

MANUAL

COOKING ZONE KIT PLUS

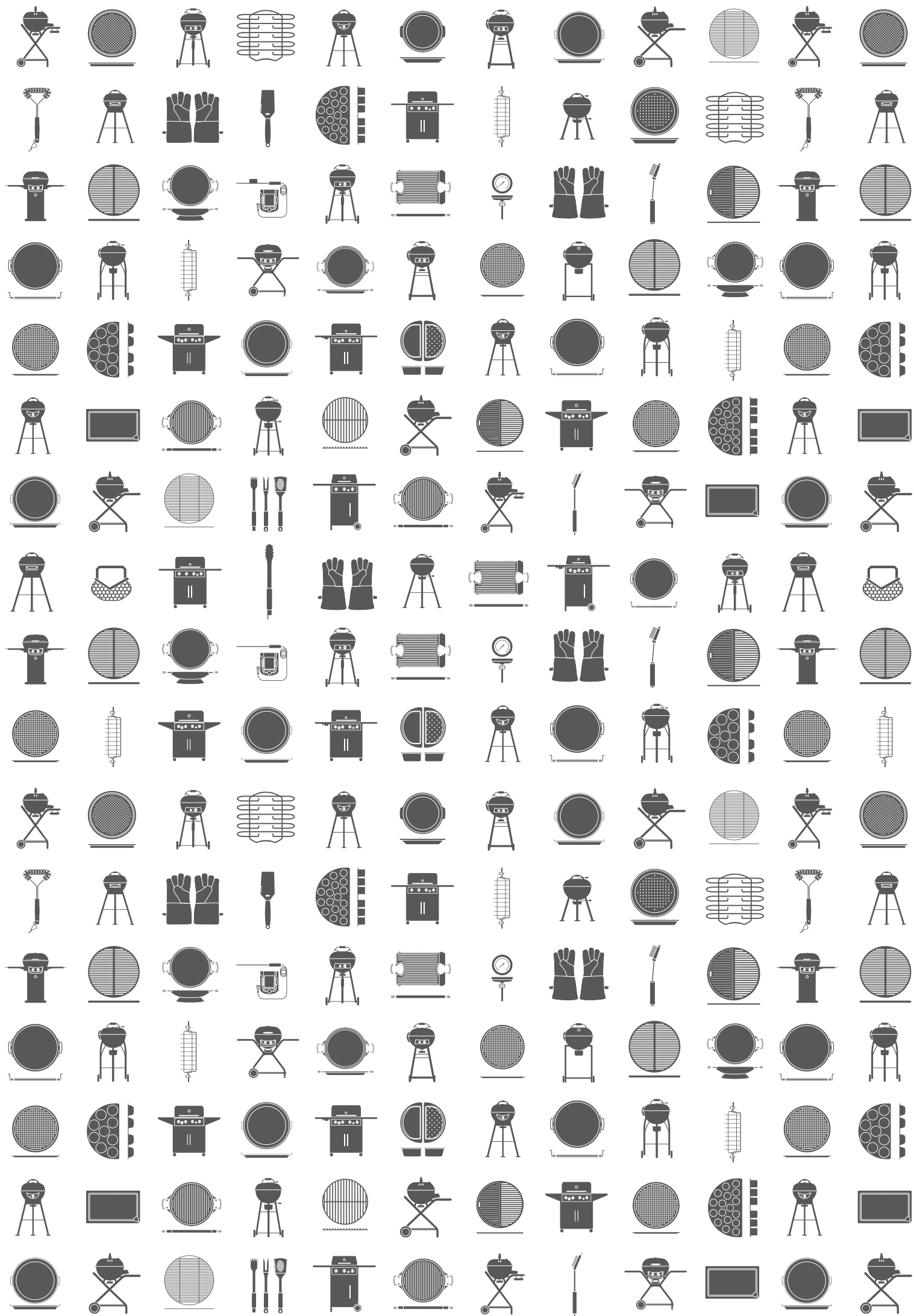
DAVOS SERIES

KOMPATIBEL MIT: | COMPATIBLE WITH: | COMPATIBLE AVEC: | COMPATIBILE CON: | COMPATIBEL MET: | PASSER TIL: | KOMPATIBEL MED:
KOMPATIBEL MED: | YHTEENSOPIVA: | PASSAR Á: | ΣΥΜΒΑΤΗ ΜΕ: | KOMPATIBILNÍ S: | KOMPATIBILIS: | KOMPATYBILNY Z: | COMPATÍVEL COM:
COMPATIBIL CU: | KOMPATIBILAN SA: | ZDRUŽLJIV Z: | İLE UYUMLU: | COMPATIBLE CON: | СЪВМЕСТИМА С: | KOMPATIBILNÉ S: | KOMPATIBILNO SA:

DAVOS 570 G PRO | DAVOS 570 G



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION



	BEDIENUNGSANLEITUNG	5
Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen.		
	USER GUIDE	16
Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas kettle barbecue.		
	MODE D'EMPLOI	27
Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF.		
	ISTRUZIONI PER L'USO	38
Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas OUTDOORCHEF, leggere attentamente le presenti istruzioni.		
	BEDIENINGSHANDLEIDING	49
Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF gaskugelbarbecue in gebruik neemt.		
	BETJENINGSVEJLEDNING	60
Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF- gaskuglegrill i brug.		
	BRUKSANVISNING	71
Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF -gasolklotgrill för första gången.		
	BRUKSANVISNING	82
Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gasskulegrill.		
	KÄYTTÖOHJE	93
Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasupallogrillin käyttöön.		
	NOTKUNARLEIÐBEININGAR	104
Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF kúlugasgrillið er tekið í notkun.		
	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	115
Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.		
	NÁVOD K OBSLUZE	126
Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.		
	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	137
Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi az OUTDOORCHEF gáz gömbgrillt.		
	INSTRUKCJA OBSŁUGI	148
Przed rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.		
	MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	159
Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás OUTDOORCHEF pela primeira vez.		



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

170

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



UPUTA ZA UPORABU

181

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete koristiti OUTDOORCHEF plinski roštilj.



NAVODILA ZA UPORABO

192

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar OUTDOORCHEF, si pozorno preberite ta navodila.



KULLANMA KILAVUZU

203

OUTDOORCHEF gazlı kazanlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.



GUÍA DEL USUARIO

214

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



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

225

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю OUTDOORCHEF.



NÁVOD NA OBSLUHU

236

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



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

247

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo, pre nego što pustite u rad OUTDOORCHEF loptasti roštilj na gas.

WICHTIG: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill und das COOKING ZONE KIT PLUS in Betrieb nehmen.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

WICHTIG:

Sie finden die Seriennummer Ihres COOKING ZONE KIT PLUS auf dem Datensticker, welcher sich auf dem COOKING ZONE KIT PLUS 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.“.

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

Jede Person, die den Grill und das COOKING ZONE KIT PLUS 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 Gas-Kugelgrill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS in Betrieb nehmen. Beachten Sie zwingend auch die separate Anleitung Ihres Grills. Der Grill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

Beachten Sie hierzu die Sicherheitsanweisungen der separaten Bedienungsanleitungen Ihres Grills.

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanleitung muss vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

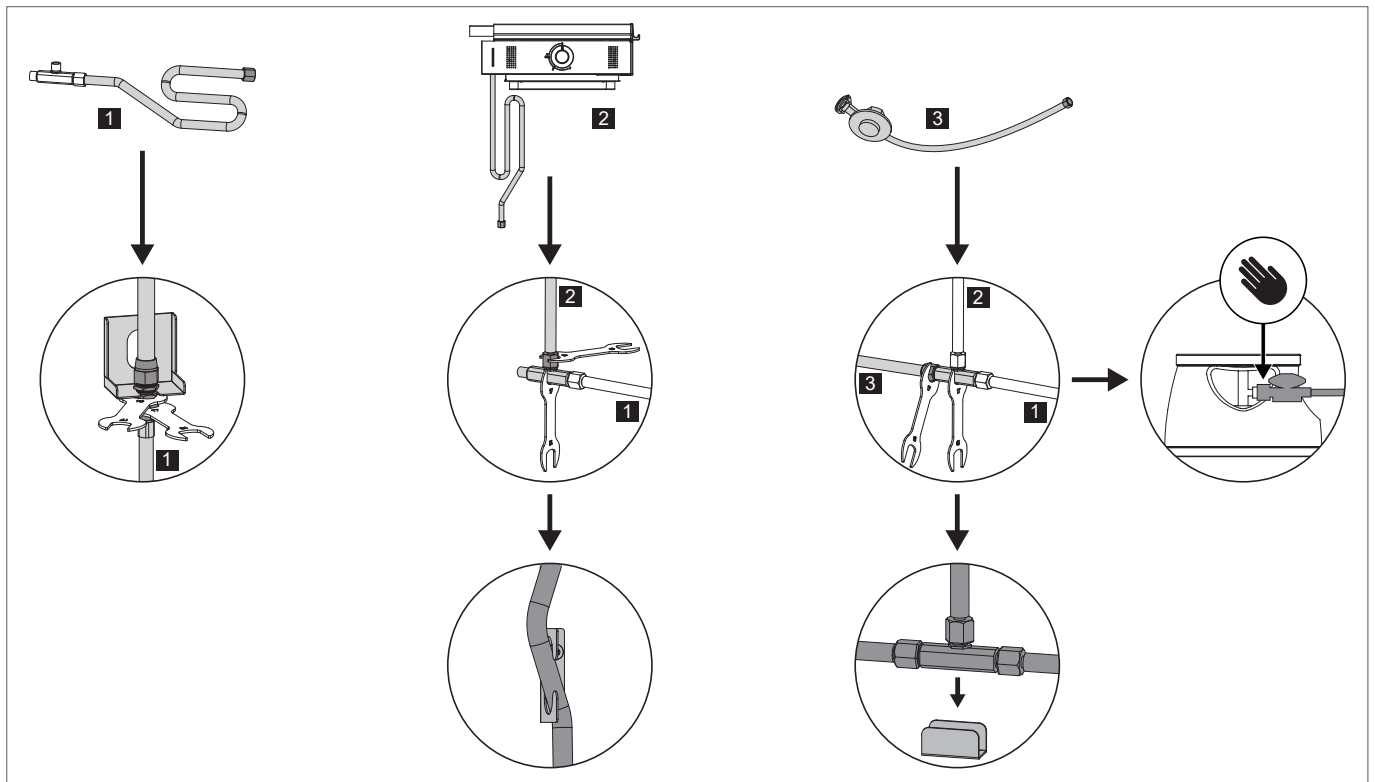
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.

- 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.
- 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.
- 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 entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- 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.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- 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.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- 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.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- 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.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- 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.
- **ACHTUNG:** Nutzen Sie die COOKING ZONE PLUS niemals einzeln/individuell (losgelöst vom Grill).
- **ACHTUNG:** Decken Sie die Fläche der COOKING ZONE PLUS während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- **ACHTUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe oder Pfannen mit den folgenden Durchmesser verwendet werden: <20cm >32cm.
- **ACHTUNG:** Die COOKING ZONE PLUS bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände in der Nähe der COOKING ZONE PLUS zu legen – es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Benützen Sie die COOKING ZONE PLUS nur, wenn diese gemäss separater Aufbauanleitung vollständig an einem passenden DAVOS Grill-Modell montiert ist.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie den Grill und die COOKING ZONE PLUS während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills und der COOKING ZONE PLUS ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.

ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS DES COOKING ZONE KIT PLUS

ACHTUNG: 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.

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.

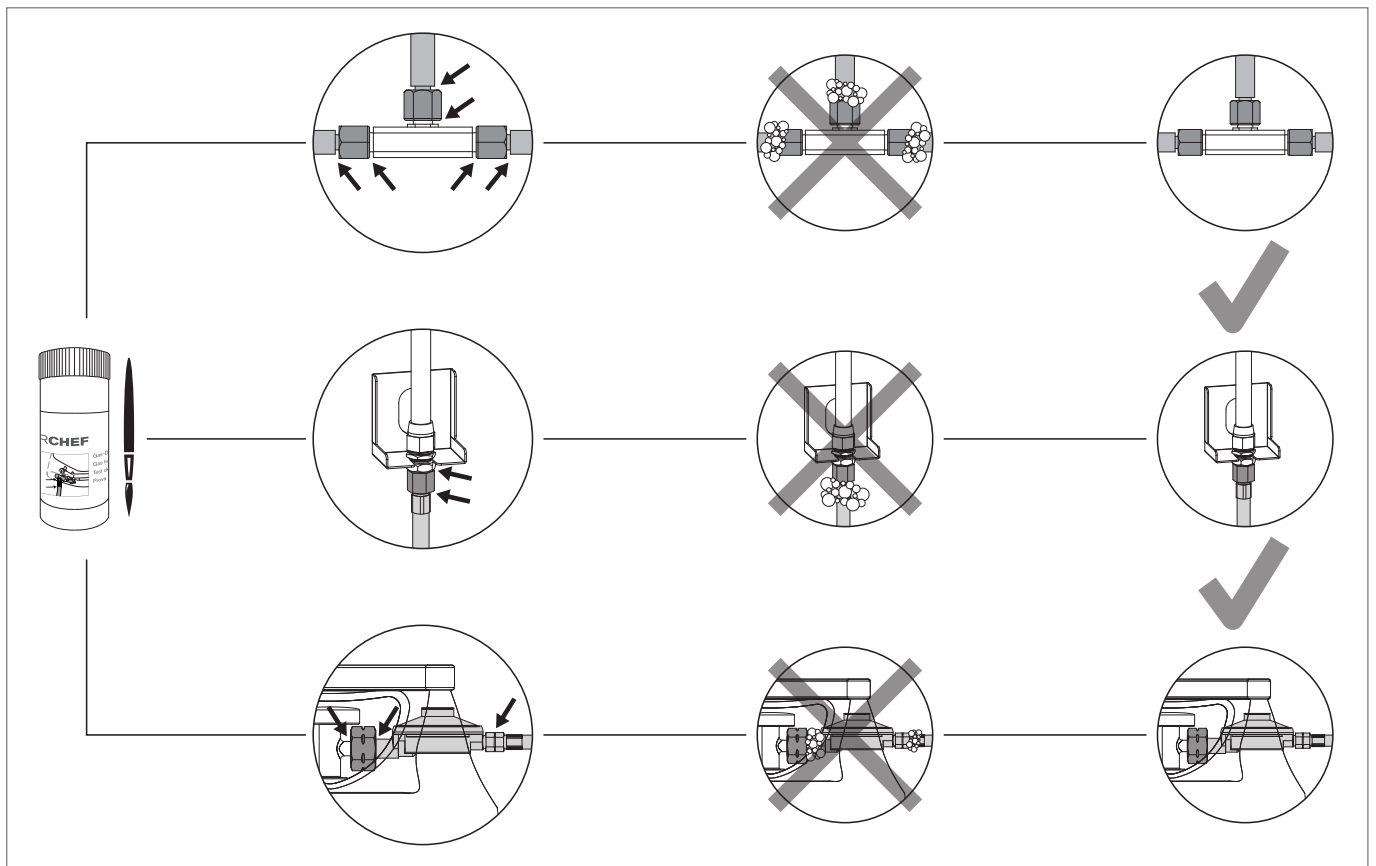
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder 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.

WICHTIG: Der Grill und das COOKING ZONE KIT PLUS dürfen erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. 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.

HINWEIS: Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.



COOKING ZONE KIT PLUS – VIEL MEHR ALS EIN SEITENKOCHER, 3 ANWENDUNGSBEREICHE



Das komplett neu entwickelte COOKING ZONE KIT PLUS 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 dem COOKING ZONE KIT PLUS 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 dem COOKING ZONE KIT PLUS auch wunderbar mit dem OUTDOORCHEF BBQ Wok arbeiten, welcher passgenau direkt auf dem Aufsatz Platz findet (ohne Wok-Adapterring).

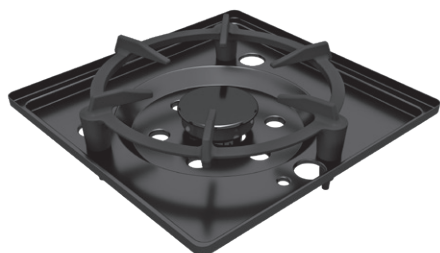
Dieses Set besteht aus dem verstärkten Seitentisch, einer Stütze um die Stabilität des Grills zu gewährleisten sowie der COOKING ZONE PLUS.



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

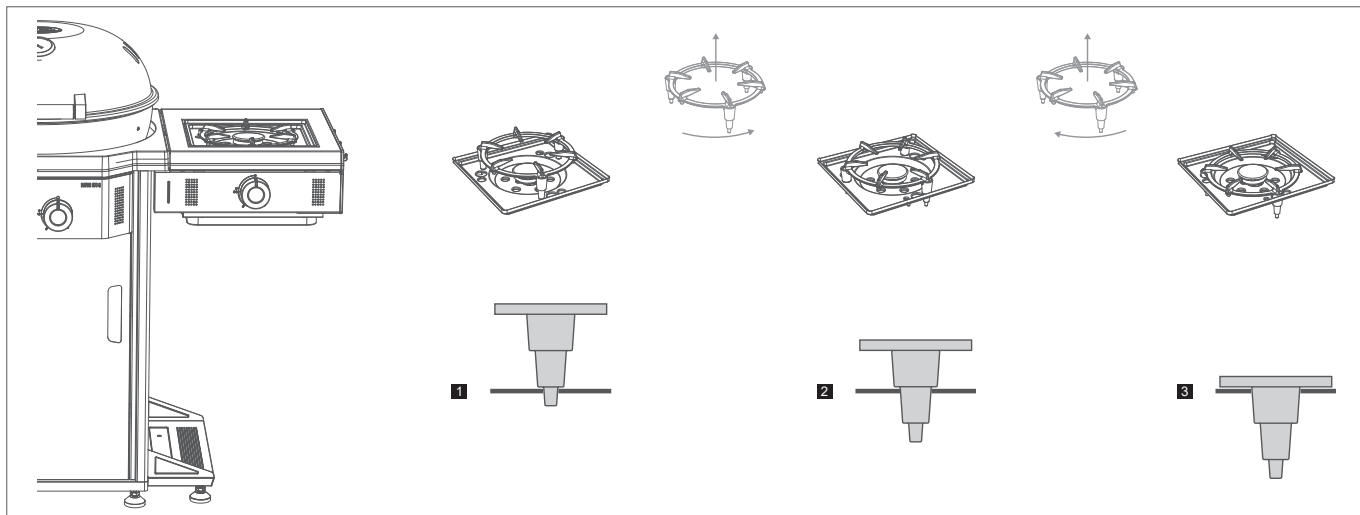
- Anbraten/Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, z.B. Bratkartoffeln, Rösti, etc.



Tiefere Hitze

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

- Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten



SCHUTZKAPPEN FÜR GUSSEISEN-KOCHAUFSATZ

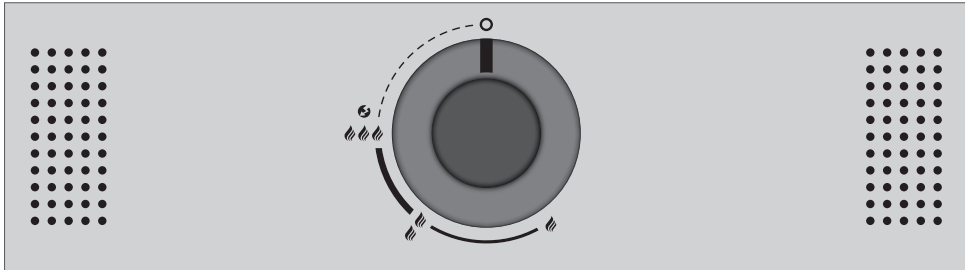
Stellen Sie sicher, dass Sie die mitgelieferten Silikon-Schutzkappen für den Gusseisen-Kochaufsatz immer benützen. Diese schützen die Löcher für die Höheneinstellung des Rosts vor Kratzern.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES COOKING ZONE KIT PLUS

Wärmestufen und Zündung

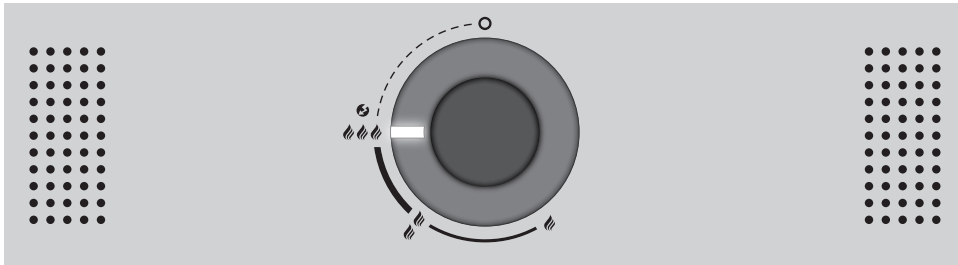


-  : Aus Position
-  : Niedrige Leistung
-  : Mittlere Leistung
-  : Hohe Leistung
-  : Zündung

Der Brenner erreicht auf Stufe  die höchste Leistung und auf Stufe  die niedrigste Leistung.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES COOKING ZONE KIT PLUS

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 die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Drücken Sie den Gasregulierknopf der Seitenkochstelle und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



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

TIPPS UND TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

EINSATZ DES OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Der massive Gusseisen-Aufsatz verfügt über eine konkave Form, damit dieser perfekt in Kombination dem Barbecue Wok funktioniert. Der BARBECUE WOK kann direkt auf dem Gusseisen-Aufsatz verwendet werden (ohne Einsatz des Wok-Adapterrings).

EMPFOHLENE PFANNEN UND TÖPFE

Wir empfehlen Ihnen nur sehr hitzebeständige Pfannen und Töpfe, ohne Beschichtung (z.B. Teflon) zu verwenden. Optimal eignen sich Pfannen und Töpfe aus Gusseisen, Schmiedeeisen oder Stahl. Generell können alle handelsüblichen Pfannen und Töpfe verwendet werden, solange diese für die Verwendung mit Gaskochern geeignet sind.

EMPFOHLENE PFANNEN- UND TOPFGRÖSSEN

Wir empfehlen folgende Pfannen- und Topfgrößen: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

WARTUNG UND UNTERHALT DES COOKING ZONE KIT PLUS

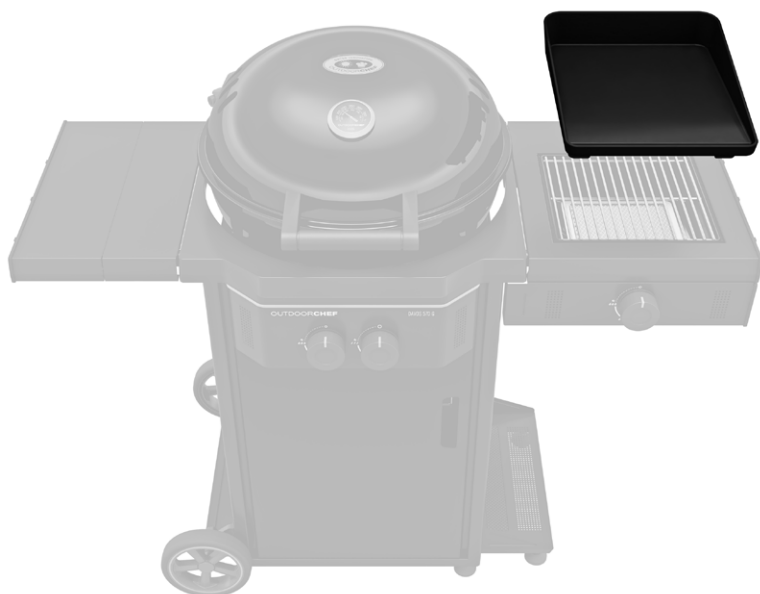
Ein regelmässiger Unterhalt Ihres COOKING ZONE KIT PLUS garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere 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.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile (insbesondere den Gusseisen-Kochaufsatz) des COOKING ZONE KIT PLUS 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 und dem COOKING ZONE KIT PLUS 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 Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

ERWEITERUNGEN

Die folgenden, nützlichen Erweiterungen für die Davos Series machen mehr aus Ihrem Grill.

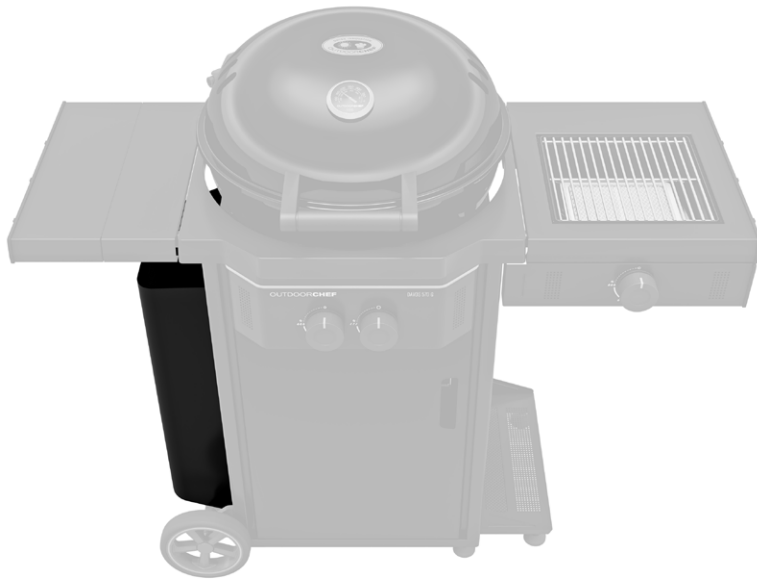
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRANES GRILLVERGNÜGEN FÜR ZUHAUSE



Die PLANCHA UNIVERSAL ist die perfekte Ergänzung zum COOKING ZONE KIT PLUS und erweitert die Grillmöglichkeiten des DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G um eine weitere Funktion. Auf der Plancha gelingen Ihnen mediterrane Spezialitäten wie grillierte Gambas, perfekte Thunfisch-Steaks und Jakobsmuscheln wie in Ihrer Lieblings Tapas-Bar in Spanien. Ein Frühstück vom Grill? Kein Problem, auf der Plancha gelingen Ihnen mühelos Spiegeleier, Rührei, kross gebratener Bacon oder Pancakes. Ob Tapas, Frühstück oder Dessert – mit der PLANCHA UNIVERSAL ist alles möglich!

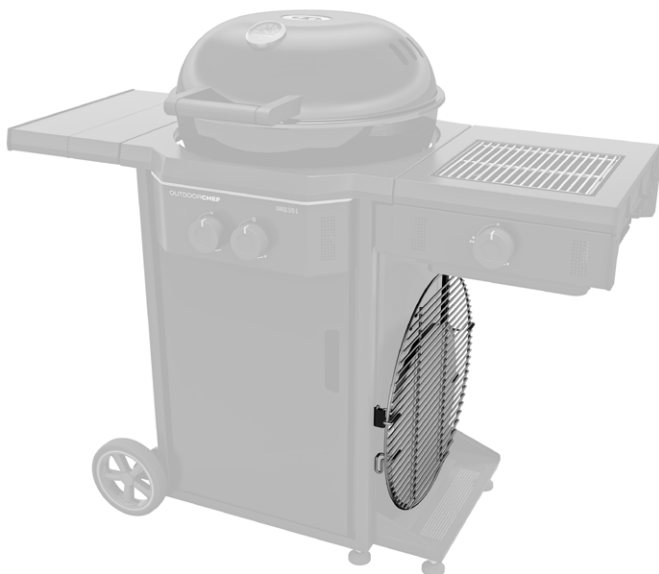
Die Plancha passt übrigens auch in die Gaskugel Ihres Grills und kann auch dort verwendet werden, Trichter einfach in die Vulkanposition stellen und los geht der mediterrane Grillspass, während COOKING ZONE Ihr Risotto kocht.

11KG FLASCHEN KIT



Immer die Gasflasche auszuwechseln kann lästig sein, gerade Grillprofis und Viel-Griller können ein Lied davon singen. Gönnen Sie sich ein Upgrade mit dem 11KG FLASCHEN KIT und betreiben Sie Ihren DAVOS 570 G PRO oder DAVOS 570 G künftig mit 11kg Gasflaschen, welche länger herhalten.

ZUBEHÖRHALTER KIT



Pizzafans aufgepasst – Es ist ein offenes Geheimnis, dass die beste Pizza entweder aus Napoli oder von Ihrem OUTDOOR**CHEF** Grill kommt. Mit dem ZUBEHÖRHALTER KIT lassen sich sowohl der OUTDOOR**CHEF** Pizzastein als auch ein zusätzlicher Gusseisen- oder Edelstahlrost platzsparend und praktisch direkt am Grill verstauen.

Das ist aber noch nicht alles – ebenfalls im Lieferumfang enthalten ist die praktische Küchenrollen-Halterung, damit die Finger auch immer schön sauber bleiben bei der Vor- und Zubereitung Ihrer Grill-Kreationen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- 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.
- Setzen Sie zwei neue Batterien (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein.

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr an den Gasregulierknöpfen geöffnet ist. (Bei geschlossenem Gasflaschenventil).
- Stellen Sie sicher, dass die Batterien für das Safety Light korrekt eingelegt sind.
- Legen Sie neue Batterien ein.

Können Sie den Grill anhand der oben erwähnten Massnahmen nicht in Betrieb nehmen, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

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 OUTDOORCHEF.COM

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

COOKING ZONE KIT PLUS

Leistung	2.70 kW
Gasverbrauch	196 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.82 mm / Markierung: BH
Düse (50 mbar)	0.72 mm / Markierung: AO

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie zwei Batterien (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Webpage

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

IMPORTANT: Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas barbecue and the **COOKING ZONE KIT PLUS**.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

IMPORTANT:

You will find the serial number of your **COOKING ZONE KIT PLUS** on the data sticker which is located on the **COOKING ZONE KIT PLUS**.

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.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Anyone who operates the barbecue and the **COOKING ZONE KIT PLUS** 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 gas kettle barbecue including the **COOKING ZONE KIT PLUS**. Also, be sure to refer to the separate instructions for your barbecue. The barbecue including the **COOKING ZONE KIT PLUS** is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

GAS BOTTLES

Observe the safety instructions in the separate user guide for your barbecue.

SAFETY NOTES

This user guide must be kept by the owner and be close at hand at all times.

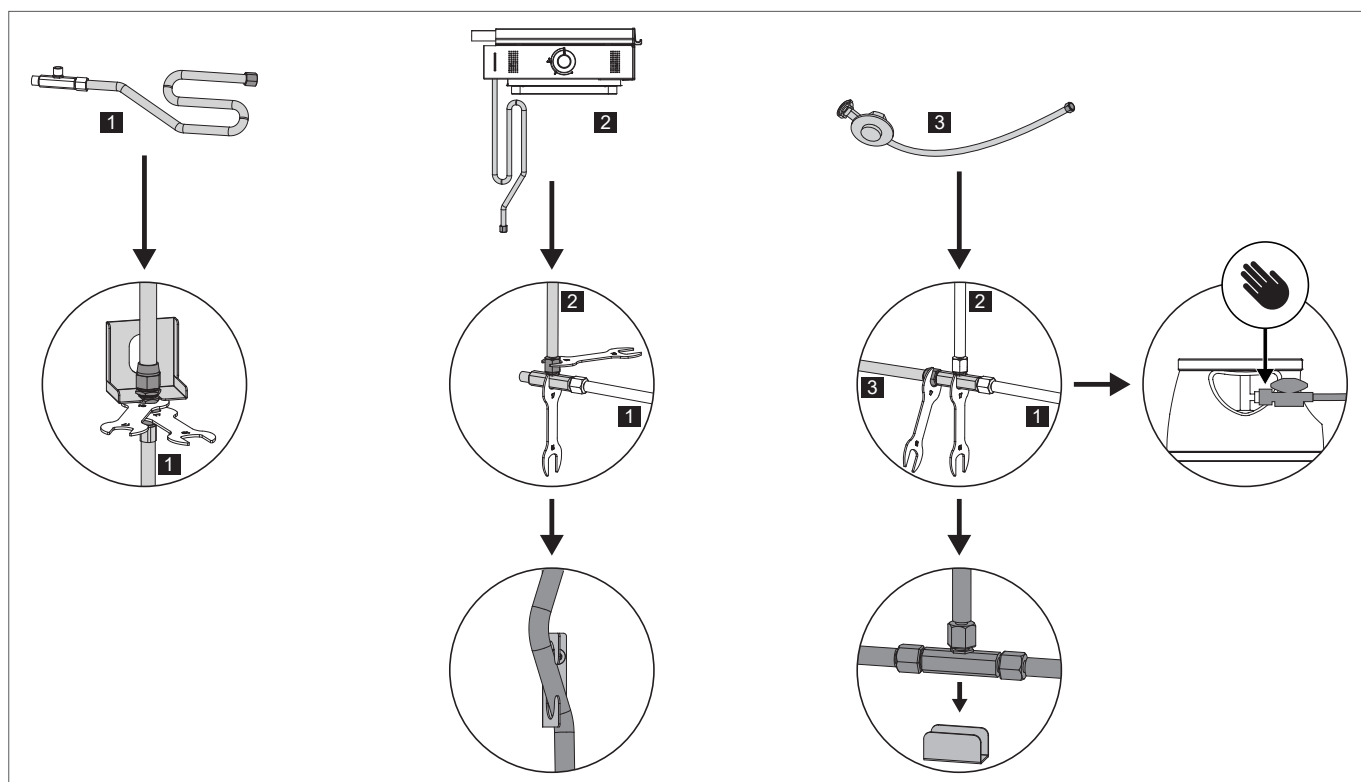
Light the barbecue in accordance with the **INSTRUCTIONS FOR LIGHTING** section of this guide.

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never use the barbecue under a canopy.
- Appliances equipped with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.
- Wear protective gloves when touching hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the position  and close the gas supply at the gas bottle.
- 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.
- **IMPORTANT:** Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in the **LEAK TEST** section.

- 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.
- 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.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- 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.
- The hose and regulator correspond to the respective national regulations and EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- 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.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- 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.
- Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.
- 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.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.
- Never leave the barbecue unsupervised during operation.
- 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:** Never use the COOKING ZONE PLUS on its own/individually (detached from the barbecue).
- **CAUTION:** Never cover the surface of the COOKING ZONE PLUS during operation as this can lead to a build-up of heat.
- **CAUTION:** Do not use cooking pots or pans with the following diameters: <20 cm >32 cm.
- **CAUTION:** The COOKING ZONE PLUS remains hot for some time after being switched off. Take care not to burn yourself or place any objects close to the COOKING ZONE PLUS – danger of burns.
- **CAUTION:** Only use the COOKING ZONE PLUS if it has been fully assembled on a compatible DAVOS barbecue model as described in the separate assembly instructions.
- **CAUTION:** Never leave the barbecue and the COOKING ZONE PLUS unsupervised during operation.
- **CAUTION:** It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue and COOKING ZONE PLUS. 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.
- **CAUTION:** 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.

CONNECTING THE GAS HOSE OF THE COOKING ZONE KIT PLUS

CAUTION: 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.



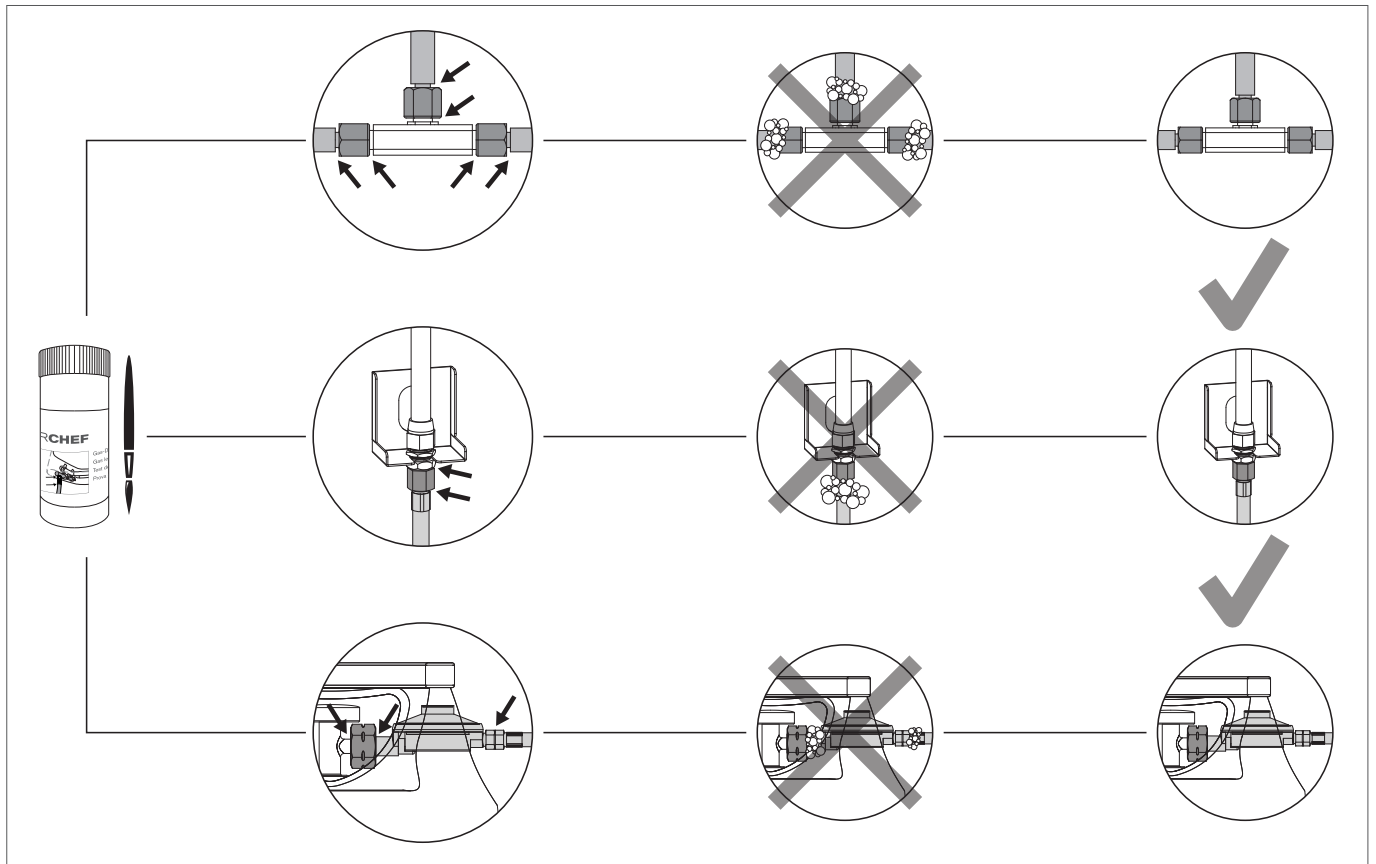
Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your barbecue.

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.

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.
IMPORTANT: Do not use the barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS until all leaks have been eliminated. 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.

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



COOKING ZONE KIT PLUS – MUCH MORE THAN A SIDE COOKING PLATE, 3 APPLICATION AREAS



The completely newly developed COOKING ZONE KIT PLUS 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 KIT PLUS 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 KIT PLUS to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring).

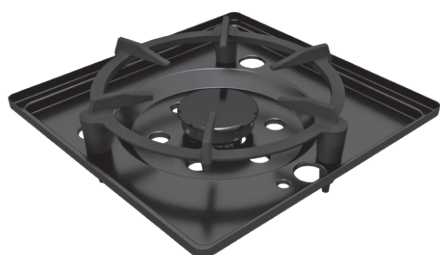
This set consists of the reinforced side table, a support to keep the barbecue stable and the COOKING ZONE PLUS.



High heat

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

- Searing meat, fish and vegetables



Medium heat

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

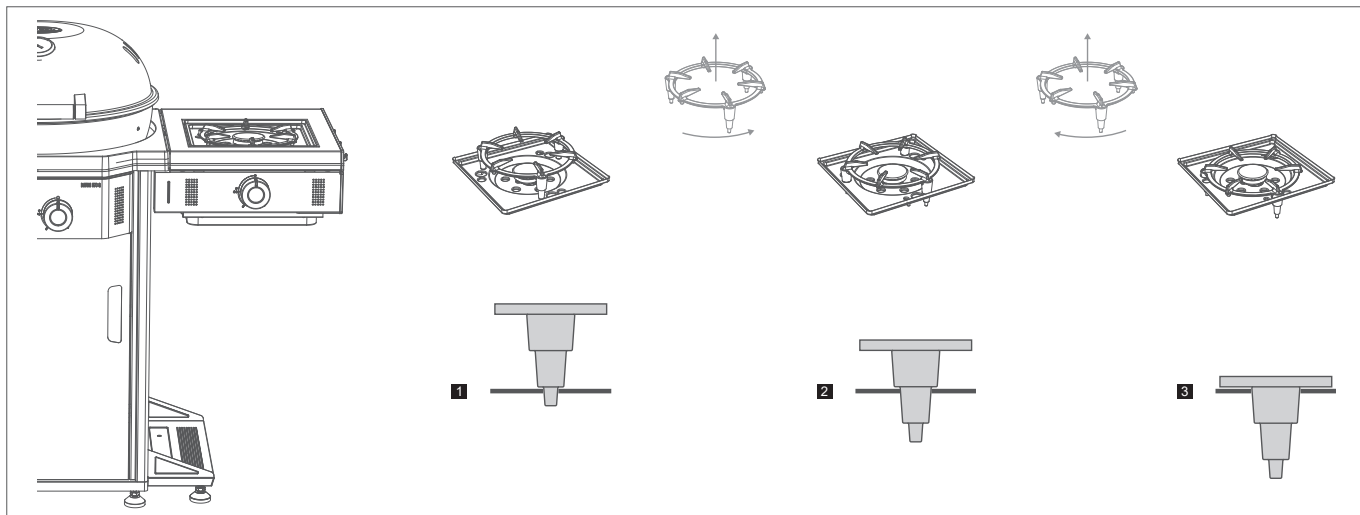
- Searing/steaming meat, fish and vegetables
- Searing starchy vegetables, e.g. fried potatoes, rösti, etc.



Low heat

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

- Reducing sauces, soups and stews, boiling of rice-based dishes



PROTECTIVE COVERS FOR THE CAST IRON COOKING SURFACE

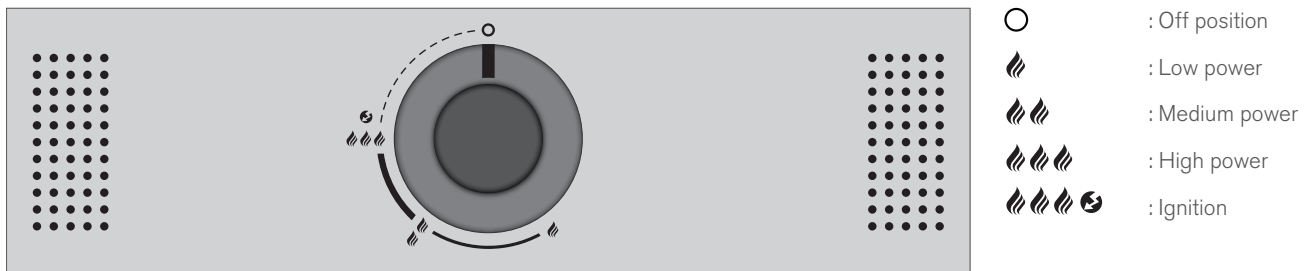
Make sure you always use the supplied protective silicone covers for the cast iron cooking surface. These protect the holes used to adjust the height of the grid from scratches.

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 below.
Also do this if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the COOKING ZONE PLUS burn for around 20-25 minutes at the setting 🔥🔥🔥.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE OF THE COOKING ZONE KIT PLUS

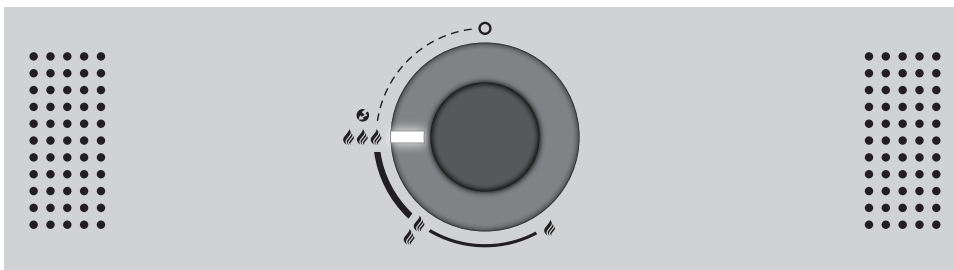
Heat settings/heat levels and Ignition



The burner achieves its highest power at the 🔥🔥🔥 setting and its lowest power at the 🔥 setting.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE COOKING ZONE KIT PLUS

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 gas supply at the gas bottle.
3. Press the gas regulating knob for the side cooking plate and turn it anticlockwise to setting 🔥🔥🔥⚡. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



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

TIPS AND TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

The concave shape of the solid cast iron surface allows it to be combined ideally with the Barbecue Wok. The BARBECUE WOK can be used directly on the cast iron surface (without the wok adapter ring).

RECOMMENDED PANS AND POTS

We recommend you use only very heat-resistant pans and pots without any coating (e.g. Teflon). Ideally, choose pans and pots made from cast iron, wrought iron or steel. In general, all standard pans and pots can be used provided these are suitable for use with gas cookers.

RECOMMENDED PAN AND POT SIZES

We recommend the following sizes of pans and pots: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

CARE AND MAINTENANCE OF THE COOKING ZONE KIT PLUS

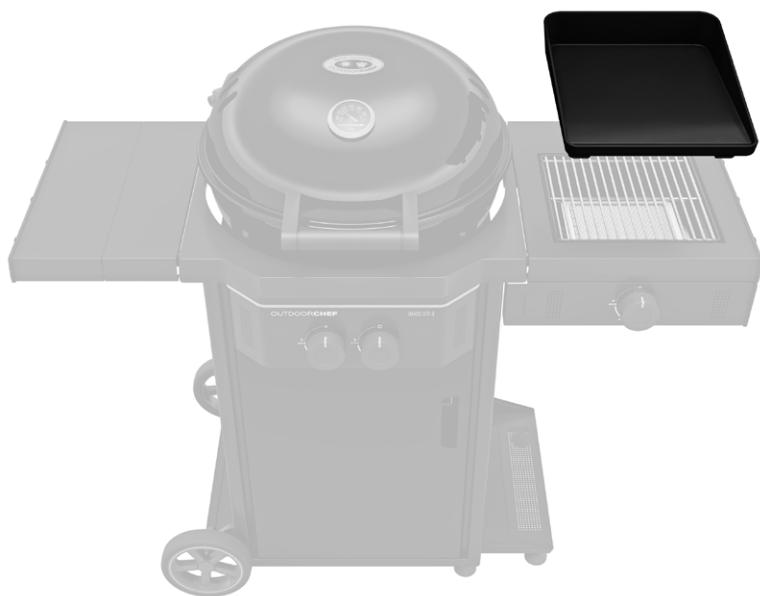
Regular maintenance of your COOKING ZONE KIT PLUS will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders and other 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.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts of the COOKING ZONE KIT PLUS (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 the COOKING ZONE KIT PLUS for as long as possible, protect your barbecue 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.

ADD-ONS

The following useful add-ons for the Davos series help you get even more from your barbecue.

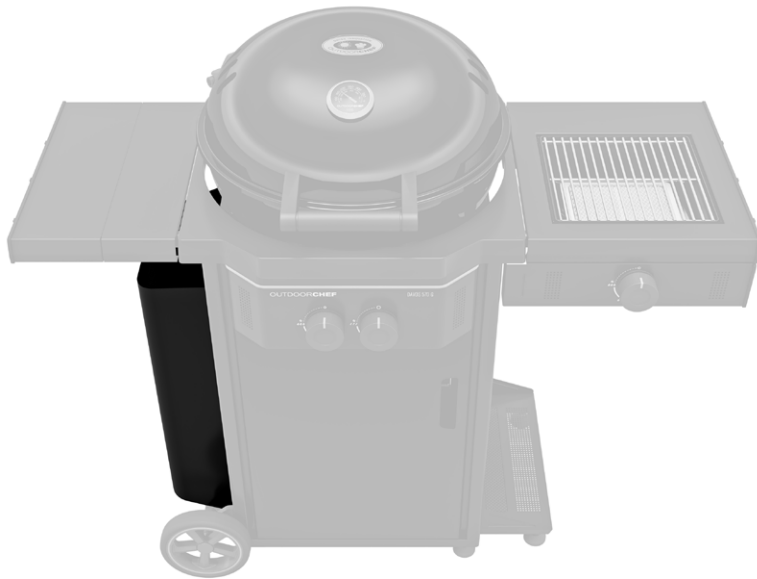
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRANEAN BARBECUE PLEASURE AT HOME



The PLANCHA UNIVERSAL is the perfect addition to the COOKING ZONE KIT PLUS and provides an extra option for the DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G. The plancha allows you to cook Mediterranean specialities such as grilled king prawns, perfect tuna steaks and scallops just like in your favourite tapas bar in Spain. How about a barbecue breakfast? No problem, you can easily cook fried eggs, scrambled eggs, crispy bacon or pancakes on the plancha. From tapas to breakfast or dessert – you can do all this with the PLANCHA UNIVERSAL!

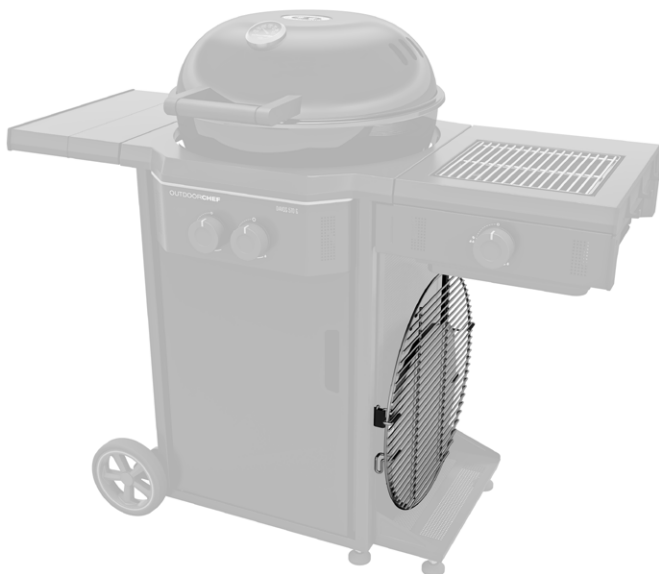
The plancha also fits in the gas kettle of your barbecue and can be used there. Simply move the funnel to the volcano position and you're ready to enjoy some Mediterranean barbecue fun while your risotto simmers on the COOKING ZONE.

11KG GAS BOTTLE KIT



Constantly changing the gas bottle can be a tiresome chore, as even barbecue pros and regular barbecue enthusiasts will tell you. Treat yourself to an upgrade with the 11KG GAS BOTTLE KIT and use your DAVOS 570 G PRO or DAVOS 570 G with longer-lasting 11 kg gas bottles.

ACCESSORY HOLDER KIT



A tip for pizza fans – it's an open secret that the best pizzas come either from Naples or your **OUTDOORCHEF** barbecue.

The **ACCESSORY HOLDER KIT** provides space-saving storage for the **OUTDOORCHEF** pizza stone and an additional cast iron or stainless steel grid directly on your barbecue.

But that's not all – it also includes a handy kitchen towel holder to make sure your fingers stay clean while preparing and cooking your barbecue creations.

TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.
- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.

CAUTION: This inspection may only be performed with the gas supply fully closed!

No spark:

- Make sure that the battery has been inserted correctly (in barbecues with electric ignition).
- 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.
- Insert 2 new batteries (type AAA, LR03, 1.5 V) in the electric ignition.

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 batteries for the Safety Light have been inserted correctly.
- Insert new batteries.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the barbecue after carrying out the actions listed above.

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 OUTDOORCHEF.COM.

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

TECHNICAL INFORMATION

COOKING ZONE KIT PLUS

Power	2.70 kW
Gas consumption	196 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.82 mm/mark: BH
Nozzle (50 mbar)	0.72 mm/mark: AO

Electric ignition

Two batteries (type AAA, LR03, 1.5 volts) are required for the electric ignition.

Web page

You can find more information, tips, hints, recipes and many more useful facts about OUTDOORCHEF products at OUTDOORCHEF.COM

IMPORTANT : veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF et le KIT COOKING ZONE PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

IMPORTANT :

vous trouverez le numéro de série de votre KIT COOKING ZONE PLUS sur l'étiquette adhésive située sur votre KIT COOKING ZONE PLUS.

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

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Toute personne utilisant le barbecue et le KIT COOKING ZONE PLUS doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.

Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.

Veillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz, inclus le KIT COOKING ZONE PLUS. Respectez impérativement les instructions séparées de votre barbecue. Le barbecue et le KIT COOKING ZONE PLUS s'utilisent exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

Respectez les consignes de sécurité du mode d'emploi séparé de votre barbecue.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.

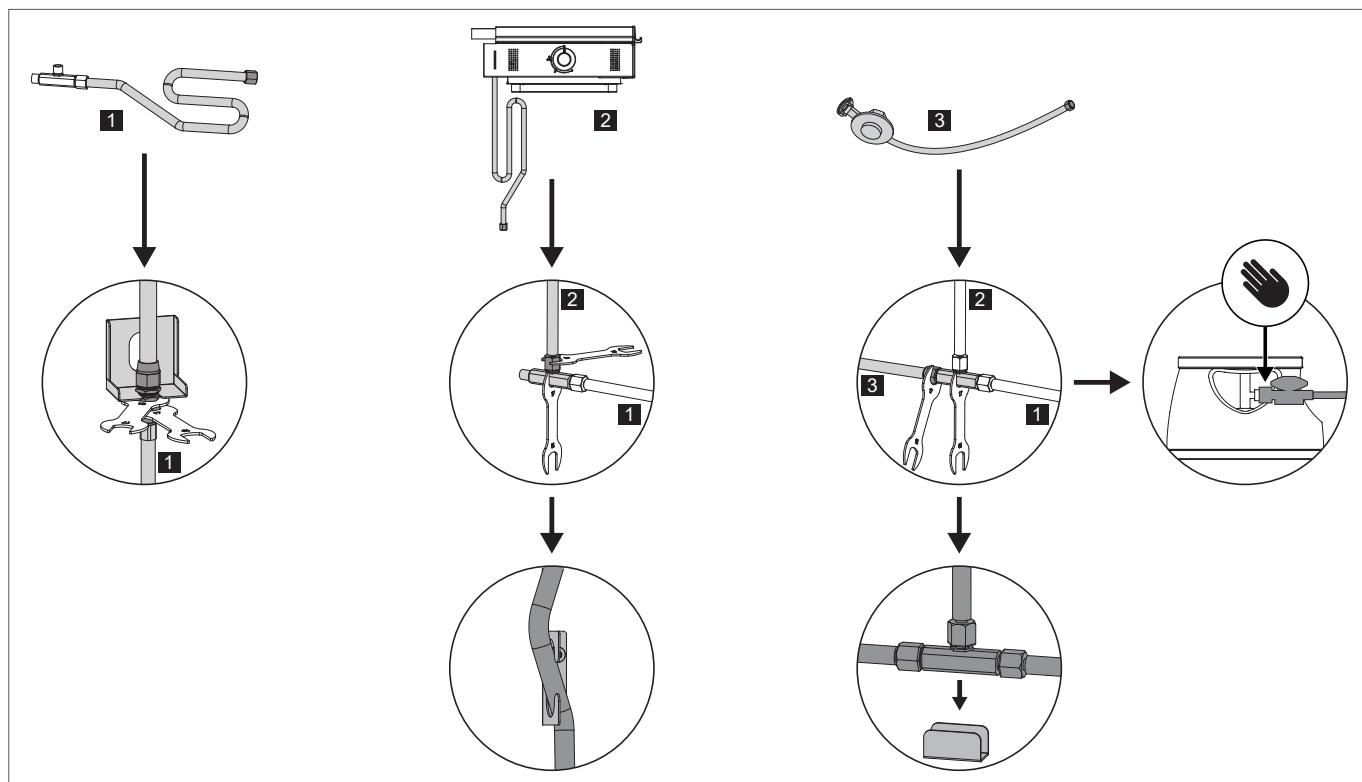
Mettre le barbecue en service conformément au chapitre **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**.

- À n'utiliser qu'en extérieur.
- Consulter le mode d'emploi avant l'utilisation.
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position  et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. **IMPORTANT :** tenir toute source d'ignition à distance.

- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions concernant le **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous doutez de l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.
- Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION** : n'utilisez jamais le COOKING ZONE PLUS seul (détaché du barbecue).
- **ATTENTION** : ne recouvrez jamais la surface du COOKING ZONE PLUS au risque de créer une accumulation de chaleur.
- **ATTENTION** : ne jamais utiliser de poêles ni de casseroles avec les diamètres suivants : <20 cm >32 cm.
- **ATTENTION** : le COOKING ZONE PLUS au risque de créer une accumulation de chaleur. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du COOKING ZONE PLUS au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION** : le COOKING ZONE PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue DAVOS adapté conformément à la notice de montage séparée.
- **ATTENTION** : ne laissez jamais le barbecue et le COOKING ZONE PLUS sans surveillance pendant leur utilisation.
- **ATTENTION** : le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue et du COOKING ZONE PLUS. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- **ATTENTION** : avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.

RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ DU KIT COOKING ZONE PLUS

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



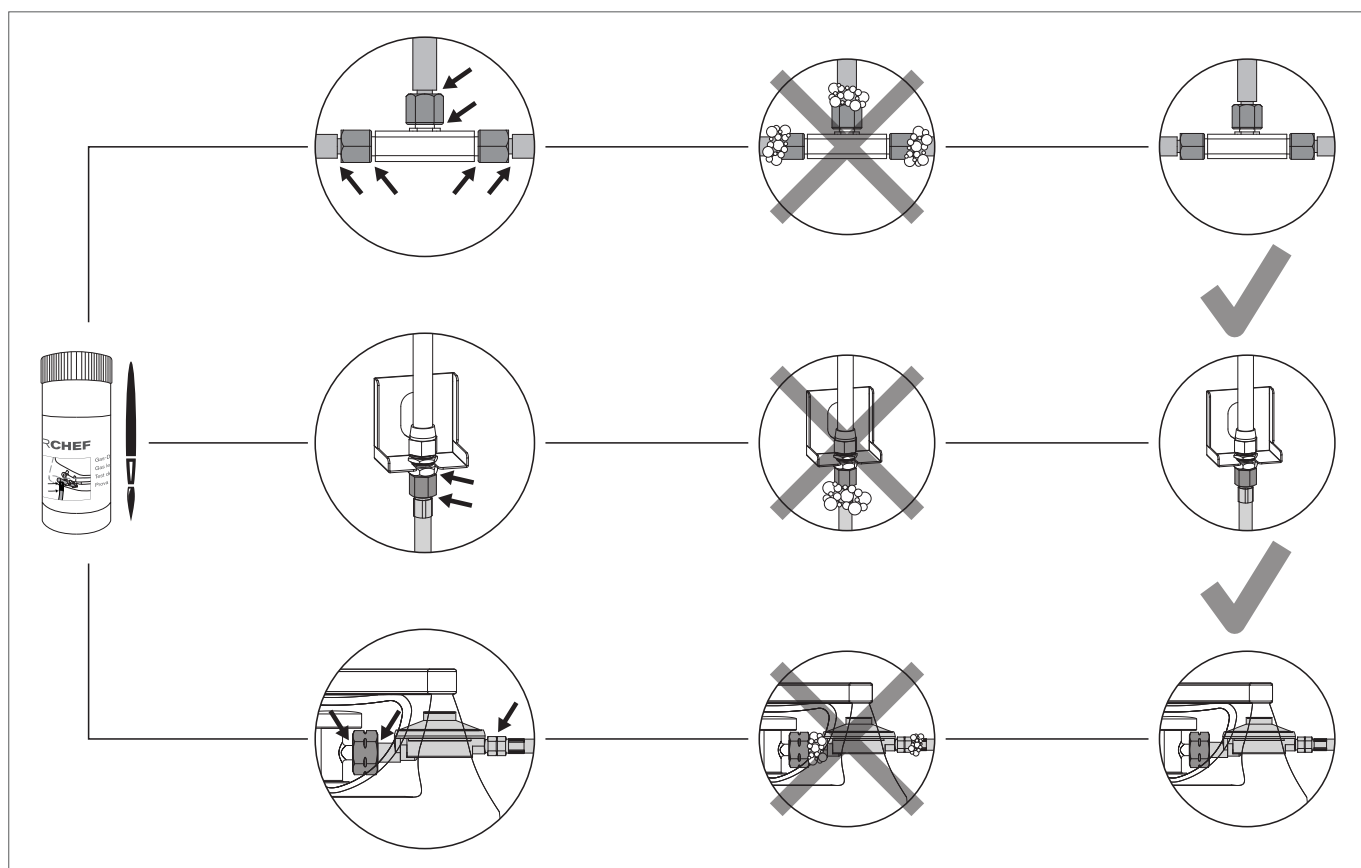
Pour cela, veuillez suivre les informations de la notice de montage séparée de votre barbecue.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

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



KIT COOKING ZONE PLUS – BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE, 3 DOMAINES D'UTILISATION



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

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

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

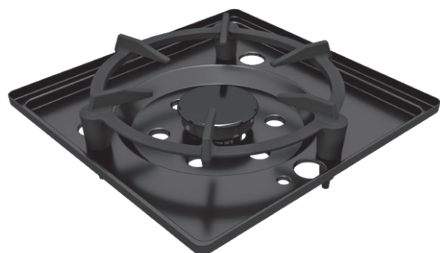
Ce kit est composé d'une tablette latérale renforcée, d'un pied qui garantit la stabilité du barbecue et du COOKING ZONE PLUS.



Chaleur élevée

En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température élevée peuvent être couverts

- Grillade à feu vif de la viande, du poisson et des légumes



Chaleur moyenne

En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température moyenne peuvent être couverts

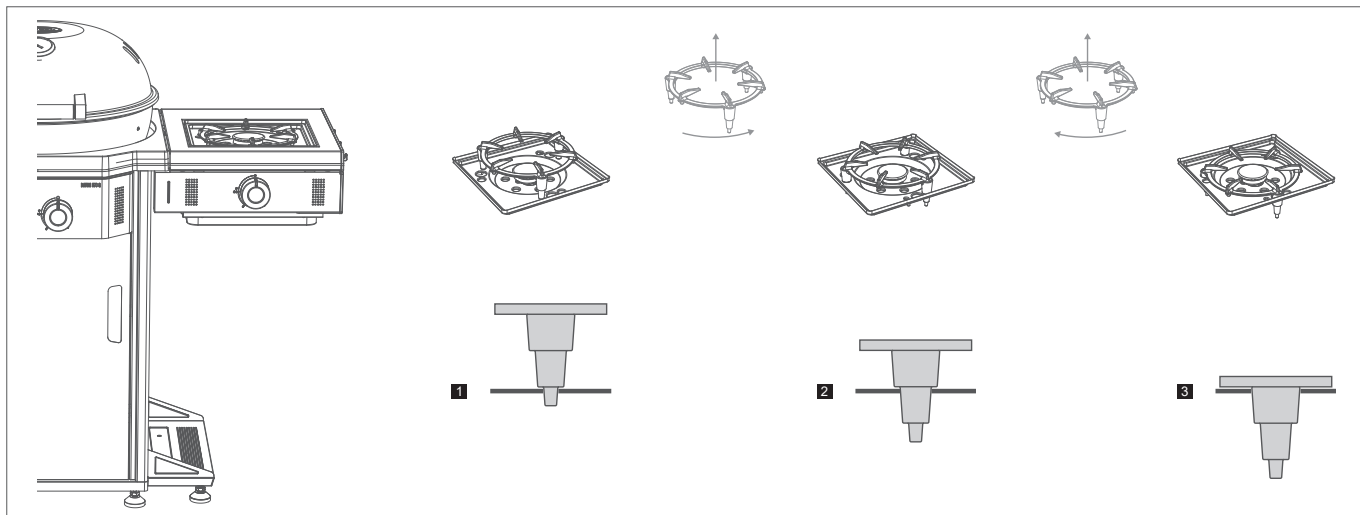
- Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes
- Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre



Chaleur basse

En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température basse peuvent être couverts

- Cuisson de sauces, soupes, plats mijotés et plats à base de riz



CAPOTS DE PROTECTION POUR LA PLAQUE DE CUISSON EN FONTE

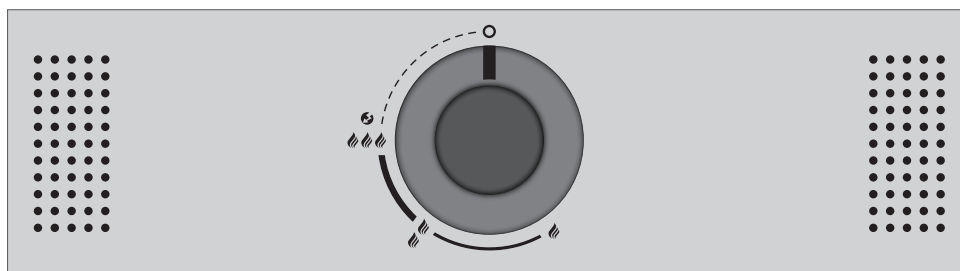
Assurez-vous de bien utiliser les capots de protection en silicone pour la plaque de cuisson en fonte. Ils protègent les trous pour le réglage en hauteur de la grille des rayures.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU KIT COOKING ZONE PLUS

Niveaux de cuisson et allumage

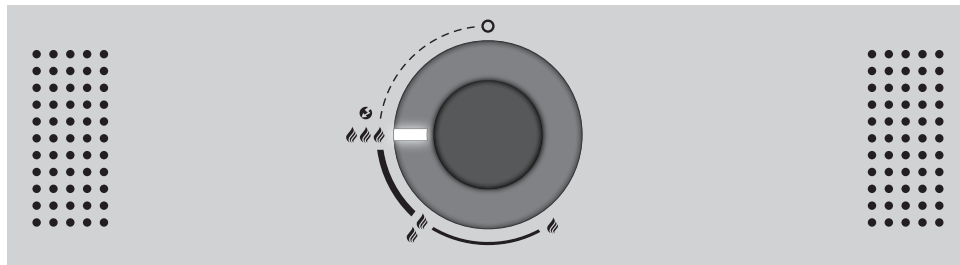


- : position OFF
- 🔥 : puissance basse
- 🔥🔥 : puissance moyenne
- 🔥🔥🔥 : puissance élevée
- 🔥🔥🔥⚡ : allumage

Le brûleur atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU KIT COOKING ZONE PLUS

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



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

CONSEILS ET ASTUCES KIT COOKING ZONE PLUS

UTILISATION DU WOK POUR BARBECUE OUTDOORCHEF

La plaque de cuisson en fonte massive dispose d'une forme concave pour assurer une parfaite combinaison avec le Wok Barbecue. Le WOK BARBECUE se place directement sur la plaque en fonte (sans utilisation d'un adaptateur).

POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

Nous vous conseillons d'utiliser des poêles et des casseroles très résistantes à la chaleur, et sans revêtement (Téflon par exemple). Idéalement, optez pour des poêles et des casseroles en fonte, en fer forgé ou en acier. Il est possible d'utiliser les poêles et des casseroles disponibles dans le commerce, à condition qu'elles soient adaptées à une utilisation avec une plaque au gaz.

TAILLES DE POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

Nous vous recommandons les tailles de poêles et casseroles suivantes : 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU KIT COOKING ZONE PLUS

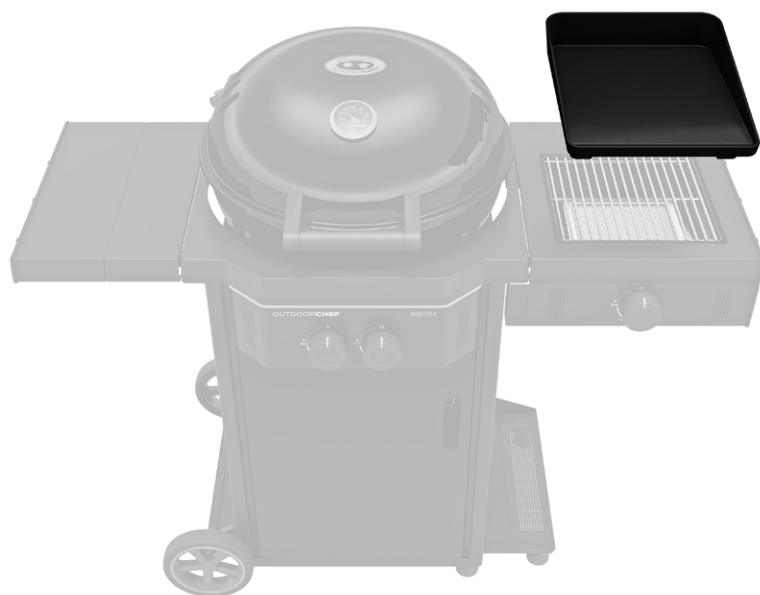
Un entretien régulier de votre KIT COOKING ZONE PLUS garantit un fonctionnement irréprochable.

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

EXTENSIONS

Les extensions suivantes pour la série Davos sont très utiles et vous permettent de profiter pleinement de votre barbecue.

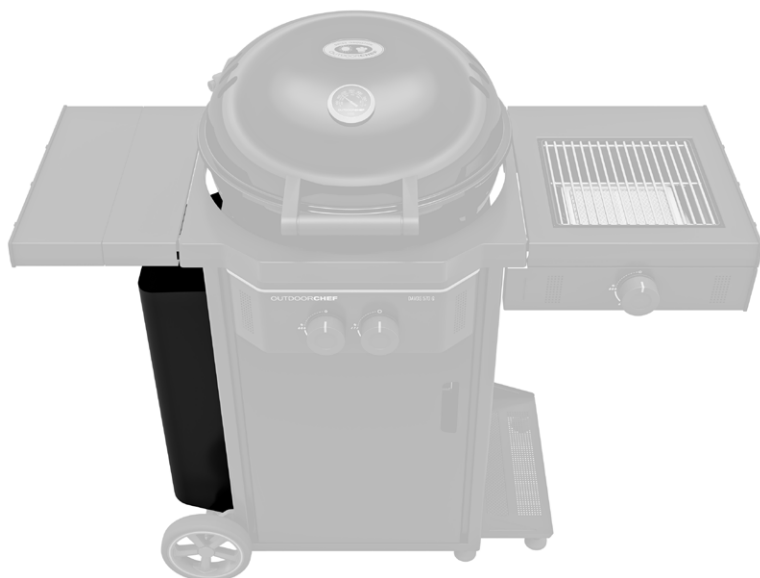
PLANCHA UNIVERSELLE – GRILLADES MÉDITERRANÉENNES À LA MAISON



La PLANCHA UNIVERSELLE est le complément idéal du KIT COOKING ZONE PLUS, et il étend les possibilités de grillades du DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G avec une fonction supplémentaire. La plancha permet de réaliser des spécialités méditerranéennes comme les gambas grillées, des steaks de thon parfaitement cuits et des noix de Saint-Jacques à la façon tapas espagnols. Un petit-déjeuner au barbecue ? Aucun problème : vous pourrez réaliser facilement vos œufs au plat, œufs brouillés, du bacon croustillant ou des pancakes sur la plancha. Tapas, petit-déjeuner ou dessert : tout est possible avec la PLANCHA UNIVERSELLE !

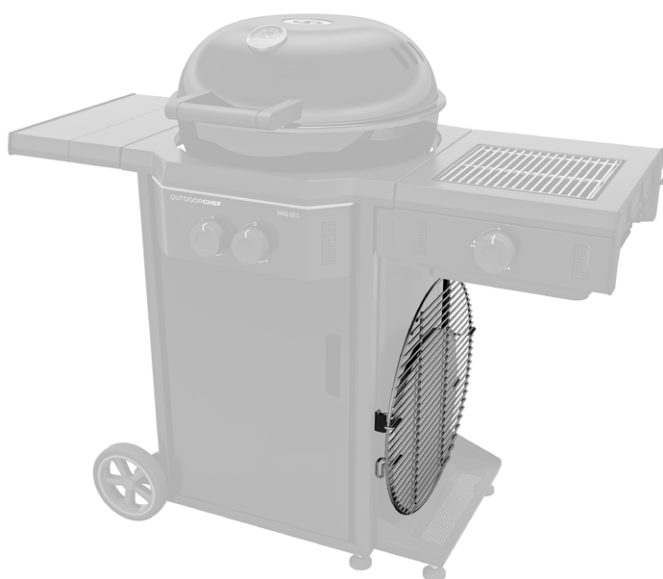
Cette plancha est compatible avec la sphère à gaz de votre barbecue. Il suffit de placer l'entonnoir en position **Volcan** pour profiter des délicieuses saveurs grillées méditerranéennes, pendant que votre risotto mijote sur le COOKING ZONE.

KIT BOUTEILLE DE GAZ 11KG



Les pros et les amateurs de barbecue le savent : le changement de la bouteille de gaz n'est pas une partie de plaisir. Offrez-vous une mise à niveau avec le KIT BOUTEILLE DE GAZ 11KG pour utiliser votre DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G avec une bouteille de gaz de 11 kg, et donc changer cette dernière moins souvent.

KIT SUPPORT ACCESSOIRES



Pour les fans de pizza – ce n'est un secret pour personne que les meilleures pizzas viennent de Naples ou de votre barbecue **OUTDOORCHEF**. Le KIT SUPPORT ACCESSOIRES offre un rangement pratique et peu encombrant directement sur le barbecue pour votre pierre à pizza **OUTDOORCHEF** ou une grille de cuisson supplémentaire en fonte ou en acier inoxydable. Mais ce n'est pas tout : le support pour rouleau d'essuie-tout est également fourni, afin de garder vos mains propres à tout moment lors de la préparation et la cuisson de vos créations au barbecue.

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
 - Vérifiez qu'il y a assez de gaz dans la bouteille.
 - Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.
- ATTENTION :** cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que la pile est correctement placée (valable pour les barbecues avec allumage électrique).
- La distance entre l'électrode et le brûleur ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR03, 1,5 V) pour l'allumage électrique.

Le SAFETY LIGHT ne fonctionne pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz du bouton de réglage de gaz est ouverte. (avec la vanne de la bouteille de gaz fermée).
- Veuillez vous assurer que les piles du Safety Light sont bien installées.
- Mettre des piles neuves.

Si vous n'arrivez pas à mettre votre barbecue en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

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

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

INFORMATIONS TECHNIQUES

KIT COOKING ZONE PLUS

Puissance	2,70 kW
Consommation de gaz	196 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,82 mm/marquage : BH
Injecteur (50 mbar)	0,72 mm/marquage : AO

Allumage électrique

Pour l'allumage électrique, vous avez besoin de deux piles (type AAA, LR03, 1,5 volt).

Site Internet

Plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et tout ce qu'il faut savoir sur les produits **OUTDOORCHEF** sont disponibles sur OUTDOORCHEF.COM

IMPORTANTE: Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione barbecue a gas OUTDOORCHEF e il COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	Made in China	

IMPORTANTE:

Il numero di serie del barbecue si trova sul COOKING ZONE KIT PLUS e sull'etichetta adesiva che si trova sul COOKING ZONE KIT PLUS.

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

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga a usare il barbecue e il COOKING ZONE KIT PLUS deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.

Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.

Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione.

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione utilizzare il barbecue sferico a gas incl. COOKING ZONE KIT PLUS.

Osservare assolutamente anche alle istruzioni separate del barbecue. Il barbecue completo di COOKING ZONE KIT PLUS è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto; mantenere una distanza di sicurezza di almeno 1,5 m da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

Osservare inoltre le indicazioni di sicurezza presenti nelle istruzioni per l'uso separate del barbecue.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dal proprietario e tenute sempre a portata di mano.

