



CHARCOAL MANUAL

CHELSEA 480 C | CHELSEA 570 C
KENSINGTON 570 C

Před uvedením Vašeho kotlového grilu na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

DŮLEŽITÉ:

Ihned si na zadní stranu tohoto návodu k obsluze poznamenejte výrobní číslo svého kotlového grilu na dřevěné uhlí. Toto číslo naleznete na podstavci grilu a na obalu. Výrobní číslo je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku.



Číslo výrobku a označení svého kotlového grilu na dřevěné uhlí naleznete na **uvítací kartě (Welcome Card)**, která je přiložena ke složce s dokumentací.

Výrobní 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.

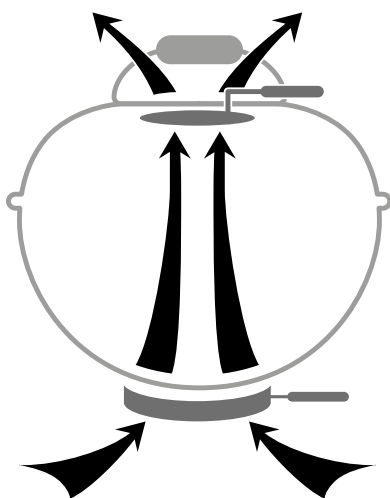
Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. **POZOR:** Kotlový gril na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** nelze používat jako ohniště.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY





Nedodržení těchto bezpečnostních pokynů a preventivních opatření může vést k závažným zraněním. Před uvedením grilu do provozu si tedy důkladně přečtete všechny pokyny uvedené v tomto návodu.

- **„Nepoužívat v uzavřených prostorách!“**
- **„VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín!
Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!“**
- **„VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.“**
- **„VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.“**
- Nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněn před větrem.
- Používejte výhradně běžné podpalovače a řiďte se pokyny na obalu.
- Nikdy nedávejte tekutý podpalovač ani jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost 1,5 m od hořlavých materiálů.
- Je-li spotřebič vybaven otočnými kolečky, nevozte jej po nerovném podkladu nebo přes hrany!
- Popel odstraňujte až po jeho úplném vychladnutí.
- Při grilování a nastavování ventilačních otvorů vždy mějte nasazené grilovací rukavice.
- Noste vhodné oblečení. Dlouhé a volné rukávy se snadno vznítí.
- **OUTDOORCHEF** doporučuje gril před prvním použitím roztopit a palivo nechat žhavé nejméně 30 minut.

OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM

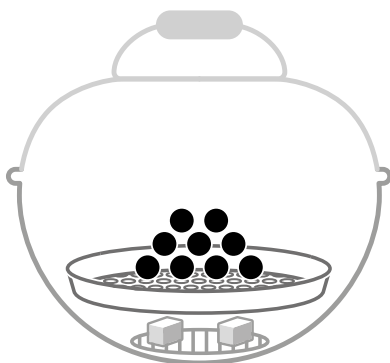
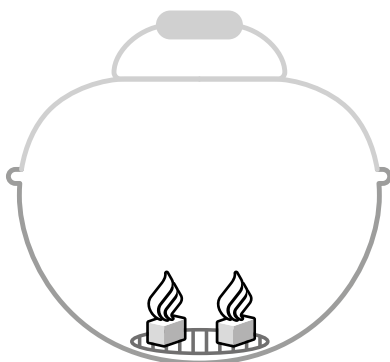


- Postavte kotlový gril na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** na rovný a stabilní podklad.
- Před zapálením uhlí zkontrolujte, zda je správně vložena miska na popel a zda jsou otevřené všechny ventilační štěrby.
Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel.
- Žár lze bez problémů regulovat otevíráním a zavíráním ventilačních otvorů: Otevřením se teplota zvýší a zavřením se sníží.
- **OUTDOORCHEF** doporučuje: K podpálení grilu nepoužívejte tekutý podpalovač, ale běžné podpalovací kostky a papír.
- K dosažení vysokého a konstantního žáru doporučuje **OUTDOORCHEF** používat místo běžného uhlí na topení kvalitní brikety z dřevěného uhlí. Ty skladujte na suchém místě.
- Při prvním použití svůj gril **OUTDOORCHEF** na dřevěné uhlí naplňte tímto množstvím:

 480	1'000 gramů	
 570	1'500 gramů	

Vhodné dřevěné uhlí nebo brikety naleznete u svého prodejce **OUTDOORCHEF**.

