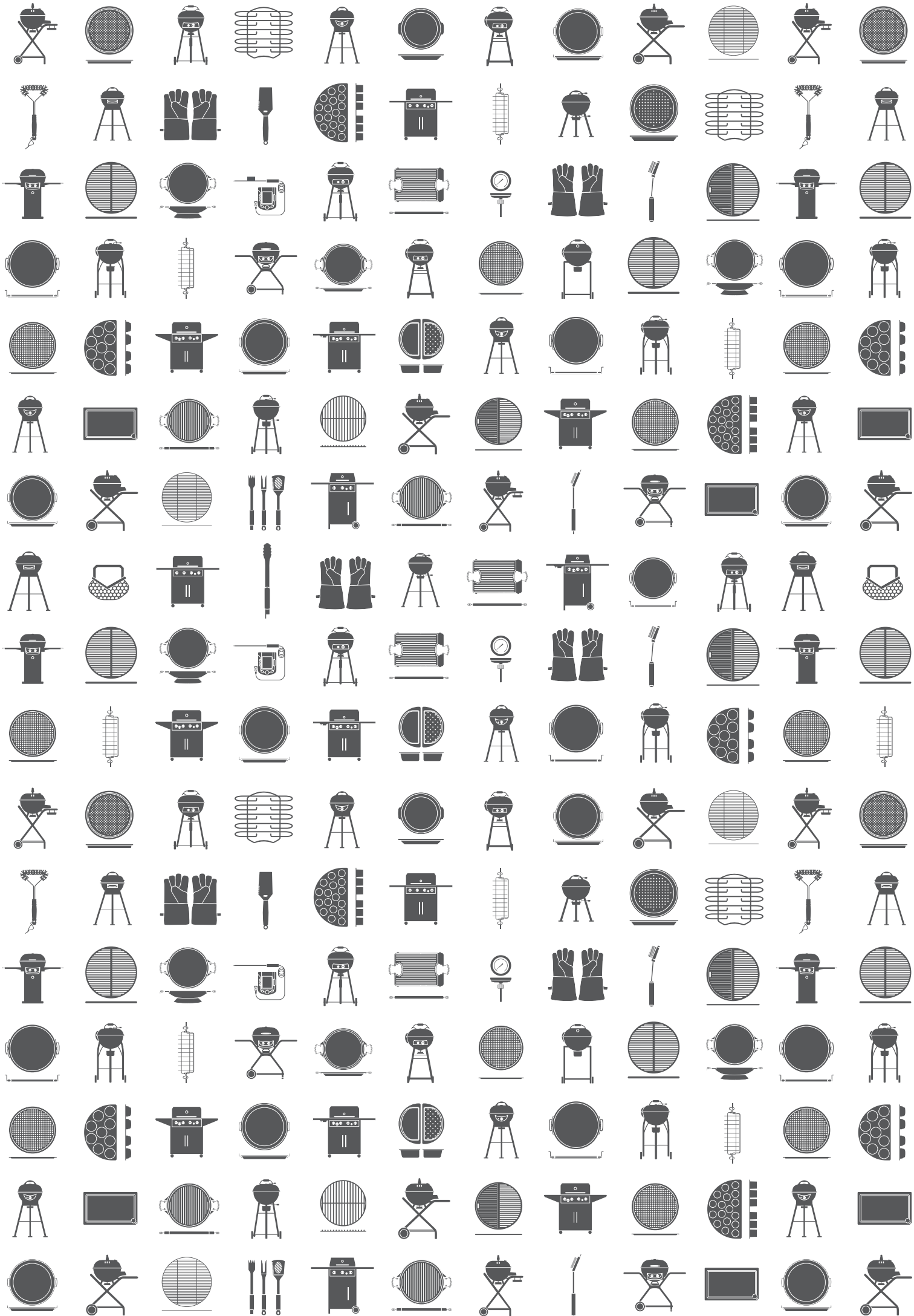


GAS KETTLE MANUAL

AROSA SERIES



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION



| | | |
|--|-----------------------|-----|
|  en | USER GUIDE | 5 |
| <hr/> | | |
| <p>Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas kettle barbecue.</p> | | |
|  fr | MODE D'EMPLOI | 31 |
| <hr/> | | |
| <p>Veillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF.</p> | | |
|  it | ISTRUZIONI PER L'USO | 57 |
| <hr/> | | |
| <p>Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas OUTDOORCHEF, leggere attentamente le presenti istruzioni.</p> | | |
|  nl | BEDIENINGSHANDLEIDING | 83 |
| <hr/> | | |
| <p>Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF gaskogelbarbecue in gebruik neemt.</p> | | |
|  da | BETJENINGSVEJLEDNING | 109 |
| <hr/> | | |
| <p>Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF- gaskuglegrill i brug.</p> | | |
|  sv | BRUKSANVISNING | 135 |
| <hr/> | | |
| <p>Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF -gasolklotgrill för första gången.</p> | | |
|  no | BRUKSANVISNING | 161 |
| <hr/> | | |
| <p>Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gasskulegrill.</p> | | |
|  fi | KÄYTTÖOHJE | 187 |
| <hr/> | | |
| <p>Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasupallogrillin käyttöön.</p> | | |
|  is | NOTKUNARLEIÐBEININGAR | 213 |
| <hr/> | | |
| <p>Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF kúlugasgrillið er tekið í notkun.</p> | | |
|  el | ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ | 239 |
| <hr/> | | |
| <p>Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.</p> | | |
|  cs | NÁVOD K OBSLUZE | 265 |
| <hr/> | | |
| <p>Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.</p> | | |
|  hu | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ | 291 |
| <hr/> | | |
| <p>Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi az OUTDOORCHEF gáz gömbrillt.</p> | | |

 INSTRUKCJA OBSŁUGI 317

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

 MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO 343

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

 INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 369


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

 UPUTA ZA UPORABU 395

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

 NAVODILA ZA UPORABO 421

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

 KULLANMA KILAVUZU 447

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

 GUÍA DEL USUARIO 473

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

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

| | |
|---|---|
| <p>CE 0063/ PIN:0063BP3505</p> <p>UK CA 0558/</p> <p>Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich</p> | <p>Serial No.:</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p>Article No.:</p> |
| <p>Butane / Propane G30 / G31</p> <p>Cat.I₃ Cat.I₃BP</p> <p>Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$</p> | <p>30/37 mbar</p> <p>DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany</p> <p>Made in China</p> |

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

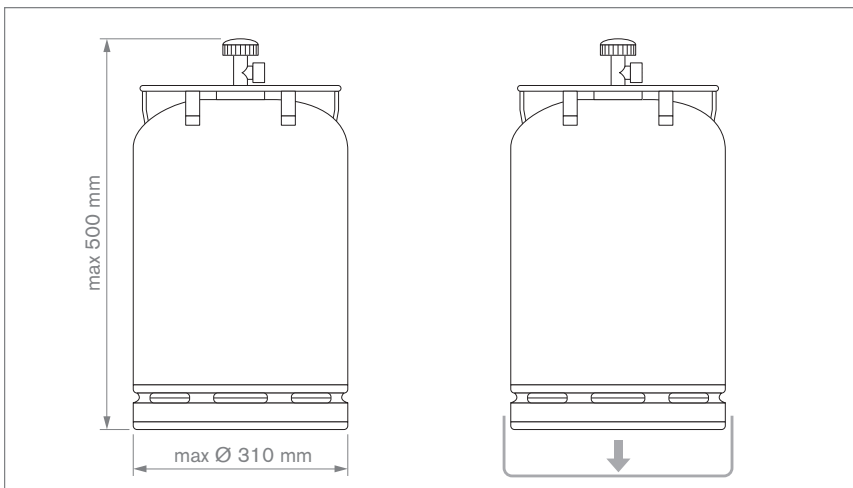
Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

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 **OUTDOORCHEF** 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

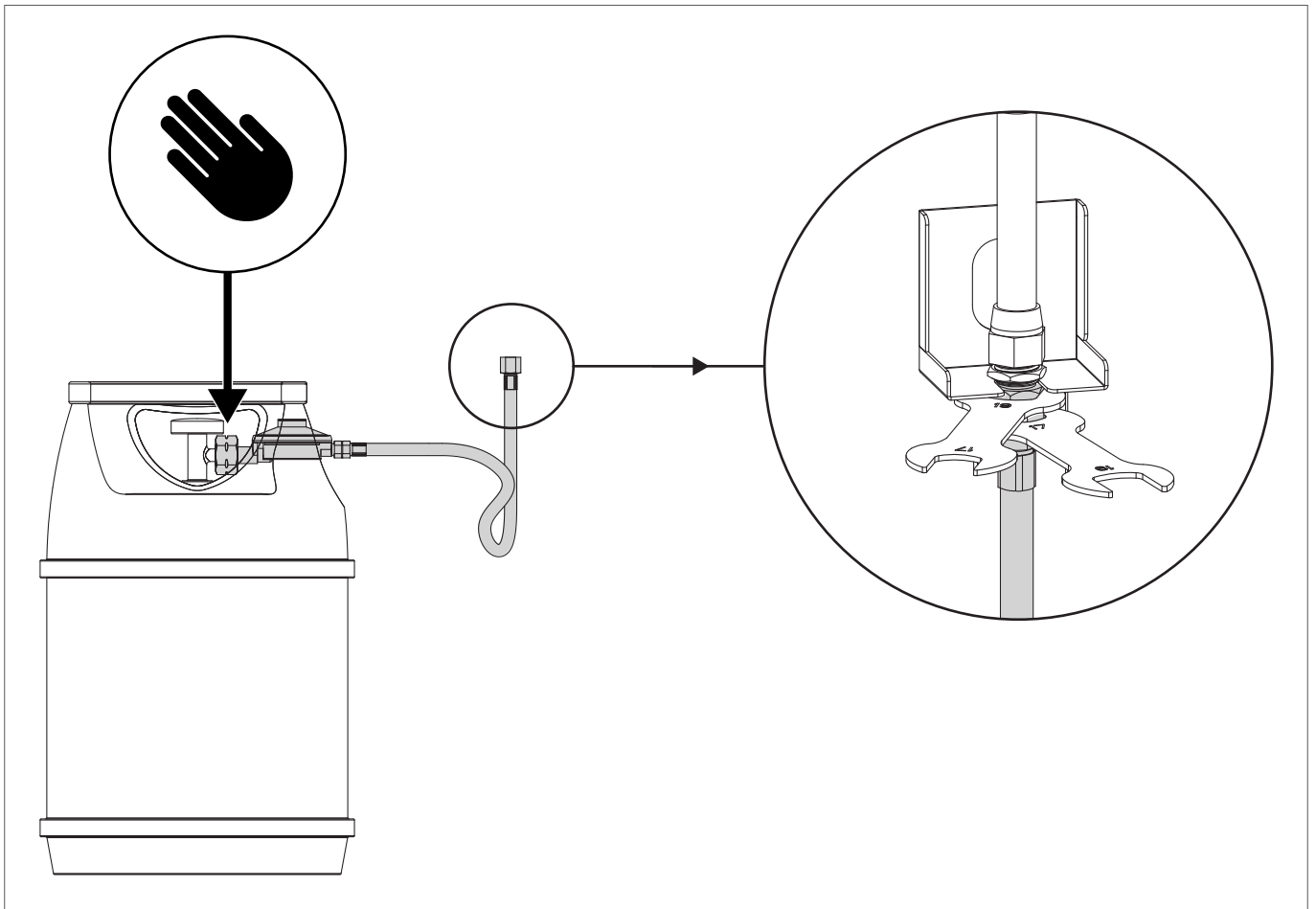
This user guide must be kept by the owner and be close at hand at all times.

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

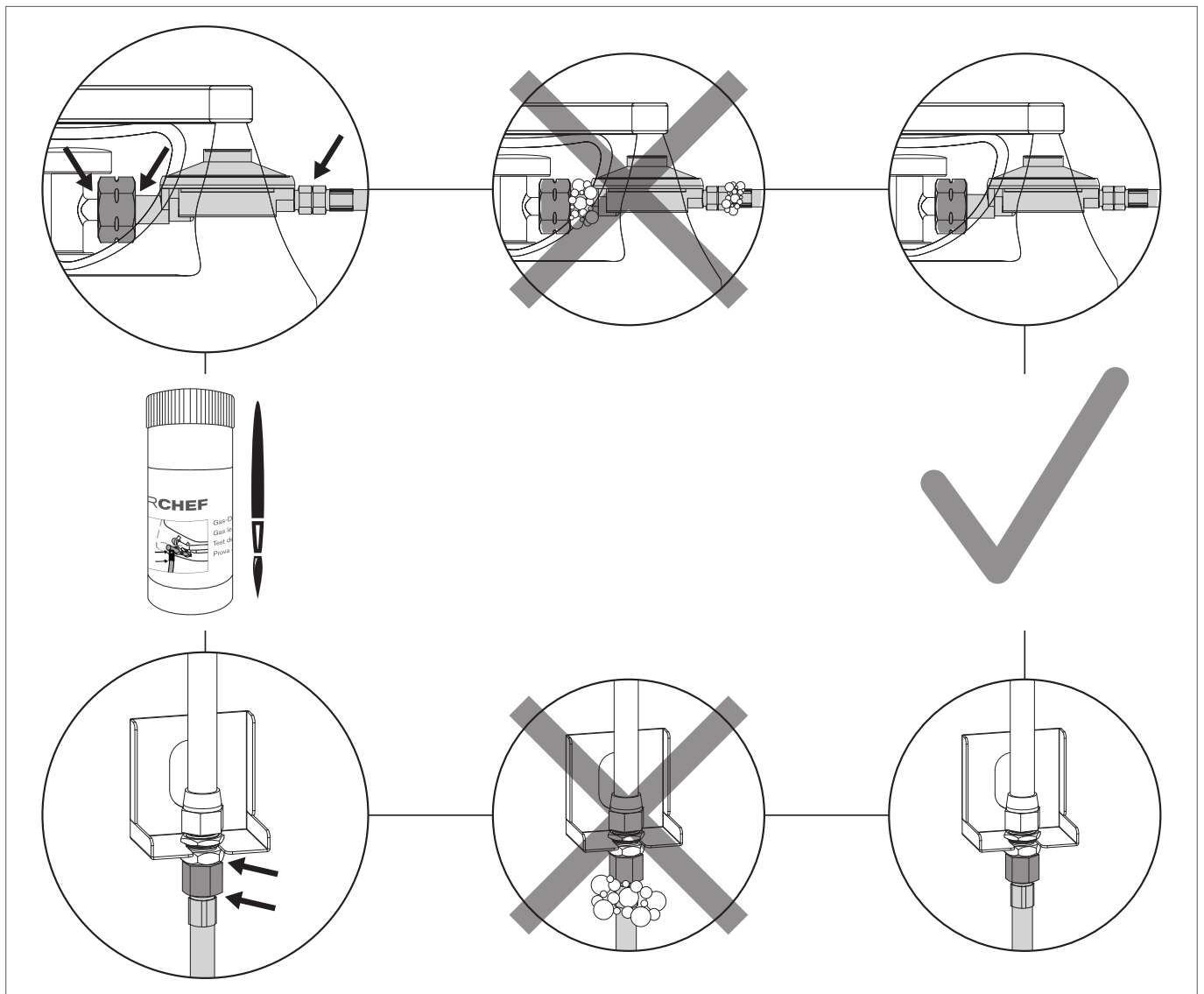
WARNING: Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.

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.

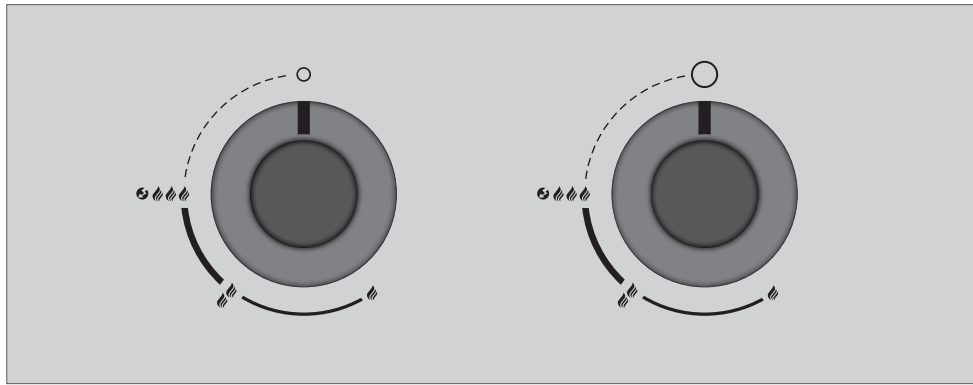
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else renew the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.

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

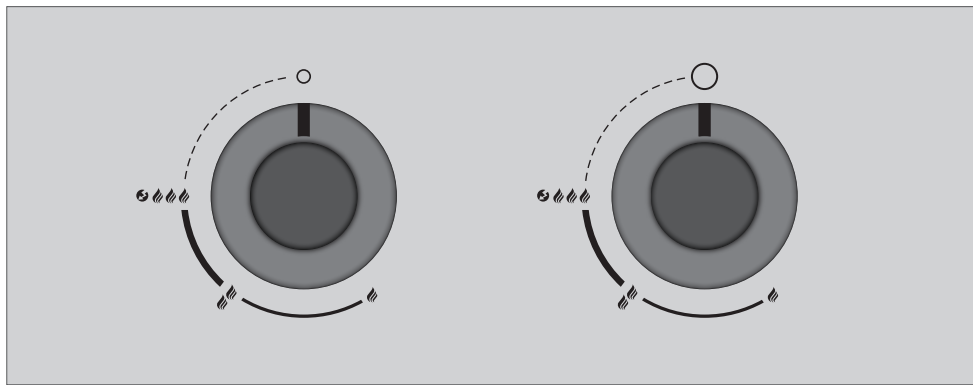


- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : Medium power
- 🔥🔥🔥 : High power
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignition

BURNER SYSTEMS

KETTLE

Barbecue systems with two control dials

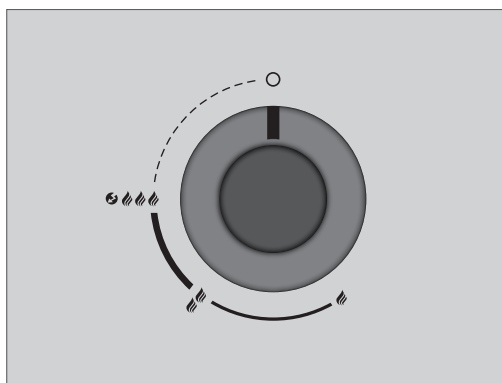


The control dial on the right achieves its highest power at the setting 🔥🔥🔥 and its lowest power at the setting 🔥. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

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.




SIDE COOKING PLATE (ONLY APPLICABLE FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

Burner system for the additional side cooking plate







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

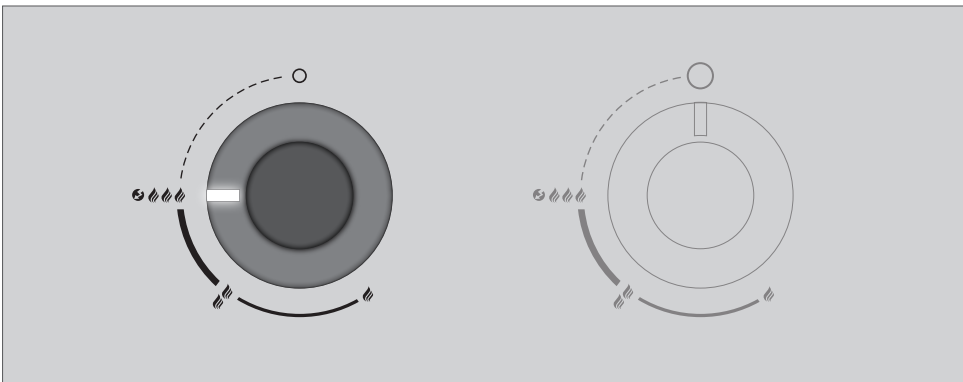
BEFORE FIRST USE


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

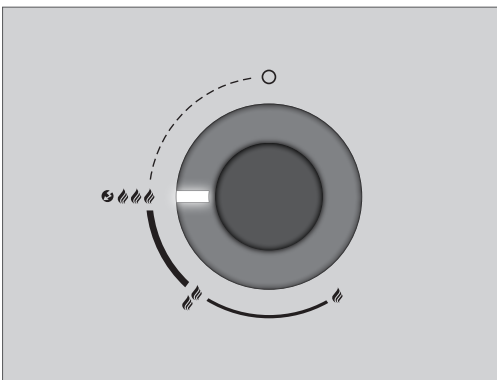
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. 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).

SIDE COOKING PLATE (ONLY APPLICABLE FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the lid of the side cooking plate. **CAUTION:** Never ignite the side cooking plate when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. 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.



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 burner for the side cooking plate after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



All AROSA models incorporate the innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS) which includes the following feature:

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.