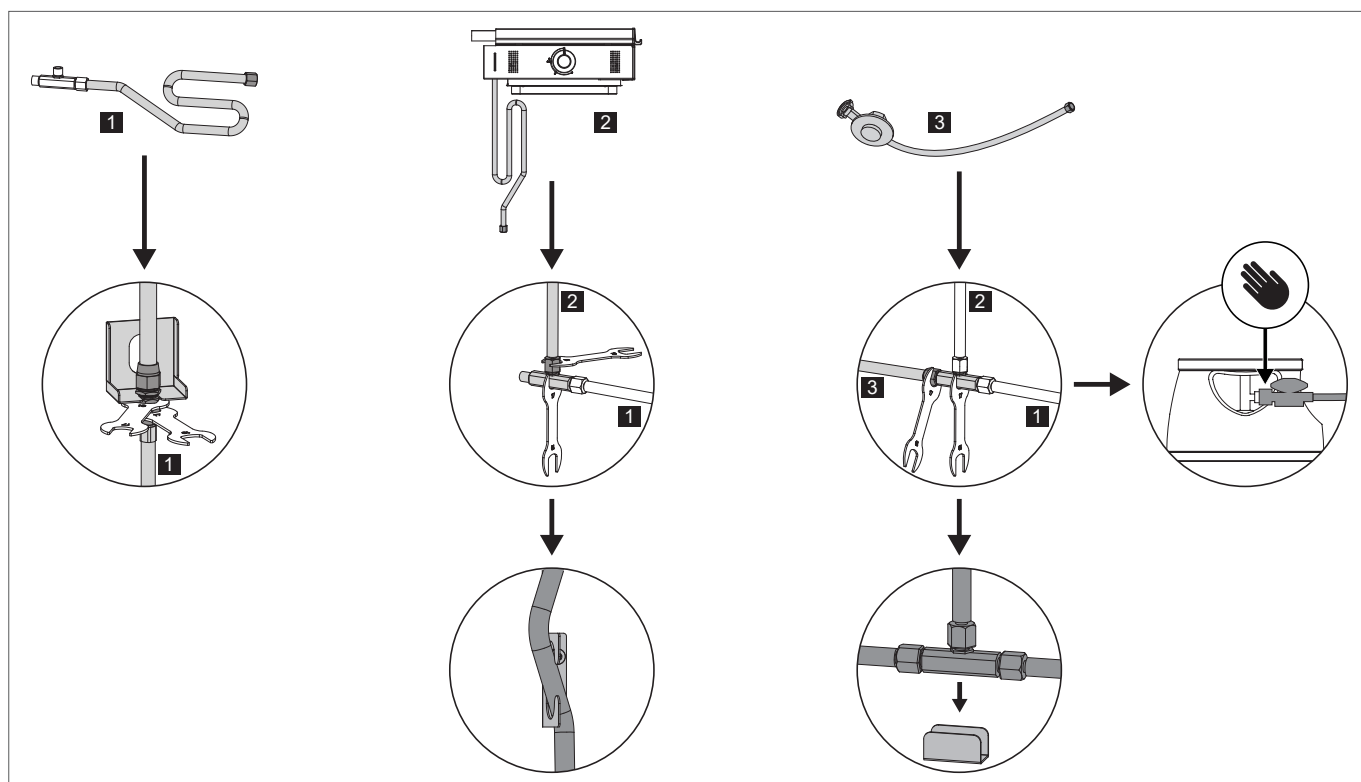
Mettere in funzione il barbecue come descritto nel capitolo **ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE**.

- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.
- ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Il dispositivo deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non spostare il dispositivo durante l'uso.
- Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.
- Gli apparecchi dotati di ruote pivotanti non vanno spostati su superfici non piane o con gradini.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione  e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

- Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione  e la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver collegato una nuova bombola del gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione  e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo della bacinella, né le feritoie di ventilazione del coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- "Non apportare modifiche al dispositivo" Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il barbecue viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che la valvola di erogazione del gas sia intasata, rivolgersi al proprio rivenditore di bombole di gas.
- Utilizzare il barbecue solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il barbecue su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili.
- Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.
- Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere la copertina di protezione dopo una forte pioggia.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.
- Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- **ATTENZIONE:** Non usare mai la COOKING ZONE PLUS separatamente/da sola (staccata dal barbecue).
- **ATTENZIONE:** Non coprire mai la superficie della COOKING ZONE PLUS durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.
- **ATTENZIONE:** Non possono essere utilizzate pentole o padelle con i seguenti diametri: <20cm >32cm.
- **ATTENZIONE:** La COOKING ZONE PLUS resta calda a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto nelle vicinanze della COOKING ZONE PLUS altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare la COOKING ZONE PLUS solo se essa è montata completamente su un modello di barbecue DAVOS sulla base delle istruzioni di montaggio separate.
- **ATTENZIONE:** Non lasciare mai incustodito il barbecue e la COOKING ZONE PLUS durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dalla COOKING ZONE PLUS. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- **ATTENZIONE:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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



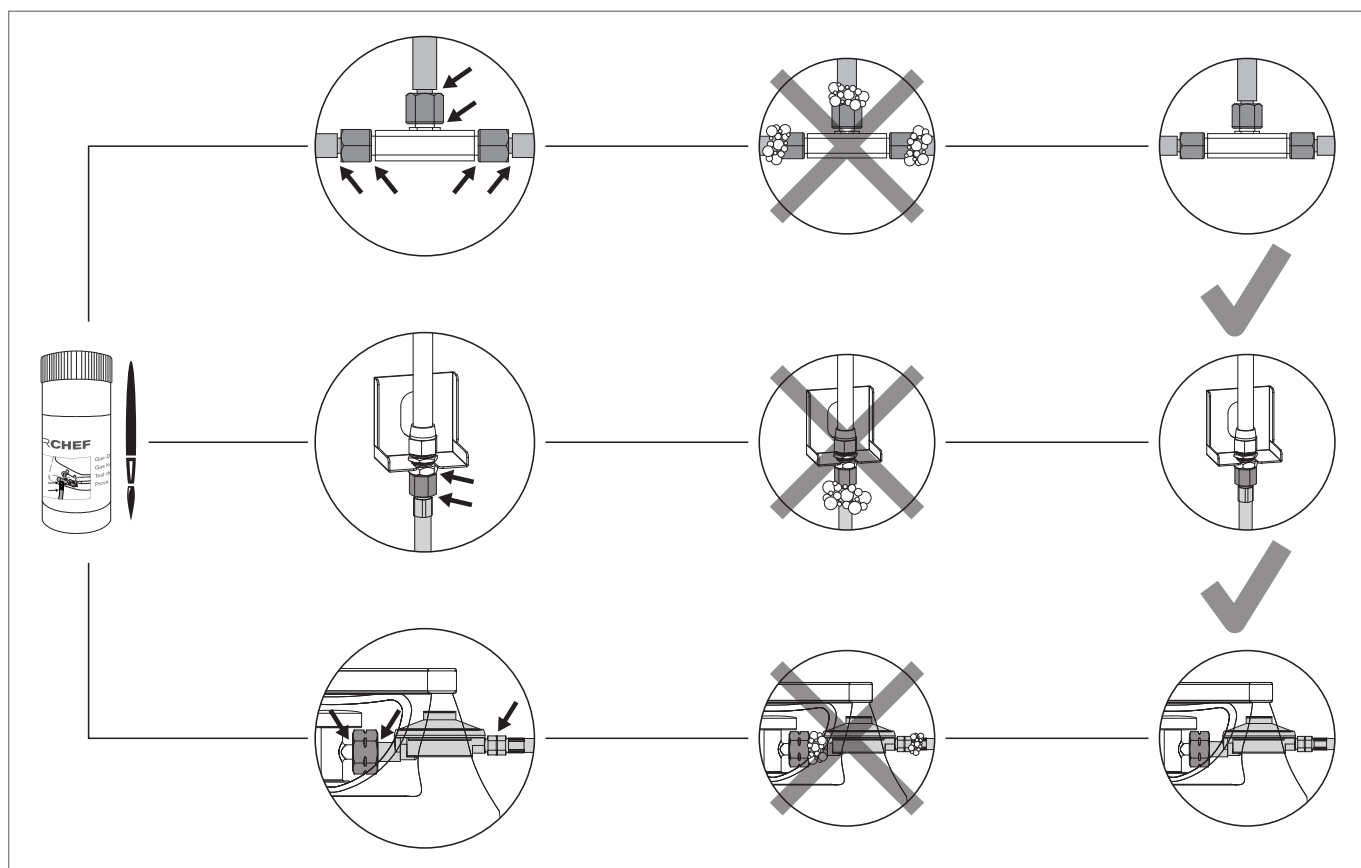
Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del barbecue.

PROVA DI TENUTA

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

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

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



COOKING ZONE KIT PLUS – MOLTO PIÙ DI UN PIANO DI COTTURA LATERALE, 3 CAMPI DI APPLICAZIONE



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

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

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

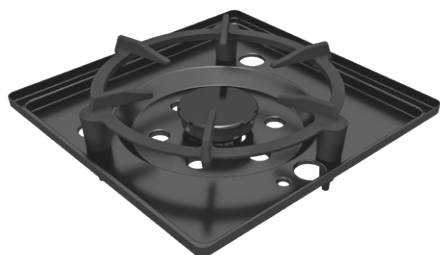
Questo set è composto dal piano laterale rinforzato, da un supporto per garantire la stabilità del barbecue e dalla COOKING ZONE PLUS.



Calore elevato

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

- Rosolare in modo intenso carne, pesce e verdure



Calore intermedio

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

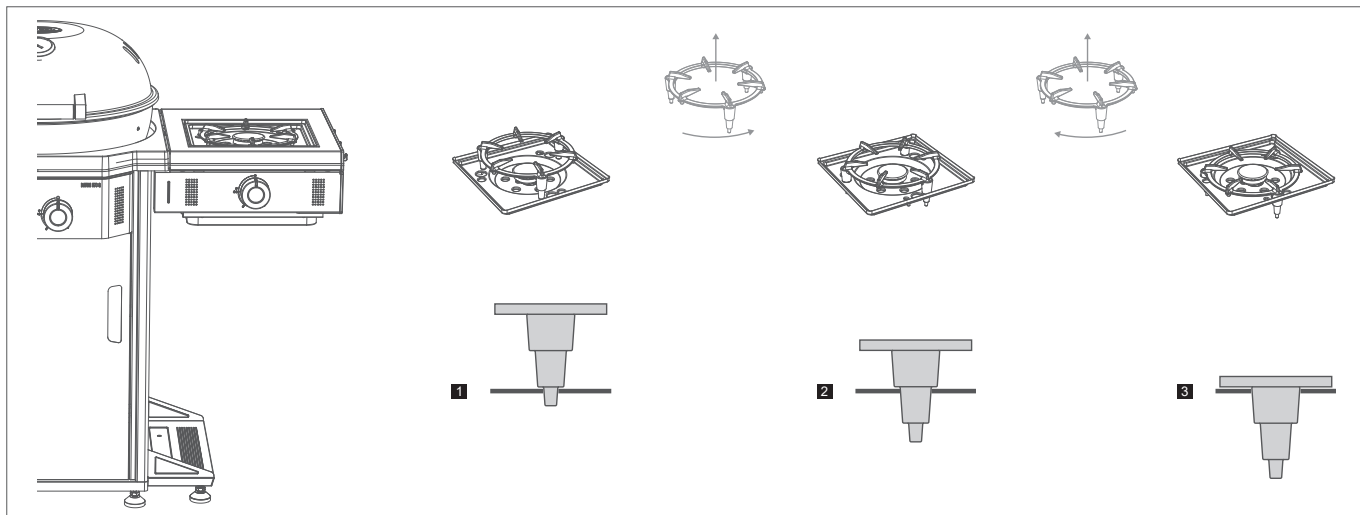
- Rosolare/scottare carne, pesce e verdure
- Rosolare verdure ricche di amido, ad esempio patate saltate, rösti, ecc.



Calore basso

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

- Cucinare salse, minestre, stufati e piatti a base di riso



TAPPI DI PROTEZIONE PER INSERTO DI COTTURA IN GHISA

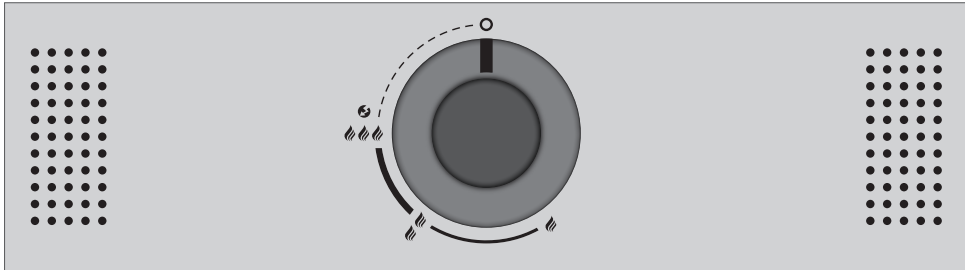
Assicurarsi di utilizzare sempre i tappi protettivi in silicone forniti per l'inserto di cottura in ghisa. Essi proteggono dai graffi i fori per la regolazione dell'altezza della griglia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO DEL COOKING ZONE KIT PLUS

Livelli di calore e accensione

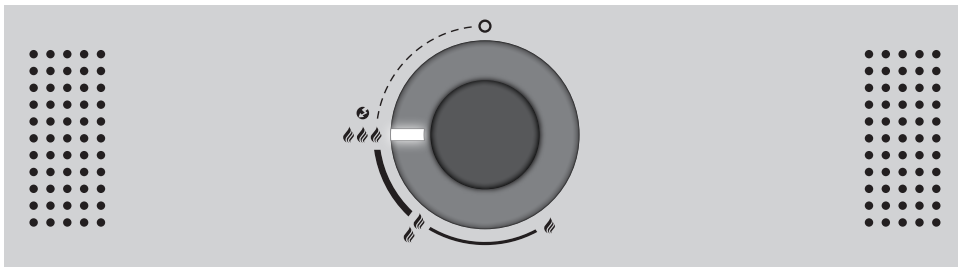


- : Posizione Off
- 🔥 : Potenza bassa
- 🔥🔥 : Potenza media
- 🔥🔥🔥 : Potenza elevata
- 🔥🔥🔥🔥 : Accensione

Il bruciatore raggiunge al livello 🔥🔥🔥 la massima potenza e al livello 🔥 la potenza più bassa.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

CONSIGLI PRATICI COOKING ZONE KIT PLUS

IMPIEGO DEL BARBECUE WOK OUTDOORCHEF

L'accessorio in ghisa massiccia ha una forma concava in modo da funzionare perfettamente in combinazione con il Barbecue Wok. Il BARBECUE WOK può essere utilizzato direttamente sull'inserito in ghisa (senza utilizzare l'anello adattatore per wok).

PADELLE E PENTOLE CONSIGLIATE

Si consiglia di utilizzare solo pentole e padelle molto resistenti al calore senza rivestimento (ad es. Teflon). Padelle e pentole in ghisa, ferro battuto o acciaio sono l'ideale. In generale, possono essere utilizzate tutte le pentole e padelle disponibili in commercio, purché adatte all'uso sui fornelli a gas.

DIMENSIONI CONSIGLIATE DI PENTOLE E PADELLE

Consigliamo pentole e padelle delle seguenti dimensioni: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MANUTENZIONE DEL COOKING ZONE KIT PLUS

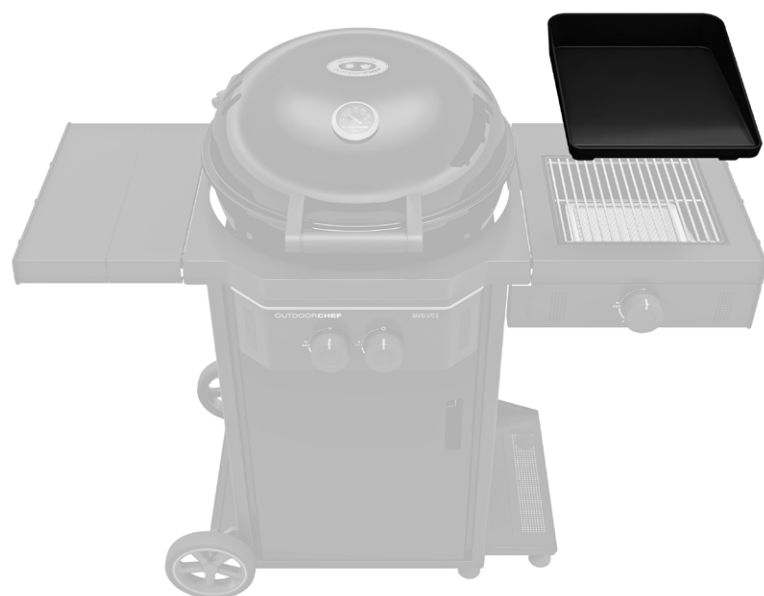
Una manutenzione periodica permette di mantenere IL COOKING ZONE KIT PLUS in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare anche il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Per evitare danni da corrosione, oliare tutte le parti metalliche (in particolare l'accessorio di cottura in ghisa) del COOKING ZONE KIT PLUS prima di riporle per un periodo di tempo più lungo.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo INDICAZIONI PER LA SICUREZZA.
- Per utilizzare a lungo il barbecue e il COOKING ZONE KIT PLUS con immutata soddisfazione, dopo averlo lasciato raffreddare, proteggerlo dalle intemperie con l'apposita copertina di protezione **OUTDOORCHEF**. Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

ESTENSIONI

Le seguenti utili estensioni per la serie Davos danno una marcia in più al vostro barbecue.

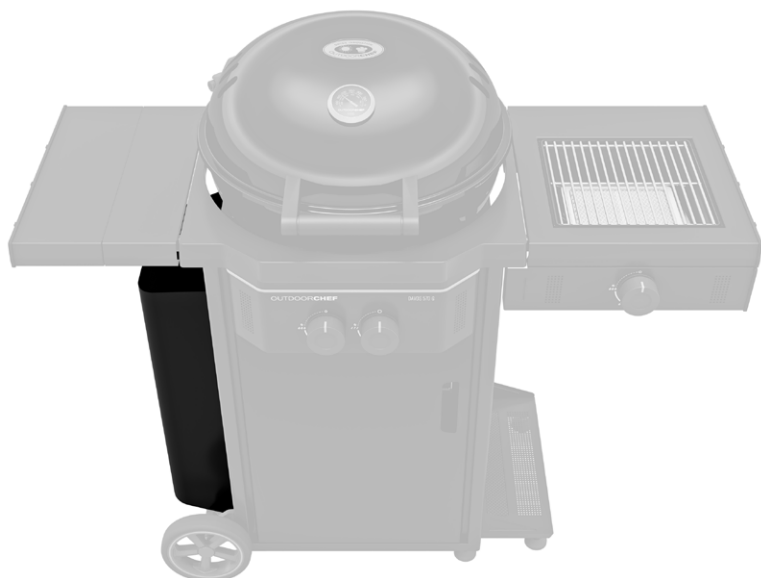
PLANCHA UNIVERSALE – IL PIACERE DEL BARBECUE IN STILE MEDITERRANEO A CASA



La PLANCHA UNIVERSALE è l'estensione perfetta per il COOKING ZONE KIT PLUS e aggiunge un'ulteriore funzione alle opportunità di grigliate con DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G. Sulla plancha è possibile preparare specialità mediterranee come gamberi alla griglia, bistecche di tonno e capesante perfette proprio come in un tapas-bar in Spagna. Una colazione preparata sul barbecue? Nessun problema, sulla plancha si può facilmente preparare uova all'occhio di bue e strapazzate, pancetta croccante o pancake. Tapas, colazione o dessert: con la PLANCHA UNIVERSALE tutto è possibile!

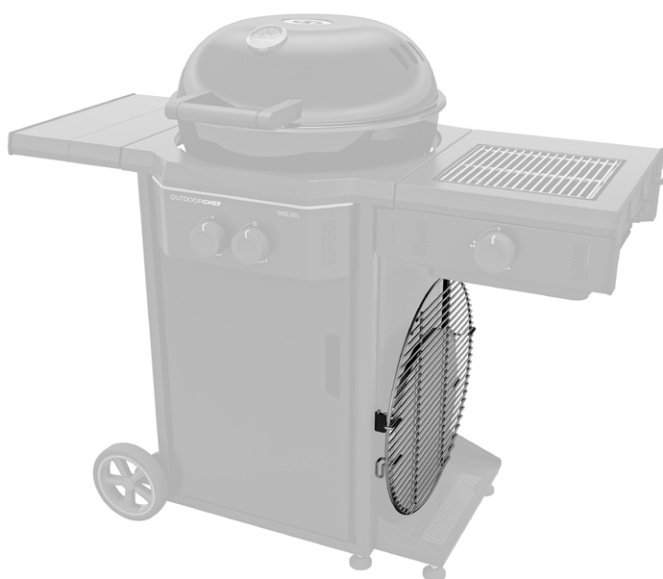
La plancha si inserisce anche nella sfera a gas del barbecue e può essere utilizzata anche qui: basta posizionare l'imbuto in posizione Vulcano e ci si può divertire a preparare portate mediterranee mentre sulla COOKING ZONE cuoce il risotto.

KIT BOMBOLE DA 11KG



Cambiare sempre la bombola del gas può essere una seccatura, i professionisti del barbecue e chi griglia spesso ne sa qualcosa. L'aggiornamento con il KIT BOMBOLE DA 11KG in futuro consente di azionare DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G con bombole da 11 kg, che durano di più.

KIT PORTA-ACCESSORI



Pensato apposta per gli amanti della pizza – Non è un segreto che la pizza migliore arrivi da Napoli oppure dal barbecue **OUTDOORCHEF**.

Il KIT PORTA-ACCESSORI consente di riporre direttamente nel barbecue la pietra per pizza **OUTDOORCHEF** come pure una griglia aggiuntiva in ghisa o in acciaio inox in modo pratico e risparmiando spazio.

Ma non è tutto: nella fornitura è incluso anche il pratico portarotolo da cucina, in modo da avere le dita sempre belle pulite durante la preparazione delle pietanze alla griglia.

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.
- Verificare che scocchi la scintilla fra l'elettrodo e il bruciatore.

ATTENZIONE: questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa!

Scintilla assente:

- Verificare che la batteria sia inserita correttamente (se il grill è del tipo con accensione elettrica).
- Fra il bruciatore e l'elettrodo non deve esserci una distanza superiore a 5-8 mm.
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- Utilizzare 2 batterie nuove (tipo AAA, LR03, 1,5 V) per l'accensione elettrica.

Il sistema SAFETY LIGHT non funziona:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla manopola di regolazione del gas sia aperta (con la valvola della bombola del gas chiusa).
- Assicurarsi che le batterie per il sistema Safety Light siano inserite correttamente.
- Inserire la batteria nuova.

Se questi interventi non sono utili a rimettere in funzione il barbecue, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

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

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

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

INFORMAZIONI TECNICHE

COOKING ZONE KIT PLUS

Potenza	2,70 kW
Consumo di gas	196 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,82 mm/Marcatura: BH
Ugello (50 mbar)	0,72 mm/Marcatura: AO

Accensione elettrica

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorrono due batterie (tipo AAA, LR03, 1,5 volt).

Sito web

Ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e Tutto ciò che c'è da sapere sui prodotti **OUTDOORCHEF** è disponibile su OUTDOORCHEF.COM



BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK: Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** gasbarbecue en de **COOKING ZONE KIT PLUS** in gebruik neemt.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ Cat.I ₃ BP Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

BELANGRIJK:

U vindt het serienummer van uw **COOKING ZONE KIT PLUS** op het typeplaatje, dat zich op de **COOKING ZONE KIT PLUS** bevindt.

Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Noteer het serienummer van uw barbecue in de daarvoor bestemde ruimte boven "Serienummer".

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die de barbecue en de **COOKING ZONE KIT PLUS** bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de barbecue niet bedienen.

Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de barbecue. Zet de barbecue of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie.

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw gaskogelbarbecue incl. **COOKING ZONE KIT PLUS** in gebruik neemt. Neem ook de altijd afzonderlijke bedieningshandleiding van uw barbecue in acht. De barbecue incl. **COOKING ZONE KIT PLUS** mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1,5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

Neem hiervoor op de veiligheidsinstructies in de aparte bedieningshandleidingen van uw barbecue in acht.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze bedieningshandleiding moet door de eigenaar worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn.

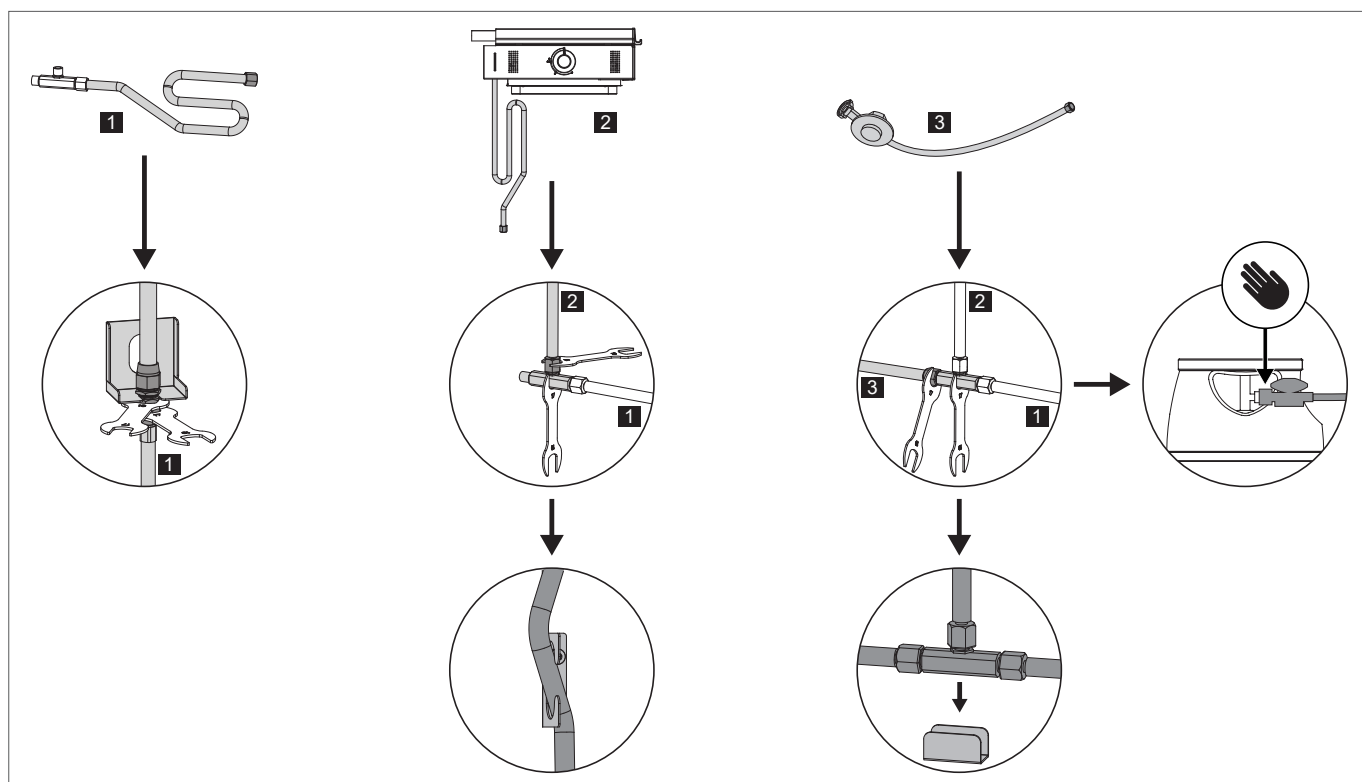
Neem de barbecue in gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk **HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN**.

- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat.
- **OPGELET:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai na gebruik de gasregelknop van de barbecue altijd in de -positie en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de -positie staat en dat de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.

- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de  positie en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de slang loskoppelt.
- Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel. De ventilatieopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- Toestel niet aanpassen of modificeren. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De barbecue wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de En-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de barbecue tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue uit de buurt van brandbare materialen.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de barbecue tijdens de winter binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschut staat tegen wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- De barbecue blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen op de barbecue - dit kan tot brand leiden.
- **OPGELET:** Gebruik de COOKING ZONE PLUS nooit afzonderlijk/individueel (los van de barbecue).
- **OPGELET:** Dek het gebied rond de COOKING ZONE PLUS tijdens het gebruik nooit af, dit kan leiden tot warmteontwikkeling.
- **OPGELET:** Er mogen geen steelpannen of pannen met de volgende diameters worden gebruikt: <20cm >32cm.
- **OPGELET:** De COOKING ZONE PLUS blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen in de buurt van de COOKING ZONE PLUS – dit kan tot brand leiden.
- **OPGELET:** Gebruik de COOKING ZONE PLUS alleen wanneer deze volgens de afzonderlijke montagehandleiding volledig op een geschikt DAVOS barbecue model is gemonteerd.
- **OPGELET:** Laat de barbecue en de COOKING ZONE PLUS tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- **OPGELET:** Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue en de COOKING ZONE PLUS. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- **OPGELET:** Voor de inbedrijfstelling en na het aansluiten van een nieuwe gasfles moeten de aansluitonderdelen gecontroleerd worden volgens de aanwijzingen bij **CONTROLLEREN OP LEKKAGES** in deze handleiding.

DE GASSLANG AANSLUITEN VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

OPGELET: De gas slang moet met behulp van de meegeleverde sleutel worden aangesloten om ervoor te zorgen dat de verbinding stevig genoeg is vastgeschroefd. Voor uw veiligheid mag de gas slang nooit met de hand worden vastgeschroefd (dit om mogelijke barbecuebranden te voorkomen).



Let ook op de informatie in de afzonderlijke montagehandleiding van uw barbecue.

CONTROLE OP LEKKAGES

WAARSCHUWING: Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

1. De gasregelknop moet op positie  staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang/de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.

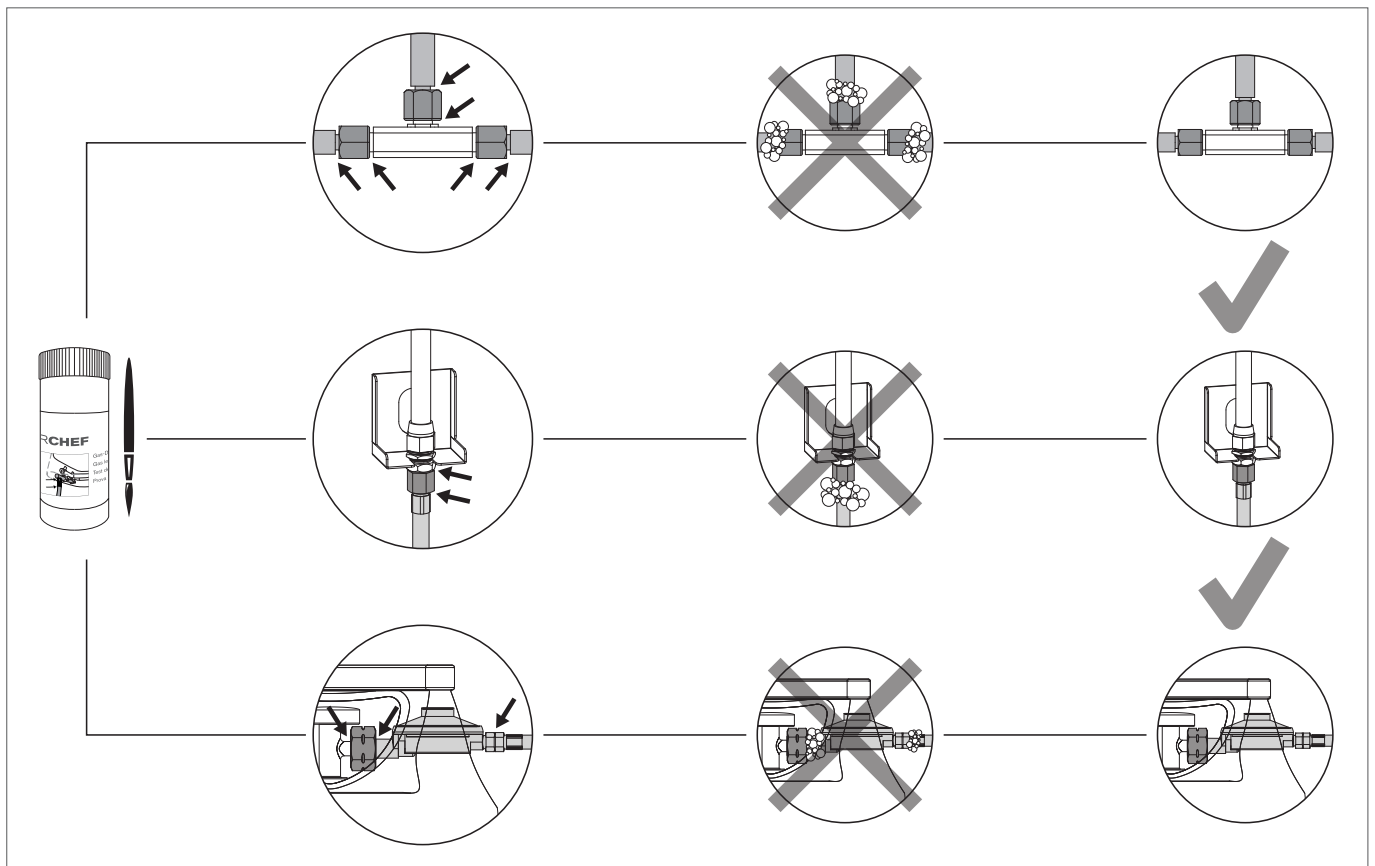
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage.

BELANGRIJK: De barbecue en de COOKING ZONE KIT PLUS mogen pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn.

Sluit de gastoevoer op de gasfles.

4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.

AANWIJZING: Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het barbecueseizoen.



COOKING ZONE KIT PLUS - VEEL MEER DAN EEN ZIJBRANDER, 3 TOEPASSINGSBEREIKEN



De volledig nieuw ontwikkelde COOKING ZONE KIT PLUS is, zoals de naam al doet vermoeden, meer dan een gewone zijbrander - omdat u ermee een veel groter temperatuurbereik tot uw beschikking hebt. Terwijl normale zijbranders meestal zijn ontworpen voor gemiddelde en hogere temperaturen, kan de COOKING ZONE KIT PLUS ook worden gebruikt om maaltijden te bereiden die met minder warmte moeten worden bereid (pastasauzen, soepen, stoofschotels, etc.).

Dit wordt mogelijk gemaakt door een geheel nieuwe ontwikkelde brander en de mogelijkheid om de zijbrander op 3 verschillende hoogtes te gebruiken.

Door de holle vorm van het massief gietijzeren opzetstuk is de COOKING ZONE KIT PLUS ook prachtig te gebruiken met de OUTDOORCHEF BBQ Wok die precies op het opzetstuk past (zonder wok-adaptering).

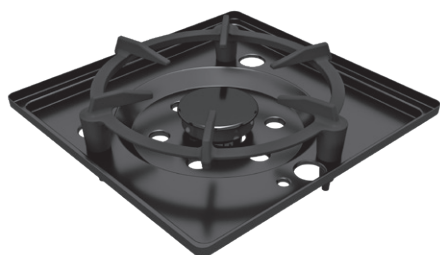
Deze set bestaat uit de verstevigde zijtafel, een steun om de stabiliteit van de barbecue te garanderen en de COOKING ZONE PLUS.



Hoge hitte

In combinatie met een draaiknop kunnen verschillende toepassingsbereiken in het bovenste temperatuurbereik worden afgedekt

- Scherp aanbraden van vlees, vis en groenten



Gemiddelde hitte

In combinatie met een draaiknop kunnen verschillende toepassingsbereiken in het gemiddelde temperatuurbereik worden afgedekt

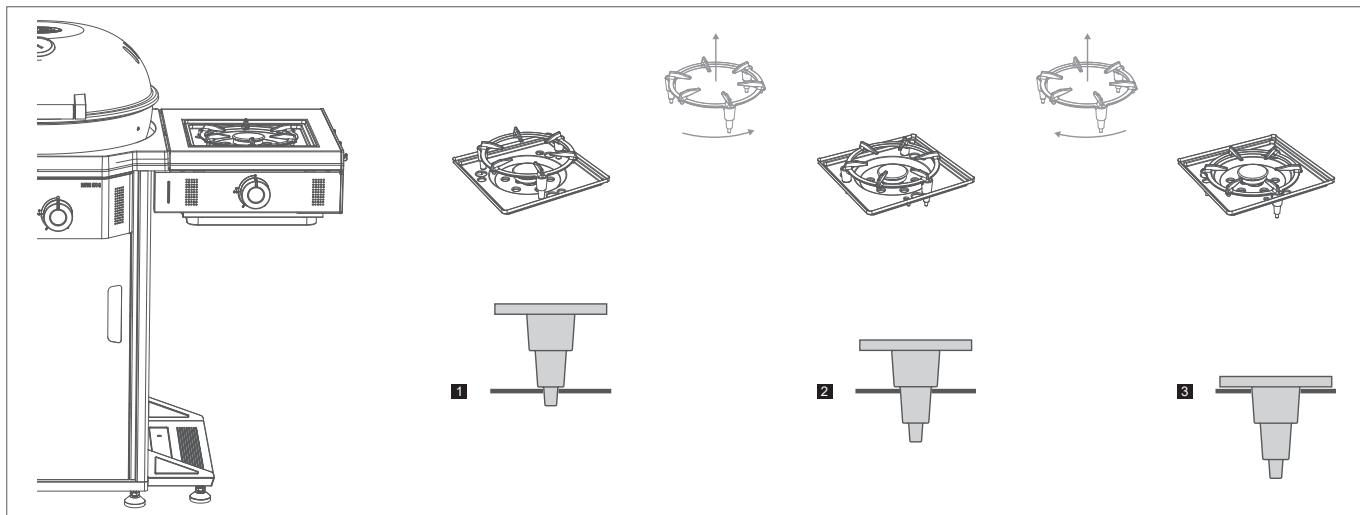
- Aanbraden/stoven van vlees, vis en groenten
- Aanbraden van zetmeelrijke groenten, zoals gebakken aardappelen, rösti, etc.



Lagere hitte

In combinatie met een draaiknop kunnen verschillende toepassingsbereiken in het lagere temperatuurbereik worden afgedekt

- Koken van sauzen, soepen, stoofschotels en rijstgerechten



BESCHERMKAPPEN VOOR GIETIJZEREN KOOKOPZETSTUK

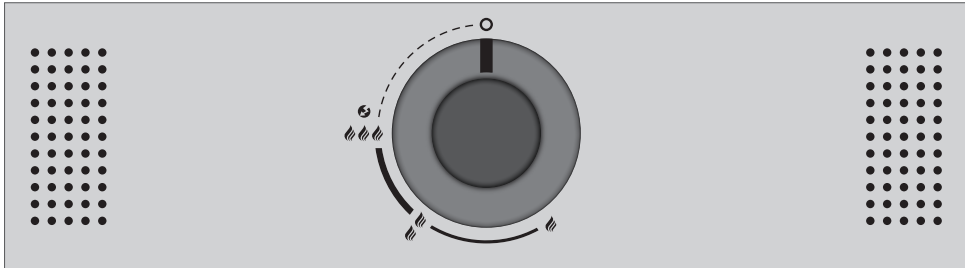
Zorg ervoor dat u altijd de meegeleverde siliconen beschermkappen voor het gietijzeren kookopzetstuk gebruikt. Deze beschermen de gaten voor het verstellen van de hoogte van het rooster tegen krassen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
2. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het volgende hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**.
Doe dit ook als uw barbecue door de handelaar gemonteerd geleverd is.
3. Laat de COOKING ZONE PLUS ca. 20–25 minuten op stand  uitbranden.

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

Temperatuurstanden en ontsteking

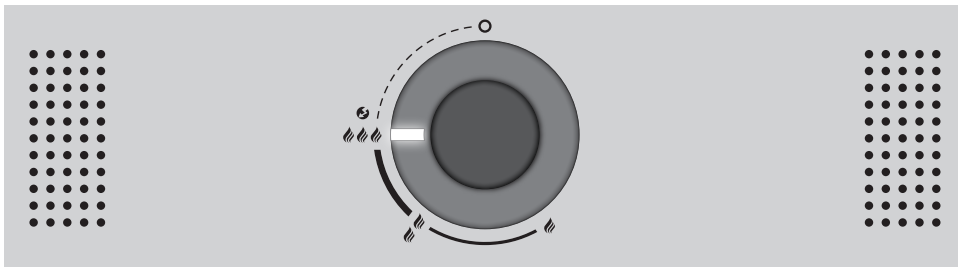


-  : uit positie
-  : laag vermogen
-  : matig vermogen
-  : vol vermogen
-  : ontsteking

De brander bereikt op stand  het maximale vermogen en op stand  het minimale vermogen.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open de gastoevoer op de gasfles.
3. Druk de gasregelknop van de kookplaats aan de zijkant in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



4. Als het gas niet binnen 5 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4.
5. Als het niet mogelijk is om de kookplaats aan de zijkant na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPE VAN PROBLEMEN** beschreven).

TIPS EN TRUCS COOKING ZONE KIT PLUS

GEbruik VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Het massieve gietijzeren opzetstuk heeft een holle vorm waardoor het perfect werkt in combinatie met de Barbecue Wok. De BARBECUE WOK kan direct op het gietijzeren opzetstuk worden gebruikt (zonder gebruik van de wok-adapterring).

AANBEVOLEN PANNEN EN POTTEN

Wij raden aan om alleen zeer hittebestendige pannen en potten zonder coating (bijv. Teflon) te gebruiken. Pannen en potten van gietijzer, smeedijzer of staal zijn ideaal. Over het algemeen kunnen alle in de handel verkrijgbare pannen en potten worden gebruikt, zolang ze maar geschikt zijn voor gebruik met gasfornuizen.

AANBEVOLEN PAN- EN POTMATEN

Wij raden de volgende pan- en potmaten aan: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

ONDERHOUD EN VERZORGING VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

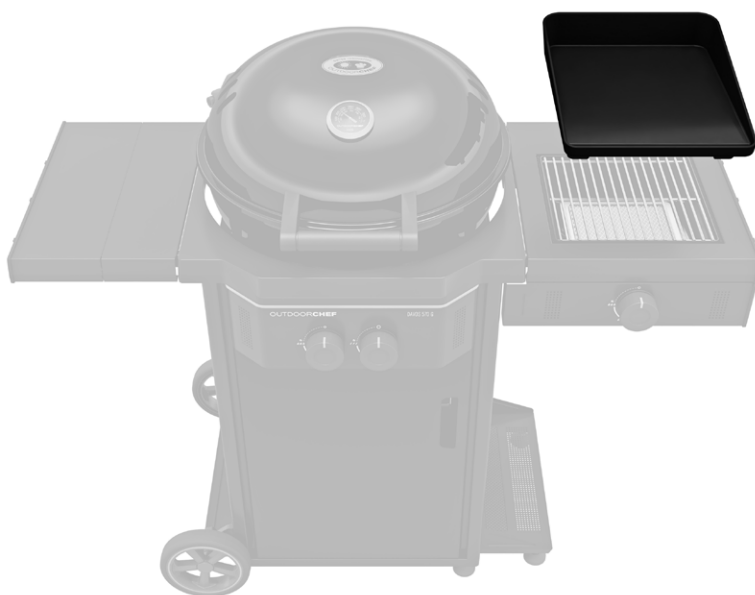
Een geregeld onderhoud van uw COOKING ZONE KIT PLUS garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Om corrosieschade te voorkomen, moet u alle metalen onderdelen (vooral het gietijzeren kookopzetstuk) van de COOKING ZONE KIT PLUS oliën voordat u ze voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk VEILIGHEIDSinstructies.
- Om zo lang mogelijk te genieten van uw barbecue en de COOKING ZONE KIT PLUS dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOORCHEF afdekhoe te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoe na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

UITBREIDINGEN

Met de volgende handige uitbreidingen voor de Davos Series haalt u meer uit uw barbecue.

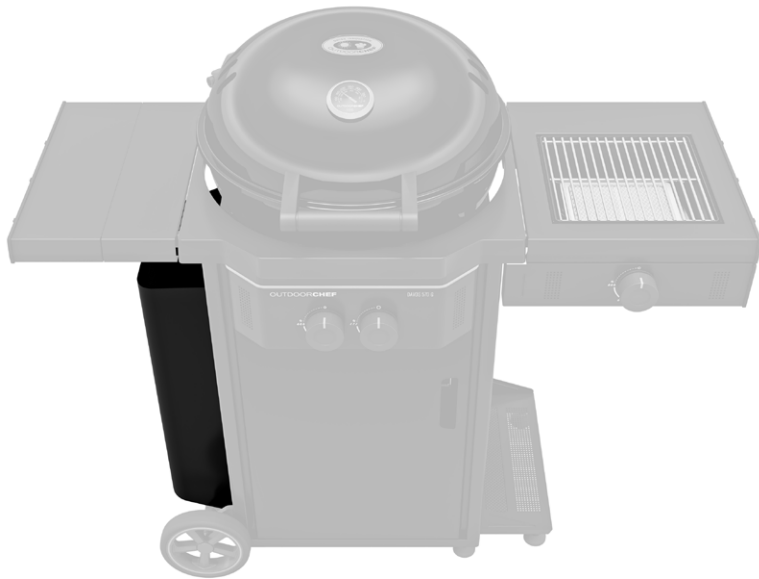
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRAANS BARBECUEPLEZIER THUIS



De PLANCHA UNIVERSAL is de perfecte aanvulling op de COOKING ZONE KIT PLUS en breidt de grillmogelijkheden van de DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G uit met een aanvullende functie. Op de plancha kunt u net als in uw favoriete tapasbar in Spanje genieten van mediterrane specialiteiten zoals gegrilde gamba's, perfecte tonijnsteaks en mantelschelpen. Een ontbijt van de barbecue? Geen probleem, op de plancha maakt u eenvoudig gebakken eieren, roerei, krokant gebakken spekjes of pannenkoeken. Tapas, ontbijt of dessert - met de PLANCHA UNIVERSAL is alles mogelijk!

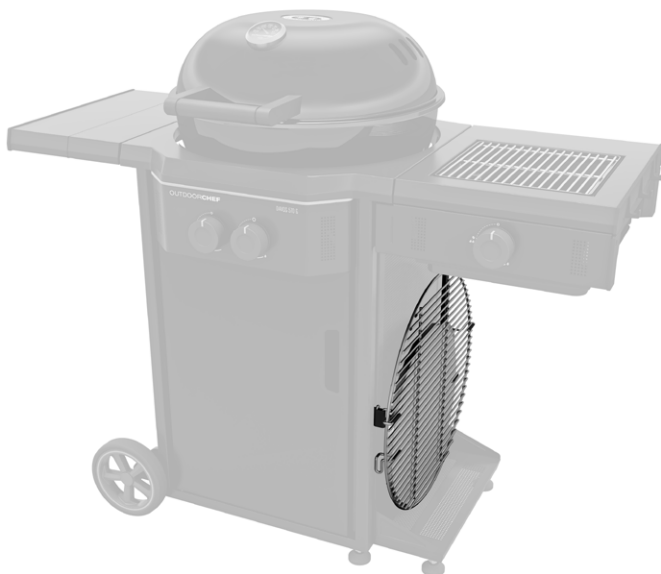
De plancha past overigens ook in de gaskogel van uw barbecue en kan daar ook worden gebruikt; plaats gewoon de trechter in de vulkaanpositie en het mediterrane barbecueplezier kan beginnen terwijl de COOKING ZONE uw risotto kookt.

11KG FLESSENSET



Het telkens verwisselen van de gasfles kan een gedoe zijn, vooral barbecueprofessionals en mensen die vaak barbecueën kunnen erover mee praten. Trakteer uzelf op een upgrade met de 11KG FLESSENSET en gebruik uw DAVOS 570 G PRO of DAVOS 570 G met 11 kg gasflessen, die langer meegaan.

ACCESSOIREHOUDERSET



Pizzafans opgelet - het is een publiek geheim dat de beste pizza uit Napels of van uw **OUTDOORCHEF** barbecue komt.

Met de **ACCESSOIREHOUDERSET** kunnen zowel de **OUTDOORCHEF** pizzasteen als een extra gietijzeren of roestvrijstalen rooster direct op de barbecue worden opgeborgen om ruimte te besparen.

Dat is echter nog niet alles – de praktische keukenrolhouder is ook bij de levering inbegrepen, zodat uw vingers altijd mooi schoon blijven bij het voorbereiden en bereiden van uw barbecuecreaties.

VERHELPE VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik zoals ondeskundige installatie.

OPGELET: Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is!

Geen vonk:

- Controleer of de batterij juist geplaatst is (bij barbecues met elektrische ontsteking).
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag niet meer dan 5–8 mm bedragen.
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Plaats twee nieuwe batterijen (type AAA, LR03, 1,5 V) voor de elektrische ontsteking.

HET SAFETY LIGHT werkt niet:

- Controleer of de gastoevoer op de gasregelknoppen geopend is. (met het gasflesventiel dicht)
- Controleer of de batterijen voor het veiligheidslicht correct zijn geplaatst.
- Plaats nieuwe batterijen.

Indien u uw barbecue met bovenstaande maatregelen niet in gebruik kunt nemen, dient u contact op te nemen met uw leverancier.

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op <https://www.outdoorchef.com/agb>

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

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

* Op onze website vindt u onder OUTDOORCHEF.COM een lijst van dealers

** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie hiertoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).

TECHNISCHE INFORMATIE

COOKING ZONE KIT PLUS

Vermogen	2,70 kW
Gasverbruik	196 g/uur
Injector (28–30/37 mbar)	0,82 mm/markering: BH
Injector (50 mbar)	0,72 mm/markering: AO

Elektrische ontsteking

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u twee batterijen nodig (type AAA, LR03, 1,5 Volt).

Website

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOOR**CHEF** producten vindt u op OUTDOORCHEF.COM

VIGTIGT: Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF gasgrill og COOKING ZONE KIT PLUS i brug.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VIGTIGT:

Du finder serienummeret på din COOKING ZONE KIT PLUS på datamærkatet, som sidder på COOKING ZONE KIT PLUS.

Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

Skriv venligst serienummeret på din grill i feltet foroven under "Serial No.".

VIGTIG FOR DIN SIKKERHED

Enhver, som betjener grillen og COOKING ZONE KIT PLUS, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen. Montageanvisningerne i opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En uforsvarlig montage kan være farlig.

Anbring aldrig antændelige væsker og materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflasken/-flaskerne i lukkede rum uden ventilation.

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din gaskuglegrill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS i brug. Læs også grillens separate vejledning. Grillen inkl. COOKING ZONE KIT PLUS må kun bruges udendørs, og der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m til brændbare genstande.

GASFLASKER

Læs venligst sikkerhedsanvisningerne i din grills separate brugsanvisning.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne brugsanvisning skal opbevares af ejeren og altid være let tilgængeligt.

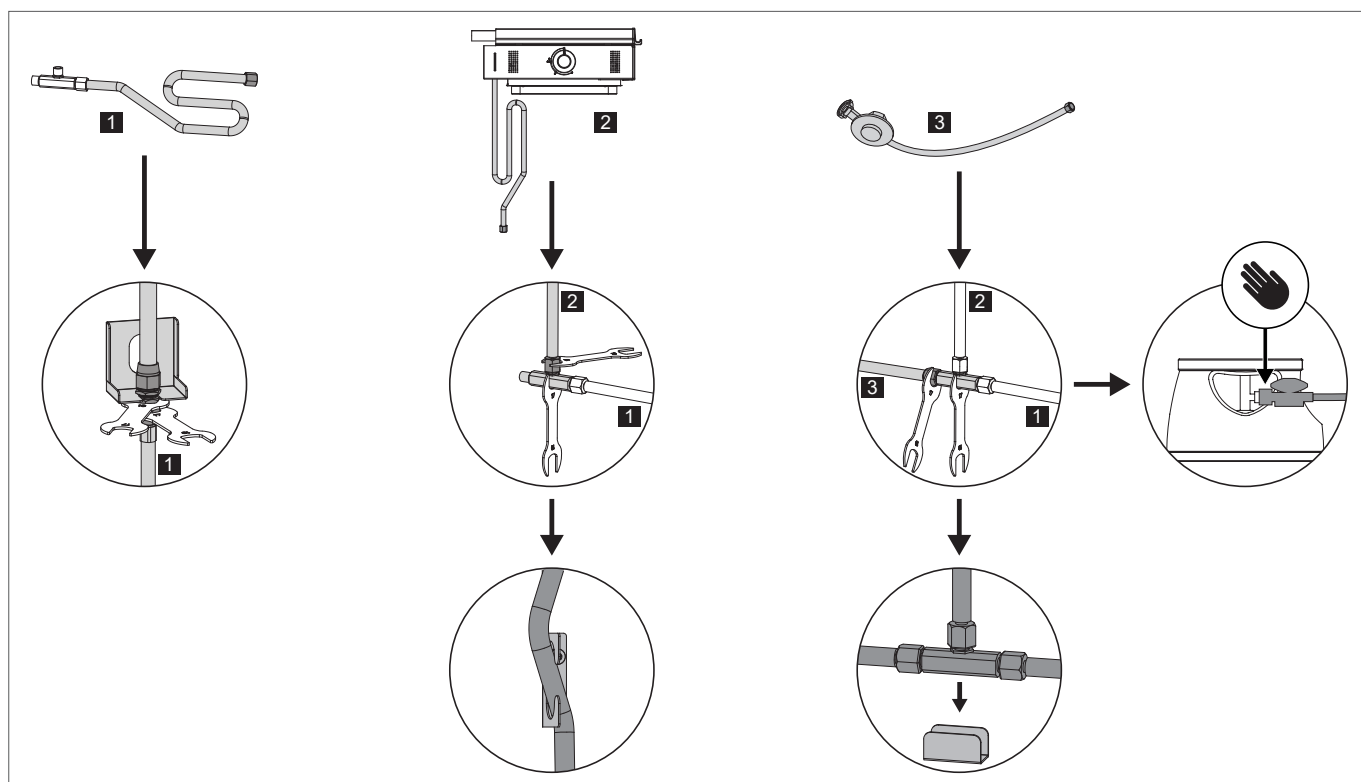
Tænd grillen iht. kapitlet **SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN**.

- Kun til udendørs brug.
- Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug.
- **BEMÆRK:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.
- Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Griller, som er udstyret med styrerulle, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på , og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på , og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontrolleres samlingen i henhold til vejledningen **KONTROL AF TÆTHED**.

- Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på , og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.
- Hvis gasslangen er beskadiget eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN normer (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbninger i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukket eller dækket.
- Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN normerne (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.
- Lad aldrig grillen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- Grillen er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger ting på grillen. Brandfare.
- **BEMÆRK:** Brug aldrig COOKING ZONE PLUS enkeltvis/individuet (uden at den er monteret på grillen).
- **BEMÆRK:** Afdæk aldrig COOKING ZONE PLUS' flade under brug, det kan medføre varmeophobning.
- **BEMÆRK:** Du må ikke bruge gryder eller pander med følgende diameter: <20 cm >32 cm.
- **BEMÆRK:** COOKING ZONE PLUS er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet, og at du ikke lægger genstande i nærheden af COOKING ZONE PLUS – brandfare.
- **BEMÆRK:** Brug kun COOKING ZONE PLUS, hvis den i henhold til denne separate monteringsvejledning er komplet monteret på en passende DAVOS-grillmodel.
- **BEMÆRK:** Lad aldrig grillen og COOKING ZONE PLUS stå uden opsyn, mens de er i brug.
- **BEMÆRK:** Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens og COOKING ZONE PLUS' varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- **BEMÆRK:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, tjek inden ibrugtagning samlingen iht. denne vejledning under **KONTROL AF TÆTHED**.

TILSLUTNING AF GASSLANGEN PÅ COOKING ZONE KIT PLUS

BEMÆRK: Du skal altid tilslutte gasslangen ved hjælp af den medfølgende skruenøgle for at sikre, at forbindelsen er tæt. For din egen sikkerheds skyld og for at undgå eventuelle grillbrande må gasslangen aldrig kun fastspændes med håndkraft.



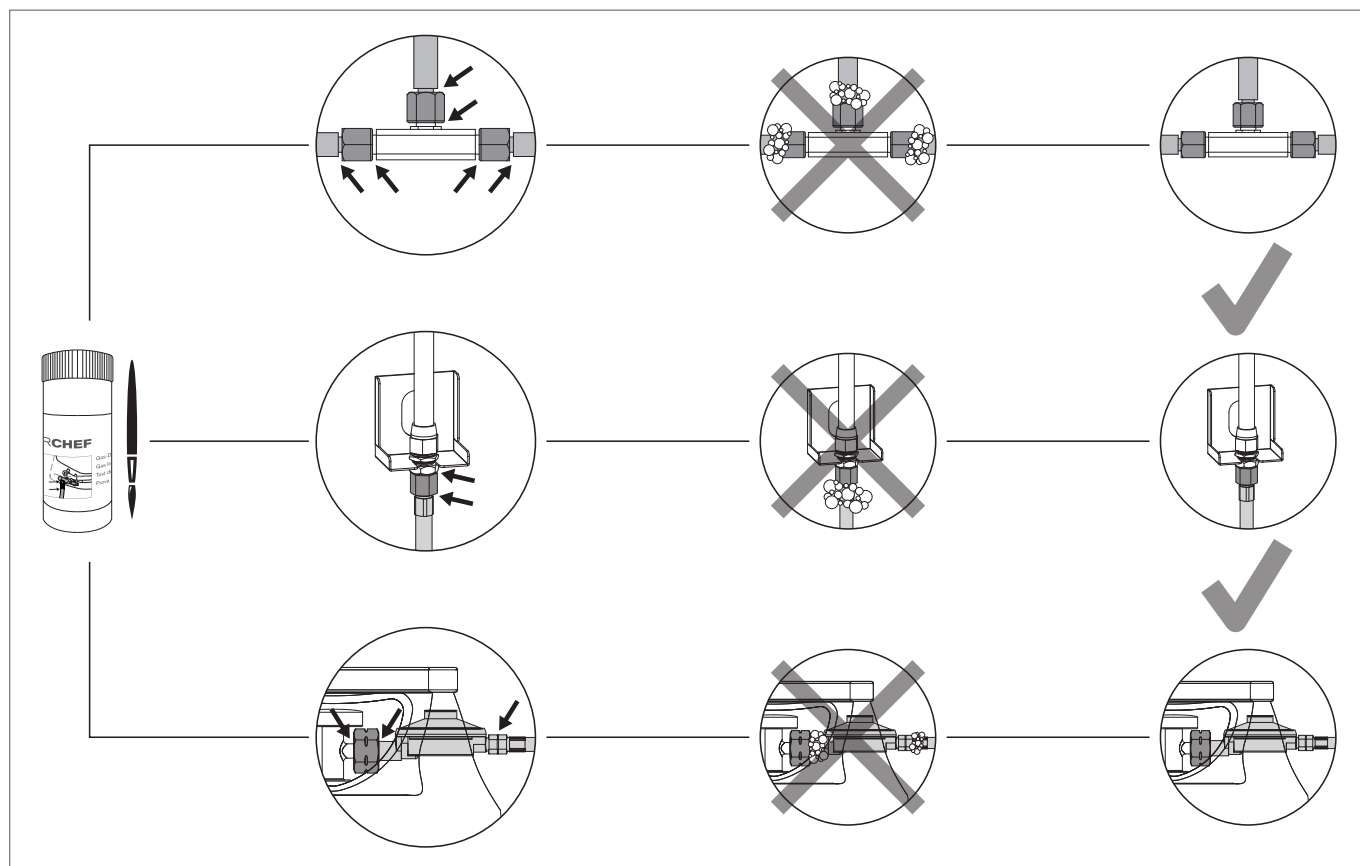
Læs venligst også informationerne i grillens separate monteringsvejledning.

KONTROL AF TÆTHED

ADVARSEL: Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Tjek aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs.

1. Gasreguleringsknappen skal stå på position .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder.
VIGTIGT: Grillen og COOKING ZONE KIT PLUS må først bruges, når der ikke er flere utætheder. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan repareres, kontakt din gasforhandler.

BEMÆRK: Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.



COOKING ZONE KIT PLUS – MEGET MERE END EN EKSTRA KOGEPLADE, 3 ANVENDELSESMÅDER



Det komplet nyudviklede COOKING ZONE KIT PLUS er, som navnet allerede antyder, mere end en almindelig ekstra kogeplade, for du har et meget større temperaturområde til rådighed. Mens almindelige ekstra kogeplader som regel griller ved mellemhøje og høje temperaturer, kan du på COOKING ZONE KIT PLUS også tilberede mad, der kræver mindre varme (pastasaucer, supper, sammenkogte retter osv.).

Det er muligt med den komplet nyudviklede brænder samt muligheden for at bruge den ekstra kogeplade i 3 forskellige højder.

På grund af den massive støbejernsopsats konkave facon kan du på COOKING ZONE KIT PLUS også bruge OUTDOORCHEF GRILLWOK, der passer perfekt på opsatsen (uden wok-adaptering).

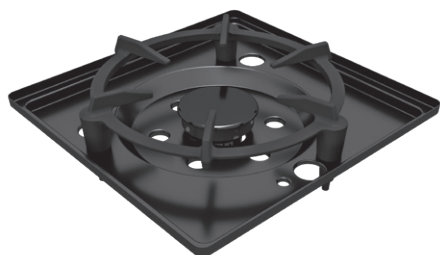
Dette sæt består af den forstærkede sidehylde, en støtte for at sikre grillens stabilitet, og COOKING ZONE PLUS.



Høj varme

I kombination med drejeknappen kan du afdække mange forskellige anvendelsesområder inden for det høje temperaturområde.

- Hurtig og kraftig bruning



Mellemhøj varme

I kombination med drejeknappen kan du afdække mange forskellige anvendelsesområder inden for det mellemhøje temperaturområde.

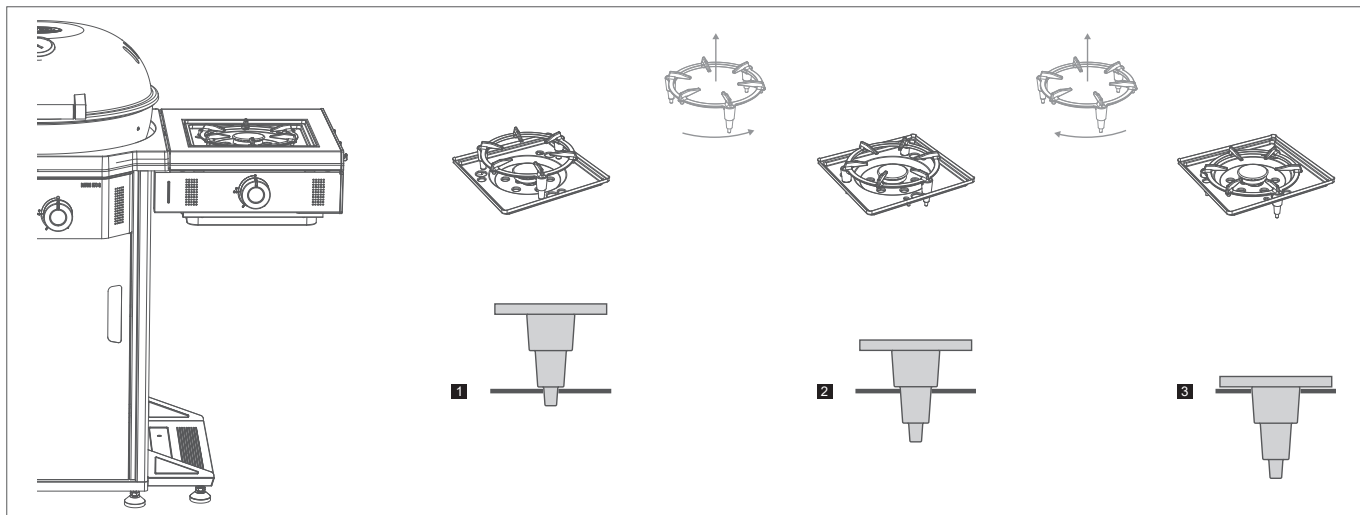
- Bruning/dampkogning af kød, fisk og grøntsager
- Bruning af grøntsager el.lign., der indeholder stivelse, f.eks. brasekartofler, rösti osv.



Lav varme

I kombination med drejeknappen kan du afdække mange forskellige anvendelsesområder inden for det mellemhøje temperaturområde.

- Tilberedning af saucer, supper, sammenkogte retter og risretter



BESKYTTESESKAPPE TIL STØBEJERNSOPSATSEN

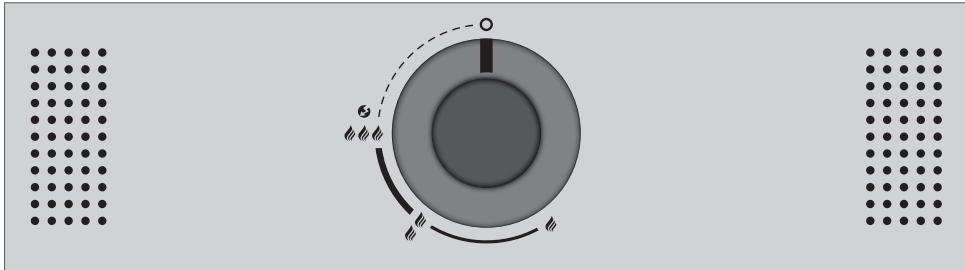
Sørg for, at du altid bruger den medfølgende silikone-beskyttelseskappe til støbejernsopsatsen. Den beskytter ristens huller til højdeindstillingen mod ridser.

INDEN FØRSTE BRUG

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i det følgende kapitel **KONTROL AF TÆTHED**. Gennemfør også denne kontrol, hvis forhandleren har færdigmonteret din grill inden levering.
3. Lad COOKING ZONE PLUS brænde ud i ca. 20-25 minutter på trin 🔥🔥🔥.

FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN PÅ COOKING ZONE KIT PLUS

Varmetrin og tænding

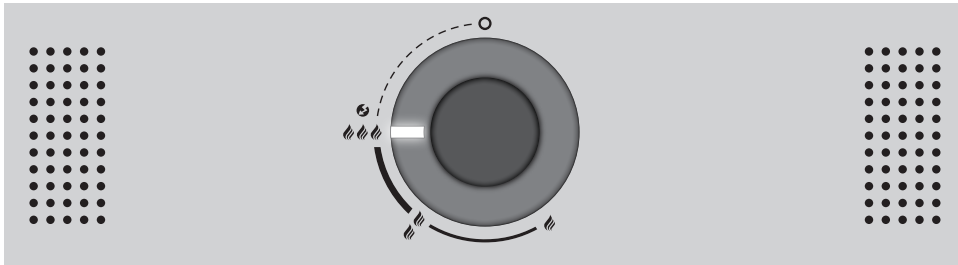


- : Off-position
- 🔥 : Lav effekt
- 🔥🔥 : Middel effekt
- 🔥🔥🔥 : Høj effekt
- 🔥🔥🔥⚡ : Tænding

Brænderen opnår den højeste effekt på trin 🔥🔥🔥 og den laveste effekt på trin 🔥.

SÅDAN TÆNDER DU COOKING ZONE KIT PLUS

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn gastilførslen på gasflasken.
3. Tryk på gasreguleringsknappen på den ekstra kogeplade, og drej den mod uret hen på trin 🔥🔥🔥⚡. Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



4. Hvis gassen ikke brænder inden for 5 sekunder, sæt gasreguleringsknappen på ○. Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 4.
5. Hvis det ikke lykkes at tænde den ekstra kogeplade i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

TIPS OG TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLWOK

Den massive støbejernsopsats er konkav (den buer indad), så den spiller perfekt sammen med grillwokken. GRILLWOKKEN kan bruges direkte på støbejernsopsatsen (uden brug af wok-adapterringen).

ANBEFALEDE GRYDER OG PANDER

Vi anbefaler kun at bruge meget varmebestandige gryder og pander uden belægning (f.eks. teflon). Gryder og pander af støbejern, smedejern eller stål er optimale. I almindelighed kan alle gængse gryder og pander bruges, så længe de er egnede til brug på gas.

ANBEFALEDE GRYDE- OG PANDESTØRRELSER

Vi anbefaler følgende gryde- og pandestørrelser: 24 cm/28 cm/32 cm.

VEDLIGEHOOLDELSE OG PLEJE AF COOKING ZONE KIT PLUS

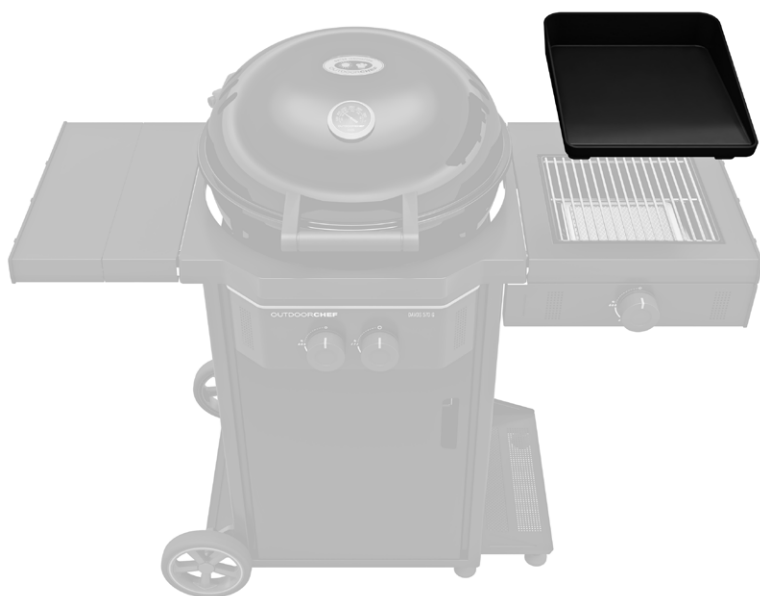
Regelmæssig vedligeholdelse af din COOKING ZONE KIT PLUS sikrer en upåklagelig funktion.

- Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstopninger, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- For at undgå korrosionsskader skal du inden længere tids opbevaring behandle alle COOKING ZONE KIT PLUS' metaldele (navnlig støbejernsopsatsen) med olie.
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre skader. En beskadiget gasslange skal udskiftes straks, se beskrivelsen i kapitlet SIKKERHEDSANVISNINGER.
- For at du i lang tid kan have glæde af din grill og af COOKING ZONE KIT PLUS anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vejr og vind med et passende OUTDOORCHEF-betræk. For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

SUPPLEMENTER

Med de følgende praktiske supplementer til Davos-serien får du mere ud af din grill.

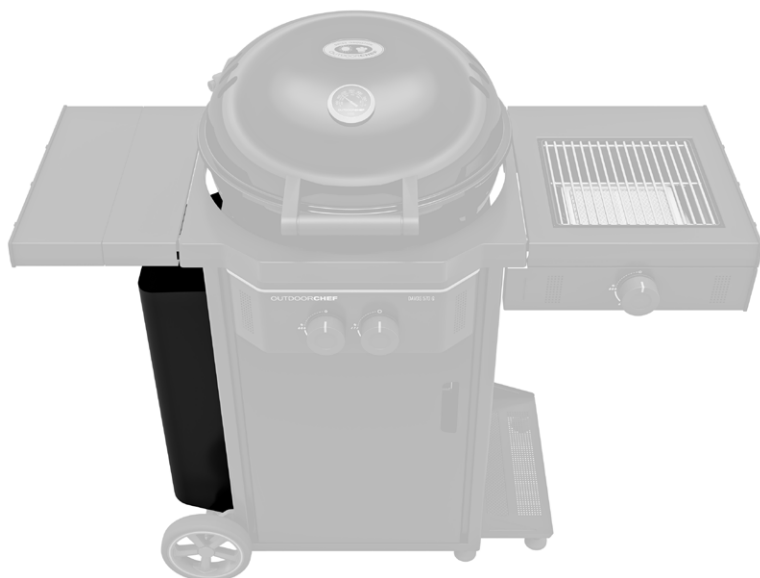
PLANCHA UNIVERSAL – GØR GRILLNINGEN TIL EN MEDITERRAN FORNØJELSE HJEMME HOS DIG SELV



PLANCHA UNIVERSAL er det perfekte supplement til COOKING ZONE KIT PLUS og udvider grillmulighederne på DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G med en ekstra funktion. På PLANCHA lykkes dine mediterrane specialiteter som grillet gambas, tunsteaks og kammuslinger lige så godt som på din foretrukne tapasbar i Spanien. Morgenmad fra grillen? Ingen problem, på PLANCHA kan du let tilberede spejlæg, røræg, sprød bacon og pandekager. Uanset om det skal være tapas, morgenmad eller dessert – med PLANCHA UNIVERSAL er alt muligt!

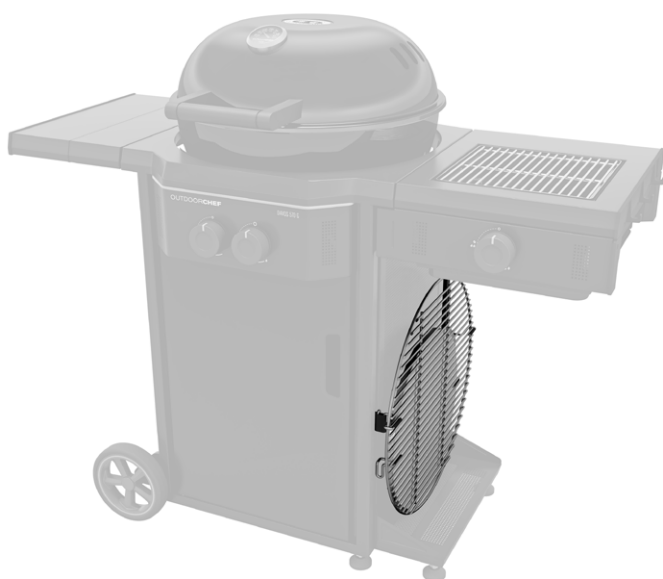
PLANCHA passer i øvrigt også ind i gaskuglen på din grill og kan bruges netop der. Sæt tragten i vulkanposition, så er du klar til mediterrán grillning, mens din risotto bliver klar på COOKING ZONE.

11 KG-FLASKESÆT



At bruge tid på hyppig udskiftning af gasflasken kan være irriterende: Det kan professionelle grillkokke og grillfans hurtigt blive enige om. Nu kan du få et 11 KG-FLASKESÆT og fremover bruge 11 kg-flasker med større indhold på din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G.

TILBEHØRSHOLDERSÆT



Gode nyheder til alle pizzafans – det er en åben hemmelighed, at de bedste pizzaer stammer enten fra Napoli eller fra din OUTDOOR**CHEF**-grill.

Med TILBEHØRSHOLDERSÆTTET kan du praktisk og pladsbesparende opbevare både OUTDOOR**CHEF**-pizzastenen og en ekstra støbejernsrist eller rist af rustfrit stål sammen med din grill.

Men der er mere – en del af leveringsomfanget er den praktiske køkkenrulleholder, så du altid har rene hænder, når du forbereder og tilbereder din grillmad.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

- Kontroller, om der er tændt for gasflaskens gastilførsel.
- Forvis dig om, at der er nok gas i flasken.
- Kontroller, om der springer gnister fra elektroden over til brænderen.
BEMÆRK: Denne kontrol må kun ske, når der er lukket for gastilførslen!

Ingen gnist:

- Forvis dig om, at batteriet er indsat korrekt (ved griller med elektrisk tænding).
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 5-8 mm.
- Kontroller, om ledningerne ved den elektroniske tænding og elektroden er isat og sidder fast.
- Isæt to nye batterier (type AAA, LR03, 1,5 volt) i den elektriske tænding.

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

- Kontroller, om gastilførslen på gasreguleringsknapperne er åbnet (ved lukket gasflaskeventil).
- Sørg for, at Safety Light-batterierne er isat korrekt.
- Isæt nye batterier.

Hvis du ikke kan tage grillen i brug efter at have fulgt de ovenstående anvisninger, bedes du kontakte din forhandler.

FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

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

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM

** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

TEKNISKE INFORMATIONER

COOKING ZONE KIT PLUS

Effekt	2,70 kW
Gasforbrug	196 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,82 mm / Mærkning: BH
Dyse (50 mbar)	0,72 mm / Mærkning: AO

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding kræves to batterier (type AAA, LR03, 1,5 Volt).

Hjemmeside

Flere oplysninger, tips & tricks, opskrifter og meget mere om OUTDOORCHEF-produkter finder du på OUTDOORCHEF.COM



BRUKSANVISNING

VIKTIGT: Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOORCHEF gasolgrill och din COOKING ZONE KIT PLUS i bruk för första gången.

CE 0063/ PIN:0063BP3505	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₂ Cat. I ₃ B/P Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$		Made in China

VIKTIGT:

Du hittar ditt COOKING ZONE KIT PLUS serienummer på dataetiketten som befinner sig på din COOKING ZONE KIT PLUS.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner grillens serienummer i det härför avsedda fältet ovan, "Serial No.".

VIKTIGT FÖR SÄKERHETEN

Alla som använder grillen och din COOKING ZONE KIT PLUS måste känna till tändningsförloppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen. Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.

Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära grillen. Ställ aldrig grillen eller gasolflaskan i slutna rum utan ventilation. Läs instruktionerna noggrant innan du använder din gasol-klotgrill för första gången inklusive COOKING ZONE KIT PLUS i. Det är viktigt att du också följer de separata anvisningarna för din grill. Grillen inklusive COOKING ZONE KIT PLUS får endast användas utomhus och de måste finnas ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 m från brännbara föremål.

GASOLFLASKOR

läkta säkerhetsanvisningarna i den separata bruksanvisningen till din grill.

