

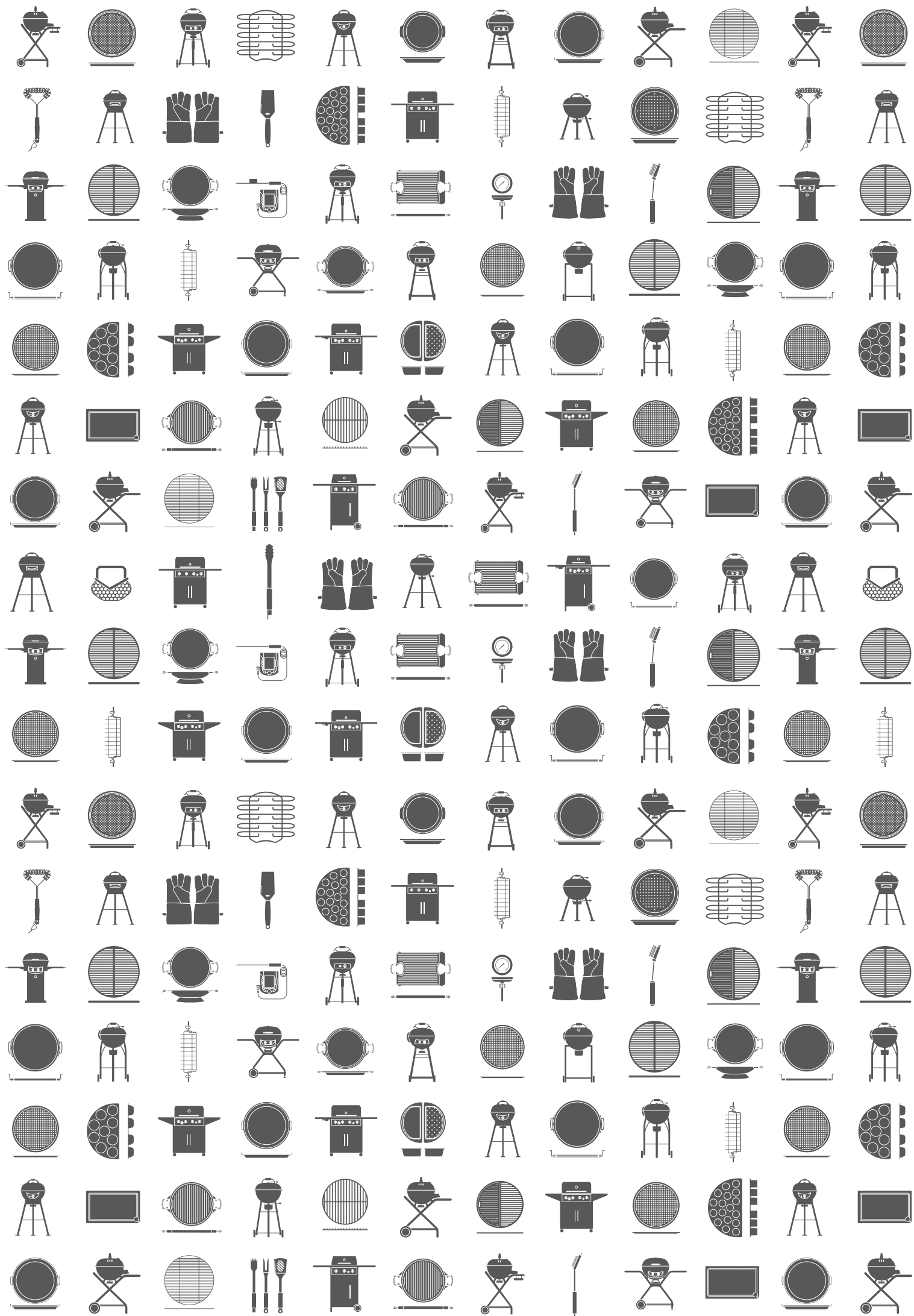
MANUAL

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

AROSA 570 G



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION





BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen.



USER GUIDE

19

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



MODE D'EMPLOI

34

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



ISTRUZIONI PER L'USO

49

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



 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: _____	 0558/ Serial No.: _____	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article 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

Jede Person, die den Grill und das Blazing-/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. Blazing-/Cooking Zone Kit Plus in Betrieb nehmen. Beachten Sie zwingend auch die separate Anleitung Ihres Grills. Der Grill inkl. Blazing-/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.

Beachten Sie hierzu die Sicherheitsanweisungen der separaten Bedienungsanleitungen Ihres Grills.

Diese Bedienungsanleitung muss vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

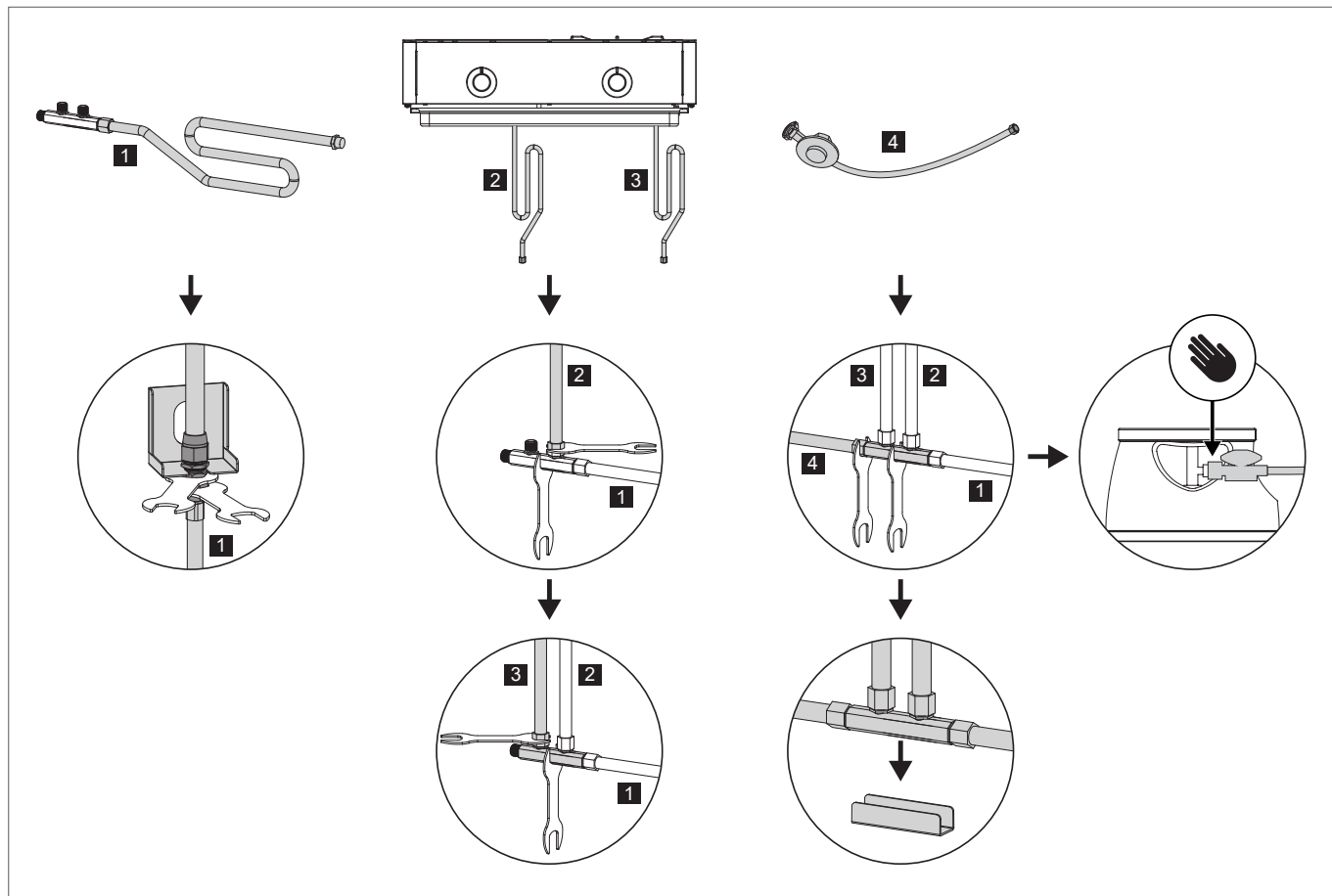
- 4

- 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:** Das maximal zulässige Lastgewicht des Blazing-/Cooking Zone Kit Plus beträgt 40kg
- **ACHTUNG:** Nutzen Sie das BLAZING-/COOKING ZONE KIT niemals einzeln/individuell (losgelöst vom Grill).
- **ACHTUNG:** Decken Sie die beiden Flächen des BLAZING-/COOKING ZONE KIT während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- **ACHTUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe oder Pfannen auf die BLAZING ZONE PLUS gestellt werden, nur auf die COOKING ZONE PLUS.
- **ACHTUNG:** Das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände in der Nähe des BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS zu legen – es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Benützen Sie das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS nur, wenn dieses gemäss separater Aufbauanleitung vollständig an einem passenden AROSA Grill-Modell montiert ist.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie den Grill und das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills und des BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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:** Entnehmen Sie die Fettauffangschale erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt und nicht mehr in Betrieb ist.
- **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 BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

ACHTUNG: Beachten Sie betreffend Aufbau und Anschluss die Informationen in der separaten Aufbauanleitung.

ACHTUNG: Bei der Erweiterung mit dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ist die Prüfung auf Dichtheit für alle Anschlüsse der Systemelemente durchzuführen. 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.



PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

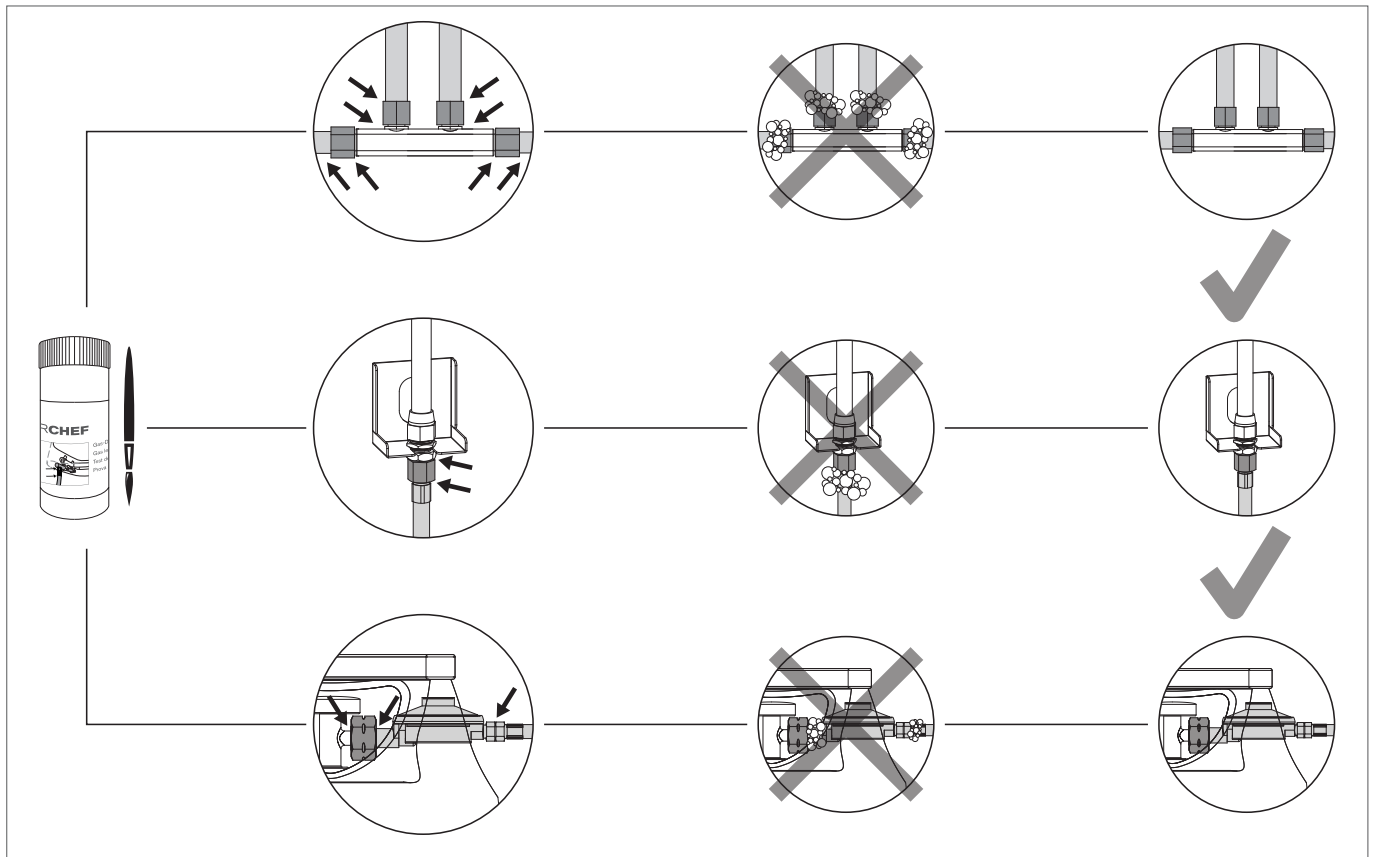
WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

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 BLAZING-/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.



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

Das BLAZING- / COOKING ZONE KIT PLUS ist die perfekte Erweiterung Ihres AROSA 570 G, wenn Ihren Grill im Handumdrehen in eine vollwertige Outdoor-Küche verwandeln möchten.

BESTANDTEILE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- High Performance Keramikbrenner BLAZING ZONE® PLUS
- High Performance Gaskocher COOKING ZONE PLUS
- Massiver Seitentisch inkl. 2 beleuchteten Drehreglern mit Safety Light®
- Stütz fuss für einen stabilen Stand beim Ausbau

BLAZING ZONE® PLUS - ALLE TEMPERATUREN IM GRIFF, 2 ANWENDUNGSBEREICHE

Die BLAZING ZONE® PLUS ist kein herkömmlicher Keramikbrenner. Der Unterschied liegt in dem breiteren Temperaturspektrum als bei herkömmlichen Keramikbrennern. Während die meisten Keramikbrenner nur im Hochtemperaturbereich arbeiten (600-900°C) ermöglicht die BLAZING ZONE® PLUS durch das ausgeklügelte System auch auf mittleren Temperaturen ab 200°C – 350°C zu grillen, wie auf einem regulären Gasgrill.

Möglich macht dies der neuartige HEAT DIFFUSER Einsatz, welcher die Hitze zurückhält und diese gleichmässig an den Rost verteilt.

		Hochtemperatur 600 - 900°C High-Performance Keramikbrenner Hochtemperatur Grillen Perfekte Kruste am Fleisch Höhenverstellbarer Rost, 2 Stufen Perfekt für magere Cuts
		Mittlere Temperaturen 200 - 350°C High-Performance Keramikbrenner Reguläres Grillen HEAT DIFFUSER ▪ Verhindert Fettbrand ▪ Verteilt Hitze gleichmässig am Rost ▪ Leitet Fett ab Perfekt für fetthaltigere Cuts Perfekt für sensibleres Grillgut Würste, Geflügel, Gemüse und Fisch

Somit lassen sich Steaks und Co. mit maximaler Hitze bis über 900 °C zubereiten, für eine perfekte Kruste auf Ihrem Fleisch. Dazu muss bloss der HEAT DIFFUSER entnommen werden.

Möchten Sie sensiblere Lebensmittel wie Fisch, Geflügel oder Gemüse auf mittleren Temperaturen zubereiten (200 – 350°C) und Fettflammen verhindern, kommt der HEAT DIFFUSER zum Einsatz, welche die Hitze auf eine grössere Fläche an den Rost leitet und für gleichmässige Hitze sorgt – wie bei einem klassischen Gasgrill.

Somit können Sie je nach Grillgut selbst entscheiden, ob Sie mit maximaler Hitze über 900°C oder auf niedrigeren Temperaturen von 200-350°C grillen möchten – für maximale Flexibilität!

COOKING ZONE PLUS - VIEL MEHR ALS EIN SEITENKOCHER, 3 ANWENDUNGSBEREICHE

Die komplett neu entwickelte COOKING ZONE 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 der COOKING ZONE 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.

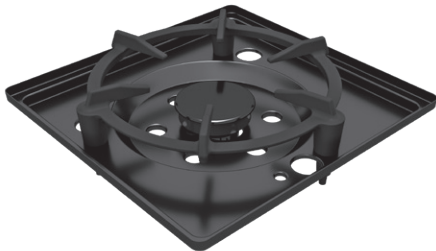
Durch die konkave Form des massiven Gusseisen-Aufsatzes lässt sich auf der COOKING ZONE PLUS auch wunderbar mit dem OUTDOORCHEF BBQ Wok arbeiten, welcher passgenau direkt auf dem Aufsatz Platz findet (ohne Wok-Adapterring).