PODPÁLENÍ GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ S PODPALOVACÍM ROŠTEM



1. Před podpálením odstraňte kompletní vnitřní vybavení grilu (grilovací rošt, trychtýř, misku na šťávu, rošt na uhlí), abyste zajistili dostatečné množství vzduchu a tím optimální hoření.
2. Vložte do grilu malý podpalovací rošt, položte na něj běžné podpalovací kostky a zapalte je. Nepoužívejte však jako pomůcku žádné kapaliny jako benzín, alkohol nebo podobně. Nikdy nedávejte tekutý podpalovač ani jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.
3. Nyní do grilu nasuňte rošt na uhlí a pokud možno jej pokryjte briketami (viz počáteční plnění v kapitole **OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM**). Dávejte pozor, aby žádné brikety neležely přímo na kotli.
4. Nechejte uhlí hořet s otevřeným víkem po dobu cca 30–45 minut, dokud nebude rovnoměrně žhavé a nebude obklopeno bílou vrstvou. Teprve poté můžete začít grilovat.
5. **„Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela“**

DVA GRILY V JEDNOM: DÍKY JEDINEČNÉMU SYSTÉMU TRYCHTÝŘE EASY SLIDE



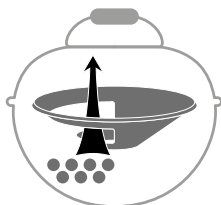
V čem spočívá trik s uhlím: Plní se jen z jedné strany. Tak můžete na jednom grilu pracovat s více teplotními zónami.

Díky systému trychtýře EASY SLIDE můžete přesouvat grilované potraviny jediným pohybem ruky z přímého do nepřímého žáru.

Ventilačním otvorem ve víku a na spodní straně kotle lze žár optimálně regulovat.

Vyklopitelný grilovací rošt umožňuje pohodlné doplňování uhlí také během grilování.

PŘÍMÝ ŽÁR



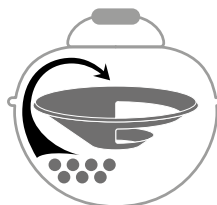
Přímé grilování a vaření



Nastavte trychtýř EASY SLIDE tak, aby otvor ležel nad uhlím.

Grilované potraviny rozložte přímo nad otvorem.

NEPŘÍMÝ ŽÁR



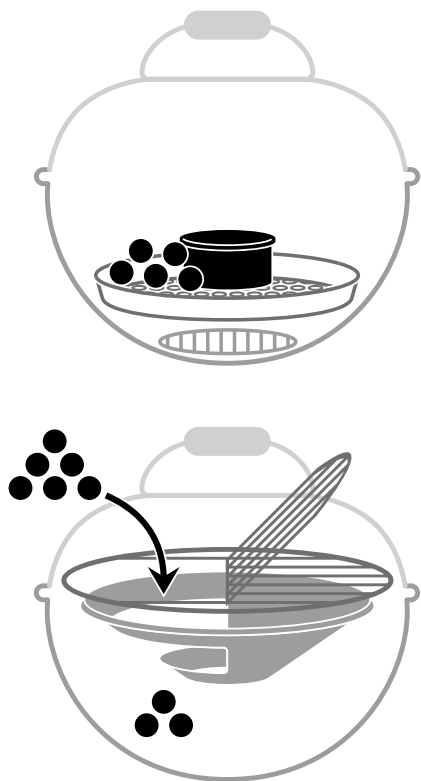
Při nepřímém grilování, vaření a pečení



Otočte trychtýř EASY SLIDE směrem pryč od uhlí a zavřete víko.