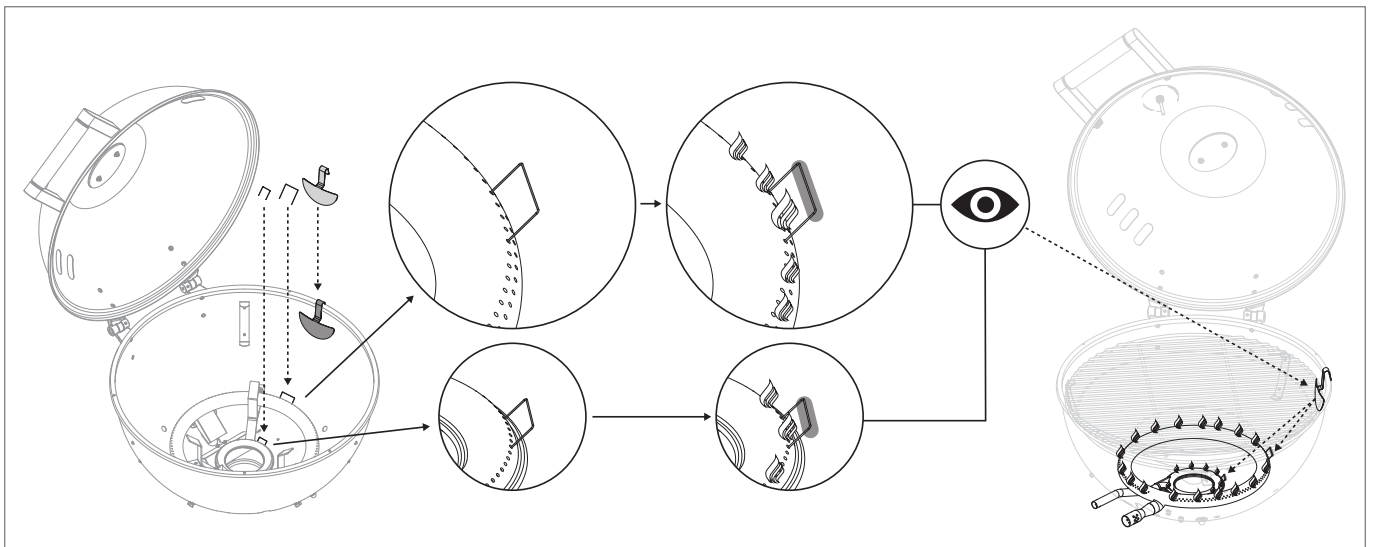
When working with gas, you must always make sure that the barbecue is never left unattended. All tests are conducted under laboratory conditions.

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

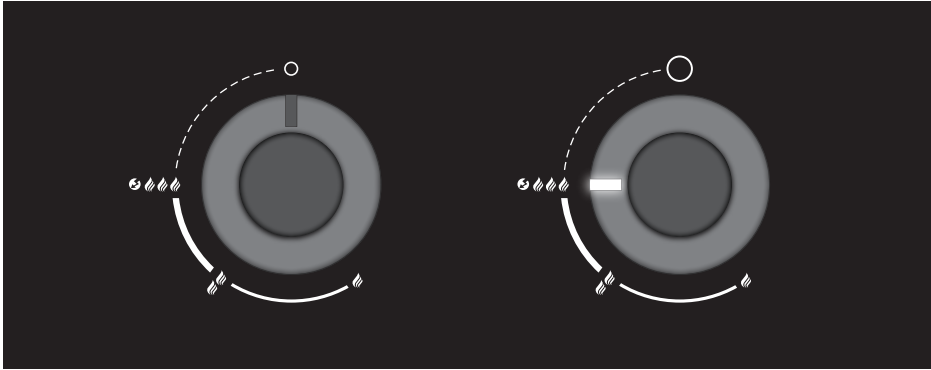
Proven safety that lights the way.

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.

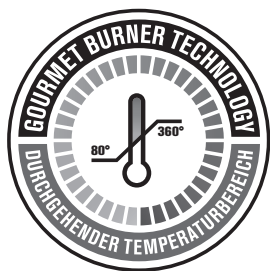
Benefit:

- 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)



All AROSA models feature 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

| 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:

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).

UNIQUE FUNNEL SYSTEM

From grilling to cooking or baking, in the standard position, the unique **OUTDOORCHEF** 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 to 360 degrees. The small burner allows you to barbecue food gently at temperatures around 80 degrees – 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or Cast-Iron Griddle Plate.

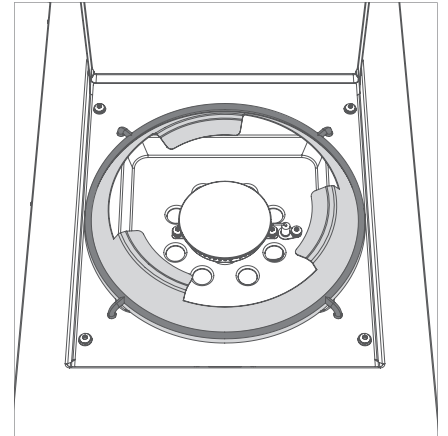
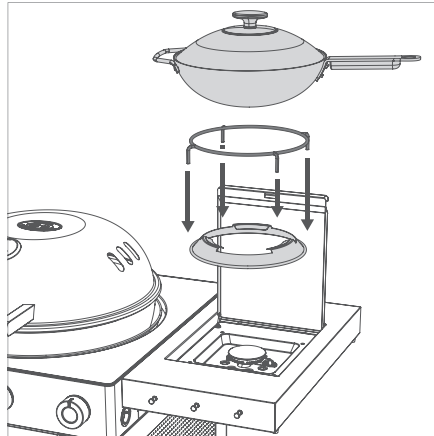
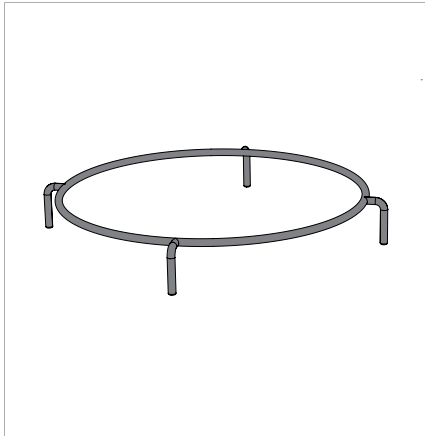
This makes the volcano position perfect for flash-grilled food such as tuna steaks, scallops or wok-fried vegetables.

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 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.

INSTRUCTIONS FOR USING THE SIDE COOKING PLATE (ONLY APPLICABLE FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

1. Before using the side cooking plate, place the provided pot/pan support on top of it.
2. Select the appropriate accessory or the pan and place it on the pot/pan support.
When using the OUTDOORCHEF BBQ WOK (available separately as an accessory), please use the WOK holder supplied.



3. Freely control the temperature as required between 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Allow the accessory or pan to heat up before adding the food and cooking it.
5. After cooking, 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. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.
7. Do not use any cooking vessels on the side cooking plate which are < 160 mm and > 270 mm.

THE POT/PAN SUPPORT

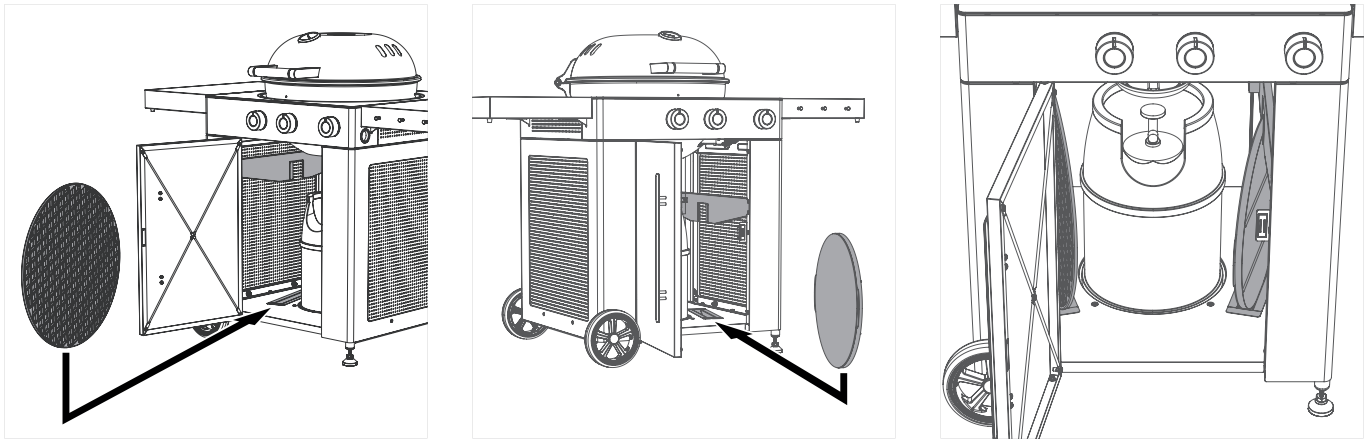
USAGE:

Always put on barbecue gloves before touching the pot/pan support when it is in use on the barbecue. Never place a hot pot/pan support on a flammable or heat-sensitive surface.

CLEANING

The pot/pan support can be easily cleaned in the dishwasher.

STORAGE COMPARTMENT INSIDE YOUR AROSA 570 G



All AROSA 570 G models feature a holder inside the barbecue to store an additional Diamond Cast-Iron Barbecue Grid and a Pizza Stone (neither of these are supplied).

INFO: Other accessories, such as the Diamond Cast-Iron Barbecue Grid and Pizza Stone, can be found on WWW.OUTDOORCHEF.COM or at your retailer.

STORAGE SPACE IN MODELS WITH TEXTILE COVERING (ONLY APPLICABLE FOR MODELS WITH TEXTILE COVERING)

The accessories referred to above can be placed inside the barbecue through the open rear side.

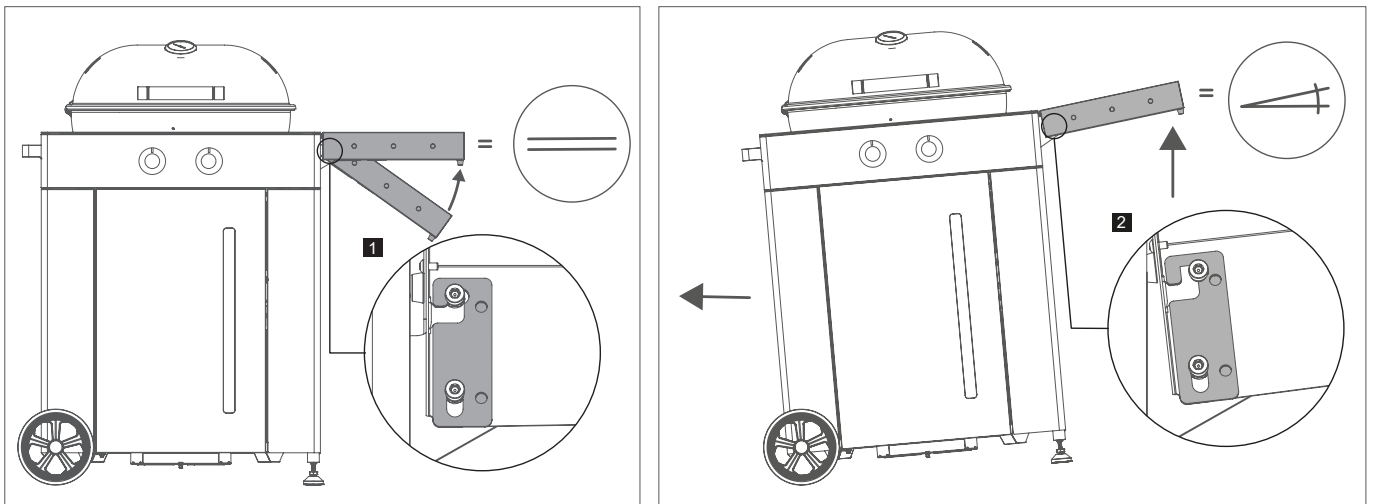
For easy access to the gas bottle and the collecting tray, you will find an opening with a zip fastener on the left-hand side of the textile panelling of your AROSA 570 G.

This opening is designed to allow you to easily open and close the gas supply. It also allows easy removal of the collecting tray from the side for cleaning.

MOVING AND MANOEUVRING THE AROSA 570 G

The stable side shelf on your AROSA 570 G is also used to move and manoeuvre your barbecue.

The side table on the right has a locking function (see diagram below) - to manoeuvre the barbecue, simply lift the side table to move the barbecue into the desired position.



TIPS AND TRICKS

BARBECUING WITH THE GAS KETTLE

Standard position

Ideal method for larger joints of meat (e.g. fillet, entrecôte, cutlets or a whole chicken). Thanks to the unique funnel system, you no longer need to turn larger pieces of meat while barbecuing. The heat from the gas burner rises along the insides of the barbecue kettle and is distributed evenly throughout the kettle. Place the food to be grilled on the preheated barbecue grid and close the lid. Always leave a slight space between pieces of meat. Closing the lid allows the food to be browned evenly on all sides, while ensuring the juices stay in the meat.

In order not to leave anything to chance with larger pieces meat, we recommend using our thermometers, such as the **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – this digital meat thermometer ensures perfect results and can be easily controlled using the official **OUTDOORCHEF** app.

The standard position is also great for baking, to surprise friends and family, for example, with a homemade pizza cooked on our **OUTDOORCHEF** Pizza Stone, which fits perfectly inside the kettle. Let the Pizza Stone heat up for 20 minutes on the highest setting before baking the pizza – you will be rewarded with a deliciously crispy pizza crust, just like the Italian original.

The right accessories will make your **OUTDOORCHEF** barbecue even more fun. Whether grilling, cooking or baking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.

More information about our wide range of accessories and the app can be found at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Volcano position


This method, in which high heat is directed from below, is ideally suited to the use of **OUTDOORCHEF** accessories, such as the **OUTDOORCHEF** Cast-Iron Griddle Plate or the **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok.

COOKING ON THE SIDE COOKING PLATE (ONLY APPLICABLE FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

The side cooking plate is perfect for preparing starters such as garlic shrimps in olive oil, or for side dishes such as stir-fried vegetables, and for heating sauces while barbecuing. As an accessory, we recommend the **OUTDOORCHEF** Flavouring Pan, which makes every dish a success.

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

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

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. In case of heavy contamination, heat up the barbecue for about 10 minutes at full power. To clean the funnel and the rack, use a barbecue brush **with** brass bristles (not steel bristles).

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:

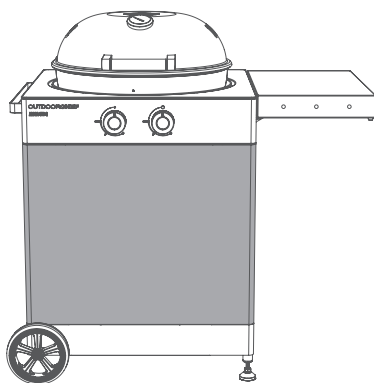
Clean the cast iron barbecue grids with water before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

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

CLEANING

- Allow the cast iron barbecue grids to burn off on the barbecue at full power for around 10 minutes.
- Use a brush **with** brass bristles (not steel bristles).
- Afterwards, allow the grid and brush to cool completely.
- After cleaning, lightly oil the grid with an edible oil.

CARE INSTRUCTIONS FOR THE TEXTILE COVERING (ONLY APPLICABLE FOR MODELS WITH TEXTILE COVERING)



WEATHER RESISTANCE

The textile covering of your AROSA 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 for the textile covering, we recommend using the appropriate **OUTDOORCHEF** cover to protect your AROSA 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 AROSA 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.

WOULD YOU LIKE TO GIVE YOUR AROSA 570 G A COMPLETELY NEW LOOK?

No problem - a selection of textile coverings is available as accessories in different exciting colours and designs. For more information, visit WWW.OUTDOORCHEF.COM or ask your retailer.

CARE INFORMATION FOR BAMBOO VENEERS

(ONLY APPLICABLE FOR PRODUCTS WITH BAMBOO VENEERS)

BAMBOO, A NATURAL PRODUCT

Bamboo is a natural product which means that natural variations in structure and colour may be present.

The bamboo veneers on your AROSA 570 G are exposed to weather influences such as sunlight, heat and moisture, which result in a natural ageing process and associated changes in colour (increasing grey colouration over time), which give each barbecue its own individual character. This natural ageing process can be delayed by means of regular care (see cleaning and care guide) and by consistently covering the barbecue when not in use.

WEATHER RESISTANCE

Like other bamboo products designed for outdoor use (e.g. bamboo furniture), the bamboo veneers on the AROSA 570 G should be protected as much as possible against UV rays, rain and moisture.

If they become wet, e.g. after a heavy shower, wipe the bamboo veneers on the AROSA 570 G dry before protecting the barbecue with the cover.

CLEANING AND CARE GUIDE

Clean the bamboo veneers using a damp cloth and using only a mild cleaning agent (e.g. standard washing-up liquid) and then wipe the surface with a dry cloth.

We recommend treating the bamboo veneers with a commercially available bamboo care lotion or bamboo care oil every one to two years.

EXPANSION OPTIONS FOR THE AROSA 570 G

The unique concept of the AROSA 570 G allows you to expand your barbecue with the following system component and additional accessories.

SYSTEM COMPONENTS

Would you like to make your AROSA 570 G even more versatile?

No problem, because with the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOORCHEF enables you to easily expand your barbecue's range of applications – for maximum versatility!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

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

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS COMPONENTS

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

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|--|--|
| The image shows the components of the Blazing Zone Plus kit. On the left, there is a high-temperature ceramic burner, a high-performance gas cooker, and a solid side table with two illuminated control dials. On the right, there is a high-temperature grill with a height-adjustable grid. | The image shows the high-temperature grill, which is a black metal frame with a height-adjustable grid. It is designed for high-temperature grilling and is perfect for lean cuts of meat. | <p>High temperature 600-900°C</p> <p>High-performance ceramic burner High-temperature grilling Perfect crust on meat Height-adjustable grid, 2 levels Perfect for lean cuts</p> |
|--|--|--|

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

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

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

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

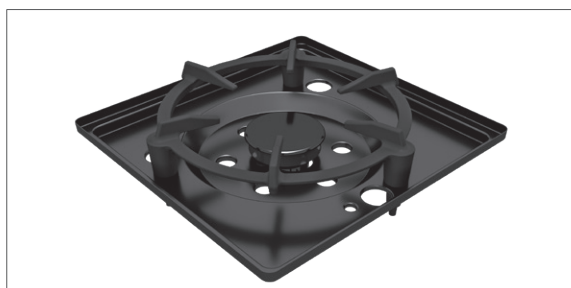
The concave shape of the solid cast iron surface also allows the COOKING ZONE PLUS to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring).



High heat

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

- Searing meat, fish and vegetables



Medium heat

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

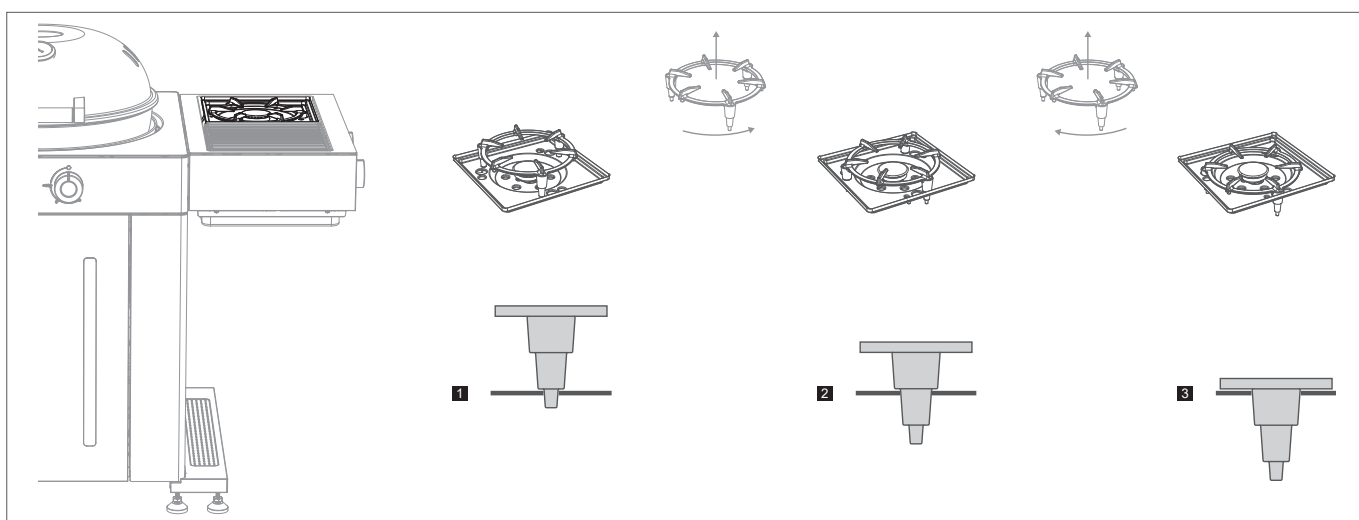
- Searing/steaming meat, fish and vegetables
- Searing starchy vegetables, e.g. fried potatoes, rösti, etc.