SÄKERHETSHÄNVISNINGAR

Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

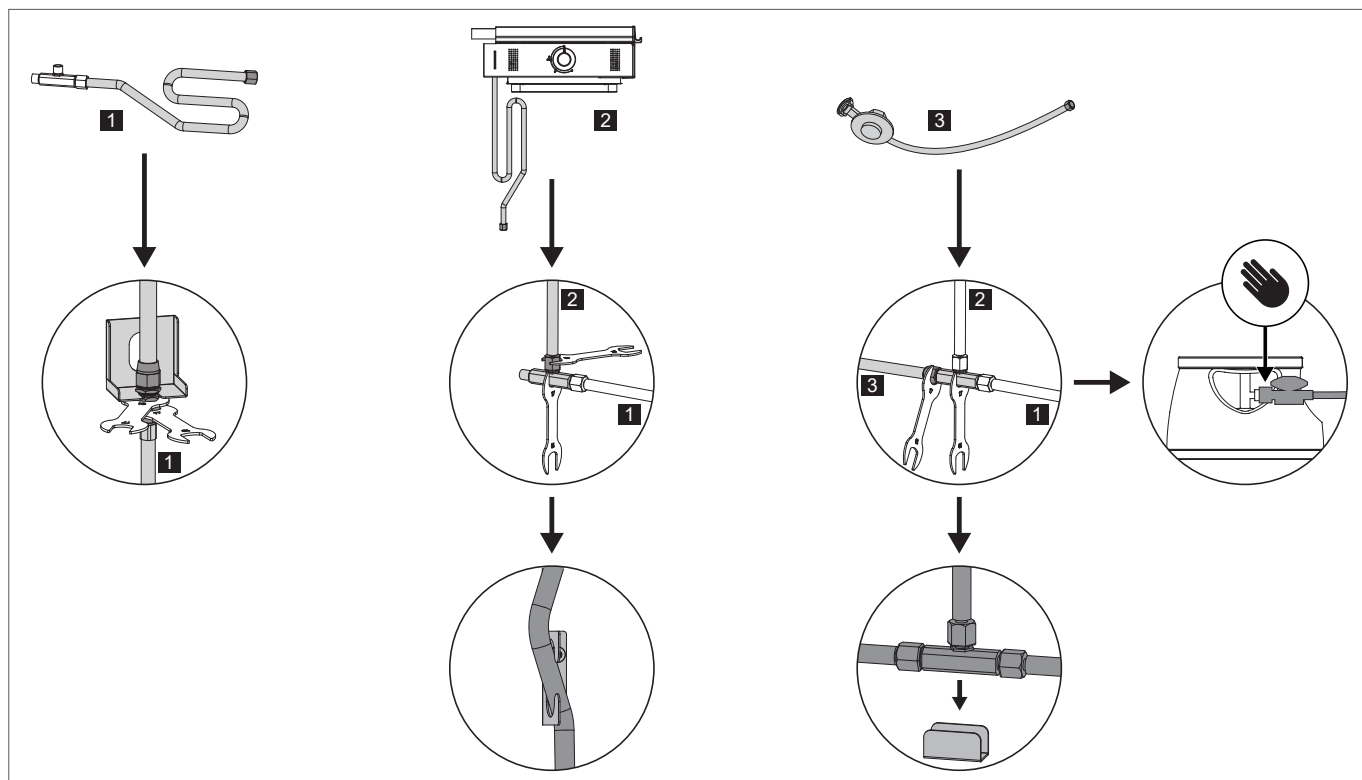
Ta grillen i bruk enligt kapitel **TÄNDNINGSSINSTRUKTION**.

- Får bara användas utomhus
- Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk
- WARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd
- När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten
- Apparaten får inte flyttas när den används
- Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen
- Använd aldrig grillen under ett takutsprång.
- Om din grill har styrrullar, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Använd alltid grillhandskar när du tar i varma delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position  och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL**.

- Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln från gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.
- Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.
- Byt ut slangen och gastrycksreglaget efter att de använts i 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gastrycksreglaget och slangen uppfyller relevanta EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Den rekommenderade längden på gasolslangen är 90cm och får inte överskrida 150cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftsugningshålet i botten eller luftventilerna i locket. Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.
- Utför inga förändringar på apparaten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande gasolslang med inbyggd gasoltrycksreglage. Kontrollera att gasslangen är på avstånd de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter och EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Använd endast grillen på ett fast och säkert underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra brännbara ytor. Placera alltid grillen på avstånd från brännbart material.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan tas bort. Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en plats som är så vindsyddad som möjligt.
- När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag . Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort överdraget efter ett starkt regn.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- Grillen förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker på grillen, det är risk för brand.
- **WARNING:** Använd aldrig din COOKING ZONE PLUS separat/individuell (avskild från grillen).
- **WARNING:** Täck aldrig över ytan på din COOKING ZONE PLUS när den används då detta kan leda till värmeuppgång.
- **WARNING:** Använd inte kastruller eller stekpannor med följande diametrar: <20cm >32cm.
- **WARNING:** Din COOKING ZONE PLUS förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker i närheten av din COOKING ZONE PLUS – det finns risk för brand.
- **WARNING:** Använd bara din COOKING ZONE PLUS när den är fullständigt monterad på en passande DAVOS grillmodell enligt den separata monteringsanvisningen.
- **WARNING:** Lämna aldrig grill och din COOKING ZONE PLUS utan uppsikt när den används.
- **WARNING:** Se till att gasolslangen hålls borta från de heta ytterytorna på grill och COOKING ZONE PLUS. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- **WARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt de följande anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.

ANSLUTNING AV GASOLSLANGEN TIL DIN DES COOKING ZONE KIT PLUS

VARNING: Anslutningen av gasslangen måste göras med hjälp av den medföljande skiftnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasolslangen för hand för att undvika eventuella grillbränder.



Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din grill.

TÄTHETSKONTROLL

VARNING: Under täthetskontrollen får det inte finnas några tändkällor i närheten. Detta gäller också rökning. Utför aldrig täthetskontroll med en tändsticka eller öppen låga och alltid utomhus.

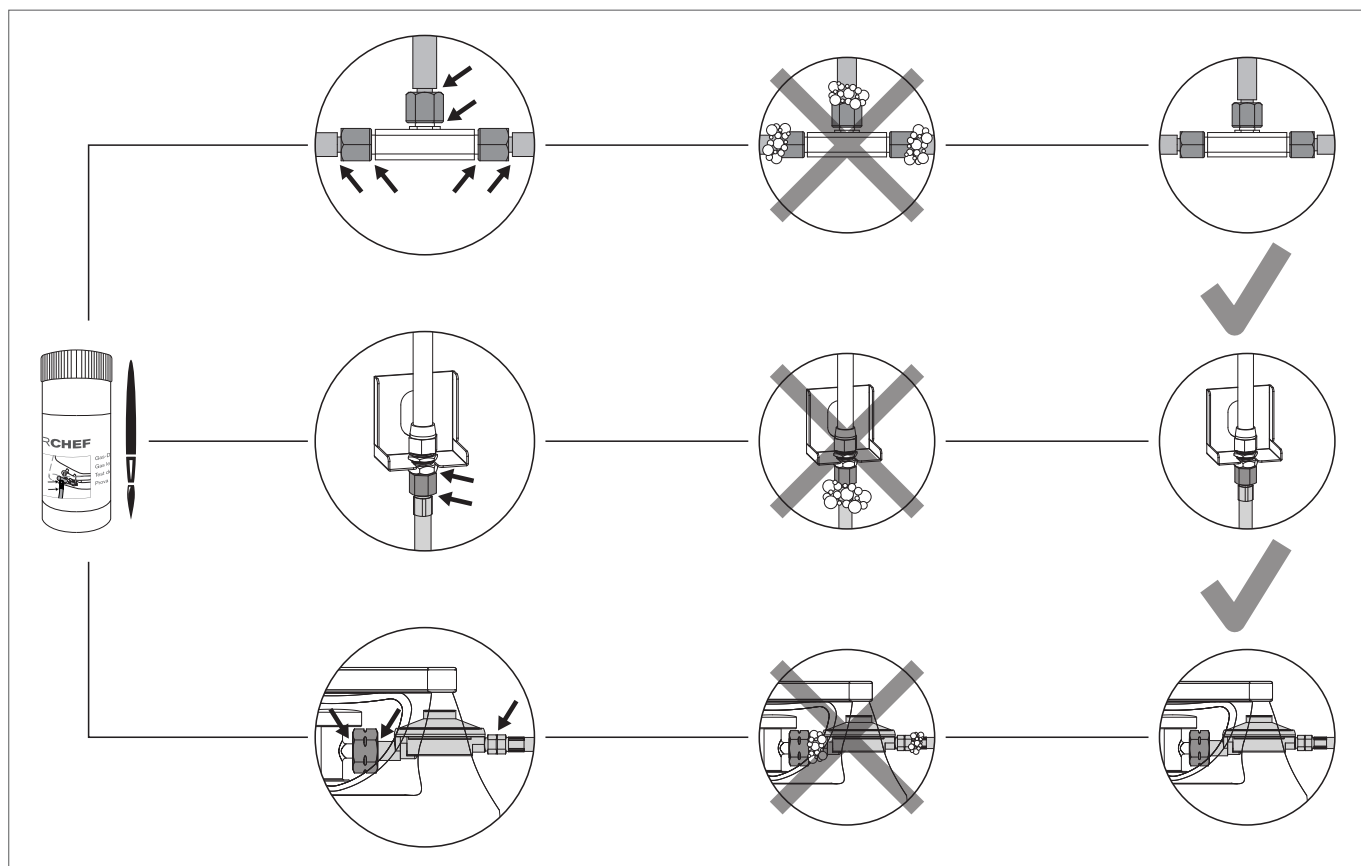
1. Gasreglageknappen måste stå i position .
2. Öppna gasotillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningspray.

3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka.

VIKTIGT: Grillen och din COOKING ZONE KIT PLUS får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gasotillförseln vid gasolflaskan.

4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

ANVISNING: Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller vid byte av gasolflaska och i början av grillsäsongen.



COOKING ZONE KIT PLUS – MYCKET MER ÄN EN SIDOBRÄNNARE, 3 ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Den helt nyutvecklade COOKING ZONE KIT PLUS är, som namnet antyder, mer än en vanlig sidobrännare - eftersom du har tillgång till ett mycket större temperaturområde. Medan vanliga sidobrännare vanligtvis är utformade för medelhöga och höga temperaturer kan COOKING ZONE KIT PLUS också användas för rätter som måste tillagas med mindre värme (pastasåser, soppor, grytor osv.).

Detta är möjligt tack vare en helt ny utveckling av brännaren och möjligheten att använda sidobrännaren på 3 olika höjder.

Tack vare den konkava formen på den solida gjutjärnsplattan kan COOKING ZONE KIT PLUS även användas med OUTDOORCHEF BBQ Wok som passar perfekt på plattan (utan adaptering för wok).

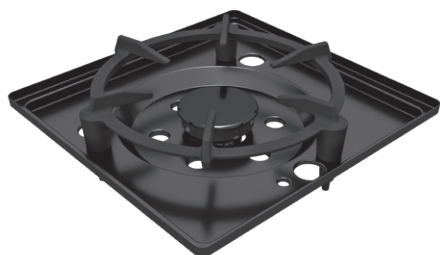
Setet består av den förstärkta sidohyllan, ett stöd för att säkerställa grillens stabilitet och COOKING ZONE PLUS.



Hög värme

I kombination med ett kontroll-drev kan olika användningsområden täckas inom det höga temperaturområdet

- Bryning av kött, fisk och grönsaker



Medelhög värme

I kombination med ett kontroll-drev kan olika användningsområden täckas inom det medelhöga temperaturområdet

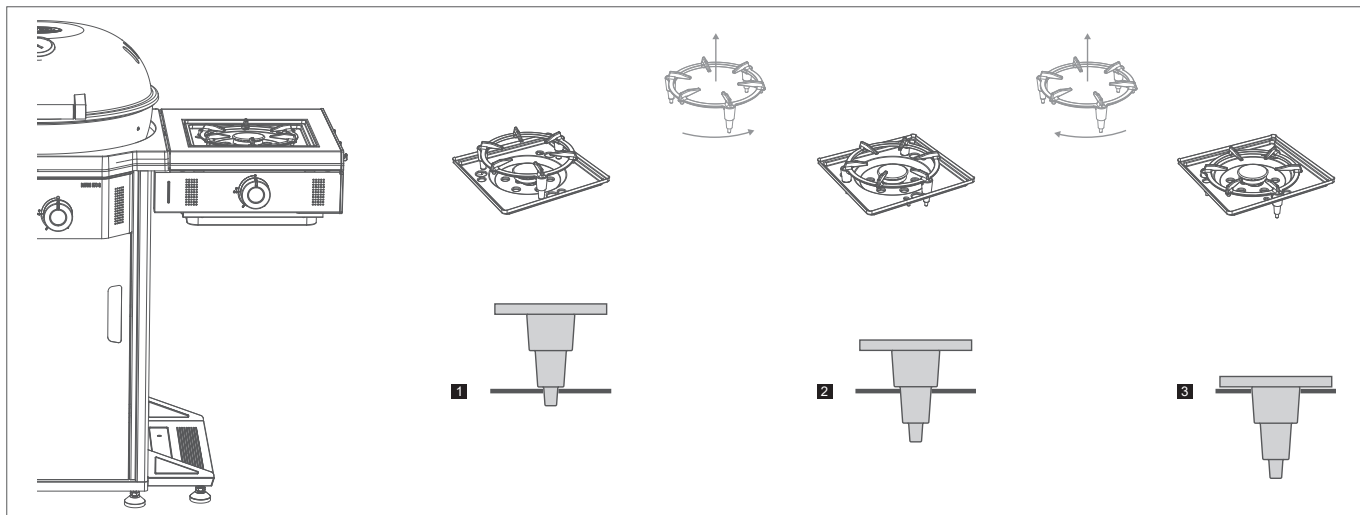
- Bryning/ångkokning av kött, fisk och grönsaker
- Bryning av stärkelserika grönsaker, t.ex. stekt potatis, rösti osv.



Låg värme

I kombination med ett kontroll-drev kan olika användningsområden täckas inom det låga temperaturområdet

- Tillagning av såser, soppor, grytor och risrätter



SKYDDSKÅPOR FÖR GJUTJÄRNSREDSKAP TILL MATLAGNING

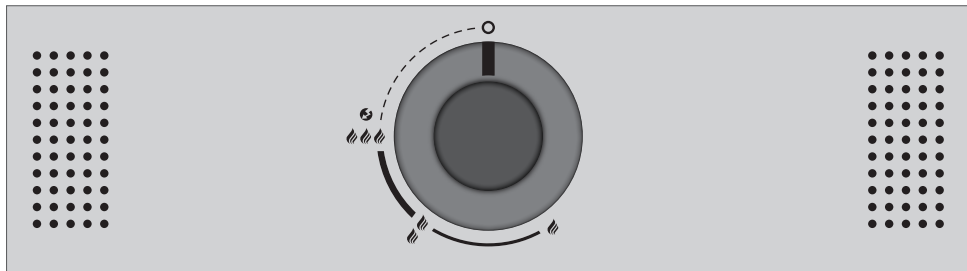
Se till att du alltid använder de medföljande skyddskåpor av silikon för gjutjärnsredskapen. Dessa skyddar hålen för höjdjusteringen av gallret från repor.

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolkomponenter enligt beskrivningen i följande kapitel **TÄTHETSKONTROLL** och följ dess anvisningar.
Gör detta även om din grill levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ut din COOKING ZONE PLUS ca. 20–25 minuter på nivå 🔥🔥🔥.

FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN PÅ COOKING ZONE KIT PLUS

Värmenivåer och tändning

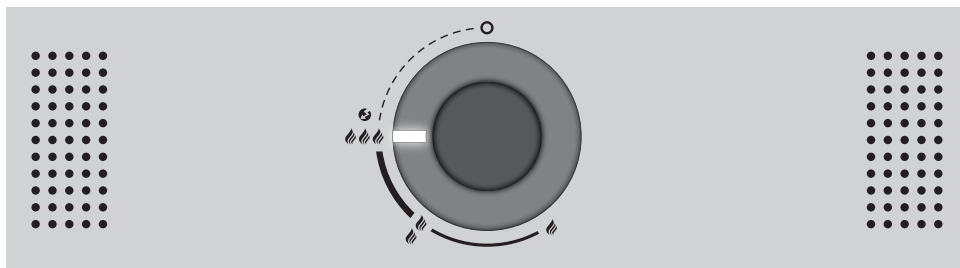


- : på position
- 🔥 : låg effekt
- 🔥🔥 : medelhög effekt
- 🔥🔥🔥 : hög effekt
- 🔥🔥🔥🌀 : tändning

Brännaren uppnår den högsta effekten på nivå 🔥🔥🔥 och på nivå 🔥 den lägsta effekten.

TÄNDNINGSTRUKTION FÖR DIN COOKING ZONE KIT PLUS

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
3. Tryck in gasolreglaget på sidobrännaren och vrid den moturs till nivå 🔥🔥🔥🌀. Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills gasolen börjar brinna.



4. Om gasolen inte tänds inom 5 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ○. Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 4.
5. Är det inte möjligt att tända sidobrännaren efter 3 försök, ska du försöka hitta orsakerna (enligt beskrivningen i avsnittet **FELAVHJÄLPNING**).

TIPS OCH TRICKS FÖR DIN COOKING ZONE KIT PLUS

ANVÄNDNING AV OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Den solida gjutjärnsplattan har en konkav form så att den fungerar perfekt i kombination med en Barbecue Wok. BARBECUE WOK kan användas direkt på gjutjärnsplattan (utan att använda wok-adaptringen).

REKOMMENDERADE STEKPANNOR OCH KASTRULLER

Vi rekommenderar att du endast använder mycket värmebeständiga stekpannor och grytor utan beläggning (t.ex. teflon). Stekpannor och kastruller av gjutjärn, smidesjärn eller stål är idealiska. I allmänhet kan du använda alla vanliga stekpannor och kastruller så länge de är lämpliga för gasolspisar.

REKOMMENDERADE STORLEKAR PÅ STEKPANNOR OCH KASTRULLER

Vi rekommenderar följande storlekar på stekpannor och kastruller: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL AV COOKING ZONE KIT PLUS

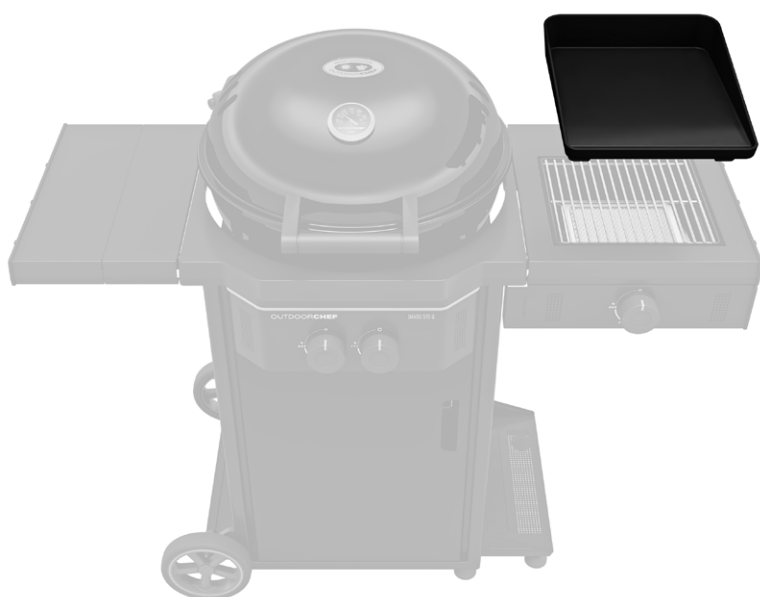
Ett regelbundet underhåll av din COOKING ZONE KIT PLUS garanterar felfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- För att förhindra korrosionsskador ska du olja alla metaldelar (särskilt gjutjärnsplattan) på COOKING ZONE KIT PLUS före långvarig förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolledning måste omedelbart bytas, enligt beskrivningen i avsnittet SÄKERHETSANVISNINGAR.
- För att du så länge som möjligt ska ha glädje av din grill och din COOKING ZONE KIT PLUS ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande OUTDOORCHEF överdrag efter det att den har kallnat fullständigt. För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

UPPGRADERINGAR

Följande nyttiga uppgraderingar för Davos Series gör att du får ut mer av din grill.

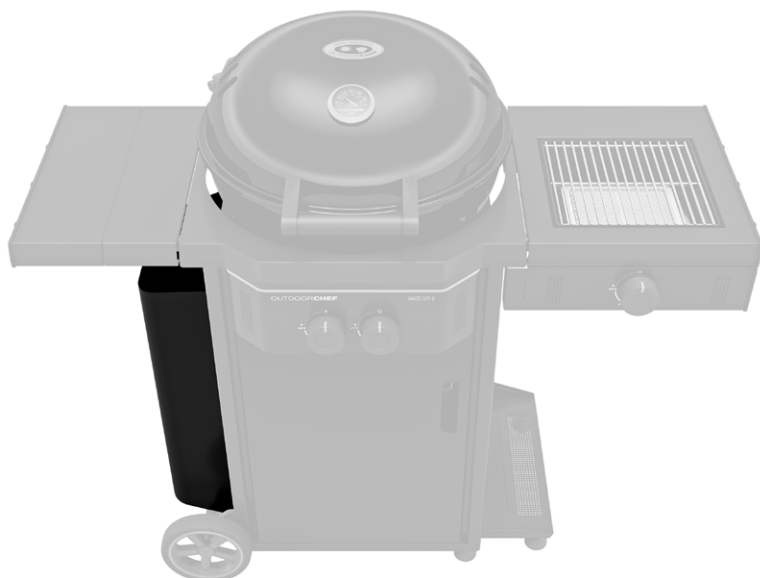
PLANCHA UNIVERSAL - MEDITERRANT GRILLNÖJE HEMMA



PLANCHA UNIVERSAL är det perfekta tillägget till din COOKING ZONE KIT PLUS och utökar grillmöjligheterna i DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G med ytterligare en funktion. På Plancha kan du laga medelhavsspecialiteter som grillade gambas, perfekta tonfiskbiffar och pilgrimsmusslor precis som på din favorit tapasbar i Spanien. En frukost från grillen? Inga problem, på Plancha kan du enkelt göra stekt ägg, ägggröra, krispigt bacon eller pannkakor. Vare sig det gäller tapas, frukost eller dessert - med PLANCHA UNIVERSAL är allt möjligt!

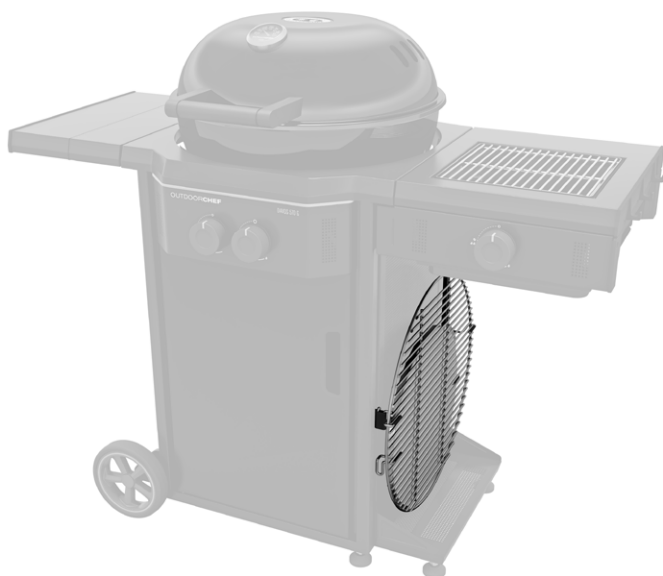
Förresten passar Plancha också in i gasolklotet på din grill och kan också användas där, placera bara konen i vulkanläget och så går det mediterrana grillnöjet igång, medan din risotto kokar på din COOKING ZONE.

11KG GASOLFLASKOR



Att alltid byta gasflaska kan vara besvärligt, särskilt grillproffs och frekventa grillare kan berätta ett och annat om det. Unna dig en uppgradering med 11KG GASOLFLASKOR och kör din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G i framtiden med 11 kg gasolflaskor som håller längre.

TILLBEHÖRSHÅLLARE



Pizzafans hör på – det är en öppen hemlighet att den bästa pizzan kommer antingen från Napoli eller från din OUTDOORCHEF grill.

Med en TILLBEHÖRSHÅLLARE kan både en OUTDOORCHEF pizzasten och ett extra galler i gjutjärn eller rostfritt stål förvaras direkt på grillen på ett platsbesparande och praktiskt sätt.

Men det är inte allt - den praktiska köksrullehållaren ingår också, så att dina fingrar alltid är rena och fina när du förbereder och tillagar dina grillkreationer.

FELAVHJÄLPNING

Brännaren antänds inte:

- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.
- Kontrollera om det finns gnistor i elektroden till brännaren.

VARNING: Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel!

Ingen gnista:

- Säkerställ att batteriet ligger rätt (vid grill med elektrisk tändning).
- Avståndet mellan brännaren och elektroden får endast uppgå till 5–8 mm.
- Kontrollera om kabeln vid elektrisk tändare och elektroden är isatt och sitter fast.
- Sätt i två nya batterier (typ AAA, LR03, 1,5 volt) i din elektriska tändare.

SAFETY LIGHT fungerar inte:

- Kontrollera om gastillförseln är öppnad med gasreglageknappen. (Vid stängd gasolflaskventil).
- Kontrollera att batterierna till Safety Light är rätt insatta.
- Sätt i nya batterier.

Kan du inte ta din grill i bruk efter ovan nämnda åtgärder, kontakta då din återförsäljare.

KONSUMENTGARANTI / GARANTI

För detaljerad information om konsumentgarantin/garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren (AGB) under <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av

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

* Du hittar en lista över återförsäljare på vår webbplats på OUTDOORCHEF.COM

** Serienummer och artikelnummer finns på dataetiketten på grillen
(se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMATION

COOKING ZONE KIT PLUS

Effekt	2,70 kW
Gasolförbrukning	196 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,82 mm / markering: BH
munstycke (50 mbar)	0,72 mm / markering: AO

Elektrisk tändare

Vid drift med elektronisk tändare behöver du två batterier (typ AAA, LR03, 1,5 Volt).

Hemsida

Ytterligare information, tips tricks, recept och allt du behöver veta om OUTDOORCHEF produkter hittar du på OUTDOORCHEF.COM



BRUKSANVISNING

VIKTIG: Les denne anvisningen nøye før du tar din OUTDOORCHEF gassgrill und das COOKING ZONE KIT PLUS i drift.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VIKTIG:

Du finner serienummeret til din COOKING ZONE KIT PLUS på dataetiketten som befinner seg på COOKING ZONE KIT PLUS.

Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. Merk deg serienummeret til grillen din i det tiltenkte feltet oppe "Serial No.".

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen und das COOKING ZONE KIT PLUS må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning.

Ikke la barn bruke grillen.

Følg instruksene i monteringsanvisningen. Feil montering kan få farlige følger.

Ikke plasser lettantennelig væske/material eller reservegassflasker i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.

Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gasskulegrillen inkl. COOKING ZONE KIT PLUS. Følg også den separate bruksanvisningen til din grill. Der Grill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS må kun brukes i friluft, og en sikkerhetsavstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander må overholdes.

GASSFLASKER

Følg i denne forbindelse sikkerhetsanvisningene i den separate bruksanvisningen til din grill.

SIKKERHETSMERKNADER

Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.

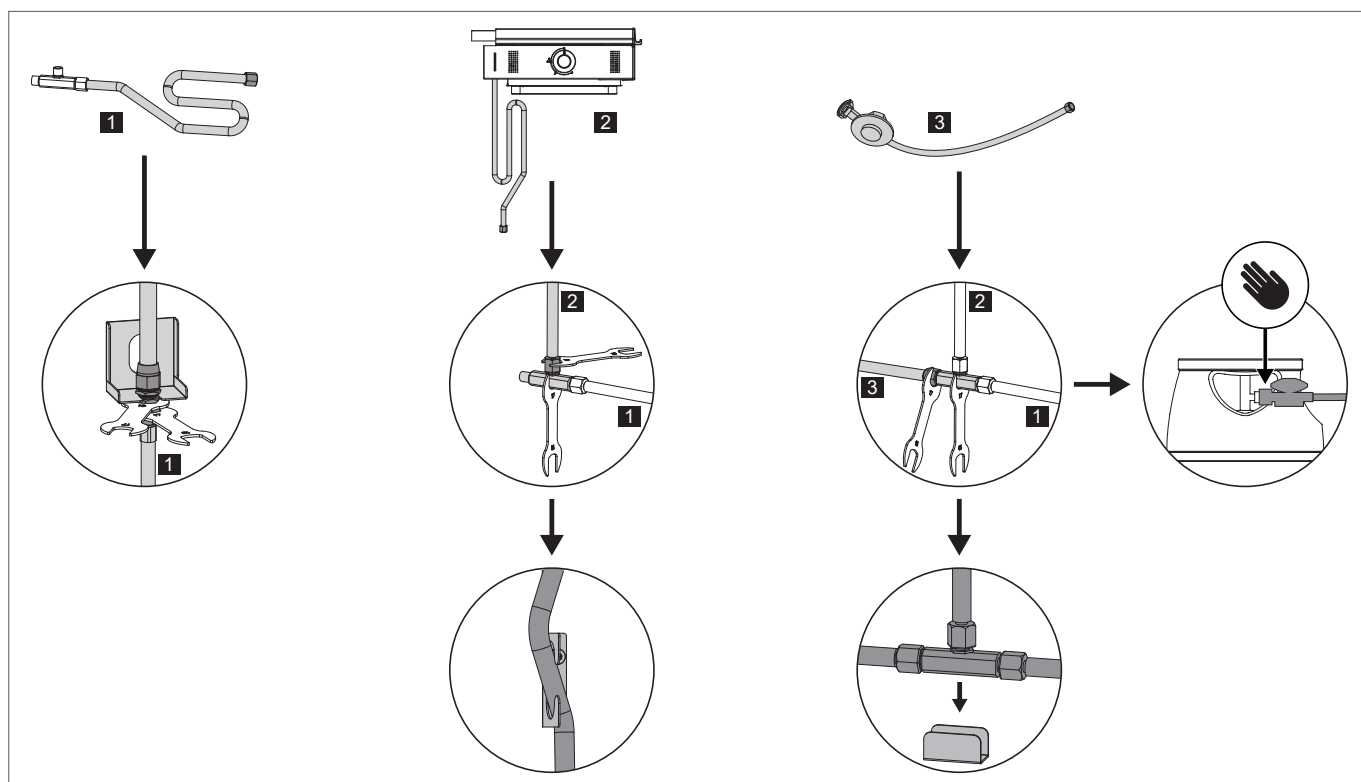
Ta grillen i bruk i henhold til kapittelet **ANVISNINGER FOR OPPTENNING**.

- Må kun brukes utendørs.
- Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet.
- **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- Apparatet må holdes unna brennbart materiale mens det er i bruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Griller med hjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen  når du er ferdig med å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til posisjon  og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. **VIKTIG:** Kontroller at det ikke befinner seg tennekilder i nærheten.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.

- Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon  og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufterventilene i lokket må aldri blokkeres. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- Ikke utfør endringer på apparatet. Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med passende gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller materiale.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg et trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Ikke legg fra deg ting på grillen (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.
- **FORSIKTIG:** Bruk aldri COOKING ZONE PLUS enkeltvis/individuellt (løsnet fra grillen).
- **FORSIKTIG:** Dekk aldri til flaten til COOKING ZONE PLUS under bruk. Det kan føre til varmeoppdemning.
- **FORSIKTIG:** Det må ikke brukes noen gryter eller panner med følgende diameter: <20 cm >32 cm.
- **FORSIKTIG:** COOKING ZONE PLUS holder seg lenge varm også etter at den er slått av. Vær forsiktig så du ikke bremmer deg og legg noen gjenstander i nærheten av COOKING ZONE PLUS – brannfare.
- **FORSIKTIG:** Bruk COOKING ZONE PLUS kun når den er helt montert på en passende DAVOS grillmodell i henhold til separat monteringsanvisning.
- **FORSIKTIG:** La aldri grillen og COOKING ZONE PLUS stå uten tilsyn under bruk.
- **FORSIKTIG:** Hold gasslangen unna de varme ytre overflatene til grillen og COOKING ZONE PLUS. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- **FORSIKTIG:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til den påfølgende bruksanvisningen før igangsetting samt etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.

TILKOBLING AV GASSLANGEN TIL COOKING ZONE KIT PLUS

FORSIKTIG: Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkel for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din egen sikkerhet må gasslangen aldri skrues fast for hånd for å unngå mulige grillbranner.



Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til grillen.

TETTHETSKONTROLL

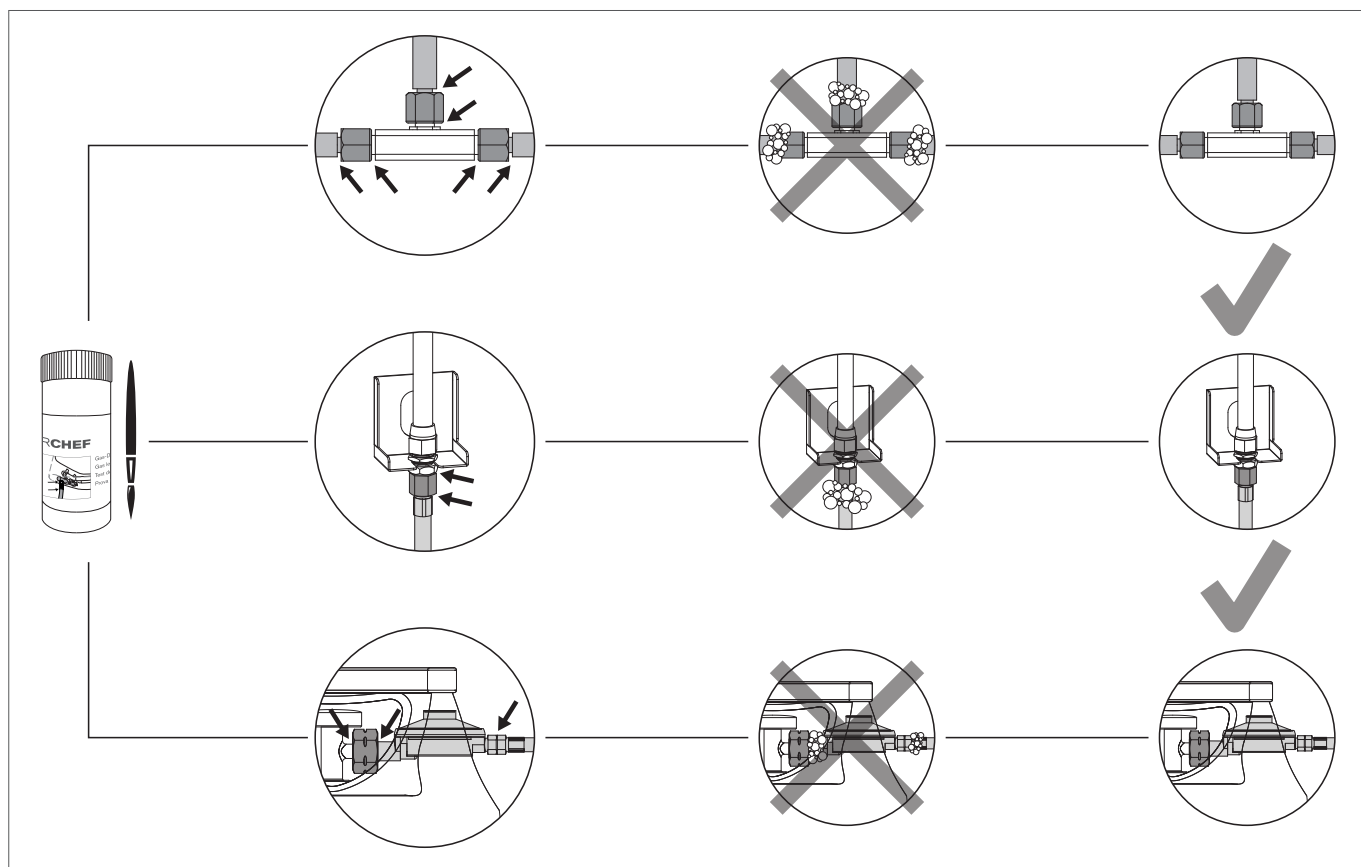
ADVARSEL Sørg for at det ikke befinner seg tennekilder eller at noen røyker i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og bruk aldri en brennende fyrstikk eller åpen ild.

1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon .
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det dannes bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje.

VIKTIG: Der Grill und das COOKING ZONE KIT PLUS må ikke brukes før alle lekkasjestedene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.

4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

MERKNAD: Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske samt på starten av grillsesongen.



COOKING ZONE KIT PLUS – MYE MER ENN EN SIDEKOKER, 3 BRUKSOMRÅDER



Den helt nyutviklede COOKING ZONE KIT PLUS er, som navnet tilsier, mer enn en vanlig sidekoker - her har du alltid et mye større temperaturområde tilgjengelig. Mens vanlige sidekokere for det meste er designet for middels og høyere temperaturer, kan du COOKING ZONE KIT PLUS også tilberede mat som må tilberedes med mindre varme (pastasauser, supper, gratenger osv.).

Det er en fullstendig nyutvikling av brenneren som gjør dette mulig og muligheten til å bruke sidekokeren i 3 ulike høyder.

Med den konkave formen til den massive matlagingstoppen i støpejern kan du på COOKING ZONE KIT PLUS også lage nydelig mat med OUTDOORCHEF BBQ Wok, som passer helt perfekt direkte på matlagingstoppen (uten adaptering for wok).

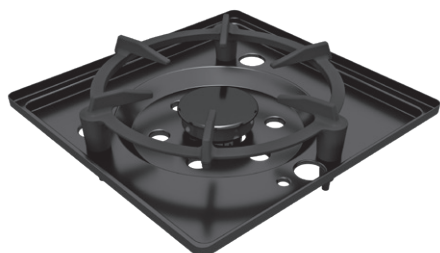
Dette settet består av det forsterkede sidebordet, en støtte for å garantere grillens stabilitet samt COOKING ZONE PLUS.



Høy varme

I kombinasjon med dreieregulatoren kan du finne ulike bruksområder i det øvre temperaturområdet

- Rask steking av kjøtt, fisk og grønnsaker



Middels varme

I kombinasjon med dreieregulatoren kan du finne ulike bruksområder i det midtre temperaturområdet

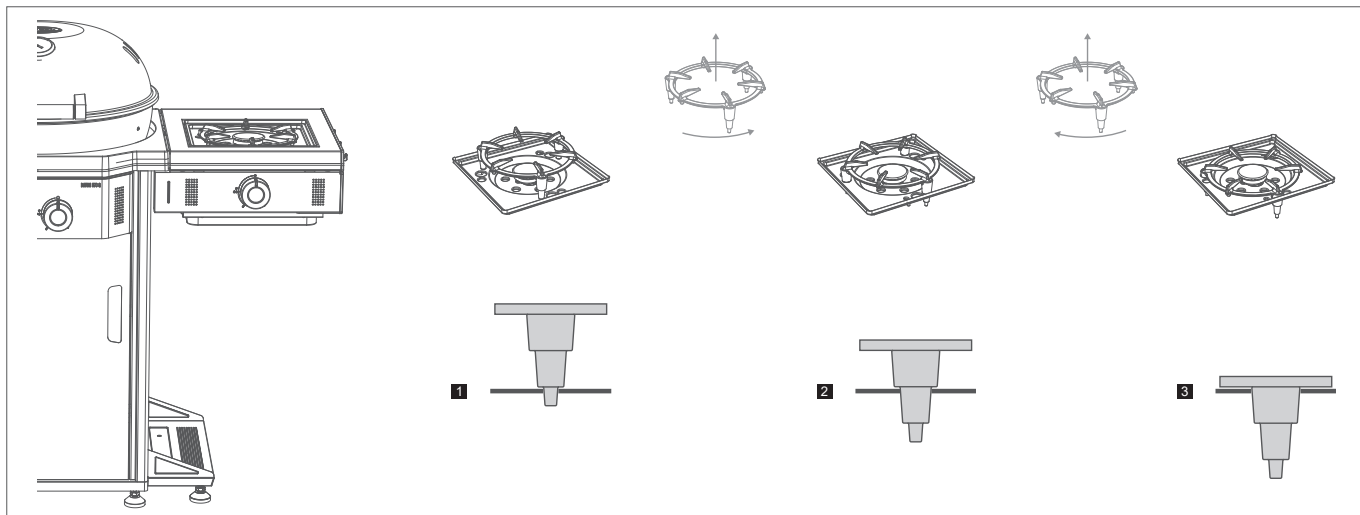
- Steking/damping av kjøtt, fisk og grønnsaker
- Steking av grønnsaker med mye stivelse, f.eks. stekte poteter, rösti osv.



Lavere varme

I kombinasjon med dreieregulatoren kan du finne ulike bruksområder i det lavere temperaturområdet

- Koking av sauser, supper, gryteretter og risretter



BESKYTTELSESHETTER FOR MATLAGINGSTOPP I STØPEJERN

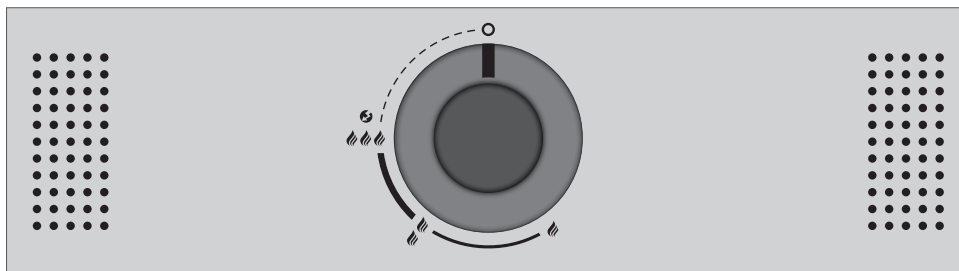
Sørg for at de medfølgende silikonhettene alltid brukes for matlagingstoppen i støpejern. De beskytter hullene for høydejustering av risten mot riper.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i følgende kapittel **TETTHETSKONTROLL**.
Dette skal gjøres selv om grillen din ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La COOKING ZONE® PLUS brenne ut i ca. 20–25 minutter på trinn 🔥🔥🔥.

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN TIL COOKING ZONE KIT PLUS

Varmetrinn og tenning

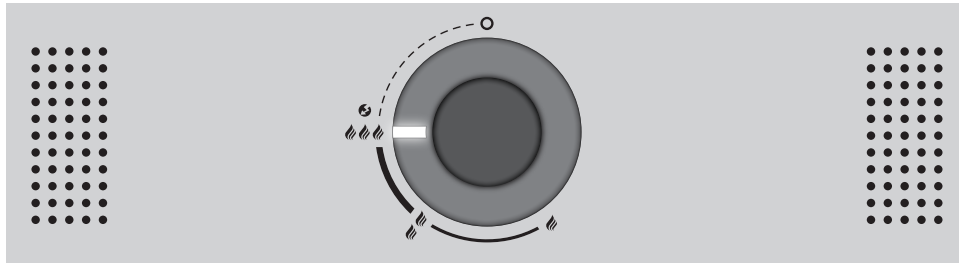


- : AV
- 🔥 : Lav effekt
- 🔥🔥 : Middels effekt
- 🔥🔥🔥 : Høy effekt
- 🔥🔥🔥🌀 : Tenning

Brenneren har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥 og lavest effekt på trinn 🔥.

ANVISNINGER FOR OPPTENNING AV COOKING ZONE KIT PLUS

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Trykk på gassreguleringsknappen for sidekomfyren og vri den mot urviseren til trinn 🔥🔥🔥🌀. Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



4. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 5 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ○. Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordampe. Gjenta deretter punkt 4.
5. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på sidebrennerne, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

TIPS OG TRIKS COOKING ZONE KIT PLUS

BRUK AV OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Toppen i massivt støpejern har en konkav form slik at den fungerer perfekt i kombinasjon med Barbecue Wok. BARBECUE WOK kan brukes direkte på støpejernstoppen (uten å sette på adapterringen for wok).

ANBEFALTE GRYTER OG PANNER

Vi anbefaler at det kun brukes svært varmebestandige gryter og panner uten belegg (f.eks. Teflon). Ideelle er gryter og panner av støpejern, smijern eller stål. Generelt kan alle vanlige gryter og panner brukes så lenge de er egnet for bruk med gasskokere.

ANBEFALTE GRYTE- OG PANNESTØRRELSER

Vi anbefaler følgende gryte- og pannestørrelser: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

VEDLIKEHOLD AV COOKING ZONE KIT PLUS

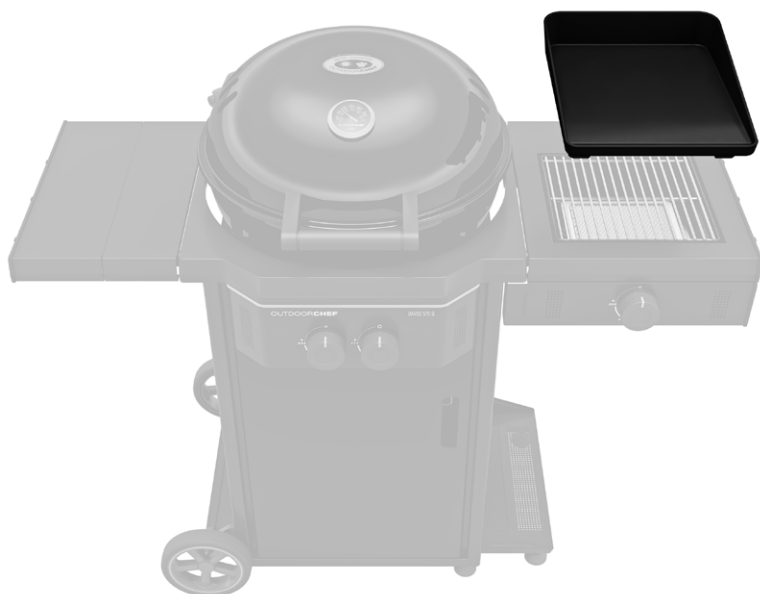
Regelmessig vedlikehold av COOKING ZONE KIT PLUS sikrer at den fungerer optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- For å unngå korrosjonsskader, må du smøre inn alle metalldelene (særlig matlagingstoppen av støpejern) til COOKING ZONE KIT PLUS før lengre tids oppbevaring.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapittelet SIKKERHETSMERKNADER.
- For at du skal ha lengst mulig glede av grillen din og COOKING ZONE KIT PLUS, må du beskytte grillen din etter at den er helt avkjølt med en egnet OUTDOORCHEF trekk som beskytter mot vær og vind. Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

UTVIDELSER

De følgende, nyttige utvidelsene for Davos-serien gjør mer ut av grillen din.

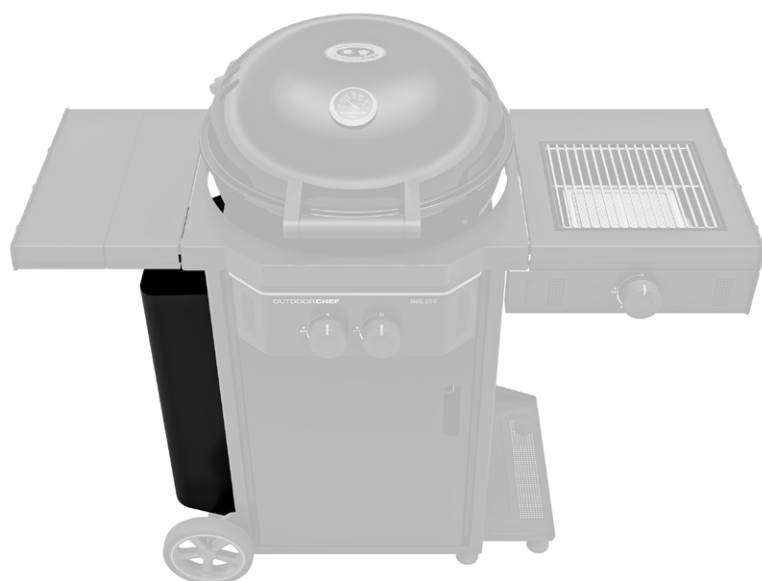
PLANCHE UNIVERSAL - MIDDELHAVSGRILLING HJEMME



PLANCHA UNIVERSAL er den perfekte utvidelsen for COOKING ZONE KIT PLUS og utvider grillmulighetene til DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G med en ekstra funksjon. På planchaen lykkes du med dine middelhavsspesialiteter, som griljerte gambas, perfekte tunfiskbiffer og kamskjell slik de serveres på yndlings-tapasbaren i Spania. Frokost på grillen? Ikke noe problem! På planchaen kan du enkelt lage speilegg, eggerøre, sprøstekt bacon eller pannekaker. Enten du lager tapas, frokost eller dessert - med PLANCHA UNIVERSAL er alt mulig!

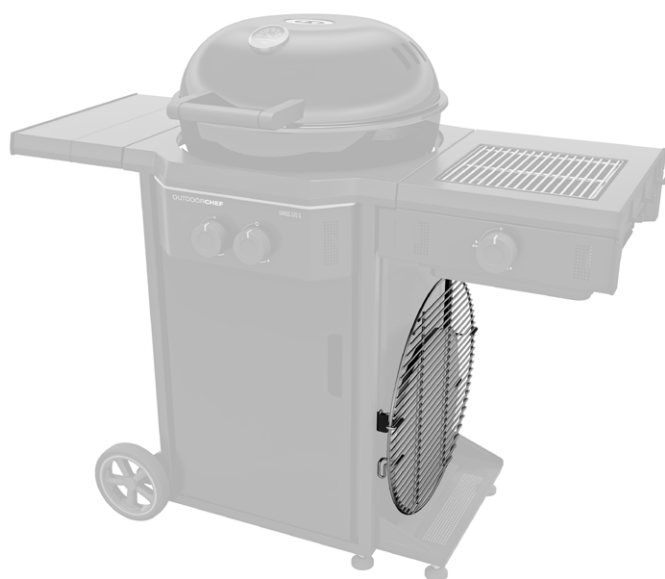
Planchaen passer også i gasskulen på grillen din og kan også brukes der. Sett trakten i vulkanposisjonen og nyt middelhavsgrelling mens biffene dine varmes videre samtidig som risottoen koker på COOKING ZONE.

SETT MED 11 KG FLASKER



Det kan være slitsomt å stadig måtte bytte grillflaske. Det kan grillproffer og de som griller mye, alt om. Unn deg en oppgradering med SETT MED 11 KG FLASKER og bruk din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G med 11 kg flasker som varer lengre, i fremtiden.

SETT MED TILBEHØRSHOLDERE



Pizzafans må følge med – det er ingen hemmelighet at den beste pizzaen kommer fra enten Napoli eller fra din OUTDOOR**CHEF** grill.

Med SETT MED TILBEHØRSHOLDERE kan både OUTDOOR**CHEF** pizzastein og en ekstra rist i støpejern eller rustfritt stål oppbevares på en plassbesparende og praktisk måte rett på grillen.

Men det er ikke alt - i leveringsomfanget får du også den praktiske holderen for kjøkkenrull, slik at du alltid kan holde fingrene rene når du forbereder og tilbereder grillkreasjonene dine.

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
 - Forsikre deg om at flasken inneholder nok gass.
 - Kontroller at gnistene fra elektroden slår over på brenneren.
- FORSIKTIG:** Denne kontrollen skal kun utføres med lukket gasstilførsel!

Ingen gnist:

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (gjelder griller med elektrisk tenning).
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal kun være 5–8 mm.
- Kontroller at kablene på den elektriske tenningen og elektroden er tilkoblet og sitter godt.
- Sett inn to nye batterier (av type AAA, LR03, 1,5 Volt) i den elektriske tenningen.

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassreguleringsknappen er åpen. (Ved stengt gassflaskeventil).
- Sørg for at batteriene til Safety Light er satt riktig inn.
- Sett inn nye batterier.

Hvis du har prøvd de ovennevnte tiltakene og grillen fremdeles ikke fungerer, skal du kontakte forhandleren.

FORBRUKERGARANTI/GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma

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

* Du finner en forhandleroversikt på nettsiden vår, OUTDOORCHEF.COM

** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen
(se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

TEKNISK INFORMASJON

COOKING ZONE KIT PLUS

Effekt	2,70 kW
Gassforbruk	196 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,82 mm/merke: BH
Dyse (50 mbar)	0,72 mm/merke: AO

Elektrisk tenning

Til drift av den elektriske tenningen trengs de to batterier (type AAA, LR03, 1,5 volt).

Nettside

Mer informasjon, tips, triks, oppskrifter og alt du trenger å vite om OUTDOORCHEF-produktene finner du på OUTDOORCHEF.COM



KÄYTTÖOHJE

TÄRKEÄÄ: Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF -kaasugrillin ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmän käyttöön.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n = 9.70 \text{ kW} (702 \text{ g/h})$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

TÄRKEÄÄ:

Sarjanumero on merkitty COOKING ZONE KIT PLUS -tarraan, joka löytyy COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmästä.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään "sarjanumero".

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI VUOKSI

Jokaisen grilliä ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä.

Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.

Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja grillin läheisyyteen. Älä sijoita grilliä tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa.

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat kaasupallogrillin ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmän käyttöön. Noudata ehdottomasti myös grillin käyttöohjetta. Grilliä ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää saa käyttää vain ulkona turvallisuusetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1,5 m.

KAASUPULLOT

Noudata grillin käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita.

TURVAOHJEET

Omistajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja se tulee olla aina saatavilla.

Ota grilli käyttöön kappaleen **OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN** mukaisesti.

- Käyttö vain ulkona.
- Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.
- HUOMIO:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.
- Laite tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- Älä työnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullost.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa  ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu.

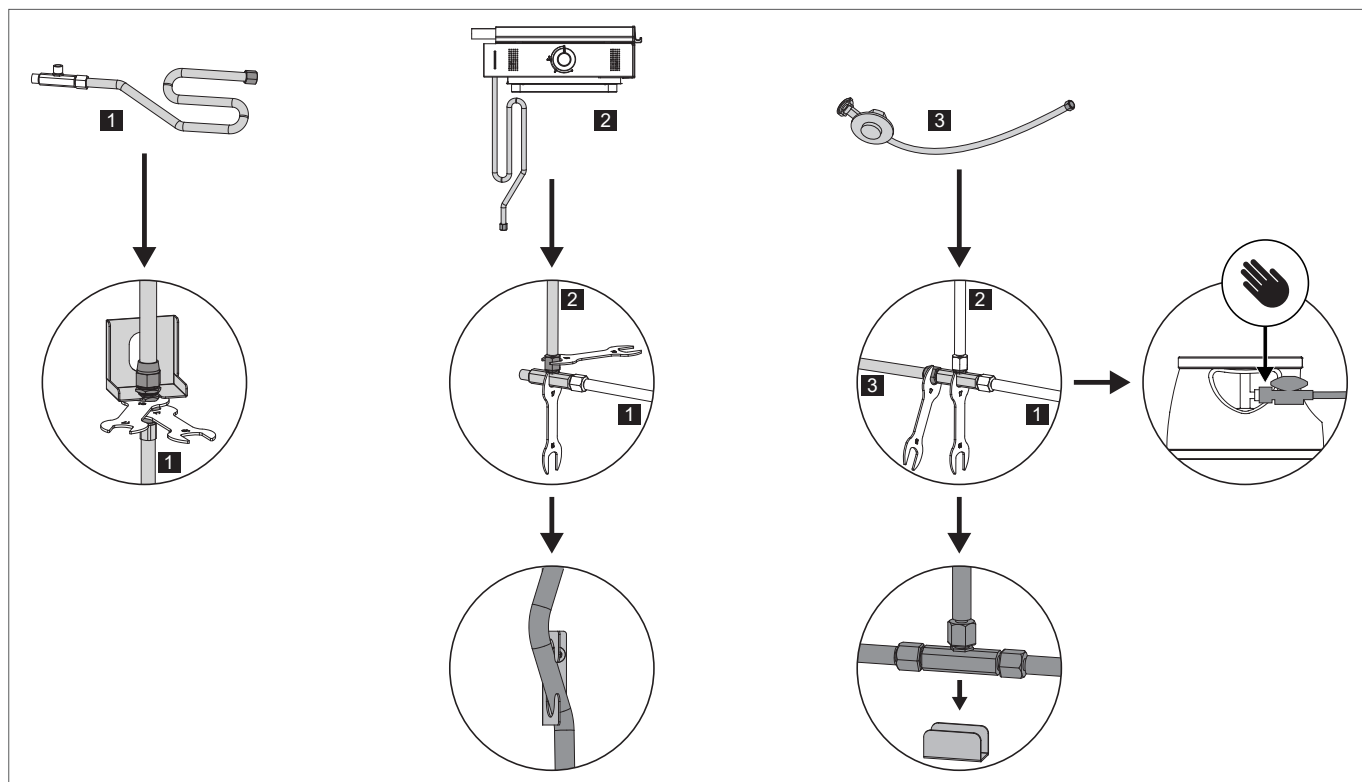
TÄRKEÄÄ: Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.

- Sen jälkeen kun uusi kaasupullo on liitetty, tarkista liitososat kappaleen **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.

- Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet virhetoimintaa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasunpaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilliä säilytetään talven yli sisätilassa. Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Grilli tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.
- Poista suojus kovan sateen jälkeen, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.
- Älä jätä grilliä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- Grilli pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä grillin päälle tulipalovaaran vuoksi.
- **HUOMIO:** Älä koskaan käytä COOKING ZONE PLUS -järjestelmää yksistään (grillistä irrallisena).
- **HUOMIO:** Älä koskaan peitä COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä käytön aikana, sillä se voi aiheuttaa lämmön kertymisen.
- **HUOMIO:** Sivukeittimessä ei saa käyttää kattiloita tai paistinpannuja, joiden halkaisijat ovat: < 20 cm > 32 cm.
- **HUOMIO:** COOKING ZONE PLUS -sivukeitin pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä COOKING ZONE PLUS -sivukeittimen päälle tulipalovaaran vuoksi.
- **HUOMIO:** Käytä COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä vain, kun se on asennettu yhteensopivaan DAVOS -grilliin erillisen asennusohjeen mukaisesti.
- **HUOMIO:** Älä jätä grilliä ja COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- **HUOMIO:** Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista ja COOKING ZONE PLUS -sivukeittimestä. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- **HUOMIO:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.

KAASULETKUN LIITÄNTÄ COOKING ZONE KIT PLUS-JÄRJESTELMÄÄN

HUOMIO: Kaasuletku on liitettävä mukana toimitetulla ruuviavaimella sen varmistamiseksi, että liitos on kierretty riittävän tiukalle. Turvallisuuden vuoksi kaasuletkua ei saa koskaan kiristää tiukalle käsin, jotta vältetään mahdolliset grillipalot.



Noudata tässä myös grillin erillistä asennusohjetta.

TIIVIYDEN TARKISTUS

VAROITUS: Tiiviyden tarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä. Suorita tarkistus aina ulkona.

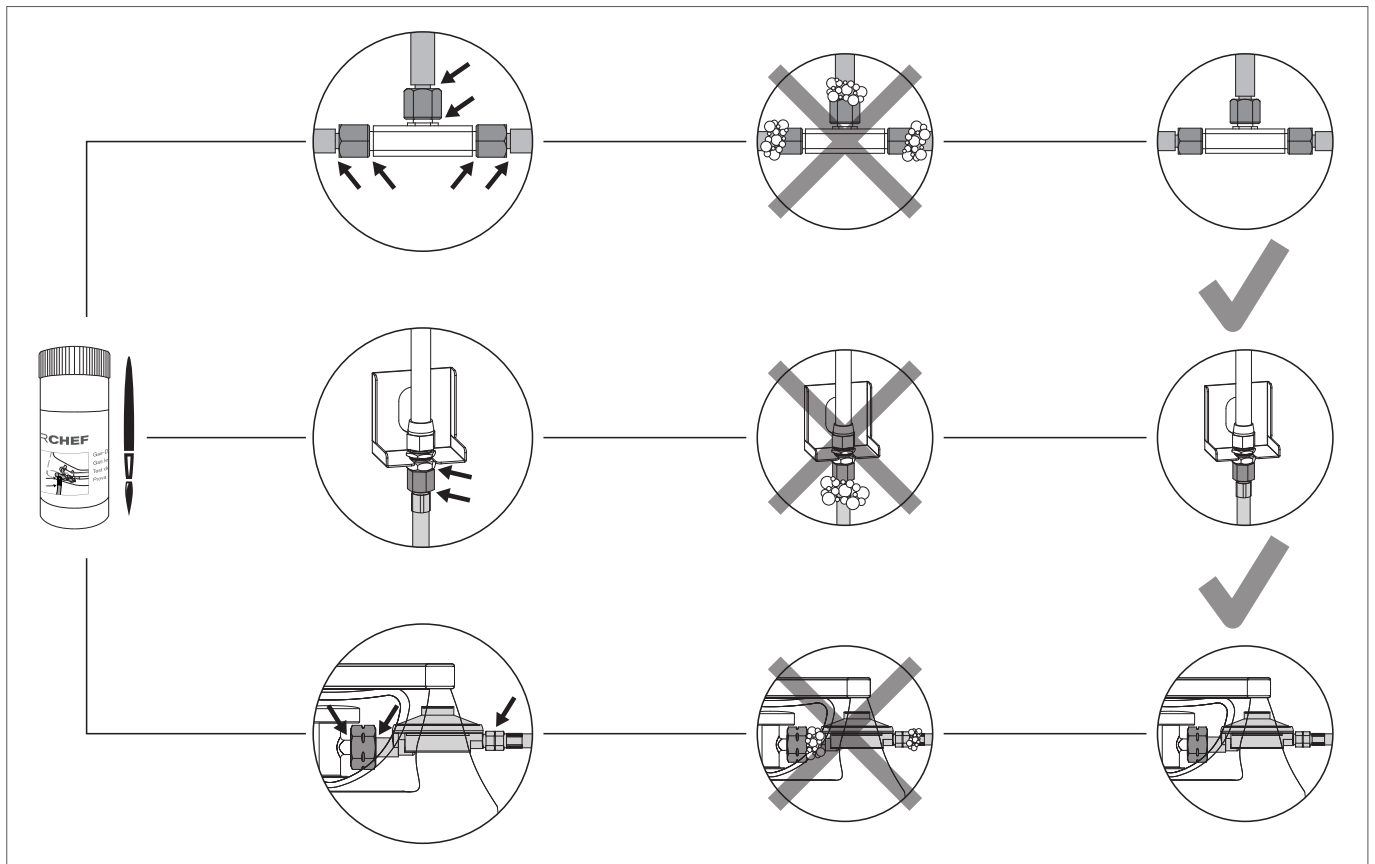
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itse tehdyllä saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.

3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin.

TÄRKEÄÄ: Grilliä ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohtat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.

4. Korjaa vuotokohtat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

OHJE: Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon liitännän tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.



COOKING ZONE KIT PLUS – ENEMMÄN KUIN PELKKÄ SIVUKEITIN, 3 KÄYTTÖALUETTA



Täysin uudelleen kehitetty COOKING ZONE KIT PLUS on, kuten nimikin jo paljastaa, enemmän kuin tavallinen sivukeitin – käytettävissä on nyt paljon laajempi lämpötila-alue. Tavalliset sivukeittimet on yleensä suunniteltu keskilämpötiloille ja korkeammille lämpötiloille, mutta COOKING ZONE KIT PLUS -sivukeittimellä voidaan valmistaa myös ruokia, jotka on valmistettava alhaisella lämmöllä (pastakastikkeet, keitot, pataruoat jne.).

Tämän mahdollistaa täysin uudelleen kehitetty poltin ja sivukeittimen asettaminen 3 eri korkeudelle.

Massiivisen valurautaisella, muodoltaan koveralla COOKING ZONE KIT PLUS -sivukeittimellä voidaan käyttää erinomaisesti myös OUTDOORCHEF-grilliwokkia, joka sopii täsmälleen suoraan osaan (ilman wokin sovitinrengasta).

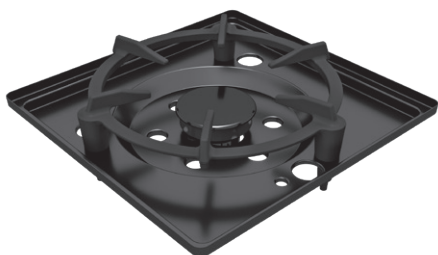
Tämä järjestelmä koostuu vahvistetusta sivupöydästä, grillin vakautta lisäävästä tuesta sekä COOKING ZONE PLUS -sivukeittimestä.



Korkea lämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa korkealla lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

- Kalan, lihan ja vihannesten nopea ruskistaminen



Keskilämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa keskilämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

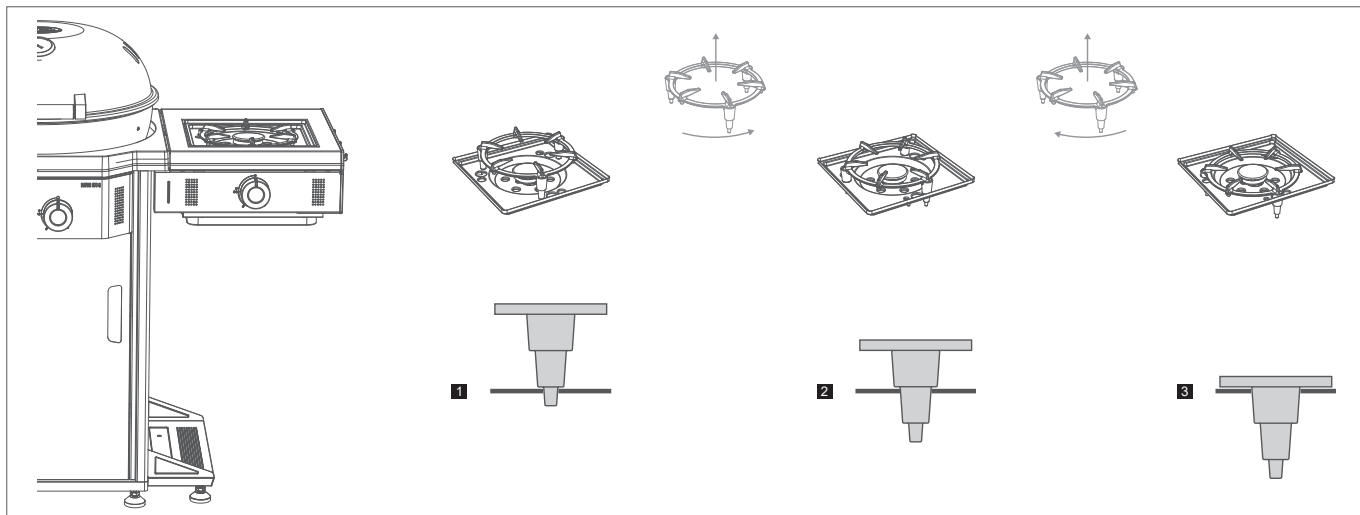
- Kalan, lihan ja vihannesten nopea ruskistaminen ja hauduttaminen
- Tärkkelyspitoisten vihannesten, esim. paistettujen perunoiden, röstin jne. ruskistaminen



Alhainen lämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa alhaisella lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

- Kastikkeiden, keittojen, pata- ja riisiruokien valmistaminen



VALURAUTAKEITTIMEN SUOJUKSET

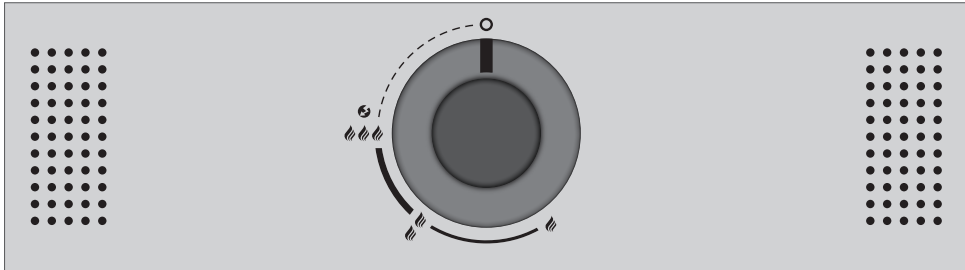
Huolehdi siitä, että toimitukseen sisältyviä silikonisuojuksia käytetään aina valurautakeittimessä. Ne suojaavat ritilän korkeussäädön reikiä naarmuilta.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkista kaikki kaasua johtavat osat, kuten seuraavassa kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu.
Tee tämä myös silloin, kun kauppiasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä n. 20–25 minuuttia teholla 🔥🔥🔥.

COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys

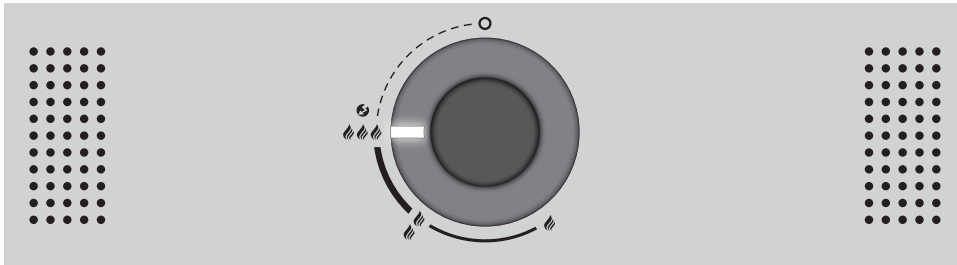


- : OFF-asento
- 🔥 : matala teho
- 🔥🔥 : keskiteho
- 🔥🔥🔥 : korkea teho
- 🔥🔥🔥⚡ : sytytys

Poltin saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa.

OHJE COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN SYTYTYSTÄ VARTEN

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS**) olevien ohjeiden mukaan.
2. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
3. Paina sivulla olevan ruoanlaittopaikan kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon 🔥🔥🔥⚡. Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.



4. Jos kaasu ei syty 5 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ○. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4.
5. Jos sivulla olevan ruoanlaittopaikan poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

VINKIT JA VIHJEET COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖN

OUTDOORCHEF-GRILLIWOKIN KÄYTTÖ

Massiivisen valurautaisella, muodoltaan koveralla pinnalla voidaan käyttää erinomaisesti myös grilliwokkia. Grilliwokkia voidaan käyttää suoraan valurautaosalla (ilman wokin sovitinrengasta).

SOPIVAT PAISTINPANNUT JA KATTILAT

Suosittellemme käyttöön vain hyvin kuumuutta kestäviä paistinpannuja ja kattiloita, joissa ei ole pinnoitetta (esim. teflon). Optimaalisia ovat valuraudasta, takoraudasta tai teräksestä valmistetut paistinpannut ja kattilat. Yleensä voidaan käyttää kaikkia paistinpannuja ja kattiloita, jotka soveltuvat kaasukeittimillä käyttöön.

SOPIVANKOKOISET PAISTINPANNUT JA KATTILAT

Suosittellemme seuraavia kokoja: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

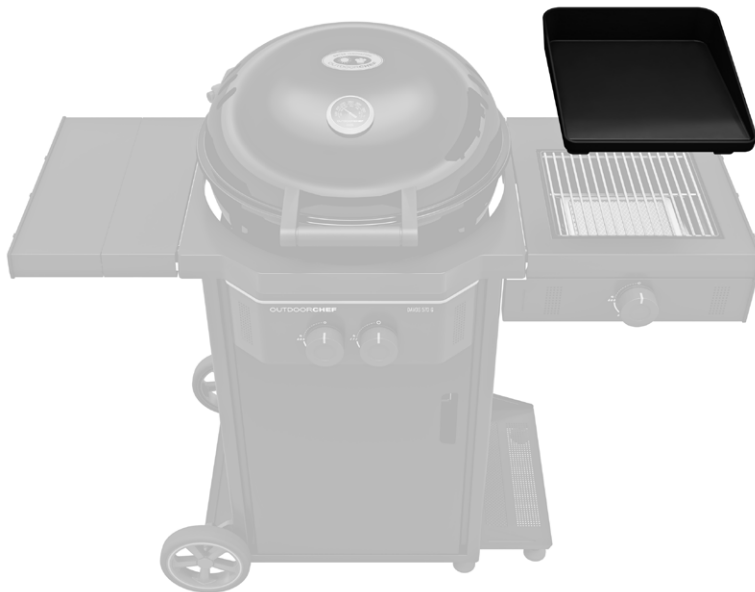
COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmän säännöllinen kunnossapito takaa sen moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmän metalliosat (etenkin valurautainen keitto-osa) korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa TURVAOHJEET on kuvattu.
- Jotta voisit iloita grillistä ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmästä mahdollisimman pitkään, suojaa grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOORCHEF -suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan. Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppialtasi.

LAAJENNUKSET

Seuraavat hyödylliset Davos Series -laajennukset monipuolistavat grillin käyttöä.

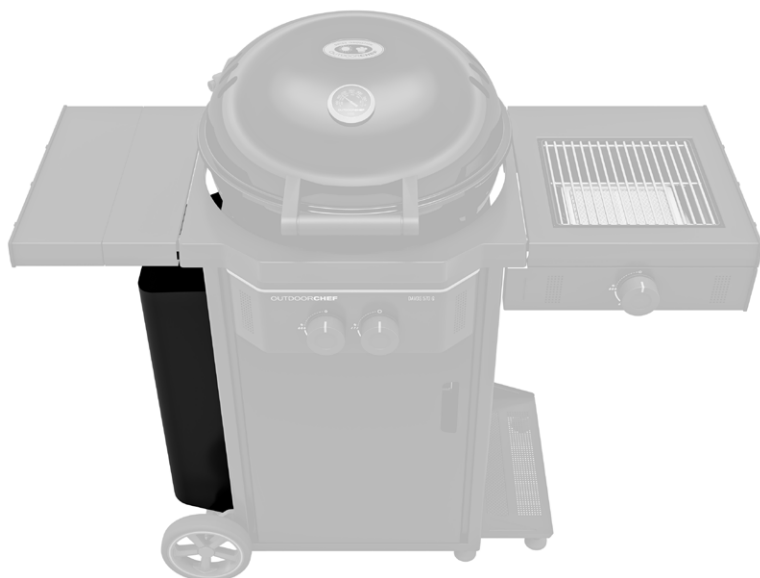
PLANCHA UNIVERSAL – VÄLIMERELLISTÄ GRILLAUSNAUTINTOA KOTONA



PLANCHA UNIVERSAL täydentää erinomaisesti COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää ja laajentaa DAVOS 570 G PRO- / DAVOS 570 G -grillin toimintoja. Plancha-grillilevyllä onnistuvat välimerelliset herkut, kuten grillatut isot katkaravut, tonnikalapihvit ja kampasimpukat, kuin espanjalaisessa tapas-baarissa. Haluaisitko aamiaisen suoraan grillistä? Plancha-grillilevyllä voit paistaa vaivatta myös kananmunat, munakokkelin, rapean pekoni tai letut. PLANCHA UNIVERSAL -grillilevyllä onnistuvat kaikki tapaksista aamiaiseen ja jälkiruokiin!

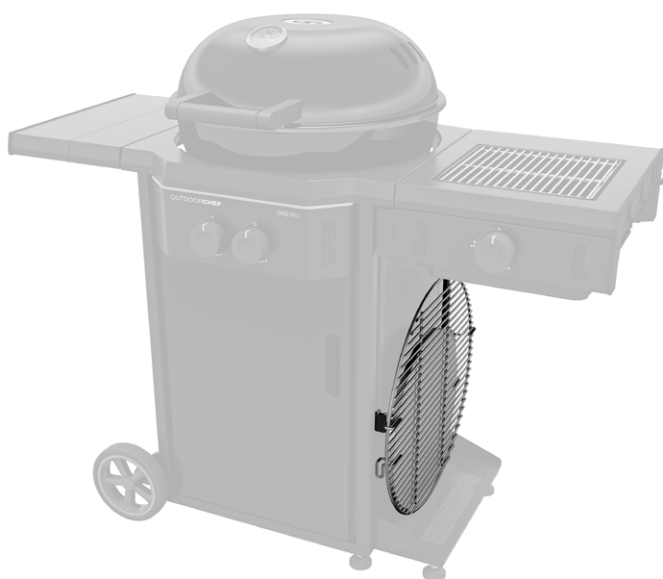
Plancha-grillilevyä voidaan käyttää mainiosti myös kaasugrillissä, aseta suppilo vain keila-asentoon ja grilla Välimeren herkut, samalla kun COOKING ZONE -sivukeittimellä kypsennät risottoa.

PULLOSARJA 11 KG



Usein tapahtuva kaasupullon vaihto voi olla hankalaa, varsinkin grillialan ammattilaiset ja usein grillaavat tietävät tämän. Hanki siis 11 kg:n pullosarja ja käytä tästä lähtien DAVOS 570 G PRO- tai DAVOS 570 G -grillissä 11 kg:n kaasupulloja, joilla grillaat pitempään.

LISÄVARUSTEPIDIKKEET



Huomio pizzafanit – salaisuus on paljastettu, että paras pizza on kotoisin joko Napolista tai OUTDOORCHEF-grillistä.

Lisävarustepidikkeissä voidaan säilyttää OUTDOORCHEF-pizzakiven lisäksi myös valurauta- ja teräsritilää kätevästi suoraan grillissä.