Nyní můžete celou grilovací plochu využít k nepřímému grilování.

NÁVOD K OBSLUZE PRO KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



1. Nyní rozložte uhlí tak, aby byla pokryta jen polovina roštu a misku na šťávu bylo možné zasunout doprostřed. Druhá polovina roštu má zůstat volná, abyste během grilování:
 - a. zajistili optimální přísun vzduchu a tím dosáhli maximálního žáru a
 - b. mohli otáčením roštu snadno a rychle volit mezi nepřímým a přímým žářem (viz **DVA GRILY V JEDNOM: DÍKY JEDINEČNÉMU SYSTÉMU TRYCHTÝŘE EASY SLIDE**)
2. Nyní nasuňte do středu roštu na uhlí misku na šťávu a naplňte ji požadovanou kapalinou.
3. Teprve pak vložte trychtýř a grilovací rošt. Dejte pozor, aby vyklopitelný díl roštu ležel nad otvorem pro trychtýř tak, aby obě zářky pod grilovacím roštem bez problémů zapadly do příslušných otvorů v trychtýři.
4. Otočte otvor pro trychtýř tak, aby se nacházel nad hořícím uhlím. Tím dosáhnete optimální cirkulace vzduchu. Teprve poté můžete začít grilovat.
5. Před přiložením nového uhlí vždy sledujte žár. Je potřeba dávkovat opatrně, abyste měli stále pod kontrolou zvyšování teploty. K zajištění ochrany grilovaných potravin a samotného grilu by nemělo být dosaženo teploty 300 °C (626 °F). Příliš vysoké teploty mohou způsobit deformaci součástí grilu.
6. Vyklopitelný grilovací rošt usnadňuje doplňování uhlí během grilování. Otočte grilovací rošt tak, aby se jeho vyklopitelná část nacházela nad otvorem pro trychtýř. Doplněte brikety a vyčkejte po dobu 5–10 minut při otevřeném víku, dokud nebudou zcela rozžhavené.

TIPY A TRIKY

S nepřímým žářem

- Velké kusy pečeně nebo celá kuřata: Díky trychtýři EASY SLIDE se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár ze žhavých uhlíků stoupá podél vnitřních stěn kotlového grilu a rozděluje se rovnoměrně v celém kotli.
- Položte potraviny, které chcete grilovat, na předem rozehřátý grilovací rošt nad uzavřenou část trychtýře EASY SLIDE a zavřete víko. Mezi jednotlivými kusy masa nechejte vždy menší mezery.
- Po uzavření víka se grilované maso osmahne stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.
- Neponechejte nic náhodě! Pro dosažení perfektních výsledků doporučujeme OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – teploměr k měření teploty uvnitř masa.

S přímým žářem

- Menší kusy masa jako steaky, kotlety a klobásy: Grilované maso se umístí na přehřátý grilovací rošt nad otevřený trychtýř EASY SLIDE a krátce se osmahne s otevřeným víkem. Otočte trychtýř EASY SLIDE tak, aby grilované potraviny neležely nad žhavým uhlím, a dogrilujte je se zavřeným víkem.
- Pro docílení optimálního výsledku při prudkém osmahnutí doporučujeme DVOUDÍLNÝ LITINOVÝ ROŠT od OUTDOORCHEF.
- Když je víko grilu horké, nepokládejte je na trávník. U modelů bez kloubového závěsu na víko, popř. držáku víka používejte hák, který se nachází na vnitřní straně víka – za tento hák zavěste víko na okraj spodní poloviny grilu.
- Dávejte pozor na to, aby v misce na zachycování tuku byla vždy tekutina.
- **TIP:** Abyste zabránili vysušení masa, můžete do misky na šťávu přidat vodu, která se při grilování bude odpařovat. Místo vody můžete také použít ovocné šťávy či aromatické dřevo, jako např. révu nebo jablono atd., které jídlu dodají lepší chuť.
- Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel. **POZOR:** Posuvný ovladač ventilace na víku musí po celou dobu grilování zůstat otevřený (viz také **NÁVOD K OBSLUZE PRO KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ**)
- OUTDOORCHEF doporučuje zavřít při grilování víko. Prouděním vzduchu uvnitř grilu se zkracuje doba grilování až o třetinu.
- Při grilování a nastavování ventilačních otvorů vždy mějte nasazené grilovací rukavice. K otáčení grilovaných potravin používejte místo vidličky dobré a dostatečně dlouhé kleště na maso, abyste maso nenapíchlí a aby zůstalo šťavnaté.
- Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším OUTDOORCHEF ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Nechejte volný průběh své kreativity a potěšení z experimentování.
- Všechny druhy příslušenství pro Váš gril naleznete na adrese OUTDOORCHEF.COM