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

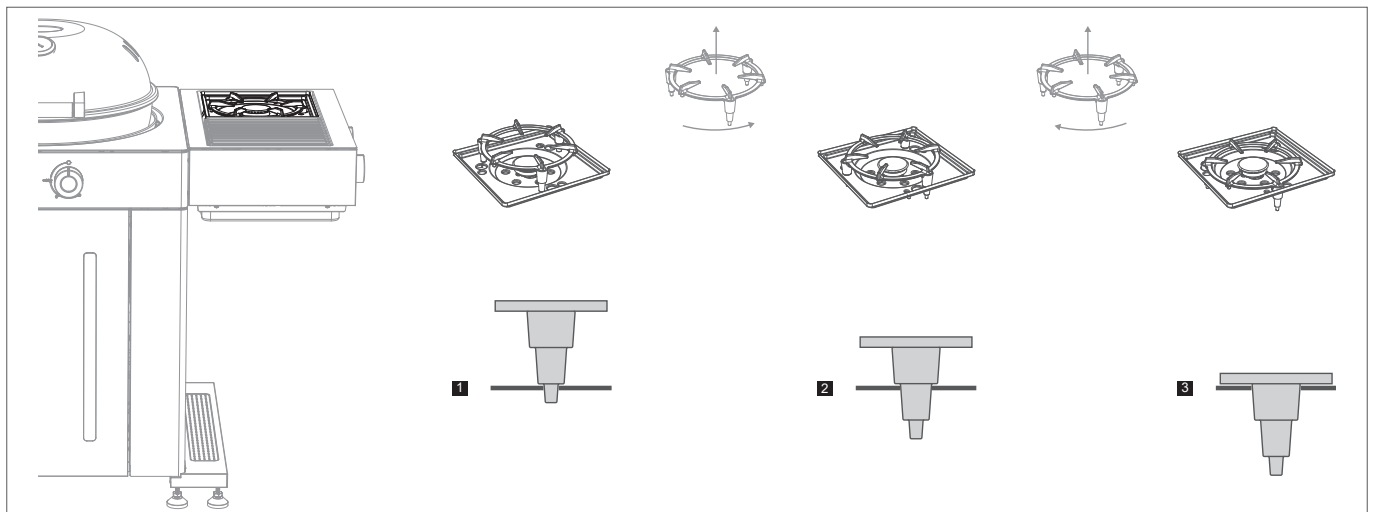
- Anbraten/Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, z.B. Bratkartoffeln, Rösti, etc.



Tiefere Hitze

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

- Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten

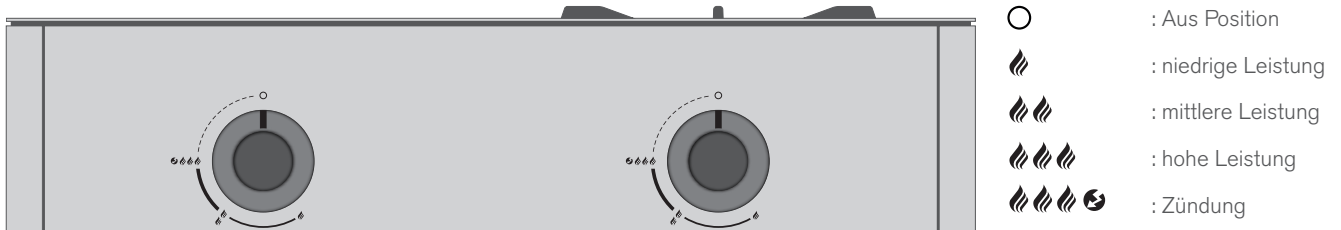


VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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 AROSA 570 G vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe 🔥🔥🔥 aus.

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS

Wärmestufen und Zündung



Beide Brenner erreichen auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DIES GILT FÜR BEIDE BRENNER (BLAZING ZONE® PLUS UND COOKING ZONE 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 Blazing Zone Plus und/oder Cooking Zone Plus 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 Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

TIPPS UND TRICKS BLAZING ZONE® PLUS

INFRAROT GRILLEN

Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?

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

Zubereitung von Steaks und anderen Lebensmitteln mit der BLAZING ZONE® PLUS

Als erster Keramik-Infrarotbrenner erlaubt Ihnen die BLAZING ZONE® PLUS sowohl auf sehr hohen Temperaturen (bis 900°C) als auch auf mittleren Temperaturen (200-350°C) zu grillen.



Nutzen Sie die BLAZING ZONE® PLUS ohne HEAT DIFFUSER, sind Temperaturen von 600-900°C möglich, je nachdem ob Sie die BLAZING ZONE® PLUS auf Stufe 🔥🔥🔥 auf Stufe 🔥🔥 oder auf Stufe 🔥 betreiben. Zusätzlich lässt sich mit Hilfe der Höhenverstellung des mitgelieferten Edelstahlrosts noch feinjustieren, damit Sie die Hitze jederzeit perfekt auf Ihr Grillgut abstimmen können.

Wir empfehlen den Einsatz ohne HEAT DIFFUSER insbesondere für magere Fleischstücke ohne viel Fett z.B. Filet, Huft, Flank-Steak etc. Die BLAZING ZONE® PLUS ermöglicht so ein rasches und scharfes Anbraten von Steaks und anderen Fleischstücken mit maximaler Temperatur, für eine geschmackvolle Kruste durch die sogenannte Maillard-Reaktion.

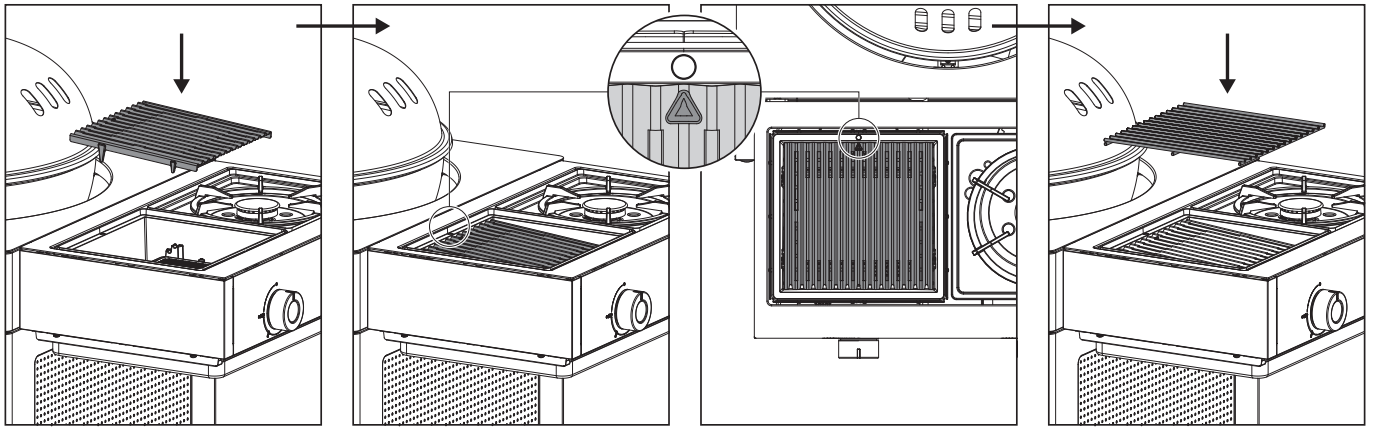
Wir empfehlen Ihnen, wenn Sie auf sehr hohen Temperaturen grillen auf sehr fettige Fleischstücke zu verzichten und nur wenig hitzeresistentes Speiseöl zu verwenden um Fettflammenbrand vorzubeugen.

Nutzung mit HEAT DIFFUSER



Nutzen Sie die BLAZING ZONE® PLUS mit dem mitgelieferten HEAT DIFFUSER, lassen sich tiefere Temperaturen zwischen 200 und 350°C erzeugen, damit man auf dieser Zusatz-Grillfläche auch wie gewohnt grillen kann. Denn möchte man beispielsweise fettigere Speisen wie Rib-Eye, Koteletts, Würste, Geflügel oder auch Gemüse grillen, dann empfehlen wir dies bei niedrigeren Temperaturen, um verbranntem Grillgut und Fettbrand möglichst vorzubeugen. Der HEAT DIFFUSER sorgt zusätzlich dafür, dass das Fett nicht direkt auf den Brenner tropft, sondern über die Rillen nach vorne abgeleitet wird.

Einbau HEAT DIFFUSER



Zubereitung von dickeren, grösseren Fleisch-Stücken

Bei dickeren, grösseren Fleisch-Stücken empfehlen wir Ihnen diese nach dem Grillvorgang in der Gaskugel, bei niedriger Grilltemperatur auf die gewünschte Kerntemperatur hochzuziehen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Fleisch vorher in der Gaskugel (Standardposition) bei niedrigen Temperaturen auf die gewünschte Kerntemperatur zu bringen und dieses danach auf der BLAZING ZONE® PLUS mit einer leckeren Kruste zu versehen.

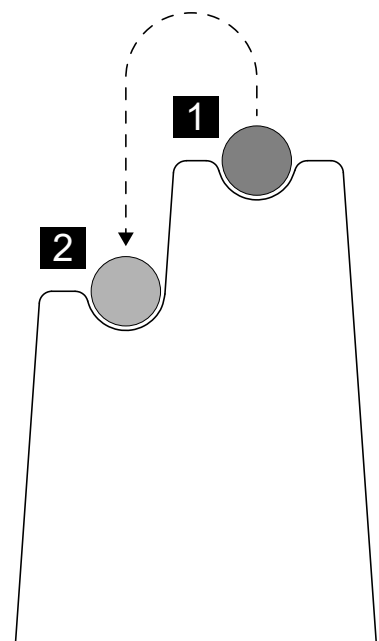
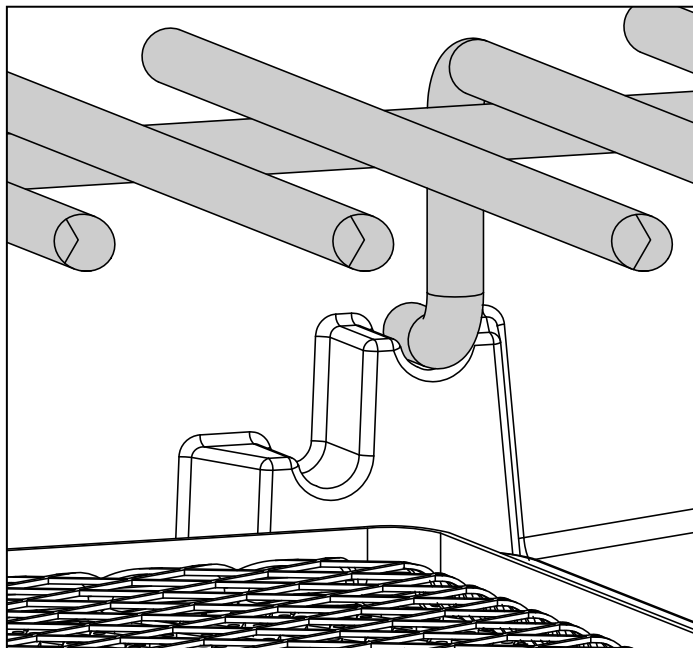
Einsatz von anderen Kochutensilien auf der BLAZING ZONE® PLUS

Beim Grillen von anderen Lebensmitteln und dem Einsatz von anderen Kochutensilien ist darauf zu achten, dass dabei NICHT die komplette Grillfläche abgedeckt wird (Hitzestau) und nur sehr hitzeresistente Kochutensilien verwendet werden (z.B. Gusseisen).

Vor dem ersten Grillen mit der BLAZING ZONE® PLUS (ohne HEAT DIFFUSER)

Beim ersten Grillen mit der BLAZING ZONE® PLUS empfehlen wir Ihnen auf der obersten Stufe des Abstandshalter mit dem grössten Abstand (siehe Position 1) zu beginnen um zu prüfen ob die Hitze ausreichend ist. Falls Sie mehr Hitze möchten, können Sie dies mittels Abstandshalter selbst regulieren und den Rost auf Position 2 setzen.

Braten Sie Ihr gewünschtes Fleischstück vorerst nur max. 60 Sekunden pro Seite an um zu sehen ob dies ausreichend ist. Je nach Fleischstück und Fettgehalt variiert die benötigte Zeit für eine gleichmässige Kruste.



Einsatz von Marinaden und Saucen

Wir empfehlen Ihnen bei der Zubereitung von Steaks und Co. (insbesondere ohne Einsatz des HEAT DIFFUSERS) auf den Einsatz von Marinaden und Saucen zu verzichten, um in den vollen Genuss des unverfälschten Fleischgeschmacks zu kommen. Ein gutes Steak braucht nicht mehr als etwas Salz.

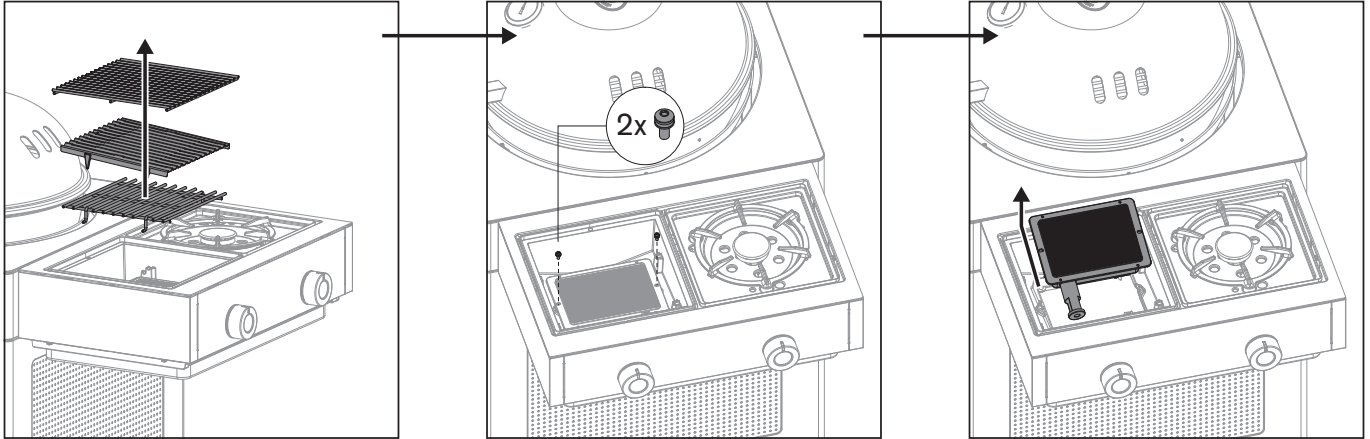
Sollten Sie dennoch mit Marinaden arbeiten, ist darauf zu achten, dass nicht zu viel Öl verwendet wird um Fettflammen vorzubeugen. Beim Verwenden von Saucen (insbesondere zuckerhaltigen Saucen) und Gewürzen empfehlen wir Ihnen diese nur kurz gegen Ende des Grillvorgangs aufzutragen, damit das Grillgut nicht anbrennt.

WARTUNG DER BLAZING ZONE® PLUS

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

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

Wir empfehlen Ihnen zudem 1x jährlich den Brenner des Blazing Zone® PLUS auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



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

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

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

Gasschlauch

Prüfen Sie den Gasschlauch. Falls dieser spröde sein sollte oder Risse aufweisen sollte, müssen Sie diesen sofort ersetzen.

UNTERHALT DER BLAZING ZONE® PLUS

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres BLAZING ZONE® 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 auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill und des BLAZING ZONE® 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.

DIE EDELSTAHL-GRILLROSTE DER BLAZING ZONE® PLUS

ANWENDUNG

Die Oberfläche des Grillrosts sollte stets mit einem leichten Ölfilm überzogen sein, um das Anbrennen des Grillguts zu verhindern. Benutzen Sie ein pflanzliches Öl mit einem hohen Rauchpunkt (z.B. Avocado-Öl oder Rapsöl).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die Edelstahl-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser oder einer milden Seifenwasserlösung. Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Edelstahl Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

REINIGUNG

Beachten Sie für die Reinigung bitte folgende Punkte:

- Lassen Sie die Edelstahl-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diese danach vollständig auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie den OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER für die gründliche Reinigung

HINWEIS

Nach der Reinigung mit hoch erhitzbarem Speiseöl (z.B. Avocado-Öl oder Rapsöl) leicht einölen.

