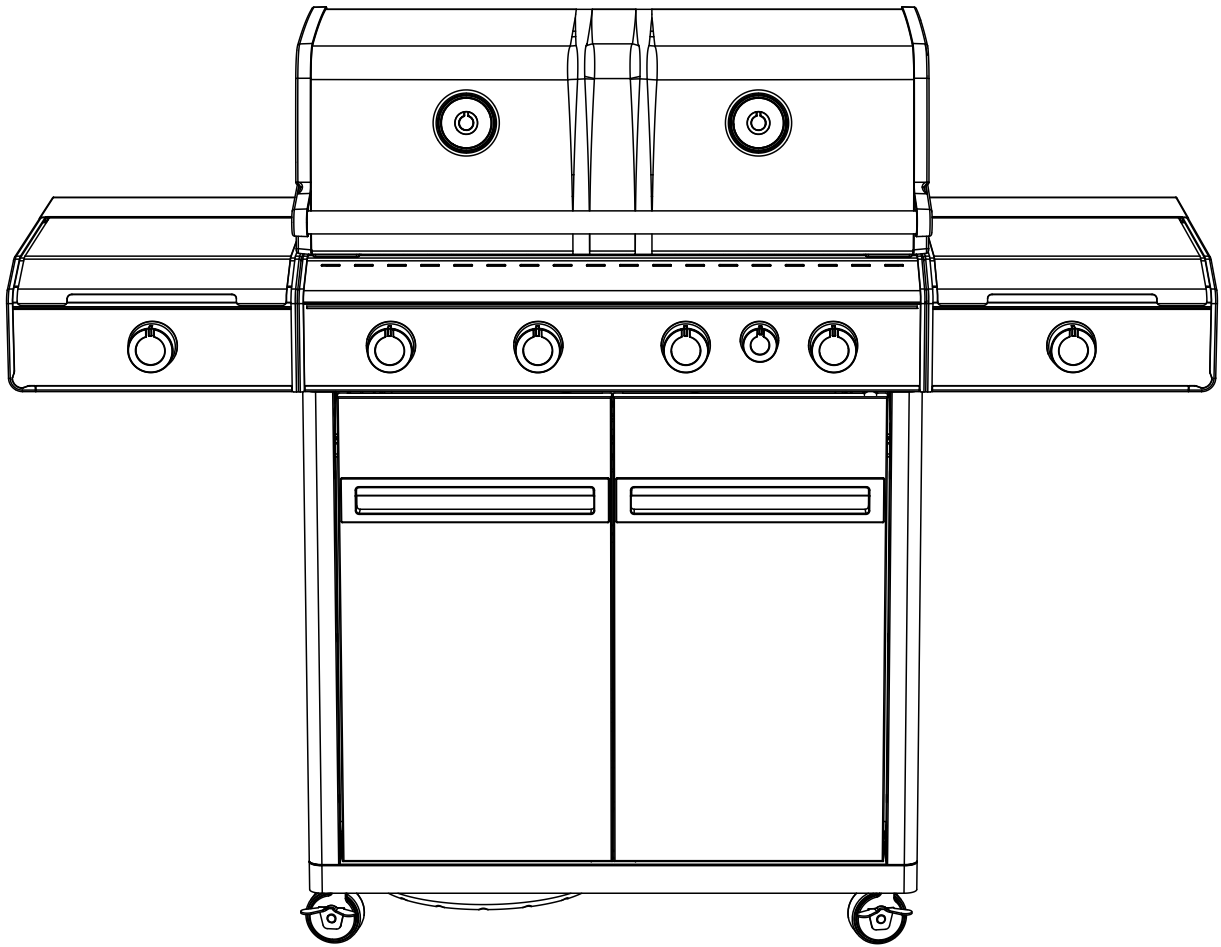




Gasstationen HEAT

Bedienungsanleitung | User Manual



BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.



USER GUIDE

30

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



ISTRUZIONI PER L'USO

56

Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas OUTDOORCHEF, leggere attentamente le presenti istruzioni.



MODE D'EMPLOI

82

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF.



INHALTSVERZEICHNIS

1.	DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST	6
2.	DIE BETRIEBSANLEITUNG	6
2.1	Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	
3.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	7
3.1	Installation und Montage	
3.2	Bedienung	
3.3	Lagerung und/oder Nichtgebrauch	
4.	GASFLASCHEN	9
5.	INBETRIEBNAHME DES GRILLS	10
5.1	Anschluss des Gasschlauchs	
5.2	Prüfung auf Dichtheit	
6.	ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE	12
6.1	Hauptschalter	
6.2	Drehregler	
6.3	Ambientebeleuchtung	
7.	VOR DEM ERSTGEBRAUCH	13
8.	GRILLKAMMER	13
8.1	Twin Burner	
8.2	Heat Regulator	
8.3	Bedienung der Grillkammer	
8.3.2	Anleitung für das Anzünden	
8.3.2	Vor dem Grillen	
8.3.3	Nach dem Grillen	
8.4	Reinigung und Unterhalt der Grillkammer	
8.4.1	Reinigung	
8.4.2	Unterhalt	
8.5	Direkte und indirekte Grillmethode mit dem HEAT	
8.6	Grillen in zwei Grillkammern	
9.	RÜCKENBRENNER	18
9.1	Hitzeabstrahlung von hinten	
9.2	Bedienung des Rückenbrenners	
9.2.1	Anleitung für das Anzünden	
9.2.2	Vor dem Grillen	
9.2.3	Nach dem Grillen	
9.3	Reinigung und Unterhalt des Rückenbrenners	
9.3.1	Reinigung	
9.3.2	Unterhalt	

10.	BLAZING ZONE®	20
10.1	Infrarot Grill	
10.2	Bedienung der Blazing Zone®	
10.2.1	Anleitung für das Anzünden	
10.2.2	Vor dem Grillen	
10.2.3	Nach dem Grillen	
10.3	Reinigung und Unterhalt der BLAZING ZONE®	
10.3.1	Reinigung	
10.3.2	Unterhalt	
11.	COOKING ZONE	23
11.1	Drei Anwendungsbereiche	
11.2	Bedienung der Cooking Zone	
11.2.1	Anleitung für das Anzünden	
11.2.2	Vor dem Kochen	
11.2.3	Nach dem Kochen	
11.3	Reinigung und Unterhalt der Cooking ZONE	
11.3.1	Reinigung	
11.3.2	Unterhalt	
12.	SAFETY LIGHT	25
13.	POWERBANK	26
14.	STAURAUHM DES HEAT	26
15.	VERSCHIEBEN UND MANÖVRIEREN DES HEAT	26
16.	HINWEISE ZU DEN GUSSEISENROSTE	27
17.	FEHLERBEHEBUNG	27
18.	VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	28
19.	ERSATZTEILE	28
20.	ABFALLENTSORGUNG	28
21.	TECHNISCHE INFORMATIONEN	29

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST

CE 0063
PIN: 0063BP3505

Typ:
Article No.:

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

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

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

50 mbar



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

WICHTIG:

Sie finden die Seriennummer Ihres Grills auf der Rückseite der beiliegenden Mappe „Manual & Inspiration“. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer zusätzlich auf dem **Datensticker**, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Grills im vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.

2.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis für den Verbraucher: Diese Bedienungsanleitung muss vom Verbraucher aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

Hinweis für den Installateur: Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher verbleiben.

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.

Nur im Freien verwenden.

Die Hinweise **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet, um wichtige und kritische Nutzungsinformationen hervorzuheben. Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

- ⚠ **GEFAHR:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen werden, falls diese nicht beachtet werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.
- ⚠ **VORSICHT:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ GEFAHR Wenn Sie Gas riechen: ▪ Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Grill. ▪ Löschen Sie alle offenen Flammen. ▪ Öffnen Sie den Deckel. ▪ Wenn es immer noch nach Gas riecht, entfernen Sie sich vom Grill und kontaktieren Sie umgehend die Feuerwehr.	⚠ WARNUNG ▪ Bewahren Sie in unmittelbarer Umgebung Ihres Grills keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien und/oder Gase auf (Benzin, Gas, leicht entzündbares Material etc.). ▪ Lagern Sie eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe des Grills oder in geschlossenen Räumen.
---	--

3.1 INSTALLATION UND MONTAGE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.

- ⚠ **GEFAHR:** Dieses Grillgerät ist nicht für den Einbau in oder auf Booten oder Wohnwagen geeignet.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heißen Aussenflächen des Grills ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards und BS Standard (Gasdruckregler BS EN 16129 / Gasschlauch BS EN 16436 / Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- ⚠ **WARNUNG:** Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- ⚠ **WARNUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.

3.2 BEDIENUNG

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill vor einer nichtbrennbaren Rückwand steht, oder einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.

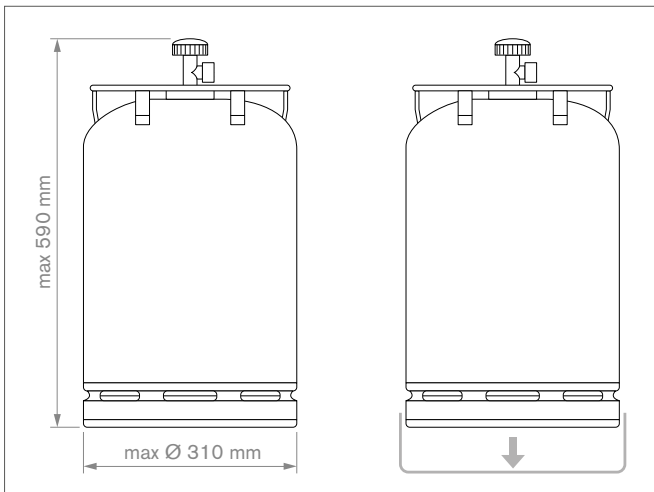
- ⚠ **GEFAHR:** Den Grill nur im Freien verwenden. Niemals im Innenbereich verwenden wie z.B. in Garagen, Gebäuden, Zelten und anderen geschlossenen Bereichen oder unter entflammaren Konstruktionen.
- ⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- ⚠ **GEFAHR:** Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- ⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- ⚠ **GEFAHR:** Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.
- ⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- ⚠ **GEFAHR:** Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- ⚠ **WARNUNG:** Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards und BS Standards entsprechen (Gasdruckregler BS EN 16129 / Gasschlauch BS EN 16436 / Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- ⚠ **WARNUNG:** Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- ⚠ **WARNUNG:** Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- ⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- ⚠ **WARNUNG:** Fettrückstände in den Fettauffangbehältern können sich entzünden und zu einem Brand führen. Reinigen sie diese nach jedem Gebrauch.
- ⚠ **WARNUNG:** Blockieren Sie nie das grosse Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Decken Sie die Flächen der BLAZING- und COOKING ZONE während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- ⚠ **WARNUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe, Pfannen oder Grillplatten auf die BLAZING ZONE® gestellt werden, nur auf die COOKING ZONE
- ⚠ **WARNUNG:** Bringen Sie Powerbank niemals in Kontakt mit Flammen und hohen Temperaturen.
- ⚠ **VORSICHT:** Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- ⚠ **VORSICHT:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- ⚠ **VORSICHT:** Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- ⚠ **VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- ⚠ **VORSICHT:** Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- ⚠ **VORSICHT:** Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- ⚠ **VORSICHT:** Platzieren sie keine brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe der Grillkammer.
- ⚠ **VORSICHT:** Stellen Sie heisse Gegenstände wie Grillroste, Grill- und Gusseisenpfannen niemals auf die Ablageflächen Ihres Grills. Die Lackierung des Grills könnte dabei Schaden nehmen.

3.3 LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

- ⚠ **GEFAHR:** Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- ⚠ **GEFAHR:** Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- ⚠ **VORSICHT:** Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- ⚠ **VORSICHT:** Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen und lassen Sie den Grill zuerst trocknen.

4. GASFLASCHEN

- Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 11 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz.