Mutta ei tässä vielä kaikki – toimitukseen sisältyy myös käytännöllinen talouspaperirullan pidike, jotta kädet pysyvät aina puhtaina grilliherkkuja valmistettaessa.

VIAN POISTO

Poltin ei syty:

- Tarkista, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
 - Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.
 - Tarkista, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.
- HUOMIO:** Tarkistuksen saa tehdä vain suljetulla kaasunsyötöllä!

Ei kipinää:

- Varmista, että paristo on asennettu oikein (grillissä, jossa on sähkösytytys).
- Polttimen ja elektrodin välinen etäisyys saa olla vain 5–8 mm.
- Tarkista, että sähkösytytyksen ja elektrodin johdot on kytketty tukevasti paikoilleen.
- Aseta sähkösytytykseen kaksi uutta paristoa (tyyppi AAA, LR03, 1,5 V).

SAFETY LIGHT -järjestelmä ei toimi:

- Tarkasta, että kaasunsyöttö on aukaistu kaasunsäädinpainikkeista. (Kaasupullon venttiilin ollessa suljettu.)
- Tarkista, että Safety Light -järjestelmän tarvitsemat paristot on asetettu oikein päin.
- Aseta sisään uudet paristot.

Jos et saa sytytettyä grilliä edellä mainittujen toimenpiteiden avulla, ota yhteyttä myyntiliikkeeseen.

KULUTTAJAN TAKUU

Yksityiskohtaiset tiedot kuluttajan takuusta löytyvät Yleisistä käyttöehdoista osoitteessa <https://www.outdoorchef.com/agb>

Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys

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

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).

TEKNISET TIEDOT

COOKING ZONE KIT PLUS

Teho	2,70 kW
Kaasun kulutus	196 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,82 mm / merkintä: BH
Suutin (50 mbar)	0,72 mm / merkintä: AO

Sähkösytytys

Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitset kaksi paristoa (AAA, LR03, 1,5 V).

Verkkosivusto

Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, ruokaohjeita ja muuta tiedonarvoista OUTDOORCHEF-tuotteista löytyy osoitteesta OUTDOORCHEF.COM



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

MIKILVÆGT: Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en byrjað er að nota OUTDOORCHEF-gasgrillið og COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

MIKILVÆGT:
 Raðnúmer COOKING ZONE KIT PLUS kemur fram á upplýsingalímmiðanum á COOKING ZONE KIT PLUS.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið á grillinu þínu í svæðinu hér að ofan „Serial No.“.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Allir sem nota grillið og COOKING ZONE KIT PLUS verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp og fara eftir leiðbeiningunum.

Börn mega ekki nota grillið.

Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.

Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar.

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en byrjað er að nota kúlugasgrillið með COOKING ZONE KIT PLUS. Einnig verður að fylgja sérstöku leiðbeiningunum fyrir grillið. Eingöngu má nota grillið með COOKING ZONE KIT PLUS utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

GASKÚTAR

Sjá öryggisleiðbeiningarnar í sérstöku notkunarleiðbeiningunum sem fylgja með grillinu.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra hvenær sem þörf krefur.

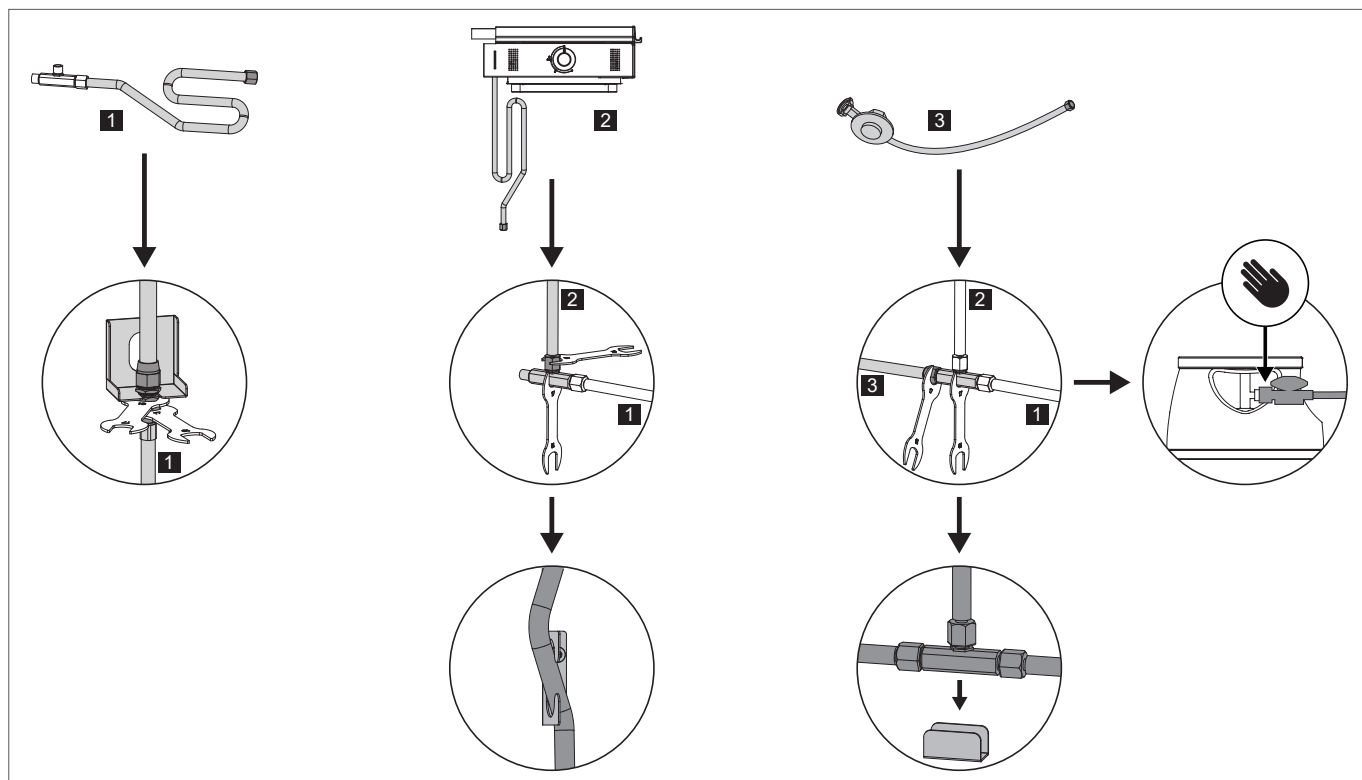
Farið eftir leiðbeiningum í kaflanum **LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU** þegar grillið er tekið í notkun.

- Eingöngu til nota utandyra.
- Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun.
- VARÚÐ:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri.
- Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun.
- Færið ekki grillið meðan á notkun stendur.
- Eftir notkun skal skrífa fyrir gasið á gaskútum.
- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og skrífið fyrir gaskútinn eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á  og skrífað fyrir gaskútinn þegar skipt er um gaskút.
- MIKILVÆGT:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- Athugið alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningum í **LEKAPRÓFUN** þegar búið er að tengja nýjan gaskút við.

- Stillið gasstillihnappinn á  og skrúfið fyrir gasið á kútnum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérvörslun með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- Skipta skal um slönguna og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- Ekki má breyta grillinu með neinum hætti. Leitið til fagaðila ef grunur er um bilun.
- Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- Ef ekki nást full afköst og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérvörslunar með gasvörur.
- Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vöknum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyrá yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn. Geyma skal kúttinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir veðri og vindum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.
- Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Grillið helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.
- **VARÚÐ:** Aldrei skal nota COOKING ZONE PLUS eitt og sér (óháð grillinu).
- **VARÚÐ:** Setjið aldrei neitt á COOKING ZONE PLUS meðan á notkun stendur, því við það getur mikill hiti myndast.
- **VARÚÐ:** Ekki má nota potta eða pönnur með eftirfarandi þvermáli: <20 cm >32 cm.
- **VARÚÐ:** COOKING ZONE PLUS helst heitur lengi eftir að slökkt er á honum. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti nálægt COOKING ZONEPLUS, því það skapar eldhættu.
- **VARÚÐ:** Ekki skal byrja að nota COOKING ZONE PLUS fyrr en búið er að setja hann upp á DAVOS-grilli af réttri gerð samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.
- **VARÚÐ:** Skiljið grillið og COOKING ZONE PLUS aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- **VARÚÐ:** Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins og COOKING ZONE PLUS. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- **VARÚÐ:** Áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem nýr gaskútur er tengdur skal athuga alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** í þessari notendahandbók.

GASSLANGAN TENGÐ VIÐ COOKING ZONE KIT PLUS

VARÚÐ: Þegar gasslangan er tengd verður að nota meðfylgjandi skrúflykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Af öryggisástæðum má aldrei herða gasslänguna einungis með handafli, því þá getur kviknað í grillinu.



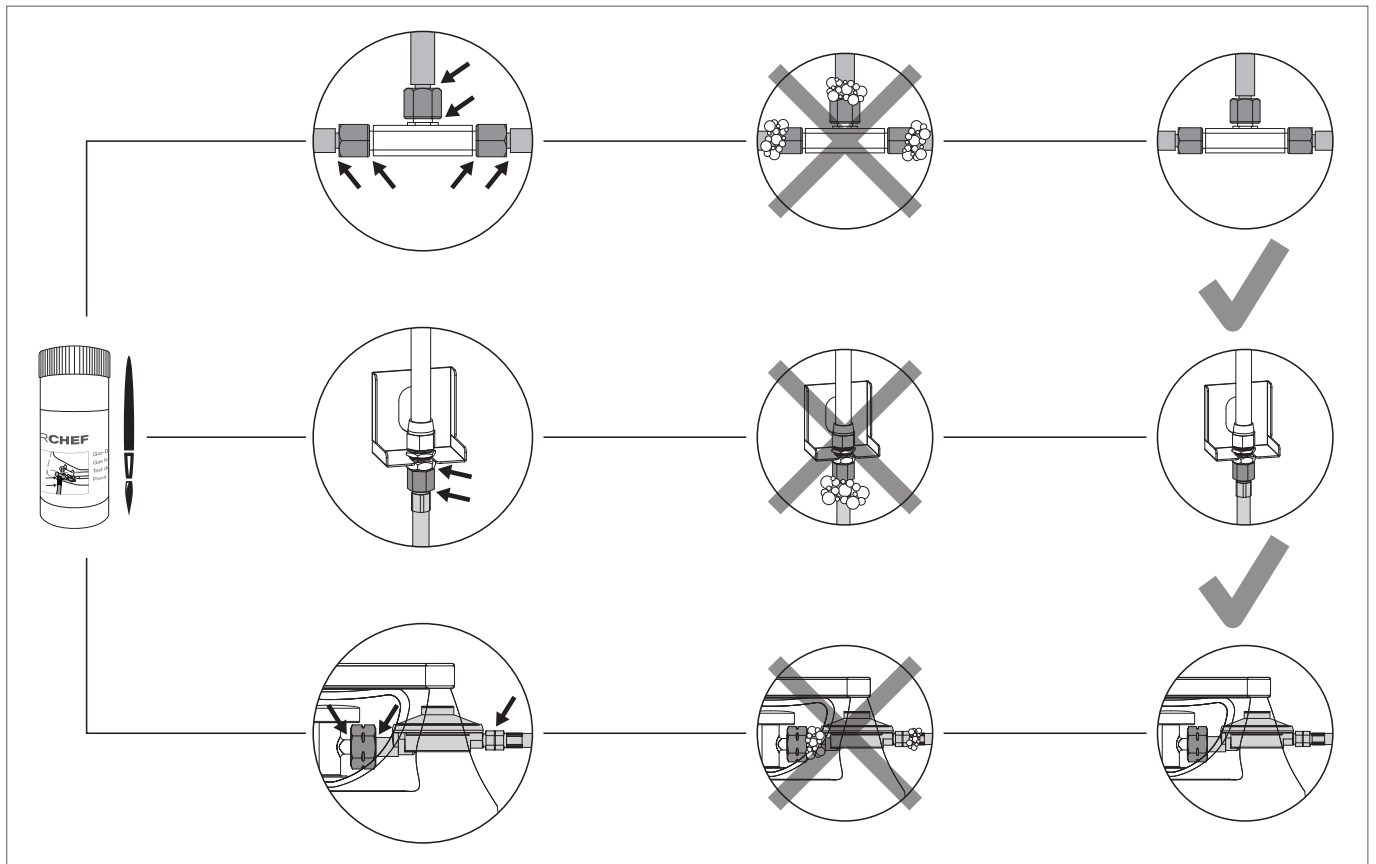
Sjá einnig upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum fyrir grillið.

LEKAPRÓFUN

VIÐVÖRUN: Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum á meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar. Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.

1. Gasstillihnappurinn verður að vera á 0.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerða sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan úða til að greina leka.
3. Ef blöðrur myndast í sápulausninni er um leka að ræða.
MIKILVÆGT: Ekki má nota grillið og COOKING ZONE KIT PLUS fyrr en búið er að lagfæra allan leka. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef það er hægt, eða skiptið um hluti sem eru í ólagi.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérvörslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.

ATHUGIÐ: Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskútnum, sem og í upphafi grilltímabilsins.



COOKING ZONE KIT PLUS – MIKIÐ MEIRA EN HLIÐARBRENNARI, 3 NOTKUNARSVIÐ



Eins og nafnið gefur til kynna er nýi COOKING ZONE KIT PLUS meira en bara venjulegur hliðarbrennari, því hann býður upp á mun breiðara hitasvið. Á meðan venjulegir hliðarbrennarar eru yfirleitt ætlaðir fyrir meðalhátt og hátt hitastig er einnig hægt að nota COOKING ZONE KIT PLUS við matseld sem krefst lægra hitastigs (til að elda pastasósur, súpur, kássur o.s.frv.).

Það sem gerir þetta mögulegt er ný hönnun brennarans og að hægt er að nota hliðarbrennarann í þremur mismunandi hæðum.

Lögun sterkbyggðrar steypujárnsgrindarinnar gerir það tilvalið að nota OUTDOORCHEF BBQ Wok-pönnuna á COOKING ZONE KIT PLUS, en hún smellpassar á grindina (án þess að nota þurfi millihring).

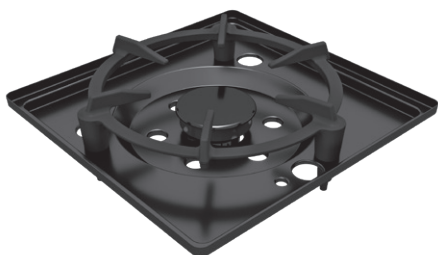
Settið samanstendur af hliðarbordi með styrkingu, stoð til að halda grillinu stöðugu og COOKING ZONE PLUS.



Hár hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við hátt hitastig

- Snöggsteikja kjöt, fisk og grænmeti



Meðalhár hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við meðalhátt hitastig

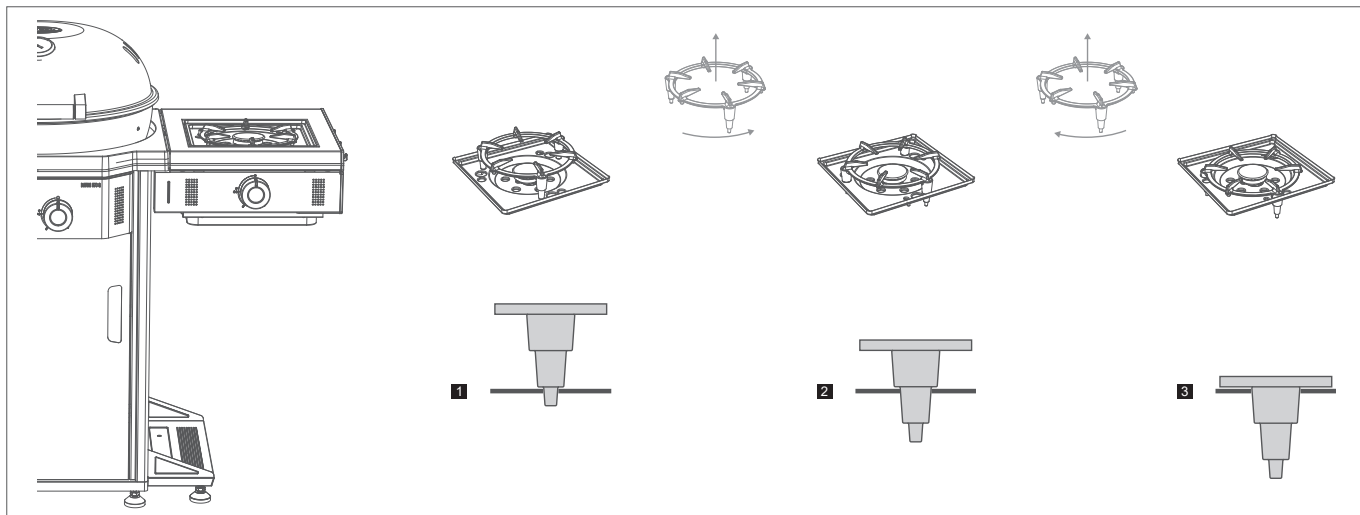
- Steikja eða gufusjóða kjöt, fisk og grænmeti
- Steikja sterkjuríkt grænmeti, t.d. kartöflur, rósti o.s.frv.



Lítill hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við lægra hitastig

- Sjóða sósur, súpur, pottrétti og hrísgrjónarétti



HETTUR FYRIR STEYPUJÁRNSGRIND

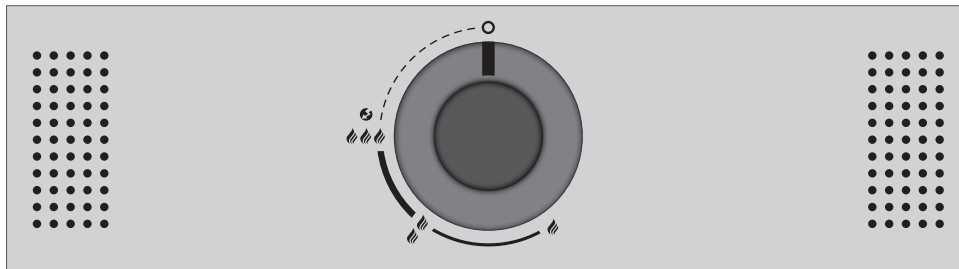
Gætið þess að nota alltaf meðfylgjandi silíkonhettur fyrir steypujárnsgrindina. Þær verja götin fyrir hæðarstillingu grindarinnar gegn því að rispast.

FYRIR FYRSTU NOTKUN

1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Prófið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN** hér á eftir. Þetta skal einnig gera jafnvel þótt grillið komi samsett frá söluaðila.
3. Brennið úr COOKING ZONE PLUS með því að láta hann ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni 🔥🔥🔥.

SKÝRINGAR Á TÁKNUM Á STJÓRNBORÐI COOKING ZONE KIT PLUS

Hitastillingar og kveikja

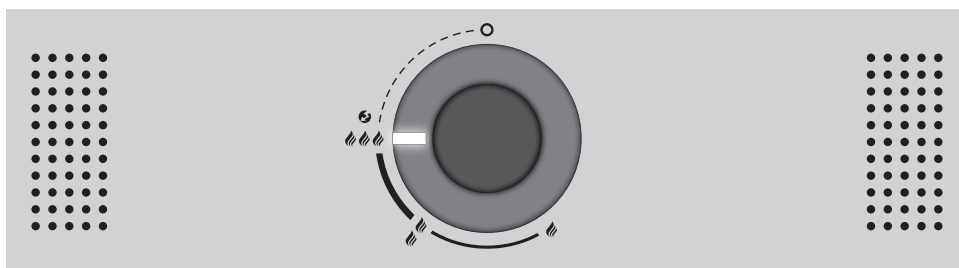


- : Slökkt
- 🔥 : Lágur hiti
- 🔥🔥 : Meðalhit
- 🔥🔥🔥 : Hár hiti
- 🔥🔥🔥🔥 : Kveikja

Brennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á stillingunni 🔥.

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í COOKING ZONE KIT PLUS

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gaslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
3. Ýtið á gasstillihnapp hliðarhellunnar og snúið honum rangsælis á stillinguna 🔥🔥🔥🔥. Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



4. Ef ekki kviknar á gasinu innan fimm sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á ○. Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4.
5. Ef ekki er hægt að kveikja á brennara hliðarhellunnar eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

ÁBENDINGAR FYRIR COOKING ZONE KIT PLUS

NOTKUN OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Sterkbyggð steypujárnsgrindin er með íhvolfrí lögun sem passar fullkomlega fyrir Barbecue Wok-pönnuna. Setja má BARBECUE WOK beint á steypujárnsgrindina (án þess að nota millihring fyrir wok-pönnur).

POTTAR OG PÖNNUR SEM MÆLT ER MEÐ

Við mælum eingöngu með því að notast sé við potta og pönnur sem þola mikinn hita og eru ekki með húðun (t.d. Teflon). Pottar og pönnur úr steypujárni og stáli henta mjög vel. Almennir má nota allar venjulegar gerðir potta og panna sem nota má á gaseldavélum.

RÁÐLÖGD STÆRÐ Á POTTUM OG PÖNNUM

Við mælum með eftirfarandi stærðum fyrir potta og pönnur: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

VIÐHALD OG UMHIRÐA Á COOKING ZONE KIT PLUS

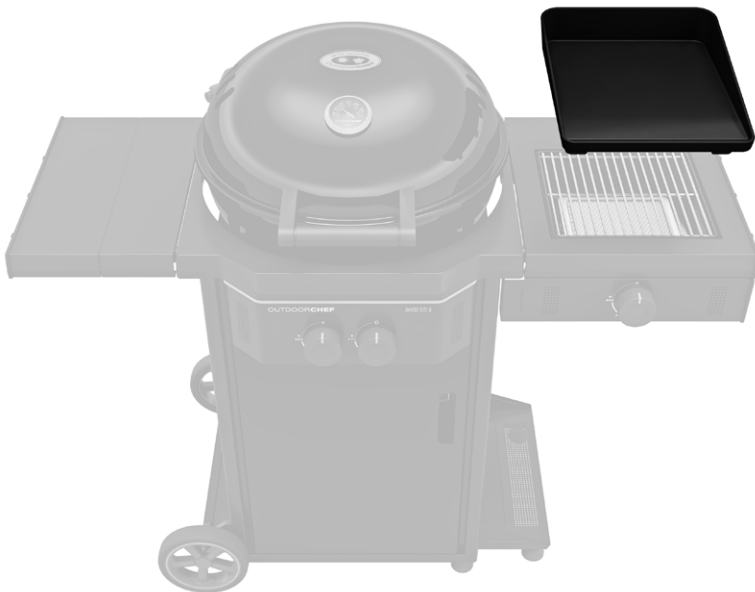
Sinna þarf viðhaldi COOKING ZONE KIT PLUS reglulega til þess að tryggja að búnaðurinn virki rétt.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær og skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta COOKING ZONE KIT PLUS (einkum steypujárnsgrindina) með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.
- Til að lengja líftíma grillsins og COOKING ZONE KIT PLUS eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOORCHEF sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu. Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

AUKABÚNAÐUR

Með eftirfarandi aukabúnaði fyrir Davos-línuna færðu meira út úr grillinu.

PLANCHÁ UNIVERSAL – SUÐRÆN GRILLSTEMNING Í GARÐINUM HEIMA

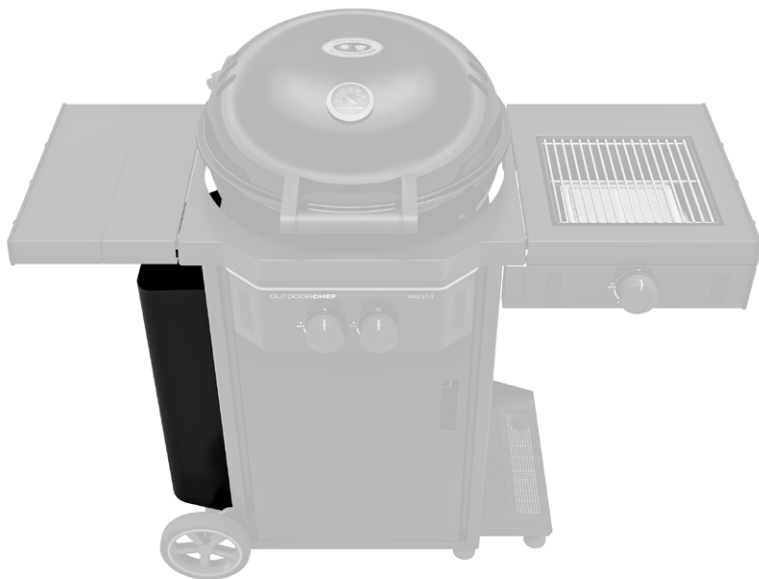


PLANCHÁ UNIVERSAL er fullkomin viðbót við COOKING ZONE KIT PLUS og eykur við notkunarmöguleika DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G grillsins.

Á grillplötunni getur þú galdrað fram grillaðar rækjur, fullkomnar túnfisksteikur og hörpudisk rétt eins og á uppáhalds tapas-barnum þínum á Spáni. Morgunmatur af grillinu? Ekkert mál, því á grillplötunni er leikur einn að gera spælegg, eggjahæru, stökksteikt beikon eða pönnukökur. Hvort sem það eru tapas-smaréttir, morgunverður eða eftirréttur – með PLANCHÁ UNIVERSAL er allt hægt!

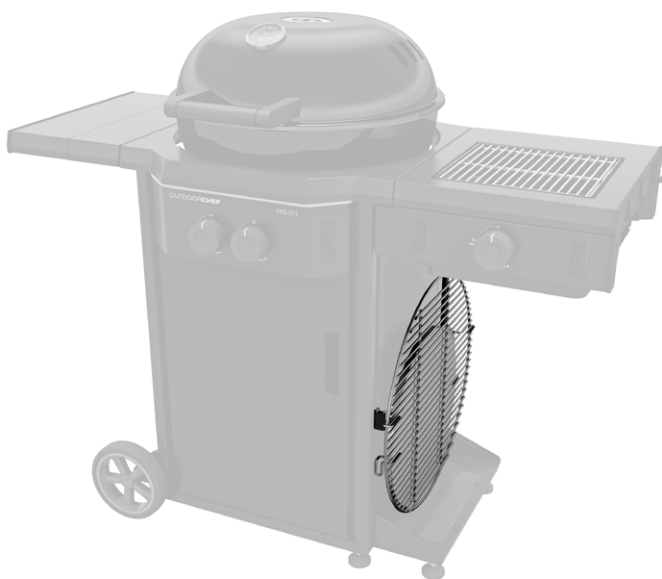
Einnig er hægt að nota grillplötuna í kúlunni á grillinu, en til þess er trektin einfaldlega færð í eldfjallastöðuna og þá getur þú grillað eins og við Miðjarðarhafið á meðan rísottóið eldast á COOKING ZONE.

SETT FYRIR 11 KG GASKÚT



Grillmeistarar vita hversu þreytandi það getur verið að þurfa sífellt að skipta um gaskút. Með því að uppfæra DAVOS 570 G PRO eða DAVOS 570 G grillið með SETTI FYRIR 11 KG GASKÚT er hægt að nota stærri gaskúta sem endast mun lengur.

HÖLDUSETT FYRIR FYLGIHLUTI



Þeir sem kunna að meta góðar pítsur vita að þær allra bestu koma annaðhvort frá Napólí eða beint af OUTDOOR**CHEF**-grillinu.

Með HÖLDUSETTINU FYRIR FYLGIHLUTI er hægt að hengja bæði OUTDOOR**CHEF**-pítsustein og viðbótargrind úr steypujárni eða ryðfríu stáli á fyrirferðarlífinn og þægilegan hátt á grillið.

En ekki nóg með það, heldur fylgir einnig með handhæg halda fyrir eldhúsrúllur til þess að halda öllu hreinu og snyrtilegu meðan á eldamennskunni stendur.

BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennaranum:

- Athugið hvort opið er fyrir gasstreymið á kútnum.
 - Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.
 - Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.
- VARÚÐ:** Þegar þetta er athugað verður að vera skrúfað fyrir gasið á kútnum!

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að rafhlaðan hafi verið sett rétt í (á grillum með rafkveikju).
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikju og rafskauti eru vel festar.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 Volt) í rafkveikjuna.

SAFETY LIGHT-öryggisljósið virkar ekki:

- Athugið hvort skrúfað hefur verið frá gasinu með gasstillihnéppunum. (Með skrúfað fyrir ventilinn á gaskútum).
- Gangið úr skugga um að rafhlöðurnar fyrir Safety Light hafi verið settar rétt í.
- Setjið nýjar rafhlöður í.

Ef ekki tekst að koma grillinu í gang með þessum úrræðum skal hafa samband við sölustað.

NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Ítarlegar upplýsingar um notendaábyrgð/ábyrgð er að finna í almennum viðskiptaskilmálum okkar á slóðinni <https://www.outdoorchef.com/agb>

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

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

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar á OUTDOORCHEF.COM

** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

COOKING ZONE KIT PLUS

Afl	2,70 kW
Gasnotkun	196 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,82 mm / merking: BH
Stútur (50 mbör)	0,72 mm / merking: AO

Rafkveikja

Fyrir notkun rafkveikjunnar þarf tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 volt).

Vefsvæði

Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og annan róðleik um vörur OUTDOOR**CHEF** er að finna á OUTDOORCHEF.COM



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF και το COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)		DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Τον σειριακό αριθμό του COOKING ZONE KIT PLUS θα τον βρείτε στην ετικέτα στοιχείων που υπάρχει πάνω στο COOKING ZONE KIT PLUS.

Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση. Παρακαλούμε σημειώστε τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας στο προβλεπόμενο πεδίο «Serial No.».

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Όποιος χειρίζεται την ψησταριά και το COOKING ZONE KIT PLUS, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά.

Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή την(τις) φιάλη(ες) υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου συμπεριλαμβανομένου του COOKING ZONE KIT PLUS. Παρακαλούμε ακολουθήστε οπωσδήποτε και τις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης της ψησταριάς σας. Η ψησταριά συμπεριλαμβανομένου του COOKING ZONE KIT PLUS επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Παρακαλούμε ακολουθήστε τις υποδείξεις ασφαλείας των ξεχωριστών οδηγιών χρήσης της ψησταριάς σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

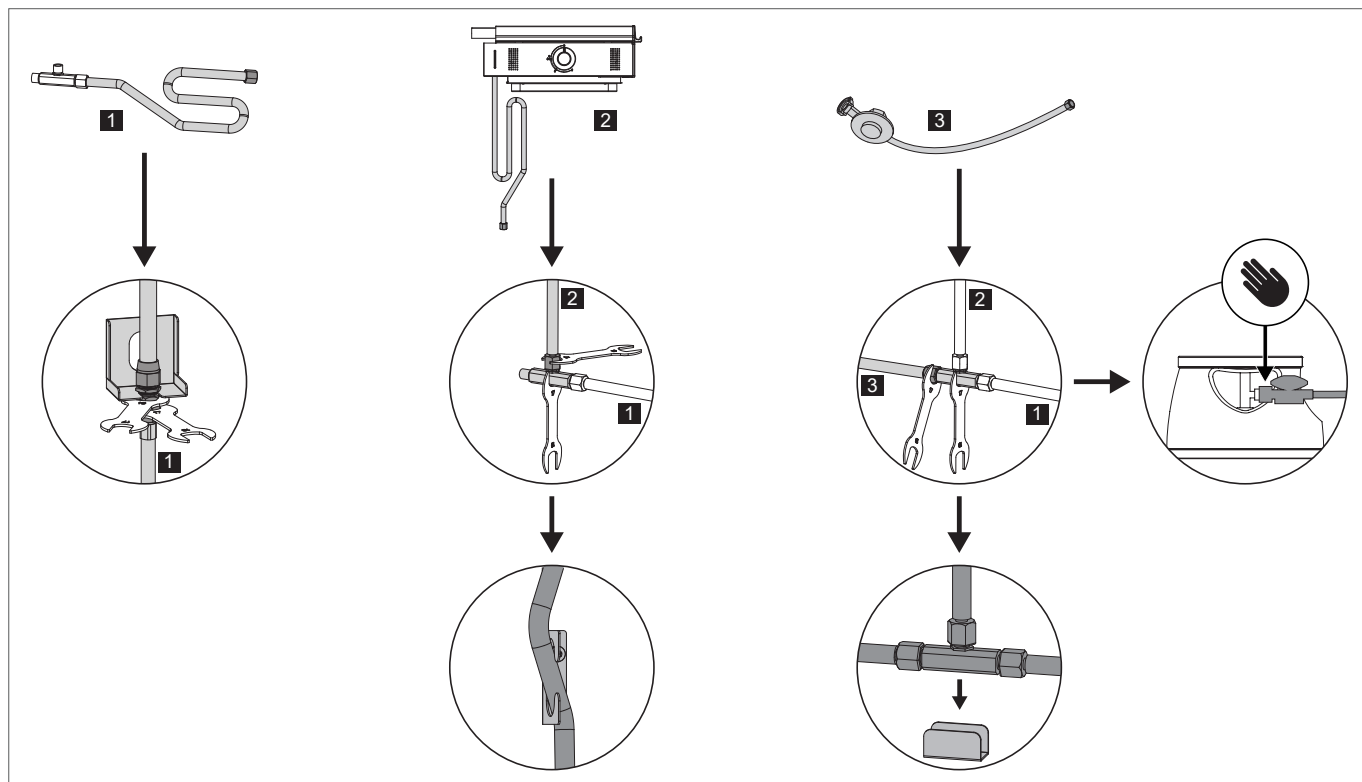
Βάλτε την ψησταριά σε λειτουργία ακολουθώντας το κεφάλαιο **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ**.

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τον κύλινδρο.
- Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.

- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε ο διακόπτης ελέγχου του αερίου να βρίσκεται στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά στιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνιές), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- «Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή.» Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.
- Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την COOKING ZONE PLUS μεμονωμένα/μόνη της (χωρίς την ψησταριά).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε ποτέ την επιφάνεια της COOKING ZONE PLUS κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δεν επιτρέπεται η χρήση μαγειρικών σκευών ή τηγανιών με τις ακόλουθες διαμέτρους: <20cm >32cm.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η COOKING ZONE PLUS παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα κοντά στην COOKING ZONE PLUS – υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε την COOKING ZONE PLUS εάν αυτή δεν είναι συναρμολογημένη σε κατάλληλο μοντέλο ψησταριάς DAVOS σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά και την COOKING ZONE PLUS ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς και της COOKING ZONE PLUS. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν από τη θέση σε λειτουργία καθώς και μετά από κάθε σύνδεση νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.



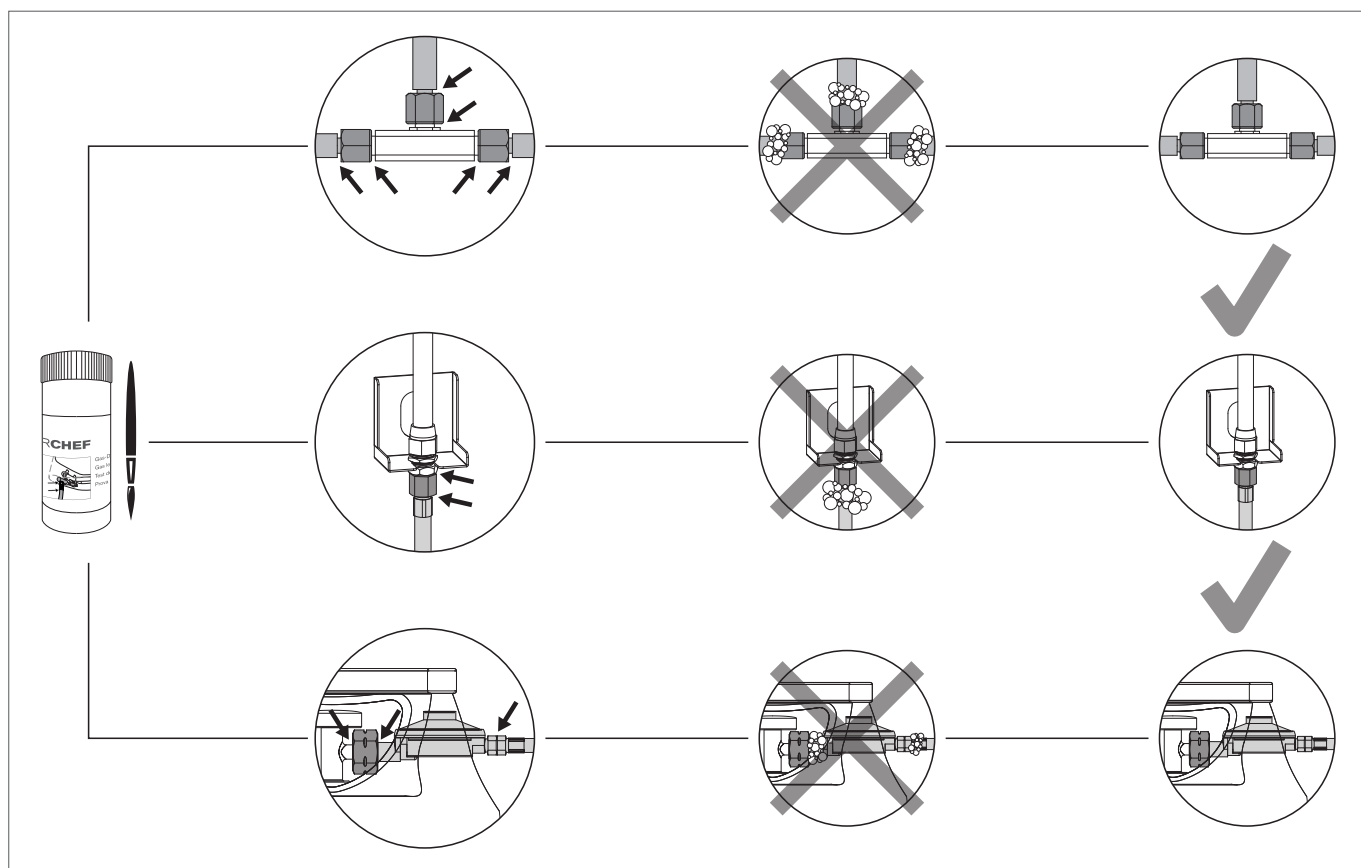
Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η ψησταριά και το COOKING ZONE KIT PLUS επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.



COOKING ZONE KIT PLUS – ΚΑΤΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΜΙΑ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ, 3 ΠΕΔΙΑ ΧΡΗΣΗΣ



Το εντελώς νέο σχεδιασμένο COOKING ZONE KIT PLUS είναι, όπως ήδη αποκαλύπτει το όνομά του, κάτι παραπάνω από μια συνηθισμένη πλευρική εστία - διότι έχετε στη διάθεσή σας ένα πολύ πιο ευρύ φάσμα θερμοκρασιών. Ενώ οι συνηθισμένες πλευρικές εστίες έχουν σχεδιαστεί συνήθως για μεσαίες και υψηλότερες θερμοκρασίες, με το COOKING ZONE KIT PLUS μπορείτε να ψήσετε και τροφές που μπορούν να ετοιμαστούν με λιγότερη θερμότητα (σως ζυμαρικών, σούπες, ψητά κατσαρόλας, κτλ.).

Αυτό είναι δυνατό χάρη στον εντελώς νέο σχεδιασμό της εστίας και τη δυνατότητα χρήσης της πλευρικής εστίας σε 3 διαφορετικά ύψη.

Χάρη στο κοίλο σχήμα του συμπαγούς εξαρτήματος από χυτοσίδηρο το COOKING ZONE KIT PLUS μπορεί να χρησιμοποιηθεί περίφημα και με το OUTDOORCHEF BBQ Wok, το οποίο προσαρμόζεται με ακρίβεια απευθείας πάνω στο εξάρτημα (χωρίς δακτύλιο προσαρμογής του Wok).

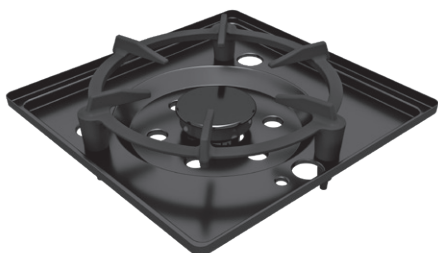
Το σετ αυτό αποτελείται από το ενισχυμένο πλευρικό τραπέζι, ένα στήριγμα για την εξασφάλιση της σταθερότητας της ψησταριάς και από την COOKING ZONE PLUS.



Υψηλή θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο ανώτερο εύρος θερμοκρασιών

- Αρχικό ψήσιμο κρέατος, ψαριού και λαχανικών



Μεσαία θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο μεσαίο εύρος θερμοκρασιών

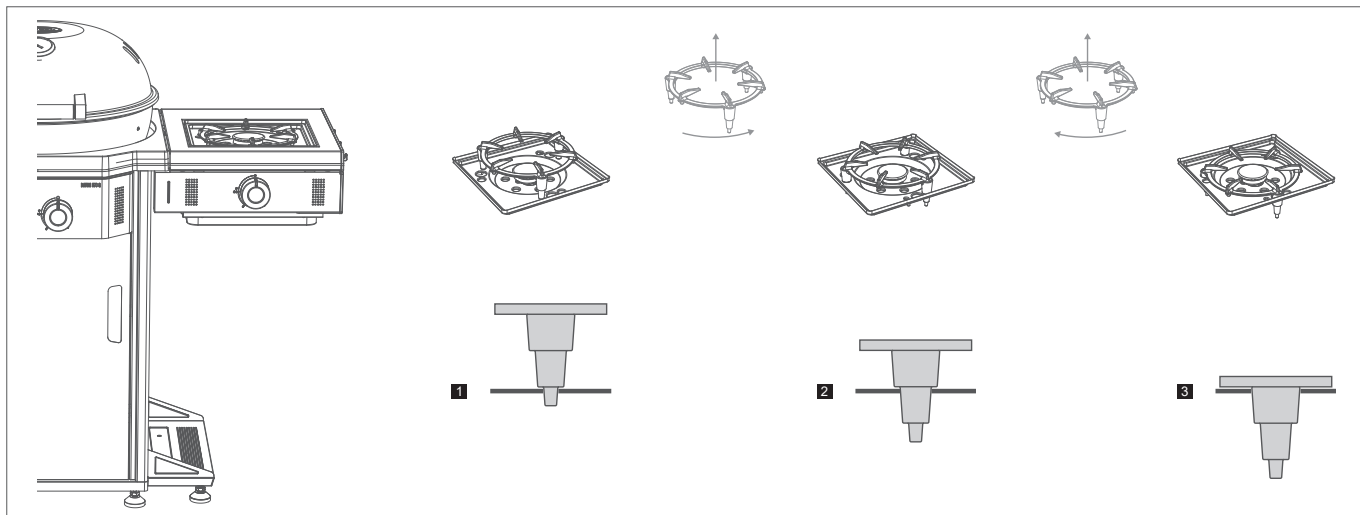
- Τσιγάρισμα/σνάρισμα κρέατος, ψαριού και λαχανικών
- Ψήσιμο αμυλούχων λαχανικών, π.χ. ψητές πατάτες, τηγανίτες, κτλ.



Χαμηλή θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο χαμηλό εύρος θερμοκρασιών

- Μαγείρεμα σως, σούπας, ψητών κατσαρόλας και πιάτων με ρύζι



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

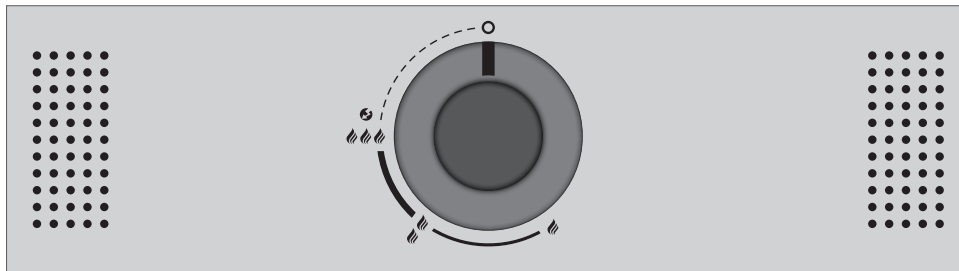
Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά καλύμματα σιλικόνης για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο. Αυτά προστατεύουν τις οπές για τη ρύθμιση ύψους της σχάρας από εκδορές.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρακάτω κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε την ψησταριά DUALCHEF συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την COOKING ZONE PLUS να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

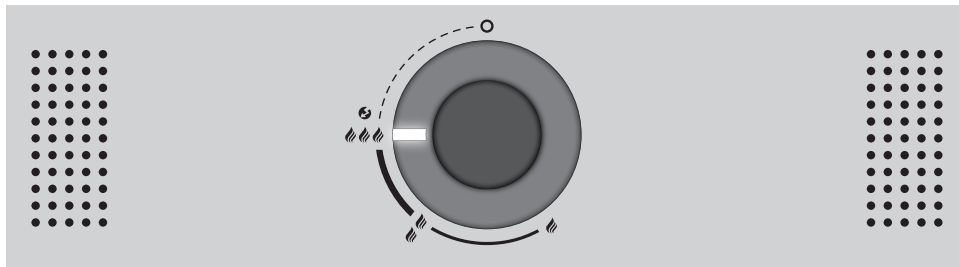


- : κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥⚡ : ανάφλεξη

Η εστία φτάνει στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 τη μέγιστη απόδοσή της και στη βαθμίδα 🔥 την ελάχιστη.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της πλευρικής εστίας και περιστρέψτε τον αριστερότροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥⚡. Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



4. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
5. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την πλευρική εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ COOKING ZONE KIT PLUS

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Το συμπαγές εξάρτημα από χυτοσίδηρο διαθέτει κοίλο σχήμα, έτσι ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί άριστα σε συνδυασμό το Barbecue Wok. Το BARBECUE WOK μπορεί να χρησιμοποιηθεί απευθείας πάνω στο εξάρτημα από χυτοσίδηρο (χωρίς χρήση του δακτυλίου προσαρμογής του Wok).

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τηγάνια και κατσαρόλες με μεγάλη ανθεκτικότητα στη θερμότητα χωρίς επίστρωση (π.χ. τεφλόν). Ιδιαίτερα κατάλληλα είναι τηγάνια και κατσαρόλες από χυτοσίδηρο, σφυρήλατο σίδηρο ή ατσάλι. Γενικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα κοινά τηγάνια και οι κατσαρόλες, αρκεί να είναι κατάλληλα για χρήση με εστίες υγραερίου.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΜΕΓΕΘΗ ΤΗΓΑΝΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΩΝ

Συνιστούμε τα ακόλουθα μεγέθη τηγανιών και κατσαρολών: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

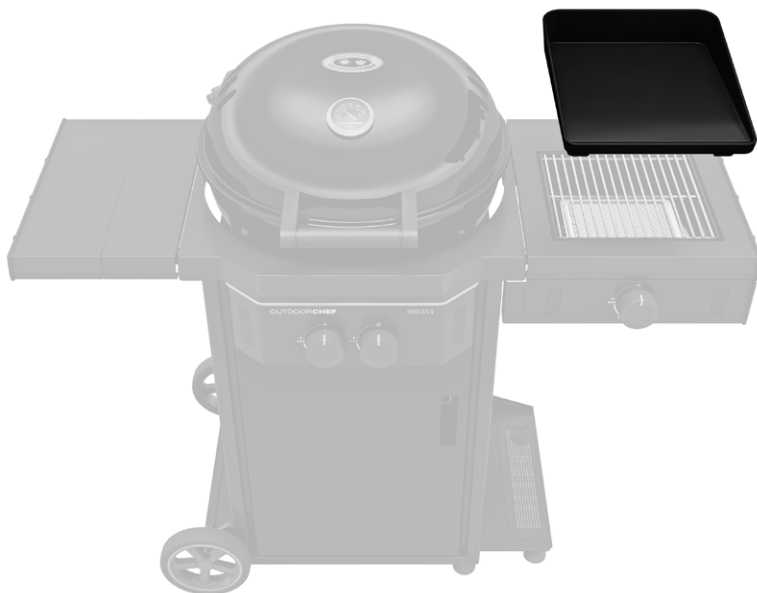
Η τακτική συντήρηση του COOKING ZONE KIT PLUS εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία του.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνετε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε όλα τα μεταλλικά μέρη του COOKING ZONE KIT PLUS (ειδικότερα το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο) πριν αποθηκεύσετε την ψησταριά για μεγάλο διάστημα.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας και το COOKING ZONE KIT PLUS για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος. Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ

Οι ακόλουθες χρήσιμες επεκτάσεις για τη σειρά Davos θα αναβαθμίσουν την ψησταριά σας.

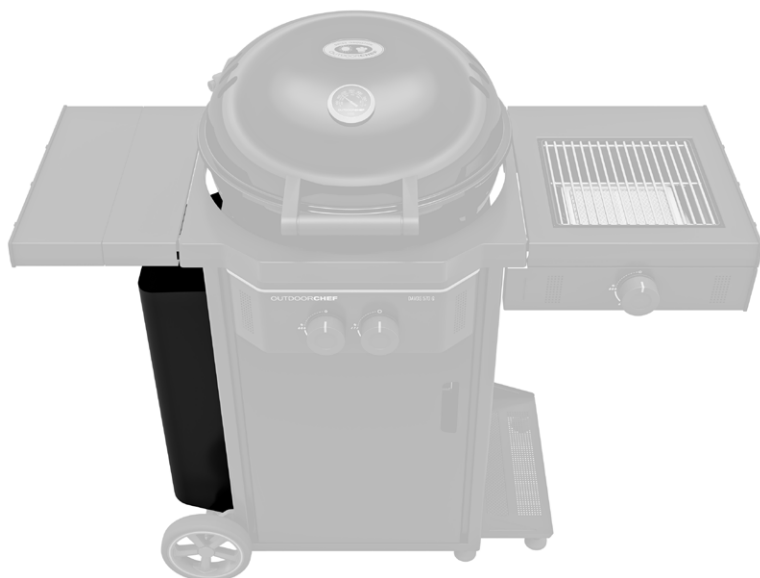
PLANCHA UNIVERSAL – ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ



Η PLANCHA UNIVERSAL αποτελεί το τέλειο συμπλήρωμα για το COOKING ZONE KIT PLUS και προσθέτει στις δυνατότητες ψησίματος του DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G άλλη μια λειτουργία. Πάνω στην πλάκα σας πετυχαίνουν μεσογειακές σπεσιαλιτέ όπως ψητές γάμπες, τέλεια φιλέτα τόνου και αχιβάδες όπως στο αγαπημένο σας tapas bar στην Ισπανία. Πρωινό ψημένο στην ψησταριά; Κανένα πρόβλημα, διότι πάνω στην πλάκα τηγανίζετε χωρίς κόπο αυγά, ομελέτες, τραγανό μπέικον ή pancakes. Tapas, πρωινό ή επιδόρπιο – με την PLANCHA UNIVERSAL όλα είναι δυνατά!

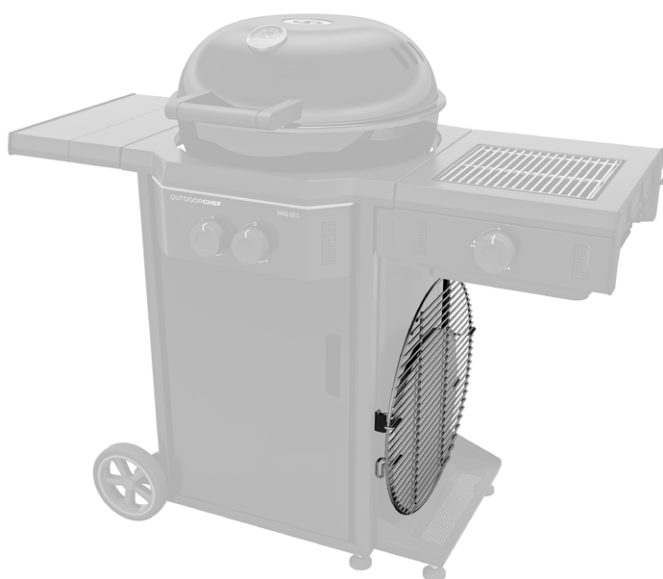
Η πλάκα χωράει επίσης και στη σφαιρική ψησταριά υγραερίου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και εκεί. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση Vulkan και είστε έτοιμοι να διασκεδάσετε ψήνοντας με τον μεσογειακό τρόπο ενώ κοχλάζει στην COOKING ZONE το ριζότο σας.

ΣΕΤ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 11 KG



Το να αλλάζεις συνέχεια τη φιάλη υγραερίου μπορεί να γίνει ενοχλητικό. Για αυτό μπορούν να σε διαβεβαιώσουν οι επαγγελματίες ψήστες και όσοι ψήνουν συχνά. Αναβαθμιστείτε με το ΣΕΤ ΦΙΑΛΩΝ 11 KG και χρησιμοποιήστε στο εξής την ψησταριά σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G με φιάλες υγραερίου 11 kg που διαρκούν περισσότερο.

ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Λάτρεις της πίτσας προσοχή – Είναι κοινό μυστικό ότι η καλύτερη πίτσα προέρχεται είτε από τη Νάπολη είτε από την ψησταριά σας **OUTDOORCHEF**. Με το ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ μπορείτε να αποθηκεύσετε την πλάκα για πίτσα **OUTDOORCHEF** και μια πρόσθετη σχάρα από χυτοσίδηρο ή ατσάλι απευθείας πάνω στην ψησταριά σας εξοικονομώντας χώρο. Αλλά δεν τελειώνει εδώ – περιλαμβάνεται επίσης και ένα πρακτικό στήριγμα για χαρτί κουζίνας, έτσι ώστε να έχετε πάντα καθαρά χέρια κατά την προετοιμασία και παρασκευή των πιάτων σας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου!

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι τοποθετημένη σωστά (σε ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 5–8 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε δύο νέες μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.

Το SAFETY LIGHT δεν λειτουργεί:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στους διακόπτες ρύθμισης αερίου. (με κλειστή βαλβίδα στη φιάλη αερίου).
- Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά οι μπαταρίες για το Safety Light.
- Τοποθετήστε τις καινούργιες μπαταρίες.

Αν δεν μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά με τις ανωτέρω ενέργειες, επικοινωνήστε με τον έμπορο που σας την προμήθευσε.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

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

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός είδους (Artikelnummer) βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα των στοιχείων της συσκευής σας (βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

COOKING ZONE KIT PLUS

Απόδοση	2,70 kW
Κατανάλωση αερίου	196 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,82 χιλ. / Ένδειξη: BH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,72 χιλ. / Ένδειξη: AO

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζονται δύο μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt).

Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, τεχνάσματα και συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM



NÁVOD K OBSLUZE

DŮLEŽITÉ: Před uvedením Vašeho plynového grilu OUTDOORCHEF a jednotky COOKING ZONE KIT PLUS do provozu si pozorně přečtěte tento návod.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: Article No.: Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)	UK 0558/ CA 30/37 mbar	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China
--	---	--

DŮLEŽITÉ:

Sériové číslo Vaší COOKING ZONE KIT PLUS najdete na nálepce, která se nachází na COOKING ZONE KIT PLUS.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

Poznamenejte si sériové číslo Vašeho grilu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

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

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

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

Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu s COOKING ZONE KIT PLUS do provozu si pozorně přečtěte tento návod. V každém případě také dodržujte samostatný návod k obsluze Vašeho grilu. Gril s COOKING ZONE KIT PLUS se smí používat výhradně venku a musí být dodržována bezpečná vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů.

PLYNOVÉ LÁHVE

Dodržujte bezpečnostní pokyny samostatných návodů k obsluze Vašeho grilu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

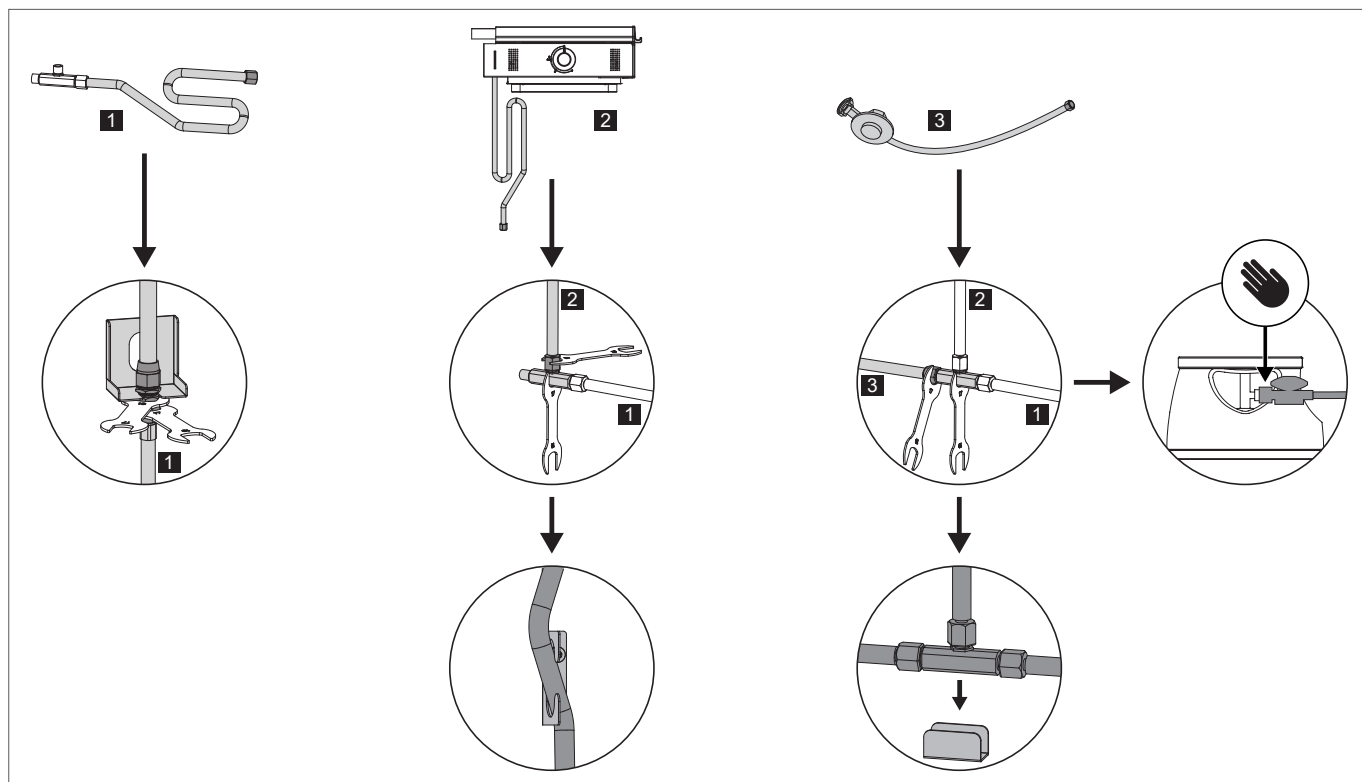
Uvedte gril do provozu dle kapitoly **NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ**.

- Používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze.
- **POZOR:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi.
- Tento spotřebič musí být během provozu umístěn mimo dosah hořlavých materiálů.
- Během provozu spotřebičem nepohybujte.
- Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi.
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky po nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- Po ukončení grilování nastavte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a aby byl uzavřený přívod plynu na plynové láhvi.
- **DŮLEŽITÉ:** V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.

- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrbinu pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěná plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Nikdy neumísťujte gril za provozu na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěný v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněný před větrem.
- Když se gril nepoužívá, měl by se po úplném vychladnutí chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po silném dešti sejměte.
- Během provozu nenechávejte gril nikdy bez dozoru.
- Gril zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horký. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte na gril žádné předměty. Existuje nebezpečí požáru.
- **POZOR:** Nikdy nepoužívejte COOKING ZONE PLUS zvlášť/individuálně (odděleně od grilu).
- **POZOR:** Plochu jednotky COOKING ZONE PLUS během provozu nikdy nezakrývejte, mohlo by to vést k nadměrnému vytváření tepla.
- **POZOR:** Nepoužívejte hrnce a pánve o následujících průměrech: < 20 cm > 32 cm.
- **POZOR:** COOKING ZONE PLUS zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horká. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte do blízkosti COOKING ZONE PLUS žádné předměty – existuje nebezpečí požáru.
- **POZOR:** Používejte COOKING ZONE PLUS pouze, pokud je zařízení podle samostatného návodu k instalaci kompletně namontováno ve vhodném modelu grilu DAVOS.
- **POZOR:** Během provozu nenechávejte gril a COOKING ZONE PLUS nikdy bez dozoru.
- **POZOR:** Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu a jednotky COOKING ZONE PLUS. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- **POZOR:** Před uvedením do provozu i po každém připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle níže uvedeného návodu **KONTROLA TĚSNOSTI** v tomto návodu.

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE ZAŘÍZENÍ COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

KONTROLA TĚSNOSTI

VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti nesmí být v blízkosti žádné zdroje, které by mohly způsobit zapálení. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou nebo otevřeným plamenem a kontrolu vždy provádějte venku.

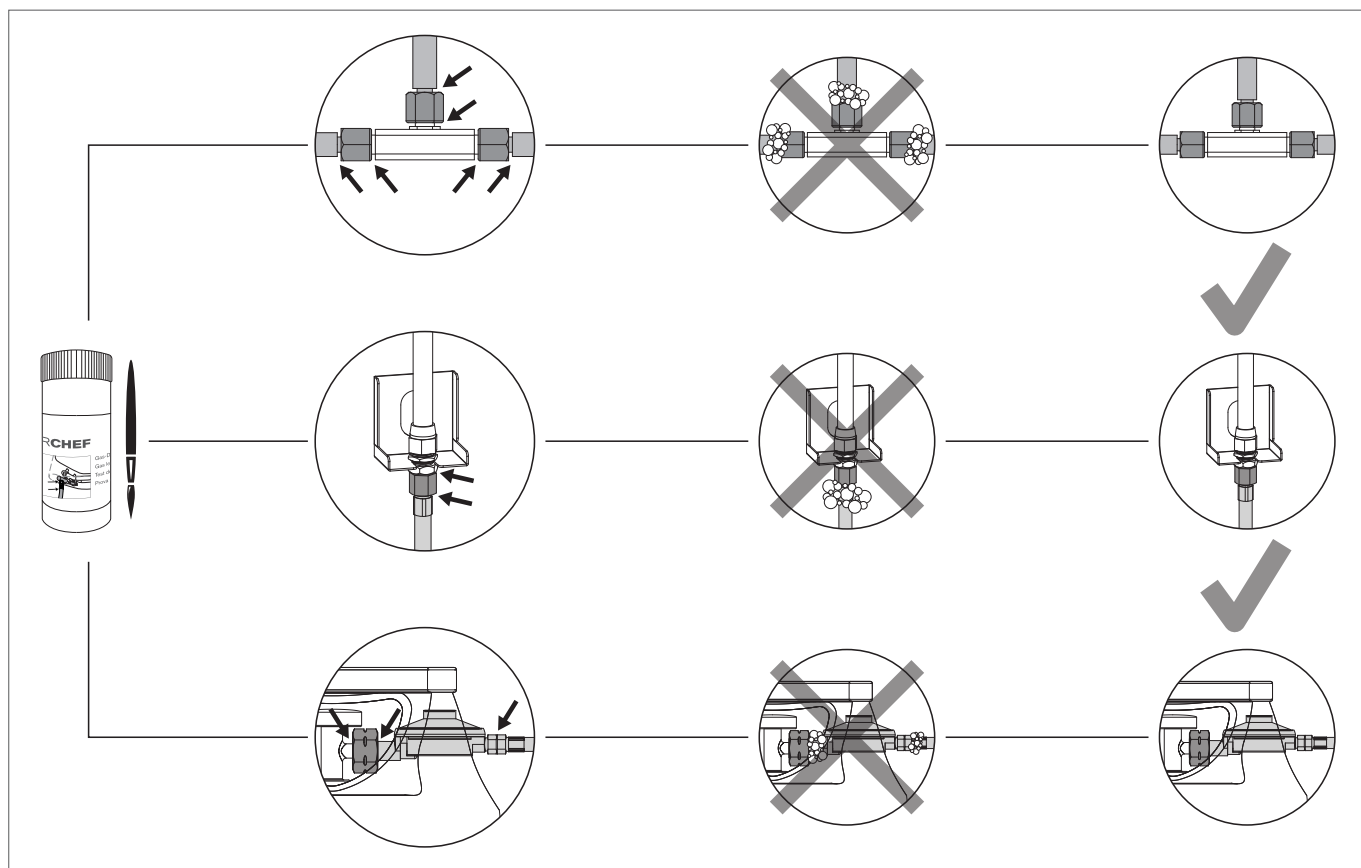
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy .
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu/ plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.

3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa.

DŮLEŽITÉ: Gril a COOKING ZONE KIT PLUS můžete používat až po odstranění všech netěsností. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.

4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

POKYN: Provádějte **KONTROLU TĚSNOSTI** po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku grilovací sezóny.



COOKING ZONE KIT PLUS – MNOHEM VÍCE, NEŽ JEN BOČNÍ VAŘIČ, 3 OBLASTI POUŽITÍ



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

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

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

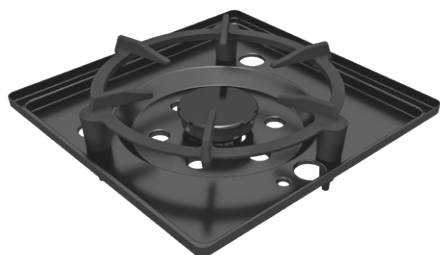
Tato sada se skládá z robustního bočního stolu, podpěry pro zajištění stability grilu a z jednotky COOKING ZONE PLUS.



Vysoký žár

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

- Prudké osmahnutí masa, ryb a zeleniny



Střední žár

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

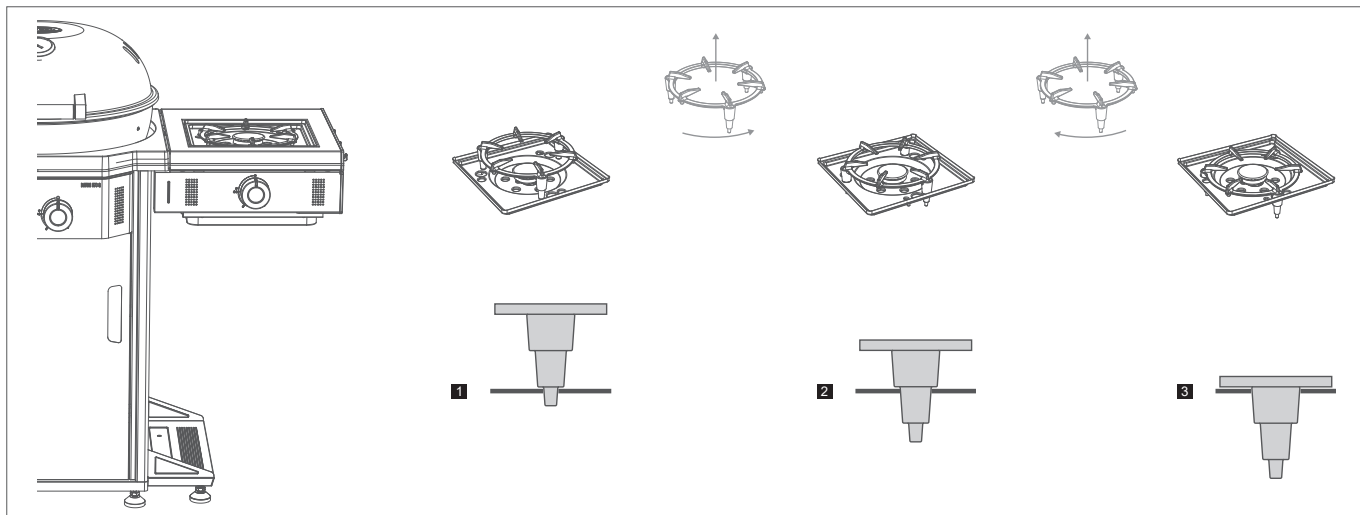
- Osmahnutí/dušení masa, ryb a zeleniny
- Osmahnutí zeleniny s vysokým podílem škrobu, např. bramboráky, bramborové rosti atd.



Nižší žár

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

- Vaření omáček, polévek, dušené a rýžové pokrmy



OCHRANNÉ KRYTKY PRO LITINOVÝ NÁSTAVEC

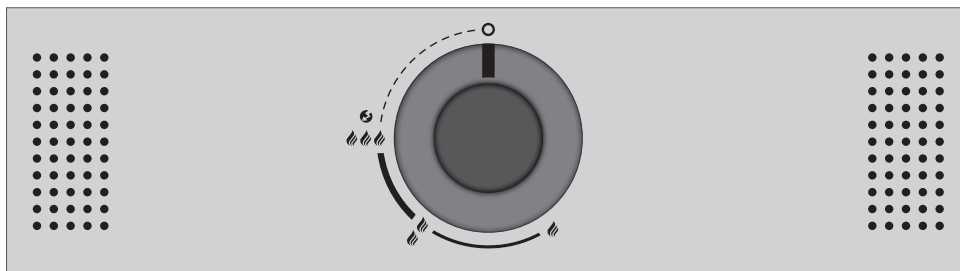
Pro litinový nástavec vždy použijte dodané silikonové krytky. Chrání otvory pro výškové nastavení roštu před poškrábáním.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU COOKING ZONE KIT PLUS

Stupně tepla a zapalování

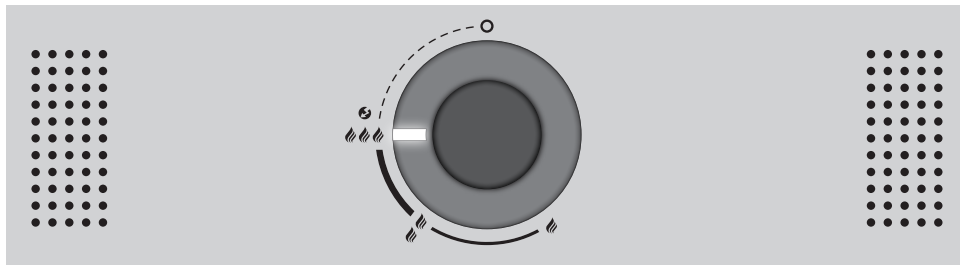


- : Vypnuto
- 🔥 : Nízký výkon
- 🔥🔥 : Střední výkon
- 🔥🔥🔥 : Vysoký výkon
- 🔥🔥🔥🌀 : Zapalování

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

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPY A TRIKY COOKING ZONE KIT PLUS

POUŽITÍ PÁNVE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Masivní litinový nástavec má konkávní tvar, který se skvěle hodí pro použití pánve Barbecue Wok. Pánev BARBECUE WOK můžete použít přímo na litinový nástavec (bez použití adaptéru Wok).

DOPORUČENÉ PÁNVE A HRNCE

Doporučujeme používat výhradně pánve a hrnce s vysokou odolností proti teplu a bez povlaku (např. teflon). Ideální jsou pánve a hrnce z litiny, tepaného železa a oceli. Obecně lze použít všechny běžné pánve a hrnce, které jsou vhodné pro použití na plynový sporák.

DOPORUČENÉ VELIKOSTI PÁNVÍ A HRNCŮ

Doporučujeme následující velikosti pánví a hrnců: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

ÚDRŽBA COOKING ZONE KIT PLUS

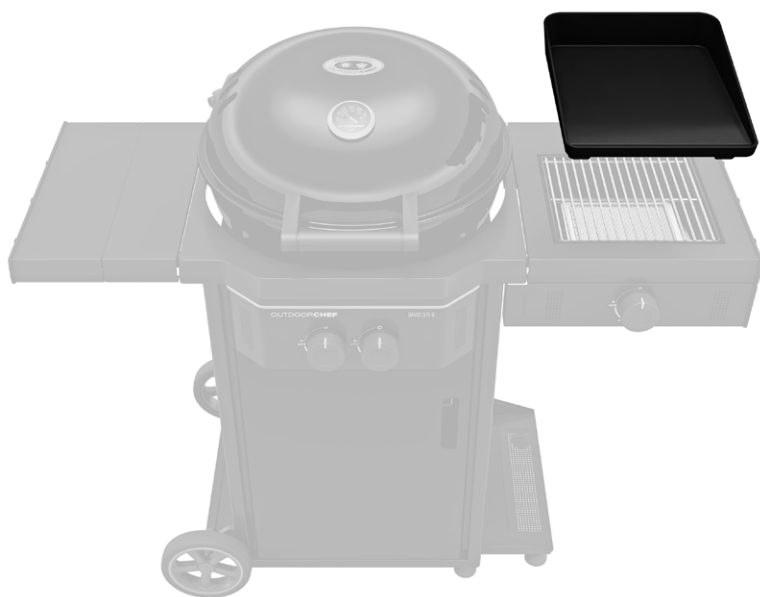
Pravidelná údržba Vaší COOKING ZONE KIT PLUS zaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pro ochranu před korozí promažte před delším uskladněním všechny kovové díly (zejména litinový nástavec) Vaší COOKING ZONE KIT PLUS.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
- Abyste se mohli ze svého grilu a COOKING ZONE KIT PLUS radovat pokud možno co nejdéle, chraňte gril po jeho úplném vychladnutí vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy. Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

ROZŠÍŘENÍ

NÁSLEDUJÍCÍ UŽITEČNÁ ROZŠÍŘENÍ URČENÁ PRO Davos Series povýší výrobek na více než jenom gril.

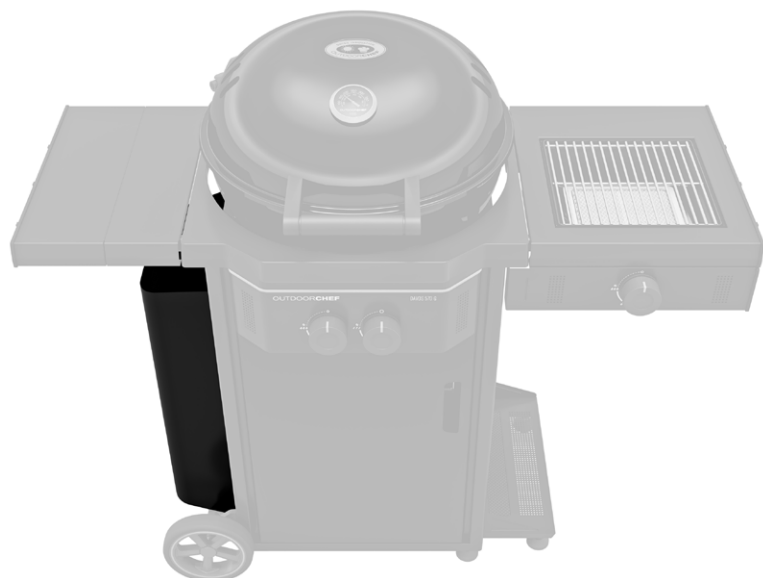
PLANCHA UNIVERSAL – STŘEDOMOŘSKÉ POTĚŠENÍ Z DOMÁCIHO GRILOVÁNÍ



PLANCHA UNIVERSAL představuje perfektní doplněk jednotky COOKING ZONE KIT PLUS a rozšiřuje možnosti grilování Vašeho grilu DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G o další funkci. Na grilovací desce Plancha vykouzlíte středomořské speciality, jako grilované krevety, perfektní steak z tuňáka nebo svatojakubské mušle, tak jako ve Vašem oblíbeném španělském tapas baru. Snídaně přímo z grilu? Žádný problém! S Planchou se Vám zaručené podaří ta nejlepší volská oka, míchaná vajíčka, křupavá slaninka nebo lívance. Ať už tapas, snídaně nebo dezert – s grilovací deskou PLANCHA UNIVERSAL není nic nemožné!

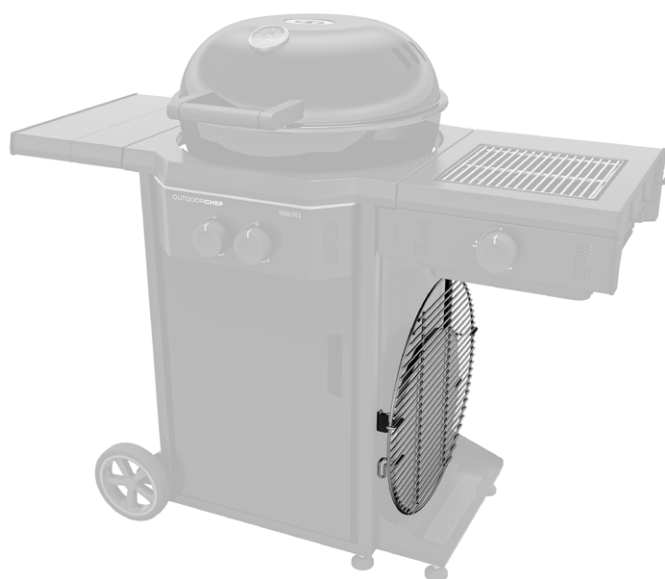
Mimochodem, Plancha skvěle funguje také ve Vašem kotlovém grilu. Otočte jednoduše trychtýř do polohy pro přímé grilování a pusťte se do středomořského grilování, zatímco se Vám na COOKING ZONE vaří rizoto.