TIPPS UND TRICKS COOKING ZONE 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 alles 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 DER COOKING ZONE PLUS

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres COOKING ZONE 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 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 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.

AUSBAU IHRES GRILLS MIT DEM BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS



ACHTUNG: Beim Ausbau mit dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS muss der im Lieferumfang enthaltene Stützfuss (siehe Illustration oben) aus Sicherheitsgründen zwingend montiert werden. Dieser dient dazu, den Grill beim Ausbau zusätzlich zu stabilisieren, damit dieser nicht kippen kann.

AUSBAUFÄHIGKEIT DER DIVERSEN AROSA MODELLE

Auf dem Datensticker Ihres Grills finden Sie jeweils das Modelljahr Ihres Grills, siehe Bild unten:

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 $\Sigma Q_n = 9.70 \text{ kW} (702 \text{ g/h})$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

Das Modelljahr Ihres Grills ist entscheidend, in welcher Art Sie Ihren Grill mit dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS erweitern können.

MODELLJAHR AB 2022

AROSA 570 G EVO GREY STEEL

Das ausgelieferte BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS passt farblich bereits zu Ihrem AROSA 570 G EVO GREY STEEL.

Alle anderen AROSA Modelle mit Modelljahr ab 2022, welche farblich vom AROSA 570 G EVO GREY STEEL abweichen, benötigen zusätzlich ein entsprechendes „Replacement Kit“ in der passenden Farbe, damit die Aussenfarbe des BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS sowie der dazugehörige Stützfuss farblich perfekt auf Ihren Grill angepasst werden kann.

Mehr Informationen zu den Replacement Kits finden Sie hier:



MODELLJAHR VOR 2022

Auch die AROSA Grills mit Modelljahr vor 2022 sind nachrüstbar (ausgenommen Modell AROSA 570 G Premium Steel). Diese Grills (ausgenommen Modell AROSA 570 G Grey Steel) benötigen zusätzlich zum jeweiligen Replacement Kit in der passenden Farbe (siehe oben) noch das „Tool Kit AROSA“.

Das Toolkit beinhaltet alle benötigten Utensilien um die Schnittstellen zum Ausbau mit dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS selbst vorzunehmen (Inhalt Kit: Bohrschablone, Körner, Bohraufsätze, Lack zur Versiegelung, Zündbox und Muffen zum Schutz der Gasleitungen).

Mehr Informationen zu den Replacement Kits finden Sie hier:



PLANCHA AROSA EVO - FÜR MEDITERRANEN GRILLSPASS

Die PLANCHA AROSA EVO ist die perfekte Ergänzung zu dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Diese passt passgenau auf das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von mediterranen Speisen, welche traditionell auf einer Plancha zubereitet werden.

Da diese extra-grosse Plancha in Originalgrösse beide Brenner abdeckt (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus) lassen sich zwei verschiedene Temperaturzonen schaffen, welche durch die individuell ansteuerbaren Drehregler für die Blazing Zone Plus und Cooking Zone Plus reguliert werden können. Somit haben Sie die Möglichkeit auf einer Plancha verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Hitzeansprüchen zuzubereiten. Die PLANCHA AROSA EVO verfügt über eine grosszügige Fett-/Safrinne vorne.



UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

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

ACHTUNG: Stellen Sie heisse Gegenstände wie Grillroste, Grill- und Gusseisenpfannen niemals auf die Ablageflächen Ihres Grills. Die Lackierung des Grills könnte dabei Schaden nehmen.

ACHTUNG: Wir empfehlen Ihnen die Fettauffangpfanne Ihres Grills regelmässig zu leeren und zu reinigen, um Fettbrand vorzubeugen. Beim Auswechseln der Gasflasche sollte die Fettauffangpfanne entfernt werden, damit diese nicht runterfällt und Flecken verursacht.

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 oder das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS 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

BLAZING ZONE® PLUS

Leistung	3.50 kW
Gasverbrauch	244 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Markierung: CE
Düse (50 mbar)	0.76 mm / Markierung: CD

COOKING ZONE 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).

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

Webpage

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

IMPORTANT: Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas barbecue and the Blazing-/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:

You will find the serial number of your Blazing-/Cooking Zone Kit Plus on the data sticker located on the Blazing-/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 Blazing-/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 Blazing-/Cooking Zone Kit Plus. Also, be sure to refer to the separate instructions for your barbecue. The barbecue including the Blazing-/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.

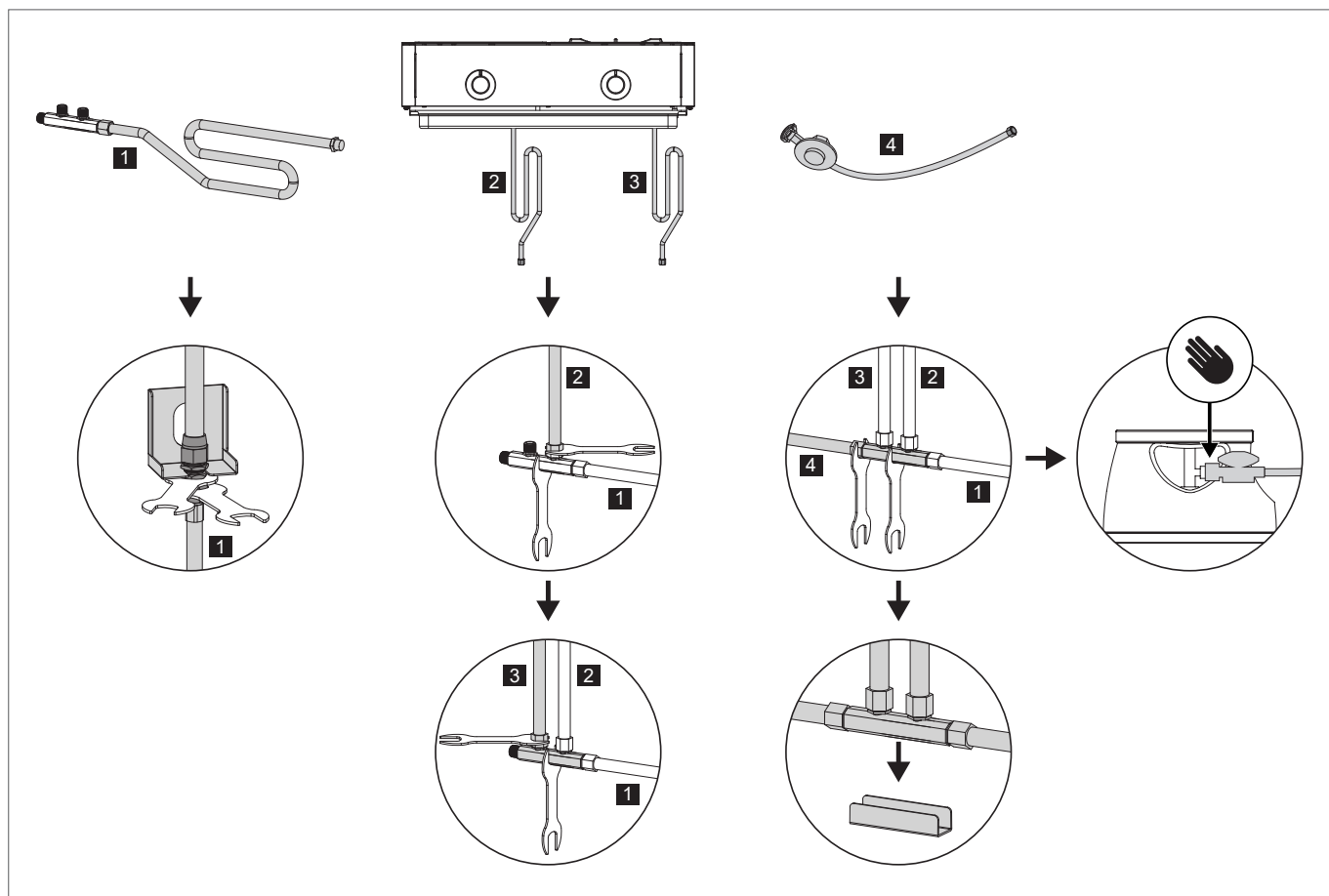
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in the **LEAK TEST** section.
- If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the position  and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at 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:** The maximum permitted loading weight for the Blazing-/Cooking Zone Kit Plus is 40kg
- **CAUTION:** Never use the BLAZING-/COOKING ZONE KIT on its own/individually (detached from the barbecue).
- **CAUTION:** Never cover the surface of the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS during operation as this can lead to a build-up of heat.
- **CAUTION:** Never place cooking pots or pans on the BLAZING ZONE PLUS, only on the COOKING ZONE PLUS.
- **CAUTION:** The BLAZING-/COOKING KIT PLUS remains hot for quite some time after being switched off. Take care not to burn yourself or place any objects close to the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS – danger of burns.
- **CAUTION:** Only use the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS if it has been fully assembled on a compatible AROSA barbecue model as described in the separate assembly instructions.
- **CAUTION:** Never leave the barbecue and the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS unsupervised during operation.
- **CAUTION:** It is essential to keep the gas hose away from the hot exterior surfaces of the barbecue and BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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:** Do not remove the drip pan until the barbecue has completely cooled down and is no longer in operation.
- **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 BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

CAUTION: Please refer to the assembly and connection information in the separate assembly instructions.

CAUTION: When fitting the **BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS**, carry out the leak test for all system component connections.

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.

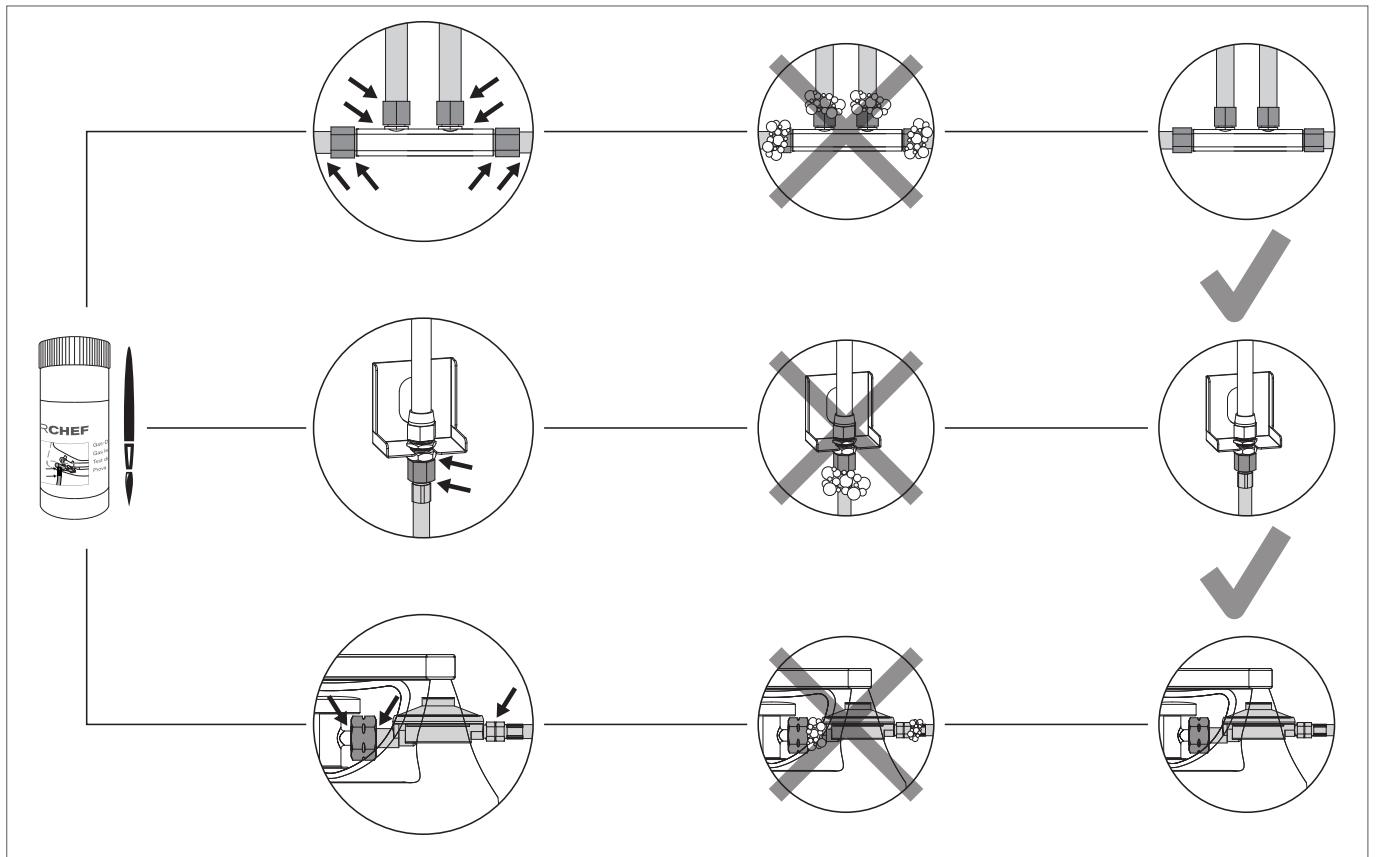


LEAK TEST

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 BLAZING-/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.



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

The BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS is the perfect extension to your AROSA 570 G and will turn your barbecue into a fully-fledged outdoor kitchen in no time at all.

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS COMPONENTS

- High-performance ceramic burner: BLAZING ZONE® PLUS
- COOKING ZONE PLUS high-performance gas cooker
- Solid side table including 2 illuminated control dials with Safety Light®
- Support foot for stability during disassembly

BLAZING ZONE® PLUS – ALL TEMPERATURES AT YOUR FINGERTIPS, 2 COOKING AREAS

The BLAZING ZONE® PLUS is not a conventional ceramic burner. The difference is its wider temperature spectrum in comparison with traditional ceramic burners. While most ceramic burners can work only in the high temperature range (600 - 900°C), its clever system allows the BLAZING ZONE® PLUS to operate at medium temperatures from 200 - 350°C as well, just like a standard gas barbecue.

This is made possible thanks to the novel HEAT DIFFUSER which retains the heat and distributes it evenly over the grid.

		High temperature 600 - 900°C High-performance ceramic burner High-temperature grilling Perfect crust on meat Height-adjustable grid, 2 levels Perfect for lean cuts
		Medium temperatures 200 - 350°C High-performance ceramic burner Conventional grilling HEAT DIFFUSER ▪ Prevents flare-ups ▪ Distributes heat evenly across the grid ▪ Channels fat away Perfect for fattier cuts Perfect for more delicate grilled food Sausages, poultry, vegetables and fish

This makes it possible to cook steaks and other cuts of meat at maximum heat over 900°C, for a perfect seared crust. You simply need to remove the HEAT DIFFUSER.

If you want to cook more delicate foods such as fish, poultry or vegetables at medium temperatures (200 - 350°C) and prevent flare-ups, use the HEAT DIFFUSER. This directs the heat over a wider surface on the grid to ensure an even temperature – the same as with a classic gas barbecue.

This allows you to decide, depending on the food, whether you want to barbecue at maximum heat over 900°C or at lower temperatures from 200 - 350°C – for maximum flexibility!

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

The completely newly developed COOKING ZONE 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 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.

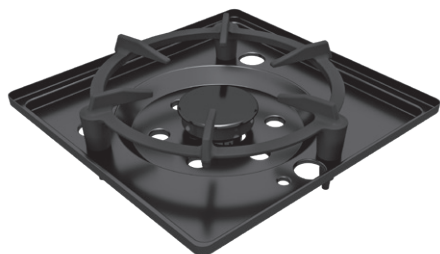
The concave shape of the solid cast iron surface also allows the COOKING ZONE PLUS to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring).