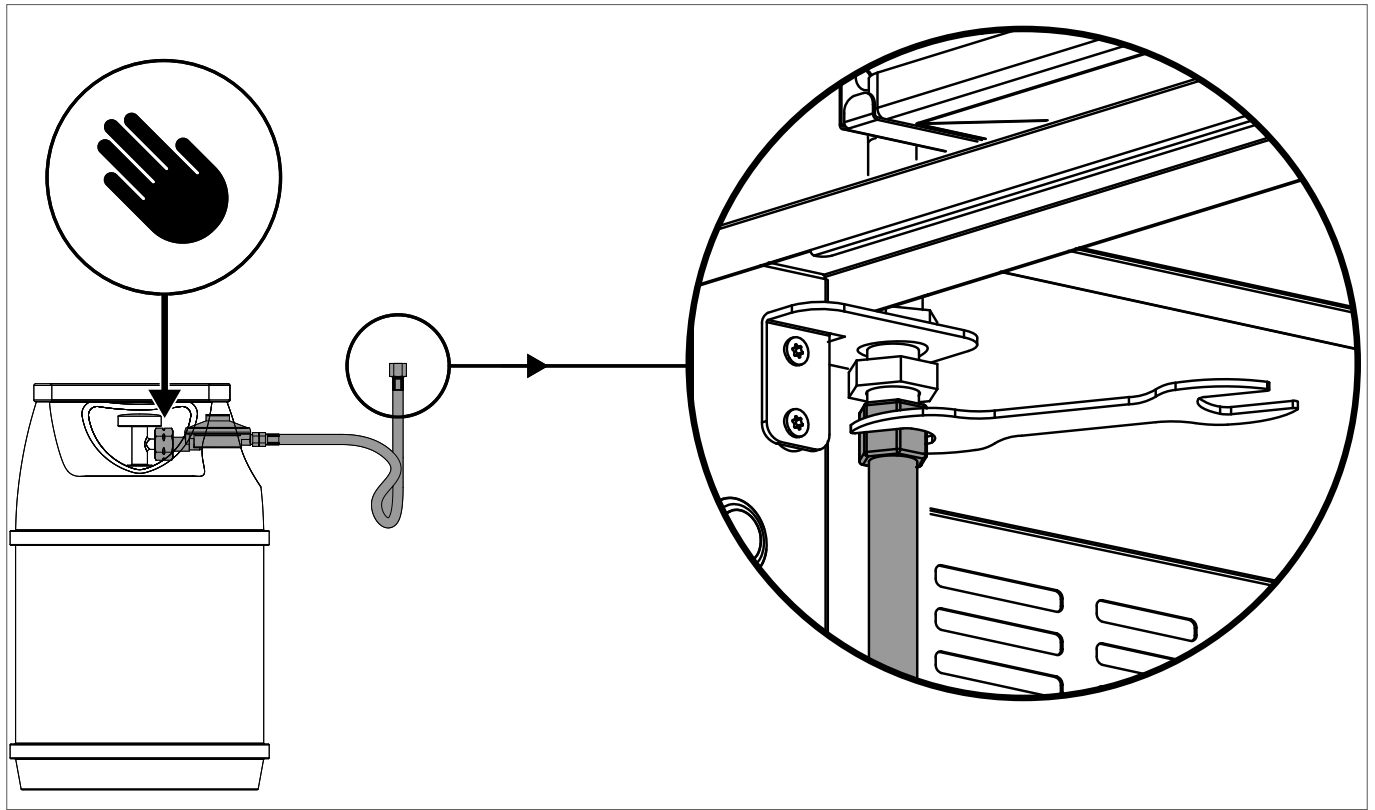


- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.
- Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden.
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- **HINWEIS:** Kontrollieren Sie, ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemäßen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Gasgrills in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen beziehungsweise anpassen zu lassen.

5. INBETRIEBNAHME DES GRILLS

5.1 ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS

⚠ **WARNUNG:** Der Anschluss des Gasschlauchs hat zwingend mit Hilfe des beigelegten Schraubenschlüssels zu erfolgen, um sicherzustellen, dass der Anschluss ausreichend fest verschraubt ist. Für Ihre Sicherheit darf der Gasschlauch niemals nur von Hand festgeschraubt werden, um allfälligen Grillbrände zu vermeiden.

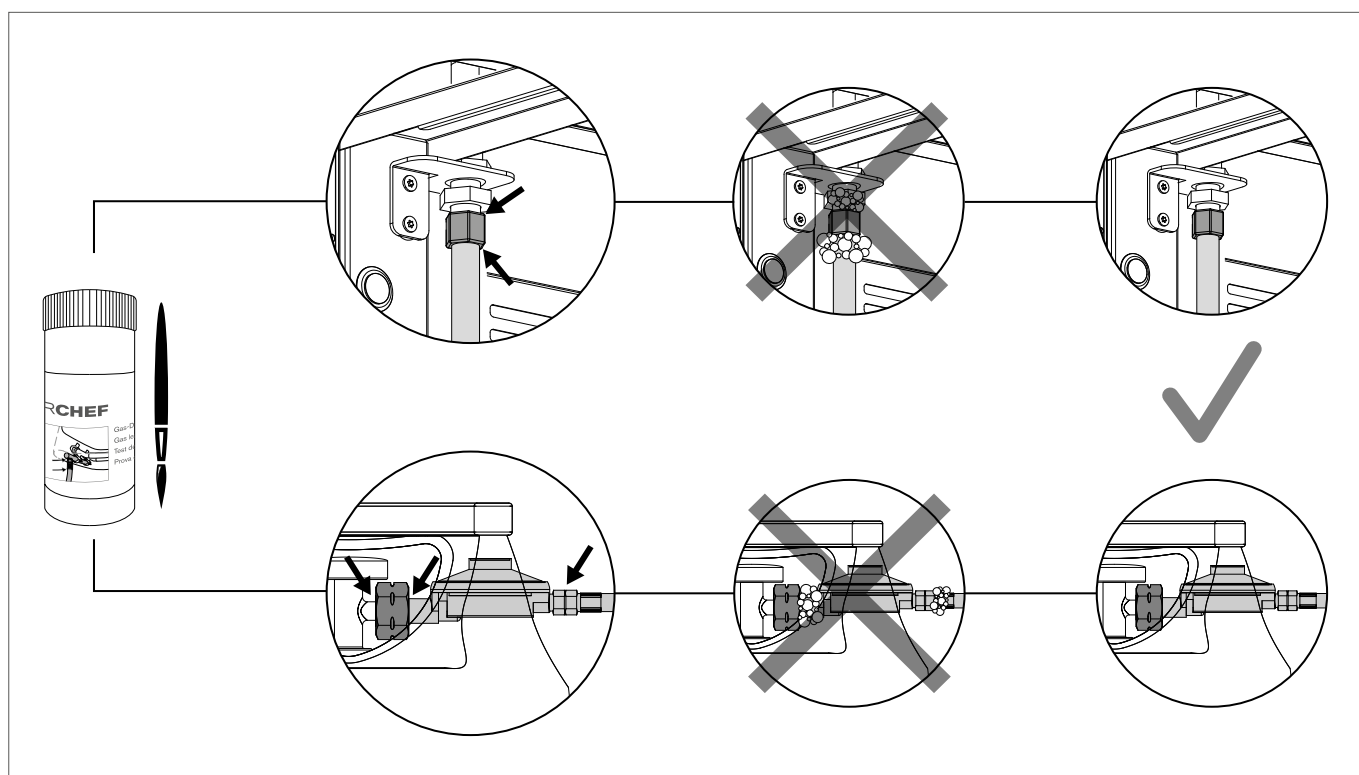


Bitte beachten Sie hierzu auch die Informationen in der separaten Aufbauanleitung Ihres Grills.

5.2 PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

- ⚠ **WARNUNG:** Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.
- ⚠ **WARNUNG:** Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

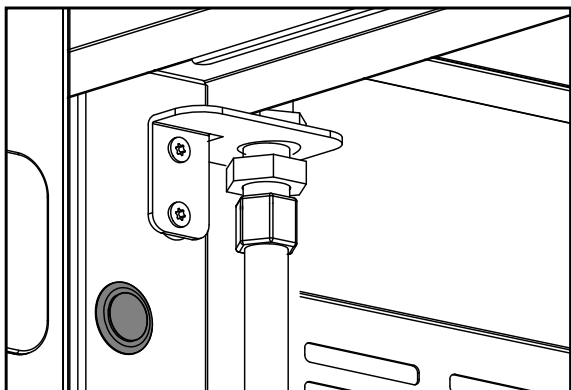
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder mit einer selbstgemachten Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.



6. ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE

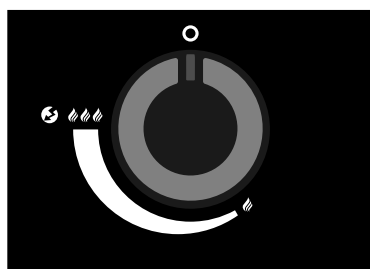
6.1 HAUPTSCHALTER

Der Hauptschalter für die Stromversorgung der Zündung und Beleuchtung befindet sich auf der linken Innenseite des Unterschranks. Der Knopf leuchtet in der ON Position grün. Schalten Sie den Schalter nach dem Grillen wieder auf OFF, um die Powerbank zu schonen.

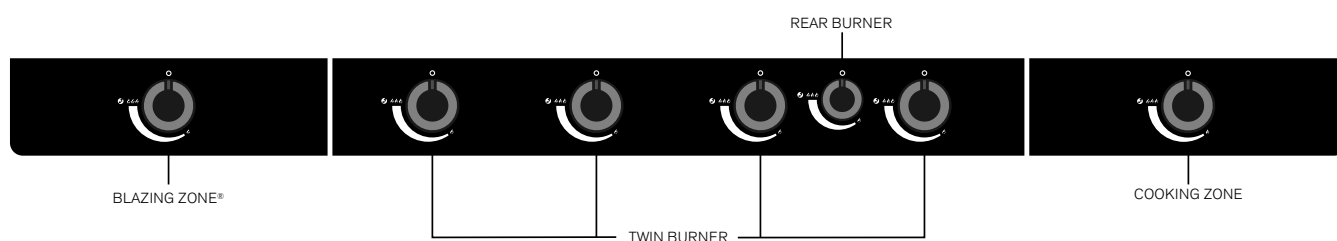


6.2 DREHREGLER

Wärmestufen und Zündung



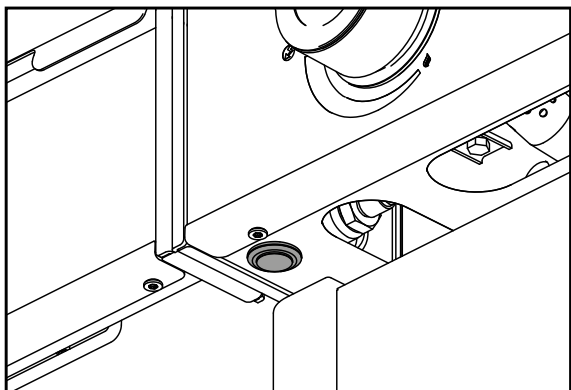
- : Aus Position
- 🔥 : niedrige Leistung
- 🔥🔥 : mittlere Leistung
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥🔥 : Zündung
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Zünder



Die Drehregler erreichen auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung.

6.3 AMBIENTELEUCHTUNG

Die gewünschte Lichtfarbe kann über den Knopf auf der linken Unterseite des Frontpanels definiert werden. Drücken Sie den Knopf für ein paar Sekunden um das Licht zu aktivieren und wählen dann durch Clicken ihre gewünschte Lichtfarbe aus.



7. VOR DEM ERSTGEBRAUCH

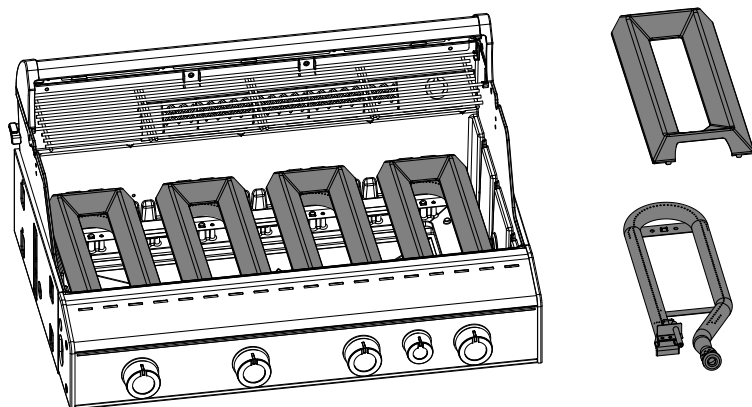
1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Grill vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie jeden Brenner separat ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe 🔥🔥🔥 aus

⚠ **WARNUNG:** Benutzen sie nie alle Brenner gleichzeitig. Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann zu einem Vereisen der Gasflasche führen und somit die Funktion beeinträchtigen.

8. GRILLKAMMER

8.1 TWIN BURNER

Die Edelstahl Twin Burner mit elektrischer Mehrfachzündung sorgen für einen breiteren Temperatur-Anwendungsbereich im Vergleich zu herkömmlichen Brenner. Für eine Reduktion von Fettbrand und eine gleichmässige Wärmeverteilung sorgen die Edelstahl Flammddächer.



8.2. HEAT REGULATOR

Mit dem Heat Regulator lässt sich die Temperatur auf dem Grillrost und Warmhalterost noch feiner justieren.

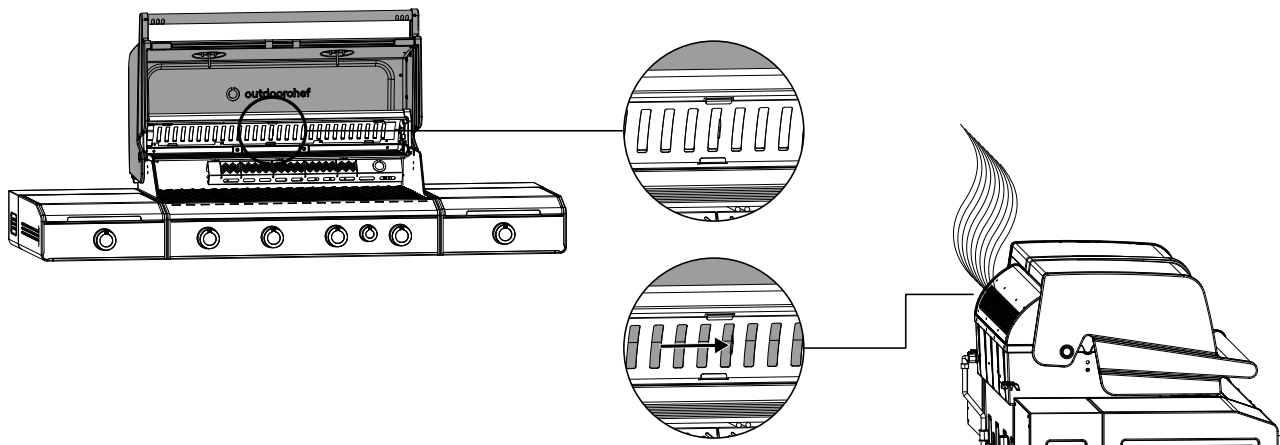
Niedergaren

Bei geöffnetem Heat Regulator und entsprechender Brenneinstellung ist mit ihrem HEAT auch Niedergaren möglich.

