠ **OPREZ:** Toplota roštilja može znatno zagrejati susednu radnu ploču. Izbegavajte kontakt sa vrućom površinom.

3.3 SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠĆENJE

⚠ **OPASNOST:** Ne skladištite roštilj u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.

⚠ **OPASNOST:** Ako roštilj tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate skinuti bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.

⚠ **OPREZ:** Ukoliko se roštilj ne koristi, trebalo bi, nakon što se potpuno ohladi, da se poklopcem zaštiti od uticaja okoline. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

⚠ **OPREZ:** Da bi se izbeglo nakupljanje vlage, uklonite poklopac haube posle jake kiše i ostavite roštilj da se najpre osuši..

4. BOCE ZA GAS

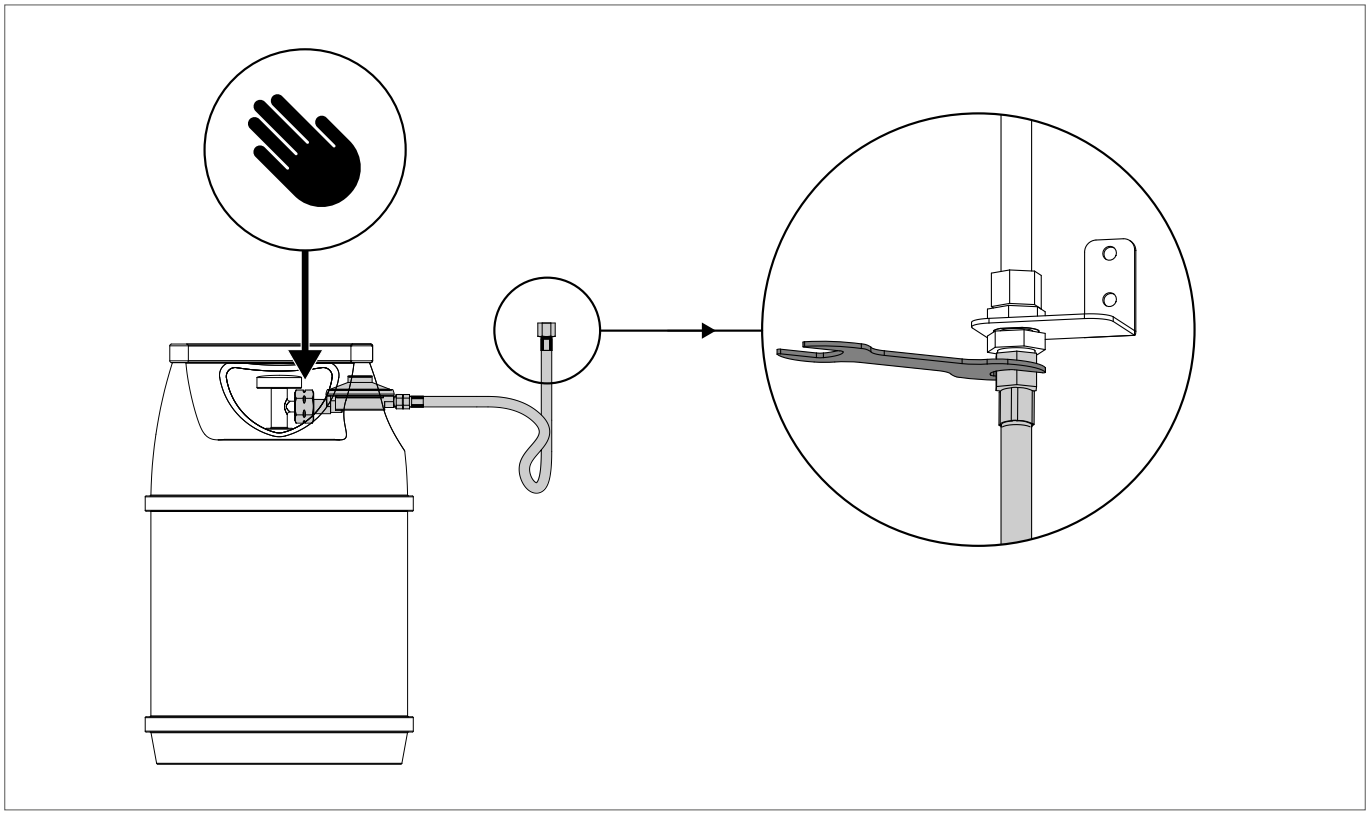
⚠ **OPASNOST:** Roštilj je pogodan samo za rad sa bocama za gas, ne sme se koristiti preko priključka za zemni gas.

- Jednostavan pristup prostoriji za boce za gas i boci za gas mora biti zagarantovan u svakom trenutku. Obratite pažnju na napomene u zasebnom uputstvu za montažu.
- Vodite računa o tome da nema priključaka koji ne zaptivaju.
- Pre svakog puštanja u rad i posle svake zamene plinske boce, izvršite **PROVERU ZAPTIVENOSTI**.
- Plinske boce ne smeju biti izložene temperaturi iznad 50 °C i nikada se ne smeju čuvati u zatvorenoj prostoriji ili podrumu.
- Pridržavajte se i sledite uputstva o bezbednosti koja su navedena na bocama za gas koje se koriste.
- **NAPOMENA:** Proverite da li su regulator pritiska i boca za gas dozvoljeni za propisan rad u vašoj zemlji. Koristite samo boce za gas koje su u skladu sa nacionalnim standardom. Zbog različitih sistema zaptivanja, u slučaju odstupanja sistema regulatora pritiska i boca za gas može se desiti da se ne može obezbediti zaptiveni navojni spoj. Takva nezaptivenost može da dovede do curenja gasa koji se može zapaliti otvorenim plamenom ili varnicom. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti, preporučujemo vam da uvek pregledate roštilj na gas koje se prodaju i, ako je potrebno, prilagodite ili date na prilagođavanje regulator pritiska i crevo za gas u skladu sa nacionalnim propisima.

5. PUŠTANJE U RAD ROŠTILJA

5.1 PRIKLJUČIVANJE CREVA ZA GAS

⚠ **UPOZORENJE:** Priključivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtnje da bi se osiguralo da je priključak dovoljno dobro učvršćen. Radi Vaše bezbednosti crevo za gas nikada ne sme biti rukom čvrsto stegnuto, da bi se izbegli mogući požari na roštilju.



U vezi sa tim pridržavajte se i informacija navedenih u posebnom uputstvu za montažu roštilja.

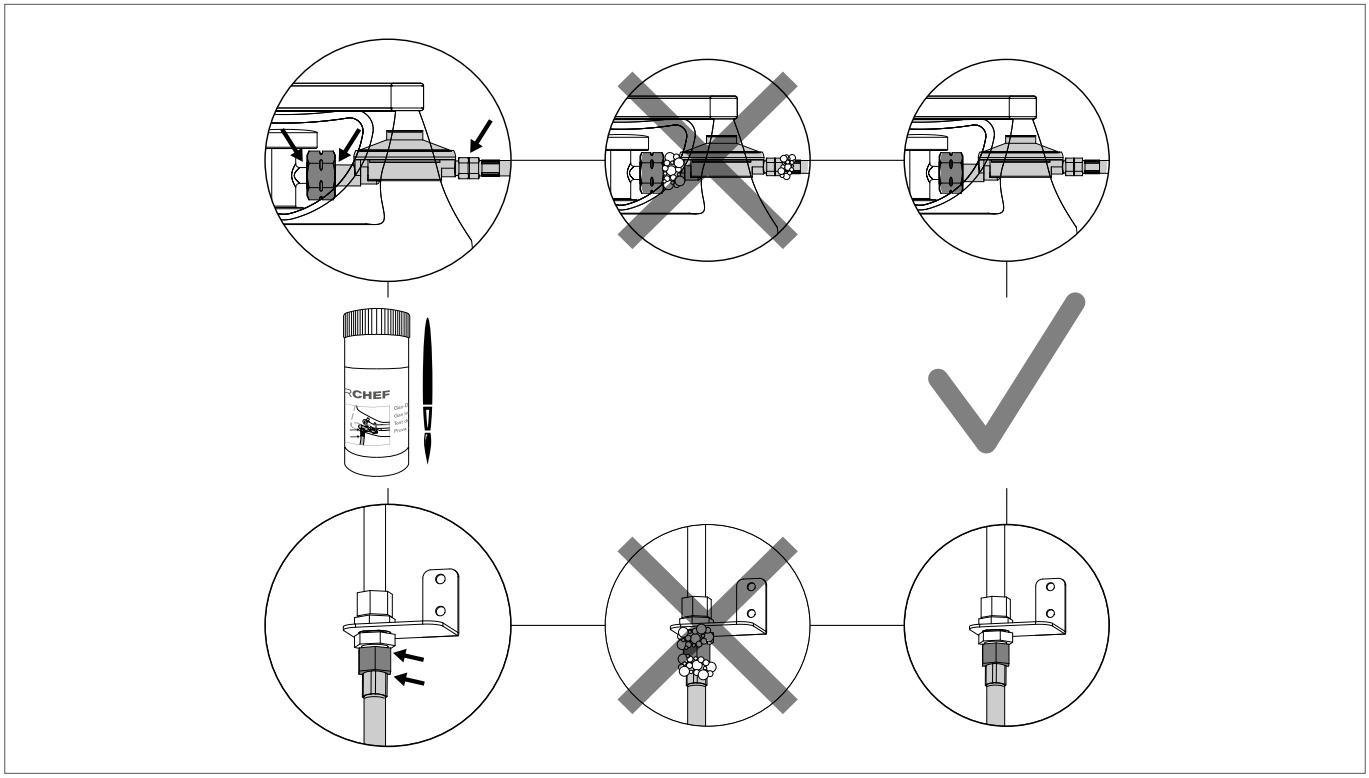
5.2 PROVERA ZAPTIVENOSTI

⚠ **UPOZORENJE:** Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

⚠ **UPOZORENJE:** Izvršite **PROVERU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja.

⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj sme da se koristi tek kada se uklone nedostaci sa svih mesta koja propuštaju.

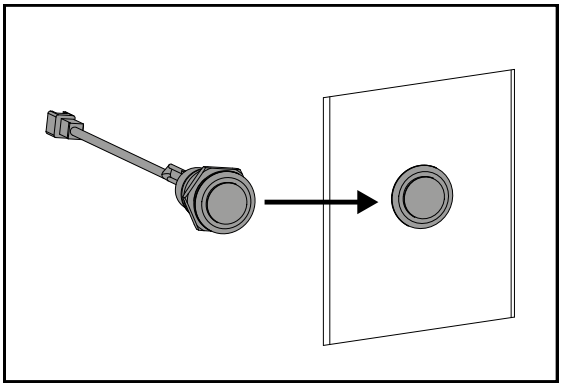
1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ○.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50 % tečnog sapuna i 50 % vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminišite mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.



6. OBJAŠNJENJE KONTROLNE TABLE

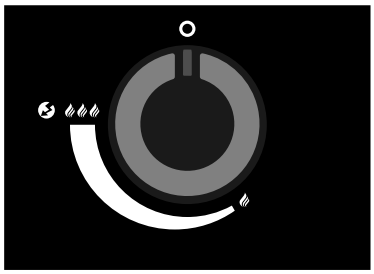
6.1 GLAVNI PREKIDAČ

Glavni prekidač se ugrađuje u donji ormar prema zasebnom uputstvu za montažu.
Dugme svetli zeleno u položaju ON



6.2 OKRETNO DUGME

Stepeni toplote i paljenje



○ : Položaj „isključeno“

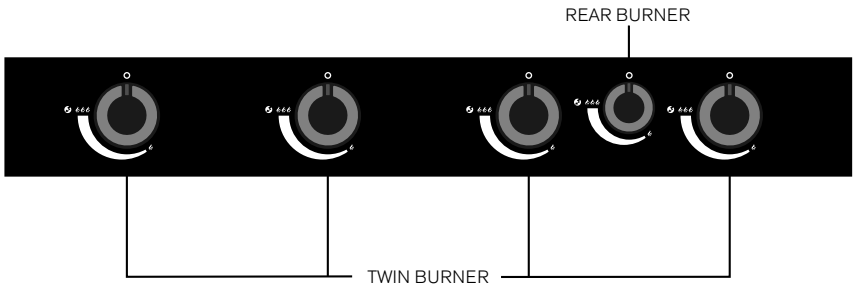
: mala snaga

: srednja snaga

: velika snaga

: Paljenje

: Upaljač

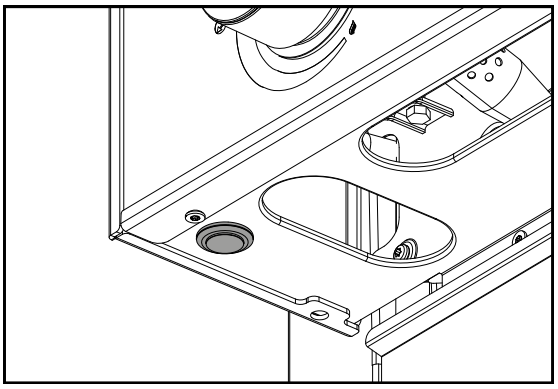




Kontrolno biranje broja postiže na stepenu najviši nivo snage i na najniži nivo snage.

6.3 AMBIJENTALNO OSVETLJENJE

Željena boja svetla može se definisati pomoću dugmeta na levoj donjoj strani prednjeg panela. Pritisnite dugme nekoliko sekundi da biste aktivirali svetlo, a zatim kliknite da biste izabrali željenu boju svetla. Dostupne su zelena, plava, crvena i bela boja.



7. PRE PRVE UPOTREBE

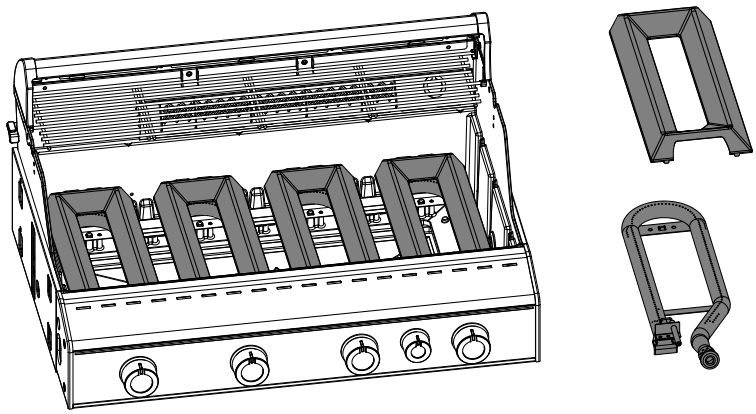
1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.
   Učinite to i onda kada je prodavac isporučio montirani roštilj.
3. Podesite svaki gorionik posebno u trajanju od oko 20–25 minuta.na nivo

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte nikada koristiti sve gorionike istovremeno. Korišćenje svih gorionika pod punim opterećenjem može dovesti do zaleđivanja boce za gas
i na taj način narušiti funkciju.

8. OBJAŠNJENJE UGRADNOG ROŠTILJA HEAT X-415 H I X-515 H

8.1 DVOSTRUKI GORIONIK

Dvostruki gorionici od nerđajućeg čelika sa električnim višestrukim paljenjem pružaju širi opseg primene temperature u poređenju sa konvencionalnim gorionicima. Plamenici od nerđajućeg čelika obezbeđuju smanjenje sagorevanja masti i ravnomernu raspodelu toplote.



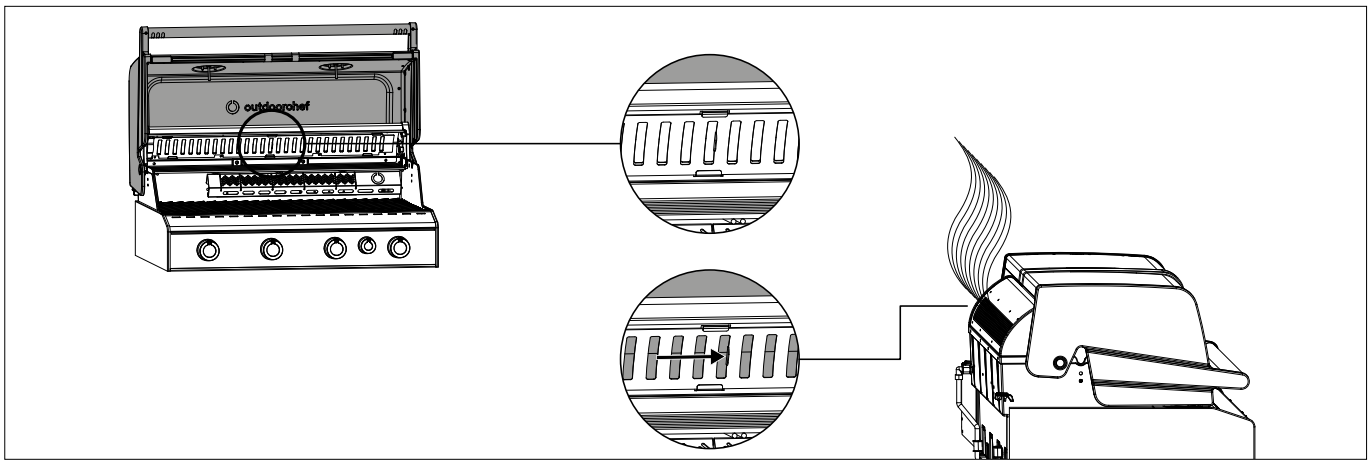
8,2. REGULATOR TOPLOTE

Pomoću regulatora toplote, temperatura na rešetki roštilja i rešetki za zagrevanje može se još preciznije podesiti.

Kuvanje na niskoj temperaturi
Sa otvorenim regulatorom toplote i odgovarajućim podešavanjem gorionika, kuvanje na niskoj temperaturi je takođe moguće sa vašim HEAT uređajem.

Održavanje toplote
Podesite temperaturu rešetke za zagrevanje regulatorom toplote i na taj način izbegavajte dalje kuvanje hrane na niskoj temperaturi.

NAPOMENA: Pomoću poklopca zaštitite regulator toplote od ulaska vode u komoru roštilja.



8.3 ZADNJI GORIONIK

⚠ **OPASNOST:** Uverite sa da Vaša ugradna stanica stoji ispred zida koji je vatrootporan i otporan na toplotu ili da se održava bezbedno rastojanje od zapaljivih predmeta od najmanje 1,5 m.
Kod zadnjeg gorionika uvek postoji rizik da plamen izađe iz rešetke naopako.

Toplotno zračenje od pozadi
Zadnji gorionik se koristi u kombinaciji sa ražnjićem (nije uključen).
Okretanjem ražnja hrana se polako peče sa svih strana i dobija ukusnu koricu.

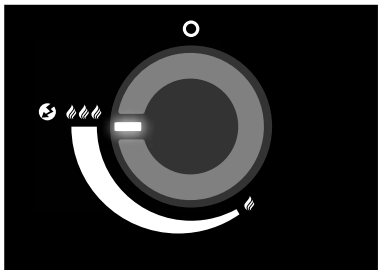
SAVET: Preporučujemo da koristite OUTDOORCHEF ražanj i TERMO ROTIRAJUĆU korpu.

9. RUKOVANJE UGRADNIM ROŠTILJEM HEAT X-415 H I X-515 H

9.1 UPUTSTVO ZA PALJENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI).**
2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa željenog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 8 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, pronađite uzroke (kao što je to opisano u odeljku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

9.2 PRE ROŠTILJANJA

1. Podesite nivo i zagrevajte roštilj sa zatvorenim poklopcem oko 10-15 minuta
2. Stavite namirnice za roštiljanje na rešetku roštilja i kontinualno podešavajte temperaturu po vašoj želji između – .

9.3 NAKON ROŠTILJANJA

1. Podesite dugme za regulaciju gasa svakog gorionika na poziciju ○.
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
   Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
3. Ostavite roštilj da se potpuno ohladi i očistite ga.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem

9,4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE KOMORE ZA ROŠTILJ

9.4.1 ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Prilikom čišćenja unutrašnjosti roštilja oko sistema gorionika, vodite računa o tome da ne oštetite delove gorionika.

<u>ČIŠĆENJE SPOLJNJEG DELA ROŠTILJA</u>

NAPOMENA: Za čišćenje površina roštilja nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakla ili druga sredstva za čišćenje u obliku spreja, jer mogu da agresivno deluju na te površine.

Spoljašnje površine roštilja i površine za odlaganje čistite samo uobičajenim, neagresivnim sredstvom za čišćenje (npr. uobičajenim deterdžentom). U slučaju korišćenja specijalnih sredstava za čišćenje roštilja (ne preporučuju se), preporučujemo da prvo napravite test na neupadljivom mestu.

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNJOSTI ROŠTILJA

NAPOMENA: Prilikom čišćenja najlonskom četkom za roštilj uvek treba voditi računa o tome da roštilj bude potpuno ohlađen.

Preporučeni postupak čišćenja u slučaju veće zaprljanosti:

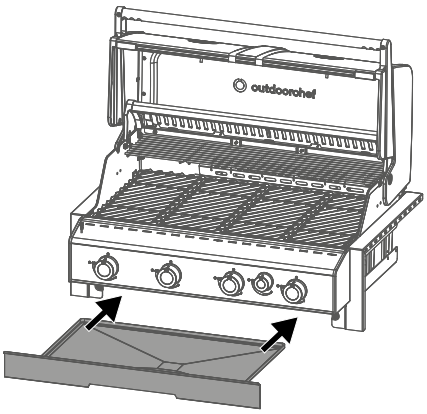
1. Zagrejte roštilj oko 10 minuta na punoj snazi, tako da ostaci hrane (ostaci mesa, masti, šećer iz marinada itd.) sagore.
2. Zatim pustite da se roštilj potpuno ohladi, tako da se ostaci hrane učvrste/stvrdnu (čišćenje tako postaje mnogo lakše i efikasnije).
3. Rešetku čistite pomoću OUTDOORCHEF najlonske ili mesingane četke za roštilj da biste postigli optimalne rezultate (ne koristiti četke sa čeličnim čekinjama).
4. Uklonite rešetku za roštilj i očistite komoru za sagorevanje. Po želji, za uklanjanje manjih ostataka možete koristiti najlonski kuhinjski sunđer i rastvor sapunice. Za temeljno čišćenje preporučujemo OUTDOORCHEF roštilj i sredstvo za čišćenje generatora hladnog dima.
5. Komponente od nerđajućeg čelika mogu se očistiti komercijalnim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika ili sunđerom za poliranje dostupnim u prodavnicama građevinskog materijala.

NAPOMENA: Preporučujemo redovno čišćenje kako bi se izbeglo stvaranje stvrdnutih naslaga i plamen upaljene masnoće.

SAVET: Nakon roštiljanja je pre roštiljanja; ako čistite rešetku roštilja nakon svake upotrebe, više ne morate da je čistite pre sledećeg roštiljanja.

ČIŠĆENJE POSUDA ZA SAKUPLJANJE MASTI

⚠ **UPOZORENJE:** Zanemarivanje čišćenja posuda za sakupljanje masti može dovesti do požara masti. Nakon svake upotrebe, proverite posude za sakupljanje masti i uklonite sve ostatke masti.



9.4.2 ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg roštilja garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci ili drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas mora se odmah zameniti, kao što je u poglavlju **BEZBEDNOSNE NAPOMENE** opisano.
- Da biste što je moguće duže uživali u vašem roštilju kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem za zaštitu od uticaja okoline.
- Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

9.5 DIREKTAN I INDIREKTAN NAČIN ROŠTILJANJA SA TOPLOTOM

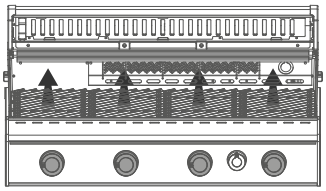
U ČEMU JE RAZLIKA?