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

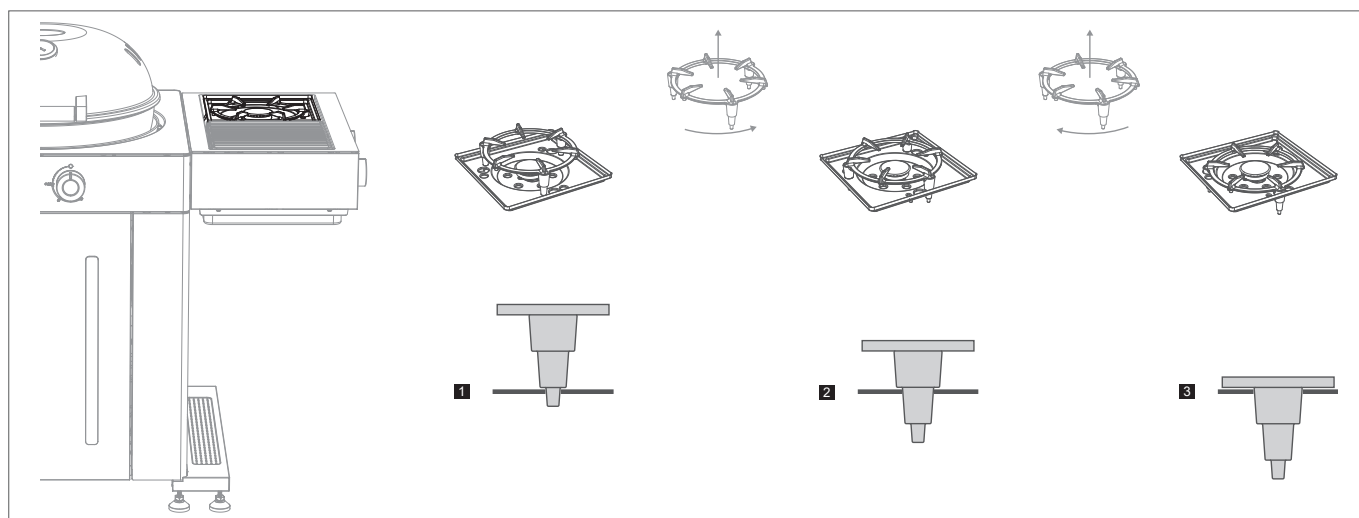
- Searing/steaming meat, fish and vegetables
- Searing starchy vegetables, e.g. fried potatoes, rösti, etc.



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

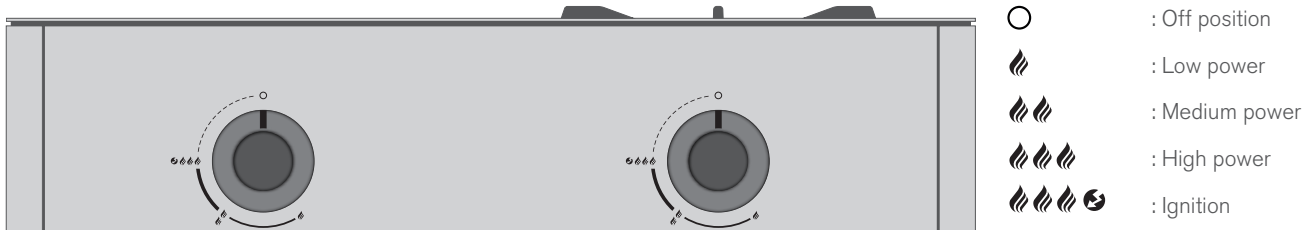


BEFORE FIRST USE

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 AROSA 570 G was delivered pre-assembled by the retailer.
3. Let the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS burn for around 20-25 minutes at the setting 🔥🔥🔥.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE OF THE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

Heat settings/heat levels and Ignition



Both burners achieve their highest power at the setting 🔥🔥🔥 and their lowest power at the setting 🔥.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS APPLIES FOR BOTH BURNERS (BLAZING ZONE® PLUS AND COOKING ZONE 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 Blazing Zone Plus and/or Cooking Zone Plus turn it anticlockwise to the setting 🔥🔥🔥🔥. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



4. If the gas does not ignite within 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 barbecue after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

TIPS AND TRICKS BLAZING ZONE® PLUS

INFRARED BARBECUEING

How does an infrared burner work?

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

Preparing steaks and other foods with the BLAZING ZONE® PLUS

The first ceramic infrared burner, the BLAZING ZONE® PLUS allows you to barbecue at very high temperatures (up to 900°C) as well as medium temperatures (200 - 350°C).



If you use the BLAZING ZONE® PLUS without the HEAT DIFFUSER, you can reach temperatures of 600 - 900°C, depending on whether you operate the BLAZING ZONE® PLUS at the setting 🔥🔥🔥, the setting 🔥🔥 or the setting 🔥. You can also adjust the height of the stainless steel grid supplied to tailor the heat ideally to the food being cooked.

We recommend use without the HEAT DIFFUSER in particular for leaner cuts of meat without a great deal of fat, e.g. fillets, point or flank steaks, etc. The BLAZING ZONE® PLUS therefore allows rapid searing of steaks and other cuts of meat at maximum temperatures for a tasty crust as a result of a process known as the 'Maillard reaction'.

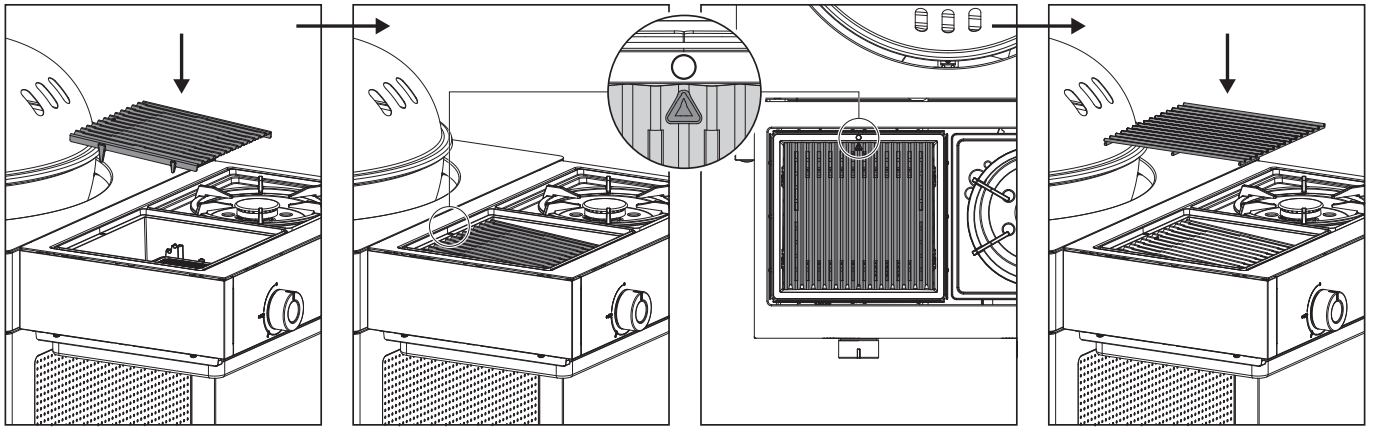
We recommend that you avoid very fatty meats when barbecuing at very high temperatures and use only a very small quantity of a heat-resistant edible oil to avoid flare-ups.

Use with the HEAT DIFFUSER



Using the BLAZING ZONE® PLUS with the provided HEAT DIFFUSER allows you to work at lower temperatures between 200 and 350°C to barbecue as normal on this additional grill surface. If you want to barbecue fattier meats such as rib-eye, chops, sausages, poultry or even vegetables, we recommend you use lower temperatures to avoid burning food and flare-ups as far as possible. The HEAT DIFFUSER also ensures that fat does not drip directly onto the burner but is instead channelled to the front by the grooves.

HEAT DIFFUSER installation



Cooking thicker, larger cuts of meat

For thicker, larger cuts of meat, we recommend that you heat these to the desired core temperature after barbecuing in the gas kettle at a low temperature. Another option is to cook the meat in advance in the gas kettle (standard position) at a low heat until it reaches the desired core temperature and then finish it off with a delicious crust on the BLAZING ZONE® PLUS.

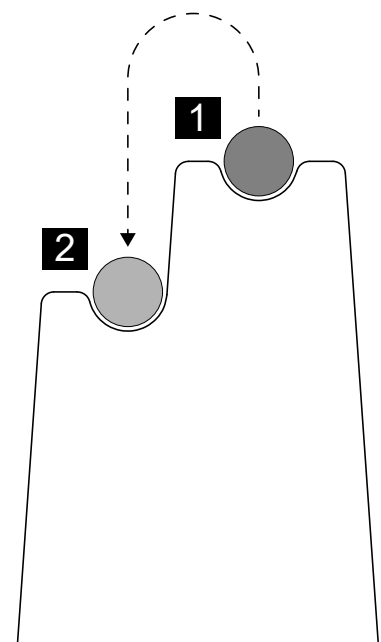
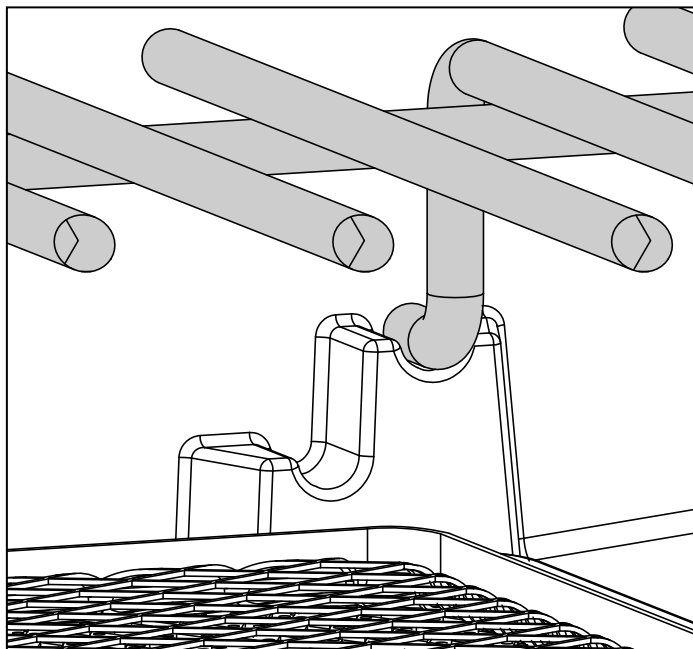
Using other cooking utensils on the BLAZING ZONE® PLUS

When barbecuing other foods and using other cooking utensils, it is important to make sure that the complete barbecue surface is NOT covered (accumulation of heat!) and to use only highly heat-resistant cooking utensils (e.g. cast-iron).

Before using the BLAZING ZONE® PLUS for the first time (without the HEAT DIFFUSER)

When barbecuing with the BLAZING ZONE® PLUS for the first time, we recommend you start at the highest level of the stand device with the greatest clearance (see position 1) to check whether the heat is sufficient. If you would like more heat, you can regulate this using the stand device and adjust the grid to position 2.

Cook your meat for a maximum of just 60 seconds on each side first to check whether this is sufficient. The time required to create an even crust will vary depending on the type of meat and fat content.



Use of marinades and sauces

For steaks and other cuts of meat (in particular without the HEAT DIFFUSER), we recommend that you avoid marinades and sauces to allow you to fully appreciate the true flavour of the meat. A good steak needs nothing more than a little salt.

However, if you do wish to add marinades, make sure that you do not use too much oil to prevent flare-ups.

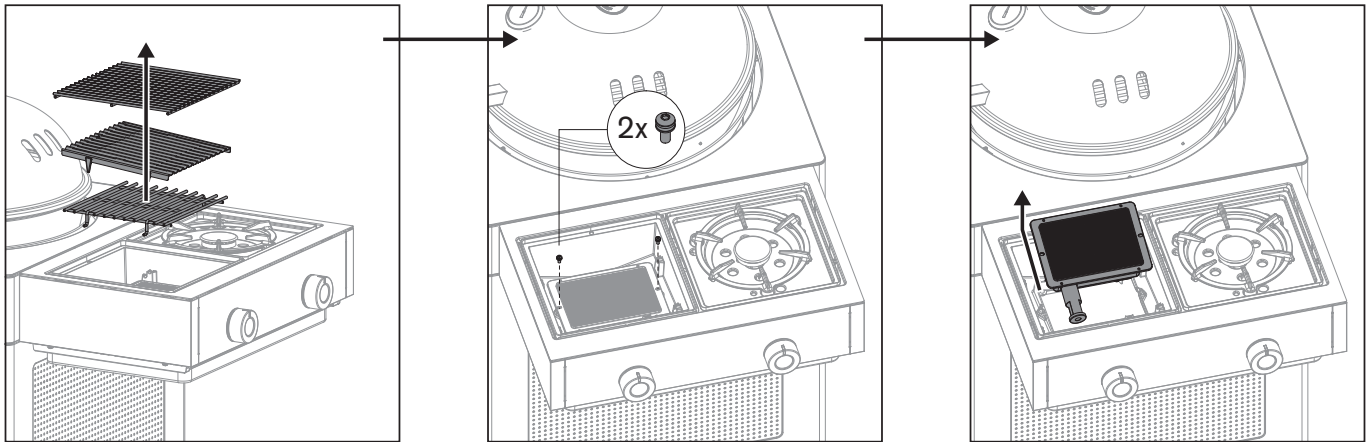
When using sauces (in particular, containing sugar) and spices, we recommend that you add these towards the end of the barbecuing time to make sure the food does not burn.

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® PLUS

REGULAR CLEANING

We recommend cleaning your BLAZING ZONE® PLUS after every third use. Remove the barbecue grid and the HEAT DIFFUSER and simply clean them in your dishwasher. Wipe the inside with a dry cloth and empty the drip pan.

We also recommend that you dismantle the burner of the Blazing Zone® PLUS once a year to clean all surrounding parts and remove any spider's webs and food residue.



After removing the BLAZING ZONE® PLUS, carry out the following steps:

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

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

Gas hose

Check the gas hose. If it is brittle or cracks are apparent, replace it immediately.

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® PLUS

Regular maintenance of your BLAZING ZONE® PLUS will ensure that 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.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To allow you to enjoy using your barbecue and the BLAZING 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.

STAINLESS STEEL BARBECUE GRIDS FOR THE BLAZING ZONE® PLUS

USAGE:

Always coat the surface of the barbecue grid with a light film of oil to stop food from burning. Use a vegetable oil with a high smoke point (e.g. avocado oil or rapeseed oil).

BEFORE FIRST USE

Clean the stainless steel barbecue grids with water or a mild soapy water solution before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot stainless steel barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

CLEANING

Observe the following points for cleaning:

- Allow the stainless steel barbecue grids to burn off on the barbecue at full power for around 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (not steel bristles)
- Let them cool down completely afterwards
- In case of persistent dirt, Use the **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER for thorough cleaning

NOTE

After cleaning, grease lightly with an edible oil with high heat stability (e.g. avocado oil or rapeseed oil).

TIPS AND TRICKS COOKING ZONE 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 PLUS

Regular maintenance of your COOKING ZONE PLUS will ensure that 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 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 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.

EXTENDING YOUR BARBECUE WITH THE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS



CAUTION: When fitting the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, for safety reasons, it is essential to use the support provided (see illustration above). This provides additional stability for the barbecue to stop it overturning when the extension is fitted.

EXPANDABILITY OF THE VARIOUS AROSA MODELS

On the data sticker on your barbecue you will find the model year of your product, see picture below:

CE 0063/ PIN:0063BP3505	UK CA 0558/	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 B/P Total rate $\Sigma Q_n = 9.70 \text{ kW (702 g/h)}$	Made in China	

Your barbecue's model year determines your options with regard to expanding your barbecue with the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS.

MODEL YEAR 2022 OR LATER

AROSA 570 G EVO GREY STEEL

The supplied BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS already matches the colour of your AROSA 570 G EVO GREY STEEL.

All other AROSA models of model year 2022 or later, which differ in colour from the AROSA 570 G EVO GREY STEEL, also require a corresponding "Replacement Kit" in the matching colour, so that the exterior colour of the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS and the associated support can be perfectly matched to your barbecue.

You can find more information about the Replacement Kits here:



MODEL YEAR BEFORE 2022

The AROSA barbecues of model years before 2022 can also be expanded via retrofitting (except for the AROSA 570 G Premium Steel model). These barbecues (except for the AROSA 570 G Grey Steel model) require the "AROSA Tool Kit" in addition to the corresponding Replacement Kit in the matching colour (see above).

The tool kit contains all the necessary tools you need to create the required interfaces to add the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS (kit contents: drilling template, centre punches, drilling attachments, varnish for sealing, ignition box and sleeves to protect the gas lines).

You can find more information about the Replacement Kits here:



PLANCHA AROSA EVO – MEDITERRANEAN BBQ FUN

The PLANCHA AROSA EVO is the perfect complement to the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. It fits perfectly on the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS and is ideal for Mediterranean dishes, which are traditionally cooked on a plancha.

As this extra-large, full-size plancha covers both burners (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), two different temperature zones can be created, which can be regulated via the separate control dials for the Blazing Zone Plus and Cooking Zone Plus. This makes it possible to prepare separate dishes with different heat requirements on one plancha.

The PLANCHA AROSA EVO features a large grease/juice channel at the front.



MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders 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.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be renewed immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- Once your barbecue has cooled down completely, protect it from weather damage with a matching **OUTDOORCHEF** cover.
- Always allow your barbecue to dry completely after cleaning or rain to prevent any condensation in the barbecue thermometer.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

CAUTION: Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelf or preparation surfaces of your barbecue. This could damage the varnish or paintwork on your barbecue.