Warmhalten

Justieren Sie mit dem Heat Regulator die Temperatur beim Warmhalterost und vermeiden damit ein weitergaren ihres Grillgutes.

HINWEIS: Schützen Sie den Heat Regulator mit einer Abdeckhaube gegen Wassereintritt in ihre Grillkammer.

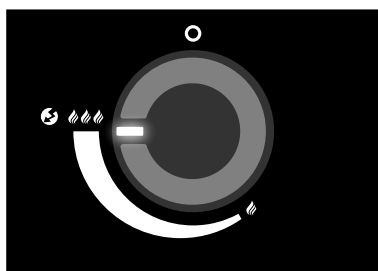


8.3. BEDienung DER GRILLKAMMER

8.3.2 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ WARNUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf 0. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

8.3.2 VOR DEM GRILLEN

1. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe  vor
2. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen  –   .

8.3.3 NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf Position .
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab

8.4. REINIGUNG UND UNTERHALT DER GRILLKAMMER

8.4.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:** Beim Reinigen des Grill-Innenraums rund um das Brennersystem ist darauf zu achten, die Brennerteile nicht zu beschädigen.

REINIGUNG DES AUSSENBEREICHS DES GRILLS

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung der Grilloberflächen niemals Glasreiniger oder andere Sprühflaschen-Reiniger, diese können die Oberflächen angreifen.

Reinigen Sie den Aussenbereich des Grills und die Ablageflächen nur mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. handelsübliches Spülmittel). Bei der Verwendung von speziellen Grillreinigern (nicht empfohlen) empfehlen wir Ihnen, dieses erst an einer nicht sichtbaren Stelle zu testen.

REINIGUNG DES INNENBEREICHS DES GRILLS

HINWEIS: Beim Reinigen mit einer Nylon-Grillbürste ist stets darauf zu achten, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.

Empfohlener Reinigungsvorgang bei stärkeren Verschmutzungen:

1. Heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung auf, damit Lebensmittelreste (Fleischreste, Fett, Zucker von Marinaden etc.) verbrennen.
2. Lassen Sie den Grill danach vollständig abkühlen, damit sich alle Lebensmittelreste festigen/erhärten (dies macht die Reinigung viel einfacher und effektiver).
3. Reinigen Sie den Rost mit einer OUTDOORCHEF Nylon- oder Messing-Grillbürste für optimale Ergebnisse (keine Bürsten mit Stahlborsten).
4. Entnehmen Sie den Grillrost und reinigen sie die Brennkammer. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir ihnen den OUTDOORCHEF Grill- und Kaltrauchgenerator Reiniger.
5. Die Edelstahlkomponenten können Sie mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger oder einem in Baumärkten erhältlichen Polierschwamm reinigen.

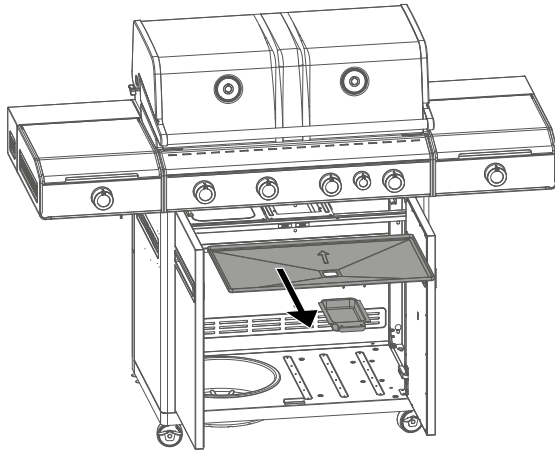
HINWEIS: Wir empfehlen eine regelmässige Reinigung um Verkrustungen und Fettflammenbrand zu vermeiden.

TIPP: Nach dem Grillen ist vor dem Grillen, wenn Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch reinigen, müssen Sie diesen vor der nächsten Grill-Session nicht mehr reinigen.

REINIGUNG DER FETTAUFFANGBEHÄLTER

⚠ WARNUNG: Eine vernachlässigte Reinigung der Fettauffangbehälter kann zu Fettbrand führen. Kontrollieren sie nach jedem Gebrauch die Fettauffangbehälter und entfernen sie allfällige Fettrückstände.

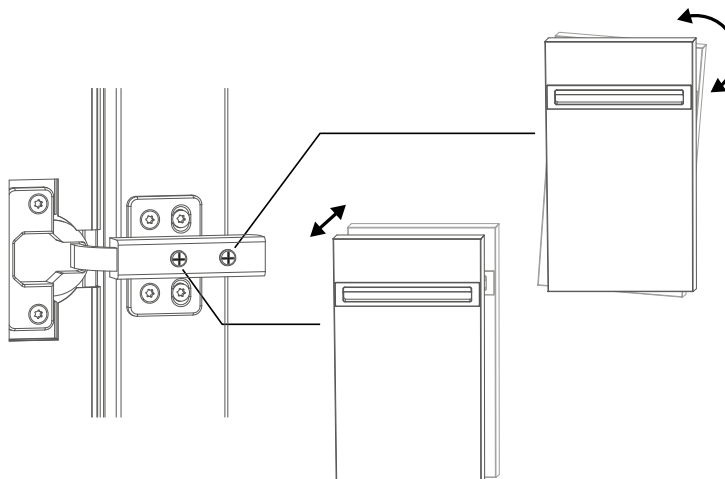
TIPP: Die perfekte Ergänzung für die Auffangschale ist das OUTDOORCHEF Grill Powder. Abtropfendes Fett wird damit aufgesaugt und ist so leicht zu entsorgen.



8.4.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auch unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill erfreuen können, schützen Sie ihn, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Die Softclose Funktion der Türen muss von Zeit zu Zeit justiert werden



8.5 DIREKTE UND INDIREKTE GRILLMETHODE MIT DEM HEAT

WAS IST DER UNTERSCHIED?

DIREKTE GRILLMETHODE

Wie der Name schon verrät, liegt bei der direkten Grillmethode das Grillgut direkt über der Hitzequelle.

Diese Methode eignet sich für Kurzgebratenes. Dank der hohen Temperatur bildet sich eine schöne Kruste oder das perfekte Grillmuster auf dem Steak.

INDIREKTE GRILLMETHODE

Beim indirekten Grillen zirkuliert die Hitze um das Grillgut. Durch den geschlossenen Deckel wird der Grill zum Umluftbackofen.

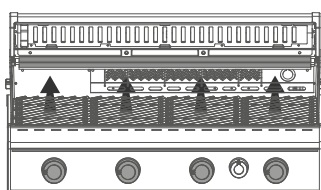
Diese Grillmethode ist ideal für große Fleischstücke, die bei niedrigen Temperaturen gegart werden oder schonend zubereiteten Fisch.

Die "low&slow" Grillmethode für Gerichte wie Pulled Pork, Rips oder Brisket basiert auf indirektem Grillen.

Mit dem Grillsystem des HEAT kann im Handumdrehen von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden.

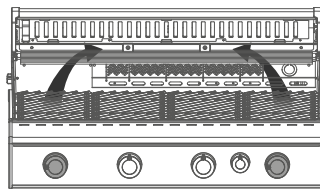
Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äußeren Brenner zünden.

DIREKTE HITZE



Für direktes Grillen und Kochen:
Grillgut über den eingeschalteten
Brennern platzieren.

INDIREKTE HITZE



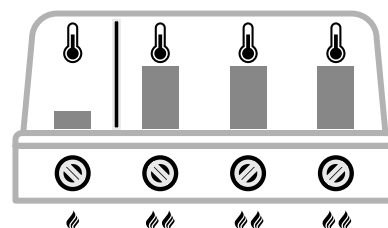
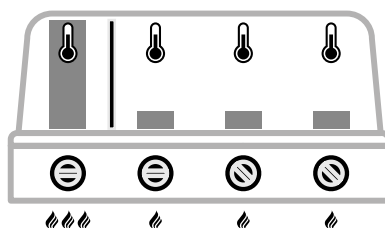
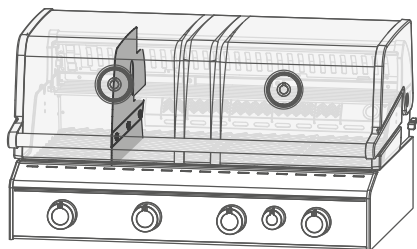
Für indirektes Grillen, Kochen und Backen:
Grillgut in die Mitte legen, Deckel schliessen und
nur die beiden äusseren Brenner zünden.

8.6 GRILLEN IN ZWEI GRILLKAMMERN

Der HEAT bietet Ihnen neben den klassischen Grillmethoden (siehe Kapitel DIREKTE UND INDIREKTE GRILLMETHODE) auch das einzigartige Grillen in zwei Grillkammern.

Mit Hilfe des OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (als Zubehör erhältlich) lässt sich ihr HEAT in zwei Grillzonen teilen. Diese Zonentrennung eröffnet neue Möglichkeiten, sei es verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten oder Geschmacks- und Geruchsübertragung verschiedener Grilladen zu verhindern.

Über die einzelnen Brenner lassen sich die Grillzonen unabhängig steuern und kontrollieren. Die beiden Thermometer im Deckel zeigen Ihnen die entsprechenden Zonen-Temperaturen an.



9. RÜCKENBRENNER

⚠ GEFAHR: Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill vor einer nichtbrennbaren Rückwand steht, oder einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält. Bei einem Rückenbrenner besteht immer die Gefahr das Flammen nach hinten aus dem Grill treten können.

9.1 HITZABSTRAHLUNG VON HINTEN

Der Rückenbrenner wird in Kombination mit dem Drehspieß (nicht im Lieferumfang enthalten) genutzt.

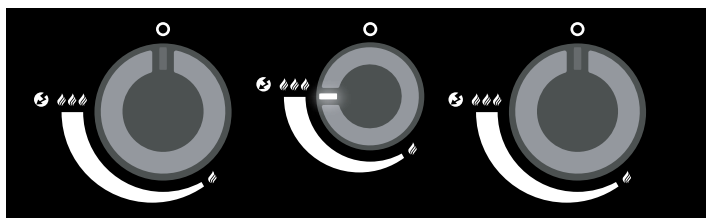
Durch Drehbewegung des Spießes wird das Grillgut langsam von allen Seiten gegart und bekommt dabei eine leckere Kruste.

TIPP: Wir empfehlen Ihnen die Verwendung des OUTDOORCHEF Drehspießes und Drehkorb HEAT.

9.2 BEDIENUNG DES RÜCKENBRENNERS

9.2.1 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäß den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des Rückenbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe     . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3.
6. Ist es nicht möglich, den Rückenbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben)

HINWEIS: Für ein perfektes Grillergebnis empfehlen wir Ihnen den OUTDOORCHEF Drehspieß HEAT zu verwenden. Dieser ist als Zubehör bei Ihrem Händler erhältlich.

⚠ GEFAHR: Benutzen Sie den Rückenbrenner nie in Kombination mit den Hauptbrennern im Bereich des Rückenbrenners.

⚠ VORSICHT Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann zu einem Vereisen der Gasflasche führen und somit die Funktion beeinträchtigen.



9.2.2 VOR DEM GRILLEN

1. Entfernen Sie den Warmhalterost.
2. Heizen Sie den Rückenbrenner bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe    vor
3. Platzieren Sie das Grillgut mit dem Drehspiess und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen  –   .

TIPP: Platzieren Sie unter dem Drehspiess und ihrem Grillgut eine Schale, so werden herabtropfenden Bratensäfte und Fette aufgefangen und verschmutzt ihren Grill nicht unnötig. Zudem eignen sich die herabtropfenden Bratensäfte und Fette ideal als Basis für leckere Saucen.

9.2.3 NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des Rückenbrenners auf Position .
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab

9.3 REINIGUNG UND UNTERHALT DES RÜCKENBRENNERS

9.3.1 REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen den Rückenbrenner nach jedem Grillgang zu reinigen. Reinigen Sie diesen mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger oder einem in Baumärkten erhältlichen Polierschwamm.

9.3.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Rückenbrenners garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

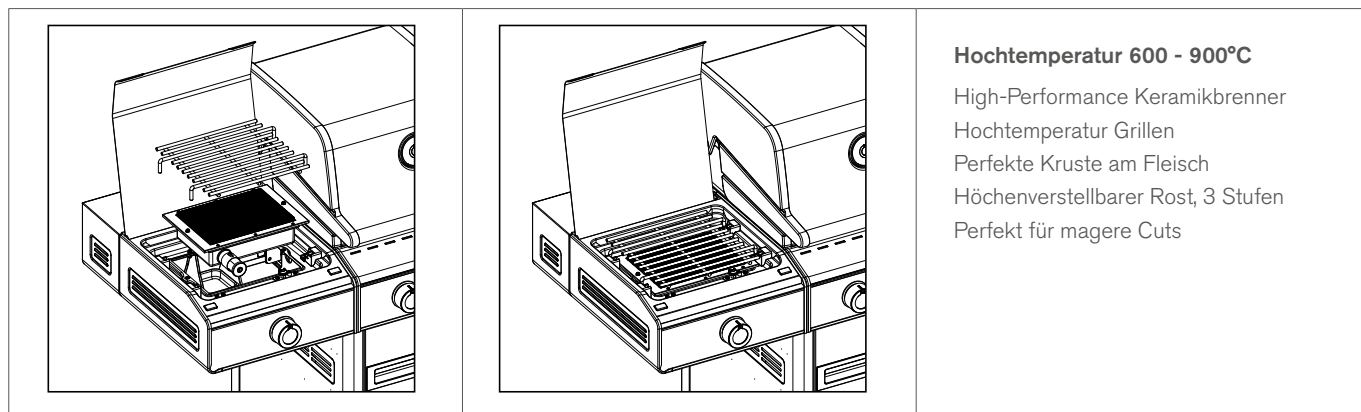
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auch unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.