METOD DIREKTNOG ROŠTILJANJA
Kao što ime sugeriše, sa metodom direktnog pečenja na žaru, hrana koju treba peći na žaru je direktno iznad izvora toplote.
Ova metoda je pogodna za kratko pečenje. Zahvaljujući visokoj temperaturi, na bifteku se formira lepa korica ili savršena šara roštilja.

INDIREKTNA METODA PEČENJA NA ŽARU
Tokom indirektnog roštiljanja, toplota cirkuliše oko hrane koju treba roštiljati. Zatvoreni poklopac pretvara roštilj u konvekcionu rernu.
Ova metoda roštiljanja je idealna za velike komade mesa kuvanog na niskim temperaturama ili blago pripremljenu ribu.
Metoda "low&slow" pečenja na žaru za jela kao što su čupana svinjetina, poderotine ili prsa zasniva se na indirektnom pečenju na žaru.

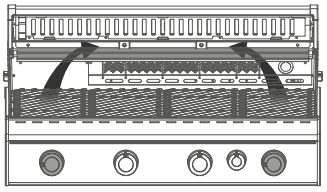
Sa sistemom roštilja na HEAT možete se prebaciti sa direktne na indirektnu toplotu za kratko vreme.
Za indirektno pečenje, kuvanje i pečenje, stavite hranu u sredinu rešetke i zapalite samo dva spoljna gorionika.

DIREKTNA TOPLOTA



Za direktno roštiljanje i kuvanje:
Namirnice za roštiljanje postaviti preko upaljenih gorionika.

INDIREKTNA TOPLOTA



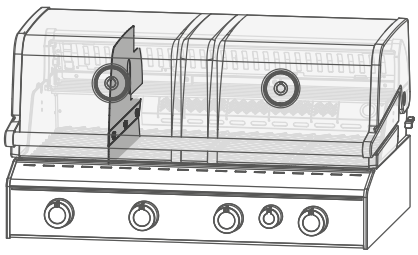
Za indirektno roštiljanje, kuvanje i pečenje:
Namirnice za roštiljanje položiti na sredinu, zatvoriti poklopac i upaliti samo oba bočna gorionika.

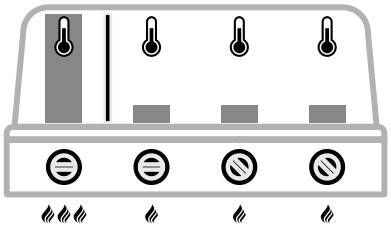
9.6 ROŠTILJANJE U DVE KOMORE ZA ROŠTILJ

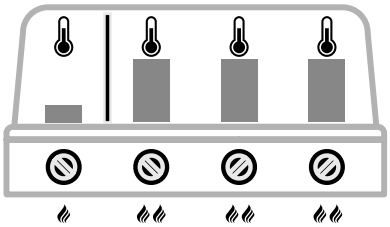
Pored klasičnih metoda pečenja na žaru (pogledajte poglavlje DIREKTNA I INDIREKTNA METODA ROŠTILJANJA), HEAT takođe nudi jedinstveno pečenje na žaru u dve komore za pečenje na žaru

Uz pomoć OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (dostupno kao dodatak), vaš uređaj HEAT se može podeliti na dve zone roštilja. Ovo razdvajanje zona otvara nove mogućnosti, bilo da se radi o pripremi različitih jela istovremeno ili sprečavanju prenosa ukusa i mirisa sa različitih delova roštilja.

Zonama roštilja može se upravljati i upravljati nezavisno preko pojedinačnih gorionika. Dva termometra u poklopcu prikazuju odgovarajuće temperature zone.



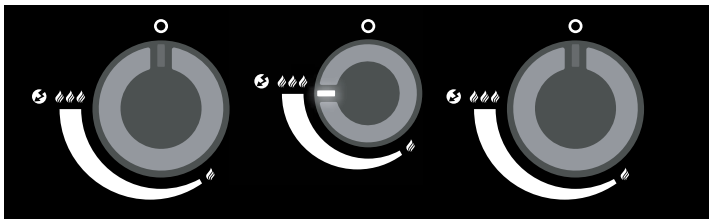




9.7 RAD ZADNJEG GORIONIKA

9.7.1 UPUTSTVO ZA PALJENJE

1. Uverite se, da su svi priključci između creva za gas, regulatora pritiska za gas i boce za gas dobro zategnuti (Postupajte shodno uputstvima iz Poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 8 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ◯.
   Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 3.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, pronađite uzroke (kao što je to opisano u odeljku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

NAPOMENA: Za savršen rezultat pečenja na roštilju, preporučujemo da koristite OUTDOORCHEF ražanj HEAT. On je dostupan kao dodatna oprema kod vašeg prodavca.

⚠ **OPASNOST:** Nikada ne koristite zadnji gorionik u kombinaciji sa glavnim gorionicima u području zadnjeg gorionika.

⚠ **OPREZ** Korišćenje svih gorionika pod punim opterećenjem može dovesti do zaleđivanja boce za gas i na taj način negativno uticati na funkciju.





9.7.2 PRE ROŠTILJANJA

1. Uklonite rešetku za zagrevanje, toplota iz zadnjeg gorionika će oštetiti rešetku za zagrevanje.
2. Zagrevajte zadnji gorionik sa zatvorenim poklopcem oko 10-15 minuta na stepen
3. Stavite namirnice sa ražnjićem i kontinualno podešavajte temperaturu po vašoj želji između – .

SAVET: Ako stavite posudu ispod ražnja i hrane sa roštilja, onda će se sakupiti svi sokovi i masti od pečenja koji kaplju i neće nepotrebno zaprljati vaš roštilj. Pored toga, sokovi od pečenja i masti koji kaplju idealni su kao osnova za ukusne sosove.

9.7.3 NAKON ROŠTILJANJA

1. Podesite dugme za regulisanje gasa gorionika na poziciju ◯.
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
   Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
3. Ostavite roštilj da se potpuno ohladi i očistite ga.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem

9.8 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ZADNJEG GORIONIKA

9.8.1 ČIŠĆENJE

Preporučujemo da očistite zadnji gorionik nakon svakog roštilja. Očistite ga komercijalnim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika ili sunđerom za poliranje dostupnim u gvožđarama.

9.8.2 ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg gorionika garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

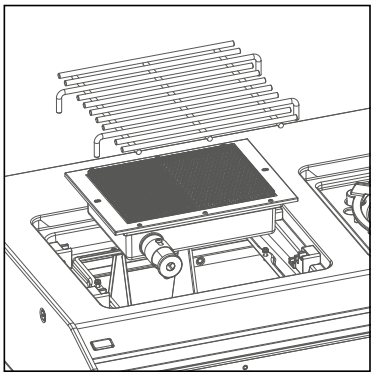
- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci ili drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. Ako imate bilo kakvih nedoumica, obratite se svom dobavljaču gasa ili prodajnom mestu. Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom tokom sezone roštilja, trebalo bi da proverite da li na crevu za gas ima pukotina, pregiba i drugih oštećenja. Oštećeno crevo za gas mora se odmah zameniti, kao što je u poglavlju **BEZBEDNOSNE NAPOMENE** opisano.

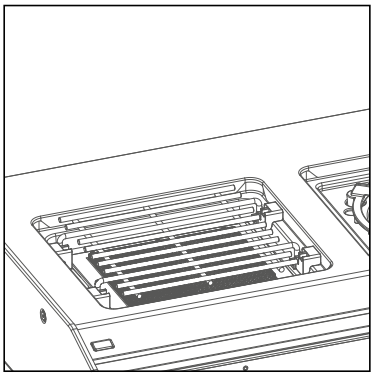
10. OBJAŠNJENJE I KORIŠĆENJE UGRADNOG ROŠTILJA HEAT X-245 H

10,1. OBJAŠNJENJE BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRACRVENI ROŠTILJ

Kako funkcioniše infracrveni gorionik?
Pri paljenju BLAZING ZONE® nastali gasni plamen se ravnomerno raspoređuje u keramičkoj ploči i pri tom na gornjoj ploči generiše infracrveno zračenje, koje hrani koja se roštilja predaje intenzivnu direktnu toplotu do 900 stepeni Celzijusa. Na taj način se mogu postići mnogo više temperature nego sa klasičnim gorionicima za gas.





Visoka temperatura 600 - 900°C

High-Performance keramički gorionik
Roštiljanje na visokoj temperaturi
Savršena korica na mesu
Podešavanje visine rešetke, 3 nivoa
Savršeno za nemasne odreske

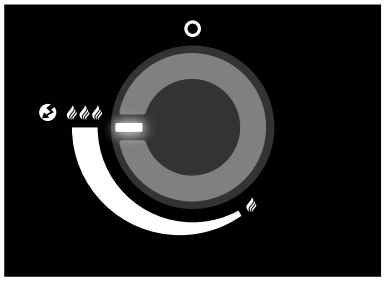
Sa BLAZING ZONE® se odresci i slično mogu pripremiti sa maksimalnom toplotom od preko 900 °C, za meso sa savršenom koricom.

10.2 RAD BLAZING ZONE®

10.2.1 UPUTSTVO ZA PALJENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Poklopac mora uvek biti otvoren tokom rada.

1. Uverite se, da su svi priključci između creva za gas, regulatora pritiska za gas i boce za gas dobro zategnuti (Postupajte shodno uputstvima iz Poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas. Pritisnite dugme za regulisanje gasa BLAZING ZONE® i okrenite ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu na stepen . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



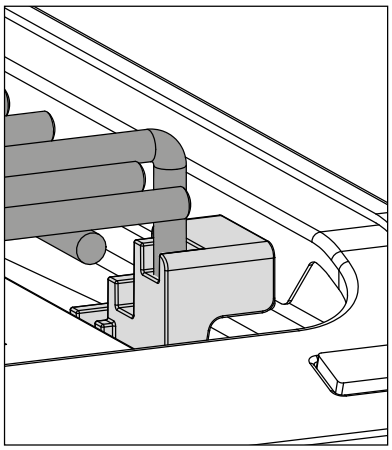
4. Ako gas ne počne da gori u roku od 8 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○.
   Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 3.
5. Ako nije moguće, da se gorionik BLAZING ZONE® posle 3 pokušaja pokrene, istražite uzroke (kao što je u Odeljku **OTKLANJANJE GREŠAKA** opisano).

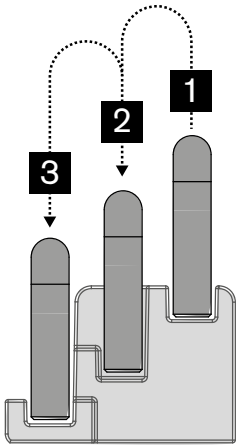
⚠ **OPREZ** Korišćenje svih gorionika pod punim opterećenjem može dovesti do zaleđivanja boce za gas i na taj način negativno uticati na funkciju.

10.2.2 PRE ROŠTILJANJA

⚠ **UPOZORENJE:** Uvek radite samo sa rukavicama otpornim na toplotu.
Ostavite BLAZING ZONE® uvek da se najpre potpuno ohladi, pre nego što dodirnete delove.

1. Pomerite rešetku u željeni položaj.
2. Prethodno zagrejte BLAZING ZONE® oko 10 minuta na željenom stepenu – .
3. Stavite hranu za roštiljanje na rešetku za roštilj i podesite temperaturu prema Vašim željama između – .





10.2.3 NAKON ROŠTILJANJA

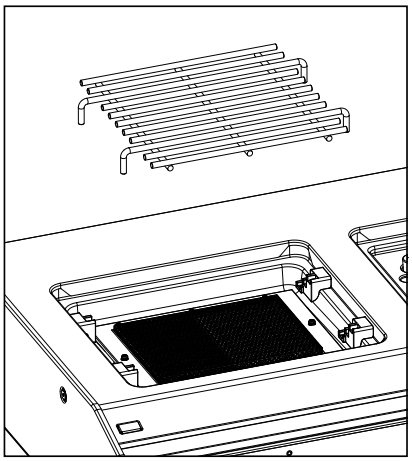
1. Podesite dugme za upravljanje gasom BLAZING ZONE® na .
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
   Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
3. Ostavite BLAZING ZONE® da se potpuno ohladi a zatim očistite rešetku roštilja.
4. Poklopac zatvorite tek kada se BLAZING ZONE® ohladi.
5. Prekrijte roštilj i kompletnu BLAZING ZONE sa odgovarajućim poklopcem.

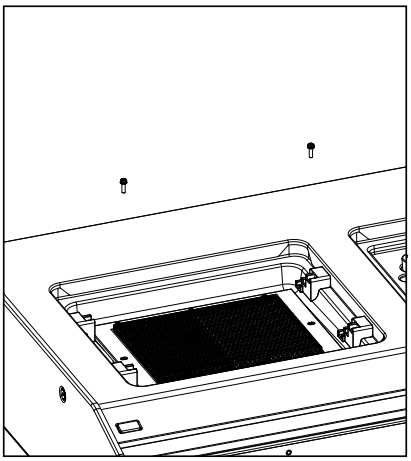
10.3 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE BLAZING ZONE®

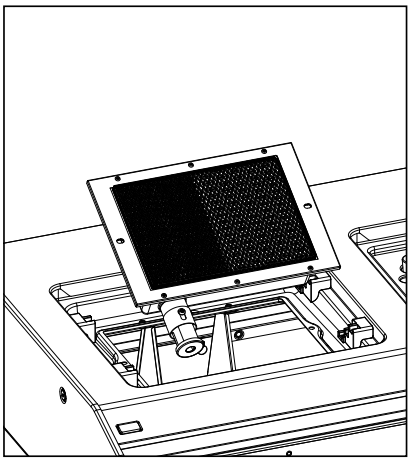
10.3.1 ČIŠĆENJE

Preporučujemo vam da BLAZING ZONE® očistite nakon 3 ciklusa roštiljanja, kada treba da skinete rešetku roštilja i Heat Diffuser i da ih jednostavno operete u mašini za pranje posuđa. Obrišite unutrašnjost suvom krpom i ispraznite posudu za sakupljanje masti.

Mi Vam takođe preporučujemo da 1x godišnje uklonite gorionik BLAZING ZONE® i očistite sve okolne komponente i oslobodite od paučine i ostataka roštilja.







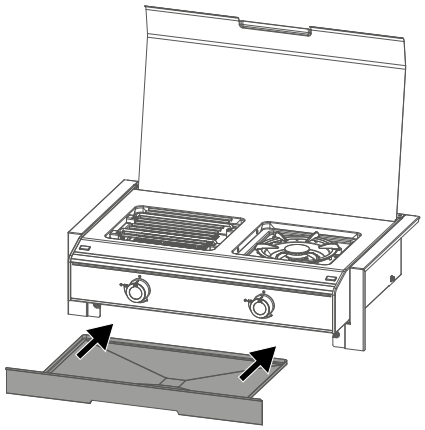
Nakon uklanjanja BLAZING ZONE® postupite na sledeći način:

1. Proverite da li na gorioniku ima deformacija ili naprslina.
2. Venturi cevčice (komad cevi na gorioniku) mogu da se očiste/iščetkaju pomoću tanke četkice za čišćenje površina.
3. Očistite unutrašnjost okvira za nošenje BLAZING ZONE®, pritom nemojte koristiti oštra ili zapaljiva sredstva za čišćenje.
4. Zatim ponovo vratite ceo BLAZING ZONE® u bočni sto, prateći posebna uputstva za sastavljanje.

VAŽNO: Ako upotrebljavate sredstvo za čišćenje, posle čišćenja morate ostaviti roštilj da se dobro osuši. Da biste ubrzali postupak sušenja, možete da uključite BLAZING ZONE® i da na najvišem stepenu gori nekoliko minuta.

ČIŠĆENJE POSUDA ZA SAKUPLJANJE MASTI

⚠ **UPOZORENJE:** Zanemarivanje čišćenja posuda za sakupljanje masti može dovesti do požara masti.
Nakon svake upotrebe, proverite posude za sakupljanje masti i uklonite sve ostatke masti.



10.3.2 ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg BLAZING ZONE® garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci ili drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas mora se odmah zameniti, kao što je u poglavlju **BEZBEDNOSNE NAPOMENE** opisano.
- Da biste što duže mogli da uživate u Vašem roštilju i BLAZING ZONE® , zaštitite Vaš roštilj, pošto se on potpuno ohladio, sa odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem haube od uticaja okoline.
- Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopce možete kupiti kod prodavca roštilja

10,4. OBJAŠNJENJE ZA COOKING ZONE

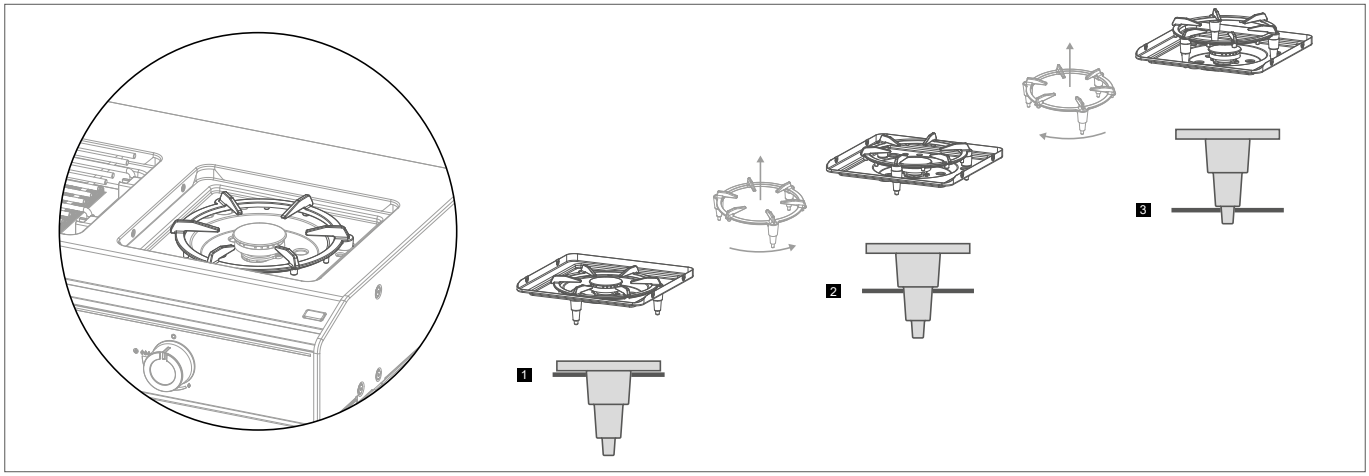
10.4.1 TRI OBLASTI PRIMENE

Potpuno novorazvijeni COOKING ZONE je, kao što sam naziv kaže, mnogo više od obične bočne ringle - jer vam je dostupan mnogo širi opseg temperatura. Dok su uobičajene bočne ringle uglavnom izvedene za srednje i visoke temperature, na COOKING ZONE se mogu pripremati i jela koja se moraju pripremati na manjoj toploti (sosovi za pastu, supe, čorbe itd.).

To je omogućeno potpuno novim razvojem gorionika i mogućnošću podešavanja bočne ringle na 3 različite visine.

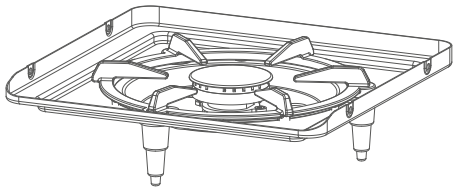
Zbog nagnutog položaja masivnog nastavka od livenog gvožđa ka unutra, COOKING ZONE se takođe može odlično raditi sa OUTDOORCHEF BBQ Wok, koji se savršeno uklapa na mestu nastavka (bez prstena za vok adapter)

Podešavanje visine priključka od livenog gvožđa



Zaštitne kape za nastavak za kuvanje od livenog gvožđa

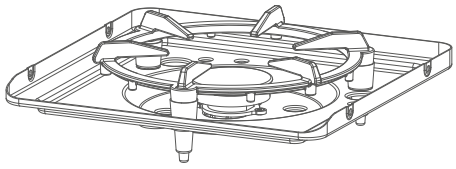
Pobrinite se da uvek koristite isporučene silikonske zaštitne kape za nastavak za kuvanje od livenog gvožđa. One štite otvore za podešavanje visine rešetke od grebanja.



Velika toplota

U kombinaciji sa kontrolnim biranjem broja, mogu se pokriti različite oblasti primene u gornjem području temperature

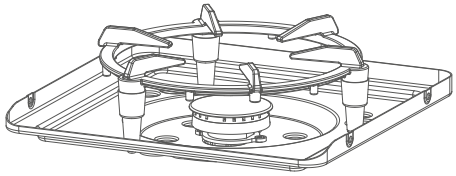
- Začinjeno pečenje mesa, ribe i povrća



Srednja toplota

U kombinaciji sa kontrolnim biranjem broja, mogu se pokriti različite oblasti primene u srednjem području temperature

- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Pečenje povrća sa većim sadržajem skroba, npr. pečeni krompir, restovano povrće itd.



Mala toplota

U kombinaciji sa kontrolnim biranjem broja mogu se pokriti različite oblasti primene u donjem području temperature

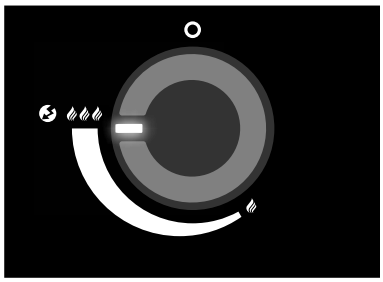
- Kuvanje sosova, supa, čorbi i jela od pirinča

10.5 RAD COOKING ZONE

10.5.1 UPUTSTVO ZA PALJENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Poklopac mora uvek biti otvoren tokom rada.

1. Uverite se, da su svi priključci između creva za gas, regulatora pritiska za gas i boce za gas dobro zategnuti (Postupajte shodno uputstvima iz Poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa COOKING ZONE i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 8 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 3.
6. Ako nije moguće, pustiti u rad gorionik COOKING ZONE posle 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je u Odeljku **OTKLANJANJE GREŠAKA** opisano).

⚠ **OPREZ** Korišćenje svih gorionika pod punim opterećenjem može dovesti do zaleđivanja boce za gas i na taj način negativno uticati na funkciju.

10.5.2 PRE KUVANJA

⚠ **UPOZORENJE:** Uvek radite samo sa rukavicama otpornim na toplotu. Uvek prvo sačekajte da se COOKING ZONE potpuno ohladi, pre nego što dodirujete delove.

1. Postavite nastavak od livenog gvožđa u željeni položaj (3 stepena visine).
2. Stavite tiganj ili vok na površinu od livenog gvožđa i zagrevajte ga 5 minuta na željenom – stepenu.
3. Stavite hranu koju ćete peći u tiganj ili vok i podesite temperaturu prema Vašim željama između – .

10.5.3 NAKON KUVANJA

1. Podesite dugme za regulisanje gasa gorionika na ○.
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
   Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
3. Ostavite COOKING ZONE da se potpuno ohladi i tek onda očistite površinu ispod nastavka od livenog gvožđa.
4. Pokrijte roštilj i kompletnu COOKING ZONE® sa odgovarajućim poklopcem

10.6 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE COOKING ZONE

10.6.1 ČIŠĆENJE

Preporučujemo da očistite COOKING ZONE nakon 3 roštilja, uklonite dodatak od livenog gvožđa i očistite područje ispod.