CAUTION: We recommend that you empty and clean your barbecue's drip pan regularly to prevent flare-ups. When replacing the gas bottle, the drip pan should be removed so that it does not fall down and leave stains.

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 or the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS after completing the steps 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

BLAZING ZONE® PLUS

Power	3.50 kW
Gas consumption	244 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.88 mm/mark: CE
Nozzle (50 mbar)	0.76 mm/mark: CD

COOKING ZONE 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.

Note on the temperature display

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

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 Blazing/Cooking Zone 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 _{3B/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 :
 Vous trouverez le numéro de série de votre kit Blazing/Cooking Zone Plus sur l'étiquette adhésive, qui se trouve sur le kit Blazing/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 Blazing/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, Kit Blazing-/Cooking Zone Plus inclus. Respectez impérativement les instructions séparées de votre barbecue. Le barbecue et son Kit Blazing/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**.

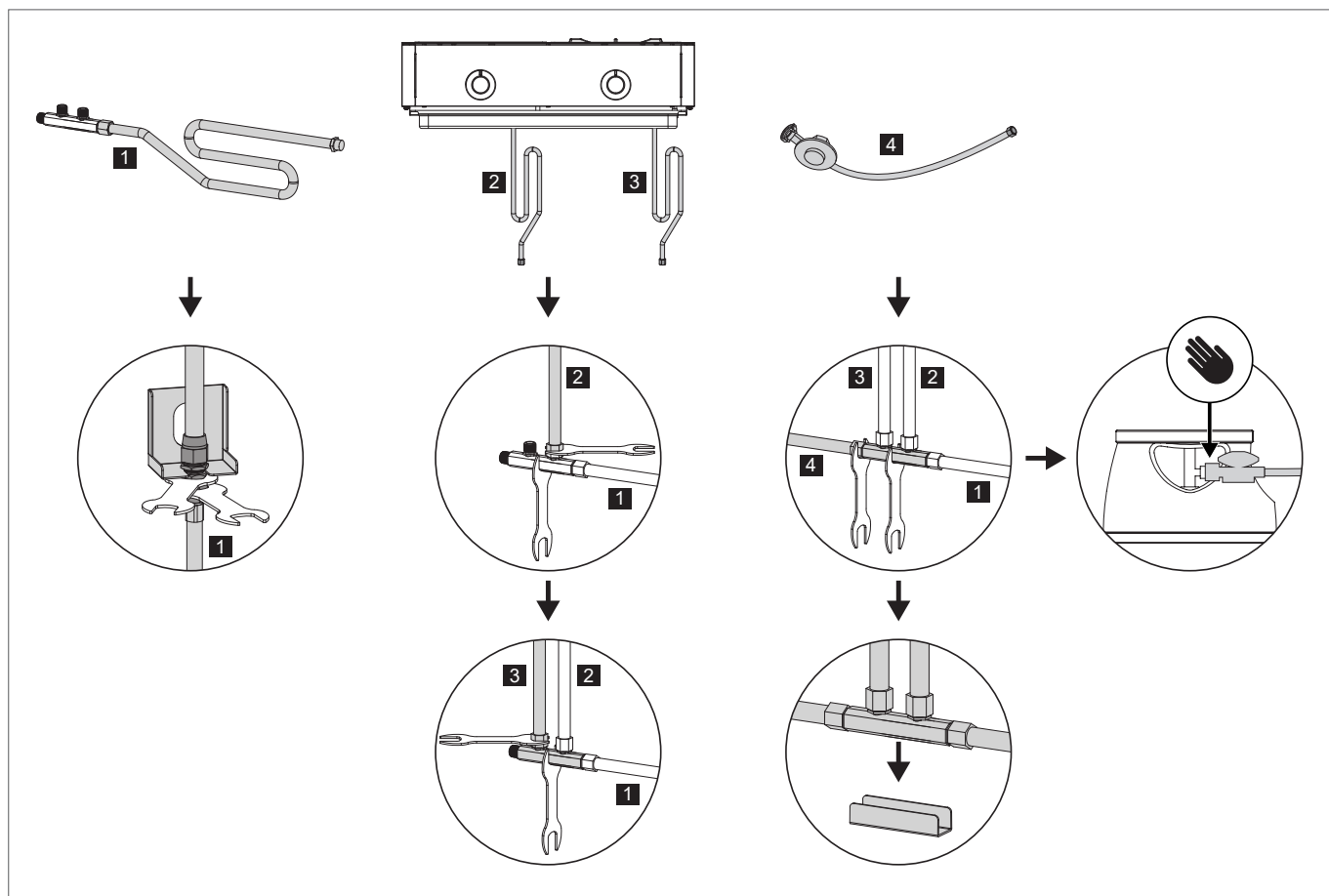
- À n'utiliser qu'en extérieur
- Consulter le mode d'emploi avant l'utilisation
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant 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, attendez 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** : la charge maximale autorisée du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS est de 40 kg
- **ATTENTION** : n'utilisez jamais le KIT BLAZING/COOKING ZONE seul (détaché du barbecue).
- **ATTENTION** : ne recouvrez jamais la surface du KIT BLAZING/COOKING ZONE au risque de créer une accumulation de chaleur.
- **ATTENTION** : ne placer aucune poêle ni casserole sur le BLAZING ZONE PLUS, seulement sur le COOKING ZONE PLUS.
- **ATTENTION** : le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION** : le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue AROSA adapté conformément à la notice de montage séparée.
- **ATTENTION** : ne laissez jamais le barbecue et le KIT BLAZING/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 BLAZING/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** : retirez le réceptacle pour les graisses seulement lorsque le barbecue est totalement refroidi et qu'il n'est plus en marche.
- **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 BLAZING/COOKING ZONE PLUS

ATTENTION : pour le montage et le raccordement, veuillez consulter les informations de la notice de montage séparée.

ATTENTION : pour l'extension avec le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS, il faut réaliser un test d'étanchéité de tous les raccords des éléments de système. 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.

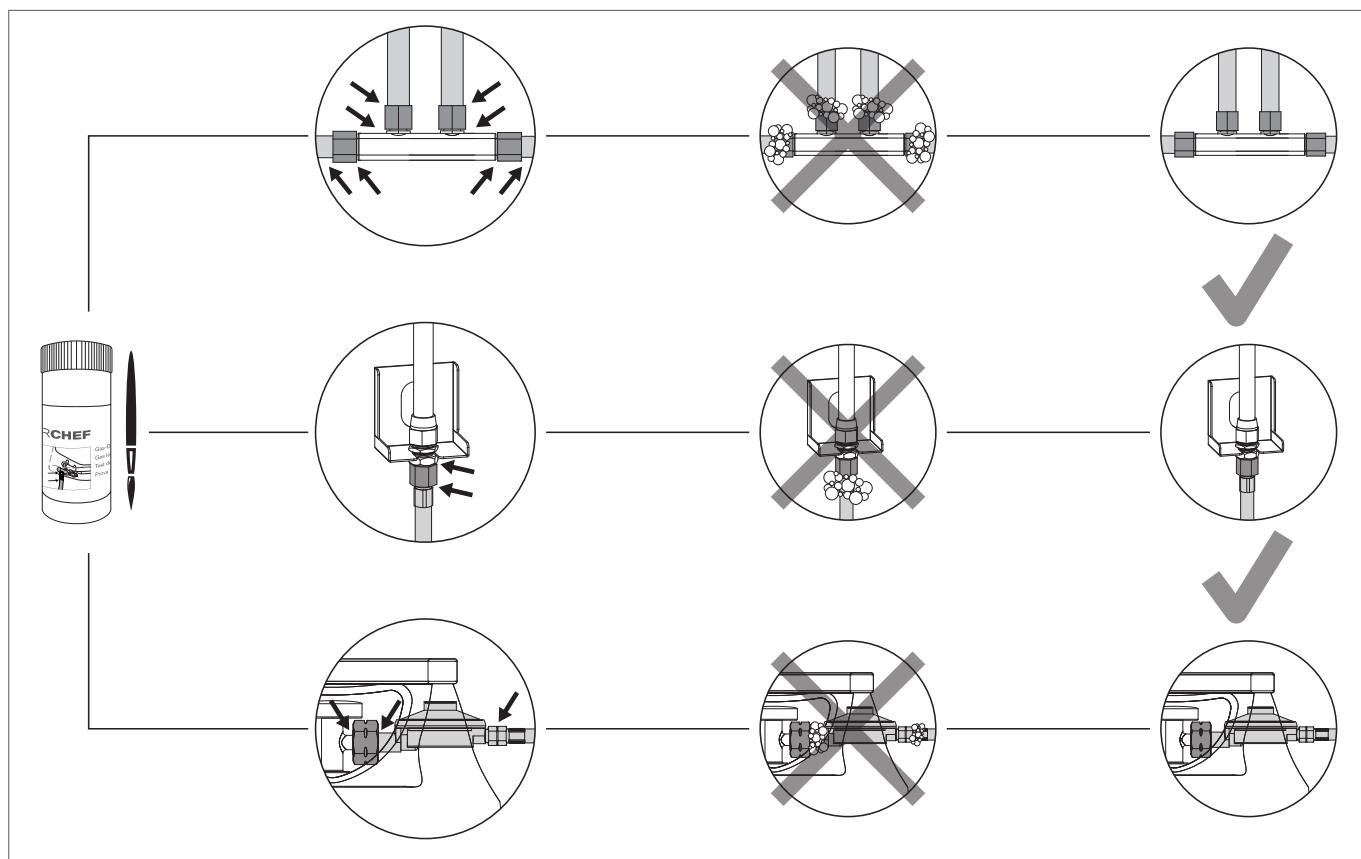


TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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 KIT BLAZING/COOKING ZONE 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 BLAZING / COOKING ZONE PLUS

Le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS est l'extension idéale pour votre AROSA 570 G et permet de transformer votre barbecue en un clin d'œil en cuisine d'extérieur de qualité.

COMPOSANTS KIT BLAZING / COOKING ZONE PLUS :

- Brûleur céramique haute performance BLAZING ZONE® PLUS
- Brûleur à gaz haute performance COOKING ZONE PLUS
- Tablette latérale massive avec deux boutons de réglage éclairés avec Safety Light®
- Pied pour plus de stabilité lors du montage

BLAZING ZONE® PLUS - TOUTES LES TEMPÉRATURES, 2 DOMAINES D'UTILISATION

Le BLAZING ZONE® PLUS n'est pas un brûleur céramique classique. La différence réside dans son large spectre de températures, plus large que les brûleurs céramique classique. Alors que la plupart des brûleurs en céramique ne fonctionnent qu'à haute température (600 - 900 °C), le BLAZING ZONE® PLUS fonctionne également à température moyenne à partir de 200 - 350 °C, comme un barbecue à gaz classique, grâce à un système sophistiqué.

Cela est rendu possible grâce à l'insert HEAT DIFFUSER innovant, qui retient la chaleur et la répartit de manière homogène sur la grille.

		Hautes températures 600 - 900 °C Brûleur céramique haute performance Griller à hautes températures Croûte parfaite sur la viande Grille à hauteur réglable, 2 niveaux Solution idéale pour les morceaux maigres
		Températures moyennes 200 - 350 °C Brûleur céramique haute performance Grillade homogène HEAT DIFFUSER ▪ Évite les flambées de graisses ▪ Répartit la chaleur de manière homogène sur la grille ▪ Évacue la graisse Solution idéale pour les morceaux gras Solution idéale pour les grillades fragiles saucisses, volailles, légumes et poissons

Ainsi, la cuisson des steaks avec une chaleur maximale jusqu'à 900 °C garantit une croûte bien croustillante. Pour cela, il suffit de retirer le HEAT DIFFUSER.

Vous souhaitez préparer des aliments fragiles comme du poisson, de la volaille ou des légumes à température moyenne (200 - 350 °C) et éviter les flambées de graisse, alors optez pour le HEAT DIFFUSER. Il diffuse la chaleur sur une plus grande surface de la grille et assure une répartition homogène de la chaleur, comme le ferait un barbecue à gaz classique.

Cela vous permet de choisir, selon les grillades, le niveau de chaleur : maximal à plus de 900 °C ou minimal entre 200 et 350 °C pour un maximum de flexibilité !

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

Le tout nouveau 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 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.

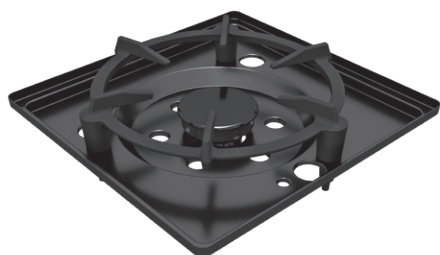
Grâce à la forme concave de la plaque de cuisson en fonte massive, le COOKING ZONE PLUS s'utilise également avec le BBQ Wok OUTDOORCHEF, qui trouve idéalement sa place sur la plaque (sans adaptateur pour le wok).



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

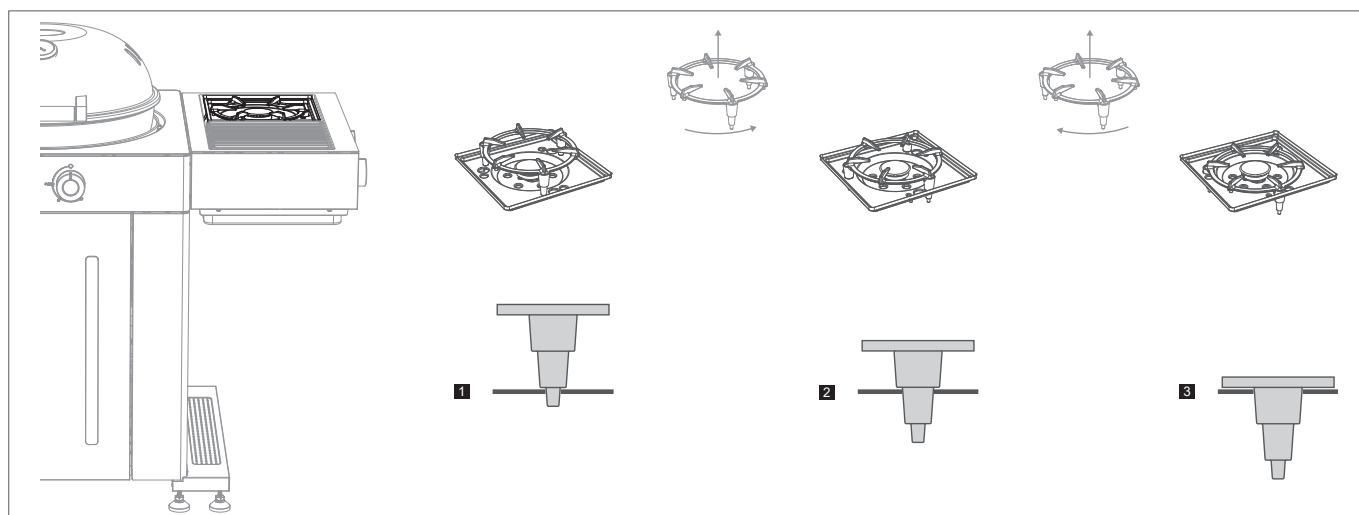
- Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes
- Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre



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

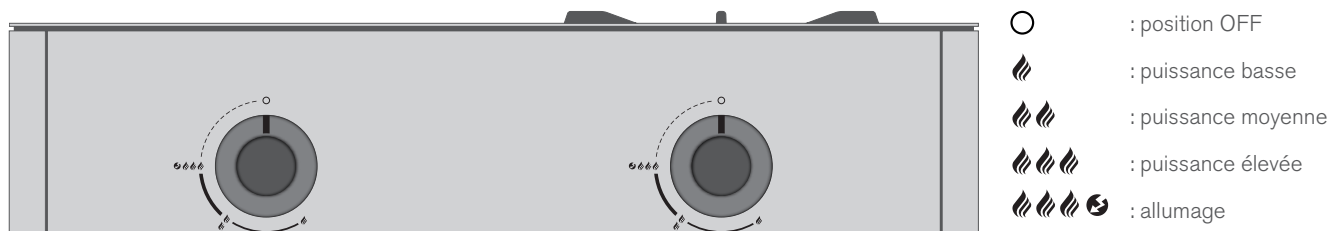


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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**. Veuillez le réaliser également lorsque votre AROSA 570 G vous est livré monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer le KIT BLAZING ZONE PLUS pendant environ 20-25 minutes sur la position 🔥🔥🔥.