10. BLAZING ZONE®

10.1 INFRAROT BRENNER

Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?

Die beim Zünden der BLAZING ZONE® entstehende Gasflamme verteilt sich gleichmässig in der Keramikplatte und erzeugt dabei an der Oberfläche Infrarot-Strahlung, welche intensive direkte Hitze bis zu 900°C an das Grillgut abgibt. Dadurch lassen sich viel höhere Temperaturen als mit einem herkömmlichen Gasbrenner erzeugen.



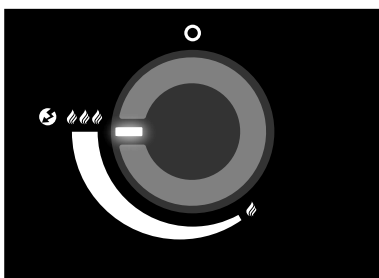
Mit der BLAZING ZONE® lassen sich Steaks und Co. mit maximaler Hitze bis zu 900 °C zubereiten, für eine perfekte Kruste auf Ihrem Fleisch.

10.2 BEDienung DER BLAZING ZONE®

10.2.1 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ **WARNUNG:** Der Deckel muss im Betrieb immer geöffnet sein.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf der BLAZING ZONE® und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥🔥🔥🌀. Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



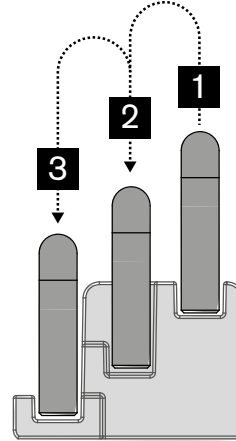
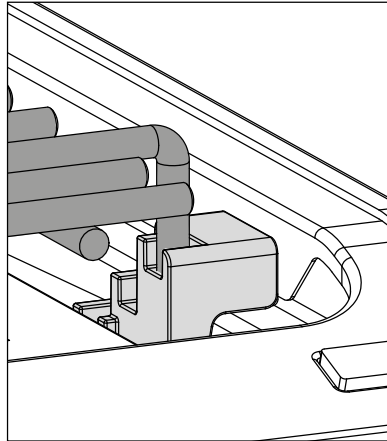
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf O. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3.
6. Ist es nicht möglich, den Brenner der BLAZING ZONE® nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

⚠ **VORSICHT** Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann zu einem Vereisen der Gasflasche führen und somit die Funktion beeinträchtigen.

10.2.2 VOR DEM GRILLEN

⚠ WARNUNG: Arbeiten Sie stets nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
Lassen Sie die BLAZING ZONE® immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anfassen.

1. Bringen Sie den Grillrost in die gewünschte Position.
2. Heizen Sie die BLAZING ZONE® ca. 10 Minuten lang auf der gewünschten Stufe 🔥 – 🔥🔥🔥 vor.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.



10.2.3 NACH DEM GRILLEN

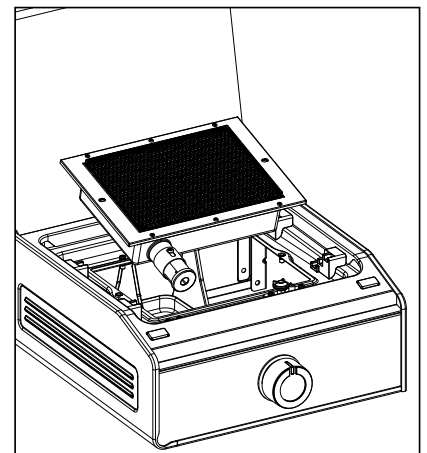
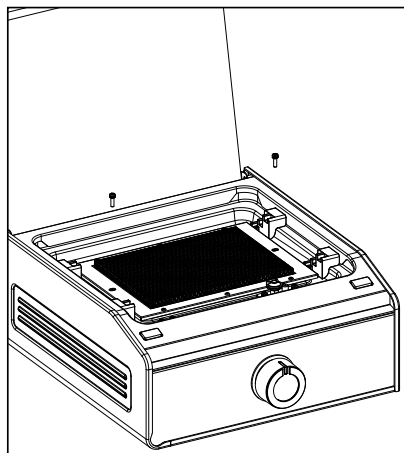
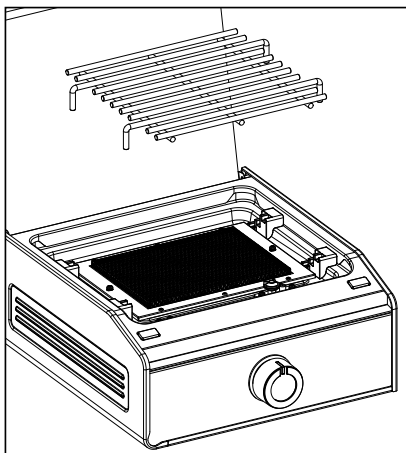
1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des BLAZING ZONE® auf 0.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie die BLAZING ZONE® ganz auskühlen und reinigen Sie danach den Grillrost.
4. Decken Sie den Grill und die komplette BLAZING ZONE® mit der passenden Abdeckhaube ab.

10.3 REINIGUNG UND UNTERHALT DER BLAZING ZONE®

10.3.1 REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen Ihre BLAZING ZONE® nach 3 Grillgängen jeweils zu reinigen, entnehmen Sie dazu den Grillrost und reinigen Sie diesen einfach in Ihrer Spülmaschine. Wischen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch ab und leeren Sie die Fettauffangschale.

Wir empfehlen Ihnen zudem 1x jährlich den Brenner der BLAZING ZONE® auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



Gehen Sie nach der Entnahme der BLAZING ZONE® wie folgt vor:

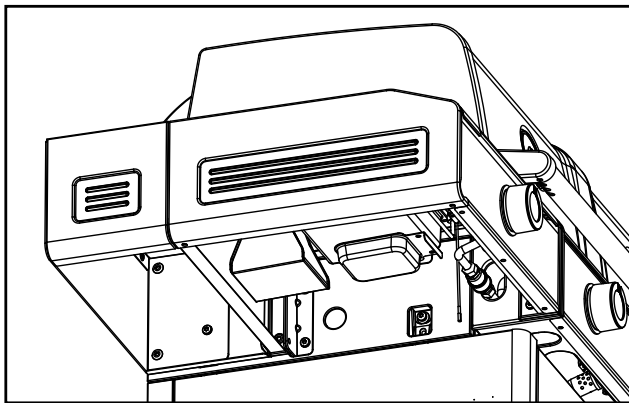
1. Überprüfen Sie den Brenner auf Verformungen oder Risse.
2. Die Venturi Röhren (Rohrstück am Brenner) können mit einer dünnen Flaschenreinigungsbürste gereinigt/ausgebürstet werden.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Tragerahmens der BLAZING ZONE®, verwenden Sie dabei keine scharfen oder entzündlichen Reinigungsmittel.
4. Setzen Sie danach die gesamte BLAZING ZONE® wieder in den Seitentisch, gehen Sie dabei gemäss der separaten Aufbauanleitung vor.

WICHTIG: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie die BLAZING ZONE® einschalten und auf höchster Stufe einige Minuten lang ausbrennen.

REINIGUNG DER FETTAUFFANGBEHÄLTER

⚠ **WARNUNG:** Eine vernachlässigte Reinigung der Fettauffangbehälter kann zu Fettbrand führen. Kontrollieren Sie nach jedem Gebrauch die Fettauffangbehälter und entfernen Sie allfällige Fettrückstände.

TIPP: Die perfekte Ergänzung für die Auffangschale ist das OUTDOORCHEF Grill Powder. Abtropfendes Fett wird damit aufgesaugt und ist so leicht zu entsorgen.



10.3.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihrer BLAZING ZONE® garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auch unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrer BLAZING ZONE® erfreuen können, schützen Sie Ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

11. COOKING ZONE

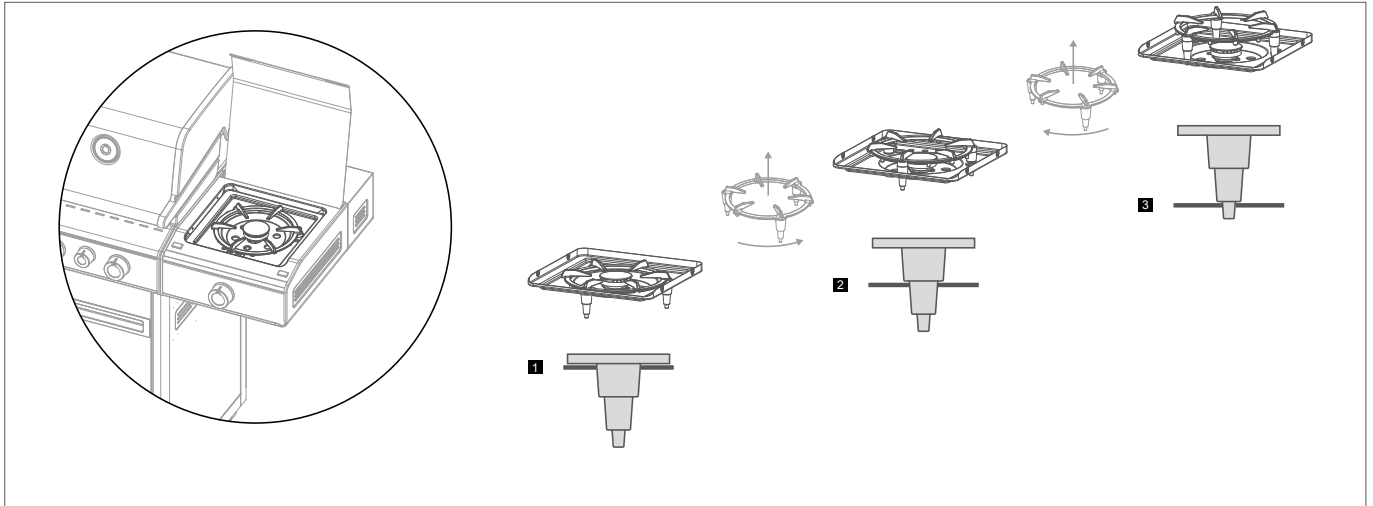
11.1 DREI ANWENDUNGSBEREICHE

Die komplett neu entwickelte COOKING ZONE ist, wie es der Name schon verrät, mehr als ein regulärer Seitenkocher - denn es steht Ihnen ein viel breiterer Temperaturbereich zur Verfügung. Während normale Seitenkocher meist auf mittlere und höhere Temperaturen ausgelegt sind, können auf der COOKING ZONE auch Speisen zubereitet werden, welche mit weniger Hitze zubereitet werden müssen (Pasta-Saucen, Suppen, Eintöpfe etc.).

Möglich macht dies eine komplette Neuentwicklung des Brenners und die Möglichkeit, den Seitenkocher auf 3 verschiedenen Höhen zu betreiben.

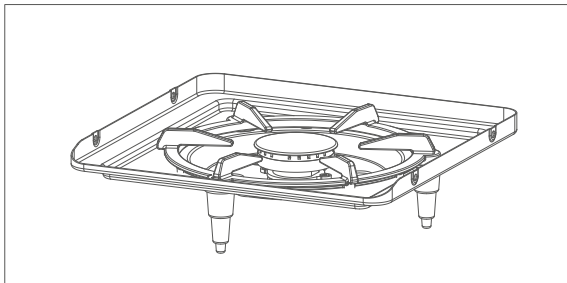
Durch die konkave Form des massiven Gusseisen-Aufsatzes lässt sich auf der COOKING ZONE auch wunderbar mit dem OUTDOORCHEF BBQ Wok arbeiten, welcher passgenau direkt auf dem Aufsatz Platz findet (ohne Wok-Adapterring)

Höhenverstellung des Gusseisen-Aufsatzes



Schutzkappen für Gusseisen-Kochaufsatz

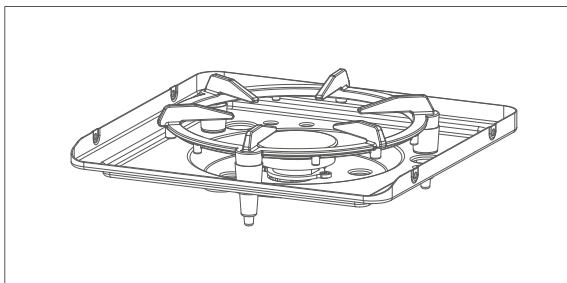
Stellen Sie sicher, dass Sie die mitgelieferten Silikon-Schutzkappen für den Gusseisen-Kochaufsatz immer benutzen. Diese schützen die Löcher für die Höheneinstellung des Rosts vor Kratzern.



Hohe Hitze

In Kombination mit Drehregler lassen sich diverse Anwendungsbereiche im oberen Temperaturbereich abdecken

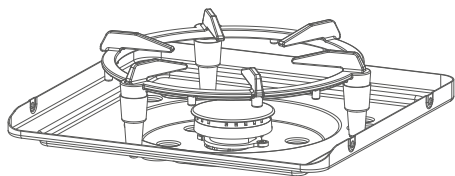
- Scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse



Mittlere Hitze

In Kombination mit Drehregler lassen sich diverse Anwendungsbereiche im mittleren Temperaturbereich abdecken

- Anbraten/Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, z.B. Bratkartoffeln, Rösti, etc.



Tiefere Hitze

In Kombination mit Drehregler lassen sich diverse Anwendungsbereiche im unteren Temperaturbereich abdecken

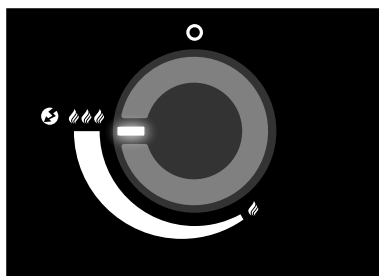
- Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten

11.2 BEDienung DER COOKING ZONE

11.2.1 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ **WARNUNG:** Der Deckel muss im Betrieb immer geöffnet sein.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf der COOKING ZONE und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥🔥🔥🌀. Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf ○. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3.
6. Ist es nicht möglich, den Brenner der COOKING ZONE nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

⚠ **VORSICHT** Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann zu einem Vereisen der Gasflasche führen und somit die Funktion beeinträchtigen.

11.2.2 VOR DEM KOCHEN

⚠ **WARNUNG:** Arbeiten Sie stets nur mit hitzebeständigen Handschuhen. Lassen Sie die COOKING ZONE immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anfassen.

1. Bringen Sie den Gusseisen-Aufsatz in die gewünschte Position (3 Höhen-Stufen).
2. Setzen Sie die Pfanne oder den Wok auf den Gusseisen-Aufsatz und heizen Sie diese 5 Minuten lang auf der gewünschten Stufe 🔥 – 🔥🔥🔥🔥 vor.
3. Legen Sie das Grillgut in die Pfanne oder den Wok und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.

11.2.3 NACH DEM KOCHEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des Brenners auf ○.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie die COOKING ZONE ganz auskühlen und reinigen Sie erst danach die Fläche unter dem Gusseisen-Aufsatz.
4. Decken Sie den Grill und die komplette COOKING ZONE mit der passenden Abdeckhaube ab

11.3 REINIGUNG UND UNTERHALT DER COOKING ZONE

11.3.1 REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen Ihre COOKING ZONE nach 3 Grillgängen jeweils zu reinigen, entnehmen Sie dazu den Gusseisen-Aufsatz und reinigen sie die Fläche darunter.

11.3.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihrer COOKING ZONE garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auch unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile (insbesondere den Gusseisen-Kochaufsatz) ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrer COOKING ZONE erfreuen können, schützen Sie Ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

12. SAFETY LIGHT

⚠ WARNUNG: Denken Sie daran nach dem Grillen stets die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen und den Gashahn zuzudrehen.

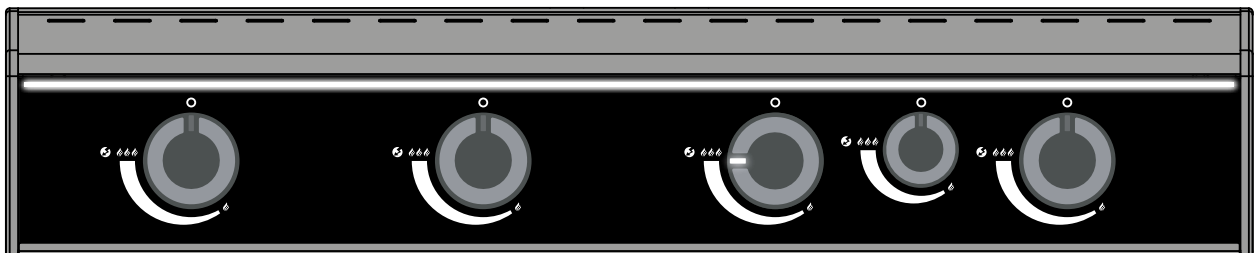
Das SAFETY LIGHT im Drehregler ihres Grills aktiviert sich, sobald der Gasregulierknopf von der Position  im Gegenuhrzeigersinn in Richtung  gedreht wird und somit die Gaszufuhr geöffnet wird.

Die Energieversorgung des SAFETY LIGHTS wird über die mitgelieferten Powerbank gewährleistet.

Der Vorteil:

- Das SAFETY LIGHT erinnert Sie daran, dass das Ventil noch geöffnet ist und Gas fliessen könnte.

Bedienkonsole HEAT - Drehregler mit Safety Light



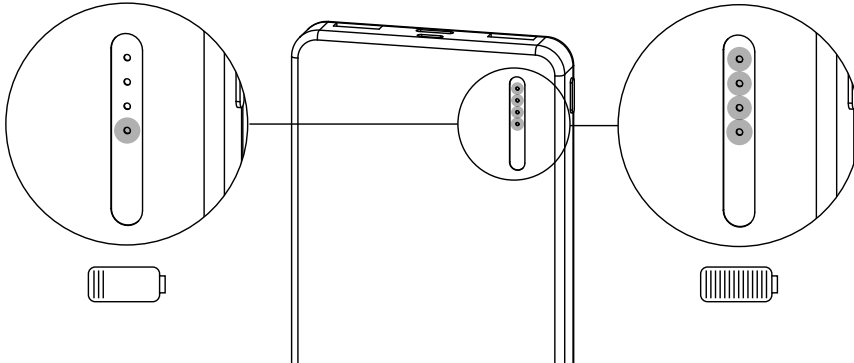
13. POWERBANK

Die Powerbank versorgt das SAFETY LIGHT, die elektrische Zündung und sämtliche LED-Beleuchtung am HEAT.

Wir empfehlen diese nach jedem Gebrauch des Grills zu entfernen, vollständig aufzuladen und an einem trockenen Ort zu lagern.

Die Betriebsdauer umfasst ca. 8 Std., die Ladezeit von leer auf voll ca. 7 Std.

Der aktuelle Ladezustand ist über die Anzeige auf der Powerbank erkennbar.



TIPP: Wir empfehlen die Powerbank nach jedem Gebrauch auszuziehen und vollständig aufzuladen.

TIPP: Sollten sie den Bedarf für eine zweite Powerbank haben, können Sie diese über www.outdoorchef.com unter Ersatzteile bestellen

TIPP: Als Alternative zur Powerbank können sie Ihren HEAT mit dem OUTDOORCHEF Netzteil Transformator (als Zubehör erhältlich) auch direkt am Stromnetz anschliessen.

HINWEIS: Wir empfehlen grundsätzlich die OUTDOORCHEF Powerbank zu verwenden.
Sollten sie jedoch eine andere verwenden wollen, achten sie darauf, dass der Output 5V/2.1A nicht überschritten wird.

14. STAURAUUM DES HEAT

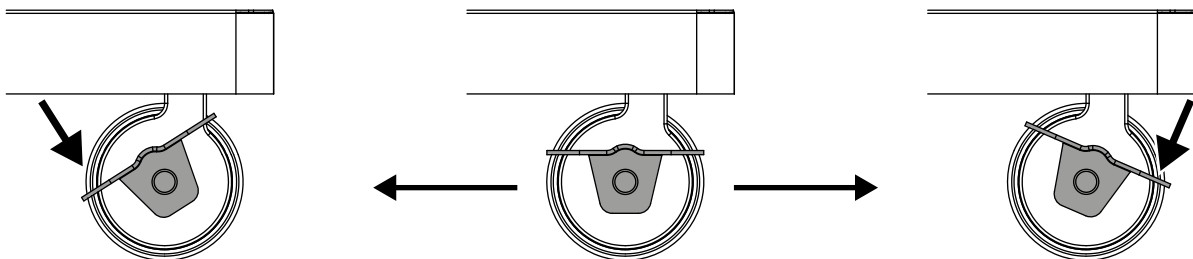
Neben der Gasflasche bittet der Unterschrank ihres HEAT viel Platz für individuelle Stauraumlösungen.

TIPP: Für eine optimale Ordnung in ihrem Unterschrank, empfehlen wir ihnen das OUTDOORCHEF Organisations-Set HEAT. Küchenrolle, Abfall und sonstiges Zubehör kann damit perfekt verstaut werden.

15. VERSCHIEBEN UND MANÖVRIEREN DES HEAT

Lösen sie vor jedem Verschieben oder Manövrieren die Bremsen an den Rollen. Für das Anheben und Schieben des Grills dürfen Sie beide Seitentisch benutzen. Verschieben und Manövrieren Sie den Grill nur wenn er ausser Betrieb und die Gasflasche zuggedreht ist.

⚠ **VORSICHT:** Blockieren Sie nach jedem Verschieben die zwei Feststellbremsen an den Rollen.



16. HINWEISE ZU DEN GUSSEISENROSTE

EINBRENNEN

- Reinigen Sie die Gusseisen-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser.
- Bepinseln Sie die Roste dünn mit raffiniertem Speiseöhl.
- Brennen Sie die Roste ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe    ein.
- Durch das Einbrennen entsteht eine Patina, die ihre Gusseisenroste vor Rost schützt.

ANWENDUNG

Heizen Sie die Gusseisenroste jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe    vor.

Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gusseisen-Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Gusseisen-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste mit Nylon- oder Messingborsten (keine Stahlborsten) um Rückstände und Verschmutzungen zu lösen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie den OUTDOORCHEF Reinger für eine gründliche Reinigung.
- Verwenden Sie keine aggressiven, fettlösende und chemische Reinigungsmittel.

HINWEIS: Reinigungsmittel und viel Wasser beschädigt die schützende Patina, ihr Gusseisenrost wird dadurch rostanfällig.

17. FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.
⚠ VORSICHT: Diese Überprüfung darf nur mit geschlossener Gaszufuhr erfolgen.
- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Powerbank richtig angeschlossen und vollständig aufgeladen ist.
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und festsitzen.
- Eine manuelle Zündung ist mit einem Stabfeuerzeug über die Öffnung an der rechten Seite der Grillkammer möglich

Keine oder weniger Leistung:

- Prüfen Sie, ob die Brenner allenfalls durch Insekten oder Spinnen/Spinnweben verstopft sind.

Mehr Informationen zur Brennerreinigung finden Sie hier:

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

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr an den Gasregulierknöpfen geöffnet ist. (Bei geschlossenem Gasflaschenventil).
- Stellen Sie sicher, dass die Powerbank korrekt eingelegt und geladen ist.

Die Radachse klemmt:

Um zu verhindern, dass die Radachse klemmt, empfehlen wir Ihnen mindestens 1 x jährlich hinter den Rädern Staub, Schmutz und Blütenstaub zu entfernen.

18. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

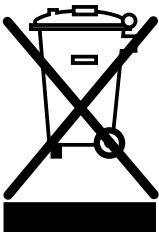
* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com

** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

19. ERSATZTEILE

Ersatzteile können beim Fachhandel oder ganz einfach direkt unter www.outdoorchef.com bezogen werden.

20. ABFALLENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt und die enthaltene Powerbank in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

Bitte entfernen Sie die Powerbank aus dem Gerät, bevor Sie dieses zur Entsorgungsstelle bringen und entsorgen Sie diese gemäss örtlichen Vorschriften.

21. TECHNISCHE INFORMATIONEN

HEAT X-345 RB

CE	0063 DP 3432
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
Gasleistung	23.50 kW H _S
Gasverbrauch	1644 g/h

HEAT X-445 RB

CE	0063 DP 3432
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
Gasleistung	27.70 kW H _S
Gasverbrauch	1937 g/h

HEAT X-545 RB

CE	0063 DP 3432
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
Gasleistung	31.90 kW H _S
Gasverbrauch	2231 g/h

BLAZING ZONE®

Leistung	3.60 kW H _S
Gasverbrauch	252 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.90 mm / Markierung: BM
Düsen (50 mbar)	0.78 mm / Markierung: BD

RÜCKENBRENNER

Leistung	4.40 kW H _S
Gasverbrauch	308 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.02 mm / Markierung: AN
Düsen (50 mbar)	0.90 mm / Markierung: BM

POWERBANK

Leistung	10'000 mAh
Input	5V / 2.0 A
Output	5V / 2.1 A

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung sorgt die im Lieferumfang enthaltene Powerbank.

Hinweis zur Temperaturanzeige

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/– 10% betragen.

Webpage

Weitere Informationen, Tipps Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu OUTDOORCHEF Produkte finden Sie unter www.outdoorchef.com

COOKING ZONE

Leistung	2.90 kW H _S
Gasverbrauch	203 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.84 mm / Markierung: AR
Düsen (50 mbar)	0.74 mm / Markierung: AE

HAUPTBRENNER

Leistung	4.20 kW H _S
Gasverbrauch	294 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düsen (50 mbar)	0.86 mm / Markierung: BE



TABLE OF CONTENTS

1.	YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT	32
2.	USER GUIDE	32
2.1	Storage of the User Guide	
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	33
3.1	Installation and assembly	
3.2	Operation	
3.3	Storage and/or non-use	
4.	GAS BOTTLES	35
5.	FIRST USE OF THE BARBECUE	36
5.1	Connecting the gas hose	
5.2	Leak test	
6.	EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE	38
6.1	Master switch	
6.2	Control dial	
6.3	Ambient lighting	
7.	BEFORE FIRST USE	39
8.	BARBECUE CHAMBER	39
8.1	Twin Burners	
8.2	Heat Regulator	
8.3	Operating the barbecue chamber	
8.3.2	Instructions for lighting	
8.3.2	Before barbecuing	
8.3.3	After barbecuing	
8.4	Cleaning and maintenance of the barbecue chamber	
8.4.1	Cleaning	
8.4.2	Maintenance	
8.5	Direct and indirect barbecuing method with the HEAT	
8.6	Barbecuing in two barbecue chambers	
9.	REAR BURNER	44
9.1	Heat radiation from behind	
9.2	Operating the rear burner	
9.2.1	Instructions for lighting	
9.2.2	Before barbecuing	
9.2.3	After barbecuing	
9.3	Cleaning and maintenance of the rear burner	
9.3.1	Cleaning	
9.3.2	Maintenance	

10. BLAZING ZONE®	46
10.1 Infrared burner	
10.2 Operating the Blazing Zone®	
10.2.1 Instructions for lighting	
10.2.2 Before barbecuing	
10.2.3 After barbecuing	
10.3 Cleaning and maintenance of the BLAZING ZONE®	
10.3.1 Cleaning	
10.3.2 Maintenance	
11. COOKING ZONE	49
11.1 Three application areas	
11.2 Operating the Cooking Zone	
11.2.1 Instructions for lighting	
11.2.2 Before cooking	
11.2.3 After cooking	
11.3 Cleaning and maintenance of the Cooking ZONE	
11.3.1 Cleaning	
11.3.2 Maintenance	
12. SAFETY LIGHT	51
13. POWER BANK	52
14. HEAT STORAGE SPACE	52
15. MOVING AND MANOEUVRING THE HEAT	52
16. NOTES ON THE CAST-IRON BARBECUE GRIDS	53
17. TROUBLESHOOTING	53
18. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	54
19. REPLACEMENT PARTS	54
20. WASTE DISPOSAL	54
21. TECHNICAL INFORMATION	55

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



0063
PIN: 0063BP3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

Typ:
Article No.:

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

50 mbar



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

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

IMPORTANT:

You can find the serial number of your barbecue on the back of the enclosed "Manual & Inspiration" folder. Depending on the barbecue model, you will also find the serial number on the **data sticker** that is either attached to the barbecue frame or 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.