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Když chcete po grilování nechat uhlí udusit, nasadte víko a zavřete všechny ventilační otvory. Nepoužívejte vodu.
- Před dalším grilováním vždy odstraňte všechny zbytky popela.
- K čištění jednotlivých roštů používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky). Nepoužívejte ostré předměty ani agresivní čisticí prostředky. Misku na zachycování tuku čistěte mýdlovou vodou nebo čističem OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.
- Pro co nejdříve potěšení z Vašeho grilu doporučujeme následující:
- Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.

Pro zabránění hromadění vlhkosti víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během používání čisticího prostředku OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER v provozu. Na ochranu rukou používejte rukavice, pokud možno mějte nasazené i brýle. Gril nebo příslušenství v ještě mírně teplém stavu důkladně postříkejte a nechejte působit 15–30 minut. Znečištěné plochy postříkejte ještě jednou, důkladně opláchněte vodou a nechejte oschnout.

POZOR: OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner se nesmí používat na práškově lakované povrchy.

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vztahy k ostatním právům kupujícího

Nákupem tohoto produktu OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste získali jako soukromý koncový zákazník (spotřebitel) záruku výrobce DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Záruka výrobce Vám zajišťuje záruční nároky vůči poskytovateli záruky podle pravidel této dohody. Záruční nároky jsou platné současně s Vašimi smluvními nebo zákonnými právy. Tato ostatní práva nejsou touto zárukou vyloučena ani omezena. Proto můžete proti příslušnému povinnému uplatnit i Vaše ostatní smluvní nebo zákonné nároky. Tato záruka se tak nedotýká např. nároků podle zákona o odpovědnosti za produkt. Jako kupujícímu je Vám zvláště umožněno uplatňovat smluvní záruční nároky vůči Vašemu prodejci. Tak můžete například realizovat případné odstoupení od kupní smlouvy jen vůči prodejci, nikoliv však v rámci této záruky vůči DKB.

2. Účastníci a podmínky záruky

Poskytovatelem záruky je DKB. Na záruku má nárok každý koncový zákazník, který zakoupí v autorizovaném obchodě nový produkt pro soukromé účely. Zakoupení se prokazuje dokladem o nákupu. O zakoupení pro soukromé účely se jedná tehdy, jestliže produkt zakoupí fyzická osoba k účelům, které není možno přiřadit převážně k podnikatelským činnostem ani k činnostem samostatně výdělečným.

Pokud nastane záruční případ, musí být záruční nároky uplatněny v průběhu dvou měsíců u poskytovatele záruky. V opačném případě jsou Vaše nároky plynoucí ze záruky vyloučeny. Pro zjevné vady začíná běžet tato vylučovací lhůta okamžikem obdržení produktu. DKB proto doporučuje zkontrolovat možné závady produktu ihned po obdržení.