SADA 11KG LÁHVÍ



Pokaždé měnit plynovou láhev může být pěkná otrava – pokud profesionálně nebo často grilujete, mohli byste o tom povídat. Dopřejte si upgrade se SADOU 11KG LÁHVÍ a provozujte napříště svůj DAVOS 570 G PRO nebo DAVOS 570 G s 11kg láhvemi, které vydrží déle.

SADA DRŽÁKU PŘÍSLUŠENSTVÍ



Fanoušci pizzy, pozor – je veřejným tajemstvím, že nejlepší pizzu dostanete buď v Neapoli, nebo připravenou na Vašem grilu **OUTDOORCHEF**. Pomocí SADY DRŽÁKU PŘÍSLUŠENSTVÍ můžete ušetřit místo a prakticky přímo u grilu uložit jak pizza kámen **OUTDOORCHEF**, tak další litinový nebo nerezový rošt.

To ale není vše – součástí dodávky je i praktický držák kuchyňských utěrek, který oceníte při svém grilovacím kouzlení, a budete mít vždy čisté prsty.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

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

Jiskra nepřeskakuje:

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

SYSTÉM SAFETY LIGHT nefunguje:

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

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

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY

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

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

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

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

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

TECHNICKÉ INFORMACE

COOKING ZONE KIT PLUS

Výkon	2,70 kW
Spotřeba plynu	196 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	0,82 mm / označení: BH
Tryska (50 mbar)	0,72 mm / označení: AO

Elektrické zapalování

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

Webová stránka

Další informace, tipy a triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOOR**CHEF** najdete na OUTDOORCHEF.COM

FONTOS: Alaposan olvassa át ezt az útmutatót, mielőtt az OUTDOORCHEF gázgrill készülékét és a COOKING ZONE KIT PLUS készüléket üzembe helyezi.

CE 0063/ PIN:0063BP3505	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	Made in China	

FONTOS:

A szériaszámot az Ön COOKING ZONE KIT PLUS készülékéhez az adatmatricán találja, amely a COOKING ZONE KIT PLUS készüléken található.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott "Serial No." mezőbe.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Mindenkinek, aki a grillkészüléket és a COOKING ZONE KIT PLUS készüléket kezeli, ismernie és követnie kell a pontos gyújtási folyamatot. Gyermekek nem használhatják a készüléket.

Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat.

Ne tároljon gyúlékony folyadékokat, egyéb anyagokat és tartalék gázpalackot a grill közelében. Ne használja a grillt és a gázpalackot szellőzés nélküli, zárt helyiségben.

Alaposan olvassa végig ezt az útmutatót, mielőtt inkl. COOKING ZONE KIT PLUS gáz-gömbgrill készülékét üzembe helyezi. Okvetlenül vegye figyelembe grilljének külön utasítását is. A grillt, beleértve a COOKING ZONE KIT PLUS készüléket is, csak a szabadban szabad használni és legalább 1,5 m biztonsági távolságot kell tartani az éghető tárgyaktól.

GÁZPALACKOK

Vegye figyelembe ehhez az Ön grillkészülékének saját használati útmutatójában szereplő biztonsági utasításokat.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A készülék tulajdonosa őrizze meg és tartsa mindenkor elérhető helyen a használati útmutatót.

A **BEGYÚJTÁSI ÚTMUTATÓ** című fejezet szerint helyezze üzembe a grillkészüléket.

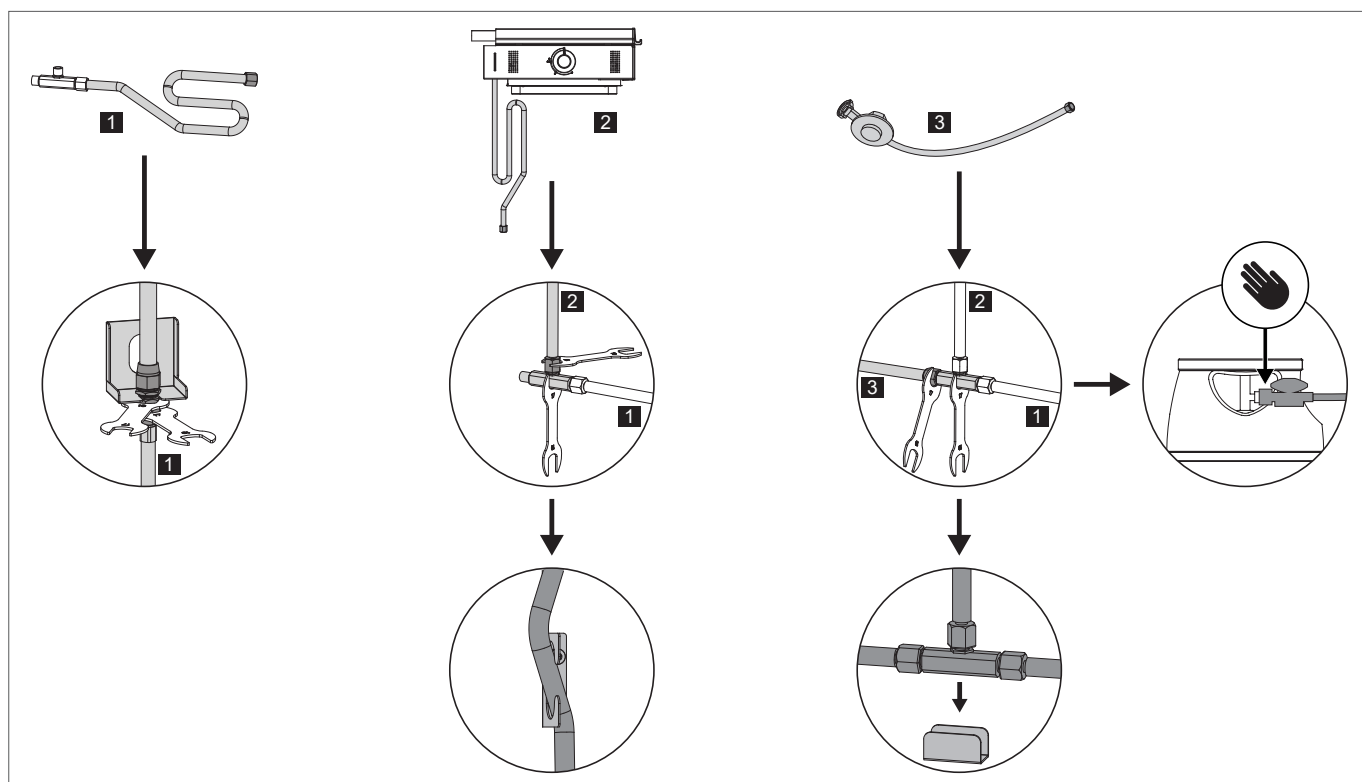
- Csak kültéri használatra.
- Olvassa el a használati utasítást a készülék használatba vétele előtt.
- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek. A gyermekeket tartsa távol.
- A készülék használata során az éghető anyagokat tartsa távol.
- Ne mozgassa el a készüléket használat közben.
- Használat után zárja el a gázpalackot.
- Ne használja a grillt elötető alatt.
- Ne tolja a vezetőgörgős készüléket egyenetlen talajon vagy padlón.
- Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.
- Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját.
- Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb  helyzetben álljon és zárva legyen a gázpalack csapja.

FONTOS: Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.

- Az új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című útmutató szerint a csatlakozó részeket.
- Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját. Ellenőriztesse szakemberrel a gáznyomás alatt álló részeket.
- Ha a gáztömlő sérült vagy elkopott, azonnal ki kell cserélni. A tömlő nem törhet meg, és nem lehet rajta repedés. A tömlő eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázpalack csapját.
- A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort. Ügyeljen arra, hogy a gáznyomás-szabályozó és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- Ne zárja el a padlótálca nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázpalacktároló szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.
- A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.
- A tömlő és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervezhez.
- Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózaton használja a grillt. Használat közben ne álljon fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- Ne tárolja a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- Ha a készüléket télre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot. A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- Használatba vétel előtt lehetőleg szélétől védett helyre tegye a grillt.
- Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett erős eső után vegye le a takarótetőt.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt.
- Kikapcsolása után még hosszú ideig forró marad a grillkészülék. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a grillkészülékre, mivel tűzveszély állhat fenn.
- **FIGYELEM:** Soha ne használja a COOKING ZONE PLUS készüléket külön/individuálisan (a grilltől különállóan).
- **FIGYELEM:** Soha ne fedje le a COOKING ZONE PLUS készülék felületét az üzemeltetés során.
- **FIGYELEM:** Ne használjon olyan főzőedényeket vagy serpenyőket, amelyek átmérője a következő: <20cm >32cm.
- **FIGYELEM:** A COOKING ZONE PLUS a kikapcsolás után is sokáig forró marad. Vigyázzon, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a COOKING ZONE PLUS közelébe – fennáll a tűzveszély.
- **FIGYELEM:** Csak abban az esetben használja a COOKING ZONE PLUS készüléket, ha az teljesen a saját szerelési útmutatója alapján egy megfelelő DAVOS grill-modellel van szerelve.
- **FIGYELEM:** Soha ne hagyja felügyelet nélkül a COOKING ZONE PLUS készüléket az működtetés során.
- **FIGYELEM:** A gáztömlőt feltétlenül tartsa távol a grill forró külső felületeitől és a COOKING ZONE PLUS készüléktől. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.
- **FIGYELEM:** Üzembe helyezés előtt és új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a csatlakozási helyeket a használati útmutató **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** részében leírtak szerint.

TÖMLŐCSATLAKOZTATÁS A COOKING ZONE KIT PLUS KÉSZÜLÉKHEZ

FIGYELEM: A gáztömlő csatlakoztatását a mellékelt villáskulcs segítségével kell elvégezni, hogy a csatlakozás kellően szoros legyen. Az Ön biztonsága érdekében soha ne kézzel húzza meg a gáztömlőt, hogy elkerülje az esetleges grilltűzet.



Kérjük, olvassa el a grillsütőhöz tartozó külön összeszerelési útmutatóban található információkat is.

A TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

FIGYELMEZTETÉS: A tömítettség ellenőrzése közben nem lehet a közelben gyújtóforrás. Ez a dohányzásra is érvényes. Tilos égő gyufával vagy nyílt lánggal ellenőrizni a tömítettséget. A tömítettséget mindig a szabadban vizsgálja.

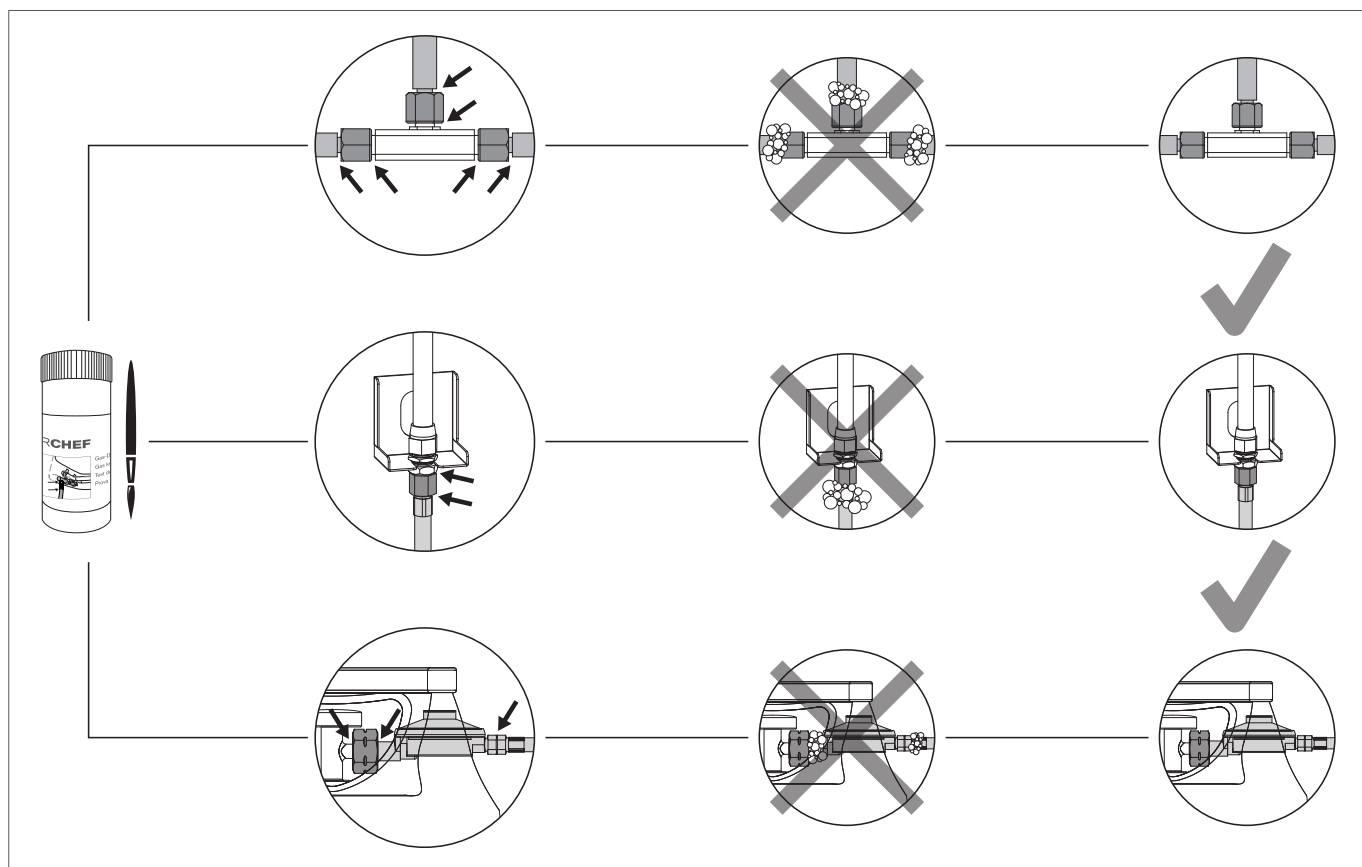
1. A gázszabályozó gombnak  állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.

3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez.

FONTOS: A grillt és a COOKING ZONE KIT PLUS készüléket csak akkor szabad használni, ha minden szivárgást megszüntettek. Zárja e a gázpalack csapját.

4. Ha lehetséges, a kötéseket meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervezhez.

MEGJEGYZÉS: A gázpalack csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a grillszezon kezdetén mindig **ELLENŐRIZZE A TÖMÍTETTSÉGÉT.**



COOKING ZONE KIT PLUS - SOKKAL TÖBB, MINT EGY OLDALSÓ FŐZŐ, 3 ALKALMAZÁSSAL



A teljesen újonnan kifejlesztett COOKING ZONE KIT PLUS, ahogy a neve is mutatja, több, mint egy hagyományos oldalfőző - mivel sokkal szélesebb hőmérsékleti tartomány áll az Ön rendelkezésére. Míg a normál oldalfőzőket általában közepes és magasabb hőmérsékletre tervezték, a COOKING ZONE KIT PLUS használható a kisebb hőigényű ételek (tészaszószok, levesek, pörköltök stb.) elkészítéséhez is.

Ezt az égő teljesen új fejlesztése és az oldalsó tűzhely 3 különböző magasságban történő működtetésének lehetősége teszi lehetővé.

A tömör öntöttvas tető homorú formájának köszönhetően a COOKING ZONE KIT PLUS használható az OUTDOORCHEF BBQ wokkal is, amely tökéletesen illeszkedik a tetőre (wok adaptergyűrű nélkül).

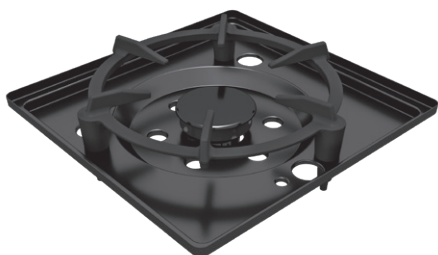
Ez a készlet a megerősített oldalasztalból, a grill stabilitását biztosító tartóból és a COOKING ZONE PLUS-ból áll.



Magas hőfok

A forgatható vezérléssel kombinálva a felső hőmérséklettartományban különböző alkalmazási területek fedhetők le

- Hús, hal és zöldség hirtelen sütése



Közepes hőfok

A forgatható vezérléssel kombinálva különböző alkalmazási területek fedhetők le a közepes hőmérséklet-tartományban

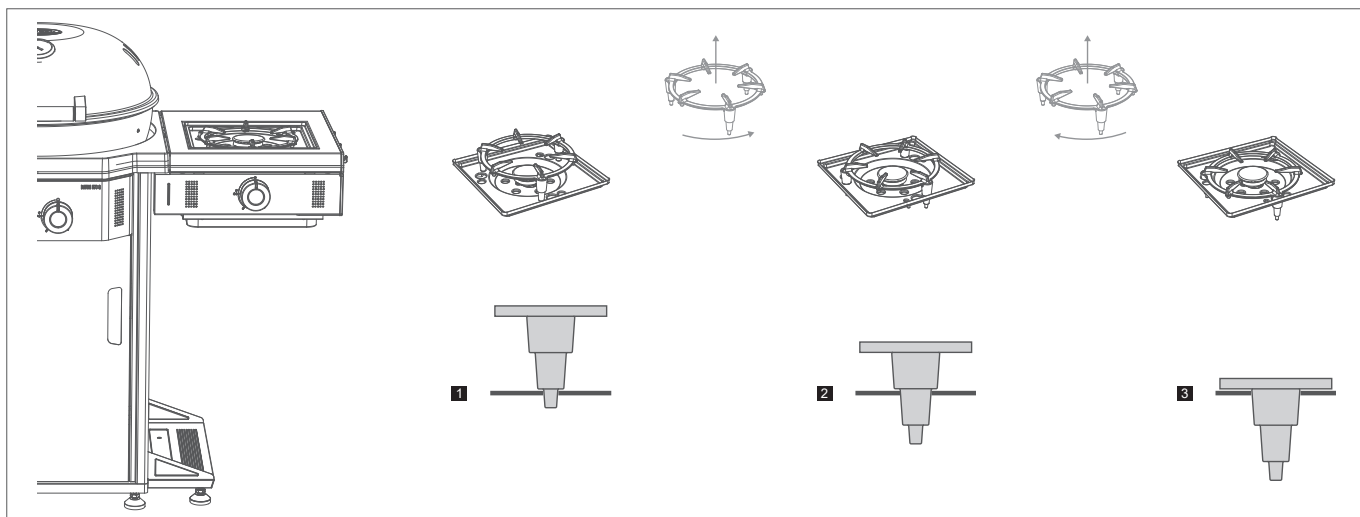
- Hús, hal és zöldség sütése/párolása
- Keményítőtartalmú zöldségek párolása, pl. sült burgonya, rösti stb.



Alacsonyabb hőfok

A forgatható vezérléssel kombinálva különböző alkalmazási területek fedhetők le az alacsonyabb hőmérsékleti tartományban

- Mártások, levesek, pörköltök és rizsételek főzése



VÉDŐSAPKA ÖNTÖTTVAS FŐZŐTARTOZÉKHOZ

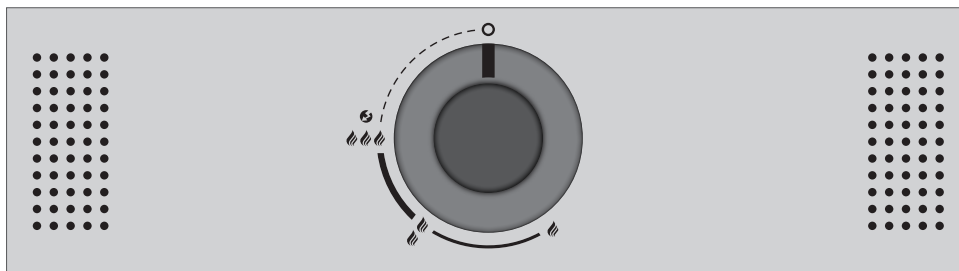
Ügyeljen arra, hogy a mellékelt szilikon védősapkákat mindig használja az öntöttvas főzőtartozékhoz. Ezek védik a rács magasságállításához szükséges lyukakat a karcólásoktól.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.
2. Ellenőrizzen minden gáznyomás alatt álló alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezze el az ellenőrzést, ha GRILLJÉT a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Égesse a COOKING ZONE PLUS-t kb. 20-25 percig 🔥🔥🔥 fokozaton.

A COOKING ZONE KIT PLUS KEZELŐPANELÉN LÉVŐ JELZÉSEK MAGYARÁZATA

Hőfokozatok és begyújtás

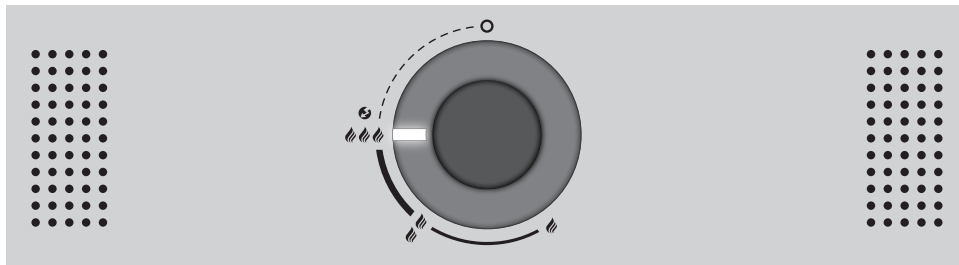


- : kikapcsolva
- 🔥 : kis teljesítmény
- 🔥🔥 : közepes teljesítmény
- 🔥🔥🔥 : nagy teljesítmény
- 🔥🔥🔥🌀 : gyújtás

Az égő 🔥🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat.

A COOKING ZONE KIT PLUS BEGYÚJTÁSÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa ki a gázpalack csapját.
3. Nyomja meg az oldalsó tűzhely gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban 🔥🔥🔥🌀 fokozatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.



4. Ha nem gyullad meg 5 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot ○ helyzetbe. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
5. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni az oldalégőt, keresse meg a hiba okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** című fejezetben foglaltak szerint).

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK BLAZING ZONE KIT PLUS

A OUTDOORCHEF BARBECUE WOK HASZNÁLATA

A tömör öntöttvas tető homorú alakú, így tökéletes a grill wokkal kombinálva. A BARBECUE WOK közvetlenül az öntöttvas kiegészítőn használható (wok adaptergyűrű használata nélkül).

AJÁNLOTT SERPENYŐK ÉS EDÉNYEK

Javasoljuk, hogy csak nagyon hőálló, bevonat nélküli (pl. teflon) serpenyőket és edényeket használjon. Az öntöttvasból, kovácsoltvasból vagy acélból készült serpenyők és edények ideálisak. Általában minden kereskedelmi forgalomban kapható serpenyő és edény használható, amennyiben alkalmasak a gáztűzhelyen való használatra.

AJÁNLOTT SERPENYŐ- ÉS EDÉNYMÉRETEK

A következő serpenyő- és edényméreteket ajánljuk: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

A COOKING ZONE KIT PLUS KARBANTARTÁSA ÉS SZERVIZELÉSE

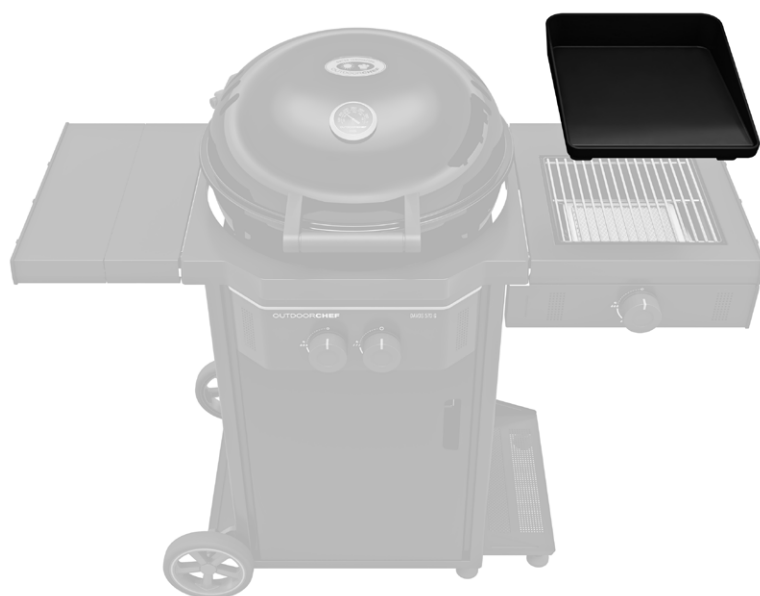
A COOKING ZONE KIT PLUS rendszeres karbantartása garantálja a megfelelő működést.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, akkor időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- A korróziós károk megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt olajozza be a COOKING ZONE KIT PLUS minden fémrészét (különösen az öntöttvas főzőfelszerelést).
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt azonnal ki kell cserélni a BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK fejezetben leírtak szerint.
- Annak érdekében, hogy a lehető leghosszabb ideig élvezhesse a grillsütőt és a COOKING ZONE KIT PLUS-t, védje a grillsütőt az időjárás viszontagságaitól egy megfelelő OUTDOORCHEF fedővel, miután az teljesen kihűlt. A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

BŐVÍTMÉNYEK

A Davos sorozathoz tartozó alábbi hasznos bővítőkkel még többet hozhat ki a grillezésből.

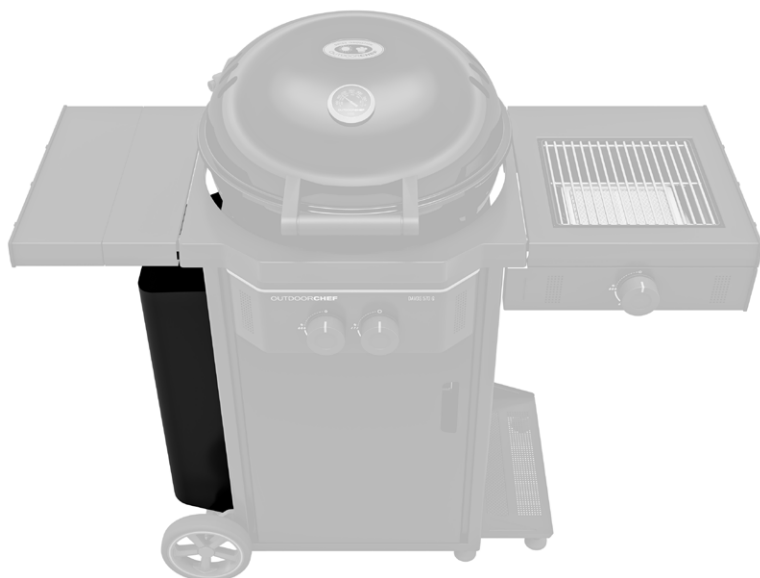
PLANCHÁ UNIVERSAL - MEDITERRÁN GRILLEZÉSI ÉLVEZET OTTHON



A PLANCHÁ UNIVERSAL a COOKING ZONE KIT PLUS tökéletes kiegészítője, és egy újabb funkcióval bővíti a DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G grillezési lehetőségeit. A planchán olyan mediterrán specialitásokat készíthet, mint a grillezett gombák, tökéletes tonhal steakek és fésűkagylók, mint a kedvenc spanyolországi tapas bárjában. Egy grill reggeli? Nem probléma, a planchán könnyedén készíthet tükörtojást, rántottát, ropogós szalonnát vagy palacsintát. Legyen szó tapasról, reggeliről vagy desszertől - a PLANCHÁ UNIVERSAL segítségével minden lehetséges!

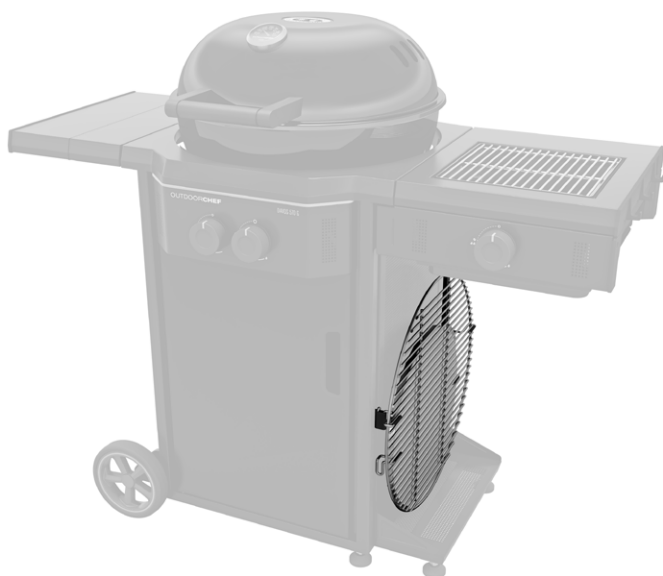
A plancha egyébként a grillsütő gázgömbjébe is befér, és ott is használható. Egyszerűen helyezze egyszerűen a tölcsért a vulkán pozícióba, és máris indulhat a mediterrán grillezési móka, miközben a COOKING ZONE-on fő a rizottó.

11 KG-OS PALACK KÉSZLET



A gázipalack állandó cseréje kellemetlen lehet, különösen a grillező szakemberek és a gyakori grillezők tudnak erről egy-két dolgot mondani. Kényeztesse magát egy bővítéssel, a 11KG BOTTLES KIT-tel, és üzemeltesse DAVOS 570 G PRO vagy DAVOS 570 G gépét a jövőben 11 kg-os gázipalackokkal, amelyek tovább tartanak.

TARTOZÉKTARTÓ KÉSZLET



Pizzarajongók figyelem - nyílt titok, hogy a legjobb pizza Nápolyból, vagy az OUTDOOR**CHEF** grillsütőből származik.

A TARTOZÉKTARTÓ KÉSZLET segítségével mind az OUTDOOR**CHEF** pizzakő, mind egy további öntöttvas vagy rozsdamentes acél rács helytakarékosan és praktikusán tárolható közvetlenül a grillen.

De ez még nem minden - a praktikus konyhapapír tartót is tartalmazza, hogy az ujjai mindig szépek és tiszták maradjanak a grillkreációk elkészítése és sütése közben.

HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő:

- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.
- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.

FIGYELEM: Kizárólag elzárt gázbetáplálás esetén végezhető el ez az ellenőrzés!

Nincs szikra:

- Gondoskodjon az elem előírás szerű behelyezéséről (elektródagyújtós grillnél).
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 5-8 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan legyenek csatlakoztatva.
- Helyezzen be 2 új akkumulátort (AAA méretű, LR03 típusú, 1,5 V) az elektromos gyújtásba.

Nem működik a SAFETY LIGHT rendszer:

- Ellenőrizze, hogy nyitott állásban vannak-e a gázszabályozó gombok. (A gázpalack csapja legyen zárva).
- Ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be a Safety Light elemeket.
- Helyezzen be új elemeket.

Ha nem sikerül üzembe helyezni a grillt a fenti műveletek segítségével, kérjük, forduljon az értékesítőhelyhez.

FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS

A fogyasztói garanciával / jótállással kapcsolatos részletes információkért kérjük, olvassa el az Általános Szerződési Feltételeket (AGB's) a <https://www.outdoorchef.com/agb>

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:

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

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típustábláján találja
(l. a **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** első fejezetét).

MŰSZAKI ADATOK

COOKING ZONE KIT PLUS

Teljesítmény	2,70 kW
Gázfogyasztás	196 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	0,82 mm/jelölés: BH
Fűvóka (50 mbar)	0,72 mm/jelölés: AO

Elektromos gyújtás

Az elektromos gyújtó használatához két elem szükséges (AAA, LR03 típusú, 1,5 V).

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az OUTDOOR**CHEF** termékekről a következő weboldalon található: OUTDOORCHEF.COM

WAŻNE: Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF oraz palnika COOKING ZONE KIT PLUS należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I ₃ B/P Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

WAŻNE:

Numer seryjny palnika COOKING ZONE KIT PLUS znajduje się na naklejce z danymi na palniku COOKING ZONE KIT PLUS befindet.

Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Należy wpisać numer seryjny swojego grilla w odpowiednim polu u góry „Nr seryjny”.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKÓW

Osoby obsługujące grill i palnik COOKING ZONE KIT PLUS muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania go i postępować zgodnie z tymi zasadami. Zabrania się obsługi grilla dzieciom.

Podczas montażu grilla należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w odpowiedniej instrukcji. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.

W pobliżu grilla nie należy umieszczać palnych cieczy, materiałów ani zapasowych butli z gazem. Nie należy nigdy stawiać grilla ani butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego z palnikiem COOKING ZONE KIT PLUS należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją obsługi. Należy koniecznie przestrzegać również oddzielnej instrukcji grilla. Grill z palnikiem COOKING ZONE KIT PLUS można użytkować wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, zachowując bezpieczną odległość od palnych przedmiotów wynoszącą co najmniej 1,5 m.

BUTLE Z GAZEM

Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podanych w oddzielnej instrukcji obsługi grilla.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Instrukcję obsługi należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

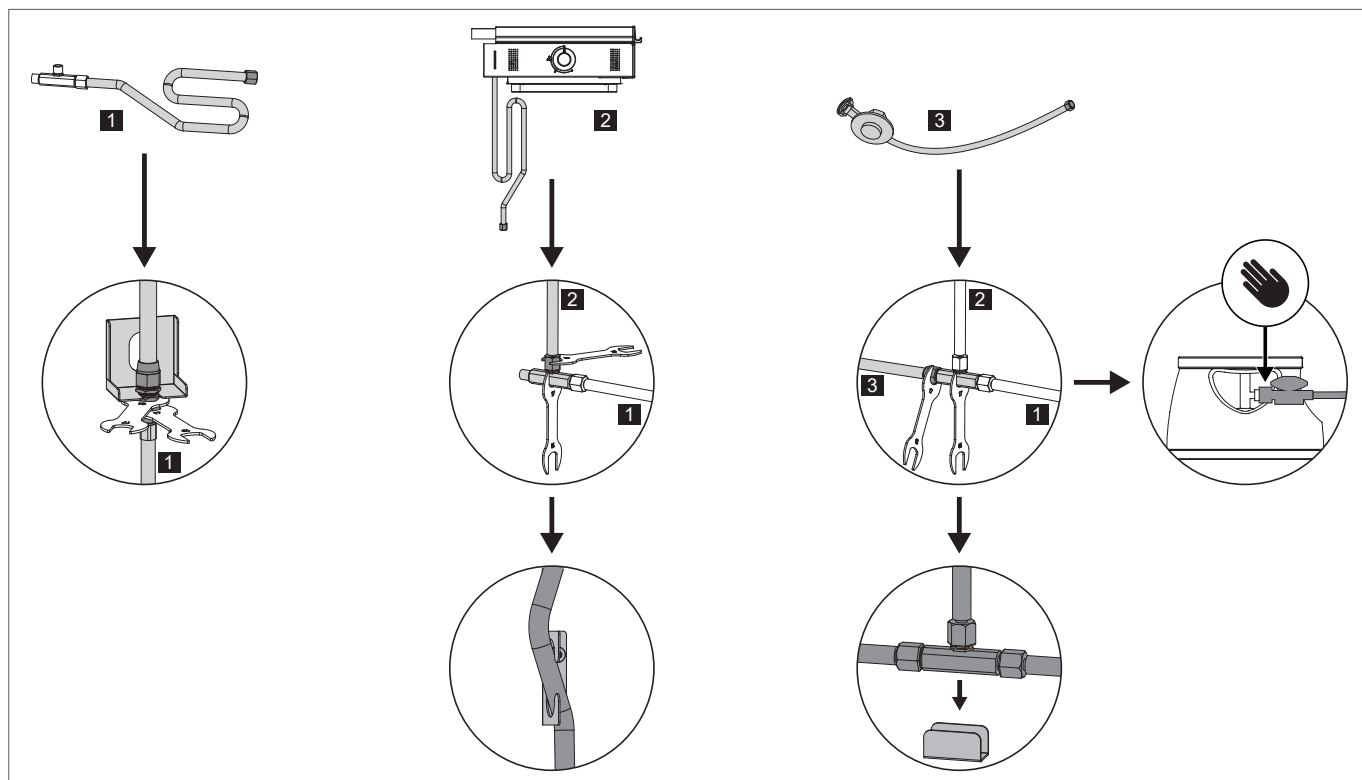
Uruchomić grill zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale **INSTRUKCJA ROZPALANIA**.

- Stosować tylko na wolnej przestrzeni.
- Przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia.
- **UWAGA:** odsłonięte części urządzenia mogą być bardzo gorące. Chronić przed dostępem dzieci.
- Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.
- Nie przesuwac urządzenia w trakcie jego działania.
- Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem.
- Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.
- Nie przesuwac grilla wyposażonego w obrotowe kółka na nierównym podłożu lub po stopniach.
- Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.
- Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli.

- Przy wymianie butli gazowej należy zwrócić uwagę, czy pokrętko regulacyjne gazu jest ustawione w położeniu  i czy został zamknięty dopływ gazu przy butli. **WAŻNE:** W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.
- Po podłączeniu nowej butli gazowej należy sprawdzić części przyłączy zgodnie z instrukcją **KONTROLI SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzewanych nieszczelności ustawić pokrętko regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy oddać do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu urządzeń gazowych.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętko regulacji gazu na grillu oraz zamknąć zawór gazowy na butli.
- Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach od daty zakupu. Zwrócić uwagę, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż spełniają odpowiednie normy europejskie (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać ani nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu, w którym przechowywana jest butla z gazem.
- Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. W przypadku podejrzenia wadliwego działania należy skontaktować się ze specjalistą.
- Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w korytka na węże należy poprowadzić w nich wąż.
- Wąż i regulator ciśnienia gazu spełniają odpowiednie przepisy krajowe i normy europejskie (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy grzania i istnieje podejrzenie zatkania dopływu gazu, należy skontaktować się ze specjalistycznym serwisem.
- Grill użytkować wyłącznie na twardym i stabilnym podłożu. Nigdy nie stawiać włączonego grilla na podłogach wykonanych z drewna lub innych palnych materiałów. Należy zachować bezpieczną odległość między grillem i materiałami palnymi.
- Nie przechowywać grilla w pobliżu łatwopalnych cieczy ani innych łatwopalnych materiałów.
- W przypadku składowania na zimę grilla w pomieszczeniu, należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- Przed włączeniem grilla należy ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Jeśli grill nie jest użytkowany, po całkowitym ostygnięciu należy go zabezpieczyć pokrywą przed czynnikami atmosferycznymi. Pokrowce można nabyć w sklepach sprzedających grille.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci.
- Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla bez nadzoru.
- Grill pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Nie kłaść na grillu żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- **UWAGA:** Nigdy nie używać palnika COOKING ZONE PLUS pojedynczo/samodzielnie (oddzielnego od grilla).
- **UWAGA:** Nigdy nie zakrywać powierzchni palnika COOKING ZONE PLUS podczas eksploatacji, może to powodować akumulację ciepła.
- **UWAGA:** Nie wolno używać garnków lub patelni o następującej średnicy: <20 cm >32 cm.
- **UWAGA:** Palnik COOKING ZONE PLUS pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Nie kłaść w pobliżu palnika COOKING ZONE PLUS żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- **UWAGA:** Używać palnika COOKING ZONE PLUS tylko, gdy jest on kompletnie zamontowany zgodnie z oddzielną instrukcją montażu na odpowiednim modelu grilla DAVOS.
- **UWAGA:** Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla oraz palnika COOKING ZONE PLUS bez nadzoru.
- **UWAGA:** Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla i palnika COOKING ZONE PLUS. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w korytka na węże należy poprowadzić w nich wąż.
- **UWAGA:** Przed uruchomieniem oraz po każdym podłączeniu nowej butli gazowej sprawdzić szczelność przyłączy zgodnie z poniższą instrukcją **KONTROLA SZCZELNOŚCI** niniejszej instrukcji eksploatacji.

PRZYŁĄCZE WĘŻA GAZOWEGO PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

UWAGA: Wąż gazowy należy podłączyć koniecznie przy użyciu dołączonego klucza płaskiego, aby zapewnić odpowiednie dokręcenie przyłącza. Dla własnego bezpieczeństwa nigdy nie dokręcać węża gazowego ręcznie, aby uniknąć zapalenia grilla.



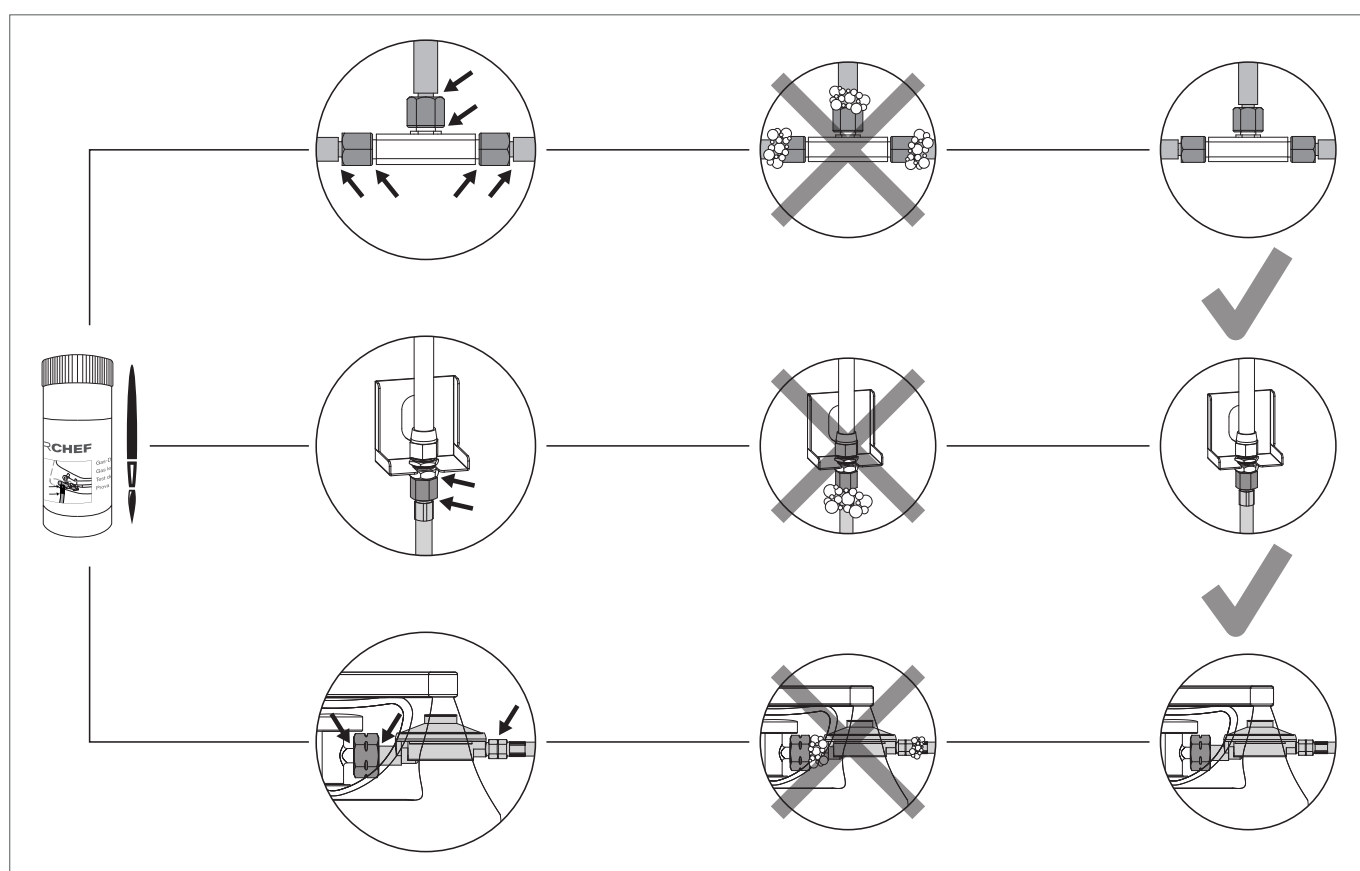
Należy uwzględnić również informacje w oddzielnej instrukcji montażu swojego grilla.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

Ostrzeżenie W czasie sprawdzania szczelności w pobliżu nie może znajdować się żadne źródło zapłonu. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności za pomocą płonącej zapalniczki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu .
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy na butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie części przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze na zaworze). Można zastosować także aerozol do wyszukiwania nieszczelności.
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne.
Ważne: Grilla i palnika COOKING ZONE KIT PLUS można używać dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelności. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór na butli.
4. O ile jest to możliwe, usunąć nieszczelności przez dokręcenie przyłączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Następnie ponownie wykonać czynności podane w punktach 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelności skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowym.

UWAGA: KONTROLĘ SZCZELNOŚCI należy wykonać po każdym podłączeniu / każdej wymianie butli z gazem i przed rozpoczęciem sezonu grillowania.



COOKING ZONE KIT PLUS – WIELE WIĘCEJ, NIŻ TYLKO PALNIK BOCZNY, 3 OBSZARY ZASTOSOWANIA



Zaprojektowany, nowoczesny COOKING ZONE KIT PLUS, jest, jak już wskazuje jego nazwa, nie tylko zwykłym palnikiem bocznym – ponieważ umożliwia dużo większy zakres temperatur. Podczas gdy zwykłe palniki boczne są zaprojektowane do średnich i wysokich temperatur, na palniku COOKING ZONE KIT PLUS można przyrządzać również potrawy, które wymagają niższych temperatur (sosy do makaronów, zupy, dania jednogarnkowe, itp.).

Umożliwia to nowoczesny projekt palnika oraz ustawienie palnika bocznego na 3 różnych wysokościach.

Wklęsły kształt masywnej płyty żeliwnej umożliwia również idealne dopasowanie COOKING ZONE KIT PLUS do woka OUTDOORCHEF BBQ (bez użycia adaptera pierścieniowego do woka).

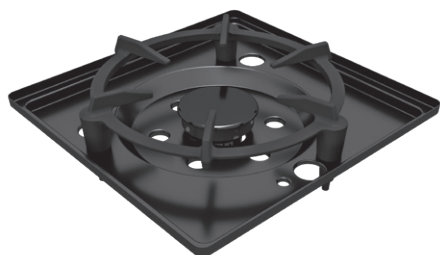
Zestaw ten składa się ze wzmocnionego stolika bocznego, podpory zapewniającej stabilność grilla oraz COOKING ZONE PLUS.



Wysokie temperatury

W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z zastosowań w górnym zakresie temperatury.

- Mocne przyrumienianie mięsa, ryb i warzyw



Średnie temperatury

W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z różnych zastosowań w średnim zakresie temperatury

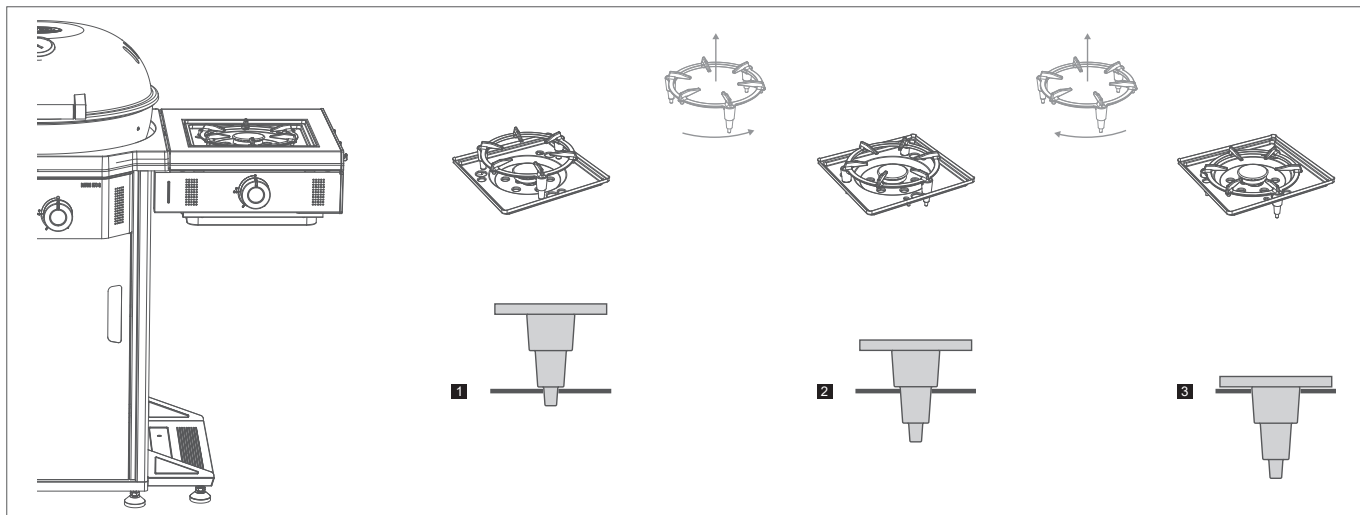
- Przyrumienianie / duszenie mięsa, ryb i warzyw
- Przyrumienianie warzyw zawierających skrobię, np. pieczonych ziemniaków, placków ziemniaczanych, itp.



Niższe temperatury

W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z różnych zastosowań w dolnym zakresie temperatury

- Gotowanie sosów, zup, dań duszonych i potraw z ryżu



NAKŁADKI OCHRONNE DO PŁYTY ŻELIWNEJ

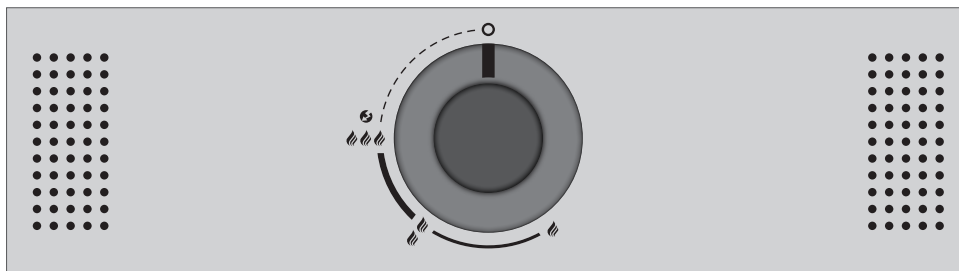
Upewnić się, że dostarczone silikonowe nakładki ochronne do płyty żeliwnej są zawsze stosowane. Zabezpieczają one otwory do regulacji wysokości rusztu przed zarysowaniami.

PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

1. Umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Sprawdzić wszystkie części przewodzące gaz zgodnie z opisem podanym w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**.
Kontrolę grilla należy przeprowadzić również wówczas, gdy zakupiono go w postaci złożonej od producenta.
3. Należy włączyć palnik COOKING ZONE PLUS na mniej więcej 20–25 minut na ustawieniu   .

OBJAŚNIENIE ZNAKÓW NA PANELU OBSŁUGI PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

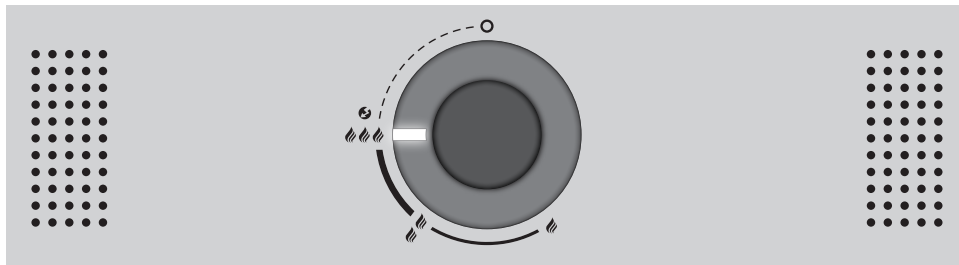
Poziomy grzania i zapalnik



Palnik osiąga maksymalną moc na ustawieniu   , a najniższą moc na ustawieniu .

INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć dopływ gazu na butli.
3. Wcisnąć pokrętkę regulacji gazu powierzchni do gotowania i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć pokrętkę regulacji gazu i przytrzymać do momentu i zapalenia gazu.



4. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 5 sekund, należy ustawić pokrętkę regulacji gazu na 0. Odczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
5. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika bocznej powierzchni do gotowania mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **USUWANIE WAD**).

WSKAZÓWKI I PORADY COOKING ZONE KIT PLUS

STOSOWANIE WOKA OUTDOORCHEF BARBECUE

Masywna płyta żeliwna ma wklęsły kształt, dlatego doskonale dopasowuje się do woka Barbecue. WOK BARBECUE może być stosowany bezpośrednio na płycie żeliwnej (bez użycia adaptera pierścieniowego do woka).

ZALECANE PATELNI I GARNKI

Zalecamy używanie wyłącznie patelni i garnków odpornych na wysokie temperatury, bez powłok (np. teflonowych). Optymalnie przystosowane są patelnie i garnki z żeliwa, żelaza lub stali. Zasadniczo można używać wszystkich dostępnych w sklepach patelni i garnków, jeżeli są przystosowane do użytkowania na palnikach gazowych.

ZALECANE ŚREDNICE PATELNI I GARNKÓW

Zalecamy patelnie i garnki o następujących średnicach: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

KONSERWACJA I UTRZYMYWANIE PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

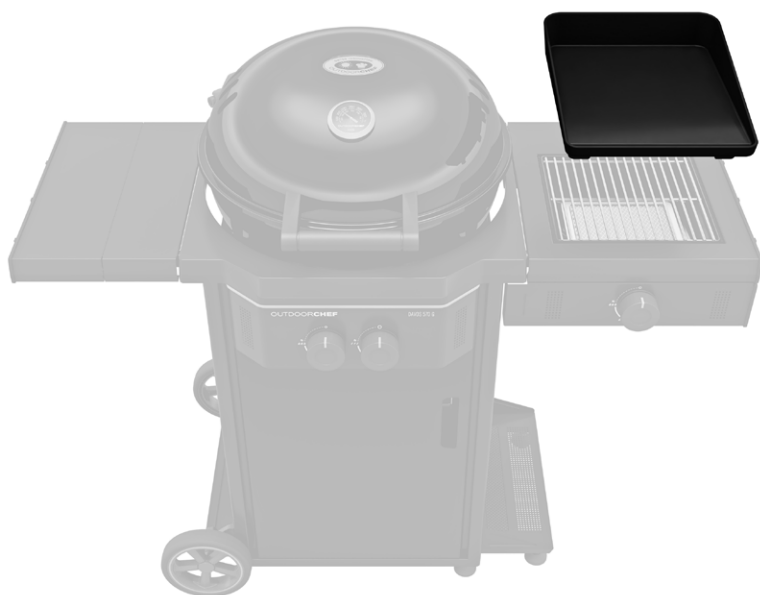
Regularna konserwacja palnika COOKING ZONE KIT PLUS gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany także na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- W celu uniknięcia szkód spowodowanych korozją należy przed dłuższym przechowywaniem wszystkie elementy metalowe (zwłaszcza płytę żeliwną) COOKING ZONE KIT PLUS.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA.
- W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji grilla i palnika COOKING ZONE KIT PLUS po ich ostygnięciu należy zabezpieczyć je odpowiednią osłoną **OUTDOORCHEF** przed działaniem czynników atmosferycznych. Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec zbieraniu się wilgoci. Pokrowce można nabyć w sklepach sprzedających grille.

MODUŁY

Dzięki tym przydatnym modułom do rozbudowy serii Davos Twój grill będzie potrafił o wiele więcej.

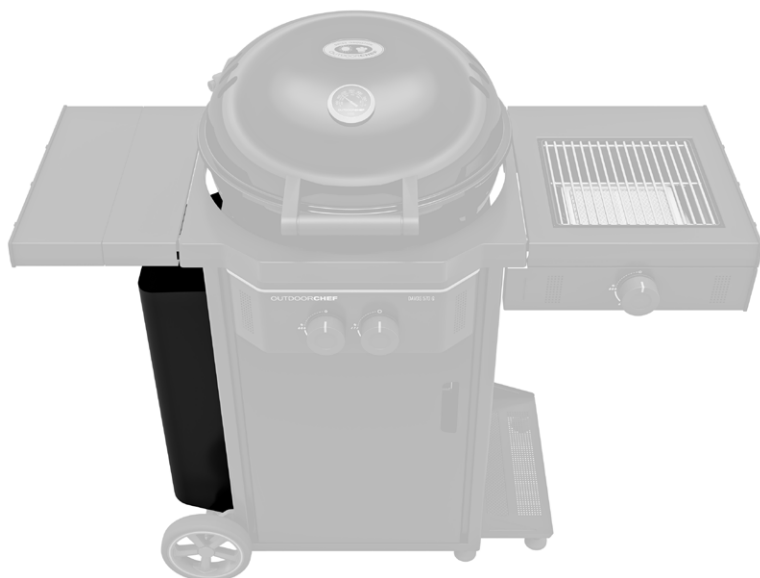
PLANCHA UNIVERSAL – GRILLOWANE POTRAWY ŚRÓDZIEMNOMORSKIE W TWOIM DOMU



PLANCHA UNIVERSAL to idealne uzupełnienie palnika COOKING ZONE KIT PLUS, dzięki któremu możesz wyposażyć grill DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G w dodatkową funkcję. Na płycie ceramicznej (plancha) można przyrządzać śródziemnomorskie smakołyki, takie jak grillowane krewetki, doskonałe steaki z tuńczyka i małże, jak z Twojego ulubionego baru Tapas w Hiszpanii. Śniadanie z grilla? Żaden problem, płyta ceramiczna umożliwia bezproblemowe przyrządzanie jajek sadzonych, jajecznicy, chrupiącego bekonu i naleśników. Tapas, śniadanie, czy deser – płyta ceramiczna PLANCHA UNIVERSAL sprawia, że wszystko jest możliwe!

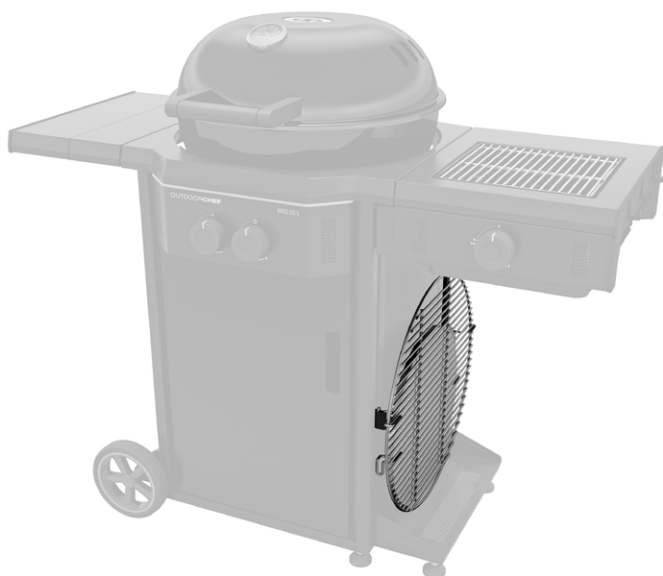
Ponadto płyta jest dopasowana również do kuli gazowej grilla i można jej używać w ten sposób, wystarczy ustawić lejek w pozycji wulkanu i rozpocząć zabawę z grillowaniem śródziemnomorskich potraw, podczas gdy na palniku COOKING ZONE przyrządzane jest risotto.

ZESTAW BUTLI O MASIE 11 KG



Ciągła wymiana butli z gazem może być uciążliwa, znają to szczególnie profesjonaliści w grillowaniu oraz stali użytkownicy grilla. Pozwól sobie na nowoczesność i zamów ZESTAW BUTLI O MASIE 11 KG, dzięki temu Twój grill DAVOS 570 G PRO lub DAVOS 570 G będzie mógł być eksploatowany z butlami 11 kg, które wytrzymają dłużej.

ZESTAW AKCESORIÓW UCHWYTOWYCH



Uwaga fani pizzy – To żadna tajemnica, że najlepsza pizza pochodzi z Neapolu lub z Waszego grilla **OUTDOORCHEF**.

ZESTAW AKCESORIÓW UCHWYTOWYCH umożliwia praktyczne i kompaktowe przechowywanie zarówno kamienia do pizzy **OUTDOORCHEF**, jak i rusztu z żeliwa i stali nierdzewnej bezpośrednio przy grillu.

To jeszcze nie wszystko – zakres dostawy obejmuje również praktyczny uchwyt na ręcznik kuchenny, aby utrzymywać ręce w czystości podczas przygotowywania i przyrządzania potraw grillowanych.

USUWANIE BŁĘDÓW

Nie można rozpać palnika:

- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
 - Należy się upewnić, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
 - Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.
- UWAGA:** Tę kontrolę należy wykonać tylko przy zamkniętym doprowadzeniu gazu!

Brak iskry:

- Należy się upewnić, czy bateria została włożona właściwie (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Sprawdzić, czy kable zapalarki elektrycznej i elektrody zostały dobrze umieszczone w gniazdkach.
- Umieścić dwie nowe baterie (typ AAA, LR03, 1,5 Volt) w zapalniku elektrycznym.

Rozwiązanie SAFETY LIGHT nie działa:

- Sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu na pokrętkach regulacyjnych. (Przy zamkniętym zaworze na butli).
- Upewnić się, że baterie w Safety Light są prawidłowo włożone.
- Włożyć nowe baterie.

W przypadku trudności z uruchomieniem grilla mimo wykonania powyższych czynności należy się skontaktować z punktem sprzedaży.

GWARANCJA KONSUMENCKA / RĘKOJMIA

Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji konsumenckiej / rękojmi zawierają nasze Ogólne Warunki Handlowe (OWH) pod adresem <https://www.outdoorchef.com/agb>

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich – Szwajcaria | www.outdoorchef.com

* Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się w naszej witrynie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na naklejce z danymi zamieszczonej na grillu (patrz pierwsza część niniejszej INSTRUKCJI OBSŁUGI).

INFORMACJE TECHNICZNE

COOKING ZONE KIT PLUS

Moc	2,70 kW
Zużycie gazu	196 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,82 mm / oznaczenie: BH
Dysza (50 mbar)	0,72 mm / oznaczenie: AO

Zapalnik elektryczny

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Witryna internetowa

Dalsze informacje, wskazówki, uwagi, przepisy przygotowania potraw i wszystkie dane dotyczące produktów oferowanych przez **OUTDOORCHEF** są podane na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM

IMPORTANTE: Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o seu grelhador a gás OUTDOORCHEF e o COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

IMPORTANTE:

Encontra o número de série do COOKING ZONE KIT PLUS no autocolante de dados que se encontra no COOKING ZONE KIT PLUS.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Ele contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção. Por favor, registre o número de série da sua grelha no capô previsto em cima "Nº de série".

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador e o COOKING ZONE KIT PLUS devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exatamente. O grelhador não deve ser utilizado por crianças.

As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) botija(s) degás dentro de espaços fechados sem ventilação.

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o seu grelhador a gás incl. o COOKING ZONE KIT PLUS. É obrigatório que consulte também as instruções separadas para o seu grelhador. O grelhador incl. o COOKING ZONE KIT PLUS apenas deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1,5 m de objetos inflamáveis.

BOTIJAS DE GÁS

Consulte as instruções de segurança no manual de instruções em separado do grelhador.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual do utilizador deve ser guardado pelo proprietário e deve estar sempre acessível.

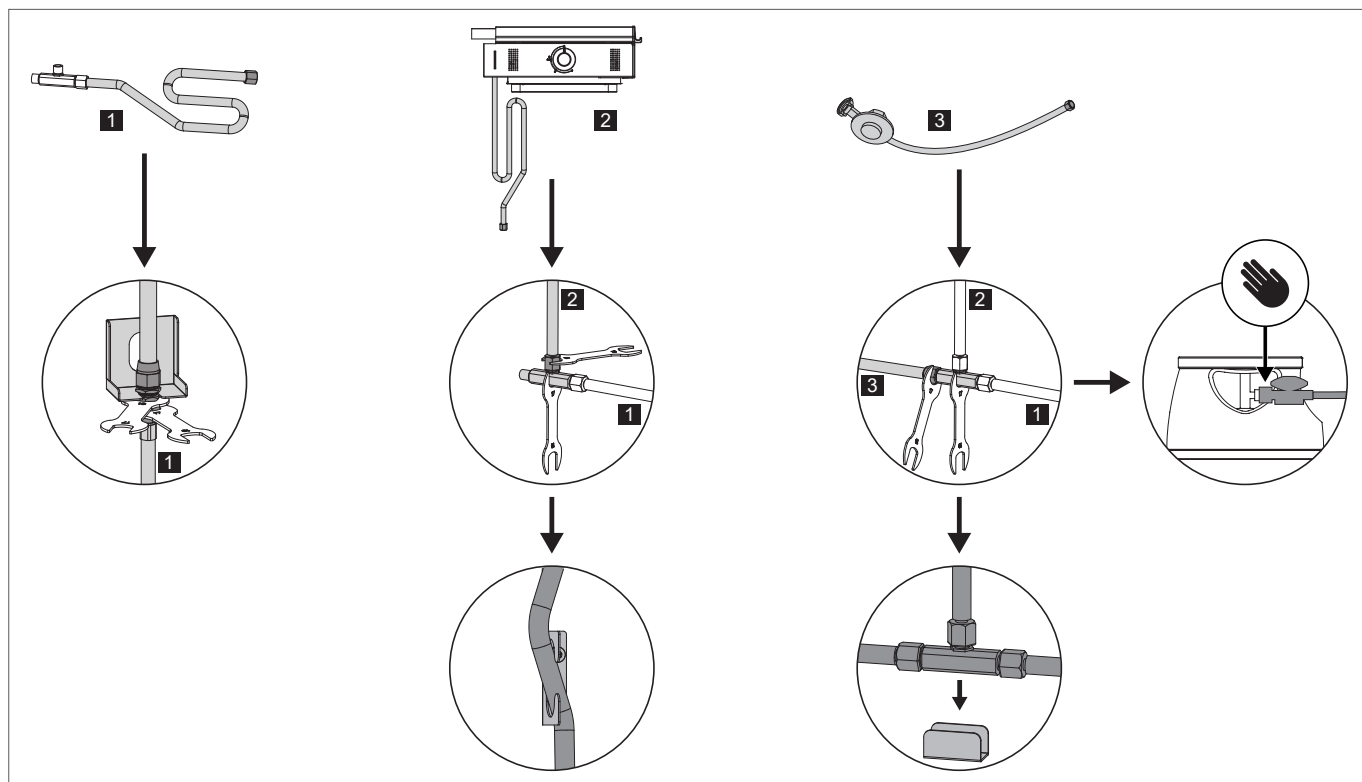
Coloque o grelhador em funcionamento tal como descrito no capítulo **INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO**.

- Use o grelhador apenas ao ar livre.
- Consulte o manual de instruções de utilização antes da colocação em funcionamento do aparelho.
- ATENÇÃO:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter afastadas as crianças.
- Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.
- Feche a alimentação de gás depois da utilização.
- Nunca utilize o grelhador num alpendre.
- Não manobre os aparelhos com rodízios sobre pavimentos desnivelados ou degraus.
- Use luvas de proteção quando estiver a utilizar o grelhador.
- Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás está na posição  e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. **IMPORTANTE:** Mantenha os materiais inflamáveis afastados do grelhador.

- Após a ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme as instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- Se suspeitar de falta de estanquidade de alguma(s) peça(s), rode o botão de regulação do gás para a posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, deve ser substituído imediatamente. O tubo deve estar sempre esticado. Certifique-se de que não está dobrado ou torcido. Não se esqueça de fechar o gás no grelhador e na botija de gás antes de retirar o tubo.
- Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a contar da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN (Regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira para gás EN 16436).
- O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90cm, não devendo exceder os 150 cm.
- Nunca obstrua nem o orifício de admissão de ar, grande e redondo, no fundo da base, nem as ranhuras de ventilação na tampa. Independentemente das circunstâncias, as aberturas de ventilação da câmara da botija de gás nunca devem ser fechadas nem cobertas.
- Não modifique o aparelho. Se suspeitar de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.
- O grelhador é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador de pressão do gás. É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos de grelhador com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.
- O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país e as normas EN (Regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira para gás EN 16436).
- Se a potência total não for alcançada e houver suspeitar de que há uma obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- Utilize o grelhador sempre só sobre uma base fixa e segura. Durante o funcionamento do grelhador, não o coloque sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o grelhador afastado de materiais inflamáveis.
- Não guarde o grelhador perto de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- Se o grelhador for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. Esta botija deve ser sempre guardada ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por crianças.
- Antes de colocar o grelhador em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.
- Se não pretender usar novamente o grelhador, depois dele arrefecer proteja-o com uma capa de proteção contra as influências climáticas. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.
- Remova a capa de proteção após uma chuva forte para evitar a acumulação de humidade.
- Nunca deixe o grelhador sem supervisão durante o funcionamento.
- Depois de desligar o grelhador, ele mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos no grelhador, pois existe perigo de incêndio.
- **ATENÇÃO:** Nunca utilize o COOKING ZONE PLUS individualmente (separado do grelhador).
- **ATENÇÃO:** Nunca cubra a área do COOKING ZONE PLUS durante a sua utilização, porque isto pode causar a acumulação de calor.
- **ATENÇÃO:** Não utilizar tachos ou panelas com os seguintes diâmetros: <20cm >32cm.
- **ATENÇÃO:** Depois de desligar o COOKING ZONE PLUS, ele mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos perto do COOKING ZONE PLUS, pois existe perigo de incêndio.
- **ATENÇÃO:** Utilizar o COOKING ZONE PLUS apenas se estiver completamente montado num modelo de grelhador DAVOS adequado, de acordo com as instruções de montagem em separado.
- **ATENÇÃO:** Nunca deixe o grelhador e o COOKING ZONE PLUS sem supervisão durante o funcionamento.
- **ATENÇÃO:** É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador e do COOKING ZONE PLUS. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos de grelhador com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.
- **ATENÇÃO:** Antes da colocação em funcionamento, assim como após a ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme as seguintes instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.

LIGAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS DO COOKING ZONE KIT PLUS

ATENÇÃO: A ligação da mangueira de gás deve ser efetuada com a ajuda da chave de porcas fechada para garantir que a ligação é suficientemente apertada. Para sua segurança, nunca aperte a mangueira de gás à mão apenas para evitar possíveis incêndios do barbecue.



Consulte também as informações nas instruções de montagem separadas para o seu barbecue.

ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

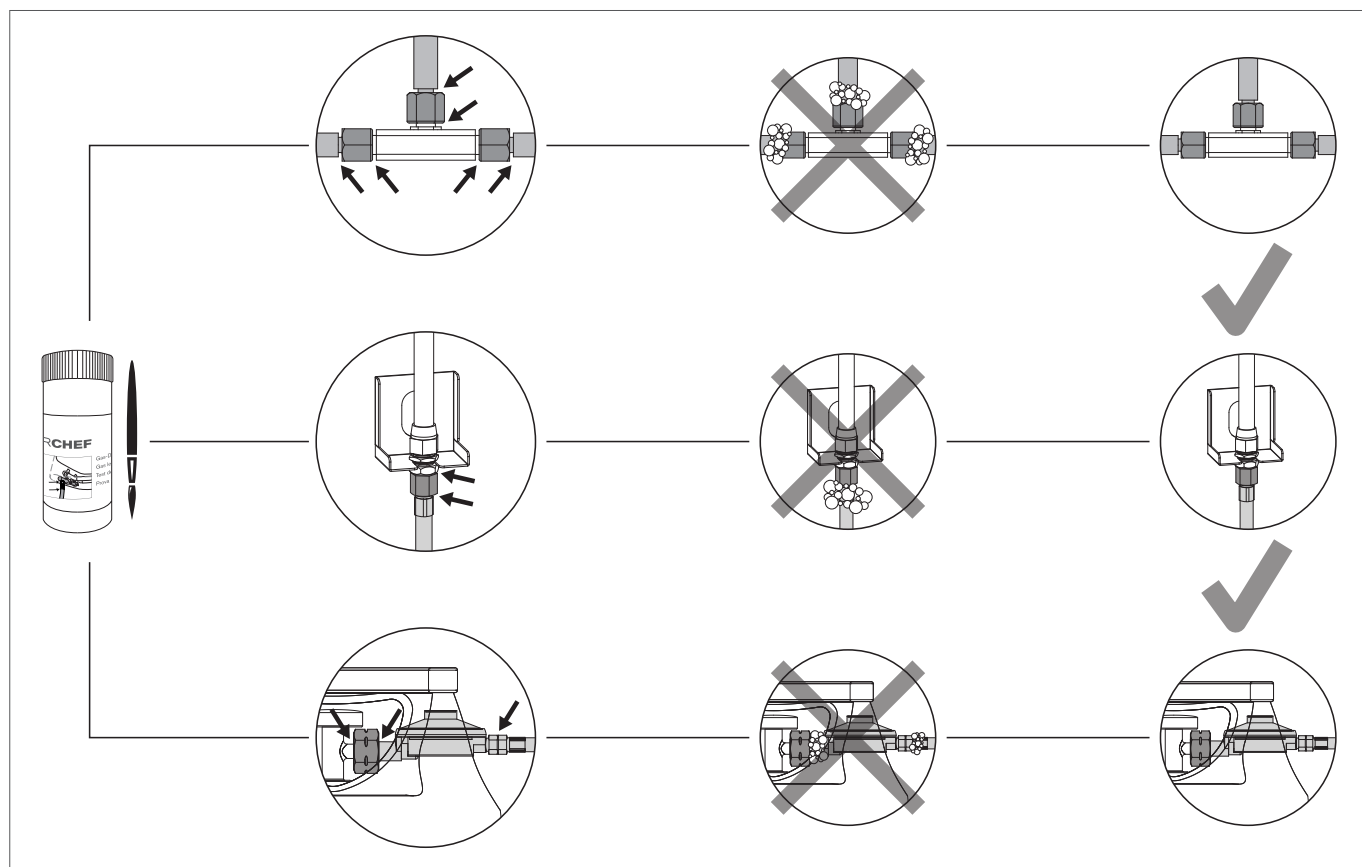
AVISO: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama aberta! O ensaio de estanquidade deve ser sempre efetuado ao ar livre.

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição .
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50% de sabão líquido e 50% de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga.

IMPORTANTE: O grelhador e o COOKING ZONE KIT PLUS apenas devem ser utilizados se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação do gás na botija de gás.

4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

NOTA: Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, e também no início da época dos grelhados.



COOKING ZONE KIT PLUS - MUITO MAIS DO QUE UM FOGÃO LATERAL, 3 APLICAÇÕES



O COOKING ZONE KIT PLUS completamente novo é, como o nome sugere, mais do que um simples fogão lateral regular - porque uma gama de temperaturas muito mais ampla está à sua disposição. Enquanto os fogões laterais normais são normalmente concebidos para temperaturas médias e altas, o KIT DE COOKING ZONE PLUS também pode ser utilizado para preparar alimentos que requerem menos calor (molhos para massas, sopas, guisados, etc.).

Isto é possível graças a um desenvolvimento completamente novo do queimador e à possibilidade de operar o fogão lateral a 3 alturas diferentes. Graças à forma côncava do topo em ferro fundido sólido, a COOKING ZONE KIT PLUS também pode ser utilizado com o OUTDOORCHEF BBQ wok, que cabe perfeitamente no topo (sem anel adaptador wok).

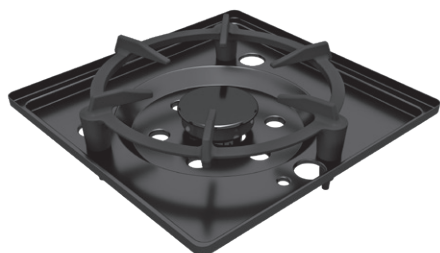
Este conjunto consiste na mesa lateral reforçada, um suporte para assegurar a estabilidade da grelha e do COOKING ZONE PLUS.