Low heat

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

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



BEFORE FIRST USE

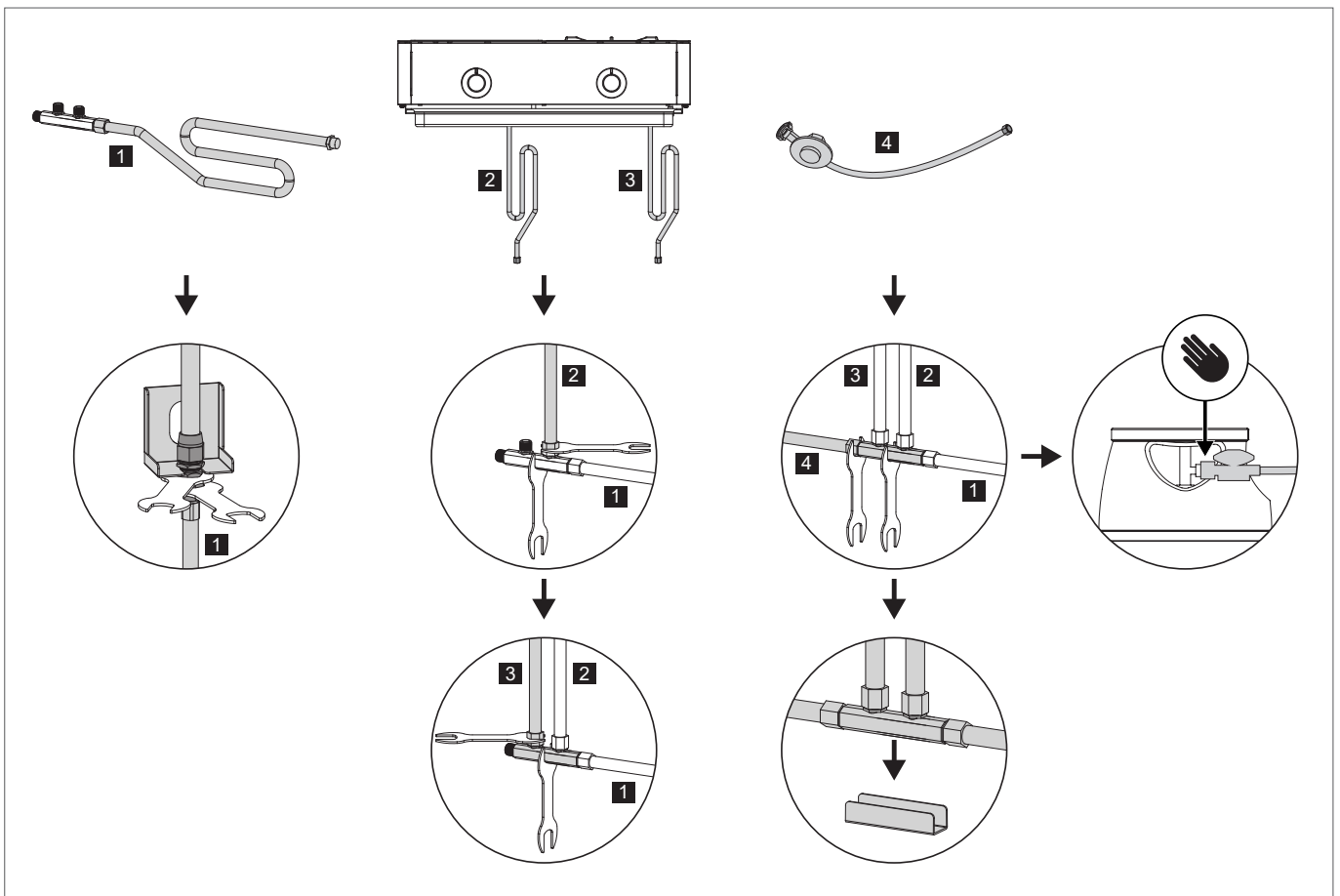
1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section below. Also do this if your AROSA 570 G was delivered pre-assembled by the retailer.
3. Let the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS burn for around 20-25 minutes at the setting 🔥🔥🔥.

CONNECTING THE GAS HOSE OF THE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

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


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

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

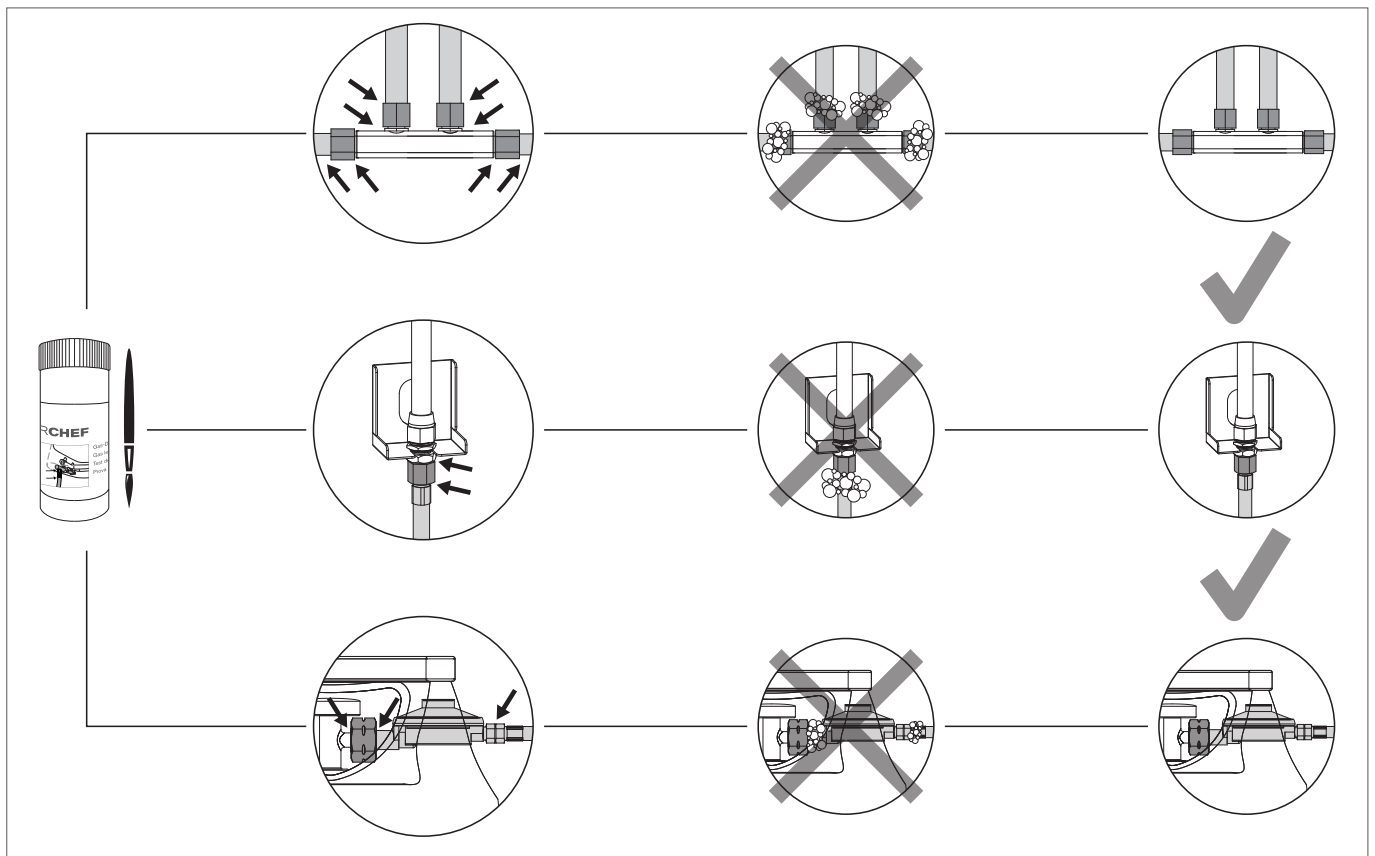


LEAK TEST

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

1. The gas regulating knob must be in the position .
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks.
IMPORTANT: Do not use the barbecue and the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS until all leaks have been eliminated. Turn off the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else renew the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.

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



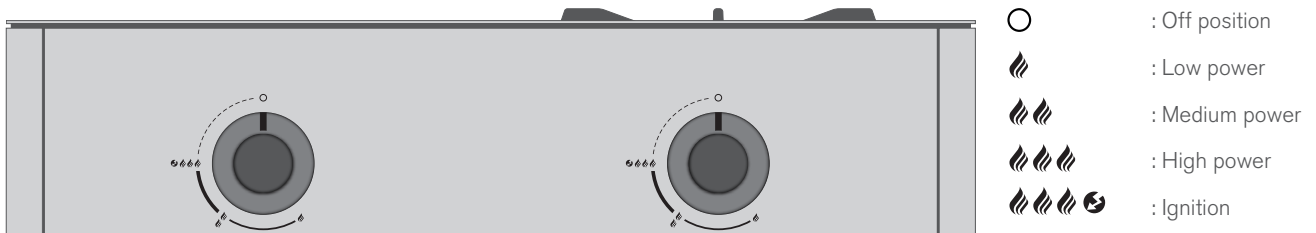
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **CAUTION:** The maximum permitted loading weight for the Blazing-/Cooking Zone Kit Plus is 40 kg.
- **CAUTION:** Never use the BLAZING-/COOKING ZONE KIT on its own/individually (detached from the barbecue).
- **CAUTION:** Never cover the surface of the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS during operation as this can lead to a build-up of heat.
- **CAUTION:** Never place cooking pots or pans on the BLAZING ZONE PLUS, only on the COOKING ZONE PLUS.
- **CAUTION:** The BLAZING-/COOKING KIT PLUS remains hot for quite some time after being switched off.
 Take care not to burn yourself or place any objects close to the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS – danger of burns.
- **CAUTION:** Only use the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS if it has been fully assembled on a compatible AROSA barbecue model as described in the separate assembly instructions.
- **CAUTION:** Never leave the barbecue and the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS unsupervised during operation.

- **CAUTION:** It is essential to keep the gas hose away from the hot exterior surfaces of the barbecue and BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. The hose must not be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- **CAUTION:** Do not remove the drip pan until the barbecue has completely cooled down and is no longer in operation.

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

Heat settings/heat levels and Ignition



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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING THE BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS APPLIES FOR BOTH BURNERS (BLAZING ZONE® PLUS AND COOKING ZONE PLUS)

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



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

TIPS AND TRICKS BLAZING ZONE® PLUS

INFRARED BARBECUEING

How does an infrared burner work?

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

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.

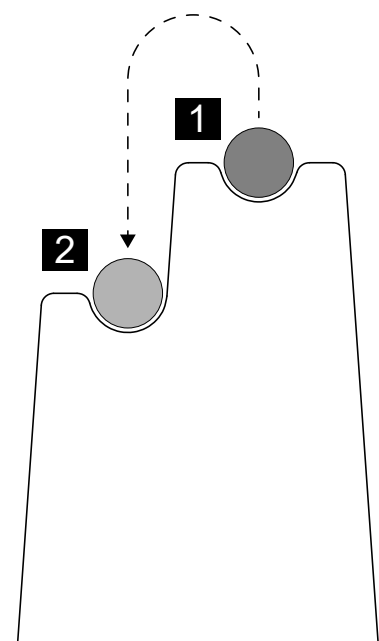
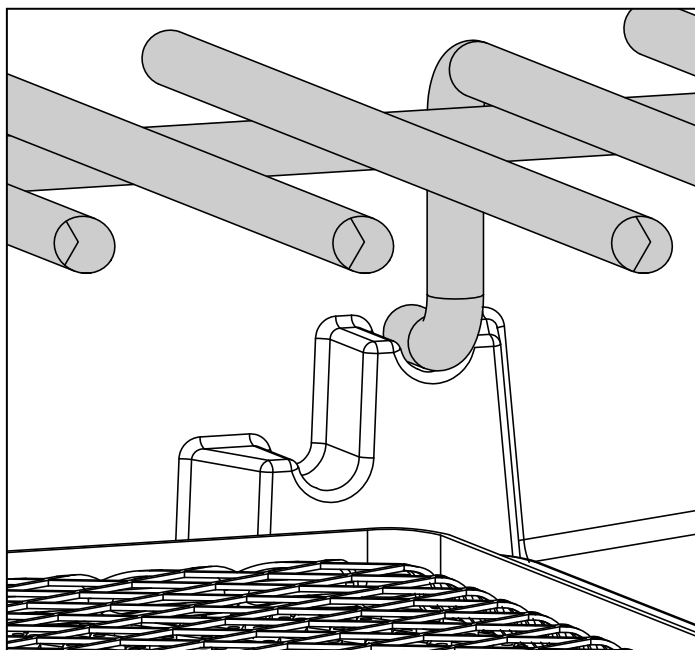
Using other cooking utensils on the BLAZING ZONE® PLUS

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.

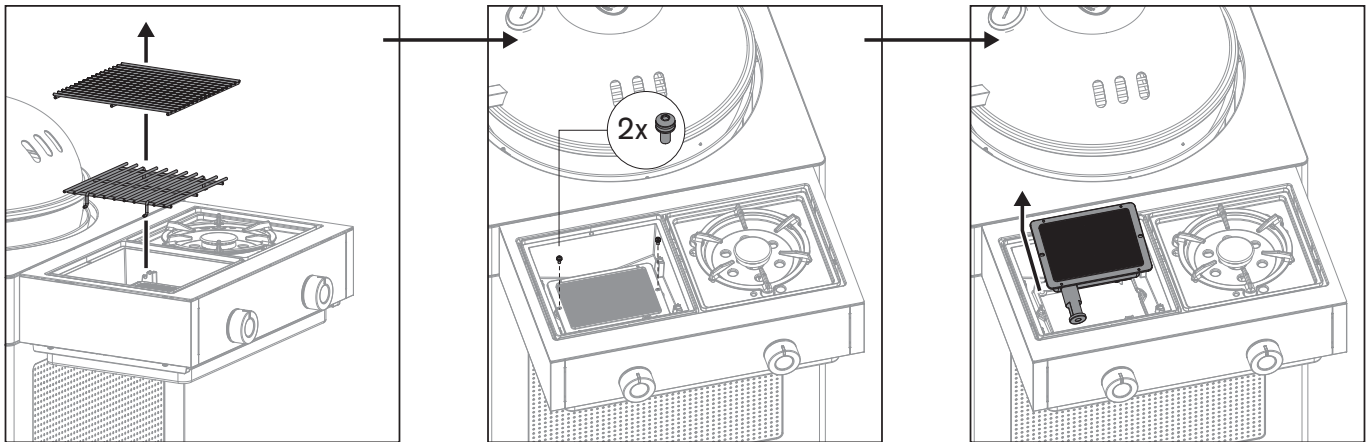
When using sauces (in particular, containing sugar) and spices, we recommend that you add these towards the end of the barbecuing time to make sure the food does not burn.

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® PLUS

REGULAR CLEANING

We recommend cleaning your BLAZING ZONE® PLUS after every third use. Wipe the inside with a dry cloth and empty the drip pan.

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



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

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

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

Gas hose

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

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® PLUS

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

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders and other insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To allow you to enjoy using your barbecue and the BLAZING ZONE® PLUS for as long as possible, protect your barbecue from the effects of the weather using a suitable **OUTDOORCHEF** cover once it has cooled down completely. Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

STAINLESS STEEL BARBECUE GRIDS FOR THE BLAZING ZONE® PLUS

USAGE:

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

BEFORE FIRST USE

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

CLEANING

Observe the following points for cleaning:

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

NOTE

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

TIPS AND TRICKS COOKING ZONE PLUS

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

RECOMMENDED PANS AND POTS

We recommend you use only very heat-resistant pans and pots without any coating (e.g. Teflon).

Ideally, choose pans and pots made from cast iron, wrought iron or steel. In general, all standard pans and pots can be used provided these are suitable for use with gas cookers.

RECOMMENDED PAN AND POT SIZES

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

CARE AND MAINTENANCE OF THE COOKING ZONE PLUS

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

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

PLANCHA AROSA EVO – MEDITERRANEAN BBQ FUN

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

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

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



MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

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

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

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

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 information sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

TECHNICAL INFORMATION

AROSA 570 G

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| CE | 0063 BP 3505 |
| Gas | Butane G30 / Propane G31 |
| I ₃₊ (28/30/37 mbar) | Butane 30 mbar / Propane 37 mbar |
| I _{3B/P} (30 mbar) | Butane / Propane 30 mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Butane / Propane 50 mbar |
| 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/mark: BD |
| - Large burner nozzle | 1.22 mm/mark: BG |

Nozzles (50 mbar)

| | |
|-----------------------|------------------|
| - Small burner nozzle | 0.68 mm/mark: AU |
| - Large burner nozzle | 1.06 mm/mark: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| CE | 0063 BP 3505 |
| Gas | Butane G30 / Propane G31 |
| I ₃₊ (28/30/37 mbar) | Butane 30 mbar / Propane 37 mbar |
| I _{3B/P} (30 mbar) | Butane / Propane 30 mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Butane / Propane 50 mbar |
| Total gas consumption | 914 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/mark: BD |
| - Large burner nozzle | 1.22 mm/mark: BG |

Nozzles (50 mbar)

| | |
|-----------------------|------------------|
| - Small burner nozzle | 0.68 mm/mark: AU |
| - Large burner nozzle | 1.06 mm/mark: AI |

BURNER FOR SIDE COOKING PLATE

| | |
|------------------------|------------------|
| Power | 3.20 kW |
| Gas consumption | 228 g/h |
| Nozzle (28–30/37 mbar) | 0.88 mm/mark: AH |
| Nozzle (50 mbar) | 0.76 mm/mark: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| CE | 0063 BP 3505 |
| Gas | Butane G30 / Propane G31 |
| I ₃₊ (28/30/37 mbar) | Butane 30 mbar / Propane 37 mbar |
| I _{3B/P} (30 mbar) | Butane / Propane 30mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Butane / Propane 50mbar |
| 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/mark: BD |
| - Large burner nozzle | 1.22 mm/mark: BG |

Nozzles (50 mbar)

| | |
|-----------------------|------------------|
| - Small burner nozzle | 0.68 mm/mark: AU |
| - Large burner nozzle | 1.06 mm/mark: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Electric ignition

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

Note on the temperature display

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

Web page

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

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

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

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.

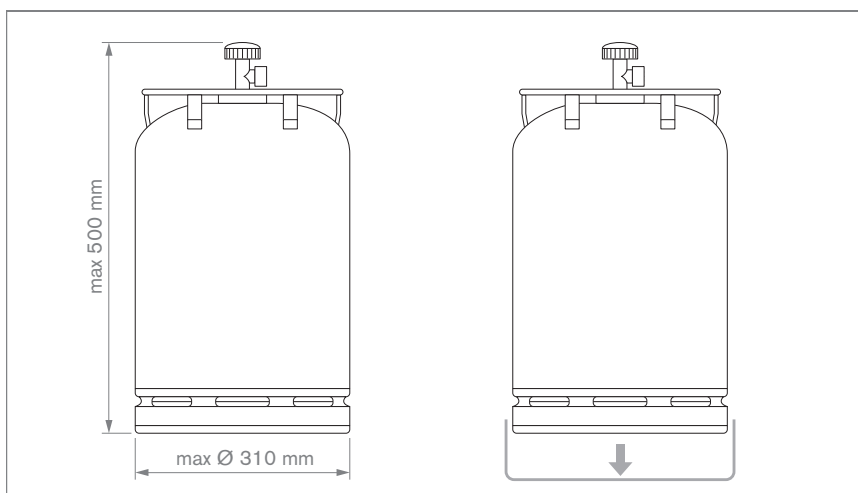
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

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 OUTDOORCHEF, 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 SÉCURITÉ

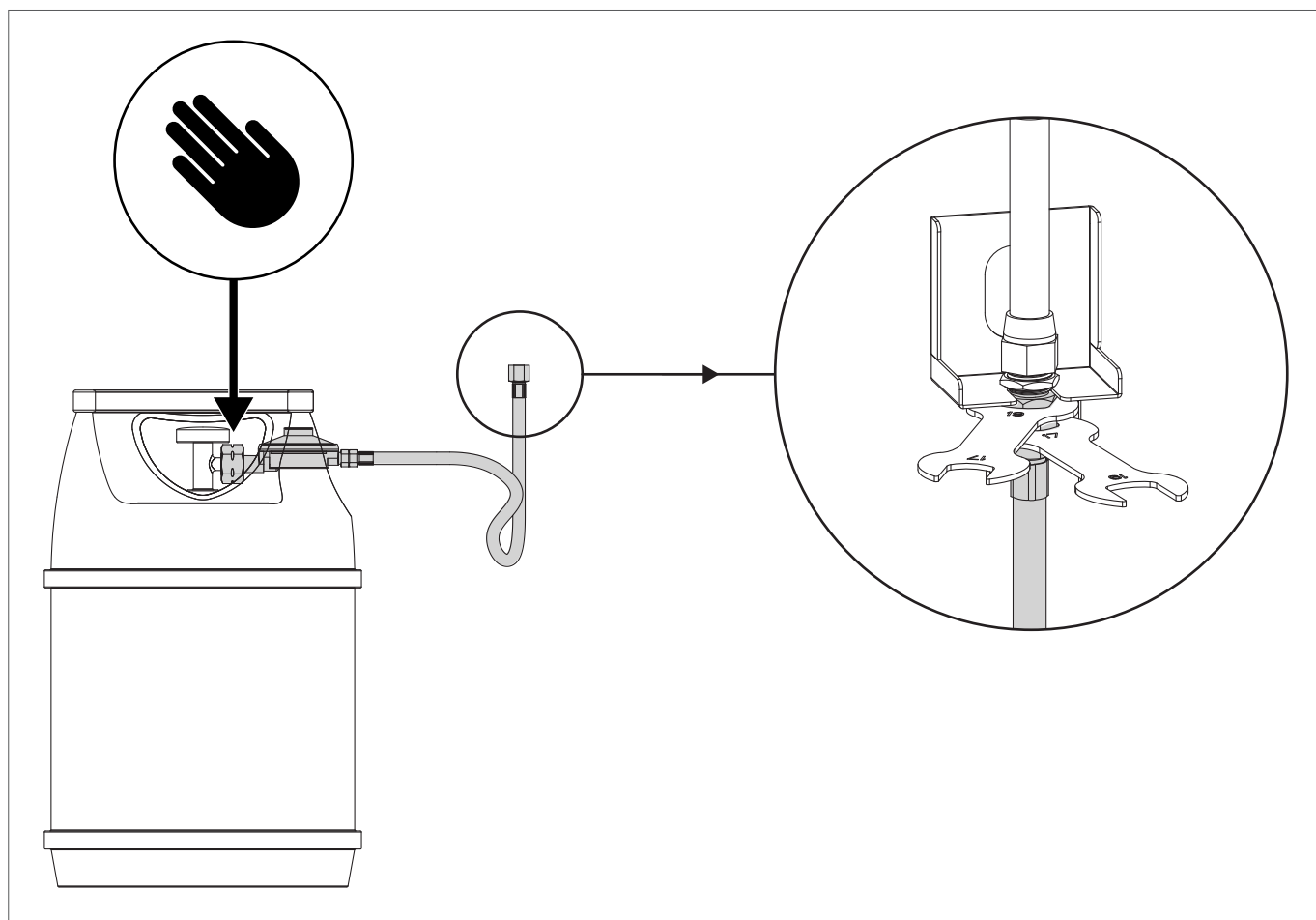
Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.