3. Rozsah

Záruka platí od data zakoupení a poskytuje se v následujících případech, pokud neexistuje žádná okolnost pro vyloučení podle bodu 4:

- 3 roky na smaltovaný kotel (spodní část a víko) proti prorezavění
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorezavění nebo propálení
- 3 roky na všechny díly z nerezové oceli proti prorezavění nebo propálení
- vady smaltu před prvním použitím
- 2 roky na všechny zbývající výrobní/materiálové vady

Za závady se přitom nepovažují pro funkci nepodstatné a pro Vás jako zákazníka únosné nerovnosti, barevné odchylky smaltu nebo malá vadná místa, jako například výrobou podmíněná stýčná místa na spodním okraji víka nebo na závěsech.

V případě uplatnění záruky DKB poškozené nebo vadné díly nebo celý produkt podle svého uvážení vymění nebo nahradí. Pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, je možno provést také výměnu za srovnatelný model novější konstrukce, např. za model následující. Pokud závada negativně neovlivňuje funkčnost produktu a pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, může Vám být místo opravy nabídnuto také přiměřené finanční vyrovnání.

Po dobu trvání vyřízení záručního případu (kontrola a eventuální výměna) není DKB povinna poskytovat náhradní produkt ani jiné odškodnění. Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví DKB. Záruční doba začíná od začátku pouze při výměně produktu.

Další nároky vůči poskytovateli záruky nejsou touto zárukou opodstatněny. Vaše nároky z ostatních zákonných důvodů tím však nejsou vyloučeny ani omezeny (viz také bod 1. výše).

4. Vyloučení

Záruka je vyloučena v následujících případech:

- Běžné opotřebení při řádném užívání, zvláště běžných spotřebních dílů jako trychtýře, hořáky, teploměry, zapalování a baterie, elektrody, zapalovací kabely, plynové hadice, plynový tlakový regulátor, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie, grilovací nebo topenišový rošt, podpalovací rošt nebo miska na zachycení tuku.
- Poškození smaltu u použitých přístrojů, pokud poškození prokazatelně neexistovalo již při prvním použití.
- Závady a/nebo škody z důvodu používání v rozporu s určením, zvláště nedodržování návodu k obsluze, bezpečnostních pokynů nebo pokynů k provozu/údržbě (jako například používání venkovních přístrojů v interiéru, poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním smaltovaného povrchu kuželového nástavce nebo grilovacího roštu, neprovádění kontroly těsnosti, pokud je doporučena v návodu k obsluze, použití škodlivých chemikálií, použití k jinému než určenému účelu atd.).
- Závady a/nebo škody, pokud byly způsobeny zásahy nebo opravami, které provedly osoby bez oprávnění DKB.
- Závady a/nebo škody způsobené ničivými povětrnostními vlivy (například kroupy nebo zásah blesku).
- Závady a/nebo škody způsobené úmyslným poškozením nebo záměrným nebo nedbalým poškozením, pokud za to není odpovědná DKB.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při přepravě ke kupujícímu, pokud tato přeprava nebyla zadána poskytovatelem záruky.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.

Závady a/nebo škody způsobené opotřebením při profesionálním používání k podnikatelským účelům (např. použití v hotelech nebo gastronomii).

5. Vyřízení záručního případu

V případě uplatnění záruky se prosím co nejdříve obraťte na našeho autorizovaného prodejce (ověření obchodního zástupce na www.outdoorchef.com) a spolu s Vaší adresou podle možnosti uveďte produkt / část produktu, doklad o zakoupení, výrobní číslo a číslo výrobku (obojí najdete na typovém štítku nalepeném na Vašem grilu; viz první oddíl návodu k obsluze). Popište nám závadu, budeme rádi, když přiložíte také fotografii. Ke kontrole záručního případu předejte produkt obchodnímu zástupci nebo nám (záruka Bring-In). V oprávněných případech Vám uhradíme nutné a nezbytné náklady na přepravu a odeslání, jinak produkt zašleme na Vaše náklady zpět.

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Švýcarsko | www.dkbrands.com

- * Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce outdoorchef.com.
- ** Výrobní číslo a také číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu. (viz první oddíl tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).