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

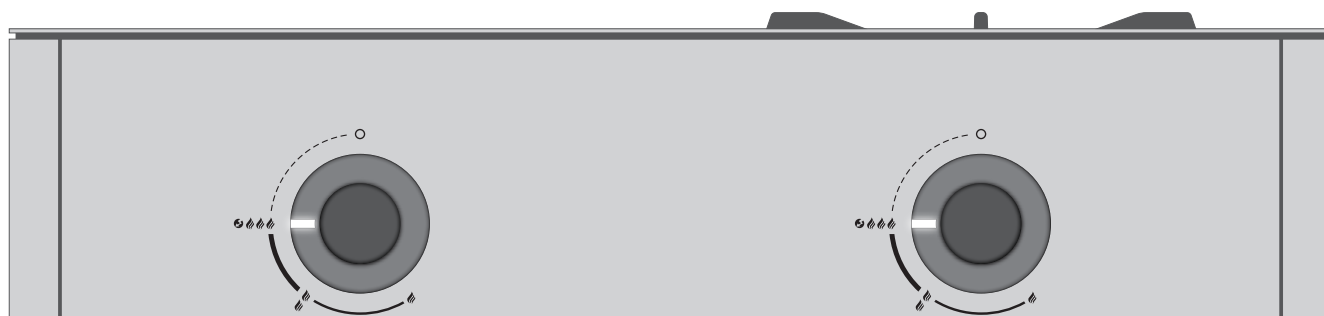
Niveaux de cuisson et allumage



Les deux brûleurs atteignent en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS VALABLES POUR LES DEUX BRÛLEURS (BLAZING ZONE® PLUS ET 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 du gaz du Blazing Zone Plus et/ou du Cooking Zone Plus, et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau 🔥🔥🔥🌀. Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



4. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 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 barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

CONSEILS ET ASTUCES KIT BLAZING ZONE® PLUS

BARBECUE INFRAROUGE

Comment fonctionne un brûleur infrarouge ?

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

Préparation de steaks et autres aliments avec le BLAZING ZONE® PLUS

En tant que premier brûleur infrarouge en céramique, le BLAZING ZONE® PLUS permet non seulement de griller à haute température (jusqu'à 900 °C) qu'à température moyenne (200 - 350 °C).



Si vous utilisez le BLAZING ZONE® PLUS sans HEAT DIFFUSER, vous pourrez atteindre des températures entre 600 et 900 °C, suivant le niveau auquel vous utilisez le BLAZING ZONE® PLUS, au niveau 🔥🔥🔥, au niveau 🔥🔥 ou au niveau 🔥. En outre, le réglage de la hauteur de la grille en acier inox fournie permet de réaliser des ajustements, afin d'adapter parfaitement la chaleur aux grillades.

Nous vous conseillons de ne pas utiliser le HEAT DIFFUSER, surtout pour les morceaux de viande maigres qui ont peu de graisse, comme le filet, le rumsteck, la bavette, etc. Le BLAZING ZONE® PLUS permet une grillade rapide et puissante des steaks et d'autres morceaux de viande à une température maximale pour une croûte savoureuse grâce à la réaction de Maillard.

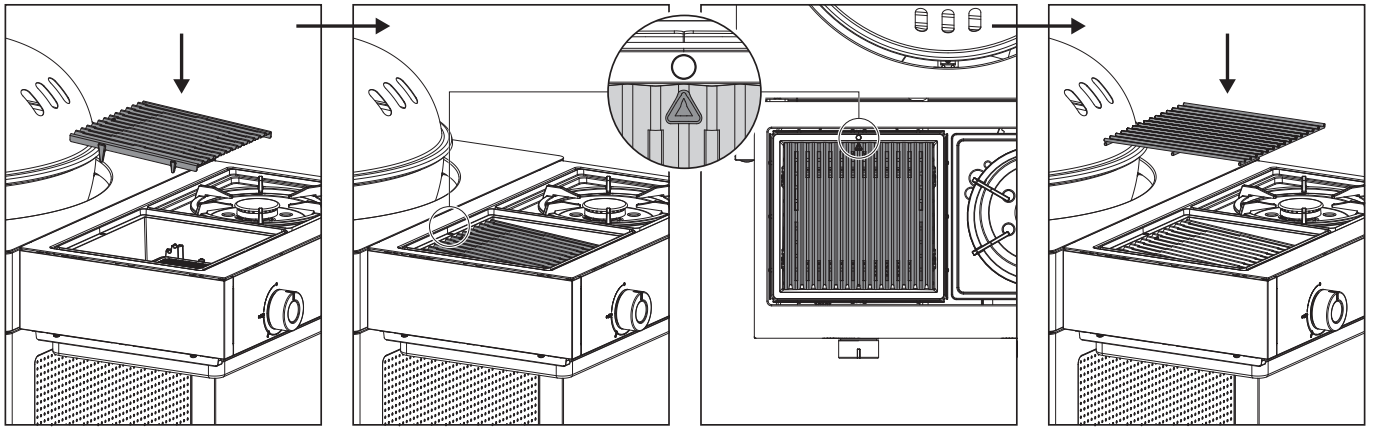
Si vous grillez à température très élevée, nous vous recommandons d'éviter les morceaux de viande très gras et de n'utiliser qu'un peu d'huile alimentaire résistante à la chaleur afin d'éviter les flambées de graisse.

Utilisation avec le HEAT DIFFUSER



Si vous utilisez le BLAZING ZONE® PLUS avec le HEAT DIFFUSER fourni, vous pourrez atteindre des températures plus basses entre 200 et 350 °C afin de permettre de faire des grillades classiques sur cette grille supplémentaire. Ainsi, pour griller des aliments plus gras, comme du faux-filet, des côtelettes, des saucisses, de la volaille ou encore des légumes, nous vous conseillons des températures faibles, afin d'éviter de brûler les aliments et de générer des flambées de graisse. Le HEAT DIFFUSER assure en outre à la graisse de goutter directement sur le brûleur. Celle-ci est dirigée via les rainures vers l'avant.

Montage du HEAT DIFFUSER



Préparation de morceaux de viande gros et épais

Pour les morceaux de viande plus épais et plus gros, nous vous recommandons de les maintenir à basse température après la cuisson dans la sphère à gaz, jusqu'à obtenir la température au cœur souhaitée. Vous pouvez également obtenir la température au cœur souhaitée avant la cuisson dans la sphère à gaz (position Standard) à basse température, puis lui donner ensuite une délicieuse croûte bien croustillante en utilisant le BLAZING ZONE® PLUS.

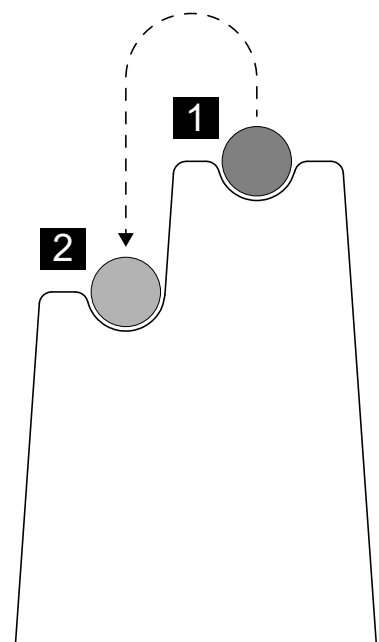
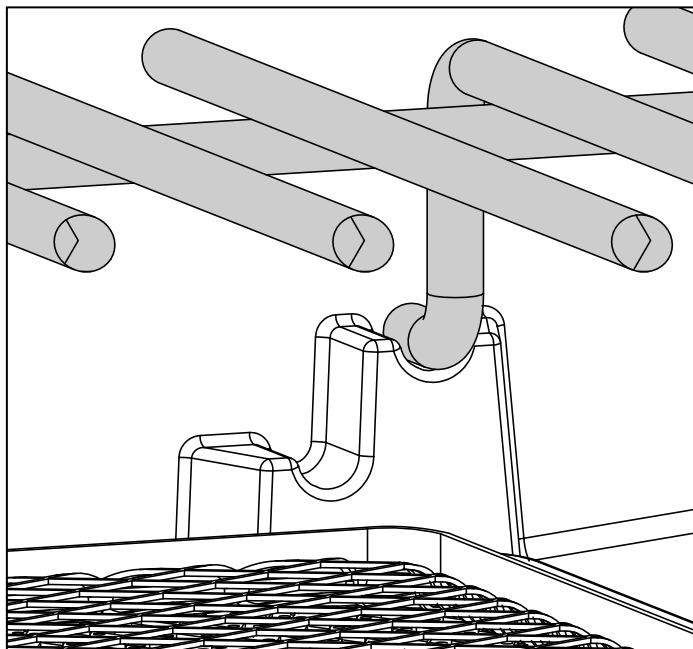
Utilisation d'autres ustensiles de cuisine sur le BLAZING ZONE® PLUS

Lorsque vous faites griller d'autres aliments et que vous utilisez d'autres ustensiles, assurez-vous que toute la surface de la grille n'est PAS couverte (risque d'accumulation de chaleur !) et que vous utilisez bien des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur (par exemple, en fonte).

Avant les premières grillades avec le BLAZING ZONE® PLUS (sans HEAT DIFFUSER)

Pour vos premières grillades avec le BLAZING ZONE® PLUS, nous vous recommandons de régler l'espaceur sur le plus haut niveau d'écart (voir position 1) afin de vérifier si la chaleur est suffisante. Pour plus de chaleur, utilisez l'espaceur et placez la grille sur la position 2.

Faites d'abord griller votre morceau de viande pendant 1 minute de chaque côté et vérifiez si cela suffit. Le temps de cuisson nécessaire à l'obtention d'une croûte homogène varie en fonction du morceau de viande et de sa teneur en graisse.



Marinades et sauces

Lorsque vous préparez des steaks et autres morceaux de viande (particulièrement sans HEAT DIFFUSER), nous vous recommandons de ne pas utiliser de marinades ou sauces afin de profiter pleinement de la saveur de la viande. Un bon steak n'a besoin que d'un peu de sel.

Si vous souhaitez cependant faire des marinades, veillez à ne pas utiliser trop d'huile afin d'éviter les flambées de graisse.

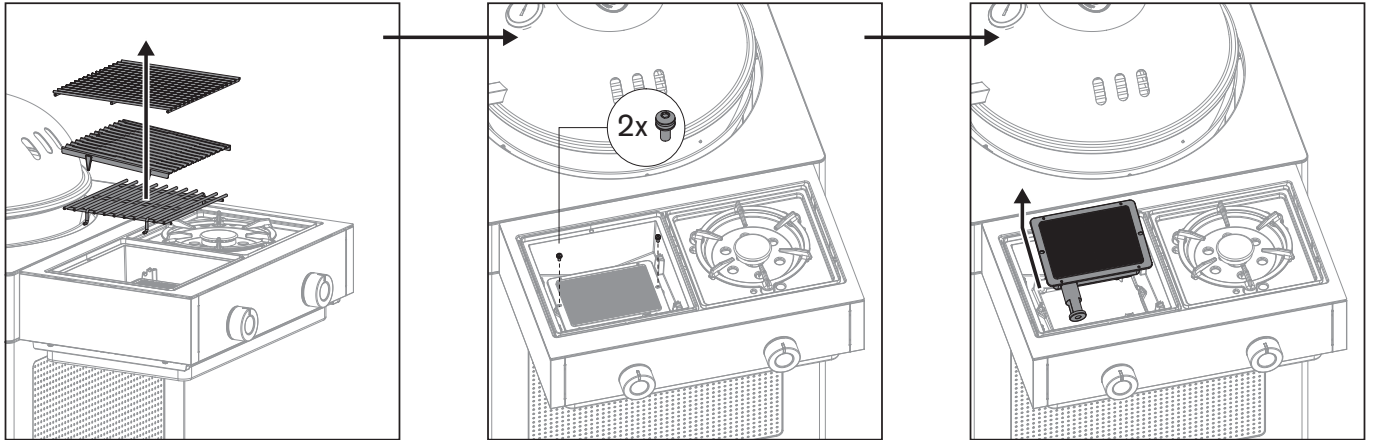
Si vous utilisez des sauces (en particulier sucrées) et des épices, nous vous recommandons de ne les appliquer qu'en toute fin de cuisson afin de ne pas faire brûler vos grillades.

MAINTENANCE DU BLAZING ZONE® PLUS

NETTOYAGE RÉGULIER

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

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



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

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

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

Tuyau d'alimentation

Inspectez le tuyau d'alimentation. S'il est cassant ou qu'il présente des fissures, remplacez-le immédiatement.

MAINTENANCE DU BLAZING ZONE® PLUS

Un entretien régulier de votre BLAZING 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.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue et du BLAZING ZONE® PLUS, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse **OUTDOORCHEF** appropriée, et ce dès qu'il a complètement refroidi. Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE DU BLAZING ZONE® PLUS

UTILISATION

La surface de la grille doit toujours être recouverte d'un léger film d'huile afin d'éviter que les grillades ne brûlent. Utilisez une huile végétale au point de fumée élevé (par ex. huile d'avocat ou de colza).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la grille en inox à l'eau ou avec une solution à base d'eau savonneuse douce. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas la grille en inox encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

Lors du nettoyage, respectez bien les points suivants :

- Laissez la grille en inox chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes
- Utilisez une brosse avec des poils en laiton (pas de poils en acier)
- Laissez-la ensuite entièrement refroidir
- En cas de salissures tenaces : utilisez le DÉTERGENT POUR BARBECUE CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF** pour un nettoyage en profondeur

REMARQUE

Après nettoyage, huilez légèrement avec une huile alimentaire qui supporte les fortes températures (huile d'avocat ou de colza).

CONSEILS ET ASTUCES 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 COOKING ZONE PLUS

Un entretien régulier de votre 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 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 COOKING ZONE PLUS, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse appropriée OUTDOOR**CHEF** 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.

MONTAGE DE VOTRE BARBECUE AVEC LE KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS



ATTENTION : en cas de montage du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS, il faut impérativement monter le pied fourni (voir illustration) pour des raisons de sécurité. Il permet de stabiliser le barbecue pendant le montage, et évite qu'il ne bascule.

COMPATIBILITÉ DES DIFFÉRENTS MODÈLES AROSA

Sur l'étiquette adhésive de votre barbecue, vous trouverez l'année du modèle, voir image ci-dessous :

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 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 $\Sigma Q_n = 9,70 \text{ kW} (702 \text{ g/h})$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

l'année du modèle de votre barbecue est décisive pour savoir comment équiper votre barbecue d'un KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS.

ANNÉE DE MODÈLE À PARTIR DE 2022

AROSA 570 G EVO GREY STEEL

La couleur du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS livré est assortie à votre AROSA 570 G EVO GREY STEEL.

Tous les autres modèles AROSA à partir de l'année 2022, dont la couleur est différente de celle de l'AROSA 570 G EVO GREY STEEL, nécessitent un « Replacement Kit » dans la couleur adaptée, afin que la couleur extérieure du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS ainsi que le pied correspondant aient une couleur parfaitement assortie à votre barbecue.

Plus d'informations sur les Remplacement Kits ici :



ANNÉE DE MODÈLE AVANT 2022

Les modèles de barbecue AROSA avant 2022 peuvent également être équipés ultérieurement (sauf le modèle AROSA 570G Premium Steel). Ces barbecues (sauf le modèle AROSA 570 G Grey Steel) nécessitent, en plus du Remplacement Kit correspondant dans la couleur assortie (voir ci-dessus), un « Tool Kit AROSA ».

Le Tool Kit comprend tous les ustensiles nécessaires afin de réaliser seul les interfaces pour le montage avec le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS (contenu du kit : gabarit de perçage, pointeau, forets, vernis pour étanchéifier, boîtier d'allumage et manchons de couplage pour la protection des conduites de gaz).

Plus d'informations sur les Remplacement Kits ici :



PLANCHA AROSA EVO - POUR DÉGUSTER DES PLATS MÉDITERRANÉENS

La PLANCHA AROSA EVO est l'extension idéale pour le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS. Elle est parfaitement compatible avec le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS et est idéale pour la préparation de plats méditerranéens, traditionnellement préparés sur une plancha. Cette plancha généreuse couvre dans sa taille d'origine les deux brûleurs (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), elle permet donc deux zones de température différentes, qui peuvent être régulées grâce aux boutons de réglage individuels du Blazing Zone Plus et du Cooking Zone Plus. Ainsi, vous avez la possibilité de préparer plusieurs plats avec différents niveaux de chaleur sur une plancha. La PLANCHA AROSA EVO dispose d'une large goulotte à jus/graisse à l'avant.



ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées 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.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Protégez votre barbecue, une fois refroidi, contre toute agression extérieure avec une housse **OUTDOORCHEF** appropriée.
- Laissez votre barbecue sécher après son nettoyage ou après la pluie afin d'éviter que de la condensation ne se forme dans le thermomètre du barbecue.
- 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.

ATTENTION : ne placez jamais d'objets chauds comme la grille, les poêles pour barbecue ou en fonte sur les tablettes de votre barbecue. Cela risquerait d'endommager le vernis du barbecue.

ATTENTION : nous vous conseillons de vider et nettoyer régulièrement le réceptacle de graisses de votre barbecue afin d'éviter les flambées de graisse. Lors du changement de la bouteille de gaz, il faut retirer le réceptacle de graisses afin d'éviter sa chute et les éventuelles taches pouvant en découler.

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 ou le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS 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

BLAZING ZONE® PLUS

Puissance	3,50 kW
Consommation de gaz	244 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,88 mm/marquage : CE
Injecteur (50 mbar)	0,76 mm/marquage : CD

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).

Indications concernant le thermomètre

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

Site Internet

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



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

IMPORTANTE:

Il numero di serie del Blazing/Cooking Zone Kit Plus si trova sull'etichetta adesiva che si trova sul Blazing/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.

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione utilizzare il barbecue sferico a gas e il Blazing/Cooking Zone Kit Plus. Prestare attenzione anche alle istruzioni separate del barbecue. Il barbecue completo di Blazing/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.

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

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

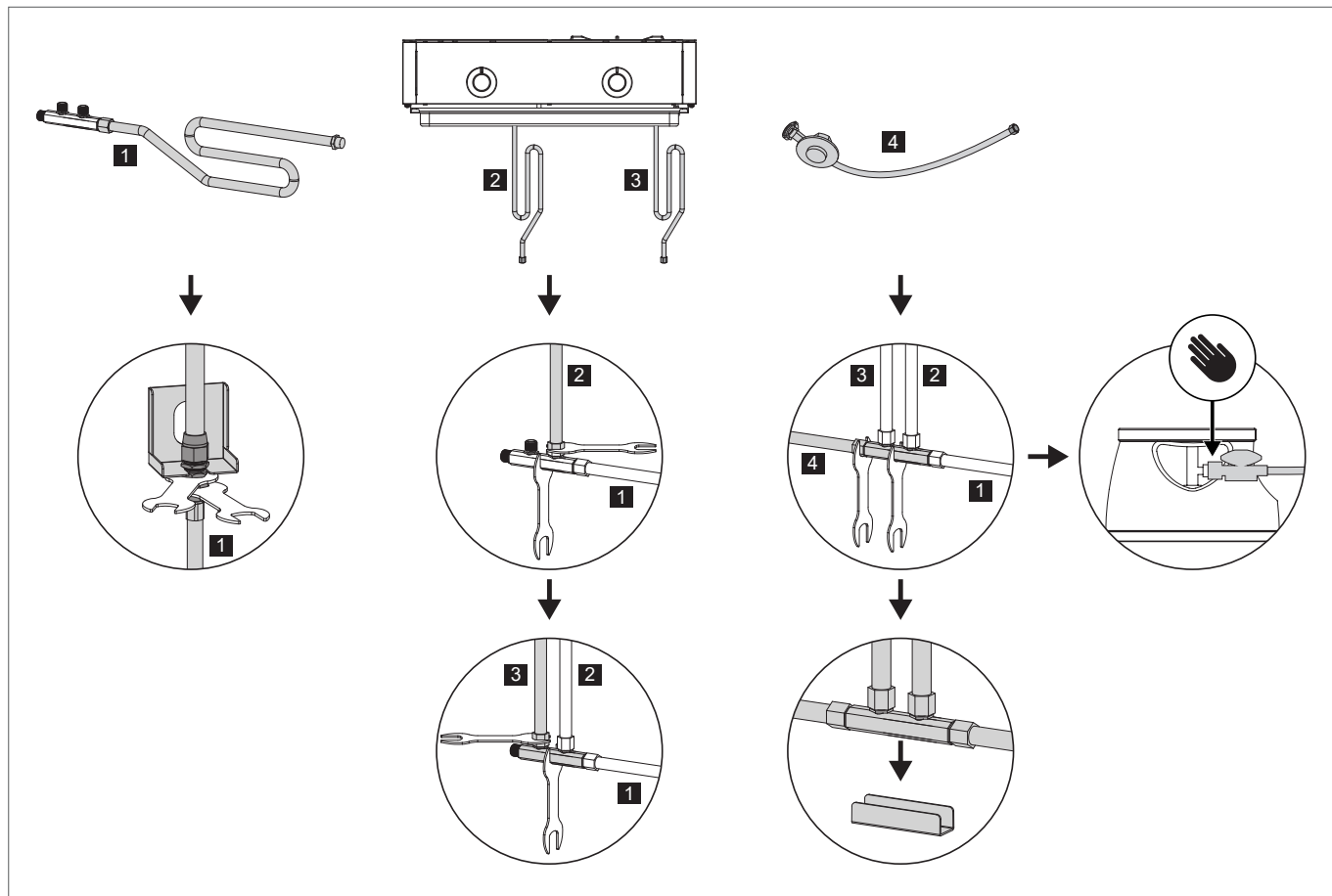
- OUTDOORCHEF.COM

- 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:** Il carico massimo consentito del Blazing/Cooking Zone Kit Plus è pari a 40kg
- **ATTENZIONE:** Non usare mai il BLAZING/COOKING ZONE KIT separatamente/da sola (staccata dal barbecue).
- **ATTENZIONE:** Non coprire mai la superficie del BLAZING/COOKING ZONE KIT durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.
- **ATTENZIONE:** Non collocare pentole o padelle sulla BLAZING ZONE PLUS, bensì solo sulla COOKING ZONE PLUS.
- **ATTENZIONE:** Il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto nelle vicinanze del BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS solo se essa è montata completamente su un modello di barbecue AROSA compatibile sulla base delle istruzioni di montaggio separate.
- **ATTENZIONE:** Non lasciare mai incustodito il barbecue e il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dal BLAZING/COOKING ZONE KIT 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:** Rimuovere il recipiente raccogli grassi solo quando il barbecue si è completamente raffreddato e non è più in uso.
- **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 BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

ATTENZIONE: Per quanto riguarda il montaggio e l'allacciamento, osservare le informazioni nelle istruzioni di montaggio separate.

ATTENZIONE: Qualora venga effettuato un ampliamento con il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, la prova di tenuta deve essere eseguita per tutti i raccordi degli elementi del sistema. 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.



PROVA DI TENUTA

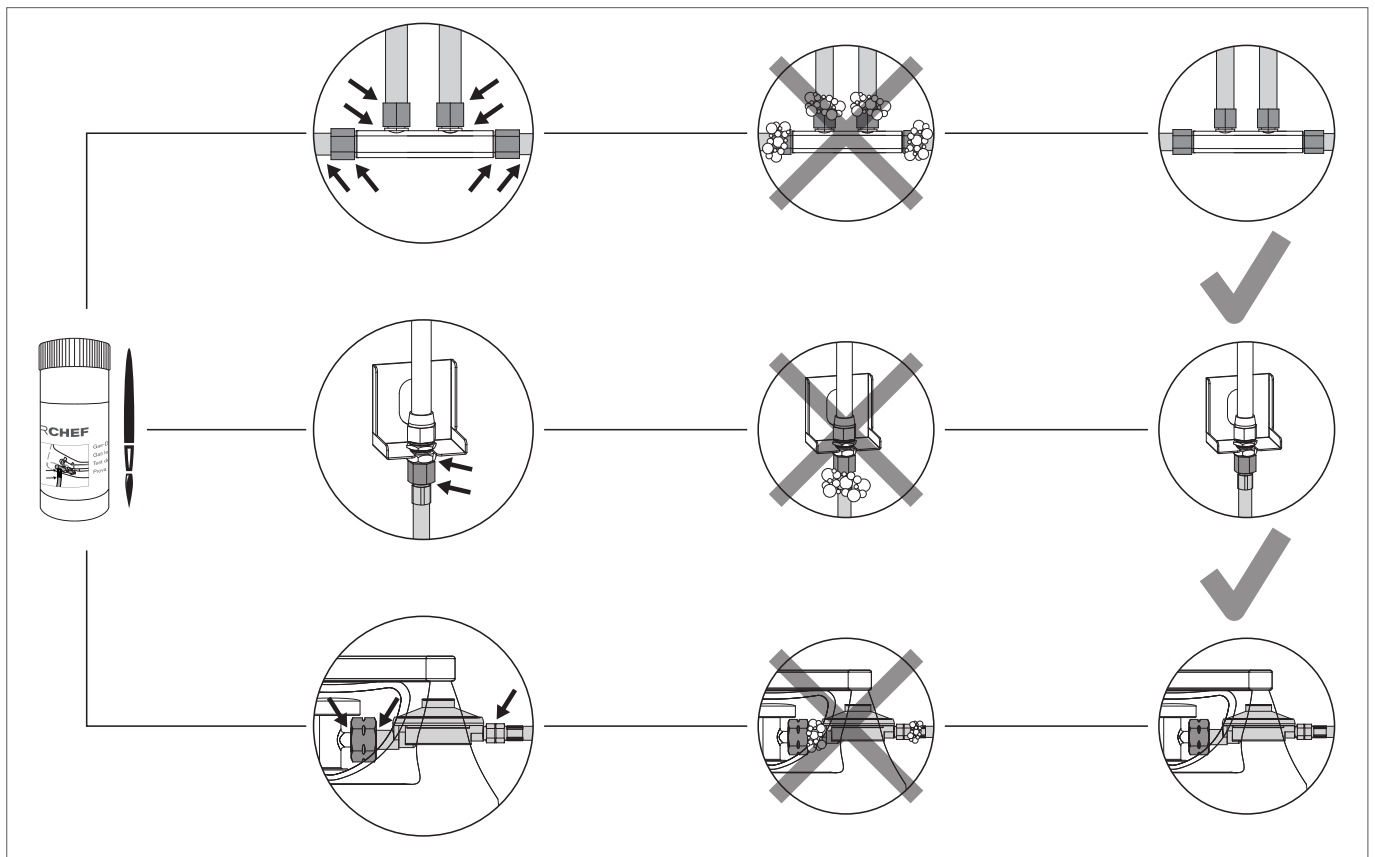
AVVERTENZA: Durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze e non si deve fumare. Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.

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 il BLAZING/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.



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

Il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS è l'estensione perfetta dell'AROSA 570 G se si vuole trasformare in un batter d'occhio il proprio barbecue in una vera e propria cucina all'aperto.

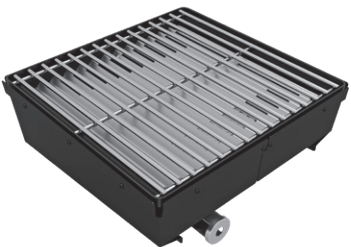
COMPONENTI BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni BLAZING ZONE® PLUS
- Fornello a gas ad alte prestazioni COOKING ZONE PLUS
- Robusto piano laterale completo di 2 manopole illuminate Safety Light®
- Gamba di sostegno per un supporto stabile durante la trasformazione

BLAZING ZONE® PLUS - TUTTE LE TEMPERATURE SOTTO CONTROLLO, 2 CAMPI DI APPLICAZIONE

La BLAZING ZONE® PLUS non è un bruciatore in ceramica tradizionale. La differenza sta nell'intervallo di temperatura più ampio rispetto ai bruciatori in ceramica convenzionali. Mentre la maggior parte dei bruciatori in ceramica lavora solo a un range di temperatura elevato (600 - 900°C), grazie al suo sofisticato sistema la BLAZING ZONE® PLUS permette di grigliare anche a temperature intermedie a partire da 200 - 350°C, proprio come sui barbecue a gas standard.

Ciò è reso possibile dal nuovo inserto HEAT DIFFUSER, che trattiene il calore e lo distribuisce uniformemente sulla griglia.

		Alta temperatura 600 - 900°C Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni Grigliare ad alta temperatura Crosta perfetta sulla carne Griglia regolabile in altezza, 2 livelli Ideale per i tagli più magri
		Temperature intermedie 200 - 350°C Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni Grigliare normalmente HEAT DIFFUSER ▪ Evita che i grassi si brucino ▪ Distribuisce uniformemente il calore sulla griglia ▪ Smaltisce il grasso Ideale per i tagli più grassi Ideale per gli alimenti da grigliare più delicati Salsicce, pollame, verdure e pesce

Ciò significa che bistecche e simili si possono preparare con una temperatura massima di oltre 900°C, per creare una crosta perfetta sulla carne. A tal fine basta solo togliere l'HEAT DIFFUSER.

Se si vogliono preparare cibi delicati come pesce, pollame o verdure a temperature medie (200 - 350°C) ed evitare che i grassi si brucino, viene utilizzato l'HEAT DIFFUSER, che dirige il calore su un'area più ampia verso la griglia e garantisce un calore uniforme - come con un classico barbecue a gas.

A seconda del cibo da grigliare, è possibile quindi decidere autonomamente se si vuole grigliare con il calore massimo superiore a 900°C o a temperature inferiori di 200 - 350°C - per la massima flessibilità!

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

La COOKING ZONE 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, la COOKING ZONE PLUS può essere utilizzata anche per preparare pietanze che necessitano di essere cucinate con meno calore (sughi per pasta, zuppe, stufati, ecc.).

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

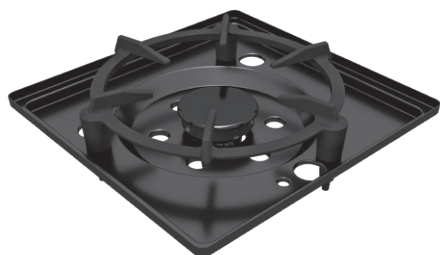
Grazie alla forma concava dell'accessorio in ghisa massiccia, la COOKING ZONE PLUS può essere utilizzata meravigliosamente anche con il BBQ WOK OUTDOORCHEF, che si adatta perfettamente all'accessorio (senza anello adattatore per wok).



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

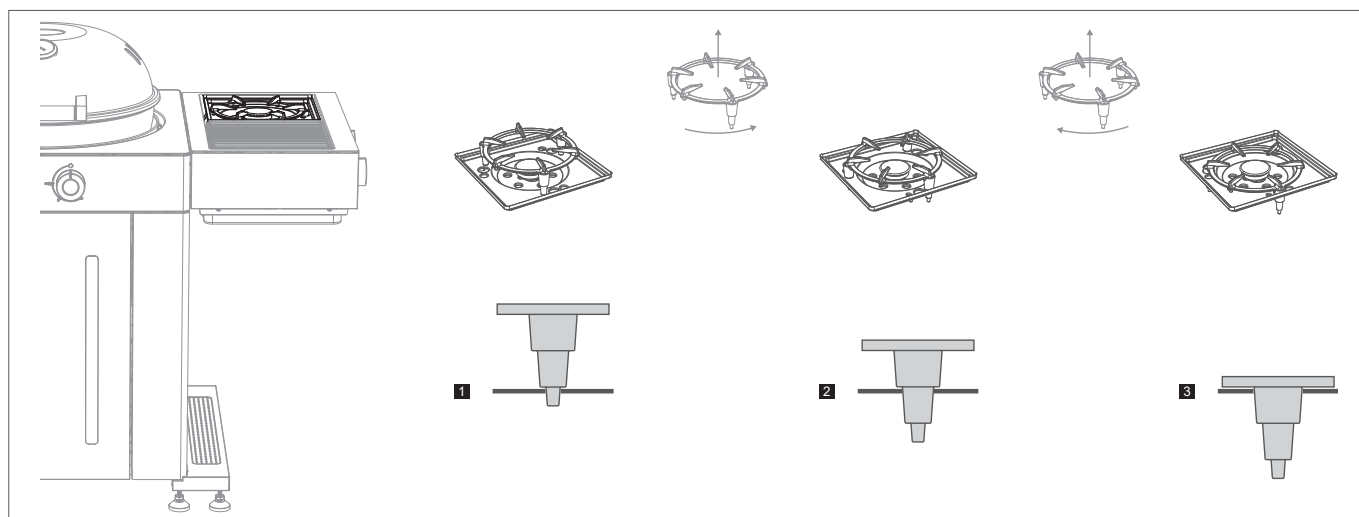
- Rosolare/scottare carne, pesce e verdure
- Rosolare verdure ricche di amido, ad esempio patate saltate, rösti, ecc.