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

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



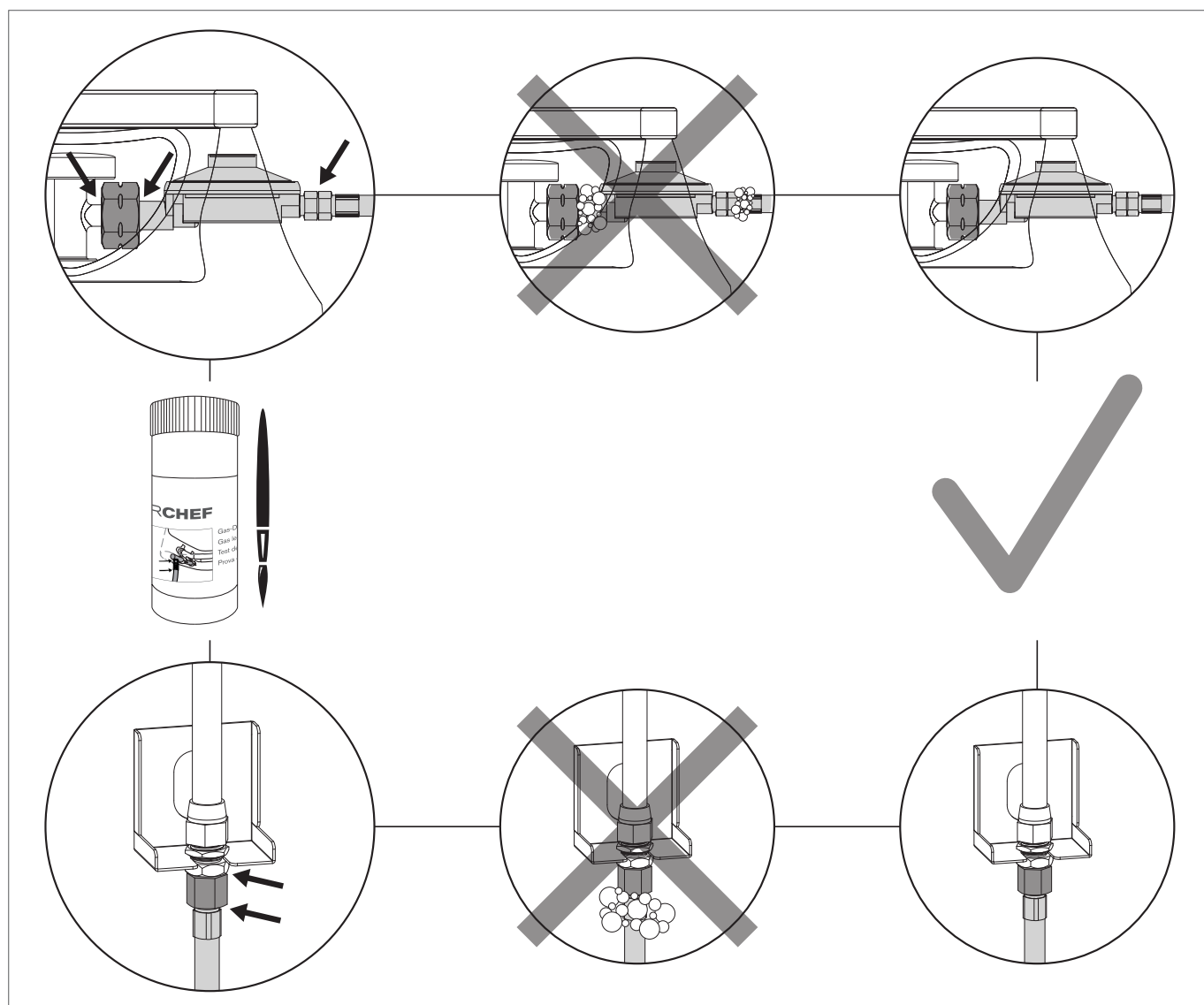
Pour cela, veuillez suivre les informations de la notice de montage séparée de votre barbecue.

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.

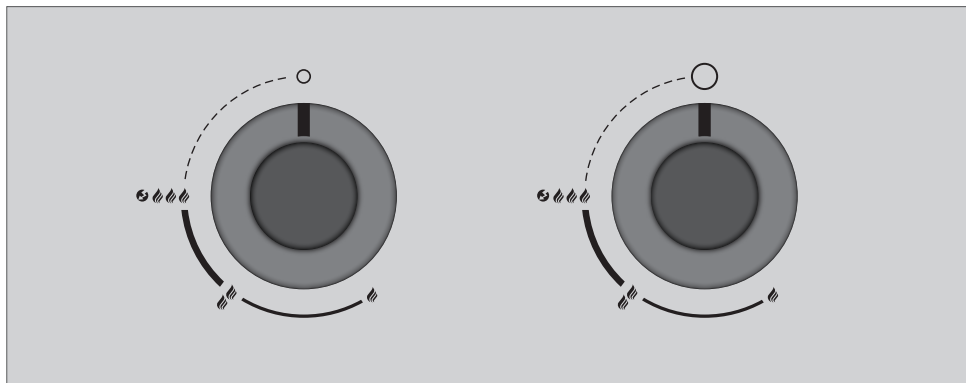
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites.
IMPORTANT : le barbecue 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

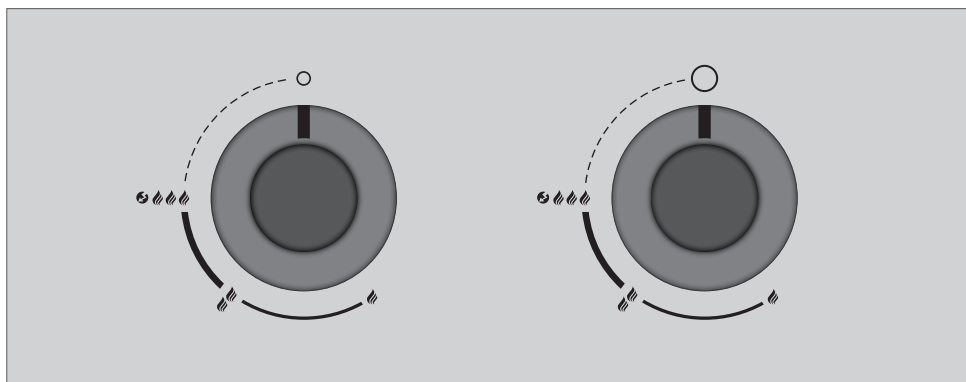


- : position OFF
- 🔥 : puissance basse
- 🔥🔥 : puissance moyenne
- 🔥🔥🔥 : puissance élevée
- 🔥🔥🔥🔥 : allumage

SYSTÈMES DE BRÛLEURS

SPHERE

Systèmes de barbecue avec deux boutons de réglage

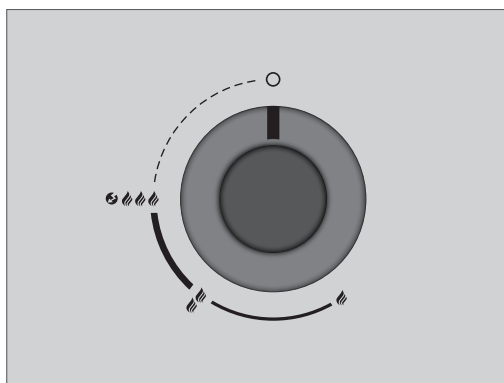


Le bouton de réglage de droite atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

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.

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

Système de brûleur de la plaque de cuisson latérale supplémentaire



Le bouton de réglage atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

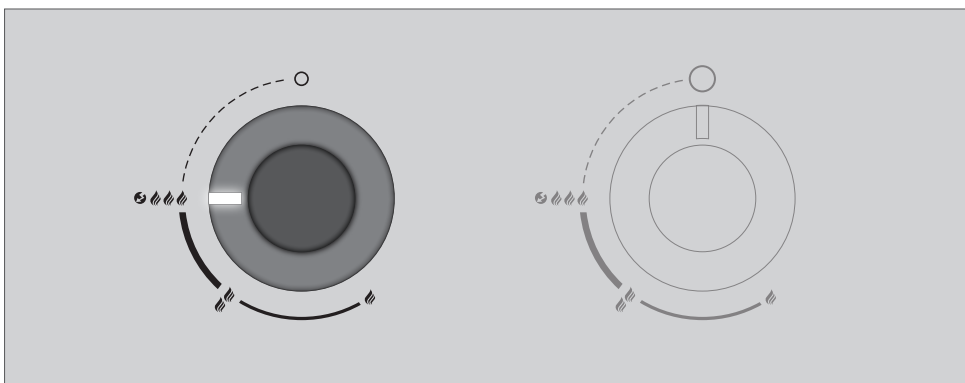
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

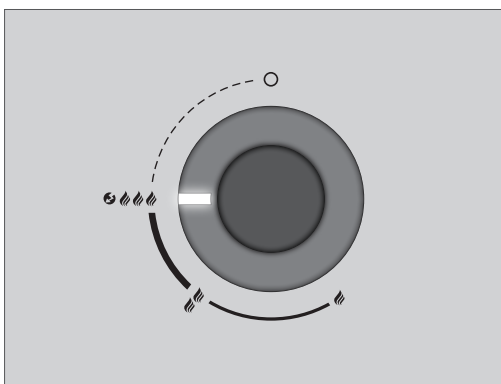
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION** : n'allumez pas le barbecue quand le 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**).

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

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 de la plaque de cuisson latérale. **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 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.



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 brûleur de la plaque de cuisson latérale après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Tous les modèles AROSA sont dotés de l'innovant GAS SAFETY SYSTEM (GSS) qui réunit la fonctionnalité suivante :

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.

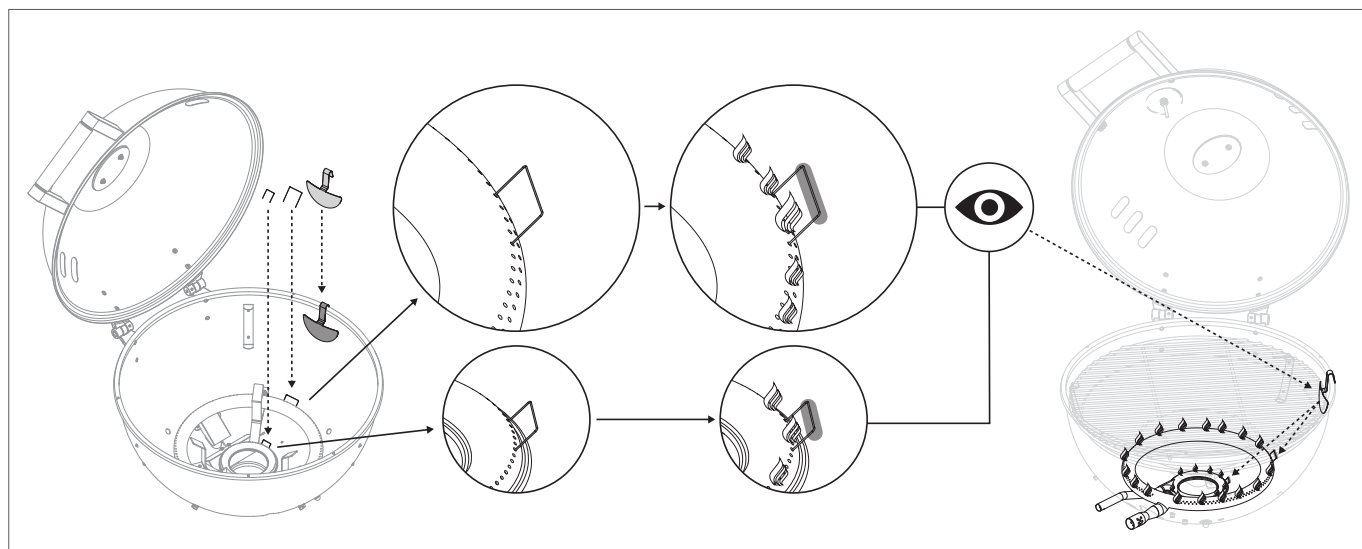
* **IMPORTANT** : il est impossible de garantir que les brûleurs ne s'éteignent pas en cas de fortes intempéries. L'utilisation du gaz implique d'assurer une surveillance constante du barbecue. Tous les tests ont été réalisés en laboratoire.

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

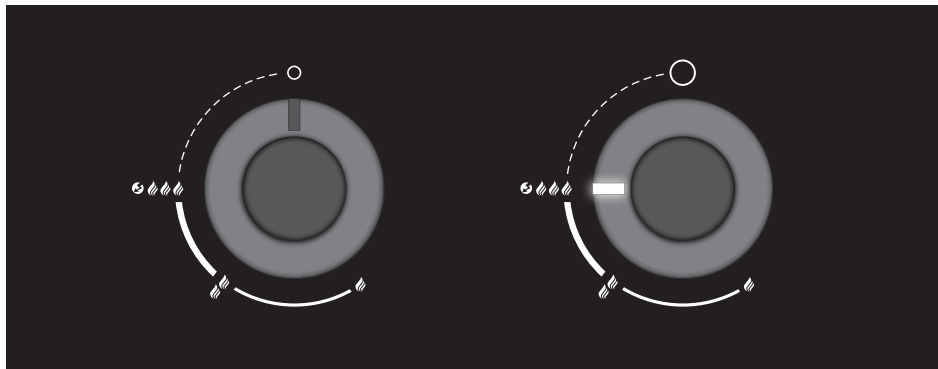
Pour une sécurité lumineuse.

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.

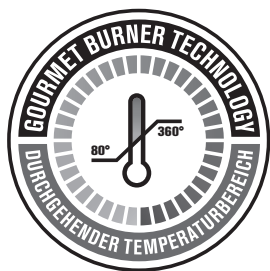
L'avantage :

- 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)



Tous les modèles AROSA sont dotés 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 :

| TEMPÉRATURE | | | |
|-------------|-----------|--|--|
| 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 :

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).

SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE

Qu'il s'agisse de griller, de cuire ou de rôtir, le système d'entonnoir **OUTDOORCHEF** 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 de 80 degrés : 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**.

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

STANDARD POSITION



Pour la plupart des utilisations du barbecue, la position optimale de l'entonnoir est la Standard Position. 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 **OUTDOORCHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

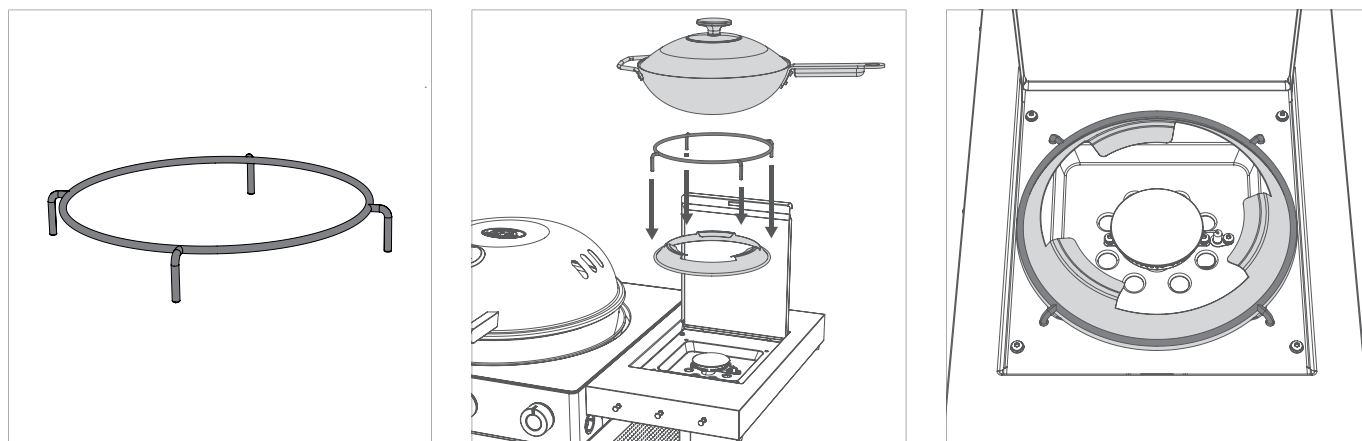
La position Volcan est donc idéale pour les aliments à saisir tels que steaks de thon, coquilles Saint-Jacques ou légumes au wok.

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 🔥🔥🔥, laissez 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.

MODE D'EMPLOI POUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

1. Avant toute mise en marche de la plaque de cuisson latérale, placez la plaque de cuisson/pour poêle fournie.
2. Choisissez l'accessoire correspondant ou la poêle et placez-le sur la plaque de cuisson/pour poêle.
Pour l'utilisation du BBQ WOK OUTDOORCHEF (accessoire disponible séparément), veuillez utiliser le support pour WOK fourni.



3. Ajustez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Après avoir légèrement chauffé l'accessoire ou la poêle, placez les aliments et commencez votre préparation.
5. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après cuisson. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
6. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.
7. Sur la plaque de cuisson latérale, n'utilisez aucun récipient de cuisson qui sont < 160 mm et > 270 mm.

LA PLAQUE DE CUISSON / POUR POÊLE

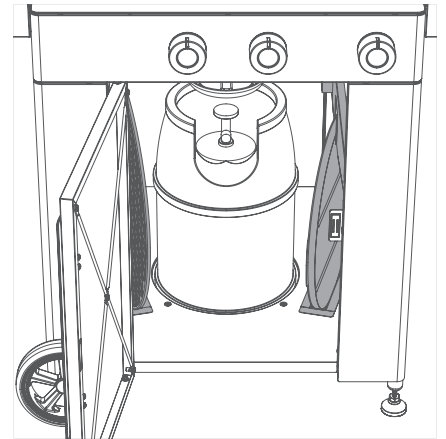
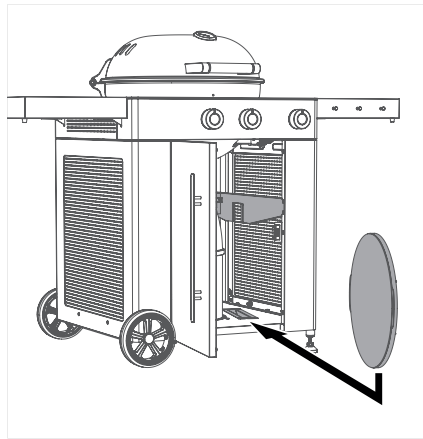
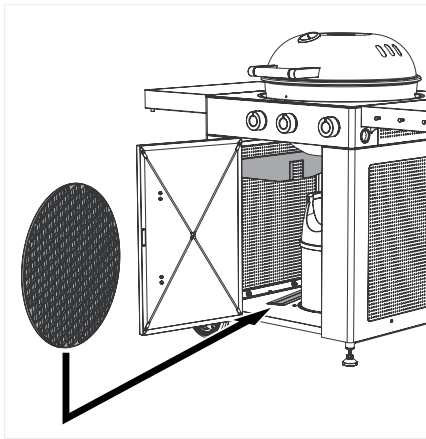
UTILISATION

Ne touchez la plaque de cuisson / pour poêle qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne pas poser la plaque de cuisson / pour poêle encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

La plaque de cuisson / pour poêle peut être lavée au lave-vaisselle.

RANGEMENT DE VOTRE AROSA 570 G



Tous les modèles AROSA 570 G sont dotés d'un support situé à l'intérieur du barbecue pour le rangement d'une grille en fonte Diamond supplémentaire et d'une pierre à pizza (non fournis).

INFORMATION : d'autres accessoires, comme la grille en fonte Diamond et la pierre à pizza sont disponibles sur WWW.OUTDOORCHEF.COM ou chez votre revendeur.

L'ESPACE DE RANGEMENT DES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE **(VALABLE UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE)**

La fixation avec les accessoires cités plus haut est réalisée via le verso ouvert de votre barbecue.

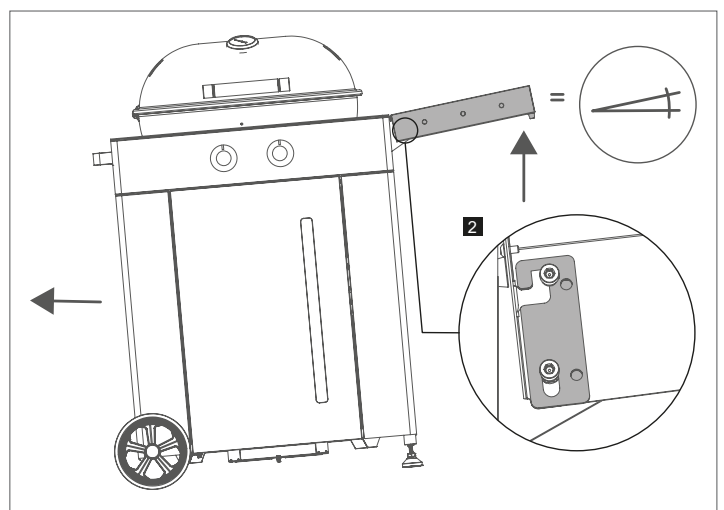
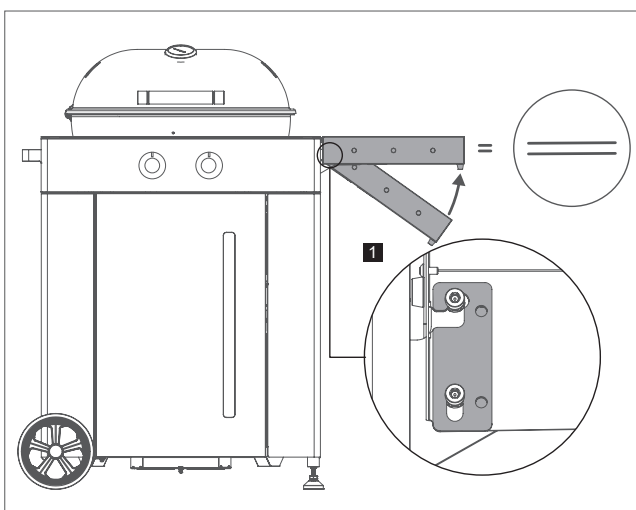
Afin d'accéder facilement à la bouteille de gaz et au réceptacle de graisses, vous trouverez sur le côté gauche du revêtement textile de votre AROSA 570 G une ouverture avec une fermeture zippée.