Calor elevado

Em combinação com o controlo rotativo, várias aplicações podem ser cobertas na gama superior de temperaturas

- Saltear muito de carne, peixe e vegetais



Calor médio

Em combinação com o controlo rotativo, várias aplicações podem ser cobertas na gama média de temperaturas

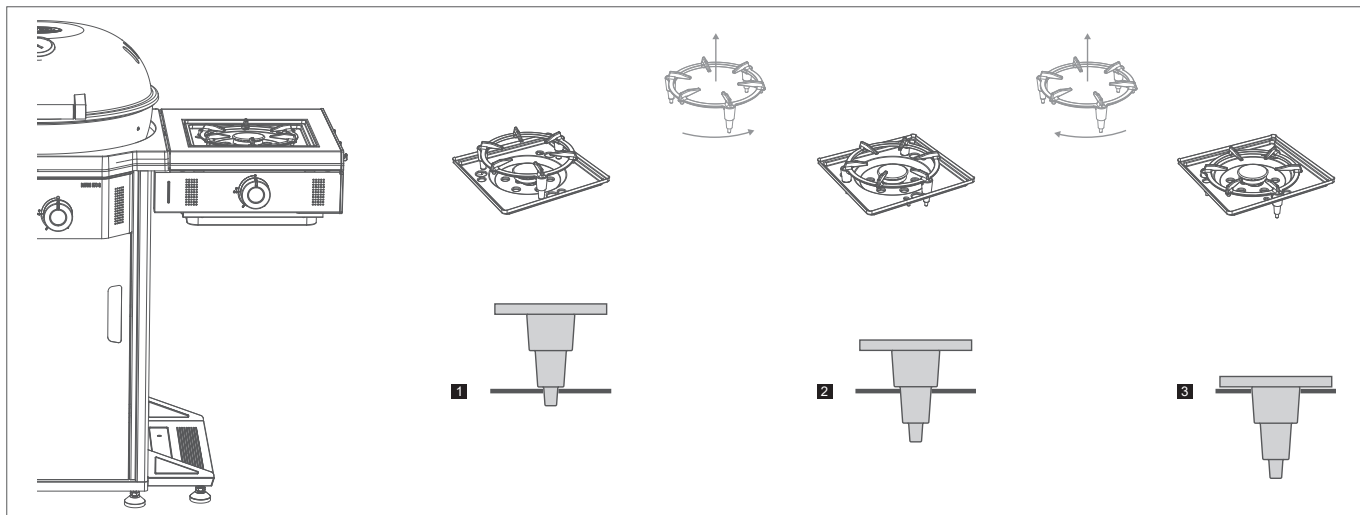
- Saltear/estufar carne, peixe e vegetais
- Saltear legumes ricos em amido, por exemplo batatas fritas, rösti, etc.



Calor mais baixo

Em combinação com o controlo rotativo, várias aplicações podem ser cobertas na gama inferior de temperaturas

- Molhos de culinária, sopas, pratos de arroz e brasas



TAMPAS DE PROTEÇÃO PARA ACESSÓRIO DE COZEDURA EM FERRO FUNDIDO

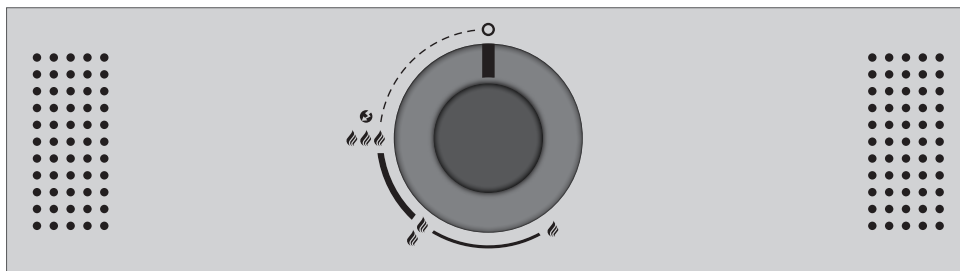
Certifique-se de que utiliza sempre as tampas protetoras de silicone fornecidas para a grelha de cozedura em ferro fundido. Estas protegem os orifícios para o ajuste da altura da grelha contra arranhões.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo seguinte **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
Faça também isto se o seu barbecue tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue a COOKING ZONE durante aprox. 25 minutos no nível 🔥🔥🔥.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS DO PAINEL DE COMANDO DA COOKING ZONE KIT PLUS

Níveis de aquecimento e ignição

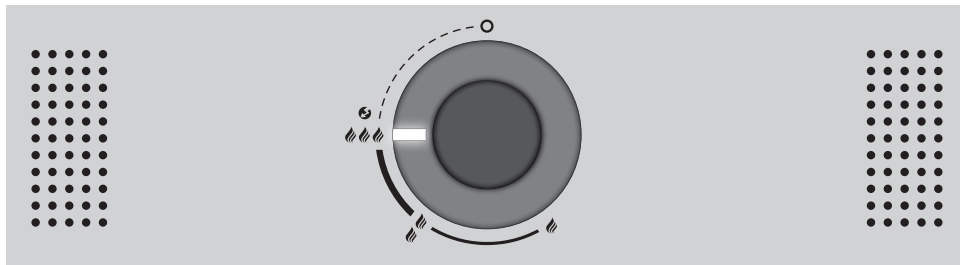


- : posição Desligado
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : potência elevada
- 🔥🔥🔥🔥 : ignição

O queimador alcança no nível 🔥🔥🔥 a potência máxima e no nível 🔥 a potência mínima.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER A COOKING ZONE KIT PLUS

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a alimentação do gás na botija.
3. Prima o botão de regulação do gás do queimador lateral e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível 🔥🔥🔥🔥. Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



4. Se o gás não se acender dentro de 5 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
5. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o queimador lateral em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SUGESTÕES E TRUQUES COOKING ZONE KIT PLUS

UTILIZAÇÃO DO OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

O acessório de ferro fundido sólido tem uma forma côncava para que funcione perfeitamente em combinação com o wok para barbecue. O BARBECUE WOK pode ser utilizado diretamente no acessório de ferro fundido (sem utilizar o anel adaptador do wok).

PANELAS E TACHOS RECOMENDADOS

Recomendamos que utilize apenas panelas e tachos muito resistentes ao calor, sem revestimentos (por exemplo, Teflon). As panelas e tachos feitos de ferro fundido, ferro forjado ou aço são ideais. Em geral, todas as panelas e tachos comercialmente disponíveis podem ser utilizadas, desde que sejam adequadas para utilização com fogões a gás.

TAMANHOS RECOMENDADOS DE PANELAS E TACHOS

Recomendamos os seguintes tamanhos de panelas e tachos: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MANUTENÇÃO E CUIDADO DA COOKING ZONE KIT PLUS

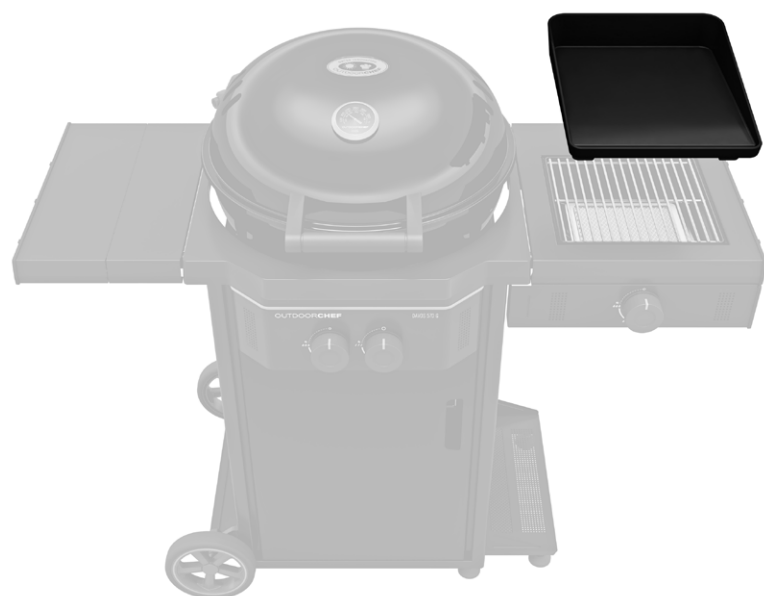
O cuidado regular da sua COOKING ZONE® KIT PLUS contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Para evitar danos por corrosão, olear todas as peças metálicas (especialmente o acessório de cozedura em ferro fundido) do KIT DE COOKING ZONE PLUS antes de um armazenamento prolongado.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo INDICAÇÕES DE SEGURANÇA.
- Para garantir que pode desfrutar do seu grelhador e do COOKING ZONE KIT PLUS, durante o máximo de tempo possível, proteja o seu grelhador das influências ambientais com uma cobertura **OUTDOORCHEF** adequada depois de esta ter arrefecido completamente. Para evitar condensação, depois de chover retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

EXTENSÕES

As seguintes extensões úteis para a série Davos tornam o seu barbecue mais potente.

PLANCHA UNIVERSAL - PRAZER DE GRELHAR EM CASA À MODO MEDITERRÂNEO



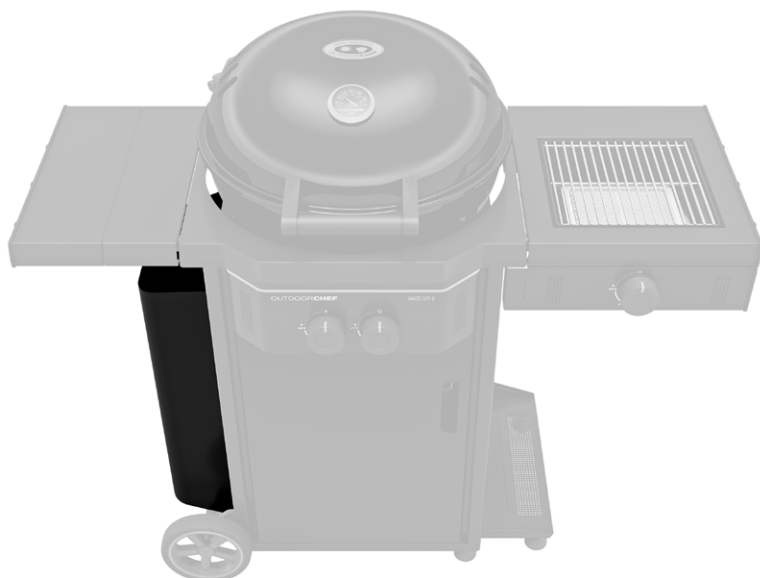
A PLANCHA UNIVERSAL é o complemento perfeito para o COOKING ZONE KIT PLUS e alarga as possibilidades de grelhar no DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G.

Na plancha, pode criar especialidades mediterrânicas tais como gambas grelhadas, bifes de atum perfeitos e vieiras, tal como no seu bar de tapas preferido em Espanha.

Um pequeno-almoço da grelha? Não há problema, na plancha terá sucesso sem esforço com ovos fritos, ovos mexidos, bacon frito estaladiço ou panquecas. Quer sejam tapas, pequeno-almoço ou sobremesa - com a PLANCHA UNIVERSAL tudo é possível!

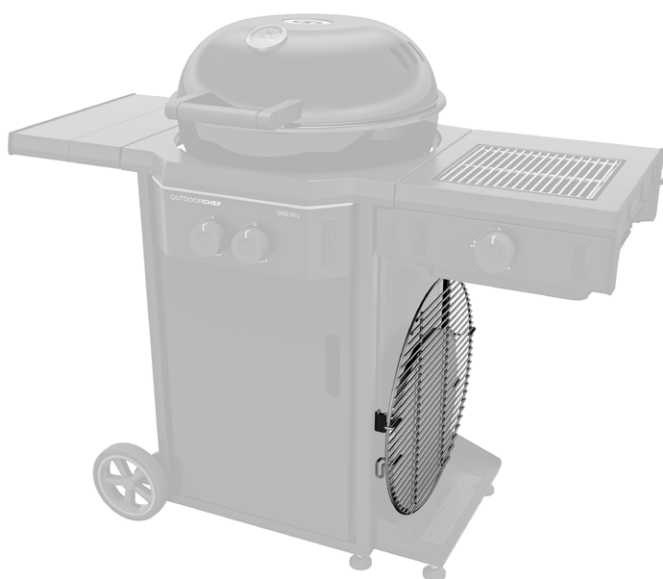
A propósito, a plancha também cabe na caixa oval do seu grelhador e também pode ser utilizado lá, basta colocar o funil na posição de vulcão e sai a diversão do barbecue mediterrânico, enquanto que o seu bife fica no COOKING ZONE.

KIT DE BOTIJA DE 11KG



Mudar sempre a botija de gás pode ser um incômodo, especialmente os profissionais de churrasco e os grelhadores frequentes podem dizer-lhe uma ou duas coisas sobre o assunto. Desfrute de uma atualização com o KIT DE BOTIJA 11KG e opere o seu DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G no futuro com botijas de gás de 11 kg que duram mais tempo.

KIT PORTA ACESSÓRIOS



Os fãs da pizza tomam nota - é um segredo aberto que a melhor pizza vem ou de Napoli ou do seu grelhador **OUTDOORCHEF**.

Com o KIT PORTA ACESSÓRIOS, tanto a pedra de pizza **OUTDOORCHEF** como uma grelha adicional em ferro fundido ou aço inoxidável podem ser armazenados diretamente no grelhador de forma prática e com economia de espaço.

Mas isso não é tudo - também está incluído o prático suporte de rolos de cozinha, para que os seus dedos se mantenham sempre bonitos e limpos ao preparar e cozinhar as suas criações para barbecue.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O gás não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.
- Verifique se o eletrodo ao pé do queimador emite uma faísca.

ATENÇÃO: Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada!

Não há faísca:

- Certifique-se de que a pilha está inserida corretamente (nos grelhadores com ignição elétrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o eletrodo está compreendida entre 5 e 8 mm.
- Verifique se os cabos estão inseridos e apertados firmemente na ignição elétrica e no eletrodo.
- Insira duas pilhas novas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt) na ignição elétrica.

A SAFETY LIGHT não funciona:

- Verifique se a alimentação de gás foi aberta com os botões de regulação do gás. (com a válvula da botija de gás fechada).
- Certifique-se de que as pilhas da luz de segurança estão corretamente inseridas.
- Coloque novas pilhas.

Se, após a verificação destes pontos, continuar sem conseguir acender o barbecue, contacte o revendedor local.

GARANTIA DO CONSUMIDOR / GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia do consumidor / garantia, remetemos para os termos e condições gerais (AGB`s) em <https://www.outdoorchef.com/agb>

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

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

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM

** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (consulte a primeira parte deste **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

COOKING ZONE KIT PLUS

Potência	2,70 kW
Consumo de gás	196 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	0,82 mm/marcação: BH
Bico (50 mbar)	0,72 mm/marcação: AO

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica, precisa de duas pilhas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt).

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões, truques, receitas e tudo o que precisa saber sobre os produtos OUTDOORCHEF em OUTDOORCHEF.COM

IMPORTANT: Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOORCHEF și COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

IMPORTANT:

Veți găsi numărul de serie al COOKING ZONE KIT PLUS pe eticheta cu specificații tehnice care se află pe COOKING ZONE KIT PLUS.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să înregistrați numărul de serie al grătarului dvs. în spațiul de mai sus „Serial No” (Număr de serie).

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚA DVS.

Fiecare persoană care utilizează grătarul și COOKING ZONE KIT PLUS trebuie să cunoască și să urmeze procedura exactă de aprindere.

Copiii nu au voie să folosească grătarul.

Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.

Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și a materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație.

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza grătarul cu bazin sferic cu gaz, inclusiv COOKING ZONE KIT PLUS. Respectați obligatoriu și instrucțiunile separate pentru acest grătar. Grătarul, inclusiv COOKING ZONE KIT PLUS se vor utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

Respectați, în acest sens, și indicațiile de siguranță din instrucțiunile separate de utilizare ale grătarului dvs.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Proprietarul trebuie să păstreze aceste instrucțiuni de utilizare și să le aibă la îndemână în orice moment.

Puneți în funcțiune grătarul conform capitolului **INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE**.

- Utilizați numai în exterior.
- Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului.
- ATENȚIE:** Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii departe de aparat.
- În timpul utilizării, acest aparat trebuie ținut departe de materiale inflamabile.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare.
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu roțile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ○ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită.

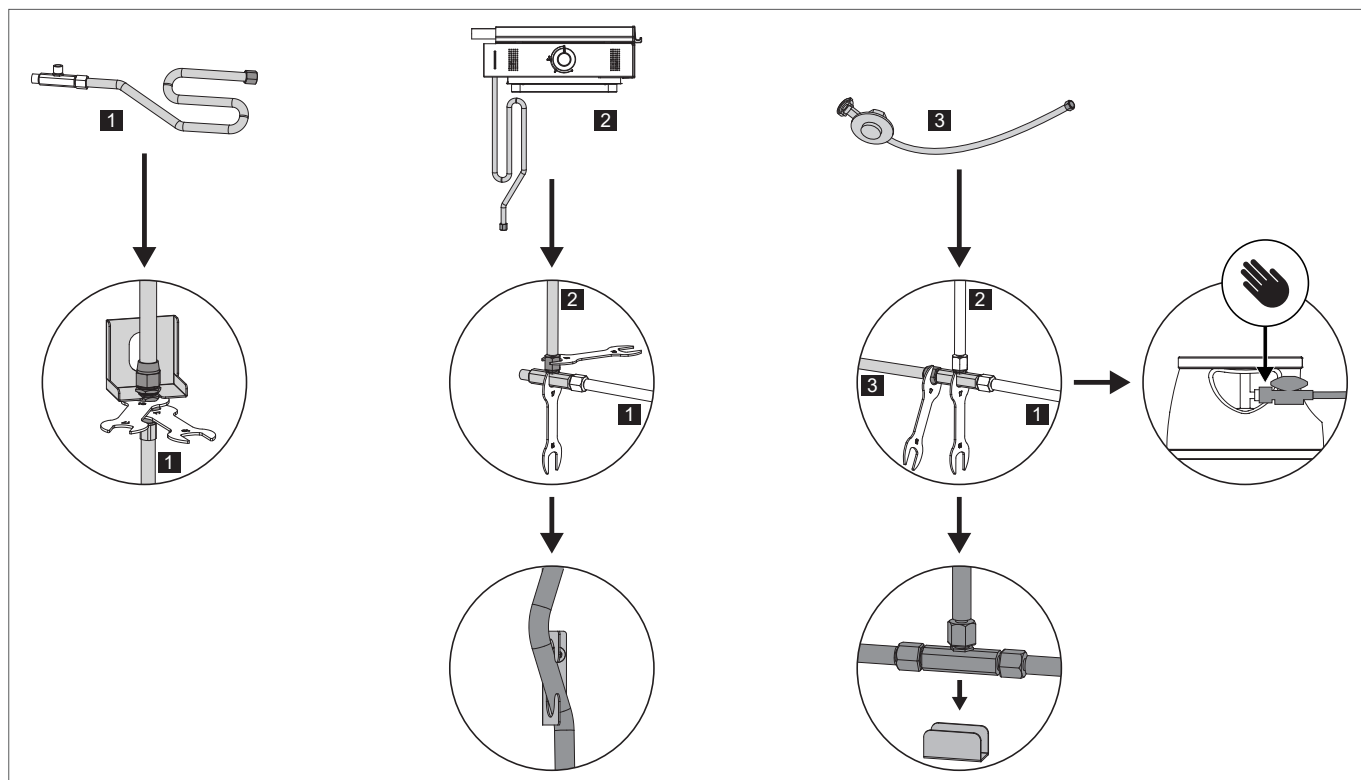
IMPORTANT: Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.

- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TEST DE ETANȘEITATE**.

- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să închideți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- Nu modificați aparatul. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- Furtunul și regulatorul corespund tuturor prevederilor naționale și standardelor EN (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- Dacă nu se ajunge la puterea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie neapărat scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii nu au acces.
- Înainte de punerea în funcțiune, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.
- Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
- Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- **ATENȚIE:** Nu utilizați niciodată COOKING ZONE PLUS separat/individual (detașat de grătar).
- **ATENȚIE:** Nu acoperiți niciodată suprafața COOKING ZONE PLUS în timpul utilizării deoarece acest lucru poate duce la acumularea de căldură.
- **ATENȚIE:** Nu utilizați vase de gătit sau tigăi cu următoarele diametre: <20 cm >32 cm.
- **ATENȚIE:** COOKING ZONE PLUS rămâne fierbinte un timp îndelungat după oprire. Fiți atent/ă să nu vă ardeți și nu puneți obiecte în apropierea arzătorului lateral COOKING ZONE PLUS - există pericol de incendiu.
- **ATENȚIE:** Utilizați COOKING ZONE PLUS numai atunci când este complet asamblat pe un model de grătar DAVOS adecvat, în conformitate cu instrucțiunile de asamblare separate.
- **ATENȚIE:** Nu lăsați niciodată grătarul și arzătorul lateral COOKING ZONE PLUS nesupravegheate în timpul funcționării.
- **ATENȚIE:** Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului și ale arzătorului lateral COOKING ZONE PLUS. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- **ATENȚIE:** Înainte de punerea în funcțiune și după conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform următoarelor instrucțiuni din **TESTUL DE ETANȘEITATE** din acest manual de utilizare.

CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ AL COOKING ZONE KIT PLUS

ATENȚIE: Conectarea furtunului de gaz trebuie efectuată cu ajutorul cheii fixe incluse pentru a vă asigura este suficient de strânsă conexiunea. Pentru siguranța dvs., nu strângeți niciodată furtunul de gaz doar cu mâna pentru a evita posibilele incendii la grătar.



Vă rugăm să consultați, de asemenea, informațiile din instrucțiunile de asamblare separate pentru grătarul dvs.

TEST DE ETANȘEITATE

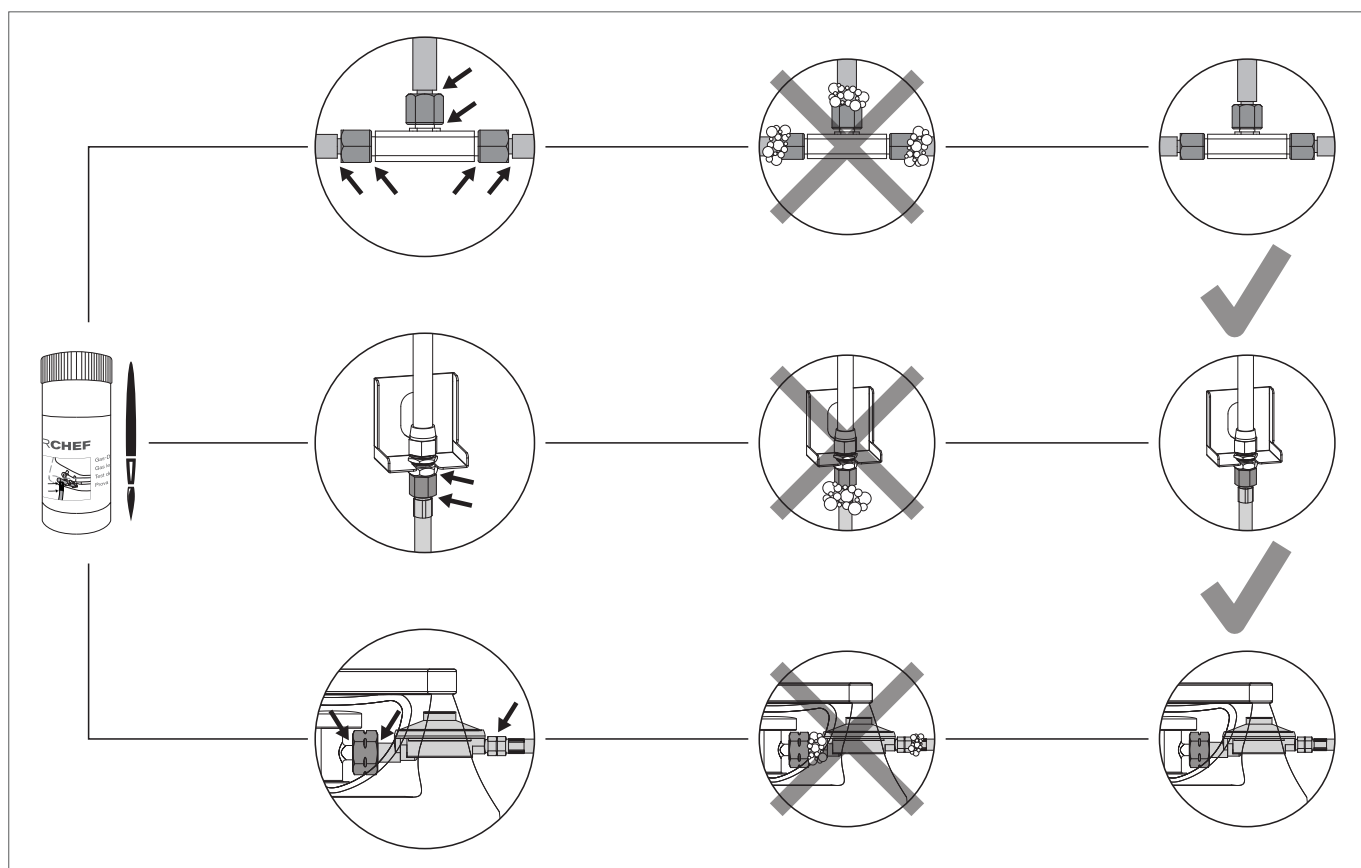
AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe poziția .
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri.

IMPORTANT: Grătarul și COOKING ZONE KIT PLUS trebuie folosite numai după eliminarea tuturor scurgerilor. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.

4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.

INDICAȚIE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.



COOKING ZONE KIT PLUS – MULT MAI MULT DECÂT UN REȘOU LATERAL, 3 DOMENII DE APLICARE



COOKING ZONE KIT PLUS este, așa cum sugerează și numele, mai mult decât un reșou lateral obișnuit - deoarece aveți la dispoziție o gamă mult mai largă de temperaturi. În timp ce reșourile laterale obișnuite sunt, de obicei, concepute pentru temperaturi medii și ridicate, COOKING ZONE KIT PLUS poate fi utilizat și pentru a pregăti alimente care necesită mai puțină căldură (sosuri pentru paste, supe, tocănițe etc.).

Acest lucru este posibil printr-o dezvoltare complet nouă a arzătorului și posibilitatea de a opera reșoul lateral la 3 înălțimi diferite.

Datorită formei concave a suportului solid din fontă, COOKING ZONE KIT PLUS poate fi utilizat și cu OUTDOORCHEF BBQ Wok, care se potrivește perfect pe spațiul suportului (fără inel adaptor pentru Wok).

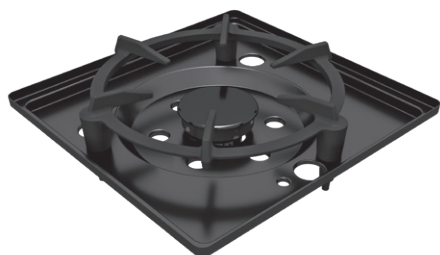
Acest set constă din masa laterală întărită, un suport pentru a asigura stabilitatea grătarului și COOKING ZONE PLUS.



Căldură ridicată

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul superior de temperatură

- Prăjirea la cald a cărnii, peștelui și legumelor



Căldură medie

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul mediu de temperatură

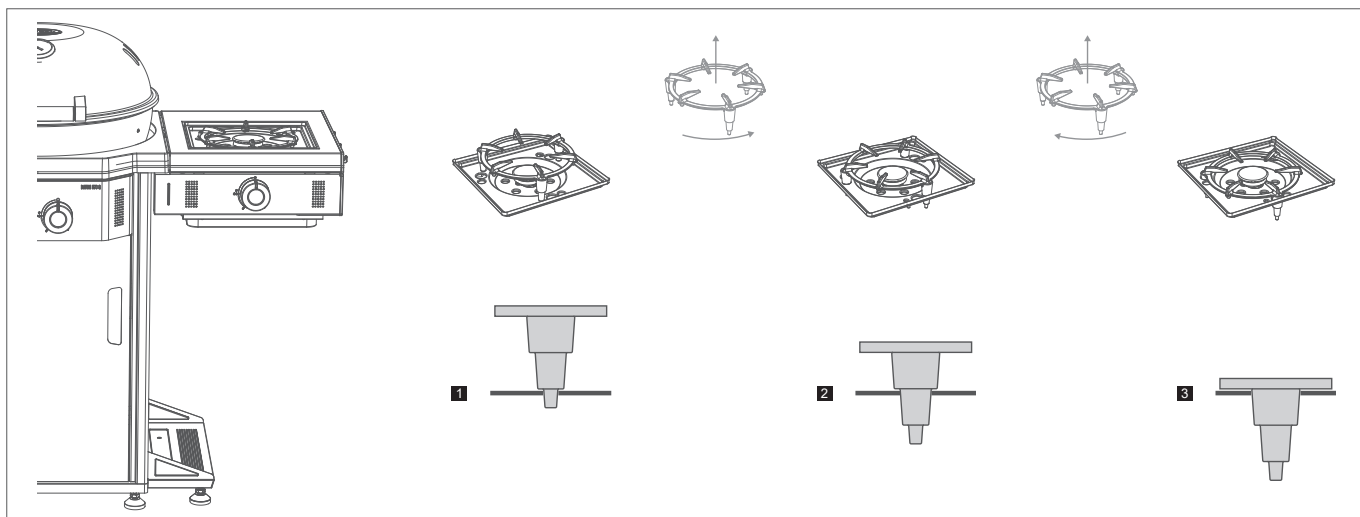
- Prăjirea/încălzirea la aburi a cărnii, peștelui și legumelor
- Prăjirea legumelor ce conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, Rôsti etc.



Căldură mai intensă

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul inferior de temperatură

- Sosuri de gătit, supe, tocănițe și mâncăruri din orez



CAPACE DE PROTECȚIE PENTRU SUPORTUL DE GĂTIT DIN FONTĂ

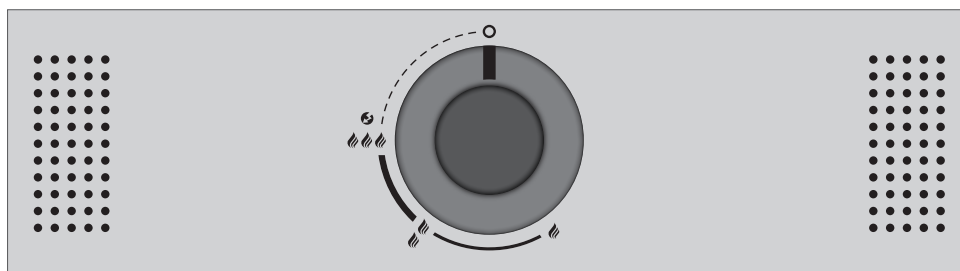
Asigurați-vă că folosiți întotdeauna capacele de protecție din silicon furnizate pentru suportul de gătit din fontă. Acestea protejează găurile pentru reglarea înălțimii grătarului de zgârieturi.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul următor **TEST DE ETANȘEITATE**.
Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. DUALCHEF a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați arzătorul COOKING ZONE PLUS timp de aprox. 20-25 de minute la nivelul 🔥🔥🔥.

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE A COOKING ZONE KIT PLUS

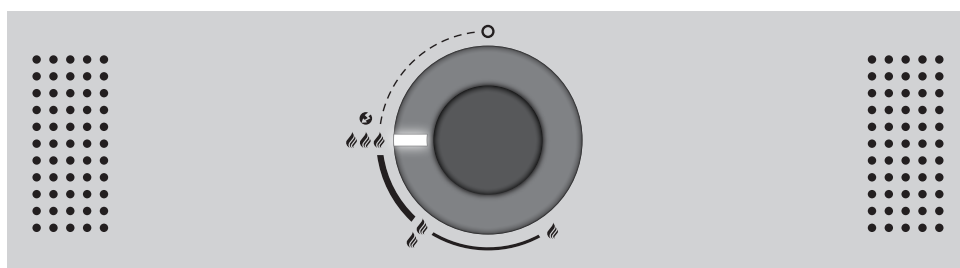
Niveluri de încălzire și aprindere



Arzătorul atinge puterea maximă pe nivelul 🔥🔥🔥 și puterea minimă pe nivelul 🔥.

INSTRUCȚIUNI PENTRU MONTAJUL COOKING ZONE KIT PLUS

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Apăsăți butonul de reglare a gazului al suprafeței laterale de gătit și rotiți-l spre stânga, la nivelul 🔥🔥🔥🌀. Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



4. Dacă gazul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la 🔥. Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
5. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului suprafeței laterale de gătit după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI PENTRU COOKING ZONE KIT PLUS

UTILIZAREA OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Suportul solid din fontă are o formă concavă, astfel încât funcționează perfect în combinație cu Barbecue Wok. BARBECUE WOK poate fi utilizat direct pe suportul din fontă (fără a utiliza inelul adaptor pentru Wok).

TIGĂI ȘI VASE RECOMANDATE

Vă recomandăm să utilizați numai tigăi și vase foarte rezistente la căldură, fără strat de acoperire (de exemplu, teflon). Tigăile și vasele din fontă, fier forjat sau oțel sunt ideale. În general, pot fi utilizate toate tigăile și vasele disponibile în comerț, atât timp cât sunt potrivite pentru a fi utilizate cu reșouri pe gaz.

DIMENSIUNI RECOMANDATE PENTRU TIGĂI ȘI VASE

Vă recomandăm următoarele dimensiuni pentru tigăi și vase: 24 cm/28 cm/32 cm.

ÎNTREȚINEREA ȘI ÎNGRIJIREA COOKING ZONE KIT PLUS

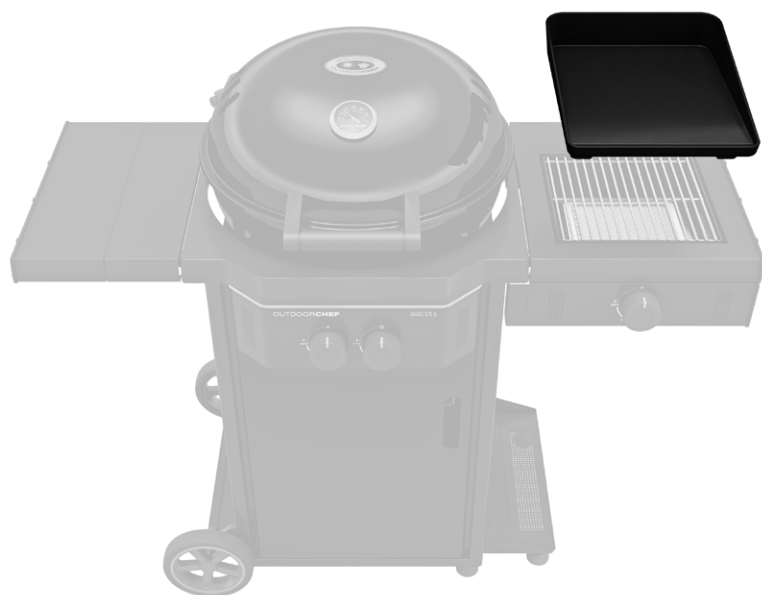
Întreținerea regulată a COOKING ZONE KIT PLUS asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare îndelungată ungeți cu ulei toate piesele din metal (în special accesoriul de gătit din fontă) ale COOKING ZONE KIT PLUS.
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs. și de COOKING ZONE KIT PLUS, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOORCHEF potrivită, împotriva intemperiilor. Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

EXTENSII

Următoarele extensii utile pentru seria Davos duc grătarul dvs. la un alt nivel.

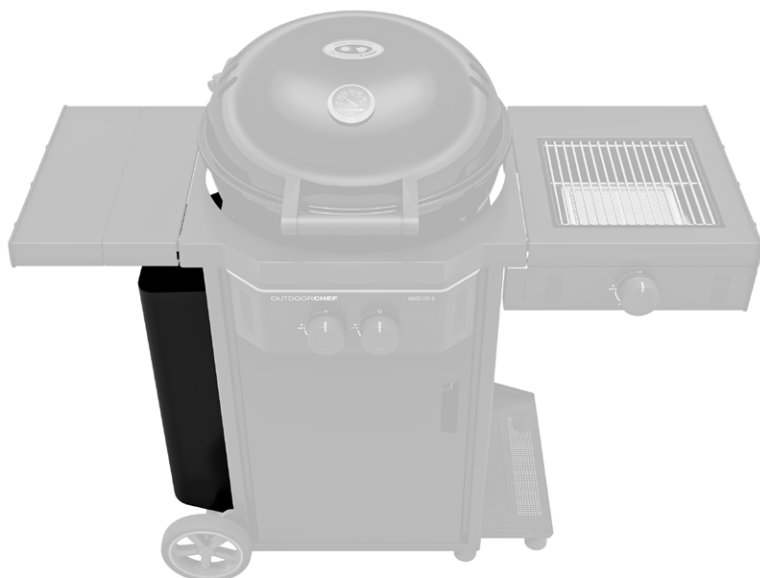
PLANCHA UNIVERSAL – PLĂCEREA DE A FACE UN GRĂȚAR MEDITERANEEAN ACASĂ



PLANCHA UNIVERSAL este completarea perfectă a COOKING ZONE KIT PLUS și extinde opțiunile de grătar ale DAVOS 570 G PRO/DAVOS 570 G cu o funcție suplimentară. Pe Plancha vă puteți bucura de specialități mediteraneene, cum ar fi creveții la grătar, fripturi de ton perfecte și scoici, la fel ca în barul dvs. de tapas preferat din Spania. Un mic dejun pe grătar? Nicio problemă, pe Plancha puteți face cu ușurință ouă prăjite, omletă, bacon prăjit crocant sau clătite. Tapas, mic dejun sau desert – orice este posibil cu PLANCHA UNIVERSAL!

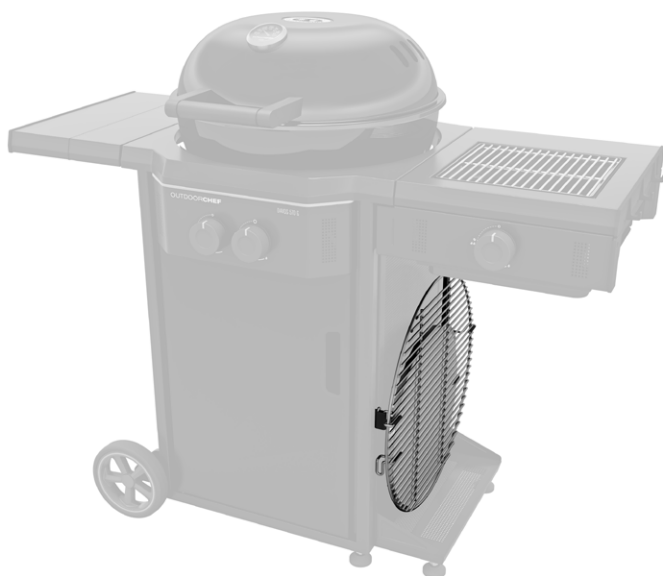
Plancha se potrivește, de asemenea, în bazinul sferic cu gaz al grătarului dvs. și poate fi folosită și acolo, pur și simplu așezați pâlnia în poziția vulcanului și plăcerea de a face un grătar mediteraneeen începe, în timp ce risotto-ul dvs. se gătește pe COOKING ZONE.

KIT DE BUTELII DE 11 KG



Schimbarea buteliei de gaz poate fi întotdeauna o bătaie de cap, în special profesioniștii în materie de grătare sau cei care fac grătare des pot confirma acest lucru. Bucurați-vă de un upgrade cu KITUL DE BUTELII DE 11 KG și utilizați DAVOS 570 G PRO sau DAVOS 570 G cu butelii de gaz de 11 kg, care durează mai mult.

KIT DE SUPORT PENTRU ACCESORII



Atenție fani ai pizza – este un secret deschis că cea mai bună pizza vine fie de la Napoli, fie de pe grătarul dvs. **OUTDOORCHEF**.

Cu KITUL DE SUPORT PENTRU ACCESORII, atât piatra pentru pizza **OUTDOORCHEF**, cât și un grilaj suplimentar din fontă sau oțel inoxidabil pot fi depozitate direct pe grătar într-un mod practic și făcând economie de spațiu.

Dar asta nu este tot – în pachet este inclus și suportul practic pentru role de hârtie de bucătărie, astfel încât degetele să rămână întotdeauna perfect curate atunci când pregătiți și preparați creațiile dvs. pentru grătar.

DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
 - Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.
 - Verificați dacă scânteia de la electrod ajunge la arzător.
- ATENȚIE:** Această verificare poate fi efectuată doar cu alimentarea cu gaz oprită!

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că acumulatorul este introdus corect (la grătarele cu aprindere electrică).
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă sunt conectate și bine fixate cablurile pentru aprindere electrică și electrodul.
- Introduceți doi acumulatori noi (tip AAA, LR03, 1,5 volți) în sistemul de aprindere electrică.

SAFETY LIGHT nu funcționează:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butonul regulatorului de gaz. (Cu robinetul buteliei închis).
- Asigurați-vă că acumulatorii pentru Safety Light sunt introduși corect.
- Introduceți baterii noi.

Dacă nu puteți pune în funcțiune grătarul după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați punctul de vânzare.

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate referitoare la garanția pentru consumator/garanția generală, consultați Termenii și condițiile generale (TCG) la adresa <https://www.outdoorchef.com/agb>

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Căsuță poștală | 8050 Zürich - Elveția | www.outdoorchef.com

* Puteți găsi o listă de parteneri comerciali pe pagina noastră de internet, la adresa OUTDOORCHEF.COM

** Numărul de serie, precum și codul articolului, le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

INFORMAȚII TEHNICE

COOKING ZONE KIT PLUS

Putere	2,70 kW
Consum de gaz	196 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,82 mm/marcaj: BH
Duză (50 mbar)	0,72 mm/marcaj: AO

Aprindere electrică

Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de doi acumulatori (tip AAA, LR03, 1,5 volți).

Pagină de internet

Mai multe informații, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsele OUTDOOR**CHEF** le puteți găsi pe OUTDOORCHEF.COM

VAŽNO: Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem svojeg plinskog roštilja OUTDOORCHEF i uređaja COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VAŽNO:

Serijski broj vašeg uređaja COOKING ZONE KIT PLUS nalazi se na naljepnici s podacima koja se nalazi na uređaju COOKING ZONE KIT PLUS.

Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju. Zabilježite serijski broj svog roštilja u za to predviđeno gornje polje „Serial No.“.

VAŽNO ZA VAŠU SIGURNOST

Svaka osoba koja upotrebljava roštilj i uređaj COOKING ZONE KIT PLUS mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeca ne smiju rukovati roštiljem.

Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.

Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem okruglog plinskog roštilja zajedno s uređajem COOKING ZONE KIT PLUS.

Također se obvezno pridržavajte posebnih uputa za vaš roštilj. Roštilj zajedno s uređajem COOKING ZONE KIT PLUS smije se koristiti samo na otvorenom, a potrebno je držati sigurnosni razmak od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

PLINSKE BOCE

Pridržavajte se u vezi s time sigurnosnih uputa iz posebnih uputa za uporabu vašeg roštilja.

SIGURNOSNE UPUTE

Ove upute za uporabu vlasnik mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvat ruke.

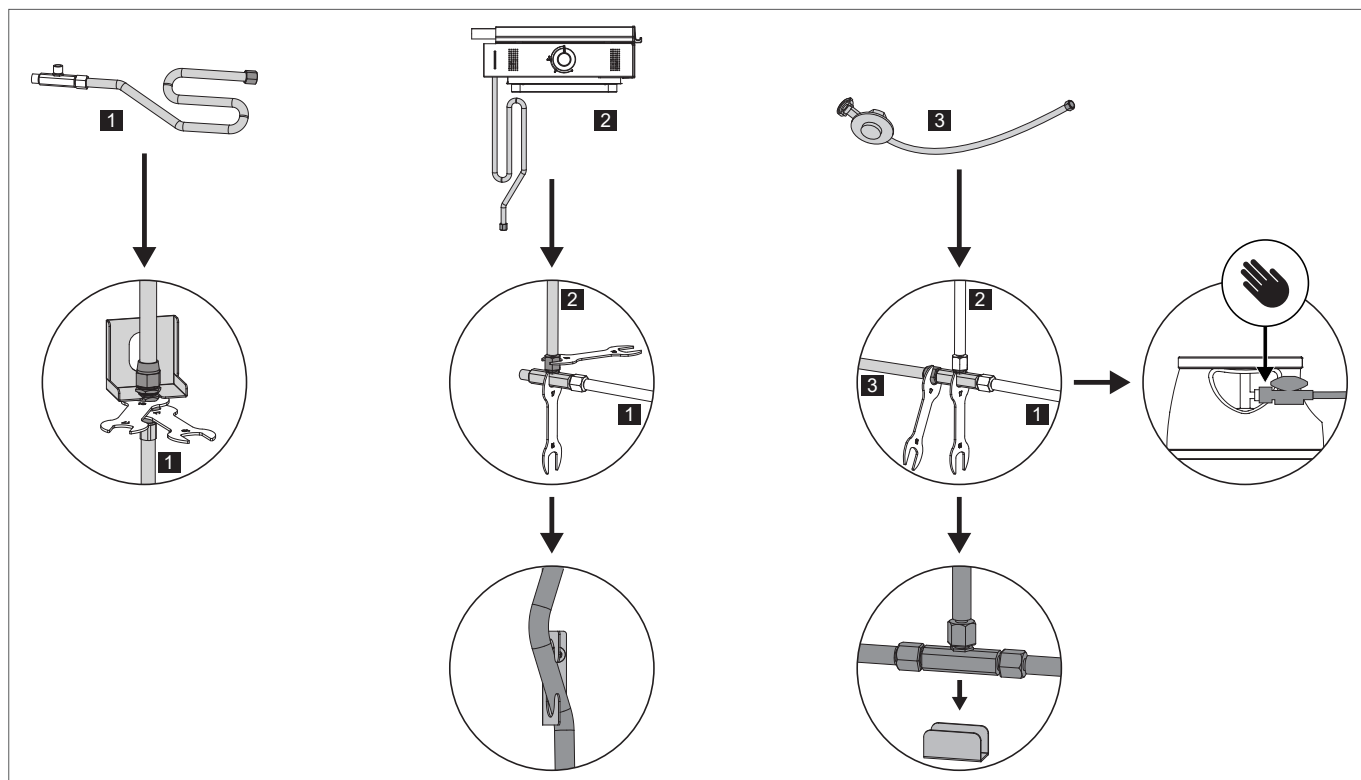
Roštilj puštajte u rad u skladu s poglavljem **UPUTE ZA PALJENJE**.

- Upotrebljavajte samo na otvorenom.
- Prije stavljanja uređaja u pogon pročitajte upute za uporabu.
- POZOR:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini.
- Uređaj se za vrijeme pogona treba držati podalje od zapaljivih materijala.
- Uređaj za vrijeme pogona nemojte pomicati.
- Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Ne upotrebljavajte nikad roštilj ispod nadstrešnice.
- Ne gurajte nikad uređaje koji su opremljeni upravljačkim kotačićima po neravnim podovima ili pukotinama.
- Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
- Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Pri zamjeni plinske boce pripazite na to da je gumb za regulaciju plina postavljen na poziciju ○ i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren.
- VAŽNO:** U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.
- Nakon priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.

- Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.
- Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.
- Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje. Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90 cm i ne smije prelaziti 150 cm.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
- Nemojte vršiti promjene na uređaju. Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.
- Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.
- Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje i EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.
- Upotrebljavajte roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Dok roštilj radi, nikada ga ne postavljajte na drvene podloge ili druge zapaljive površine. Pazite da zapaljivi materijali nisu u blizini.
- Ne čuvajte roštilj u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.
- Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu. Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.
- Prije korištenja roštilj pozicionirajte na mjesto zaštićeno od vjetra.
- Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti zaštitnim prekrivačem radi zaštite od utjecaja okoliša. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.
- Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač.
- Nikada ne ostavljajte uključen roštilj bez nadzora.
- Roštilj je i nakon isključivanja još neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete na roštilj jer postoji mogućnost zapaljenja.
- **POZOR:** Nemojte nikada upotrebljavati uređaj COOKING ZONE PLUS odvojeno/zasebno (odvojeno od roštilja).
- **POZOR:** Nemojte nikada prekrivati površinu uređaja COOKING ZONE PLUS tijekom rada jer to može dovesti do zadržavanja vrućine.
- **POZOR:** Ne smiju se koristiti lonci za kuhanje ni tave sljedećih promjera: <20 cm >32 cm.
- **POZOR:** Uređaj COOKING ZONE PLUS nakon isključivanja još je neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete u blizinu uređaja COOKING ZONE PLUS jer postoji opasnost od požara.
- **POZOR:** Upotrebljavajte uređaj COOKING ZONE PLUS samo kada je u potpunosti montiran na odgovarajući model DAVOS u skladu s posebnim uputama za postavljanje.
- **POZOR:** Nikada ne ostavljajte roštilj i uređaj COOKING ZONE PLUS bez nadzora dok rade.
- **POZOR:** Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja i uređaja COOKING ZONE PLUS. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.
- **POZOR:** Prije stavljanja u pogon te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za uporabu.

PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smije biti pritegnuto samo rukom kako bi se izbjegli eventualni požari.



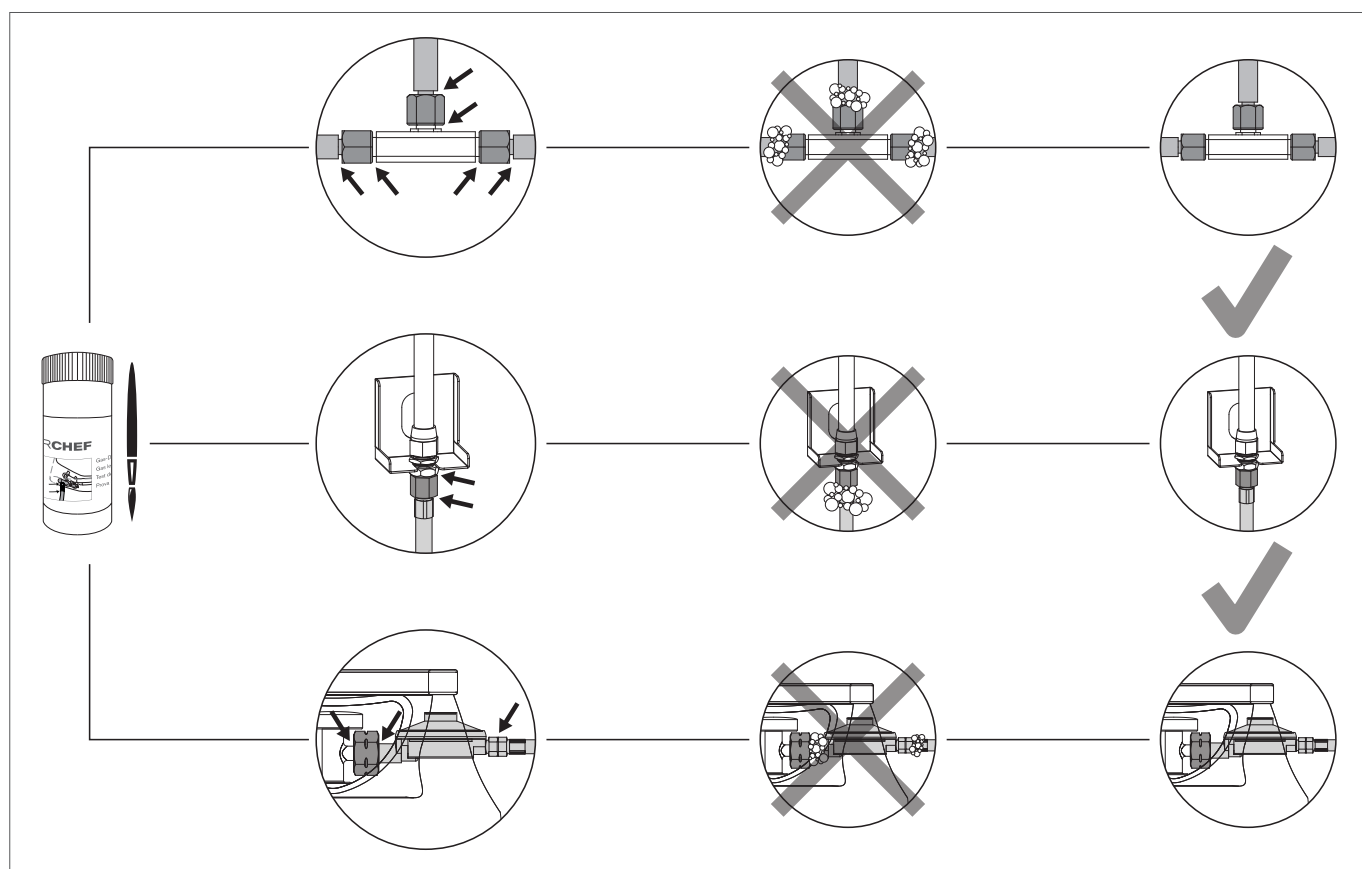
Za to se pridržavajte i informacija u posebnim uputama za postavljanje roštilja.

ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

OPREZ: Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji .
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu.
VAŽNO: Roštilj i uređaj COOKING ZONE KIT PLUS smiju se upotrebljavati tek kada su uklonjena sva mjesta propuštanja. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

NAPOMENA: Provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boce te na početku sezone roštiljanja.



COOKING ZONE KIT PLUS – PUNO VIŠE OD BOČNOG KUHALIŠTA, 3 PODRUČJA PRIMJENE



U potpunosti iznova razvijeni sustav COOKING ZONE KIT PLUS je, kao što i samo ime govori, više od običnog bočnog kuhališta – jer vam na raspolaganju stoji puno širi temperaturni raspon. Dok su uobičajena bočna kuhališta uglavnom dizajnirana za srednje i više temperature, COOKING ZONE KIT PLUS može se koristiti i za pripremu jela za čiju je pripremu potrebno manje topline (umaci za tjesteninu, juhe, variva itd.).

To je moguće zahvaljujući iznova razvijenom plameniku i mogućnošću rada bočnog kuhališta na 3 različite jačine.

Zahvaljujući konkavnom obliku masivnog nastavka od lijevanog željeza, na uređaju COOKING ZONE KIT PLUS moguće je raditi i s wokom za roštilj OUTDOORCHEF, koji savršeno dosjeda na nastavak (bez adapterskog prstena za wok).

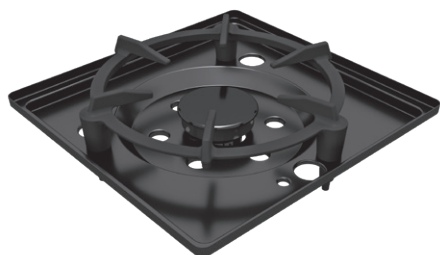
Ovaj se komplet sastoji od pojačanog bočnog stola, potpornja koji osigurava stabilnost roštilja i uređaja COOKING ZONE PLUS.



Visoka toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u gornjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Jako pečenje mesa, ribe i povrća



Srednja toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u srednjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

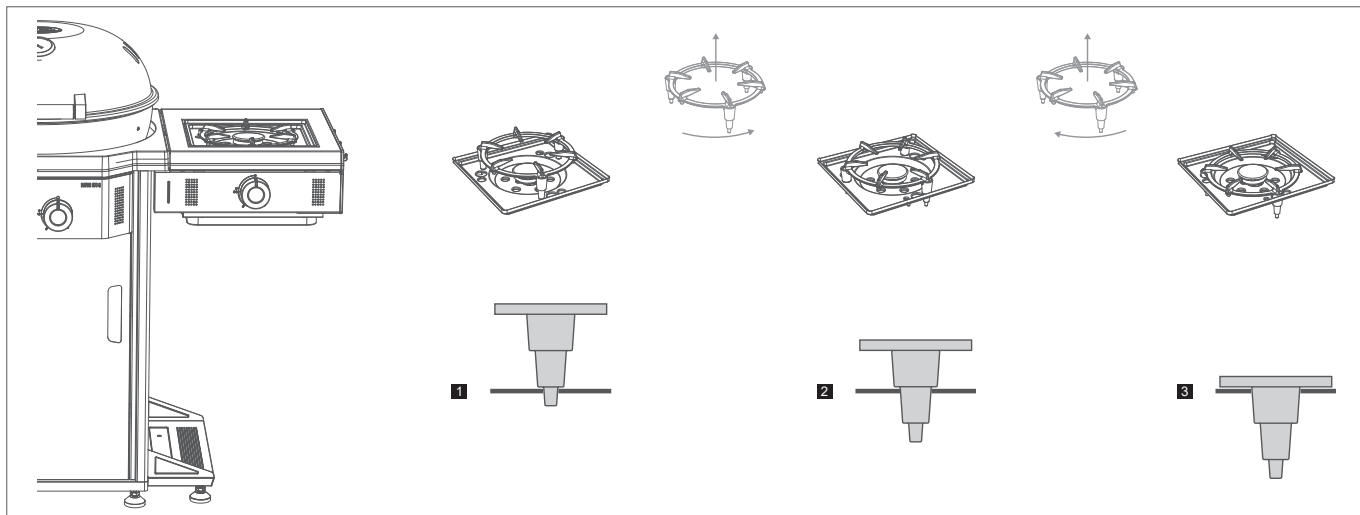
- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Prženje povrća koje sadržava škrob, npr. pečeni krumpir, popečki od krumpira itd.



Niža toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u donjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Kuhanje umaka, juha, variva i jela od riže



ZAŠTITNI POKLOPAC ZA NASTAVAK ZA KUHANJE OD LIJEVANOG ŽELJEZA

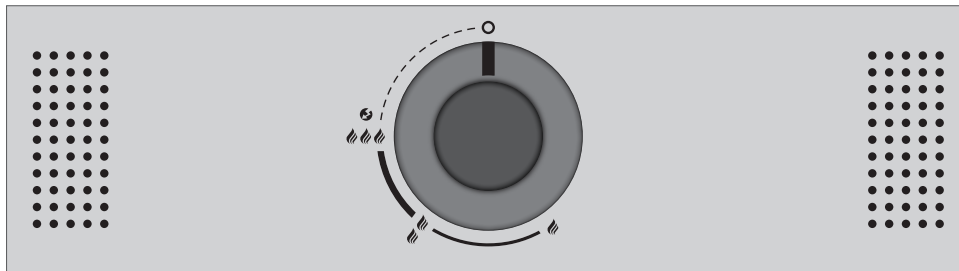
Obavezno koristite silikonske zaštitne poklopce za nastavak za kuhanje od lijevanog željeza. One štite provrte za namještanje visine rešetke od ogrebotina.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju u nastavku **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
Učinite to i ako je vaš roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Uključite uređaj COOKING ZONE® PLUS u trajanju od približno 20–25 minuta na razini 🔥🔥🔥.

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

Razine topline i paljenje

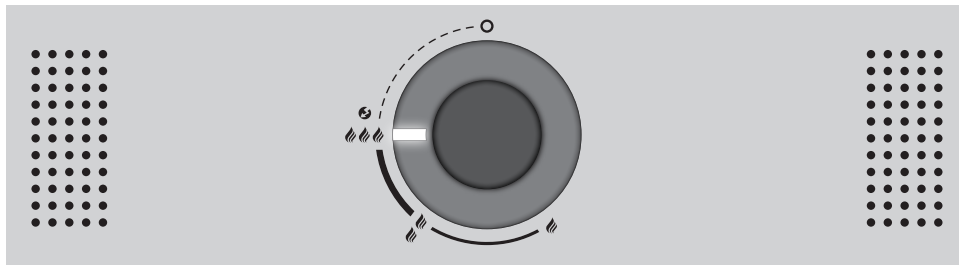


- : isključena pozicija
- 🔥 : slaba snaga
- 🔥🔥 : srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : visoka snaga
- 🔥🔥🔥⚡ : paljenje

Plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

UPUTE ZA PALJENJE UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte u skladu s uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Pritisnite gumb za regulaciju plina bočnog mjesta za kuhanje i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu 🔥🔥🔥⚡. Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



4. Ako se plin ne zapali u roku od 5 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ○. Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
5. Ako nakon tri pokušaja ne možete uključiti plamenik bočnog mjesta za kuhanje, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVJETI I TRIKOVİ COOKING ZONE KIT PLUS

UPOTREBA WOKA ZA ROŠTILJ OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Masivni nastavak od lijevanog željeza konkavnog je oblika, tako da savršeno funkcionira u kombinaciji s wokom za roštilj. BARBECUE WOK može se postaviti izravno na nastavak od lijevanog željeza (bez upotrebe adapterskog prstena za wok).

PREPORUČENE TAVE I LONCI

Preporučujemo da upotrebljavate samo lonce i tave otporne na visoke temperature bez premaza (npr. teflon). Idealne su tave i lonci od lijevanog željeza, kovanog željeza ili čelika. U načelu se mogu koristiti sve komercijalno dostupne tave i lonci, pod uvjetom da su prikladne za upotrebu s plinskim kuhlama.

PREPORUČENE VELIČINE TAVA I LONACA

Preporučujemo sljedeće veličine tava i lonaca: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

ODRŽAVANJE UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

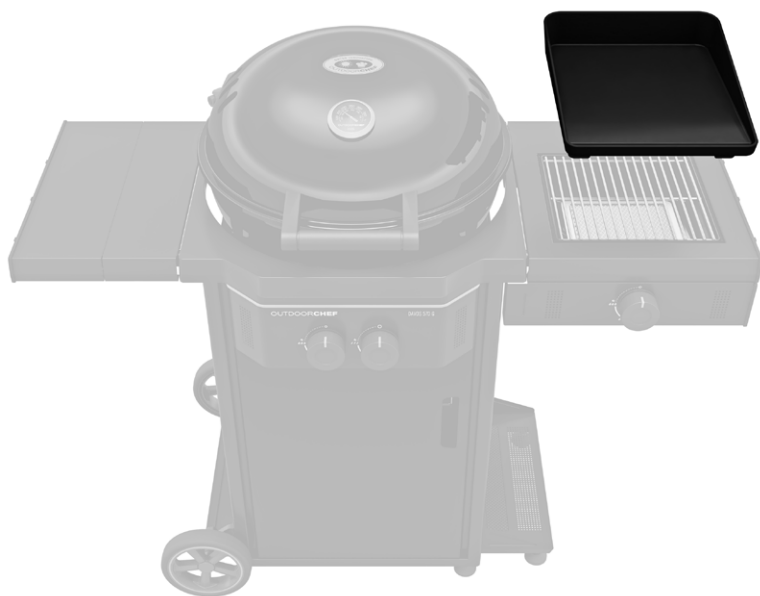
Redovito održavanje vašeg uređaja COOKING ZONE KIT PLUS jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Da biste izbjegli oštećenja uslijed korozije, nauljite sve metalne dijelove (posebno nastavak za kuhanje od lijevanog željeza) uređaja COOKING ZONE KIT PLUS prije nego što ih pohranite dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju SIGURNOSNE NAPOMENE.
- Kako biste što duže uživali u roštilju i vašem uređaju COOKING ZONE KIT PLUS nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša s odgovarajućim OUTDOORCHEF zaštitnim prekrivačem. Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

NADOGRADNJE

Sljedeće korisne nadogradnje za seriju Davos iz vašeg će roštilja izvući maksimum.

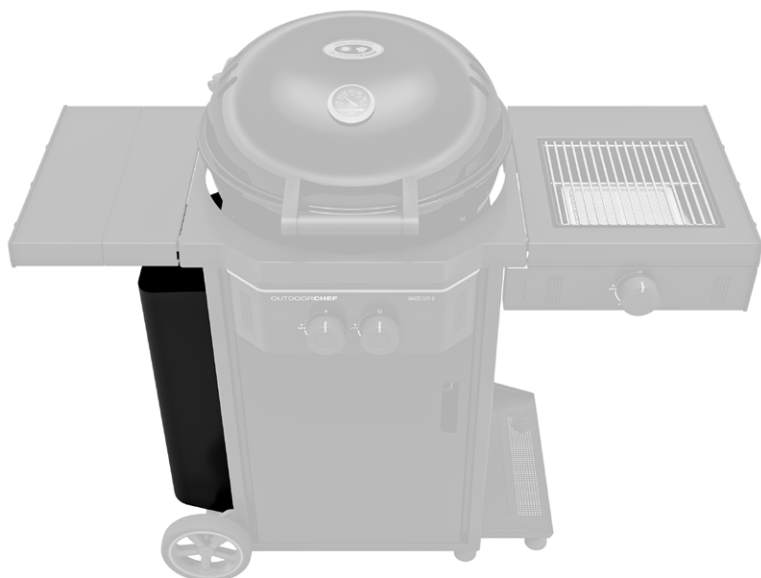
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERANSKI UŽITAK ROŠTILJANJA KOD KUĆE



PLANCHA UNIVERSAL savršeno nadopunjuje uređaj COOKING ZONE KIT PLUS te još jednom dodatnom funkcijom proširuje mogućnosti roštiljanja koje nude DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G. Na ploči Plancha pripremit ćete mediteranske specijalitete kao što su kozice s roštilja, savršeni odresci od tune i jakobove kapice, baš kao u vašem omiljenom tapas baru u Španjolskoj. Doručak s roštilja? Nema problema, na Planchi ćete lako pripremiti jaja na oko, kajganu, hrskavu slaninu ili palačinke. Bilo da je riječ o tapasima, doručku ili desertu – s pločom PLANCHA UNIVERSAL sve je moguće!

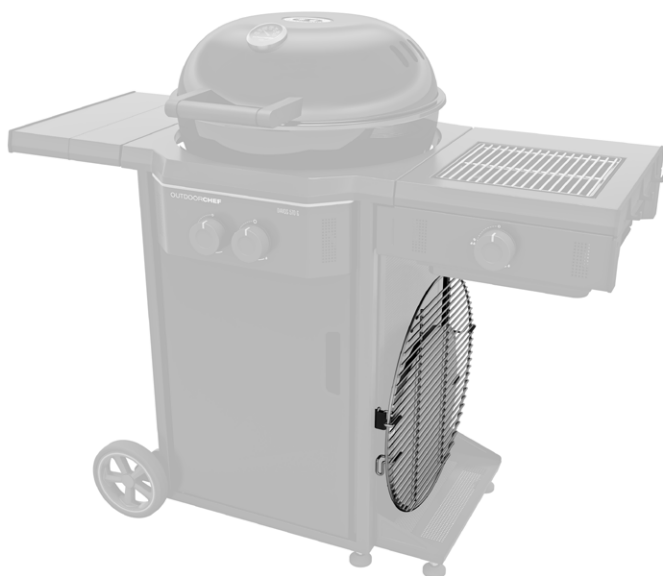
Plancha stane u plinsku kuglu vašeg roštilja tako da je možete i ondje upotrebljavati, lijevak jednostavno postavite u položaj vulkana i mediteranska zabava s roštiljem može započeti dok se na uređaju COOKING ZONE peče stejk.

KOMPLET BOCA OD 11 KG



Stalno mijenjanje plinske boce može biti gnjavaža, o tome posebno mogu posvjedočiti profesionalci u roštiljanju i oni koji često roštiljaju. Priuštite si nadogradnju s KOMPLETOM BOCA OD 11 KG i neka vaš roštilj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G ubuduće rade s plinskim bocama od 11 kg koje traju dulje.

KOMPLET DRŽAČA PRIBORA



Obožavatelji pizza, pozor – javna je tajna da najbolja pizza dolazi ili iz Napulja ili s vašeg roštilja **OUTDOORCHEF**.

S KOMPLETOM DRŽAČA PRIBORA radi uštede prostora i praktičnosti moguće je izravno na roštilj staviti i kamen za pizzu **OUTDOORCHEF** i dodatnu rešetku od lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika.

Ali to nije sve – u isporuku je uključen i praktični držač za kuhinjske ubruse, tako da će vam prsti uvijek biti čisti prilikom pripreme kreacija s roštilja.

OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.
- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.

POZOR: Tu provjeru smijete provesti samo kada je dovod plina zatvoren!

Nema iskre:

- Osigurajte da je baterija ispravno umetnuta (kod roštilja s električnim paljenjem).
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5-8 mm.
- Provjerite jesu li kabeli pri električnom paljenju i elektrode utaknuti i jesu li učvršćeni.
- Umetnite dvije nove baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt) u električno paljenje.

SAFETY LIGHT ne radi:

- Provjerite je li dovod plina na gumbima za regulaciju plina otvoren. (U slučaju zatvorenog ventila plinske boce).
- Uvjerite se da su baterije za Safety Light pravilno umetnute.
- Umetnite nove baterije.

Ako roštilj na temelju gore navedenih mjera ne možete pustiti u rad, kontaktirajte prodajno mjesto.

JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače / garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB's) pod <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretnac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

COOKING ZONE KIT PLUS

Snaga	2,70 kW
Potrošnja plina	196 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,82 mm / oznaka: BH
Sapnica (50 mbara)	0,72 mm / oznaka: AO

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna su vam dvije baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt).

Web stranica

Više informacije, savjeti i trikovi, recepti i drugo Pronađite korisne zanimljivosti o proizvodima OUTDOOR**CHEF** na OUTDOORCHEF.COM



NAVODILA ZA UPORABO

POMEMBNO: Preden začnete uporabljati vaš plinski žar OUTDOORCHEF in komplet COOKING ZONE KIT PLUS, si pozorno preberite ta navodila.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B _{3P} Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

POMEMBNO:

Serijsko številko vašega kompleta COOKING ZONE® KIT PLUS najdete na nalepki s podatki, ki se nahaja na COOKING ZONE® KIT PLUS.

Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. Zabeležite si serijsko številko vašega žara v za to predvideno polje zgoraj »Serial no.«.

POMEMBNO ZA VAŠO VARNOST

Vsakdo, ki uporablja žar in komplet COOKING ZONE KIT PLUS, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom.

Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.

V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte nepregrajevane prostore.

Predn začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar vklj. s kompletom COOKING ZONE KIT PLUS, si pozorno preberite ta navodila. Obvezno upoštevajte tudi ločena navodila za žar. Žar, vključno s kompletom COOKING ZONE® KIT PLUS, lahko uporabljate samo na prostem, postaviti pa ga morate na varni razdalji vsaj 1,5 m od vnetljivih predmetov.

PLINSKE JEKLENKE

Upoštevajte varnostna navodila v ločenih navodilih za uporabo vašega žara.

VARNOSTNI NAPOTKI

Ta navodila za uporabo mora hraniti lastnik in jih mora imeti vedno pri roki.

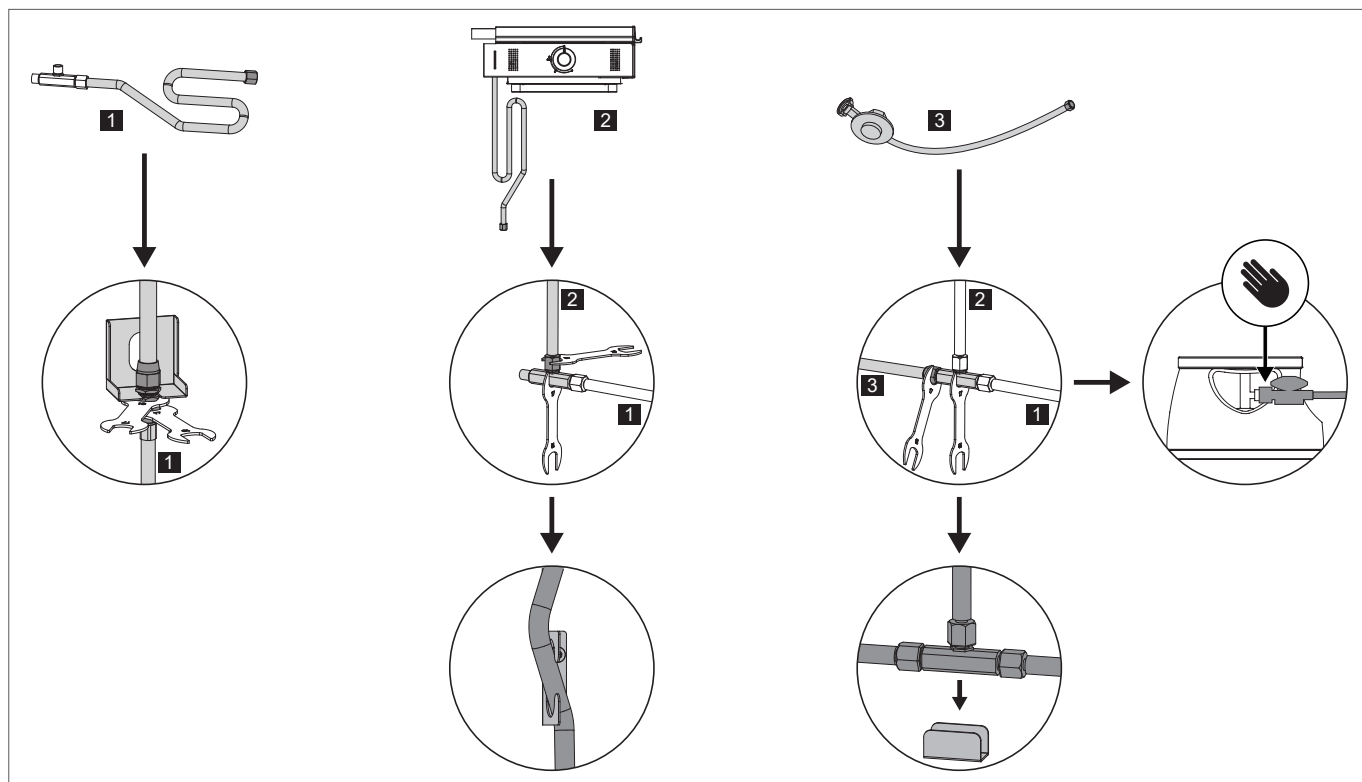
Žar uporabite v skladu s poglavjem **NAVODILA ZA VŽIG**.

- Uporabljajte samo na prostem.
- Pred uporabo aparata preberite navodila za uporabo.
- POZOR:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati.
- Aparata ne smete uporabljati v bližini vnetljivih materialov.
- Med uporabo aparata ne premikajte.
- Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.
- Aparatov, ki so opremljeni s kolesčki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitevami.
- Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- Po peki na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju  in ventil na plinski jeklenki zaprt.
- POMEMBNO:** V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.
- Po priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z navodili **PREIZKUS TESNENJA**.

- Če obstaja sum na netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.
- Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- Ne spreminjajte aparata. Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- Žar je dobavljen skupaj z ustrežno cevjo za plin in z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in standardi (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.
- Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v določenem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po močnem deževju odstranite pokrov.
- Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar, obstaja nevarnost požara.
- **POZOR:** Kuhalnika COOKING ZONE PLUS nikoli ne uporabljajte ločeno/individualno (ločenega od žara).
- **POZOR:** Površine kuhalnika COOKING ZONE PLUS nikoli ne pokrijte, saj lahko to povzroči kopičenje vročine.
- **POZOR:** Uporaba ponev in loncev z naslednjimi premeri ni dovoljena: <20 cm >32 cm.
- **POZOR:** Kuhalnik COOKING ZONE PLUS ostane tudi po izklopu še dalj časa vroč. Pazite, da se ne opečete in da v bližino kuhalnika COOKING ZONE PLUS ne postavljate predmetov, saj obstaja nevarnost požara.
- **POZOR:** Kuhalnik COOKING ZONE PLUS uporabljajte samo, če je v skladu z ločenimi navodili za sestavo nameščen na ustrezni model žara DAVOS.
- **POZOR:** Med delovanjem žara in kuhalnika COOKING ZONE PLUS nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- **POZOR:** Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara in kuhalnika COOKING ZONE PLUS. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- **POZOR:** Pred zagonom in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z naslednjimi navodili **PREIZKUS TESNENJA** v teh navodilih za uporabo.

PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI KOMPLETA COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite, da je priključek dovolj prvit. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.



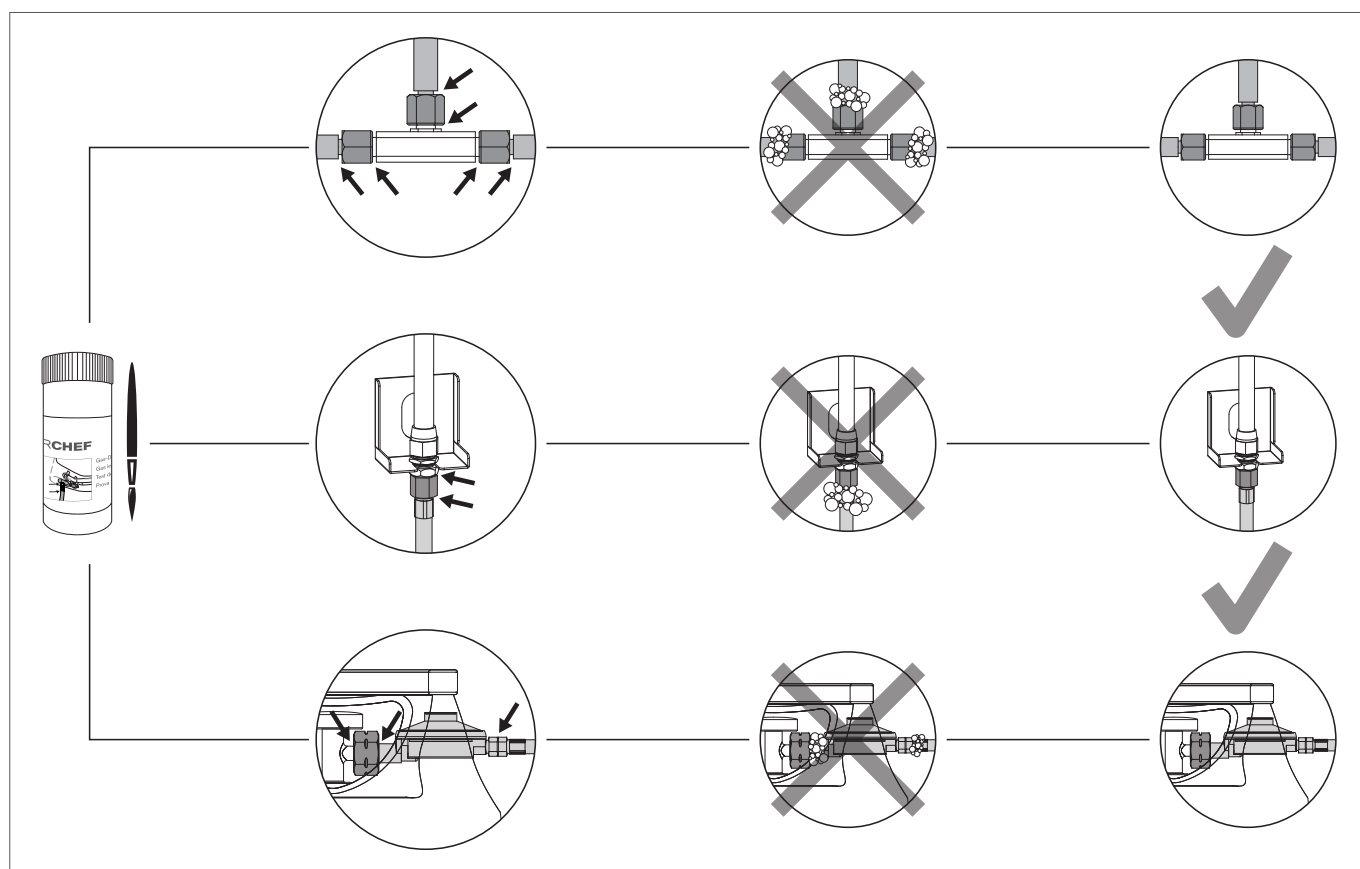
Upoštevajte tudi informacije v ločenih navodilih za sestavljanje vašega žara.