10.6.2 ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg COOKING ZONE® garantuje njeno besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci ili drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da biste sprečili oštećenja usled korozije, pre dužeg skladištenja podmažite uljem sve metalne delove (posebno nastavak za kuvanje od livenog gvožđa).
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas mora se odmah zameniti, kao što je u poglavlju **BEZBEDNOSNE NAPOMENE** opisano.
- Da biste što je moguće duže uživali u svojoj COOKING ZONE kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem za zaštitu od uticaja okoline.

Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopce možete kupiti kod prodavca roštilja.

11. SAFETY LIGHT

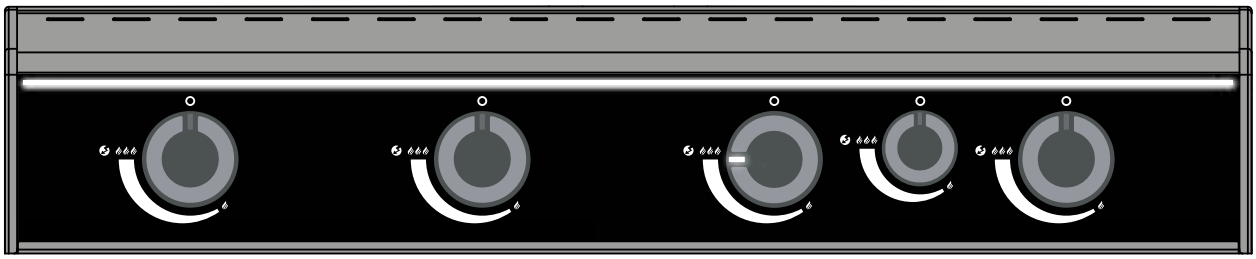
⚠ **UPOZORENJE:** Uvek imajte na umu da nakon roštiljanja uvek zatvorite dovod gasa na boci za gas i slavinu za gas.

SAFETY LIGHT vašeg roštilja se aktivira čim se dugme za regulaciju gasa okrene iz položaja ○ suprotno smeru kazaljke na satu i time otvori dovod gasa.
Napajanje za SAFETY LIGHTS se obezbeđuje isporučenom punjivom baterijom.

Prednost:

- SAFETY LIGHT Vas podseća na to, da je ventil još otvoren i da gas možda teče.

Kontrolna tabla HEAT - rotaciono kontrolno dugme sa sigurnosnim svetlom



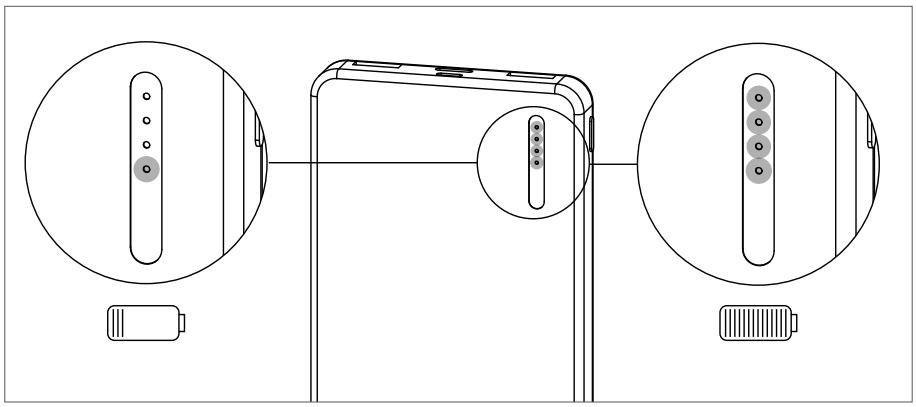
Zajedno sa funkcijom SAFETY LIGHT, takođe se aktivira osvetljenje kontrolne table pri okretanju dugmeta za regulaciju gasa (svetle OUTDOORCHEF logotip, naziv proizvoda i ambijentalno osvetljenje). Ovo osvetljenje takođe obezbeđuje punjiva baterija.

Osvetljenje se isključuje oko 10 sekundi nakon što je sva dugmad za regulaciju gasa u položaju ○.

12. PUNJIVA BATERIJA

Punjiva baterija snabdeva SIGURNOSNO SVETLO, električno paljenje i sve led lampe na HEAT.
Preporučujemo da je uklonite nakon svake upotrebe roštilja, potpuno napunite i čuvate na suvom mestu.

Vreme rada je oko 8 sati, vreme punjenja od praznog do punog oko 7 sati.
Trenutno stanje napunjenosti može se videti preko displeja na punjivoj bateeriji.



SAVET: Preporučujemo da uklonite bateriju nakon svake upotrebe i potpuno je napunite.

SAVET: Ako vam je potrebna druga punjiv abaterija, možete je naručiti na www.outdoorchef.com u delu rezervni delovi

SAVET: Kao alternativu punjivoj bateriji, možete da priključite HEAT direktno na mrežu pomoću napajanja transformatora OUTDOORCHEF (dostupno kao dodatna oprema).

NAPOMENA: Generalno preporučujemo korišćenje OUTDOORCHEF punjive baterije.
Međutim, ako želite da koristite drugu, uverite se da izlaz ne prelazi 5 V/2,1 A.

13. NAPOMENE O REŠETKAMA OD LIVENOG GVOŽĐA

PREGOREVANJE

- Rešetke roštilja od livenog gvožđa očistite vodom pre prve upotrebe.
- Tanko premažite rešetke rafinisanim uljem za kuvanje.
- Obgorite rešetke u trajanju od oko 20–25 minuta koristeći nivo .
- Obgorevanjem se stvara patina koja štiti vaše rešetke od livenog gvožđa od rđe.

PRIMENA

Zagrejte rešetke od livenog gvožđa u trajanju od min. 5 minuta koristeći nivo .
Dok koristite roštilj, rešetku dodirujte samo specijalnim rukavicama za roštilj. Vruće rešetke roštilja od livenog gvožđa ne stavljajte na zapaljive površine niti na površine osetljive na toplotu.

ČIŠĆENJE

- Pustite da rešetke roštilja od livenog gvožđa izgore na roštilju pri punoj snazi oko 10 minuta
- Zatim ostavite da se ohladi
- Za čišćenje ostataka koristite četku sa najlon vlaknima ili mesinganim vlaknima (ne čeličnim vlaknima).
- U slučaju tvrdokornih nečistoća: Koristite OUTDOORCHEF sredstvo za čišćenje za temeljno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna sredstva za rastvaranje masti i hemijska sredstva za čišćenje.

NAPOMENA: Sredstva za čišćenje i mnogo vode oštećuju zaštitnu patinu, čineći da liveno gvožđe bude podložno rđi.

14. OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.

  ⚠ **OPREZ:** Ova provera sme da se vrši samo sa zatvorenim dovodom gasa.
- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
- Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.

Nema varnice:

- Proverite da li je punjiva baterija pravilno povezana i potpuno napunjena.
- Rastojanje između gorionika i elektrode sme da bude samo 5–8 mm.
- Proverite da li su kablovi Kabel električnog paljenja i elektrode priključeni i pričvršćeni.
- Ručno paljenje je moguće pomoću štapnog upaljača preko otvora na desnoj strani komore za roštilj

Nema snage ili je manja snage:

- Proverite da li su gorionici eventualno zapušeni insektima ili paucima/paučinom.

  Više informacija o čišćenju gorionika možete pronaći ovde:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

SAFETY LIGHT ne radi:

- Proverite da li je dovod gasa otvoren na dugmadima za regulaciju gasa. (Pri zatvorenom ventilu boce za gas).
- Proverite da li je punjiva baterija pravilno postavljena i napunjena.

15. GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na https://www.outdoorchef.com/agb

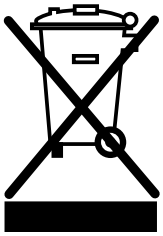
Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi www.outdoorchef.com
** Serijski broj, kao i broj artikla, možete naći na nalepnici sa podacima o proizvodu (u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

16. REZERVNI DELOVI

Rezervni delovi se mogu nabaviti kod specijalizovanih prodavaca.

17. ODLAGANJE OTPADA



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod i uključena baterija ne smeju odlagati zajedno sa kućnim otpadom širom EU. Da biste izbegli moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte. Da biste vratili korišćeni uređaj, koristite sistem za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu gde je proizvod kupljen. Ovaj proizvod možete koristiti za ekološki prihvatljivo recikliranje.

Izvadite bateriju iz uređaja pre nego što je odnesete na odlagalište i odložite je u skladu sa lokalnim propisima.

18. TEHNIČKE INFORMACIJE

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gas	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
Snaga gasa	21.2 kW H_S
Potrošnja gasa	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gas	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
Snaga gasa	25,4 kW H_S
Potrošnja gasa	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gas	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
Snaga gasa	6.50 kW H_S
Potrošnja gasa	455 g/h

GLAVNI GORIONIK

Snaga	4,20 kW H_S
Potrošnja gasa	294 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Oznaka: BK
Mlaznice (50 mbar)	0.86 mm/Oznaka: BE

BLAZING ZONE®

Snaga	3,60 kW H_S
Potrošnja gasa	252 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	0,90 mm / Oznaka: BM
Mlaznice (50 mbar)	0.78 mm/Oznaka: BD

COOKING ZONE

Snaga	2,90 kW H_S
Potrošnja gasa	203 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	0,84 mm / Oznaka: AR
Mlaznice (50 mbar)	0.74 mm/Oznaka: AE

ZADNJI GORIONIK

Snaga	4,40 kW H_S
Potrošnja gasa	308 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Mlaznice (50 mbar)	0.90 mm/Oznaka: BM

PUNJIVA BATERIJA

Snaga	10.000 mAh
Ulaz	5 V/2,0 A
Izlaz	5 V/2,1 A

Električno paljenje

Punjiva baterija uključena u obim isporuke obezbeđuje rad električnog paljenja.

Napomena o pokazivaču temperature

Odstupanje temperature prikazane na termometru može iznositi +/– 10 %.

Internet stranica

Dodatne informacije, savete, trikove, recepte i sve što treba znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete naći na OUTDOORCHEF.COM

SV

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. SERIENUMRET PÅ DIN GRILL OCH VARFÖR DETTA ÄR VIKTIGT 527

2. BRUKSANVISNING 527

2.1 Förvaring av bruksanvisningen

3. VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR 528

3.1 Installation och montering
3.2 Användning
3.3 Förvaring och/eller längre tid utan användning

4. GASOLFLASKOR 531

5. IDRIFTTAGNING AV GRILLEN 532

5.1 Anslutning av gasolslangen
5.2 Täthetskontroll

6. REGLAGE 534

6.1 Huvudströmbrytare
6.2 Vred
6.3 Omgivande belysning

7. FÖRE ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN 535

8. FÖRKLARING AV INBYGGD GRILL HEAT X-415 OCH X-515 536

8.1 Tvillingbrännare
8.2. Värmeregulator
8.3 Bakre brännare

9. DRIFT AV INBYGGD GRILL HEAT X-415 OCH X-515 537

9.1 Tändningsinstruktion
9.2 Före grillningen
9.3 Efter grillningen
9.4. Rengöring och underhåll av grillkammaren
9.5 Direkt och indirekt grillmetod med HEAT
9.6 Grillning i två grillkammare
9.7 Användning av de bakre brännarna
9.8 Rengöring och underhåll av de bakre brännarna

10. FÖRKLARING OCH DRIFT AV INBYGGD GRILL HEAT X-245 H 542

10.1. Beskrivning av din Blazing Zone®
10.2 Rengöring av Blazing Zone®
10.3 Rengöring och underhåll av din BLAZING ZONE®
10.4. Beskrivning av din Cooking Zone
10.5 Användning av Cooking Zone
10.6 Rengöring och underhåll av din Cooking Zone

11. SAFETY LIGHT 547

12. POWERBANK 548

13. ANMÄRKNINGAR OM GJUTJÄRNSGALLREN 548

14. FELAVHJÄLPNING 549

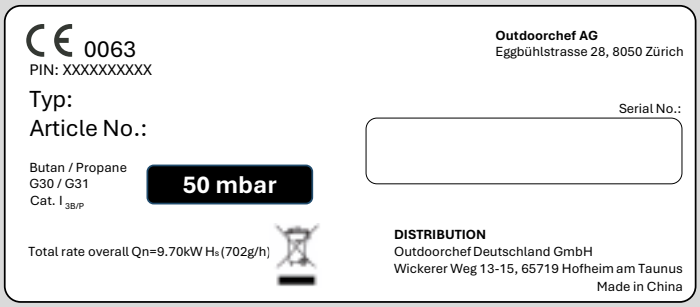
15. GARANTI 549

16. RESERVDELAR 549

17. AVFALLSHANTERING 549

18. TEKNISK INFORMATION 550

1. SERIENUMRET PÅ DIN GRILL OCH VARFÖR DETTA ÄR VIKTIGT



VIKTIGT:

Du hittar grillens serienummer beroende på grillmodell på datastickern, som sitter antingen på grillstativet eller på bottenplattan.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner grillens serienummer i det härför avsedda fältet ovan, "Serial No.“.

2. BRUKSANVISNING

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF gasolgrill första gången.

2.1 FÖRVARING AV BRUKSANVISNINGEN

Anvisningar till konsumenten: Denna bruksanvisning måste förvaras av konsumenten och alltid vara lätt tillgänglig.

Alla bruksanvisningar finns även på www.outdoorchef.com.

Anvisningar till installatören: Denna bruksanvisning måste förbli hos konsumenten.

3. VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF gasgrill i drift.
Får bara användas utomhus.

Signalorden **FARA, VARNING** och **FÖRSIKTIGHET** används i denna handbok för att markera viktig och kritisk användarinformation. Läs och följ dessa instruktioner för att garantera säkerheten och för att undvika skador på egendom och personskador.

⚠ **FARA:** Indikerar farliga situationer som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador, om dessa inte observeras.
⚠ **VARNING:** Indikerar farliga situationer som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador, om dessa inte observeras.
⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Indikerar farliga situationer som kan leda till mindre eller måttliga personskador, om dessa inte observeras.

⚠ FARA	⚠ VARNING
Om du känner gaslukt: ▪ Stoppa gastillförseln till grillen. ▪ Släck alla öppna lågor. ▪ Öppna locket. ▪ Om det fortfarande luktar gas, gå bort från grillen och kontakta brandkåren omedelbart.	▪ Förvara inte brandfarliga vätskor, material och/ eller gaser (bensin, gas, lättantändligt material, etc. i omedelbar närhet av din grill.). ▪ Förvara aldrig en oanvänd gasflaska nära grillen eller i slutna rum.

3.1 INSTALLATION OCH MONTERING

Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk.
Innan du använder grillen ska den placeras på en plats som är så vindskyddad som möjligt.

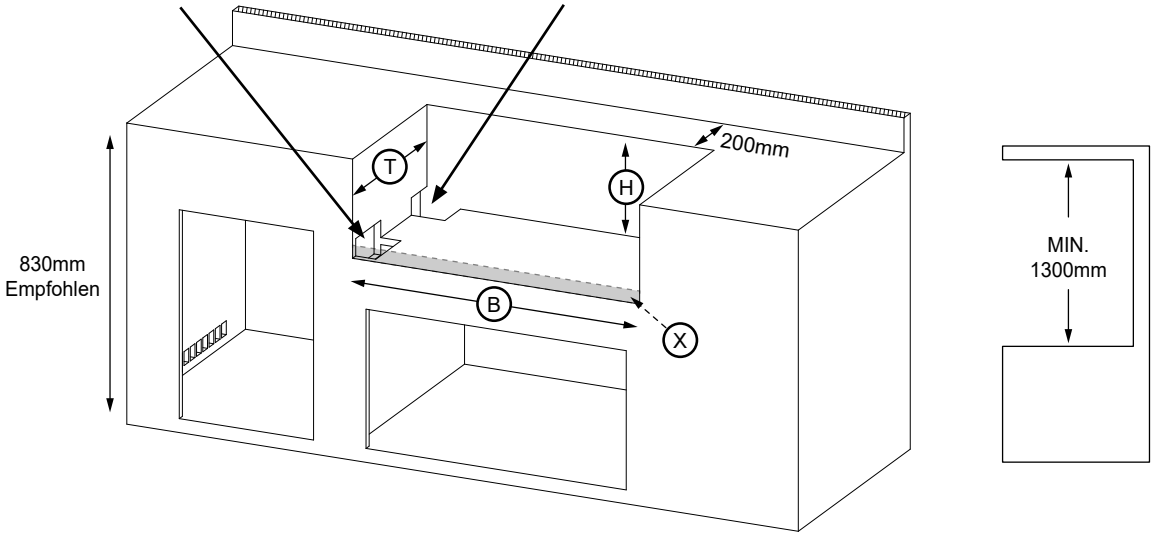
⚠ **FARA:** Se till att din inbyggda grill är placerad framför en värmebeständig bakvägg eller håller ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 m till brandfarliga föremål.

⚠ **FARA:** Denna grill är inte lämplig för installation i eller på båtar eller husvagnar.

⚠ **FARA:** Följ installationsanvisningarna i den separata monteringsanvisningen.

MODELL	Utskärningens mått			
	B	D	H	x
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	min. 52 mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	min. 100 mm

ÖPPNING FÖR ELEKTRONIKÖPPNING FÖR GASLEDNINGSANSLUTNING



⚠ **VARNING:** Vid förvaring av gasflaskan under den inbyggda grillen rekommenderas en installationshöjd på **min. 1 100 mm**.

⚠ **VARNING:** Grillen levereras med passande gasslang och gastrycksreglage. Kontrollera att gasolslangen hålls borta från de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas.
Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.

⚠ **VARNING:** Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter och EN-standarder och BS-normerna (reduceringsventil BS EN 16129 / gasolslang BS EN 16436 / reduceringsventil EN 16129 / gasolslang EN 16436).

⚠ **VARNING:** Utför inga förändringar på apparaten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.

⚠ **VARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt de följande anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.

3.2 ANVÄNDNING

Alla som använder grillen måste känna till tändningsförloppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen.
Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.
Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära grillen. Ställ aldrig grillen eller gasolflaskan i slutna rum utan ventilation.
Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF gasolgrill för första gången. Grillen får endast användas utomhus och endast installeras i brandsäkra material.

⚠ **FARA:** Använd endast grillen utomhus. Använd den aldrig inomhus, t.ex. i garage, byggnader, tält och andra slutna utrymmen eller under brandfarliga konstruktioner.

⚠ **FARA:** Använd aldrig grillen under ett takutsprång.

⚠ **FARA:** Grillen får endast monteras i eldfasta material. Håll ett säkerhetsavstånd på minst 1.5 m till brandfarliga föremål. Se separat monteringsanvisning.

⚠ **FARA:** Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen.

⚠ **FARA:** Ställ alltid gasreglageknappen i position ◯ och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.

⚠ **FARA:** När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position ◯ och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. Det får inte finnas några tändkällor i närheten.

⚠ **VARNING:** Byt ut slangen och gastrycksreglaget efter att de använts i 3 år från inköpsdatum.
Kontrollera att reduceringsventilen och slangen uppfyller de relevanta EN-normerna (reduceringsventilen EN 16129 / gasolslangen EN 16436).

⚠ **VARNING:** Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.

⚠ **VARNING:** Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position ◯ och stänga av gastillförseln vid gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.

⚠ **VARNING:** Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.

⚠ **VARNING:** Blockera aldrig det stora runda luftsugningshålet i bottnen eller luftventilerna i locket.
Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.

⚠ **VARNING:** Täck aldrig över ytorna på din BLAZING- och COOKING ZONE när den används då detta kan leda till värmeuppbyggnad.

⚠ **VARNING:** Kastruller, stekpannor eller grillplattor får inte ställas på din BLAZING ZONE® på din COOKING ZONE

⚠ **VARNING:** Inga kastruller eller stekpannor med följande diametrar får användas på din COOKING ZONE
<20 cm >32 cm.

⚠ **VARNING:** Låt aldrig din powerbank komma i kontakt med lågor och höga temperaturer.

⚠ **VARNING:** Grillen får inte flyttas när den är i drift.

⚠ **VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Använd skyddshandskar när du monterar grillen. Komponenter kan ibland ha vassa kanter.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Den rekommenderade längden på gasolslangen är 90cm och får inte överskrida 150cm.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Grillen förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga föremål på grillen, det är risk för brand.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Använd alltid skyddshandskar när du tar i varma delar.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Ställ aldrig varma föremål som grillgaller, grill- och gjutjärnspannor på din grills avställningsytor.Ytan kan skadas.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Placera inte brännbara föremål i omedelbar närhet av grillkammaren.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Grillens värme kan kraftigt värma upp den intilliggande bänkskivan. Undvik kontakt med den varma ytan.

3.3 FÖRVARING OCH/ELLER LÄNGRE TID UTAN ANVÄNDNING

⚠ **FARA:** Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.

⚠ **FARA:** Om grillen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan tas bort.
Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag . Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** För att undvika ansamling av fukt, ta bort överdraget efter kraftigt regn och låt grillen torka först.

4. GASOLFLASKOR

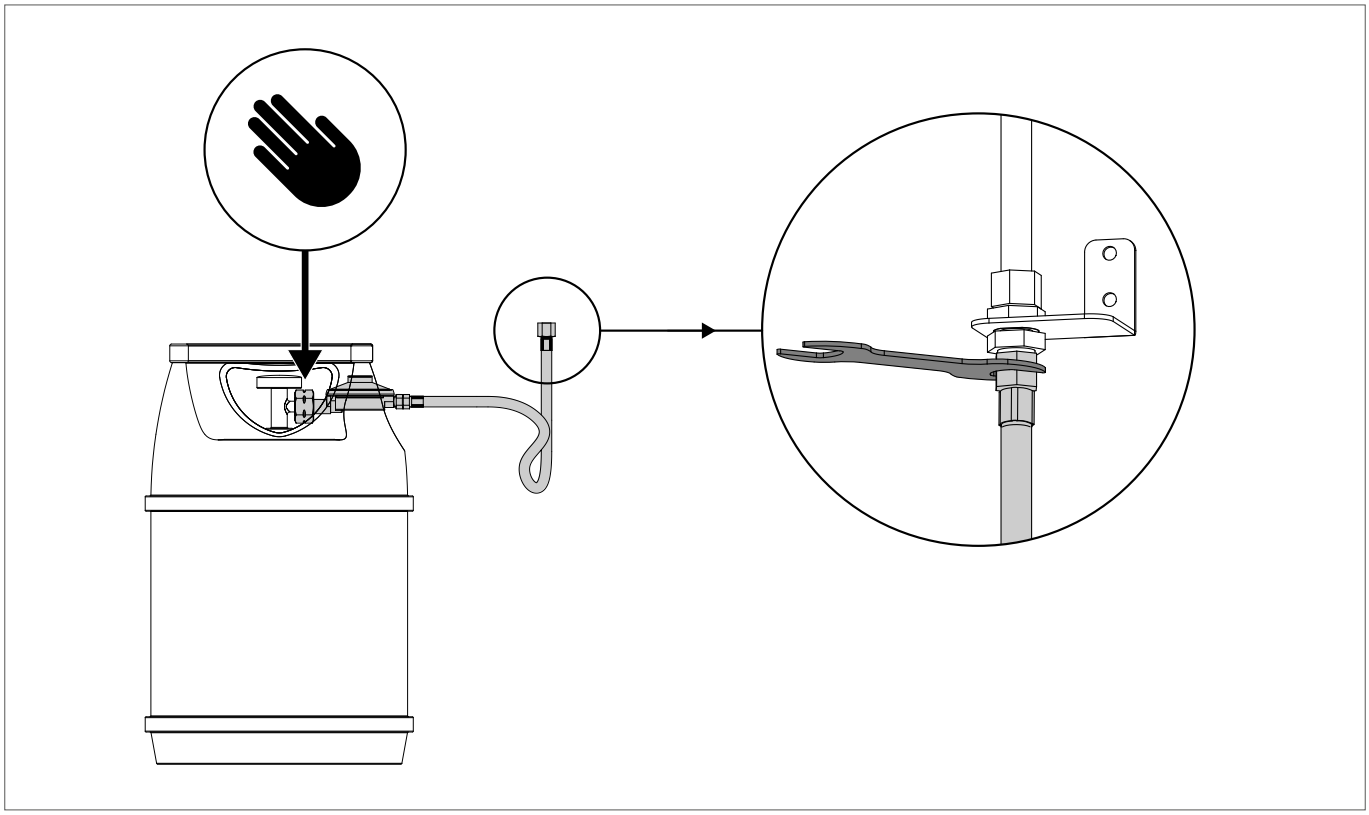
⚠ **FARA:** Grillen är endast lämplig för drift med gasolflaskor, den får inte drivas via en naturgasförsörjning.

- Enkel åtkomst till utrymmet med gasolflaskan och själva gasolflaskan måste alltid vara given. Observera instruktionerna i den separata monteringsanvisningen.
- Kontrollera att det inte finns några läckande skruvförband.
- Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder grillen och varje gång du byter gasolflaska.
- Gasolflaskor får inte utsättas för temperatur över 50°C och de får aldrig lagras i slutna rum eller i en källare.
- Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på din gasolflaska.
- **INFORMATION:** Kontrollera att tryckregulatorn och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller landets motsvarande bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen är det inte möjligt att få skruvförbindelsen tät om inte tryckregulator- och gasolflasksystemen passar samman. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen plötsligt antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera gasolgrillarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckregulator och gasolslang till landets bestämmelser eller att få dem anpassade.

5. IDRIFTTAGNING AV GRILLEN

5.1 ANSLUTNING AV GASOLSLANGEN

⚠ **VARNING:** Anslutningen av gasolslangen måste göras med hjälp av den medföljande skiftnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasolslangen endast för hand för att undvika eventuella grillbränder.



Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din grill.

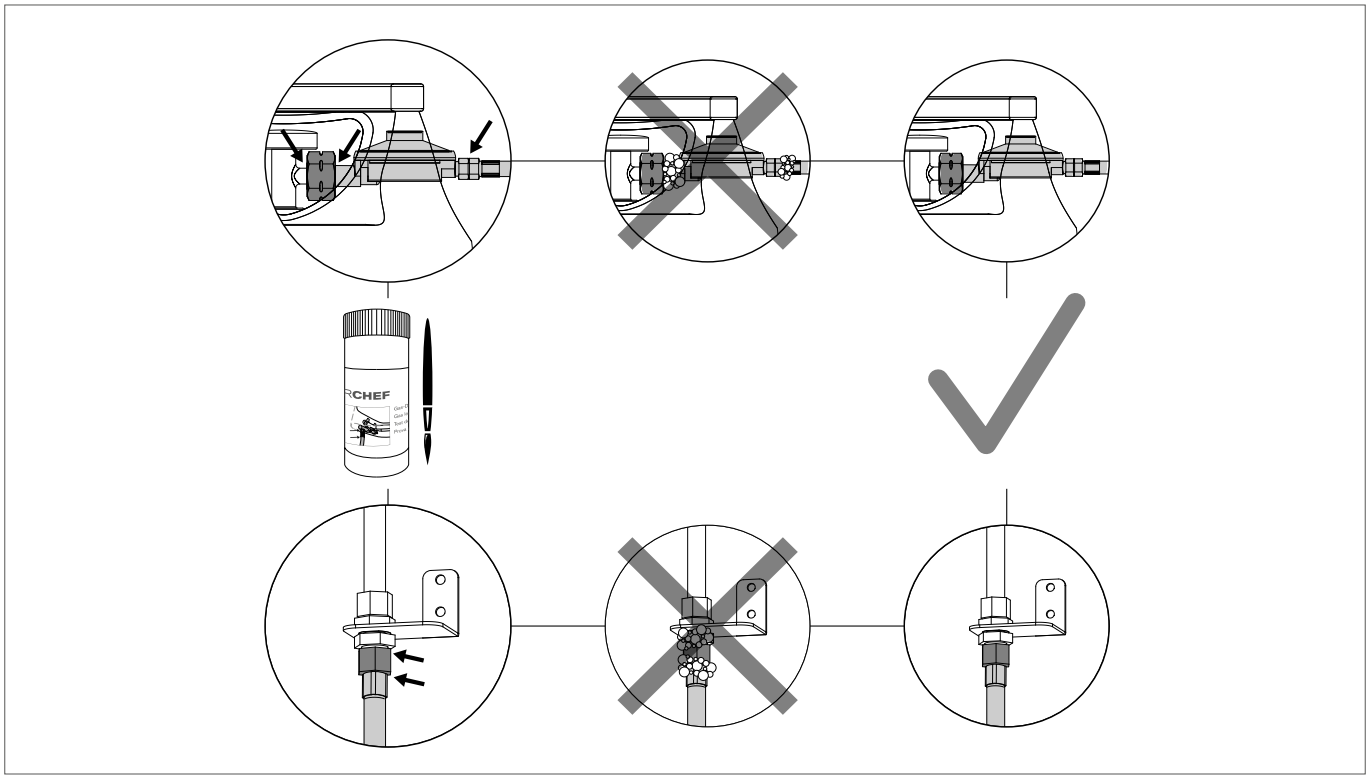
5.2 TÄTHETSKONTROLL

⚠ **VARNING:** Under täthetskontrollen får det inte finnas några tändkällor i närheten. Detta gäller också rökning. Utför aldrig täthetskontroll med en tändsticka eller öppen låga och alltid utomhus.

⚠ **VARNING:** Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller vid byte av gasolflaska och i början av grillsäsongen.

⚠ **VARNING:** Grillen får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade.

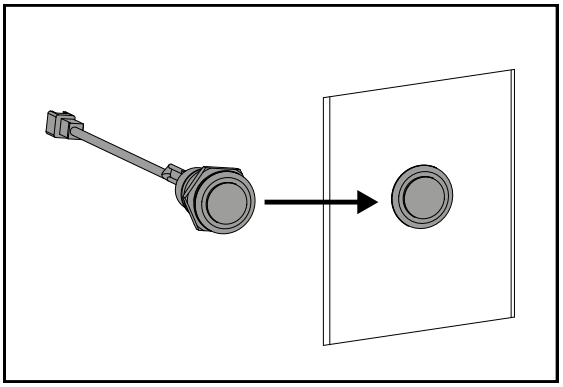
1. Gasreglageknappen måste stå i position ○.
2. Öppna gastillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasförande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gastrycksreglage/ gasslang / gasinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningsspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.



6. REGLAGE

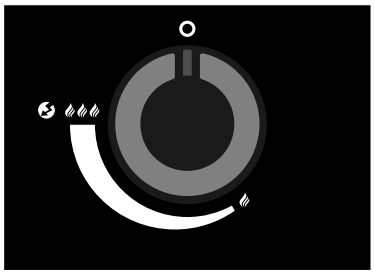
6.1 HUVUDSTRÖMBRYTARE

Huvudströmbrytaren installeras i bottenskåpet enligt separat monteringsanvisning.
Knappen lyser grönt i ON-läge.



6.2 VRED

Värmenivåer och tändning



○ : På position

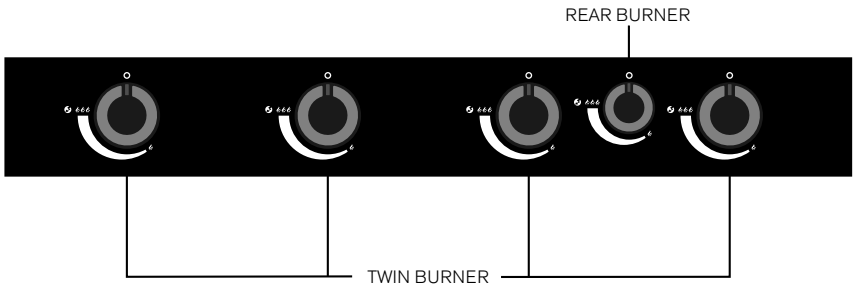
: låg effekt

: medelhög effekt

:hög effekt

: tändning

: tändare

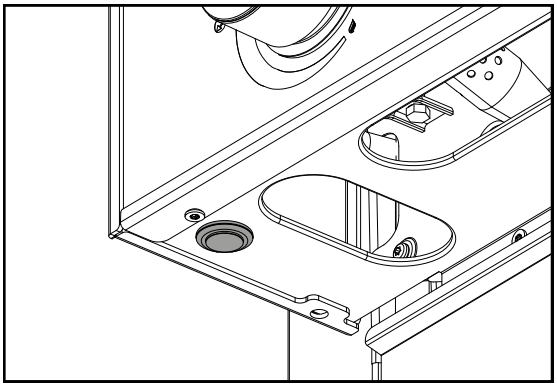




Kontrolldrevet når på nivå högsta effekten och på den lägsta effekten.

6.3 OMGIVANDE BELYSNING

Den önskade ljusfärgen kan definieras via knappen på vänster undersida av frontpanelen. Tryck på knappen i några sekunder för att aktivera ljuset och klicka sedan för att välja önskad ljusfärg. Finns i grönt, blått, rött och vitt.



7. FÖRE ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

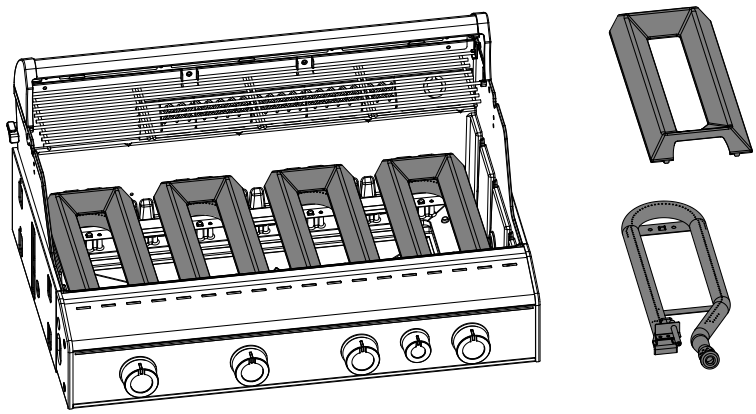
1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolkomponenter, som beskrivs i kapitel **TÄTHETSKONTROLL** och följ dess anvisningar.
   Gör detta även om din grill levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn varje brännare separat i ca. 20–25 minuter på nivå .

⚠ **VARNING:** Använd aldrig alla brännare samtidigt. Att använda alla brännare vid full belastning kan leda till isbildning på gasolflaskan och därmed försämra funktionen.

8. FÖRKLARING AV INBYGGD GRILL HEAT X-415 OCH X-515

8.1 TVILLINGBRÄNNARE

Tvillingbrännarna i rostfritt stål med elektrisk multipelantändning ger ett bredare temperaturområde jämfört med konventionella brännare.
Flamtaken i rostfritt stål minskar risken för fettbrand och ger en jämn värmefördelning.



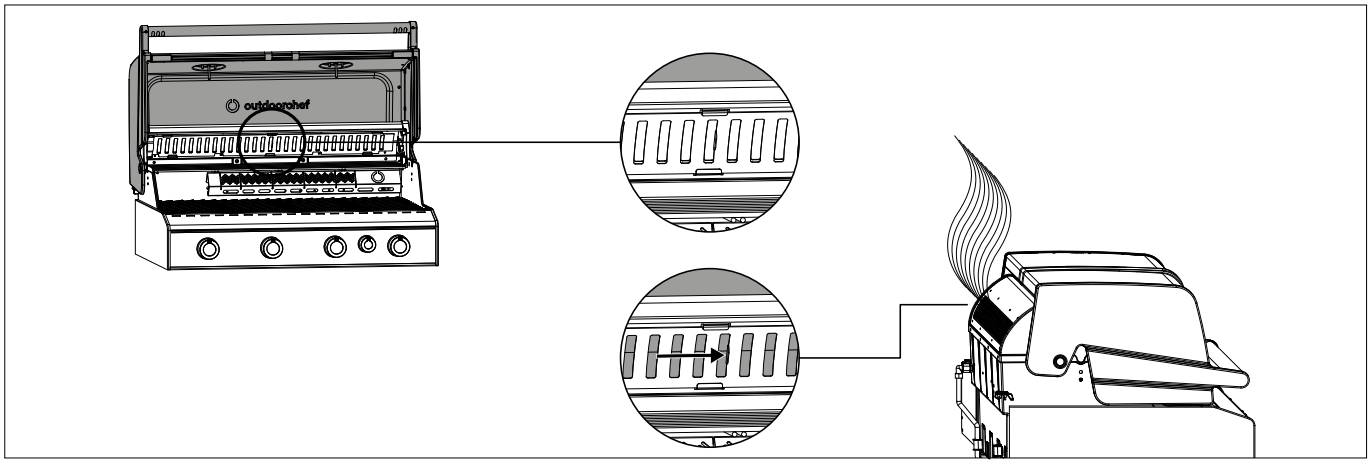
8.2. VÄRMEREGULATOR

Med värmeregulatorn kan temperaturen på grillgallret och värmegallret justeras ännu finare.

Sjudning
När värmeregulatorn är öppen och brännaren är inställd på rätt sätt är det också möjligt att laga mat på låg värme med din HEAT.

Varmhållning
Justera temperaturen på värmegallret med värmeregulatorn och undvik därmed ytterligare tillagning av din grillade mat.

INFORMATION: Skydda värmeregulatorn mot vatteninträngning i grillkammaren med ett överdrag.



8.3 BAKRE BRÄNNARE

⚠ **FARA:** Se till att din inbyggnadsstation är placerad framför en icke brännbar bakvägg, eller håller ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 m till brandfarliga föremål.
Med en bakre brännare finns det alltid risk för att lågor kan komma ut ur grillen bakåt.

Värmestrålning bakifrån
Den bakre brännaren används i kombination med rotisserispettet (ingår ej).
Genom att vrida spettet tillagas maten långsamt från alla håll och får en läcker skorpa.

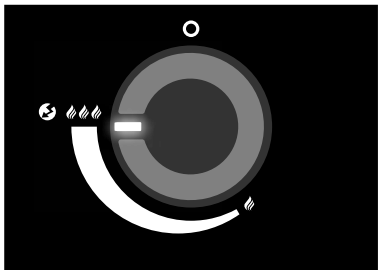
TIPS: Vi rekommenderar att du använder OUTDOORCHEF rotisseriespett och HEAT roterande korg.

9. DRIFT AV INBYGGD GRILL HEAT X-415 OCH X-515

9.1 TÄNDNINGSINSTRUKTION

⚠ **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastrycksreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör det enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna grillocket.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck på den önskade brännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå .
   Håll gasolreglageknappen intryckt tills gasen brinner.



5. Om gasolen inte tänds inom 8 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ◯.
   Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 4.
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

9.2 FÖRE GRILLNINGEN

1. Förvärm grillen med stängt lock ca. i 10–15 minuter på nivå .
2. Lägg det som ska grillas på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt önskemål mellan – .

9.3 EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasolreglagen för alla brännare på position ◯.
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
   Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande överdrag

9.4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV GRILLKAMMAREN

9.4.1 RENGÖRING

⚠ **VARNING:** Vid rengöring av grillens inre, kring brännarsystemet, måste du se till att brännardelarna inte skadas.

RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

INFORMATION: Använd aldrig glasrengöringsmedel eller andra rengöringsmedel i sprayflaskor för att rengöra grillens ytor, eftersom de kan angripa ytorna.

Rengör grillens utsida och hyllor endast med vanliga inte aggressiva rengöringsmedel (som t.ex. vanligt diskmedel). Om du använder speciella grillrengöringsmedel (som vi inte rekommenderar) råder vi dig till att först testa rengöringsmedlet på ett ställe som inte syns.

RENGÖRING AV GRILLENS INRE

INFORMATION: När du rengör med en grillborste av nylon ska du alltid se till att grillen har svalnat helt och hållet.

Rekommenderat rengöringsförfarande för kraftigare nedsmutsning:

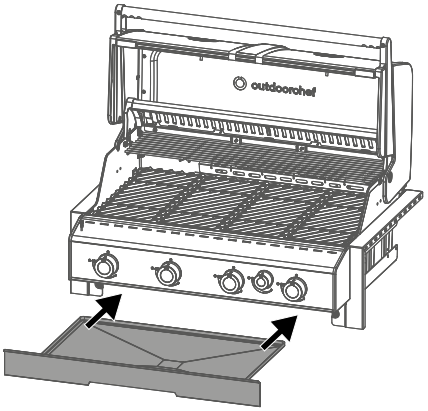
1. Förvärm grillen i ca. 10 minuter på full effekt så att matrester (köttrester, fett, socker från marinader osv.) förbränner.
2. Låt grillen svalna helt efteråt så att alla matrester stelnar/hårdnar (detta gör rengöringen mycket enklare och effektivare).
3. Rengör gallret med en OUTDOORCHEF grillborste med nylon- eller mässingborste för optimalt resultat (inga stålborstar).
4. Ta bort grillstället och rengör förbränningskammaren. Ibland kan man använda sig av en svamp av nylon med lite diskmedel på för att avlägsna alla lösa rester. För en grundlig rengöring rekommenderar vi OUTDOORCHEF grill- och kallrökgeneratorrengöring.
5. Komponenterna av rostfritt stål kan du rengöra med ett rengöringsmedel för rostfritt stål som finns i handeln eller en poleringssvamp som du kan köpa på en byggmarknad.

INFORMATION: Vi rekommenderar regelbunden rengöring för att undvika skorpbildning och fettbrand.

TIPS: Om du rengör grillgallret efter varje användning behöver du inte rengöra det före nästa grill-säsong.

RENGÖRING AV FETTUPPSAMLINGSBEHÅLLARNA

⚠ **VARNING:** Nonchalering av rengöring gör att fettuppsamlingsbehållarna kan bli källa till brand.
Kontrollera efter varje användning fettuppsamlingsbehållarna och avlägsna eventuella rester.



9.4.2 UNDERHÅLL

Regelbundet underhåll av din grill garanterar invändningsfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar eller insekter kan förorsaka tilltäppning, som måste tas avlägsnas före användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolledning måste omedelbart bytas, enligt beskrivningen i kapitlet **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du ska ha glädje av din grill så länge som möjligt, bör du skydda den efter det att den har kallnat helt, med ett passande OUTDOORCHEF-överdrag mot miljöinverkan.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

9.5 DIREKT OCH INDIREKT GRILLMETOD MED HEAT

VAD ÄR SKILLNADEN?

DIREKT GRILLMETOD

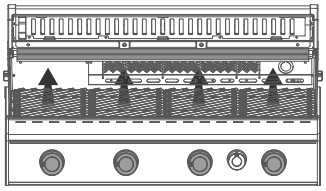
Som namnet redan förråder ligger grillmaten direkt över värmekällan vid den direkta grillmetoden.
Denna metod är lämpad för korttidsstekt kött. Tack vare den höga temperaturen bildas det en vacker skorpa eller det perfekta grillmönstret på biffen.

INDIREKT GRILLMETOD

Vid den indirekta grillning cirkulerar värmen kring grillmaten. Genom att locket är stängt blir grillen en varmluftsugn.
Denna grillmetod är ideal för stora köttbitar som skall tillagas vid låga temperaturer eller skonsamt tillagad fisk.
"Low&slow" grillmetoden för rätter som pulled pork, ribs eller brisket baseras på indirekt grillning.

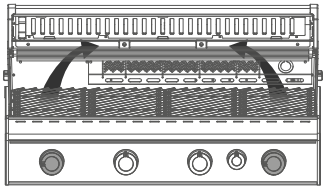
Med HEAT:s grillsystem kan du växla från direkt till indirekt värme på nolltid.
Om du ska grilla, laga mat eller baka indirekt ska grillmaten placeras i mitten av grillen och bara de två yttre brännarna tändas.

DIREKT VÄRME



För direkt grillning och matlagning: Placera grillmaten över de påslagna brännarna.

INDIREKT VÄRME



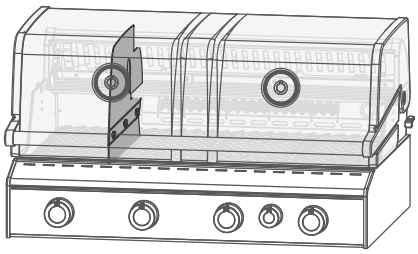
För indirekt grillning, matlagning och bakning: Lägg grillmaten i mitten, stäng locket och tänd bara de båda yttre brännarna.

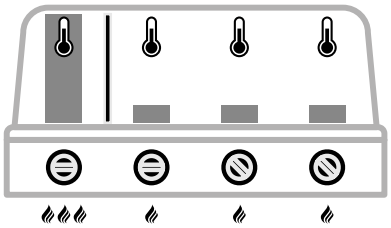
9.6 GRILLNING I TVÅ GRILLKAMMARE

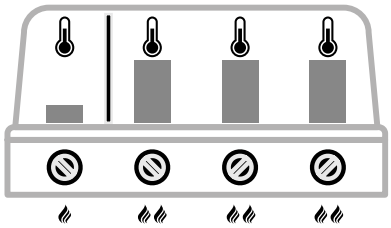
HEAT erbjuder förutom de klassiska grillmetoderna (se kapitel DIREKTA OCH INDIREKTA GRILLMETODER) även den unika grillningen i två grillkamrar

Med hjälp av OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (finns som tillbehör) din HEAT delas upp i två grillzoner. Denna uppdelning i zoner öppnar nya möjligheter när du grillar, vare sig du tillagar olika rätter samtidigt eller vill förhindra att olika sorters grillad mat tar smak eller lukt av varandra.

Grillzonerna kan styras och övervakas oberoende av varandra via de enskilda brännarna. De två termometrarna i locket visar motsvarande zontemperaturer.



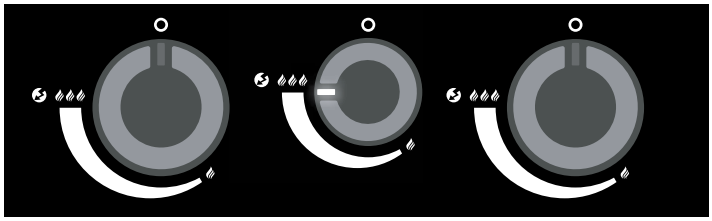




9.7 ANVÄNDNING AV DE BAKRE BRÄNNARNA

9.7.1 TÄNDNINGSINSTRUKTION

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastrycksreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör det enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna grillocket.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck på gasreglaget på den bakre brännaren och vrid det moturs till nivå . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills gasen brinner.



5. Om gasolen inte tänds inom 8 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ◯.
   Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 3.
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

INFORMATION: För ett perfekt grillresultat rekommenderar vi att du använder OUTDOORCHEF HEAT rotisserispett. Detta är tillgängligt som tillbehör från din återförsäljare.