Cette ouverture permet d'ouvrir et de fermer facilement l'arrivée de gaz. Le réceptacle des graisses se retire facilement via le côté du barbecue pour être nettoyé.

DÉPLACEMENT ET MANŒUVRE DE L'AROSA 570 G

La tablette latérale de votre AROSA 570 G sert également à déplacer et manœuvrer votre barbecue.

La tablette latérale située à droite dispose d'une fonction de verrouillage (voir l'image ci-dessus), pour manœuvrer le barbecue, il vous suffit ainsi simplement de soulever la tablette latérale afin de mettre le barbecue dans la position souhaitée.



CONSEILS ET ASTUCES

LES GRILLADES AVEC LA SPHÈRE À GAZ

Position Standard

Gros morceaux de viande (filet, entrecôte, côtelettes ou poulet entier) : grâce au système d'entonnoir unique, plus besoin de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du brûleur à gaz s'élève sur le long des parois intérieures de la sphère et se répartit de manière uniforme à l'intérieur. Posez les aliments à griller sur la grille préchauffée et refermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les morceaux de viande. Par la fermeture du couvercle, les aliments à griller brunissent de manière régulière sur toutes les faces et la viande reste juteuse.

Pour les gros morceaux, ne laissez rien au hasard. Nous vous recommandons d'utiliser nos appareils de mesure de la température, comme le thermomètre GOURMET CHECK PRO OUTDOORCHEF, le thermomètre mesurant la température au cœur, pour obtenir une cuisson parfaite, facile à contrôler via l'application OUTDOORCHEF.

Dans la position Standard, vous pouvez également cuire comme au four et faire plaisir à votre famille et à vos amis avec une pizza maison à l'aide de notre pierre à pizza OUTDOORCHEF, parfaitement adaptée à la sphère. Faire d'abord chauffer la pierre à pizza pendant 20 minutes au niveau le plus haut avant de cuire la pizza. Vous obtiendrez une pizza à la pâte bien croustillante, comme au restaurant italien.

Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre barbecue OUTDOORCHEF. Faire griller, cuire ou mijoter : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

Position Volcan


Parfaitement adaptée pour l'utilisation d'accessoires OUTDOORCHEF qui nécessitent une forte chaleur par le dessous qui se concentre sur l'accessoire, comme la plaque en fonte OUTDOORCHEF ou le wok barbecue OUTDOORCHEF.

CUISSON SUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

La plaque de cuisson latérale convient idéalement pour la préparation de diverses entrées comme les crevettes à l'ail et à l'huile d'olive, la préparation d'accompagnements comme les poêlées de légumes ou de sauces pendant la cuisson des grillades. Pour cela nous vous recommandons d'opter pour l'accessoire poêle Aroma OUTDOORCHEF pour réussir tous vos plats.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

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. Si votre barbecue est très encrassé, chauffez-le à pleine puissance durant environ 10 minutes. Pour le nettoyage de l'entonnoir et de la grille, utilisez une brosse pour barbecue **avec** des poils en laiton (pas de poils en acier).

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

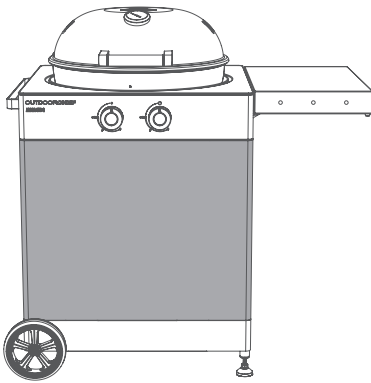
Avant la première utilisation, nettoyez le set grille fonte à l'eau. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas le set grille en fonte encore chaud sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

Pour retirer plus facilement le set grille en fonte, vous pouvez utiliser le Grid Lifter.

NETTOYAGE

- Laissez le set grille en fonte chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes
- Utilisez une brosse **avec** poils en laiton (pas de poils en acier)
- Laissez ensuite refroidir la grille ainsi que la brosse
- Après nettoyage, huilez légèrement la grille avec une huile alimentaire.

CONSIGNES D'ENTRETIEN POUR LE REVÊTEMENT TEXTILE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE)



RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Le revêtement textile de votre AROSA 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 AROSA 570 G contre les intempéries, la poussière et le pollen avec la housse **OUTDOORCHEF**.

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 AROSA 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.

VOUS SOUHAITEZ CHANGER COMPLÈTEMENT LE LOOK DE VOTRE AROSA 570 G ?

Aucun problème - d'autres revêtements textiles sont disponibles en accessoires, avec des coloris et des designs originaux. Plus d'informations sur WWW.OUTDOORCHEF.COM ou auprès de votre revendeur.

CONSEILS D'ENTRETIEN CONCERNANT LES APPLICATIONS EN BAMBOU (APPLICABLES UNIQUEMENT AUX MODÈLES COMPORTANT DES APPLICATIONS EN BAMBOU)

LE BAMBOU, UN PRODUIT NATUREL

Le bambou est un produit naturel c'est pourquoi des variations de couleurs et de structures naturelles peuvent se produire.

Les applications en bambou de votre AROSA 570 G sont exposées aux conditions météorologiques comme les rayons du soleil, la chaleur et l'humidité qui entraînent un processus de vieillissement naturel et les modifications de couleur correspondantes (une coloration de plus en plus grise avec le temps), ce qui confère à chaque barbecue un caractère propre.

Ce processus de vieillissement naturel peut être ralenti par un entretien régulier (voir les instructions d'entretien et de nettoyage) et en couvrant correctement le grill en cas de non-utilisation.

RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Comme d'autres produits en bambou destinés à l'extérieur (par exemple le mobilier en bambou), les applications en bambou de l'AROSA 570 G doivent être protégées des rayons UV, de la pluie et de l'humidité.

En cas d'humidité, par exemple après une forte averse, les applications en bambou de l'AROSA 570 G doivent être essuyées avant que le barbecue ne soit recouvert de sa housse.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez les applications en bambou avec un chiffon humide et veillez à utiliser uniquement un produit de nettoyage doux (par exemple un liquide vaisselle classique), puis essuyez la surface avec un chiffon sec.

Nous vous conseillons de traiter les applications en bambou tous les ans ou tous les deux ans avec une lotion de soin pour bambou classique ou une huile spéciale bambou.

OPTIONS D'EXTENSION AROSA 570 G

Le concept unique de l'AROSA 570 G vous permet de compléter votre barbecue avec les éléments de système et accessoires suivants.

ELEMENTS DE SYSTEME

Vous souhaitez que votre AROSA 570 G soit encore plus polyvalent ?

Aucun problème, avec le BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOORCHEF vous offre la possibilité d'étendre le champ d'utilisation de votre barbecue en toute simplicité – pour une polyvalence maximale !



KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

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

COMPOSANTS KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS :

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

BLAZING ZONE® PLUS



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

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

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

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

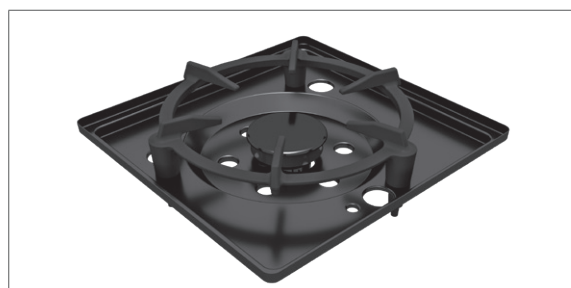
Grâce à la forme concave de la plaque de cuisson en fonte massive, le COOKING ZONE PLUS s'utilise également avec le BBQ Wok OUTDOORCHEF, qui trouve idéalement sa place sur la plaque (sans adaptateur pour le wok).



Chaleur élevée

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

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



Chaleur moyenne

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

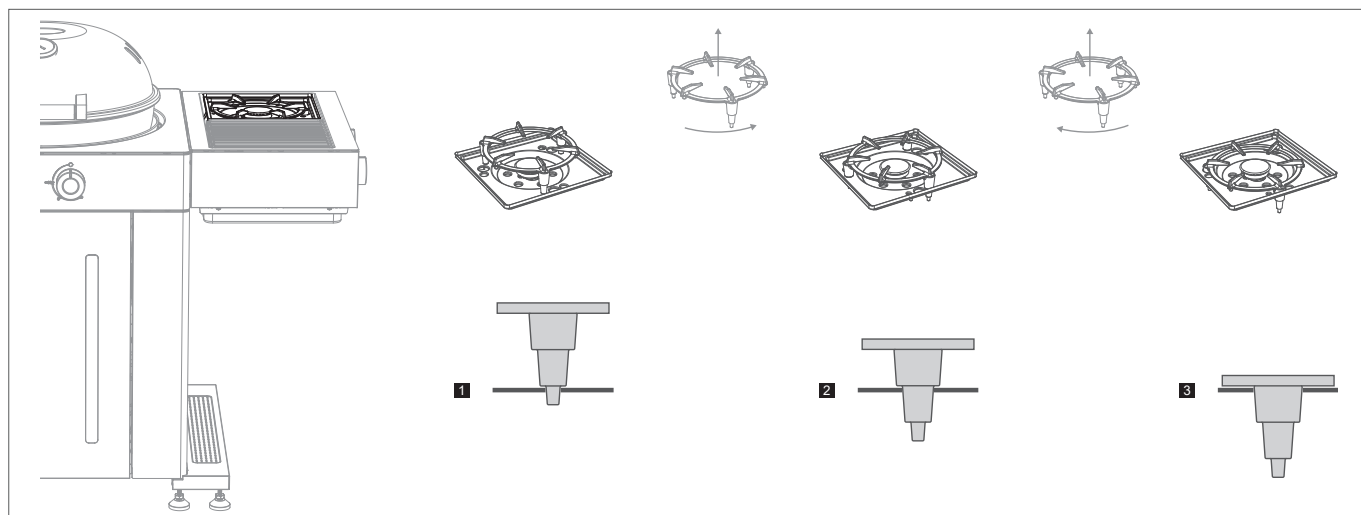
- Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes
- Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre




Chaleur basse

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

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



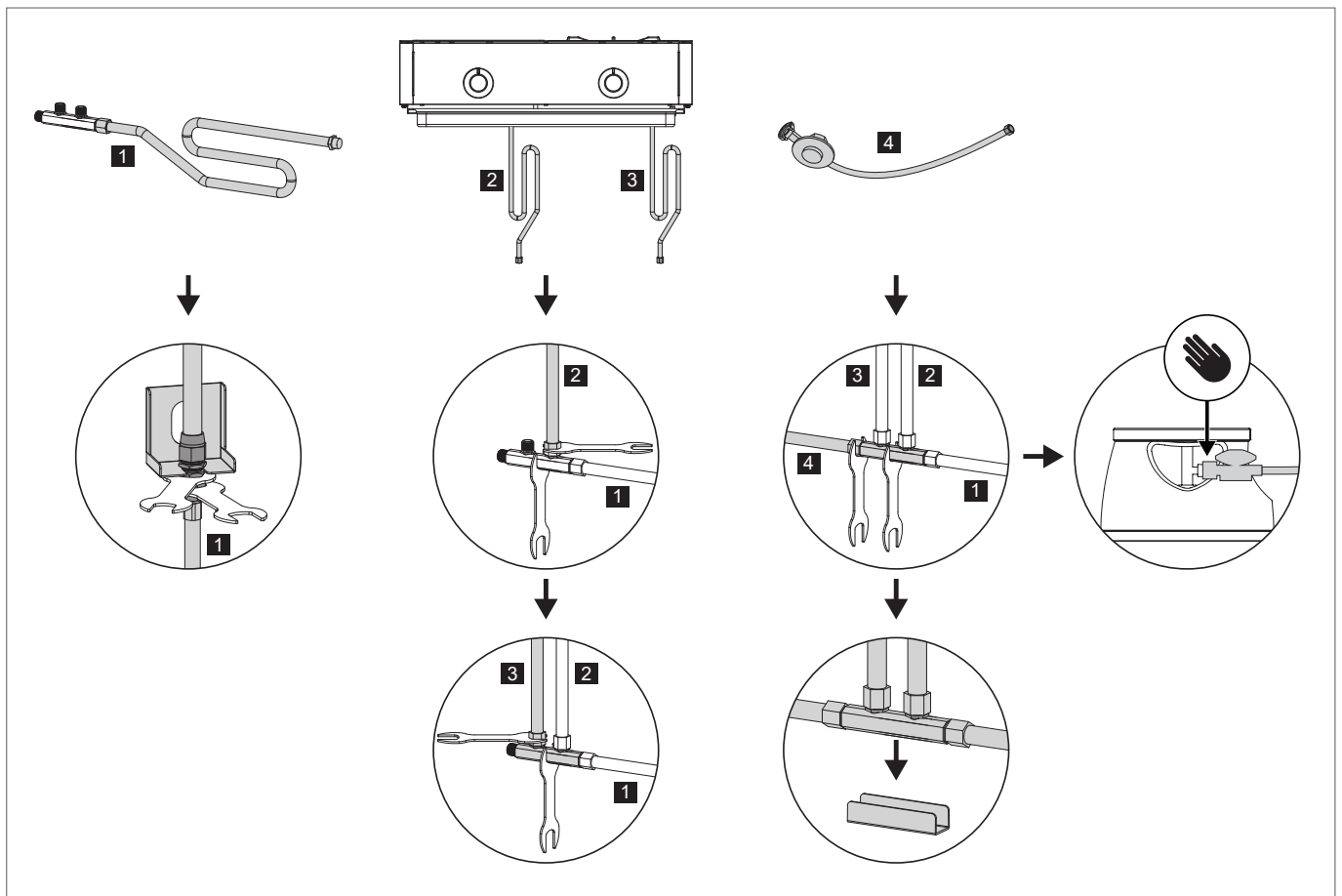
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre suivant **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Veuillez le réaliser également lorsque votre AROSA 570 G vous est livré monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer le BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS pendant environ 20-25 minutes sur la position .

RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ DU KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

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

ATTENTION : pour l'extension avec le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS, il faut réaliser un test d'étanchéité de tous les raccords des éléments de système. Le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, ne vissez jamais le tuyau de gaz à la main afin d'éviter tout risque de brûlure.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

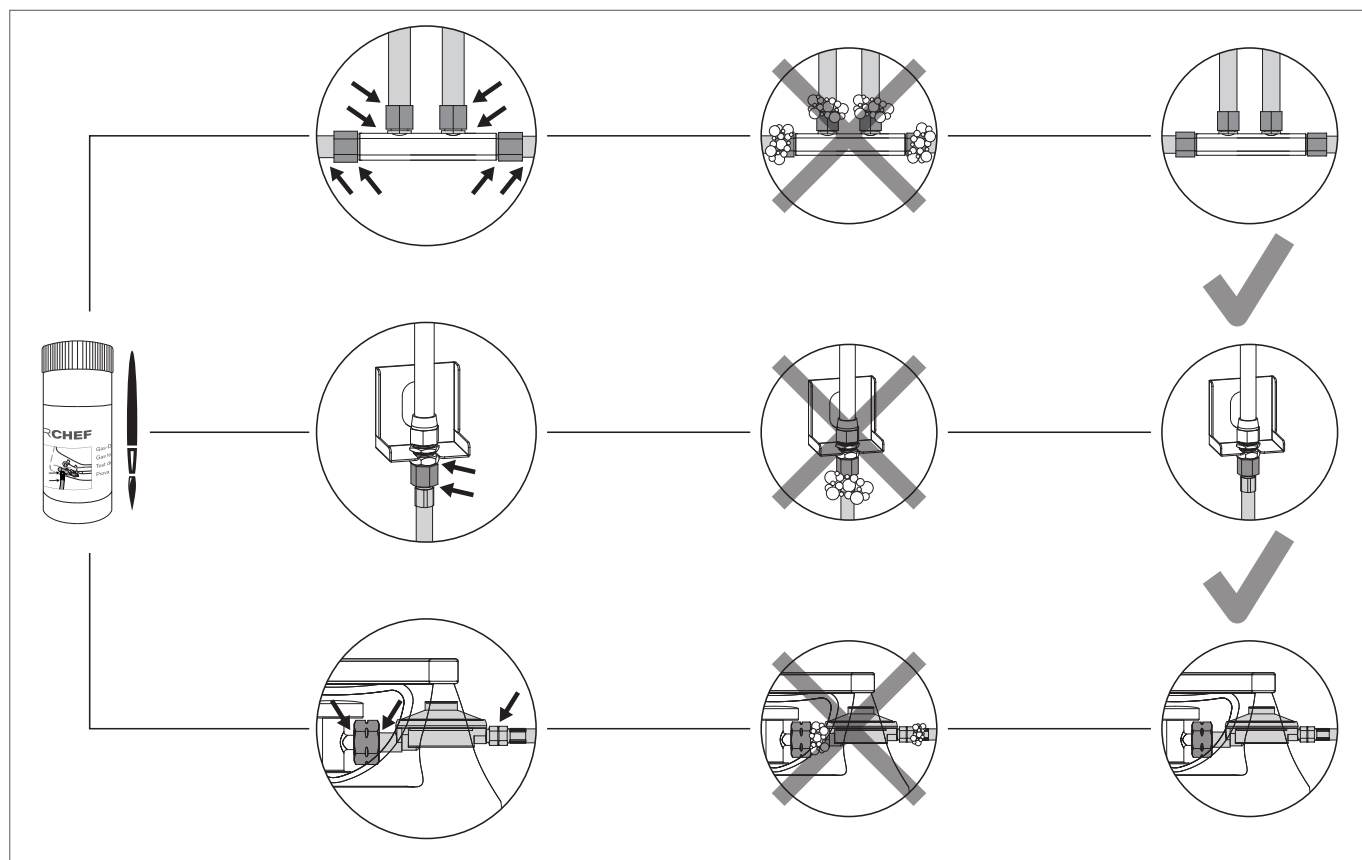
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.

3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites.

IMPORTANT : le barbecue et le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS ne peuvent être utilisés que lorsque que toutes les fuites ont été éliminées. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.

4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.

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



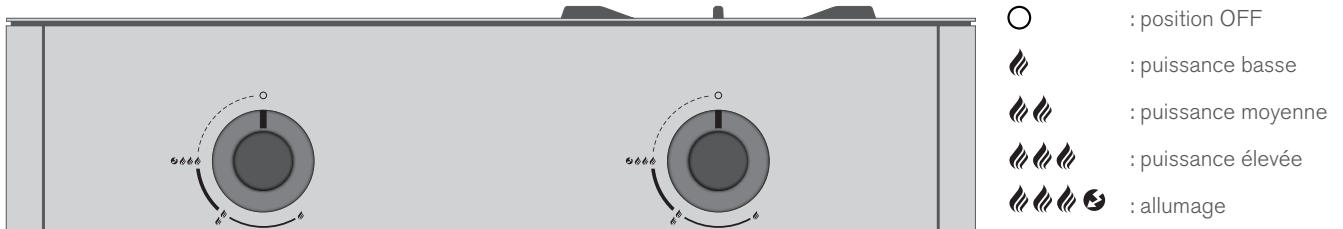
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LE KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

- **ATTENTION :** la charge maximale autorisée du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS est de 40 kg
- **ATTENTION :** n'utilisez jamais le KIT BLAZING/COOKING ZONE seul (détaché du barbecue).
- **ATTENTION :** ne recouvrez jamais la surface du KIT BLAZING/COOKING ZONE au risque de créer une accumulation de chaleur.
- **ATTENTION :** ne placer aucune poêle ni casserole sur le BLAZING ZONE PLUS, seulement sur le COOKING ZONE PLUS.
- **ATTENTION :** le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS reste chaud longtemps après sa mise hors service.
Veuillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION :** le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue AROSA adapté conformément à la notice de montage séparée.
- **ATTENTION :** ne laissez jamais le barbecue et le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS sans surveillance pendant leur utilisation.

- **ATTENTION** : le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue et du BLAZING/COOKING ZONE PLUS. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- **ATTENTION** : retirez le réceptacle pour les graisses seulement lorsque le barbecue est totalement refroidi et qu'il n'est plus en marche.

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

Niveaux de cuisson et allumage



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

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS VALABLES POUR LES DEUX BRÛLEURS (BLAZING ZONE® PLUS ET COOKING ZONE PLUS)

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



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

CONSEILS ET ASTUCES KIT BLAZING ZONE® PLUS

BARBECUE INFRAROUGE

Comment fonctionne un brûleur infrarouge ?

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

Préparation de 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.

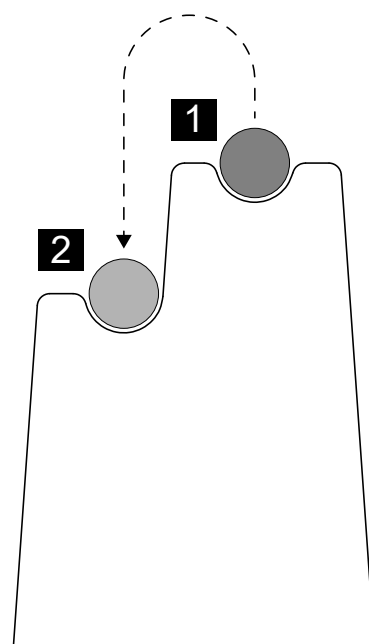
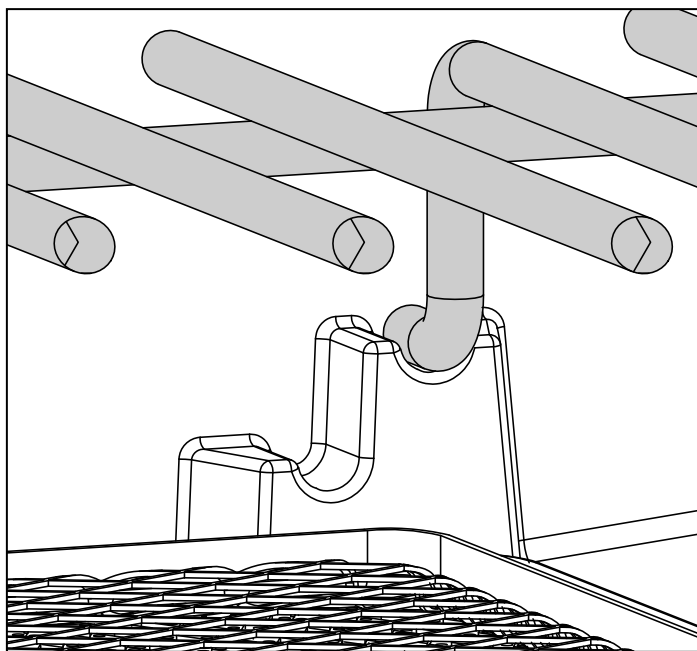
Utilisation d'autres ustensiles de cuisine sur le BLAZING ZONE® PLUS

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.

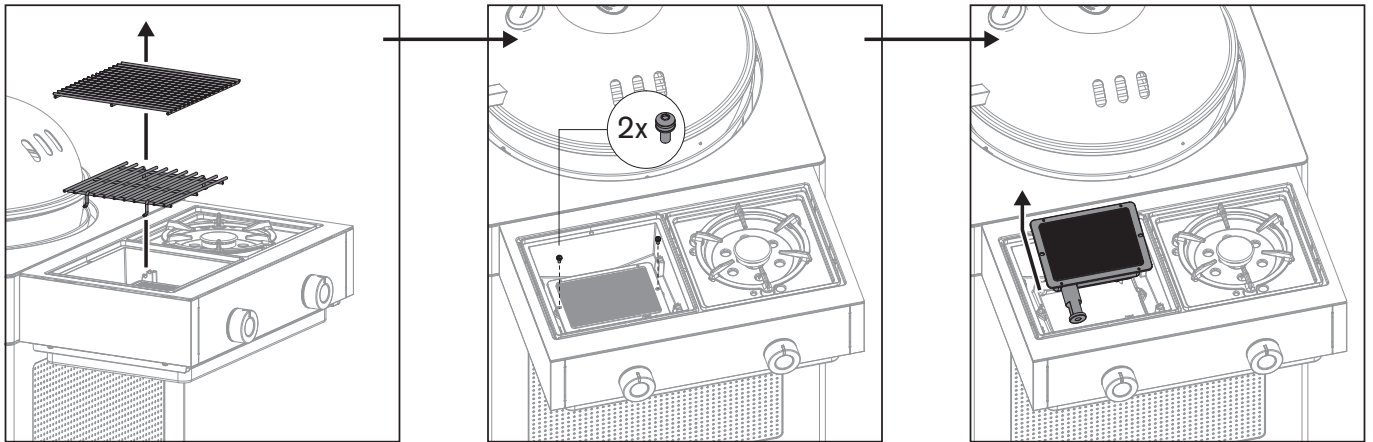
Si vous utilisez des sauces (en particulier sucrées) et des épices, nous vous recommandons de ne les appliquer qu'en toute fin de cuisson afin de ne pas faire brûler vos grillades.

MAINTENANCE DU 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 Blazing Zone® PLUS et de nettoyer toute les pièces adjacentes et de retirer les toiles d'araignée et les résidus alimentaires.



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

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

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

Tuyau d'alimentation

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

MAINTENANCE DU BLAZING ZONE® PLUS

Un entretien régulier de votre BLAZING ZONE® PLUS garantit un fonctionnement irréprochable.

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

LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE DU BLAZING ZONE® PLUS

UTILISATION

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

NETTOYAGE

Lors du nettoyage, respectez bien les points suivants :

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

REMARQUE

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

CONSEILS ET ASTUCES COOKING ZONE PLUS

UTILISATION DU WOK POUR BARBECUE OUTDOORCHEF****

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

POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

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

TAILLES DE POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

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

MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU COOKING ZONE PLUS

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

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

PLANCHA AROSA EVO - POUR DÉGUSTER DES PLATS MÉDITERRANÉENS

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



ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Protégez votre barbecue, une fois refroidi, contre toute agression extérieure avec une housse **OUTDOORCHEF** appropriée.
- Laissez votre barbecue sécher après son nettoyage ou après la pluie afin d'éviter que de la condensation ne se forme dans le thermomètre du barbecue.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

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

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

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y a assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.

ATTENTION : cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

Pas d'étincelle :

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

Le SAFETY LIGHT ne fonctionne pas :

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

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 première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

INFORMATIONS TECHNIQUES

AROSA 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 de gaz totale | 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 |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 de gaz totale | 914 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 |

BRÛLEUR PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Puissance | 3,20 kW |
| Consommation de gaz | 228 g/h |
| Injecteur (28-30/37 mbar) | 0,88 mm/marquage : AH |
| Injecteur (50 mbar) | 0,76 mm/marquage : AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 de gaz totale | 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 |

KIT BLAZING ZONE® PLUS

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

KIT COOKING ZONE® PLUS

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

Allumage électrique

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

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 **OUTDOORCHEF** sont disponibles sur OUTDOORCHEF.COM

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

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

IMPORTANTE:

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.

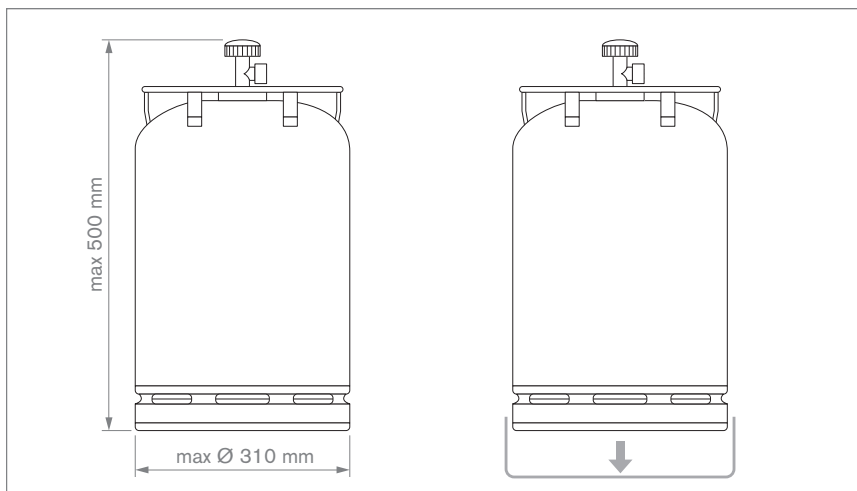
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.

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

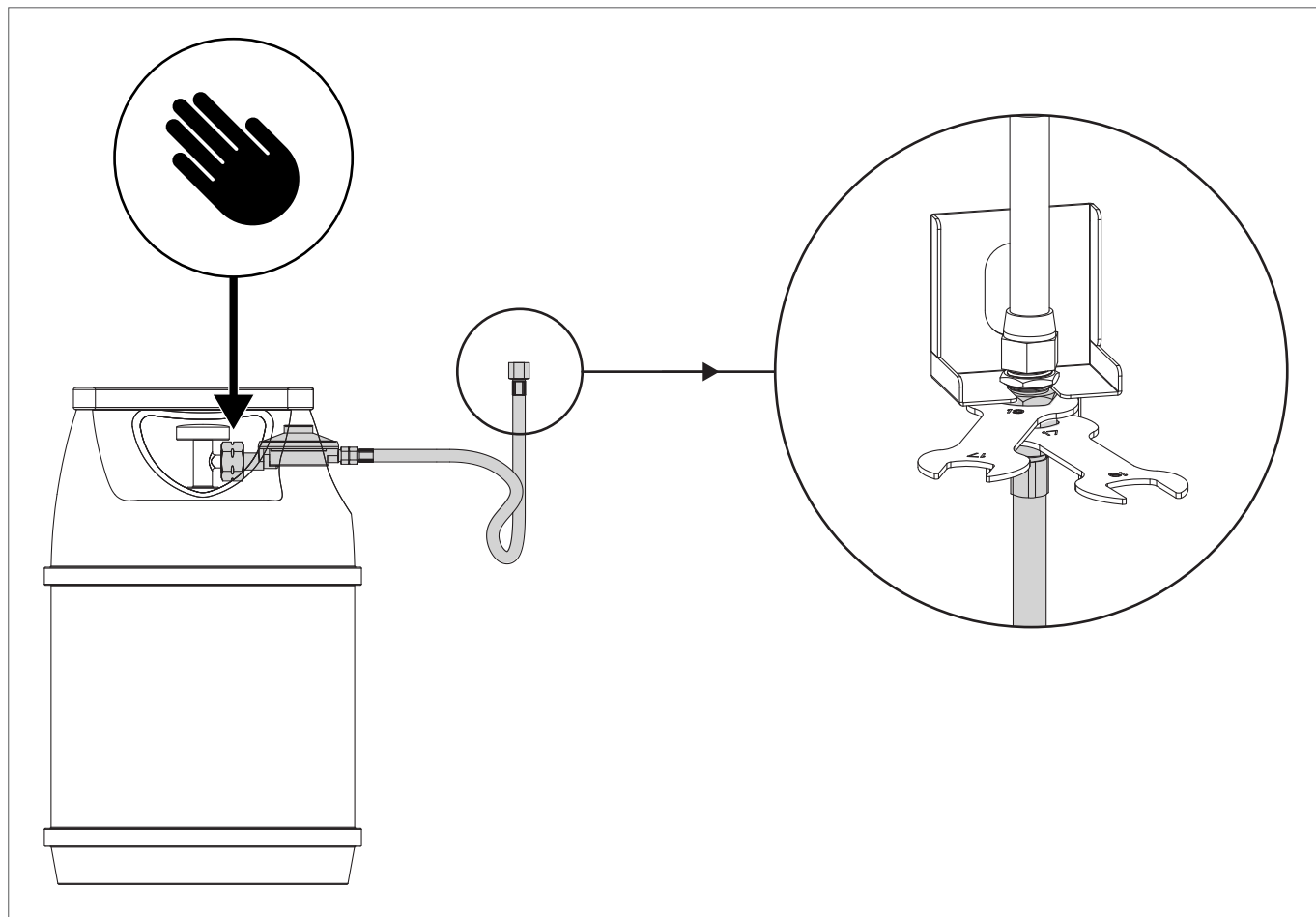
Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dal proprietario e tenute sempre a portata di mano.

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 grill 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.

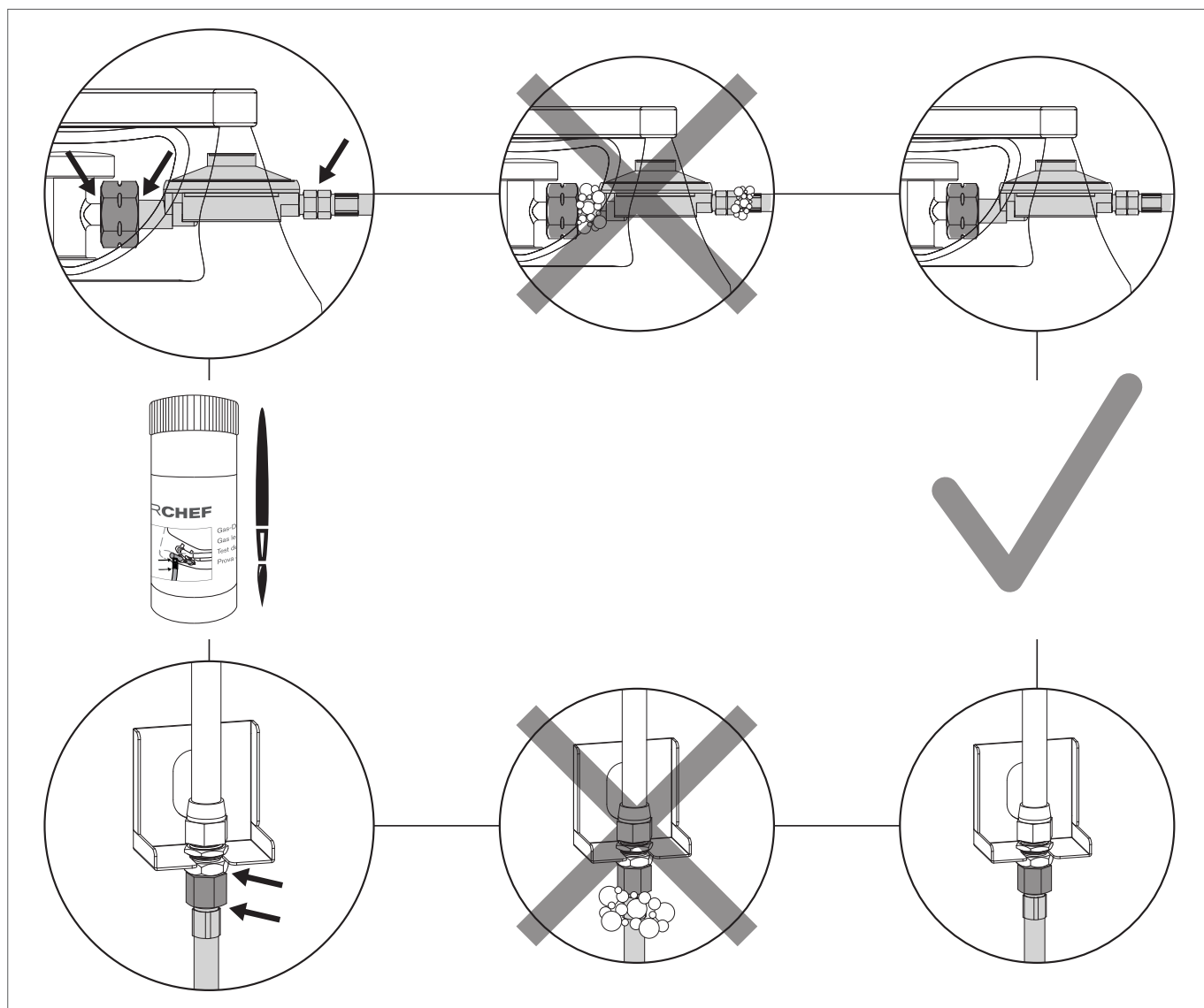
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione .
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/ regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione 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.

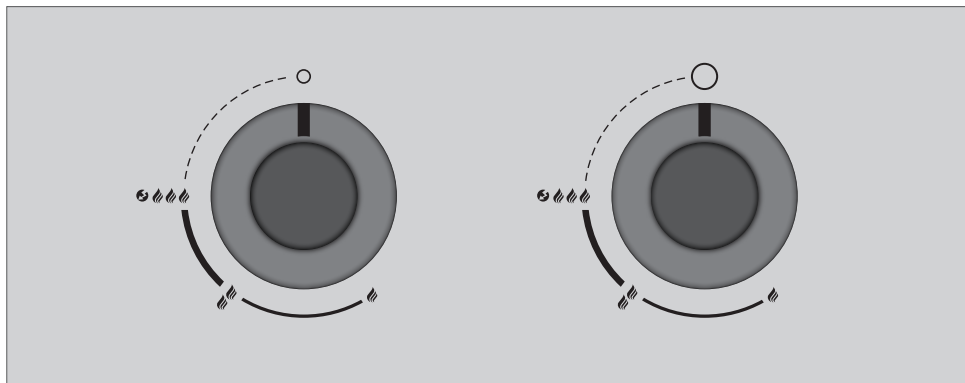
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.

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

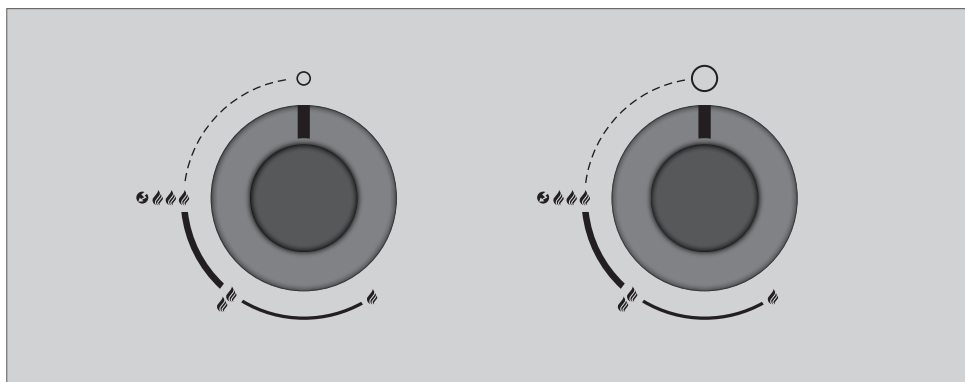


- : Posizione Off
- 🔥 : Potenza bassa
- 🔥🔥 : Potenza media
- 🔥🔥🔥 : Potenza elevata
- 🔥🔥🔥🔥 : Accensione

SISTEMI CON BRUCIATORI

SFERA

Sistemi di barbecue con due manopole

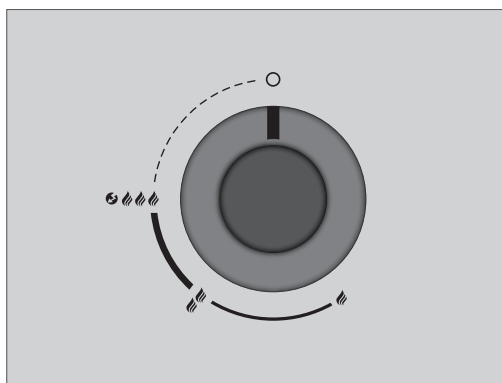


La manopola a destra raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

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.

PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE)

Sistema a bruciatore del piano di cottura laterale aggiuntivo:



La manopola raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥.

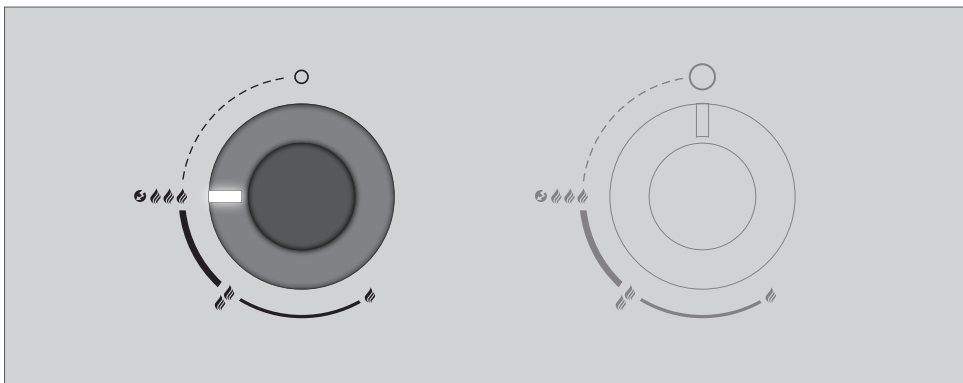
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

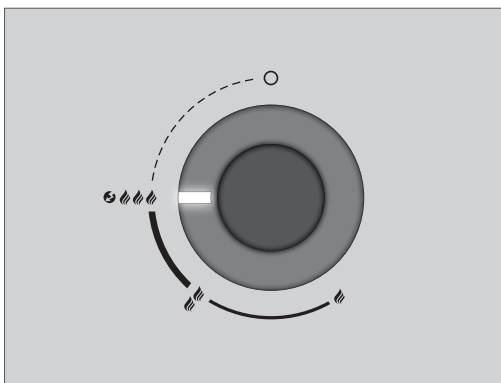
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del barbecue. **ATTENZIONE:** non accendere mai il barbecue 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**).

PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE)

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 piano di cottura laterale. **ATTENZIONE:** non accendere mai il piano di cottura laterale con il coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. 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.



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 bruciatore del piano di cottura laterale, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Tutti i modelli AROSA sono dotati dell'innovativo GAS SAFETY SYSTEM (GSS), che comprende la seguente caratteristica:

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 protetti 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.

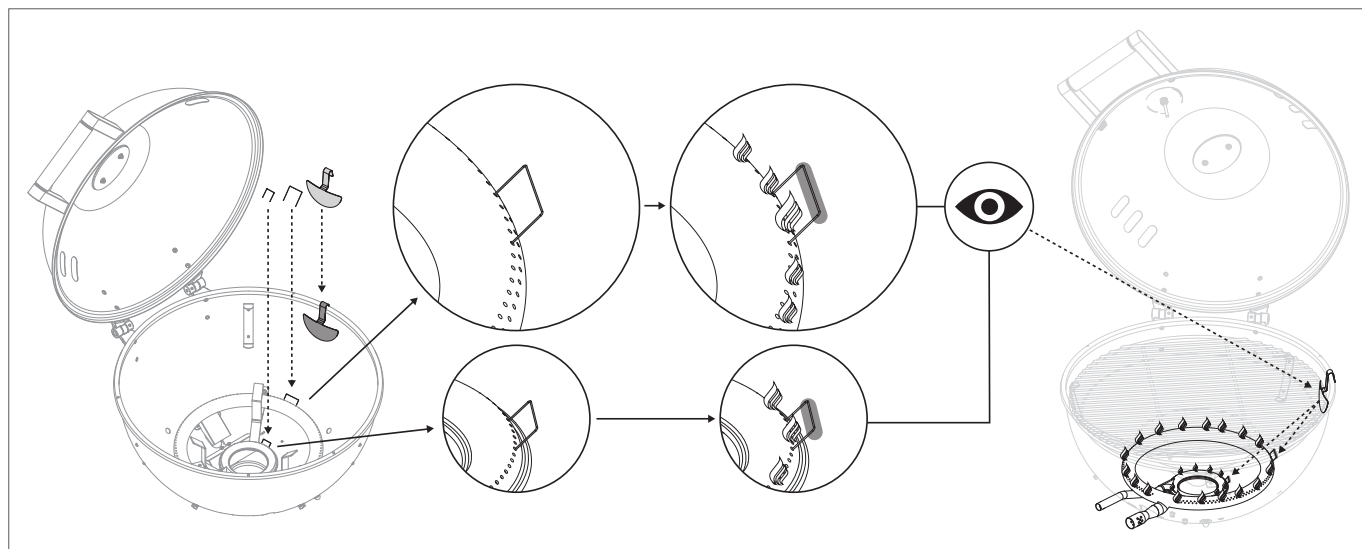
* **IMPORTANTE:** Non è possibile garantire al 100% che i bruciatori non si spengano in caso di condizioni meteo estreme. Quando si lavora con il gas, bisogna sempre prestare attenzione e non lasciare mai funzionare il barbecue incustodito. Tutti i test sono stati eseguiti in base a condizioni di laboratorio.

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 infulcano una volta acceso il barbecue. L'inserito 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

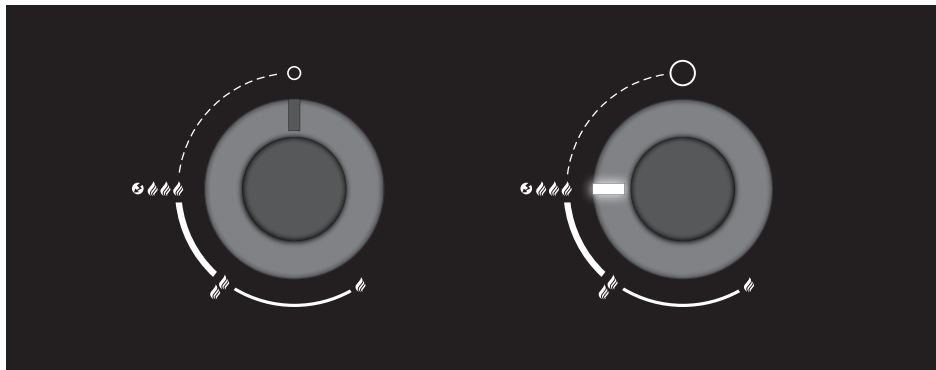
Apprezzata sicurezza dell'illuminazione

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.

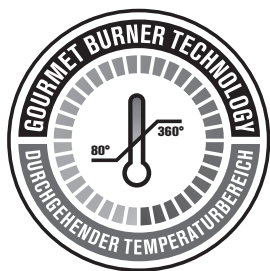
Il vantaggio:

- 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)



Tutti i modelli AROSA sono dotati della nuova generazione di bruciatori, che consentono 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 temperature/applicazione:

| 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:

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 (imbuti su 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 (imbuti su 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 (imbuti su 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 (imbuti su posizione Standard).

ORIGINALE SISTEMA A IMBUTO

Non importa che si tratti di cottura normale, alla griglia o al forno, l'originale sistema a imbuto **OUTDOORCHEF** 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 gradi, 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**.

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 **OUTDOORCHEF** come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

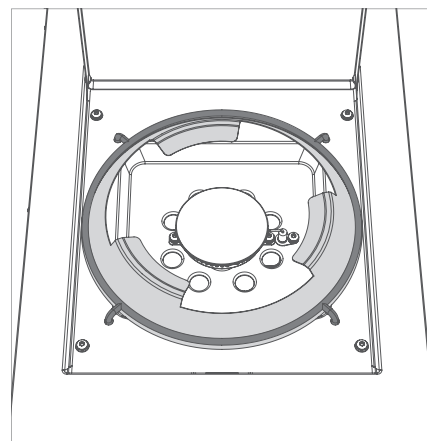
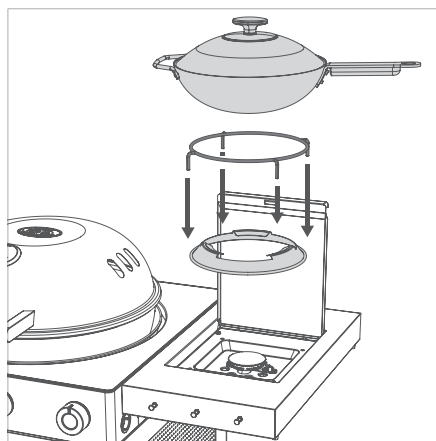
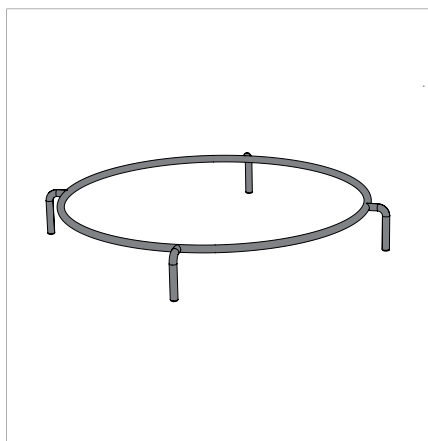
La posizione Vulcano è quindi perfetta per le cotture brevi come le bistecche di tonno, le capesante e la verdura al wok.

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.

ISTRUZIONI PER L'USO PER IL PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE)

1. Prima di mettere in funzione il piano di cottura laterale, installare il supporto per cottura e pentole incluso con il dispositivo.
2. Selezionare gli accessori o la pentola da utilizzare e posizionarli sul supporto per cottura e pentole.
Per utilizzare il BBQ WOK OUTDOORCHEF (disponibile separatamente come accessorio), utilizzare il supporto per wok incluso nella fornitura.



3. La temperatura può essere regolata senza soluzione di continuità tra 🔥 - 🔥🔥🔥.
4. Dopo un breve riscaldamento dell'accessorio o della pentola, aggiungere l'alimento e prepararlo.
5. Una volta terminata la cottura, 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. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.
7. Non utilizzare recipienti di cottura < 160 mm e > 270 mm sul piano di cottura laterale.

SUPPORTO PER COTTURA E PENTOLE

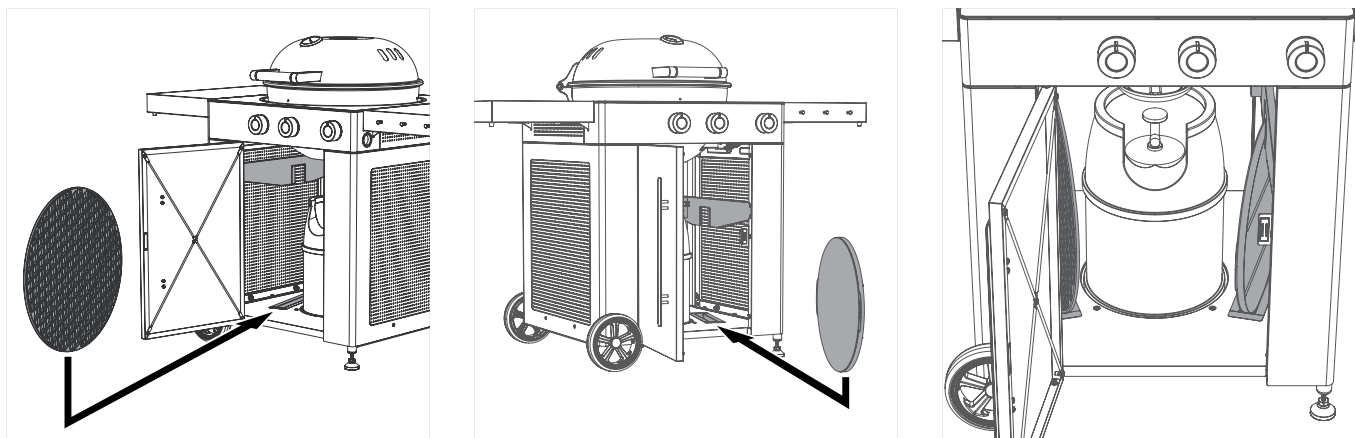
UTILIZZO

Durante l'uso sul barbecue, maneggiare il supporto per cottura e pentole solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare il supporto per cottura e pentole caldo su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

PULIZIA

Il supporto per cottura e pentole è facilmente lavabile in lavastoviglie.

SPAZIO CONTENITIVO DI AROSA 570 G



Tutti i modelli AROSA 570 G sono dotati di un supporto all'interno del barbecue per riporre una griglia in ghisa Diamond aggiuntiva e una pietra per pizza (entrambe non comprese nella fornitura).

INFORMAZIONI: Ulteriori accessori, come la griglia in ghisa Diamond e la pietra per pizza sono disponibili su WWW.OUTDOORCHEF.COM o presso i rivenditori.

LO SPAZIO CONTENITIVO DEI MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO **(VALE SOLO PER I MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO)**

Per attrezzare con gli accessori sopra indicati, è necessario usare il retro aperto del barbecue.

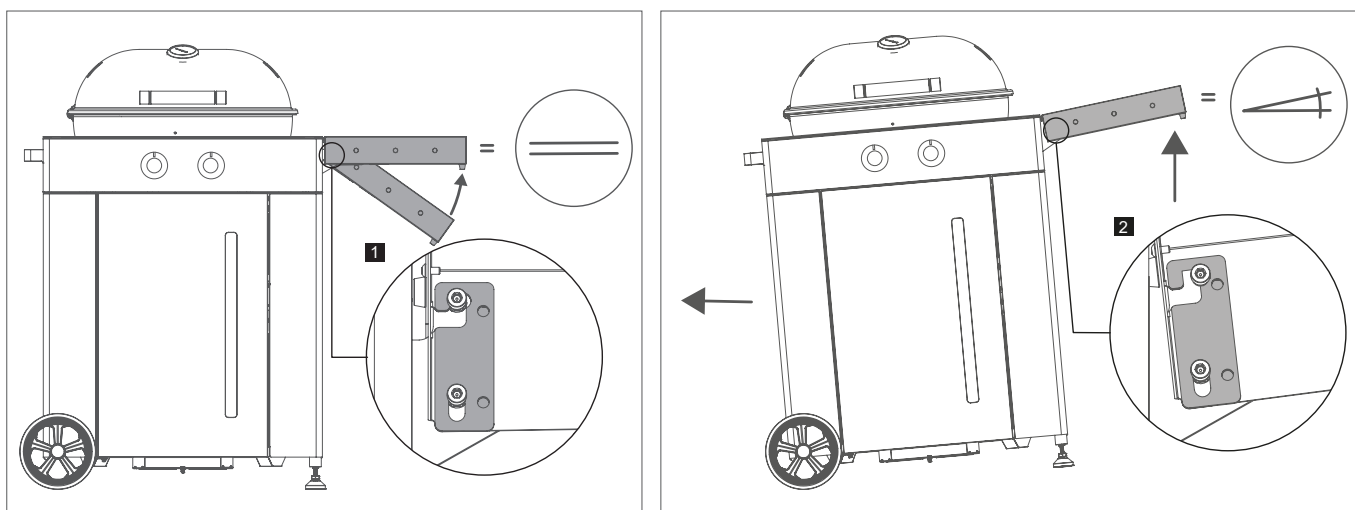
Per poter raggiungere facilmente la bombola del gas e il recipiente raccogli grassi, è presente un'apertura con cerniera sul lato sinistro del rivestimento in tessuto dell'AROSA 570 G.

Che consente di aprire e chiudere la valvola di erogazione del gas in modo semplice e pratico. Il recipiente raccogligrassi si estrae invece lateralmente per la pulizia.

SPOSTARE E MANOVRARE L'AROSA 570 G

Lo stabile ripiano laterale del vostro AROSA 570 G serve anche per spostare e manovrare il barbecue.

Il piano laterale sulla destra ha una funzione di bloccaggio (vedere illustrazione sopra) - per manovrare il barbecue si deve solo sollevare il piano laterale e portare il barbecue nella posizione desiderata.



CONSIGLI PRATICI

CUCINARE CON LA SFERA A GAS

Posizione Standard

Tagli di carne più grandi (ad es. filetto, costata di manzo, costolette o polli interi): grazie all'originale sistema a imbuto non è più necessario girare i pezzi di carne grossi durante la grigliatura. Il calore del bruciatore sale lungo le pareti interne della sfera di cottura e si propaga omogeneamente in tutta la sfera. Sistemare la carne da grigliare sulla griglia preriscaldata e chiudere il coperchio. Lasciare sempre un po' di distanza tra i singoli pezzi di carne. Chiudendo il coperchio, la carne si dora uniformemente da tutti i lati e non perde i suoi succhi.

E per non lasciare nulla al caso anche per i tagli più grandi, consigliamo di utilizzare il nostro termometro, ad es. il GOURMET CHECK PRO di OUTDOORCHEF, un termometro per barbecue che consente di ottenere risultati perfetti, facile da utilizzare grazie all'app ufficiale OUTDOORCHEF.

Nella posizione Standard è possibile anche cucinare al forno, per sorprendere famiglia e amici ad esempio con una pizza fatta in casa con la pietra per pizza OUTDOORCHEF, che si adatta perfettamente alla sfera. Riscaldare la pietra per pizza per 20 minuti al massimo della temperatura prima di infornare la pizza, verrete ricompensati con una pasta croccante come in pizzeria.

Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione a utilizzare il barbecue OUTDOORCHEF. Non importa di quale tipo di cottura si tratti: date via libera alla creatività e alla voglia di sperimentare.

Maggiori informazioni sulla nostra vasta gamma di accessori e sull'app sono disponibili qui: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posizione Vulcano


Perfetto per l'utilizzo di accessori OUTDOORCHEF che richiedono un grande calore proveniente dal basso e concentrato sull'accessorio stesso, come ad esempio la piastra in ghisa OUTDOORCHEF o il wok da barbecue OUTDOORCHEF.

CUCINARE SUL PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO)

Il piano di cottura laterale è perfetto per la preparazione di diversi tipi di antipasti, come ad es. i gamberi all'aglio in olio d'oliva, per contorni come le verdure o ancora per realizzare salse durante la cottura. Per questa operazione si consiglia di utilizzare come accessorio l'aromatizzatore OUTDOORCHEF per rendere qualsiasi ricetta un vero successo.

Maggiori informazioni sulla nostra vasta gamma di accessori sono disponibili qui: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

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. Se il barbecue è molto sporco, riscaldarlo per circa 10 minuti alla massima potenza. Per pulire l'imbuto e la griglia utilizzare una spazzola per grill **con** setole in ottone (non con setole in acciaio).

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 COMPRESI NELLA FORNITURA, DISPONIBILI SEPARATAMENTE)

UTILIZZO

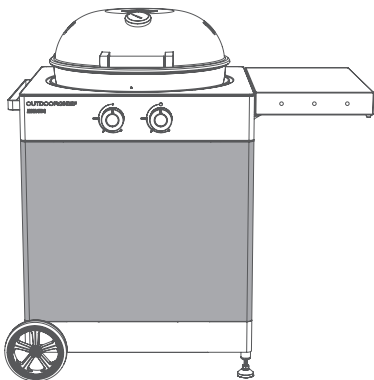
Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in ghisa con acqua. Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare le griglie in ghisa calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

Per rimuovere agevolmente le griglie in ghisa, utilizzare il Grid Lifter.

PULIZIA

- Lasciar bruciare le griglie in ghisa sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti.
- Utilizzare una spazzola **con** setole in ottone (non acciaio).
- Al termine, lasciare che griglia e spazzola si raffreddino completamente.
- Dopo la pulizia, ungere leggermente la griglia con olio alimentare.

INDICAZIONI PER LA CURA DEL RIVESTIMENTO IN TESSUTO (VALE SOLO PER I MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO)



RESISTENZA ALLE INTEMPERIE

Il rivestimento in tessuto di AROSA 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 AROSA 570 G l'apposita copertina di protezione **OUTDOORCHEF** 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.

LUNGI 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 AROSA 570 G può essere lavato facilmente con acqua tiepida e un detergente delicato che scioglia 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.

COME DARE UN LOOK TUTTO NUOVO AD AROSA 570 G?

Niente di più facile: come accessori sono disponibili altri rivestimenti in tessuto con diversi colori e motivi accattivanti. Maggiori informazioni sono disponibili su WWW.OUTDOORCHEF.COM o presso i rivenditori.

INDICAZIONI PER LA CURA DELLE APPLICAZIONI IN BAMBÙ (VALE SOLO PER I MODELLI CON APPLICAZIONI IN BAMBÙ)

BAMBÙ - UN PRODOTTO NATURALE

Il bambù è un prodotto naturale, pertanto possono verificarsi dei cambiamenti naturali nel colore e nella struttura.

Le applicazioni in bambù dell'AROSA 570 G sono esposte ad agenti atmosferici come la luce del sole, il calore e l'umidità, cosa che si traduce in un processo di invecchiamento naturale e in conseguenti variazioni di colore (nel tempo aumenta l'ingrigimento), che conferiscono a ogni barbecue un carattere particolare.

Questo processo di invecchiamento naturale può essere rallentato da una cura regolare (vedere le istruzioni per la pulizia e la cura) e coprendo costantemente il barbecue quando non viene utilizzato.

RESISTENZA ALLE INTEMPERIE

Come altri prodotti in bambù per esterni (ad es. mobili in bambù), le applicazioni in bambù dell'AROSA 570 G devono essere protette, ove possibile, dai raggi UV, dalla pioggia e dall'umidità.

In caso di umidità, ad es. dopo un intenso rovescio di pioggia, le applicazioni in bambù dell'AROSA 570 G devono essere asciugate prima di coprire il barbecue con la copertina di protezione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA E LA CURA

Pulire le applicazioni in bambù con un panno umido, prestare attenzione a utilizzare solamente detersivi delicati (es. comune detersivo per piatti) e infine asciugare le superfici con un panno asciutto.

Si raccomanda di trattare le applicazioni di bambù ogni 1-2 anni con una lozione per la cura del bambù disponibile in commercio o un olio per la cura del bambù.

OPZIONI DI ESTENSIONI DI AROSA 570 G

Il concetto unico di AROSA 570 G consente di espandere il proprio barbecue con i seguenti elementi di sistema e accessori aggiuntivi.

ELEMENTI DI SISTEMA

Desiderate utilizzare l'AROSA 570 G in modo ancora più versatile?

Nessun problema, infatti con il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOORCHEF offre l'opportunità di ampliare il campo di applicazione del vostro barbecue – per la massima versatilità!



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

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

COMPONENTI BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

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

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Alta temperatura 600 – 900°C</p> <p>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</p> |
|--|--|--|

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

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

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

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

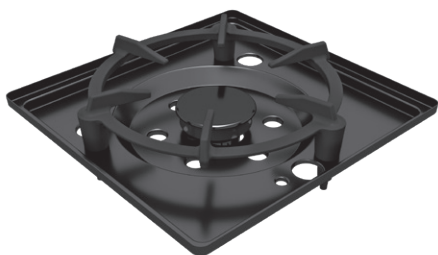
Grazie alla forma concava dell'accessorio in ghisa massiccia, la COOKING ZONE PLUS può essere utilizzata meravigliosamente anche con il BBQ WOK OUTDOOR**CHEF**, che si adatta perfettamente all'accessorio (senza anello adattatore per wok).



Calore elevato

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

- Rosolare in modo intenso carne, pesce e verdure



Calore intermedio

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

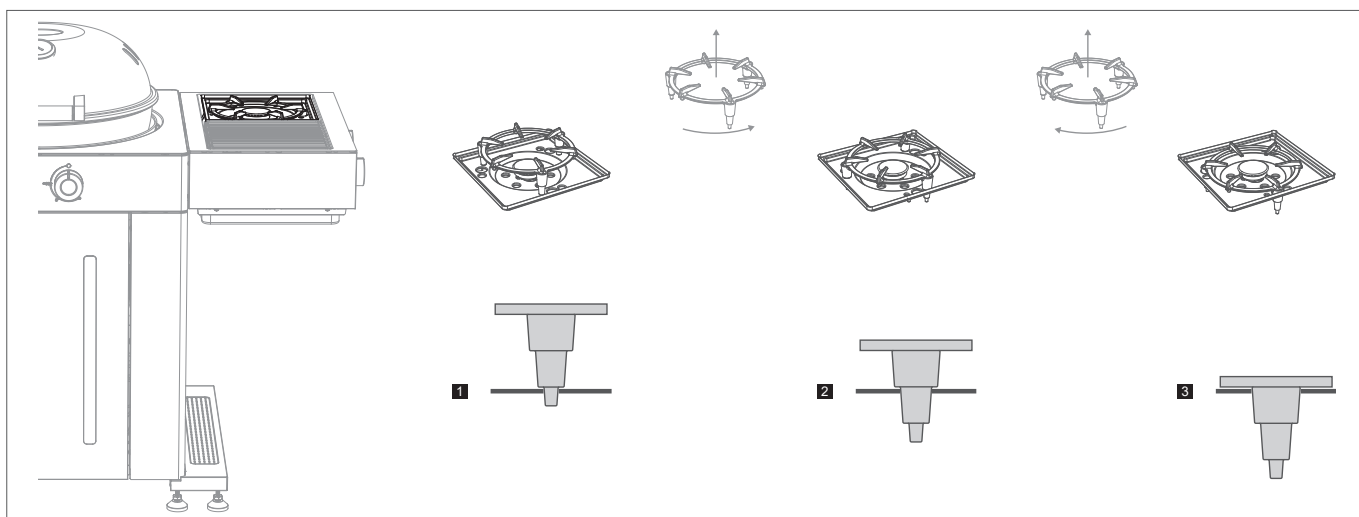
- Rosolare/scottare carne, pesce e verdure
- Rosolare verdure ricche di amido, ad esempio patate saltate, rösti, ecc.