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**.

- ⚠ **DANGER:** 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.

⚠ DANGER 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.	⚠ WARNING ▪ 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.

- ⚠ **DANGER:** This barbecue is not suitable for installation in or on boats or caravans.
- ⚠ **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 operating manual.

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 is for outdoor use only. Make sure that your barbecue is positioned in front of a non-combustible rear wall or at least 1.5 metres away from combustible objects.

- ⚠ **DANGER:** Only use the barbecue outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.
- ⚠ **DANGER:** Never use the barbecue under a canopy.
- ⚠ **DANGER:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ **DANGER:** Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- ⚠ **DANGER:** Turn off the gas supply at the gas bottle after use.
- ⚠ **DANGER:** After grilling, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- ⚠ **DANGER:** 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 and BS standards (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/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:** Do not move the appliance during use.
- ⚠ **WARNING:** Fat residues in the drip pans may ignite and cause a fire.
These must be cleaned after each use.
- ⚠ **WARNING:** Never block the large 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 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:** Never bring the power bank into contact with flames or high temperatures.
- ⚠ **CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150cm.
- ⚠ **CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- ⚠ **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:** Appliances with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.
- ⚠ **CAUTION:** Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelf or preparation surfaces of your barbecue. This could damage the varnish or paintwork on your barbecue.
- ⚠ **CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the grill chamber.

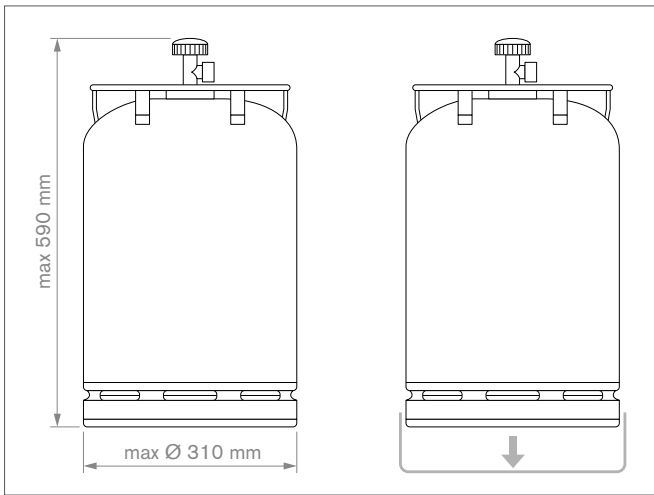
3.3

STORAGE AND/OR NON-USE

- ⚠ **DANGER:** Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- ⚠ **DANGER:** 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

- Only gas bottles up to a maximum net weight of 11 kg may be placed on the base plate. Position the bottle in the space provided.

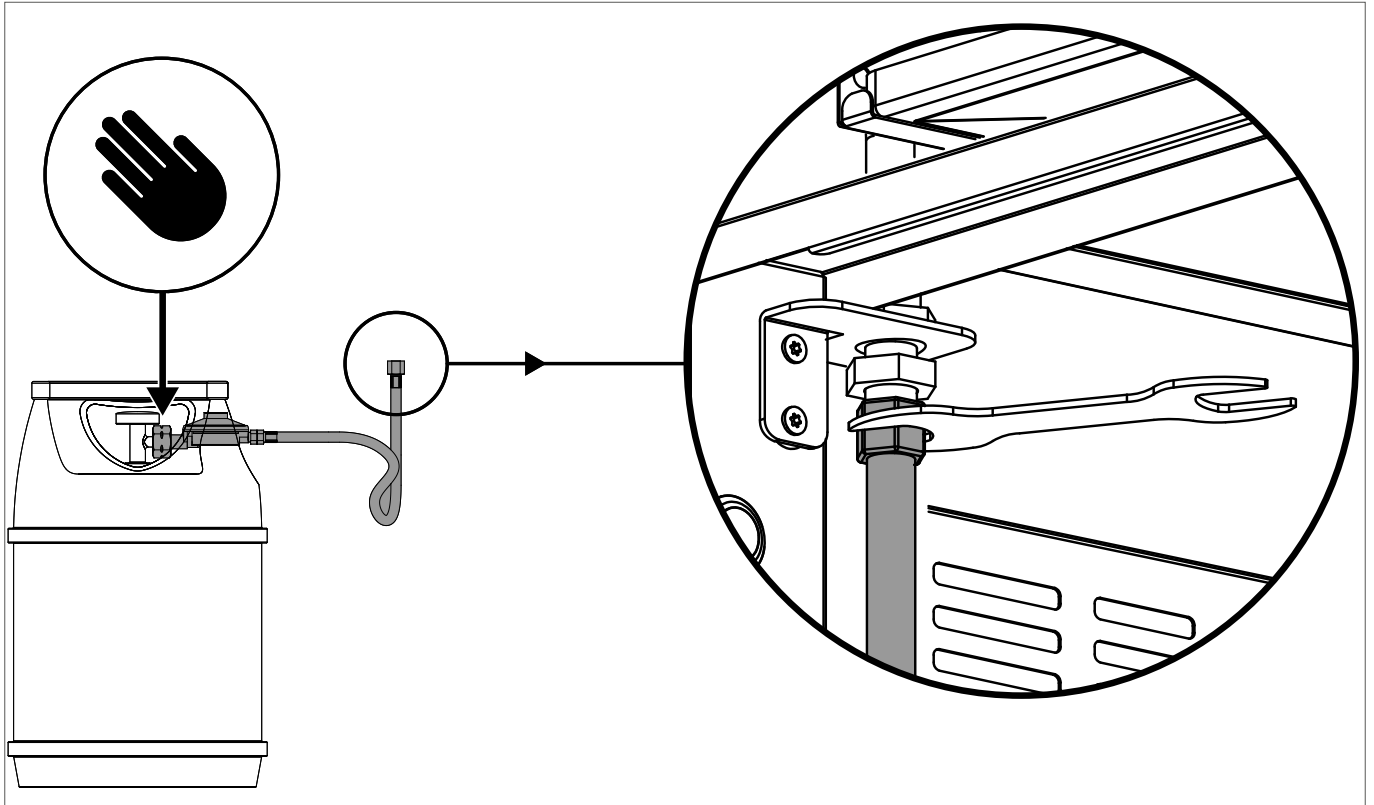


- Make sure there are no leaking screw connections.
- Carry out the **LEAK TEST** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50 °C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the 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.

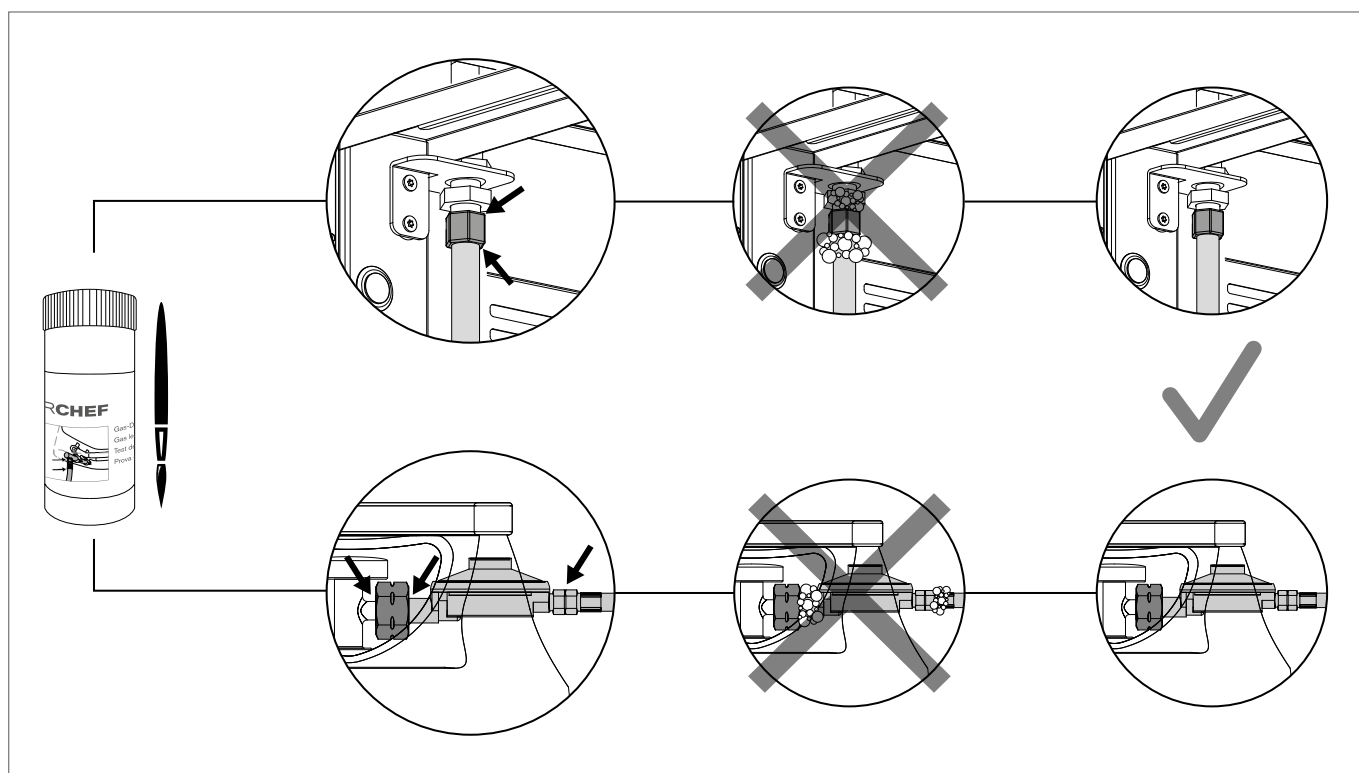


Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your barbecue.

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.

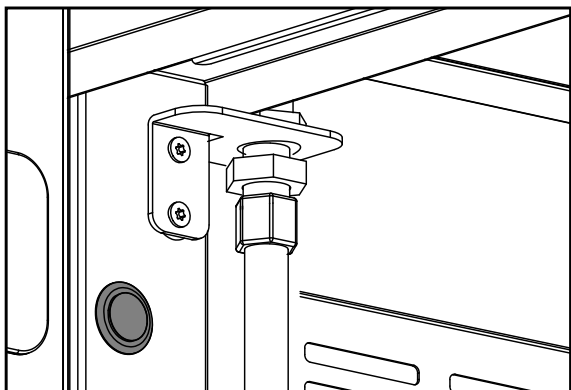


6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE

6.1 MASTER SWITCH

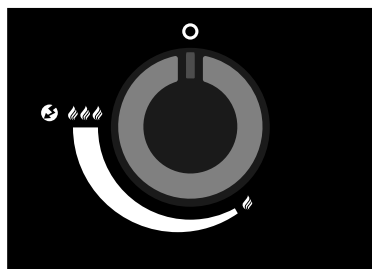
The master switch for the power supply to the ignition and lighting is located on the inside left of the floor unit.

The button lights up green in the ON position. After barbecuing, switch the switch back to OFF to protect the power bank.

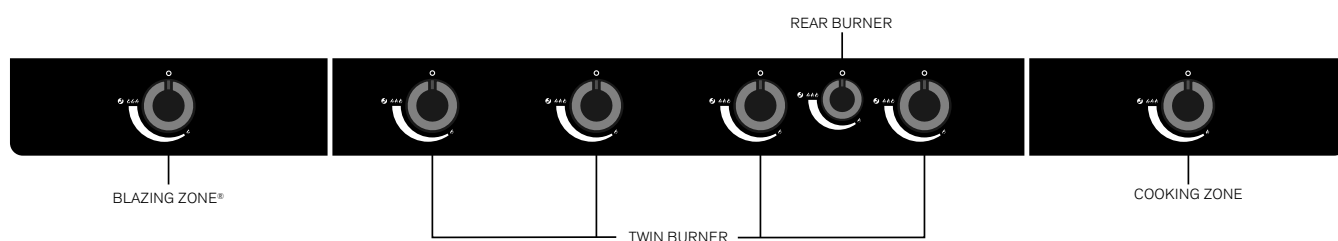


6.2 CONTROL DIAL

Heat settings/heat levels and Ignition



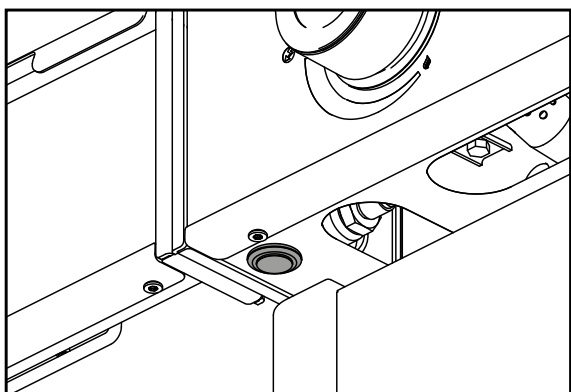
- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : Medium power
- 🔥🔥🔥 : high power
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignition
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Igniter



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.



7. BEFORE FIRST USE

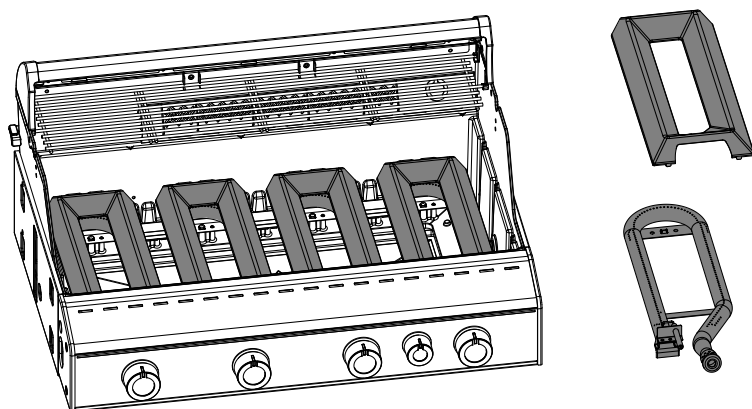
1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section.
Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the each burner burn separately for about 20–25 minutes at the 🔥🔥🔥 setting

⚠ **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. BARBECUE CHAMBER

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.

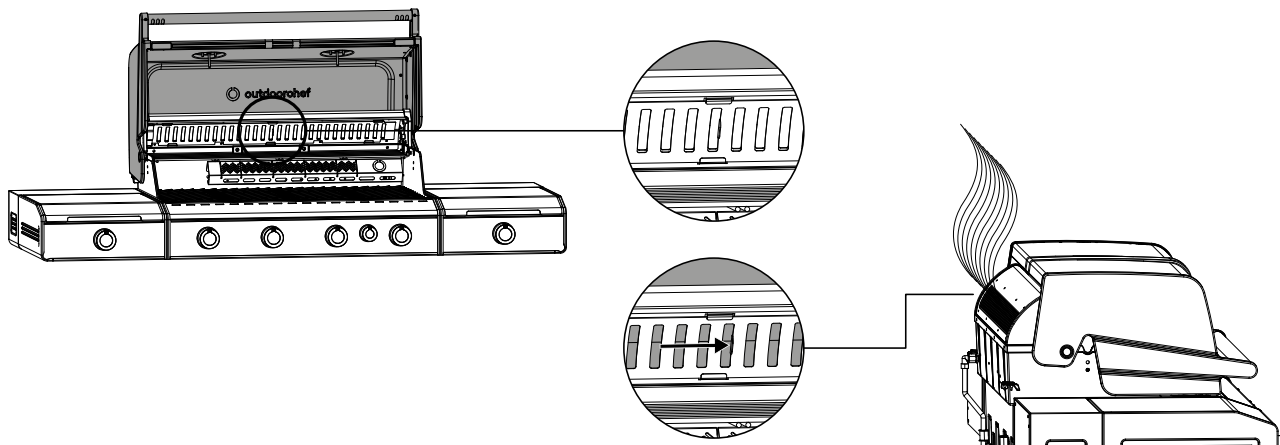
Slow roasting

When the Heat Regulator is open and the burner is set accordingly, slow roasting 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 barbecue chamber.

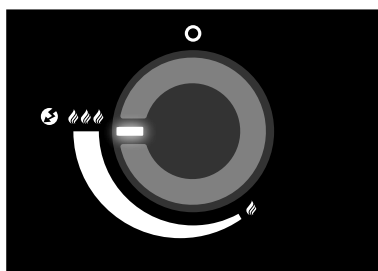


8.3 OPERATING THE BARBECUE CHAMBER

8.3.2 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).

8.3.2 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.

8.3.3 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

8.4. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE BARBECUE CHAMBER

8.4.1 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.

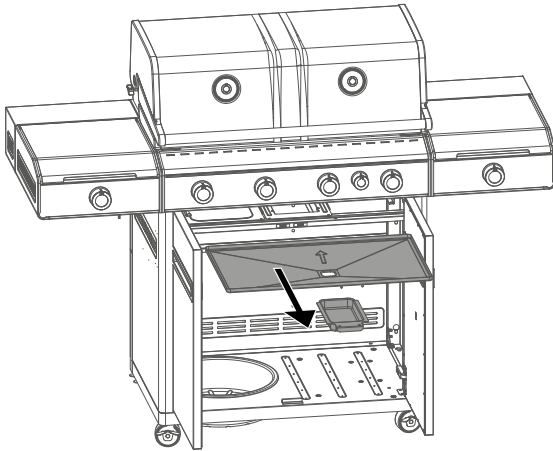
NOTE: We recommend regular cleaning to avoid incrustations and flare-ups.

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.

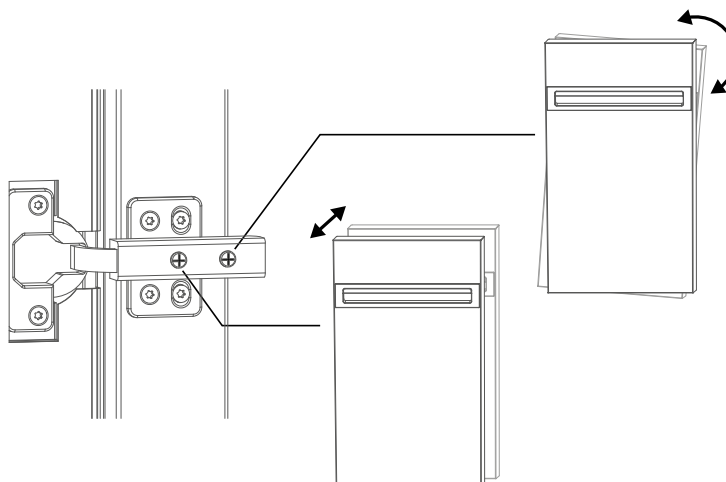
TIP: The perfect accessory for the collecting tray is the OUTDOORCHEF Grill Powder.
This absorbs dripping fat and allows easy disposal.



8.4.2 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.
- The soft-close function of the doors must be adjusted from time to time



8.5 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 enables 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.

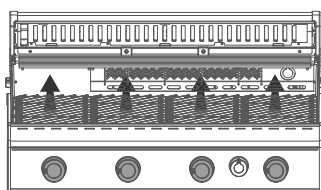
This barbecuing method is ideal for cooking large pieces of meat at low temperatures or gently cooking fish.

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.

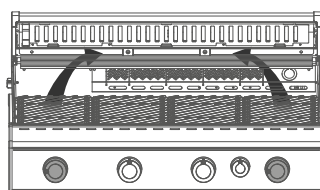
For indirect barbecuing, cooking and baking, place the food to be barbecued in the middle of the grate and only ignite the two outer burners.

DIRECT HEAT



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

INDIRECT HEAT



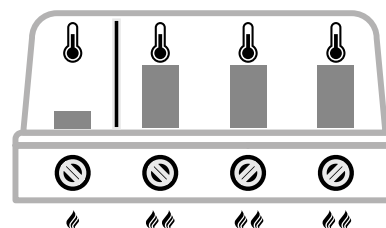
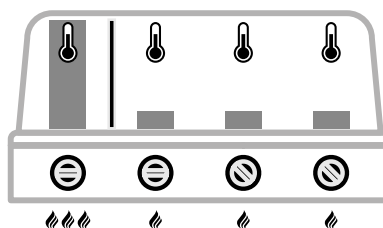
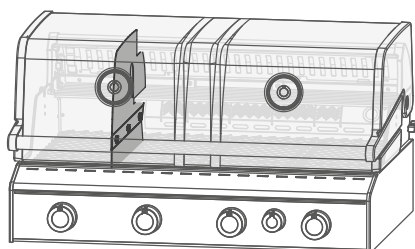
For indirect grilling, cooking and baking:
Place the food to be grilled in the middle,
close the lid and ignite only the two outer burners.

8.6 BARBECUING IN TWO BARBECUE CHAMBERS

In addition to traditional barbecuing methods (see chapter DIRECT AND INDIRECT BARBECUING METHODS), the HEAT also offers unique barbecuing in two barbecue 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. REAR BURNER

⚠ DANGER: Make sure that your barbecue is positioned in front of a non-combustible rear wall or at least 1.5 metres away from combustible objects. With a rear burner, there is always a risk of flames escaping from the back of the barbecue.

9.1 HEAT RADIATION FROM BEHIND

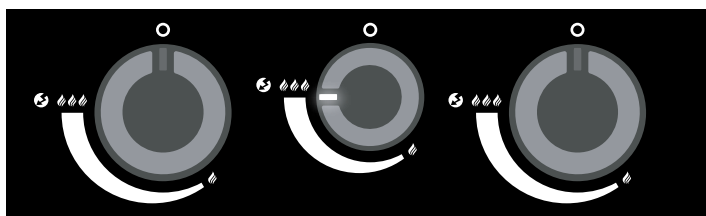
The rear burner is used in combination with the rotisserie spit (not included).
By turning the spit, the food is slowly cooked on all sides and gets a delicious crust.

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

9.2 OPERATING THE REAR BURNER

9.2.1 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 O.
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.

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

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



9.2.2 BEFORE BARBECUING

1. Remove 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 so that dripping juices and fat are collected and do not soil your barbecue unnecessarily. The dripping juices and fats are also ideal as a base for delicious sauces.

9.2.3 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

9.3 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE REAR BURNER

9.3.1 CLEANING

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

9.3.2 MAINTENANCE

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

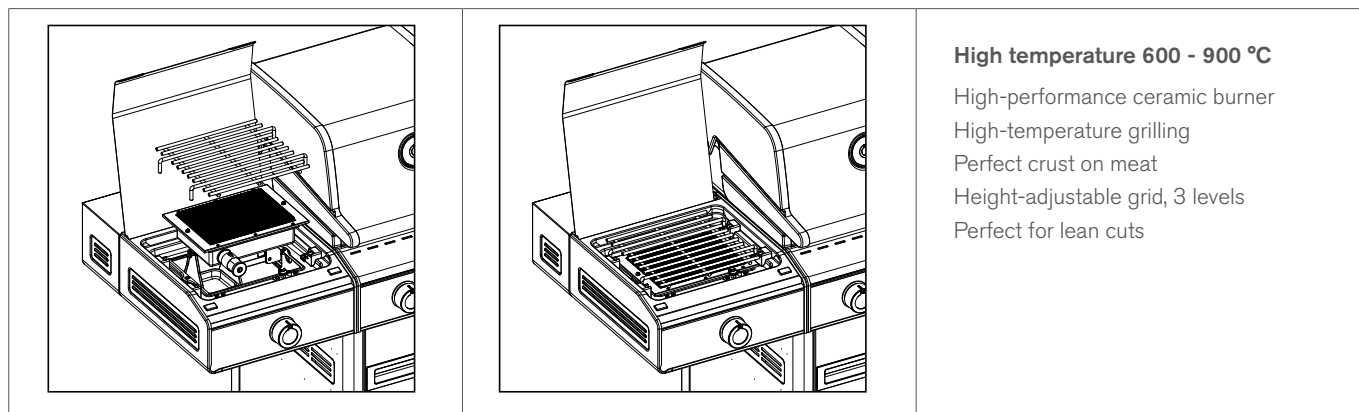
- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- 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. BLAZING ZONE®

10.1 INFRARED BURNER

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 °C onto the food to be grilled. This makes it possible to work with far higher temperatures in comparison with a traditional gas burner.



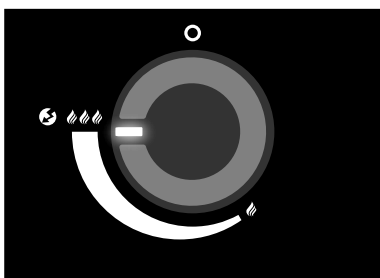
With the BLAZING ZONE®, it is possible to cook steaks and other cuts of meat at maximum heat over 900 °C, for a perfect seared crust.

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. Open the gas supply at the gas bottle.
4. 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.



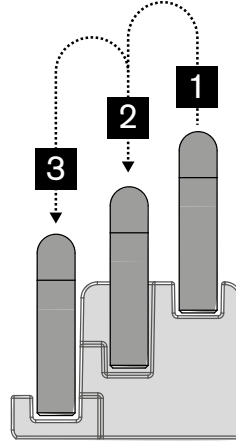
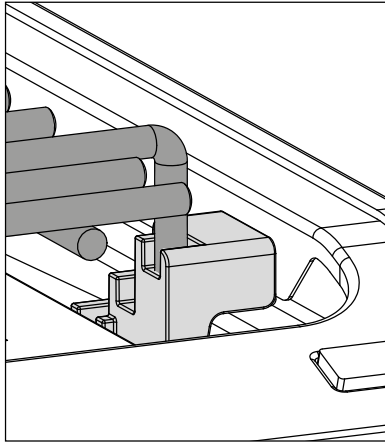
5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to ○. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
6. If it is not possible to light the burner of the BLAZING ZONE® after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING**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

⚠ **CAUTION** Using all of the burners at full load 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

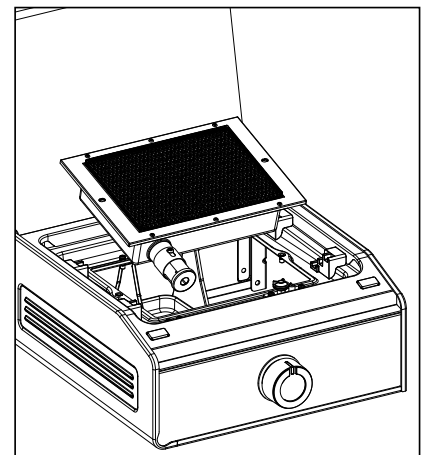
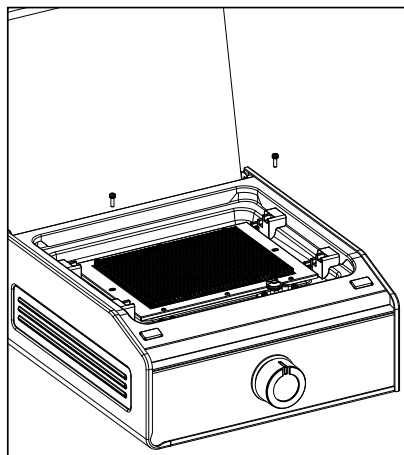
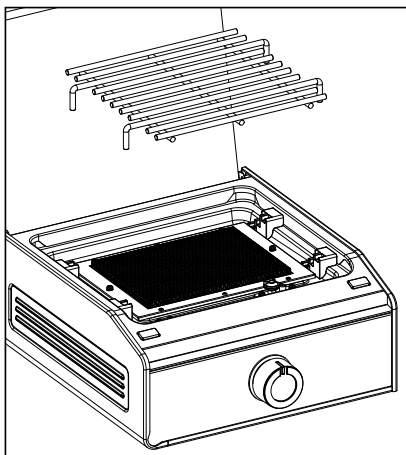
1. Set the gas regulating knob for the BLAZING ZONE® to 0.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely and then clean the barbecue grid.
4. Protect the barbecue and the complete BLAZING ZONE® with 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.

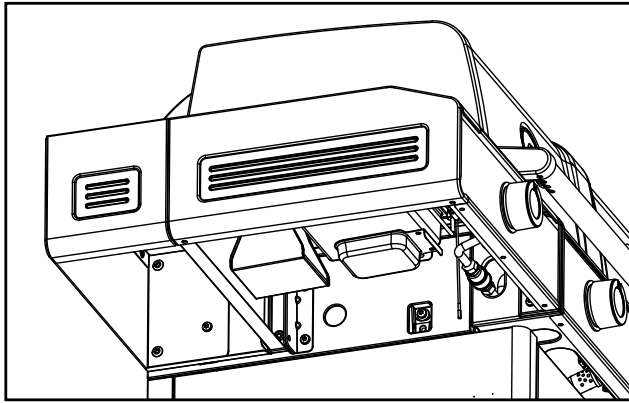
1. Check the burner for any deformations or cracks.
2. The Venturi pipes (pipe section on the burner) can be cleaned/brushed using a thin bottle brush.
3. Clean the inside of the supporting frame of the BLAZING ZONE®. Do not use any harsh or flammable cleaning agents for this.
4. Place the entire BLAZING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

TIP: The perfect accessory for the collecting tray is the OUTDOORCHEF Grill Powder.
This absorbs dripping fat and allows easy disposal.



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.

11. COOKING ZONE

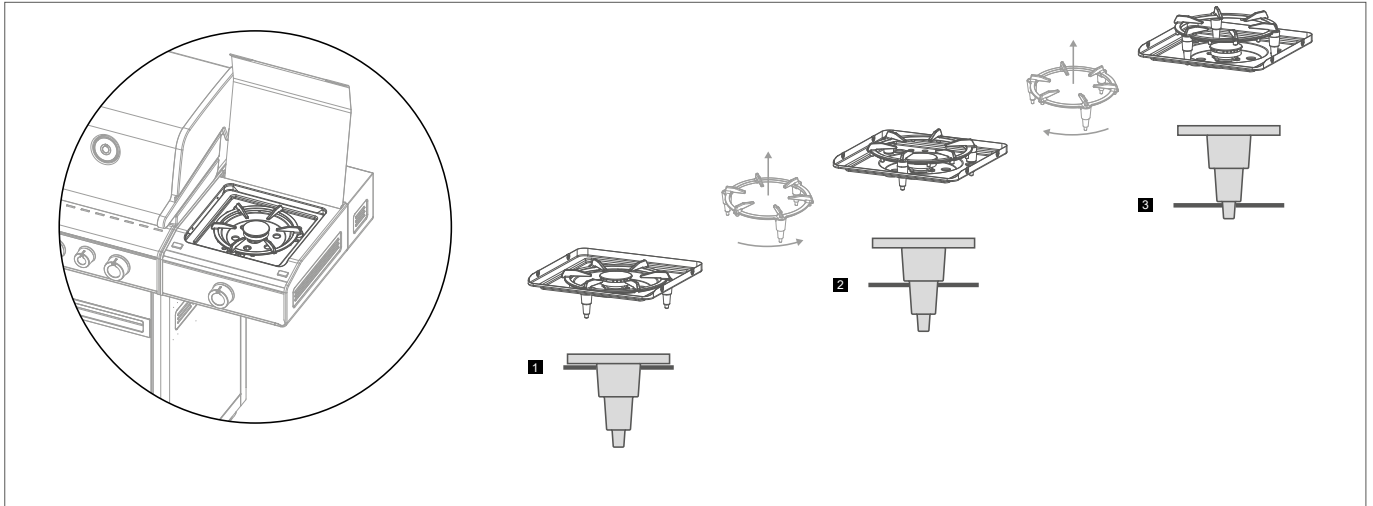
11.1 THREE APPLICATION AREAS

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.

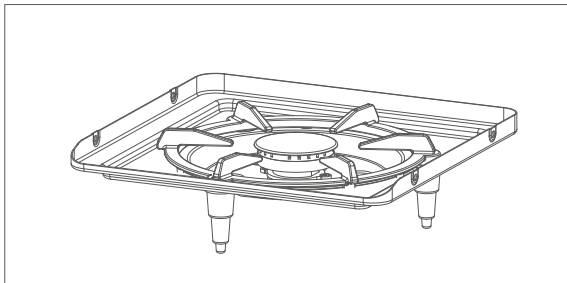
The concave shape of the solid cast-iron surface also allows the COOKING ZONE to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring)

Adjusting the height of the cast-iron cooking surface



Protective covers for the cast iron cooking surface

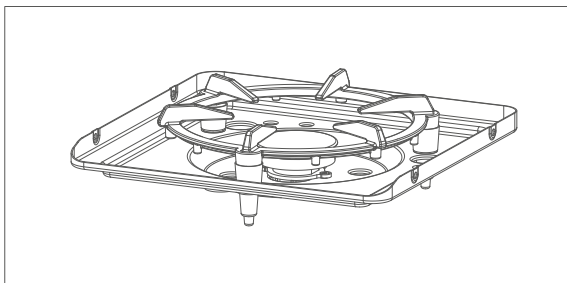
Make sure you always use the supplied protective silicone covers for the cast iron cooking surface. These protect the holes used to adjust the height of the grid from scratches.



High heat

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

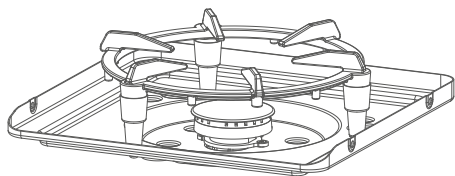
- Searing meat, fish and vegetables



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

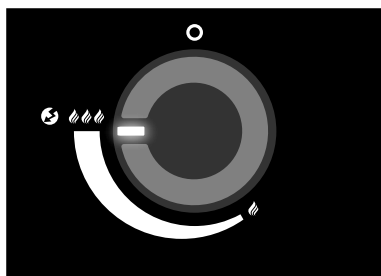
- Heating sauces, soups and stews, boiling rice-based dishes

11.2 OPERATING THE COOKING ZONE

11.2.1 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. 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 of the burners at full load can cause the gas bottle to freeze and thus impair its function.

11.2.2 BEFORE COOKING

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant gloves when working. 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 – .

11.2.3 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

11.3 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKING ZONE

11.3.1 CLEANING

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

11.3.2 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.

12. SAFETY LIGHT

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

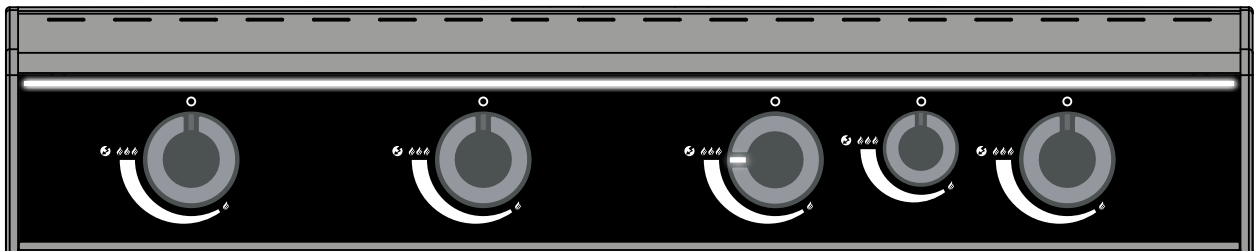
The SAFETY LIGHT in the control dial of your barbecue is activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the  position towards  – thereby opening the gas supply.

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.

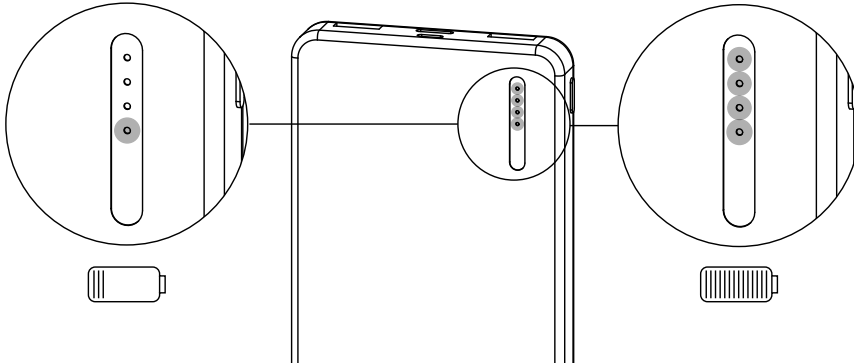
HEAT operating console – control dial with Safety Light



13. 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.

14. HEAT STORAGE SPACE

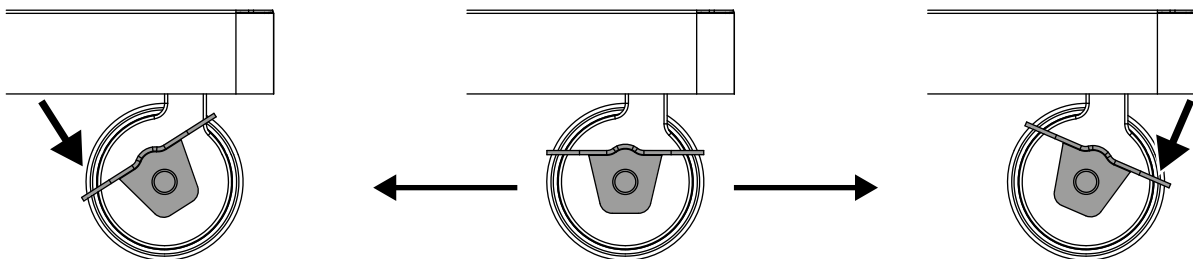
In addition to the gas bottle, the floor unit of your HEAT offers plenty of space for customised storage solutions.

TIP: To keep things organised in your floor unit, we recommend the OUTDOORCHEF HEAT organisation set. Kitchen roll waste and other accessories can be perfectly stowed away.

15. MOVING AND MANOEUVRING THE HEAT

Always release the brakes on the wheels before moving or manoeuvring the barbecue. You can use both side tables to lift and move the barbecue. Only move and manoeuvre the barbecue when it is switched off and the gas bottle is closed.

CAUTION: Always lock the two parking brakes on the wheels after moving the barbecue.



16. 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 about 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 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.

17. 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 the 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 barbecue 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](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.

The axle is jammed:

To prevent the axle from jamming, we recommend you remove any dust, dirt and pollen from behind the wheels at least once a year.

18. 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

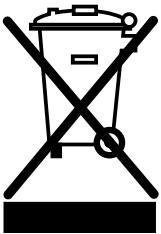
* A dealer directory can be found on our website at www.outdoorchef.com

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

19. REPLACEMENT PARTS

Replacement parts can be obtained from specialist dealers or very easily directly on www.outdoorchef.com.

20. 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.

21. TECHNICAL INFORMATION

HEAT X-345 RB

CE	0063 DP 3432
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	23.50 kW H _S
Gas consumption	1644 g/h

HEAT X-445 RB

CE	0063 DP 3432
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	27.70 kW H _S
Gas consumption	1937 g/h

HEAT X-545 RB

CE	0063 DP 3432
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	31.90 kW H _S
Gas consumption	2231 g/h

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

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

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

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