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

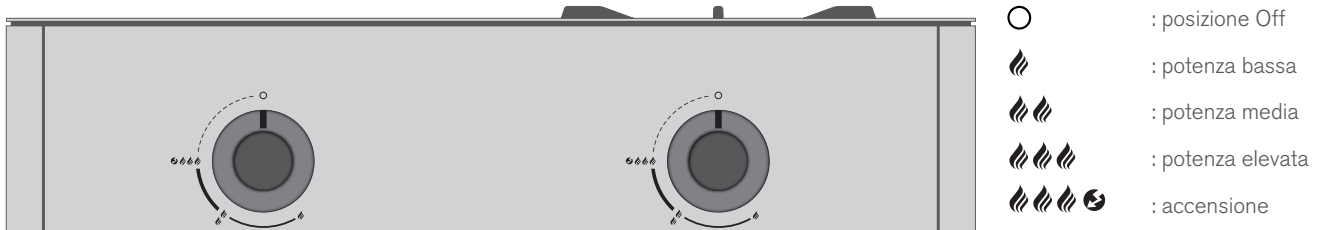


PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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 AROSA 570 G sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS per circa 20–25 minuti al livello 🔥🔥🔥.

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

Livelli di calore e accensione



Entrambi i bruciatori raggiungono la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS VALE PER ENTRAMBI I BRUCIATORI (BLAZING ZONE® PLUS E COOKING ZONE 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. In alternativa, premere la manopola di regolazione del gas della Blazing Zone Plus e/o della Cooking Zone Plus 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 barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

CONSIGLI PRATICI BLAZING ZONE® PLUS

GRIGLIARE A INFRAROSSI

Come funziona un bruciatore a infrarossi?

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

Preparazione di bistecche e altri alimenti con la BLAZING ZONE® PLUS

Come primo bruciatore a infrarossi in ceramica, la BLAZING ZONE® PLUS consente di grigliare sia a temperature elevate (fino a 900°C) sia a temperature intermedie (200 - 350°C).



Utilizzando la BLAZING ZONE® PLUS senza HEAT DIFFUSER, si possono raggiungere temperature di 600 - 900°C, a seconda che la BLAZING ZONE® PLUS venga impostata sul livello 🔥🔥🔥 o sul livello 🔥🔥🔥🔥. Inoltre, la regolazione in altezza della griglia in acciaio inossidabile in dotazione consente di adattare sempre perfettamente il calore al cibo da grigliare.

L'impiego senza HEAT DIFFUSER si raccomanda in particolare per tagli di carne magri senza molto grasso come ad es. filetto, coscia, bavetta, ecc. La BLAZING ZONE® PLUS consente di rosolare bistecche e altri tagli di carne in modo rapido e intenso alla massima temperatura, ottenendo una crosta gustosa grazie alla cosiddetta reazione di Maillard.

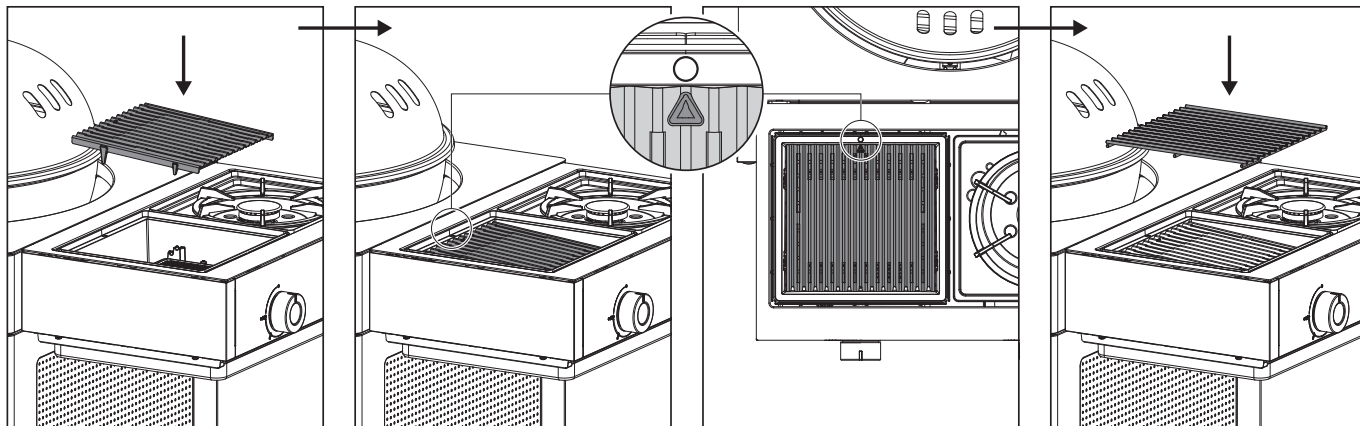
Se si griglia a temperature molto elevate, si consiglia di evitare tagli di carne molto grassi e di utilizzare solo una piccola quantità di olio da cucina resistente al calore, per evitare la bruciatura dei grassi.

Utilizzo con HEAT DIFFUSER



Utilizzando la BLAZING ZONE® PLUS con l'HEAT DIFFUSER fornito, si possono generare temperature più basse fra 200 e 350°C, in modo da poter sfruttare questa superficie aggiuntiva per grigliare come di consueto. Ad esempio, se si desidera grigliare alimenti più grassi come Rib-Eye, braciole, salsicce, pollame o verdure, si consiglia di farlo a temperature più basse per evitare il più possibile di bruciare il cibo e i grassi. L'HEAT DIFFUSER assicura inoltre che il grasso non goccioli direttamente sul bruciatore, ma venga deviato in avanti tramite le scanalature.

Montaggio dell'HEAT DIFFUSER



Preparazione di tagli di carne grandi e spessi

Nel caso di tagli di carne grandi e spessi, si consiglia di prepararli sul barbecue a sfera a gas attraverso il metodo di cottura a bassa temperatura, per raggiungere la temperatura interna desiderata. Un'altra possibilità è quella di portare in anticipo la carne alla temperatura interna desiderata nel barbecue a sfera a gas (posizione standard) a basse temperature e quindi passarla sulla BLAZING ZONE® PLUS per creare una deliziosa crosta.

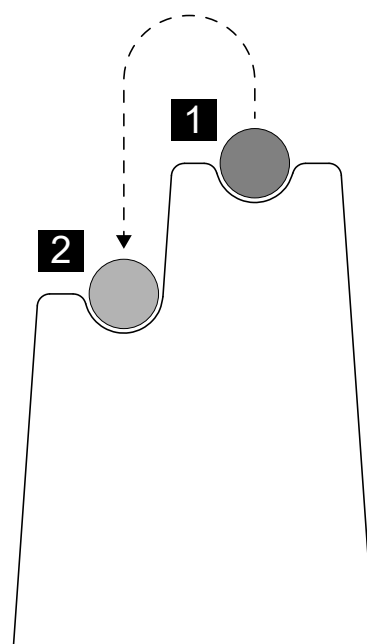
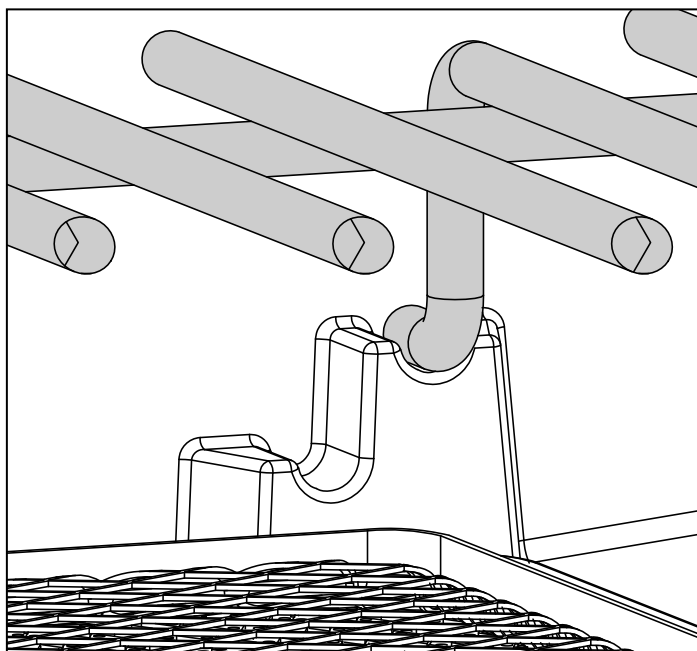
Impiego di altri utensili da cucina sulla BLAZING ZONE® PLUS

Quando si grigliano altri alimenti e si usano altri utensili da cucina, assicurarsi che l'intera area di cottura NON sia coperta (accumulo di calore!) e che vengano utilizzati solo utensili da cucina molto resistenti al calore (ad es. ghisa).

Prima di grigliare per la prima volta con la BLAZING ZONE® PLUS (senza HEAT DIFFUSER)

Quando si griglia per la prima volta con la BLAZING ZONE® PLUS si consiglia di iniziare dalla parte superiore del distanziatore con la distanza massima (vedere la posizione 1) per verificare se il calore è sufficiente. Se si desidera più calore, è possibile regolarlo autonomamente usando i distanziatori e portando la griglia in posizione 2.

Per prima cosa, rosolare il pezzo di carne desiderato solo max. 60 secondi per lato e per vedere se è sufficiente. Il tempo necessario per una crosta uniforme varia a seconda del taglio di carne e del contenuto di grassi.



Uso di marinature e salse

Si consiglia di non utilizzare marinature e salse durante la preparazione di bistecche e altri alimenti (in particolare senza l'impiego dell'HEAT DIFFUSER), per assaporare appieno il gusto reale della carne. Una buona bistecca non ha bisogno di nulla, se non un po' di sale.

Se si desidera comunque usare le marinature, assicurarsi di non usare troppo olio per evitare che i gas prendano fuoco.

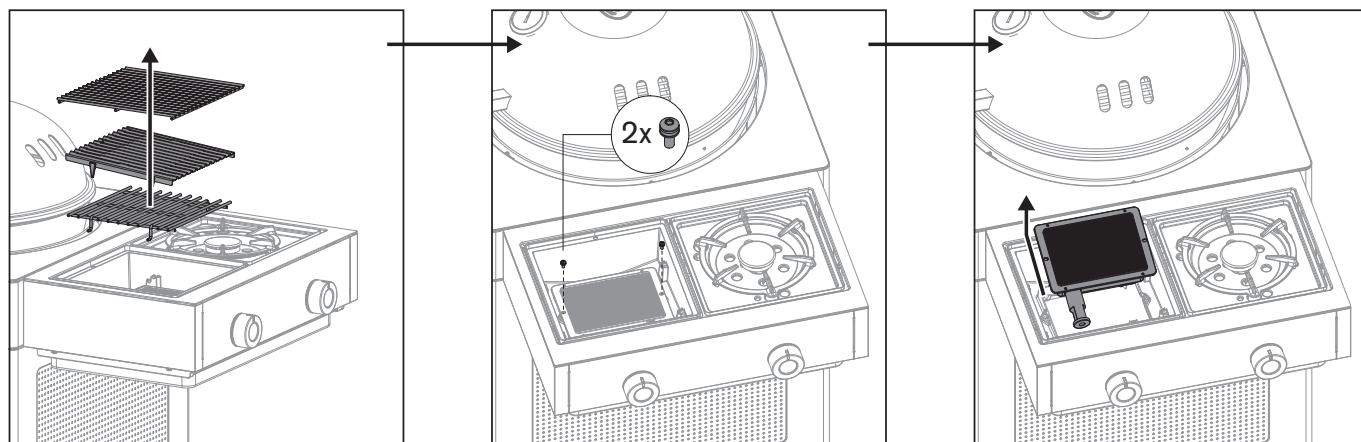
Quando si utilizzano salse (in particolare quelle contenenti zucchero) e spezie, si raccomanda di applicarle brevemente verso la fine del processo di cottura, in modo che il cibo da grigliare non bruci.

MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE® PLUS

PULIZIA PERIODICA

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

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



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

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

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

Tubo del gas

Controllare il tubo del gas. Qualora risulti usurato o presenti delle crepe, esso deve essere sostituito immediatamente.

MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE® PLUS

Una manutenzione periodica permette di mantenere la BLAZING ZONE® 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 il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.

- Per utilizzare a lungo il barbecue e la BLAZING ZONE® 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.

LA GRIGLIA IN ACCIAIO DELLA BLAZING ZONE® PLUS

UTILIZZO

La superficie della griglia deve essere sempre coperta con un leggero velo d'olio, per evitare che il cibo da grigliare si bruci. Utilizzare un olio vegetale con un punto di fumo elevato (es. olio di avocado o di colza).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in acciaio inossidabile con acqua o con una miscela delicata di acqua saponata. Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare le griglie in acciaio inossidabile calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

PULIZIA

Per la pulizia, osservare i seguenti punti:

- Lasciar bruciare le griglie in acciaio inossidabile sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti
- Utilizzare una spazzola con setole in ottone (non acciaio)
- Lasciarle raffreddare completamente
- In presenza di sporco ostinato: Utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF per una pulizia più profonda

NOTA

Dopo la pulizia, ungere leggermente con olio da cucina resistente alle alte temperature (ad es. olio di avocado o di colza).

CONSIGLI PRATICI COOKING ZONE 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 DELLA COOKING ZONE PLUS

Una manutenzione periodica permette di mantenere la COOKING ZONE 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) della COOKING ZONE 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 la COOKING ZONE 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.

ESTENSIONE DEL BARBECUE CON IL BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS



ATTENZIONE: Nella trasformazione con il BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS è necessario montare assolutamente la gamba di sostegno contenuta nella fornitura (vedere illustrazione sopra) per ragioni di sicurezza. Essa serve a stabilizzare ulteriormente il barbecue in caso di estensione in modo che non possa ribaltarsi.

POSSIBILITÀ DI TRASFORMAZIONE DEI DIVERSI MODELLI AROSA

Sull'etichetta adesiva con i dati del barbecue sono riportati l'anno e il modello del barbecue, vedere immagine sotto:

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

L'anno del modello del barbecue determina come è possibile espandere il barbecue con il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS.

ANNO A PARTIRE DAL 2022

AROSA 570 G EVO GREY STEEL

Il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS fornito è già abbinato cromaticamente al barbecue al AROSA 570 G EVO GREY STEEL.

Tutti gli altri modelli AROSA a partire dall'anno 2022, che differiscono nel colore dall'AROSA 570 G EVO GREY STEEL, richiedono anche un corrispondente «Replacement Kit» nel colore appropriato, in modo che il colore esterno del BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS e la relativa gamba di sostegno sia perfettamente abbinato a quello del barbecue.

Qui si trovano maggiori informazioni sui Replacement Kit:



ANNO PRIMA DEL 2022

Anche i barbecue AROSA di un anno antecedente al 2022 possono essere ampliati a posteriori (ad eccezione del modello AROSA 570 G Premium Steel). Questi barbecue (ad eccezione del modello AROSA 570 G Grey Steel) necessitano del «Tool Kit AROSA» in aggiunta al rispettivo Replacement Kit nel colore appropriato (vedere sopra).

Il Tool Kit contiene tutti gli utensili necessari per realizzare autonomamente le interfacce per l'espansione con il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS (contenuto del kit: dima di foratura, punzone, punte da trapano, vernice per sigillatura, scatola di accensione e manicotti per proteggere le linee del gas).

Qui si trovano maggiori informazioni sui Replacement Kit:



PLANCHA AROSA EVO - PER IL PIACERE DI GRIGLIARE ALLA MEDITERRANEA

La PLANCHA AROSA EVO è il complemento perfetto del KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS. Essa si adatta perfettamente al BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS ed è ideale per la preparazione di piatti mediterranei, che vengono tradizionalmente preparati su una plancha.

Poiché questa plancha extra-large nella sua dimensione originale copre entrambi i bruciatori (Blazing Zone Plus e Cooking Zone Plus), è possibile creare due diverse zone di temperatura, che si possono regolare tramite le manopole controllabili individualmente per la Blazing Zone Plus e la Cooking Zone Plus. Questo consente di preparare svariati piatti che hanno bisogno di livelli di calore diversi su una plancha.

La PLANCHA AROSA EVO ha una grande scanalatura per i grassi/succhi nella parte anteriore.



MANUTENZIONE

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

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

ATTENZIONE: Non posare mai oggetti molto caldi, come griglie, pentole per grigliata e teglie in ghisa, sui ripiani del barbecue. La vernice del barbecue potrebbe danneggiarsi.

ATTENZIONE: Si raccomanda di svuotare e pulire regolarmente il recipiente raccogli-grassi del barbecue per evitare che i grassi si brucino. Quando si cambia la bombola del gas, il recipiente raccogli-grassi deve essere rimosso in modo che non cada e causi macchie.

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 o il BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, 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

BLAZING ZONE® PLUS

Potenza	3,50 kW
Consumo di gas	244 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,88 mm/Marcatura: CE
Ugello (50 mbar)	0,76 mm/Marcatura: CD

COOKING ZONE 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).

Informazione per l'uso del termometro

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

Sito web

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



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