⚠ **FARA:** Använd aldrig den bakre brännaren i kombination med huvudbrännarna i området kring den bakre brännaren.

⚠ **FÖRSIKTIGHET** Användning av alla brännare vid full belastning kan leda till isbildning av gasolflaskan och därmed försämra funktionen.





9.7.2 FÖRE GRILLNINGEN

1. Ta bort varmhållningsgallret, värmen från bakre brännaren kommer att skada varmhållningsgallret.
2. Värm upp den bakre brännaren med stängt lock i ca. i 10–15 minuter på nivå .
3. Placera maten på grillen med rotisseriespettet och reglera temperaturen steglöst enligt önskemål mellan – .

TIPS: Om du placerar en skål under rotisseriet och dess grillade mat, kommer droppande köttsafter och fetter att samlas upp och kommer inte att förorena din grill i onödan. Dessutom är de droppande köttsafterna och fetterna idealiska som grund för välsmakande såser.

9.7.3 EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasreglaget på den bakre brännaren i läge ◯.
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
   Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande överdrag

9.8 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DE BAKRE BRÄNNARNA

9.8.1 RENGÖRING

Vi rekommenderar att du rengör den bakre brännaren efter varje grillning. Rengör den med ett rengöringsmedel för rostfritt stål som finns i handeln eller med en polersvamp som finns i byggvaruhus.

9.8.2 UNDERHÅLL

Regelbundet underhåll av brännarna garanterar att den fungerar perfekt.

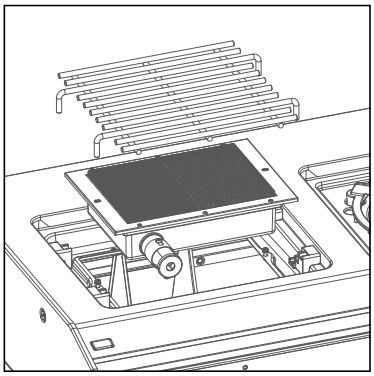
- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar eller insekter kan förorsaka tilltäppning, som måste tas avlägsnas före användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolledning måste omedelbart bytas, enligt beskrivningen i kapitlet **SÄKERHETSANVISNINGAR**.

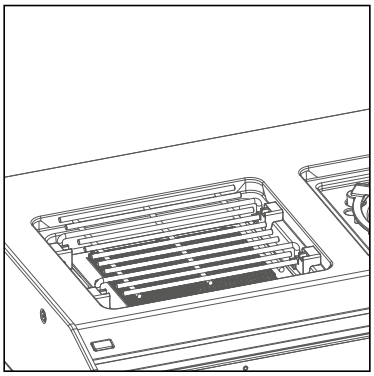
10. FÖRKLARING OCH DRIFT AV INBYGGD GRILL HEAT X-245 H

10.1. BESKRIVNING AV DIN BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRARÖD GRILLNING

Hur fungerar en infraröd brännare?
Gasflamman som uppstår när din BLAZING ZONE® tänds fördelar sig jämt i keramikplattan och alstrar därvid infraröd strålning på ytan som avger intensiv direkt värme med upp till 900 grader Celsius till grillmaten. Därigenom uppnås mycket högre temperaturer än med en vanlig gasolbrännare.





Hög temperatur 600 - 900°C

Högpresterande keramisk brännare
Grillning vid hög temperatur
Perfekt skorpa på köttet
Höjdjusterbart galler, 3 steg
Perfekt för magra styckningsdelar

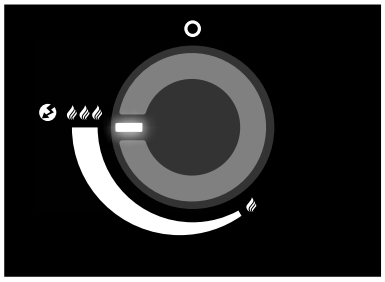
Med BLAZING ZONE® kan du tillreda biffar m.m. med maximal värme upp till 900 °C, för en perfekt skorpa på köttet.

10.2 RENGÖRING AV BLAZING ZONE®

10.2.1 TÄNDNINGSINSTRUKTION

⚠ **VARNING:** Locket måste alltid vara öppet under användning.

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastrycksreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör det enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna locket.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.Tryck in gasreglageknappen på din BLAZING ZONE® och vrid den moturs till nivå . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills gasen brinner.



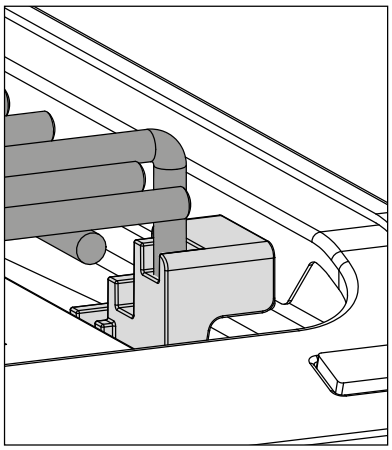
4. Om gasolen inte tänds inom 8 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ○.
   Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 3.
5. Är det inte möjligt att tända brännaren till BLAZING ZONE® efter 3 försök, ska du försöka hitta orsakerna (enligt beskrivningen i avsnittet **FELSÖKNING**).

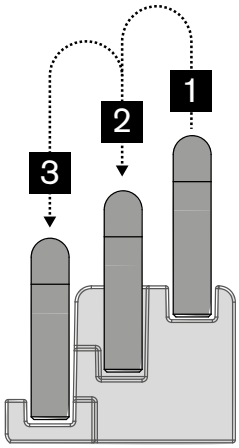
⚠ **FÖRSIKTIGHET** Användning av alla brännare vid full belastning kan leda till isbildning av gasolflaskan och därmed försämra funktionen.

10.2.2 FÖRE GRILLNINGEN

⚠ **VARNING:** Arbeta alltid med värmebeständiga handskar.
Låt alltid din BLAZING ZONE® svalna helt innan du berör några delar.

1. Flytta grillgallret till önskat läge.
2. Förvärm din BLAZING ZONE® ca. 10 minuter på önskad nivå – .
3. Placera grillmaten på grillgallret och reglera temperaturen enligt dina önskemål mellan – .





10.2.3 EFTER GRILLNINGEN

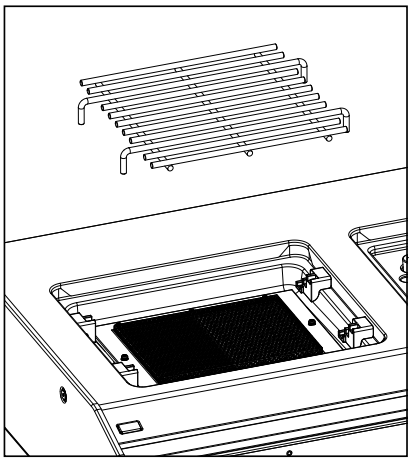
1. Ställ gasreglageknappen påp BLAZING ZONE® på .
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
   Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
3. Låt din BLAZING ZONE® svalna helt och hållet och rengör först därefter grillgallret.
4. Stäng locket först när BLAZING ZONE® har svalnat.
5. Täck grillen och hela din BLAZING ZONE® med passande överdrag.

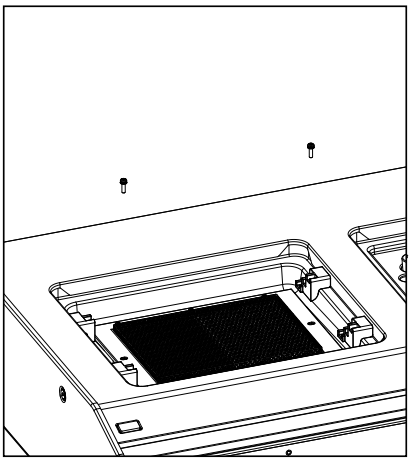
10.3 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN BLAZING ZONE®

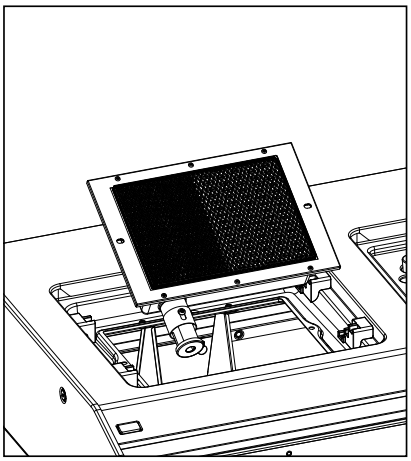
10.3.1 RENGÖRING

Vi rekommenderar att du rengör din BLAZING ZONE® efter var tredje grillning. För att göra detta tar du bort grillgallret och rengör det helt enkelt i din diskmaskin. Torka av insidan med en torr trasa och töm droppskålen.

Vi rekommenderar också att du demonterar brännaren i din BLAZING ZONE® en gång om året och rengör alla omgivande komponenter för att ta bort spindelväv och grillrester.







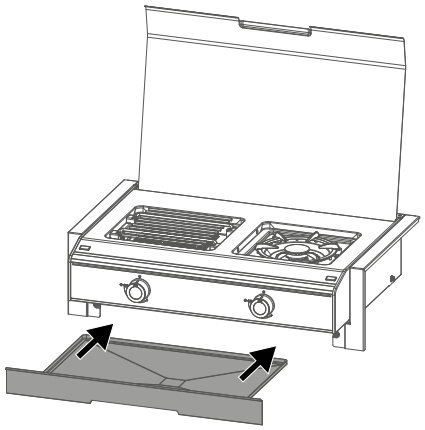
Gå sedan till väga på följande sätt efter det att BLAZING ZONE® tagits bort:

1. Kontrollera att brännaren inte är deformerad eller har sprickor.
2. Venturirören (rörstycke på brännaren) kan rengöras/borstas med en tunn flaskborste.
3. Rengör insidan av stödramen på din BLAZING ZONE® men använd inga aggressiva eller brännbara rengöringsmedel.
4. Sätt sedan tillbaka hela BLAZING ZONE® enheten i sidohyllan enligt den separata monteringsanvisningen.

VIKTIGT: När du använder rengöringsmedel till rengöringen måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att påskynda torkningen kan du tända din BLAZING ZONE® och bränna ut på högsta nivå i några minuter.

RENGÖRING AV FETTUPPSAMLINGSBEHÅLLARNA

⚠ **VARNING:** Nonchalering av rengöring gör att fettuppsamlingsbehållarna kan bli källa till brand.
Kontrollera efter varje användning fettuppsamlingsbehållarna och avlägsna eventuella rester.



10.3.2 UNDERHÅLL

Ett regelbundet underhåll av din BLAZING ZONE® garanterar felfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar eller insekter kan förorsaka tilltäppning, som måste tas avlägsnas före användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolledning måste omedelbart bytas, enligt beskrivningen i kapitlet **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du så länge som möjligt ska ha glädje av din grill och din BLAZING ZONE® ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande OUTDOORCHEF överdrag efter det att den har kallnat fullständigt.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

10.4. BESKRIVNING AV DIN COOKING ZONE

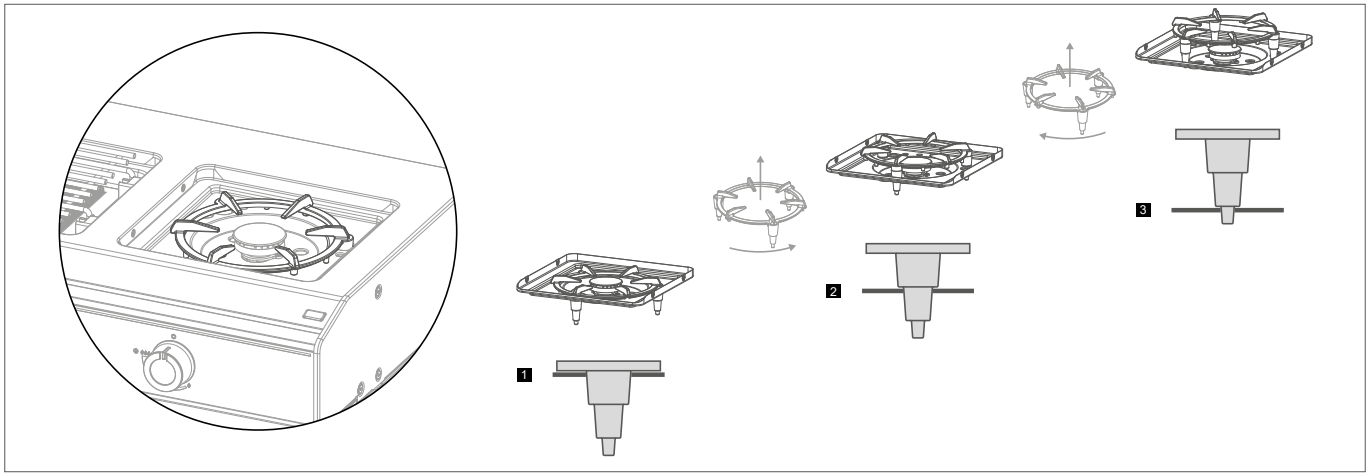
10.4.1 TRE ANVÄNDNINGSOMRÅDEN

Den helt nyutvecklade COOKING ZONE är, som namnet antyder, mer än en vanlig sidobrännare - eftersom du har tillgång till ett mycket större temperaturområde. Medan vanliga matlagningsplatser på sidan vanligtvis är utformade för medelhöga och höga temperaturer kan COOKING ZONE också användas för rätter som måste tillagas med mindre värme (pastasåser, soppor, grytor osv.).

Detta är möjligt tack vare en helt ny utveckling av brännaren och möjligheten att använda sidobrännaren på 3 olika höjder.

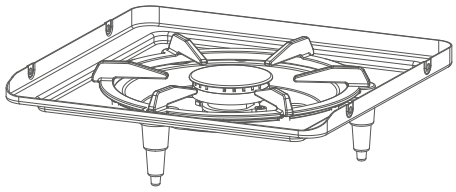
Tack vare den konkava formen på den solida gjutjärnsplattan kan COOKING ZONE även användas med OUTDOORCHEF BBQ Wok som passar perfekt på plattan (utan adapterring för wok)

Höjdjustering av gjutjärnsplattan



Skyddskåpor för gjutjärnsredskap

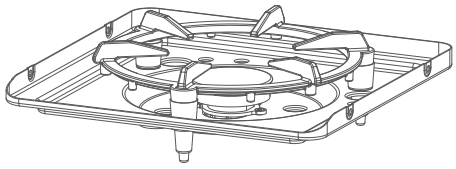
Se till att du alltid använder de medföljande skyddskåporna av silikon för gjutjärnsredskapen. Dessa skyddar hålen för höjdjusteringen av gallret från repor.



Hög värme

I kombination med ett kontrolldrev kan olika användningsområden täckas inom det höga temperaturområdet

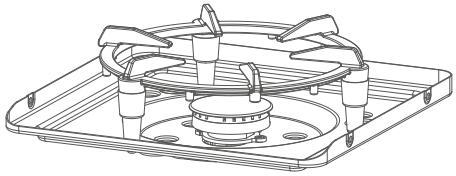
- Bryning av kött, fisk och grönsaker



Medelhög värme

I kombination med ett kontrolldrev kan olika användningsområden täckas inom det medelhöga temperaturområdet

- Bryning/ångkokning av kött, fisk och grönsaker
- Bryning av stärkelserika grönsaker, t.ex. stekt potatis, rösti osv.



Låg värme

I kombination med ett kontrolldrev kan olika användningsområden täckas inom det låga temperaturområdet

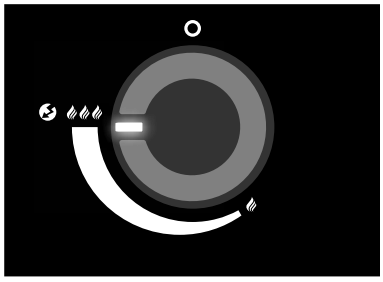
- Tillagning av såser, soppor, grytor och risrätter

10.5 ANVÄNDNING AV COOKING ZONE

10.5.1 TÄNDNINGSINSTRUKTION

⚠ **VARNING:** Locket måste alltid vara öppet under användning.

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastrycksreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör det enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna locket.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck in gasolreglaget på COOKING ZONE och vrid den moturs till nivå . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills gasen brinner.



5. Om gasolen inte tänds inom 8 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ◯.
   Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 3.
6. Är det inte möjligt att tända brännaren till COOKING ZONE efter 3 försök, ska du försöka hitta orsakerna (enligt beskrivningen i avsnittet **FELSÖKNING**).

⚠ **FÖRSIKTIGHET** Användning av alla brännare vid full belastning kan leda till isbildning av gasolflaskan och därmed försämra funktionen.

10.5.2 FÖRE TILLAGNINGEN

⚠ **VARNING:** Arbeta alltid med värmebeständiga handskar. Låt alltid din COOKING ZONE först svalna helt och hållet innan du vidrör några delar.

1. Flytta gjutjärnsredskapet till önskat läge (3 höjdnivåer).
2. Placera pannan eller woken på gjutjärnsredskapet och förvärm i 5 minuter på önskad nivå – .
3. Lägg grillmaten i stekpannan eller woken och reglera temperaturen som du vill ha den mellan – .

10.5.3 EFTER TILLAGNINGEN

1. Ställ brännarens gasreglageknapp på ◯.
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
   Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
3. Låt din COOKING ZONE svalna helt och hållet och rengör först därefter ytan under gjutjärnsplattan.
4. Täck grillen och hela COOKING ZONE med det passande överdraget.

10.6 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN COOKING ZONE

10.6.1 RENGÖRING

Vi rekommenderar att du rengör din COOKING ZONE efter var tredje grillning., tar bort gjutjärnsfästet och rengör området under.

10.6.2 UNDERHÅLL

Ett regelbundet underhåll av din COOKING ZONE garanterar felfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar eller insekter kan förorsaka tilltäppning, som måste tas avlägsnas före användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att förhindra korrosionsskador ska du olja alla metalldelar (särskilt gjutjärnsplattan) före långvarig förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolledning måste omedelbart bytas, enligt beskrivningen i kapitlet **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du så länge som möjligt ska ha glädje av din grill och din COOKING ZONE ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande OUTDOORCHEF överdrag efter det att den har kallnat fullständigt.

För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan du köpa hos din grillåterförsäljare.

11. SAFETY LIGHT

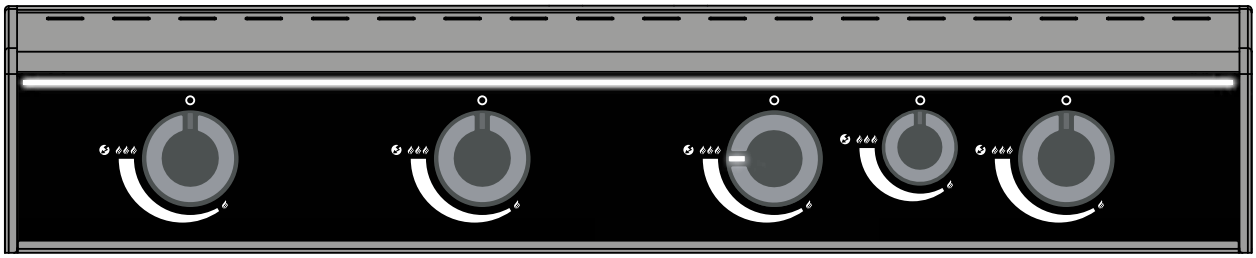
⚠ **VARNING:** Tänk alltid på att stänga av gasoltillförseln på gasolflaskan och att stänga gasolventilen när du grillat färdigt.

SAFETY LIGHT aktiveras så snart gasreglageknappen vrids moturs från läge ◯ i riktning 🔥 och därigenom öppnar gastillförseln. Strömförsörjningen till SAFETY LIGHTS säkerställs av de medföljande powerbank.

Fördelen:

- SAFETY LIGHT påminner dig om att ventilen fortfarande är öppen och att gasol kan strömma ut.

Kontrollpanel HEAT – Vred med Safety Light



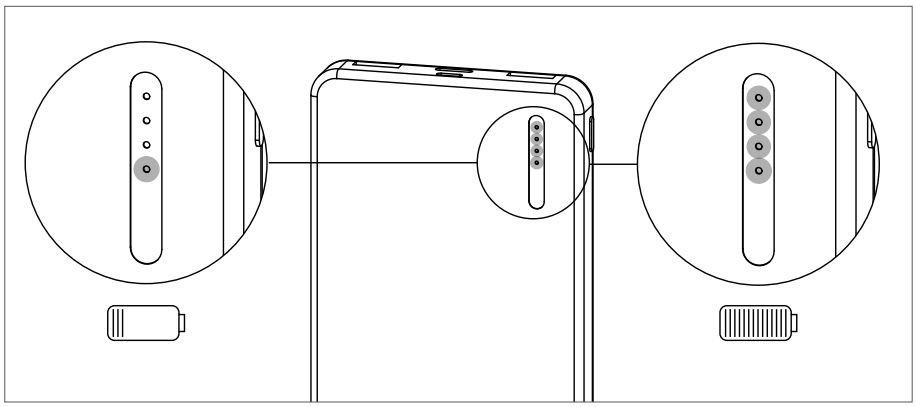
Ihop med SAFETY LIGHT aktiveras även belysningen för kontrollpanelen när man vrider på ett gasolvred (OUTDOORCHEF logotyp, produktnamn och omgivningsbelysning lyser). Även denna belysning matas av powerbank.

Belysningen slocknar ca. 10 sekunder efter att alla gasreglerknappar står i position ◯.

12. POWERBANK

Powerbank matar SAFETY LIGHT, eltändningen och samtliga LED-lampor på HEAT.
Vi rekommenderar att man efter varje användning avlägsnar grillen, laddar den helt och förvarar den på en torr plats.

Drifttiden är ca. 8 h., laddningstiden tills den är full är ca. 7 h.
Aktuell laddningsstatus syns på indikationen på powerbank.



TIPS: Vi rekommenderar att du tar bort powerbanken efter varje användning och laddar den helt.

TIPS: Om du behöver en till powerbank kan du köpa den på www.outdoorchef.com under avsnittet Beställa reservdelar.

TIPS: Som ett alternativ till powerbanken kan du också ansluta din HEAT direkt till elnätet med hjälp av OUTDOORCHEF Transforner-strömförsörjningsenheten (finns som tillbehör).

INFORMATION: Vi rekommenderar att man alltid använder OUTDOORCHEF powerbank.
Om du emellertid vill använda en annan, se till att effekten inte är över 5 V/21A.

13. ANMÄRKNINGAR OM GJUTJÄRNSGALLREN

INBRÄNNING

- Rengör gjutjärnsgallret med vatten innan du använder det första gången.
- Borsta gallren tunt med raffinerad matolja.
- Bränn gallren i ca. 20–25 minuter på nivå .
- Inbränningen skapar en patina som skyddar dina gjutjärnsgaller från rost.

ANVÄNDNING

Värm gjutjärnsgallren i minst 5 minuter på nivå .
Vidrör endast gallren med grillvante under grillningen. Ställ inte gjutjärnsgallret på brännbara eller värmekänsliga ytor när det är varmt.

RENGÖRING

- Låt gjutjärnsgallret brännas ut vid fullt effekt i cirka 10 minuter
- Låt dom sedan svalna
- Använd en borste med nylon- eller mässingsborst (ej stålborst) för att ta bort rester och smuts.
- Vid envis nedsmutsning: Använd OUTDOORCHEF rengöringsmedel för grundlig rengöring.
- Använd inte aggressiva, fettlösande och kemiska rengöringsmedel.

INFORMATION: Rengöringsmedel och mycket vatten skadar den skyddande patinan, och gör ditt gjutjärnsgaller rostbenäget.

14. FELAVHJÄLPNING

Brännaren antänds inte:

- Kontrollera om det finns gnistor i elektroden till brännaren.

  ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel.
- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.

Ingen gnista:

- Kontrollera att powerbank är riktigt fullständigt insatt och helt laddad.
- Avståndet mellan brännaren och elektroden får endast uppgå till 5-8 mm.
- Kontrollera om kabeln vid den elektriska tändaren och elektroden är isatt och sitter fast.
- Manuell tändning är möjlig med en tändsticka via öppningen på grillkammarens högra sida

Ingen eller liten effekt:

- Kontrollera om brännarna är blockerade av insekter eller spindlar/spindelväv.

  Mer information om rengöring av brännare finns här:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/questions-tips/how-to-clean-me-my-burner

SAFETY LIGHT fungerar inte:

- Kontrollera om gastillförseln är öppnad med gasreglageknappen. (Vid stängd gasolflaskventil).
- Se till att powerbanken är korrekt isatt och laddad.

15. GARANTI

För detaljerad information om konsumentgarantin/garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren (AGB) under https://www.outdoorchef.com/agb

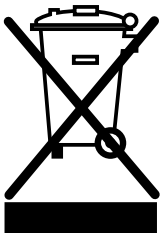
Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | CH-8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du hittar en lista över återförsäljare på vår webbplats www.outdoorchef.com
** Serienummer och artikelnummer finns på dataetiketten på grillen
(se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

16. RESERVDELAR

Reservdelar finns att köpa hos din återförsäljare.

17. AVFALLSHANTERING



Denna märkning anger att denna produkt och den powerbank som den innehåller inte får slängas i hushållsavfallet inom EU. För att undvika eventuella miljö- eller hälsoskador på grund av okontrollerad avfallshantering ska avfallet återvinnas på ett ansvarsfullt sätt. För att returnera din begagnade apparat, använd retur- och insamlingssystemet eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. Du kan använda denna produkt för miljövänlig återvinning.

Ta bort powerbanken från enheten innan du tar den till avfallshanteringsplatsen och kassera den enligt lokala bestämmelser.

18. TEKNISK INFORMATION

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gasol	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
Gaseffekt	21,2 kW H_S
Gasolförbrukning	1483 g/h

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gasol	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
Gaseffekt	25,4 kW H_S
Gasolförbrukning	1776 g/h

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gasol	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
Gaseffekt	6,50 kW H_S
Gasolförbrukning	455 g/h

MAIN BURNER

Effekt	4.20 kW H_S
Gasförbrukning	294 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0.98 mm/markering: BK
Munstycken (50 mbar)	0.86 mm/markering: BE

BLAZING ZONE®

Effekt	3.60 kW H_S
Gasförbrukning	252 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0.90 mm/markering: BM
Munstycken (50 mbar)	0.78 mm/markering: BD

COOKING ZONE

Effekt	2.90 kW H_S
Gasförbrukning	203 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0.84 mm/markering: AR
Munstycken (50 mbar)	0.74 mm/markering: AE

BAKRE BRÄNNARE

Effekt	4.40 kW H_S
Gasförbrukning	308 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1.02 mm/markering: AN
Munstycken (50 mbar)	0.90 mm/markering: BM

POWERBANK

Effekt	10 000 mAh
Input	5V / 2.0 A
Output	5V / 2.1 A

Elektrisk tändare

Medföljande powerbank ger ström till eltändningen.

Anvisningar för temperaturvisning

Visningsavvikelse från termometer kan uppgå till +/– 10 %.

Webbsida

Mer information, tips och tricks, recept och allt annat som är värt att veta om OUTDOORCHEF produkter hittar du på www.outdoorchef.com

tr İÇİNDEKİLER

1. MANGALINIZIN SERİ NUMARASI VE BUNUN NEDEN ÖNEMLİ OLDUĞU 553

2. KULLANIM KILAVUZU 553

2.1 Kullanım kılavuzunun muhafaza edilmesi

3. ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ 554

3.1 Kurulum ve montaj
3.2 Kullanım

4. GAZ ŞİŞELERİ 557

5. MANGALIN İŞLETİME ALINMASI 558

5.1 Gaz hortumunun bağlantısı
5.2 Sızdırmazlık yönünden kontrol

6. KUMANDA KONSOLU AÇIKLAMASI 560

6.1 Ana şalter
6.2 Döner regülatör
6.3 Ortam aydınlatması

7. İLK KULLANIM ÖNCESINDE 561

8. HEAT X-415 H VE X-515 H GÖMME IZGARA AÇIKLAMASI 561

8.1 Çift brülör
8,2. Isı regülatörü
8.3 Arka brülör

9. HEAT X-415 H VE X-515 H GÖMME IZGARA KULLANIMI 563

9.1 Tutuşturma kılavuzu
9.2 Mangal öncesinde
9.3 Mangal sonrasında
9,4. Mangal haznesinin temizliği ve bakımı
9.5 HEAT ile doğrudan ve dolaylı mantag yöntemleri
9.6 İki mangal haznesinde ızgara yapma
9.7 Arka brülörün kumanda edilmesi
9.8 Arka brülörün temizliği ve bakımı

10. HEAT X-245 H GÖMME IZGARANIN AÇIKLAMASI VE KULLANIMI 568

10,1. Blazing Zone® açıklaması
10.2 Blazing Zone®'un kullanımı
10.3 Zone® temizliği ve bakımı
10,4. Cooking Zone açıklaması
10.5 Cooking Zone kullanımı
10.6 Cooking Zone temizliği ve bakımı

11. EMNIYET IŞIĞI 573

12. POWERBANK 574

13. DÖKME DEMIR IZGARA ILE ILGILI BİLGİLER 574

14. HATA GİDERME 575

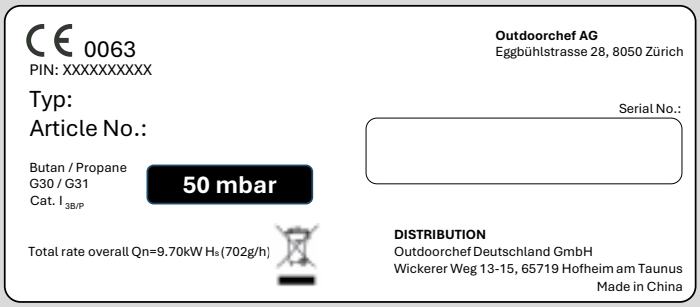
15. TÜKETICI GARANTISI / SORUMLULUK 575

16. YEDEK PARÇALAR 575

17. ATIK TASFİYE İŞLEMİ 575

18. TEKNİK BİLGİLER 576

1. MANGALINIZIN SERİ NUMARASI VE BUNUN NEDEN ÖNEMLİ OLDUĞU



ÖNEMLİ:

Izgara modeline bağlı olarak seri numarasını, ya ızgara çerçevesinde ya da taban plakasında bulunan veri etiketinde bulabilirsiniz.

Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve koruyucu bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

2. KULLANIM KILAVUZU

OUTDOORCHEFgazlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

2.1 KULLANIM KILAVUZUNUN MUHAFAZA EDILMESI

Tüketici için bilgi: Kullanma kılavuzu tüketici tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

Tüm kullanım kılavuzları www.outdoorchef.com adresinden de erişilebilir.

Tesisatçı için bilgi: Bu kullanım kılavuzu tüketicide kalmalıdır.

3. ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

OUTDOORCHEFgazlı mangalınızı işletime almadan önce bu kullanma kılavuzunu tamamen okuyun.
Sadece açık alanda kullanın.

Önemli ve kritik kullanım bilgilerini vurgulamak için bu kullanım kılavuzunda **TEHLİKE, UYARI** ve **İKAZ** bilgileri kullanılmıştır. Güvenlik sağlamak ve maddi hasar ve yaralanmaları önlemek için lütfen bu bilgileri okuyup riayet edin.

⚠ **TEHLİKE:** Dikkate alınmadığı taktirde ölümcül durumlara veya ağır yaralanmalara neden olacak tehlikeli durumlara işaret.
⚠ **UYARI:** Dikkate alınmadığı taktirde ölümcül durumlara veya ağır yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli durumlara işaret.
⚠ **İKAZ:** Dikkate alınmadığı taktirde hafif ya da orta derecede yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli durumlara işaret.

⚠ TEHLİKE	⚠ UYARI
Gaz kokusu alırsanız: ▪ Mangala giden gaz beslemesini kesin. ▪ Yanan tüm alevleri söndürün. ▪ Kapağı açın. ▪ Hala gaz kokusu varsa mangaldan uzaklaşın ve hemen itfaiyeye haber verin.	▪ Mangalınızın doğrudan yakınında alev alıcı sıvılar, malzemeler ve/veya gazlar muhafaza etmeyin (benzin, gaz, kolay tutuşan malzemeler vs.). ▪ Kullanılmayan bir gaz şişesini hiçbir zaman mangalın yakınında veya kapalı alanlarda depolamayın.

3.1 KURULUM VE MONTAJ

Cihazı işletime almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.
Mangalı işletime almadan önce mümkün olduğunda rüzgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.

⚠ **TEHLİKE:** Gömme ızgaranızın sadece yanmaz ve ısıya dayanıklı malzemelere monte edildiğinden ve yanıcı nesnelerden en az 1,5 metre güvenli bir mesafede tutulduğundan emin olun.

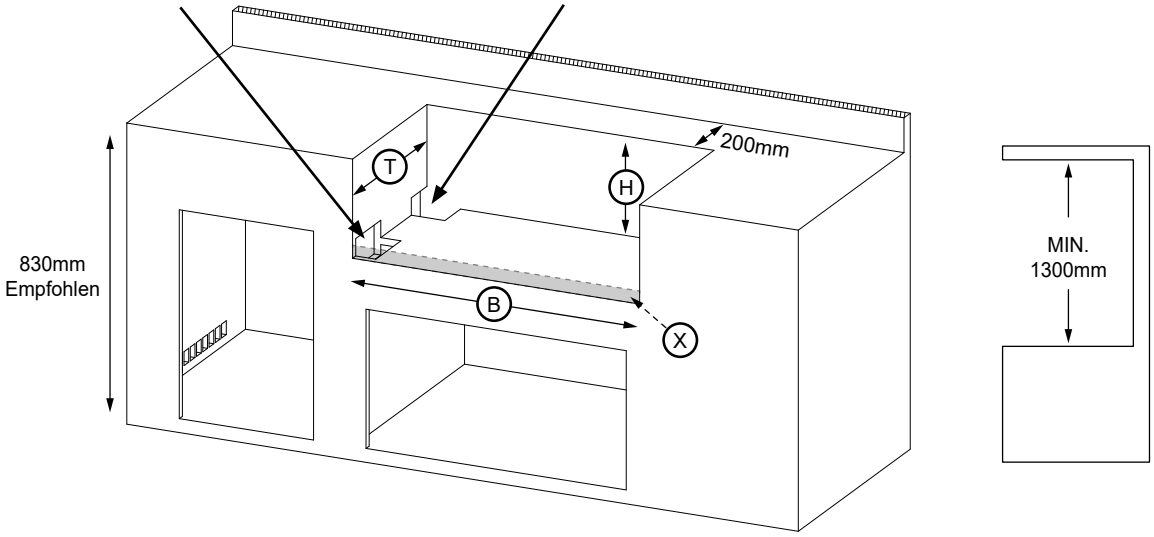
⚠ **TEHLİKE:** Bu mangal cihazı teknelere veya karavanlara montaj için uygun değildir.

⚠ **TEHLİKE:** Ayrı kurulum kılavuzunda yer alan montaj talimatlarına mutlaka uyun.

MODEL	Kesimin boyutu			
	G	D	Y	X
HEAT X-415 RB H	835 mm	475 mm	285 mm	Min. 52mm
HEAT X-515 RB H	1030 mm	475 mm	285 mm	Min. 52mm
HEAT X-245 H	855 mm	450 mm	285 mm	Min. 100mm

ELEKTRONİK İÇİN AÇIKLIK

GAZ HATTI BAĞLANTISI İÇİN AÇIKLIK



⚠ **DİKKAT:** Gaz tüpünü gömme ızgara altında saklarken, **minimum 1100 mm montaj yüksekliği önerilir**.

⚠ **UYARI:** Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir.
Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.

⚠ **UYARI:** Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına ve BS standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü BS EN 16129 / gaz şişesi EN 16436 / gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).

⚠ **UYARI:** Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.

⚠ **UYARI:** İşletime almadan önce ve her yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını aşağıdaki işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.

3.2 KULLANIM

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır.
Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir.
Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.
OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Izgara yalnızca açık havada kullanılabilir ve yalnızca yanmaz malzemelere monte edilmelidir.

⚠ **TEHLİKE:** Mangalı sadece açık alanda kullanın. Örn. garaj, bina, çadır gibi iç mekanlarda veya diğer kapalı alanlarda ya da yanıcı yapıların altında kullanmayın.

⚠ **TEHLİKE:** Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.

⚠ **TEHLİKE:** Izgara yalnızca yanmaz malzemelere monte edilebilir. Yanıcı nesnelere en az 1.5 m'lik güvenlik mesafesi koyun. Ayrı kurulum kılavuzuna bakın.

⚠ **TEHLİKE:** Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.

⚠ **TEHLİKE:** Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima ◯ konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.

⚠ **TEHLİKE:** Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin ◯ konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin. Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.

⚠ **UYARI:** Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).

⚠ **UYARI:** Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.

⚠ **UYARI:** Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.

⚠ **UYARI:** İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.

⚠ **UYARI:** Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.

⚠ **UYARI:** BLAZING ve COOKING ZONE'un yüzeylerini çalışırken asla örtmeyin. Bu durum ısı birikmesine neden olabilir.

⚠ **UYARI:** BLAZING ZONE® üzerine tencere, tava ya da ızgara plakaları koyulmamalıdır, sadece COOKING ZONE üzerine koyulabilir

⚠ **UYARI:** COOKING ZONE'da aşağıdaki çaplarda tencere veya tavalar kullanılamaz <20cm >32cm.

⚠ **UYARI:** Powerbank'i asla alevle ve yüksek sıcaklıklarla temas ettirmeyin.

⚠ **UYARI:** İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.

⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun

⚠ **İKAZ:** Izgarayı monte ederken koruyucu eldiven giyin. Bazı bileşenlerin keskin kenarları olabilir.

⚠ **İKAZ:** Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90cm'dir ve 150cm'yi aşmamalıdır.

⚠ **İKAZ:** Mangal kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve mangalın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.

⚠ **İKAZ:** Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.

⚠ **İKAZ:** Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkandığından şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.

⚠ **İKAZ:** Izgara teli, ızgara ve dökme demir tava gibi sıcak nesneleri asla ızharanızın yanındaki yerlere koymayın. Yüzeyi hasar görebilir.

⚠ **İKAZ:** Yanıcı nesneleri ızgara bölmesinin yakınına koymayın.

⚠ **İKAZ:** Izgaranın ısısı bitişikteki tezgahı ısıtabilir. Sıcak yüzeye temas etmekten kaçının.

3.3 DEPOLAMA VE/VEYA KULLANMAMA

⚠ **TEHLİKE:** Izgarayı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.

⚠ **TEHLİKE:** Mangal kışı bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır.
Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırmalı bir alanda depolanmalıdır.

⚠ **İKAZ:** Mangal kullanılmayacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

⚠ **İKAZ:** Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın ve mangalı kurumaya bırakın.

4. GAZ ŞİŞELERİ

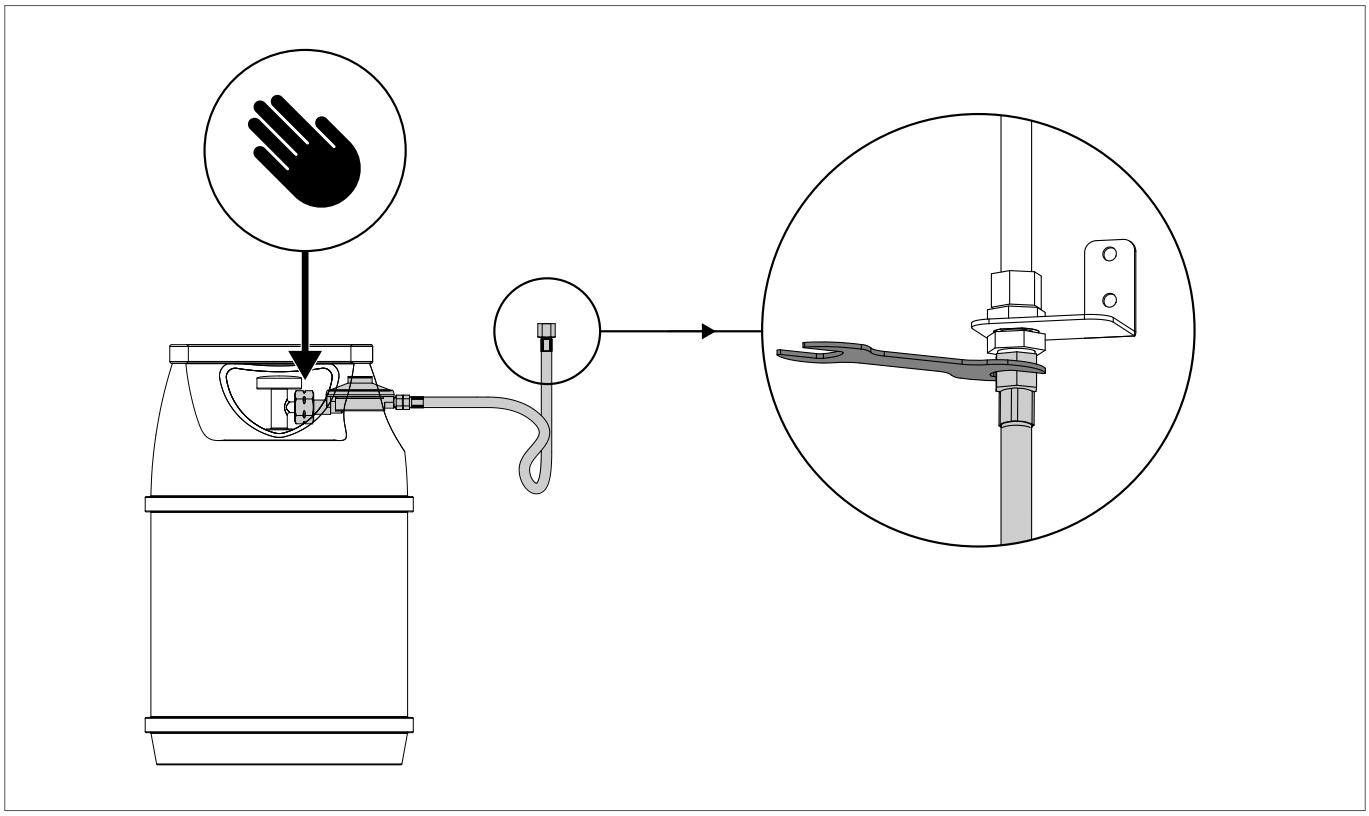
⚠ **TEHLİKE:** Izgara yalnızca gaz tüpleriyle çalışmaya uygundur, doğalgaz bağlantısıyla çalıştırılamaz.

- Gaz tüpü bölmesine ve gaz şişesine kolay erişim her zaman garanti edilmelidir. Lütfen ayrı kurulum kılavuzundaki bilgilere dikkat edin.
- Sızdıran cıvataların olmamasına dikkat edin.
- İşletime alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50 °C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.
- **BİLGİ:** Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan gazlı mangalların güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına u uyarlamanızı ya da uyarlatmanızı öneriyoruz.

5. MANGALIN İŞLETİME ALINMASI

5.1 GAZ HORTUMUNUN BAĞLANTISI

⚠ **UYARI:** Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.



Lütfen bunun için mangalın ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

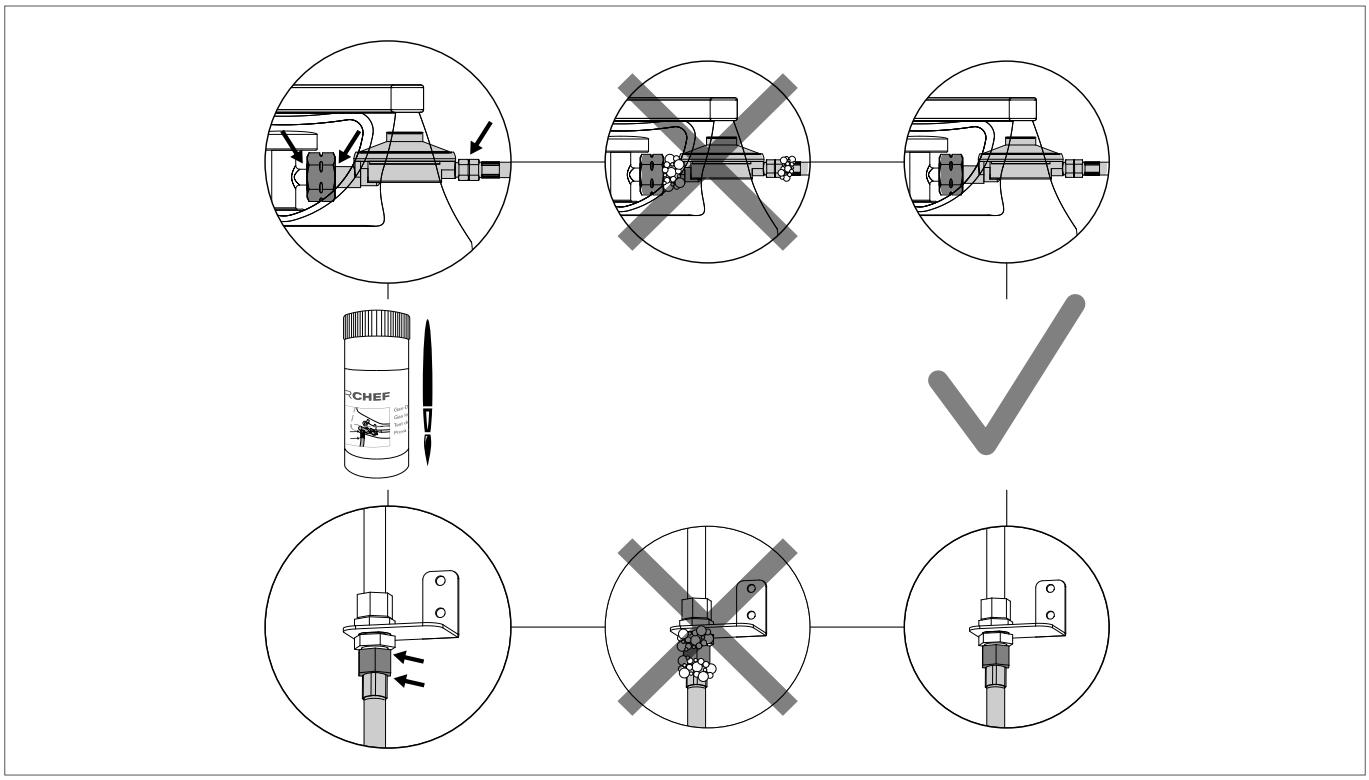
5.2 SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

⚠ **UYARI:** Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

⚠ **UYARI:** Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin

⚠ **UYARI:** Mangal ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir.

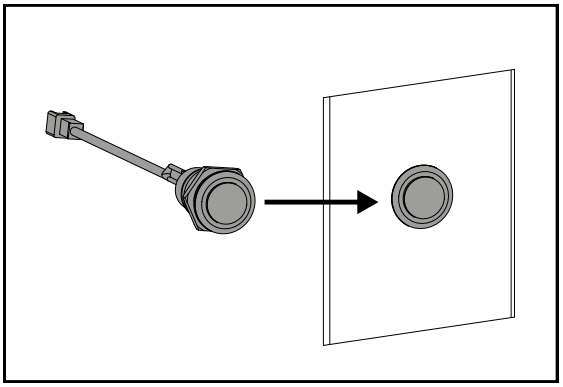
1. Gaz ayarlama düğmesi ○ konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.



6. KUMANDA KONSOLU AÇIKLAMASI

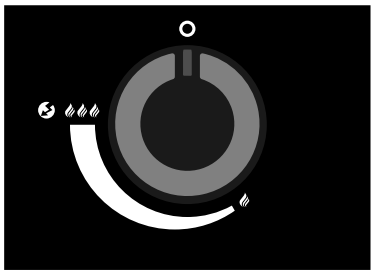
6.1 ANA ŞALTER

Ana şalter, ayrı kurulum kılavuzuna göre alt dolaba monte edilir.
Düğme AÇIK konumda yeşil renkte yanar

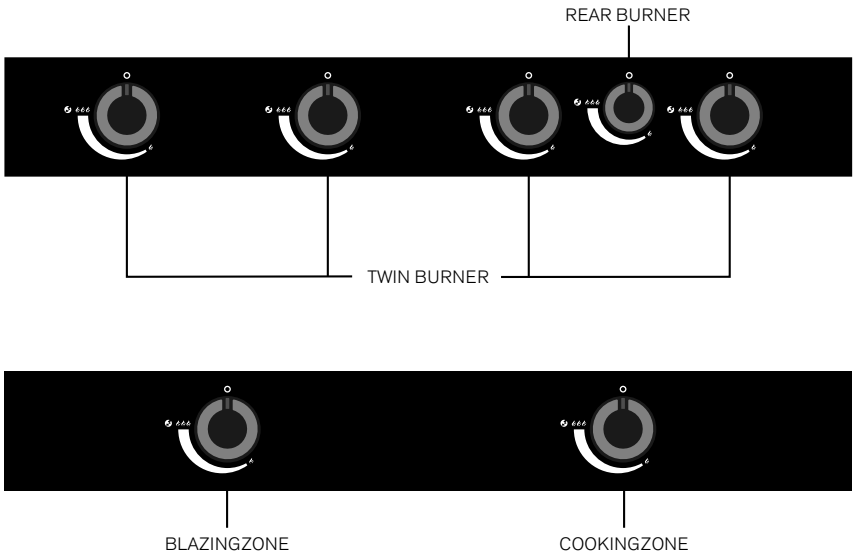


6.2 DÖNER REGÜLATÖR

Isı kademeleri ve ateşleme



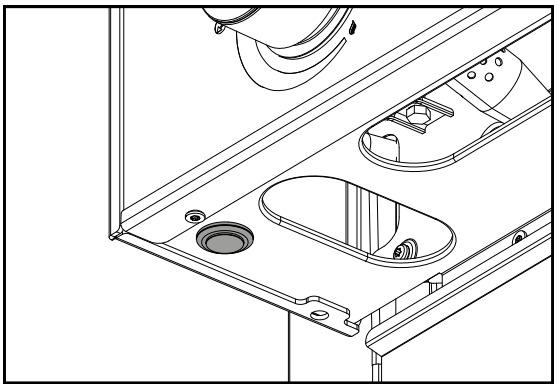
○ : Kapalı konumu
: Düşük güç
: Orta güç
: Yüksek güç
: Ateşleme
: Ateşleyici



Döner regülatör kademesinde en yüksek performansa ve kademesinde en düşük performansa ulaşır.

6.3 ORTAM AYDINLATMASI

Ön panelin sol alt kısmında bulunan düğme kullanılarak istenilen ışık rengi tanımlanabilir. Işığı etkinleştirmek için düğmeye birkaç saniye basın ve ardından istediğiniz ışık rengini seçmek için tıklayın. Yeşil, mavi, kırmızı ve beyaz renkleri mevcuttur.



7. İLK KULLANIM ÖNCESINDE

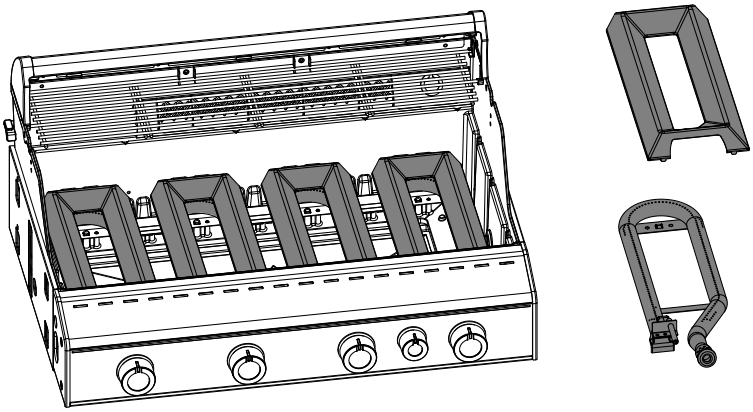
1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Brülörü yakl. 20-25 dakika boyunca kademesinde yakın

⚠ **UYARI:** Asla tüm brülörleri aynı anda kullanmayın. Tüm brülörlerin tam yükte kullanılması gaz şişesinin buzlanmasına ve dolayısıyla işlevinin bozulmasına neden olabilir.

8. HEAT X-415 H VE X-515 H GÖMME IZGARA AÇIKLAMASI

8.1 ÇIFT BRÜLÖR

Elektrikli çoklu ateşlemeli paslanmaz çelik ikiz brülörler, geleneksel brülörlere kıyasla daha geniş bir sıcaklık uygulama aralığı sağlar. Paslanmaz çelik alev kapakları yağ yanmasının azalmasını ve ısının eşit şekilde dağılmasını sağlar.



8,2. ISI REGÜLATÖRÜ

Isı regülatörü ile mangal ızgarasındaki ve ısı koruma ızgarasındaki sıcaklık daha da hassas bir şekilde ayarlanabilir.

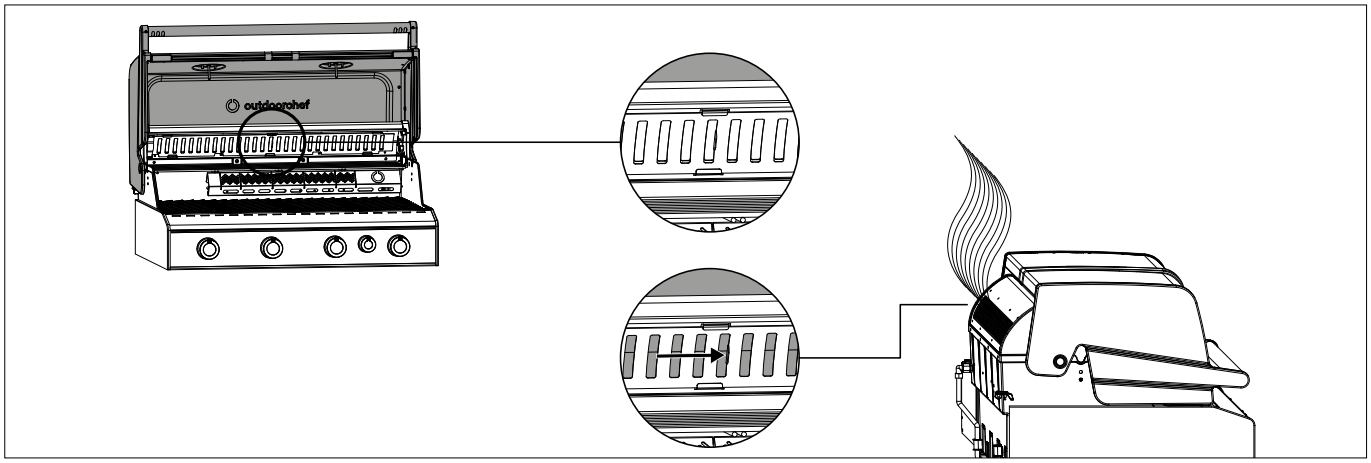
Yavaş pişirme

Isı regülatörü açıksa ve brülör buna göre ayarlanmışsa HEAT'inizle yavaş pişirme de mümkündür.

Sıcaklığı koruma

Isı koruma ızgarasındaki sıcaklığı ayarlamak ve ızgara ürününüzün pişmeye devam etmesini önlemek için ısı regülatörünü kullanın.

BİLGİ: Mangal haznenize su girmesini önlemek için ısı regülatörünü bir kapakla koruyun.



8.3 ARKA BRÜLÖR

⚠ **TEHLİKE:** Montaj istasyonunuzun yanmaz bir arka duvarın önüne veya yanıcı nesnelerden en az 1.5 m uzağa yerleştirildiğinden emin olun.
Arka brülör kullanıldığında alevlerin ızgaranın arkasından çıkma riski her zaman vardır.

Arkadan gelen ısı radyasyonu

Arka brülör, döndürme şişiyle (teslimat kapsamına dahil değildir) birlikte kullanılır.
Şişin döndürülmesiyle ızgara ürününün her tarafı yavaş yavaş pişer ve lezzetli bir kabuk elde edilir.

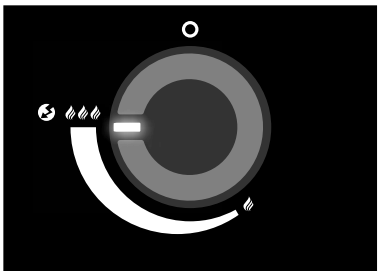
İPUCU: OUTDOORCHEF döndürme şişini ve HEAT döner sepeti kullanmanızı tavsiye ederiz.

9. HEAT X-415 H VE X-515 H GÖMME IZGARA KULLANIMI

9.1 TUTUŞTURMA KILAVUZU

⚠ **UYARI:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin).**
2. Mangal kapağını açın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. İstenen brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde kademesine çevirin.
   Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 8 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna alın.
   Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

9.2 MANGAL ÖNCESINDE

1. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde kademesinde ısıtın
2. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde – arasında ayarlayın.

9.3 MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
   Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun kapak ile örtün

9,4. MANGAL HAZNESININ TEMIZLIĞI VE BAKIMI

9.4.1 TEMIZLIK

⚠ **UYARI:** Brülör sistemi etrafındaki mangalın iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermemeye dikkat edin.

MANGALIN DIŞ KISMININ TEMİZLENMESİ

BİLGİ: Mangal yüzeylerini temizlemek için asla cam temizleyici veya başka sprey deterjanlar kullanmayın, bunlar yüzeylere zarar verebilir.

Mangalın dış kısmını ve depo alanını sadece piyasada bulunan, zararsız temizlik maddeleri ile temizleyin (ör. piyasada bulunan durulama maddesi). Özel mangal temizleyicileri kullanılırken (tavsiye edilmiyor) ürünün ilk önce görünmeyen bir kısmında test edilmesini tavsiye ediyoruz.

MANGALIN İÇ KISMININ TEMİZLENMESİ

BİLGİ: Naylon bir ızgara fırçasıyla temizlik yaparken ızgaranın tamamen soğuduğundan emin olun.

Daha ağır kirler için önerilen temizlik işlemi:

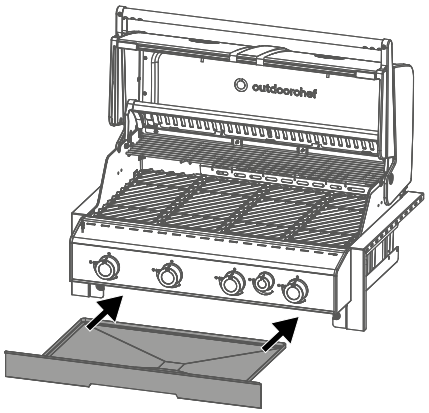
1. Mangalı, yakl. 10 dakika son kademede çalıştırın, böylece yiyecek artıkları (et artıkları, yağ, salamura şekeri) yanar.
2. Ardından, tüm yiyecek artıklarının katılaşması/sertleşmesi için mangalı tamamen soğumaya bırakın (bu, temizlik işlemini daha kolay ve daha etkili hale getirir).
3. Izgarayı, en iyi sonuçlar için bir OUTDOORCHEF naylon veya pirinç ızgara fırçasıyla temizleyin (çelik kıllı fırçalar kullanmayın).
4. Mangal ızgarasını çıkarın ve yanma haznesini temizleyin. Tüm kalıntıları gidermek için isteğe göre naylondan oluşan bir tava süngeri ve sabunlu su kullanabilirsiniz. Kapsamlı temizlik için OUTDOORCHEF mangal ve soğuk duman jeneratörü temizleyicisini öneriyoruz.
5. Paslanmaz çelik bileşenleri piyasada bulunan bir paslanmaz çelik temizleyici veya yapı marketlerinde satılan cilalama süngeri ile temizleyebilirsiniz.

BİLGİ: Kabuklanmaları ve yağ alevlerini önlemek için düzenli temizlik yapmanızı öneririz.

İPUCU: Mangal işleminden sonra, eğer mangal ızgarasını her kullanımdan sonra temizliyorsanız, ızgarayı bir sonraki mangal sezonunda mangal işleminden önce temizlemeniz gerekmiyor.

YAĞ TOPLAMA HAZNESININ TEMİZLİĞİ

⚠ **UYARI:** Yağ toplama haznesinin temizliğinin ihmal edilmesi yağ yanmasına neden olabilir.
Her kullanımdan sonra yağ toplama haznesini kontrol edin ve olası yağ artıklarını temizleyin.



9.4.2 BAKIM

Mangalınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler veya böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF kapak ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

9.5 HEAT ILE DOĞRUDAN VE DOLAYLI MANTAG YÖNTEMLERI

FARK NEDİR?

DOĞRUDAN MANGAL YÖNTEMİ

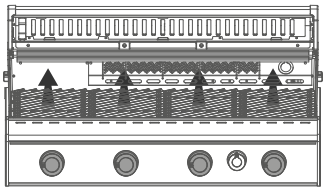
Adından da anlaşılacağı üzere doğrudan mangal yönteminde mangal ürünü doğrudan ısı kaynağının üzerinde durur.
Bu yöntem kısa süreli kızartmalar için uygundur. Yüksek sıcaklık sayesinde güzel bir kabuk veya biftek üzerindeki mükemmel ızgara deseni oluşur.

DOLAYLI MANGAL YÖNTEMİ

Dolaylı mangalda ısı pişecek ürünün etrafında sirküle edilir. Mangal, kapalı kapak sayesinde hava sirkülasyonlu fırına dönüşür.
Bu ızgara yöntemi, düşük sıcaklıkta pişirilen büyük et parçaları veya hassas olarak hazırlanan balık için uygundur.
Çekilmiş domuz eti, kaburga veya göğüs eti gibi yemekler için "düşük ve yavaş" ızgara yöntemi, dolaylı ızgaraya dayanır.

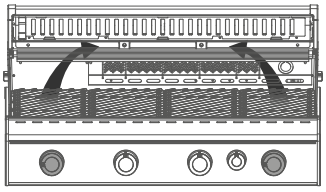
HEAT mangal sistemi ile birkaç hareket ile doğrudan ısıdan dolaylı ısıya geçiş yapılabilir.
Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma için mangal ürününü ızgaranın ortasında yerleştirin ve sadece dıştaki iki brülörü yakın.

DOĞRUDAN ISI



Doğrudan mangal ve pişirme için:
Mangal ürününü açık brülör üzerinden konumlandırın.

DOLAYLI ISI



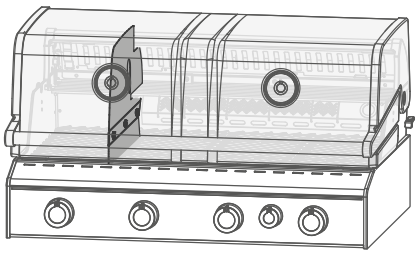
Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma için:
Mangal ürününü ortaya koyun, kapağı kapatın ve sadece dış iki brülörü tutuşturun.

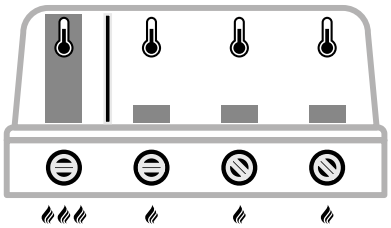
9.6 İKI MANGAL HAZNESINDE IZGARA YAPMA

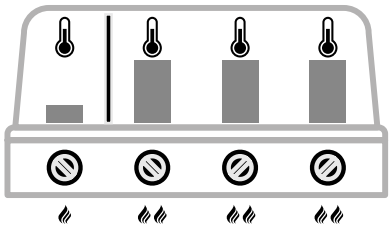
HEAT, klasik mangal yöntemlerinin yanı sıra (bkz. Bölüm DOĞRUDAN VE DOLAYLI YOLDAN MANGAL YÖNTEMİ) iki mangal haznesinde eşsiz ızgara sunar

OUTDOORCHEF bölge ayırıcı HEAT (aksesuar olarak mevcuttur) kullanılarak HEAT'iniz iki ızgara bölgesine ayrılabilir. Bu bölge ayırımı, farklı yemekleri aynı anda pişirmek ve çeşitli mangal etlerinin tadının ve kokusunun birbirine karışmasını önlemek gibi yeni imkanlar sağlar.

Izgara bölgeleri, bireysel brülörler aracılığıyla bağımsız olarak kumanda ve kontrol edilebilir. Kapaktaki iki termometre size uygun bölge sıcaklıklarını gösterir.



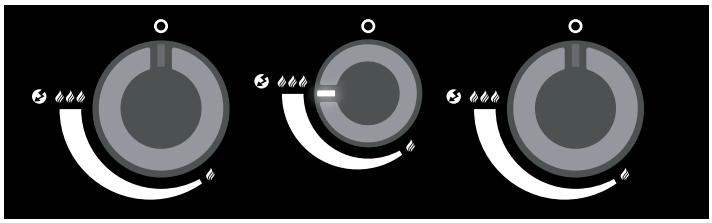




9.7 ARKA BRÜLÖRÜN KUMANDA EDILMESI

9.7.1 TUTUŞTURMA KILAVUZU

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin)**.
2. Mangal kapağını açın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Arka brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 8 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna alın.
   Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 3. noktayı tekrarlayın.
6. Arka brülörü 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde açıklandığı gibi)

BİLGİ: Mükemmel bir ızgara sonucu için OUTDOORCHEF döndürme şişi HEAT'i kullanmanızı öneririz. Bu, satıcınızdan aksesuar olarak temin edilebilir.

⚠ **TEHLİKE:** Arka brülörü asla ana brülörlerle kombinasyon halinde arka brülör bölgesinde kullanmayın.

⚠ **DİKKAT** Tüm brülörlerin tam yükte kullanılması gaz şişesinin buzlanmasına ve dolayısıyla işlevinin bozulmasına neden olabilir.





9.7.2 IZGARA YAPMADAN ÖNCE

1. Isı koruma ızgarasını çıkarın, arka brülörün ısısı ısı koruma ızgarasına hasar verir.
2. Arka brülörü yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde kademesinde ısıtın
3. Mangal ürününü döndürme şişine koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde – arasında ayarlayın.

İPUCU: Döndürme şişinin ve mangal ürününün altına bir kap yerleştirirseniz, damlayan sular ve yağlar toplanır ve ızgaranız gereksiz yere kirlenmez. Ayrıca damlayan et suları ve yağlar, lezzetli soslar için idealdir.

9.7.3 IZGARA YAPTIKTAN SONRA

1. Her arka brülörün gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
   Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun kapak ile örtün

9.8 ARKA BRÜLÖRÜN TEMIZLIĞI VE BAKIMI

9.8.1 TEMIZLIK

Her ızgara işleminden sonra arka brülörü temizlemenizi tavsiye ediyoruz. Bu ürünün piyasada bulunan paslanmaz çelik temizleyici veya yapı marketlerinde bulunan parlatma süngeri ile temizleyin.

9.8.2 BAKIM

Arka brülörünüze düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

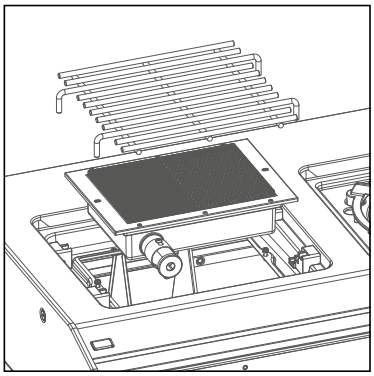
- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler veya böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa, lütfen gaz tedarikçinizle veya satın aldığınız yerle iletişime geçin. Uzun süreli depolamadan sonra ve mangal sezonu boyunca en az bir kez gaz hortumunu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edin. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.

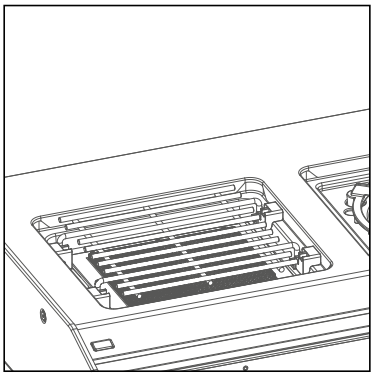
10. HEAT X-245 H GÖMME IZGARANIN AÇIKLAMASI VE KULLANIMI

10,1. BLAZING ZONE® AÇIKLAMASI

10.1.1 KIZILÖTESI IZGARA

Kızılötesi brülör nasıl çalışır?
BLAZING ZONE®'un tutuşturulması sırasında oluşan gaz alevi eşit bir şekilde seramik plakada dağıtılır ve bu sırada yüzeyde, pişirilecek mangal ürününe yoğun bir şekilde doğrudan 900 santigrat derecelik kızılötesi radyasyon iletir. Bu sayede, geleneksel gazlı brülörlere göre çok daha yüksek sıcaklıklar oluşturulabilir.





Yüksek sıcaklık 600 - 900°C

Yüksek performanslı seramik brülör
Yüksek sıcaklık ızgara
Ette mükemmel kabuk
Yüksekliği ayarlanabilen ızgara, 3 kademeli
İnce kesimler için mükemmel

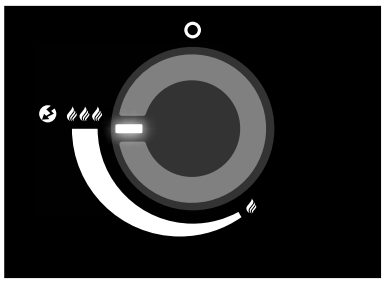
BLAZING ZONE® ile biftek ve benzerlerini maksimum 900°C'ye kadar sıcaklıklarda hazırlayarak etinizin üzerinde mükemmel bir kabuk oluşmasını sağlayabilirsiniz.

10.2 BLAZING ZONE®'UN KULLANIMI

10.2.1 TUTUŞTURMA KILAVUZU

⚠ **UYARI:** Çalışırken kapak daima açık olmalıdır.

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin)**.
2. Kapağı açın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın. BLAZING ZONE®'un gaz ayar düğmesine basın ve saat yönü tersinde kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



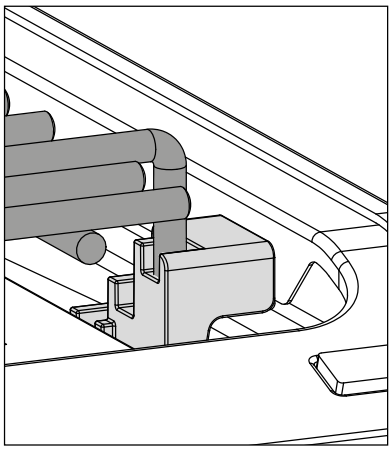
4. Gaz 8 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna alın.
   Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 3. noktayı tekrarlayın.
5. BLAZING ZONE® brülörünü 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde açıklandığı gibi).

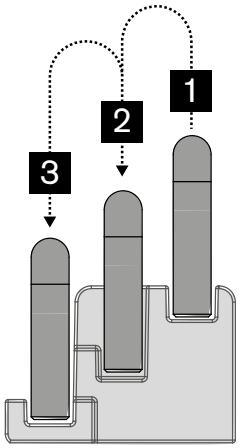
⚠ **DİKKAT** Tüm brülörlerin tam yükte kullanılması gaz şişesinin buzlanmasına ve dolayısıyla işlevinin bozulmasına neden olabilir.

10.2.2 IZGARA YAPMADAN ÖNCE

⚠ **UYARI:** Daima ısıya dayanıklı eldivenlerle çalışın.
Herhangi bir parçaya dokunmadan önce daima BLAZING ZONE®'un tamamen soğumasını bekleyin.

1. Mangal ızgarasını istediğiniz konuma yerleştirin.
2. BLAZING ZONE®'u istenen seviyede yaklaşık 10 dakika önceden – ısıtın.
3. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi bir şekilde – arasında ayarlayın.





10.2.3 IZGARA YAPTIKTAN SONRA

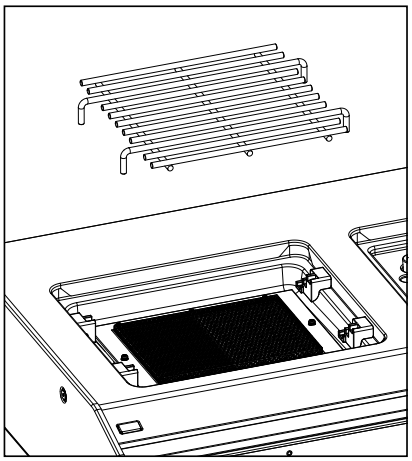
1. BLAZING ZONE® gaz ayar düğmesini ○ konumuna getirin.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
   Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
3. BLAZING ZONE®'u tamamen soğutun ve sonrasında mangal ızgarasını temizleyin.
4. BLAZING ZONE® soğuduktan sonra kapağı kapatın.
5. Izgarayı BLAZING ZONE'u uygun kapakla kapatın.

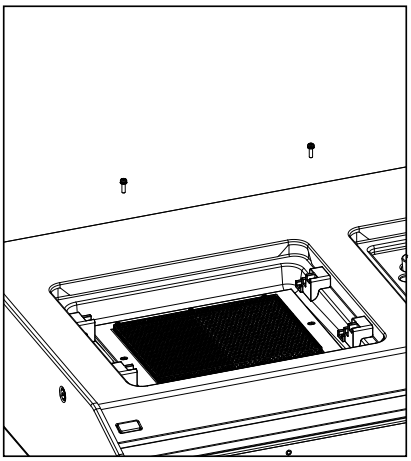
10.3 ZONE® TEMIZLIĞI VE BAKIMI

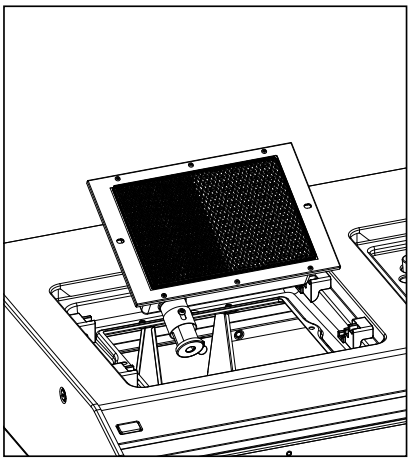
10.3.1 TEMIZLIK

BLAZING ZONE® 'unuzu 3 kullanımdan sonra temizlemenizi öneriyoruz. Bunun için ızgarayı çıkarın ve bulaşık makinenizde yıkayın. İç kısmı kuru bir bezle silin ve yağ toplama kabını boşaltın.

Ayrıca BLAZING ZONE® 'un brülörünü yılda 1 defa sökmenizi ve etrafındaki parçaları temizlemenizi ve örümcek ağlarını ve mangal artıklarını gidermenizi öneriyoruz.







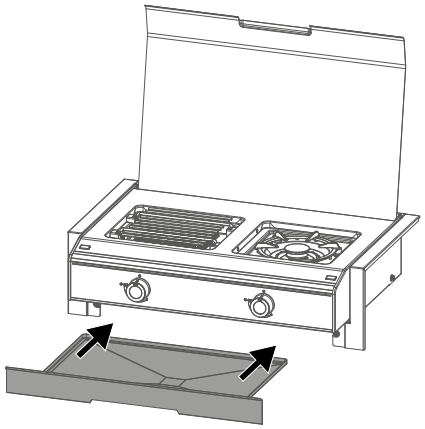
BLAZING ZONE® 'u çıkardıktan sonra aşağıdaki işlemleri yapın:

1. Brülörü deformasyon ve çatlak bakımından kontrol edin.
2. Venturi boruları (brülördeki boru parçası), ince bir şişe temizleme fırçası ile temizlenebilir/fırçalanabilir.
3. BLAZING ZONE®'un taşıyıcı kolunun iç kısmını temizleyin, bu sırada keskin veya yanıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
4. Ardından komple BLAZING ZONE® ünitesini tekrar yan masaya yerleştirin. Bu sırada ayrı montaj talimatına göre hareket edin.

ÖNEMLİ: Temizlik işlemi için temizlik maddesi kullanırsanız mangalı temizlik sonrasında tamamen kurutmalısınız. Kurutma işlemini hızlandırmak için BLAZING ZONE®'u çalıştırıp en yüksek kademede birkaç dakika kapak açıkken yakabilirsiniz.

YAĞ TOPLAMA HAZNESININ TEMİZLİĞİ

⚠ **UYARI:** Yağ toplama haznesinin temizliğinin ihmal edilmesi yağ yanmasına neden olabilir.
Her kullanımdan sonra yağ toplama haznesini kontrol edin ve olası yağ artıklarını temizleyin.



10.3.2 BAKIM

BLAZING ZONE®'unuza düzenli bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler veya böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- BLAZING ZONE®'unuzu uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF kapak ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz

10,4. COOKING ZONE AÇIKLAMASI

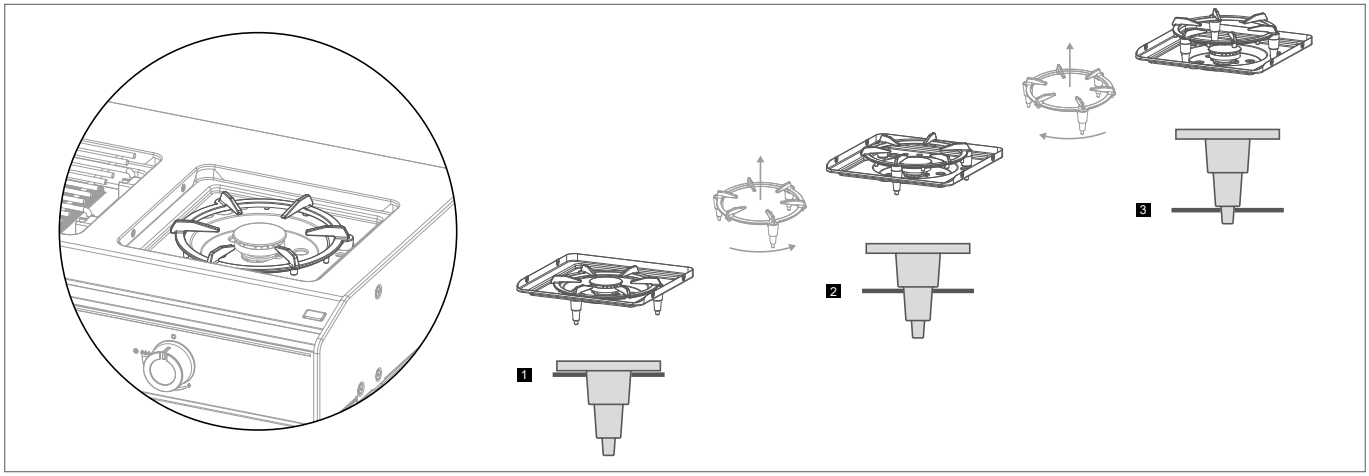
10.4.1 ÜÇ UYGULAMA ALANI

Tamamen yeni geliştirilmiş olan COOKING ZONE, adından da anlaşılacağı üzere, sıradan bir yan ocaktan fazlasıdır - çünkü çok daha geniş bir sıcaklık alanı mevcuttur. Normal yan ocaklar çoğunlukla orta ve yüksek sıcaklıklar için tasarlamışken, COOKING ZONE ile daha az ısı ile hazırlanması gereken yemekler de (makarna sosları, çorbalar, yahniler vb.) pişirilebilir.

Bunu, tamamen yeni geliştirilmiş olan bir brülör ve yan ocağı 3 farklı yükseklikte çalıştırma imkanı mümkün kılmaktadır.

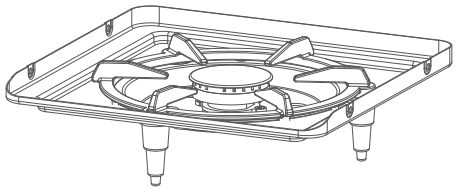
Masif döküm demir başlık sayesinde COOKING ZONE'da, doğrudan başlığa tam oturan OUTDOORCHEF BBQ Wok ile de çok güzel çalışılabilir (wok adaptör halkası olmadan)

Döküm demir başlığın yükseklik ayarı



Döküm demir pişirme aparatı için koruyucu kapaklar

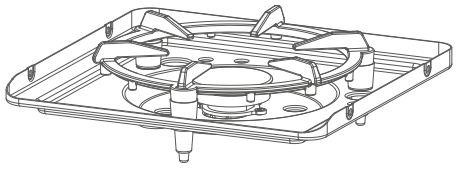
Birlikte teslim edilen silikon koruyucu kapakları döküm demir başlıklarda daima kullanmalısınız. Bunlar, ızgaranın yükseklik ayarı için delikleri çiziklere karşı korur.



Yüksek sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte yüksek sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur

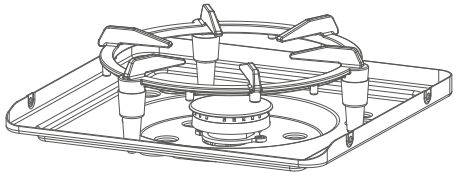
- Et, balık ve sebzelerin iyi bir şekilde kızartılması



Orta sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte orta sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur

- Et, balık ve sebzelerin kızartılması/buharda pişirilmesi
- Nişastalı sebzelerin kızartılması, örneğin kızartılmış patates, Rösti vb.



Düşük sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte düşük sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur

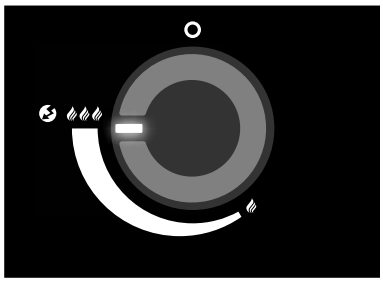
- Sos, çorba, sosları, çorbalar, güveç ve pirinçli yemeklerin hazırlanması

10.5 COOKING ZONE KULLANIMI

10.5.1 TUTUŞTURMA KILAVUZU

⚠ **UYARI:** Çalışırken kapak daima açık olmalıdır.

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin)**.
2. Kapağı açın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. COOKIN ZONE'un gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 8 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna alın.
   Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 3. noktayı tekrarlayın.
6. COOKING ZONE brülörünü 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde açıklandığı gibi).

⚠ **DİKKAT** Tüm brülörlerin tam yükte kullanılması gaz şişesinin buzlanmasına ve dolayısıyla işlevinin bozulmasına neden olabilir.

10.5.2 PIŞIRMEDEN ÖNCE

⚠ **UYARI:** Daima ısıya dayanıklı eldivenlerle çalışın. Parçalara dokunmadan önce COOKING ZONE'u tamamen soğumaya bırakın.

1. Döküm demir başlığını istediğiniz konuma getirin (3 yükseklik seviyesi).
2. Tavayı veya wok'u döküm demir başlığın üzerine yerleştirin ve istenen seviyede – 5 dakika ön ısıtma yapın.
3. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde – arasında ayarlayın.

10.5.3 PIŞIRMEDEN SONRA

1. Brülörün gaz ayarlama düğmesini ◯ olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
   Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
3. COOKING ZONE'u tamamen soğumaya bırakın ve ancak o zaman döküm demir başlığın altındaki yüzeyi temizleyin.
4. Izgarayı ve COOKING ZONE'u uygun kapakla kapatın

10.6 COOKING ZONE TEMIZLIĞI VE BAKIMI

10.6.1 TEMIZLIK

COOKING ZONE'unuzu 3 kullanımdan sonra temizlemenizi öneriyoruz. Bunun için döküm demir başlığı çıkarın ve altındaki yüzeyi temizleyin.

10.6.2 BAKIM

COOKING ZONE'unuza düzenli bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler veya böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarını önlemek için, uzun süreli depolama öncesinde tüm metal parçaları (özellikle döküm demir pişirme başlığını) yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı ve COOKING ZONEürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF kapak ile çevre etkilerine karşı koruyun.

Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

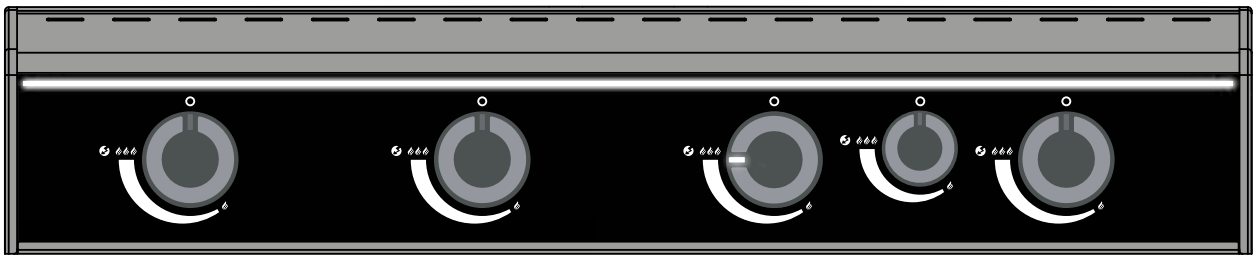
11. EMNIYET IŞIĞI

⚠ **UYARI:** Mangal sonrasında gaz şişesindeki gaz beslemesini ve gaz vanasını kapatmayı unutmayın.

Gaz ayar düğmesi ◯ konumundan saat yönünde yönüne çevrildiğinde mangalınızın döner regülatöründeki EMNİYET IŞIĞI aktifleşir ve böylece gaz beslemesi açılır.
EMNİYET IŞIĞININ enerji beslemesi birlikte verilen Powerbank üzerinden sağlanır.

Avantaj:
- EMNİYET IŞIĞI size valfin hala açık olduğunu ve gaz aktığını hatırlatır.

HEAT kumanda konsolu - Emniyet ışıklı döner regülatör



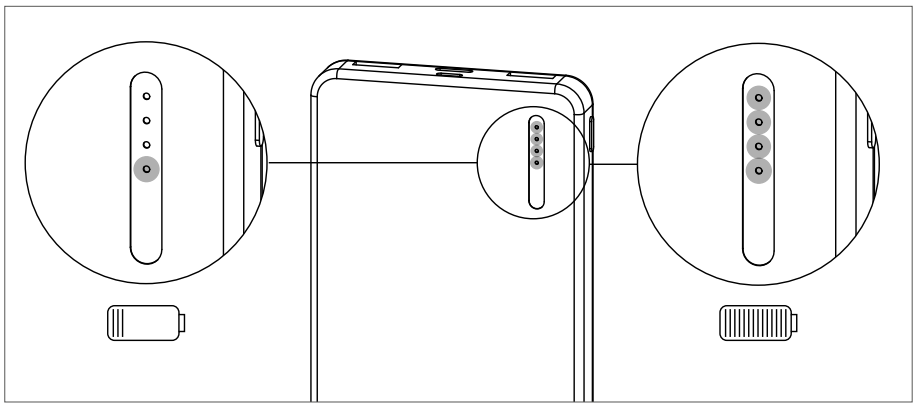
Bir gaz ayar düğmesi çevrildiğinde EMNİYET IŞIĞI ile birlikte kumanda konsolunun aydınlatması da etkinleştirilir (OUTDOORCHEF logosu, ürün adı ve ortam aydınlatması yanar). Bu aydınlatma da Powerbank tarafından beslenir.

Tüm gaz ayar düğmeleri ◯ konumuna getirildikten yakl. 10 saniye sonra aydınlatma söner.

12. POWERBANK

Powerbank, EMNİYET IŞIĞINI, elektrik ateşlemeyi ve HEAT'deki tüm LED aydınlatmayı besliyor.
Bunu mangalın her kullanımından sonra çıkarmanızı, tamamen şarj etmenizi ve kuru bir yerde muhafaza etmenizi tavsiye ediyoruz.

Çalışma süresi yaklaşık 8 saattir, boşken tamamen dolana kadar şarj süresi yaklaşık 7 saattir.
Mevcut şarj durumu Powerbank üzerindeki göstergeden görülebilir.



İPUCU: Powerbank'i her kullanımdan sonra çıkarıp tamamen şarj etmenizi tavsiye ediyoruz.

İPUCU: İkinci bir Powerbank'e ihtiyacınız olursa, www.outdoorchef.com üzerinden yedek parça altında sipariş edebilirsiniz

İPUCU: Powerbank'e alternatif olarak, HEAT'inizi OUTDOORCHEF güç adaptör Transforner'ı (aksesuar olarak mevcuttur) kullanarak doğrudan elektrik şebekesine de bağlayabilirsiniz.

BİLGİ: Genel olarak OUTDOORCHEF Powerbank kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
Ancak başka bir tane kullanmak istiyorsanız, çıkışın 5V/2.1A'yı geçmemesine dikkat edin.

13. DÖKME DEMIR IZGARA ILE ILGILI BİLGİLER

YAKMA

- Döküm mangal ızgarasını ilk kullanım öncesinde su ile temizleyin.
- Izgaraları ince bir tabaka rafine yemeklik yağla fırçalayın.
- yakl. 20-25 dakika boyunca kademesinde yakın.
- Yakma işlemi aracılığıyla, dökme demir ızgaralarınızı paslanmaya karşı koruyan bir patina oluşturur.

KULLANIM

Dökme demir ızgaraları en az 5 dakika kademesinde ısıtın.
Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokunun. Döküm mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

TEMİZLİK

- Döküm mangal ızgarasını yakl. 10 dakika soğuması için mangalın üzerinde bırakın
- Ardından bunların soğumasını bekleyin
- Kalıntıları ve kirleri gidermek için naylon veya pirinç kıllı (çelik kıllı değil) bir fırça kullanın.
- Güçlü kir durumlarında: OUTDOORCHEF temizleyicisini kapsamlı temizlik işlemi için kullanın.
- Aşındırıcı, yağ çözücü veya kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın.

BİLGİ: Temizlik maddeleri ve bol miktarda su, koruyucu patinaya zarar vererek dökme demir ızgaranızı paslanmaya karşı duyarlı hale getirir.

14. HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor:

- Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.

  ⚠ **İKAZ:** Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir.
- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
- Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.

Kıvılcım yok:

- Powerbank'in doğru bağlandığından ve tamamen şarj edildiğinden emin olun.
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablonun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Mangal haznesinin sağ tarafındaki açıklıktan bir çubuk çakmak ile manuel ateşleme mümkündür

Güç yok veya az:

- Brülörlerin böcek veya örümcek/örümcek ağlarıyla tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

  Brülör temizliğine ilişkin diğer bilgileri burada bulabilirsiniz:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

EMNİYET IŞIĞI çalışmıyor:

- Gaz ayarlama düğmesindeki gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin. (Gaz şişesi valfi kapalıyken).
- Powerbank'in doğru bir şekilde yerleştirildiğinden ve şarj olduğundan emin olun.

15. TÜKETICI GARANTISI / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için https://www.outdoorchef.com/agb sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

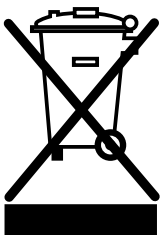
Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürih-İsviçre| www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini www.outdoorchef.com internet sitemizde bulabilirsiniz
** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu KULLANMA KILAVUZUNUN birinci bölümüne **bakın**).

16. YEDEK PARÇALAR

Yedek parçaları uzman satıcılardan temiz edebilirsiniz.

17. ATIK TASFİYE İŞLEMİ



Bu etiket, bu ürünün ve içerdiği Powerbank'in AB'nin hiçbir yerinde evsel atıklarla birlikte atılamayacağını belirtir. Atıkların kontrolsüz şekilde tasfiye edilmesinin yol açabileceği olası çevre veya sağlık hasarlarını önlemek için, atıklarınızı sorumlu bir şekilde geri dönüştürün. Kullanılmış cihazınızı iade etmek için lütfen iade ve toplama sistemini kullanın veya ürünün satın alındığı satıcıyla iletişime geçin. Bu ürünü çevre dostu geri dönüşüm için kullanabilirsiniz.

Lütfen Powerbank'i tasfiye alanına götürmeden önce cihazdan çıkarın ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde tasfiye edin.

18. TEKNİK BİLGİLER

HEAT X-415 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	Bütan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Bütan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Bütan / Propan 50 mbar
Gaz gücü	21.2 kW H_S
Gaz tüketimi	1483 g/s

HEAT X-515 RB H

CE	0063DP3432
Gaz	Bütan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Bütan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Bütan / Propan 50 mbar
Gaz gücü	25,4 kW H_S
Gaz tüketimi	1776 g/s

HEAT X-245 H

CE	0063DP3432
Gaz	Bütan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Bütan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Bütan / Propan 50 mbar
Gaz gücü	6.50 kW H_S
Gaz tüketimi	455 g/s

ANA BRÜLÖR

Güç	4.20 kW H_S
Gaz tüketimi	294 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.98 mm / işaret: BK
Meme (50 mbar)	0,86 mm / işaret: BE

BLAZING ZONE®

Güç	3.60 kW H_S
Gaz tüketimi	252 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.90 mm / işaret: BM
Meme (50 mbar)	0,78 mm / işaret: BD

COOKING ZONE

Güç	2.90 kW H_S
Gaz tüketimi	203 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.84 mm / işaret: AR
Meme (50 mbar)	0,74 mm / işaret: AE

ARKA BRÜLÖR

Güç	4.40 kW H_S
Gaz tüketimi	308 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1.02 mm / işaret: AN
Meme (50 mbar)	0,90 mm / işaret: BM

POWERBANK

Güç	10'000 mAh
Giriş	5V / 2.0 A
Çıkış	5V / 2.1 A

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşlemenin çalışması teslimat kapsamında bulunan Powerbank tarafından sağlanır.

Sıcaklık göstergesi için bilgi

Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi www.outdoorchef.com adresi altında bulabilirsiniz

TO TAKE NOTES:



outdoorchef

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

Art.-No.19.120.61