PREIZKUS TESNENJA

OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja.
POMEMBNO: Žar in komplet COOKING ZONE KIT PLUS lahko uporabite šele, ko odpravite vsa mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

NAPOTEK: PREIZKUS TESNENJA izvedite po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru



COOKING ZONE KIT PLUS – VELIKO VEČ KOT STRANSKI KUHALNIK, 3 PODROČJA UPORABE



Popolnoma na novo razviti komplet KOOKING ZONE KIT PLUS je, kot že ime pove, več kot običajni stranski kuhalnik - saj imate na voljo veliko širši temperaturni razpon. Medtem ko so običajni stranski kuhalniki večinoma zasnovani za srednje in višje temperature, lahko komplet COOKING ZONE KIT PLUS uporabimo tudi za pripravo obrokov, ki se pripravljajo z manj toplote (omake za testenine, juhe, enolončnice itd.).

To omogoča popolnoma nov razvoj gorilnika in možnost upravljanja stranskega kuhalnika na 3 različnih višinah.

Zaradi konkavne oblike in masivnega nastavka iz litega železa lahko na COOKING ZONE KIT PLUS tudi odlično delate z vekom za žar OUTDOORCHEF, ki se natančno prilega na nastavek (brez adapterja za vok).

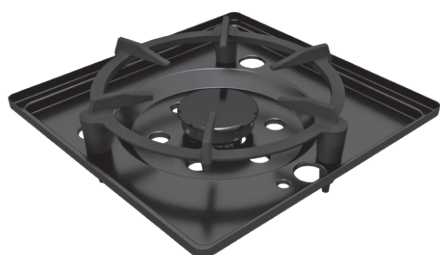
Ta komplet je sestavljen iz ojačane stranske mize, nosilca za zagotovitev stabilnosti žara in kuhalnika COOKING ZONE PLUS.



Visoka vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v zgornjem temperaturnem območju

- Hitro pečenje mesa, rib in zelenjave



Srednja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v srednjem temperaturnem območju

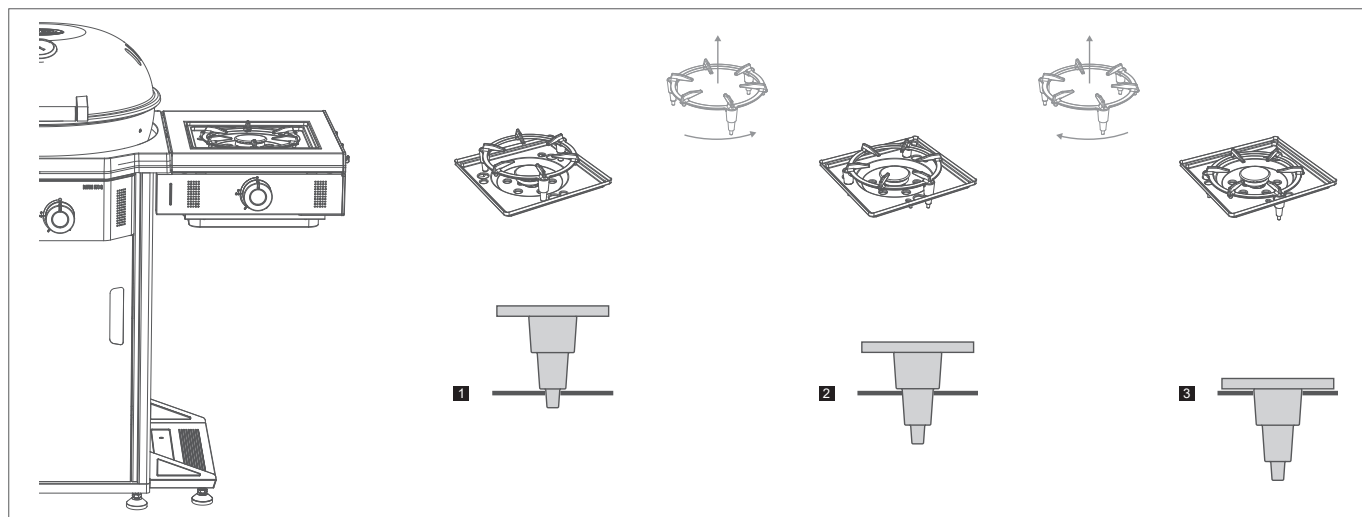
- Pečenje/dušenje mesa, rib in zelenjave
- Pečenje škrobnate zelenjave, npr. pečenega krompirja, kaše itd.



Nižja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v spodnjem temperaturnem območju

- Kuhanje omak, juh, enolončnic in riževih jedi



ZAŠČITNI POKROVČKI ZA LITOŽELEZNI NASTAVEK ZA KUHANJE

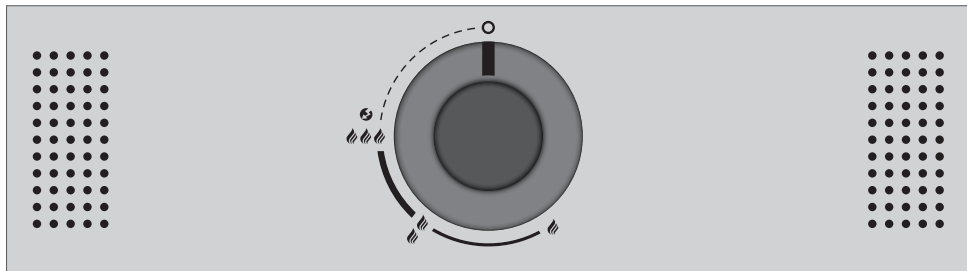
Poskrbite, da vedno uporabljate silikonske zaščitne pokrovčke, priložene litoželeznemu nastavku za kuhanje. Ti ščitijo luknje za nastavitev višine rešetke pred praskami.

PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z žvili.
2. Preglejte vse plinske dele, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**.
To naredite tudi, če vam je vaš žar prodajalec dobavil sestavljen.
3. Gorilnik COOKING ZONE PLUS prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji 🔥🔥🔥.

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI COOKING ZONE KIT PLUS

Stopnje vročine in vžiganje

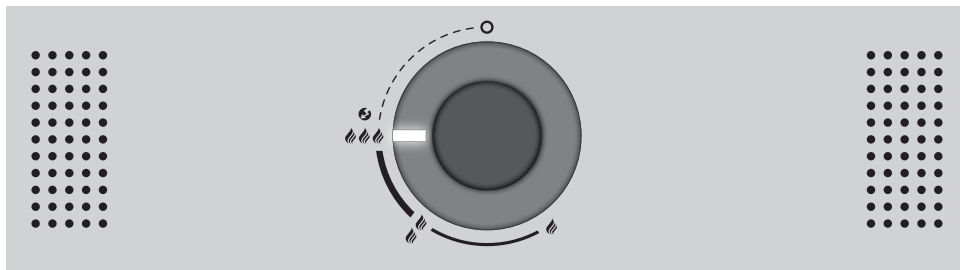


- : položaj izklopa
- 🔥 : nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : srednja zmogljivost
- 🔥🔥🔥 : visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥⚡ : vžiganje

Gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

NAVODILA ZA VŽIG BLAZING ZONE KIT PLUS

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pritisnite gumb za regulacijo plina stranske kuhalne plošče in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo 🔥🔥🔥⚡. Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



4. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○. Počakajte 2 minuti, da lahko neizgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
5. Če gorilnika stranske kuhalne plošče ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

NASVETI IN TRIKI COOKING ZONE KIT PLUS

UPORABA VOKA ZA ŽAR OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Masivni nastavek iz litega železa ima konkavno obliko, tako da deluje popolnoma v kombinaciji z vocom za žar. BARBECUE WOK se lahko uporablja neposredno na litoželeznem nastavku (brez uporabe adapterja za wok).

PRIPOROČENE PONVE IN LONCI

Priporočamo, da uporabljate samo zelo toplotno odporne ponve in lonce brez prevleke (npr. Teflon). Idealne so ponve in lonci iz litega železa, kovanega železa ali jekla. Na splošno se lahko uporabljajo vse komercialno dostopne posode in lonci, če so primerni za uporabo s plinskimi pečmi.

PRIPOROČENE VELIKOSTI PONEV IN LONCEV

Priporočamo naslednje velikosti ponev in loncev: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

VZDRŽEVANJE IN SKRB ZA COOKING ZONE KIT PLUS

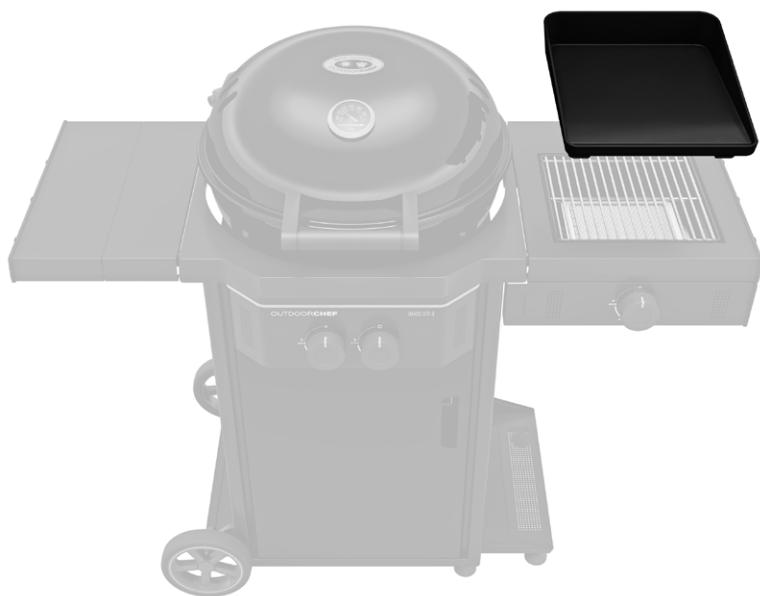
Redno vzdrževanje vašega kompleta COOKING ZONE KIT PLUS zagotavlja brezhibno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate tudi po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, vse kovinske dele (zlasti litoželezni nastavek za kuhanje) kompleta COOKING ZONE KIT PLUS naoljite, preden jih dlje časa shranjujete.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju VARNOSTNI NAPOTKI.
- Da boste lahko v svojem žaru in kompletu COOKING ZONE KIT PLUS čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOORCHEF. Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

RAZŠIRITVE

Naslednje koristne razširitve za serijo Davos bodo popestrile vaš žar.

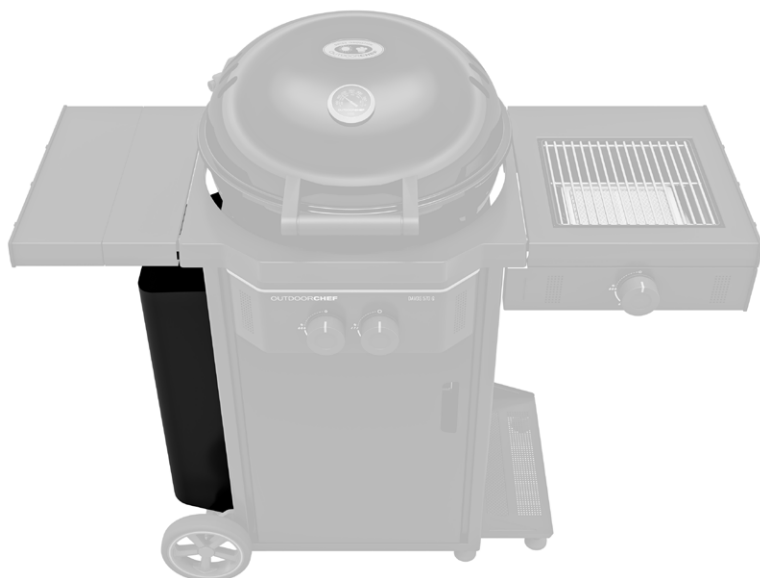
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERANSKI UŽITKI PEKE NA ŽARU DOMA



PLANCHA UNIVERSAL je popolno dopolnilo h kompletu COOKING ZONE® KIT PLUS in razširja možnosti peke na žaru DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G z dodatno funkcijo. Na plošči lahko uživate v mediteranskih specialitetah, kot so kozice na žaru, odlični zrezki tune in pokrovače, tako kot v vašem najljubšem tapas baru v Španiji. Zajtrk z žara? Brez problema, na plošči lahko enostavno pripravite jajca na oko, umešana jajca, hrustljivo ocvrto slanino ali palačinke. Tapas, zajtrk ali sladica – s ploščo PLANCHA UNIVERSAL je vse mogoče!

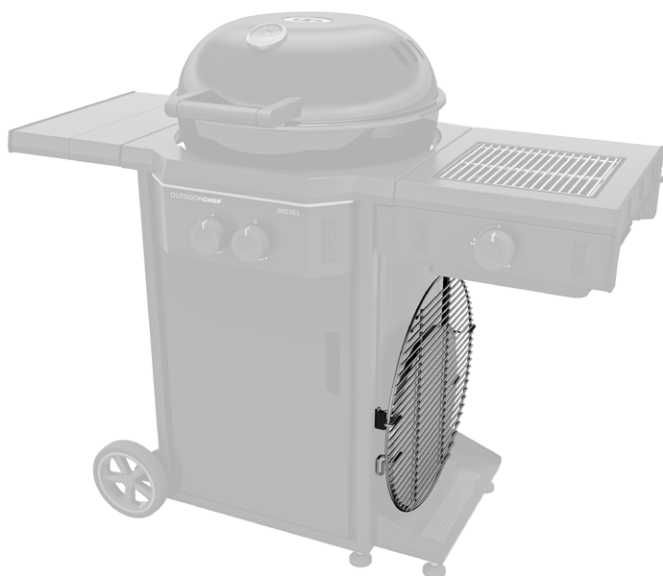
Mimogrede, plošča se prilega tudi plinski krogli vašega žara in jo lahko tudi tam uporabite, le lijak postavite v položaj vulkana in mediteranska zabava na žaru se začne, medtem ko zrezki cvrčijo na COOKING ZONE® PLUS.

KOMPLET 11KG JEKLENK



Stalno menjavanje plinskih jeklenk je lahko nadležno, o tem vam lahko marsikaj povedo zlasti strokovnjaki za žar. S KOMPLETOM 11KG JEKLENK si privoščite nadgradnjo in v prihodnje uporabljajte žar DAVOS 570 G PRO ali DAVOS 570 G z 11 kg plinskimi jeklenkami, ki bodo držale dalj časa.

KOMPLET NOSILCEV ZA PRIBOR



Ljubitelji pic pozor – razkrita skrivnost je, da najboljša pica prihaja iz Neaplja ali pa z vašega žara **OUTDOORCHEF**.

S KOMPLETOM NOSILCEV PRIBORA lahko Kamen za pico in dodatno rešetko iz litega železa ali nerjavečega jekla **OUTDOORCHEF** praktično pospravite neposredno na žar.

A to še ni vse – praktično držalo za kuhinjske brisače je vključeno tudi v obseg dobave, tako da prsti vedno ostanejo lepi in čisti pri pripravi in peki vaših kreacij z žara.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.
- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.
POZOR: to preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina!

Ni iskre:

- Prepričajte se, da je baterija pravilno vstavljena (pri žarih z električnim vžigom).
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5-8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu kabel in elektroda priključena in dobro povezana.
- Vstavite dve novi bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V) v električni vžig.

SAFETY LIGHT ne deluje:

- Preverite, ali je dovod plina na gumbih za regulacijo plina odprt. (Pri zaprtem ventilu plinske jeklenke).
- Zagotovite, da sta bateriji za Safety Light pravilno vstavljeni.
- Vstavite nove baterije.

Če žara kljub zgoraj omenjenim ukrepom ne morete prižgati, se obrnite na svojega prodajalca.

GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika / jamstvu glejte splošne pogoje (AGB) na strani <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich - Švica | www.outdoorchef.com

- * Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM
- ** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

COOKING ZONE KIT PLUS

Moč	2,70 kW
Poraba plina	196 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,82 mm/oznaka: BH
Šobe (50 mbar)	0,72 mm/oznaka: AO

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete dve bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V).

Spletna stran

Več informacij, nasvetov, trikov, receptov in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih **OUTDOORCHEF**, najdete na spletni strani OUTDOORCHEF.COM

ÖNEMLİ: OUTDOORCHEF gazlı mangalı ve COOKING ZONE KIT PLUS'ı işleme almadan önce bu kılavuzu okuyun.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

ÖNEMLİ:

COOKING ZONE KIT PLUS'ınızın seri numarasını COOKING ZONE KIT PLUS üzerindeki bilgi etiketinde bulabilirsiniz.

Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve koruyucu bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı ve COOKING ZONE KIT PLUS 'ı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır. Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir. Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

Gazlı kazanlı mangalınızı ve COOKING ZONE KIT PLUS 'ı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangalınızın ayrı talimatını da mutlaka dikkate alın. COOKING ZONE KIT PLUS dahil mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

GAZ ŞİŞELERİ

Bunun için, mangalınızın ayrı kullanma kılavuzlarının güvenlik talimatlarını dikkate alın.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

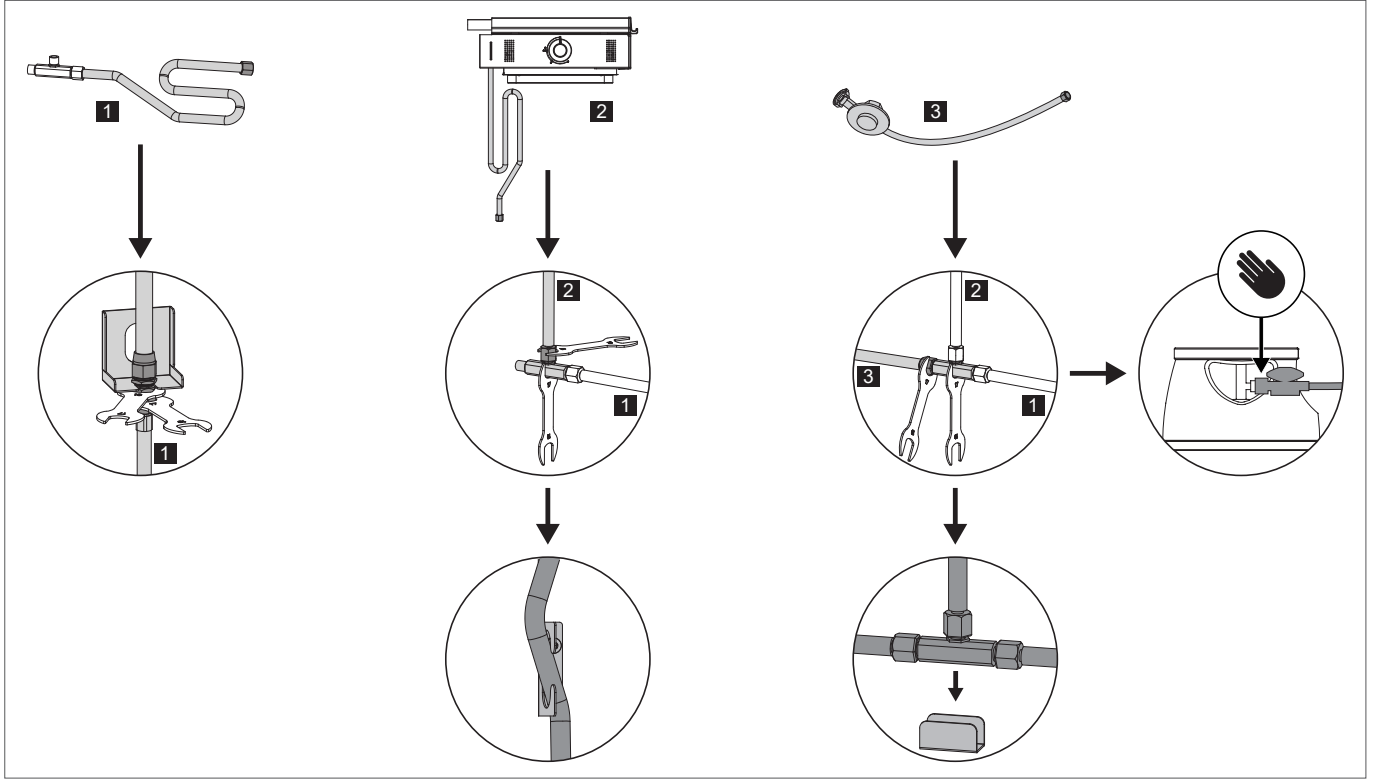
Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işleme alın.

- Sadece açık alanda kullanın.
- Cihazı işleme almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.
- DİKKAT:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.
- İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır.
- İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima  konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin  konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin.
- ÖNEMLİ:** Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.

- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Tam performans elde edilmese ve gaz beslemesinin tıkanığında şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- Mangalı sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Mangalı işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Mangalı yanıcı materyallerden uzak tutun.
- Mangalı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- Mangal kışa bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Mangalı işleme almadan önce mümkün olduğunda rüzgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Mangal kullanılmıyacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın.
- İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Mangal kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve mangalın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- **DİKKAT:** COOKING ZONE PLUS'ı asla tek başına/bireysel olarak kullanmayın (mangaldan sökerek).
- **DİKKAT:** COOKING ZONE PLUS'ın yüzeyini çalışırken asla örtmeyin. Bu durum ısı birikmesine neden olabilir.
- **DİKKAT:** Aşağıda belirtilen çaplarda tencere veya tavalar kullanılmamalıdır: <20 cm >32 cm.
- **DİKKAT:** COOKING ZONE PLUS kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. COOKING ZONE PLUS'ın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- **DİKKAT:** COOKING ZONE PLUS'ı sadece ayrı montaj talimatı uyarınca tamamen uygun bir DAVOS mangal modeline monte edildiğinde kullanın.
- **DİKKAT:** İşletim esnasında mangalı ve COOKING ZONE PLUS'ı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- **DİKKAT:** Gaz hortumu mutlaka mangalın ve COOKING ZONE PLUS'ın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- **DİKKAT:** İşleme almadan önce ve her yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını aşağıdaki işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.

COOKING ZONE KIT PLUS'IN GAZ HORTUMU BAĞLANTISI

DİKKAT: Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.



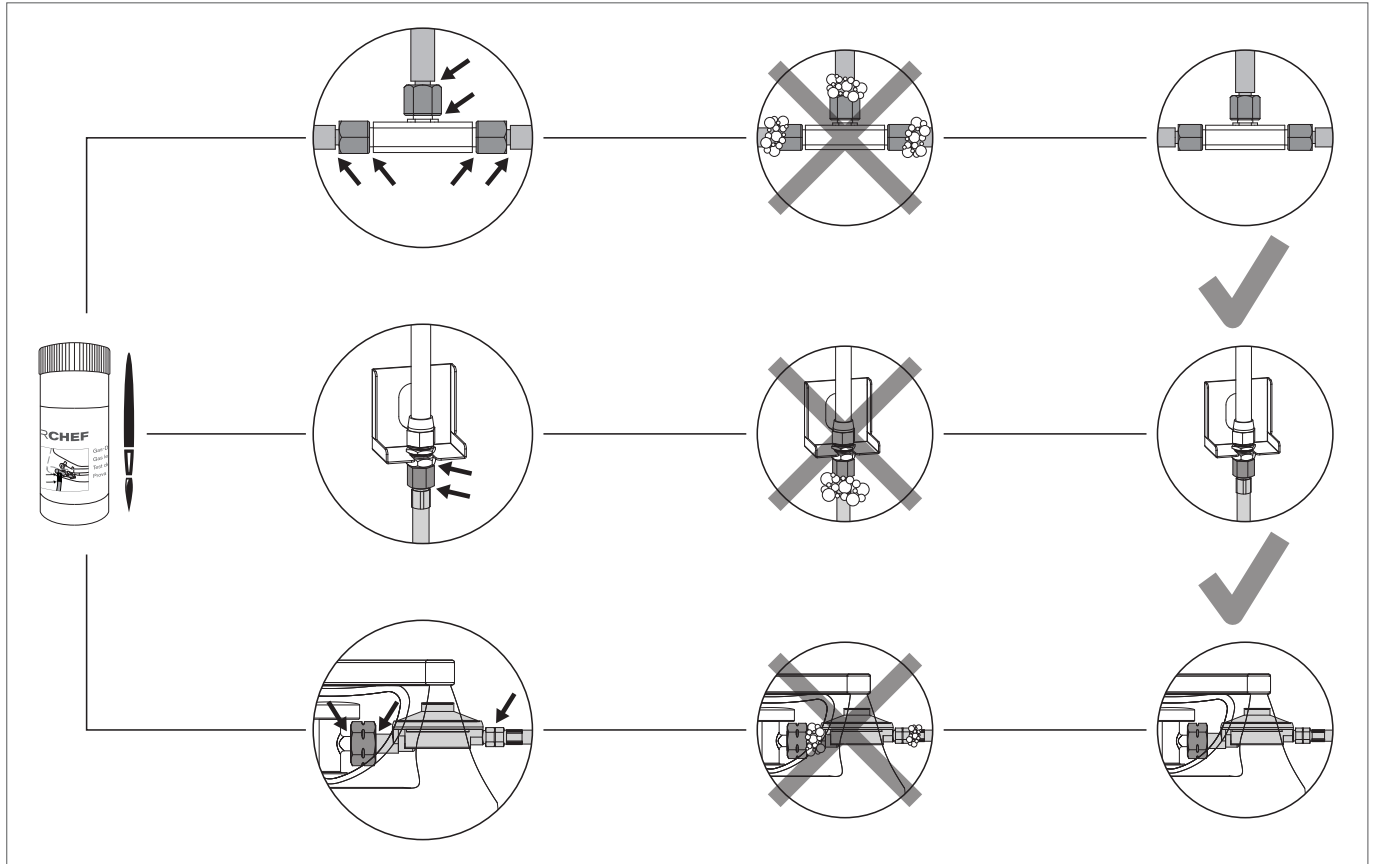
Lütfen bunun için mangalın ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir.
ÖNEMLİ: Mangal ve COOKING ZONE KIT PLUS ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



COOKING ZONE KIT PLUS – DAHA ÇOK YAN OCAK OLARAK, 3 UYGULAMA ALANI



Tamamen yeni geliştirilmiş olan COOKING ZONE KIT PLUS, adından da anlaşılacağı üzere, sıradan bir yan ocaktan fazlasıdır - çünkü çok daha geniş bir sıcaklık alanı mevcuttur. Normal yan ocaklar çoğunlukla orta ve yüksek sıcaklıklar için tasarlanmışken, COOKING ZONE KIT PLUS ile daha az ısı ile hazırlanması gereken yemekler de (makarna sosları, çorbalar, yahniler vb.) pişirilebilir.

Bunu, tamamen yeni geliştirilmiş olan bir brülör ve yan ocağı 3 farklı yükseklikte çalıştırma imkanı mümkün kılmaktadır.

Masif döküm demir başlık sayesinde COOKING ZONE KIT PLUS'ta, doğrudan başlığa tam oturan OUTDOORCHEF BBQ Wok ile de çok güzel çalışılabilir (wok adaptör halkası olmadan).

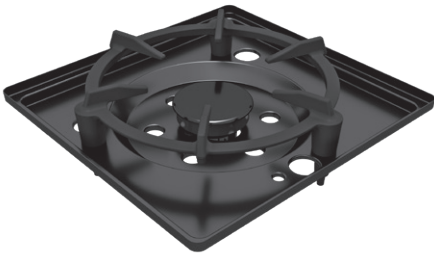
Bu set, güçlendirilmiş yan masa, mangalın stabilitesini sağlayan bir destek ve COOKING ZONE PLUS'tan oluşur.



Yüksek sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte yüksek sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur

- Et, balık ve sebzelerin iyi bir şekilde kızartılması



Orta sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte orta sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur.

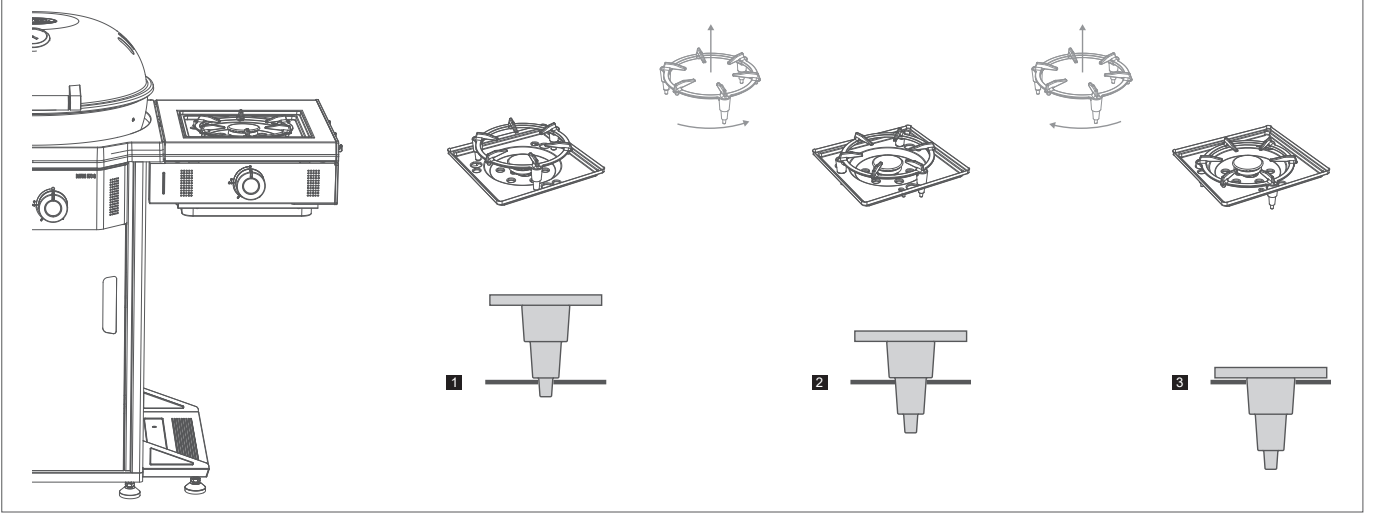
- Et, balık ve sebzelerin kızartılması/buharda pişirilmesi
- Nişastalı sebzelerin kızartılması, örneğin kızartılmış patates, Röstü vb.



Düşük sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte düşük sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur.

- Sos, çorba, sosları, çorbalar, güveç ve pırlı yemeklerin hazırlanması



DÖKÜM DEMİR BAŞLIK İÇİN KORUYUCU KAPAKLAR

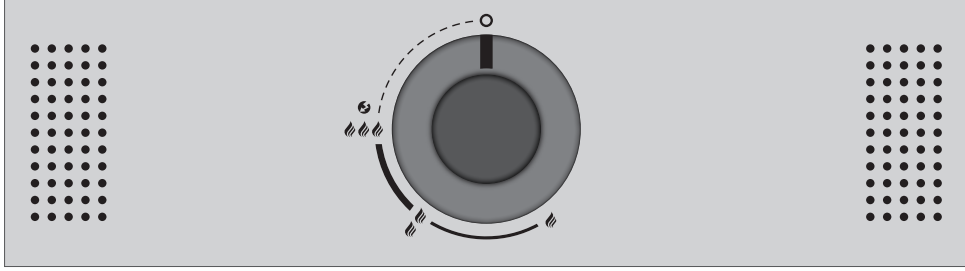
Birlikte teslim edilen silikon koruyucu kapakları döküm demir başlıklarda daima kullanmalısınız. Bunlar, ızgaranın yükseklik ayarı için delikleri çiziklere karşı korur.

İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları aşağıdaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. COOKING ZONE PLUS'ı yakl. 20-25 dakika boyunca 🔥🔥🔥 yakın.

COOKING ZONE KIT PLUS'IN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme

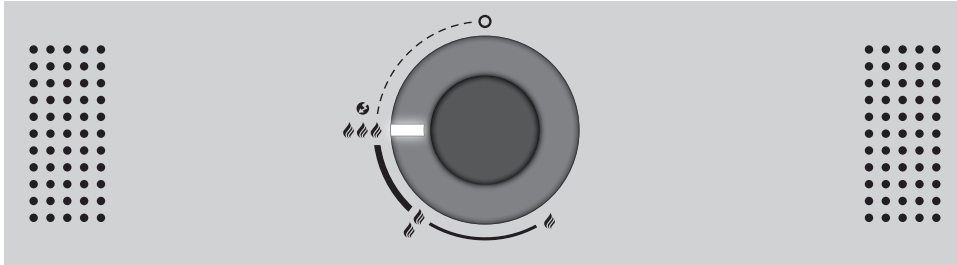


- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥⚡ : Ateşleme

Brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

COOKING ZONE KIT PLUS İÇİN TUTUŞTURMA KILAVUZU

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin).
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
3. Yan pişirme yerinin gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde 🔥🔥🔥⚡ kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



4. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ○ konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
5. Yan pişirme yerinin brülörünü 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI: COOKING ZONE KIT PLUS

OUTDOORCHEF BARBECUE WOK KULLANIMI

Masif döküm demir başlık, barbekü wok ile birlikte mükemmel bir şekilde çalışması için içbükey bir şekle sahiptir. BARBECUE WOK doğrudan döküm demir başlık üzerinde kullanılabilir (wok adaptör halkası kullanılmadan).

TAVSİYE EDİLEN TAVALAR VE TENCERELER

Sadece ısıya son derece dayanıklı, kaplamasız (örn. teflon) tava ve tencereler kullanmanızı öneriyoruz. Döküm demir, ferforje veya çelikten yapılmış tava ve tencereler uygundur. Genel olarak, piyasada satılan tüm tava ve tencereler, gazlı ocaklar için uygun oldukları sürece kullanılabilir.

TAVSİYE EDİLEN TAVALAR VE BÜYÜK TENCERELER

Aşağıdaki tava ve büyük tencerelerini öneriyoruz. 24 cm / 28 cm / 32 cm.

COOKING ZONE KIT PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

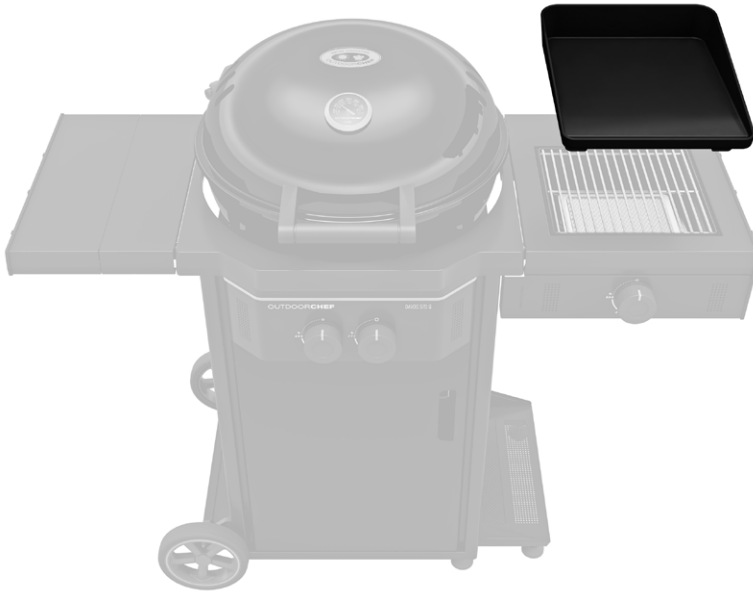
COOKING ZONE KIT PLUS'ınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Korozyon hasarını önlemek için, uzun süreli depolama öncesinde COOKING ZONE KIT PLUS'ın tüm metal parçalarını (özellikle döküm demir pişirme başlığını) yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu GÜVENLİK BİLGİLERİ bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı ve COOKING ZONE KIT PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

EKLENTİLER

Aşağıdaki, Davos serisi için gerekli eklentiler, bu mangalı bir mangaldan fazlası yapıyor.

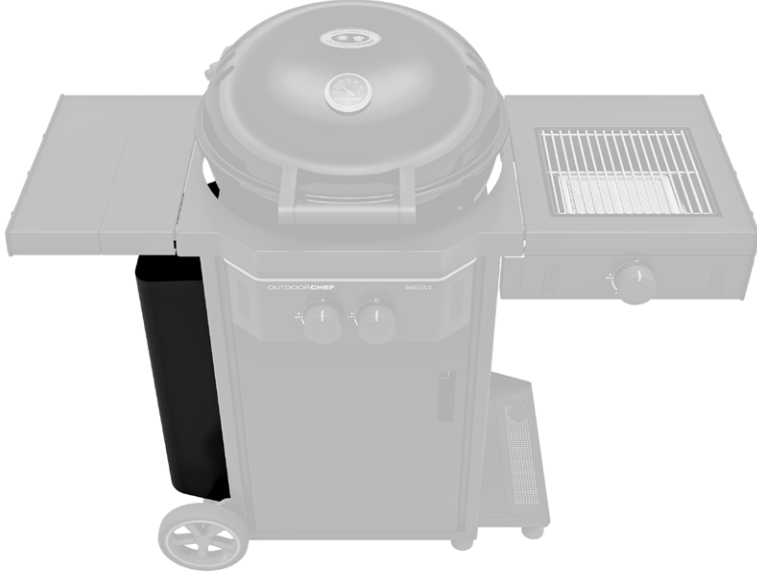
PLANCHA UNIVERSAL - EVDE AKDENİZ MANGAL KEYFİ



PLANCHA UNIVERSAL, COOKING ZONE KIT PLUS için mükemmel bir eklentidir ve DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G'nin mangal seçeneklerine bir işlev ekler. Plancha ile ızgara karidesler, mükemmel ton balığı bifteği ve İspanya'daki favori Tapas barında yediğiniz deniz tarağı gibi Akdeniz spesiyallerinin tadını çıkarabilirsiniz. Mangalda kahvalt mı? Hiç sorun değil Planch'da kolayca sahanda yumurta, omlet, çıtır kızarmış domuz pastırması veya krep hazırlayabilirsiniz. İster Tapas, kahvalt veya tatlı – PLANCHA UNIVERSAL ile her şey mümkün.

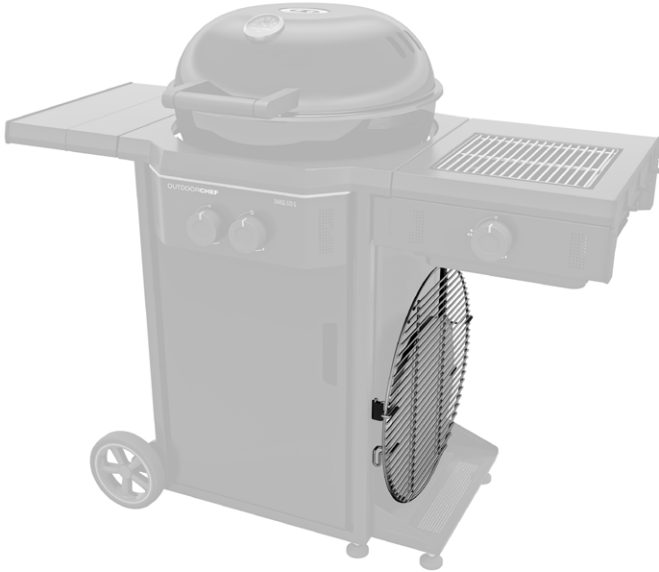
Plancha ayrıca mangalınızın gaz bilyesine de siğar ve orada da kullanılabilir. Huniyi yanardağ konumuna getirin ve COOKING ZONE'unuzda Risotto'nuz pişerken Akdeniz mangal keyfi başlasın.

11KG ŞİŞE SETİ



Sürekli gaz şişesini değiştirmek rahatsız edici olabilir, özellikle mangal profileri ve mangal müdavimleri bu durumdan oldukça mustarip. 11 KG ŞİŞE SETİ'ne yükselterek kendinizi şımartın ve DAVOS 570 G PRO veya DAVOS 570 G'nizi 11 kg'lık daha uzun ömürlü gaz şişeleri ile çalıştırın.

AKSESUAR TUTUCU SETİ



Pizza severler dikkat – En iyi Pizza'nın ya Napoli'de yada sizin OUTDOOR**CHEF** mangalınızda piştiği bilinen bir sırdır.

AKSESUAR TUTUCU SETİNİZ ile hem OUTDOOR**CHEF** Pizza taşı, hem de ek bir döküm demiri veya paslanmaz çelik ızgara fazla yer kaplamadan ve pratik olarak doğrudan mangalda saklanabilir.

Ancak hepsi bu kadar da değil – mangal kreasyonlarınızı hazırlarken parmaklarınızın daima temiz kalması için, pratik mutfak havlusu tutucusu da teslimat kapsamına dahildir.

HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor:

- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
 - Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.
 - Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.
- DİKKAT:** Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir!

Kıvılcım yok:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablounun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni batarya (tip AAA, LR03, 1,5 Volt) yerleştirin.

EMNİYET IŞIĞI çalışmıyor:

- Gaz ayarlama düğmesindeki gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin. (Gaz şişesi valfi kapalıyken).
- Emniyet ışığına yönelik bataryaların doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Yeni akü bataryası yerleştirin.

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için <https://www.outdoorchef.com/agb> sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürih-İsviçre | www.outdoorchef.com

- * Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz
- ** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu **KULLANMA KILAVUZUNUN** birinci bölümüne bakın).

TEKNİK BİLGİLER

COOKING ZONE KIT PLUS

Güç	2,70 kW
Gaz tüketimi	196 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0,82 mm / işaret: BH
Meme (50 mbar)	0,72 mm / işaret: AO

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşleme işletimi için iki bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Web sayfası

Diğer bilgiler, ipuçları ve püf noktaları, tarifler ve her şey OUTDOORCHEF ürünleri hakkında bilinmeye değer her şeyi aşağıdaki İnternet adresinde bulabilirsiniz OUTDOORCHEF.COM

IMPORTANTE: Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF y el COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

IMPORTANTE:
 Encontrará el número de serie de su COOKING ZONE KIT PLUS en el adhesivo de identificación que se encuentra en el COOKING ZONE KIT PLUS.

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

IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

Todas las personas que utilicen la barbacoa y el COOKING ZONE KIT PLUS deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto.

La barbacoa no debe ser utilizada por niños.

Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas.

No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. Nunca coloque la barbacoa ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación.

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas con COOKING ZONE KIT PLUS. Tenga en cuenta también las instrucciones separadas correspondientes a su barbacoa. La barbacoa con COOKING ZONE KIT PLUS solo debe ser utilizada al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1,5 m con respecto a objetos combustibles.

BOTELLAS DE GAS

Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad que figuran en la Guía del usuario separada correspondiente a su barbacoa.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El usuario debe conservar esta Guía del usuario y tenerla siempre a mano.

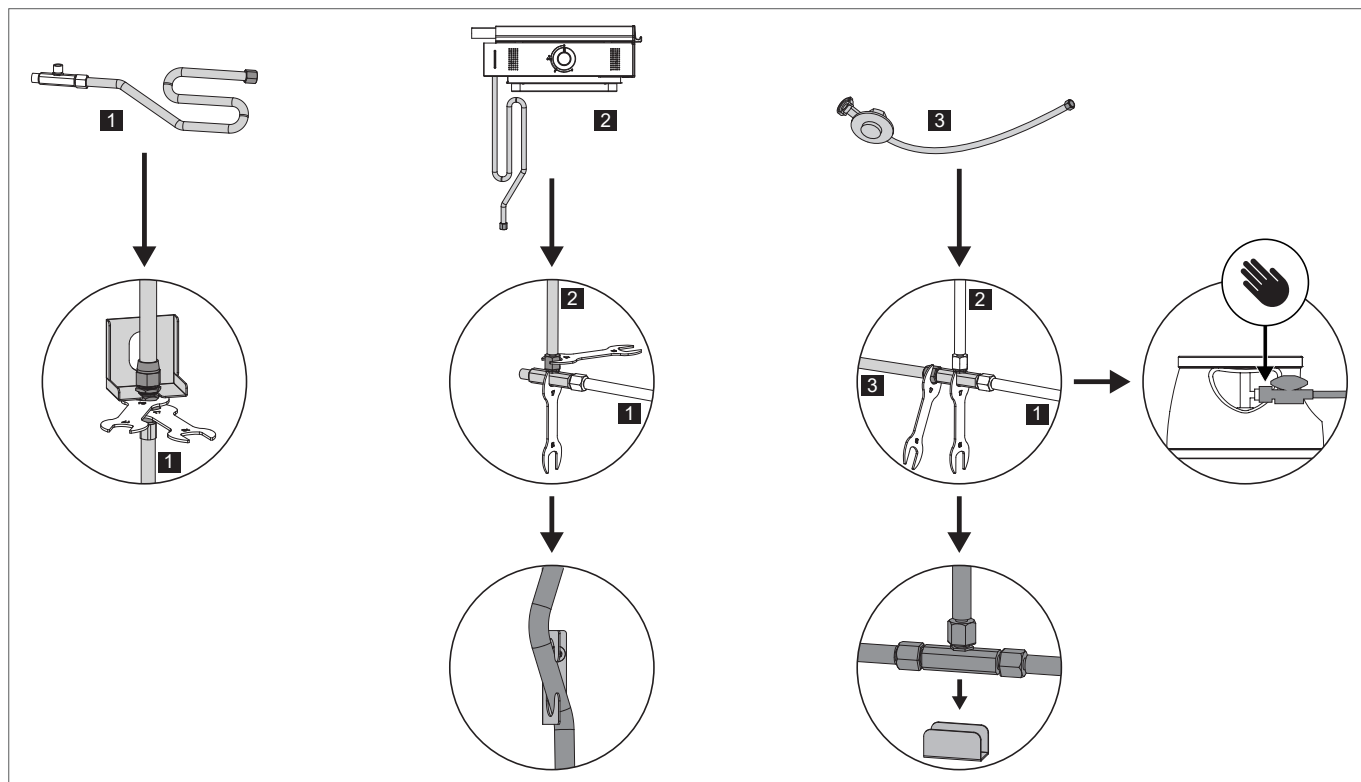
Encienda la barbacoa de la forma indicada en el capítulo **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.

- Utilizar únicamente al aire libre
- Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato
- ATENCIÓN:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso
- No traslade el aparato mientras lo esté utilizando
- Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas
- Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.
- Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones.
- Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- Al terminar de usar la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella de gas.
- Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición  y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. **IMPORTANTE:** No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.

- Después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella de gas. Lleve los componentes del conducto de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarró o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas UNE-EN correspondientes (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- No obstruya jamás el orificio de aspiración de aire circular grande de la base de la cubeta ni las ranuras de ventilación de la tapa. Las aberturas de aireación del compartimento de la botella de gas no deben ser taponadas ni cubiertas en ningún caso.
- No realice ninguna modificación en el aparato. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- La barbacoa se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.
- Utilice la barbacoa solo sobre un suelo estable y seguro. Jamás sitúe la barbacoa sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga la barbacoa alejada de materiales combustibles.
- No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- Si se deja la barbacoa en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarla, cúbrala con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes.
- Jamás deje sin supervisión la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- La barbacoa sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto sobre la barbacoa, debido al riesgo de incendio.
- **ATENCIÓN:** Jamás utilice el COOKING ZONE PLUS por sí solo/individualmente (separado de la barbacoa).
- **ATENCIÓN:** Nunca cubra la superficie del COOKING ZONE PLUS durante el uso, ya que podría provocar acumulación de calor.
- **ATENCIÓN:** No se pueden utilizar ollas ni sartenes de los siguientes diámetros: <20 cm >32 cm.
- **ATENCIÓN:** El COOKING ZONE PLUS sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarlo. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto cerca del COOKING ZONE PLUS, debido al riesgo de incendio.
- **ATENCIÓN:** Utilice el COOKING ZONE PLUS solo si está completamente montado en un modelo de barbacoa DAVOS adecuado y de acuerdo con la Guía de instalación.
- **ATENCIÓN:** Jamás deje sin supervisión el COOKING ZONE PLUS mientras esté en funcionamiento.
- **ATENCIÓN:** La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa y del COOKING ZONE PLUS. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- **ATENCIÓN:** Antes de la puesta en servicio, así como después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada más adelante en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** en este Manual de instrucciones.

CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS DEL DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

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

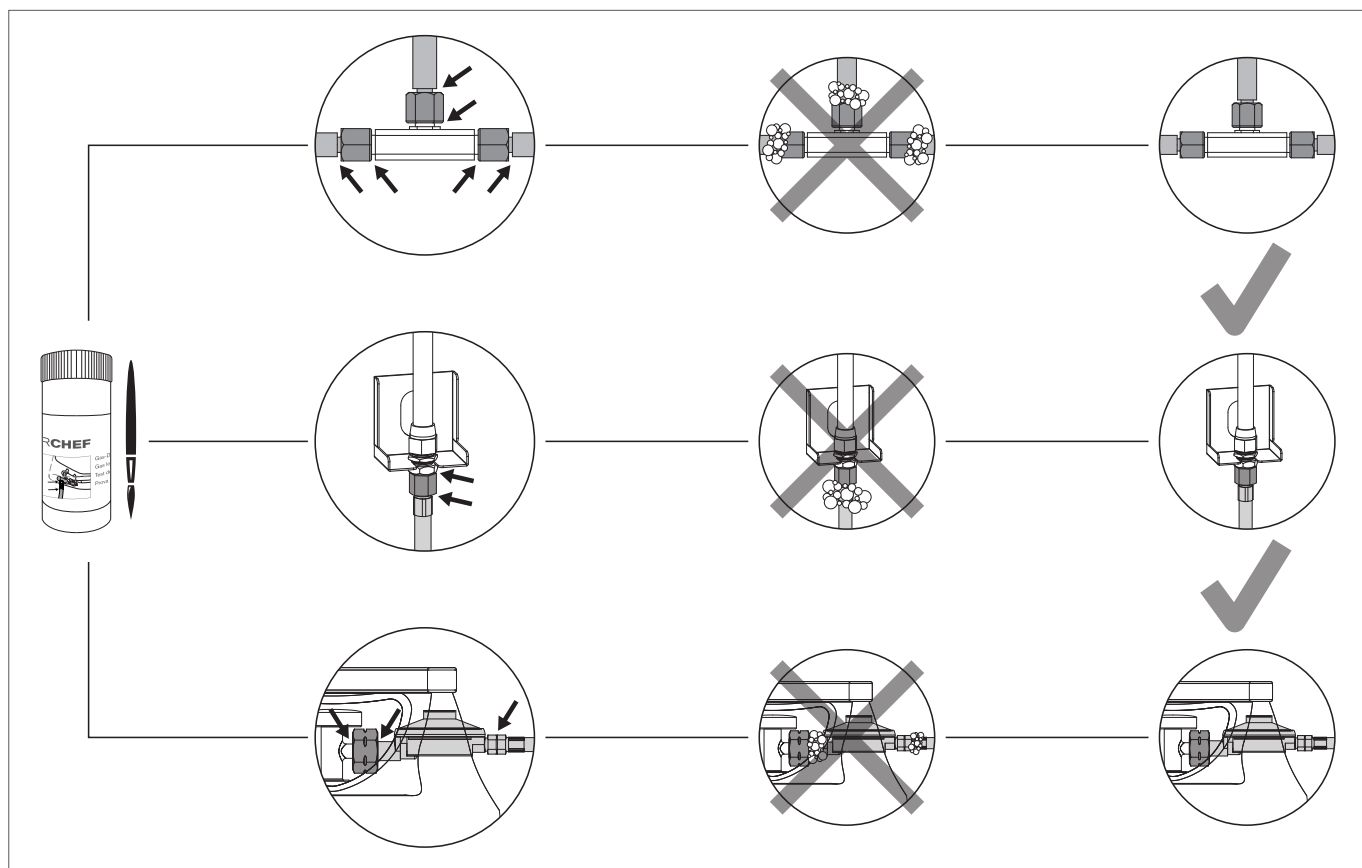
se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

1. El mando regulador de gas debe estar en la posición **O**.
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula) la solución jabonosa incluida o una solución jabonosa preparada al efecto con un 50 % de jabón líquido y un 50 % de agua. También puede utilizar spray detector de fugas.
3. La formación de burbujas en la solución jabonosa indica la existencia de una fuga.

IMPORTANTE: La barbacoa y el COOKING ZONE KIT PLUS solo deben utilizarse una vez eliminadas todas las fugas. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.

4. Si es posible, elimine las fugas reapretando las conexiones, o bien sustituya las piezas defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible eliminar las fugas, comuníquese con su establecimiento especializado en aparatos de gas.

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



COOKING ZONE KIT PLUS: MUCHO MÁS QUE UNA COCINA AUXILIAR, 3 ÁREAS DE APLICACIÓN



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

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

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

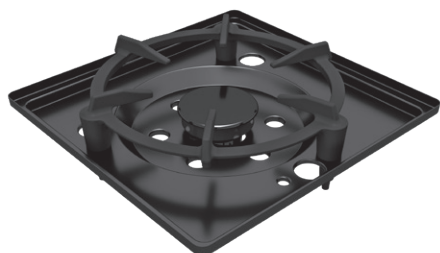
Este juego consta de la mesa auxiliar reforzada, un soporte para garantizar la estabilidad de la barbacoa y el propio COOKING ZONE PLUS.



Calor alto

En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura superior

- Dorado intenso de carnes, pescados y verduras



Calor medio

En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura medio

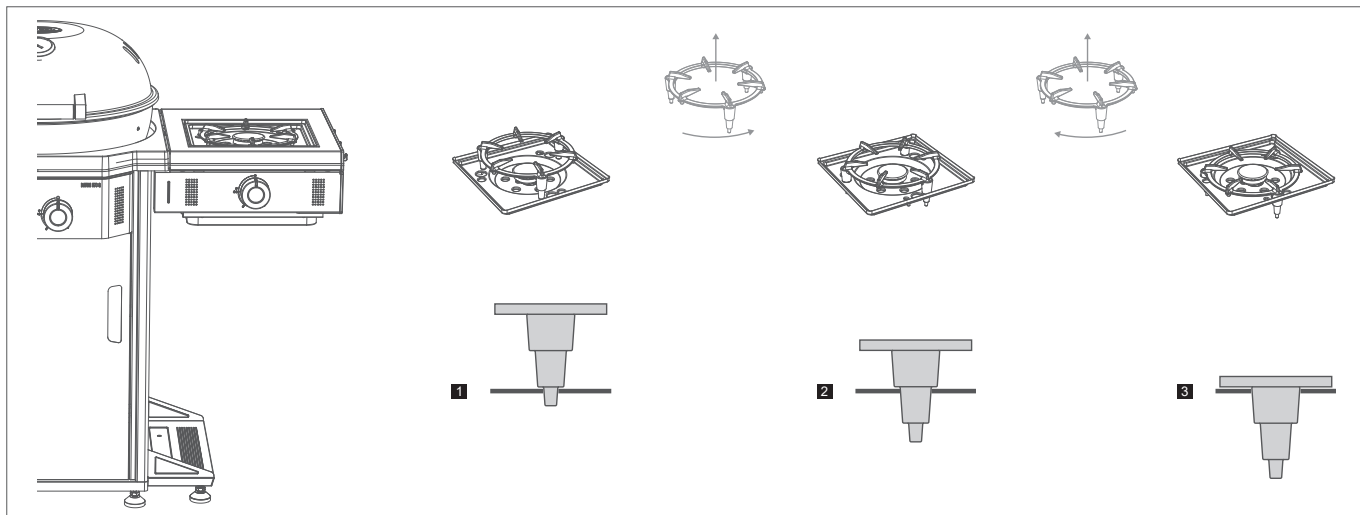
- Dorado/braseado de carnes, pescados y verduras
- Dorado de verduras que contienen almidones, por ejemplo, patatas fritas, patatas panaderas, etc.



Calor bajo

En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura inferior

- Cocinado de salsas, sopas, guisos y arroces



TAPAS PROTECTORAS PARA ACCESORIO DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO

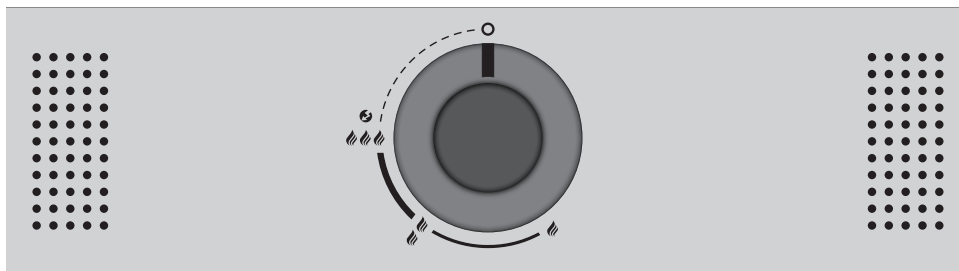
Asegúrese de utilizar siempre las tapas protectoras de silicona suministradas para el accesorio de cocción de hierro fundido. Su función es proteger de arañazos los orificios del ajuste de altura de la parrilla.

ANTES DEL PRIMER USO

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

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS DEL COOKING ZONE KIT PLUS

Niveles de calor y encendido

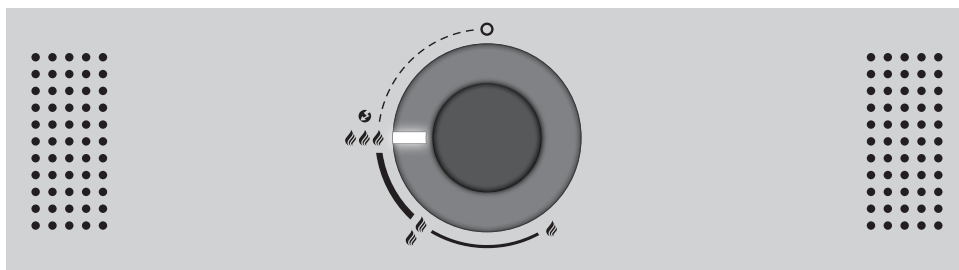


- : posición apagada
- 🔥 : potencia baja
- 🔥🔥 : potencia media
- 🔥🔥🔥 : potencia alta
- 🔥🔥🔥🌀 : encendido

El quemador alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA EL COOKING ZONE KIT PLUS

UTILIZACIÓN DEL WOK PARA BARBACOA OUTDOORCHEF

El accesorio de hierro fundido macizo presenta una forma cóncava para encajar perfectamente en combinación con el wok para barbacoa. El WOK PARA BARBACOA se puede utilizar directamente sobre el accesorio de hierro fundido (sin utilizar el anillo adaptador para wok).

SARTENES Y OLLAS RECOMENDADAS

Le recomendamos utilizar únicamente sartenes y ollas altamente resistentes al calor y sin recubrimiento (por ejemplo, teflón). Las cacerolas y ollas de hierro fundido, hierro forjado o acero son ideales. En general, se pueden utilizar todas las sartenes y ollas disponibles en los comercios, siempre y cuando sean adecuadas para su uso en cocinas de gas.

MEDIDAS DE SARTÉN Y OLLA RECOMENDADAS

Recomendamos las siguientes medidas de sartén y olla: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL COOKING ZONE KIT PLUS

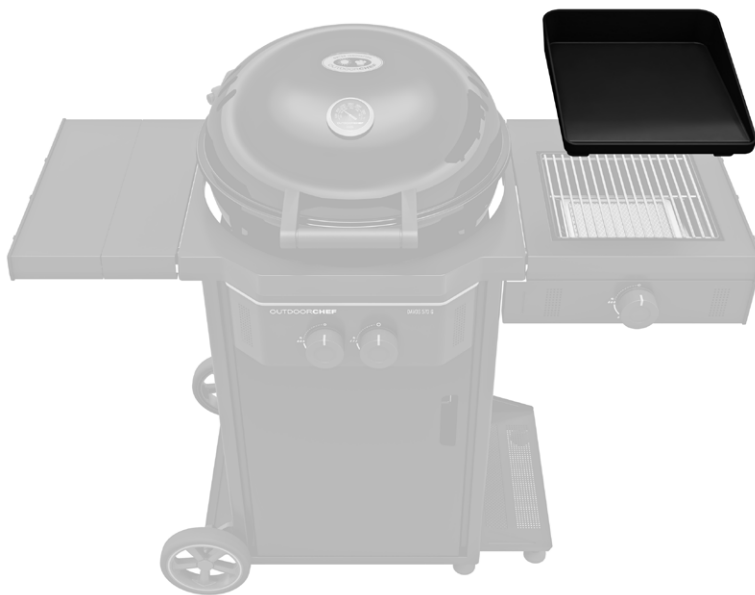
Una conservación regular de su COOKING ZONE KIT PLUS garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas y otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado (en especial, el accesorio de cocción de hierro fundido) del COOKING ZONE KIT PLUS.
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa y su COOKING ZONE KIT PLUS durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe. Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

AMPLIACIONES

Las siguientes útiles ampliaciones para la serie Davos le amplían las posibilidades de su barbacoa.

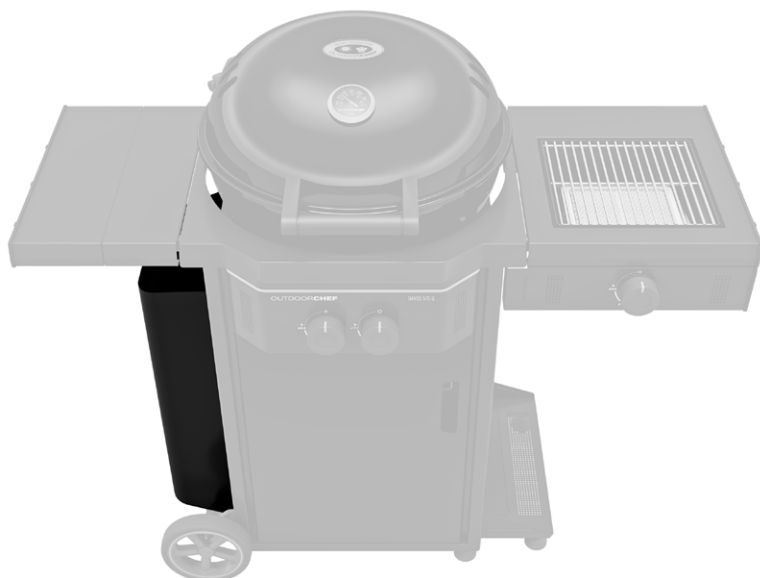
PLANCHA UNIVERSAL: DELICIAS MEDITERRÁNEAS A LA BARBACOA EN SU PROPIO HOGAR



La PLANCHA UNIVERSAL es el complemento ideal para el COOKING ZONE KIT PLUS y amplía las posibilidades culinarias de su DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G con una función adicional. Con esta plancha, disfrutará de sus especialidades de la cocina mediterránea, tales como gambas a la plancha, filetes de atún perfectos y vieiras como en su bar de tapas favorito de la costa. ¿Desayunos preparados con la barbacoa? Sin problema: la plancha prepara con toda comodidad sus huevos fritos, huevos revueltos, crujiente bacón frito o tortitas. Ya se trate de tapas, desayunos o postre, todo es posible con la PLANCHA UNIVERSAL!

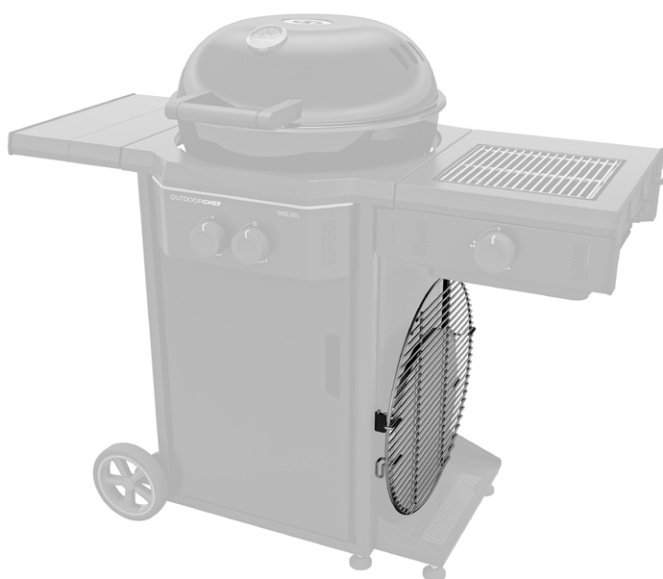
Por cierto: la plancha también encaja en la esfera a gas de su barbacoa y se utiliza en esta posición; basta con colocar el cono en la posición de volcán y disfrutar de los placeres de la barbacoa mediterránea mientras prepara un sabroso risotto en el COOKING ZONE.

KIT DE BOTELLAS DE 11 KG



Como bien saben los profesionales de la barbacoa y los parrilleros avezados, cambiar cada dos por tres las botellas de gas puede convertirse en un incordio. Regálese una importante mejora con el KIT DE BOTELLAS DE 11 KG y utilice su DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G con botellas de gas de 11 kg, que le permitirán cocinar durante más tiempo.

KIT DE SOPORTE DE ACCESORIOS



¡Atención, fans de la pizza! Es un secreto a voces que las mejores pizzas se consiguen o bien en Nápoles o en su barbacoa **OUTDOORCHEF**. Con el KIT DE SOPORTE DE ACCESORIOS, puede guardar directamente en la barbacoa y en el mínimo espacio tanto la piedra para pizzas **OUTDOORCHEF** como para una parrilla de hierro fundido o de acero inoxidable adicional.

Pero eso no es todo: el producto se entrega con un práctico portarrollos para papel de cocina que le ayudará a tener siempre limpias las manos durante la preparación y la presentación de sus creaciones de barbacoa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

- Compruebe si el suministro de gas de la botella de gas está abierto.
 - Asegúrese de que la botella contenga una cantidad suficiente de gas.
 - Compruebe si saltan chispas del electrodo al quemador.
- ATENCIÓN:** ¡Estas comprobaciones solo deben hacerse con el suministro de gas cerrado!

No hay chispa:

- Asegúrese de que la pila esté colocada correctamente (en las barbacoas con encendido eléctrico).
- La separación entre el quemador y el electrodo debe ser de tan solo 5–8 mm.
- Compruebe si los cables del encendido eléctrico y del electrodo están conectados y firmes.
- Coloque dos nuevas pilas (de tipo AAA, LR03, 1,5 voltios) en el encendido eléctrico.

El SAFETY LIGHT no funciona:

- Compruebe si el suministro de gas del mando regulador de gas está abierto. (Si la válvula de la botella de gas está cerrada).
- Asegúrese de que las pilas del Safety Light estén correctamente colocadas.
- Inserte baterías nuevas.

Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa mediante las medidas mencionadas arriba, contacte con el punto de venta.

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR / CONDICIONES DE GARANTÍA

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

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía

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

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web OUTDOORCHEF.COM

** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COOKING ZONE KIT PLUS

Potencia	2,70 kW
Consumo de gas	196 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0,82 mm/identificación: BH
Boquilla (50 mbar)	0,72 mm/identificación: AO

Encendido eléctrico

Para el uso del encendido eléctrico, se necesitan dos pilas (tipo AAA, LR03, 1,5 voltios).

Página web

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas, etc.
Encontrará otras informaciones interesantes acerca de los productos
OUTDOOR**CHEF** en OUTDOORCHEF.COM



УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

ВАЖНО: Прочетете тази инструкция внимателно, преди да използвате вашето газово барбекю OUTDOORCHEF Gasgrill и COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Тип:	Serial No.:	
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)		Made in China

ВАЖНО:

Може да намерите серийния номер на COOKING ZONE KIT PLUS върху стикера с данни, който се намира върху COOKING ZONE KIT PLUS.

Серийният номер и каталожният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка. Моля, запишете серийния номер на вашето барбекю в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“.

ВАЖНО ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Всяко лице, което използва и COOKING ZONE KIT PLUS, трябва да познава и съблюдава точния процес на запалване.

Деца не могат да работят с барбекюто.

Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици.

В близост до барбекюто не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки. Не поставяйте барбекюто или газовата(ите) бутилка(и) в затворени помещения без проветряване.

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да използвате газовото барбекю заедно с COOKING ZONE KIT PLUS. Задължително съблюдавайте и отделната инструкция на вашето барбекю. Барбекюто заедно с COOKING ZONE KIT PLUS трябва да се използва само на открито и трябва да се спазва безопасно разстояние от минимум 1,5 м до запалими предмети.

ГАЗОВИ БУТИЛКИ

За целта съблюдавайте указанията за безопасност в отделните инструкции за работа на барбекюто ви.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от притежателя и да е достъпна по всяко време.

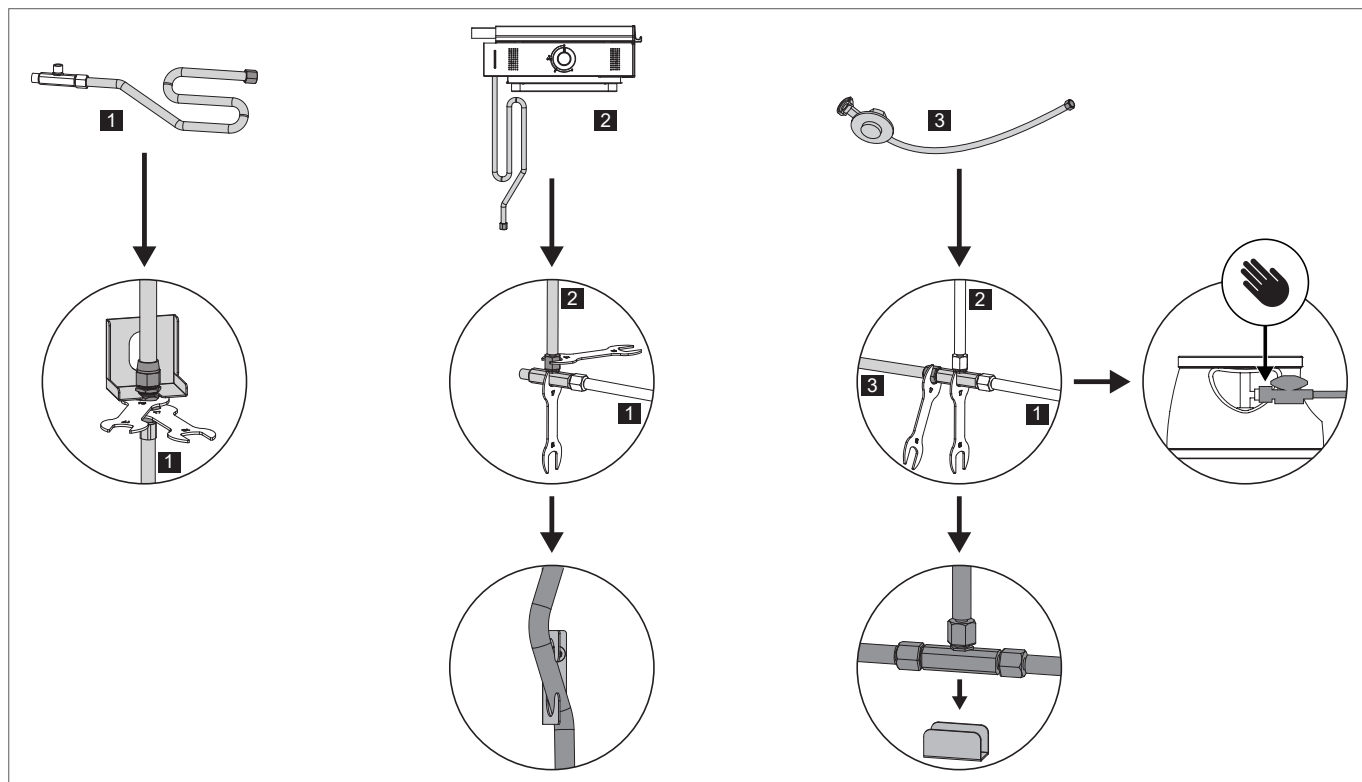
Пуснете барбекюто в експлоатация съгласно глава **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО**.

- Използвайте само на открито
- Прочетете инструкцията за работа преди пускане в експлоатация на уреда
- **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да са много горещи. Не допускайте деца
- По време на работа уредът да е далеч от запалими материали
- По време на работа уредът да не се мести
- След употреба изключете подаване на газ от газовата бутилка
- Никога не използвайте барбекюто под козирка.
- Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки.
- Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.
- След печенето на грил поставете регулиращото копче за газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка.
- При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газ да е на позиция  и да е затворен притокът на газ на газовата бутилка. **ВАЖНО:** В близост да не се намират източници на запалване.
- След свързването на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.

- Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газ на позиция **O** и затворете притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран сервиз частите, през които протича газта.
- Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча, не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газта и подаването на газ.
- След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газта. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газта и маркучът отговарят на съответните EN стандарти (регулатори на газово налягане: EN 16129/маркуч за газ: EN 16436).
- Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 см и не трябва да надвишава 150 см.
- Никога не блокирайте големия кръгъл вентилационен отвор на дъното на съда или отворите за въздух на капака. Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.
- Не извършвайте промени по уреда. Ако имате съмнение за неправилно функциониране, обърнете се към специалист.
- Барбекютото се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газта. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекютото. Маркучът не трябва да се усуква. При барбекютото с водач за маркуча маркучът трябва задължително да се фиксира във водача.
- Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите (регулатори на газово налягане: EN 16129/маркуч за газ: EN 16436).
- Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ, обърнете се към специализиран сервиз за газови устройства.
- Използвайте барбекютото само върху твърда и сигурна основа. По време на работа не поставяйте барбекютото върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте надалеч барбекютото от лесно запалими материали.
- Не съхранявайте барбекютото в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- Ако през зимата съхранявате барбекютото в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- Преди пускане в експлоатация разположете барбекютото на място, защитено от вятър.
- Когато барбекютото не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекютото.
- За да предотвратите овлажняване, след силен дъжд свалете покривалото.
- По време на работа не оставяйте барбекютото никога без надзор.
- Барбекютото остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети върху барбекютото поради опасност от пожар.
- **ВНИМАНИЕ:** Никога не използвайте COOKING ZONE PLUS отделно/самостоятелно (без да е свързана с барбекютото).
- **ВНИМАНИЕ:** Никога не покривайте повърхността на COOKING ZONE PLUS по време на работа, това може да доведе до прегряване.
- **ВНИМАНИЕ:** Не трябва да се използват тенджери и тигани със следните диаметри: <20 cm >32 cm.
- **ВНИМАНИЕ:** COOKING ZONE PLUS остава гореща дълго време след изключване. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети в близост до COOKING ZONE PLUS – съществува опасност от пожар.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте COOKING ZONE PLUS само когато е монтирана цялостно съгласно отделната инструкция за експлоатация към подходящ модел барбекю DAVOS.
- **ВНИМАНИЕ:** Никога не оставяйте барбекютото и COOKING ZONE PLUS без надзор по време на работа.
- **ВНИМАНИЕ:** Маркучът за газ трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекютото и на COOKING ZONE PLUS. Маркучът не трябва да се усуква. При барбекютото с водач за маркуча маркучът трябва задължително да се фиксира във водача.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди пускане в експлоатация, както и след всяко свързване на нова газова бутилка проверете съединителните елементи съгласно следната инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** в тази инструкция за експлоатация.

СВЪРЗВАНЕ НА МАРКУЧА ЗА ГАЗ НА COOKING ZONE KIT PLUS

ВНИМАНИЕ: Връзката на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се завива на ръка, за да се предотвратят всякакви пожари с барбекюто.



За целта, моля обърнете внимание също на информацията в отделната инструкция за монтаж на вашето барбекю.

ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

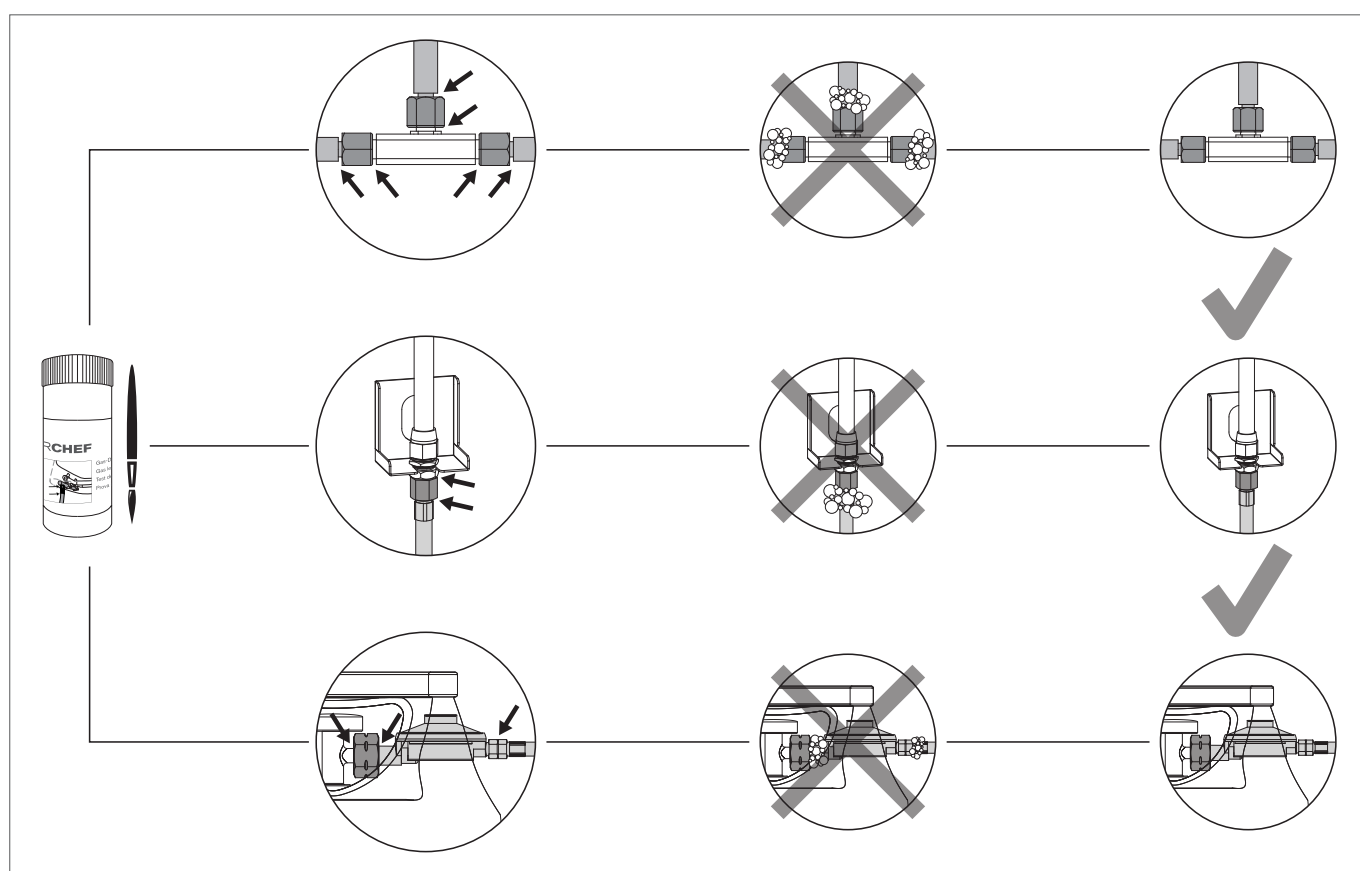
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция .
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия марнуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове.

ВАЖНО: Барбекютото и COOKING ZONE KIT PLUS трябва да се използват само когато всички течове са отстранени. Затворете притока на газ на газовата бутилка.

4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.

УКАЗАНИЕ: Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЕНИЕСТ** след всяко свързване или смяна на газова бутилка, както и в началото на сезона за грил



COOKING ZONE KIT PLUS – МНОГО ПОВЕЧЕ ОТ СТРАНИЧНА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, 3 СФЕРИ НА ПРИЛОЖЕНИЕ



Изцяло новоразработеният COOKING ZONE KIT PLUS е, както показва и самото име, повече от странична зона за готвене – защото той ви предоставя много по-обширен температурен диапазон. Докато нормалните странични зони за готвене най-често са разработени за средни и високи температури, на COOKING ZONE KIT PLUS могат да се приготвят също ястия, които се нуждаят от готвене с по-малка горещина (паста сосове, супи, яхнии и др.).

Това е възможно благодарение на напълно нова разработка на горелката и възможността страничната зона за готвене да се използва на 3 различни височини.

Благодарение на вдлъбнатата форма на масивната чугунена наставка върху COOKING ZONE KIT PLUS може да се работи чудесно също с OUTDOORCHEF BBQ Wok, който пасва точно директно върху наставката (без адаптиращ пръстен за уок).

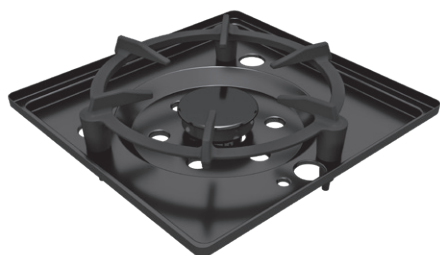
Този комплект се състои от подсилена странична маса, подпора, за да се гарантира стабилността на барбекюто, както и COOKING ZONE PLUS.



Висока температура

В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в горния температурен диапазон

- Бързо запичане на месо, риба и зеленчуци



Средна температура

В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в средния температурен диапазон

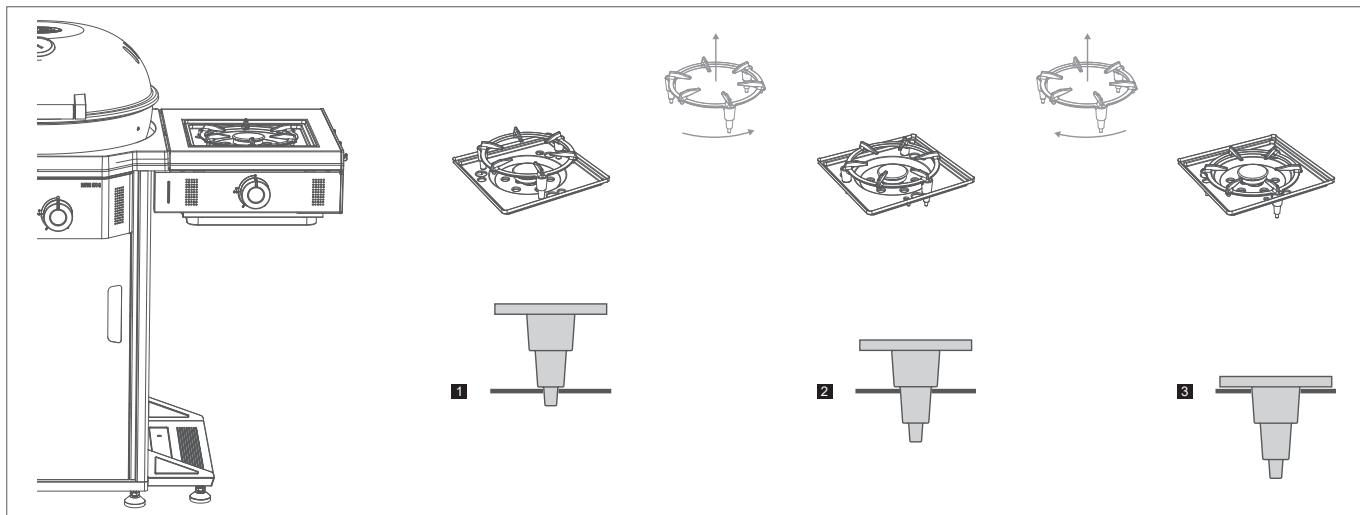
- Запичане/задушаване на месо, риба и зеленчуци
- Запичане на съдържащи скорбяла зеленчуци, като напр. картофи за печене, рьосци и др.



По-ниска температура

В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в долния температурен диапазон

- Готвене на сосове, супи, задушени и оризени ястия



ПРЕДПАЗНИ КАПАЧКИ ЗА ЧУГУНЕНАТА НАСТАВКА ЗА ГОТВЕНЕ

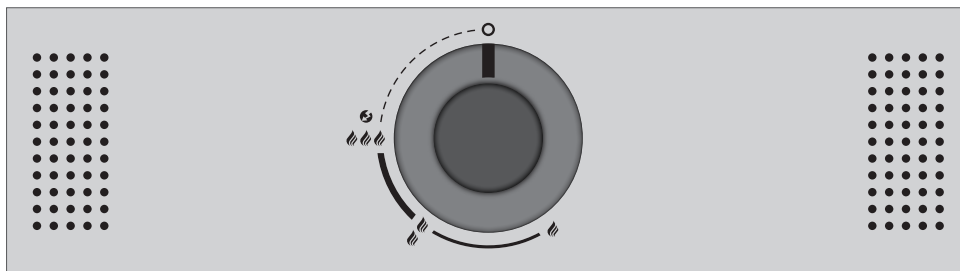
Уверете се, че винаги използвате доставените силиконови предпазни капачки за чугунената наставка за готвене. Те защитават отворите за регулиране на височината на скарата от драскотини.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в следната глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
Направете тази проверка също и тогава, когато вашето барбекю е било доставено от търговеца в монтирано състояние.
3. Пуснете COOKING ZONE PLUS да работи ок. 20 – 25 минути на степен 🔥🔥🔥.

ОБЯНЕНИЕ НА ЗНАЦИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА COOKING ZONE KIT PLUS

Степени на загряване и запалване

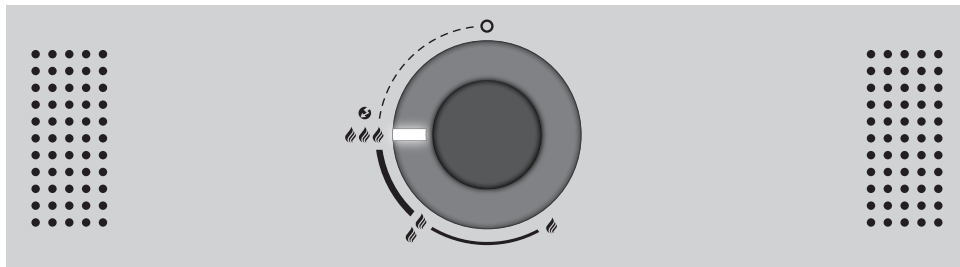


- : позиция „Изкл.“
- 🔥 : ниска мощност
- 🔥🔥 : средна мощност
- 🔥🔥🔥 : висока мощност
- 🔥🔥🔥🌀 : запалване

Горелката достига на степен 🔥🔥🔥 максималната си мощност и на степен 🔥 минималната си мощност.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО НА COOKING ZONE KIT PLUS

1. Уверете се, че всички съединения между маркуча за газ, регулатора на налягането на газа и газовата бутилка са затегнати добре (процедурата е съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЕНИЕ**).
2. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Натиснете регулиращото копче за газ на страничния котлон и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен 🔥🔥🔥🌀. Задръжте натиснатото регулиращото копче за газ, докато газа се запали.



4. Ако газа не се запали в продължение на 5 секунди, поставете копчето за регулиране на газа на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
5. Ако не е възможно да пуснете горелката на страничния котлон в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ЗА COOKING ZONE KIT PLUS

ПРИЛОЖЕНИЕ НА OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Масивната чугунена наставка разполага с вдлъбната форма, за да функционира перфектно в комбинация с Barbecue Wok. BARBECUE WOK може да се използва директно върху чугунената наставка (без използване на адаптирац пръстен за уок).

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ ТИГАНИ И ТЕНДЖЕРИ

Препоръчваме ви да използвате много горещоустойчиви тигани и тенджери, без покритие (напр. тефлон). Оптимално пригодени са тиганите и тенджерите от чугун, ковано желязо или стомана. По принцип могат да се използват всички предлагани в търговската мрежа тигани и тенджери, стига те да са подходящи за употреба с газови котлони.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ РАЗМЕРИ НА ТИГАНИ И ТЕНДЖЕРИ

Ние препоръчваме следните размери на тигани и тенджери: 24 см/28 см/32 см.

ПОДДРЪЖКА НА COOKING ZONE KIT PLUS

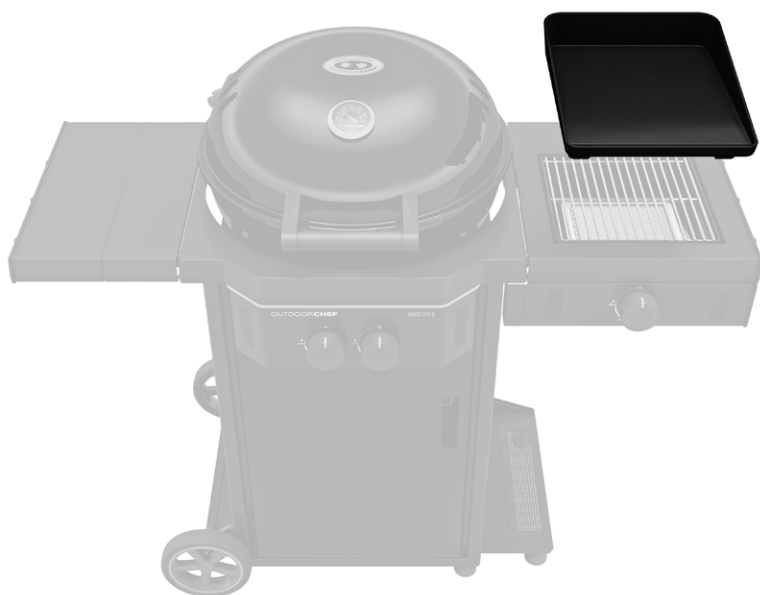
Редовната поддръжка на вашия COOKING ZONE KIT PLUS гарантира безупречното функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- За да предотвратите щети от корозия, преди по-продължително съхранение намазнете всички метални части (особено чугунената наставка за готвене) на COOKING ZONE KIT PLUS.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.
- За да се радвате по-дълго време на вашето барбекю и на COOKING ZONE KIT PLUS, предпазете вашето барбекю от атмосферните условия, след като то се е охладило напълно, с подходящо OUTDOORCHEF покривало. За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

РАЗШИРЕНИЯ

Следните, полезни разширения за Davos Series правят повече от вашето барбекю.

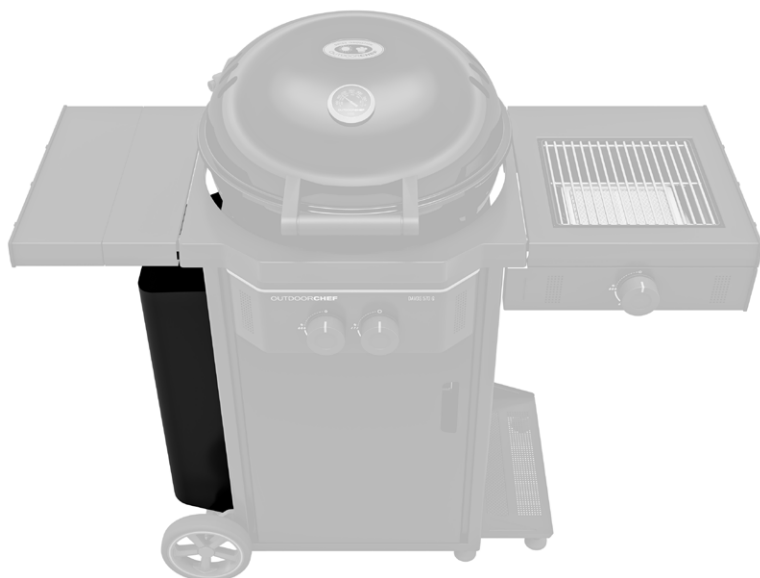
PLANCHA UNIVERSAL – СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ БАРБЕКЮ НАСЛАДИ ЗА ВКЪЩИ



PLANCHA UNIVERSAL е перфектното допълнение към COOKING ZONE KIT PLUS и разширява възможностите за печене на DAVOS 570 G PRO/ DAVOS 570 G с една допълнителна функция. Върху Plancha можете да пригответе средиземноморски специалитети като гриловани скариди, перфектни стекове от риба тон и миди Сен Жак както във вашия любим тапас бар в Испания. Закуска на грил? Няма проблем, върху Plancha можете да пригответе без усилия яйца на очи, бъркани яйца, кръстосано препечен бекон или палачинки. Било то тапаси, закуска или десерт – с PLANCHA UNIVERSAL всичко е възможно!

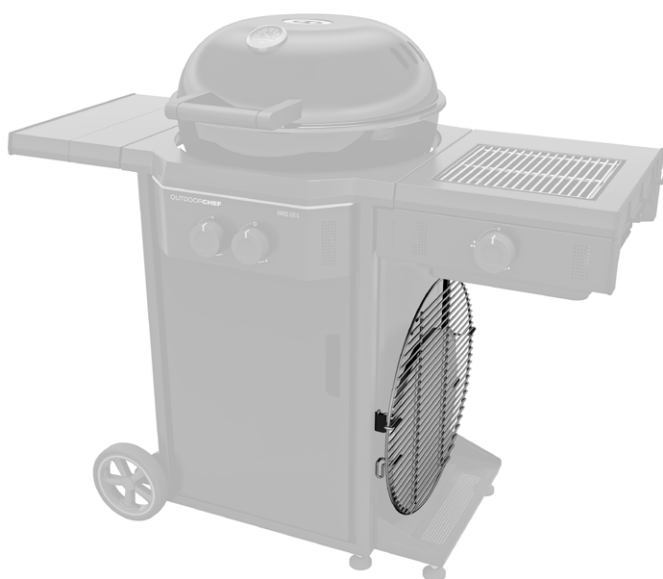
Plancha също се побира в газовата сфера на вашето барбекю и може да се използва в нея, като просто поставите фунията в позиция „Вулкан“ и след това може да започнете със средиземноморското барбекю, докато върху COOKING ZONE се приготвя вашето ризото.

КОМПЛЕКТ БУТИЛКИ 11 КГ



Винаги да се сменя газовата бутилка може да е досадно, като особено барбекю професионалистите и използващите често грила хора могат да изпеят цяла песен за това. Подарете си подобрение с КОМПЛЕКТА БУТИЛКИ 11 КГ и използвайте вашето DAVOS 570 G PRO или DAVOS 570 G в бъдеще с газовите бутилки 11 кг, които държат по-дълго.

КОМПЛЕКТ ДЪРЖАЧИ ЗА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



На вниманието на феновете на пица – обществена тайна е, че най-добрата пица идва или от Наполи, или от вашето **OUTDOORCHEF** барбекю.

С КОМПЛЕКТА ДЪРЖАЧИ ЗА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ може компактно и практично да приберете както камъка за пица **OUTDOORCHEF**, така и допълнителна чугунена или стоманена скара.

Но това не е всичко – в окомплектовката на доставката се съдържа също практична стойка за кухненски ролки, за да могат пръстите винаги да са чисти при подготовката и приготвянето на вашите барбекю творения.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на газовата бутилка.
 - Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.
 - Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.
- ВНИМАНИЕ:** Тази проверка трябва да се извършва само със затворен приток на газ!

Няма искра:

- Уверете се, че батерията е поставена правилно (при барбекюта с електрическо запалване).
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 5 – 8 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали стоят стабилно.
- Поставете две нови батерии (тип AAA, LR03, 1,5 волта) в електрическото запалване.

SAFETY LIGHT не функционира:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на копчетата за регулиране на газа. (При затворен вентил на газовата бутилка).
- Уверете се, че батериите за Safety Light са поставени правилно.
- Поставете нови батерии.

Ако с помощта на посочените действия не можете да пуснете барбекюто в експлоатация, обърнете се към търговския обект.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ

За подробна информация относно гаранцията за потребителя/гаранцията правим препратка към Общите търговски условия (AGB) на адрес <https://www.outdoorchef.com/agb>

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

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

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM

** Можете да вземете серийния номер и артикулния номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първа глава на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

COOKING ZONE KIT PLUS

Мощност	2,70 kW
Разход на газ	196 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	0,82 mm/Маркировка: ВН
Дюза (50 mbar)	0,72 mm/Маркировка: АО

Електрическо запалващо устройство

За функционирането на устройството за електрическо запалване са ви необходими две батерии (тип AAA, LR03, 1,5 волта).

Уеб страница

Допълнителна информация, полезни съвети, рецепти и други
Полезна информация за продуктите OUTDOORCHEF ще намерите
на адрес OUTDOORCHEF.COM

DÔLEŽITÉ: Pred uvedením vášho plynového grilu OUTDOORCHEF a COOKING ZONE KIT PLUS do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

DÔLEŽITÉ:

Nájdete sériové číslo vašej súpravy COOKING ZONE KIT PLUS na nalepenom štítku, ktorý sa nachádza na COOKING ZONE KIT PLUS.

Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a starostlivosti. Poznačte si sériové číslo grilu do horného políčka „Sériové č.“.

DÔLEŽITÉ PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Každá osoba, ktorá obsluhuje gril a COOKING ZONE KIT PLUS, musí poznať a dodržiavať presný postup pri zapalovaní. Deti nesmú obsluhovať gril. Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.

Do blízkosti grilu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Gril alebo plynovú (-é) fľašu (-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu do prevádzky vráť. COOKING ZONE KIT PLUS si pozorne prečítajte tento návod.

Bezpodmienečne dodržiavajte aj samostatný návod vášho grilu. Gril vráť. COOKING ZONE KIT PLUS sa smie používať iba v exteriéri pri dodržiavaní bezpečnostnej vzdialenosti od horľavých predmetov minimálne 1,5 m.

PLYNOVÉ FĽAŠE

Na to dodržiavajte bezpečnostné upozornenia samostatných návodov na obsluhu vášho grilu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.

Gril uvádzajte do prevádzky podľa kapitoly **NÁVOD NA ZAPALOVANIE**.

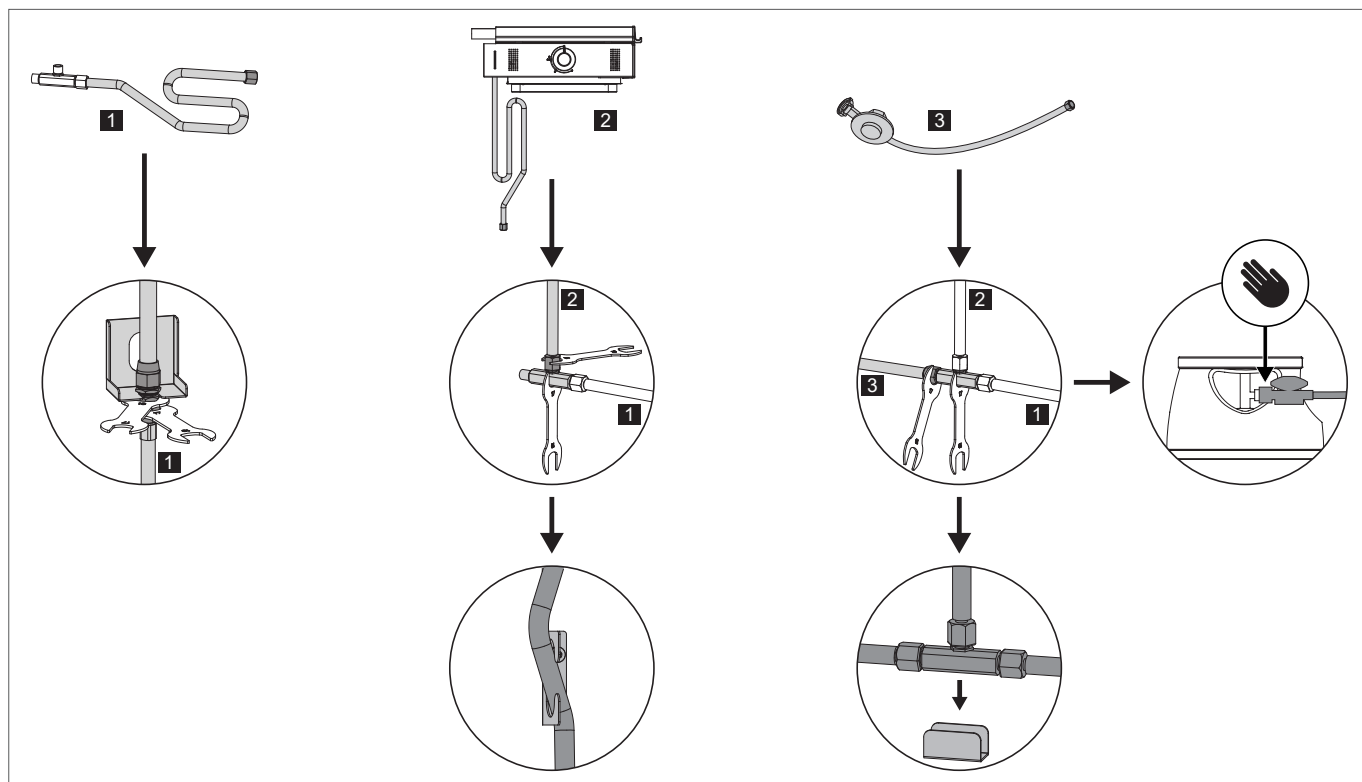
- Používajte len vonku.
- Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na použitie.
- **POZOR:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Zariadenie musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- Nepohybujte so zariadením počas prevádzky.
- Po používaní uzatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- Nikdy nepoužívajte gril pod prístreškami.
- Nepresúvajte zariadenia vybavené otočnými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch.
- Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.
- Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy  a aby bol zatvorený prívod plynu na plynovej fľaši. **DÔLEŽITÉ:** V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.
- Po pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojný diel podľa návodu **KONTROLA TESNOSTI**.
- Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať

diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.

- Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plynu.
- Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu. Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica EN 16436).
- Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.
- Nikdy neblokujte veľký, kruhový nasávací otvor vzduchu na dne nádoby alebo vetracie štrbiny vo veku. V žiadnom prípade nezatvárajte a nezakrývajte ventilačné otvory priestoru na plynovú fľašu.
- Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení. Pri podozrení na nesprávne fungovanie sa obráťte na odborníka.
- Gril sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.
- Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica STN EN 16436).
- Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu, obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.
- Gril používajte iba na pevnom a bezpečnom podklade. Počas prevádzky neumiestňujte gril na drevené podlahy alebo iné horľavé plochy. Gril sa nesmie dostať do kontaktu s horľavými materiálmi.
- Neskladujte gril v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.
- Pri ukladaní grilu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať v exteriéri na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.
- Pri nepoužívaní grilu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi.
- Počas prevádzky nenechávajte gril nikdy bez dozoru.
- Aj po vypnutí zostáva gril ešte dlhší čas horúci. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili a neukladajte na gril žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.
- **POZOR:** Súpravu COOKING ZONE PLUS nikdy nepoužívajte samostatne (odpojenú od grilu).
- **POZOR:** Plochu súpravy COOKING ZONE PLUS počas prevádzky nikdy neprekrývajte, môže dôjsť k hromadeniu tepla.
- **POZOR:** Nie je dovolené používať hrnce alebo panvice s nasledovnými priermi: <20 cm >32 cm.
- **POZOR:** Súprava COOKING ZONE PLUS zostáva aj dlhší čas po vypnutí horúca. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili a neukladajte do blízkosti COOKING ZONE PLUS žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.
- **POZOR:** Súpravu COOKING ZONE PLUS používajte, len ak je riadne namontovaná na vhodnom modele grilu DAVOS podľa samostatného návodu na obsluhu.
- **POZOR:** Gril a súpravu COOKING ZONE PLUS nenechávajte počas prevádzky nikdy bez dozoru.
- **POZOR:** Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu a súpravy COOKING ZONE PLUS. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.
- **POZOR:** Pred uvedením do prevádzky, ako aj po každom pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa nasledujúceho návodu **KONTROLA TESNOSTI** v tomto návode na obsluhu.

PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE SÚPRAVY COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhli prípadným požiarom grilu.



Dbajte aj na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž vášho grilu.

KONTROLA TESNOSTI

VAROVANIE: Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

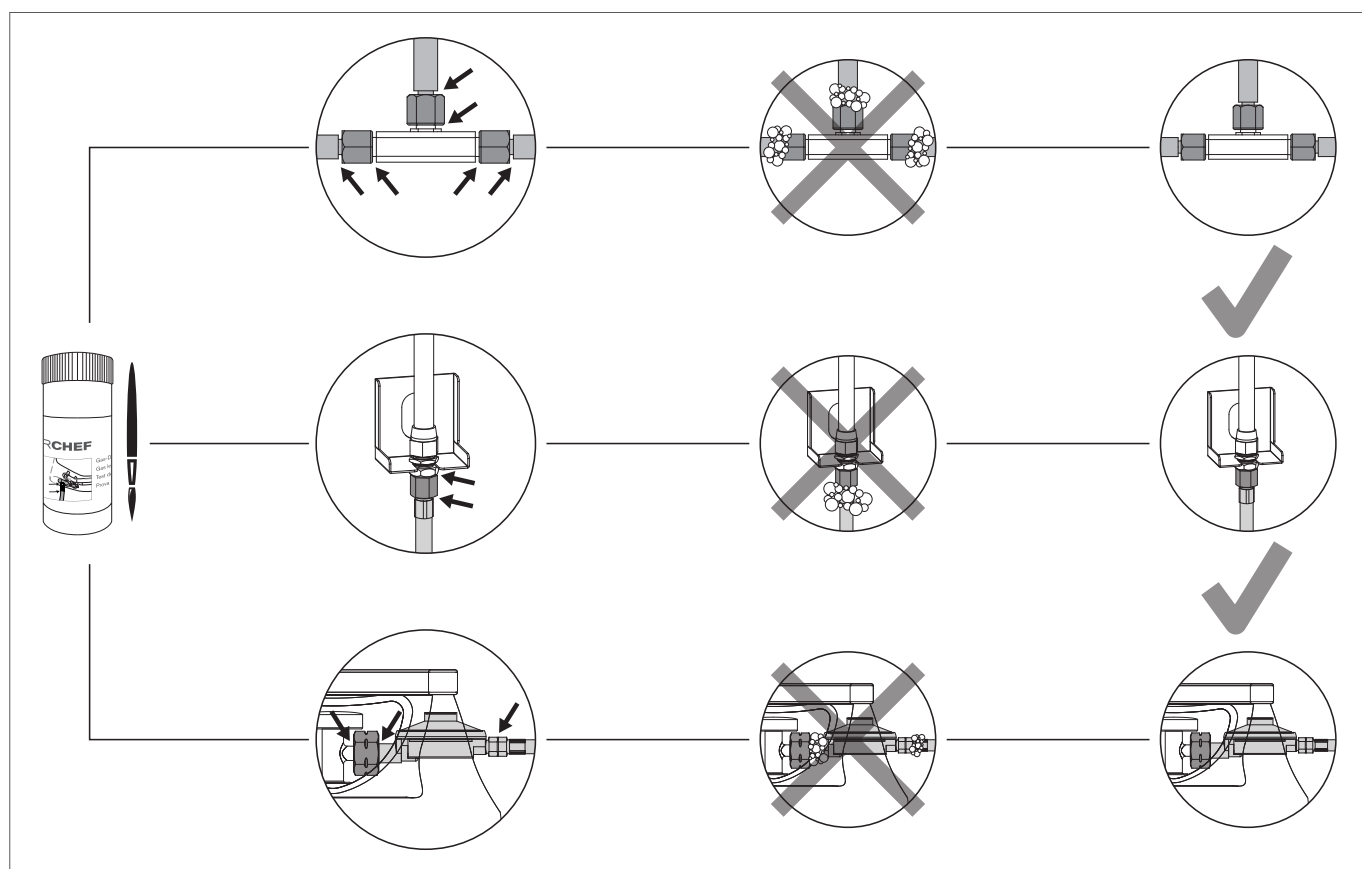
1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy .
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.

3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti.

DÔLEŽITÉ: Gril a súprava COOKING ZONE KIT PLUS sa smú používať až vtedy, keď sú odstránené všetky netesnosti. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.

4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, nahraďte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

UPOZORNENIE: Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.



COOKING ZONE KIT PLUS – NIE LEN OBYČAJNÝ VARIČ, 3 OBLASTI POUŽITIA



Ako prezrádza už názov, kompletne novovyvinutá súprava COOKING ZONE KIT PLUS je viac, než len obyčajný doplnkový varič – pretože vám poskytuje oveľa širší rozsah teplôt. Kým bežné doplnkové variče sú prispôbené na stredné a vyššie teploty, pomocou COOKING ZONE KIT PLUS sa dajú pripravovať aj jedlá, ktoré na prípravu potrebujú nižšie teploty (omáčky na cestoviny, polievky, ragú atď.).

Umožňuje to kompletne novovyvinutý horák a možnosť používať doplnkový varič na 3 rôznych stupňoch.

Vďaka vypuklému tvaru masívneho liatinového nadstavca sa dá na COOKING ZONE KIT PLUS výborne pracovať aj s BBQ wokom OUTDOORCHEF, ktorý na nadstavec presne sadne (bez adaptérového krúžka pre wok).

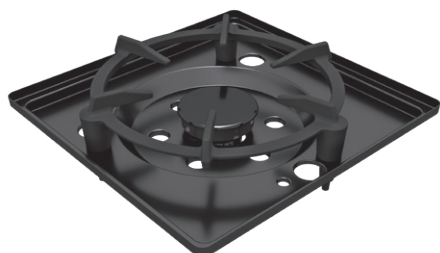
Súprava obsahuje spevnený bočný stolík, podperu, ktorá zabezpečuje stabilitu grilu, a COOKING ZONE PLUS.



Vysoká teplota

V kombinácii s otočným regulátorom sa v hornom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

- Prudké opekanie mäsa, rýb a zeleniny



Stredná teplota

V kombinácii s otočným regulátorom sa v strednom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

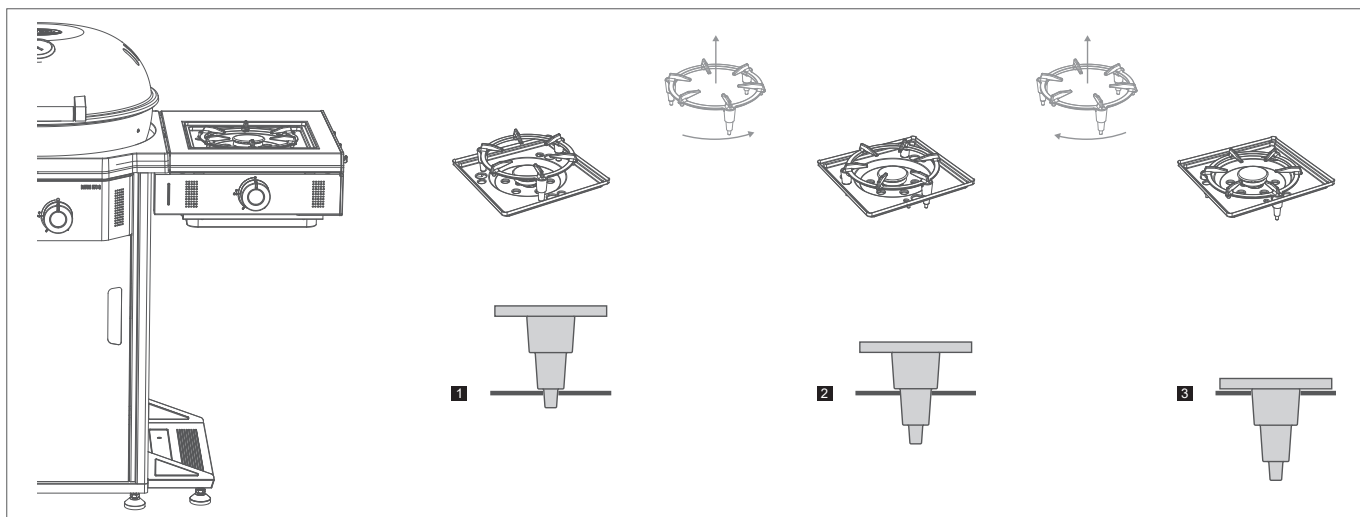
- Opekanie/dusenie mäsa, rýb a zeleniny
- Opekanie zeleniny s obsahom škrobu, napr. pečené zemiaky, zemiakové placky atď.



Nižšia teplota

V kombinácii s otočným regulátorom sa v dolnom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

- Varenie omáčok, polievok, dusených mäsových a ryžových jedál



OCHRANNÉ KRYTKY PRE LIATINOVÝ NADSTAVEC NA VARENIE

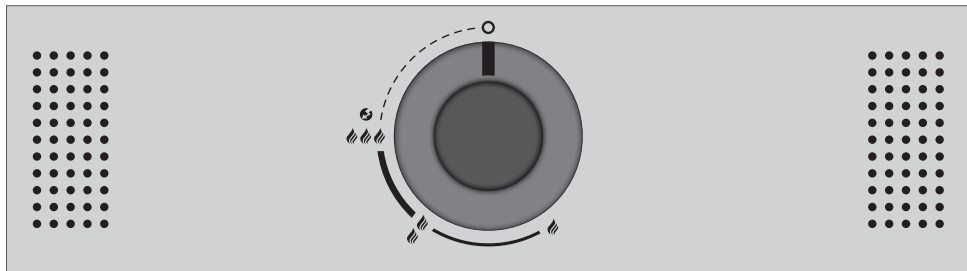
Dbajte na to, aby ste s liatinovým nadstavcom na varenie vždy používali dodané ochranné krytky. Chránia otvory na nastavovanie výšky roštu pred poškriabaním.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa nasledujúcej kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**.
Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte COOKING ZONE PLUS cca 20 – 25 minút na stupni 🔥🔥🔥.

VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE SÚPRAVY COOKING ZONE KIT PLUS

Teplotné stupne a zapalovanie

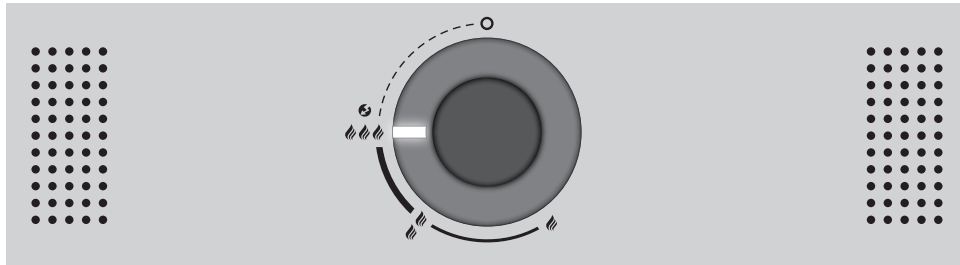


- : poloha VYPNUTÉ
- 🔥 : nízky výkon
- 🔥🔥 : stredný výkon
- 🔥🔥🔥 : vysoký výkon
- 🔥🔥🔥🌀 : zapalovanie

Horák dosiahne na stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon.

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE SÚPRAVY COOKING ZONE KIT PLUS

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Stlačte regulačný gombík plynu bočnej grilovacej plochy a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň 🔥🔥🔥🌀. Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



4. Ak sa gril nezapáli do 5 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○. Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
5. Ak sa vám zapálenie horáka bočnej grilovacej plochy nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRÁNENIE PORÚCH**).

TIPY A TRIKY K COOKING ZONE KIT PLUS

POUŽITIE BARBECUE WOKU OUTDOORCHEF

Masívny liatinový nadstavec má vypuklý tvar, aby dokonale fungoval v kombinácii s barbecue wokom. BARBECUE WOK sa dá používať priamo na liatinovom nadstavci (bez adaptérového krúžka pre wok).

ODPORÚČANÉ PANVICE A HRNCE

Odporúčame používať len panvice a hrnce, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám, bez povrchovej vrstvy (napr. teflónu). Optimálne sú panvice a hrnce z liatiny, železa alebo ocele. Vo všeobecnosti sú vhodné všetky bežne dostupné panvice a hrnce, ktoré sú vhodné na používanie na plynových sporákoch.

ODPORÚČANÉ VEĽKOSTI PANVÍ A HRNCOV

Odporúčame tieto veľkosti panvíc a hrncov: 24 cm/28 cm/32 cm.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O COOKING ZONE KIT PLUS

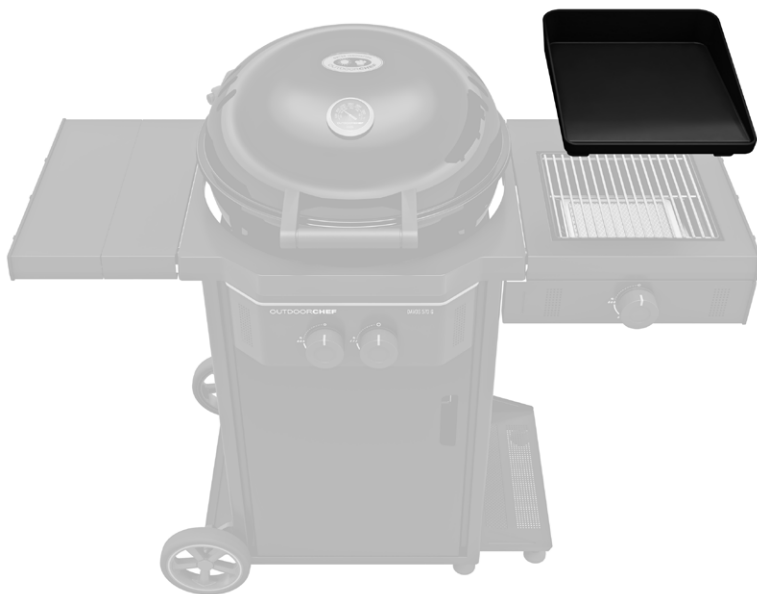
Pravidelná starostlivosť o súpravu COOKING ZONE KIT PLUS zaručí jej bezchybné fungovanie.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Aby ste predišli poškodeniam v dôsledku korózie, pred dlhším uskladnením naolejujte všetky kovové časti súpravy COOKING ZONE KIT PLUS (najmä liatinový nadstavec na varenie).
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.
- Aby ste sa zo svojho grilu a súpravy COOKING ZONE KIT PLUS mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným krytom proti poveternostným vplyvom od spoločnosti OUTDOORCHEF. Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

ROZŠÍRENIA

Nasledujúce užitočné rozšírenia pre sériu Davos urobia z vášho grilu ešte lepšieho pomocníka.

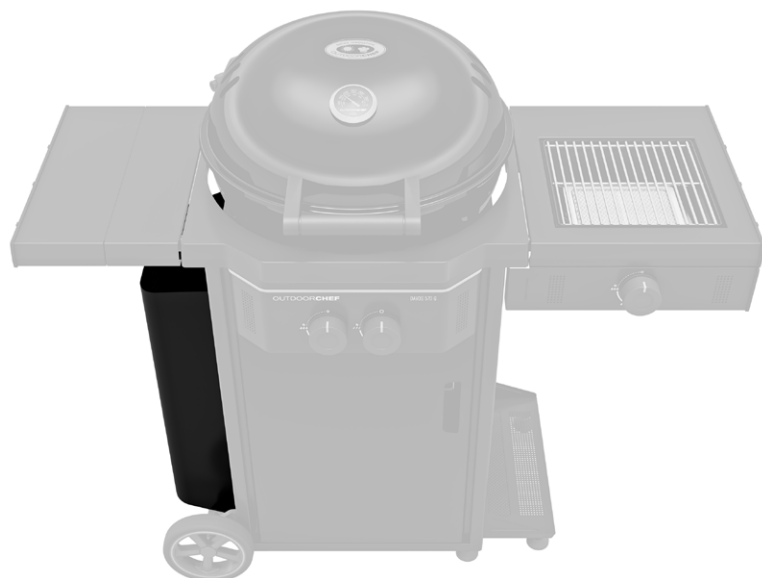
PLANCHA UNIVERSAL – STREDOMORSKÁ GRILOVAČKA U VÁS DOMA



Plech PLANCHA UNIVERSAL je perfektným doplnkom k súprave COOKING ZONE KIT PLUS a rozširuje možnosti grilovania na grile DAVOS 570 G PRO/DAVOS 570 G o ďalšiu funkciu. Na plechu plancha sa vám vydaria stredomorské špeciality, ako grilované krevety, dokonalé steaky z tuniaka a hrebeňovky presne ako z vášho obľúbeného tapas baru v Španielsku. Raňajky z grilu? Bez problémov – na plechu plancha si bez námahy pripravíte volské oko, praženicu, upečenú slaninku alebo palacinky. Tapas, raňajky alebo dezert – s plechom PLANCHA UNIVERSAL je možné všetko!

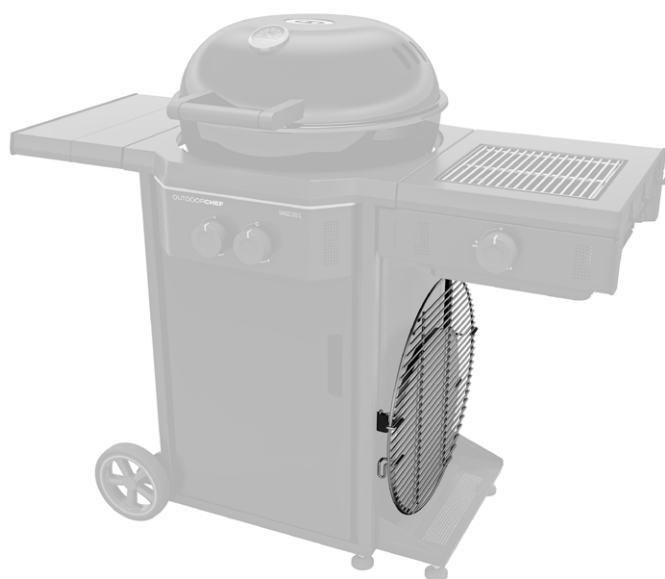
Plancha sa dá používať aj v guli vášho plynového grilu. Stačí jednoducho otočiť kužeľový nadstavec do pozície vulkánu a stredomorská grilovačka môže začať, zatiaľ čo sa na COOKING ZONE® PLUS varí rizoto.

SÚPRAVA NA 11 KG FĽAŠE



Dookola vymieňať plynové fľaše dokáže byť otravné. Profíci a milovníci grilovania by vám o tom vedeli rozprávať. Doprajte si vylepšenie a pracujte s grilom DAVOS 570 G PRO alebo DAVOS 570 G s použitím SÚPRAVY NA 11 KG FĽAŠE s 11 kg fľašami, ktoré vydržia dlhšie.

SÚPRAVA DRŽIAKOV NA NÁRADIE



Milovníci pizze, pozor – je verejným tajomstvom, že tá najlepšia pizza pochádza buď z Neapolu, alebo z vášho grilu **OUTDOORCHEF**.

So SÚPRAVOU DRŽIAKOV NA NÁRADIE sa dá kameň na pečenie pizze **OUTDOORCHEF**, ako aj doplnkový liatinový alebo ocelový rošt úsporne a prakticky uskladniť priamo na grile.

A to ešte nie je všetko – v súprave dostanete aj praktický držiak na kuchynské utierky, aby ste mali pri príprave grilovaných pochúťok vždy čisté ruky.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.
- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.
POZOR: Táto kontrola sa smie vykonávať len so zatvoreným prívodom plynu!

Žiadna iskra:

- Skontrolujte správne založenie batérie (na griloch s elektrickým zapáľovaním).
- Vzdialenosť medzi horákom a elektródou smie byť iba 5 – 8 mm.
- Skontrolujte riadne zasunutie a upevnenie kábla na elektrickom zapáľovaní a na elektróde.
- Vložte dve nové batérie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapáľovania.

SAFETY LIGHT nefunguje:

- Skontrolujte, či je prívod plynu na regulačných gombíkoch plynu otvorený. (Pri zatvorenom ventile plynovej fľaše.)
- Ubezpečte sa, či sú batérie svetla Safety Light vložené správne.
- Vložte nové batérie.

Ak sa vám gril nepodarí uviesť do prevádzky vyššie uvedenými opatreniami, kontaktujte, prosím, vášho predajcu.

SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť

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

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

** Sériové číslo a číslo položky nájdete na štítku nalepenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

COOKING ZONE KIT PLUS

Výkon	2,70 kW
Spotreba plynu	196 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	0,82 mm/značka: BH
Dýza (50 mbarov)	0,72 mm/značka: AO

Elektrické zapáľovanie

Na prevádzku elektrického zapáľovania budete potrebovať dve batérie (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Internetová stránka

Ďalšie informácie, tipy a triky a všetko, čo potrebujete vedieť o produktoch OUTDOORCHEF, nájdete na stránke OUTDOORCHEF.COM



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

VAŽNO: Pažljivo pročitajte ovo uputstvo, pre nego što pustite u rad OUTDOORCHEF roštilj na gas i COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VAŽNO:

Serijski broj vašeg COOKING ZONE KIT PLUS možete pronaći na nalepnici sa podacima, koja se nalazi na COOKING ZONE KIT PLUS.

Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju. Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Zabeležite serijski broj vašeg roštilja u predviđeno polje „Serial No.“.

VAŽNO ZA VAŠU BEZBEDNOST

Svaka osoba koja opslužuje roštilj i COOKING ZONE KIT PLUS, mora da poznaje i da sledi tačan postupak paljenja. Deca ne smeju da rade sa roštiljem. Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice.

Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini roštilja. Nikada ne ostavljajte roštilj ili bocu(e) sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre nego što pustite u rad loptasti roštilj na gas uklj. COOKING ZONE KIT PLUS. Obavezno se takođe pridržavajte posebnog uputstva za vaš roštilj. Roštilj uklj. COOKING ZONE KIT PLUS sme da se koristi samo na otvorenom, pri čemu se mora poštovati bezbednosno rastojanje od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

BOCE ZA GAS

U tu svrhu se pridržavajte bezbednosnih instrukcija posebnih uputstava za upotrebu vašeg roštilja.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

Vlasnik mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci.

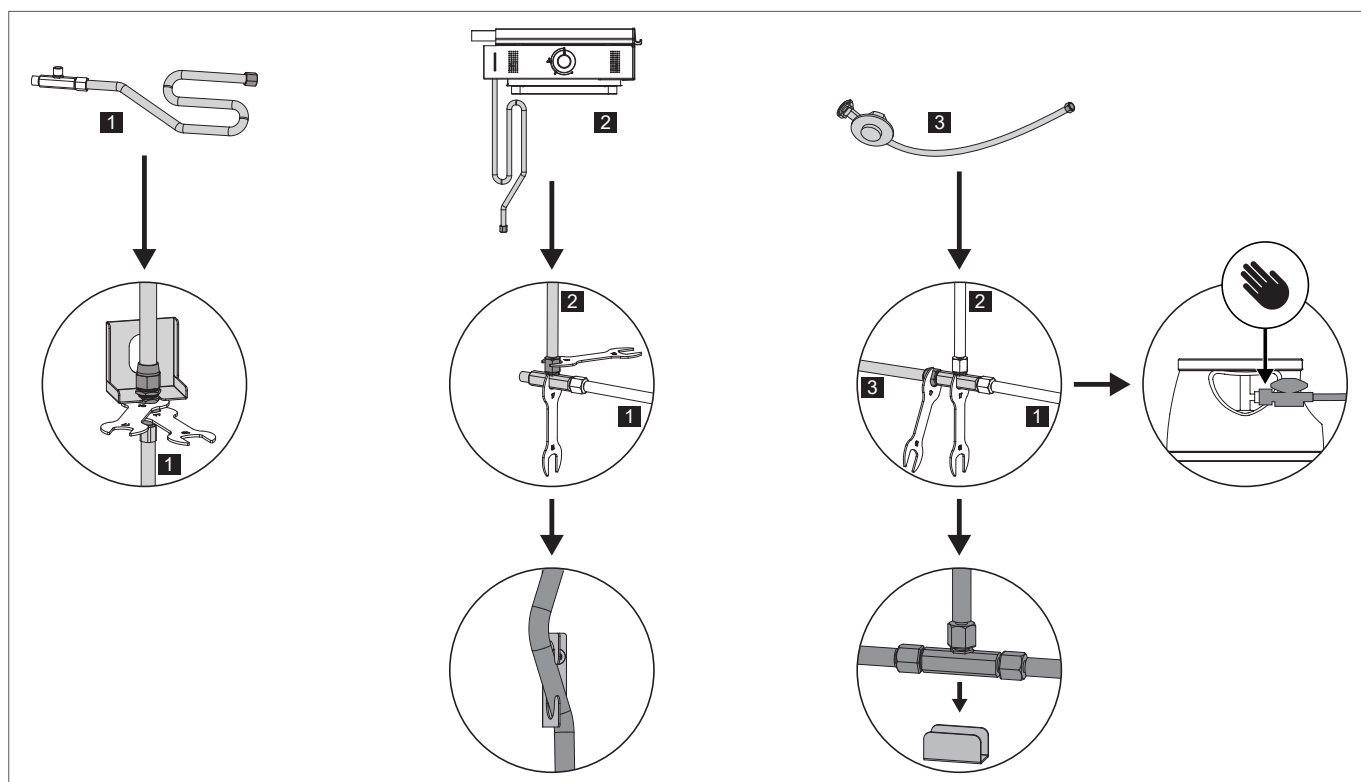
Pustite roštilj u rad u skladu sa poglavljem **UPUTSTVO ZA PALJENJE**.

- Koristiti samo na otvorenom prostoru
- Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad
- **PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti veoma vrući. Udaljite decu
- Ovaj uređaj mora da se udalji prilikom rada sa zapaljivim materijalima
- Ne pomerajte uređaj tokom rada
- Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na boci za gas
- Nikada ne koristite roštilj pod nadstrešnicom.
- Uređaje opremljene točkicama nemojte gurati preko izbočina i udubljenja.
- Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.
- Nakon roštiljanja, + dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- Prilikom zamene boce za gas, vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju  i da je dovod gasa na boci za gas zatvoren. **VAŽNO:** U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja.
- Nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa poglavljem **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.

- Ako postoji sumnja da neki delovi ne zaptivaju, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.
- Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti. Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.
- Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine. Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme biti preko 150 cm.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za dotok vazduha na dnu posude ili proreze za vazduh na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora boce za gas ne smeju se ni u kom slučaju zatvarati ili pokrivati.
- Ne vršite nikakve izmene na uređaju. Ukoliko posumnjate na kvar, obratite se stručnjaku.
- Roštilj se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vodiču za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vodiči.
- Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim lokalnim propisima i EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- Ukoliko ne može da se postigne puna snaga i sumnja se da je dovod gasa zapušten, obratite se prodavnici za gasnu opremu.
- Koristite roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Tokom rada, roštilj nikada ne postavljajte na drveni pod ili drugu zapaljivu površinu. Držite roštilj dalje od zapaljivih materijala.
- Ne skladištite roštilj u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.
- Ako roštilj tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate skinuti bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.
- Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mestu zaštićenom od vetra.
- Ukoliko se roštilj ne koristi, nakon što se potpuno ohladi, poklopcem ga treba zaštititi od uticaja okoline. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.
- Da biste izbegli nagomilavanje vlage, poklopac skinite nakon obilnih padavina.
- Nikad ne ostavljajte roštilj bez nadzora tokom rada.
- Roštilj još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da nikakvi predmeti ne padnu na roštilj, jer postoji opasnost od požara.
- **PAŽNJA:** Nemojte nikada da koristite COOKING ZONE PLUS pojedinačno/individualno (odvojeno od roštilja)
- **PAŽNJA:** Površinu der COOKING ZONE PLUS nemojte nikada da pokrivete za vreme rada, jer to može dovesti do akumuliranja toplote.
- **PAŽNJA:** Ne smeju da se koriste šerpe ili tiganji sledećih prečnika: <20cm >32cm.
- **PAŽNJA:** COOKING ZONE PLUS još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da nikakvi predmeti ne padnu na COOKING ZONE PLUS jer postoji opasnost od požara
- **PAŽNJA:** Koristite COOKING ZONE PLUS samo kada je u skladu sa posebnim uputstvom za montažu potpuno montiran na odgovarajući model DAVOS roštilja.
- **PAŽNJA:** Roštilj i COOKING ZONE PLUS nikada ne ostavljajte bez nadzora dok se koriste.
- **PAŽNJA:** Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja i COOKING ZONE PLUS. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vodiču za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vodiči.
- **PAŽNJA:** Pre puštanja u rad i nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa sledećim uputstvom **KONTROLA ZAPTIVENOSTI** u ovom uputstvu za upotrebu.

PRIKLJUČIVANJE CREVA NA GAS KOD COOKING ZONE KIT PLUS

PAŽNJA: Priključivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtanje da bi se osiguralo da su priključci dovoljno dobro učvršćeni. Zbog vaše bezbednosti, crevo za gas nikad ne sme da se zateže samo rukom da bi se sprečili bilo kakvi požari roštilja.



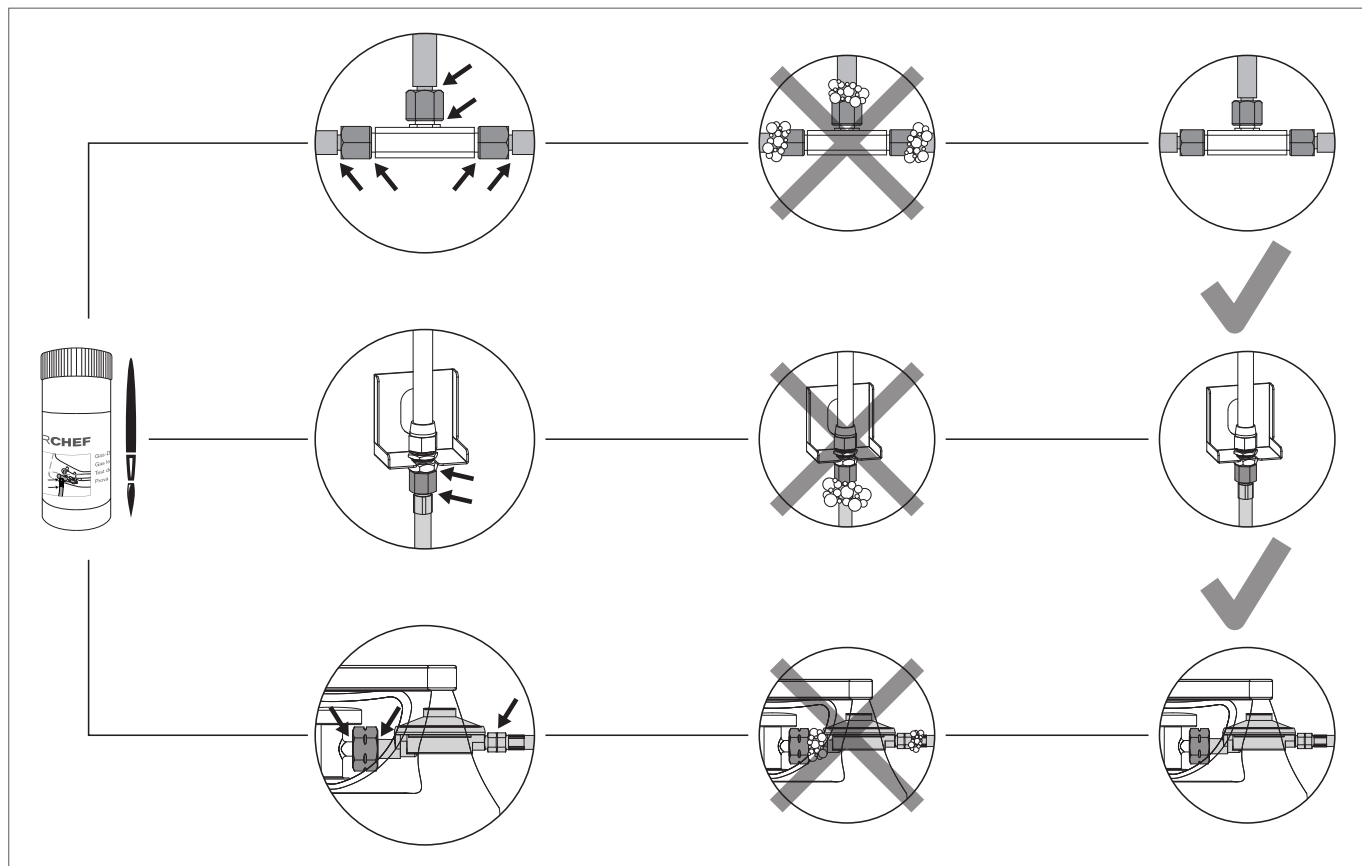
U vezi sa tim pridržavajte se i informacija navedenih u posebnom uputstvu za montažu roštilja.

KONTROLA ZAPTIVENOSTI

UPOZORENJE: Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju .
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50 % tečnog sapuna i 50 % vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta.
VAŽNO: Roštilj i COOKING ZONE KIT PLUS smeju da se koriste tek kada su otklonjena sva mesta curenja. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminirajte mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

NAPOMENA: Sprovedite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja.



COOKING ZONE KIT PLUS – MNOGO VIŠE OD BOČNE RINGLE, 3 OBLASTI PRIMENE



Potpuno novorazvijeni COOKING ZONE KIT PLUS je, kao što samo ime kaže, mnogo više od obične bočne ringle - jer vam je dostupan mnogo širi opseg temperatura. Dok su uobičajene bočne ringle uglavnom izvedene za srednje i visoke temperature, na COOKING ZONE KIT PLUS se mogu pripremati i jela koja se moraju pripremati na manjoj toploti (sosovi za pastu, supe, čorbe itd.).

To je omogućeno potpuno novim razvojem gorionika i mogućnošću podešavanja bočne ringle na 3 različite visine.

Zbog konkavnog oblika masivnog nastavka od livenog gvožđa, na COOKING ZONE KIT PLUS se može odlično raditi i sa OUTDOORCHEF BBQ vokom, koji tačno staje na sam nastavak (bez adapterskog obruča za vok).

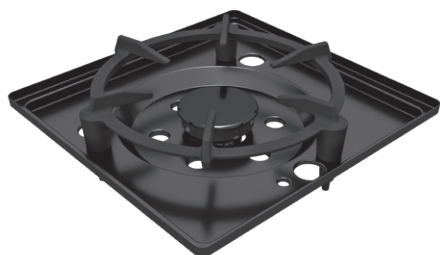
Ovaj komplet se sastoji od ojačanog bočnog stola, oslonca za obezbeđivanje stabilnosti roštilja, kao i COOKING ZONE PLUS-a.



Velika toplota

U kombinaciji sa obrtnim regulatorima mogu se pokriti razna područja primene u opsegu visokih temperatura

- Začinjeno pečenje mesa, ribe i povrća



Srednja toplota

U kombinaciji sa obrtnim regulatorima mogu se pokriti razna područja primene u opsegu srednjih temperatura

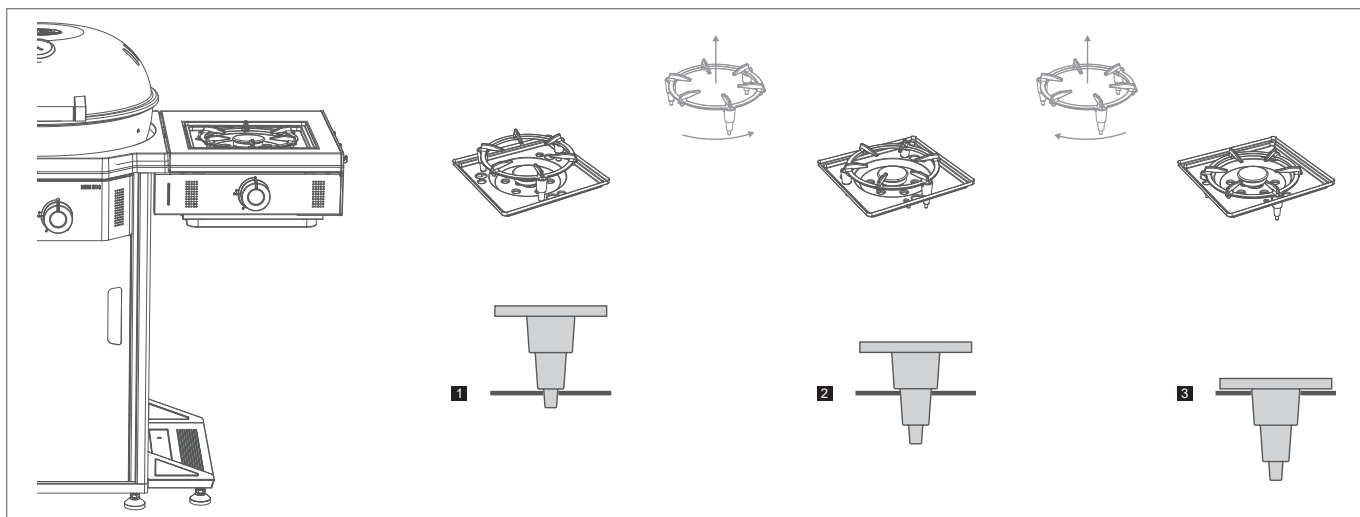
- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Pečenje povrća sa većim sadržajem skroba, npr. pečeni krompir, restovano povrće itd.



Mala toplota

U kombinaciji sa obrtnim regulatorima mogu se pokriti razna područja primene u opsegu niskih temperatura

- Kuvanje sosova, supa, čorbi i jela od pirinča



ZAŠTITNE KAPE ZA NASTAVAK ZA KUVANJE OD LIVENOG GVOŽĐA

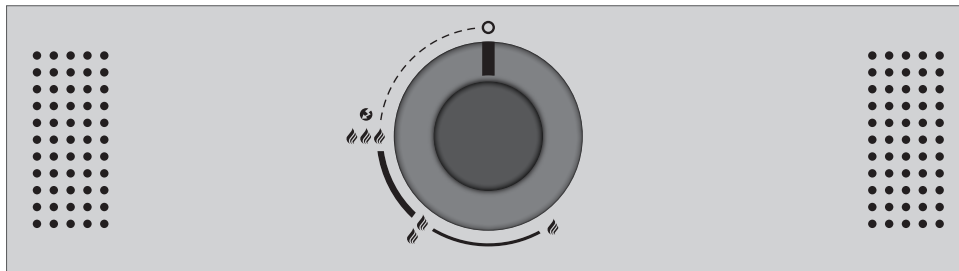
Pobrinite se da uvek koristite isporučene silikonske zaštitne kape za nastavak za kuvanje od livenog gvožđa. One štite otvore za podešavanje visine rešetke od grebanja.

PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u sledećem poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.
Učinite to i onda kada je prodavac isporučio montirani roštilj.
3. Podesite COOKING ZONE PLUS na nivo    i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE SA COOKING ZONE KIT PLUS

Stepeni toplote i paljenje

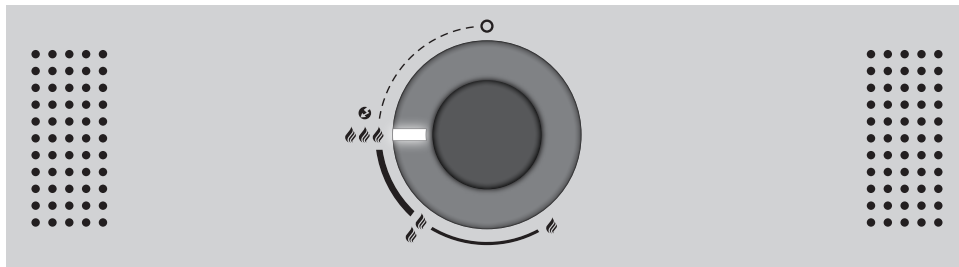


- : Položaj „isključeno“
-  : mala snaga
-  : srednja snaga
-  : velika snaga
-  : Paljenje

Gorionik postiže najveću jačinu na nivou   , a najmanju jačinu na nivou .

UPUTSTVO ZA PALJENJE COOKING ZONE KIT PLUS

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **PROVERA NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Pritisnite dugme za regulaciju gasa bočne ringle i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori



4. Ako gas ne počne da gori u roku od 5 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
5. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti gorionik bočne ringle u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVETI I TRIKOVİ COOKING ZONE KIT PLUS

KORIŠĆENJE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK-A

Masivni nastavak od livenog gvožđa ima konkavni oblik, tako da savršeno funkcioniše u kombinaciji sa Barbecue Wok-om. BARBECUE WOK se može koristiti direktno na nastavku od livenog gvožđa (bez upotrebe adapterskog obruča za wok).

PREPORUČENI TIGANJI I ŠERPE

Preporučujemo vam korišćenje samo tiganja i šerpi koji su veoma otporni na toplotu i bez premaza (npr. teflon). Optimalni tiganji i šerpe su od livenog gvožđa, kovanog gvožđa ili čelika. Uglavnom se mogu koristiti sve komercijalno dostupni tiganji i šerpe ukoliko su pogodni za upotrebu sa šporetima na gas.

PREPORUČENE VELIČINE TIGANJA I ŠERPI

Preporučujemo sledeće veličine tiganja i šerpi: 24cm / 28cm / 32cm.

ODRŽAVANJE I NEGA COOKING ZONE KIT PLUS

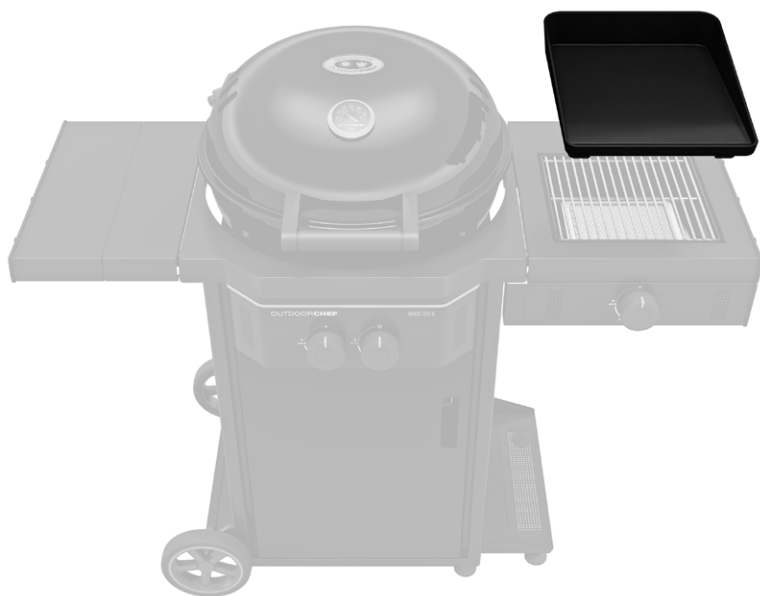
Redovno održavanje vašeg COOKING ZONE KIT PLUS garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Da biste sprečili oštećenja usled korozije, pre dužeg skladištenja podmažite uljem sve metalne delove (posebno nastavak za kuvanje od livenog gvožđa) kod COOKING ZONE KIT PLUS.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je opisano u poglavlju SIGURNOSNA UPUTSTVA.
- Da biste što je moguće duže uživali u svom roštilju COOKING ZONE KIT PLUS, kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem od uticaja okoline. Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

PROŠIRENJA

Sledeća korisna proširenja za Davos seriju napraviće mnogo više od vašeg roštilja.

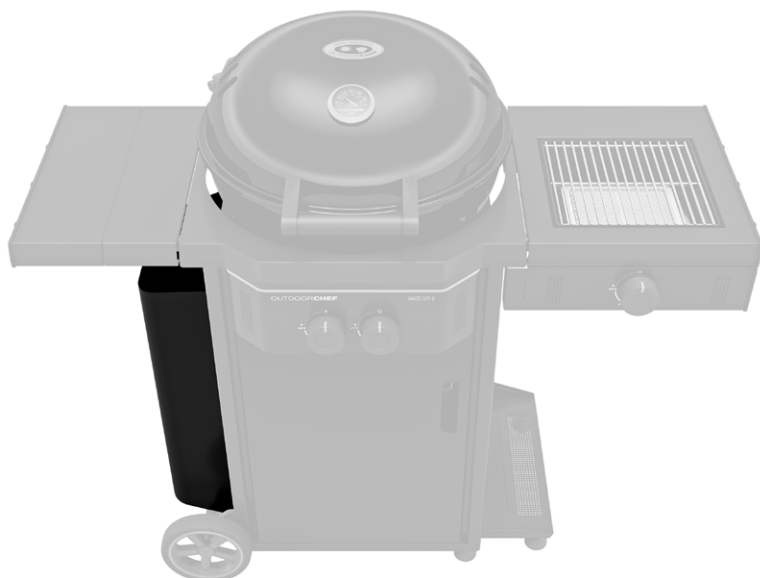
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERANSKI UKUS ROŠTILJA KOD KUĆE



PLANCHA UNIVERSAL je savršena dopuna za COOKING ZONE KIT PLUS i proširuje mogućnosti roštiljanja modela DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G dodatnim funkcijama. Na planči možete uživati u mediteranskim specijalitetima, kao što su gambori na žaru, savršeni odresci od tune i kapice, baš kao u vašem omiljenom tapas baru u Španiji. Doručak sa roštilja? Nema problema, na planči lako možete napraviti jaja na oko, kajganu, prženu slaninu ili palačinke. Bilo da se radi o tapasu, doručku ili desertu – sa PLANCHA UNIVERSAL je sve moguće!

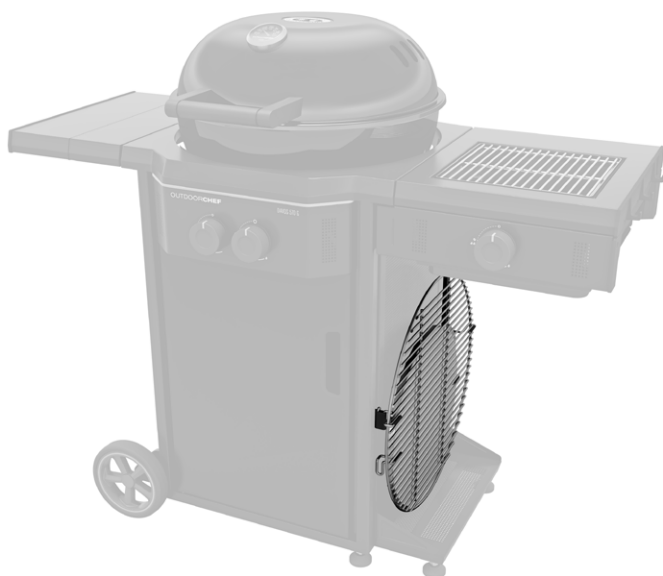
Plancha inače staje i u kuglasto kućište vašeg roštilja i takođe se može koristiti, jednostavno stavite levak u vulkanski položaj i krenite sa pripremom mediteranske hrane, dok se na COOKING ZONE kuva rižoto.

KOMPLET BOCA OD 11 KG



Stalna zamena boce za gas može biti naporna, o čemu bi profesionalci za roštiljanje i oni koji često roštiljaju mogli dosta da kažu. Odlučite se za poboljšanje sa KOMPLETOM ZA BOCE OD 11KG i ubuduće koristite svoj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G sa bocama za gas od 11 kg koje će duže držati.

KOMPLET DRŽAČA PRIBORA



Prilagođeno za ljubitelje pice – Javna je tajna da je najbolja pica ili iz Napulja ili sa vašeg **OUTDOORCHEF** roštilja.

Sa **KOMPLETOM DRŽAČA PRIBORA** mogu se praktično i uz uštedu prostora uskladištiti i **OUTDOORCHEF** kamen za picu i dodatne rešetke od livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika na samom roštilju.

Ali to nije sve – praktični držač za kuhinjske ubruse takođe je uključen u obim isporuke, tako da prsti uvek ostaju lepi i čisti tokom pripreme i serviranja kreacija sa roštilja.

OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
 - Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.
 - Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.
- PAŽNJA:** Ova provera sme da se vrši samo sa zatvorenim dovodom gasa!

Nema varnice:

- Uverite se da je baterija ispravno postavljena (kod roštilja sa električnim paljenjem).
- Rastojanje između gorionika i elektrode sme da bude samo 5–8 mm.
- Proverite da li su kablovi električnog paljenja i elektrode priključeni i pričvršćeni.
- Postavite dve nove baterije (tip AAA, LR03, 1,5 volti) u električno paljenje.

SAFETY LIGHT ne radi:

- Proverite da li je dovod gasa otvoren na dugmadima za regulaciju gasa. (Pri zatvorenom ventilu boce za gas).
- Uverite se da su baterije za Safety Light pravilno postavljene.
- Stavite nove baterije.

Ukoliko na osnovu gore navedenih mera ne uspete da pustite roštilj u rad, obratite se prodajnom centru.

GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija

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

* Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj, kao i broj artikla, možete naći na nalepnici sa podacima o proizvodu (u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

COOKING ZONE KIT PLUS

Snaga	2,70 kW
Potrošnja gasa	196 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	0,82 mm / Oznaka: BH
Dizna (50 mbar)	0,72 mm / Oznaka: AO

Električno paljenje

Za napajanje električnog paljenja potrebne su vam dve baterije (tip AAA, LR03, 1,5 volti).

Internet stranica

Dodatne informacije, savete, trikove, recepti i sve što treba znati o OUTDOORCHEF proizvodima naći ćete na OUTDOORCHEF.COM

[illegible]

[illegible]



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany