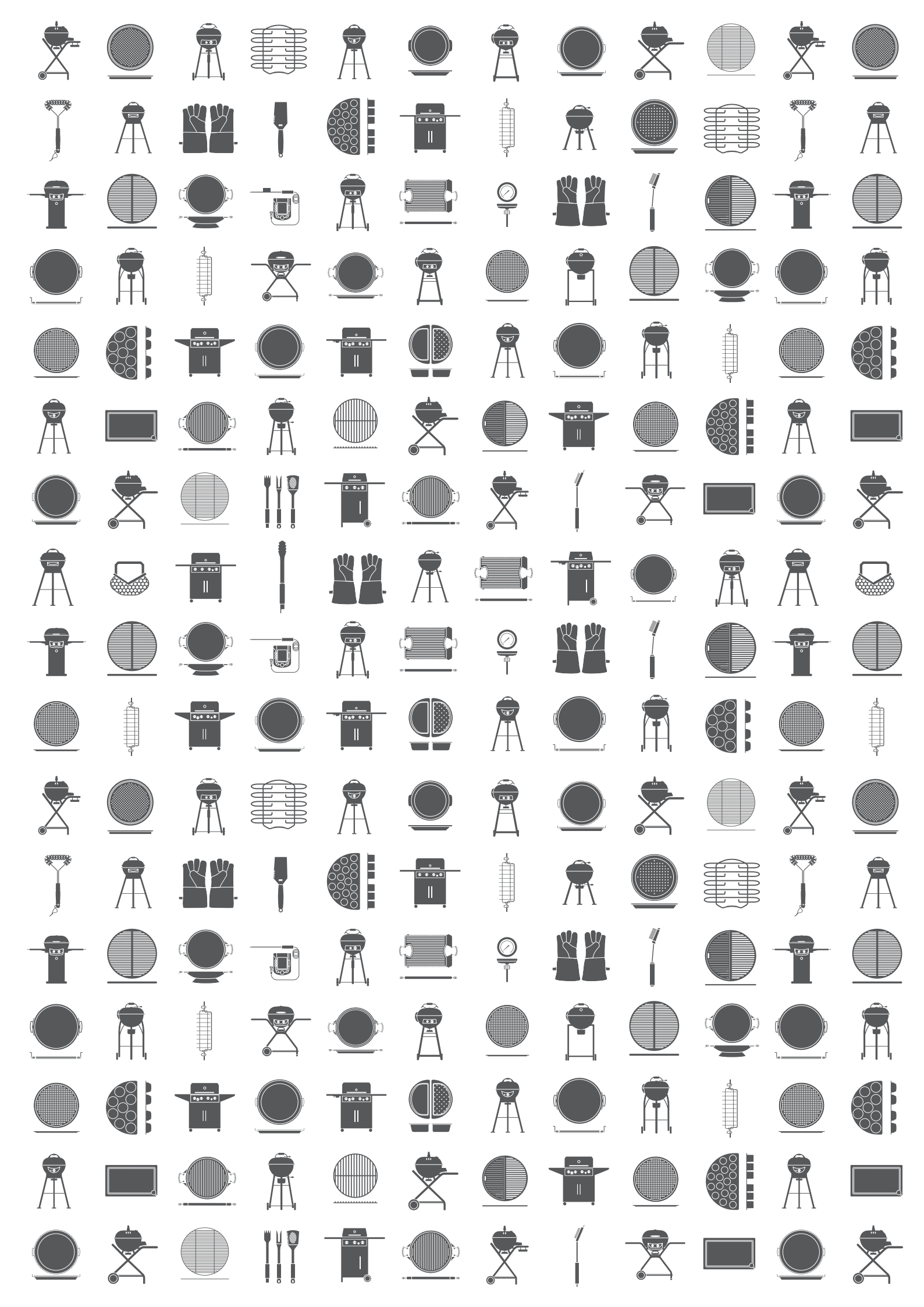
GAS KETTLE MANUAL
DAVOS SERIES



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION



en USER GUIDE 5

Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** gas kettle barbecue.

fr MODE D'EMPLOI 36

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

it ISTRUZIONI PER L'USO 67

Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas OUTDOOR**CHEF**, leggere attentamente le presenti istruzioni.

nl BEDIENINGSHANDLEIDING 98

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOOR**CHEF** gaskogelbarbecue in gebruik neemt.

da BRUGSANVISNING 129

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOOR**CHEF**- gaskuglegrill i brug.

sv BRUKSANVISNING 160

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOOR**CHEF** -gasolklotgrill för första gången.

no BRUKSANVISNING 191

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOOR**CHEF** gasskulegrill.

fi KÄYTTÖOHJE 222

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOOR**CHEF**-kaasupallogrillin käyttöön.

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR 253

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOOR**CHEF** kúlugasgrillið er tekið í notkun.

el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 284

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου OUTDOOR**CHEF**.

cs NÁVOD K OBSLUZE 315

Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu OUTDOOR**CHEF** do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 346

Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi az OUTDOOR**CHEF** gáz gömbgrillt.

pl INSTRUKCJA OBSŁUGI 377

Przed rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego OUTDOOR**CHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 408

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

hr UPUTA ZA UPORABU 439

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete koristiti OUTDOOR**CHEF** plinski roštilj.

sl NAVODILA ZA UPORABO 470

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar OUTDOOR**CHEF**, si pozorno preberite ta navodila.

tr KULLANMA KILAVUZU 501

OUTDOOR**CHEF** gazlı kazanlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

bg ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 532

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю OUTDOOR**CHEF**.

es GUÍA DEL USUARIO 563

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas OUTDOOR**CHEF**.

pt MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO 594

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás OUTDOOR**CHEF** pela primeira vez.

sk NÁVOD NA OBSLUHU 625

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu OUTDOOR**CHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

sr UPUTSTVO ZA UPOTREBU 656

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

USER GUIDE

IMPORTANT: Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** gas barbecue.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

IMPORTANT:

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

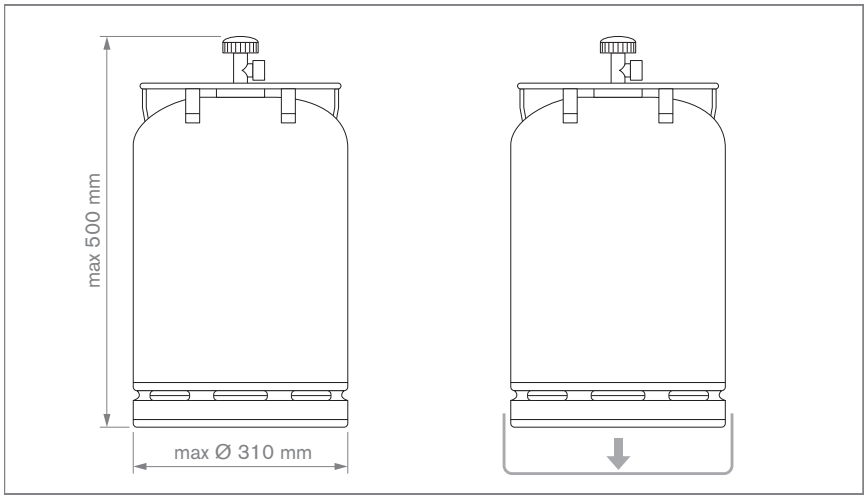
The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your barbecue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

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.
Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles in the vicinity of the barbecue. Never set up the barbecue or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.
Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** gas kettle barbecue. The barbecue is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

GAS BOTTLES

- Only gas bottles up to a maximum net weight of 8 kg may be placed on the base plate. Position the bottle in the space provided.



- Please make sure there are no leaking screw connections.
- **CHECK FOR LEAKS** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50 °C and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.

- **NOTE:** Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking gas barbecues intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

SAFETY NOTES

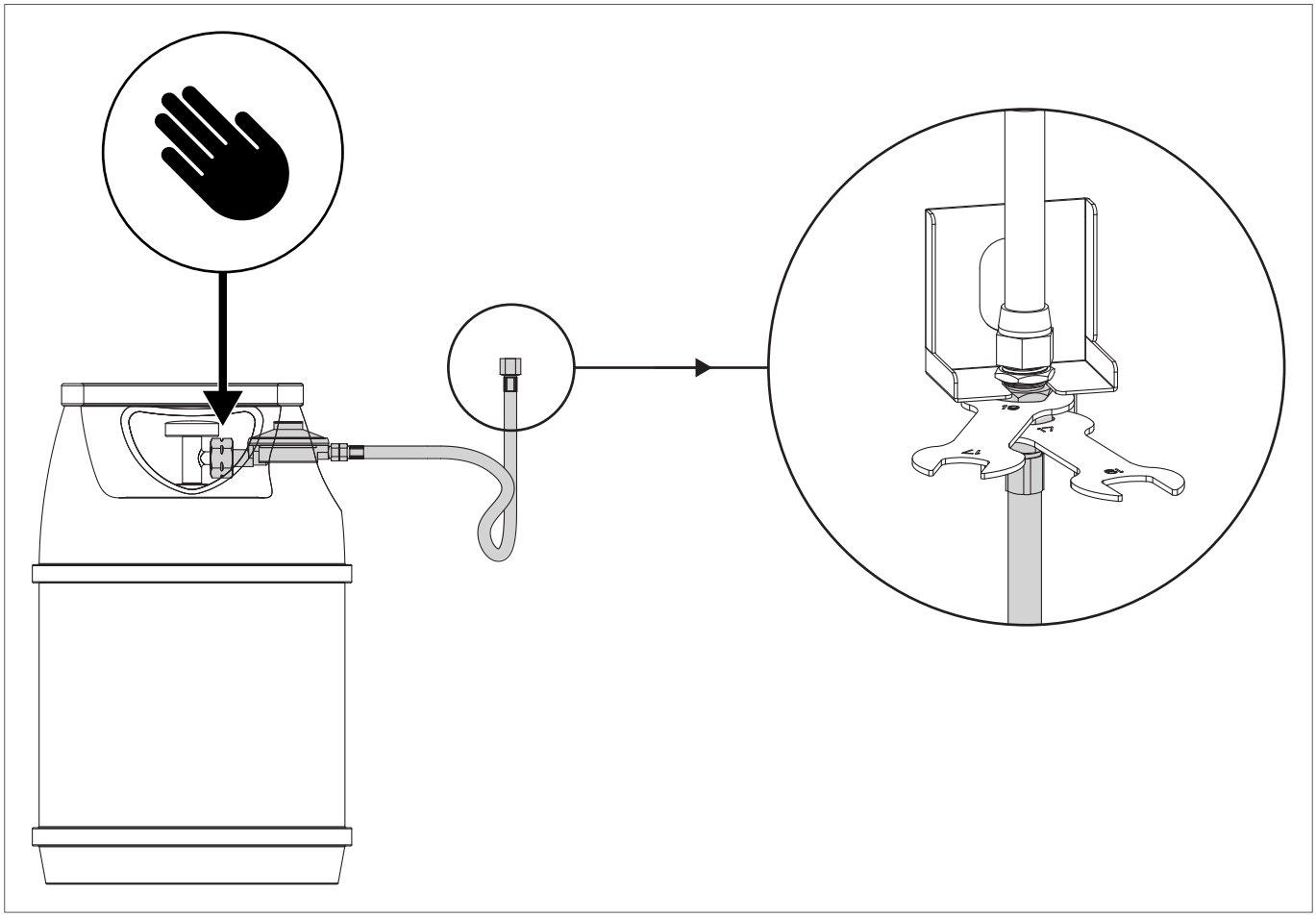
This user guide must be kept by the owner and be close at hand at all times.

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:** 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

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



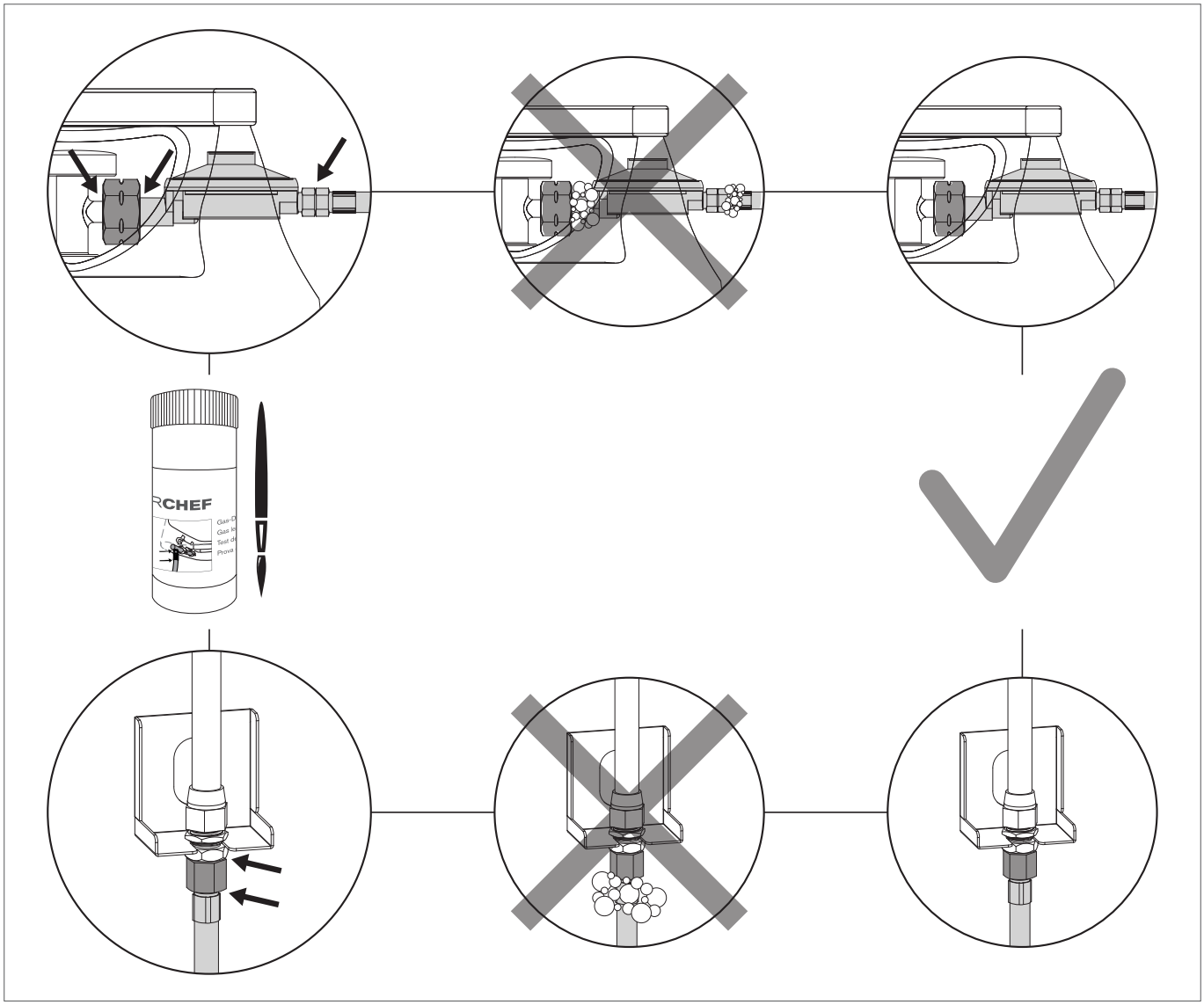
Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your barbecue.

LEAK TEST

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

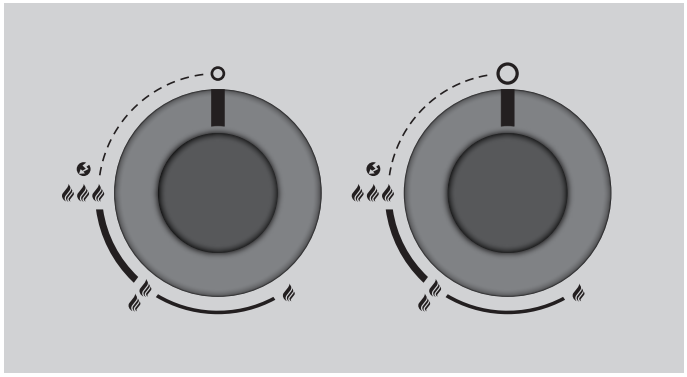
1. The gas regulating knob must be in the position ◯.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks.
   IMPORTANT: Do not use the barbecue 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.



EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE OF THE BARBECUE

Heat settings/heat levels and Ignition



○ : Off position

: Low power

: Medium power

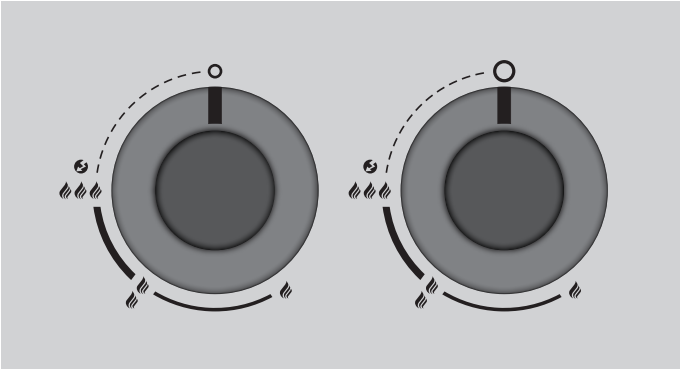
: High power

: Ignition

BURNER SYSTEMS

GAS KETTLE

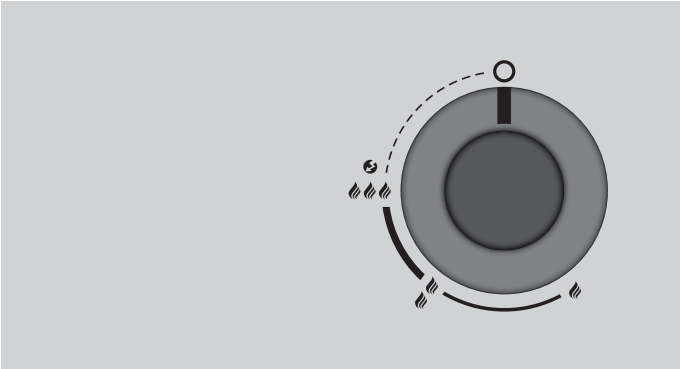
Barbecue systems with two control dials DAVOS 570 G PRO



The control dial on the right achieves its highest power at the setting 🔥🔥🔥 and its lowest power at the setting 🔥. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

The control dial on the left achieves its highest power at the setting 🔥🔥🔥 and its lowest power at the setting 🔥. It is designed for applications in the medium to low temperature range.

Barbecue systems with one control dial: DAVOS 570 G



The DAVOS 570 G model has one control dial. It achieves its highest power at the setting 🔥🔥🔥 and its lowest power at the setting 🔥.
It is designed for applications in the medium to high temperature range.

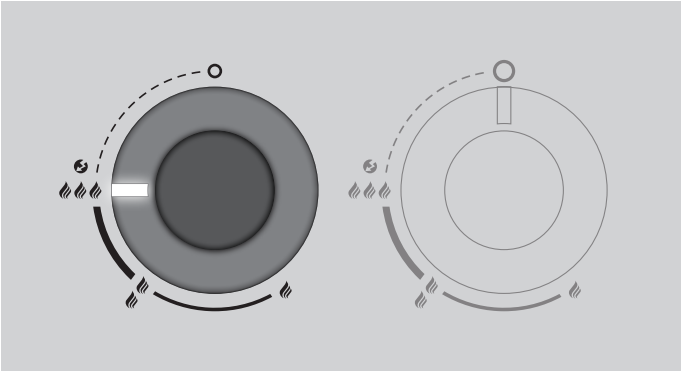
BEFORE FIRST USE

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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

KETTLE

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST section).**
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob of the selected ring burner and turn it anticlockwise to the setting . Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - APPLIES ONLY FOR DAVOS 570 G PRO



The DAVOS 570 G PRO incorporates the innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS) which includes the following features:

FLAME GUARD

The FLAME GUARD is a closed system consisting of ignition and flame. This system ignites after opening the gas tap and activating the ignition. The FLAME GUARD protects the flame from weather influences such as strong wind and ensures the burners always reignite automatically if they happen to be extinguished*. The ignited burners therefore operate reliably in a wide range of weather conditions (e.g. wind).

Benefits:

- The ignited burners are optimally protected from weather influences.
- Barbecuing at very low temperatures from 80 degrees, even in windy weather.
- Prevention of escaping non-ignited gas.

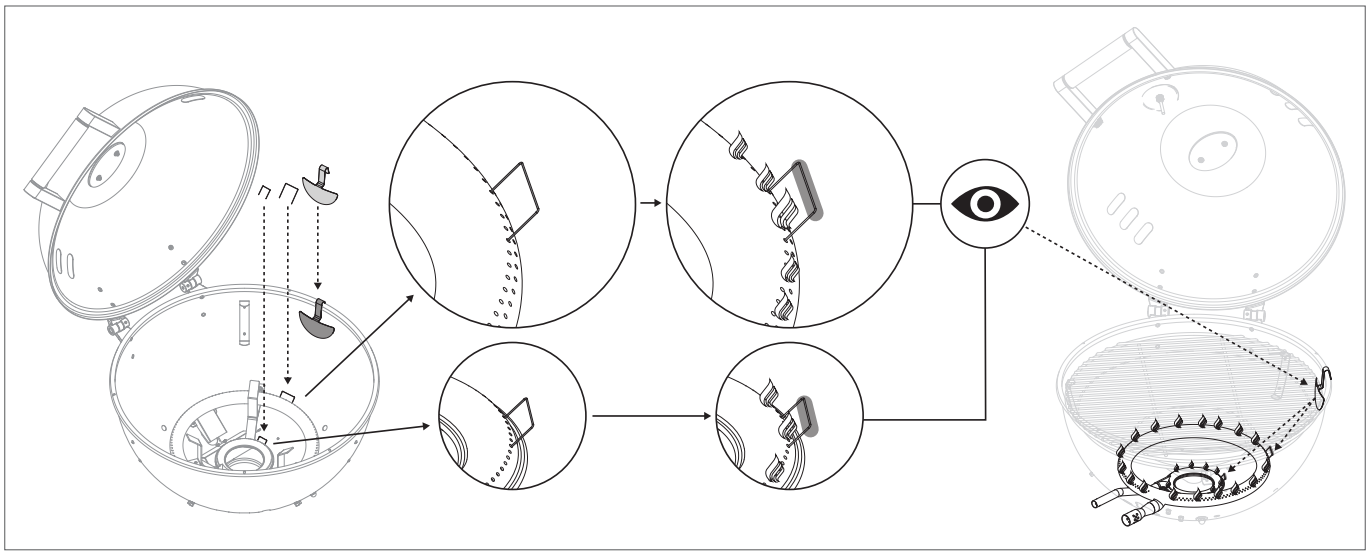
*** IMPORTANT:** There is no such thing as 100% certainty that burners will not be extinguished by extreme weather influences. When working with gas, you must always make sure that the barbecue is never left unattended. All tests are conducted under laboratory conditions.

FLAME CHECK

The FLAME CHECK is an additional visual safety element. The two filaments are placed respectively on the small and large ring burners and illuminate brightly if these are lit after the barbecue is ignited. The mirror insert is simply attached in the barbecue and makes the glowing filament visible from the outside. This provides an additional check to ensure the burners are actually lit.

Benefit:

- Additional visual safety check to ensure the burners are lit and no gas is escaping.



SAFETY LIGHT (APPLIES FOR DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

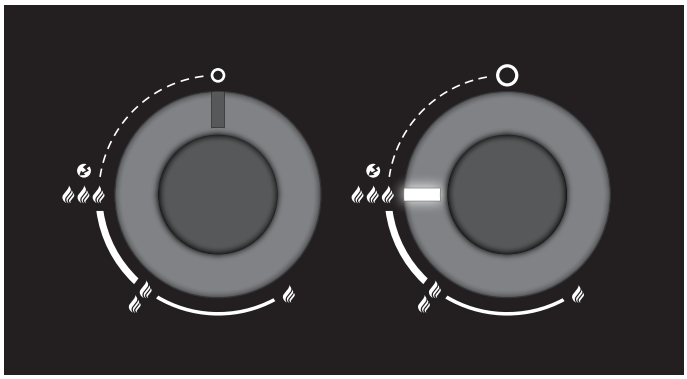
Your barbecue has control dials with an integrated SAFETY LIGHT.

The SAFETY LIGHT of your barbecue is activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the position ○ towards - thereby opening the gas supply. The LED is located in each control dial. The power for the SAFETY LIGHT is supplied by the AAA batteries provided.

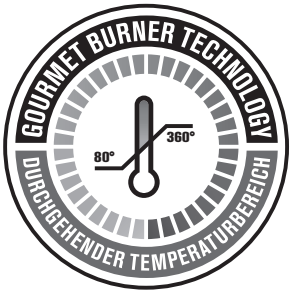
Benefit:

- The safety light reminds you that the valve is open and gas is escaping.*

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



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - APPLIES ONLY FOR DAVOS 570 G PRO



The DAVOS 570 G PRO model features the latest burner generation that allows you to use a consistent and continuous temperature range of 80-360 degrees. This opens up completely new possibilities for using your barbecue as you can grill, cook or bake in all temperature ranges.

TEMPERATURE RANGES / APPLICATION DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURE			
min.	**approx. 80***	🔥	◯
mid.	**approx. 120***	🔥🔥	◯
max.	**approx. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**approx. 170***	◯	🔥
mid.	**approx. 240***	◯	🔥🔥
max.	**approx. 300***	◯	🔥🔥🔥
absolute max.	**approx. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

*Guide values without weather-related influences

TIPS AND TRICKS - APPLIES ONLY FOR DAVOS 570 G PRO

Slow roasting (80-130 degrees):

Set your barbecue to a temperature of 80 degrees to create the perfect conditions for slow-roasting meat or fish or to keep dishes warm (funnel in standard position).

The temperature range of 110-130 degrees is ideal for barbecue classics such as beef brisket, pulled pork or spare ribs (funnel in standard position).

Grill, cook, bake (130-220 degrees):

The temperature range between 130-220 degrees allows perfectly even barbecuing of meat, fish and more (funnel in standard position).
It is particularly suitable for large joints of meat. This temperature range is also ideal for cooking or baking.

High temperature (220-360 degrees):

A maximum heat up to 360 degrees ensures perfectly seared steaks and flash-grilled foods. The maximum heat setting is also ideal for cooking crispy pizza or tarte flambée (funnel in standard position).

TEMPERATURE RANGES / APPLICATION DAVOS 570 G

TEMPERATURE		
min.	**approx. 180***	
mid.	**approx. 240***	
max.	**approx. 340***	

*Guide values without weather-related influences

TIPS AND TRICKS - APPLIES ONLY FOR DAVOS 570 G

Grill, cook, bake (180-220 degrees):

The temperature range between 180-220 degrees allows perfectly even barbecuing of meat, fish and more (funnel in standard position).
It is particularly suitable for large joints of meat. This temperature range is also ideal for cooking or baking.

High temperature (220-340 degrees):

A maximum heat up to 340 degrees ensures perfectly seared steaks and flash-grilled foods. The maximum heat setting is also ideal for cooking crispy pizza or tarte flambée (funnel in standard position).

UNIQUE FUNNEL SYSTEM

From grilling to cooking or baking, in the standard position, the unique OUTDOOR**CHEF** funnel system ensures even heat distribution inside the kettle and prevents harmful flare-ups as the burners are completely shielded.

Rather than catching fire, dripping fat runs along the porcelain-enamelled funnel into the collecting tray under the kettle. As the host, you can spend more time with your guests while your barbecue specialities are grilled perfectly all over – with no turning required.

Meat, fish, vegetables and more stay deliciously juicy, tender or crisp. Some of the fat and meat juice dripping onto the funnel evaporates, which gives meat, fish, vegetables and more that unmistakable barbecue flavour.

Pizza, tarte flambée or bread are baked to brick oven quality at up 360 degrees. The small burner allows you to barbecue food gently at low temperatures around 80 °C (only for DAVOS 570 G PRO with GBT) – perfect for tender large joints of meat such as roast beef, tomahawk or rib-eye.

Turning the funnel to the volcano position allows you to work with very high, concentrated heat from below (up to 500 degrees), ideal for OUTDOOR**CHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or the Cast-Iron Griddle Plate.

And because the interior of the gas kettle barbecue stays nice and clean thanks to the funnel, cleaning up afterwards is easy.

TIP: to clean the funnel, we recommend heating the barbecue at the highest level for 10 minutes (standard position). Then you can simply brush out the funnel using a brush with brass bristles – We recommend the OUTDOOR**CHEF** Funnel Brush.

More information about our accessories is available at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION



The standard position is the optimal funnel position for most grilling applications and ensures the unique heat circulation inside the kettle. The food is grilled evenly all over – with no turning necessary. Meat, fish, vegetables and more all stay deliciously juicy, tender or crisp.

The standard position is thus perfect for all kinds of meat, gently grilled fish, gratins, crunchy vegetables, and also for baking pizza, tarte flambée or bread.

VOLCANO POSITION



Turning the funnel to the volcano position allows you to work with very high, concentrated heat from below, ideal for OUTDOOR**CHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or Cast-Iron Griddle Plate.

This makes the volcano position perfect for flash-grilled food such as tuna steaks, scallops or wok-fried vegetables.

INSTRUCTIONS FOR USING THE GAS KETTLE BARBECUE

1. Place the funnel in the required position (standard or volcano position).
   CAUTION: Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while grilling.
   NOTE: When grilling and cooking in volcano position at the setting 🔥🔥🔥, leave the lid open. The lid can only be kept closed at the 🔥 – 🔥🔥 setting when grilling in the volcano position.
2. Select the appropriate accessories, if required.
3. Preheat the barbecue with the lid closed for about 10–15 minutes at the setting 🔥🔥🔥.
4. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between 🔥 – 🔥🔥🔥 according to your requirements.
5. After grilling, always set the gas regulating knob to the position ○. Then close the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
6. **CAUTION:** The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries. Allow the fat to cool completely before removing the drip pan.
7. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.

AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to ○.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover.

CLEANING

Thanks to the unique funnel system, only very minor cleaning is required between uses of the barbecue because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray.

Recommended cleaning for heavier soiling:

1. Heat the barbecue for around 10 minutes at full power to burn off food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.).
2. Allow the barbecue to cool completely to allow all food residue to solidify/harden (allows easier and more effective cleaning).
3. Clean the barbecue grid using an OUTDOOR**CHEF** brass barbecue brush for optimum results (do not use a brush with steel bristles).
4. Remove the barbecue grid and clean the funnel with the OUTDOOR**CHEF** funnel brush.

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

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

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

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

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

THE CAST IRON BARBECUE GRIDS (NOT SUPPLIED, AVAILABLE SEPARATELY)

USAGE

Clean the cast iron barbecue grids with water 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 cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

The Grid Lifter can be used for easier removal of the cast iron barbecue grids (supplied with the cast iron barbecue grids).

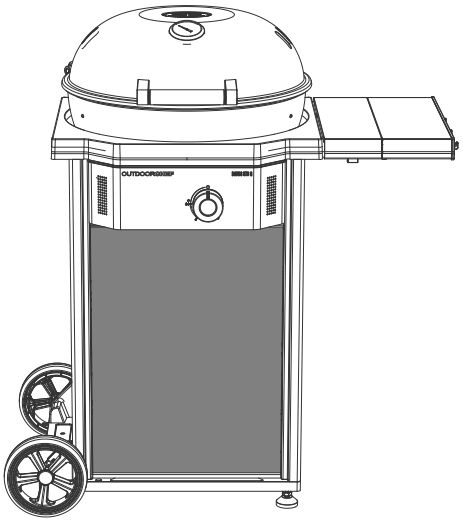
Recommended cleaning for heavier soiling:

1. Heat the barbecue for around 10 minutes at full power to burn off food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.).
2. Allow the barbecue to cool completely to allow all food residue to solidify/harden (allows easier and more effective cleaning).
3. Clean the barbecue grid using an OUTDOOR**CHEF** nylon or brass barbecue brush for optimum results (do not use a brush with steel bristles).
4. Remove the barbecue grid and clean the funnel with the OUTDOOR**CHEF** funnel brush.

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

TIP: We recommend that you rub the barbecue grids after use with a heat-resistant edible oil (e.g. rapeseed, avocado) to provide optimum protection from corrosion for your cast iron barbecue grid.

CARE INSTRUCTIONS FOR THE TEXTILE COVERING (APPLIES ONLY FOR THE MODEL DAVOS 570 G WITH TEXTILE COVERING)



WEATHER RESISTANCE

The textile covering of your DAVOS 570 G is made from an outdoor fabric specially developed for use outside. This fabric is resistant to UV and weather.

To ensure the longest possible service life of the textile covering, we recommend using the appropriate OUTDOOR**CHEF** cover to protect your DAVOS 570 G from weather, dirt and pollen.

MOISTURE

If the textile covering happens to get wet, we recommend leaving it to dry completely before placing the cover over the barbecue.
Despite its weather resistance, enclosed dampness can lead to stagnant moisture and mould formation.

LONG PERIODS OF NON-USE

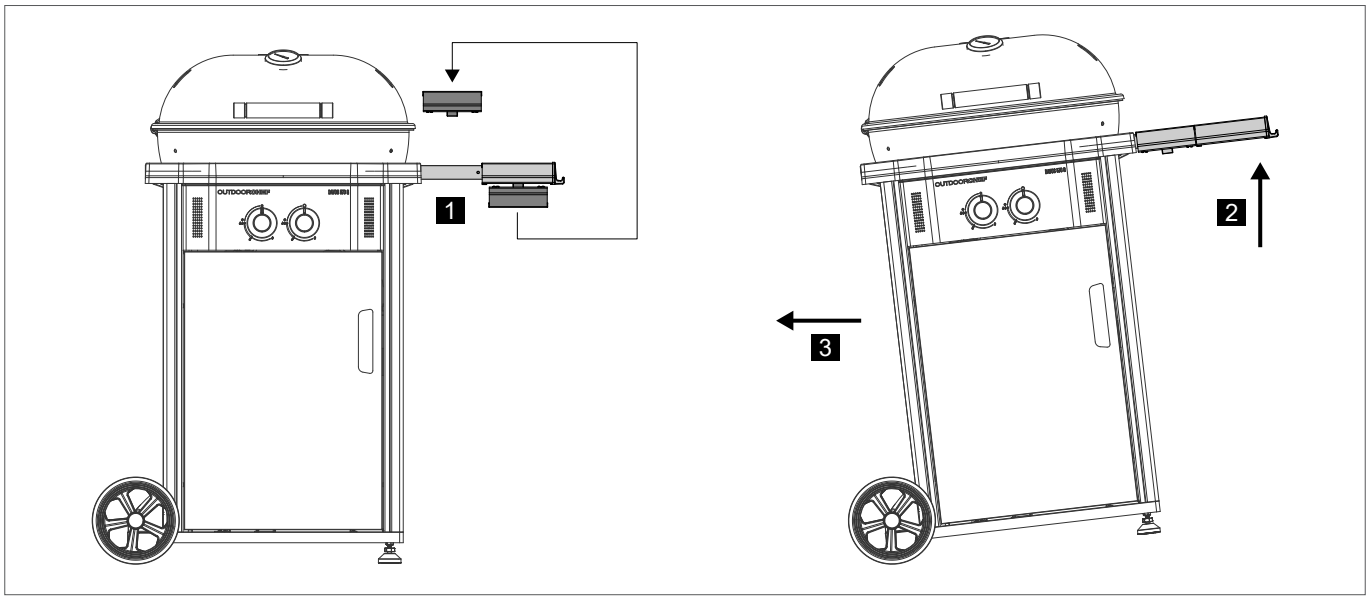
If you do not plan to use your barbecue for a long period of time (> 2 months), we recommend removing the textile covering and storing it separately in a dry, dark place.

CARE AND CLEANING

To remove dirt from the textile covering of your DAVOS 570 G, simply use lukewarm water and a gentle dirt- and fat-dissolving cleaning agent (e.g. standard, non-aggressive cleaning agent).
Apply this using a sponge (soft side) or a soft brush (no metal bristles, no hard plastic bristles). To prevent discolouration, we recommend testing the cleaning agent on a concealed area before cleaning.

CAUTION: As this is a special fabric, it cannot be washed in a washing machine. This would damage the UV protection.

MOVING AND MANOEUVRING THE BARBECUE WITHOUT SYSTEM COMPONENTS



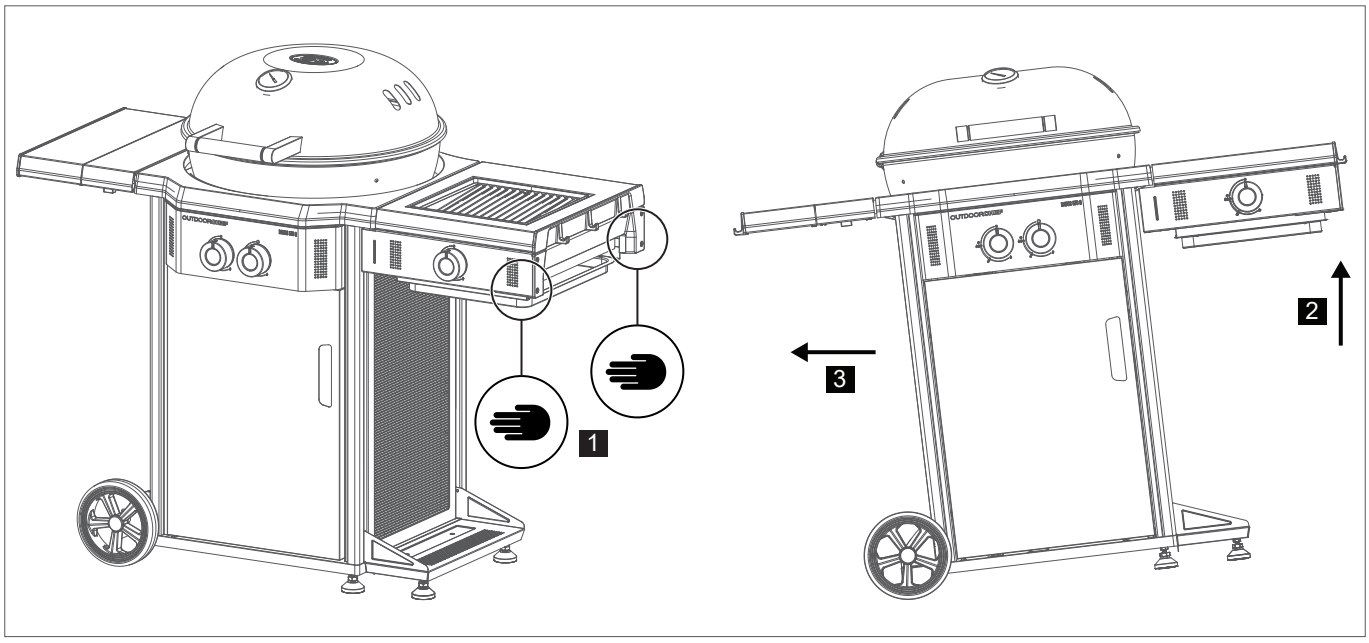
The stable side shelf is also used to move and manoeuvre your barbecue.

To manoeuvre the barbecue, simply lift the side table to move the barbecue to the required position. This works when the side table is completely pulled out as well as when it is pushed in.

OBSTACLES

Take great care when manoeuvring the barbecue over obstacles (steps, thresholds, high paving slabs, etc.) and do not move it at high speed. This could damage the wheels and axles.

MOVING AND MANOEUVRING THE BARBECUE WITH SYSTEM COMPONENTS



If system components are fitted, you can also manoeuvre the barbecue by lifting the right side, see the diagram above.

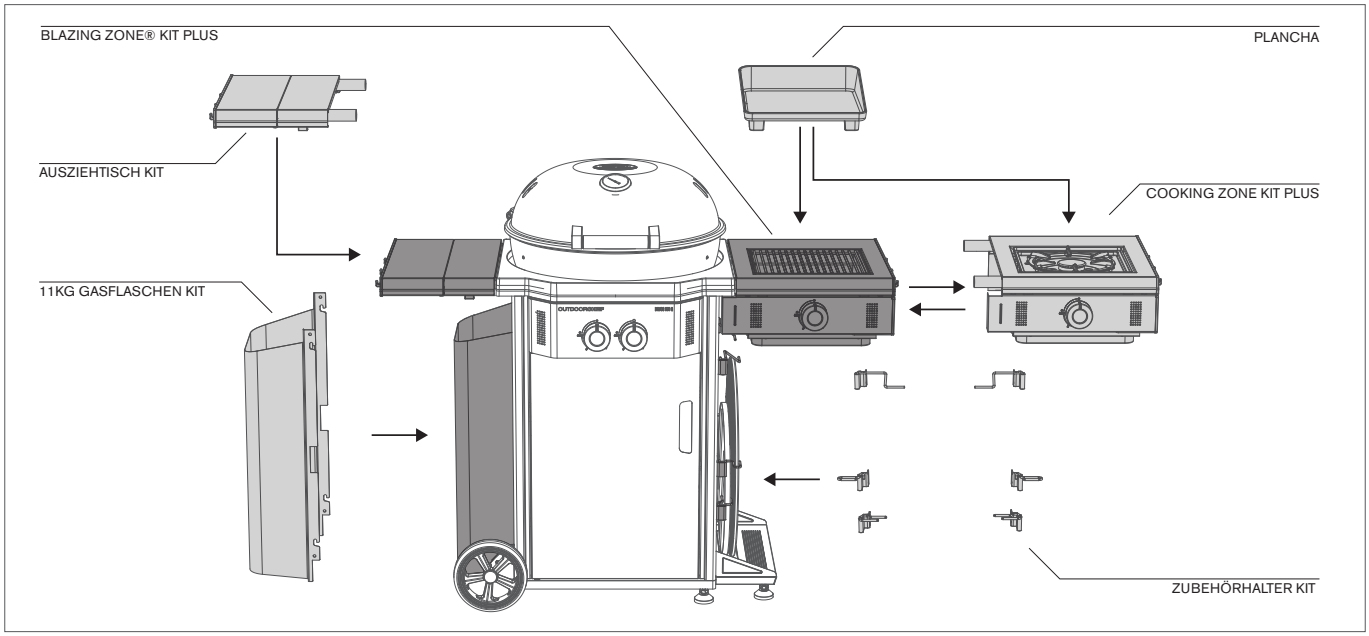
OBSTACLES

Take great care when manoeuvring the barbecue over obstacles (steps, thresholds, high paving slabs, etc.) and do not move it at high speed. This could damage the wheels and axles.

DAVOS SERIES OPTIONAL ADD-ONS

The unique concept of the DAVOS series (DAVOS 570 G PRO and DAVOS 570 G) allows you to equip your barbecue with various additional system components (burner systems, with gas connection) and add-ons (without gas connection) entirely according to your personal wishes. Both models have identical interfaces already integrated in the barbecue housing to allow easy attachment of additional system components and add-ons.

Below you can find an overview of the currently available system components & add-ons for your barbecue:



SYSTEM COMPONENTS

Would you like to make your DAVOS 570 G PRO or DAVOS 570 G even more versatile?

No problem, because with the BLAZING ZONE® KIT PLUS and COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOOR**CHEF** allows you to easily expand your barbecue's applications – for maximum versatility!

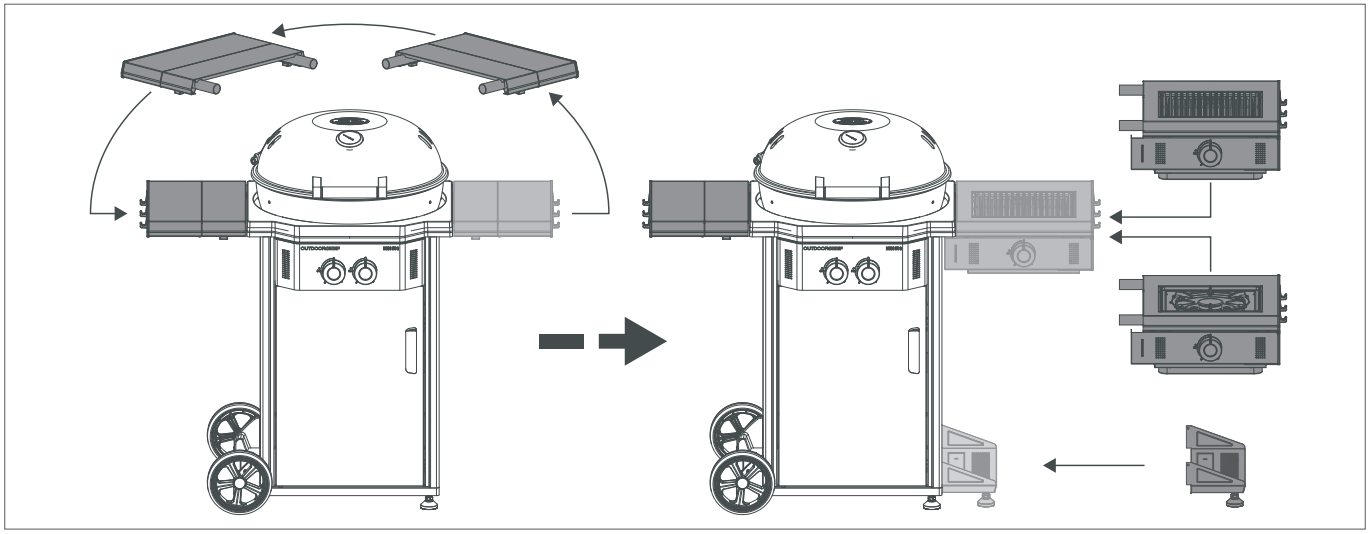
Simply select one of the two optional kits and install it on the right-hand side of your barbecue.

You can easily remove the pull-out table fitted on your barbecue and swap it to the left-hand side to ensure you still have sufficient space for preparation and cooking even after fitting the system component.

CAUTION: The maximum permitted loading weight for the BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS is 30 kg

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

The additional space can also be used for other add-ons (e.g. accessory holder kit).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



The BLAZING ZONE® KIT PLUS is the perfect add-on for your DAVOS 570 G PRO and DAVOS 570 G if you want to really turn up the heat. The set consists of a reinforced side table, a support to keep the barbecue stable and the actual BLAZING ZONE® PLUS – a powerful ceramic burner with a very wide temperature range from 600-900 °C.





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

This makes it possible to cook steaks and other cuts of meat at maximum heat over 900 °C, for a perfect seared crust.

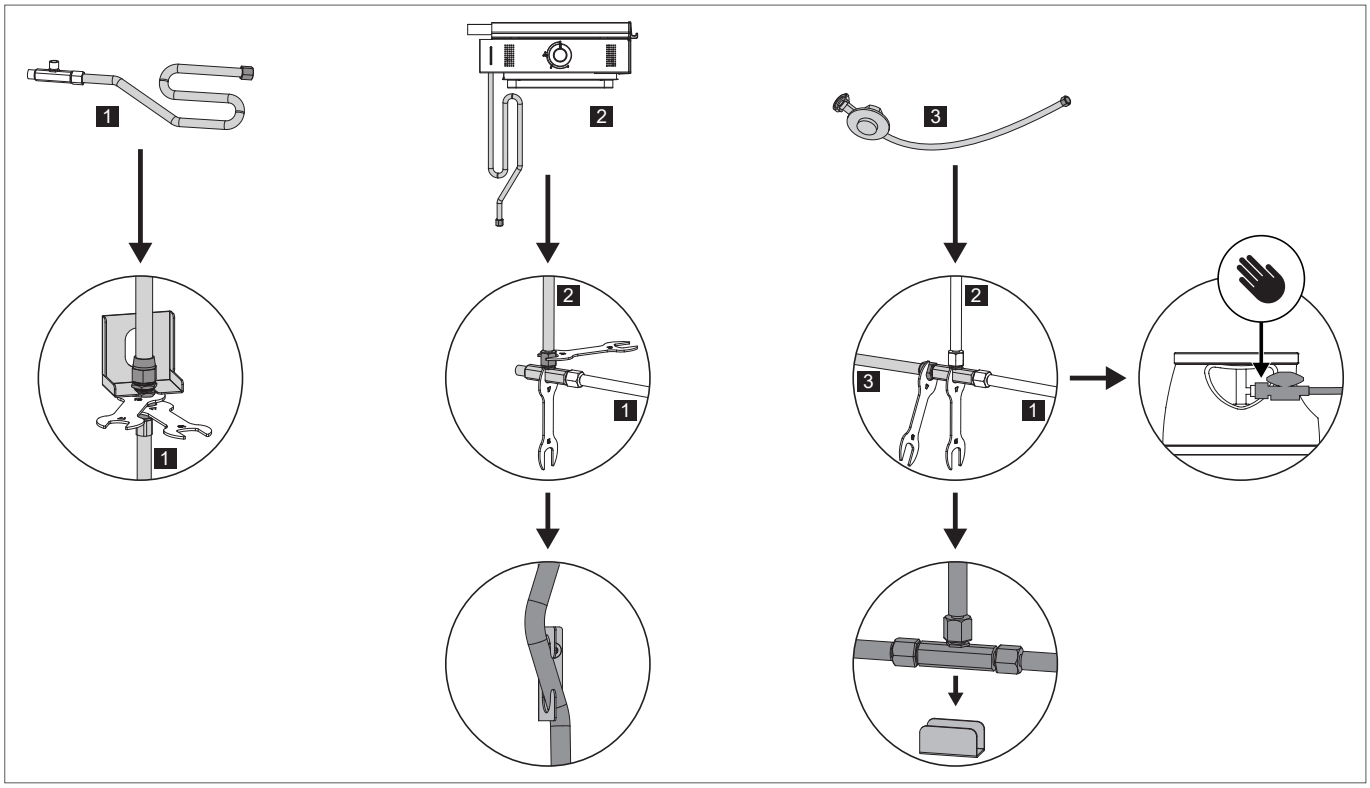
BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section below.
   Also do this if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the BLAZING ZONE® PLUS burn for around 20-25 minutes at the setting.

CONNECTING THE GAS HOSE OF THE BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

CAUTION: When fitting the BLAZING ZONE® KIT PLUS, carry out the leak test for all system component connections. Always use the panner 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.

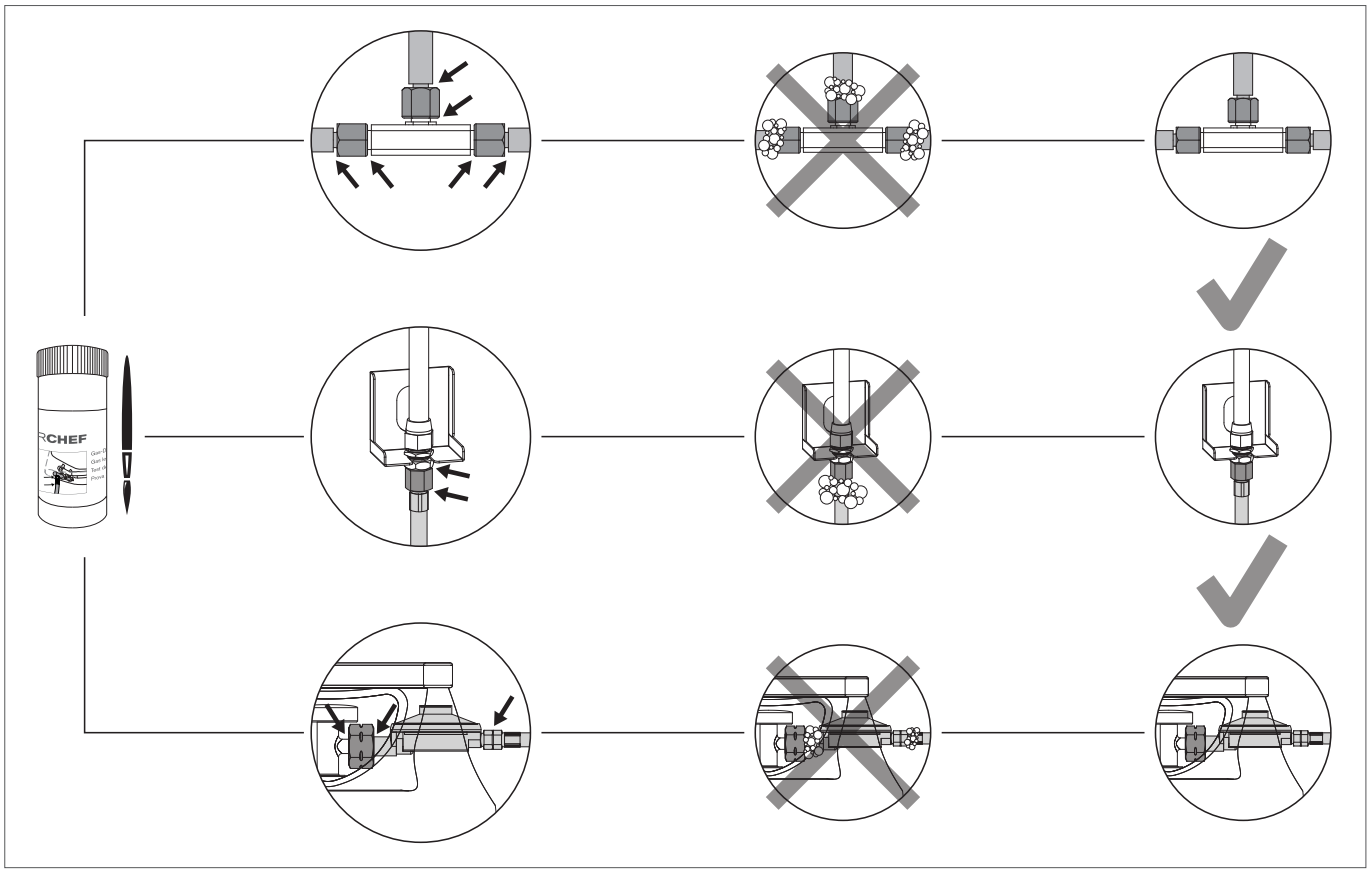


LEAK TEST

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 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.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR THE BLAZING ZONE® KIT PLUS

CAUTION: Never use the BLAZING ZONE® PLUS on its own/individually (detached from the barbecue).

CAUTION: Never cover the surface of the BLAZING ZONE® PLUS during operation as this can lead to an accumulation of heat.

CAUTION: Do not place any cooking pots or pans on the BLAZING ZONE® PLUS.

CAUTION: The BLAZING ZONE® PLUS remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects close to the BLAZING ZONE® PLUS – danger of burns.

CAUTION: Only use the BLAZING ZONE® PLUS if it has been fully assembled on a compatible DAVOS barbecue model according to the separate assembly instructions.

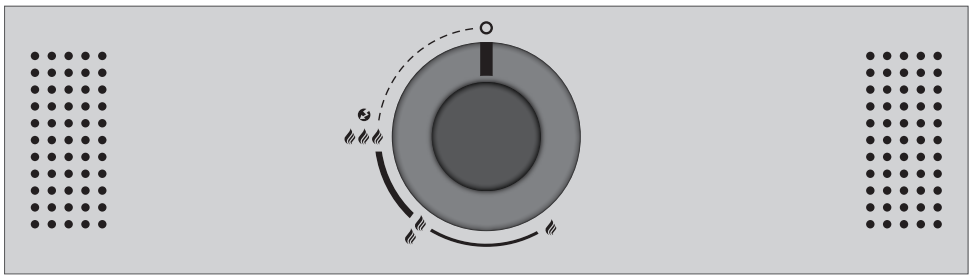
CAUTION: Never leave the barbecue and the BLAZING ZONE® PLUS unsupervised during operation.

CAUTION: It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue and BLAZING ZONE® PLUS. The hose must not be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.

CAUTION: Do not remove the drip pan until the barbecue has completely cooled down and is no longer in operation.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE OF THE BLAZING ZONE® KIT PLUS

Heat settings/heat levels and Ignition



○ : Off position

: Low power

: Medium power

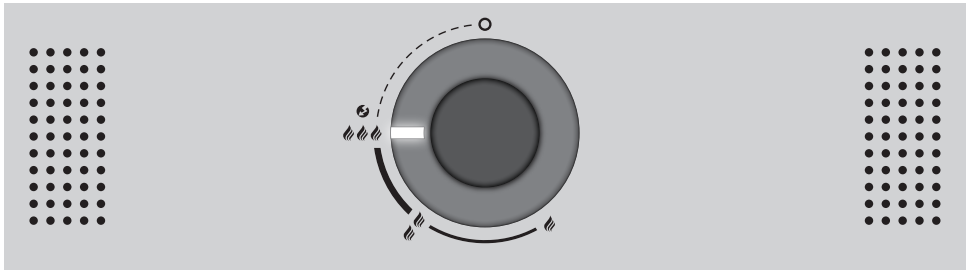
: High power

: Ignition

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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

TIPS AND TRICKS BLAZING ZONE® KIT 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.

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.

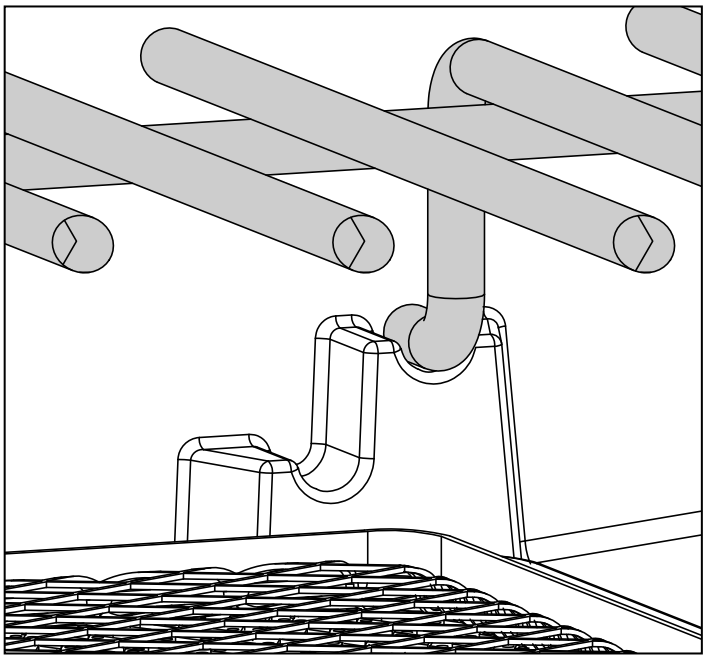
Using other cooking utensils on the BLAZING ZONE® PLUS

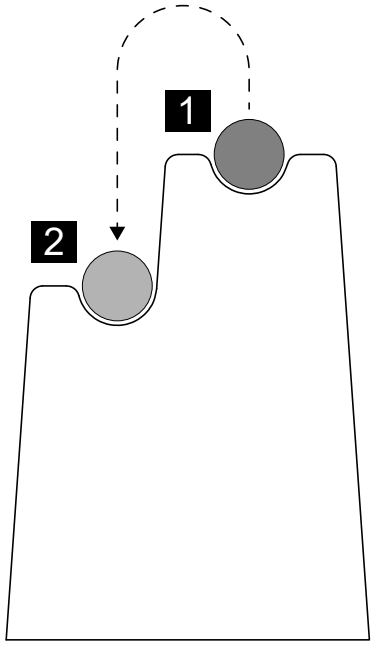
When barbecuing other foods and using other cooking utensils, it is important to make sure that the complete barbecue surface is NOT covered (accumulation of heat!) and to use only highly heat-resistant cooking utensils (e.g. cast-iron).

Before using the BLAZING ZONE® PLUS for the first time

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, 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.

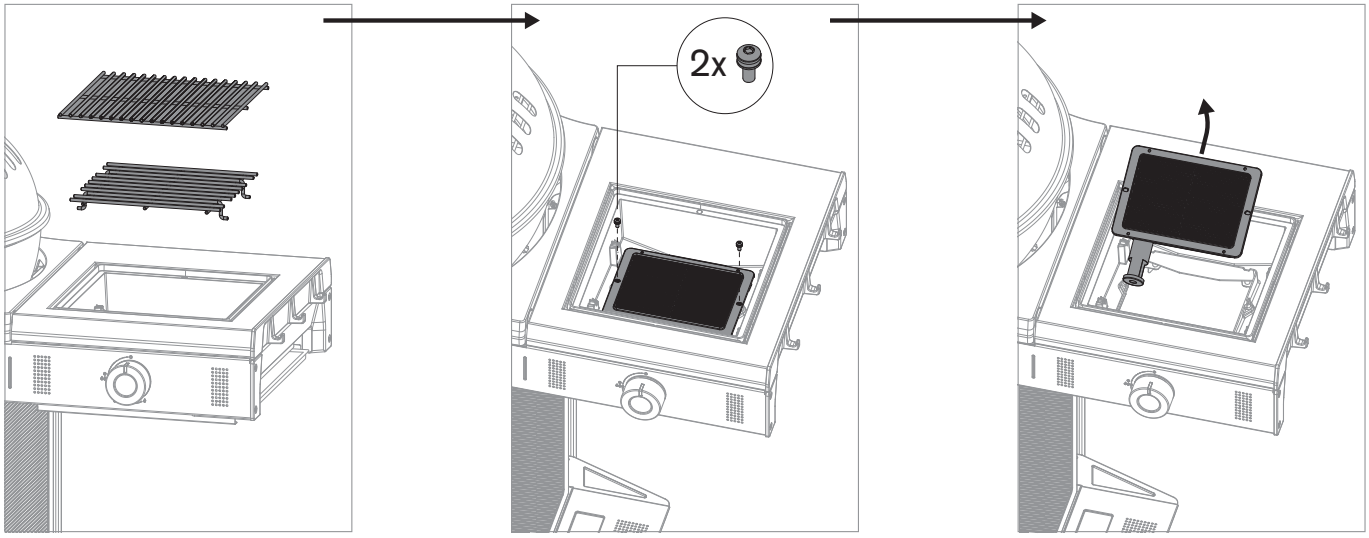
When using sauces (in particular, containing sugar) and spices, we recommend that you add these towards the end of the barbecuing time to make sure the food does not burn.

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regular cleaning

We recommend you clean your BLAZING ZONE® KIT PLUS after every 3rd use. Wipe the inside with a dry cloth and empty the drip pan.

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



After removing the BLAZING ZONE® KIT 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® KIT PLUS. Do not use any harsh or flammable cleaning agents for this.
4. Replace the entire BLAZING ZONE® KIT PLUS in the side table, as described in the separate assembly instructions.

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

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders and other insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- 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 OUTDOOR**CHEF** cover once its 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® KIT 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 OUTDOOR**CHEF** 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).

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

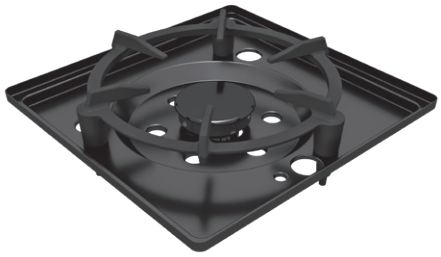


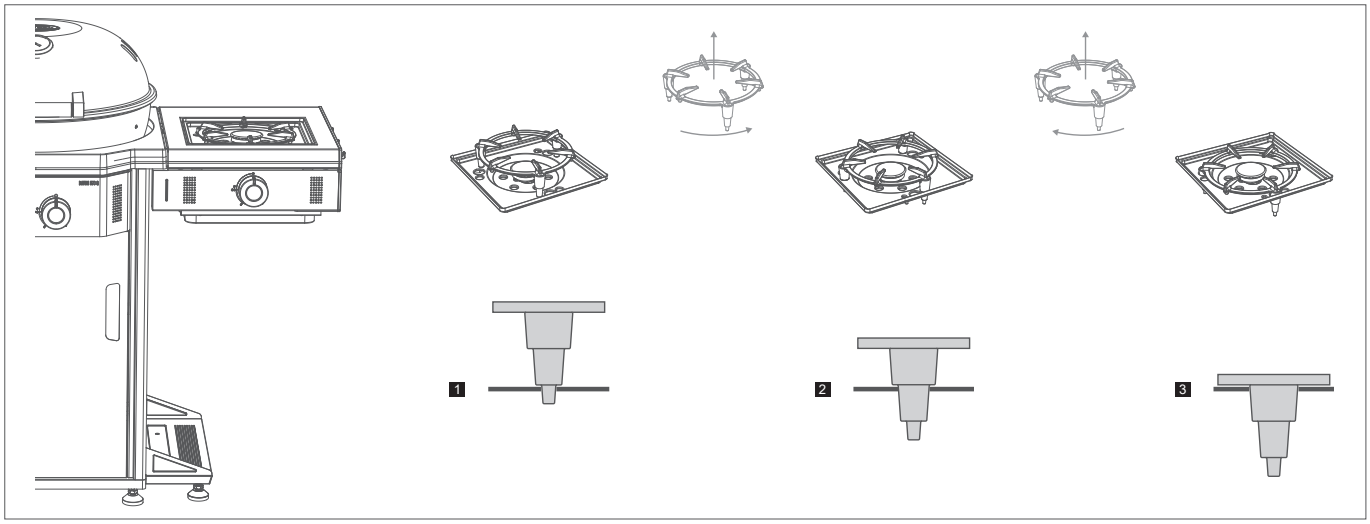
The completely newly developed COOKING ZONE KIT PLUS is, as the name suggests, more than a conventional side cooking plate as it opens up a far wider temperature range. While standard side cooking plates are usually designed for medium and high temperatures, the COOKING ZONE KIT PLUS can also be used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

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

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

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

	**High heat** In combination with the control dial, various application areas can be covered in the high temperature range ▪ Searing meat, fish and vegetables
	**Medium heat** In combination with the control dial, various application areas can be covered in the medium temperature range ▪ Searing/steaming meat, fish and vegetables ▪ Searing starchy vegetables, e.g. fried potatoes, rösti, etc.
	**Low heat** In combination with the control dial, various application areas can be covered in the low temperature range ▪ Reducing sauces, soups and stews, boiling of rice-based dishes



PROTECTIVE COVERS FOR THE CAST IRON COOKING SURFACE

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

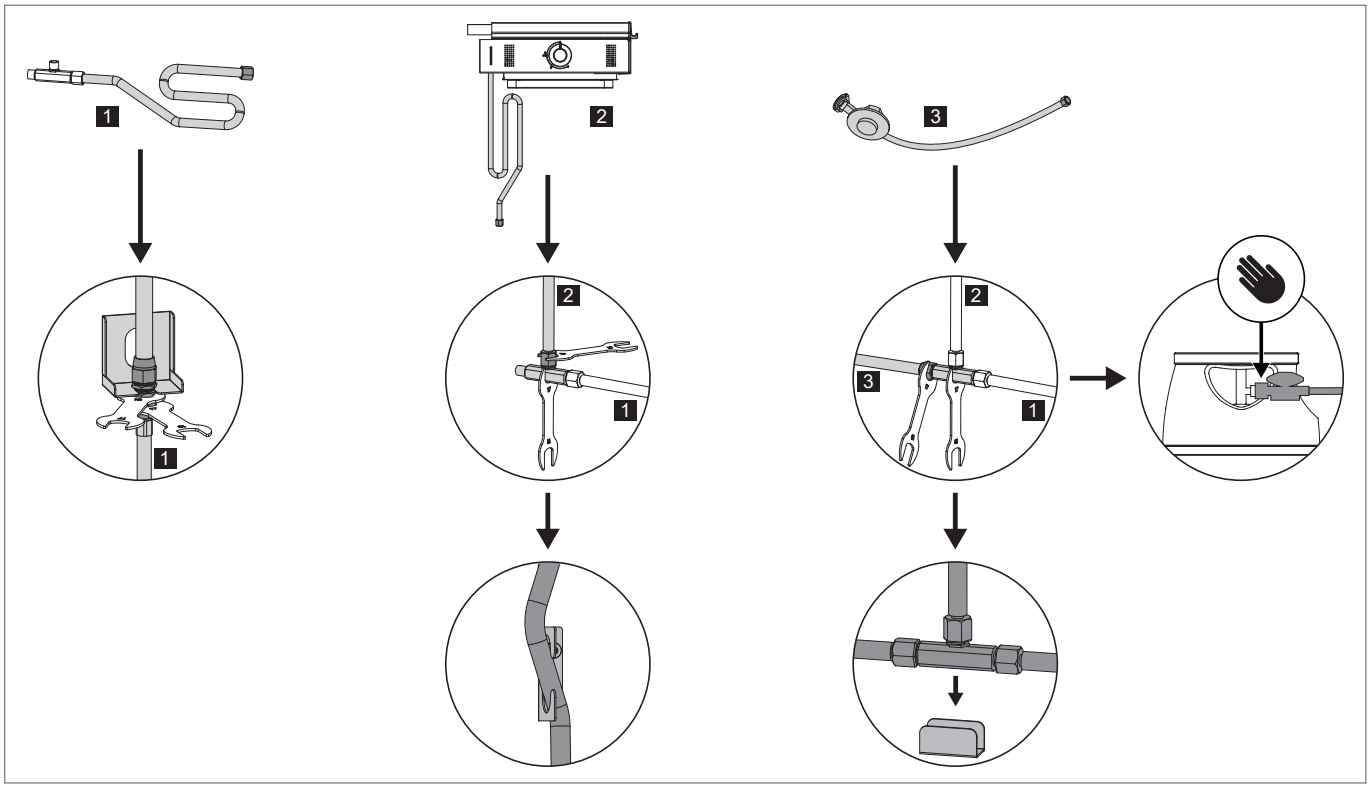
BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section below.
   Also do this if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the COOKING ZONE PLUS burn for around 20-25 minutes at the ♨♨♨ setting.

CONNECTING THE GAS HOSE OF THE COOKING ZONE KIT PLUS

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

CAUTION: When fitting the 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.

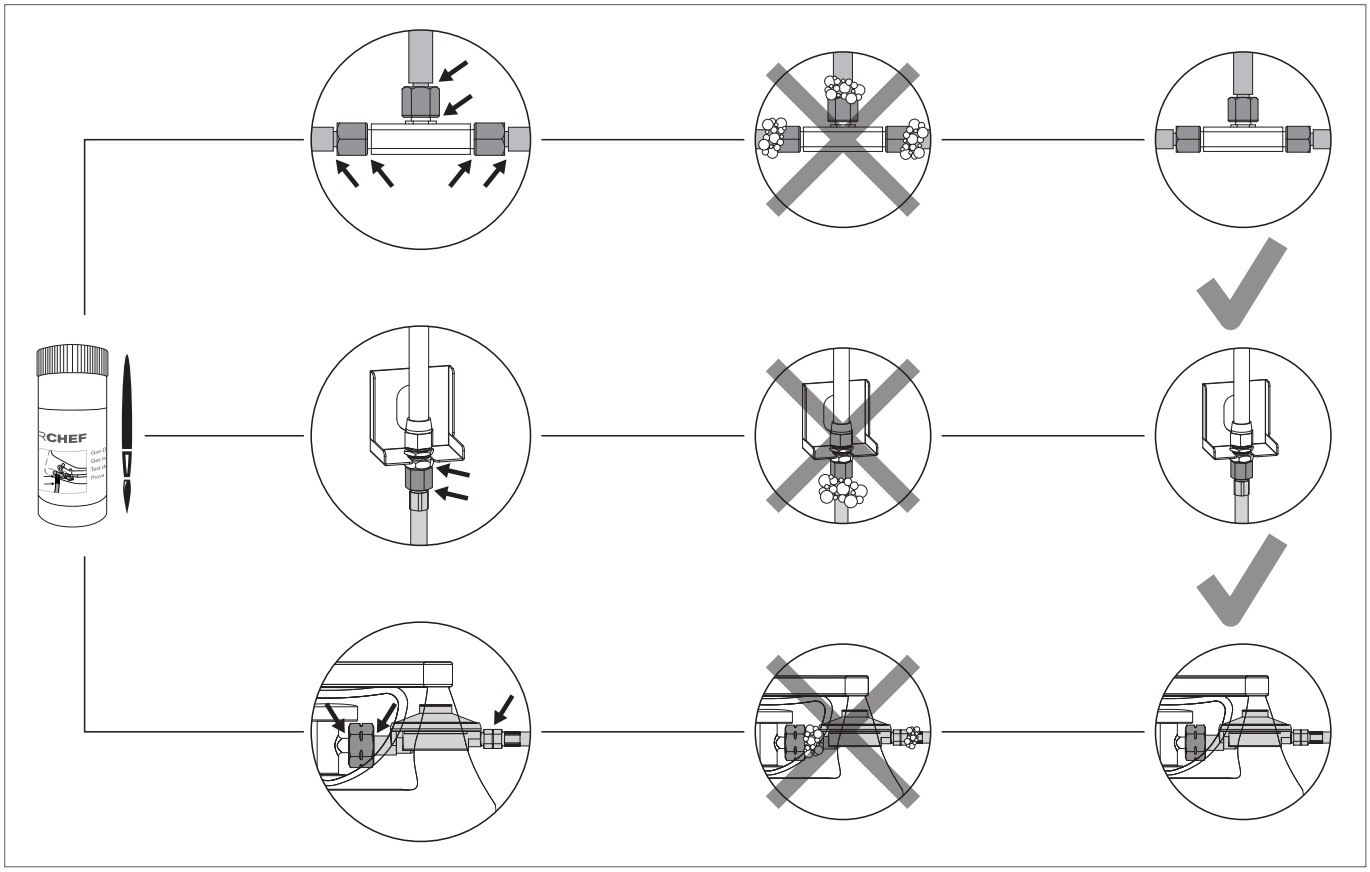


LEAK TEST

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 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.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR THE COOKING ZONE KIT PLUS

CAUTION: Never use the COOKING ZONE PLUS on its own/individually (detached from the barbecue.

CAUTION: Never cover the surface of the COOKING ZONE PLUS during operation as this can lead to an accumulation of heat.

CAUTION: Do not use cooking pots or pans with the following diameters: <20 cm >32 cm.

CAUTION: The COOKING ZONE PLUS remains hot for some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects close to the COOKING ZONE PLUS – danger of burns.

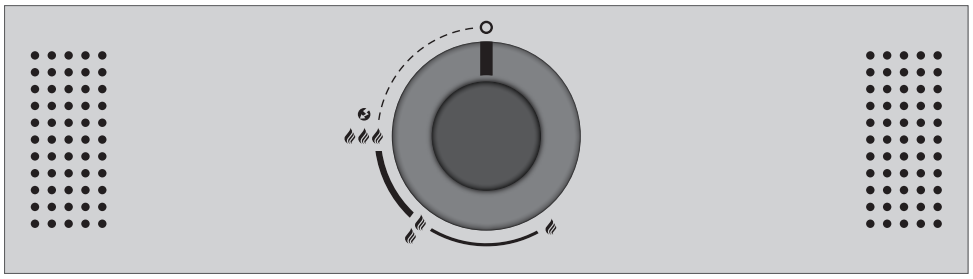
CAUTION: Only use the COOKING ZONE PLUS if it has been fully assembled on a compatible DAVOS barbecue model as described in the separate assembly instructions.

CAUTION: Never leave the barbecue and the COOKING ZONE PLUS unsupervised during operation.

CAUTION: It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue and COOKING ZONE PLUS. The hose must not be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.

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

Heat settings/heat levels and Ignition



○ : Off position

: Low power

: Medium power

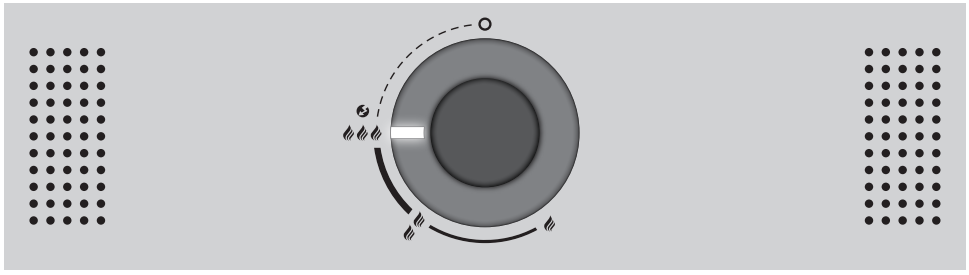
: High power

: Ignition

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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPS AND TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

RECOMMENDED PANS AND POTS

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

RECOMMENDED PAN AND POT SIZES

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

CARE AND MAINTENANCE OF THE COOKING ZONE KIT PLUS

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

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders and other insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts of the COOKING ZONE KIT PLUS (in particular, the cast iron cooking surface) before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the SAFETY NOTES section.
- To allow you to enjoy using your barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS for as long as possible, protect your barbecue from the effects of the weather using a suitable OUTDOOR**CHEF** cover once it has cooled down completely. Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

ADD-ONS

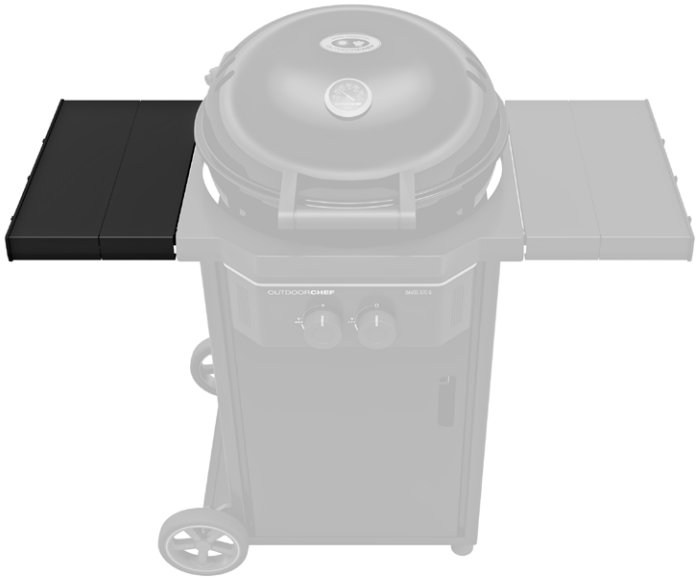
The following useful add-ons for the DAVOS series help you get even more from your barbecue.

RESTRICTIONS ON COMBINATIONS OF ADD-ONS

The following combinations of accessories are only possible if your barbecue has been fitted with a BLAZING ZONE® KIT PLUS or COOKING ZONE KIT PLUS:

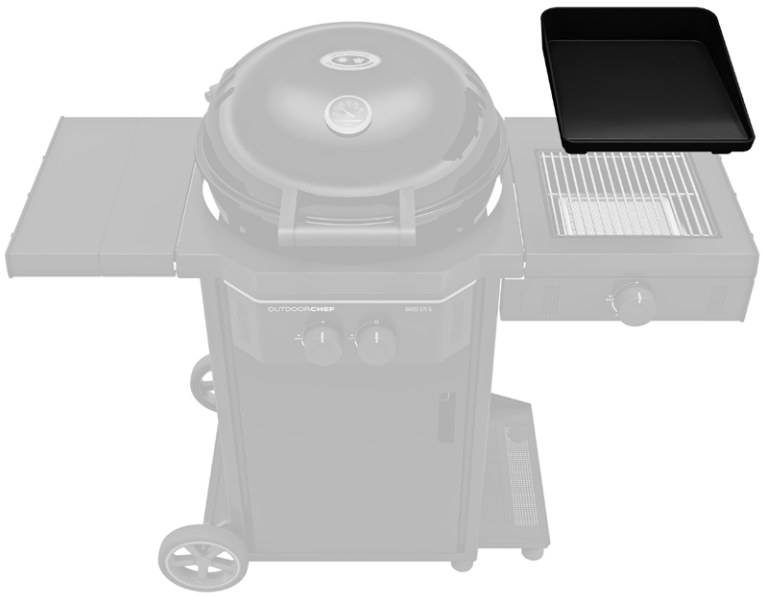
11 kg gas bottle kit & accessory holder kit (as the support on the right is part of the BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

PULL-OUT TABLE KIT



Perhaps you don't want to fit your DAVOS 570 G PRO or DAVOS 570 G with an additional system component such as the BLAZING ZONE® KIT PLUS or the COOKING ZONE KIT PLUS just yet and would you simply like even more space to prepare and cook your barbecue creations? Then the PULL-OUT TABLE KIT is the ideal solution. It can be fitted in seconds to double the available working surface of your DAVOS 570 G PRO or DAVOS 570 G. **CAUTION:** The maximum load capacity of the pull-out table is 10 kg.

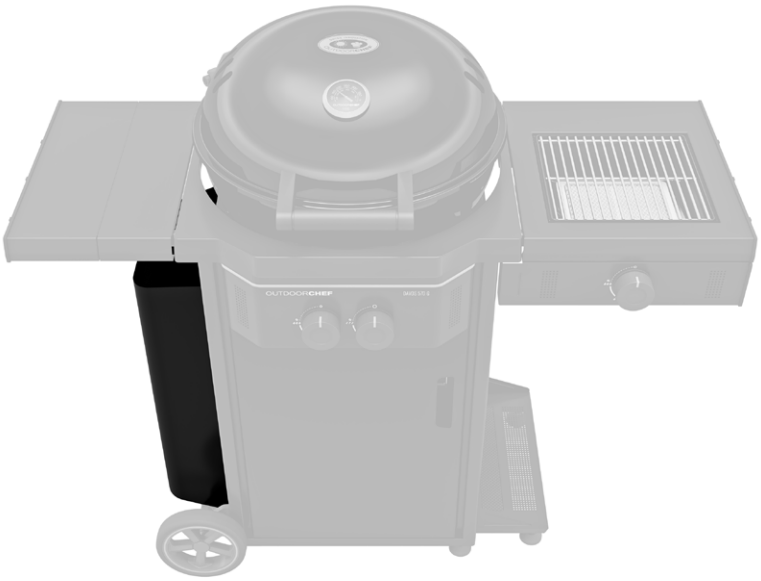
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRANEAN BARBECUE PLEASURE AT HOME



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

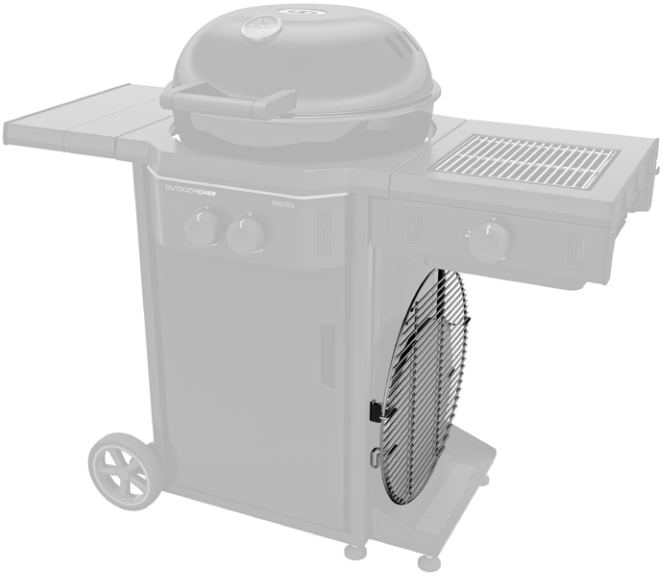
The plancha also fits in the gas kettle of your barbecue and can be used there. Simply move the funnel to the volcano position and you're ready to enjoy some Mediterranean barbecue fun while your steak sizzles on the BLAZING ZONE® PLUS or your risotto simmers on the COOKING ZONE.

11 KG GAS BOTTLE KIT



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

ACCESSORY HOLDER KIT





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

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

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

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 OUTDOOR**CHEF** 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: Make sure the drip pan is empty before changing the gas bottle to prevent the full drip pan from falling off and causing 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.

The axle is jammed:

To prevent the axle from jamming, we recommend you remove any dust, dirt and pollen from behind the wheels at least once a year to ensure they glide as smoothly as possible.

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

CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

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

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* A dealer directory can be found on our website at OUTDOORCHEF.COM.

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

TECHNICAL INFORMATION

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Butane G30 / Propane G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30mbar / Propane 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50 mbar
Total gas consumption	**686 g/h**

KETTLE

Power	
- small burner	2.90 kW
Gas consumption	210 g/h
- large burner	6.60 kW
Gas consumption	476 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	
- small burner nozzle	0.78 mm / Marking: BD
- large burner nozzle	1.22 mm / Marking: BG
Nozzles (50 mbar)	
- small burner nozzle	0.68 mm / Marking: AU
- large burner nozzle	1.06 mm / Marking: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Butane G30 / Propane G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30mbar / Propane 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50 mbar
Total gas consumption	**613 g/h**

KETTLE

Power	8.50 kW
Gas consumption	613 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.42 mm / Marking: BI
Nozzles (50 mbar)	1.22 mm / Marking: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

COOKING ZONE KIT PLUS

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

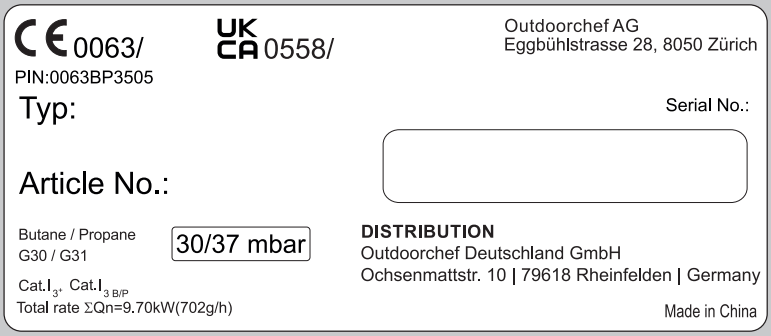
Electric ignition
Two batteries (type AAA, LR03, 1.5 volts) are required for the electric ignition.

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 OUTDOOR**CHEF** products at OUTDOORCHEF.COM

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT : veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOOR**CHEF**.



IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue sur le version du dossier fourni « Manual & Inspiration ». En fonction du modèle, vous trouverez également le numéro sur **l'étiquette adhésive** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

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 doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.

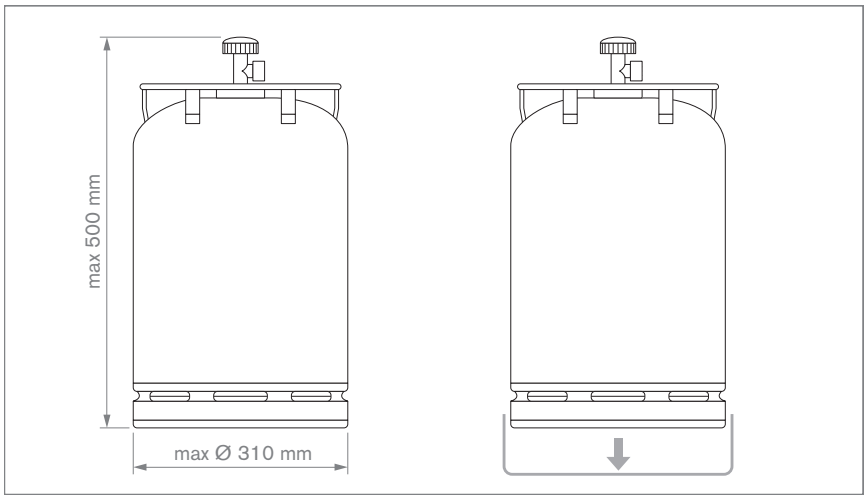
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

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

Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à gaz OUTDOOR**CHEF**, lisez ce mode d'emploi attentivement. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

- La plaque de fond du barbecue a été conçue pour supporter des bouteilles de gaz de 8 kg de poids de remplissage maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet.



- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.

- **REMARQUE :** veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

CONSIGNES DE SECURITE

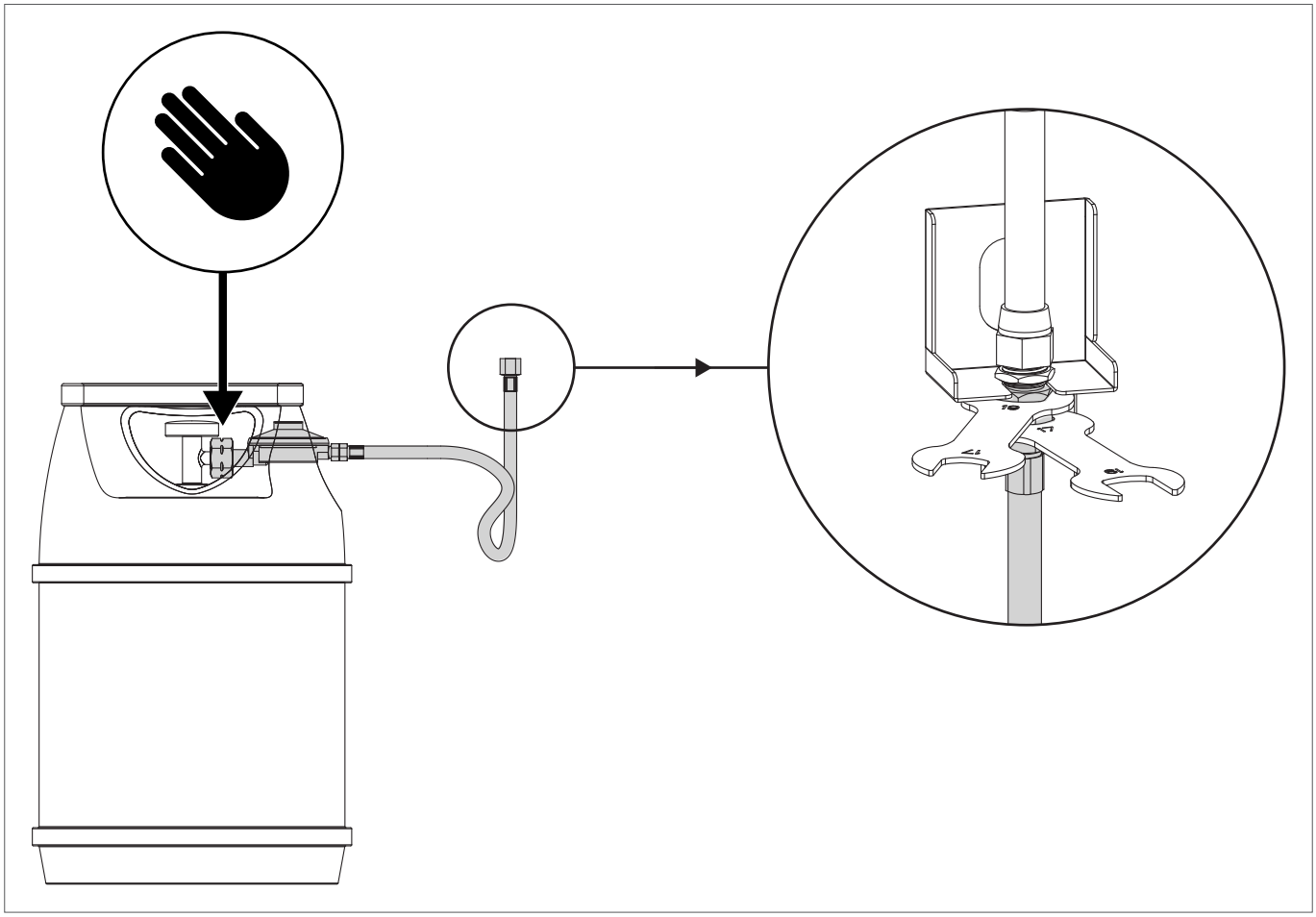
Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.

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

- À n'utiliser qu'en extérieur.
- Consulter le mode d'emploi avant l'utilisation.
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ◯ et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. **IMPORTANT :** tenir toute source d'ignition à distance.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions concernant le **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous doutez de l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.
- Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION :** 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

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



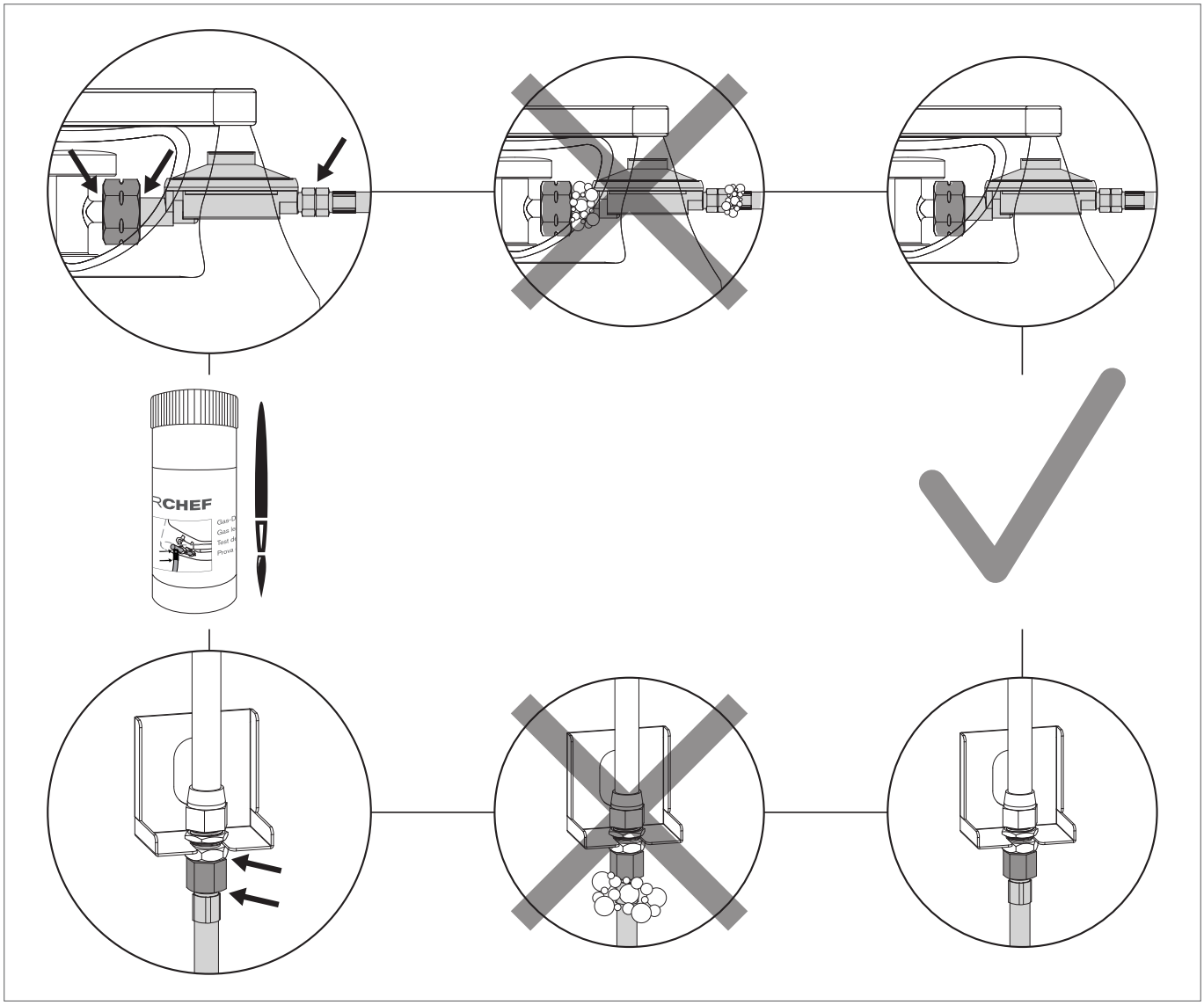
Pour cela, veuillez suivre les informations de la notice de montage séparée de votre barbecue.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

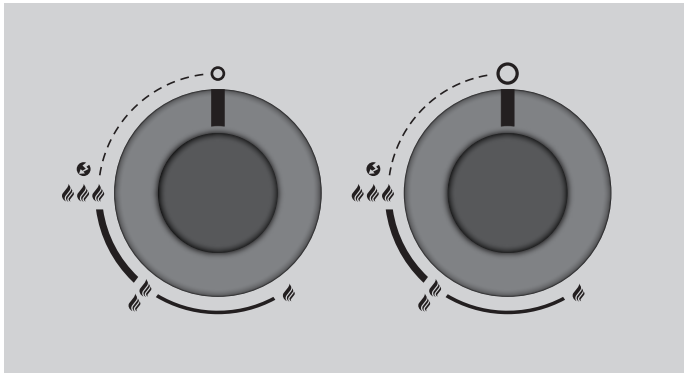
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur ◯.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une 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 ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées. 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



EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU BARBECUE

Niveaux de cuisson et allumage

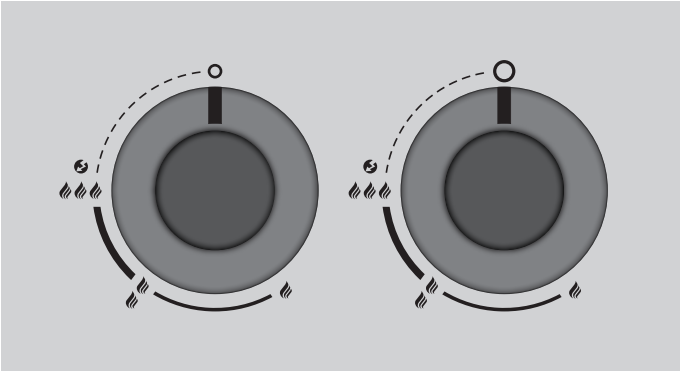


○	: position OFF
🔥	: puissance basse
🔥🔥	: puissance moyenne
🔥🔥🔥	: puissance élevée
🔥🔥🔥	: allumage

SYSTÈMES DE BRÛLEURS

BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

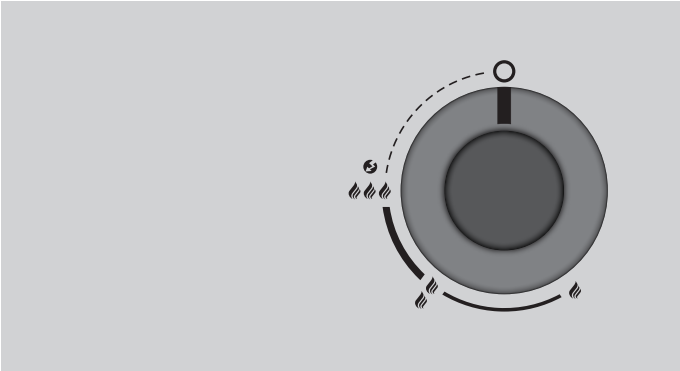
Systèmes de barbecue avec deux boutons de réglage : DAVOS 570 G PRO



Le bouton de réglage de droite atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

Le bouton de réglage de gauche atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à faible.

Systèmes de barbecue avec un bouton de réglage : DAVOS 570 G



Le modèle DAVOS 570 G est équipé d'un bouton de réglage. Celui-ci atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

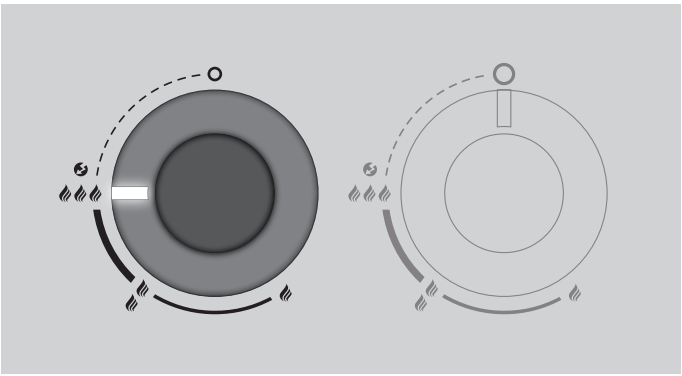
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

SPHERE

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



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - UNIQUEMENT VALABLE POUR DAVOS 570 G PRO

Le modèle DAVOS 570 G PRO est doté de l'innovant GAS SAFETY SYSTEM (GSS) qui réunit les fonctionnalités suivantes :

FLAME GUARD

Le FLAME GUARD est un système fermé composé de l'allumage et de la flamme. Après ouverture du robinet de gaz et actionnement de l'allumage, le système s'enflamme. Le FLAME GUARD protège la flamme contre les intempéries comme les vents forts, et assure l'allumage automatique du brûleur si la flamme s'est éteint*. Les brûleurs allumés fonctionnent donc de manière fiable quelles que soient les conditions extérieures (vent par exemple).

Les avantages :

- Les brûleurs allumés sont protégés efficacement contre les intempéries.
- Faire ses grillades à très faible température, à partir de 80 degrés, même en cas de vent, est possible.
- Évite les fuites de gaz en cas d'absence de flamme.

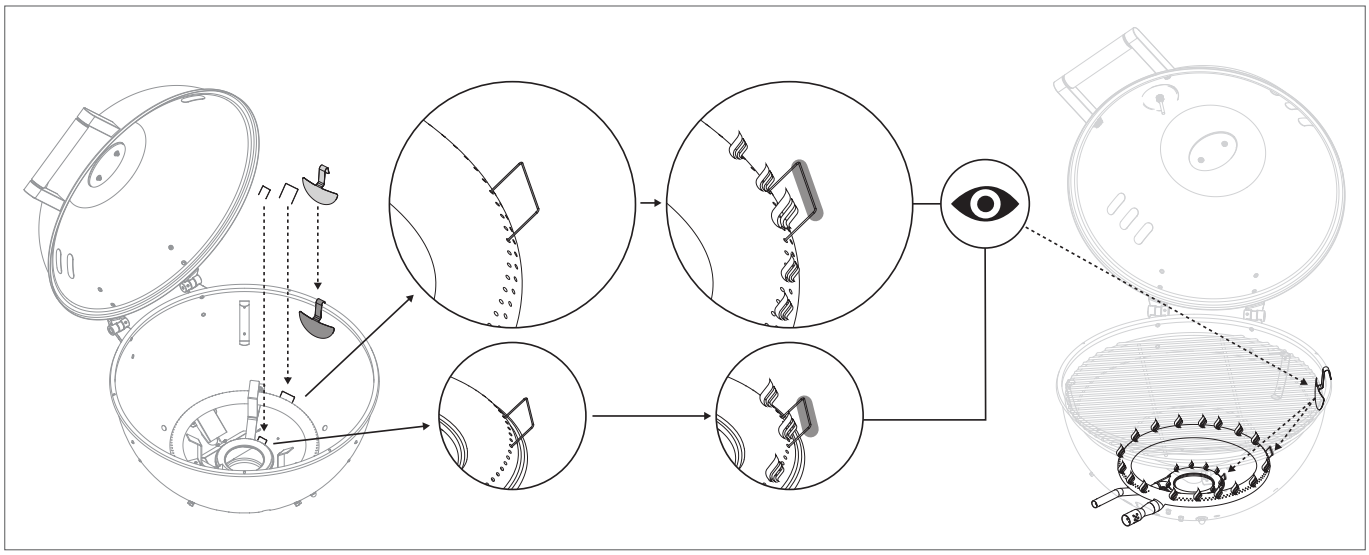
*** IMPORTANT :** il est impossible de garantir que les brûleurs ne s'éteignent pas en cas de fortes intempéries. L'utilisation du gaz implique d'assurer une surveillance constante du barbecue. Tous les tests ont été réalisés en laboratoire.

FLAME CHECK

Le FLAME CHECK est un élément de sécurité visuel complémentaire. Les deux filaments se branchent sur les deux brûleurs circulaires, un petit et un grand, et brillent fortement quand ils rougeoient après l'allumage du barbecue. Le réflecteur s'accroche simplement dans le barbecue et rend le filament rougeoyant visible de l'extérieur. Ainsi, vous pouvez vous assurer que les brûleurs sont bien allumés.

L'avantage :

- Sécurité visuelle supplémentaire qui confirme l'allumage des brûleurs et que le gaz n'est pas allumé en l'absence de flammes.



SAFETY LIGHT (VALABLE POUR DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

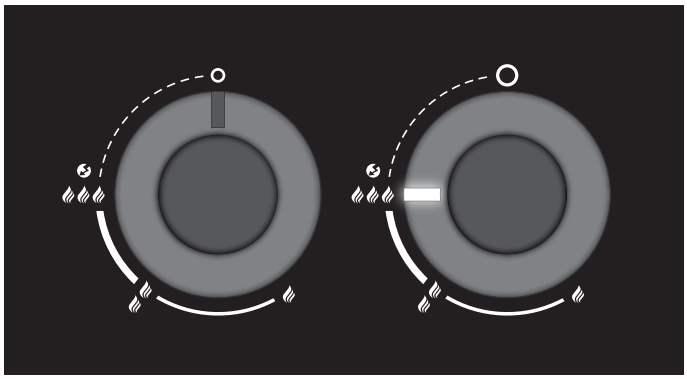
Votre barbecue est doté d'un bouton de réglage avec SAFETY LIGHT intégré.

Le SAFETY LIGHT de votre barbecue s'active quand le bouton de réglage de gaz est sur la position ○ et qu'il est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position - , ce qui ouvre l'arrivée de gaz. Les témoins LED se trouvent dans les différents boutons de réglage. L'alimentation électrique du SAFETY LIGHTS est assurée par des piles AAA fournies.

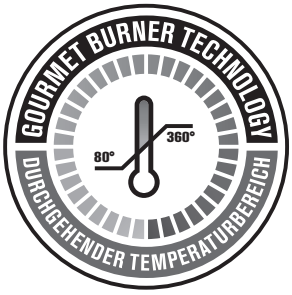
L'avantage :

- Safety Light vous rappelle que la valve est encore ouverte et que le gaz s'échappe.*

*** IMPORTANT :** après le barbecue, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - UNIQUEMENT VALABLE POUR DAVOS 570 G PRO



Le modèle DAVOS 570 G PRO est doté de la dernière génération de brûleur. Elle vous permet de bénéficier d'une plage de température située entre 80 et 360 degrés en continu et sans interruption. Redécouvrez le barbecue en grillant, cuisant et rôtissant à toutes les températures.

PLAGE DE TEMPÉRATURE / UTILISATION DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURE			
min.	**env. 80***	🔥	○
moy.	**env. 120***	🔥🔥	○
max.	**env. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**env. 170***	○	🔥
moy.	**env. 240***	○	🔥🔥
max.	**env. 300***	○	🔥🔥🔥
max. absolu	**env. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valeurs indicatives sans influence des intempéries

CONSEILS ET ASTUCES - UNIQUEMENT VALABLE POUR DAVOS 570 G PRO

Cuisson à basse température (80 à 130 degrés) :

Réglez la température de votre barbecue à 80 degrés, atteignez les conditions idéales pour une cuisson à basse température de la viande et du poisson à 80 degrés ou pour maintenir au chaud des plats (position Standard de l'entonnoir).

La plage de température située entre 110 et 130 degrés vous permet de préparer parfaitement des grands classiques du barbecue comme la poitrine de bœuf, le porc braisé ou les travers de porc (position Standard de l'entonnoir).

Griller, cuire ou rôtir (130 à 220 degrés) :

La plage de température entre 130 et 220 degrés vous permet de faire griller de manière homogène de la viande, du poisson et autres (position Standard de l'entonnoir). Elle convient parfaitement aux gros morceaux de viande. Cette plage est également conseillée pour faire cuire ou rôtir.

Hautes températures (220 à 360 degrés) :

Avec une chaleur maximale de 360 degrés, vos steaks et vos grillades seront parfaitement réussis. En outre, la chaleur maximale convient parfaitement à la préparation de pizza croustillantes ou de tartes flambées (position Standard de l'entonnoir).

PLAGE DE TEMPÉRATURE / UTILISATION DAVOS 570 G

TEMPERATURE		
min.	**env. 180***	
moy.	**env. 240***	
max.	**env. 340***	

* Valeurs indicatives sans influence des intempéries

CONSEILS ET ASTUCES - UNIQUEMENT VALABLE POUR DAVOS 570 G

Griller, cuire ou rôtir (180 à 220 degrés) :

La plage de température entre 180 et 220 degrés vous permet de faire griller de manière homogène de la viande, du poisson et autres (position Standard de l'entonnoir). Elle convient parfaitement aux gros morceaux de viande. Cette plage est également conseillée pour faire cuire ou rôtir.

Hautes températures (220 à 340 degrés) :

Avec une chaleur maximale de 340 degrés, vos steaks et vos grillades seront parfaitement réussis. En outre, la chaleur maximale convient parfaitement à la préparation de pizza croustillantes ou de tartes flambées (position Standard de l'entonnoir).

SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE

Qu'il s'agisse de griller, de cuire ou de rôtir, le système d'entonnoir OUTDOOR**CHEF** unique en son genre, placé dans sa position Standard, assure une répartition homogène de la chaleur au sein de la sphère et empêche les flambées de graisse toxiques, pour que le brûleur soit complètement protégé.

La graisse qui s'égoutte ne s'enflamme pas, elle s'écoule le long de l'entonnoir en porcelaine émaillée jusque dans le réceptacle situé sous la sphère. Vous pouvez vous consacrer pleinement à vos invités, pendant que vos grillades cuisent parfaitement sans que vous ayez besoin de les retourner.

Viande, poisson, légumes & Cie restent bien juteux, tendres et croquants. Parce qu'une partie de la graisse et du jus de la viande en contact avec l'entonnoir s'évapore, un arôme de grillade inimitable est donné à la viande, au poisson et aux légumes.

Les pizzas, les tartes flambées ou le pain sont réussis en qualité « cuit sur pierre » jusqu'à 360 degrés. Lors de l'utilisation du petit brûleur, les aliments sont grillés de manière particulièrement douce à de basses températures proches 80 °C (uniquement pour le DAVOS 570 G PRO avec GBT) : il s'agit des meilleures conditions pour obtenir des morceaux de viande de grande taille très tendres, comme des rosbifs, des côtes de bœuf ou des faux-filets.

En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée (jusqu'à 500 degrés) et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires OUTDOOR**CHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

Parce que l'intérieur du barbecue sphérique à gaz reste propre grâce à l'entonnoir, le nettoyage nécessite aussi peu d'efforts.

CONSEIL : pour le nettoyage de l'entonnoir, nous vous recommandons de chauffer le barbecue au niveau le plus élevé pendant 10 minutes (position Standard de l'entonnoir). Ensuite, brossez simplement l'entonnoir à l'aide d'une brosse en laiton. Nous vous conseillons la brosse à entonnoir OUTDOOR**CHEF**.

Plus d'informations sur nos accessoires : WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSITION STANDARD



Pour la plupart des utilisations du barbecue, la position optimale de l'entonnoir est la position Standard. Elle permet une circulation idéale dans la sphère. Les aliments sont grillés de manière totalement homogène, sans devoir les retourner. Viande, poisson, légumes et autres restent bien juteux, tendres et croquants.

La position Standard est donc idéale pour tous les types de viande, les poissons tendres, les gratins, les légumes croquants et la cuisson des pizzas, tartes flambées ou du pain.

POSITION VOLCAN



En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires OUTDOOR**CHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

La position Volcan est donc idéale pour les aliments à saisir tels que steaks de thon, coquilles Saint-Jacques ou légumes au wok.

MODE D'EMPLOI DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

1. Mettez l'entonnoir à la position souhaitée (position Standard ou Volcan).
   ATTENTION : portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade.
   REMARQUE : lors des grillades ou de la cuisson à la position Volcan au niveau 🔥🔥🔥, laisser le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau 🔥 – 🔥🔥, même avec les grillades en position Volcan.
2. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position 🔥🔥🔥, le couvercle étant fermé.
4. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
6. **ATTENTION :** la graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.
7. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.

APRES LE BARBECUE

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur ○.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

NETTOYAGE

Grâce au système d'entonnoir unique, seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par le réceptacle à graisse.

Nettoyage conseillé pour des saletés encrassées :

1. Chauffez le barbecue environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les résidus alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.).
2. Laissez ensuite complètement refroidir le barbecue afin que les résidus alimentaires durcissent (cela permet un nettoyage plus efficace et plus facile).
3. Nettoyez votre grille avec une brosse spéciale barbecue en laiton OUTDOOR**CHEF** pour un résultat optimal (ne pas utiliser de brosse avec des poils en acier).
4. Retirez la grille et nettoyez l'entonnoir avec la brosse à entonnoir OUTDOOR**CHEF**.

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

ATTENTION : en cas de nettoyage avec une brosse spéciale barbecue en nylon, veillez à ce que le barbecue est totalement refroidi.

ATTENTION : lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

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

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

LE SET GRILLE FONTE (NON COMPRIS, DISPONIBLE SÉPAREMENT)

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez le set grille fonte à l'eau. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas le set grille en fonte encore chaud sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

Pour retirer plus facilement le set grille en fonte, vous pouvez utiliser le Grid Lifter (fourni avec la grille en fonte).

Nettoyage conseillé pour des saletés encrassées :

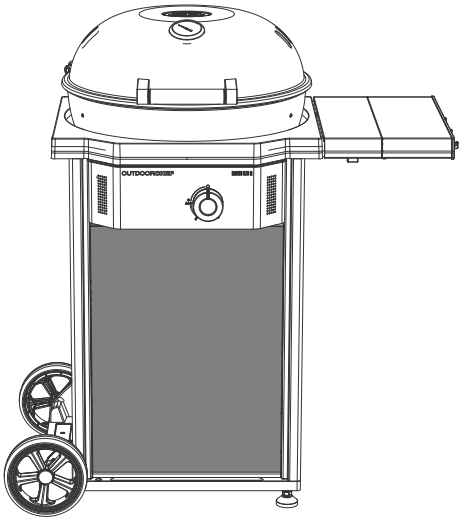
1. Chauffez le barbecue environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les résidus alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.).

2. Laissez ensuite complètement refroidir le barbecue afin que les résidus alimentaires durcissent (cela permet un nettoyage plus efficace et plus facile).
3. Nettoyez votre grille avec une brosse spéciale barbecue en laiton ou en nylon OUTDOOR**CHEF** pour un résultat optimal (ne pas utiliser de brosse avec des poils en acier).
4. Retirez la grille et nettoyez l'entonnoir avec la brosse à entonnoir OUTDOOR**CHEF**.

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

CONSEIL : nous vous conseillons de badigeonner votre grille avec une huile alimentaire résistante à la chaleur (colza ou avocat) après les grillades afin de protéger de manière optimale votre grille en fonte contre la corrosion.

CONSIGNES D'ENTRETIEN POUR LE REVÊTEMENT TEXTILE (VALABLE UNIQUE POUR LE MODELE DAVOS 570 G AVEC REVETEMENT TEXTILE)



RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Le revêtement textile de votre DAVOS 570 G est composé d'un tissu spécialement développé pour l'extérieur. Le tissu est résistant aux UV et aux intempéries.

Pour une durabilité maximale du revêtement textile, nous vous recommandons de protéger votre DAVOS 570 G contre les intempéries, la poussière et le pollen avec la housse OUTDOOR**CHEF** adaptée après chaque utilisation.

HUMIDITÉ

Si le revêtement textile prend l'humidité, nous vous recommandons de bien le laisser sécher avant de recouvrir le barbecue avec la housse. Malgré la résistance aux intempéries, l'humidité peut provoquer la stagnation de l'eau et la formation de moisissure.

STOCKAGE PROLONGÉ

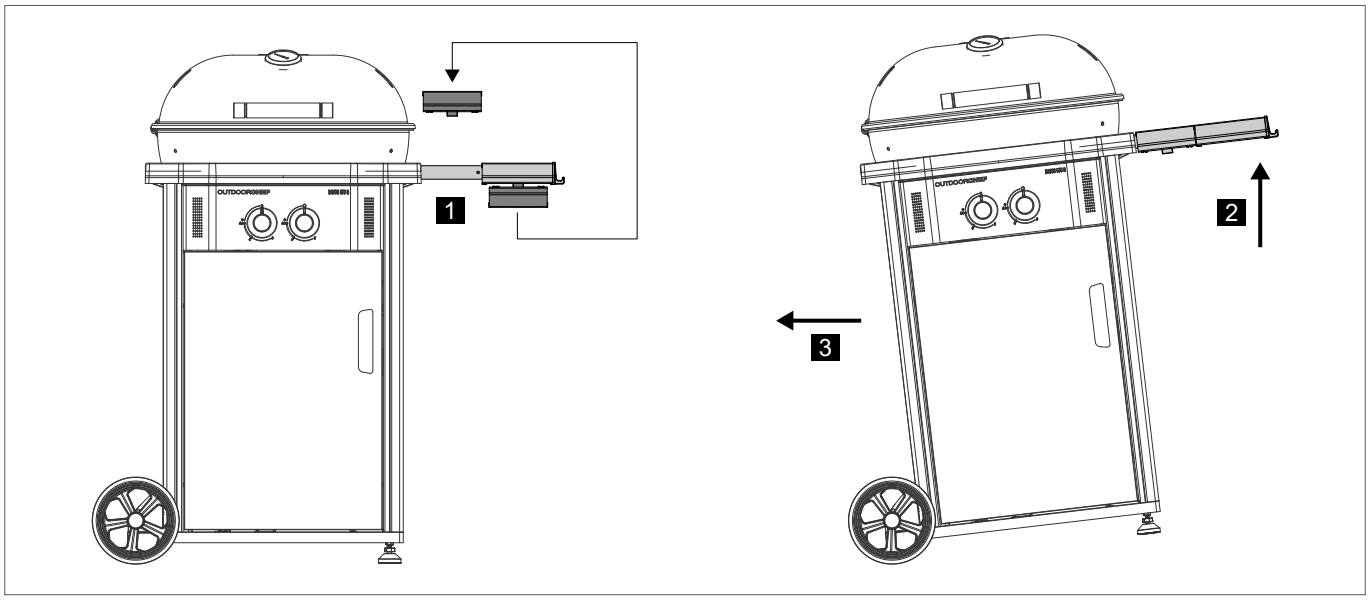
En cas de stockage prolongé du barbecue (> 2 mois), nous vous recommandons de retirer le revêtement textile et de le stocker dans un endroit sec et à l'abri du soleil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

En cas de saletés, vous pouvez laver le revêtement textile de votre DAVOS 570 G à l'eau tiède et avec un produit de nettoyage doux et dégraissant (détergent courant non agressif p. ex.).
Pour cela, utilisez une éponge (du côté doux) ou une brosse douce (aucune brosse métallique, aucune brosse en plastique dur). Afin d'éviter la coloration, nous vous conseillons de tester le nettoyant sur une petite surface.

ATTENTION : il s'agit d'un tissu spécial, et son nettoyage est donc impossible à la machine. Cela endommagerait la protection UV.

DÉPLACER ET MANIPULER LE BARBECUE, SANS ELEMENT DE SYSTEME



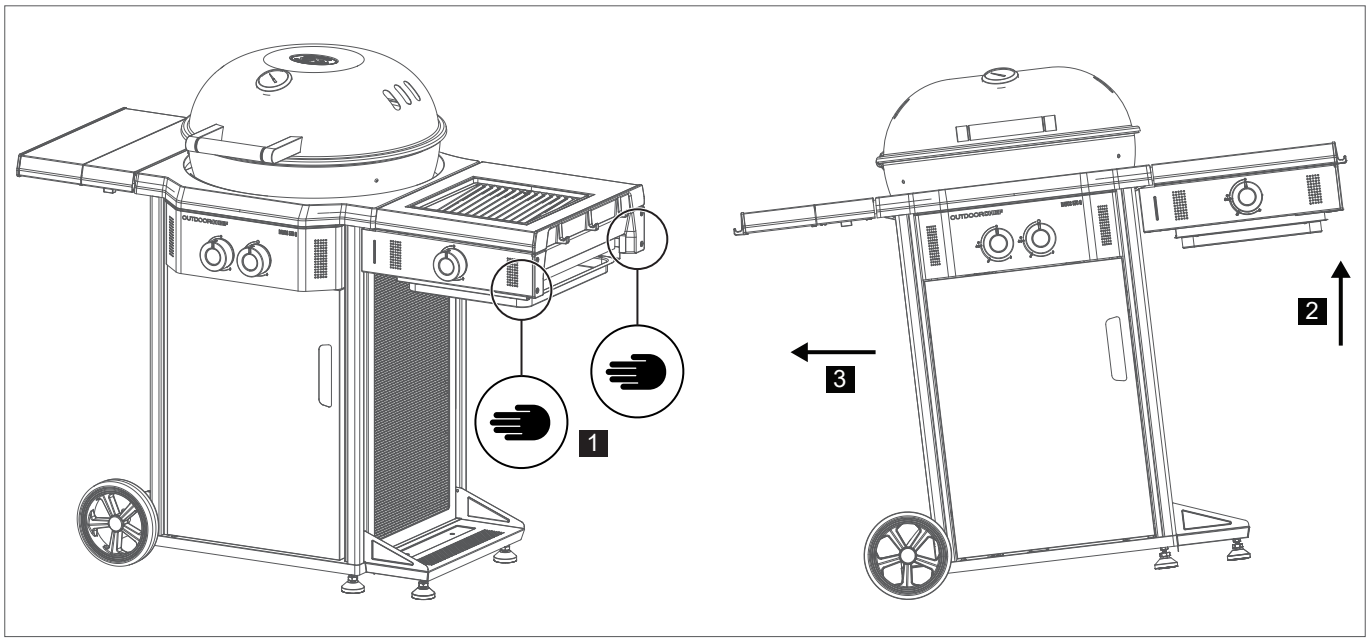
La tablette latérale sert également à déplacer et manipuler votre barbecue.

Pour manipuler le barbecue, il vous suffit de soulever la tablette latérale afin de placer le barbecue dans la position souhaitée. Cela fonctionne autant avec une tablette latérale entièrement déployée qu'avec une tablette rangée.

OBSTACLES

En cas de manipulation en présence d'obstacles (marches, seuils, dalles élevées, etc.), il faut procéder avec précaution. Il ne faut pas déplacer le barbecue à grande vitesse sur les obstacles. Les roues et les essieux pourraient être endommagés.

DÉPLACER ET MANIPULER LE BARBECUE, AVEC ELEMENTS DE SYSTEME



Si votre barbecue est équipé d'éléments de système, il peut également être déplacé en soulevant le côté droit, voir schéma ci-dessus.

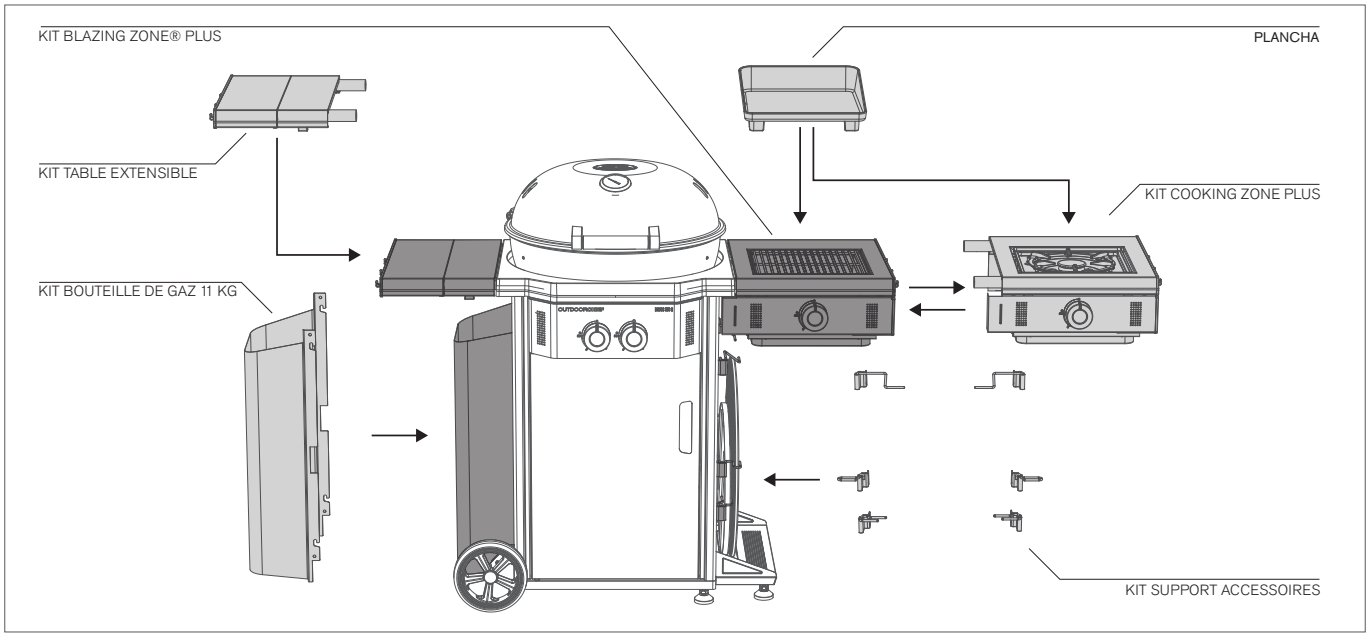
OBSTACLES

En cas de manipulation en présence d'obstacles (marches, seuils, dalles élevées, etc.), il faut procéder avec précaution. Il ne faut pas déplacer le barbecue à grande vitesse sur les obstacles. Les roues et les essieux pourraient être endommagés.

OPTIONS D'EXTENSION SERIE DAVOS

Le concept unique de la série DAVOS (DAVOS 570 G PRO et DAVOS 570 G) vous permet d'équiper ultérieurement votre barbecue selon vos envies avec des éléments de système complémentaires (systèmes de brûleur, avec raccord de gaz) et des extensions (sans raccord de gaz). Les deux modèles disposent des mêmes interfaces intégrées au corps du barbecue, sur lesquelles des éléments de système complémentaires et des extensions peuvent être facilement fixés.

Ci-dessous, vous trouverez un aperçu des éléments de système et des extensions actuellement disponibles pour votre barbecue :



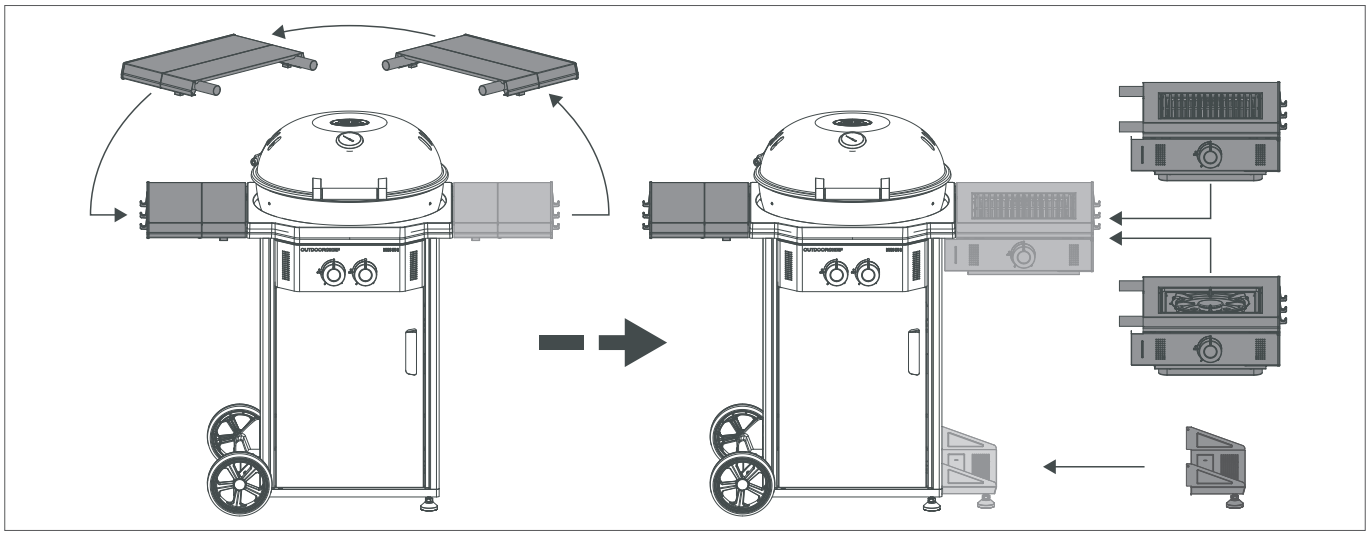
ELEMENTS DE SYSTEME

Vous souhaitez que votre DAVOS 570 G PRO ou votre DAVOS 570 G soit encore plus polyvalent ?

Aucun problème, avec le KIT BLAZING ZONE® PLUS et le KIT COOKING ZONE PLUS, OUTDOOR**CHEF** vous offre la possibilité d'étendre le champ d'utilisation de votre barbecue en toute simplicité – pour une polyvalence maximale !
Pour cela, vous avez besoin d'un des deux kits disponibles, qu'il vous suffit de fixer sur le côté droit de votre barbecue.
La tablette extensible intégrée à votre barbecue peut être démontée pour être fixée du côté gauche, afin que vous disposiez d'assez de place pour la préparation et la cuisson en cas d'extension avec un élément de système.

ATTENTION : la charge maximale autorisée du KIT BLAZING / COOKING ZONE PLUS est de 30 kg.

ATTENTION : en cas de montage du KIT BLAZING ZONE® PLUS ou du KIT 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. En outre, la surface au sol peut servir pour d'autres extensions (kit support accessoires p. ex.).



KIT BLAZING ZONE® PLUS



Le KIT BLAZING ZONE® PLUS est l'extension idéale pour vos DAVOS 570 G PRO et DAVOS 570 G, surtout si vous aimez vos grillades bien chaudes. Le kit est composé d'une tablette latérale renforcée, d'un pied qui garantit la stabilité de votre barbecue et du BLAZING ZONE® PLUS – un brûleur en céramique haute performance avec un très large spectre de températures, de 600 à 900 °C.





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

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

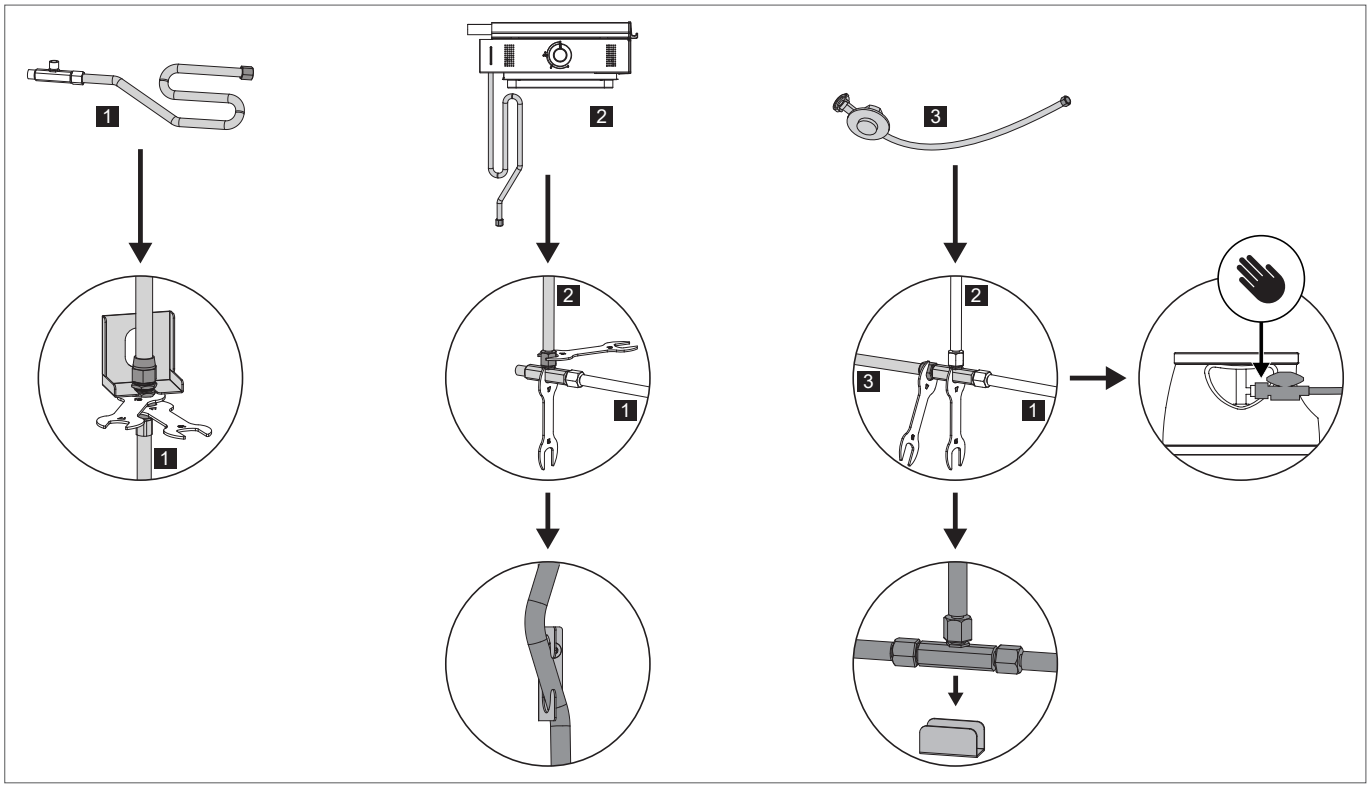
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ DU KIT BLAZING 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 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.

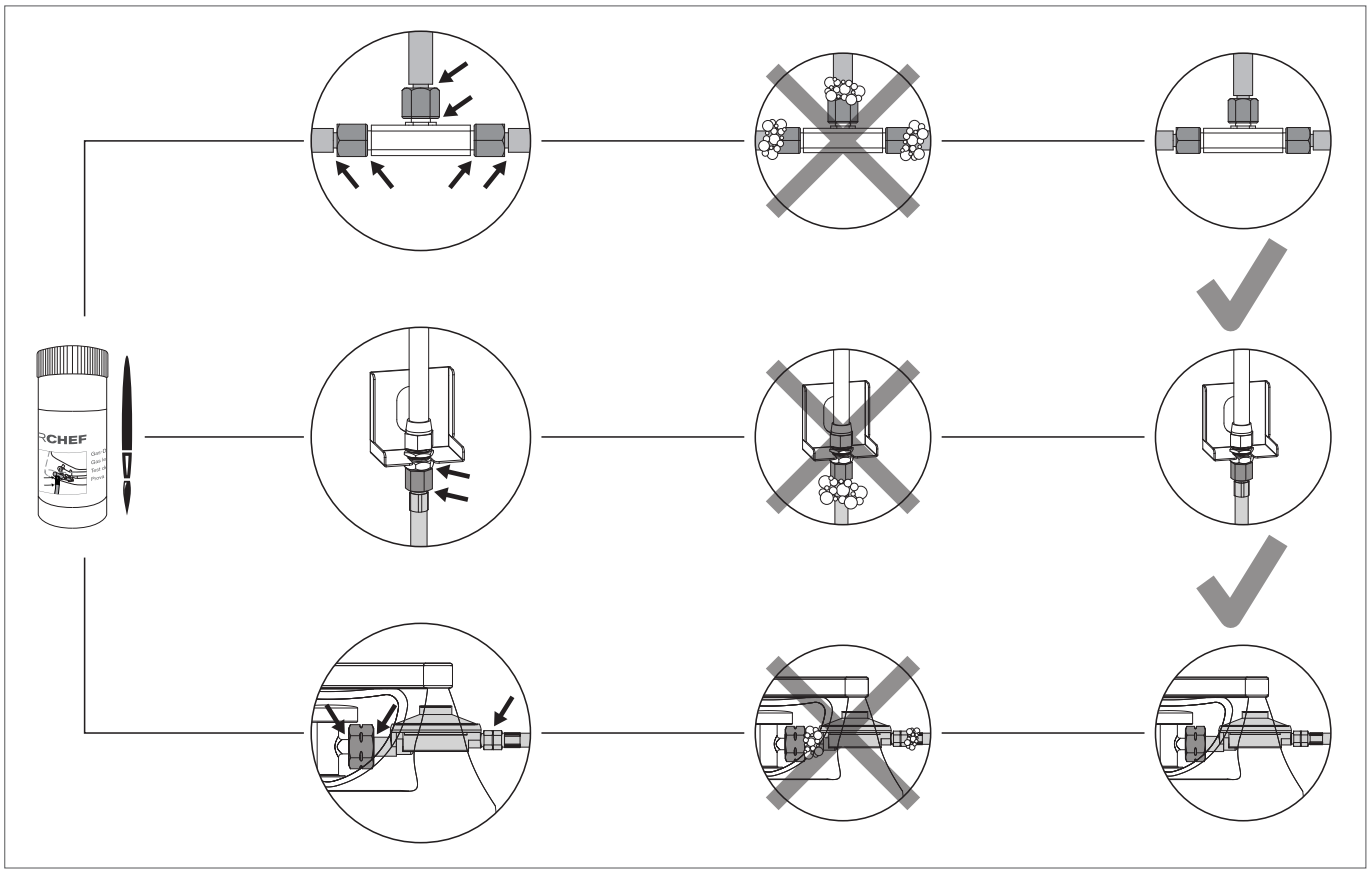


TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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 ◯.
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 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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LE KIT BLAZING ZONE® PLUS

ATTENTION : n'utilisez jamais le BLAZING ZONE® PLUS seul (détaché du barbecue).

ATTENTION : ne recouvrez jamais la surface du BLAZING ZONE® PLUS au risque de créer une accumulation de chaleur.

ATTENTION : ne poser aucune marmite sur le BLAZING ZONE® PLUS.

ATTENTION : le BLAZING ZONE® PLUS reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du BLAZING ZONE® PLUS au risque de provoquer un incendie.

ATTENTION : le BLAZING ZONE® PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue DAVOS, conformément à la notice de montage séparée.

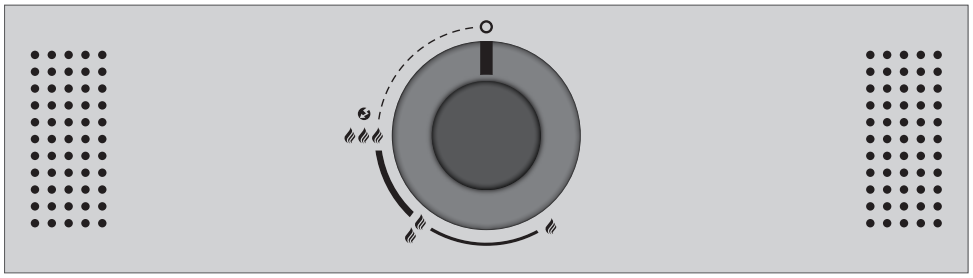
ATTENTION : ne laissez jamais le barbecue et le BLAZING ZONE® PLUS sans surveillance pendant leur utilisation.

ATTENTION : le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue et du BLAZING 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.

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

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF

: puissance basse

: puissance moyenne

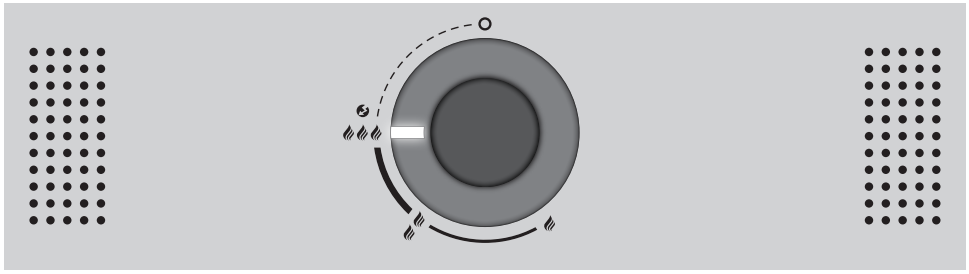
: puissance élevée

: allumage

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU KIT BLAZING ZONE® PLUS

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



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

CONSEILS ET ASTUCES KIT BLAZING ZONE® KIT

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 morceaux de viande gros et épais

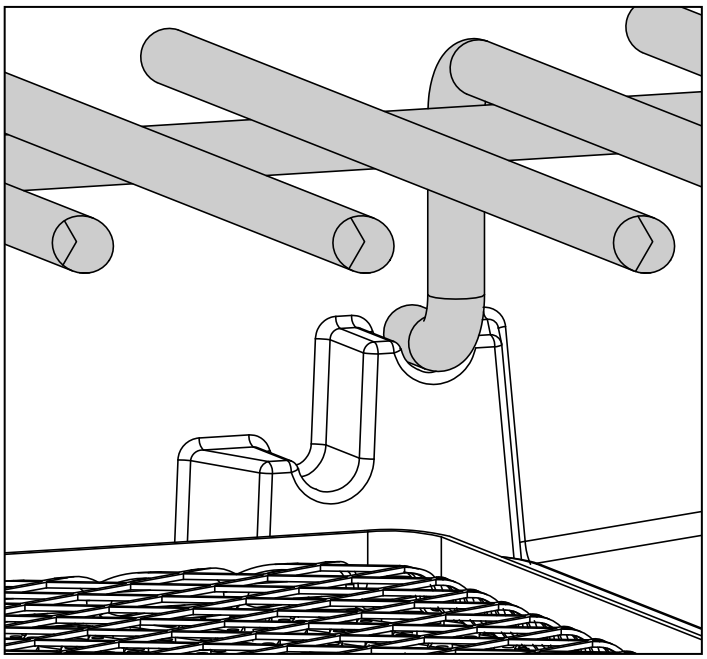
Pour les morceaux de viande plus épais et plus gros, nous vous recommandons de les maintenir à basse température après la cuisson dans la sphère à gaz, jusqu'à obtenir la température au cœur souhaitée. Vous pouvez également obtenir la température au cœur souhaitée avant la cuisson dans la sphère à gaz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

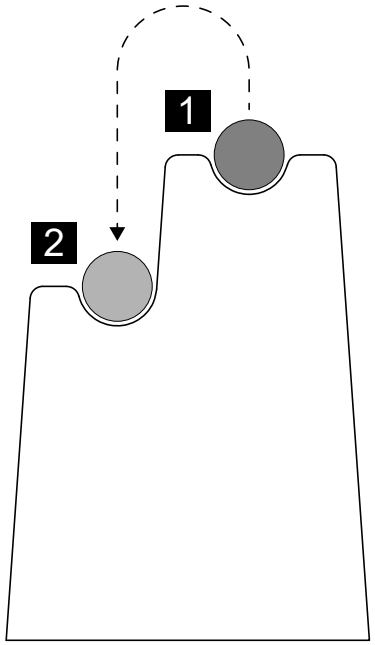
Utilisation d'autres ustensiles de cuisine sur le BLAZING ZONE® PLUS

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

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

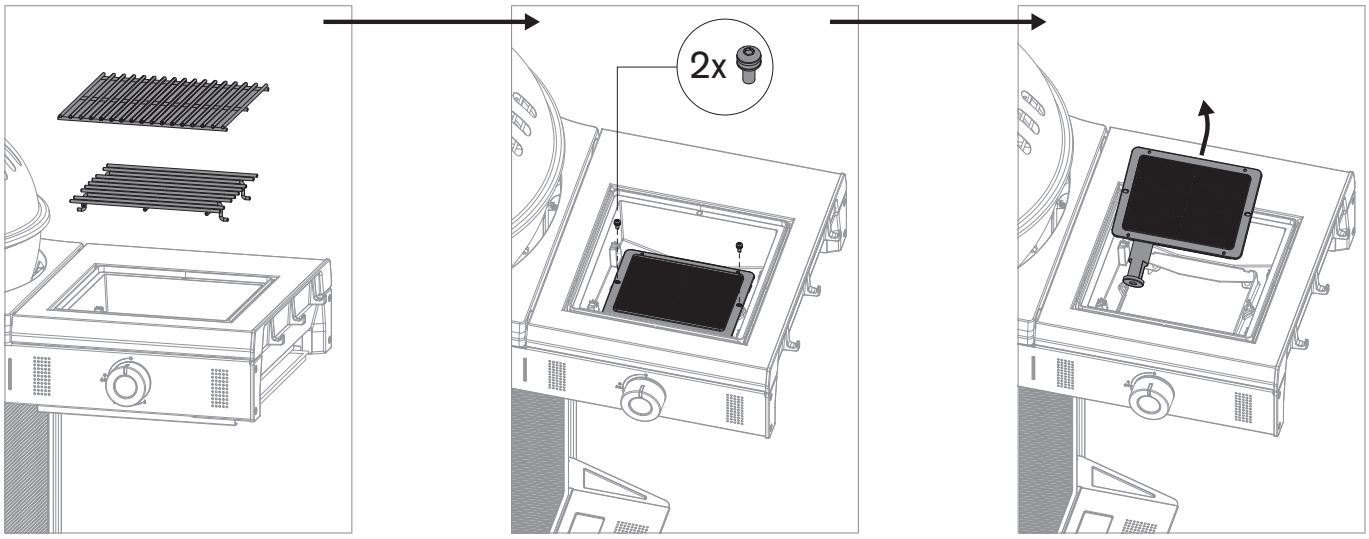
Lorsque vous préparez des steaks et autres morceaux de viande, nous vous recommandons de ne pas utiliser de marinades ou sauces afin de profiter pleinement de la saveur de la viande. Un bon steak n'a besoin que d'un peu de sel.
Si vous souhaitez cependant faire des marinades, veillez à ne pas utiliser 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 KIT BLAZING ZONE® PLUS

Nettoyage régulier

Nous vous conseillons de nettoyer votre KIT BLAZING ZONE® PLUS après 3 grillades. 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 KIT 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 KIT 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 KIT BLAZING ZONE® PLUS. Pour cela, n'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou inflammable.
4. Remettez ensuite le KIT 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.

MAINTENANCE DU KIT BLAZING ZONE® PLUS

Un entretien régulier de votre KIT 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 KIT BLAZING ZONE® PLUS, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOOR**CHEF** 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 KIT 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).

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

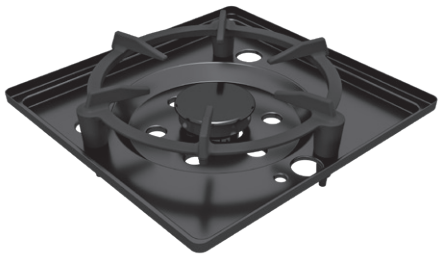


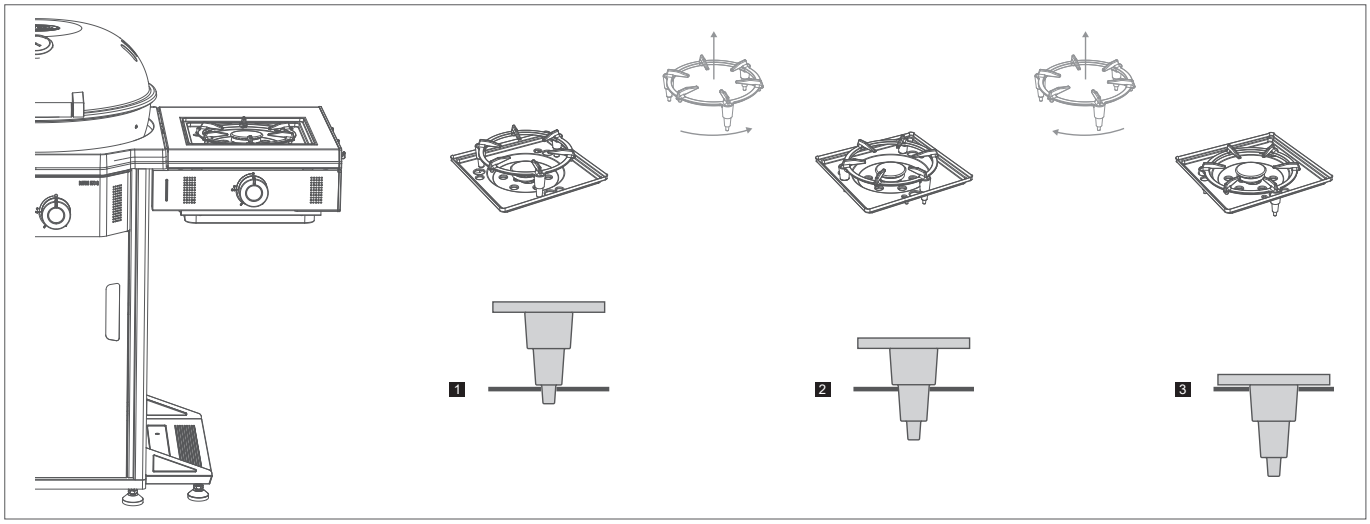
Le tout nouveau KIT COOKING ZONE PLUS est, comme son nom l'indique, bien plus qu'une place de cuisson latérale : il vous permet d'atteindre une plage de température nettement plus large. Alors qu'une plaque de cuisson latérale classique est généralement conçue pour des températures moyennes à élevées,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

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

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

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

	**Chaleur élevée** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température élevée peuvent être couverts ▪ Grillade à feu vif de la viande, du poisson et des légumes
	**Chaleur moyenne** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température moyenne peuvent être couverts ▪ Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes ▪ Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre
	**Chaleur basse** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température basse peuvent être couverts ▪ Cuisson de sauces, soupes, plats mijotés et plats à base de riz



CAPOTS DE PROTECTION POUR LA PLAQUE DE CUISSON EN FONTE

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

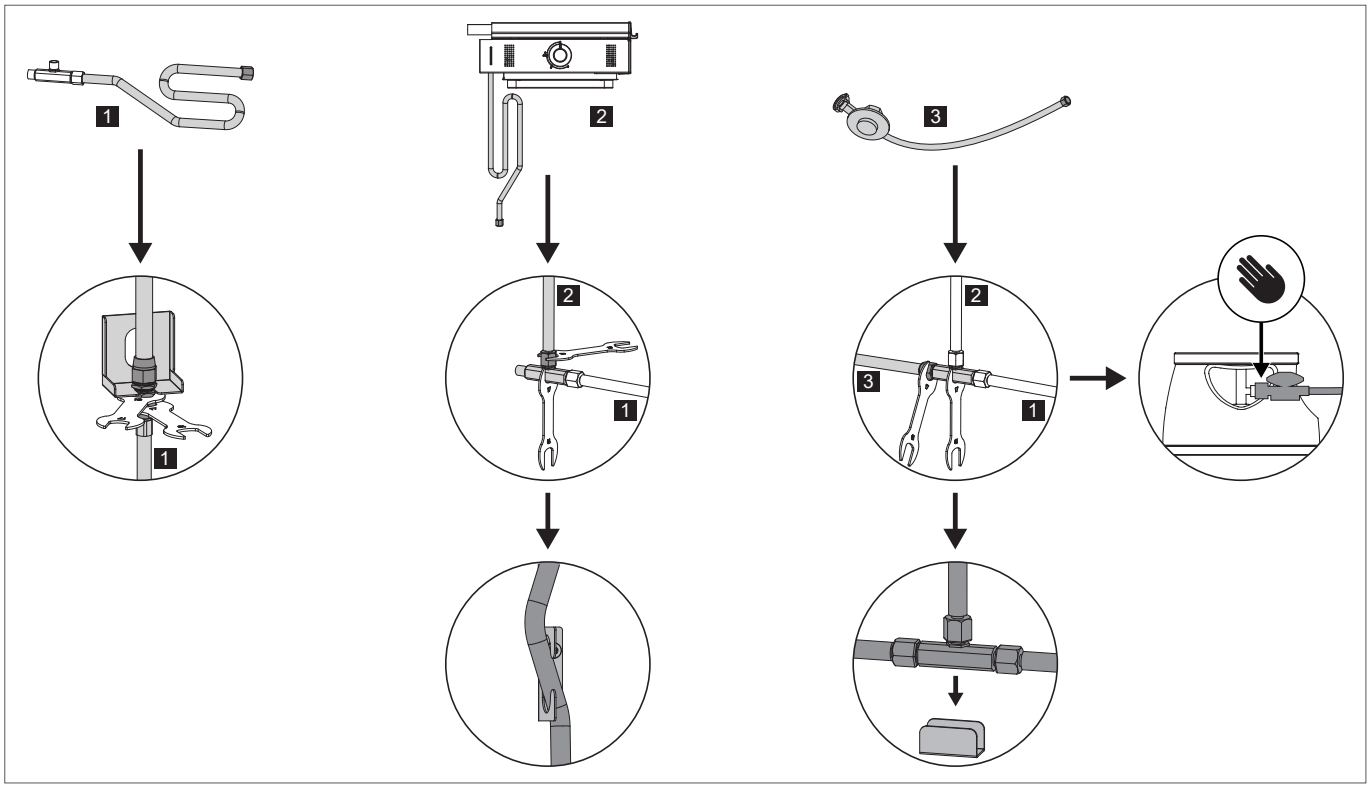
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ DU KIT BLAZING 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 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.

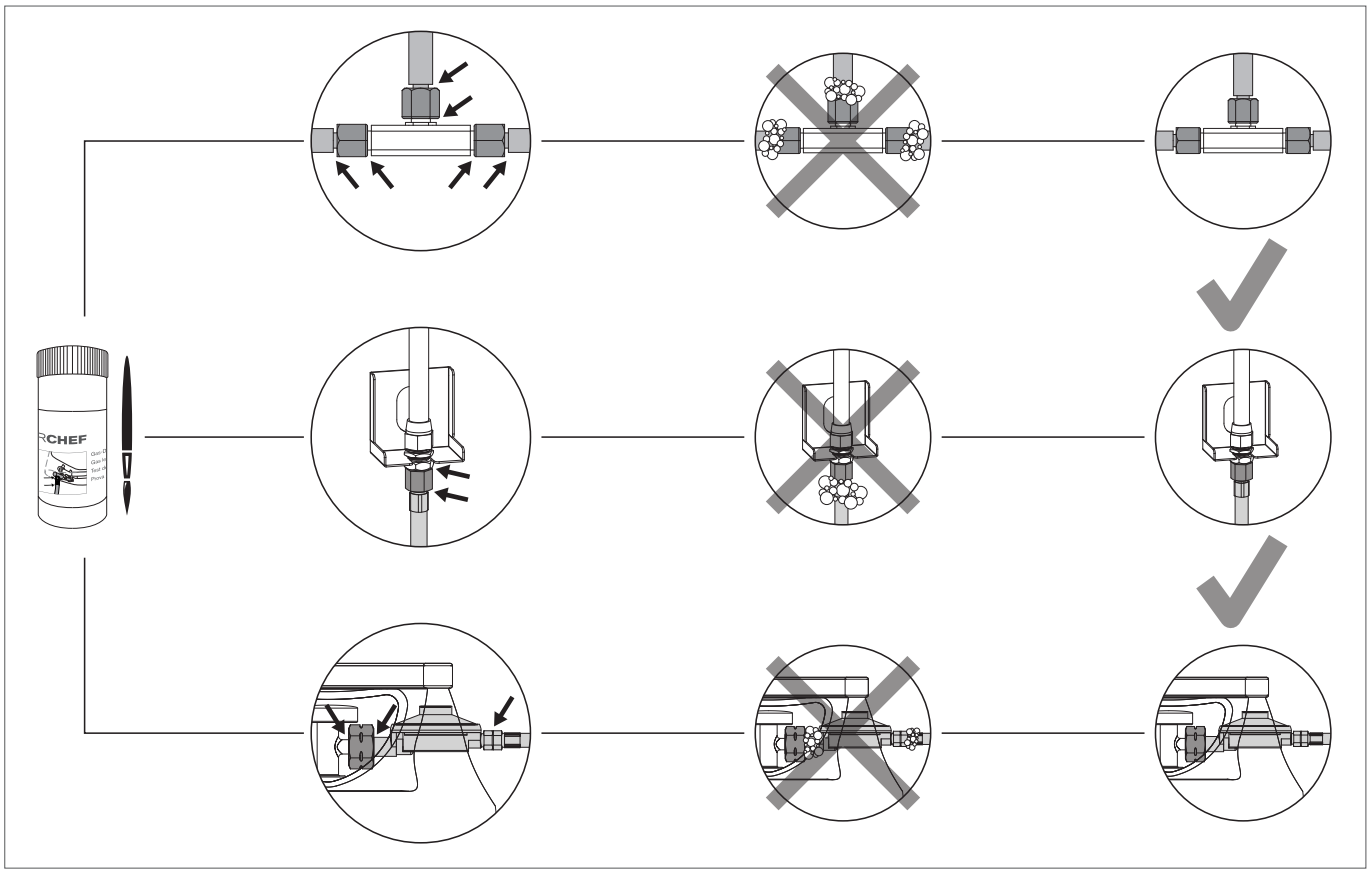


TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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 ○.
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 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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LE KIT COOKING ZONE PLUS

ATTENTION : n'utilisez jamais le COOKING ZONE PLUS seul (détaché du barbecue).

ATTENTION : ne recouvrez jamais la surface du COOKING ZONE PLUS au risque de créer une accumulation de chaleur.

ATTENTION : ne jamais utiliser de poêles ni de casseroles avec les diamètres suivants : <20 cm >32 cm.

ATTENTION : le COOKING ZONE PLUS reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du COOKING ZONE PLUS au risque de provoquer un incendie.

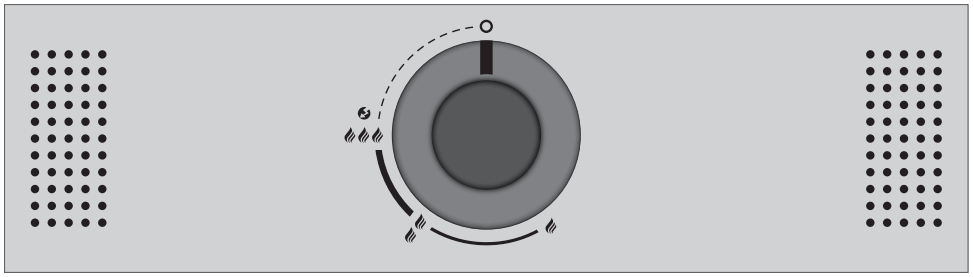
ATTENTION : le COOKING ZONE PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue DAVOS adapté conformément à la notice de montage séparée.

ATTENTION : ne laissez jamais le barbecue et le COOKING ZONE PLUS sans surveillance pendant leur utilisation.

ATTENTION : le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue et du COOKING ZONE PLUS. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.

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

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF

: puissance basse

: puissance moyenne

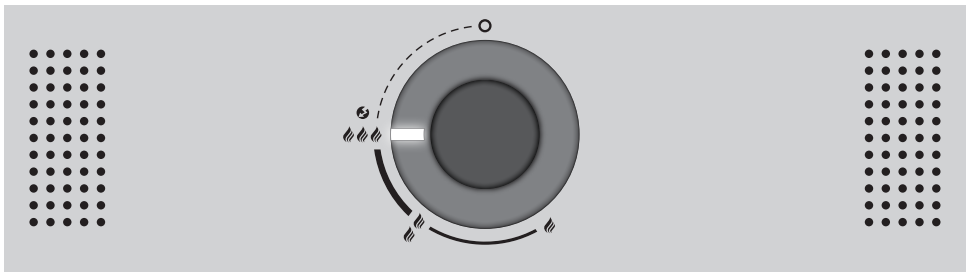
: puissance élevée

: allumage

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU KIT COOKING ZONE PLUS

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



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

CONSEILS ET ASTUCES KIT COOKING ZONE PLUS

UTILISATION DU WOK POUR BARBECUE OUTDOORCHEF

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

POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

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

TAILLES DE POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

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

MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU KIT COOKING ZONE PLUS

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

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

EXTENSIONS

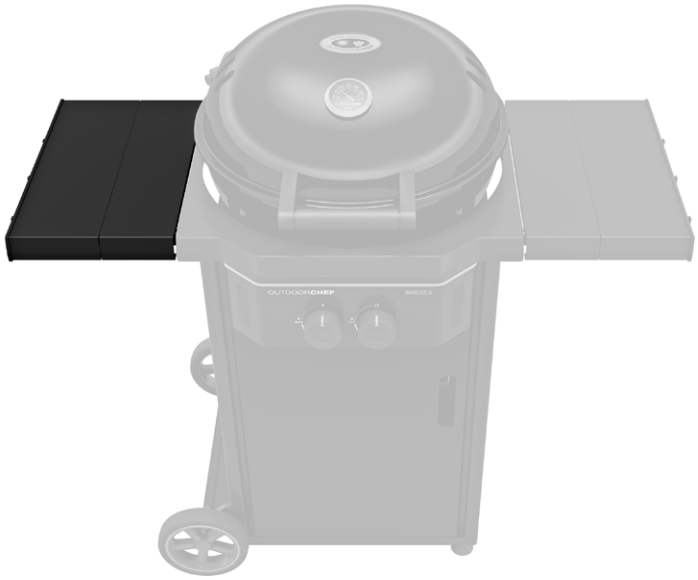
Les extensions suivantes pour la série DAVOS sont très utiles et vous permettent de profiter pleinement de votre barbecue.

LIMITATIONS DE COMBINAISON DES EXTENSIONS

Les combinaisons d'accessoires suivantes sont seulement possibles si votre barbecue est équipé d'un KIT BLAZING ZONE® PLUS ou d'un KIT COOKING ZONE PLUS :

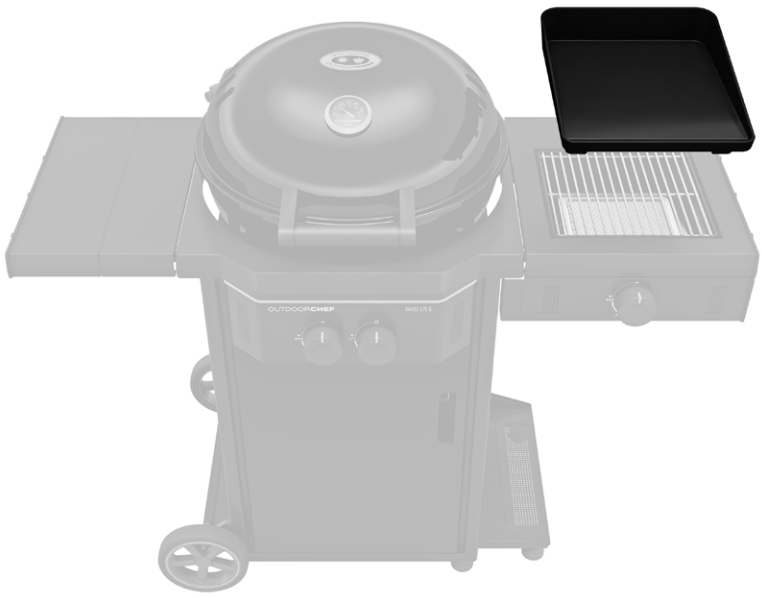
Kit bouteilles de gaz 11 kg et kit support accessoires (le pied à droite fait partie du KIT BLAZING ZONE® PLUS / KIT COOKING ZONE PLUS).

KIT TABLE EXTENSIBLE



Vous ne souhaitez pas équiper immédiatement votre DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G d'un élément de système supplémentaire comme le KIT BLAZING ZONE® PLUS ou le KIT COOKING ZONE PLUS, mais souhaitez plus de place pour la préparation et la cuisson de vos créations au barbecue ?
Alors optez pour le KIT TABLE EXTENSIBLE. En quelques secondes, il permet de doubler l'espace de travail disponible de votre DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G.
ATTENTION : la charge maximale de la table extensible est de 10 kg.

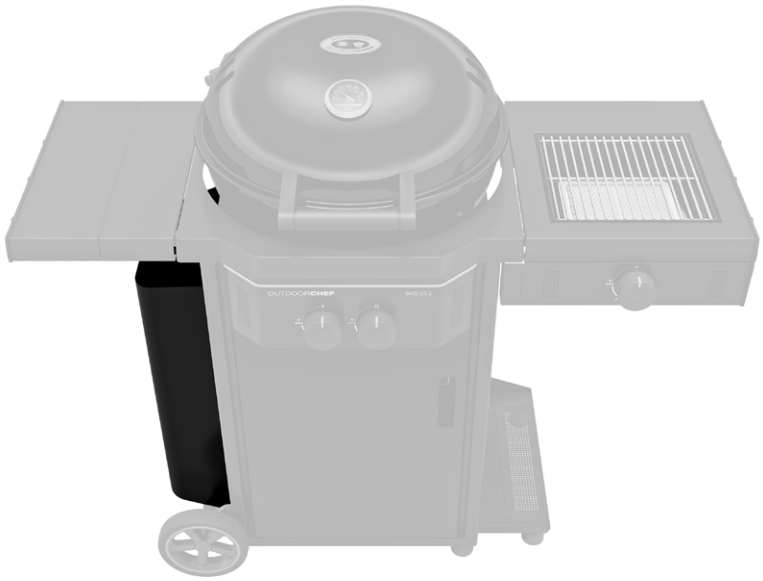
PLANCHA UNIVERSELLE – GRILLADES MÉDITERRANÉENNES À LA MAISON



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

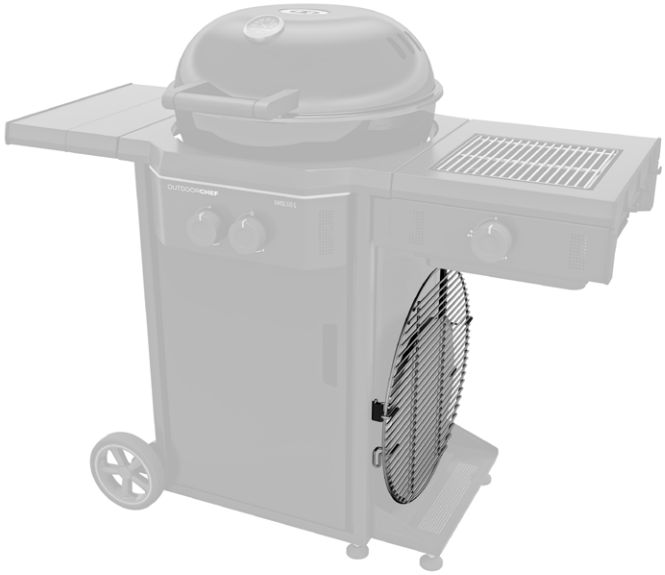
Cette plancha est compatible avec la sphère à gaz de votre barbecue. Il suffit de placer l'entonnoir en position Volcan pour profiter des délicieuses saveurs grillées méditerranéennes, pendant que votre steak grille sur le BLAZING ZONE® PLUS ou que votre risotto mijote sur le COOKING ZONE.

KIT BOUTEILLE DE GAZ 11 KG



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

KIT SUPPORT ACCESSOIRES





Pour les fans de pizza – ce n'est un secret pour personne que les meilleures pizzas viennent de Naples ou de votre barbecue OUTDOOR**CHEF**.

Le KIT SUPPORT ACCESSOIRES offre un rangement pratique et peu encombrant directement sur le barbecue pour votre pierre à pizza OUTDOOR**CHEF** ou une grille de cuisson supplémentaire en fonte ou en acier inoxydable.

Mais ce n'est pas tout : le support pour rouleau d'essuie-tout est également fourni, afin de garder vos mains propres à tout moment lors de la préparation et la cuisson de vos créations au barbecue.

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 OUTDOOR**CHEF** 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 : lors du changement de la bouteille de gaz, veillez à vider le réceptacle de graisse afin d'éviter des tâches de gras éventuelles suite à une chute du réceptacle.

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 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.

L'essieu se bloque :

Afin d'éviter que l'essieu ne se bloque, nous vous conseillons de retirer au moins une fois par an la poussière, saleté et le pollen des roues afin de garantir un fonctionnement parfait des roues.

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

GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

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

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

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

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gaz	**Butane G30 / Propane G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50 mbar
Consommation totale de gaz	**686 g/h**

SPHERE

Puissance	
- Petit brûleur	2,90 kW
Consommation de gaz	210 g/h
- Grand brûleur	6,60 kW
Consommation de gaz	476 g/h
Injecteurs (28–30/37 mbar)	
- Injecteur petit brûleur	0,78 mm / marquage : BD
- Injecteur grand brûleur	1,22 mm / marquage : BG
Injecteurs (50 mbar)	
- Injecteur petit brûleur	0,68 mm / marquage : AU
- Injecteur grand brûleur	1,06 mm / marquage : AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gaz	**Butane G30 / Propane G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50 mbar
Consommation totale de gaz	**613 g/h**

SPHERE

Puissance	8,50 kW
Consommation de gaz	613 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	1,42 mm / marquage : BI
Injecteurs (50 mbar)	1,22 mm / marquage : BG

KIT BLAZING ZONE® PLUS

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

KIT COOKING ZONE® PLUS

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

ISTRUZIONI PER L'USO

IMPORTANTE: Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOOR**CHEF**.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

IMPORTANTE:

Il numero di serie del barbecue si trova sul retro della cartella "Manual & Inspiration" allegata. In base al modello del barbecue, l'etichetta adesiva con i **numeri e codici** è applicata sul telaio del grill oppure sulla base d'appoggio.

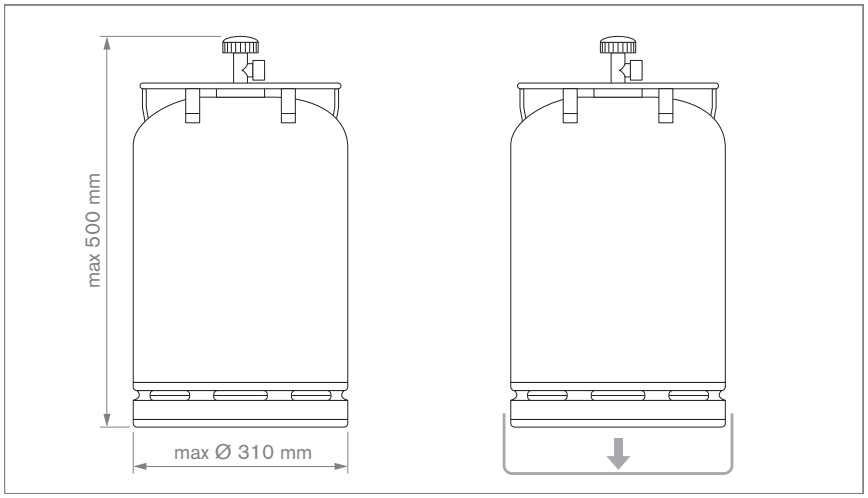
Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso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

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga a usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.
Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione.
Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas, leggere attentamente le presenti istruzioni. Il barbecue è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 1,5 metri da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

- Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole di gas che non superino i 8 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento.



- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.

- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.
- **NOTA:** controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue a gas messi in commercio e, se necessario, di adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

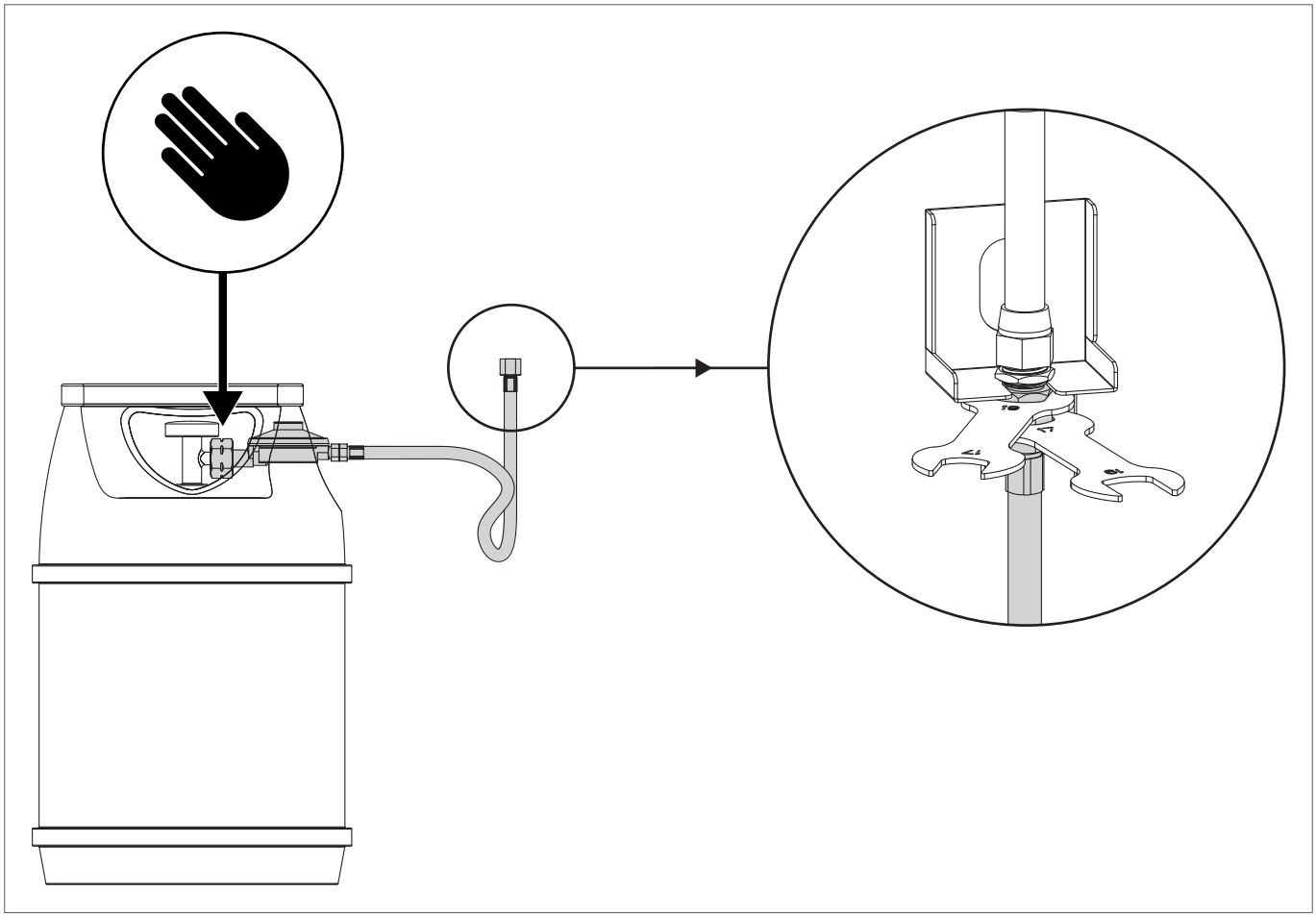
Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dal proprietario e tenute sempre a portata di mano.

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

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

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



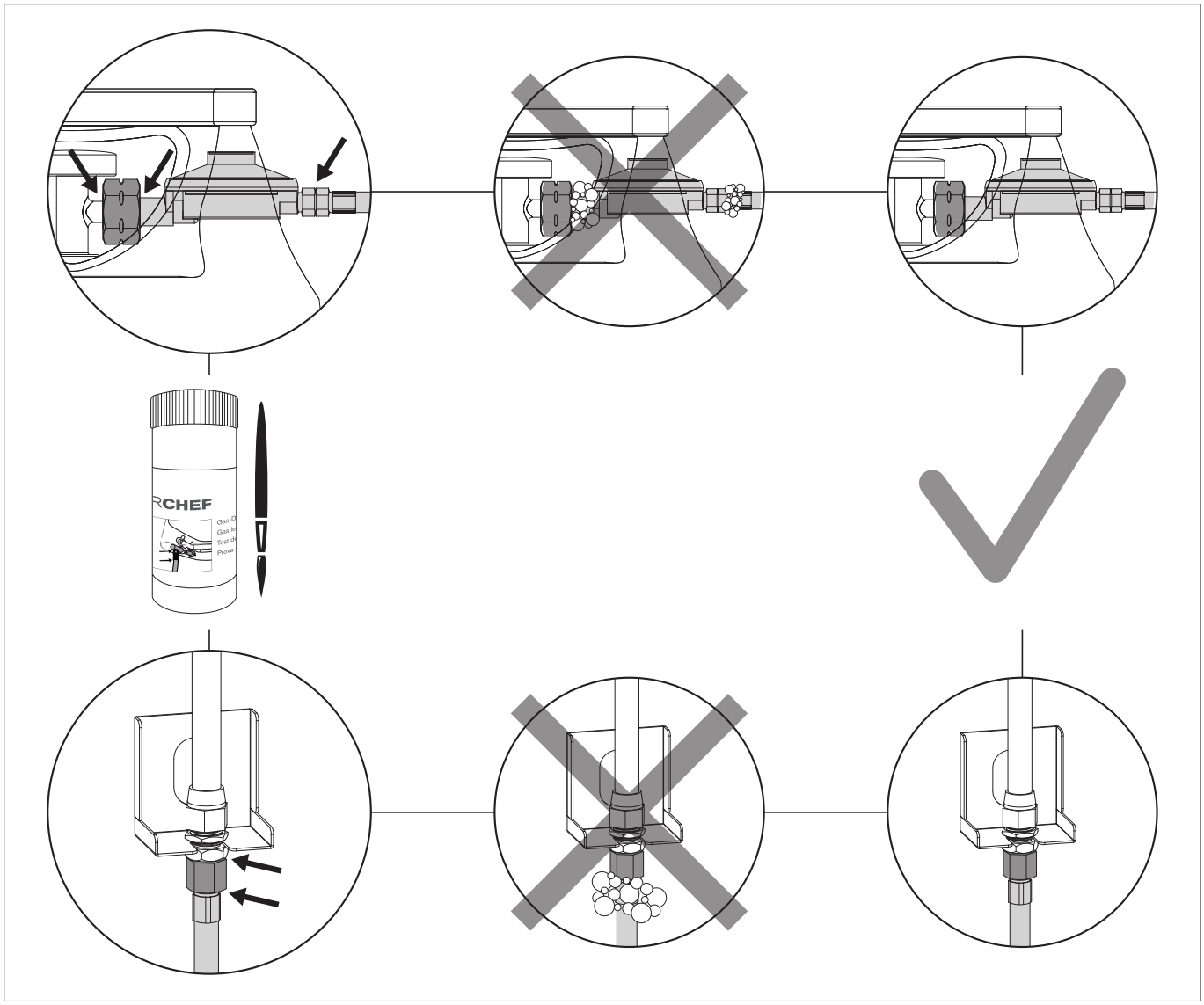
Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del barbecue.

PROVA DI TENUTA

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

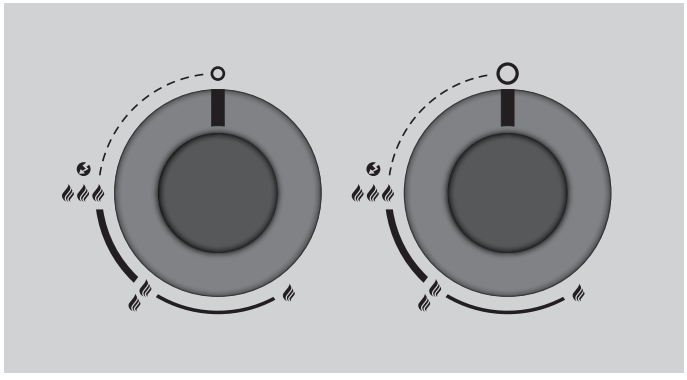
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione ◯.
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/ regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione di acqua saponata fornita oppure con una soluzione saponata preparata autonomamente e composta da 50% di sapone liquido e da 50% di acqua. Si può utilizzare anche uno spray cercafughe.
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite.
   IMPORTANTE: il barbecue può essere utilizzato 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



SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO DEL BARBECUE

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

: Potenza bassa

: Potenza media

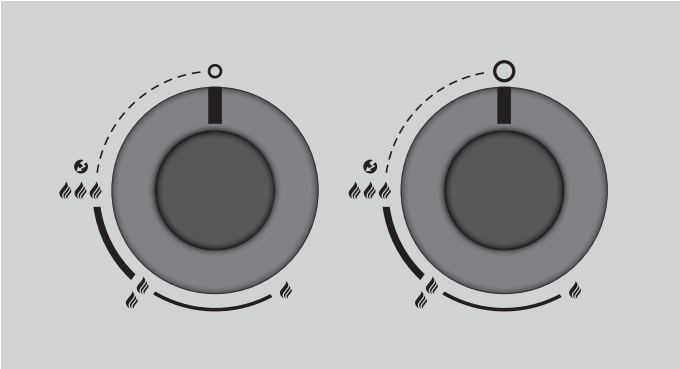
: Potenza elevata

: Accensione

SISTEMI CON BRUCIATORI

SFERA A GAS

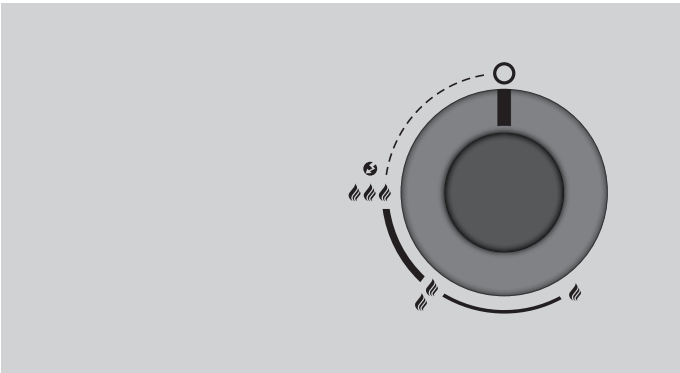
Sistemi di barbecue con due manopole: DAVOS 570 G PRO



La manopola a destra raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

La manopola a sinistra raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e basse temperature.

Sistemi di barbecue con una manopola: DAVOS 570 G



Il modello DAVOS 570 G è dotato di una manopola. Essa raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

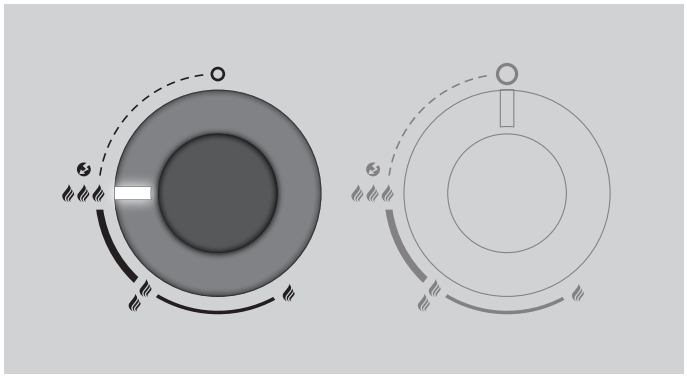
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

SFERA

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



5. Se il gas non si accende nel giro di 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.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - VALE SOLO PER DAVOS 570 G PRO



DAVOS 570 G PRO è dotato dell'innovativo GAS SAFETY SYSTEM (GSS), che comprende le seguenti caratteristiche:

FLAME GUARD

FLAME GUARD consiste in un sistema chiuso, composto da accensione e fiamma. Una volta aperto il rubinetto del gas e azionata l'accensione, la fiamma del sistema si accende. Il FLAME GUARD protegge la fiamma dall'influsso degli agenti atmosferici come il vento forte e assicura che il bruciatore si riaccenda da solo qualora dovesse spegnersi*. I bruciatori accessi lavorano quindi in modo affidabile anche sotto l'influsso di diversi agenti atmosferici (es. vento).

I vantaggi:

- I bruciatori accessi sono potetti in maniera ottimale dall'azione degli agenti atmosferici.
- È possibile grigliare a temperature molto basse a partire da 80 gradi, anche in presenza di vento.
- Protezione contro la fuoriuscita di gas non combusto.

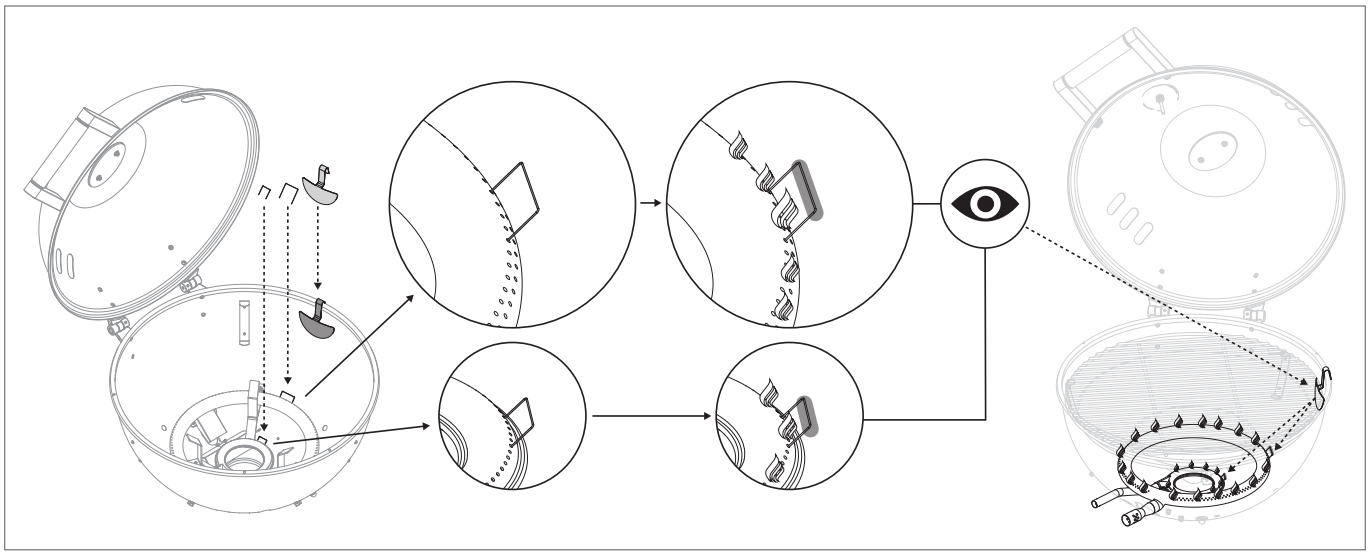
*** IMPORTANTE:** non è possibile garantire al 100% che i bruciatori non si spengano in caso di condizioni meteo estreme. Quando si lavora con il gas, bisogna sempre prestare attenzione e non lasciare mai funzionare il barbecue incustodito. Tutti i test sono stati eseguiti in base a condizioni di laboratorio.

FLAME CHECK

Il FLAME CHECK è un ulteriore elemento di sicurezza visivo. I due filamenti sono posizionati sui bruciatori ad anello piccolo e grande e si illuminano fortemente quando si infuocano una volta acceso il barbecue. L'inserto a specchio è semplicemente appeso al barbecue e rende visibile il filamento incandescente dall'esterno. In questo modo è possibile anche assicurarsi che i bruciatori siano effettivamente accesi.

Il vantaggio:

- Ulteriore garanzia visiva che i bruciatori siano accesi e che non vi siano perdite di gas non infiammato.



SAFETY LIGHT (VALE PER DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

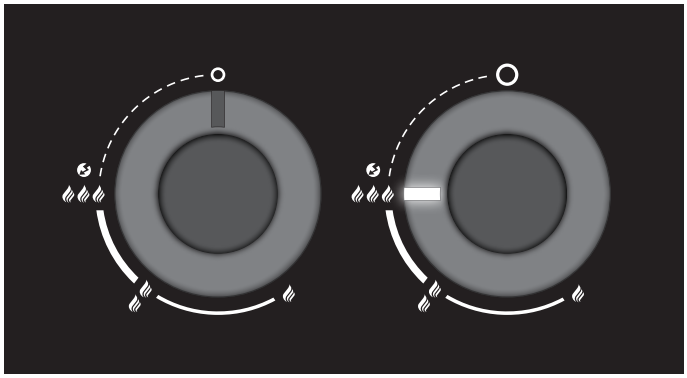
Il barbecue è dotato di manopole con SAFETY LIGHT integrata.

Il sistema SAFETY LIGHT del barbecue si attiva ruotando la manopola di regolazione del gas in senso antiorario dalla posizione ○ in direzione - causando così l'apertura della valvola di erogazione del gas. In ciascuna manopola è collocato il LED. L'alimentazione di corrente del sistema SAFETY LIGHT è garantita dalle batterie AAA comprese nella fornitura.

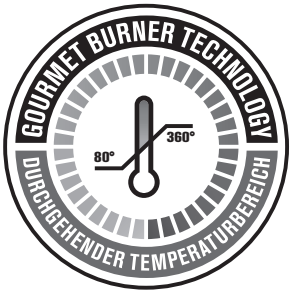
Il vantaggio:

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

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



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - VALE SOLO PER DAVOS 570 G PRO



Il modello DAVOS 570 G PRO è dotato della nuova generazione di bruciatori, che consente di sfruttare un range di temperatura costante e continuo da 80 a 360 gradi. Questo offre delle opportunità completamente nuove per utilizzare il barbecue, in quanto è possibile grigliare, cucinare in modo tradizionale o al forno a tutti i range di temperatura.

RANGE DI TEMPERATURA / UTILIZZO DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURA			
min.	**ca. 80***	🔥	○
med.	**ca. 120***	🔥🔥	○
max.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**ca. 170***	○	🔥
med.	**ca. 240***	○	🔥🔥
max.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
max. assol.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valori indicativi, senza l'influsso di agenti atmosferici

CONSIGLI PRATICI – VALE SOLO PER DAVOS 570 G PRO

Cottura a bassa temperatura (80 – 130 gradi):

Regolando il barbecue a una temperatura di 80 gradi, si creano i presupposti perfetti per cuocere a bassa temperatura la carne o il pesce a 80 gradi o per mantenere al caldo gli alimenti (imbuto sulla posizione Standard).

La gamma di temperature fra 110 – 130 gradi è ideale per preparare i grandi classici del barbecue come beef brisket, pulled pork o spare ribs (imbuto sulla posizione Standard).

Cottura normale, alla griglia, al forno (130 – 220 gradi):

Il range di temperatura fra 130 – 220 gradi consente di cucinare alla perfezione e in modo uniforme carne, pesce e molto altro (imbuto sulla posizione Standard) ed è particolarmente adatto per i tagli di carne più grandi. Questo range di temperatura è perfetto anche per la cottura normale o al forno.

Cottura ad alta temperatura (220 – 360 gradi):

Il calore massimo a 360 gradi consente di cucinare al meglio le bistecche, rosolandole alla perfezione. Il livello massimo di calore è inoltre ideale per preparare pizze e torte salate croccanti (imbuto sulla posizione Standard).

RANGE DI TEMPERATURA / UTILIZZO DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
min.	**ca. 180***	
med.	**ca. 240***	
max.	**ca. 340***	

* Valori indicativi, senza l'influsso di agenti atmosferici

CONSIGLI PRATICI – VALE SOLO PER DAVOS 570 G

Cottura normale, alla griglia, al forno (180 – 220 gradi):

Il range di temperatura fra 180 – 220 gradi consente di cucinare alla perfezione e in modo uniforme carne, pesce e molto altro (imbuto sulla posizione Standard) ed è particolarmente adatto per i tagli di carne più grandi. Questo range di temperatura è perfetto anche per la cottura normale o al forno.

Cottura ad alta temperatura (220 – 340 gradi):

Il calore massimo a 340 gradi consente di cucinare al meglio le bistecche, rosolandole alla perfezione. Il livello massimo di calore è inoltre ideale per preparare pizze e torte salate croccanti (imbuto sulla posizione Standard).

ORIGINALE SISTEMA A IMBUTO

Non importa che si tratti di cottura normale, alla griglia o al forno, l'originale sistema a imbuto OUTDOOR**CHEF** nella posizione Standard, assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno della sfera ed evita inoltre che i grassi si brucino, poiché i bruciatori sono completamente protetti.

Il grasso che gocciola non prende fuoco, bensì cola lungo l'imbuto in porcellana smaltata fino al recipiente raccogligrassi sotto la sfera. Come padroni di casa potete quindi dedicarvi tranquillamente ai vostri ospiti mentre i cibi cuociono perfettamente sul barbecue, in quando non è necessario girarli.

La carne, il pesce, le verdure e gli altri cibi restano particolarmente succosi, delicati e croccanti. Una parte dei grassi e dei succhi della carne, che si incontrano nell'imbuto, evapora e conferisce alla carne, al pesce e alla verdura un inimitabile aroma da barbecue.

Alla massima temperatura di 360 gradi si ottengono pizze, torte salate e pane ottimi, come cucinati nel forno a legna. Utilizzando il bruciatore piccolo, la carne da grigliare viene cucinata piuttosto delicatamente a una temperatura bassa che si aggira sui 80 °C (solo per DAVOS 570 G PRO con GBT) il presupposto ideale per ottenere carne tenerissima anche nei tagli più grandi, come il roast beef, la bistecca Tomahawk o la Rib-Eye.

Ruotando l'imbuto sulla posizione Vulcano, è possibile cucinare con un elevato calore concentrato dal basso (fino a 500 gradi), perfetto per gli accessori OUTDOOR**CHEF** come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

Poiché la camera interna del barbecue rimane pulita grazie all'imbuto, anche la pulizia richiede davvero poca fatica.

SUGGERIMENTO: per pulire l'imbuto, si consiglia di scaldare il barbecue al massimo della temperatura per 10 minuti (posizione Standard). In seguito sarà possibile spazzolare l'imbuto con una spazzola con setole in ottone. Per questa operazione, si consiglia di utilizzare la spazzola per imbuto OUTDOOR**CHEF**.

Maggiori informazioni sui nostri accessori: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSIZIONE STANDARD



La posizione Standard è la posizione dell'imbuto ottimale per la maggior parte delle tipologie di barbecue e assicura una circolazione unica del calore all'interno della sfera. I cibi vengono grigliati in modo uniforme, senza doverli girare. La carne, il pesce, le verdure e gli altri cibi restano quindi particolarmente succosi, delicati e croccanti.

La posizione Standard è perfetta per qualsiasi tipo di carne, per grigliare il pesce in modo delicato, per gratin, verdura croccante e per cucinare al forno pizze, torte salate e pane.

POSIZIONE VULCANO



Ruotando l'imbuto sulla posizione Vulcano, è possibile cucinare con un elevato calore concentrato dal basso, perfetto per gli accessori OUTDOOR**CHEF** come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

La posizione Vulcano è quindi perfetta per le cotture brevi come le bistecche di tonno, le capesante e la verdura al wok.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A GAS

1. Portare l'imbuto sulla posizione desiderata (posizione Standard o posizione Vulcano).
   ATTENZIONE: durante l'uso del grill cambiare la posizione dell'imbuto solo indossando guanti resistenti alle alte temperature.
   NOTA: Se si griglia o si cucina nella posizione Vulcano al livello 🔥🔥🔥, lasciare il coperchio aperto. Solo al livello 🔥 – 🔥🔥 è possibile mantenere il coperchio chiuso anche in caso di grigliatura nella posizione Vulcano.
2. Scegliere eventualmente l'accessorio che si vuole utilizzare.
3. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello 🔥🔥🔥.
4. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra 🔥 e 🔥🔥🔥.
5. Quando si è terminato di usare il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○. Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
6. **ATTENZIONE:** i grassi caldi raccolti nel recipiente raccogli grassi possono provocare ustioni. Prima di rimuovere il recipiente raccogli grassi, lasciare che il grasso si raffreddi completamente.
7. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.

AL TERMINE DELLA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

PULIZIA

Grazie all'originale sistema a imbuto, tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una pulizia minima, perché la maggior parte dei grassi evapora o finisce nell'apposito recipiente raccogli grassi.

Processo di pulizia raccomandato per lo sporco più ostinato:

1. Riscaldare il barbecue per circa 10 minuti alla massima potenza in modo che i residui di cibo (resti di carne, grasso, zucchero delle marinate, ecc.) brucino.
2. Quindi lasciare raffreddare completamente il barbecue in modo che i residui di cibo si solidifichino/induriscano (questo rende la pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Pulire la griglia con una spazzola per grill in ottone OUTDOOR**CHEF** per dei risultati ottimali (non usare spazzole con setole in acciaio).
4. Rimuovere la griglia e pulire l'imbuto con la spazzola per imbuto OUTDOOR**CHEF**.

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

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

ATTENZIONE: per pulire lo spazio interno del barbecue intorno al sistema a bruciatori, prestare attenzione a non danneggiare alcun componente.

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

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

GRIGLIE IN GHISA (NON COMPRESE NELLA FORNITURA, DISPONIBILI SEPARATAMENTE)

UTILIZZO:

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

Per rimuovere agevolmente le griglie in ghisa, utilizzare il Grid Lifter (compreso nella fornitura delle griglie in ghisa).

Processo di pulizia raccomandato per lo sporco più ostinato:

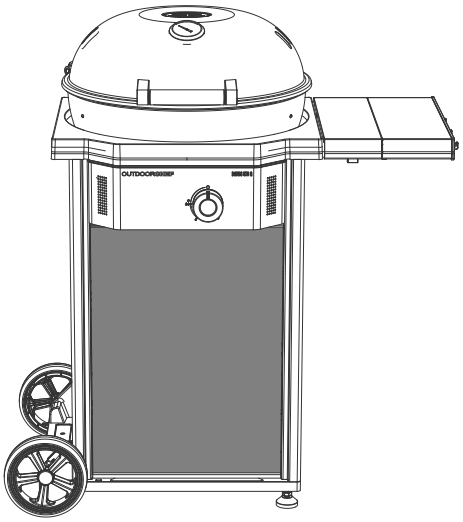
1. Riscaldare il barbecue per circa 10 minuti alla massima potenza in modo che i residui di cibo (resti di carne, grasso, zucchero delle marinate, ecc.) brucino.

2. Quindi lasciare raffreddare completamente il barbecue in modo che i residui di cibo si solidifichino/induriscano (questo rende la pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Pulire la griglia con una spazzola per grill in nylon o in ottone OUTDOOR**CHEF** per dei risultati ottimali (non usare spazzole con setole in acciaio).
4. Rimuovere la griglia e pulire l'imbuto con la spazzola per imbuto OUTDOOR**CHEF**.

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

SUGGERIMENTO: si consiglia di strofinare le griglie con un olio da cucina resistente alle alte temperature (ad es. colza, avocado) dopo la grigliatura, in modo da proteggere in modo ottimale la griglia in ghisa dalla corrosione.

INDICAZIONI PER LA CURA DEL RIVESTIMENTO IN TESSUTO (VALE SOLO PER IL MODELLO DAVOS 570 G CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO)



RESISTENZA ALLE INTEMPERIE

Il rivestimento in tessuto di DAVOS 570 G è realizzato in uno speciale tessuto Outdoor, sviluppato appositamente per l'uso esterno. Tale tessuto è resistente ai raggi UV e alle intemperie.

Per ottenere la massima durata del rivestimento in tessuto, dopo ciascun utilizzo si raccomanda di usare per DAVOS 570 G l'apposita copertina di protezione OUTDOOR**CHEF** per proteggerlo dagli agenti atmosferici, dallo sporco e dalla polvere.

UMIDITÀ

Qualora il rivestimento in tessuto dovesse bagnarsi, si raccomanda di farlo asciugare sempre completamente prima di coprire il barbecue con la copertina di protezione. Nonostante il materiale sia resistente alle intemperie, in caso di umidità residua possono formarsi ristagni e muffe.

LUNGHI PERIODI DI INUTILIZZO

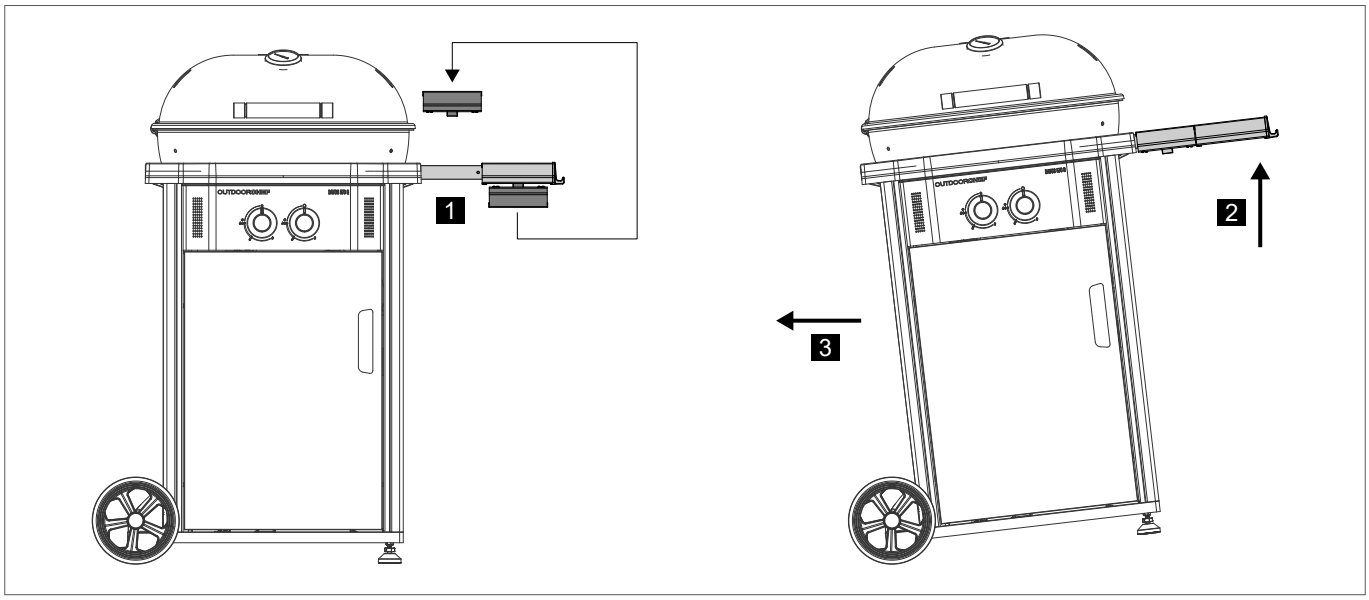
In caso di lunghi periodi di inutilizzo del barbecue (> 2 mesi), si consiglia di rimuovere il rivestimento in tessuto e di conservarlo separatamente in un luogo buio e asciutto.

CURA E PULIZIA

Qualora dovesse sporcarsi, il rivestimento in tessuto di DAVOS 570 G può essere lavato facilmente con acqua tiepida e un detergente delicato che sciolga lo sporco e i grassi (es. comune detersivo per piatti non aggressivo).
Come ausilio è possibile usare una spugna (lato morbido) o una spazzola morbida (non spazzole con setole in metallo o plastica dura). Per evitare alterazioni del colore, prima della pulizia, si raccomanda di testare prima il detergente su un posto non visibile.

ATTENZIONE: poiché si tratta di un tessuto speciale, non è possibile lavarlo in lavatrice, in quanto la protezione UV si danneggerebbe.

SPOSTARE E MANOVRARE IL BARBECUE, SENZA ELEMENTI DI SISTEMA



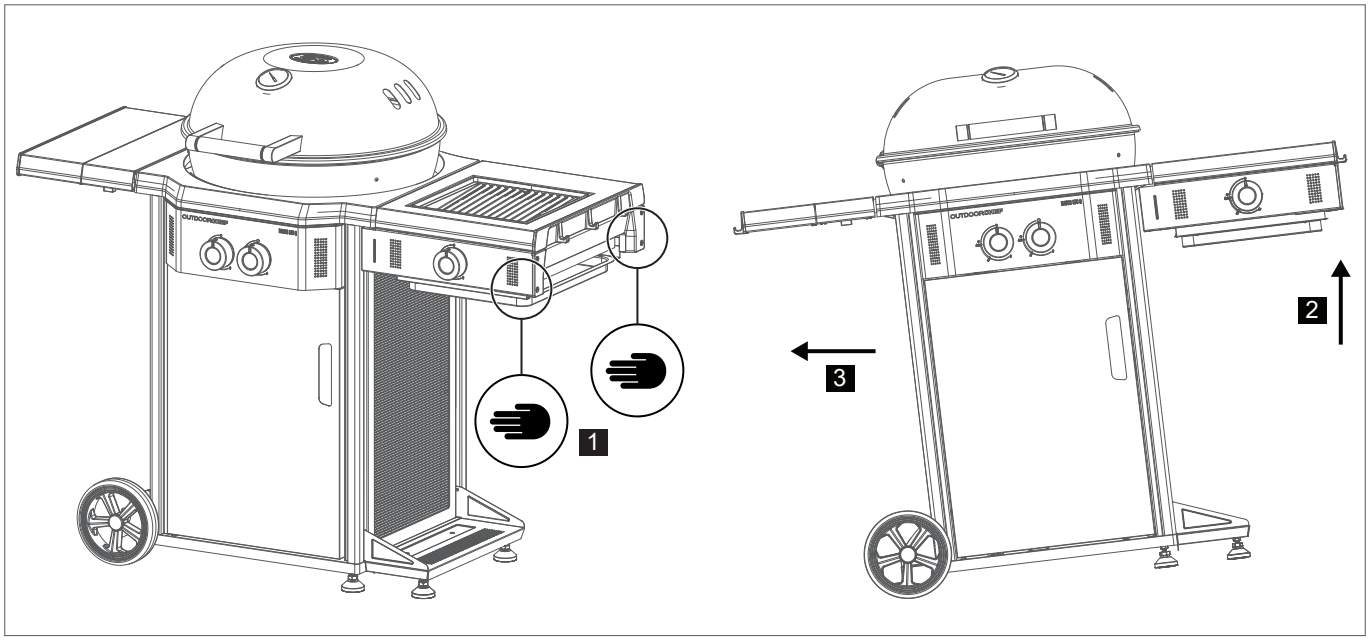
Lo stabile ripiano laterale serve anche per spostare e manovrare il barbecue.

Per manovrare il barbecue è sufficiente sollevare il piano laterale, per portare il barbecue nella posizione desiderata. Questo è possibile sia che il piano laterale sia completamente esteso sia che sia inserito.

OSTACOLI

Durante le manovre su ostacoli (gradini, soglie, basi di appoggio alte, ecc.) occorre procedere con cautela, il barbecue non deve essere spostato a velocità elevate su ostacoli. Le ruote e l'asse delle ruote potrebbero danneggiarsi.

SPOSTARE E MANOVRARE IL BARBECUE, CON ELEMENTI DI SISTEMA



Se il barbecue è equipaggiato con elementi di sistema, viene sempre manovrato sollevandolo lateralmente sul lato destro, vedere l'illustrazione sopra.

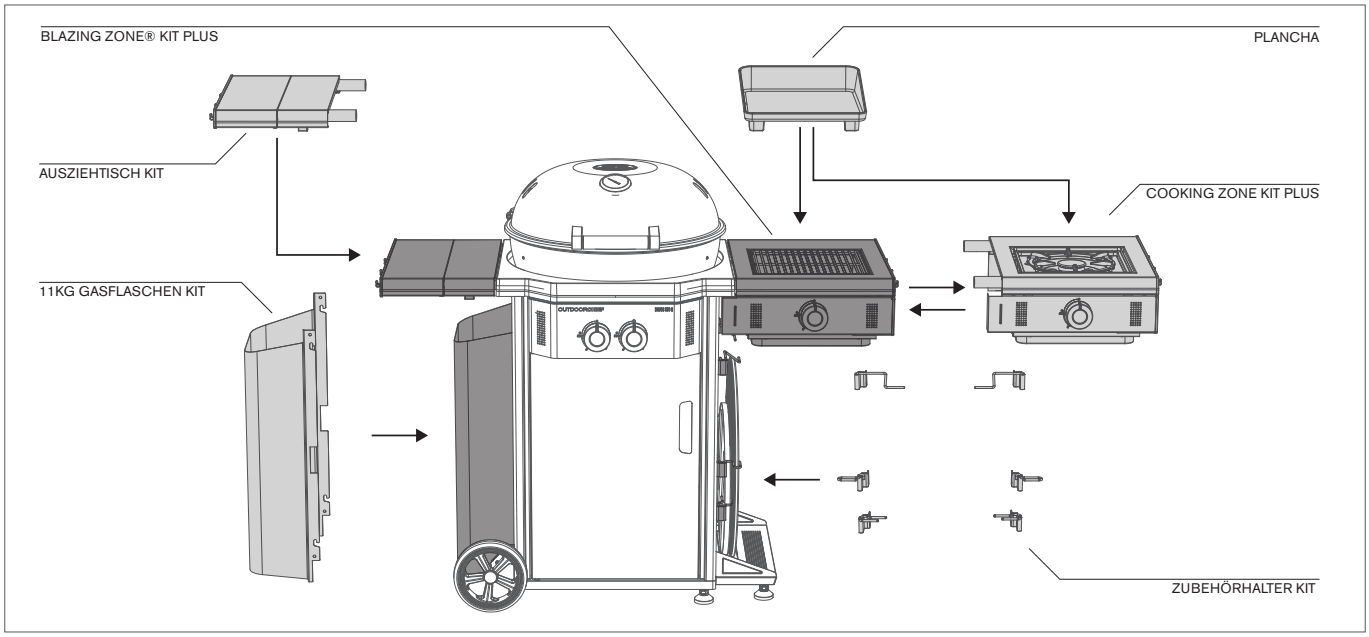
OSTACOLI

Durante le manovre su ostacoli (gradini, soglie, basi di appoggio alte, ecc.) occorre procedere con cautela, il barbecue non deve essere spostato a velocità elevate su ostacoli. Le ruote e l'asse delle ruote potrebbero danneggiarsi.

OPZIONI PER L'ESTENSIONE DELLA SERIE DAVOS

Il concetto unico della serie DAVOS (DAVOS 570 G PRO e DAVOS 570 G) consente di aggiungere in un secondo momento al barbecue degli elementi di sistema aggiuntivi (sistemi di bruciatori, con collegamento del gas) ed estensioni (senza collegamento del gas) in base alle proprie esigenze personali. Entrambi i modelli sono dotati di interfacce identiche già integrate nell'alloggiamento del barbecue, dove possono essere facilmente collegati gli elementi di sistema aggiuntivi e le estensioni.

Di seguito si trova una panoramica degli elementi di sistema e delle estensioni attualmente disponibili per il barbecue:



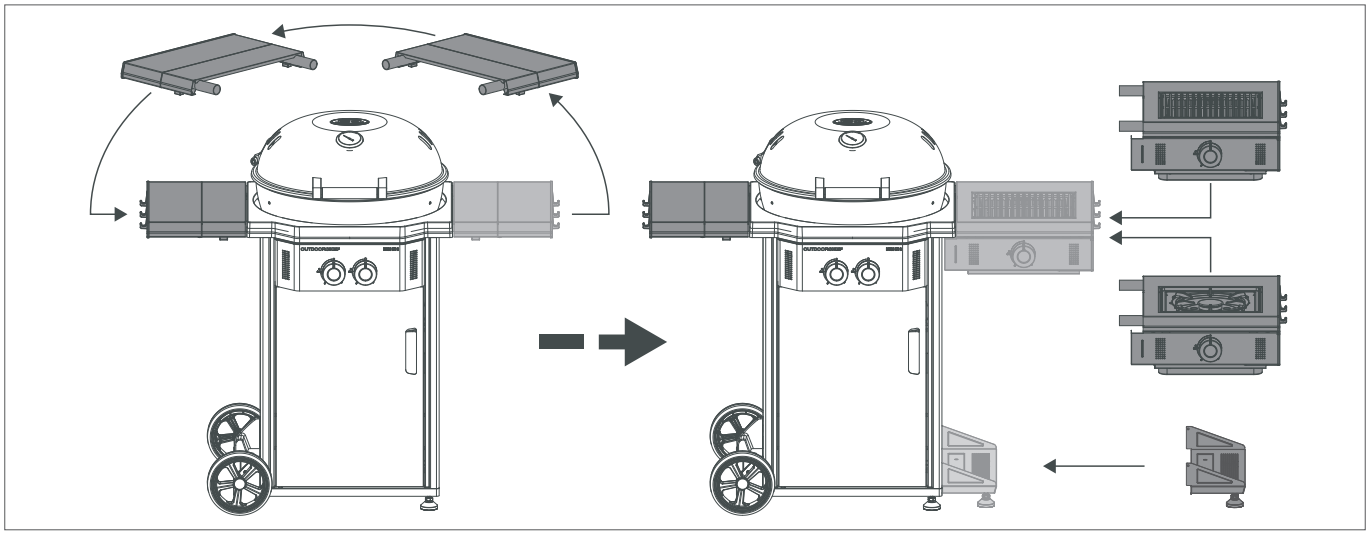
ELEMENTI DI SISTEMA

Desiderate utilizzare il DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G in modo ancora più versatile?

Nessun problema, infatti con il BLAZING ZONE® KIT PLUS e il COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOOR**CHEF** vi offre l'opportunità di ampliare il campo di applicazione del vostro barbecue – per la massima versatilità!
Per fare ciò è necessario uno dei due kit disponibili a scelta, da montare facilmente sul lato destro del barbecue.
Basta semplicemente rimuovere il piano estraibile già presente sul barbecue e montarlo sul lato sinistro, in modo da avere ancora abbastanza spazio per la preparazione di cibi, anche con l'estensione con un elemento di sistema.

ATTENZIONE: il carico massimo consentito del BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS è pari a 30 kg

ATTENZIONE: nella trasformazione con il BLAZING ZONE® KIT PLUS o il COOKING ZONE KIT PLUS è necessario montare assolutamente la gamba di sostegno contenuta nella fornitura (vedere illustrazione sotto) per ragioni di sicurezza. Essa serve a stabilizzare ulteriormente il barbecue in caso di estensione in modo che non possa ribaltarsi. Inoltre, la superficie aggiuntiva può essere utilizzata per ulteriori espansioni (es. kit porta-accessori).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



IIBLAZING ZONE® KIT PLUS è l'estensione perfetta per DAVOS 570 G PRO e DAVOS 570 G, se si desidera fare sul serio con il proprio barbecue. Il set è composto da un ripiano laterale rinforzato, un sostegno per assicurare la stabilità del barbecue e la BLAZING ZONE® PLUS stessa – un bruciatore in ceramica ad alte prestazioni con un vastissimo range di temperatura da 600 – 900 °C.





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

Ciò significa che bistecche e simili si possono preparare con una temperatura massima di oltre 900 °C, per creare una crosta perfetta sulla carne.

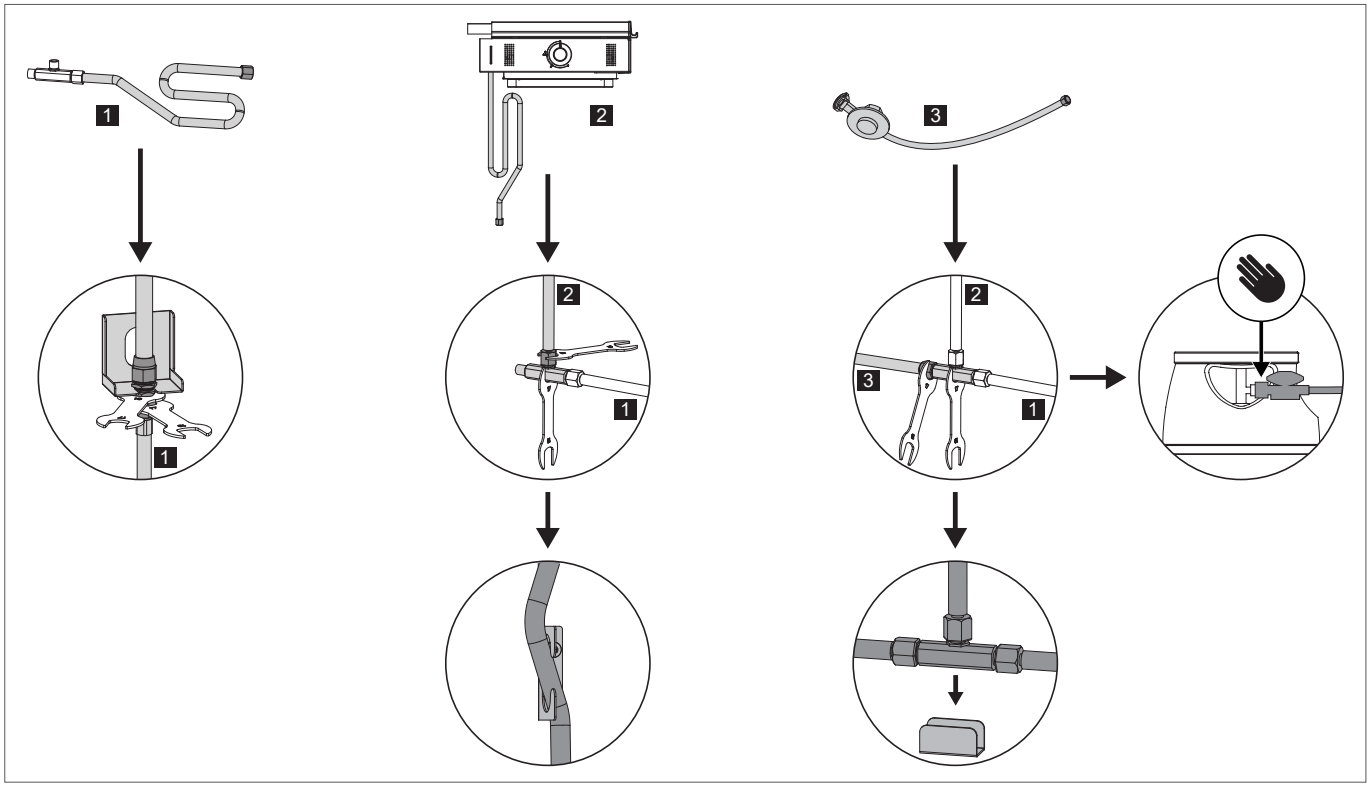
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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**.
3. Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue sia stato fornito già montato dal rivenditore.
4. Riscaldare la BLAZING ZONE® PLUS per circa 20-25 minuti al livello .

ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS DEL BLAZING 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 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.

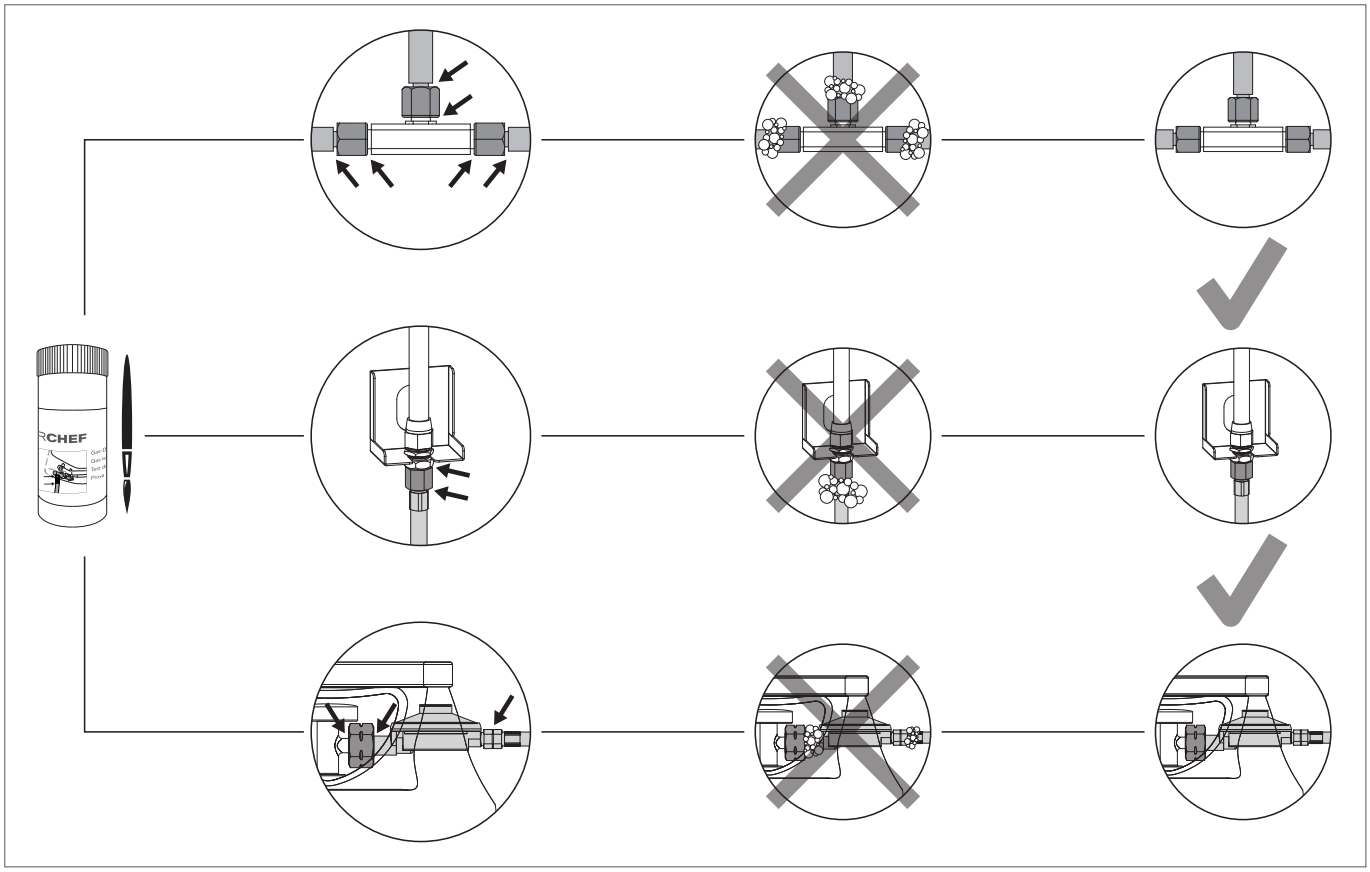


PROVA DI TENUTA

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 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.



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA SUL BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATTENZIONE: non usare mai la BLAZING ZONE® PLUS separatamente/da sola (staccata dal barbecue).

ATTENZIONE: non coprire mai la superficie della BLAZING ZONE® PLUS durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.

ATTENZIONE: non collocare pentole o padelle sulla BLAZING ZONE® PLUS.

ATTENZIONE: la BLAZING ZONE® PLUS resta calda a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto nelle vicinanze della BLAZING ZONE® PLUS, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

ATTENZIONE: utilizzare la BLAZING ZONE® PLUS solo se essa è montata completamente su un modello di barbecue DAVOS compatibile sulla base delle istruzioni di montaggio separate.

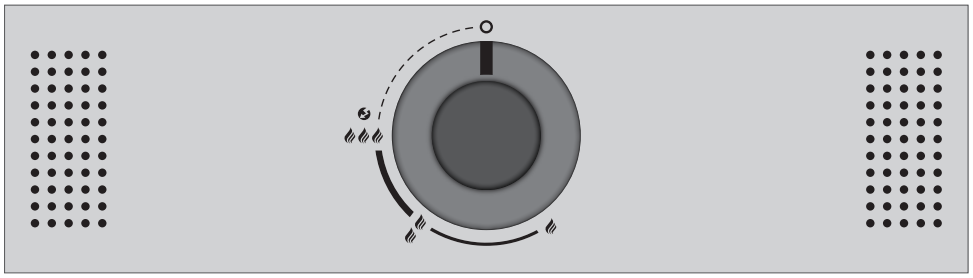
ATTENZIONE: non lasciare mai incustoditi il barbecue e la BLAZING ZONE® PLUS durante l'uso.

ATTENZIONE: tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dalla BLAZING ZONE® PLUS. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

ATTENZIONE: rimuovere il recipiente raccogli grassi solo quando il barbecue si è completamente raffreddato e non è più in uso.

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

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

: Potenza bassa

: Potenza media

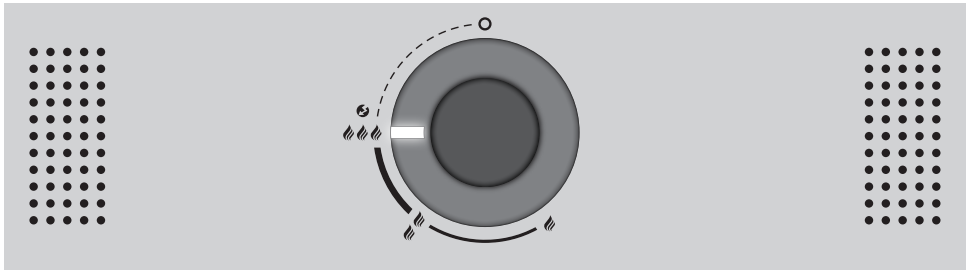
: Potenza elevata

: Accensione

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

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

CONSIGLI PRATICI BLAZING ZONE® KIT PLUS

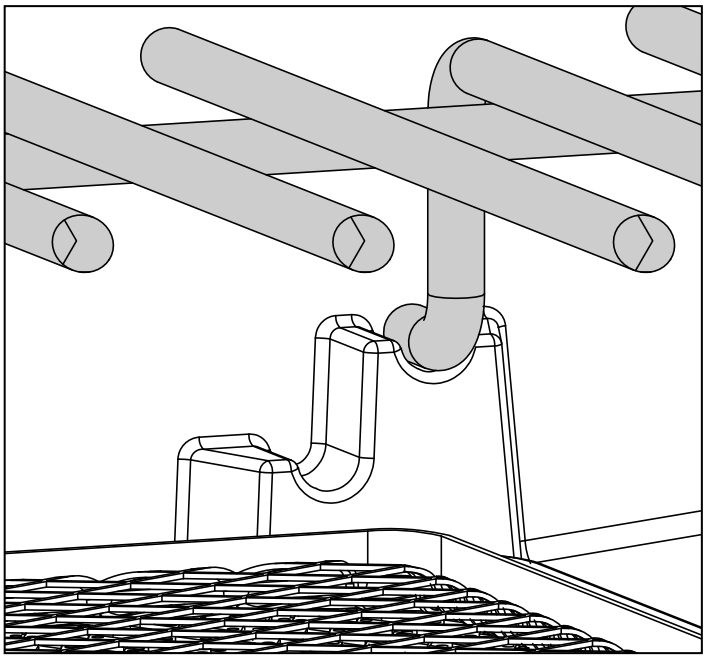
GRIGLIARE A INFRAROSSI

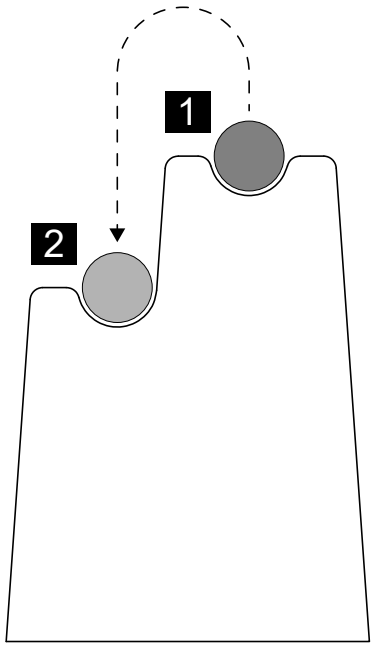
Come funziona un bruciatore a infrarossi?
La fiamma che si genera all'accensione della BLAZING ZONE® PLUS si distribuisce in modo uniforme attraverso centinaia di minuscole aperture nel piatto di ceramica e produce una radiazione infrarossa sulla superficie, che emette un intenso calore diretto a oltre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

Preparazione di 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
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.





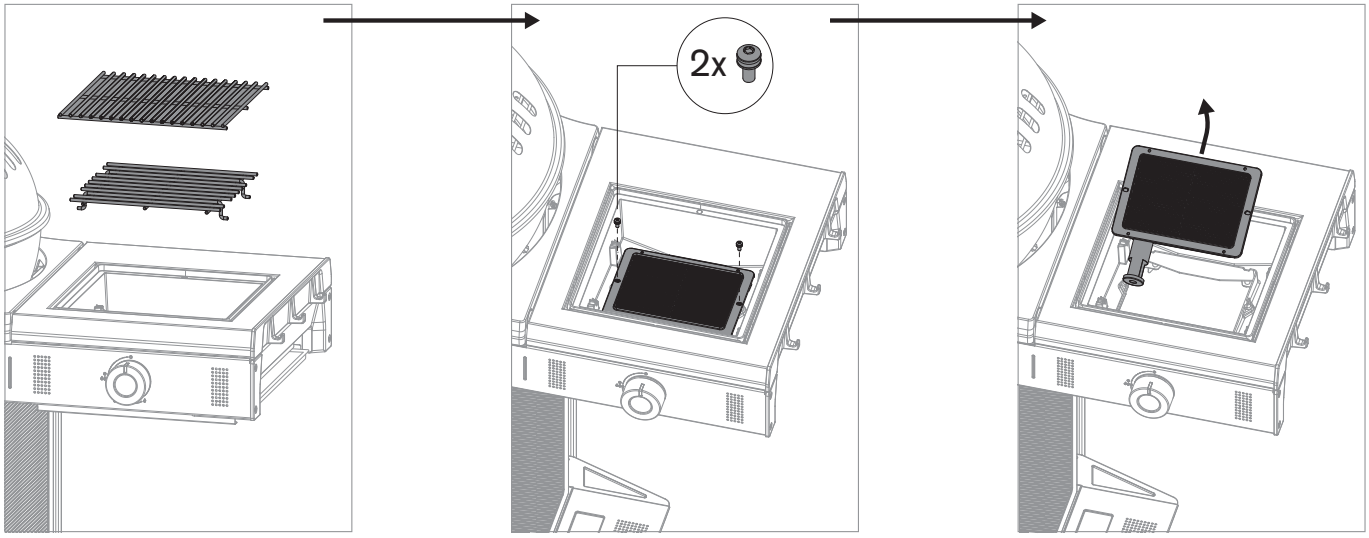
Uso di marinature e salse
Si consiglia di non utilizzare marinature e salse durante la preparazione di bistecche e altri alimenti, per assaporare appieno il gusto reale della carne. Una buona bistecca non ha bisogno di nulla, se non di un po' di sale.
Se si desidera comunque usare le marinature, assicurarsi 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 DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

Pulizia periodica

Si raccomanda di pulire il BLAZING ZONE® KIT PLUS dopo 3 grigliate. Pulire l'interno con un panno asciutto e svuotare il recipiente raccogli grassi.

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



Una volta rimosso il BLAZING ZONE® KIT 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 del BLAZING ZONE® KIT PLUS, senza usare detergenti aggressivi o infiammabili.
4. Al termine della procedura, ricollocare l'intero BLAZING ZONE® KIT 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.

MANUTENZIONE DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

Una manutenzione periodica permette di mantenere il BLAZING ZONE® KIT PLUS in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare 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 il BLAZING ZONE® KIT PLUS con immutata soddisfazione, dopo averlo lasciato raffreddare, proteggerlo dalle intemperie con l'apposita copertina di protezione OUTDOOR**CHEF**. 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 DEL BLAZING ZONE® KIT 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 OUTDOOR**CHEF** 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).

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



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

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

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

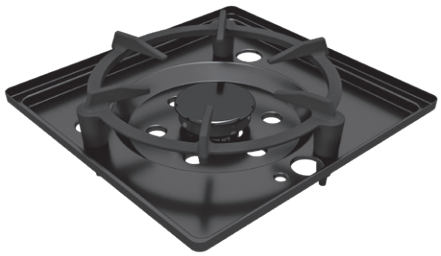
Questo set è composto dal piano laterale rinforzato, da un supporto per garantire la stabilità del barbecue e dalla COOKING ZONE PLUS.



Calore elevato

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

- Rosolare in modo intenso carne, pesce e verdure



Calore intermedio

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

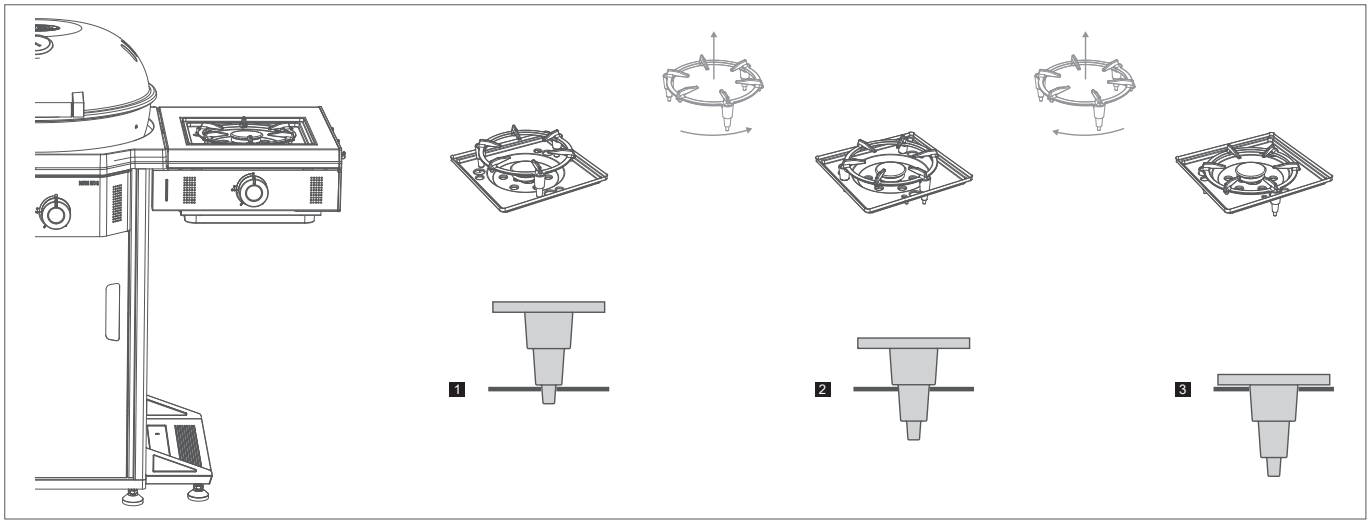
- Rosolare/scottare carne, pesce e verdure
- Rosolare verdure ricche di amido, ad esempio patate saltate, rösti, ecc.



Calore basso

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

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



TAPPI DI PROTEZIONE PER INSERTO DI COTTURA IN GHISA

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

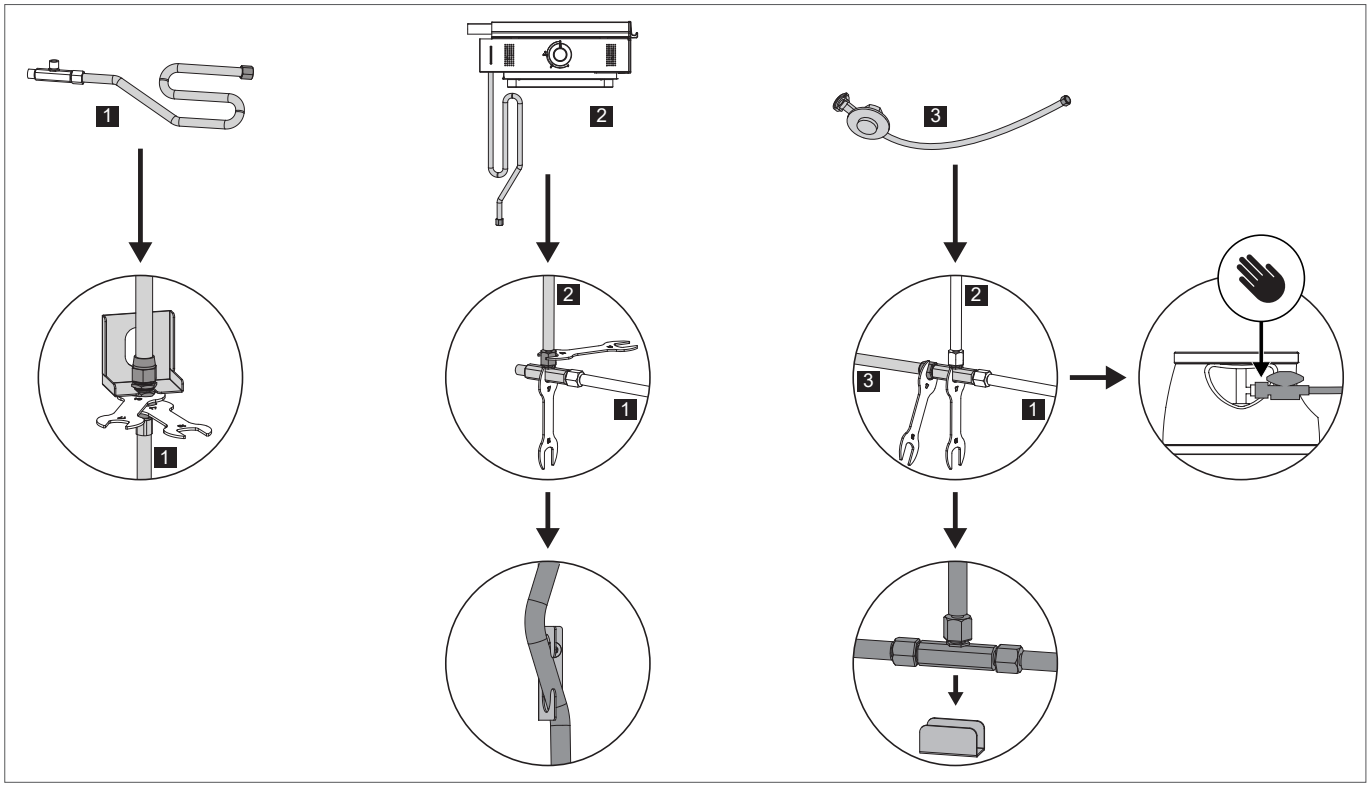
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS DEL 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 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.

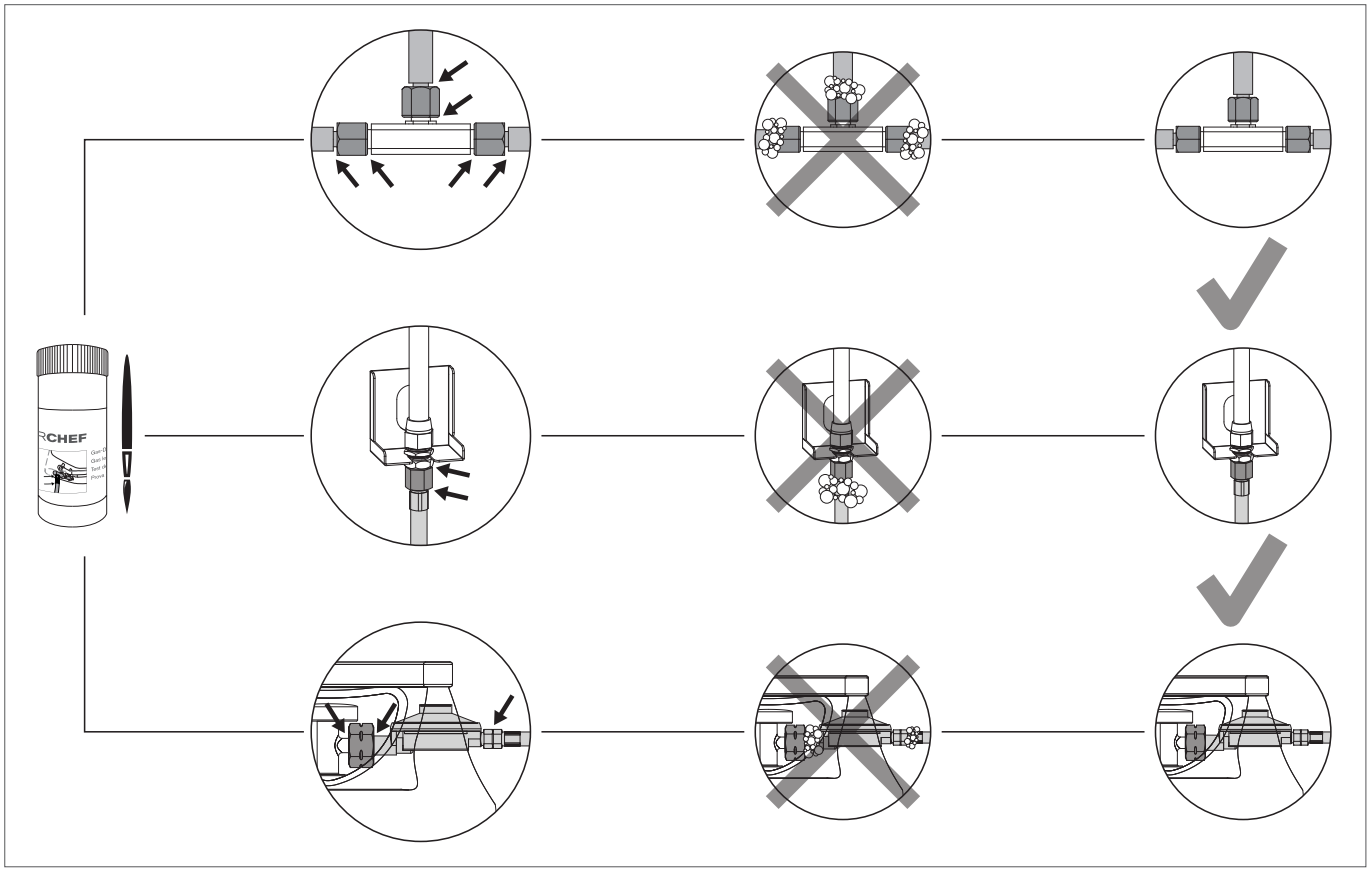


PROVA DI TENUTA

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 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.



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA SUL COOKING ZONE KIT PLUS

ATTENZIONE: non usare mai la COOKING ZONE PLUS separatamente/da sola (staccata dal barbecue).

ATTENZIONE: non coprire mai la superficie della COOKING ZONE PLUS durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.

ATTENZIONE: non possono essere utilizzate pentole o padelle con i seguenti diametri: <20 cm >32 cm.

ATTENZIONE: la COOKING ZONE PLUS resta calda a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto nelle vicinanze della COOKING ZONE PLUS altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

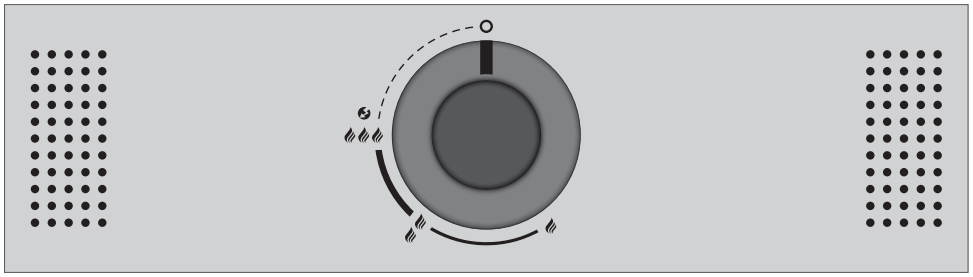
ATTENZIONE: utilizzare la COOKING ZONE PLUSsolo se essa è montata completamente su un modello di barbecue DAVOS compatibile sulla base delle istruzioni di montaggio separate.

ATTENZIONE: non lasciare mai incustoditi il barbecue e la COOKING ZONE PLUS durante l'uso.

ATTENZIONE: tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dalla COOKING ZONE PLUS. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

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

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

: Potenza bassa

: Potenza media

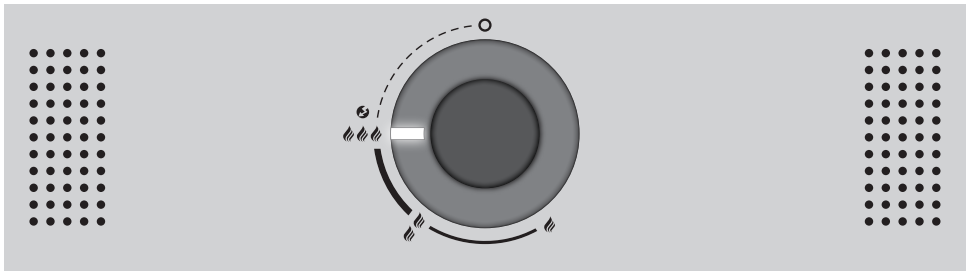
: Potenza elevata

: Accensione

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

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

CONSIGLI PRATICI COOKING ZONE KIT PLUS

IMPIEGO DEL BARBECUE WOK OUTDOORCHEF

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

PADELLE E PENTOLE CONSIGLIATE

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

DIMENSIONI CONSIGLIATE DI PENTOLE E PADELLE

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

MANUTENZIONE DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

ESTENSIONI

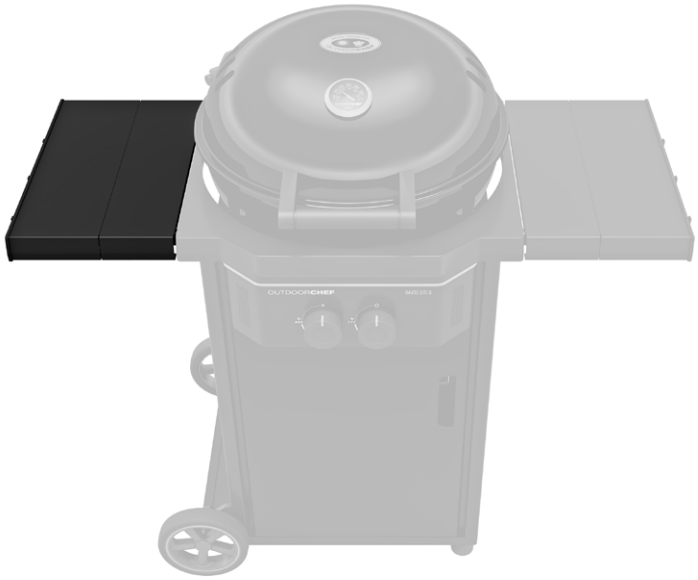
Le seguenti utili estensioni per la serie DAVOS danno una marcia in più al vostro barbecue.

LIMITAZIONI NELLA COMBINAZIONE DELLE ESTENSIONI

La seguente combinazione di accessori è possibile solo se il barbecue viene ampliato con un BLAZING ZONE® KIT PLUS o un COOKING ZONE KIT PLUS:

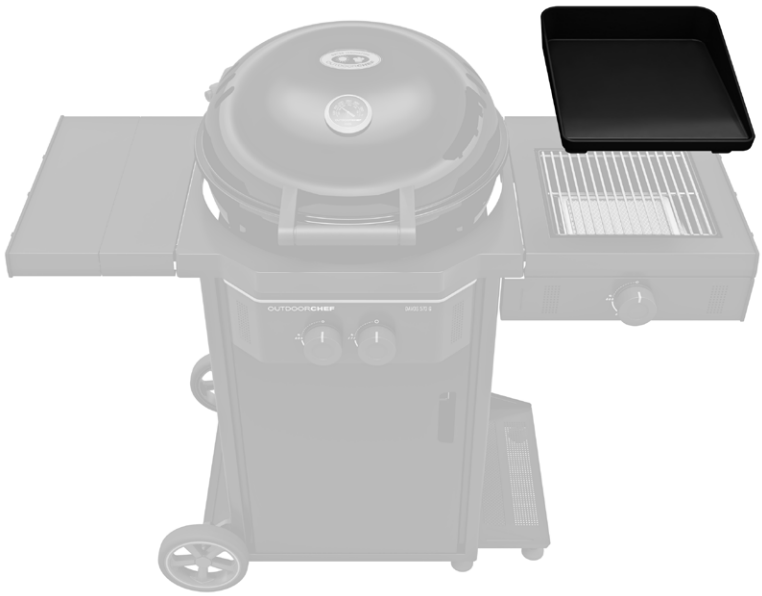
Kit bombole da 11 kg e kit porta-accessori (qui gamba di sostegno a destra componente del BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

KIT TAVOLO ESTRAIBILE



Non desiderate ancora equipaggiare DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G con un elemento di sistema aggiuntivo come il BLAZING ZONE® KIT PLUS o il COOKING ZONE KIT PLUS, bensì preferite semplicemente avere più spazio per preparare le pietanze alla griglia?
Allora la soluzione perfetta è il KIT TAVOLO ESTRAIBILE. Si installa in pochi secondi e raddoppia in un attimo la superficie di lavoro a disposizione di DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G.
ATTENZIONE: la portata massima del tavolo estraibile è di 10 kg.

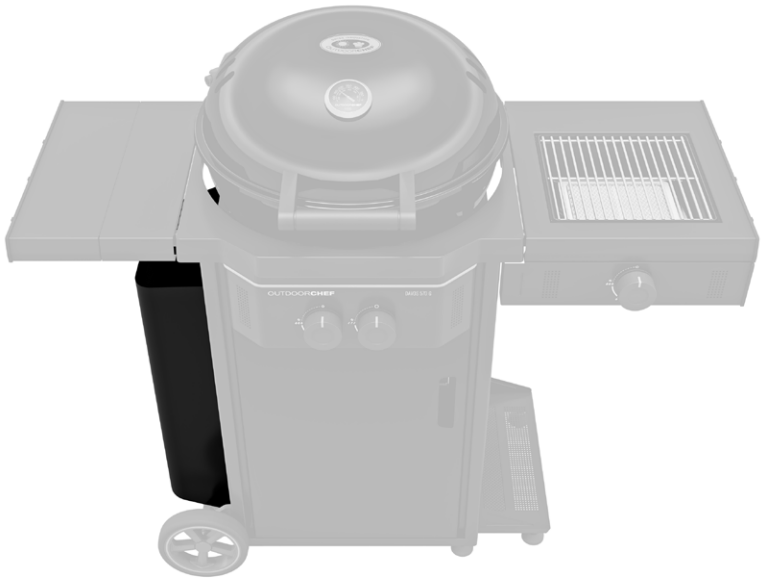
PLANCHA UNIVERSALE – IL PIACERE DEL BARBECUE IN STILE MEDITERRANEO A CASA



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

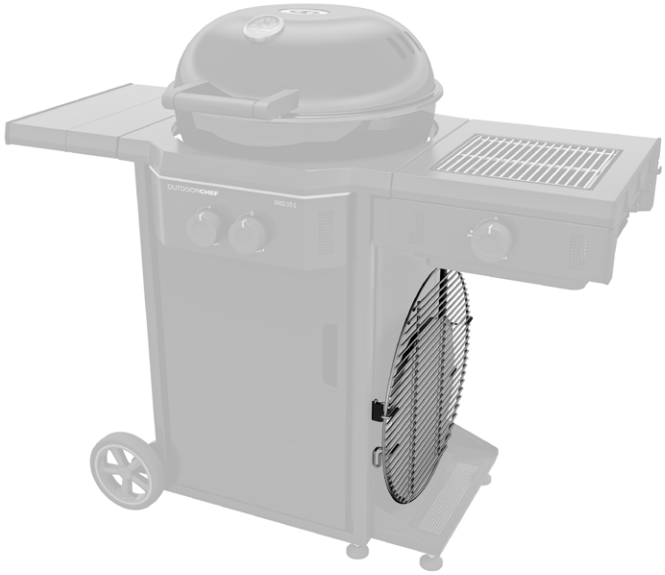
La plancha si inserisce anche nella sfera a gas del barbecue e può essere utilizzata anche qui: basta posizionare l'imbuto in posizione Vulcano e ci si può divertire a preparare portate mediterranee mentre la BLAZING ZONE® PLUS rosola la bistecca e sulla COOKING ZONE cuoce il risotto.

KIT BOMBOLE DA 11KG



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

KIT PORTA-ACCESSORI





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

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

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

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 OUTDOOR**CHEF**, 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: quando si cambia la bombola del gas, assicurarsi che il recipiente raccogli-grassi sia vuoto per evitare che il contenitore pieno possa cadere e provocare 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.

L'asse della ruota è bloccato:

per evitare che l'asse della ruota si blocchi, si consiglia di rimuovere polvere, sporco e polline da dietro le ruote almeno 1 volta all'anno per garantire un comportamento ottimale negli spostamenti.

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

GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

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

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

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

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gas	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Consumo di gas totale	686 g/h

SFERA

Potenza	
- bruciatore piccolo	2,90 kW
Consumo di gas	210 g/h
- bruciatore grande	6,60 kW
Consumo di gas	476 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	
- Ugello bruciatore piccolo	0,78 mm / Marcatura: BD
- Ugello bruciatore grande	1,22 mm / Marcatura: BG
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello bruciatore piccolo	0,68 mm / Marcatura: AU
- Ugello bruciatore grande	1,06 mm / Marcatura: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butano G30 / propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Consumo di gas totale	613 g/h

SFERA

Potenza	8,50 kW
Consumo di gas	613 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	1,42 mm / Marcatura: BI
Ugelli (50 mbar)	1,22 mm / Marcatura: BG

BLAZING ZONE® KIT 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 KIT PLUS

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

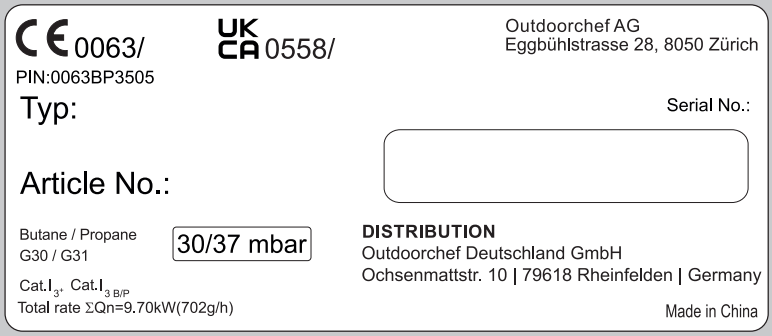
Accensione elettrica
Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorrono due batterie (tipo AAA, LR03, 1,5 volt).

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 OUTDOOR**CHEF** è disponibile su OUTDOORCHEF.COM

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK: Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOOR**CHEF** gasbarbecue in gebruik neemt.



BELANGRIJK:

U vindt het serienummer van uw barbecue op de achterkant van de bijgevoegde "Handleiding & Inspiratie"-map. Afhankelijk van het barbecuemodel vindt u het nummer ook op het **typeplaatje** dat zich ofwel op het barbecueonderstel of op de bodemplaat bevindt.

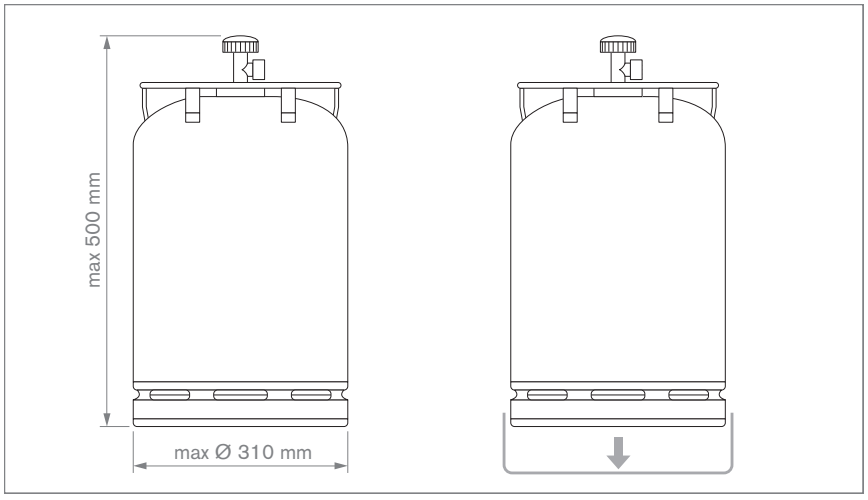
Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Noteer het serienummer van uw barbecue in de daarvoor bestemde ruimte onder "Serial No.:".

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die deze barbecue bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de barbecue niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de barbecue. Zet de barbecue of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie.
Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw gaskogelbarbecue in gebruik neemt. De barbecue mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

- Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 8 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Zet de fles op de daarvoor aangegeven plaats.



- Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.
- Voer voor ieder gebruik en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit.
- Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50° C en bewaar ze nooit in een afgesloten ruimte of kelder.
- Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.

- **AANWIJZING:** Controleer of drukregelaar en gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Gebruik uitsluitend gasflessen die voldoen aan de landennorm. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasbarbecue in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

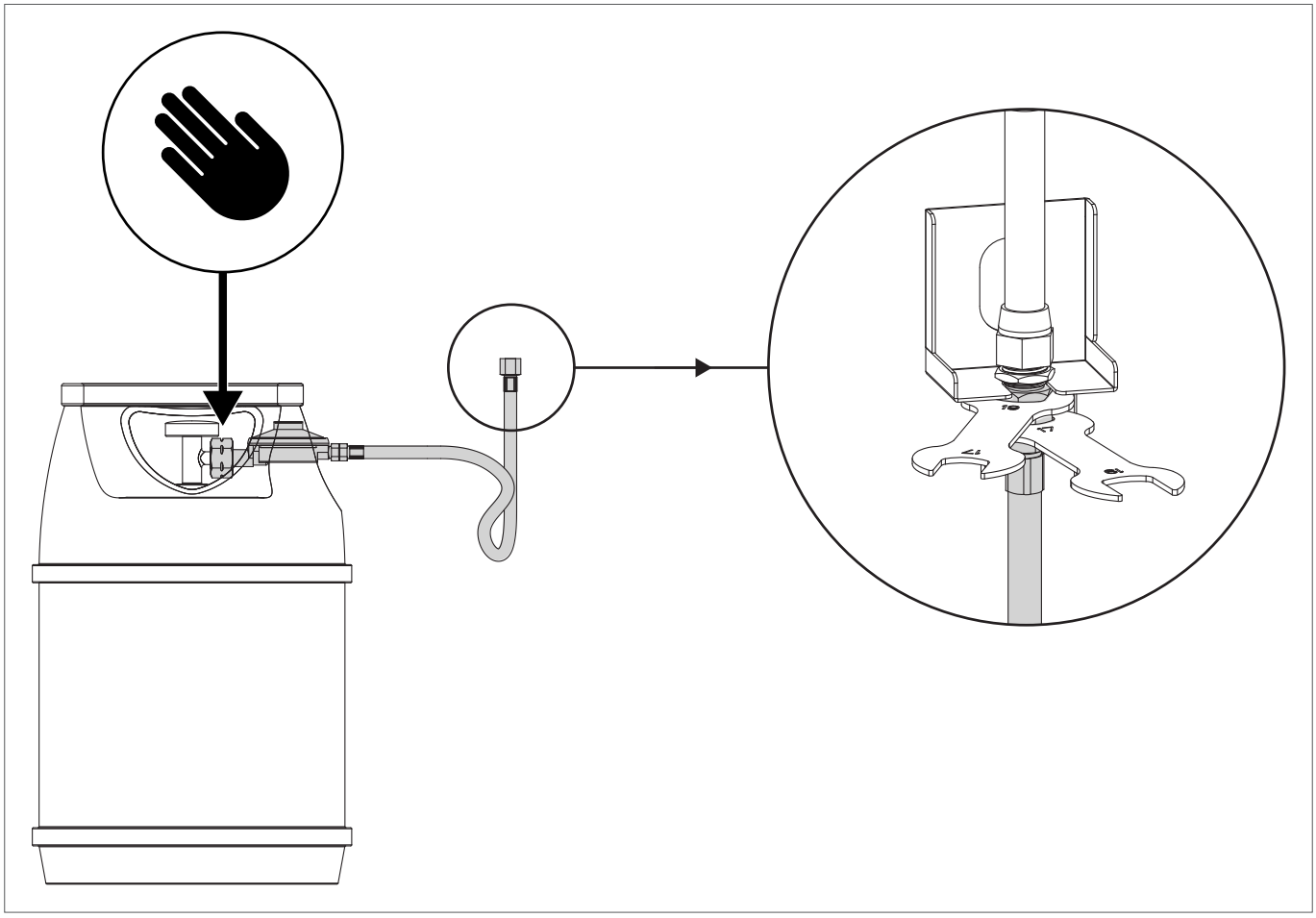
Deze bedieningshandleiding moet door de eigenaar worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn.

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

- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat.
- **OPGELET:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai na gebruik de gasregelknop van de barbecue altijd in de positie ◯ en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de positie ◯ staat en dat de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingsdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de positie ◯ en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de slang loskoppelt.
- Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel. De ventilatieopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- Toestel niet aanpassen of modificeren. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De barbecue wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de En-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de barbecue tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue uit de buurt van brandbare materialen.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de barbecue tijdens de winter binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschut staat tegen wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- De barbecue blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen op de barbecue - dit kan tot brand leiden.
- **OPGELET:** Controleer voor ingebruikname en elke keer na aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingsdelen aan de hand van **CONTROLEREN OP LEKKAGES** in deze handleiding.

DE GASSLANG AANSLUITEN

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



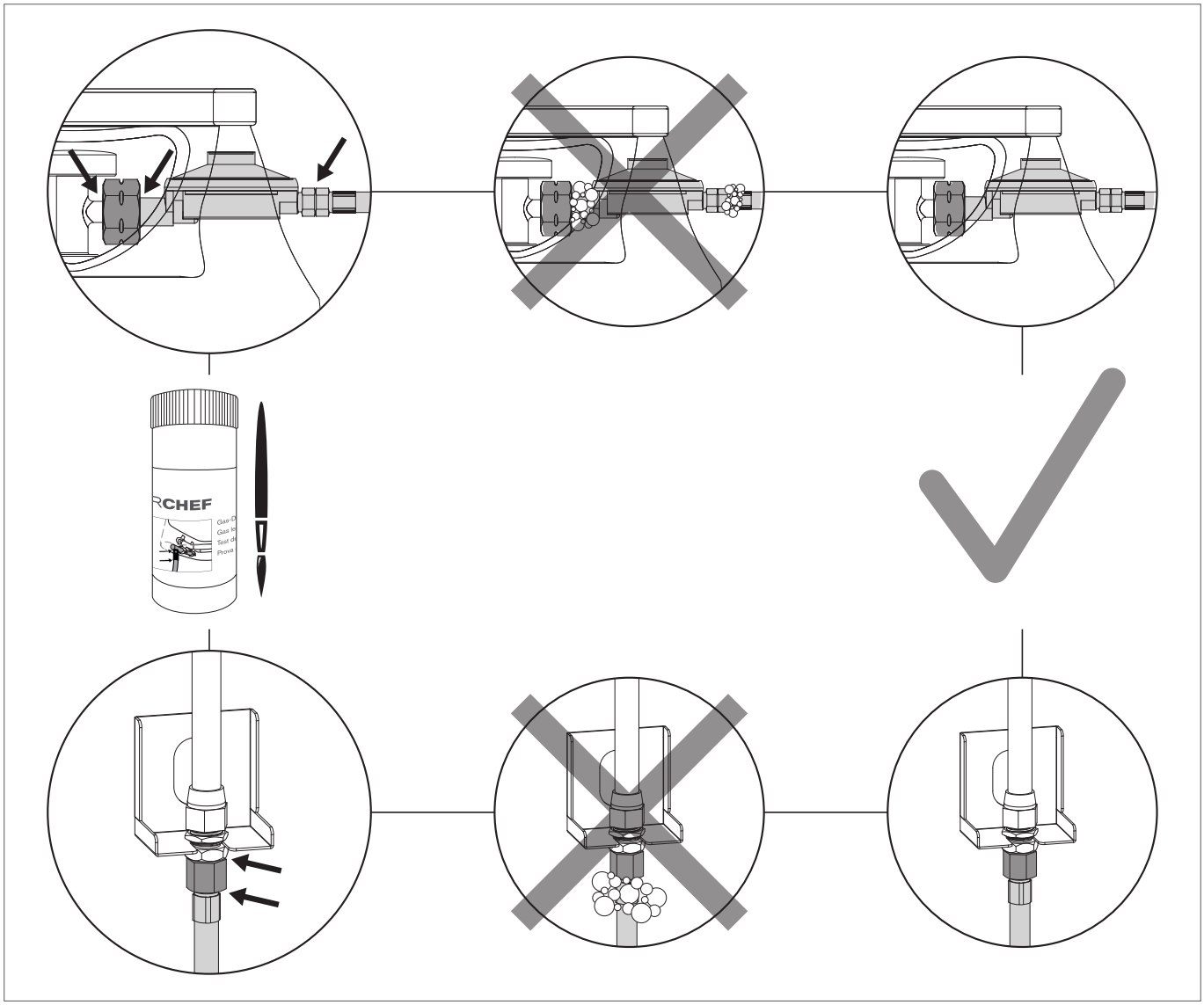
Let ook op de informatie in de afzonderlijke montagehandleiding van uw barbecue.

CONTROLE OP LEKKAGES

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

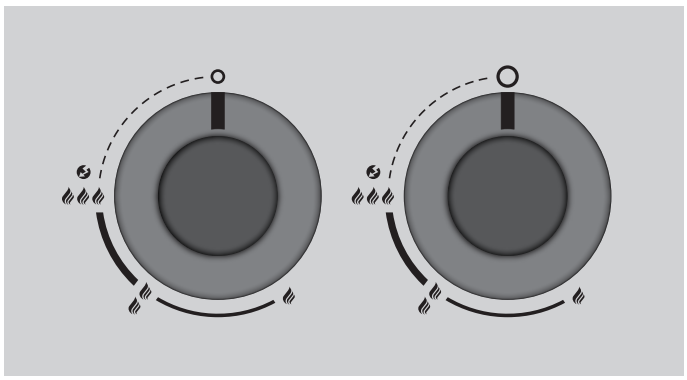
1. De gasregelknop moet op positie ◯ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles / de gasdrukregelaar / de gasslang / de gasingang / de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage.
   BELANGRIJK: De barbecue mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.

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



VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE VAN DE BARBECUE

Temperatuurstanden en ontsteking

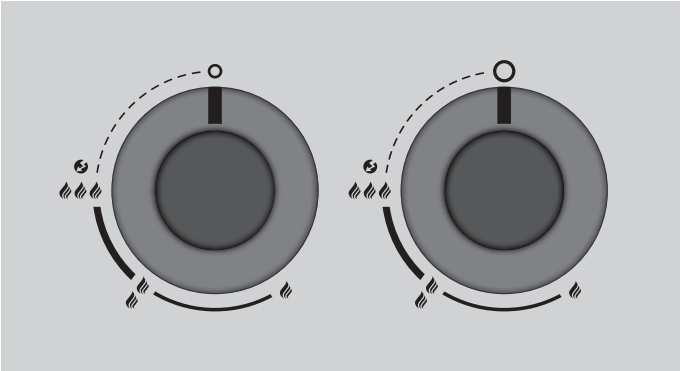


○	: Uit positie
🔥	: Laag vermogen
🔥🔥	: Matig vermogen
🔥🔥🔥	: Vol vermogen
🔥🔥🔥	: Ontsteking

BRANDERSYSTEEM

GASKOGEL

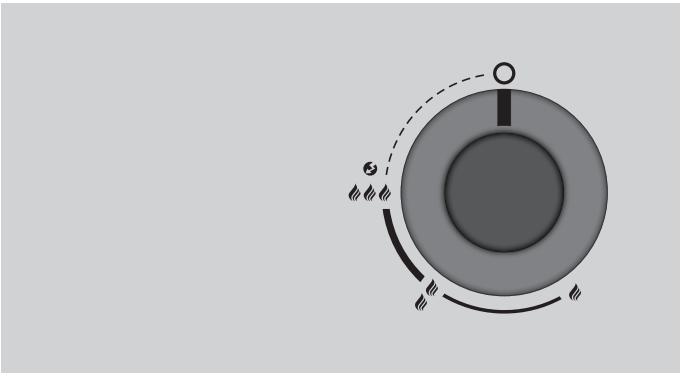
Barbecuesystemen met twee draaiknoppen: DAVOS 570 G PRO



De draaiknop rechts bereikt op stang 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

De draaiknop links bereikt op stang 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot lage temperatuurbereik.

Barbecuesystemen met één draaiknop: DAVOS 570 G



Het model DAVOS 570 G beschikt over één draaiknop. Deze bereikt op stap 🔥 het hoogste vermogen en op 🔥🔥🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

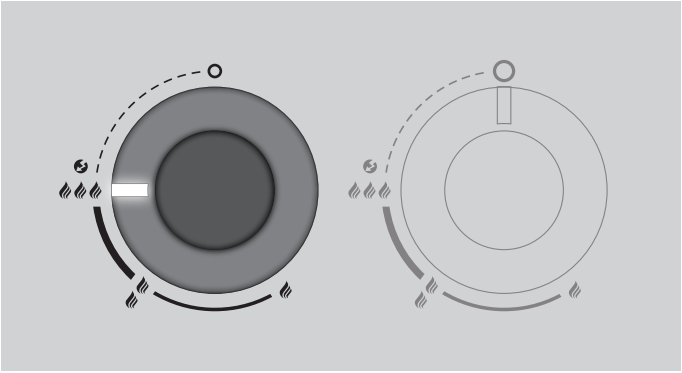
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

KOGEL

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).
2. Open het grilldeksel. **OPGELET:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop van de gewenste ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - GELDT ALLEEN VOOR DAVOS 570 G PRO

De DAVOS 570 G PRO beschikt over het innovatieve GAS SAFETY SYSTEM (GSS) met het volgende kenmerk:

FLAME GUARD

De FLAME GUARD is een gesloten systeem dat bestaat uit ontsteking en vlammen. Na het openen van de gaskraan en het indrukken van de ontsteking, ontvlamt dit systeem. De FLAME GUARD beschermt de vlam tegen weersomstandigheden zoals krachtige wind en zorgt ervoor dat de branders automatisch weer ontbranden, mochten ze een keer uitgaan*. De ontstoken branders werken dus betrouwbaar onder verschillende weersomstandigheden (bijvoorbeeld wind).

De voordelen:

- De ontstoken branders zijn optimaal beschermd tegen het weer.
- Barbecueën bij zeer lage temperaturen vanaf 80 graden, ook bij wind.
- Voorkom lekkend, niet-ontstoken gas.

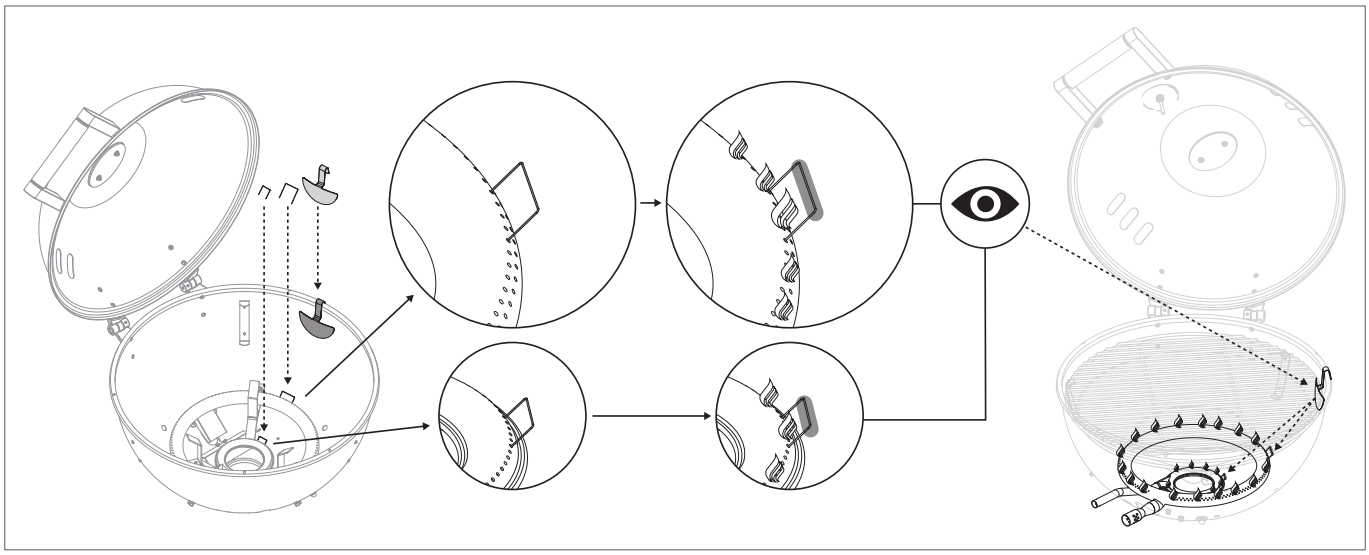
*** BELANGRIJK:** Honderd procent zekerheid dat de branders bij extreme weersomstandigheden niet uitgaan, bestaat niet. Zorg er bij het omgaan met gas altijd voor dat u de barbecue nooit onbeheerd gebruikt. Alle tests zijn uitgevoerd volgens laboratoriumomstandigheden.

FLAME CHECK

De FLAME CHECK is een extra visueel veiligheidselement. De twee gloeidraden worden respectievelijk op de kleine en de grote ringbrander geplaatst en gloeien sterk nadat de barbecue is aangestoken. Het spiegelelement wordt in de barbecue gehangen en maakt de gloeidraad van buitenaf zichtbaar. Op deze manier kunt u er bovendien zeker van zijn dat de branders echt ontstoken zijn.

Het voordeel:

- Extra, visuele zekerheid dat de branders ontstoken zijn en er geen onontbrand gas lekt.



SAFETY LIGHT (GELDT VOOR DAVOS 570 G PRO EN DAVOS 570 G)

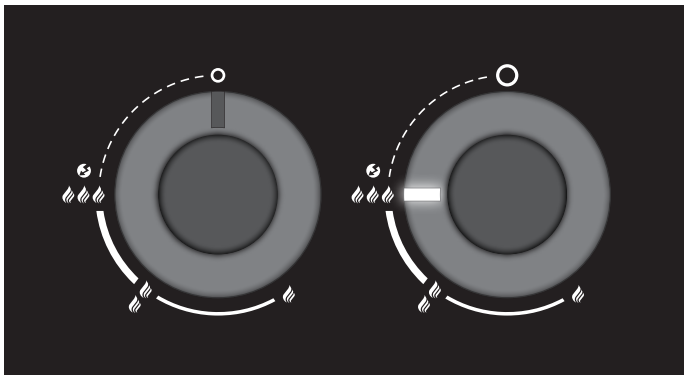
Uw barbecue beschikt over een draaiknop met geïntegreerd SAFETY LIGHT.

Het SAFETY LIGHT van uw barbecue wordt geactiveerd zodra de gasregelknop van stand ○ tegen de klok in naar de richting wordt gedraaid, zodat de gastoevoer geopend wordt. In de betreffende knoppen bevindt zich de LED. De energievoorziening van het SAFETY LIGHT wordt gegarandeerd door de meegeleverde AAA batterijen.

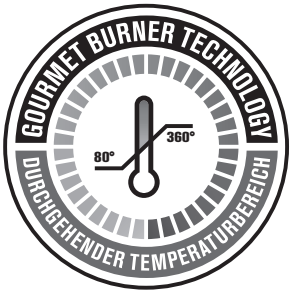
Het voordeel:

- het Safety Light herinnert u eraan dat de klep nog geopend is en er gas stroomt.*

*** BELANGRIJK:** Vergeet niet om de gastoevoer naar de gasfles te sluiten en de gaskraan na het barbecueën dicht te draaien.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - GELDT ALLEEN VOOR DAVOS 570 G PRO



Het model DAVOS 570 G PRO is voorzien van de nieuwste generatie branders, waardoor u een continu, ononderbroken temperatuurbereik van 80 - 360 graden kunt gebruiken. Dit biedt volledig nieuwe mogelijkheden om uw barbecue te gebruiken, omdat u kunt grillen, koken of bakken in alle temperatuurbereiken.

TEMPERATUURBEREIKEN / TOEPASSING DAVOS 570 G PRO

TEMPERATUUR			
min.	**ca. 80***	🔥	○
mid.	**ca. 120***	🔥🔥	○
max.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**ca. 170***	○	🔥
mid.	**ca. 240***	○	🔥🔥
max.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
absoluut max.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Richtwaarden zonder weersinvloeden

TIPS EN TRUCS - GELDT ALLEEN VOOR DAVOS 570 G PRO

Langzaam garen (80 – 130 graden):

Stel uw barbecue in op een temperatuur van 80 graden voor perfecte omstandigheden om vlees of vis op 80 graden langzaam te garen of om etenswaren warm te houden (standaard positie trechter).

In het temperatuurbereik van 110 – 130 graden kunt u perfect barbecueklassiekers zoals Beef Brisket, Pulled Pork of spareribs bereiden (standaard positie trechter).

Grillen, koken, bakken (130 – 220 graden):

In het temperatuurbereik tussen 130 – 220 graden kunnen vlees, vis en dergelijke perfect gelijkmatig worden gegrilld (standaard positie trechter). Zeer geschikt voor grote stukken vlees. Ook voor koken of bakken is dit temperatuurbereik ideaal.

Hoge temperatuur (220 – 360 graden):

Met een maximale hitte tot 360 graden krijgt u perfecte, pittig gebraden steaks. Bovendien is de maximale hitte perfect voor het bereiden van knapperige pizza's of Flammkuchen (standaard positie trechter).

TEMPERATUURBEREIKEN / TOEPASSING DAVOS 570 G

TEMPERATUUR		
min.	**ca. 180***	
mid.	**ca. 240***	
max.	**ca. 340***	

* Richtwaarden zonder weersinvloeden

TIPS EN TRUCS - GELDT ALLEEN VOOR DAVOS 570 G

Grillen, koken, bakken (180 – 220 graden):

In het temperatuurbereik tussen 180 – 220 graden kunnen vlees, vis en dergelijke perfect gelijkmatig worden gegrilld (standaard positie trechter). Zeer geschikt voor grote stukken vlees. Ook voor koken of bakken is dit temperatuurbereik ideaal.

Hoge temperatuur (220 – 340 graden):

Met een maximale hitte tot 340 graden krijgt u perfecte, pittig gebraden steaks. Bovendien is de maximale hitte perfect voor het bereiden van knapperige pizza's of Flammkuchen (standaard positie trechter).

UNIEK TRECHTERSYSTEEM

Grillen, koken, bakken; het unieke OUTDOOR**CHEF** trechtersysteem zorgt in de standaard positie voor een gelijkmatige warmteverdeling binnen de kogel en verhindert schadelijke vetverbranding omdat de branders volledig afgeschermd zijn.

Druppelend vet ontbrandt niet, maar wordt door de met porselein geëmailleerde trechter in de opvangschaal onder de kogel geleid. U kunt zich als gastheer of -vrouw aan uw gasten wijden terwijl de barbecuespecialiteiten perfect worden gegrild, want draaien is niet nodig.

Vlees, vis en groente blijven bijzonder mals, zacht en knapperig. Een deel van het vet- en vleessap dat de trechter raakt, verdampt en geeft vlees, vis en groenten een ongeëvenaarde barbecuesmaak.

Dankzij temperaturen van tot wel 360 graden zijn pizza, Flammkuchen of brood altijd van steenovenkwaliteit. Bij gebruik van de kleine brander wordt het grillgoed bij lage temperaturen rond de 80° C (alleen bij DAVOS 570 G PRO met GBT) zeer behoedzaam gegrild – de beste voorwaarden voor supermalse XL-stukken vlees zoals roastbeef, tomahawk of een hele rib-eye.

Door de trechter in de vulkaan-positie te draaien, kan met een zeer hoge, geconcentreerde warmte van onder worden gewerkt (tot 500 graden), perfect voor OUTDOOR**CHEF** accessoires zoals de barbecuewok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

Aangezien de binnenkant van de gaskogelbarbecue dankzij de trechter schoon blijft, is ook de reiniging zeer eenvoudig.

TIP: Voor de reiniging van de trechter raden wij u aan de barbecue gedurende 10 min. op de hoogste stand te verhitten (standaard positie). Daarna kunt u met een messingborstel de trechter gemakkelijk schoonborstelen. Wij bevelen daarvoor de OUTDOOR**CHEF** trechterborstel aan.

Meer informatie over onze accessoires: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDAARD POSITIE



De standaard positie is de optimale trechterpositie voor de meeste grilltoepassingen en zorgt voor een unieke warmtecirculatie in de kogel. De etenswaren wordt rondom gelijkmatig gegrild, zonder dat het grillgoed hoeft te worden gedraaid. Vlees, vis, groente en co. blijven bijzonder mals, zacht en knapperig.

De standaard positie is dus perfect voor alle soorten vlees, behoedzaam gegrilde vis, gratins, knapperige groenten en voor het bakken van pizza, Flammkuchen of brood.

VULKAAN POSITIE



Door de trechter in de vulkaan-positie te draaien, kan met een zeer hoge, geconcentreerde warmte van onder worden gewerkt, perfect voor OUTDOOR**CHEF** accessoires zoals de barbecuewok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

De vulkaanpositie is dus perfect voor kort gebraden etenswaren zoals tonijn-steaks, mantelschelpen of wokgroenten.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE GASKOGELBARBECUE

1. Zet de trechter in de gewenste positie (standaard positie of vulkaanpositie).
   OPGELET: Verander tijdens het barbecueën de trechterpositie alleen met hittebestendige handschoenen.
   AANWIJZING: Bij grillen en koken in de vulkaan positie op stand 🔥🔥🔥 de deksel open laten. Alleen op stand 🔥 – 🔥🔥 kan ook bij grillen in de vulkaan positie met gesloten deksel gewerkt worden.
2. Kies, indien nodig, het passende accessoire.
3. Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 10 – 15 minuten op stand 🔥🔥🔥 voor.
4. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Zet de gasregelknop na het barbecueën altijd op de stand ◯. Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
6. **OPGELET:** Het opgevangen hete vet in de vetopvangbak kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangbak eerst volledig afkoelen.
7. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.

NA HET GRILLEN

1. Zet de gasregelknop van alle branders op ◯.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
3. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

REINIGING

Vanwege het unieke trechtersysteem is er tussen de grillbeurten slechts weinig reiniging nodig, omdat de meeste van het vet en voedingssappen verdampen of in de opvangschaal terecht gekomen zijn.

Aanbevolen reinigingsproces voor zwaardere vervuiling:

1. Verwarm de barbecue ongeveer 10 minuten op vol vermogen zodat etensresten (restjes vlees, vet, suiker uit marinades, etc.) verbranden.
2. Laat de barbecue daarna volledig afkoelen zodat eventueel overgebleven etenswaren stollen/harden (dit maakt schoonmaken een stuk eenvoudiger en effectiever).
3. Reinig het rooster met een OUTDOOR**CHEF** messing grillborstel (geen borstels met stalen haren).
4. Verwijder het grillrooster en reinig de trechter met de OUTDOOR**CHEF** trechterborstel.

TIP: Na het barbecueën is voor het barbecueën; als u het grillrooster na elk gebruik schoonmaakt, hoeft u het niet meer schoon te maken voor de volgende barbecue-sessie.

OPGELET: Zorg er bij het reinigen met een nylon grillborstel voor dat de barbecue volledig is afgekoeld.

OPGELET: Zorg er bij het schoonmaken van de binnenkant van de barbecue rond het brandersysteem voor dat de onderdelen van de brander niet worden beschadigd.

LET OP: Reinig de buitenkant van de barbecue en de zijtafels alleen met in de handel verkrijgbare, niet-agressieve reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld in de handel verkrijgbare afwasmiddelen). Wanneer u speciale barbecue-reinigers gebruikt (niet aanbevolen), raden wij u aan deze eerst te testen op een onzichtbare locatie.

LET OP: Gebruik nooit glasreinigers of andere reinigers in spuitflessen om de grilloppervlakken schoon te maken, omdat deze de oppervlakken kunnen aantasten.

HET GIETIJZEREN GRILLROOSTER (NIET MEEGELEVERD, AFZONDERLIJK VERKRIJGBAAR)

GEBRUIK

Reinig het gietijzeren grillrooster voor het eerste gebruik met water. Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het gietijzeren grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

Voor het veilig verwijderen van het gietijzeren grillrooster kunt u de Grid Lifter gebruiken (meegeleverd bij het gietijzeren rooster).

Aanbevolen reinigingsproces voor zwaardere vervuiling:

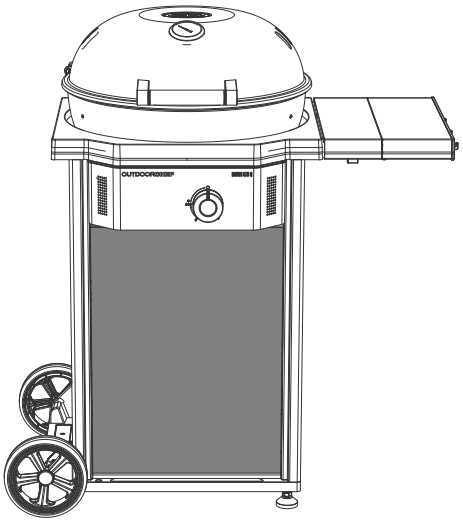
1. Verwarm de barbecue ongeveer 10 minuten op vol vermogen zodat etensresten (restjes vlees, vet, suiker uit marinades, etc.) verbranden.
2. Laat de barbecue daarna volledig afkoelen zodat eventueel overgebleven etenswaren stollen/harden (dit maakt schoonmaken een stuk eenvoudiger en effectiever).

3. Reinig het rooster met een OUTDOOR**CHEF** nylon of messing grillborstel (geen borstels met stalen haren).
4. Verwijder het grillrooster en reinig de trechter met de OUTDOOR**CHEF** trechterborstel.

TIP: Na het barbecueën is voor het barbecueën; als u het grillrooster na elk gebruik schoonmaakt, hoeft u het niet meer schoon te maken voor de volgende barbecue-sessie.

TIP: Wij raden u aan om de grillroosters na het barbecueën in te smeren met een hittebestendige frituurolie (bijv. koolzaad, avocado), dit beschermt uw gietijzeren rooster optimaal tegen corrosie.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES VOOR TEXTIELBEKLEDING (GELDT ALLEEN VOOR MODEL DAVOS 570 G MET TEXTIELBEKLEDING)



WEERSBESTENDIGHEID

De textielbekleding van DAVOS 570 G bestaat uit outdoor-materiaal dat speciaal is ontwikkeld voor gebruik buitenshuis. Deze stof is UV- en weerbestendig.

Voor maximale duurzaamheid van de textielbekleding raden we na elk gebruik aan om uw DAVOS 570 G met de bijpassende OUTDOOR**CHEF** afdekhoes te beschermen tegen weersinvloeden, vuil en pollenstof.

VOCHTIGHEID

Als de afdekhoes nat wordt, raden wij u aan dat deze altijd volledig te laten drogen voordat u de barbecue afdekt met de hoes.
Ondanks de weersbestendigheid kan ingesloten vocht leiden tot waterophoping en schimmelvorming.

LANGDURIG NIET GEBRUIKEN

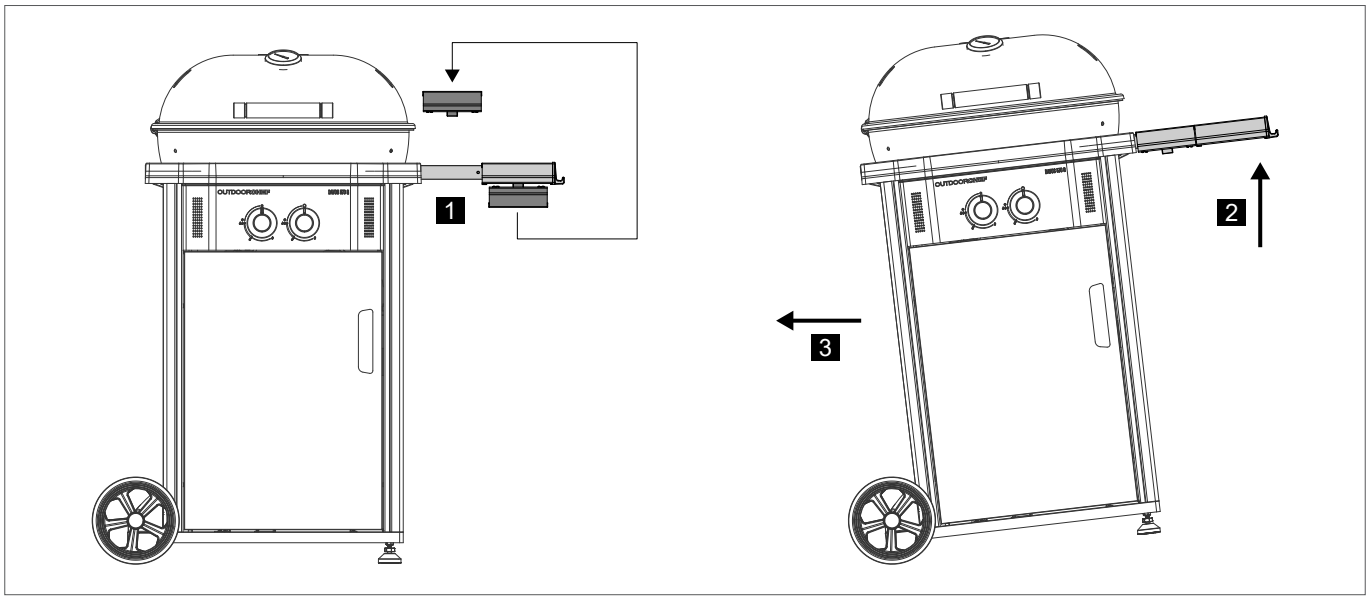
Als de barbecue gedurende lange tijd (> 2 maanden) niet wordt gebruikt, raden we aan om de textielbekleding te verwijderen en apart op een droge, donkere plaats te bewaren.

VERZORGING EN REINIGING

Maak de textielbekleding van uw DAVOS 570 G indien nodig schoon met lauwwarm water en een mild reinigingsmiddel dat vuil en vet verwijdert (bijvoorbeeld een in de handel verkrijgbaar niet-agressief schoonmaakmiddel).
Gebruik als hulpmiddel een spons (zachte kant) of een zachte borstel (geen metalen borstels, geen harde plastic borstels). Om verkleuring te voorkomen, raden we u aan om voor het reinigen het reinigingsmiddel eerst op een niet-zichtbare plek te testen.

LET OP: Aangezien het om een speciale stof gaat, is reiniging in de wasmachine niet mogelijk. Dit zou de UV-bescherming beschadigen.

VERPLAATSEN EN MANOEUVREREN VAN DE BARBECUE, ZONDER SYSTEEMELEMENTEN



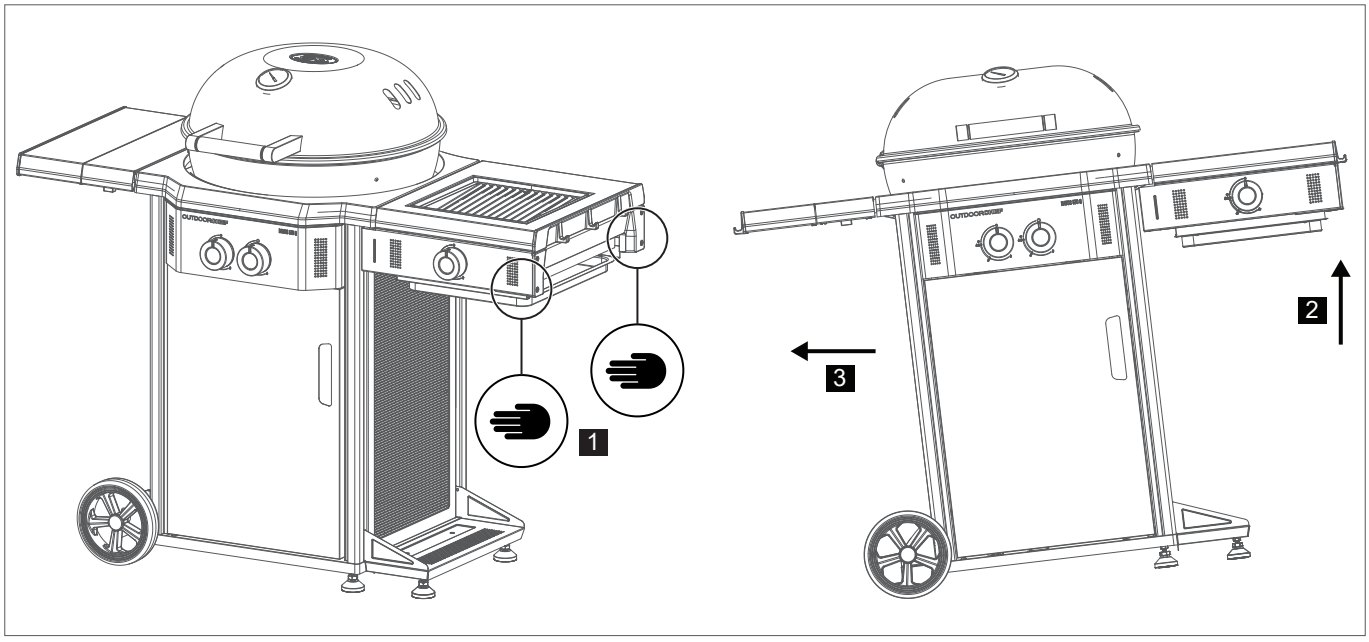
De stabiele zijtafel dient ook om uw barbecue te verschuiven en te verplaatsen.

Om de barbecue te manoeuvreren, hoeft u alleen de zijtafel op te tillen om de barbecue in de gewenste positie te brengen. Dit werkt zowel met een volledig uitgeschoven zijtafel als met een ingeschoven zijtafel.

OBSTAKELS

Bij het manoeuvreren over obstakels (trappen, drempels, hoge vloerplaten, etc.) dient u voorzichtig te werk te gaan, de barbecue mag niet met hoge snelheid over obstakels worden verplaatst. De wielen en de wielas kunnen dan beschadigd raken.

VERPLAATSEN EN MANOEUVREREN VAN DE BARBECUE, MET SYSTEEMELEMENTEN



Als uw barbecue met systeemelementen is uitgerust, dan wordt hij eveneens verplaatst door hem aan de rechterkant op te tillen, zie bovenstaande afbeelding.

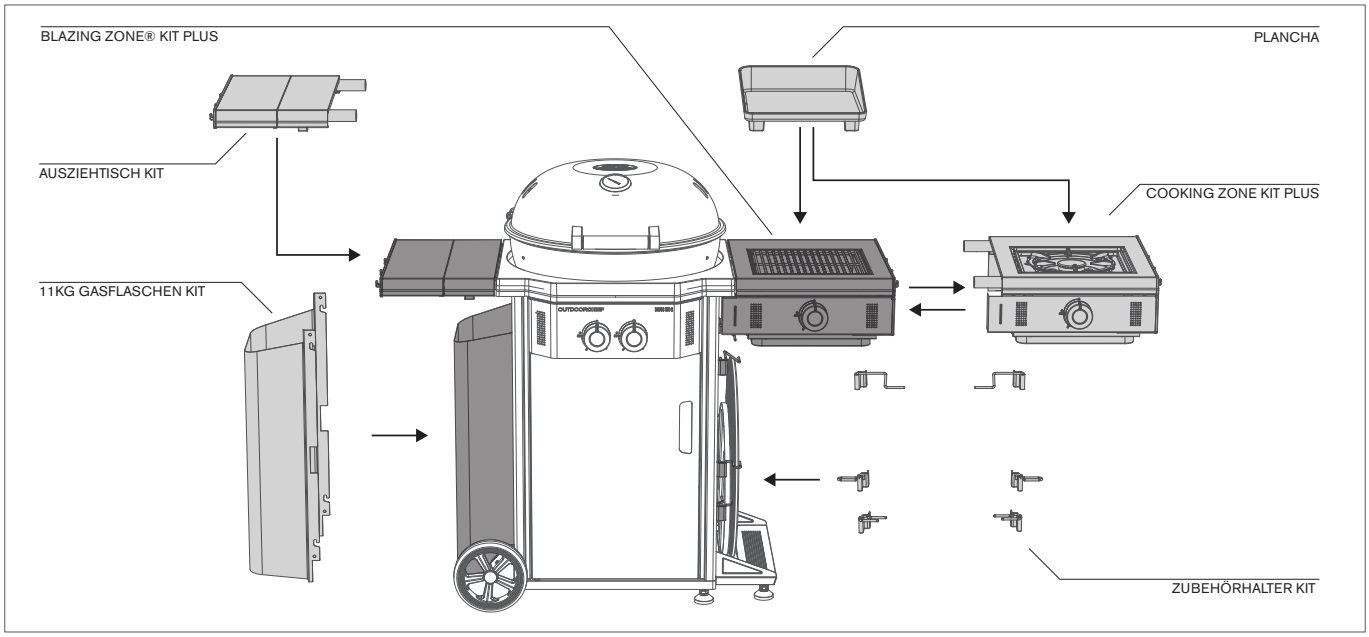
OBSTAKELS

Bij het manoeuvreren over obstakels (trappen, drempels, hoge vloerplaten, etc.) dient u voorzichtig te werk te gaan, de barbecue mag niet met hoge snelheid over obstakels worden verplaatst. De wielen en de wielas kunnen dan beschadigd raken.

UITBREIDINGSOPTIES DAVOS SERIES

Dankzij het unieke concept van de DAVOS series (DAVOS 570 G PRO en DAVOS 570 G) kunt u uw barbecue naar uw persoonlijke wensen voorzien van extra systeemelementen (brandersystemen, met gasaansluiting) en uitbreidingen (zonder gasaansluiting). Beide modellen beschikken over identieke aansluitpunten die al in de barbecue-behuizing zijn geïntegreerd, waarmee de extra systeemelementen en uitbreidingen eenvoudig kunnen worden bevestigd.

Hieronder vindt u een overzicht van de momenteel beschikbare systeemelementen en uitbreidingen voor uw barbecue:



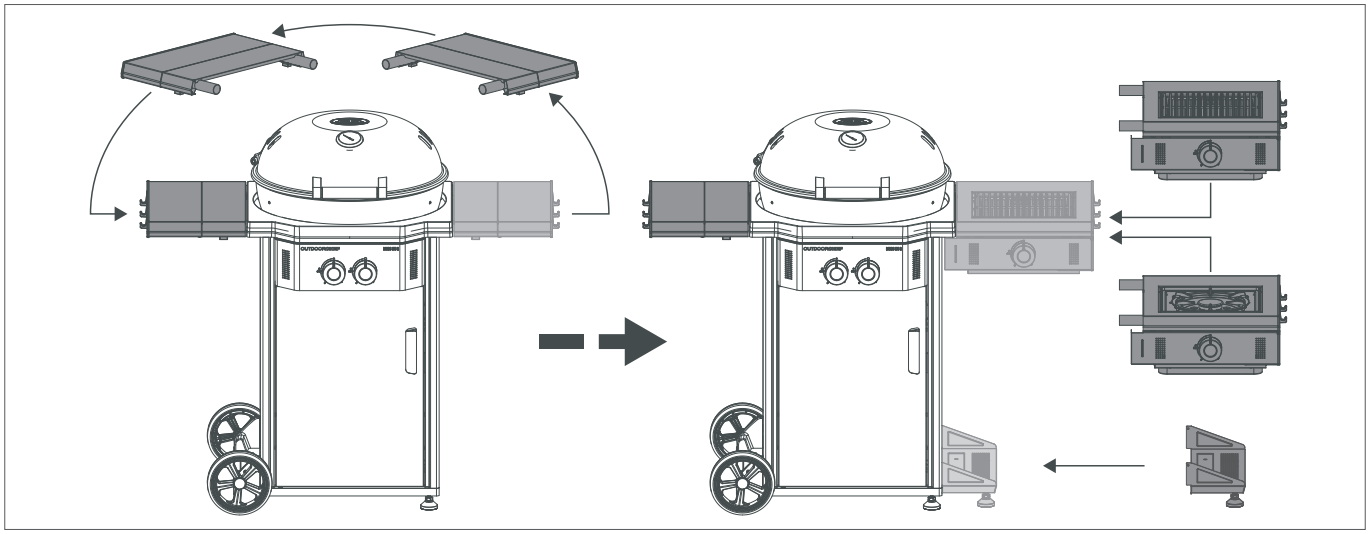
SYSTEEMELEMENTEN

Wilt u uw DAVOS 570 G PRO of DAVOS 570 G nog veelzijdiger gebruiken?

Geen probleem, want met de BLAZING ZONE® KIT PLUS en de COOKING ZONE KIT PLUS biedt OUTDOOR**CHEF** de mogelijkheid om het toepassingsbereik van uw barbecue eenvoudig uit te breiden – voor maximale veelzijdigheid!
Het enige dat u hiervoor nodig hebt, is een van de twee beschikbare kits naar keuze die u eenvoudig aan de rechterkant van uw barbecue monteert. U kunt de uittrektafel die al op uw barbecue aanwezig is eenvoudig verwijderen en aan de linkerkant van de barbecue monteren, zodat u ook als de barbecue uitbreidt met een systeemelement nog voldoende ruimte hebt voor de voorbereiding en bereiding.

OPGELET: Het maximaal toelaatbare laadgewicht van de BLAZING- / COOKING ZONE KIT PLUS is 30 kg

OPGELET: Bij uitbreiding met de BLAZING ZONE® KIT PLUS of de COOKING ZONE KIT PLUS moet om veiligheidsredenen de meegeleverde steunpoot (zie onderstaande afbeelding) worden gemonteerd. Dit dient om de barbecue extra te stabiliseren bij de uitbreiding, zodat hij niet kan kantelen. Bovendien kan de extra ruimte worden gebruikt voor verdere uitbreidingen (bijv. accessoirehouderset).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



De BLAZING ZONE® KIT PLUS is de perfecte uitbreiding voor uw DAVOS 570 G PRO en DAVOS 570 G als u van echt warm houdt.
De set bestaat uit een verstevigde zijtafel, een steun om de stabiliteit van de barbecue te garanderen en de BLAZING ZONE® PLUS zelf – een krachtige keramische brander met een zeer breed temperatuurbereik van 600 - 900° C.





Hoge temperatuur 600 - 900° C

High-performance keramische brander
Barbecueën op hoge temperatuur
Perfecte korst op het vlees
In hoogte verstelbaar rooster, 2 niveaus
Perfect voor magere cuts

Hierdoor kunnen steaks en dergelijke worden bereid met een maximale hitte van meer dan 900° C, voor een perfecte korst op uw vlees.

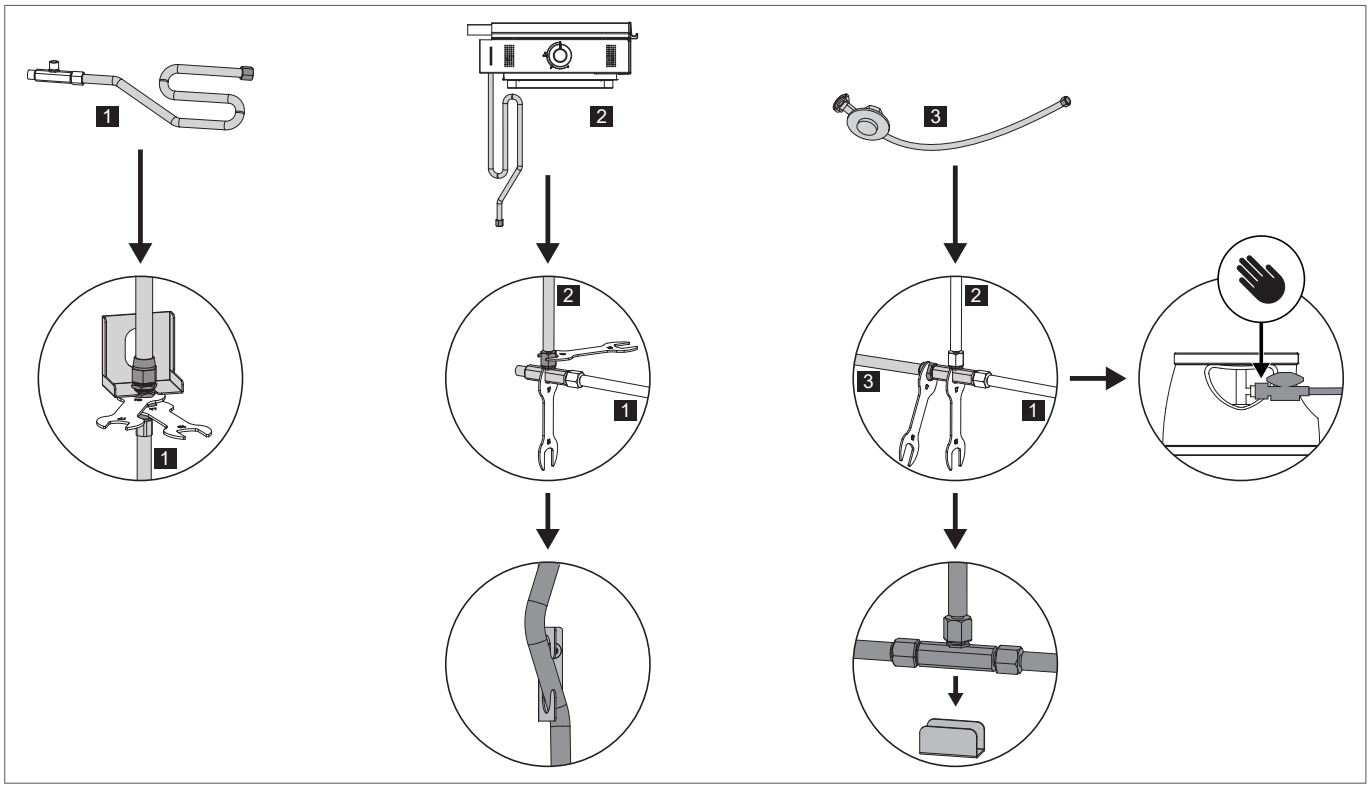
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

DE GASSLANG AANSLUITEN VAN DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

LET OP: Let op de informatie in de aparte montagehandleiding met betrekking tot montage en aansluiting.

LET OP: Bij uitbreiding met de BLAZING ZONE® KIT PLUS moet de controle op lekkages worden uitgevoerd voor alle aansluitingen van de systeemelementen. De gasslang moet met behulp van de meegeleverde sleutel worden aangesloten om ervoor te zorgen dat de verbinding stevig genoeg is vastgeschroefd. Voor uw veiligheid mag de gasslang nooit met de hand worden vastgeschroefd (dit om mogelijke barbecuebranden te voorkomen).

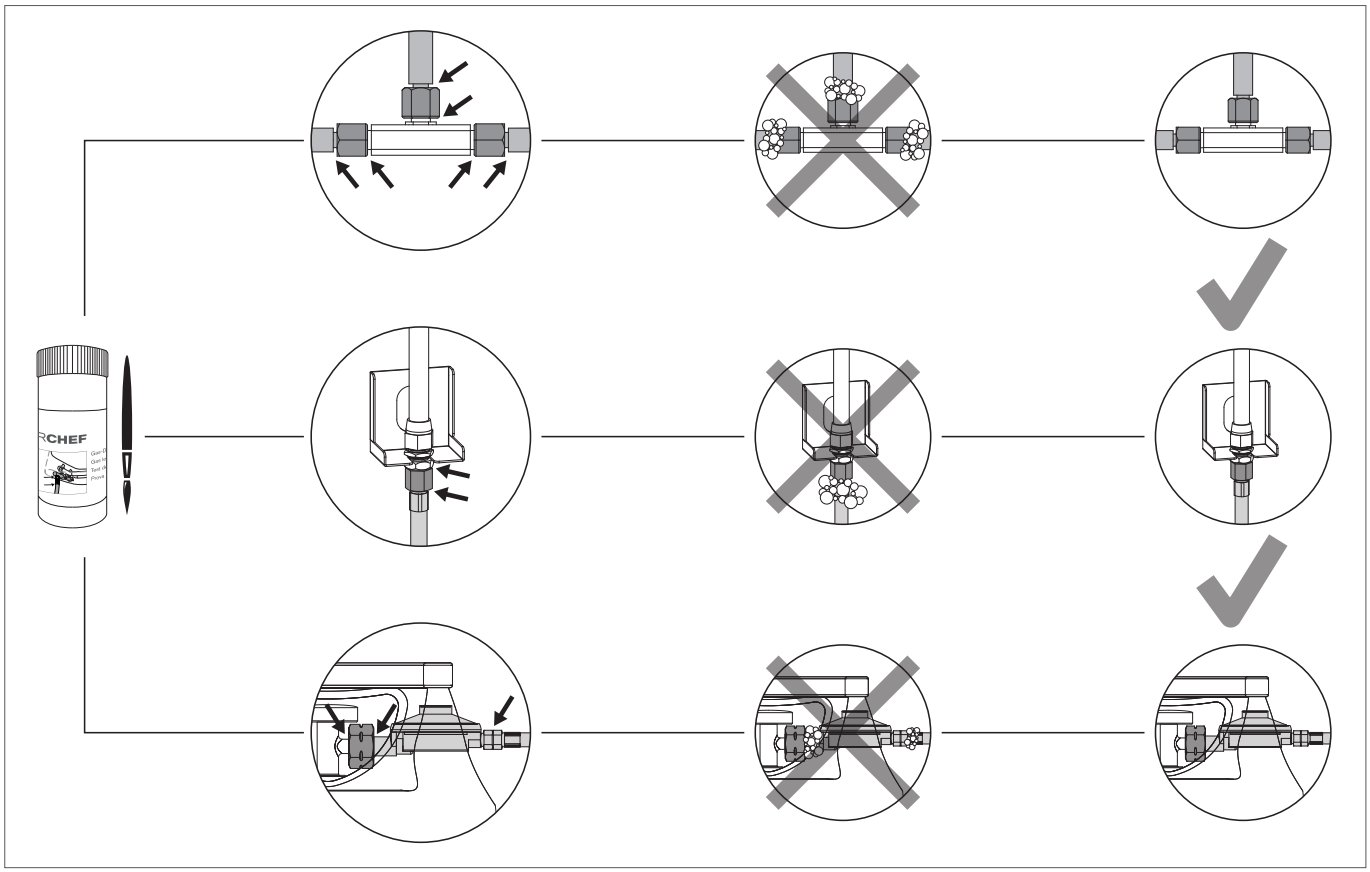


CONTROLE OP LEKKAGES

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

1. De gasregelknop moet op positie ◯ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles / de gasdrukregelaar / de gasslang / de gasingang / de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage.
   BELANGRIJK: De barbecue en de BLAZING ZONE® KIT PLUS mogen pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn.
   Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

OPGELET: Gebruik de BLAZING ZONE® PLUS nooit afzonderlijk / individueel (los van de barbecue).

OPGELET: Dek het gebied rond de BLAZING ZONE® PLUS tijdens het gebruik nooit af, dit kan leiden tot warmteontwikkeling.

OPGELET: Er mogen geen pannen op de BLAZING ZONE® PLUS worden geplaatst.

OPGELET: De BLAZING ZONE® PLUS blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen in de buurt van de BLAZING ZONE® PLUS - dit kan tot brand leiden.

OPGELET: Gebruik de BLAZING ZONE® PLUS alleen als deze volledig is gemonteerd op een geschikt DAVOS barbecuemodel volgens de afzonderlijke montagehandleiding.

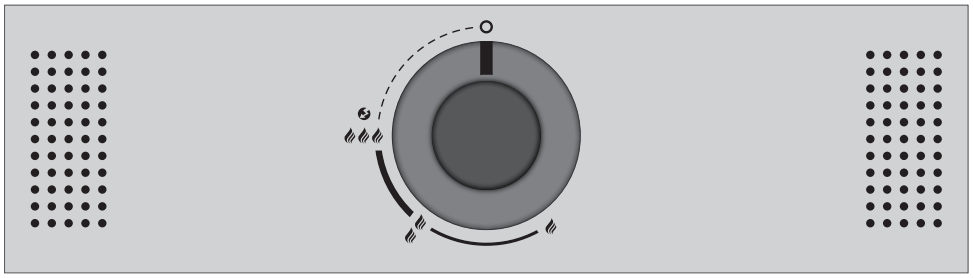
OPGELET: Laat de barbecue en de BLAZING ZONE® PLUS tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

OPGELET: Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue en de BLAZING ZONE® PLUS. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.

OPGELET: Verwijder de vetopvangbak pas wanneer de barbecue volledig is afgekoeld en niet meer in gebruik is.

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE VAN DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

Temperatuurstanden en ontsteking



○ : Uit positie

: Laag vermogen

: Matig vermogen

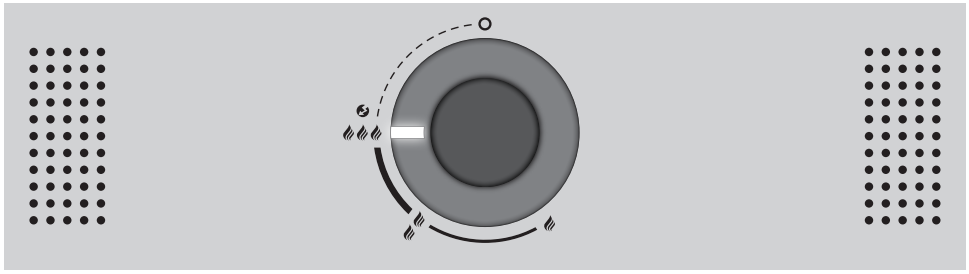
: Vol vermogen

: Ontsteking

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

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

TIPS EN TRUCS BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRAROOD-BARBECUEËN

Hoe werkt een infraroodbrander?

De gasvlam die ontstaat wanneer de BLAZING ZONE® PLUS wordt ontstoken, wordt gelijkmatig verdeeld door honderden kleine openingen in de keramische plaat en genereert infraroodstraling aan het oppervlak; dit geeft een intense directe warmte van tot meer dan 900 graden Celsius af aan het grillgoed. Hierdoor kunnen er veel hogere temperaturen worden gegenereerd dan met een conventionele gasbrander.

Bereiding van dikkere, grotere stukken vlees

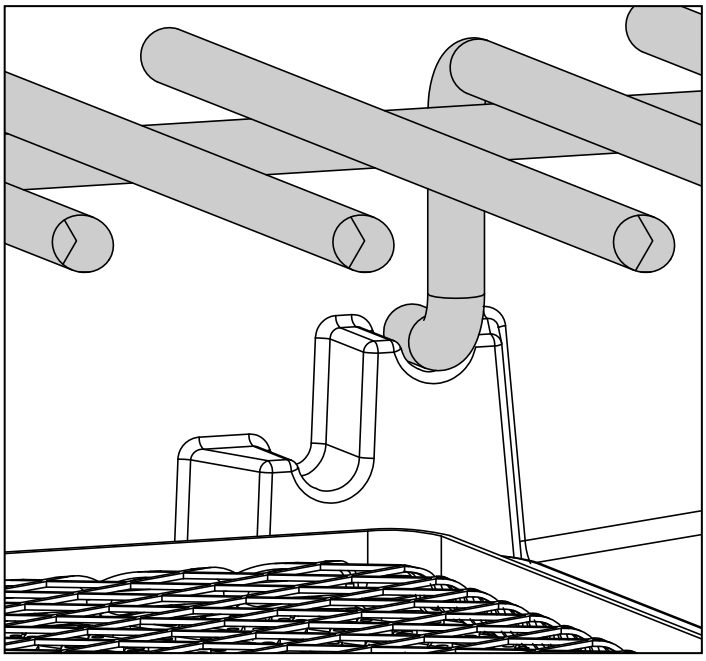
Bij dikke, grotere stukken vlees raden wij u aan om deze na het grillproces in de gaskogel bij een lage grilltemperatuur op de gewenste kerntemperatuur te braden. Een andere mogelijkheid is om het vlees vooraf bij lage temperaturen in de gaskogel (standaardpositie) op de gewenste kerntemperatuur te brengen en het erna op de BLAZING ZONE® PLUS van een lekker korstje te voorzien.

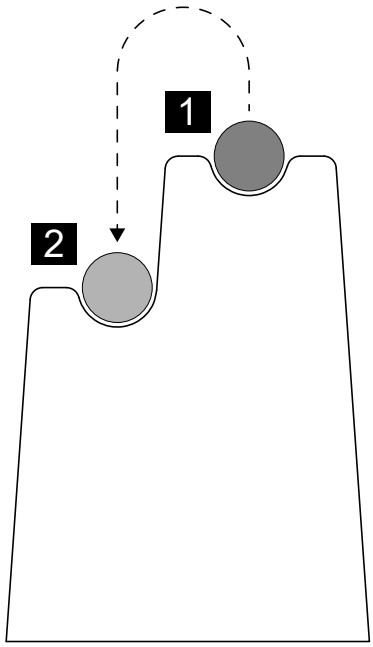
Gebruik van ander kookgerei op de BLAZING ZONE® PLUS

Let er bij het barbecueën van andere voedingsmiddelen en het gebruik van ander kookgerei op dat het gehele kookoppervlak NIET wordt afgedekt (warmteontwikkeling!) en er alleen zeer hittebestendig kookgerei wordt gebruikt (bijv. van gietijzer).

Voorafgaand aan de eerste barbecueën met de BLAZING ZONE® PLUS

Bij de eerste keer barbecueën met de BLAZING ZONE® PLUS raden wij u aan om op de bovenste stand van de afstandhouder te beginnen met de grootste afstand (zie positie 1) om te controleren of de warmte voldoende is. Als u meer warmte wilt, dan kunt u dit zelf met afstandhouders regelen en het rooster op positie 2 zetten.
Braad het gewenste stuk vlees voorlopig slechts max. 60 seconden per kant om te kijken of dit voldoende is. De benodigde tijd voor een gelijkmatige korst is afhankelijk van het stuk vlees en het vetgehalte ervan.





Gebruik van marinades en sauzen

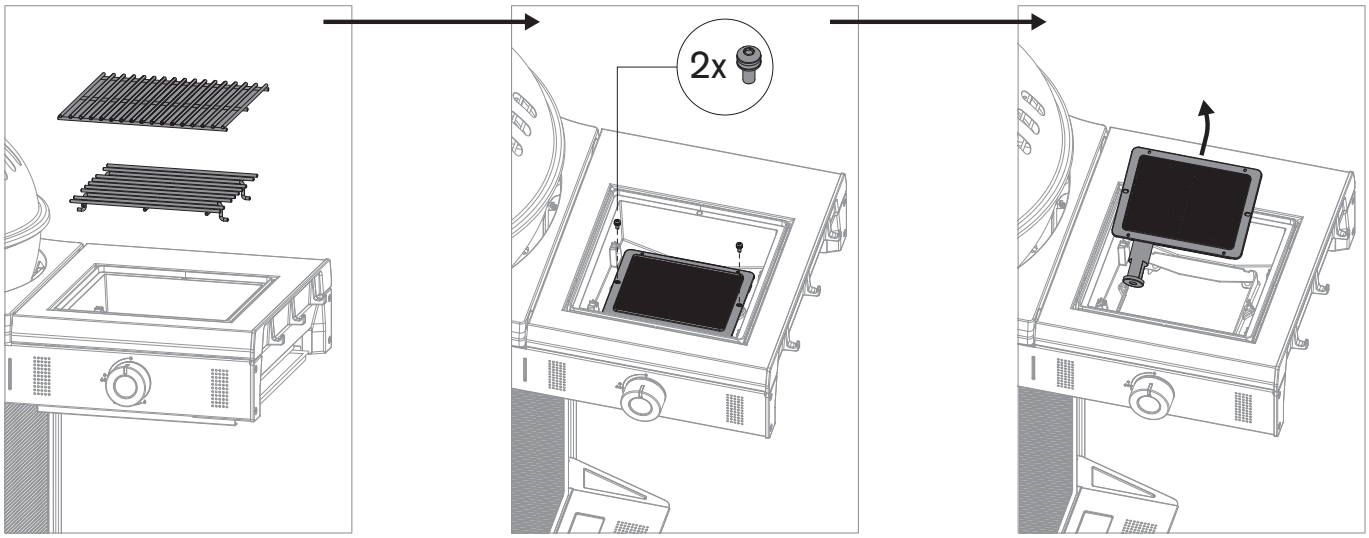
Wij raden u aan om bij het bereiden van steaks en dergelijke geen marinades en sauzen te gebruiken om optimaal te kunnen genieten van de pure smaak van het vlees. Een goede steak heeft niet meer nodig dan een beetje zout.
Als u toch met marinades wil werken, zorg er dan voor dat u niet te veel olie gebruikt om vetvlammen te voorkomen.
Bij het gebruik van sauzen (met name sauzen met suiker) en kruiden raden wij u aan deze slechts kort tegen het einde van het proces aan te brengen, zodat het voedsel niet aanbrandt.

ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regelmatige reiniging

Wij raden u aan uw BLAZING ZONE® KIT PLUS telkens na 3 keer barbecueën te reinigen. Veeg de binnenkant af met een droge doek en maak de vetopvangbak leeg.

We raden u ook aan om 1x per jaar de brander van de BLAZING ZONE® KIT PLUS te verwijderen en alle omliggende onderdelen schoon te maken en spinnenwebben en grillresten te verwijderen.



Ga na verwijderen van de BLAZING ZONE® KIT PLUS als volgt te werk:

1. Controleer de brander op vervorming of scheuren.
2. De venturi-buizen (gedeelte op de brander) kunnen met een dunne flesreinigingsborstel worden gereinigd / geborsteld.
3. Reinig de binnenkant van het ondersteuningsframe van de BLAZING ZONE® KIT PLUS, gebruik hierbij geen agressieve of brandbare reinigingsmiddelen.
4. Plaats vervolgens de gehele BLAZING ZONE® KIT PLUS terug op de zijtafel volgens de afzonderlijke montagehandleiding.

BELANGRIJK: Om zo lang mogelijk te genieten van een mooie en verzorgde barbecue raden we aan alle houten delen éénmaal per jaar met houtolie te behandelen, dit voorkomt kromtrekken en barsten. Om het droogproces te versnellen, kunt u de BLAZING ZONE® PLUS aanzetten en op de hoogste stand een aantal minuten laten uitbranden.

ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**.
- Om zo lang mogelijk te genieten van uw barbecue en de BLAZING ZONE® KIT PLUS dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOOR**CHEF** afdekhoes te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

HET ROESTVRIJ STALEN ROOSTER VAN DE BLAZING ZONE® KIT PLUS

GEBRUIK

Het oppervlak van het grillrooster moet altijd bedekt zijn met een lichte oliefilm om te voorkomen dat het grillgoed aanbrandt.
Gebruik een plantaardige olie met een hoog rookpunt (bijv. avocado-olie of koolzaadolie).

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het roestvrij stalen grillrooster voor het eerste gebruik met water of een mild zeepsop. Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het roestvrij stalen grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

REINIGING

Let bij het reinigen op de volgende punten:

- Laat het roestvrij stalen grillrooster op de barbecue op vol vermogen ca. 10 minuten schoonbranden
- Gebruik een borstel met messingborsteltjes (geen staalborstel)
- Laat het rooster daarna volledig afkoelen
- Bij hardnekkige vervuiling: Gebruik de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER voor grondige reiniging

OPGELET

Na het reinigen licht oliën met bakolie die geschikt voor hoge verhitting (bijv. avocado-olie of koolzaadolie).

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



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

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

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

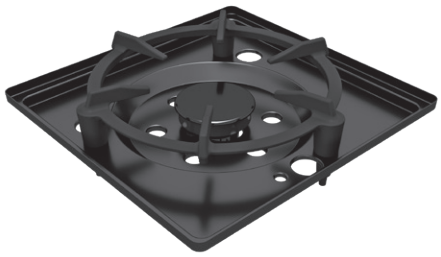
Deze set bestaat uit de verstevigde zijtafel, een steun om de stabiliteit van de barbecue te garanderen en de COOKING ZONE PLUS.



Hoge hitte

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

- Scherp aanbraden van vlees, vis en groenten



Gemiddelde hitte

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

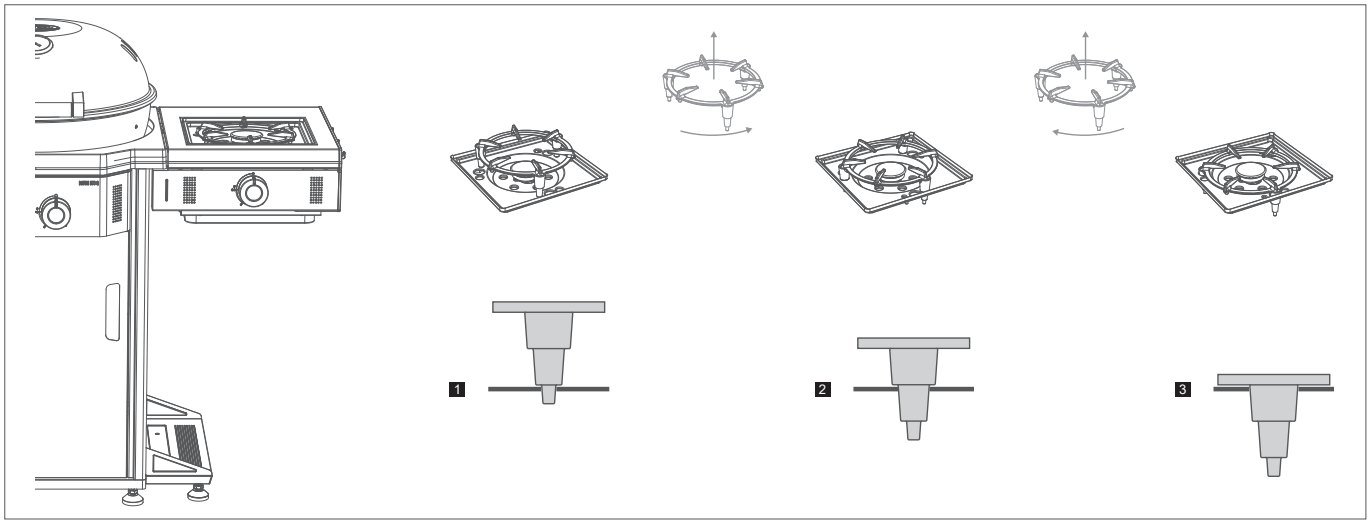
- Aanbraden / stoven van vlees, vis en groenten
- Aanbraden van zetmeelrijke groenten, zoals gebakken aardappelen, rösti, etc.



Lagere hitte

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

- Koken van sauzen, soepen, stoofschotels en rijstgerechten



BESCHERMKAPPEN VOOR GIETIJZEREN KOOKOPZETSTUK

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

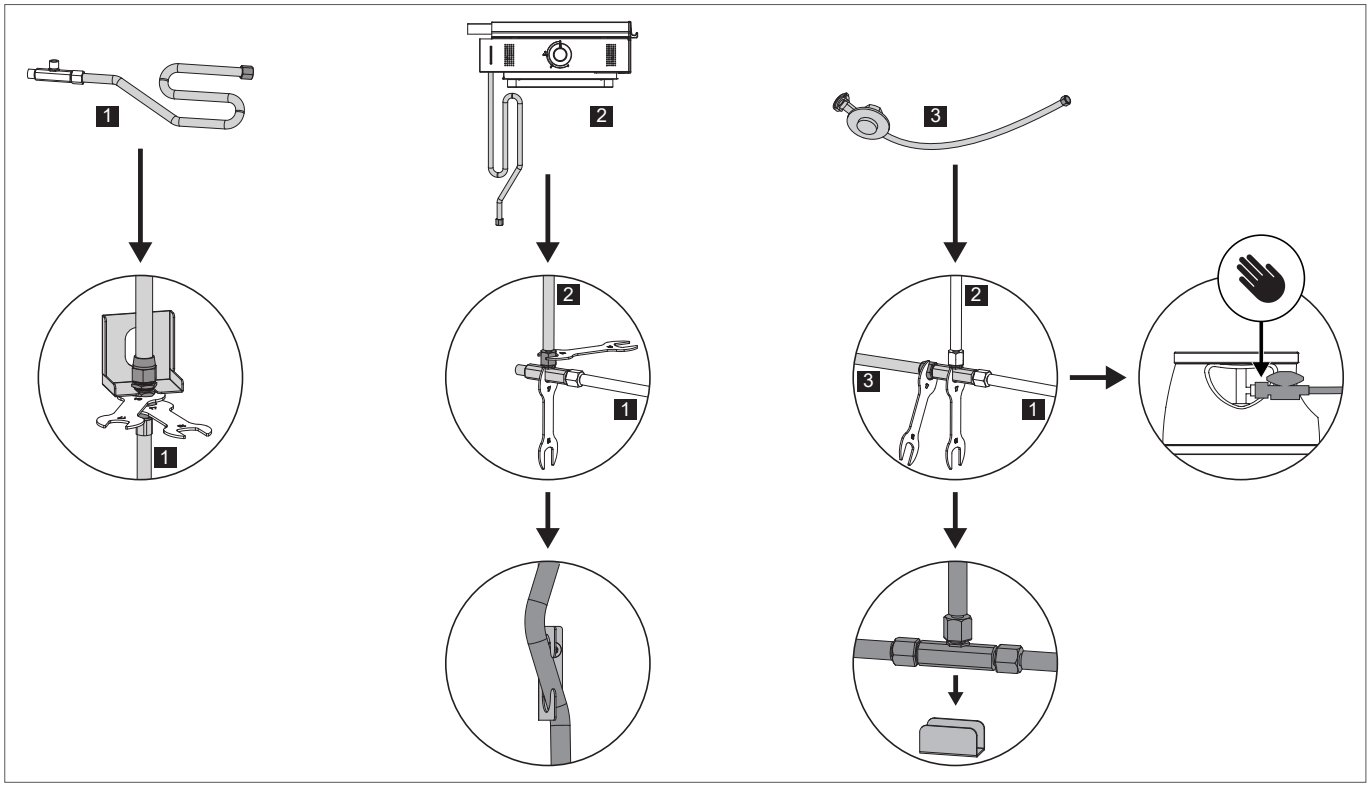
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

DE GASSLANG AANSLUITEN VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

LET OP: Let op de informatie in de aparte montagehandleiding met betrekking tot montage en aansluiting.

LET OP: Bij uitbreiding met de COOKING ZONE KIT PLUS moet de controle op lekkages worden uitgevoerd voor alle aansluitingen van de systeemelementen. De gasslang moet met behulp van de meegeleverde sleutel worden aangesloten om ervoor te zorgen dat de verbinding stevig genoeg is vastgeschroefd. Voor uw veiligheid mag de gasslang nooit met de hand worden vastgeschroefd (dit om mogelijke barbecuebranden te voorkomen).

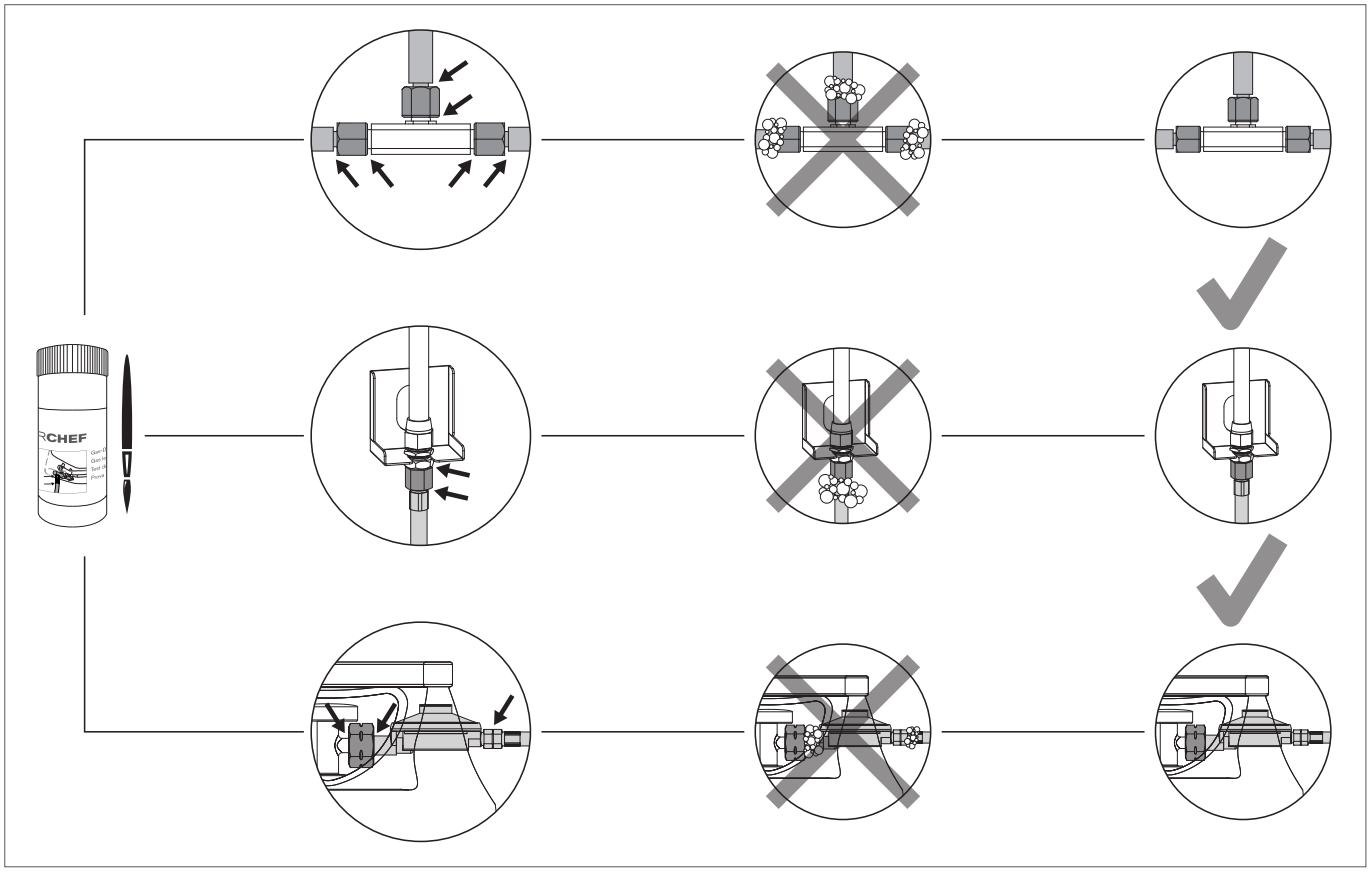


CONTROLE OP LEKKAGES

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

1. De gasregelknop moet op positie ○ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles / de gasdrukregelaar / de gasslang / de gasingang / de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage.
   BELANGRIJK: De barbecue en de COOKING ZONE KIT PLUS mogen pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn.
   Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE COOKING ZONE KIT PLUS

OPGELET: Gebruik de COOKING ZONE PLUS nooit afzonderlijk / individueel (los van de barbecue).

OPGELET: Dek het gebied rond de COOKING ZONE PLUS tijdens het gebruik nooit af, dit kan leiden tot warmteontwikkeling.

OPGELET: Er mogen geen steelpannen of pannen met de volgende diameters worden gebruikt: <20 cm >32 cm.

OPGELET: De COOKING ZONE PLUS blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen in de buurt van de COOKING ZONE PLUS – dit kan tot brand leiden.

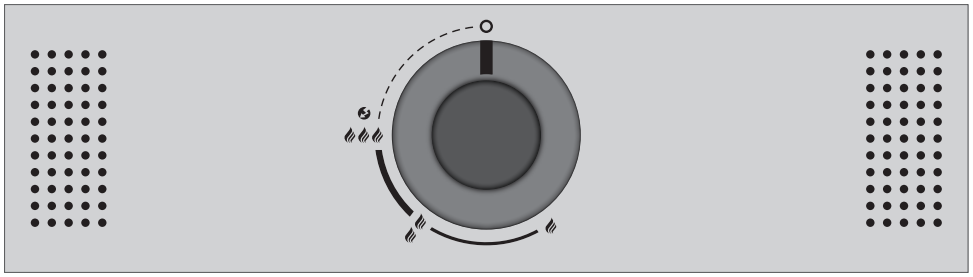
OPGELET: Gebruik de COOKING ZONE PLUS alleen wanneer deze volgens de, afzonderlijke montagehandleiding volledig op een geschikt DAVOS barbecuemodel is gemonteerd.

OPGELET: Laat de barbecue en de COOKING ZONE PLUS tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

OPGELET: Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue en de COOKING ZONE PLUS. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.

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

Temperatuurstanden en ontsteking

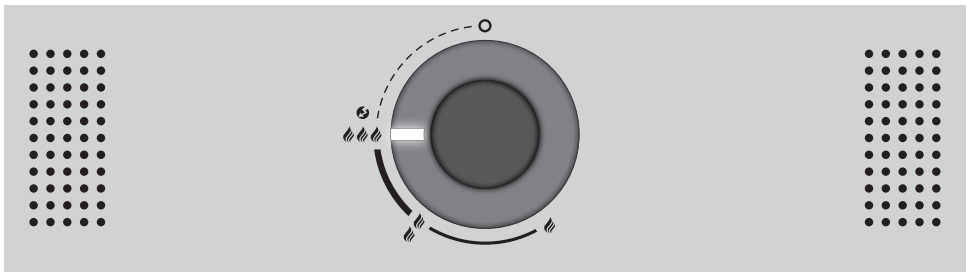


: Uit positie
: Laag vermogen
: Matig vermogen
: Vol vermogen
: Ontsteking

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

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPS EN TRUCS COOKING ZONE KIT PLUS

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

AANBEVOLEN PANNEN EN POTTEN

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

AANBEVOLEN PAN- EN POTMATEN

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

ONDERHOUD EN VERZORGING VAN DE COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

UITBREIDINGEN

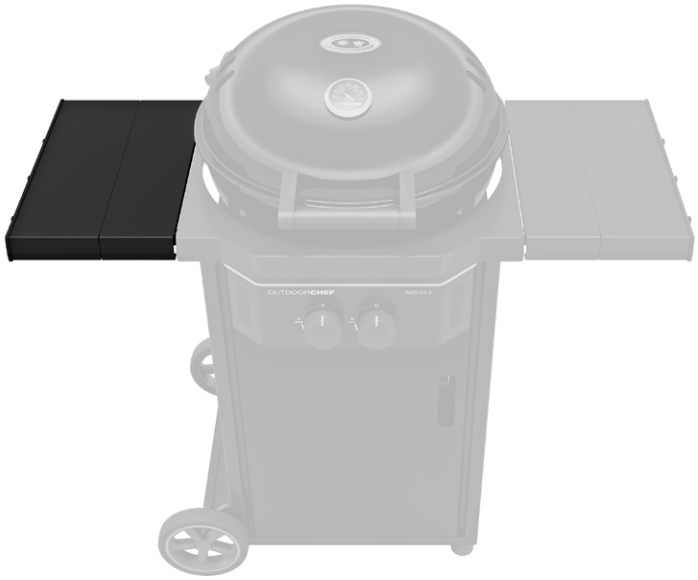
Met de volgende handige uitbreidingen voor de DAVOS Series haalt u meer uit uw barbecue.

COMBINATIEBEPERKINGEN BIJ DE UITBREIDINGEN

De volgende combinatie van accessoires is alleen mogelijk als uw barbecue met een BLAZING ZONE® KIT PLUS of COOKING ZONE KIT PLUS wordt uitgebreid:

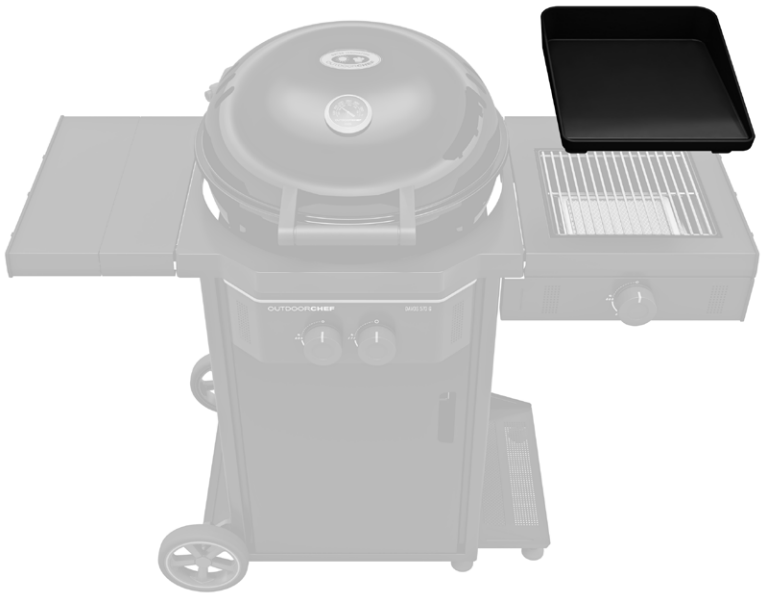
11 kg gasflessenset en accessoirehouderset (aangezien steunpoot rechts onderdeel is van BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

UITTREKTAFEL-SET



Wilt u uw DAVOS 570 G PRO of DAVOS 570 G nog niet upgraden met een extra systeemelement zoals de BLAZING ZONE® KIT PLUS of de COOKING ZONE KIT PLUS - maar wilt u gewoon meer ruimte voor de voorbereiding en de bereiding van uw barbecuecreaties? Dan is de UITTREKTAFEL-SET de oplossing. Binnen enkele seconden geïnstalleerd verdubbelt u het beschikbare werkoppervlak van uw DAVOS 570 G PRO of DAVOS 570 G.
OPGELET: Het maximale draagvermogen van de uittrektafel is 10 kg.

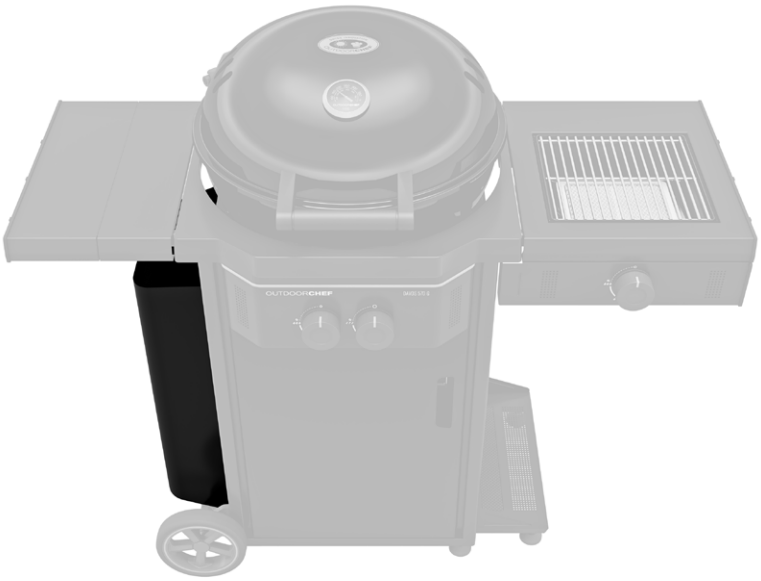
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRAANS BARBECUEPLEZIER THUIS



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

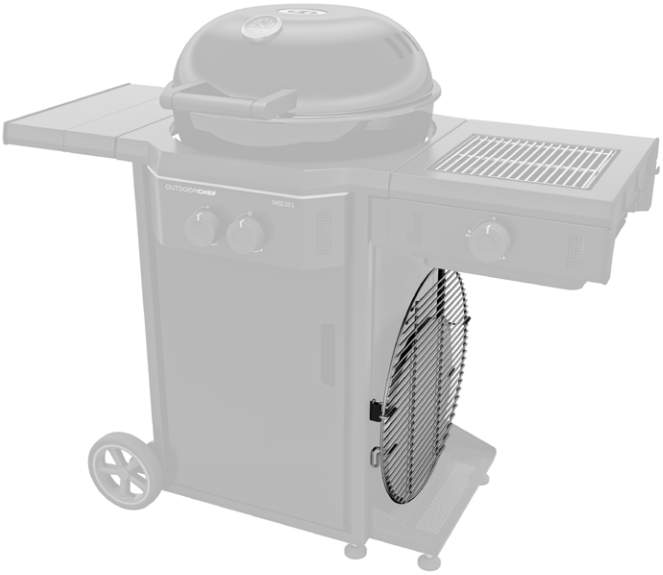
De plancha past overigens ook in de gaskogel van uw barbecue en kan daar ook worden gebruikt; plaats gewoon de trechter in de vulkaanpositie en het mediterrane barbecueplezier kan beginnen terwijl uw steak sist op de BLAZING ZONE® PLUS of op de COOKING ZONE uw risotto kookt.

11 KG FLESSENSET



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

ACCESSOIREHOUDERSET





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

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

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

ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw barbecue garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een CONTROLE OP LEKKAGES uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**.
- Bescherm uw barbecue, nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende OUTDOOR**CHEF** afdekhoes tegen milieu-invloeden.
- Laat uw barbecue altijd volledig drogen na het schoonmaken of nadat het heeft geregend om condensatie in de grillthermometer te voorkomen.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

LET OP: Plaats nooit hete voorwerpen zoals grillroosters, grill- en gietijzeren pannen op de zijtafels van uw barbecue. De lak van de barbecue kan hierdoor worden beschadigd.

LET OP: Let er bij het wisselen van de gasfles op dat de vetopvangbak geleegd is om te voorkomen dat de volle vetopvangbak naar beneden valt en vlekken veroorzaakt.

VERHELPEN VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik zoals ondeskundige installatie.
  OPGELET: Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is!

Geen vonk:

- Controleer of de batterij juist geplaatst is (bij barbecues met elektrische ontsteking).
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag niet meer dan 5–8 mm bedragen.
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Plaats twee nieuwe batterijen (type AAA, LR03, 1.5 V) voor de elektrische ontsteking.

HET SAFETY LIGHT werkt niet:

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

De wielas zit vast:

Om vastlopen van de wielas te voorkomen, raden wij u aan om minimaal 1 x per jaar stof, vuil en pollen van achter de wielen te verwijderen om een optimaal rijgedrag te garanderen.

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

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

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

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

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

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

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

TECHNISCHE INFORMATIE

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Butaan G30 / Propaan G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaan 30 mbar / Propaan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaan / Propaan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaan / Propaan 50 mbar
Gasverbruik totaal	**686 g/h**

KOGEL

Vermogen	
- kleine brander	2.90 kW
Gasverbruik	210 g/h
- grote brander	6.60 kW
Gasverbruik	476 g/h
Injectoren (28–30/37 mbar)	
- Injector kleine brander	0.78 mm / markering: BD
- Injector grote brander	1.22 mm / markering: BG
Injector (50 mbar)	
- Injector kleine brander	0.68 mm / markering: AU
- Injector grote brander	1.06 mm / markering: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Butaan G30 / Propaan G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaan 30 mbar / Propaan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaan / Propaan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaan / Propaan 50 mbar
Gasverbruik totaal	**613 g/h**

KOGEL

Vermogen	8.50 kW
Gasverbruik	613 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	1.42 mm / markering: BI
Injector (50 mbar)	1.22 mm / markering: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Vermogen	3.50 kW
Gasverbruik	244 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	0.88 mm / markering: CE
Injector (50 mbar)	0.76 mm / markering: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Vermogen	2.70 kW
Gasverbruik	196 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	0.82 mm / markering: BH
Injector (50 mbar)	0.72 mm / markering: AO

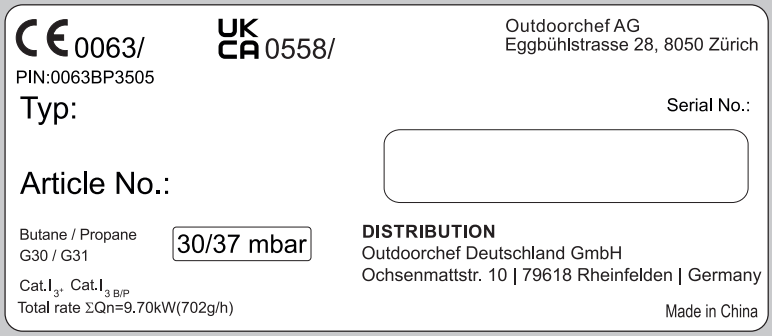
Elektrische ontsteking
Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u twee batterijen nodig (type AAA, LR03, 1,5 Volt).

Informatie over de temperatuurindicatie
De temperatuurafwijking op de thermometer kan +/– 10% bedragen.

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

da BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOOR**CHEF**-gasgrill i brug.



VIGTIGT:
Serienummeret på din grill finder du på bagsiden af den medfølgende mappe "Manual & Inspiration". Nummeret står også på **datamærkaten**, der afhængig af grillmodellen befinder sig på grillstellet eller på gulvpladen.

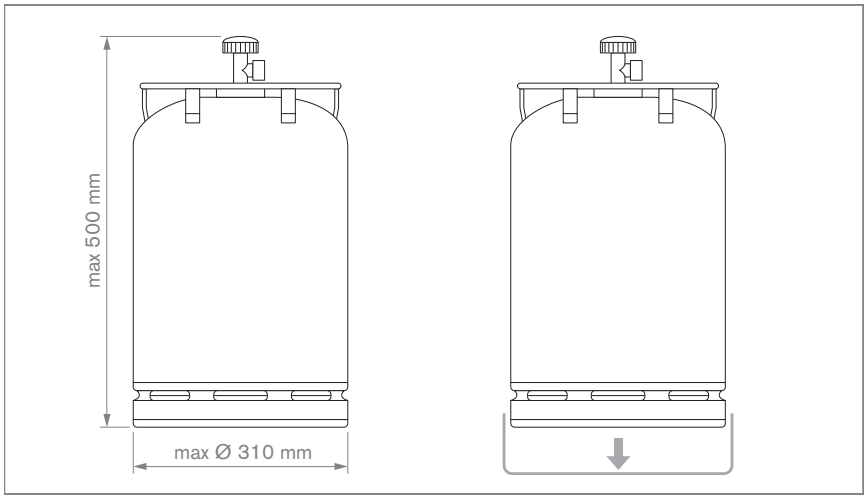
Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.
Skriv venligst serienummeret på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

VIGTIG FOR DIN SIKKERHED

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen.
Montageanvisningerne i opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En uforsvarlig montage kan være farlig.
Anbring aldrig antændelige væsker og materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflasken/-flaskerne i lukkede rum uden ventilation.
Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, før du tager din gaskuglegrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs, og der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m til brændbare genstande.

GASFLASKER

- Der må kun sættes gasflasker med en maks. nettovægt på 8 kg (uden flaske) på bundpladen. Sæt flasken på den anviste plads.



- Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruninger.
- Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en **KONTROL AF TÆTHED**.
- Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse.
- Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.

- **BEMÆRK:** Kontroller, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstrømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere gasgrillerne inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

SIKKERHEDSANVISNINGER

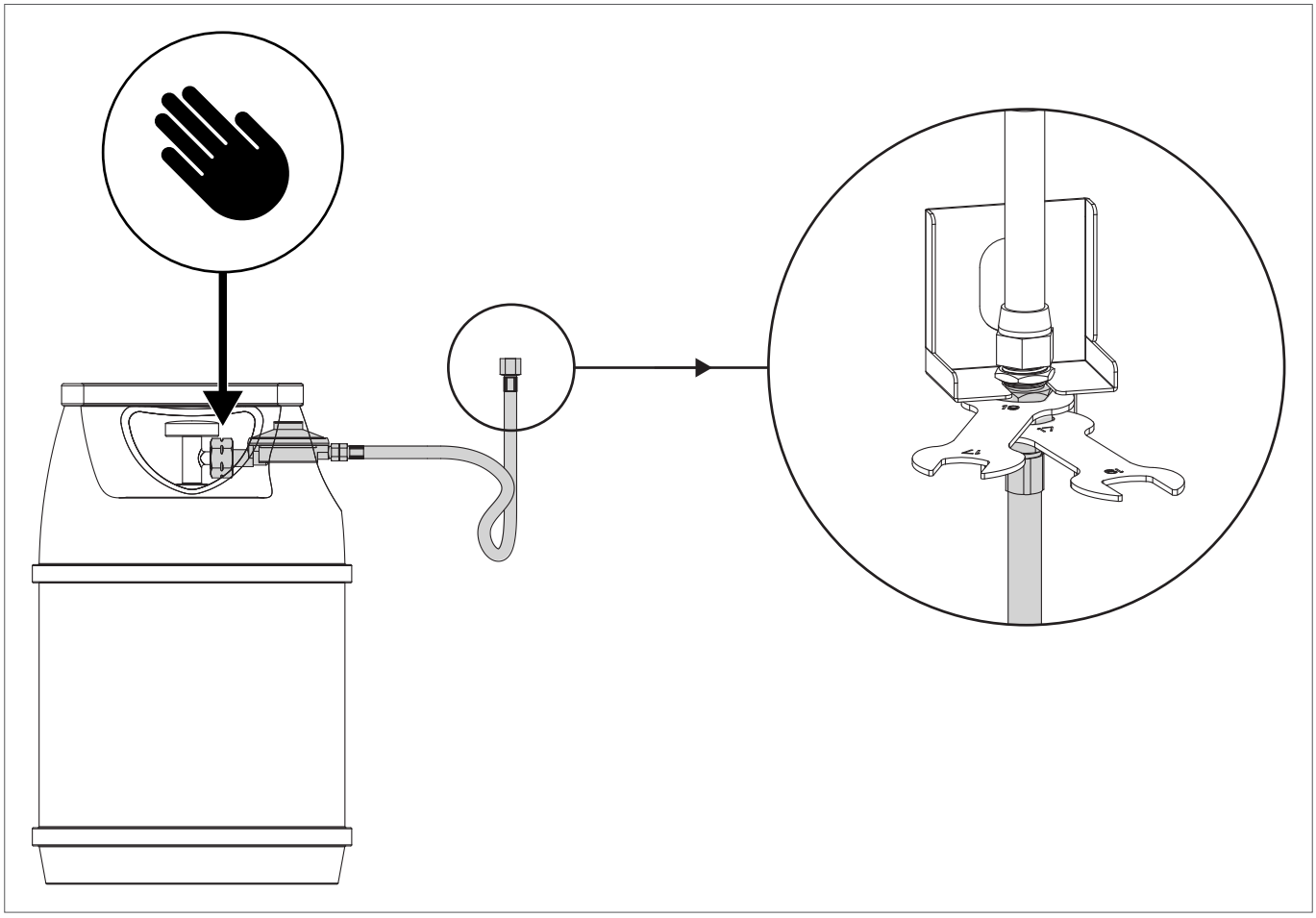
Denne brugsanvisning skal opbevares af ejeren og altid være let tilgængeligt.

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

- Kun til udendørs brug.
- Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug.
- **BEMÆRK:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.
- Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Griller, som er udstyret med styrerulle, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på ◯, og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på ◯, og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontrolleres samlingen i henhold til vejledningen **KONTROL AF TÆTHED**.
- Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på ◯, og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.
- Hvis gasslangen er beskadiget eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN normer (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbninger i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukket eller dækket.
- Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN normerne (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.
- Lad aldrig grillen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- Grillen er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger ting på grillen. Brandfare.
- **BEMÆRK:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller inden ibrugtagning samlingen iht. denne vejledning under **KONTROL AF TÆTHED**.

TILSLUTNING AF GASSLANGEN

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



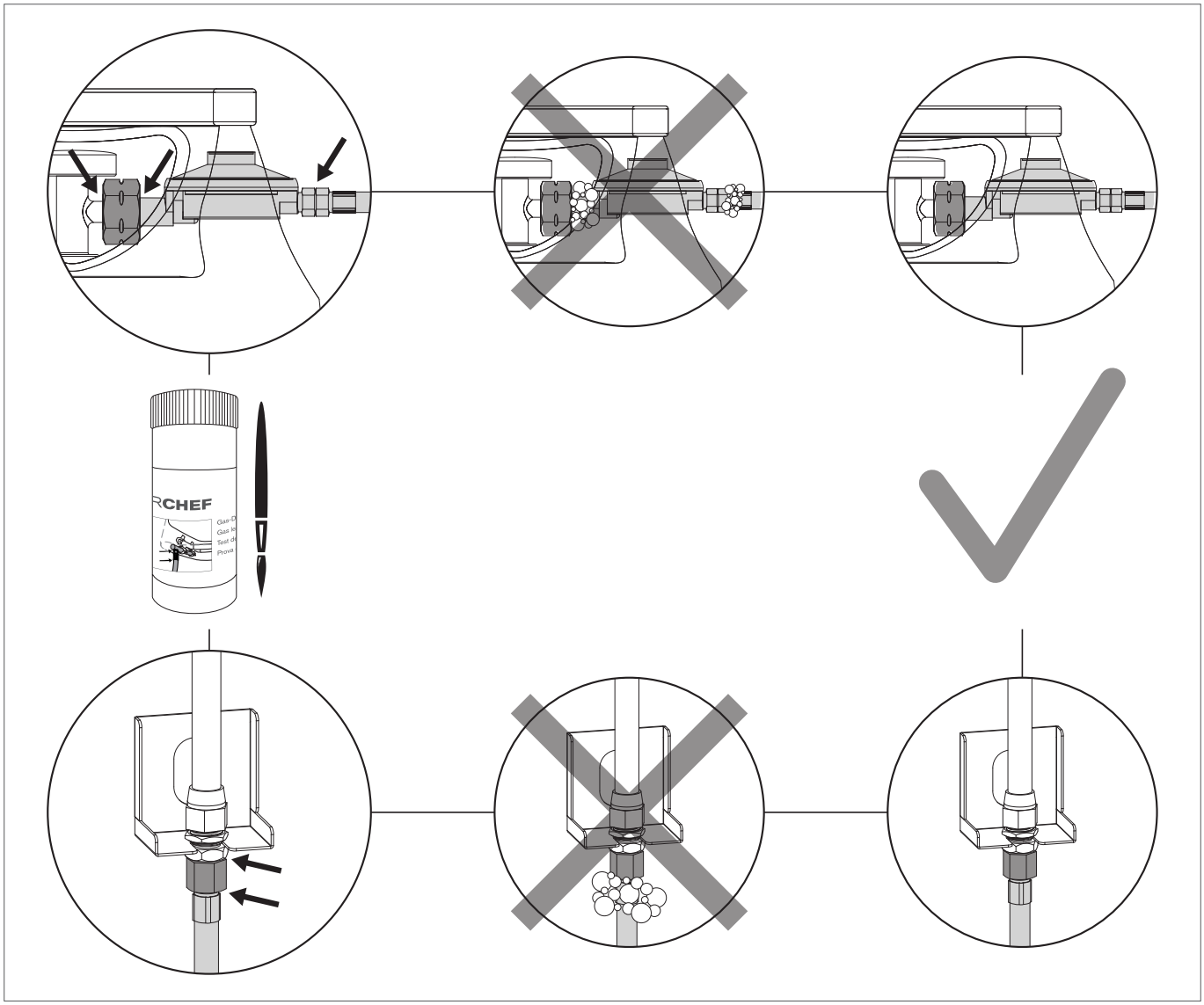
Læs venligst også informationerne i grillens separate monteringsvejledning.

KONTROL AF TÆTHED

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

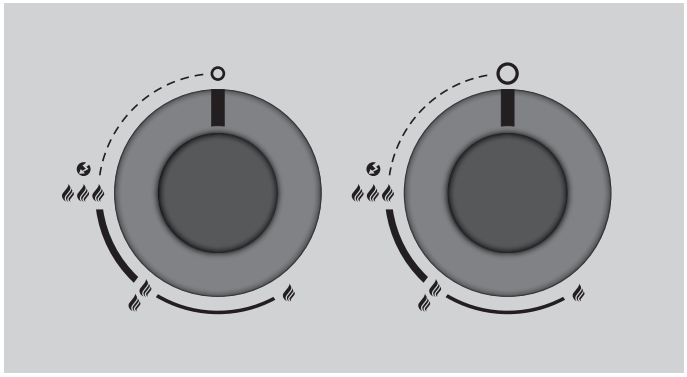
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position ◯.
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen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

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



FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ GRILLENS BETJENINGSKONSOL

Varmetrin og tænding

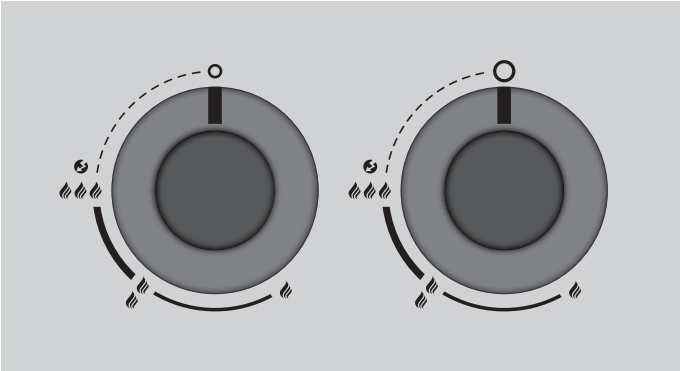


○	: Off-position
🔥	: Lav effekt
🔥🔥	: Middel effekt
🔥🔥🔥	: Høj effekt
🔥🔥🔥	: Tænding

BRÆNDER-SYSTEMER

GASKUGLEN

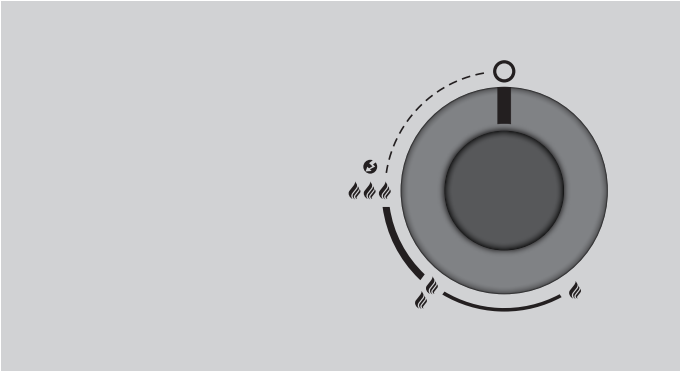
Grillsystemer med to drejeknapper: DAVOS 570 G PRO



Med højre drejeknap opnås den højeste effekt på trin 🔥🔥🔥 og den laveste effekt på trin 🔥. Den er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel til høj.

Med venstre drejeknap opnås den højeste effekt på trin 🔥🔥🔥 og den laveste effekt på trin 🔥. Den er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel til lav.

Grillsystemer med en enkelt drejeknap: DAVOS 570 G



DAVOS 570 G er udstyret med en enkelt drejeknap. Med denne knap opnås den højeste effekt på trin 🔥🔥🔥 og den laveste effekt på trin 🔥. Den er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel til høj.

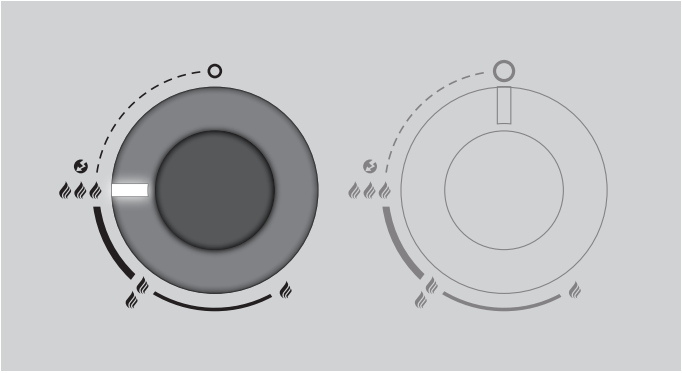
INDEN FØRSTE BRUG

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

SÅDAN TÆNDER DU

KUGLE

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED).**
2. Åbn grilllåget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen på den ønskede ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) – GÆLDER KUN FOR DAVOS 570 G PRO

DAVOS 570 G PRO er udstyret med det innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS), som har følgende funktion:

FLAME GUARD

FLAME GUARD er et lukket system, der består af tænding og flamme. Når gashanen er blevet åbnet og tændingen aktiveret, antændes dette system. FLAME GUARD beskytter flammen mod f.eks. kraftig blæst og sikrer, at brænderne altid genantænder, såfremt det hænder, at de slukket.* Man kan altså altid være sikker på, at brænderne er tændte, også f.eks. ved kraftig blæst.

Fordele:

- De tændte brændere er optimalt beskyttet mod vejret.
- Det er muligt at grille ved meget lave temperaturer fra 80 grader, også når det blæser.
- Systemet forebygger mod lækkende, ikke antændt gas.

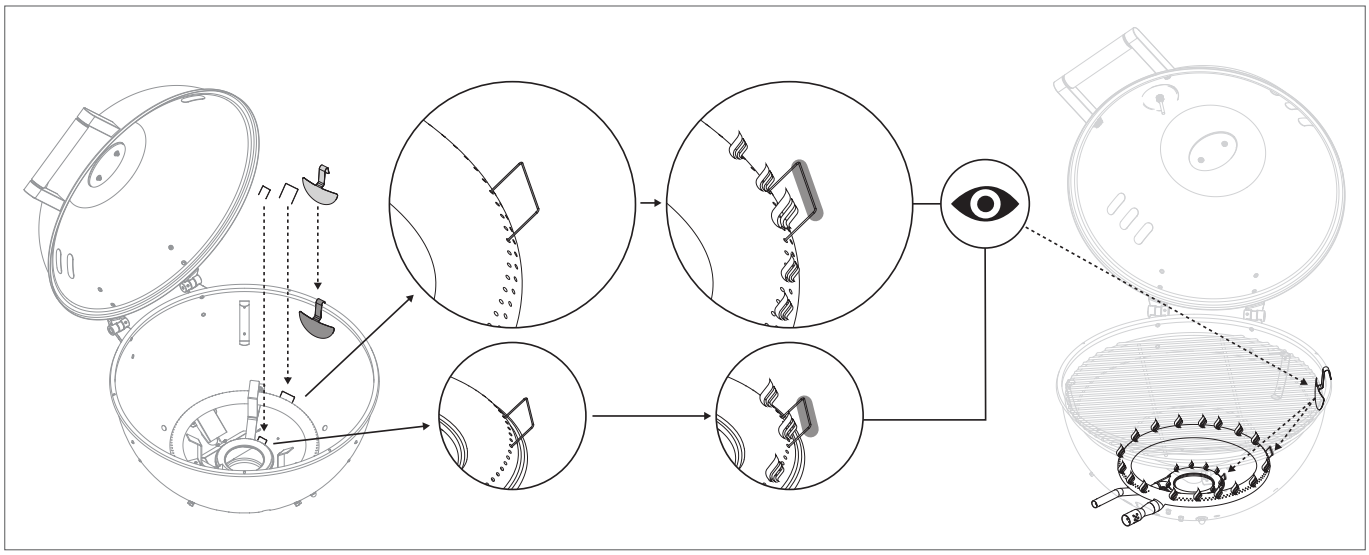
*** VIGTIGT:** Der findes ingen absolut beskyttelse mod at brænderne går ud ved f.eks. kraftig blæst. Grillen må aldrig være uden opsyn, når gassen er tændt. Alle test er gennemført under laboratoriebetingelser.

FLAME CHECK

FLAME CHECK er et ekstra, visuelt sikkerhedselement. De to glødetråde sætte hhv. på den lille og den store ringbrænder og lyser kraftigt, når de gløder efter at grillen er blevet tændt. Spejlindsatsen hænges ind i grillen, og således kan den glødende tråd ses udefra. På den måde har du en ekstra sikkerhed for, at brænderne er tændt.

Fordelen:

- Du har en ekstra, visuel sikkerhed for, at brænderne er tændt og at der ikke siver gas ud.



SAFETY LIGHT (GÆLDER FOR DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

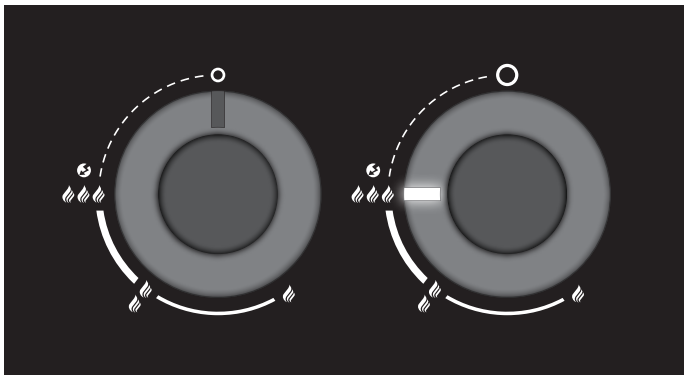
Din grill har drejeknapper med indbygget SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT i din grill aktiveres, når gasreguleringsknappen drejes mod uret fra position ○ til position 🔥🔥🔥⚡ og gastilførslen åbnes. LED'erne er i de pågældende drejeknapper. SAFETY LIGHTS' energiforsyning sikres ved hjælp af de medfølgende AAA-batterier.

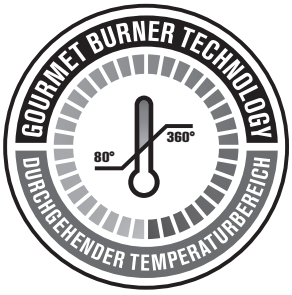
Fordelen:

- Safety Light husker dig på, at ventilen stadig er åben og gas strømmer ud.*

*** VIGTIGT:** Husk, at du efter endt grillning altid skal lukke for gasflaskens gastilførsel og at slukke for gashanen.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) – GÆLDER KUN FOR DAVOS 570 G PRO



DAVOS 570 G PRO er udstyret med den nyeste brændergeneration, der giver dig mulighed for at grille inden for et gennemgående temperaturområde fra 80 til 360 grader, der reguleres trinløst. Det giver dig helt nye grillmuligheder, fordi du kan grille, stege og bage i alle temperaturområder.

TEMPERATUROMRÅDER/ANVENDELSE DAVOS 570 G PRO

TEMPERATUR			
min.	**ca. 80***	🔥	◯
mid.	**ca. 120***	🔥🔥	◯
maks.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**ca. 170***	○	🔥
mid.	**ca. 240***	○	🔥🔥
maks.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
absolut maks.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Vejledende værdier uden vejrpåvirkninger

TIPS OG TRICKS – GÆLDER KUN FOR DAVOS 570 G PRO

Stegning ved svag varme (80-130 grader):

Hvis du indstiller din grill til 80 grader, har du optimale forudsætninger for at steges kød eller fisk ved 80 grader eller for at holde maden varm (standardposition tragt).

Inden for temperaturområde t 110-130 grader kan du perfekt tilberede grillklassikere som beef brisket, pulled pork eller spare ribs (standardposition tragt).

Grille, stege, bage (130-220 grader):

Inden for temperaturområdet 130-220 grader kan du grille kød, fisk m.m. helt ensartet (standardposition tragt). Særligt velegnet til store stykker kød. Dette temperaturområde er også egnet til stegning og bagning.

Grillning ved høj varme (220-360 grader):

Ved maksimal varme op til 360 grader lykkes steaks med grillmønster og kraftig bruning af grillkødet. Desuden kan du ved maksimumstemperaturen tilberede sprøde pizzaer eller flammkuchen (standardposition tragt).

TEMPERATUROMRÅDER/ANVENDELSE DAVOS 570 G

TEMPERATUR		
min.	**ca. 180***	
mid.	**ca. 240***	
maks.	**ca. 340***	

* Vejledende værdier uden vejrpåvirkninger

TIPS OG TRICKS – GÆLDER KUN FOR DAVOS 570 G

Grille, stege, bage (180-220 grader):

Inden for temperaturområdet 180-220 grader kan du grille kød, fisk m.m. helt ensartet (standardposition tragt). Særligt velegnet til store stykker kød. Dette temperaturområde er også egnet til stegning og bagning.

Stegning ved høj varme (220-340 grader):

Ved maksimal varme op til 340 grader lykkes steaks med grillmønster og kraftig bruning af grillkødet. Desuden kan du ved maksimumstemperaturen tilberede sprøde pizzaer eller flammkuchen (standardposition tragt).

ENESTÅENDE TRAGTSYSTEM

Uanset, om du griller, steger eller bager: I standardpositionen sikrer det enestående OUTDOOR**CHEF**-tragtsystem en jævn varmetilførsel i kuglen. Desuden forhindrer den skadelig fedtbrand, fordi brænderne er komplet afskærmet.

Dryppende fedt antænder ikke, men løber i stedet langs den porcelænsemaljerede tragt ned i drypbakken under kuglen. Mens den lækre grillmad ligger på grillen, kan du som vært slappe af og hygge dig sammen med dine gæster, fordi det ikke er nødvendigt at vende maden.

Kød, fisk, grøntsager m.m. beholder den saftige, lækre og sprøde smag. En del af fedtet og kødsaften, der drypper ned på tragten, fordamper, og det giver kød, fisk og grøntsager den typiske intense grillsmag.

Ved op til 360 grader lykkes pizza, flammkuchen eller brød, som var de bagt i en stenovn. Når du bruger den lille brænder, grilles maden skånsomt ved lavere temperaturer omkring 80 °C (kun ved DAVOS 570 G PRO med GBT) – det er optimale forudsætninger for virkeligt vellykkede XL-kødstykker som roastbeef, tomahawk eller ribeye-steg.

Ved at dreje tragten i vulkanposition får du meget høj, koncentreret varme nedefra (op til 500 grader); det er perfekt til OUTDOOR**CHEF**-tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

På grund af tragten forbliver gaskuglegrillens indre rent, og derfor er det let at rengøre den efter brug.

TIP: Til rengøring af tragten anbefaler vi, at du opvarmer grillen på højeste trin i 10 minutter (standardposition). Derefter kan du let børste tragten ren med en messingbørste. Vi anbefaler, at du bruger OUTDOOR**CHEF**-tragtbørsten.

Flere oplysninger om vores tilbehør: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSITION



Ved tilberedning af langt de fleste typer grillmad skal tragten stå i standardpositionen, for det sikrer en perfekt varmecirkulation i kuglen. Grillmaden grilles ensartet og uden at den skal vendes Kød, fisk, grøntsager m.m. beholder den saftige, lækre og sprøde smag.

Standardpositionen bruges navnlig ved al slags kød, fisk, der kræver skånsom tilberedelse, gratiner og sprøde grøntsager, og når der skal bages pizza, flammkuchen eller brød.

VULKANPOSITION



Ved at dreje tragten i vulkanposition får du meget høj, koncentreret varme nedefra; det er perfekt til OUTDOOR**CHEF**-tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

Således er vulkanpositionen perfekt egnet til korttidsstegt kød som tunfisksteak, kammuslinger eller wokgrøntsager.

BRUGSANVISNING TIL GASKUGLEGRILLEN

1. Sæt tragten i den ønskede position (standardposition eller vulkanposition).
   BEMÆRK: Brug varmebestandige handsker for at ændre på tragtens position, mens grillen er tændt.
   BEMÆRK: Hvis du griller eller steger i vulkanposition på trin 🔥🔥🔥, skal låget være åben. Kun på trin 🔥 – 🔥🔥 kan du også ved grillning i vulkanposition arbejde med lukket låg.
2. Vælg eventuelt passende tilbehør.
3. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin 🔥🔥🔥 med lukket låg.
4. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen trinløs efter behov mellem 🔥 og 🔥🔥🔥.
5. Sæt altid gasreguleringsknappen på ◯, når du er færdig med at grille. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
6. **BEMÆRK:** Det opsamlede varme fedt i fedtbakken kan forårsage forbrændinger. Fedtet skal være helt afkølet, inden du fjerner det fra fedtbakken.
7. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.

EFTER GRILLNINGEN

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere på ◯.
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Lad grillen afkøle helt, og rengør den.
4. Dæk grillen til med det passende betræk.

RENGØRING

På grund af det enestående tragtsystem kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i drypbakken.

Anbefalet rengøring ved kraftigere tilsmudsninger:

1. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt for at brænde fødevarerester (kødrester, fedt, sukker fra marinader osv.) af.
2. Lad derefter grillen køle helt af, så alle fødevarerester hærder (det gør rengøringen meget lettere og mere effektivt).
3. Rengør risten med en OUTDOOR**CHEF**- messingbørste (ikke stålbørste) for at få et optimalt resultat.
4. Tag grillristen ud, og rens tragten med OUTDOOR**CHEF**-tragtbørsten.

TIP: Omhyggelig rengøring efter hver grillning øger din næste grillfornøjelse! Rengør grillristen efter hver brug, så står din grill klar næste gang, du skal bruge den.

BEMÆRK: Hvis du bruger en nylon-grillbørste, vær altid opmærksom på, at grillen er helt afkølet.

BEMÆRK: Ved rengøring af grillens indre omkring brændersystemet skal man være opmærksom på ikke at beskadige brænderens dele.

BEMÆRK: Rengør grillens udvendige område og afsætningsfladerne kun med almindelige, ikke aggressive rengøringsmidler (f.eks. almindeligt opvaskemiddel). Ved brug af særlig grillrens (anbefales ikke) anbefaler vi at foretage en test på et ikke synligt sted først.

BEMÆRK: Når du rengør grillens overflade, brug aldrig glasrens eller andre rensemidler på sprayflaske, da de kan angribe overfladen.

GRILLRISTE AF STØBEJERN (IKKE OMFATTET AF LEVERINGEN, KAN KØBES SEPARAT)

BRUG

Rens grillristene af støbejern med vand, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke støbejernsristene på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

Det er lettere at løfte støbejerns-grillristene, hvis du bruger Grid Lifter (den følger med støbejernsristen ved levering).

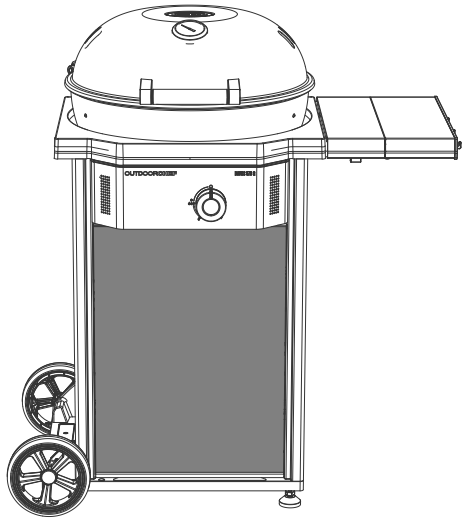
Anbefalet rengøring ved kraftigere tilsmudsninger:

1. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt for at brænde fødevarerester (kødrester, fedt, sukker fra marinader osv.) af.
2. Lad derefter grillen køle helt af, så alle fødevarerester hærder (det gør rengøringen meget lettere og mere effektivt).
3. Rengør risten med en OUTDOOR**CHEF**-børste med nylon- eller messingbørster (ikke stålbørster) for at få et optimalt resultat.
4. Tag grillristen ud, og rens tragten med OUTDOOR**CHEF**-tragtbørsten.

TIP: Omhyggelig rengøring efter hver grillning øger din næste grillfornøjelse! Rengør grillristen efter hver brug, så står din grill klar næste gang, du skal bruge den.

TIP: Vi anbefaler, at du efter endt grillning behandler grillristene med en varmebestandig madolie (f.eks. raps- eller avocadoolie), det beskytter dine støbejernsriste mod korrosion.

PLEJEANVISNING TIL TEKSTILBEKLÆDNINGEN (GÆLDER KUN FOR MODEL DAVOS 570 G MED TEKSTILBEKLÆDNING)



VEJRBESTANDIGHED

Tekstilbeklædningen til din DAVOS 570 G er lavet af et Outdoor-stof, som er specialudviklet til udendørs brug. Stoffet er UV- og vejrbestandigt.

For at tekstilbeklædningen kan holde så længe som muligt anbefaler vi, at DAVOS 570 G beskyttes mod vejrpåvirkninger, snavs og pollenstøv ved hjælp af det passende OUTDOOR**CHEF**-betræk.

FUGTIGHED

Skulle tekstilbeklædningen blive våd, anbefaler vi, at du først lader den tørre helt, inden du trækker betrækket over grillen. Selv om stoffet er vejrbestandigt, kan der samle sig vand og der kan danne sig skimmel, hvis fugtigheden bliver lukket inde.

LÆNGERE TIDS OPBEVARING

Hvis grillen ikke skal bruges i længere tid (> 2 måneder), anbefaler vi at tage tekstilbeklædningen af og opbevare den separat et tørt, mørkt sted.

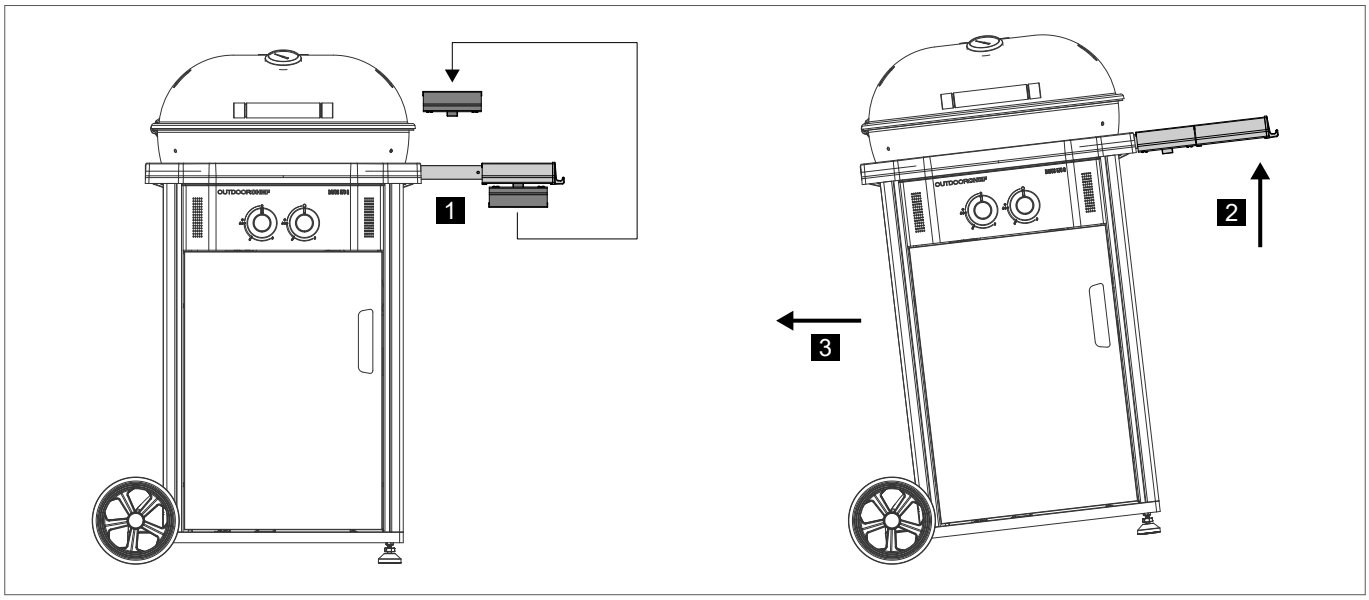
PLEJE OG RENGØRING

Hvis tekstilbeklædningen til DAVOS 570 G er blevet snavset, kan den let rengøres med lunkent vand og et mildt snavs- og fedtopløsende rengøringsmiddel (f.eks. et almindeligt, ikke aggressivt opvaskemiddel).

Brug en svamp (den bløde side) eller en blød børste (ikke metal- eller hårde plastbørster). For at undgå misfarvninger anbefaler vi, at du inden brug af et rensemiddel tester det på et ikke synligt sted på stoffet.

BEMÆRK: Da der er tale om specialstof, er det ikke muligt at vaske det i vaskemaskinen. Det ville ødelægge UV-beskyttelsen.

SÅDAN FLYTTER DU GRILLEN, UDEN SYSTEMELEMENTER



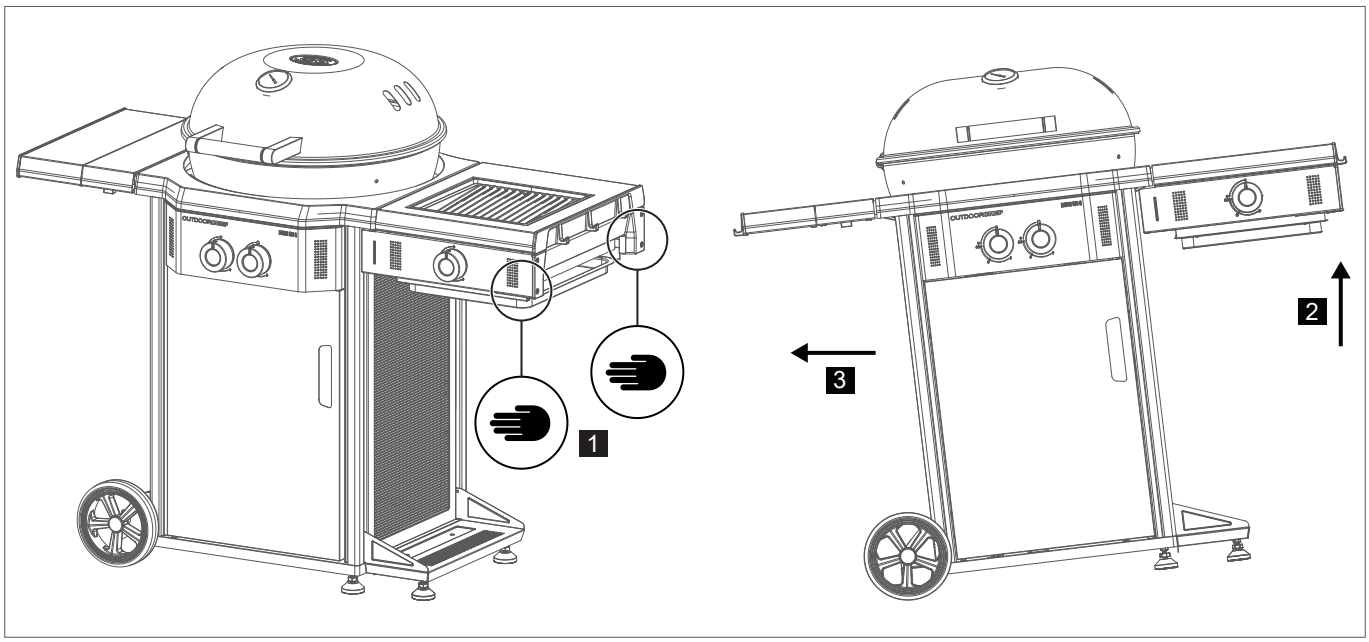
Du kan også bruge den stabile sidehylde til at flytte grillen.

For at gøre det skal du blot løfte sidehylden og flytte grillen til det ønskede sted. Det kan gøres, mens sidehylden er trukket ud eller skubbet ind.

FORHINDRINGER

Når du flytter grillen hen over forhindringer (trin, dørtærskler, høje gulvplader osv.), skal du være forsigtig og bevæge grillen i et roligt tempo. Ellers er der fare for at hjulene og hjulakserne tager skade.

SÅDAN FLYTTER DU GRILLEN, MED SYSTEMELEMENTER



Hvis du udstyrer din grill med systemelementer, kan du ligeledes flytte grillen ved at løfte den i højre side, se illustrationen foroven.

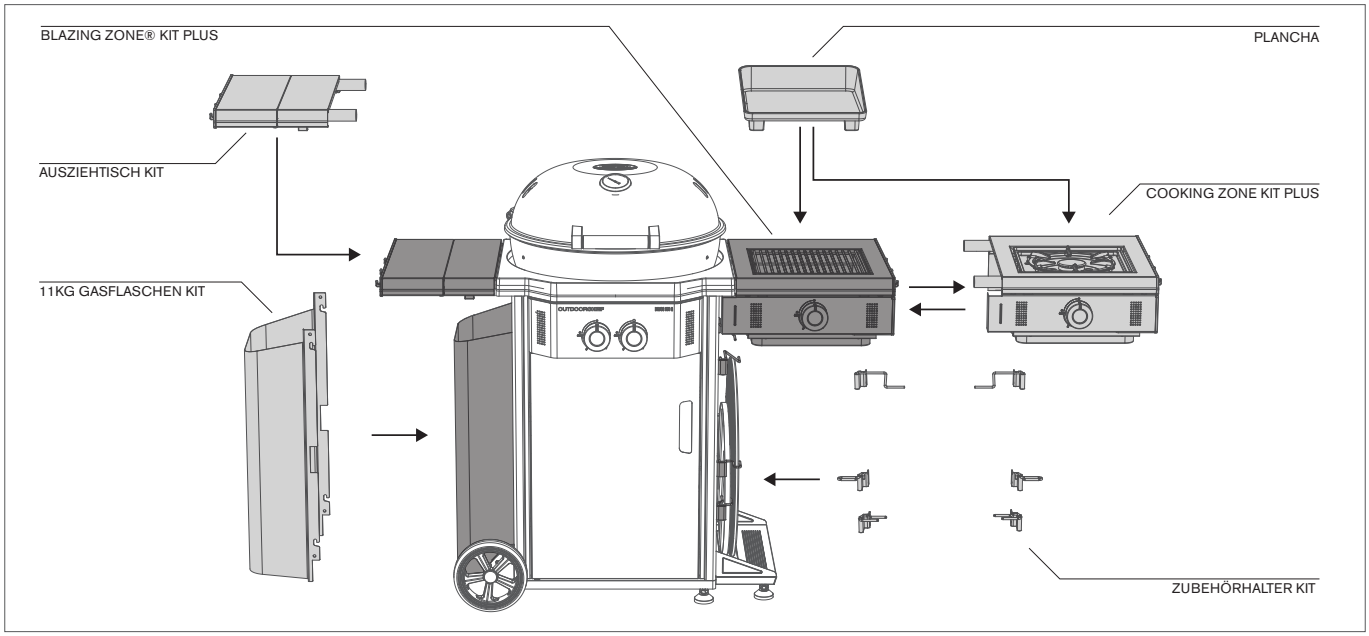
FORHINDRINGER

Når du flytter grillen hen over forhindringer (trin, dørtærskler, høje gulvplader osv.), skal du være forsigtig og bevæge grillen i et roligt tempo. Ellers er der fare for at hjulene og hjulakserne tager skade.

MULIGHEDER FOR UDVIDELSE AF DAVOS-SERIEN

DAVOS-serien (DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G) har et enestående koncept, der gør det muligt for dig at eftermontere systemelementer (brændersystemer, med gastilslutning) eller udvidelser (uden gastilslutning) på din grill helt efter dine egne ønsker. I begge modeller er der i grillhuset grænseflader, hvor de supplerende systemelementer og udvidelser kan monteres.

Nedenfor følger en oversigt over de aktuelle systemelementer og udvidelser til din grill:



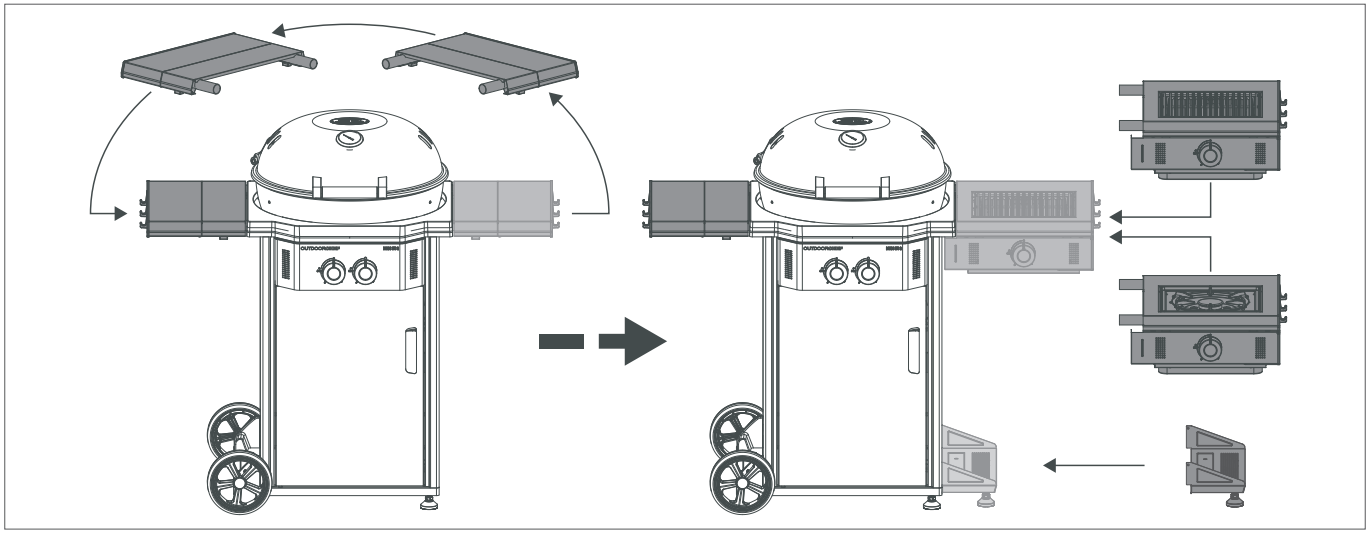
SYSTEMELEMENTER

Skal din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G være endnu mere alsidig i brug?

Ingen problem, for med BLAZING ZONE® KIT PLUS og COOKING ZONE KIT PLUS giver OUTDOOR**CHEF** dig mulighed for at udvide din grills anvendelsesområde – og gøre den endnu mere alsidig!
Du skal blot bruge et af de to sæt, som du monterer i grillens højre side.
Den allerede monterede sidehylde på din grill kan let fjernes og monteres i grillens venstre side, så du også efter udvidelsen med et systemelement har tilstrækkelig plads til at forberede og tilberede din grillmad.

BEMÆRK: BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS har en maksimal bæreevne på 30 kg.

BEMÆRK: Når du supplerer med BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS, er det af sikkerhedsårsager absolut påkrævet, at du monterer den medfølgende støttefod (se illustration nedenfor). Den giver ekstra stabilitet til grillen, så den ikke tipper. Desuden kan den ekstra plads bruges til flere udvidelser (f.eks. tilbehørsholder-sættet).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS er den perfekte udvidelse af din DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G, hvis der skal skrues helt op for varmen. Sættet består af en forstærket sidehylde, en støtte for at sikre grillens stabilitet, og selve BLAZING ZONE® PLUS – en højtydende keramikbrænder med mulighed for meget høje temperaturer fra 600 til 900 °C.





Høje temperaturer 600-900 °C

High performance-keramikbrænder
Grillning ved høj varme
Kød med perfekt sprød overflade
Højdejusterbar rist, 2 trin
Perfekt til magre udskæringer

Sådan kan du tilberede steaks og andet kød af samme type ved maksimal varme på over 900 °C og give dem en perfekt grillskorpe.

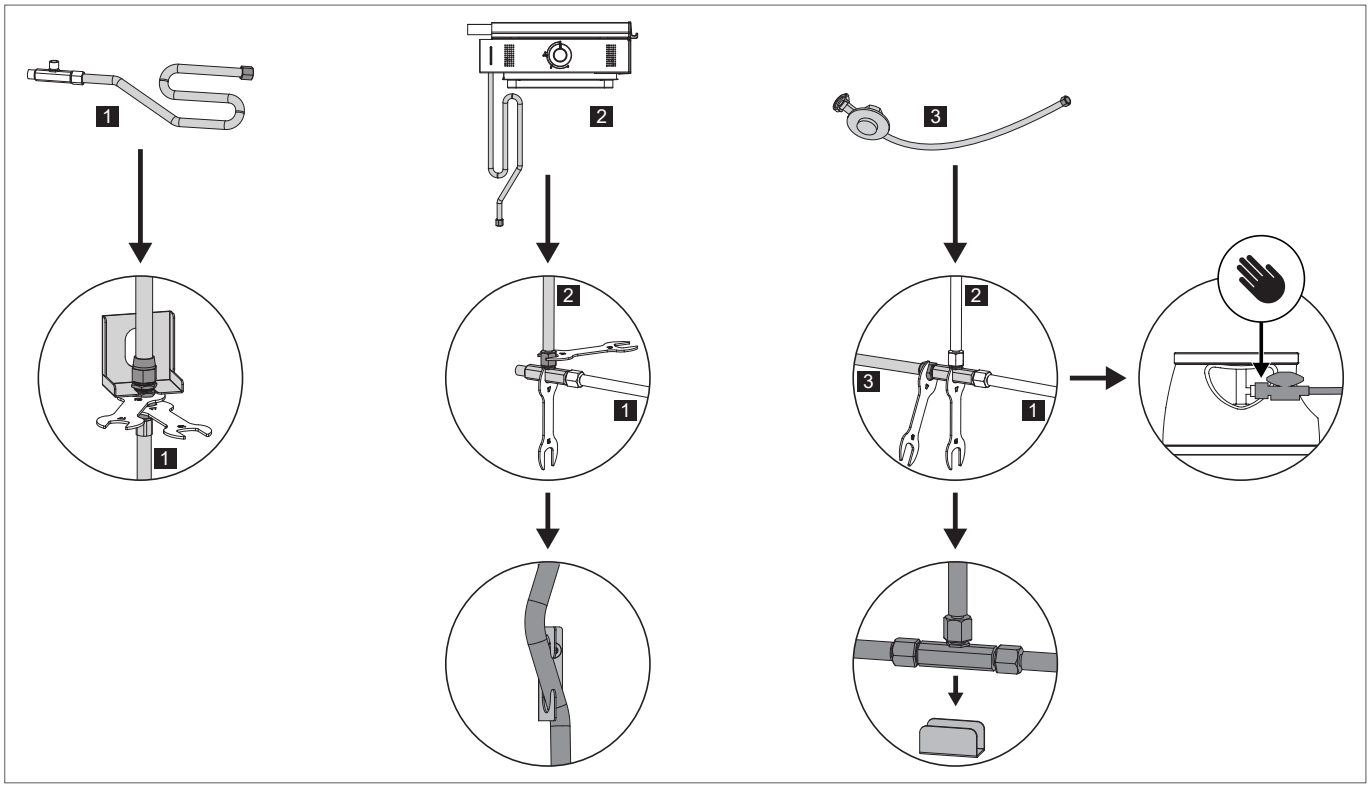
INDEN FØRSTE BRUG

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

TILSLUTNING AF GASSLANGEN PÅ BLAZING ZONE® KIT PLUS

BEMÆRK: Vær i forbindelse med montering og tilslutning opmærksom på informationerne i den separate monteringsvejledning.

BEMÆRK: Ved udvidelse med BLAZING ZONE® KIT PLUS skal du kontrollere tætheden på alle systemelementernes tilslutninger.
Du skal altid tilslutte gasslangen ved hjælp af den medfølgende skruenøgle for at sikre, at forbindelsen er tæt. For din egen sikkerheds skyld og for at undgå eventuelle grillbrande må gasslangen aldrig kun fastspændes med håndkraft.

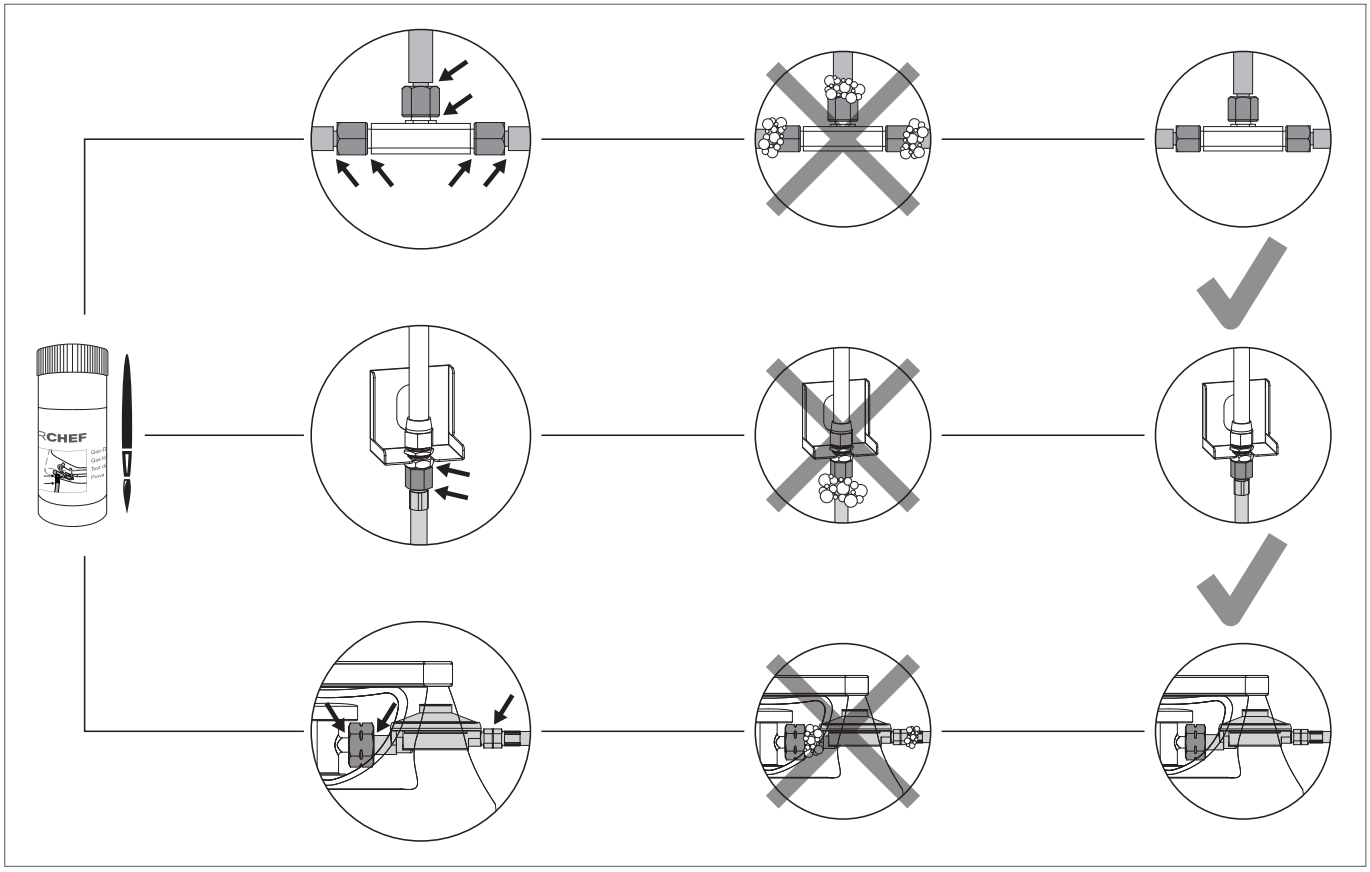


KONTROL AF TÆTHED

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

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

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



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER VEDR. BLAZING ZONE® KIT PLUS

BEMÆRK: Brug aldrig BLAZING ZONE® PLUS enkeltvis/individuelt (uden at den er monteret på grillen).

BEMÆRK: Afdæk aldrig BLAZING ZONE® PLUS' flade, det kan medføre varmeophobning.

BEMÆRK: Der må ikke sættes gryder eller pander på BLAZING ZONE® PLUS.

BEMÆRK: BLAZING ZONE® PLUS er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger genstande i nærheden af BLAZING ZONE® PLUS – brandfare.

BEMÆRK: Brug kun BLAZING ZONE® PLUS, hvis den i henhold til denne separate monteringsvejledning er komplet monteret på en passende DAVOS grill.

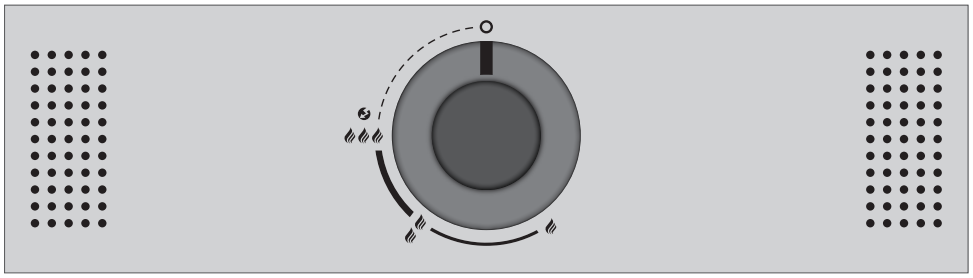
BEMÆRK: Lad aldrig grillen og BLAZING ZONE® PLUS stå uden opsyn, mens de er i brug.

BEMÆRK: Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens og BLAZING ZONE® PLUS' varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.

BEMÆRK: Tag først fedtbakkeskålen ud, når grillen er helt afkølet og ikke længere er i brug.

FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN PÅ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Varmetrin og tænding

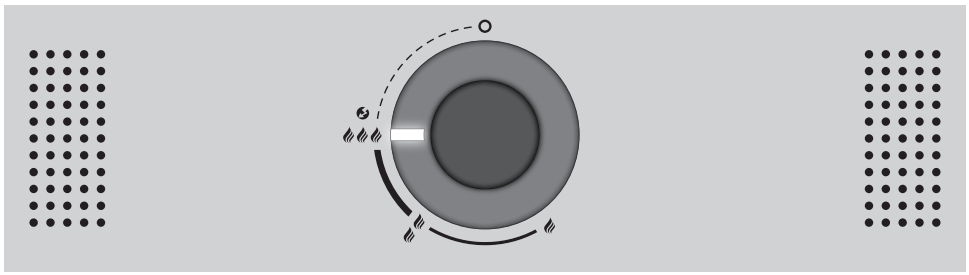


: Off-position
: Lav effekt
: Middel effekt
: Høj effekt
: Tænding

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

SÅDAN TÆNDER DU BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

TIPS OG TRICKS BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRARØD GRILLNING

Hvordan fungerer en infrarød brænder?

Den gasflamme, der opstår, når BLAZING ZONE® PLUS tændes, fordeler sig jævnt gennem hundredvis af meget små åbninger i keramikpladen og danner på overfladen infrarøde stråler, som afgiver intensiv direkte varme på op til 900 grader til grillmaden Således opnår man meget højere temperaturer end med en almindelig gasbrænder.

Tilberedelse af tykke, større stykker kød

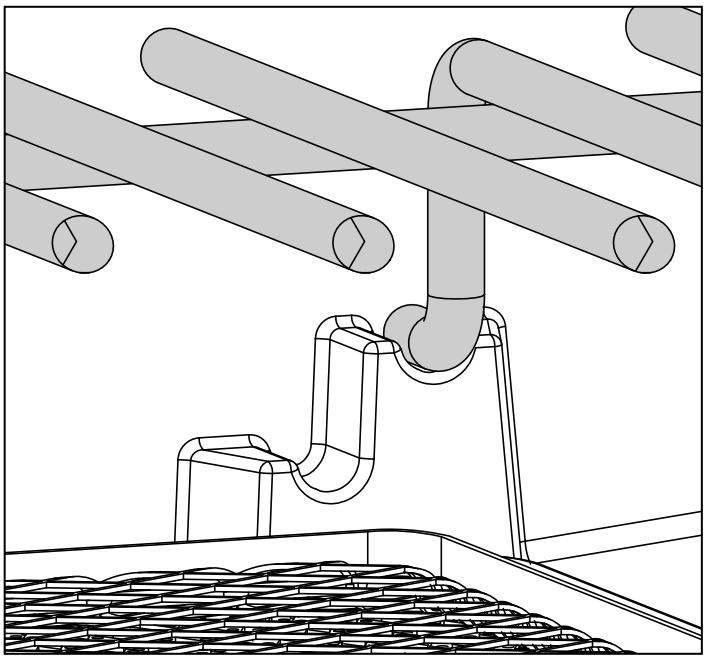
Ved tykkere, større stykker kød anbefaler vi, at du først griller dem i gaskuglegrillen og derefter får kødet op på den ønskede kernetemperatur ved lav grilltemperatur. En anden mulighed er at starte med at få kødet op på den ønskede kernetemperatur i gaskuglegrillen (standardposition) ved lav temperatur, og derefter give kødet en lækker sprød overflade med BLAZING ZONE® PLUS.

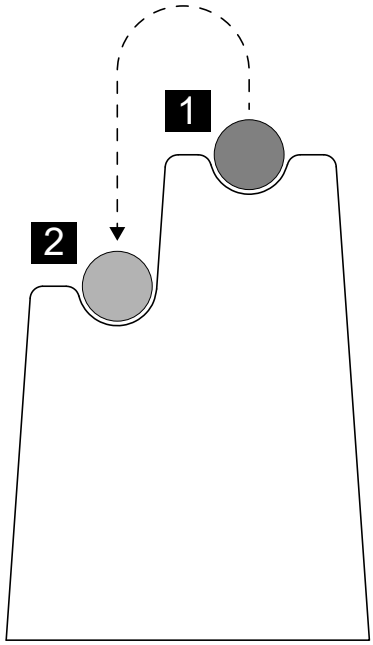
Brug af andre redskaber på BLAZING ZONE® PLUS

Når du griller andre fødevarer og bruger dit eget køkkengrej, vær da opmærksom på, at du IKKE dækker hele grillfladen (varmeophobning!) og at du kun bruger absolut varmeresistent køkkengrej (f.eks. af støbejern).

Inden første grillning med BLAZING ZONE® PLUS

Ved første grillning med BLAZING ZONE® PLUS anbefaler vi, at du starter på afstandsstykkets øverste trin med største afstand (se position 1) for at teste, om varmen er tilstrækkelig. Hvis du har brug for mere varme, kan du selv regulere det med afstandsstykket og sætte risten i position 2. Start med at grille dit kød i maks. 60 sekunder på hver side for at se, om det er tilstrækkeligt. Afhængigt af kødet og fedtindholdet er der forskel på den tid, der er brug for for at opnå en jævn, sprød overflade.





Brug af marinader og saucer

Ved tilberedelsen af steaks og andet kød af samme type anbefaler vi, at du ikke bruger marinader og saucer; så får du den helt rigtige grillsmag frem i kødet. En god steak har kun brug for en smule salt.

Hvis du alligevel ikke helt kan undvære marinade, vær opmærksom på, at du ikke bruger for meget olie, så du forhindrer fedtbrand.

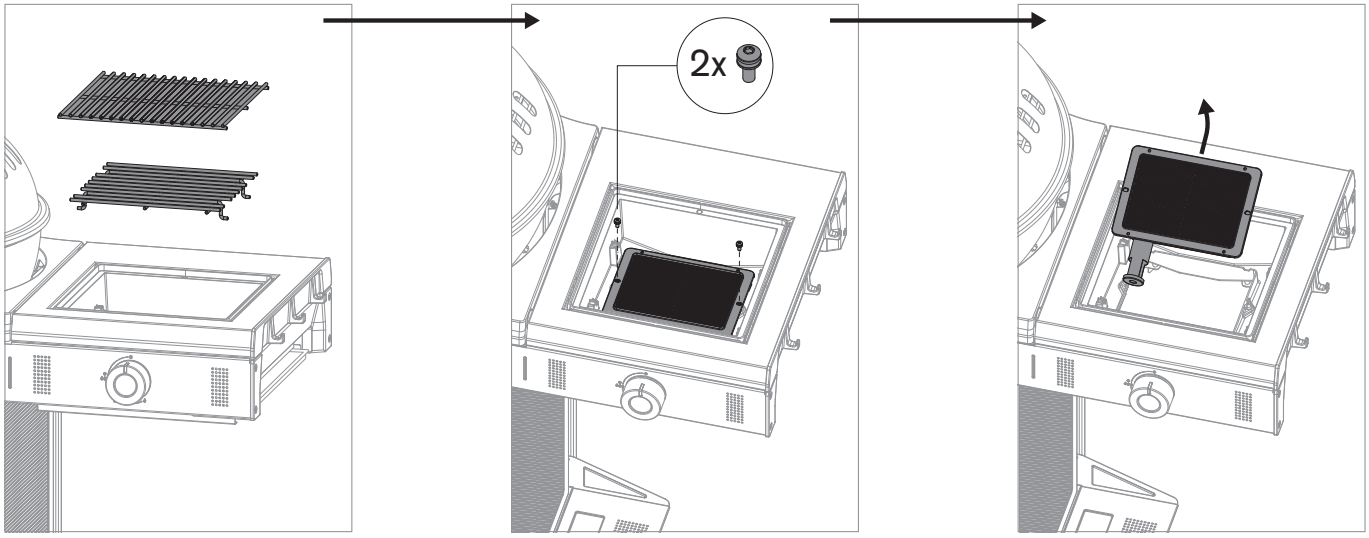
Ved brug af saucer (navnlig sukkerholdige saucer) og krydderier anbefaler vi, at du påfører dem, når du er næsten færdig med at grille, således at grillmaden ikke brænder på.

VEDLIGEHOLDELSE AF BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regelmæssig rengøring

Vi anbefaler, at du rengør din BLAZING ZONE® KIT PLUS efter hver 3. brug. Tør grillens indervægge af med en tør klud, og tøm fedtbakkeskålen.

Desuden anbefaler vi, at du 1x årligt afmonterer brænderen på BLAZING ZONE® KIT PLUS og rengør alle de omliggende dele og fjerner spindelvæv og grillrester.



Når du har taget BLAZING ZONE® KIT PLUS ud, gør følgende:

1. Kontroller, om brænderen er deform eller ridset.
2. Venturi-rørene (rørstykke på brænderen) kan renses/børstes med en tynd flaskerenser.
3. Rens BLAZING ZONE® KIT PLUS' bæreramme på indersiden; brug ikke aggressive eller brandfarlige rengøringsmidler.
4. Sæt derefter heleBLAZING ZONE® KIT PLUS tilbage i sidehylden; følg den separate monteringsvejledning.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen tørre godt igennem bagefter. For at fremskynde tørringen kan du tænde BLAZING ZONE® PLUS og lade den brænde nogle minutter med åbent låg på højeste trin.

PLEJE AF BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

- Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL FOR TÆTHED**. Kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren, hvis du er i tvivl om noget.
- Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader.
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- For at du rigtig længe kan have glæde af din grill og af BLAZING ZONE® KIT PLUS anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vejr og vind med et passende OUTDOOR**CHEF**-betræk. For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

GRILLRISTENE AF RUSTFRIT STÅL I BLAZING ZONE® KIT PLUS

BRUG

Grillristens overflade bør altid være påført et tyndt lag madolie for at forhindre, at grillmaden brænder på. Brug en planteolie med et højt røgpunkt (f.eks. avocado- eller rapsolie).

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Rens grillristene af rustfrit stål med vand, eventuelt tilsat en mild sæbe, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke ristene af rustfrit stål på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

RENGØRING

Vær opmærksom på følgende punkter i forbindelse med rengøringen:

- Lad grillristene af rustfrit stål brænde på grillen ved fuld effekt i ca. 10 minutter
- Brug en messingbørste (ikke stålbørste)
- Lad dem køle helt af
- Ved genstridig snavs: Brug OUTDOOR**CHEF** CHEF GRILLRENS til grundig rengøring

BEMÆRK

Påfør efter rengøringen en madolie med et højt røgpunkt (f.eks. avocado- eller rapsolie).

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



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

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

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

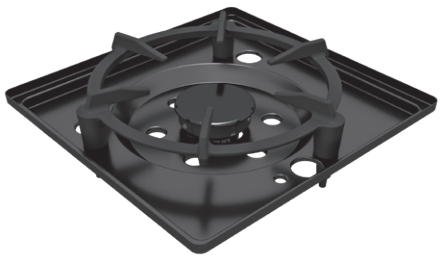
Dette sæt består af den forstærkede sidehylde, en støtte for at sikre grillens stabilitet, og COOKING ZONE PLUS.



Høj varme

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

- Hurtig og kraftig bruning



Mellemhøj varme

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

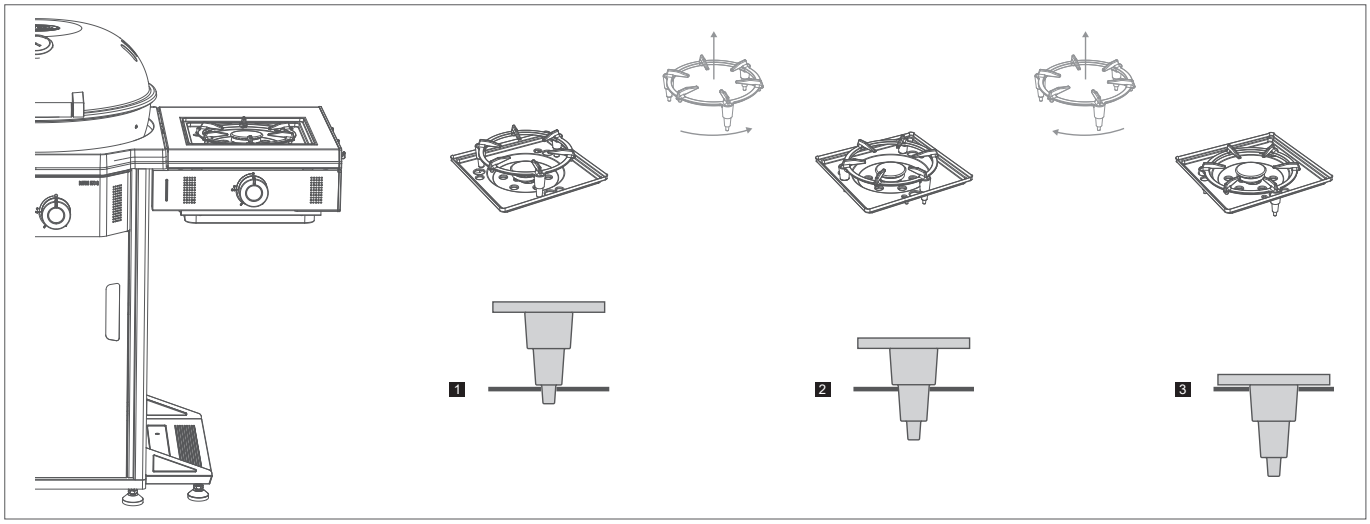
- Bruning/dampkogning af kød, fisk og grøntsager
- Bruning af grøntsager el.lign., der indeholder stivelse, f.eks. brasekartofler, rösti osv.



Lav varme

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

- Tilberedning af saucer, supper, sammenkogte retter og risretter



BESKYTTELSESKAPPE TIL STØBEJERNSOPSATSEN

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

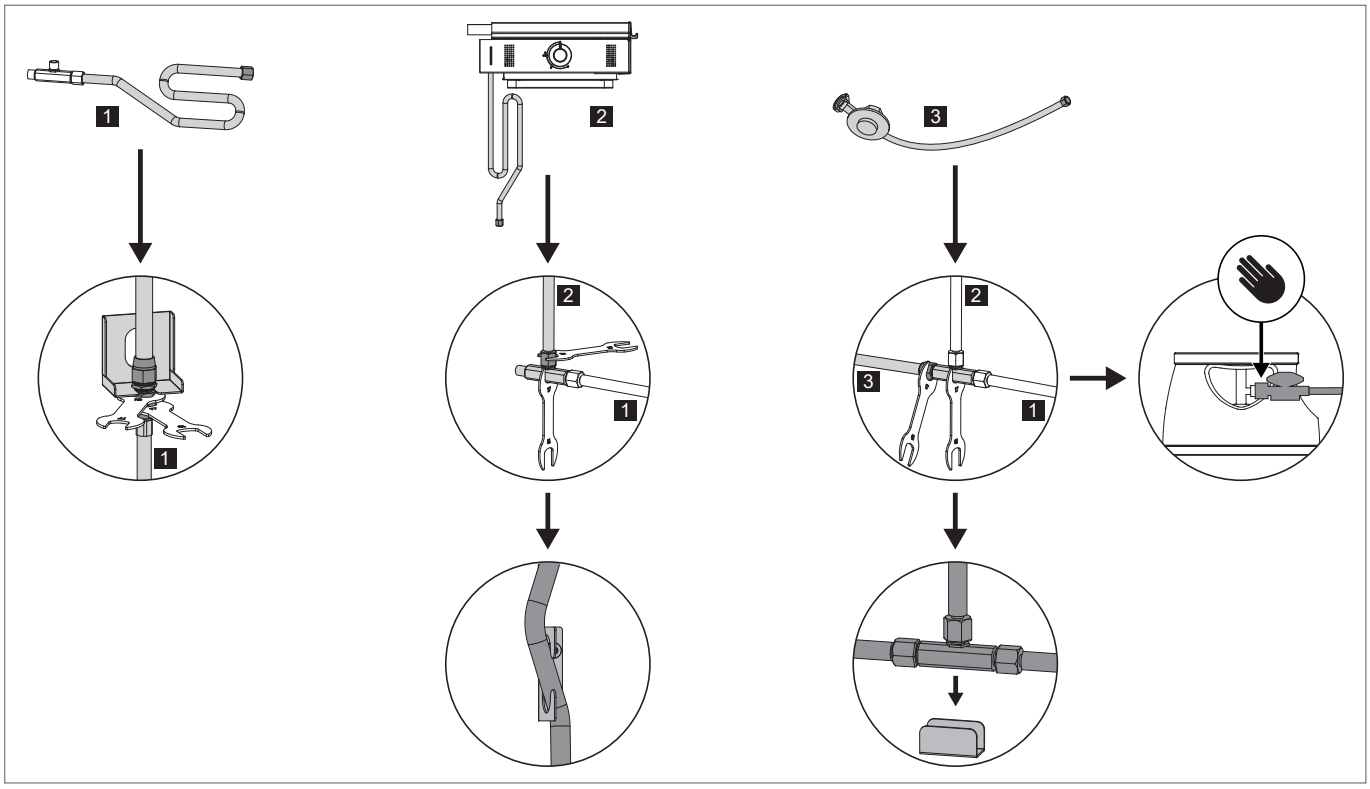
INDEN FØRSTE BRUG

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

TILSLUTNING AF GASSLANGEN PÅ COOKING ZONE KIT PLUS

BEMÆRK: Vær i forbindelse med montering og tilslutning opmærksom på informationerne i den separate monteringsvejledning.

BEMÆRK: Ved udvidelse med COOKING ZONE KIT PLUS skal du kontrollere tætheden på alle systemelementernes tilslutninger.
Tilslutningen af gasslangen skal altid ske ved hjælp af den medfølgende skruenøgle for at sikre, at forbindelsen er tæt. For din egen sikkerheds skyld og for at undgår eventuelle grillbrande må gasslangen aldrig kun fastspændes med håndkraft.

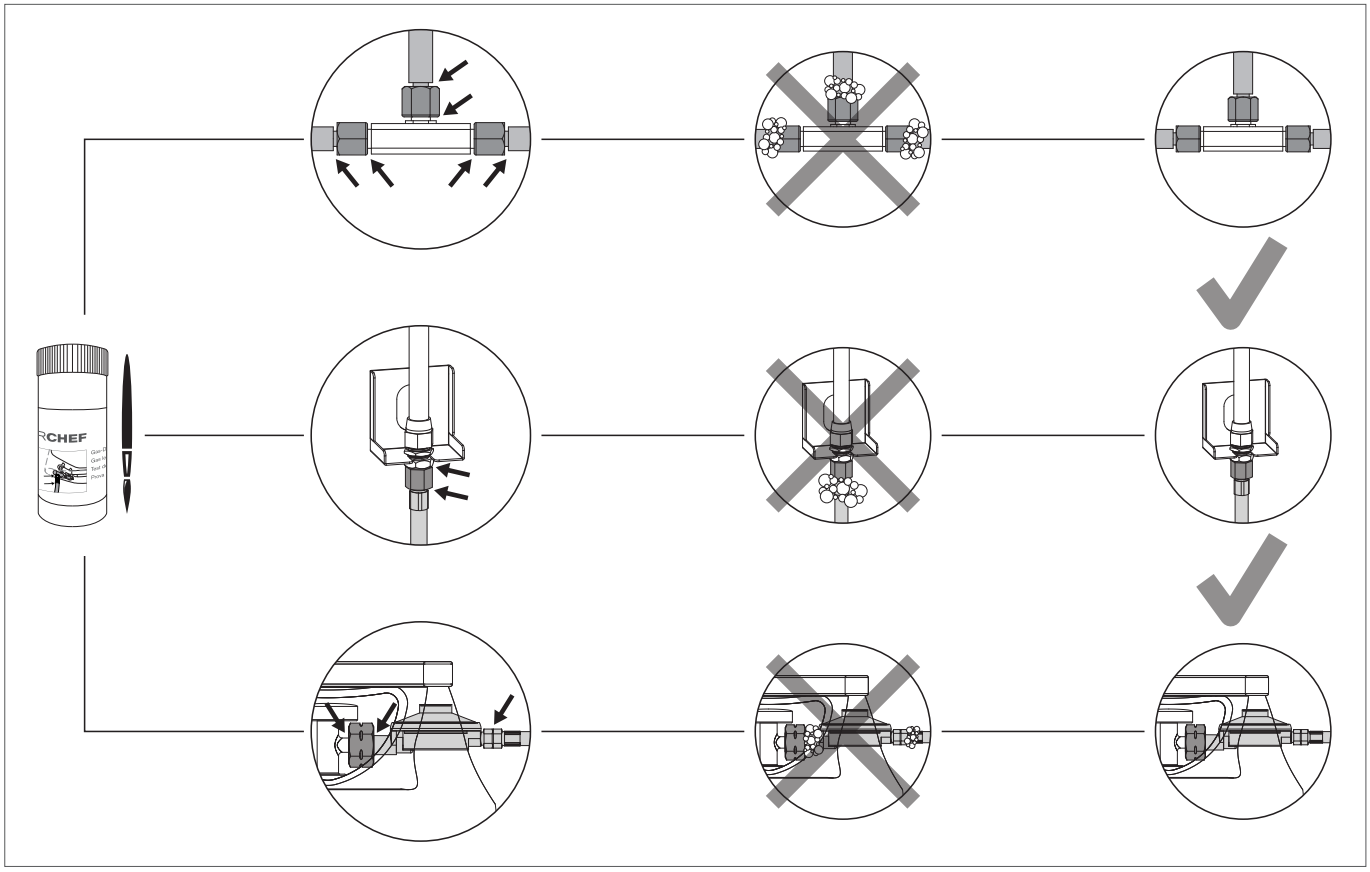


KONTROL AF TÆTHED

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

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

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



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER VEDR. COOKING ZONE KIT PLUS

BEMÆRK: Brug aldrig COOKING ZONE PLUS enkeltvis/individuelt (uden at den er monteret på grillen).

BEMÆRK: Afdæk aldrig COOKING ZONE PLUS' flade under brug, det kan medføre varmeophobning.

BEMÆRK: Du må ikke bruge gryder eller pander med følgende diameter: <20 cm >32 cm.

BEMÆRK: COOKING ZONE PLUS er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger genstande i nærheden af COOKING ZONE PLUS – brandfare.

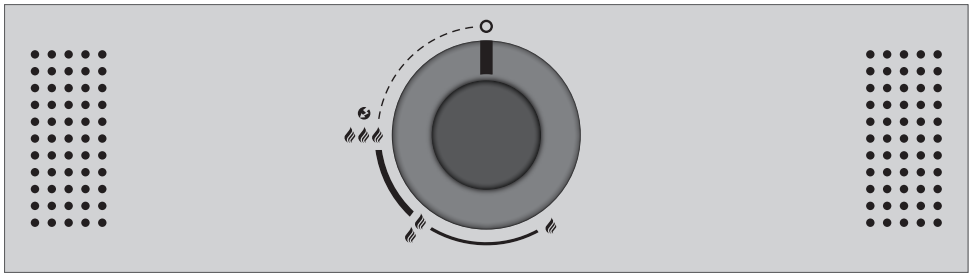
BEMÆRK: Brug kun COOKING ZONE PLUS, hvis den i henhold til denne separate monteringsvejledning er komplet monteret på en passende DAVOS grillmodel.

BEMÆRK: Lad aldrig grillen og COOKING ZONE PLUS stå uden opsyn, mens de er i brug.

BEMÆRK: Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens og COOKING ZONE PLUS' varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.

FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN PÅ COOKING ZONE KIT PLUS

Varmetrin og tænding



○ : Off-position

: Lav effekt

: Middel effekt

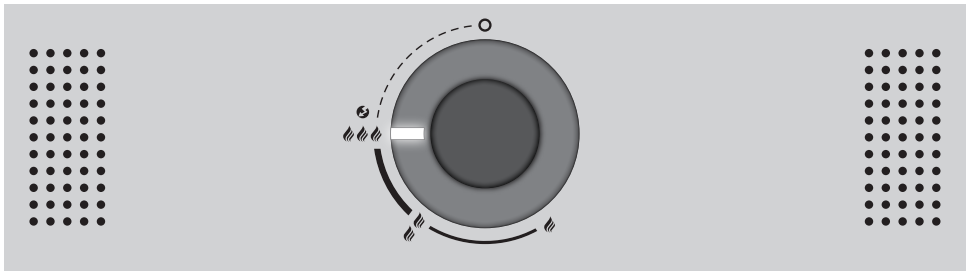
: Høj effekt

: Tænding

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

SÅDAN TÆNDER DU COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPS OG TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLWOK

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

ANBEFALEDE GRYDER OG PANDER

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

ANBEFALEDE GRYDE- OG PANDESTØRRELSER

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

VEDLIGEHOLDELSE OG PLEJE AF COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

SUPPLEMENTER

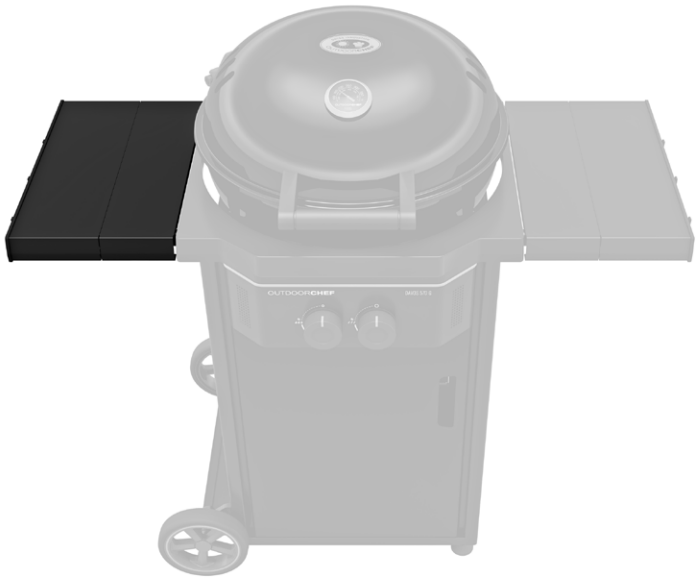
Med de følgende praktiske supplementer til DAVOS-serien får du mere ud af din grill.

KOMBINATIONSBEGRÆNSNINGER SUPPLEMENTER

Følgende tilbehørskombination er kun mulig, hvis din grill suppleres med en BLAZING ZONE® KIT PLUS eller en COOKING ZONE KIT PLUS:

11 kg-gasflaskesæt & tilbehørsholdersæt (da støttefod i højre side er en del af BLAZING ZONE® KIT PLUS/COOKING ZONE KIT PLUS).

UDTRÆKSBORD-SÆT

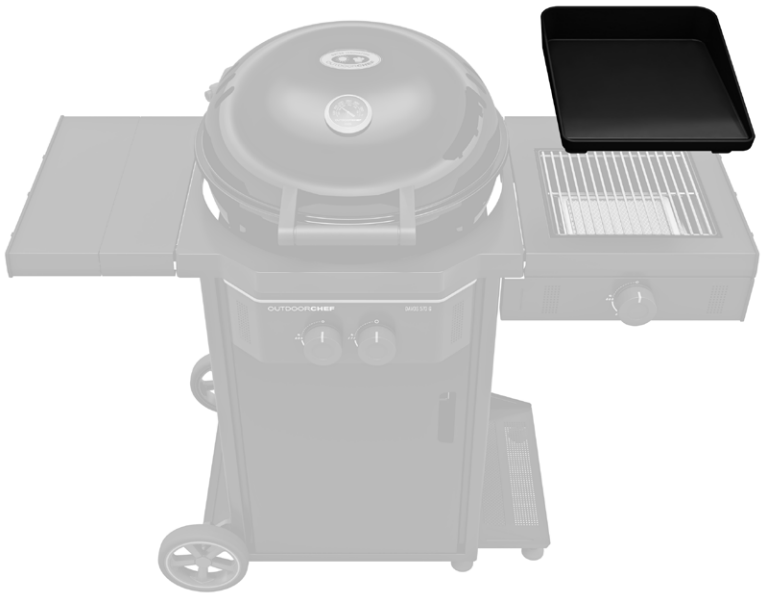


Har du besluttet, at du i første omgang endnu ikke vil supplere din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G med et ekstra systemelement som BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS, men at du ganske enkelt gerne vil have mere plads til at forberede og tilberede din grillmad?

Så er UDTRÆKSBORD-SÆTTET løsningen til dig. På få sekunder fordobler du arbejdsfladen på din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G.

BEMÆRK: Udtræksbordets maksimale bæreevne er 10 kg.

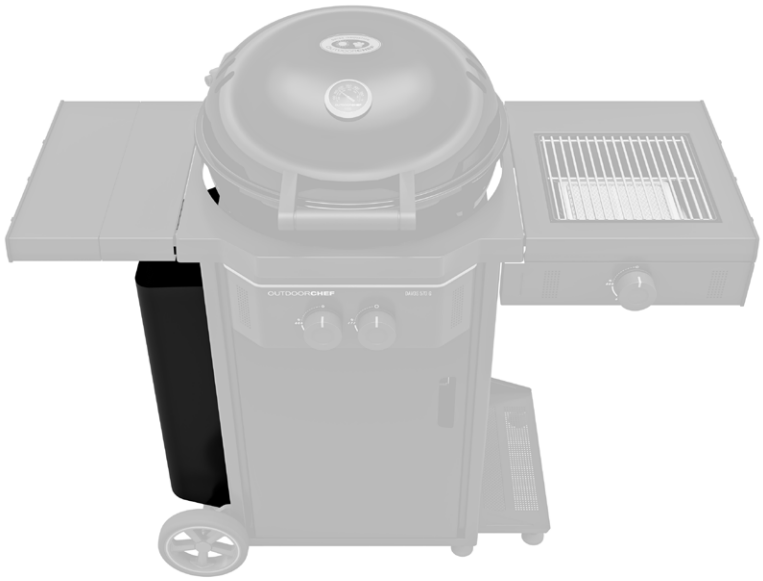
PLANCHA UNIVERSAL – GØR GRILLNINGEN TIL EN MEDITERRAN FORNØJELSE HJEMME HOS DIG SELV



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

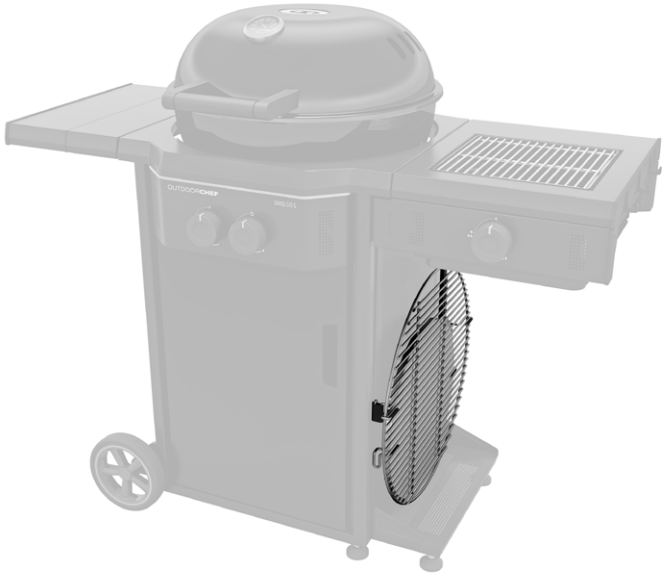
PLANCHA passer i øvrigt også ind i gaskuglen på din grill og kan bruges netop der. Sæt tragten i vulkanposition, så er du klar til mediterran grillning, mens din steak bliver klar på BLAZING ZONE® PLUS eller din risotto på COOKING ZONE.

11 KG-FLASKESÆT



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

TILBEHØRSHOLDERSÆT





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

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

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

VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen sikrer en upåklagelig funktion.

- Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL FOR TÆTHED**. Kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren, hvis du er i tvivl om noget.
- Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader.
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- Beskyt din grill, efter at den er helt afkølet, med et passende betræk fra OUTDOOR**CHEF**.
- Du bør altid lade din grill tørre helt efter rengøringen eller efter at den har været udsat for regn. Sådan forhindrer du kondens i grilltermometeret.
- For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

BEMÆRK: Placér aldrig varme genstande som grillriste, grill- og støbejernspander på grillens afsætningsflader. Det vil kunne beskadige grillens lakering.

BEMÆRK: Når du udskifter gasflasken, vær venligst opmærksom på, at fedtbakken er tom for at undgå, at den fulde fedtbakke falder ned og giver pletter.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

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

Ingen gnist:

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

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

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

Hjulaksen klemmer:

For at forhindre at hjulaksen klemmer, anbefaler vi, at du mindst 1 x årligt fjerner støv, smuds og blomsterpollen bag ved hjulene for at sikre optimale køreegenskaber.

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

FORBRUGERGARANTI/GARANTI

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

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM
** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

TEKNISKE INFORMATIONER

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Butan G30/propan G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30 mbar/propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan/propan 50 mbar
Gasforbrug i alt	**686 g/t**

KUGLE

Effekt	
- lille brænder	2,90 kW
Gasforbrug	210 g/t
- stor brænder	6,60 kW
Gasforbrug	476 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,78 mm/mærkning: BD
- Dyse stor brænder	1,22 mm/mærkning: BG
Dyser (50 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,68 mm/mærkning: AU
- Dyse stor brænder	1,06 mm/mærkning: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Butan G30/propan G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30 mbar/propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan/propan 50 mbar
Gasforbrug i alt	**613 g/t**

KUGLE

Effekt	8,50 kW
Gasforbrug	613 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	1,42 mm/mærkning: BI
Dyser (50 mbar)	1,22 mm/mærkning: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Effekt	3,50 kW
Gasforbrug	244 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,88 mm/mærkning: CE
Dyse (50 mbar)	0,76 mm/Markering: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

Anvisning vedrørende temperaturvisningen
Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

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

SV BRUKSANVISNING

VIKTIGT: Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOOR**CHEF** gasolgrill i bruk.

CE 0063/ UKCA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

VIKTIGT:

Du hittar grillens serienummer på baksidan av den bifogade mappen "Manual & Inspiration". Allt efter grillmodell finns numret också på **dataetiketten**, som antingen befinner sig på grillstativet eller på golvpattan.

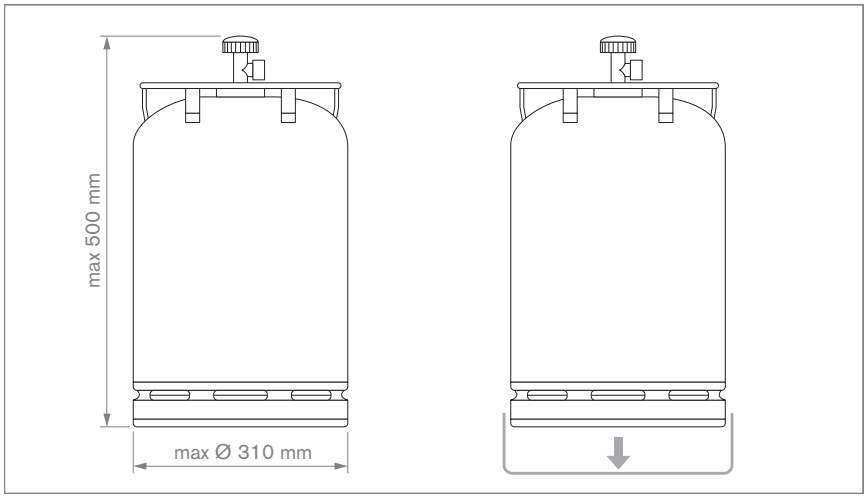
Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner grillens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

VIKTIGT FÖR SÄKERHETEN

Alla som använder grillen måste känna till tändningsförloppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen.
Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.
Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära grillen. Ställ aldrig grillen eller gasolflaskan i slutna rum utan ventilation.
Läs instruktionerna noggrant innan du använder din gasolgrill för första gången. Grillen får endast användas utomhus och den måste stå på ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 m från brännbara föremål.

GASOLFLASKOR

- Endast gasolflaskor med en maximal fyllnadsvikt på 8 kg får placeras på bottenplattan. Placera gasolflaskan på den därför avsedda platsen.



- Kontrollera att det inte finns några läckande skruvförbindelser.
- Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder grillen och varje gång du byter gasolflaska.
- Gasolflaskor får ej utsättas för en temperatur över 50° C och de får inte lagras i slutna rum eller i en källare.
- Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på din gasolflaska.

- **ANVISNING:** Kontrollera att tryckregulatorn och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller landets motsvarande bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen är det inte möjligt att få skruvförbindelsen tät om inte tryckregulator- och gasolflasksystemen passar samman. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen plötsligt antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera gasolgrillarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckregulator och gasolslang till landets bestämmelser eller att få dem anpassade.

SÄKERHETSHÄNVISNINGAR

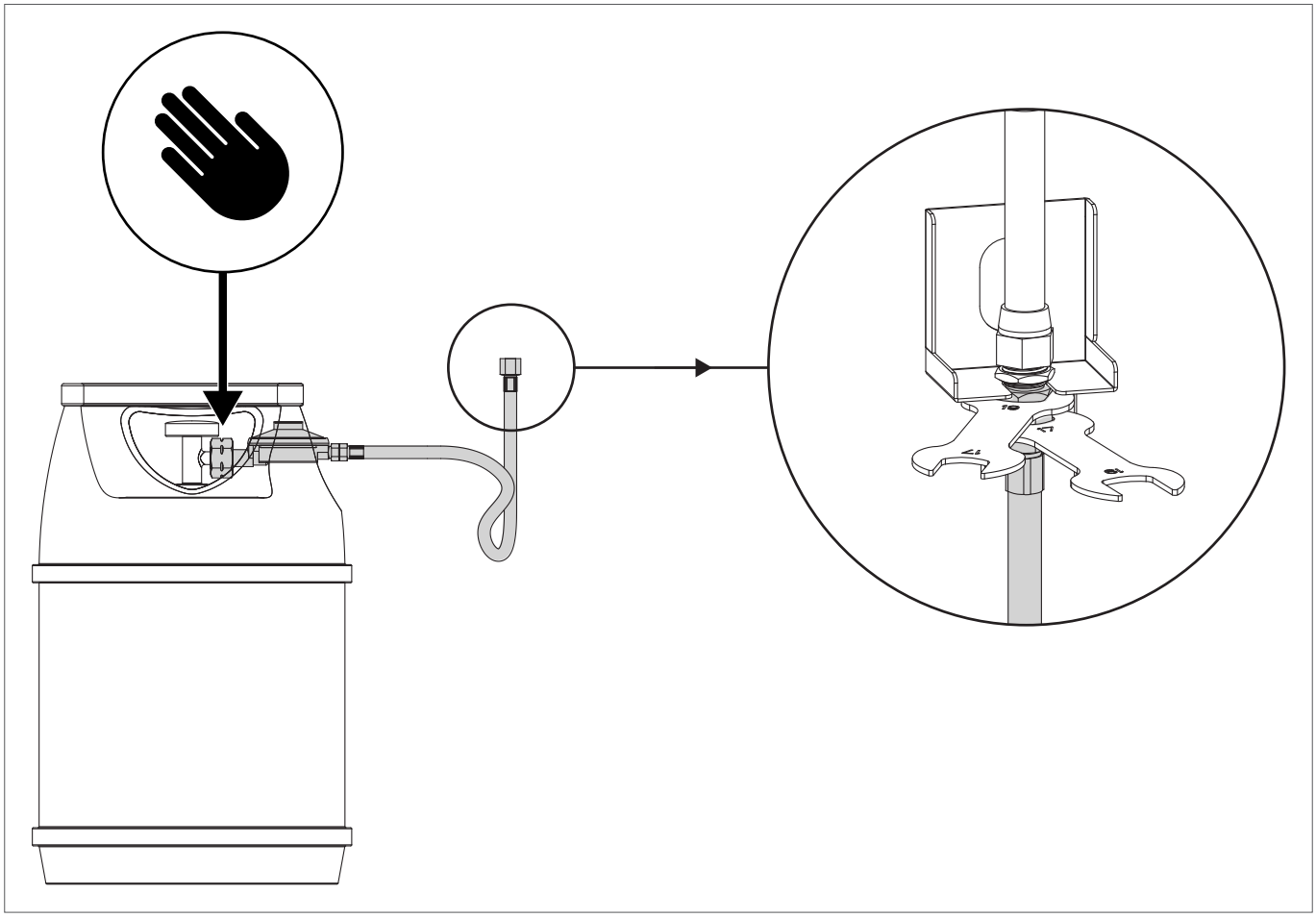
Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

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

- Får bara användas utomhus.
- Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk.
- **VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd.
- När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten.
- Apparaten får inte flyttas när den används.
- Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen.
- Använd aldrig grillen under ett takutsprång.
- Om din grill har styrrullar, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Använd alltid grillhandskar när du tar i varma delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position ◯ och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position ◯ och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position ◯ och stäng av gastillförseln från gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.
- Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.
- Byt ut slangen och gastryckreglaget efter att de använts i 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gastrycksreglaget och slangen uppfyller relevanta EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Den rekommenderade längden på gasolslangen är 90cm och får inte överskrida 150cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftsugningshålet i bottnen eller luftventilerna i locket. Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.
- Utför inga förändringar på apparaten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande gasolslang med inbyggd gasoltrycksreglage. Kontrollera att gasslangen är på avstånd de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter och EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Använd endast grillen på ett fast och säkert underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra brännbara ytor. Placera alltid grillen på avstånd från brännbart material.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan tas bort. Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en plats som är så vindskyddad som möjligt.
- När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort överdraget efter ett starkt regn.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- Grillen förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker på grillen, det är risk för brand.
- **VARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt de följande anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.

ANSLUTNING AV GASOLSLANGEN

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



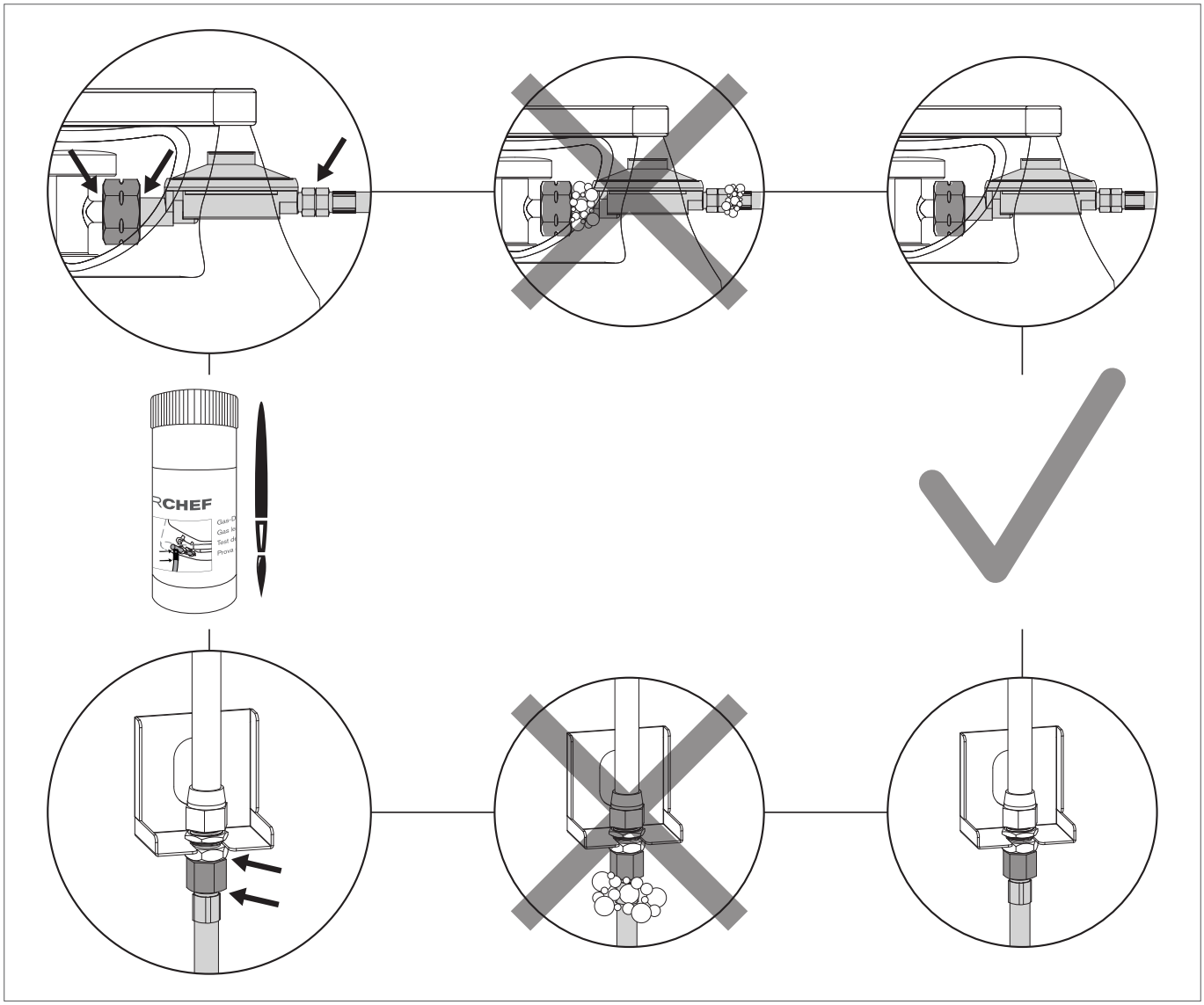
Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din grill.

TÄTHETSKONTROLL

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

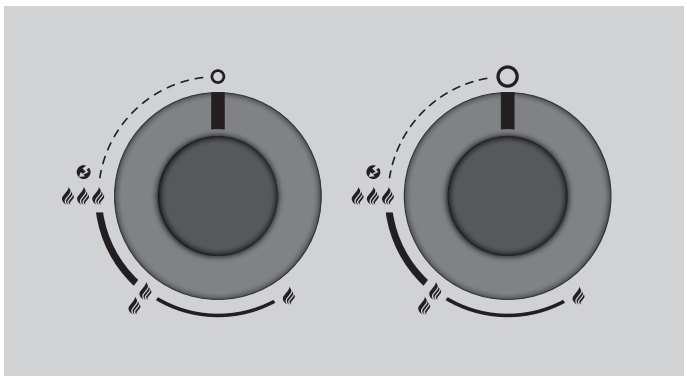
1. Gasreglageknappen måste stå i position ◯.
2. Öppna gasoltillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningsspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka.
   VIKTIGT: Grillen får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

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



FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN PÅ GRILLEN

Värmenivåer och tändning

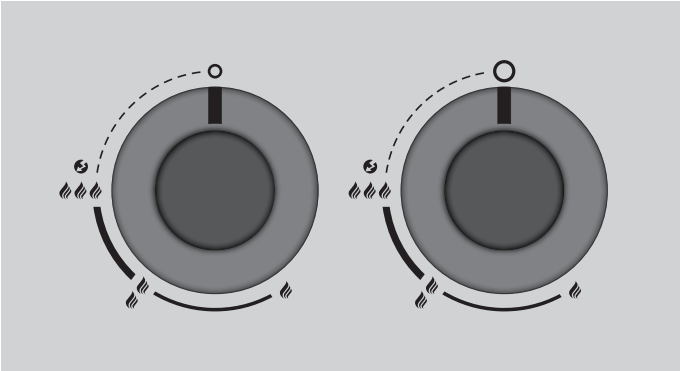


○	: på position
🔥	: låg effekt
🔥🔥	: medelhög effekt
🔥🔥🔥	: hög effekt
🔥🔥🔥	: tändning

BRÄNNARSYSTEM

GASKLOT

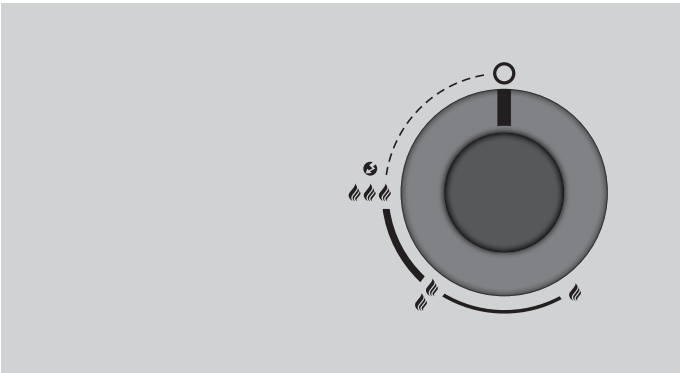
Grillsystem med två kontrolldrev: DAVOS 570 G PRO



Det högra kontrolldrevet uppnår den högsta effekten på nivå 🔥🔥🔥 och på 🔥 den lägsta effekten. Den är konstruerad för användningar inom medelhöga till höga temperaturområden.

Det vänstra kontrolldrevet uppnår den högsta effekten på nivå 🔥🔥🔥 och på 🔥 den lägsta effekten. Den är konstruerad för användningar inom medelhöga till höga temperaturområden.

Grillsystem med ett kontrolldrev: DAVOS 570 G



Modellen DAVOS 570 G är utrustad med ett kontrollvred. Den uppnår den högsta effekten på nivå 🔥🔥🔥 och på 🔥 den lägsta effekten. Den är konstruerad för användningar inom medelhöga till höga temperaturområden.

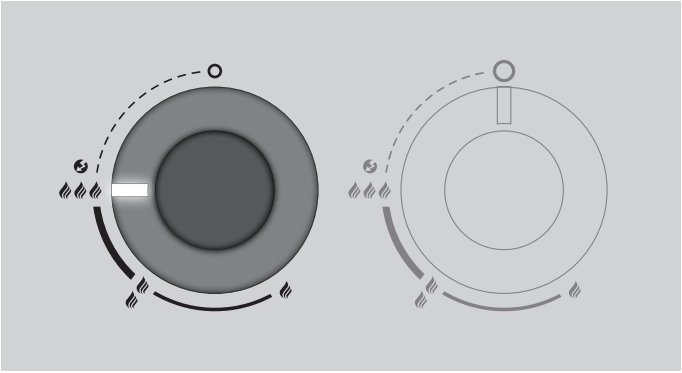
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolkomponenter, som beskrivs i kapitel **TÄTHETSKONTROLL** och följ dess anvisningar. Gör detta även om din grill levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ut grillen i cirka 20-25 minuter på nivå 🔥🔥🔥.

TÄNDNINGSINSTRUKTION

KLOT

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör det enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL).**
2. Öppna grillocket. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck på den önskade ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills gasolen börjar brinna.



5. Om gasolen inte tänds inom 5 sekunder vrid gasolreglageknappen till . Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 4.
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - GÄLLER ENDAST FÖR DAVOS 570 G PRO



DAVOS 570 G PRO är utrustad med det innovativa GAS SAFETY SYSTEM (GSS) som har följande egenskaper:

FLAME GUARD

FLAME GUARD är ett slutet system som besår av tändare och flamma. Efter det att gasol ventilen öppnats och tändaren manövrerats antänds systemet. FLAME GUARD skyddar flamman mot väderpåverkan som t.ex. stark vind och ser till att brännarna självständigt antänds gång på gång, om de eventuellt skulle släckas*. De antända brännarna fungerar därför tillförlitligt under olika väderlekspåverkningar (t.ex. vind).

Fördelarna:

- Den antände brännarna är optimalt skyddade mot väderlekspåverkningar.
- Grilla vid mycket låga temperaturer från 80 grader även det blåser.
- Förhindra att gas som inte antänts strömmar ut.

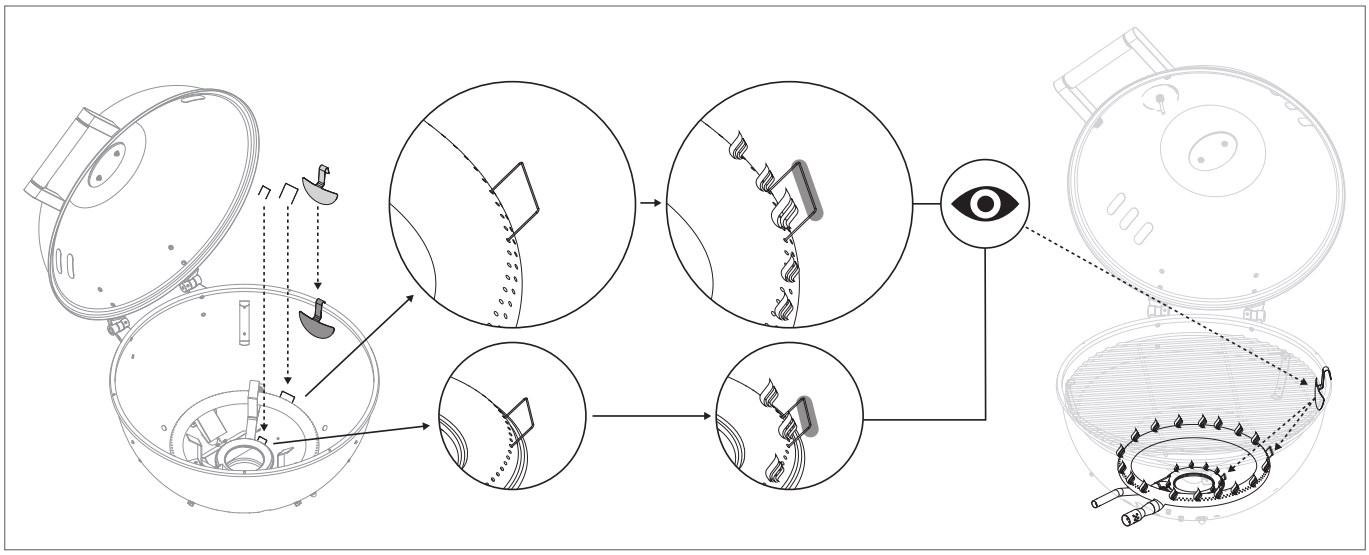
*** VIKTIGT:** Det finns ingen hundraprocentig säkerhet att brännaren inte släcks under extrema väderförhållanden. Vid hantering av gas ska du alltid kontrollera att grillen inte används utan uppsikt. Alla tester har utförts under laboratorieförhållanden.

FLAME CHECK

FLAME CHECK är ett extra visuellt säkerhetselement. De två glödtrådarna fästs på den lilla respektive stora ringbrännaren och lyser kraftigt när de glöder efter det att grillen har tänts. Spegelinsatsen hängs helt enkelt i grillen och gör den glödande tråden synlig från utsidan. På så sätt kan du dessutom vara säker på att brännarna verkligen är tända.

Fördelen:

- Ytterligare en visuell garanti för att brännarna är tända och att ingen oantänd gas läcker ut.



SAFETY LIGHT (GÄLLER ENDAST FÖR DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

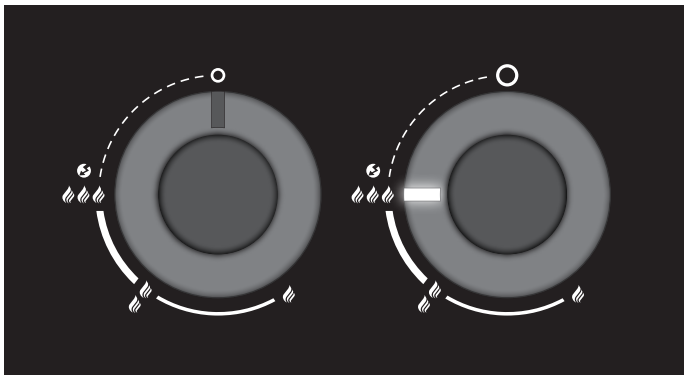
Din grill har ett kontrolldrev med integrerat SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT aktiveras så snart gasreglageknappen vrids moturs från positionen ○ i riktning - och därigenom öppnar gastillförseln. I respektive vridreglage befinner sig en LED. Strömförsörjningen till SAFETY LIGHTS säkerställs av de medföljande AAA batterierna.

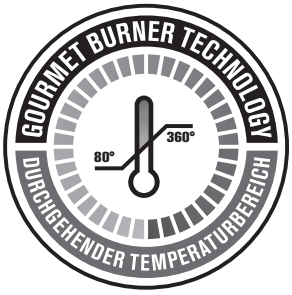
Fördelen:

- Safety Light påminner dig om att ventilen fortfarande är öppen och att gasol strömmar.*

*** VIKTIGT:** Tänk alltid på att stänga av gasoltillförseln på gasolflaskan och att stänga gasolventilen när du grillat färdigt.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - GÄLLER ENDAST FÖR DAVOS 570 G PRO



Modellen DAVOS 570 G PRO förfogar över den nyaste brännargenerationen som tillåter en kontinuerlig temperaturzon från 80 - 360 grader utan luckor. Detta öppnar helt nya möjligheter att använda din grill eftersom du kan grilla, laga mat eller baka i alla temperaturzoner.

TEMPERATURZONER / ANVÄNDNING DAVOS 570 G PRO

TEMPERATUR			
min.	**ca. 80***	🔥	◯
medium	**ca. 120***	🔥🔥	◯
max.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**ca. 170***	○	🔥
medium	**ca. 240***	○	🔥🔥
max.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
absolut max.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Riktvärden utan väderrelaterade påverkningar

TIPS OCH TRICKS, - GÄLLER ENDAST FÖR DAVOS 570 PRO

Stekning på låg värme (80 - 130 grader):

Om du ställer in din grill på en temperatur på 80 grader skapar du perfekta förutsättningar för att steka kött eller fisk på låg värme vid 80 grader eller för varmhållning av maträtter (standardposition kon).

Inom temperaturzonen från 110 - 130 grader kan du tillbereda barbecue klassiker som Beef Brisket, Pulled Pork eller Spare Ribs perfekt (standardposition kon).

Grilla, Laga, Baka (130 - 220 grader):

Inom temperaturzonen mellan 130 - 220 grader kan kött, fisk m.m. grillas jämt och perfekt (standardposition kon). Speciellt lämpat för stora köttbitar. Även för att laga mat lämpar sig denna temperaturzon mycket bra.

Hög temperatur (220 - 360 grader):

Med maximal temperatur på 360 grader lyckas du med biffar med perfekt grillmönster, hårt brynt. Dessutom är maximalvärmen lämpad för tillberedning av knaprig pizza eller flammkakor (standardposition kon).

TEMPERATURZONER / ANVÄNDNING DAVOS 570 G

TEMPERATUR		
min.	**ca. 180***	
medium	**ca. 240***	
max.	**ca. 340***	

* Riktvärden utan väderrelaterade påverkningar

TIPS OCH TRICKS, - GÄLLER ENDAST FÖR DAVOS 570 G

Grilla, Laga, Baka (180 - 220 grader):

Inom temperaturzonen mellan 180 - 220 grader kan kött, fisk m.m. grillas jämt och perfekt (standardposition kon). Speciellt lämpat för stora köttbitar. Även för att laga mat lämpar sig denna temperaturzon mycket bra.

Hög temperatur (220 - 340 grader):

Med maximal temperatur på 340 grader får du biffar med perfekt grillmönster, hårt brynt. Dessutom är maximalvärmen lämpad för tillberedning av knaprig pizza eller flammkakor (standardposition kon).

UNIKT KONSYSTEM

Grilla, laga mat eller baka, det unika OUTDOOR**CHEF** konsystemet sörjer i standardpositionen för en jämn värmefördelning inuti klotet och förhindrar skadlig fettbrand eftersom brännarna är fullständigt skyddade.

Nerdroppande fett antänds inte utan rinner längs den porslinsemaljerade konen ner i uppsamlingsskålen under klotet. Som värd kan du koppla av och ägna dig åt dina gäster medan grillspecialiteterna blir perfekt grillade runtom eftersom de inte behöver vändas.

Kött, fisk och grönsaker förblir särskilt saftigt, mört och knaprigt. Eftersom en del av fettet och köttsaften som hamnar på konen fördunstar så får kött, fisk och grönsaker en oförliknelig grillarom.

Vid upp till 360 grader lyckas du med pizza, flammkakor och bröd i stenugnskvalitet. När den lilla brännaren används grillas grillmaten särskilt skonsamt vid låga temperaturer omkring 80 °C (endast för DAVOS 570 G PRO med GBT) – bästa förutsättningar för möra XL-köttstycken som rostbiff, tomahawk eller rib-eye i hela bitar.

Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme (upp till 500 grader), perfekt för OUTDOOR**CHEF** tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

Eftersom gasolgrillens inre förblir rent tack vare konen är även rengöringen inget stort besvär.

TIPS: För rengöring av konen rekommenderar vi att du hettar upp grillen i 10 min på högsta nivån (standardposition). Därefter kan du enkelt borsta av konen med en mässingsborste. Vi rekommenderar att du använder konborsten från OUTDOOR**CHEF**.

Mer information om våra tillbehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSITION



Standardpositionen är den optimala konpositionen för de flesta grillsätten och sörjer för en unik värmcirkulation i klotet. Maträtterna blir jämt grillade runtom utan att du behöver vända på grillmaten. Kött, fisk och grönsaker m.m. förblir särskilt saftigt, mört och knaprigt.

Standardpositionen lämpar sig därmed perfekt för alla sorters kött, skonsamt grillad fisk, gratänger, knapriga grönsaker och för att baka pizza, flammkakor eller bröd.

VULKANPOSITION



Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme, perfekt för OUTDOOR**CHEF** tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

Därmed lämpar sig vulkanpositionen perfekt för korttidsstekt kött som tonfiskbiffar, jakobsmusslor eller wokgrönsaker.

BRUKSANVISNING FÖR GASOLKLOTGRILLEN

1. Sätt konen i den önskade positionen (standardposition eller vulkanposition).
   VARNING: Förändra endast trattens läge under grillningen med värmebeständig grillvante.
   ANVISNING: Låt locket vara öppet när du grillar eller lagar mat i vulkanposition på nivå 🔥🔥🔥. Endast på nivå 🔥 – 🔥🔥 kan man även grilla i vulkanposition med locket stängt.
2. Välj vid behov nödvändiga tillbehör.
3. Förvärm grillen med stängt lock i cirka 10–15 minuter på nivå 🔥🔥🔥.
4. Lägg det som ska grillas på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Ställ allt efter grillningen gasreglageknappen på position ◯. Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
6. **VARNING:** Det uppsamlade heta fettet i uppsamlingsskålen kan fatta eld. Låt fettet i uppsamlingsskålen först svalna av helt.
7. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.

EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasreglageknappen för alla brännare på ◯.
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande överdrag.

RENGÖRING

På grund av det unika konsystemet behövs mycket lite rengöring mellan grillningarna, då det mesta fettet avdunstar eller hamnar i uppsamlingsskålen.

Rekommenderat rengöringsförfarande för kraftigare nedsmutsning:

1. 10 minuter på full effekt så att matrester (köttrester, fett, socker från marinader osv.) förbränns.
2. Låt grillen svalna helt efteråt så att alla matrester stelnar/hårdnar (detta gör rengöringen mycket enklare och effektivare).
3. Rengör gallret med en OUTDOOR**CHEF** grillborste med mässingsborst för optimalt resultat (inga borstar med stålborst).
4. Ta bort grillgallret och rengör konen med konborsten från OUTDOOR**CHEF**.

TIPS: Om du rengör grillgallret efter varje användning behöver du inte rengöra det före nästa grill-säsong.

VARNING: När du rengör med en grillborste av nylon ska du alltid se till att grillen har svalnat helt och hållet.

VARNING: Vid rengöring av grillens inre kring brännarsystemet måste du se till att brännardelarna inte skadas.

VARNING: Rengör grillens yttre och avläggninsytor endast med vanliga inte aggressiva rengöringsmedel (som t.ex. vanliga diskmedel). Om du använder speciella grillrengöringsmedel (som vi inte rekommenderar) råder vi dig till att först testa rengöringsmedlet på ett ställe som inte syns.

VARNING: Använd aldrig glasrengöringsmedel eller andra rengöringsmedel i sprayflaskor för att rengöra grillens ytor, eftersom de kan angripa ytorna.

GJUTJÄRNSGALLREN (INGÅR INTE I LEVERANSEN, KAN KÖPAS SEPARAT)

ANVÄNDNING

Rengör gjutjärnsgallret med vatten innan du använder det första gången. Vidrör endast gallren med grillvante under grillningen. Ställ inte gjutjärnsgallret på brännbara eller värmekänsliga ytor när det är varmt.

Genom att använda gallerlyften kan du hantera gjutjärnsgallret på ett enklare sätt (ingår i leveransen av gjutjärnsgaller).

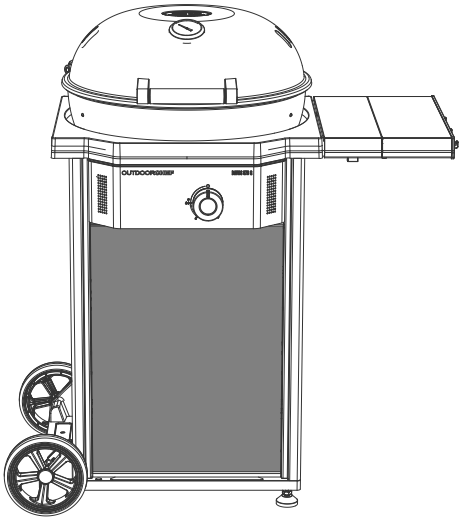
Rekommenderat rengöringsförfarande för kraftigare nedsmutsning:

1. 10 minuter på full effekt så att matrester (köttrester, fett, socker från marinader osv.) förbränns.
2. Låt grillen svalna helt efteråt så att alla matrester stelnar/hårdnar (detta gör rengöringen mycket enklare och effektivare).
3. Rengör gallret med en OUTDOOR**CHEF** grillborste med nylon- eller mässingborst för optimalt resultat (inga borstar med stålborst).
4. Ta bort grillgallret och rengör konen med konborsten från OUTDOOR**CHEF**.

TIPS: Om du rengör grillgallret efter varje användning behöver du inte rengöra det före nästa grill-säsong.

TIPS: Vi rekommenderar att du efter grillningen smörjer in grillgallret med en värmeresistent matolja (t.ex. raps, avokado) då detta skyddar gjutjärnsgallret optimalt mot korrosion.

SKÖTSELRÅD FÖR TEXTILSKYDDET (GÄLER ENDAST FÖR DAVOS 570 G MED TEXTILSKYDD)



VÄDERBESTÄNDIGHET

Textilskyddet till din DAVOS 570 G består av en utomhusväv som utvecklats enkom för utomhusområdet. Denna väv är UV- och väderbeständig.

För maximal hållbarhet av textilskyddet rekommenderar vi att din DAVOS 570 G skyddas mot väderpåverkan, smuts och pollendamm med det passande OUTDOOR**CHEF** överdraget efter varje användning.

FUKTIGHET

Om textilskyddet en gång skulle bli vått, rekommenderar vi att det ska få torka fullständigt innan grillen täcks över med överdraget. Vid innesluten fuktighet kan det trots väderbeständighet hända att vatten samlas och mögel bildas.

NÄR GRILLEN INTE ANVÄNDS UNDER LÄNGRE TID

När grillen inte används under längre tid (> 2 månader) rekommenderar vi att textilskyddet tas av och förvaras separat på en torr, mörk plats.

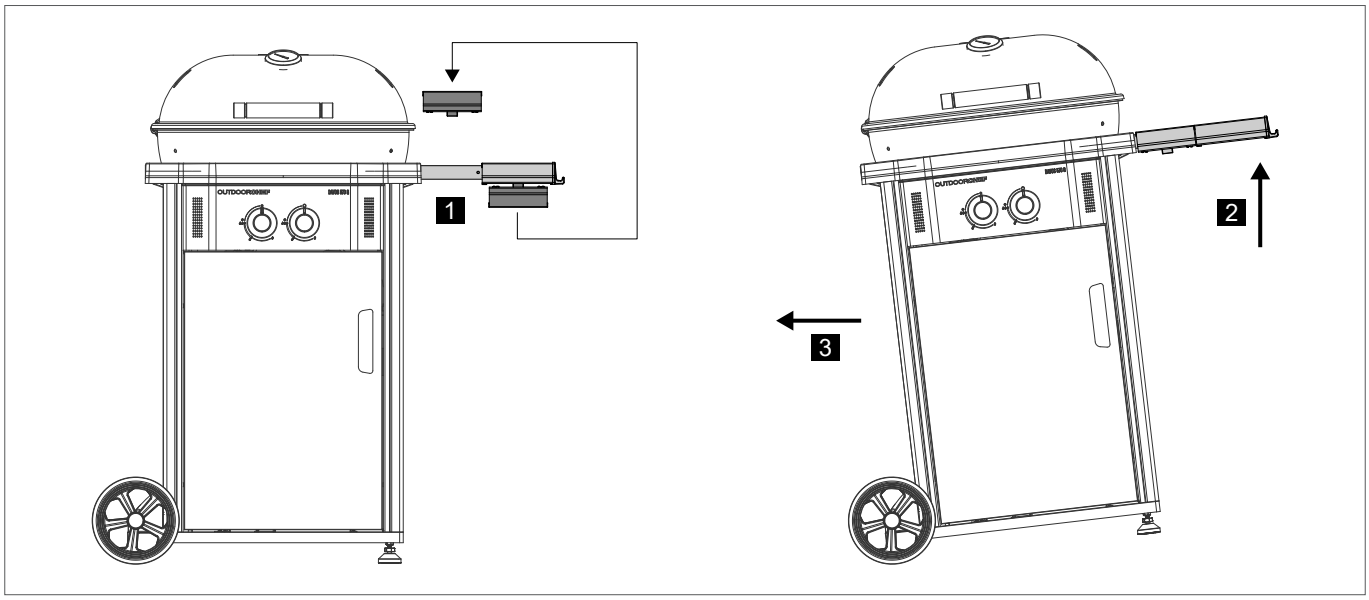
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Vid stark nedsmutsning kan du lätt rengöra textilskyddet på din DAVOS 570 G med ljummet vatten och ett milt smuts- och fettupplösande rengöringsmedel (t.ex. vanligt, inte aggressivt diskmedel).

Använd en disksvamp (mjuka sidan) eller en mjuk borste (inga metallborstar, inga hårda plastborstar) som hjälpmedel. För att undvika missfärgningar rekommenderar vi att du testar rengöringsmedlet på ett ställe som inte syns innan du börjar rengöra.

VARNING: Eftersom det rör sig om en specialväv är det inte möjligt att rengöra den i tvättmaskinen. Detta skulle skada UV-skyddet.

FLYTTA OCH MANÖVRERA GRILLEN UTAN SYSTEMELEMENT



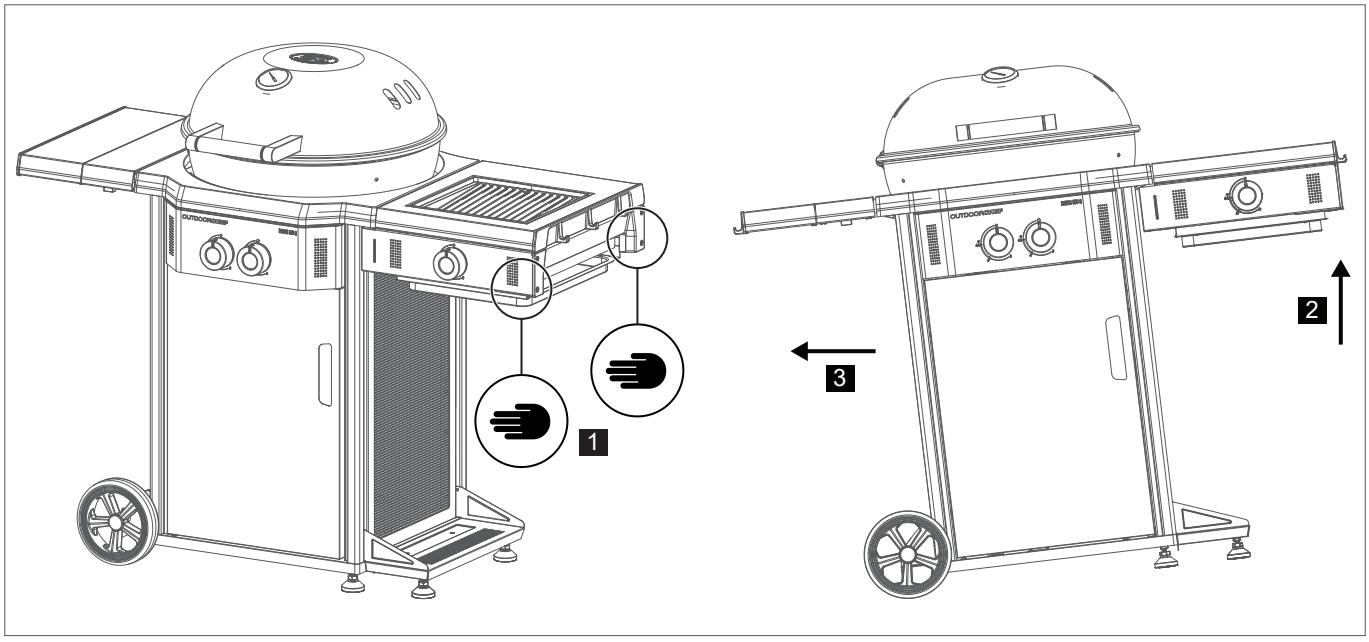
Den stabila sidohyllan på kan också användas till att flytta och manövrera grillen.

För att få grillen i den önskade positionen behöver du bara lyfta på sidohyllan för att flytta grillen till önskat läge. Detta fungerar både när sidohyllan är helt utdragen och när sidohyllan är inskjuten.

HINDER

När du manövrerar grillen över hinder (trappsteg, trösklar, höga golvplattor etc.) måste du vara försiktig; förflytta inte grillen över hinder i hög hastighet. Hjulen och hjulaxeln kan i så fall skadas.

FLYTTA OCH MANÖVRERA GRILLEN MED SYSTEMELEMENT



Om du utrustar grillen med systemelement kan den också manövreras genom att lyfta den i sidled på höger sida, se illustrationen ovan.

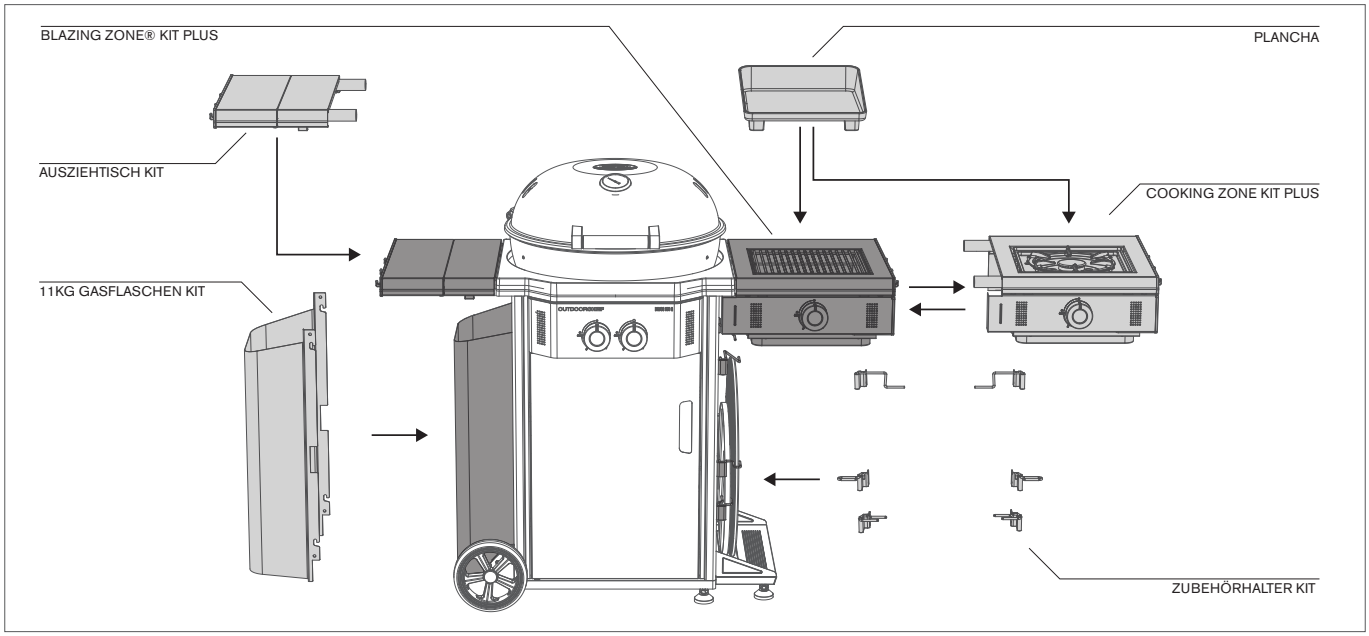
HINDER

När du manövrerar grillen över hinder (trappsteg, trösklar, höga golvplattor etc.) måste du vara försiktig; förflytta inte grillen över hinder i hög hastighet. Hjulen och hjulaxeln kan i så fall skadas.

UPPGRADERINGSOPTIONER FÖR DAVOS SERIES

DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO och DAVOS 570 G) har ett unikt koncept som gör att du kan uppgradera din grill med ytterligare systemelement (brännarsystem, med gasanslutning) samt uppgraderingar (utan gasanslutning) helt enligt dina personliga önskemål. Båda modellerna har identiska gränssnitt som redan är integrerade i grillhöljet, där ytterligare systemelement och uppgraderingar enkelt kan fästas.

Nedan hittar du en översikt över de systemelement & uppgraderingar som för närvarande finns tillgängliga för din grill:



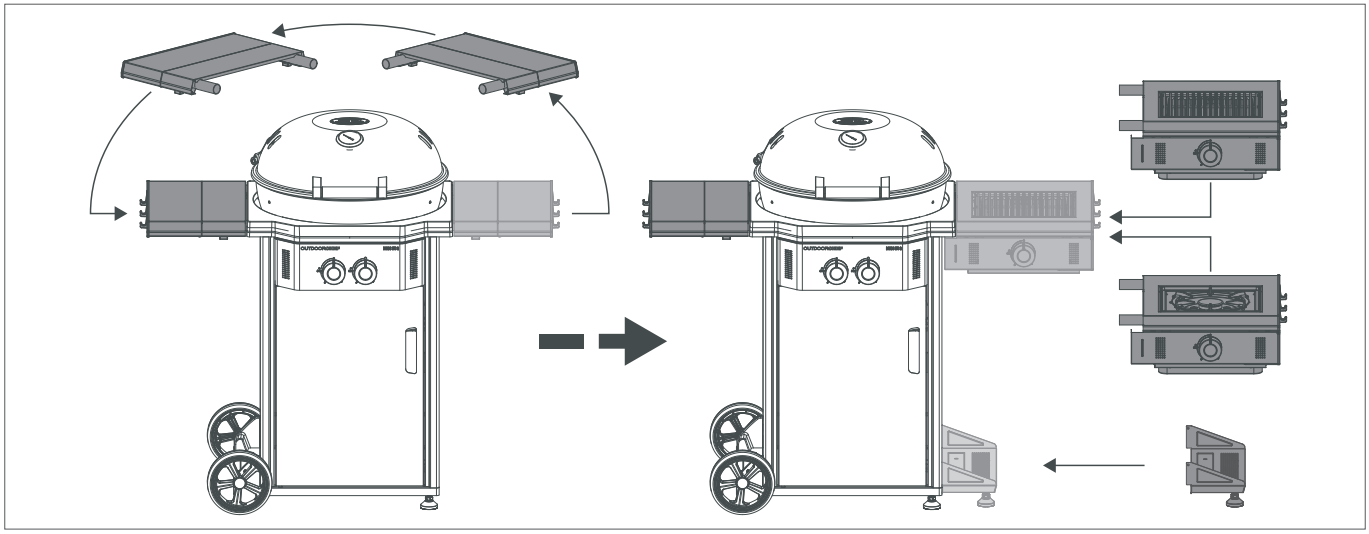
SYSTEMELEMENT

Vill du använda din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G på ett ännu mera mångsidigt sätt?

Inga problem, för med BLAZING ZONE® KIT PLUS och COOKING ZONE KIT PLUS erbjuder OUTDOOR**CHEF** dig möjligheten att helt enkelt utöka användningsområdet för din grill - för maximal mångsidighet!
Allt du behöver är ett av de två tillgängliga kitten som du själv kan välja och som du enkelt monterar på grillens högra sida.
Du kan helt enkelt ta bort det befintliga utdragningsbordet på din grill och montera det på grillens vänstra sida, så att du fortfarande har tillräckligt med utrymme för förberedelser och matlagning även om du lägger till ett systemelement.

VARNING: Den högsta tillåtna belastningen för BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS är 30 kg

VARNING: Vid påbyggnad med en BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS måste stödbenet som ingår i leveransen (se illustration nedan) monteras av säkerhetsskäl. Detta stabiliserar grillen ytterligare när den byggs på, så att den inte kan välta. Dessutom kan den extra avlastningsytan användas för ytterligare tillägg (t.ex. tillbehörshållare).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Ett BLAZING ZONE® KIT PLUS är den perfekta tillägget för din DAVOS 570 G PRO och DAVOS 570 G om du vill ha det riktigt hett. Setet består av en förstärkt sidohylla, ett stöd för att säkerställa grillens stabilitet samt själva BLAZING ZONE® PLUS – en högpresterande keramisk brännare med en mycket bred temperaturzon från 600 - 900 °C.





Hög temperatur 600 - 900°C

Högpresterande keramisk brännare
Grillning vid hög temperatur
Perfekt skorpa på köttet
Höjdjusterbart galler, 2 steg
Perfekt för magra styckningsdelar

På så sätt kan biffar m.m. tillagas med maximal värme upp till över 900 °C för att få en perfekt skorpa på köttet.

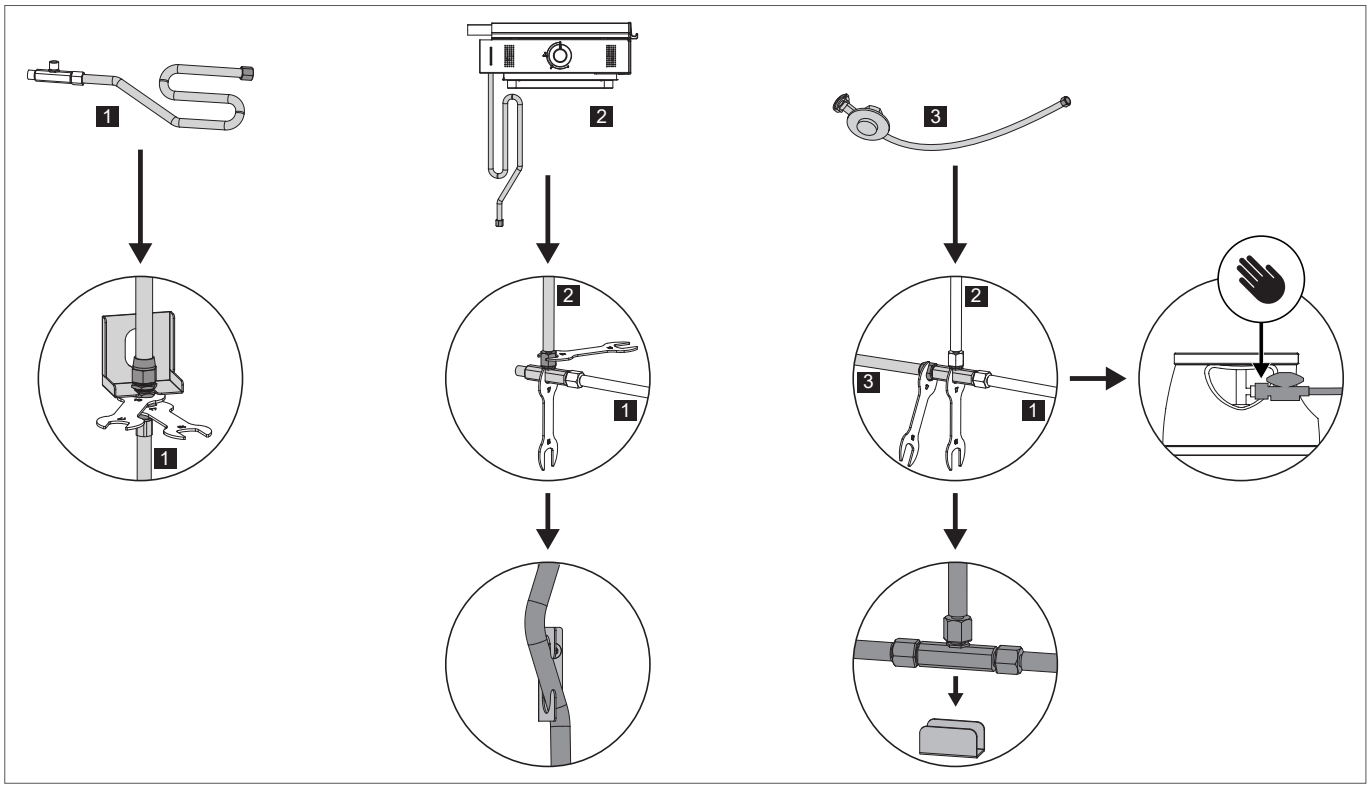
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

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

ANSLUTNING AV GASOLSLANGEN TILL BLAZING ZONE® KIT PLUS

VARNING: Observera informationen om montering och anslutning i den separata monteringsanvisningen.

VARNING: Vid uppgradering med BLAZING ZONE® KIT PLUS måste täthetskontrollen utföras vid alla anslutningar av systemelementen. Anslutningen av gasslangen måste göras med hjälp av den medföljande skruvnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasolslangen för hand för att undvika eventuella grillbränder.

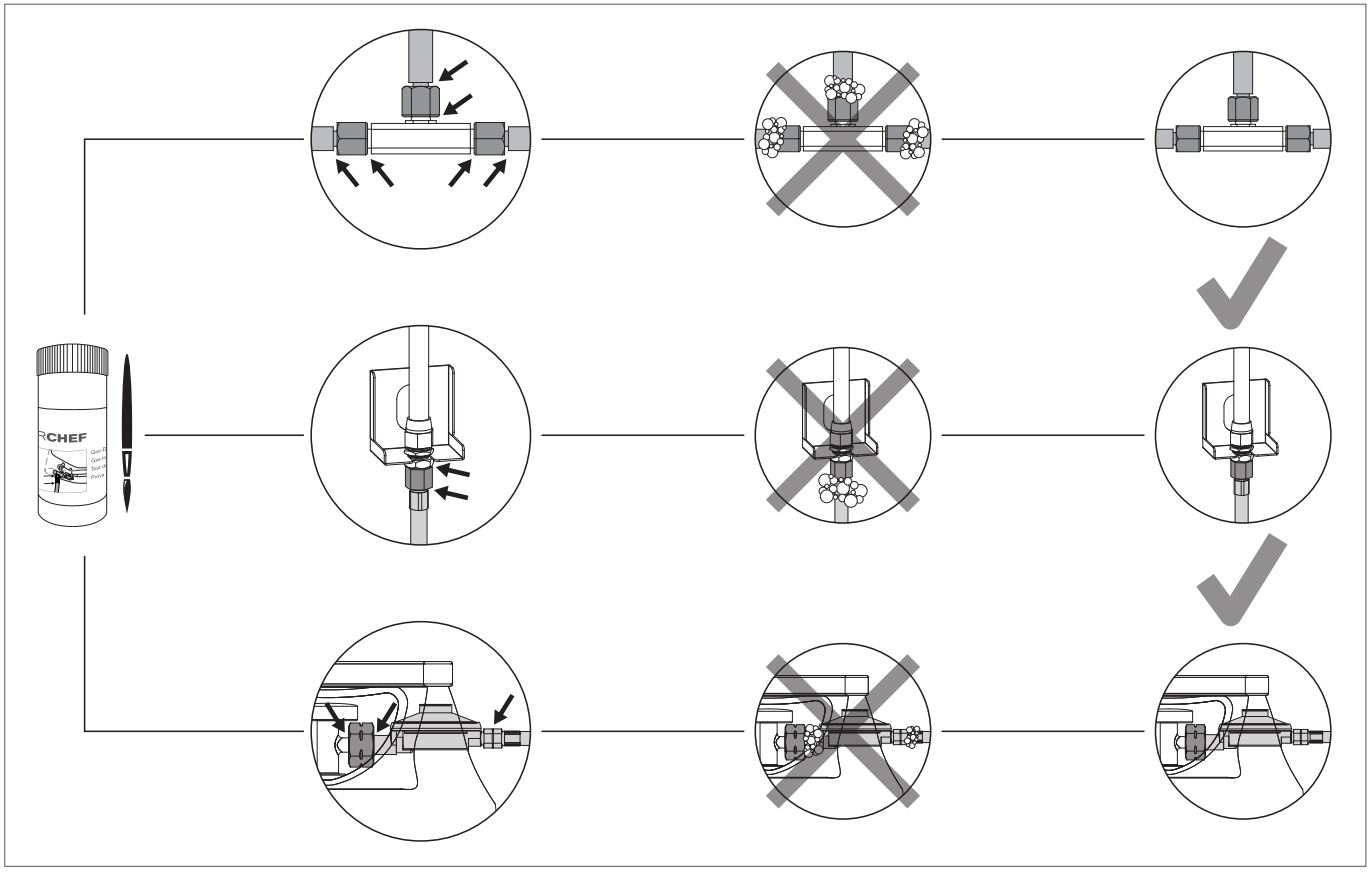


TÄTHETSKONTROLL

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

1. Gasreglageknappen måste stå i position ◯.
2. Öppna gasoltillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningsspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka.
   VIKTIGT: Grill och BLAZING ZONE® KIT PLUS får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

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



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DIN BLAZING ZONE® KIT PLUS

VARNING: Använd aldrig din BLAZING ZONE® PLUS separat/individuellt (avskild från grillen).

VARNING: Täck aldrig över ytan på din BLAZING ZONE® PLUS när den används då detta kan leda till värmeuppbyggnad.

VARNING: Kastruller eller stekpannor får inte ställas på din BLAZING ZONE® PLUS.

VARNING: Din BLAZING ZONE® PLUS förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker i närheten av din BLAZING ZONE® PLUS - det finns risk för brand.

VARNING: Använd bara din BLAZING ZONE® PLUS när den är fullständigt monterad på en passande DAVOS grillmodell enligt den separata monteringsanvisningen.

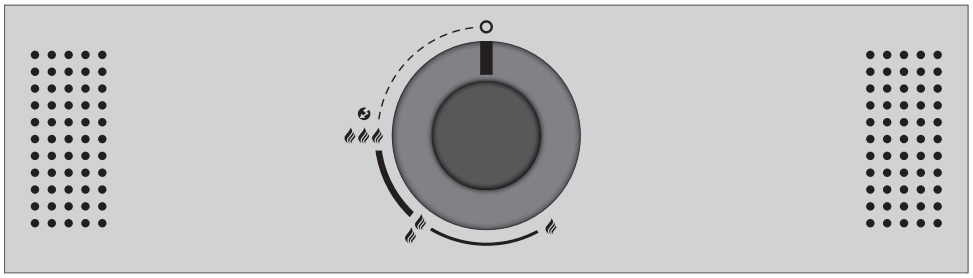
VARNING: Lämna aldrig grillen och din BLAZING ZONE® PLUS utan uppsikt när den används.

VARNING: Se till att gasolslangen hålls borta från de heta ytterytorna på grillen och din BLAZING ZONE® PLUS. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.

VARNING: A inte bort fettuppsamlingsskålen förrän grillen är helt avsvalnad och inte används längre.

FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN PÅ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Värmenivåer och tändning



○ : på position

: låg effekt

: medelhög effekt

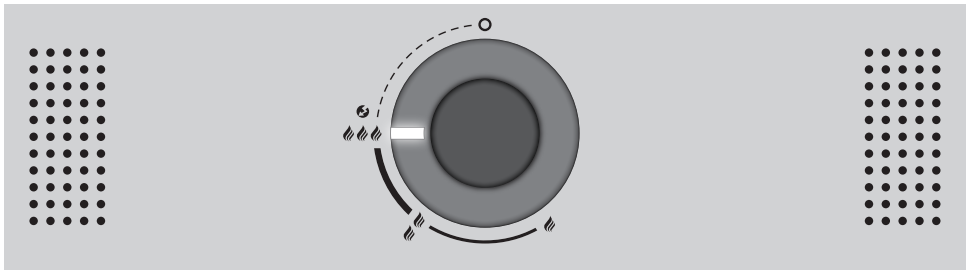
: hög effekt

: tändning

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

TÄNDNINGSINSTRUKTION FÖR DIN BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

TIPS OCH TRICKS FÖR DIN BLAZING ZONE® KIT PLUS

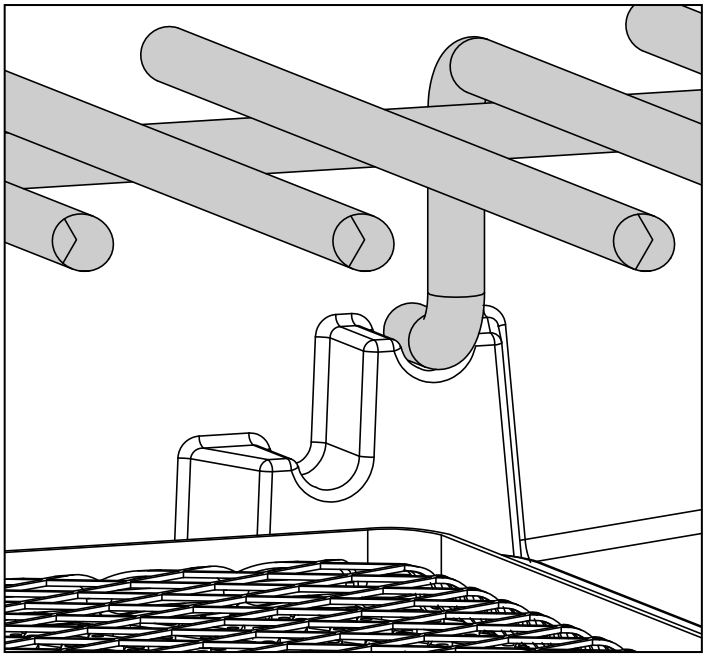
INFRARÖD GRILLNING

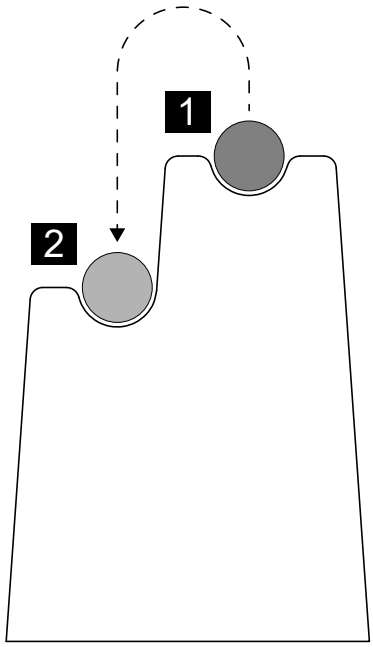
Hur fungerar en infraröd brännare?
Gasflamman som uppstår när din BLAZING ZONE® PLUS tänds fördelar sig jämt genom hundratals små öppningar i keramikplattan och alstrar därvid infraröd strålning på ytan som avger intensiv direkt värme med upp till 900 grader Celsius till grillmaten. Därigenom uppnås mycket högre temperaturer än med en vanlig gasolbrännare.

Tillagning av tjockare, större köttbitar
För tjockare och större köttstycken rekommenderar vi att du efter grillningen i gaskotet höjer deras temperatur till den önskade kärntemperaturen vid låg grilltemperatur. En annan möjlighet är att först få upp kärntemperaturen på köttet till den önskade nivån i gasolklotet (standardposition) vid låg temperatur och därefter ge den en läcker skorpa på din BLAZING ZONE® PLUS.

Användning av andra matlagningsredskap på din BLAZING ZONE® PLUS
Om du grillar andra livsmedel och använder andra matlagningsredskap måste du se till att INTE hela grillytan täcks (värmeuppbyggnad!) och att endast mycket värmeresistenta matlagningsverktyg används (t.ex. gjutjärn).

Innan du grillar första gången med din BLAZING ZONE® PLUS
Första gången du grillar med din BLAZING ZONE® PLUS rekommenderar vi att du börjar på den översta nivån på avståndshållaren med det största avståndet (se position 1) för att testa om värmen är tillräcklig. Om du vill ha mera värme kan du själv reglera det med avståndshållaren och sätta gallret i läge 2.
Grilla ditt köttstycke till att börja i bara max. 60 per sida för att se om det är tillräckligt. Beroende på köttstycke och fetthalt varierar tiden det tar att få en jämn skorpa.





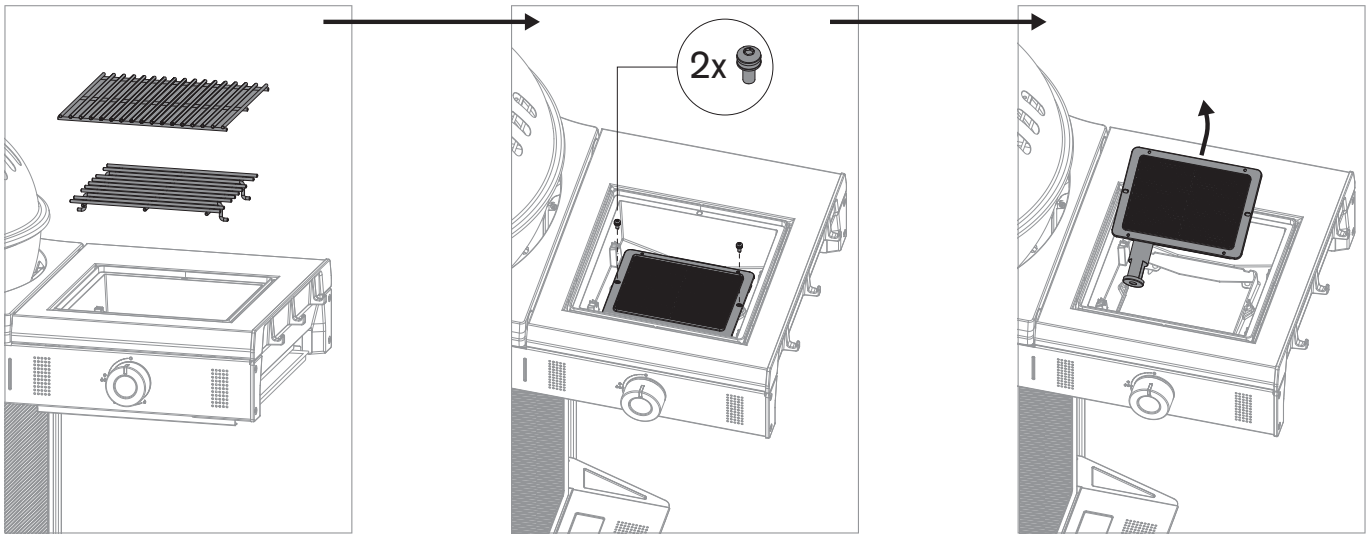
Användning av marinader och såser
Vi rekommenderar att du undviker att använda marinader och såser när du tillagar biffar m.m. att avstå från marinader och såser för att kunna njuta fullt ut av köttets oförfalskade smak. En god biff behöver inte mer än lite salt.
Om du ändå vill arbeta med marinader ska du se till att du inte använder för mycket olja för att undvika fettflammor.
Vid användning av såser (framför allt sockerhaltiga såser) och kryddor rekommenderar vi att du applicerar dem strax innan du grillat färdigt så att inte grillmaten bränns vid.

UNDERHÅLL AV DIN BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regelbunden rengöring

Vi rekommenderar att du rengör din BLAZING ZONE® KIT PLUS efter var tredje grillning. Torka av insidan med en torr trasa och töm fettuppsamlingsskålen.

Vi rekommenderar också att du demonterar brännaren i din BLAZING ZONE® KIT PLUS en gång om året och rengör alla omgivande komponenter för att ta bort spindelväv och grillrester.



Gå sedan till väga på följande sätt efter det att din BLAZING ZONE® KIT PLUS tagits bort:

1. Kontrollera att brännaren inte är deformerad eller har sprickor.
2. Venturirören (rörstycke på brännaren) kan rengöras/borstas med en tunn flaskborste.
3. Rengör insidan av stödramen på din BLAZING ZONE® KIT PLUS men använd inga aggressiva eller brännbara rengöringsmedel.
4. Sätt sedan tillbaka hela din BLAZING ZONE® KIT PLUS sidohyllan enligt de separata monteringsanvisningarna.

VIKTIGT: När du använder rengöringsmedel till rengöringen måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att påskynda torkningen kan du tända din BLAZING ZONE® PLUS och bränna ut på högsta nivå i några minuter med öppet lock.

UNDERHÅLL AV DIN BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare. Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder den igen.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolslang måste omedelbart bytas, som det beskrivs i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du ska ha glädje av din grill och din BLAZING ZONE® KIT PLUS ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande OUTDOOR**CHEF** överdrag efter det att den har kallnat fullständigt. För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

DET ROSTFRIA GRILLGALLRET I DIN BLAZING ZONE® KIT PLUS

ANVÄNDNING

Grillgallrets yta ska alltid vara täckt med en tunn oljefilm för att förhindra att grillmaten bränner vid. Använd en vegetabilisk olja med hög rökpunkt (t.ex. avokado- eller rapsolja).

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Rengör de rostfria stålgallren med vatten eller en mild tvållösning innan du använder dem första gången. Vidrör endast gallren med grillvante under grillningen. Ställ inte de rostfria grillgallren på brännbara eller värmekänsliga ytor när de är varma.

RENGÖRING

Vid rengöringen ska du observera följande punkter:

- Låt det rostfria gallret brännas ut vid fullt effekt i ca. 10 minuter
- Använd en grillborste med mässingborst (ingen stålborst)
- Låt det sedan svalna fullständigt
- Vid envis nedsmutsning: Använd OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER för den grundliga rengöringen

ANVISNING

Efter rengöringen med matolja (t.ex. avokado- eller rapsolja).

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



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

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

Tack vare den konkava formen på den solida gjutjärnsplattan kan COOKING ZONE KIT PLUS även användas med OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK som passar perfekt på plattan (utan adapterring för wok).

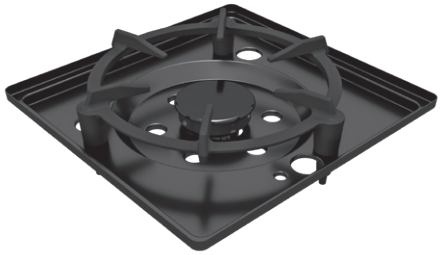
Setet består av den förstärkta sidohyllan, ett stöd för att säkerställa grillens stabilitet och COOKING ZONE PLUS.



Hög värme

I kombination med ett kontrolldrev kan olika användningsområden täckas inom det höga temperaturområdet

- Bryning av kött, fisk och grönsaker



Medelhög värme

I kombination med ett kontrolldrev kan olika användningsområden täckas inom det medelhöga temperaturområdet

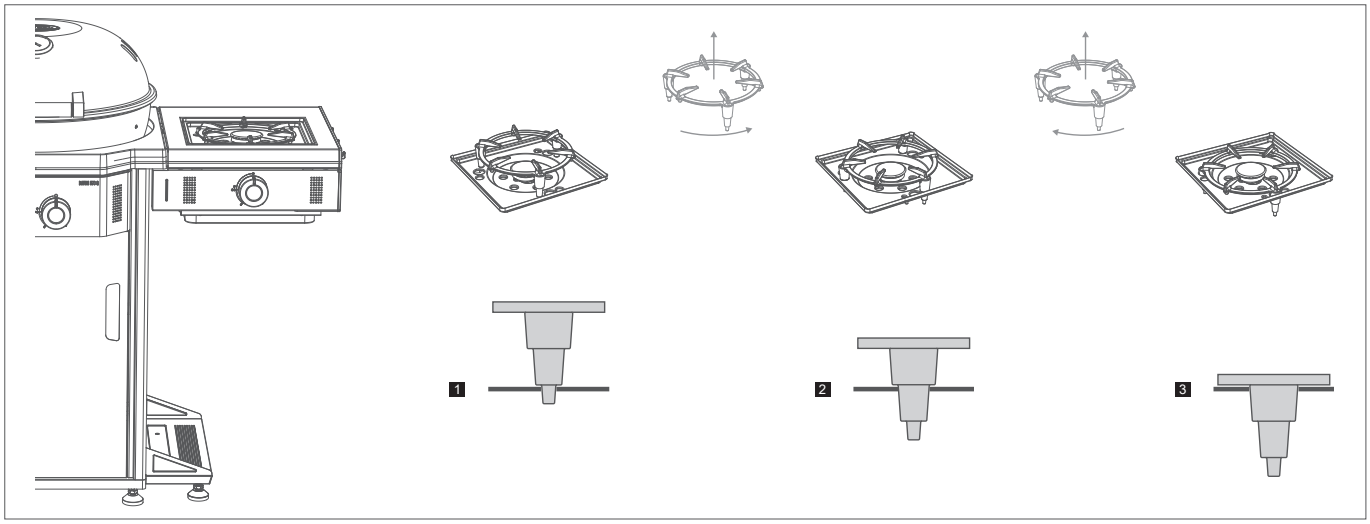
- Bryning/ångkokning av kött, fisk och grönsaker
- Bryning av stärkelserika grönsaker, t.ex. stekt potatis, rösti osv.



Låg värme

I kombination med ett kontrolldrev kan olika användningsområden täckas inom det låga temperaturområdet

- Tillagning av såser, soppor, grytor och risrätter



SKYDDSKÅPOR FÖR GJUTJÄRNSREDSKAP TILL MATLAGNING

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

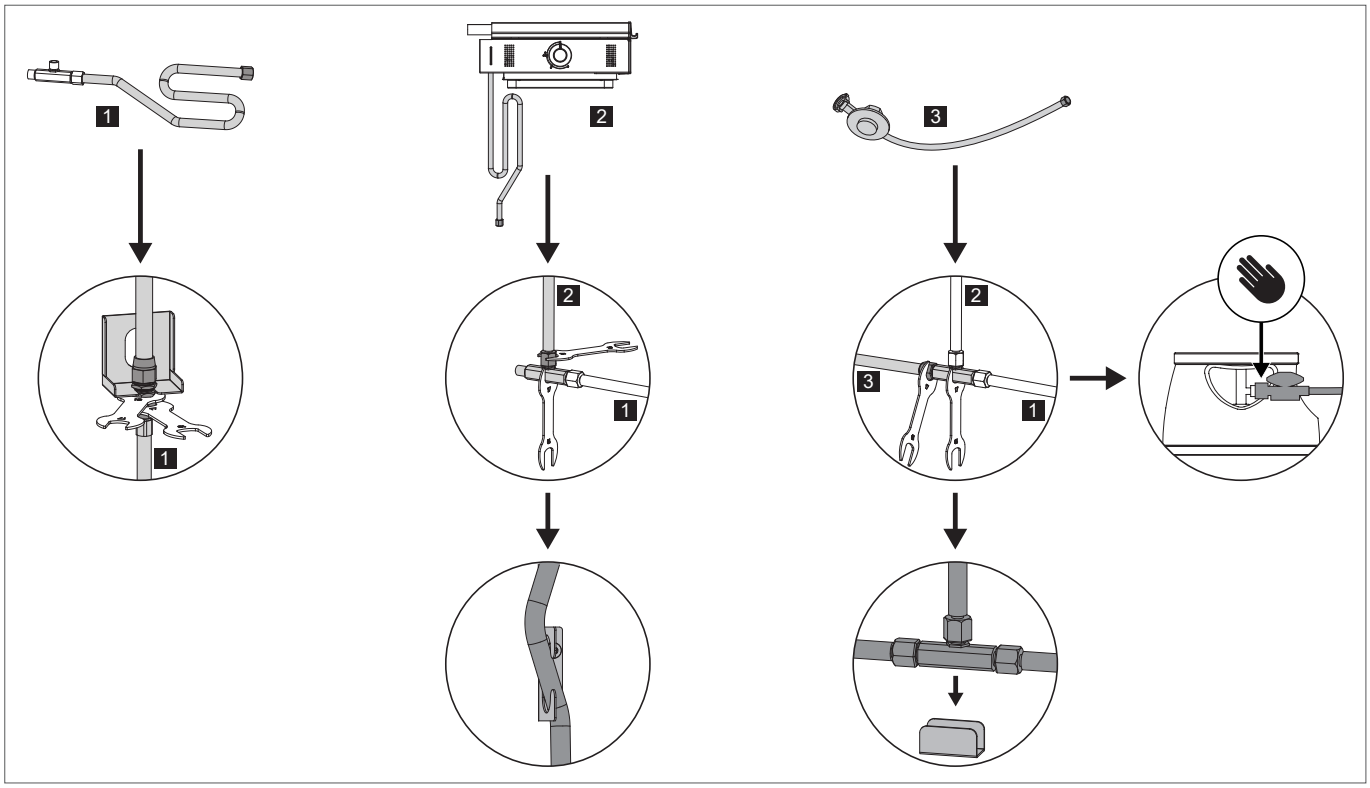
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

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

ANSLUTNING AV GASOLSLANGEN TILL COOKING ZONE KIT PLUS

VARNING: Observera informationen om montering och anslutning i den separata monteringsanvisningen.

VARNING: Vid uppgradering med en COOKING ZONE KIT PLUS måste täthetskontrollen utföras vid alla anslutningar av systemelementen. Anslutningen av gasslangen måste göras med hjälp av den medföljande skruvnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasolslangen för hand för att undvika eventuella grillbränder.

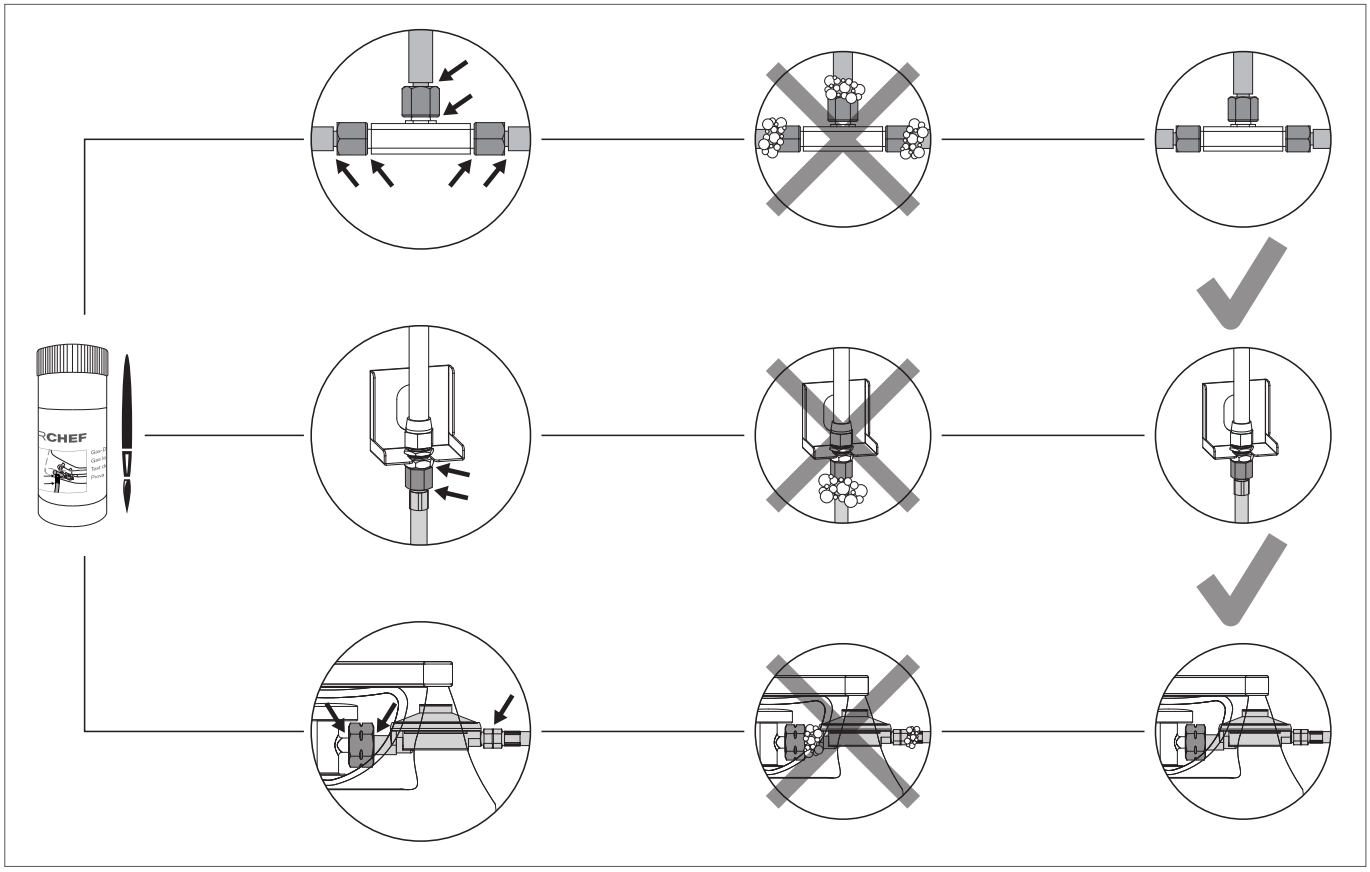


TÄTHETSKONTROLL

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

1. Gasreglageknappen måste stå i position ◯.
2. Öppna gasoltillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningsspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka.
   VIKTIGT: Grillen och din COOKING ZONE KIT PLUS får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

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



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DIN COOKING ZONE KIT PLUS

VARNING: Använd aldrig din COOKING ZONE PLUS separat/individuellt (avskild från grillen).

VARNING: Täck aldrig över ytan på din COOKING ZONE PLUS när den används då detta kan leda till värmeuppbyggnad.

VARNING: Använd inte kastruller eller stekpannor med följande diametrar: <20 cm >32 cm.

VARNING: Din COOKING ZONE PLUS förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker i närheten av din COOKING ZONE PLUS – det finns risk för brand.

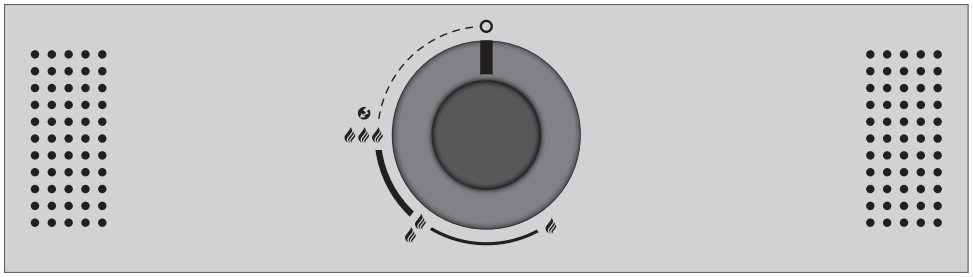
VARNING: Använd bara din COOKING ZONE PLUS när den är fullständigt monterad på en passande DAVOS grillmodell enligt den separata monteringsanvisningen.

VARNING: Lämna aldrig grill och din COOKING ZONE PLUS utan uppsikt när den används.

VARNING: Se till att gasolslangen hålls borta från de heta ytterytorna på grill och COOKING ZONE PLUS. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.

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

Värmenivåer och tändning



○ : från position

: låg effekt

: medelhög effekt

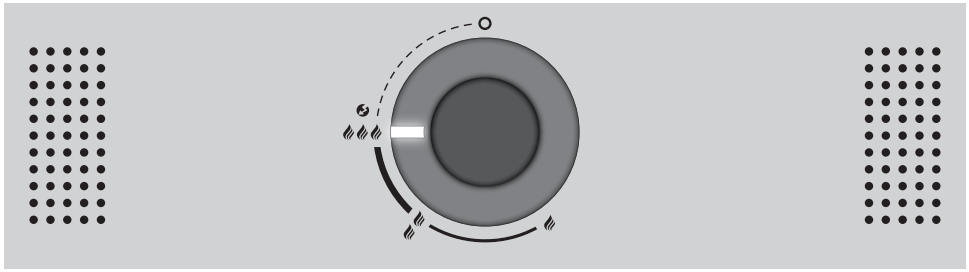
: hög effekt

: tändning

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

TÄNDNINGSINSTRUKTION FÖR DIN COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPS OCH TRICKS FÖR DIN COOKING ZONE KIT PLUS

ANVÄNDNING AV OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

REKOMMENDERADE STEKPANNOR OCH KASTRULLER

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

REKOMMENDERADE STORLEKAR PÅ STEKPANNOR OCH KASTRULLER

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

UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL AV COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

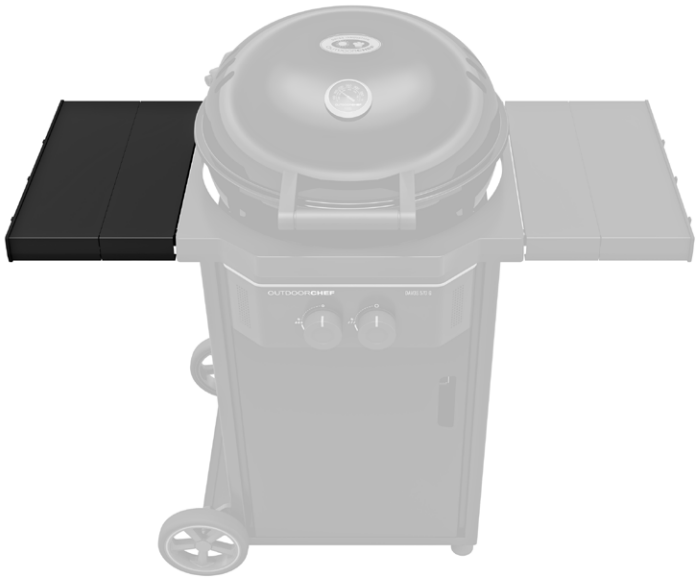
UPPGRADERINGAR

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

KOMBINATIONSBESKRÄNKNINGAR FÖR UPPGRADERINGAR

Följande tillbehörskombination är endast möjlig om grillen har uppgraderas med en BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS: 11 kg gasolflaska & tillbehörshållare (eftersom stödbenet till höger är en del av BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

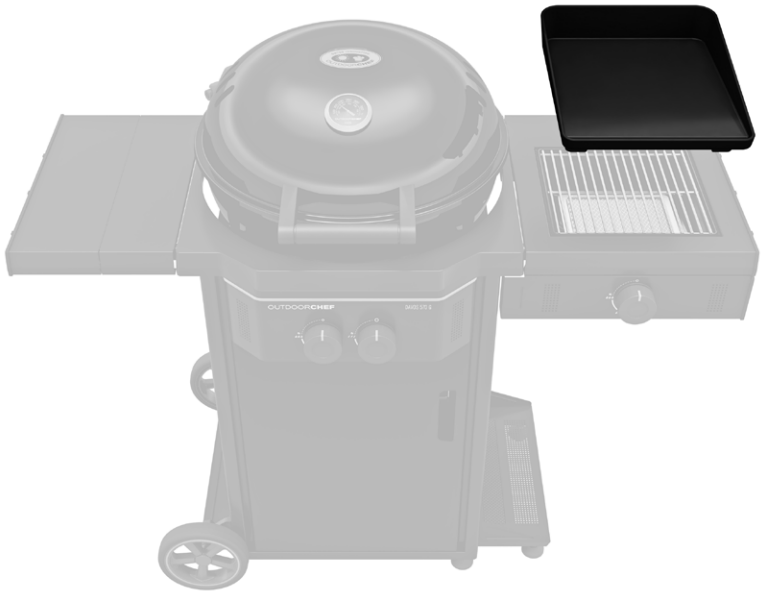
KIT FÖR UTDRAGBART BORD



Du vill för tillfället inte uppgradera din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G med ytterligare ett systemelement som t.ex. en BLAZING ZONE® KIT PLUS eller en COOKING ZONE KIT PLUS - men du vill helt enkelt ha mer utrymme för förberedelser och tillagning av dina grillkreationer?
Då är ett kit för ett UTDRAGBART BORD lösningen. Den fästs på några sekunder och du kan fördubbla arbetsytan på din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G på nolltid.

VARNING: Det utdragbara bordets maximala belastning är 10 kg.

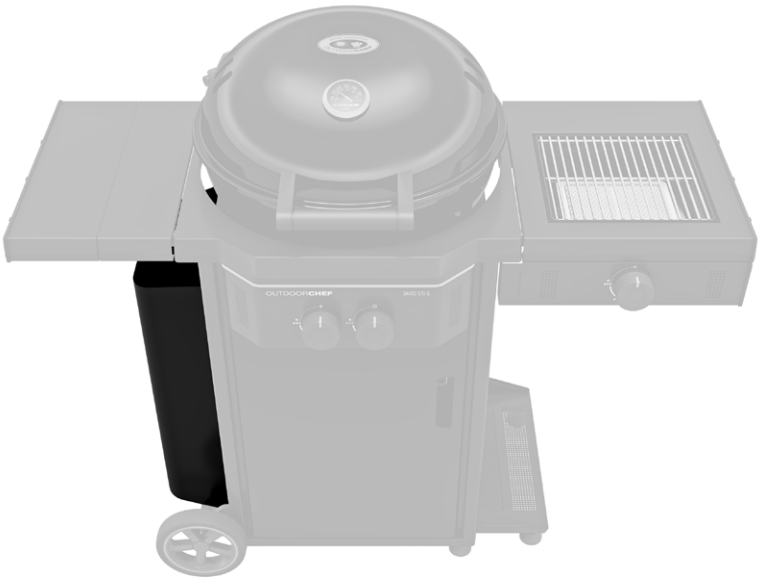
PLANCHA UNIVERSAL - MEDITERRANT GRILLNÖJE HEMMA



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

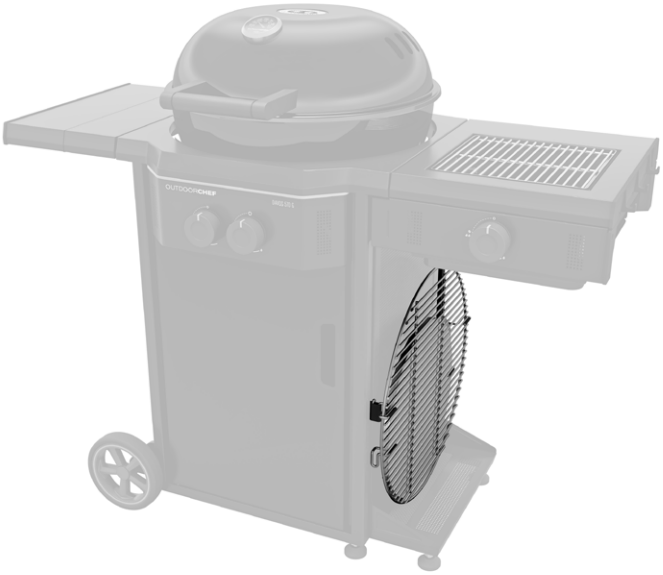
Förresten passar Plancha också in i gasolklotet på din grill och kan också användas där, placera bara konen i vulkanläget och så går medelhavsgrillglädjen igång, medan din biff fräser på din BLAZING ZONE® PLUS eller din risotto kokar på din COOKING ZONE.

11 KG GASOLFLASKOR



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

TILLBEHÖRSHÅLLARE





Pizzafans hör på – det är en öppen hemlighet att den bästa pizzan kommer antingen från Napoli eller från din OUTDOOR**CHEF** Grill.

Med en TILBEHÖRSHÅLLARE kan både en OUTDOOR**CHEF** pizzasten och ett extra galler i gjutjärn eller rostfritt stål förvaras direkt på grillen på ett platsbesparande och praktiskt sätt.

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

UNDERHÅLL

Regelbundet underhåll av din grill garanterar invändningsfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolslang måste omedelbart bytas, som det beskrivs i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- Skydda grillen efter det att den är helt avsvalnad med ett lämpligt överdrag från OUTDOOR**CHEF** mot väder och vind.
- Låt alltid grillen torka helt efter rengöring eller efter regn för att undvika kondens i grilltermometern.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

VARNING: Ställ aldrig varma föremål som grillgaller, grill- och gjutjärnspannor på din grills avläggningsytor. Grillens lackering kan i så fall skadas.

VARNING: När du byter ut gasolflaskan ska du se till att fettuppsamlingsskålen töms för att undvika att den fulla fettuppsamlingsskålen faller ner och orsakar fläckar.

FELAVHJÄLPNING

Brännaren antänds inte:

- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.
- Kontrollera om det finns gnistor i elektroden till brännaren.
  VARNING: Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel!

Ingen gnista:

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

SAFETY LIGHT fungerar inte:

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

Hjulaxeln klämmer:

För att förhindra att hjulaxeln klämmer rekommenderar vi att du tar bort damm, smuts och pollen bakom hjulen minst en gång om året för att säkerställa optimala köregenskaper.

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

KONSUMENTGARANTI / GARANTI

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

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Titta mer på hemsidan OUTDOORCHEF.COM

** Serie- och artikelnummer hittar du på dataetiketten på din grill (se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMATION

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gasol	**butan G30 / propan G31**
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	butan / propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	butan / propan 50 mbar
Total gasolförbrukning	**686 g/h**

KLOT

Effekt	
- lilla brännaren	2.90 kW
Gasolförbrukning	210 g/h
- stora brännaren	6.60 kW
Gasolförbrukning	476 g/h
Munstycken (28–30/37 mbar)	
- munstycke lilla brännaren	0.78 mm / markering: BD
- munstycke stor brännare	1.22 mm / markering: BG
Munstycken (50 mbar)	
- munstycke lilla brännaren	0.68 mm / markering: AU
- munstycke stor brännare	1.06 mm / markering: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gasol	**butan G30 / propan G31**
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	butan / propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	butan / propan 50 mbar
Total gasolförbrukning	**613 g/h**

KLOT

Effekt	8.50 kW
Gasolförbrukning	613 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1.42 mm / markering: BI
Munstycken (50 mbar)	1.22 mm / markering: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Effekt	3.50 kW
Gasolförbrukning	244 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0.88 mm / markering: CE
Munstycke (50 mbar)	0.76 mm / markering: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Effekt	2.70 kW
Gasolförbrukning	196 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0.82 mm / markering: BH
Munstycke (50 mbar)	0.72 mm / markering: AO

Elektrisk tändare
Vid drift med elektronisk tändare behöver du två batterier (typ AAA, LR03, 1.5.

Anvisningar för temperaturvisning
Visningsavvikelse från termometer kan uppgå till +/– 10 %.

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

no BRUKSANVISNING

VIKTIG: Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk OUTDOOR**CHEF**-gassgrillen.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

VIKTIG:

Du finner serienummeret til grillen din på baksiden av den medfølgende mappen "Manual & Inspiration". Alt etter grillmodell, finner du nummeret også på **dataklistremerket**, som befinner seg enten på grillrammen eller på bunnplaten.

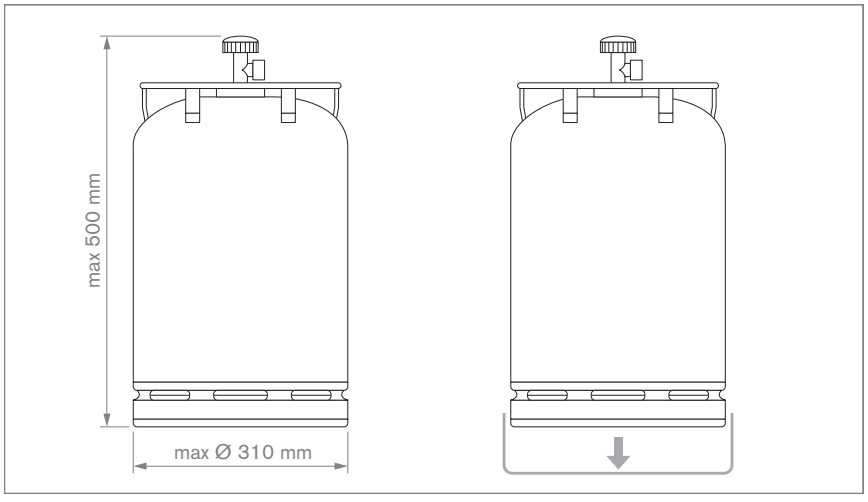
Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. Merk deg serienummeret til grillen din i det tiltenkte feltet oppe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

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen.
Følg instruksene i monteringsanvisningen. Feil montering kan få farlige følger.
Ikke plasser lettantennelig væske/material eller reservegassflasker i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.
Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gasskulegrillen. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander.

GASSFLASKER

- Ikke plasser gassflasker med mer enn 8 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i anvisningen.



- Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.
- **UTFØR TETTHETSKONTROLL** før første gangs bruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50 °C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere.
- Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.

- **MERKNAD:** Sjekk om trykkregulatoren og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i landet ditt. Bruk kun gassflasker som er fremstilt i samsvar med nasjonale standarder. På grunn av forskjellige tetningssystemer, vil det, ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene, ikke være en tett skruforbindelse. Denne utettheten kan føre til at gass som strømmer ut lett antennes av åpen flamme eller gnister. Av sikkerhets- og ansvarsgrunner anbefaler vi å kontrollere gassgrillen før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til nasjonale forskrifter.

SIKKERHETSMERKNADER

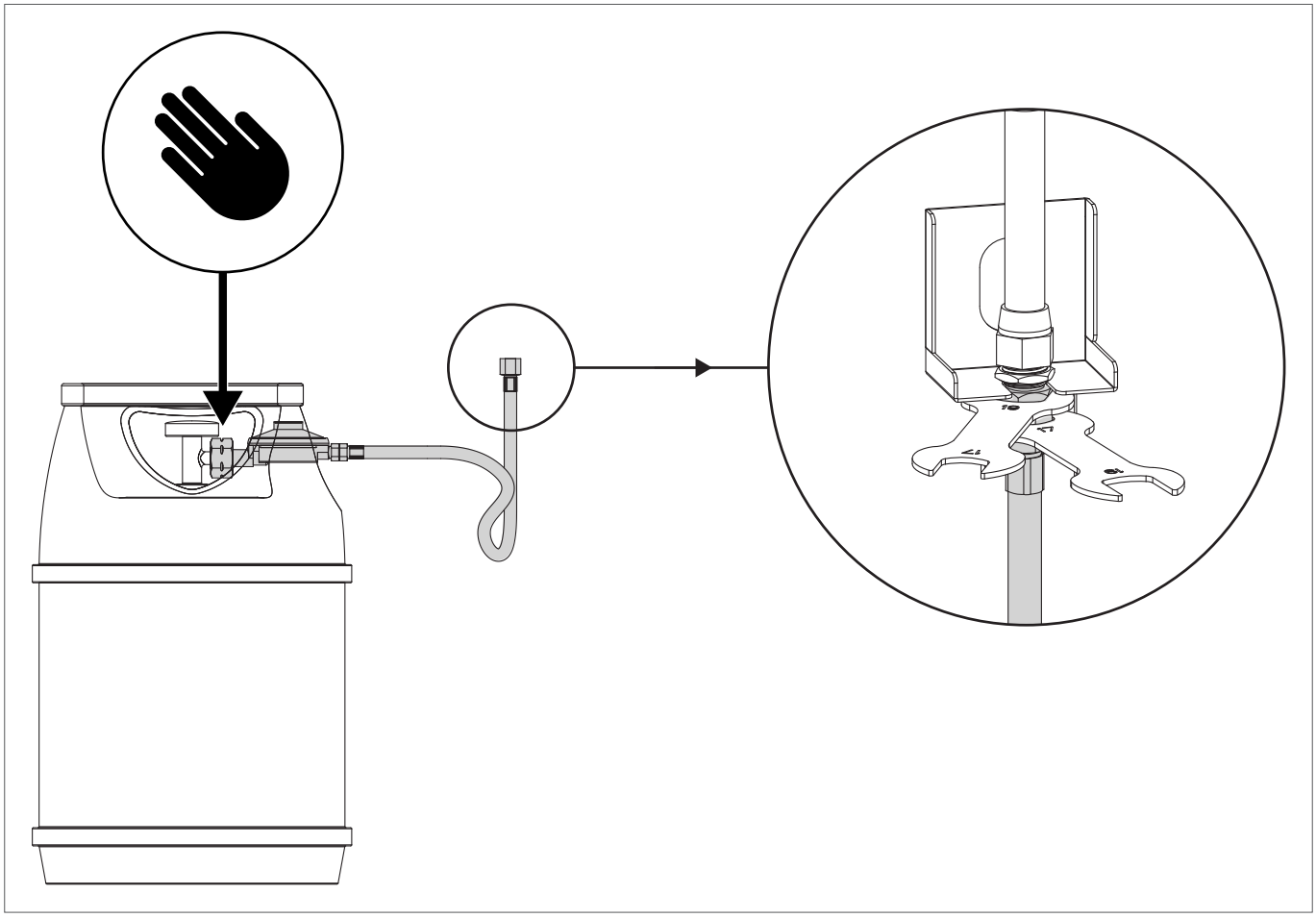
Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.

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

- Må kun brukes utendørs.
- Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet.
- **OBS:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- Apparatet må holdes unna brennbart materiale mens det er i bruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Griller med hjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen ◯ når du er ferdig med å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til posisjon ◯ og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. **VIKTIG:** Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon ◯ og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufteventilene i lokket må aldri blokkeres. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- Ikke utfør endringer på apparatet. Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med passende gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller materiale.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg et trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Ikke legg fra deg ting på grillen (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.
- **FORSIKTIG:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til den påfølgende bruksanvisningen før igangsetting samt etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.

TILKOBLING AV GASSLANGEN

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



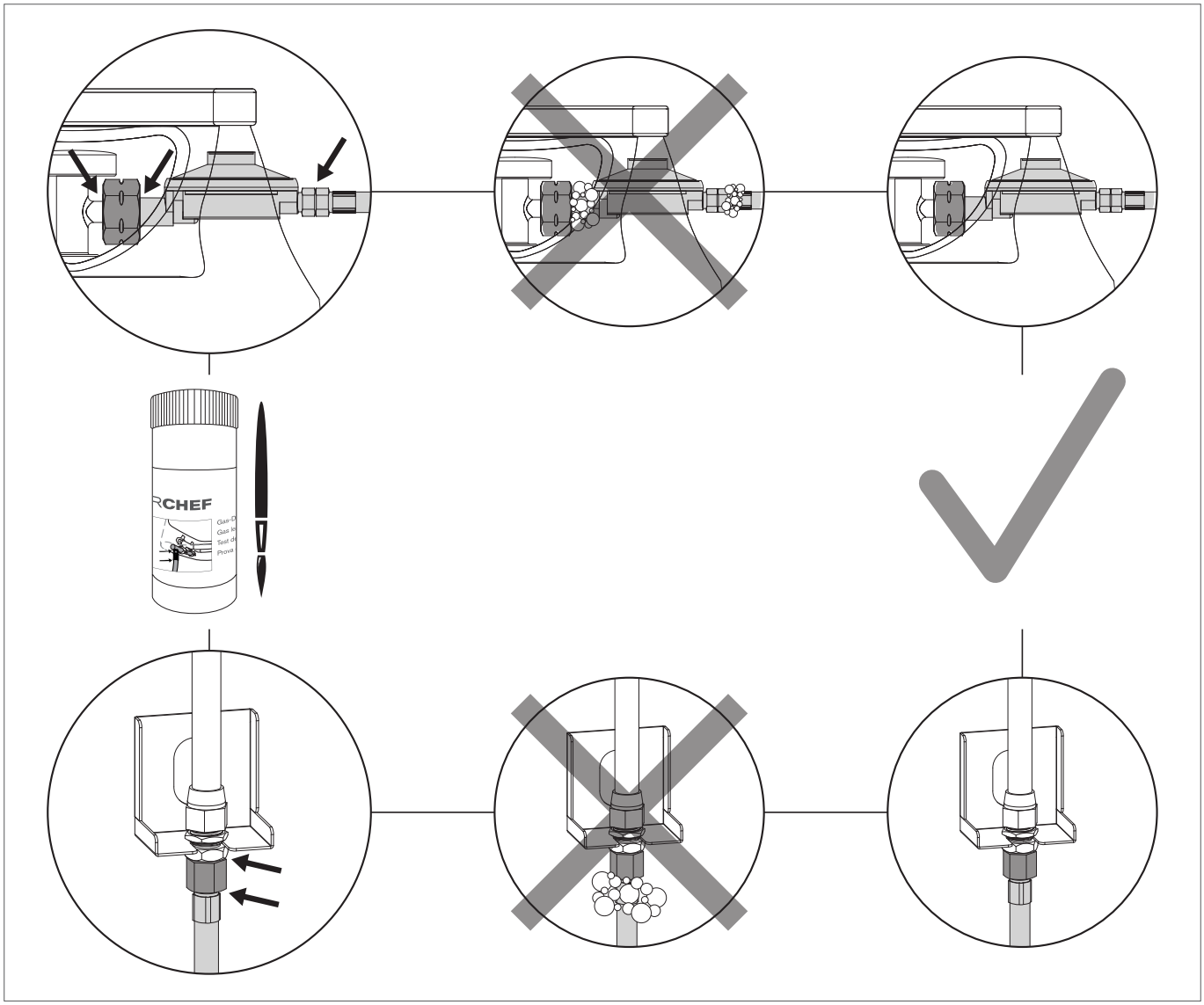
Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til grillen.

TETTHETSKONTROLL

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

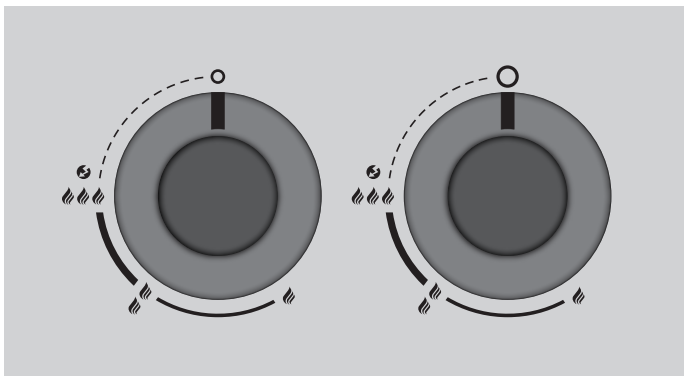
1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ◯.
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje.
   VIKTIG: Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

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



FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ GRILLENS BETJENINGSKONSOLL

Varmetrinn og tenning

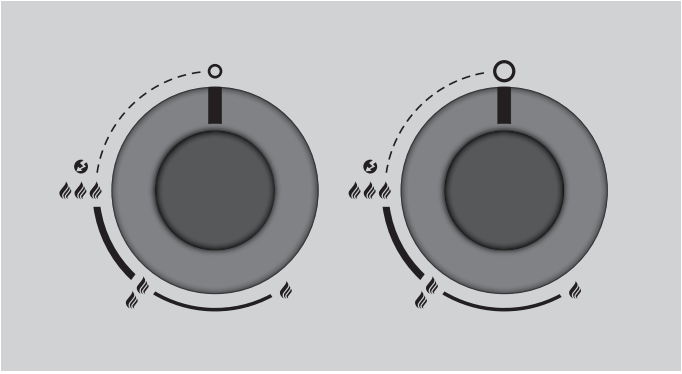


○	: AV
🔥	: Lav effekt
🔥🔥	: Middels effekt
🔥🔥🔥	: Høy effekt
🔥🔥🔥	: Tenning

BRENNERSYSTEMER

GASSKULE

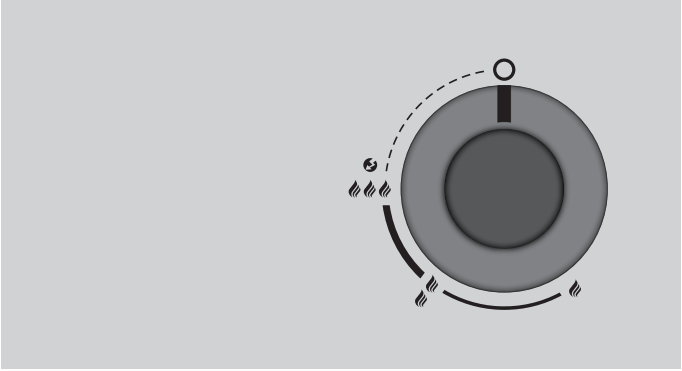
Grillsystemer med to dreieregulatorer: DAVOS 570 G PRO



Dreieregulatoren til høyre har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . De er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

Dreieregulatoren til venstre har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . Den er beregnet på bruk med middels høye til høye temperaturer.

Grillsystemer med én dreieregulator: DAVOS 570 G



Modellen DAVOS 570 G er utstyrt med én dreieregulator. Den har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . De er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

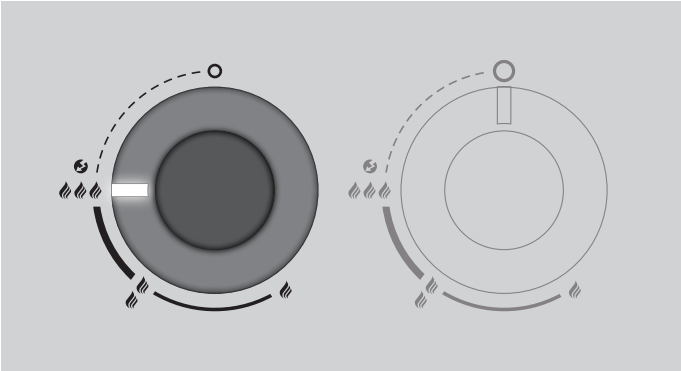
FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

KULE

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL).**
2. Åpne grillokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen på den ønskede ringbrenneren og vri den mot urviseren til trinn . Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - GJELDER KUN FOR DAVOS 570 G PRO

DAVOS 570 G PRO er utstyrt med det innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS), som inneholder følgende funksjoner:

FLAME GUARD

FLAME GUARD er et lukket system bestående av tenning og flamme. Når gasskranen er åpnet og tenningen betjenes, starter dette systemet å brenne. FLAME GUARD beskytter flammen mot værpåvirkninger som kraftig vind, og sørger for at brenneren alltid antennes på egen hånd igjen dersom den skulle slukke*. Den antente brenneren fungerer dermed pålitelig under ulike værpåvirkninger (f.eks. vind).

Fordelene:

- Den antente brenneren er ideelt beskyttet mot værpåvirkninger.
- Grilling ved svært lave temperaturer fra 80 grader, også når det blåser.
- Forebygger lekkasje av uforbrent gass.

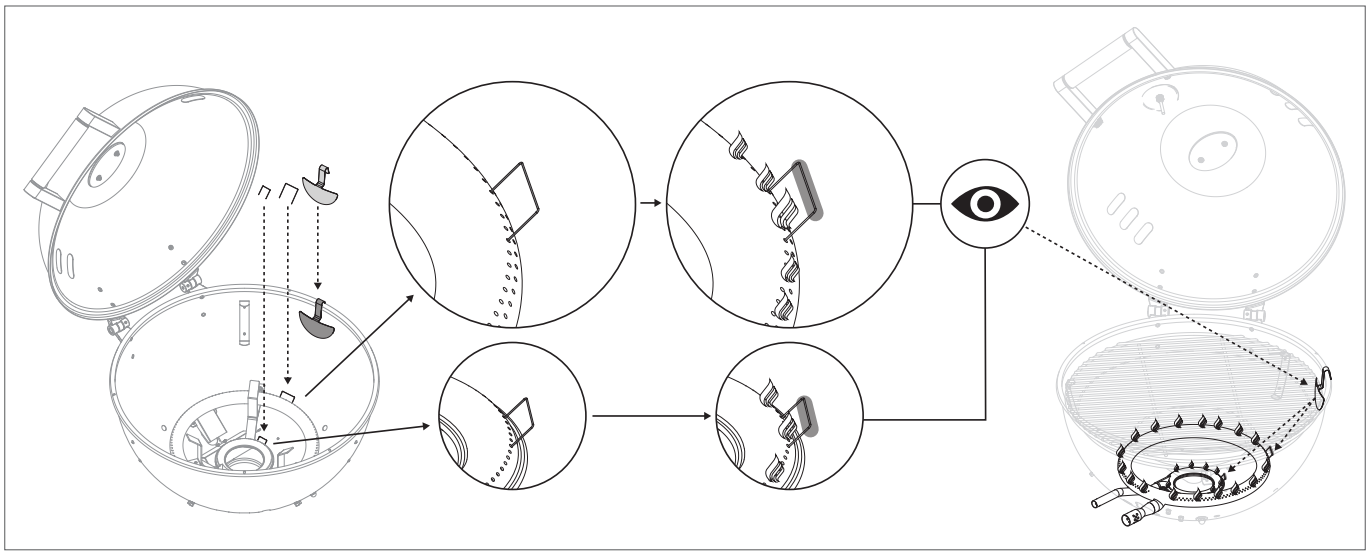
*** VIKTIG:** Hundre prosent sikkerhet for at brenneren ikke slukker under ekstreme vindforhold kan ikke gis. Sørg alltid for at grillen aldri brukes uten tilsyn i omgang med gass. Alle tester er utført i henhold til laboratoriebetingelser.

FLAME CHECK

Ved FLAME CHECK dreier det seg om et ekstra, visuelt sikkerhetselement. De to filamentene plasseres på den lille og den store ringbrenneren og lyser sterkt når de gløder etter at grillen er tent. Speilinnsatsen henges i grillen og gjør den glødende tråden synlig utenfra. Slik kan du med sikkerhet se at brennerne også virkelig er antent.

Fordelen:

- Ekstra, visuell sikkerhet om at brennerne er antent og ingen uantent gass slipper ut.



SAFETY LIGHT (GJELDER FOR DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

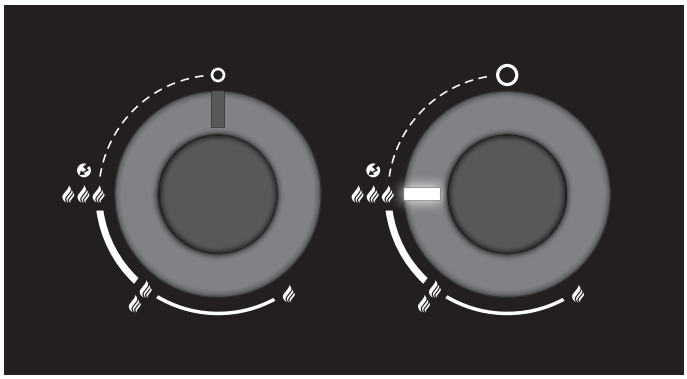
Grillen din har en dreieregulator med integrert SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT på grillen din aktiveres så snart gassreguleringsknappen dreies fra posisjon ○ mot urviseren i retning – og dermed åpner gasstilførselen. I skruknappene er det LED-er. Strømforsyningen til SAFETY LIGHTS skjer via de medfølgende AAA-batteriene.

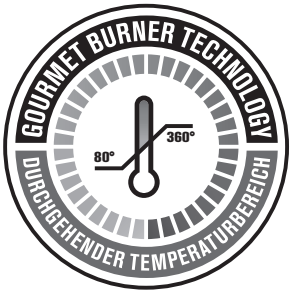
Fordelen:

- Sikkerhetslysene minner deg på at ventilen fremdeles er åpen og gassen strømmer.*

*** VIKTIG:** Husk alltid å stenge gasstilførselen på gassflasken etter grillingen og skru igjen gasskranen.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - GJELDER KUN FOR DAVOS 570 G PRO



Modellen DAVOS 570 G PRO har den nyeste brenner-generasjonen som gjør at du kan bruke et gjennomgående, trinnløst temperaturområde fra 80 – 360 grader. Det åpner for helt nye muligheten med grillen, siden du kan grille, koke eller steke i alle temperaturområdene.

TEMPERATUROMRÅDE/BRUK DAVOS 570 G PRO

TEMPERATUR			
min.	**ca. 80***		○
mid.	**ca. 120***		○
maks.	**ca. 170***		○
min.	**ca. 170***	○	
mid.	**ca. 240***	○	
maks.	**ca. 300***	○	
absolutt maks.	**ca. 360***		

* Retningsverdi uten værbetingede påvirkninger

TIPS OG TRIKS - GJELDER KUN FOR DAVOS 570 G PRO

Steking på lav temperatur (80 – 130 grader):

Reguler grillen til en temperatur på 80 grader for å sørge for perfekte forutsetninger for steking på lav temperatur eller langtidssteking av kjøtt eller fisk på 80 grader, eller til varmholding av mat (standardposisjon trakt).

I temperaturområdet mellom 110 – 130 grader kan grillklassikere som brisket, pulled pork eller spare ribs tilberedes perfekt (standardposisjon trakt).

Grille, koke, steke/bake (130 – 220 grader):

I temperaturområdet mellom 130 – 220 grader kan kjøtt, fisk og annet grilles perfekt jevnt (standardposisjon trakt). Særlig godt egnet for store kjøttstykker. Dette temperaturområdet er også svært godt egnet til koking eller baking/steking.

Høy temperatur (220 – 360 grader):

Med maksimal varme opp til 360 grader lykkes du med perfekte biffer med godt stekt ytterflate. Dessuten er maksimal varme perfekt egnet for tilberedning av sprø pizza eller tarte flambé (standardposisjon trakt).

TEMPERATUROMRÅDE/BRUK DAVOS 570 G

TEMPERATUR		
min.	**ca. 180***	
mid.	**ca. 240***	
maks.	**ca. 340***	

* Retningsverdi uten værbetingede påvirkninger

TIPS OG TRIKS - GJELDER KUN FOR DAVOS 570 G

Grille, koke, steke/bake (180 – 220 grader):

I temperaturområdet mellom 180 – 220 grader kan kjøtt, fisk og annet grilles perfekt jevnt (standardposisjon trakt). Særlig godt egnet for store kjøttstykker. Dette temperaturområdet er også svært godt egnet til koking eller baking/steking.

Høy temperatur (220 – 340 grader):

Med maksimal varme opp til 340 grader lykkes du med perfekte biffer med godt stekt ytterflate. Dessuten er maksimal varme perfekt egnet for tilberedning av sprø pizza eller tarte flambé (standardposisjon trakt).

UNIKT TRAKTSYSTEM

Enten du skal grille, koke eller bake, det unike OUTDOOR**CHEF** traktsystemet sørger i standardposisjon for en jevn varmefordeling inni kulen og forhindrer skadelig fettbrann, siden brennerne er fullstendig avskjermet.

Fett som drypper av tar ikke fyr, det går langs den porselensemaljerte trakten og ned i dryppskålen under kulen. Du kan som vert rolig ta deg av gjestene dine mens grillspesialitetene grilles helt perfekt, siden du ikke trenger å snu noe.

Kjøtt, fisk, grønnsaker og annet blir særdeles saftig, mørt og sprøtt. En del av fettet og kjøttsaften som treffer trakten, fordunster og gir grillmaten den typisk intense grillsmaken.

Ved opp til 360 grader lykkes du med pizza, tarte flambé eller brød i steinovnskvalitet. Ved bruk av den lille brenneren blir grillmaten særdeles skånsomt grillet ved lave temperaturer rundt 80 °C (kun på DAVOS 80 G PRO med GBT) de beste forutsetningene for XL kjøttstykker som smelter i munnen, som roastbeef, tomahawk eller rib-eye-stek.

Hvis du dreier trakten i vulkanposisjonen, arbeides det med svært høy, konsentrert varme fra undersiden (opp til 500 grader), perfekt for OUTDOOR**CHEF** tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplaten.

Siden gass-kulegrillen forblir ren innvendig takket være trakten, blir rengjøringen også veldig enkel.

TIPS: For å rengjøre trakten anbefaler vi å varme opp grillen til det høyeste trinnet i 10 minutter (standardposisjon). Deretter kan du børste trakten ren med en messingbørste. Vi anbefaler å bruke OUTDOOR**CHEF** traktbørste.

Mer informasjon om tilbehøret vårt finner du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSISJON



Standardposisjonen er den optimale traktposisjonen for de fleste grillapplikasjonene og sørger for den unike varmesirkulasjonen i kulen. Maten blir grillet jevnt rundt det hele uten at den trengs å snus. Kjøtt, fisk, grønnsaker og annet blir særdeles saftig, mørt og sprøtt.

Standardposisjonen er dermed perfekt egnet for enhver type kjøtt, skånsomt grillet fisk, gratenger, sprø grønnsaker og steking av pizza, tarte flambé eller brød.

VULKANPOSISJON



Hvis du dreier trakten i vulkanposisjonen, arbeides det med svært høy, konsentrert varme fra undersiden, perfekt for OUTDOOR**CHEF** tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplaten.

Dermed er vulkanposisjonen perfekt egnet for rask steking, som tunfisk-biffer, kamskjell eller wok-grønnsaker.

BRUKSANVISNING FOR GASSKULEGRILLEN

1. Sett trakten i ønsket posisjon (standardposisjon eller vulkanposisjon).
   FORSIKTIG: Bruk varmebestandige grillvotter når du endrer traktposisjonen under grilling.
   MERKNAD: Ved grilling og koking i vulkanposisjonen på trinn 🔥🔥🔥 må lokket stå åpent. Bare på trinn 🔥 – 🔥🔥 kan man også grille i vulkanposisjonen med lokket lukket.
2. Velg det tilbehøret du trenger.
3. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn 🔥🔥🔥.
4. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Vri gassreguleringsknappen til ○ når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken.
   Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
6. **FORSIKTIG:** Det varme fettet i dryppskålen kan føre til forbrenninger. La fettet bli helt avkjølt før du fjerner det fra dryppskålen.
7. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.

NÅR DU ER FERDIG Å GRILLE

1. Vri gassreguleringsknappen for hver brenner til ○.
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. Dekk til grillen med et egnet trekk.

RENGJØRING

På grunn av det unike traktsystemet, trengs det kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettet enten fordunster eller havner i dryppskålen.

Anbefalt rengjøring ved kraftigere forurensninger:

1. Varm opp grillen i ca. 10 minutter på full effekt slik at matrester (kjøttrester, fett, sukker fra marinader osv.) forbrennes.
2. La deretter grillen avkjøles fullstendig slik at alle matrestene fester seg / herder (dette gjør rengjøringen mye enklere og mer effektiv).
3. Rengjør risten med en OUTDOOR**CHEF** messing-grillbørste for optimale resultater (ikke stålbørster).
4. Ta ut grillristen og rengjør trakten med OUTDOOR**CHEF** traktbørsten.

TIPS: Etter grilling er før grilling - hvis du rengjør grillristen etter hver bruk, trenger du ikke å rengjøre den før neste grillsesong.

FORSIKTIG: Ved rengjøring med nylonbørste må du alltid sørge for at grillen er helt avkjølt.

FORSIKTIG: Ved rengjøring av grillen innvendig rundt brennersystemet må du passe på at brennerdelene ikke tar skade.

OBS: Rengjør grillen utvendig og setteflatene kun med vanlige milde rengjøringsmidler (f.eks. vanlig oppvaskmiddel). Ved bruk av spesielle grillrengjøringsmidler (ikke anbefalt) anbefaler vi at du først tester disse på et sted som ikke er synlig.

OBS: Bruk aldri glassrens eller andre rengjøringsmidler på sprayflasker til rengjøring av grillens overflater. Disse kan angripe overflatene.

GRILLRISTEN I STØPEJERN (IKKE DEL AV LEVERINGSOMFANGET, TILGJENGELIG SEPARAT)

BRUK

Rengjør grillristene av støpejern med vann før første gangs bruk. Under bruk på grillen skal risten kun berøres med grillhansker. Sett ikke grillristene av støpejern på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

For å gjøre det enklere å ta ut grillristene av støpejern kan du bruke Grid Lifter (del av leveringsomfanget for støpejernsrister).

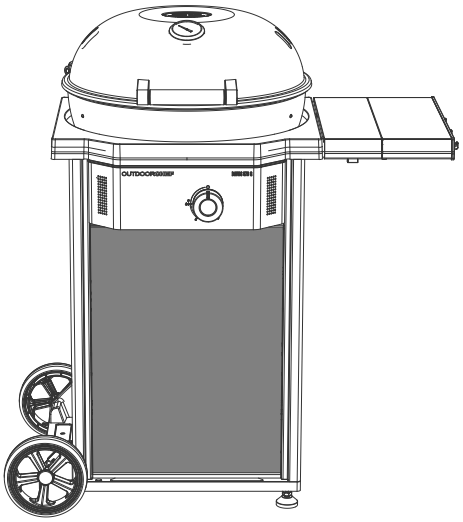
Anbefalt rengjøring ved kraftigere forurensninger:

1. Varm opp grillen i ca. 10 minutter på full effekt slik at matrester (kjøttrester, fett, sukker fra marinader osv.) forbrennes.
2. La deretter grillen avkjøles fullstendig slik at alle matrestene fester seg / herder (dette gjør rengjøringen mye enklere og mer effektiv).
3. Rengjør risten med en OUTDOOR**CHEF** nylon- eller messing-grillbørste for optimale resultater (ikke stålbørster).
4. Ta ut grillristen og rengjør trakten med OUTDOOR**CHEF** traktbørsten.

TIPS: Etter grilling er før grilling - hvis du rengjør grillristen etter hver bruk, trenger du ikke å rengjøre den før neste grillsesong.

TIPS: Vi anbefaler at du gnir grillristen inn med en varmebestandig matolje (f.eks. raps, avokado) etter grilling. Dette beskytter støpejernsristen best mot korrosjon.

PLEIEINSTRUKSER FOR TEKSTILKLEDNINGEN (GJELDER KUN FOR MODELL DAVOS 570 G MED TEKSTILKLEDNING)



VÆRBESTANDIGHET

Tekstilkledningen til din DAVOS 570 G består av et Outdoor-stoff som er spesielt utviklet for utendørs bruk. Dette stoffet er UV- og værbestandig.

For at tekstilkledningen skal få optimalt lang levetid, anbefaler vi å beskytte din DAVOS 570 G etter hver bruk med et egnet OUTDOOR**CHEF** trekk mot værpåvirkninger, smuss og pollenstøv.

FUKTIGHET

Hvis tekstilkledningen skulle bli våt, anbefaler vi at den først får tørke helt før du dekker grillen med trekket. På tross av at den er værbestandig, så kan det oppstå jordslag hvis du stenger inne fuktigheten.

LENGRE TID UTEN BRUK

Hvis grillen ikke skal brukes over et lengre tidsrom (> 2 måneder) anbefaler vi at tekstilkledningen tas av og oppbevares separat på et tørt og mørkt sted.

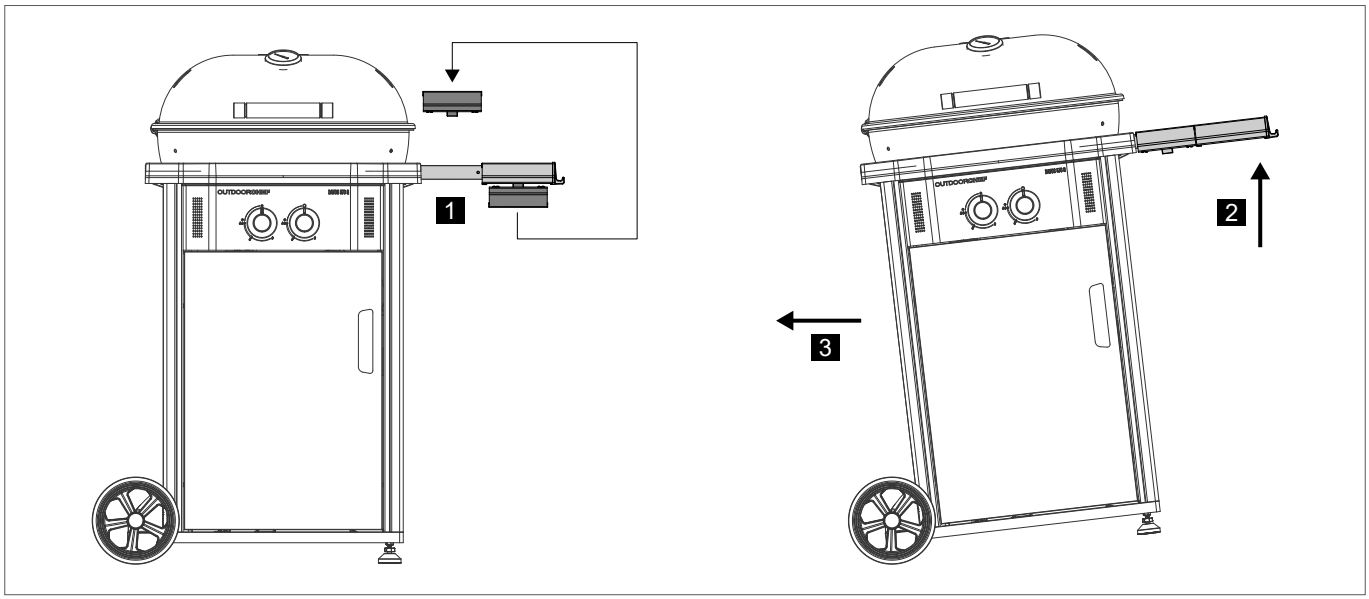
STELL OG RENGJØRING

Hvis tekstilkledningen har blitt skitten, kan du enkelt rengjøre din DAVOS 570 G med lunkent vann og et mildt smuss- og fettløsende rengjøringsmiddel (f.eks. vanlig, ikke-aggressivt oppvaskmiddel).

Bruk en svamp som hjelpemiddel (myk side) eller en myk børste (ikke metallbørster, ikke harde plastbørster). For å forebygge misfarging, anbefaler vi at rengjøringsmiddelet testes på et sted som ikke er synlig før det brukes til rengjøring.

OBS: Siden dette er et spesialstoff, er det ikke mulig å vaske det i vaskemaskinen. Det vil skade UV-beskyttelsen.

FLYTTE OG MANØVRERE GRILLEN, UTEN SYSTEMELEMENTER



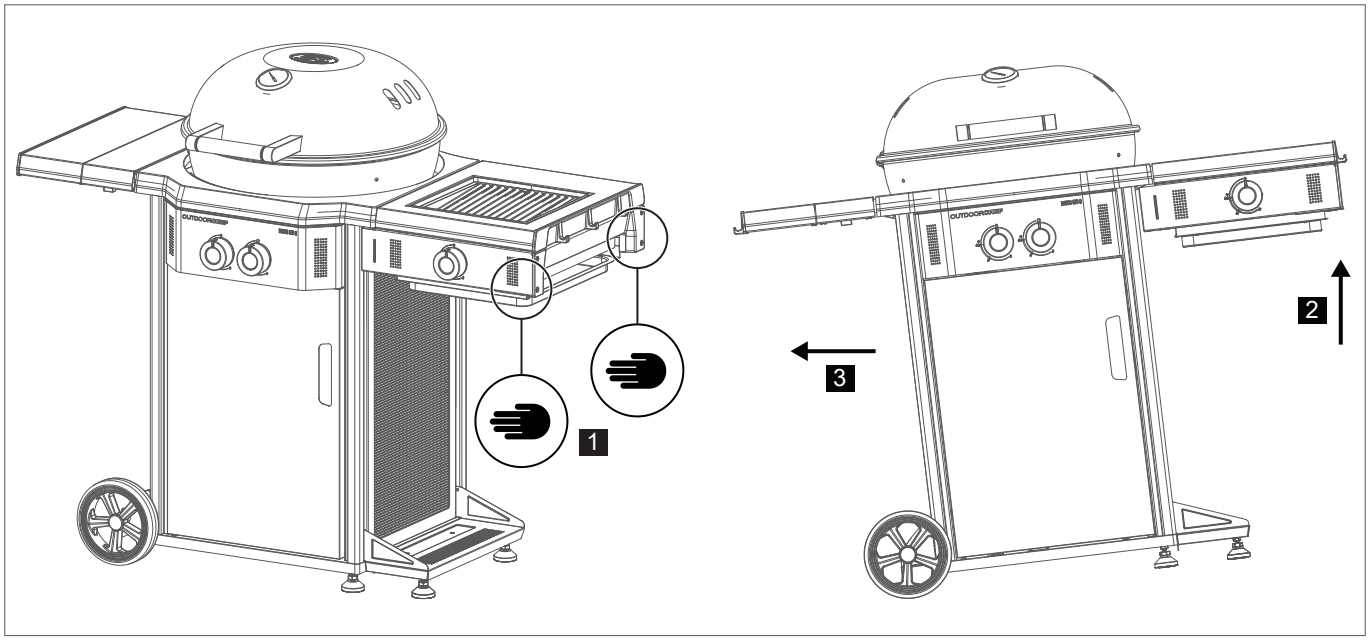
De stødige sidehyllene til brukes også til flytting og manøvrering av grillen.

For å manøvrere grillen må du løfte sidebordet for å kunne sette grillen i ønsket posisjon. Dette fungerer både med helt uttrukket sidebord og med innskjøvet sidebord.

HINDRINGER

Ved manøvrering over hindringer (trinn, terskler, høye gulvplater osv.) må du gå forsiktig frem. Grillen må ikke beveges over hindringer med høy fart. Hjulene og hjulakslingen kan bli skadet.

FLYTTE OG MANØVRERE GRILLEN, MED SYSTEMELEMENTER



Når du utstyrer grillen din med systemelementer, blir disse også manøvrert ved å løfte på siden på høyre side, se bilde over.

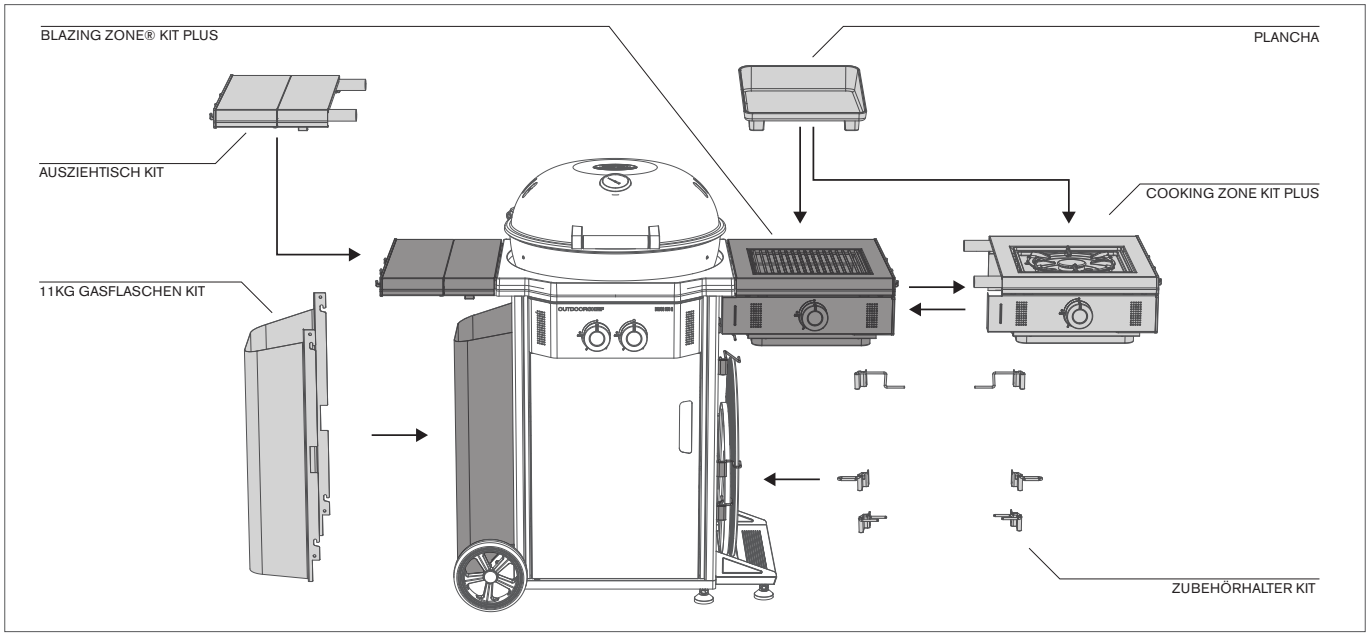
HINDRINGER

Ved manøvrering over hindringer (trinn, terskler, høye gulvplater osv.) må du gå forsiktig frem. Grillen må ikke beveges over hindringer med høy fart. Hjulene og hjulakslingen kan bli skadet.

UTVIDELSESMULIGHETER DAVOS-SERIEN

Det unike konseptet til DAVOS-serien (DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G) gjør det mulig å ettermontere ekstra systemelementer (brenner-systemer, med gasstilkobling) samt utvidelser (uten gasstilkobling) på grillen din etter dine personlige ønsker. Begge modellene har identiske grensesnitt som allerede er integrert i grillhuset, der ekstra systemelementer og utvidelser enkelt kan festes.

Under finner du en oversikt over de tilgjengelige systemelementene og utvidelsene for grillen din:



SYSTEMELEMENTER

Ønsker du å bruke din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G på en enda mer allsidig måte?

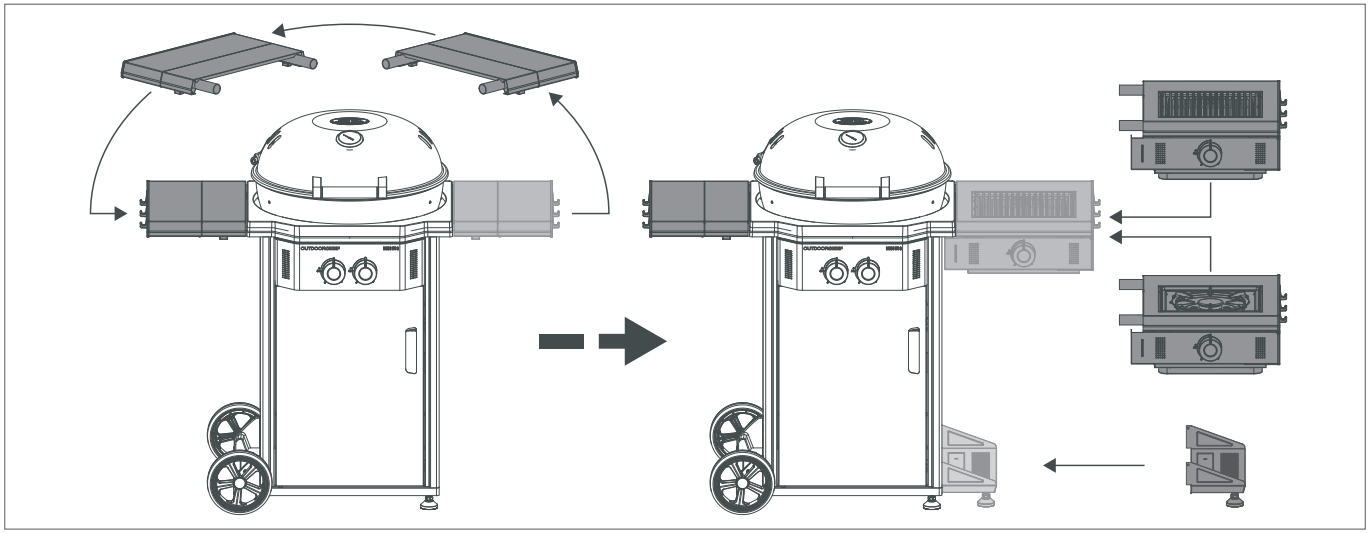
Ikke noe problem, for med BLAZING ZONE® KIT PLUS og COOKING ZONE KIT PLUS gir OUTDOOR**CHEF** deg muligheten til enkelt å utvide grillens bruksområde – for maksimal allsidighet!

Du trenger bare et av de to tilgjengelige settene, som du enkelt monterer på høyre side av grillen.

Det allerede tilgjengelige uttrekksbordet på grillen din kan du enkelt ta ut og montere på venstre side av grillen, slik at du har tilstrekkelig plass til forberedelser og tilberedning, også med en utvidelse med et systemelement.

FORSIKTIG: Den maksimalt tillatte lastvekten for BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS er 30 kg

FORSIKTIG: Ved utvidelse med BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS må støttefoten som er del av leveringsomfanget (se bilde under) av sikkerhetsgrunner nødt til å monteres. Den brukes for å stabilisere grillen bedre ved utvidelse, slik at den ikke kan velte.
I tillegg kan den ekstra setteflaten brukes for andre utvidelser (f.eks. sett med tilbehørsholdere).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS er den perfekte utvidelsen for din DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G når du vil ha det skikkelig varmt. Settet består av et forsterket sidebord, en støtte for å garantere grillens stabilitet samt selve BLAZING ZONE® PLUS – en svært effektiv keramisk brenner med et svært bredt temperaturspekter på 600 – 900 °C.





Høytemperatur 600 – 900 °C

High Performance keramisk brenner
Grilling på høy temperatur
Perfekt skorpe på kjøttet
Høydejusterbar rist, 2 trinn
Perfekt for magre stykker

Dermed kan du tilberede biffer og tilbehør med maksimal varme til over 900 °C for en perfekt skorpe på kjøttet.

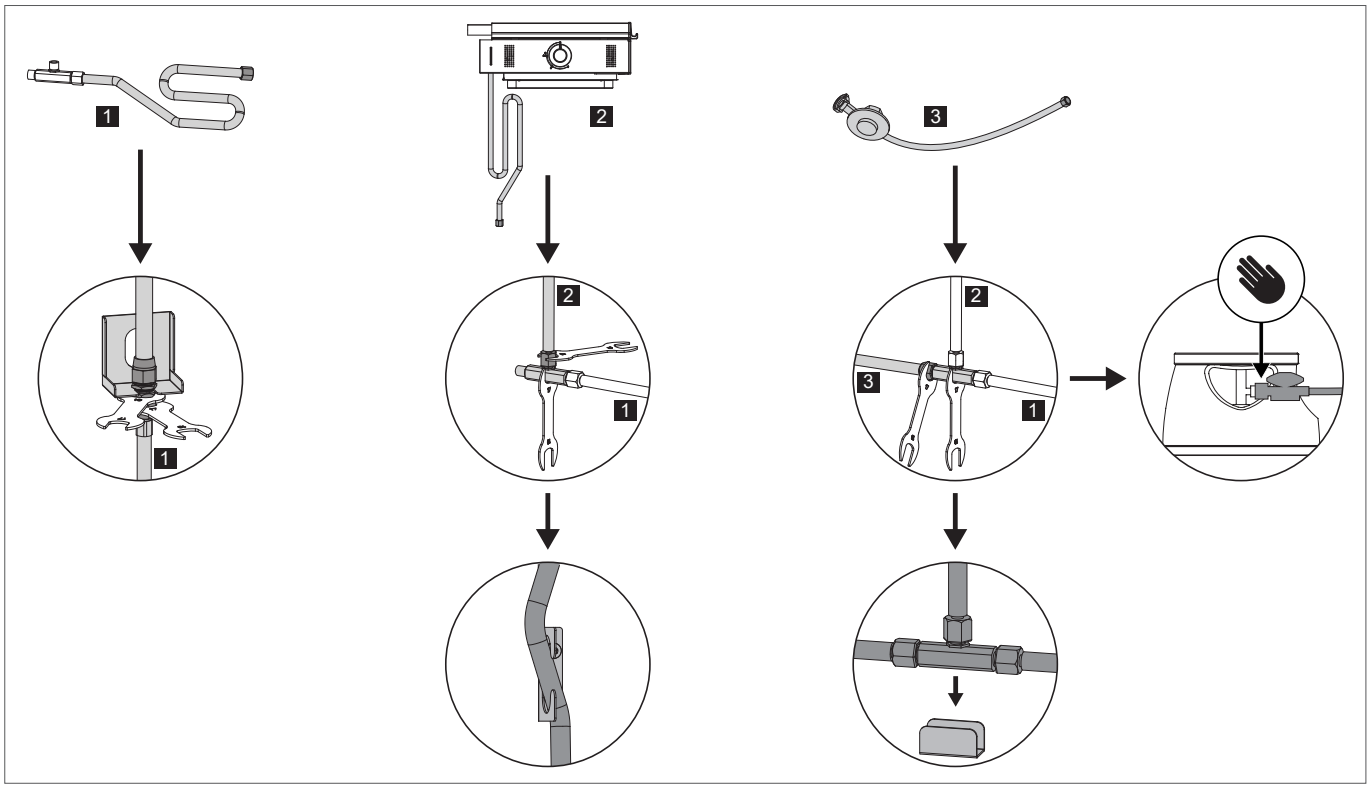
FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

TILKOBLING AV GASSLANGEN TIL BLAZING ZONE® KIT PLUS

OBS: Vær oppmerksom på informasjonen i den separate monteringsanvisningen for oppbygging og tilkobling.

OBS: Ved utvidelse med BLAZING ZONE® KIT PLUS må tetthetskontrollen utføres for alle tilkoblingene til systemelementene. Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkelen for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din egen sikkerhet må gasslangen aldri skrus fast for hånd for å unngå mulige grillbranner.

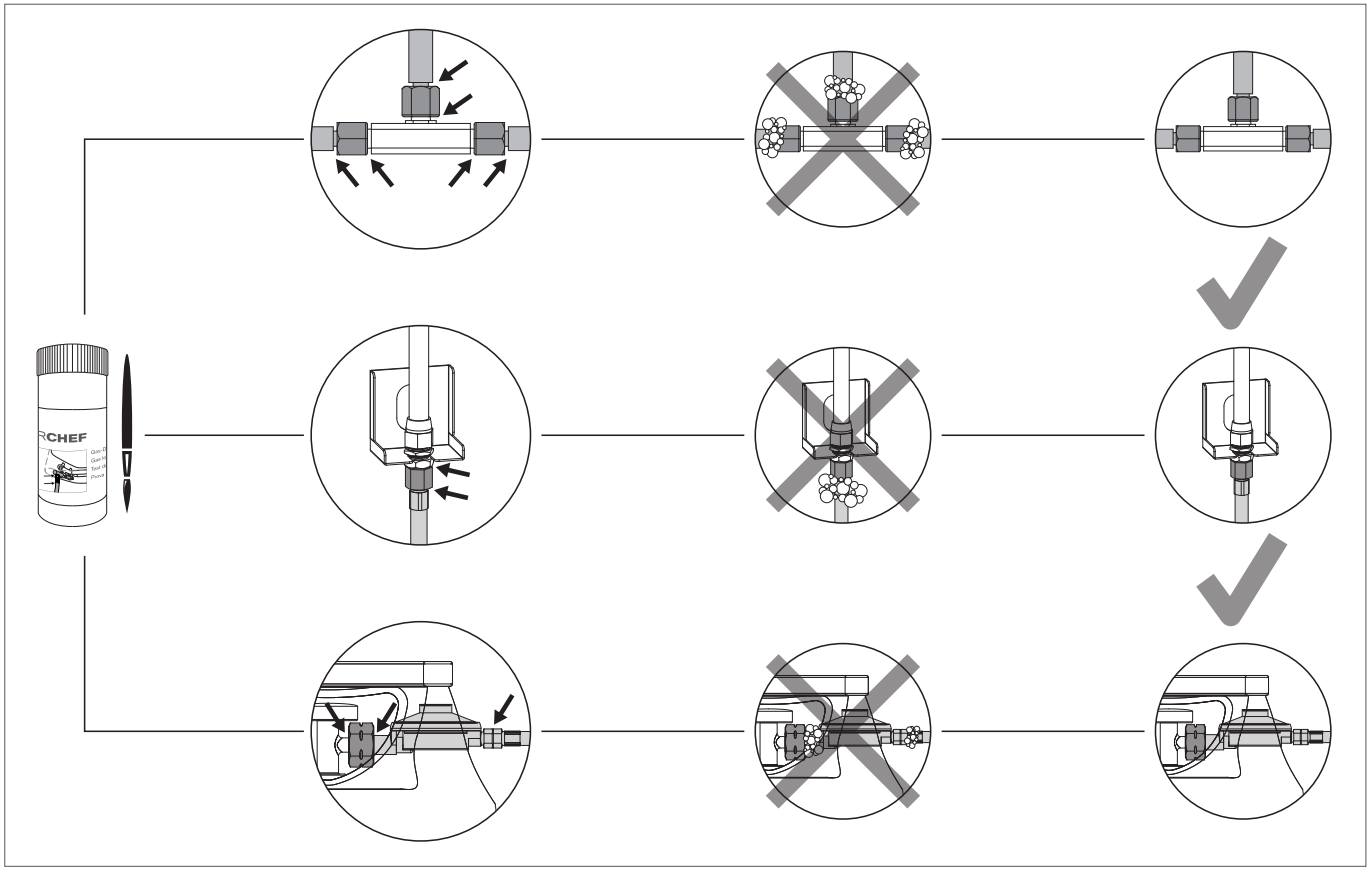


TETTHETSKONTROLL

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

1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ○.
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje.
   VIKTIG: Ikke bruk grillen og BLAZING ZONE® KIT PLUS før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

MERKNAD: Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske og når grillsesongen starter.



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER FOR BLAZING ZONE® KIT PLUS

FORSIKTIG: Bruk aldri BLAZING ZONE® frittstående/individuelt (løsnet fra grillen).

FORSIKTIG: Dekk aldri til flatene til BLAZING ZONE® PLUS under bruk. Det kan føre til oppdemming av varme.

FORSIKTIG: Ikke plasser kokekar eller panner på BLAZING ZONE® PLUS.

FORSIKTIG: BLAZING ZONE® PLUS holder seg varm lenge etter at den er slått av. Sørg for at du ikke brenner deg, og ikke legg noen gjenstander i nærheten av BLAZING ZONE® PLUS – brannfare.

FORSIKTIG: Bruk BLAZING ZONE® PLUS kun når den er fullstendig montert på en egnet DAVOS grillmodell i henhold til den separate monteringsanvisningen.

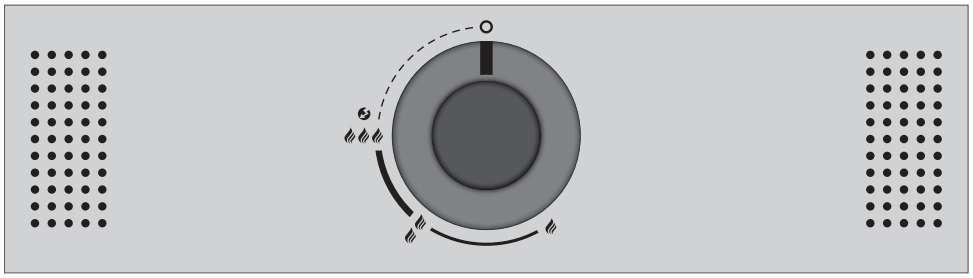
FORSIKTIG: Ikke la grillen og BLAZING ZONE® PLUS stå uten tilsyn mens de er i bruk.

FORSIKTIG: Hold gasslangen unna de varme ytre overflatene til grillen og BLAZING ZONE® PLUS. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.

FORSIKTIG: Ikke ta ut fettoppsamlingsskålen før grillen er helt avkjølt og ikke lenger er i bruk.

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN TIL BLAZING ZONE® KIT PLUS

Varmetrinn og tenning



○ : AV

: Lav effekt

: Middels effekt

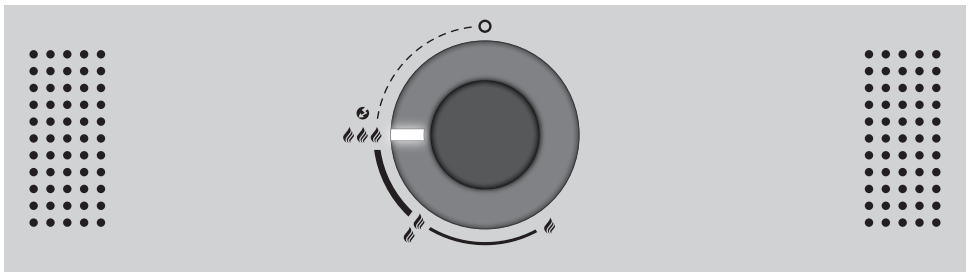
: Høy effekt

: Tenning

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

ANVISNINGER FOR OPPTENNING AV BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

TIPS OG TRIKS BLAZING ZONE® KIT PLUS

GRILLE INFRARØDT

Hvordan fungerer en infrarød-brenner?

Gassflammen som oppstår ved antenning av BLAZING ZONE® PLUS fordeler seg gjennom hundrevis av små åpninger jevnt i keramikkplaten, og gir dermed infrarød stråling fra overflaten, som avgir en intensiv direkte varme på opp til 900 grader til maten. Dermed kan man oppnå mye høyere temperaturer enn med vanlige gassbrenneren.

Tilberedning av tykkere, større kjøttstykker

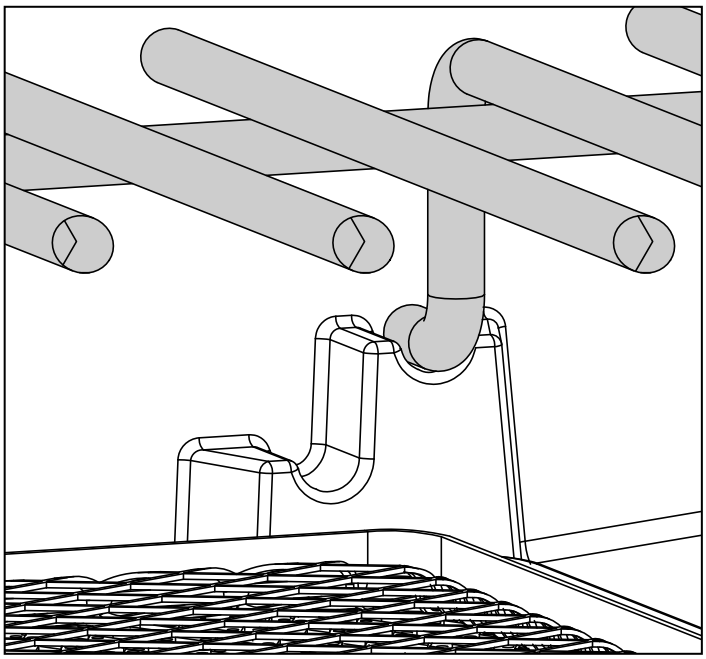
Ved tykkere, større kjøttstykker anbefaler vi at disse etter grillingen varmes opp ved lavere grilltemperatur i gasskulen til ønsket kjernetemperatur er nådd. En annen mulighet er å bringe kjøttet til ønsket kjernetemperatur på forhånd i gasskulen (standardposisjon) og deretter gi det en deilig stekeskorpe på BLAZING ZONE® PLUS.

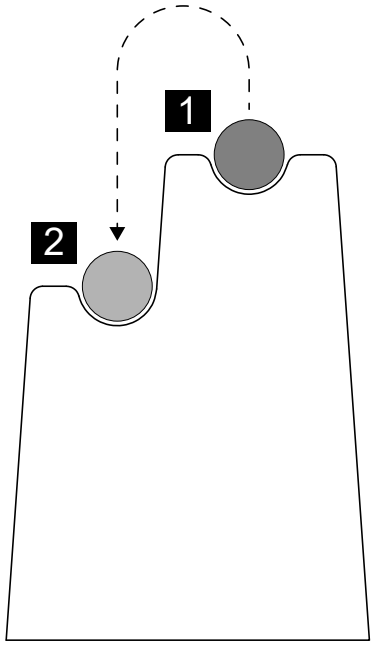
Bruk av andre redskaper på BLAZING ZONE® PLUS

Når du griller annen mat og bruker andre kokeredskaper, må du passe på at hele grilloverflaten IKKE er tildekket (varmeoppdemming!), og at bare veldig varmebestandig kokeredskaper brukes (f.eks. støpejern).

Før første grilling med BLAZING ZONE® PLUS

Når du griller for første gang med BLAZING ZONE® PLUS, anbefaler vi at du starter øverst på avstandsholderen med størst avstand (se posisjon 1) for å sjekke om varmen er tilstrekkelig. Hvis du vil ha mer varme, kan du selv regulere dette ved hjelp av avstandsholderen og sette risten til posisjon 2. Stek foreløpig det ønskede kjøttstykket bare maks. 60 sekunder per side for å se om dette er nok. Tiden som kreves for en jevn skorpe varierer avhengig av kjøtt- og fettinnholdet.





Bruk av marinader og sauser

Vi anbefaler at du ikke bruker marinader og sauser når du tilbereder biff og lignende, da bruk av marinader og sauser forhindrer at man kan nyte den ekte kjøttsmaken fullt ut. En god biff trenger ikke mer enn litt salt.

Hvis du likevel jobber med marinader, må du sørge for at det ikke brukes for mye olje for å forhindre fettbrann.

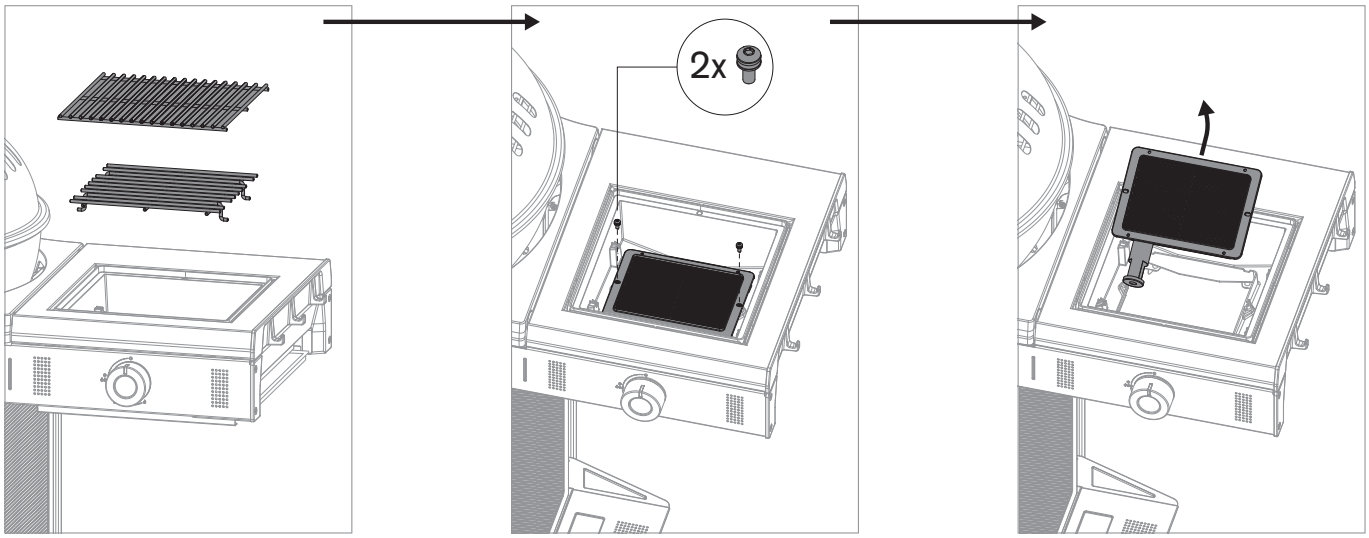
Når du bruker sauser (spesielt sauser som inneholder sukker) og krydder, anbefaler vi at du bare bruker dem kort mot slutten av grillprosessen slik at maten ikke brenner seg.

VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regelmessig rengjøring

Vi anbefaler at du rengjør BLAZING ZONE® KIT PLUS etter 3 grillinger. Tørk ut av det innvendige rommet med en tørr klut og tøm fettoppsamlingsskålen.

Vi anbefaler også å demontere brenneren til BLAZING ZONE® KIT PLUS 1x i året og rengjøre alle nærliggende komponenter og fjerne spindelsvev og grillrester.



Når du har tatt ut BLAZING ZONE® KIT PLUS går du frem som følger:

1. Kontroller brenneren for deformeringer eller sprekker.
2. Venturi-rørene (rørstykke ved brenneren) kan rengjøres / børstes ut med en tynn flaskekost.
3. Rengjør innsiden av bærerammen til BLAZING ZONE® KIT PLUS. Ikke bruk noen sterke eller antennelige rengjøringsmidler.
4. Sett deretter hele BLAZING ZONE® KIT PLUS tilbake i sidebordet. Gå frem i henhold til den separate monteringsanvisningen.

VIKTIG: Hvis du bruker rengjøringsmiddel, må du la grillen tørke godt etter endt rengjøring. Du kan forkorte tørketiden ved å slå på BLAZING ZONE® PLUS og la den brenne på høyeste trinn i noen minutter.

VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regelmessig vedlikehold av BLAZING ZONE® KIT PLUS sikrer at den fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- For at du skal ha lengst mulig glede av grillen din og BLAZING ZONE®, KIT PLUS må du beskytte grillen med et egnet OUTDOOR**CHEF**-trekk som beskytter mot vær og vind når grillen er helt avkjølt. Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

GRILLRISTEN I RUSTFRITT STÅL TIL BLAZING ZONE® KIT PLUS

BRUK

Overflaten til grillristen skal alltid være påført en tynn oljefilm, for å unngå fastbrenning av maten. Bruk en vegetabilsk olje med høyt røykpunkt (f.eks. avokadoolje eller rapsolje).

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Rengjør grillristene av rustfritt stål med vann eller en mild såpevannsoppløsning før første gangs bruk. Under bruk på grillen skal risten kun berøres med grillhansker. Sett ikke grillristene av rustfritt stål på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

RENGJØRING

Ta hensyn til følgende punkter ved rengjøringen:

- La grillristene av rustfritt stål brennes av på grillen ved full effekt i ca. 10 minutter
- Bruk en børste med messingbust (ikke stålbust)
- La den avkjøle seg helt etterpå
- Ved kraftig tilsmussing: Bruk OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER for grundig rengjøring

MERKNAD

Etter rengjøring, sett inn med et tynt lag av varmebestandig matolje (f.eks. avokadoolje eller rapsolje).

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



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

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

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

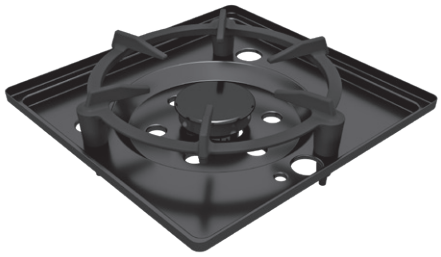
Dette settet består av det forsterkede sidebordet, en støtte for å garantere grillens stabilitet samt COOKING ZONE PLUS.



Høy varme

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

- Rask steking av kjøtt, fisk og grønnsaker



Middels varme

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

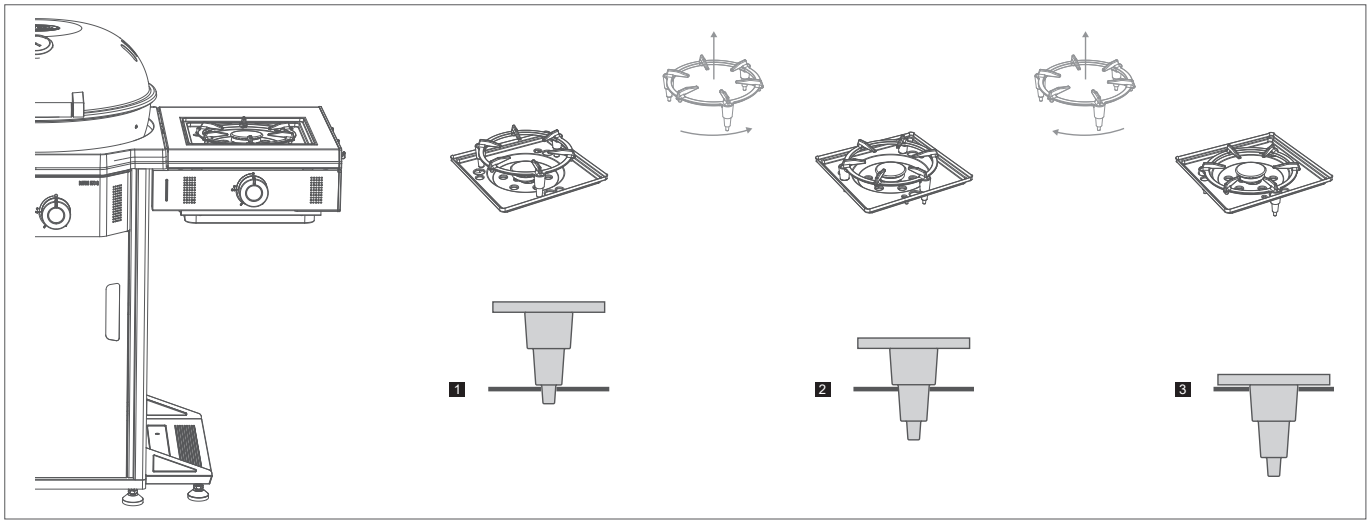
- Steking/damping av kjøtt, fisk og grønnsaker
- Steking av grønnsaker med mye stivelse, f.eks. stekte poteter, rösti osv.



Lavere varme

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

- Koking av sauser, supper, gryteretter og risretter



BESKYTTELSESHETTER FOR MATLAGINGSTOPP I STØPEJERN

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

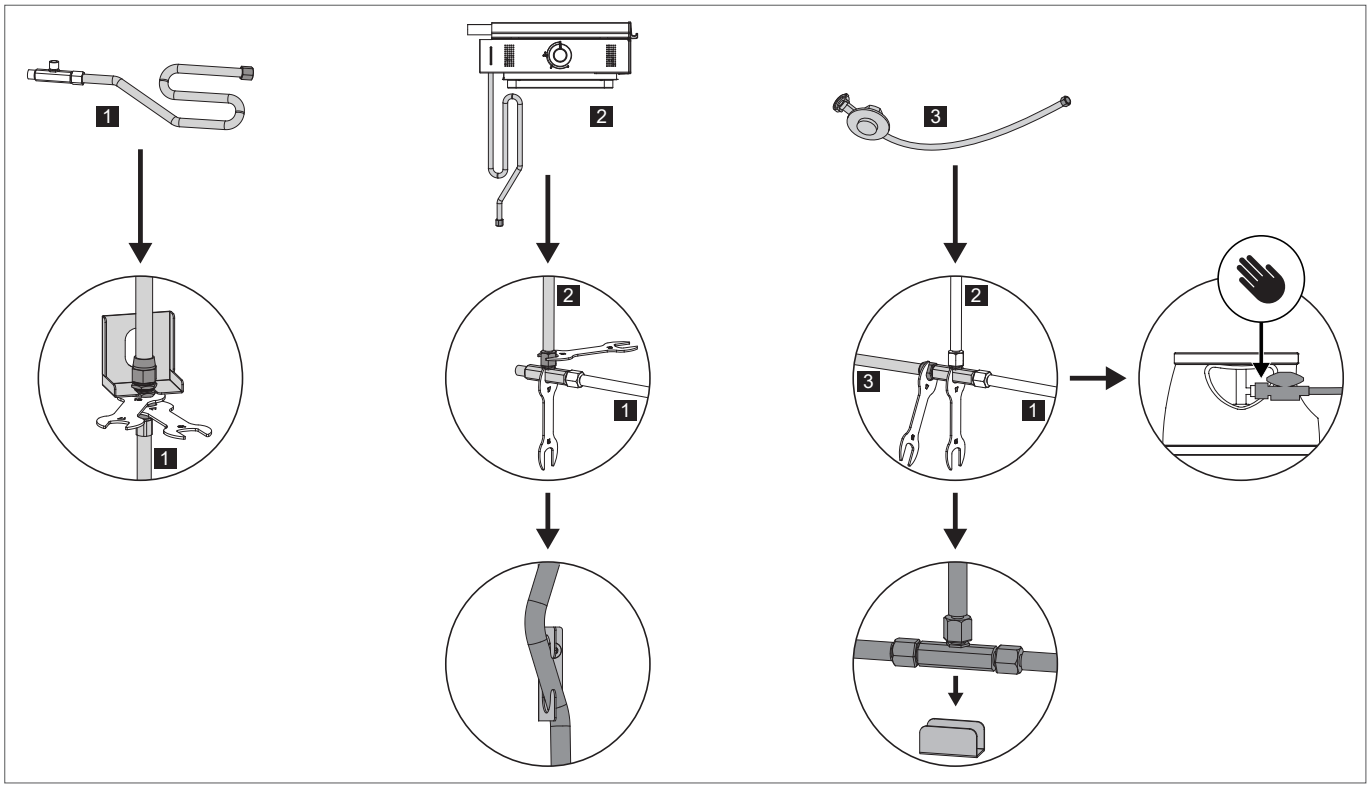
FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

TILKOBLING AV GASSLANGEN TIL COOKING ZONE KIT PLUS

OBS: Vær oppmerksom på informasjonen i den separate monteringsanvisningen for oppbygging og tilkobling.

OBS: Ved utvidelse med COOKING ZONE KIT PLUS må det utføres tetthetskontroll for alle tilkoblingene til systemelementene.
Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkelen for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din egen sikkerhet må gasslangen aldri skrus fast for hånd for å unngå mulige grillbranner.

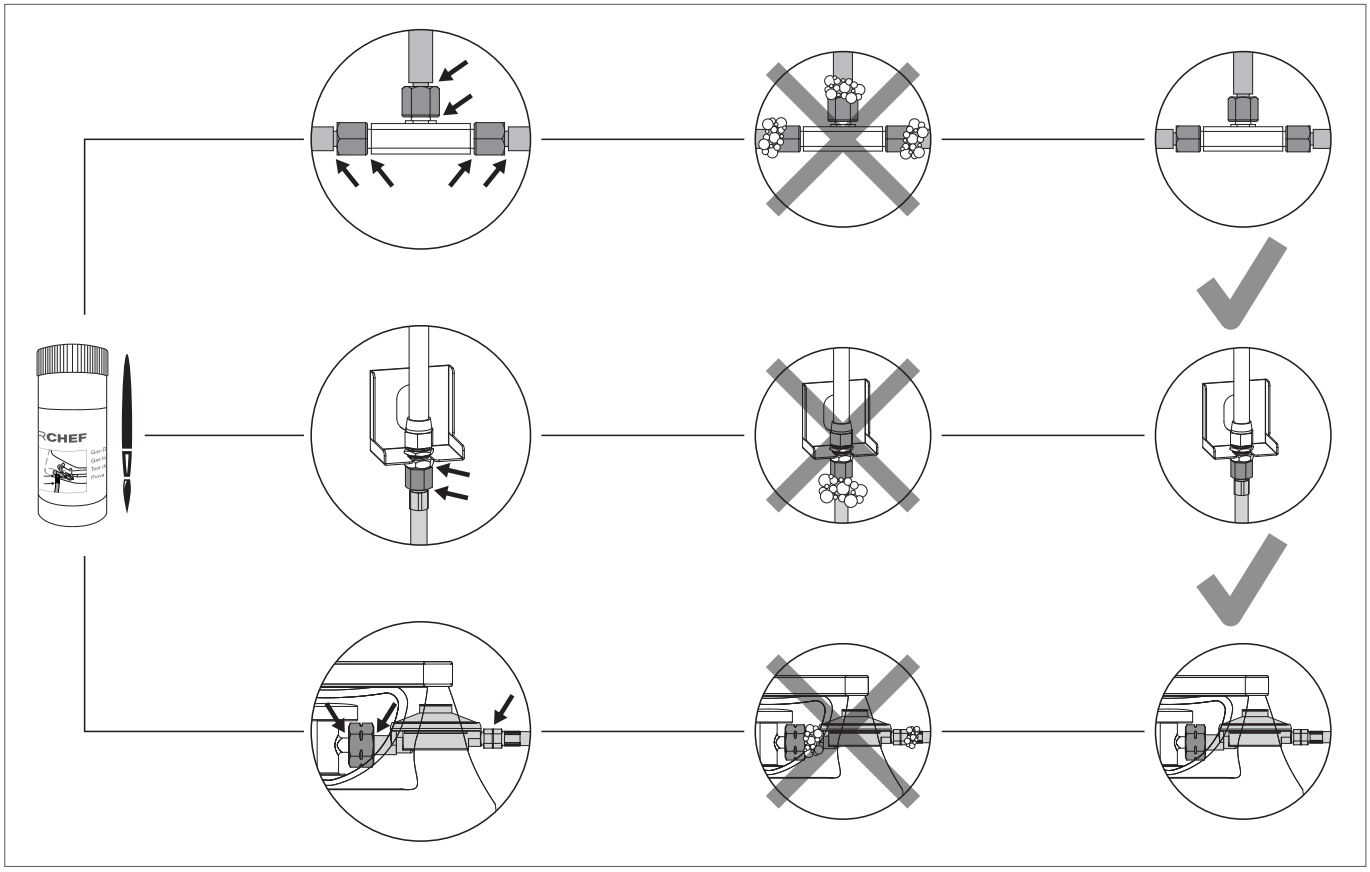


TETTHETSKONTROLL

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

1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ◯.
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje.
   VIKTIG: Grillen og COOKING ZONE KIT PLUS må ikke brukes før alle lekkasjestedene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

MERKNAD: Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske og når grillsesongen starter.



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER FOR COOKING ZONE KIT PLUS

FORSIKTIG: Bruk aldri COOKING ZONE PLUS enkeltvis/individuelt (løsnet fra grillen).

FORSIKTIG: Dekk aldri flaten til COOKING ZONE PLUS under bruk. Det kan føre til oppdemming av varme.

FORSIKTIG: Det må ikke brukes noen gryter eller panner med følgende diametre: <20 cm >32 cm.

OBS: COOKING ZONE PLUS holder seg varm lenge etter at den er slått av. Sørg for at du ikke brenner deg, og ikke legg noen gjenstander i nærheten av COOKING ZONE PLUS – brannfare.

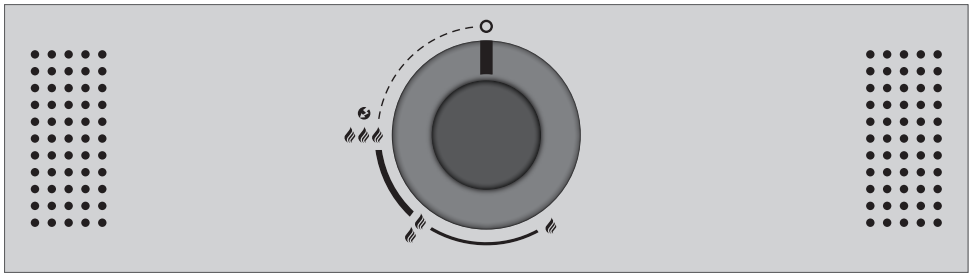
OBS: Bruk COOKING ZONE PLUS kun når den er fullstendig montert på en egnet DAVOS grillmodell i henhold til den separate monteringsanvisningen.

OBS: La aldri grillen og COOKING ZONE PLUS stå uten tilsyn under bruk.

OBS: Hold gasslangen unna de varme ytre overflatene til grillen og COOKING ZONE PLUS. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN TIL COOKING ZONE KIT PLUS

Varmetrinn og tenning



○ : AV

: Lav effekt

: Middels effekt

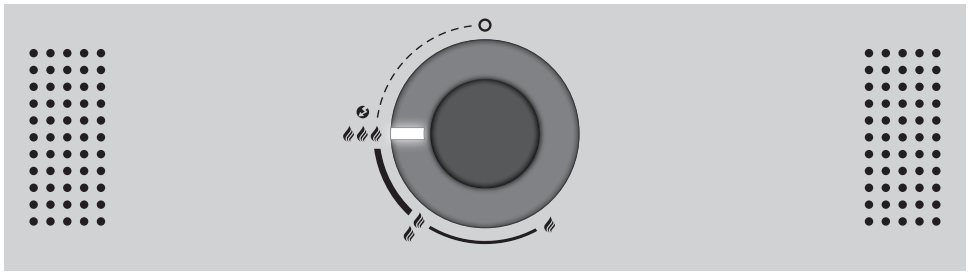
: Høy effekt

: Tenning

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

ANVISNINGER FOR OPPTENNING AV COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPS OG TRIKS COOKING ZONE KIT PLUS

BRUK AV OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

ANBEFALTE GRYTER OG PANNER

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

ANBEFALTE GRYTE- OG PANNESTØRRELSER

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

VEDLIKEHOLD AV COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

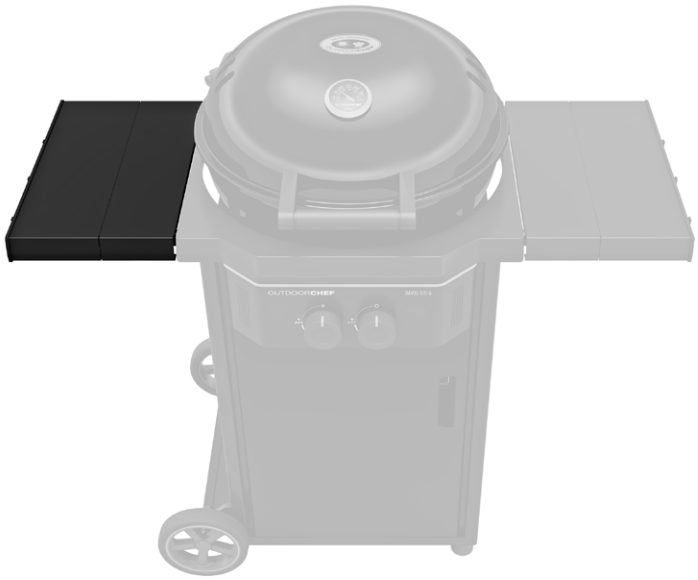
UTVIDELSER

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

KOMBINASJONSBEGRENSNINGER UTVIDELSER

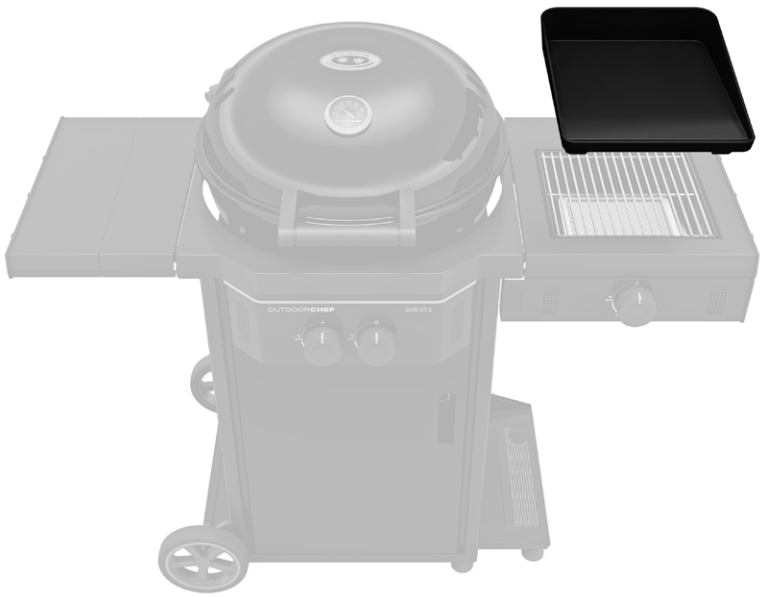
Følgende tilbehørskombinasjon er kun mulig hvis grillen din utvides med en BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS: Sett med 11 kg gassflasker og tilbehørsholdere (støttefot høyre side del av BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

SETT FOR UTTREKKSBORD



Ønsker du ikke å utstyre din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G med et ekstra systemelement som BLAZING ZONE® KIT PLUS eller COOKING ZONE KIT PLUS - men bare ha mer plass for forberedelse og tilberedelse av dine grillkreasjoner?
Da er SETT FOR UTTREKKSBORD løsningen. Det tar bare noen sekunder å montere, og dobler den tilgjengelige arbeidsflaten på din DAVOS 570 G PRO eller DAVOS 570 G.
OBS: Den maksimale belastningen av uttrekksbordet er 10 kg.

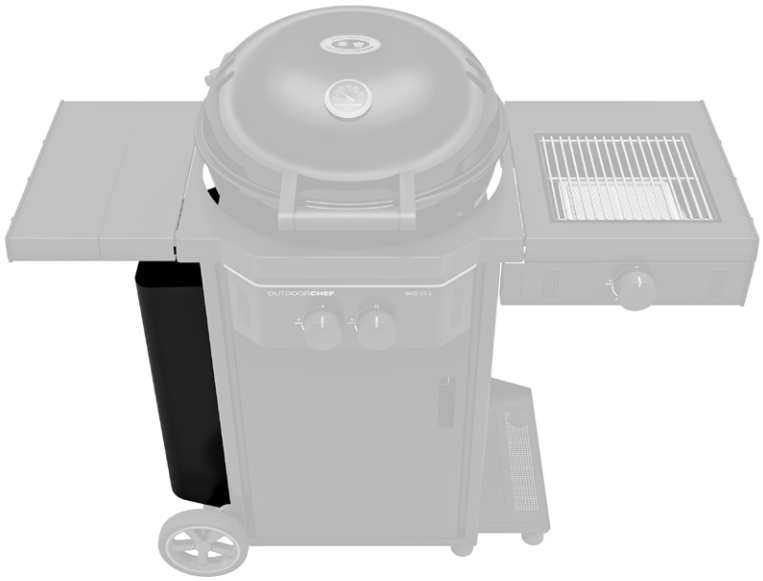
PLANCHA UNIVERSAL - MIDDELHAVSGRILLING HJEMME



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

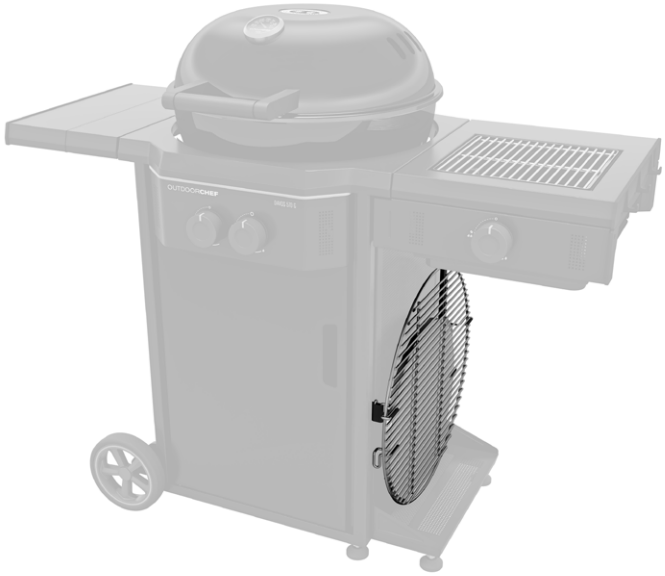
Planchaen passer også i gasskulen på grillen din og kan også brukes der. Sett trakten i vulkanposisjonen og nyt middelhavsgrilling mens biffene dine varmes videre på BLAZING ZONE® PLUS eller risottoen koker på COOKING ZONE.

SETT MED 11 KG FLASKER



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

SETT MED TILBEHØRSHOLDERE





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

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

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

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- Dekk til den avkjølte grillen med et egnet OUTDOOR**CHEF**-trekk for å beskytte den mot vær og vind.
- La alltid grillen din tørke helt etter rengjøring eller etter regnvær, slik at du forhindrer kondensvann i grilltermometeret.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

OBS: Sett aldri varme gjenstander som grillrister, grill- og støpejernspanner på setteflatene til grillen. Lakkeringen til grillen kan da ta skade.

OBS: Når du bytter gassflaske, må du sørge for at fettoppsamlingspannen er tom, slik at du unngår at den fulle fettoppsamlingspannen faller ned og lager flekker.

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

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

Ingen gnist:

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

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

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

Hjulakslingen klemmer:

For å forhindre at hjulakslingen klemmer, anbefaler vi at du alltid fjerner støv, smuss og pollen bak hjulene minst 1 x årlig for å garantere optimal kjøreadferd.

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

FORBRUKERGARANTI/GARANTI

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

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma

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

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

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

TEKNISK INFORMASJON

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gass	**Butan G30 / propan G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan/propan 50 mbar
Totalt gassforbruk	**686 g/h**

KULE

Effekt	
- liten brenner	2,90 kW
Gassforbruk	210 g/h
- stor brenner	6,60 kW
Gassforbruk	476 g/h
Dyser (28–30/37 mbar)	
- dyse liten brenner	0,78 mm / merke: BD
- dyse stor brenner	1,22 mm / merke: BG
Dyser (50 mbar)	
- dyse liten brenner	0,68 mm / merke: AU
- dyse stor brenner	1,06 mm / merke: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gass	**Butan G30 / propan G31**
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan/propan 50 mbar
Totalt gassforbruk	**613 g/h**

KULE

Effekt	8,50 kW
Gassforbruk	613 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1,42 mm / merke: BI
Dyser (50 mbar)	1,22 mm / merke: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Effekt	3,50 kW
Gassforbruk	244 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0,88 mm / merke: CE
Dyse (50 mbar)	0,76 mm / merke: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

Merknad om temperaturvisningen
Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/-10 %.

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

fi KÄYTTÖOHJE

TÄRKEÄÄ: Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOOR**CHEF**-kaasugrillin käyttöön.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

TÄRKEÄÄ:

Grillin sarjanumero löytyy toimitukseen sisältyvän kansion "Manual & Inspiration" takaosasta. Grillin mallista riippuen numero löytyy lisäksi **tarrasta**, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.

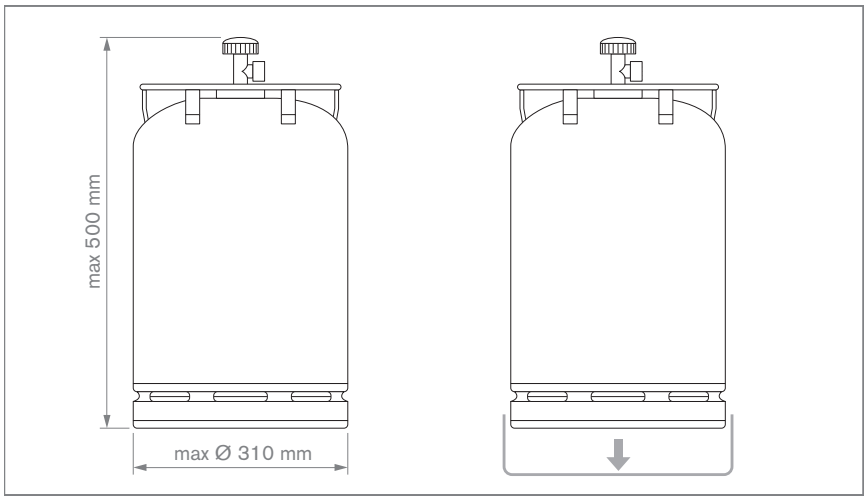
Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään "sarjanumero".

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI VUOKSI

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä.
Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.
Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja grillin läheisyyteen. Älä sijoita grilliä tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa.
Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat kaasupallogrillin käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvallisuusetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1.5 m.

KAASUPULLOT

- Pohjalevylle saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täyttöpaino on enintään 8 kg. Aseta pullo sille varattuun tilaan.



- Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä.
- Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötiloille eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellariin.
- Huomioi käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.

- **HUOMAUTUS:** Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierreliitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

TURVALLISUUSOHJEET

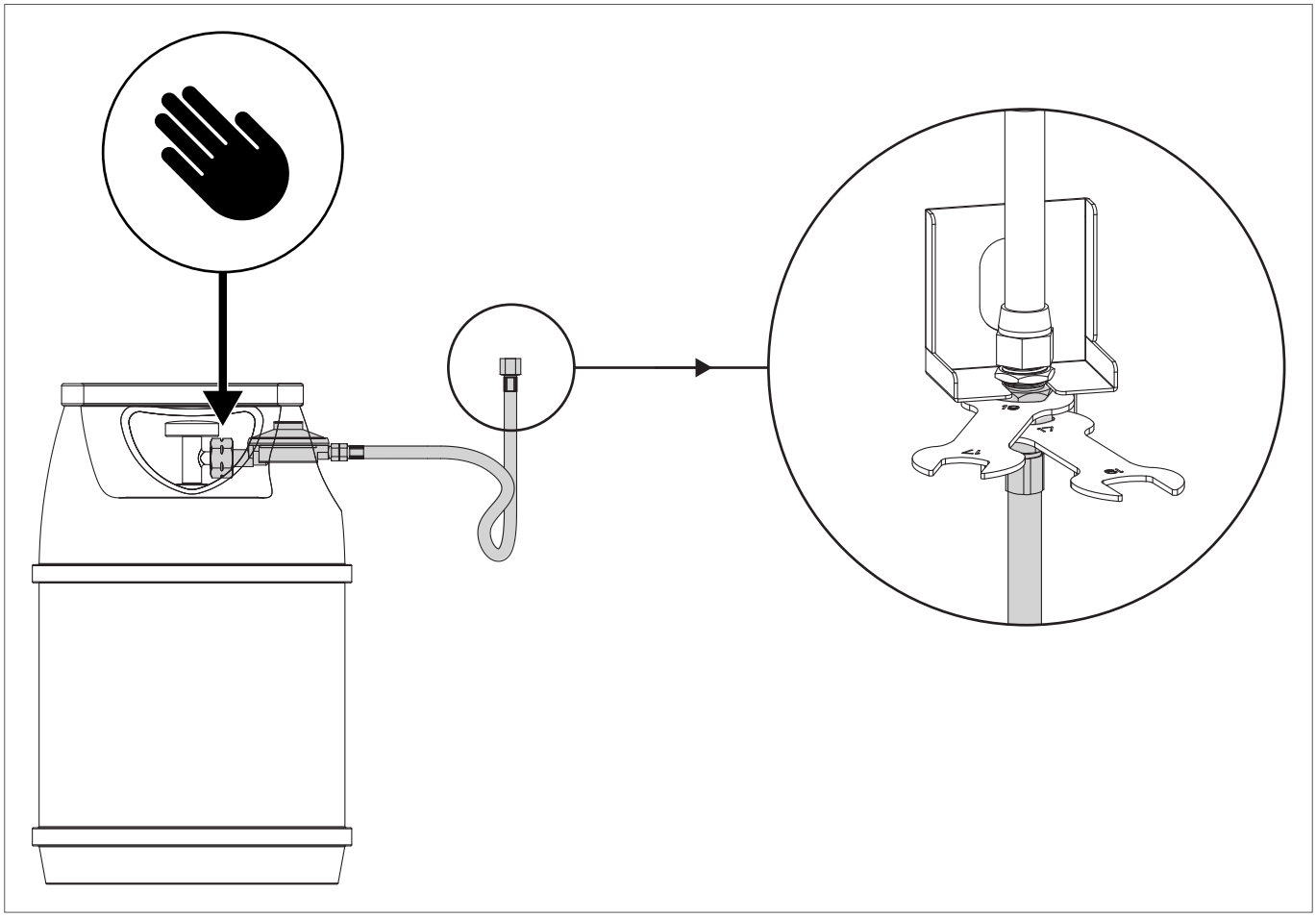
Omistajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja se tulee olla aina saatavilla.

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

- Käyttö vain ulkona.
- Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.
- **HUOMIO:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.
- Laite tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon ◯ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa ◯ ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. **TÄRKEÄÄ:** Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Sen jälkeen kun uusi kaasupullo on liitetty, tarkista liitososat kappaleen **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.
- Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon ◯ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet virhetoimintoa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasunpaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilliä säilytetään talven yli sisätilassa. Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Grilli tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.
- Poista suojus kovan sateen jälkeen, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.
- Älä jätä grilliä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- Grilli pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä grillin päälle tulipalovaaran vuoksi.
- **HUOMIO:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.

KAASULETKUN LIITÄNTÄ

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



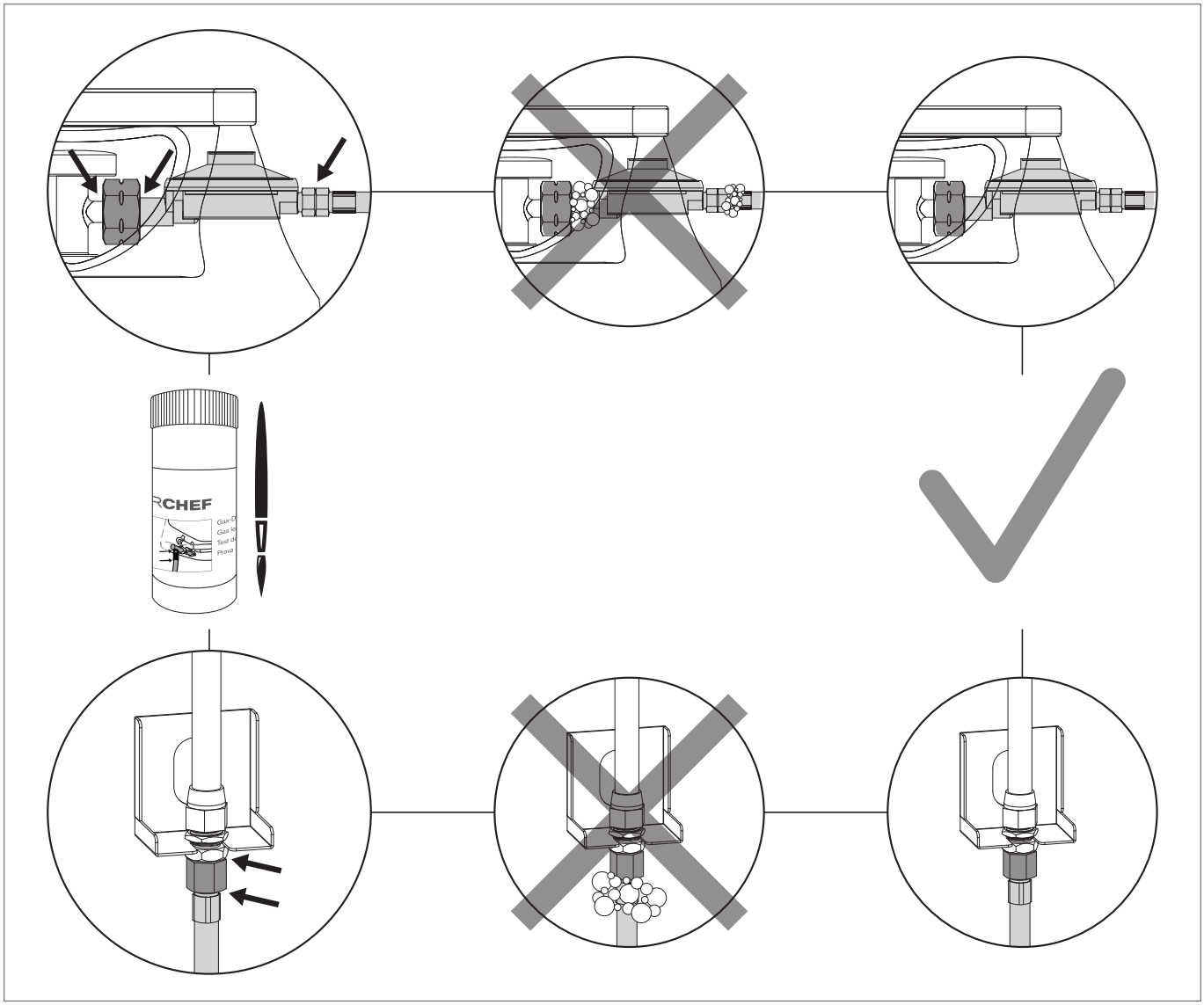
Noudata tässä myös grillin erillistä asennusohjetta.

TIIVIYDEN TARKISTUS

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

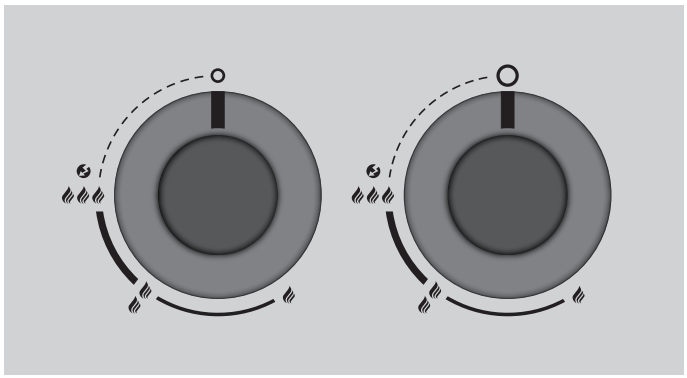
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ◯.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin.
   TÄRKEÄÄ: Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

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



GRILLIN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys

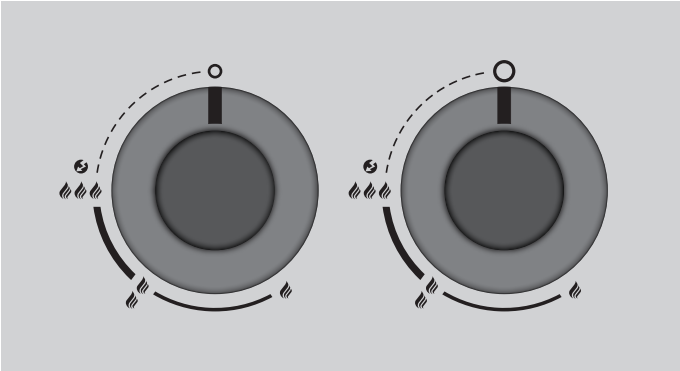


○	: OFF-asento
🔥	: Matala teho
🔥🔥	: Keskiteho
🔥🔥🔥	: Korkea teho
🔥🔥🔥	: Sytytys

POLTINJÄRJESTELMÄT

PALLO

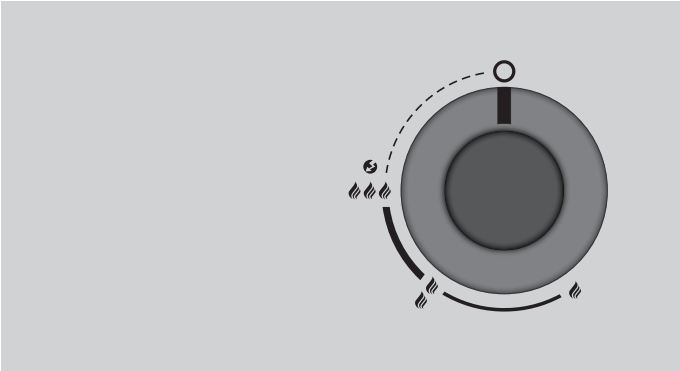
Grillijärjestelmät, joissa on kaksi kiertonuppia: DAVOS 570 G PRO



Oikea kiertonuppi saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

Vasen kiertonuppi saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja alhaisissa lämpötiloissa.

Grillijärjestelmät, joissa on yksi kiertonuppi: DAVOS 570 G



DAVOS 570 G -malli on varustettu yhdellä kiertonupilla. Se saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

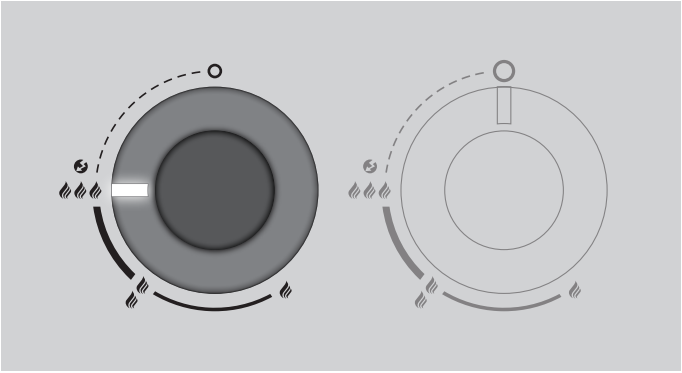
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu.
   Tee tämä myös silloin, kun kauppiaasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa 🔥🔥🔥.

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

PALLO

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS) olevien ohjeiden mukaan.**
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina haluamasi rengaspolttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) – EI KOSKE DAVOS 570 G PRO -MALLIA

DAVOS 570 G PRO -malli on varustettu innovatiivisella GAS SAFETY SYSTEM (GSS) -järjestelmällä, joka sisältää seuraavat ominaisuudet:

FLAME GUARD

FLAME GUARD on suljettu järjestelmä, joka koostuu sytytyksestä ja liekistä. Kun kaasuhana on avattu ja sytytys suoritettu järjestelmään syttyy liekki. FLAME GUARD suojaa liekkiä sääoloilta kuten kovalta tuulelta ja huolehtii siitä, että polttimet syttyvät aina itsestään uudelleen, jos ne sattuvat sammumaan*. Näin sytytetyt polttimet toimivat erilaisissa sääoloissa (esim. tuulisella säällä) luotettavasti.

Edut:

- Sytytetyt polttimet on optimaalisesti suojattu sääoloilta.
- Grillaus on mahdollista erittäin alhaisissa vähintään 80 asteen lämpötiloissa, myös tuulisella säällä.
- Suojaa vuotavalta, ei syttyneeltä kaasulta.

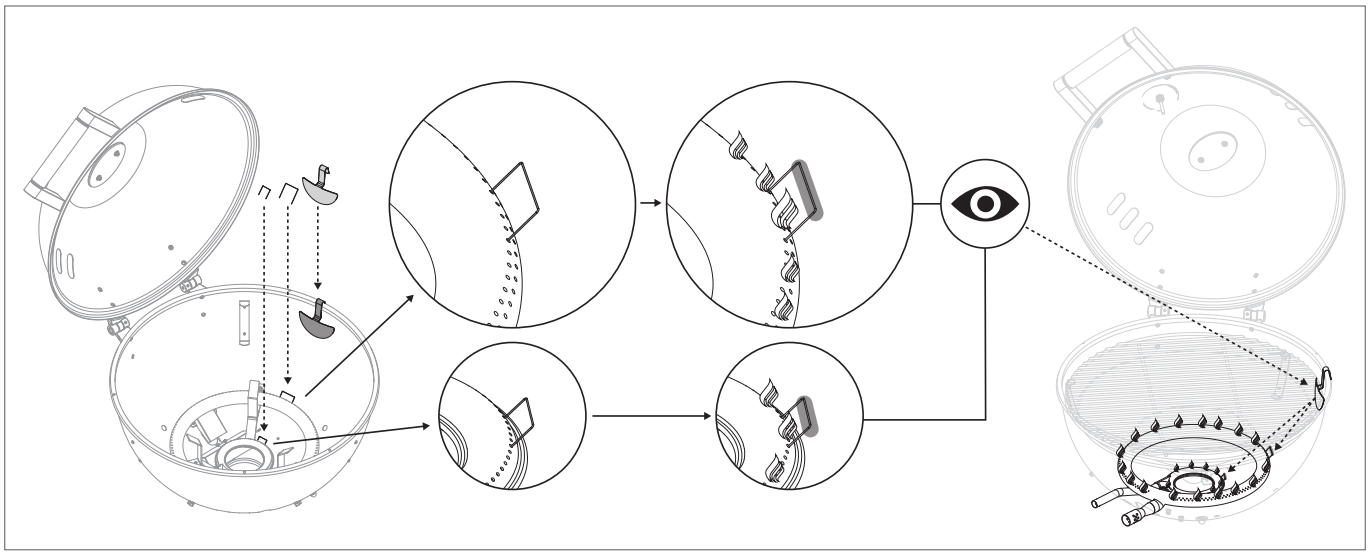
*** TÄRKEÄÄ:** sataprosenttista varmuutta ei voida taata, että polttimet eivät sammu äärimmäisissä sääoloissa. Kaasun käytössä on aina muistettava, että grilliä ei saa käyttää ilman valvontaa. Kaikki testit on suoritettu laboratorio-olosuhteiden mukaan.

FLAME CHECK

FLAME CHECK on optinen lisäsuoja. Molemmat hehkulangat asetetaan pienen ja suuren rengaspolttimen päälle ja ne hehkuvat voimakkaasti grillin sytyttämisen jälkeen. Peiliosa ripustetaan grilliin, jolloin hehkuva lanka on nähtävissä ulkoapäin. Näin voidaan varmistaa, että polttimet on todellakin sytytetty.

Etu:

- Optinen varmuus siitä, että polttimet syttyivät ja syttymätön kaasu ei virtaa ulos.



SAFETY LIGHT (KOSKEE DAVOS 570 G PRO- JA DAVOS 570 G -MALLIA)

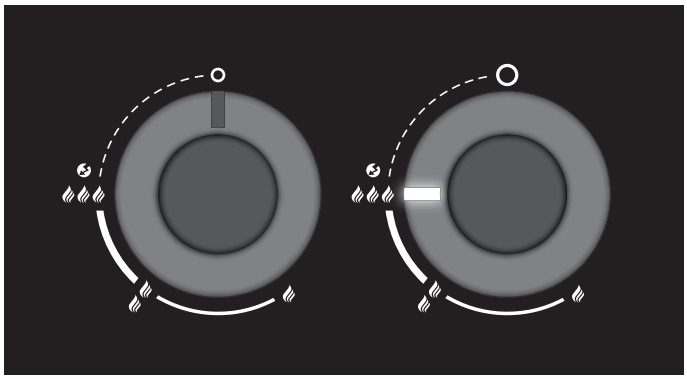
Grilli on varustettu kiertonupilla, johon on integroitu SAFETY LIGHT.

Grillin SAFETY LIGHT aktivoituu heti, kun kaasunsäädinpainike käännetään asennosta ○ vastapäivään asentoon 🔥🔥🔥🔥, jolloin kaasunsyöttö avataan. Kussakin kiertonupissa on LED-valo. SAFETY LIGHT -järjestelmän virransaanti taataan toimitukseen sisältyvillä AAA-paristoilla.

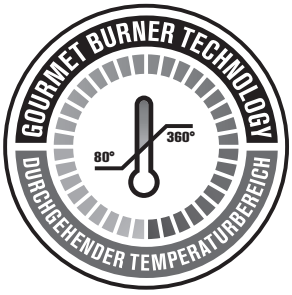
Etu:

- Safety Light muistuttaa siitä, että venttiili on yhä auki ja kaasu virtaa.*

*** TÄRKEÄÄ:** muista aina grillauksen jälkeen sulkea kaasunsyöttö kaasupullosta ja kiertää kaasuhana kiinni.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) – KOSKEE VAIN DAVOS 570 G PRO -MALLIA



DAVOS 570 G PRO -malli on varustettu uusimmalla poltinsukupolvella, joka mahdollistaa yhtäjaksoisen, aukottoman 80–360 asteen lämpötila-alueen käytön. Tämän ansiosta grilliä voidaan käyttää aivan uudella tavalla, sillä kaikilla lämpötila-alueilla on mahdollista grillata, keittää tai paistaa.

DAVOS 570 G PRO -GRILLIN LÄMPÖTILA-ALUEET JA KÄYTTÖ

LÄMPÖTILA			
min.	**n. 80***	🔥	◯
kesk.	**n. 120***	🔥🔥	◯
maks.	**n. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**n. 170***	◯	🔥
kesk.	**n. 240***	◯	🔥🔥
maks.	**n. 300***	◯	🔥🔥🔥
korkein	**n. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Ohjearvot ilman sään vaikutuksia

VIHJEET JA VINKIT – KOSKEE VAIN DAVOS 570 G PRO -MALLIA

Kypsennys (80–130 astetta):

Säädä grilli 80 asteen lämpötilaan, niin liha ja kala voidaan kypsentää hitaasti 80 asteessa tai valmiit ruoat voidaan pitää lämpiminä (suppilo perusasennossa).

110–130 asteen lämpötila-alueella valmistat hyvin grilliklassikot kuten naudan eturinnan, nyhtöpossun tai grillikyljen (suppilo perusasennossa).

Grillaus, kypsennys ja paisto (130–220 astetta):

130–220 asteen lämpötila-alueella liha, kala ja muut raaka-aineet kypsyvät tasaisesti (suppilo perusasennossa). Sopii erityisesti isoille lihapaloille. Myös kypsennys ja paisto onnistuvat tällä lämpötila-alueella parhaiten.

Korkea lämpötila (220–360 astetta):

Korkeimmassa 360 asteen lämpötilassa onnistuvat hyvin nopeasti ruskistetut pihvit. Maksimikuumuus soveltuu lisäksi rapean pizzan tai Flammkuchen-piirakan paistoon (suppilo perusasennossa).

DAVOS 570 G -GRILLIN LÄMPÖTILA-ALUEET JA KÄYTTÖ

LÄMPÖTILA		
min.	**n. 180***	
kesk.	**n. 240***	
maks.	**n. 340***	

* Ohjearvot ilman sään vaikutuksia

VIHJEET JA VINKIT – KOSKEE VAIN DAVOS 570 G -MALLIA

Grillaus, kypsennys ja paisto (180–220 astetta):

180–220 asteen lämpötila-alueella liha, kala ja muut raaka-aineet kypsyvät tasaisesti (suppilo perusasennossa). Sopii erityisesti isoille lihapaloille. Myös kypsennys ja paisto onnistuvat tällä lämpötila-alueella parhaiten.

Korkea lämpötila (220–340 astetta):

Korkeimmassa 340 asteen lämpötilassa onnistuvat hyvin nopeasti ruskistetut pihvit. Maksimikuumuus soveltuu lisäksi rapean pizzan tai Flammkuchen-piirakan paistoon (suppilo perusasennossa).

AINUTLAATUINEN SUPPILOJÄRJESTELMÄ

Grillattaessa, kypsennettäessä tai paistettaessa ainutlaatuinen OUTDOOR**CHEF**-suppilojärjestelmä jakaa perusasennossa ollessaan lämmön tasaisesti pallogrillin sisällä ja estää haitallisen rasvapalon, sillä polttimet ovat täysin suojatut.

Tippuva rasva ei syty palamaan, vaan se virtaa posliiniemaloitua suppiloa pitkin pallogrillin alla olevaan rasvakaukaloon. Voit keskittyä isäntänä vieraidesi viihdyttämiseen sillä aikaa, kun grillierikoisuudet kypsyvät tasaisesti, sillä niitä ei tarvitse käännellä.

Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina. Koska osa suppiloon tippuvasta rasvasta ja lihanesteestä haihtuu, lihat, kalat ja vihannekset saavat näin herkullisen grillimäisen aromin.

360 asteen kuumuudessa pizza, Flammkuchen-piirakka ja leipä paistuvat kuin kiviuunissa. Pienellä polttimella grillattavat kypsyvät hitaasti alhaisessa 80 asteen (vain DAVOS 570 G PRO, jossa GBT) lämpötilassa – parhaat olosuhteet mehukkaiden XL-kokoisten lihojen kuten paahtopaistin, Tomahawk-pihvien tai välikyljysten valmistukseen.

Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä (jopa 500 astetta), mikä sopii hyvin OUTDOOR**CHEF**-lisävarusteille kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevylle.

Koska kaasupallogrillin sisäosa pysyy suppilon ansiosta puhtaana, grillin puhdistus on myös vaivatonta.

VINKKI: Suosittelemme, että suppilon puhdistamiseksi kuumennat grilliä korkeimmalla teholla 10 minuutin ajan (perusasento). Sen jälkeen voit harjata suppilon helposti puhtaaksi messinkiharjalla. Suosittelemme OUTDOOR**CHEF**-suppiloharjan hankkimista.

Lisätietoja tarvikkeistamme: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PERUSASENTO



Useimmissa tapauksissa perusasento on oikea suppilon asento, jolloin lämpö kiertää optimaalisesti pallogrillin sisällä. Ruoat grillautuvat tasaisesti ilman grillattavien kääntämistä. Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina.

Perusasento soveltuu hyvin kaikentyyppiselle lihalle, hitaasti kypsennettävälle kalalle, kuorrutetuille ruoille, rapeille vihanneksille sekä pizzan, Flammkuchen-piirakan ja leivän paistoon.

KEILA-ASENTO



Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä, mikä sopii hyvin OUTDOOR**CHEF**-lisävarusteille, kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevylle.

Näin keila-asento soveltuu hyvin nopeasti paistettaville kuten tonnikalapihveille, kampasimpukoille ja wokkivihanneksille.

KAASUPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE

1. Aseta suppilo haluttuun asentoon (perus- tai keila-asento).
   HUOMIO: muuta suppilon asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestävillä suojakäsineillä.
   HUOMAUTUS: Grillattaessa ja kypsennettäessä keila-asennossa teholla 🔥🔥🔥 kannen on oltava auki. Vain teholla 🔥 – 🔥🔥 voidaan keila-asennossa grillata myös kannen ollessa suljettuna.
2. Valitse tarvittaessa vastaava tarvike.
3. Kuumenna grilliä kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa 🔥🔥🔥.
4. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan välille 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Aina grillaamisen jälkeen aseta kaasunsäädinpainike asentoon ◯. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta.
   Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
6. **HUOMIO:** Rasvakaukaloon tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvakaukalon irrottamista.
7. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.

GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasunsäädinpainike asentoon ◯.
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
3. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. Peitä grilli sopivalla suojuksella.

PUHDISTUS

Grillauskertojen välissä tarvitaan vain vähäistä puhdistusta, koska enin rasva joko haihtuu tai valuu rasvakaukaloon.

Suositeltava erityisen likaisen pinnan puhdistusmenetelmä:

1. Kuumenna grilliä n. 10 minuuttia täydellä teholla, jotta grillausjäämät (liha, rasva, marinadien sokeri jne.) palavat.
2. Anna grillin sitten jäähtyä täysin, jotta kaikki grillausjäämät kovettuvat pintaan (puhdistus on näin helpompaa ja tehokkaampaa).
3. Puhdista ritilä messinkisellä OUTDOOR**CHEF**-grilliharjalla (älä käytä harjoja, joissa on teräsharjakset).
4. Poista grilliritilä ja puhdista suppilo OUTDOOR**CHEF**-suppiloharjalla.

VINKKI: Grillauksen jälkeen on aina ennen grillausta, jos puhdistat grilliritilän jokaisen käyttökerran jälkeen, sitä ei tarvitse enää puhdistaa ennen seuraavaa grillausta.

HUOMIO: Grillin on oltava aina hyvin jäähtynyt, jos puhdistuksessa käytetään nailonista grilliharjaa.

HUOMIO: kun puhdistat grillin sisäosassa olevia polttimia, tärkeää on välttää polttimien vaurioittamista.

HUOMIO: Puhdista grillin ulkopinnat ja tasot vain tavallisella miedolla pesuaineella (esim. tavallisella astianpesuaineella). Jos käytät erityisiä grillinpuhdistusaineita (ei suositeltavaa), testaa ainetta ensin piilossa olevaan kohtaan.

HUOMIO: Älä koskaan käytä grillin pintojen puhdistukseen lasinpuhdistajaa tai muita suihkutettavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

VALURAUTAISET GRILLIRITILÄT (EIVÄT SISÄLLY TOIMITUKSEEN, VAAN ERIKSEEN HANKITTAVISSA)

KÄYTTÖ

Puhdista valurautaiset grilliritilät vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia ritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

Valurautaiset grilliritilät voidaan poistaa Grid Lifter -nostimella (sisältyy valurautaisten ritilöiden toimitukseen).

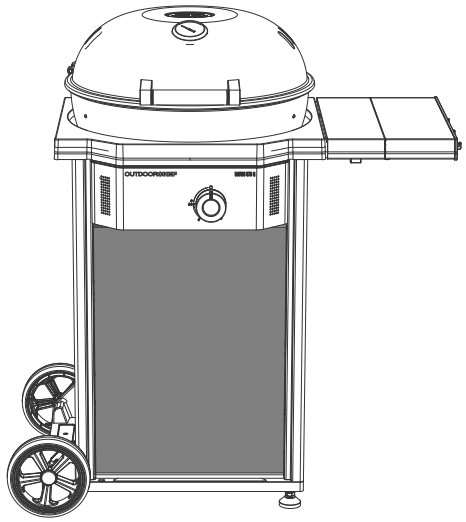
Suositeltava erityisen likaisen pinnan puhdistusmenetelmä:

1. Kuumenna grilliä n. 10 minuuttia täydellä teholla, jotta grillausjäämät (liha, rasva, marinadien sokeri jne.) palavat.
2. Anna grillin sitten jäähtyä täysin, jotta kaikki grillausjäämät kovettuvat pintaan (puhdistus on näin helpompaa ja tehokkaampaa).
3. Puhdista ritilä nailonisella tai messinkisellä OUTDOOR**CHEF**-grilliharjalla (älä käytä harjoja, joissa on teräsharjakset).
4. Poista grilliritilä ja puhdista suppilo OUTDOOR**CHEF**-suppiloharjalla.

VINKKI: Grillauksen jälkeen on aina ennen grillausta, jos puhdistat grilliritilän jokaisen käyttökerran jälkeen, sitä ei tarvitse enää puhdistaa ennen seuraavaa grillausta.

VINKKI: Suosittelemme grilliritilöiden käsittelyä kuumuutta kestävällä ruokaöljyllä (esim. rypsi, avokado), sillä se suojaa valurautaista ritilää korroosiolta.

TEKSTIILIVERHOUKSEN HOITO-OHJE (KOSKEE VAIN DAVOS 570 G -MALLIA, JOSSA ON TEKSTIILIVERHOUS)



SÄÄNKESTÄVYYS

DAVOS 570 G -grillin tekstiiliverhous on valmistettu erityisesti ulkotiloihin kehitetystä ulkoilukankaasta. Kangas on UV-säteilyn ja säänkestävä.

Jotta tekstiiliverhousta voidaan käyttää mahdollisimman pitkään, suosittelemme aina käytön jälkeen suojaamaan DAVOS 570 G -grilli sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella sään vaikutuksilta, lialta ja siitepölyltä.

KOSTEUS

Jos tekstiiliverhous kostuu, suositeltavaa on ensin antaa sen kuivua kunnolla ennen kuin grilli peitetään suojuksella. Säänkestävyydestä huolimatta sisään päässyt kosteus voi aiheuttaa veden kertymistä ja muodostaa hometta.

PITKÄAIKAINEN KÄYTTÄMÄTTÖMYYS

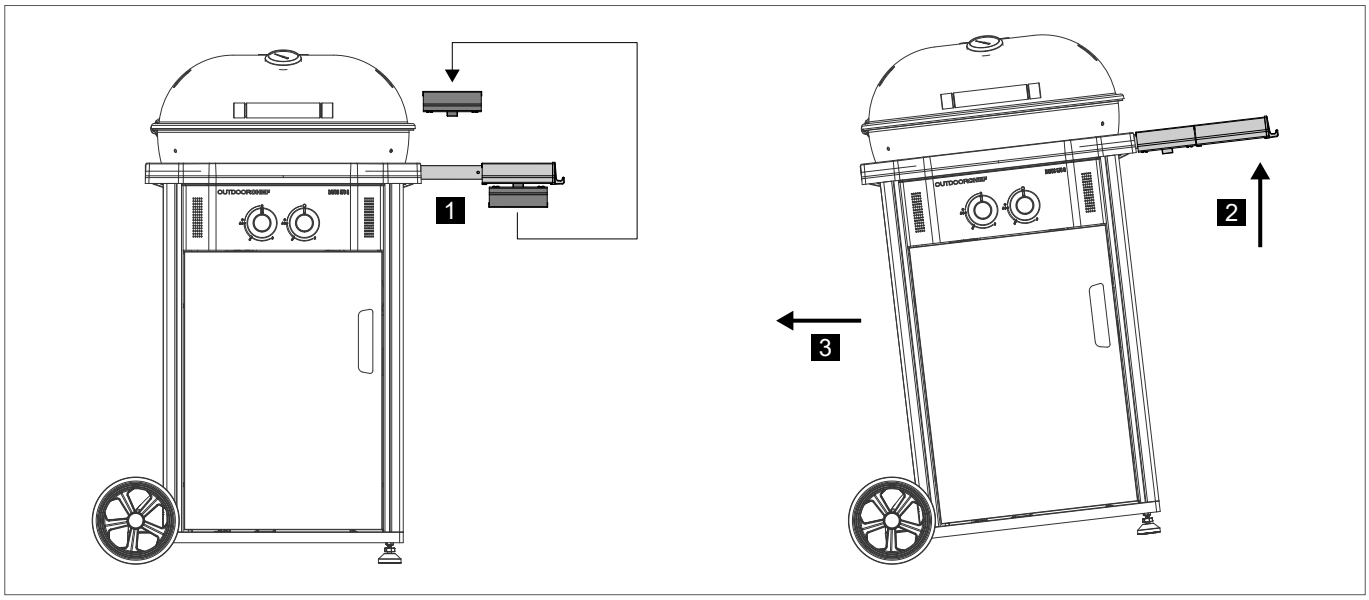
Jos grilliä ei käytetä pitkään aikaan (> 2 kuukautta), suositeltavaa on poistaa tekstiiliverhous ja säilyttää sitä erikseen kuivassa, pimeässä paikassa.

HOITO JA PUHDISTUS

Jos DAVOS 570 G -grillin tekstiiliverhous on likaantunut, voit puhdistaa sen helposti haalealla vedellä ja miedolla likaa ja rasvaa liuottavalla puhdistusaineella (esim. miedolla astianpesuaineella).
Käytä apuna pesusientä (pehmeä puoli) tai pehmeää harjaa (ei metalliharjaa eikä kovaa muoviharjaa). Testaa puhdistusaineen mahdolliset värinmuutokset piilossa olevasta kohdasta ennen puhdistusta.

HUOMIO: Koska kyseessä on erikoiskangas, sitä ei voi pestä pesukoneessa. Se vaurioittaisi UV-suojaa.

GRILLIN SIIRTÄMINEN JA OHJAAMINEN, ILMAN JÄRJESTELMÄN OSIA



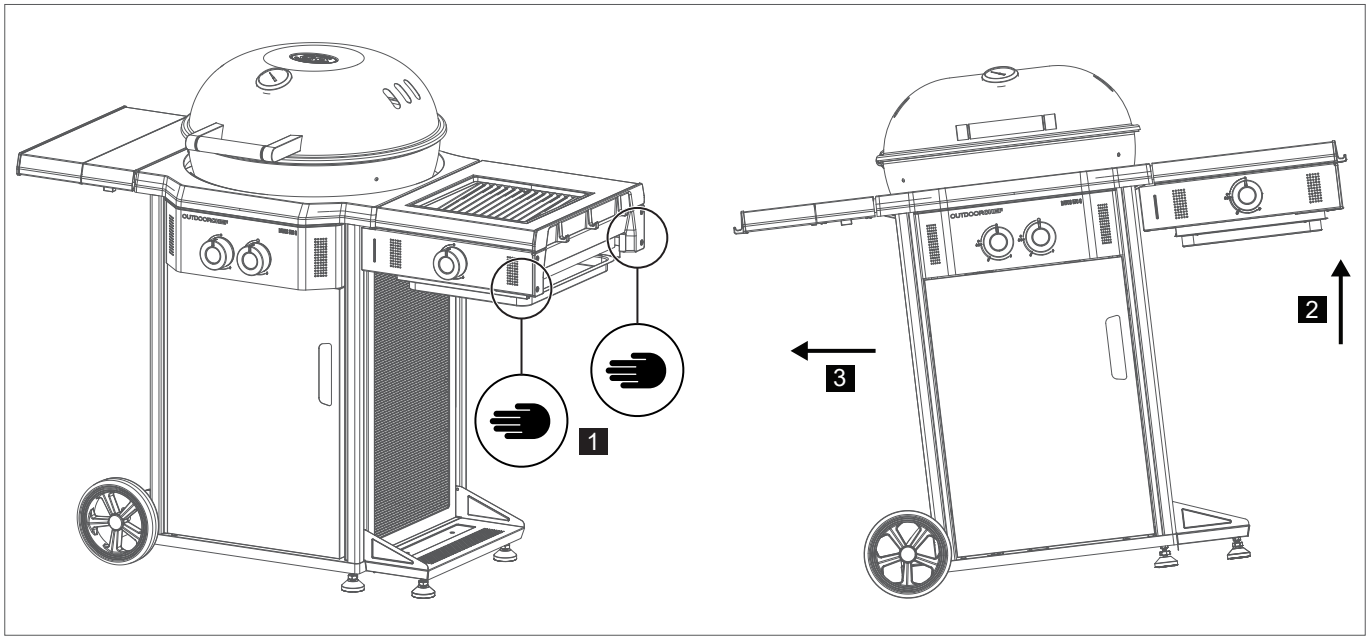
Grillin tukevan sivutason avulla grilliä voidaan myös siirtää ja ohjata.

Grilli voidaan ohjata haluttuun asentoon nostamalla sivupöytää. Tämä toimii sekä kokonaan avatulla sivupöydällä että suljetulla sivupöydällä.

ESTEET

Grilli tulee ohjata esteiden (portaat, kynnykset, korokkeet jne.) yli varovasti, sitä ei saa liikuttaa nopeasti. Muutoin pyörät ja pyörän akseli voivat vaurioitua.

GRILLIN SIIRTÄMINEN JA OHJAAMINEN, SISÄLTÄEN JÄRJESTELMÄN OSAT



Myös järjestelmän osilla varustettua grilliä ohjataan nostamalla sitä oikealta sivulta yllä olevan kuvan mukaisesti.

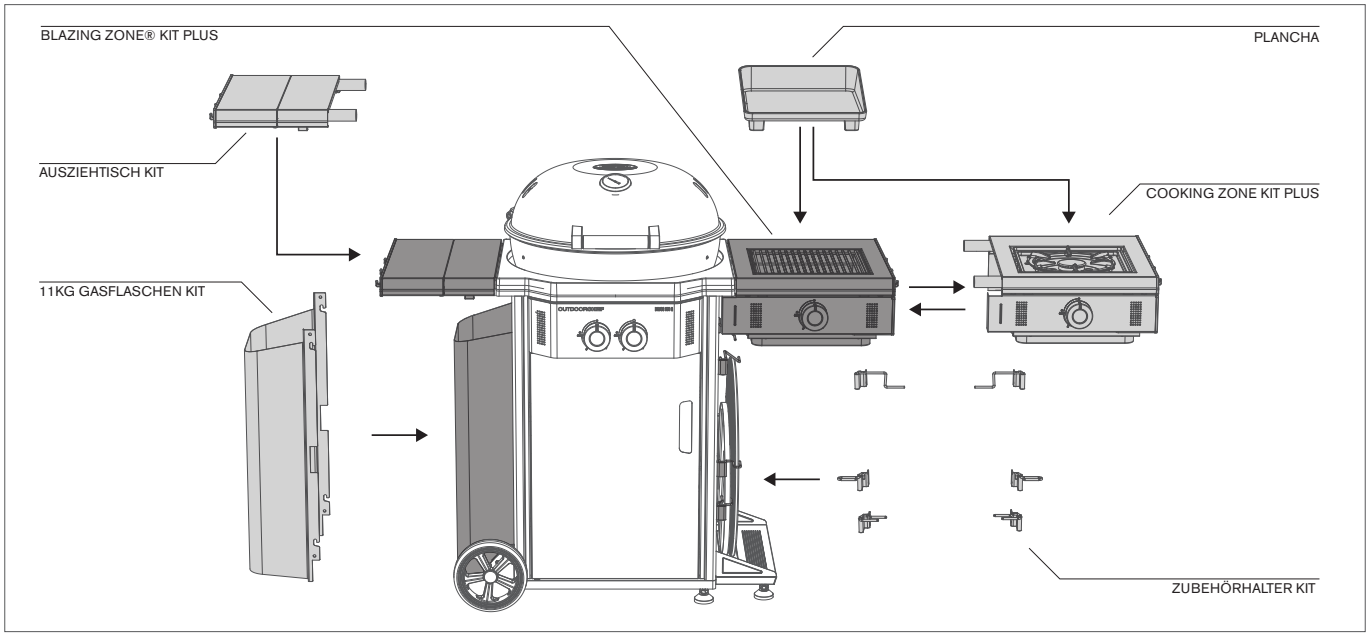
ESTEET

Grilli tulee ohjata esteiden (portaat, kynnykset, korokkeet jne.) yli varovasti, sitä ei saa liikuttaa nopeasti. Muutoin pyörät ja pyörän akseli voivat vaurioitua.

DAVOS SERIES -GRILLIN LAAJENNUSVAIHTOEHDOT

DAVOS Series -grillien (DAVOS 570 G PRO ja DAVOS 570 G) ainutlaatuisen konseptin ansiosta grilli voidaan varustaa jälkikäteen omien toiveiden mukaisesti erilaisilla järjestelmän osilla (poltinjärjestelmät, kaasuliitännällä) sekä laajennuksilla (ilman kaasuliitäntää). Molemmat mallit on varustettu identtisillä grillikoteloon integroiduilla liitännöillä, joihin järjestelmän osat ja laajennukset on helppo kiinnittää.

Seuraavaksi yleisnäkymä grilliin saatavilla olevista järjestelmän osista ja laajennuksista:



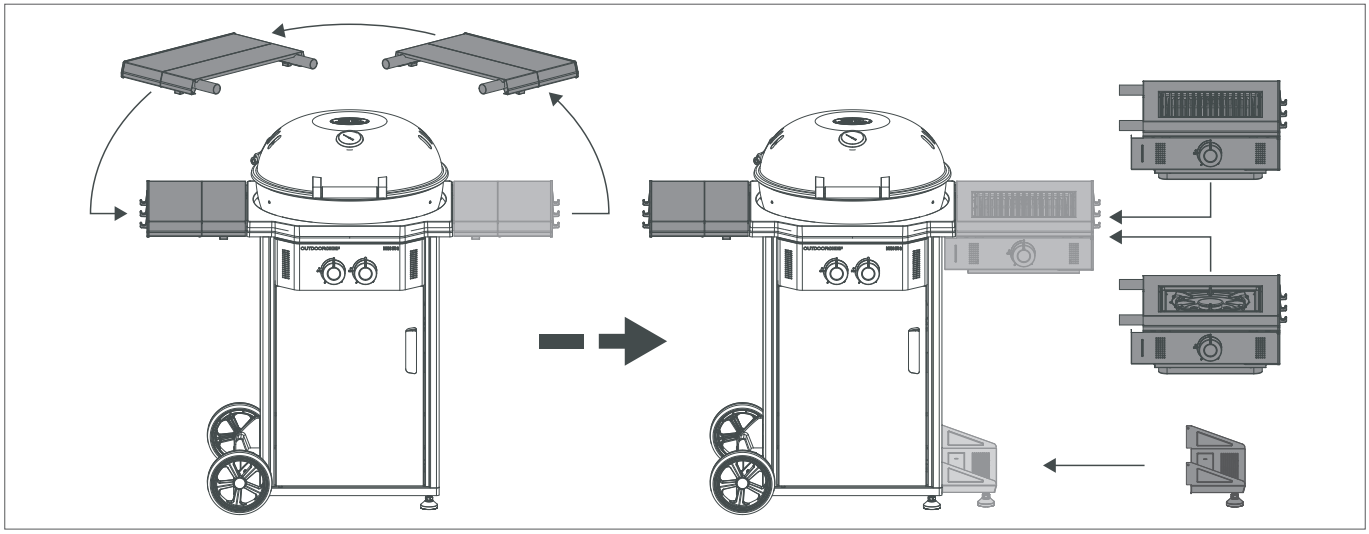
JÄRJESTELMÄN OSAT

Haluaisitko käyttää DAVOS 570 G PRO- tai DAVOS 570 G -grilliä vieläkin monipuolisemmin?

Se onnistuu helposti BLAZING ZONE® KIT PLUS- ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmillä, jotka OUTDOOR**CHEF** tarjoaa grillin laajentamiseen mahdollisimman monipuolista käyttöä varten!
Tarvitset siihen vain toisen saatavilla olevista järjestelmistä, joka on helppo asentaa grillin oikealle sivulle.
Grillin avattava pöytä voidaan irrottaa ja asentaa grillin vasemmalle sivulle, jotta valmisteluun ja kypsennykseen jää vielä tarpeeksi tilaa, kun grilliä laajennetaan järjestelmän osalla.

HUOMIO: BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmän suurin sallittu kuorman paino on 30 kg

HUOMIO: Laajennettaessa BLAZING ZONE® KIT PLUS- tai COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmällä toimitukseen sisältyvä tukijalka (katso alla oleva kuva) on ehdottomasti asennettava turvallisuussyistä. Sen tarkoitus on lisätä grillin tukevuutta, jotta se ei pääse kaatumaan. Tämän lisäksi erillistä tasoa voidaan käyttää muihin laajennuksiin (esim. lisävarustepidikkeet).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmä on täydellinen valinta DAVOS 570 G PRO- ja DAVOS 570 G -grilliin, jos pidät todella kuumasta grillistä. Järjestelmä koostuu vahvistetusta sivupöydästä, grillin tukevuutta lisäävästä tuesta sekä itse BLAZING ZONE® PLUS -järjestelmästä – tehokkaasta keraamisesta polttimesta, jonka lämpötila-alue ulottuu 600–900 °C:n välille.





Korkea lämpötila 600–900 °C

Tehokas keraaminen poltin
Grillaus korkeassa lämpötilassa
Rapea pinta lihassa
Korkeussäädettävä ritilä, 2 tasoa
Erinomainen vähärasvaisille paloille

Näin pihvit ja muut lihat paistuvat rapeapintaisiksi 900 °C:n kuumuudessa.

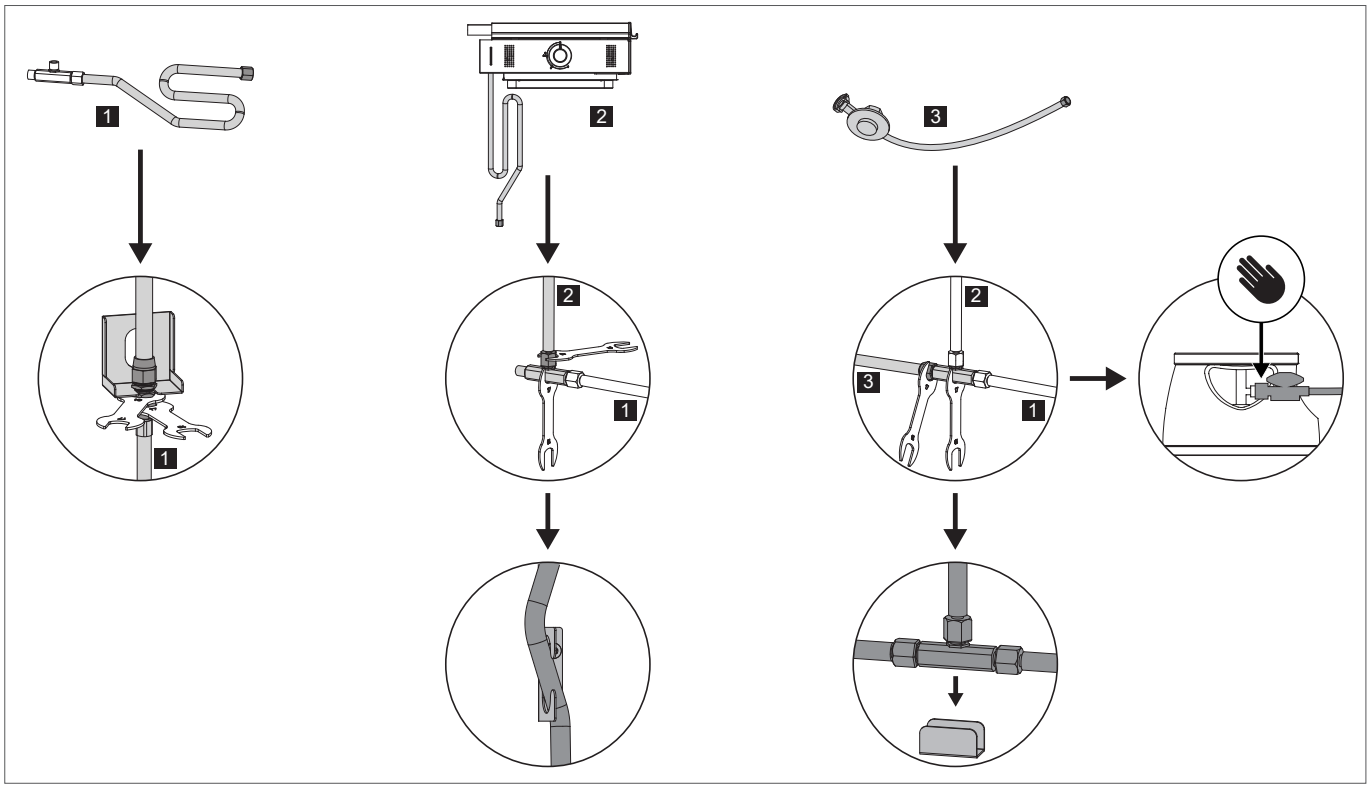
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

KAASULETKUN LIITÄNTÄ BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄÄN

HUOMIO: Noudata erillisessä asennusohjeessa asennusta ja liitäntää koskevia ohjeita.

HUOMIO: Laajennettaessa grilliä BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmällä tarkista järjestelmän osien kaikkien liitäntöjen tiiviys. Kaasuletku on liitettävä mukana toimitetulla ruuviavaimella sen varmistamiseksi, että liitos on kierretty riittävän tiukalle. Turvallisuuden vuoksi kaasuletkua ei saa koskaan kiristää tiukalle käsin, jotta vältetään mahdolliset grillipalot.

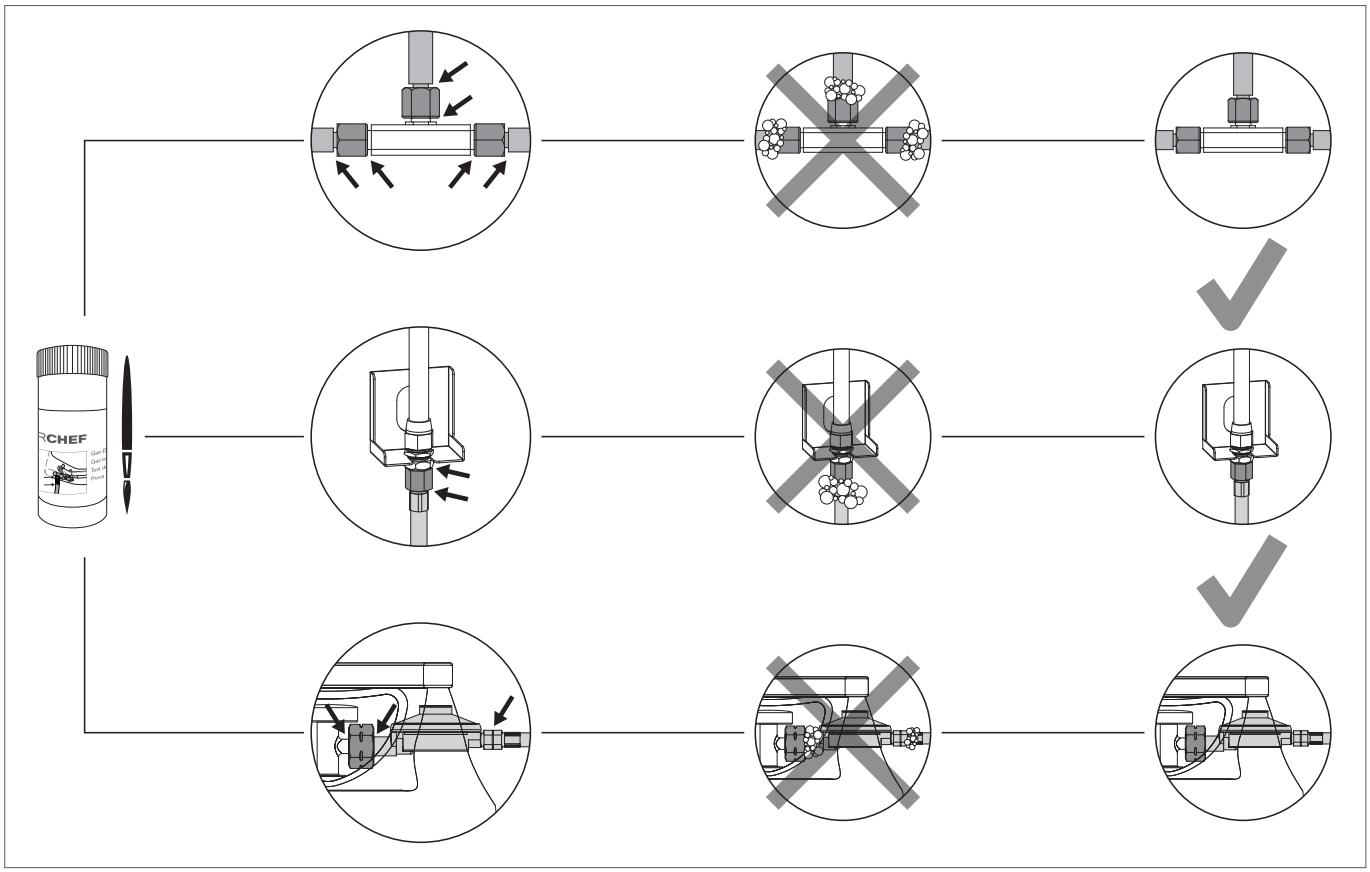


TIIVIYDEN TARKISTUS

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

1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin.
   TÄRKEÄÄ: Grilliä ja BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmää saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

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



TÄRKEÄÄ TIETOA BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN TURVALLISUUDESTA

HUOMIO: Älä koskaan käytä BLAZING ZONE® PLUS -järjestelmää yksistään (grillistä irrallisena).

HUOMIO: Älä koskaan peitä BLAZING ZONE® PLUS -poltinta, sillä se voi aiheuttaa lämmön kertymisen.

HUOMIO: BLAZING ZONE® PLUS -polttimen päälle ei saa asettaa keittoastioita eikä paistinpannuja.

HUOMIO: BLAZING ZONE® PLUS -poltin pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä BLAZING ZONE® PLUS -polttimen päälle tulipalovaaran vuoksi.

HUOMIO: Käytä BLAZING ZONE® PLUS -poltinta vain, kun se on asennettu yhteensopivaan DAVOS-grilliin erillisen asennusohjeen mukaisesti.

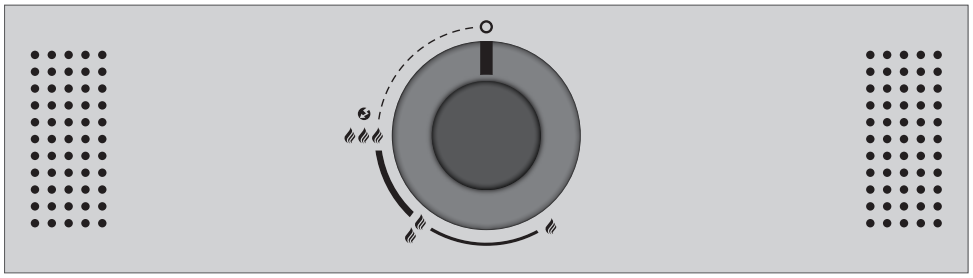
HUOMIO: Älä jätä grilliä ja BLAZING ZONE® PLUS -poltinta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.

HUOMIO: Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista ja BLAZING ZONE® PLUS -polttimesta. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.

HUOMIO: Poista rasvankeruuastia vasta sitten, kun grilli on täysin jäähtynyt eikä sitä enää käytetä.

BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



○ : OFF-asento

: Matala teho

: Keskiteho

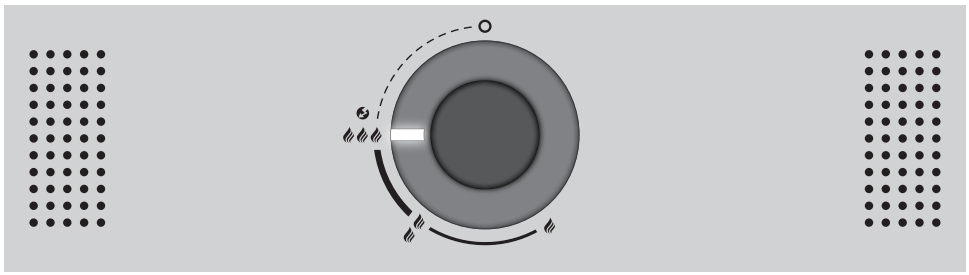
: Korkea teho

: Sytytys

Poltin saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa.

OHJE BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN SYTYTYSTÄ VARTEN

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



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

VINKIT JA VIHJEET BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖN

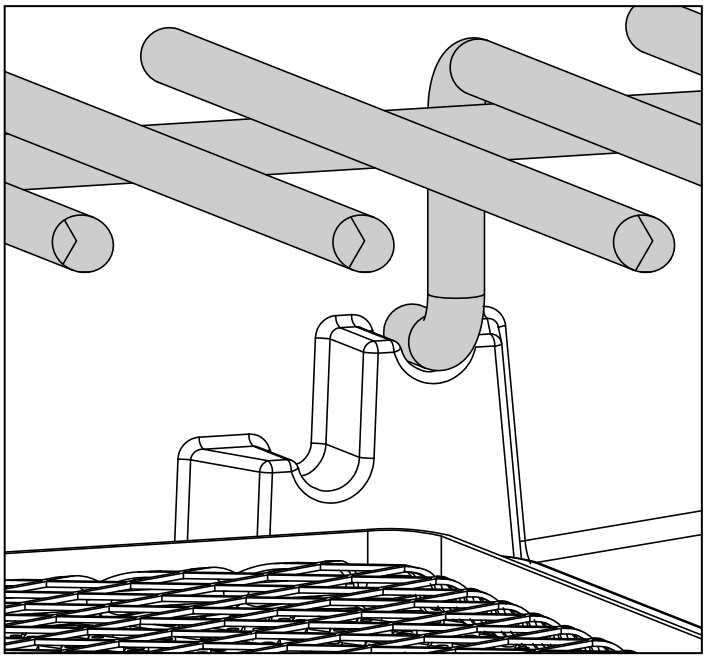
INFRAPUNAGRILLAUS

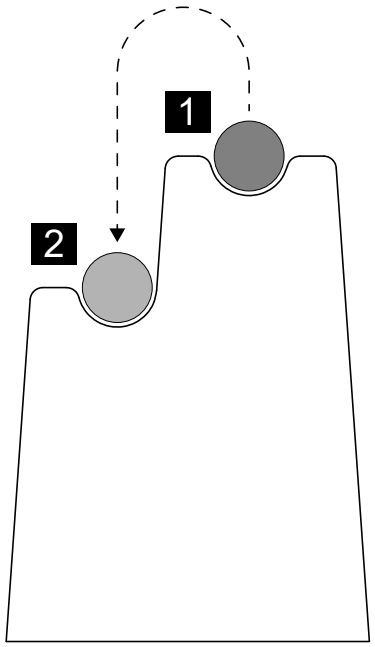
Kuinka infrapunapoltin toimii?
BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimen sytytyksessä muodostuva kaasuliekki jakautuu tasaisesti keraamiselle levylle satojen pienten aukkojen läpi muodostaen pinnalle infrapunasäteen, joka kypsentää grillattavan suoralla 900 °C:n lämmöllä. Tällä menetelmällä saavutetaan paljon korkeampi lämpötila kuin tavallisella kaasupolttimella.

Paksujen, isojen lihapalojen kypsennys
Paksut, isot lihapalat tulisi paistaa vielä grillauksen jälkeen alhaisella lämpötilalla haluttuun sisälämpötilaan. Toinen mahdollisuus on paistaa liha ensin alhaisella lämpötilalla (vakioasennossa) haluttuun sisälämpötilaan, jonka jälkeen sen paistoa jatketaan BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimella, jotta pinnasta tulee herkullisen rapea.

Muiden keittoastioiden käyttö BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimella
Muiden elintarvikkeiden grillauksessa ja keittoastioiden käytössä on huomioitava, että ne EIVÄT peitä koko grillauspintaa (lämmön kertyminen!) ja että käytetään vain hyvin kuumuutta kestäviä keittoastioita (esim. valurautaisia).

Ennen ensimmäistä grillausta BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimella
Grillattaessa ensimmäistä kertaa BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimella suosittelemme, että aloitat grillauksen välikappaleen ylimmällä tasolla, jolla etäisyys on suurin (katso asento 1), jotta voit tarkistaa, onko lämpö riittävä. Jos haluat enemmän lämpöä, voit säätää sitä itse välikappaleella ja asettaa ritilän asentoon 2.
Paista lihapalaa ensin korkeintaan 60 sekuntia per puoli, jotta voit tarkistaa tuloksen. Tasaisen rapean pinnan paistoon tarvittava aika vaihtelee lihapalan ja rasvapitoisuuden mukaan.





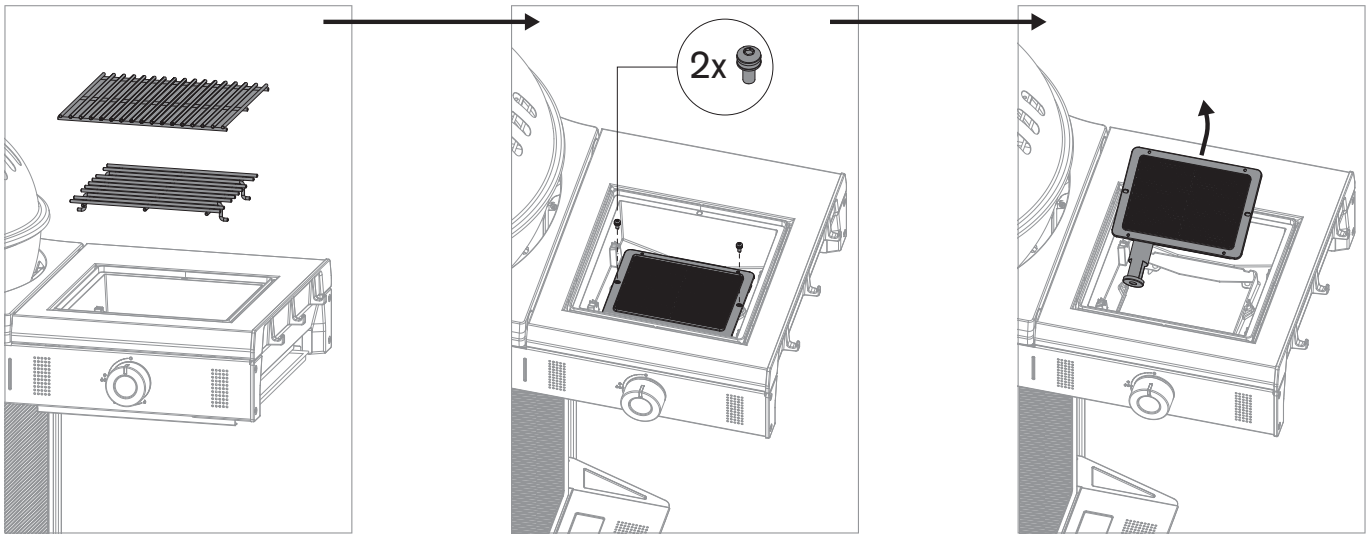
Marinadien ja kastikkeiden käyttö
Pihvien ja muiden lihojen paistamisessa suosittelemme välttämään marinadien ja kastikkeiden käyttöä, jotta lihan oma maku tulee täydellisesti esiin. Herkullinen pihvi tarvitsee vain hieman suolaa.
Jos kuitenkin haluat käyttää marinadia, käytä mahdollisimman vähän ruokaöljyä, jotta rasva ei syty palamaan.
Kastikkeita (varsinkin sokeripitoisia) ja mausteita käytettäessä suositeltavaa on lisätä ne vasta grillauksen loppuvaiheessa, jotta grillattava ei kärvenny.

BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN HUOLTO

Säännöllinen puhdistus

Suosittelemme BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmän puhdistamista 3 grillauskerran jälkeen. Pyyhi sisäosa kuivalla liinalla ja tyhjennä rasvankeruuastia.

Suosittelemme lisäksi kerran vuodessa BLAZING ZONE® KIT PLUS -polttimen purkamista ja kaikkien sen ympärillä olevien osien puhdistamista hämähäkin seiteistä ja grillausjäämistä.



Kun olet poistanut BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmän, jatka seuraavasti:

1. Tarkista poltin vääristymien ja halkeamien varalta.
2. Venturiputket (putkikappale polttimessa) voidaan puhdistaa ja harjata ohuella pulloharjalla.
3. Puhdista BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmän tukikehyksen sisäpinta, mutta älä käytä voimakkaita tai helposti syttyviä puhdistusaineita.
4. Aseta sitten koko BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmä takaisin sivupöytään erillisen asennusohjeen mukaisesti.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivumisen nopeuttamiseksi voit laittaa BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimen päälle ja antaa palaa täydellä teholla muutamia minuutteja.

BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KUNNOSSAPITO

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

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voisit iloita grillistä ja BLAZING ZONE® KIT PLUS -järjestelmästä mahdollisimman pitkään, suojaa grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan. Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

BLAZING ZONE® KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN TERÄKSISET GRILLIRITILÄT

KÄYTTÖ

Grilliritilän pinta tulisi öljytä aina kevyesti, jotta grillattava ei pala pintaan kiinni. Käytä tähän tarkoitukseen kuumuutta kestävää kasviöljyä (esim. avokado- tai rypsiöljyä).

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Puhdista teräksiset grilliritilät vedellä tai miedolla pesuainevedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia teräksisiä grilliritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

PUHDISTUS

Noudata puhdistuksessa seuraavia ohjeita:

- Anna teräksisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan
- Käytä harjaa, jossa on messinkiharjakset (ei terästharjaksia)
- Anna niiden sitten jäähtyä
- Pinttyneen lian puhdistus: Puhdista ritilät OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER -puhdistusaineella perusteellisesti

HUOMAUTUS

Voitele kevyesti puhdistuksen jälkeen kuumuutta kestävällä ruokaöljyllä (esim. avokado- tai rypsiöljyllä).

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



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

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

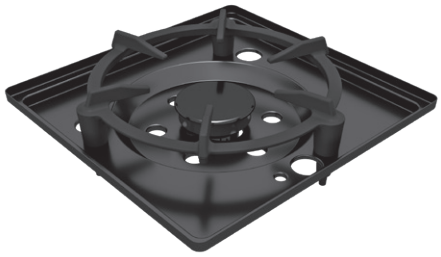
Massiivisen valurautaisella, muodoltaan koveralla COOKING ZONE KIT PLUS -sivukeittimellä voidaan käyttää erinomaisesti myös OUTDOOR**CHEF**-grilliwokkia, joka sopii täsmälleen suoraan osaan (ilman wokin sovitinrengasta).

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



Korkea lämpö
Yhdessä kiertosäätimen kanssa korkealla lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

- Kalan, lihan ja vihannesten nopea ruskistaminen



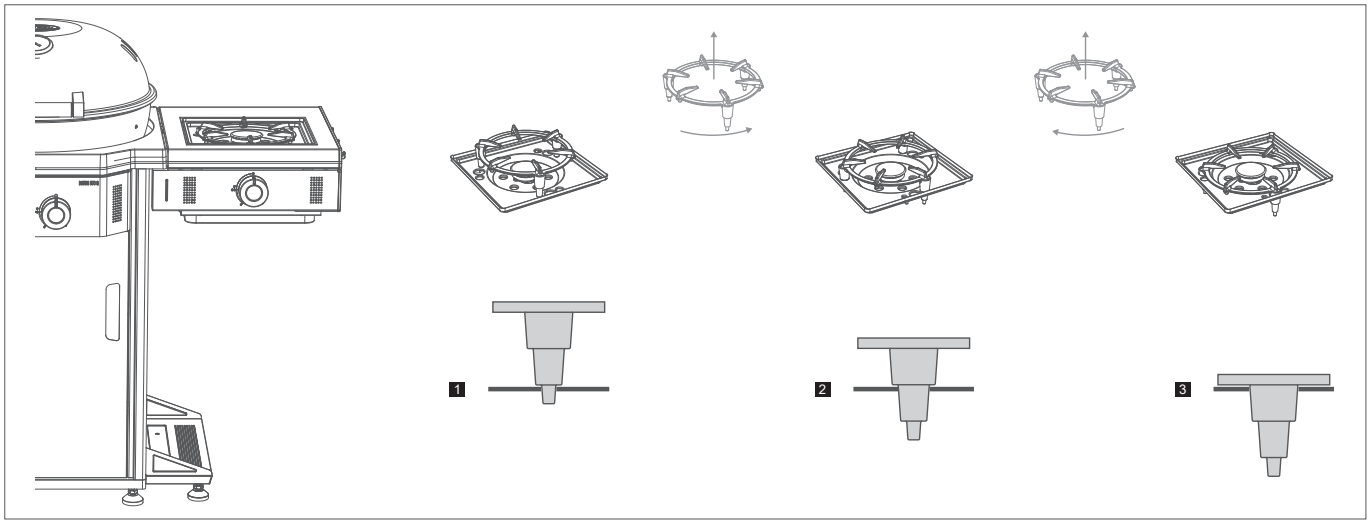
Keskilämpö
Yhdessä kiertosäätimen kanssa keskilämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

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



Alhainen lämpö
Yhdessä kiertosäätimen kanssa alhaisella lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

- Kastikkeiden, keittojen, pata- ja riisiruokien valmistaminen



VALURAUTAKEITTIMEN SUOJUKSET

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

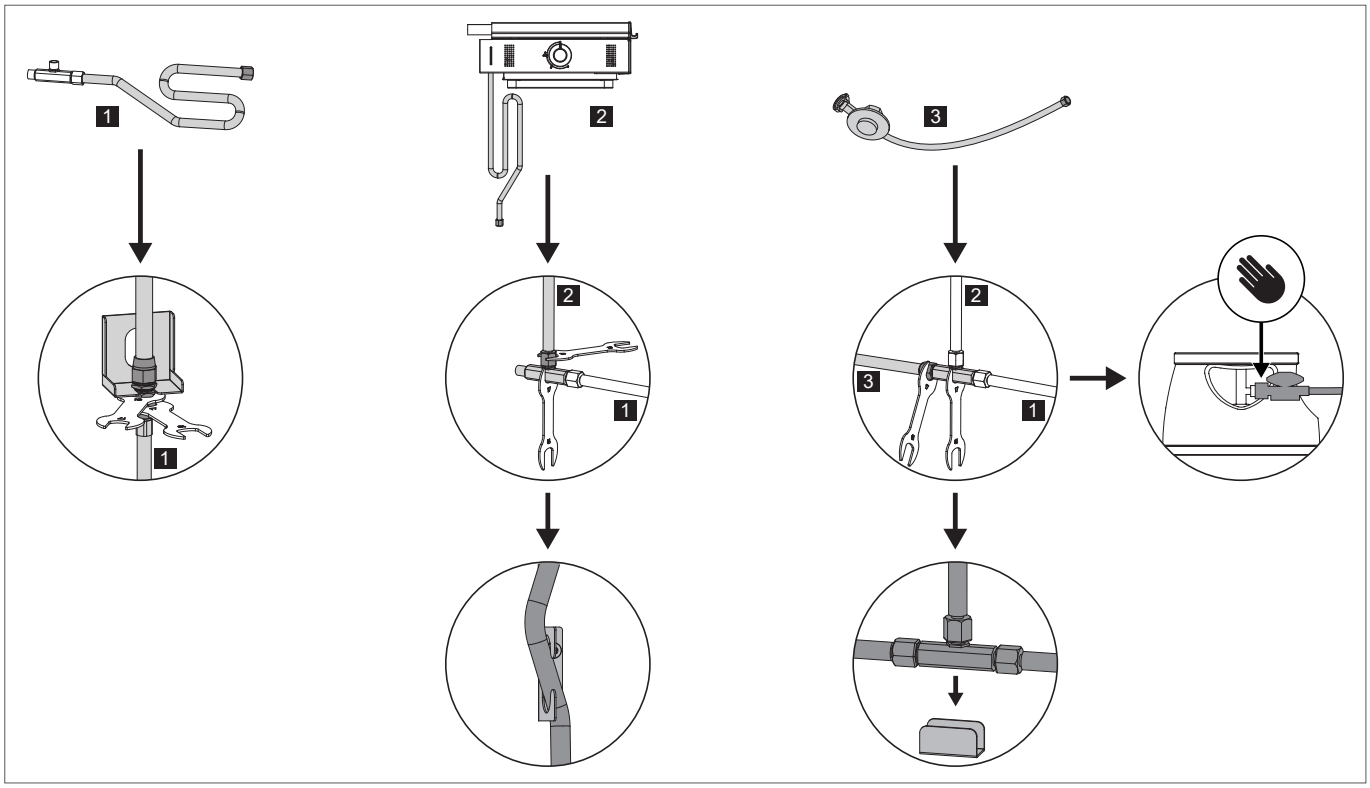
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

KAASULETKUN LIITÄNTÄ COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄÄN

HUOMIO: Noudata erillisessä asennusohjeessa asennusta ja liitäntää koskevia ohjeita.

HUOMIO: Laajennettaessa grilliä COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmällä tarkista järjestelmän osien kaikkien liitäntöjen tiiviys. Kaasuletku on liitettävä mukana toimitetulla ruuviavaimella sen varmistamiseksi, että liitos on kierretty riittävän tiukalle. Turvallisuuden vuoksi kaasuletkua ei saa koskaan kiristää tiukalle käsin, jotta vältetään mahdolliset grillipalot.

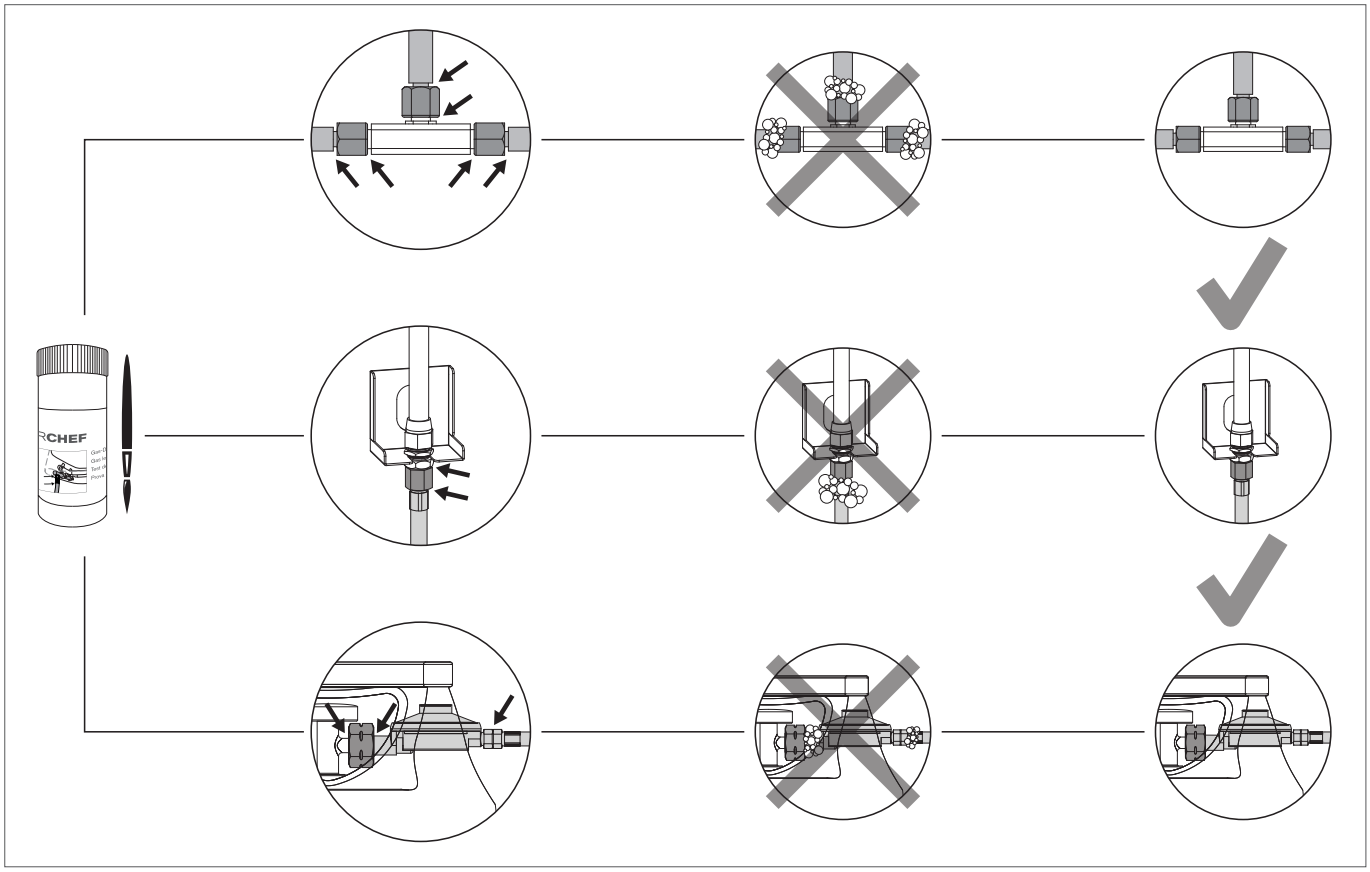


TIIVIYDEN TARKISTUS

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

1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin.
   TÄRKEÄÄ: Grilliä ja COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

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



TÄRKEÄÄ TIETOA COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN TURVALLISUUDESTA

HUOMIO: Älä koskaan käytä COOKING ZONE PLUS -järjestelmää yksistään (grillistä irrallisena).

HUOMIO: Älä koskaan peitä COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä, sillä se voi aiheuttaa lämmön kertymisen.

HUOMIO: Sivukeittimessä ei saa käyttää kattiloita tai paistinpannuja, joiden halkaisijat ovat: < 20 cm > 32 cm.

HUOMIO: COOKING ZONE PLUS -sivukeitin pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä COOKING ZONE PLUS -sivukeittimen päälle tulipalovaaran vuoksi.

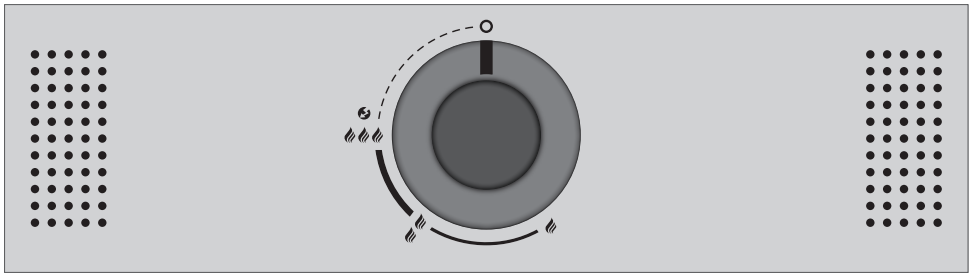
HUOMIO: Käytä COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä vain, kun se on asennettu yhteensopivaan DAVOS-grilliin erillisen asennusohjeen mukaisesti.

HUOMIO: Älä jätä grilliä ja COOKING ZONE PLUS -sivukeitintä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.

HUOMIO: Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista ja COOKING ZONE PLUS -sivukeittimestä. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.

COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



○ : OFF-asento

: Matala teho

: Keskiteho

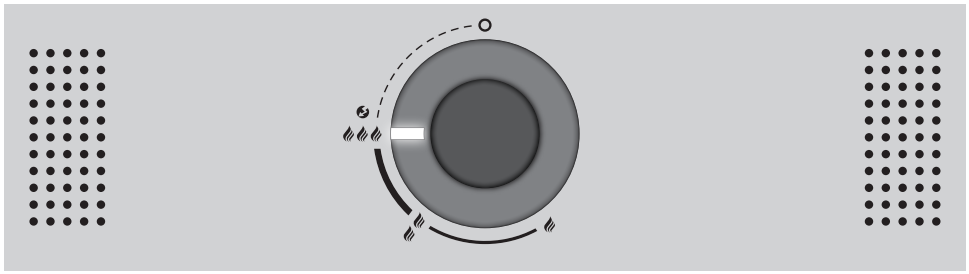
: Korkea teho

: Sytytys

Poltin saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa.

OHJE COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN SYTYTYSTÄ VARTEN

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



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

VINKIT JA VIHJEET COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖN

OUTDOORCHEF-GRILLIWOKIN KÄYTTÖ

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

SOPIVAT PAISTINPANNUT JA KATTILAT

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

SOPIVANKOKOISET PAISTINPANNUT JA KATTILAT

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

COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

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

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

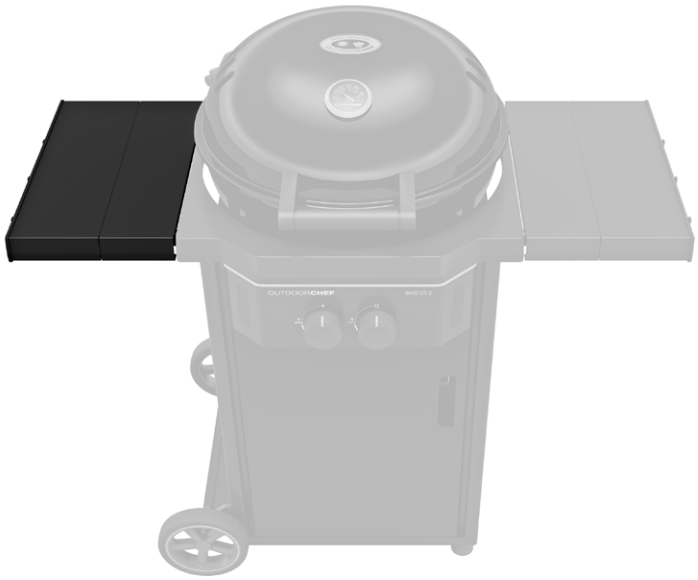
LAAJENNUKSET

Seuraavat hyödylliset DAVOS Series -laajennukset monipuolistavat grillin käyttöä.

LAAJENNUKSIIN LIITTYVÄT YHDISTELMÄRAJOITUKSET

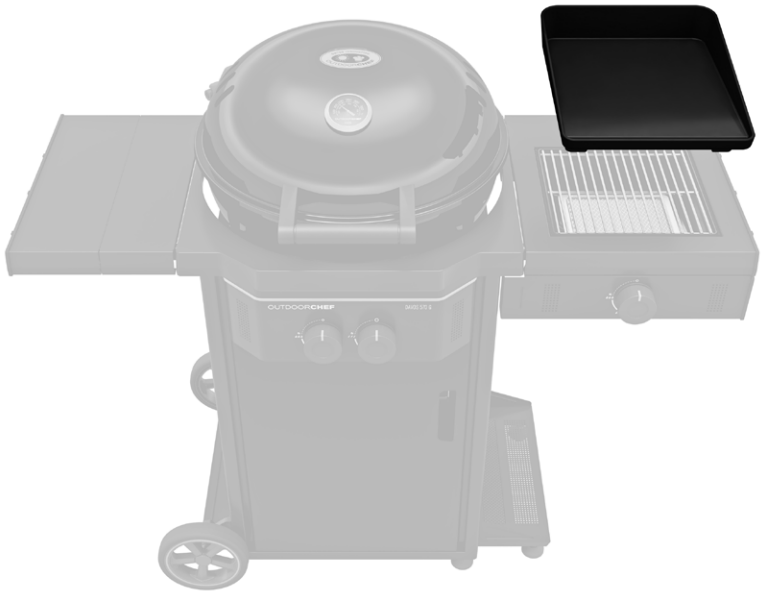
Seuraava yhdistelmä on mahdollinen vain, jos grilliä laajennetaan BLAZING ZONE® KIT PLUS- tai COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmällä: Kaasupullosarja 11 kg ja lisävarustepidikkeet (oikea tukijalka on osa BLAZING ZONE® KIT PLUS- / COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää).

AUKIVEDETTÄVÄ PÖYTÄ



Jos et halua vielä varustaa DAVOS 570 G PRO- tai DAVOS 570 G -grilliä BLAZING ZONE® KIT PLUS- tai COOKING ZONE KIT PLUS -lisäjärjestelmällä vaan ennemminkin tarvitset enemmän tilaa grilliherkkujen valmisteluun ja paistamiseen.
Aukivedettävä pöytä on silloin paras ratkaisu. DAVOS 570 G PRO- tai DAVOS 570 G -grillin käytettävissä oleva työtaso kaksinkertaistuu näin muutaman sekunnin asennuksella.
HUOMIO: Aukivedettävän pöydän enimmäiskuormitus on 10 kg.

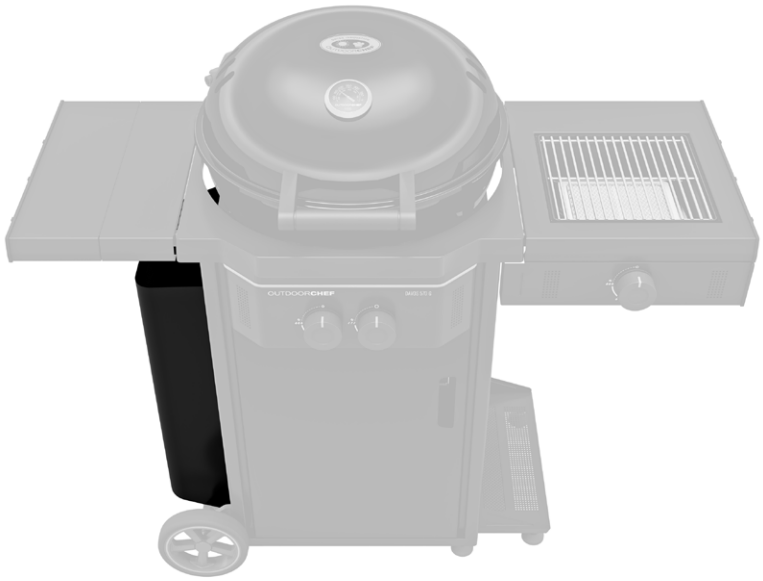
PLANCHA UNIVERSAL – VÄLIMERELLISTÄ GRILLAUSNAUTINTOA KOTONA



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

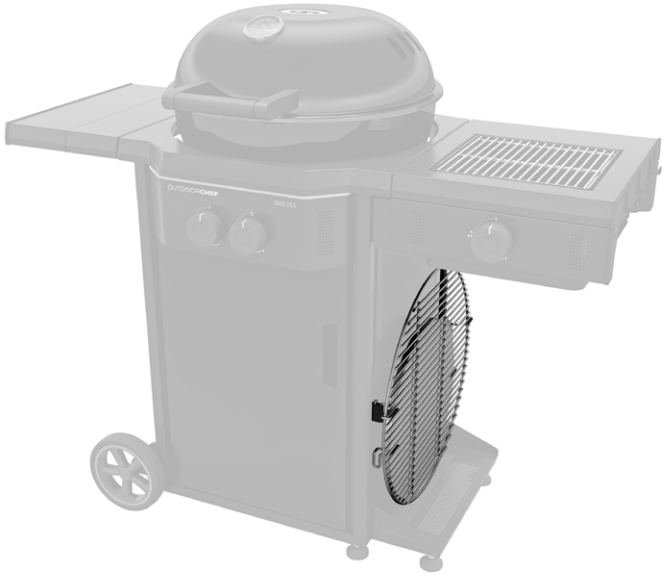
Plancha-grillilevyä voidaan käyttää mainiosti myös kaasugrillissä, aseta suppilo vain keila-asentoon ja grillaa Välimeren herkut, samalla kun BLAZING ZONE® PLUS -polttimella kypsyvät pihvit tai COOKING ZONE -sivukeittimellä kypsennät risottoa.

PULLOSARJA 11 KG



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

LISÄVARUSTEPIDIKKEET





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

Lisävarustepidikkeissä voidaan säilyttää OUTDOOR**CHEF**-pizzakiven lisäksi myös valurauta- ja teräsritilää kätevästi suoraan grillissä.

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

HUOLTO

Grillisi säännöllinen huolto takaa moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.
- Kun grilli on täysin jäähtynyt, suojaa sitä ympäristövaikutuksia vastaan sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella.
- Anna grillin kuivua hyvin aina puhdistuksen ja sateen jälkeen, jotta grillin lämpömittariin ei pääse tiivistymään vettä.
- Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

HUOMIO: Älä koskaan aseta kuumia esineitä, kuten grilliritilöitä, grilli- ja valurautapannuja, grillin säilytystasoille. Tämä voi vaurioittaa grillin pintaa.

HUOMIO: Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että rasvankeruuastia on tyhjennetty, sillä täysi astia voi pudota alas ja aiheuttaa rasvatahroja.

VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty:

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

Ei kipinää:

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

SAFETY LIGHT -järjestelmä ei toimi:

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

Pyörän akseli on juuttunut:

Estä pyörän akselin juuttuminen poistamalla pöly, lika ja siitepöly pyörien takaa vähintään kerran vuodessa, jotta akseli toimii optimaalisesti.

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

KULUTTAJAN TAKUU

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

Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys

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

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

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

TEKNISET TIEDOT

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Kaasu	**Butaani G30 / Propaani G31**
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butaani 30 mbar / Propaani 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butaani / Propaani 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butaani / Propaani 50 mbar
Kaasun kokonaiskulutus	**686 g/h**

PALLO

Teho	
- Pieni poltin	2,90 kW
Kaasunkulutus	210 g/h
- Suuri poltin	6,60 kW
Kaasunkulutus	476 g/h
Suuttimet (28–30/37 mbar)	
- Pienen polttimen suutin	0,78 mm / merkintä: BD
- Suuren polttimen suutin	1,22 mm / merkintä: BG
Suuttimet (50 mbar)	
- Pienen polttimen suutin	0,68 mm / merkintä: AU
- Suuren polttimen suutin	1,06 mm / merkintä: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Kaasu	**Butaani G30 / Propaani G31**
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butaani 30 mbar / Propaani 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butaani / Propaani 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butaani / Propaani 50 mbar
Kaasun kokonaiskulutus	**613 g/h**

PALLO

Teho	8,50 kW
Kaasunkulutus	613 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,42 mm / merkintä: BI
Suuttimet (50 mbar)	1,22 mm / merkintä: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Teho	3,50 kW
Kaasunkulutus	244 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,88 mm / merkintä: CE
Suutin (50 mbar)	0,76 mm / merkintä: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

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

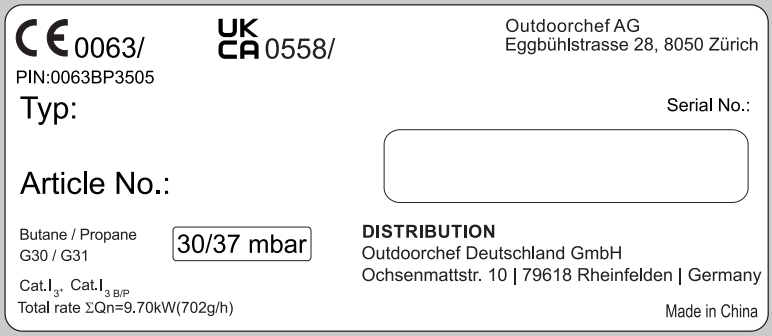
Sähkösytytys
Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitset kaksi paristoa (AAA, LR03, 1,5 V).

Ohje lämpötilan näytölle
Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/– 10 %.

Verkkosivusto
Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, ruokaohjeita ja muuta tiedonarvoista OUTDOOR**CHEF**-tuotteista löytyy osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

MIKILVÆGT: Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOOR**CHEF**-gasgrillið er tekið í notkun.



MIKILVÆGT:

Þú getur fundið raðnúmerið á grillinu þínu aftan á meðfylgjandi möppu „Manual & Inspiration“. Staðsetning númersins fer eftir gerð grillsins og er auk þess að finna á **upplýsingalímmiðanum**, sem er annaðhvort á fótastelli grillsins eða botnplötu þess.

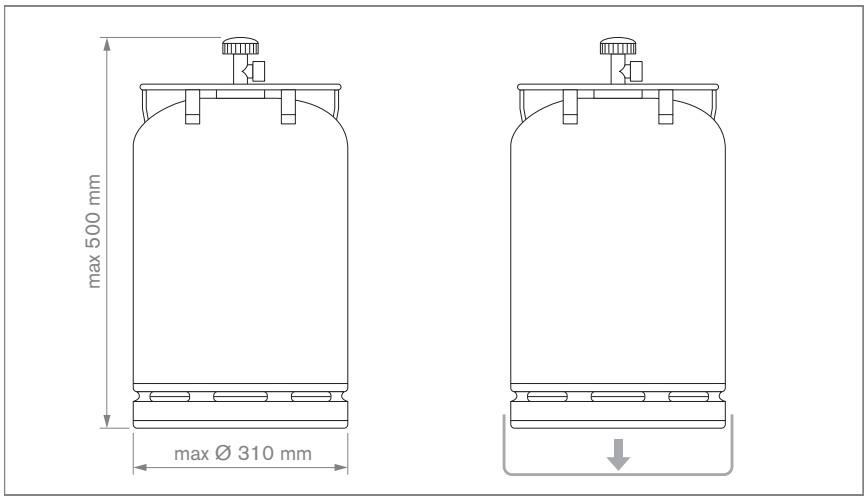
Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið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

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið.
Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.
Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútnum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar.
Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en kúlugasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

GASKÚTAR

- Aðeins má setja gaskúta á botnplötuna sem vega að hámarki 8 kg þegar þeir eru fullir. Setjið kútinn á þar til ætlaðan stað.



- Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.
- Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.
- Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara.
- Fylgið öryggisreglunum á gaskútunum.

- **ATHUGIÐ:** Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gashylkið séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gashylki samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gashylki. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að gasgrill sem tekin eru til sölu séu yfirfarin og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

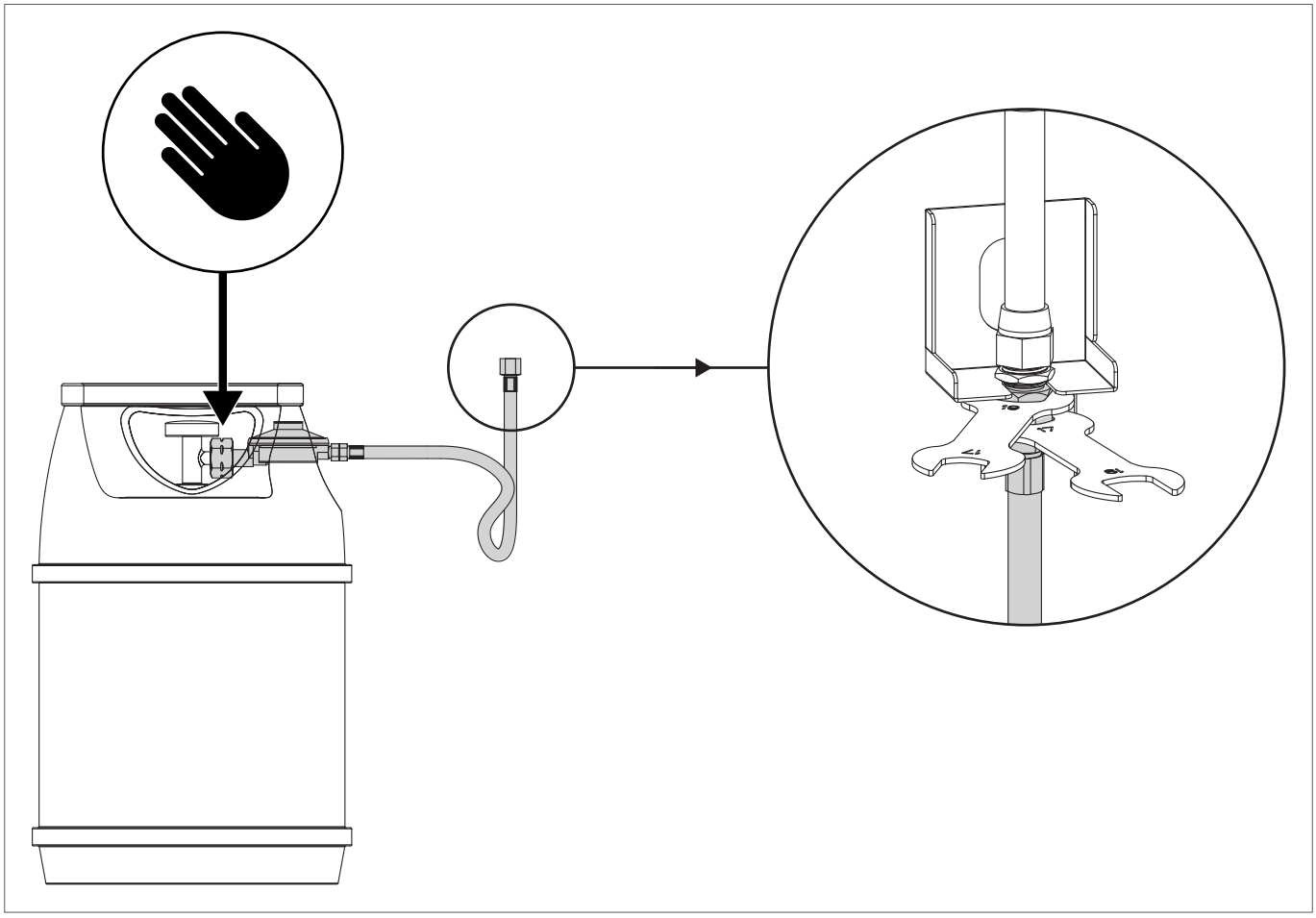
Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra hvenær sem þörf krefur.

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

- Eingöngu til nota utandyra.
- Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun.
- **VARÚÐ:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri.
- Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun.
- Færið ekki grillið meðan á notkun stendur.
- Eftir notkun skal skrúfa fyrir gasið á gaskútnum.
- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á ◯ og skrúfið fyrir gaskútinn eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á ◯ og skrúfað fyrir gaskútinn þegar skipt er um gaskút. **MIKILVÆGT:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- Athugið alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningum í **LEKAPRÓFUN** þegar búið er að tengja nýjan gaskút við.
- Stillið gasstillihnappinn á ◯ og skrúfið fyrir gasið á kútnum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérverslun með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- Skipta skal um slönguna og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- Ekki má breyta grillinu með neinum hætti. Leitið til fagaðila ef grunur er um bilun.
- Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- Ef ekki nást full afköst og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérverslunar með gasvörur.
- Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyra yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn. Geyma skal kútinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir veðri og vindum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.
- Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Grillið helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.
- **VARÚÐ:** Áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem nýr gaskútur er tengdur skal athuga alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** í þessari notendahandbók.

GASSLANGAN TENGD

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



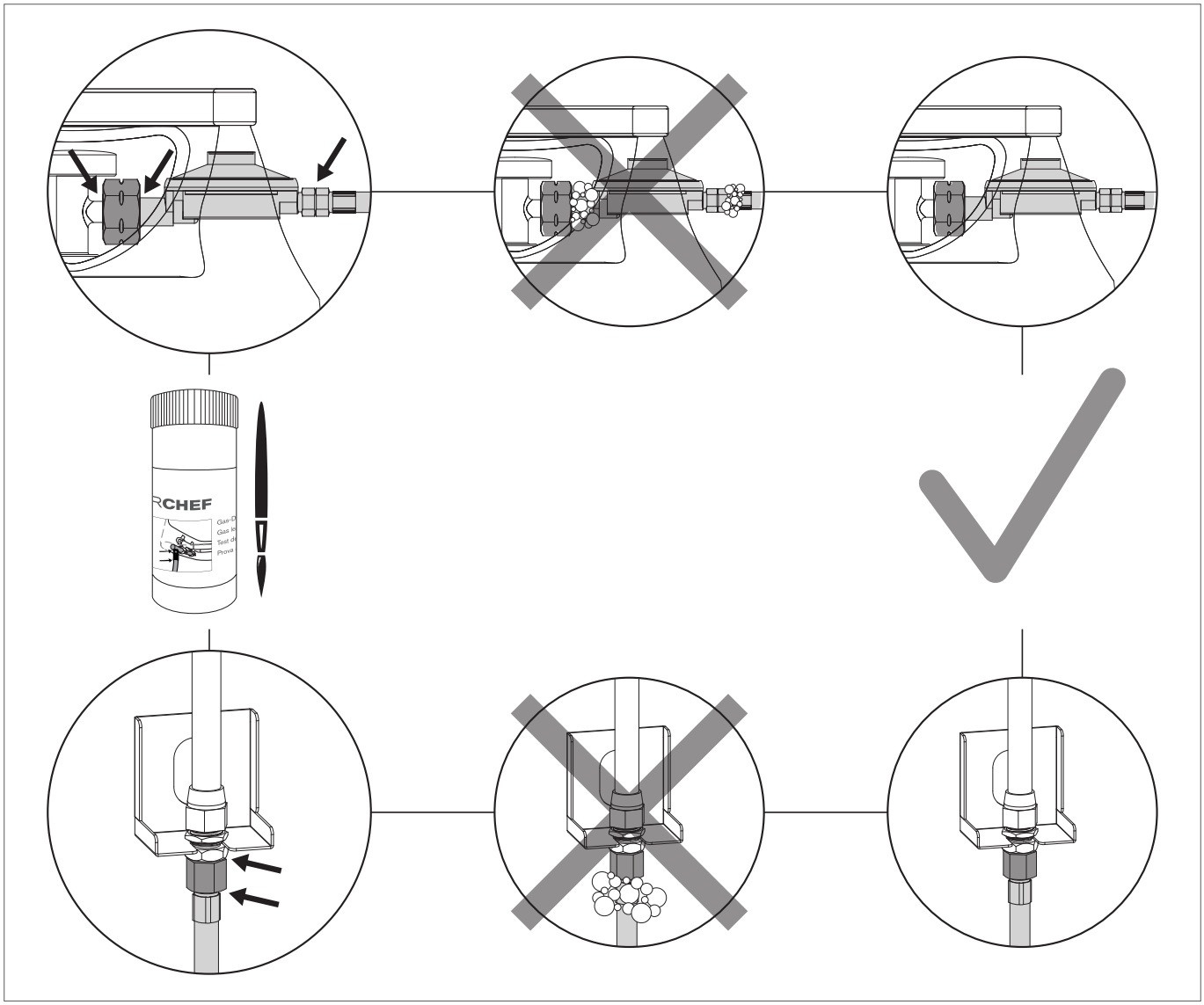
Sjá einnig upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum fyrir grillið.

LEKAPRÓFUN

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

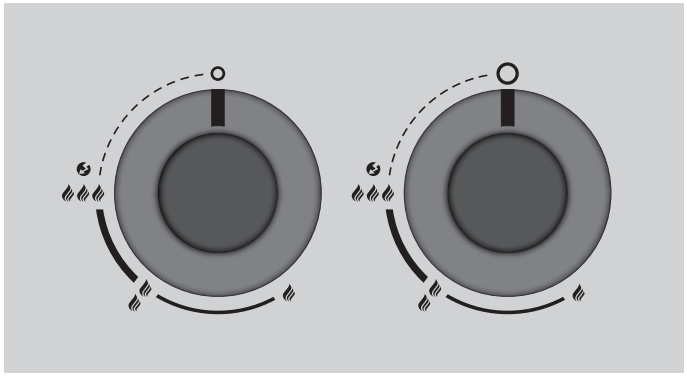
1. Gasstillihnappurinn verður að vera á ◯.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerða sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er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

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



SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐI GRILLSINS

Hitastillingar og kveikja



○ : Slökkt

: Lágur hiti

: Meðalhiti

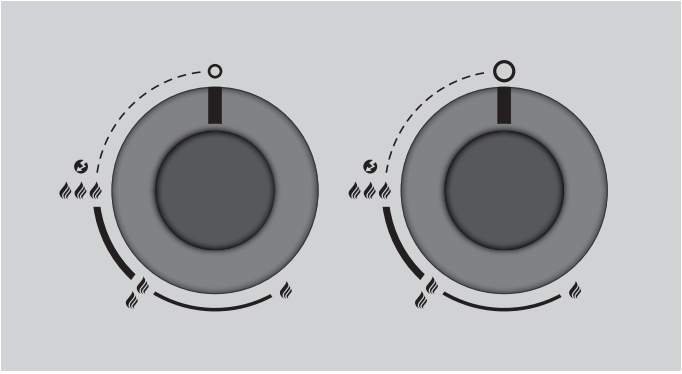
: Hár hiti

: Kveikja

BRENNARAKERFI

KÚLUGASGRILL

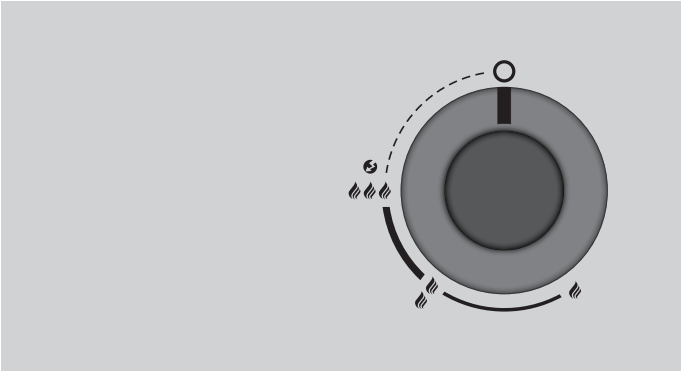
Grill með tveimur snúningshnöppum: DAVOS 570 G PRO



Snúningshnappurinn hægra megin nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

Snúningshnappurinn vinstra megin nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita niður í lágt hitastig.

Grill með einum snúningshnappi: DAVOS 570 G



Á gerðinni DAVOS 570 G er einn snúningshnappur. Hægt er að ná hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

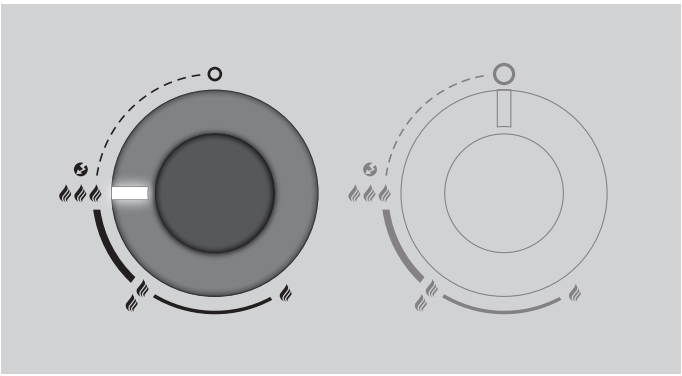
FYRIR FYRSTU NOTKUN

1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Prófið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**.
   Þetta skal einnig gera jafnvel þótt grillið komi samsett frá söluaðila.
3. Látið grillið ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni 🔥🔥🔥.

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

KÚLUGRILL

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN).**
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp viðkomandi hringbrennara og snúið honum rangsælis á stillinguna . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - Á AÐEINS VIÐ FYRIR DAVOS 570 G PRO



DAVOS 570 G PRO er búið nýstárlega gasöryggiskerfinu GAS SAFETY SYSTEM (GSS) sem býður upp á eftirfarandi eiginleika:

FLAME GUARD

FLAME GUARD er lokað kerfi sem samanstendur af kveikju og loga. Þegar skrúfað er frá gasinu og kveikjunni er beitt kviknar á loganum í kerfinu. FLAME GUARD ver logann fyrir áhrifum veðurs, eins og vindhviðum, og sér til þess að alltaf kvikni aftur á brennurunum af sjálfu sér ef slokkna skyldi á þeim*. Logandi brennararnir virka þannig áreiðanlega við mismunandi veðurskilyrði (t.d. í vindi).

Kostirnir:

- Logandi brennararnir eru vel varðir fyrir veðri og vindum.
- Hægt er að grilla við lágt hitastig frá 80 gráðum, líka í vindi.
- Komið er í veg fyrir að gas leki út án þess að brenna.

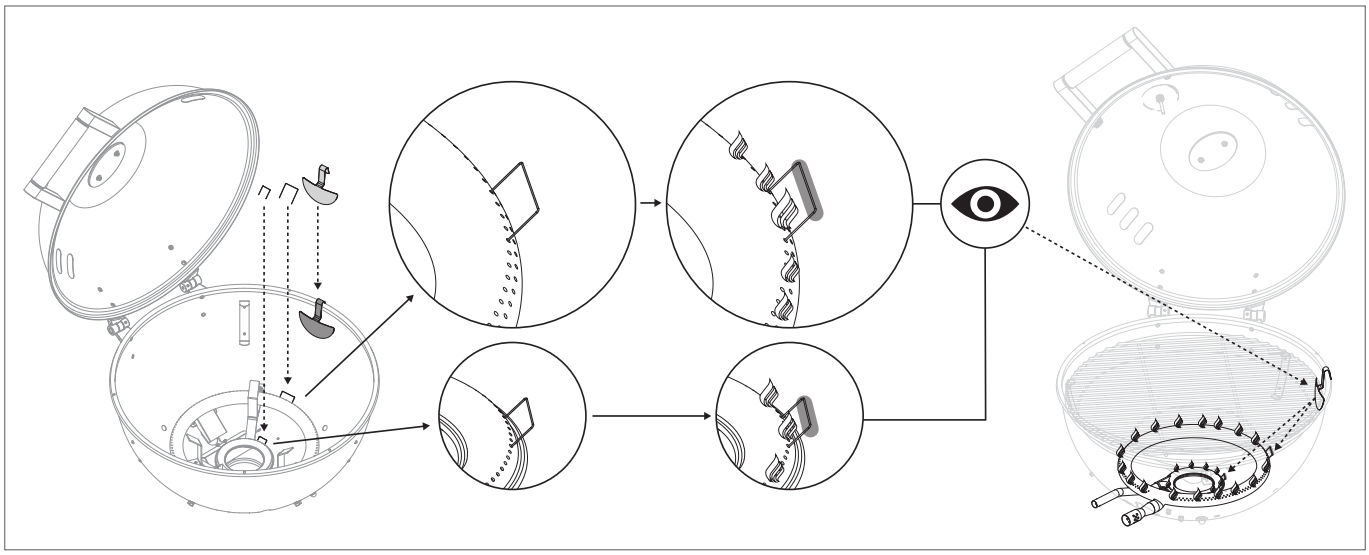
*** MIKILVÆGT:** Það er ekki alveg öruggt að ekki slokkni á brennurunum við erfið veðurskilyrði. Þegar grillað er með gasi verður að gæta þess að skilja grillið aldrei eftir án eftirlits. Allar prófanir voru framkvæmdar við skilyrði á rannsóknarstofu.

FLAME CHECK

FLAME CHECK er viðbótar sjónrænt öryggisatriði. Þræðirnir tveir eru settir á litla og stóra hringbrennara og skína skært þegar þeir ljóma eftir að kveikt hefur verið í grillinu. Spegillinn er einfaldlega hengdur í grillið og gerir glóandi vírinn sýnilegan að utan. Með þessum hætti er einnig hægt að ganga úr skugga um að í raun sé kveikt á brennurunum.

Kosturinn:

- Auk þess skal fullvissa sig sjónrænt um að kveikt sé í brennurunum og að ekkert ómerkt gas leki.



SAFETY LIGHT (Á VIÐ FYRIR DAVOS 570 G PRO OG DAVOS 570 G)

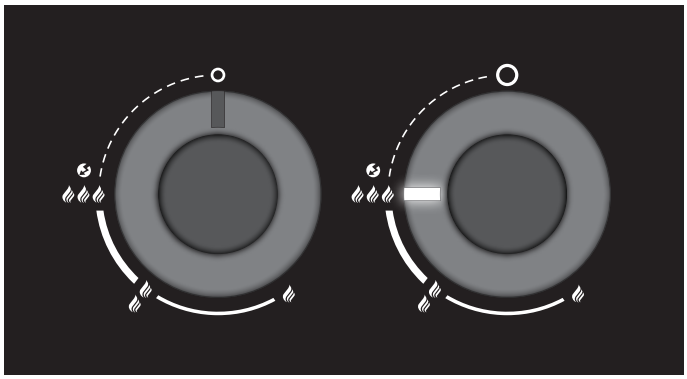
Á grillinu eru snúningshnappar með innbyggðu SAFETY LIGHT-öryggisljósi.

Það kviknar á SAFETY LIGHT-öryggisljósinu þegar gasstillihnappinum er snúið úr stöðu ○ rangsælis í áttina 🔥🔥🔥⚡ og þannig opnað fyrir gasstreymið. Í hverjum stillihnappi fyrir sig er ljósdíóða. SAFETY LIGHT-kerfið fær straum úr AAA-rafhlöðunum sem fylgja með.

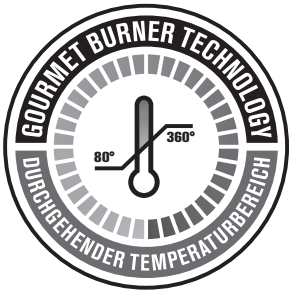
Kosturinn:

- Safety Light-kerfið minnir notandann á að opið er fyrir ventilinn og gas streymir.*

*** MIKILVÆGT:** Þegar búið er að grilla skal ávallt gæta þess að skrúfa fyrir gaskútinn og loka fyrir gaskranann.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - Á AÐEINS VIÐ FYRIR DAVOS 570 G PRO



DAVOS 570 G PRO er búið brennurum af nýjustu kynslóð sem bjóða upp á samfellt og órofið hitasvið á bilinu 80 – 360 gráður. Þetta býður upp á alveg nýja notkunarmöguleika fyrir grillið, þar sem hægt er að grilla, elda eða baka á öllum hitasviðum.

HITASVIÐ/NOTKUN DAVOS 570 G PRO

HITASTIG			
lágm.	**u.þ.b. 80***		○
miðl.	**u.þ.b. 120***		○
hám.	**u.þ.b. 170***		○
lágm.	**u.þ.b. 170***	○	
miðl.	**u.þ.b. 240***	○	
hám.	**u.þ.b. 300***	○	
algjört hám.	**u.þ.b. 360***		

* Viðmiðunargildi án tillits til veðuráhrifa

ÁBENDINGAR - Á AÐEINS VIÐ FYRIR DAVOS 570 G PRO

Hægeldun (80 – 130 gráður):

Með því að stilla grillið á 80 gráðu hita er hægt að skapa fullkomin skilyrði til þess að hægelda kjöt eða fisk við 80 gráður eða til þess að halda mat heitum (trektin í venjulegri stöðu).

Við hitastig á bilinu 110 – 130 gráður er hægt að laga sígilda grillrétti á borð við nauta-brisket, „pulled pork“ eða grísarif á fullkominn hátt (trektin í venjulegri stöðu).

Grillað, eldað, bakað (130 – 220 gráður):

Við hitastig á bilinu 130 – 220 gráður er hægt að grilla kjöt, fisk og fleira fullkomlega jafnt (trektin í venjulegri stöðu). Þetta hitastig hentar sérstaklega vel fyrir stór kjötstykki. Það hentar einnig mjög vel fyrir eldun eða bakstur.

Hár hiti (220 – 360 gráður):

Með hámarkshita allt að 360 gráðum er hægt að snöggsteikja og steikurnar verða pottþéttar. Auk þess hentar hámarkshitinn fullkomlega til að grilla stökkar pítsur (trektin í venjulegri stöðu).

HITASVIÐ/NOTKUN DAVOS 570 G

HITASTIG		
lágm.	**u.þ.b. 180***	
miðl.	**u.þ.b. 240***	
hám.	**u.þ.b. 340***	

* Viðmiðunargildi án tillits til veðuráhrifa

ÁBENDINGAR - Á AÐEINS VIÐ FYRIR DAVOS 570 G

Grillað, eldað, bakað (180 – 220 gráður):

Við hitastig á bilinu 180 – 220 gráður er hægt að grilla kjöt, fisk og fleira fullkomlega jafnt (trektin í venjulegri stöðu). Þetta hitastig hentar sérstaklega vel fyrir stór kjötstykki. Það hentar einnig mjög vel fyrir eldun eða bakstur.

Hár hiti (220 – 340 gráður):

Með hámarkshita allt að 340 gráðum er hægt að snöggsteikja og steikurnar verða pottþéttar. Auk þess hentar hámarkshitinn fullkomlega til að grilla stökkar pítsur (trektin í venjulegri stöðu).

EINSTAKT TREKTARKERFI

Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka sér trektarkerfið frá OUTDOOR**CHEF** í venjulegri stöðu til þess að hitinn dreifist jafnt innan kúlunnar og kemur í veg fyrir að fita brenni, þar sem brennararnir eru fullkomlega varðir.

Ekki kviknar í fitudropum sem leka af matnum því þeir renna niður eftir postulínsgljábrenndu trektinni og ofan í safnbakkann undir kúlunni. Þú getur einbeitt þér að gestgjafahlutverkinu á meðan kræsingarnar grillast fullkomlega, án þess að það þurfi að snúa þeim.

Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyrt og stökkt. Þar sem hluti fitunnar og kjötsafans sem rennur í trektina gufar upp fær maturinn líka hina ómissandi grilllykt.

Við allt að 360 gráðu hita fá pítsur og brauð frábæra grillbökun sem jafnast á við gæði úr steinofnum. Þegar litli brennarinn er notaður er maturinn hæggrillaður við lágt hitastig í kringum 80 °C (aðeins á DAVOS 570 G PRO með GBT) – sem eru kjörskilyrði til þess að stór, heil kjötstykki á borð við roast beef, tomahawk eða rib-eye verði meyr og safarík.

Með því að snúa trektinni í eldfjallsstöðuna er hægt að elda með mjög háum hita neðan frá sem beinist að ákveðnum stað (allt að 500 gráður). Þessi staða hentar fullkomlega fyrir OUTDOOR**CHEF**-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

Þar sem trektin heldur kúlugasgrillinu hreinu að innan er leikur einn að þrífa það.

ÁBENDING: Við ráðleggjum að stilla grillið á hæstu stillingu í 10 mínútur til að þrífa trektina (venjuleg staða). Síðan er trektin bara burstuð með messingbursta. Við mælum með því að nota OUTDOOR**CHEF**-trektarburstann.

Frekari upplýsingar um fylgihluti frá okkur: WWW.OUTDOORCHEF.COM

VENJULEG STAÐA



Venjuleg staða trektarinnar hentar best fyrir flestar grillaðferðir og tryggir að hitinn dreifist jafnt og vel um kúluna. Maturinn grillast þá jafnt á öllum hliðum án þess að það þurfi að snúa honum. Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyrt og stökkt við þessa meðferð.

Þannig er venjuleg staða tilvalin fyrir hvers kyns kjöt, til að grilla fisk á lægri hita, gratínrétti, stökkt grænmeti og einnig til að baka pítsur og brauð.

ELDFJALLSSTAÐAN



Með því að snúa trektinni í eldfjallsstöðuna er hægt að elda með mjög háum hita neðan frá sem beinist að ákveðnum stað. Þessi staða hentar fullkomlega fyrir OUTDOOR**CHEF**-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

Hún hentar því mjög vel fyrir snöggsteikingu eins og á túnfisksteikum, hörpuskeljum eða wok-grænmeti.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR KÚLUGASGRILL

1. Færið trektina í stöðuna sem á að nota (venjulegu stöðuna eða eldfjallsstöðuna).
   VARÚÐ: Notið eingöngu hitaþolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun.
   ATHUGIÐ: Þegar grillað er og eldað í eldfjallsstöðunni á stillingunni 🔥🔥🔥 skal hafa lokið opið. Aðeins í stillingunni 🔥 – 🔥🔥 er einnig hægt að hafa lokið á þegar grillað er í eldfjallsstöðunni.
2. Veljið viðeigandi aukabúnað ef þörf krefur.
3. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu 🔥🔥🔥.
4. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Stillið gasstillihnappinn alltaf á ◯ eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum.
   Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
6. **VARÚÐ:** Hætta er á að brenna sig á heitri feiti í feitibakkanum. Látið feitina kólna alveg áður en feitibakkinn er fjarlægður.
7. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.

ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á ◯.
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
4. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið.

ÞRIF

Einstakt trektarkerfið sér til þess að aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í safnbakkanum.

Þrif sem mælt er með þegar um mikil óhreinindi er að ræða:

1. Hitið grillið á hæstu stillingu í u.þ.b. 10 mínútur til þess að brenna matarleifar (kjötleifar, fitu, sykur úr kryddlegi o.s.frv.).
2. Leyfið grillinu síðan að kólna alveg svo allar matarleifar festist/storkni (þannig verða þrifin einfaldari og skila meiri árangri).
3. Til að fá sem besta niðurstöðu skal þrífa grindina með OUTDOOR**CHEF**-grillbursta með messinghárum (ekki stálbursta).
4. Takið grindina úr grillinu og þrífið trektina með OUTDOOR**CHEF**-trektarburstanum.

ÁBENDING: Ef grillgrindin er þrifin eftir hverja notkun þarf ekki að þrífa hana áður en byrjað er að grilla næst.

VARÚÐ: Þegar grillbursti úr næloni er notaður við þrif verður alltaf að gæta þess að grillið hafi náð að kólna.

VARÚÐ: Við þrif á grillinu innanverðu umhverfis brennarakerfið verður að gæta þess að skemma ekki brennarahlutana.

ATHUGIÐ: Hreinsið grillið að utanverðu og geymslufleti þess eingöngu með venjulegu mildu hreinsiefni (t.d. venjulegum uppþvottalegi). Ef notaður er sérstakur grillhreinsir (ekki er mælt með því) mælum við með því að hann sé fyrst prófaður á lítt sýnilegum stað.

ATHUGIÐ: Við þrif á yfirborðsflötum grillsins skal aldrei nota rúðuhreinsivökva eða annað hreinsiefni í úðabrúsa, því þessi efni geta valdið skemmdum á yfirborðsflötunum.

GRILLGRINDUR ÚR STEYPUJÁRNI (FYLGJA EKKI MEÐ, SELDAR SÉRSTAKLEGA)

NOTKUN

Skola skal af grillgrindum úr steypujárni með vatni fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar steypujárnsgrindur á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

Nota má Grid Lifter til að auðveldara sé að taka steypujárnsgrindurnar úr (fylgir með steypujárnsgrindunum).

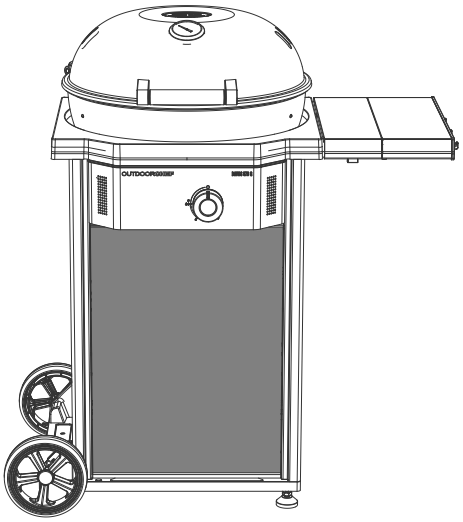
Þrif sem mælt er með þegar um mikil óhreinindi er að ræða:

1. Hitið grillið á hæstu stillingu í u.þ.b. 10 mínútur til þess að brenna matarleifar (kjötleifar, fitu, sykur úr kryddlegi o.s.frv.).
2. Leyfið grillinu síðan að kólna alveg svo allar matarleifar festist/storkni (þannig verða þrifin einfaldari og skila meiri árangri).
3. Til að fá sem besta niðurstöðu skal þrífa grindina með OUTDOOR**CHEF**-grillbursta með nælon- eða messinghárum (ekki stálbursta).
4. Takið grindina úr grillinu og þrífið trektina með OUTDOOR**CHEF**-trektarburstanum.

ÁBENDING: Ef grillgrindin er þrifin eftir hverja notkun þarf ekki að þrífa hana áður en byrjað er að grilla næst.

ÁBENDING: Þegar búið er að grilla mælum við með því að bera hitaþolna matarolíu (t.d. raps- eða avókadóolíu) á steypujárnsgrindurnar til að verja þær gegn tæringu.

LEIÐBEININGAR UM UMHIRÐU TAUKLÆÐNINGARINNAR (Á AÐEINS VIÐ FYRIR DAVOS 570 G MEÐ TAUKLÆÐNINGU)



VEÐRUNARÞOL

Tauklæðning DAVOS 570 G er gerð úr vefnaði sem er sérstaklega ætlaður til notkunar utandyra. Vefnaðurinn er bæði UV- og veðurþolinn.

Til þess að tauklæðningin endist sem best mælum við með því að hentug OUTDOOR**CHEF**-yfirbreiðsla sé sett yfir DAVOS 570 G eftir hverja notkun til að verja grillið fyrir veðuráhrifum, óhreinindum og frjókornum.

RAKI

Ef tauklæðningin blotnar skal alltaf láta hana þorna alveg áður en yfirbreiðslan er sett yfir grillið. Jafnvel þótt tauklæðningin sé veðurþolin getur innilokaður raki orsakað rakauppsöfnun og myglu.

GRILLIÐ EKKI NOTAÐ Í LENGRI TÍMA

Ef grillið er ekki notað í lengri tíma (> 2 mánuði) mælum við með því að tauklæðningin sé tekin af og geymd sérstaklega á þurrum og dimmum stað.

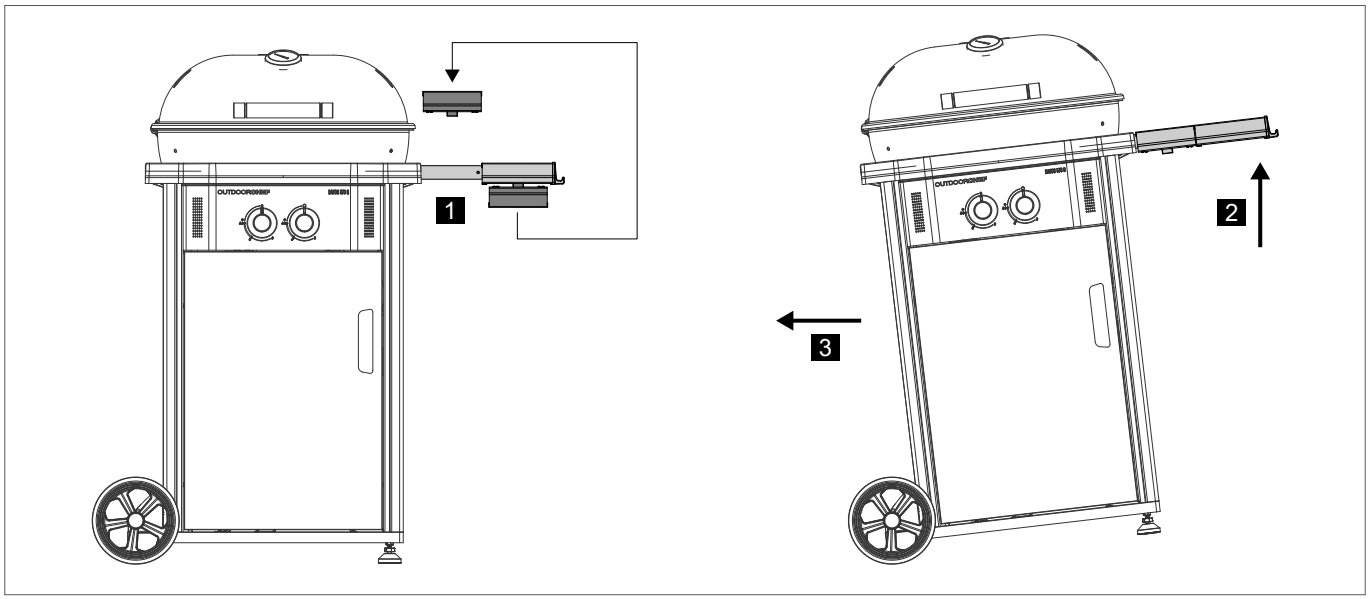
UMHIRÐA OG ÞRIF

Ef tauklæðningin á DAVOS 570 G óhreinkast skal einfaldlega þrífa hana með volgu vatni og mildu hreinsiefni sem leysir upp óhreinindi og fitu (t.d. venjulegum mildum uppþvottalegi).

Notið til þess svamp (mjúku hliðina) eða mjúkan bursta (ekki málmbursta eða harða plastbursta). Til þess að koma í veg fyrir að efnið upplitist mælum við með því að hreinsiefnið sé fyrst prófað á lítt áberandi stað.

ATHUGIÐ: Þar sem um sérstakan vefnað er að ræða er ekki hægt að þvo efnið í þvottavél. Það myndi skemma UV-vörnina.

GRILL ÁN KERFISHLUTA FÆRT TIL



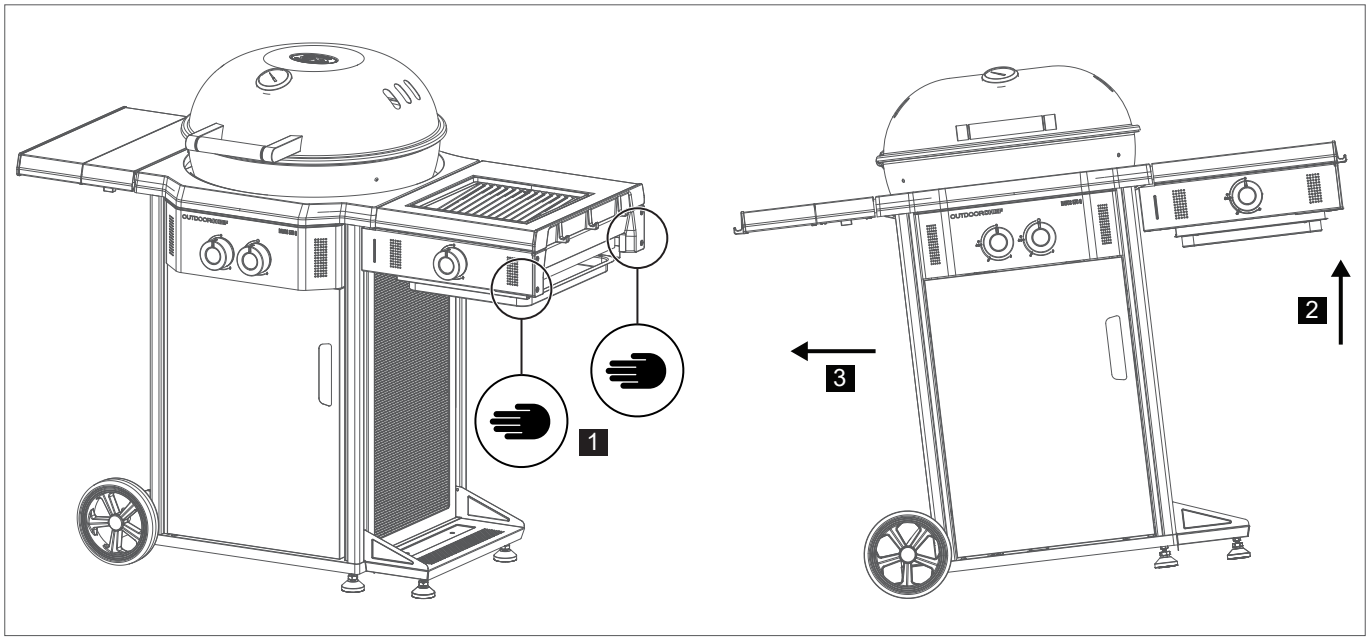
Stöðugt hliðarborðið er einnig notað þegar færa þarf grillið á milli staða.

Til þess að færa grillið til þarf aðeins að lyfta hliðarborðinu og ýta grillinu á sinn stað. Þetta er bæði hægt að gera með hliðarborðið útdregið eða ýtt inn.

HINDRANIR

Fara þarf varlega þegar grillinu er ýtt yfir hindranir (þrep, þröskulda, háar gólfplötur o.s.frv.) og gæta þess að fara ekki of hratt. Hjólin og hjólöxullinn geta orðið fyrir skemmdum.

GRILL MEÐ KERFISHLUTUM FÆRT TIL



Ef kerfishlutar eru á grillinu er því einnig lyft upp hægra megin til að færa það til, sjá myndina hér fyrir ofan.

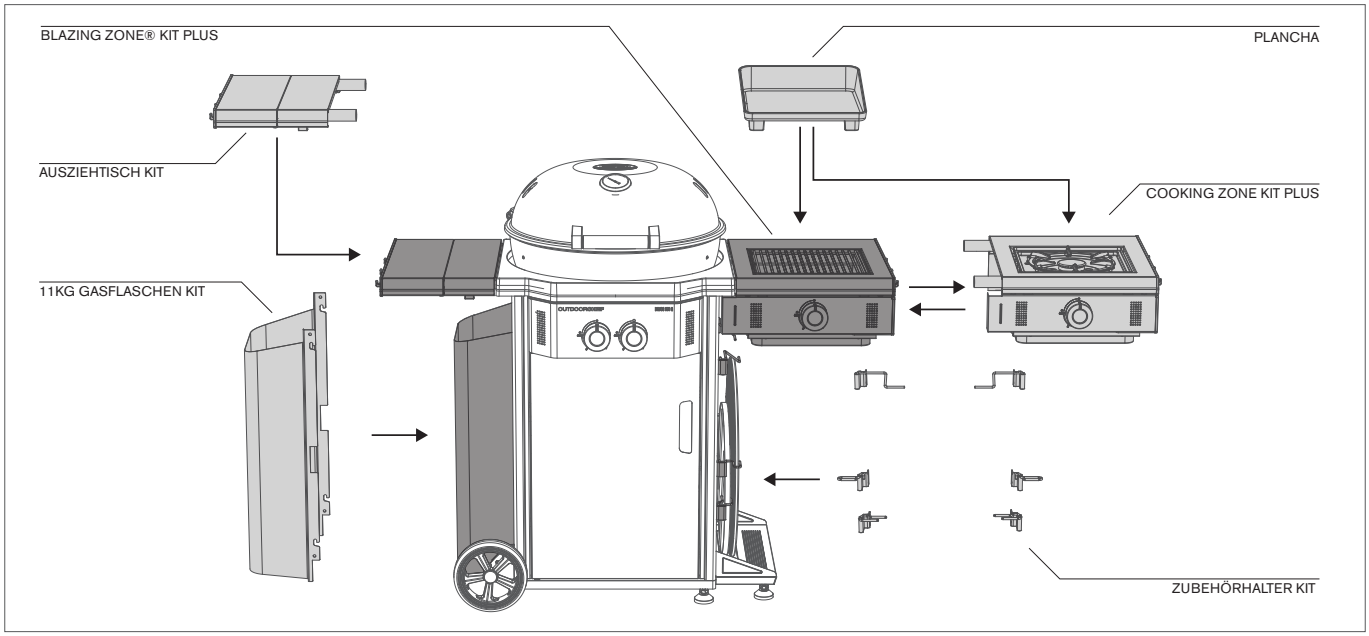
HINDRANIR

Fara þarf varlega þegar grillinu er ýtt yfir hindranir (þrep, þröskulda, háar gólfplötur o.s.frv.) og gæta þess að fara ekki of hratt. Hjólin og hjólöxullinn geta orðið fyrir skemmdum.

AUKABÚNAÐUR FYRIR DAVOS-LÍNUNA

Einstök hönnun DAVOS-línunnar (DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G) gerir kleift að bæta við grillið kerfishlutum (brennarakerfum, með gastengi) og aukabúnaði (án gastengis) eftir þörfum hverju sinni. Á báðum gerðum eru sömu innbyggðu tengi sem hægt er að festa kerfishluti og aukabúnað við á einfaldan hátt.

Hér fyrir neðan er yfirlit yfir kerfishluti og aukabúnað sem er í boði fyrir grillið:



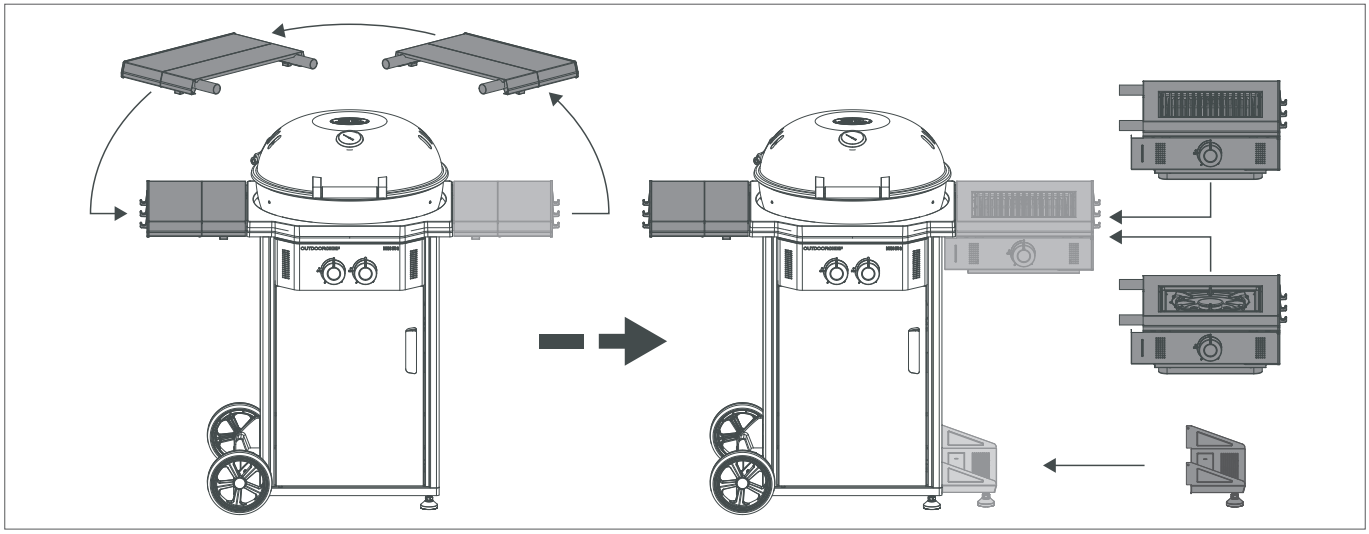
KERFISHLUTIR

Viltu nota DAVOS 570 G PRO eða DAVOS 570 G á enn fjölbreyttari hátt?

Ekkert mál, því með BLAZING ZONE® KIT PLUS og COOKING ZONE KIT PLUS er hægt að bæta fjölbreytilegum notkunarmöguleikum við OUTDOOR**CHEF**-grillið á einfaldan hátt!
Til þess þarf aðeins að velja annað settanna sem eru í boði og setja það upp hægra megin á grillinu.
Útdraganlega borðið sem er þegar fyrir hendi á grillinu er einfaldlega tekið af og sett á vinstra megin svo áfram sé pláss fyrir mat og áhöld eftir að kerfishlutinn er settur upp.

VARÚÐ: Mesti leyfilegi þungi á BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS er 30 kg.

VARÚÐ: Þegar BLAZING ZONE® KIT PLUS eða COOKING ZONE KIT PLUS er bætt við grillið verður af öryggisástæðum að nota stuðningsfótinn sem fylgir með (sjá mynd hér fyrir neðan). Hann er ætlaður til að styðja við grillið og koma í veg fyrir að það velti þegar búnaði er bætt við það. Auk þess er hægt að nota viðbótarflötinn fyrir frekari búnað (t.d. höldusett fyrir fylgihluti).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS er fullkomin viðbót við DAVOS 570 G PRO og DAVOS 570 G fyrir þá sem vilja grilla með miklum hita. Settið samanstendur af hliðarborði með styrkingu, stoð til að halda grillinu stöðugu og sjálfum BLAZING ZONE® PLUS-búnaðinum – öflugum keramikbrennara með breiðu hitasviði á bilinu 600 – 900 °C.





Hár hiti, 600 – 900 °C

Öflugur keramikbrennari
Grillað við hátt hitastig
Kjötið fær fullkomna skorpu
Hæðarstillanleg grind, 2 þrep
Fullkomið fyrir sneiðar með lítilli fitu

Þannig er hægt að grilla steikur við hámarkshita yfir 900 °C og fá fullkomna skorpu á kjötið.

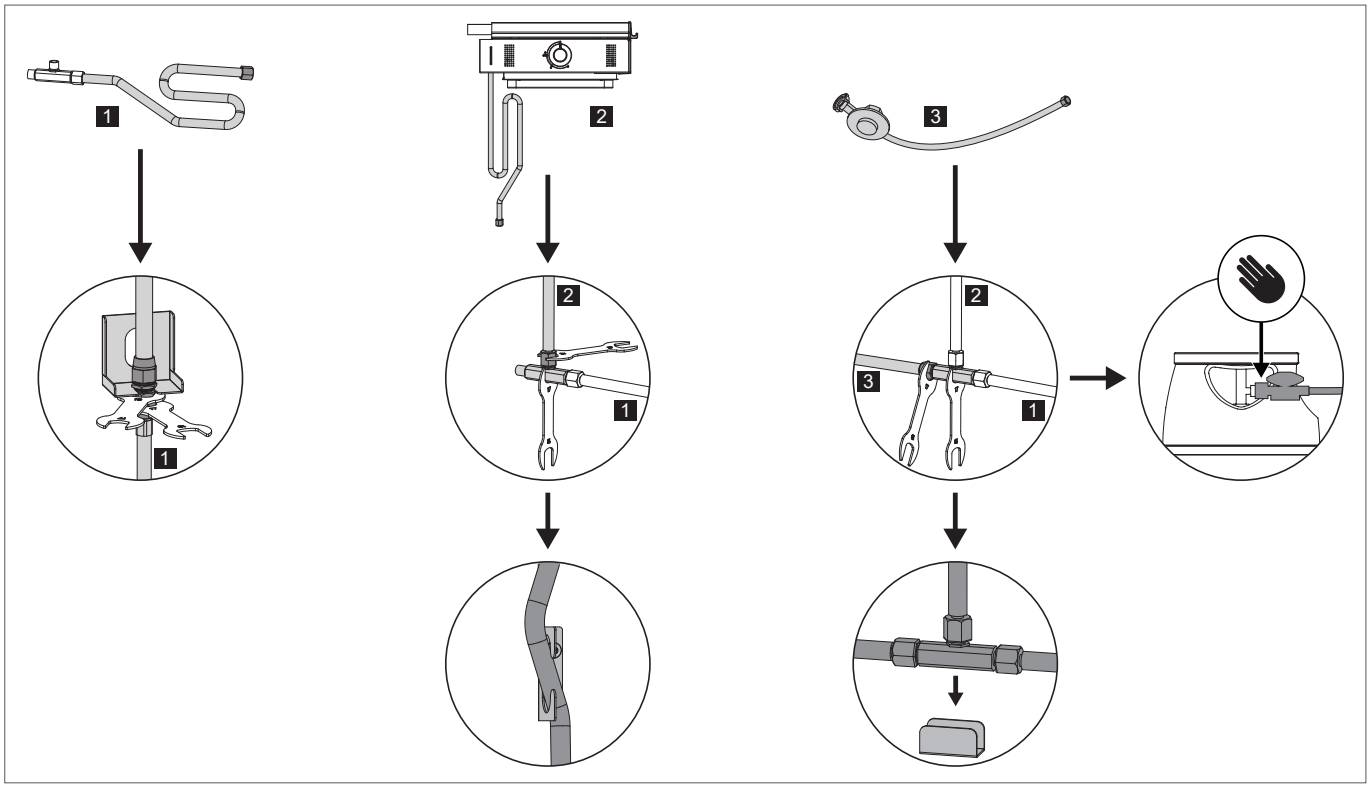
FYRIR FYRSTU NOTKUN

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

GASSLANGAN TENGD VIÐ BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATHUGIÐ: Um uppsetningu og tengingu, sjá upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum.

ATHUGIÐ: Þegar BLAZING ZONE® KIT PLUS er bætt við grillið skal ganga úr skugga um að allar tengingar kerfishluta séu þéttar.
Þegar gasslangan er tengd verður að nota meðfylgjandi skrúflykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Af öryggisástæðum má aldrei herða gasslönguna einungis með handafli, því þá getur kviknað í grillinu.

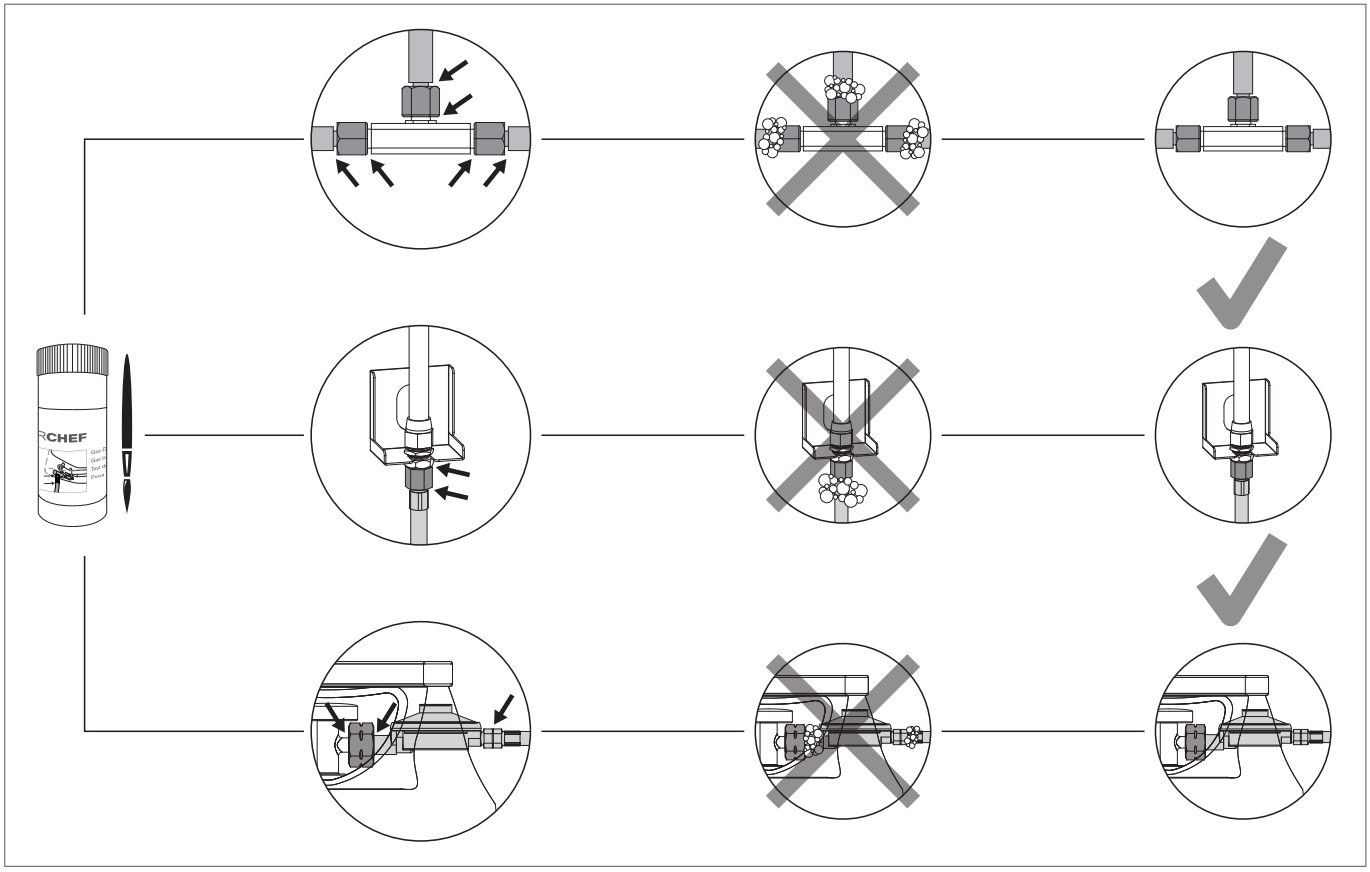


LEKAPRÓFUN

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

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

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



MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR FYRIR BLAZING ZONE® KIT PLUS

VARÚÐ: Aldrei skal nota BLAZING ZONE® PLUS eitt og sér (óháð grillinu).

VARÚÐ: Setjið aldrei neitt yfir flötinn á BLAZING ZONE® PLUS meðan á notkun stendur, því við það getur mikill hiti myndast.

VARÚÐ: Ekki má setja potta eða pönnur á BLAZING ZONE® PLUS.

VARÚÐ: BLAZING ZONE® PLUS helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti nálægt BLAZING ZONE® PLUS, því það skapar eldhættu.

VARÚÐ: Ekki skal byrja að nota BLAZING ZONE® PLUS fyrr en búið er að setja það upp á DAVOS-grilli af réttri gerð samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.

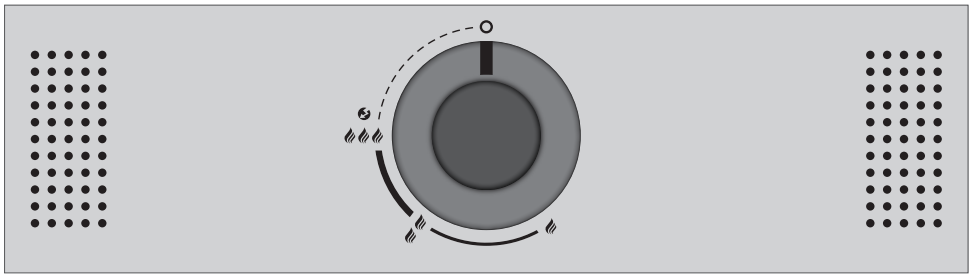
VARÚÐ: Skiljið grillið og BLAZING ZONE® PLUS aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.

VARÚÐ: Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins og BLAZING ZONE® PLUS.
Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.

VARÚÐ: Ekki skal taka fitubakkann úr fyrr en slökkt hefur verið á grillinu og það hefur náð að kólna.

SKÝRINGAR Á TÁKNUM Á STJÓRNBORÐI BLAZING ZONE® KIT PLUS

Hitastillingar og kveikja



○ : Slökkt

: Lágur hiti

: Meðalhiti

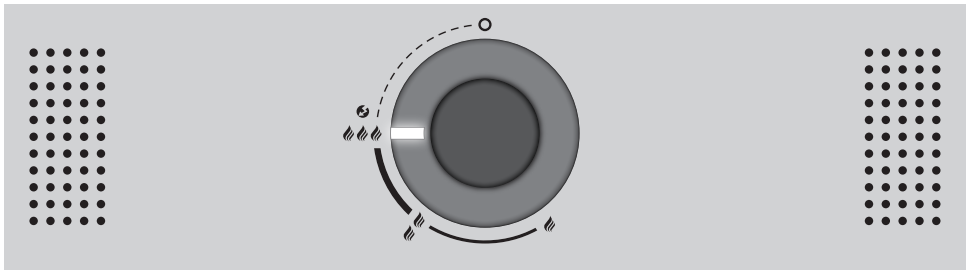
: Hár hiti

: Kveikja

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

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

ÁBENDINGAR FYRIR BLAZING ZONE® KIT PLUS

GRILLAÐ MEÐ INNRAUÐUM GEISLUM

Hvernig virkar innrauður brennari?

Þegar kveikt er á BLAZING ZONE® PLUS dreifist gasloginn jafnt yfir keramikplötuna í gegnum hundruð örsmárra opa og myndar þannig innrauða geisla á yfirborðinu sem beina miklum beinum hita yfir 900 °C að matnum. Þannig er hægt að ná fram mun hærra hitastigi en með venjulegum gasbrennara.

Stór og þykk kjötstykki elduð

Þegar búið er að snöggsteikja stór og þykk kjötstykki mælum við með því að þau séu elduð óbeint við lágan hita á grillinu þar til réttum kjarnhita er náð. Einnig er hægt að elda kjötið fyrst við lágt hitastig í kúlugasgrillinu (í venjulegri stöðu) þar til réttum kjarnhita er náð og snöggsteikja það síðan á BLAZING ZONE® PLUS til þess að fá góða skorpu.

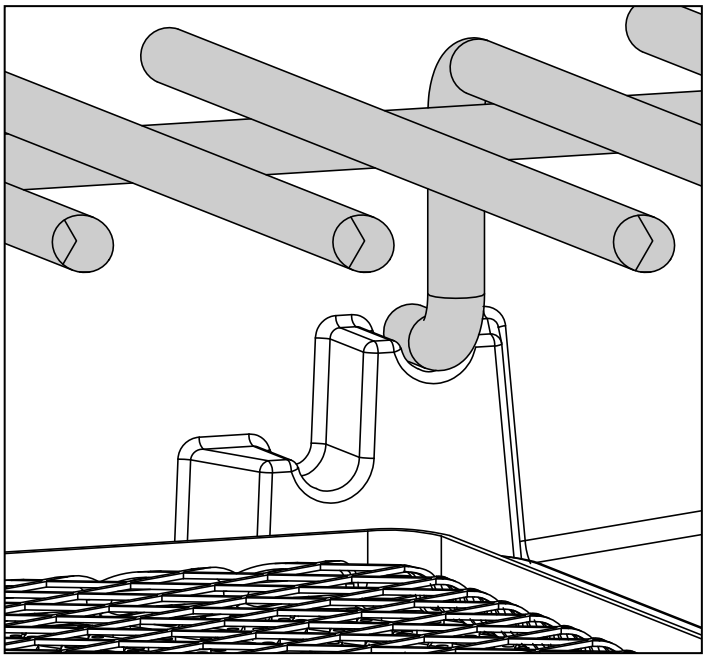
Notkun annarra eldunaráhalda á BLAZING ZONE® PLUS

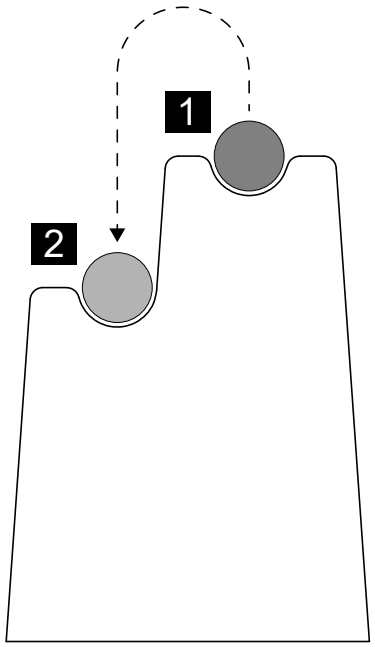
Þegar önnur matvæli eru grilluð og notast er við önnur eldunaráhöld skal gæta þess að hylja EKKI allan grillflötinn (hætta er á ofhitnun!) og nota eingöngu eldunaráhöld sem þola mjög mikinn hita (t.d. steypujárn).

Áður en grillað er í fyrsta sinn með BLAZING ZONE® PLUS

Þegar grillað er með BLAZING ZONE® PLUS í fyrsta sinn mælum við með því að byrjað sé á efsta þrepi fjarlægðarstykkisins með mestri fjarlægð (sjá stöðu 1) til þess að kanna hvort hitinn er nægilegur. Ef óskað er eftir meiri hita er hægt að stilla það með fjarlægðarstykkinu og færa grindina í stöðu 2.

Steikið kjötið fyrst í að hámarki 60 sekúndur á hvorri hlið til þess að sjá hvort það nægi. Það fer eftir kjötstykkinu og fitumagninu hverju sinni hversu langan tíma það tekur að fá jafna skorpu.





Notkun á kryddlegi og sósu

Þegar verið er að grilla steikur og álíka mælum við með því að sleppt sé að nota kryddlög og sósur til að spilla ekki ósviknu kjötbragðinu. Góð steik þarf ekki meira en dálítið af salti.

Ef notaður er kryddlögur verður hins vegar að gæta þess að ekki sé notuð of mikil olía, því þá getur kviknað í fitunni.

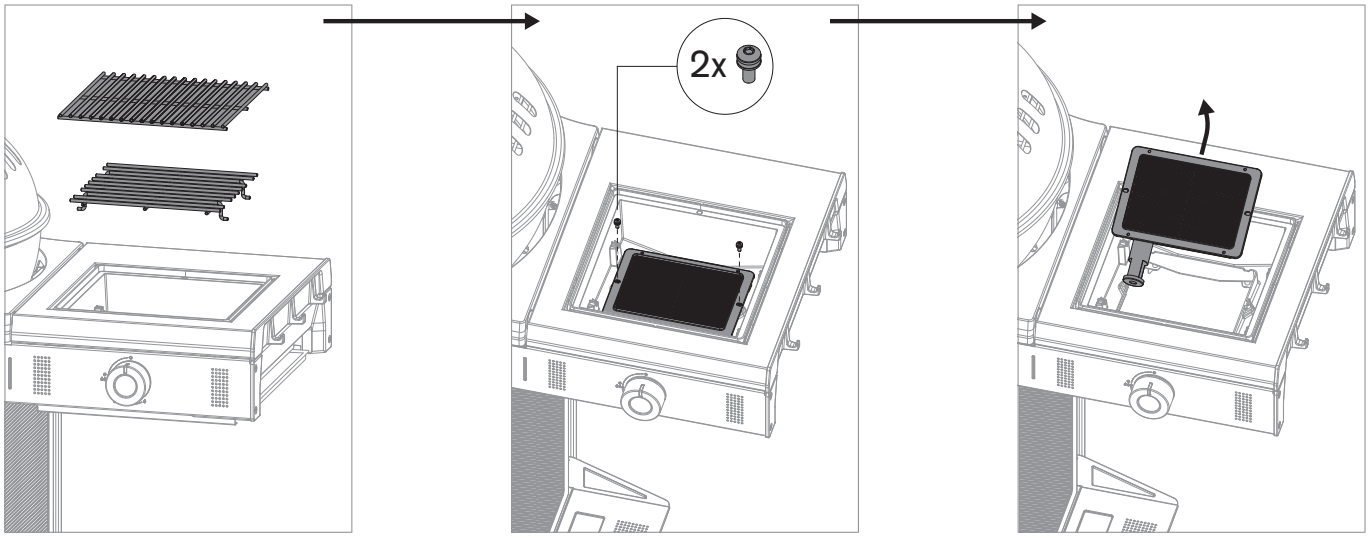
Við mælum með því að setja sósu (sérstaklega sósu sem inniheldur sykur) og krydd ekki á fyrr en rétt áður en maturinn er fullgrillaður, svo hann brenni ekki við.

VIÐHALD Á BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regluleg þrif

Við mælum með því að þrífa BLAZING ZONE® KIT PLUS eftir þriðju hverja notkun. Þurrkið innan úr með þurri tusku og tæmið úr fitubakkanum.

Við mælum einnig með því að einu sinni á ári sé brennari BLAZING ZONE® KIT PLUS tekinn úr og allt svæðið í kring þrifið.



Þegar búið er að taka BLAZING ZONE® KIT PLUS úr skal gera eftirfarandi:

1. Athugið hvort brennarinn hefur aflagast eða hvort sprungur eru í honum.
2. Hægt er að hreinsa / bursta úr þrengslarörunum (á brennaranum) með þunnum flöskubursta.
3. Hreinsið innan úr burðargrind BLAZING ZONE® KIT PLUS. Ekki má nota sterk eða eldfim hreinsiefni við þessi þrif.
4. Setjið síðan allt BLAZING ZONE® KIT PLUS aftur í hliðarborðið samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þrifin verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á BLAZING ZONE® PLUS og láta búnaðinn ganga í nokkrar mínútur á hæstu stillingu.

VIÐHALD Á BLAZING ZONE® KIT PLUS

Sinna þarf viðhaldi BLAZING ZONE® KIT PLUS reglulega til að tryggja að búnaðurinn virki rétt.

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

GRILLGRINDUR ÚR RYÐFRÍU STÁLI Á BLAZING ZONE® KIT PLUS

NOTKUN

Á yfirborði grillgrindarinnar skal alltaf vera dálítil olíuhúð til að koma í veg fyrir að maturinn brenni við. Nota skal jurtaolíu með háu reykmarki (t.d. avókadóolíu eða repjuolíu).

FYRIR FYRSTU NOTKUN

Hreinsa skal grillgrindur úr ryðfríu stáli með vatni eða mildum sápulegi fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar grillgrindur úr ryðfríu stáli á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

ÞRIF

Gæta skal að eftirfarandi við þrif:

- Brennið af grillgrindunum úr ryðfríu stáli með því að láta grillið ganga á fullum styrk í u.þ.b. 10 mínútur.
- Hreinsið grindurnar með grillbursta með messinghárum (ekki með stálbursta).
- Látið grindurnar svo kólna alveg.
- Ef erfitt er að ná óhreinindum af: Notið OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER til að hreinsa vandlega af grindunum.

ATHUGIÐ

Þegar búið er að þrífa grindurnar skal bera á þær dálítið af hitaþolinni matarolíu (t.d. avókadóolíu eða repjuolíu).

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



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

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

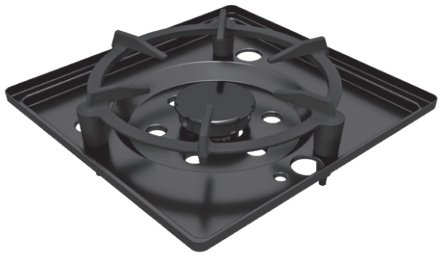
Lögun sterkbyggðrar steypujárnsgrindarinnar gerir það tilvalið að nota OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK-pönnuna á COOKING ZONE KIT PLUS, en hún smellpassar á grindina (án þess að nota þurfi millihring).

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



Hár hiti
Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við hátt hitastig

- Snöggsteikja kjöt, fisk og grænmeti



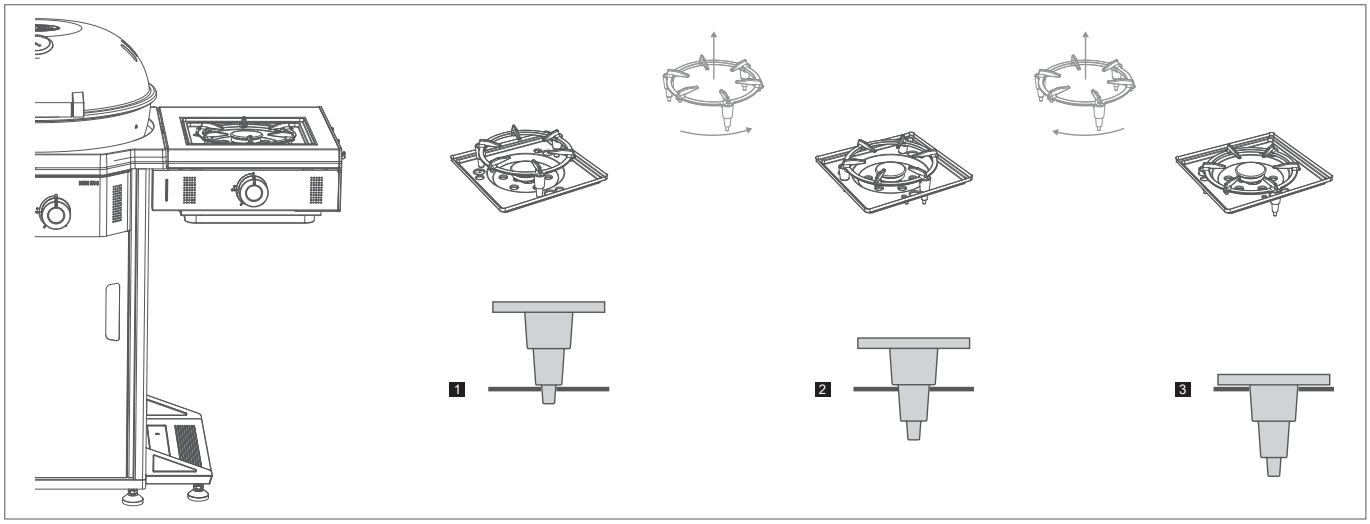
Meðalhár hiti
Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við meðalhátt hitastig

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



Lítill hiti
Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við lægra hitastig

- Sjóða sósur, súpur, pottrétti og hrísgrjónarétti



HETTUR FYRIR STEYPUJÁRNSGRIND

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

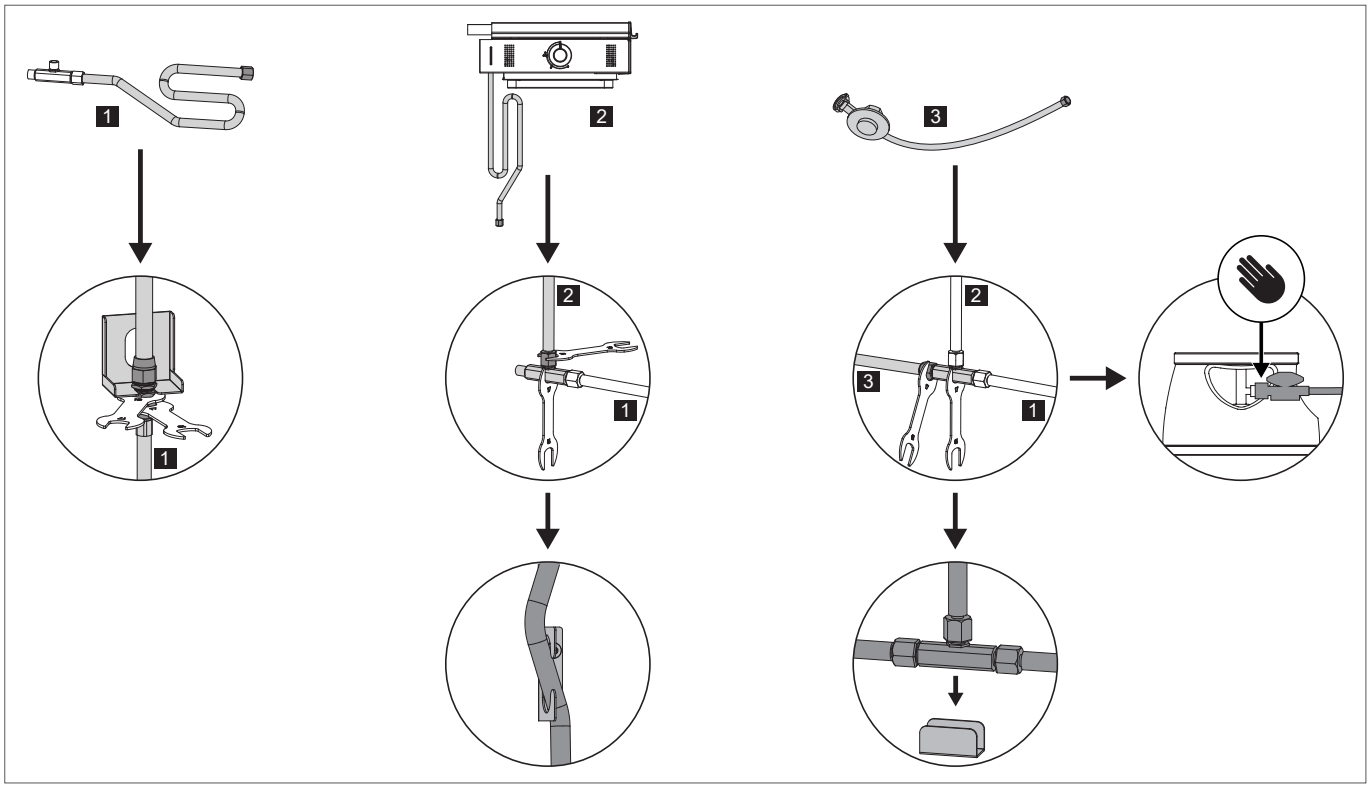
FYRIR FYRSTU NOTKUN

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

GASSLANGAN TENGD VIÐ COOKING ZONE KIT PLUS

ATHUGIÐ: Um uppsetningu og tengingu, sjá upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum.

ATHUGIÐ: Þegar COOKING ZONE KIT PLUS er bætt við grillið skal ganga úr skugga um að allar tengingar kerfishluta séu þéttar.
Þegar gasslangan er tengd verður að nota meðfylgjandi skrúflykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Af öryggisástæðum má aldrei herða gasslönguna einungis með handafli, því þá getur kviknað í grillinu.

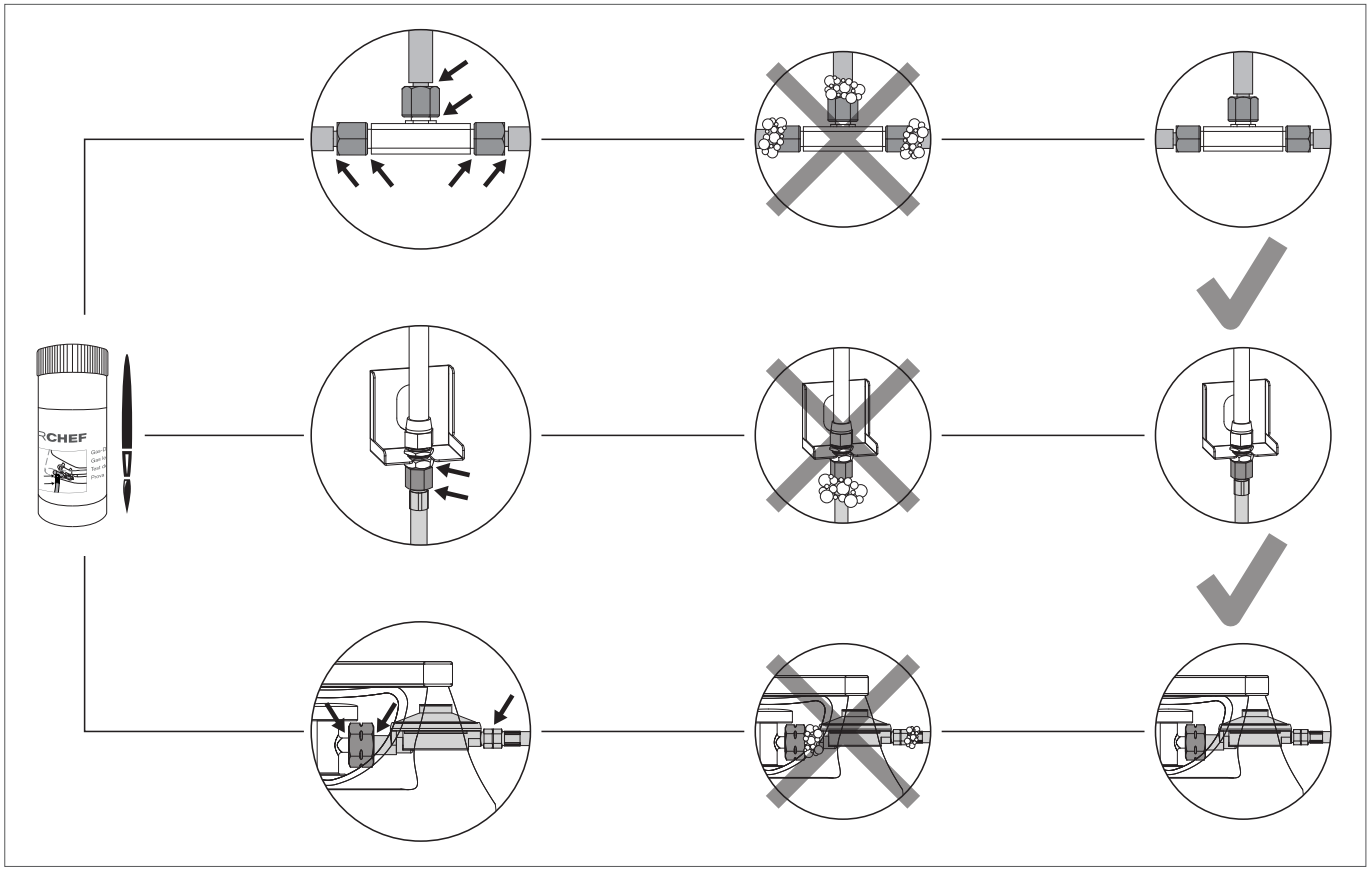


LEKAPRÓFUN

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

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

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



MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR FYRIR COOKING ZONE KIT PLUS

VARÚÐ: Aldrei skal nota COOKING ZONE PLUS eitt og sér (óháð grillinu).

VARÚÐ: Setjið aldrei neitt á COOKING ZONE PLUS meðan á notkun stendur, því við það getur mikill hiti myndast.

VARÚÐ: Ekki má nota potta eða pönnur með eftirfarandi þvermáli: <20 cm >32 cm.

VARÚÐ: COOKING ZONE PLUS helst heitur lengi eftir að slökkt er á honum. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti nálægt COOKING ZONE PLUS, því það skapar eldhættu.

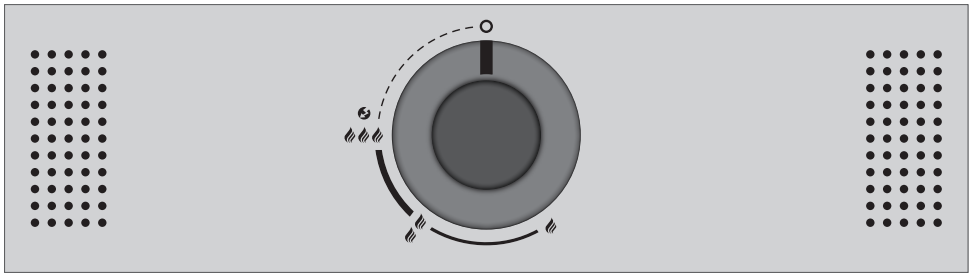
VARÚÐ: Ekki skal byrja að nota COOKING ZONE PLUS fyrr en búið er að setja hann upp á DAVOS-grilli af réttri gerð samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.

VARÚÐ: Skiljið grillið og COOKING ZONE PLUS aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.

VARÚÐ: Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins og COOKING ZONE PLUS. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.

SKÝRINGAR Á TÁKNUM Á STJÓRNBORÐI COOKING ZONE KIT PLUS

Hitastillingar og kveikja



○ : Slökkt

: Lágur hiti

: Meðalhiti

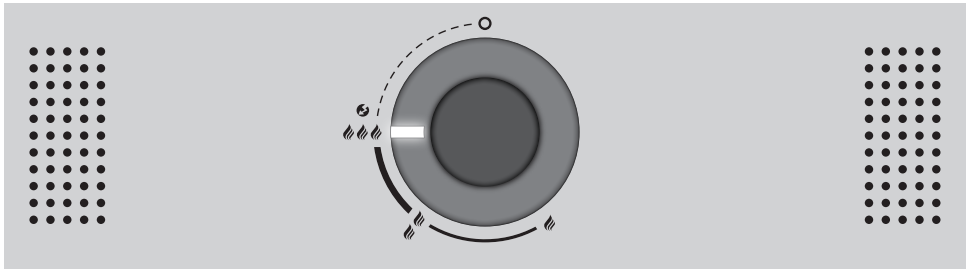
: Hár hiti

: Kveikja

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

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

ÁBENDINGAR FYRIR COOKING ZONE KIT PLUS

NOTKUN OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

POTTAR OG PÖNNUR SEM MÆLT ER MEÐ

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

RÁÐLÖGÐ STÆRÐ Á POTTUM OG PÖNNUM

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

VIÐHALD OG UMHIRÐA Á COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

AUKABÚNAÐUR

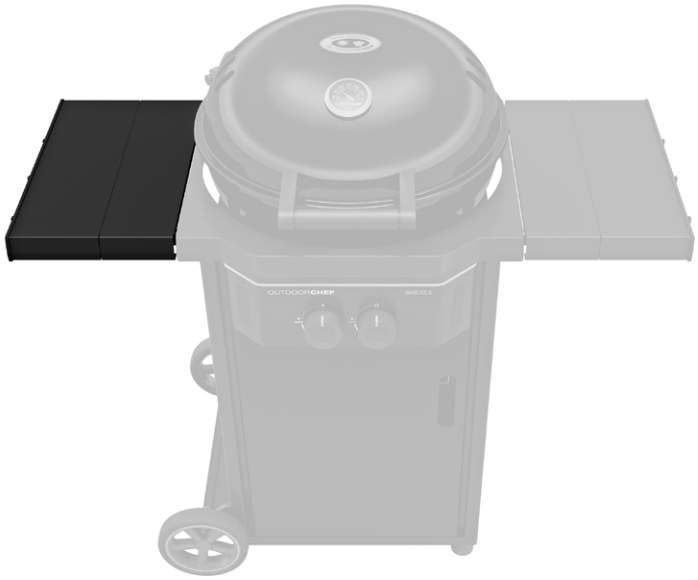
Með eftirfarandi aukabúnaði fyrir DAVOS-línuna færðu meira út úr grillinu.

TAKMARKANIR Á SAMSETNINGUM AUKABÚNAÐAR

Eftirfarandi samsetning aukabúnaðar kemur eingöngu til greina ef BLAZING ZONE® KIT PLUS eða COOKING ZONE KIT PLUS er bætt við grillið:

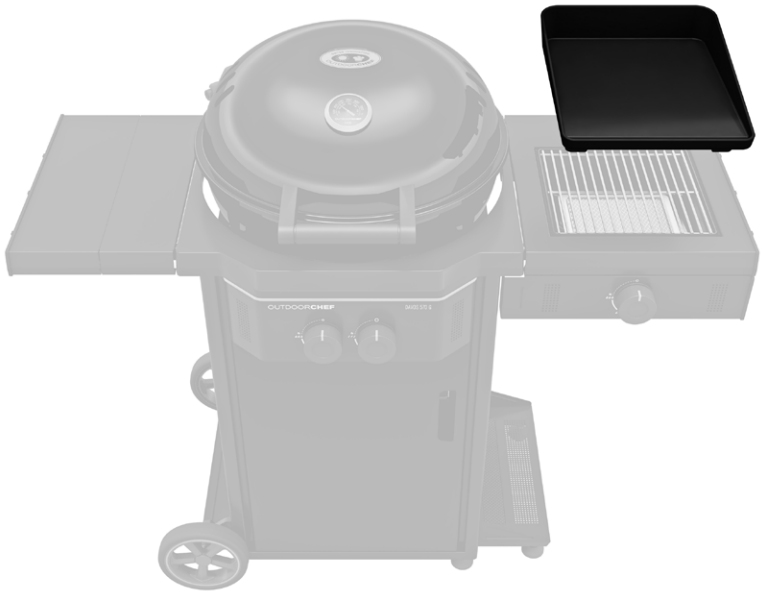
Sett fyrir 11 kg gaskút og höldusett fyrir fylgihluti (þar sem stuðningsfótur hægra megin er hluti af BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

SETT FYRIR ÚTDRAGANLEGT BORÐ



Viltu ekki bæta kerfishlutum á borð við BLAZING ZONE® KIT PLUS eða COOKING ZONE KIT PLUS við DAVOS 570 G PRO eða DAVOS 570 G grillið þitt að svo stöddu, heldur einfaldlega fá meira pláss fyrir mat og áhöld? Þá er SETTIÐ FYRIR ÚTDRAGANLEGT BORÐ rétta lausnin fyrir þig. Það tekur aðeins nokkrar sekúndur að setja borðið á og tvöfalda þar með vinnuflöt DAVOS 570 G PRO eða DAVOS 570 G grillsins.
VARÚÐ: Burðargeta útdraganlega borðsins er að hámarki 10 kg.

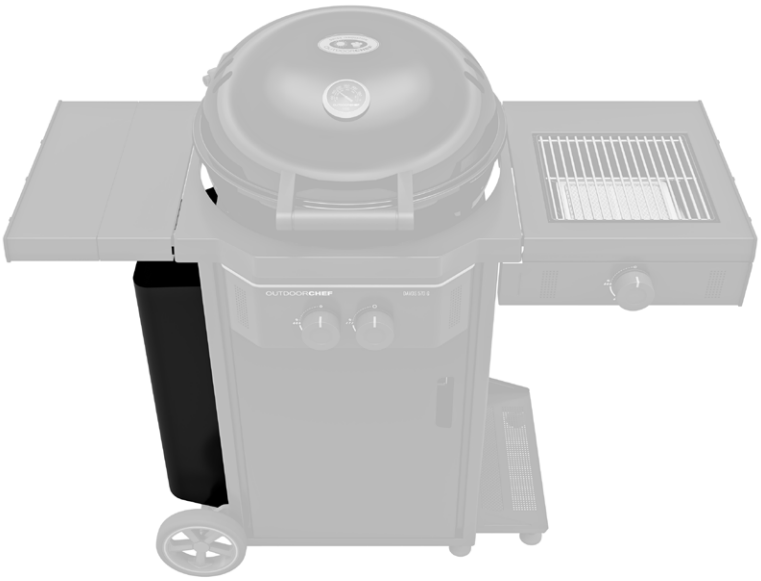
PLANCHA UNIVERSAL – SUÐRÆN GRILLSTEMNING Í GARÐINUM HEIMA



PLANCHA UNIVERSAL er fullkomin viðbót við BLAZING ZONE® KIT PLUS eða COOKING ZONE KIT PLUS og eykur við notkunarmöguleika DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G grillsins. Á grillplötunni getur þú galdrað fram grillaðar rækjur, fullkomnar túnfisksteikur og hörpudisk rétt eins og á uppáhalds tapas-barnum þínum á Spáni. Morgunmatur af grillinu? Ekkert mál, því á grillplötunni er leikur einn að gera spælegg, eggjahræru, stökksteikt beikon eða pönnukökur. Hvort sem það eru tapas-smáréttir, morgunverður eða eftirréttur – með PLANCHA UNIVERSAL er allt hægt!

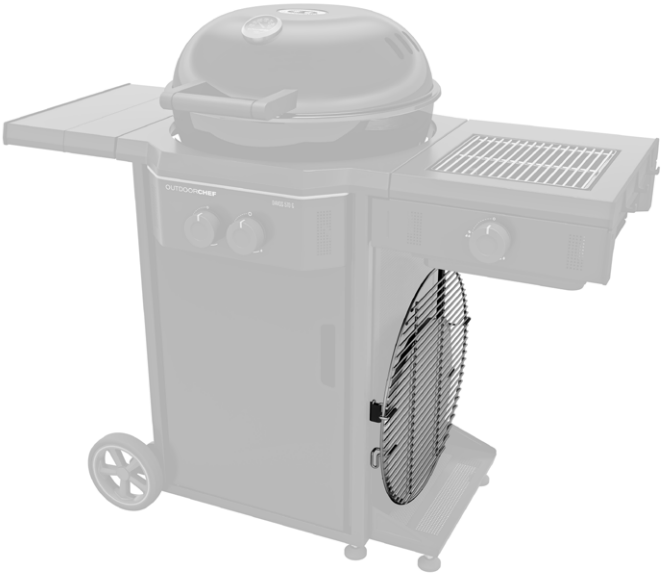
Einnig er hægt að nota grillplötuna í kúlunni á grillinu, en til þess er trektin einfaldlega færð í eldfjallastöðuna og þá getur þú grillað eins og við Miðjarðarhafið á meðan steikin kraumar á BLAZING ZONE® PLUS eða rísottóið eldast á COOKING ZONE.

SETT FYRIR 11 KG GASKÚT



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

HÖLDUSETT FYRIR FYLGIHLUTI





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

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

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

VIÐHALD

Reglubundið viðhald grillsins tryggir rétta virkni.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær og skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Skiptið strax um skemmda gasslöngu eins og lýst er í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Þegar OUTDOOR**CHEF**-grillið hefur kólnað skal setja hentuga yfirbreiðslu yfir það til að verja það fyrir umhverfisáhrifum.
- Eftir að grillið er þrifið eða rignt hefur á það skal alltaf leyfa grillinu að þorna til þess að hindra rakaþéttingu í hitamæli grillsins.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

ATHUGIÐ: Aldrei skal setja heita hluti á borð við grillgrindur, grillpönnur og steypujárnspönnur á geymslufleti á grillinu. Lakkið á grillinu getur orðið fyrir skemmdum.

ATHUGIÐ: Þegar skipt er um gaskút skal gæta þess að fitubakkinn sé tómur, því annars er hætta á að fullur fitubakkinn falli niður og orsaki bletti.

BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennaranum:

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

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að rafhlaðan hafi verið sett rétt í (á grillum með rafkveikju).
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikju og rafskauti eru vel festar.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1.5 Volt) í rafkveikjuna.

SAFETY LIGHT-öryggisljósið virkar ekki:

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

Hjólaöxullinn snýst ekki:

Til að tryggja að hjólaöxullinn geti snúist óhindrað mælum við með því að hreinsa burt ryk, óhreinindi og frjókorn aftan við hjólin að minnsta kosti einu sinni á ári.

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

NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

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

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

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

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

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

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

DAVOS 570 G PRO

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Bútan G30 / própan G31**
$I_{3+ (28/30/37 mbör)}$	Bútan 30 mbör / própan 37 mbör
$I_{3B/P (30 mbör)}$	Bútan / própan 30 mbör
$I_{3B/P (50 mbör)}$	Bútan / própan 50 mbör
Gasnotkun alls	**686 g/klst.**

KÚLUGRILL

Afl	
- lítill brennari	2,90 kW
Gasnotkun	210 g/klst.
- stór brennari	6,60 kW
Gasnotkun	476 g/klst.
Stútar (28–30/37 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,78 mm/merking: BD
- Stútur á stórum brennara	1,22 mm/merking: BG
Stútar (50 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,68 mm/merking: AU
- Stútur á stórum brennara	1,06 mm/merking: AI

DAVOS 570 G

CE	**0063 BP 3505**
Gas	**Bútan G30 / própan G31**
$I_{3+ (28/30/37 mbör)}$	Bútan 30 mbör / própan 37 mbör
$I_{3B/P (30 mbör)}$	Bútan / própan 30 mbör
$I_{3B/P (50 mbör)}$	Bútan / própan 50 mbör
Gasnotkun alls	**613 g/klst.**

KÚLUGRILL

Afl	8,50 kW
Gasnotkun	613 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,42 mm/merking: BI
Stútar (50 mbör)	1,22 mm/merking: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Afl	3,50 kW
Gasnotkun	244 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,88 mm/merking: CE
Stútur (50 mbör)	0,76 mm/merking: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

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

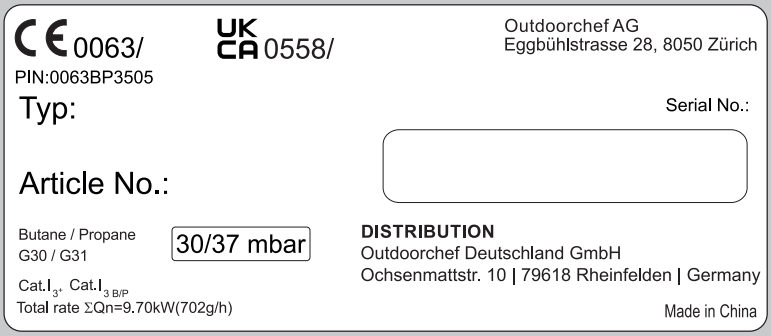
Rafkveikja
Fyrir notkun rafkveikjunnar þarf tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 volt).

Upplýsingar um hitamæli
Frávik hitamælis geta verið +/– 10%.

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

el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOOR**CHEF**.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας θα τον βρείτε στην πίσω πλευρά του συμπεριλαμβανόμενου φακέλου "Manual & Inspiration". Ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς, θα βρείτε τον αριθμό και στην **ετικέτα δεδομένων**, που θα βρίσκεται είτε στον σκελετό της ψησταριάς είτε στην πλάκα της βάσης.

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

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

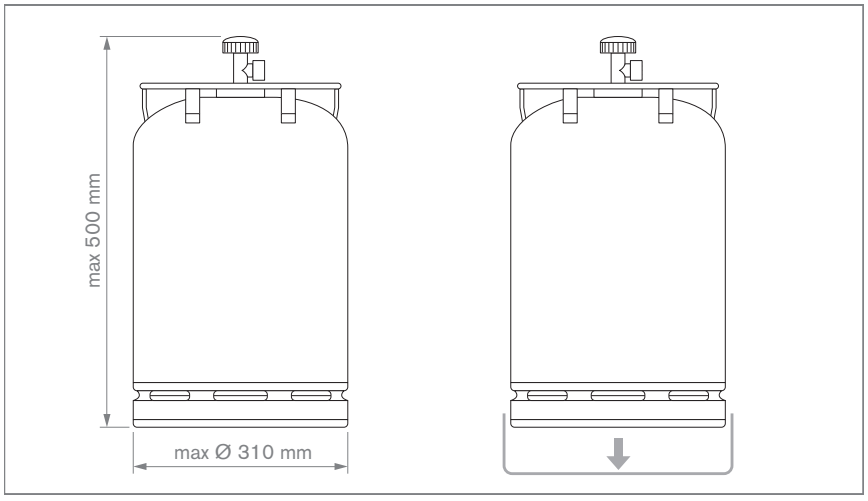
Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

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

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 8 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση.



- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50°C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.

- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξή του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

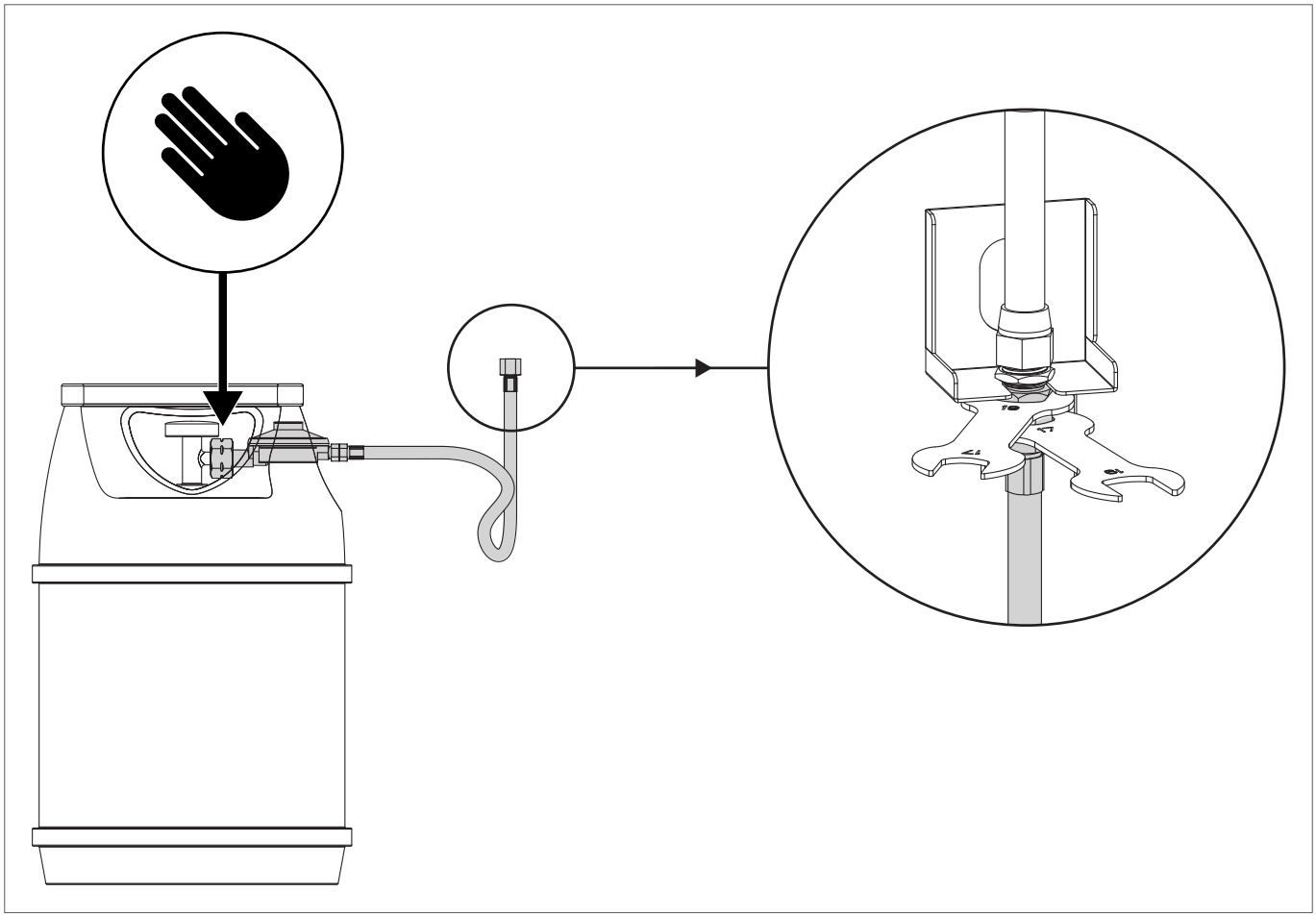
Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

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

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

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

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



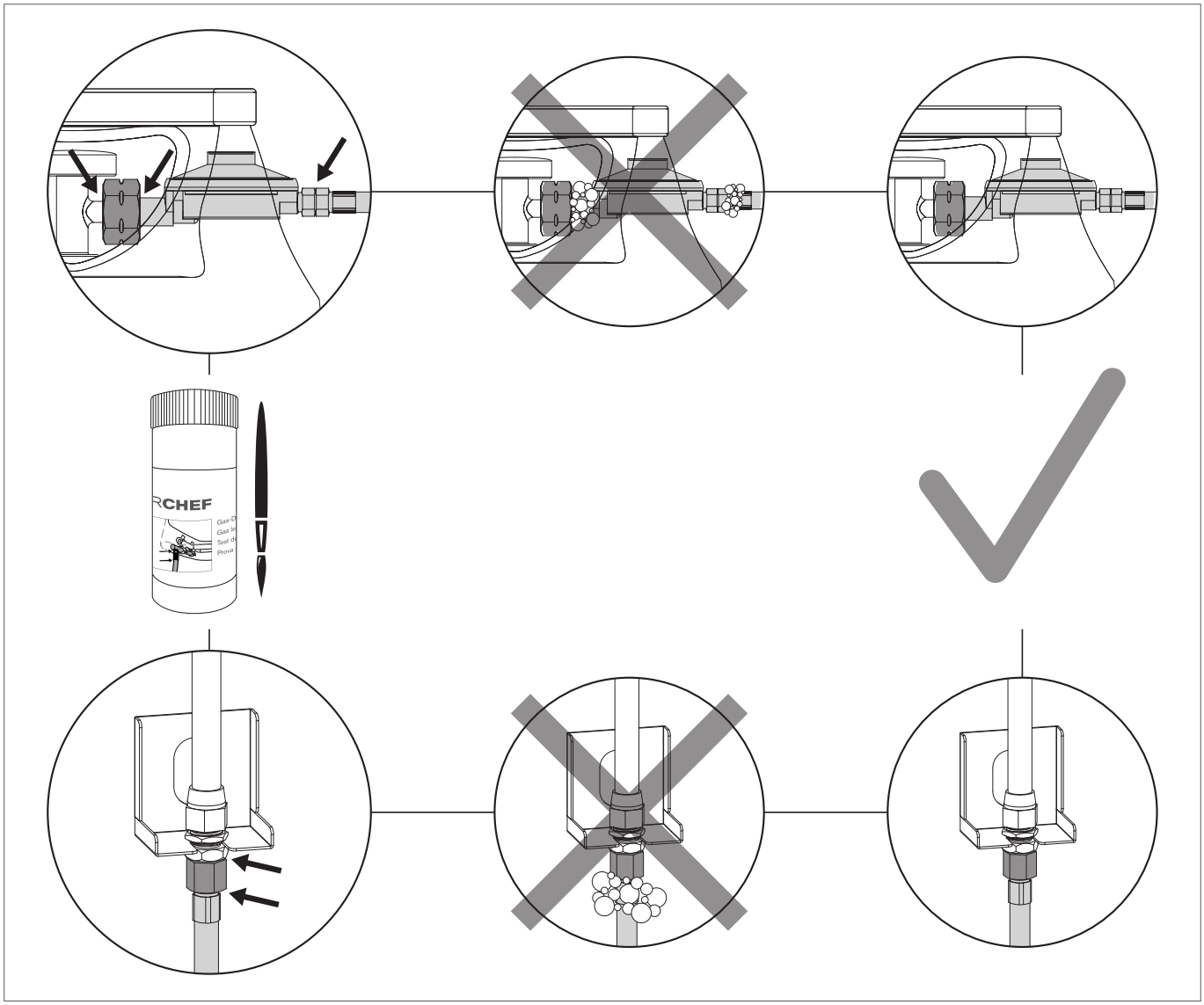
Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

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

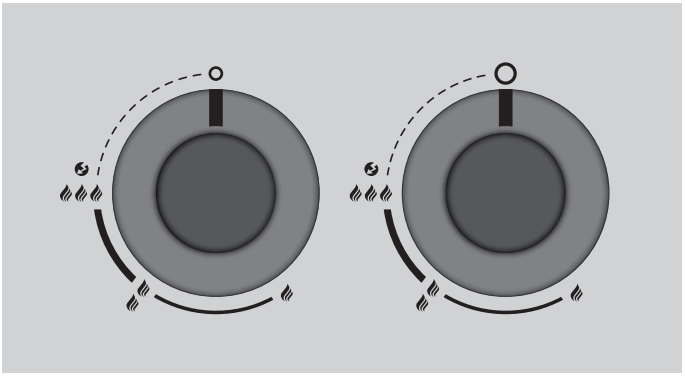
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση ○.
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση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

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



ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



○ : Κλειστό

: Χαμηλή απόδοση

: Μεσαία απόδοση

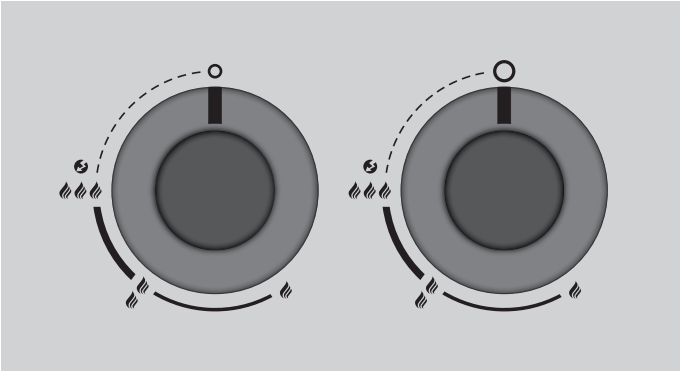
: Υψηλή απόδοση

: Ανάφλεξη

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΣΤΙΩΝ

ΣΦΑΙΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

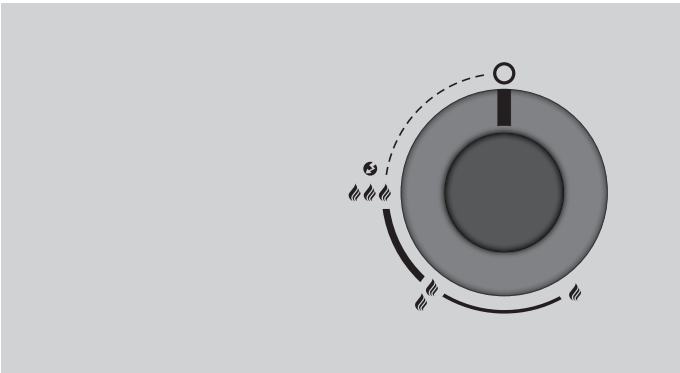
Συστήματα γκριλ με δύο περιστρεφόμενους ρυθμιστές: DAVOS 570 G PRO



Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής δεξιά φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής αριστερά φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως χαμηλών θερμοκρασιών.

Συστήματα γκριλ με έναν περιστρεφόμενο ρυθμιστή: DAVOS 570 G



Το μοντέλο DAVOS 570 G είναι εξοπλισμένο με έναν περιστρεφόμενο ρυθμιστή. Αυτός φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

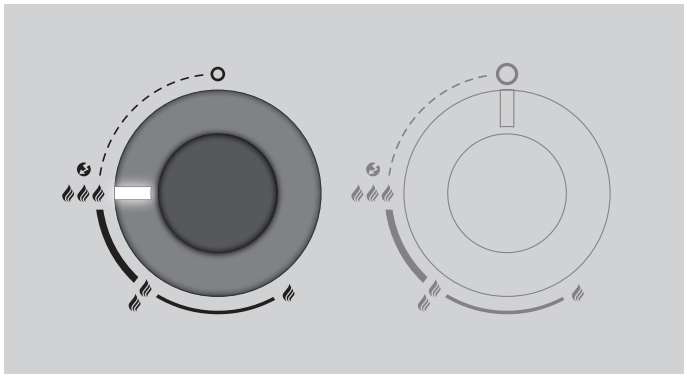
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την επιθυμητή κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G PRO

Το μοντέλο DAVOS 570 G PRO είναι εξοπλισμένο με το καινοτόμο σύστημα GAS SAFETY SYSTEM (GSS), το οποίο περιλαμβάνει τα εξής χαρακτηριστικά:

FLAME GUARD

Το FLAME GUARD είναι ένα κλειστό σύστημα που αποτελείται από ανάφλεξη και φλόγα. Μόλις ανοίξετε τη βάνα αερίου και πιέσετε την ανάφλεξη, το εν λόγω σύστημα ανάβει. Το FLAME GUARD προστατεύει τη φλόγα από τις καιρικές συνθήκες όπως οι ισχυροί άνεμοι και διασφαλίζει ότι οι εστίες θα ανάψουν ξανά αυτόματα από μόνες τους σε περίπτωση που σβήσουν μία φορά*. Οι αναμμένες εστίες λειτουργούν έτσι αξιόπιστα κάτω από διάφορες καιρικές συνθήκες (π.χ. άνεμοι).

Τα πλεονεκτήματα:

- Οι αναμμένες εστίες προστατεύονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο από τις καιρικές συνθήκες.
- Ψήσιμο στο γκριλ με πολύ χαμηλές θερμοκρασίες από 80 βαθμούς, ακόμη και όταν έχει αέρα.
- Αποφυγή διαρροής, μη αναφλεγόμενου αερίου.

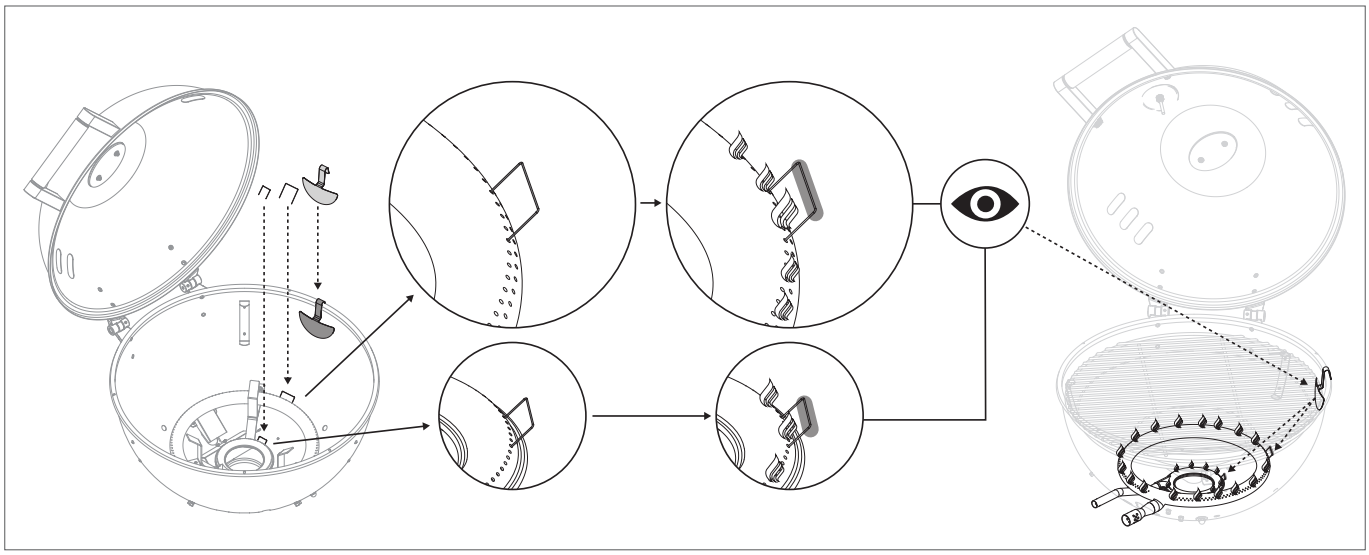
*** ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν υπάρχει εκατό τοις εκατό εγγύηση ότι δε θα σβήσουν οι εστίες σε περίπτωση ακραίων καιρικών συνθηκών. Όταν χρησιμοποιείτε αέριο, βεβαιωθείτε ότι δεν αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επίβλεψη. Όλα τα τεστ έχουν πραγματοποιηθεί υπό εργαστηριακές συνθήκες.

FLAME CHECK

Το FLAME CHECK αποτελεί πρόσθετο οπτικό στοιχείο ασφαλείας. Τα δυο σύρματα λαμπτήρων τοποθετούνται αντίστοιχα στην μικρή και στη μεγάλη κυκλική εστία και εκπέμπουν έντονο φως, μετά το άναμμα της ψησταριάς. Το εξάρτημα καθρέπτη τοποθετείται μέσα στην ψησταριά και καθιστά το πυρακτωμένο σύρμα ορατό από έξω. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να βεβαιωθείτε για άλλη μια φορά ότι οι εστίες έχουν όντως ανάψει.

Το πλεονέκτημα:

- Πρόσθετη, οπτική ασφάλεια ότι οι εστίες έχουν ανάψει και ότι δεν υπάρχει διαρροή αερίου που δεν έχει αναφλεχθεί.



SAFETY LIGHT (ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΑ DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

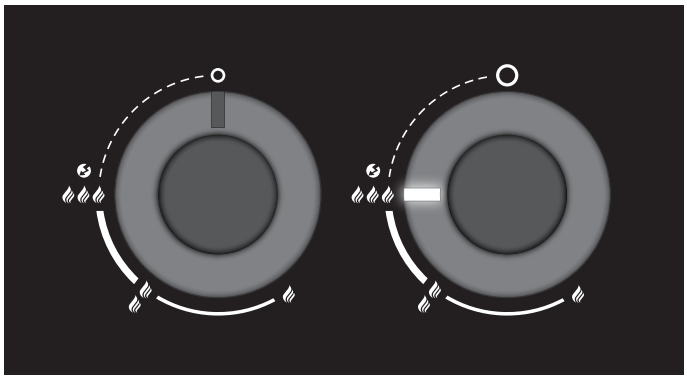
Η ψησταριά σας διαθέτει περιστρεφόμενους ρυθμιστές με ενσωματωμένο SAFETY LIGHT.

Το SAFETY LIGHT της ψησταριά σας ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση ○ αριστερόστροφα προς τη θέση 🔥🔥🔥 και ενεργοποιηθεί με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου. Κάθε περιστροφικός ρυθμιστής έχει και από μια λυχνία LED. Η παροχή ρεύματος των SAFETY LIGHTS διασφαλίζεται από τις μπαταρίες AAA που περιλαμβάνονται.

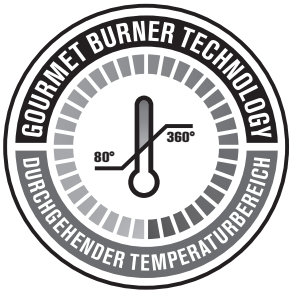
Το πλεονέκτημα:

- Το Safety Light σας υπενθυμίζει ότι η βαλβίδα είναι ακόμα ανοικτή και ότι υπάρχει ροή αερίου.*

*** ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Να θυμάστε να κλείνετε πάντα μετά το ψήσιμο την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου και να σφίγγετε τη βάνα αερίου.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G PRO



Το μοντέλο DAVOS 570 G PRO διαθέτει την τελευταία γενιά εστιών, γεγονός που σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε συνεχείς, αδιάλειπτες θερμοκρασίες 80 - 360 βαθμών. Αυτό σας παρέχει εντελώς νέες δυνατότητες όσον αφορά τη χρήση της ψησταριάς σας, εφόσον μπορείτε να ψήνετε ή να μαγειρεύετε σε όλες τις θερμοκρασίες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ / ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ DAVOS 570 G PRO

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			
ελάχ.	**περ. 80***	🔥	◯
μεσαία	**περ. 120***	🔥🔥	◯
μέγ.	**περ. 170***	🔥🔥🔥	◯
ελάχ.	**περ. 170***	◯	🔥
μεσαία	**περ. 240***	◯	🔥🔥
μέγ.	**περ. 300***	◯	🔥🔥🔥
απόλυτη μέγ.	**περ. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* τιμές αναφοράς χωρίς την επιρροή καιρικών συνθηκών

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G PRO

Σιγανό μαγείρεμα (80 - 130 βαθμοί):

Ρυθμίστε την ψησταριά σας σε θερμοκρασία 80 βαθμούς, δημιουργείστε τέλειες συνθήκες για να σιγοψήσετε το κρέας ή τα ψάρια στους 80 βαθμούς ή για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό (χοάνη σε βασική θέση).

Στο εύρος θερμοκρασίας 110 - 130 βαθμών, μπορείτε να μαγειρέψετε τέλεια κλασσικά πιάτα μπάρμπεκιου, όπως μοσχαρίσιο στήθος, σιγομαγειρεμένο χοιρινό ή παϊδάκια (χοάνη σε βασική θέση).

Γκριλ, μαγείρεμα, ψήσιμο (130 - 220 βαθμοί):

Στο εύρος θερμοκρασίας μεταξύ 130 - 220 βαθμών μπορείτε να ψήσετε τέλεια και ομοιόμορφα το κρέας, ψάρια και τα συναφή (χοάνη σε βασική θέση). Ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα κομμάτια κρέατος. Επίσης οι εν λόγω θερμοκρασίες είναι ιδανικές για μαγείρεμα ή ψήσιμο.

Υψηλή θερμοκρασία (220 - 360 βαθμοί):

Με μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας έως 360 βαθμούς μπορείτε να έχετε τέλεια καλοψημένες μπριζόλες, σε έντονη φωτιά. Επιπλέον, η μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας είναι ιδανική για να ετοιμάσετε τραγανή πίτσα ή πίτα (χοάνη σε βασική θέση).

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ / ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ DAVOS 570 G

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ		
ελάχ.	**περ. 180***	
μεσαία	**περ. 240***	
μέγ.	**περ. 340***	

* τιμές αναφοράς χωρίς την επιρροή καιρικών συνθηκών

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G

Γκριλ, μαγείρεμα, ψήσιμο (180 - 220 βαθμοί):

Στο εύρος θερμοκρασίας μεταξύ 180 - 220 βαθμών μπορείτε να ψήσετε τέλεια και ομοιόμορφα το κρέας, ψάρια και τα συναφή (χοάνη σε βασική θέση). Ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα κομμάτια κρέατος. Επίσης οι εν λόγω θερμοκρασίες είναι ιδανικές για μαγείρεμα ή ψήσιμο.

Υψηλή θερμοκρασία (220 - 340 βαθμοί):

Με μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας έως 340 βαθμούς μπορείτε να έχετε τέλεια καλοψημένες μπριζόλες, σε έντονη φωτιά. Επιπλέον, η μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας είναι ιδανική για να ετοιμάσετε τραγανή πίτσα ή πίτα (χοάνη σε βασική θέση).

ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ

Στο γκριλ, το μαγείρεμα και το ψήσιμο, το μοναδικό σύστημα χοάνης της OUTDOOR**CHEF** φροντίζει για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στη σφαιρική ψησταριά και αποτρέπει το επιβλαβές κάψιμο των λιπών, καθώς οι εστίες απομονώνονται τελείως.

Τα λίπη που στάζουν δεν καίγονται αλλά μεταφέρονται προς τον δίσκο συλλογής μέσω της χοάνης με την επισμάλτωση πορσελάνης. Ως οικοδεσπότης, μπορείτε να αφοσιωθείτε στους καλεσμένους σας, καθώς οι σπεσιαλιτέ σας ψήνονται άψογα χωρίς να χρειάζεται να τις γυρίζετε.

Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά. Επειδή ένα μέρος των λιπών και των υγρών του κρέατος που φτάνουν στη χοάνη εξατμίζεται, το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά αποκτούν ένα ασύγκριτο άρωμα.

Με θερμοκρασία έως και 360 βαθμούς, μπορείτε να ψήσετε πίτσες, πίτες και ψωμί σε ποιότητα πέτρινου φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε τη μικρή εστία, το φαγητό σας θα ψηθεί πολύ ωραία σε χαμηλές θερμοκρασίες περίπου στους 80 °C (μόνο στο DAVOS 570 G PRO με GBT) – οι καλύτερες συνθήκες για XL κομμάτια κρέατος που λιώνουν στο στόμα, όπως το ροσμπίφ, οι μπριζόλες Tomahawk ή Rib-Eye.

Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά (μέχρι τους 500 βαθμούς). Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOORCHEF όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Αλλά και ο καθαρισμός γίνεται χωρίς κόπο, καθώς ο εσωτερικός χώρος της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου παραμένει καθαρός χάρη στη χοάνη.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για τον καθαρισμό της χοάνης συστήνουμε να θερμάνετε την ψησταριά στην υψηλότερη βαθμίδα για 10 λεπτά (βασική θέση). Στη συνέχεια μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τη χοάνη με μία βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο. Για αυτήν την εργασία σάς συστήνουμε τη βούρτσα χοάνης OUTDOOR**CHEF**.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ΒΑΣΙΚΗ ΘΕΣΗ



Η βασική θέση είναι ιδανική για τις περισσότερες εφαρμογές γκριλ και φροντίζει για την ομοιόμορφη κυκλοφορία της θερμότητας μέσα στη σφαιρική ψησταριά. Τα τρόφιμα ψήνονται ομοιόμορφα χωρίς να χρειάζεται να τα γυρίσετε. Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά.

Η βασική θέση είναι ιδανική για κάθε είδος κρέατος, ήπιο ψήσιμο ψαριών, ογκρατέν, τραγανά λαχανικά, αλλά και για το ψήσιμο πίτσας, πίτας ή ψωμιού.

ΘΕΣΗ VULKAN



Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά. Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOOR**CHEF** όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

1. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση που επιθυμείτε (βασική θέση ή θέση Vulkan).
   ΠΡΟΣΟΧΗ: Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της χοάνης κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
   ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε και σε θέση Vulkan με κλειστό καπάκι.
2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
4. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Μετά το ψήσιμο, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.
7. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες στη θέση ○.
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός μεταξύ χρήσεων, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών.

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

1. Θερμάνετε την ψησταριά για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.).
2. Αφήστε στη συνέχεια την ψησταριά να κρυώσει τελείως, έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα τροφών (αυτό καθιστά τον καθαρισμό ευκολότερο και αποτελεσματικότερο).
3. Καθαρίστε τη σχάρα με βούρτσα για ψησταριά OUTDOOR**CHEF** από ορείχαλκο για βέλτιστα αποτελέσματα (όχι βούρτσες με ατσαλότριχα).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τη χοάνη με τη βούρτσα OUTDOOR**CHEF**.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν καθαρίζετε τη σχάρα της ψησταριάς μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το επόμενο ψήσιμο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τον καθαρισμό με βούρτσα ψησταριάς από νάιλον, βεβαιωθείτε πάντα ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς γύρω από το σύστημα εστιών, βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε βλάβες στα εξαρτήματα των εστιών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να καθαρίσετε την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς και τις επιφάνειες των ραφιών, χρησιμοποιήστε μόνο κοινά καθαριστικά του εμπορίου και όχι επιθετικά καθαριστικά (π.χ. κοινά απορρυπαντικά του εμπορίου). Πριν τη χρήση ειδικών καθαριστικών για ψησταριές (η οποία δεν ενδείκνυται) σας συνιστούμε να δοκιμάσετε πρώτα το ειδικό καθαριστικό σε κάποιο μη ορατό σημείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό των επιφανειών της ψησταριάς καθαριστικά για γυαλί ή άλλα καθαριστικά από ψεκαστήρα, διότι ενδέχεται να διαβρώσουν τις επιφάνειες.

ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ, ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ)

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

Για την εύκολη αφαίρεση των σχαρών ψησίματος από χυτοσίδηρο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Grid Lifter (παρέχεται μαζί με τις σχάρες από χυτοσίδηρο).

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

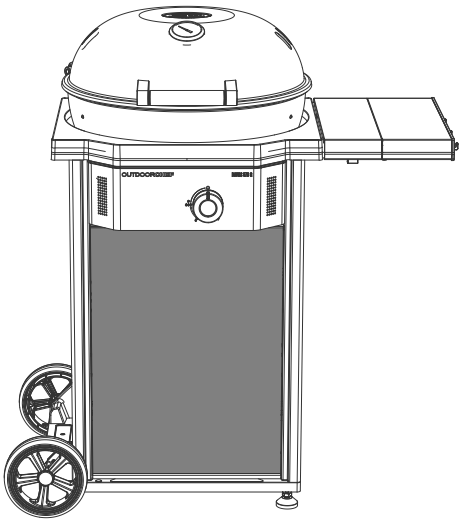
1. Θερμάνετε την ψησταριά για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.).

2. Αφήστε στη συνέχεια την ψησταριά να κρυώσει τελείως, έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα τροφών (αυτό καθιστά τον καθαρισμό ευκολότερο και αποτελεσματικότερο).
3. Καθαρίστε τη σχάρα με βούρτσα για ψησταριά OUTDOOR**CHEF** από νάιλον ή ορείχαλκο για βέλτιστα αποτελέσματα (όχι βούρτσες με ατσαλότριχα).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τη χοάνη με τη βούρτσα OUTDOOR**CHEF**.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν καθαρίζετε τη σχάρα της ψησταριάς μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το επόμενο ψήσιμο.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Σας συνιστούμε να αλείφετε τις σχάρες ψησταριάς μετά το ψήσιμο με μαγειρικό λάδι που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (π.χ. κραμβέλαιο, έλαιο αβοκάντο), για βέλτιστη προστασία από τη διάβρωση της σχάρας από χυτοσίδηρο.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ (ΙΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ DAVOS 570 G ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ)



ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς DAVOS 570 G έχει ειδική ύφανση για χρήση σε εξωτερικούς χώρους που έχει σχεδιαστεί για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των συνθηκών αυτού του είδους χρήσης. Το ύφασμα αυτό είναι ανθεκτικό στην υπεριώδη ακτινοβολία και στις καιρικές συνθήκες.

Για μέγιστη ανθεκτικότητα του υφασμάτινου καλύμματος, συνιστάται μετά από κάθε χρήση να φροντίζετε για την προστασία της ψησταριάς DAVOS 570 G από τις καιρικές συνθήκες, τη σκόνη και τη γύρη, χρησιμοποιώντας το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOOR**CHEF**.

ΥΓΡΑΣΙΑ

Αν κάποια στιγμή βραχεί το υφασμάτινο κάλυμμα, σας συνιστούμε πάντα να το αφήνετε να στεγνώσει εντελώς πριν σκεπάσετε την ψησταριά με το κάλυμμα. Παρά την ανθεκτικότητα στις καιρικές συνθήκες, μπορεί να παρατηρηθεί λιμνάζουσα υγρασία ή σχηματισμός μούχλας, σε περίπτωση που παγιδευτεί υγρασία.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ

Αν δεν χρησιμοποιείτε τη σχάρα για μεγάλο χρονικό διάστημα (> 2 μήνες), σας συνιστούμε να αφαιρέσετε το υφασμάτινο κάλυμμα και να την αποθηκεύσετε ξεχωριστά σε ξηρό και σκοτεινό μέρος.

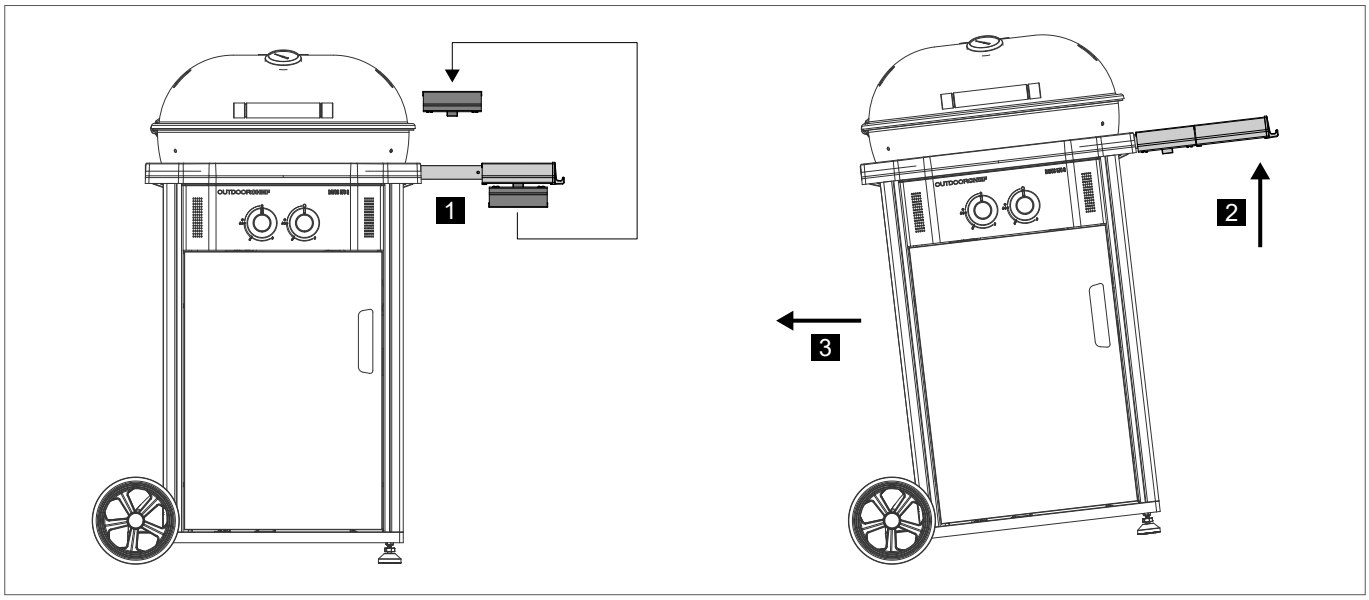
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σε περίπτωση που λερωθεί, απλά καθαρίστε το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς DAVOS 570 G με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό που αφαιρεί βρομιές και λίπη (π.χ. συνηθισμένο ήπιο απορρυπαντικό).

Χρησιμοποιήστε για το σκοπό αυτό και σφουγγάρι (μαλακή πλευρά) ή μια μαλακή βούρτσα (όχι μεταλλικές βούρτσες, όχι σκληρές πλαστικές βούρτσες). Για να αποφύγετε τυχόν αποχρωματισμό, πριν από τον καθαρισμό συνιστούμε να δοκιμάσετε το απορρυπαντικό πρώτα σε σημείο που δε φαίνεται.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Επειδή πρόκειται για ειδική ύφανση, δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός στο πλυντήριο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στην προστασία κατά της UV υπεριώδους ακτινοβολίας.

ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ, ΧΩΡΙΣ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



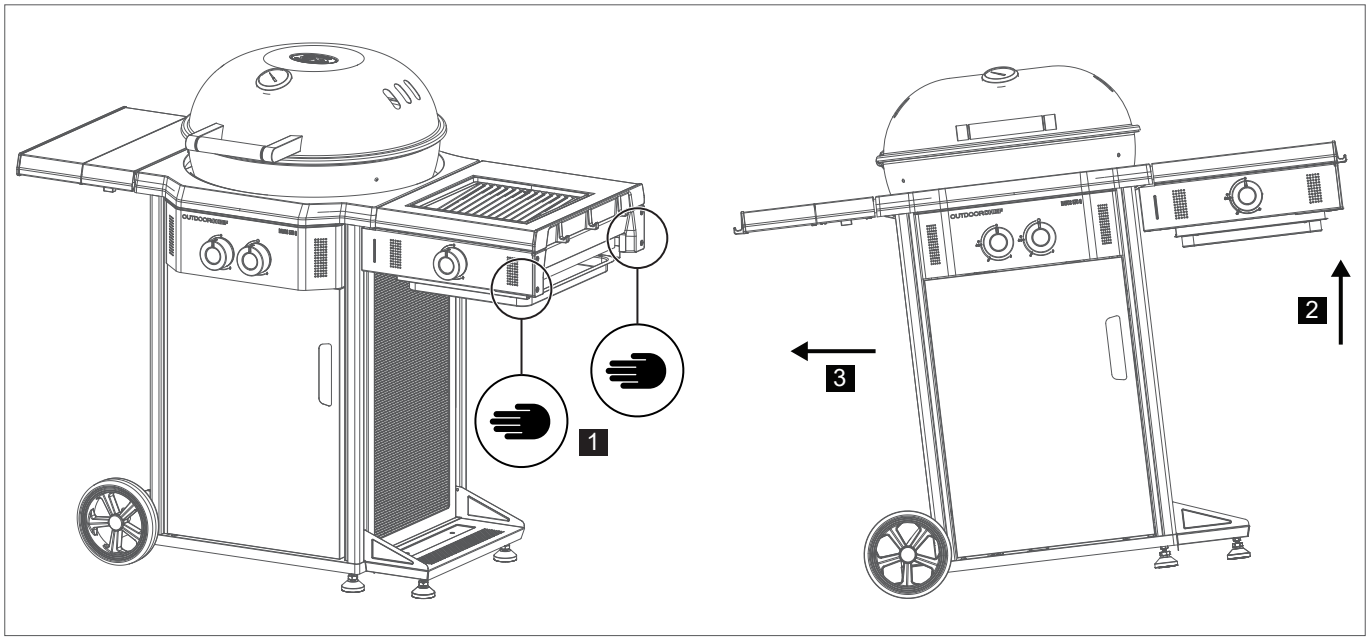
Το σταθερό πλευρικό ράφι χρησιμεύει επίσης και για τη μετατόπιση και μετακίνηση της ψησταριάς.

Για τη μετακίνηση της ψησταριάς πρέπει μόνο να ανασηκώσετε το πλευρικό τραπέζι και να τοποθετήσετε την ψησταριά στην επιθυμητή θέση. Αυτό είναι δυνατό τόσο με πλήρως ανοιχτό πλευρικό τραπέζι όσο και με κλειστό πλευρικό τραπέζι.

ΕΜΠΟΔΙΑ

Κατά τη μετακίνηση πάνω από εμπόδια (σκαλοπάτια, κατώφλια, ψηλές πλάκες δαπέδου κτλ.) πρέπει να είστε προσεκτικοί. Δεν επιτρέπεται η μετακίνηση της ψησταριάς με μεγάλη ταχύτητα πάνω από εμπόδια. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί και ο άξονας.

ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ, ΜΕ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



Εφόσον εξοπλίσετε την ψησταριά σας με στοιχεία συστήματος, αυτή μετακινείται επίσης με πλευρική ανύψωση από την δεξιά πλευρά, βλέπε εικόνα επάνω.

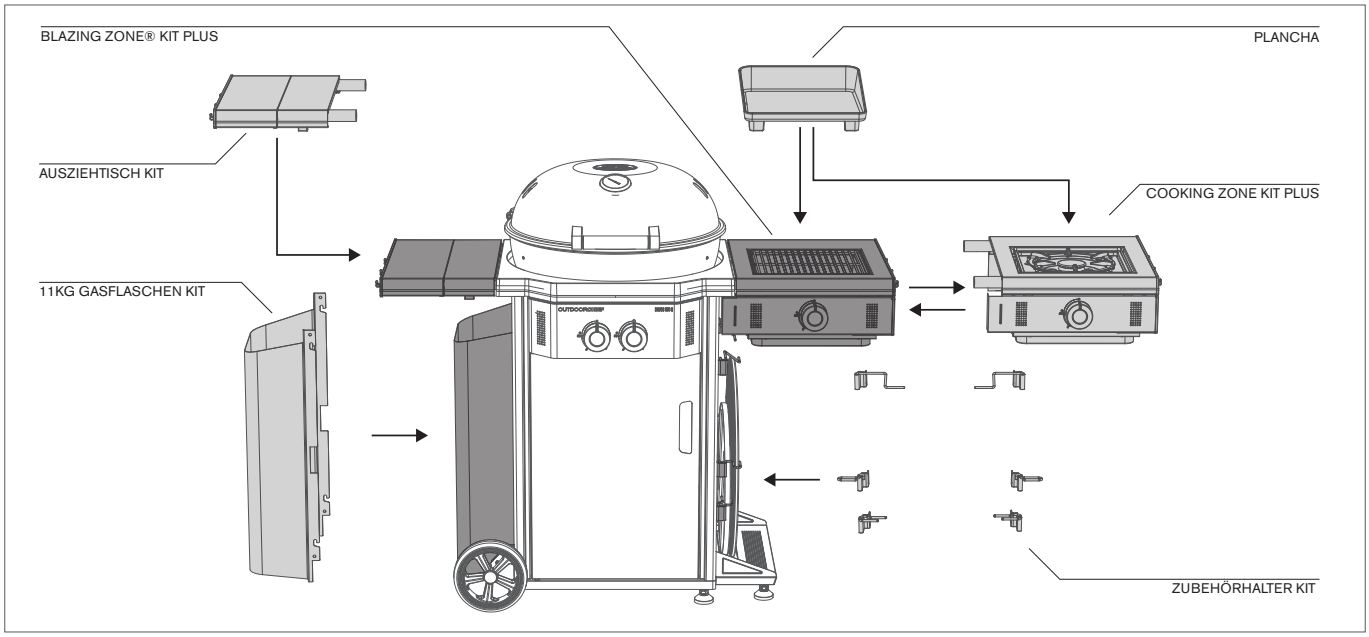
ΕΜΠΟΔΙΑ

Κατά τη μετακίνηση πάνω από εμπόδια (σκαλοπάτια, κατώφλια, ψηλές πλάκες δαπέδου κτλ.) πρέπει να είστε προσεκτικοί. Δεν επιτρέπεται η μετακίνηση της ψησταριάς με μεγάλη ταχύτητα πάνω από εμπόδια. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί και ο άξονας.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ DAVOS SERIES

Ο μοναδικός σχεδιασμός της σειράς DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO και DAVOS 570 G) σας παρέχει τη δυνατότητα να εξοπλίσετε την ψησταριά σας μεταγενέστερα σύμφωνα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις με πρόσθετα στοιχεία συστήματος (συστήματα εστιών, με σύνδεση αερίου) καθώς και με επεκτάσεις (χωρίς σύνδεση αερίου). Και τα δυο μοντέλα διαθέτουν πανομοιότυπες διεπαφές ενσωματωμένες ήδη στο κάλυμμα της ψησταριάς, όπου απλά μπορούν να στερεωθούν τα πρόσθετα στοιχεία συστήματος και οι επεκτάσεις.

Στη συνέχεια θα βρείτε μια σύνοψη με τα διαθέσιμα αυτή τη στιγμή στοιχεία συστήματος & τις επεκτάσεις για την ψησταριά σας:



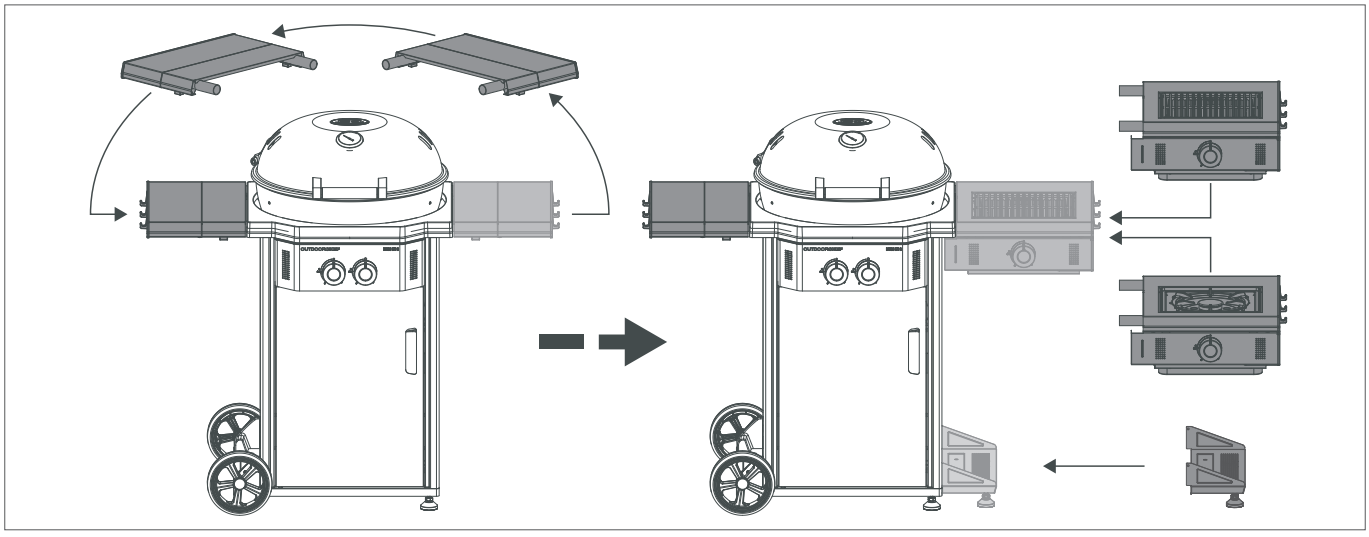
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G με ακόμα περισσότερους τρόπους;

Κανένα πρόβλημα, διότι με το BLAZING ZONE® KIT PLUS και το COOKING ZONE KIT PLUS η OUTDOOR**CHEF** σας παρέχει τη δυνατότητα να επεκτείνετε εύκολα το πεδίο χρήσης της ψησταριάς σας – για πολλαπλούς τρόπους χρήσης!
Χρειάζεστε μόνο ένα από τα δυο διαθέσιμα σετ της επιλογής σας, το οποία θα εγκαταστήσετε απλά στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς σας.
Το πτυσσόμενο τραπέζι που υπάρχει ήδη στην ψησταριά σας μπορείτε απλά να το αφαιρέσετε και να το τοποθετήσετε στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς, έτσι ώστε να έχετε ακόμα και στην περίπτωση επέκτασης με κάποιο στοιχείο συστήματος αρκετό χώρο για την προετοιμασία και παρασκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μέγιστο επιτρεπόμενο φορτίο του BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ανέρχεται σε 30 kg

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την επέκταση με το BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS πρέπει να τοποθετείτε για λόγους ασφαλείας υποχρεωτικά το περιλαμβανόμενο πέλμα στήριξης (βλέπε εικόνα κάτω). Αυτό παρέχει επιπλέον στήριξη κατά την επέκταση της ψησταριάς, ώστε αυτή να μην μπορεί να ανατραπεί. Επιπλέον, η πρόσθετη επιφάνεια στήριξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άλλες επεκτάσεις (π.χ. σετ στηριγμάτων για εξαρτήματα).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Το BLAZING ZONE® KIT PLUS αποτελεί την ιδανική επέκταση για το DAVOS 570 G PRO και DAVOS 570 G για εσάς που σας αρέσουν οι υψηλές θερμοκρασίες. Το σετ αποτελείται από ένα ενισχυμένο πλευρικό τραπέζι, ένα στήριγμα για τη διασφάλιση της σταθερότητας της ψησταριάς καθώς και από την ίδια την BLAZING ZONE® PLUS – μια κεραμική εστία υψηλής απόδοσης με ευρύτατο φάσμα θερμοκρασιών από 600 - 900°C.





Υψηλή θερμοκρασία 600 - 900°C

Κεραμική εστία υψηλής απόδοσης
Ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία
Τέλεια κρούστα στο κρέας
Σχάρα με ρυθμιζόμενο ύψος, 2 βαθμίδες
Ιδανικό για άπαχα κομμάτια

Έτσι μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900°C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

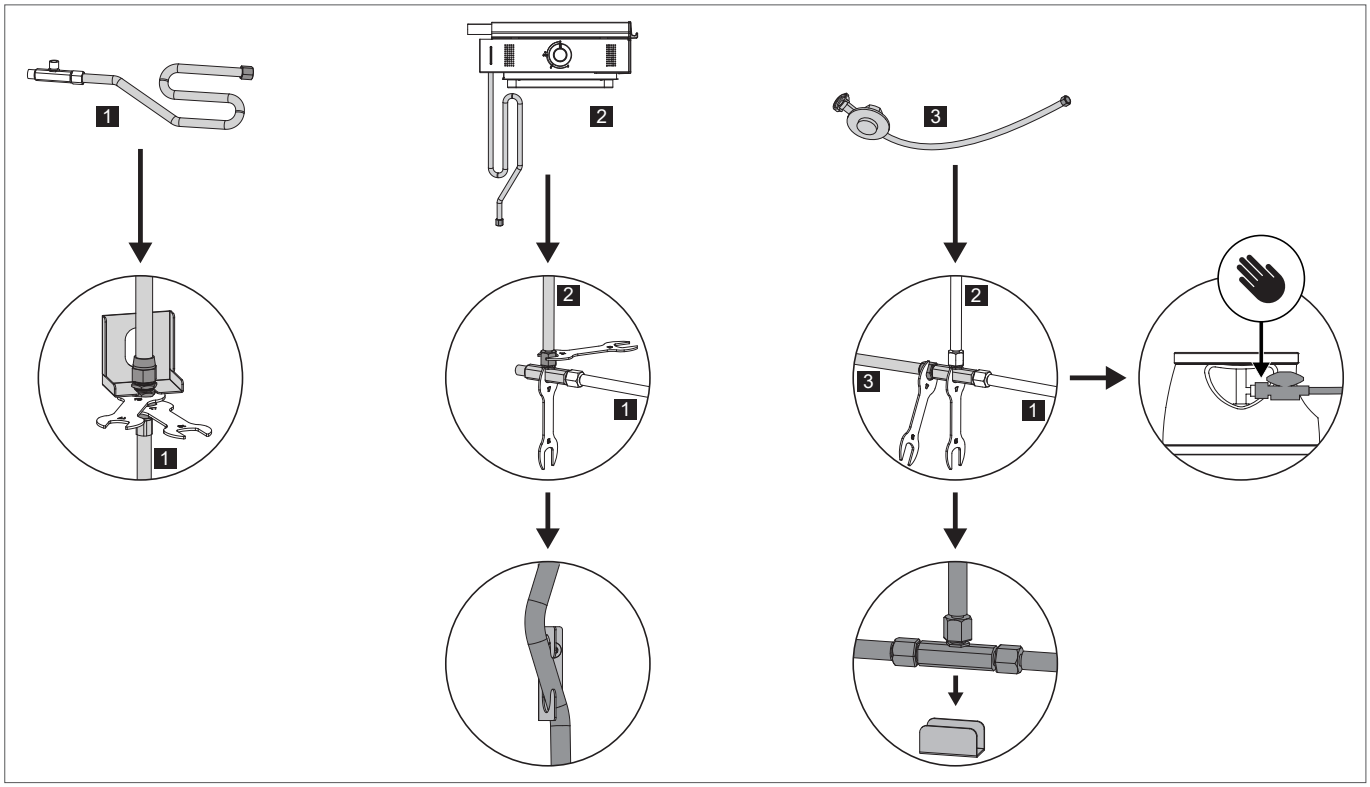
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σχετικά με τη συναρμολόγηση και τη σύνδεση λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την επέκταση με το BLAZING ZONE® KIT PLUS πρέπει να πραγματοποιείται έλεγχος στεγανότητας για όλες τις συνδέσεις των στοιχείων του συστήματος. Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.

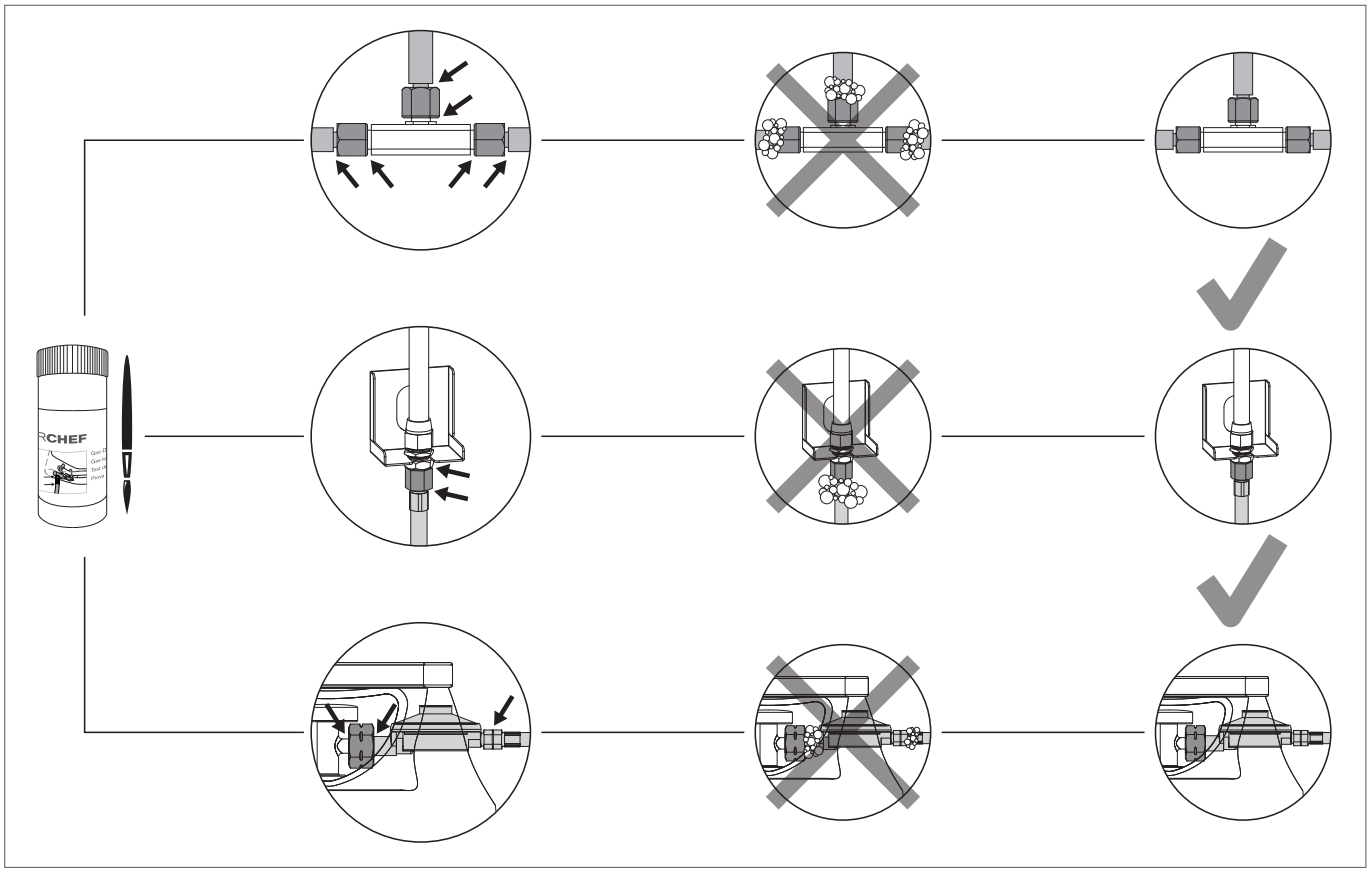


ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

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

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

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ BLAZING ZONE® KIT PLUS

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την BLAZING ZONE® PLUS μεμονωμένα/μόνη της (χωρίς την ψησταριά).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καλύπτετε ποτέ την επιφάνεια της BLAZING ZONE® PLUS κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση μαγειρικών σκευών ή τηγανιών πάνω στην BLAZING ZONE® PLUS.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η BLAZING ZONE® PLUS παραμένει θερμή για αρκετή ώρα και μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα κοντά στην BLAZING ZONE® PLUS – υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε την BLAZING ZONE® PLUS εάν αυτή δεν είναι συναρμολογημένη σε κατάλληλο μοντέλο ψησταριάς DAVOS σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

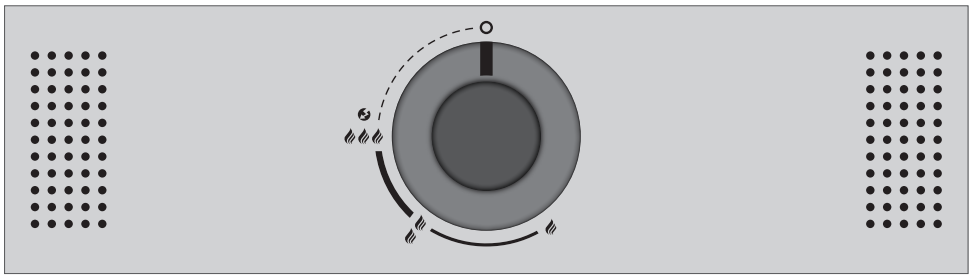
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά και την BLAZING ZONE® PLUS ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς και της BLAZING ZONE® PLUS.
Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής λιπών μόνο εφόσον η ψησταριά έχει κρυώσει πλήρως και δεν βρίσκεται πια σε λειτουργία.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

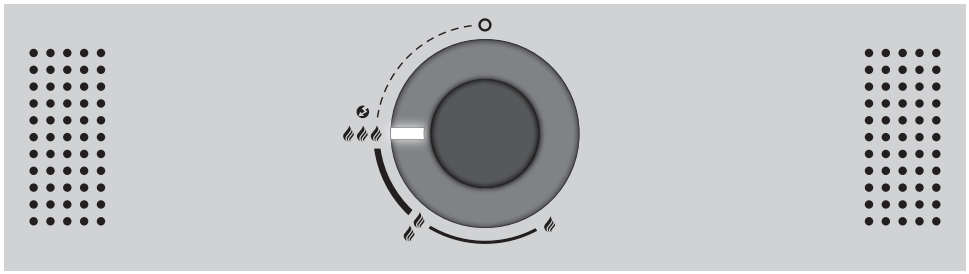


○ : Κλειστό
: Χαμηλή απόδοση
: Μεσαία απόδοση
: Υψηλή απόδοση
: Ανάφλεξη

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ BLAZING ZONE® KIT PLUS

ΥΠΕΡΥΘΡΟ ΨΗΣΙΜΟ

Πως λειτουργεί η υπέρυθρη εστία;

Η φλόγα που σχηματίζεται κατά το άναμμα της BLAZING ZONE® PLUS διανέμεται μέσω εκατοντάδων μικρών ανοιγμάτων ομοιόμορφα στην κεραμική εστία δημιουργώντας υπέρυθρη ακτινοβολία στην επιφάνεια, η οποία αποδίδει έντονη άμεση θερμότητα έως 900 βαθμούς Κελσίου στο φαγητό. Με τον τρόπο αυτό παράγονται θερμοκρασίες πολύ υψηλότερες από ότι με τις κοινές εστίες αερίου.

Ψήσιμο παχύτερων, μεγαλύτερων κομματιών κρέατος

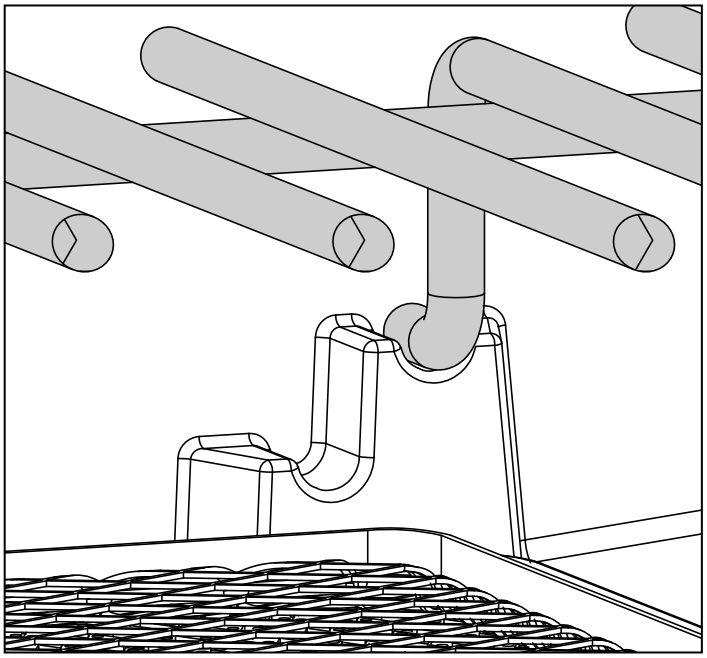
Για παχύτερα, μεγαλύτερα κομμάτια κρέας συνιστούμε μετά το ψήσιμο στην σφαιρική ψησταριά υγραερίου να τα φέρετε στην επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία σε χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος. Εναλλακτικά, μπορείτε να φέρετε το κρέας νωρίτερα στην επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία μέσα στην σφαιρική ψησταριά υγραερίου (κανονική θέση) σε χαμηλές θερμοκρασίες και στη συνέχεια να του χαρίσετε μια νόστιμη κρούστα με την BLAZING ZONE® PLUS.

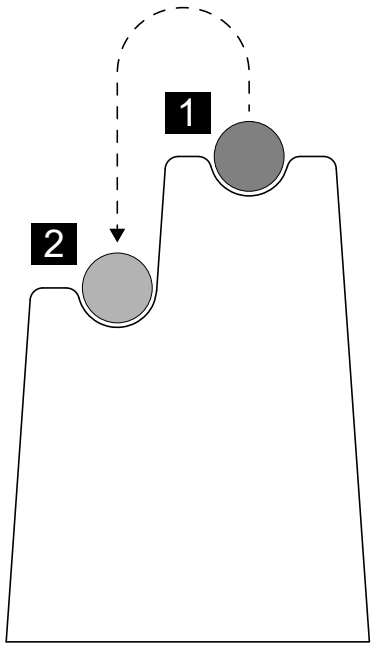
Χρήση άλλων μαγειρικών σκευών πάνω στην BLAZING ZONE® PLUS

Κατά το ψήσιμο άλλων τροφών και τη χρήση άλλων μαγειρικών σκευών θα πρέπει να προσέχετε να ΜΗΝ καλύπτεται ολόκληρη η επιφάνεια ψησίματος (αύξηση της θερμοκρασίας!) και να χρησιμοποιούνται μόνο μαγειρικά σκεύη με μεγάλη ανθεκτικότητα στη θερμότητα (π.χ. από χυτοσίδηρο).

Πριν από το πρώτο ψήσιμο με την BLAZING ZONE® PLUS

Στο πρώτο ψήσιμο με την BLAZING ZONE® PLUS συνιστούμε να ξεκινήσετε στην υψηλότερη βαθμίδα του σταθεροποιητή απόστασης με τη μεγαλύτερη απόσταση (βλ. θέση 1) και να ελέγξετε εάν η θερμότητα επαρκεί. Εάν επιθυμείτε μεγαλύτερη θερμότητα, μπορείτε να την ρυθμίσετε με τον σταθεροποιητή απόστασης όπως προτιμάτε και να τοποθετήσετε τη σχάρα στη θέση 2.
Ψήστε το κομμάτι κρέας που επιθυμείτε καταρχάς μόνο για 60 δευτερόλεπτα το πολύ σε κάθε πλευρά για να δείτε εάν αυτό επαρκεί. Ο χρόνος που απαιτείται για ομοιόμορφη κρούστα διαφέρει ανάλογα με το κομμάτι κρέατος και την περιεκτικότητα σε λίπος.





Χρήση μαρινάδων και σως

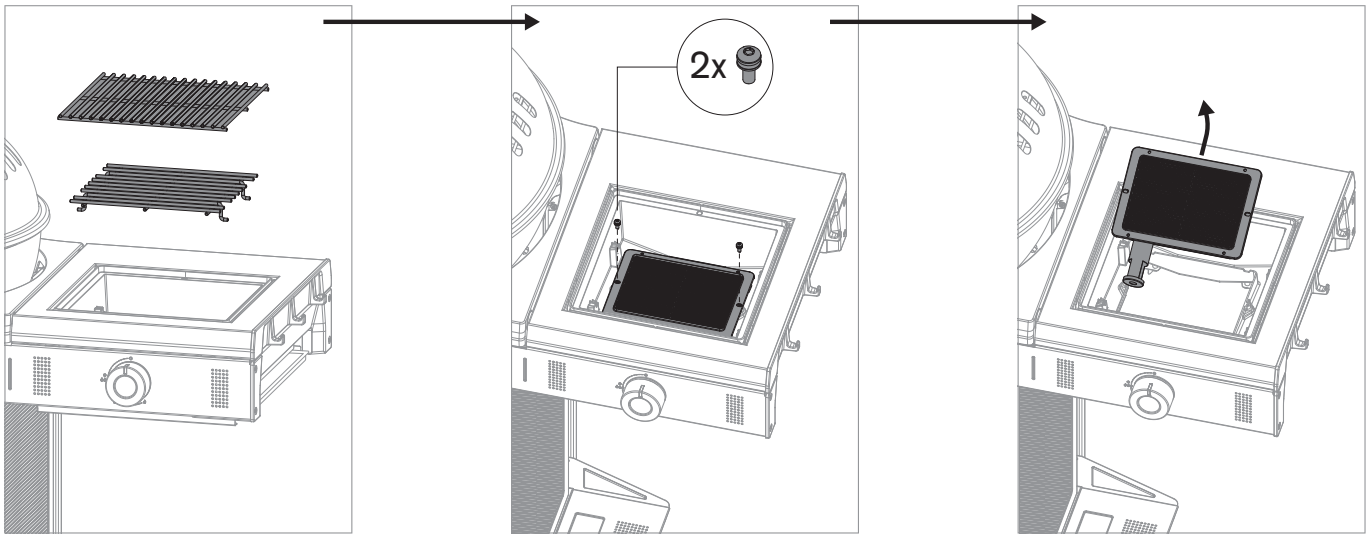
Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε μαρινάδες και σως όταν ψήνετε μπριζόλες κτλ., προκειμένου να απολαύσετε πλήρως την ανόθευτη γεύση του κρέατος. Το μόνο που χρειάζεται μια καλή μπριζόλα είναι λίγο αλάτι.
Εάν ωστόσο χρησιμοποιήσετε μαρινάδα, θα πρέπει να προσέξετε να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι, για να αποφύγετε τις φλόγες από κάψιμο των λαδιών.
Εάν χρησιμοποιείτε σως (ιδιαίτερα σως που περιέχουν ζάχαρη) και καρυκεύματα, συνιστούμε να τα βάζετε στο τελείωμα του ψησίματος για να μην καεί το φαγητό.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Τακτικός καθαρισμός

Συνιστούμε να καθαρίζετε το BLAZING ZONE® KIT PLUS κάθε 3 χρήσεις. Σκουπίστε το εσωτερικό με ένα στεγνό πανί και αδειάστε τον δίσκο συλλογής λιπών.

Συνιστούμε επίσης να αποσυναρμολογείτε μια φορά τον χρόνο την εστία του BLAZING ZONE® KIT PLUS και να καθαρίζετε όλα τα γειτονικά εξαρτήματα και να αφαιρείτε δίχτυα από αράχνες και υπολείμματα ψημένων τροφών.



Μετά την αφαίρεση του BLAZING ZONE® KIT PLUS συνεχίστε ως εξής:

1. Ελέγξτε την εστία για παραμορφώσεις ή σχισίματα.
2. Οι σωλήνες Röhren (Rohrstück am Brenner) μπορούν να καθαριστούν/βουρτσιστούν με λεπτή βούρτσα καθαρισμού φιαλών.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του υποστηρικτικού πλαισίου του BLAZING ZONE® KIT PLUS, αλλά μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή εύφλεκτα μέσα καθαρισμού.
4. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε ολόκληρο το BLAZING ZONE® KIT PLUS στο πλευρικό τραπέζι ακολουθώντας τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν χρησιμοποιείτε καθαριστικό μέσο για τον καθαρισμό, θα πρέπει να αφήνετε την ψησταριά να στεγνώσει εντελώς. Για να επιταχυνθεί το στέγνωμα, μπορείτε να ανάψετε την BLAZING ZONE® PLUS και να την αφήσετε να κάψει για λίγα λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας και το BLAZING ZONE® KIT PLUS για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOOR**CHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος. Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

ΧΡΗΣΗ

Η επιφάνεια της σχάρας ψησίματος πρέπει να είναι πάντα καλυμμένη με ένα ελαφρύ φιλμ λαδιού για να μην καίγεται το φαγητό. Χρησιμοποιήστε φυτικά έλαια με υψηλό σημείο καπνού (π.χ. έλαιο αβοκάντο ή κραμβέλαιο).

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι με νερό ή με ήπιο διάλυμα νερού-σαπουνιού. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Παρακαλούμε προσέξτε τα εξής για τον καθαρισμό:

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Χρησιμοποιήστε βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο (μη χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσαλότριχα)
- Στη συνέχεια αφήστε τις σχάρες να κρυώσουν εντελώς
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER για συστηματικό καθαρισμό

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τις σχάρες με μαγειρικό λάδι που θερμαίνεται σε υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. έλαιο αβοκάντο ή κραμβέλαιο).

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



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

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

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

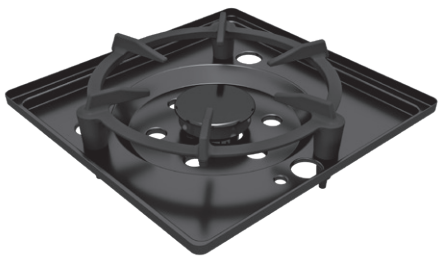
Το σετ αυτό αποτελείται από το ενισχυμένο πλευρικό τραπέζι, ένα στήριγμα για την εξασφάλιση της σταθερότητας της ψησταριάς και από την COOKING ZONE PLUS.



Υψηλή θερμοκρασία

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

- Αρχικό ψήσιμο κρέατος, ψαριού και λαχανικών



Μεσαία θερμοκρασία

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

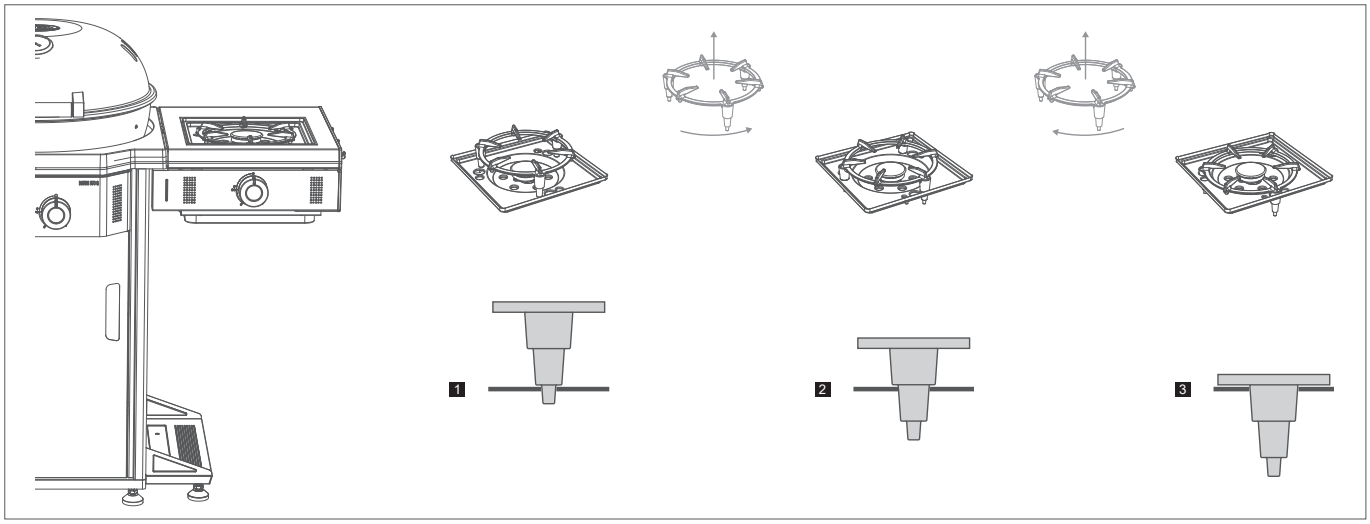
- Τσιγάρισμα/σοτάρισμα κρέατος, ψαριού και λαχανικών
- Ψήσιμο αμυλούχων λαχανικών, π.χ. ψητές πατάτες, τηγανίτες, κτλ.



Χαμηλή θερμοκρασία

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

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



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΠΌ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

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

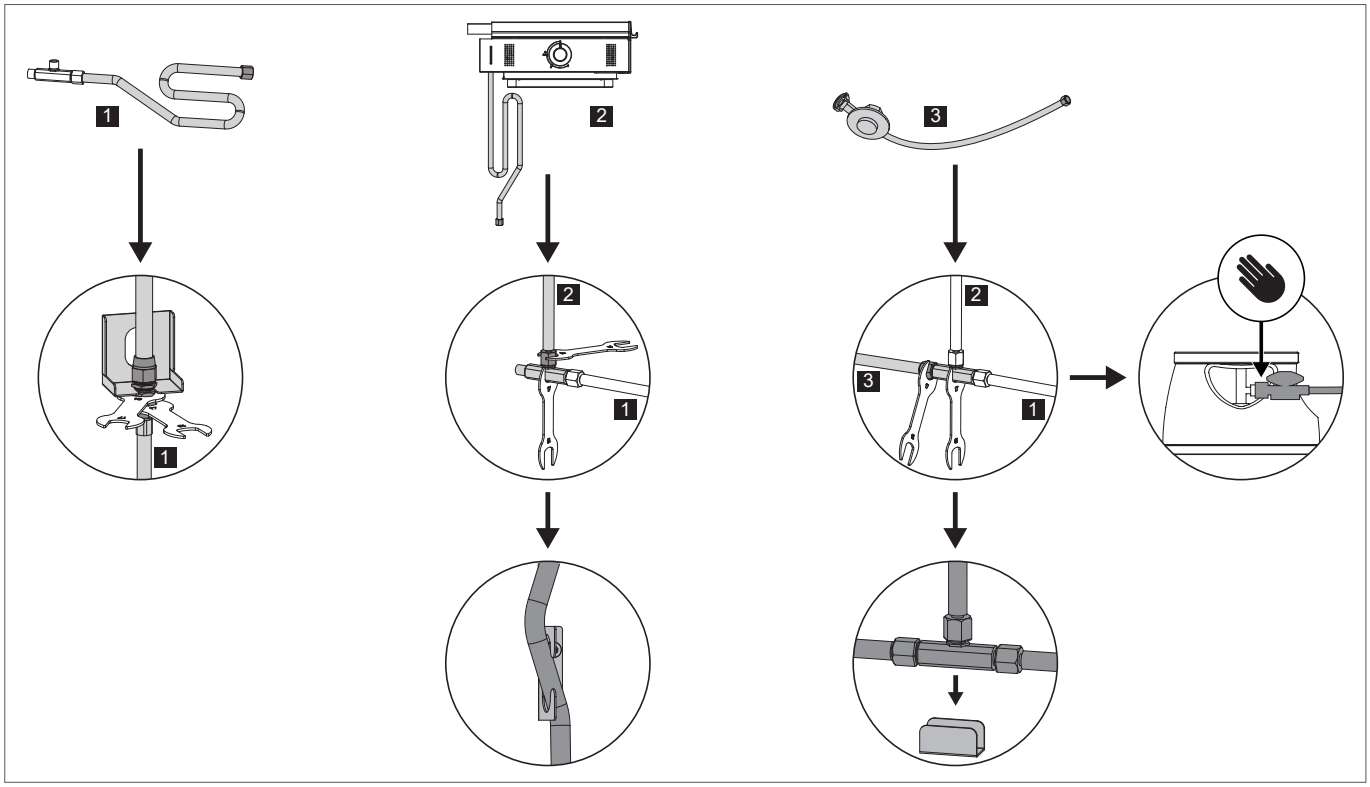
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σχετικά με τη συναρμολόγηση και τη σύνδεση λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την επέκταση με το COOKING ZONE KIT PLUS πρέπει να πραγματοποιείται έλεγχος στεγανότητας για όλες τις συνδέσεις των στοιχείων του συστήματος. Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.

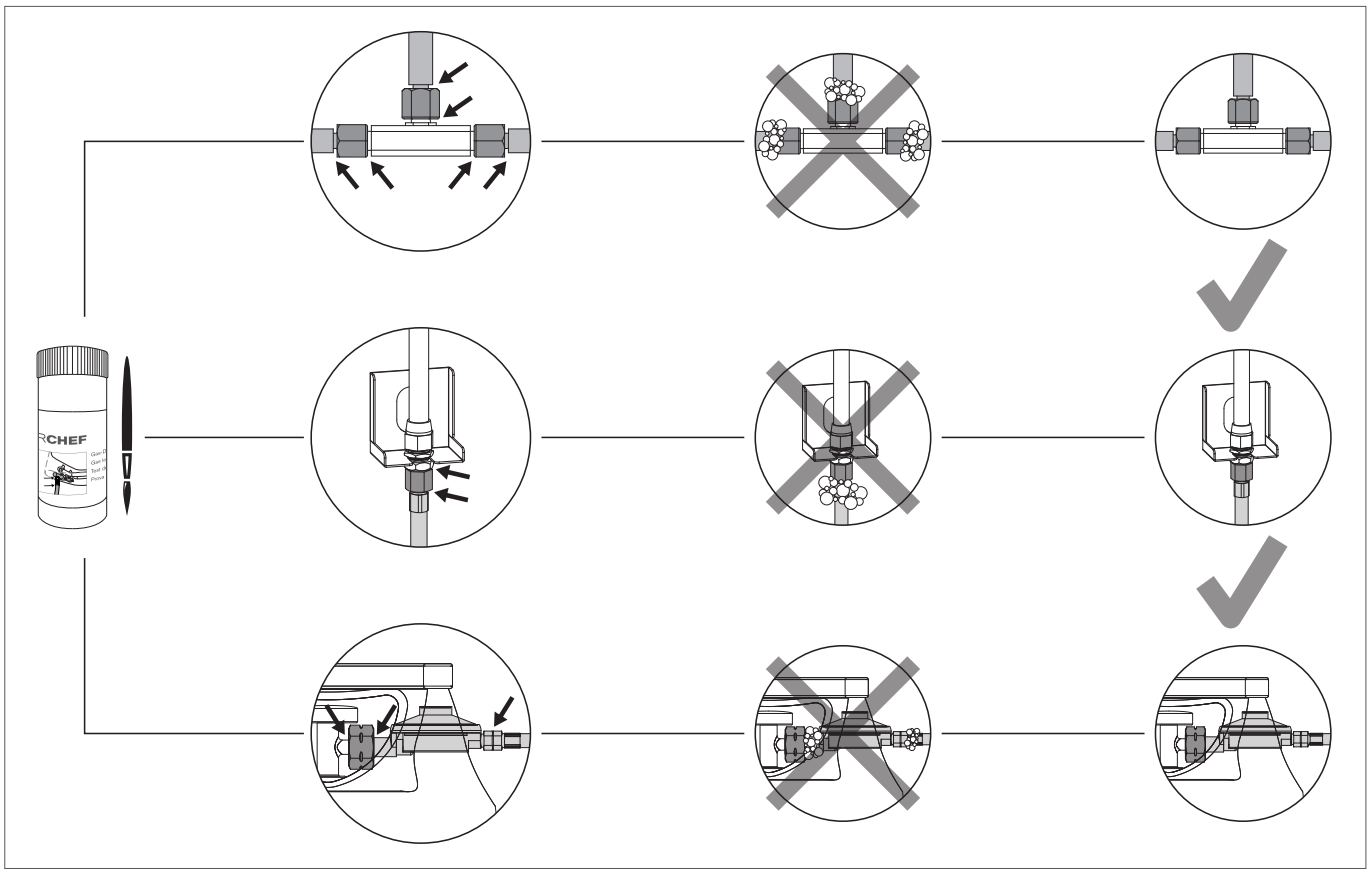


ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

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

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

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ COOKING ZONE KIT PLUS

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την COOKING ZONE PLUS μεμονωμένα/μόνη της (χωρίς την ψησταριά).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καλύπτετε ποτέ την επιφάνεια της COOKING ZONE PLUS κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν επιτρέπεται η χρήση μαγειρικών σκευών ή τηγανιών με τις ακόλουθες διαμέτρους: <20 cm >32 cm.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η COOKING ZONE PLUS παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα κοντά στην COOKING ZONE PLUS – υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

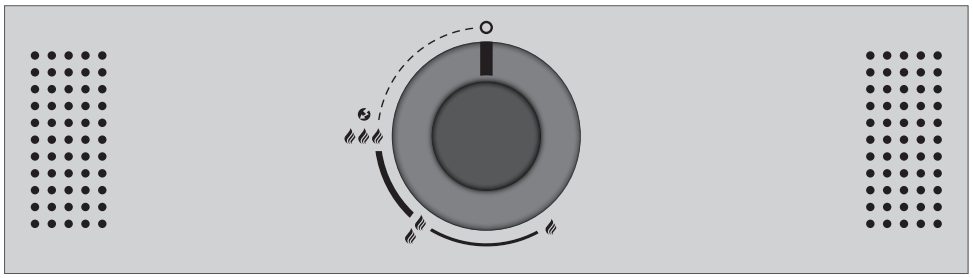
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε την COOKING ZONE PLUS εάν αυτή δεν είναι συναρμολογημένη σε κατάλληλο μοντέλο ψησταριάς DAVOS σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά και την COOKING ZONE PLUS ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς και της COOKING ZONE PLUS. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



○ : Κλειστό

: Χαμηλή απόδοση

: Μεσαία απόδοση

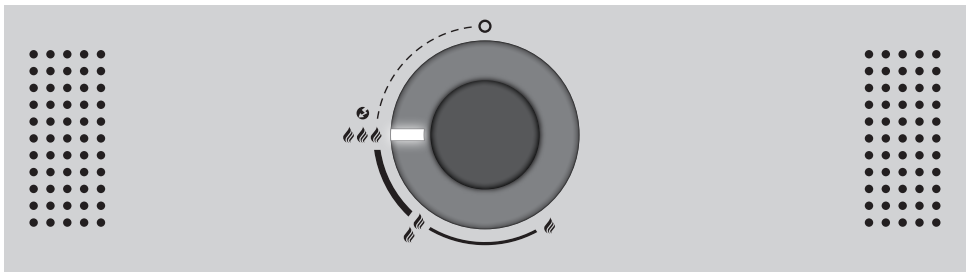
: Υψηλή απόδοση

: Ανάφλεξη

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ COOKING ZONE KIT PLUS

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ

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

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΜΕΓΕΘΗ ΤΗΓΑΝΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΩΝ

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ

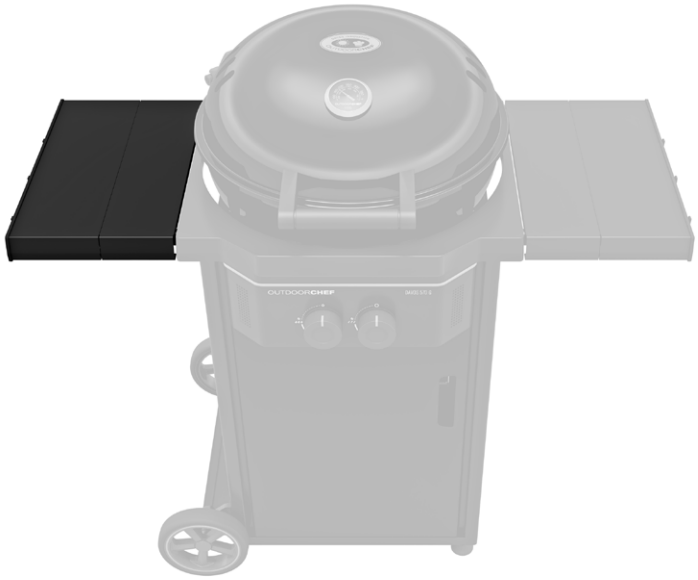
Οι ακόλουθες χρήσιμες επεκτάσεις για τη σειρά DAVOS θα αναβαθμίσουν την ψησταριά σας.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΩΝ ΕΠΕΚΤΑΣΕΩΝ

Ο ακόλουθος συνδυασμός εξαρτημάτων είναι δυνατός μόνο εφόσον επεκτείνετε την ψησταριά σας μετο BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS:

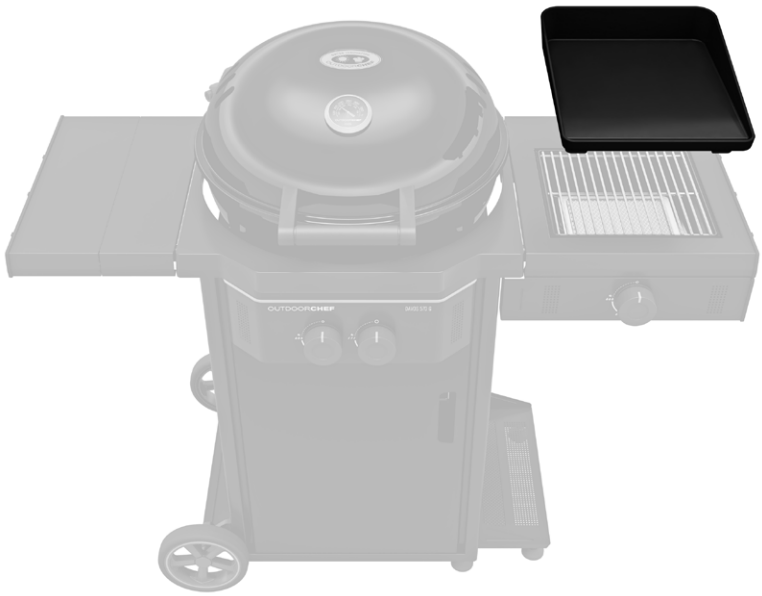
Σετ φιάλες υγραερίου 11 kg & σετ στηριγμάτων εξαρτημάτων (το πέλμα στήριξης δεξιά είναι μέρος του BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

ΣΕΤ ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ



Δεν επιθυμείτε προς το παρόν να αναβαθμίσετε την ψησταριά σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G με ένα πρόσθετο στοιχείο συστήματος όπως το BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS, αλλά θα θέλατε απλά ακόμα περισσότερο χώρο για την προετοιμασία και την παρασκευή των πιάτων σας; Τότε η λύση είναι το ΣΕΤ ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ. Τοποθετήστε το μόλις σε λίγα δευτερόλεπτα και διπλασιάστε άμεσα τη διαθέσιμη επιφάνεια εργασίας της ψησταριάς σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μέγιστο επιτρεπόμενο φορτίο του πτυσσόμενου τραπεζιού είναι 10kg.

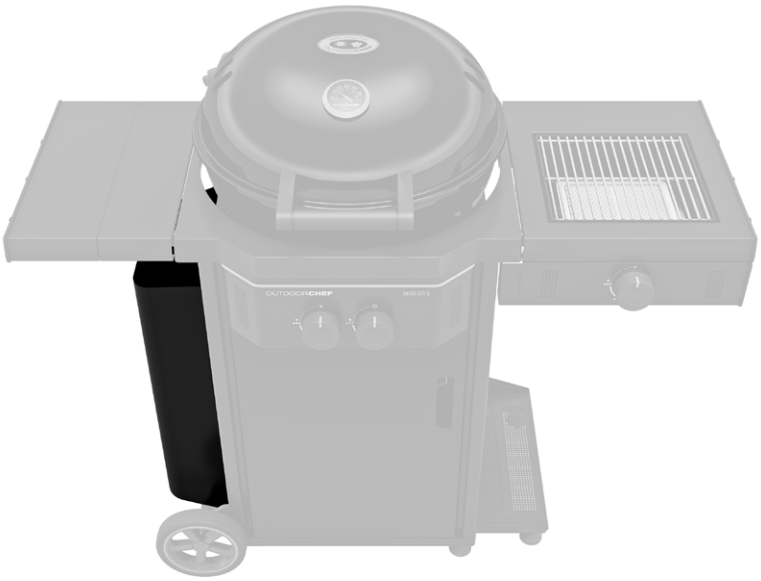
PLANCHA UNIVERSAL – ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ



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

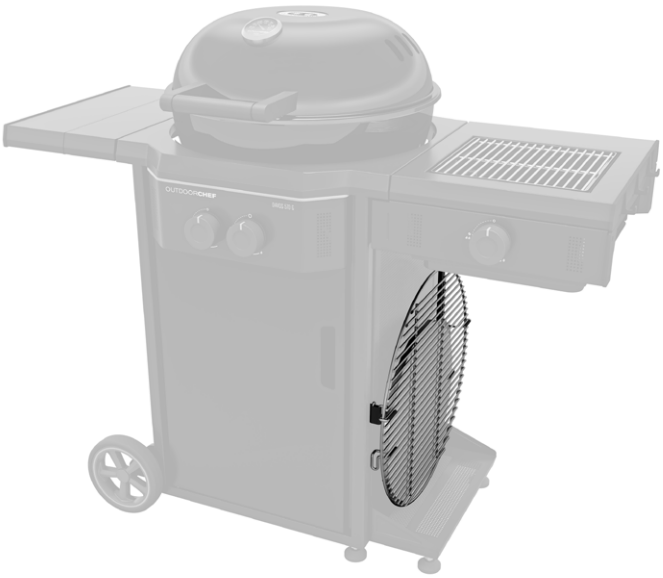
Η πλάκα χωράει επίσης και στη σφαιρική ψησταριά υγραερίου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και εκεί. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση Vulkan και είστε έτοιμοι να διασκεδάσετε ψήνοντας με τον μεσογειακό τρόπο ενώ τσιτσιρίζει στην BLAZING ZONE® PLUS η μπριζόλα σας ή κοχλάζει στην COOKING ZONE το ριζότο σας.

ΣΕΤ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 11 KG



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

ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ





Λάτρεις της πίτσας προσοχή – Είναι κοινό μυστικό ότι η καλύτερη πίτσα προέρχεται είτε από τη Νάπολη είτε από την ψησταριά σας OUTDOOR**CHEF**.

Με το ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ μπορείτε να αποθηκεύσετε την πλάκα για πίτσα OUTDOOR**CHEF** και μια πρόσθετη σχάρα από χυτοσίδηρο ή ατσάλι απευθείας πάνω στην ψησταριά σας εξοικονομώντας χώρο.

Αλλά δεν τελειώνει εδώ – περιλαμβάνεται επίσης και ένα πρακτικό στήριγμα για χαρτί κουζίνας, έτσι ώστε να έχετε πάντα καθαρά χέρια κατά την προετοιμασία και παρασκευή των πιάτων σας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOOR**CHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Αφήστε την ψησταριά σας μετά τον καθαρισμό ή μετά από βροχή να στεγνώσει εντελώς, έτσι ώστε να αποφευχθεί η συλλογή νερού συμπυκνώματος στο θερμόμετρο της ψησταριάς.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε θερμά αντικείμενα, όπως σχάρες ψησίματος, τηγάνια-γκριλιέρες ή μαντεμένια τηγάνια στις επιφάνειες των ραφιών της ψησταριάς σας. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει φθορά την επίστρωση της ψησταριάς σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου ότι ο δίσκος συλλογής λιπών έχει αδειάσει, έτσι ώστε να μην πέσει ο γεμάτος δίσκος και προκαλέσει λεκέδες.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.
  ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου!

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

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

Το SAFETY LIGHT δεν λειτουργεί:

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

Μαγκώνει ο άξονας του τροχού:

Για να αποφευχθεί το μάγκωμα του άξονα του τροχού συνιστούμε να καθαρίζετε τουλάχιστον 1 x χρόνο τον χώρο πίσω από τους τροχούς αφαιρώντας σκόνη, ακαθαρσίες και γύρη, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη μετακίνηση.

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

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

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

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

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

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

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός τεμαχίου (Artikelnummer) βρίσκονται στην ετικέτα δεδομένων της ψησταριάς (σχετικά βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Κατανάλωση αερίου συνολικά	686 g/h

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Απόδοση	
- μικρή εστία	2.90 kW
Κατανάλωση αερίου	210 g/h
- μεγάλη εστία	6.60 kW
Κατανάλωση αερίου	476 g/h
Ακροφύσια (28–30/37 mbar)	
- ακροφύσιο μικρής εστία	0.78 mm /Ενδειξη: BD
- ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1.22 mm /Ενδειξη: BG
Ακροφύσια (50 mbar)	
- ακροφύσιο μικρής εστία	0.68 mm /Ενδειξη: AU
- ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1.06 mm /Ενδειξη: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Κατανάλωση αερίου συνολικά	613 g/h

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Απόδοση	8.50 kW
Κατανάλωση αερίου	613 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1.42 mm /Ενδειξη: BI
Ακροφύσια (50 mbar)	1.22 mm /Ενδειξη: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Απόδοση	3.50 kW
Κατανάλωση αερίου	244 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Ένδειξη: CE
Ακροφύσιο (50 mbar)	0.76 mm / Ένδειξη: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Απόδοση	2.70 kW
Κατανάλωση αερίου	196 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0.82 mm / Ένδειξη: BH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0.72 mm / Ένδειξη: AO

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

Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας
Η απόκλιση της ένδειξης του θερμομέτρου μπορεί να φτάνει το +/– 10%.

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

CS NÁVOD K OBSLUZE

DŮLEŽITÉ: Před uvedením Vašeho plynového grilu OUTDOOR**CHEF** do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

DŮLEŽITÉ:

Sériové číslo Vašeho grilu najdete na zadní straně přiložené složky „Manual & Inspiration“. V závislosti na modelu grilu naleznete číslo navíc na **samolepce s údaji**, která se nachází na stojanu grilu nebo na spodní desce.

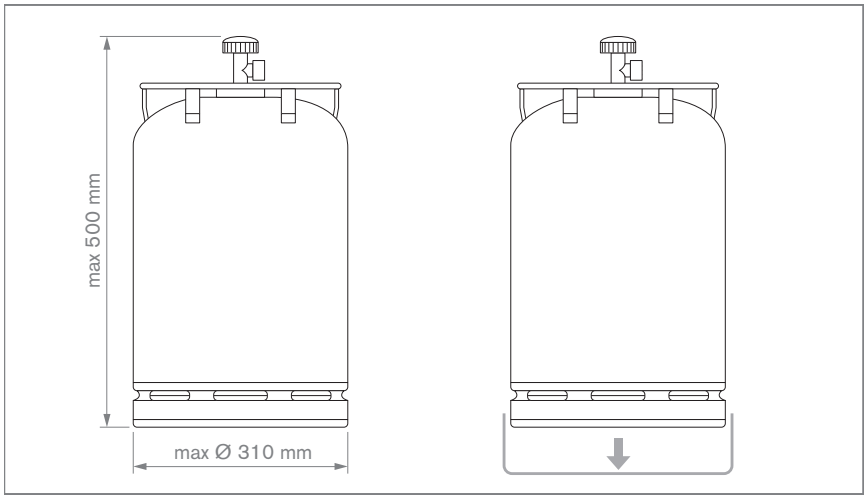
Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. Poznamenejte si sériové číslo Vašeho grilu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

Každá osoba obsluhující gril musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti gril ovládat nesmějí.
Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky.
Neumisťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumisťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány.
Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod. Gril se smí používat výhradně venku a musí být dodržována bezpečná vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů.

PLYNOVÉ LÁHVE

- Na spodní desku se smí umisťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 8 kg. Umístěte láhev na určené místo.



- Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utažené.
- Před uvedením do provozu a po každé výměně láhve proveďte **KONTROLU TĚSNOSTI**.
- Plynové láhve se nesmí vystavovat teplotě vyšší než 50 °C a nikdy se nesmí skladovat v uzavřené místnosti nebo ve sklepě.
- Respektujte a dodržujte bezpečnostní předpisy, které jsou uvedeny na použitých plynových láhvích.

- **POKYN:** Zkontrolujte, jestli jsou tlakový regulační ventil a plynová láhev homologované pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové láhve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnicích systémů tlakových regulačních ventilů a plynových láhví není možné provedení těsného šroubení. Tato netěsnost může způsobit, že unikající plyn může být zapálen otevřeným plamenem nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a z důvodů ručení Vám doporučujeme v každém případě zkontrolovat plynové grily, které se dostanou do prodeje a, pokud je to nutné, tlakový regulační ventil a plynovou láhev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

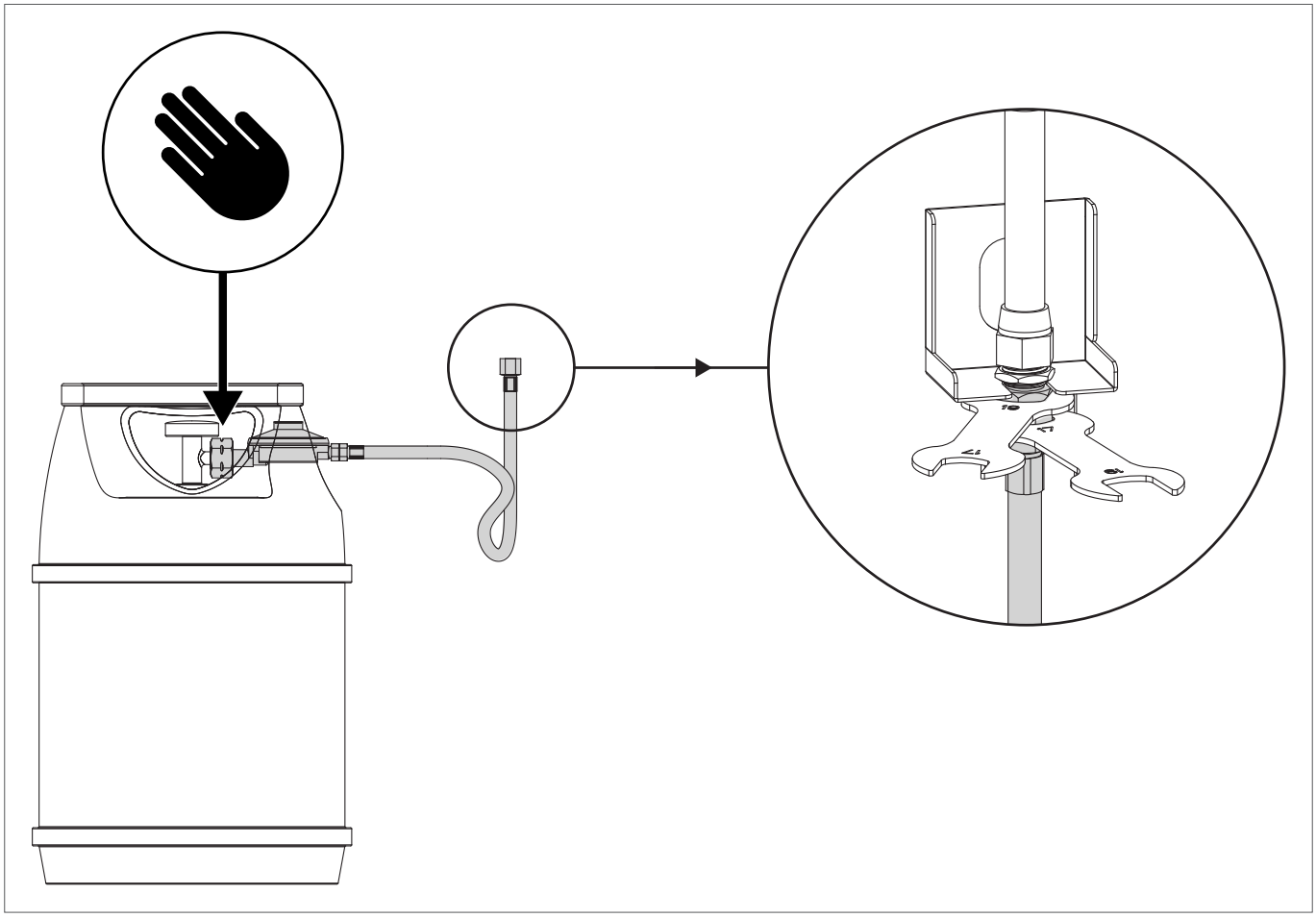
Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

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

- Používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze.
- **POZOR:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi.
- Tento spotřebič musí být během provozu umístěný mimo dosah hořlavých materiálů.
- Během provozu spotřebičem nepohybujte.
- Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi.
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky po nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- Po ukončení grilování nastavte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy ◯ a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze ◯ a aby byl uzavřený přívod plynu na plynové láhvi. **DŮLEŽITÉ:** V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.
- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy ◯ a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrbiny pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěná plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Nikdy neumisťujte gril za provozu na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěný v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněný před větrem.
- Když se gril nepoužívá, měl by se po úplném vychladnutí chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po silném dešti sejměte.
- Během provozu nenechávejte gril nikdy bez dozoru.
- Gril zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horký. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte na gril žádné předměty. Existuje nebezpečí požáru.
- **POZOR:** Před uvedením do provozu i po každém připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle níže uvedeného návodu **KONTROLA TĚSNOSTI** v tomto návodu.

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE

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



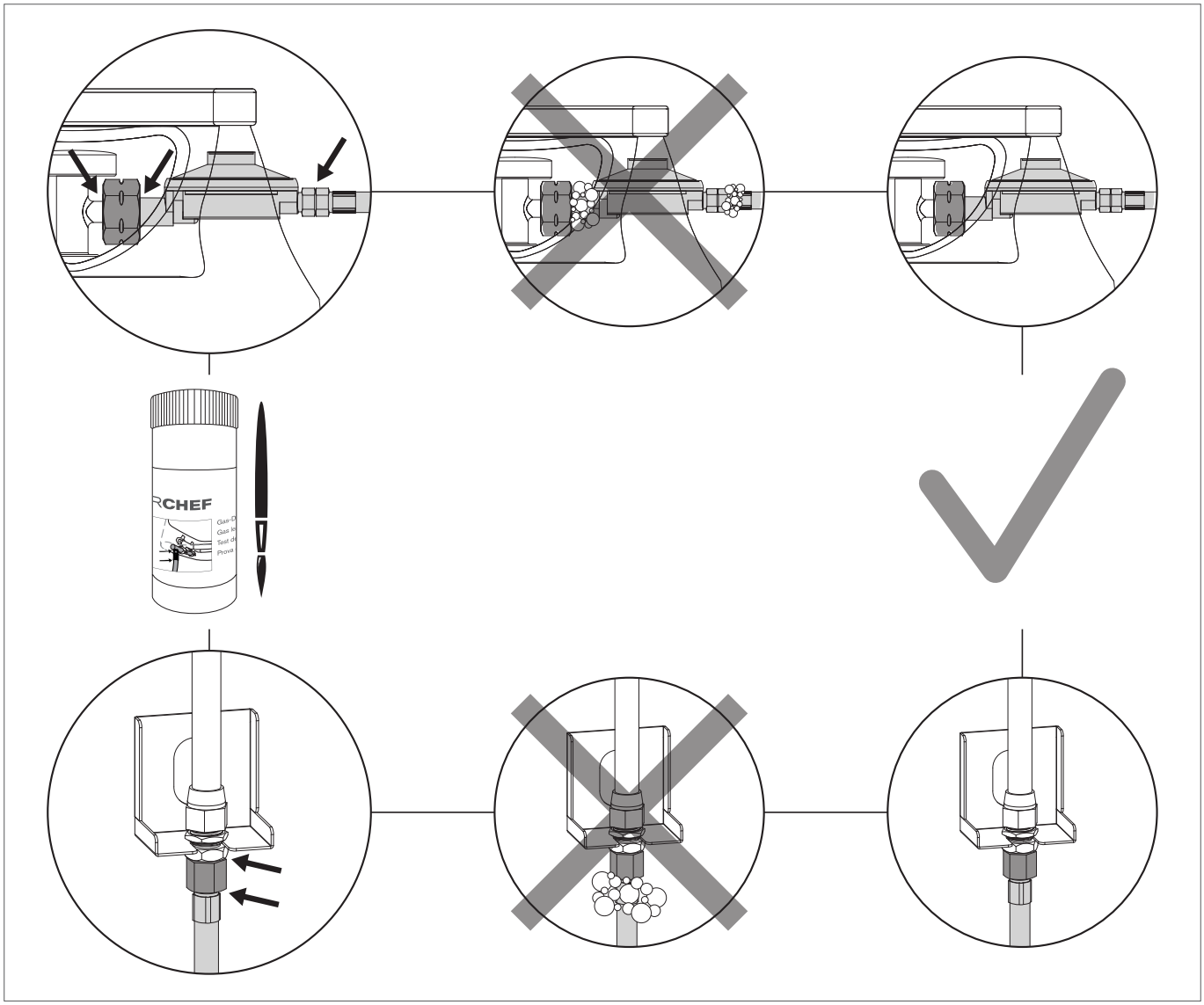
Dodržujte v této souvislosti také pokyny v samostatném návodu k instalaci Vašeho grilu.

KONTROLA TĚSNOSTI

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

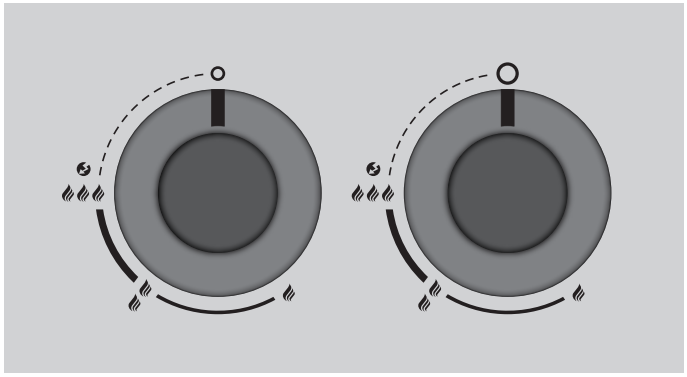
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ◯.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu/ plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa.
   DŮLEŽITÉ: Gril se smí používat teprve po odstranění všech netěsností. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

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



VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU GRILU

Stupně tepla a zapalování

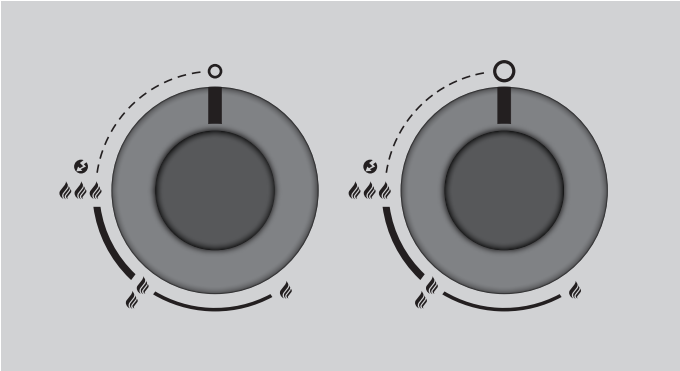


○	: Vypnuto
🔥	: Nízký výkon
🔥🔥	: Střední výkon
🔥🔥🔥	: Vysoký výkon
🔥🔥🔥	: Zapalování

SYSTÉMY HOŘÁKŮ

PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL

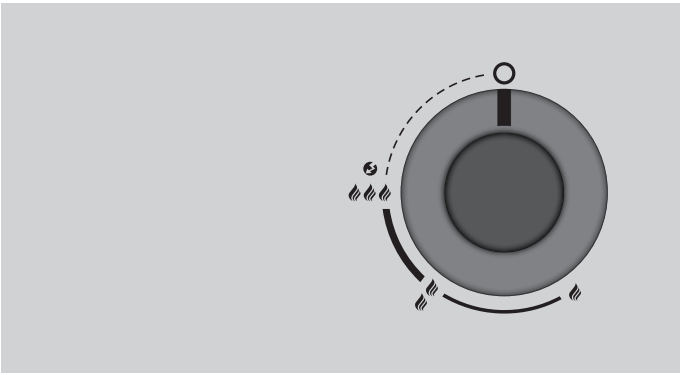
Grilovací systémy se dvěma otočnými ovladači: DAVOS 570 G PRO



Otočný ovladač vpravo dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až vysokých teplotách.

Otočný ovladač vlevo dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až nízkých teplotách.

Grilovací systémy s jedním otočným ovladačem DAVOS 570 G



Model DAVOS 570 G je vybaven otočným ovladačem. Nejvyšší výkon má ovladač na stupni 🔥🔥🔥 a nejnižší na stupni 🔥. Je dimenzovaný pro používání při středních až vysokých teplotách.

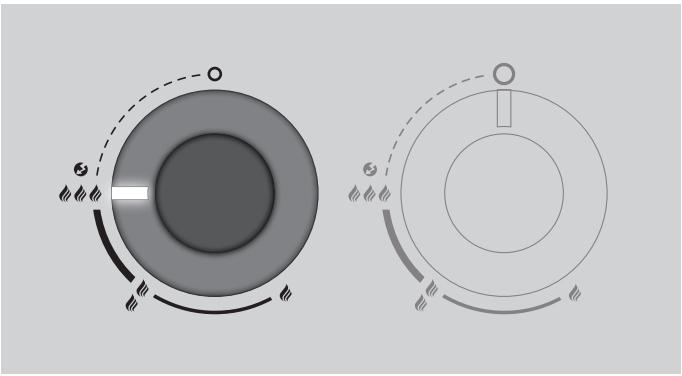
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

KOTLOVÝ GRIL

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu požadovaného velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) – PLATÍ POUZE PRO DAVOS 570 G PRO



Všechny typy modelu DAVOS 570 G PRO jsou vybaveny inovativním systémem GAS SAFETY SYSTEM (GSS), který má níže popsané vlastnosti:

FLAME GUARD

FLAME GUARD je uzavřený systém zapalování a plamene. Po otevření plynového kohoutu a stisknutí tlačítka zapalování dojde k zapálení. Systém FLAME GUARD chrání plamen před povětrnostními vlivy, např. před silným větrem, a zajišťuje, aby se hořáky samy znovu zapálily, pokud dojde k náhodnému zhasnutí plamene*. Zapálené hořáky tak fungují stabilně v různých povětrnostních podmínkách (např. při větru).

Výhody:

- Plamen hořáků je dobře chráněn před povětrnostními vlivy.
- Grilovat je možné při velmi nízkých teplotách od 80 °C, i při větru.
- Zamezení unikajícího, nezapáleného plynu.

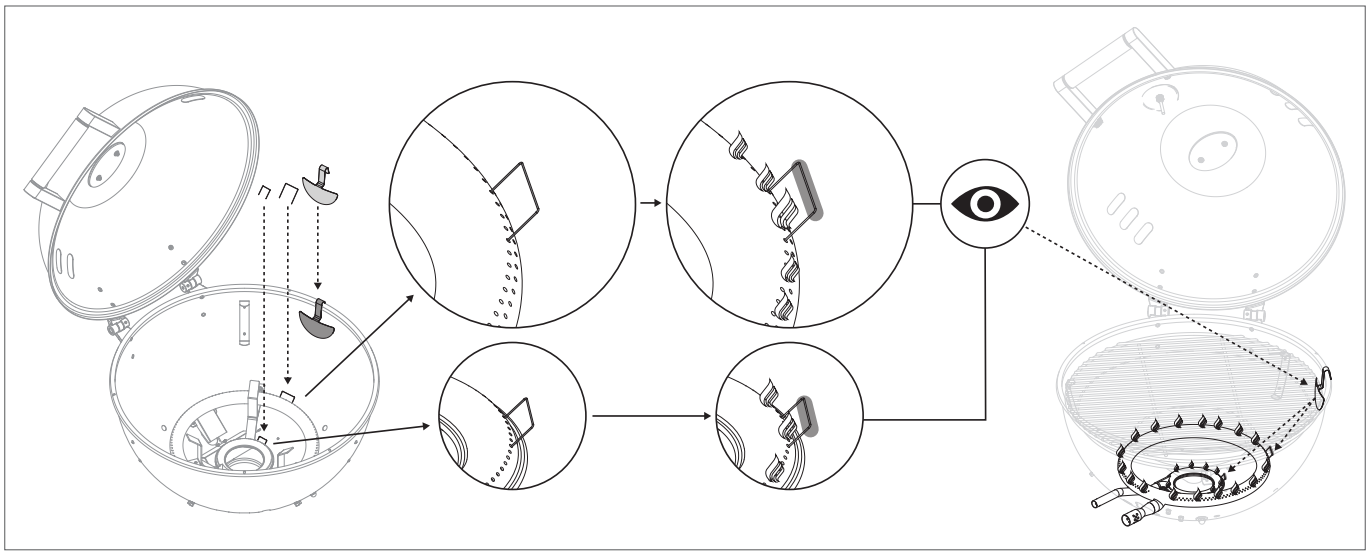
*** DŮLEŽITÉ:** Nelze stoprocentně zaručit, že hořáky v extrémních povětrnostních podmínkách nezhasnou. Při manipulaci s plynem nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru. Všechny testy proběhly v laboratorních podmínkách.

FLAME CHECK

FLAME CHECK je bezpečnostním prvkem umožňujícím dodatečnou vizuální kontrolu. Dva žhavicí dráty vložte po jednom do malého a velkého kruhového hořáku. Když se dráty po zapálení grilu rozžhaví, intenzivně svítí. Do grilu jednoduše zavěste zrcátko, a tím žhavý drát zvenku dobře uvidíte. Můžete se tak dodatečně ujistit, že jsou hořáky opravdu zapálené.

Výhoda:

- Dodatečné, vizuální ujištění, že jsou hořáky zapálené a neuniká plyn.



SAFETY LIGHT (PLATÍ PRO DAVOS 570 G PRO A DAVOS 570 G)

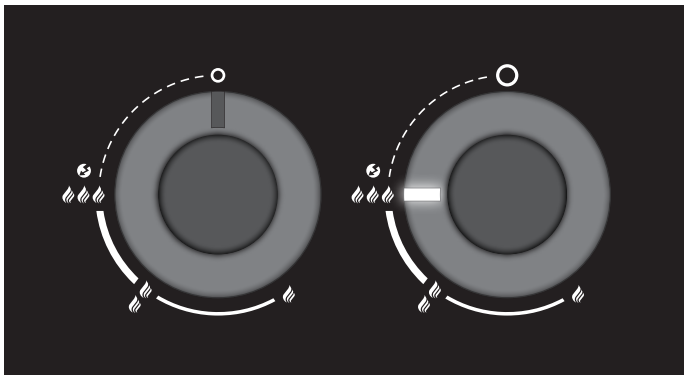
Váš gril je vybaven integrovaným systémem SAFETY LIGHT.

Systém SAFETY LIGHT Vašeho grilu se aktivuje, jakmile se knoflík k regulaci množství plynu otočí z polohy ○ proti směru hodinových ručiček ve směru , a tím se otevře přívod plynu. V regulačních kolečkách je dioda LED. Napájení systému SAFETY LIGHT je zajištěno bateriemi AAA, které jsou součástí dodávky.

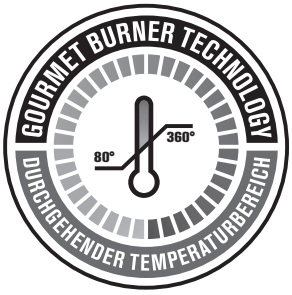
Výhoda:

- Světelný systém vás upozorní, pokud je ještě otevřený ventil a přivádí se plyn.*

*** DŮLEŽITÉ:** Nezapomeňte po ukončení grilování zavřít přívod plynu na plynové láhvi a zavřít plynový kohout.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) – PLATÍ POUZE PRO DAVOS 570 G PRO



Všechny typy modelu DAVOS 570 G PRO jsou vybaveny hořáky nejnovější generace, díky kterým můžete využívat nepřerušené rozpětí teplot od 80–360 stupňů v celém svém rozsahu. To přináší zcela nové možnosti využití grilu, protože můžete grilovat, vařit nebo péct při jakékoli teplotě.

TEPLOTNÍ ROZSAH / POUŽITÍ MODELU DAVOS 570 G PRO

TEPLOTA			
min.	**cca 80***	🔥	○
mid.	**cca 120***	🔥🔥	○
max.	**cca 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**cca 170***	○	🔥
mid.	**cca 240***	○	🔥🔥
max.	**cca 300***	○	🔥🔥🔥
absolutní maximum	**cca 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Orientační hodnoty bez povětrnostních vlivů

TIPY A TRIKY – PLATÍ POUZE PRO DAVOS 570 G PRO

Dopékání při nízké teplotě (80–130 stupňů):

Když nastavíte teplotu grilu na 80 stupňů, budete mít ideální podmínky pro dopékání masa nebo ryb při 80 stupních nebo pro udržování pokrmů v teplém stavu (základní poloha trychtýře).

Teploty v rozmezí 110–130 stupňů jsou perfektní pro přípravu klasických grilovaných pokrmů na způsob barbecue, jako je hovězí hrudí (beef brisket), vepřové trhané maso (pulled pork) nebo vepřová žebírka (spareribs) (základní poloha trychtýře).

Grilování, vaření, pečení (130–220 stupňů):

Při teplotách mezi 130–220 stupňů dokonale rovnoměrně ugrilujete maso, ryby atd. (základní poloha trychtýře). Hodí se zejména pro velké kusy masa. I pro vaření a pečení je tento teplotní rozsah ideální.

Vysoké teploty (220–360 stupňů):

Při maximálním žáru až 360 stupňů se výborně připravují dokonale upečené steaky, prudce osmažené. Nejvyšší teploty se také hodí k přípravě křupavé pizzy nebo slaných koláčů (základní poloha trychtýře).

TEPLOTNÍ ROZSAH / POUŽITÍ MODELU DAVOS 570 G

TEPLOTA		
min.	**cca 180***	
mid.	**cca 240***	
max.	**cca 340***	

* Orientační hodnoty bez povětrnostních vlivů

TIPY A TRIKY – PLATÍ POUZE PRO DAVOS 570 G

Grilování, vaření, pečení (180–220 stupňů):

Při teplotách mezi 180–220 stupňů dokonale rovnoměrně ugrilujete maso, ryby atd. (základní poloha trychtýře). Hodí se zejména pro velké kusy masa. I pro vaření a pečení je tento teplotní rozsah ideální.

Vysoké teploty (220–340 stupňů):

Při maximálním žáru až 340 stupňů se výborně připravují dokonale upečené steaky, prudce osmažené. Nejvyšší teploty se také hodí k přípravě křupavé pizzy nebo slaných koláčů (základní poloha trychtýře).

JEDINEČNÝ TRYCHTÝŘOVÝ SYSTÉM

Ať už grilujete, vaříte nebo pečete, jedinečný trychtýřový systém OUTDOOR**CHEF** vám při použití základní polohy trychtýře zajistí rovnoměrnou distribuci žáru uvnitř kotle a díky své funkci ochranného štítu pro hořáky také zamezí hoření odkapávajících šťáv.

Smaltovaný trychtýř svádí všechen odkapávající tuk do záchytné misky pod kotlem, a odkapávající šťávy tak nemají šanci vzplanout. Užijte si společný čas se svými hosty, a gril OTUDOORCHEF se o zbytek postará sám – vaše grilované speciality budou dokonale propečené, aniž byste je museli otáčet.

Pochutnejte si na obzvláště šťavnatém, křehkém masu, rybě nebo křupavé zelenině. A díky tomu, že se odkapávající tuk a šťávy částečně odpařují, dodají masu, rybě nebo zelenině to pravé aroma grilu.

Pizza, chléb nebo slané koláče připravené při teplotě dosahující až 360 stupňů budou tak vynikající, jako byste je právě vytáhli z kamenné pece. Při použití malého hořáku se pokrmy budou při nízkých teplotách kolem 80 °C (pouze u modelu DAVOS 570 G PRO s GBT) grilovat obzvlášť šetrně – a budete tak mít skvělé podmínky pro přípravu úžasně jemných kusů masa velikosti XL jako roastbeefu, steaku tomahawk nebo rib eye steaku.

Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky (až 500 stupňů). Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství OUTDOOR**CHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Ušetřete čas čištěním – díky trychtýři zůstává vnitřek plynového kotlového grilu čistý, takže čištění zabere minimum času.

TIP: Pro vyčištění trychtýře doporučujeme zahřívat gril po dobu 10 minut na nejvyšší stupeň (základní poloha trychtýře). Poté můžete trychtýř jednoduše vykartáčovat mosazným kartáčem. Vyzkoušejte k tomu skvělý kartáč na trychtýře OUTDOOR**CHEF**.

Více informací o našem příslušenství: WWW.OUTDOORCHEF.COM

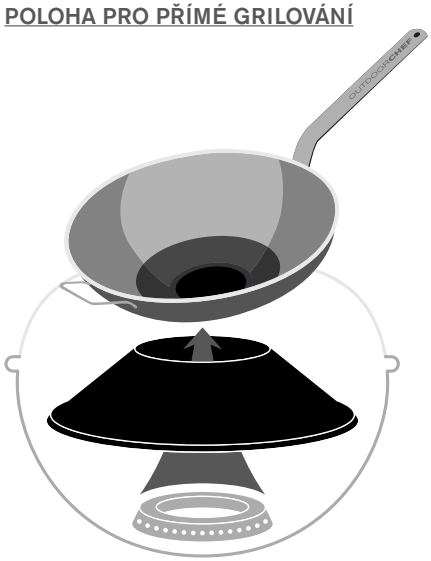
ZÁKLADNÍ POLOHA



Základní poloha trychtýře je vhodná pro většinu použití při grilování. Zajišťuje jedinečnou cirkulaci tepla uvnitř kotle. Grilované pokrmy budou dokonale rovnoměrně propečené bez nutnosti je během grilování otáčet. Maso, ryby, zelenina atd. budou obzvlášť šťavnaté, křehké a křupavé.

Základní poloha se tak výborně hodí pro přípravu jakéhokoli druhu masa, šetrně grilovaných ryb, zapékání a k přípravě křupavé zeleniny, pizzy, chleba nebo slaných koláčů.

POLOHA PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky. Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství OUTDOOR**CHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Přímé grilování nejlépe využijete, pokud budete chtít vmžiku orestovat steak z tuňáka, svatojakubské mušle nebo wok zeleninu.

NÁVOD K OBSLUZE PRO PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL

1. Umístěte trychtýř do žádané polohy (základní poloha nebo otočení trychtýře o 180°).
   POZOR: Během grilování měňte polohu trychtýře jen s rukavicemi chránícími před vysokou teplotou.
   POKYN: Při grilování nebo vaření v poloze s otočeným trychtýřem při výkonu 🔥🔥🔥 nechte víko otevřené. Pouze na stupni 🔥 – 🔥🔥 lze i při přímém grilování pracovat se zavřeným víkem.
2. Je-li třeba, zvolte odpovídající příslušenství.
3. Předehřívejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni 🔥🔥🔥.
4. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Po grilování uveďte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy ◯. Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
   I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
6. **POZOR:** Zachycený horký tuk v záchytné misce může způsobit popáleniny. Před odstraněním ze záchytné misky nechte tuk nejprve zcela vychladnout.
7. Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.

PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte regulační knoflík množství plynu každého hořáku na ◯.
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Nechte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

ČIŠTĚNÍ

Díky jedinečnému trychtýřovému systému je mezi jednotlivými grilováními potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří, nebo odteče do záchytné misky.

Doporučené čištění v případě silnějšího znečištění:

1. Rozpalte gril na cca 10 minut na plný výkon tak, aby se spálily zbytky potravin (zbytky masa, mastnota, cukr z marinád atd).
2. Gril poté nechte zcela vychladnout, aby všechny zbytky potravin ztuhly/ztvrdly (čištění je pak mnohem jednodušší a efektivnější).
3. Pro nejlepší výsledek vyčistěte rošt kartáčem na čištění grilu s mosaznými drátky OUTDOOR**CHEF** (nepoužívejte ocelové drátky).
4. Odejměte grilovací rošt a vyčistěte trychtýř pomocí kartáče na trychtýře OUTDOOR**CHEF**.

TIP: V případě, že čistíte grilovací rošt po každém použití, nemusíte jej před další grilovací párty čistit.

POZOR: Při čištění pomocí nylonového kartáče na čištění grilů vždy počkejte, až gril zcela vychladne.

POZOR: Při čištění vnitřku grilu kolem hořáků dávejte pozor, aby se nepoškodily díly hořáků.

POZOR: Vnější komponenty a odkládací plochy čistěte jen běžnými, neagresivními čisticími prostředky (např. běžným prostředkem na umývání nádobí). V případě, že použijete speciální čistič grilu (nedoporučujeme), vyzkoušejte jej nejdříve na neviditelném místě.

POZOR: K čištění povrchu grilu nikdy nepoužívejte čistič skla nebo jiné čističe v láhvi s rozprašovačem – takové prostředky by mohly povrch rozleptat.

LITINOVÉ GRILOVACÍ ROŠTY (NEJSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY, K DOSTÁNÍ ZVLÁŠŤ)

POUŽITÍ

Litinové grilovací rošty očistěte před prvním použitím vodou. Během používání na grilu se dotýkejte roštů pouze v grilovacích rukavicích.
Nepokládejte litinové grilovací rošty v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

Pro snazší sundání litinových roštů můžete použít zvedák roštů (součástí dodávky litinových mřížek).

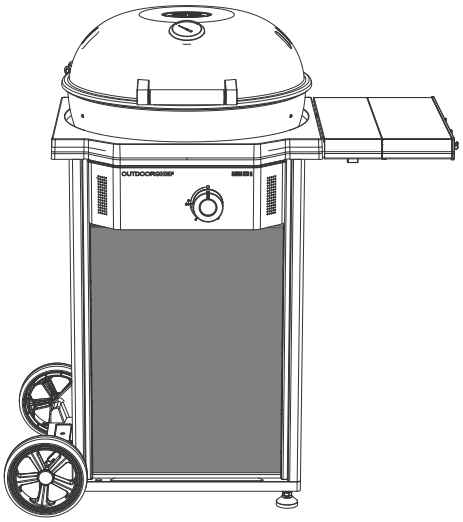
Doporučené čištění v případě silnějšího znečištění:

1. Rozpalte gril na cca 10 minut na plný výkon tak, aby se spálily zbytky potravin (zbytky masa, mastnota, cukr z marinád atd).
2. Gril poté nechte zcela vychladnout, aby všechny zbytky potravin ztuhly/ztvrdly (čištění je pak mnohem jednodušší a efektivnější).
3. Pro nejlepší výsledek vyčistěte rošt kartáčem na čištění grilu s nylonovými nebo mosaznými drátky OUTDOOR**CHEF** (nepoužívejte ocelové drátky).
4. Odejměte grilovací rošt a vyčistěte trychtýř pomocí kartáče na trychtýře OUTDOOR**CHEF**.

TIP: V případě, že čistíte grilovací rošt po každém použití, nemusíte jej před další grilovací párty čistit.

TIP: Doporučujeme grilovací rošty po grilování potřít jedlým olejem odolným proti vysokým teplotám (např. řepkový, avokádový olej).
Tak předejdete korozi litinové mřížky.

NÁVOD NA ÚDRŽBU TEXTILNÍHO PLÁŠTĚ (PLATÍ POUZE PRO MODEL DAVOS 570 G S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM)



ODOLNOST PROTI POVĚTRNOSTNÍM VLIVŮM

Textilní plášť Vašeho grilu DAVOS 570 G je vyroben z outdoorové tkaniny, která byla speciálně vyvinuta pro venkovní použití. Tato tkanina je odolná proti UV záření a povětrnostním vlivům.

Pro zajištění dlouhé životnosti textilního pláště doporučujeme gril DAVOS 570 G po každém použití chránit vhodným krycím víkem OUTDOOR**CHEF** před povětrnostními vlivy, nečistotami a pylem.

VLHKOST

Pokud textilní plášť provlhne, doporučujeme, než přikryjete gril víkem, nechat plášť zcela vyschnout. Pokud nemůže vlhkost unikat, může se i navzdory odolnosti proti nepřízni počasí v plášti hromadit vlhkost a růst plísně.

DELŠÍ NEPOUŽÍVÁNÍ

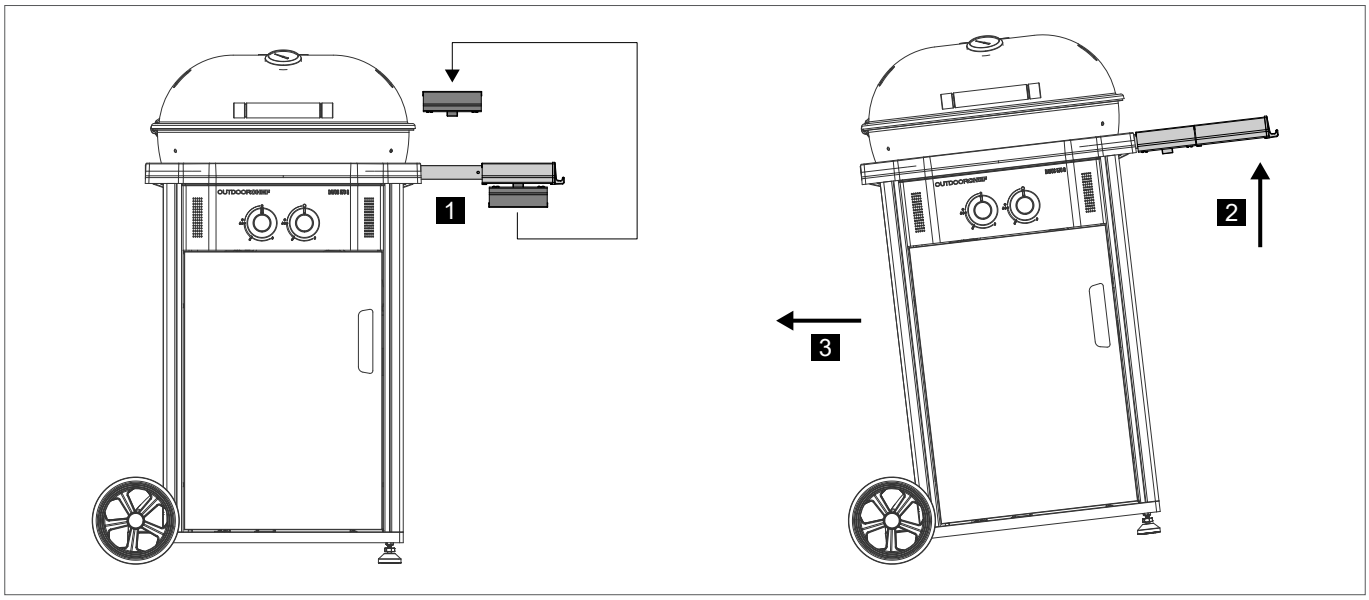
Pokud gril déle nepoužíváte (> 2 měsíce), doporučujeme textilní plášť sejmout a uložit na suchém a tmavém místě zvlášť.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Nečistoty můžete z pláště grilu DAVOS 570 G snadno odstranit pod tekoucí teplou vodou a pomocí jemného čisticího a odmašťovacího prostředku (např. běžný, neagresivní prostředek na umývání nádobí).
Použijte houbičku (měkká strana) nebo měkký kartáč (bez kovových či tvrdých plastových štětin). Před čištěním čisticím prostředkem doporučujeme vyzkoušet stálobarevnost na neviditelném místě.

POZOR: Protože se jedná o speciální tkaninu, nelze ji prát v pračce. Poškodilo by to její ochrannou vrstvu proti UV záření.

PŘESOUVÁNÍ A MANIPULACE S GRILEM, BEZ SYSTÉMOVÝCH PRVKŮ



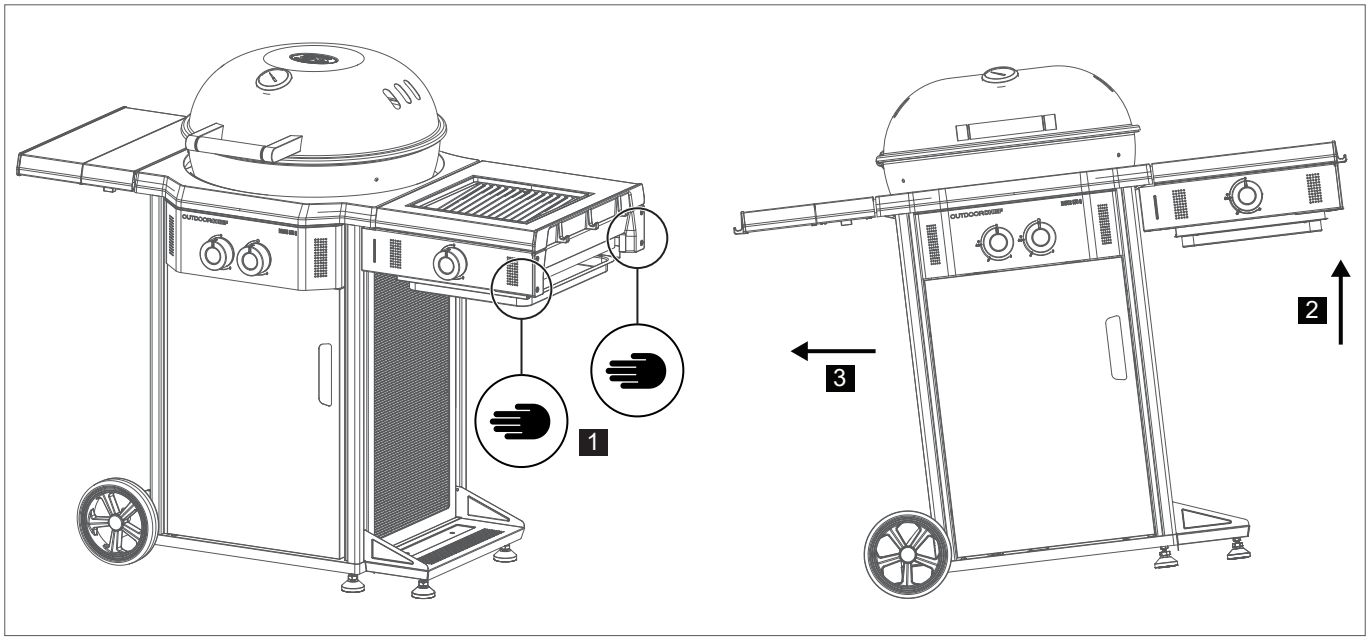
Stabilní postranní odkládací pult slouží i pro posouvání a manipulaci s grilem.

Pro manipulaci s grilem a umístění do požadované polohy stačí nadzdvihnout postranní stolek. Postranní stolek přitom může být jak vysunutý, tak zasunutý.

PŘEKÁŽKY

Při přejezdu překážek (vyvýšená místa, prahy, vysoké dlaždice atd.) postupujte opatrně, gril nesmíte přes překážky posouvat ve vysoké rychlosti. Mohly by se přitom poškodit kolečka a osy kol.

PŘESOUVÁNÍ A MANIPULACE S GRILEM, SE SYSTÉMOVÝMI PRVKY



Pokud gril vybavíte systémovými prvky, lze s ním rovněž manipulovat po nadzvednutí boční pravé strany, viz obrázek nahoře.

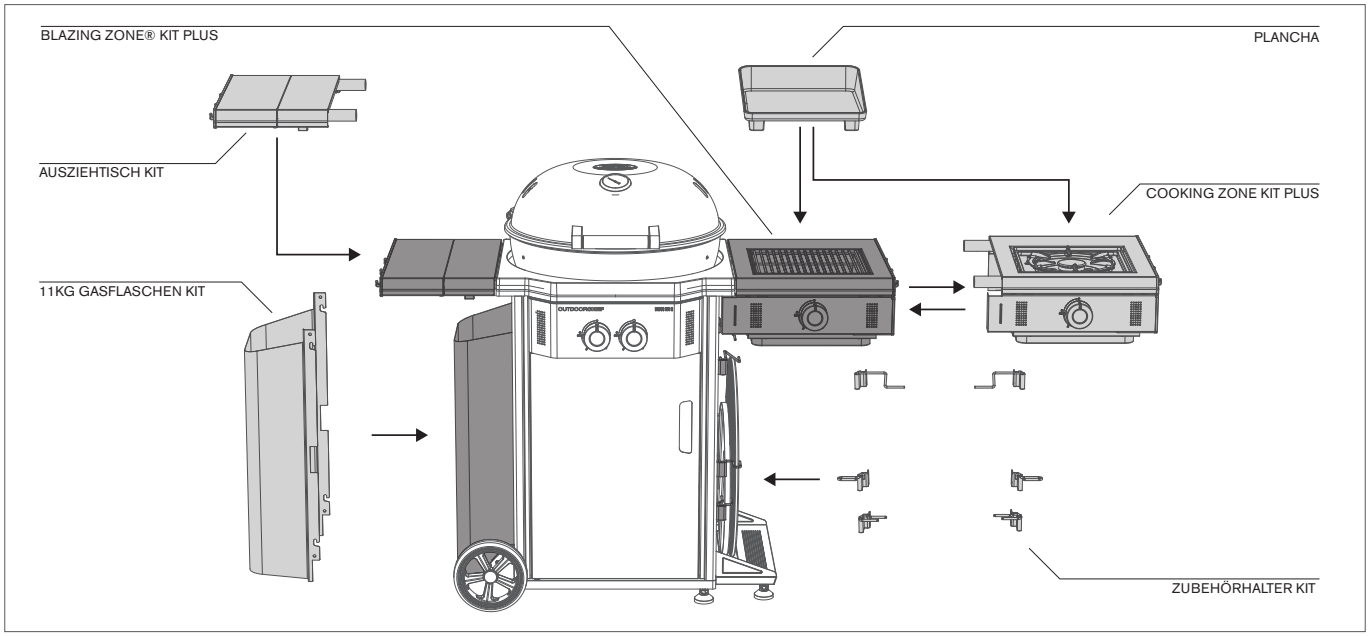
PŘEKÁŽKY

Při přejezdu překážek (vyvýšená místa, prahy, vysoké dlaždice atd.) postupujte opatrně, gril nesmíte přes překážky posouvat ve vysoké rychlosti. Mohly by se přitom poškodit kolečka a osy kol.

MOŽNOSTI ROZŠÍŘENÍ MODELOVÉ ŘADY DAVOS SERIES

Jedinečný koncept modelů DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO a DAVOS 570 G) Vám umožňuje dovybavit si gril zcela podle svých vlastních přání přídavnými systémovými prvky (systémy hořáků, s připojením na plyn) i rozšiřujícími funkcemi (bez připojení na plyn). V obou modelech jsou již předem integrována stejná rozhraní, k nimž lze přídavné systémové prvky a rozšíření jednoduše připojit.

Níže je uveden přehled aktuálně dostupných systémových prvků a rozšíření pro Váš gril:



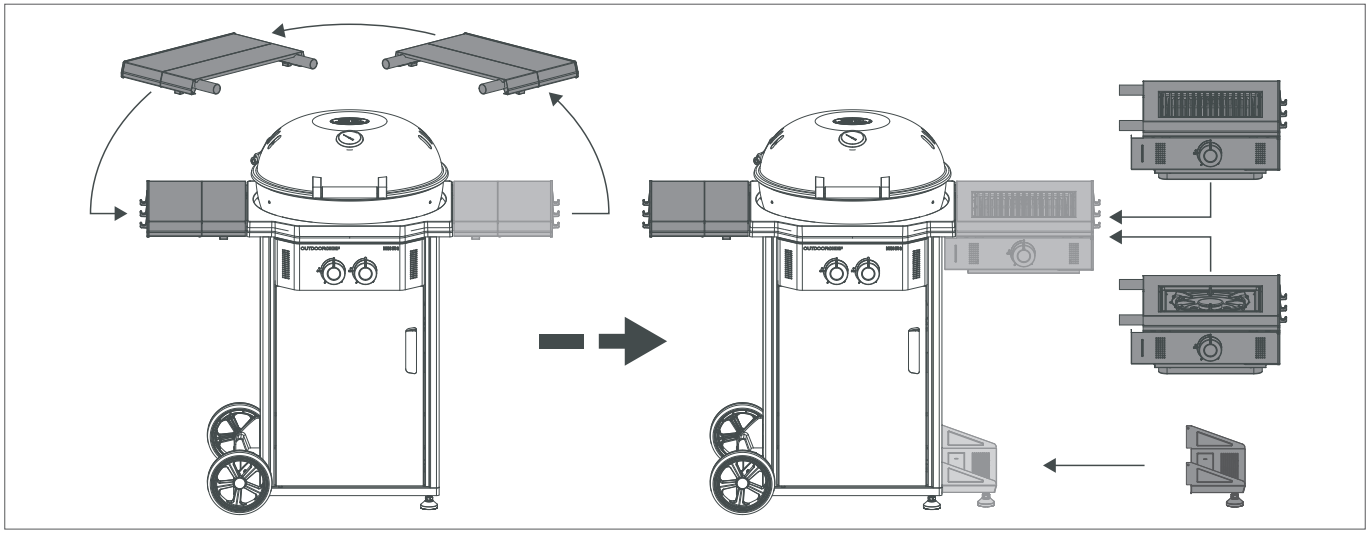
SYSTÉMOVÉ PRVKY

Rádi byste svůj gril DAVOS 570 G PRO nebo DAVOS 570 G využili ještě všestranněji?

Žádný problém! S BLAZING ZONE® KIT PLUS a COOKING ZONE KIT PLUS Vám OUTDOOR**CHEF** přináší možnost rozsah použití Vašeho grilu jednoduše rozšířit – pro maximální všestrannost!
Potřebujete k tomu pouze jednu z obou dostupných sad podle své volby. Sadu jednoduše namontujete na pravou stranu grilu.
Stávající výsuvný stolek na svém grilu můžete jednoduše vyjmout a namontovat na levou stranu grilu tak, abyste měli i po rozšíření systémovým prvkem dostatek místa pro přípravu pokrmů.

POZOR: Maximálně přípustné zatížení BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS činí 30 kg

POZOR: Při rozšíření zařízením BLAZING ZONE® KIT PLUS nebo COOKING ZONE KIT PLUS je z bezpečnostních důvodů nutné namontovat podpěru, která je součástí dodávky (viz ilustrace dole). Podpěra slouží k dodatečné stabilizaci grilu tak, aby se nepřevrátil. Získanou odkládací plochu lze navíc použít pro další rozšíření (např. sada držáku příslušenství).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Někdo to rád horké – a pro toho je perfektní volbou BLAZING ZONE® KIT PLUS – rozšíření grilu DAVOS 570 G PRO a DAVOS 570 G. Sada se skládá z masivního postranního stolku, podpěry pro zajištění stability grilu a vlastního zařízení BLAZING ZONE® PLUS – vysoce výkonného keramického hořáku s širokým rozpětím teplot od 600 do 900 °C.





Vysoké teploty 600–900 °C

Vysoce výkonný keramický hořák
Vysokoteplotní grilování
Dosažení perfektní kůrčičky na mase
Nastavitelný rošt, 2 různé výšky
Ideální pro libové plátky

Můžete tak při maximálním žáru až přes 900 °C připravit steaky apod. s perfektní kůrčičkou.

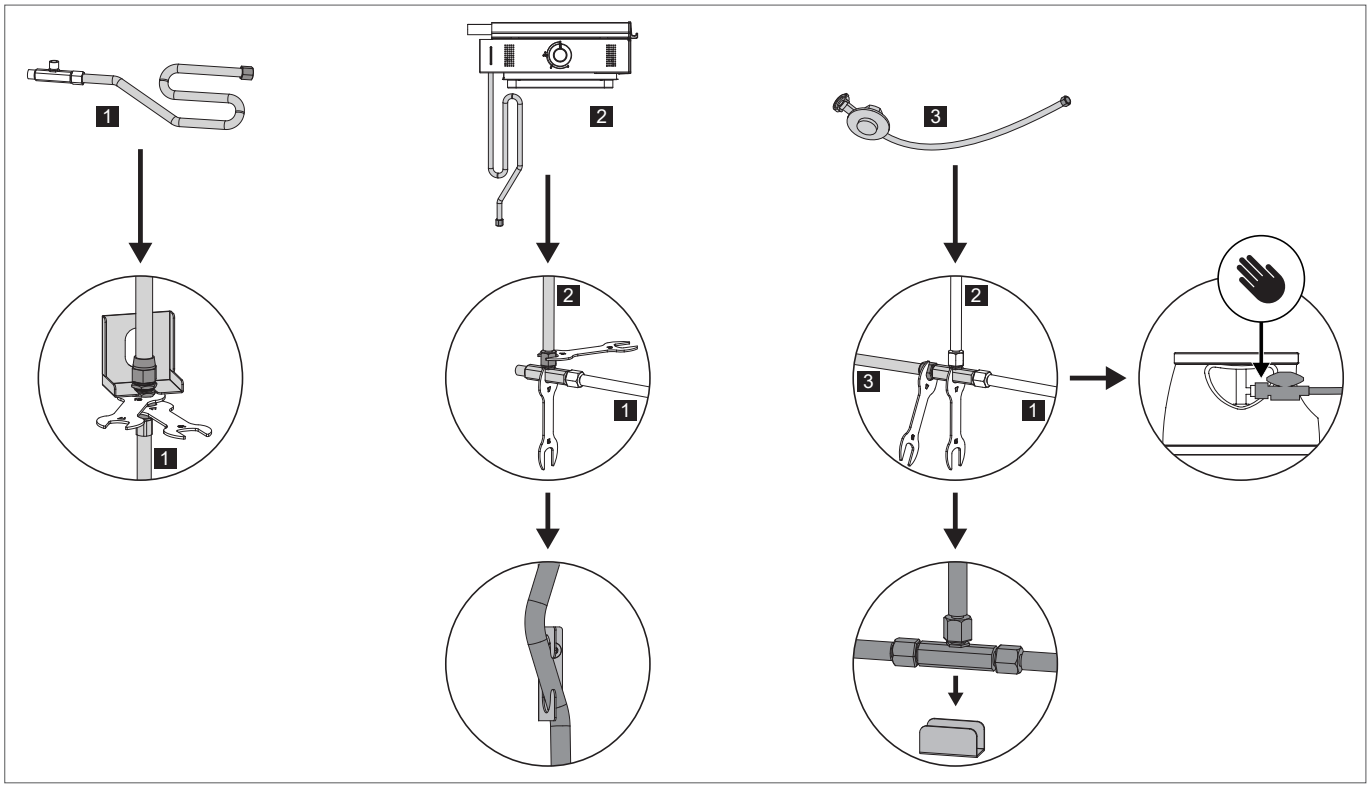
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE ZAŘÍZENÍ BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: Při instalaci a připojení dodržujte pokyny v samostatném návodu k instalaci.

POZOR: Při rozšíření zařízením BLAZING ZONE® KIT PLUS proveďte kontrolu těsnosti všech přípojek systémových prvků.
Pro zajištění dostatečně pevného upevnění je nutné plynovou hadici utáhnout pomocí přiloženého klíče. Z důvodu Vaší bezpečnosti a zamezení případného požáru grilu nesmíte plynovou hadici přišroubovat pouze rukou.

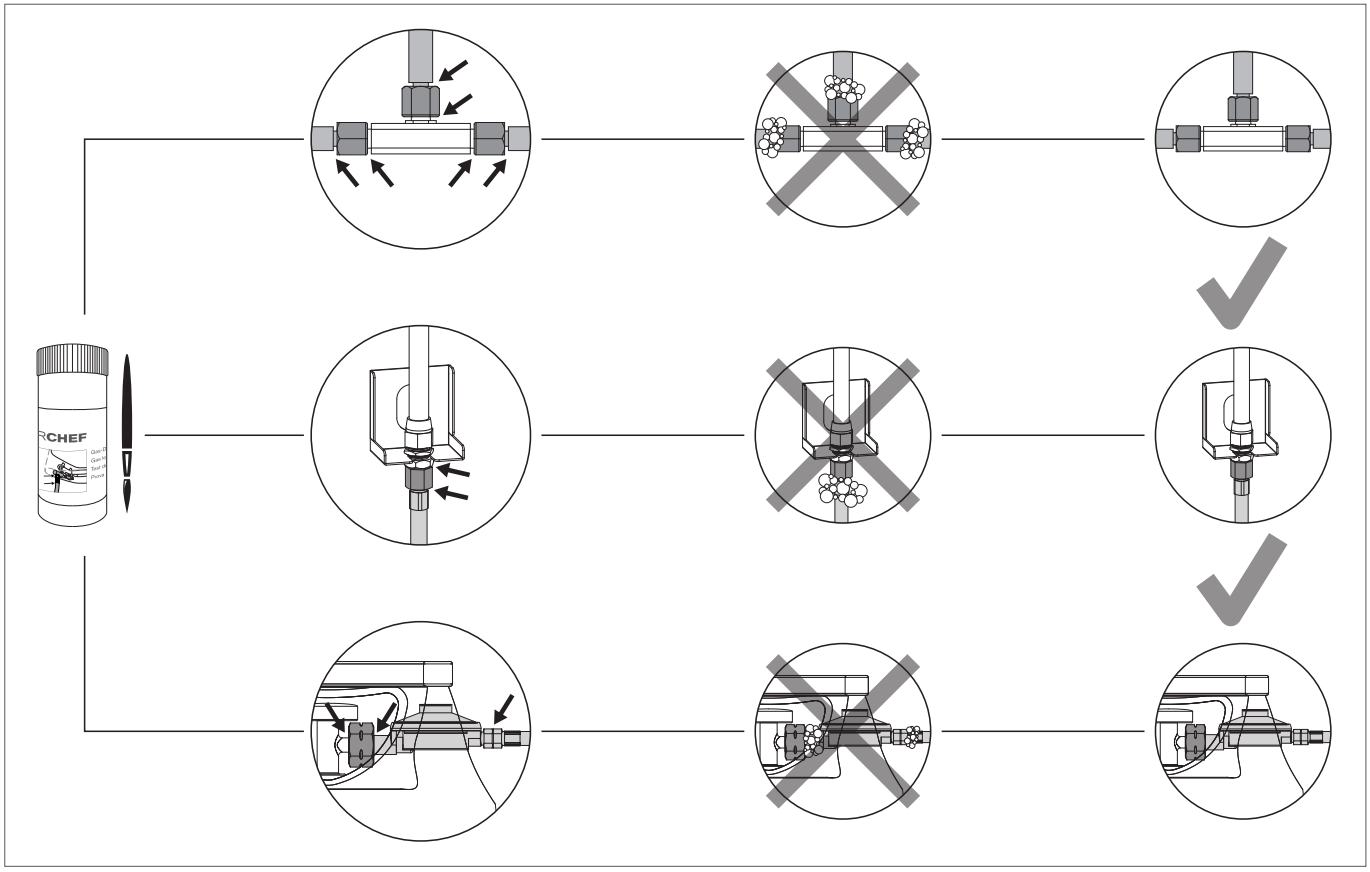


KONTROLA TĚSNOSTI

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

1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ○.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu/ plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa.
   DŮLEŽITÉ: Gril a BLAZING ZONE® KIT PLUS můžete používat až po odstranění všech netěsností. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

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



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: Nikdy nepoužívejte BLAZING ZONE® PLUS zvlášť/individuálně (odděleně od grilu).

POZOR: Plochu BLAZING ZONE® PLUS během provozu nikdy nezakrývejte, mohlo by to vést k nadměrnému vytváření tepla.

POZOR: Na zařízení BLAZING ZONE® PLUS se nesmí pokládat žádné hrnce nebo pánve.

POZOR: BLAZING ZONE® PLUS zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horká. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte do blízkosti BLAZING ZONE® PLUS žádné předměty – existuje nebezpečí požáru.

POZOR: Používejte BLAZING ZONE® PLUS pouze, pokud je zařízení podle samostatného návodu k instalaci kompletně namontováno ve vhodném modelu grilu DAVOS.

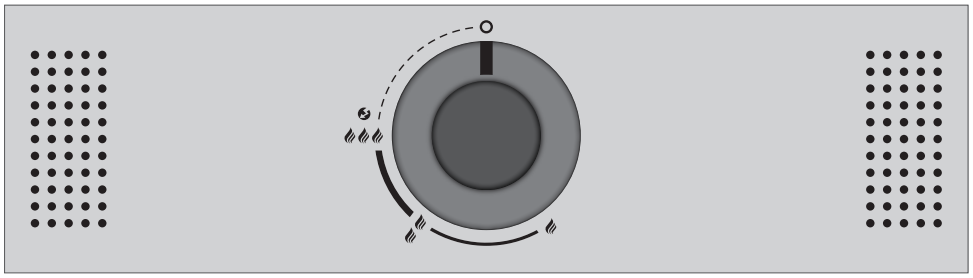
POZOR: Během provozu nenechávejte gril a BLAZING ZONE® PLUS nikdy bez dozoru.

POZOR: Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu a hořákové zóny BLAZING ZONE® PLUS. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.

POZOR: Záchytnou misku odstraňte až poté, kdy je gril zcela vychladlý a není v provozu.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU BLAZING ZONE® KIT PLUS

Stupně tepla a zapalování



○ : Vypnuto

: Nízký výkon

: Střední výkon

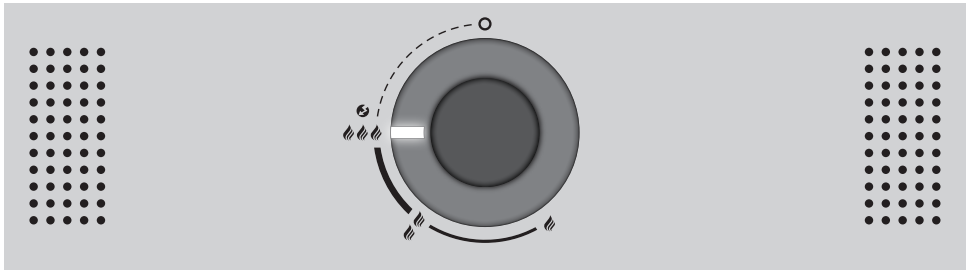
: Vysoký výkon

: Zapalování

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

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

TIPY A TRIKY BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRAČERVENÉ GRILOVÁNÍ

Jak funguje infračervený hořák?

Plamen plynu, který začne hořet při zapálení jednotky BLAZING ZONE® se rovnoměrně rozloží pomocí stovek malinkých otvorů po ploše keramické desky a na povrchu přitom vydává infračervené záření, z něhož vychází intenzivní přímý žár až 900 stupňů Celsia na grilovaný pokrm. Díky tomu lze dosáhnout mnohem vyšších teplot než s běžným plynovým hořákem.

Příprava silnějších, větších porcí masa

Silnější a větší kousky masa doporučujeme po grilování ještě dále upravit v kotlovém grilu při nižší teplotě na požadovanou teplotu uvnitř masa. Další možností je upravit maso předem v kotlovém grilu (základní poloha) při nízké teplotě na požadovanou teplotu uvnitř masa a poté dodat pomocí BLAZING ZONE® PLUS křupavou kůrčičku.

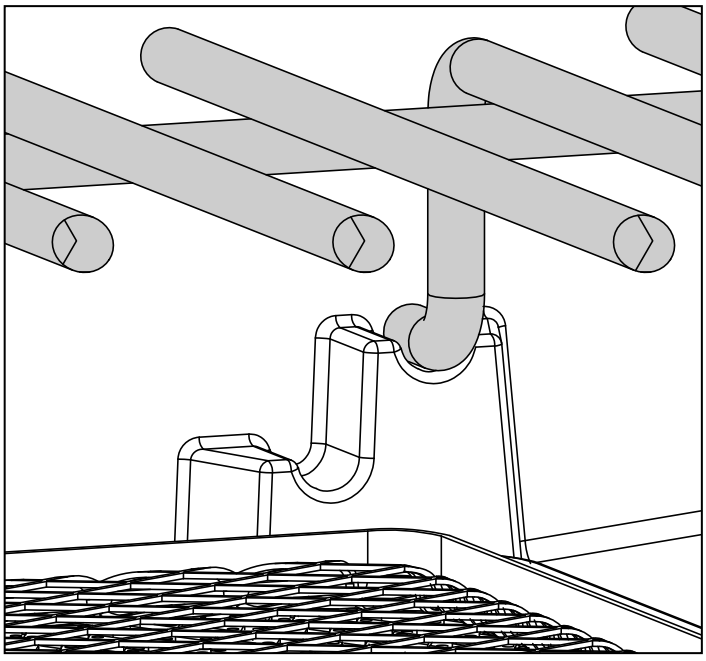
Použití dalšího kuchyňského náčiní na BLAZING ZONE® PLUS

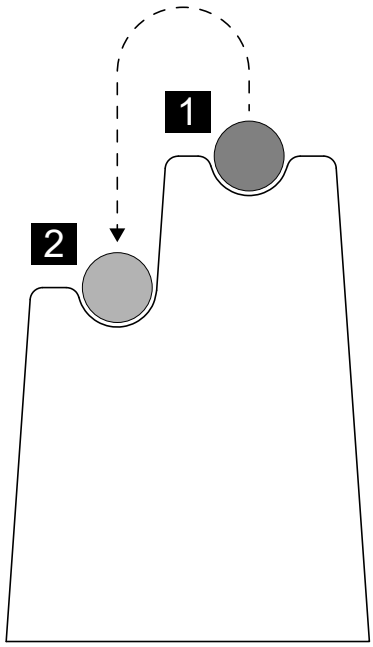
Při grilování dalších potravin a používání dalšího kuchyňského náčiní je nutné dbát na to, aby NEBYLA zakryta celá grilovací plocha (vytváření nadměrného tepla!) a aby bylo používané kuchyňské náčiní vysoce odolné proti teplu (např. litina).

Před prvním grilováním s BLAZING ZONE® PLUS

Abyste vyzkoušeli, zda je žár dostatečný, doporučujeme při prvním grilování s BLAZING ZONE® PLUS začít na nejvyšším stupni úchytek pro nastavení vzdálenosti (viz poloha 1). Pokud požadujete větší žár, můžete jej regulovat pomocí úchytek pro nastavení vzdálenosti a přesunout rošt do polohy 2.

Osmahněte nejdříve kousek masa pouze po dobu 60 sekund z každé strany a zkontrolujte výsledek. Pro dosažení rovnoměrné kůrčičky se potřebná doba přípravy mění podle kousků masa a obsaženého tuku.





Použití marinád a omáček

Při přípravě steaků apod. doporučujeme, abyste nepoužívali marinády a omáčky, a mohli si tak vychutnat čistou chuť masa. Dobrý steak nepotřebuje nic víc než trochu soli.

Pokud přesto pracujete s marinádami, dávejte pozor, abyste nepoužívali příliš mnoho oleje, a předešli tak vzplanutí tuku.

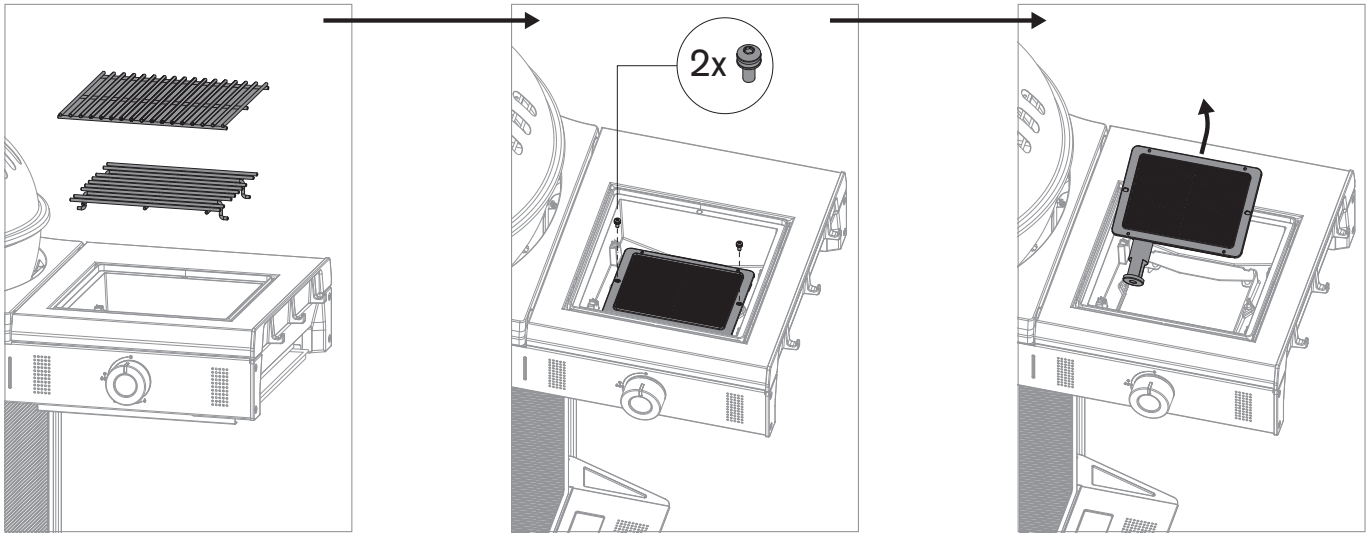
Při používání omáček (zejména obsahujících cukr) a koření doporučujeme nanést je až ke konci grilování, aby se pokrm nepřipálil.

ÚDRŽBA ZAŘÍZENÍ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Pravidelné čištění

Doporučujeme čistit BLAZING ZONE® KIT PLUS po každém třetím grilování. Vnitřek vytřete suchou utěrkou a vyprázdněte záchytnou misku na tuk.

Dále Vám doporučujeme jednou za rok demontovat hořák zařízení BLAZING ZONE® KIT PLUS a všechny okolní součásti vyčistit od pavučin a zbytků po grilování.



Po vyjmutí zařízení BLAZING ZONE® KIT PLUS postupujte následovně:

1. Zkontrolujte, zde není hořák zdeformovaný nebo v něm nejsou trhliny.
2. Trubky Venturi (část trubky na hořáku) lze vyčistit/vykartáčovat pomocí úzkého kartáče na láhve.
3. Vyčistěte vnitřní stranu nosného rámu BLAZING ZONE® KIT PLUS, nepoužívejte přitom žádné agresivní nebo hořlavé čisticí prostředky.
4. Poté vložte kompletní BLAZING ZONE® KIT PLUS zpět do postranního stolku, postupujte přitom podle samostatného návodu k instalaci.

DŮLEŽITÉ: Pokud použijete pro čištění čisticí prostředky, musíte nechat gril po vyčištění dobře vyschnout. Pro urychlení schnutí můžete jednotku BLAZING ZONE® PLUS zapnout a nechat ji na nejvyšším stupni několik minut vypalovat.

ÚDRŽBA ZAŘÍZENÍ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Pravidelná údržba Vaší BLAZING ZONE® KIT PLUSzaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Pro zabránění poškození korozí namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.
- Abyste se mohli ze svého grilu a BLAZING ZONE® KIT PLUS radovat pokud možno co nejdéle, chraňte gril po jeho úplném vychladnutí vhodným krycím víkem OUTDOOR**CHEF** před povětrnostními vlivy. Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

ROŠTY Z NEREZOVÉ OCELI ZAŘÍZENÍ BLAZING ZONE® KIT PLUS

POUŽITÍ

Povrch grilovacího roštu by měl být vždy lehce naolejovaný, aby se grilovaný pokrm nespálil. Používejte rostlinný olej s vysokým kouřovým bodem (např. avokádový nebo řepkový olej).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací rošty z nerezové oceli očistěte před prvním použitím vodou nebo jemným mýdlovým roztokem. Během používání na grilu se dotýkejte roštů pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte grilovací rošty z nerezové oceli v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

ČIŠTĚNÍ

Při čištění dodržujte následující body:

- Nechte grilovací rošty z nerezové oceli vypálit na grilu při plném výkonu po dobu asi 10 minut
- Používejte kartáč s mosaznými drátky (ne s ocelovými drátky)
- Pak je nechejte zcela vychladnout
- Při odolném znečištění: Pro důkladné vyčištění použijte OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER

POKYN

Po vyčištění lehce potřete stolním olejem (např. avokádový nebo řepkový olej), který lze rozpálit na vysokou teplotu.

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



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

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

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

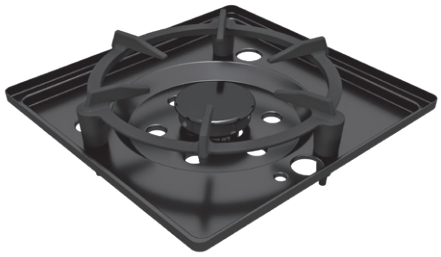
Tato sada se skládá z robustního bočního stolku, podpěry pro zajištění stability grilu a z jednotky COOKING ZONE PLUS.



Vysoký žár

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

- Prudké osmahnutí masa, ryb a zeleniny



Střední žár

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

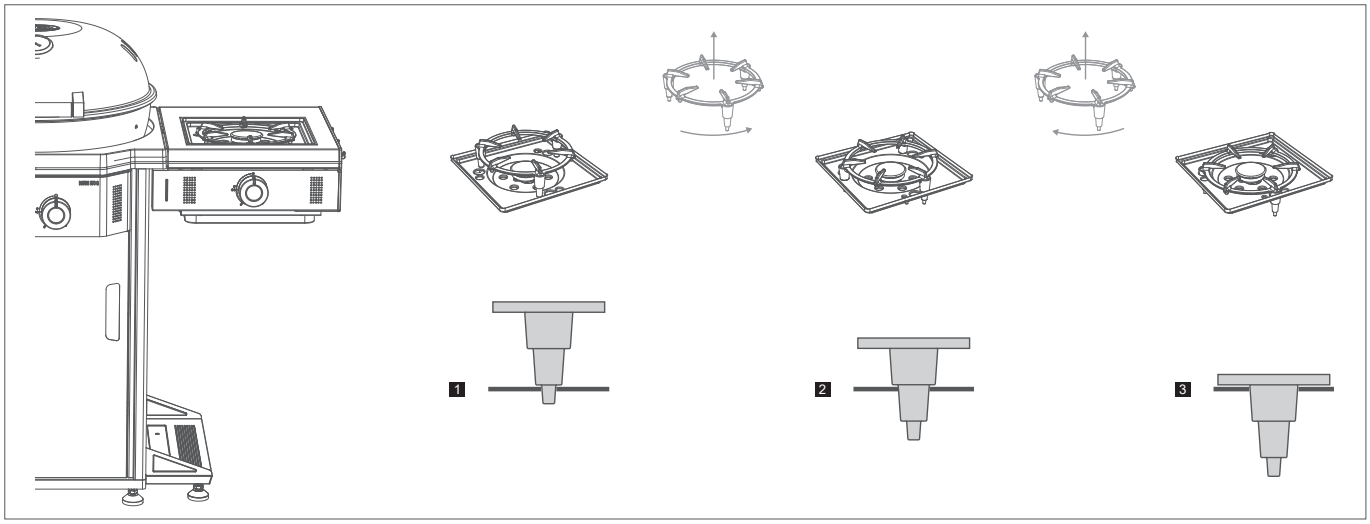
- Osmahnutí/dušení masa, ryb a zeleniny
- Osmahnutí zeleniny s vysokým podílem škrobu, např. bramboráky, bramborové rösti atd.



Nižší žár

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

- Vaření omáček, polévek, dušené a rýžové pokrmy



OCHRANNÉ KRYTKY PRO LITINOVÝ NÁSTAVEC

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

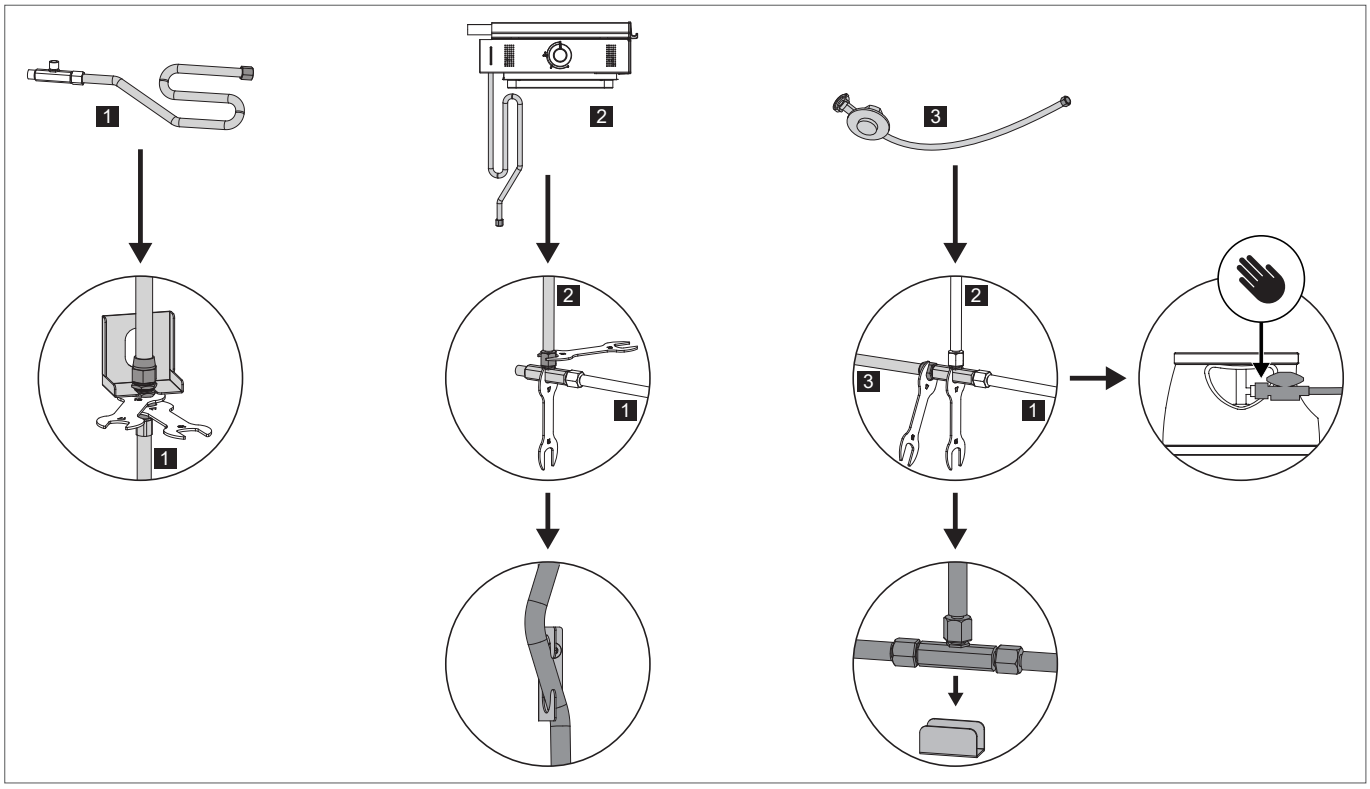
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE ZAŘÍZENÍ COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Při instalaci a připojení dodržujte pokyny v samostatném návodu k instalaci.

POZOR: Při rozšíření o zařízení COOKING ZONE KIT PLUS proveďte kontrolu těsnosti všech přípojek systémových prvků.
Pro zajištění dostatečně pevného upevnění je nutné plynovou hadici utáhnout pomocí přiloženého klíče. Z důvodu Vaší bezpečnosti a zamezení případného požáru grilu nesmíte plynovou hadici přišroubovat pouze rukou.

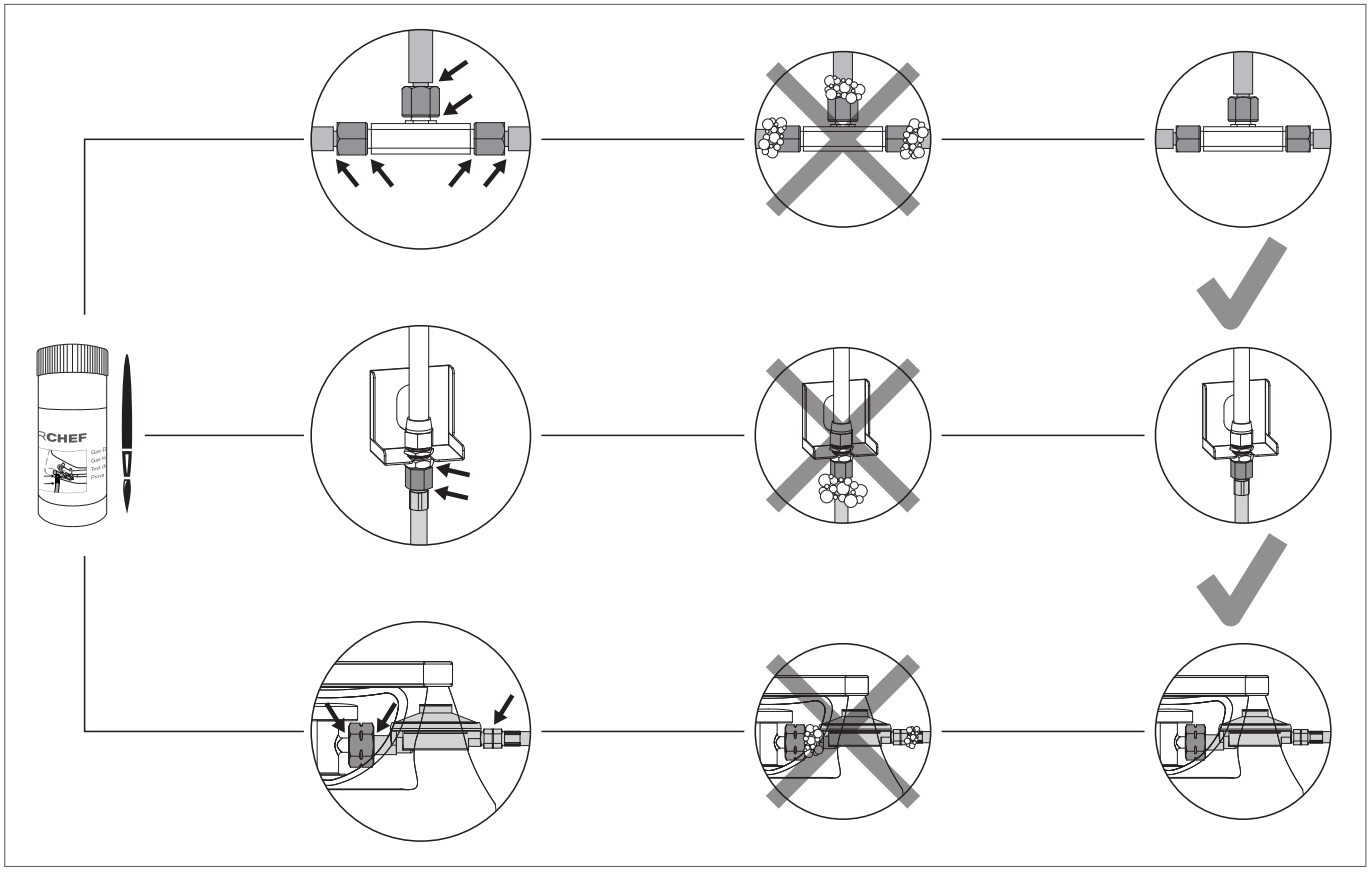


KONTROLA TĚSNOSTI

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

1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ○.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa.
   DŮLEŽITÉ: Gril a COOKING ZONE KIT PLUS můžete používat až po odstranění všech netěsností. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

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



DŮLEŽITÉ POKYNY K ZAŘÍZENÍ COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Nikdy npoužívejte COOKING ZONE PLUS zvlášť/indivdiuálně (odděleně od grilu).

POZOR: Plochu jednotky COOKING ZONE PLUS během provozu nikdy nezakrývejte, mohlo by to vést k nadměrnému vytváření tepla.

POZOR: Nepoužívejte hrnce a pánve o následujících průměrech: < 20 cm > 32 cm.

POZOR: COOKING ZONE PLUS zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horká. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte do blízkosti COOKING ZONE PLUS žádné předměty– existuje nebezpečí požáru.

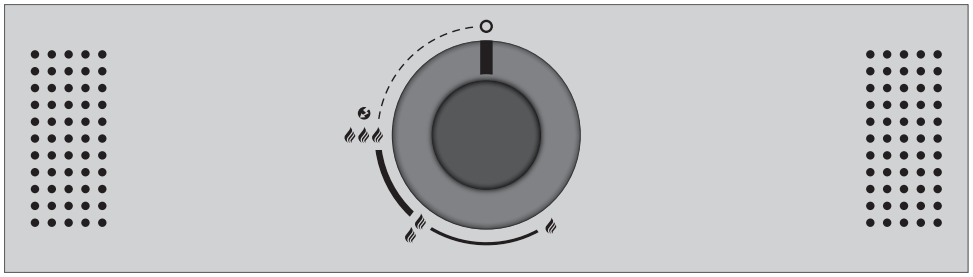
POZOR: Používejte COOKING ZONE PLUS pouze, pokud je zařízení podle samostatného návodu k instalaci kompletně namontováno ve vhodném modelu grilu DAVOS.

POZOR: Během provozu nenechávejte gril a COOKING ZONE PLUS nikdy bez dozoru.

POZOR: Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu a jednotky COOKING ZONE PLUS. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU COOKING ZONE KIT PLUS

Stupně tepla a zapalování



○ : Vypnuto

: Nízký výkon

: Střední výkon

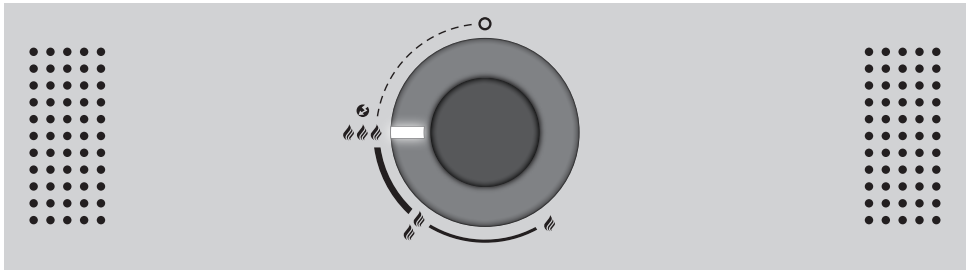
: Vysoký výkon

: Zapalování

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

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

TIPY A TRIKY COOKING ZONE KIT PLUS

POUŽITÍ PÁNVE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

DOPORUČENÉ PÁNVE A HRNCE

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

DOPORUČENÉ VELIKOSTI PÁNVÍ A HRNCŮ

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

ÚDRŽBA COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

ROZŠÍŘENÍ

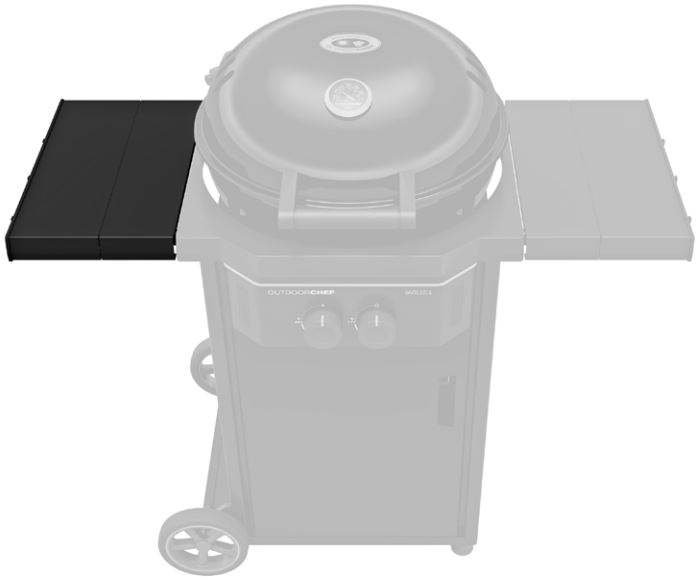
Následující užitečná rozšíření určená pro DAVOS Series povýší výrobek na více než jenom gril.

OMEZENÍ KOMBINACÍ ROZŠÍŘENÍ

Následující kombinace příslušenství jsou možné pouze, pokud rozšiřujete gril o BLAZING ZONE® KIT PLUS nebo COOKING ZONE KIT PLUS:

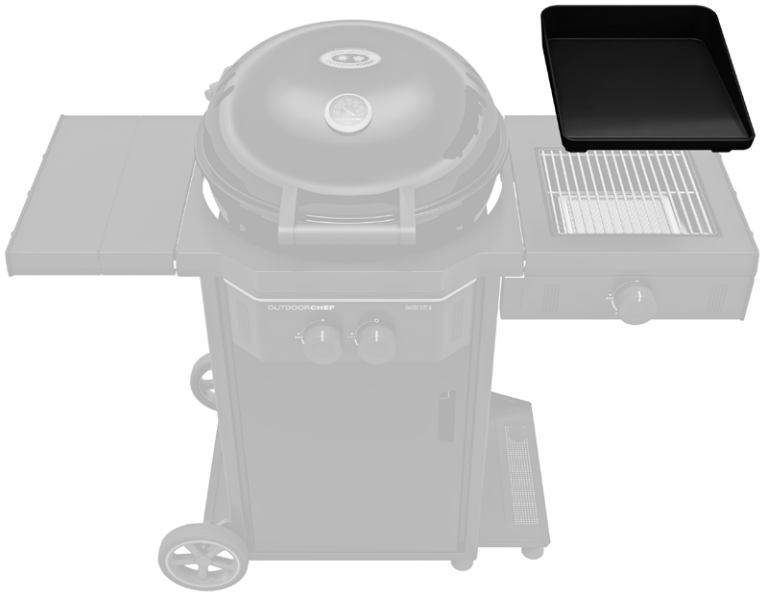
Sada 11 kg plynových láhví a sada držáku příslušenství (s ohledem na podpěru vpravo jako součást BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

SADA VÝSUVNÉHO STOLKU



Nechcete v tuto chvíli svůj gril DAVOS 570 G PRO nebo DAVOS 570 G zatím rozšířit o přídavný systémový prvek, jako je BLAZING ZONE® KIT PLUS nebo COOKING ZONE KIT PLUS, ale chcete mít prostě ještě více místa pro přípravu svých grilovaných kreací?
Pak je řešením SADA VÝSUVNÉHO STOLKU. Jako lusknutím prstu si vmžiku zdvojnásobíte pracovní plochu svého grilu DAVOS 570 G PRO nebo DAVOS 570 G.
POZOR: Maximální nosnost výsuvného stolku je 10 kg.

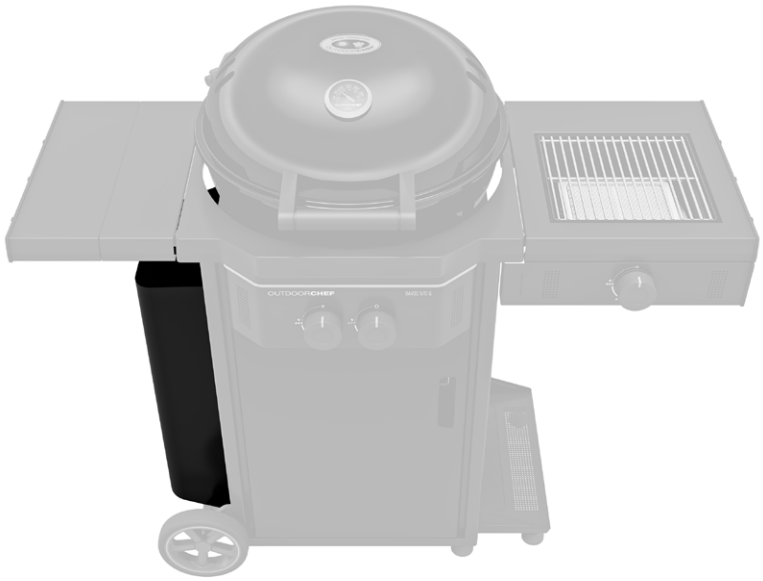
PLANCHA UNIVERSAL – STŘEDOMOŘSKÉ POTĚŠENÍ Z DOMÁCÍHO GRILOVÁNÍ



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

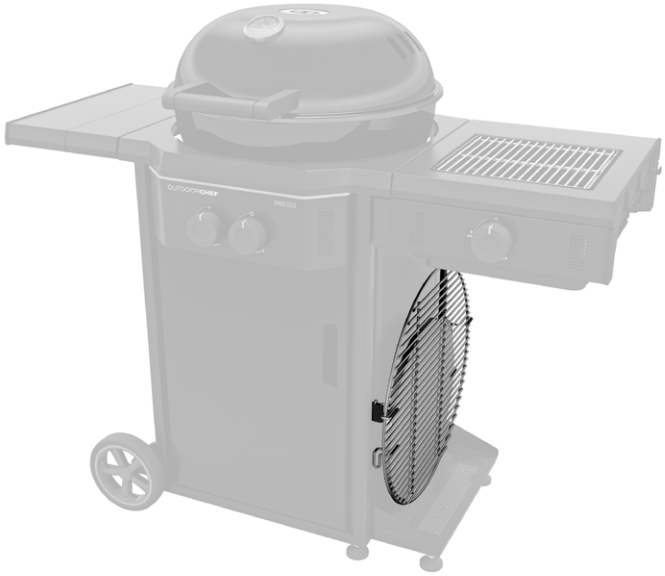
Mimochodem, Plancha skvěle funguje také ve Vašem kotlovém grilu. Otočte jednoduše trychtýř do polohy pro přímé grilování a pusťte se do středomořského grilování, zatímco se Vám na BLAZING ZONE® PLUS griluje steak nebo na COOKING ZONE vaří rizoto.

SADA 11 KG LÁHVÍ



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

SADA DRŽÁKU PŘÍSLUŠENSTVÍ





Fanoušci pizzy, pozor – je veřejným tajemstvím, že nejlepší pizzu dostanete buď v Neapoli, nebo připravenou na Vašem grilu OUTDOOR**CHEF**.

Pomocí SADY DRŽÁKU PŘÍSLUŠENSTVÍ můžete ušetřit místo a prakticky přímo u grilu uložit jak pizza kámen OUTDOOR**CHEF**, tak další litinový nebo nerezový rošt.

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

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje jeho bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Pro zabránění poškození korozí namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.
- Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOOR**CHEF** před povětrnostními vlivy.
- Pro zamezení kondenzování vody v grilovacím teploměru nechte gril po čištění nebo dešti vždy zcela vyschnout.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

POZOR: Nikdy nepokládejte horké předměty, jako grilovací mřížky, litinové a jiné grilovací pánve, na odkládací plochu grilu. Povrchová lakovaná vrstva by se mohla porušit.

POZOR: Při výměně plynové láhve se ujistěte, že je záchytná miska na tuk prázdná. V opačném případě ji vyprázdněte, abyste předešli skvrnám při převrácení a rozlití.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

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

Jiskra nepřeskakuje:

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

SYSTÉM SAFETY LIGHT nefunguje:

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

Osa kolečka se zadrhává:

Pro optimální možnost pojíždění a prevenci zablokování os koleček doporučujeme minimálně jednou za rok odstranit za kolečky prach, nečistoty a pyl.

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

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY

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

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

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

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

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

TECHNICKÉ INFORMACE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Plyn	Butan G30 / propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan / propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan / propan 50 mbar
Celková spotřeba plynu	686 g/h

KOTLOVÝ GRIL

Výkon	
- malý hořák	2,90 kW
Spotřeba plynu	210 g/h
- velký hořák	6,60 kW
Spotřeba plynu	476 g/h
Trysky (28–30/37 mbar)	
- tryska malého hořáku	0,78 mm / značení: BD
- tryska velkého hořáku	1,22 mm / značení: BG
Trysky (50 mbar)	
- tryska malého hořáku	0,68 mm / značení: AU
- tryska velkého hořáku	1,06 mm / značení: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Plyn	Butan G30 / propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan / propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan / propan 50 mbar
Celková spotřeba plynu	613 g/h

KOTLOVÝ GRIL

Výkon	8,50 kW
Spotřeba plynu	613 g/h
Tryska (28-30/37 mbar)	1,42 mm / značení: BI
Trysky (50 mbar)	1,22 mm / značení: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Výkon	3,50 kW
Spotřeba plynu	244 g/h
Tryska (28-30/37 mbar)	0,88 mm / Značení: CE
Tryska (50 mbar)	0,76 mm / Značení: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Výkon	2,70 kW
Spotřeba plynu	196 g/h
Tryska (28-30/37 mbar)	0,82 mm / Značení: BH
Tryska (50 mbar)	0,72 mm / Značení: AO

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

Pokyn k ukazateli teploty
Odchylka ukazatele od teploměru může být ±10 %.

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

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FONTOS: Figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOOR**CHEF** gázgrillt.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

FONTOS:

A mellékelt "Útmutató és inspiráció" mappa hátoldalán megtalálja a grill sorozatszámát. Grillmodelltől függően a szám az **adatcímkén** is szerepelhet, amely az állványon vagy a padlólapon kerül elhelyezésre.

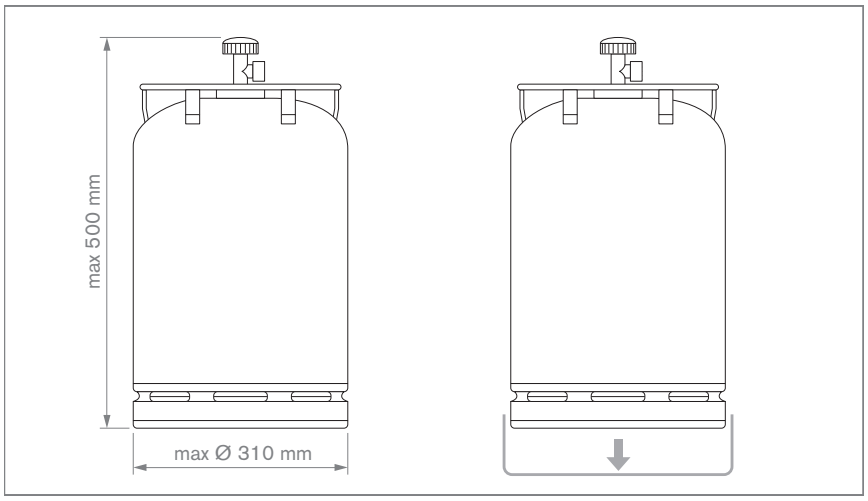
A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott "Serial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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermek nem használhatja a készüléket.
Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat.
Ne tároljon gyúlékony folyadékot, egyéb anyagokat és tartalék gázpalackot a grill közelében. Ne használja a grillt és a gázpalackot szellőzés nélküli, zárt helyiségben.
Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi a gázgömbgrillt. A grill csak kültéren, éghető tárgyaktól legalább 1,5 m biztonsági távolságban használható.

GÁZPALACKOK

- Legfeljebb 8 kg töltősúlyú gázpalack helyezhető a padlólapra. Állítsa a palackot az előírt helyre.



- Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon.
- Használatba vétel előtt és minden gázpalack csere után **ELLENŐRIZZE A GÁZPALACK TÖMÍTETTSÉGÉT**.
- Ne tegye a gázpalackot 50°C hőmérséklet feletti helyre, zárt helyiségbe, és ne tárolja pincében.
- Vegye figyelembe és tartsa be a gázpalackon feltüntetett biztonsági előírásokat.

- **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az Ön országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Ha eltér egymástól a nyomásszabályzó és a gázpalack tömítési rendszere vagy csavarmenete, a csavarkötés tömítetlen lesz. A tömörtelenség helyén kiáramló gáz nyílt láng vagy szikra hatására könnyen begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt gázgrillt, és szükség esetén alakítsa át a nyomásszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

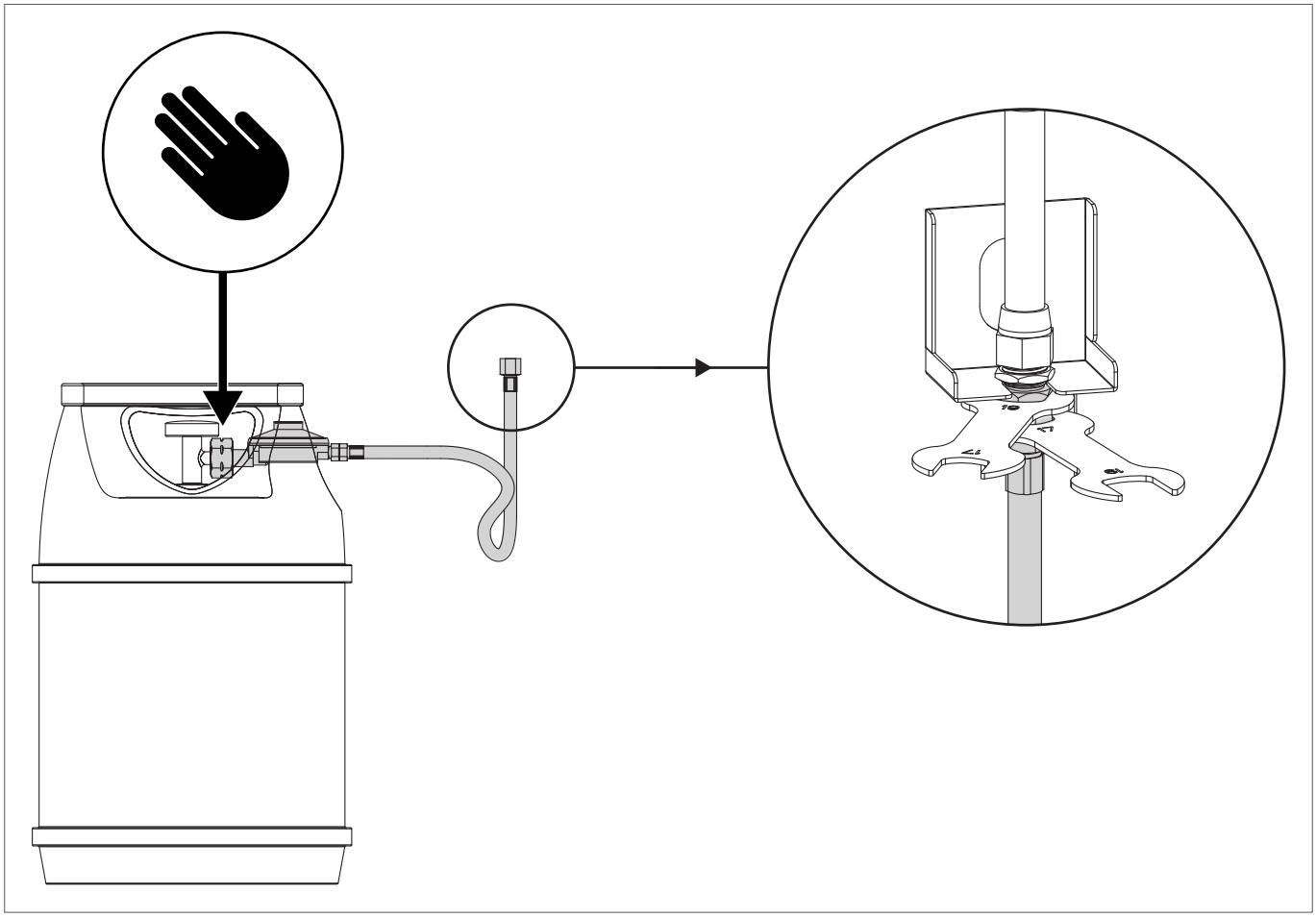
A készülék tulajdonosa őrizze meg és tartsa mindenkor elérhető helyen a használati útmutatót.

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

- Csak kültéri használatra.
- Olvassa el a használati utasítást a készülék használatba vétele előtt.
- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek. A gyermekeket tartsa távol.
- A készülék használata során az éghető anyagokat tartsa távol.
- Ne mozdítsa el a készüléket használat közben.
- Használat után zárja el a gázpalackot.
- Ne használja a grillt előtető alatt.
- Ne tolja a vezetőgörgős készüléket egyenetlen talajon vagy padlón.
- Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.
- Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját.
- Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb ◯ helyzetben álljon és zárva legyen a gázpalack csapja.
  FONTOS: Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.
- Az új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című útmutató szerint a csatlakozó részeket.
- Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját. Ellenőriztesse szakemberrel a gáznyomás alatt álló részeket.
- Ha a gáztömlő sérült vagy elkopott, azonnal ki kell cserélni. A tömlő nem törhet meg, és nem lehet rajta repedés. A tömlő eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázpalack csapját.
- A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort. Ügyeljen arra, hogy a gáznyomás-szabályozó és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- Ne zárja el a padlótálca nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázpalacktároló szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.
- A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.
- A tömlő és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervizhez.
- Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózaton használja a grillt. Használat közben ne álljon fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- Ne tárolja a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- Ha a készüléket télre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot. A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- Használatba vétel előtt lehetőleg széltől védett helyre tegye a grillt.
- Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett erős eső után vegye le a takarótetőt.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt.
- Kikapcsolása után még hosszú ideig forró marad a grillkészülék. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a grillkészülékre, mivel tűzveszély állhat fenn.
- **FIGYELEM:** Üzembe helyezés előtt és új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a csatlakozási helyeket a használati útmutató **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** részében leírtak szerint.

A GÁZTÖMLŐ CSATLAKOZTATÁSA

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



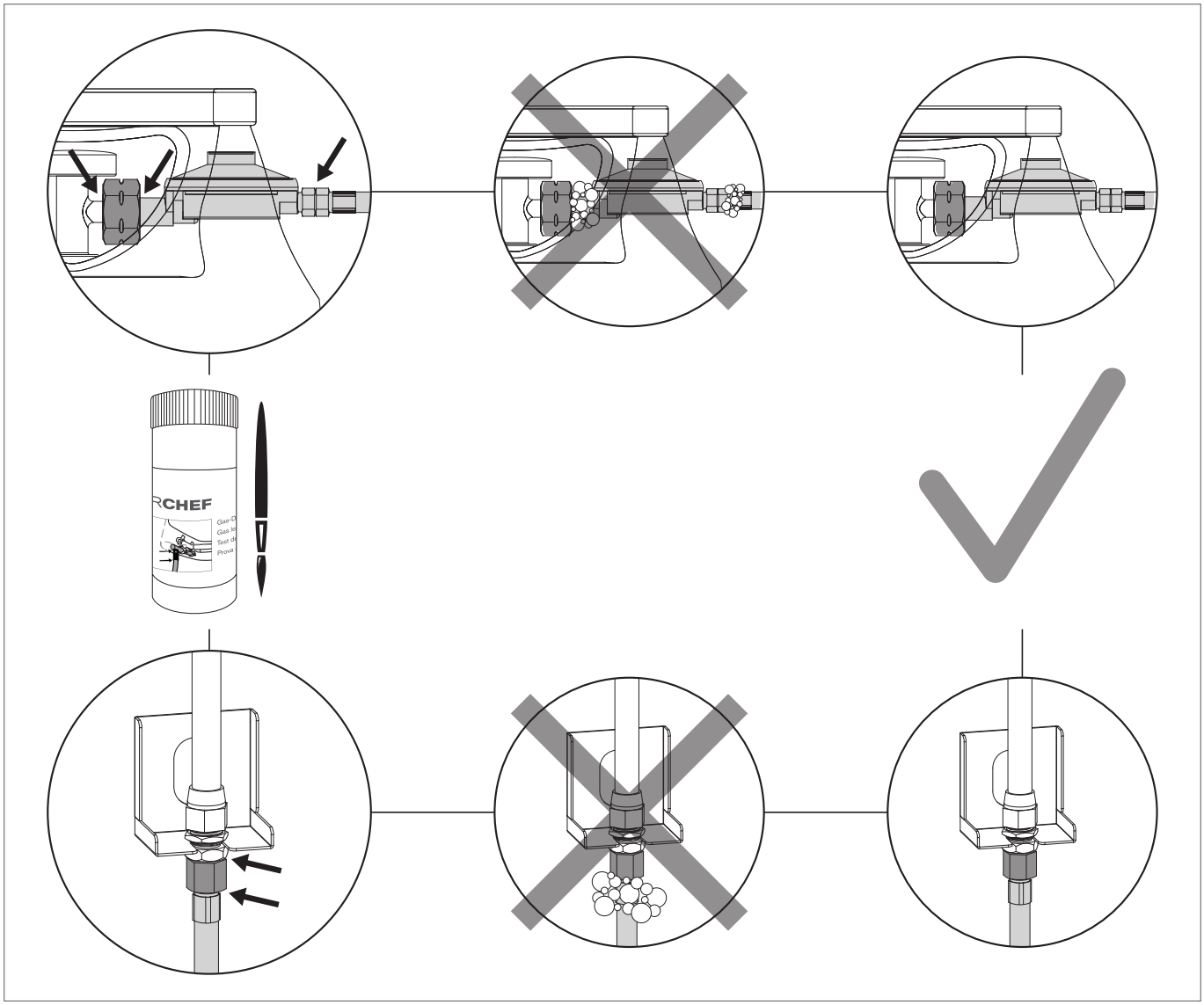
Kérjük, olvassa el a grillsütőhöz tartozó külön összeszerelési útmutatóban található információkat is.

A TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

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

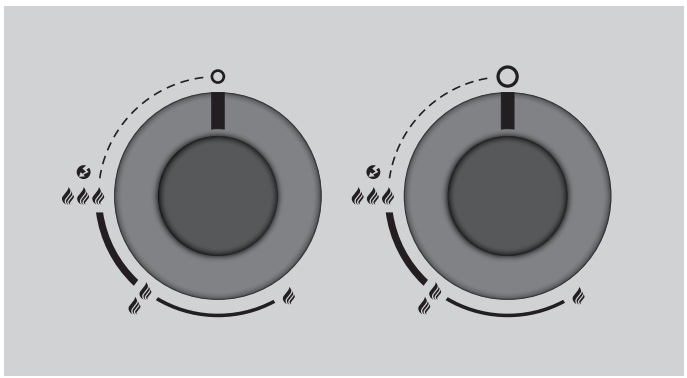
1. A gázszabályozó gombnak ◯ állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.
3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez.
   FONTOS: Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a grillt. Zárja el a gázpalack csapját.
4. Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervizhez.

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



A GRILLSÜTŐ KEZELŐPANELÉN LÉVŐ JELZÉSEK MAGYARÁZATA

Hőfokozatok és begyújtás

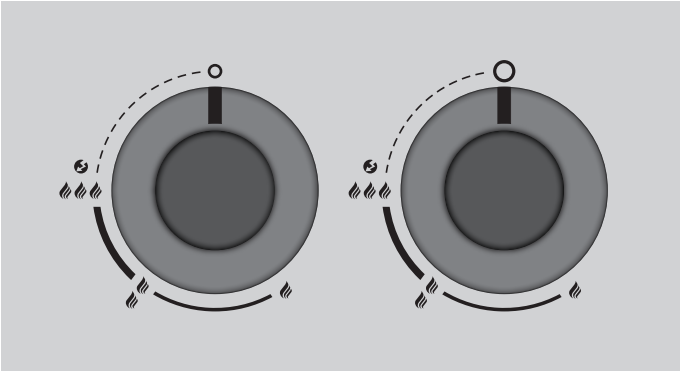


○	: kikapcsolva
🔥	: kis teljesítmény
🔥🔥	: közepes teljesítmény
🔥🔥🔥	: nagy teljesítmény
🔥🔥🔥	: gyújtás

ÉGŐFEJ-RENDSZEREK

GÁZGÖMB

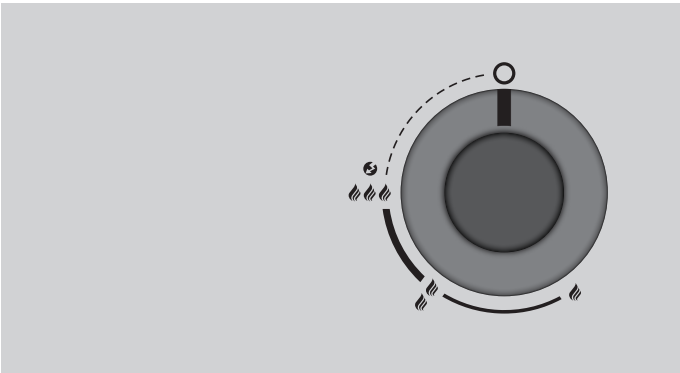
Grillrendszer két szabályozógombbal: DAVOS 570 G PRO



A jobb oldali gombbal a 🔥🔥🔥 legnagyobb teljesítményt és a legkisebb teljesítményt🔥 éri el lépésenként. Közepes és magas hőmérsékletekre méretezett.

A bal oldali gombbal a 🔥🔥🔥 legnagyobb teljesítményt és a legkisebb teljesítményt🔥 éri el lépésenként. Közepes és alacsony hőmérsékletekre méretezett.

Forgókapcsolós grillrendszerek: DAVOS 570 G



A DAVOS 570 G modell forgókapcsolóval van felszerelve. 🔥🔥🔥 fokozaton érik el legnagyobb teljesítményt és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat. Közepes és magas hőmérsékletekre méretezett.

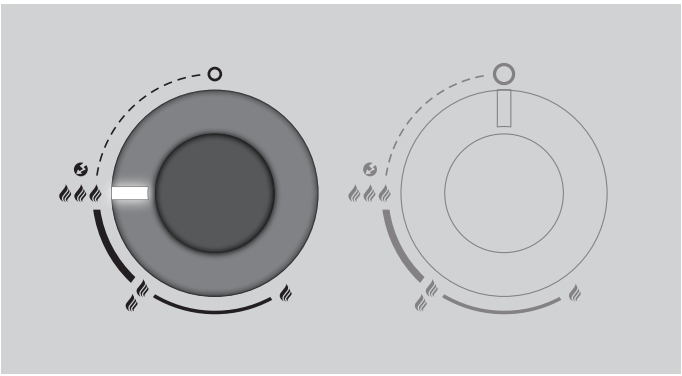
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítson meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.
2. Ellenőrizzen minden gáznyomás alatt álló alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezze el az ellenőrzést, ha GRILLJÉT a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül 🔥🔥🔥 fokozaton égesse ki a készüléket.

ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ

GÖMB

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTTETSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa fel a grill tetejét. **FIGYELEM:** A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg a körégő kívánt gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban fokozatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.



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

GÁZBIZTONSÁGI RENDSZER (GSS) - CSAK A DAVOS 570 G PRO ESETÉBEN ÉRVÉNYES

Minden DAVOS 570 G PRO modell innovatív GAS SAFETY SYSTEM (GSS) rendszerrel van felszerelve, amely a következő funkciókkal rendelkezik:

FLAME GUARD

A FLAME GUARD egy zárt rendszer, amely a gyújtóból és a lángból áll. A gázcsap kinyitását és a gyújtó működtetését követően a rendszer belobban. A FLAME GUARD védi a lángot az időjárási behatásoktól, így például az erős széltől, és gondoskodik arról, hogy az égőfej automatikusan begyulladjon, miután kialudt*. Így a meggyulladt égőfejek különböző időjárási körülmények (pl. szél) mellett is megbízhatóan működnek.

Előnyei:

- Optimálisan védi a meggyújtott égőfejeket az időjárási behatásoktól.
- Grillezés alacsony hőmérséklet esetén is, 80 foktól, akkor is, ha fúj a szél.
- Megakadályozza a meg nem gyulladt gázok kijutását.

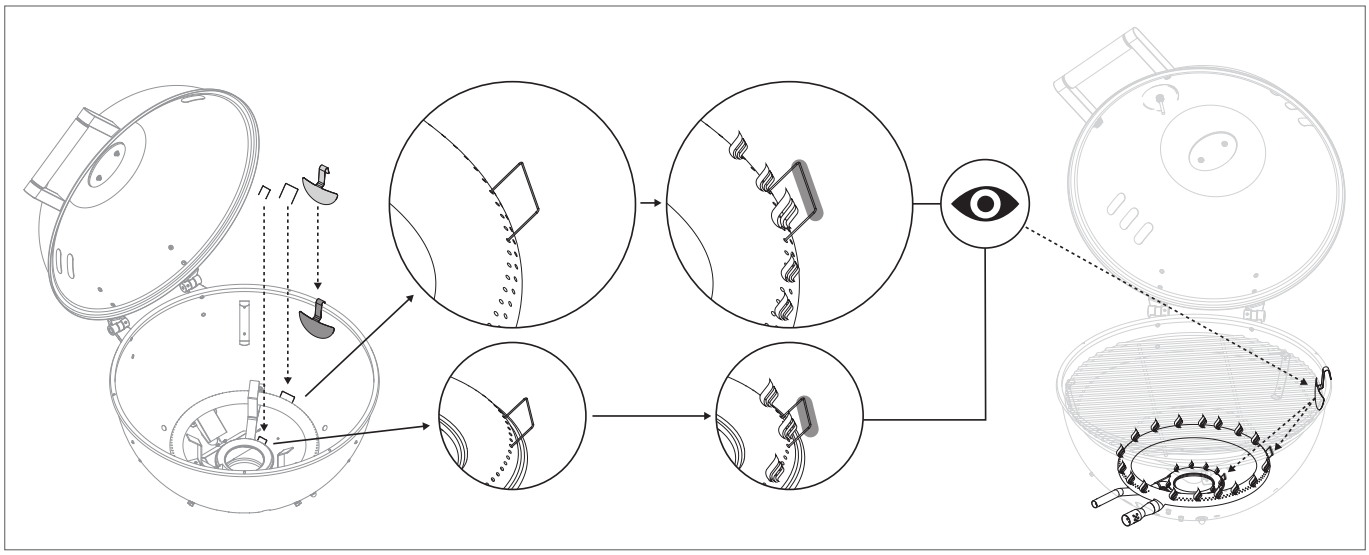
*** FONTOS:** Nem garantálható százszázalékos biztonsággal az, hogy rendkívüli időjárási körülmények között nem alszik el az égőfej.
Gáz használata esetén mindig ügyelni kell arra, hogy a grillkészüléket soha ne hagyják őrizetlenül. Minden tesztet laboratóriumi körülmények között végeztünk el.

LÁNGELLENŐRZÉS

A LÁNGELLENŐRZÉS egy további vizuális biztonsági elem. A két izzóhuzal a kis és a nagy gyűrűs égőre kerül, és erősen világít, amikor a grill begyújtása után izzanak. A tükörbetétet egyszerűen a grillbe akasztják, és ez kívülről láthatóvá teszi az izzó vezetéket. Így ráadásként meggyőződhet arról, hogy az égők valóban meggyulladtak.

Az előny:

- További, vizuális megerősítés, hogy az égők begyulladtak, és nem távozik be nem gyulladt gáz.



SAFETY LIGHT (A DAVOS 570 G PRO ÉS DAVOS 570 G MODELLEKRE VONATKOZIK)

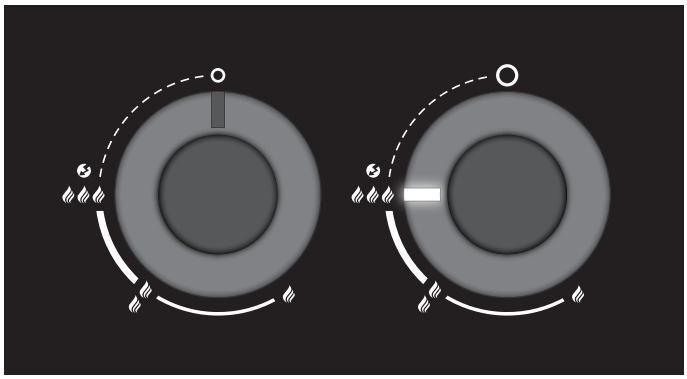
A grillsütője forgatható vezérlővel rendelkezik, beépített SAFETY LIGHT-al.

A grill grillkészülék SAFETY LIGHT rendszere akkor kapcsol be, ha a gázszabályozó gombot ◯ állásból az óramutató járásával ellentétesen - irányban elfordítja, és így kinyitja a gázszelepét. A mindenkori forgó beállítógombokban található a LED. A mellékelt AAA elemek biztosítják a SAFETY LIGHTS rendszer tápellátását.

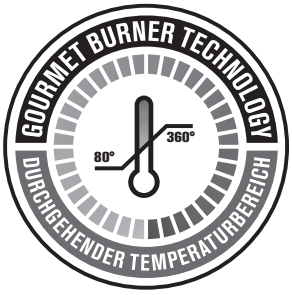
Az előny:

- A Safety Light emlékezteti Önt arra, hogy a szelep még nyitva van és gáz áramlik.*

*** FONTOS:** Ne felejtse el grillezés után soha ne felejtse el elzárni a gázpalack a gázellátását a gázcsappal.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - CSAK A DAVOS 570 G PRO ESETÉBEN ÉRVÉNYES



A DAVOS 570 G PRO modell az égők legújabb generációjával rendelkezik, amely lehetővé teszi a 80-360 fokos folyamatos, megszakítás nélküli hőmérséklet-tartomány használatát. Ez teljesen új lehetőégeket nyit meg a grill használatában, mivel minden hőmérséklet-tartományban grillezhet, főzhet vagy süthet.

HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNYOK / ALKALMAZÁS DAVOS 570 G PRO

HŐMÉRSÉKLET			
min.	**kb. 80***	🔥	○
köz.	**kb. 120***	🔥🔥	○
max.	**kb. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**kb. 170***	○	🔥
köz.	**kb. 240***	○	🔥🔥
max.	**kb. 300***	○	🔥🔥🔥
abszolút max.	**kb. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Irányértékek időjárási behatások nélkül

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK - KIZÁRÓLAG A DAVOS 570 G PRO-RA VONATKOZIK

Párolás alacsony hőfokon (80–130 fok):

Szabályozza 80 fokos hőmérsékletre a grillkészüléket, tegye meg a szükséges előkészületeket a hús vagy a hal 80 fokon történő puhítására vagy az ételek melegen tartására (tölcsér standard pozíciója).

A 110–130 fokos hőmérséklet-tartományban tökéletesen elkészíthetők a klasszikus barbecue ételek, például a beef brisket, pulled pork vagy a spare ribs (tölcsér standard pozíciója).

Grillezés, főzés, sütés (130–220 fok):

A 130–220 fok közötti hőmérséklet-tartományban tökéletesen egyenletesen grillezhető a hús, a hal és a többi étel (tölcsér standard pozíciója). Különösen nagy húsdarabokhoz. Főzéshez vagy sütéshez ez a hőmérséklet-tartomány a legjobb.

Nagy hőmérséklet (220–360 fok):

A maximális 360 fokos hőmérséklettel tökéletesen sütött steakek, valamint hirtelen sültek készíthetők. Ezen kívül a maximális hőmérséklet tökéletesen alkalmas ropogós pizza vagy kenyérlángos elkészítésére (tölcsér standard pozíciója).

HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNYOK / ALKALMAZÁS DAVOS 570 G

HŐMÉRSÉKLET		
min.	**kb. 180***	
köz.	**kb. 240***	
max.	**kb. 340***	

* Irányértékek időjárási behatások nélkül

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK - CSAK A DAVOS 570 G-RE VONATKOZIK

Grillezni, főzni, sütni (180–220 fokon):

A 180–220 fok közötti hőmérséklet-tartományban tökéletesen egyenletesen grillezhető a hús, a hal és a többi étel (tölcsér standard pozíciója). Különösen nagy húsdarabokhoz. Főzéshez vagy sütéshez ez a hőmérséklet-tartomány a legjobb.

Nagy hőmérséklet (220–340 fok):

A maximális 340 fokos hőmérséklettel tökéletesen sütött steakek, valamint hirtelen sültek készíthetők. Ezen kívül a maximális hőmérséklet tökéletesen alkalmas ropogós pizza vagy kenyérlángos elkészítésére (tölcsér standard pozíciója).

EGYEDÜLÁLLÓ TÖLCSÉRRENDSZER

Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről, az egyedülálló OUTDOOR**CHEF** tölcsérrendszer standard pozícióban egyenletes hőelosztást biztosít az üst belsejében, és megakadályozza a káros zsírégetést, mivel az égők teljesen árnyékoltak.

A lecsepegő zsír nem gyullad meg, a porcelánzománccal ellátott tölcsér mentén fut az üst alatt található csepegtetőtálcába. Vendéglátóként nyugodtan foglalkozhat vendégeivel, mialatt a grillkülönlegességek tökéletesen elkészülnek, mivel forgatásra sincs szükség.

A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak. Mivel a tölcsérbe kerülő zsír és szaft egy része elpárolog, a hús, a hal és a zöldségek utánozhatatlan grillaromájúak lesznek.

A pizza, a lepény és a kenyér akár teljes kerületük mentén olyan minőségűek lesznek, mintha kemencében sütötték volna. A kis égő használatakor az ételek különösen kíméletesen, alacsony, 80°C körüli hőmérsékleten grilleződnek (csak a DAVOS 570 G PRO GBT-vel) - a legjobb feltételek az olyan vajpuha XL húsok, mint a marhasült, a tomahawk vagy a rib-eye egy darabban történő sütéséhez.

A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról (legfeljebb 500 fokig), amely tökéletes az OUTDOOR**CHEF** olyan tartozékaihoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

Mivel a gömb alakú gázgrill a tölcsérnek köszönhetően tiszta marad, a tisztítás sem fog nagy gondot okozni.

TIPP: Javasoljuk, hogy a tölcsér tisztításához a grillt 10 percig hevítse a legmagasabb fokozaton (standard pozíció). Ezt követően a tölcsér egyszerűen megtisztítható egy sárgaréz kefével. Javasoljuk az OUTDOOR**CHEF** tölcsértisztító kefe használatát.

A tartozékkal kapcsolatos további tudnivalók: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POZÍCIÓ



A standard pozíció jelenti a legtöbb felhasználási módhoz megfelelő tölcsérpozíciót, amely egyedülálló hőáramlást biztosít az üstben. Az ételek körben mindenütt egyenletesen grilleződnek anélkül, hogy meg kellene őket fordítani. A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak.

A standard pozíció kiválóan mindenféle hússzelethez, finoman grillezett halakhoz, csőben sült ételekhez, ropogós zöldségekhez, továbbá pizza-, kenyérlángos- vagy kenyérsütéshez.

VULKÁNPOZÍCIÓ



A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról, amely tökéletes az OUTDOOR**CHEF** tartozékaikhoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

Ennek köszönhetően a vulkánpozíció kiválóan alkalmas a rövid sütési idejű ételekhez, mint a tonhalsteak, a fésűkagyló vagy a wokzöldség.

GÁZGÖMBGRILL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Állítsa a tölcsért a kívánt pozícióba (standard pozíció vagy vulkánpozíció).
   FIGYELEM: Grillezés közben csak hőálló kesztyűvel változtassa a tölcsér állását.
   MEGJEGYZÉS: Ha a vulkánpozícióban grillez vagy főz, akkor a 🔥🔥🔥 fokozatban hagyja nyitva a tetőt. Vulkánpozícióban csak 🔥 – 🔥🔥 fokozaton történő grillezéskor szabad a tetőt zárva tartani.
2. Ha szükséges, válassza ki a megfelelő tartozékot.
3. Kb. 10-15 percen át fűtse a grillt zárt tető mellett 🔥🔥🔥 fokozaton.
4. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a 🔥 – 🔥🔥🔥 fokozatok között.
5. Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot ◯ helyzetbe. Ezt követően zárja el a gázpalack csapját.
   Az üres palack csapját is el kell zárni.
6. **FIGYELEM:** A csepegtető tálcában összegyűlő forró zsír égési sérüléseket okozhat. A csepegtető tálca eltávolítása előtt várja meg, míg a zsír teljesen lehűl.
7. Hagyja teljesen kihűlni a grillkészüléket, mielőtt grillezést követően áthelyezi, mozgatja vagy tisztítja.

GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa minden égőfej gázszabályozó gombját ◯ pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le.

TISZTÍTÁS

Az egyedülálló tölcsérrendszernek köszönhetően nagyon kevés tisztításra van szükség a grillezések között, mivel a zsír nagy része vagy elpárolog, vagy a csepegtető tálcába folyik.

Ajánlott tisztítási eljárás erősebb szennyeződések esetén:

1. A grillsütőt kb. 10 percig melegítse teljes fokozaton, hogy az ételmaradékok (húsmaradékok, zsír, pácból származó cukor stb.) elégjenek.
2. Ezután hagyja a grillt teljesen kihűlni, hogy minden ételmaradék megszilárduljon/megkeményedjen (ez megkönnyíti és hatékonyabbá teszi a tisztítást).
3. A legjobb eredmény érdekében tisztítsa meg a rostélyt egy OUTDOOR **CHEF** sárgaréz grillkefével (ne használjon acélsörtés kefét).
4. Vegye le a grillrácsot, és tisztítsa meg a tölcsért az OUTDOOR**CHEF** tölcsérkefével.

TIPP: Grillezés után grillezés előtt van, ha minden használat után megtisztítja a grillrácsot, akkor a következő grillezés előtt nem kell tisztítani.

FIGYELEM: Ha nejlon grillkefével tisztítja a grillt, mindig győződjön meg róla, hogy a grill teljesen kihűlt.

FIGYELEM: A grillkészülék belsejének tisztításakor ügyeljen arra, hogy az égőrendszer környékén ne sértse meg az égőfej részeit.

FIGYELEM: A grillkészülék külső részét és a tárolófelületeket csak kereskedelemben kapható, nem agresszív tisztítószerekkel (pl. kereskedelemben kapható mosószerrel) tisztítsa. Ha a javaslatunk ellenére speciális grilltisztítókat használ a grillkészülék tisztítására, akkor azt először a készülék valamely nem látható felületén tesztelje.

FIGYELEM: Soha ne használjon üvegtisztítót vagy más szórófejes tisztítószereket a grillfelületek tisztításához, ezek korrodálják a felületeket.

AZ ÖNTÖTTVAS GRILLRÁCS (KÜLÖN KAPHATÓ TARTOZÉK, NEM RÉSZE A SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEMNEK)

HASZNÁLATA

Az első használat előtt vízzel tisztítsa meg az öntöttvas grillrácsot. A grillen történő használat során kizárólag grillkesztyűvel fogja meg a rácsot. Ne tegye forró állapotban gyúlékony vagy hőre érzékeny felületekre az öntöttvas grillrácsot.

Az öntöttvas grillrács egyszerűbb levételéhez használhatja a rácsemelőt is. (az öntöttvas rácsok tartozéka).

Ajánlott tisztítási eljárás erősebb szennyeződések esetén:

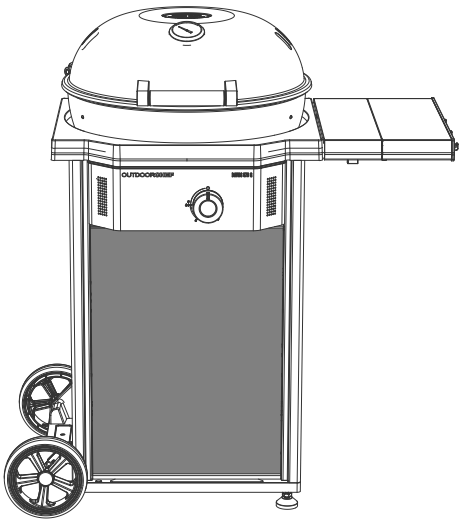
1. A grillsütőt kb. 10 percig melegítse teljes fokozaton, hogy az ételmaradékok (húsmaradékok, zsír, pácból származó cukor stb.) elégjenek.
2. Ezután hagyja a grillt teljesen kihűlni, hogy minden ételmaradék megszilárduljon/megkeményedjen (ez megkönnyíti és hatékonyabbá teszi a tisztítást).

3. A legjobb eredmény érdekében tisztítsa meg a rostélyt egy OUTDOOR**CHEF** nejlon vagy sárgaréz grillkefével (ne használjon acélsörtés kefét).
4. Vegye le a grillrácsot, és tisztítsa meg a tölcsért az OUTDOOR**CHEF** tölcsérkefével.

TIPP: Grillezés után grillezés előtt van, ha minden használat után megtisztítja a grillrácsot, akkor a következő grillezés előtt nem kell tisztítani.

TIPP: Javasoljuk, hogy grillezés után a grillrácsot hőálló étolajjal (pl. repceolajjal, avokádóolajjal) kenje be; ez optimális védelmet nyújt az öntöttvas rácsnak a korrózió ellen.

A TEXTILBORÍTÁSRA VONATKOZÓ ÁPOLÁSI UTASÍTÁSOK (CSAK A DAVOS 570 G MODELLRE VONATKOZIK, TEXTILBORÍTÁSSAL)



IDŐJÁRÁSÁLLÓSÁG

A DAVOS 570 G textilborítása kifejezetten kültéri használatra kifejlesztett szövetből áll. Ez a szövet UV- és időjárásálló.

A textilborítás maximális élettartama érdekében javasoljuk, hogy a DAVOS 570 G készülékét minden használat után fedje le az OUTDOOR**CHEF** takarótetővel, hogy ezáltal védje az időjárási behatásoktól, a szennyeződéstől és a pollenportól.

NEDVESSÉG

Ha a textilborítás nedves lesz, akkor először szárítsa meg alaposan, mielőtt a grillkészüléket lefedi a védőburával. Annak ellenére, hogy a termék ellenálló az időjárási behatásokkal szemben, a bezárt nedvesség annak összegyülemléséhez és gombaképződéshez vezethet.

HOSSZABB IDEJŰ TÁROLÁS

A grillkészülék hosszabb idejű (2 hónapot meghaladó) tárolása esetén ajánlott a textilborítást eltávolítani és külön tárolni egy száraz, sötét helyen.

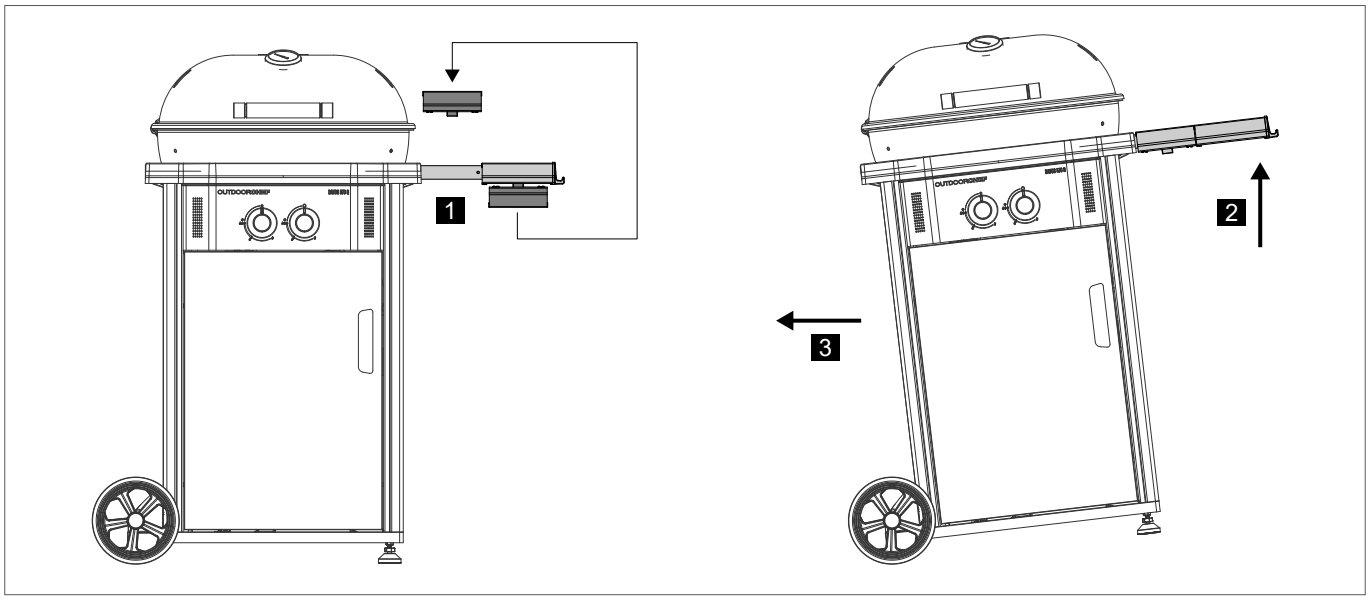
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Ha elszennyeződött a DAVOS 570 G készülékének textilborítása, akkor langyos, enyhe, zsír- és szennyeződésoldó tisztítószeres vízoldattal tisztítsa meg azt (pl. a kereskedelemben kapható, nem agresszív mosószereket használjon).

Tisztítószerként használjon szivacsot (annak a puha oldalát) vagy puha kefét (ne használjon fémkefét vagy kemény műanyag kefét).
A színváltozások elkerülése érdekében a tisztítás megkezdése előtt tesztelje a tisztítószer hatását a textilborítás egy nem látható helyén.

FIGYELEM: Mivel speciális szövetről van szó, ezért a textilborítás nem tisztítható mosógépben. Ez ugyanis rontaná a termék UV-állóságát.

A GRILL MOZGATÁSA ÉS MANŐVEREZÉSE RENDSZERELEMEK NÉLKÜL



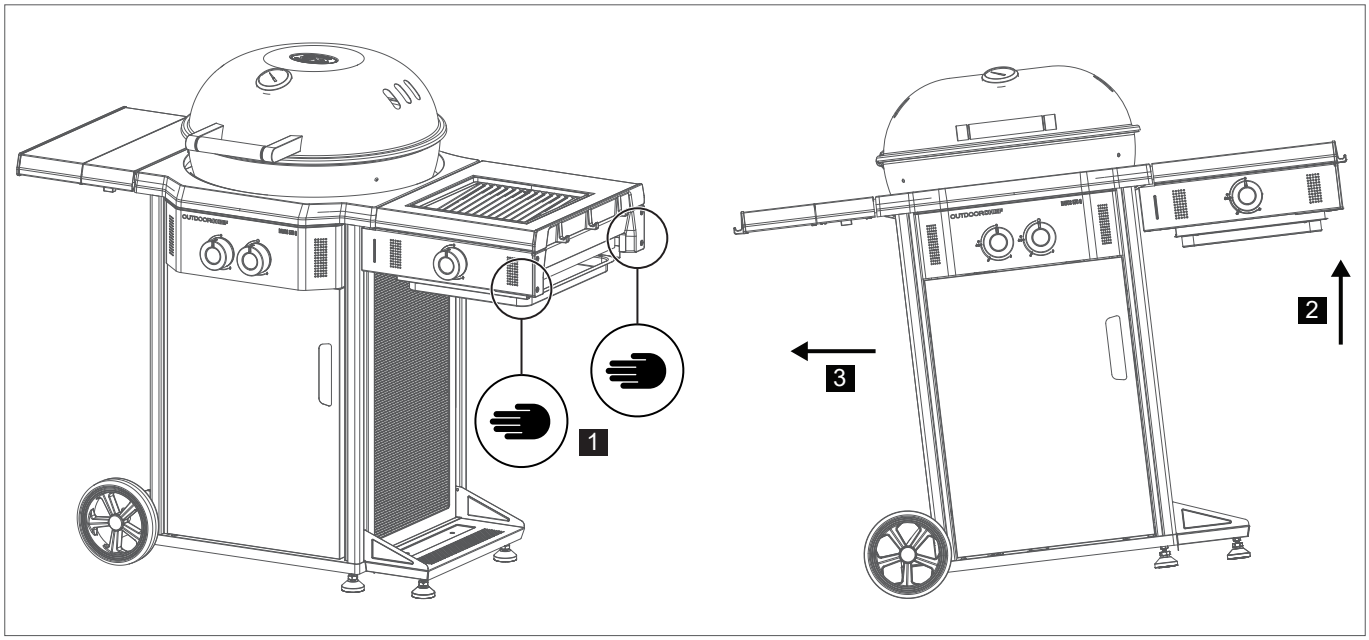
A stabil oldalsó polc a grill mozgatására és manőverezésére is szolgál.

A grill manőverezéséhez egyszerűen emelje fel az oldalsó asztalt, hogy a grillt a kívánt pozícióba helyezze. Ez teljesen kihúzott és benyomott oldalsó asztallal is működik.

AKADÁLYOK

Az akadályok (lépcsők, küszöbök, magas padlólapok stb.) leküzdése során óvatosan járjon el; ne mozgassa a grillsütőt nagy sebességgel az akadályok felett. A kerekek és a keréktengely e közben megsérülhetnek.

A GRILL MOZGATÁSA ÉS MANŐVEREZÉSE, RENDSZERELEMEKKEL



Ha a grillt rendszerelemekkel szereli fel, akkor a jobb oldalon történő oldalirányú emeléssel is manőverezhető, lásd a fenti ábrát.

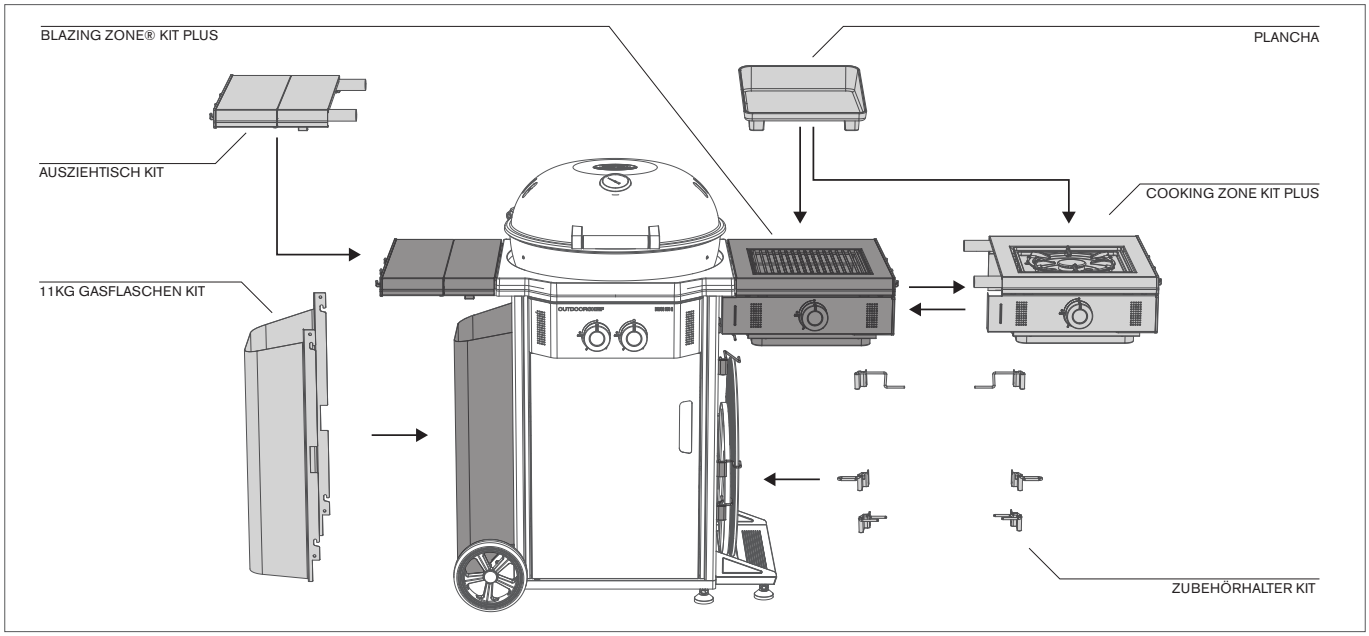
AKADÁLYOK

Az akadályok (lépcsők, küszöbök, magas padlólapok stb.) leküzdése során óvatosan járjon el; ne mozgassa a grillsütőt nagy sebességgel az akadályok felett. A kerekek és a keréktengely e közben megsérülhetnek.

BŐVÍTÉSI OPCIÓK DAVOS SOROZAT

A DAVOS sorozat (DAVOS 570 G PRO és DAVOS 570 G) egyedülálló koncepciója lehetővé teszi, hogy grillsütőjét további rendszerelemekkel (égőrendszerek, gázcsatlakozással), valamint bővítményekkel (gázcsatlakozás nélkül) bővítse személyes kívánságai szerint. Mindkét modell azonos, már a grillházba integrált interfészekkel rendelkezik, ahová a további rendszerelemek és bővítmények könnyen csatlakoztathatók.

Az alábbiakban áttekintést talál a jelenleg elérhető rendszerelemekről és bővítésekről az Ön grillsütőjéhez:



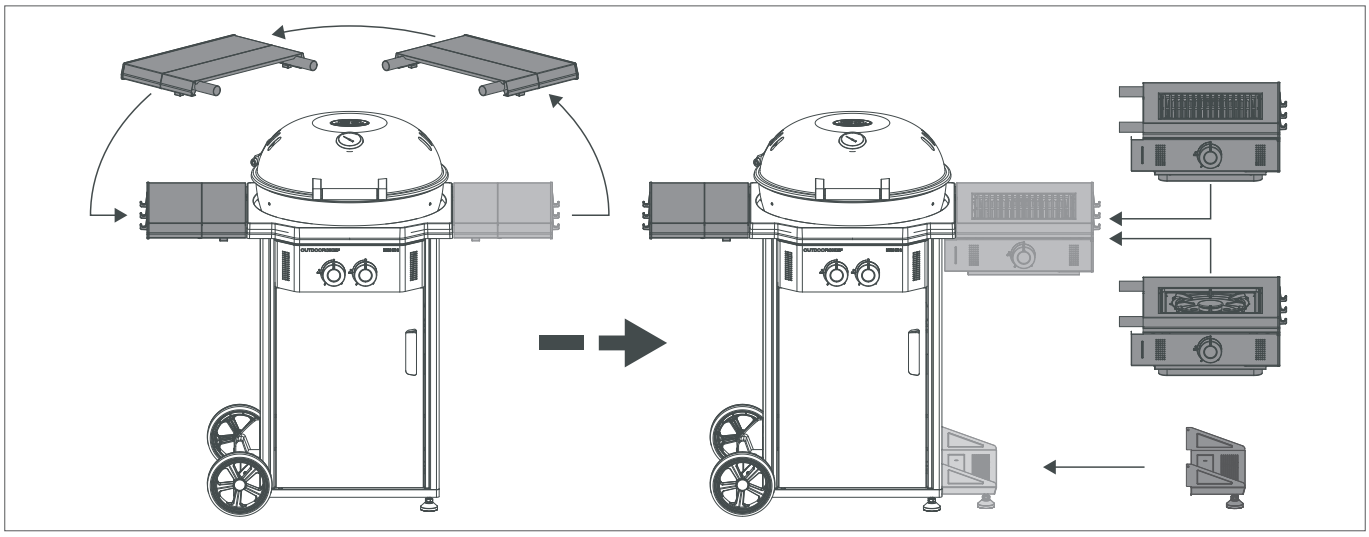
RENDSZERELEMEK

Szeretné még sokoldalúbban használni a DAVOS 570 G PRO vagy a DAVOS 570 G készülékét?

Nem probléma, mert a BLAZING ZONE® KIT PLUS és a COOKING ZONE KIT PLUS segítségével az OUTDOOR**CHEF** lehetőséget kínál Önnek arra, hogy egyszerűen kibővítse grillje alkalmazási körét - a maximális sokoldalúság érdekében!
Mindössze a két választható készlet egyikére van szüksége, amelyet egyszerűen felszerelhet a grill jobb oldalára.
Egyszerűen eltávolíthatja a grill meglévő kihúzható asztalát, és felszerelheti a grill bal oldalára, így akkor is marad elég hely az előkészítéshez és a főzéshez, ha egy rendszerelemet is beépít.

FIGYELEM: A BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS maximálisan megengedett terhelési súlya 30 kg.

FIGYELEM: A BLAZING ZONE® KIT PLUS vagy COOKING ZONE KIT PLUS segítségével történő szétszereléskor biztonsági okokból fel kell szerelni a szállítási terjedelemhez tartozó támasztólábat (lásd az alábbi ábrát). Ez azt a célt szolgálja, hogy a grillt kiépítés közben még jobban stabilizálja, hogy ne borulhasson fel. Ezenkívül az extra alapterület további bővítésekhez (pl. tartozéktartó készlet) is felhasználható.



BLAZING ZONE® KIT PLUS



A BLAZING ZONE® KIT PLUS a DAVOS 570 G PRO és a DAVOS 570 G tökéletes kiegészítője, ha igazán forrón szereti. A készlet egy megerősített oldalsó asztalból, a grill stabilitását biztosító támaszból és magából a BLAZING ZONE® PLUS-ból áll - egy nagy teljesítményű kerámiaégőből, amely 600–900°C közötti, nagyon széles hőmérséklet-tartományt biztosít.





Magas hőmérséklet 600–900°C

Nagy teljesítményű kerámiaégő
Magas hőmérsékletű grillezés
Tökéletes kéreg a húson
Állítható magasságú rács, 2 szinten
Tökéletes sovány darabokhoz

Így a steakek és társaik akár 900°C feletti maximális hőfokon is elkészíthetők, hogy a hús tökéletes kérget kapjon.

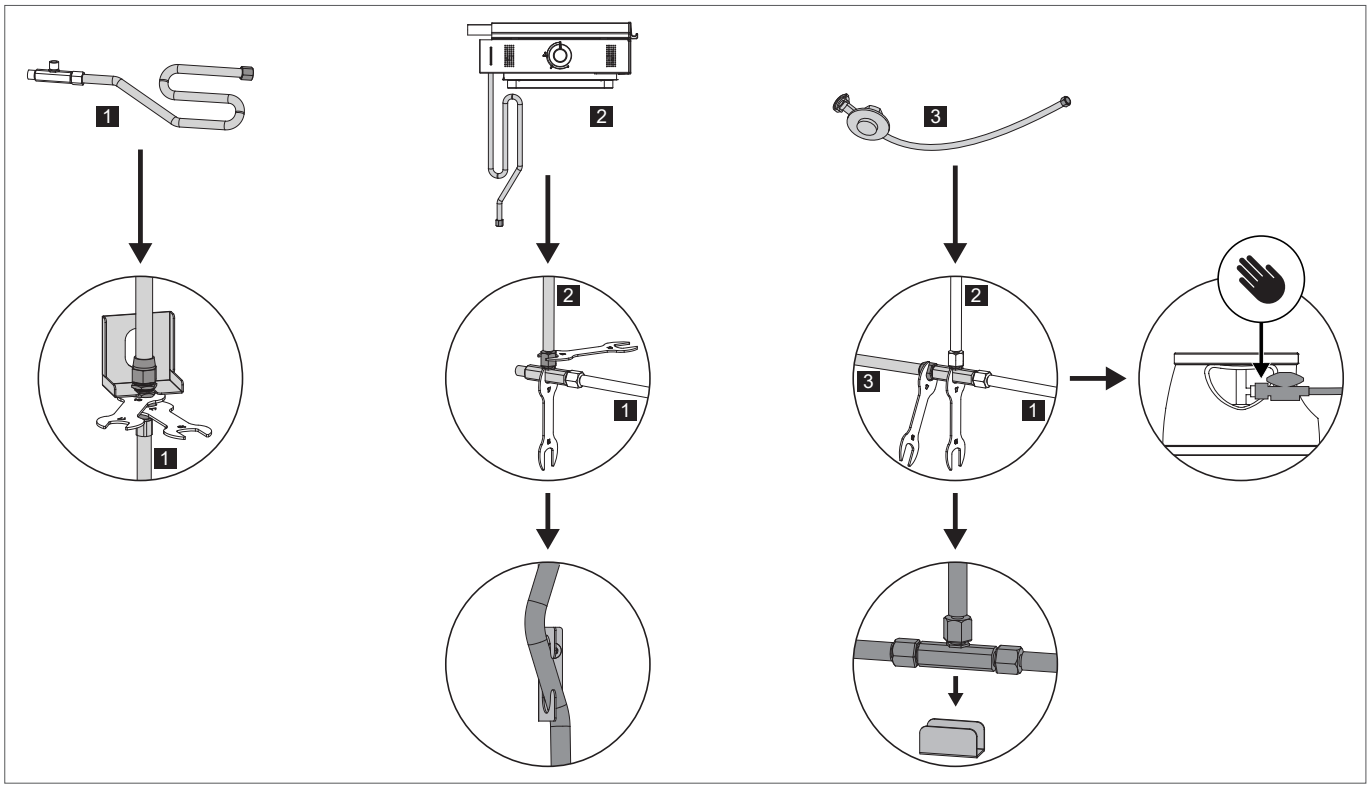
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

A BLAZING ZONE® KIT PLUS GÁZCSŐ CSATLAKOZTATÁSA

FIGYELEM: Kérjük, vegye figyelembe a külön szerelési útmutatóban található, az összeszerelésre és a csatlakoztatásra vonatkozó információkat.

FIGYELEM: A BLAZING ZONE® KIT PLUS-szal történő bővítéskor a rendszerelemek összes csatlakozásán el kell végezni a szivárgásvizsgálatot. A gáztömlő csatlakoztatását a mellékelt villáskulcs segítségével kell elvégezni, hogy a csatlakozás kellően szoros legyen. Az Ön biztonsága érdekében soha ne kézzel húzza meg a gáztömlőt, hogy elkerülje az esetleges grilltüzet.

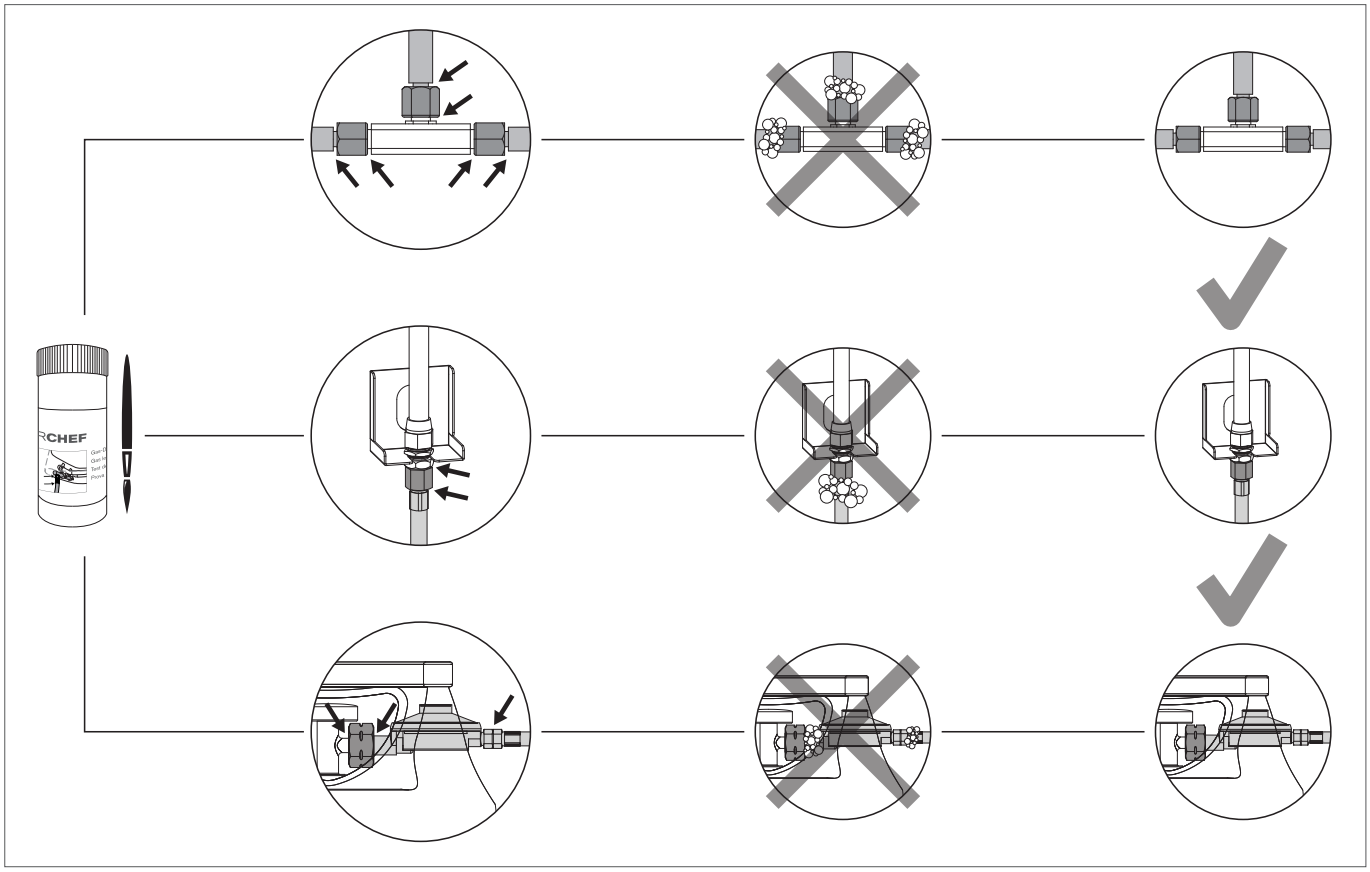


A TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

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

1. A gázszabályozó gombnak ◯ állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.
3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez.
   FONTOS: A grillt és a BLAZING ZONE® KIT PLUS -t addig nem szabad használni, amíg az összes szivárgást ki nem javították. Zárja el a gázpalack csapját.
4. Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervizhez.

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



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A BLAZING ZONE® KIT PLUS -HOZ

FIGYELEM: Soha ne használja a BLAZING ZONE® PLUS-t külön-külön (a grillről leválasztva). magában/külön (a grillről leválasztva).

FIGYELEM: Soha ne takarja le a BLAZING ZONE® PLUS felületét működés közben, ez hó torlódáshoz vezethet.

FIGYELEM: A BLAZING ZONE® PLUS-ra nem szabad főzőedényeket vagy serpenyőket helyezni.

FIGYELEM: A BLAZING ZONE® PLUS a kikapcsolás után is sokáig forró marad. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a BLAZING ZONE® PLUS-ra, mivel tűzveszély állhat fenn.

FIGYELEM: Csak akkor használja a BLAZING ZONE® PLUS E-t, ha azt a külön felépítési útmutató alapján egy megfelelő DAVOS Grill modellhez telepítették.

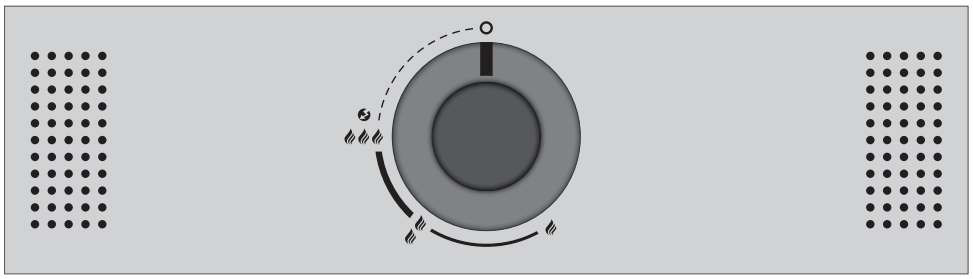
FIGYELEM: Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a BLAZING ZONE® PLUS-t.

FIGYELEM: A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill és a BLAZING ZONE® PLUS forró külső felületeitől.
A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.

FIGYELEM: Csak akkor távolítsa el a zsírcsepegtető tálcát, ha a grill teljesen kihűlt, és már nem használja.

A BLAZING ZONE® KIT PLUS KÉSZLET KEZELŐI KONZOLJÁN MEGJELENŐ JELLEMZŐK MAGYARÁZATA

Hőfokozatok és begyújtás



○ : kikapcsolva

: kis teljesítmény

: közepes teljesítmény

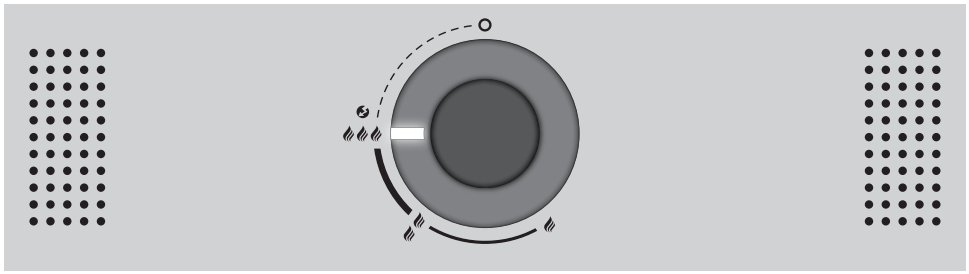
: nagy teljesítmény

: gyújtás

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

ÚTMUTATÓ A BLAZING ZONE® KIT PLUS BEGYÚJTÁSÁHOZ

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



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

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK BLAZING ZONE® KIT PLUS

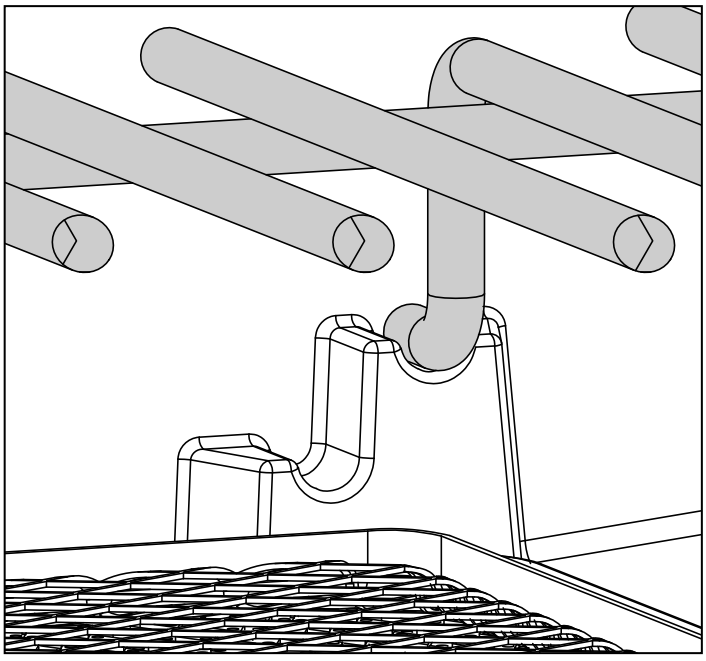
INFRAVÖRÖS GRILLEZÉS

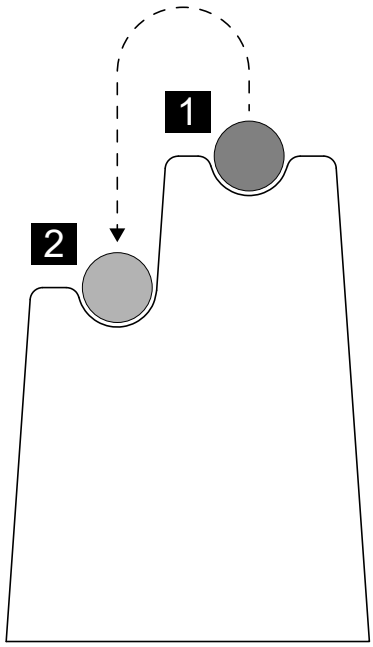
Hogyan működik az infravörös égő?
A BLAZING ZONE® begyújtásakor keletkező gázláng több száz kis méretű nyíláson keresztül egyenletesen eloszlik a kerámialapon és így infravörös sugárzást hoz létre a felületen, ami közvetlenül, akár 900 Celsius fokos hőt ad át a grillezendő anyagnak. Így sokkal magasabb hőmérséklet érhető el, mint egy szokásos gázégővel.

Vastagabb, nagyobb húsdarabok előkészítése
Vastagabb, nagyobb húsdarabok esetében javasoljuk, hogy a grillezés után a gázgömbben, alacsony grillezési hőmérsékletet húzza fel a kívánt maghőmérsékletre. Egy másik lehetőség, hogy a húst előzetesen a gázgömbben (alaphelyzetben) alacsony hőmérsékleten a kívánt maghőmérsékletre hozza, majd a BLAZING ZONE PLUS-on finom kéreggel lássa el.

Más főzőeszközök használata a BLAZING ZONE® PLUS-on
Egyéb élelmiszerek grillezése és egyéb főzőeszközök használata esetén figyeljen arra, hogy ilyenkor NE fedje le a teljes grillfelületet (Hőtorlódás!) és csak hőálló főzőeszközöket használjon (pl. öntöttvas).

Az első grillezés előtt a BLAZING ZONE® PLUS
A BLAZING ZONE® PLUS grillsütővel történő első grillezéskor javasoljuk, hogy a legnagyobb távolságra lévő távtartó felső lépcsőfokán kezdje (lásd az 1. pozíciót), hogy ellenőrizze, elegendő-e a hő. Ha több hőt szeretne, akkor ezt a távtartók segítségével maga is szabályozhatja, és a rácsot a 2. pozícióba állíthatja.
A kiválasztott húst először oldalanként csak legfeljebb 60 másodpercig süsse, mert lehet, hogy ennyi elegendő. A hús méretétől és zsírtartalmától függően változik az idő egy egyenletes kéreg kialakításához.





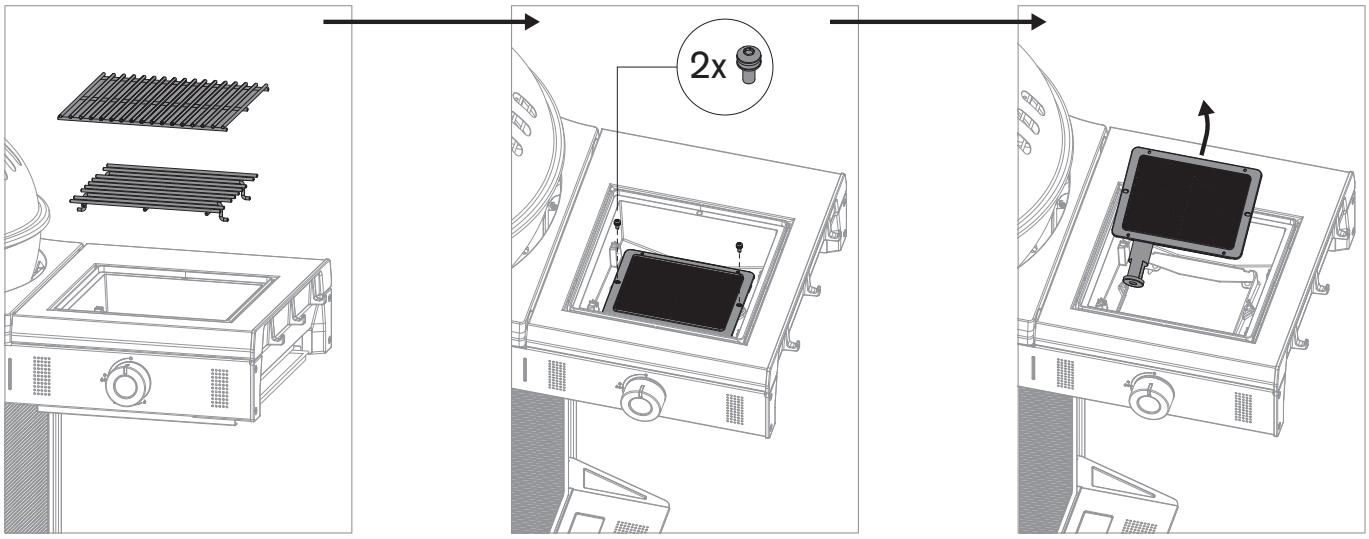
Marinádok és szószok alkalmazása
Javasoljuk, hogy a steakek és társaik elkészítésekor kerülje a pácok és mártások használatát, hogy teljes mértékben élvezhesse a hús hamisítatlan ízét. Egy jó szték nem kíván mást, mint egy kis sót.
Ha mégis marinádda l óhajt dolgozni, figyeljen arra, hogy ne használjon túl sok olajat, hogy meggátolja a zsírláng kialakulását.
Szószok és fűszerek használata esetén (különösen cukor tartalmú szószoknál) javasoljuk, hogy csak a grillezés folyamatának vége felé vigye fel ezeket, hogy a grillezendő anyag ne égjen meg.

A BLAZING ZONE® KIT PLUS KARBANTARTÁSA

Rendszeres tisztítás

Javasoljuk, hogy a BLAZING ZONE® KIT PLUS készüléket 3 grillezési ciklus után tisztítsa meg. Törölje át a belső teret száraz ruhával, és ürítse ki a zsírcsepptálcát.

Javasoljuk továbbá, hogy évente egyszer szerelje le a BLAZING ZONE® KIT PLUS égőjét, és tisztítsa meg az összes környező alkatrészt a pókhálók és a grillmaradékok eltávolítása céljából.



A BLAZING ZONE® KIT PLUS eltávolítása után a következőképpen járjon el:

1. Ellenőrizze az égőt deformálódásra és repedésekre.
2. A Venturi csöveket (cső az égőnél) egy vékony palacktisztító-kefével lehet kitisztítani, kikefélni.
3. Tisztítsa meg a BLAZING ZONE® KIT PLUS hordozó keret belsejét, ne használjon durva vagy gyúlékony tisztítószereket.
4. Ezután helyezze vissza a teljes BLAZING ZONE® KIT PLUS-t az oldalsó asztalra, a külön szerelési útmutatót követve.

FONTOS: Ha a tisztításhoz tisztítószert használ, tisztítás után alaposan szárítsa meg a készüléket. A szárítási folyamat felgyorsítása érdekében bekapcsolhatja a BLAZING ZONE® PLUS -t, és néhány percre a legmagasabb fokozaton kiégetheti.

A BLAZING ZONE® FENNTARTÁSA

A BLAZING ZONE® KIT PLUS rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt végezzen **TÖMÍTETTSÉGELLENŐRZÉST**. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.
- A korróziókárok megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** című fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni.
- Ahhoz, hogy minél hosszabb ideig használhassa grillkészülékét és BLAZING ZONE® KIT PLUS-ját, lehűlés után megfelelő OUTDOOR**CHEF** takarótetővel védje azokat a környezet hatásai ellen. A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

A BLAZING ZONE® KIT PLUS ROZSDAMENTES ACÉL ROSTÉLYAI

HASZNÁLATA

A grillrács felülete mindig legyen egy vékony olajfilmmel bevonva annak érdekében, hogy meggátoljuk a grillezett anyag odaégését. Magas füstponttal rendelkező növényi olajat használjon (pl. avokádó olaj vagy repce olaj).

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt vízzel tisztítsa meg a nemesacél grillrácsot. A grillen történő használat során kizárólag grillkesztyűvel fogja meg a rácsot. Ne tegye forró állapotban gyúlékony vagy hőre érzékeny felületekre az nemesacél grillrácsot.

TISZTÍTÁS

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- Kb. 10 percen át égesse ki az nemesacél grillrácsot a grillkészüléken, maximális teljesítmény mellett
- Használjon sárgaréz sörtékkel ellátott kefét (ne acélsörtékkel)
- Ezután hagyja őket teljesen kihűlni
- Makacs szennyeződés esetén: Az alapos tisztításhoz használjon OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER

MEGJEGYZÉS

A tisztítás után kenje be a rácsot magas hőmérsékletre felmelegíthető étkezési olajjal (pl. avokádó olaj vagy repce olaj).

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



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

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

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

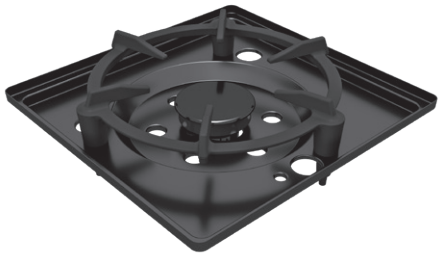
Ez a készlet a megerősített oldalasztalból, a grill stabilitását biztosító tartóból és a COOKING ZONE PLUS-ból áll.



Magas hőfok

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

- Hús, hal és zöldség hirtelen sütése



Közepes hőfok

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

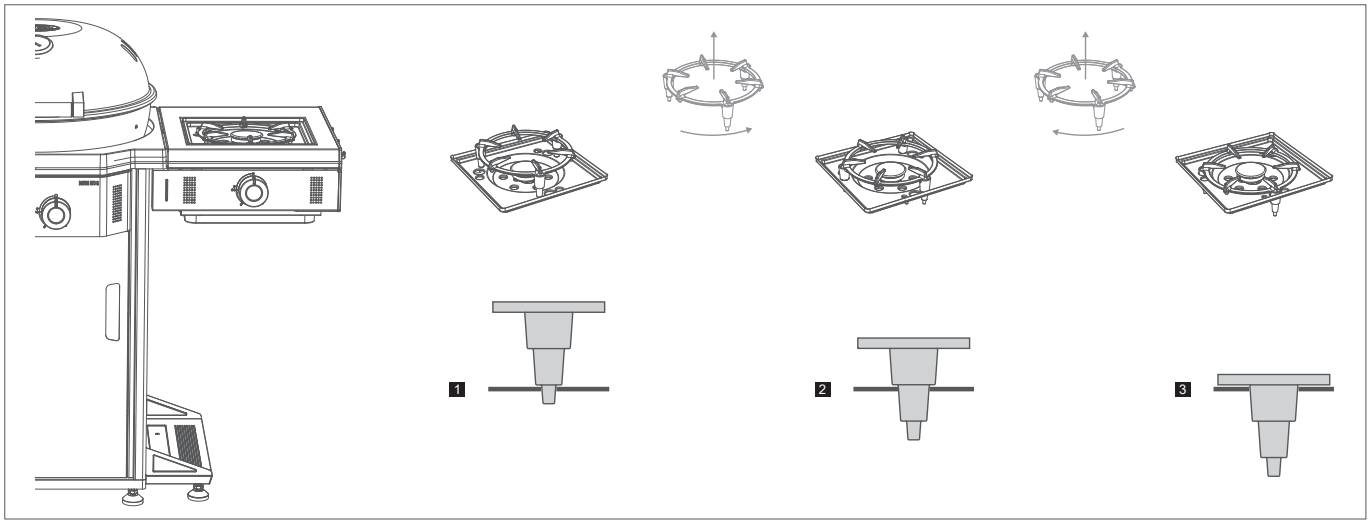
- Hús, hal és zöldség sütése/párolása
- Keményítőtartalmú zöldségek párolása, pl. sült burgonya, rösti stb.



Alacsonyabb hőfok

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

- Mártások, levesek, pörköltek és rizsételek főzése



VÉDŐSAPKA ÖNTÖTTVAS FŐZŐTARTOZÉKHOZ

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

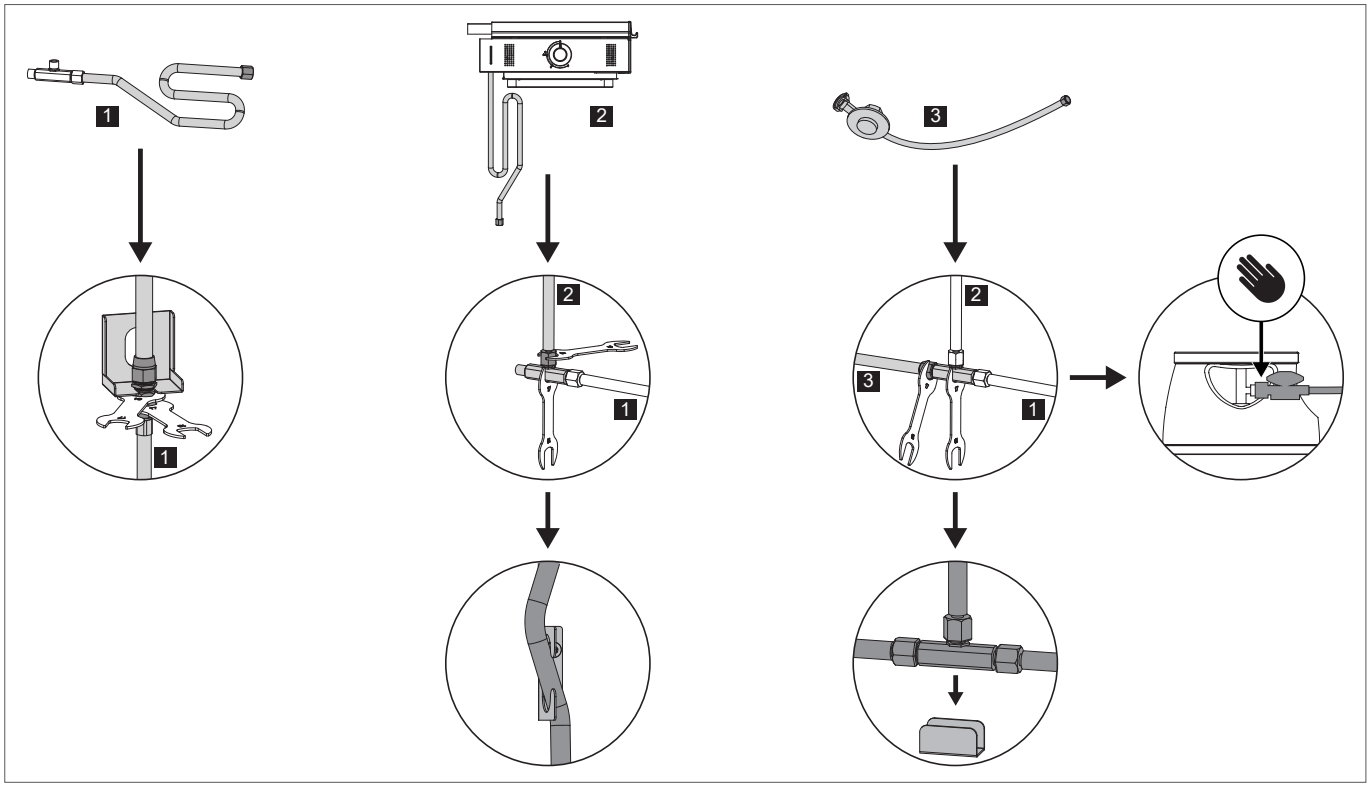
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

A COOKING ZONE KIT PLUS GÁZTÖMLŐJÉNEK CSATLAKOZTATÁSA

FIGYELEM: Kérjük, vegye figyelembe a külön szerelési útmutatóban található, az összeszerelésre és a csatlakoztatásra vonatkozó információkat.

FIGYELEM: A BLAZING ZONE® KIT PLUS-szal történő bővítéskor a rendszerelemek összes csatlakozásán el kell végezni a szivárgásvizsgálatot. A gáztömlő csatlakoztatását a mellékelt villáskulcs segítségével kell elvégezni, hogy a csatlakozás kellően szoros legyen. Az Ön biztonsága érdekében soha ne kézzel húzza meg a gáztömlőt, hogy elkerülje az esetleges grilltüzet.

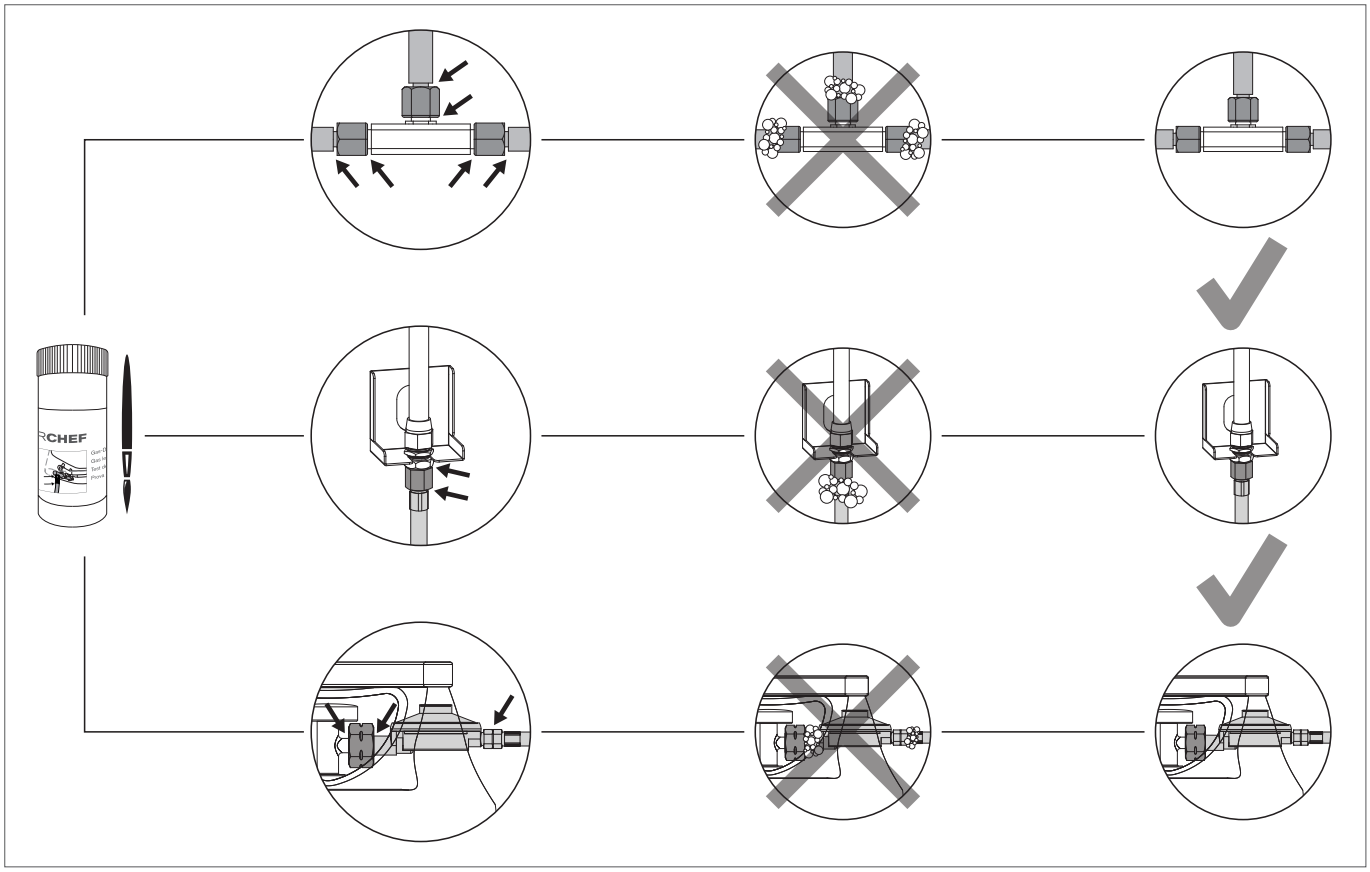


A TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

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

1. A gázszabályozó gombnak ◯ állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.
3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez.
   FONTOS: A grillt és a COOKING NG ZONE KIT PLUS -t addig nem szabad használni, amíg minden szivárgást meg nem javítottak. Zárja el a gázpalack csapját.
4. Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervizhez.

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



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A COOKING ZONE KIT PLUS FŐZŐKÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓAN

FIGYELEM: Soha ne használja a COOKING ZONE PLUS S-t külön/külön (a grillről leválasztva).

FIGYELEM: Soha ne fedje le aCOOKING ZONE PLUS felületét működés közben, mert ez hő torlódást okozhat.

FIGYELEM: Ne használjon olyan főzőedényeket vagy serpenyőket, amelyek átmérője a következő: <20 cm >32 cm.

FIGYELEM: A COOKING ZONE PLUS a kikapcsolás után is sokáig forró marad. Vigyázzon, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a COOKING ZONE PLUS közelébe - fennáll a tűzveszély.

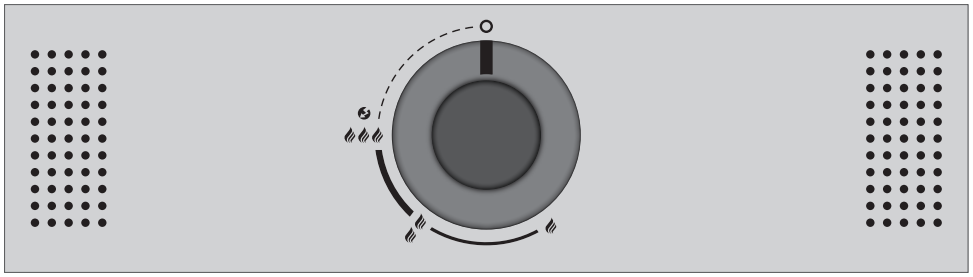
FIGYELEM: A COOKING ZONE PLUS -t csak akkor használja, ha az a külön szerelési útmutatónak megfelelően teljesen össze van szerelve egy megfelelő DAVOS grillmodellre.

FIGYELEM: Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt és a COOKING ZONE PLUS -t működés közben.

FIGYELEM: A gáztömlőt feltétlenül tartsa távol a grill forró külső felületeitől és a COOKING ZONE PLUS -tól. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.

A COOKING ZONE KIT PLUS KEZELŐPANELÉN LÉVŐ JELZÉSEK MAGYARÁZATA

Hőfokozatok és begyújtás



○ : kikapcsolva

: kis teljesítmény

: közepes teljesítmény

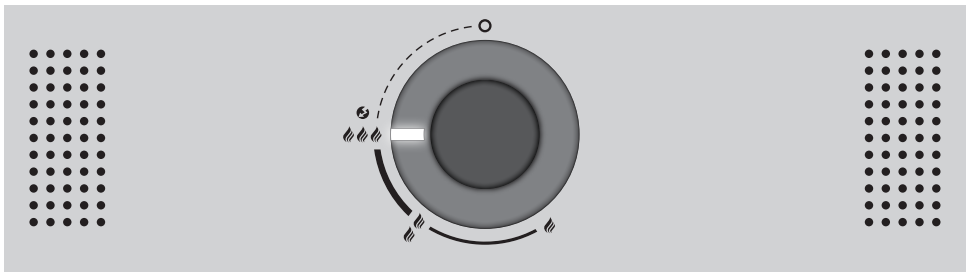
: nagy teljesítmény

: gyújtás

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

A COOKING ZONE KIT PLUS BEGYÚJTÁSÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

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



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

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK BLAZING ZONE KIT PLUS

A OUTDOORCHEF BARBECUE WOK HASZNÁLATA

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

AJÁNLOTT SERPENYŐK ÉS EDÉNYEK

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

AJÁNLOTT SERPENYŐ- ÉS EDÉNYMÉRETEK

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

A COOKING ZONE KIT PLUS KARBANTARTÁSA ÉS SZERVIZELÉSE

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

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

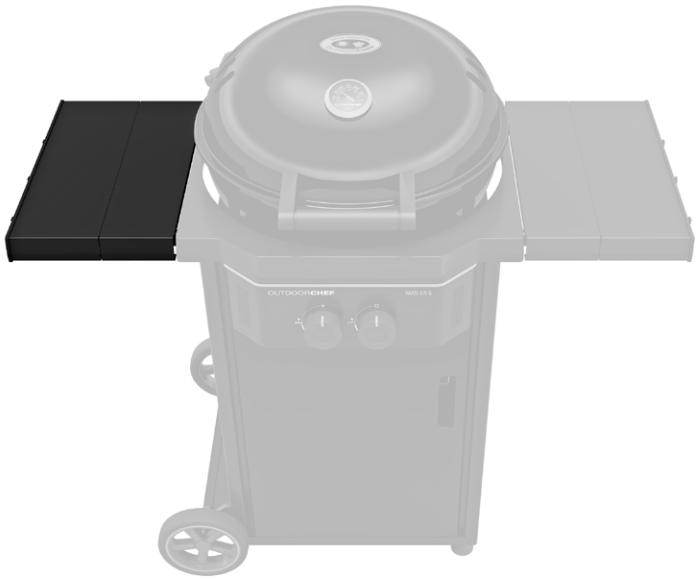
KIEGÉSZÍTÉSEK

A DAVOS sorozathoz tartozó alábbi hasznos bővítményekkel még többet hozhat ki a grillezésből.

KOMBINÁCIÓS KORLÁTOZÁSOK KIEGÉSZÍTÉSEK

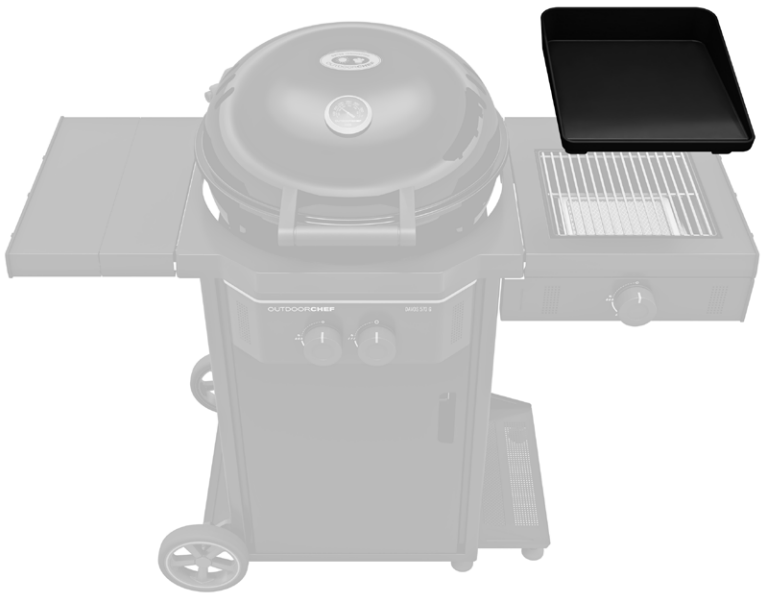
A következő tartozékkombináció csak akkor lehetséges, ha a grillt BLAZING ZONE® KIT PLUS vagy COOKING ZONE KIT PLUS-t kibővítették: 11 kg-os gázpalack készlet és tartozéktartó készlet (a jobb oldali támasztóláb a BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS része).

KIHÚZHATÓ ASZTAL



Jelenleg nem szeretné a DAVOS 570 G PRO vagy DAVOS 570 G készülékét egy további rendszerelemmel, például a BLAZING ZONE® KIT PLUS vagy a COOKING ZONE KIT PLUS felszereléssel bővíteni - hanem egyszerűen csak több helyet szeretne a grillezéshez és a sütéshez?
Akkor az KIHÚZHATÓ ASZTAL KÉSZLET a megoldás. Másodpercek alatt felcsatolható, így pillanatok alatt megduplázhatja a DAVOS 570 G PRO vagy a DAVOS 570 G rendelkezésre álló munkafelületét.
FIGYELEM: A kihúzható asztal maximális terhelhetősége 10 kg.

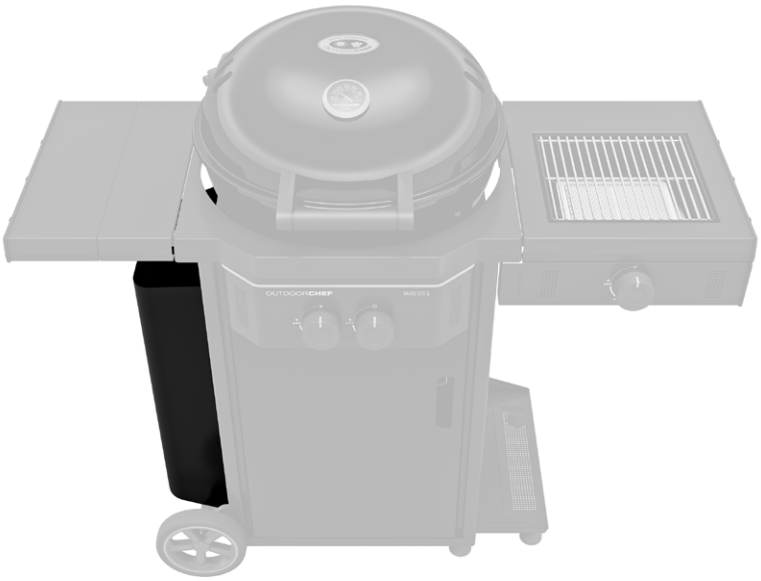
PLANCHA UNIVERSAL - MEDITERRÁN GRILLEZÉSI ÉLVEZET OTTHON



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

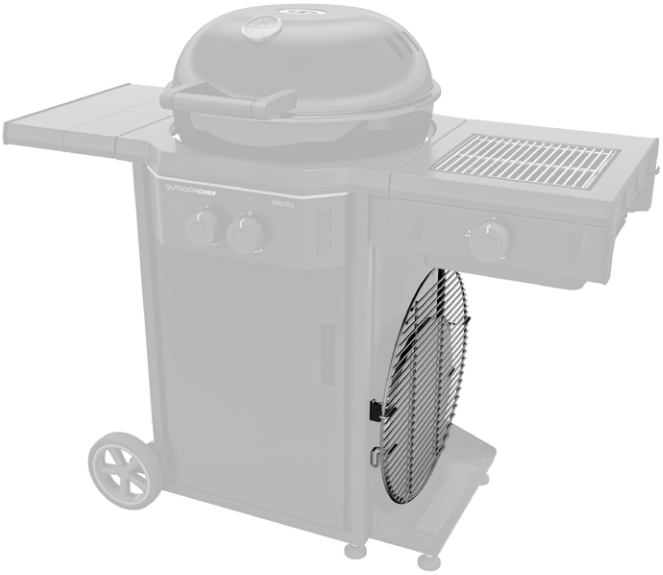
A plancha egyébként a grillsütő gázgömbjébe is befér, és ott is használható. Egyszerűen helyezze a tölcsért a vulkán pozícióba, és máris indulhat a mediterrán grillezési móka, miközben a BLAZING ZONE® PLUS-on sistereg a steak, vagy a COOKING ZONE-on fő a rizottó.

11 KG-OS PALACK KÉSZLET



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

TARTOZÉKTARTÓ KÉSZLET





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

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

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

KARBANTARTÁS

A grill rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE TÖMÍTETTSÉGÉT.** Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.
- A korróziókárok megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni.
- Teljes kihűlés után megfelelő OUTDOOR**CHEF** takarótetővel letakarva védje a grillt a környezet hatásaitól.
- Tisztítás vagy eső után mindig hagyja a grillt teljesen megszáradni, hogy a grillhőmérőben ne legyen páralecsapódás.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

FIGYELEM: Soha ne helyezzen forró tárgyakat, például grillrácsokat, grillező és öntött vas serpenyőket a grillkészüléke tárolófelületeire. Ezek károsíthatják a grillkészülék lakkozott felületeit.

FIGYELEM: A gázpalack cseréjekor ügyeljen arra, hogy a zsírtálca kiürüljön, nehogy a teli zsírtálca leessen és foltokat okozzon.

HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő:

- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.
- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.
  FIGYELEM: Kizárólag elzárt gázbetáplálás esetén végezhető el ez az ellenőrzés!

Nincs szikra:

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

Nem működik a SAFETY LIGHT rendszer:

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

A keréktengely beragadt:

A keréktengely elakadásának megelőzése érdekében javasoljuk, hogy az optimális menetteljesítmény érdekében évente legalább egyszer távolítsa el a port, a szennyeződéseket és a polleneket a kerekek mögül.

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

FOGYASZTÓI GARANCIA / JÓTÁLLÁS

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

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:

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

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot és a cikkszámot a grillkészülék adatcímkéjén találja (lásd a **KEZELÉSI ÚTMUTATÓ** első fejezete).

MŰSZAKI ADATOK

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gáz	Bután G30 / Propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Bután 30 mbar / Propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Bután / Propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Bután / Propán 50 mbar
Teljes gázfogyasztás	686 g/óra

GÖMB

Teljesítmény	
- kis égőfej	2,90 kW
Gázfogyasztás	210 g/óra
- nagy égőfej	6,60 kW
Gázfogyasztás	476 g/óra
Fúvókák (28–30/37 mbar)	
- Fúvóka kis égőfej	0,78 mm / jelölés: BD
- Fúvóka nagy égőfej	1,22 mm / jelölés: BG
Fúvókák (50 mbar)	
- Fúvóka kis égőfej	0,68 mm / jelölés: AU
- Fúvóka nagy égőfej	1,06 mm / jelölés: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gáz	Bután G30 / Propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Bután 30 mbar / Propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Bután / Propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Bután / Propán 50 mbar
Teljes gázfogyasztás	613 g/óra

GÖMB

Teljesítmény	8,50 kW
Gázfogyasztás	613 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,42 mm / jelölés: BI
Fúvókák (50 mbar)	1,22 mm / jelölés: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Teljesítmény	3,50 kW
Gázfogyasztás	244 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,88 mm / jelölés: CE
Fúvóka (50 mbar)	0,76 mm / jelölés: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

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

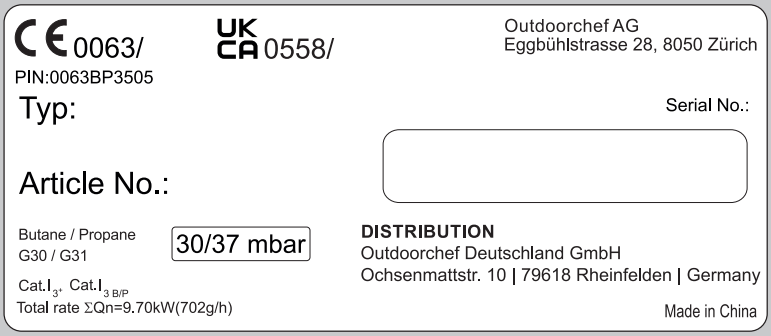
Elektromos gyújtás
Az elektromos gyújtó használatához két elem szükséges (AAA, LR03 típusú, 1,5 V).

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről
A kijelző eltérése a hőmérőtől +/- 10 % lehet.

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE: Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOOR**CHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.



WAŻNE:

Numer seryjny grilla znajduje się na odwrocie dołączonej teczki „Instrukcja obsługi & inspiracje". Numer ten jest podany dodatkowo na **naklejce z danymi**, która w zależności od modelu grilla znajduje się na jego ramie lub na płycie dolnej.

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

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKÓW

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

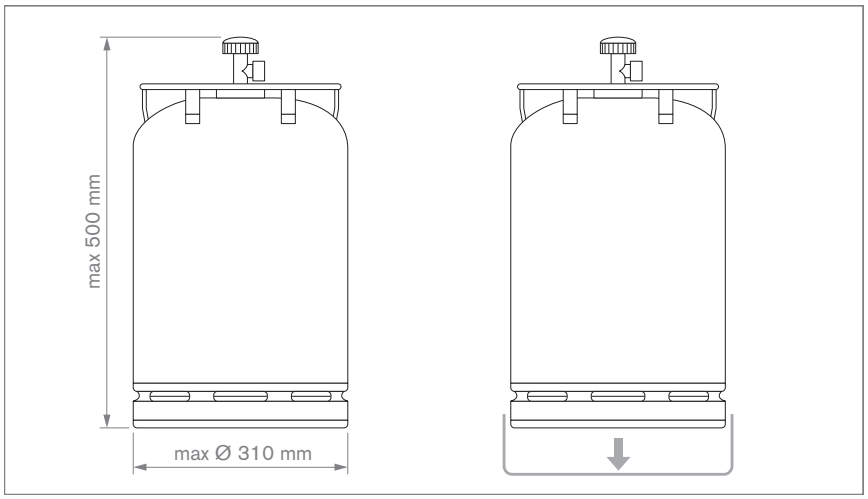
Podczas montażu grilla należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w odpowiedniej instrukcji. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.

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

Przed rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją obsługi. Grill można użytkować wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, zachowując bezpieczną odległość od palnych przedmiotów wynoszącą co najmniej 1,5 m.

BUTLE Z GAZEM

- Na płycie dolnej grilla można stawiać butle z gazem o maksymalnej sumarycznej masie 8 kg. Umieścić butlę w przeznaczonym do tego celu miejscu.



- Sprawdzić, czy wszystkie połączenia skręcane są szczelne.
- Każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.
- Butli gazowych nie wolno przechowywać w temperaturze powyżej 50°C, w pomieszczeniach zamkniętych ani w piwnicy.
- Należy się zapoznać z przepisami bezpieczeństwa podanymi na używanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.

- **WSKAZÓWKA:** Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnień wykonanie szczelnego połączenia śrubowego w przypadku niekompatybilności regulatora ciśnienia i butli z gazem może nie być możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu przez otwarty ogień lub iskry. Za względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie grilla gazowego, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazowego do wymagań przepisów krajowych.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

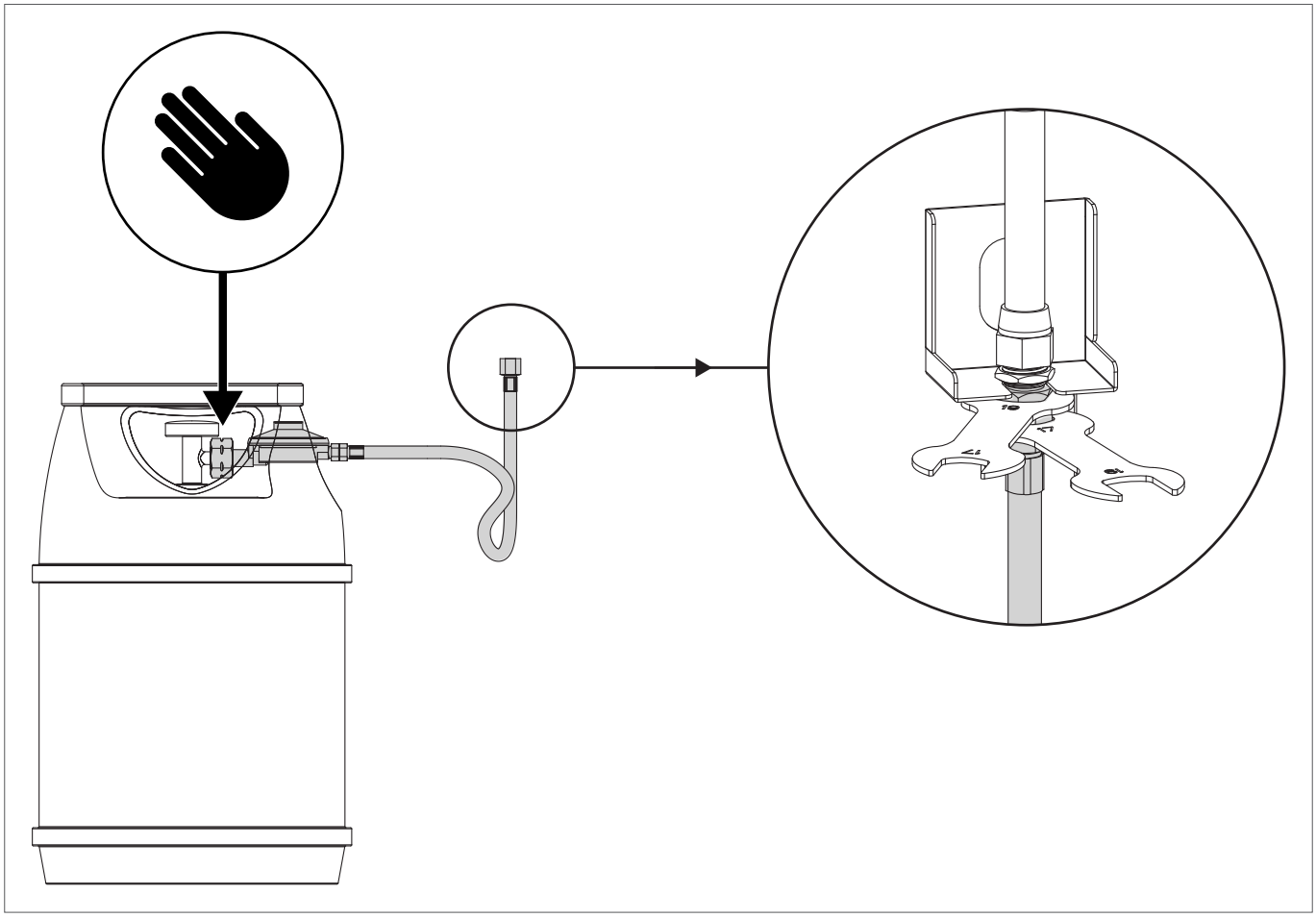
Instrukcję obsługi należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

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

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

PRZYŁĄCZE WĘŻA GAZOWEGO

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



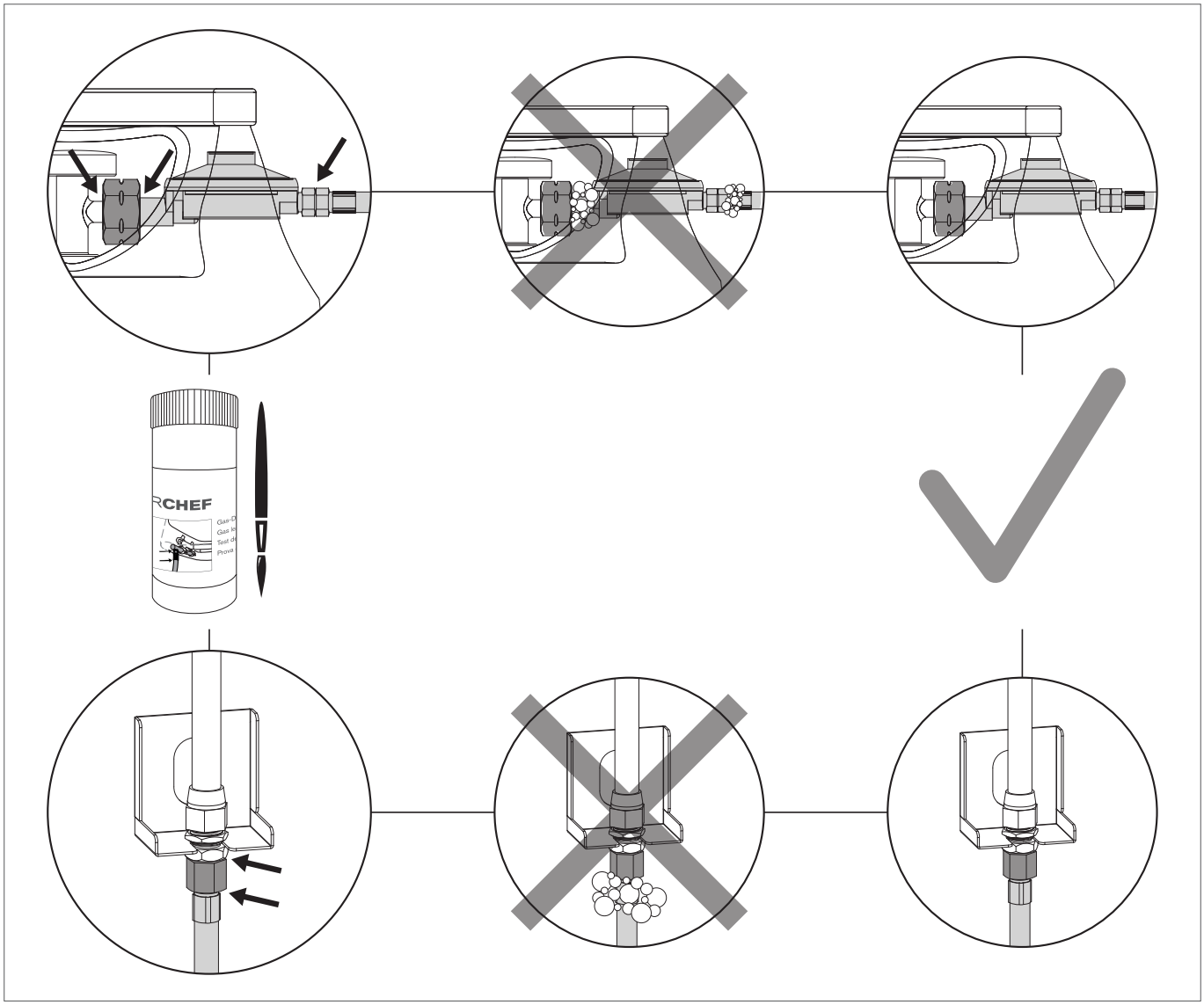
Należy uwzględnić również informacje w oddzielnej instrukcji montażu swojego grilla.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

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

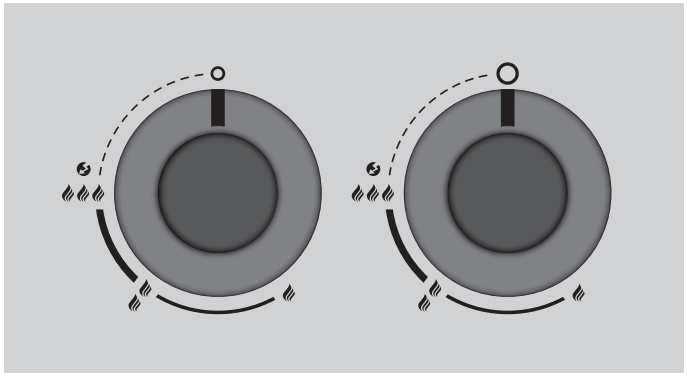
1. Ustawić pokrętło regulacji gazu w położeniu ○.
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy na butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie części przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator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

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



OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA PANELU OBSŁUGI GRILLA

Poziomy grzania i zapalnik



○ : pozycja wył.

: mała moc grzania

: średnia moc grzania

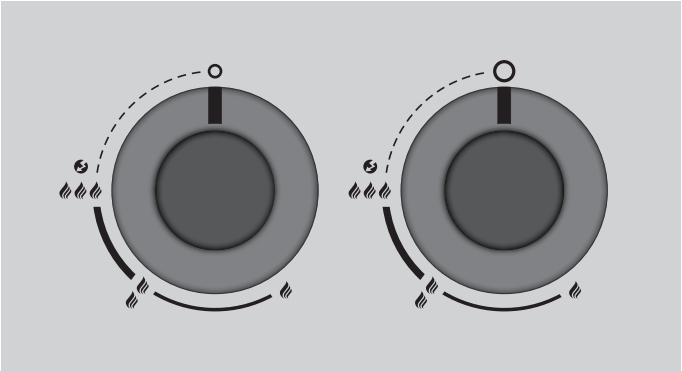
: duża moc grzania

: zapłon

SYSTEMY PALNIKOWE

KULA GAZOWA

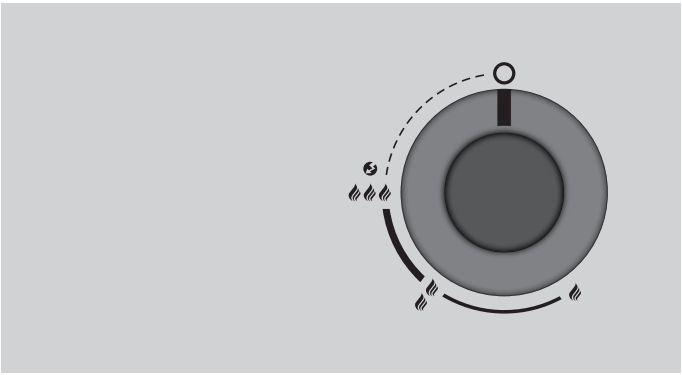
Systemy grillowe z dwoma regulatorami obrotowymi: DAVOS 570 G PRO



Regulator obrotowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

Regulator obrotowy po lewej stronie osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i niskich temperatur.

Systemy grillowe z jednym regulatorem obrotowym: DAVOS 570 G



Model DAVOS 570 G jest wyposażony w regulator obrotowy. Osiąga on maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

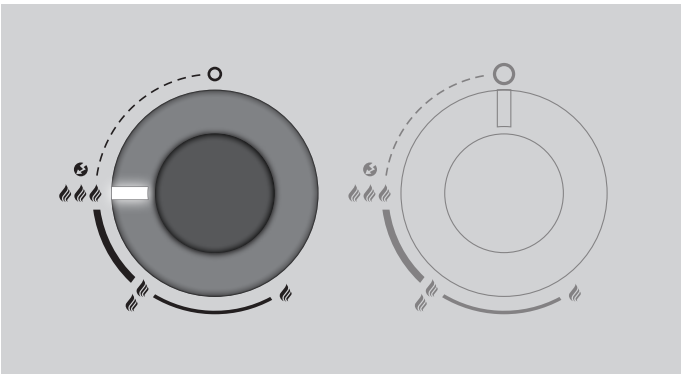
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

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

INSTRUKCJA ROZPALANIA

KULA

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między wężem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu wybranego palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć pokrętło regulacji gazu i przytrzymać do momentu i zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 5 sekund, należy ustawić pokrętło regulacji gazu na ○. Odczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **usuwanie WAD**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - DOTYCZY TYLKO MODELU DAVOS 570 G PRO

Grill DAVOS 570 G PRO jest wyposażony w innowacyjną opcję GAS SAFETY SYSTEM (GSS), oferującą następujące funkcje:

FLAME GUARD

FLAME GUARD to zamknięty system składający się z zapalnika i płomienia. Po odkręceniu kurka gazowego i uruchomieniu zapalnika następuje zapłon systemu. FLAME GUARD zabezpiecza płomień przed oddziaływaniem warunków atmosferycznych, np. silnego wiatru i zapewnia automatyczne zapalanie palników po ich zgaśnięciu*. Zapalone palniki pracują zatem niezawodnie w różnych warunkach atmosferycznych (np. przy wietrznej pogodzie).

Zalety:

- Zapalone palniki są optymalnie chronione przed czynnikami atmosferycznymi.
- Grillowanie nawet w bardzo niskich temperaturach od 80 stopni, także przy wietrznej pogodzie.
- Zapobieganie wyciekowi niezapalonego gazu.

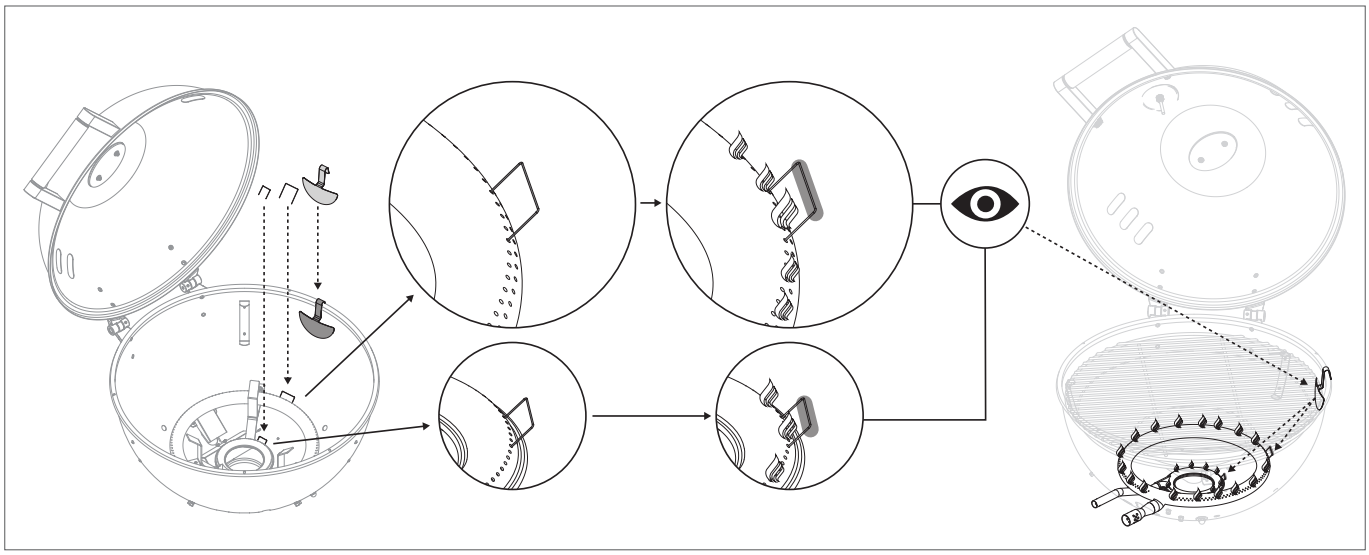
*** WAŻNE:** Nie ma stuprocentowej pewności, że palniki nie zgasną w ekstremalnych warunkach atmosferycznych. Podczas obchodzenia się z gazem należy zwracać stale uwagę, aby grill nie był eksploatowany bez nadzoru. Wszystkie testy zostały wykonane w warunkach laboratoryjnych.

FLAME CHECK

FLAME CHECK to dodatkowy, wizualny element bezpieczeństwa. Dwa druty żarnikowe wkłada się do małego i dużego palnika pierścieniowego – druty świecą jasno, gdy palniki żarzą się po zapaleniu grilla. Wkładka lustrzana, którą zawiesza się na grillu sprawia, że żarzący drut jest widoczny z zewnątrz. W ten sposób można się dodatkowo upewnić, że palniki są rzeczywiście zapalone.

Zaleta:

- Dodatkowe zabezpieczenie wizualne, informujące o tym, że palniki są zapalone i nie wycieka gaz bez zapłonu.



SAFETY LIGHT (DOTYCZY MODELI DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

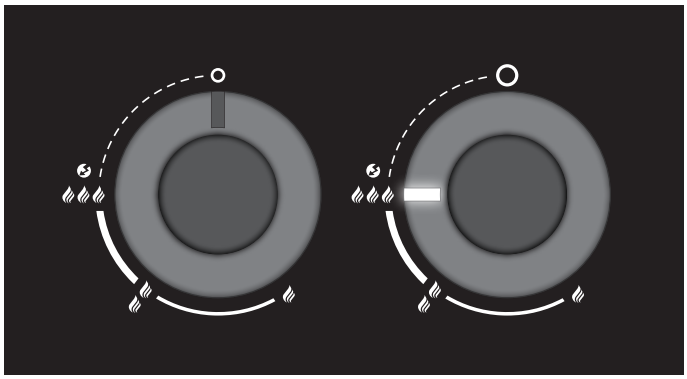
Grill jest wyposażony w regulator obrotowy ze zintegrowanym SAFETY LIGHT.

Rozwiązanie SAFETY LIGHT grilla uruchamia się po obróceniu pokrętła regulacyjnego gazu z położenia ○ w lewo do pozycji - powoduje to jednoczesne otwarcie gazu. W poszczególnych regulatorach obrotowych znajdują się diody LED. Zasilanie energią dla SAFETY LIGHTS jest zapewnione przez baterie AAA, znajdujące się w zestawie.

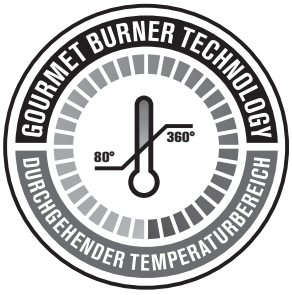
Zaleta:

- Funkcja Safety Light przypomina, że zawór jest nadal otwarty i przepływa gaz.*

*** WAŻNE:** Należy pamiętać, aby po zakończeniu grillowania zamykać zawsze dopływ gazu i zakręcać kurek gazowy.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - DOTYCZY TYLKO MODELU DAVOS 570 G PRO



Model DAVOS 570 G PRO jest wyposażony w najnowszą generację palników, umożliwiającą użytkowanie w stałym, nieprzerwanym zakresie temperatury od 80–360 stopni. Dzięki temu zyskuje się nowe możliwości użytkowania grilla, pozwalające na grillowanie, gotowanie lub pieczenie we wszystkich zakresach temperatury.

ZAKRESY TEMPERATURY / STOSOWANIE DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURA			
min.	**ok. 80***	🔥	◯
śr.	**ok. 120***	🔥🔥	◯
maks.	**ok. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**ok. 170***	○	🔥
śr.	**ok. 240***	○	🔥🔥
maks.	**ok. 300***	○	🔥🔥🔥
bezwzględnie maks.	**ok. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Wartości orientacyjne bez uwzględnienia czynników atmosferycznych

WSKAZÓWKI I PORADY – DOTYCZY TYLKO MODELU DAVOS 570 G PRO

Lekkie garowanie (80–130 stopni):

Ustawienie temperatury grilla na 80 stopni stwarza doskonałe warunki do lekkiego garowania mięsa lub ryb w temperaturze 80 stopni lub do podgrzewania potraw (standardowe położenie lejka).

W zakresie temperatury od 110–130 można przygotować doskonałe klasyczne potrawy grillowe, np. mostek wołowy, szarpaną wieprzowinę lub żeberka (standardowe położenie lejka).

Grillowanie, gotowanie, pieczenie (130–220 stopni):

Temperatura w zakresie od 130–220 stopni umożliwia perfekcyjne i równomierne grillowanie mięsa, ryb itp. (standardowe położenie lejka). Nadaje się szczególnie do dużych kawałków mięsa. Ten zakres temperatury jest idealny również do gotowania lub pieczenia.

Wysoka temperatura (220–360 stopni):

Maksymalna temperatura do 360 stopni umożliwia przyrządzanie doskonałych steków, silnie przyrumienionego mięsa. Maksymalna temperatura nadaje się również idealnie do pieczenia chrupiącej pizzy lub podpłomyków (standardowa pozycja lejka).

ZAKRESY TEMPERATURY / STOSOWANIE DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
min.	**ok. 180***	
śr.	**ok. 240***	
maks.	**ok. 340***	

* Wartości orientacyjne bez uwzględnienia czynników atmosferycznych

WSKAZÓWKI I PORADY – DOTYCZY TYLKO MODELU DAVOS 570 G

Grillowanie, gotowanie, pieczenie (180–220 stopni):

Temperatura w zakresie od 180–220 stopni umożliwia perfekcyjne i równomierne grillowanie mięsa, ryb itp. (standardowe położenie lejka). Nadaje się szczególnie do dużych kawałków mięsa. Ten zakres temperatury jest idealny również do gotowania lub pieczenia.

Wysoka temperatura (220–340 stopni):

Maksymalna temperatura do 340 stopni umożliwia przyrządzanie doskonałych steków, silnie przyrumienionego mięsa. Maksymalna temperatura nadaje się również idealnie do pieczenia chrupiącej pizzy lub podpłomyków (standardowa pozycja lejka).

WYJĄTKOWY SYSTEM LEJKA

Wyjątkowy system lejka OUTDOOR**CHEF** to doskonałe rozwiązanie zarówno do grillowania, gotowania, jak i pieczenia – w ułożeniu standardowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz kuli, a całkowicie osłonięty palnik zapobiega szkodliwemu paleniu się tłuszczu.

Kapiący tłuszcz nie spala się, tylko spływa po pokrytym porcelanową emalią lejku i zbiera się w tacce odciekowej znajdującej się pod kulą. Specjały przygotowywane na tym grillu nie wymagają przewracania, ponieważ są perfekcyjnie grillowane z każdej strony, więc możesz zrelaksować się i spędzić więcej czasu z gośćmi.

Mięso, ryby, warzywa i inne produkty pozostają niesamowicie soczyste, kruche i jędrne. W dodatku dzięki temu, że część tłuszczu i soków z mięsa kapie na lejek i paruje, nabierają one niezrównanego aromatu grillowania.

Grill osiąga temperaturę do 360 stopni, która pozwala piec pizze, podpłomyki czy chleby jak z pieca kamiennego. Przy zastosowaniu małego palnika potrawy są grillowane łagodnie w temperaturze do 80°C (tylko model DAVOS 570 G PRO z GBT) - idealne warunki do przyrządzania delikatnych, dużych kawałków mięsa, np. rostbef, stek Tomahawk lub Ribeye.

Dzięki obróceniu lejka do położenia typu wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze (do 500 stopni) można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami OUTDOOR**CHEF**, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

Wnętrze gazowego grilla kulistego pozostaje dzięki lejkowi czyste, więc czyszczenie nie zajmuje dużo czasu.

WSKAZÓWKA: aby wyczyścić lejek, zalecamy podgrzewać grill do pełnej mocy przez 10 minut (standardowe położenie lejka). Następnie lejek można wyszczotkować mosiężną szczotką. W tym celu polecamy szczotkę mosiężną do lejka OUTDOOR**CHEF**.

Więcej informacji o naszych akcesoriach można znaleźć pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POŁOŻENIE STANDARDOWE



Położenie standardowe lejka jest idealne w przypadku większości sposobów grillowania i zapewnia doskonałą cyrkulację ciepła w kuli. Potrawy grillują się równomiernie z każdej strony i nie trzeba ich przewracać. Mięso, ryby, warzywa i nie tylko pozostają przy tym niesamowicie soczyste, kruche i jędrne.

Dlatego też położenie standardowe nadaje się doskonale do przyrządzania każdego rodzaju mięsa, łagodnego grillowania ryb, zapiekanek i chrupkich warzyw, jak również pieczenia pizzy, podpłomyków czy chleba.

POŁOŻENIE TYPU WULKAN



Dzięki obróceniu lejka do położenia typu wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami OUTDOOR**CHEF**, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

Oznacza to, że położenie typu wulkan sprawdzi się doskonale podczas krótkiego pieczenia takich produktów, jak steki z tuńczyka, przegrzebki czy warzywa z woka.

INSTRUKCJA OBSŁUGI GAZOWEGO GRILLA KULISTEGO

1. Ustawić lejek w wybranej pozycji (położenie lub położenie typu wulkan).
   UWAGA: Podczas grillowania zmiany pozycji tuby dokonywać w ogniotrwałych rękawicach.
   WSKAZÓWKA: Podczas grillowania i gotowania w położeniu typu wulkan na ustawieniu 🔥🔥🔥 pozostawić pokrywę otwartą.
   Tylko na ustawieniu 🔥 – 🔥🔥 można pracować przy zamkniętej pokrywie, również podczas bezpośredniego grillowania.
2. W razie potrzeby skorzystać z wyposażenia dodatkowego.
3. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać grill przez mniej więcej 10–15 minut na ustawieniu 🔥🔥🔥.
4. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie grilla i ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Po zakończeniu grillowania pokrętło regulacji gazu należy ustawić w pozycji ○. Następnie zamknąć dopływ gazu przy butli.
   Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
6. **UWAGA:** Zebrany, gorący tłuszcz na tacce odciekowej do tłuszczu może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem tacki należy poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.
7. Odczekać na całkowite schłodzenie grilla, a następnie przenieść grill w miejsce przechowywania lub czyszczenia.

PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Ustawić pokrętło regulacji gazu każdego palnika na ○.
2. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór na butli.
3. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

CZYSZCZENIE

Dzięki unikatowemu systemowi lejów pomiędzy kolejnym grillowaniem konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie, ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej.

Zalecany proces czyszczenia przy silniejszych zabrudzeniach:

1. Rozgrzać grill przez ok. 10 minut przy pełnej wydajności, aby spalić resztki żywności (resztki mięsa, tłuszcz, cukier z marynat, itp.).
2. Następnie pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia, aby wszystkie resztki żywności związały się / stwardniały (ułatwi to w dużym stopniu czyszczenie i sprawi, że będzie efektywniejsze).
3. Wyczyścić ruszt przy użyciu mosiężnej szczotki do grilla OUTDOOR**CHEF**, aby uzyskać optymalne rezultaty (nie stosować szczotek z drutami stalowymi).
4. Wyjąć ruszt grilla i wyczyścić lejek szczotką do lejka OUTDOOR**CHEF**.

WSKAZÓWKA: Po zakończeniu grillowania, jeżeli czyścisz ruszt grilla po każdym użyciu, nie musisz już go myć przed następnym grillowaniem.

UWAGA: W przypadku czyszczenia nylonową szczotką do grilla należy zawsze zwracać uwagę na całkowite ostygnięcie grilla.

UWAGA: Podczas czyszczenia wnętrza grilla wokół systemu palników należy uważać, aby nie uszkodzić elementów palników.

UWAGA: Powierzchnię zewnętrzną grilla oraz powierzchnie do odkładania czyścić wyłącznie dostępnymi w sprzedaży, łagodnymi środkami czyszczącymi (np. dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń). Przy zastosowaniu specjalnych środków czyszczących do grilla (niezalecane), należy najpierw przetestować ich działanie w niewidocznym miejscu.

UWAGA: Do czyszczenia powierzchni grilla nie używać nigdy płynów do mycia okien ani innych detergentów z rozpylaczem, mogą one uszkodzić powierzchnię.

RUSZT GRILLOWY Z ŻELIWA (NIE JEST OBJĘTY ZAKRESEM DOSTAWY, SPRZEDAWANY ODDZIELNIE)

ZASTOSOWANIE

Przed pierwszym użyciem umyć ruszt z żeliwa wodą. Podczas pracy dotykać rusztu tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych.
Nie kłaść gorącego rusztu z żeliwa na powierzchnie wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła.

Do ściągania rusztu z żeliwa używać uchwytu podnoszącego (dostarczany wraz z przedpaleniskiem).

Zalecany proces czyszczenia przy silniejszych zabrudzeniach:

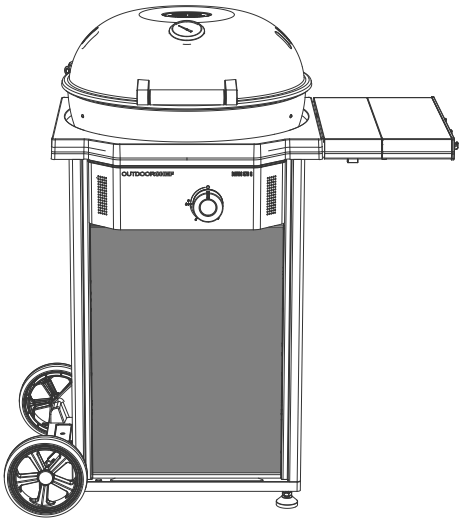
1. Rozgrzać grill przez ok. 10 minut przy pełnej wydajności, aby spalić resztki żywności (resztki mięsa, tłuszcz, cukier z marynat, itp.).

2. Następnie pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia, aby wszystkie resztki żywności związały się / stwardniały (ułatwi to w dużym stopniu czyszczenie i sprawi, że będzie efektywniejsze).
3. Wyczyścić ruszt przy użyciu nylonowej lub mosiężnej szczotki do grilla OUTDOOR**CHEF**, aby uzyskać optymalne rezultaty (nie stosować szczotek z drutami stalowymi).
4. Wyjąć ruszt grilla i wyczyścić lejek szczotką do lejka OUTDOOR**CHEF**.

WSKAZÓWKA: Po zakończeniu grillowania, jeżeli czyścisz ruszt grilla po każdym użyciu, nie musisz już go myć przed następnym grillowaniem.

WSKAZÓWKA: Po zakończeniu grillowania zalecamy natrzeć ruszty grilla olejem spożywczym odpornym na wysokie temperatury (np. rzepakowy, olej z awokado), zapewni to optymalną ochronę przedpaleniska przed korozją.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI OBUDOWY TEKSTYLNEJ (DOTYCZY TYLKO MODELU DAVOS 570 G Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ)



ODPORNOŚĆ NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE

Obudowa tekstylna grilla DAVOS 570 G jest wykonana z tkaniny outdoorowej, zaprojektowanej do użytkowania na zewnątrz. Tkanina ta jest odporna na promieniowanie UV i czynniki atmosferyczne.

Aby maksymalnie wydłużyć żywotność obudowy tekstylnej zalecamy po każdym użyciu grilla DAVOS 570 G przykryć go odpowiednim pokrowcem OUTDOOR**CHEF**, w celu zabezpieczenia przed oddziaływaniem warunków atmosferycznych, zanieczyszczeniami i pyłkami.

WILGOTNOŚĆ

Jeżeli obudowa tekstylna zostanie zamoczona, zalecamy całkowite wysuszenie jej przed przykryciem grilla pokrowcem. Mimo odporności na działanie czynników atmosferycznych zamknięta wilgoć może powodować zatrzymywanie się wody i tworzenie pleśni.

DŁUŻSZA PRZERWA W UŻYTKOWANIU

Jeżeli grill nie jest użytkowany przez dłuższy czas (> 2 miesiące) zalecamy zdjąć obudowę tekstylną i przechowywać ją w oddzielnym, suchym i ciemnym miejscu.

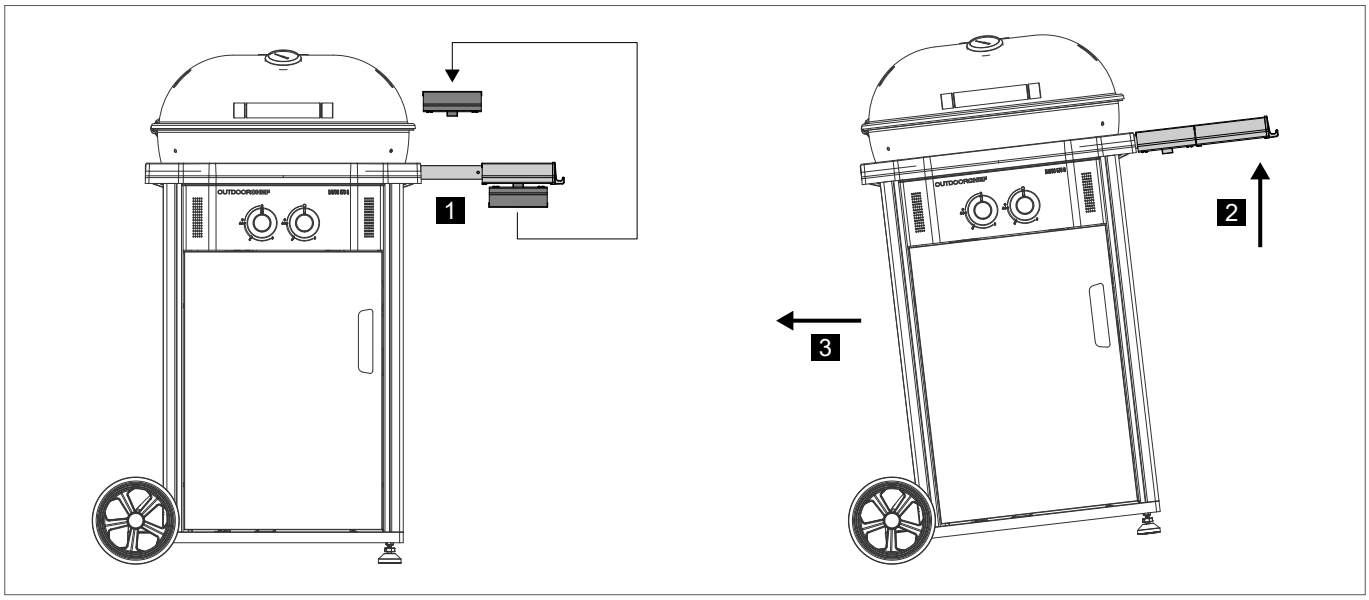
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

W przypadku zabrudzeń obudowę tekstylną grilla DAVOS 570 G wystarczy wyczyścić letnią wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego rozpuszczającego zanieczyszczenia i tłuszcz (np. dostępne w sprzedaży, łagodne płyny do mycia naczyń).

Jako środka pomocniczego używać gąbki (miękka strona) lub miękkiej szczoteczki (nie używać szczotek metalowych, twardych szczotek plastikowych). W celu zapobiegania przebarwieniom zalecamy przed rozpoczęciem czyszczenia wypróbowanie działania środka czyszczącego w niewidocznym miejscu.

UWAGA: Ze względu na to, że jest to tkanina specjalna, nie jest możliwe pranie jej w pralce. Spowodowałoby to uszkodzenie powłoki UV.

PRZESUWANIE I MANEWROWANIE GRILLEM, BEZ ELEMENTÓW SYSTEMOWYCH



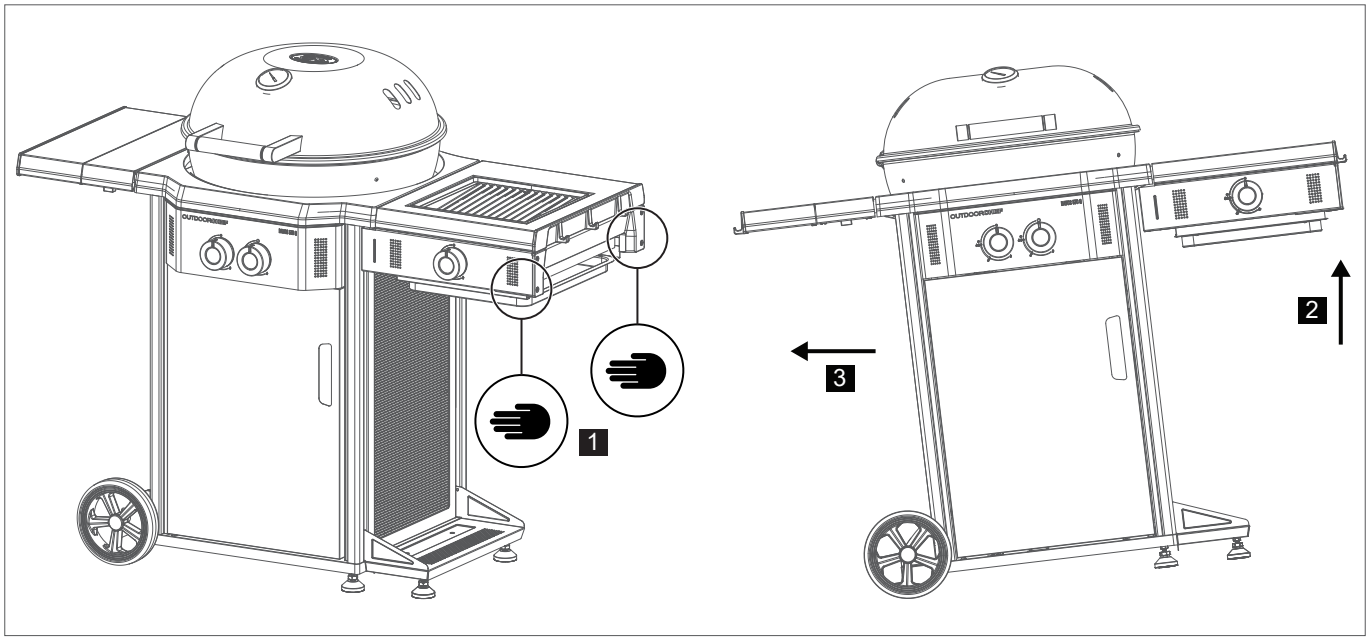
Stabilne podpory boczne służą również do jego przenoszenia i manewrowania.

Aby ustawić grill w odpowiedniej pozycji wystarczy jedynie podnieść stolik boczny. Działa to zarówno z całkowicie wyciągniętym stolikiem bocznym, jak i z wsuniętym stolikiem bocznym.

PRZESZKODY

Podczas manewrowania grillem przez przeszkody (stopnie, progi, wysokie płyty podłogowe, itp.) należy zachować ostrożność, nie wolno manewrować grillem z dużą prędkością przez przeszkody. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia kół i osi kół.

PRZESUWANIE I MANEWROWANIE GRILLEM Z ELEMENTAMI SYSTEMOWYMI



Jeżeli grill zostanie wyposażony w elementy systemowe, można nim manewrować podnosząc go z boku po prawej stronie, patrz ilustracja u góry.

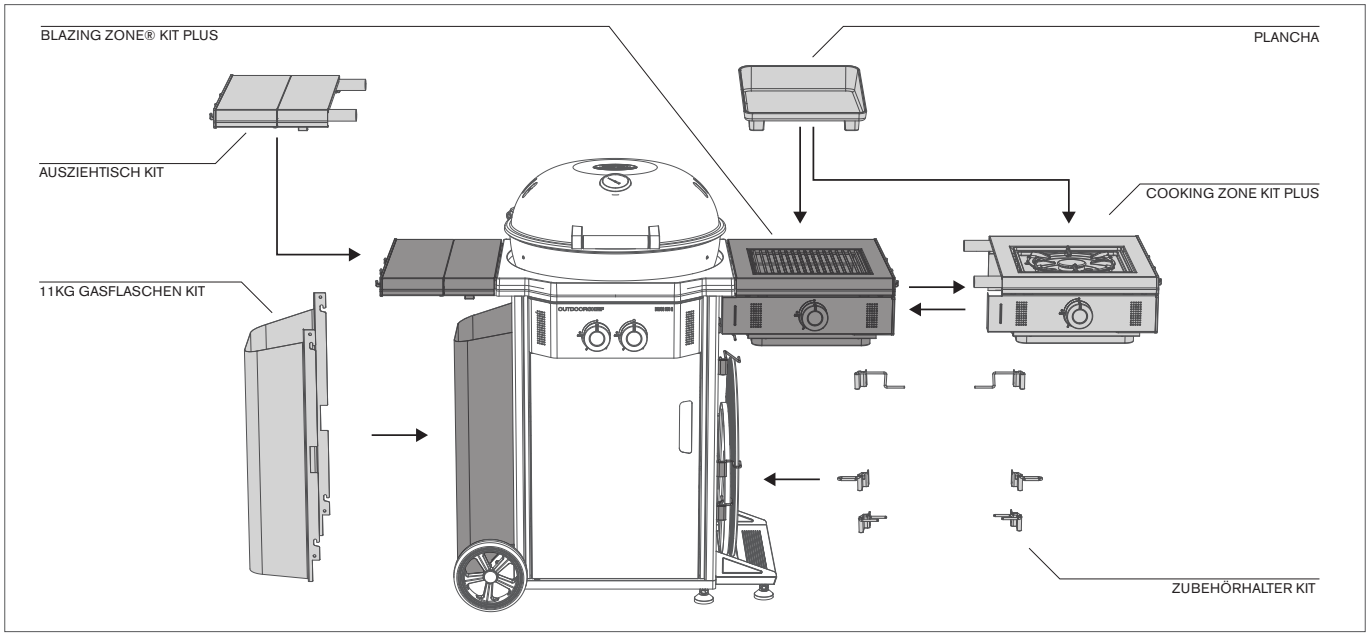
PRZESZKODY

Podczas manewrowania grillem przez przeszkody (stopnie, progi, wysokie płyty podłogowe, itp.) należy zachować ostrożność, nie wolno manewrować grillem z dużą prędkością przez przeszkody. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia kół i osi kół.

OPCJE MODUŁÓW SERII DAVOS

Wyjątkowa koncepcja serii DAVOS (DAVOS 570 G PRO i DAVOS 570 G) umożliwia doposażenie grilla zgodnie z własnymi osobistymi preferencjami w dodatkowe elementy systemowe (systemy palników, z przyłączem gazu) oraz moduły (bez przyłącza gazu). Obydwa modele są wyposażone w identyczne złącza zintegrowane w obudowie, do których można łatwo mocować dodatkowe elementy systemowe i moduły.

Poniżej znajduje się przegląd aktualnie dostępnych elementów systemowych i modułów do grilla:



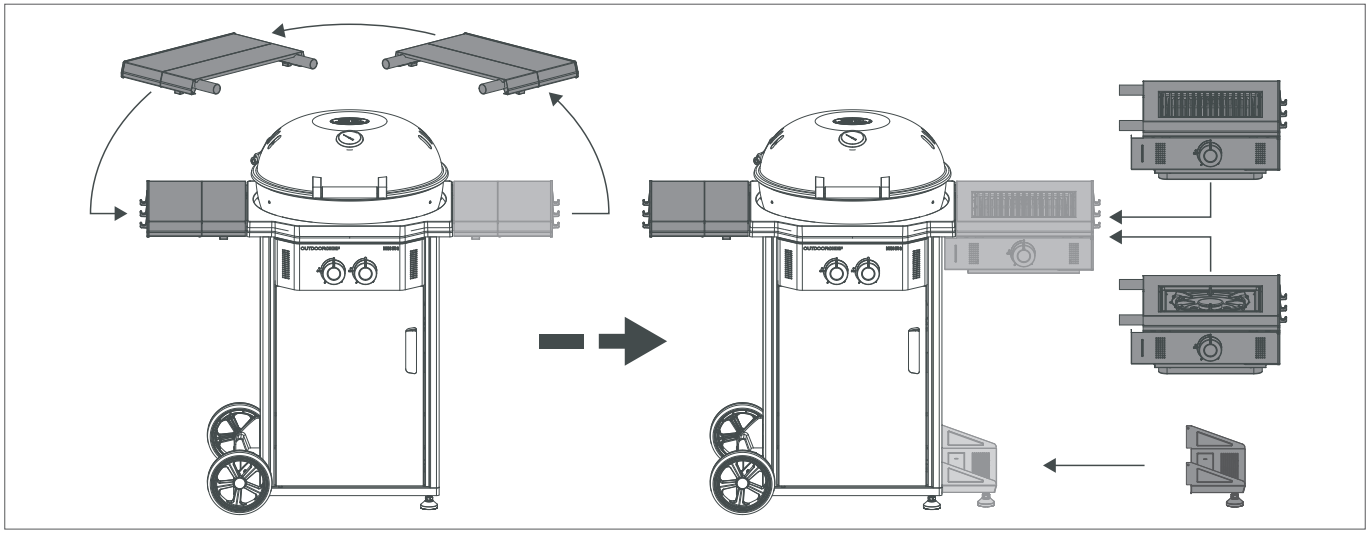
ELEMENTY SYSTEMOWE

Chcesz korzystać z grilla DAVOS 570 G PRO lub DAVOS 570 G w jeszcze bardziej zaawansowany sposób?

Żaden problem, ponieważ dzięki palnikom BLAZING ZONE® KIT PLUS oraz COOKING ZONE KIT PLUS OUTDOOR**CHEF** można łatwo rozszerzyć zakres zastosowania grilla – zapewniając maksymalna wszechstronność!
Do tego celu potrzebujesz tylko jednego z dostępnych zestawów, który można łatwo zamontować po prawej stronie grilla.
Wysuwany stolik grilla można wyjąć w łatwy sposób i zamontować po lewej stronie grilla, aby w przypadku doposażenia w element systemowy zapewnią odpowiednią ilość miejsca do przygotowywania i przyrządzania.

UWAGA: Maksymalnie dopuszczalne obciążenie BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS wynosi 30 kg.

UWAGA: W przypadku montażu BLAZING ZONE® KIT PLUS lub COOKING ZONE KIT PLUS należy ze względów bezpieczeństwa zamontować koniecznie zawartą w zestawie nóżkę podpierającą (patrz poniższa ilustracja). Służy ona do dodatkowej stabilizacji grilla podczas demontażu i zapobiega jego przechyleniu. Ponadto dodatkowa powierzchnię można wykorzystać dla kolejnych modułów (np. zestaw akcesoriów uchwytowych).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Palnik BLAZING ZONE® KIT PLUS to doskonały moduł dla grilla DAVOS 570 G PRO i DAVOS 570 G, dla tych, którzy preferują wysokie temperatury. Zestaw składa się ze wzmocnionego stolika bocznego, podpory do stabilizacji grilla oraz palnika BLAZING ZONE® PLUS – palnika ceramicznego o wysokiej wydajności z bardzo szerokim zakresem temperatur od 600°C do 900°C.





Wysoka temperatura 600–900°C

Palnik ceramiczny o wysokiej wydajności
Grillowanie wysokotemperaturowe
Perfekcyjne przyrumienienie mięsa
Ruszt z regulacją wysokości, 2 poziomy
Doskonały do chudszych kawałków mięsa

Pozwala to na przyrządzanie steaków i innych potraw w maksymalnej temperaturze do ponad 900°C, zapewniając idealne przyrumienienie mięsa.

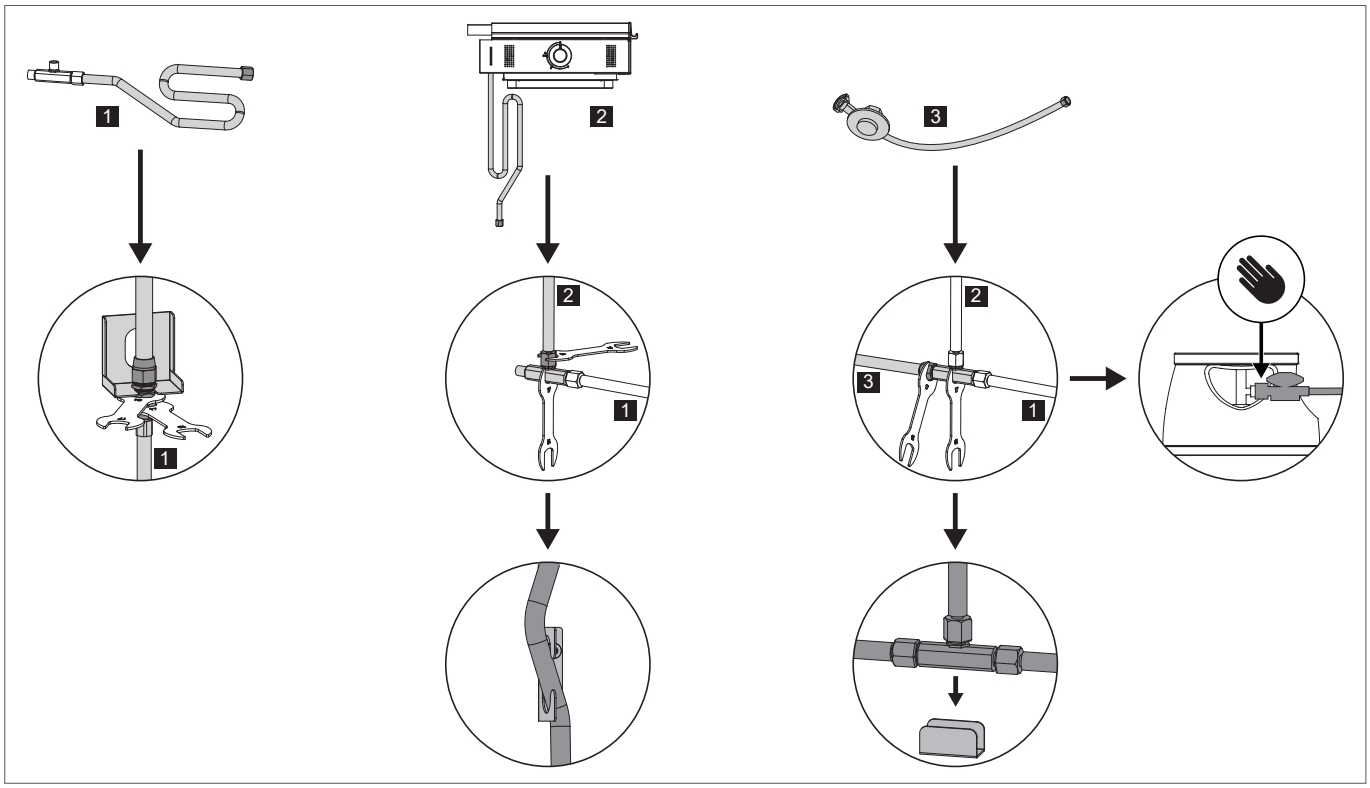
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

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

PRZYŁĄCZE WĘŻA GAZOWEGO BLAZING ZONE® KIT PLUS

UWAGA: W odniesieniu do montażu i podłączenia należy uwzględnić informacje z oddzielnej instrukcji montażu.

UWAGA: W przypadku wyposażenia w palnik BLAZING ZONE® KIT PLUS należy przeprowadzić kontrolę szczelności dla wszystkich przyłączy elementów systemowych. Wąż gazowy należy podłączyć koniecznie przy użyciu dołączonego klucza płaskiego, aby zapewnić odpowiednie dokręcenie przyłącza. Dla własnego bezpieczeństwa nigdy nie dokręcać węża gazowego ręcznie, aby uniknąć zapalenia grilla.

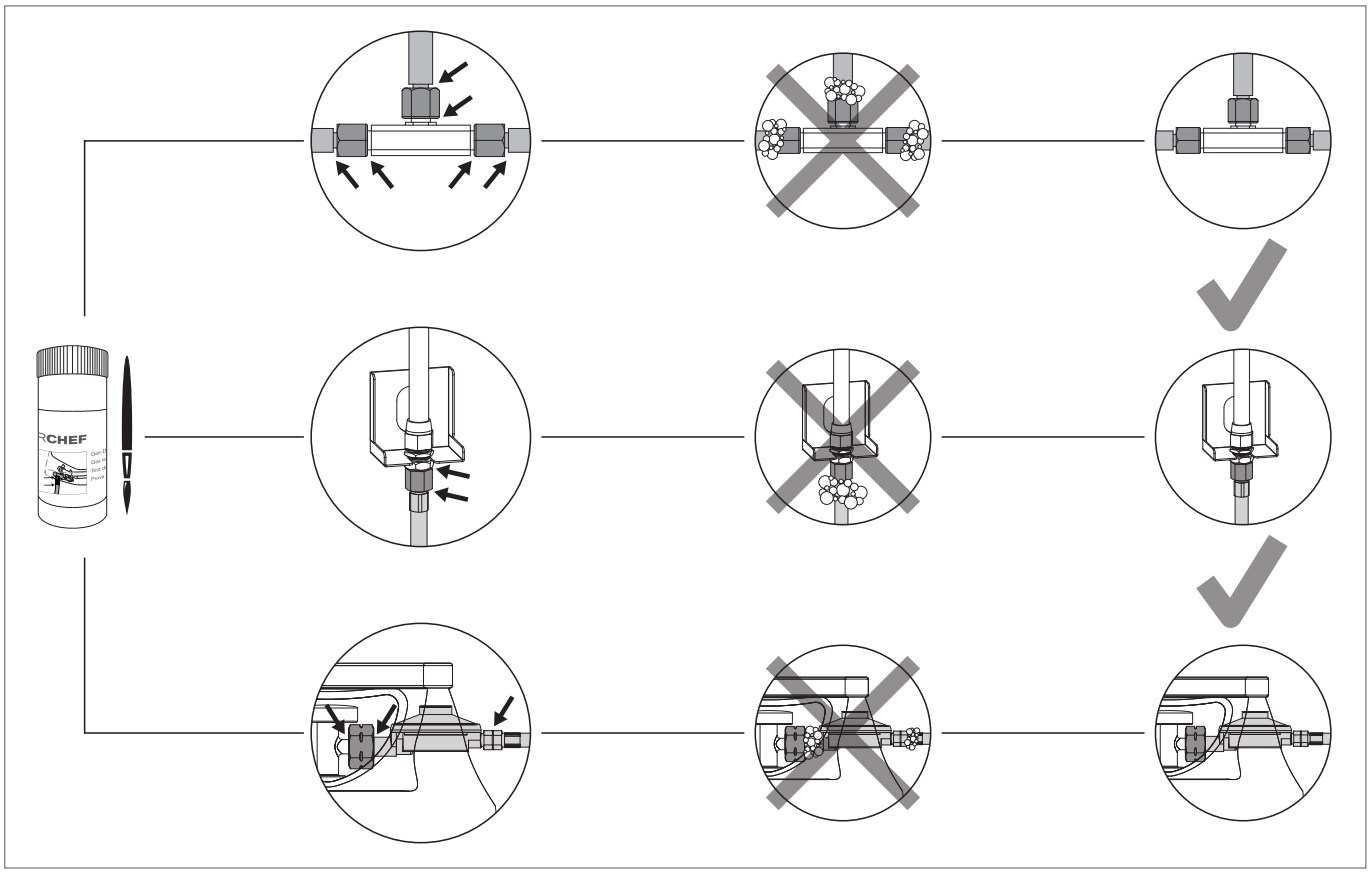


KONTROLA SZCZELNOŚCI

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

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

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



WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE BLAZING ZONE® KIT PLUS

UWAGA: Nigdy nie używać palnika BLAZING ZONE® PLUS pojedynczo/samodzielnie (oddzielonego od grilla).

UWAGA: Nigdy nie zakrywać powierzchni palnika BLAZING ZONE® PLUS, może to powodować akumulację ciepła.

UWAGA: Na palniku BLAZING ZONE® PLUS nie wolno ustawiać żadnych garnków.

UWAGA: Palnik BLAZING ZONE® pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Nie kłaść w pobliżu palnika BLAZING ZONE® PLUS żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

UWAGA: Używać palnika BLAZING ZONE® PLUS tylko, gdy jest on kompletnie zamontowany zgodnie z oddzielną instrukcją montażu na odpowiednim modelu grilla Dualchef.

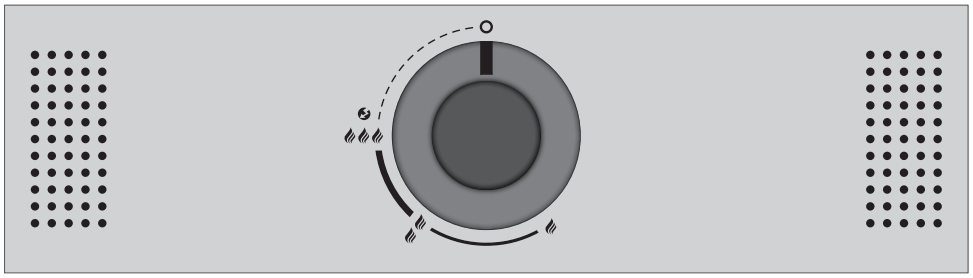
UWAGA: Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla oraz palnika BLAZING ZONE® PLUS bez nadzoru.

UWAGA: Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla i palnika BLAZING ZONE® PLUS. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w korytka na węże należy poprowadzić w nich wąż.

UWAGA: Tackę odciekową na tłuszcz wyjmować dopiero po całkowitym wyłączeniu i ostygnięciu grilla.

OBJAŚNIENIE ZNAKÓW NA PANELU OBSŁUGI PALNIKA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Poziomy grzania i zapalnik



○ : pozycja wył.

: mała moc grzania

: średnia moc grzania

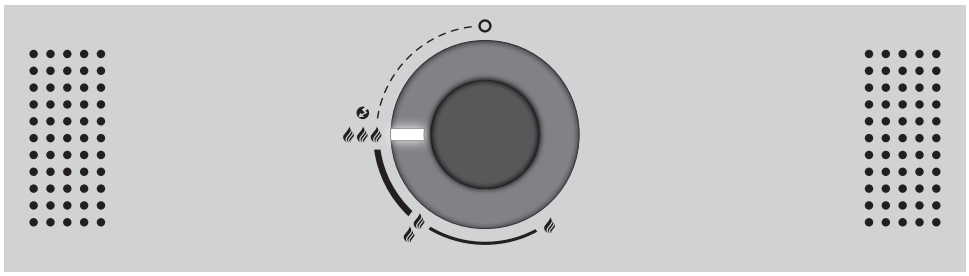
: duża moc grzania

: zapłon

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

INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

WSKAZÓWKI I PORADY BLAZING ZONE® KIT PLUS

GRILLOWANIE NA PODCZERWIEŃ

Jak działa palnik podczerwony?

Płomień gazowy powstający po zapaleniu palnika BLAZING ZONE® PLUS zostaje rozdzielony przez setki małych otworów równomiernie na płycie ceramicznej, wytwarzając przy tym promieniowanie podczerwone, które intensywnie i bezpośrednio podgrzewa produkt w temperaturze do 900 stopni Celsjusza. Pozwala to na generowanie dużo wyższych temperatur, niż przy użyciu tradycyjnego palnika gazowego.

Przyrządzenie grubszych, większych kawałków mięsa

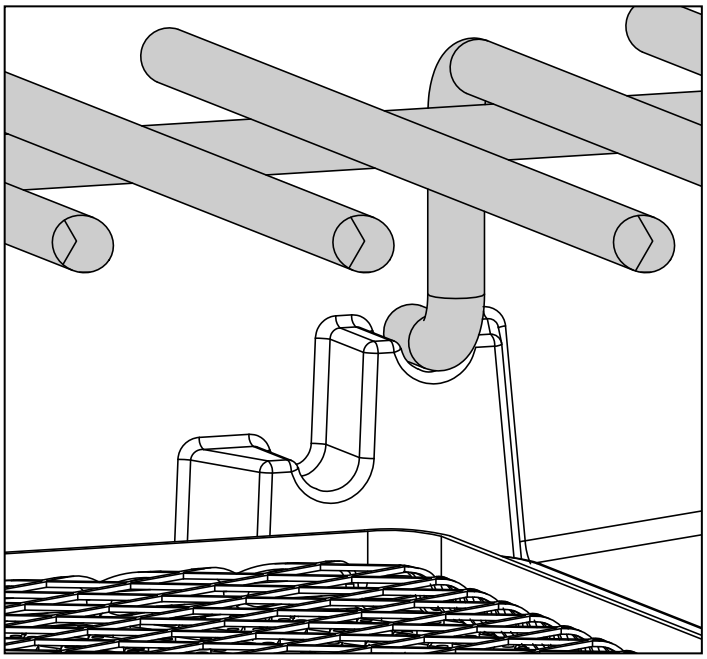
W przypadku grubszych, większych kawałków mięsa zalecamy po procesie grillowania w kuli gazowej pośrednie zwiększenie temperatury wewnętrznej do żądanej wartości, przy niskiej temperaturze grillowania. Inną możliwością jest wcześniejsze uzyskanie żądanej temperatury wewnętrznej w kuli gazowej (pozycja standardowa) w niższych temperaturach, a następnie smaczne przyrumienienie skórki przy użyciu palnika BLAZING ZONE® PLUS.

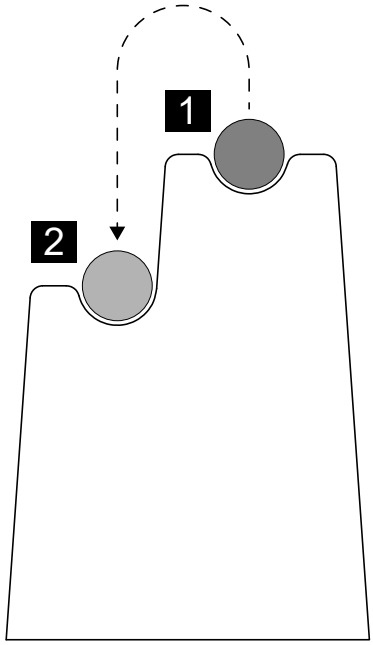
Zastosowanie innych przyborów kuchennych na palniku BLAZING ZONE® PLUS

Podczas grillowania innych produktów spożywczych i przy zastosowaniu innych przyborów kuchennych należy pamiętać, aby NIE zakrywać całej powierzchni grilla (akumulacja ciepła!) oraz używać przyborów kuchennych, które są bardzo odporne na wysokie temperatury (np. z żeliwa).

Przed pierwszym grillowaniem przy użyciu palnika BLAZING ZONE® PLUS

Przy pierwszym grillowaniu z palnikiem BLAZING ZONE® PLUS zalecamy rozpoczęcie od najwyższego poziomu nakładki dystansowej z największym odstępem (patrz pozycja 1), aby sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia. Jeżeli pożądana jest wyższa temperatura, można to regulować samodzielnie przy użyciu nakładki dystansowej i ustawić ruszt na pozycję 2.
Przyrumienić wybrany kawałek mięsa najpierw maks. 60 sekund z każdej strony, aby zobaczyć, czy temperatura jest odpowiednia. W zależności od wielkości kawałka i zawartości tłuszczu, czas wymagany do osiągnięcia równomiernego przyrumienienia skórki może być różny.





Zastosowanie marynat i sosów

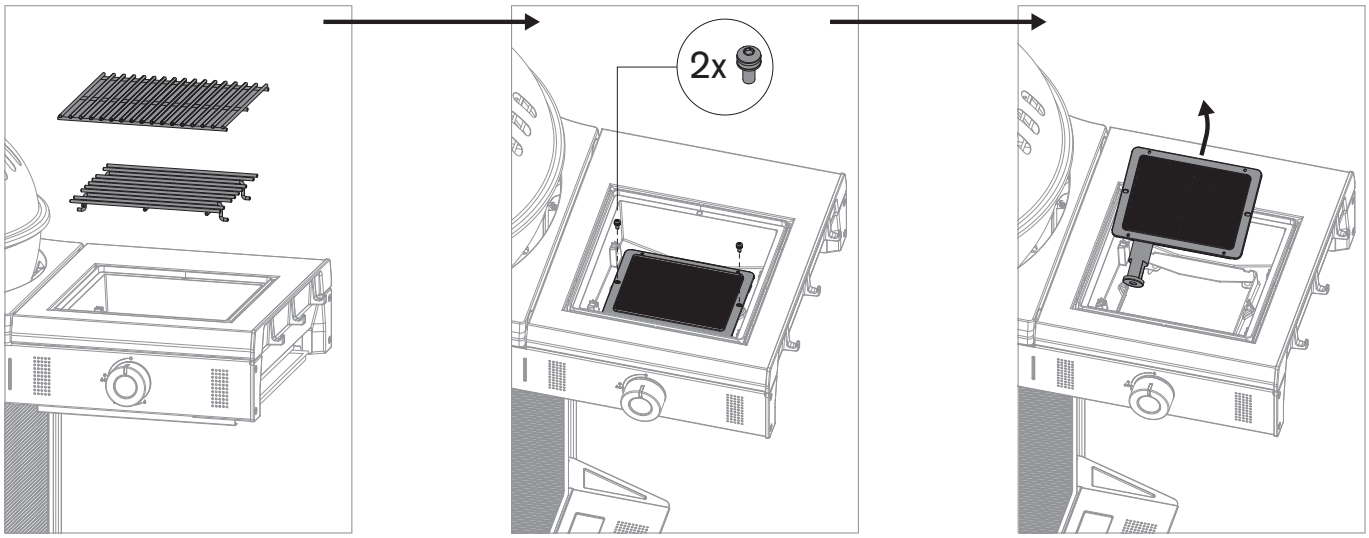
Przy przyrządzaniu steaków i innych potraw zalecamy zrezygnowanie z marynat i sosów, aby cieszyć się pełnym, czystym smakiem mięsa. Dobry steak potrzebuje jedynie szczypty soli.
Jeżeli jednak nie chcesz rezygnować z marynaty, należy zwracać uwagę, aby nie używać zbyt dużej ilości oleju, co mogłoby spowodować jego zapalenie.
W przypadku stosowania sosów (zwłaszcza sosów zawierających cukier) i przypraw zalecamy stosowanie ich na chwilę przed zakończeniem grillowania, aby nie przypalić grillowanych produktów.

KONSERWACJA PALNIKA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regularne czyszczenie

Zalecamy przeprowadzenie czyszczenia palnika BLAZING ZONE® KIT PLUS np. po 3 grillowaniach. Wnętrze przetrzeć suchą ściereczką, opróżnić tackę odciekową na tłuszcz.

1x w roku należy ponadto zdemontować palnik BLAZING ZONE® KIT PLUS i wyczyścić wszystkie elementy oraz usunąć pajęczyny i pozostałości po grillowaniu.



Po zdjęciu jednostki BLAZING ZONE® KIT PLUS postępować w następujący sposób:

1. Sprawdzić palnik pod kątem zniekształceń i pęknięć.
2. Rurki Venturiego (element rurki na palniku) można czyścić / szczotkować przy użyciu cienkiej szczotki do mycia butelek.
3. Wyczyścić wewnętrzną część ramy nośnej palnika BLAZING ZONE® KIT PLUS, nie używać przy tym żadnych szorujących ani palnych środków czyszczących.
4. Następnie włożyć cały palnik BLAZING ZONE® KIT PLUS na boczną półkę, postępować przy tym zgodnie z oddzielną instrukcją montażu.

WAŻNE: W przypadku stosowania środków czyszczących po zakończeniu czyszczenia należy dobrze osuszyć grill. W celu przyspieszenia suszenia można włączyć palnik BLAZING ZONE® PLUS przez kilka minut pozostawić go włączony na najwyższym poziomie grzania.

KONSERWACJA PALNIKA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regularna konserwacja palnika BLAZING ZONE® KIT PLUS gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.
- Aby zapobiec uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe należy naoliwić przed dłuższym składowaniem.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamań lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.
- W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji grilla i palnika BLAZING ZONE® KIT PLUS po ich ostygnięciu należy zabezpieczyć je odpowiednią osłoną OUTDOOR**CHEF** przed działaniem czynników atmosferycznych. Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec zbieraniu się wilgoci. Pokrowce można nabyć w sklepach sprzedających grille.

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ PALNIKA BLAZING ZONE® KIT PLUS

ZASTOSOWANIE

Powierzchnia rusztu grillowego powinna być stale pokryta cienką warstwą oleju, aby zapobiec przypalaniu produktów. Używać oleju roślinnego o wysokiej temperaturze punktu dymienia (np. olej z awokado lub rzepakowy).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem umyć ruszt ze stali nierdzewnej wodą lub łagodnym roztworem wody i mydła. Podczas pracy dotykać rusztu tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych. Nie kłaść gorącego rusztu ze stali nierdzewnej na powierzchnie wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła.

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia uwzględniać następujące punkty:

- Zostawić ruszt ze stali nierdzewnej na grillu ustawionym na pełną moc przez mniej więcej 10 minut do wypalenia
- Do czyszczenia używać szczotki z drutami mosiężnymi (nie stalowymi)
- Odczekać na całkowite schłodzenie
- W przypadku silnie przylegających zanieczyszczeń: Użyć środka czyszczącego OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER f do gruntownego oczyszczenia rusztu

WSKAZÓWKA

Po wyczyszczeniu naoliwić wysokotemperaturowym olejem spożywczym (np. olej z awokado lub olej rzepakowy).

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



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

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

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

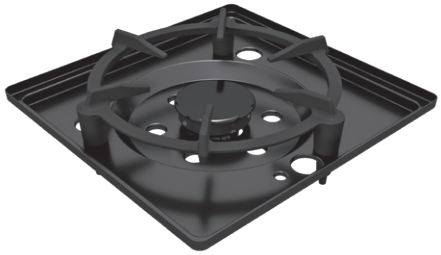
Zestaw ten składa się ze wzmocnionego stolika bocznego, podpory zapewniającej stabilność grilla oraz COOKING ZONE PLUS.



Wysokie temperatury

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

- Mocne przyrumienianie mięsa, ryb i warzyw



Średnie temperatury

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

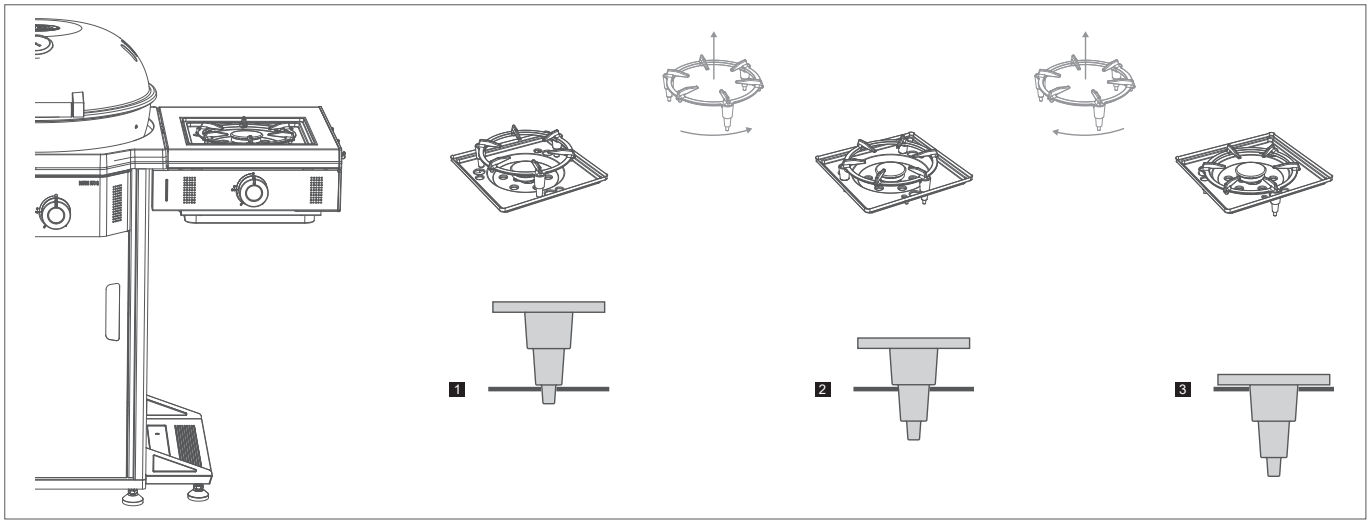
- Przyrumienianie / duszenie mięsa, ryb i warzyw
- Przyrumienianie warzyw zawierających skrobię, np. pieczonych ziemniaków, placków ziemniaczanych, itp.



Niższe temperatury

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

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



NAKŁADKI OCHRONNE DO PŁYTY ŻELIWNEJ

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

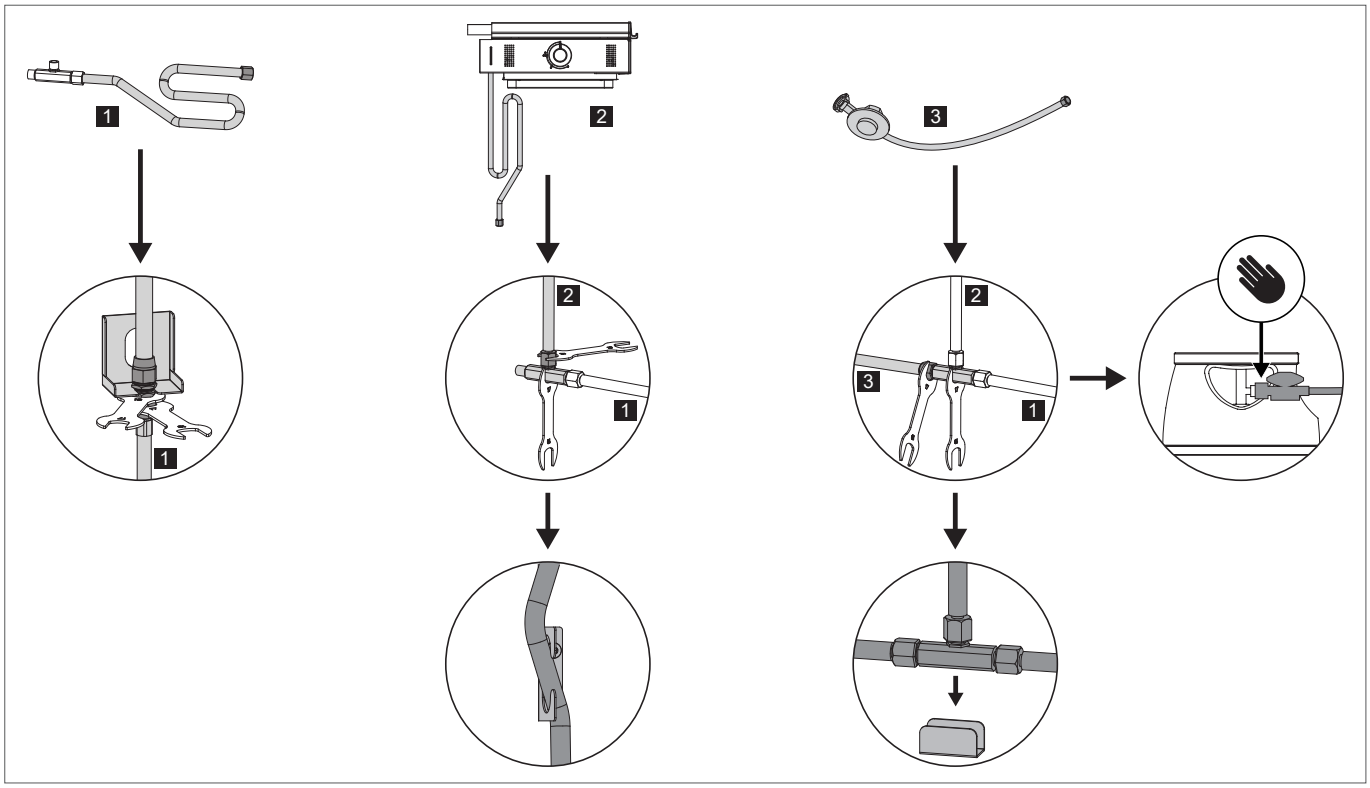
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

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

PRZYŁĄCZE WĘŻA GAZOWEGO COOKING ZONE KIT PLUS

UWAGA: W odniesieniu do montażu i podłączenia należy uwzględnić informacje z oddzielnej instrukcji montażu.

UWAGA: W przypadku wyposażenia w palnik COOKING ZONE KIT PLUS należy przeprowadzić kontrolę szczelności dla wszystkich przyłączy elementów systemowych. Wąż gazowy należy podłączyć koniecznie przy użyciu dołączonego klucza płaskiego, aby zapewnić odpowiednie dokręcenie przyłącza. Dla własnego bezpieczeństwa nigdy nie dokręcać węża gazowego ręcznie, aby uniknąć zapalenia grilla.

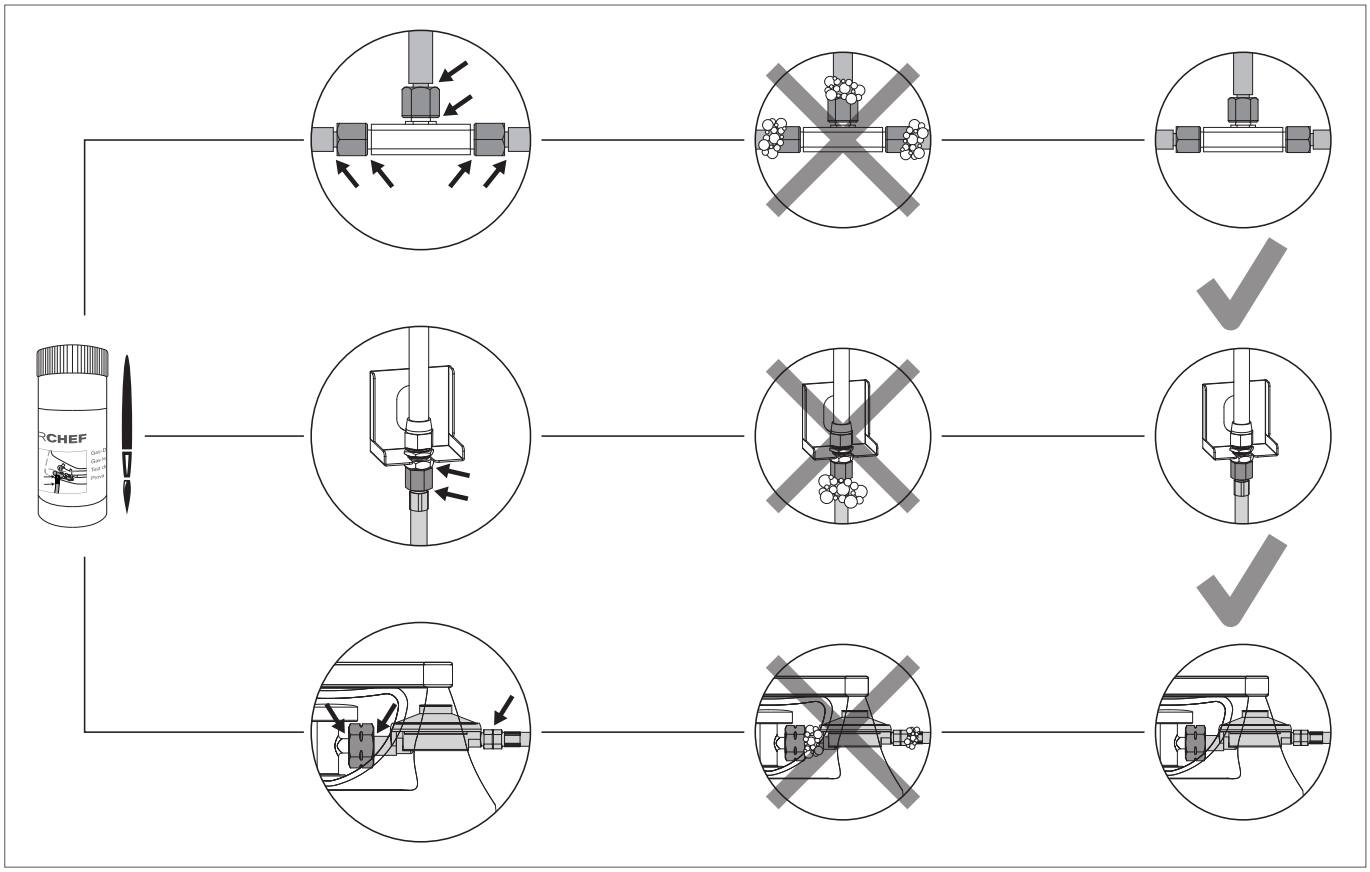


KONTROLA SZCZELNOŚCI

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

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

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



WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

UWAGA: Nigdy nie używać palnika COOKING ZONE PLUS pojedynczo/samodzielnie (oddzielonego od grilla).

UWAGA: Nigdy nie zakrywać powierzchni palnika der COOKING ZONE PLUS, może to powodować akumulację ciepła.

UWAGA: Nie wolno używać garnków lub patelni o następującej średnicy: <20 cm >32 cm.

UWAGA: Palnik COOKING ZONE PLUS pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Nie kłaść w pobliżu palnika COOKING ZONE PLUS żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem..

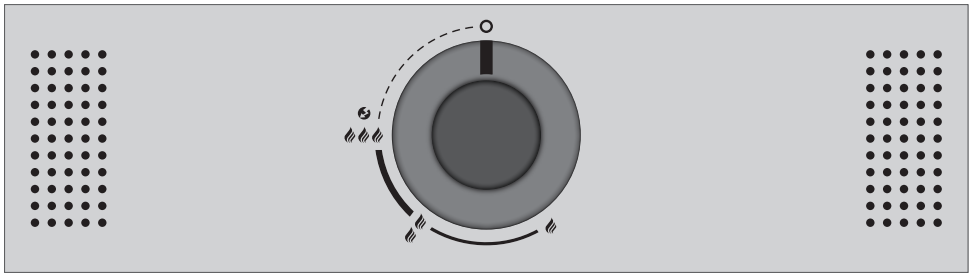
UWAGA: Używać palnika COOKING ZONE PLUS tylko, gdy jest on kompletnie zamontowany zgodnie z oddzielną instrukcją montażu na odpowiednim modelu grilla DAVOS.

UWAGA: Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla oraz palnika COOKING ZONE PLUS bez nadzoru.

UWAGA: Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla i palnika COOKING ZONE PLUS. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w korytka na węże należy poprowadzić w nich wąż.

OBJAŚNIENIE ZNAKÓW NA PANELU OBSŁUGI PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

Poziomy grzania i zapalnik



○ : pozycja wył.

: mała moc grzania

: średnia moc grzania

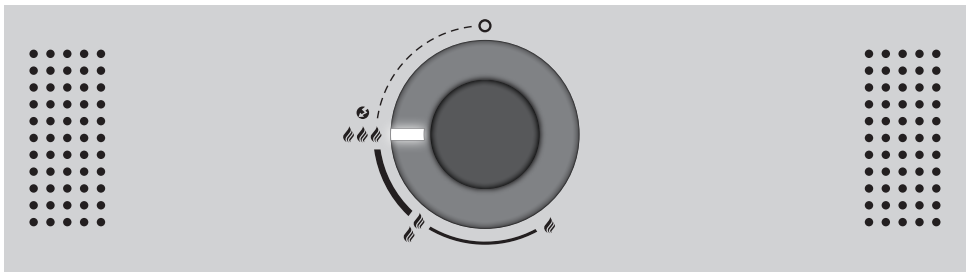
: duża moc grzania

: zapłon

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

INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

WSKAZÓWKI I PORADY COOKING ZONE KIT PLUS

STOSOWANIE WOKA OUTDOORCHEF BARBECUE

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

ZALECANE PATELNIE I GARNKI

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

ZALECANE ŚREDNICE PATELNI I GARNKÓW

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

KONSERWACJA I UTRZYMYWANIE PALNIKA COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

MODUŁY DO ROZBUDOWY

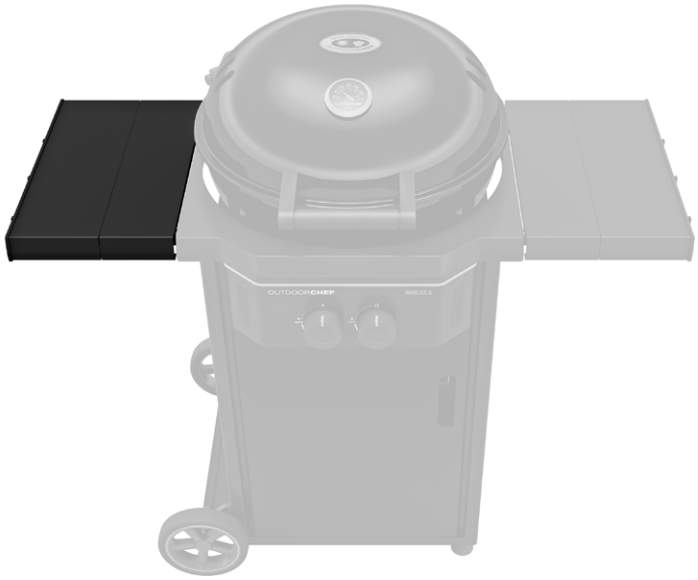
Dzięki tym przydatnym modułom do rozbudowy serii DAVOS Twój grill będzie potrafił o wiele więcej.

OGRANICZENIE KOMBINACJI MODUŁÓW DO ROZBUDOWY

Poniższa kombinacja akcesoriów jest możliwa tylko, gdy grill jest wyposażony w palnik BLAZING ZONE® KIT PLUS lub COOKING ZONE KIT PLUS:

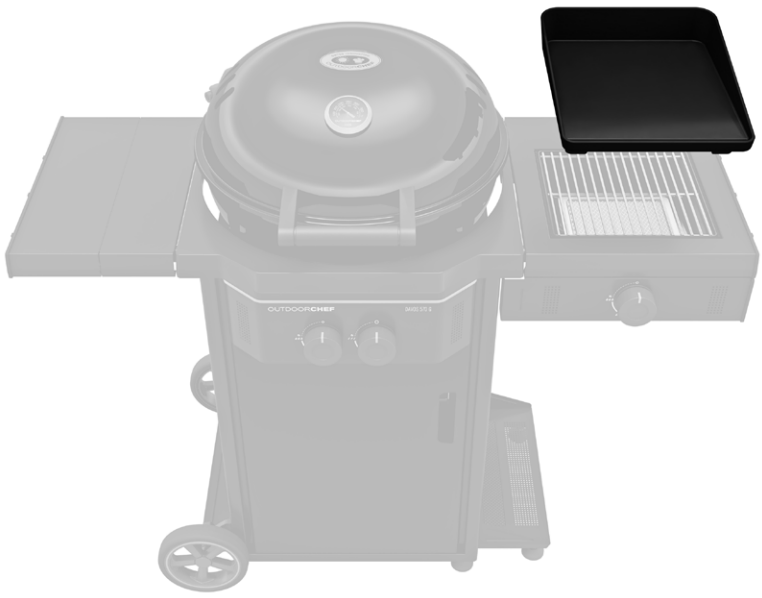
Zestaw butli z gazem o masie 11 kg i zestaw akcesoriów uchwytowych (podpora po prawej stronie jest częścią składową palnika BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

ZESTAW ZE STOLIKIEM WYSUWANYM



Nie chcesz aktualnie wyposażać grilla DAVOS 570 G PRO lub DAVOS 570 G w palnik BLAZING ZONE® KIT PLUS lub COOKING ZONE KIT PLUS, tylko pozyskać więcej miejsca do przygotowywania i przyrządzania potraw grillowanych?
Idealnym rozwiązaniem będzie zatem ZESTAW ZE STOLIKIEM WYSUWANYM. W ciągu kilku sekund podwoisz dostępny blat roboczy grilla DAVOS 570 G PRO lub DAVOS 570 G.
UWAGA: Maksymalne obciążenie wysuwanego stolika wynosi 10 kg.

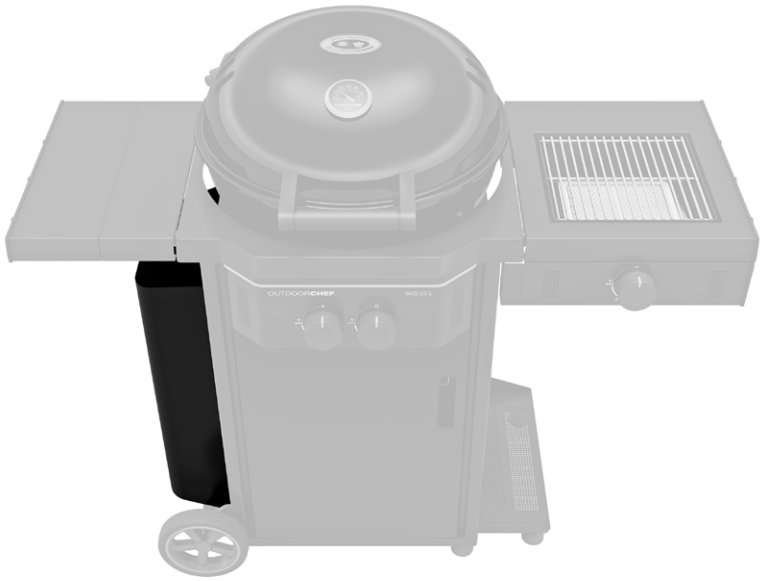
PLANCHA UNIVERSAL – GRILLOWANE POTRAWY ŚRÓDZIEMNOMORSKIE W TWOIM DOMU



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

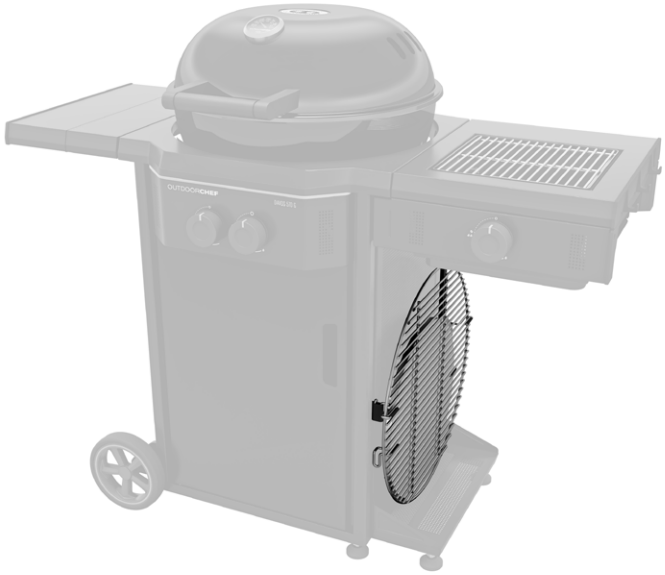
Ponadto płyta jest dopasowana również do kuli gazowej grilla i można jej używać w ten sposób, wystarczy ustawić lejek w pozycji wulkanu i rozpocząć zabawę z grillowaniem śródziemnomorskich potraw, podczas gdy na palniku BLAZING ZONE® PLUS skwierczy steak lub na COOKING ZONE przyrządzane jest risotto.

ZESTAW BUTLI O MASIE 11 KG



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

ZESTAW AKCESORIÓW UCHWYTOWYCH





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

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

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

KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.
- Aby zapobiec uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe należy naoliwić przed dłuższym składowaniem.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamań lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.
- Po ostygnięciu grilla osłonić go przed wpływem czynników atmosferycznych za pomocą odpowiedniej osłony OUTDOOR**CHEF**.
- Po czyszczeniu lub po deszczu należy pozostawić grill do całkowitego wyschnięcia, aby zapobiec skraplaniu się wody w termometrze grilla.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec zbieraniu się wilgoci. Pokrowce można nabyć w sklepach sprzedających grille.

UWAGA: Nigdy nie odkładać gorących przedmiotów, takich jak ruszt grilla, patelnie grillowe i żeliwne na powierzchniach do odkładania grilla. Powłoka lakiernicza grilla mogłaby ulec uszkodzeniu.

UWAGA: Podczas wymiany butli z gazem należy zwracać uwagę, aby tacka odciekowa na tłuszcz była opróżniona, pozwoli to uniknąć plam z tłuszczu przy ewentualnym wypadnięciu tacki.

USUWANIE BŁĘDÓW

Nie można rozpalić palnika:

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

Brak iskry:

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

Rozwiązanie SAFETY LIGHT nie działa:

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

Oś koła zakleszczona:

Aby zapobiegać zakleszczeniu osi koła zalecamy usuwanie pyłu, zanieczyszczeń i pyłków kwiatowych za kołami co najmniej 1x w roku. Zapewni to optymalny ruch kół.

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

GWARANCJA KONSUMENCKA / RĘKOJMIA

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

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich – Szwajcaria | www.outdoorchef.com

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

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

INFORMACJE TECHNICZNE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Całkowite zużycie gazu	686 g/h

KULA

Moc	
- mały palnik	2,90 kW
Zużycie gazu	210 g/h
- duży palnik	6,60 kW
Zużycie gazu	476 g/h
Dysze (28–30/37 mbar)	
- dysza mały palnik	0,78 mm/zaznaczenie: BD
- dysza duży palnik	1,22 mm/zaznaczenie: BG
Dysze (50 mbar)	
- dysza mały palnik	0,68 mm/zaznaczenie: AU
- dysza duży palnik	1,06 mm/zaznaczenie: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Całkowite zużycie gazu	613 g/h

KULA

Moc	8,50 kW
Zużycie gazu	613 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1,42 mm/zaznaczenie: BI
Dysze (50 mbar)	1,22 mm/zaznaczenie: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Moc	3,50 kW
Zużycie gazu	244 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Zaznaczenie: CE
Dysza (50 mbar)	0,76 mm / Zaznaczenie: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Moc	2,70 kW
Zużycie gazu	196 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0.82 mm / Zaznaczenie: BH
Dysza (50 mbar)	0,72 mm / Zaznaczenie: AO

Zapalnik elektryczny

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

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędu wskaźnika termometru wynosi ±10%.

Witryna internetowa

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

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

IMPORTANT: Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOOR**CHEF**.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

IMPORTANT:

Veți găsi numărul de serie al grătarului dvs. pe spatele dosarului „Manual & Inspiration“ (Manual și inspirație) atașat. În funcție de modelul de grătar puteți găsi, de asemenea, numărul pe **eticheta cu specificații tehnice**, care se află fie pe rama grătarului, fie pe placa de la bază.

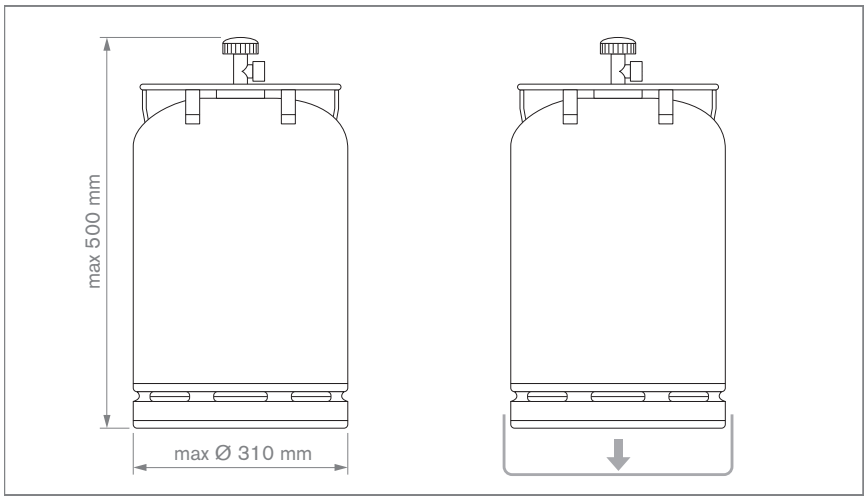
Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să înregistrați numărul de serie al grătarului dvs. în spațiul de mai sus „Serial No” (Număr de serie).

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul.
Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.
Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și a materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație.
Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu gaz. Grătarul se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

- Pe placa de bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 8 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut.



- Asigurați-vă că racordurile existente sunt etanșe.
- Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE**.
- Nu expuneți buteliile de gaz la o temperatură mai mare de 50°C și nu le depozitați niciodată într-o încăpere închisă sau la subsol.
- Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță marcate pe buteliile de gaz folosite.

- **INDICAȚIE:** Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia de gaz sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii de gaz conforme cu normele naționale. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizat un racord neetanș, la o modificare a sistemelor de reglare a gazului și a buteliei. Această lipsă a etanșeității poate provoca degajarea gazului, care se poate aprinde la foc deschis sau scântei. Vă recomandăm, din motive de siguranță și de răspundere, să verificați întotdeauna grătarele cu gaz din comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și furtunul de gaz la prevederile naționale, respectiv să cereți adaptarea acestora.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

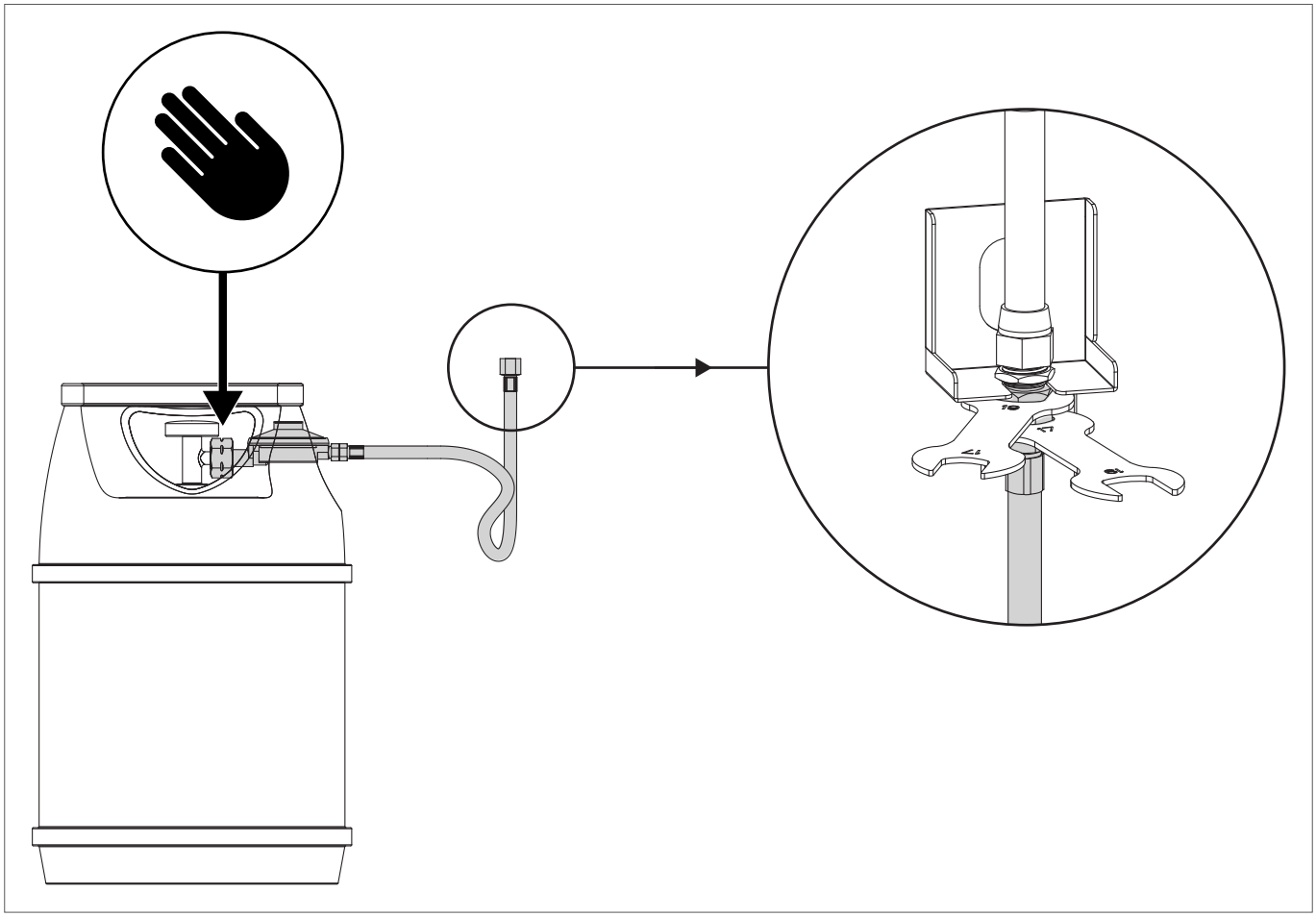
Proprietarul trebuie să păstreze aceste instrucțiuni de utilizare și să le aibă la îndemână în orice moment.

Puneți în funcțiune grătarul conform capitolului **INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE**.

- Utilizați numai în exterior.
- Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului.
- **ATENȚIE:** Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii departe de aparat.
- În timpul utilizării, acest aparat trebuie ținut departe de materiale inflamabile.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare.
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu rotile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ◯ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ◯ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită. **IMPORTANT:** Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.
- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TEST DE ETANȘEITATE**.
- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ◯ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să închideți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- Nu modificați aparatul. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- Furtunul și regulatorul corespund tuturor prevederilor naționale și standardelor EN (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- Dacă nu se ajunge la puterea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie neapărat scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii nu au acces.
- Înainte de punerea în funcțiune, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.
- Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
- Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- **ATENȚIE:** Înainte de punerea în funcțiune și după conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform următoarelor instrucțiuni din **TESTUL DE ETANȘEITATE** din acest manual de utilizare.

CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ

ATENȚIE: Conectarea furtunului de gaz trebuie efectuată cu ajutorul cheii fixe incluse pentru a vă asigura este suficient de strânsă conexiunea. Pentru siguranța dvs., nu strângeți niciodată furtunul de gaz doar cu mâna pentru a evita posibilele incendii la grătar.



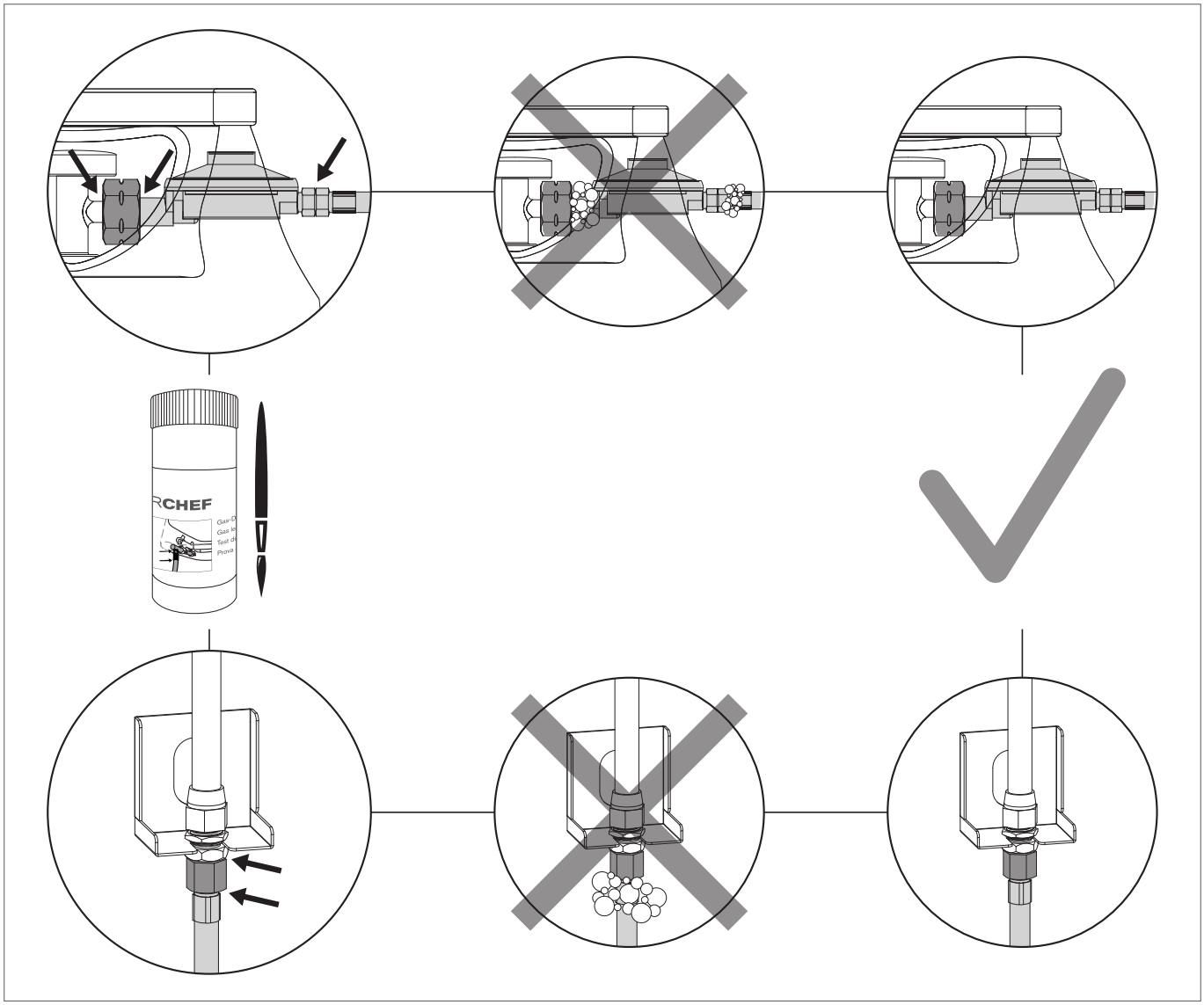
Vă rugăm să consultați, de asemenea, informațiile din instrucțiunile de asamblare separate pentru grătarul dvs.

TEST DE ETANȘEITATE

AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

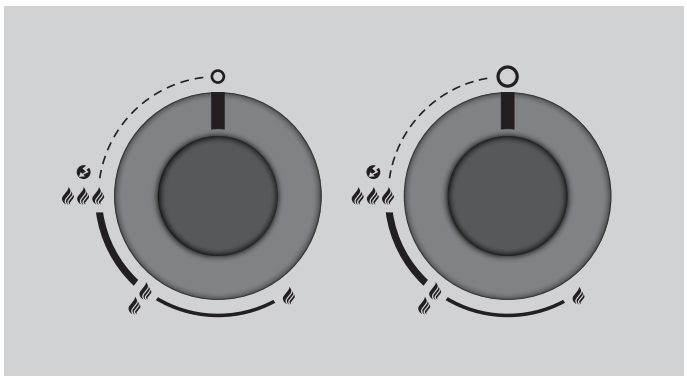
1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe poziția ◯.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri.
   IMPORTANT: Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile sunt eliminate. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.

INDICAȚIE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare



EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE A GRĂTARULUI

Niveluri de încălzire și aprindere



○ : poziția oprit

: putere mică

: putere medie

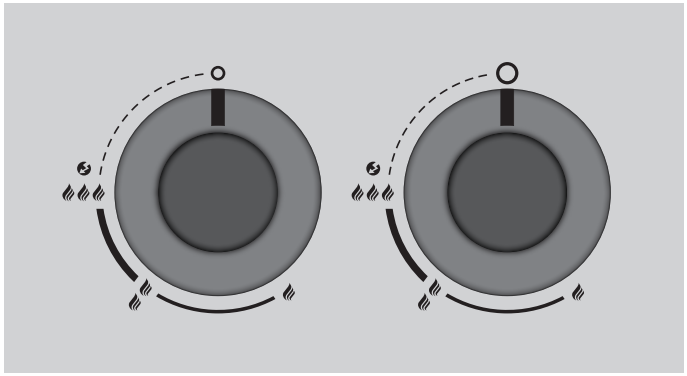
: putere mare

: aprindere

SISTEME DE ARZĂTOARE

GRĂTAR CU BAZIN SFERIC CU GAZ

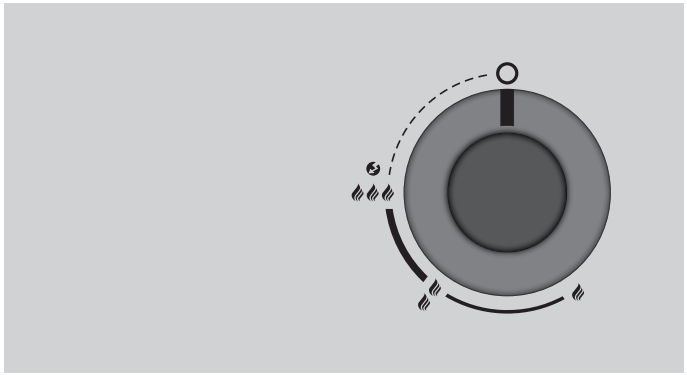
Sisteme de grătar cu două butoane rotative: DAVOS 570 G PRO



Butonul rotativ din dreapta ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

Butonul rotativ din stânga ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la scăzute.

Sisteme de grătar cu un buton rotativ: DAVOS 570 G



Modelul DAVOS 570 G este echipat cu un buton rotativ. Acesta atinge cel mai înalt nivel 🔥🔥🔥 de putere și cel mai 🔥 scăzut nivel de putere. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

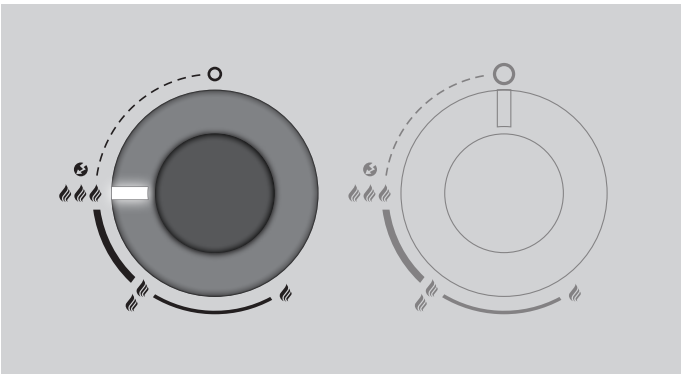
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**.
   Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu gaz DUALCHEF a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20-25 de minute, la nivelul 🔥🔥🔥.

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

BAZIN SFERIC

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular dorit și rotiți-l spre stânga, la nivelul . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la ○. Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - VALABIL DOAR PENTRU DAVOS 570 G PRO

DAVOS 570 G PRO este prevăzut cu inovatorul GAS SAFETY SYSTEM (GSS), care cuprinde următoarele funcții:

FLAME GUARD

FLAME GUARD este un sistem închis, compus din aprindere și flacără. Acest sistem se aprinde după deschiderea robinetului de gaz și acționarea aprinderii. FLAME GUARD protejează flacăra împotriva condițiilor meteorologice, precum vântul puternic și asigură reaprinderea automată a arzătoarelor, în cazul în care acestea se sting*. În acest fel, arzătoarele aprinse funcționează fiabil sub diverse influențe meteorologice (de ex. vânt).

Avantaje:

- Arzătoarele aprinse sunt protejate optim împotriva influențelor meteorologice.
- Preparare la grătar la temperaturi foarte scăzute, de la 80 de grade, chiar și atunci când bate vântul.
- Previne scurgerea gazului neaprins.

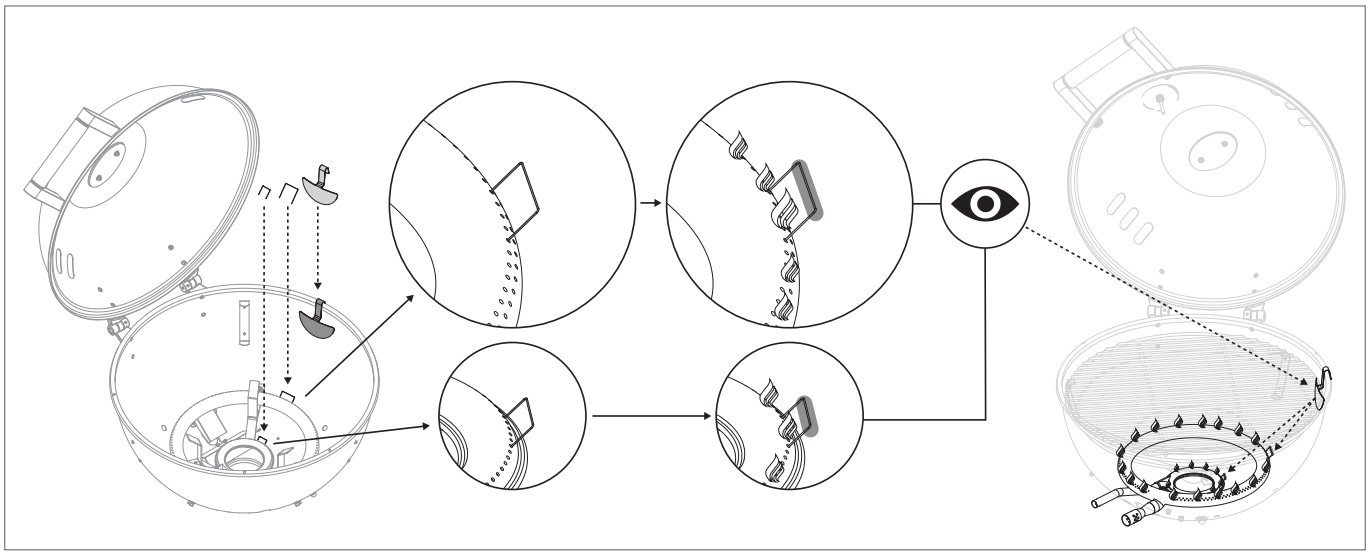
*** IMPORTANT:** Nu există o siguranță sută la sută că arzătoarele nu se sting în condiții meteorologice extreme. În privința manevrării gazului, trebuie să aveți întotdeauna grijă ca grătarul să nu funcționeze niciodată nesupravegheat. Toate testele au fost efectuate în condiții de laborator.

FLAME CHECK

FLAME CHECK este un element suplimentar de siguranță vizuală. Cele două fire incandescente sunt plasate pe arzătoarele inelare mici și mari și strălucesc puternic atunci când sunt aprinse după ce este aprins grătarul. Inserția oglinzii este agățată pur și simplu în grătar și face ca firul luminos să fie vizibil din exterior. Acest lucru vă permite, de asemenea, să vă asigurați că arzătoarele sunt de fapt aprinse.

Avantaj:

- Asigurare suplimentară, vizuală, că arzătoarele sunt aprinse și că nu există scurgeri de gaz neaprinse.



SAFETY LIGHT (VALABIL DOAR PENTRU DAVOS 570 G PRO ȘI DAVOS 570 G)

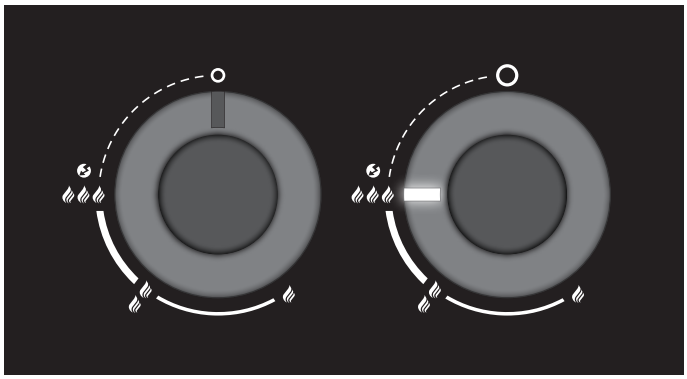
Grătarul dvs. are butoane rotative cu sistem SAFETY LIGHT integrat.

SAFETY LIGHT al grătarului dvs. se activează imediat ce butonul de reglare a gazului este rotit din poziția ○ spre stânga în direcția și astfel se deschide alimentarea cu gaz. În butonul rotativ respectiv se găsește LED-ul. Alimentarea cu energie a SAFETY LIGHTS este asigurată prin intermediul acumulatorilor AAA.

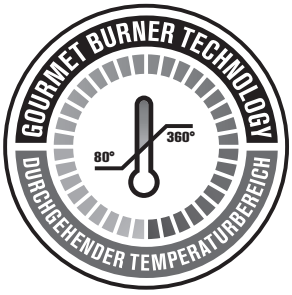
Avantaj:

- Safety Light vă amintește că supapa este încă deschisă și gazul curge.*

*** IMPORTANT:** Amintiți-vă întotdeauna ca după frigere să închideți alimentarea cu gaz de la butelie și robinetul de gaz.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - VALABIL DOAR PENTRU DAVOS 570 G PRO



Modelul DAVOS 570 G PRO dispune de cea mai nouă generație de arzătoare, care vă permite utilizarea unui interval de temperatură uniform, neîntrerupt de 80 – 360 de grade. Acest lucru vă oferă posibilități complet noi de utilizare a grătarului deoarece puteți frige, fierbe sau coace în toate intervalele de temperatură.

INTERVALE DE TEMPERATURĂ/UTILIZARE DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURĂ			
min.	**cca. 80***	🔥	○
mediu	**cca. 120***	🔥🔥	○
max.	**cca. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**cca. 170***	○	🔥
mediu	**cca. 240***	○	🔥🔥
max.	**cca. 300***	○	🔥🔥🔥
max. absolut	**cca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valori de referință fără influențe ale condițiilor meteorologice

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI - VALABIL DOAR PENTRU DAVOS 570 G PRO

Gătitul la foc mic (80 – 130 de grade):

Dacă reglați grătarul la o temperatură de 80 de grade, creați condițiile perfecte pentru gătitul la foc mic al cărnii sau peștelui la 80 de grade sau pentru menținea caldă a preparatelor (pâlnie în poziție standard).

În intervalul de temperatură 110 – 130 de grade, se pregătesc perfect preparate clasice la grătar, precum beef brisket, pulled pork sau spare ribs (pâlnie în poziție standard).

Frigere, fierbere, coacere (130 – 220 de grade):

În intervalul de temperatură 130 – 220 de grade, se frig prefect uniform carnea, peștele și altele asemenea (pâlnie în poziție standard). Deosebit de potrivit pentru bucăți mari de carne. Acest interval de temperatură se potrivește cel mai bine și pentru fierbere sau coacere.

Temperatură înaltă (220 – 360 de grade):

La căldura maximă de până la 360 de grade, se pregătesc perfect fripturi cu crustă, preparate bine rumenite. În plus, căldura maximă este perfectă pentru a prepara pizza crocantă sau tartă flambată (pâlnie în poziție standard).

INTERVALE DE TEMPERATURĂ/UTILIZARE DAVOS 570 G

TEMPERATURĂ		
min.	**cca. 180***	
mediu	**cca. 240***	
max.	**cca. 340***	

* Valori de referință fără influențe ale condițiilor meteorologice

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI - VALABIL DOAR PENTRU DAVOS 570 G

Frigere, fierbere, coacere (180 – 220 de grade):

În intervalul de temperatură 180 – 220 de grade, se frig prefect uniform carnea, peștele și altele asemenea (pâlnie în poziție standard). Deosebit de potrivit pentru bucăți mari de carne. Acest interval de temperatură se potrivește cel mai bine și pentru fierbere sau coacere.

Temperatură înaltă (220 – 340 de grade):

La căldura maximă de până la 340 de grade, se pregătesc perfect fripturi cu crustă, preparate bine rumenite. În plus, căldura maximă este perfectă pentru a prepara pizza crocantă sau tartă flambată (pâlnie în poziție standard).

SISTEM DE PÂLNIE UNIC

Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere, sistemul de pâlnie unic OUTDOOR**CHEF** asigură în poziția standard o distribuție uniformă a căldurii în interiorul bazinului sferic și previne incendiile cauzate de grăsime, întrucât arzătoarele sunt complet ecranate.

Grăsimea care se scurge nu se aprinde, ci curge de-a lungul pâlniei emailate cu porțelan în cuva de colectare de sub bazinul sferic. Dvs. în calitate de gazdă vă puteți dedica relaxat oaspeților în timp ce specialitățile pregătite la grătar sunt fripte perfect pe toată suprafața, întrucât nu este necesară întoarcerea acestora.

Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân deosebit de suculente, fragede și crocante. Dat fiind faptul că o parte din grăsimea și sucul cărnii care apare pe pâlnie se evaporă, carnea, peștele și legumele primesc o aromă de grătar excepțională.

La până la 360 de grade, pizza, tartele flambate sau pâinea ajung să aibă o calitate ca atunci când sunt pregătite în cuptor. În cazul utilizării arzătorului mic, alimentul pentru fript se frige foarte delicat la temperaturi scăzute de aproximativ 80 °C (doar pentru DAVOS 570 G PRO cu GBT) - cele mai bune condiții pentru bucăți de carne XL fragede, precum roast beef, tomahawk sau rib eye la bucată.

Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos (până la 500 de grade), perfectă pentru accesorii OUTDOOR**CHEF**, precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

Dat fiind faptul că spațiul interior al grătarului cu bazin sferic cu gaz rămâne curat mulțumită pâlniei, curățarea se realizează de asemenea fără efort.

RECOMANDARE: Pentru a curăța pâlnia, vă recomandăm să încălziți grătarul la cel mai înalt nivel timp de 10 minute (poziția standard). Apoi puteți pur și simplu să periați pâlnia cu o perie din alamă. Vă recomandăm peria de curățare a sistemului de pâlnie OUTDOOR**CHEF**.

Mai multe informații despre accesoriul nostru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

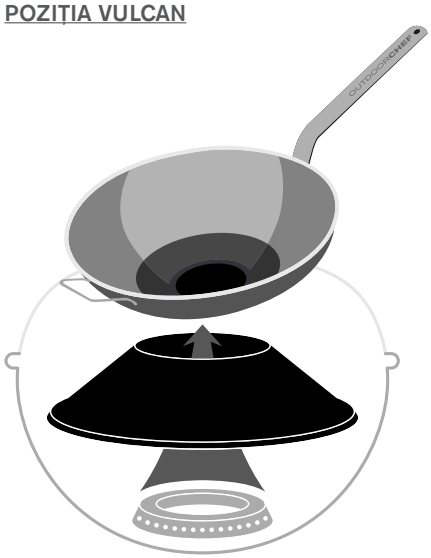
POZIȚIA STANDARD



Poziția standard este pentru majoritatea utilizărilor grătarului poziția optimă a pâlniei și asigură o recirculare unică a căldurii în bazinul sferic. Preparatele sunt fripte uniform pe toată suprafața, fără a trebui să întoarceți alimentele pentru fript. Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân astfel deosebit de suculente, fragede și crocante.

Poziția standard se potrivește astfel perfect pentru orice tip de carne, pește fript la foc mic, gratinări, legume crocante, precum și pentru a coace pizza, tarte flambate sau pâine.

POZIȚIA VULCAN



Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos, perfectă pentru accesorii OUTDOOR**CHEF** precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

Astfel, poziția vulcan se potrivește perfect pentru frigere rapidă, precum fripturi de ton, scoici sau legume la wok.

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

1. Aduceți pâlnia în poziția dorită (poziție standard sau poziție vulcan).
   ATENȚIE: În timpul frigerii schimbați poziția pâlniei numai cu mănuși rezistente la căldură.
   INDICAȚIE: În cazul frigerii și fierberii în poziția vulcan la nivelul 🔥🔥🔥, lăsați capacul deschis. Numai la nivelul 🔥 – 🔥🔥 puteți lucra cu capacul închis, chiar și la frigere în poziția vulcan.
2. Selectați, dacă este necesar, accesoriul adecvat.
3. Preîncălziți grătarul, cu capacul închis, aproximativ 10-15 minute, la nivelul 🔥🔥🔥.
4. Așezați alimentul pentru fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. După frigere, rotiți întotdeauna butonul de reglare a gazului în poziția ○. Apoi opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
   Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
6. **ATENȚIE:** Grăsimea fierbinte colectată în tava de colectare a grăsimii poate provoca arsuri. Lăsați grăsimea să se răcească complet înainte de a scoate tava de colectare a grăsimii.
7. Lăsați grătarul să se răcească complet după frigere, înainte de a deplasa, mișca sau curăța grătarul.

DUPĂ FRIGERE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului, pentru fiecare dintre arzătoare, la ○.
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu husa aferentă.

CURĂȚARE

Datorită sistemului unic de pâlnie, în spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în cuvă.

Procedura de curățare recomandată pentru murdărie mai puternică:

1. Încălziți grătarul timp de aproximativ 10 minute la putere maximă, astfel încât reziduurile alimentare (resturile de carne, grăsimea, zahărul din marinate etc.) să se ardă.
2. Lăsați grătarul să se răcească complet după aceea, astfel încât toate reziduurile alimentare să se solidifice/întărească (acest lucru face curățarea mult mai ușoară și mai eficientă).
3. Curățați grilajul cu o perie de grătar din alamă OUTDOOR**CHEF** pentru cele mai bune rezultate (nu perii cu peri din oțel).
4. Scoateți grătarul și curățați pâlnia cu peria de curățare pentru sistem pâlnie OUTDOOR**CHEF**.

RECOMANDARE: Curățarea după fiecare utilizare a grătarului vă scutește de curățarea înainte de următoarea sesiune de grătar.

ATENȚIE: Atunci când curățați cu o perie de nailon pentru grătar, asigurați-vă întotdeauna că grătarul s-a răcit complet.

ATENȚIE: În timpul curățării spațiului interior al grătarului, în jurul sistemului de arzătoare, aveți grijă să nu deteriorați piesele arzătoarelor.

ATENȚIE: Curățați zona din exterior a grătarului și suprafețele laterale doar cu agenți de curățare neagresivi, obișnuiți din comerț (de ex. detergent de vase obișnuit din comerț). Dacă utilizați substanțe de curățare speciale pentru grătar (nerecomandat), vă recomandăm să le testați mai întâi într-un loc care nu se vede.

ATENȚIE: Nu folosiți niciodată substanțe de curățare a sticlei sau alte produse de curățare cu pulverizator pentru a șterge grătarul, deoarece acestea pot coroda suprafețele acestuia.

GRILAJELE DE GRĂTAR DIN FONTĂ (NU SUNT INCLUSE ÎN FURNITURĂ, POT FI ACHIZIȚIONATE SEPARAT)

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, curățați cu apă grilajele de grătar din fontă. În timpul utilizării grătarului, atingeți grilajul doar cu mănușile speciale pentru grătar. Nu așezați grilajele de grătar din fontă fierbinți pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

Pentru a scoate mai ușor grilajele de grătar din fontă, puteți utiliza cleștele pentru ridicarea grilajului (inclus în livrarea oalelor din fontă).

Procedura de curățare recomandată pentru murdărie mai puternică:

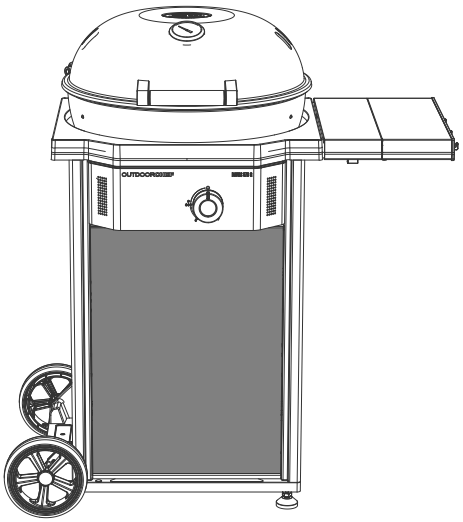
1. Încălziți grătarul timp de aproximativ 10 minute la putere maximă, astfel încât reziduurile alimentare (resturile de carne, grăsimea, zahărul din marinate etc.) să se ardă.

2. Lăsați grătarul să se răcească complet după aceea, astfel încât toate reziduurile alimentare să se solidifice/întărească (acest lucru face curățarea mult mai ușoară și mai eficientă).
3. Curățați grilajul cu o perie de grătar din nailon sau alamă OUTDOOR**CHEF** pentru cele mai bune rezultate (nu perii din peri de oțel).
4. Scoateți grătarul și curățați pâlnia cu peria de curățare pentru sistem pâlnie OUTDOOR**CHEF**.

RECOMANDARE: Curățarea după fiecare utilizare a grătarului vă scutește de curățarea înainte de următoarea sesiune de grătar.

RECOMANDARE: Vă recomandăm să frecați grilajele de grătar după frigere cu un ulei de gătit rezistent la căldură (de exemplu, rapiță, avocado), acest lucru protejează optim oala de fontă împotriva coroziunii.

INSTRUCȚIUNI DE ÎNGRIJIRE PENTRU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL (VALABIL DOAR PENTRU MODELUL DAVOS 570 G CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL)



REZISTENȚĂ LA INTEMPERII

Învelitoarea din material textil a grătarului dvs. DAVOS 570 G este fabricată dintr-un material Outdoor, care a fost dezvoltat special pentru exterior. Acest material este rezistent la raze UV și intemperii.

Pentru o durată de viață maximă a învelitoarei din material textil, vă recomandăm ca după fiecare utilizare să protejați grătarul DAVOS 570 G cu husa OUTDOOR**CHEF** potrivită împotriva influențelor meteorologice, a murdăriei și a prafului format din polen.

UMEZEALĂ

Dacă învelitoarea din material textil se udă, vă recomandăm să o lăsați mai întâi să se usuce complet înainte de a acoperi grătarul cu husa.
În ciuda rezistenței la intemperii, umezeala închisă poate duce la îmbibarea cu apă și formarea mucegaiului.

PERIOADĂ PRELUNGITĂ DE NEUTILIZARE

În cazul unei perioade prelungite de neutilizare a grătarului (> 2 luni), vă recomandăm să scoateți învelitoarea din material textil și să o depozitați separat, într-un loc uscat, întunecos.

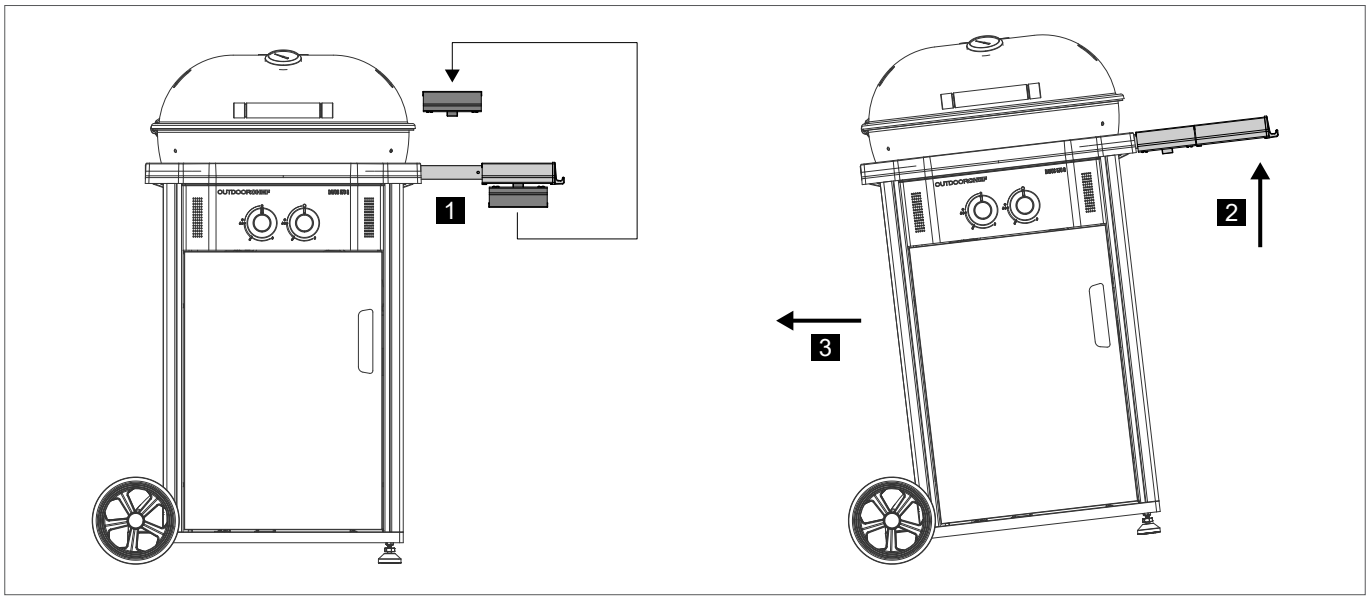
ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

În cazul murdăririi, puteți curăța învelitoarea din material textil a grătarului dvs. DAVOS 570 G simplu cu apă călduță și un agent de curățare delicat, pentru dizolvarea murdăriei și a grăsimii (de ex. detergent de vase obișnuit din comerț, neagresiv).

Pentru aceasta folosiți ca instrument auxiliar un burete (latura moale) sau o perie moale (nu perii din metal, nu perii din plastic, tari). Pentru a evita decolorările, vă recomandăm ca înainte de curățarea cu un agent de curățare, să îl testați mai întâi într-un loc care nu este vizibil.

ATENȚIE: Deoarece este un material special, nu este posibilă curățarea în mașina de spălat. Acest lucru ar deteriora protecția împotriva razelor UV.

DEPLASAREA ȘI MANEVRAREA GRĂTARULUI, FĂRĂ ELEMENTE DE SISTEM



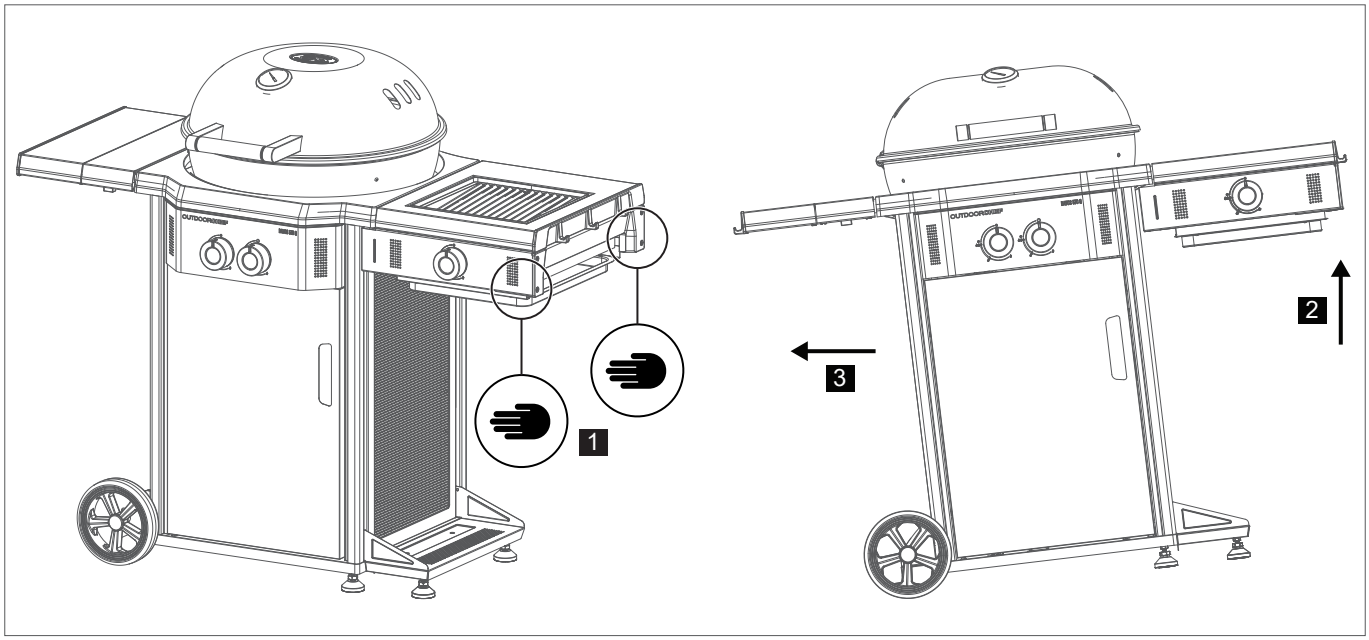
Raftul lateral stabil servește și la deplasarea și manevrarea grătarului.

Pentru a manevra grătarul, ridicați pur și simplu masa laterală pentru a aduce grătarul în poziția dorită. Aceasta funcționează atât cu masa laterală complet extinsă, cât și cu masa laterală împinsă înăuntru.

OBSTACOLE

La manevrarea obstacolelor (niveluri, praguri, plăci de bază înalte etc.), este necesar să procedați cu atenție, deoarece grătarul nu trebuie deplasat cu viteză mare peste obstacole. Roțile și axa roților ar putea fi deteriorate în acest proces.

DEPLASAREA ȘI MANEVRAREA GRĂTARULUI, CU ELEMENTE DE SISTEM



Dacă vă echipați grătarul cu elemente de sistem, acesta se manevrează, de asemenea, prin ridicarea laterală pe partea dreaptă, consultați ilustrația de mai sus.

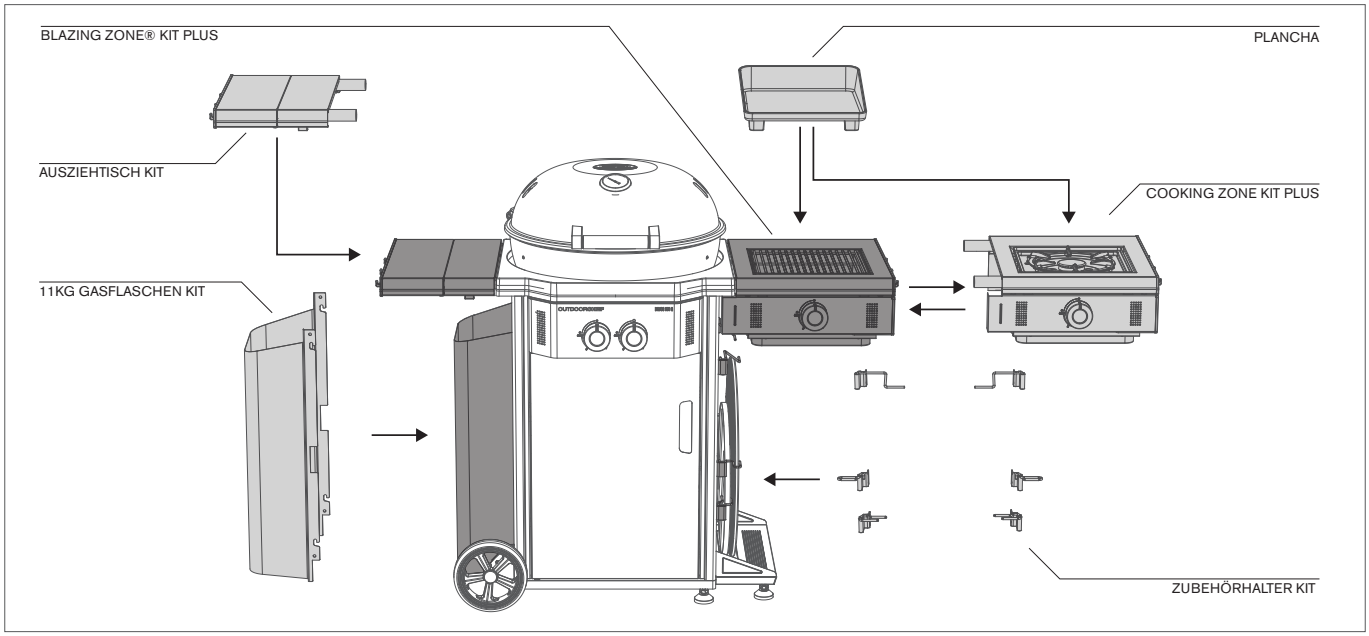
OBSTACOLE

La manevrarea obstacolelor (niveluri, praguri, plăci de bază înalte etc.), este necesar să procedați cu atenție, deoarece grătarul nu trebuie deplasat cu viteză mare peste obstacole. Roțile și axa roților ar putea fi deteriorate în acest proces.

OPȚIUNI DE EXTENSIE SERIA DAVOS

Conceptul unic al seriei DAVOS (DAVOS 570 G PRO și DAVOS 570 G) vă permite să vă îmbunătățiți grătarul cu elemente de sistem suplimentare (sisteme de arzătoare, cu conexiune la gaz), precum și extensii (fără conexiune la gaz), în funcție de preferințele dvs personale. Ambele modele au interfețe identice deja integrate în carcasa grătarului, unde elementele și extensiile suplimentare ale sistemului pot fi atașate cu ușurință.

Următoarea este o prezentare generală a elementelor și extensiilor de sistem disponibile în prezent pentru grătarul dvs.:



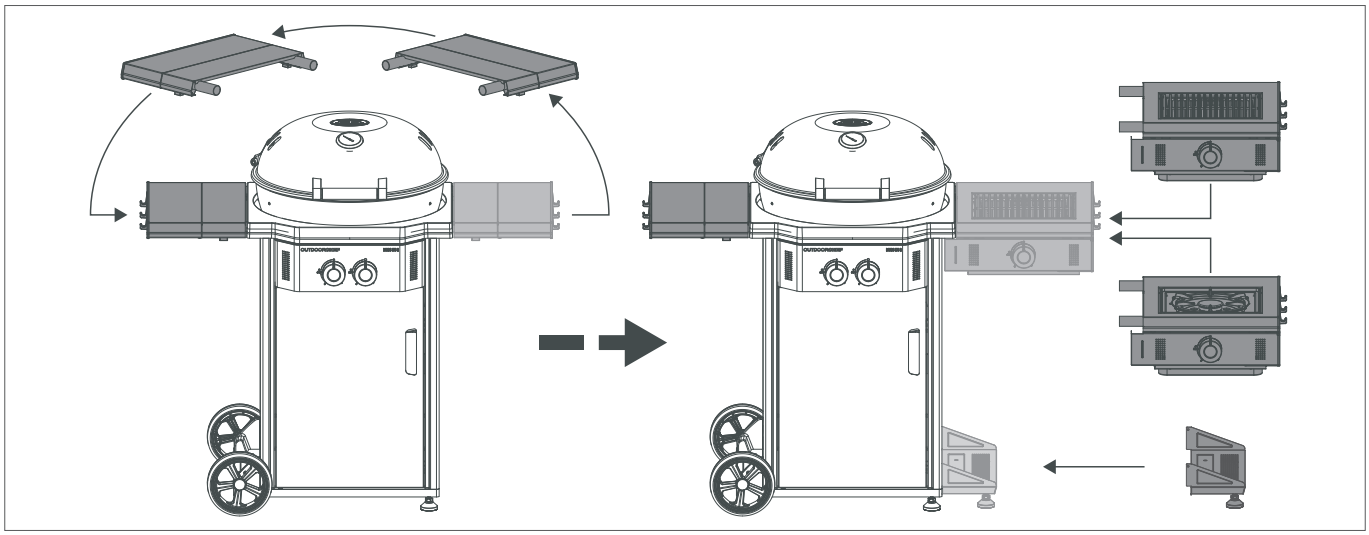
ELEMENTE DE SISTEM

Doriți să vă folosiți DAVOS 570 G PRO sau DAVOS 570 G într-un mod și mai versatil?

Nici o problemă, deoarece cu BLAZING ZONE® KIT PLUS și COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOOR**CHEF** vă oferă posibilitatea de a extinde pur și simplu gama de aplicații a grătarului dvs. - pentru o versatilitate maximă!
Nu aveți nevoie decât de unul dintre cele două kituri disponibile, pe care le montați pur și simplu pe partea dreaptă a grătarului.
Puteți pur și simplu să scoateți masa extensibilă existentă pe grătarul dvs. și să o montați pe partea stângă a grătarului, astfel încât să aveți în continuare suficient spațiu pentru pregătire și gătit, chiar dacă adăugați un element de sistem.

ATENȚIE: Greutatea maximă admisibilă a încărcăturii KITULUI BLAZING-/COOKING ZONE PLUS este de 30 kg

ATENȚIE: La demontarea cu BLAZING ZONE® KIT PLUS sau COOKING ZONE KIT PLUS, trebuie montat piciorul de sprijin inclus în pachetul de livrare (consultați ilustrația de mai jos) din motive de siguranță. Acest lucru servește la stabilizarea suplimentară a grătarului în timpul demontării, astfel încât acesta să nu se poată răsturna. În plus, spațiul de depozitare suplimentar poate fi utilizat pentru alte extensii (de exemplu, kit de suport pentru accesorii).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Dacă vă place foarte fierbinte, BLAZING ZONE® KIT PLUS este extensia perfectă pentru DAVOS 570 G PRO și DAVOS 570 G. Setul constă dintr-o masă laterală ranforsată, un suport pentru a asigura stabilitatea grătarului și BLAZING ZONE® PLUS - un arzător ceramic de înaltă performanță cu o gamă largă de utilizări în ceea ce privește temperaturile, de 600 - 900°C.





Temperatură ridicată 600 - 900°C

Arzător ceramic High-Performance
Frigere la temperaturi ridicate
Crustă perfectă pe carne
Grilaj reglabil în înălțime, 2 niveluri
Perfect pentru bucăți subțiri

Astfel, fripturile și alte preparate din carne pot fi pregătite cu o căldură maximă de peste 900 °C, pentru o crustă perfectă.

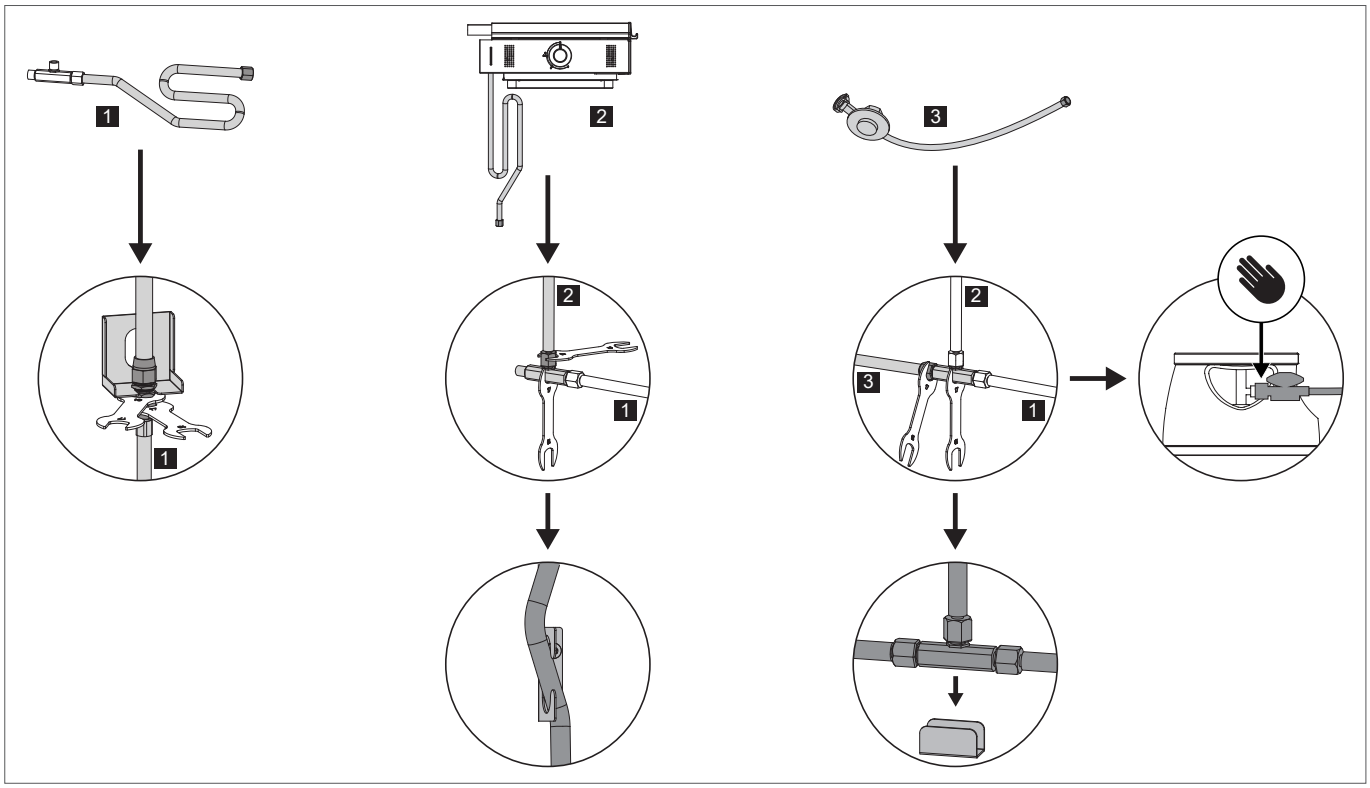
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul următor **TEST DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu gaz DUALCHEF a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați arzătorul BLAZING ZONE® PLUS timp de aprox. 20-25 de minute la nivelul🔥🔥🔥.

CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ AL BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATENȚIE: Vă rugăm să respectați informațiile din instrucțiunile de asamblare separate privind asamblarea și conectarea.

ATENȚIE: La extinderea cu BLAZING ZONE® KIT PLUS, testul de etanșeitate trebuie efectuat pentru toate conexiunile elementelor sistemului. Conectarea furtunului de gaz trebuie efectuată cu ajutorul cheii fixe incluse pentru a vă asigura este suficient de strânsă conexiunea. Pentru siguranța dvs., nu strângeți niciodată furtunul de gaz doar cu mâna pentru a evita posibilele incendii la grătar.

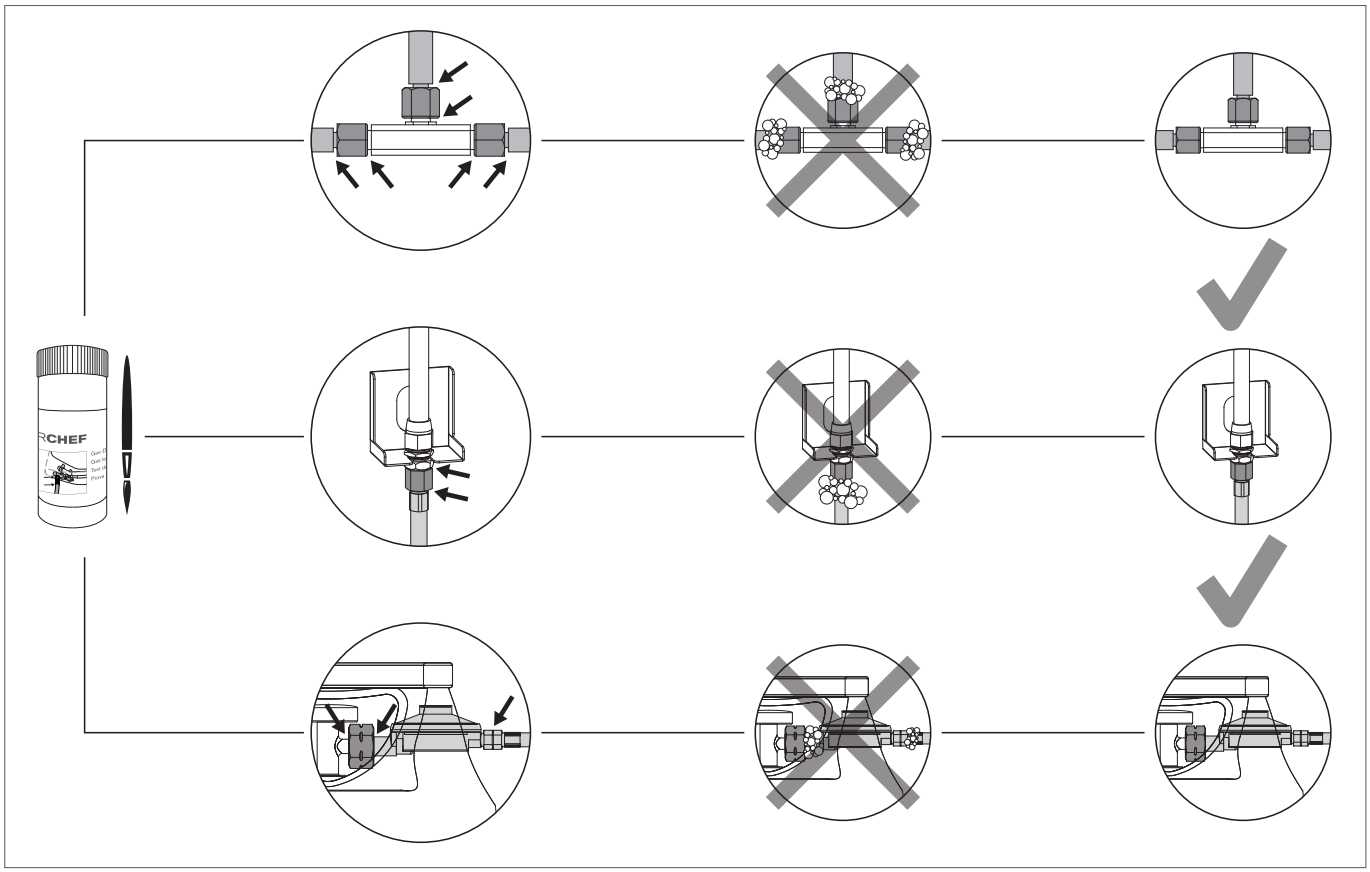


TEST DE ETANȘEITATE

AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe poziția ○.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri.
   IMPORTANT: Grătarul și BLAZING ZONE® KIT PLUS trebuie folosite numai după eliminarea tuturor scurgerilor. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.

INDICAȚIE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATENȚIE: Nu utilizați niciodată BLAZING ZONE® PLUS de unul singur/individual (desprins de grătar).

ATENȚIE: Nu acoperiți niciodată suprafața BLAZING ZONE® PLUS în timpul utilizării deoarece acest lucru poate duce la acumularea de căldură.

ATENȚIE: Nu este permisă așezarea vaselor de gătit sau tigăi pe BLAZING ZONE® PLUS.

ATENȚIE: BLAZING ZONE® PLUS rămâne fierbinte un timp îndelungat după oprire. Fiți atent/ă să nu vă ardeți și nu puneți obiecte în apropierea arzătorului lateral BLAZING ZONE® PLUS deoarece există pericol de incendiu.

ATENȚIE: Utilizați arzătorul lateral BLAZING ZONE® PLUS doar atunci când acesta este montat în întregime pe un model corespunzător de grătar DAVOS, conform instrucțiunilor separate de montaj.

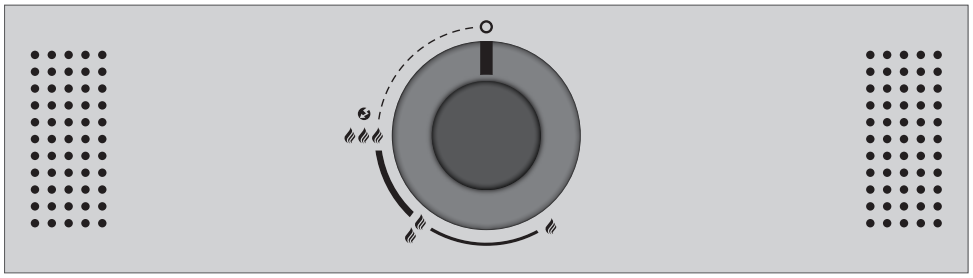
ATENȚIE: Nu lăsați niciodată grătarul și arzătorul lateral BLAZING ZONE® PLUS nesupravegheate în timpul funcționării.

ATENȚIE: Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului și ale arzătorului lateral BLAZING ZONE® PLUS.
Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.

ATENȚIE: Scoateți tava de colectare a grăsimii numai atunci când grătarul s-a răcit complet și nu mai este utilizat.

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE A BLAZING ZONE® KIT PLUS

Niveluri de încălzire și aprindere



○ : poziția oprit

: putere mică

: putere medie

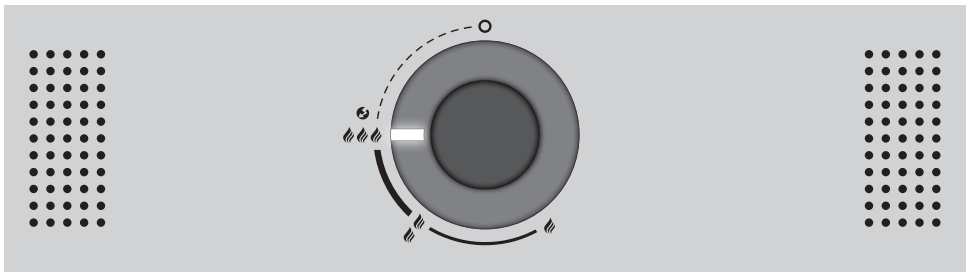
: putere mare

: aprindere

Arzătorul atinge puterea maximă pe nivelul și puterea minimă pe nivelul .

INSTRUCȚIUNI PENTRU MONTAJUL BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Apăsați butonul de reglare a gazului al suprafeței laterale de gătit și rotiți-l spre stânga, la nivelul . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



4. Dacă gazul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la ○. Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
5. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului suprafeței laterale de gătit după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI PENTRU BLAZING ZONE® KIT PLUS

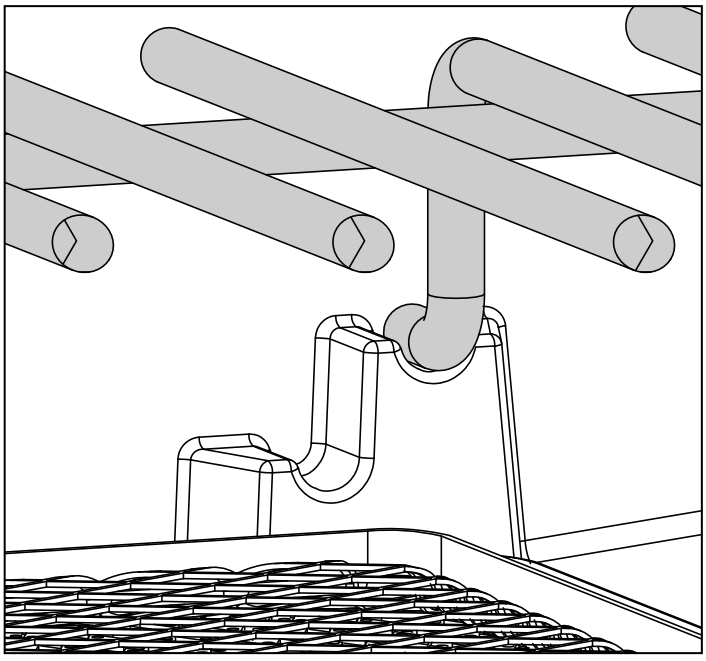
GRĂTARE CU INFRAROȘU

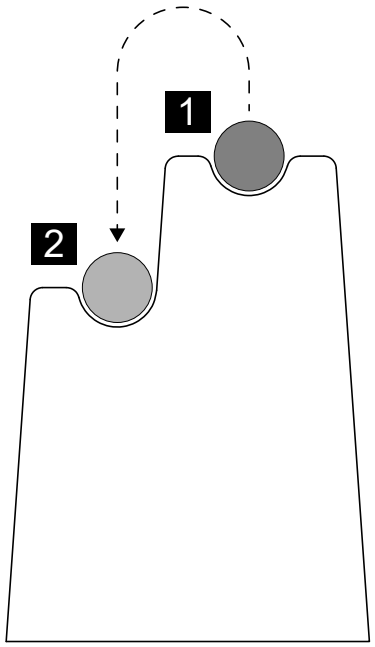
Cum funcționează un arzător cu infraroșu?
Flacăra de gaz rezultată din aprinderea arzătorului lateral BLAZING ZONE® PLUS este distribuită uniform prin sutele de orificii mici ale plăcii de ceramică și produce astfel o radiație infraroșie pe suprafață, care degajă o căldură intensă directă de până la 900 de grade Celsius asupra alimentelor pentru fript. Astfel sunt generate temperaturi ridicate, la fel ca în cazul unui arzător cu gaz obișnuit.

Prepararea unor bucăți de carne mai groase și mai mari
În cazul bucăților de carne mai groase și mai mari, vă recomandăm ca după frigerea în bazinul sferic cu gaz la temperaturi scăzute, să ridicați temperatura din mijlocul cărnii până la nivelul dorit. O altă modalitate este să aduceți carnea la temperatura dorită în prealabil în bazinul sferic cu gaz (poziția standard) la temperaturi scăzute și apoi de a-i oferi o crustă delicioasă pe BLAZING ZONE® PLUS.

Utilizarea altor ustensile de gătit pe BLAZING ZONE® PLUS
În cazul frigerii altor produse alimentare și în cazul utilizării altor ustensile de gătit, trebuie să fiți atent/ă să NU acoperiți complet suprafața grătarului (acumulare de căldură!) și trebuie să utilizați doar ustensile de gătit termorezistente (de ex: fontă).

Înainte de prima frigere cu BLAZING ZONE® PLUS
În cazul primei frigeri cu BLAZING ZONE® PLUS vă recomandăm să începeți cu distanța cea mai mare a nivelului superior al distanțierului (consultați poziția 1) și să verificați dacă nivelul căldurii este suficient de mare. În cazul în care doriți mai multă căldură, puteți să o reglați prin intermediul distanțierului și să setați grătarul în poziția 2.
Frigeți deocamdată bucata de carne dorită timp de maximum 60 de secunde pe o parte pentru a vedea dacă este suficient de rumenă.
Timpul necesar pentru o crustă uniformă variază în funcție de bucata de carne și de conținutul de grăsime.





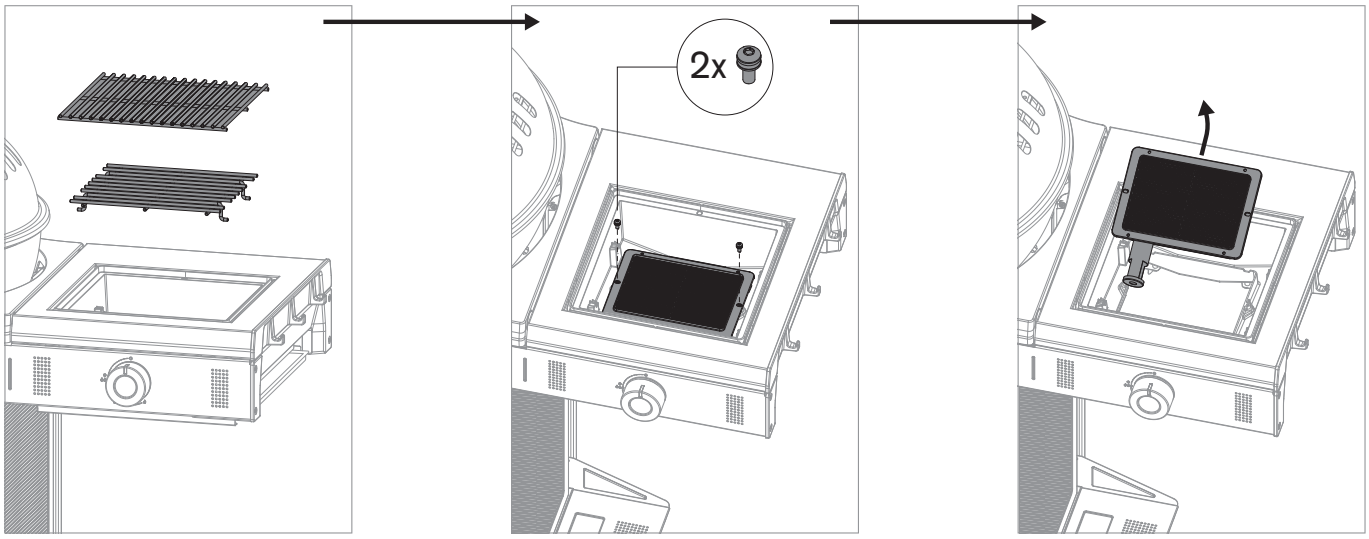
Utilizarea marinatelor și sosurilor
Vă recomandăm ca în timpul preparării fripturilor și altor preparate din carne să renunțați la utilizarea marinatelor și sosurilor, pentru a atinge gustul complet nealterat al cărnii. O friptură bună nu are nevoie de altceva decât de puțină sare.
Cu toate acestea, în care în care trebuie să utilizați marinate, trebuie să aveți grijă să nu utilizați prea mult ulei pentru a preveni aprinderea grăsimii.
În cazul utilizării sosurilor (în special a celor care conțin zahăr) și condimentelor, vă recomandăm să le aplicați cu puțin timp înainte de finalizarea procesului de frigere, pentru ca alimentele pentru fript să nu se ardă.

ÎNTREȚINEREA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Curățare regulată

Vă recomandăm să curățați BLAZING ZONE® KIT PLUS după fiecare 3 bare ale grătarului. Ștergeți interiorul cu o cârpă uscată și goliți tava de colectare a grăsimii.

De asemenea, vă recomandăm să demontați arzătorul de la BLAZING ZONE® KIT PLUS o dată pe an și să curățați toate componentele din jur pentru a îndepărta pânzele de păianjen și reziduurile de pe grătar.



După scoaterea dispozitivului BLAZING ZONE® KIT PLUS, procedați după cum urmează:

1. Verificați dacă arzătorul este deformat sau fisurat.
2. Tuburile Venturi (tuburi ale arzătorului) pot fi curățate/periate cu o perie subțire pentru sticle.
3. Curățați partea interioară a cadrului suport BLAZING ZONE® KIT PLUS, fără să utilizați vreun mijloc de curățare ascuțit sau inflamabil.
4. Apoi introduceți din nou întregul dispozitiv BLAZING ZONE® KIT PLUS în masa laterală, procedând conform instrucțiunilor separate de montaj.

IMPORTANT: Dacă folosiți detergent în timpul curățării, trebuie să lăsați grătarul să se usuce în mod corespunzător după curățare. Pentru a accelera procesul de uscare, puteți porni arzătorul lateral BLAZING ZONE® PLUS și îl puteți lăsa să ardă la nivelul cel mai înalt timp de câteva minute.

ÎNGRIJIREA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Îngrijirea regulată a BLAZING ZONE® KIT PLUS asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe un teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată.
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs. și de BLAZING ZONE® KIT PLUS, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOOR**CHEF** potrivită, împotriva intemperiilor. Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

GRILAJELE DE GRĂTAR DIN OȚEL INOXIDABIL AL BLAZING ZONE® KIT PLUS

UTILIZARE

Suprafața grilajului de grătar trebuie să fie întotdeauna acoperită cu o peliculă de ulei pentru a preveni aprinderea alimentelor pentru fript. Utilizați ulei din plante cu un punct ridicat de ardere (de ex: ulei de avocado sau de rapiță).

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, curățați grilajele de grătar din oțel inoxidabil cu apă sau cu o soluție delicată cu apă și săpun. În timpul utilizării grătarului, atingeți grilajul doar cu mănușile speciale pentru grătar. Nu așezați grilajele de grătar fierbinți din oțel inoxidabil pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

CURĂȚARE

Pentru curățarea grilajului, vă rugăm să respectați următoarele puncte:

- Lăsați grilajele de grătar din oțel inoxidabil să se încingă pe grătar timp de aprox. 10 minute la putere maximă
- Folosiți o perie cu peri din cupru (nu perii cu peri din oțel)
- Apoi lăsați-le să se răcească complet
- În cazul murdăriei persistente: Utilizați agentul de curățare OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER pentru o curățare temeinică

NOTĂ

După curățare, ungeți cu puțin ulei de gătit care poate fi încălzit la temperaturi ridicate (de ex: ulei de avocado sau de rapiță).

COOKING ZONE KIT PLUS – MULT MAI MULT DECÂT UN REȘOU LATERAL, 3 DOMENII DE APLICARE



COOKING ZONE KIT PLUS este, așa cum sugerează și numele, mai mult decât un reșou lateral obișnuit - deoarece aveți la dispoziție o gamă mult mai largă de temperaturi. În timp ce reșourile laterale obișnuite sunt, de obicei, concepute pentru temperaturi medii și ridicate, COOKING ZONE KIT PLUS poate fi utilizat și pentru a pregăti alimente care necesită mai puțină căldură (sosuri pentru paste, supe, tocănițe etc.).

Acest lucru este posibil printr-o dezvoltare complet nouă a arzătorului și posibilitatea de a opera reșoul lateral la 3 înălțimi diferite.

Datorită formei concave a suportului solid din fontă, COOKING ZONE KIT PLUS poate fi utilizat și cu OUTDOOR**CHEF** BBQ Wok, care se potrivește perfect pe spațiul suportului (fără inel adaptor pentru Wok).

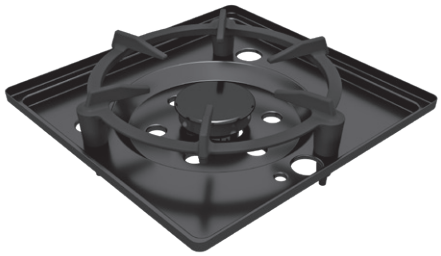
Acest set constă din masa laterală întărită, un suport pentru a asigura stabilitatea grătarului și COOKING ZONE PLUS.



Căldură ridicată

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul superior de temperatură

- Prăjirea la cald a cărnii, peștelui și legumelor



Căldură medie

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul mediu de temperatură

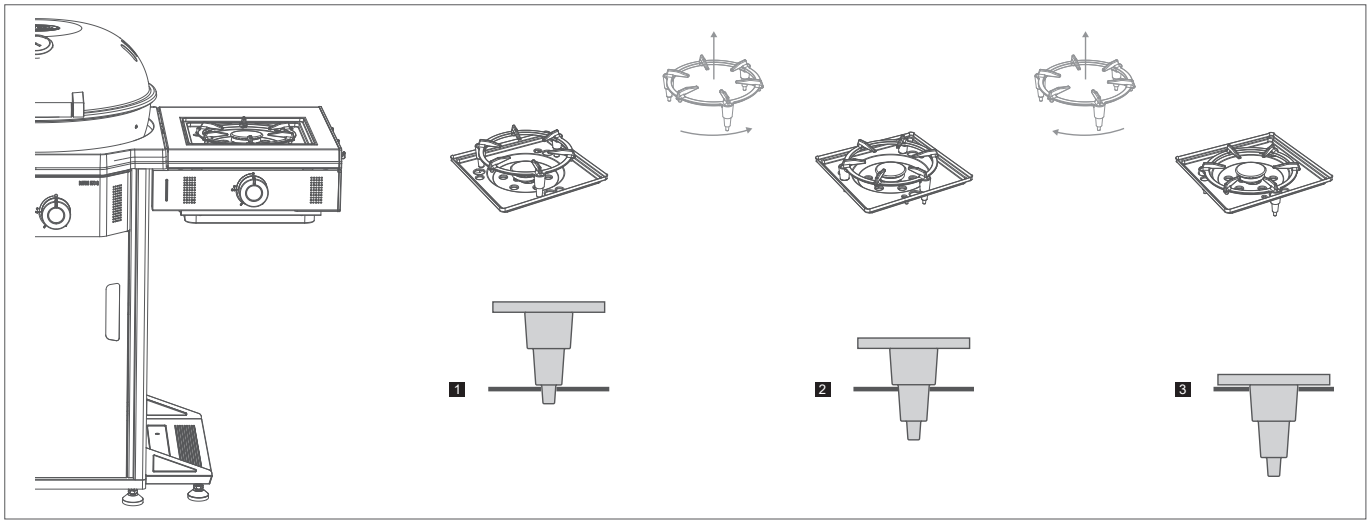
- Prăjirea/încălzirea la aburi a cărnii, peștelui și legumelor
- Prăjirea legumelor ce conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, Rösti etc.



Căldură mai intensă

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul inferior de temperatură

- Sosuri de gătit, supe, tocănițe și mâncăruri din orez



CAPACE DE PROTECȚIE PENTRU SUPORTUL DE GĂTIT DIN FONTĂ

Asigurați-vă că folosiți întotdeauna capacele de protecție din silicon furnizate pentru suportul de gătit din fontă. Acestea protejează găurile pentru reglarea înălțimii grătarului de zgârieturi.

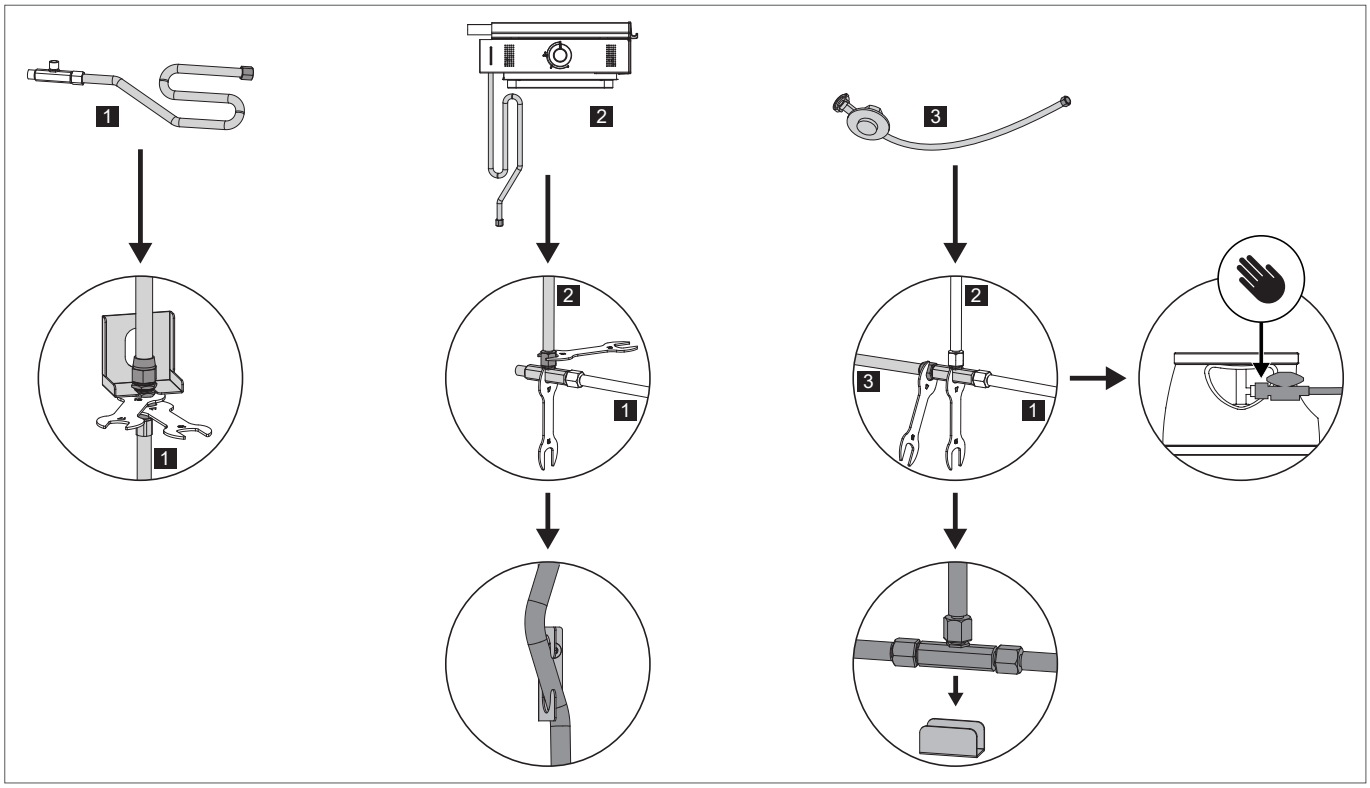
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul următor **TEST DE ETANȘEITATE**.
   Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu gaz DUALCHEF a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați arzătorul COOKING ZONE PLUS timp de aprox. 20-25 de minute la nivelul .

CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ AL COOKING ZONE KIT PLUS

ATENȚIE: Vă rugăm să respectați informațiile din instrucțiunile de asamblare separate privind asamblarea și conectarea.

ATENȚIE: La extinderea cu COOKING ZONE KIT PLUS, testul de etanșeitate trebuie efectuat pentru toate conexiunile elementelor sistemului. Conectarea furtunului de gaz trebuie efectuată cu ajutorul cheii fixe incluse pentru a vă asigura este suficient de strânsă conexiunea. Pentru siguranța dvs., nu strângeți niciodată furtunul de gaz doar cu mâna pentru a evita posibilele incendii la grătar.

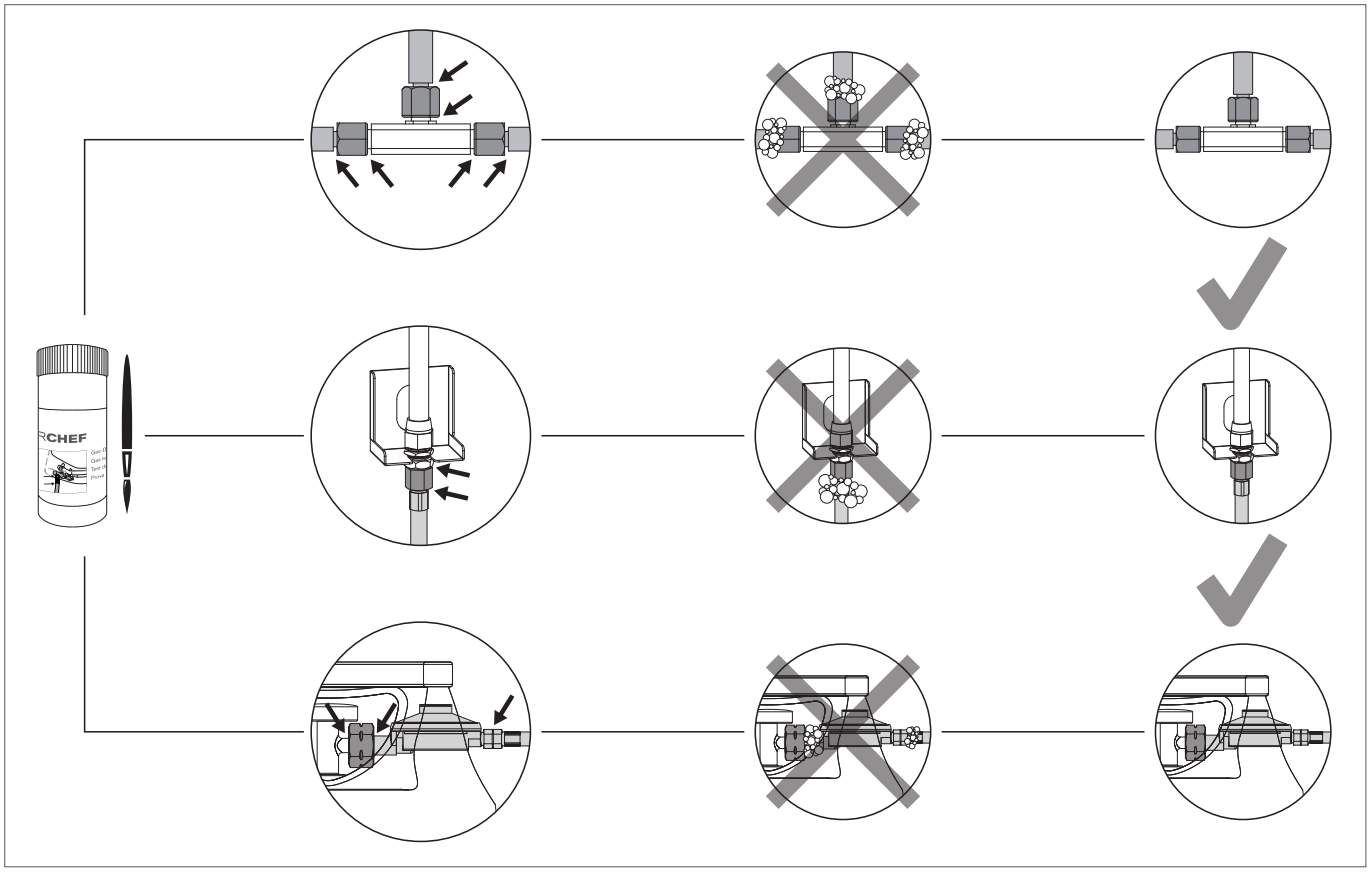


TEST DE ETANȘEITATE

AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe poziția ◯.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri.
   IMPORTANT: Grătarul și COOKING ZONE KIT PLUS trebuie folosite numai după eliminarea tuturor scurgerilor. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.

INDICAȚIE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU COOKING ZONE KIT PLUS

ATENȚIE: Nu utilizați niciodată COOKING ZONE PLUS de unul singur/individual (desprins de grătar).

ATENȚIE: Nu acoperiți niciodată suprafața COOKING ZONE PLUS în timpul utilizării deoarece acest lucru poate duce la acumularea de căldură.

ATENȚIE: Nu utilizați vase de gătit sau tigăi cu următoarele diametre: <20 cm >32 cm.

ATENȚIE: COOKING ZONE PLUS rămâne fierbinte un timp îndelungat după oprire. Fiți atent/ă să nu vă ardeți și nu puneți obiecte în apropierea arzătorului lateral COOKING ZONE PLUS - există pericol de incendiu.

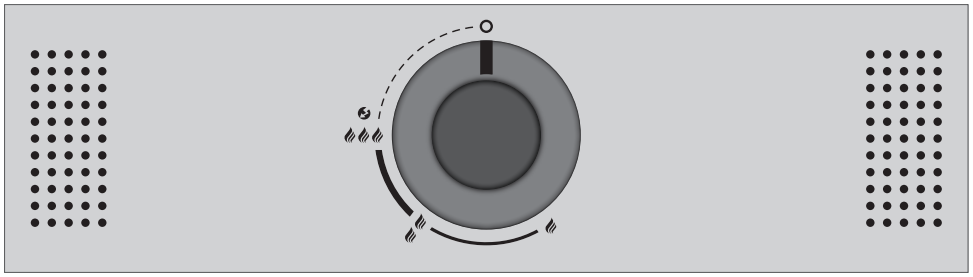
ATENȚIE: Utilizați arzătorul lateral COOKING ZONE PLUS doar atunci când acesta este montat în întregime pe un model corespunzător de grătar DAVOS, conform instrucțiunilor separate de montaj.

ATENȚIE: Nu lăsați niciodată grătarul și arzătorul lateral COOKING ZONE PLUS nesupravegheate în timpul funcționării.

ATENȚIE: Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului și ale arzătorului lateral COOKING ZONE PLUS. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE A COOKING ZONE KIT PLUS

Niveluri de încălzire și aprindere



○ : poziția oprit

: putere mică

: putere medie

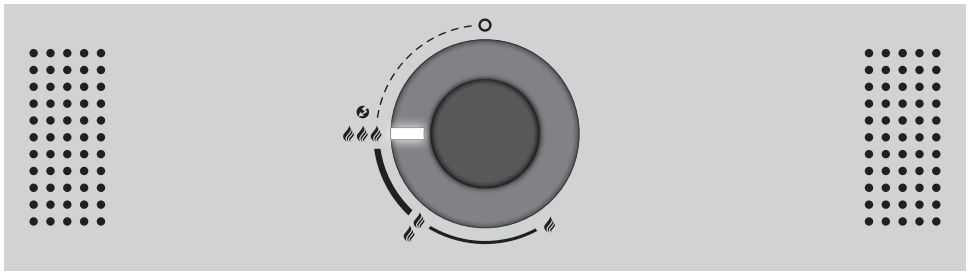
: putere mare

: aprindere

Arzătorul atinge puterea maximă pe nivelul și puterea minimă pe nivelul .

INSTRUCȚIUNI PENTRU MONTAJUL COOKING ZONE KIT PLUS

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Apăsați butonul de reglare a gazului al suprafeței laterale de gătit și rotiți-l spre stânga, la nivelul . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



4. Dacă gazul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la ○. Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
5. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului suprafeței laterale de gătit după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI PENTRU COOKING ZONE KIT PLUS

UTILIZAREA OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Suportul solid din fontă are o formă concavă, astfel încât funcționează perfect în combinație cu BARBECUE WOK. BARBECUE WOK poate fi utilizat direct pe suportul din fontă (fără a utiliza inelul adaptor pentru Wok).

TIGĂI ȘI VASE RECOMANDATE

Vă recomandăm să utilizați numai tigăi și vase foarte rezistente la căldură, fără strat de acoperire (de exemplu, teflon). Tigăile și vasele din fontă, fier forjat sau oțel sunt ideale. În general, pot fi utilizate toate tigăile și vasele disponibile în comerț, atât timp cât sunt potrivite pentru a fi utilizate cu rețouri pe gaz.

DIMENSIUNI RECOMANDATE PENTRU TIGĂI ȘI VASE

Vă recomandăm următoarele dimensiuni pentru tigăi și vase: 24 cm/28 cm/32 cm.

ÎNTREȚINEREA ȘI ÎNGRIJIREA COOKING ZONE KIT PLUS

Întreținerea regulată a COOKING ZONE KIT PLUS asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare îndelungată ungeți cu ulei toate piesele din metal (în special accesoriul de gătit din fontă) ale COOKING ZONE KIT PLUS.
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs. și de COOKING ZONE KIT PLUS, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOOR**CHEF** potrivită, împotriva intemperiilor. Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

EXTENSII

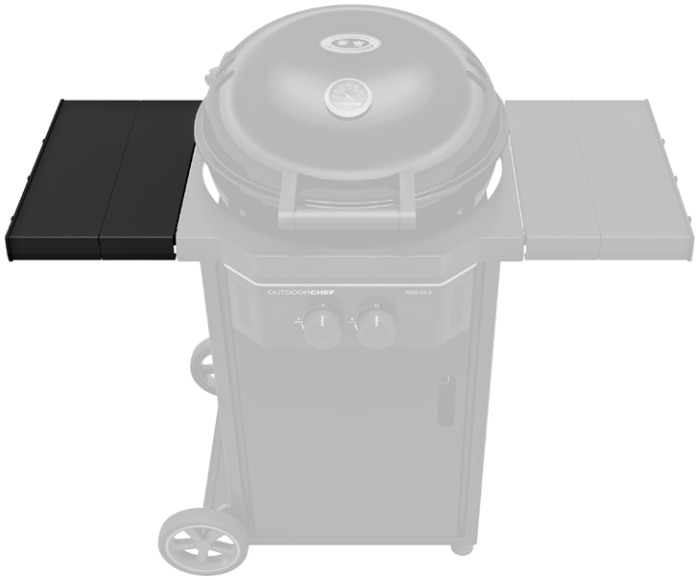
Următoarele extensii utile pentru seria DAVOS duc grătarul dvs. la un alt nivel.

RESTRICȚII DE COMBINARE A EXTENSIILOR

Următoarea combinație de accesorii este posibilă numai dacă grătarul dvs. este extins cu BLAZING ZONE® KIT PLUS sau COOKING ZONE KIT PLUS:

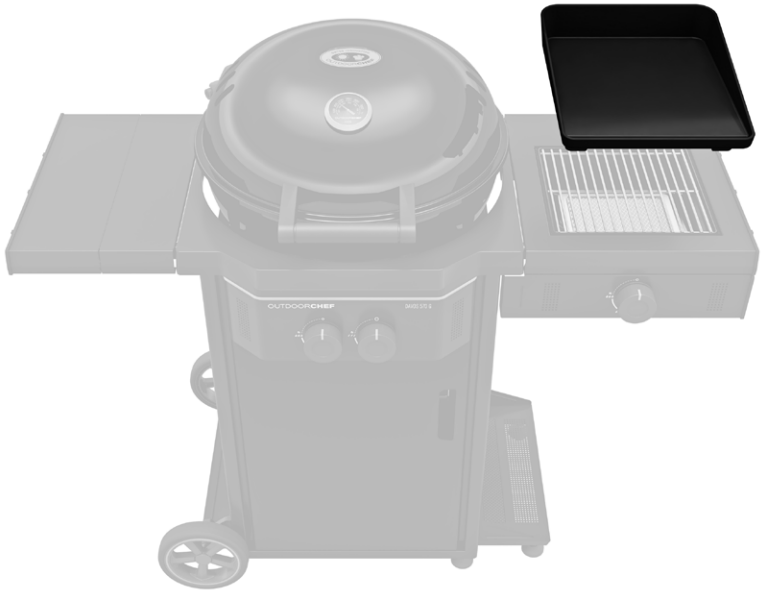
Kit de butelii de gaz de 11 kg și kit de suport pentru accesorii (deoarece piciorul de sprijin din dreapta face parte din BLAZING ZONE® KIT PLUS/COOKING ZONE KIT PLUS).

KIT DE MASĂ EXTENSIBILĂ



Încă nu doriți să reechipați DAVOS 570 G PRO sau DAVOS 570 G cu un element de sistem suplimentar, cum ar fi BLAZING ZONE® KIT PLUS sau COOKING ZONE KIT PLUS - ci doriți doar mai mult spațiu pentru pregătirea și prepararea creațiilor dvs. pentru grătar?
Atunci KITUL DE MASĂ EXTENSIBILĂ este soluția. Prin instalarea acesteia în câteva secunde, puteți dubla suprafața de lucru disponibilă a DAVOS 570 G PRO sau DAVOS 570 G în cel mai scurt timp.
ATENȚIE: Sarcina portantă maximă a mesei extensibile este de 10 kg.

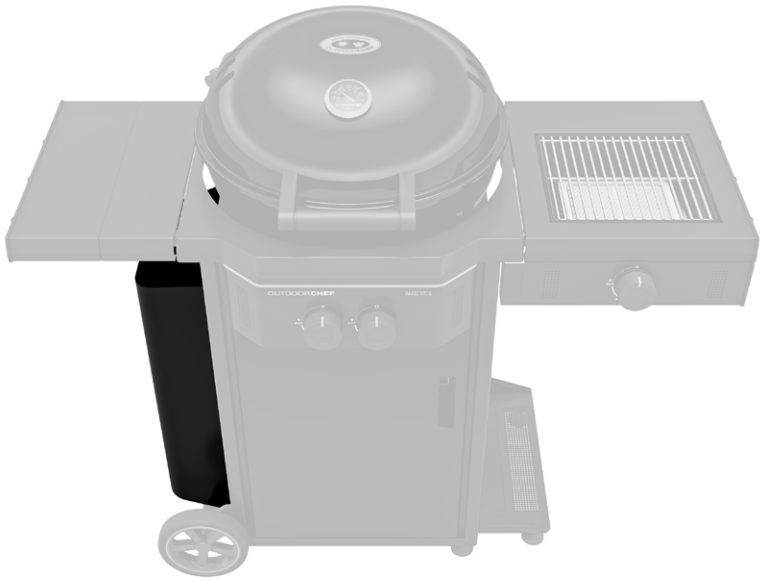
PLANCHA UNIVERSAL – PLĂCEREA DE A FACE UN GRĂTAR MEDITERANEEAN ACASĂ



PLANCHA UNIVERSAL este completarea perfectă a BLAZING ZONE® KIT PLUS sau a COOKING ZONE KIT PLUS și extinde opțiunile de grătar ale DAVOS 570 G PRO/DAVOS 570 G cu o funcție suplimentară. Pe Plancha vă puteți bucura de specialități mediteraneene, cum ar fi creveții la grătar, fripturi de ton perfecte și scoici, la fel ca în barul dvs. de tapas preferat din Spania. Un mic dejun pe grătar? Nicio problemă, pe Plancha puteți face cu ușurință ouă prăjite, omletă, bacon prăjit crocant sau clătite. Tapas, mic dejun sau desert – orice este posibil cu PLANCHA UNIVERSAL!

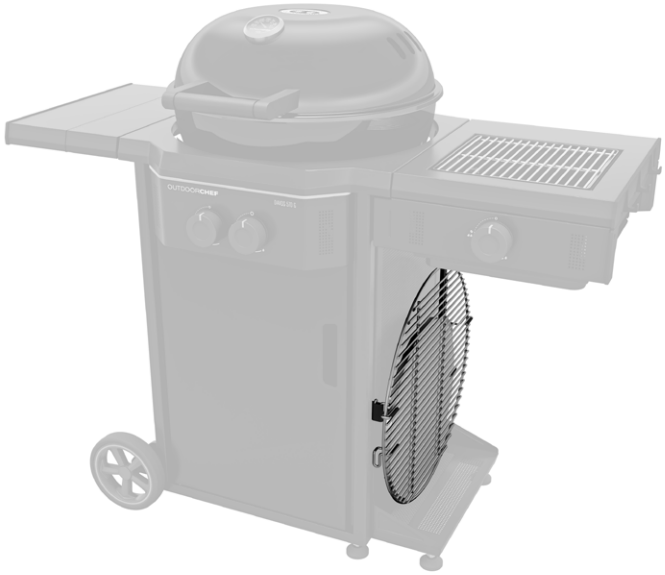
Plancha se potrivește, de asemenea, în bazinul sferic cu gaz al grătarului dvs. și poate fi folosită și acolo, pur și simplu așezați pâlnia în poziția vulcanului și plăcerea de a face un grătar mediteraneean începe, în timp ce friptura se face pe BLAZING ZONE® PLUS sau risotto-ul dvs. se gătește pe COOKING ZONE.

KIT DE BUTELII DE 11 KG



Schimbarea buteliei de gaz poate fi întotdeauna o bătaie de cap, în special profesioniștii în materie de grătare sau cei care fac grătare des pot confirma acest lucru. Bucurați-vă de un upgrade cu KITUL DE BUTELII DE 11 KG și utilizați DAVOS 570 G PRO sau DAVOS 570 G cu butelii de gaz de 11 kg, care durează mai mult.

KIT DE SUPORT PENTRU ACCESORII





Atenție fani ai pizza – este un secret deschis că cea mai bună pizza vine fie de la Napoli, fie de pe grătarul dvs. OUTDOOR**CHEF**.

Cu KITUL DE SUPORT PENTRU ACCESORII, atât piatra pentru pizza OUTDOOR**CHEF**, cât și un grilaj suplimentar din fontă sau oțel inoxidabil pot fi depozitate direct pe grătar într-un mod practic și făcând economie de spațiu.

Dar asta nu este tot – în pachet este inclus și suportul practic pentru role de hârtie de bucătărie, astfel încât degetele să rămână întotdeauna perfect curate atunci când pregătiți și preparații creațiile dvs. pentru grătar.

ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe un teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată.
- După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă OUTDOOR**CHEF** potrivită, împotriva intemperiilor.
- Lăsați întotdeauna grătarul să se usuce complet după curățare sau după ce a plouat pentru a preveni condensul în termometrul grătarului.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

ATENȚIE: Nu așezați niciodată obiecte fierbinți, precum grilaje de grătar, tigăi de grătar și tigăi din fontă pe suprafețele laterale ale grătarului dvs. Acest lucru ar putea deteriora vopseaua grătarului.

ATENȚIE: Atunci când schimbați butelia de gaz, asigurați-vă că tava de scurgere a grăsimii este golită pentru a preveni căderea tăvii pline de scurgere a grăsimii și apariția petelor.

DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
- Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.
- Verificați dacă scânteia de la electrod ajunge la arzător.
  ATENȚIE: Această verificare poate fi efectuată doar cu alimentarea cu gaz oprită!

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că acumulatorul este introdus corect (la grătarele cu aprindere electrică).
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă sunt conectate și bine fixate cablurile pentru aprindere electrică și electrodul.
- Introduceți doi acumulatori noi (tip AAA, LR03, 1.5 volți) în sistemul de aprindere electrică.

SAFETY LIGHT nu funcționează:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butonul regulatorului de gaz. (Cu robinetul buteliei închis).
- Asigurați-vă că acumulatorii pentru Safety Light sunt introduși corect.
- Introduceți baterii noi.

Axul roții este blocat:

Pentru a preveni blocarea axului roții, vă recomandăm să îndepărtați praful, murdăria și polenul din spatele roților cel puțin o dată pe an, pentru a asigura un comportament optim de deplasare.

Dacă nu puteți pune în funcțiune grătarul după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați punctul de vânzare.

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate referitoare la garanția pentru consumator/garanția generală, consultați Termenii și condițiile generale (TCG) la adresa https://www.outdoorchef.com/agb

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Căsuță poștală | 8050 Zürich - Elveția | www.outdoorchef.com

* Puteți găsi o listă de parteneri comerciali pe pagina noastră de internet, la adresa OUTDOORCHEF.COM

** Numărul de serie, precum și codul articolului le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

INFORMAȚII TEHNICE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butan G30/propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar/propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan/propan 50 mbar
Consum de gaz total	686 g/h

BAZIN SFERIC

Putere	
- arzător mic	2,90 kW
Consum de gaz	210 g/h
- arzător mare	6,60 kW
Consum de gaz	476 g/h
Duze (28–30/37 mbari)	
- duză arzător mic	0,78 mm/marcaj: BD
- duză arzător mare	1,22 mm/marcaj: BG
Duze (50 mbari)	
- duză arzător mic	0,68 mm/marcaj: AU
- duză arzător mare	1,06 mm/marcaj: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butan G30/propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar/propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan/propan 50 mbar
Consum de gaz total	613 g/h

BAZIN SFERIC

Putere	8,50 kW
Consum de gaz	613 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1,42 mm/marcaj: BI
Duze (50 mbari)	1,22 mm/marcaj: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Putere	3,50 kW
Consum de gaz	244 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	0,88 mm/marcaj: CE
Duză (50 mbari)	0,76 mm/marcaj: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Putere	2,70 kW
Consum de gaz	196 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	0,82 mm/marcaj: BH
Duză (50 mbari)	0,72 mm/marcaj: AO

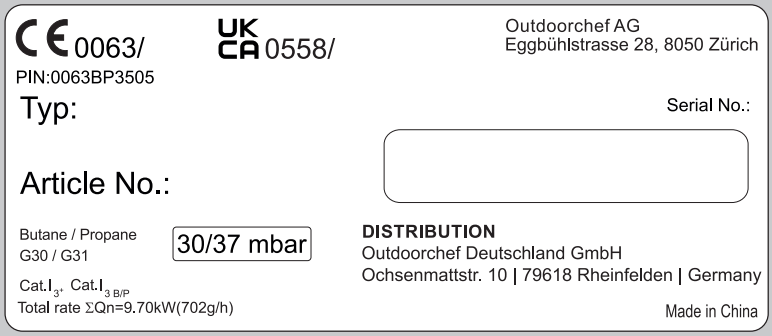
Aprindere electrică
Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de doi acumulatori (tip AAA, LR03, 1.5 volți).

Indicație privind afișarea temperaturii
Marja de eroare afișată de termometru poate fi de +/– 10 %.

Pagină de internet
Mai multe informații, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsele OUTDOOR**CHEF** le puteți găsi pe OUTDOORCHEF.COM

UPUTA ZA UPORABU

VAŽNO: Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s uporabom plinskog roštilja OUTDOOR**CHEF**.



VAŽNO:

Serijski broj svog roštilja pronaći ćete na stražnjoj stranici priložene mape „Manual & Inspiration". Ovisno o modelu roštilja, broj možete pronaći i na **naljepnici s podacima**, koja se nalazi ili na postolju roštilja ili podnoj ploči.

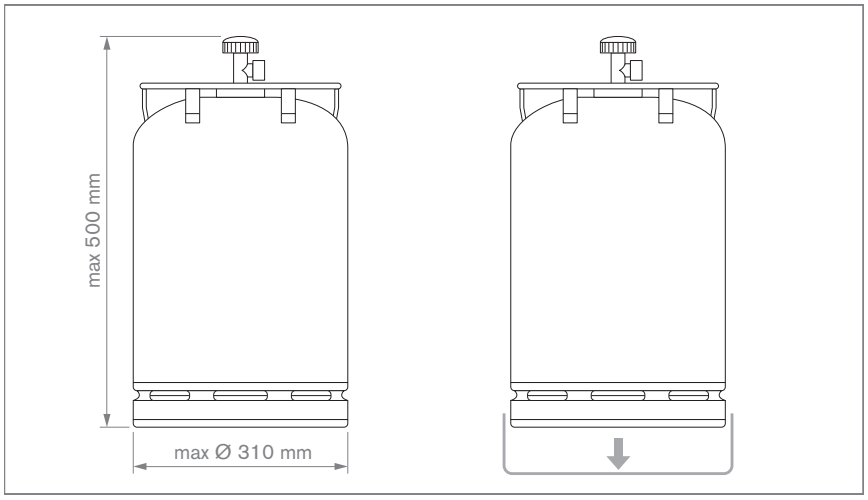
Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju. Zabilježite serijski broj svog roštilja u za to predviđeno gornje polje „Serial No.".

VAŽNO ZA VAŠU SIGURNOST

Svaka osoba koja upotrebljava roštilj mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeca ne smiju rukovati roštiljem.
Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.
Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.
Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem okruglog plinskog roštilja. Dozvoljeno je korištenje roštilja samo na otvorenom, a potrebno je držati sigurnosni razmak od najmanje 1.5 m od zapaljivih predmeta.

PLINSKE BOCE

- Dozvoljeno je postavljanje punih plinskih boca maksimalne težine 8 kg na podnu ploču. Postavite bocu na za to predviđeno mjesto.



- Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi.
- Prije korištenja i nakon svake zamjene plinske boce provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Plinske boce ne smiju biti izložene temperaturi iznad 50 °C niti se smiju čuvati u zatvorenom prostoru ili suterenu.
- Poštujte i slijedite sigurnosne propise koji su zabilježeni na korištenim plinskim bocama.

- **NAPOMENA:** Provjerite jesu li tlačni regulator i plinska boca dozvoljeni za propisnu uporabu u vašoj državi. Koristite se samo plinskim bocama odgovarajućeg državnog standarda. Zbog različitih brtvenih sustava ne mogu se uspostaviti nepropusni vijčani spojevi u slučaju odstupanja sustava tlačnog regulatora i plinske boce. Takva propusnost može dovesti do situacije da se plin koji izlazi automatski može zapaliti otvorenom vatrom ili iskrama. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti preporučujemo da svakako provjerite plinske roštilje u prodaji i po potrebi prilagodite odn. date prilagoditi tlačni regulator i plinsko crijevo državnim propisima.

SIGURNOSNE UPUTE

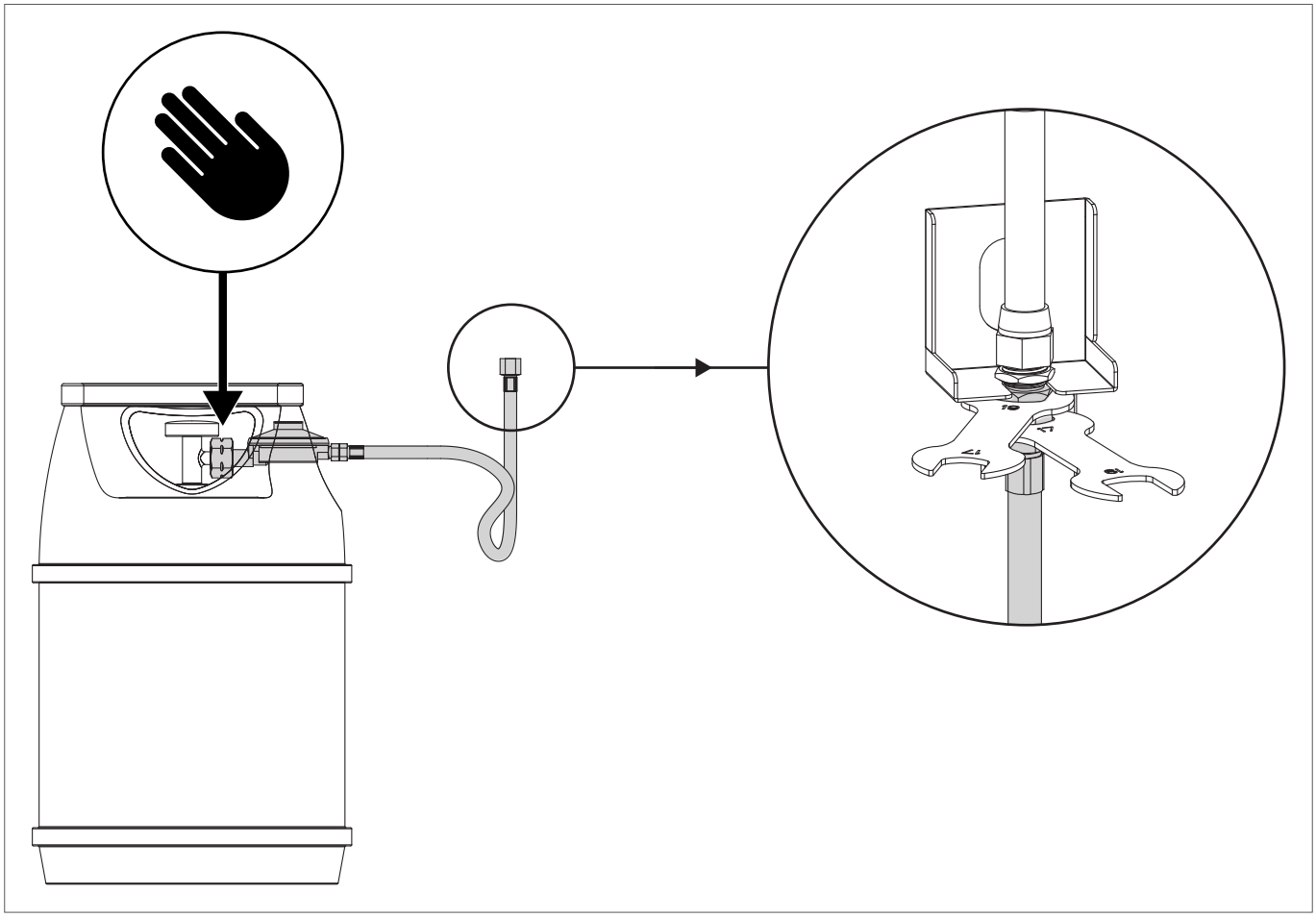
Ove upute za uporabu vlasnik mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvat ruke.

Roštilj puštajte u rad u skladu s poglavljem **UPUTE ZA PALJENJE**.

- Upotrebljavajte samo na otvorenom.
- Prije stavljanja uređaja u pogon pročitajte upute za uporabu.
- **POZOR:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini.
- Uređaj se za vrijeme pogona treba držati podalje od zapaljivih materijala.
- Uređaj za vrijeme pogona nemojte pomicati.
- Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Ne upotrebljavajte nikad roštilj ispod nadstrešnice.
- Ne gurajte nikad uređaje koji su opremljeni upravljačkim kotačićima po neravnim podovima ili pukotinama.
- Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
- Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju ◯ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Pri zamjeni plinske boce pripazite na to da je gumb za regulaciju plina postavljen na poziciju ◯ i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren. **VAŽNO:** U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.
- Nakon priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na poziciju ◯ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.
- Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.
- Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje. Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90 cm i ne smije prelaziti 150 cm.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
- Nemojte vršiti promjene na uređaju. Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.
- Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.
- Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje i EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.
- Upotrebljavajte roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Dok roštilj radi, nikada ga ne postavljajte na drvene podloge ili druge zapaljive površine. Pazite da zapaljivi materijali nisu u blizini.
- Ne čuvajte roštilj u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.
- Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu. Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.
- Prije korištenja roštilj pozicionirajte na mjesto zaštićeno od vjetra.
- Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti zaštitnim prekrivačem radi zaštite od utjecaja okoliša. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.
- Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač.
- Nikada ne ostavljajte uključen roštilj bez nadzora.
- Roštilj je i nakon isključivanja još neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete na roštilj jer postoji mogućnost zapaljenja.
- **POZOR:** Prije stavljanja te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za uporabu.

PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA

POZOR: Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smije biti pritegnuto samo rukom kako bi se izbjegli eventualni požari.



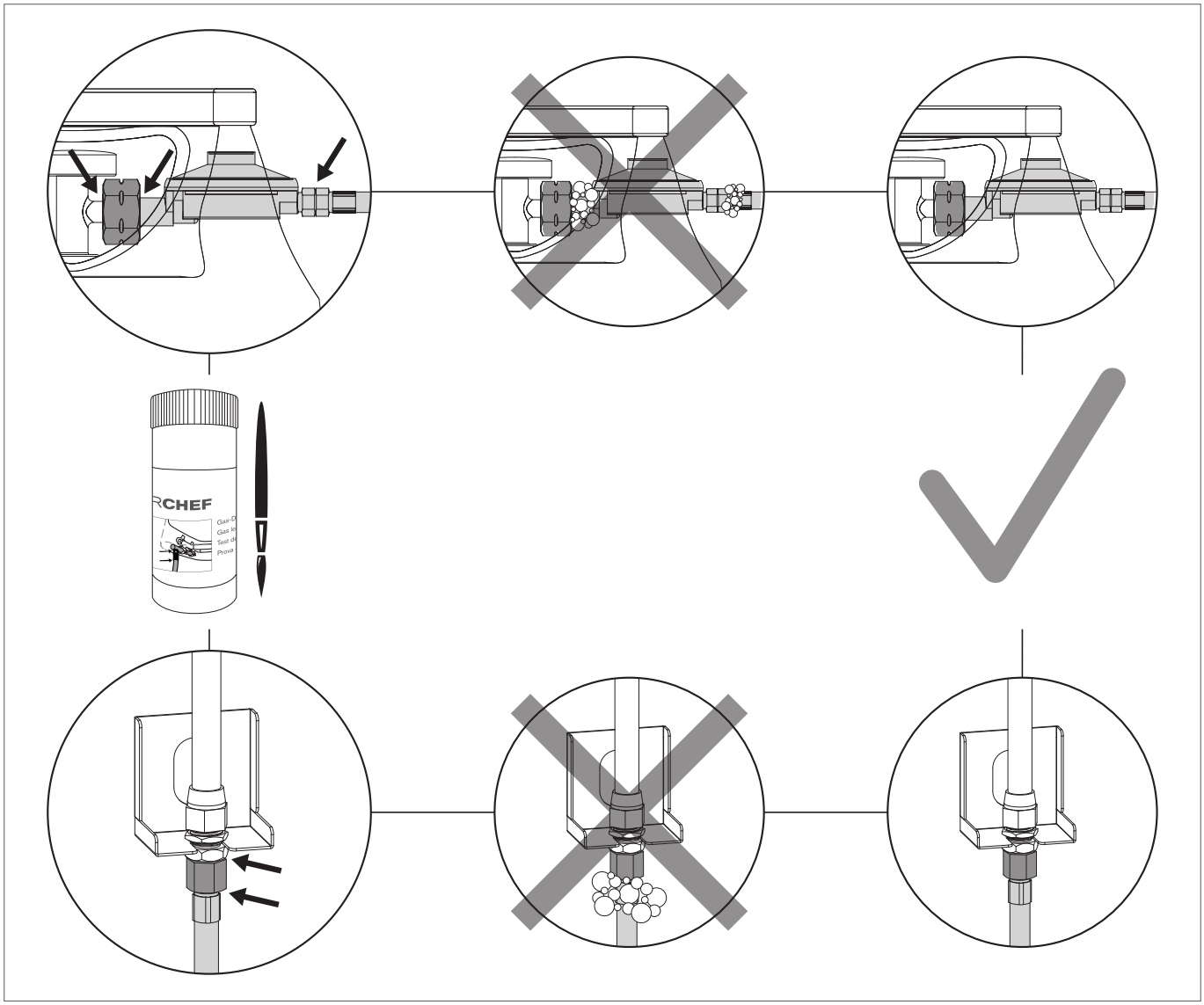
Za to se pridržavajte i informacija u posebnim uputama za postavljanje roštilja.

ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

OPREZ: Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

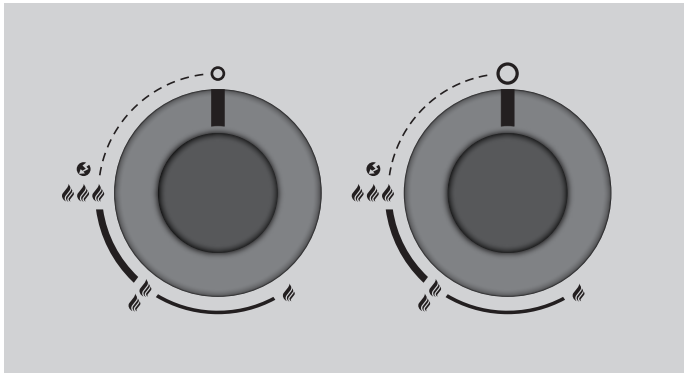
1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ◯.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu.
   VAŽNO: Roštilj se smije upotrebljavati tek kada su uklonjene sve pukotine. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

NAPOMENA: Provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boci te na početku sezone roštiljanja



TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI ROŠTILJA

Razine topline i paljenje

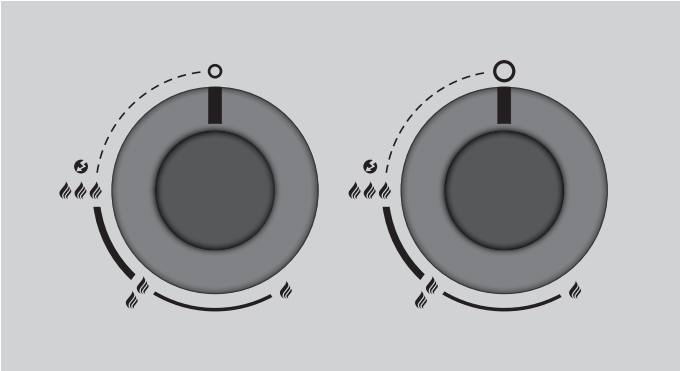


○	: Isključena pozicija
🔥	: slaba snaga
🔥🔥	: srednja snaga
🔥🔥🔥	: visoka snaga
🔥🔥🔥	: Paljenje

SUSTAVI PLAMENIKA

PLINSKA KUGLA

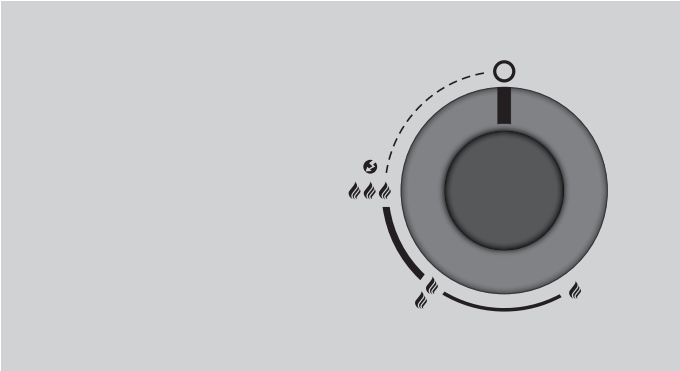
Sustavi za roštiljanje s dvama okretnim regulatorima: DAVOS 570 G PRO



Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini . Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini . Izrađen je za uporabu u području srednje do niske temperature.

Sustavi za roštiljanje s jednim okretnim regulatorom: DAVOS 570 G



Model DAVOS 570 G opremljen je jednim okretnim regulatorom. Dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini . Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

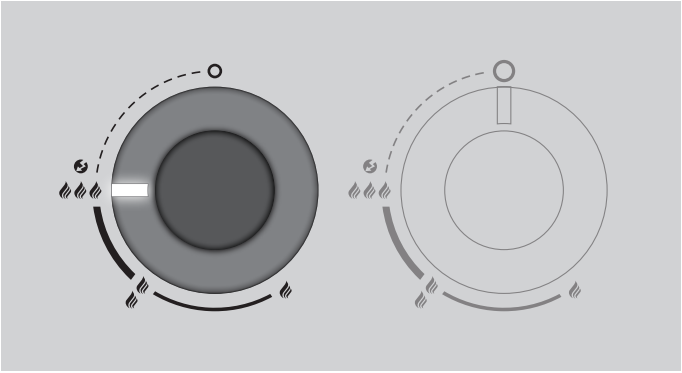
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
   Učinite to i ako je vaš roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite roštilj u trajanju od približno 20–25 minuta na stupnju .

UPUTE ZA PALJENJE

KUGLA

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina željenog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 5 sekundi**,** namjestite gumb za regulaciju plina na ◯. Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) – VRIJEDI SAMO ZA DAVOS 570 G PRO

DAVOS 570 G PRO opremljen je inovativnim sustavom GAS SAFETY SYSTEM (GSS) koji sadrži sljedeće značajke:

FLAME GUARD

FLAME GUARD je zatvoreni sustav koji se sastoji od paljenja i plamena. Nakon otvaranja plinske ručke i aktivacije paljenja sustav pali plamen. FLAME GUARD štiti plamen od vremenskih utjecaja kao što je jak vjetar i brine se da se plamenici uvijek iznova upale sami od sebe, u slučaju da se nekada ugase*. Tako upaljeni plamenici uz najrazličitije vremenske uvjete (npr. vjetar) rade pouzdano.

Prednosti:

- Upaljeni plamenici optimalno su zaštićeni od vremenskih utjecaja.
- Roštiljanje pri vrlo niskim temperaturama od 80 stupnjeva, i uz vjetar.
- Sprečava curenje nezapaljenog plina.

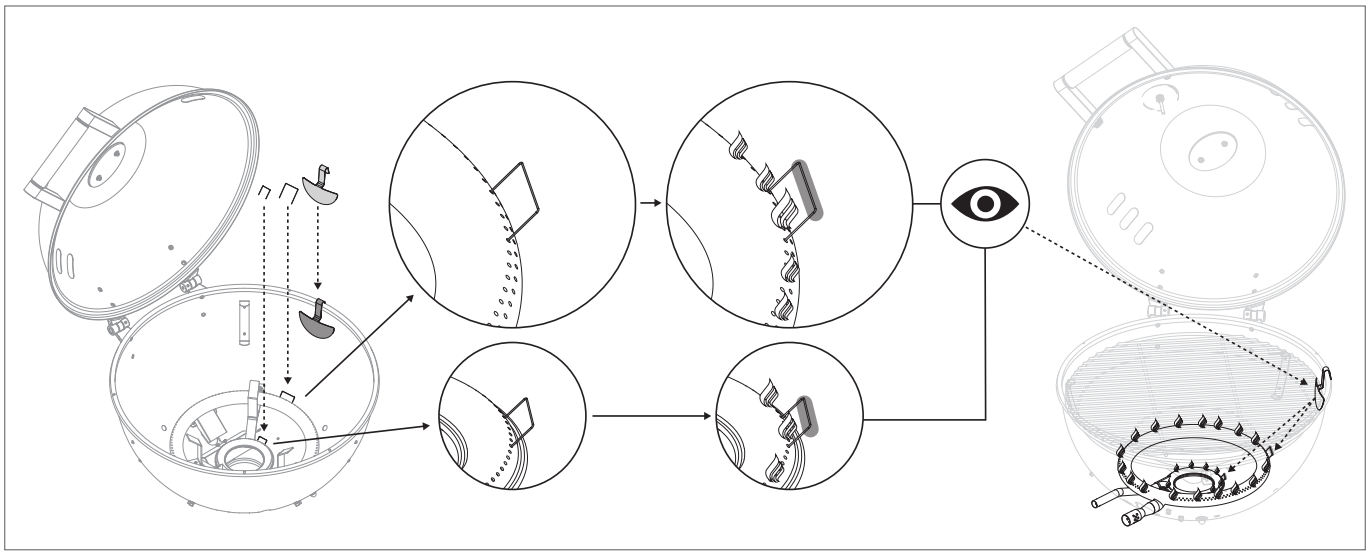
*** VAŽNO:** Ne postoji stopostotna sigurnost da se plamenici pri ekstremnim vremenskim uvjetima neće ugasiti. Pri radu s plinom uvijek treba paziti na to da se roštilj nikada ne ostavlja bez nadzora. Sva su ispitivanja provedena u laboratorijskim uvjetima.

FLAME CHECK

FLAME CHECK je dodatni vizualni sigurnosni element. Dvije užarene žice utaknu se u mali i veliki plamenik te snažno zasvijetle kada se oni nakon paljenja roštilja zažare. Umetak sa zrcalom samo se ovjesi u roštilj i na njemu je izvana vidljiva zažarena žica. Tako se možete i dodatno uvjeriti da su plamenici zaista upaljeni.

Prednost:

- Dodatna, vizualna sigurnost da su plamenici zaista upaljeni i da ne curi nezapaljeni plin.



SAFETY LIGHT (VRIJEDI ZA DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

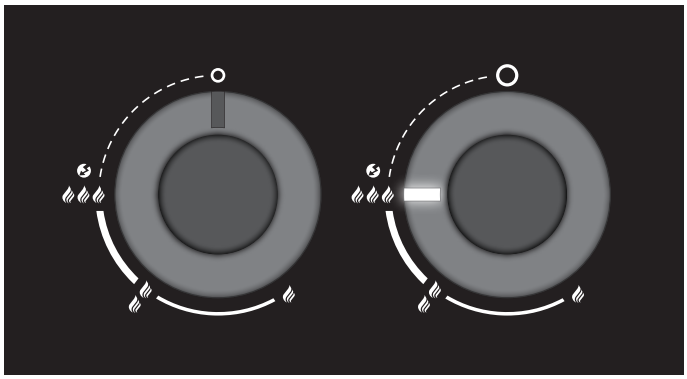
Vaš roštilj ima okretni regulator s integriranim svjetlom SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT vašeg roštilja aktivira se čim se gumb za regulaciju plina okrene s pozicije ○ suprotno kazaljki na satu u smjeru 🔥🔥🔥🔥 i tako se otvori dovod plina. U pojedinim okretnim regulatorima nalazi se LED lampica. Isporučene baterije AAA opskrbljuju sustav SAFETY LIGHTS energijom.

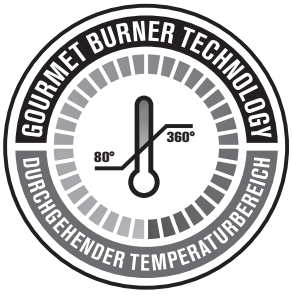
Prednost:

- Safety light podsjeća vas na to da je ventil još otvoren i da plin teče.*

*** VAŽNO:** Uvijek se sjetite da nakon roštiljanja trebate zatvoriti dovod plina na plinskoj boci i zavrnuti plinsku ručku.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) – VRIJEDI SAMO ZA DAVOS 570 G PRO



Modeli DAVOS 570 G PRO raspolaže najnovijom generacijom plamenika koja im omogućuje rad u trajnom, neisprekidanom temperaturnom području od 80 do 360 stupnjeva. To vam otvara potpuno nove mogućnosti upotrebe vašeg roštilja, s obzirom na to da u svim temperaturnim područjima možete roštiljati, kuhati ili peći.

TEMPERATURNA PODRUČJA / PRIMJENA DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURA			
min.	**cca 80***	🔥	○
sred.	**cca 120***	🔥🔥	○
maks.	**cca 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**cca 170***	○	🔥
sred.	**cca 240***	○	🔥🔥
maks.	**cca 300***	○	🔥🔥🔥
apsolutno maks.	**cca 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* referentne vrijednosti bez vremenskih utjecaja

SAVJETI I TRIKOVI – VRIJEDI SAMO ZA DAVOS 570 G PRO

Lagano pečenje (80 – 130 stupnjeva):

Regulirajte svoj roštilj na temperaturi od 80 stupnjeva, stvorite savršene preduvjete za lagano pečenje mesa ili ribe na 80 stupnjeva ili za održavanje topline jela (standardna pozicija lijevka).

U temperaturnom području između 110 i 130 stupnjeva savršeno se mogu pripremiti klasici roštilja kao što su Beef Brisket, Pulled Pork ili Spare Ribs (standardna pozicija lijevka).

Roštiljanje, kuhanje, pečenje (130 – 220 stupnjeva):

Meso, riba i ostalo savršeno se ravnomjerno roštilja u temperaturom području između 130 i 220 stupnjeva (standardna pozicija lijevka). Osobito prikladno za velike komade mesa. To temperaturno područje odlično je i za kuhanje ili pečenje.

Visoka temperatura (220 – 360 stupnjeva):

Na maksimalnoj temperaturi do 360 stupnjeva savršeno uspijevaju rustikalni odresci, jako zapečeni. Maksimalna je temperatura usto savršeno prikladna i za pripremu hrskave pizze ili flambiranog kolača (standardna pozicija lijevka).

TEMPERATURNA PODRUČJA / PRIMJENA DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
min.	**cca 180***	
sred.	**cca 240***	
maks.	**cca 340***	

* referentne vrijednosti bez vremenskih utjecaja

SAVJETI I TRIKOVI – VRIJEDI SAMO ZA DAVOS 570 G

Roštiljanje, kuhanje, pečenje (180 – 220 stupnjeva):

Meso, riba i ostalo savršeno se ravnomjerno roštilja u temperaturom području između 180 i 220 stupnjeva (standardna pozicija lijevka). Osobito prikladno za velike komade mesa. To temperaturno područje odlično je i za kuhanje ili pečenje.

Visoka temperatura (220 – 340 stupnjeva):

Na maksimalnoj temperaturi do 340 stupnjeva savršeno uspijevaju rustikalni odresci, jako zapečeni. Maksimalna je temperatura usto savršeno prikladna i za pripremu hrskave pizze ili flambiranog kolača (standardna pozicija lijevka).

JEDINSTVENI SUSTAV S LIJEVKOM

Korištenje jedinstvenog sustava s lijevkom OUTDOOR**CHEF** u standardnoj poziciji pri roštiljanju, kuhanju ili pečenju osigurava ravnomjernu raspodjelu topline unutar kugle i sprječava štetno gorenje masti jer su plamenici u potpunosti zaštićeni.

Masnoća koja kaplje ne može se zapaliti jer se kroz lijevak emajliran porculanom slijeva u posudu za skupljanje masnoće ispod kugle roštilja. Dok se vaši specijaliteti s roštilja savršeno peku sa svih strana, vi se kao domaćin možete opušteno posvetiti svojim gostima s obzirom na to da nije potrebno okretati hranu.

Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi. Jedan dio masnoće i mesnih sokova koji dospiju u lijevak ispari, zbog čega meso, riba i povrće dobiju jedinstvenu aromu roštilja.

Pri pečenju do 360 stupnjeva pizza, flambirani kolač ili kruh pripremljeni su jednako dobro kao u krušnoj peći. Pri upotrebi malog plamenika namirnice za roštilj pri niskim se temperaturama od 80 °C (samo kod uređaja DAVOS 570 G PRO s GBT-om) roštiljaju osobito pažljivo – najbolji preduvjet za XL komade mesa mekane poput maslaca kao što su pečena Roastbeef, Tomahawk ili Rib-Eye u komadu.

Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina (do 500 stupnjeva), savršena za uporabu pribora OUTDOOR**CHEF** kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

Čišćenje je lako jer zahvaljujući lijevku unutrašnjost plinskog okruglog roštilja ostaje čista.

SAVJET: za čišćenje lijevka preporučujemo roštilj 10 minuta grijati na najvišem stupnju (standardna pozicija). Nakon toga lijevak možete jednostavno očistiti mjedenom četkom. Za to preporučujemo četku za lijevak OUTDOOR**CHEF**.

Više informacija o našem priboru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

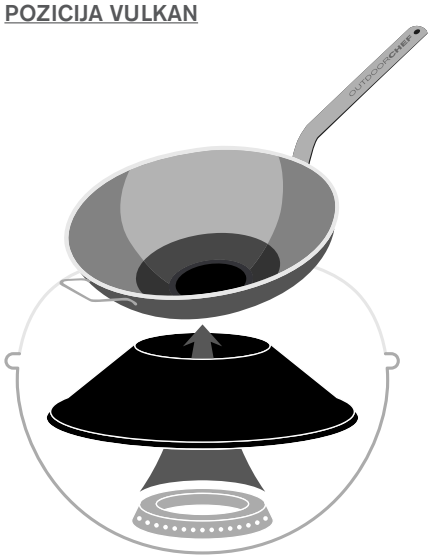
STANDARDNA POZICIJA



Standardna pozicija optimalna je pozicija lijevka za većinu uporaba roštilja i osigurava jedinstvenu cirkulaciju topline u kugli. Jela se i bez okretanja ravnomjerno ispeku sa svih strana. Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi.

Standardna pozicija stoga je savršena za sve vrste mesa, lagano pečenu ribu, gratinirana jela, hrskavo povrće, kao i za pečenje pizze, flambiranog kolača ili kruha.

POZICIJA VULKAN



Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina, savršena za uporabu pribora OUTDOOR**CHEF** kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

Stoga je pozicija vulkan savršena za jela koja je potrebno samo kratko pržiti, kao što su odresci od tune, jakobove kapice ili povrće iz woka.

UPUTE ZA UPORABU AUSTRALSKOG PLINSKOG OKRUGLOG ROŠTILJA

1. Postavite lijevak u željenu poziciju (standardna pozicija ili pozicija vulkan).
   POZOR: Poziciju lijevka promijenite tijekom roštiljanja samo s rukavicama otpornim na vrućinu.
   NAPOMENA: Prilikom roštiljanja i kuhanja u poziciji vulkan na razini 🔥🔥🔥 ostavite poklopac otvoren. Samo se na razini 🔥 – 🔥🔥 i tijekom roštiljanja može raditi u poziciji vulkan s otvorenim poklopcem.
2. Odaberite, ako je potrebno, odgovarajuću opremu.
3. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10-15 minuta na razini 🔥🔥🔥.
4. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između 🔥 i 🔥🔥🔥.
5. Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju ◯. Zatvorite nakon toga dovod plina na plinskoj boci.
   Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
6. **POZOR:** Nakupljena vruća mast koja se nalazi u posudi za skupljanje masti može izazvati opekline. Mast se najprije treba u potpunosti ohladiti, tek nakon toga možete je maknuti s posude za skupljanje masti.
7. Roštilj se treba u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja premještate, pomičete ili čistite.

NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog plamenika na ◯.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
4. Pokrijte roštilj s odgovarajućim zaštitnim prekrivačem.

ČIŠĆENJE

Zahvaljujući jedinstvenom ljevkastom sustavu potrebno je vrlo kratko čišćenje između rešetaka roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće.

Preporučeni postupak čišćenja kod jačih onečišćenja:

1. Zagrijavajte roštilj cca 10 minuta pri punoj jačini kako bi izgorjeli ostaci namirnica (ostaci mesa, masnoća, šećer iz marinade itd.).
2. Potom pustite da se roštilj potpuno ohladi kako bi se svi ostaci namirnica stisnuli/otvrdnuli (na taj je način čišćenje puno jednostavnije i učinkovitije).
3. Za optimalne rezultate očistite rešetku s pomoću mjedene četke za roštilj OUTDOOR**CHEF** (nemojte upotrebljavati četke s čeličnim čekinjama).
4. Skinite rešetku za roštilj i očistite lijevak s pomoću četke za lijevak OUTDOOR**CHEF**.

SAVJET: Nakon roštiljanja znači prije roštiljanja – ako nakon svakog roštiljanja čistite rešetku za roštilj, ne morate je više čistiti prije sljedeće sezone roštiljanja.

POZOR: Pri čišćenju s četkom od najlona uvijek pazite da je roštilj potpuno hladan.

POZOR: Pri čišćenju unutrašnjosti roštilja oko sustava plamenika potrebno je paziti na to da ne oštetite dijelove plamenika.

POZOR: Čistite vanjski dio roštilja i površine za odlaganje samo uobičajenim komercijalnim sredstvima za čišćenje koja nisu agresivna (npr. uobičajeno sredstvo za pranje posuđa). Preporučujemo vam da pri upotrebi uobičajenih sredstava za čišćenje roštilja (nije preporučeno) iste najprije isprobate na mjestu koje nije vidljivo.

POZOR: Za čišćenje površina roštilja nikada nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje stakla ni druga sredstva za čišćenje u spreju jer ona mogu nagristi površine.

VATROSTALNE REŠETKE ZA ROŠTILJ (NISU UKLJUČENE U OPSEG ISPORUKE, POJEDINAČNO DOSTUPNE)

UPOTREBA

Prije prve upotrebe vodom očistite vatrostalne rešetke za roštilj. Tijekom upotrebe na roštilju dodirujte rešetke samo rukavicama za roštilj. Nemojte stavljati vruće vatrostalne rešetke na zapaljive ili površine osjetljive na vrućinu.

Da biste lakše mogli ukloniti rešetke za roštilj od nehrđajućeg čelika, možete se koristiti podizačem za rešetke (isporučen s rešetkom za roštilj od nehrđajućeg čelika).

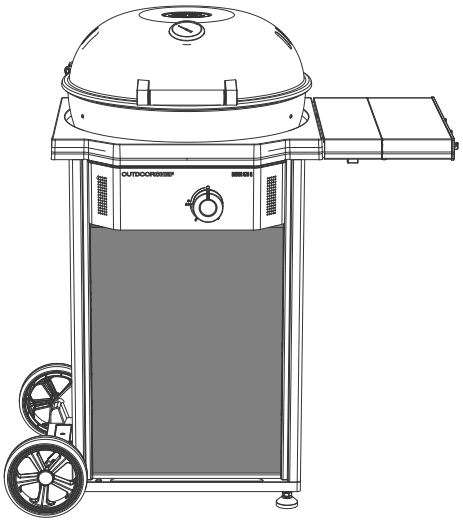
Preporučeni postupak čišćenja kod jačih onečišćenja:

1. Zagrijavajte roštilj cca 10 minuta pri punoj jačini kako bi izgorjeli ostaci namirnica (ostaci mesa, masnoća, šećer iz marinade itd.).
2. Potom pustite da se roštilj potpuno ohladi kako bi se svi ostaci namirnica stisnuli/otvrdnuli (na taj je način čišćenje puno jednostavnije i učinkovitije).
3. Za optimalne rezultate rešetku očistite s pomoću mjedene ili najlonske četke za roštilj OUTDOOR**CHEF** (nemojte upotrebljavati četke s čeličnim čekinjama).
4. Skinite rešetku za roštilj i očistite lijevak s pomoću četke za lijevak OUTDOOR**CHEF**.

SAVJET: Nakon roštiljanja znači prije roštiljanja – ako nakon svakog roštiljanja čistite rešetku za roštilj, ne morate je više čistiti prije sljedeće sezone roštiljanja.

SAVJET: Preporučujemo da rešetke za roštilj nakon roštiljanja istrljate jestivim uljem otpornim na vrućinu (npr. ulje repice, avokada) koje će vašu rešetku za roštilj od nehrđajućeg čelika optimalno zaštititi od korozije.

NAPOMENE O ODRŽAVANJU TEKSTILNE PRESVLAKE (VRIJEDI SAMO ZA MODEL DAVOS 570 G S TEKSTILNOM PRESVLAKOM)



OTPORNOST NA VREMENSKE UVJETE

Tekstilna presvlaka vašeg roštilja DAVOS 570 G sastoji se od tkanine namijenjene vanjskoj upotrebi koja je proizvedena samo za tu svrhu. Ta je tkanina otporna na UV-zračenje i vremenske uvjete.

Za najveću moguću dugotrajnost tekstilne presvlake preporučujemo vam da nakon svake upotrebe zaštitite svoj model DAVOS 570 G poklopac OUTDOOR**CHEF** koji štiti od vremenskih utjecaja, prljavštine i peludi.

VLAGA

Ako bi se tekstilna presvlaka smočila, preporučujemo vam da je uvijek najprije ostavite da se osuši prije nego što pokrijete roštilj poklopcem. Unatoč otpornosti na vremenske uvjete uz zatvorenu vlagu može doći do stvaranja plijesni.

AKO SE PROIZVOD DULJE NE UPOTREBLJAVA

Ako se roštilj dulje ne upotrebljava (> dva mjeseca), preporučujemo vam da skinete tekstilnu presvlaku i pohranite je odvojeno na suhom, tamnom mjestu.

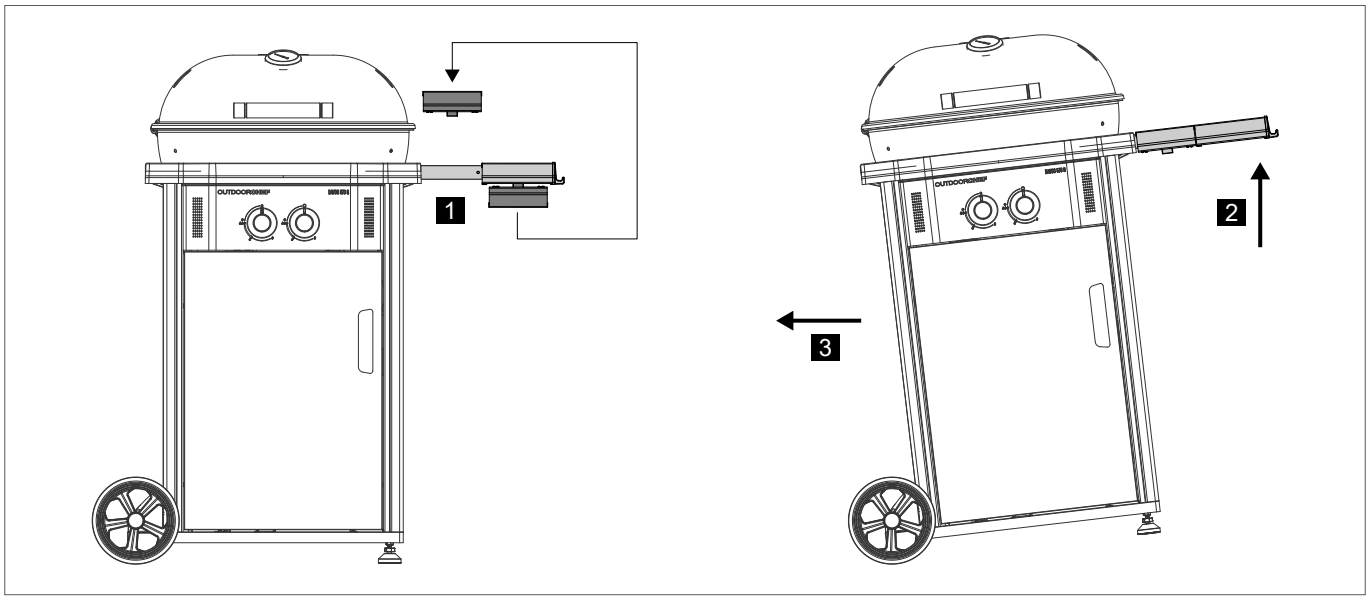
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

U slučaju onečišćenja tekstilnu presvlaku roštilja DAVOS 570 G jednostavno možete očistiti mlakom vodom i blagim sredstvom za čišćenje protiv prljavština i masnoća (npr. uobičajeno, nenagrizajuće sredstvo za pranje posuđa).

Koristite se u tu svrhu spužvom kao pomoćnim sredstvom (mekana strana) ili mekanom četkom (ne upotrebljavajte metalne ili plastične četke). Da biste spriječili promjene boje, preporučujemo vam da prije čišćenja isprobate sredstvo za čišćenje na mjestu koje se ne vidi.

POZOR: Budući da se radi o posebnoj tkanini, čišćenje u perilici rublja nije moguće. To bi oštetilo UV-zaštitu.

PREMJEŠTANJE I UPRAVLJANJE ROŠTILJEM BEZ ELEMENATA SUSTAVA



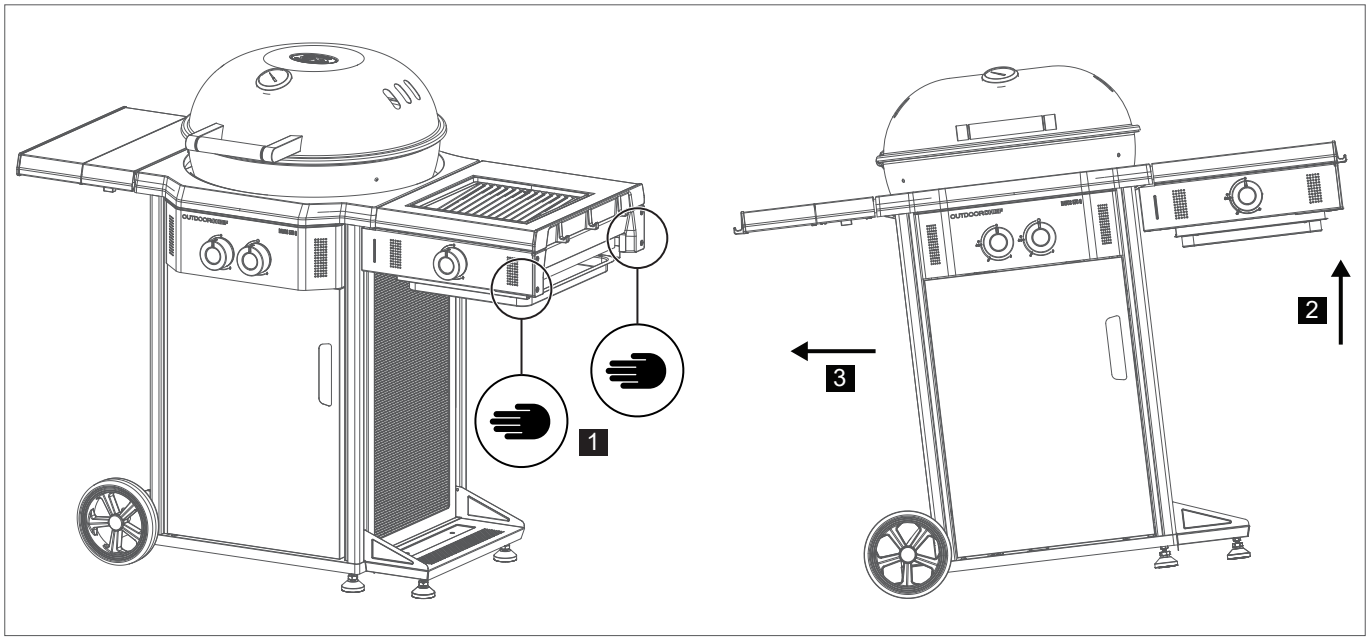
Stabilna bočna polica služi i za premještanje vašeg roštilja i upravljanja njime.

Za upravljanje roštiljem morate samo podići bočni stol da biste namjestili roštilj u željeni položaj. To je moguće i s potpuno izvučenim bočnim stolom i s bočnim stolom koji je uguran.

PREPREKE

Prilikom upravljanja preko prepreka (stepenice, pragovi, visoke podne ploče itd.) potrebno je biti pažljiv, roštilj se preko prepreke ne smije kretati velikom brzinom. Pritom se mogu oštetiti kotači i osovine kotača.

PREMJEŠTANJE I UPRAVLJANJE ROŠTILJEM SA ELEMENATIMA SUSTAVA



Ako opremite svoj roštilj elementima sustava, njime ćete upravljati bočnim podizanjem desne strane, vidi sliku gore.

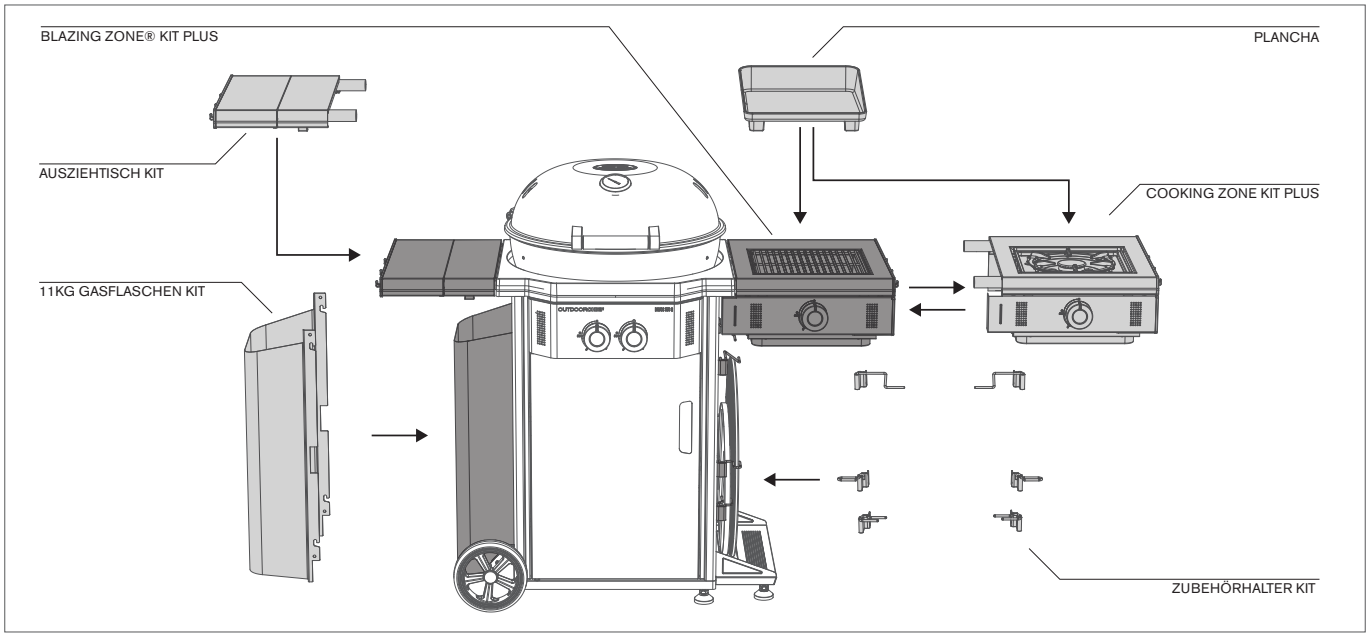
PREPREKE

Prilikom upravljanja preko prepreka (stepenice, pragovi, visoke podne ploče itd.) potrebno je biti pažljiv, roštilj se preko prepreke ne smije kretati velikom brzinom. Pritom se mogu oštetiti kotači i osovine kotača.

OPCIJE NADOGRADNJE DAVOS SERIES

Jedinstveni koncept DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO i DAVOS 570 G) omogućava vam da roštilj naknadno opremite dodatnim elementima sustava (sustavi plamenika, s priključkom na plin) te nadogradnjama (bez priključka na plin) u potpunosti prema svojim osobnim željama. Oba modela raspolažu identičnim sučeljima koja su već integrirana u kućište roštilja, a na koja se jednostavno mogu pričvrstiti dodatni elementi sustava i nadogradnje.

U nastavku se nalazi pregled trenutačno dostupnih elemenata sustava i nadogradnji za vaš roštilj:



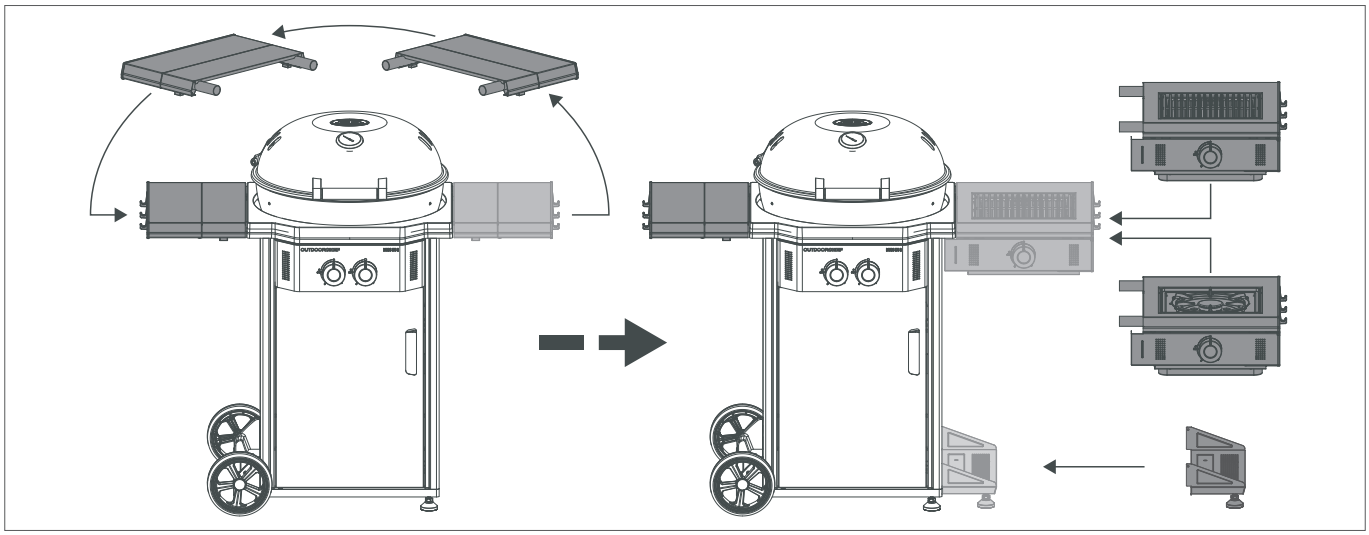
ELEMENTI SUSTAVA

Želite li još raznolikije upotrebljavati svoj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G?

Nema problema jer vam s uređajem BLAZING ZONE® KIT PLUS i COOKING ZONE KIT PLUS OUTDOOR**CHEF** nudi mogućnost jednostavnog dodatnog proširenja područja primjene vašeg roštilja – za maksimalnu raznolikost!
Za to vam je potreban jedan od dva dostupna kompleta po vašem izboru, koji ćete jednostavno montirati na desnu stranu svoga roštilja.
Već postojeći stol na izvlačenje na vašem roštilju možete jednostavno izvaditi i montirati na lijevu stranu roštilja kako biste u slučaju nadogradnje elementom sustava imali dovoljno mjesta za pripremu.

POZOR: Maksimalna dozvoljena težina uređaja BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS iznosi 30 kg

POZOR: Prilikom nadogradnje uređajem BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS, isporučena potporna noga (vidi ilustraciju u nastavku) mora obavezno biti ugrađena iz sigurnosnih razloga. Ona služi za dodatnu stabilizaciju roštilja prilikom nadogradnje, kako se ne bi prevrnuo. Usto se dodatna površina poda može upotrebljavati za dodatne nadogradnje (npr. komplet držača pribora).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS savršena je nadogradnja vašeg modela DAVOS 570 G PRO i modela DAVOS 570 G, ako volite vruće. Komplet se sastoji od pojačanog bočnog stola, potpornja koji jamči stabilnost roštilja te samog uređaja BLAZING ZONE® PLUS – visokoučinkovitog keramičkog plamenika s vrlo širokim temperaturnim rasponom od 600 – 900 °C.





Visoka temperatura 600 – 900 °C

Keramički plamenici visoke učinkovitosti
Roštiljanje na visokoj temperaturi
Savršena korica na mesu
Rešetka prilagodljiva po visini, 2 stupnja
Savršen za nemasne komade

To znači da se odresci i slično mogu pripremiti s maksimalnom toplinom od više od 900 °C, za savršenu koricu na vašem mesu.

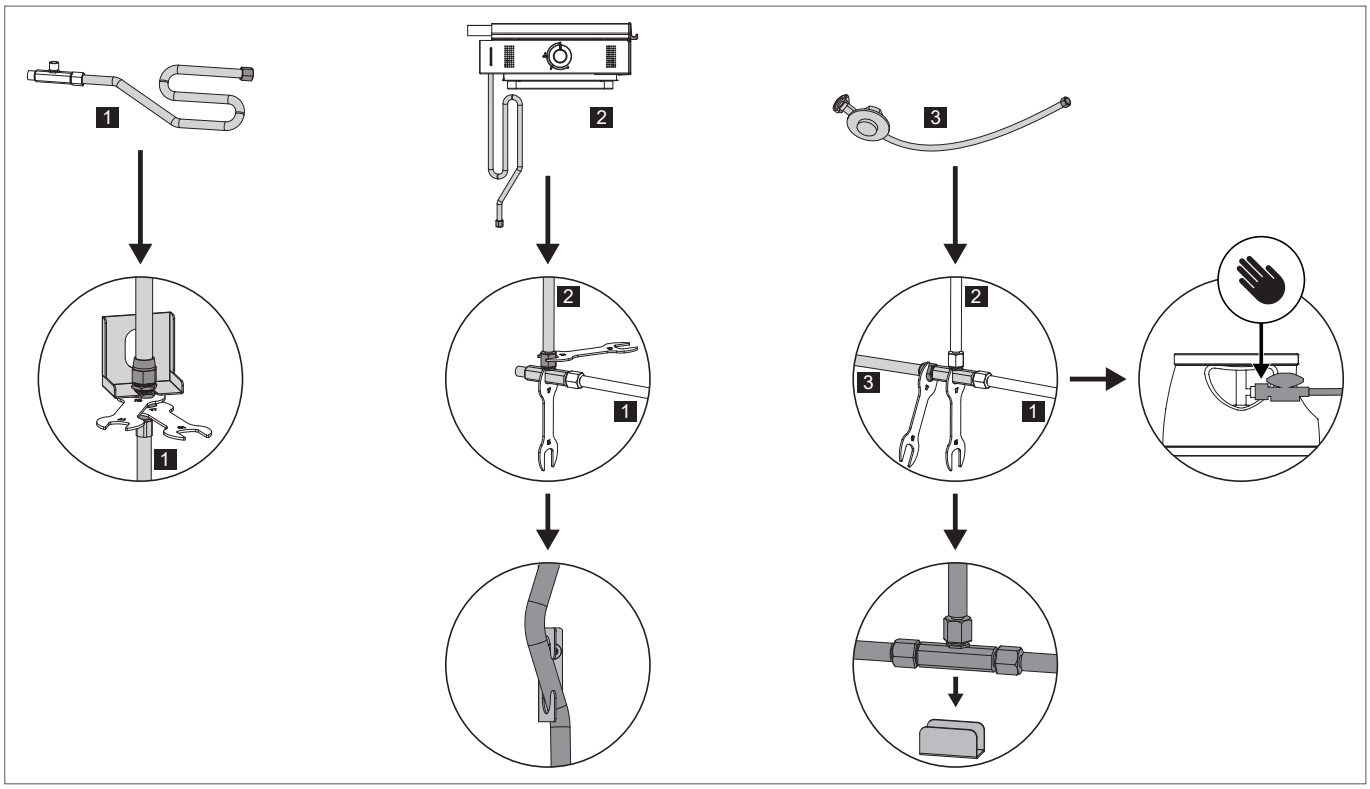
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju u nastavku **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Učinite to i ako je vaš roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Uključite uređaj BLAZING ZONE® PLUS u trajanju od približno 20–25 minuta na razini .

PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA UREĐAJ BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: U pogledu postavljanja i priključivanja pridržavajte se informacija koje se nalaze u posebnim uputama za postavljanje.

POZOR: Prilikom nadogradnje uređajem BLAZING ZONE® KIT PLUS potrebno je provesti ispitivanje nepropusnosti za sve priključke elemenata sustava. Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smije biti pritegnuto samo rukom kako bi se izbjegli eventualni požari.

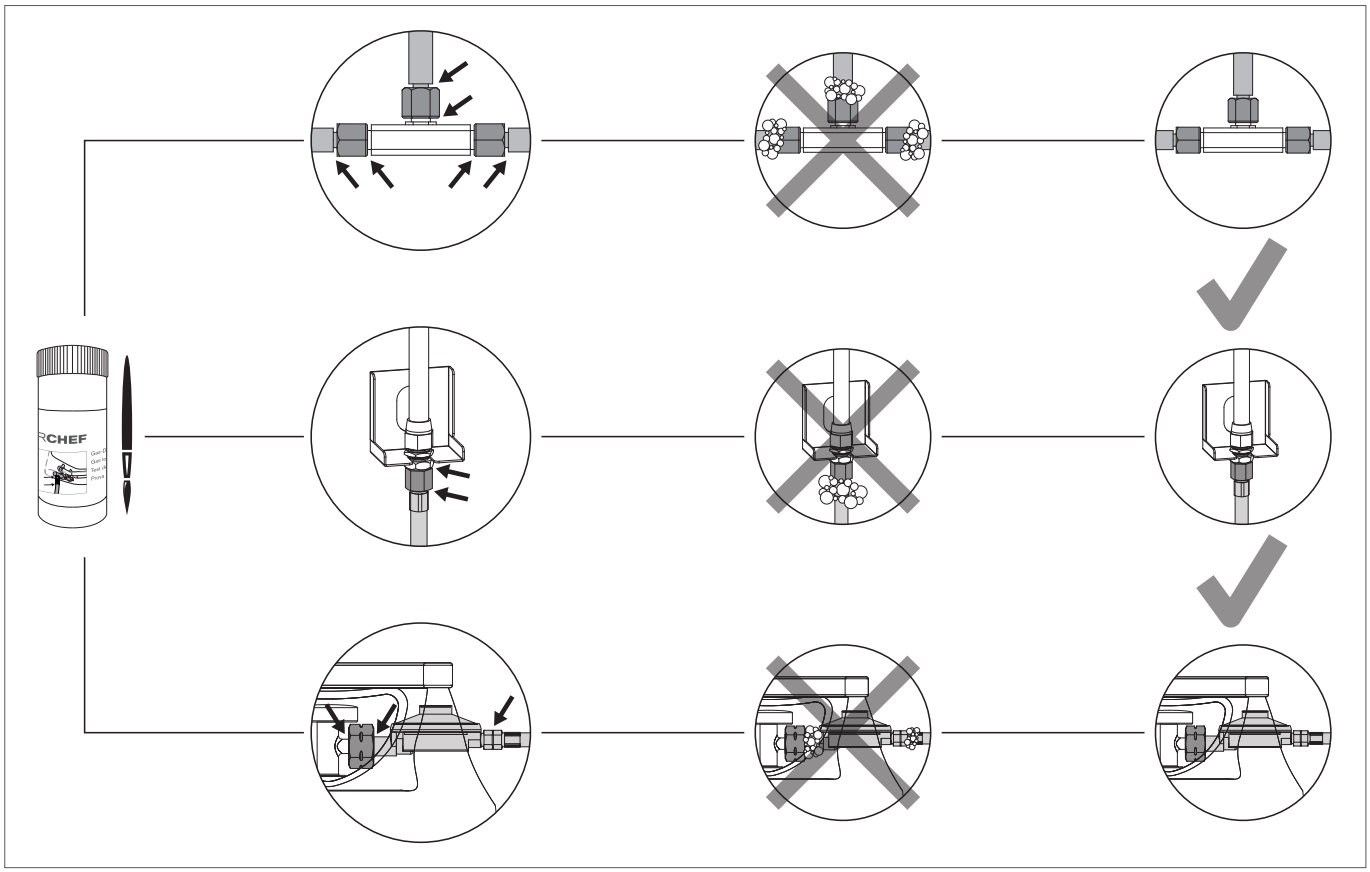


ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

OPREZ: Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ○.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu.
   VAŽNO: Roštilj i uređaj BLAZING ZONE® KIT PLUS smiju se upotrebljavati tek kada su uklonjena sva mjesta propuštanja. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

NAPOMENA: Provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boci te na početku sezone roštiljanja.



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE O UREĐAJU BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: Nemojte nikada upotrebljavati uređaj BLAZING ZONE® PLUS odvojeno/zasebno (odvojeno od roštilja).

POZOR: Nemojte nikada prekrivati površinu uređaja BLAZING ZONE® PLUS tijekom rada jer to može dovesti do zadržavanja vrućine.

POZOR: Na uređaj BLAZING ZONE® PLUS ne smiju se stavljati lonci za kuhanje ni tave.

POZOR: Uređaj BLAZING ZONE® PLUS i nakon isključivanja još je neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete u blizinu uređaja BLAZING ZONE® PLUS jer postoji mogućnost zapaljenja.

POZOR: Upotrebljavajte uređaj BLAZING ZONE® PLUS samo kada je u potpunosti montiran na odgovarajući model DAVOS roštilja u skladu s posebnim uputama za postavljanje.

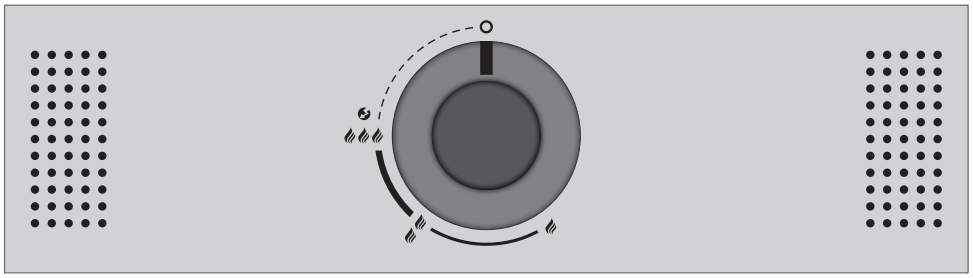
POZOR: Nikada ne ostavljajte roštilj i uređaj BLAZING ZONE® PLUS bez nadzora dok rade.

POZOR: Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja i uređaja BLAZING ZONE® PLUS. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.

POZOR: Izvadite posudu za skupljanje masti tek kada se roštilj u potpunosti ohladio i više ne radi.

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI UREĐAJA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Razine topline i paljenje



○ : Isključena pozicija

: slaba snaga

: srednja snaga

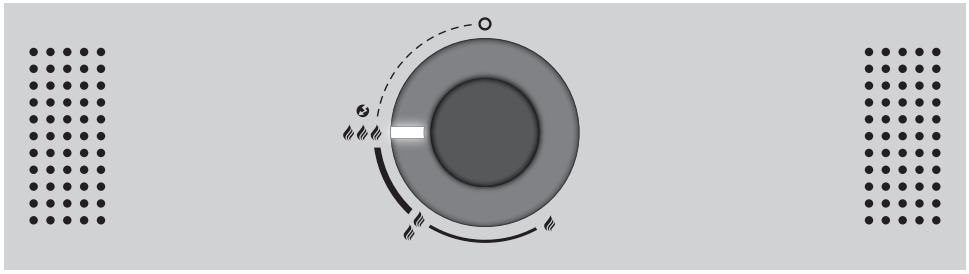
: visoka snaga

: Paljenje

Plamenik dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini .

UPUTE ZA PALJENJE UREĐAJA BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Pritisnite gumb za regulaciju plina bočnog mjesta za kuhanje i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



4. Ako se plin ne zapali u roku od 5 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ○. Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
5. Ako nakon tri pokušaja ne možete uključiti plamenik bočnog mjesta za kuhanje, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVJETI I TRIKOVI BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRACRVENO ROŠTILJANJE

Na koji način funkcionira infracrveni plamenik?

Plinski plamen koji nastaje paljenjem uređaja BLAZING ZONE® PLUS ravnomjerno se raspoređuje kroz stotine malih otvora u keramičkoj ploči i pritom na površini stvara infracrveno zračenje čija intenzivna izravna vrućina djeluje na hranu za roštiljanje s temperaturom višom od 900 stupnjeva Celzija. Na taj način mogu se ostvariti mnogo više temperature nego s uobičajenim plinskim plamenikom.

Priprema debljih, većih komada mesa

Za deblje, veće komade mesa preporučujemo da ih nakon roštiljanja zagrijete u plinskoj kugli na željenu temperaturu jezgre pri nižoj temperaturi roštilja. Druga je mogućnost da se meso prethodno u plinskoj kugli (standardni položaj) dovede na željenu temperaturu jezgre pri nižim temperaturama, a da mu se nakon toga s uređajemBLAZING ZONE® stvori ukusna korica.

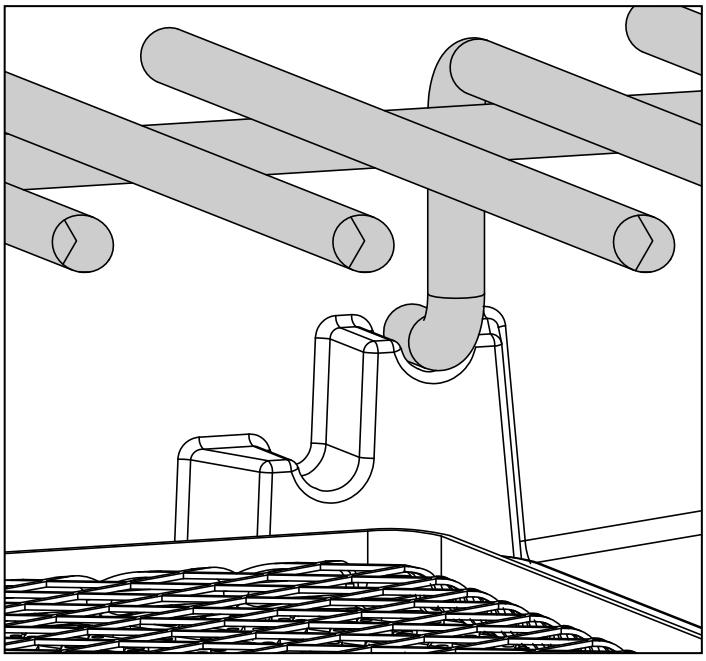
Upotreba drugog kuhinjskog pribora na uređaju BLAZING ZONE® PLUS

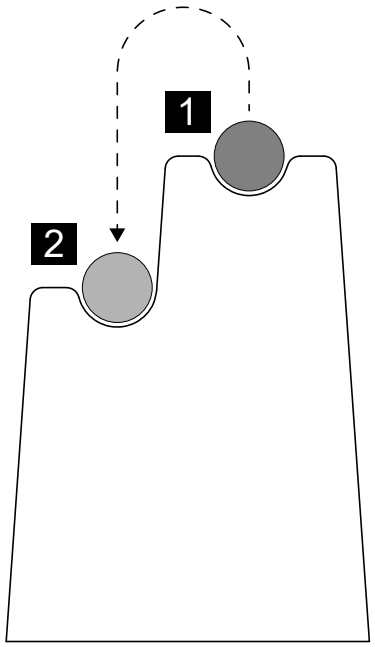
Pri roštiljanju drugih namirnica i korištenju drugog kuhinjskog pribora potrebno je paziti na to da se pritom NE prekrije cijela površina roštilja (zadržavanje vrućine!) i da se upotrebljava kuhinjski pribor koji je otporan na vrlo visoke temperature (npr. vatrostalni materijal).

Prije prvog roštiljanja s uređajem BLAZING ZONE® PLUS

Pri prvom roštiljanju s uređajem BLAZING ZONE® PLUS preporučujemo za započnete na najvišoj razini držača razmaka s najvećim razmakom (vidi položaj 1) kako biste provjerili je li vrućina dovoljna. Ako biste željeli više vrućine, sami to možete regulirati s pomoću držača razmaka i postaviti rešetku na razinu 2.

Pecite svoj komad mesa najprije samo maks. 60 sekundi sa svake strane da biste vidjeli je li to dovoljno. Vrijeme koje je potrebno za ravnomjernu koricu ovisi o komadu mesa i udjelu masnoće.





Upotreba marinada i umaka

Preporučujemo da kod pripreme stejkova i ostalog ne upotrebljavate marinade i umake kako biste u potpunosti ostvarili neizmijenjeni okus mesa. Za dobar stejk potrebno je samo malo soli.

Ako unatoč tome trebate raditi s marinadama, pazite da ne upotrebljavate previše ulja da biste izbjegli gorenje masnoće.

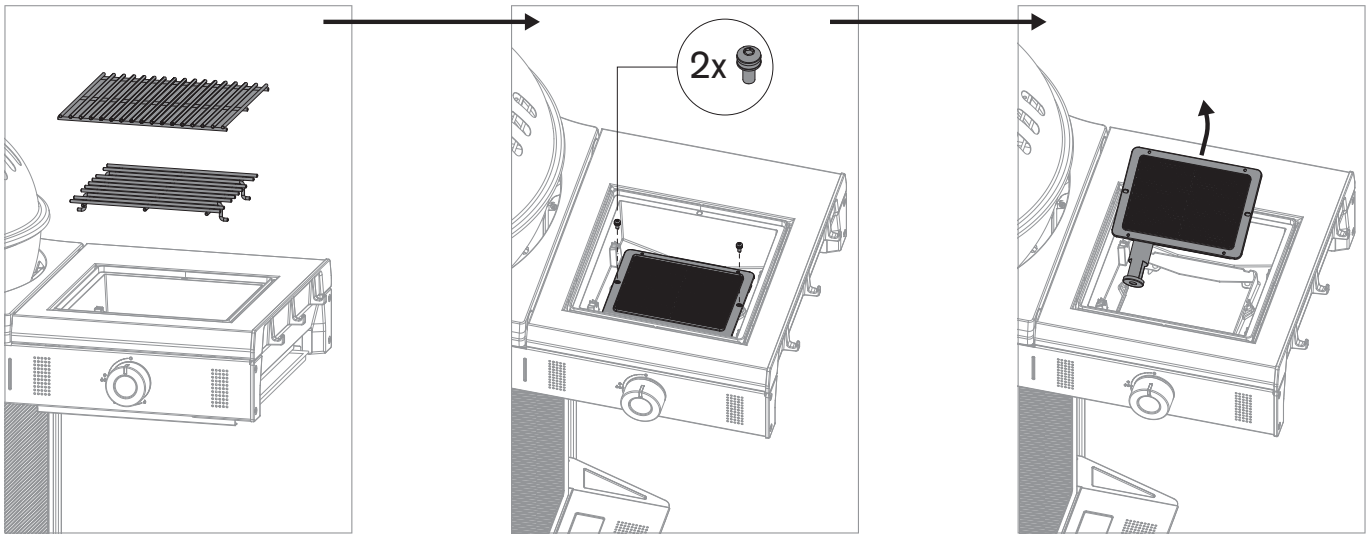
Ako upotrebljavate umake (posebice one koji sadrže šećer) i začine, preporučujemo da ih stavite neposredno pred kraj roštiljanja kako hrana koja se roštilja ne bi zagorjela.

ODRŽAVANJE UREĐAJA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Redovito čišćenje

Preporučujemo da svoj uređaj BLAZING ZONE® KIT PLUS čistite nakon svake 3 upotrebe roštilja. Obrišite unutrašnjost suhom krpom i ispraznite posudu za skupljanje masti.

Usto preporučujemo da jednom godišnje izvadite plamenik uređaja BLAZING ZONE® KIT PLUS te da očistite sve okolne dijelove i s njih skinete paučinu i ostatke roštiljanja.



Nakon što izvadite uređaj BLAZING ZONE® KIT PLUS učinite sljedeće:

1. Provjerite je li plamenik izobličen, odnosno ima li pukotine.
2. Venturijeve cjevčice (otvori na plameniku) mogu se očistiti/iščetkati s tankom četkom za čišćenje boca.
3. Očistite unutrašnjost nosivog okvira uređaja BLAZING ZONE® KIT PLUS, ne koristite agresivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.
4. Postavite nakon toga cijeli uređaj BLAZING ZONE® KIT PLUS u bočni stol, postupajući pritom u skladu s posebnim uputama za postavljanje.

VAŽNO: Ako za čišćenje upotrebljavate sredstva za čišćenje, roštilj se nakon čišćenja mora dobro osušiti. Da biste ubrzali postupak sušenja, možete uključiti uređaj BLAZING ZONE® PLUS i ostaviti ga na nekoliko minuta na najvišoj razini.

ODRŽAVANJE UREĐAJA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Redovito održavanje vašeg uređaja BLAZING ZONE® KIT PLUS jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj duže vrijeme ne upotrebljavate, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Kako biste što duže uživali u roštilju i vašem uređaju BLAZING ZONE® KIT PLUS nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša s odgovarajućim OUTDOOR**CHEF** zaštitnim prekrivačem. Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

REŠETKE ZA ROŠTILJ OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA UREĐAJA BLAZING ZONE® KIT PLUS

UPOTREBA

Površina rešetke za roštilj uvijek mora biti premazana tankim slojem ulja kako hrana na roštilju ne bi zagorjela. Upotrebljavajte biljno ulje s visokom točkom dimljenja (npr. ulje avokada ili uljane repice).

PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije prve upotrebe vodom ili blagom otopinom sapunice očistite rešetke za roštilj od nehrđajućeg čelika. Tijekom upotrebe na roštilju dodirujte rešetke samo rukavicama za roštilj. Nemojte stavljati vruće rešetke za roštilj od nehrđajućeg čelika na zapaljive površine ili površine osjetljive na vrućinu.

ČIŠĆENJE

Pridržavajte se kod čišćenja sljedećega:

- Rešetke za roštilj od nehrđajućeg čelika trebaju se zagrijati na roštilju pri punoj jačini cca 10 minuta
- Koristite se četkom s čekinjama od mjedi (ne od čelika)
- Neka se nakon toga u potpunosti ohlade
- U slučaju tvrdokornih onečišćenja: Upotrebljavajte OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER za temeljito čišćenje

NAPOMENA

Nakon čišćenja malo nauljite s jestivim uljem koje se može zagrijati na visoke temperature (npr. ulje avokada ili uljane repice).

COOKING ZONE KIT PLUS – PUNO VIŠE OD BOČNOG KUHALIŠTA, 3 PODRUČJA PRIMJENE



U potpunosti iznova razvijeni sustav COOKING ZONE KIT PLUS je, kao što i samo ime govori, više od običnog bočnog kuhališta – jer vam na raspolaganju stoji puno širi temperaturni raspon. Dok su uobičajena bočna kuhališta uglavnom dizajnirana za srednje i više temperature, COOKING ZONE KIT PLUS može se koristiti i za pripremu jela za čiju je pripremu potrebno manje topline (umaci za tjesteninu, juhe, variva itd.).

To je moguće zahvaljujući iznova razvijenom plameniku i mogućnošću rada bočnog kuhališta na 3 različite jačine.

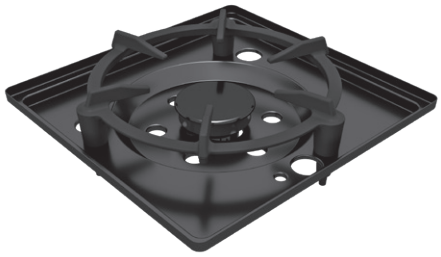
Zahvaljujući konkavnom obliku masivnog nastavka od lijevanog željeza, na uređaju COOKING ZONE KIT PLUS moguće je raditi i s wokom za roštilj OUTDOOR**CHEF**, koji savršeno dosjeda na nastavak (bez adapterskog prstena za wok).

Ovaj se komplet sastoji od pojačanog bočnog stola, potpornja koji osigurava stabilnost roštilja i uređaja COOKING ZONE PLUS.



Visoka toplina
U kombinaciji s okretnim regulatorom u gornjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Jako pečenje mesa, ribe i povrća



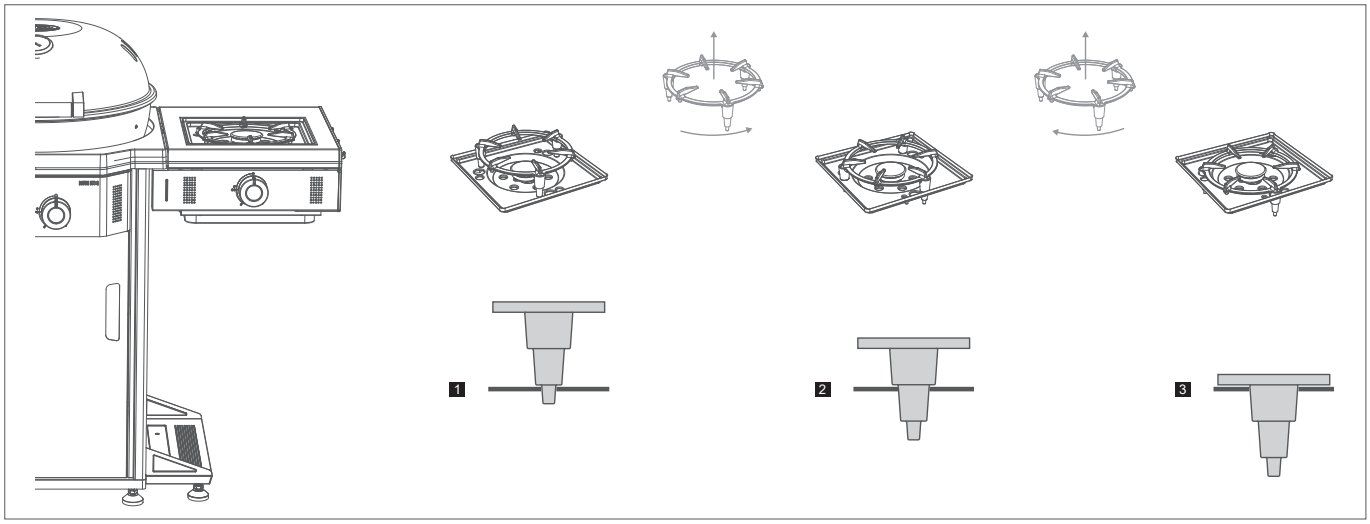
Srednja toplina
U kombinaciji s okretnim regulatorom u srednjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Prženje povrća koje sadržava škrob, npr. pečeni krumpir, popečci od krumpira itd.



Niža toplina
U kombinaciji s okretnim regulatorom u donjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Kuhanje umaka, juha, variva i jela od riže



ZAŠTITNI POKLOPAC ZA NASTAVAK ZA KUHANJE OD LIJEVANOG ŽELJEZA

Obavezno koristite silikonske zaštitne poklopce za nastavak za kuhanje od lijevanog željeza. One štite provrte za namještanje visine rešetke od ogrebotina.

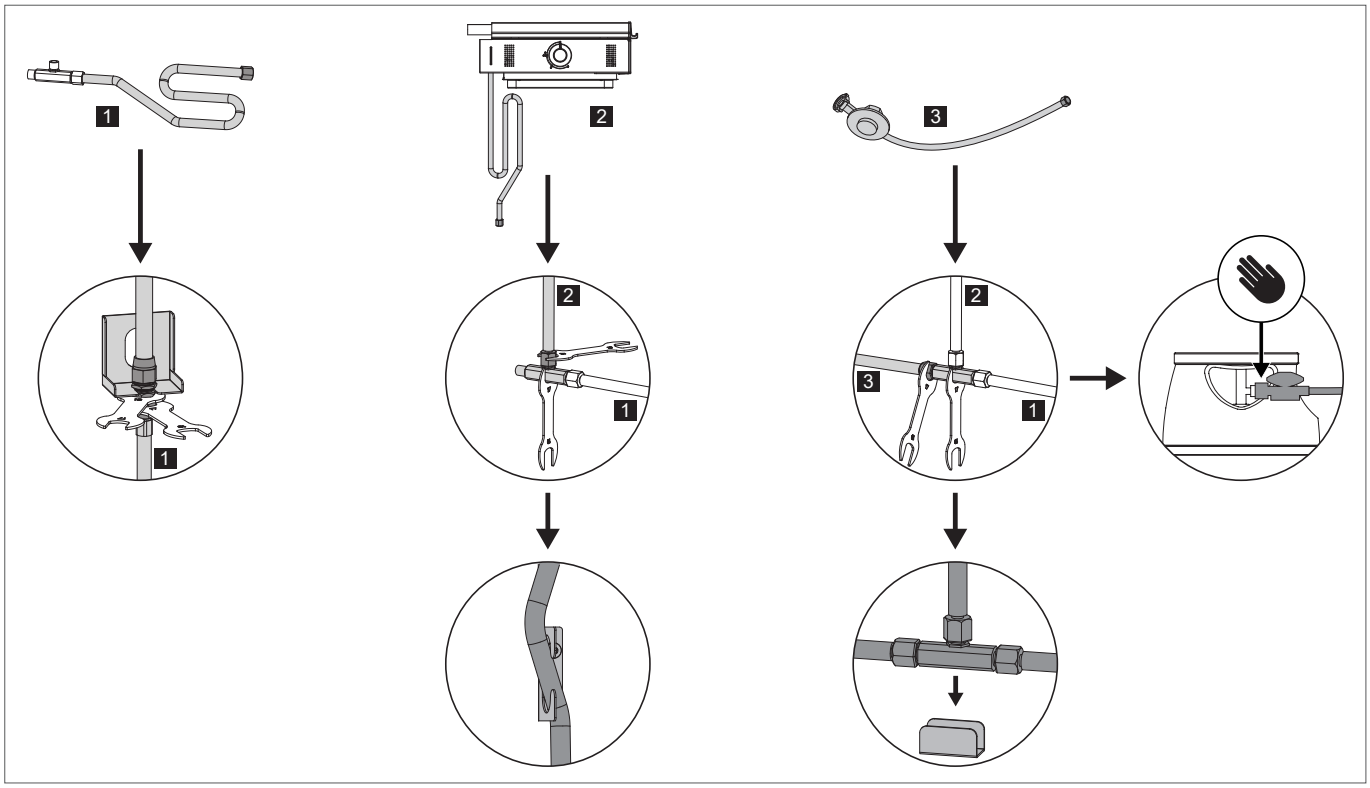
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju u nastavku **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Učinite to i ako je vaš roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Uključite uređaj COOKING ZONE® PLUS u trajanju od približno 20–25 minuta na razini .

PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: U pogledu postavljanja i priključivanja pridržavajte se informacija koje se nalaze u posebnim uputama za postavljanje.

POZOR: Prilikom nadogradnje uređajem COOKING ZONE KIT PLUS potrebno je provesti ispitivanje nepropusnosti za sve priključke elemenata sustava. Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smije biti pritegnuto samo rukom kako bi se izbjegli eventualni požari.

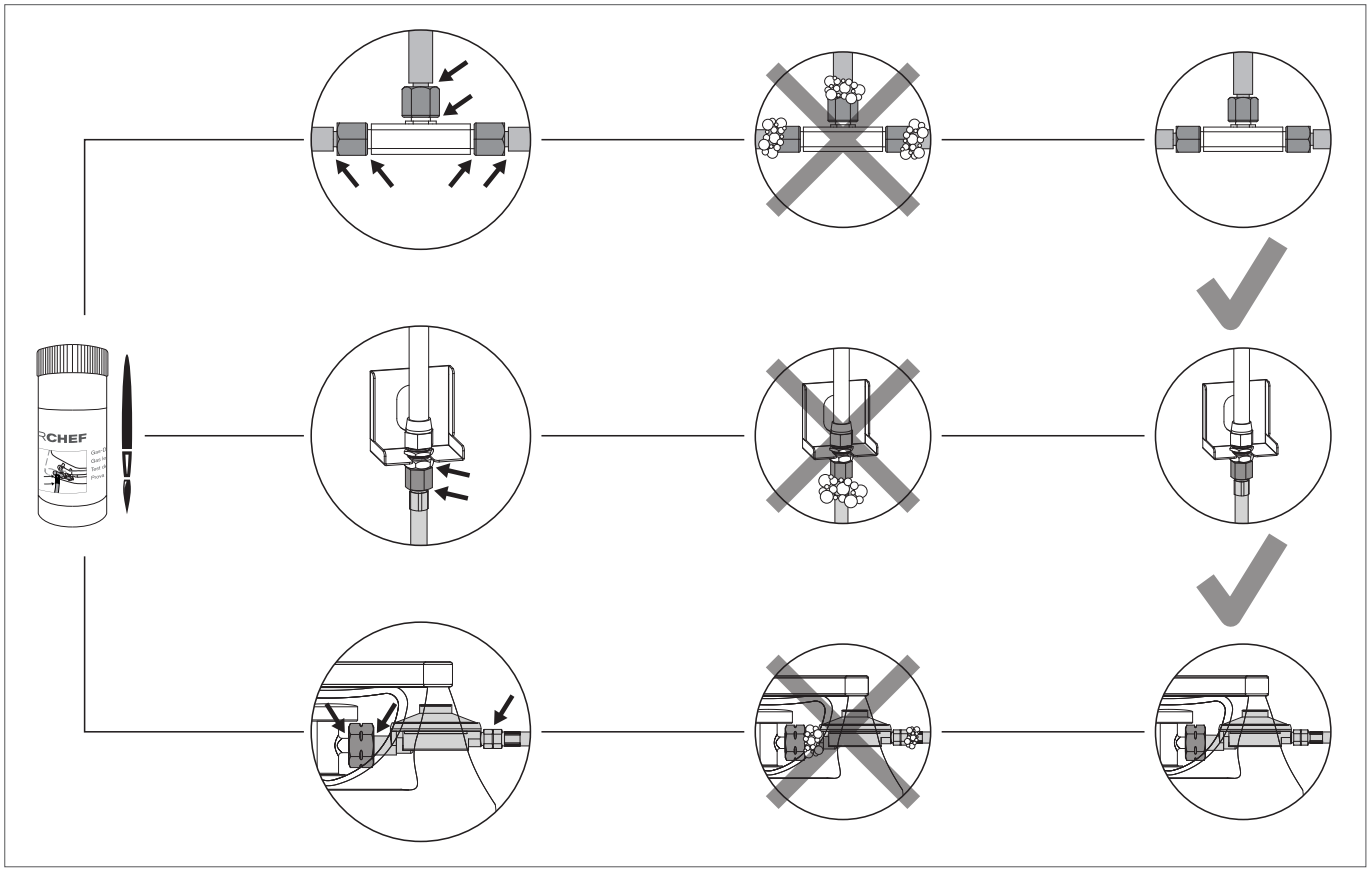


ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

OPREZ: Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ○.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu.
   VAŽNO: Roštilj i uređaj COOKING ZONE KIT PLUS smiju se upotrebljavati tek kada su uklonjena sva mjesta propuštanja. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

NAPOMENA: Provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boci te na početku sezone roštiljanja.



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE O UREĐAJU COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Nemojte nikada upotrebljavati uređaj COOKING ZONE PLUS odvojeno/zasebno (odvojeno od roštilja).

POZOR: Nemojte nikada prekrivati površinu uređaja COOKING ZONE PLUS tijekom rada jer to može dovesti do zadržavanja vrućine.

POZOR: Ne smiju se koristiti lonci za kuhanje ni tave sljedećih promjera: <20 cm >32 cm.

POZOR: Uređaj COOKING ZONE PLUS i nakon isključivanja još je neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete u blizinu uređaja COOKING ZONE PLUS jer postoji opasnost od požara.

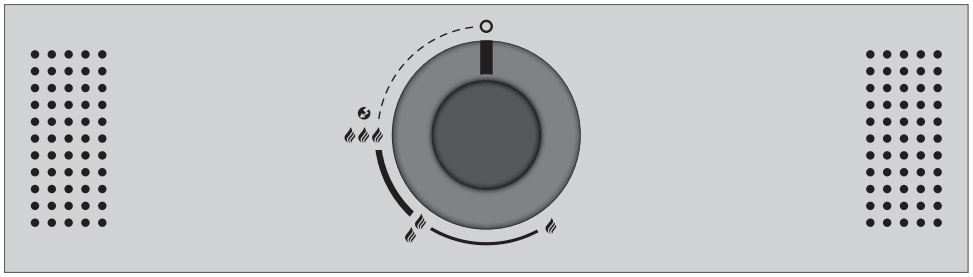
POZOR: Upotrebljavajte uređaj COOKING ZONE PLUS samo kada je u potpunosti montiran na odgovarajući model DAVOS.

POZOR: Nikada ne ostavljajte roštilj i uređaj COOKING ZONE PLUS bez nadzora dok rade.

POZOR: Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja i uređaja COOKING ZONE PLUS. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

Razine topline i paljenje



○ : Isključena pozicija

: slaba snaga

: srednja snaga

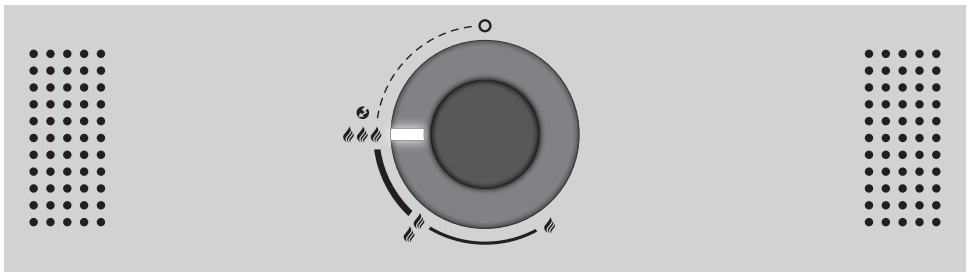
: visoka snaga

: Paljenje

Plamenik dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini .

UPUTE ZA PALJENJE UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Pritisnite gumb za regulaciju plina bočnog mjesta za kuhanje i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



4. Ako se plin ne zapali u roku od 5 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na ○. Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
5. Ako nakon tri pokušaja ne možete uključiti plamenik bočnog mjesta za kuhanje, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVJETI I TRIKOVI COOKING ZONE KIT PLUS

UPOTREBA WOKA ZA ROŠTILJ OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Masivni nastavak od lijevanog željeza konkavnog je oblika, tako da savršeno funkcionira u kombinaciji s wokom za roštilj. BARBECUE WOK može se postaviti izravno na nastavak od lijevanog željeza (bez upotrebe adapterskog prstena za wok).

PREPORUČENE TAVE I LONCI

Preporučujemo da upotrebljavate samo lonce i tave otporne na visoke temperature bez premaza (npr. teflon). Idealne su tave i lonci od lijevanog željeza, kovanog željeza ili čelika. U načelu se mogu koristiti sve komercijalno dostupne tave i lonci, pod uvjetom da su prikladne za upotrebu s plinskim kuhalima.

PREPORUČENE VELIČINE TAVA I LONACA

Preporučujemo sljedeće veličine tava i lonaca: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

ODRŽAVANJE UREĐAJA COOKING ZONE KIT PLUS

Redovito održavanje vašeg uređaja COOKING ZONE KIT PLUS jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Da biste izbjegli oštećenja uslijed korozije, nauljite sve metalne dijelove (posebno nastavak za kuhanje od lijevanog željeza) uređaja COOKING ZONE KIT PLUS prije nego što ih pohranite dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju SIGURNOSNE NAPOMENE.
- Kako biste što duže uživali u roštilju i vašem uređaju COOKING ZONE KIT PLUS nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša s odgovarajućim OUTDOOR**CHEF** zaštitnim prekrivačem. Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

NADOGRADNJE

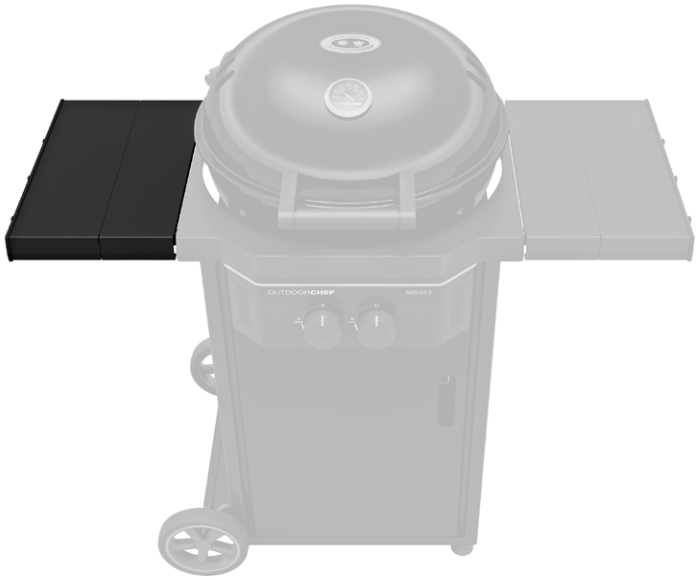
Sljedeće korisne nadogradnje za seriju DAVOS iz vašeg će roštilja izvući maksimum.

OGRANIČENJA KOMBINACIJA NADOGRADNJE

Sljedeća je kombinacija pribora moguća samo ako svoj roštilj nadograđujete uređajem BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS:

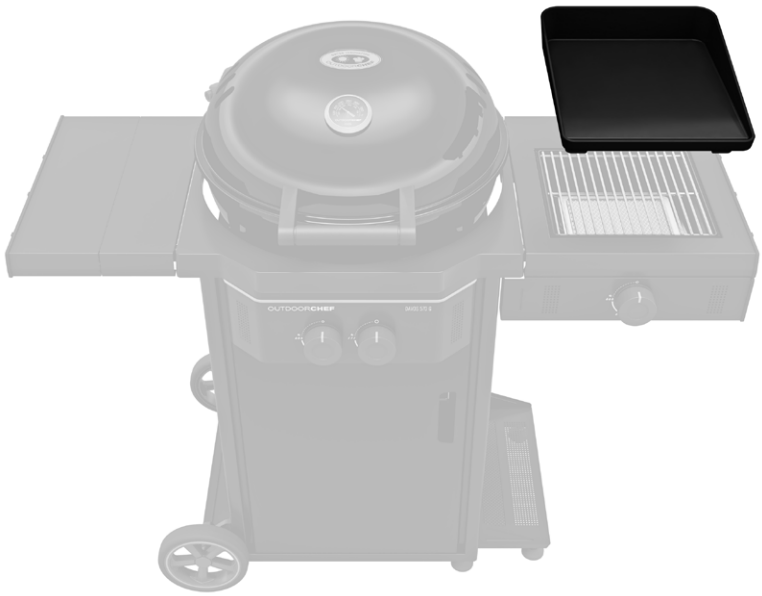
Komplet plinskih boca od 11 kg & komplet držača pribora (jer je potporna noga desni sastavni dio uređaja BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

KOMPLET STOLOVA NA IZVLAČENJE



Trenutačno još ne želite opremiti svoj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G s dodatnim elementom sustava kao što su uređaji BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS – nego samo želite više prostora za pripremu svojih kreacija s roštilja?
Tada je KOMPLET STOLOVA NA IZVLAČENJE pravo rješenje. Za pričvršćivanje je potrebno tek nekoliko sekundi, i u tren oka udvostručiti će radnu površinu roštilja DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G koja vam stoji na raspolaganju.
POZOR: Maksimalna nosivost stola na izvlačenje iznosi 10 kg.

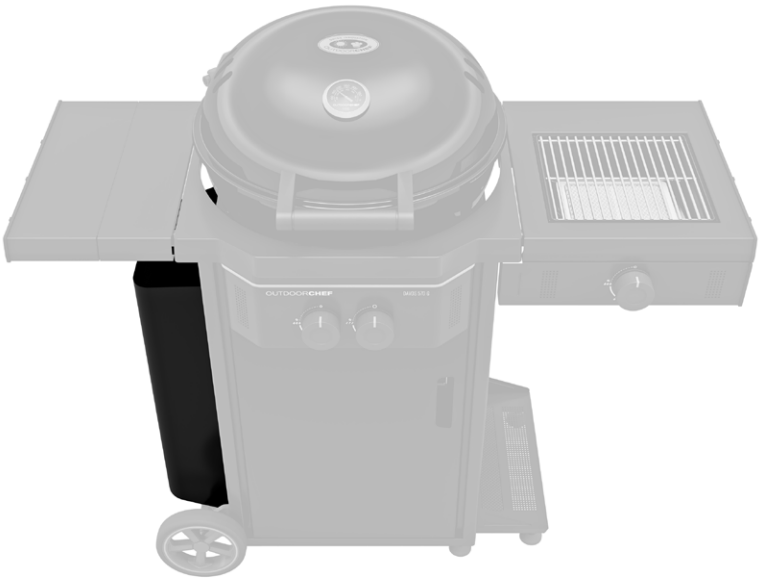
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERANSKI UŽITAK ROŠTILJANJA KOD KUĆE



PLANCHA UNIVERSAL savršeno nadopunjuje uređaj BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS te još jednom dodatnom funkcijom proširuje mogućnosti roštiljanja koje nude DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G. Na ploči Plancha pripremit ćete mediteranske specijalitete kao što su kozice s roštilja, savršeni odresci od tune i jakobove kapice, baš kao u vašem omiljenom tapas baru u Španjolskoj. Doručak s roštilja? Nema problema, na Planchi ćete lako pripremiti jaja na oko, kajganu, hrskavu slaninu ili palačinke. Bilo da je riječ o tapasima, doručku ili desertu – s pločom PLANCHA UNIVERSAL sve je moguće!

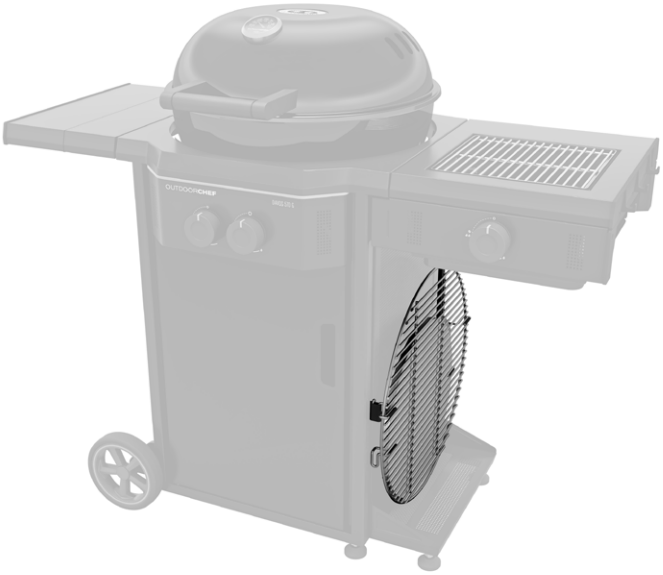
Plancha stane u plinsku kuglu vašeg roštilja tako da je možete i ondje upotrebljavati, lijevak jednostavno postavite u položaj vulkana i mediteranska zabava s roštiljem može započeti dok se na uređaju BLAZING ZONE® PLUS peče stejk ili na uređaju COOKING ZONE kuha rižoto.

KOMPLET BOCA OD 11 KG



Stalno mijenjanje plinske boce može biti gnjavaža, o tome posebno mogu posvjedočiti profesionalci u roštiljanju i oni koji često roštiljaju. Priuštite si nadogradnju s KOMPLETOM BOCA OD 11 KG i neka vaš roštilj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G ubuduće rade s plinskim bocama od 11 kg koje traju dulje.

KOMPLET DRŽAČA PRIBORA





Obožavatelji pizza, pozor – javna je tajna da najbolja pizza dolazi ili iz Napulja ili s vašeg roštilja OUTDOOR**CHEF**.

S KOMPLETOM DRŽAČA PRIBORA radi uštede prostora i praktičnosti moguće je izravno na roštilj staviti i kamen za pizzu OUTDOOR**CHEF** i dodatnu rešetku od lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika.

Ali to nije sve – u isporuku je uključen i praktični držač za kuhinjske ubruse, tako da će vam prsti uvijek biti čisti prilikom pripreme kreacija s roštilja.

ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg roštilja jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj duže vrijeme ne upotrebljavate, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Nakon što se Vaš roštilj potpuno ohladi, zaštitite ga od vanjskih utjecaja odgovarajućim poklopcem za pokrivanje OUTDOOR**CHEF**.
- Nakon čišćenja ili nakon kiše uvijek pustite da se vaš roštilj potpuno osuši kako biste spriječili kondenzaciju u termometru roštilja.
- Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

POZOR: Nikada ne odlažite vruće predmete kao što su rešetke za roštilj, tave za roštilj i vatrostalne tave na površine za odlaganje na vašem roštilju. Mogao bi se oštetiti lak na roštilju.

POZOR: Prilikom mijenjanja boce za plin pazite da se posuda za skupljanje masnoće isprazni kako biste spriječili da puna posuda za skupljanje masnoće padne i zbog toga nastanu mrlje.

OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.
- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.
  POZOR: Tu provjeru smijete provesti samo kada je dovod plina zatvoren!

Nema iskre:

- Osigurajte da je baterija ispravno umetnuta (kod roštilja s električnim paljenjem).
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5-8 mm.
- Provjerite jesu li kabeli pri električnom paljenju i elektrode utaknuti i jesu li učvršćeni.
- Umetnite dvije nove baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt) u električno paljenje.

SAFETY LIGHT ne radi:

- Provjerite je li dovod plina na gumbima za regulaciju plina otvoren. (U slučaju zatvorenog ventila plinske boce).
- Uvjerite se da su baterije za Safety Light pravilno umetnute.
- Umetnite nove baterije.

Osovina kotača je zaglavljena:

Da biste spriječili zaglavljivanje osovine kotača, preporučujemo da barem jednom godišnje uklonite prašinu, prljavštinu i pelud iza kotača kako biste osigurali optimalno ponašanje prilikom pomicanja.

Ako roštilj na temelju gore navedenih mjera ne možete pustiti u rad, kontaktirajte prodajno mjesto.

JAMSTVO ZA POTROŠAČA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače / garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB`s) pod https://www.outdoorchef.com/agb

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretinac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj i broj artikla pronaći ćete na naljepnici s podacima na Vašem roštilju (za više informacija vidi prvi dio ovih **UPUTA ZA UPOTREBU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Plin	butan G30 / propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	butan/propan 50 mbar
Ukupna potrošnja plina	686 g/h

KUGLA

Učinak	
- mali plamenik	2,0 kW
Potrošnja plina	210 g/h
- veliki plamenik	6,0 kW
Potrošnja plina	476 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	
- sapnica mali plamenik	0,78 mm/oznaka: BD
- sapnica veliki plamenik	1,22 mm/oznaka: BG
Sapnice (50 mbara)	
- sapnica mali plamenik	0,68 mm/oznaka: AU
- sapnica veliki plamenik	1,06 mm/oznaka: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Plin	butan G30 / propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	butan 30 mbar / propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	butan/propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	butan/propan 50 mbar
Ukupna potrošnja plina	613 g/h

KUGLA

Učinak	8,50 kW
Potrošnja plina	613 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	1,42 mm/oznaka: BI
Sapnice (50 mbara)	1,22 mm/oznaka: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Učinak	3,50 kW
Potrošnja plina	244 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	0,88 mm/oznaka: CE
Sapnice (50 mbara)	0,76 mm/oznaka: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Učinak	2,70 kW
Potrošnja plina	196 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	0,82 mm/oznaka: BH
Sapnice (50 mbara)	0,72 mm/oznaka: AO

Električno paljenje
Za rad električnog paljenja potrebna su vam dvije baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt).

Napomena uz prikaz temperature
Odstupanja prikaza od termometra mogu iznositi +/-10 %.

Web stranica
Više informacije, savjeti i trikovi, recepti i drugo
Pronađite korisne zanimljivosti o proizvodima OUTDOOR**CHEF**
na OUTDOORCHEF.COM

NAVODILA ZA UPORABO

POMEMBNO: Preden začnete uporabljati vaš plinski žar OUTDOOR**CHEF**, si pozorno preberite ta navodila.

CE 0063/ UKCA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

POMEMBNO:
Serijsko številko vašega žara najdete na hrbtni strani priložene mape »Manual & Inspiration«. Odvisno od modela žara, najdete številko dodatno na **nalepki s podatki**, ki se nahaja na okviru žara ali na podstavku.

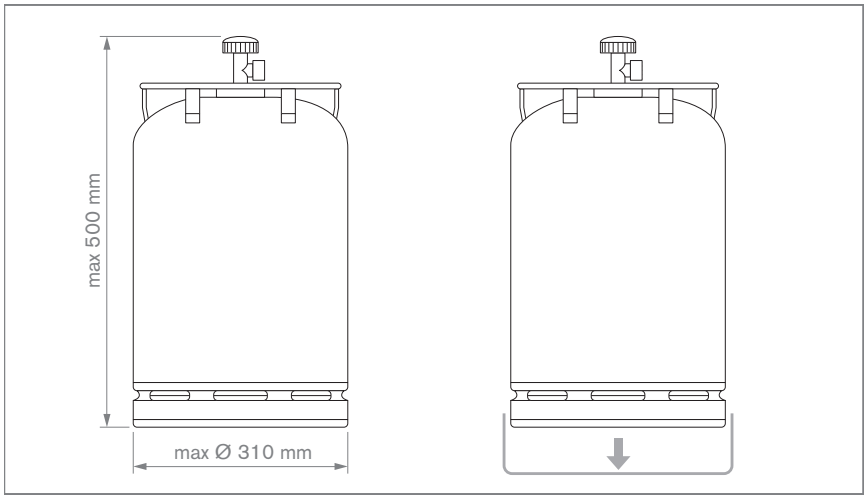
Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. Zabeležite si serijsko številko vašega žara v za to predvideno polje zgoraj »Serial no.«.

POMEMBNO ZA VAŠO VARNOST

Vsakdo, ki uporablja žar, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom.
Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.
V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte neprezračevane prostore.
Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar, si pozorno preberite ta navodila. Žar lahko uporabljate samo na prostem, postaviti pa ga morate na varni razdalji vsaj 1,5 m od vnetljivih predmetov.

PLINSKE JEKLENKE

- Na podstavek lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 8 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto.



- Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja.
- Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNJENJA**.
- Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50 °C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor.
- Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.

- **NAPOTEK:** Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Iz varnostnih razlogov in razlogov za odgovornost vam priporočamo, da plinske žare, ki se prodajajo, na vsak način preverite in po potrebi prilagodite ali naročite prilagoditev regulatorja tlaka in plinske jeklenke.

VARNOSTNI NAPOTKI

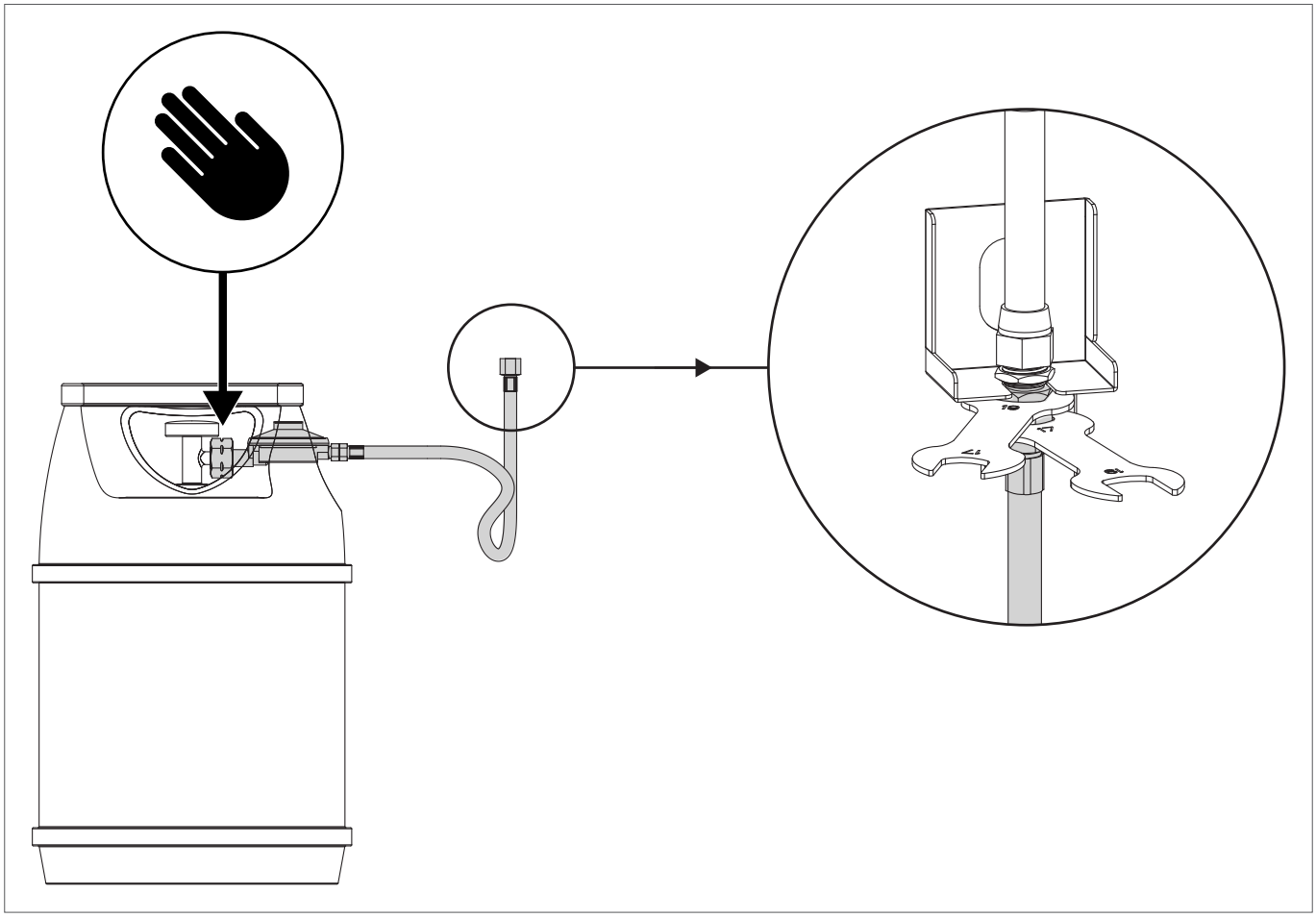
Ta navodila za uporabo mora hraniti lastnik in jih mora imeti vedno pri roki.

Žar uporabite v skladu s poglavjem **NAVODILA ZA VŽIG**.

- Uporabljajte samo na prostem.
- Pred uporabo aparata preberite navodila za uporabo.
- **POZOR:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati.
- Aparata ne smete uporabljati v bližini vnetljivih materialov.
- Med uporabo aparata ne premikajte.
- Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.
- Aparatov, ki so opremljeni s koleščki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitvami.
- Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- Po peki na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj ◯ in zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju ◯ in ventil na plinski jeklenki zaprt. **POMEMBNO:** V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.
- Po priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z navodili **PREIZKUS TESNJENJA**.
- Če obstaja sum na netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj ◯ in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.
- Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- Ne spreminjajte aparata. Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- Žar je dobavljen skupaj z ustrezno cevjo za plin in z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in standardi (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.
- Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v določenem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po močnem deževju odstranite pokrov.
- Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar, obstaja nevarnost požara.
- **POZOR:** Pred zagonom in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z naslednjimi navodili **PREIZKUS TESNJENJA** v teh navodilih za uporabo.

PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI

POZOR: Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite, da je priključek dovolj privit. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.



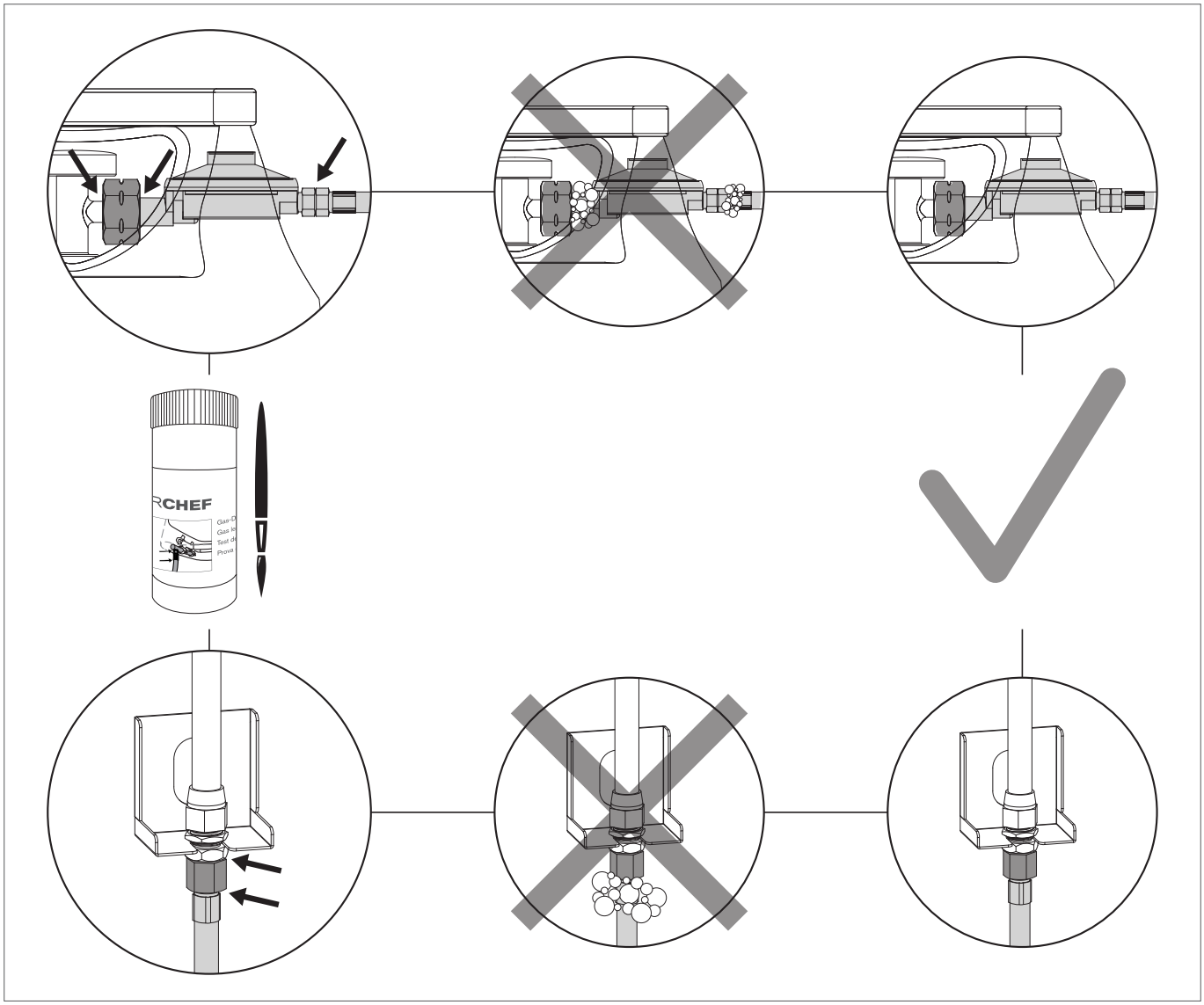
Upoštevajte tudi informacije v ločenih navodilih za sestavljanje vašega žara.

PREIZKUS TESNJENJA

OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

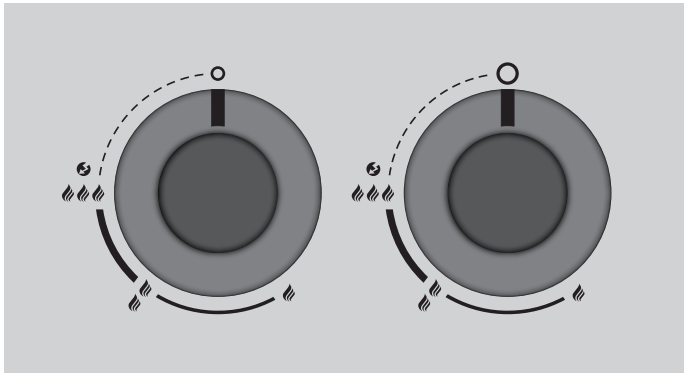
1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju ◯.
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja.
   POMEMBNO: Žar se lahko uporablja šele, ko odpravite vsa mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

NAPOTEK: PREIZKUS TESNJENJA izvedite po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru



RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI ŽARA

Stopnje vročine in vžiganje



○ : Položaj izklopa

: Nizka zmogljivost

: Srednja zmogljivost

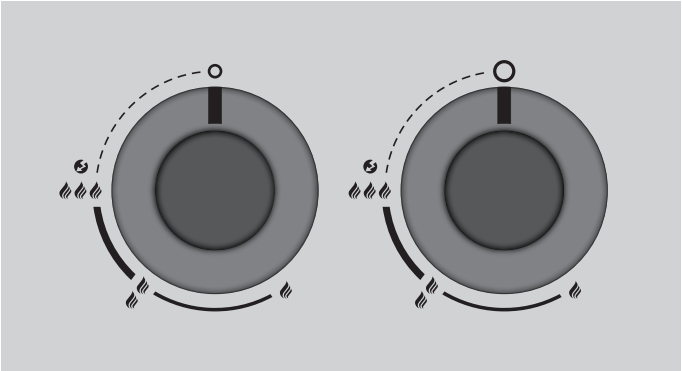
: Visoka zmogljivost

: Vžiganje

GORILNI SISTEMI

PLINSKA KROGLA

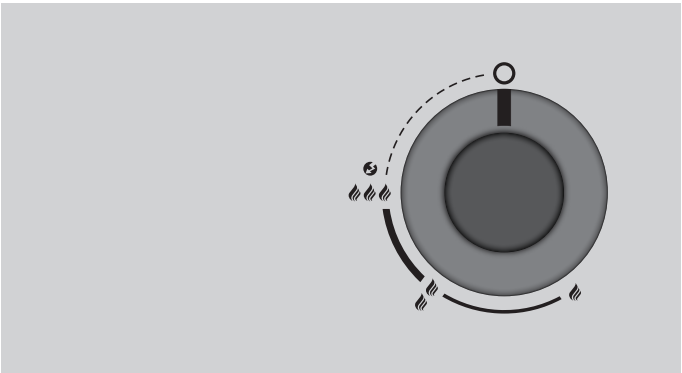
Sistemi žara z dvema vrtljivima regulatorjema: DAVOS 570 G PRO



Desni vrtljivi regulator doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

Levi vrtljivi regulator doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do nizkem temperaturnem območju.

Sistemi žara z enim vrtljivim regulatorjem: DAVOS 570 G



Model DAVOS 570 G je opremljen z enim vrtljivim regulatorjem. Ta doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

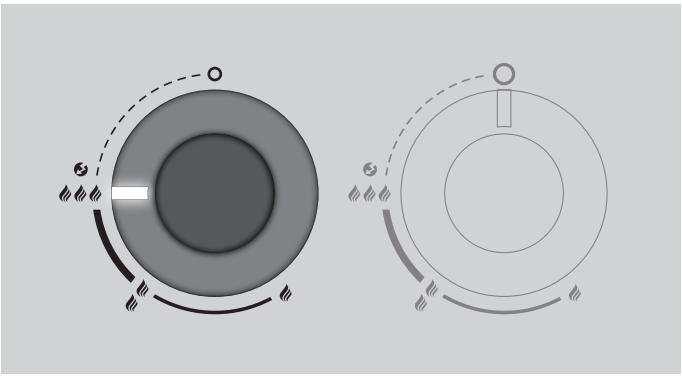
PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**.
   To naredite tudi, če vam je vaš žar prodajalec dobavil sestavljen.
3. Žar prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji 🔥🔥🔥.

NAVODILA ZA VŽIG

OKROGEL KOTEL

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na želenem obročnem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○. Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

PLINSKI VARNOSTNI SISTEM (PVS) - SAMO ZA DAVOS 570 G PRO



Vsi modeli DAVOS 570 G PRO so opremljeni z inovativnim PLINSKIM VARNOSTNIM SISTEMOM (PVS), ki vključuje naslednje značilnosti:

FLAME GUARD (ZAŠČITA PLAMENA)

FLAME GUARD je zaprt sistem, ki sestoji iz vžiga in plamena. Po odprtju plinske pipe in aktiviranju vžiga, se ta sistem vname. FLAME GUARD ščiti plamen pred vremenskimi vplivi, kot je močan veter, in zagotavlja, da se gorilniki vedno znova prižgejo sami od sebe, če ugasnejo*. Prižgani gorilniki zato zanesljivo delujejo v različnih vremenskih pogojih (npr. vetru).

Prednosti:

- Prižgani gorilniki so optimalno zaščiteni pred vremenskimi vplivi.
- Peka na žaru pri zelo nizkih temperaturah od 80 stopinj, tudi v vetru.
- Preprečevanje uhajanje plina, ki ni vžgan.

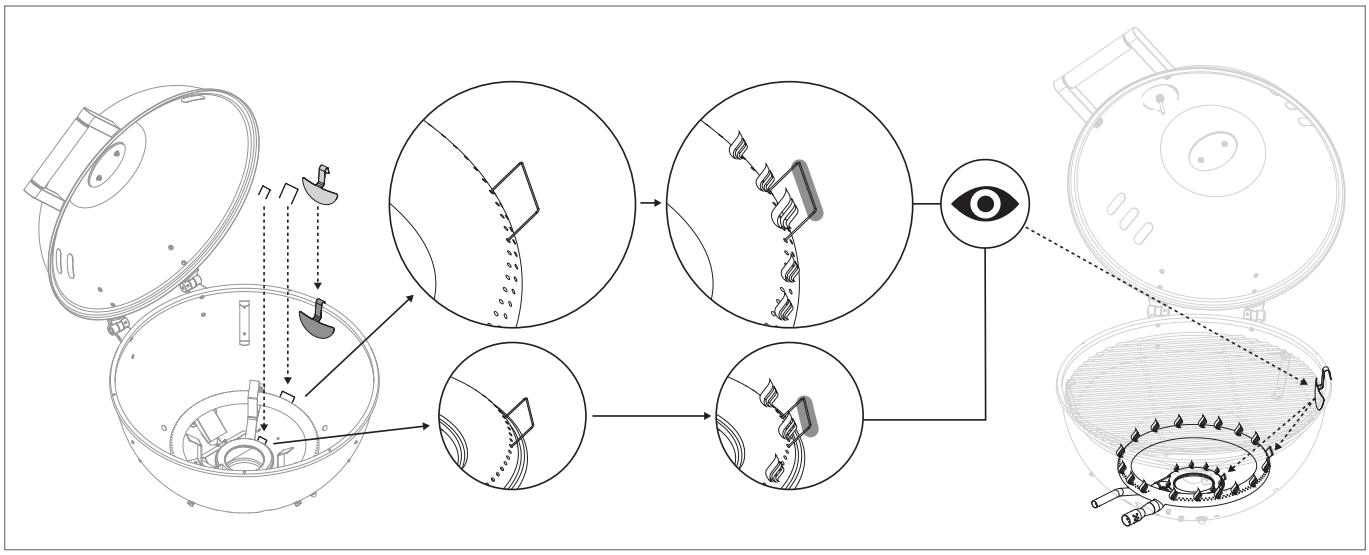
*** POMEMBNO:** Stoodstotne gotovosti, da gorilniki v ekstremnih vremenskih razmerah ne bodo ugasnili, ni. Pri rokovanju s plinom vedno pazite, da žar nikoli ni brez nadzora. Vsi testi so bili opravljeni v skladu z laboratorijskimi pogoji.

FLAME CHECK

FLAME CHECK je dodaten, vizualen element preverjanja. Dve žarilni žici sta nameščeni na majhnem in velikem obročnem gorilniku in močno svetita, potem ko zažarita po vžigu žara. Vložek z ogledalom se preprosto obesi v rešetko in omogoča, da je žareča žica vidna od zunaj. Na ta način lahko tudi zagotovite, da so gorilniki dejansko prižgani.

Prednost:

- Dodatno vizualno zagotovilo, da so gorilniki prižgani in da nezaneten plin ne uhaja.



SAFETY LIGHT (VELJA ZA DAVOS 570 G PRO IN DAVOS 570 G)

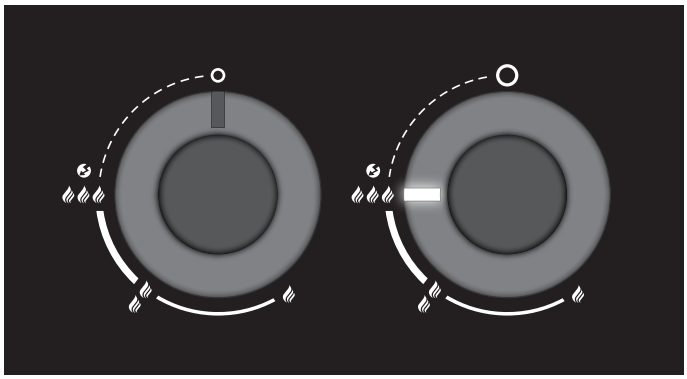
Vaš žar je opremljen z vrtljivim regulatorjem z vgrajenim sistemom SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT vašega žara se aktivira, takoj ko gumb za regulacijo plina s položaja ○ obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev v smeri in s tem odprete dovod plina. V ustreznih vrtljivih regulatorjih je LED-lučka. Napajanje SAFETY LIGHTS zagotavljajo priložene baterije AAA.

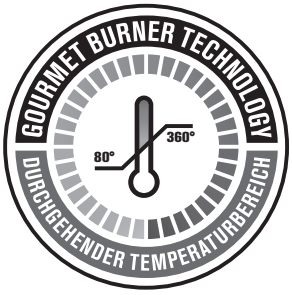
Prednost:

- Safety Light vas opozarja, da je ventil še vedno odprt in plin teče.*

*** POMEMBNO:** Ne pozabite po peki na žaru vedno zapreti dovod plina na plinski jeklenki in zapreti plinsko pipo.



TEHNOLOGIJA GOURMET BURNER (GBT) - SAMO ZA DAVOS 570 G PRO



Model DAVOS 570 G PRO ima gorilnike najnovejše generacije, kar vam omogoča uporabo neprekinjenega, popolnega temperaturnega območja od 80–360 stopinj. To vam odpira popolnoma nove možnosti uporabe žara, saj lahko pečete na žaru, kuhate ali pečete v vseh temperaturnih območjih.

TEMPERATURNA OBMOČJA/UPORABE DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURA			
min.	**pribl. 80***	🔥	◯
sred.	**pribl. 120***	🔥🔥	◯
maks.	**pribl. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**pribl. 170***	◯	🔥
sred.	**pribl. 240***	◯	🔥🔥
maks.	**pribl. 300***	◯	🔥🔥🔥
absolutno maks.	**pribl. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Orientacijske vrednosti brez vremensko pogojenih vplivov

NASVETI IN TRIKI - SAMO ZA DAVOS 570 G PRO

Nizkotemperaturno kuhanje (80–130 stopinj):

Žar nastavite na temperaturo 80 stopinj, ustvarite popolne predpogoje za nizkotemperaturno kuhanje mesa ali ribe pri 80 stopinjah ali za ohranjanje toplote hrane (običajni položaj lijaka).

V temperaturnem območju od 110–130 stopinj se lahko odlično pripravijo klasične jedi za žar, kot so goveja zarebrnica, natrgana svinjina ali trebušni del reber (običajni položaj lijaka).

Peka na žaru, kuhanje, peka (130–220 stopinj):

V temperaturnem območju med 130 in 220 stopinj lahko meso, ribe in drugo spečete na žaru popolnoma enakomerno (običajni položaj lijaka). Posebej primerno za velike kose mesa. To temperaturno območje je idealno tudi za kuhanje ali peko.

Visokotemperaturno kuhanje (220–360 stopinj):

Z najvišjo temperaturo do 360 stopinj uspejo zrezki s popolnim žar vzorcem, močno zapečeni. Najvišja temperatura je kot nalašč tudi za pripravo hrustljave pice ali tarte flambée (hrustljave alzaške plamenjače) (običajni položaj lijaka).

TEMPERATURNA OBMOČJA/UPORABE DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
min.	**pribl. 180***	
sred.	**pribl. 240***	
maks.	**pribl. 340***	

* Orientacijske vrednosti brez vremensko pogojenih vplivov

NASVETI IN TRIKI - SAMO ZA DAVOS 570 G

Peka na žaru, kuhanje, peka (180–220 stopinj):

V temperaturnem območju med 180–220 stopinj lahko meso, ribe in drugo spečete na žaru popolnoma enakomerno (običajni položaj lijaka). Posebej primerno za velike kose mesa. To temperaturno območje je idealno tudi za kuhanje ali peko.

Visokotemperaturno kuhanje (220–340 stopinj):

Z najvišjo temperaturo do 340 stopinj uspejo zrezki s popolnim žar vzorcem, močno zapečeni. Najvišja temperatura je kot nalašč tudi za pripravo hrustljave pice ali tarte flambée (hrustljave alzaške plamenjače) (običajni položaj lijaka).

EDINSTVENI SISTEM LIJAKA

Ne glede na to, ali pečete na žaru, kuhate ali pečete, edinstven sistem lijaka OUTDOOR**CHEF** poskrbi v običajnem položaju za enakomerno porazdelitev toplote znotraj okroglega kotla in preprečuje škodljivo prižgano maščobo, ker so gorilniki popolnoma zaščiteni.

Maščoba, ki kaplja, se ne vname, teče po porcelanskem emajliranem lijaku v skodelico za zbiranje maščobe pod okroglim kotlom. Kot gostitelj se lahko sproščeno posvetite svojim gostom, medtem ko se specialitete z žara na žaru odlično pripravijo, saj obračanje ni potrebno.

Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo še posebej sočni, nežni in hrustljavi. Ker del maščob in mesnega soka, ki padejo v lijak, izpari, pridobijo meso, ribe in zelenjava neponovljivo aromo žara.

Pri temperaturi do 360 stopinj so pica, tarte flambée ali kruh okusni kot pri peki v kamniti peči. Pri uporabi majhnega gorilnika se hrana za žar na nizki temperaturi približno 80 °C (samo pri DAVOS 570 G PRO z GBT) še posebej nežno peče - idealni pogoji za masleno nežne kose mesa velikosti XL, kot so pečena govedina, tomahawk zrezek ali rebrast zrezek.

Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj (do 500 stopinj), kot nalašč za dodatno opremo OUTDOOR**CHEF**, kot so vok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

Ker notranjost okroglega plinskega žara ostane čista zaradi lijaka, je tudi čiščenje enostavno.

NASVET: za čiščenje lijaka priporočamo, da žar 10 minut segrevate na najvišji stopnji (običajni položaj). Nato lahko lijak preprosto skrtačite z medeninasto krtačo. V ta namen priporočamo krtačo za lijak OUTDOOR**CHEF**.

Več informacij o naši dodatni opremi: WWW.OUTDOORCHEF.COM

OBIČAJNI POLOŽAJ



Običajni položaj je za večino primerov uporabe žara optimalen položaj lijaka in zagotavlja edinstveno kroženje toplote v okroglem kotlu. Jedi se enakomerno spečejo na žaru, ne da bi jih bilo treba obrniti. Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo pri tem še posebej sočni, nežni in hrustljavi.

Običajni položaj je zato popoln za vse vrste mesa, nežno pečene ribe na žaru, gratinirane jedi, hrustljavo zelenjavo in za peko pic, tarte flambéeja ali kruha.

VULKANSKI POLOŽAJ



Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj, kot nalašč za dodatno opremo OUTDOOR**CHEF**, kot so vok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

Zaradi tega je vulkanski položaj popoln za hitro pečeno hrano, kot so zrezki tune, jakobove pokrovače ali zelenjava iz voka.

NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA PLINSKEGA ŽARA

1. Lijak namestite v želeni položaj (običajni položaj ali vulkanski položaj).
   POZOR: med peko na žaru spreminjajte položaj lijaka samo z rokavicami, odpornimi na vročino.
   NAPOTEK: pri peki na žaru in kuhanju v vulkanskem položaju na stopnji 🔥🔥🔥 pustite pokrov odprt. Le na stopnji 🔥 – 🔥🔥 se lahko tudi pri peki na žaru v vulkanskem položaju dela z zaprtim pokrovom.
2. Po potrebi izberite ustrezno dodatno opremo.
3. Žar segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10–15 minut na stopnji 🔥🔥🔥.
4. Hrano za žar položite na rešetko žara in nastavite temperaturo brezstopenjsko po vaših željah med 🔥–🔥🔥🔥.
5. Po peki na žaru vedno postavite gumb za regulacijo plina v položaj ◯. Nato zaprite ventil na plinski jeklenki.
   Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
6. **POZOR:** Vroča maščoba, prestrežena v posodici za zbiranje maščobe, lahko povzroči opekline. Pred odstranjevanjem posodice za zbiranje maščobe pustite, da se maščoba popolnoma ohladi.
7. Pred premikanjem ali čiščenjem žara po peki na žaru pustite, da se žar popolnoma ohladi.

PO PEKI

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika na ◯.
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

ČIŠČENJE

Zaradi edinstvenega sistema lijaka je med peko na žaru potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v skodelico za zbiranje maščobe.

Priporočen postopek čiščenja pri močnejši umazaniji:

1. Žar segrevajte približno 10 minut s polno močjo, tako da se ostanek hrane (ostanki mesa, maščobe, sladkorja iz marinad itd.) zažge.
2. Po tem pustite, da se žar popolnoma ohladi, da se ostanek hrane zgosti/strdi (s tem je čiščenje veliko lažje in učinkovitejše).
3. Rešetko vedno očistite s krtačo za žar z medeninastimi ščetinamiOUTDOOR**CHEF** za optimalen rezultat (ne uporabljajte krtač z jeklenimi ščetinami).
4. Odstranite rešetko z žara in lijak očistite s krtačo za lijak OUTDOOR**CHEF**.

NASVET: Po peki na žaru postopate enako kot pred peko na žaru, če očistite rešetko po vsaki uporabi, vam je ni treba več čistiti pred naslednjo peko na žaru.

POZOR: Pri čiščenju z najlonsko ščetko za žar se prepričajte, da se je žar popolnoma ohladil.

POZOR: pri čiščenju notranjosti žara okoli sistema gorilnikov morate paziti, da ne poškodujte delov gorilnika.

POZOR: zunanjost žara in odlagalne površine očistite samo z običajnimi neagresivnimi čistilnimi sredstvi (npr. običajno dostopnim sredstvom za pomivanje posode). Pri uporabi posebnih čistil za žar (ni priporočljivo), priporočamo, da jih najprej preizkusite na nevidnem mestu.

POZOR: Za čiščenje površine žara nikoli ne uporabljajte čistila za steklo ali drugih čistil v razpršilkah, saj lahko poškodujejo površino.

REŠETKE ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA (NISO VSEBOVANE V OBSEGU DOBAVE, NA VOLJO LOČENO)

UPORABA

Pred prvo uporabo očistite rešetke žara iz litega železa z vodo. Med uporabo na žaru se rešetk dotikajte le z rokavicami za žar. Ko so vroče, rešetk žara ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

Za lažje odstranjevanje rešetk žara iz litega železa lahko uporabite dvigalno pripravo za rešetke (vključeno v obseg dobave litoželeznih rešetk).

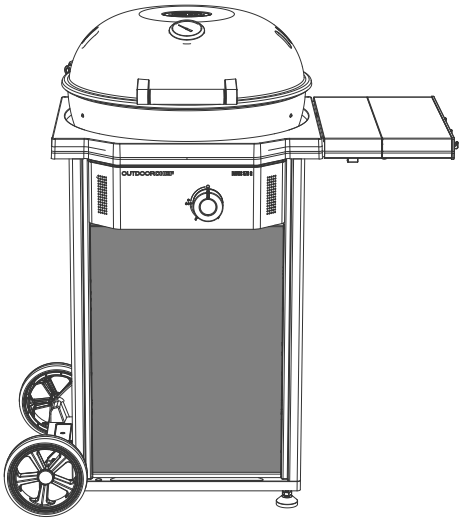
Priporočen postopek čiščenja pri močnejši umazaniji:

1. Žar segrevajte približno 10 minut s polno močjo, tako da se ostanek hrane (ostanki mesa, maščobe, sladkorja iz marinad itd.) zažge.
2. Po tem pustite, da se žar popolnoma ohladi, da se ostanek hrane zgosti/strdi (s tem je čiščenje veliko lažje in učinkovitejše).
3. Rešetko vedno očistite s krtačo za žar z najlonskimi ali medeninastimi ščetinamiOUTDOOR**CHEF** za optimalen rezultat (ne uporabljajte krtač z jeklenimi ščetinami).
4. Odstranite rešetko z žara in lijak očistite s krtačo za lijak OUTDOOR**CHEF**.

NASVET: Po peki na žaru postopate enako kot pred peko na žaru, če očistite rešetko po vsaki uporabi, vam je ni treba več čistiti pred naslednjo peko na žaru.

NASVET: Priporočamo, da rešetke žara po peki na žaru namažete s toplotno odpornim jedilnim oljem (npr. repično, avokadovo); to optimalno ščiti vašo litoželezno rešetko pred korozijo.

NAVODILA ZA NEGO TEKSTILNE OBLOGE (VELJA SAMO ZA MODEL DAVOS 570 G S TEKSTILNO OBLOGO)



ODPORNOST NA VREMENSKE VPLIVE

Tekstilna obloga vašega žara DAVOS 570 G je sestavljena iz tkanine Outdoor, ki je bila posebej razvita za zunanjo uporabo. Ta tkanina je odporna na UV-žarke in vremenske vplive.

Za čim daljšo življenjsko dobo tekstilne obloge priporočamo, da po vsaki uporabi svoj žar DAVOS 570 G zaščitite z ustreznim pokrovom OUTDOOR**CHEF** pred vremenskimi vplivi, umazanijo in cvetnim prahom.

VLAGA

Če se tekstilna obloga zmoči, priporočamo, da jo vedno pustite, da se popolnoma posuši, preden žar pokrijete s pokrovom. Kljub odpornosti na vremenske vplive lahko ob ujeti vlagi pride do zastajanja vlage in nastanka plesni.

DOLGOTRAJNA NEUPORABA

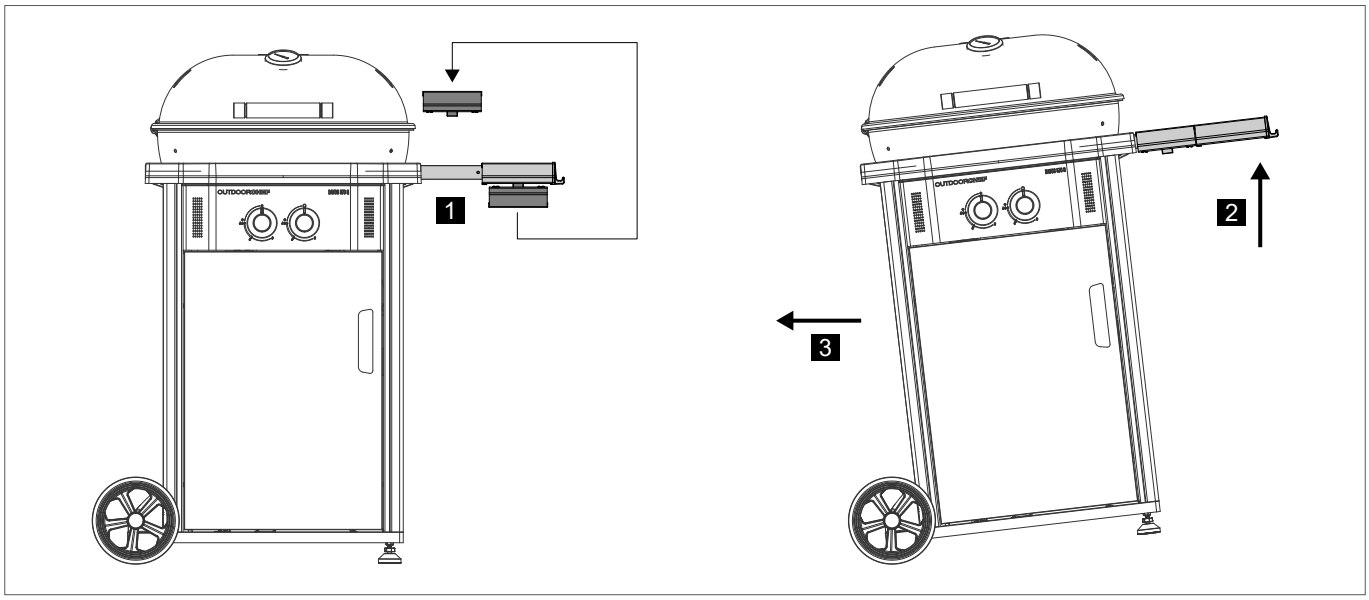
Če žara dalj časa (> 2 meseca) ne uporabljate, priporočamo, da tekstilno oblogo odstranite in shranite ločeno na suhem, temnem prostoru.

NEGA IN ČIŠČENJE

V primeru umazanije lahko tekstilno oblogo vašega žara DAVOS 570 G preprosto očistite z mlačno vodo in nežnim čistilnim sredstvom, ki odstranjuje umazanijo in topi maščobe (npr. običajno neagresivno sredstvo za pomivanje posode).
Kot pripomoček uporabite gobo (mehka stran) ali mehko krtačo (brez kovinskih ščetk, brez trdih plastičnih ščetk). Za preprečevanje obarvanja priporočamo, da pred čiščenjem s čistilnim sredstvom le-tega preizkusite na mestu, ki ni vidno.

POZOR: ker gre za posebno tkanino, čiščenje v pralnem stroju ni mogoče. To bi poškodovalo UV-zaščito.

PRESTAVLJANJE IN MANEVRIRANJE ŽARA, BREZ SISTEMSKIH ELEMENTOV



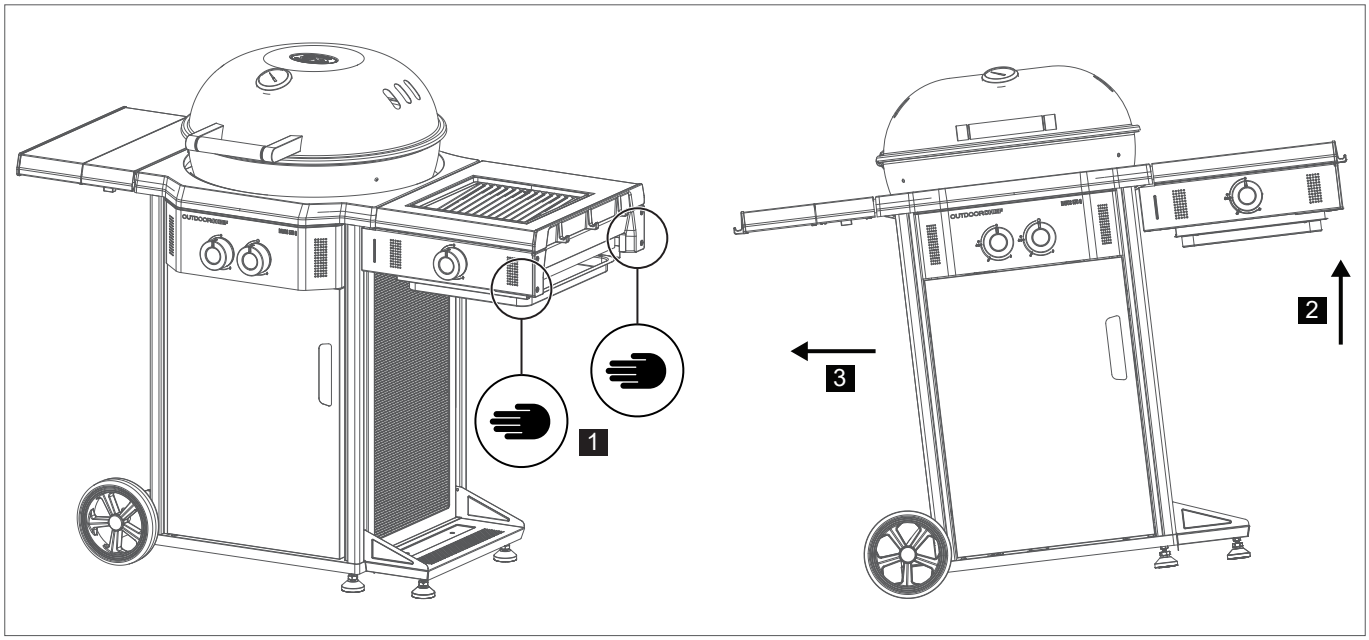
Stabilna stranska polica se uporablja tudi za premikanje in manevriranje žara.

Za manevriranje žara morate le dvigniti stransko mizo, da žar postavite v želeni položaj. To deluje tako pri popolnoma iztegnjeni stranski mizi kot pri zloženi stranski mizi.

OVIRE

Pri manevriranju čez ovire (stopnice, pragovi, visoke talne plošče itd.) je treba ravnati previdno, žara ne smete premikati čez ovire z veliko hitrostjo. Lahko se poškodujejo kolesa in kolesna os.

PRESTAVLJANJE IN MANEVRIRANJE ŽARA, S SISTEMSKIMI ELEMENTI



Če svoj žar opremite s sistemskimi elementi, lahko le-tega prav tako manevrirate tako, da ga dvignete na desni strani, glejte sliko zgoraj.

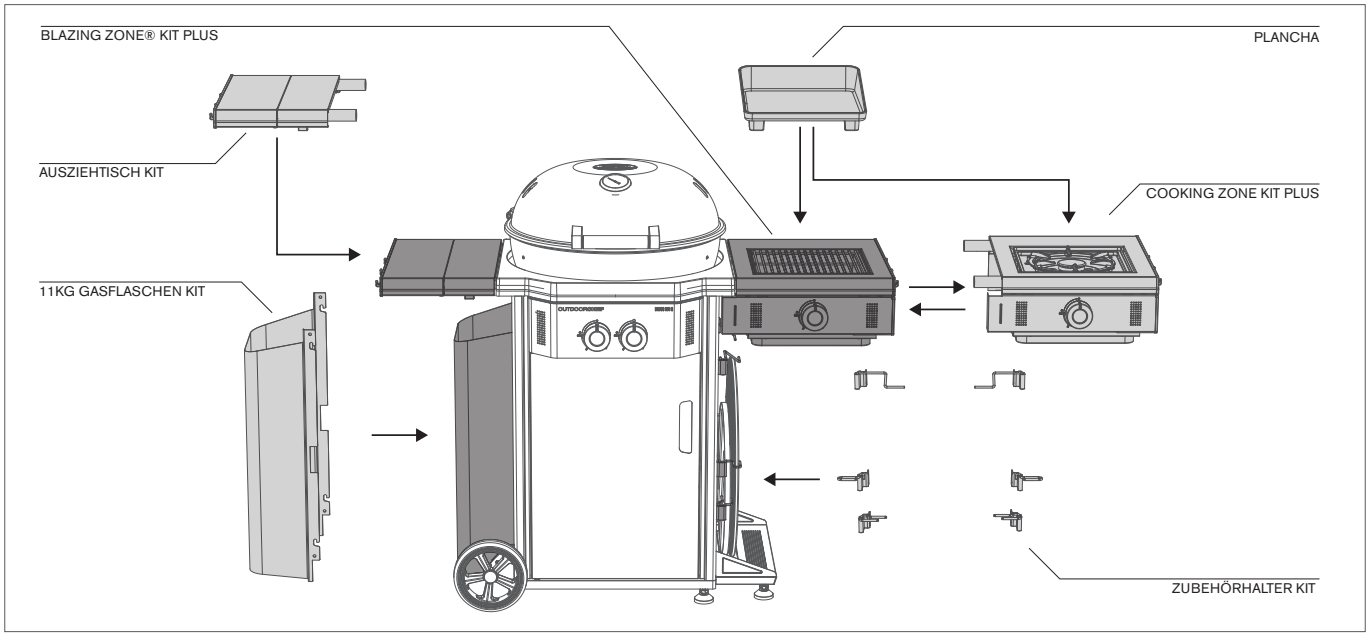
OVIRE

Pri manevriranju čez ovire (stopnice, pragovi, visoke talne plošče itd.) je treba ravnati previdno, žara ne smete premikati čez ovire z veliko hitrostjo. Lahko se poškodujejo kolesa in kolesna os.

RAZŠIRITVENE MOŽNOSTI SERIJE DAVOS

Edinstven koncept serije DAVOS (DAVOS 570 G PRO in DAVOS 570 G) vam omogoča, da svoj žar naknadno opremite po vaših željah z dodatnimi sistemskimi elementi (sistemi gorilnikov, s priključkom za plin) in podaljški (brez priključka za plin). Oba modela imata enaka vmesnika, ki sta že vgrajena v ohišje žara, kamor je mogoče enostavno pritrditi dodatne sistemske elemente in podaljške.

V nadaljevanju boste našli pregled trenutno dostopnih sistemskih elementov in razširitev za vaš žar:



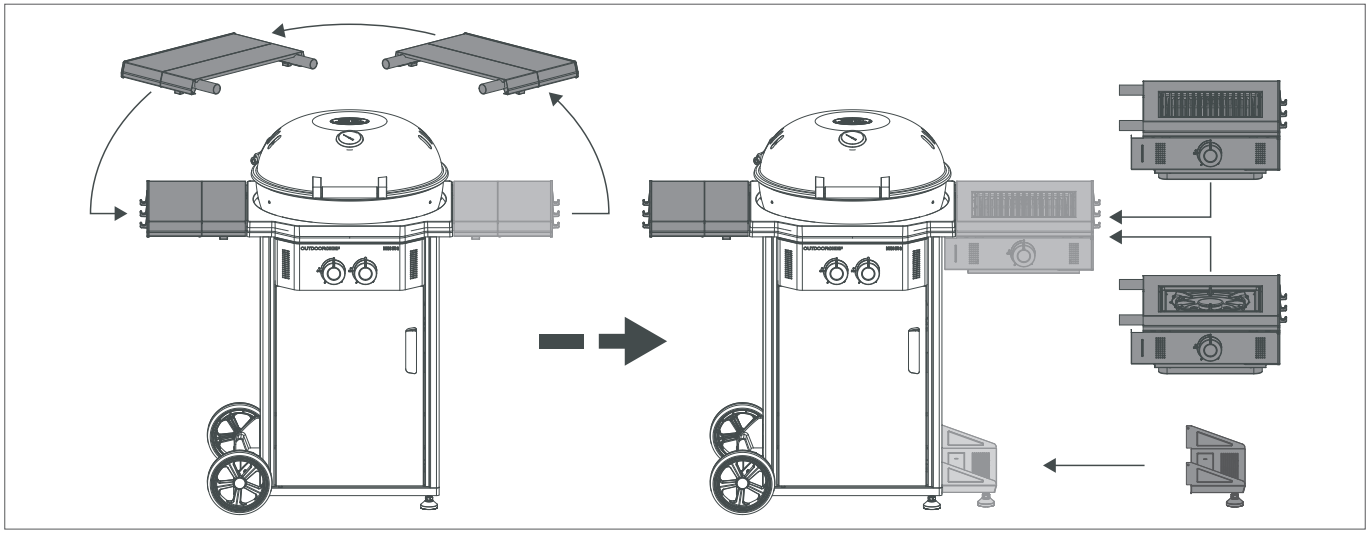
SISTEMSKI ELEMENTI

Želite vaš žar DAVOS 570 G PRO ali DAVOS 570 G uporabljati še bolj vsestransko?

Ni problema, kajti s kompletom BLAZING ZONE® KIT PLUS in COOKING ZONE KIT PLUS vam OUTDOOR**CHEF** nudi možnost, da enostavno razširite področje uporabe svojega žara – za maksimalno vsestranskost!
Vse, kar potrebujete, je eden od dveh razpoložljivih kompletov, ki ga preprosto namestite na desno stran žara.
Preprosto odstranite izvlečno mizo, ki je že na vašem žaru, in jo pritrdite na levo stran žara, tako da imate še vedno dovolj prostora za pripravo, tudi če žar razširite s sistemskim elementom.

POZOR: Največja dovoljena teža kompleta BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS je 30 kg

POZOR: Pri razširitvi s kompletom BLAZING ZONE® KIT PLUS ali COOKING ZONE KIT PLUS morate iz varnostnih razlogov obvezno namestiti podporno nogo, ki je vključena v obseg dobave (glejte sliko spodaj). Ta je namenjena dodatni stabilizaciji žara pri razširitvi, da se ne more prevrniti. Poleg tega lahko dodaten prostor uporabite za nadaljnje razširitve (npr. komplet nosilcev dodatne opreme).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Komplet BLAZING ZONE® KIT PLUS je popolna razširitev za vaš žar DAVOS 570 G PRO in DAVOS 570 G, če imate radi vroče. Komplet je sestavljen iz ojačane stranske mize, opore za stabilnost žara in samega gorilnikaBLAZING ZONE® PLUS – visoko zmogljivega keramičnega gorilnika z zelo širokim temperaturnim razponom od 600 - 900 °C.





Visoka temperatura 600 - 900 °C

Visoko zmogljiv keramični gorilnik
Peka na žaru pri visoki temperaturi
Popolna skorja na mesu
Po višini nastavljiva rešetka, 2 nivoja
Kot nalašč za nemastne kose mesa

To pomeni, da lahko zrezke in podobno pripravimo z največjo toploto nad 900 °C, da dobimo popolno skorjo na vašem mesu.

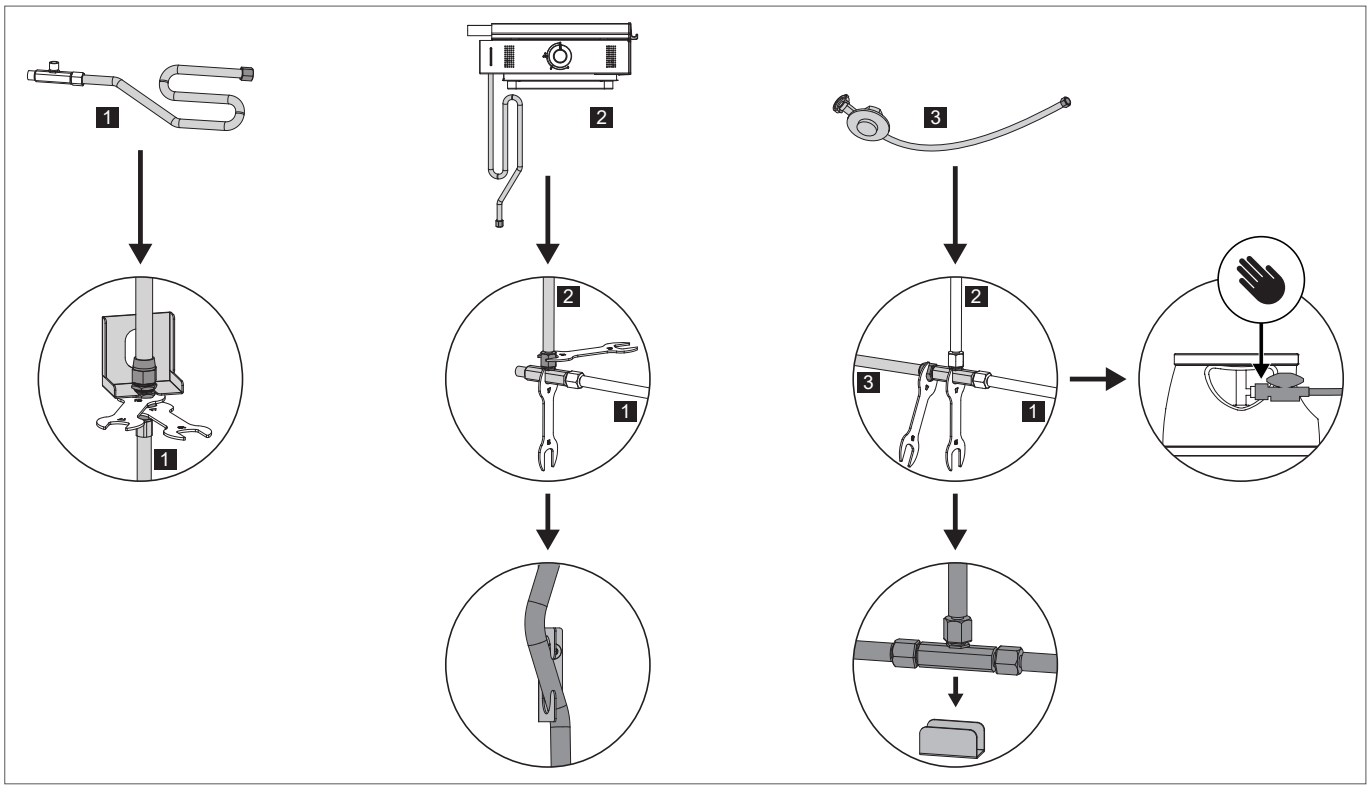
PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse plinske dele, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**.
   To naredite tudi, če vam je vaš žar prodajalec dobavil sestavljen.
3. Gorilnik BLAZING ZONE® PLUS prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji .

PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI KOMPLETA BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: V zvezi z montažo in priključitvijo upoštevajte informacije v ločenih navodilih za montažo.

POZOR: Pri razširitvi s kompletom BLAZING ZONE® KIT PLUS je potrebno izvesti preverjanje tesnosti vseh priključkov sistemskih elementov. Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite, da je priključek dovolj privit. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.

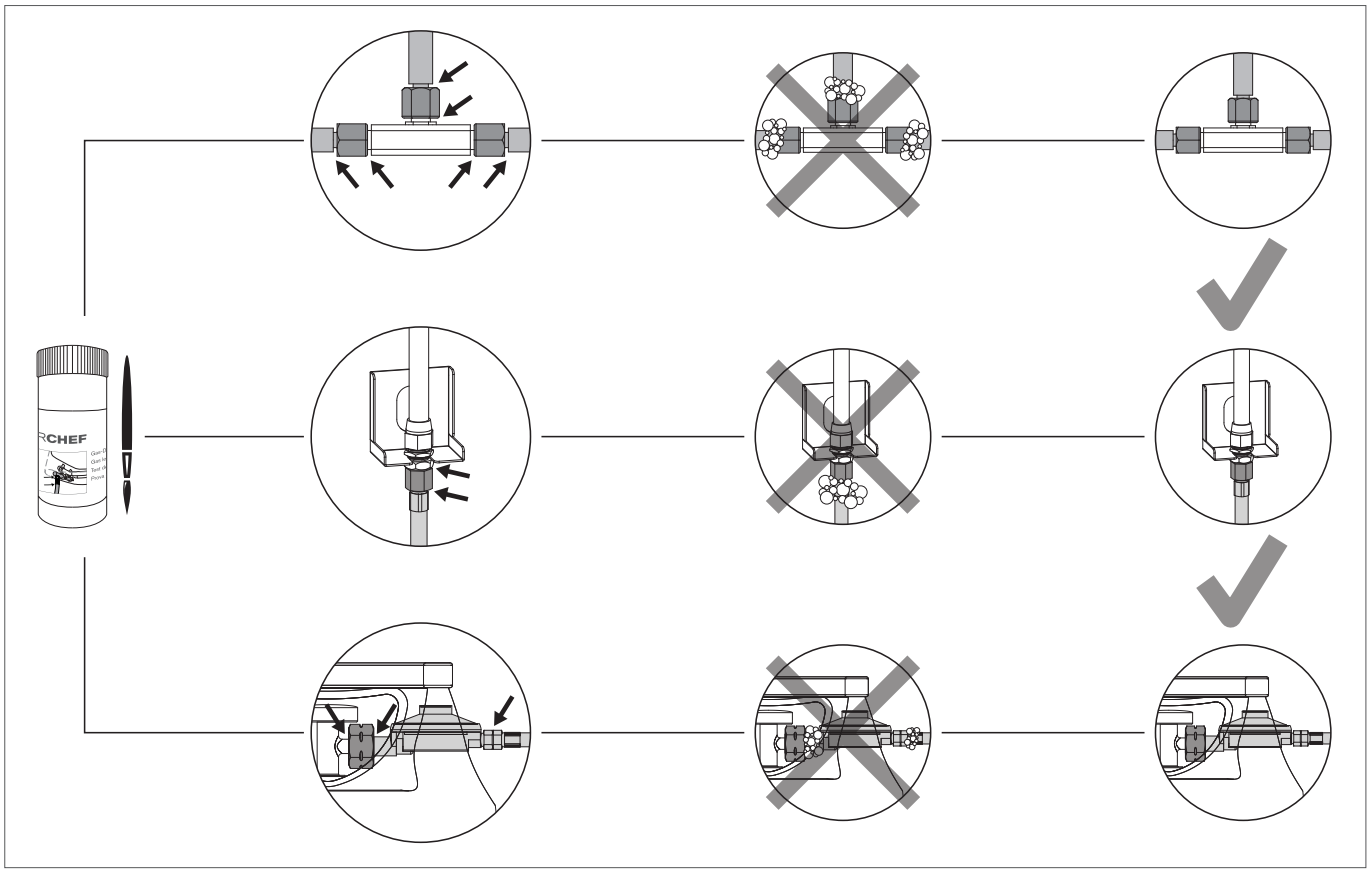


PREIZKUS TESNJENJA

OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju ○.
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina//cev za plin/plinski vhod/ priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja.
   POMEMBNO: Žar in komplet BLAZING ZONE® KIT PLUS lahko uporabite šele, ko odpravite vsa mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

NAPOTEK: PREIZKUS TESNJENJA izvedite po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.



POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI ZA KOMPLET BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: Gorilnika BLAZING ZONE® PLUS nikoli ne uporabljajte ločeno/individualno (ločenega od žara).

POZOR: Površine gorilnika BLAZING ZONE® PLUS nikoli ne pokrijte, saj lahko to povzroči kopičenje vročine.

POZOR: Na BLAZING ZONE® PLUS ni dovoljeno postavljati loncev ali ponev.

POZOR: Tudi po izklopu ostane gorilnik BLAZING ZONE® PLUS še dalj časa vroč. Pazite, da se ne opečete in da v bližino gorilnika BLAZING ZONE® PLUS ne postavljate predmetov, saj obstaja nevarnost požara.

POZOR: Gorilnik BLAZING ZONE® PLUS uporabljajte samo, če je v skladu z ločenimi navodili za sestavo nameščen na ustrezni model žara DAVOS.

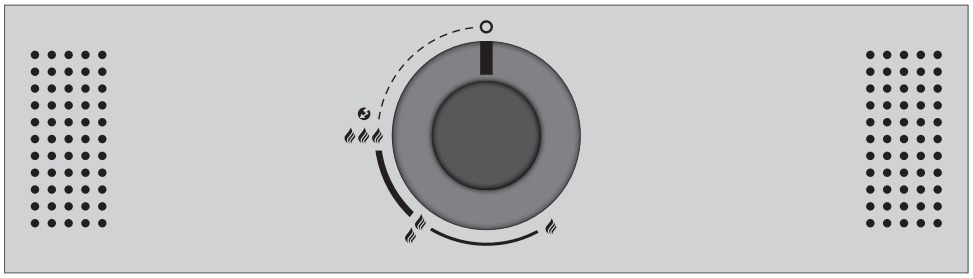
POZOR: Med delovanjem žara in gorilnika BLAZING ZONE® PLUS nikoli ne smete pustiti brez nadzora.

POZOR: Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara in gorilnika BLAZING ZONE® PLUS. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.

POZOR: Posodice za zbiranje maščobe ne odstranjujte, dokler se žar popolnoma ne ohladi in ni več v uporabi.

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI BLAZING ZONE® KIT PLUS

Stopnje vročine in vžiganje



○ : Položaj izklopa

: Nizka zmogljivost

: Srednja zmogljivost

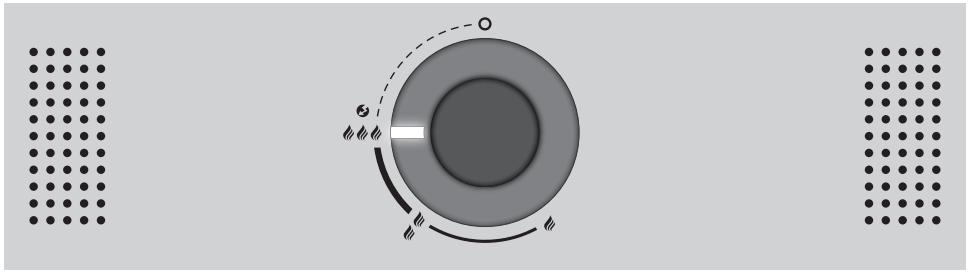
: Visoka zmogljivost

: Vžiganje

Gorilnik doseže na stopnji največjo zmogljivost, na stopnji pa najnižjo zmogljivost.

NAVODILA ZA VŽIG BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pritisnite gumb za regulacijo plina stranske kuhalne plošče in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



4. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○. Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
5. Če gorilnika stranske kuhalne plošče ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

NASVETI IN TRIKI BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRARDEČA PEKA NA ŽARU

Kako deluje infrardeči gorilnik?

Plinski plamen, ki nastane pri vžigu gorilnika BLAZING ZONE® se enakomerno porazdeli skozi na stotine majhnih odprtin v keramični plošči in pri tem na površini, ki hrani na žaru oddaja intenzivno neposredno vročino do 900 stopinj Celzija, ustvari infrardeče sevanje. Tako lahko ustvarite bistveno višje temperature kot z običajnimi plinskimi gorilniki.

Priprava debelejših, večjih kosov mesa

Pri debelejših, večjih kosih mesa priporočamo, da jih po peki na žaru v plinski krogli pečete pri nižji temperaturi žara do želene osrednje temperature. Druga možnost je ta, da meso predhodno segrejete na želeno osrednjo temperaturo v plinski krogli (standardni položaj) pri nižjih temperaturah in ga nato na grelniku BLAZING ZONE® spečete z okusno skorjo.

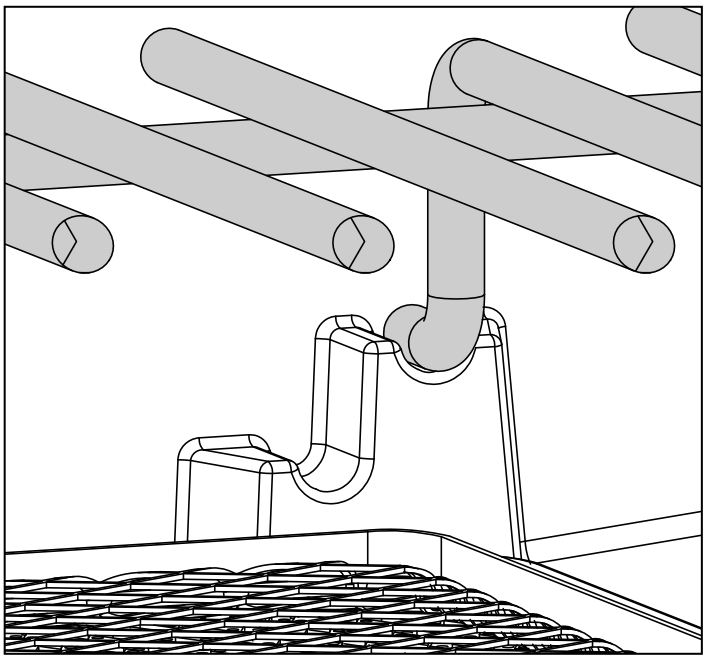
Uporaba drugih kuharskih pripomočkov na gorilniku BLAZING ZONE® PLUS

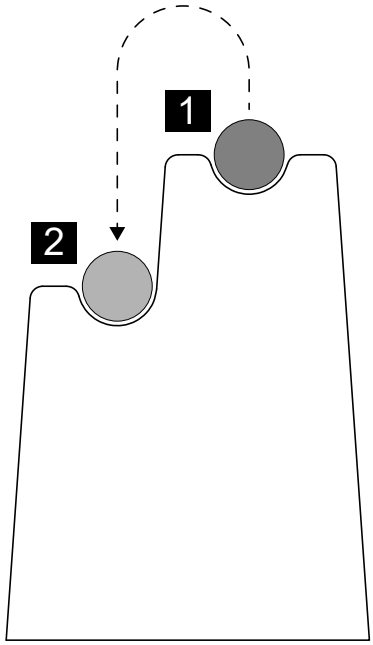
Če na žaru pečete druga živila in uporabljate druge kuharske pripomočke, morate paziti, da pri tem NE pokrijete celotne površine žara (kopičenje vročine!) in uporabljate kuharske pripomočke, ki so zelo odporni na vročino (npr. lito železo).

Pred prvo peko z gorilnikom BLAZING ZONE® PLUS

Pri prvi peki na žaru z BLAZING ZONE® PLUS priporočamo, da za preverjanje zadostne toplote začnete z največjim razmikom na vrhnji stopnji distančnika (glejte položaj 1). Če želite več toplote, lahko to sami uravnavate s pomočjo distančnikov in rešetko prestavite v položaj 2.

Želeni kos mesa sprva na vsaki strani popecite za najv. 60 sekund, da vidite, če to zadostuje. Čas za enakomerno skorjo se razlikuje glede na posamezen kos mesa in vsebnost maščob.





Uporaba marinad in omak

Za popolni užitek v neokrnjenem okusu mesa vam pri pripravi biftekov in podobnega priporočamo, da se izogibate marinadam in omakam. Dober biftek potrebuje zgolj nekaj soli.

Če vendarle nanesete marinade, ne uporabite preveč olja, da preprečite plamen zaradi masti.

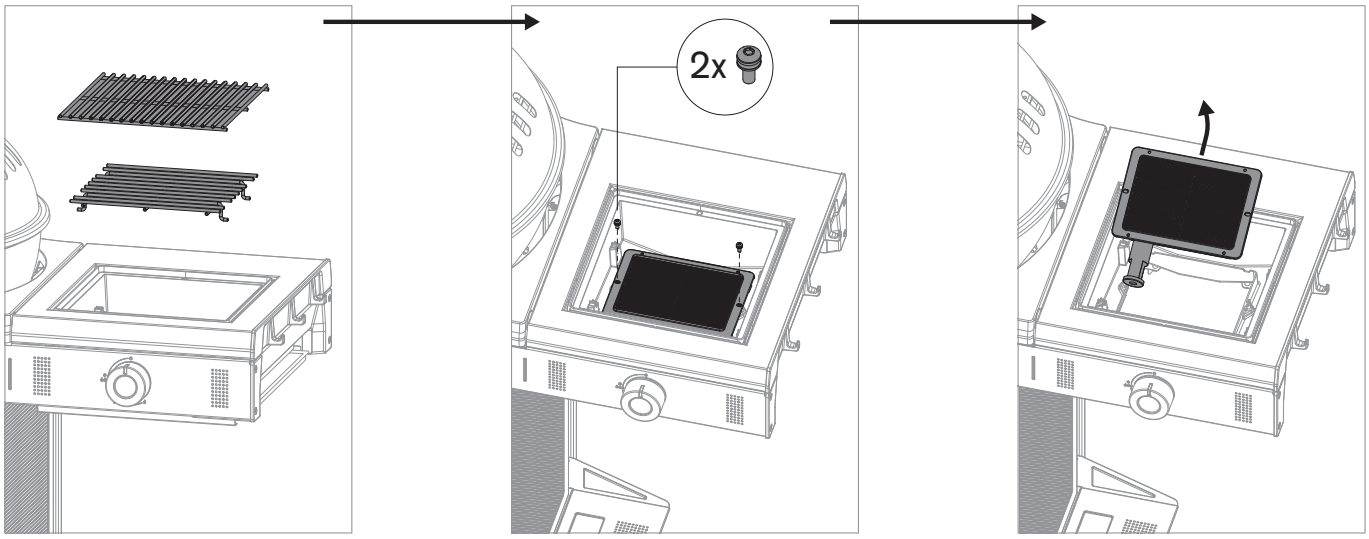
Pri uporabi omak (še posebej omak s sladkorjem) in začimb priporočamo njihov nanos šele proti koncu postopka peke na žaru, da se hrana na žaru ne zažge.

VZDRŽEVANJE KOMPLETA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Redno čiščenje

Priporočamo vam, da BLAZING ZONE® KIT PLUS očistite po vsakih 3 pekah na žaru. Notranji prostor obrišite s suho krpo in izpraznite posodico za zbiranje maščobe.

Poleg tega priporočamo, da 1x letno demontirate gorilnik kompleta BLAZING ZONE® KIT PLUS in očistite vse okoliške komponente ter odstranite pajčevine in ostanke peke z žara.



Po odstranitvi kompleta BLAZING ZONE® KIT PLUS postopajte sledeče:

1. Preverite, če je gorilnik deformiran ali počen.
2. Cevi Venturi (kos cevi na gorilniku) lahko očistite/skrtačite s tanko krtačo za čiščenje steklenic.
3. Očistite notranjo stran nosilnega okvirja gorilnika BLAZING ZONE® KIT PLUS, pri čemer ne uporabljajte jedkih ali vnetljivih čistil.
4. Nato celotno enoto BLAZING ZONE® KIT PLUS ponovno vstavite v stransko mizo, pri čemer upoštevajte ločena navodila za sestavo.

POMEMBNO: Če pri čiščenju uporabljate čistilno sredstvo, morate žar na koncu temeljito posušiti. Da bi pospešili postopek sušenja, lahko gorilnik BLAZING ZONE® PLUS vključite in ga nekaj minut pustite prižganega na najvišji stopnji pri odprtem pokrovu.

VZDRŽEVANJE KOMPLETA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Redno vzdrževanje vašega kompleta BLAZING ZONE® KIT PLUS zagotavlja brezhibno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Da boste lahko v svojem žaru in kompletu BLAZING ZONE® KIT PLUS čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOOR**CHEF**. Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

PRIKLJUČITEV REŠETKE ŽARA IZ NERJAVNEGA JEKLA KOMPLETA BLAZING ZONE® KIT PLUS

UPORABA

Površino rešetke žara vedno premažite s tanko plastjo olja, da preprečite prismoditev hrane na žaru. Uporabite rastlinsko olje z visoko točko smojenja (npr. avokadovo ali repično olje).

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo očistite rešetko žara iz nerjavnega jekla z vodo ali blago milno raztopino. Med uporabo na žaru se rešetk dotikajte le z rokavicami za žar. Ko je vroča, rešetke žara iz nerjavnega jekla ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

ČIŠČENJE

Pri čiščenju upoštevajte naslednje točke:

- Rešetko žara iz nerjavnega jekla pustite, da se na žaru pri polni moči izžiga pribl. 10 minut
- Uporabite krtačo z medeninastimi ščetinami (ne jeklenimi ščetinami)
- Nato jo pustite, da se ohladi
- V primeru trdovratne umazanije: Uporabite čistilno sredstvo OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER za temeljito čiščenje

NAPOTEK

Po čiščenju naoljite z jedilnim oljem, ki omogoča visoko segrevanje (npr. avokadovo ali repično olje).

COOKING ZONE KIT PLUS – VELIKO VEČ KOT STRANSKI KUHALNIK, 3 PODROČJA UPORABE



Popolnoma na novo razviti komplet KOOKING ZONE KIT PLUS je, kot že ime pove, več kot običajni stranski kuhalnik - saj imate na voljo veliko širši temperaturni razpon. Medtem ko so običajni stranski kuhalniki večinoma zasnovani za srednje in višje temperature, lahko komplet COOKING ZONE KIT PLUS uporabimo tudi za pripravo obrokov, ki se pripravljajo z manj toplote (omake za testenine, juhe, enolončnice itd.).

To omogoča popolnoma nov razvoj gorilnika in možnost upravljanja stranskega kuhalnika na 3 različnih višinah.

Zaradi konkavne oblike in masivnega nastavka iz litega železa lahko na COOKING ZONE KIT PLUS tudi odlično delate z vokom za žar OUTDOOR**CHEF**, ki se natančno prilega na nastavek (brez adapterja za vok).

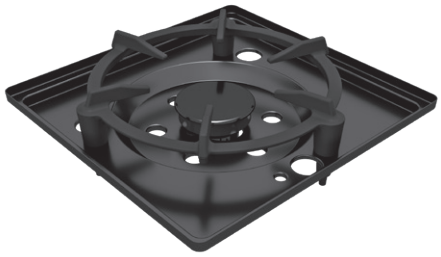
Ta komplet je sestavljen iz ojačane stranske mize, nosilca za zagotovitev stabilnosti žara in kuhalnika COOKING ZONE PLUS.



Visoka vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v zgornjem temperaturnem območju

- Hitro pečenje mesa, rib in zelenjave



Srednja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v srednjem temperaturnem območju

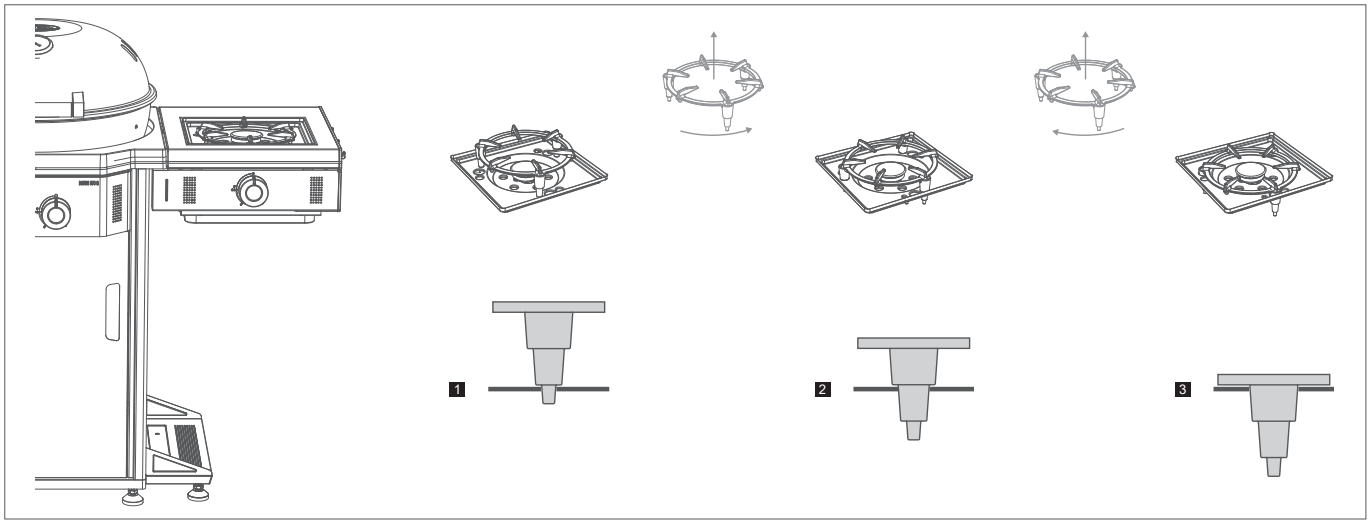
- Pečenje/dušenje mesa, rib in zelenjave
- Pečenje škrobnate zelenjave, npr. pečenega krompirja, kaše itd.



Nižja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v spodnjem temperaturnem območju

- Kuhanje omak, juh, enolončnic in riževih jedi



ZAŠČITNI POKROVČKI ZA LITOŽELEZNI NASTAVEK ZA KUHANJE

Poskrbite, da vedno uporabljate silikonske zaščitne pokrovčke, priložene litoželeznemu nastavku za kuhanje. Ti ščitijo luknje za nastavitev višine rešetke pred praskami.

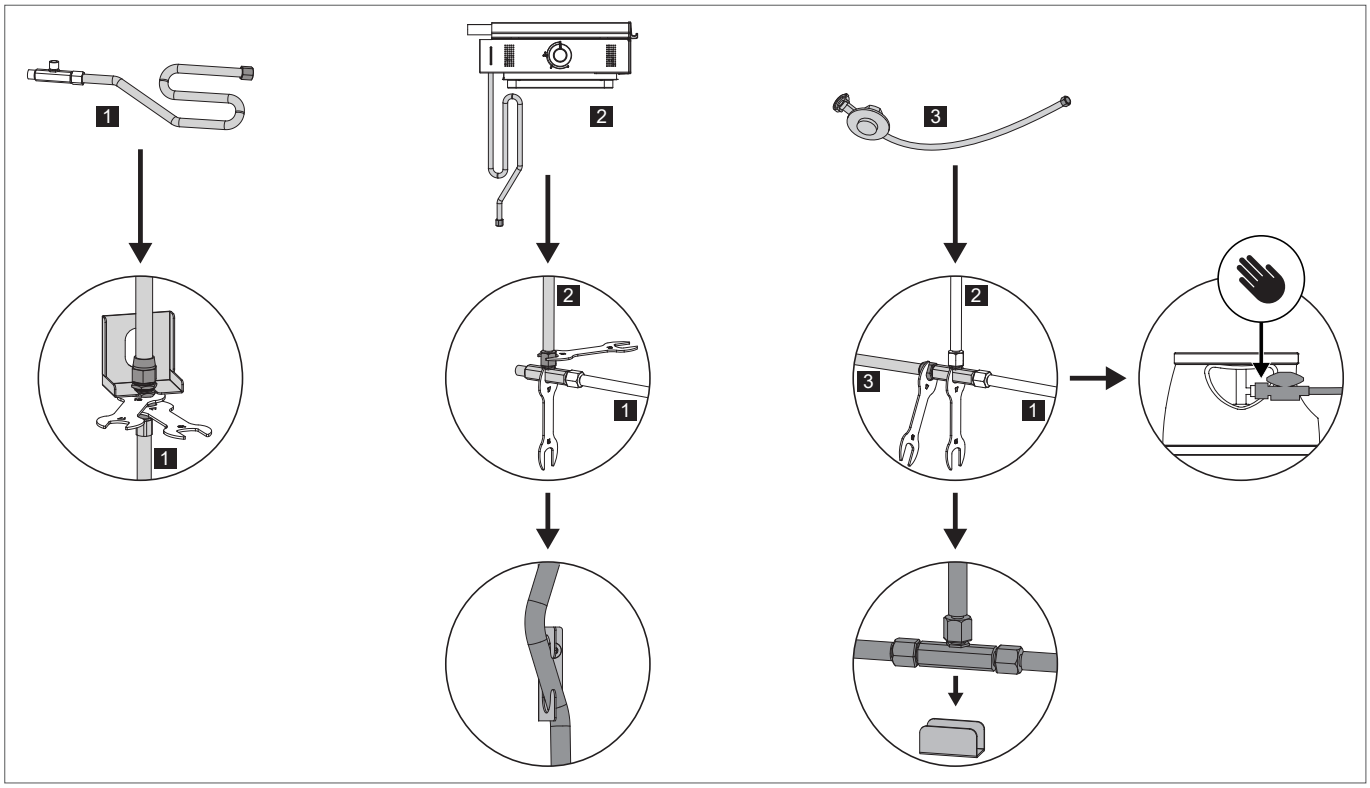
PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse plinske dele, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**.
   To naredite tudi, če vam je vaš žar prodajalec dobavil sestavljen.
3. Gorilnik COOKING ZONE PLUS prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji .

PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI KOMPLETA COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: V zvezi z montažo in priključitvijo upoštevajte informacije v ločenih navodilih za montažo.

POZOR: Pri razširitvi s kompletom COOKING ZONE KIT PLUS je potrebno izvesti preverjanje tesnosti vseh priključkov sistemskih elementov. Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite, da je priključek dovolj privit. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.

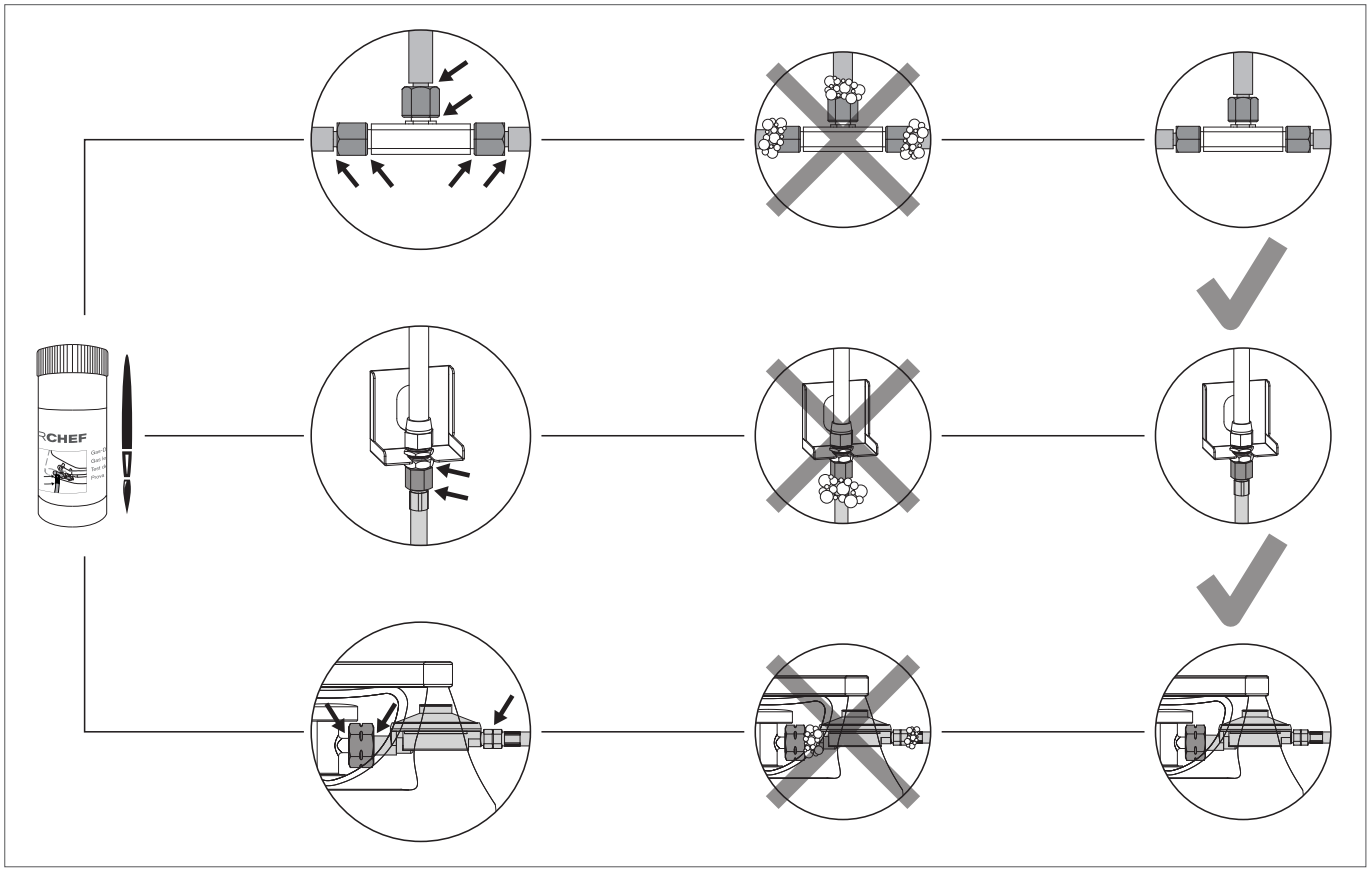


PREIZKUS TESNJENJA

OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju ○.
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja.
   POMEMBNO: Žar in komplet COOKING ZONE KIT PLUS lahko uporabite šele, ko odpravite vsa mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

NAPOTEK: PREIZKUS TESNJENJA izvedite po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.



POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI ZA KOMPLET COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Kuhalnika COOKING ZONE PLUS nikoli ne uporabljajte ločeno/individualno (ločenega od žara).

POZOR: Površine kuhalnika COOKING ZONE PLUS nikoli ne pokrijte, saj lahko to povzroči kopičenje vročine.

POZOR: Uporaba ponev in loncev z naslednjimi premeri ni dovoljena: <20 cm >32 cm.

POZOR: Kuhalnik COOKING ZONE PLUS ostane tudi po izklopu še dalj časa vroč. Pazite, da se ne opečete in da v bližino kuhalnika COOKING ZONE PLUS ne postavljate predmetov, saj obstaja nevarnost požara.

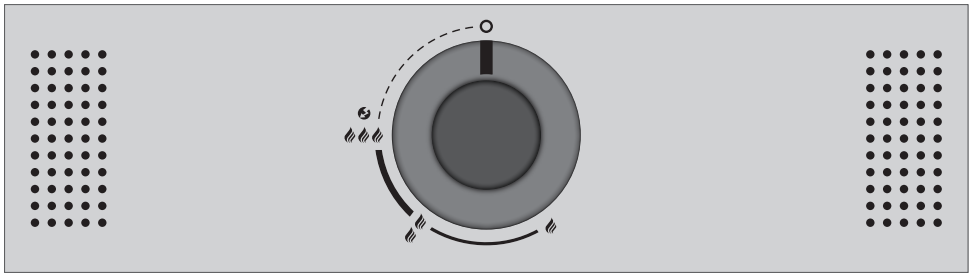
POZOR: Kuhalnik COOKING ZONE PLUS uporabljajte samo, če je v skladu z ločenimi navodili za sestavo nameščen na ustrezni model žara DAVOS.

POZOR: Med delovanjem žara in kuhalnika COOKING ZONE PLUS nikoli ne smete pustiti brez nadzora.

POZOR: Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara in kuhalnika COOKING ZONE PLUS. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI COOKING ZONE KIT PLUS

Stopnje vročine in vžiganje



○ : Položaj izklopa

: Nizka zmogljivost

: Srednja zmogljivost

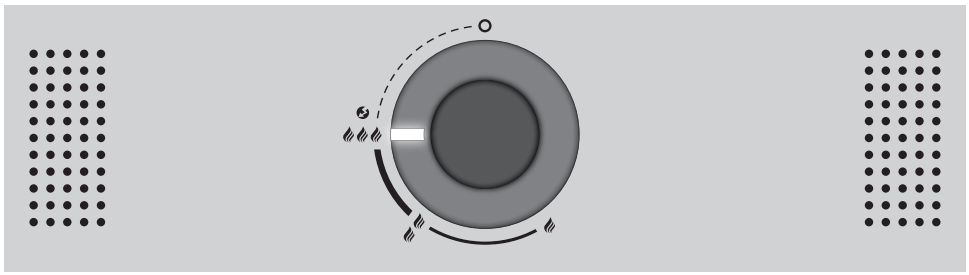
: Visoka zmogljivost

: Vžiganje

Gorilnik doseže na stopnji največjo zmogljivost, na stopnji pa najnižjo zmogljivost.

NAVODILA ZA VŽIG BLAZING ZONE KIT PLUS

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pritisnite gumb za regulacijo plina stranske kuhalne plošče in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



4. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○. Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
5. Če gorilnika stranske kuhalne plošče ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

NASVETI IN TRIKI COOKING ZONE KIT PLUS

UPORABA VOKA ZA ŽAR OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Masivni nastavek iz litega železa ima konkavno obliko, tako da deluje popolnoma v kombinaciji z vokom za žar. BARBECUE WOK se lahko uporablja neposredno na litoželeznem nastavku (brez uporabe adapterja za vok).

PRIPOROČENE PONVE IN LONCI

Priporočamo, da uporabljate samo zelo toplotno odporne ponve in lonce brez prevleke (npr. Teflon). Idealne so ponve in lonci iz litega železa, kovanega železa ali jekla. Na splošno se lahko uporabljajo vse komercialno dostopne posode in lonci, če so primerni za uporabo s plinskimi pečmi.

PRIPOROČENE VELIKOSTI PONEV IN LONCEV

Priporočamo naslednje velikosti ponev in loncev: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

VZDRŽEVANJE IN SKRB ZA COOKING ZONE KIT PLUS

Redno vzdrževanje vašega kompleta COOKING ZONE KIT PLUS zagotavlja brezhibno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate tudi po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, vse kovinske dele (zlasti litoželezni nastavek za kuhanje) kompleta COOKING ZONE KIT PLUS naoljite, preden jih dlje časa shranjujete.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju VARNOSTNI NAPOTKI.
- Da boste lahko v svojem žaru in kompletu COOKING ZONE KIT PLUS čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOOR**CHEF**. Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

RAZŠIRITVE

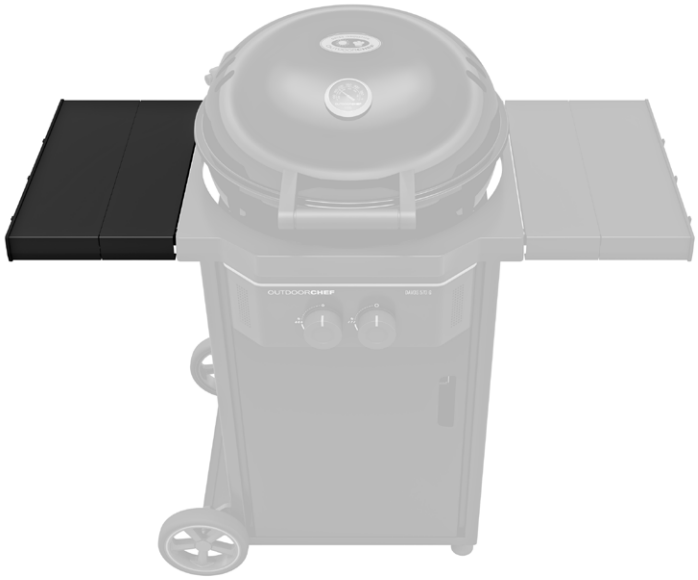
Naslednje koristne razširitve za serijo DAVOS bodo popestrile vaš žar.

OMEJITVE KOMBINACIJ RAZŠIRITEV

Naslednja kombinacija dodatne opreme je mogoča le, če je vaš žar razširjen s kompletom BLAZING ZONE® KIT PLUS ali COOKING ZONE KIT PLUS:

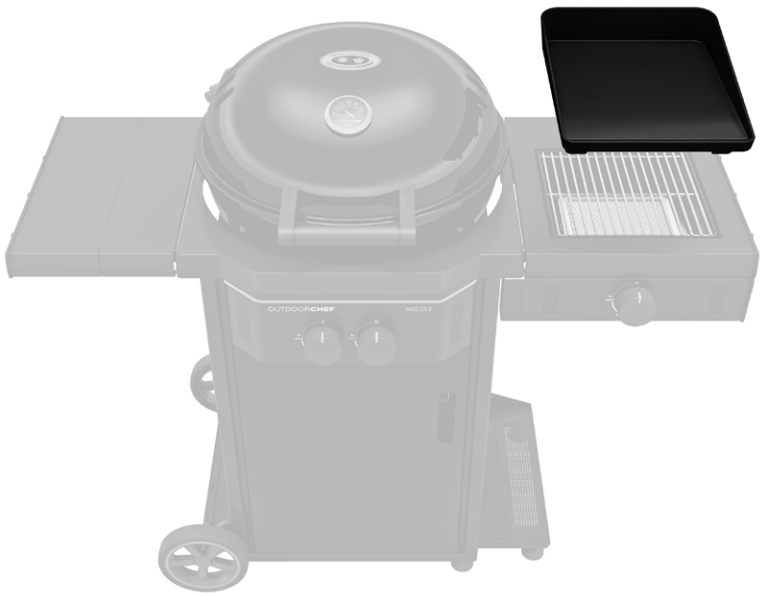
Komplet 11 kg jeklenk in komplet nosilcev dodatne opreme (ker je podporna noga sestavni del kompleta BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

KOMPLET IZVLEČNE MIZE



Trenutno še ne želite razširiti svojega žara DAVOS 570 G PRO ali DAVOS 570 Gz dodatnim sistemskim elementom, kot je komplet BLAZING ZONE® KIT PLUS ali COOKING ZONE KIT PLUS, ampak želite le več prostora za pripravo in peko vaših kreacij na žaru?
Potem je rešitev KOMPLET IZVLEČNE MIZE. Nameščena je v sekundah in v trenutku boste podvojili razpoložljivo delovno površino vašega žara DAVOS 570 G PRO ali DAVOS 570 G.
POZOR: Največja nosilnost izvlečne mize je 10 kg.

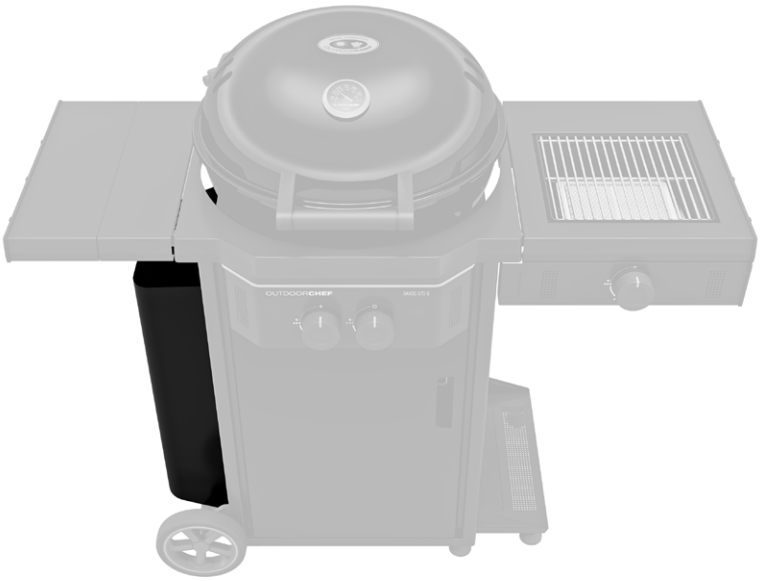
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERANSKI UŽITKI PEKE NA ŽARU DOMA



PLANCHA UNIVERSAL je popolno dopolnilo h kompletu BLAZING ZONE® KIT PLUS ali COOKING ZONE KIT PLUS in razširja možnosti peke na žaru DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G z dodatno funkcijo. Na plošči lahko uživate v mediteranskih specialitetah, kot so kozice na žaru, odlični zrezki tune in pokrovače, tako kot v vašem najljubšem tapas baru v Španiji. Zajtrk z žara? Brez problema, na plošči lahko enostavno pripravite jajca na oko, umešana jajca, hrustljavo ocvrto slanino ali palačinke. Tapas, zajtrk ali sladica – s ploščo PLANCHA UNIVERSAL je vse mogoče!

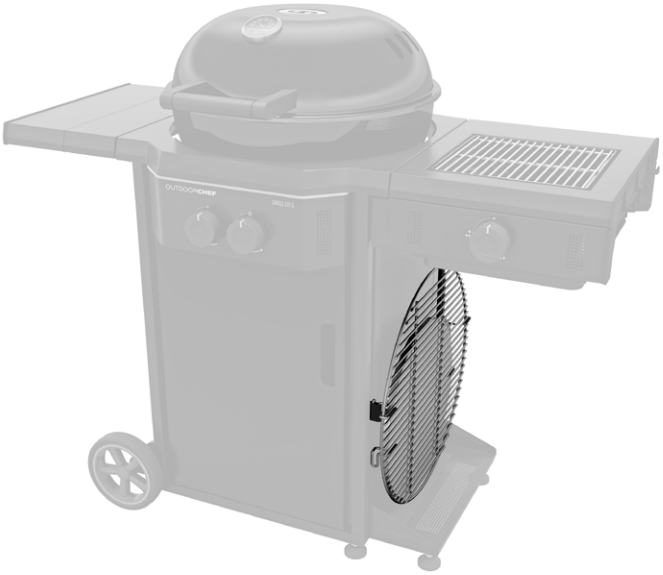
Mimogrede, plošča se prilega tudi plinski krogli vašega žara in jo lahko tudi tam uporabite, le lijak postavite v položaj vulkana in mediteranska zabava na žaru se začne, medtem ko zrezki cvrčijo na BLAZING ZONE® PLUS ali ko se kuha rižota na COOKING ZONE.

KOMPLET 11 KG JEKLENK



Stalno menjavanje plinskih jeklenk je lahko nadležno, o tem vam lahko marsikaj povedo zlasti strokovnjaki za žar. S KOMPLETOM 11 KG JEKLENK si privoščite nadgradnjo in v prihodnje uporabljajte žar DAVOS 570 G PRo ali DAVOS 570 G z 11 kg plinskimi jeklenkami, ki bodo držale dalj časa.

KOMPLET NOSILCEV ZA PRIBOR





Ljubitelji pic pozor – razkrita skrivnost je, da najboljša pica prihaja iz Neaplja ali pa z vašega žara OUTDOOR**CHEF**.

S KOMPLETOM NOSILCEV PRIBORA lahko Kamen za pico in dodatno rešetko iz litega železa ali nerjavečega jekla OUTDOOR**CHEF** praktično pospravite neposredno na žar.

A to še ni vse – praktično držalo za kuhinjske brisače je vključeno tudi v obseg dobave, tako da prsti vedno ostanejo lepi in čisti pri pripravi in peki vaših kreacij z žara.

VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara zagotavlja pravilno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Ko se popolnoma ohladi, žar zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOOR**CHEF**.
- Po čiščenju ali dežju vedno pustite, da se žar popolnoma posuši, da preprečite kondenz v termometru žara.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

POZOR: vročih predmetov, kot so rešetke žara, ponve za žar in litoželezne ponve, nikoli ne postavljajte na odlagalne površine svojega žara. Lak na žaru bi se lahko poškodoval.

POZOR: Ko menjavate plinsko jeklenko, se prepričajte, da je pladenj za zbiranje maščobe izpraznjen, da preprečite, da bi ves pladenj za zbiranje maščobe padel in povzročil madeže.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.
- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.
  POZOR: to preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina!

Ni iskre:

- Prepričajte se, da je baterija pravilno vstavljena (pri žarih z električnim vžigom).
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5-8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu kabel in elektroda priključena in dobro povezana.
- Vstavite dve novi bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V) v električni vžig.

SAFETY LIGHT ne deluje:

- Preverite, ali je dovod plina na gumbih za regulacijo plina odprt. (Pri zaprtem ventilu plinske jeklenke).
- Zagotovite, da sta bateriji za Safety Light pravilno vstavljeni.
- Vstavite nove baterije.

Kolesna os je zataknjena:

Da se os koles ne bi zataknila, priporočamo, da vsaj 1 x letno odstranite prah, umazanijo in cvetni prah izza koles, da zagotovite optimalno vedenje med vožnjo.

Če žara kljub zgoraj omenjenim ukrepom ne morete prižgati, se obrnite na svojega prodajalca.

GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika / jamstvu glejte splošne pogoje (AGB) na strani https://www.outdoorchef.com/agb

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich - Švica | www.outdoorchef.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM

** Serijsko številko in številko izdelka lahko najdete na nalepki s podatki, ki je nalepljena na žar (v zvezi s tem si oglejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Plin	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Skupna poraba plina	686 g/h

OKROGEL KOTEL

Moč	
- mali gorilnik	2.90 kW
Poraba plina	210 g/h
- veliki gorilnik	6,60 kW
Poraba plina	476 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
- Šoba malega gorilnika	0,78 mm / oznaka: BD
- Šoba velikega gorilnika	1,22 mm / oznaka: BG
Šobe (50 mbar)	
- Šoba malega gorilnika	0.68 mm / oznaka: AU
- šoba velikega gorilnika	1,06 mm / oznaka: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Plin	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Skupna poraba plina	613 g/h

OKROGEL KOTEL

Moč	8,50 kW
Poraba plina	613 g/h
Šoba (28–30/37 mbar)	1,42 mm / oznaka: BI
Šobe (50 mbar)	1,22 mm / oznaka: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Moč	3,50 kW
Poraba plina	244 g/h
Šoba (28–30/37 mbar)	0,88 mm / oznaka: CE
Šoba (50 mbar)	0,76 mm / oznaka: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Moč	2,70 kW
Poraba plina	196 g/h
Šoba (28–30/37 mbar)	0,82 mm / oznaka: BH
Šoba (50 mbar)	0,72 mm / oznaka: AO

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete dve bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V).

Napotek za prikaz temperature

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/– 10 %.

Spletna stran

Več informacij, nasvetov, trikov, receptov in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOOR**CHEF**, najdete na spletni strani OUTDOORCHEF.COM

KULLANMA KILAVUZU

ÖNEMLİ: OUTDOOR**CHEF** gazlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

CE 0063/ UKCA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

ÖNEMLİ:

Mangalınızın seri numarasını ekteki "Manual & Inspiration" (Kılavuz ve İlham) klasörünün arka tarafında bulabilirsiniz. Mangal modeline göre numarayı ayrıca, mangal şaşisinde ya da zemin plakasında bulunan **veri etiketinde** de bulabilirsiniz.

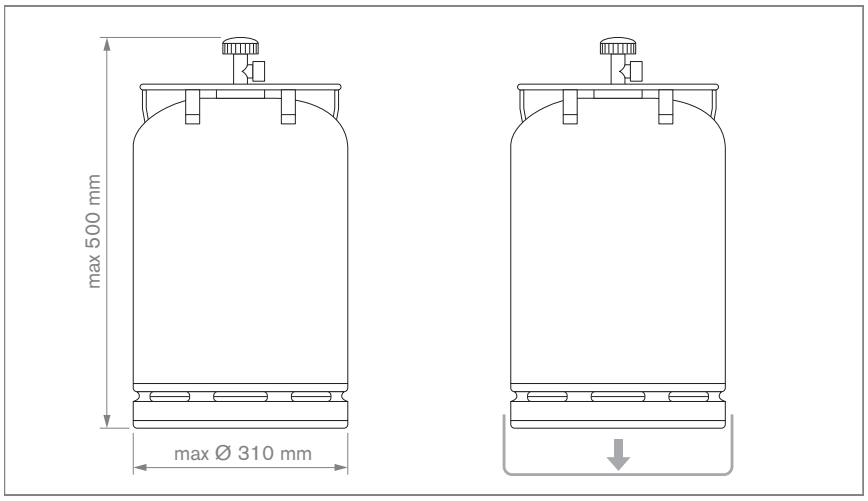
Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve koruyucu bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır.
Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir.
Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.
Gazlı kazanlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

GAZ ŞİŞELERİ

- Zemin plakasına maksimum 8 kg'lik dolum ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun.



- Sızdıran cıvataların olmamasına dikkat edin.
- İşletime alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50°C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.

- **BİLGİ:** Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan gazlı mangalların güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına uygun hale getirmenizi ya da getirtmenizi öneriyoruz.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

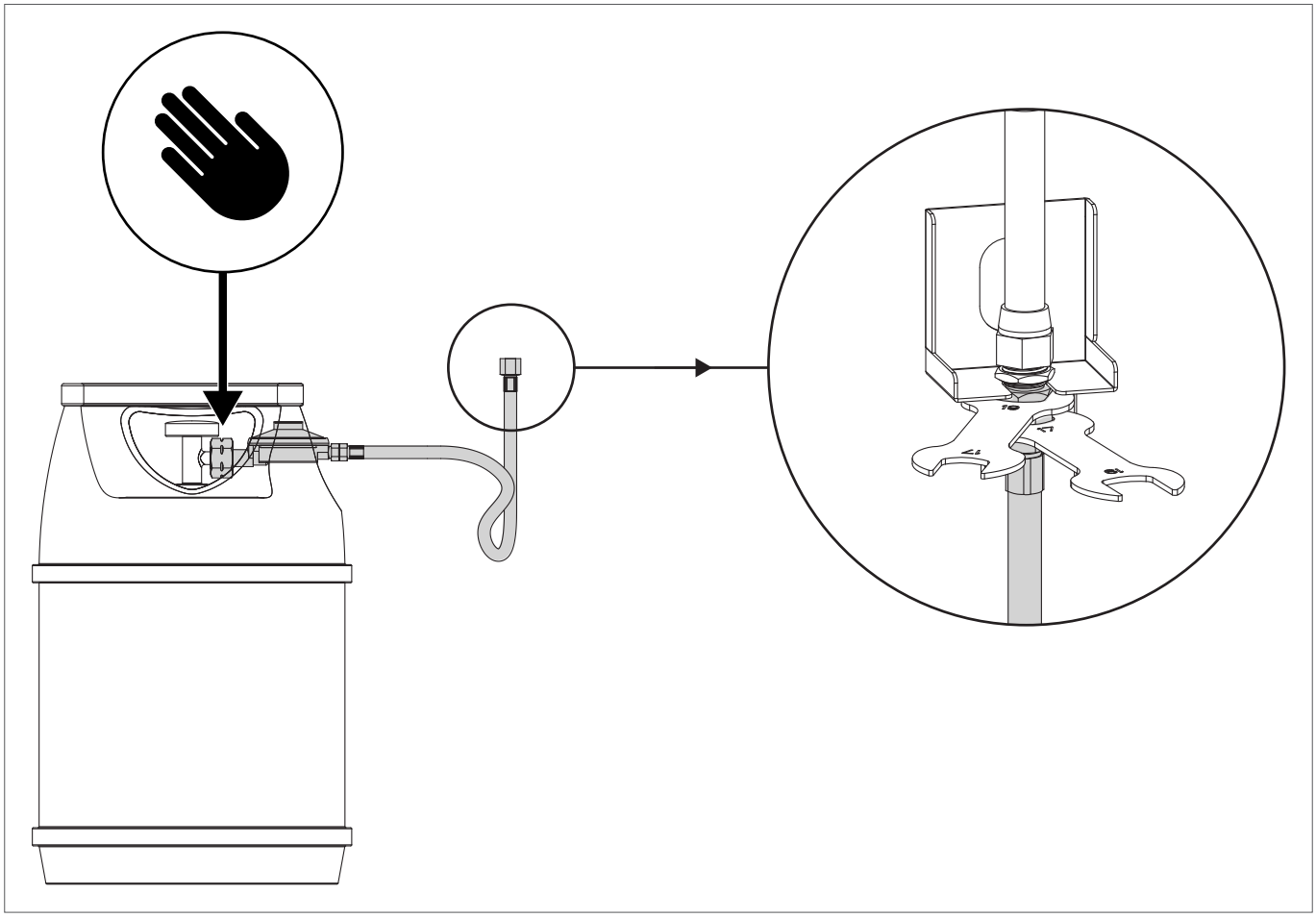
Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işletime alın.

- Sadece açık alanda kullanın.
- Cihazı işletime almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.
- **DİKKAT:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.
- İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır.
- İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima ◯ konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin ◯ konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin. **ÖNEMLİ:** Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini ◯ konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkandığından şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- Mangalı sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Mangalı işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Mangalı yanıcı materyallerden uzak tutun.
- Mangalı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- Mangal kışı bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Mangalı işletime almadan önce mümkün olduğunda rüzgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Mangal kullanılmayacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın.
- İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Mangal kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve mangalın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- **DİKKAT:** İşletime almadan önce ve her yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını aşağıdaki işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.

GAZ HORTUMU BAĞLANTISI

DİKKAT: Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.



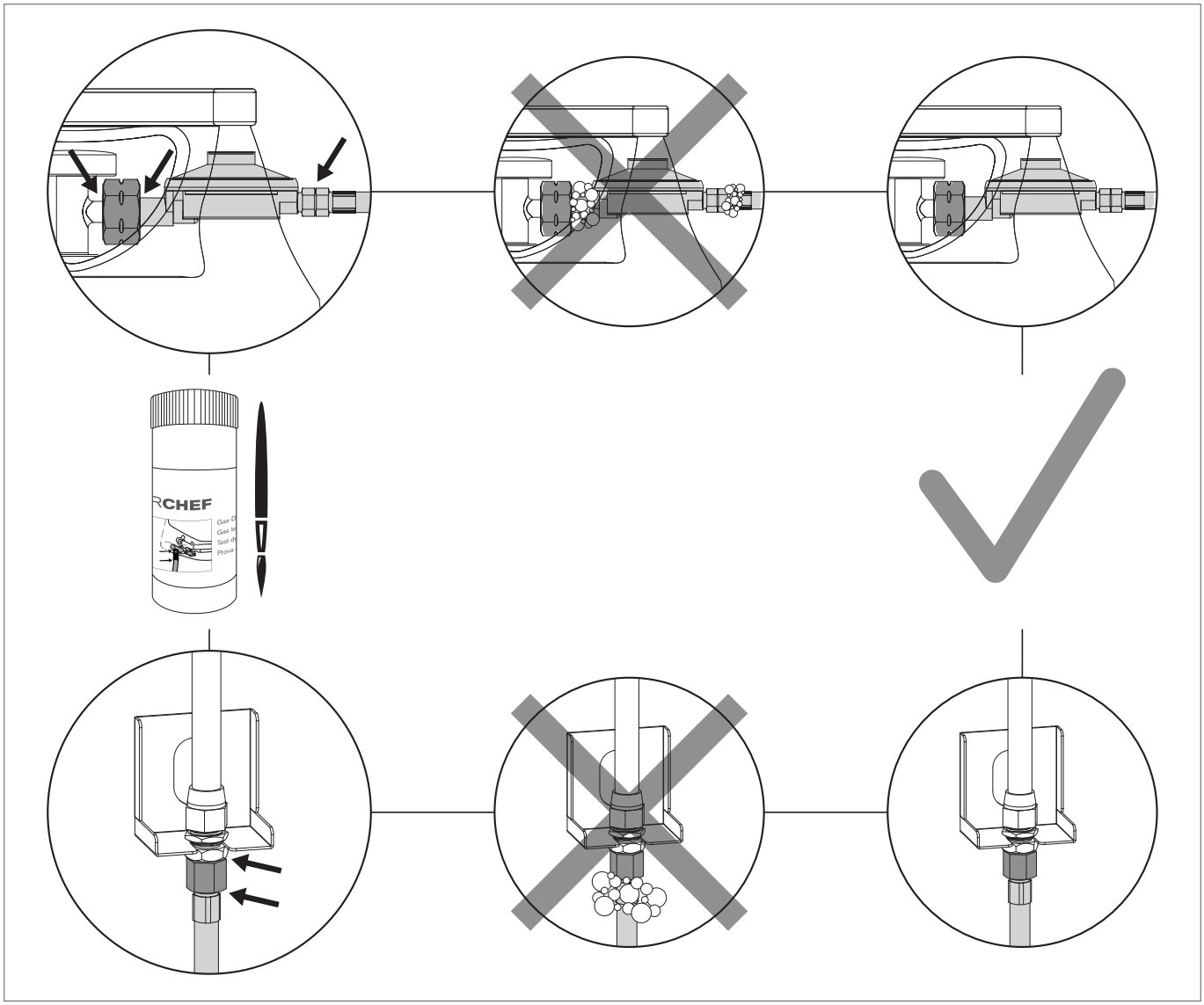
Lütfen bunun için mangalın ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

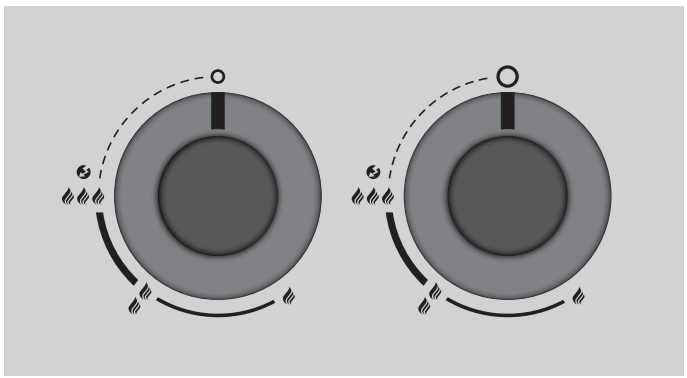
1. Gaz ayarlama düğmesi ◯ konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya % 50'si sıvı sabundan ve % 50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir.
   ÖNEMLİ: Mangal ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımlarını tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



MANGALIN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme

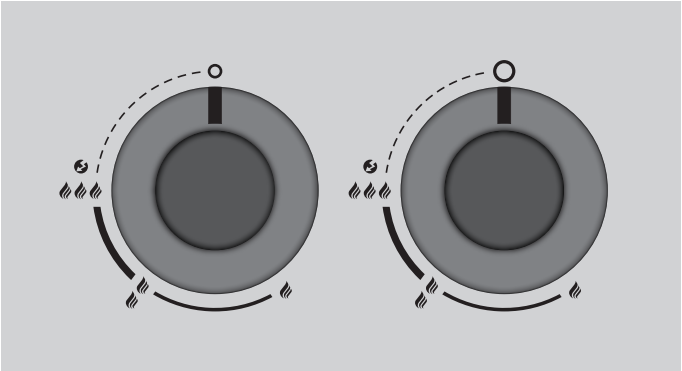


○	: Kapalı konumu
	: Düşük güç
	: Orta güç
	: Yüksek güç
	: Ateşleme

BRÜLÖR SİSTEMLERİ

GAZ BİLYESİ

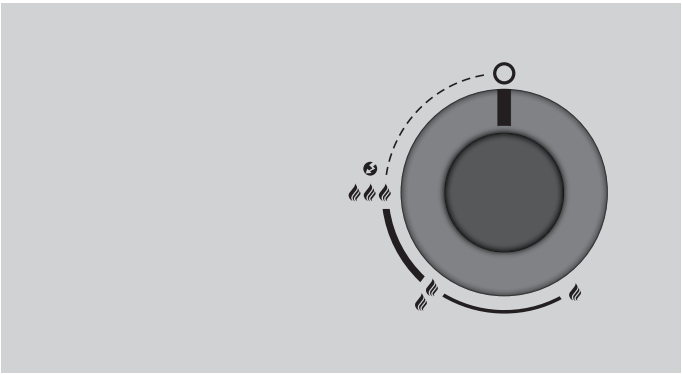
İki döner regülatörlü mangal sistemleri: DAVOS 570 G PRO



Sağdaki döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Soldaki döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile düşük sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Tek döner regülatörlü mangal sistemleri: DAVOS 570 G



DAVOS 570 G modeli bir döner regülatör ile donatılmıştır. Bu regulatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

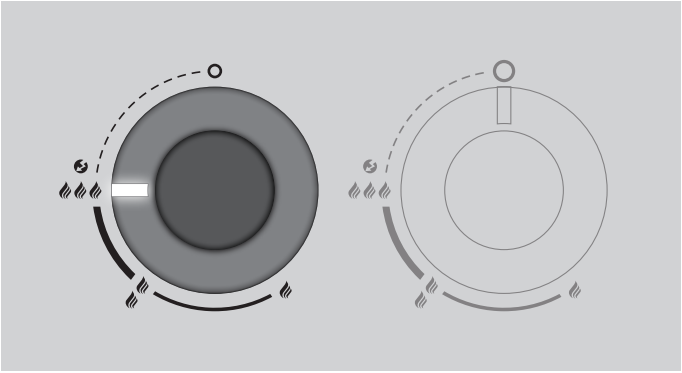
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız, satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca 🔥🔥🔥 kademesinde yakın.

TUTUŞTURMA KILAVUZU

BİLYE

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. İstenen halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ○ konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS) - SADECE DAVOS 570 G PRO İÇİN GEÇERLİDİR

DAVOS 570 G PRO modeli aşağıdaki özellikleri içeren yenilikçi GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS) ile donatılmıştır:

ALEV KORUMASI

ALEV KORUMASINDA ateşleme ve kıvılcımdan oluşan kapalı bir sistem söz konusudur. Gaz vanası açıldıktan ve ateşlemeye basıldıktan sonra bu sistem yanar. ALEV KORUMASI kıvılcımı güçlü rüzgar gibi hava koşullarına karşı korur ve brülörlerin sönmesi durumunda tekrar kendiliğinden yanmasını sağlar. Ateşlenen brülörler farklı hava koşulları (ör. rüzgar) altında güvenilir bir şekilde çalışır.

Avantajları:

- Ateşlenen brülörler hava koşullarına karşı en iyi şekilde korunmaktadır.
- Rüzgarlı havada bile 80 dereceden çok düşük sıcaklıklarda mangal.
- Dışarı çıkan, yanmayan gazların olmasını önleyin.

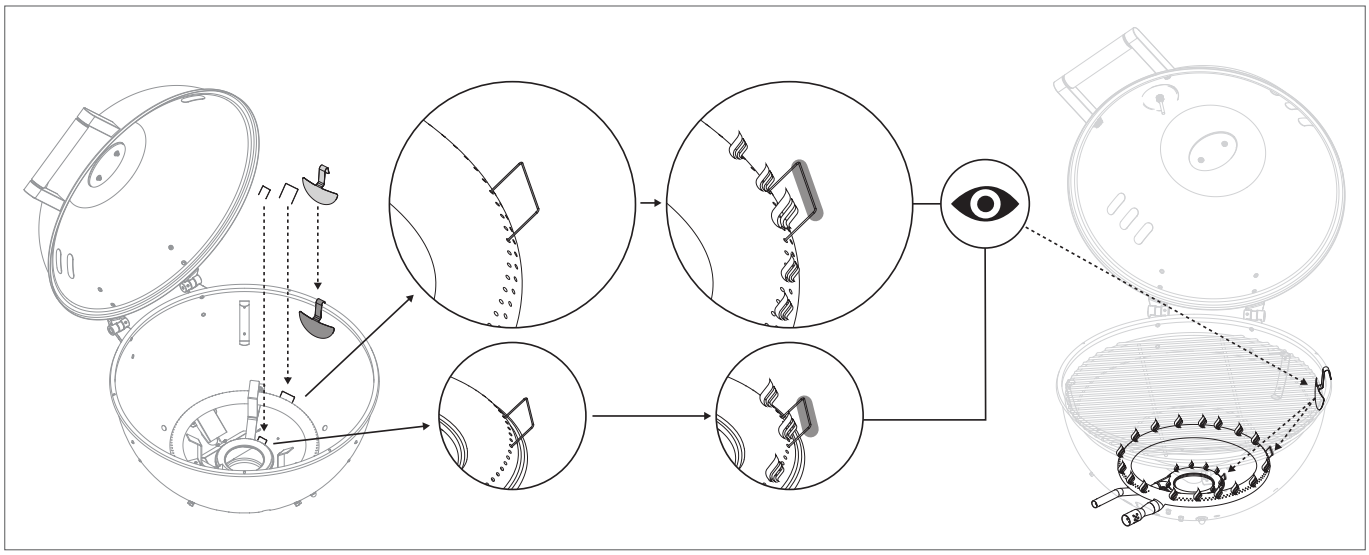
*** ÖNEMLİ:** Brülörlerin aşırı hava koşullarında sönmeyeceğine dair yüzde yüz bir kesinlik söz konusu değildir. Gaz kullanılırken mangalın kesinlikle gözetimsiz bir şekilde işletilmemesine dikkat edilmelidir. Tüm testler laboratuvar koşulları uyarınca gerçekleştirilmiştir.

ALEV TESTİ

ALEV TESTİ, ilave, görsel bir güvenlik elemanıdır. Her iki kızgın tel, küçük ve büyük halkalı brülöre takılır ve mangal yakıldıktan sonra ısındıklarında yoğun bir şekilde yanar. Aynalı eleman kolayca mangala takılır ve kızgın teli dıştan görünür hale getirir. Ayrıca brülörlerin gerçekten yakıldıklarından da emin olabilirsiniz.

Avantaj:

- Brülörlerin yakıldığına ve kızgın olmayan yağın sızmadığına dair ilave, görsel güvenlik.



EMNİYET IŞIĞI (DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G İÇİN GEÇERLİDİR)

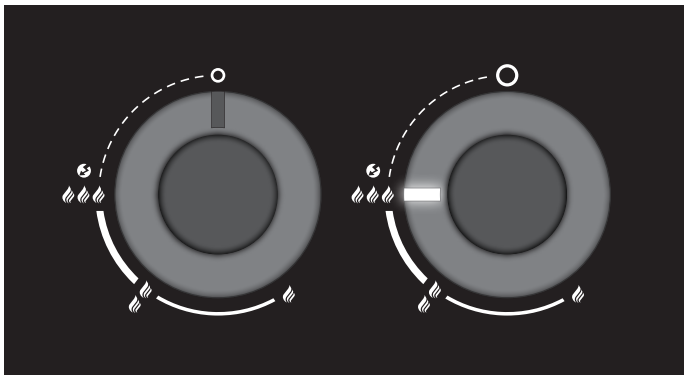
MANGALINIZ, entegre EMNİYET IŞIĞINA ve döner regulatöre sahiptir.

Gaz ayar düğmesi ○ konumundan saat yönünün ters 🔥🔥🔥🔥 yönüne çevrilir ve böylece gaz beslemesi açılırsa mangalınızın **EMNİYET IŞIĞI** etkinleşir. İlgili döner regülatörlerde LED bulunmaktadır. **EMNİYET IŞIĞININ** enerji beslemesi birlikte verilen AAA bataryaları üzerinden sağlanır.

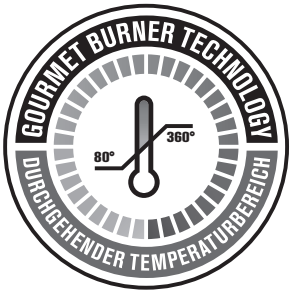
Avantaj:

- Emniyet ışığı size valfin hala açık olduğunu ve gaz aktığını hatırlatır.*

*** ÖNEMLİ:** Mangal sonrasında gaz şişesindeki gaz beslemesini ve gaz vanasını kapatmayı unutmayın.



GURME BRÜLÖR TEKNOLOJİSİ (GBT) - SADECE DAVOS 570 G PRO İÇİN GEÇERLİDİR



DAVOS 570 G PRO modeli size 80 – 360 derecelik tam ve boşluksuz bir sıcaklık aralığından faydalanmanıza izin veren en yeni brülör jenerasyonuna sahiptir. Tüm sıcaklık aralıklarında mangal, pişirme veya kızartma yapabileceğinizden mangalınız ile alakalı komple yeni imkanlar sunar.

SICAKLIK ARALIKLARI / UYGULAMALAR DAVOS 570 G PRO

SICAKLIK			
Min.	**Yakl. 80***	🔥	◯
Min.	**Yakl. 120***	🔥🔥	◯
Maks.	**Yakl. 170***	🔥🔥🔥	◯
Min.	**Yakl. 170***	◯	🔥
Min.	**Yakl. 240***	◯	🔥🔥
Maks.	**Yakl. 300***	◯	🔥🔥🔥
Mutlak maks.	**Yakl. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Hava koşullarına bağlı etkenler olmadan referans değerler

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI: SADECE DAVOS 570 G PRO İÇİN GEÇERLİDİR

Hafif pişirme (80 - 130 derece):

Mangalınızı 80 derecelik bir sıcaklığa ayarlayın, et veya balığı 80 derecede hafif pişirmek veya yiyecekleri sıcak tutmak için mükemmel koşullar yaratın (standart konumlu huni).

110 - 130 derecelik sıcaklık aralığında Beef Brisket, Pulled Pork veya Spare Ribs gibi barbekü klasikleri kusursuz bir şekilde hazırlanır (standart konumlu huni).

Mangal, pişirme, kızartma (130 - 220 derece):

130 - 220 derece arasındaki sıcaklık aralığında et, balık vb. en iyi şekilde eşit olarak pişirilebilir (standart konumlu huni). Özellikle büyük et parçaları için uygundur. Bu sıcaklık aralığı pişirme veya kızartma için de çok uygundur.

Yüksek sıcaklık (220 - 360 derece):

360 dereceye kadar çıkan maksimum ısı ile muhteşem kabarık biftekler ve hafif kızarmış ürünler elde edilebilir. Maksimum ısı ayrıca çıtır pizza veya tarte gibi yiyeceklerin hazırlanması için kusursuz uygunluktadır (standart konumlu huni).

SICAKLIK ARALIKLARI / UYGULAMALAR DAVOS 570 G

SICAKLIK		
Min.	**Yakl. 180***	
Min.	**Yakl. 240***	
Maks.	**Yakl. 340***	

* Hava koşullarına bağlı etkenler olmadan referans değerler

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI: SADECE DAVOS 570 G İÇİN GEÇERLİDİR

Mangal, pişirme, kızartma (180 - 220 derece):

180 - 220 derece arasındaki sıcaklık aralığında et, balık vb. en iyi şekilde eşit olarak pişirilebilir (standart konumlu huni). Özellikle büyük et parçaları için uygundur. Bu sıcaklık aralığı pişirme veya kızartma için de çok uygundur.

Yüksek sıcaklık (220 - 340 derece):

Maksimum 340 dereceye kadar çıkan ısı ile muhteşem kabarık biftekler ve hafif kızarmış ürünler elde edilebilir. Maksimum ısı ayrıca çıtır pizza veya tarte gibi yiyeceklerin hazırlanması için kusursuz uygunluktadır (standart konumlu huni).

EŞSİZ HUNİ SİSTEMİ

Mangal, pişirme ya da kızartma eşsiz OUTDOOR**CHEF** huni sistemi standart konumda bilye içerisinde eşit bir ısı dağılımı sağlar ve brülörler komple izole olduğundan zararlı yağ ateşini önler.

Yere damlayan yağ yanmaz, porselen emaye huni boyunca bilye altındaki toplama kabına akar. Çevirme yapılması gerekmediğinden mangal spesiyaliteleri iyi bir şekilde pişerken siz de ev sahibi olarak rahat bir şekilde misafirlerinizi ağırlayabilirsiniz.

Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır. Huniye denk gelen yağ ve et suyunun bir kısmı buharlaştığından et, balık ve sebze eşsiz bir mangal aromasını içine çeker.

360 dereceye kadar taş fırın kalitesinde pizza, tarte veya ekmek pişirilebilir. Küçük brülör kullanıldığında mangal ürünü yaklaşık 80 derece gibi düşük sıcaklıklarda (sadece GBT'li DAVOS 570 G PRO için geçerli) son korunarak pişirilir - rozbif, Tomahawk veya Rib-Eye gibi yağlı XL et parçaları için en iyi koşullar.

Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir (500 dereceye kadar), barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOOR**CHEF** aksesuarları için kusursuz.

Gaz kazanlı mangalın iç kısmı huni sayesinde temiz kaldığından temizlik de zahmetsizdir.

ÖNERİ: Hunining temizlenmesi için mangalın en yüksek kademede 10 dakika ısıtılmasını tavsiye ediyoruz (standart konum). Ardından huniyi bir pirinç fırça ile kolayca fırçalayabilirsiniz. Bu işlem için OUTDOOR**CHEF** huni fırçasını tavsiye ediyoruz.

Aksesuarlarımız ile ilgili daha fazla bilgi için: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDART KONUM



Standart konum çoğu mangal uygulamaları için optimum huni konumu olup bilyede eşsiz ısı sirkülasyonu sağlar. Yiyecekler pişirilecek olan ürünün çevrilmesi gerekmeden eşit olarak pişirilir. Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır.

Standart konum her tür et, hafif ızgara balık, üstü kızartılan ürünler, çıtır sebze ve pizza, tarte veya ekmek pişirilmesi için uygundur.

VOLKAN KONUMU



Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir, barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOOR**CHEF** aksesuarları için kusursuz.

Volkan konumu böylece Ton balığı bifteği, tarak veya Wok sebzeleri gibi az kızaran yiyecekler için kusursuz uygunluktadır.

GAZ KAZANLI MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU

1. Huniyi istenen konuma alın (standart konum veya volkan konumu).
   DİKKAT: Mangal sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin.
   BİLGİ: 🔥🔥🔥 kademesinde, volkan konumunda mangal ve pişirme işleminde kapağı açık bırakın. Sadece 🔥 kademesinde – 🔥🔥 mangal yaparken Volkan konumunda kapalı kapakla çalışılabilir.
2. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
3. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
4. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
5. Mangal işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ◯ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
6. **DİKKAT:** Yağ toplama kabında toplanan sıcak yağ yanmalara neden olabilir. Yağ toplama kabını çıkarmadan önce yağın tamamen soğumasını bekleyin.
7. Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.

MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini ◯ olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

TEMİZLİK

Eşsiz huni sistemi sayesinde çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletildiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir.

Daha ağır kirler için önerilen temizlik işlemi:

1. Mangalı, yakl. 10 dakika son kademede çalıştırın, böylece yiyecek artıkları (et artıkları, yağ, salamura şekeri) yanar.
2. Ardından, tüm yiyecek artıklarının katılaşması/sertleşmesi için mangalı tamamen soğumaya bırakın (bu, temizlik işlemini daha kolay ve daha etkili hale getirir).
3. Izgarayı, en iyi sonuçlar için bir OUTDOOR**CHEF** pirinç ızgara fırçasıyla temizleyin (çelik kıllı fırçalar kullanmayın).
4. Mangal ızgarasını çıkartın ve huniyi OUTDOOR**CHEF** huni fırçası ile temizleyin.

ÖNERİ: Mangal işleminden sonra, eğer mangal ızgarasını her kullanımdan sonra temizliyorsanız, ızgarayı bir sonraki mangal sezonunda mangal işleminden önce temizlemeniz gerekmiyor.

DİKKAT: Naylon bir ızgara fırçasıyla temizlik yaparken ızgaranın tamamen soğuduğundan emin olun.

DİKKAT: Brülör sistemi etrafındaki mangalın iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermemeye dikkat edin.

DİKKAT: Mangalın dış kısmını ve depo alanını sadece piyasada bulunan, zararsız temizlik maddeleri ile temizleyin (ör. piyasada bulunan durulama maddesi). Özel mangal temizleyicileri kullanılırken (tavsiye edilmiyor) ürünün ilk önce görünmeyen bir kısmında test edilmesini tavsiye ediyoruz.

DİKKAT: Mangal yüzeylerini temizlemek için asla cam temizleyici veya başka sprey deterjanlar kullanmayın, bunlar yüzeylere zarar verebilir.

DÖKÜM MANGAL IZGARASI
(TESLİMAT KAPSAMINA DAHİL DEĞİLDİR, AYRICA TEMİN EDİLEBİLİR)

KULLANIM

Döküm mangal ızgarasını ilk kullanım öncesinde su ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokunun. Döküm mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

Döküm mangal ızgaralarını daha kolay çıkarmak için ızgara kaldırıcısını kullanabilirsiniz. Döküm ızgaranın teslimat kapsamına dahildir).

Daha ağır kirler için önerilen temizlik işlemi:

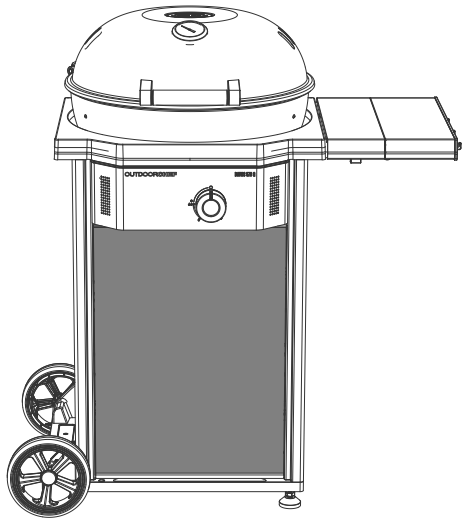
1. Mangalı, yakl. 10 dakika son kademede çalıştırın, böylece yiyecek artıkları (et artıkları, yağ, salamura şekeri) yanar.
2. Ardından, tüm yiyecek artıklarının katılaşması/sertleşmesi için mangalı tamamen soğumaya bırakın (bu, temizlik işlemini daha kolay ve daha etkili hale getirir).

3. Izgarayı, en iyi sonuçlar için bir OUTDOOR**CHEF** naylon veya pirinç ızgara fırçasıyla temizleyin (çelik kıllı fırçalar kullanmayın).
4. Mangal ızgarasını çıkartın ve huniyi OUTDOOR**CHEF** huni fırçası ile temizleyin.

ÖNERİ: Mangal işleminden sonra, eğer mangal ızgarasını her kullanımdan sonra temizliyorsanız, ızgarayı bir sonraki mangal sezonunda mangal işleminden önce temizlemeniz gerekmiyor.

ÖNERİ: Mangal ızgaralarını mangal işleminden sonra ısıya dayanıklı bir yemeklik yağ (örn. kolza, avokado) ile ovmanızı öneririz; bu işlem, döküm demir ızgaranızı korozyona karşı en iyi şekilde korur.

TEKSTİL KAPLAMA İLE İLGİLİ KORUYUCU BAKIM BİLGİLERİ (SADECE DAVOS 570 G TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)



HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

DAVOS 570 G modelinin tekstil kaplaması açık alanda kullanım için geliştirilmiş olan bir Outdoor dokudan oluşmaktadır. Bu doku UV ışınlarına ve hava koşullarına karşı dayanıklıdır.

Tekstil kaplamanın maksimum ölçüde uzun ömürlü olması için her kullanım sonrasında DAVOS 570 G modelinizi uygun **OUTDOOR**CHEF örtme başlığı ile hava koşullarına, kire ve polen tozuna karşı korumanızı tavsiye ediyoruz.

NEM

Tekstil kaplama bir defa ıslanırsa mangalı örtme başlığı ile örtmeden önce kaplamanın tamamen kurutulmasını tavsiye ediyoruz. Hava koşullarına karşı olan dayanıklılığa rağmen nem tutulduğunda, su basmasına ve küf oluşumuna neden olabilir.

UZUN SÜRE KULLANMAMA

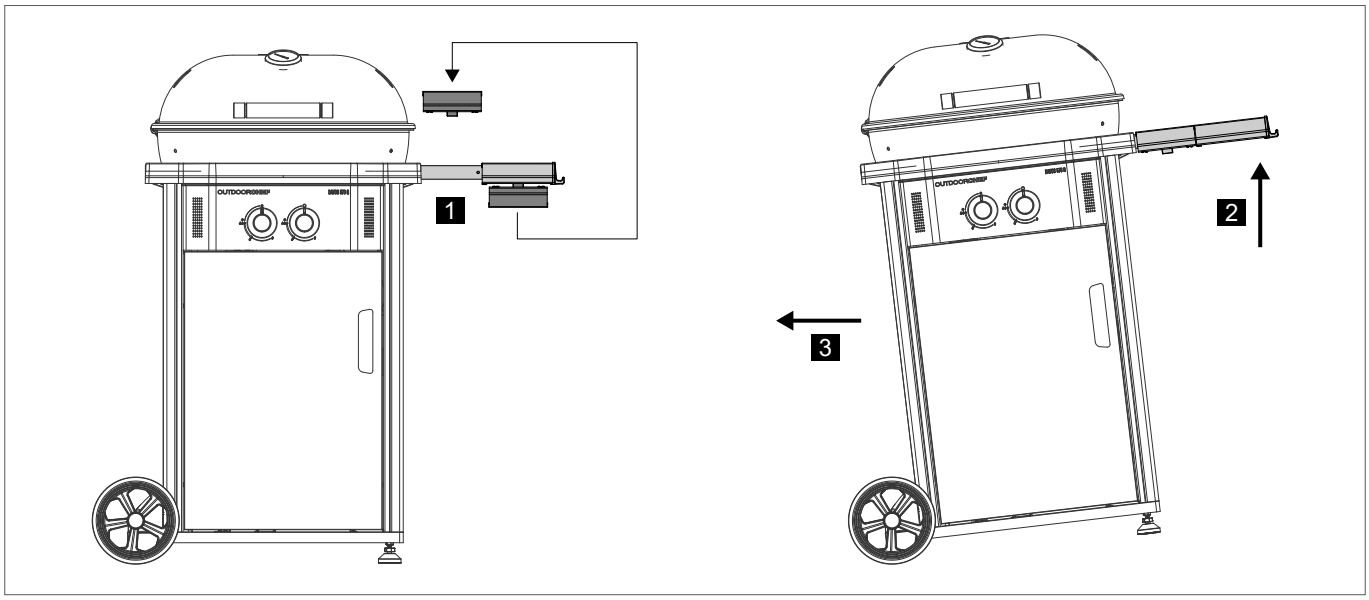
Mangal uzun süre kullanılmayacaksa (> 2 ay) tekstil kaplamanın çıkarılıp ayrı olarak kuru ve karanlık bir yerde muhafaza edilmesini tavsiye ediyoruz.

KORUYUCU BAKIM VE TEMİZLİK

Kir durumlarında DAVOS 570 G modelinizin tekstil kaplamasını kolayca ılık su ve kir ve yağ çözücü hafif bir temizlik maddesi ile temizleyebilirsiniz (ör. piyasada bulunan, zararsız durulama maddesi).
Bu işlem için yardımcı araç olarak bir sünger veya yumuşak bir fırça kullanın (metal fırça, sert plastik fırça olmaz). Renk değişikliklerini önlemek için temizlik maddesi ile temizlik işlemi uygulamadan önce ürünün ilk önce görünmeyen bir yerde test edilmesini tavsiye ediyoruz.

DİKKAT: Özel bir doku söz konusu olduğundan çamaşır makinesinde yıkanamaz. Çamaşır makinesi UV korumasına zarar verir.

MANGALIN SİSTEM ELEMANLARI OLMADAN KAYDIRILMASI VE MANEVRA ETTİRİLMESİ



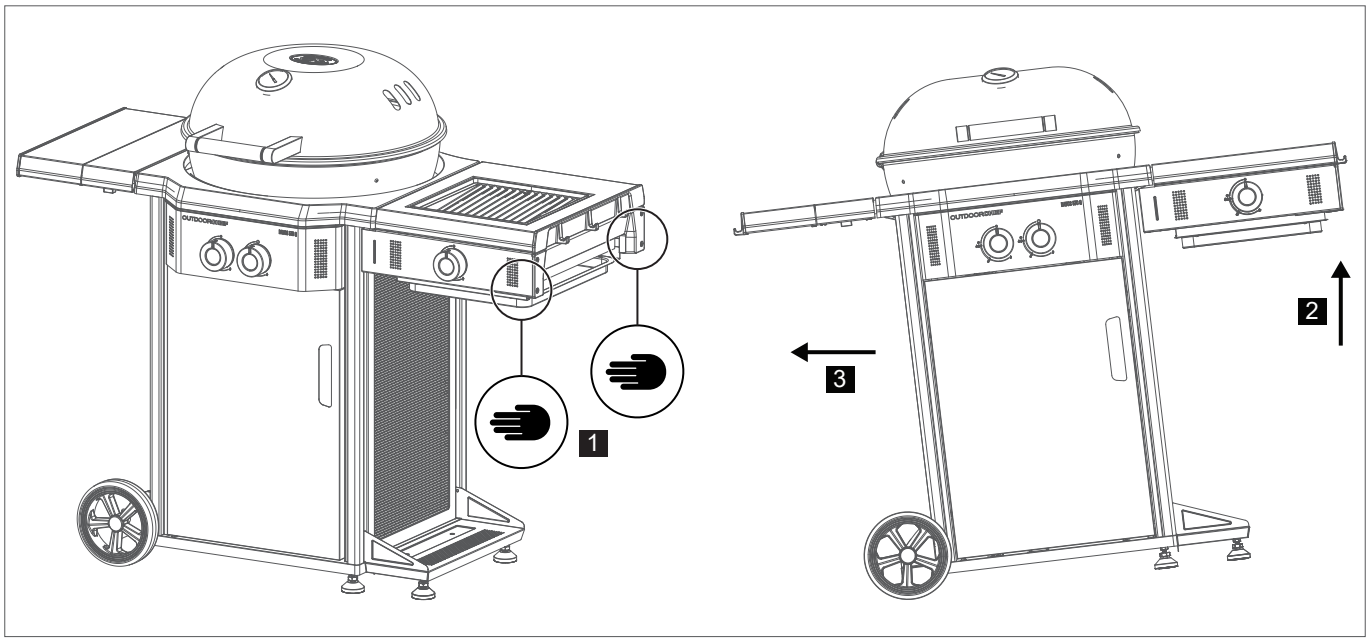
Dayanıklı yan göz, mangalınızın kaydırılmasına ve manevra ettirilmesine de yarar.

Mangalı manevra ettirmek için sadece mangalı istenen konuma getirmek için yan masayı kaldırmanız gerekiyor. Bunu, yan masa tamamen dışarıdayken veya içerideyken de yapabilirsiniz.

ENGELLER

Engeller üzerinden manevra ettirilirken (merdiven, eşik, yüksek yer plakası olmadan) dikkatli olunmalıdır, mangalı bu engellerden hızlıca geçirmemelisiniz. Tekerlekler ve tekerlek aksı hasar görebilir.

MANGALIN SİSTEM ELEMANLARI İLE KAYDIRILMASI VE MANEVRA ETTİRİLMESİ



Mangalınızı sistem elemanları ile donatırsanız, yine sağ taraftan kaldırılarak manevra ettirilir (bkz. yukarıdaki görsel).

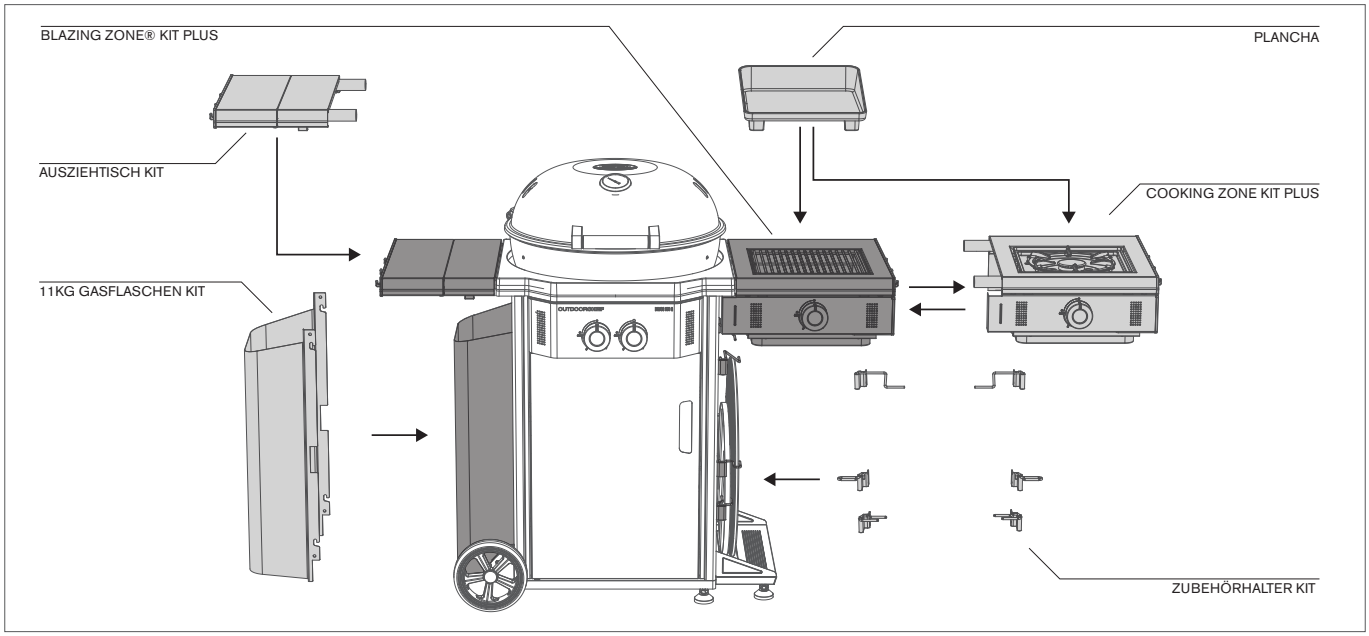
ENGELLER

Engeller üzerinden manevra ettirilirken (merdiven, eşik, yüksek yer plakası olmadan) dikkatli olunmalıdır, mangalı bu engellerden hızlıca geçirmemelisiniz. Tekerlekler ve tekerlek aksı hasar görebilir.

DAVOS SERİSİ GELİŞTİRME SEÇENEKLERİ

DAVOS Serisinin benzersiz konsepti (DAVOS 570 G PRO ve DAVOS 570 G) sayesinde mangalınızı tamamen kişisel zevkinize göre ek sistem elemanları (brülör sistemleri, gaz bağlantılı) ve eklentiler (gaz bağlantısız) ile donatabilirsiniz. Her iki model de, benzer ve mangal yuvasına halihazırda entegre edilmiş arabirimlere sahiptir; ek sistem elementleri ve eklentiler buraya daha kolay tutturulabilir.

Aşağıda, mangalınız için mevcut sistem elemanlarını ve eklentileri bulabilirsiniz.



SİSTEM ELEMANLARI

DAVOS 570 G PRO veya DAVOS 570 G'nizi daha çok yönlü kullanmak ister misiniz?

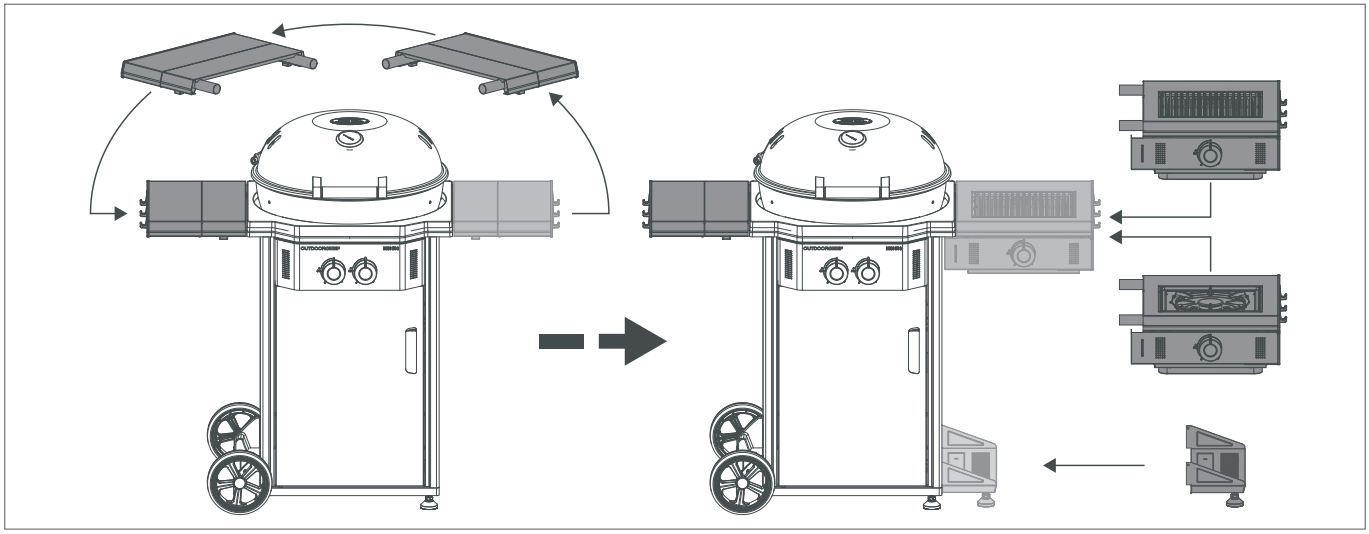
Sorun DEĞİL, BLAZING ZONE® KIT PLUS ve COOKING ZONE KIT PLUS ile OUTDOOR**CHEF** size – maksimum çok yönlülük için – mangalınızın kullanım alanını genişletme imkanı sunar!

Bunun için sadece, mangalınızın sağ tarafına monte edebileceğiniz kendinizin seçtiği bir sete ihtiyacınız var,

Mangalınızın yanındaki yan masayı kolayca çıkartabilir ve mangalınızın sol tarafına monte edebilirsiniz, böylece bir sistem elemanı eklerken hazırlık için yeterince alanınız kalır.

DİKKAT: BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'ın izin verilen maksimum yük ağırlığı 30 kg'dır.

DİKKAT: BLAZING ZONE® KIT PLUS veya COOKING ZONE KIT PLUS ile genişletirken teslimat kapsamındaki destek ayağı (bkz. aşağıdaki görsel) güvenlik nedenleriyle mutlaka monte edilmelidir. Destek ayağı, mangalı genişletirken devrilmemesi için sağlamlaştırmaya yarar. Ayrıca ek koyma yeri başkaca genişletmeler için de kullanılabilir (ör. aksesuar tutucu set).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS, eğer çok sıcak seviyorsanız, DAVOS 570 G PRO ve DAVOS 570 G'niz için mükemmel bir eklentidir. Set, güçlendirilmiş bir yan masa, mangalın sağlamlığını sağlamak için bir destek ayak ve BLAZING ZONE® PLUS'ın kendisinden oluşmaktadır – 600 - 900°C arasında çok geniş bir sıcaklık aralığına sahip yüksek performanslı seramik brülör.





Yüksek sıcaklık 600 - 900°C

Yüksek performanslı seramik brülör
Yüksek sıcaklık ızgara
Ette mükemmel kabuk
Yüksekliği ayarlanabilen ızgara,
2 kademeli
İnce kesimler için mükemmel

Böylece biftek ve benzerlerini maksimum 900°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda hazırlayarak etinizin üzerinde mükemmel bir kabuk oluşmasını sağlayabilirsiniz.

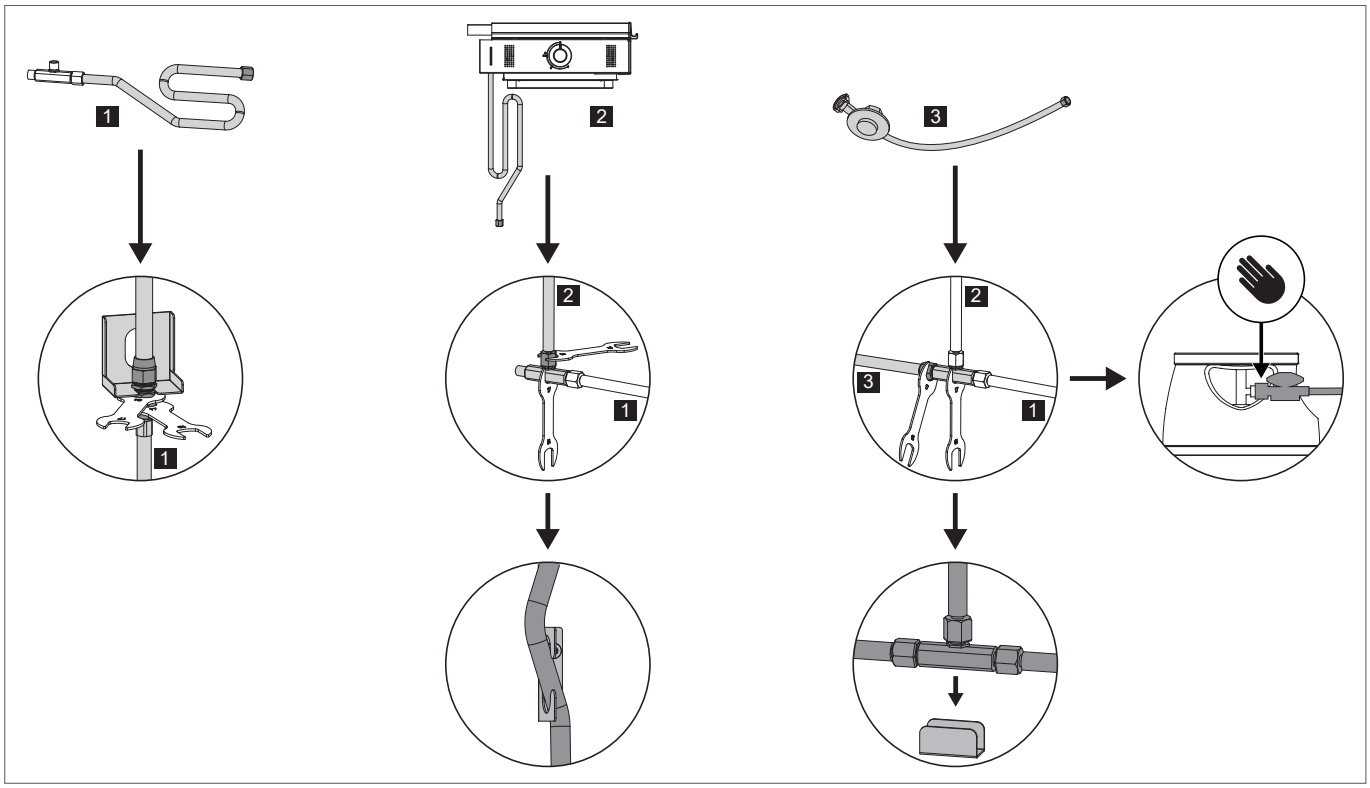
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları aşağıdaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız, satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. BLAZING ZONE® PLUS'ı yakl. 20–25 dakika kademesinde yakın.

BLAZING ZONE® KIT PLUS'IN GAZ HORTUMU BAĞLANTISI

DİKKAT: Lütfen ayrı montaj talimatlarındaki montaj ve bağlantı ile ilgili bilgileri dikkate alın.

DİKKAT: BLAZING ZONE® KIT PLUS eklentisinde tüm sistem elemanları bağlantıları sızdırmazlık açısından kontrol edilmelidir.
Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.

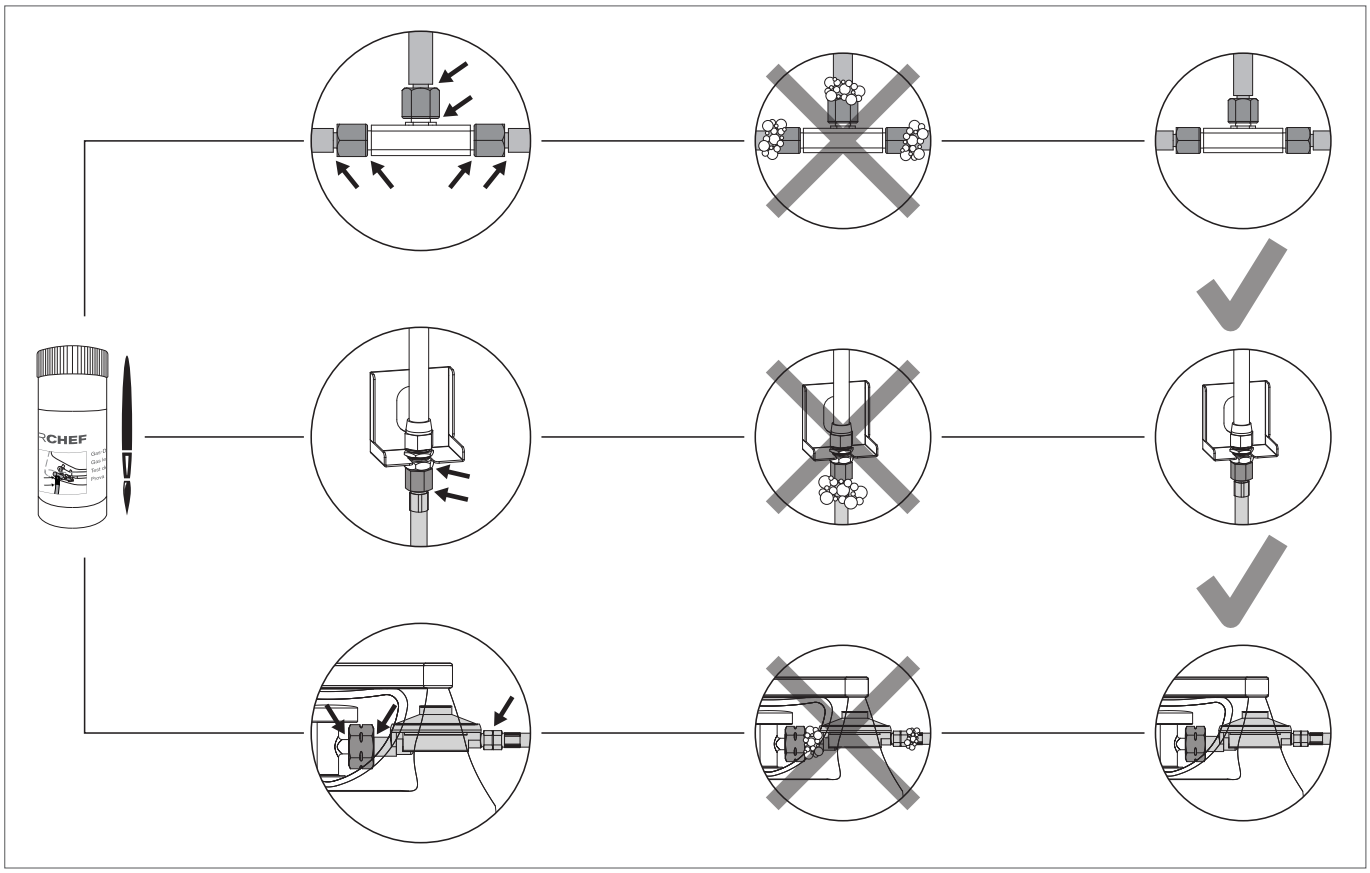


SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayarlama düğmesi ◯ konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya % 50'si sıvı sabundan ve % 50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir.
   ÖNEMLİ: Mangal ve BLAZING ZONE® KIT PLUS ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımlarını tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



BLAZING ZONE® KİT PLUS İLE İLGİLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

DİKKAT: BLAZING ZONE® PLUS'ı asla tek başına/bireysel olarak kullanmayın (mangaldan sökerek).

DİKKAT: BLAZING ZONE® PLUS'ın yüzeyini çalışırken asla örtmeyin. Bu durum ısı birikmesine neden olabilir.

DİKKAT: BLAZING ZONE® PLUS'ın üzerine tencere koyulmamalıdır.

DİKKAT: BLAZING ZONE® PLUS kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve BLAZING ZONE® PLUS'ın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.

DİKKAT: BLAZING ZONE® PLUS'ı sadece ayrı montaj talimatı uyarınca tamamen uygun bir DAVOS mangal modeline monte edildiğinde kullanın.

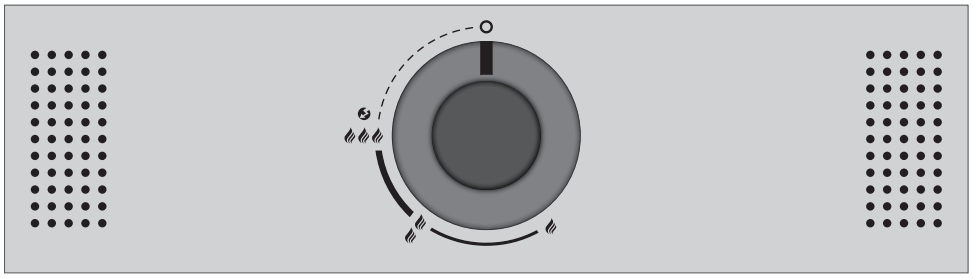
DİKKAT: İşletim esnasında mangalı ve BLAZING ZONE® PLUS'ı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.

DİKKAT: Gaz hortumu mutlaka mangalın ve BLAZING ZONE® PLUS'ın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.

DİKKAT: Yağ toplama kabını sadece mangalı tamamen soğuduktan ve kapatıldıktan sonra çıkartın.

BLAZING ZONE® KİT PLUS'IN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



○ : Kapalı konumu

🔥 : Düşük güç

🔥🔥 : Orta güç

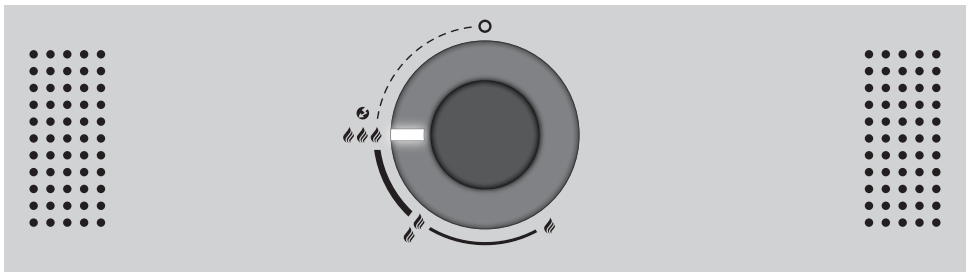
🔥🔥🔥 : Yüksek güç

🔥🔥🔥 : Ateşleme

Brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

BLAZING ZONE® KIT PLUS İÇİN TUTUŞTURMA KILAVUZU

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
3. Yan pişirme yerinin gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde 🔥🔥🔥 kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



4. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ○ konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
5. Yan pişirme yerinin brülörünü 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

BLAZING ZONE® KIT PLUS İÇİN İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI:

KIZILÖTESİ MANGAL İŞLEMİ

Kızılötesi brülör işlemi nasıl çalışır?

BLAZING ZONE®'un tutuşturulması sırasında oluşan gaz alevi yüzlerce küçük açıklıktan eşit bir şekilde seramik plakada dağıtılır ve bu sırada yüzeyde, pişirilecek mangal ürününe yoğun bir şekilde doğrudan 900 santigrat derecelik kızılötesi radyasyon iletir. Bu sayede, geleneksel gazlı brülörlere göre çok daha yüksek sıcaklıklar oluşturulabilir.

Daha kalın et parçalarının hazırlanması

Daha kalın ve büyük et parçalarını gaz bilyesinde ızgara yaptıktan sonra dolaylı olarak düşük mangal sıcaklığında istenilen ana sıcaklığa yükseltmenizi öneririz. Başka bir seçenek, eti önceden gaz bilyesinde (standart pozisyon) düşük sıcaklıkta istenen ana sıcaklığa getirmek ve ardından BLAZING ZONE® PLUS'ta leziz bir kabuk ile donatmaktır.

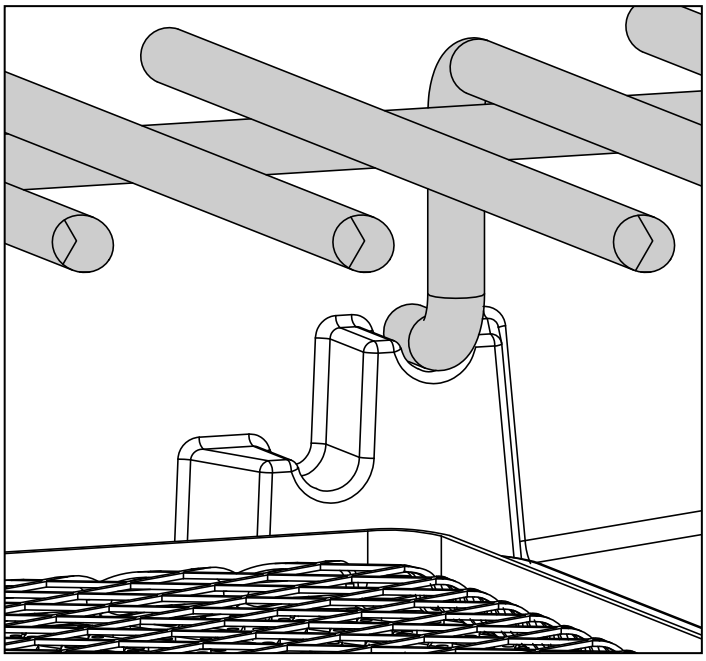
BLAZING ZONE® PLUS'ta başka yemek pişirme eşyalarının kullanımı

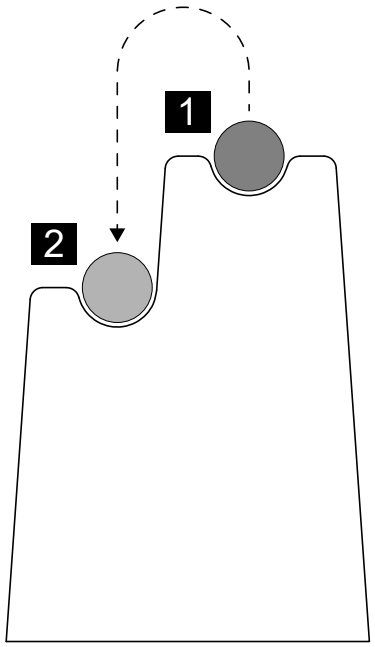
Başka gıda maddeleri mangal yapılırken ve başka yemek pişirme eşyaları kullanılırken, bu sırada mangal yüzeyinin tamamının KAPLANMAMASINA (ısı birikimi!) ve sadece son derece ısıya dayanıklı pişirme eşyalarının kullanılmasına dikkat edilmelidir (ör. dökme demir).

BLAZING ZONE® PLUS ile ilk mangal işleminden önce

BLAZING ZONE® PLUS ile ilk mangal sırasında, ısının yeterli olup olmadığını anlamak için mesafe tutucunun en üst kademesinde en yüksek mesafe ile (bkz. pozisyon 1) başlamanızı öneriyoruz. Daha fazla ısı istiyorsanız, bunu mesafe tutucu ile kendiniz ayarlayabilir ve ızgarayı 2. kademeye getirebilirsiniz.

İstediğiniz et parçasının her bir tarafını, yeterli olup olmadığını görmek için öncelikle sadece en fazla 60 saniye boyunca kızartın. Et parçasına ve yağ içeriğine bağlı olarak eşit kabuk için gerekli olan süre değişir.





Terbiye karışımları ve sos kullanımı

Biftek ve benzerinin hazırlanması sırasında, gerçek et lezzetinin tadını çıkarmak için terbiye karışımı ve sos kullanmamanızı tavsiye ederiz. İyi bir bifteğin tuzdan başka bir şeye ihtiyacı yoktur.

Ancak yine de terbiye karışımları uygulayacaksanız, yağ alevi yangınlarını önlemek için çok fazla yağ kullanmamaya dikkat etmelisiniz.

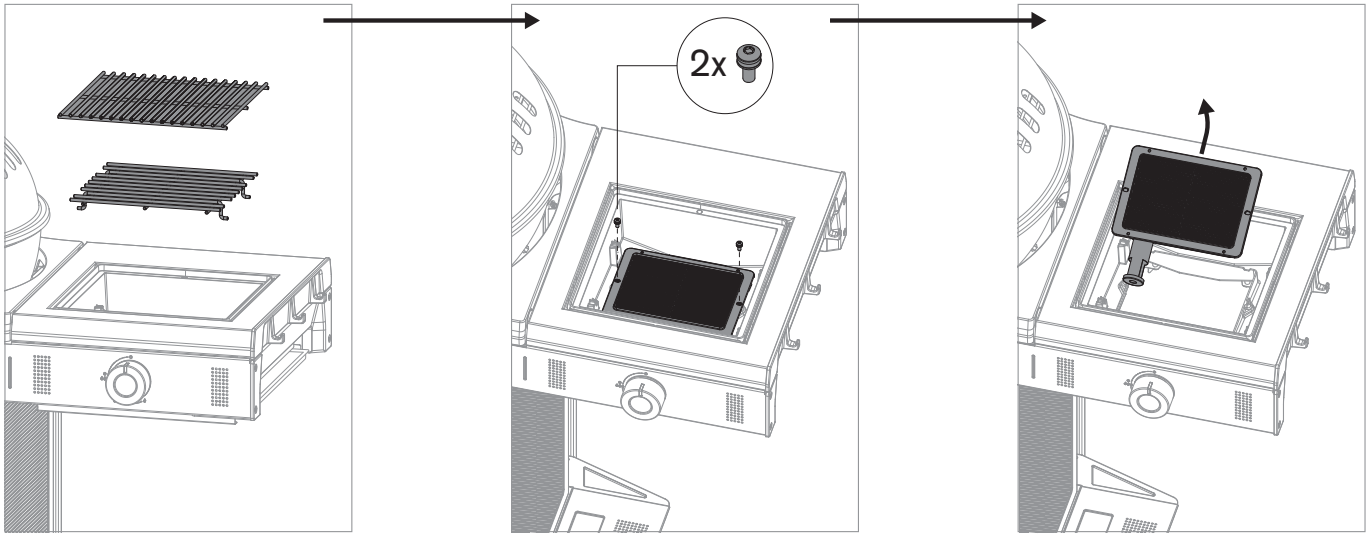
Sos (özellikle şeker içerikli soslar) ve baharat kullanımında, mangal ürününün yanmaması için bunları sadece mangal işleminin sonuna yakın bir zamanda uygulamanızı öneriyoruz.

BLAZING ZONE® KIT PLUS'IN BAKIMI

Düzenli temizlik

BLAZING ZONE® KIT PLUS'ınızı 3 kullanımdan sonra temizlemenizi öneriyoruz. İç kısmı kuru bir bezle silin ve yağ toplama kabını boşaltın.

AyrıcaBLAZING ZONE® KIT PLUS'ın brülörünü yılda 1 defa sökmenizi ve etrafındaki parçaları temizlemenizi ve örümcek ağlarını ve mangal artıklarını gidermenizi öneriyoruz.



BLAZING ZONE® KIT PLUS'ı çıkardıktan sonra aşağıdaki gibi hareket edin:

1. Brülörü deformasyon ve çatlak bakımından kontrol edin.
2. Venturi boruları (brülördeki boru parçası), ince bir şişe temizleme fırçası ile temizlenebilir/fırçalanabilir.
3. BLAZING ZONE® KIT PLUS'ın taşıyıcı kolunun iç kısmını temizleyin, bu sırada keskin veya yanıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
4. Ardından komple BLAZING ZONE® KIT PLUS ünitesini tekrar yan masaya yerleştirin. Bu sırada ayrı montaj talimatına göre hareket edin.

ÖNEMLİ: Temizlik işlemi için temizlik maddesi kullanırsanız mangalı temizlik sonrasında tamamen kurutmalısınız. Kurutma işlemini hızlandırmak için BLAZING ZONE® PLUS'ı çalıştırıp en yüksek kademede birkaç dakika kapak açıkken yakabilirsiniz.

BLAZING ZONE® KIT PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

BLAZING ZONE® KIT PLUS'ınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı ve BLAZING ZONE® KIT PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOOR**CHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

BLAZING ZONE® KIT PLUS'IN PASLANMAZ ÇELİK MANGAL IZGARASI

KULLANIM

Mangal ürününün yanmasını önlemek için mangal ızgarasının üst kısmı her zaman hafif bir yağ tabakası ile kaplı olmalıdır. Yüksek duman noktasına sahip bir bitkisel yağ kullanın (örneğin, avokado yağı veya kolza yağı).

İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

Paslanmaz çelik mangal ızgarasını, ilk kullanım öncesinde su veya yumuşak bir sabunlu su çözeltisi ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokunun. Paslanmaz çelik mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

TEMİZLİK

Temizlik için lütfen aşağıdaki noktaları dikkate alın:

- Paslanmaz çelik mangal ızgarasını yakl. 10 dakika boyunca mangalın üzerinde yanmaya bırakın
- Pirinç kıllı bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Ardından bunların tamamen soğumasını bekleyin
- Güçlü kir durumlarında: Derinlemesine temizlik için OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER kullanın

BİLGİ

Temizlik işlemi sonrasında yemeklik yağ (örneğin avokado yağı veya kolza yağı) ile hafif yağlayın.

COOKING ZONE KIT PLUS – DAHA ÇOK YAN OCAK OLARAK, 3 UYGULAMA ALANI



Tamamen yeni geliştirilmiş olan COOKING ZONE KIT PLUS, adından da anlaşılacağı üzere, sıradan bir yan ocaktan fazlasıdır - çünkü çok daha geniş bir sıcaklık alanı mevcuttur. Normal yan ocaklar çoğunlukla orta ve yüksek sıcaklıklar için tasarlanmışken, COOKING ZONE KIT PLUS ile daha az ısı ile hazırlanması gereken yemekler de (makarna sosları, çorbalar, yahniler vb.) pişirilebilir.

Bunu, tamamen yeni geliştirilmiş olan bir brülör ve yan ocağı 3 farklı yükseklikte çalıştırma imkanı mümkün kılmaktadır.

Masif döküm demir başlık sayesinde COOKING ZONE KIT PLUS'ta, doğrudan başlığa tam oturan OUTDOOR**CHEF** BBQ Wok ile de çok güzel çalışılabilir (wok adaptör halkası olmadan).

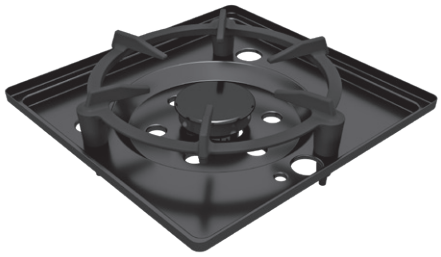
Bu set, güçlendirilmiş yan masa, mangalın stabilitesini sağlayan bir destek ve COOKING ZONE PLUS'tan oluşur.



Yüksek sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte yüksek sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur.

- Et, balık ve sebzelerin iyi bir şekilde kızartılması



Orta sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte orta sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur.

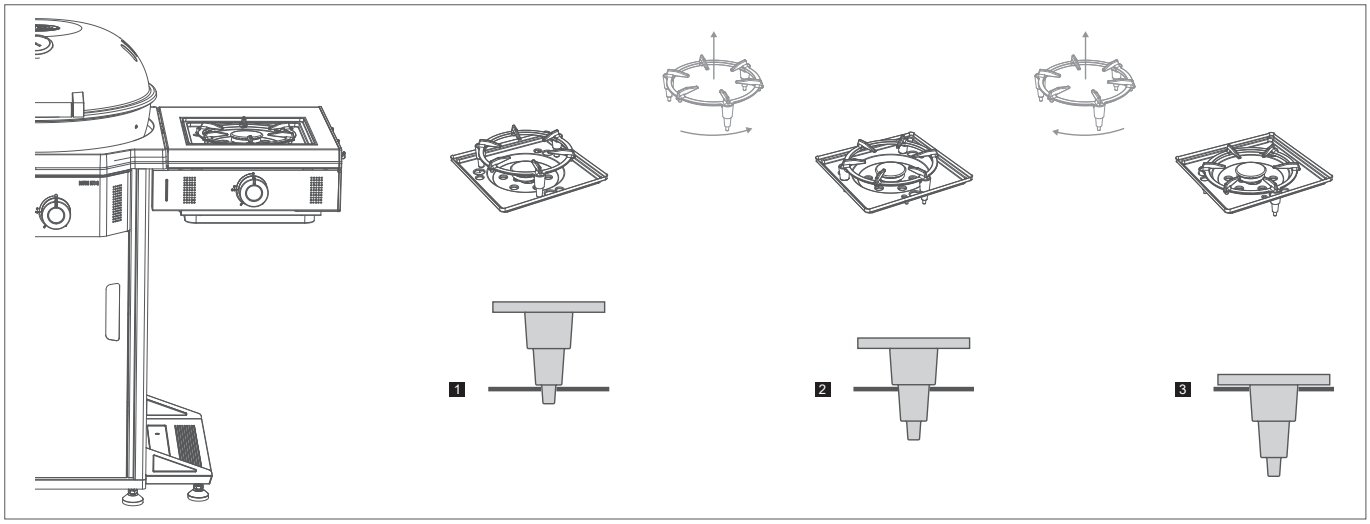
- Et, balık ve sebzelerin kızartılması/buharda pişirilmesi
- Nişastalı sebzelerin kızartılması, örneğin kızartılmış patates, Rösti vb.



Düşük sıcaklık

Döner regülatör ile birlikte düşük sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur.

- Sos, çorba, sosları, çorbalar, güveç ve pirinçli yemeklerin hazırlanması



DÖKÜM DEMİR BAŞLIK İÇİN KORUYUCU KAPAKLAR

Birlikte teslim edilen silikon koruyucu kapakları döküm demir başlıklarda daima kullanmalısınız. Bunlar, ızgaranın yükseklik ayarı için delikleri çiziklere karşı korur.

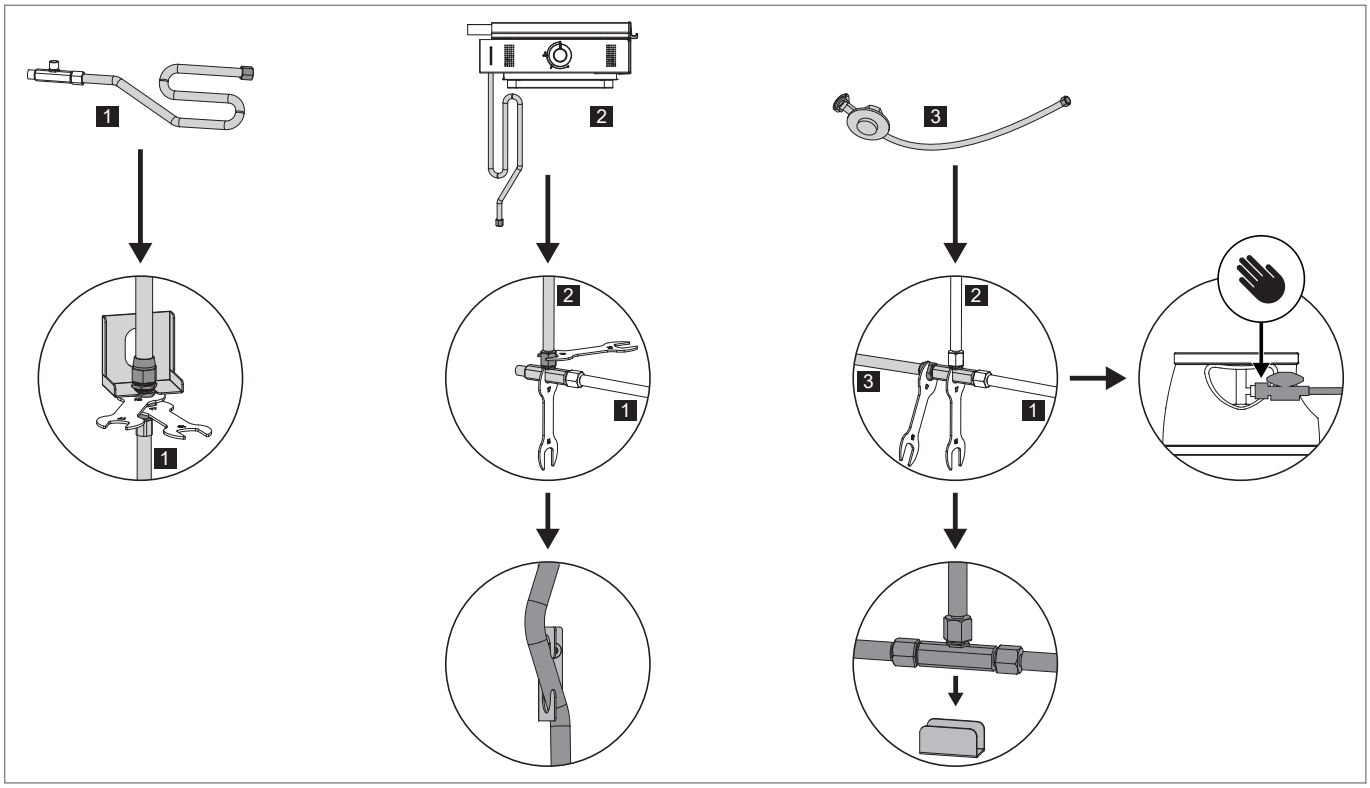
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları aşağıdaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız, satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. COOKING ZONE PLUS'ı yakl. 20-25 dakika boyunca yakın.

COOKING ZONE KIT PLUS'IN GAZ HORTUMU BAĞLANTISI

DİKKAT: Lütfen ayrı montaj talimatlarındaki montaj ve bağlantı ile ilgili bilgileri dikkate alın.

DİKKAT: COOKING ZONE KIT PLUS eklentisinde tüm sistem elemanları bağlantıları sızdırmazlık açısından kontrol edilmelidir. Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.

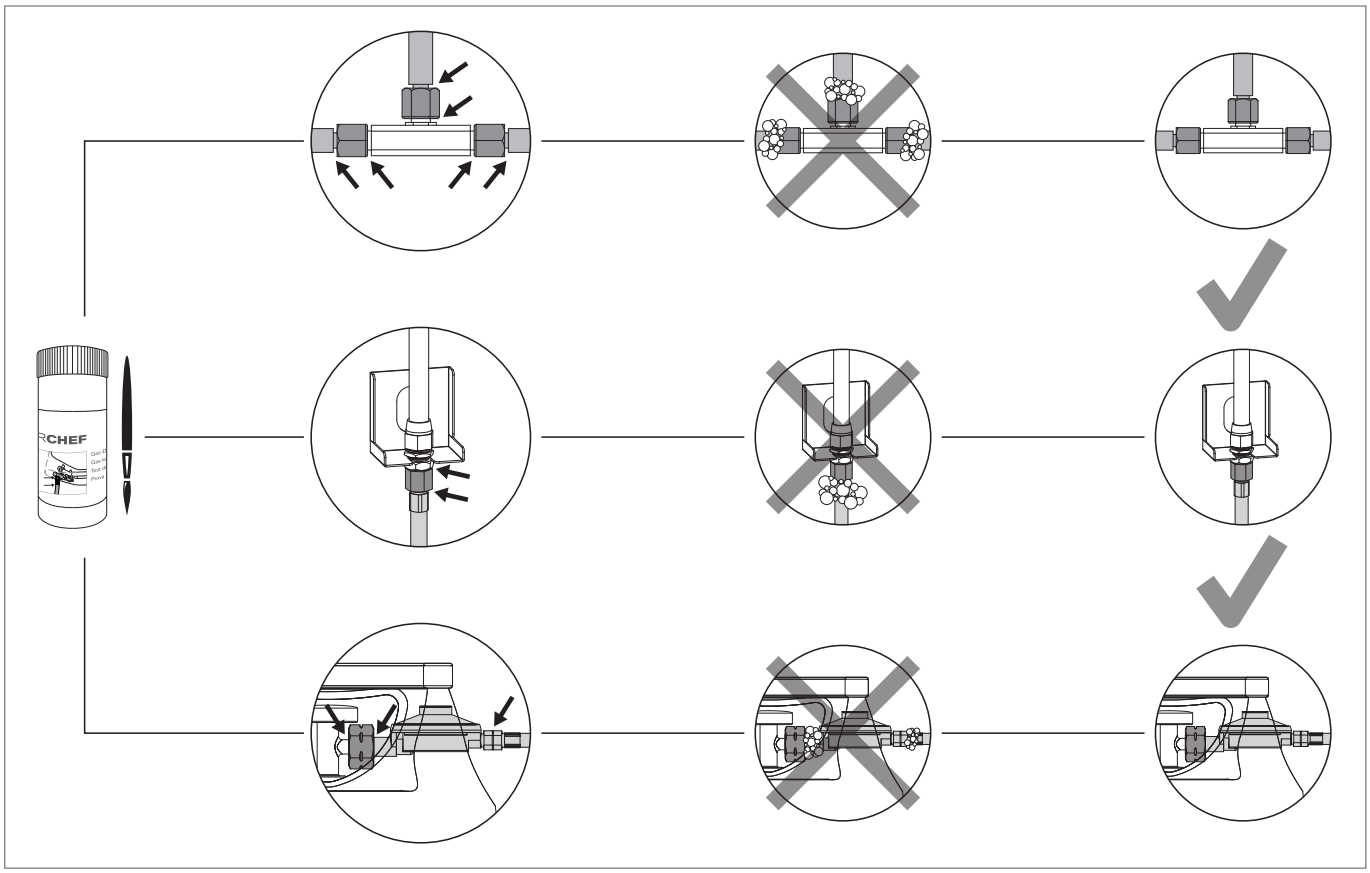


SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayarlama düğmesi ○ konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya % 50'si sıvı sabundan ve % 50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir.
   ÖNEMLİ: Mangal ve COOKING ZONE KIT PLUS ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımlarını tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



COOKİNG ZONE KİT PLUS İLE İLGİLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

DİKKAT: COOKING ZONE PLUS'ı asla tek başına/bireysel olarak kullanmayın (mangaldan sökerek).

DİKKAT: COOKING ZONE PLUS'ın yüzeyini çalışırken asla örtmeyin. Bu durum ısı birikmesine neden olabilir.

DİKKAT: Aşağıda belirtilen çaplarda tencere veya tavalar kullanılmamalıdır: <20 cm >32 cm.

DİKKAT: COOKING ZONE PLUS kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve COOKING ZONE PLUSın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.

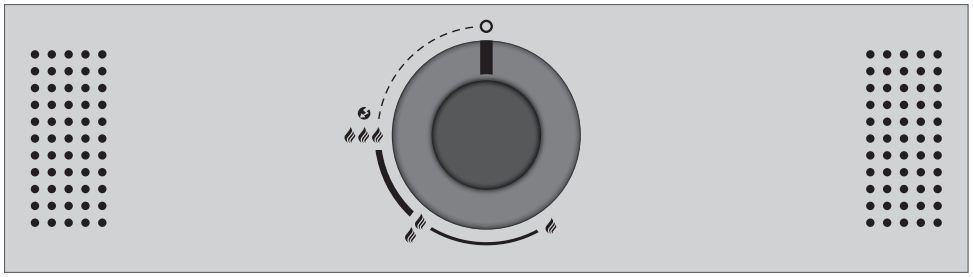
DİKKAT: COOKING ZONE PLUS'ı sadece ayrı montaj talimatı uyarınca tamamen uygun bir DAVOS mangal modeline monte edildiğinde kullanın.

DİKKAT: İşletim esnasında mangalı ve COOKING ZONE PLUS'ı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.

DİKKAT: Gaz hortumu mutlaka mangalın ve COOKING ZONE PLUS sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.

COOKING ZONE KIT PLUS'IN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



○ : Kapalı konumu

: Düşük güç

: Orta güç

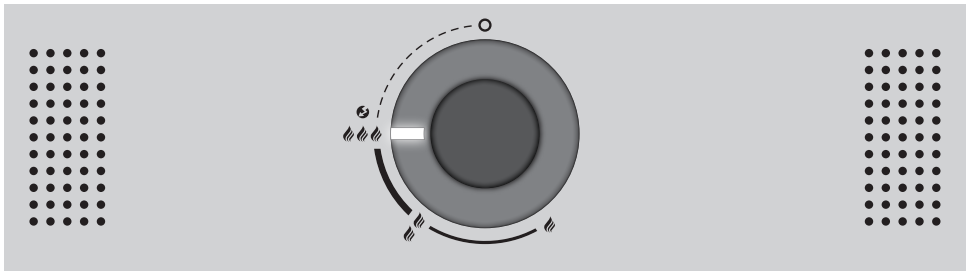
: Yüksek güç

: Ateşleme

Brülör kademesinde en yüksek performansa ve kademesinde en düşük performansa ulaşır.

COOKING ZONE KIT PLUS İÇİN TUTUŞTURMA KILAVUZU

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
3. Yan pişirme yerinin gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



4. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ○ konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
5. Yan pişirme yerinin brülörünü 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI: COOKING ZONE KIT PLUS

OUTDOORCHEF BARBECUE WOK KULLANIMI

Masif döküm demir başlık, barbekü wok ile birlikte mükemmel bir şekilde çalışması için içbükey bir şekle sahiptir. BARBECUE WOK doğrudan döküm demir başlık üzerinde kullanılabilir (wok adaptör halkası kullanılmadan).

TAVSİYE EDİLEN TAVALAR VE TENCERELER

Sadece ısıya son derece dayanıklı, kaplamasız (örn. teflon) tava ve tencereler kullanmanızı öneriyoruz. Döküm demir, ferforje veya çelikten yapılmış tava ve tencereler uygundur. Genel olarak, piyasada satılan tüm tava ve tencereler, gazlı ocaklar için uygun oldukları sürece kullanılabilir.

TAVSİYE EDİLEN TAVALAR VE BÜYÜK TENCERELER

Aşağıdaki tava ve büyük tencerelerini öneriyoruz. 24 cm / 28 cm / 32 cm.

COOKING ZONE KIT PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

COOKING ZONE KIT PLUS'ınıza düzenli koruyucu bakım yapılması halinde kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Korozyon hasarını önlemek için, uzun süreli depolama öncesinde COOKING ZONE KIT PLUS'ın tüm metal parçalarını (özellikle döküm demir pişirme başlığını) yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu GÜVENLİK BİLGİLERİ bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı ve COOKING ZONE KIT PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOOR**CHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

EKLENTİLER

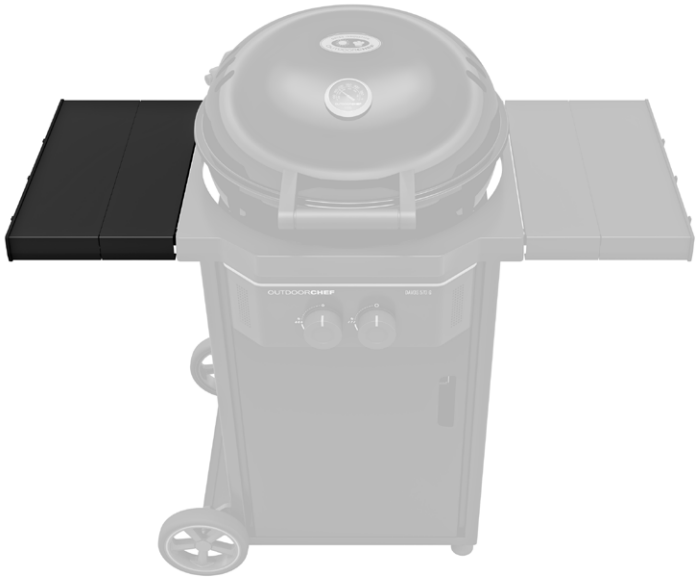
Aşağıdaki, DAVOS serisi için gerekli eklentiler, bu mangalı bir mangaldan fazlası yapıyor.

KOMBİNASYON KISITLAMALARI EKLENTİLER

Aşağıdaki aksesuar kombinasyonu ancak mangalınızı bir BLAZING ZONE® KIT PLUS veya COOKING ZONE KIT PLUS ile genişlettiğinizde mümkündür:

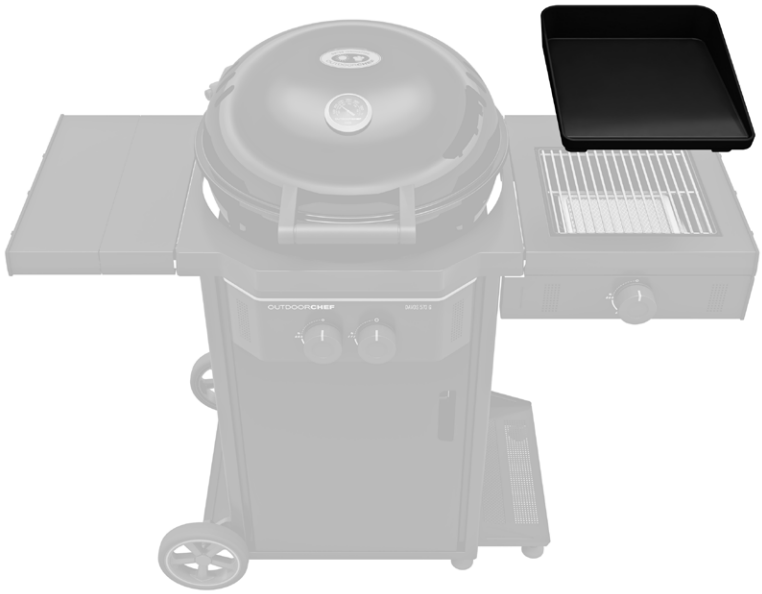
11 kg gaz şişesi seti ve aksesuar tutucu seti (sağ destek ağayı BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS'ın bir parçası).

YAN MASA SETİ



DAVOS 570 G PRO veya DAVOS 570 G'nizi henüz BLAZING ZONE® KIT PLUS veya COOKING ZONE KIT PLUS gibi ek bir sistem elemanı ile geliştirmek istemiyorsunuz, sadece mangal kreasyonlarınızı hazırlamak için daha fazla yere mi ihtiyacınız var?
Bu durumda sizin çözümünüz YAN MASA SETİDİR. Saniyeler içinde monte edebileceğiniz yan masa ile bir çırpıda DAVOS 570 G PRO veya DAVOS 570 G. ile çalışma alanınızı genişletirsiniz.
DİKKAT: Yan masanın maks. taşıma kapasitesi 10 kg'dir.

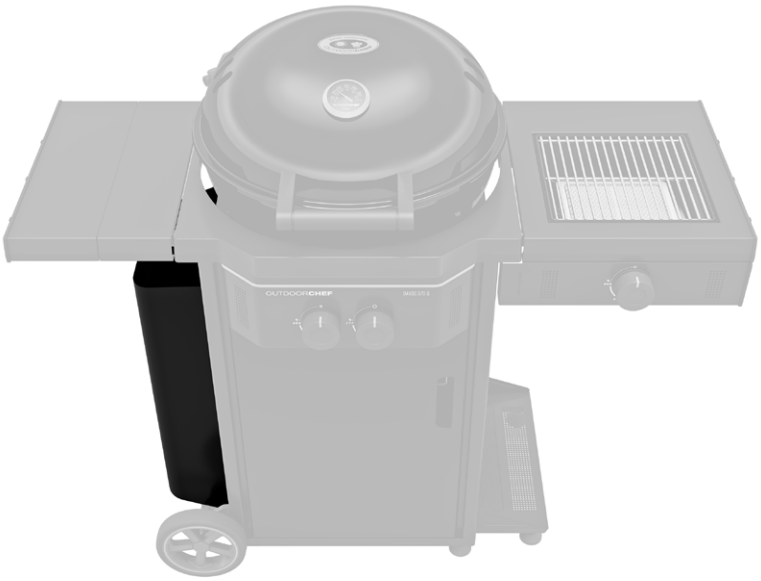
PLANCHA UNIVERSAL - EVDE AKDENİZ MANGAL KEYFİ



PLANCHA UNIVERSAL, BLAZING ZONE® KIT PLUS veya COOKING ZONE KIT PLUS için mükemmel bir eklentidir ve DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G'nin mangal seçeneklerine bir işlev ekler. Plancha ile ızgara karidesler, mükemmel ton balığı bifteği ve İspanya'daki favori Tapas barında yediğiniz deniz tarağı gibi Akdeniz spesiyallerinin tadını çıkarabilirsiniz. Mangalda kahvaltı mı? Hiç sorun değil Planch'da kolayca sahanda yumurta, omlet, çıtır kızarmış domuz pastırması veya krep hazırlayabilirsiniz. İster Tapas, kahvaltı veya tatlı – PLANCHA UNIVERSAL ile her şey mümkün.

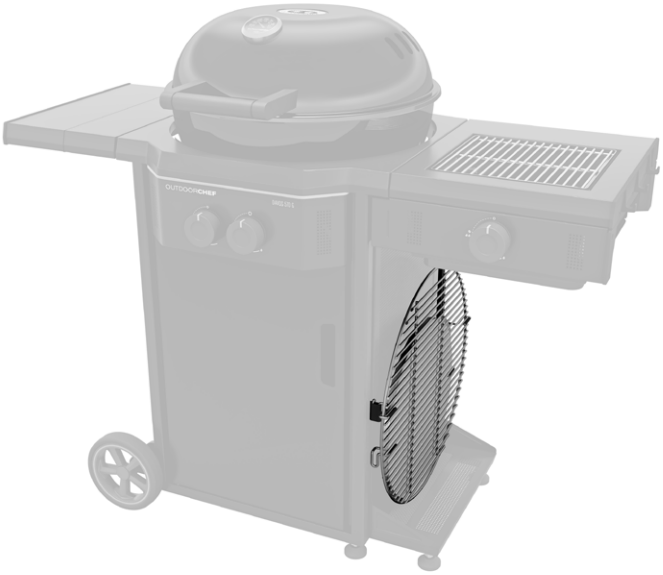
Plancha ayrıca mangalınızın gaz bilyesine de sığar ve orada da kullanılabilir. Huniyi yanardağ konumuna getirin ve BLAZING ZONE® PLUS'ınızın üzerinde bifteğiniz kızarırken veya COOKING ZONE'unuzda Risotto'nuz pişerken Akdeniz mangal keyfi başlasın.

11 KG ŞİŞE SETİ



Sürekli gaz şişesini değiştirmek rahatsız edici olabilir, özellikle mangal profileri ve mangal müdavimleri bu durumdan oldukça muzdarip. 11 KG ŞİŞE SETİ'ne yükselterek kendinizi şımartın ve DAVOS 570 G PRO veya DAVOS 570 G'nizi 11 kg'lık daha uzun ömürlü gaz şişeleri ile çalıştırın.

AKSESUAR TUTUCU SETİ





Pizza severler dikkat – En iyi Pizza'nın ya Napoli'de yada sizin OUTDOOR**CHEF** mangalınızda piştiği bilinen bir sırdır.

AKSESUAR TUTUCU SETİNİZ ile hem OUTDOOR**CHEF** Pizza taşı, hem de ek bir döküm demiri veya paslanmaz çelik ızgara fazla yer kaplamadan ve pratik olarak doğrudan mangalda saklanabilir.

Ancak hepsi bu kadar da değil – mangal kreasyonlarınızı hazırlarken parmaklarınızın daima temiz kalması için, pratik mutfak havlusu tutucusu da teslimat kapsamına dahildir.

KORUYUCU BAKIM

Mangalınıza düzenli koruyucu bakım yapılması halinde kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm cıvataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOOR**CHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Izgara termometresinde yoğuşmayı önlemek için temizlik veya yağmur sonrasında mangalınızın daima tamamen kurumasını bekleyin.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

DİKKAT: Mangal ızgaraları, mangal ve döküm tavaları gibi sıcak nesneleri kesinlikle mangalınızın depo alanına koymayın. Mangalın boyası hasar görebilir.

DİKKAT: Dolmuş yağ tavasının aşağı düşmesini ve yağ lekelerinin oluşmasını önlemek için, gaz şişesini değiştirirken yağ toplama tavasının boş olmasına dikkat edin.

HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor:

- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
- Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.
- Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.
  DİKKAT: Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir!

Kıvılcım yok:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablonun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni batarya (tip AAA, LR03, 1.5 Volt) yerleştirin.

EMNİYET IŞIĞI çalışmıyor:

- Gaz ayarlama düğmesindeki gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin. (Gaz şişesi valfi kapalıyken).
- Emniyet ışığına yönelik bataryaların doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Yeni akü bataryası yerleştirin.

Tekerlek aksı sıkışmış.

Tekerlek aksının sıkışmasını önlemek ve optimum bir sürüş sağlamak için, en az yılda 1 defa tekerleklerin arkasındaki tozun, kirin ve polen tozunun temizlenmesini tavsiye ediyoruz.

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işletime alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için https://www.outdoorchef.com/agb sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürih-İsviçre| www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz

** Seri numarasını ve ürün numarasını mangalınızın üzerindeki veri etiketinden alabilirsiniz (bunun için bkz. **KULLANMA KILAVUZUNUN** ilk bölümü).

TEKNİK BİLGİLER

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Toplam gaz tüketimi	686 g/s

BİLYE

Güç	
- Küçük brülör	2,90 kW
Gaz tüketimi	210 g/s
- Büyük brülör	6.60 kW
Gaz tüketimi	476 g/s
Memeler (28–30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,78 mm / işaret: BD
- Büyük brülör memesi	1.22 mm / işaret: BG
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0.68 mm / işaret: AU
- Büyük brülör memesi	1.06 mm / işaret: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Toplam gaz tüketimi	613 g/s

BİLYE

Güç	8.50 kW
Gaz tüketimi	613 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1.42 mm / işaret: BI
Memeler (50 mbar)	1.22 mm / işaret: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Güç	3.50 kW
Gaz tüketimi	244 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0,88 mm / işaret: CE
Meme (50 mbar)	0.76 mm / işaret: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Güç	2.70 kW
Gaz tüketimi	196 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0,82 mm / işaret: BH
Meme (50 mbar)	0.72 mm / işaret: AO

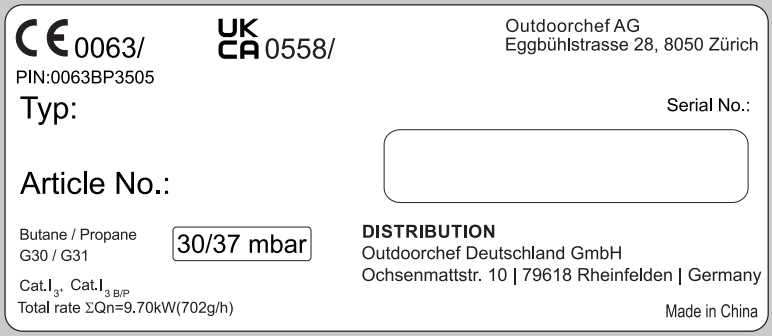
Elektrikli ateşleme
Elektrikli ateşleme işletimi için iki bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Sıcaklık göstergesi için bilgi
Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası
Diğer bilgiler, ipuçları ve püf noktaları, tarifler ve her şey OUTDOOR**CHEF** ürünleri hakkında bilinmeye değer her şeyi aşağıdaki İnternet adresinde bulabilirsiniz OUTDOORCHEF.COM

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ВАЖНО: Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация вашето газово барбекю OUTDOOR**CHEF**.



ВАЖНО:

Ще намерите серийния номер на вашето барбекю на гърба на приложената папка „Manual & Inspiration“. В зависимост от модела на барбекюто ще откриете номера също така и на **стикера с данни**, който се намира на стойката на барбекюто или върху основата.

Серийният номер и каталожният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка. Моля, запишете серийния номер на вашето барбекю в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“.

ВАЖНО ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Всяко лице, което работи с барбекюто, трябва да познава и да съблюдава точния процес на запалване. Деца не могат да работят с барбекюто.

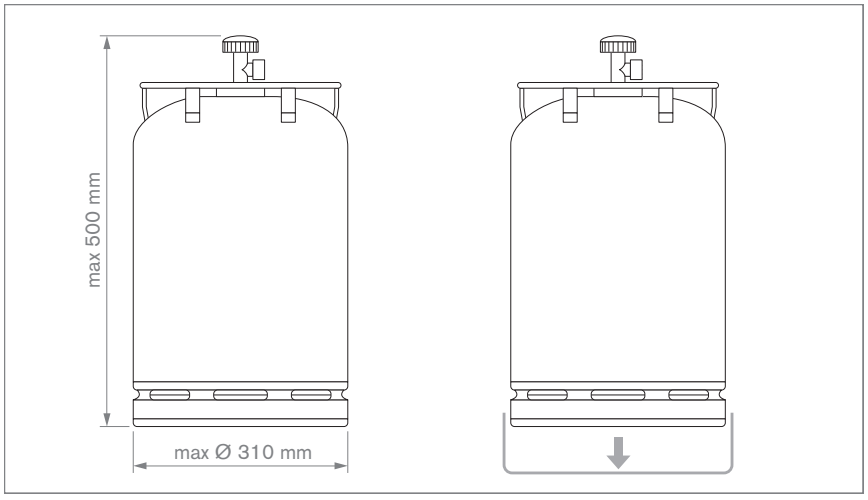
Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици.

В близост до барбекюто не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки. Не поставяйте барбекюто или газовата(ите) бутилка(и) в затворени помещения без проветряване.

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю. Барбекюто може да се използва само на открито и трябва да се спазва безопасно разстояние от минимум 1,5 м от лесно запалими предмети.

ГАЗОВИ БУТИЛКИ

- Върху основата могат да се поставят само газови бутилки с максимално тегло 8 кг. Поставете бутилката върху указаното място.



- Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения.
- Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Газовите бутилки не бива да се излагат на температура над 50° C и да се съхраняват в затворено помещение или в мазе/сутерен.
- Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.

- **УКАЗАНИЕ:** Проверете дали регулатора на налягането и газовата бутилка са одобрени за експлоатация в съответната държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните действащи стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От гледна точка осигуряване на вашата сигурност и безопасност, препоръчваме да следите за изтичане на газ през решетката на грила и при необходимост да регулирате или пренастроите регулатора на налягането и газопровода съобразно местните разпоредби.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

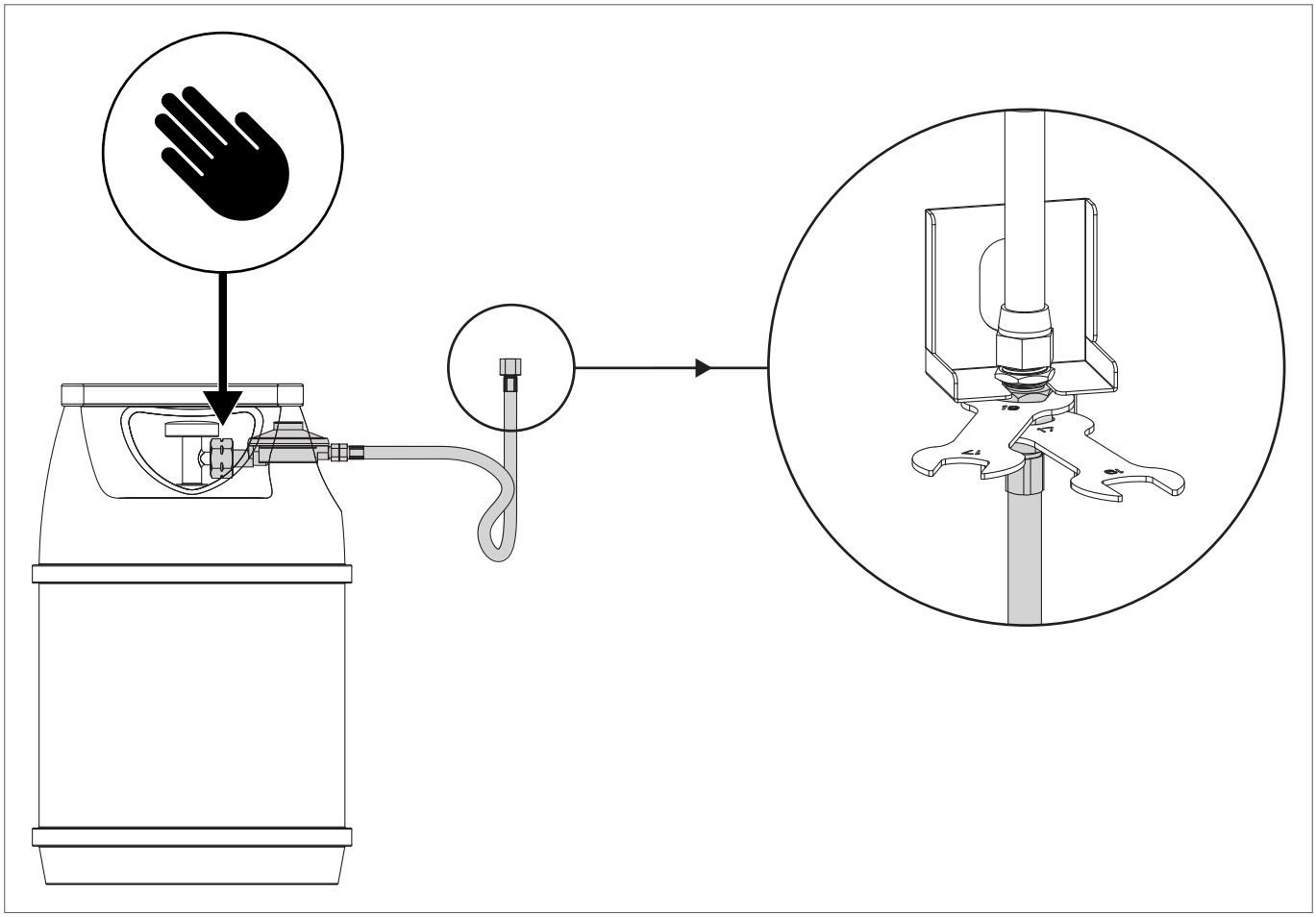
Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от притежателя и да е достъпна по всяко време.

Пуснете барбекюто в експлоатация съгласно глава **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО**.

- Използвайте само на открито.
- Прочетете инструкцията за работа преди пускане в експлоатация на уреда.
- **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да са много горещи. Не допускайте деца.
- По време на работа уредът да е далеч от запалими материали.
- По време на работа уредът да не се мести.
- След употреба изключете подаване на газ от газовата бутилка.
- Никога не използвайте барбекюто под козирка.
- Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки.
- Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.
- След печенето на грил поставете регулиращото копче за газ на позиция ◯ и затворете притока на газ на газовата бутилка.
- При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газ да е на позиция ◯ и да е затворен притокът на газ на газовата бутилка. **ВАЖНО:** В близост да не се намират източници на запалване.
- След свързването на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газ на позиция ◯ и затворете притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран сервиз частите, през които протича газта.
- Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча, не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газта и подаването на газ.
- След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газта. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газта и маркучът отговарят на съответните EN стандарти (регулатори на газово налягане: EN 16129/маркуч за газ: EN 16436).
- Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 см и не трябва да надвишава 150 см.
- Никога не блокирайте големия кръгъл вентилационен отвор на дъното на съда или отворите за въздух на капака. Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.
- Не извършвайте промени по уреда. Ако имате съмнение за неправилно функциониране, обърнете се към специалист.
- Барбекюто се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газта. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто. Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча той трябва задължително да се фиксира в него.
- Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите (регулатори на газово налягане: EN 16129/маркуч за газ: EN 16436).
- Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ, обърнете се към специализиран сервиз за газови устройства.
- Използвайте барбекюто само върху твърда и сигурна основа. По време на работа не поставяйте барбекюто върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте надалеч барбекюто от лесно запалими материали.
- Не съхранявайте барбекюто в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- Ако през зимата съхранявате барбекюто в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.
- Когато барбекюто не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.
- За да предотвратите овлажняване, след силен дъжд свалете покривалото.
- По време на работа не оставяйте барбекюто никога без надзор.
- Барбекюто остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети върху барбекюто поради опасност от пожар.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди пускане в експлоатация, както и след всяко свързване на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно следната инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** в тази инструкция за експлоатация.

ВРЪЗКА НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ

ВНИМАНИЕ: Връзката на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се завива на ръка, за да се предотвратят всякакви пожари с барбекюто.



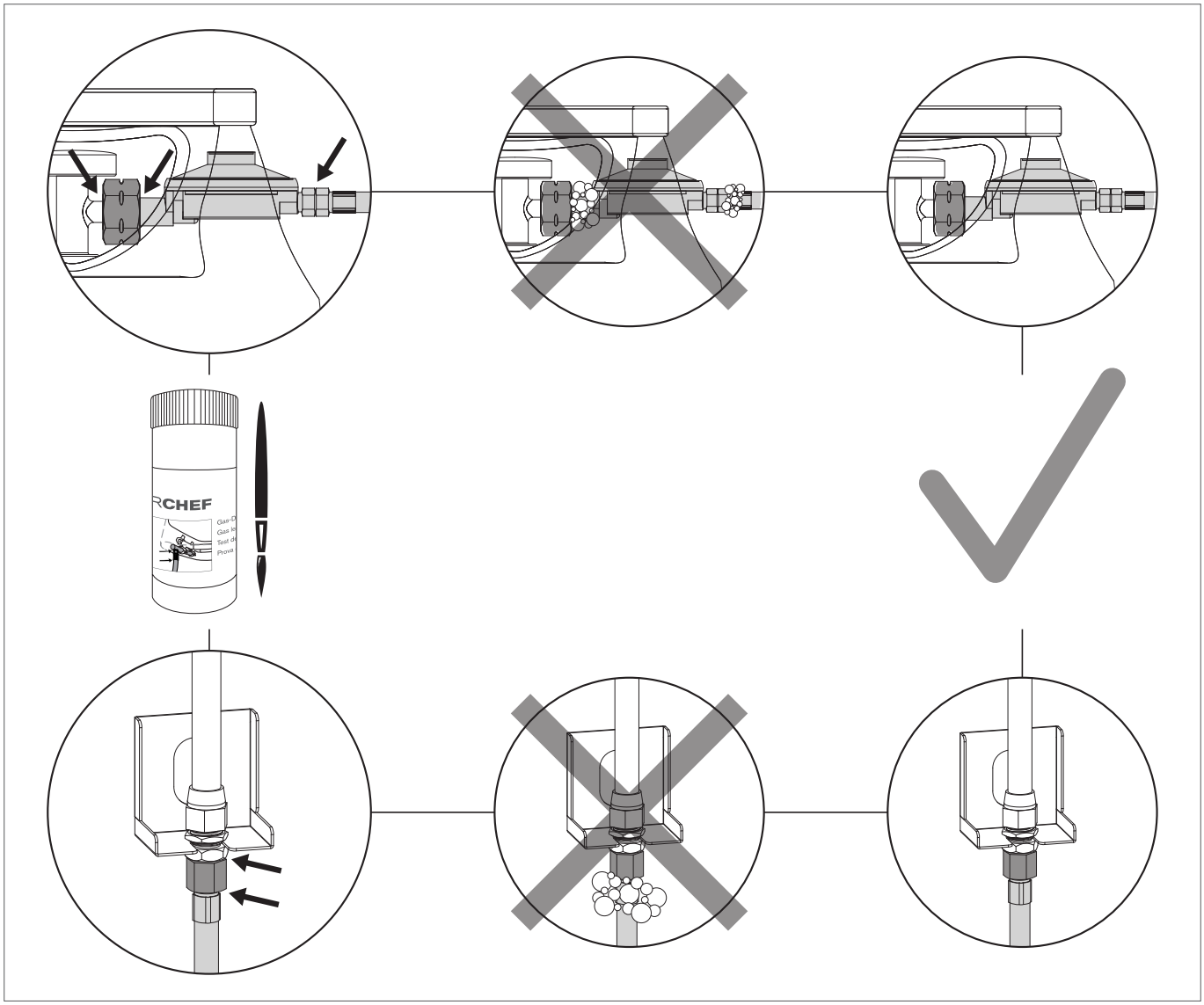
За целта, моля обърнете внимание също на информацията в отделната инструкция за монтаж на вашето барбекю.

ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

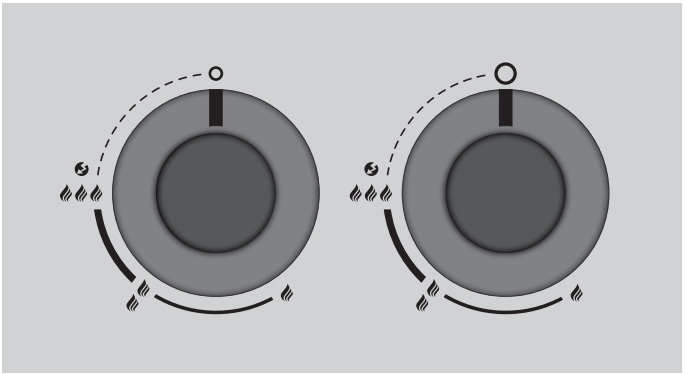
1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция ◯.
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове.
   ВАЖНО: Барбекюто може да се използва само след отстраняването на местата с течове. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.

УКАЗАНИЕ: Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** след всяко свързване или всяка смяна на газовата бутилка както и в началото на грил сезона



ЗНАЧЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО

Степени на загряване и запалване



○ : позиция „Изкл.“

: ниска мощност

: средна мощност

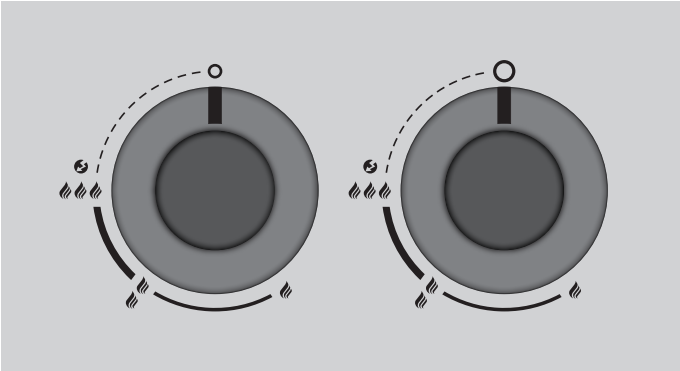
: висока мощност

: запалване

СИСТЕМИ ГОРЕЛКИ

ГАЗОВА СФЕРА

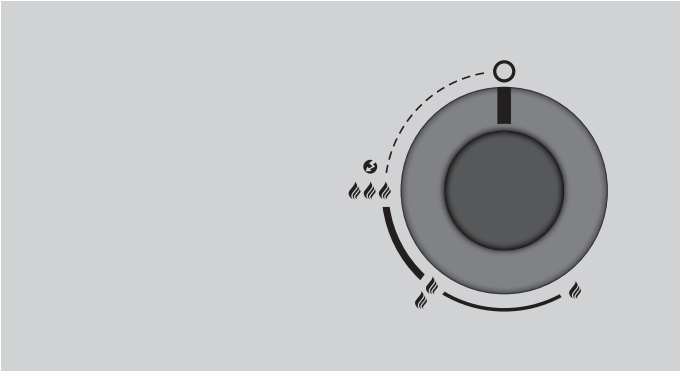
Барбекю системи с два въртящи се регулатора: DAVOS 570 G PRO



Въртящият се регулатор отдясно работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥. Тя е създадена за работа на средна и висока температура.

Въртящият се регулатор отляво работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥. Тя е създадена за работа на средна до ниска температура.

Барбекю системи с един въртящ се регулатор: DAVOS 570 G



Моделът DAVOS 570 G е оборудван с въртящ се регулатор. Той работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥. Тя е създадена за работа на средна и висока температура.

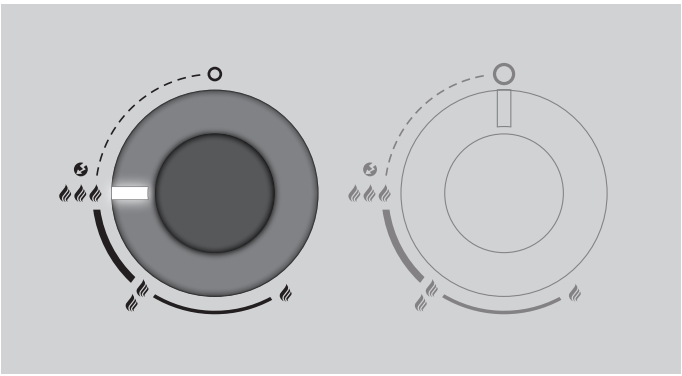
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
   Направете тази проверка също и тогава, когато вашето барбекю е било доставено от търговеца в монтирано състояние.
3. В продължение на около 20 – 25 минути пуснете барбекюто да работи на степен 🔥🔥🔥.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

СФЕРА

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете капака на барбекюто. **ВНИМАНИЕ:** Никога не запалвайте барбекюто със затворен капак.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ на желаната кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 5 секунди**,** поставете копчето за регулиране на газта на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) – ОТНАСЯ СЕ САМО ЗА DAVOS 570 G PRO

DAVOS 570 G PRO е оборудвано с иновативна GAS SAFETY SYSTEM (GSS), която включва следните характеристики:

FLAME GUARD

При FLAME GUARD става въпрос за затворена система, която се състои от запалване и пламък. След отваряне на газовия кран и задействане на запалването, тази система се запалва. FLAME GUARD предпазва пламъка от метеорологичните влияния, като напр. силен вятър, и се грижи за това, горелките да се запалват отново самостоятелно, ако изгаснат *. Запалените горелки по този начин работят надеждно при различни метеорологичния влияния (напр. вятър).

Предимствата:

- Запалените горелки са оптимално защитени от метеорологични влияния.
- Печене на барбекю при много ниски температури от 80 градуса, също при вятър.
- Превенция срещу изтичащ, незапален газ.

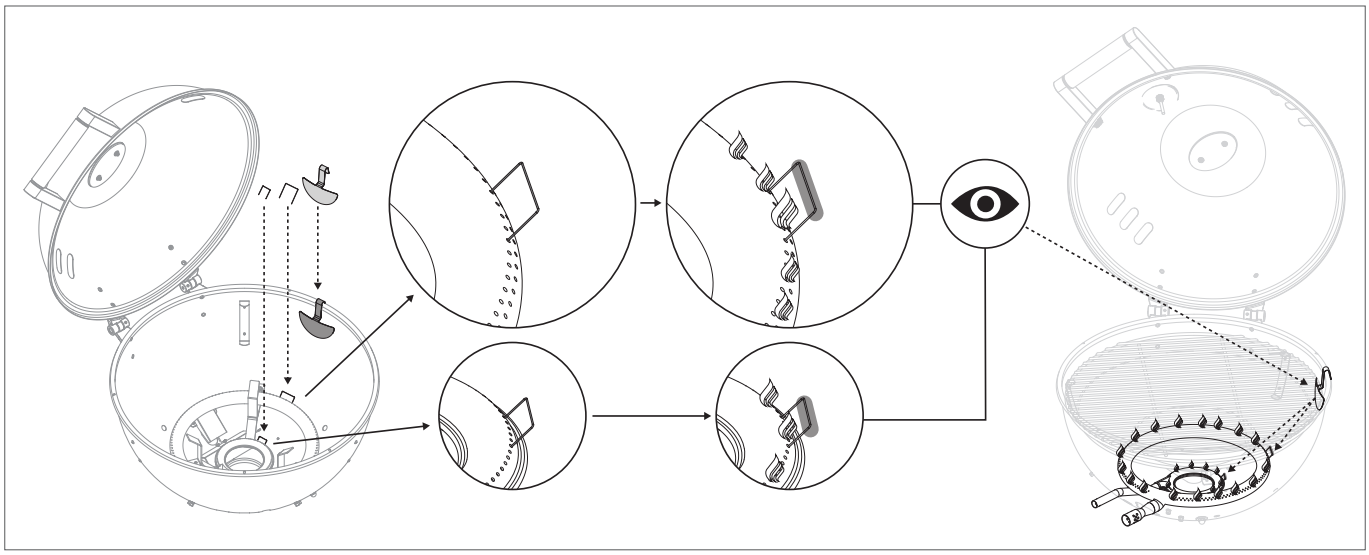
*** ВАЖНО:** Стопроцентова сигурност, че горелките няма да изгаснат при екстремни метеорологични условия не съществува. При боравенето с газ винаги трябва да се внимава за това, барбекюто да не остава никога без наблюдение. Всички тестове са извършени в лабораторни условия.

FLAME CHECK

При FLAME CHECK става въпрос за допълнителен, визуален елемент за сигурност. Двете тлеещи жици се вкарват съответно върху малката и голямата кръгла горелка и светят силно, когато тлеят след запалване на барбекюто. Приставката с огледало просто се закачва в барбекюто и прави тлеещата жица видима от отвън. Така можете допълнително да се уверите, че горелките са запалени наистина.

Предимството:

- Допълнителна, визуална сигурност, че горелките са запалени и не изтича незапален газ.



SAFETY LIGHT (ОТНАСЯ СЕ ЗА DAVOS 570 G PRO И DAVOS 570 G)

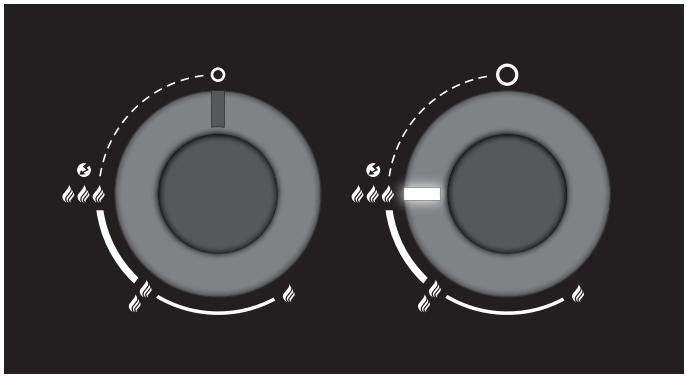
Вашето барбекю разполага посредством въртящите се регулатори с интегрирана SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT на вашето барбекю се активира, когато регулиращото копче за газ се завърти ○ срещу часовниковата стрелка в посока на и по този начин се отвори подаването на газ. В съответните въртящи се регулатори се намират светодиоди. Енергийното захранване на SAFETY LIGHT се осигурява чрез доставените батерии AAA.

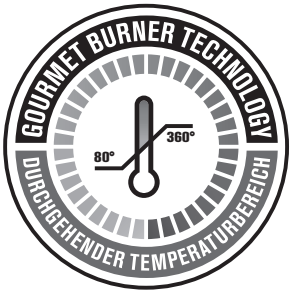
Предимството:

- Safety Light ви напомня за това, че клапанът все още е отворен и тече газ.*

*** ВАЖНО:** Не забравяйте след използване на барбекюто винаги да затваряте подаването на газ върху газовата бутилка и да затваряте газовия кран.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) – ОТНАСЕ СЕ САМО ЗА DAVOS 570 G PRO



Моделът DAVOS 570 G PRO разполага с най-новото поколение горелки, което ви позволява да използвате непрекъснат температурен диапазон от 80 – 360 градуса. Това ви разкрива съвсем нови възможности за използване на вашето барбекю, защото можете да печете на барбекю, готвите или печете във всички диапазони на температурата.

ТЕМПЕРАТУРНИ ДИАПАЗОНИ/ПРИЛОЖЕНИЕ DAVOS 570 G PRO

ТЕМПЕРАТУРА			
мин.	**ок. 80 ***	🔥	◯
ср.	**ок. 120 ***	🔥🔥	◯
макс.	**ок. 170 ***	🔥🔥🔥	◯
мин.	**ок. 170 ***	○	🔥
ср.	**ок. 240 ***	○	🔥🔥
макс.	**ок. 300 ***	○	🔥🔥🔥
абсолютен макс.	**ок. 360 ***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Обхват без метеорологични влияния

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ – ОТНАСЯ СЕ САМО ЗА DAVOS 570 G PRO

Печене при ниска температура (80 – 130 градуса):

Регулирайте вашето барбекю на температура от 80 градуса, създайте перфектните предпоставки за печене на ниска температура на месо или риба при 80 градуса или за поддържане топли на ястията (стандартна позиция на фунията).

В температурния диапазон 110 – 130 градуса могат да се приготвят перфектно класически ястия на барбекю като телешки гърди, дърпано свинско или свински ребърца (стандартна позиция на фунията).

Печене на барбекю, готвене, печене (130 – 220 градуса):

В температурния диапазон 130 – 220 градуса могат перфектно равномерно да се пекат на барбекю месо, риба и други подобни (стандартна позиция на фунията). Особено подходящи са големи парчета месо. Този температурен диапазон също е идеално пригоден за готвене или печене.

Висока температура (220 – 360 градуса):

С максимално загряване до 360 градуса се получават перфектно добре препечени стекове, запечени до златисто кафяво продукти. Освен това максималното загряване е перфектно за приготвянето на хрупкава пица или тарт (стандартна позиция на фунията).

ТЕМПЕРАТУРНИ ДИАПАЗОНИ/ПРИЛОЖЕНИЕ DAVOS 570 G

ТЕМПЕРАТУРА		
мин.	**ок. 180 ***	
ср.	**ок. 240 ***	
макс.	**ок. 340 ***	

* Обхват без метеорологични влияния

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ – ОТНАСЯ СЕ САМО ЗА DAVOS 570 G

Печене на барбекю, готвене, печене (180 – 220 градуса):

В температурния диапазон 180 – 220 градуса могат перфектно равномерно да се пекат на барбекю месо, риба и други подобни (стандартна позиция на фунията). Особено подходящи са големи парчета месо. Този температурен диапазон също е идеално пригоден за готвене или печене.

Висока температура (220 – 340 градуса):

С максимално загряване до 340 градуса се получават перфектно добре препечени стекове, запечени до златисто кафяво продукти. Освен това максималното загряване е перфектно за приготвянето на хрупкава пица или тарт (стандартна позиция на фунията).

УНИКАЛНА СИСТЕМА НА ФУНИЯТА

Независимо дали при приготвяне на грил, варене или печене, уникалната система на фунията на OUTDOOR**CHEF**в стандартна позиция осигурява равномерно разпределение на топлината в сферата и предотвратява вредното загаряне на мазнина, тъй като горелките са напълно защитени.

Стичащата се надолу мазнина не се възпламенява, а преминава по фунията с порцеланов емайл в събирателната тава под сферата. Като домакин, можете спокойно да се посветите на гостите си, докато специалитетите, които приготвяте на грил, се изпичат перфектно, без да е необходимо да ги обръщате.

Месото, рибата, зеленчуците и другите храни остават изключително сочни, нежни и хрупкави. Тъй като част от попадащите върху фунията мазнина и сокове от месото се изпаряват, месото, рибата и зеленчуците придобиват неповторим аромат на пушено при печене на грил.

При температура до 360 градуса можете да изпечете пица, тестени изделия или хляб с качество, подобно на изпичането в каменна пещ. При използване на малката горелка продуктите за барбекю се пекат при ниски температури около 80 °C (само при DAVOS 570 G PRO с GBT) особено щадящо – най-добрата предпоставка за меки като масло цели парчета месо с размер XL като ростбиф, стек томахоук или стек рибай.

Чрез завъртане на фунията в позиция „Вулкан“ може да се работи с много висока, концентрирана температура отдолу (до 500 градуса), перфектно за принадлежностите на OUTDOOR**CHEF** като Barbecue Wok, тигана Aroma или чугунената плоча.

Благодарение на фунията вътрешното пространство на газовото сферично барбекю остава чисто, което прави почистването много лесно.

СЪВЕТ: За почистване на фунията ви препоръчваме да загреете барбекюто на максимална степен за 10 минути (стандартна позиция). След това можете просто да изтъркате фунията с четка с месингов косъм. За целта ви препоръчваме четката за фуния на OUTDOOR**CHEF**.

Повече информация за нашите принадлежности: WWW.OUTDOORCHEF.COM

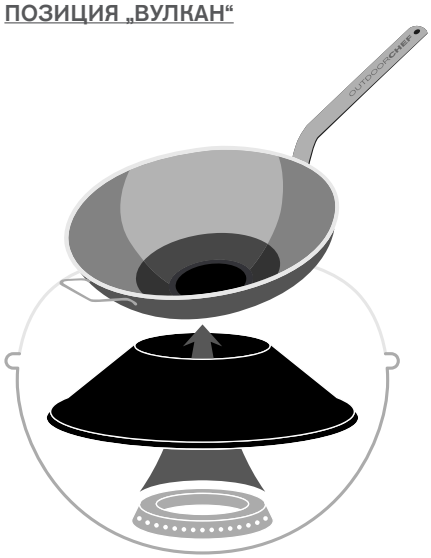
СТАНДАРТНА ПОЗИЦИЯ



Стандартната позиция е оптималната позиция на фунията за повечето приложения на барбекюто и осигурява уникална циркулация на топлината в сферата. Ястията се изпичат равномерно отвсякъде, без да трябва да бъдат обръщани. Така месото, рибата, зеленчуците и другите храни остават изключително сочни, нежни и хрупкави.

Това прави стандартната позиция идеална за приготвяне на всякакъв вид месо, щадящо печене на риба, огретени, хрупкави зеленчуци и за печене на пица, тестени изделия или хляб.

ПОЗИЦИЯ „ВУЛКАН“



Чрез завъртане на фунията в позиция „Вулкан“ може да се работи с много висока, концентрирана температура отдолу, перфектно за принадлежностите на OUTDOOR**CHEF** като Barbecue Wok, тигана Aroma или чугунената плоча.

Така позицията „Вулкан“ е идеална за приготвяне на продукти, които изискват по-кратки времена за приготвяне, като например стекове от риба тон, миди Сен Жак или зеленчуци на уок.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА ЗА ГАЗОВОТО СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ

1. Поставете фунията в желаната позиция (стандартна позиция или позиция „Вулкан“).
   ВНИМАНИЕ: В процеса на печене използвайте термоустойчиви ръкавици, за да промените позицията на фунията.
   УКАЗАНИЕ: При печене на грил или при готвене в позиция „Вулкан“ на степен 🔥🔥🔥 оставете капака отворен. Само на степен 🔥 – 🔥🔥 може да се работи и при печене на грил в позиция „Вулкан“ със затворен капак.
2. Ако е необходимо, изберете съответния аксесоар.
3. Загрейте предварително барбекюто при затворен капак за около 10 – 15 минути на степен 🔥🔥🔥.
4. Поставете продуктите за печене върху скарата на барбекюто и регулирайте температурата плавно по свое желание между 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. След печенето поставяйте копчето за регулиране на газта винаги на позиция ◯. След това затворете притока на газ на газовата бутилка. И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
6. **ВНИМАНИЕ:** Събраната гореща мазнина в тавата за оттичане на мазнини може да предизвика изгаряния. Преди отстраняването ѝ от тавата за оттичане на мазнини, оставете мазнината да се охлади напълно.
7. Оставете барбекюто да се охлади напълно, преди да го преместите, движите или почиствате след печенето.

СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Поставете регулиращото копче за газ на всяка горелка на ◯.
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
4. Покрийте барбекюто с подходящото покривало.

ПОЧИСТВАНЕ

Поради уникалната система на фунията между отделните случаи на печене на грила е нужно незначително почистване, тъй като повечето мазнина или се изпарява, или се отвежда в събирателната тава.

Препоръчителна процедура на почистване при силни замърсявания:

1. Загрейте барбекюто за ок. 10 минути на пълна мощност, за да могат остатъците от хранителни продукти (остатъци от месо, мазнина, захар от маринати и др.) да изгорят.
2. След това оставете барбекюто да се охлади напълно, за да могат всички остатъци от хранителни продукти да се втвърдят (това прави почистването много по-просто и по-ефективно).
3. Почиствайте скарата с OUTDOOR**CHEF** месингова четка за барбекю за оптимални резултати (не с четки със стоманени влакна).
4. Извадете решетката на скарата и почистете фунията с OUTDOOR**CHEF** четката за фуния.

СЪВЕТ: След печенето на барбекю е преди печенето на барбекю, ако почиствате скарата след всяка употреба, не трябва да я почиствате отново преди следващото печене.

ВНИМАНИЕ: При почистването с найлонова четка за барбекю трябва да се внимава за това, барбекюто да е напълно охладено.

ВНИМАНИЕ: При почистване на вътрешното пространство на барбекюто около системата с горелките трябва да се внимава за това, частите на горелките да не бъдат повредени.

ВНИМАНИЕ: Почиствайте външната част на барбекюто и повърхностите за поставяне само с конвенционални, неагресивни почистващи препарати (напр. конвенционален препарат за изплакване). При използване на специални препарати за почистване на барбекю (не се препоръчват) ние ви препоръчваме първо да ги тествате на невидимо място.

ВНИМАНИЕ: За почистване на повърхностите на барбекюто никога не използвайте препарати за почистване на стъкло или други препарати за почистване в бутилки с пръскалка, които могат да увредят повърхностите.

ЧУГУНЕНИТЕ СКАРИ НА БАРБЕКЮТО (НЕ СА ВКЛЮЧЕНИ В ОКОМПЛЕКТОВКАТА НА ДОСТАВКАТА, ПРЕДЛАГАТ СЕ ОТДЕЛНО)

ИЗПОЛЗВАНЕ

Почистете чугунените скари за печене преди първата употреба с вода. По време на използване докосвайте скарите на барбекюто само с ръкавици за барбекю. Не поставяйте чугунените скари в горещо състояние върху запалими и чувствителни към топлината повърхности.

За лесно изваждане на чугунените скари можете да използвате Grid Lifter (включен в окомплектовката на доставката на чугунените скари).

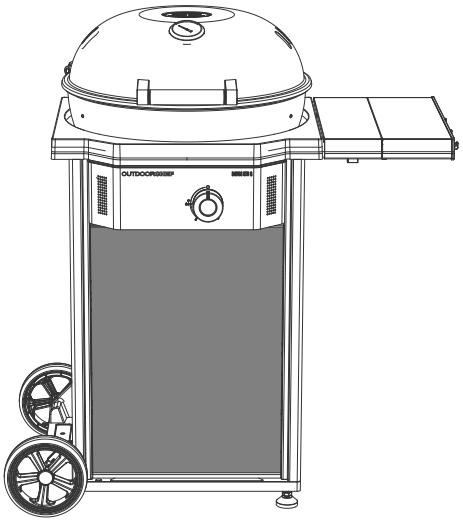
Препоръчителна процедура на почистване при силни замърсявания:

1. Загрейте барбекюто за ок. 10 минути на пълна мощност, за да могат остатъците от хранителни продукти (остатъци от месо, мазнина, захар от маринати и др.) да изгорят.
2. След това оставете барбекюто да се охлади напълно, за да могат всички остатъци от хранителни продукти да се втвърдят (това прави почистването много по-просто и по-ефективно).
3. Почиствайте скарата с OUTDOOR**CHEF** найлонова или месингова четка за барбекю за оптимални резултати (не с четки със стоманени влакна).
4. Извадете решетката на скарата и почистете фунията с OUTDOOR**CHEF** четката за фуния.

СЪВЕТ: След печенето на барбекю е преди печенето на барбекю, ако почиствате скарата след всяка употреба, не трябва да я почиствате отново преди следващото печене.

СЪВЕТ: Препоръчваме ви след печене на барбекю да намажете скарите с устойчива на топлина хранителна мазнина (напр. рапица, авокадо), защото то пази вашата чугунена скара оптимално от корозия.

УКАЗАНИЯ ЗА ГРИЖА ЗА ТЕКСТИЛНАТА ОБЛИЦОВКА (ОТНАСЯ СЕ САМО ЗА МОДЕЛ DAVOS 570 G С ТЕКСТИЛНА ОБЛИЦОВКА)



УСТОЙЧИВОСТ НА МЕТЕОРОЛОГИЧНИ ВЛИЯНИЯ

Текстилната облицовка на вашето DAVOS 570 G се състои от тъкан за употреба на открито, която е била разработена специално за използване на открито. Тази тъкан е УВ устойчива и издръжлива на метеорологични влияния.

За максимална дълготрайност на полезния живот на текстилната облицовка ви препоръчваме след всяка употреба да защитавате вашето DAVOS 570 G от метеорологични влияния, замърсявания и прах от полени с подходящо OUTDOOR**CHEF** покривало.

ВЛАГА

Ако текстилната облицовка се намокри, ние препоръчваме първо да я оставите да изсъхне напълно, преди да покриете барбекюто с покривалото. Въпреки устойчивостта на метеорологични влияния при затворена влага може да се стигне до блокиране на влагата и образуване на мухъл.

ПО-ПРОДЪЛЖИТЕЛНО НЕИЗПОЛЗВАНЕ

При по-продължително неизползване на барбекюто (> 2 месеца) ви препоръчваме да свалите текстилната облицовка и отделно да я съхранявате на сухо, тъмно място.

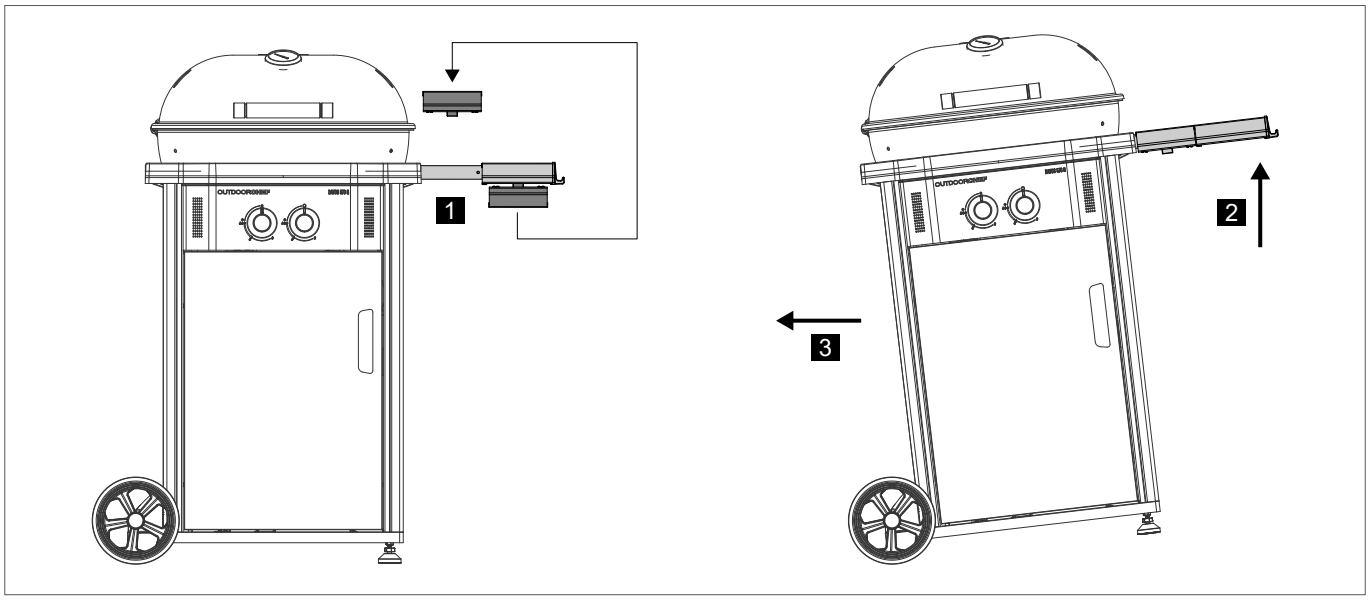
ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

При замърсявания можете да почистите текстилната облицовка на вашето DAVOS 570 G просто с хладка вода и мек разтварящ замърсявания и мазнини почистващ препарат (напр. конвенционален, неагресивен препарат за изплакване).

За целта като помощно средство използвайте гъба (меката страна) или мека четка (не и метални четки, както и твърди пластмасови четки). За да предотвратите промени на цвета ви препоръчваме преди почистване с почистващ препарат първо да го тествате на невидимо място.

ВНИМАНИЕ: Тъй като става въпрос за специална тъкан, почистване в пералната машина не е възможно. Това би повредило УВ защитата.

ПРЕМЕСТВАНЕ И МАНЕВРИРАНЕ НА БАРБЕКЮТО, БЕЗ СИСТЕМНИ ЕЛЕМЕНТИ



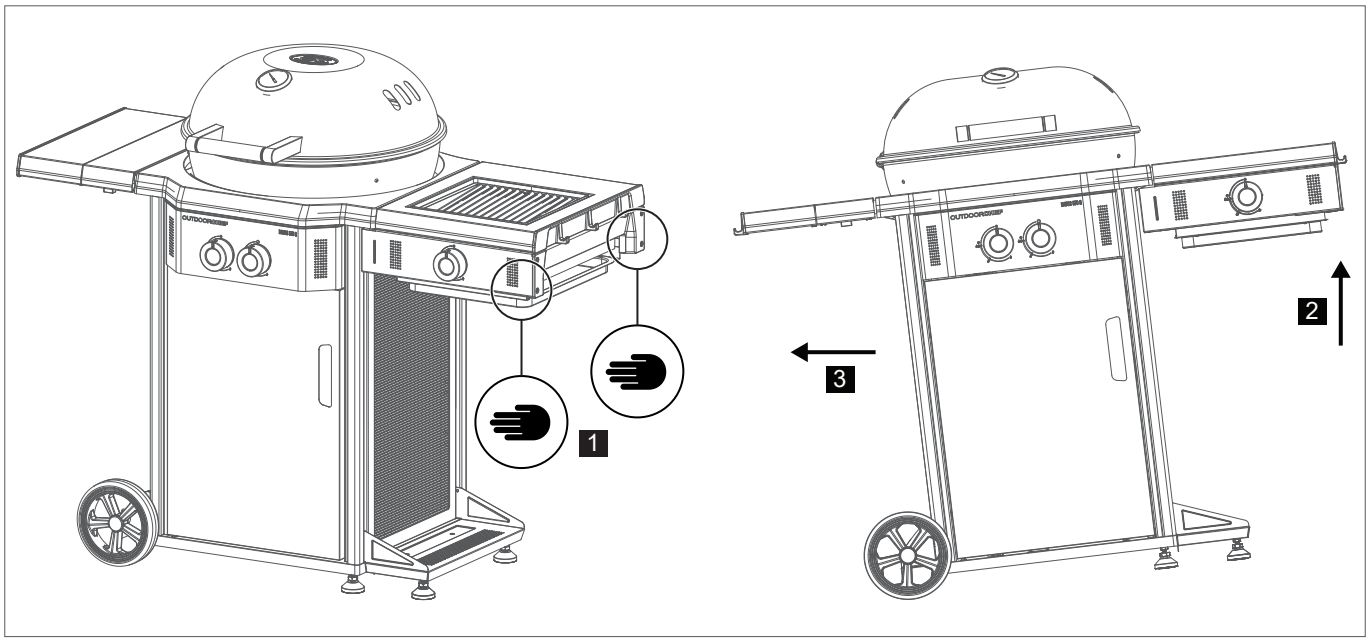
Стабилната странична опора служи също за преместване и маневриране на барбекюто.

За маневриране на барбекюто трябва просто да повдигнете страничната маса, за да преместите барбекюто в желаната позиция. Това функционира както с напълно издърпана странична маса, така също и с прибрана странична маса.

ПРЕПЯТСТВИЯ

При маневриране през препятствия (стъпала, прагове, високи подови плочи и др.) трябва да се процедира внимателно, като барбекюто не трябва да се придвижва с висока скорост през препятствията. Колелата и оста на колелата могат да бъдат повредени.

ПРЕМЕСТВАНЕ И МАНЕВРИРАНЕ НА БАРБЕКЮТО, СЪС СИСТЕМНИ ЕЛЕМЕНТИ



Ако оборудвате вашето барбекю със системни елементи, той може да се маневрира също чрез странично повдигане на дясната страна, вижте фигурата по-горе.

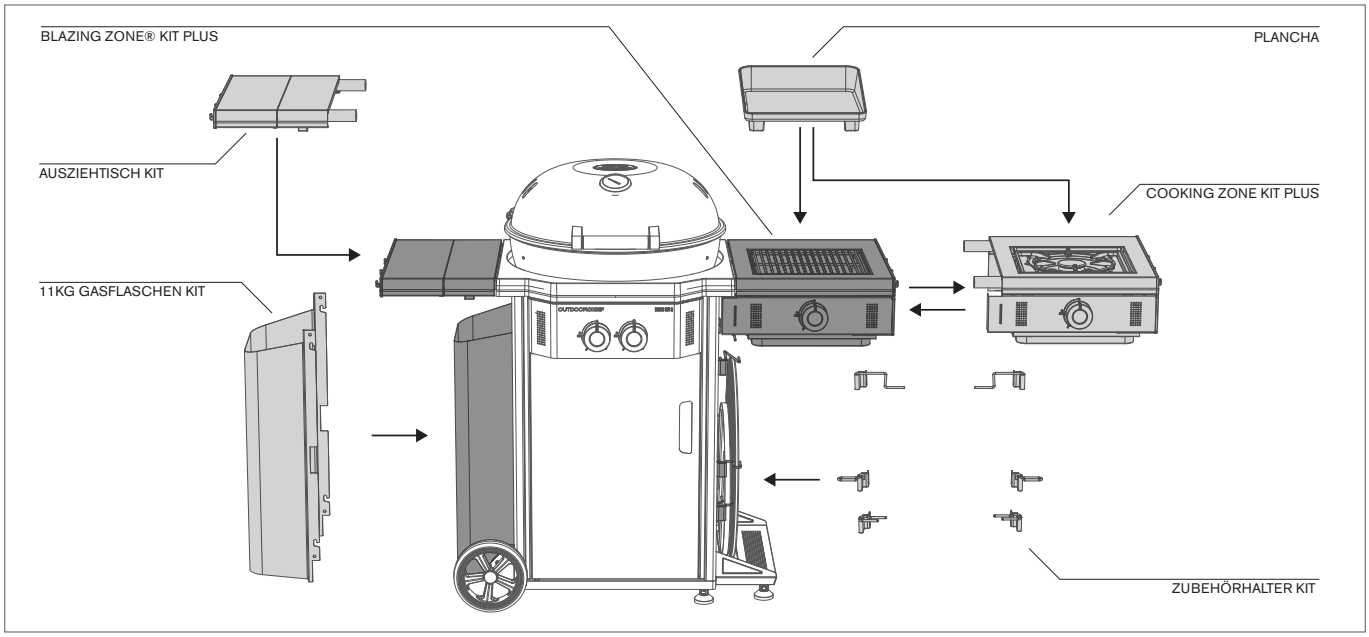
ПРЕПЯТСТВИЯ

При маневриране през препятствия (стъпала, прагове, високи подови плочи и др.) трябва да се процедира внимателно, като барбекюто не трябва да се придвижва с висока скорост през препятствията. Колелата и оста на колелата могат да бъдат повредени.

ОПЦИИ ЗА РАЗШИРЕНИЕ НА DAVOS SERIES

Уникалната концепция на DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO и DAVOS 570 G) ви позволява допълнително да оборудвате вашето барбекю изцяло според вашите лични желания с допълнителни системни елементи (системи с горелки, с газова връзка), както и разширения (без газова връзка). Двата модела разполага с идентични вече интегрирани в корпуса на барбекюто интерфейси, където лесно могат да бъдат закрепени допълнителните системни елементи и разширения.

По-долу ще намерите преглед на текущо предлаганите системни елементи и разширения за вашето барбекю:



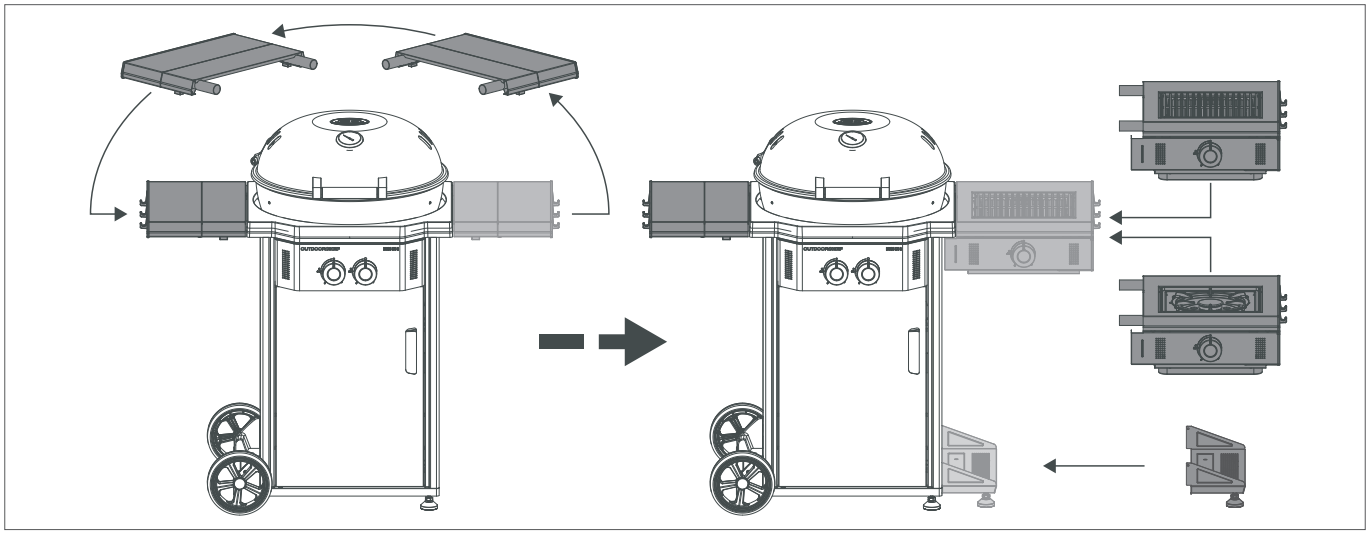
СИСТЕМНИ ЕЛЕМЕНТИ

Искате ли да използвате вашето DAVOS 570 G PRO или DAVOS 570 G още по-многостранно?

Няма проблеми, защото с BLAZING ZONE® KIT PLUS и COOKING ZONE KIT PLUS OUTDOOR**CHEF** ви предлага възможността лесно да разширите сферата на приложение на вашето барбекю – за максимална многостранност!
За целта се нуждаете само един от двата комплекта по ваш избор, който да монтирате лесно от дясната страна на вашето барбекю. Можете лесно да извадите вече наличната издърпваща се маса на вашето барбекю и да я монтирате от лявата страна на барбекюто, за да можете също при разширение със системен елемент все още да имате достатъчно място за подготовка и приготвяне на ястия.

ВНИМАНИЕ: Максималното допустимо натоварване с тежест на BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS е 30 кг

ВНИМАНИЕ: При разширяване на конструкцията с BLAZING ZONE® KIT PLUS или COOKING ZONE KIT PLUS съдържащият се в окомплектовката на доставката опорен крак (вижте илюстрацията по-долу) трябва задължително да се монтира от съображения за безопасност. Той служи за допълнително стабилизиране на барбекюто при разширяване на конструкцията, за да не може то да се преобърне. Освен това допълнителната площ за поставяне може да се използва за допълнителни разширения (напр. комплект с държачи за принадлежности).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS е перфектното разширение за вашето DAVOS 570 G PRO и DAVOS 570 G, когато го предпочитате наистина горещо. Комплектът се състои от подсилена странична маса, опора за осигуряване на стабилността на барбекюто, както и самата BLAZING ZONE® PLUS – изключително мощна керамична горелка с много широк температурен спектър от 600 – 900° C.





Висока температура 600 – 900° C

Изключително мощни керамични горелки
Високотемпературно печене на барбекю
Перфектни корички на месото
Регулируема по височина скара, 2 степени
Перфектно за нетлъсти нарязани парчета

По този начин стекове и др. подобни могат да се приготвят при максимална горещина до над 900° C, за перфектна коричка върху вашето месо.

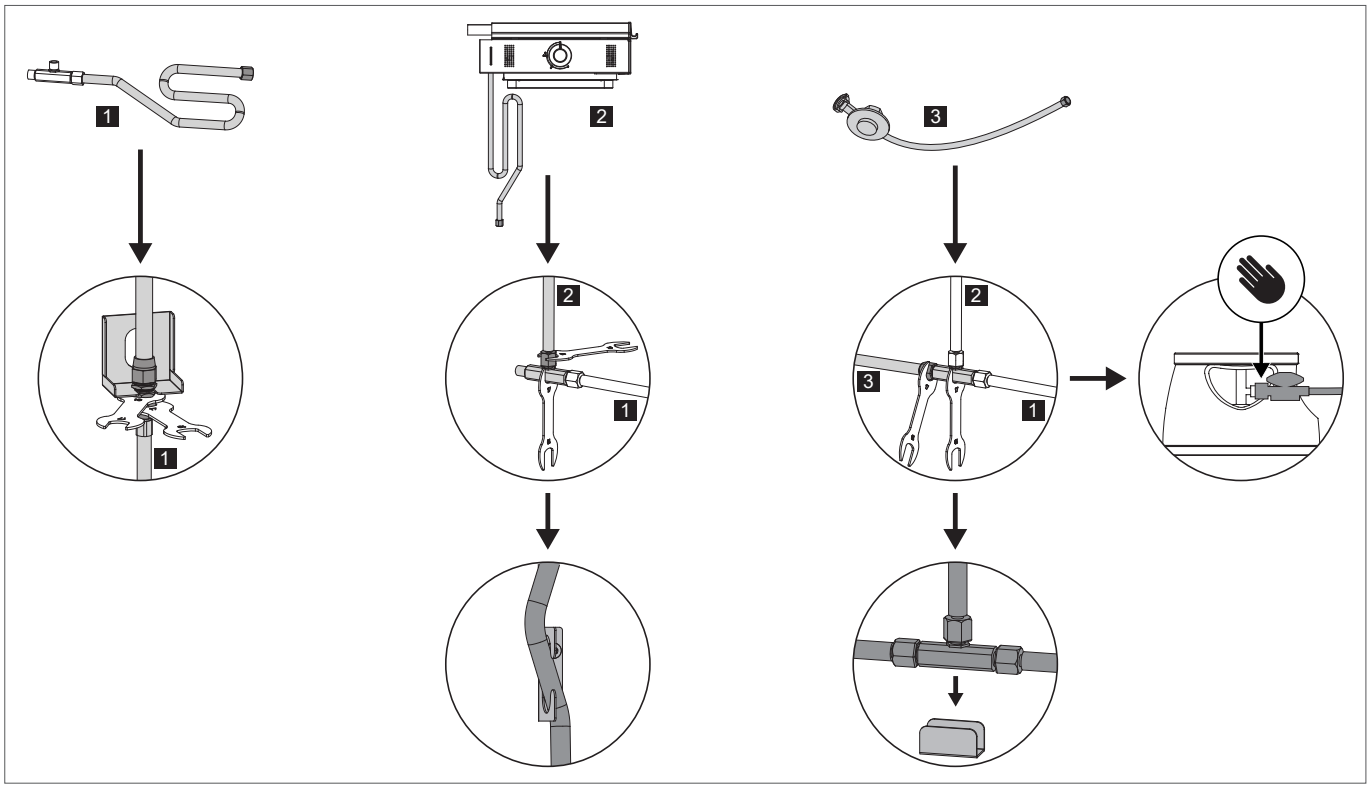
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в следната глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
   Направете тази проверка също и тогава, когато вашето барбекю е било доставено от търговеца в монтирано състояние.
3. Пуснете BLAZING ZONE® PLUS да работи ок. 20 – 25 минути на степен 🔥🔥🔥.

СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ НА BLAZING ZONE® KIT PLUS

ВНИМАНИЕ: Относно монтажа и свързването обърнете внимание на информацията в отделната инструкция за монтаж.

ВНИМАНИЕ: При разширението с BLAZING ZONE® KIT PLUS трябва да се извърши проверка за непропускливост на всички връзки на системните елементи. Връзката на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се завива на ръка, за да се предотвратят всякакви пожари с барбекюто.

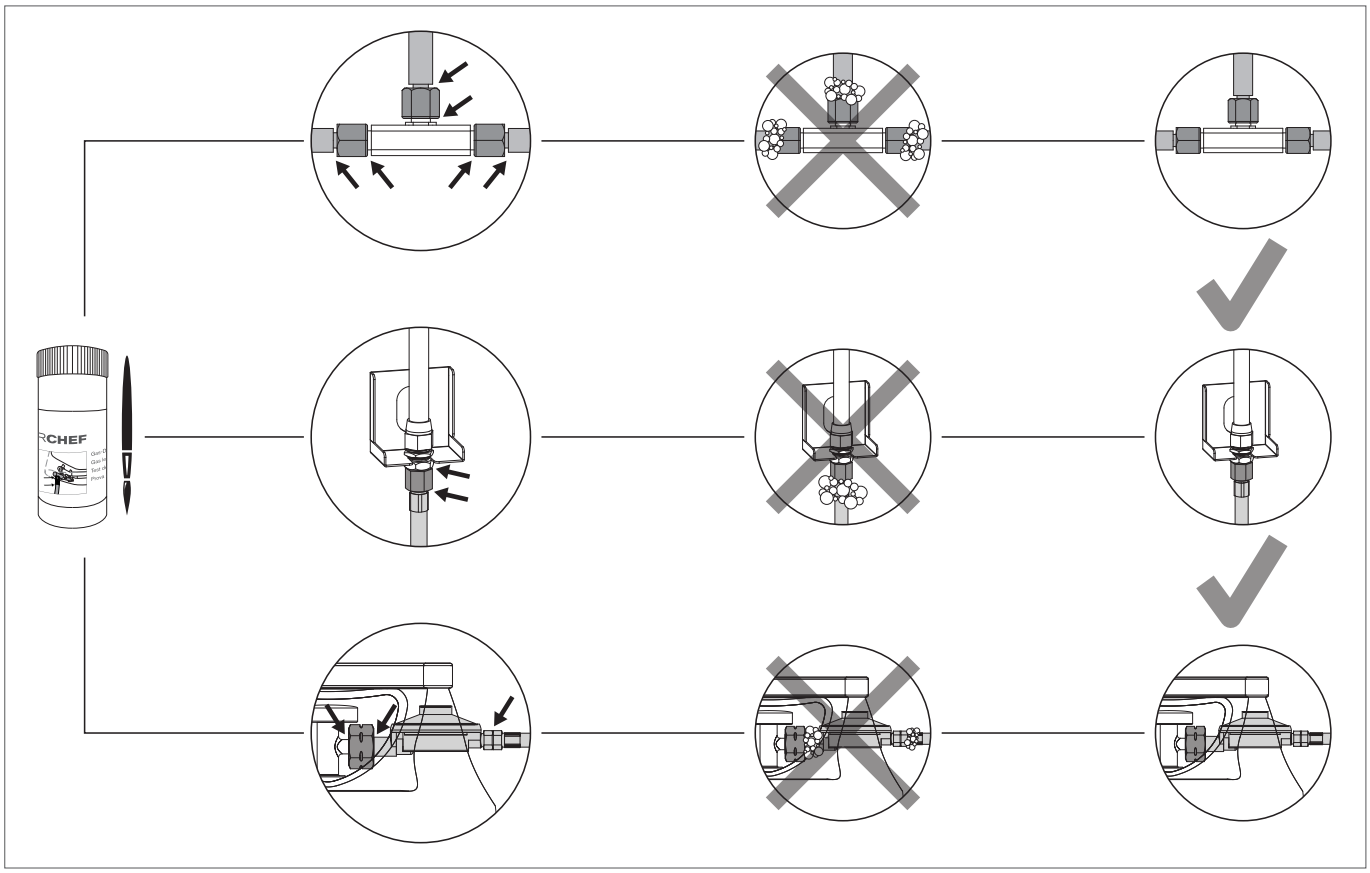


ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция ○.
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове.
   ВАЖНО: Барбекюто и BLAZING ZONE® KIT PLUS могат да се използват едва тогава, когато всички течове са били отстранени. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.

УКАЗАНИЕ: Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** след всяко свързване или всяка смяна на газовата бутилка както и в началото на грил сезона.



ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА BLAZING ZONE® KIT PLUS

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте BLAZING ZONE® PLUS отделно/индивидуално (в отделено състояние от барбекюто).

ВНИМАНИЕ: Никога не закривайте повърхността на BLAZING ZONE® PLUS по време на работа, това може да доведе до блокиране на топлина.

ВНИМАНИЕ: Върху BLAZING ZONE® PLUS не трябва да се поставят тенджери или тигани.

ВНИМАНИЕ: BLAZING ZONE® PLUS остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети в близост до BLAZING ZONE® PLUS – съществува опасност от пожар.

ВНИМАНИЕ: Използвайте BLAZING ZONE® PLUS само тогава, когато то е било монтирано напълно съгласно отделната инструкция за монтаж към подходящ модел на барбекю DAVOS.

ВНИМАНИЕ: Никога не оставяйте барбекюто и BLAZING ZONE® PLUS без наблюдение по време на работа.

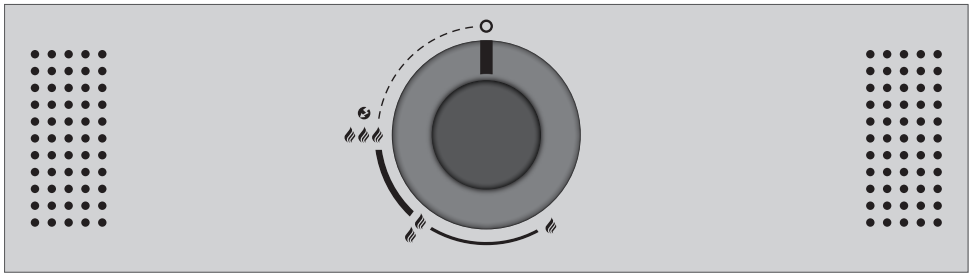
ВНИМАНИЕ: Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто и на BLAZING ZONE® PLUS.

Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча той трябва задължително да се фиксира в него.

ВНИМАНИЕ: Извадете тавата за оттичане на мазнини едва тогава, когато барбекюто се е охладило напълно и повече не е в експлоатация.

ОБЯНЕНИЕ НА ЗНАЦИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА BLAZING ZONE® KIT PLUS

Степени на загряване и запалване



○ : позиция „Изкл.“

: ниска мощност

: средна мощност

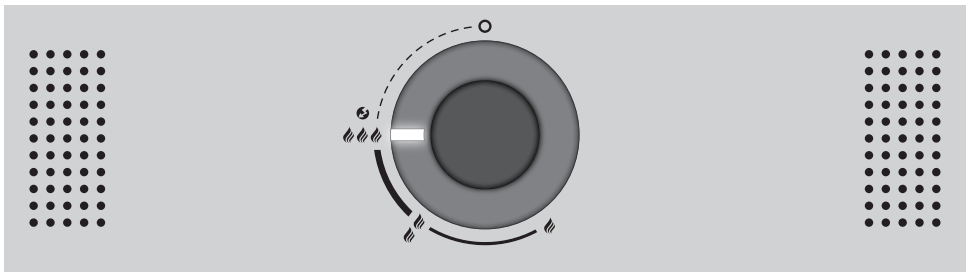
: висока мощност

: запалване

Горелката достига на степен максималната си мощност и на степен минималната си мощност.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО НА BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Натиснете регулиращото копче за газ на страничния котлон и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



4. Ако газта не се запали в продължение на 5 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
5. Ако не е възможно да пуснете горелката на страничния котлон в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ЗА BLAZING ZONE® KIT PLUS

ИНФРАЧЕРВЕНО ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ

Как функционира инфрачервената горелка?

Възникващият при запалването на BLAZING ZONE® PLUS газов пламък се разпределя през стотиците миниатюрни отвори равномерно в керамичната плоча и при това генерира върху повърхността инфрачервено лъчение, което отдава интензивна директна горещина до 900 градуса Целзий върху продуктите за барбекю. По този начин могат да се постигнат много по-високи температури отколкото с конвенционална газова горелка.

Приготвяне на по-дебели, по-големи парчета месо

При по-дебели, по-големи парчета месо ви препоръчваме след процеса на печене на барбекю в газовата сфера, да ги довършите при по-ниска температура за печене до желаната температура на сърцевината. Друга възможност е предварително да изпечете месото в газовата сфера (стандартна позиция) при по-ниски температури до желаната температура на сърцевината и след това върху BLAZING ZONE® PLUS да получите вкусна коричка.

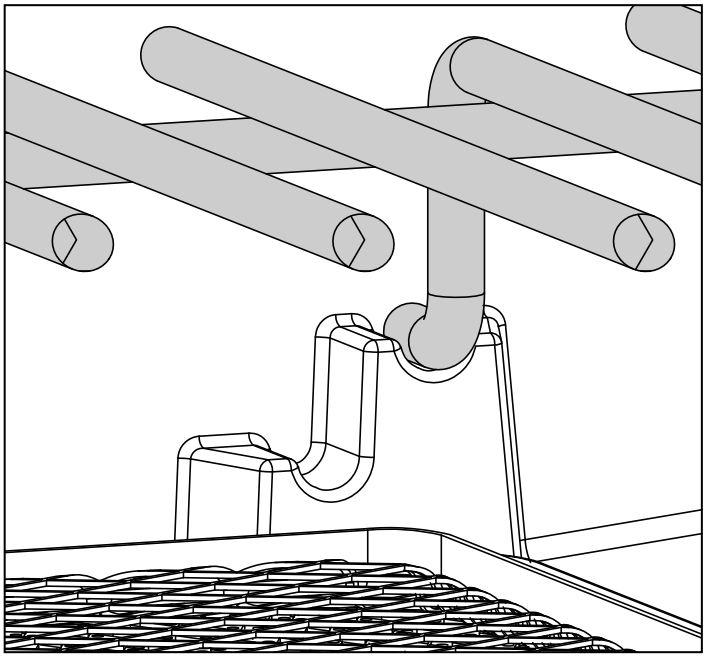
Употреба на други съдове за готвене върху BLAZING ZONE® PLUS

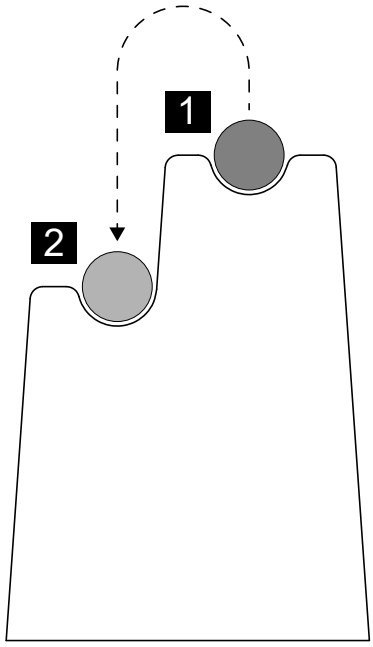
При приготвяне на барбекю на други хранителни продукти и употребата на други съдове за готвене трябва да се внимава да НЕ бъде закриваната цялата повърхност на барбекюто (блокиране на топлина!) и да се използват изключително издръжливи на горещина съдове за готвене (напр, чугунени).

Преди първото печене на барбекю с BLAZING ZONE® PLUS

При първото печене на барбекю с BLAZING ZONE® PLUS ви препоръчваме да започнете с най-голямото разстояние (вижте позиция 1) върху най-горната степен на дистанционера и да проверите, дали топлината е достатъчна. Ако искате повече топлина, можете да я регулирате сами посредством дистанционера и да поставите скарата върху позиция 2.

Първо запечете желаното парче месо за само макс. 60 секунди на страна, за да видите, дали това е достатъчно. В зависимост от парчето месо и съдържанието на мазнини необходимото време за равномерна коричка е различно.





Употреба на маринати и сосове

Препоръчваме ви при приготвянето на стекове и други подобни да не използвате маринати и сосове, за да можете да се насладите изцяло на неподправения вкус на месото. Добрият стек не се нуждае от нищо друго освен малко сол.

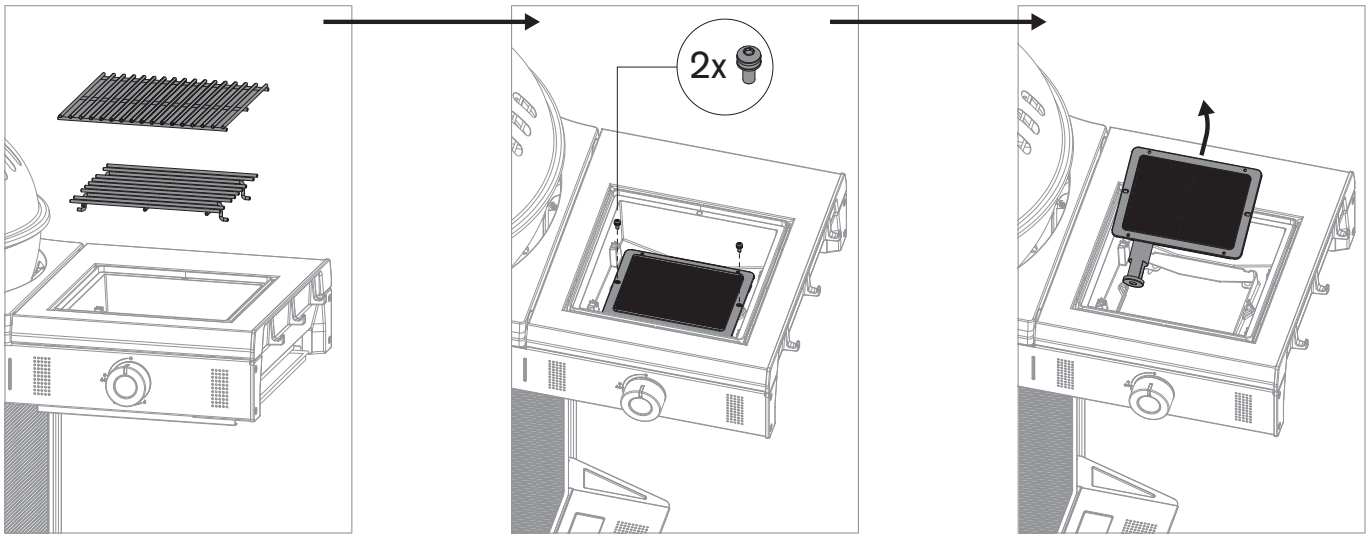
Ако въпреки това работите с маринати, трябва да се внимава за това да не се използва масло, за да се предотврати запалване на мазнината. При използване на сосове (особено на съдържащи захар сосове) и подправки ви препоръчваме да ги нанесете малко преди края на процеса на печене, за да не загорят продуктите за барбекю.

ПОДДРЪЖКА НА BLAZING ZONE® KIT PLUS

Редовно почистване

Препоръчваме ви да почиствате BLAZING ZONE® KIT PLUS съответно след 3 процедури на печене. Избършете вътрешното пространство със суха кърпа и изпразнете тавата за оттичане на мазнини.

Препоръчваме ви освен това 1 път годишно да демонтирате горелката на BLAZING ZONE® KIT PLUS и да почистите всички заобикалящи я компоненти от замърсявания, паяжини и остатъци от печене на барбекю.



След изваждане на BLAZING ZONE® KIT PLUS процедирайте както следва:

1. Проверете горелката за деформации или пукнатини.
2. Вентури тръбите (тръбен елемент на горелката) могат да бъдат почистени/изчеткани с тънка четка за почистване на бутилки.
3. Почиствайте вътрешната страна на носещата рама на BLAZING ZONE® KIT PLUS без да използвате агресивни или запалими почистващи препарати.
4. След това поставете отново целия BLAZING ZONE® KIT PLUS в страничната маса, като при това процедирате съгласно отделната инструкция за монтаж.

ВАЖНО: Ако за почистването използвате почистващи препарати, трябва да оставите след това барбекюто да изсъхне много добре. За да ускорите процеса на съхнене, можете да включите BLAZING ZONE® PLUS и да оставите да обгори няколко минути на висока степен.

ПОДДРЪЖКА НА BLAZING ZONE® KIT PLUS

Редовната поддръжка на вашия BLAZING ZONE® KIT PLUS гарантира безупречното функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са затегнати добре.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- За да се радвате по-дълго на вашето барбекю и на BLAZING ZONE® KIT PLUS предпазвайте ги от атмосферните условия като ги покривате след пълното им изстиване с подходящо OUTDOOR**CHEF** покривало. За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

НЕРЪЖДАЕМИТЕ БАРБЕКЮ СКАРИ НА BLAZING ZONE® KIT PLUS

ИЗПОЛЗВАНЕ

Повърхността на барбекю скарата трябва винаги да е покрита с лек маслен филм, за да се предотврати загарянето на продуктите за печене на барбекю. Използвайте растително масло с висока точка на пушене (напр. масло от авокадо или рапично масло).

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Почистете неръждаемите скари за печене преди първата употреба с вода или мек сапунен разтвор. По време на използване докосвайте скарите на барбекюто само с ръкавици за барбекю. Не поставяйте неръждаемите скари в горещо състояние върху запалими и чувствителни към топлината повърхности.

ПОЧИСТВАНЕ

За почистването, моля спазвайте следните точки:

- Оставете неръждаемите скари на барбекюто при пълна мощност около 10 минути да изгорят
- Използвайте четка с месингова четина (не със стоманена)
- Оставете ги след това да се охладят напълно
- При упорито замърсяване: Използвайте OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER за основно почистване

УКАЗАНИЕ

След почистването намаслете леко с хранително масло, което може да се загрява до високи температури (напр. масло от авокадо или рапично масло).

COOKING ZONE KIT PLUS – МНОГО ПОВЕЧЕ ОТ СТРАНИЧНА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, 3 СФЕРИ НА ПРИЛОЖЕНИЕ

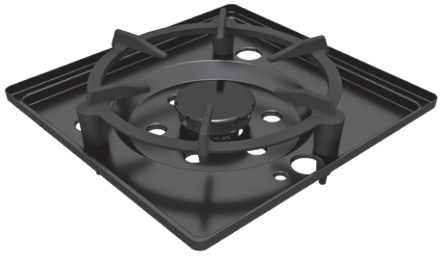


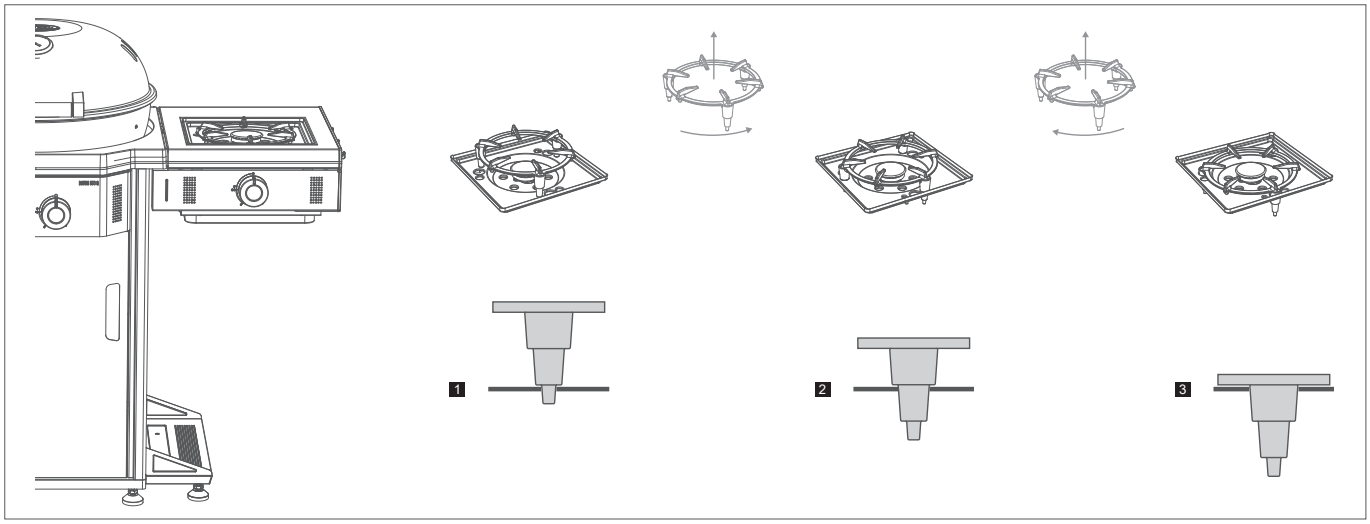
Изцяло новоразработеният COOKING ZONE KIT PLUS е, както показва и самото име, повече от странична зона за готвене – защото той ви предоставя много по-обширен температурен диапазон. Докато нормалните странични зони за готвене най-често са разработени за средни и високи температури, на COOKING ZONE KIT PLUS могат да се приготвят също ястия, които се нуждаят от готвене с по-малка горещина (паста сосове, супи, яхнии и др.).

Това е възможно благодарение на напълно нова разработка на горелката и възможността страничната зона за готвене да се използва на 3 различни височини.

Благодарение на вдлъбната форма на масивната чугунена наставка върху COOKING ZONE KIT PLUS може да се работи чудесно също с OUTDOOR**CHEF** BBQ Wok, който пасва точно директно върху наставката (без адаптиращ пръстен за уок).

Този комплект се състои от подсилена странична маса, подпора, за да се гарантира стабилността на барбекюто, както и COOKING ZONE PLUS.

	**Висока температура** В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в горния температурен диапазон ▪ Бързо запичане на месо, риба и зеленчуци
	**Средна температура** В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в средния температурен диапазон ▪ Запичане/задушаване на месо, риба и зеленчуци ▪ Запичане на съдържащи скорбяла зеленчуци, като напр. картофи за печене, рьощи и др.
	**По-ниска температура** В комбинация с въртящ се регулатор могат да се покрият различни сфери на приложение в долния температурен диапазон ▪ Готвене на сосове, супи, задушени и оризени ястия



ПРЕДПАЗНИ КАПАЧКИ ЗА ЧУГУНЕНАТА НАСТАВКА ЗА ГОТВЕНЕ

Уверете се, че винаги използвате доставените силиконови предпазни капачки за чугунената наставка за готвене. Те защитават отворите за регулиране на височината на скарата от драскотини.

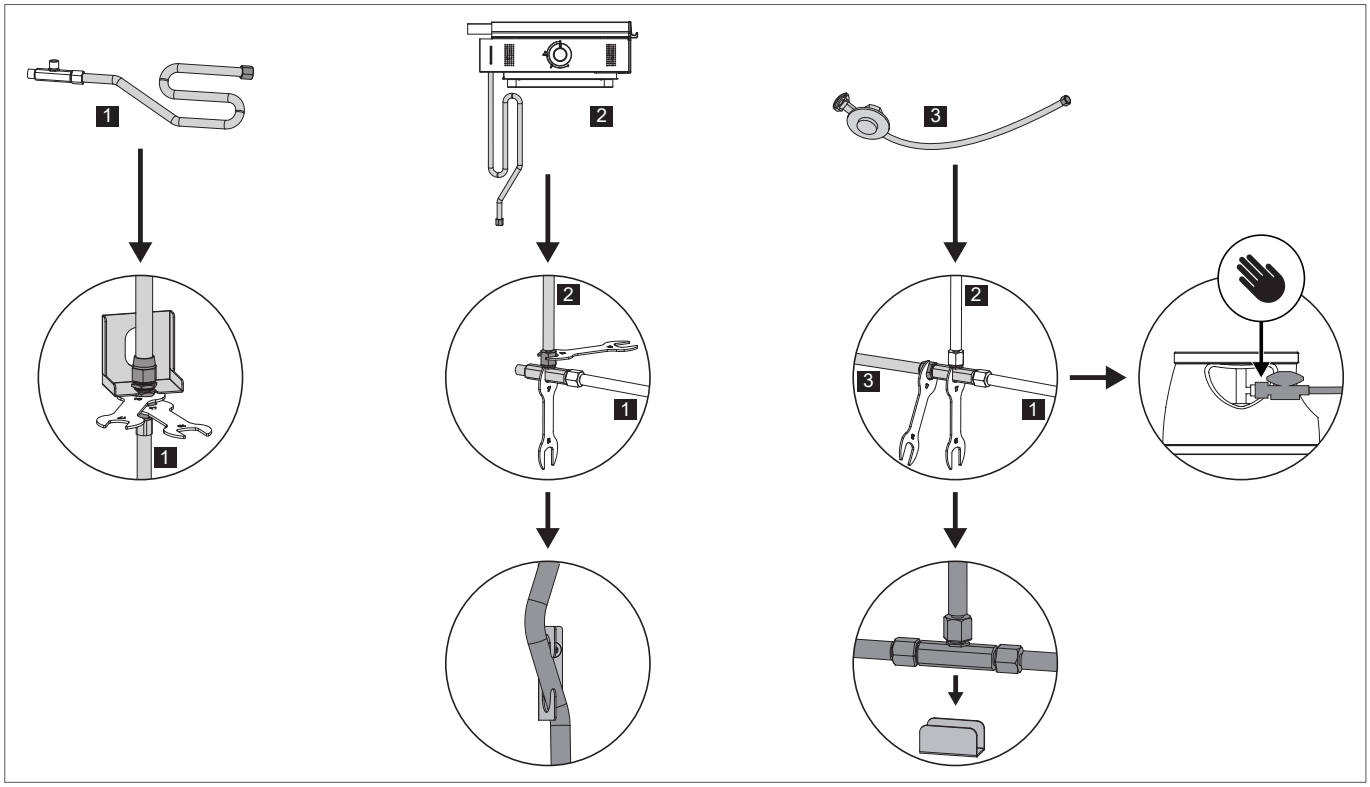
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в следната глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
   Направете тази проверка също и тогава, когато вашето барбекю е било доставено от търговеца в монтирано състояние.
3. Пуснете COOKING ZONE PLUS да работи ок. 20 – 25 минути на степен .

СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ НА COOKING ZONE KIT PLUS

ВНИМАНИЕ: Относно монтажа и свързването обърнете внимание на информацията в отделната инструкция за монтаж.

ВНИМАНИЕ: При разширението с COOKING ZONE® KIT PLUS трябва да се извърши проверка за непропускливост на всички връзки на системните елементи. Връзката на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се завива на ръка, за да се предотвратят всякакви пожари с барбекюто.

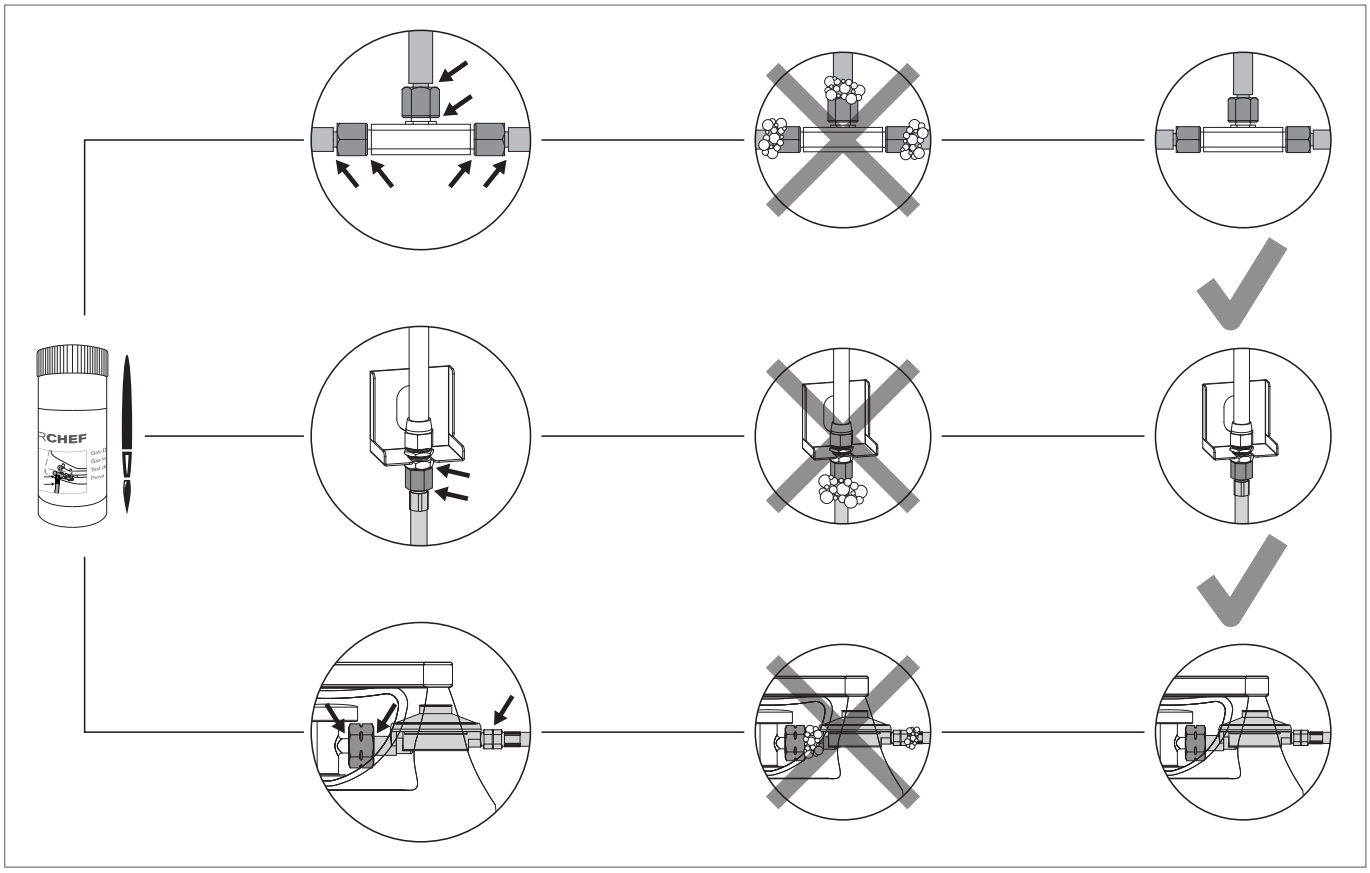


ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция ○.
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове.
   ВАЖНО: Барбекюто и COOKING ZONE KIT PLUS могат да се използват едва тогава, когато всички течове са били отстранени. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.

УКАЗАНИЕ: Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** след всяко свързване или всяка смяна на газовата бутилка както и в началото на грил сезона.



ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА COOKING ZONE KIT PLUS

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте COOKING ZONE PLUS отделно/индивидуално (в отделено състояние от барбекюто).

ВНИМАНИЕ: Никога не покривайте повърхността на COOKING ZONE PLUS по време на работа, това може да доведе до блокиране на топлина.

ВНИМАНИЕ: Не трябва да се използват тенджери и тигани със следните диаметри: < 20 см, > 32 см.

ВНИМАНИЕ: COOKING ZONE PLUS остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети в близост до COOKING ZONE PLUS – съществува опасност от пожар.

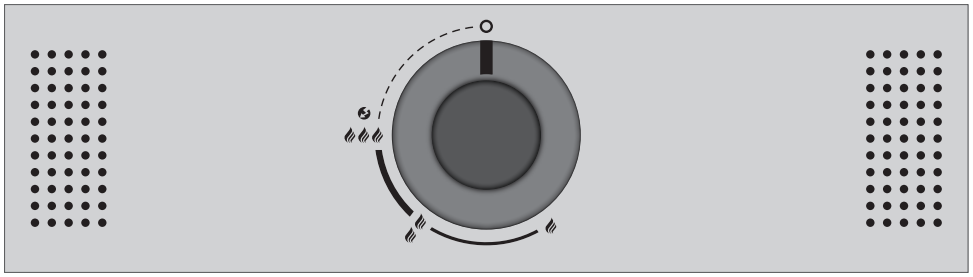
ВНИМАНИЕ: Използвайте COOKING ZONE PLUS само тогава, когато то е било монтирано напълно съгласно отделната инструкция за монтаж към подходящ модел на барбекю DAVOS.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте барбекюто и COOKING ZONE PLUS без наблюдение по време на работа.

ВНИМАНИЕ: Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто и на COOKING ZONE PLUS. Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча той трябва задължително да се фиксира в него.

ОБЯНЕНИЕ НА ЗНАЦИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА COOKING ZONE KIT PLUS

Степени на загряване и запалване



○ : позиция „Изкл.“

: ниска мощност

: средна мощност

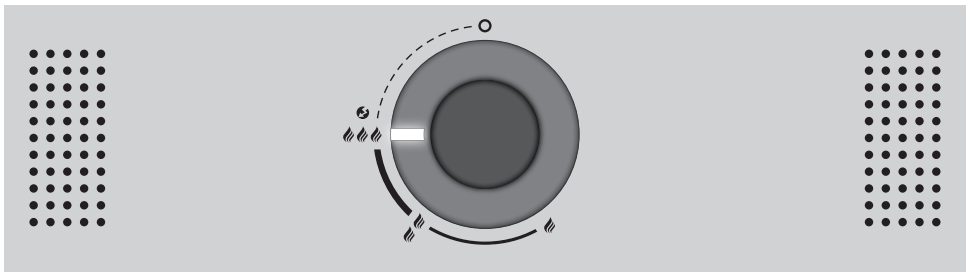
: висока мощност

: запалване

Горелката достига на степен максималната си мощност и на степен минималната си мощност.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО НА COOKING ZONE KIT PLUS

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Натиснете регулиращото копче за газ на страничния котлон и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



4. Ако газта не се запали в продължение на 5 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на ○. Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
5. Ако не е възможно да пуснете горелката на страничния котлон в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ЗА COOKING ZONE KIT PLUS

ПРИЛОЖЕНИЕ НА OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Масивната чугунена наставка разполага с вдлъбната форма, за да функционира перфектно в комбинация с BARBECUE WOK. BARBECUE WOK може да се използва директно върху чугунената наставка (без използване на адаптиращ пръстен за уок).

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ ТИГАНИ И ТЕНДЖЕРИ

Препоръчваме ви да използвате много горещоустойчиви тигани и тенджери, без покритие (напр. тефлон). Оптимално пригодени са тиганите и тенджерите от чугун, ковано желязо или стомана. По принцип могат да се използват всички предлагани в търговската мрежа тигани и тенджери, стига те да са подходящи за употреба с газови котлони.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ РАЗМЕРИ НА ТИГАНИ И ТЕНДЖЕРИ

Ние препоръчваме следните размери на тигани и тенджери: 24 см/28 см/32 см.

ПОДДРЪЖКА НА COOKING ZONE KIT PLUS

Редовната поддръжка на вашия COOKING ZONE KIT PLUS гарантира безупречното функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- За да предотвратите щети от корозия, преди по-продължително съхранение намазнете всички метални части (особено чугунената наставка за готвене) на COOKING ZONE KIT PLUS.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.
- За да се радвате по-дълго време на вашето барбекю и на COOKING ZONE KIT PLUS, предпазете вашето барбекю от атмосферните условия, след като то се е охладило напълно, с подходящо OUTDOOR**CHEF** покривало. За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

РАЗШИРЕНИЯ

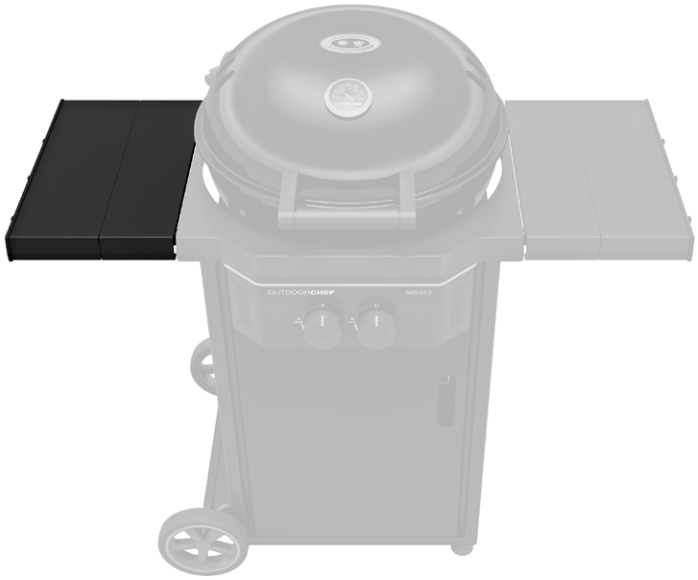
Следните, полезни разширения за DAVOS Series правят повече от вашето барбекю.

ОГРАНИЧЕНИЯ ЗА КОМБИНИРАНЕ НА РАЗШИРЕНИЯТА

Следната комбинация от принадлежности е възможна само, ако вашето барбекю се разширява с BLAZING ZONE® KIT PLUS и COOKING ZONE KIT PLUS:

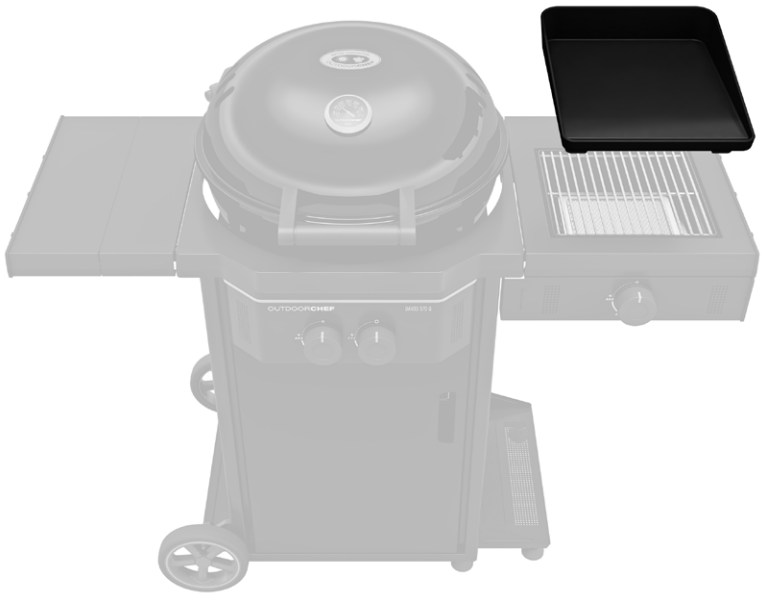
комплект 11 кг газови бутилки и комплект държачи за принадлежности (защото опорния крак отдясно е съставна част от BLAZING ZONE® KIT PLUS/COOKING ZONE KIT PLUS).

КОМПЛЕКТ С ИЗДЪРПВАЩА СЕ МАСА



Все още не бихте желали да дооборудвате вашето DAVOS 570 G PRO или DAVOS 570 G с допълнителен системен елемент като BLAZING ZONE KIT PLUS или COOKING ZONE KIT PLUS – а просто искате повече място за подготовка и приготвяне на вашите барбекю творения?
Тогава решението е КОМПЛЕКТЪТ С ИЗДЪРПВАЩА СЕ МАСА. Поставяте за секунди и на момента удвоявате наличната на разположение работна повърхност на вашето DAVOS 570 G PRO или DAVOS 570 G.
ВНИМАНИЕ: Максималната товароносимост на издърпващата се маса е 10 кг.

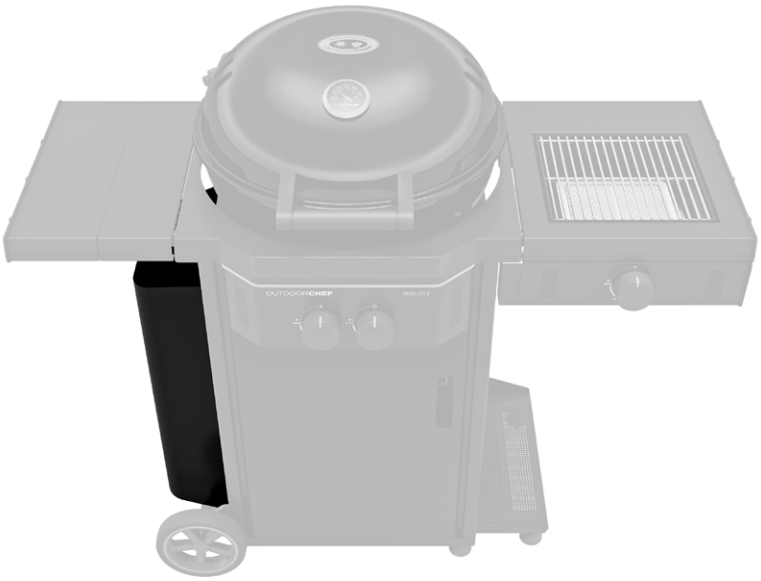
PLANCHA UNIVERSAL – СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ БАРБЕКЮ НАСЛАДИ ЗА ВКЪЩИ



PLANCHA UNIVERSAL е перфектното допълнение към BLAZING ZONE® KIT PLUS или COOKING ZONE KIT PLUS и разширява възможностите за печене на барбекю на DAVOS 570 G PRO/DAVOS 570 G с една допълнителна функция. Върху Plancha можете да приготвите средиземноморски специалитети като гриловани скариди, перфектни стекове от риба тон и миди Сен Жак както във вашия любим тапас бар в Испания. Закуска на грил? Няма проблем, върху Plancha можете да приготвите без усилия яйца на очи, бъркани яйца, кръстосано препечен бекон или палачинки. Било то тапаси, закуска или десерт – с PLANCHA UNIVERSAL всичко е възможно!

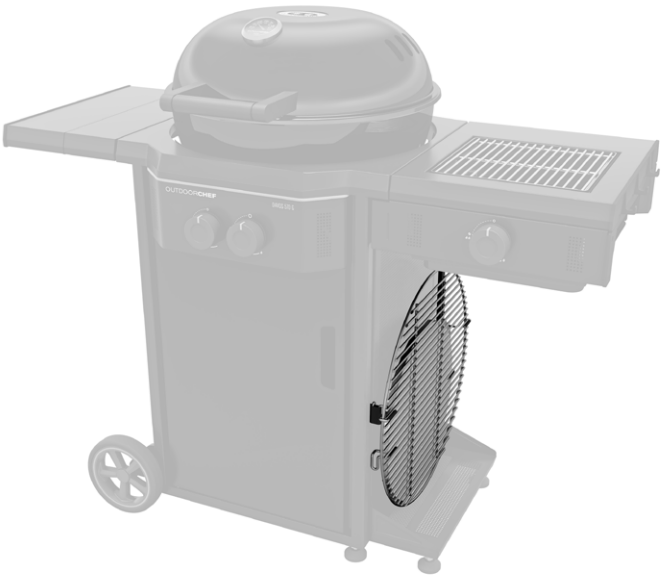
Plancha пасва между другото също в газовата сфера на вашето барбекю и може да се използва също там, просто поставете фунията в позиция „Вулкан“ и започнете със средиземноморските барбекю удоволствия, докато върху BLAZING ZONE® PLUS пращи вашият стек или върху COOKING ZONE къкри вашето ризото.

КОМПЛЕКТ БУТИЛКИ 11 КГ



Винаги да се сменя газовата бутилка може да е досадно, като особено барбекю професионалистите и използващите често грила хора могат да изпеят цяла песен за това. Подарете си подобрение с КОМПЛЕКТА БУТИЛКИ 11 КГ и използвайте вашето DAVOS 570 G PRO или DAVOS 570 G в бъдеще с газовите бутилки 11 кг, които държат по-дълго.

КОМПЛЕКТ ДЪРЖАЧИ ЗА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ





На вниманието на пица феновете – обществена тайна е, че най-добрата пица идва или от Наполи или от вашето OUTDOOR**CHEF** барбекю.

С КОМПЛЕКТА ДЪРЖАЧИ ЗА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ можете да приберете по пестящ място и практичен начин директно върху барбекюто както камъка за пица OUTDOOR**CHEF**, така и допълнителна чугунена или неръждаема скара.

Но това не е всичко – в окомплектовката на доставката се съдържа също практична стойка за кухненски ролки, за да могат пръстите винаги да са чисти при подготовката и приготвянето на вашите барбекю творения.

ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на барбекюто гарантира безупречното му функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са затегнати добре.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- Предпазвайте вашето барбекю от атмосферните условия като го покривате след пълното му изстиване с подходящо OUTDOOR**CHEF** покривало.
- След почистване или след дъжд винаги оставяйте вашето барбекю да изсъхне напълно, за да предотвратите вода от конденз в термометъра на грила.
- За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

ВНИМАНИЕ: Никога не поставяйте горещи предмети като скари за барбекю, тигани за барбекю и чугунени тигани върху повърхностите за поставяне на вашето барбекю. Боята на барбекюто може да бъде повредена при това.

ВНИМАНИЕ: При смяна на газовата бутилка внимавайте за това, тавичката за събиране на мазнина да е изпразнена, за да не позволите пълната тавичка за събиране на мазнина да падне на земята и причини петна.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на газовата бутилка.
- Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.
- Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.
  ВНИМАНИЕ: Тази проверка трябва да се извършва само със затворен приток на газ!

Няма искра:

- Уверете се, че батерията е поставена правилно (при барбекюта с електрическо запалване).
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 5 – 8 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали стоят стабилно.
- Поставете две нови батерии (тип AAA, LR03, 1,5 волта) в електрическото запалване.

SAFETY LIGHT не функционира:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на копчетата за регулиране на газта. (При затворен вентил на газовата бутилка).
- Уверете се, че батериите за Safety Light са поставени правилно.
- Поставете нови батерии.

Оста на колелото блокира:

За да предотвратите блокирането на оста на колелото, ние препоръчваме поне 1 път годишно да отстранявате прах, замърсявания и цветен прашец зад колелата, за да гарантирате оптимално поведение на движение.

Ако с помощта на посочените действия не можете да пуснете барбекюто в експлоатация, обърнете се към търговския обект.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ

За подробна информация относно гаранцията за потребителя/гаранцията правим препратка към Общите търговски условия (AGB) на адрес https://www.outdoorchef.com/agb

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

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

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM

** Можете да вземете серийния номер и артикулния номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първия раздел на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Газ	Бутан G30/пропан G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Бутан 30 mbar/пропан 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Бутан/пропан 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Бутан/пропан 50 mbar
Обща консумация на газ	686 г/ч

СФЕРА

Мощност	
- Малка горелка	2,90 кВт
Разход на газ	210 г/ч
- Голяма горелка	6,60 кВт
Разход на газ	476 г/ч
Дюзи (28 – 30/37 mbar)	
- Дюза малка горелка	0,78 мм/маркировка: BD
- Дюза голяма горелка	1,22 мм/маркировка: BG
Дюзи (50 mbar)	
- Дюза малка горелка	0,68 мм/маркировка: AU
- Дюза голяма горелка	1,06 мм/маркировка: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Газ	Бутан G30/пропан G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Бутан 30 mbar/пропан 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Бутан/пропан 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Бутан/пропан 50 mbar
Обща консумация на газ	613 г/ч

СФЕРА

Мощност	8,50 кВт
Разход на газ	613 г/ч
Дюза (28 – 30/37 mbar)	1,42 мм/маркировка: BI
Дюзи (50 mbar)	1,22 мм/маркировка: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Мощност	3,50 кВт
Разход на газ	244 г/ч
Дюза (28 – 30/37 mbar)	0,88 мм/маркировка: CE
Дюза (50 mbar)	0,76 мм/маркировка: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Мощност	2,70 кВт
Разход на газ	196 г/ч
Дюза (28 – 30/37 mbar)	0,82 мм/маркировка: BH
Дюза (50 mbar)	0,72 мм/маркировка: AO

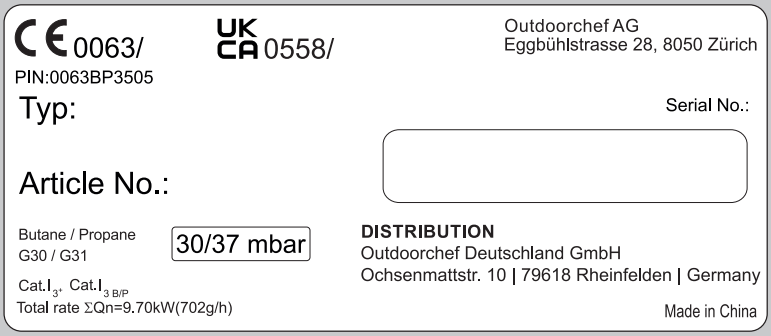
Електрическо запалващо устройство
За функционирането на устройството за електрическо запалване са ви необходими две батерии (тип AAA, LR03, 1,5 волта).

Указание за температурния индикатор
Отклонението в показанията на термометъра може да е +/– 10%.

Уеб страница
Допълнителна информация, полезни съвети, рецепти и други Полезна информация за продуктите OUTDOOR**CHEF** ще намерите на адрес OUTDOORCHEF.COM

GUÍA DEL USUARIO

IMPORTANTE: Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOOR**CHEF**.



IMPORTANTE:

Encontrará el número de serie de su barbacoa en la contraportada de la carpeta adjunta «Manual & Inspiration». En función del modelo de barbacoa, el número también puede encontrarse en el **adhesivo de identificación**, que se encuentra en el bastidor de la barbacoa o en la placa de la base.

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

IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

Todas las personas que utilizan la barbacoa deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. La barbacoa no debe ser utilizada por niños.

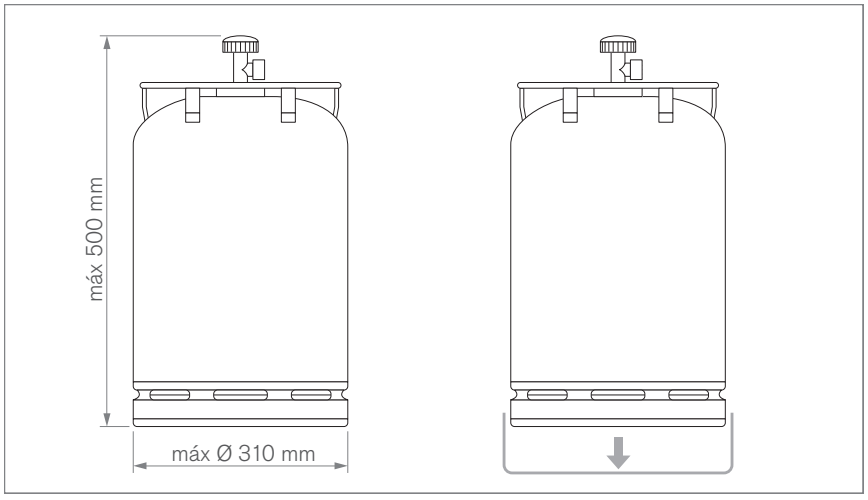
Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas.

No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. Nunca coloque la barbacoa ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación.

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas. La barbacoa solo debe ser utilizada al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1,5 m con respecto a objetos combustibles.

BOTELLAS DE GAS

- Solo se permite colocar sobre la placa de la base botellas de gas con una carga máxima de 8 kg. Sitúe la botella en el espacio previsto para ello.



- Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas.
- Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Las botellas de gas no deben ser expuestas a temperaturas superiores a los 50 °C ni almacenarse en ningún caso en espacios cerrados ni en sótanos.
- Tenga en cuenta y siga las normas de seguridad indicadas en el exterior de las botellas de gas utilizadas.

- **NOTA**: Compruebe si el regulador de presión y la botella de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente botellas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que, debido a los diferentes sistemas de obturación, no se produzca una unión roscada estanca si se utilizan sistemas de botellas de gas y de regulador de presión diferentes. Esta inestanquidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra de la barbacoa de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y de la manguera de gas a las normas vigentes del país.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

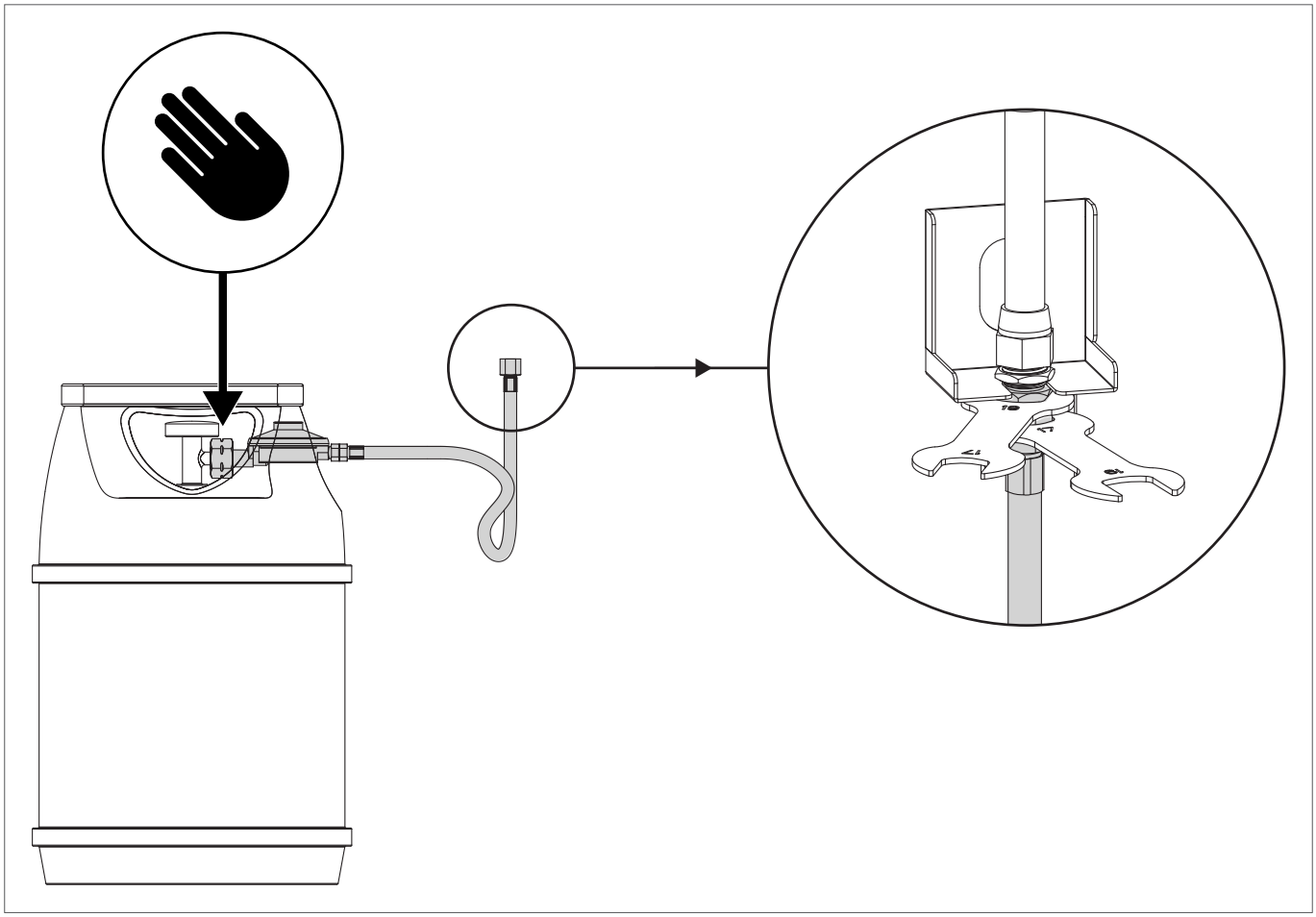
El usuario debe conservar esta Guía del usuario y tenerla siempre a mano.

Encienda la barbacoa de la forma indicada en el capítulo **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.

- Utilizar únicamente al aire libre.
- Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato.
- **ATENCIÓN:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso.
- No traslade el aparato mientras lo esté utilizando.
- Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas.
- Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.
- Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones.
- Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- Al terminar de usar la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición ◯ y cierre el suministro de gas de la botella de gas.
- Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición ◯ y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. **IMPORTANTE:** No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.
- Después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición ◯ y cierre el suministro de gas de la botella de gas. Lleve los componentes del conducto de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarro o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas UNE-EN correspondientes (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- No obstruya jamás el orificio de aspiración de aire circular grande de la base de la cubeta ni las ranuras de ventilación de la tapa. Las aberturas de aireación del compartimento de la botella de gas no deben ser taponadas ni cubiertas en ningún caso.
- No realice ninguna modificación en el aparato. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- La barbacoa se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.
- Utilice la barbacoa solo sobre un suelo estable y seguro. Jamás sitúe la barbacoa sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga la barbacoa alejada de materiales combustibles.
- No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- Si se deja la barbacoa en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarla, cúbrala con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes.
- Jamás deje sin supervisión la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- La barbacoa sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto sobre la barbacoa, debido al riesgo de incendio.
- **ATENCIÓN:** Antes de la puesta en servicio, así como después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada más adelante en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** en este Manual de instrucciones.

CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS

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



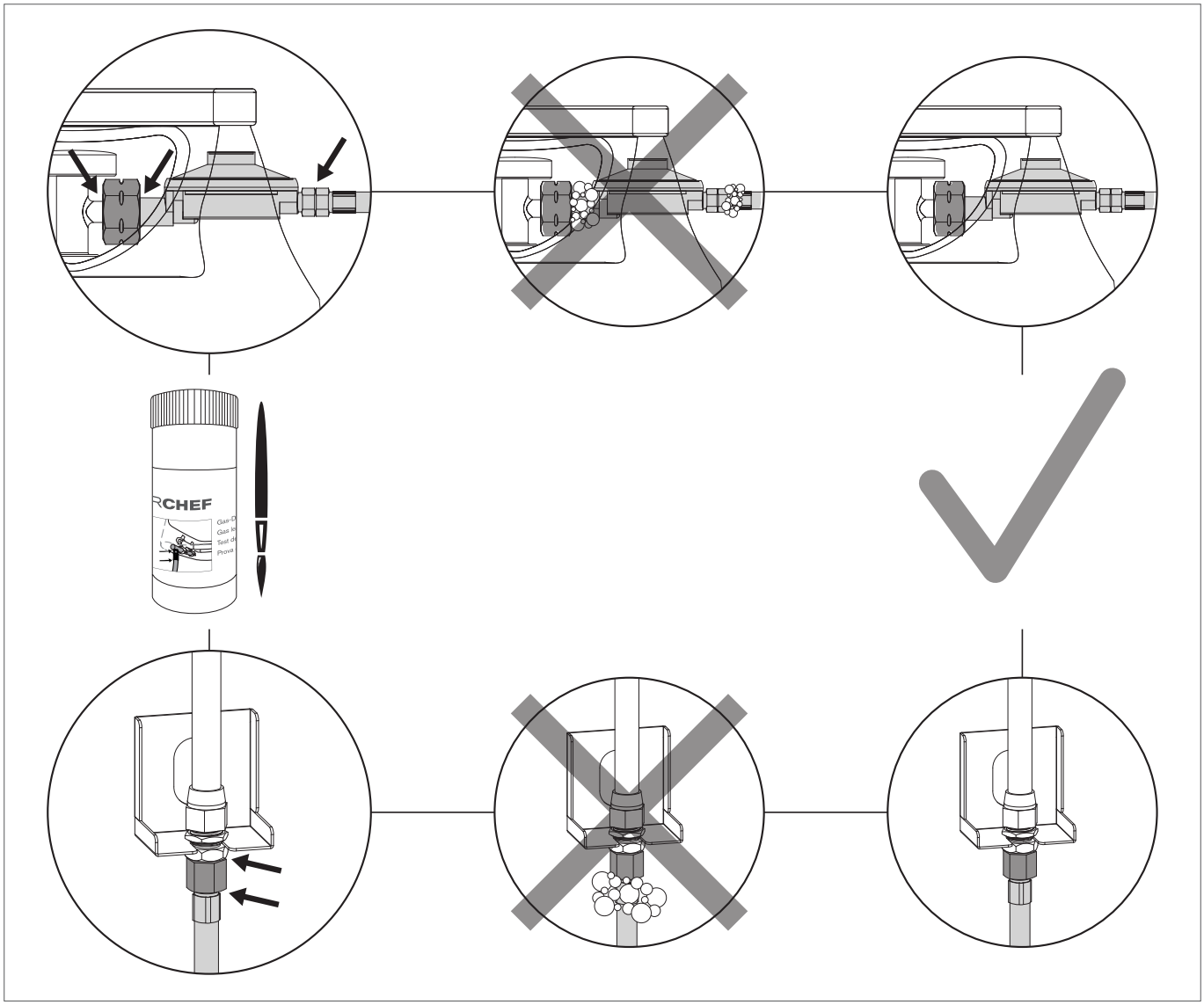
Consulte también la información en la Guía de instalación separada correspondiente a su barbacoa.

VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

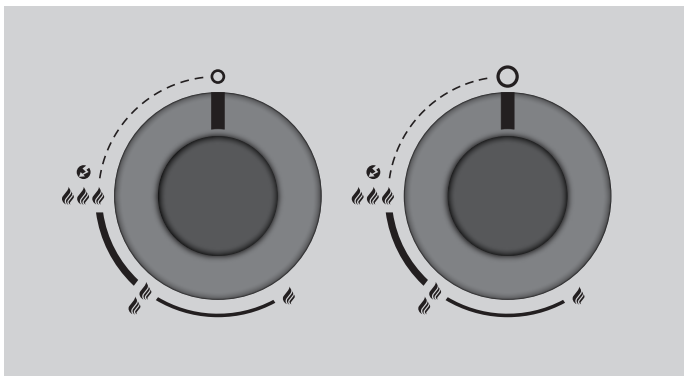
1. El mando regulador de gas debe estar en la posición ○.
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula)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

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



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS DE LA BARBACOA

Niveles de calor y encendido



○ : posición apagada

: potencia baja

: potencia media

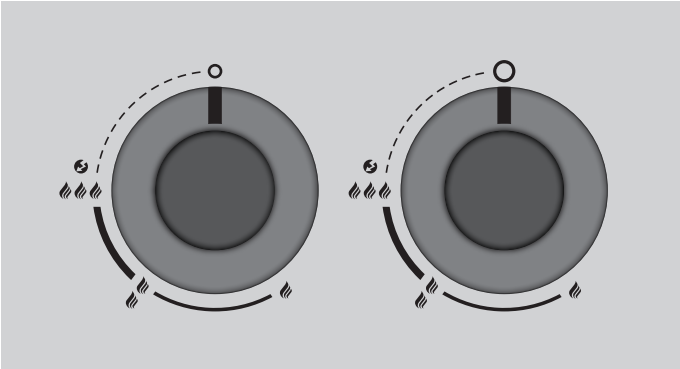
: potencia alta

: encendido

SISTEMAS DE QUEMADOR

ESFERA A GAS

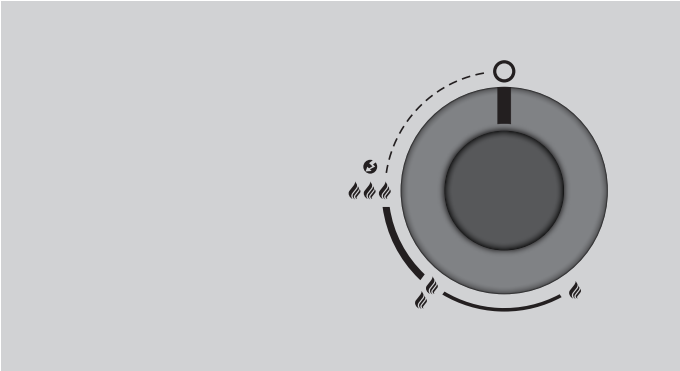
Sistemas de barbacoa con dos mandos reguladores: DAVOS 570 G PRO



El mando regulador derecho alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o alto.

El mando regulador izquierdo alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o bajo.

Sistemas de barbacoa con un solo mando regulador: DAVOS 570 G



El modelo DAVOS 570 G está equipado con un solo mando regulador. Este alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o alto.

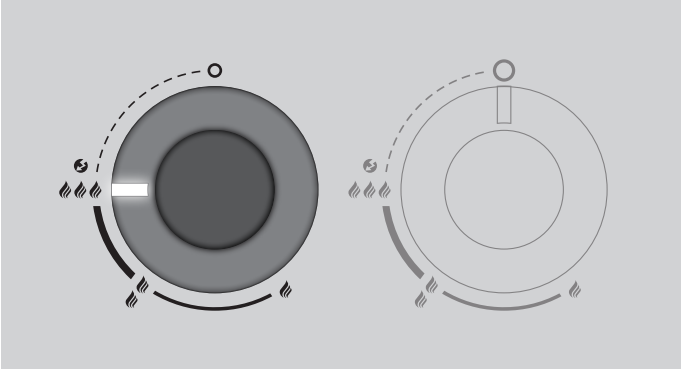
ANTES DEL PRIMER USO

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

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

ESFERA

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



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - SOLO PARA LA DAVOS 570 G PRO

La DAVOS 570 G PRO está equipada con el innovador GAS SAFETY SYSTEM (GSS), que contiene las siguientes características:

FLAME GUARD

El FLAME GUARD es un sistema cerrado que consta de encendido y llama. Tras abrir la llave de paso de gas y accionar el encendido, este sistema se enciende. El FLAME GUARD protege la llama de influencias meteorológicas, por ejemplo, los vientos fuertes, y garantiza que los quemadores se enciendan de nuevo automáticamente si llegaran a apagarse*. Así, los quemadores encendidos funcionan de forma fiable en diversas condiciones meteorológicas (por ejemplo, viento).

Las ventajas:

- Los quemadores encendidos están protegidos óptimamente contra las influencias meteorológicas.
- Posibilidad de asar a la barbacoa a temperaturas muy bajas, de 80 grados, incluso con viento.
- Prevención de fugas de gas no quemado.

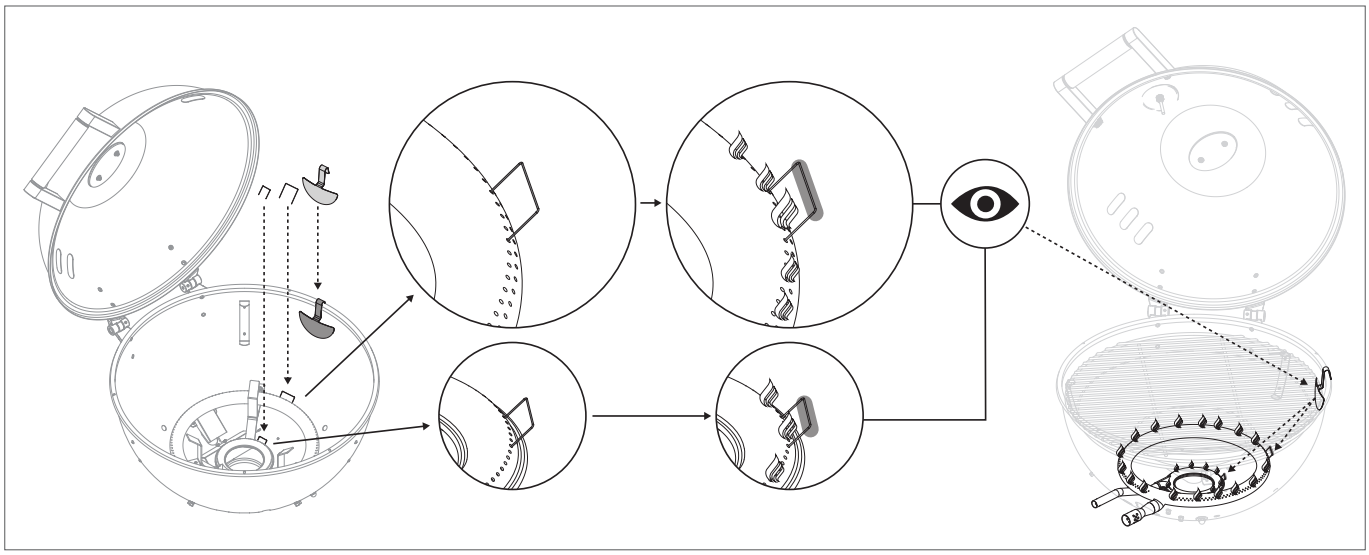
*** IMPORTANTE:** No existe un 100 % de garantías de que los quemadores no se apaguen en condiciones meteorológicas extremas. Cuando se utiliza gas, es importante asegurarse siempre de no dejar desatendida la barbacoa. Todas las pruebas se han realizado en condiciones de laboratorio.

FLAME CHECK

El FLAME CHECK es un elemento de seguridad visual adicional. Se colocan dos hilos incandescentes en los quemadores de anillo pequeño y grande para que emitan un fuerte brillo al calentarse al rojo vivo tras encender la barbacoa. Basta con colgar el inserto de espejo de la barbacoa para poder ver el hilo brillante desde el exterior. De esta manera, también puede asegurarse de que los quemadores estén realmente encendidos.

La ventaja:

- Ofrece una garantía visual adicional de que los quemadores están encendidos y que no hay fugas de gas no quemado.



SAFETY LIGHT (PARA LA DAVOS 570 G PRO Y LA DAVOS 570 G)

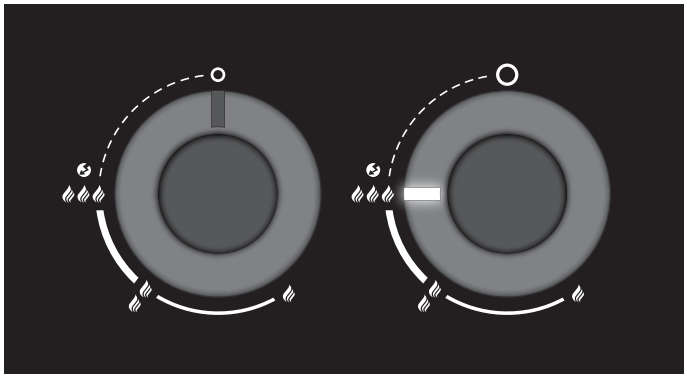
Su barbacoa presenta mandos reguladores con el sistema SAFETY LIGHT integrado.

El SAFETY LIGHT de su barbacoa se activa cuando se gira el mando regulador de gas de la posición ○ en el sentido contrario a las agujas del reloj en la dirección , abriendo con ello el suministro de gas. Los respectivos mandos reguladores presentan un led. El suministro de energía del SAFETY LIGHT está garantizado a través de las pilas AAA suministradas.

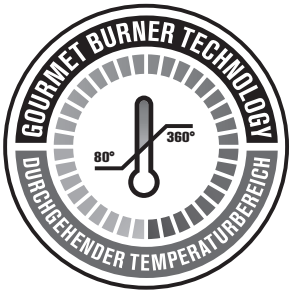
La ventaja:

- El Safety Light le recuerda que la llave sigue abierta y que está fluyendo gas.*

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



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - SOLO PARA LA DAVOS 570 G PRO



El modelo DAVOS 570 G PRO incorpora la última generación de quemadores, lo que le permite utilizar un intervalo de temperatura progresivo y continuo de 80 a 360 grados. El sistema le abre posibilidades completamente nuevas a la hora de usar su barbacoa, ya que puede asar, cocinar u hornear en todos los intervalos de temperatura.

INTERVALOS DE TEMPERATURA / APLICACIÓN DAVOS 570 G PRO

	TEMPERATURA		
mín.	**aprox. 80***	🔥	◯
med.	**aprox. 120***	🔥🔥	◯
máx.	**aprox. 170***	🔥🔥🔥	◯
mín.	**aprox. 170***	○	🔥
med.	**aprox. 240***	○	🔥🔥
máx.	**aprox. 300***	○	🔥🔥🔥
máx. absoluto	**aprox. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valores orientativos sin influencias meteorológicas

SUGERENCIAS Y TRUCOS - SOLO PARA LA DAVOS 570 G PRO

Cocción a baja temperatura (80 – 130 grados):

Regule su barbacoa a una temperatura de 80 grados, cree las condiciones perfectas para cocinar carne o pescado a una baja temperatura de tan solo 80 grados o para mantener calientes los alimentos (cono en posición estándar).

El intervalo de temperatura de 110 a 130 grados es ideal para preparar a la perfección los clásicos de la barbacoa, como piezas de falda de ternera, cerdo desmenuzado o costillas (cono en posición estándar).

Cocinar a la parrilla, cocer, asar (130 – 220 grados):

En el intervalo de temperatura de entre 130 y 220 grados, se asan a la parrilla a la perfección las carnes, los pescados, etc. (cono en posición estándar). Especialmente idóneo para piezas de carne grandes. Este intervalo de temperatura también es adecuado para cocinar u hornear.

Alta temperatura (220 – 360 grados):

Con la temperatura máxima de hasta 360 grados, conseguirá chuletones vuelta y vuelta perfectos. Además, este nivel máximo de temperatura es perfecto para preparar crujientes pizzas o cocas (cono en posición estándar).

INTERVALOS DE TEMPERATURA / APLICACIÓN DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
mín.	aprox. 180*	
med.	aprox. 240*	
máx.	aprox. 340*	

* Valores orientativos sin influencias meteorológicas

SUGERENCIAS Y TRUCOS - SOLO PARA LA DAVOS 570 G

Cocinar a la parrilla, cocer, asar (180 – 220 grados):

En el intervalo de temperatura de entre 180 y 220 grados, se asan a la parrilla a la perfección las carnes, los pescados, etc. (cono en posición estándar). Especialmente idóneo para piezas de carne grandes. Este intervalo de temperatura también es adecuado para cocinar u hornear.

Alta temperatura (220 – 340 grados):

Con la temperatura máxima de hasta 340 grados, conseguirá chuletones vuelta y vuelta perfectos. Además, este nivel máximo de temperatura es perfecto para preparar crujientes pizzas o cocas (cono en posición estándar).

EXCLUSIVO SISTEMA DE CONO

Ya sea para asar a la parrilla, cocinar u hornear, el exclusivo sistema de cono OUTDOOR**CHEF** garantiza una distribución uniforme del calor dentro de la esfera en la posición estándar y evita los daños causados por la combustión de la grasa, dado que los quemadores están completamente protegidos.

El goteo de grasa no se enciende, sino que se escurre por el cono esmaltado con porcelana hasta el recipiente de recogida situado bajo la esfera. Despliegue sus dotes de anfitrión, relájese y atienda a sus invitados mientras sus platos a la parrilla se cocinan a la perfección por todas partes gracias a que no es necesario voltearlos.

Las carnes, pescados, verduras y otros alimentos quedan especialmente jugosos, tiernos y crujientes. Gracias a la evaporación de una parte de la grasa y del jugo de la carne que llega al cono, las carnes, los pescados y las verduras adquieren un inconfundible aroma a brasas.

Con temperaturas de hasta 360 grados, permite elaborar pizzas, cocas o pan con la calidad de un horno de piedra. Con el quemador pequeño, los alimentos se cocinan conservando todas sus cualidades a temperaturas de tan solo 80 °C (solo en la DAVOS 570 G PRO con GBT): las mejores condiciones para conseguir tiernísimos cortes de carne extragrandes, por ejemplo, roast beef, tomahawk u ojo de bife de una pieza.

Al girarlo a la posición de volcán, el cono concentra el calor y permite trabajar desde abajo a altas temperaturas (hasta 500 grados), lo cual resulta perfecto para usar accesorios OUTDOOR**CHEF** tales como el wok para barbacoa, la sartén aroma o la placa de hierro fundido.

Dado que el cono protege el interior de la barbacoa redonda de gas frente a la suciedad, la limpieza es coser y cantar.

SUGERENCIA: Para limpiar el cono, se recomienda calentar la barbacoa a la máxima potencia durante 10 minutos (posición estándar). A continuación, puede eliminar fácilmente los residuos del cono con ayuda de un cepillo de latón. Recomendamos para este fin el cepillo para cono OUTDOOR**CHEF**.

Más información acerca de nuestros accesorios: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSICIÓN ESTÁNDAR



La posición estándar es la posición óptima del cono para la mayoría de usos de la barbacoa y proporciona una circulación térmica exclusiva dentro de la esfera. Los alimentos se cocinan uniformemente por todas partes sin tener que darles la vuelta. Las carnes, pescados, verduras y otros alimentos quedan especialmente jugosos, tiernos y crujientes.

Así, la posición estándar es perfecta para cualquier tipo de carnes, pescados asados a fuego suave, gratinados y verduras crujientes, además de para hornear pizzas, cocas o pan.

POSICIÓN DE VOLCÁN



Al girarlo a la posición de volcán, el cono concentra el calor y permite trabajar desde abajo a altas temperaturas, lo cual resulta perfecto para usar accesorios OUTDOOR**CHEF** tales como el wok para barbacoa, la sartén aroma o la placa de hierro fundido.

Así, la posición de volcán resulta perfecta para alimentos de cocinado rápido tales como filetes de atún, vieiras o verduras al wok.

INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE GAS

1. Sitúe el cono en la posición deseada (posición estándar o posición de volcán).
   ATENCIÓN: Utilice siempre guantes resistentes al calor para cambiar la posición del cono cuando la barbacoa está encendida.
   NOTA: Para asar a la parrilla y cocer en la posición de volcán en el nivel 🔥🔥🔥, deje abierta la tapa. Solo en la posición 🔥 – 🔥🔥, también es posible cocinar en la posición de volcán con la tapa cerrada.
2. En caso necesario, seleccione los accesorios correspondientes.
3. Caliente la barbacoa con la tapa cerrada durante 10–15 minutos en la posición 🔥🔥🔥.
4. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla y regule la temperatura de forma continua según sus preferencias entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Después del uso de la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición ◯. A continuación, cierre el suministro de gas de la botella de gas.
   Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
6. **ATENCIÓN:** La grasa caliente recogida en el recipiente recoge grasas puede provocar quemaduras. Espere a que la grasa se enfríe por completo antes de retirar el recipiente recoge grasas.
7. Tras haber usado la barbacoa, déjela enfriar por completo antes de empujarla, moverla o limpiarla.

DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

1. Sitúe el mando regulador de gas de cada quemador en ◯.
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
3. Deje que la barbacoa se enfríe completamente y límpiela.
4. Cubra la barbacoa con la cubierta protectora correspondiente.

LIMPIEZA

Gracias al exclusivo sistema de cono, solo se requiere una rápida limpieza entre las barras de la parrilla, dado que la mayor parte de la grasa se evapora o es conducida hacia el recipiente de recogida.

Procedimiento de limpieza recomendado para suciedad incrustada:

1. Caliente la barbacoa durante 10 minutos a plena potencia para que los restos de alimentos (restos de carne, grasa, azúcar de marinados, etc.) se quemen.
2. A continuación, deje que la barbacoa se enfríe completamente para que todos los restos de alimentos se solidifiquen/endurezcan (la limpieza resulta mucho más fácil y eficaz).
3. Limpie la parrilla con un cepillo para barbacoas de latón OUTDOOR**CHEF** para obtener unos resultados óptimos (no utilice cepillos con cerdas de acero).
4. Retire la parrilla y limpie el cono con el cepillo para cono OUTDOOR**CHEF**.

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

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

ATENCIÓN: Al limpiar el interior de la barbacoa alrededor del sistema del quemador, ponga cuidado para no dañar las piezas del quemador.

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

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

PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO (NO INCLUIDAS; SE VENDEN POR SEPARADO)

USO

Limpie el set de parrilla de hierro fundido con agua antes de usarlo por primera vez. Durante el uso, toque la parrilla sobre la barbacoa solamente con guantes para barbacoa. No ponga el set de parrilla de hierro fundido mientras esté caliente sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

Para una retirada más sencilla de las parrillas de hierro fundido, puede utilizar el Grid Lifter (incluido junto con las parrillas de hierro fundido).

Procedimiento de limpieza recomendado para suciedad incrustada:

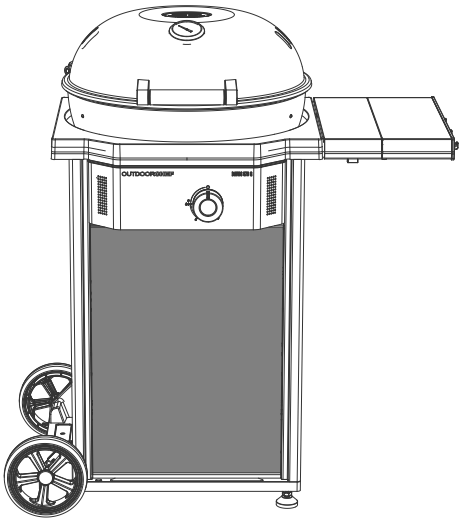
1. Caliente la barbacoa durante 10 minutos a plena potencia para que los restos de alimentos (restos de carne, grasa, azúcar de marinados, etc.) se quemen.

2. A continuación, deje que la barbacoa se enfríe completamente para que todos los restos de alimentos se solidifiquen/endurezcan (la limpieza resulta mucho más fácil y eficaz).
3. Limpie la parrilla con un cepillo para barbacoas de nailon o latón OUTDOOR**CHEF** para obtener unos resultados óptimos (no utilice cepillos con cerdas de acero).
4. Retire la parrilla y limpie el cono con el cepillo para cono OUTDOOR**CHEF**.

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

SUGERENCIA: Recomendamos frotar las parrillas con algún aceite de cocina resistente al calor (por ejemplo, colza, aguacate) después de usar la barbacoa, para así proteger de forma óptima la parrilla de hierro fundido contra la corrosión.

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN PARA LA CUBIERTA TEXTIL (SOLO PARA EL MODELO DAVOS 570 G CON CUBIERTA TEXTIL)



RESISTENCIA A LA INTEMPERIE

La cubierta textil de su DAVOS 570 G se realiza en un tejido apto para exteriores que ha sido especialmente desarrollado para la exposición a la intemperie**.** Este tejido es resistente a los rayos UV y a la meteorología.

Para garantizar la máxima vida útil de la cubierta textil, le recomendamos que proteja su DAVOS 570 G de los elementos, la suciedad y el polvo de polen con la cubierta protectora OUTDOOR**CHEF** a juego después de cada uso.

HUMEDAD

Si la cubierta textil estuviera mojada, le recomendamos que la deje secar por completo antes de cubrir la barbacoa con la cubierta protectora. A pesar de su resistencia a los elementos, la humedad atrapada puede crear bolsas de agua estancada y favorecer la aparición de moho.

PERIODOS PROLONGADOS SIN USO

Si prevé que no usará la barbacoa durante un periodo prolongado (>2 meses), le recomendamos que retire la cubierta textil y la guarde por separado en un lugar seco y protegido de la luz.

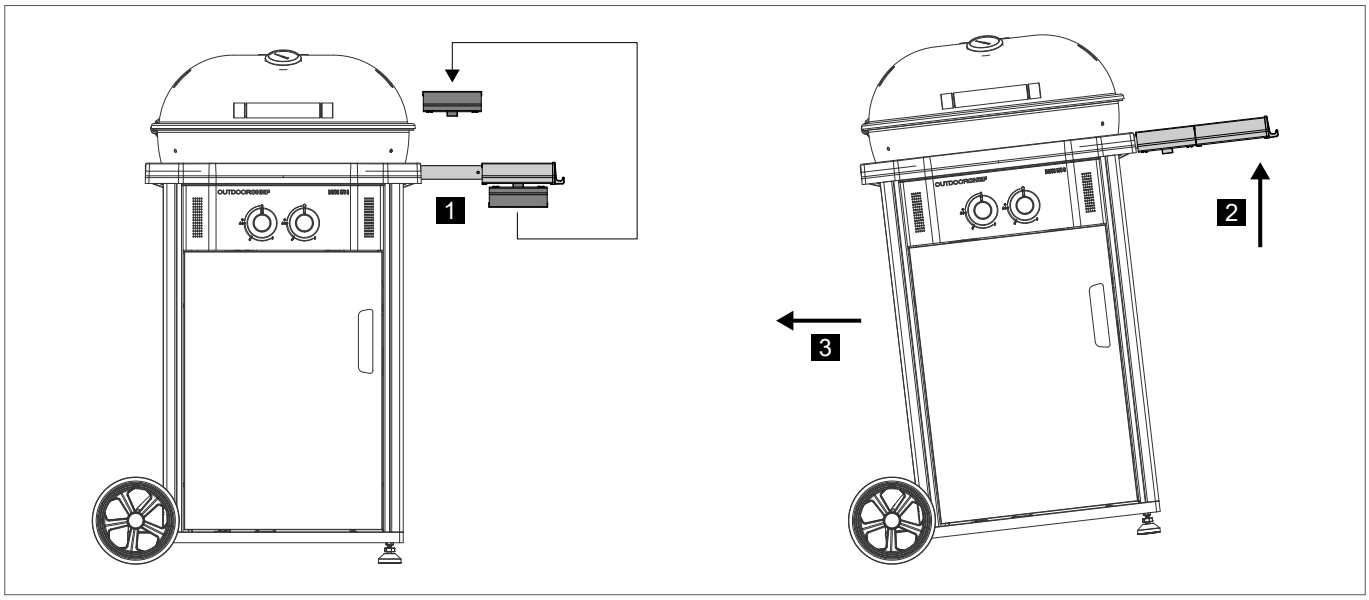
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Si se ensucia, puede limpiar fácilmente la cubierta textil de su DAVOS 570 G con agua tibia y un producto de limpieza suave que disuelva la suciedad y la grasa (por ejemplo, un detergente lavavajillas comercial no agresivo).

Utilice como ayuda una esponja (lado blando) o un cepillo suave (en ningún caso un cepillo de metal ni un cepillo de plástico duro). Para prevenir una posible decoloración, recomendamos probar primero el producto de limpieza en un lugar no visible antes de utilizarlo.

ATENCIÓN: Dado que se trata de un tejido especial, no se puede lavar en la lavadora. Si lo hiciera, dañaría la protección UV.

MOVIMIENTO Y MANIOBRA DE LA BARBACOA, SIN COMPLEMENTOS



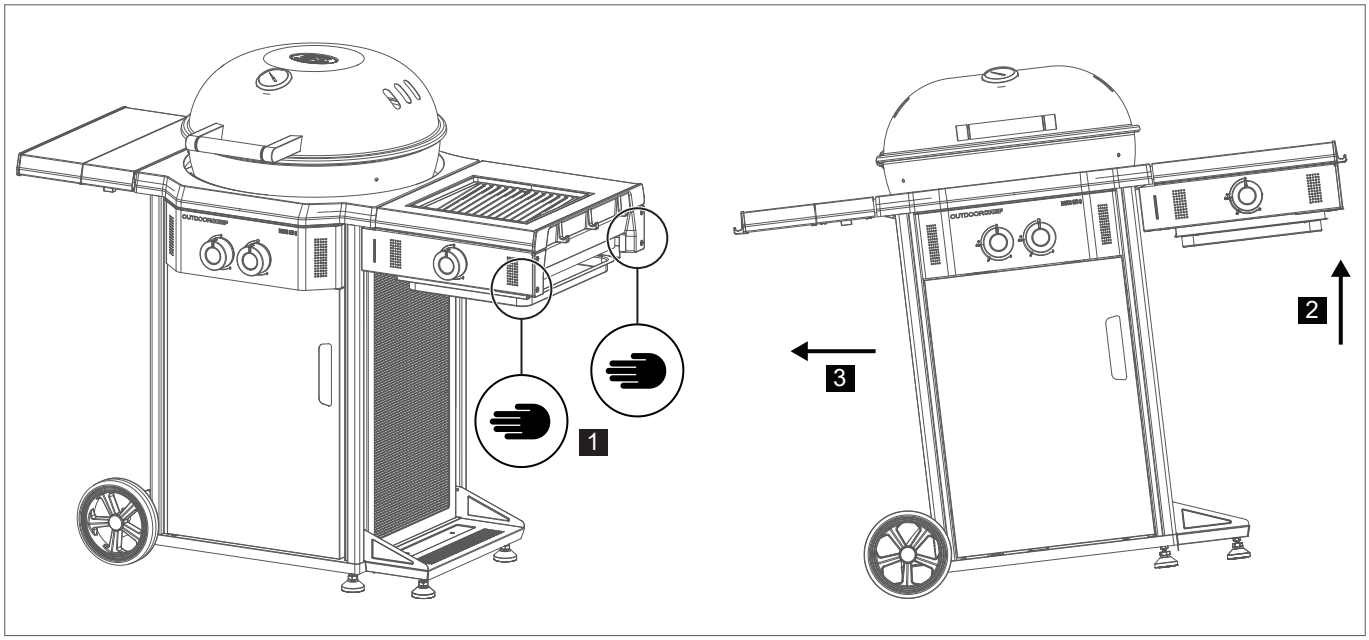
El resistente compartimento lateral también permite mover y maniobrar su barbacoa.

Para maniobrar la barbacoa, basta con levantar por la mesa auxiliar para llevar la barbacoa hasta la posición deseada. Puede proceder de esta forma con la mesa auxiliar totalmente extendida o replegada.

OBSTÁCULOS

Al salvar obstáculos (escalones, umbrales, placas de piso alto, etc.), proceda con precaución para no pasar la barbacoa por los obstáculos a una velocidad excesiva. Si lo hiciera, las ruedas y el eje de las ruedas podrían sufrir daños.

MOVIMIENTO Y MANIOBRA DE LA BARBACOA, CON COMPLEMENTOS



Si equipa su barbacoa con complementos, también puede maniobrarla levantándola lateralmente por el lado derecho; consulte la figura anterior.

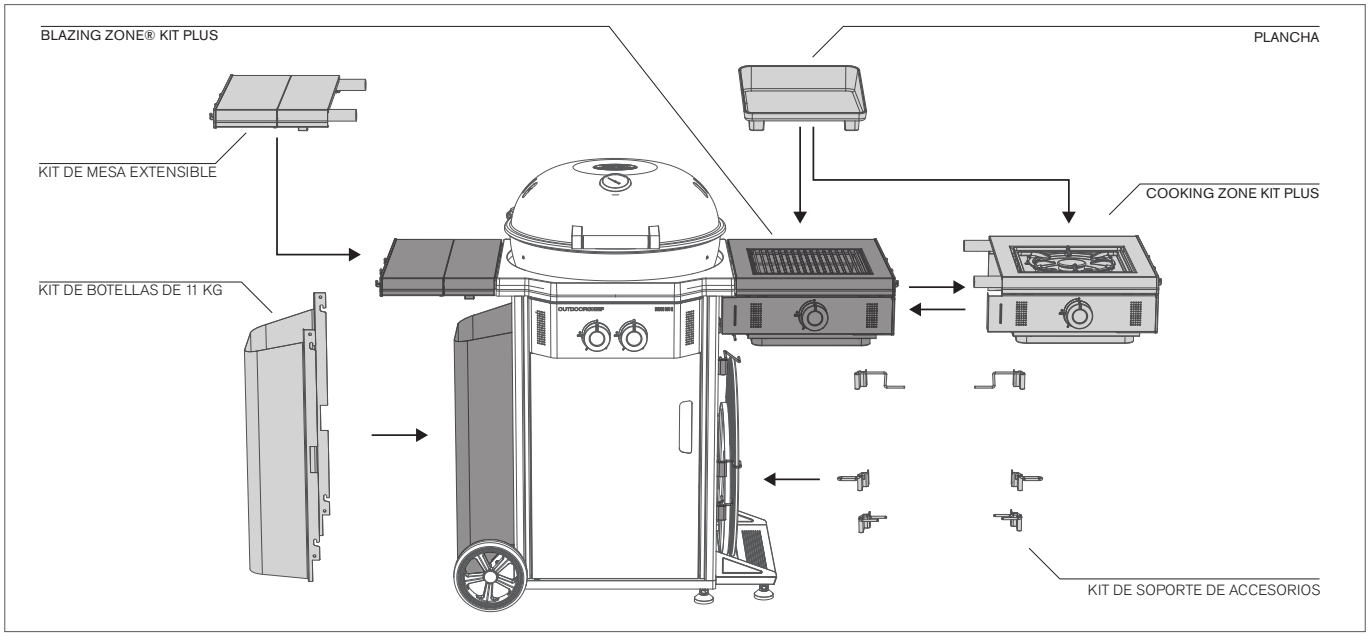
OBSTÁCULOS

Al salvar obstáculos (escalones, umbrales, placas de piso alto, etc.), proceda con precaución para no pasar la barbacoa por los obstáculos a una velocidad excesiva. Si lo hiciera, las ruedas y el eje de las ruedas podrían sufrir daños.

OPCIONES DE AMPLIACIÓN SERIE DAVOS

El concepto exclusivo de la serie DAVOS (DAVOS 570 G PRO y DAVOS 570 G) le permite personalizar su barbacoa a su gusto con distintos complementos (sistemas de quemadores, con conexión de gas), así como ampliaciones (sin conexión de gas). Ambos modelos presentan interfaces idénticas ya integradas en la carcasa de la barbacoa y a las cuales se pueden conectar fácilmente los complementos y ampliaciones.

A continuación, encontrará una descripción general de los complementos y ampliaciones disponibles actualmente para su barbacoa:



COMPLEMENTOS

¿Desea hacer su DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G aún más versátil?

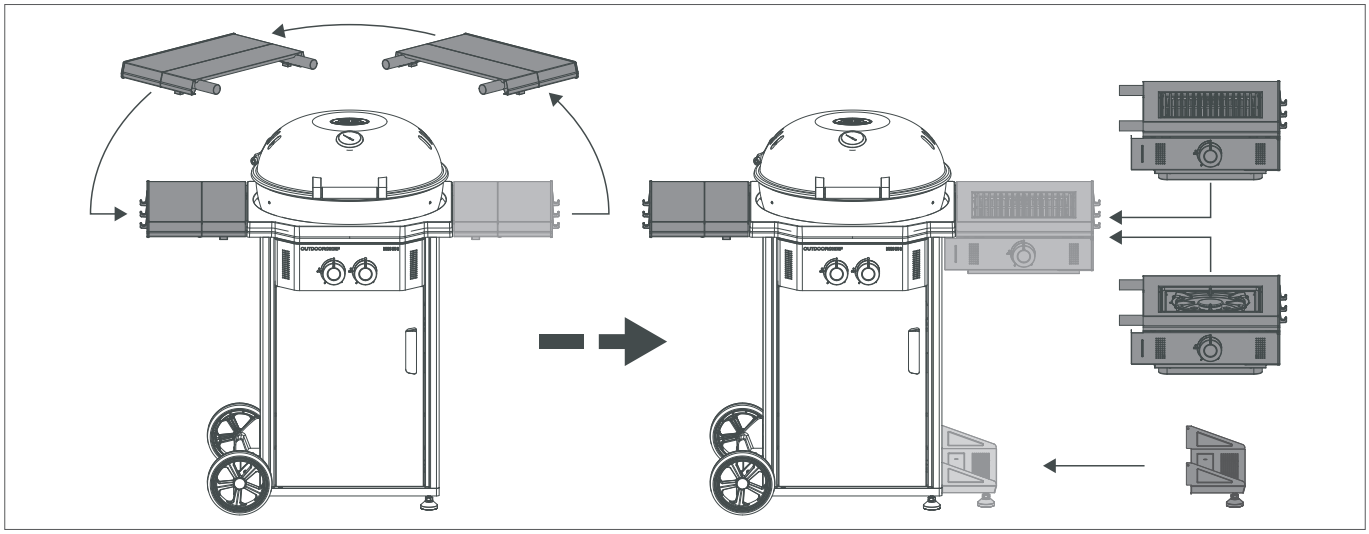
Sin problema, ya que con el BLAZING ZONE® KIT PLUS y el COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOOR**CHEF** le ofrece la posibilidad de ampliar fácilmente las posibilidades de su barbacoa. ¡Máxima versatilidad!

Tan solo necesita uno de los dos kits disponibles, que puede montar fácilmente en el lado derecho de la barbacoa.

Puede retirar fácilmente la mesa extensible ya presente en su barbacoa y montarla en el lado izquierdo de la barbacoa para seguir disfrutando de un amplio espacio para preparar los alimentos incluso tras instalar un complemento.

ATENCIÓN: La carga máxima permitida del BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS es de 30 kg.

ATENCIÓN: Al montar el BLAZING ZONE® KIT PLUS o COOKING ZONE KIT PLUS, debe montarse obligatoriamente por motivos de seguridad la pata de apoyo incluida en el suministro (consulte la figura inferior). Este elemento se utiliza para proporcionar más estabilidad a la barbacoa y que no vuelque. La superficie de colocación adicional también puede utilizarse para otras ampliaciones (por ejemplo, kit de soporte de accesorios).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



El BLAZING ZONE® KIT PLUS es la ampliación perfecta para su DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G cuando lo que busca son temperaturas muy elevadas. El juego consta de una mesa auxiliar reforzada, un soporte para garantizar la estabilidad de la barbacoa y el propio BLAZING ZONE® PLUS, un quemador cerámico de alta potencia con un intervalo de temperatura muy amplio, de 600 a 900 °C.





Alta temperatura, 600 - 900 °C

Quemador cerámico de alto rendimiento
Elaboración a alta temperatura
Corteza perfecta en las carnes
Parrilla ajustable en altura, 2 niveles
Perfecta para cortes magros

Permite elaborar chuletones y similares a muy alta temperatura, incluso por encima de 900 °C, para dejar una corteza perfecta en las piezas.

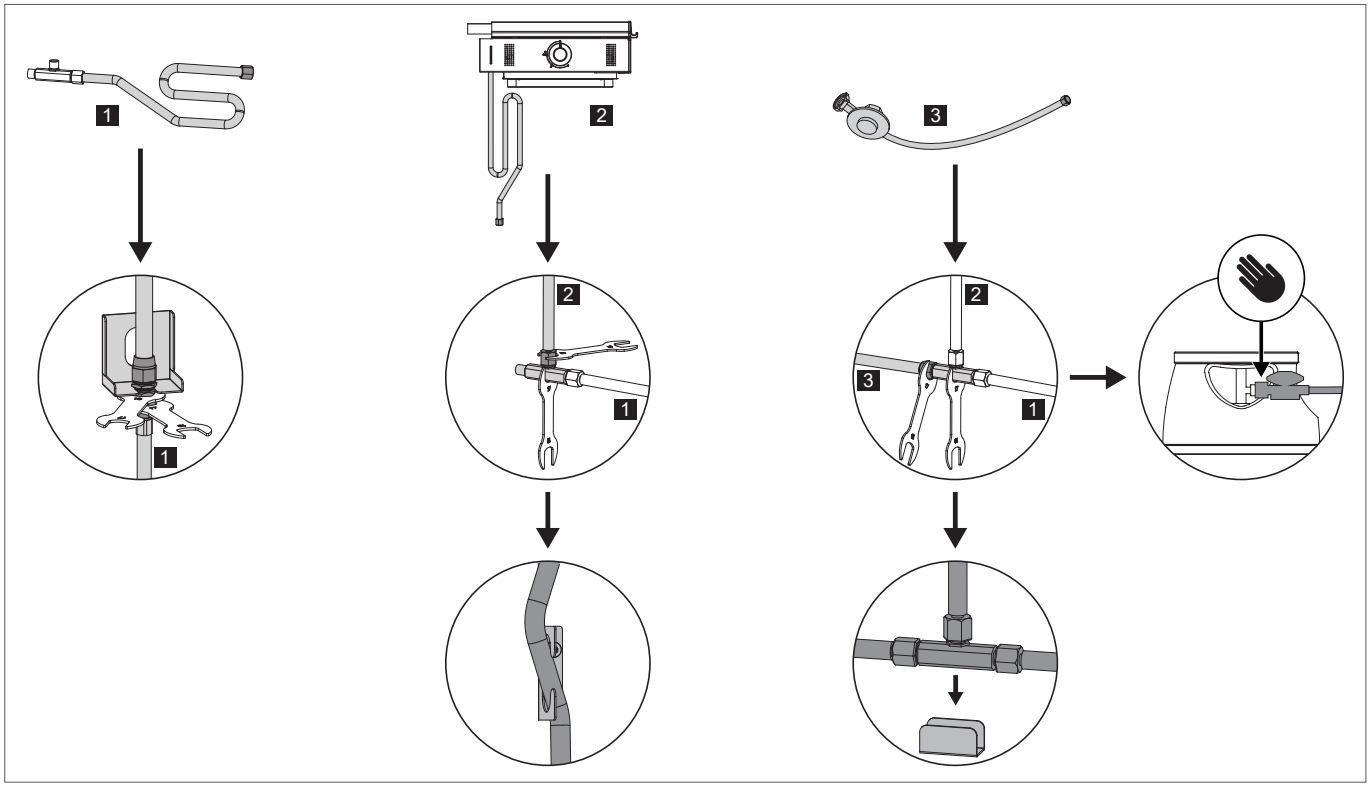
ANTES DEL PRIMER USO

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

CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATENCIÓN: En cuanto a sus componentes y conexión, consulte la información que se ofrece en la Guía de instalación separada.

ATENCIÓN: Si amplía su barbacoa con el BLAZING ZONE® KIT PLUS, debe realizar la verificación de la estanquidad en todas las conexiones de los complementos. La conexión de la manguera de gas debe realizarse obligatoriamente con la llave para tuercas incluida, para así garantizar que quede suficientemente apretada. Para su seguridad, la manguera de gas nunca debe apretarse solo a mano, ya que en ese caso existiría riesgo de incendio en la barbacoa.

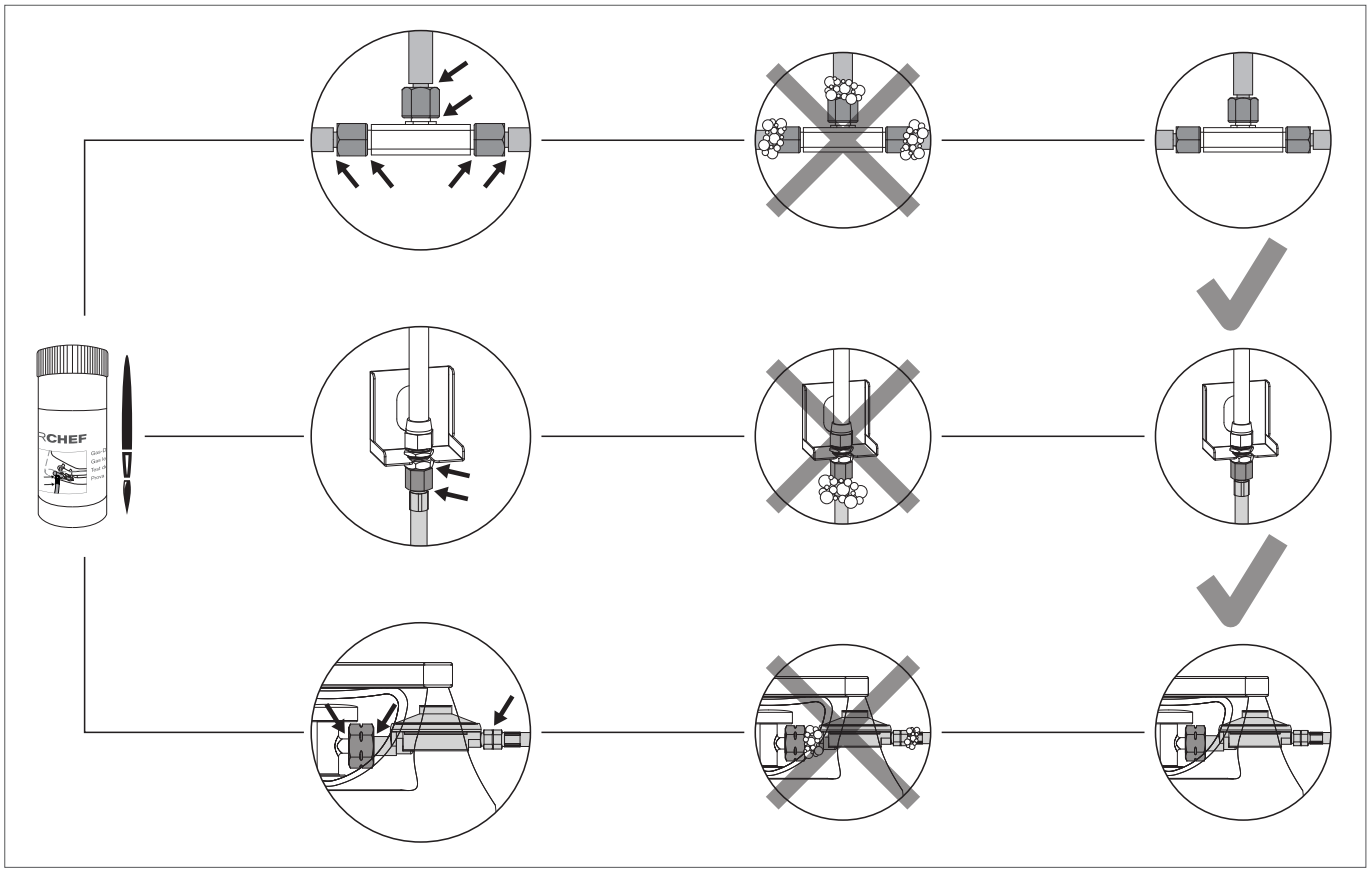


VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

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

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



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ACERCA DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATENCIÓN: Jamás utilice el BLAZING ZONE® PLUS por sí solo/individualmente (separado de la barbacoa).

ATENCIÓN: Nunca cubra la superficie del BLAZING ZONE® PLUS durante el uso, ya que podría provocar acumulación de calor.

ATENCIÓN: No se deben colocar ollas ni sartenes sobre el BLAZING ZONE® PLUS.

ATENCIÓN: El BLAZING ZONE® PLUS conserva el calor durante mucho tiempo tras apagar la barbacoa. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto cerca del BLAZING ZONE® PLUS, debido al riesgo de incendio.

ATENCIÓN: Utilice el BLAZING ZONE® PLUS solo si está completamente montado en un modelo de barbacoa DAVOS adecuado y de acuerdo con la Guía de instalación.

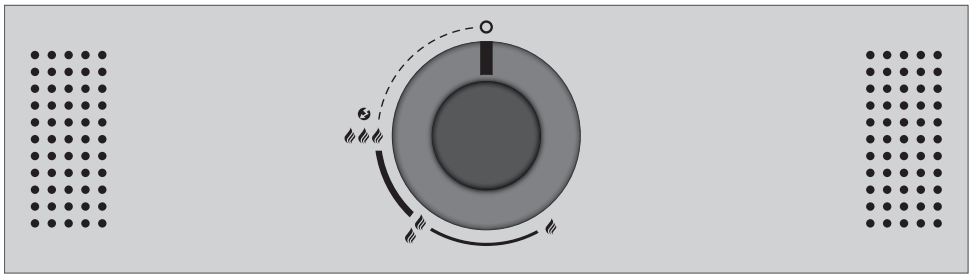
ATENCIÓN: Jamás deje sin supervisión el BLAZING ZONE® PLUS mientras esté en funcionamiento.

ATENCIÓN: La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa y del BLAZING ZONE® PLUS.
No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.

ATENCIÓN: No retire el recipiente recoge grasas hasta que la barbacoa se haya enfriado por completo y ya no esté en funcionamiento.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

Niveles de calor y encendido

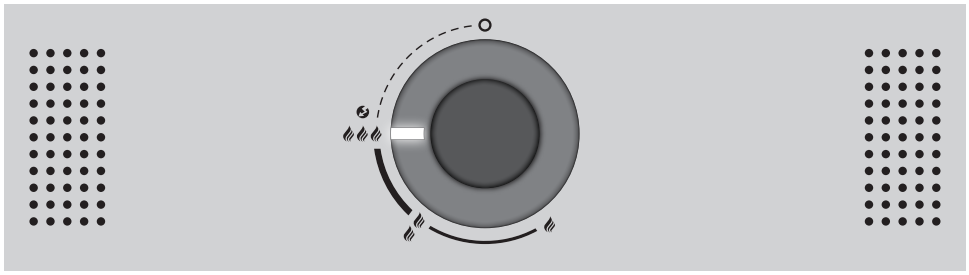


○ : posición apagada
: potencia baja
: potencia media
: potencia alta
: encendido

El quemador alcanza la máxima potencia en la posición y la mínima potencia en la posición .

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

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



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

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA EL BLAZING ZONE® KIT PLUS

ELABORACIÓN POR INFRARROJOS

¿Cómo funciona un quemador por infrarrojos?

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

Preparación de piezas de carne más gruesas y grandes

Para las piezas de carne más gruesas y grandes, una vez pasadas por la parrilla en la esfera a gas, recomendamos que las lleve a la temperatura central deseada a una temperatura de barbacoa baja. Otra posibilidad es llevar primero la carne a la temperatura central deseada en la esfera a gas (posición estándar) a baja temperatura y, a continuación, conseguir una sabrosa corteza con el BLAZING ZONE® PLUS.

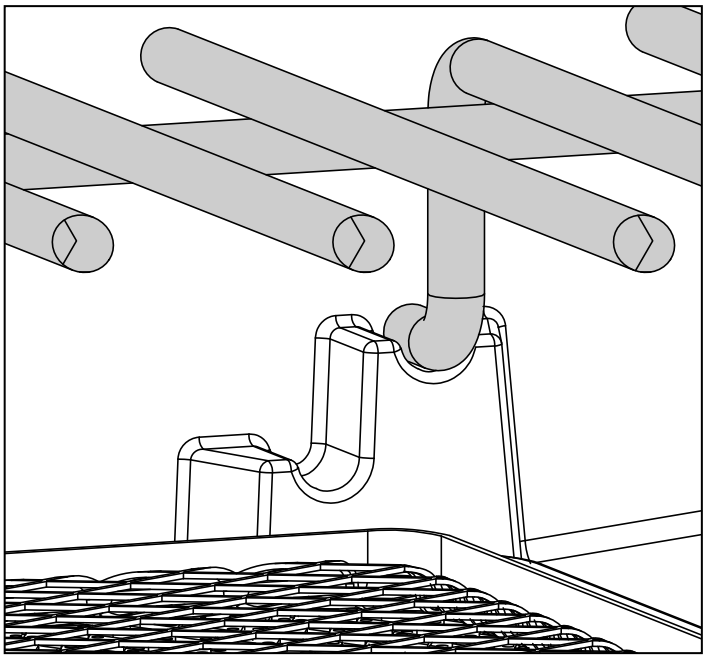
Uso de otros utensilios de cocina en el BLAZING ZONE® PLUS

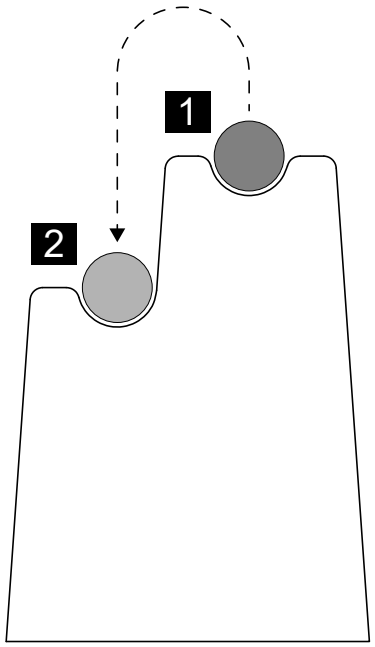
Al preparar otros alimentos y usar otros utensilios de cocina, debe asegurarse de NO cubrir toda la superficie de la parrilla (iriesgo de acumulación de calor!); utilice únicamente utensilios de cocina altamente resistentes al calor (por ejemplo, de hierro fundido).

Antes del primer uso del BLAZING ZONE® PLUS

Cuando utilice la barbacoa por primera vez con el BLAZING ZONE® PLUS, le recomendamos que comience por el nivel superior del espaciador con la mayor distancia (consulte la posición 1) para comprobar si el calor es suficiente. Si desea aumentar el calor, puede ajustarlo directamente con el espaciador y ajustar la parrilla a la posición 2.

Ase por el momento su pieza de carne deseada durante un máximo de 60 segundos por lado, para comprobar si es suficiente. En función de la pieza de carne y del contenido de grasa, el tiempo requerido para conseguir una corteza uniforme varía.





Uso de marinados y salsas

A la hora de preparar chuletones y carnes similares, le recomendamos que se abstenga de usar marinados y salsas para disfrutar de todo el sabor genuino de las carnes. Un buen chuletón no necesita más que una pizca de sal.

Sin embargo, si trabaja con marinados, asegúrese de no usar demasiado aceite para evitar la combustión de las grasas.

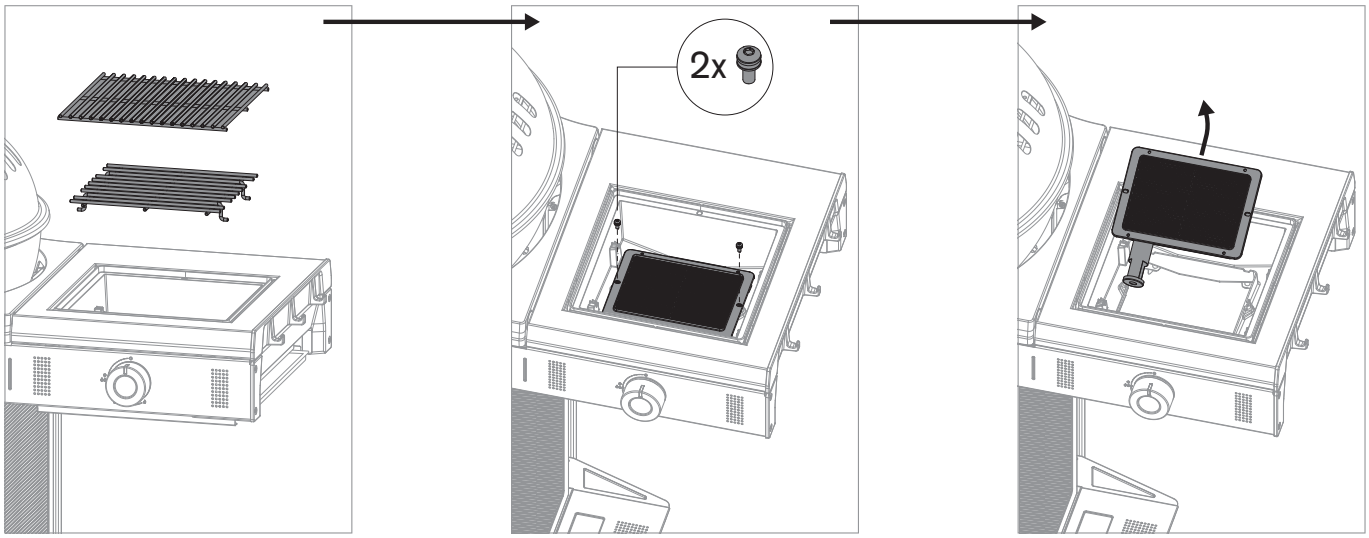
Cuando use salsas (especialmente salsas azucaradas) y especias, le recomendamos que las aplique solo hacia el final del tiempo de cocción en la parrilla, para evitar que los productos a la parrilla se quemen.

MANTENIMIENTO DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

Limpieza regular

Le recomendamos que limpie su BLAZING ZONE® KIT PLUS tras 3 usos de la barbacoa. Limpie el interior con un paño seco y vacíe el recipiente recoge grasas.

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



Tras retirar el BLAZING ZONE® KIT PLUS, siga estos pasos:

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

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

CONSERVACIÓN DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

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

PARRILLAS DE ACERO INOXIDABLE DEL BLAZING ZONE® KIT PLUS

USO

La superficie de la parrilla siempre debe estar recubierta con una película delgada de aceite para evitar que los alimentos se peguen al asarlos. Use un aceite vegetal con un alto punto de humo (por ejemplo, aceite de aguacate o aceite de colza).

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie las parrillas de acero inoxidable con agua o una solución jabonosa suave antes de usarlas por primera vez. Durante el uso, toque la parrilla sobre la barbacoa solamente con guantes para barbacoa. No ponga las parrillas de acero inoxidable sobre superficies inflamables o sensibles al calor mientras aún estén calientes.

LIMPIEZA

Para la limpieza, tenga en cuenta los siguientes puntos:

- Deje las parrillas de acero inoxidable calentándose sobre la barbacoa a máxima potencia durante 10 minutos aproximadamente
- Utilice un cepillo con cerdas de latón (no con cerdas de acero)
- Déjelas enfriar completamente
- Si hay suciedad incrustada: Utilice el OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER para la limpieza a fondo

NOTA

Tras la limpieza, engrase levemente con un aceite de mesa que resista altas temperaturas (por ejemplo, aceite de aguacate o de colza).

COOKING ZONE KIT PLUS: MUCHO MÁS QUE UNA COCINA AUXILIAR, 3 ÁREAS DE APLICACIÓN



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

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

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

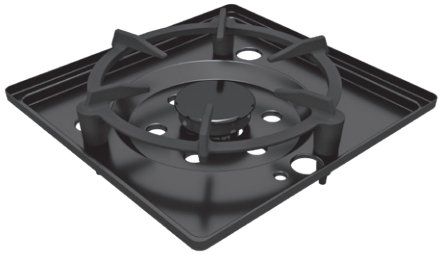
Este juego consta de la mesa auxiliar reforzada, un soporte para garantizar la estabilidad de la barbacoa y el propio COOKING ZONE PLUS.



Calor alto

En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura superior

- Dorado intenso de carnes, pescados y verduras



Calor medio

En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura medio

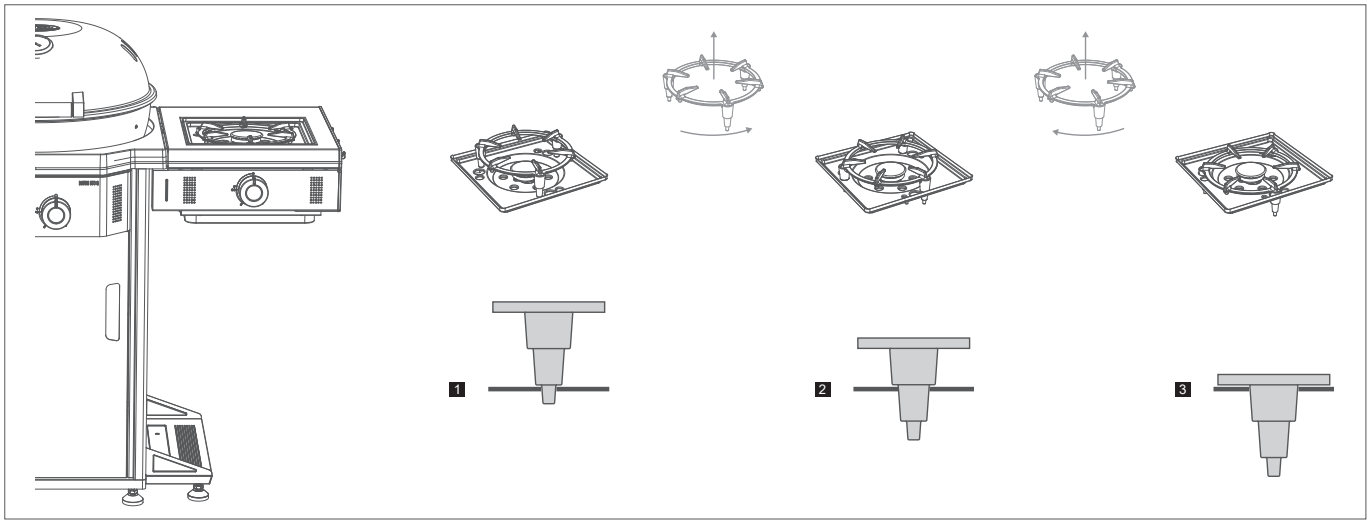
- Dorado/braseado de carnes, pescados y verduras
- Dorado de verduras que contienen almidones, por ejemplo, patatas fritas, patatas panaderas, etc.



Calor bajo

En combinación con el mando regulador, responde a diferentes aplicaciones en el intervalo de temperatura inferior

- Cocinado de salsas, sopas, guisos y arroces



TAPAS PROTECTORAS PARA ACCESORIO DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO

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

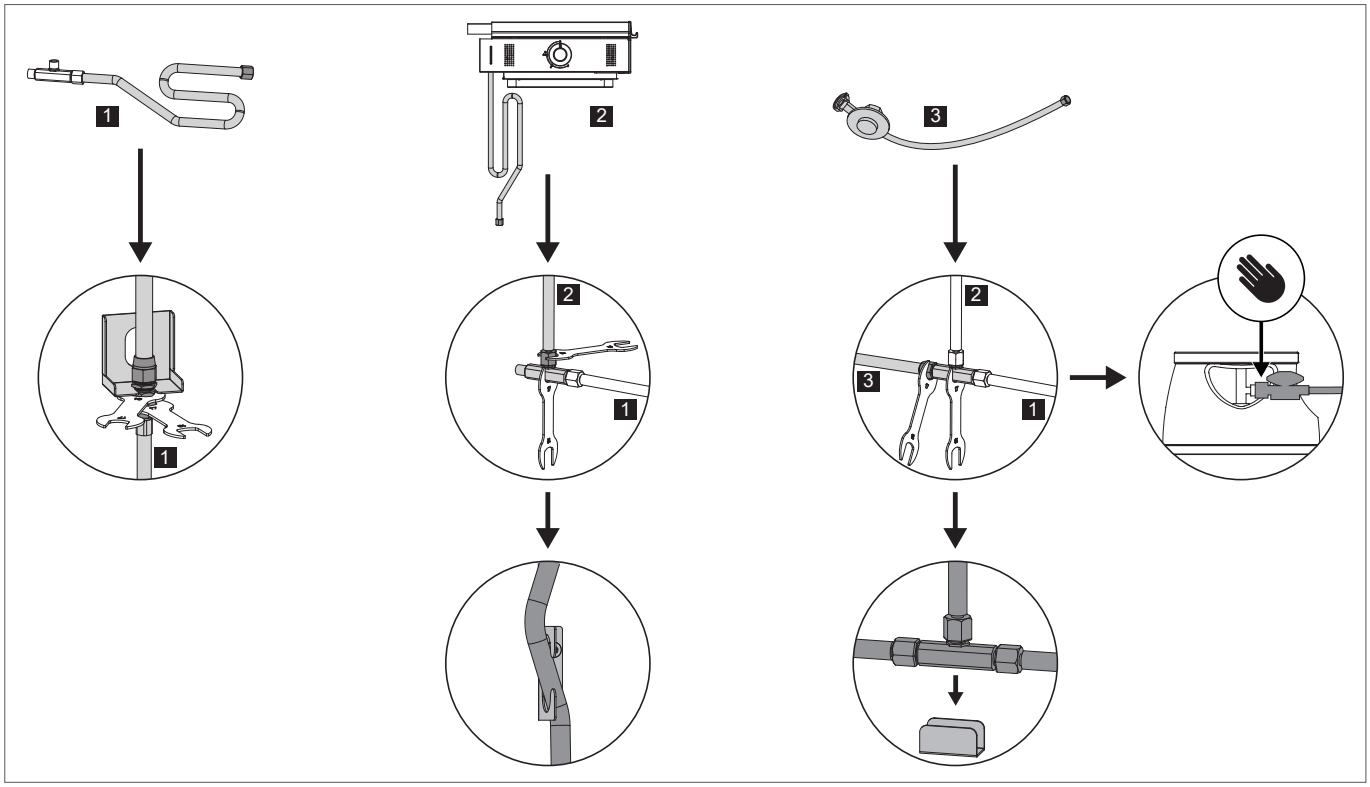
ANTES DEL PRIMER USO

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

CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS DEL COOKING ZONE KIT PLUS

ATENCIÓN: En cuanto a sus componentes y conexión, consulte la información que se ofrece en la Guía de instalación separada.

ATENCIÓN: Si amplía su barbacoa con el COOKING ZONE KIT PLUS, debe realizar la verificación de la estanquidad en todas las conexiones de los complementos. La conexión de la manguera de gas debe realizarse obligatoriamente con la llave para tuercas incluida, para así garantizar que quede suficientemente apretada. Para su seguridad, la manguera de gas nunca debe apretarse solo a mano, ya que en ese caso existiría riesgo de incendio en la barbacoa.

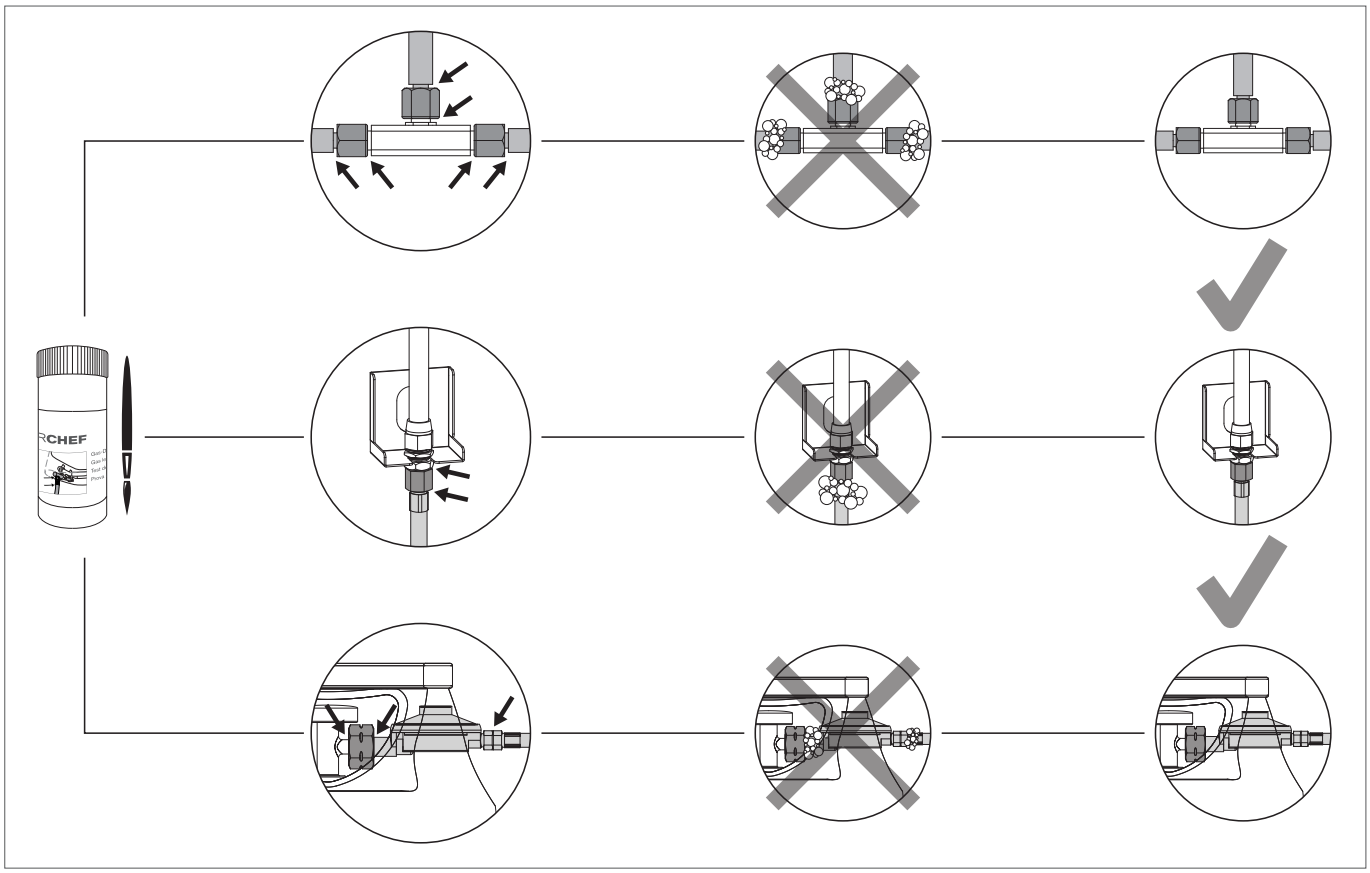


VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

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

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



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ACERCA DEL COOKING ZONE KIT PLUS

ATENCIÓN: Jamás utilice el COOKING ZONE PLUS por sí solo/individualmente (separado de la barbacoa).

ATENCIÓN: Nunca cubra la superficie del COOKING ZONE PLUS durante el uso, ya que podría provocar acumulación de calor.

ATENCIÓN: No se pueden utilizar ollas ni sartenes de los siguientes diámetros: <20 cm >32 cm.

ATENCIÓN: El COOKING ZONE PLUS sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarlo. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto cerca del COOKING ZONE PLUS, debido al riesgo de incendio.

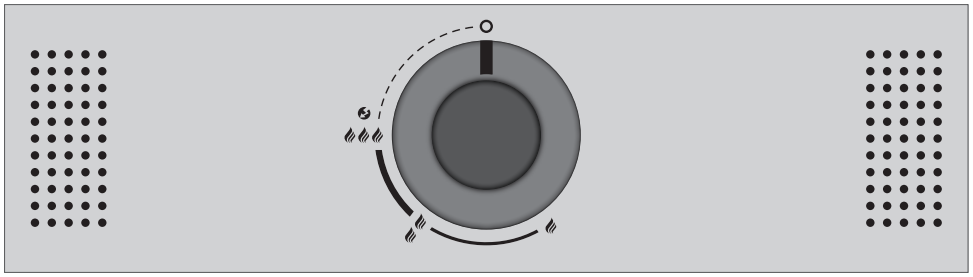
ATENCIÓN: Utilice el COOKING ZONE PLUS solo si está completamente montado en un modelo de barbacoa DAVOS adecuado y de acuerdo con la Guía de instalación.

ATENCIÓN: Jamás deje sin supervisión el COOKING ZONE PLUS mientras esté en funcionamiento.

ATENCIÓN: La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa y del COOKING ZONE PLUS. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS DEL COOKING ZONE KIT PLUS

Niveles de calor y encendido



○ : posición apagada

: potencia baja

: potencia media

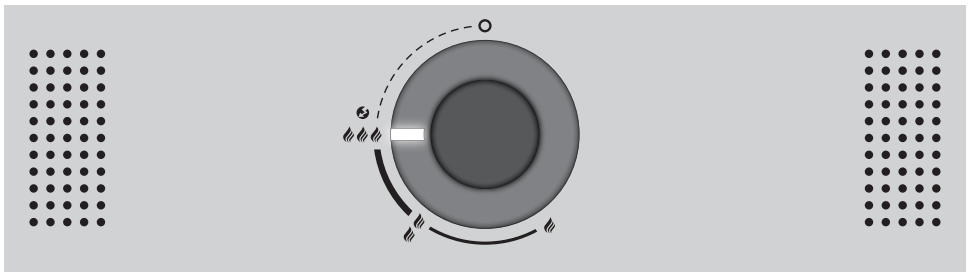
: potencia alta

: encendido

El quemador alcanza la máxima potencia en la posición y la mínima potencia en la posición .

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA EL COOKING ZONE KIT PLUS

UTILIZACIÓN DEL WOK PARA BARBACOA OUTDOORCHEF

El accesorio de hierro fundido macizo presenta una forma cóncava para encajar perfectamente en combinación con el wok para barbacoa. El WOK PARA BARBACOA se puede utilizar directamente sobre el accesorio de hierro fundido (sin utilizar el anillo adaptador para wok).

SARTENES Y OLLAS RECOMENDADAS

Le recomendamos utilizar únicamente sartenes y ollas altamente resistentes al calor y sin recubrimiento (por ejemplo, teflón). Las cacerolas y ollas de hierro fundido, hierro forjado o acero son ideales. En general, se pueden utilizar todas las sartenes y ollas disponibles en los comercios, siempre y cuando sean adecuadas para su uso en cocinas de gas.

MEDIDAS DE SARTÉN Y OLLA RECOMENDADAS

Recomendamos las siguientes medidas de sartén y olla: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL COOKING ZONE KIT PLUS

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

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas y otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado (en especial, el accesorio de cocción de hierro fundido) del COOKING ZONE KIT PLUS.
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa y su COOKING ZONE KIT PLUS durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora OUTDOOR**CHEF** adecuada después de dejar que se enfríe. Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

AMPLIACIONES

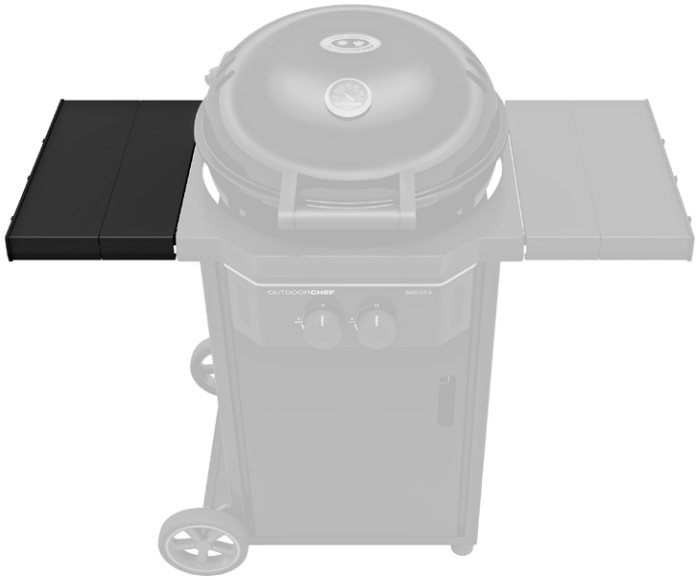
Las siguientes útiles ampliaciones para la serie DAVOS le amplían las posibilidades de su barbacoa.

INCOMPATIBILIDADES ENTRE AMPLIACIONES

La siguiente combinación de accesorios solo es posible si su barbacoa se amplía con un BLAZING ZONE® KIT PLUS o un COOKING ZONE KIT PLUS:

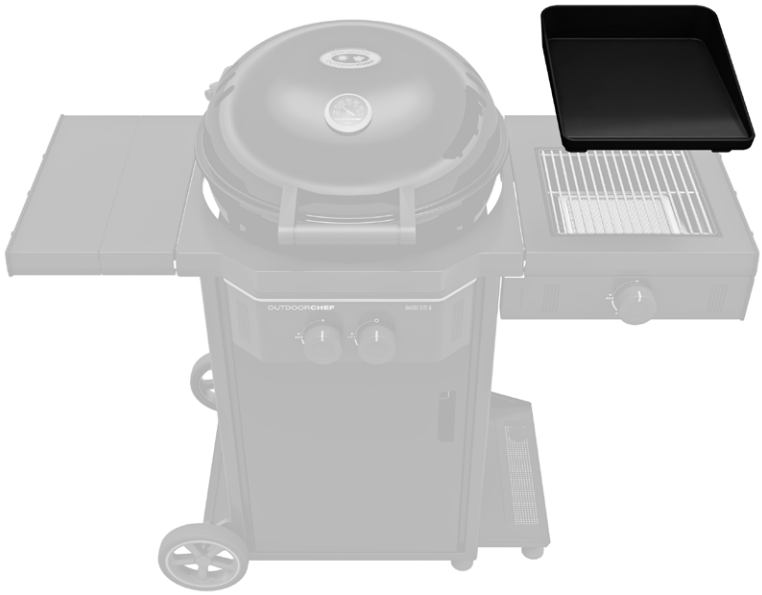
Kit de botellas de gas de 11 kg y kit de soporte de accesorios (debido a la pata de apoyo derecha que se entrega con el BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

KIT DE MESA EXTENSIBLE



¿No desea ampliar aún su DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G con un complemento como el BLAZING ZONE® KIT PLUS o el COOKING ZONE KIT PLUS, sino que desea disponer de más espacio para preparar y presentar sus creaciones culinarias para la barbacoa?
La solución es el KIT DE MESA EXTENSIBLE. Se monta en segundos y dobla en un abrir y cerrar de ojos la superficie de trabajo disponible en su DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G.
ATENCIÓN: La capacidad máxima de carga de la mesa extensible es de 10 kg.

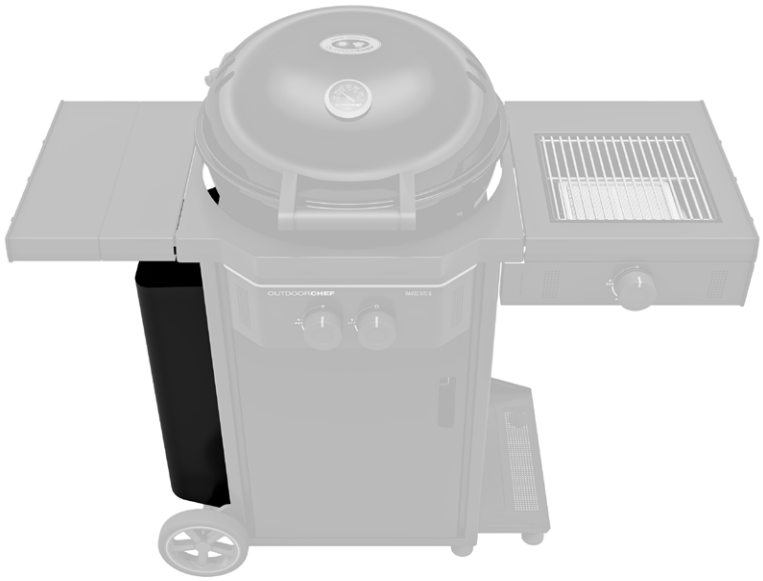
PLANCHA UNIVERSAL: DELICIAS MEDITERRÁNEAS A LA BARBACOA EN SU PROPIO HOGAR



La PLANCHA UNIVERSAL es el complemento ideal para el BLAZING ZONE® KIT PLUS o el COOKING ZONE KIT PLUS y amplía las posibilidades culinarias de su DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G con una función adicional. Con esta plancha, disfrutará de sus especialidades de la cocina mediterránea, tales como gambas a la plancha, filetes de atún perfectos y vieiras como en su bar de tapas favorito de la costa. ¿Desayunos preparados con la barbacoa? Sin problema: la plancha prepara con toda comodidad sus huevos fritos, huevos revueltos, crujiente bacón frito o tortitas. Ya se trate de tapas, desayunos o postre, ¡todo es posible con la PLANCHA UNIVERSAL!

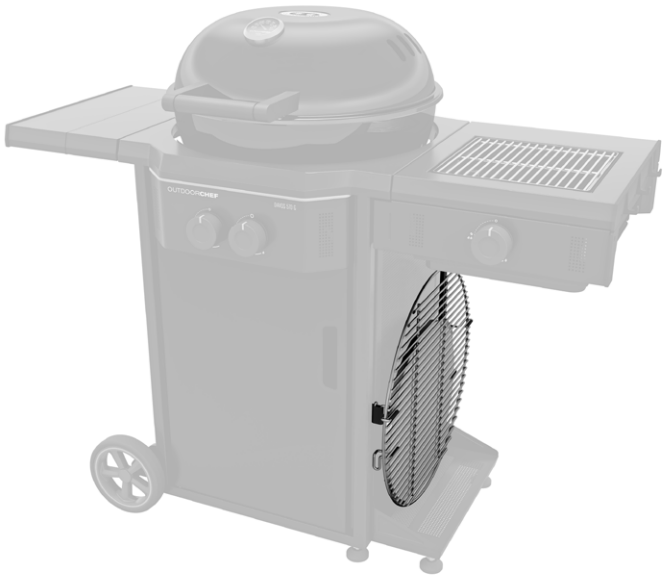
Por cierto: la plancha también encaja en la esfera a gas de su barbacoa y se utiliza en esta posición; basta con colocar el cono en la posición de volcán y disfrutar de los placeres de la barbacoa mediterránea mientras prepara un crujiente entrecot en el BLAZING ZONE® PLUS o prepara un sabroso risotto en el COOKING ZONE.

KIT DE BOTELLAS DE 11 KG



Como bien saben los profesionales de la barbacoa y los parrilleros avezados, cambiar cada dos por tres las botellas de gas puede convertirse en un incordio. Regálese una importante mejora con el KIT DE BOTELLAS DE 11 KG y utilice su DAVOS 570 G PRO o DAVOS 570 G con botellas de gas de 11 kg, que le permitirán cocinar durante más tiempo.

KIT DE SOPORTE DE ACCESORIOS





¡Atención, fans de la pizza! Es un secreto a voces que las mejores pizzas se consiguen o bien en Nápoles o en su barbacoa OUTDOOR**CHEF**.

Con el KIT DE SOPORTE DE ACCESORIOS, puede guardar directamente en la barbacoa y en el mínimo espacio tanto la piedra para pizzas OUTDOOR**CHEF** como para una parrilla de hierro fundido o de acero inoxidable adicional.

Pero eso no es todo: el producto se entrega con un práctico portarrollos para papel de cocina que le ayudará a tener siempre limpias las manos durante la preparación y la presentación de sus creaciones de barbacoa.

CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su barbacoa garantizará su perfecto funcionamiento.

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

ATENCIÓN: Nunca coloque objetos calientes, como parrillas o sartenes de barbacoa o de hierro fundido, sobre las superficies de apoyo de su barbacoa. La pintura de la barbacoa podría sufrir daños.

ATENCIÓN: Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el recipiente recoge grasas esté vacío para evitar la caída del recipiente y las consiguientes manchas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

- Compruebe si el suministro de gas de la botella de gas está abierto.
- Asegúrese de que la botella contenga una cantidad suficiente de gas.
- Compruebe si saltan chispas del electrodo al quemador.
  ATENCIÓN: ¡Estas comprobaciones solo deben hacerse con el suministro de gas cerrado!

No hay chispa:

- Asegúrese de que la pila esté colocada correctamente (en las barbacoas con encendido eléctrico).
- La separación entre el quemador y el electrodo debe ser de tan solo 5–8 mm.
- Compruebe si los cables del encendido eléctrico y del electrodo están conectados y firmes.
- Coloque dos nuevas pilas (de tipo AAA, LR03, 1,5 voltios) en el encendido eléctrico.

El SAFETY LIGHT no funciona:

- Compruebe si el suministro de gas del mando regulador de gas está abierto. (Si la válvula de la botella de gas está cerrada).
- Asegúrese de que las pilas del Safety Light estén correctamente colocadas.
- Inserte baterías nuevas.

El eje de las ruedas se atasca:

Para evitar que el eje de las ruedas se atasque, le recomendamos que elimine el polvo, la suciedad y el polen de detrás de las ruedas al menos una vez al año para garantizar así un movimiento óptimo.

Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa mediante las medidas mencionadas arriba, contacte con el punto de venta.

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR / CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gas	Butano G30 / propano G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Consumo total de gas	686 g/h

ESFERA

Potencia	
- Quemador pequeño	2,90 kW
Consumo de gas	210 g/h
- Quemador grande	6,60 kW
Consumo de gas	476 g/h
Boquillas (28–30/37 mbar)	
- Boquilla de quemador pequeño	0,78 mm/identificación: BD
- Boquilla de quemador grande	1,22 mm/identificación: BG
Boquillas (50 mbar)	
- Boquilla de quemador pequeño	0,68 mm/identificación: AU
- Boquilla de quemador grande	1,06 mm/identificación: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butano G30 / propano G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butano / propano 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butano / propano 50 mbar
Consumo total de gas	613 g/h

ESFERA

Potencia	8,50 kW
Consumo de gas	613 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1,42 mm/identificación: BI
Boquillas (50 mbar)	1,22 mm/identificación: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Potencia	3,50 kW
Consumo de gas	244 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0,88 mm / identificación: CE
Boquilla (50 mbar)	0,76 mm / identificación: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Potencia	2,70 kW
Consumo de gas	196 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0,82 mm / identificación: BH
Boquilla (50 mbar)	0,72 mm / identificación: AO

Encendido eléctrico
Para el uso del encendido eléctrico, se necesitan dos pilas (tipo AAA, LR03, 1,5 voltios).

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

Página web
Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas, etc. Encontrará otras informaciones interesantes acerca de los productos OUTDOOR**CHEF** en OUTDOORCHEF.COM

MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás OUTDOOR**CHEF** pela primeira vez.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

IMPORTANTE:

Encontrará o número de série do seu barbecue na parte de trás da pasta "Manual & Inspiração" em anexo. Dependendo do modelo de barbecue, poderá encontrar adicionalmente o número no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do barbecue, ou à placa base.

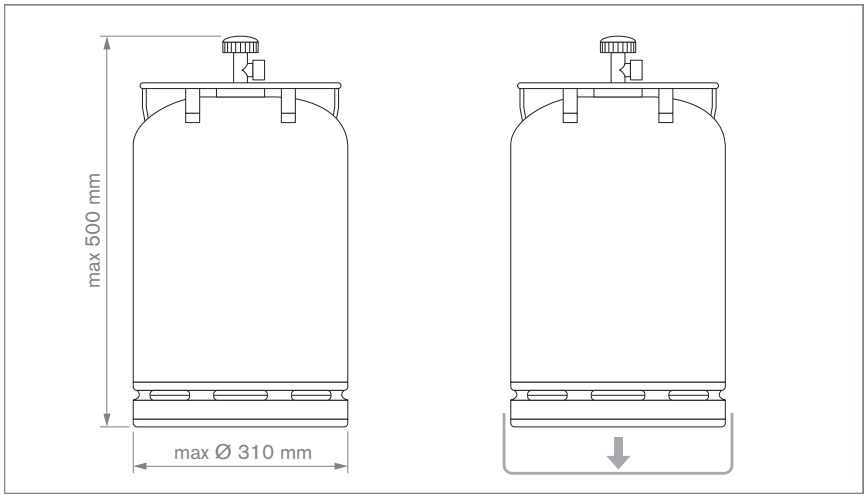
Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Ele contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à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

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exatamente.
O grelhador não deve ser utilizado por crianças.
As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorrecta pode ter consequências perigosas.
Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação.
Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás pela primeira vez. O grelhador só deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1,5 m de objetos inflamáveis.

BOTIJAS DE GÁS

- Na placa base só podem ser colocadas botijas de gás com um peso líquido de 8 kg. Coloque a botija no lugar previsto.



- Certifique-se de que as uniões roscadas não têm fugas.
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50 °C, nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
- Respeite as indicações de segurança afixadas nas botijas de gás utilizadas.

- **NOTA:** Para assegurar um funcionamento correto, certifique-se de que o regulador de pressão e a botija de gás estão aprovados no seu país. Use apenas botijas de gás que cumpram as normas do país em que vão ser utilizadas. Devido aos diferentes sistemas de vedação, não é possível obter uma união roscada estanque se forem utilizados sistemas de regulação de pressão e de botijas de gás diferentes. Esta falta de estanquidade pode fazer com que chamas abertas ou faíscas incendeiem o gás que eventualmente se escape. Por motivos de segurança e de responsabilidade, recomendamos que verifique sempre o grelhador a gás aquando da compra e, se necessário, que adapte ou mande adaptar o regulador de pressão e o tubo de gás à legislação do país.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

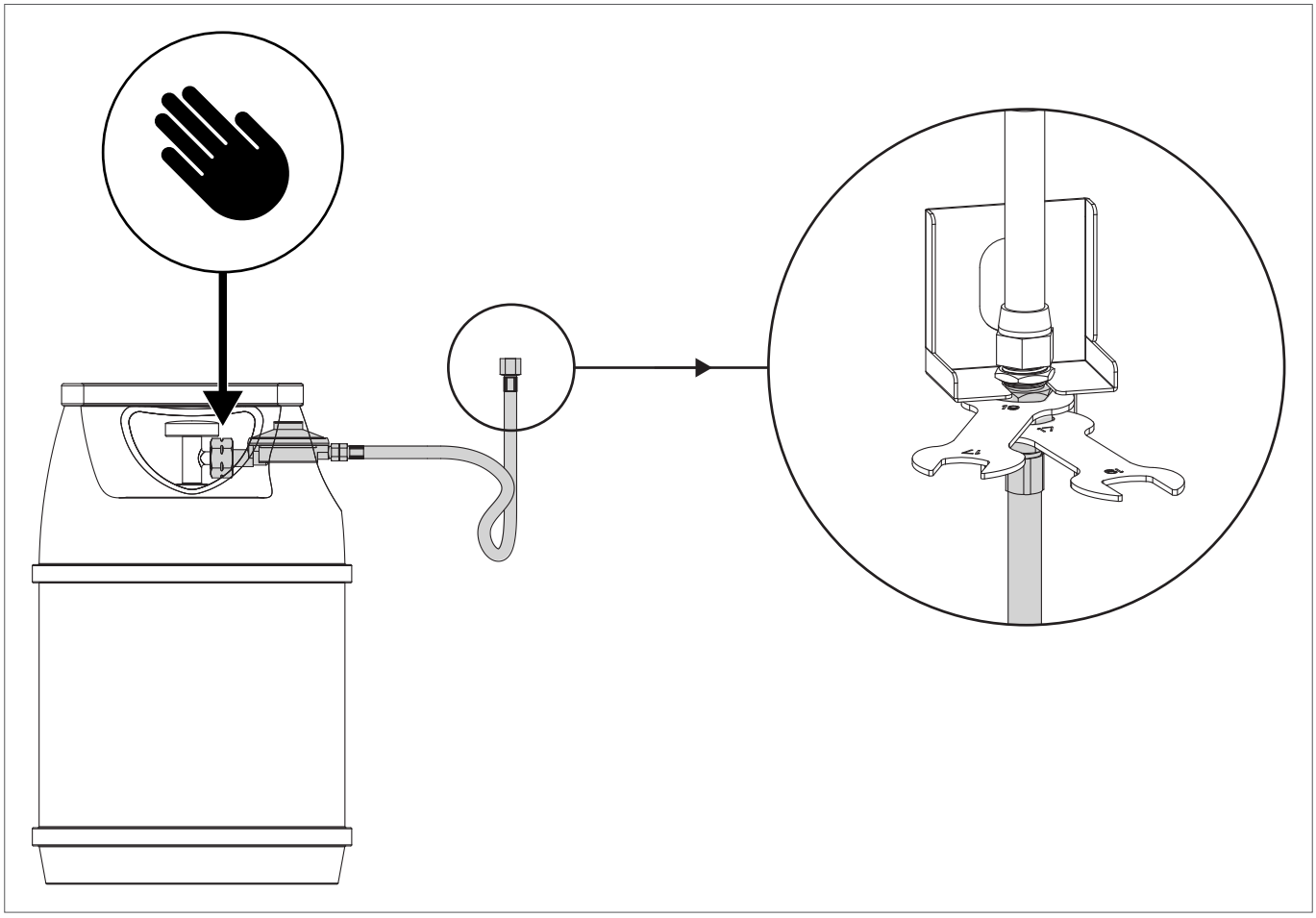
Este manual do utilizador deve ser guardado pelo proprietário e deve estar sempre acessível.

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

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

LIGAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS

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



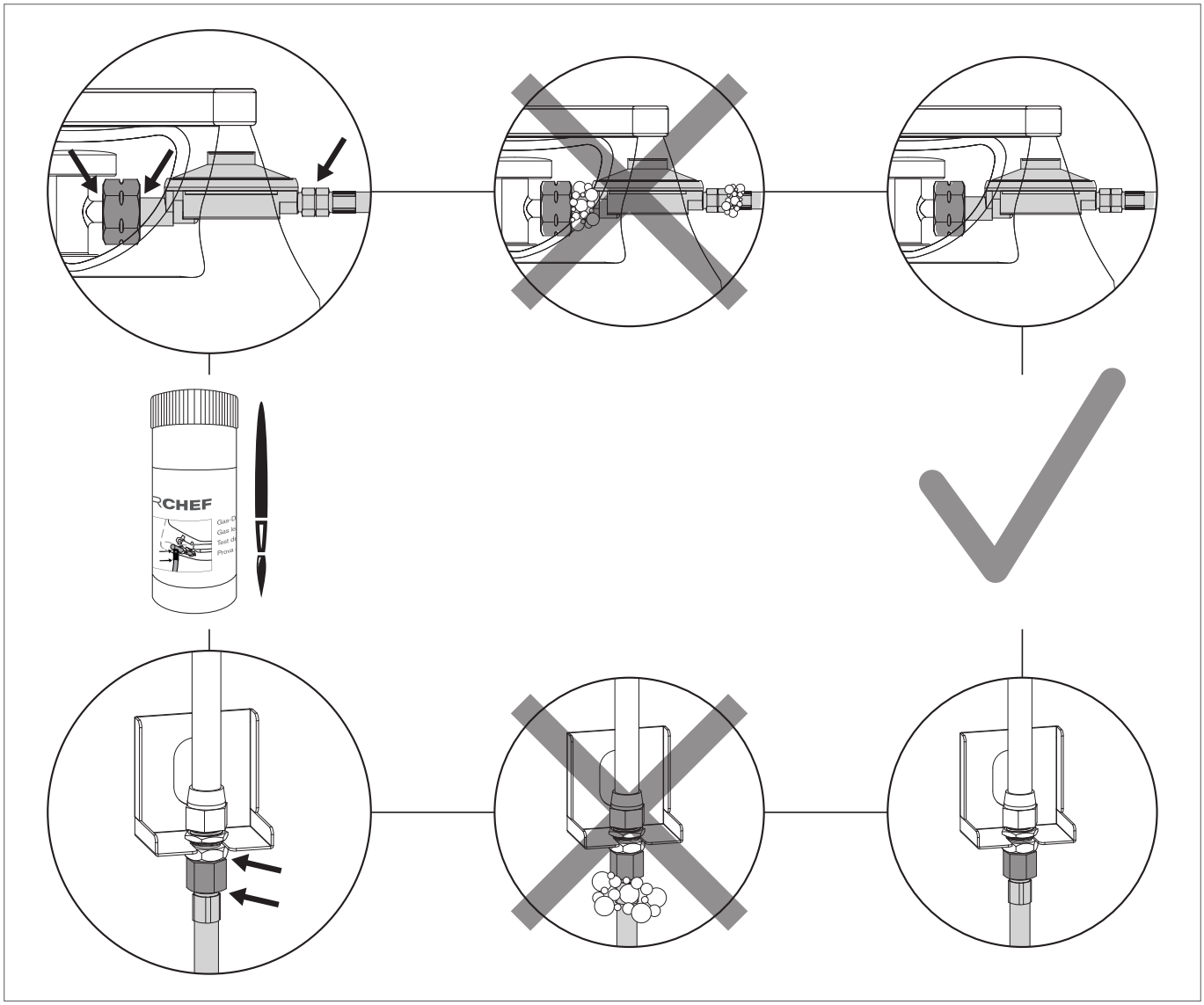
Consulte também as informações nas instruções de montagem separadas para o seu barbecue.

ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

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

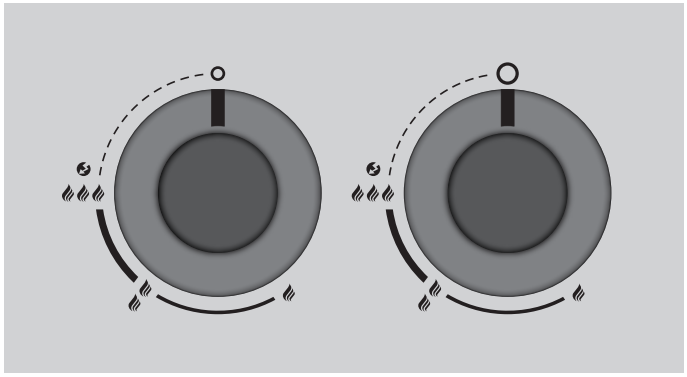
1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição ◯.
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50 % de sabão líquido e 50 % de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a enArada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga.
   IMPORTANTE: O grelhador só deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

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



EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS NA CONSOLA DE COMANDO DO BARBECUE

Níveis de aquecimento e ignição



○ : posição Desligado

: potência mínima

: potência média

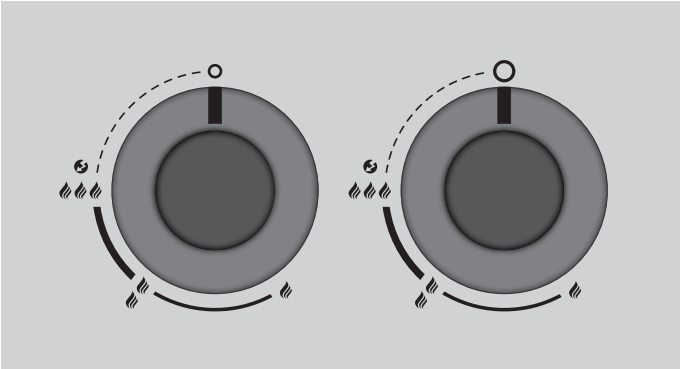
: potência elevada

: ignição

SISTEMAS DE QUEIMADORES

Caixa oval a gás

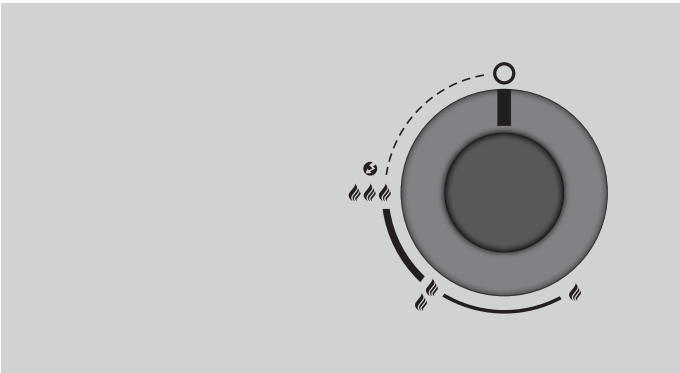
Sistemas de grelhadores com dois reguladores rotativos: DAVOS 570 G PRO



O regulador rotativo direito alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

O regulador rotativo esquerdo alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este queimador foi concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a baixas.

Sistemas de grelhadores com um regulador rotativo: DAVOS 570 G



O modelo DAVOS 570 G está equipado com um regulador rotativo. Este alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

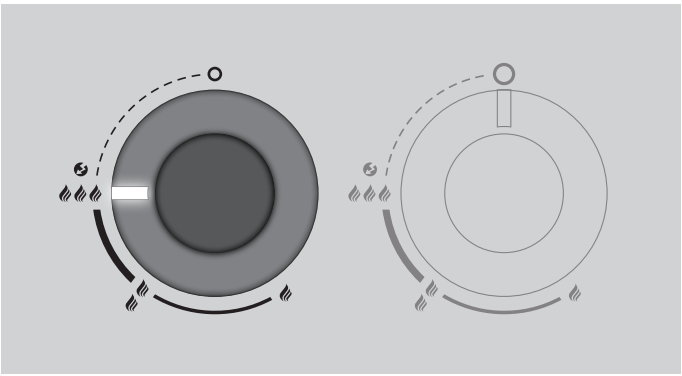
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
   Faça também isto se o seu barbecue tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue o grelhador durante aprox. 20 a 25 minutos no nível 🔥🔥🔥.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER

Caixa oval

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. Prima o botão de regulação do gás do queimador circular que pretende utilizar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



5. Se o gás não se acender dentro de 5 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - APICA-SE APENAS AO DAVOS 570 G PRO

O DAVOS PRO está equipado com o inovador GAS SAFETY SYSTEM (GSS) (ou seja, Sistema de proteção para aparelhos a gás), que compreende o seguinte elemento:

FLAME GUARD

O sistema FLAME GUARD (de proteção da chama) é um sistema fechado que consiste em ignição e chama. Depois de abrir a torneira de gás e acionar a ignição, este sistema inflama o gás. O sistema FLAME GUARD protege a chama das condições climáticas, como vento forte, e garante que os queimadores se acendam espontaneamente, caso se apaguem uma vez*. O que significa que os queimadores acesos funcionam de forma fiável em várias condições climáticas (p. ex. vento).

As vantagens:

- Os queimadores acesos ficam protegidos de forma ótima das condições climáticas.
- É possível grelhar a temperaturas muito baixas a partir de 80 graus, mesmo com vento.
- Previne o vazamento de gás não-inflamado.

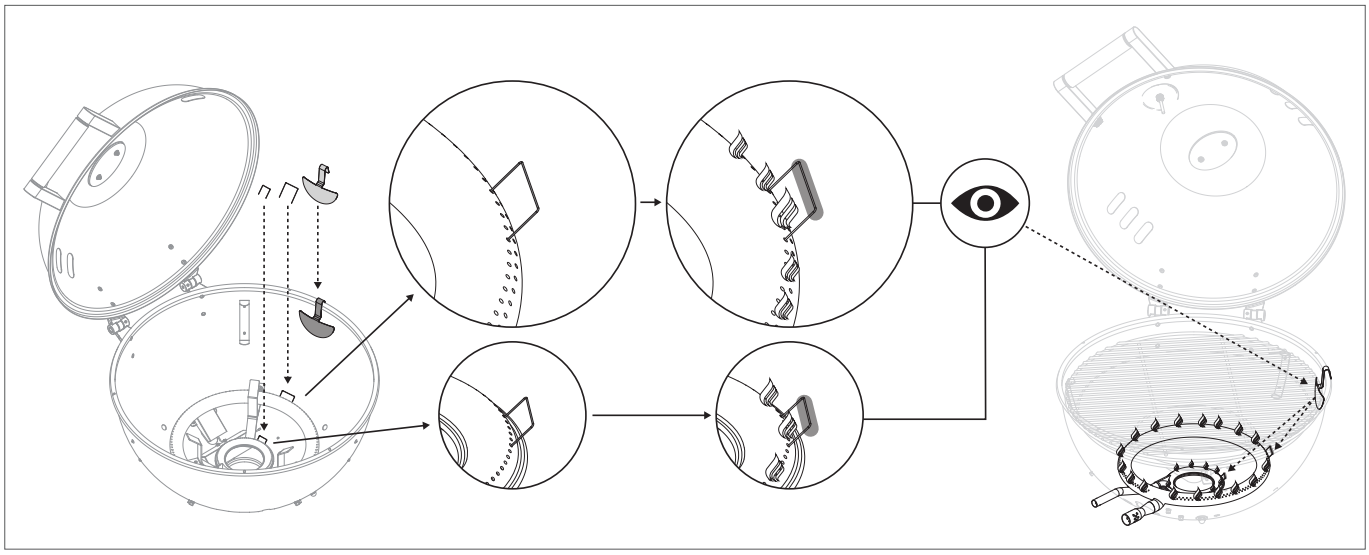
*** IMPORTANTE:** Não é possível garantir a cem por cento que os queimadores não se apaguem em condições meteorológicas extremas. Ao utilizar gás, certifique-se sempre de que nunca deixa o grelhador a funcionar sem supervisão. Todos os ensaios foram realizados de acordo com as condições do laboratório.

FLAME CHECK

O FLAME CHECK é um elemento adicional de segurança visual. Os dois fios brilhantes são colocados nos pequenos e grandes anéis queimadores respetivamente e brilham fortemente quando são acesos depois de o grelhador estar aceso. A inserção do espelho é simplesmente pendurada dento do barbecue e torna o fio incandescente visível do exterior. Desta forma, pode adicionalmente certificar-se de que os queimadores são realmente acendidos.

A vantagem:

- Garantia visual adicional de que os queimadores estão acessos e que não há fuga de gás não acendido.



SAFETY LIGHT (APLICA-SE A DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

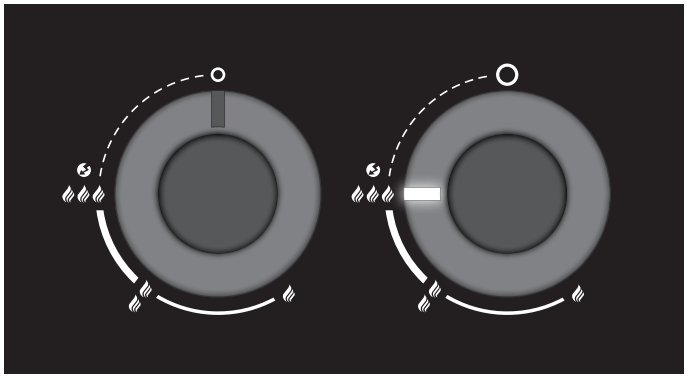
O seu barbecue tem reguladores rotativos com SAFETY LIGHT integrado.

A SAFETY LIGHT (luz de segurança) do seu barbecue é ativada assim que o botão de regulação do gás é rodado da posição ○, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição -, abrindo assim a alimentação de gás. Os LED estão localizados nos respetivos reguladores rotativos. O fornecimento de energia à SAFETY LIGHT é assegurado pelas pilhas AAA fornecidas.

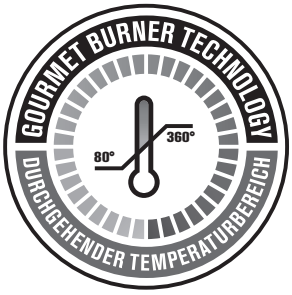
A vantagem:

- Esta luz de segurança recorda que a válvula ainda está aberta e que o gás está a circular.*

*** IMPORTANTE:** Depois de grelhar, lembre-se de fechar a alimentação de gás na botija de gás e de fechar a torneira de gás.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - APICA-SE APENAS AO DAVOS 570 G PRO



O modelo DAVOS 570 G PRO está equipado com a mais recente geração de queimadores, que permite usar um intervalo de temperaturas contínuo e ininterrupto de 80 a 360 graus. Esta tecnologia abre-lhe possibilidades completamente novas de utilizar o seu grelhador, uma vez que pode grelhar, cozinhar ou assar em todos os intervalos de temperaturas.

GAMAS DE TEMPERATURA / APLICAÇÃO DAVOS 570 G PRO

	TEMPERATURA		
mín.	**aprox. 80***	🔥	◯
méd.	**aprox. 120***	🔥🔥	◯
máx.	**aprox. 170***	🔥🔥🔥	◯
mín.	**aprox. 170***	○	🔥
méd.	**aprox. 240***	○	🔥🔥
máx.	**aprox. 300***	○	🔥🔥🔥
máx. absoluta	**aprox. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valores de referência sem influências meteorológicas

SUGESTÕES E TRUQUES - APICA-SE APENAS AO DAVOS 570 G PRO

Cozinhar a baixas temperaturas (80 a 130 graus):

Regule o seu grelhador para uma temperatura de 80 graus, criando assim as condições perfeitas para cozinhar carne ou peixe a 80 graus ou para manter os alimentos quentes (posição padrão do funil).

No intervalo de temperaturas de 110 a 130 graus, pode preparar na perfeição os clássicos do churrasco, como bifes de vaca, carne de porco ou costeletas (posição padrão do funil).

Grelhar, cozinhar, assar (130 a 220 graus):

No intervalo de temperaturas entre 130 a 220 graus, a carne e o peixe, entre outros, podem ser grelhados perfeitamente e de forma uniforme (posição padrão do funil). Este intervalo de temperaturas é particularmente adequado para peças de carne de grandes dimensões. Este intervalo de temperaturas também é ideal para cozinhar ou assar.

Alta temperatura (220 a 360 graus):

Com uma temperatura máxima até 360 graus, os seus bifes ficam perfeitamente grelhados, com um aspeto de fazer crescer água na boca. Além disso, a temperatura máxima é ideal para preparar pizzas crocantes ou quiches (posição padrão do funil).

GAMAS DE TEMPERATURA / APLICAÇÃO DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
mín.	**aprox. 180***	
méd.	**aprox. 240***	
máx.	**aprox. 340***	

* Valores de referência sem influências meteorológicas

SUGESTÕES E TRUQUES - APICA-SE APENAS AO DAVOS 570 G

Grelhar, cozinhar, assar (180 a 220 graus):

No intervalo de temperaturas entre 180 a 220 graus, a carne e o peixe, entre outros, podem ser grelhados perfeitamente e de forma uniforme (posição padrão do funil). Este intervalo de temperaturas é particularmente adequado para peças de carne de grandes dimensões. Este intervalo de temperaturas também é ideal para cozinhar ou assar.

Alta temperatura (220 a 340 graus):

Com uma temperatura máxima até 340 graus, os seus bifes ficam perfeitamente grelhados, com um aspeto de fazer crescer água na boca. Além disso, a temperatura máxima é ideal para preparar pizzas crocantes ou quiches (posição padrão do funil).

SISTEMA DE FUNIL ÍMPAR

Seja para grelhar ou cozinhar, seja para assar, quando o sistema de funil OUTDOOR**CHEF**, único no seu género, está colocado na posição padrão, assegura uma repartição uniforme do calor no interior da caixa oval, evitando uma queima prejudicial de gorduras, uma vez que os queimadores estão completamente protegidos.

A gordura que pinga não se inflama, escorrendo pelo funil esmaltado para o tabuleiro de recolha por baixo do barbecue oval. O que lhe permite estar descontraidamente com os seus convidados enquanto o barbecue prepara os seus grelhados na perfeição, já que os alimentos não têm de ser virados.

Carne, peixe, vegetais e companhia ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços. Como parte dos sucos da carne e da gordura dos alimentos em geral que pinga no funil se evapora, a carne, o peixe e os vegetais adquirem um cheiro a grelhados absolutamente inimitável.

A uma temperatura de até 360 graus, as pizzas, as quiches ou o pão são sempre um sucesso, como se tivessem sido confecionados num forno de pedra. Ao usar o queimador pequeno, os alimentos são grelhados com particular delicadeza a temperaturas baixas em torno de 80 °C (só no DAVOS 570 G PRO com GBT) ou seja, as melhores condições para peças de carne excecionalmente macias de grandes dimensões como, por exemplo, rosbife, costeletas com osso (o chamado bife “tomahawk”) ou ainda bifes “Rib-Eye” inteiros.

Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada (até 500 graus), perfeita para os acessórios OUTDOOR**CHEF** como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

Graças ao funil, o interior do barbecue oval a gás fica sempre limpo, pelo que a sua limpeza praticamente não dá trabalho.

SUGESTÃO: Recomendamos que, antes de limpar o funil, aqueça o barbecue à potência máxima durante 10 minutos (posição padrão). Em seguida pode usar uma escova de latão própria para limpar o funil. Recomendamos que utilize a escova para funis OUTDOOR**CHEF**.

Pode encontrar mais informações sobre os nossos acessórios em: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSIÇÃO PADRÃO



A posição padrão é a posição ideal do funil para a maior parte dos casos, garantindo uma circulação inigualável do calor no interior do barbecue oval. Os alimentos ficam grelhados de forma uniforme de todos os lados, sem ter de os virar. A carne, o peixe, os vegetais, entre outros, ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços.

Assim, a posição padrão é a ideal para cozinhar qualquer tipo de carne, grelhar peixe na perfeição, gratinar, obter vegetais estaladiços e para confecionar pizzas, quiches ou pão.

POSIÇÃO VULCÃO



Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada, perfeita para os acessórios OUTDOOR**CHEF** como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

Ou seja, a posição de vulcão é a posição perfeita para uma cozedura rápida de, por exemplo, bifes de atum, vieiras ou vegetais no wok.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O BARBECUE OVAL A GÁS

1. Coloque o funil na posição desejada (posição padrão ou posição de vulcão).
   ATENÇÃO: Ao grelhar apenas altere a posição do funil mediante a utilização de luvas resistentes ao calor.
   NOTA: Quando grelhar e cozinhar na posição de vulcão no nível 🔥🔥🔥, mantenha a tampa aberta. Só no nível 🔥 – 🔥🔥 o grelhador também pode ser utilizado na posição de vulcão com a tampa fechada.
2. Se necessário, selecione o respetivo acessório.
3. Feche a tampa e aqueça o barbecue durante aprox. 10-15 minutos no nível 🔥🔥🔥.
4. Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre 🔥 - 🔥🔥🔥.
5. Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição ◯. A seguir, feche a alimentação de gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
6. **ATENÇÃO:** A gordura quente recolhida no tabuleiro de recolha de gorduras pode causar queimaduras. Deixe arrefecer completamente a gordura antes de remover o tabuleiro de recolha de gorduras.
7. Depois de grelhar, deixe arrefecer o grelhador completamente antes de o deslocar, mover ou limpar.

APÓS GRELHAR

1. Rode o botão de regulação do gás de cada queimador para a posição ◯.
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
3. Deixe o grelhador arrefecer totalmente para o limpar.
4. Cubra o grelhador com a capa de proteção adequada.

LIMPEZA

Devido ao sistema único de funil, as várias utilizações do grelhador não são necessárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura se vaporiza ou é recolhida no tabuleiro de recolha.

Procedimento de limpeza recomendado para sujidade mais intensas:

1. Aquecer o grelhador durante cerca de 10 minutos na potência máxima para que os resíduos alimentares (restos de carne, gordura, açúcar das marinadas, etc.) se queimem.
2. Deixar o grelhador arrefecer completamente depois, para que todos os resíduos alimentares solidifiquem/endureçam (isto torna a limpeza muito mais fácil e mais eficaz).
3. Limpe a grelha com uma escova de latão OUTDOOR**CHEF** para melhores resultados (não usar escovas de cerdas de aço).
4. Retire a grelha e limpe o funil com a escova de funil OUTDOOR**CHEF**.

SUGESTÃO: Depois de grelhar é antes de grelhar, se limpar a grelha após cada utilização, não terá de a limpar antes da sua próxima sessão de grelhagem.

ATENÇÃO: Ao limpar com uma escova de nylon para grelhar, certifique-se sempre de que o grelhador arrefeceu completamente.

ATENÇÃO: Ao limpar o interior do grelhador ao redor do sistema de queimadores, certifique-se de que não danifica as peças do queimador.

ATENÇÃO: Limpe o exterior do grelhador e as superfícies de apoio apenas com produtos de limpeza comerciais e não agressivos (p. ex., detergente comercial). Ao usar produtos de limpeza especiais para grelhadores (não recomendado), recomendamos que os teste primeiro numa área não visível.

ATENÇÃO: Nunca utilize produtos de limpeza para vidros ou outros produtos de limpeza para frascos pulverizadores para limpar as superfícies das grelhas, podem corroer as superfícies.

AS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO (NÃO INCLUÍDAS, DISPONÍVEIS SEPARADAMENTE)

APLICAÇÃO:

Limpe as grelhas em ferro fundido com água antes da primeira utilização. Durante a utilização no grelhador, nunca toque nas grelhas sem luvas para grelhar calçadas. Enquanto estiverem quentes, não coloque as grelhas em ferro fundido sobre superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.

Para facilitar a remoção das grelhas em ferro fundido, pode usar o elevador de grelha (incluído com as grelhas de ferro fundido)

Procedimento de limpeza recomendado para sujidade mais intensas:

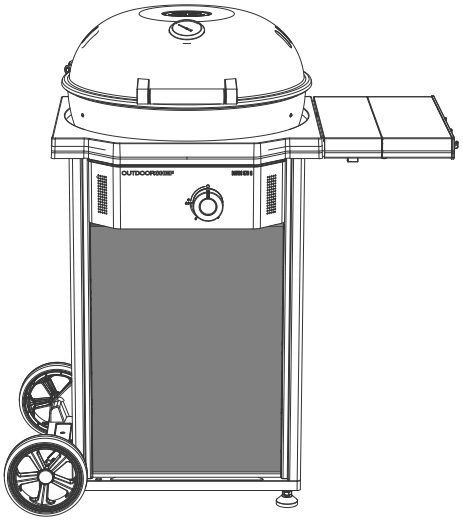
1. Aquecer o grelhador durante cerca de 10 minutos na potência máxima para que os resíduos alimentares (restos de carne, gordura, açúcar das marinadas, etc.) se queimem.

2. Deixar o grelhador arrefecer completamente depois, para que todos os resíduos alimentares solidifiquem/endureçam (isto torna a limpeza muito mais fácil e mais eficaz).
3. Limpe a grelha com uma escova de nylon ou de latão OUTDOOR**CHEF** para melhores resultados (não usar escovas de cerdas de aço).
4. Retire a grelha e limpe o funil com a escova de funil OUTDOOR**CHEF**.

SUGESTÃO: Depois de grelhar é antes de grelhar, se limpar a grelha após cada utilização, não terá de a limpar antes da sua próxima sessão de grelhagem.

SUGESTÃO: Recomendamos que esfregue as grelhas com um óleo de cozinha resistente ao calor (por exemplo, colza, abacate) após grelhar; isto proporciona uma óptima protecção da sua grelha de ferro fundido contra a corrosão.

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO PARA O REVESTIMENTO TÊXTIL (DAVOS 570 G COM REVESTIMENTO TÊXTIL)



RESISTÊNCIA ÀS INTEMPÉRIES

O revestimento têxtil do seu DAVOS 570 G é constituído por um tecido exterior especialmente desenvolvido para utilização no exterior. Este tecido é resistente aos raios UV e às intempéries.

Para uma durabilidade máxima do revestimento têxtil, recomendamos que, após cada utilização, proteja o seu DAVOS 570 G com a capa de proteção OUTDOOR**CHEF** adequada contra as condições climáticas, a sujidade e o pólen.

HUMIDADE

Se o revestimento têxtil ficar molhado, recomendamos sempre que o deixe secar completamente antes de cobrir o grelhador com a capa de proteção. Apesar da resistência às intempéries, a condensação pode provocar encharcamento e formação de bolor.

NÃO UTILIZAÇÃO PROLONGADA

Se não utilizar o grelhador durante um período longo (> 2 meses), recomendamos que retire o revestimento têxtil e que o guarde separadamente, num local seco e escuro.

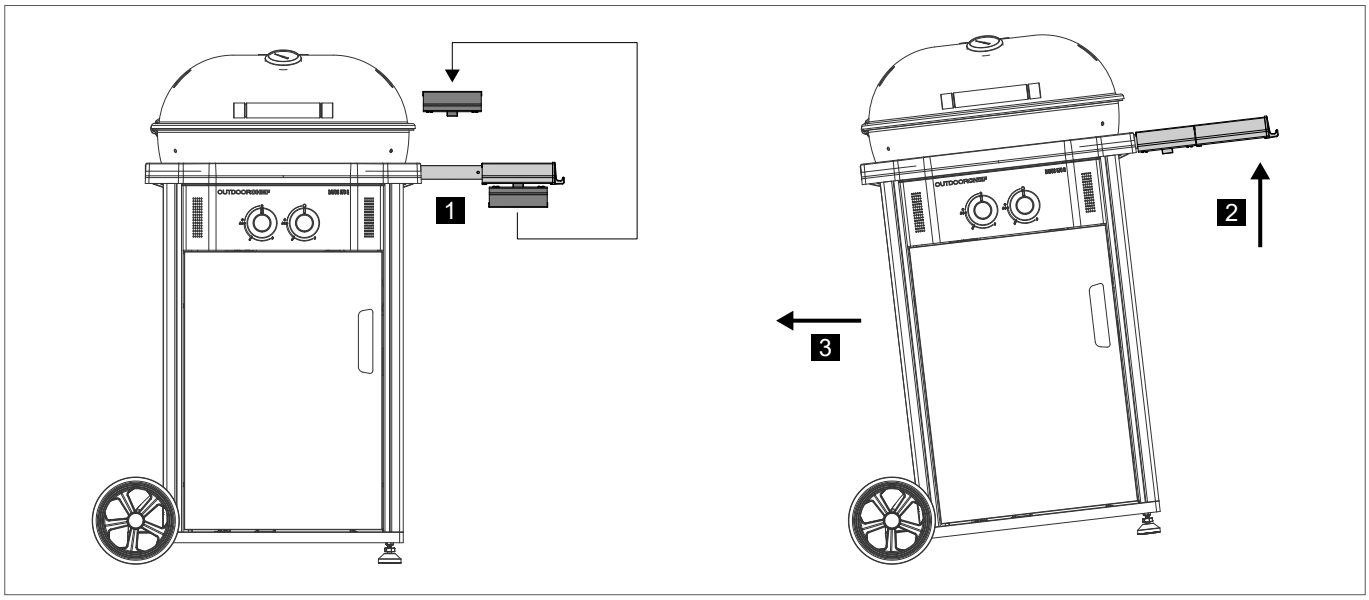
CUIDADO E LIMPEZA

Se o revestimento têxtil do seu DAVOS 570 G estiver sujo, pode limpá-lo facilmente com água morna e um produto de limpeza suave que remova sujidade e gordura (p. ex. detergente comercial, não agressivo).

Como auxílio, use uma esponja (lado macio) ou uma escova macia (sem cerdas de metal, sem escovas de plástico rígido). Para evitar a descoloração, recomendamos que teste o produto de limpeza num local não visível antes da limpeza.

ATENÇÃO: Uma vez que se trata de um tecido especial, este revestimento não pode ser lavado na máquina. Caso contrário, a proteção UV ficaria danificada.

MOVENDO E MANOBRANDO O BARBECUE, SEM ELEMENTOS DE SISTEMA



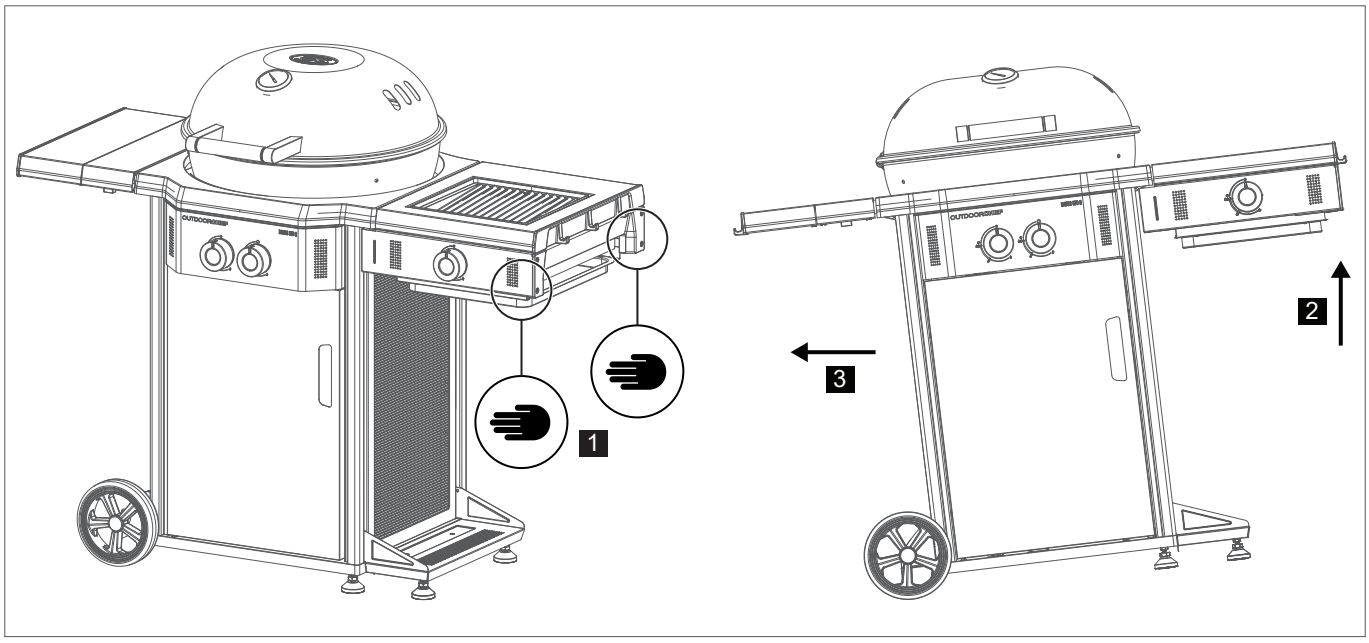
A prateleira lateral estável também serve para mover e manobrar o seu grelhador.

Para manobrar o grelhador, basta levantar a mesa lateral para mover o grelhador para a posição desejada. Isto funciona tanto com a mesa lateral totalmente estendida como com a mesa lateral empurrada para dentro.

OBSTÁCULOS

Quando manobrar sobre obstáculos (degraus, soleiras, lajes altas, etc.), proceder com cautela; não mover o grelhador sobre obstáculos a alta velocidade. As rodas e o eixo da roda podem ser danificados durante o processo.

MOVENDO E MANOBRANDO O BARBECUE, COM ELEMENTOS DE SISTEMA



Se equipar a seu grelhador com elementos do sistema, ela também é manobrada levantando-a lateralmente no lado direito, ver ilustração acima.

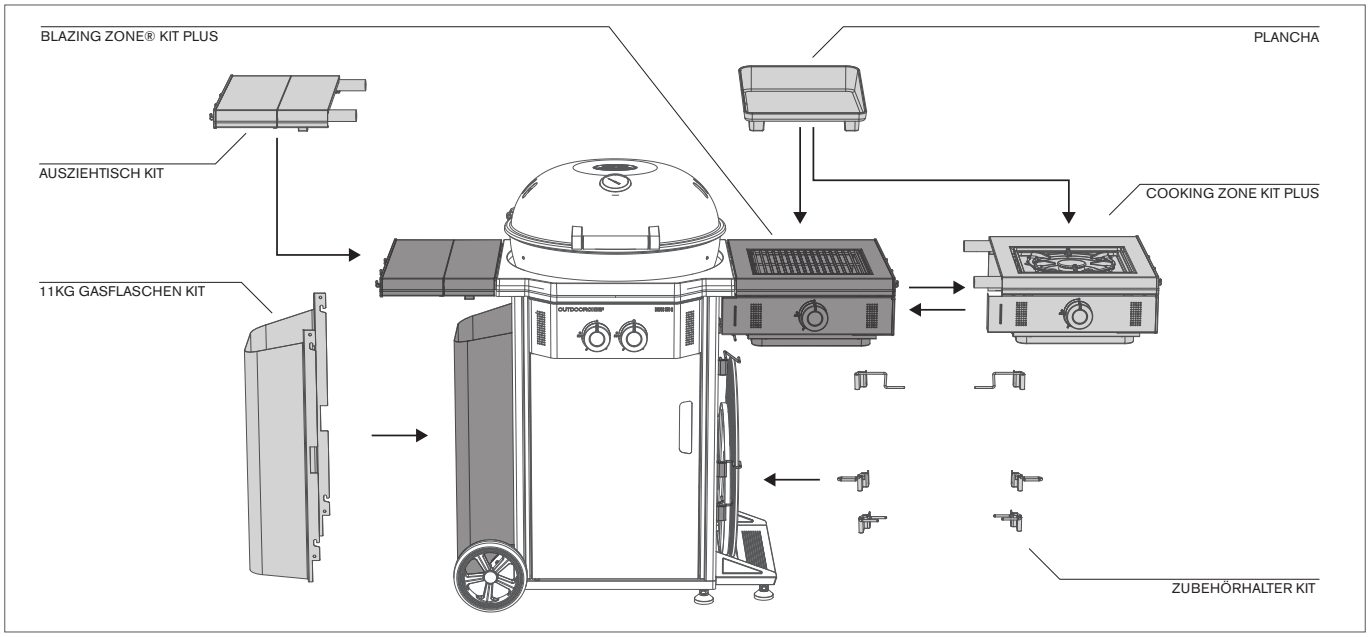
OBSTÁCULOS

Quando manobrar sobre obstáculos (degraus, soleiras, lajes altas, etc.), proceder com cautela; não mover o grelhador sobre obstáculos a alta velocidade. As rodas e o eixo da roda podem ser danificados durante o processo.

OPÇÕES DE EXPANSÃO DA SÉRIE DAVOS

O conceito único da série DAVOS (DAVOS 570 G PRO e DAVOS 570 G) permite-lhe atualizar o seu grelhador com elementos adicionais do sistema (sistemas de queimadores, com ligação a gás), bem como extensões (sem ligação a gás) de acordo com os seus desejos pessoais. Ambos os modelos têm interfaces idênticas já integradas na carcaça do grelhador, onde os elementos e extensões adicionais do sistema podem ser facilmente fixados.

Abaixo encontrará uma visão geral dos elementos e extensões do sistema atualmente disponíveis para o seu grelhador:



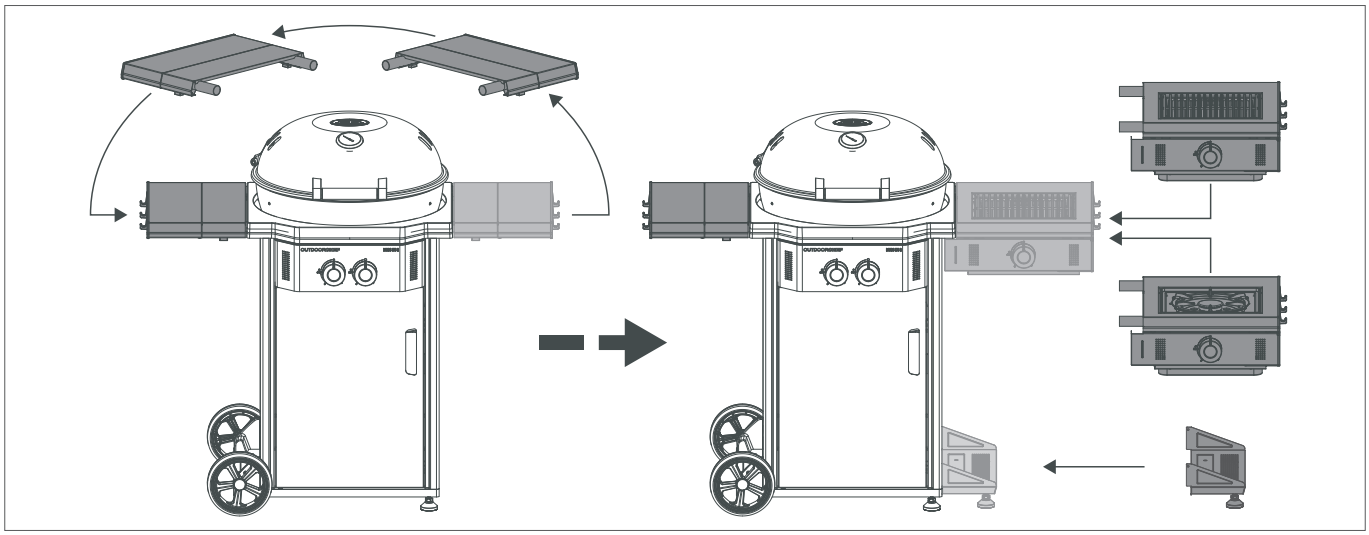
ELEMENTOS DE SISTEMA

Gostaria de utilizar o seu DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G de uma forma ainda mais versátil?

Não há problema, porque com a BLAZING ZONE® KIT PLUS e o COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOOR**CHEF** oferece-lhe a possibilidade de simplesmente alargar a gama de aplicações do seu grelhador - para uma versatilidade máxima!
Tudo o que precisa é de um dos dois kits disponíveis à sua escolha, que simplesmente monta no lado direito do seu grelhador.
Pode simplesmente remover a mesa de extensão existente no seu grelhador e montá-la no lado esquerdo do grelhador, para que ainda tenha espaço suficiente para a preparação e cozedura, mesmo que acrescente um elemento do sistema.

ATENÇÃO: O peso máximo admissível de carga do KIT PLUS BLAZING-/COOKING ZONE é de 30kg.

ATENÇÃO: Ao desmontar com a BLAZING ZONE® KIT PLUS ou COOKING ZONE KIT PLUS, o pé de apoio incluído no âmbito da entrega (ver ilustração abaixo) deve ser montado por razões de segurança. Isto serve para estabilizar adicionalmente o grelhador durante a remoção, para que não possa tombar. Além disso, o espaço extra no fundo pode ser utilizado para outras extensões (por exemplo, kit porta acessórios).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



O BLAZING ZONE® KIT PLUS é a extensão perfeita para os seus DAVOS 570 G PRO e DAVOS 570 G, se gostar realmente das coisas muito quentes. O conjunto consiste numa mesa lateral reforçada, um suporte para assegurar a estabilidade da grelha e a própria BLAZING ZONE® PLUS - um queimador cerâmico de alto desempenho com uma gama de temperaturas muito ampla de 600 - 900 °C.

		**Temperatura alta 600 - 900 °C** Queimador de cerâmica de alto desempenho Grelhados a alta temperatura Crosta perfeita sobre a carne Grelha ajustável em altura, 2 níveis Perfeito para cortes magros

Assim, os bifes e co. podem ser preparados com calor máximo até mais de 900 °C, para uma crosta perfeita na sua carne.

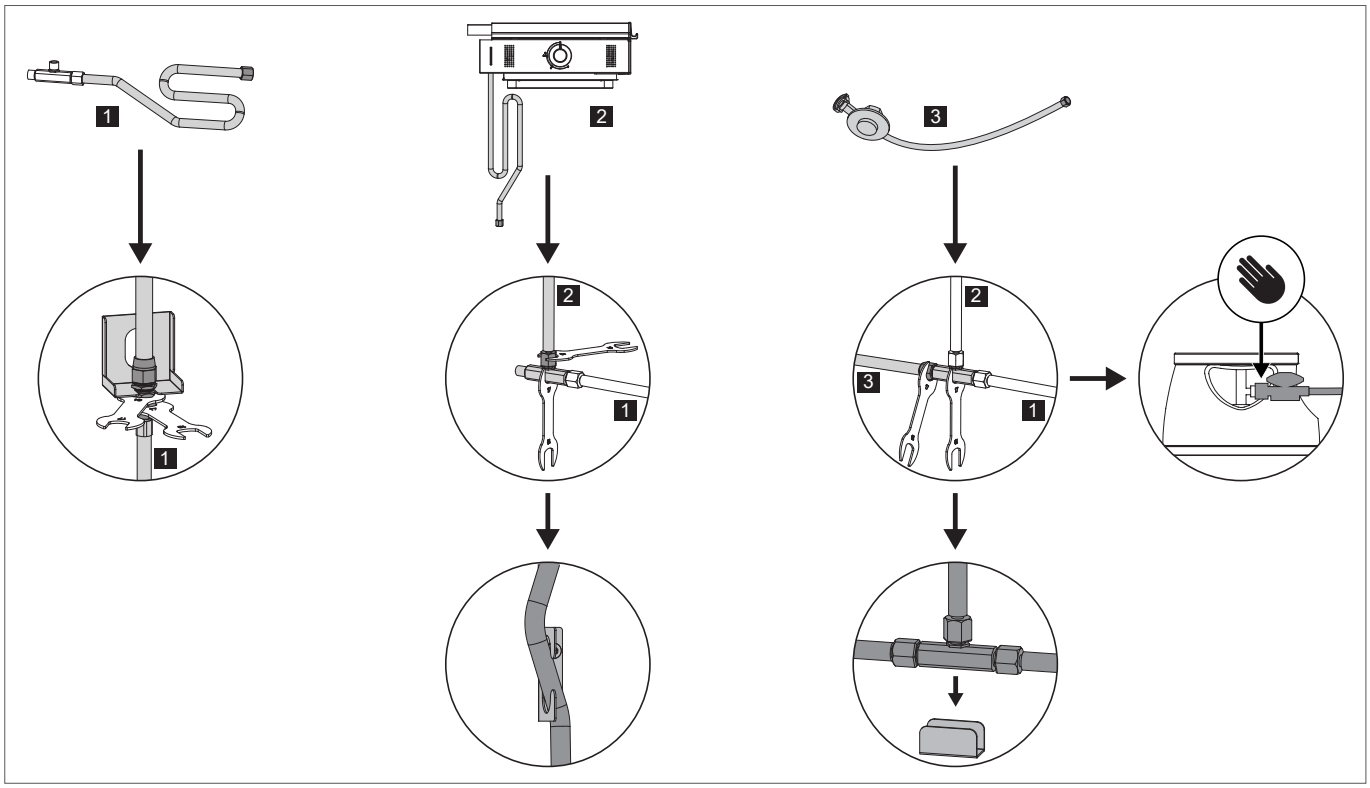
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

LIGAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS DA BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATENÇÃO: Por favor, observe as informações contidas nas instruções de montagem separadas relativas à montagem e ligação.

ATENÇÃO: Ao expandir com a BLAZING ZONE® KIT PLUS, o teste de fuga deve ser efetuado para todas as ligações dos elementos do sistema. A ligação da mangueira de gás deve ser efetuada com a ajuda da chave de porcas fechada para garantir que a ligação é suficientemente apertada. Para sua segurança, nunca aperte a mangueira de gás à mão apenas para evitar possíveis incêndios do barbecue.

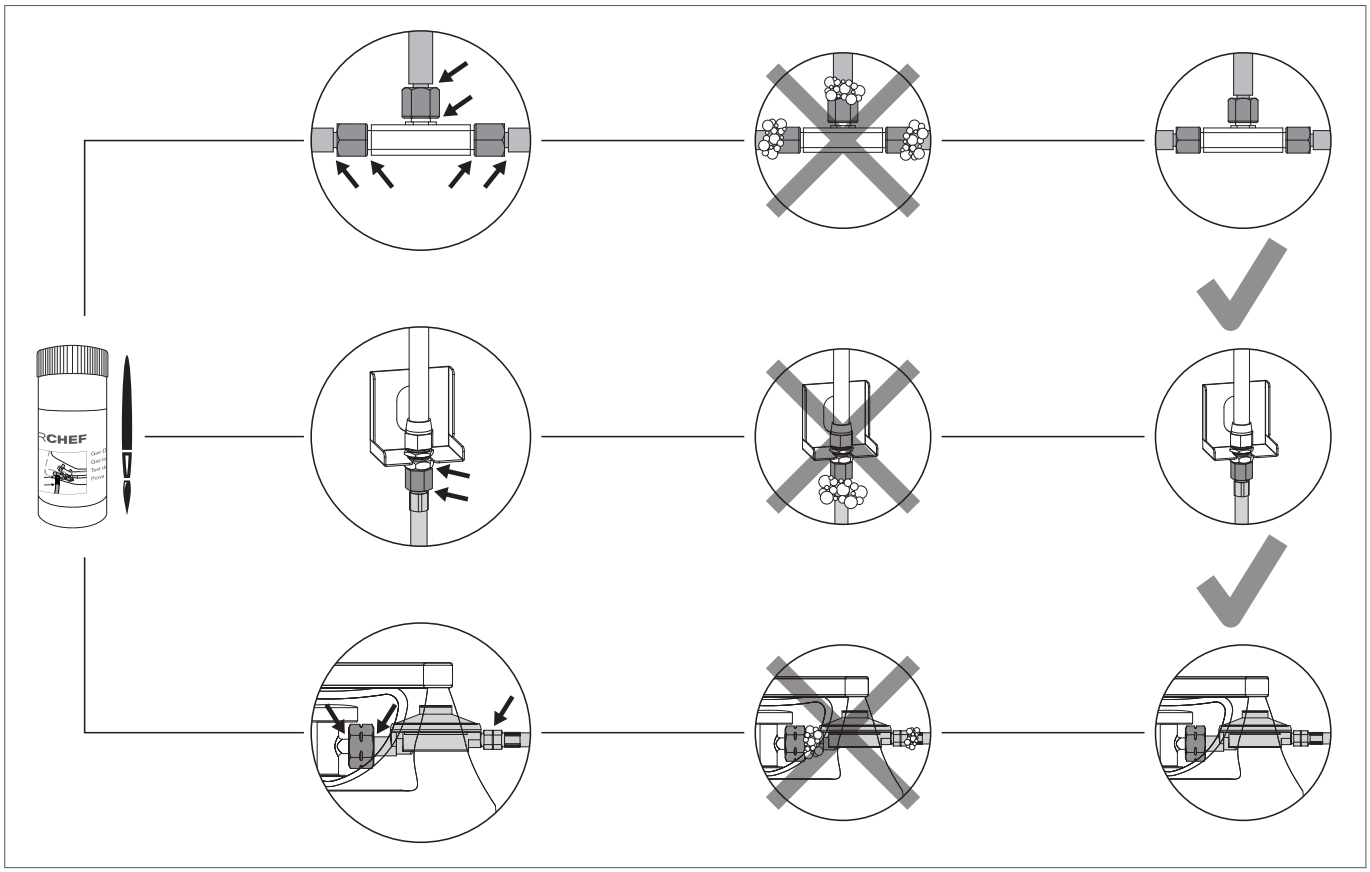


ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

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

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição ○.
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50 % de sabão líquido e 50 % de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga.
   IMPORTANTE: O grelhador e a BLAZING ZONE® KIT PLUS apenas devem ser utilizados se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

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



IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA A BLAZING ZONE® KIT PLUS

ATENÇÃO: Nunca utilize a BLAZING ZONE® PLUS individualmente (separado do grelhador).

ATENÇÃO: Nunca cobrir a área da BLAZING ZONE® PLUS, isto pode levear à acumulação de calor.

ATENÇÃO: Não podem ser colocadas panelas ou frigideiras na BLAZING ZONE® PLUS.

ATENÇÃO: Depois de desligar a BLAZING ZONE® PLUS, ela mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos perto da BLAZING ZONE® PLUS, pois existe perigo de incêndio.

ATENÇÃO: Utilizar a BLAZING ZONE® PLUS apenas se estiver montada num modelo de grelhador DAVOS adequado, de acordo com as instruções de montagem separadas.

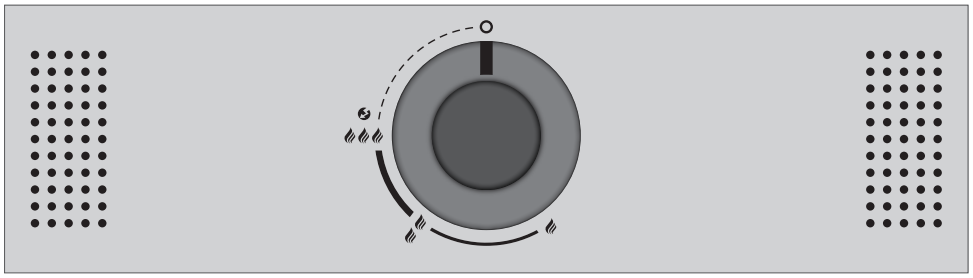
ATENÇÃO: Nunca deixe o grelhador e a BLAZING ZONE® PLUS sem supervisão durante o funcionamento.

ATENÇÃO: É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador e da BLAZING ZONE® PLUS. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos de grelhador com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.

ATENÇÃO: Só remova o tabuleiro de gotejamento de gordura quando o grelhador tiver arrefecido completamente e já não estiver a ser utilizado.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS DO PAINEL DE COMANDO DA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Níveis de aquecimento e ignição



○ : posição Desligado

: potência mínima

: potência média

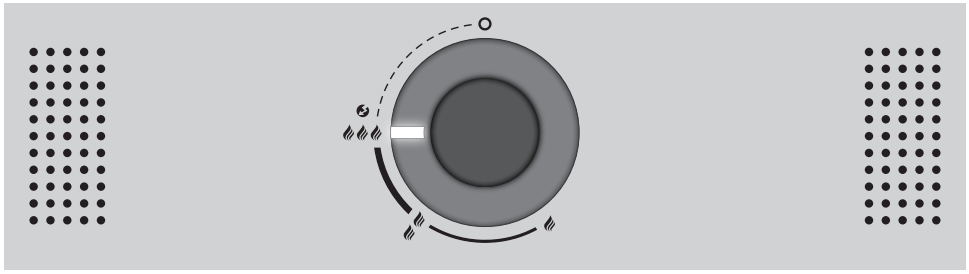
: potência elevada

: ignição

O queimador alcança no nível a potência máxima e no nível a potência mínima.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER A BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a alimentação do gás na botija.
3. Prima o botão de regulação do gás do queimador lateral e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



4. Se o gás não se acender dentro de 5 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
5. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o queimador lateral em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SUGESTÕES E TRUQUES BLAZING ZONE® KIT PLUS

GRELHAS INFRARADAS

Como funciona um queimador de infravermelhos?

A chama de gás criada quando se liga a BLAZING ZONE® PLUS eespalha-se uniformemente através de centenas de pequenas aberturas na placa cerâmica, produzindo radiação infravermelha na superfície que emite calor direto intenso para os alimentos a grelhar, até mais de 900 graus Celsius. Isto permite gerar temperaturas muito mais elevadas do que com um queimador a gás convencional.

Preparação de peças de carne mais espessas e maiores

Para peças de carne mais espessas e maiores, recomendamos que as puxem até à temperatura central desejada após o processo de grelhagem na caixa oval de gás, a uma temperatura de grelhagem baixa. Outra possibilidade é levar previamente a carne no grelhador oval a gás (posição padrão) a baixas temperaturas e depois fornecer-lhe uma crosta deliciosa na BLAZING ZONE® PLUS.

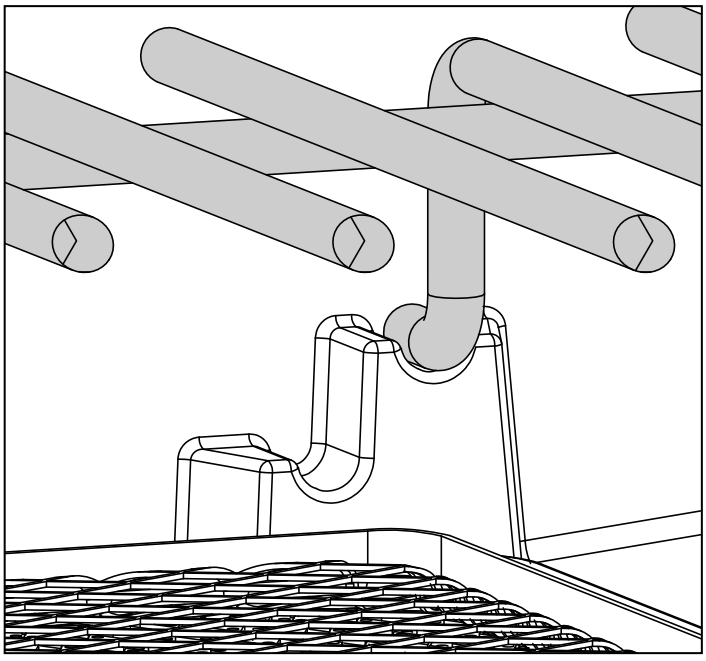
Utilização de outros utensílios de cozinha na BLAZING ZONE® PLUS

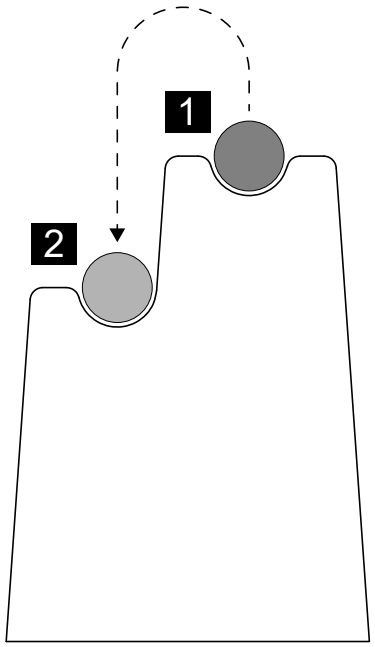
Quando grelhar outros alimentos e utilizar outros utensílios de cozinha, certifique-se de que toda a superfície de grelhagem NÃO está coberta (acumulação de calor!) e que apenas são utilizados utensílios de cozinha muito resistentes ao calor (por exemplo, ferro fundido).

Antes do primeiro grelhado com a BLAZING ZONE® PLUS

Ao grelhar com a BLAZING ZONE® PLUS pela primeira vez, recomendamos que comece no degrau superior do espaçador com a maior distância (ver posição 1) para verificar se o calor é suficiente. Se quiser mais calor, pode regulá-lo você mesmo usando espaçadores e colocar a grelha na posição 2.

Frite a sua peça de carne desejada durante um máximo de 60 segundos por lado para ver se o calor é suficiente. Dependendo da peça de carne e do teor de gordura, o tempo necessário para uma crosta uniforme varia.





Utilização de marinadas e molhos

Recomendamos que evite utilizar marinadas e molhos ao preparar bifes e molhos para se abster de utilizar marinadas e molhos a fim de desfrutar plenamente do sabor não adulterado da carne. Um bom bife não precisa mais do que um pouco de sal.

No entanto, se utilizar marinadas, certifique-se de que não é utilizado demasiado óleo para evitar chamas de gordura.

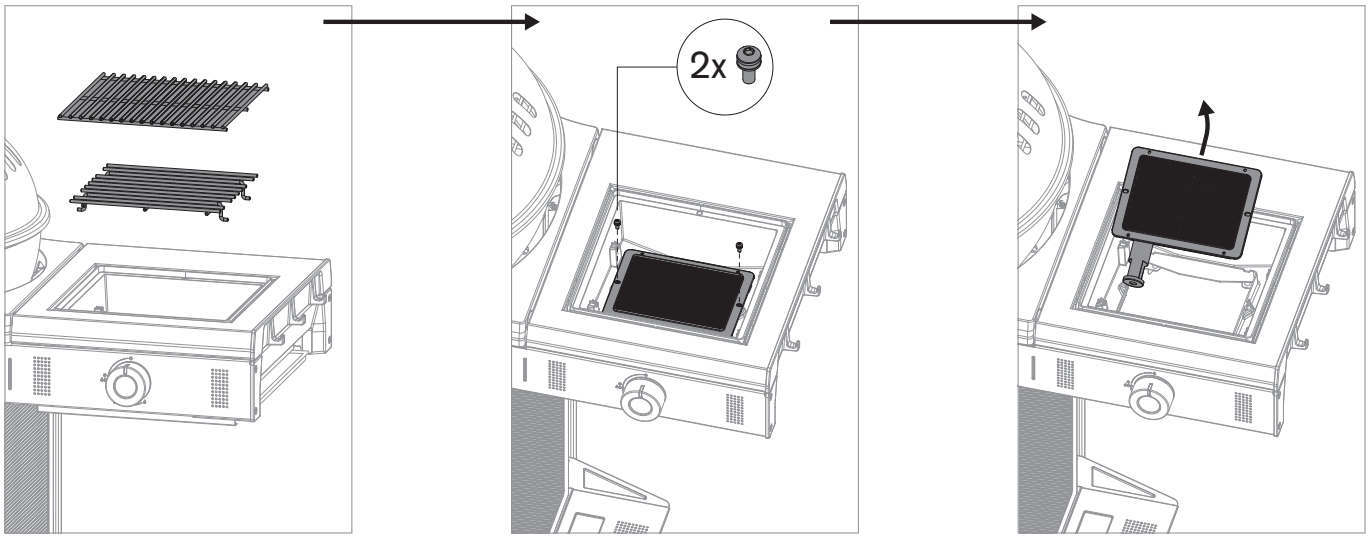
Ao utilizar molhos (especialmente molhos com açúcar) e especiarias, recomendamos que os aplique apenas brevemente no final do processo de grelhados, para que os alimentos não ardam.

MANUTENÇÃO DO BLAZING ZONE® KIT PLUS

Limpeza regular

Recomendamos que limpe a sua BLAZING ZONE® KIT PLUS após cada 3 ciclos de grelhagem. Para o fazer, retire a grelha e o difusor de calor e limpe-os simplesmente na sua máquina de lavar louça. Limpe o interior com um pano seco e esvazie o tabuleiro de gotejamento de gordura.

Também recomendamos que remova o queimador da BLAZING ZONE® KIT PLUS uma vez por ano e limpe todos os componentes circundantes para remover teias de aranha e resíduos de grelhados.



Depois de remover a BLAZING ZONE® KIT PLUS, proceda como se segue:

1. Verificar o queimador para detetar deformações ou fissuras.
2. Os tubos Venturi (secção de tubo no queimador) podem ser limpos/escovados com uma escova fina de limpeza de garrafas.
3. Limpar o interior da estrutura de suporte da BLAZING ZONE® KIT PLUS, não utilizar produtos de limpeza agressivos ou inflamáveis.
4. Depois de colocar toda a BLAZING ZONE® KIT PLUS de volta na mesa lateral, seguindo as instruções de montagem separadas.

IMPORTANTE: Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o grelhador depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar a BLAZING ZONE® PLUS e deixá-la aquecer no nível máximo durante alguns minutos.

CUIDADO DA BLAZING ZONE® KIT PLUS

O cuidado regular da sua BLAZING ZONE® KIT PLUS contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o grelhador.
- Antes de guardar o grelhador, lubrifique todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Para garantir que pode desfrutar da sua grelha e da BLAZING ZONE® KIT PLUS durante o máximo de tempo possível, proteja o seu grelhador das influências ambientais com uma cobertura OUTDOOR**CHEF** adequada depois de esta ter arrefecido completamente. Para evitar condensação, depois de chover retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

AS GRELHAS DE AÇO INOX DO BLAZING ZONE® KIT PLUS

APLICAÇÃO:

A superfície da grelha deve ser sempre coberta com uma leve película de óleo para evitar que os alimentos se queimem. Utilizar um óleo vegetal com um elevado ponto de fumo (por exemplo óleo de abacate ou óleo de colza).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpar as grelhas de aço inoxidável com água ou uma solução de água e sabão suave antes da primeira utilização. Durante a utilização no grelhador, nunca toque nas grelhas sem luvas para grelhar calçadas. Enquanto estiverem quentes, não coloque as grelhas em aço inoxidável sobre superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.

LIMPEZA

É favor tomar nota dos seguintes pontos para a limpeza:

- Deixe aquecer as grelhas em aço inoxidável no grelhador durante cerca de 10 minutos à potência máxima
- Use uma escova com cerdas de latão (não de aço)
- Deixe-as arrefecer completamente depois
- Para sujidade persistente: Utilize o OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER para uma limpeza completa

NOTA:

Após a limpeza, aplicar ligeiramente óleo comestível altamente aquecido (por exemplo óleo de abacate ou óleo de colza).

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



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

Isto é possível graças a um desenvolvimento completamente novo do queimador e à possibilidade de operar o fogão lateral a 3 alturas diferentes.

Graças à forma côncava do topo em ferro fundido sólido, a COOKING ZONE KIT PLUS também pode ser utilizado com o OUTDOOR**CHEF** BBQ wok, que cabe perfeitamente no topo (sem anel adaptador wok).

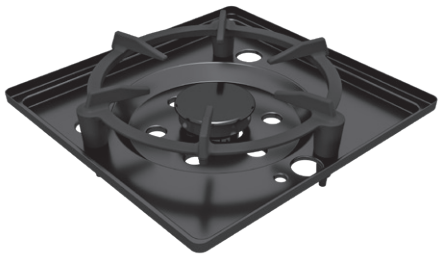
Este conjunto consiste na mesa lateral reforçada, um suporte para assegurar a estabilidade da grelha e do COOKING ZONE PLUS.



Calor elevado

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

- Saltear muito de carne, peixe e vegetais



Calor médio

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

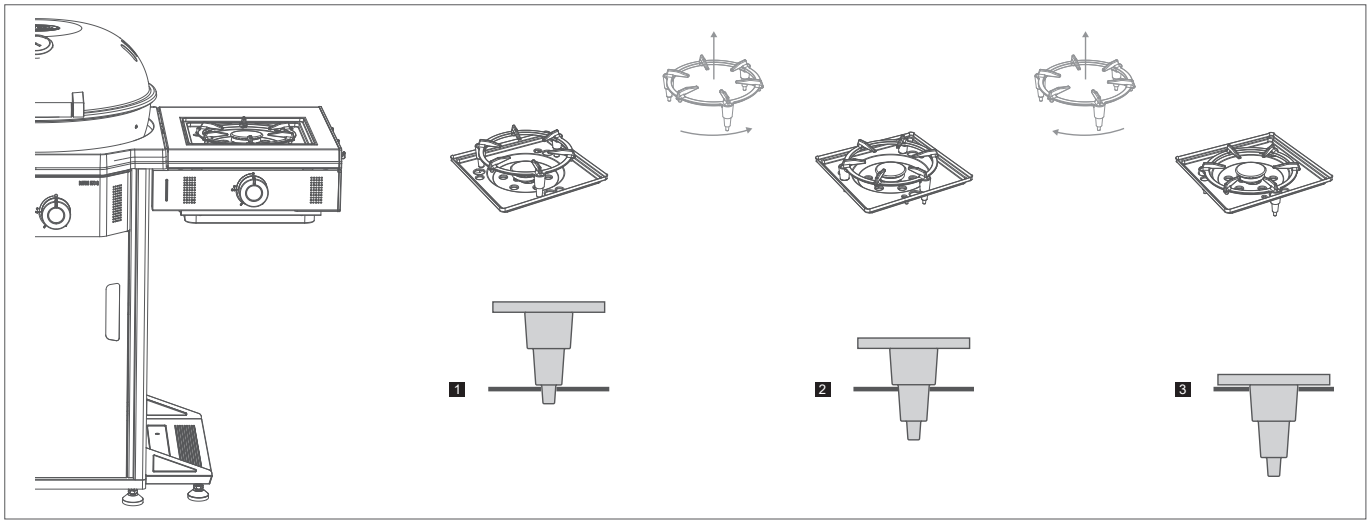
- Saltear/estufar carne, peixe e vegetais
- Saltear legumes ricos em amido, por exemplo batatas fritas, rösti, etc.



Calor mais baixo

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

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



TAMPAS DE PROTEÇÃO PARA ACESSÓRIO DE COZEDURA EM FERRO FUNDIDO

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

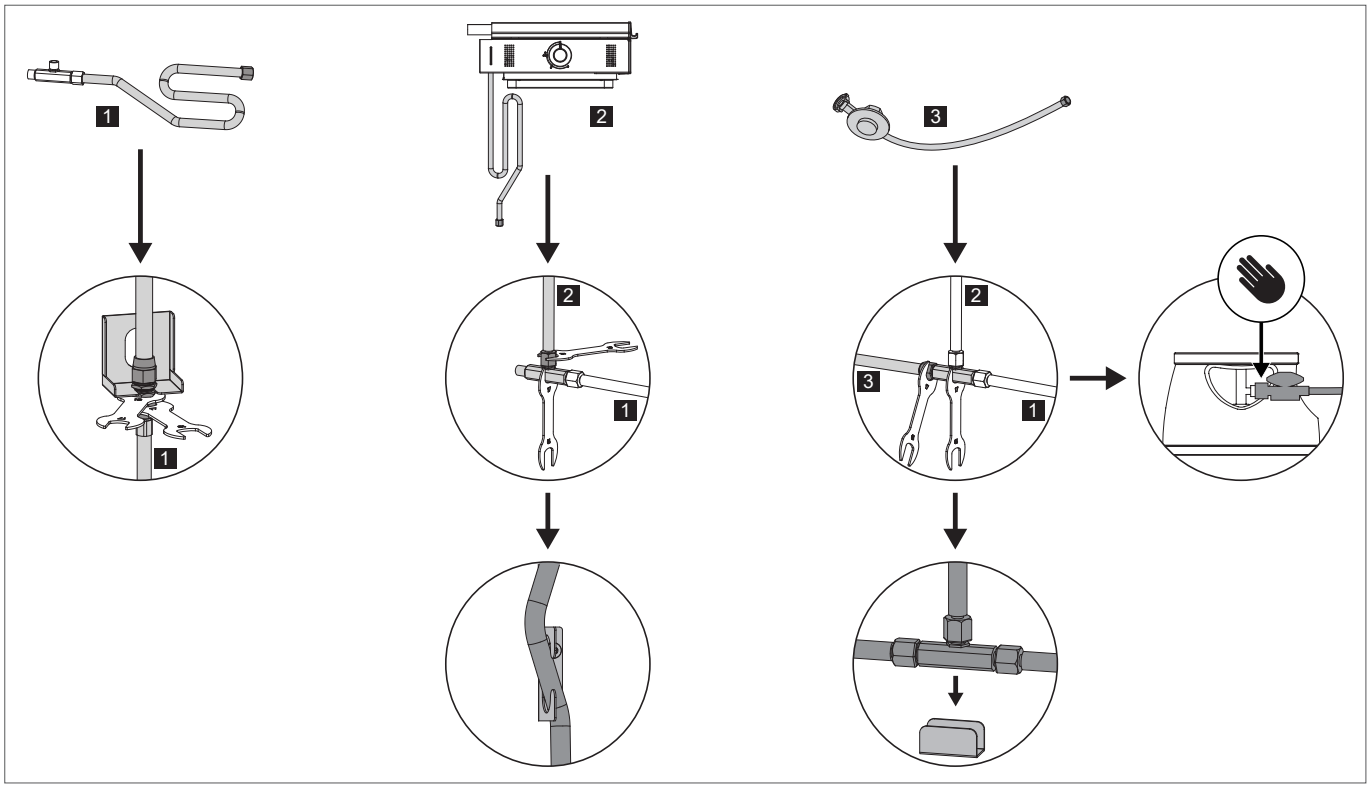
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

LIGAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS DA COOKING ZONE KIT PLUS

ATENÇÃO: Por favor, observe as informações contidas nas instruções de montagem separadas relativas à montagem e ligação.

ATENÇÃO: Ao expandir com a COOKING ZONE® KIT PLUS, o teste de fuga deve ser efetuado para todas as ligações dos elementos do sistema. A ligação da mangueira de gás deve ser efetuada com a ajuda da chave de porcas fechada para garantir que a ligação é suficientemente apertada. Para sua segurança, nunca aperte a mangueira de gás à mão apenas para evitar possíveis incêndios do barbecue.

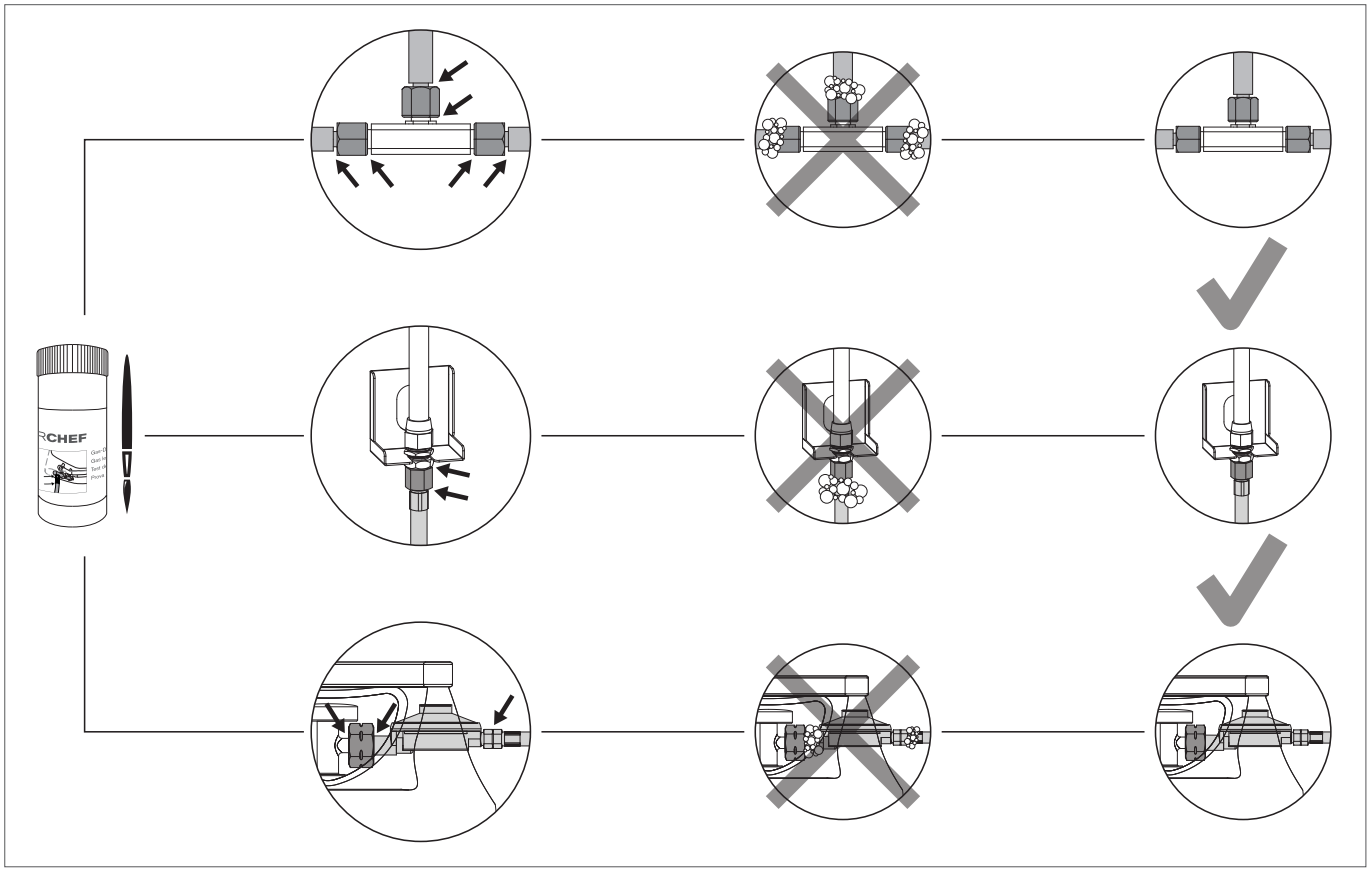


ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

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

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição ○.
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50% de sabão líquido e 50% de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga.
   IMPORTANTE: O grelhador e a COOKING ZONE KIT PLUS apenas devem ser utilizados se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

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



IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA A COOKING ZONE® KIT PLUS

ATENÇÃO: Nunca utilize a COOKING ZONE PLUS individualmente (separado do grelhador.

ATENÇÃO: Nunca cobrir a área da COOKING ZONE PLUS, isto pode levear à acumulação de calor.

ATENÇÃO: Não utilizar tachos ou panelas com os seguintes diâmetros: <20 cm >32 cm.

ATENÇÃO: Depois de desligar a COOKING ZONE PLUS, ela mantém-se quente ainda durante algum tempo.. Preste atenção para não se queimare não colocar objetos perto daCOOKING ZONE PLUS, pois existe perigo de incêndio.

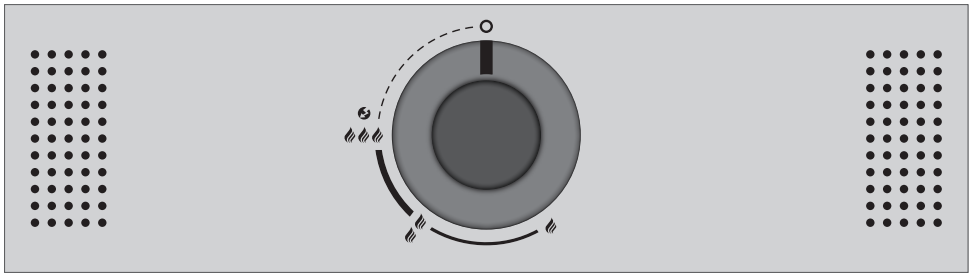
ATENÇÃO: Utilizar a die COOKING ZONE PLUS apenas se estiver montada num modelo de grelhador DAVOS adequado, de acordo com as instruções de montagem separadas.

ATENÇÃO: Nunca deixe o grelhador e a COOKING ZONE PLUS sem supervisão durante o funcionamento.

ATENÇÃO: É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador e da COOKING ZONE PLUS. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos de grelhador com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.

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

Níveis de aquecimento e ignição



○ : posição Desligado

: potência mínima

: potência média

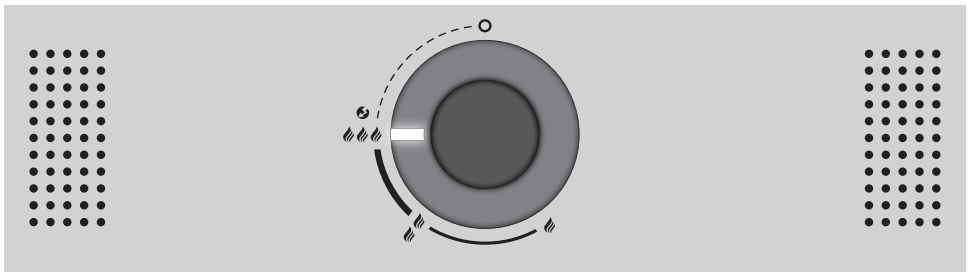
: potência elevada

: ignição

O queimador alcança no nível a potência máxima e no nível a potência mínima.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER A COOKING ZONE KIT PLUS

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a alimentação do gás na botija.
3. Prima o botão de regulação do gás do queimador lateral e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.



4. Se o gás não se acender dentro de 5 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
5. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o queimador lateral em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SUGESTÕES E TRUQUES COOKING ZONE KIT PLUS

UTILIZAÇÃO DO OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

O acessório de ferro fundido sólido tem uma forma côncava para que funcione perfeitamente em combinação com o wok para barbecue. O BARBECUE WOK pode ser utilizado diretamente no acessório de ferro fundido (sem utilizar o anel adaptador do wok).

PANELAS E TACHOS RECOMENDADOS

Recomendamos que utilize apenas panelas e tachos muito resistentes ao calor, sem revestimentos (por exemplo, Teflon). As panelas e tachos feitos de ferro fundido, ferro forjado ou aço são ideais. Em geral, todas as panelas e tachos comercialmente disponíveis podem ser utilizadas, desde que sejam adequadas para utilização com fogões a gás.

TAMANHOS RECOMENDADOS DE PANELAS E TACHOS

Recomendamos os seguintes tamanhos de panelas e tachos: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MANUTENÇÃO E CUIDADO DA COOKING ZONE KIT PLUS

O cuidado regular da sua COOKING ZONE® KIT PLUS contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Para evitar danos por corrosão, olear todas as peças metálicas (especialmente o acessório de cozedura em ferro fundido) do KIT DE COOKING ZONE PLUS antes de um armazenamento prolongado.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo INDICAÇÕES DE SEGURANÇA.
- Para garantir que pode desfrutar da sua grelha e da **COOKING ZONE** KIT PLUS durante o máximo de tempo possível, proteja o seu grelhador das influências ambientais com uma cobertura OUTDOORCHEF adequada depois de esta ter arrefecido completamente. Para evitar condensação, depois de chover retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

EXTENSÕES

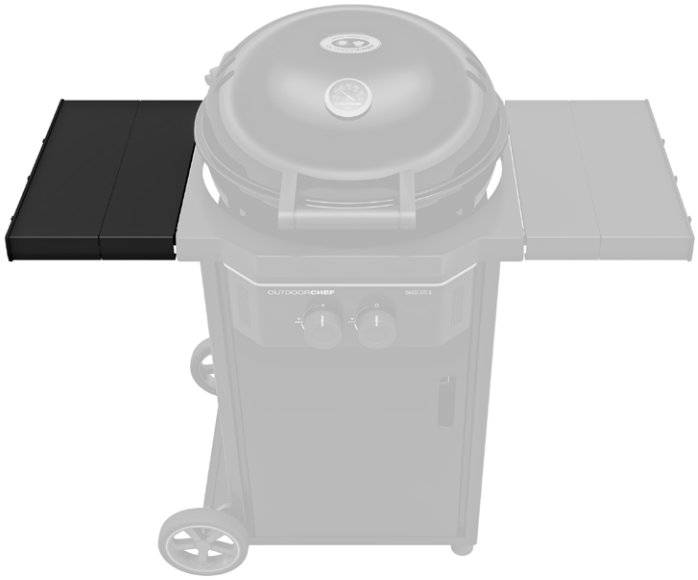
As seguintes extensões úteis para a série DAVOS tornam o seu barbecue mais potente.

RESTRIÇÕES DE COMBINAÇÃO EXTENSÕES

A seguinte combinação de acessórios só é possível se o seu barbecue for expandido com uma BLAZING ZONE® KIT PLUS ou COOKING ZONE KIT PLUS:

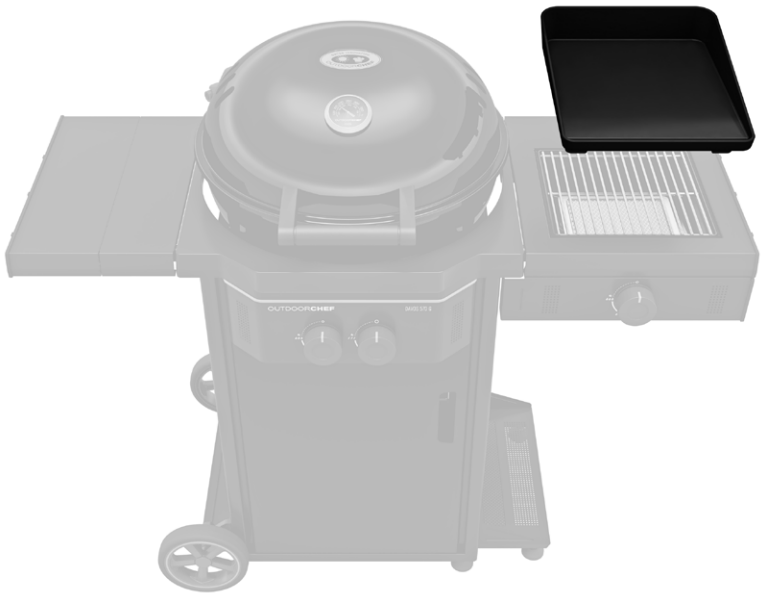
Kit Botija de gás de 11kg & Kit Porta-Acessórios (como pé de apoio à direita faz parte de BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS)

KIT DE MESA EXTENSÍVEL



De momento não quer actualizar o seu DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G com um elemento de sistema adicional como a BLAZING ZONE® KIT PLUS ou a COOKING ZONE KIT PLUS - mas simplesmente quer mais espaço para a preparação das suas criações para barbecue?
Então o KIT DE MESA DE EXTENSÃO é a solução. Anexado em segundos, pode duplicar a superfície de trabalho disponível do seu DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G num instante.
ATENÇÃO: A carga máxima da mesa extensível é de 10 kg.

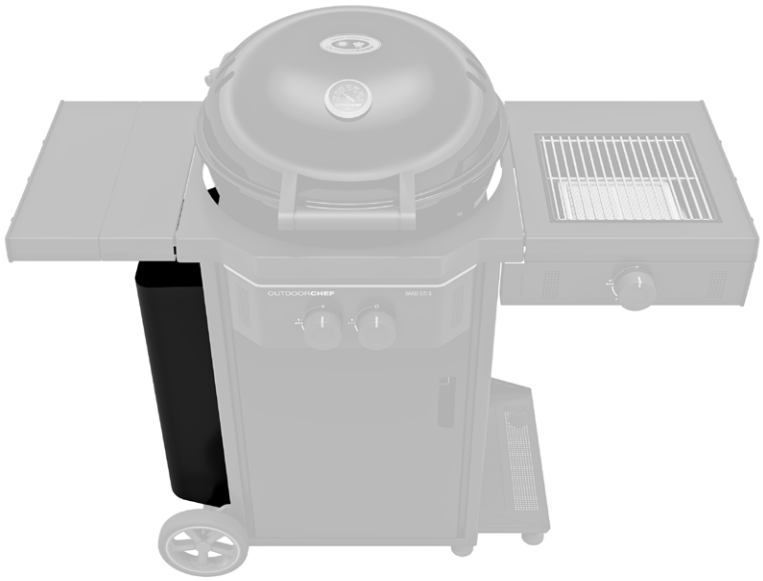
PLANCHA UNIVERSAL - PRAZER DE GRELHAR EM CASA À MODO MEDITERRÂNEO



O PLANCHA UNIVERSAL é o complemento perfeito para a BLAZING ZONE® KIT PLUS ou a COOKING ZONE KIT PLUS e alarga as possibilidades de grelhar no DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G por outra função. Na plancha, pode criar especialidades mediterrânicas tais como gambas grelhadas, bifes de atum perfeitos e vieiras, tal como no seu bar de tapas preferido em Espanha. Um pequeno-almoço da grelha? Não há problema, na plancha terá sucesso sem esforço com ovos fritos, ovos mexidos, bacon frito estaladiço ou panquecas. Quer sejam tapas, pequeno-almoço ou sobremesa - com a PLANCHA UNIVERSAL tudo é possível!

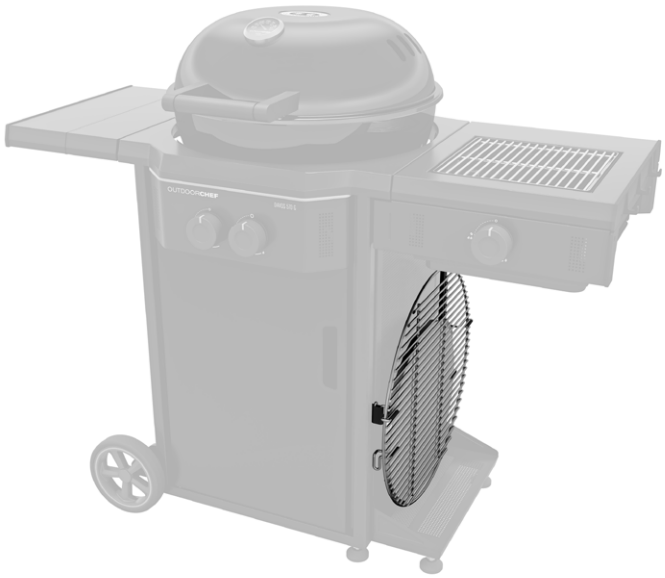
A propósito, a plancha também cabe na caixa oval do seu barbecue e também pode ser utilizado lá, basta colocar o funil na posição de vulcão e sai a diversão do barbecue mediterrânico, enquanto que o seu bife fica na BLAZING ZONE® PLUS ou o seu risoto cozinha na COOKING ZONE.

KIT DE BOTIJA DE 11 KG



Mudar sempre a botija de gás pode ser um incómodo, especialmente os profissionais de churrasco e os grelhadores frequentes podem dizer-lhe uma ou duas coisas sobre o assunto. Ofereça uma atulaização com o KIT DE BOTIJA 11 KG e opere o seu DAVOS 570 G PRO ou DAVOS 570 G no futuro com botijas de gás de 11 kg que duram mais tempo.

KIT PORTA ACESSÓRIOS





Os fãs da pizza tomam nota - é um segredo aberto que a melhor pizza vem ou de Napoli ou do seu barbecue OUTDOOR**CHEF**.

Com o KIT PORTA ACESSÓRIOS, tanto a pedra de pizza OUTDOOR**CHEF** como uma grelha adicional em ferro fundido ou aço inoxidável podem ser armazenados directamente no barbecue de forma prática e com economia de espaço.

Mas isso não é tudo - também está incluído o prático suporte de rolos de cozinha, para que os seus dedos se mantenham sempre bonitos e limpos ao preparar e cozinhar as suas criações para barbecue.

MANUTENÇÃO

O cuidado regular do seu grelhador contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspecione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o grelhador.
- Antes de guardar o grelhador, lubrifique todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Depois de o grelhador ter arrefecido completamente, cubra-o com uma capa de proteção OUTDOOR**CHEF** adequada contra influências climáticas.
- Deixe sempre o seu barbecue secar completamente após a limpeza ou após a chuva para evitar a condensação no termómetro do grelhador.
- Para evitar condensação, depois de chover retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

ATENÇÃO: Não coloque, de modo algum, objetos quentes como grelhas, grelhadores e frigideiras de ferro fundido nas superfícies de apoio do seu grelhador. A pintura da grelha pode ficar danificada.

ATENÇÃO: Ao substituir o botija de gás, certificar-se de que o recipiente de gotejamento de gorduras é esvaziado para evitar que o recipiente de gotejamento de gorduras caia completamente e cause manchas.

RESOLUÇÃO DE ERROS

O gás não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.
- Verifique se o elétrodo ao pé do queimador emite uma faísca.
  ATENÇÃO: Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada!

Não há faísca:

- Certifique-se de que a pilha está inserida corretamente (nos grelhadores com ignição elétrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o elétrodo está compreendida entre 5 e 8 mm.
- Verifique se os cabos estão inseridos e apertados firmemente na ignição elétrica e no elétrodo.
- Insira duas pilhas novas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt) na ignição elétrica.

A SAFETY LIGHT não funciona:

- Verifique se a alimentação de gás foi aberta com os botões de regulação do gás. (com a válvula da botija de gás fechada).
- Certifique-se de que as pilhas da luz de segurança estão corretamente inseridas.
- Coloque novas pilhas.

O eixo da roda está preso:

Para evitar que o eixo das rodas encrave, recomendamos que remova o pó, sujidade e pólen de trás das rodas pelo menos 1 vez por ano para assegurar um desempenho de condução óptimo.

Se, após a verificação destes pontos, continuar sem conseguir acender o barbecue, contacte o revendedor local.

GARANTIA DO CONSUMIDOR / GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia do consumidor / garantia, remetemos para os termos e condições gerais (AGB `s) em https://www.outdoorchef.com/agb

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

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

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM

** O número de série e o número de artigo podem ser consultados no autocolante de dados afixado ao barbecue (para isso veja o primeiro parágrafo deste **MANUAL DE UTILIZAÇÃO**).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gás	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butano / Propano 50 mbar
Consumo total de gás	686 g/h

Caixa oval

Potência	
- Queimador pequeno	2,90 kW
Consumo de gás	210 g/h
- Queimador grande	6,60 kW
Consumo de gás	476 g/h
Bicos (28-30/37 mbar)	
Injector do queimador pequeno	0,78 mm / marcação: BD
Injector do queimador grande	1,22 mm / marcação: BG
Bicos (50 mbar)	
Injector do queimador pequeno	0,68 mm / marcação: AU
Injector do queimador grande	1,06 mm / marcação: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gás	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	Butano / Propano 50 mbar
Consumo total de gás	613 g/h

Caixa oval

Potência	8,50 kW
Consumo de gás	613 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	1,42 mm / marcação: BI
Injectores (50 mbar)	1,22 mm / marcação: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Potência	3,50 kW
Consumo de gás	244 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,88 mm / marcação: CE
Injector 50 mbar	0,76 mm / marcação: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Potência	2,70 kW
Consumo de gás	196 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,82 mm / marcação: BH
Injector 50 mbar	0,72 mm / marcação: AO

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica, precisa de duas pilhas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt).

Nota sobre a indicação de temperatura

A diferença em termos de indicação do termómetro pode ser de +/– 10 %.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões, truques, receitas e tudo o que precisa saber sobre os produtos OUTDOOR**CHEF** em OUTDOORCHEF.COM

NÁVOD NA OBSLUHU

DÔLEŽITÉ: Pred uvedením vášho plynového grilu OUTDOOR**CHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

DÔLEŽITÉ:

Sériové číslo grilu nájdete na zadnej strane priloženej zložky „Návod a inšpirácie“. V závislosti od modelu grilu nájdete toto číslo aj na **nalepenom štítku**, ktorý sa nachádza buď na ráme grilu alebo na spodnej platni.

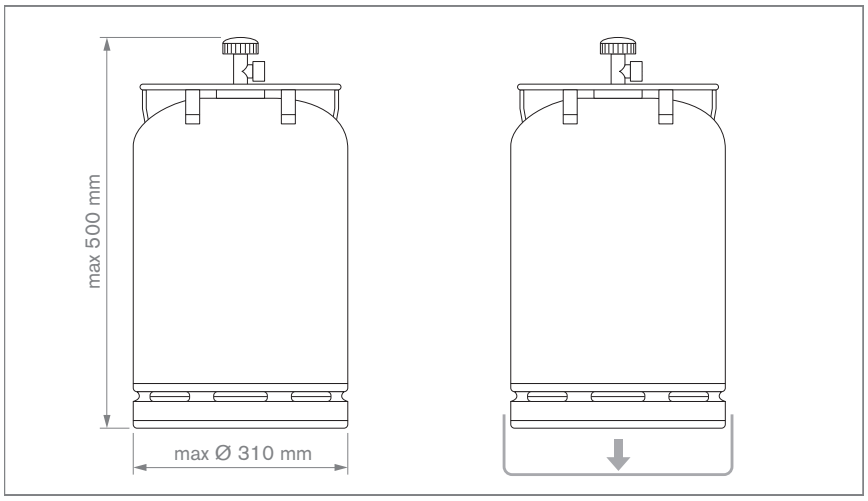
Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a starostlivosti. Poznačte si sériové číslo grilu do horného políčka „Sériové č.“.

DÔLEŽITÉ PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Každá osoba obsluhujúca gril musí poznať postup pri zapaľovaní a musí ho dodržiavať. Deti nesmú obsluhovať gril.
Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.
Do blízkosti grilu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Gril alebo plynovú (-é) fľašu (-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.
Pred uvedením vášho plynového guľového grilu do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Gril sa smie používať iba v exteriéri pri dodržiavaní bezpečnostnej vzdialenosti od horľavých predmetov minimálne1,5 m.

PLYNOVÉ FĽAŠE

- Na spodnú platňu sa smú umiestňovať iba plynové fľaše s hmotnosťou náplne maximálne 8 kg. Umiestnite fľašu na určené miesto.



- Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné.
- Pred každým uvedením do prevádzky a po každej výmene plynovej fľaše **SKONTROLUJTE TESNOSŤ**.
- Nevystavujte plynové fľaše teplotám vyšším ako 50 °C a nikdy ich neskladujte v uzatvorených priestoroch alebo v pivnici.
- Rešpektujte a dodržiavajte bezpečnostné predpisy, ktoré sú uvedené na plynových fľašiach.

- **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či sú regulátor tlaku a plynová fľaša schválené vo vašej krajine na náležitú prevádzku. Používajte len plynové fľaše, ktoré sú v súlade s príslušnou vnútroštátnou normou. Na základe rôznych tesniacich systémov nie je možné pri odchýlke systémov regulátorov tlaku a plynových fliaš vytvoriť tesný skrutkový spoj. Táto netesnosť môže viesť k tomu, že unikajúci plyn môže byť ľahko zapálený otvoreným ohňom alebo iskrami. Z bezpečnostných a záručných dôvodov vám odporúčame v každom prípade skontrolovať plynové grily uvedené do obehu a v prípade potreby regulátor tlaku a plynovú hadicu prispôsobiť, respektívne nechať prispôsobiť vnútroštátnym predpisom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

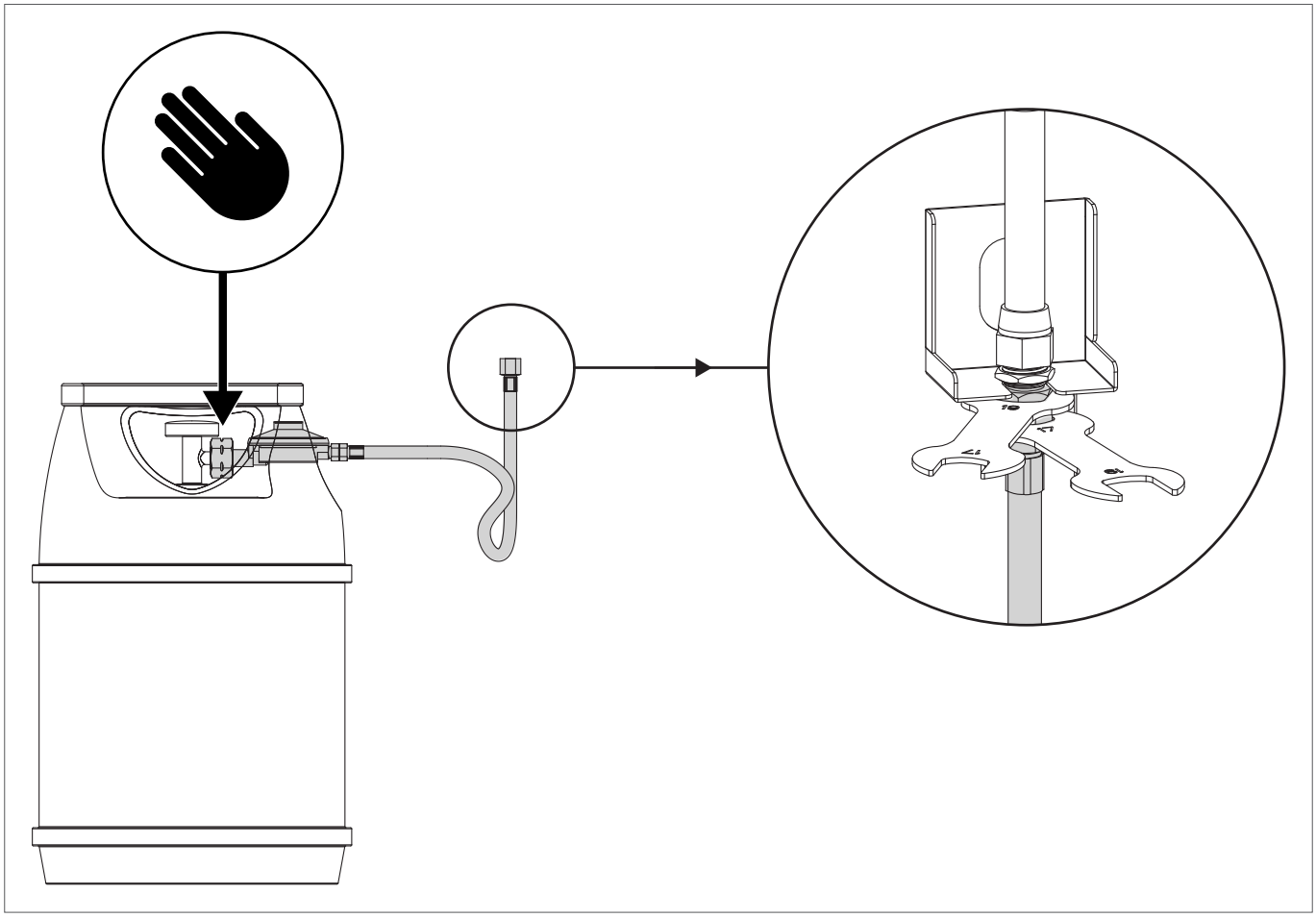
Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.

Gril uvádzajte do prevádzky podľa kapitoly **NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE**.

- Používajte len vonku.
- Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na použitie.
- **POZOR:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Zariadenie musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- Nepohybujte so zariadením počas prevádzky.
- Po používaní uzatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- Nikdy nepoužívajte gril pod prístreškami.
- Nepresúvajte zariadenia vybavené otočnými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch.
- Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.
- Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy ○ a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy ○ a aby bol zatvorený prívod plynu na plynovej fľaši. **DÔLEŽITÉ:** V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.
- Po pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa návodu **KONTROLA TESNOSTI**.
- Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy ○ a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.
- Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plyn.
- Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu. Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica EN 16436).
- Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.
- Nikdy neblokujte veľký, kruhový nasávací otvor vzduchu na dne nádoby alebo vetracie štrbiny vo veku. V žiadnom prípade nezatvárajte a nezakrývajte ventilačné otvory priestoru na plynovú fľašu.
- Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení. Pri podozrení na nesprávne fungovanie sa obráťte na odborníka.
- Gril sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.
- Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica STN EN 16436).
- Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu, obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.
- Gril používajte iba na pevnom a bezpečnom podklade. Počas prevádzky neumiestňujte gril na drevené podlahy alebo iné horľavé plochy. Gril sa nesmie dostať do kontaktu s horľavými materiálmi.
- Neskladujte gril v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.
- Pri ukladaní grilu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať v exteriéri na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.
- Pri nepoužívaní grilu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi.
- Počas prevádzky nenechávajte gril nikdy bez dozoru.
- Aj po vypnutí zostáva gril ešte dlhší čas horúci. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili a neukladajte na gril žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.
- **POZOR:** Pred uvedením do prevádzky, ako aj po každom pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa nasledujúceho návodu **KONTROLA TESNOSTI** v tomto návode na obsluhu.

PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE

POZOR: Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhli prípadným požiarom grilu.



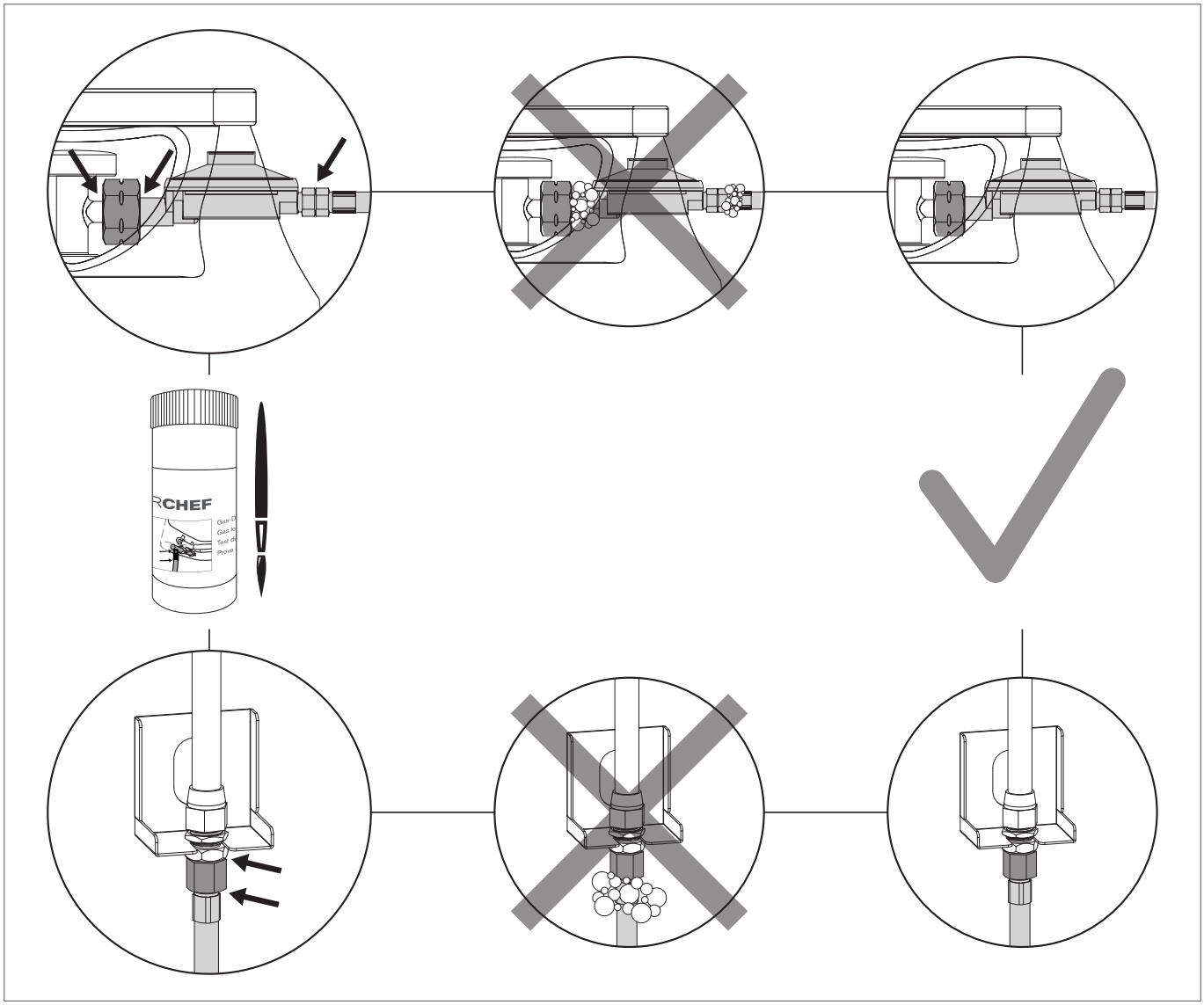
Dbajte aj na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž vášho grilu.

KONTROLA TESNOSTI

VAROVANIE: Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

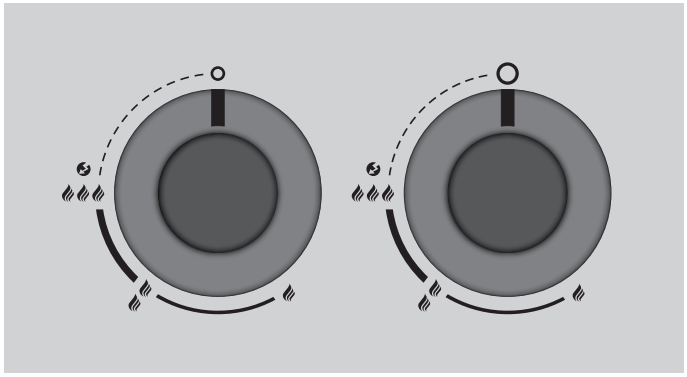
1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy ◯.
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti.
   DÔLEŽITÉ: Gril smiete používať až po odstránení všetkých netesností. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, nahraďte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

UPOZORNENIE: Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.



VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE GRILU

Teplotné stupne a zapaľovanie



○ : poloha vypnuté

: nízky výkon

: stredný výkon

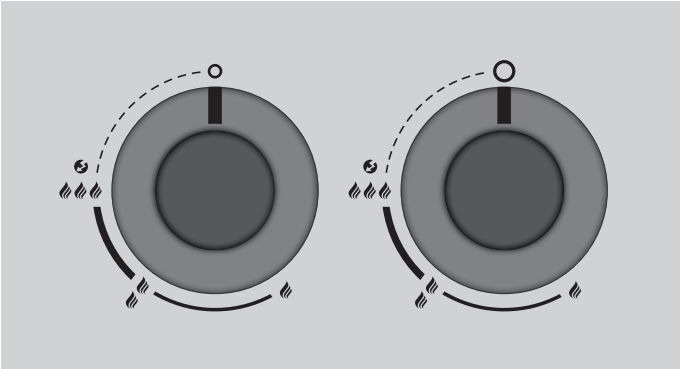
: vysoký výkon

: zapaľovanie

SYSTÉMY HORÁKOV

PLYNOVÝ GUĽOVÝ GRIL

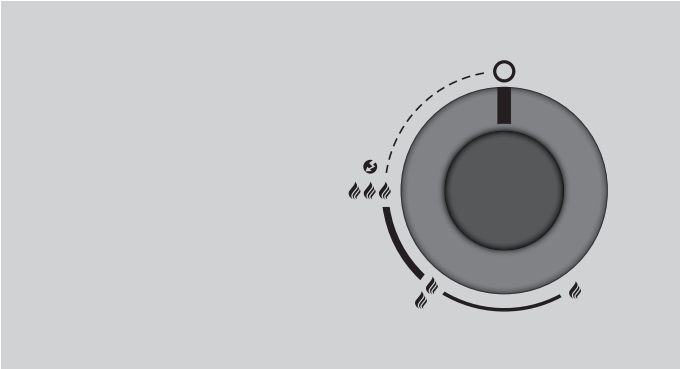
Systémy grilov s dvoma otočnými regulátormi: DAVOS 570 G PRO



Otočný regulátor vpravo dosiahne na stupni najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon. Je navrhnutý na použitie v strednom až vysokom rozsahu teplôt.

Otočný regulátor vľavo dosiahne na stupni najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon. Je navrhnutý na použitie v strednom až nízkom rozsahu teplôt.

Systémy grilov s jedným otočným regulátorom: DAVOS 570 G



Model DAVOS 570 G je vybavený jedným otočným regulátorom. Ten na stupni dosahuje najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon. Je navrhnutý na použitie v strednom až vysokom rozsahu teplôt.

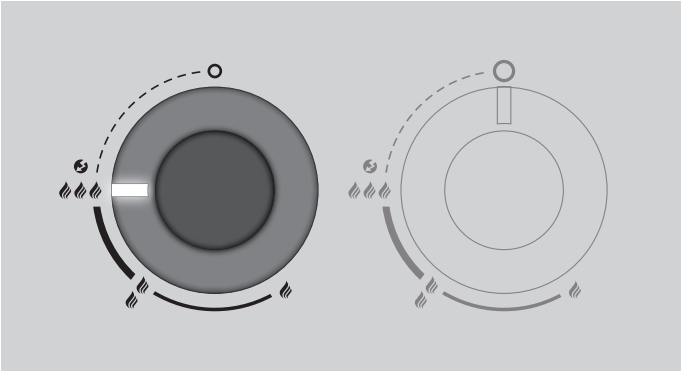
PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**. Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte gril cca 20 – 25 minút na stupni .

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

GULOVÝ GRIL

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte veko grilu. **POZOR:** Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným vekom.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Stlačte regulačný gombík plynu požadovaného kruhového horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



5. Ak sa gril nezapáli do 5 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○. Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
6. Ak sa vám zapálenie grilu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) – PLATÍ LEN PRE DAVOS 570 G PRO

Model DAVOS 570 G PRO je vybavený inovatívnym bezpečnostným systémom GAS SAFETY SYSTEM (GSS), ktorý disponuje nasledovnými funkciami:

FLAME GUARD

FLAME GUARD je uzavretý systém, ktorý pozostáva zo zapaľovania a horáka. Po otvorení plynového kohútika a aktivácii zapaľovania sa systém zapáli. Systém FLAME GUARD chráni plameň pred vplyvmi počasia, ako je silný vietor a zabezpečuje, že horáky sa po prípadnom zahasení znova samostatne zapália*. Zapálené horáky tak dokážu spoľahlivo fungovať za rôzneho počasia (napr. vo vetre).

Výhody:

- Zapálené horáky sú optimálne chránené pred vplyvmi počasia.
- Grilovanie pri veľmi nízkych teplotách od 80 stupňov, aj vo veternom počasí.
- Predchádzanie úniku nezapáleného plynu.

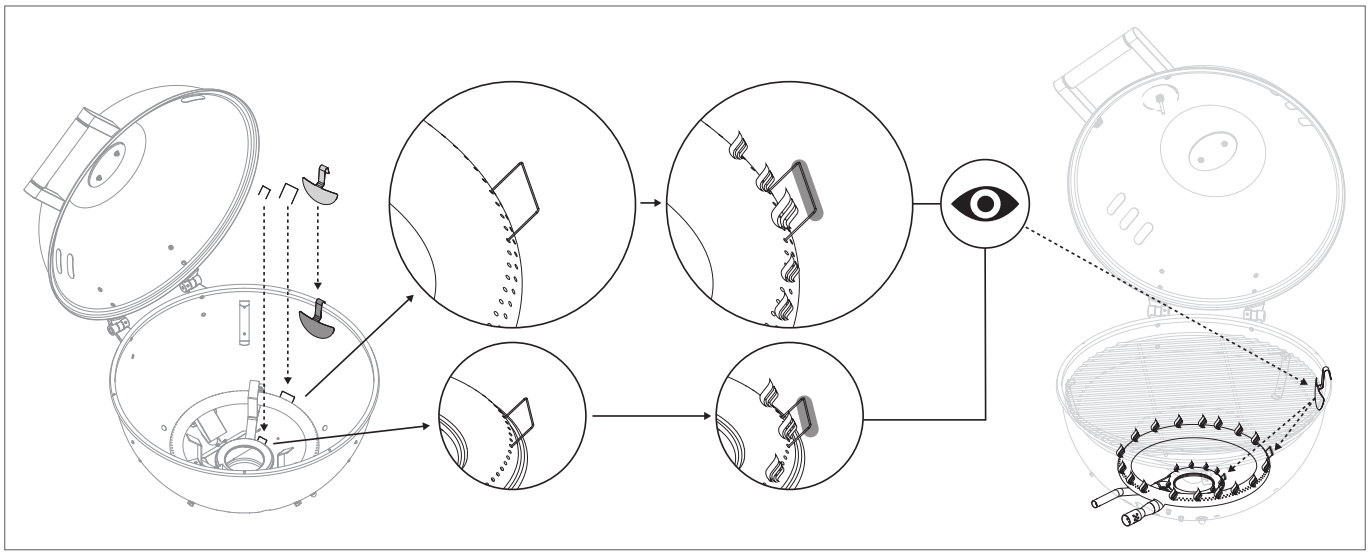
*** DÔLEŽITÉ:** Nedá sa stopercentne zaručiť, že v extrémnom počasí horáky nezhasnú. Pri zaobchádzaní s plynom treba mať neustále na pamäti, že gril sa nesmie prevádzkovať bez dozoru. Všetky testy boli vykonávané v laboratórnych podmienkach.

FLAME CHECK

FLAME CHECK je doplnkový vizuálny bezpečnostný prvok. Na malý aj veľký kruhový horák sa nasadí jeden odporový drôt. Oba drôty jasne žiaria, keď sa po zapálení grilu rozohrejú. Do grilu sa jednoducho zavesí zrkadlová vložka, vďaka ktorej je žiariaci drôt viditeľný zvonka. Môžete sa tak ďalším spôsobom ubezpečiť, že horáky sú naozaj zapálené.

Výhoda:

- Doplnkové vizuálne ubezpečenie, že horáky sú zapálené a z grilu neuniká nezapálený plyn.



SAFETY LIGHT (PLATÍ PRE DAVOS 570 G PRO A DAVOS 570 G)

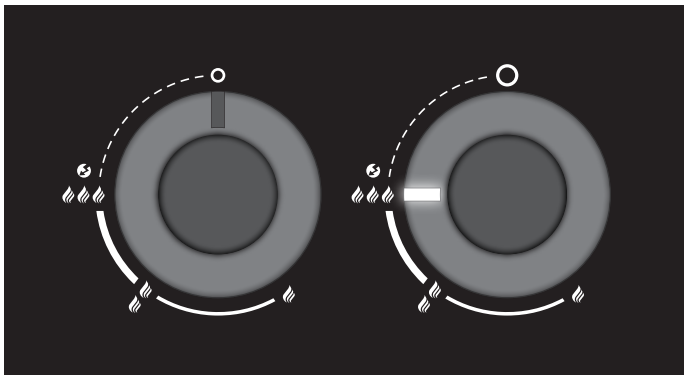
Váš gril je vybavený otočným regulátorom s integrovaným bezpečnostným svetlom SAFETY LIGHT.

SAFETY LIGHT vášho grilu sa aktivuje, hneď ako sa regulačný gombík plynu otočí z pozície ○ proti smeru hodinových ručičiek smerom k 🔥, čím sa otvorí prívod plynu. V otočných regulátoroch sa nachádza LED svetlo. Napájanie svetiel SAFETY LIGHTS zabezpečujú dodané batérie AAA.

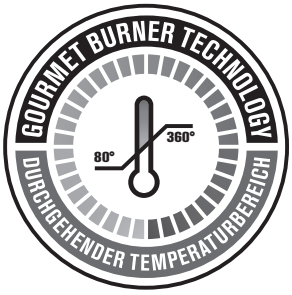
Výhoda:

- Bezpečnostné svetlo vám pripomenie, že ventil je stále otvorený a plyn uniká.*

*** DÔLEŽITÉ:** Po grilovaní vždy myslite na to, že je potrebné zatvoriť prívod plynu z plynovej fľaše a zatiahnuť plynový kohútik.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) – PLATÍ LEN PRE DAVOS 570 G PRO



Model DAVOS 570 G PRO je vybavený najnovšou generáciou horákov, ktorá vám umožňuje používať stabilný rozsah teplôt 80 – 360 stupňov. To vám otvára celkom nové možnosti, ako používať váš gril, pretože môžete grilovať, variť alebo piecť vo všetkých teplotných rozsahoch.

TEPLOTNÉ ROZSAHY/POUŽITIE DAVOS 570 G PRO

TEPLOTA			
min.	**cca 80***	🔥	○
str.	**cca 120***	🔥🔥	○
max.	**cca 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**cca 170***	○	🔥
str.	**cca 240***	○	🔥🔥
max.	**cca 300***	○	🔥🔥🔥
absolútne max.	**cca 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Orientačné hodnoty bez vplyvov počasia

TIPY A TRIKY – PLATÍ LEN PRE DAVOS 570 G PRO

Pečenie pri nízkej teplote (80 – 130 stupňov):

Nastavte gril na teplotu 80 stupňov a dosiahnete najlepšie predpoklady pre pečenie mäsa alebo rýb pri nízkej teplote 80 stupňov alebo pre udržiavanie teploty pokrmov (štandardná pozícia kužeľového nadstavca).

Pri teplotnom rozsahu 110 – 130 stupňov sa najlepšie pripravujú klasické grilované jedlá, ako beef brisket, pulled pork alebo spare ribs (štandardná pozícia kužeľového nadstavca).

Grilovanie, varenie, pečenie (130 – 220 stupňov):

Pri teplotnom rozsahu 130 – 220 stupňov sa dajú rovnomerne ugrilovať ryby, mäso a podobné lahôdky (štandardná pozícia kužeľového nadstavca). Mimoriadne dobre sa hodí pre väčšie kusy mäsa. Tento teplotný rozsah je veľmi dobrý aj na varenie alebo pečenie.

Vysoká teplota (220 – 360 stupňov):

Pri maximálnej teplote do 360 stupňov sa perfektne vydaria steaky a prudko opekané mäso. Okrem toho sa maximálna teplota výborne hodí na pečenie chrumkavej pizze alebo podplamenníkov (štandardná pozícia kužeľového nadstavca).

TEPLOTNÉ ROZSAHY/POUŽITIE DAVOS 570 G

TEPLOTA		
min.	**cca 180***	
str.	**cca 240***	
max.	**cca 340***	

* Orientačné hodnoty bez vplyvov počasia

TIPY A TRIKY – PLATÍ LEN PRE DAVOS 570 G

Grilovanie, varenie, pečenie (180 – 220 stupňov):

Pri teplotnom rozsahu 180 – 220 stupňov sa dajú rovnomerne ugrilovať ryby, mäso a podobné lahôdky (štandardná pozícia kužeľového nadstavca). Mimoriadne dobre sa hodí pre väčšie kusy mäsa. Tento teplotný rozsah je veľmi dobrý aj na varenie alebo pečenie.

Vysoká teplota (220 – 340 stupňov):

Pri maximálnej teplote do 340 stupňov sa perfektne vydaria steaky a prudko opekané mäso. Okrem toho sa maximálna teplota výborne hodí na pečenie chrumkavej pizze alebo podplamenníkov (štandardná pozícia kužeľového nadstavca).

JEDINEČNÝ SYSTÉM KUŽEĽOVÉHO NADSTAVCA

Nezáleží na tom, či budete grilovať, variť alebo piecť, jedinečný systém kužeľového nadstavca OUTDOOR**CHEF** sa v štandardnej pozícii stará o rovnomerné rozloženie tepla v guli a zabraňuje škodlivému prepaľovaniu tukov, pretože horáky sú kompetne oddelené.

Kvapkajúci tuk sa nevznieti, ale stečie pozdĺž porcelánom smaltovaného kužeľového nadstavca do zbernej misky pod guľou. Môžete sa pokojne venovať hosťom, zatiaľ čo vaše špeciality sa dokonale ugrilujú aj bez toho, aby ste ich sústavne kontrolovali.

Mäso, ryby, zelenina a spol. zostanú mimoriadne šťavnaté a chutné. Časť tuku a šťavy z mäsa sa pri kontakte s kužeľovým nadstavcom odparuje, vďaka čomu získajú mäso, ryby a zelenina nezameniteľnú arómu grilovaných pochúťok.

Pri teplote až do 360 stupňov bude pizza, podplamenník alebo chlieb chutiť ako z kamenej pece. Pri použití malého horáka sa pokrm griluje pri nízkych teplotách okolo 80 °C (len pri modeloch DAVOS 570 G PRO s GBT) mimoriadne šetrne – najlepší predpoklad pre XL kúsky mäsa, ako roastbeef, tomahawk steak alebo rib-eye steak, ktoré sa budú rozplývať na jazyku.

Otočením kužeľového nadstavca do pozície vulkánu je možné pracovať s veľmi vysokou, koncentrovanou teplotou zdola (do 500 stupňov), čo sú ideálne podmienky pre príslušenstvo OUTDOOR**CHEF**, ako je barbecue wok, panvica Aroma Pfanne alebo liatinová platňa.

Keďže vďaka kužeľovému nadstavcu zostane vnútro plynového guľového grilu čisté, nebude ani čistenie predstavovať problém.

TIP: Na čistenie kužeľového nadstavca odporúčame 10 minút zohrievať gril pri najvyššej teplote (štandardná pozícia). Potom môžete lievik jednoducho vyčistiť mosadznou kefou. Odporúčame vám použiť kefu na kužeľový nadstavec OUTDOOR**CHEF**.

Viac informácií o našom príslušenstve: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ŠTANDARDNÁ POZÍCIA



Štandardná pozícia kužeľového nadstavca je optimálnou pozíciou pre väčšinu spôsobov prípravy grilovaných pokrmov a stará sa o jedinečnú cirkuláciu tepla v guli. Jedlá sa ugrilujú rovnomerne aj bez toho, aby sa museli otáčať. Mäso, ryby, zelenina a spol. pritom zostanú mimoriadne šťavnaté a chutné.

Štandardná pozícia je preto vhodná pre všetky druhy mäsa, šetrne grilované ryby, zapekané zemiaky, chutnú zeleninu aj na pečenie pizze, podplamenníkov alebo chleba.

POZÍCIA VULKÁNU



Otočením kužeľového nadstavca do pozície vulkánu je možné pracovať s veľmi vysokou, koncentrovanou teplotou zdola, čo sú ideálne podmienky pre príslušenstvo OUTDOOR**CHEF**, ako je barbecue wok, panvica Aroma Pfanne alebo liatinová platňa.

Pozícia vulkánu sa teda dokonale hodí na prudko opekané jedlá, ako tuniakový steak, hrebeňovky alebo zeleninu vo woku.

NÁVOD NA OBSLUHU PLYNOVÉHO GUĽOVÉHO GRILU

1. Kužeľový nadstavec uložte do požadovanej pozície (štandardná pozícia alebo pozícia vulkánu).
   POZOR: Počas grilovania meňte polohu kužeľového nadstavca iba v teplovzdorných rukaviciach.
   UPOZORNENIE: Pri grilovaní a varení v pozícii vulkánu na stupni 🔥🔥🔥 nechajte veko otvorené. Len na stupni 🔥 – 🔥🔥 je možné grilovať aj v pozícii vulkánu so zatvoreným vekom.
2. V prípade potreby zvoľte vhodné príslušenstvo.
3. Predhrievajte gril pri zatvorenom veku cca 10 – 15 minút na stupni 🔥🔥🔥.
4. Umiestnite grilované potraviny na grilovací rošt a plynule nastavte želanú teplotu medzi 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy ○. Následne zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
   Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
6. **POZOR:** Zachytený horúci tuk v zbernej miske môže spôsobiť popáleniny. Pred odobratím zbernej misky nechajte tuk najprv celkom vychladnúť.
7. Pred tým, než budete gril po grilovaní premiestňovať, posúvať alebo čistiť, ho nechajte celkom vychladnúť.

PO GRILOVANÍ

1. Prepnite regulačný gombík plynu každého horáka do polohy ○.
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyčistite ho.
4. Zakryte gril vhodným ochranným krytom.

ČISTENIE

Vďaka jedinečnému systému kužeľového nadstavca postačuje medzi grilovačkami iba minimálne čistenie, pretože väčšina tuku sa buď odparí alebo odtečie do zbernej misky.

Odporúčaný postup čistenia pri silnejšom znečistení:

1. Zohrievajte gril pri plnom výkone cca 10 minút, aby sa zvyšky jedla (zvyšky mäsa, tuk, cukor z marinád atď.) spálili.
2. Potom nechajte gril celkom vychladnúť, aby zvyšky jedla stuhli/stvrdli (čistenie je takto oveľa ľahšie a efektívnejšie).
3. Rošt vyčistite mosadznou kefou OUTDOOR**CHEF**, aby ste dosiahli optimálny výsledok (nepoužívajte kefy s oceľovými štetinami).
4. Odoberte grilovací rošt a vyčistite kužeľový nadstavec pomocou kefy na nadstavec OUTDOOR**CHEF**.

TIP: Lepšie po grilovaní, ako pred ním – keď vyčistíte grilovací rošt po každom použití, pred ďalšou grilovačkou už nebudete mať starosti s čistením.

POZOR: Pri čistení nylonovou kefou na gril dbajte vždy na to, aby bol gril celkom vychladnutý.

POZOR: Pri čistení vnútra grilu a okolia systému horákov dbajte na to, aby ste nepoškodili časti horákov.

POZOR: Vonkajšie časti grilu a odkladacie plochy čistite vždy iba pomocou bežne dostupných, nie agresívnych čistiacich prostriedkov (napríklad bežného prostriedku na riad). Pri používaní špeciálnych čistiacich prostriedkov na grily (neodporúčame) je lepšie vyskúšať ich najprv na mieste, ktoré nie je viditeľné.

POZOR: Na čistenie povrchových plôch grilu nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani iné prostriedky v rozprašovači, pretože by mohli tieto povrchy narušiť.

LIATINOVÉ GRILOVACIE ROŠTY (NIE SÚ SÚČASŤOU DODÁVKY, DOSTUPNÉ SAMOSTATNE)

POUŽITIE

Pred prvým použitím umyte liatinové rošty vodou. Počas používania na grile sa roštov dotýkajte len s použitím grilovacích rukavíc. Horúce liatinové grilovacie rošty neklaďte na horľavé povrchy ani na povrchy citlivé na vysoké teploty.

Na jednoduchšie odoberanie liatinových roštov môžete použiť pomôcku Grid Lifter (súčasť dodávky liatinových roštov).

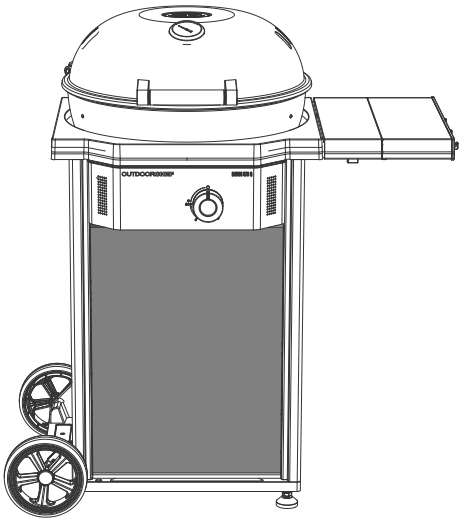
Odporúčaný postup čistenia pri silnejšom znečistení:

1. Zohrievajte gril pri plnom výkone cca 10 minút, aby sa zvyšky jedla (zvyšky mäsa, tuk, cukor z marinád atď.) spálili.
2. Potom nechajte gril celkom vychladnúť, aby zvyšky jedla stuhli/stvrdli (čistenie je takto oveľa ľahšie a efektívnejšie).
3. Rošt vyčistite nylonovou alebo mosadznou kefou OUTDOOR**CHEF**, aby ste dosiahli optimálny výsledok (nepoužívajte kefy s oceľovými štetinami).
4. Odoberte grilovací rošt a vyčistite kužeľový nadstavec pomocou kefy na nadstavec OUTDOOR**CHEF**.

TIP: Lepšie po grilovaní, ako pred ním – keď vyčistíte grilovací rošt po každom použití, pred ďalšou grilovačkou už nebudete mať starosti s čistením.

TIP: Po grilovaní vám odporúčame potrieť grilovacie rošty olejom, ktorý odoláva vysokým teplotám (napr. repkový, avokádový). Tie im poskytnú optimálnu ochranu pred koróziou.

NÁVOD NA STAROSTLIVOSŤ O TEXTILNÝ OBAL (PLATÍ LEN PRE MODEL DAVOS 570 G S TEXTILNÝM OBALOM)



ODOLNOSŤ VOČI VPLYVOM POČASIA

Textilný obal na váš gril DAVOS 570 G je vyrobený z outdoorovej tkaniny, ktorá bola vyvinutá špeciálne na použitie v exteriéri. Táto tkanina odoláva UV žiareniu a vplyvom počasia.

Aby ste zaručili maximálnu životnosť textilného obalu, odporúčame zakryť gril DAVOS 570 G po každom použití vhodným ochranným krytom OUTDOOR**CHEF**, ktorý ho ochráni pred vplyvmi počasia, nečistotami a peľom.

VLHKOSŤ

Ak textilný obal navlhne, odporúčame nechať ho najprv dôkladne vyschnúť, než zakryjete gril ochranným krytom. Napriek odolnosti voči vplyvom počasia môže po zatvorení dochádzať k hromadeniu vlhkosti a tvorbe plesne.

DLHŠIA DOBA NEPOUŽÍVANIA

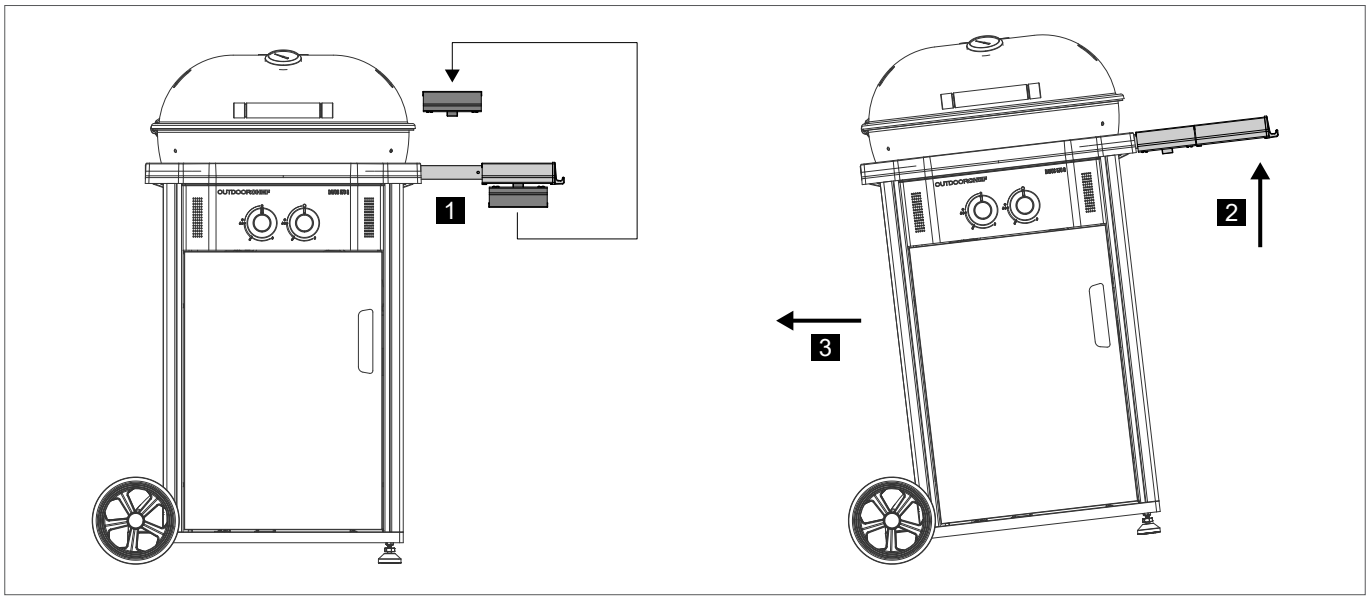
Ak gril dlhšie nepoužívate (viac ako 2 mesiace), odporúčame odobrať z neho textilný kryt a uskladniť ho samostatne na suchom a tmavom mieste.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

V prípade znečistenia môžete textilný obal vášho grilu DAVOS 570 G vyčistiť vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom na rozpúšťanie nečistôt a mastnoty (napríklad bežne dostupným, nie agresívnym prostriedkom na riad).
Ako pomôcku použite špongiu (mäkkú stranu) alebo mäkkú kefu (žiadne kovové ani tvrdé plastové kefy). Aby ste predišli sfarbeniu, odporúčame vyskúšať čistiaci prostriedok pred čistením na mieste, ktoré nie je viditeľné.

POZOR: Keďže ide o špeciálnu tkaninu, pranie v práčke nie je možné. Došlo by pri ňom k poškodeniu ochrany pred UV žiarením.

PRESÚVANIE A MANÉVROVANIE S GRILOM BEZ SYSTÉMOVÝCH PRVKOV



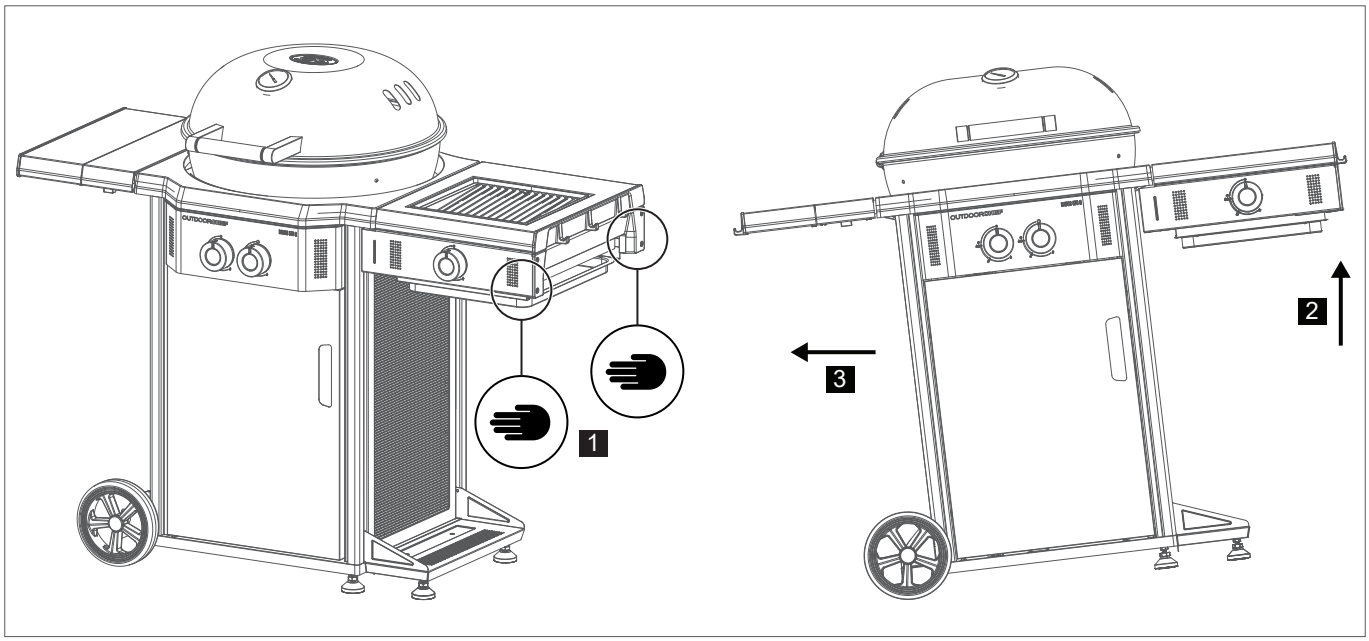
Stabilná bočná odkladacia plocha slúži aj na presúvanie grilu a manévrovanie s ním.

Na manévrovanie s grilom musíte len nadvihnúť bočný stolík a premiestniť gril do požadovanej pozície. Tento spôsob funguje, keď je bočný stolík celkom vysunutý, aj keď je zasunutý.

PREKÁŽKY

Pri manévrovaní cez prekážky (schody, prahy, vyvýšené plochy atď.) je potrebné postupovať opatrne, pretože gril sa nesmie presúvať cez prekážky rýchlo. Kolesá a osi kolies by sa pri tom mohli poškodiť.

PRESÚVANIE A MANÉVROVANIE S GRILOM SO SYSTÉMOVÝMI PRVKAMI



Ak svoj gril vybavíte systémovými prvkami, manévruje sa s ním takisto zdvihnutím na pravej strane (pozri obrázok vyššie).

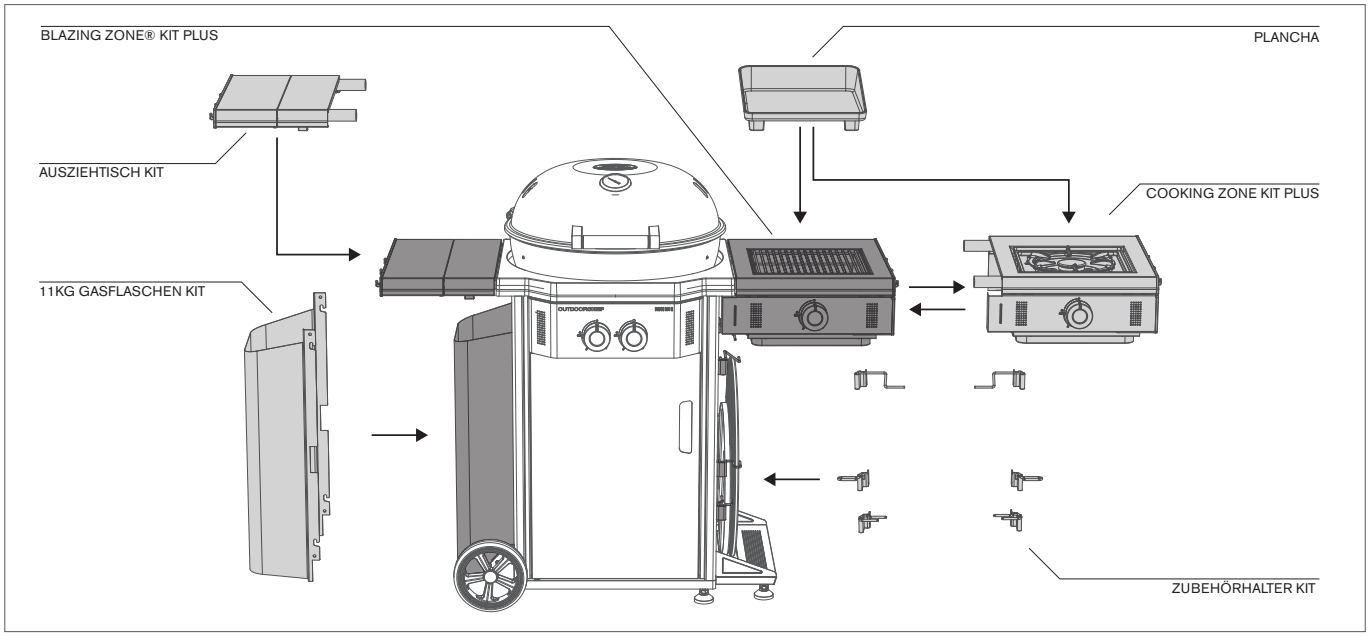
PREKÁŽKY

Pri manévrovaní cez prekážky (schody, prahy, vyvýšené plochy atď.) je potrebné postupovať opatrne, pretože gril sa nesmie presúvať cez prekážky rýchlo. Kolesá a osi kolies by sa pri tom mohli poškodiť.

MOŽNOSTI ROZŠÍRENIA PRE SÉRIU DAVOS

Jedinečná koncepcia série DAVOS (DAVOS 570 G PRO a DAVOS 570 G) vám dáva možnosť dodatočne vybaviť gril doplnkovými systémami (systémami horákov, s plynovou prípojkou) a rozšíreniami (bez plynovej prípojky) podľa vlastných prianí. Oba modely sú vybavené identickými rozhraniami umiestnenými v telese grilu, kde je možné jednoducho pripevniť doplnkové systémové prvky a rozšírenia.

Nižšie nájdete prehľad všetkých systémových prvkov a rozšírení pre váš gril, ktoré sú aktuálne dostupné:



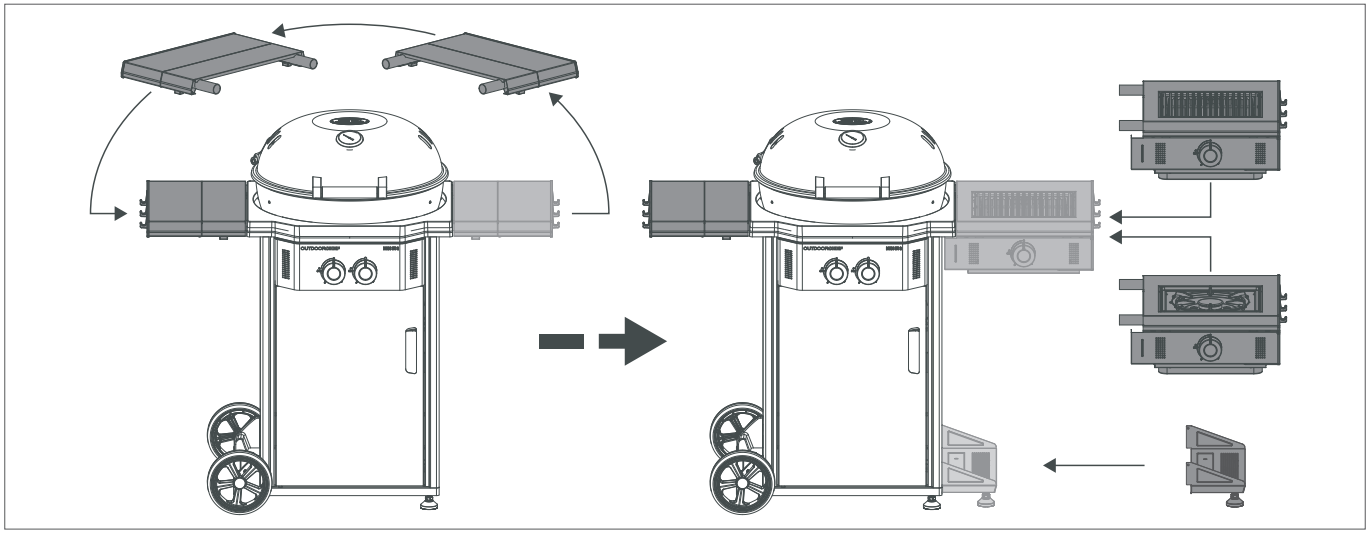
SYSTÉMOVÉ PRVKY

Chceli by ste, aby bol váš gril DAVOS 570 G PRO alebo DAVOS 570 G ešte všestrannejší?

To nie je vôbec problém, pretože so súpravami BLAZING ZONE® KIT PLUS a COOKING ZONE KIT PLUS vám OUTDOOR**CHEF** ponúka možnosť jednoducho rozšíriť možnosti využitia vášho grilu – aby bol maximálne všestranný!
Potrebujete na to len jednu z dvoch dostupných súprav podľa vlastného výberu, ktorú jednoducho pripevníte na pravú stranu svojho grilu. Vysúvací stolík, ktorý je už súčasťou vášho grilu, jednoducho vytiahnete a upevníte na ľavú stranu grilu, aby ste aj po rozšírení o systémový prvok mali dostatok miesta na prípravu pokrmov.

POZOR: Maximálna prípustná zaťažiteľnosť súprav BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS je 30 kg.

POZOR: Pri rozšírení o súpravu BLAZING ZONE® KIT PLUS alebo COOKING ZONE KIT PLUS je z bezpečnostných dôvodov nevyhnutné pripevniť podpornú nohu, ktorá je súčasťou dodávky (pozri obrázok nižšie). Tá slúži ako opora na dodatočnú stabilizáciu grilu pri jeho rozšírení, aby sa nemohol prevrátiť. Dodatočne získané miesto sa dá okrem toho využiť na ďalšie rozšírenia (napríklad súpravu držiakov na náradie).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



Súprava BLAZING ZONE® KIT PLUS predstavuje dokonalé rozšírenie pre váš gril DAVOS 570 G PRO a DAVOS 570 G, keď chcete, aby bol naozaj poriadne horúci. Súprava obsahuje spevnený bočný stolík, podperu na zaistenie stability grilu a súpravy BLAZING ZONE® PLUS ako takej, vysokovýkonný keramický horák s veľmi širokou škálou teplôt 600 – 900 °C.





Vysoké teploty 600 – 900 °C

Vysokovýkonný keramický horák
Grilovanie pri vysokej teplote
Mäso s dokonalou kôrkou
Rošt s nastaviteľnou výškou, 2 stupne
Výborné na chudšie mäso

Steaky a podobné pokrmy sa dajú grilovať pri maximálnej teplote až nad 900 °C, ktorá vytvorí na mäse dokonalú kôrku.

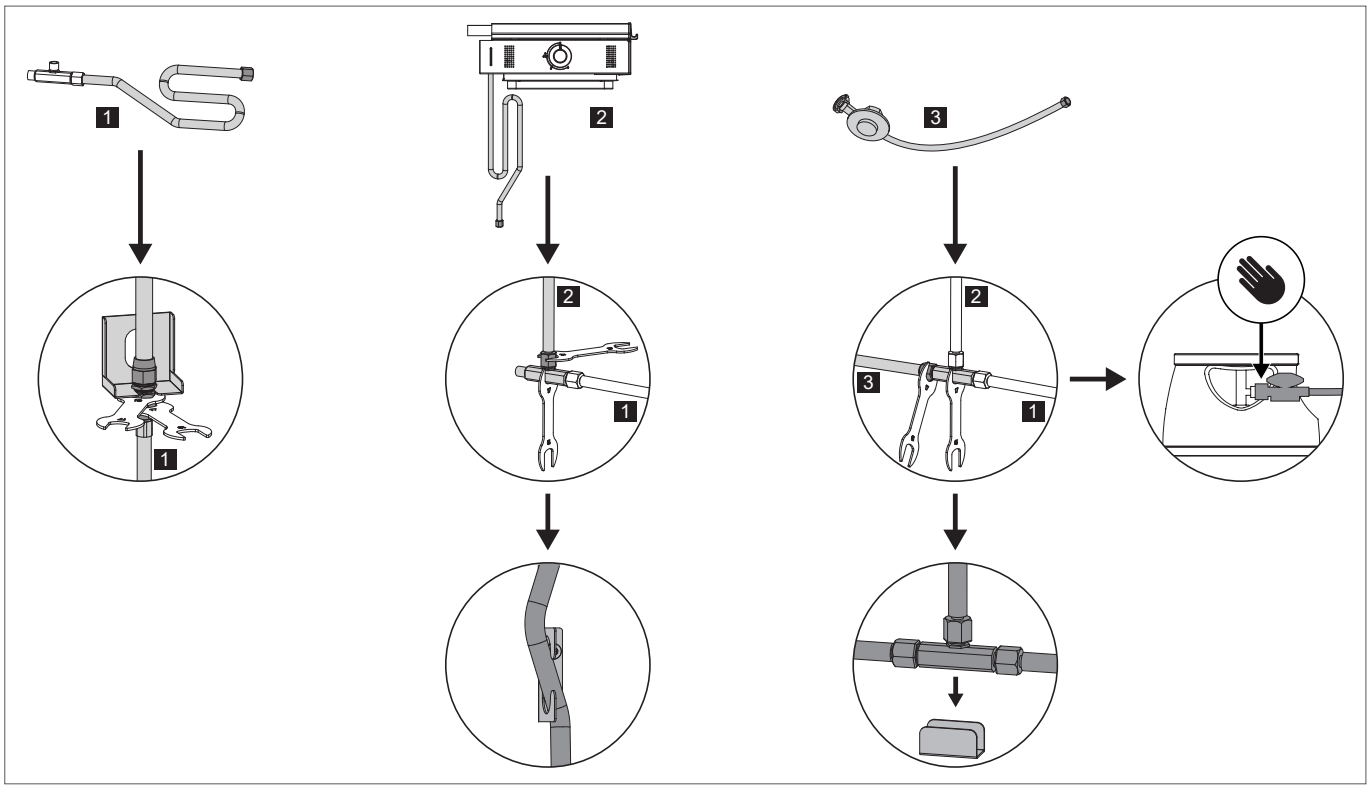
PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa nasledujúcej kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**.
   Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte BLAZING ZONE® PLUS cca 20 – 25 minút na stupni .

PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE SÚPRAVY BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: Pri montáži a pripájaní dbajte na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž.

POZOR: Pri rozšírení o súpravu BLAZING ZONE® KIT PLUS je potrebné vykonať kontrolu tesnosti všetkých prípojok systémových prvkov. Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhli prípadným požiarom grilu.

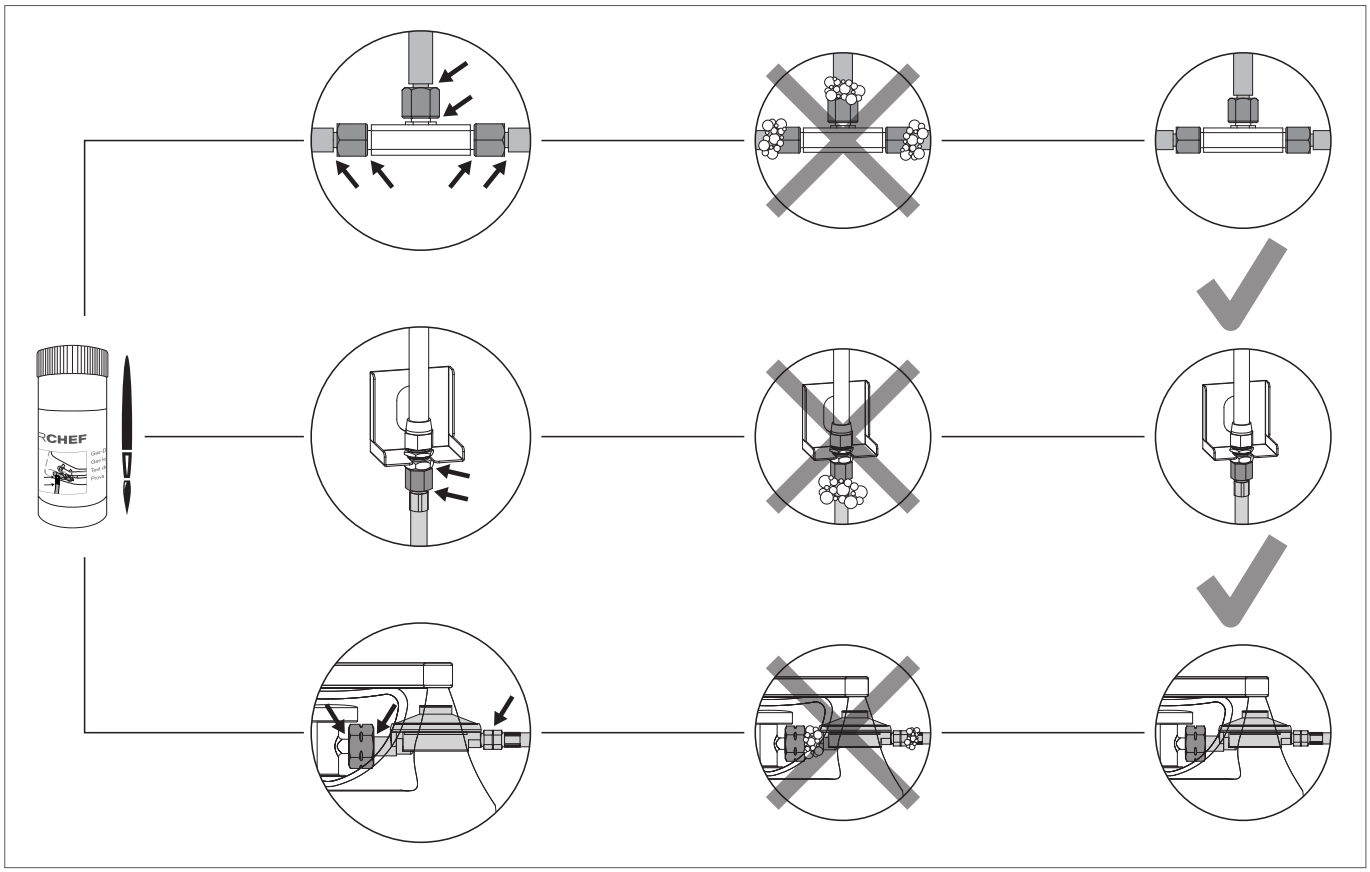


KONTROLA TESNOSTI

VAROVANIE: Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy ○.
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti.
   DÔLEŽITÉ: Gril a súprava BLAZING ZONE® KIT PLUS sa smú používať až vtedy, keď sú odstránené všetky netesnosti. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, nahraďte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

UPOZORNENIE: Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY K SÚPRAVE BLAZING ZONE® KIT PLUS

POZOR: Súpravu BLAZING ZONE® PLUS nikdy nepoužívajte samostatne (odpojenú od grilu).

POZOR: Fľašu súpravy BLAZING ZONE® PLUS počas prevádzky nikdy neprekrývajte, môže dôjsť k hromadeniu tepla.

POZOR: Na horák BLAZING ZONE® PLUS sa nesmú klásť žiadne hrnce ani panvice.

POZOR: Súprava BLAZING ZONE® PLUS zostáva aj dlhší čas po vypnutí horúca. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili a neukladajte do blízkosti BLAZING ZONE® PLUS žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.

POZOR: Súpravu BLAZING ZONE® PLUS používajte, len ak je riadne namontovaná na vhodnom modele grilu DAVOS podľa samostatného návodu na montáž.

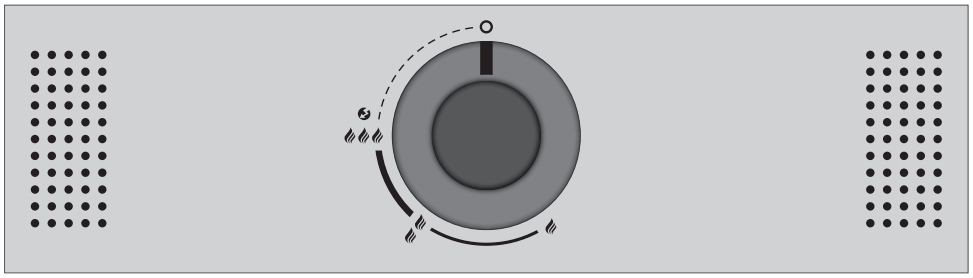
POZOR: Gril a súpravu BLAZING ZONE® PLUS nenechávajte počas prevádzky nikdy bez dozoru.

POZOR: Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu a súpravy BLAZING ZONE® PLUS. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.

POZOR: Zbernú misku s tukom odoberajte až vtedy, keď je gril mimo prevádzky a je celkom vychladnutý.

VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE SÚPRAVY BLAZING ZONE® KIT PLUS

Teplotné stupne a zapaľovanie



○ : poloha vypnuté

: nízky výkon

: stredný výkon

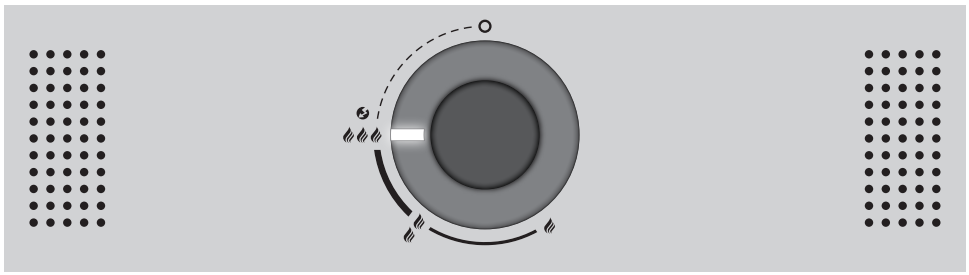
: vysoký výkon

: zapaľovanie

Horák dosiahne na stupni najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon.

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE SÚPRAVY BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Stlačte regulačný gombík plynu bočnej grilovacej plochy a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



4. Ak sa gril nezapáli do 5 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○. Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
5. Ak sa vám zapálenie horáka bočnej grilovacej plochy nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

TIPY A TRIKY K BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRAČERVENÉ GRILOVANIE

Ako funguje infračervený horák?

Plameň, ktorý vzniká pri zapálení horáka BLAZING ZONE® PLUS sa cez stovky malých otvorov rozkladá rovnomerne na celej keramickej platni a na povrchu pri tom vytvára infračervené žiarenie, ktoré priamo pôsobí na grilovaný pokrm intenzívnym teplom až do 900 °C. Je tak možné dosiahnuť oveľa vyššie teploty ako v prípade bežných plynových horákov.

Príprava hrubších a väčších kusov mäsa

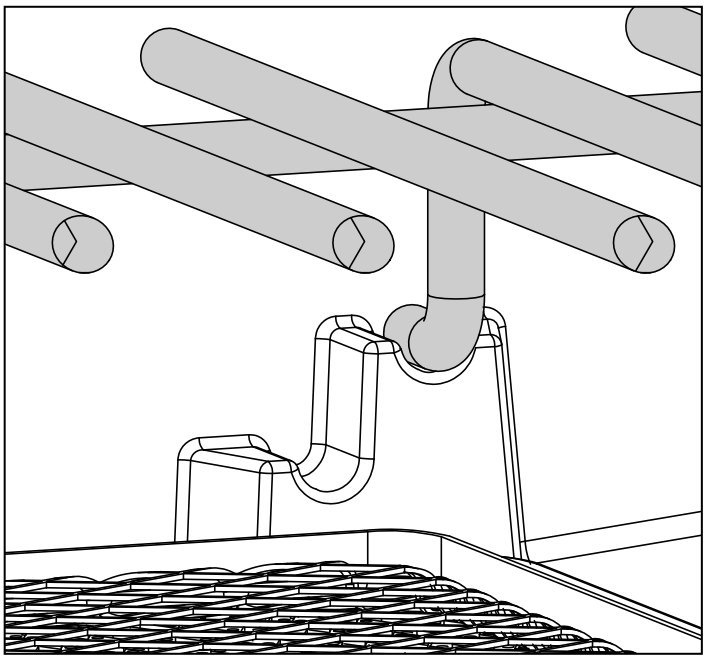
V prípade hrubších a väčších kusov mäsa odporúčame, aby ste ich po grilovaní zohrievali pri nízkej teplote v guli plynového grilu na požadovanú vnútornú teplotu. Ďalšou možnosťou je zohriať mäso vopred v guli plynového grilu (štandardná pozícia) pri nízkej teplote na požadovanú vnútornú teplotu a potom ho opiecť na BLAZING ZONE® PLUS na získanie chutnej kôrky.

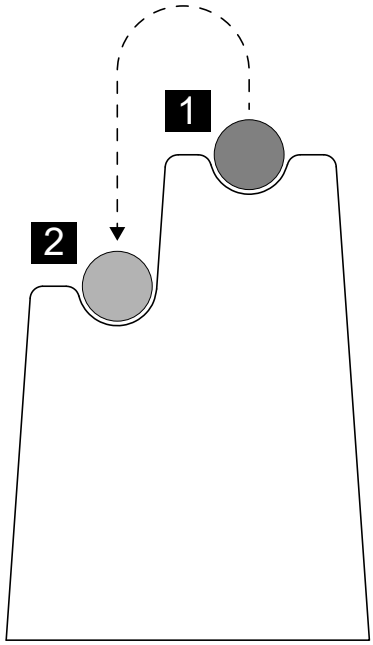
Použitie iných pomôcok na súprave BLAZING ZONE® PLUS

Pri grilovaní iných potravín a použití iných pomôcok dbajte na to, aby ste NEPREKRÝVALI celú grilovaciu plochu (hromadenie tepla!) a používali len pomôcky, ktoré veľmi odolné voči vysokým teplotám (napr. liatinové).

Pred prvým grilovaním so súpravou BLAZING ZONE® PLUS

Pri prvom grilovaní so súpravou BLAZING ZONE® PLUS vám odporúčame začať na najvyššom stupni rozpery s najväčším odstupom (pozri pozíciu 1), aby ste skontrolovali, či je teplo dostatočné. Ak potrebujete viac tepla, pomocou rozpery ho môžete sami regulovať a umiestniť rošt do pozície 2. Požadovaný kus mäsa opekajte najprv max. 60 sekúnd z každej strany a skontrolujte, či je dostatočne opečené. Čas potrebný na vytvorenie rovnomernej kôrky sa líši v závislosti od jednotlivých kusov mäsa a obsahu tuku.





Použitie marinád a omáčok

Pri príprave steakov a iných jedál vám odporúčame vynechať použitie marinád a omáčok, aby ste dosiahli plnú, nefalšovanú chuť mäsa. Dobrý steak potrebuje trochu soli a nič viac.

Ak by ste napriek tomu chceli používať marinády, nepoužívajte priveľa oleja, aby ste predišli vznieteniu tuku.

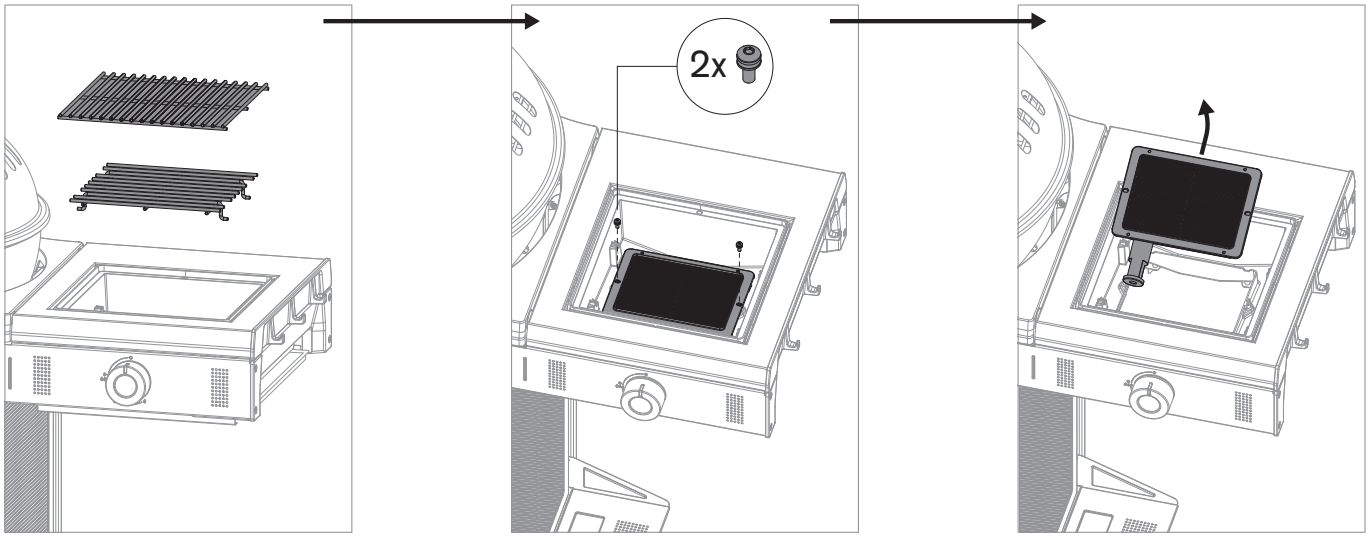
Pri používaní omáčok (najmä s obsahom cukru) a korenín odporúčame, aby ste ich pridávali až krátko pred dokončením grilovania, čím zabránite pripáleniu jedla.

ÚDRŽBA SÚPRAVY BLAZING ZONE® KIT PLUS

Pravidelné čistenie

Odporúčame čistiť BLAZING ZONE® KIT PLUS vždy po 3 použitiach. Vnútro grilu utrite suchou utierkou a vyprázdnite zachytávaciu misku.

Okrem toho odporúčame 1x ročne odobrať BLAZING ZONE® KIT PLUS, vyčistiť všetky okolité konštrukčné diely a zbaviť ich pavučín a zvyškov jedla.



Pri odoberaní BLAZING ZONE® KIT PLUS postupujte nasledovne:

1. Skontrolujte, či horáky nie sú zdeformované alebo poškriabané.
2. Venturiho rúrky (rúrka na horáku) je možné vyčistiť/vykefovať tenkou kefou na fľaše.
3. Vyčistite vnútro nosného rámu BLAZING ZONE® KIT PLUS, nepoužívajte agresívne ani horľavé čistiace prostriedky.
4. Následne nasaďte celú súpravu BLAZING ZONE® KIT PLUS späť na bočný stolík. Postupujte podľa samostatného návodu na montáž.

DÔLEŽITÉ: Keď na čistenie grilu použijete čistiace prostriedky, musíte gril po vyčistení nechať dôkladne vyschnúť. Aby ste urýchlili proces sušenia, môžete súpravu BLAZING ZONE® PLUS zapnúť a nechať ju niekoľko minút horieť na najvyššom stupni.

STAROSTLIVOSŤ O SÚPRAVU BLAZING ZONE® KIT PLUS

Pravidelná starostlivosť o súpravu BLAZING ZONE® KIT PLUS zaručí jej bezchybné fungovanie.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte vymeniť okamžite podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Aby ste sa zo svojho grilu a súpravy BLAZING ZONE® KIT PLUS mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným krytom proti poveternostným vplyvom od spoločnosti OUTDOOR**CHEF**. Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

GRILOVACIE ROŠTY BLAZING ZONE® KIT PLUS Z UŠĽACHTILEJ OCELE

POUŽITIE

Povrch grilovacieho roštu by mal byť stále pokrytý jemným olejovým filmom, aby sa zabránilo pripáleniu jedla. Používajte rastlinný olej s vysokým bodom zadymenia (napr. avokádový alebo repkový).

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím umyte grilovacie rošty z ušľachtilej ocele vodou alebo jemným mydlovým roztokom. Počas používania na grile sa roštov dotýkajte len s použitím grilovacích rukavíc. Horúce oceľové grilovacie rošty neklaďte na horľavé povrchy ani na povrchy citlivé na vysoké teploty.

ČISTENIE

Pri čistení majte na zreteli nasledovné body:

- Rošty z ušľachtilej ocele nechajte vypáliť na grile pri plnom výkone cca 10 minút.
- Používajte kefu s mosadznými štetinami (žiadne oceľové kefy).
- Následne nechajte rošty celkom vychladnúť.
- Pri odolnom znečistení: Použite OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER na dôkladné vyčistenie.

UPOZORNENIE

Po čistení zľahka namažte olejom, ktorý odoláva vysokým teplotám (napr. avokádovým alebo repkovým).

COOKING ZONE KIT PLUS – NIE LEN OBYČAJNÝ VARIČ, 3 OBLASTI POUŽITIA



Ako prezrádza už názov, kompletne novovyvinutá súprava COOKING ZONE KIT PLUS je viac, než len obyčajný doplnkový varič – pretože vám poskytuje oveľa širší rozsah teplôt. Kým bežné doplnkové variče sú prispôsobené na stredné a vyššie teploty, pomocou COOKING ZONE KIT PLUS sa dajú pripravovať aj jedlá, ktoré na prípravu potrebujú nižšie teploty (omáčky na cestoviny, polievky, ragú atď.).

Umožňuje to kompletne novovyvinutý horák a možnosť používať doplnkový varič na 3 rôznych stupňoch.

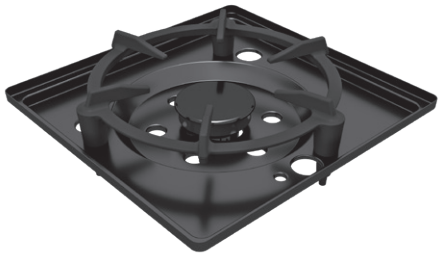
Vďaka vypuklému tvaru masívneho liatinového nadstavca sa dá na COOKING ZONE KIT PLUS výborne pracovať aj s BBQ wokom OUTDOOR**CHEF**, ktorý na nadstavec presne sadne (bez adaptérového krúžka pre wok).

Súprava obsahuje spevnený bočný stolík, podperu, ktorá zabezpečuje stabilitu grilu, a COOKING ZONE PLUS.



Vysoká teplota
V kombinácii s otočným regulátorom sa v hornom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

- Prudké opekanie mäsa, rýb a zeleniny



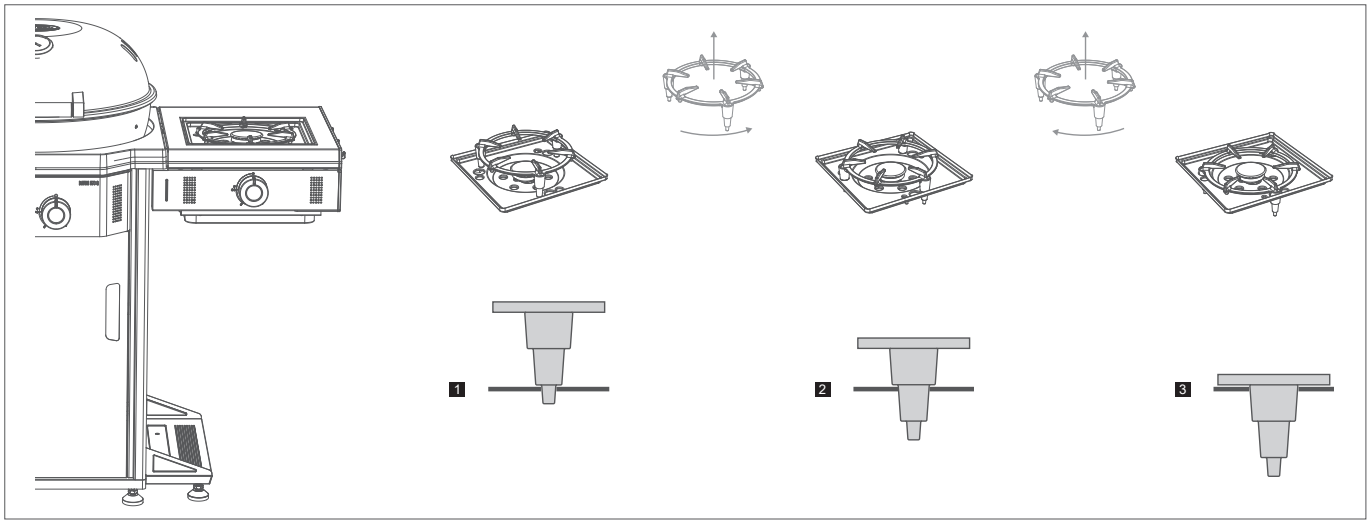
Stredná teplota
V kombinácii s otočným regulátorom sa v strednom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

- Opekanie/dusenie mäsa, rýb a zeleniny
- Opekanie zeleniny s obsahom škrobu, napr. pečené zemiaky, zemiakové placky atď.



Nižšia teplota
V kombinácii s otočným regulátorom sa v dolnom teplotnom rozsahu odkrývajú rôzne možnosti použitia.

- Varenie omáčok, polievok, dusených mäsových a ryžových jedál



OCHRANNÉ KRYTKY PRE LIATINOVÝ NADSTAVEC NA VARENIE

Dbajte na to, aby ste s liatinovým nadstavcom na varenie vždy používali dodané ochranné krytky. Chránia otvory na nastavovanie výšky roštu pred poškriabaním.

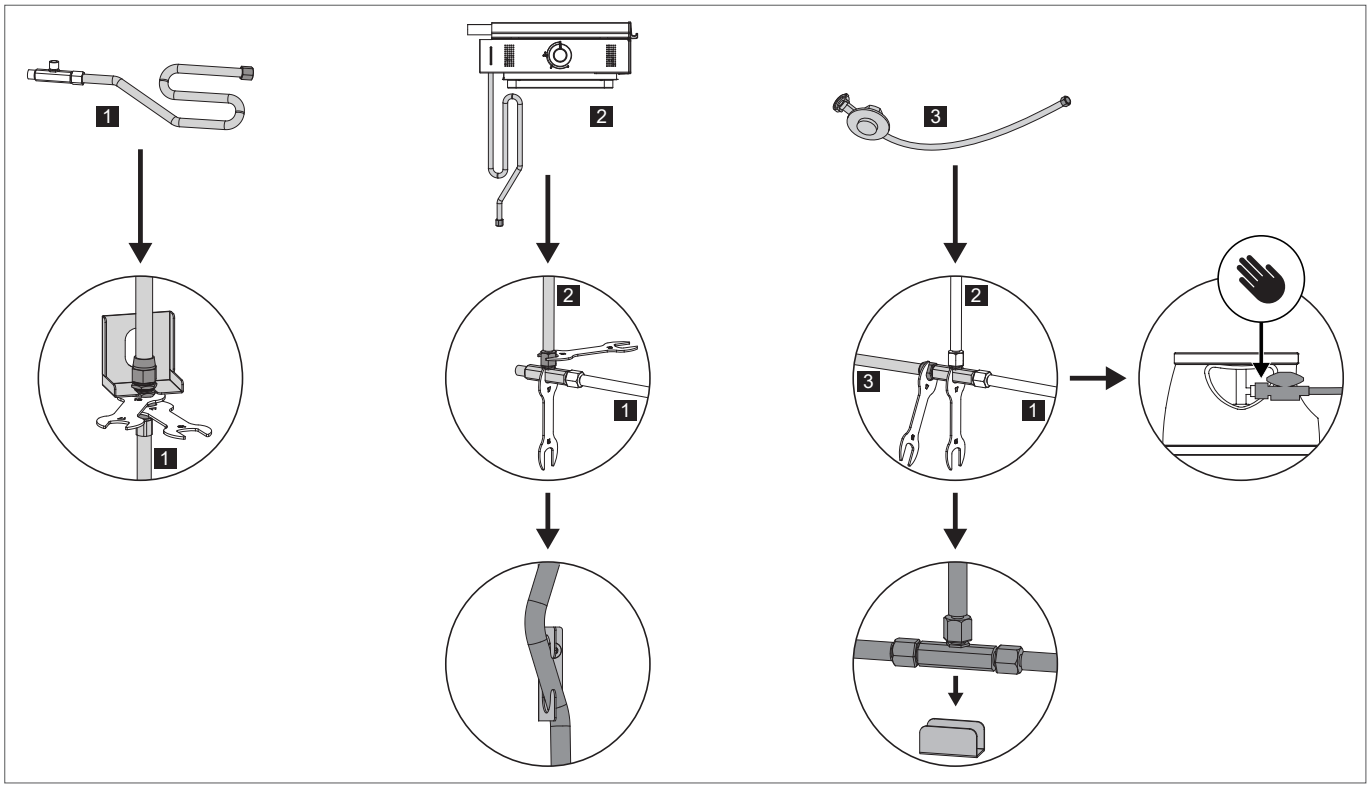
PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa nasledujúcej kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**.
   Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte COOKING ZONE PLUS cca 20 – 25 minút na stupni .

PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE SÚPRAVY COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Pri montáži a pripájaní dbajte na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž.

POZOR: Pri rozšírení o súpravu COOKING ZONE KIT PLUS je potrebné vykonať kontrolu tesnosti všetkých prípojok systémových prvkov. Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhli prípadným požiarom grilu.

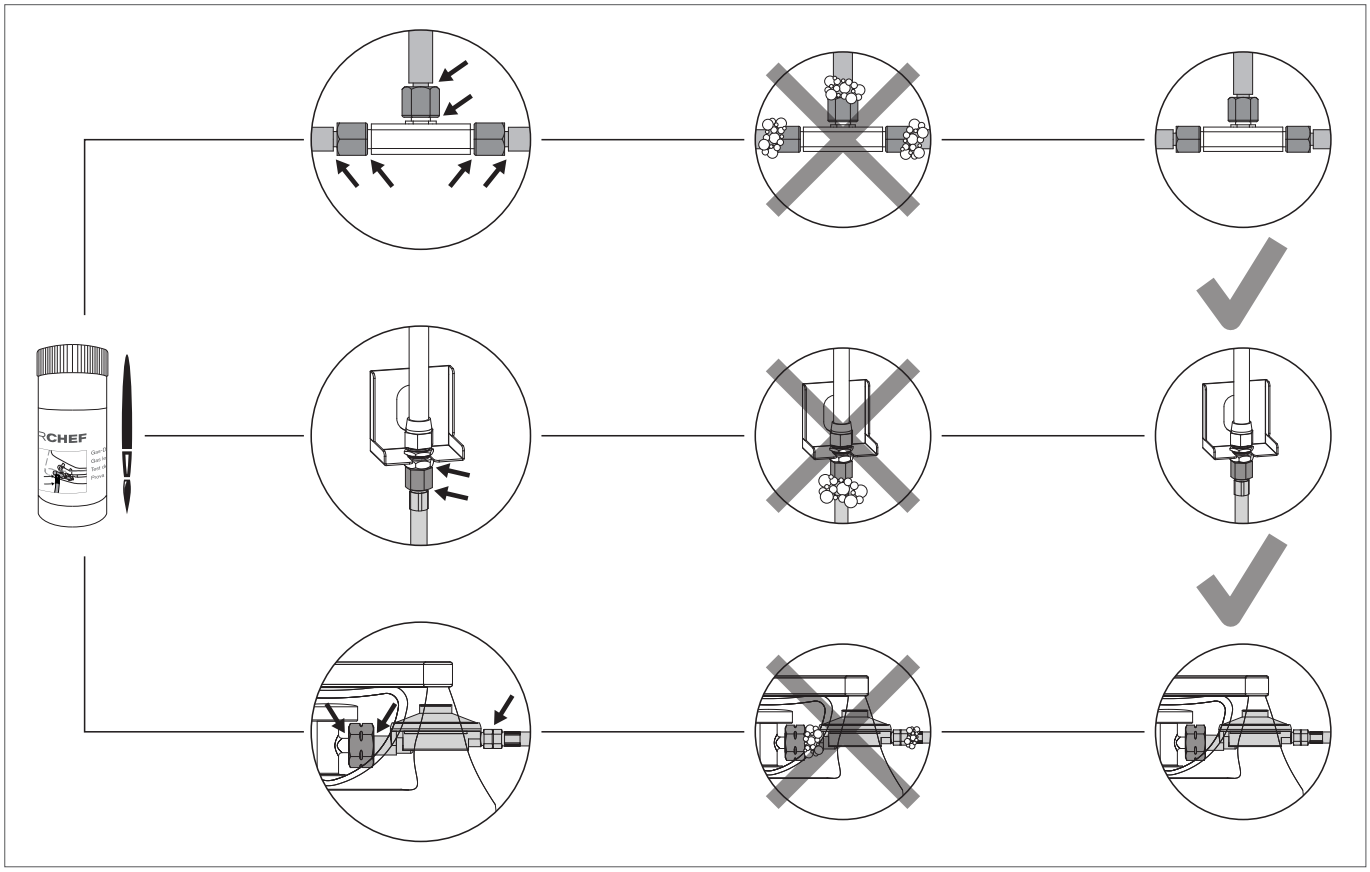


KONTROLA TESNOSTI

VAROVANIE: Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy ○.
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti.
   DÔLEŽITÉ: Gril a súprava COOKING ZONE KIT PLUS sa smú používať až vtedy, keď sú odstránené všetky netesnosti. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, nahraďte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

UPOZORNENIE: Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY K SÚPRAVE COOKING ZONE KIT PLUS

POZOR: Súpravu COOKING ZONE PLUS nikdy nepoužívajte samostatne (odpojenú od grilu).

POZOR: Plochu súpravy COOKING ZONE PLUS počas prevádzky nikdy neprekrývajte, môže dôjsť k hromadeniu tepla.

POZOR: Nie je dovolené používať hrnce alebo panvice s nasledovnými priemermi: < 20 cm > 32 cm.

POZOR: Súprava COOKING ZONE PLUS zostáva aj dlhší čas po vypnutí horúca. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili a neukladajte do blízkosti COOKING ZONE PLUS žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.

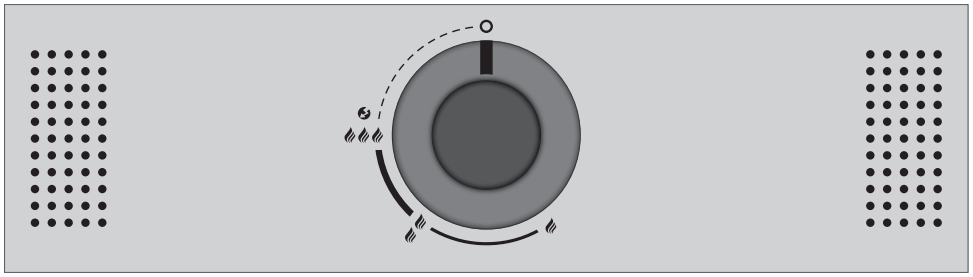
POZOR: Súpravu COOKING ZONE PLUS používajte, len ak je riadne namontovaná na vhodnom modele grilu DAVOS podľa samostatného návodu na obsluhu.

POZOR: Gril a súpravu COOKING ZONE PLUS nenechávajte počas prevádzky nikdy bez dozoru.

POZOR: Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu a súpravy COOKING ZONE PLUS. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.

VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE SÚPRAVY COOKING ZONE KIT PLUS

Teplotné stupne a zapaľovanie



○ : poloha vypnuté

: nízky výkon

: stredný výkon

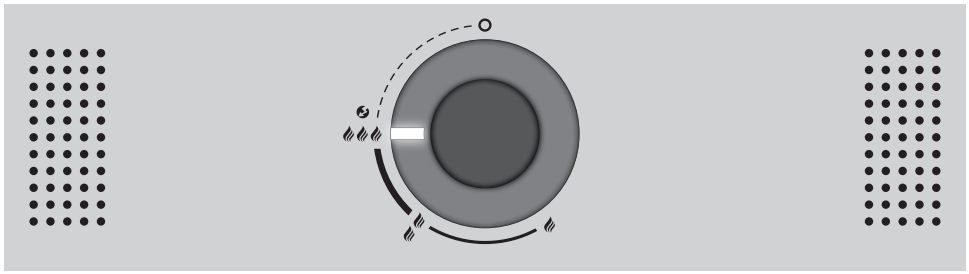
: vysoký výkon

: zapaľovanie

Horák dosiahne na stupni najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon.

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE SÚPRAVY COOKING ZONE KIT PLUS

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Stlačte regulačný gombík plynu bočnej grilovacej plochy a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



4. Ak sa gril nezapáli do 5 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy ○. Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
5. Ak sa vám zapálenie horáka bočnej grilovacej plochy nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

TIPY A TRIKY K COOKING ZONE KIT PLUS

POUŽITIE BARBECUE WOKU OUTDOORCHEF

Masívny liatinový nadstavec má vypuklý tvar, aby dokonale fungoval v kombinácii s BARBECUE WOKOM. BARBECUE WOK sa dá používať priamo na liatinovom nadstavci (bez adaptérového krúžka pre wok).

ODPORÚČANÉ PANVICE A HRNCE

Odporúčame používať len panvice a hrnce, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám, bez povrchovej vrstvy (napr. teflónu). Optimálne sú panvice a hrnce z liatiny, železa alebo ocele. Vo všeobecnosti sú vhodné všetky bežne dostupné panvice a hrnce, ktoré sú vhodné na používanie na plynových sporákoch.

ODPORÚČANÉ VEĽKOSTI PANVÍC A HRNCOV

Odporúčame tieto veľkosti panvíc a hrncov: 24 cm/28 cm/32 cm.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O COOKING ZONE KIT PLUS

Pravidelná starostlivosť o súpravu COOKING ZONE KIT PLUS zaručí jej bezchybné fungovanie.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Aby ste predišli poškodeniam v dôsledku korózie, pred dlhším uskladnením naolejujte všetky kovové časti súpravy COOKING ZONE KIT PLUS (najmä liatinový nadstavec na varenie).
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.
- Aby ste sa zo svojho grilu a súpravy COOKING ZONE KIT PLUS mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným krytom proti poveternostným vplyvom od spoločnosti OUTDOOR**CHEF**. Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

ROZŠÍRENIA

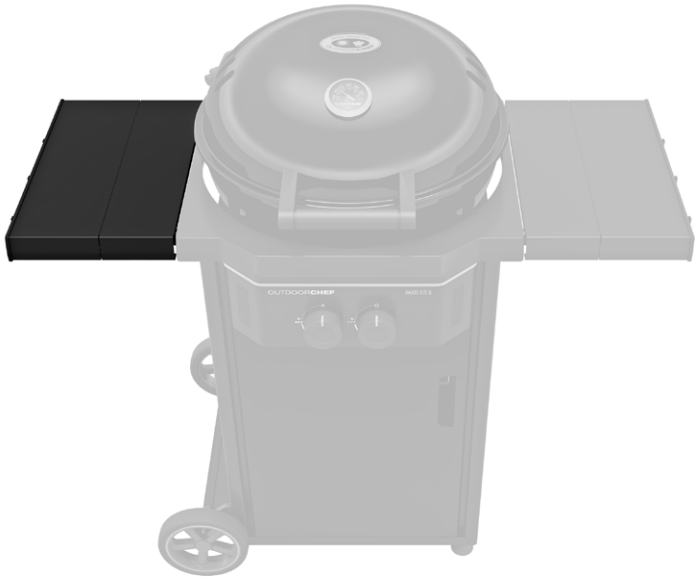
Nasledujúce užitočné rozšírenia pre sériu DAVOS urobia z vášho grilu ešte lepšieho pomocníka.

OBMEDZENIA V KOMBINOVANÍ JEDNOTLIVÝCH ROZŠÍRENÍ

Nasledujúca kombinácia je možná len v prípade, že je váš gril rozšírený o súpravu BLAZING ZONE® KIT PLUS alebo COOKING ZONE KIT PLUS:

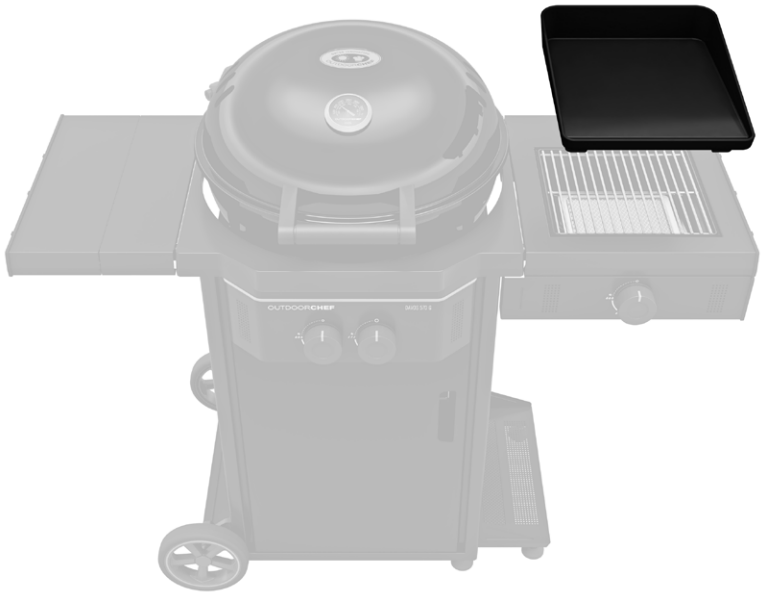
Súprava na 11 kg plynové fľaše a súprava držiakov na náradie (pretože podpera vpravo je súčasťou súpravy BLAZING ZONE® KIT PLUS/ COOKING ZONE KIT PLUS).

SÚPRAVA S VYSÚVACÍM STOLÍKOM



Nechcete zatiaľ svoj gril DAVOS 570 G PRO alebo DAVOS 570 G rozširovať o doplnkový systémový prvok BLAZING ZONE® KIT PLUS alebo COOKING ZONE KIT PLUS – ale chceli by ste mať jednoducho viac miesta na prípravu svojich kulinárskych výtvorov?
Potom je riešením SÚPRAVA S VYSÚVACÍM STOLÍKOM. V priebehu niekoľkých sekúnd zdvojnásobíte svoj pracovný priestor grilu DAVOS 570 G PRO alebo DAVOS 570 G.
POZOR: Vysúvací stolík má maximálnu nosnosť 10 kg.

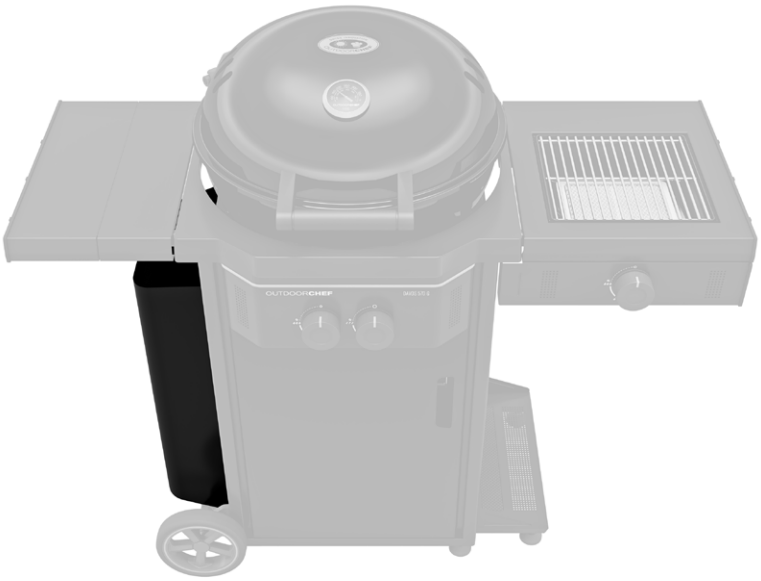
PLANCHA UNIVERSAL – STREDOMORSKÁ GRILOVAČKA U VÁS DOMA



Plech PLANCHA UNIVERSAL je perfektným doplnkom k súprave BLAZING ZONE® KIT PLUS alebo COOKING ZONE KIT PLUS a rozširuje možnosti grilovania na grile DAVOS 570 G PRO/DAVOS 570 G o ďalšiu funkciu.
Na plechu plancha sa vám vydaria stredomorské špeciality, ako grilované krevety, dokonalé steaky z tuniaka a hrebeňovky presne ako z vášho obľúbeného tapas baru v Španielsku. Raňajky z grilu? Bez problémov – na plechu plancha si bez námahy pripravíte volské oko, praženicu, upečenú slaninku alebo palacinky. Tapas, raňajky alebo dezert – s plechom PLANCHA UNIVERSAL je možné všetko!

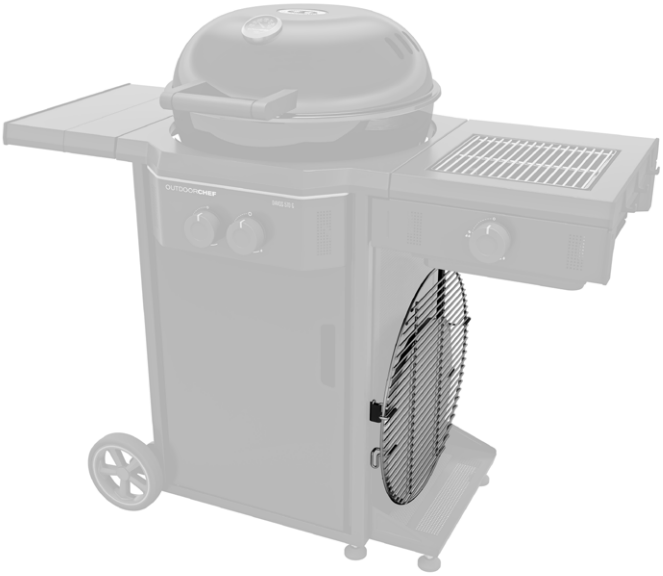
Plancha sa dá používať aj v guli vášho plynového grilu. Stačí jednoducho otočiť kužeľový nadstavec do pozície vulkánu a stredomorská grilovačka môže začať, zatiaľ čo sa na BLAZING ZONE® PLUS opeká steak alebo sa na COOKING ZONE varí rizoto.

SÚPRAVA NA 11 KG FĽAŠE



Dookola vymieňať plynové fľaše dokáže byť otravné. Profíci a milovníci grilovania by vám o tom vedeli rozprávať. Doprajte si vylepšenie a pracujte s grilom DAVOS 570 G PRO alebo DAVOS 570 G s použitím SÚPRAVY NA 11 KG FĽAŠE s 11 kg fľašami, ktoré vydržia dlhšie.

SÚPRAVA DRŽIAKOV NA NÁRADIE





Milovníci pizze, pozor – je verejným tajomstvom, že tá najlepšia pizza pochádza buď z Neapolu, alebo z vášho grilu OUTDOOR**CHEF**.

So SÚPRAVOU DRŽIAKOV NA NÁRADIE sa dá kameň na pečenie pizze OUTDOOR**CHEF**, ako aj doplnkový liatinový alebo oceľový rošt úsporne a prakticky uskladniť priamo na grile.

A to ešte nie je všetko – v súprave dostanete aj praktický držiak na kuchynské utierky, aby ste mali pri príprave grilovaných pochúťok vždy čisté ruky.

STAROSTLIVOSŤ

Pravidelná starostlivosť o váš gril je zárukou jeho bezchybného fungovania.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte vymeniť okamžite podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. OUTDOOR**CHEF**.
- Po čistení alebo po daždi nechajte gril vždy dôkladne vyschnúť, aby sa zabránilo tvorbe kondenzátu v teplomere grilu.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

POZOR: Horúce predmety, ako grilovacie rošty, grilovacie a liatinové panvice nikdy neklaďte na odkladacie plochy grilu. Lakovaný povrch grilu by sa tým mohol poškodiť.

POZOR: Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bola zachytávacia miska na tuk prázdna. Plná miska by mohla spadnúť a spôsobiť znečistenie.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.
- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.
  POZOR: Táto kontrola sa smie vykonávať len so zatvoreným prívodom plynu!

Žiadna iskra:

- Skontrolujte správne založenie batérie (na griloch s elektrickým zapaľovaním).
- Vzdialenosť medzi horákom a elektródou smie byť iba 5 – 8 mm.
- Skontrolujte riadne zasunutie a upevnenie kábla na elektrickom zapaľovaní a na elektróde.
- Vložte dve nové batérie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapaľovania.

SAFETY LIGHT nefunguje:

- Skontrolujte, či je prívod plynu na regulačných gombíkoch plynu otvorený. (Pri zatvorenom ventile plynovej fľaše.)
- Ubezpečte sa, či sú batérie svetla Safety Light vložené správne.
- Vložte nové batérie.

Os kolies sa zasekáva:

Aby ste zabránili zasekávaniu osi kolies, odporúčame vám aspoň 1x ročne odstrániť prach, nečistoty a peľ za kolesami, čím zabezpečíte optimálnu pohyblivosť osi.

Ak sa vám gril nepodarí uviesť do prevádzky vyššie uvedenými opatreniami, kontaktujte, prosím, vášho predajcu.

SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke https://www.outdoorchef.com/agb

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

** Sériové číslo a číslo položky nájdete na nalepenom štítku umiestnenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Plyn	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	bután 30 mbar/propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	bután/propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	bután/propán 50 mbar
Spotreba plynu celkom	686 g/h

GUĽOVÝ GRIL

Výkon	
- malý horák	2,90 kW
Spotreba plynu	210 g/h
- veľký horák	6,60 kW
Spotreba plynu	476 g/h
Dýzy (28 – 30/37 mbarov)	
- dýza – malý horák	0,78 mm/označenie: BD
- dýza – veľký horák	1,22 mm/označenie: BG
Dýzy (50 mbarov)	
- dýza – malý horák	0,68 mm/označenie: AU
- dýza – veľký horák	1,06 mm/označenie: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Plyn	bután G30/propán G31
$I_{3+ (28/30/37 mbar)}$	bután 30 mbar/propán 37 mbar
$I_{3B/P (30 mbar)}$	bután/propán 30 mbar
$I_{3B/P (50 mbar)}$	bután/propán 50 mbar
Spotreba plynu celkom	613 g/h

GUĽOVÝ GRIL

Výkon	8,50 kW
Spotreba plynu	613 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,42 mm/označenie: BI
Dýzy (50 mbarov)	1,22 mm/označenie: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Výkon	3,50 kW
Spotreba plynu	244 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	0,88 mm/označenie: CE
Dýza (50 mbarov)	0,76 mm/označenie: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Výkon	2,70 kW
Spotreba plynu	196 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	0,82 mm/označenie: BH
Dýza (50 mbarov)	0,72 mm/označenie: AO

Elektrické zapaľovanie
Na prevádzku elektrického zapaľovania budete potrebovať dve batérie (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Upozornenie pre ukazovateľ teploty
Odchýlka od teploty ukazovanej teplomerom môže byť +/- 10%.

Internetová stránka
Ďalšie informácie, tipy a triky a všetko, čo potrebujete vedieť o produktoch OUTDOOR**CHEF**, nájdete na stránke OUTDOORCHEF.COM

sr UPUTSTVO ZA UPOTREBU

VAŽNO: Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za OUTDOOR**CHEF** roštilj na gas.

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3\,B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

VAŽNO:

Serijski broj vašeg uređaja naći ćete na zadnjoj strani priložene fascikle „Manual & Inspiration“. Zavisno od modela roštilja, broj ćete dodatno naći na **nalepnici sa podacima**, koja se nalazi na postolju roštilja ili na podnoj ploči.

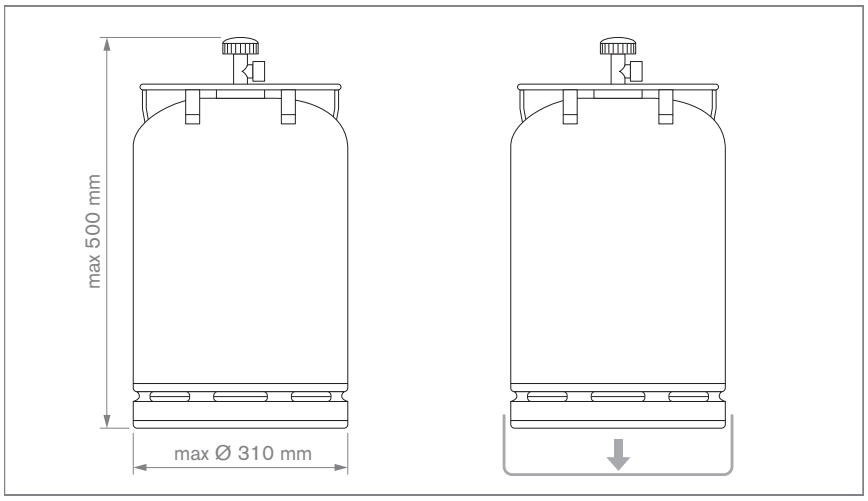
Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Zabeležite serijski broj vašeg roštilja u predviđeno polje „Serial No.“.

VAŽNO ZA VAŠU BEZBEDNOST

Svaka osoba koja radi sa roštiljem mora da bude upoznata sa postupkom paljenja i da ga se pridržava. Deca ne smeju da rade sa roštiljem.
Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice.
Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini roštilja. Nikada ne ostavljajte roštilj ili bocu(e) sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.
Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za loptasti roštilj na gas. Roštilj sme da se koristi samo na otvorenom, pri čemu se mora poštovati bezbednosno rastojanje od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

BOCE ZA GAS

- Na dno smeju da se postave boce za gas sa maksimalnom težinom punjenja od 8 kg. Bocu sa gasom postavite na predviđeno mesto.



- Vodite računa o tome da nema priključaka koji ne zaptivaju.
- Pre svakog korišćenja i posle svake zamene boce za gas, izvršite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**.
- Boce sa gasom ne smeju biti izložene temperaturi iznad 50° C i nikada se ne smeju čuvati u zatvorenoj prostoriji ili podrumu.
- Pridržavajte se i sledite uputstva o bezbednosti koja su navedena na bocama za gas koje se koriste.

- **NAPOMENA:** Proverite da li su regulator pritiska i boca za gas dozvoljeni za propisan rad u vašoj zemlji. Koristite samo boce za gas koje su u skladu sa nacionalnim standardom. Zbog različitih sistema zaptivanja, u slučaju odstupanja sistema regulatora pritiska i boca za gas može se desiti da se ne može obezbediti zaptiveni navojni spoj. Takva nezaptivenost može da dovede do curenja gasa koji se može zapaliti otvorenim plamenom ili varnicom. Prelz razloga sigurnosti i odgovornosti, preporučujemo vam da uvek pregledate roštilj na gas koje se prodaju i, ako je potrebno, prilagodite ili date na prilagođavanje regulator pritiska i crevo za gas u skladu sa nacionalnim propisima.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

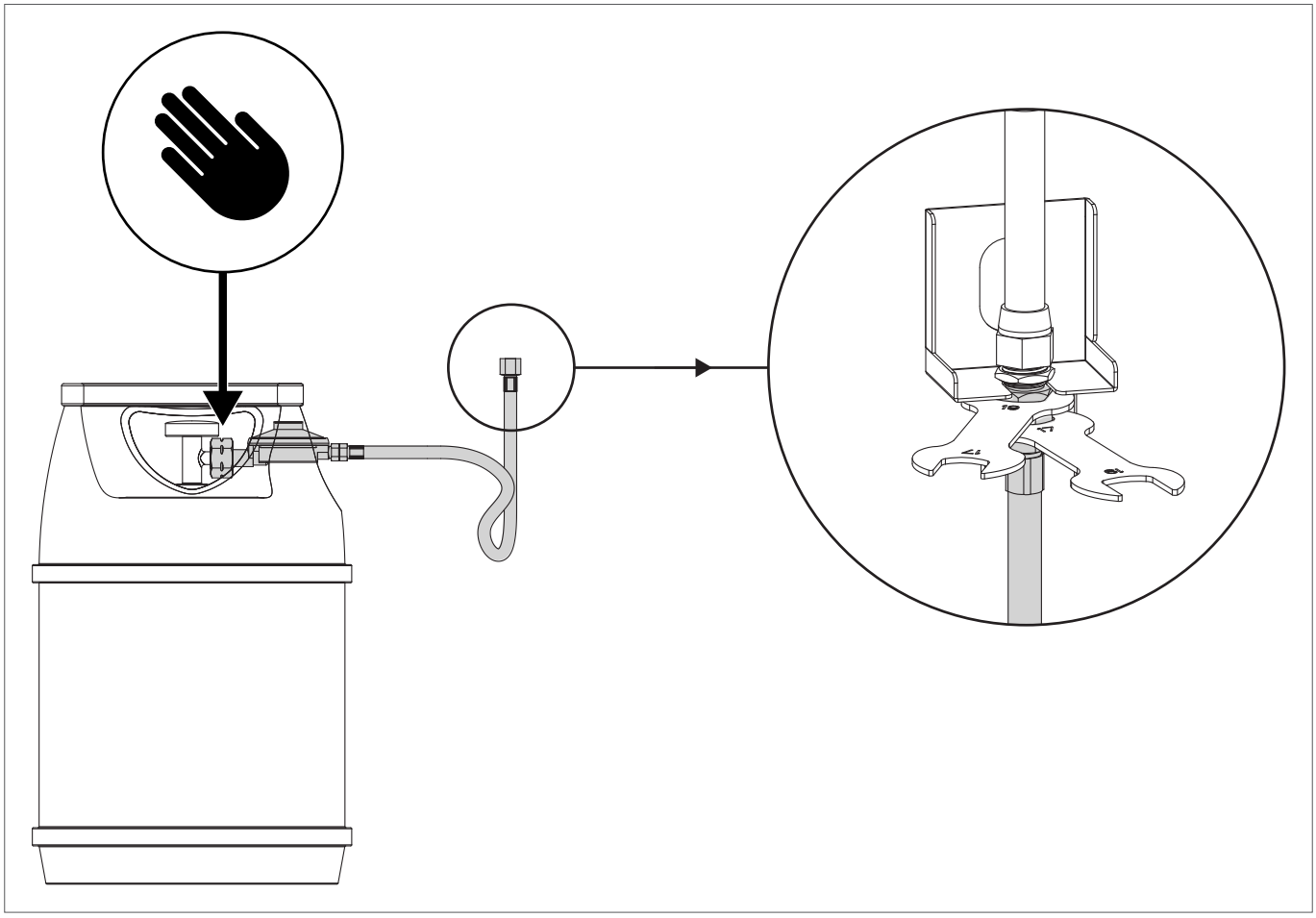
Vlasnik mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci.

Pustite roštilj u rad u skladu sa poglavljem **UPUTSTVO ZA PALJENJE**.

- Koristiti samo na otvorenom prostoru.
- Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad.
- **PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti veoma vrući. Udaljite decu.
- Ovaj uređaj mora da se udalji prilikom rada sa zapaljivim materijalima.
- Ne pomerajte uređaj tokom rada.
- Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- Nikada ne koristite roštilj pod nadstrešnicom.
- Uređaje opremljene točkićima nemojte gurati preko izbočina i udubljenja.
- Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.
- Nakon roštiljanja, + dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj ◯ i zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- Prilikom zamene boce za gas, vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju ◯ i da je dovod gasa na boci za gas zatvoren. **VAŽNO:** U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja.
- Nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa poglavljem **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.
- Ako postoji sumnja da neki delovi ne zaptivaju, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj ◯ i zatvorite dovod gasa na boci za gas. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.
- Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti. Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.
- Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine. Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme biti preko 150 cm.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za dotok vazduha na dnu posude ili proreze za vazduh na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora boce za gas ne smeju se ni u kom slučaju zatvarati ili pokrivati.
- Ne vršite nikakve izmene na uređaju. Ukoliko posumnjate na kvar, obratite se stručnjaku.
- Roštilj se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vođicu za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vođici.
- Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim lokalnim propisima i EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- Ukoliko ne može da se postigne puna snaga i sumnja se da je dovod gasa zapušen, obratite se prodavnici za gasnu opremu.
- Koristite roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Tokom rada, roštilj nikada ne postavljajte na drveni pod ili drugu zapaljivu površinu. Držite roštilj dalje od zapaljivih materijala.
- Ne skladištite roštilj u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.
- Ako roštilj tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate skinuti bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.
- Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mestu zaštićenom od vetra.
- Ukoliko se roštilj ne koristi, nakon što se potpuno ohladi, poklopcem ga treba zaštititi od uticaja okoline. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.
- Da biste izbegli nagomilavanje vlage, poklopac skinite nakon obilnih padavina.
- Nikad ne ostavljajte roštilj bez nadzora tokom rada.
- Roštilj još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da nikakvi predmeti ne padnu na roštilj, jer postoji opasnost od požara.
- **PAŽNJA:** Pre puštanja u rad i nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa sledećim uputstvom **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**u ovom uputstvu za upotrebu.

PRIKLJUČIVANJE CREVA NA GAS

PAŽNJA: Priključivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtnje da bi se osiguralo da su priključci dovoljno dobro učvršćeni. Zbog vaše bezbednosti, crevo za gas nikad ne sme da se zateže samo rukom da bi se sprečili bilo kakvi požari roštilja.



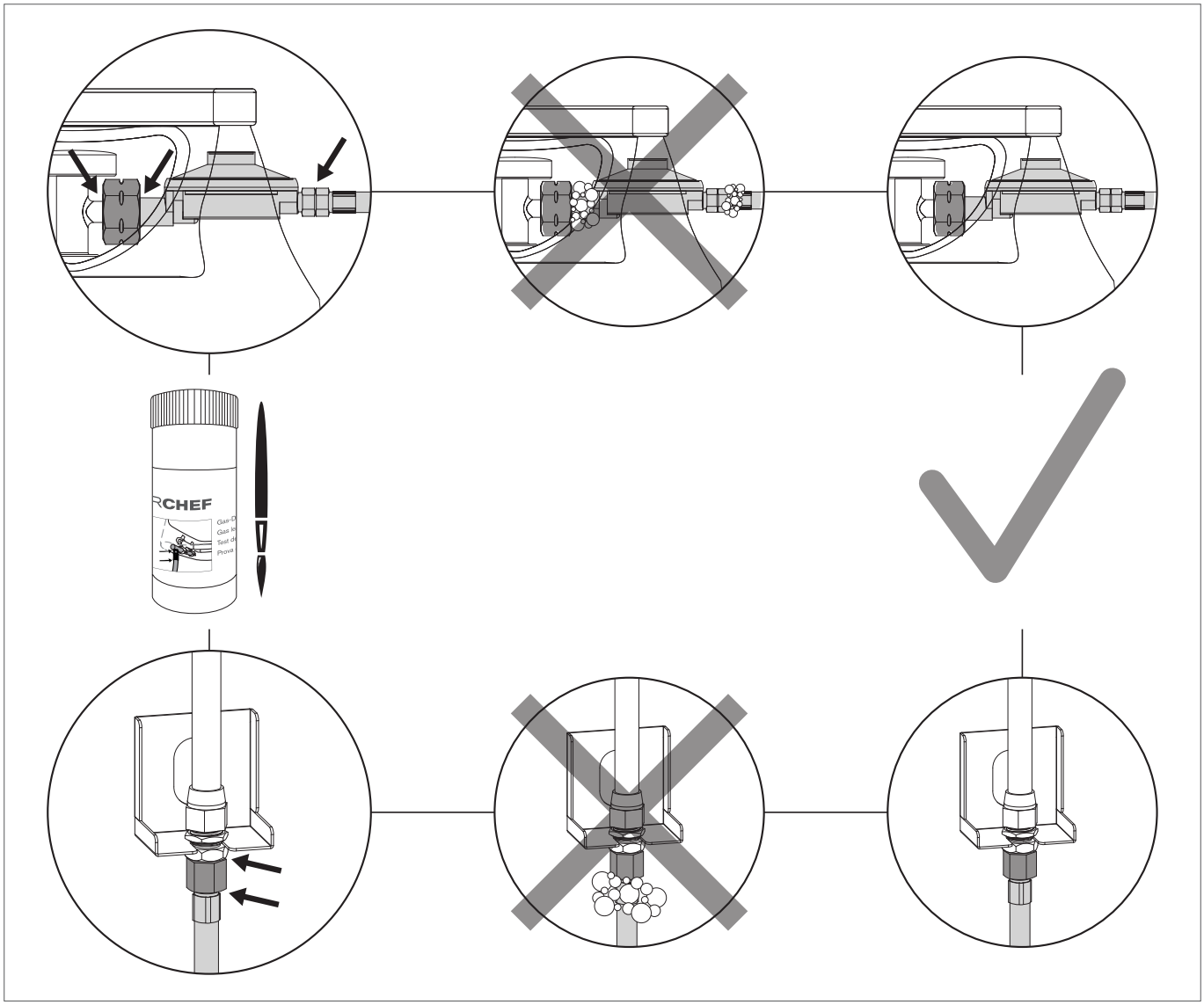
U vezi sa tim pridržavajte se i informacija navedenih u posebnom uputstvu za montažu roštilja.

KONTROLA ZAPTIVENOSTI

UPOZORENJE: Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

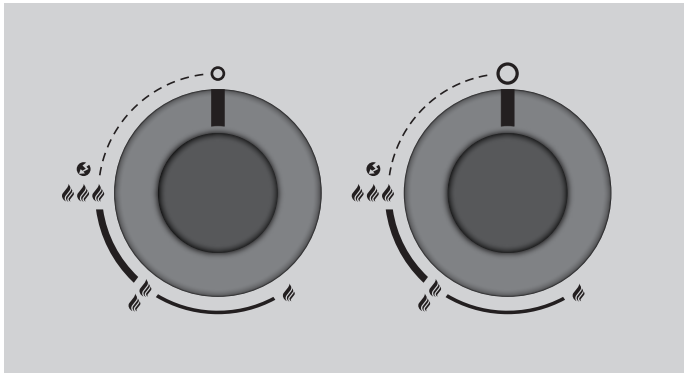
1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ◯.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50% tečnog sapuna i 50% vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta.
   VAŽNO: Roštilj sme da se koristi tek kada se uklone nedostaci sa svih mesta koja propuštaju. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminišite mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

NAPOMENA: Sprovedite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja



OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE ROŠTILJEM

Stepeni toplote i paljenje



○ : Položaj „isključeno“

: Mala snaga

: Srednja snaga

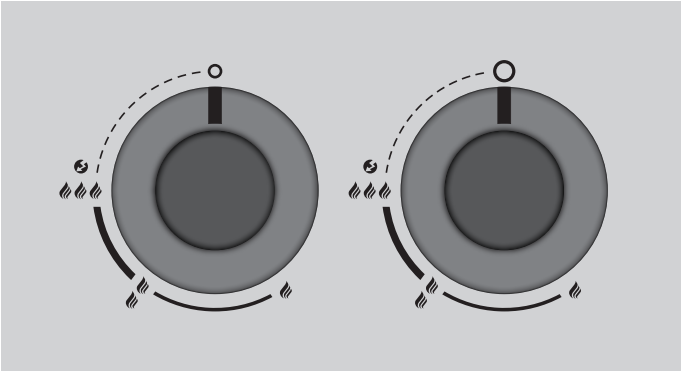
: Velika snaga

: Paljenje

SISTEMI GORIONIKA

LOPTASTO KUĆIŠTE ROŠTILJA NA GAS

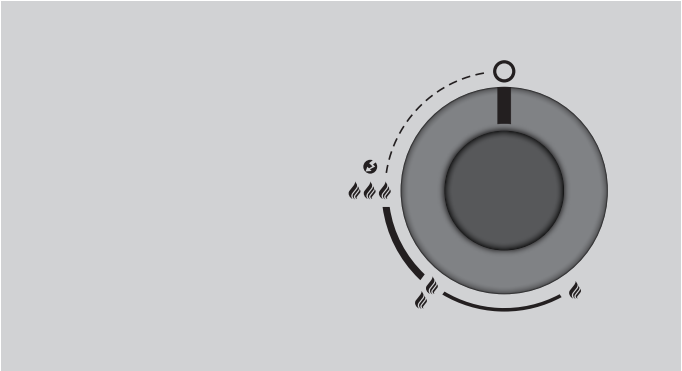
Sistemi gorionika sa dva obrtna regulatora: DAVOS 570 G PRO



Desni obrtni regulator postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥. Namenjen je za upotrebu na srednjim i visokim temperaturama.

Levi obrtni regulator postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥. Namenjen je za upotrebu na srednjim i niskim temperaturama.

Sistemi gorionika sa jednim obrtnim regulatorom: DAVOS 570 G



Model DAVOS 570 G je opremljen jednim obrtnim regulatorom. Na nivou 🔥🔥🔥 postiže najveću jačinu, a na nivou 🔥 najmanju jačinu. Namenjen je za upotrebu na srednjim i visokim temperaturama.

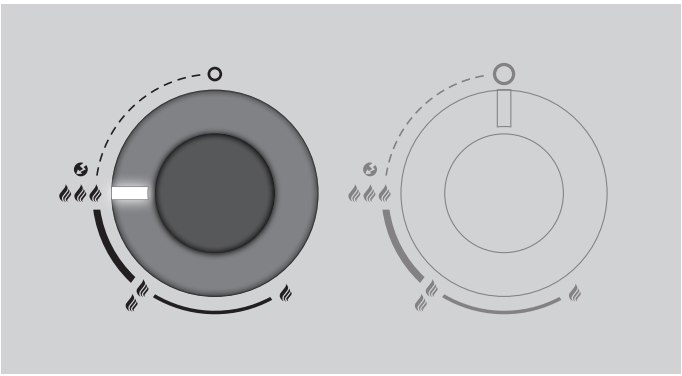
PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**. Učinite to i onda kada je prodavac isporučio montirani roštilj.
3. Podesite roštilj na nivo 🔥🔥🔥 i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

UPUTSTVO ZA PALJENJE

LOPTASTO KUĆIŠTE

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **PAŽNJA:** Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa željenog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 5 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - VAŽI SAMO ZA DAVOS 570 G PRO



DAVOS 570 G PRO je opremljen inovativnim sistemom GAS SAFETY SYSTEM (GSS) koji sadrži sledeće funkcije:

FLAME GUARD

FLAME GUARD je zatvoreni sistem koji se sastoji od paljenja i plamena. Nakon otvaranja slavine za gas i aktiviranja paljenja, ovaj sistem se pali. FLAME GUARD štiti plamen od vremenskih uticaja, kao što je jak vetar, i brine se za to da se gorionik uvek iznova ponovo automatski upali u slučaju da dođe do gašenja*. Na taj način upaljeni gorionici pouzdano rade pod različitim vremenskim uticajima (npr. vetar).

Prednosti:

- Upaljeni gorionici su optimalno zaštićeni od vremenskih uticaja.
- Roštiljanje pri veoma niskim temperaturama od 80 stepeni, čak i kada duva vetar.
- Sprečavanje curenja nezapaljivog gasa.

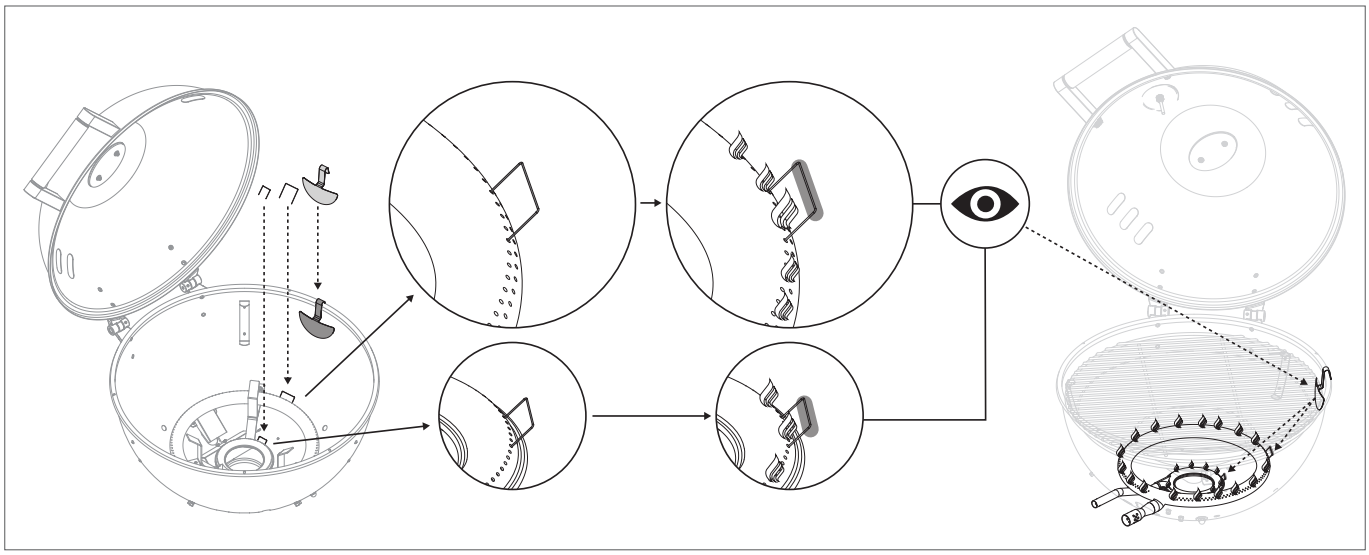
*** VAŽNO:** Ne postoji stopostotna garancija da se gorionici neće ugasiti u ekstremnim vremenskim uslovima. Pri radu sa gasom uvek treba voditi računa o tome da se roštilj nikada ne bude ostavljen bez nadzora. Svi testovi su obavljeni u skladu sa laboratorijskim uslovima.

FLAME CHECK

FLAME CHECK predstavlja dodatni, vizuelni, sigurnosni element. Dve tinjalice su postavljene na mali i veliki prstenasti gorionik i intenzivno sijaju kada se žare nakon što je roštilj zapaljen. Umetak ogledala jednostavno se okačuje u rešetku i čini užarenu žicu vidljivom sa spoljne strane. Na taj način se možete uveriti da je gorionik zaista upaljen.

Prednost:

- Dodatna, vizuelna sigurnost da su gorionici upaljeni i da ne ističe nikakav nezapaljeni gas.



SAFETY LIGHT (VAŽI ZA DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

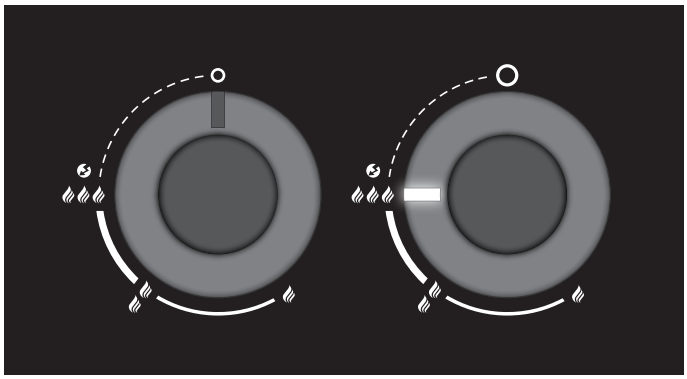
Vaš roštilj ima obrtni regulator sa integrisanim SAFETY LIGHT-om.

SAFETY LIGHT vašeg roštilja se aktivira čim se dugme za regulaciju gasa okrene iz položaja ○ suprotno smeru kazaljke na satu i time otvori dovod gasa. U obrtnim regulatorima se nalazi LED lampica. Napajanje za SAFETY LIGHTS se obezbeđuje isporučenim AAA baterijama.

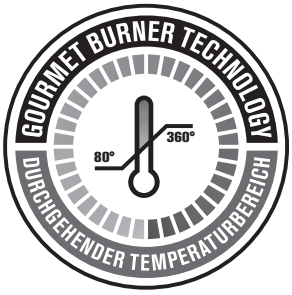
Prednost:

- Safety Light vas podseća na to da je ventil još uvek otvoren i da gas teče.*

*** VAŽNO:** Uvek imajte na umu da nakon roštiljanja uvek zatvorite dovod gasa na boci za gas i slavinu za gas.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - VAŽI SAMO ZA DAVOS 570 G PRO



Model DAVOS 570 G PRO ima najnoviju generaciju gorionika, što vam omogućava da koristite kontinualni temperaturni opseg od 80 – 360 stepeni. To vam otvara potpuno nove mogućnosti za korišćenje roštilja, jer možete da roštiljate, kuvate ili pečete u svim opsezima temperatura.

OPSEZI TEMPERATURA / KORIŠĆENJA DAVOS 570 G PRO

TEMPERATURA			
min.	**oko 80***	🔥	◯
sred.	**oko 120***	🔥🔥	◯
maks.	**oko 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**oko 170***	○	🔥
sred.	**oko 240***	○	🔥🔥
maks.	**oko 300***	○	🔥🔥🔥
apsol. maks.	**oko 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Orijentacione vrednosti bez vremenskih uticaja

SAVETI I TRIKOVI - VAŽI ZA DAVOS 570 G PRO

Pečenje na niskoj temperaturi (80 – 130 stepeni):

Regulišite roštilj na temperaturi od 80 stepeni, napravite savršene uslove za dinstanje mesa ili ribe na 80 stepeni ili za održavanje toplote hrane (standardni položaj levka).

U opsegu temperature od 110 – 130 stepeni možete savršeno da pripremite klasike roštilja, kao što su Beef Brisket, Pulled Pork ili Spare Ribs (standardni položaj levka).

Roštiljanje, kuvanje, pečenje (130 – 220 stepeni):

U opsegu temperatura između 130 – 220 stepeni meso, riba i slično se može savršeno ravno ispeći na roštilju (standardni položaj levka). Posebno pogodno za velike komade mesa. Ovaj opseg temperatura takođe je najbolji za kuvanje ili pečenje.

Visoka temperatura (220 – 360 stepeni):

Maksimalna toplota do 360 stepeni savršena je za zapečene odreske i začinjenu zapečenu hranu. Osim toga, maksimalna toplota je savršena za pripremu hrskave pice ili flambirane tartove (standardni položaj levka).

OPSEZI TEMPERATURA / KORIŠĆENJA DAVOS 570 G

TEMPERATURA		
min.	**oko 180***	
sred.	**oko 240***	
maks.	**oko 340***	

* Orijentacione vrednosti bez vremenskih uticaja

SAVETI I TRIKOVI - VAŽI ZA DAVOS 570 G

Roštiljanje, kuvanje, pečenje (180 – 220 stepeni):

U opsegu temperatura između 180 – 220 stepeni meso, riba i slično se može savršeno ravno ispeći na roštilju (standardni položaj levka). Posebno pogodno za velike komade mesa. Ovaj opseg temperatura takođe je najbolji za kuvanje ili pečenje.

Visoka temperatura (220 – 340 stepeni):

Maksimalna toplota do 340 stepeni savršena je za zapečene odreske i začinjenu zapečenu hranu. Osim toga, maksimalna toplota je savršena za pripremu hrskave pice ili flambirane tartove (standardni položaj levka).

JEDINSTVENI SISTEM LEVKA

Bilo da se radi o roštiljanju, kuvanju ili pečenju: jedinstveni OUTDOOR**CHEF** sistem levka u standardnom položaju obezbeđuje ravnomernu raspodelu toplote unutar loptastog kućišta i sprečava štetne požare uzrokovane mašću, jer su gorionici potpuno zaštićeni.

Masnoća koja kaplje se ne pali, ona se sliva preko emajliranog levka u posudu za skupljanje ispod loptastog kućišta. Vi kao domaćin možete opušteno da se posvetite gostima, dok se specijaliteti sa roštilja savršeno peku, zato što nije potrebno okretanje.

Meso, riba, povrće itd. ostaju posebno sočni, nežni i hrskavi. Pošto deo masti i tečnosti iz mesa isparavaju na levku, meso, riba i povrće dobijaju jedinstvenu aromu roštilja.

Na temperaturama do 360 stepeni, pica, flambirani tart ili hleb biće ispečeni kao u kamenoj peći. Pri upotrebi malog gorionika, hrana za roštilj će se veoma nežno ispeći pri nižim temperaturama od 80 °C (samo kod DAVOS 570 G PRO sa GBT-om) – najbolji preduslovi za fine mekane XL komade mesa, kao što su Roastbeef, Tomahawk ili Rib-Eye na komad.

Okretanjem levka u vulkanski položaj, možete raditi sa veoma visoko, koncentrovanom toplotom sa donje strane (do 500 stepeni), idealno za odgovarajući OUTDOOR**CHEF** pribor, kao što su vok za roštilj, aroma tiganj ili ploča od livenog gvožđa.

Pošto unutrašnjost rešetke loptastog roštilja na gas zahvaljujući levku ostaje čista, čišćenje se takođe obavlja uz malo napora.

SAVET: Za čišćenje levka preporučujemo da roštilj zagrejevate 10 minuta na najvećoj jačini (standardna pozicija). Nakon toga levak možete jednostavno očetkati mesinganom četkom. Za to Vam preporučujemo OUTDOOR**CHEF** četku za levak.

Više informacija o našem odgovarajućem priboru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDNI POLOŽAJ



Standardni položaj predstavlja optimalan položaj levka za veći deo primena roštilja i obezbeđuje jedinstvenu cirkulaciju toplote unutar loptastog kućišta. Jela se peku ravnomerno, bez potrebe za okretanjem hrane. Meso, riba, povrće itd. pritom ostaju posebno sočni, nežni i hrskavi.

Standardni položaj je zato idealan za sve vrste mesa, blago pečenu ribu, gratinirano povrće, hrskavo povrće i pečenje pice, flambiranog tarta ili hleba.

VULKANSKI POLOŽAJ



Okretanjem levka u vulkanski položaj, možete raditi sa veoma visoko, koncentrovanom toplotom sa donje strane, idealno za odgovarajući OUTDOOR**CHEF** pribor, kao što su vok za roštilj, aroma tiganj ili ploča od livenog gvožđa.

Vulkanski položaj je zato idealan za hranu koja se peče kraće, kao i za odreske tunjevine, školjke ili povrće iz voka.

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE LOPTASTOG ROŠTILJA

1. Dovedite levak u željeni položaj (standardni položaj ili vulkanski položaj).
   PAŽNJA: Položaj levka tokom roštiljanja menjajte samo sa rukavicama otpornim na toplotu.
   NAPOMENA: Pri roštiljanju i kuvanju u vulkanskom položaju na stepenu 🔥🔥🔥, ostavite poklopac otvoren. Samo na stepenu 🔥 – 🔥🔥 pri roštiljanju u vulkanskom položajupriprema je moguća i sa zatvorenim poklopcem.
2. Ako je potrebno, odaberite odgovarajući pribor.
3. Podesite nivo 🔥🔥🔥 i zagrevajte roštilj sa zatvorenim poklopcem oko 10-15 minuta.
4. Stavite hranu za roštiljanje na rešetku roštilja i kontinualno podesite temperaturu po vašoj želji između 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Nakon roštiljanja, dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj ○. Nakon toga zatvorite dovod gasa na boci za gas.
   Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
6. **PAŽNJA:** Vrela mast sakupljena u posudi za sakupljanje masti može da dovede do opekotina. Pre nego što uklonite posudu za sakupljanje masti sačekajte da se mast potpuno ohladi.
7. Nakon roštiljanja sačekajte da se roštilj potpuno ohladi pre nego što ga premestite, pomerite ili čistite.

NAKON ROŠTILJANJA

1. Podesite dugme za regulaciju gasa svakog gorionika na ○.
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Ostavite roštilj da se potpuno ohladi i očistite ga.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem.

ČIŠĆENJE

Zahvaljujući jedinstvenom sistemu levka, u periodu između roštiljanja potrebno je minimalno čišćenje, jer veći deo masnoće ili ispari ili se odvede u posudu za sakupljanje.

Preporučeni postupak čišćenja u slučaju veće zaprljanosti:

1. Zagrejte roštilj oko 10 minuta na punoj snazi, tako da ostaci hrane (ostaci mesa, masti, šećer iz marinada itd.) sagore.
2. Zatim pustite da se roštilj potpuno ohladi, tako da se ostaci hrane učvrste/stvrdnu (čišćenje tako postaje mnogo lakše i efikasnije).
3. Rešetku čistite pomoću OUTDOOR**CHEF** mesingane četke za roštilj da biste postigli optimalne rezultate (ne koristiti četke sa čeličnim čekinjama).
4. Uklonite rešetku roštilja i očistite levak pomoću OUTDOOR**CHEF** četke za levak.

SAVET: Nakon roštiljanja je pre roštiljanja; ako čistite rešetku roštilja nakon svake upotrebe, više ne morate da je čistite pre sledećeg roštiljanja.

PAŽNJA: Prilikom čišćenja najlonskom četkom za roštilj uvek treba voditi računa o tome da roštilj bude potpuno ohlađen.

PAŽNJA: Prilikom čišćenja unutrašnjosti roštilja oko sistema gorionika, vodite računa o tome da ne oštetite delove gorionika.

PAŽNJA: Spoljašnje površine roštilja i površine za odlaganje čistite samo uobičajenim, neagresivnim sredstvom za čišćenje (npr. uobičajenim deterdžentom). U slučaju korišćenja specijalnih sredstava za čišćenje roštilja (ne preporučuju se), preporučujemo da prvo napravite test na neupadljivom mestu.

PAŽNJA: Za čišćenje površina roštilja nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakla ili druga sredstva za čišćenje u obliku spreja, jer mogu agresivno da deluju na njih.

REŠETKE ROŠTILJA OD LIVENOG GVOŽĐA (NE NALAZE SE U OBIMU ISPORUKE, MOGU SE KUPITI DODATNO)

PRIMENA

Rešetke roštilja od livenog gvožđa očistite vodom pre prve upotrebe. Dok koristite roštilj, rešetku dodirujte samo specijalnim rukavicama za roštilj. Vruće rešetke roštilja od livenog gvožđa ne stavljajte na zapaljive površine niti na površine osetljive na toplotu.

Za jednostavno uklanjanje rešetke roštilja od livenog gvožđa možete da koristite Grid Lifter (nalazi se u obimu isporuke rešetke roštilja od livenog gvožđa).

Preporučeni postupak čišćenja u slučaju veće zaprljanosti:

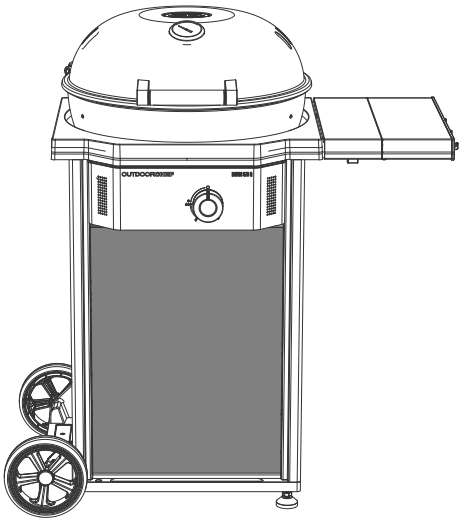
1. Zagrejte roštilj oko 10 minuta na punoj snazi, tako da ostaci hrane (ostaci mesa, masti, šećer iz marinada itd.) sagore.
2. Zatim pustite da se roštilj potpuno ohladi, tako da se ostaci hrane učvrste/stvrdnu (čišćenje tako postaje mnogo lakše i efikasnije).

3. Rešetku čistite pomoću OUTDOOR**CHEF** najlonske ili mesingane četke za roštilj da biste postigli optimalne rezultate (ne koristiti četke sa čeličnim čekinjama).
4. Uklonite rešetku roštilja i očistite levak pomoću OUTDOOR**CHEF** četke za levak.

SAVET: Nakon roštiljanja je pre roštiljanja; ako čistite rešetku roštilja nakon svake upotrebe, više ne morate da je čistite pre sledećeg roštiljanja.

SAVET: Preporučujemo da na rešetke roštilja nakon roštiljanja utrljate jestivo ulje otporno na toplotu (npr. od uljane repice, avokada); jer to optimalno štiti rešetku od livenog gvožđa od korozije.

NAPOMENE ZA NEGU TEKSTILNE OBLOGE (VAŽI SAMO ZA MODEL DAVOS 570 G SA TEKSTILNOM OBLOGOM)



OTPORNOST NA VREMENSKE USLOVE

Tekstilna obloga vašeg DAVOS 570 G se sastoji od Outdoor tkanine koju smo razvili za korišćenje na otvorenom prostoru. Ova tkanina je otporna na UV zrake i vremenske uslove.

Za maksimalnu dugotrajnost tekstilne obloge, preporučujemo vam da nakon svake upotrebe DAVOS 570 G zaštitite od vremenskih uticaja, prljavštine i polenske prašine odgovarajućom OUTDOOR**CHEF** pokrivnom haubom.

VLAŽNOST

Ako se tekstilna obloga namokri, preporučujemo vam da je uvek ostavite da se potpuno osuši pre nego što roštilj pokrijete pokrivnom haubom. I pored otpornosti na vremenske uticaje, zarobljena vlaga može dovesti do nagomilavanja vlage i buđi.

DUŽE NEKORIŠĆENJE

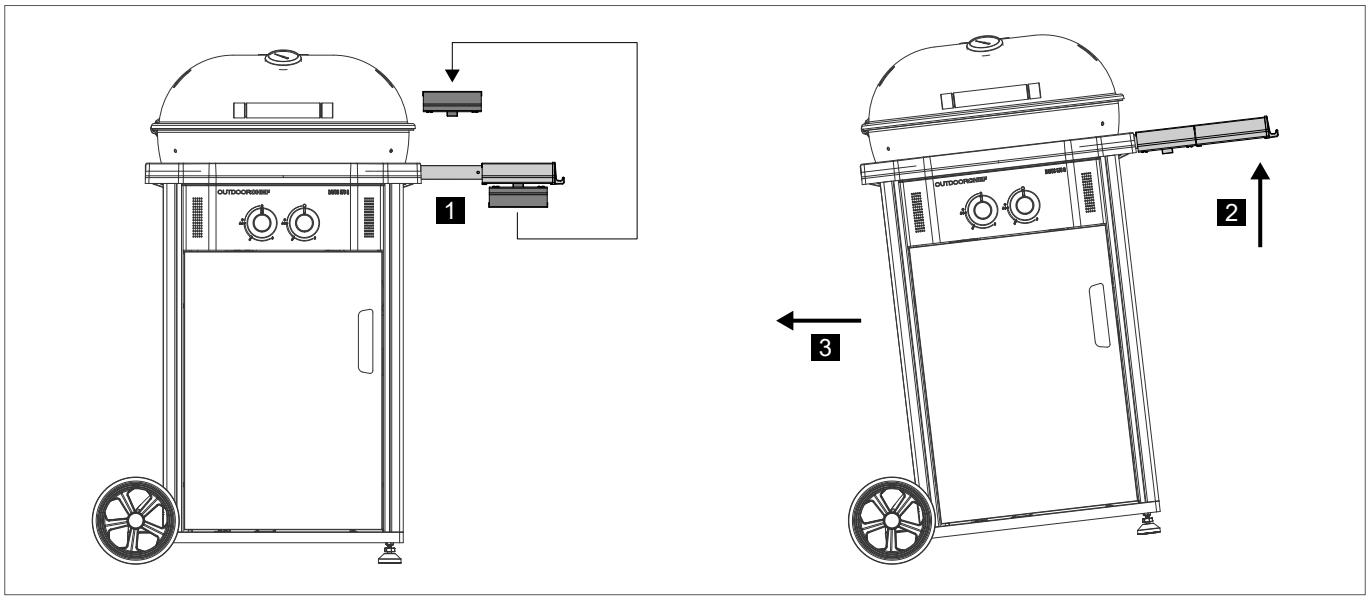
U slučaju dužeg nekorišćenja roštilja (duže od 2 meseca), preporučujemo vam da skinete tekstilnu oblogu i da je čuvate posebno na suvom i tamnom mestu.

NEGA I ČIŠĆENJE

Ako se zaprlja, tekstilnu oblogu vašeg DAVOS 570 G možete jednostavno oprati toplom vodom i nežnim sredstvom za čišćenje koje rastvara prljavštine i masti (npr. uobičajenim neagresivnim deterdžentom).
Uz to, kao pomoćno sredstvo upotrebite sunđer (meku stranu) ili mekanu četku (bez metalnih čekinja, bez tvrdih plastičnih čekinja). Da bi se sprečila promena boje, preporučujemo vam da pre čišćenja nekim sredstvom za čišćenje prvo napravite test na neupadljivom mestu.

PAŽNJA: Pošto se radi o specijalnoj tkanini, pranje u mašini za pranje veša nije moguće. Time bi se oštetila zaštita od UV zraka.

POMERANJE I MANEVRISANJE ROŠTILJEM BEZ SISTEMSKIH ELEMENATA



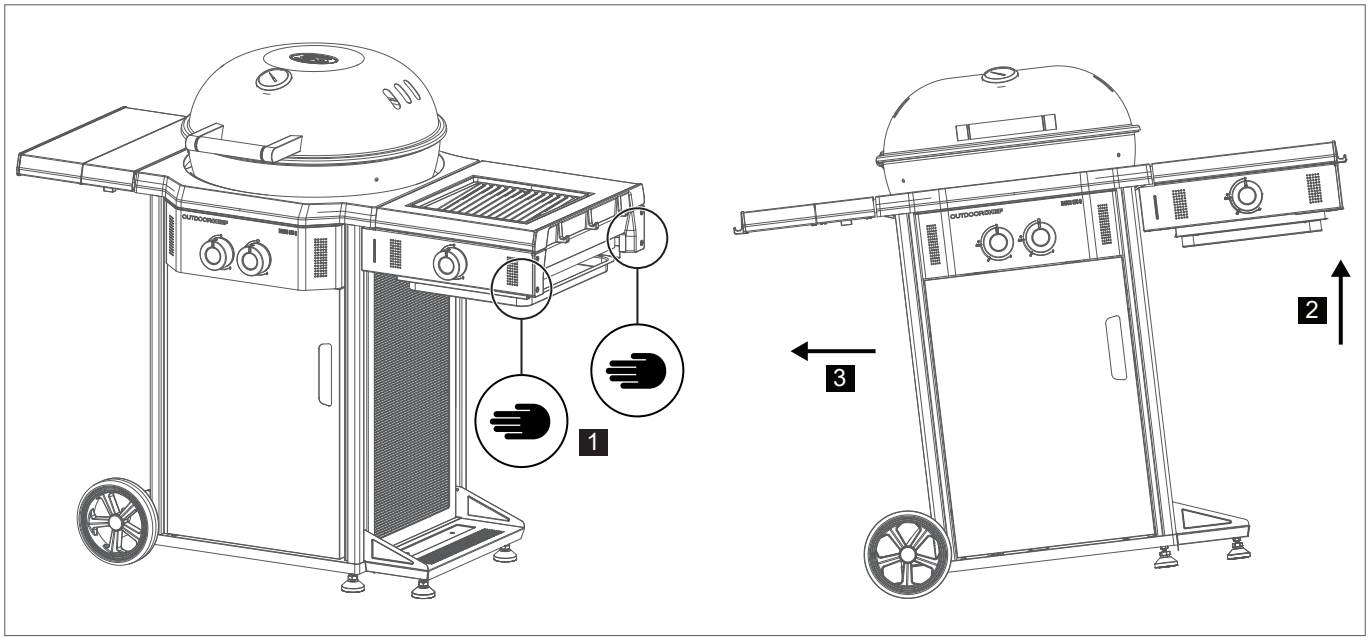
Stabilna bočna polica takođe se koristi za pomeranje i manevrisanje roštiljem.

Da biste manevrisali roštiljem, dovoljno je da podignete bočni sto da biste roštilj doveli u željeni položaj. Ovo funkcioniše i sa potpuno izvučenim bočnim stolom i sa uvučenim bočnim stolom.

PREPREKE

Kada manevrišete preko prepreka (stepenice, pragovi, visoke podne ploče itd.), morate postupati oprezno, jer se roštilj ne sme pomerati preko prepreka velikom brzinom. Točkovi i osovina točkova se mogu oštetiti.

POMERANJE I MANEVRISANJE ROŠTILJEM SA SISTEMSKIM ELEMENATIMA



Ako svoj roštilj opremite sistemskim elementima, njime se takođe manevriše bočnim podizanjem sa desne strane, pogledajte gornju sliku.

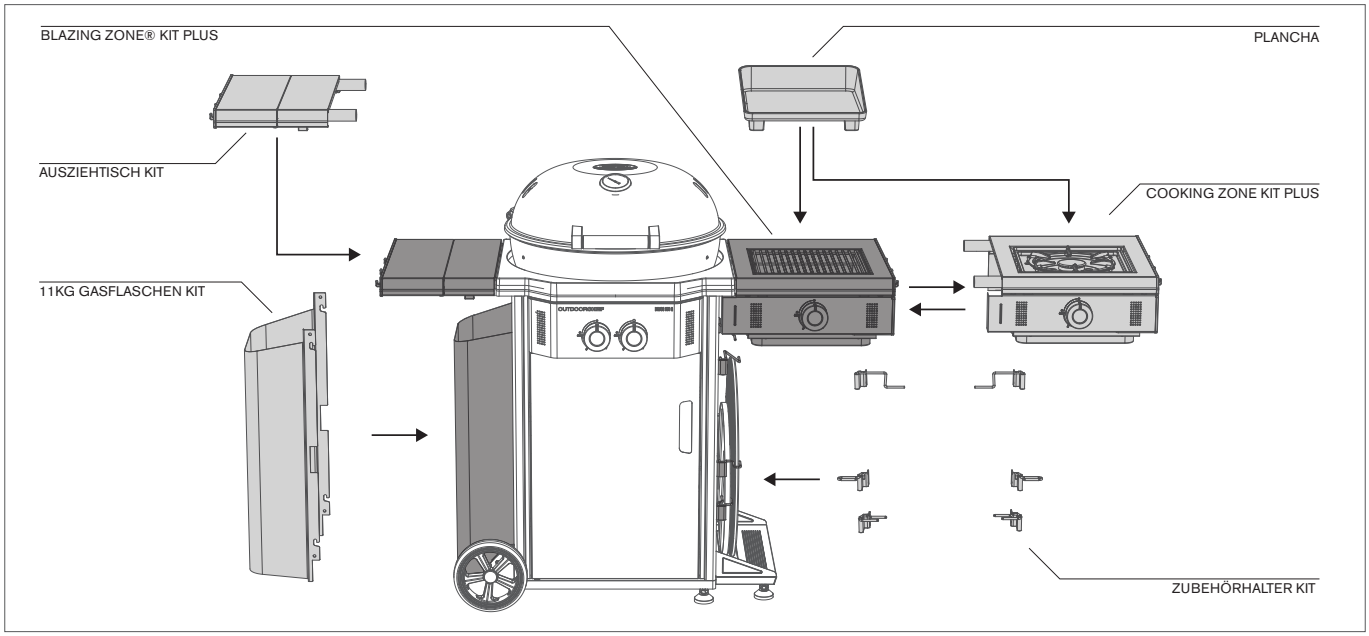
PREPREKE

Kada se manevriše preko prepreka (stepenice, pragovi, visoke podne ploče itd.), morate postupati oprezno, jer se roštilj ne sme pomerati preko prepreka velikom brzinom. Točkovi i osovina točkova se mogu oštetiti.

OPCIJE ZA PROŠIRENJE DAVOS SERIJE

Jedinstveni koncept DAVOS serije (DAVOS 570 G PRO i DAVOS 570 G) omogućava vam da svoj roštilj dodatno opremite baš onako kako želite, sa dodatnim sistemskim elementima (sistemi gorionika, sa priključkom za gas), kao i proširenjima (bez priključka za gas). Oba modela imaju identične priključke koji su već integrisani u kućište roštilja, na kojima se lako mogu pričvrstiti dodatni elementi sistema i proširenja.

U nastavku ćete naći pregled trenutno dostupnih sistemskih elemenata i proširenja za vaš roštilj:



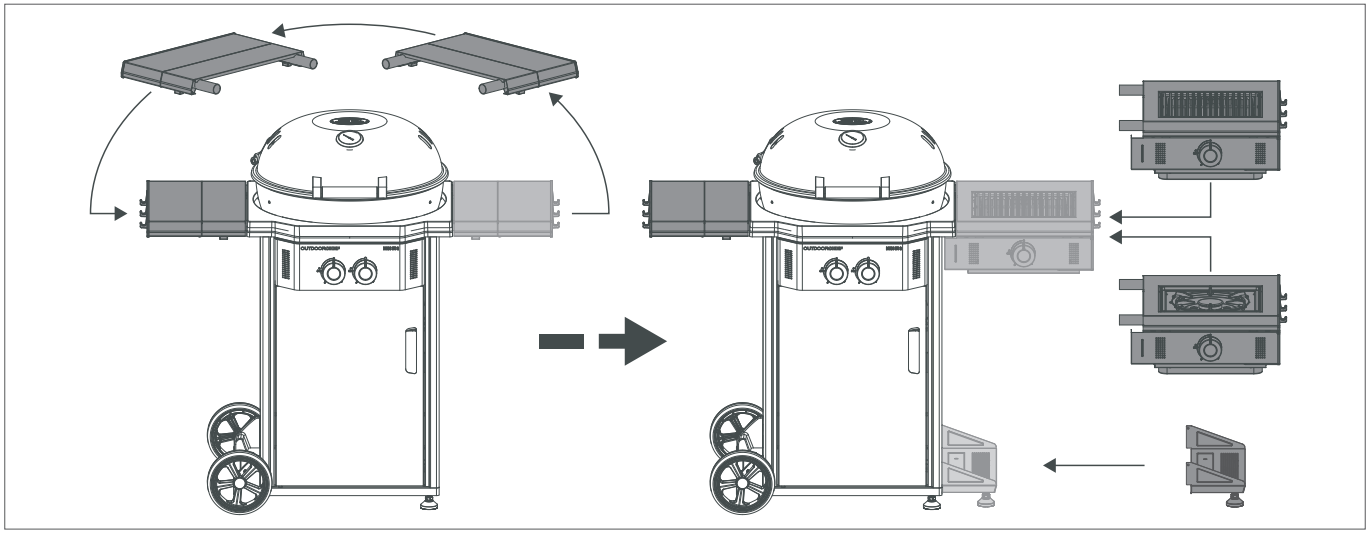
SISTEMSKI ELEMENTI

Da li želite da svoj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G koristite još raznovrsnije?

Nema problema, jer vam sa BLAZING ZONE® KIT PLUS i COOKING ZONE KIT PLUS OUTDOOR**CHEF** pruža mogućnost da jednostavno proširite područje primene vašeg roštilja – za maksimalnu univerzalnost!
Potreban vam je samo jedan od dva dostupna kompleta po vašem izboru, koje jednostavno montirate na desnu stranu roštilja.
Izvlačni sto, koji je već na vašem roštilju, možete jednostavno ukloniti i montirati ga na levu stranu roštilja, tako da i dalje imate dovoljno prostora za pripremu i serviranje, čak i ako ga proširite sistemskim elementom.

PAŽNJA: Maksimalno dozvoljena težina opterećenja BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS iznosi 30 kg

PAŽNJA: Prilikom demontaže BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS, iz bezbednosnih razloga obavezno morate da montirate oslonac koji se nalazi u sadržaju isporuke (vidi ilustraciju). Ovo služi da se roštilj prilikom demontaže dodatno stabilizuje tako da se ne može prevrnuti. Pored toga, dodatni prostor se može koristiti za dalja proširenja (npr. komplet držača pribora).



BLAZING ZONE® KIT PLUS



BLAZING ZONE® KIT PLUS je savršeno proširenje za vaš DAVOS 570 G PRO i DAVOS 570 G, ako volite da imate pravu toplotu. Komplet se sastoji od ojačanog bočnog stola, oslonca za obezbeđenje stabilnosti roštilja, kao i BLAZING ZONE® PLUS – keramičkog gorionika visokih performansi sa veoma širokim spektrom temperatura od 600 - 900 °C.





Visoka temperatura 600 - 900 °C

High-Performance keramički gorionik
Roštiljanje na visokoj temperaturi
Savršena korica na mesu
Podešavanje visine rešetke, 2 nivoa
Savršeno za nemasne odreske

Na taj način se odresci i slično mogu pripremiti sa maksimalnom toplotom od preko 900 °C, za meso sa savršenom koricom.

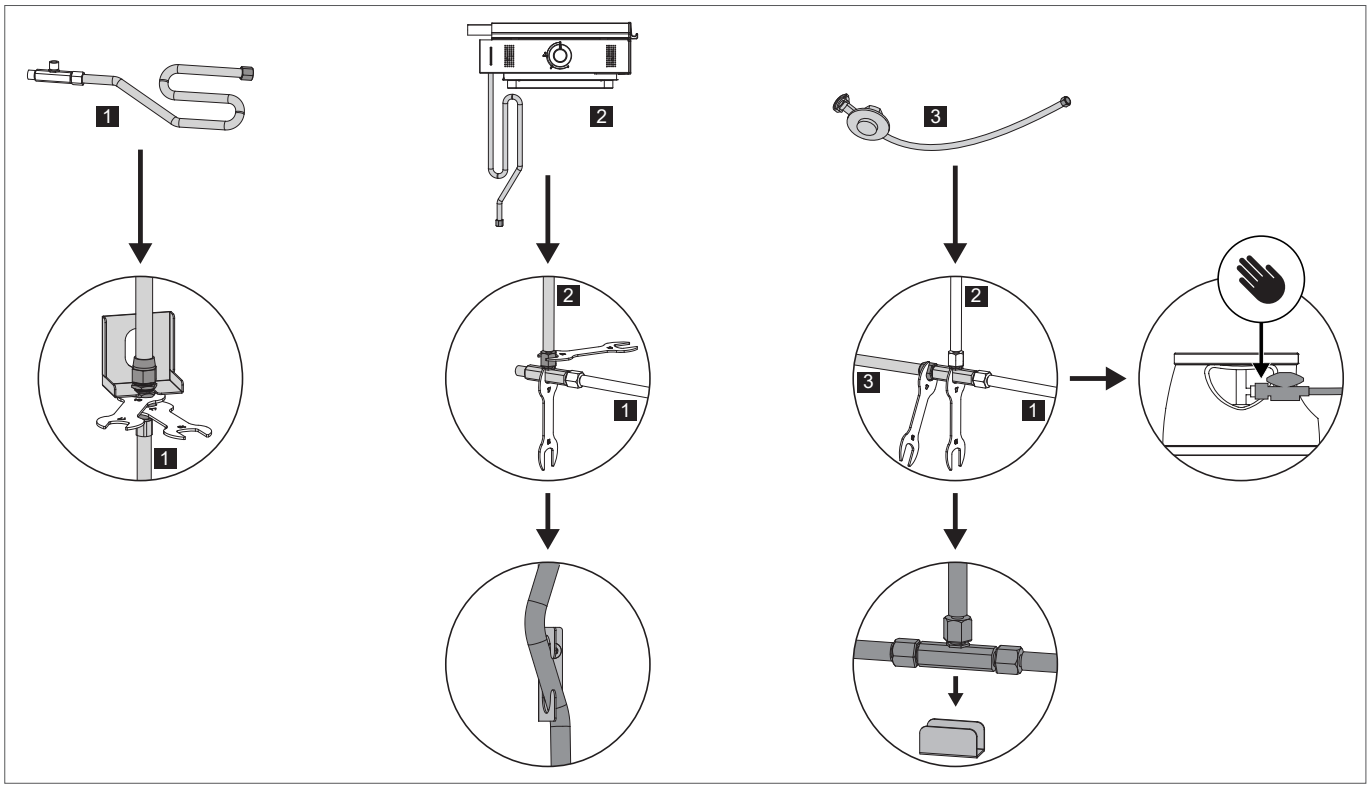
PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u sledećem poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**. Učinite to i onda kada je prodavac isporučio montirani roštilj.
3. Podesite BLAZING ZONE® PLUS na nivo i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

PRIKLJUČIVANJE CREVA NA GAS KOD BLAZING ZONE® KIT PLUS

PAŽNJA: Vodite računa o informacijama u vezi montaže i priključivanja koje su navedene u posebnom uputstvu za montažu.

PAŽNJA: Za proširenje sa BLAZING ZONE® KIT PLUS mora da se izvrši kontrola zaptivenosti na priključcima sistemskih elemenata.
Priključivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtnje da bi se osiguralo da su priključci dovoljno dobro učvršćeni. Zbog vaše bezbednosti, crevo za gas nikad ne sme da se zateže samo rukom da bi se sprečili bilo kakvi požari roštilja.

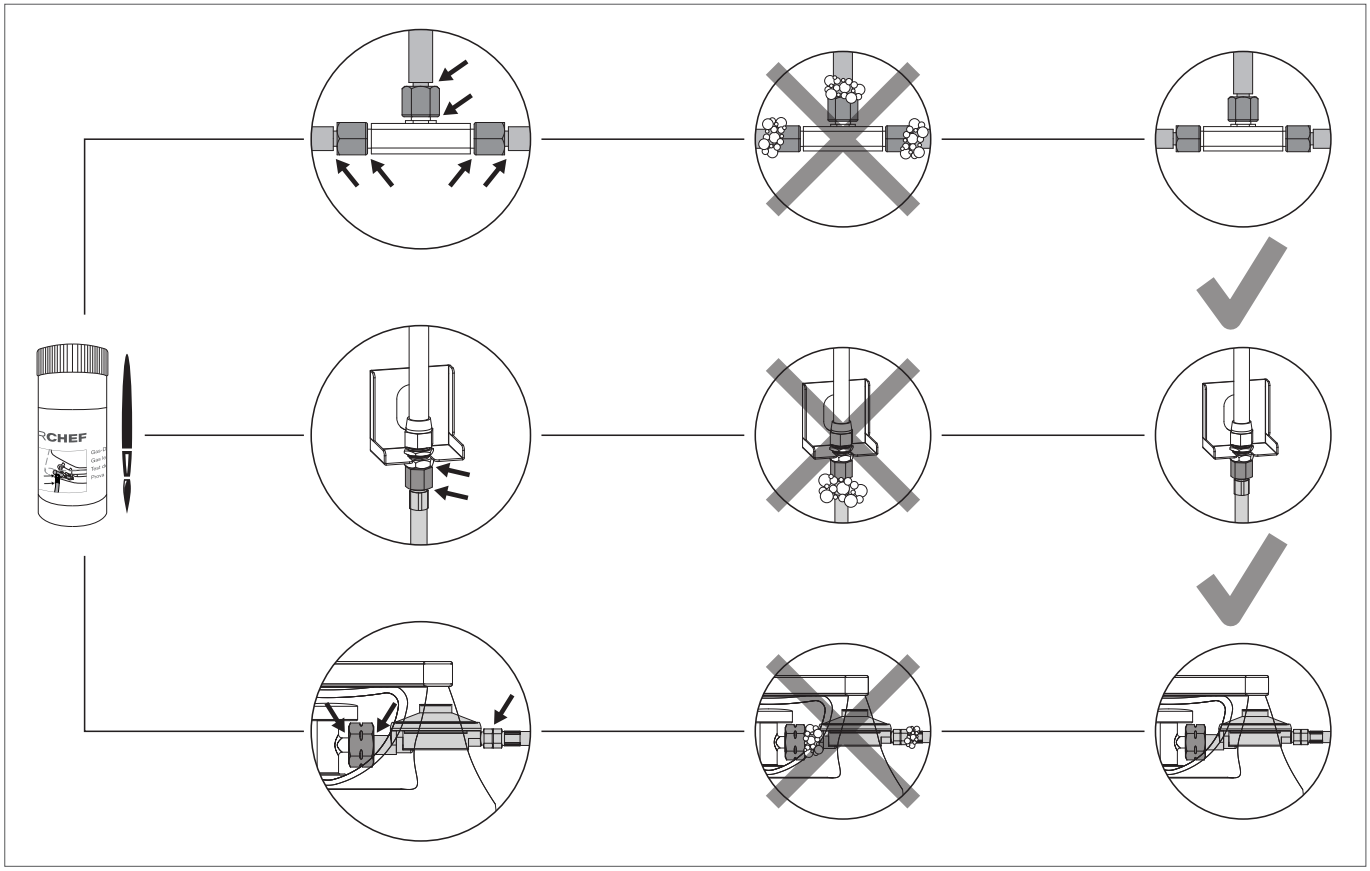


KONTROLA ZAPTIVENOSTI

UPOZORENJE: Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ◯.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50% tečnog sapuna i 50% vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta.
   VAŽNO: Roštilj i BLAZING ZONE® KIT PLUS smeju da se koriste tek kada su otklonjena sva mesta curenja. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminišite mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

NAPOMENA: Sprovedite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja.



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE ZA BLAZING ZONE® KIT PLUS

PAŽNJA: Nemojte nikada da koristite BLAZING ZONE® PLUS pojedinačno/individualno (odvojeno od roštilja).

PAŽNJA: Površinu BLAZING ZONE® PLUS nemojte nikada da pokrivate za vreme rada, jer to može dovesti do akumuliranja toplote.

PAŽNJA: Na BLAZING ZONE® PLUS se ne smeju stavljati nikakve šerpe ili tiganji.

PAŽNJA: BLAZING ZONE® PLUS još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da nikakvi predmeti ne padnu na BLAZING ZONE® PLUS, jer postoji opasnost od požara.

PAŽNJA: BLAZING ZONE® PLUS koristite samo kada je u skladu sa posebnim uputstvom za montažu potpuno montiran na odgovarajući model DAVOS roštilja.

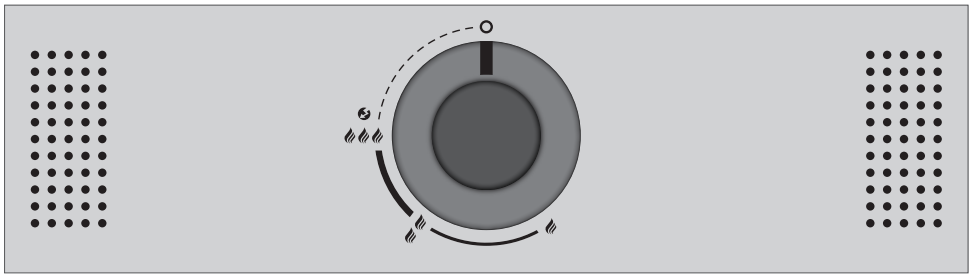
PAŽNJA: Roštilj i BLAZING ZONE® PLUS nikada ne ostavljajte bez nadzora dok se koriste.

PAŽNJA: Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja i BLAZING ZONE® PLUS. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vođicu za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vođici.

PAŽNJA: Ne uklanjajte posudu za sakupljanje masti dok se rešetka potpuno ne ohladi i prestane da se koristi.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE SA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Stepeni toplote i paljenje



○ : Položaj „isključeno“

: Mala snaga

: Srednja snaga

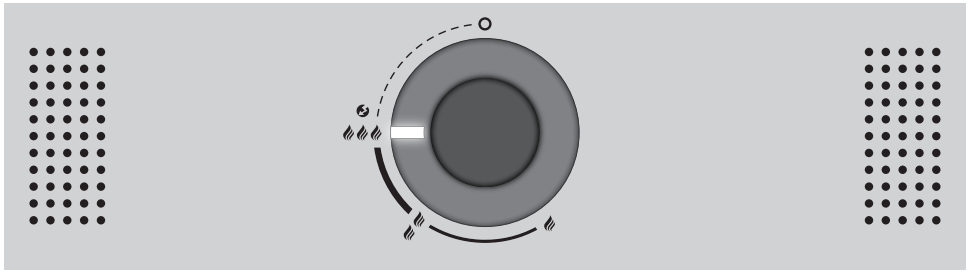
: Velika snaga

: Paljenje

Gorionik postiže najveću jačinu na nivou , a najmanju jačinu na nivou .

UPUTSTVO ZA PALJENJE BLAZING ZONE® KIT PLUS

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Pritisnite dugme za regulaciju gasa bočne ringle i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



4. Ako gas ne počne da gori u roku od 5 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
5. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti gorionik bočne ringle u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVETI I TRIKOVI BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRACRVENO ROŠTILJANJE

Kako funkcioniše infracrveni gorionik?

Gasni plamen koji se stvara pri paljenju BLAZING ZONE® PLUS se kroz stotine malih otvora ravnomerno raspoređuje u keramičkoj ploči i pri tom na površini generiše infracrveno zračenje koje hrani za roštilj predaje direktnu toplotu do 900 stepeni Celzijusa. Na taj način se mogu postići mnogo više temperature nego sa klasičnim plinskim gorionicima.

Priprema debljih, većih komada mesa

Za deblje, veće komade mesa preporučujemo vam da ih nakon roštiljanja u kuglastom roštilju na gas pri niskoj temperaturi pečenja dovedete na željenu unutrašnju temperaturu. Druga mogućnost se sastoji u tome da se meso prethodno dovede na željenu unutrašnju temperaturu u kuglastom roštilju na gas (standardni položaj) pri nižim temperaturama i da se zatim na BLAZING ZONE® PLUS završi da bi se dobila ukusna korica.

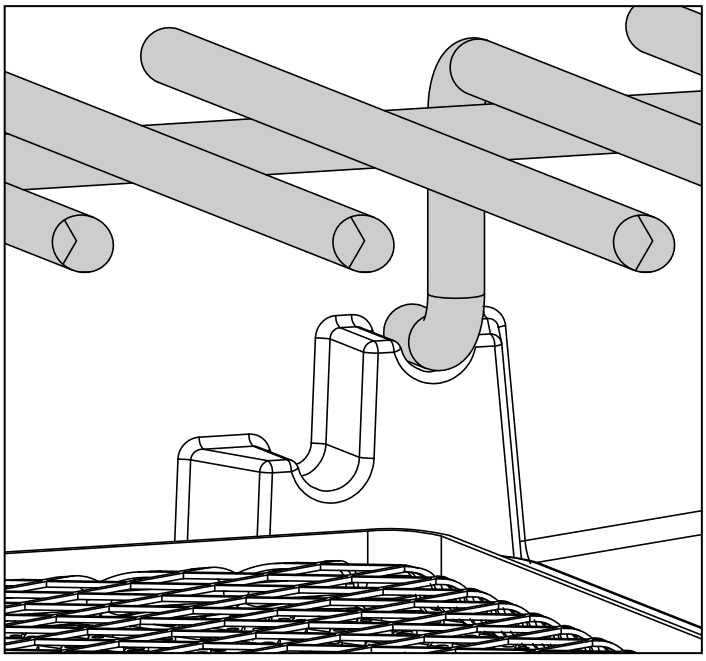
Korišćenje kuhinjskog pribora na BLAZING ZONE® PLUS

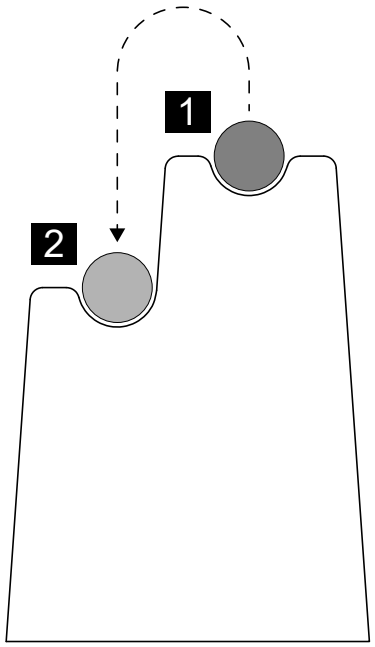
Prilikom pečenja drugih namirnica na roštilju i korišćenju drugog kuhinjskog pribora, obratite pažnju da se NE pokriva kompletna površina roštilja (akumuliranje toplote) i da se koriste samo kuhinjski pribori koji su otporni na toplotu (npr. od livenog gvožđa).

Pre prvog roštiljanja sa BLAZING ZONE® PLUS

Pri prvom roštiljanju sa BLAZING ZONE® PLUS preporučujemo da započnete stavljanjem odstojnika na gornji nivo sa najvećom razdaljinom (pogledajte položaj 1) da biste proverili da li je toplota dovoljna. Ako želite veću toplotu, to možete sami regulisati pomoću odstojnika i postaviti rešetku na položaj 2.

Željeni komad mesa prvo pecite maksimalno 60 sekundi po strani da biste videli da li je to dovoljno. Vreme potrebno za ravnomernu koricu varira u zavisnosti od komada mesa i sadržaja masti.





Korišćenje marinada i sosova

Preporučujemo vam da prilikom pripreme odrezaka i sličnog ne koristite marinade i sosove da bi se očuvao puni ukus mesa. Dobrom odresku ništa nije potrebnije od malo soli.

Ako pak radite sa marinadama, pobrinite se da se ne koristi previše ulja kako bi se sprečilo paljenje masti.

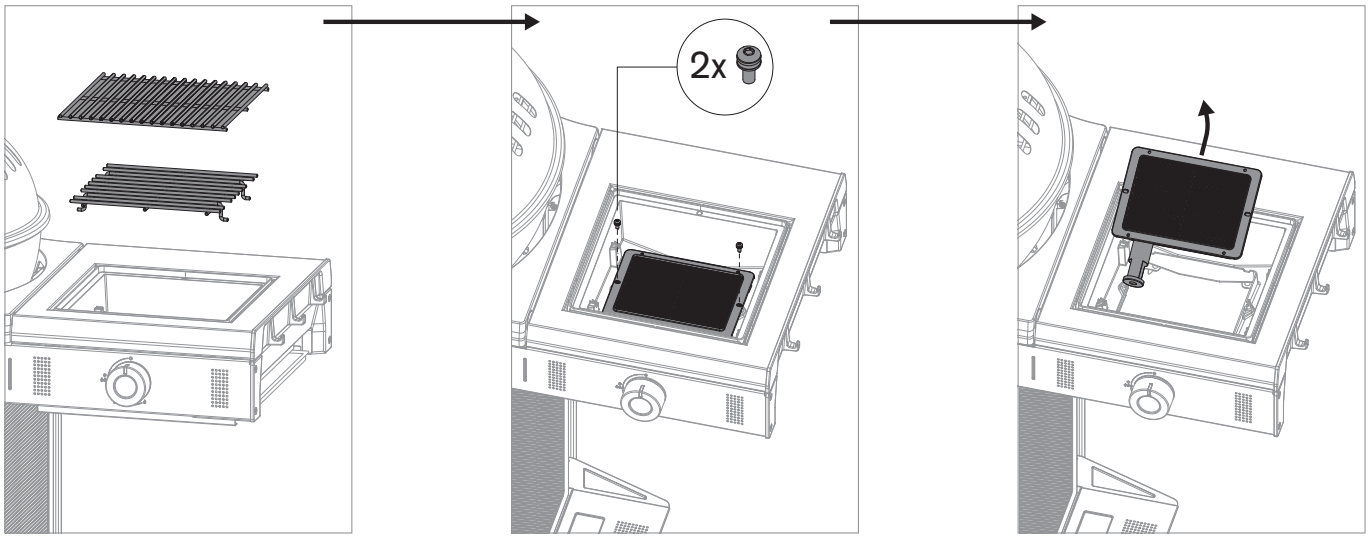
Kada koristite sosove (posebno slatke sosove) i začine, preporučujemo vam da ih dodate tek na kraju postupka roštiljanja, da hrana ne bi zagorela na roštilju.

ODRŽAVANJE BLAZING ZONE® KIT PLUS

Redovno čišćenje

Preporučujemo vam da BLAZING ZONE® KIT PLUS očistite nakon 3 ciklusa roštiljanja. Obrišite unutrašnjost suvom krpom i ispraznite posudu za sakupljanje masti.

Pored toga, preporučujemo vam da 1x godišnje demontirate gorionik kod BLAZING ZONE® KIT PLUS i da sve okolne komponente očistite i oslobodite od paučine i ostataka od roštiljanja.



Nakon demontaže BLAZING ZONE® KIT PLUS postupite na sledeći način:

1. Proverite da li na gorioniku ima deformacija ili naprslina.
2. Venturi cevčice (komad cevi na gorioniku) mogu da se očiste/iščetkaju pomoću tanke četkice za čišćenje površina.
3. Očistite unutrašnju stranu nosećeg rama BLAZING ZONE® KIT PLUS i pri tom nemojte koristiti jaka ili zapaljiva sredstva za čišćenje.
4. Zatim ponovo postavite kompletan BLAZING ZONE® KIT PLUS u bočni sto u skladu sa posebnim uputstvom za montažu.

VAŽNO: Ako upotrebljavate sredstvo za čišćenje, posle čišćenja morate ostaviti roštilj da se dobro osuši. Da biste ubrzali proces sušenja, možete da uključite BLAZING ZONE® PLUS i da je zagrevate na maksimalnom stepenu još nekoliko minuta.

NEGA BLAZING ZONE® KIT PLUS

Redovno održavanje vašeg BLAZING ZONE® KIT PLUS garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je to opisano u poglavlju **SIGURNOSNA UPUTSTVA**.
- Da biste što je moguće duže uživali u svom roštilju i BLAZING ZONE® KIT PLUS, kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim OUTDOOR**CHEF** poklopcem od uticaja okoline. Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

REŠETKA ZA ROŠTILJ OD NERĐAJUĆEG ČELIKA BLAZING ZONE® KIT PLUS

PRIMENA

Površina rešetke roštilja treba uvek biti premazana tankim slojem ulja da bi se sprečilo zagorevanje hrane za roštilj. Koristite biljno ulje sa visokom tačkom dimljenja (npr. ulje od avokada ili uljane repice).

PRE PRVE UPOTREBE

Rešetke roštilja od nerđajućeg čelika očistite vodom ili blagom sapunicom pre prve upotrebe. Dok koristite roštilj, rešetku dodirujte samo specijalnim rukavicama za roštilj. Vruće rešetke roštilja od nerđajućeg čelika ne stavljajte na zapaljive površine niti na površine osetljive na toplotu.

ČIŠĆENJE

Pri čišćenju vodite računa o sledećim tačkama:

- Rešetku roštilja od nerđajućeg čelika ostavite na roštilju oko 10 minuta pri punoj snazi da obgori
- Koristite četku sa mesinganim čekinjama (nikako sa čeličnim čekinjama)
- Zatim ostavite da se potpuno ohladi
- U slučaju tvrdokornih nečistoća: Koristite OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER za temeljno čišćenje

NAPOMENA

Nakon čišćenja, blago podmazati jestivim uljem (npr. uljem od avokada ili uljane repice).

COOKING ZONE KIT PLUS – MNOGO VIŠE OD BOČNE RINGLE, 3 OBLASTI PRIMENE



Potpuno novorazvijeni COOKING ZONE KIT PLUS je, kao što samo ime kaže, mnogo više od obične bočne ringle - jer vam je dostupan mnogo širi opseg temperatura. Dok su uobičajene bočne ringle uglavnom izvedene za srednje i visoke temperature, na COOKING ZONE KIT PLUS se mogu pripremati i jela koja se moraju pripremati na manjoj toploti (sosovi za pastu, supe, čorbe itd.).

To je omogućeno potpuno novim razvojem gorionika i mogućnošću podešavanja bočne ringle na 3 različite visine.

Zbog konkavnog oblika masivnog nastavka od livenog gvožđa, na COOKING ZONE KIT PLUS se može odlično raditi i sa OUTDOOR**CHEF** BBQ vokom, koji tačno staje na sam nastavak (bez adapterskog obruča za vok).

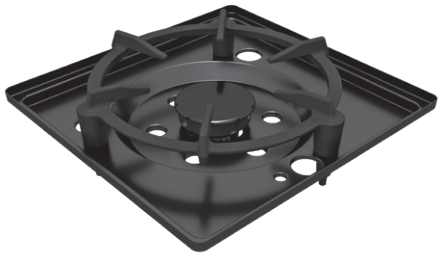
Ovaj komplet se sastoji od ojačanog bočnog stola, oslonca za obezbeđivanje stabilnosti roštilja, kao i COOKING ZONE PLUS-a.



Velika toplota

U kombinaciji sa obrtnim regulatorima mogu se pokriti razna područja primene u opsegu visokih temperatura

- Začinjeno pečenje mesa, ribe i povrća



Srednja toplota

U kombinaciji sa obrtnim regulatorima mogu se pokriti razna područja primene u opsegu srednjih temperatura

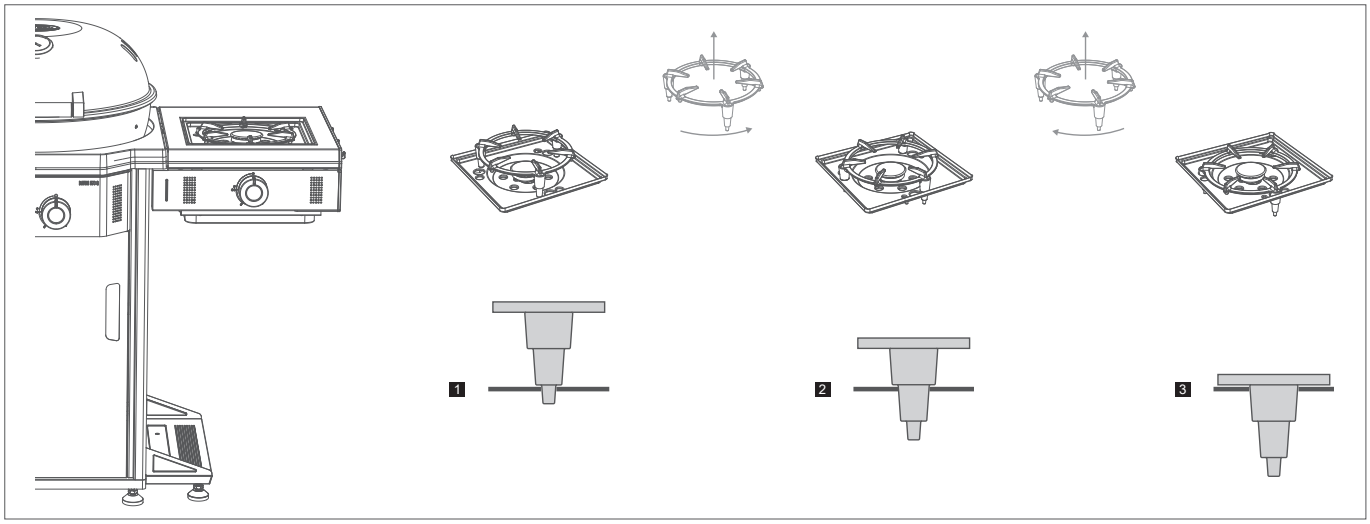
- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Pečenje povrća sa većim sadržajem skroba, npr. pečeni krompir, restovano povrće itd.



Mala toplota

U kombinaciji sa obrtnim regulatorima mogu se pokriti razna područja primene u opsegu niskih temperatura

- Kuvanje sosova, supa, čorbi i jela od pirinča



ZAŠTITNE KAPE ZA NASTAVAK ZA KUVANJE OD LIVENOG GVOŽĐA

Pobrinite se da uvek koristite isporučene silikonske zaštitne kape za nastavak za kuvanje od livenog gvožđa. One štite otvore za podešavanje visine rešetke od grebanja.

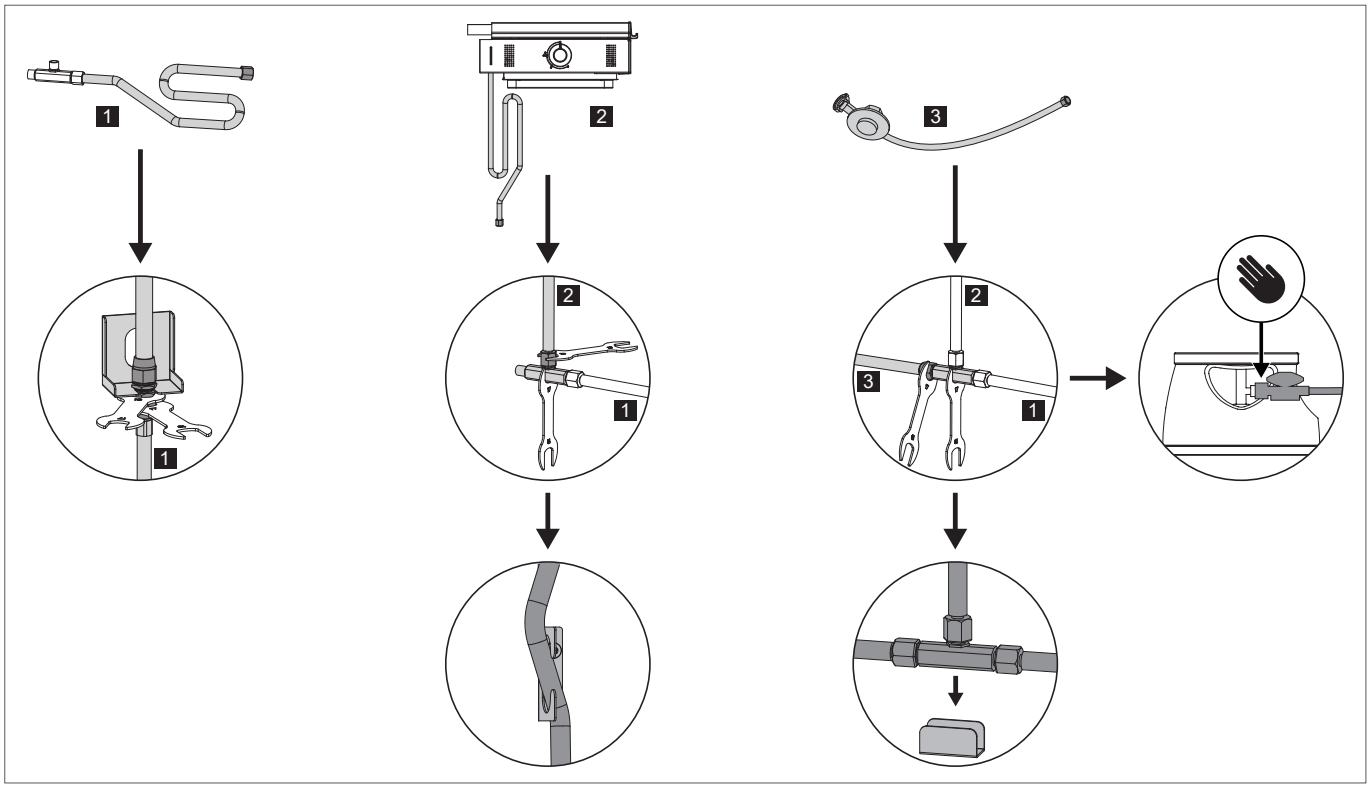
PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u sledećem poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**. Učinite to i onda kada je prodavac isporučio montirani roštilj.
3. Podesite COOKING ZONE PLUS na nivo i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

PRIKLJUČIVANJE CREVA NA GAS KOD COOKING ZONE KIT PLUS

PAŽNJA: Vodite računa o informacijama u vezi montaže i priključivanja koje su navedene u posebnom uputstvu za montažu.

PAŽNJA: Za proširenje sa COOKING ZONE KIT PLUS mora da se izvrši kontrola zaptivenosti na priključcima sistemskih elemenata.
Priključivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtnje da bi se osiguralo da su priključci dovoljno dobro učvršćeni. Zbog vaše bezbednosti, crevo za gas nikad ne sme da se zateže samo rukom da bi se sprečili bilo kakvi požari roštilja.

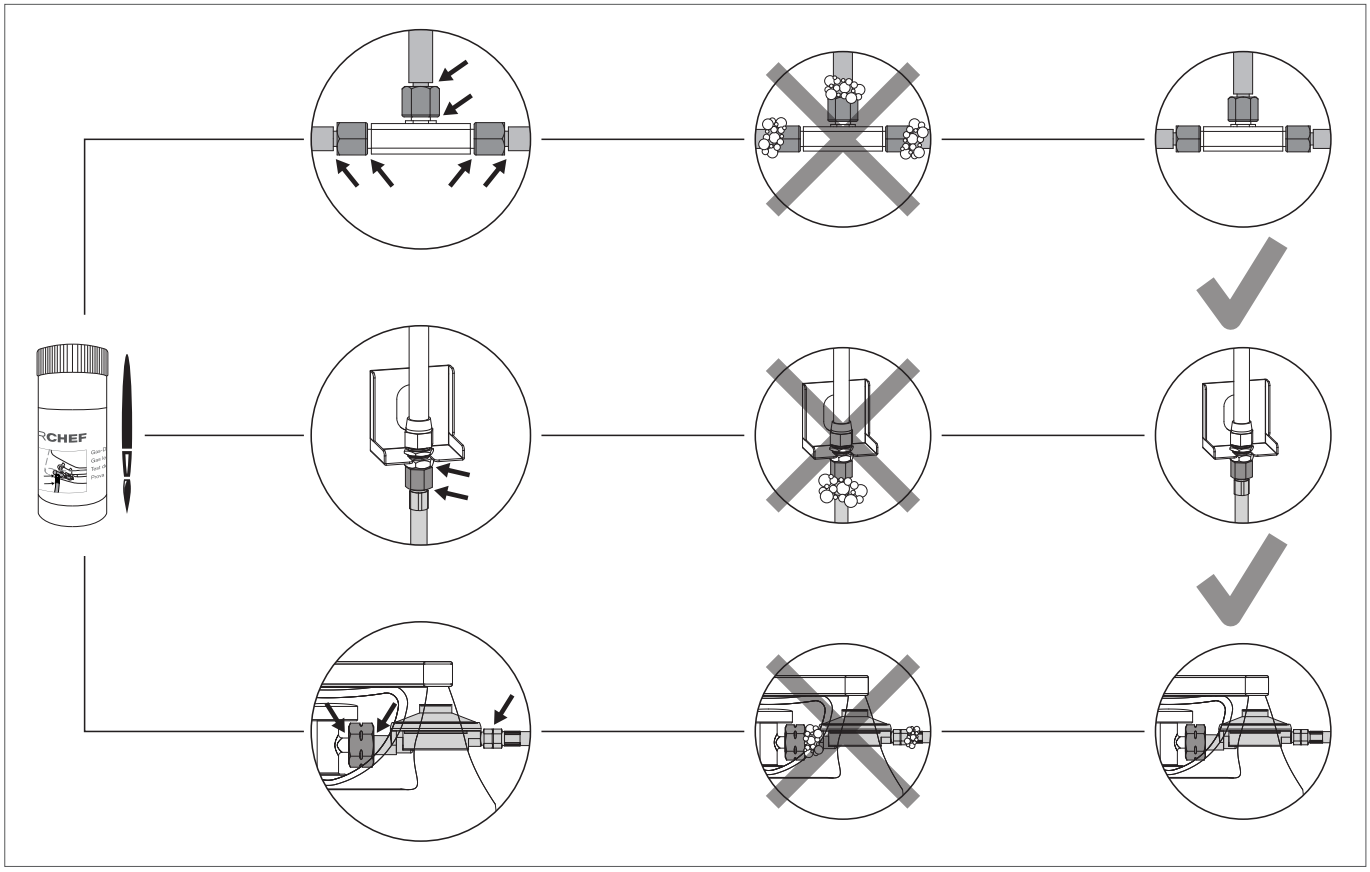


KONTROLA ZAPTIVENOSTI

UPOZORENJE: Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ○.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50% tečnog sapuna i 50% vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta.
   VAŽNO: Roštilj i COOKING ZONE KIT PLUS smeju da se koriste tek kada su otklonjena sva mesta curenja. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminišite mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

NAPOMENA: Sprovedite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja.



VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE ZA COOKING ZONE KIT PLUS

PAŽNJA: Nemojte nikada da koristite COOKING ZONE PLUS pojedinačno/individualno (odvojeno od roštilja).

PAŽNJA: Površinu COOKING ZONE PLUS nemojte nikada da pokrivate za vreme rada, jer to može dovesti do akumuliranja toplote.

PAŽNJA: Ne smeju da se koriste šerpe ili tiganji sledećih prečnika: <20 cm >32 cm.

PAŽNJA: COOKING ZONE PLUS još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da nikakvi predmeti ne padnu na COOKING ZONE PLUS jer postoji opasnost od požara.

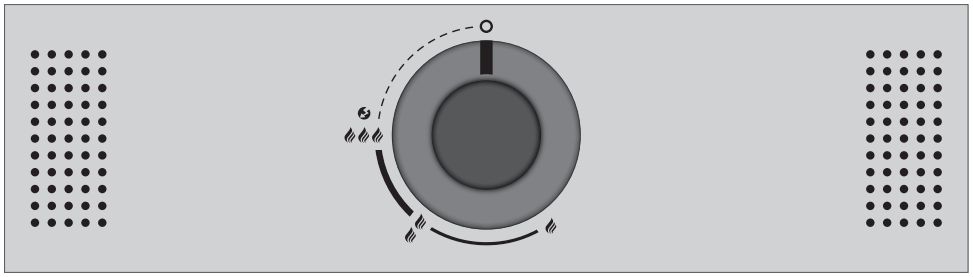
PAŽNJA: COOKING ZONE PLUS koristite samo kada je u skladu sa posebnim uputstvom za montažu potpuno montiran na odgovarajući model DAVOS roštilja.

PAŽNJA: Roštilj i COOKING ZONE PLUS nikada ne ostavljajte bez nadzora dok se koriste.

PAŽNJA: Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja i COOKING ZONE PLUS. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vođicu za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vođici.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE SA COOKING ZONE KIT PLUS

Stepeni toplote i paljenje



○ : Položaj „isključeno“

: Mala snaga

: Srednja snaga

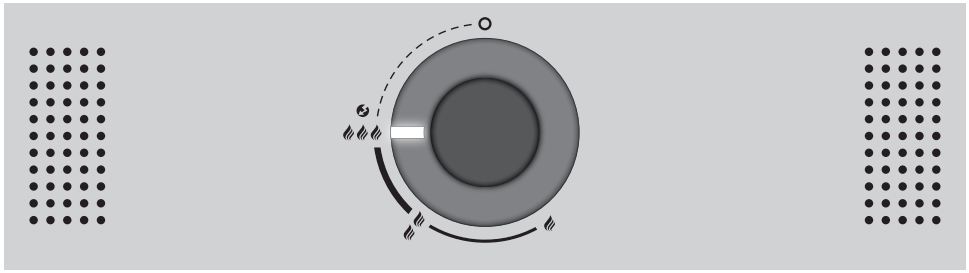
: Velika snaga

: Paljenje

Gorionik postiže najveću jačinu na nivou , a najmanju jačinu na nivou .

UPUTSTVO ZA PALJENJE COOKING ZONE KIT PLUS

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Pritisnite dugme za regulaciju gasa bočne ringle i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



4. Ako gas ne počne da gori u roku od 5 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na ○. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
5. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti gorionik bočne ringle u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVETI I TRIKOVI COOKING ZONE KIT PLUS

KORIŠĆENJE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK-A

Masivni nastavak od livenog gvožđa ima konkavni oblik, tako da savršeno funkcioniše u kombinaciji sa BARBECUE WOK-om. BARBECUE WOK se može koristiti direktno na nastavku od livenog gvožđa (bez upotrebe adapterskog obruča za vok).

PREPORUČENI TIGANJI I ŠERPE

Preporučujemo vam korišćenje samo tiganja i šerpi koji su veoma otporni na toplotu i bez premaza (npr. teflon). Optimalni tiganji i šerpe su od livenog gvožđa, kovanog gvožđa ili čelika. Uglavnom se mogu koristiti sve komercijalno dostupni tiganji i šerpe ukoliko su pogodni za upotrebu sa šporetima na gas.

PREPORUČENE VELIČINE TIGANJA I ŠERPI

Preporučujemo sledeće veličine tiganja i šerpi: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

ODRŽAVANJE I NEGA COOKING ZONE KIT PLUS

Redovno održavanje vašeg COOKING ZONE KIT PLUS garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Da biste sprečili oštećenja usled korozije, pre dužeg skladištenja podmažite uljem sve metalne delove (posebno nastavak za kuvanje od livenog gvožđa) kod COOKING ZONE KIT PLUS.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je opisano u poglavlju SIGURNOSNA UPUTSTVA.
- Da biste što je moguće duže uživali u svom roštilju COOKING ZONE KIT PLUS, kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim OUTDOOR**CHEF** poklopcem od uticaja okoline. Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

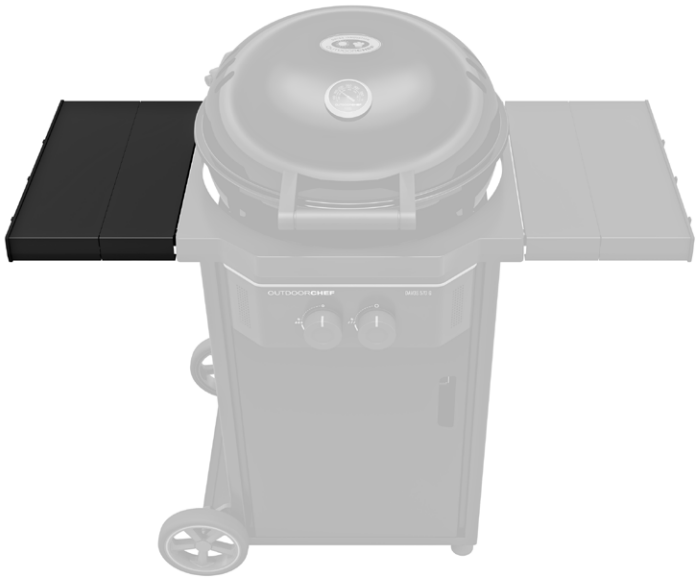
PROŠIRENJA

Sledeća korisna proširenja za DAVOS seriju napraviće mnogo više od vašeg roštilja.

OGRANIČENJA KOMBINOVANJA PROŠIRENJA

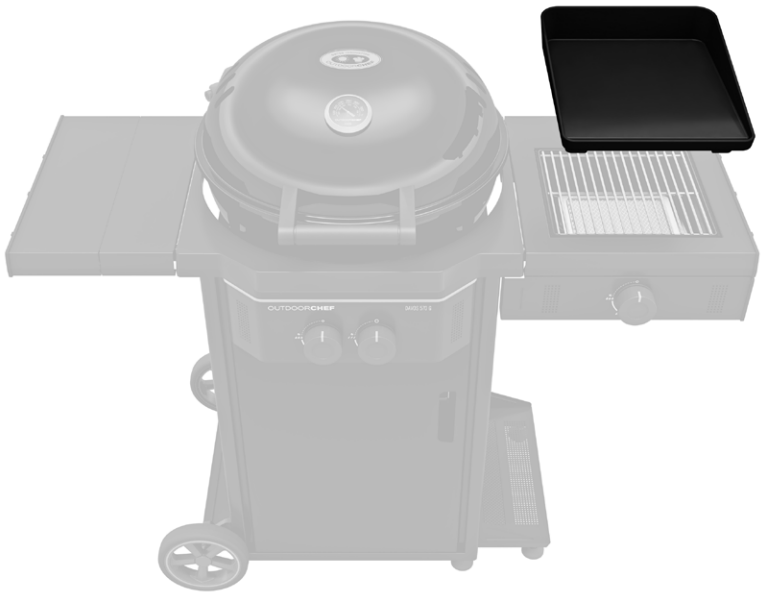
Sledeća kombinacija pribora je moguća samo ako je vaš roštilj opremljen sa BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS:
Komplet boca za gas od 11 kg i komplet držača pribora (jer je oslonac desno sastavni deo BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

KOMPLET IZVLAČNOG STOLA



Još uvek ne želite da svoj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G opremite dodatnim sistemskim elementima, kao što su BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS - već želite još više prostora za pripremu i serviranje svojih kreacija na roštilju?
Tada je rešenje KOMPLET IZVLAČNOG STOLA. Za tren oka ćete udvostručiti raspoloživu radnu površinu vašeg DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G.
PAŽNJA: Maksimalna nosivost izvlačnog stola iznosi 10 kg.

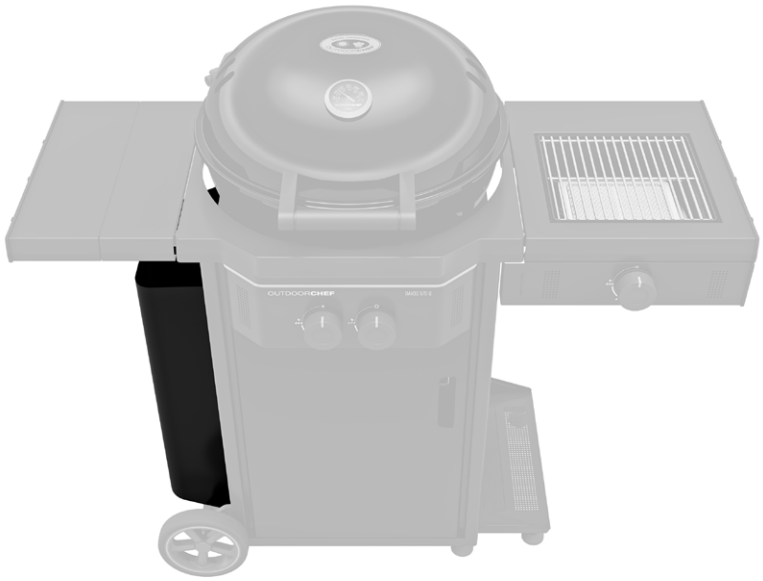
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERANSKI UKUS ROŠTILJA KOD KUĆE



PLANCHA UNIVERSAL je savršena dopuna za BLAZING ZONE® KIT PLUS ili COOKING ZONE KIT PLUS i proširuje mogućnosti roštiljanja modela DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G dodatnim funkcijama. Na planči možete uživati u mediteranskim specijalitetima, kao što su gambori na žaru, savršeni odresci od tune i kapice, baš kao u vašem omiljenom tapas baru u Španiji. Doručak sa roštilja? Nema problema, na planči lako možete napraviti jaja na oko, kajganu, prženu slaninu ili palačinke. Bilo da se radi o tapasu, doručku ili desertu – sa PLANCHA UNIVERSAL je sve moguće!

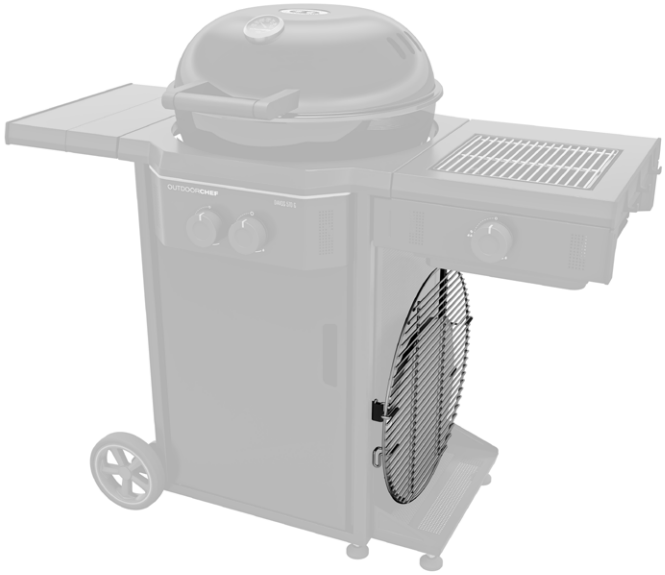
Planča inače staje i u kuglasto kućište vašeg roštilja i takođe se može koristiti, jednostavno stavite levak u vulkanski položaj i krenite sa pripremom mediteranske hrane, dok se na BLAZING ZONE® PLUS peče odrezak ili se na COOKING ZONE kuva rižoto.

KOMPLET BOCA OD 11 KG



Stalna zamena boce za gas može biti naporna, o čemu bi profesionalci za roštiljanje i oni koji često roštiljaju mogli dosta da kažu. Odlučite se za poboljšanje sa KOMPLETOM ZA BOCE OD 11 KG i ubuduće koristite svoj DAVOS 570 G PRO ili DAVOS 570 G sa bocama za gas od 11 kg koje će duže držati.

KOMPLET DRŽAČA PRIBORA





Prilagođeno za ljubitelje pice – Javna je tajna da je najbolja pica ili iz Napulja ili sa vašeg OUTDOOR**CHEF** roštilja.

Sa KOMPLETOM DRŽAČA PRIBORA mogu se praktično i uz uštedu prostora uskladištiti i OUTDOOR**CHEF** kamen za picu i dodatne rešetke od livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika na samom roštilju.

Ali to nije sve – praktični držač za kuhinjske ubruse takođe je uključen u obim isporuke, tako da prsti uvek ostaju lepi i čisti tokom pripreme i serviranja kreacija sa roštilja.

ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg roštilja garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je to opisano u poglavlju **SIGURNOSNA UPUTSTVA**.
- Kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim OUTDOOR**CHEF** poklopcem od uticaja okolne sredine.
- Uvek sačekajte da se vaš roštilj nakon čišćenja ili kiše potpuno osuši da biste sprečili kondenzaciju u termometru roštilja.
- Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

PAŽNJA: Nikada ne stavljajte vruće predmete, kao što su rešetke roštilja, posude za roštilj i posude od livenog gvožđa, na površine za odlaganje roštilja. Pri tome se može oštetiti lak roštilja.

PAŽNJA: Prilikom zamene boce za gas vodite računa o tome da posuda za sakupljanje masti bude ispražnjena kako bi se sprečilo da puna posuda za sakupljanje masti padne i napravi fleke.

OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
- Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.
- Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.
  PAŽNJA: Ova provera sme da se vrši samo sa zatvorenim dovodom gasa!

Nema varnice:

- Uverite se da je baterija ispravno postavljena (kod roštilja sa električnim paljenjem).
- Rastojanje između gorionika i elektrode sme da bude samo 5–8 mm.
- Proverite da li su kablovi električnog paljenja i elektrode priključeni i pričvršćeni.
- Postavite dve nove baterije (tip AAA, LR03, 1,5 volti) u električno paljenje.

SAFETY LIGHT ne radi:

- Proverite da li je dovod gasa otvoren na dugmadima za regulaciju gasa. (Pri zatvorenom ventilu boce za gas).
- Uverite se da su baterije za Safety Light pravilno postavljene.
- Stavite nove baterije.

Osovina točkova je zaglavljena:

Da biste sprečili zaglavljivanje osovine točkova, preporučujemo da barem 1x godišnje uklonite prašinu, prljavštinu i polen iza točkova da biste osigurali optimalno ponašanje pri pomeranju.

Ukoliko na osnovu gore navedenih mera ne uspete da pustite roštilj u rad, obratite se prodajnom centru.

GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na https://www.outdoorchef.com/agb

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija

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

* Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj kao i broj artikla možete naći na nalepnici sa podacima na vašem roštilju (pogledajte prvi deo ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbara)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbara
$I_{3B/P (30 mbara)}$	Butan / Propan 30 mbara
$I_{3B/P (50 mbara)}$	Butan / Propan 50 mbara
Potrošnja gasa, ukupno	686 g/h

LOPTASTO KUĆIŠTE

Snaga	
- mali gorionik	2,90 kW
Potrošnja gasa	210 g/h
- veliki gorionik	6,60 kW
Potrošnja gasa	476 g/h
Dizne (28–30/37 mbar)	
- Dizna malog gorionika	0.78 mm / Oznaka: BD
- Dizna velikog gorionika	1,22 mm / Oznaka: BG
Dizne (50 mbar)	
- Dizna malog gorionika	0.68 mm / Oznaka: AU
- Dizna velikog gorionika	1,06 mm / Oznaka: AI

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+ (28/30/37 mbara)}$	Butan 30 mbar / Propan 37 mbara
$I_{3B/P (30 mbara)}$	Butan / Propan 30 mbara
$I_{3B/P (50 mbara)}$	Butan / Propan 50 mbara
Potrošnja gasa, ukupno	613 g/h

LOPTASTO KUĆIŠTE

Snaga	8,50 kW
Potrošnja gasa	613 g/h
Dizna (28–30/37 mbara)	1,42 mm / Oznaka: BI
Dizne (50 mbar)	1,22 mm / Oznaka: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

Snaga	3,50 kW
Potrošnja gasa	244 g/h
Dizna (28–30/37 mbara)	0,88 mm / Oznaka: CE
Dizna (50 mbara)	0,76 mm / Oznaka: CD

COOKING ZONE KIT PLUS

Snaga	2,70 kW
Potrošnja gasa	196 g/h
Dizna (28–30/37 mbara)	0,82 mm / Oznaka: BH
Dizna (50 mbara)	0,72 mm / Oznaka: AO

Električno paljenje
Za napajanje električnog paljenja potrebne su vam dve baterije (tip AAA, LR03, 1,5 volti).

Napomena o pokazivaču temperature
Odstupanje temperature prikazane na termometru može iznositi +/– 10%.

Internet stranica
Dodatne informacije, savete, trikove, recepti i sve što treba znati o OUTDOOR**CHEF** proizvodima naći ćete na OUTDOORCHEF.COM

TO TAKE NOTES:

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

Art.-No.19.110.62