Calore basso

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

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



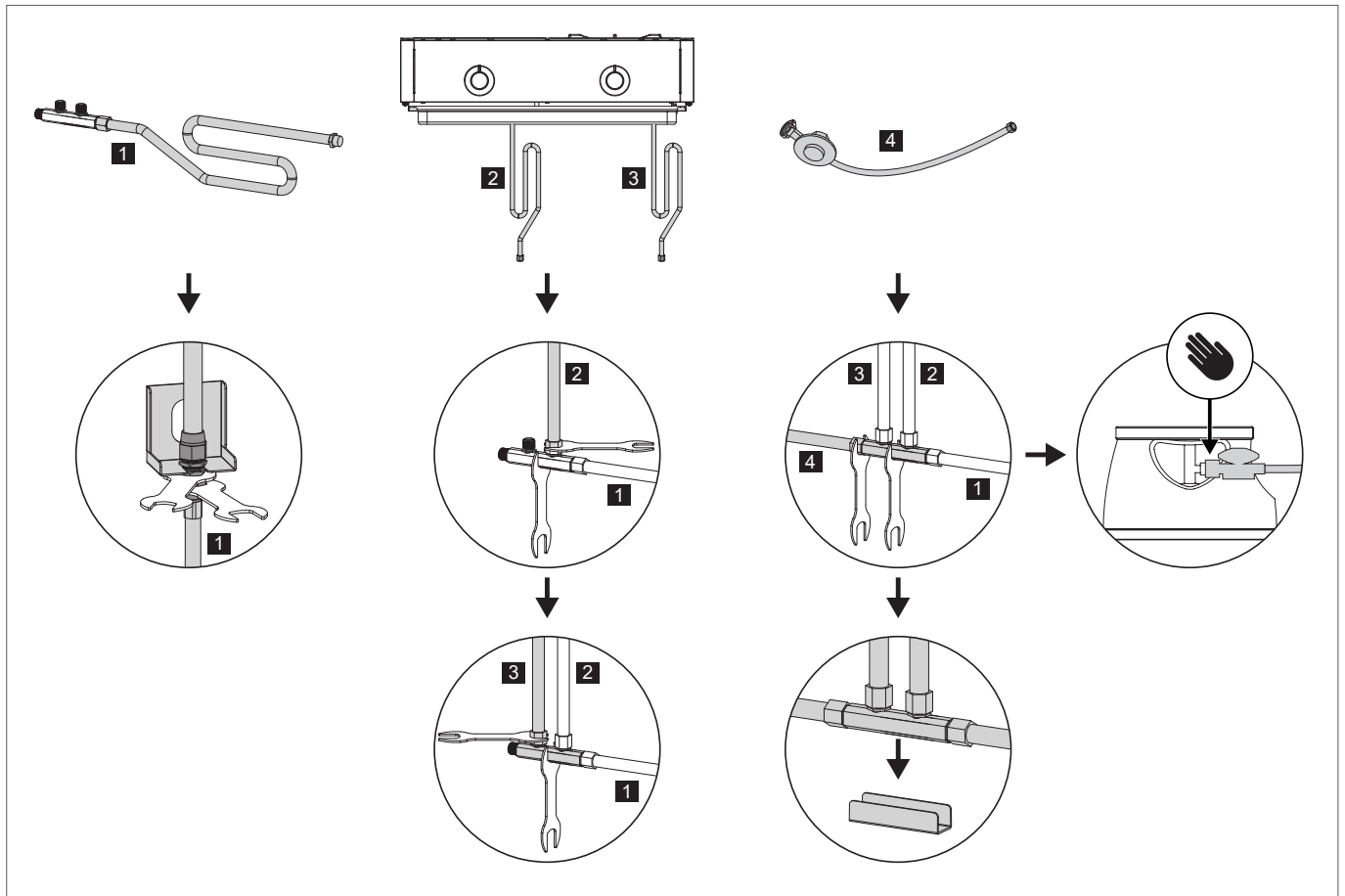
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
2. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo seguente **PROVA DI TENUTA**. Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue AROSA 570 G sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS per circa 20–25 minuti al livello 🔥🔥🔥.

ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS DEL BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS


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

ATTENZIONE: Qualora venga effettuato un ampliamento con il BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, la prova di tenuta deve essere eseguita per tutti i raccordi degli elementi del sistema. Il tubo del gas deve essere allacciato necessariamente con l'aiuto della chiave in dotazione per garantire che l'attacco sia sufficientemente stretto. Per la sicurezza, il tubo del gas non deve essere mai avvitato solamente a mano per evitare che il barbecue possa incendiarsi.

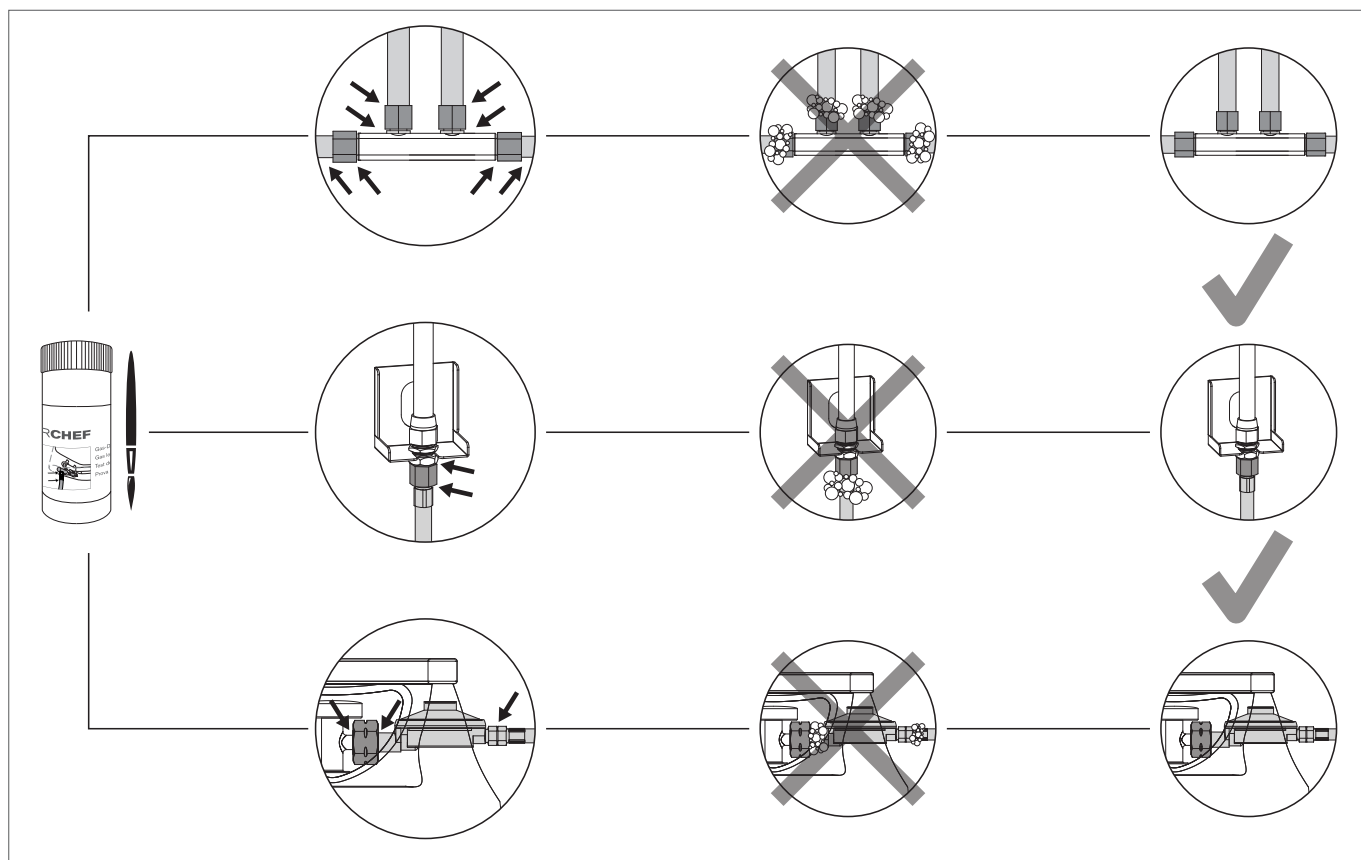


PROVA DI TENUTA

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

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

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



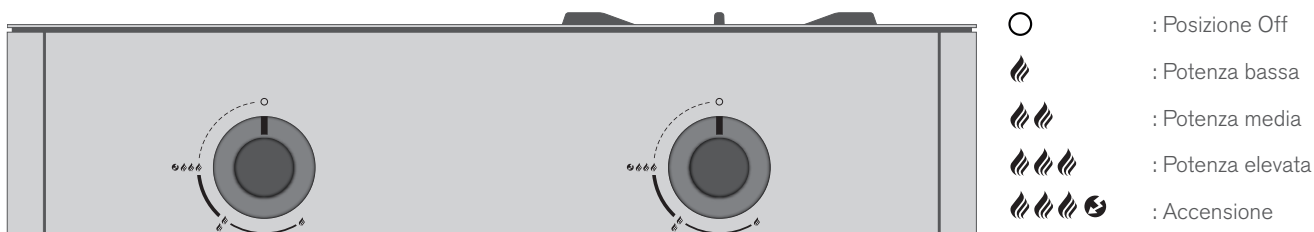
IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA SUL BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

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

- **ATTENZIONE:** Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dal BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- **ATTENZIONE:** Rimuovere il recipiente raccogli grassi solo quando il barbecue si è completamente raffreddato e non è più in uso.

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

Livelli di calore e accensione



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

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS VALE PER ENTRAMBI I BRUCIATORI (BLAZING ZONE® PLUS E COOKING ZONE PLUS)

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



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

CONSIGLI PRATICI BLAZING ZONE® PLUS

GRIGLIARE A INFRAROSSI

Come funziona un bruciatore a infrarossi?

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

Preparazione di 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.

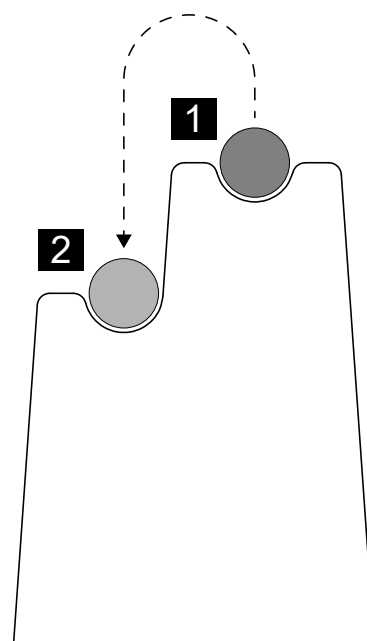
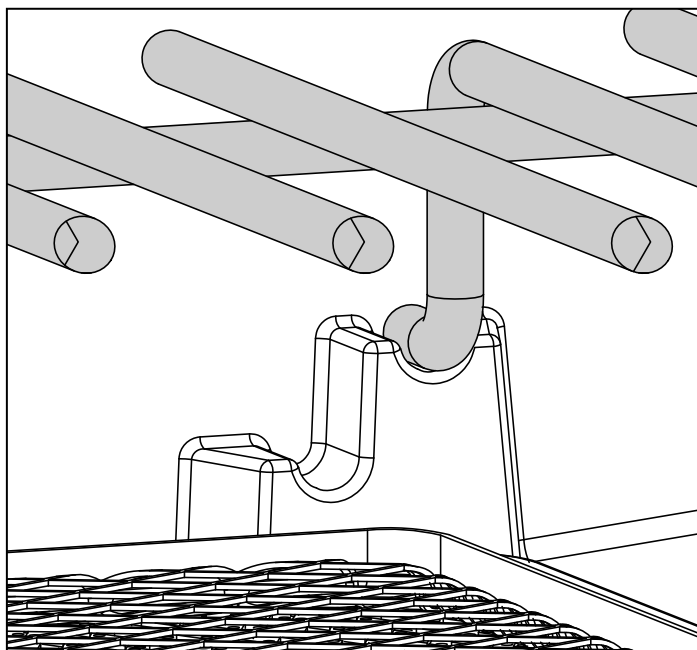
Impiego di altri utensili da cucina sulla BLAZING ZONE® PLUS

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 un po' di sale.

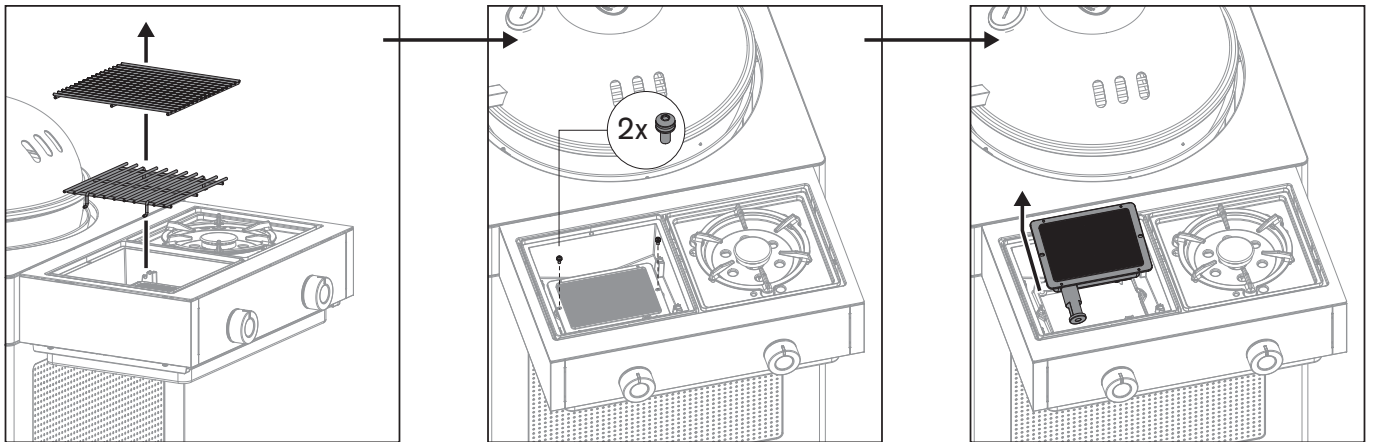
Se si desidera comunque usare le marinature, assicurarsi di non usare troppo olio per evitare che i gas prendano fuoco.

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

MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE® PLUS

PULIZIA PERIODICA

Si raccomanda di pulire la BLAZING ZONE® 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 della Blazing Zone® PLUS e di pulire tutti i componenti circostanti, rimuovendo anche eventuali ragnatele e residui di cibo.



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

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

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

Tubo del gas

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

MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE® PLUS

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

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per utilizzare a lungo il barbecue e la BLAZING ZONE® PLUS con immutata soddisfazione, dopo averlo lasciato raffreddare, proteggerlo dalle intemperie con l'apposita copertina di protezione **OUTDOORCHEF**. Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

LA GRIGLIA IN ACCIAIO DELLA BLAZING ZONE® PLUS

UTILIZZO

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

PULIZIA

Per la pulizia, osservare i seguenti punti:

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

NOTA

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

CONSIGLI PRATICI COOKING ZONE PLUS

IMPIEGO DEL BARBECUE WOK OUTDOORCHEF

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

PADELLE E PENTOLE CONSIGLIATE

Si consiglia di utilizzare solo pentole e padelle molto resistenti al calore senza rivestimento (ad es. Teflon).

Padelle e pentole in ghisa, ferro battuto o acciaio sono l'ideale. In generale, possono essere utilizzate tutte le pentole e padelle disponibili in commercio, purché adatte all'uso sui fornelli a gas.

DIMENSIONI CONSIGLIATE DI PENTOLE E PADELLE

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

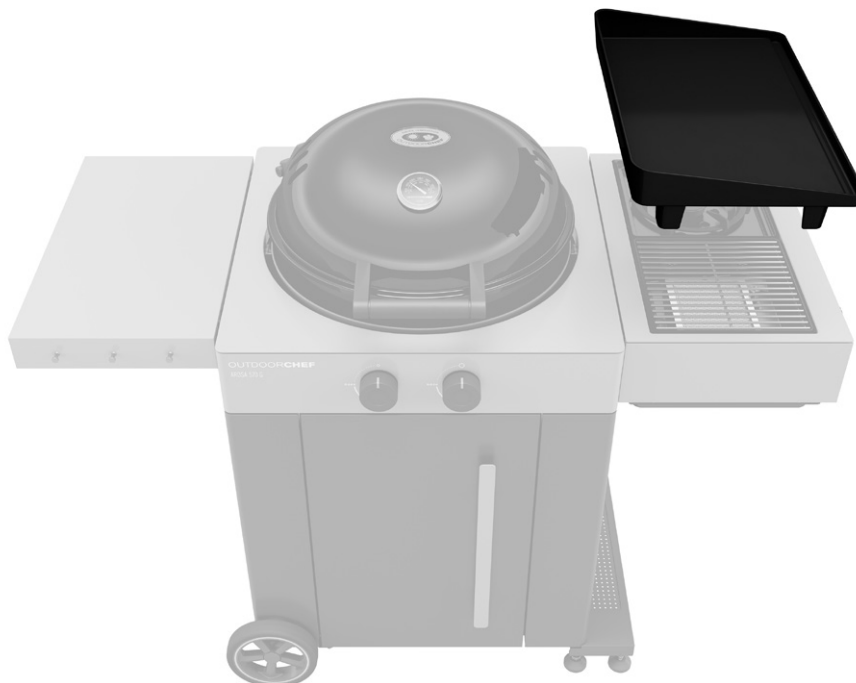
MANUTENZIONE DELLA COOKING ZONE PLUS

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

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

PLANCHA AROSA EVO - PER IL PIACERE DI GRIGLIARE ALLA MEDITERRANEA

La PLANCHA AROSA EVO è il complemento perfetto del KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS. Essa si adatta perfettamente al BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS ed è ideale per la preparazione di piatti mediterranei, che vengono tradizionalmente preparati su una plancha. Poiché questa plancha extra-large nella sua dimensione originale copre entrambi i bruciatori (Blazing Zone Plus e Cooking Zone Plus), è possibile creare due diverse zone di temperatura, che si possono regolare tramite le manopole controllabili individualmente per la Blazing Zone Plus e la Cooking Zone Plus. Questo consente di preparare svariati piatti che hanno bisogno di livelli di calore diversi su una plancha. La PLANCHA AROSA EVO ha una grande scanalatura per i grassi/succhi nella parte anteriore.



MANUTENZIONE

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

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

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

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

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

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

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

Scintilla assente:

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

Il sistema SAFETY LIGHT non funziona:

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

AROSA 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 totale di gas | 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 del bruciatore piccolo | 0,78 mm / Marcatura: BD |
| - Ugello del bruciatore grande | 1,22 mm / Marcatura: BG |
| Ugelli (50 mbar) | |
| - Ugello del bruciatore piccolo | 0,68 mm / Marcatura: AU |
| - Ugello del bruciatore grande | 1,06 mm / Marcatura: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 totale di gas | 914 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 del bruciatore piccolo | 0,78 mm / Marcatura: BD |
| - Ugello del bruciatore grande | 1,22 mm / Marcatura: BG |
| Ugelli (50 mbar) | |
| - Ugello del bruciatore piccolo | 0,68 mm / Marcatura: AU |
| - Ugello del bruciatore grande | 1,06 mm / Marcatura: AI |

PIANO DI COTTURA LATERALE DEL BRUCIATORE

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Potenza | 3,20 kW |
| Consumo di gas | 228 g/h |
| Ugello (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / Marcatura: AH |
| Ugello (50 mbar) | 0,76 mm / Marcatura: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 totale di gas | 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 del bruciatore piccolo | 0,78 mm / Marcatura: BD |
| - Ugello del bruciatore grande | 1,22 mm / Marcatura: BG |
| Ugelli (50 mbar) | |
| - Ugello del bruciatore piccolo | 0,68 mm / Marcatura: AU |
| - Ugello del bruciatore grande | 1,06 mm / Marcatura: AI |

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 OUTDOOR**CHEF**.COM



BEDIENINGSHANDLEIDING

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

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

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 boven "Serienummer".

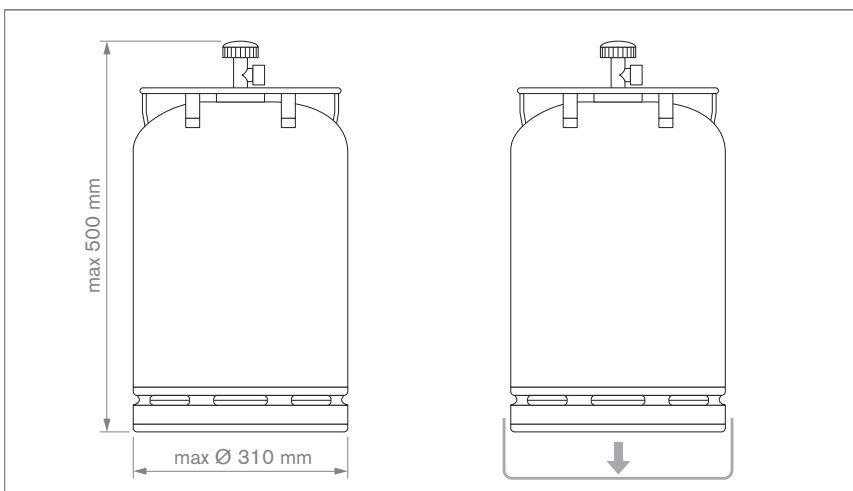
BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

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 gas slang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

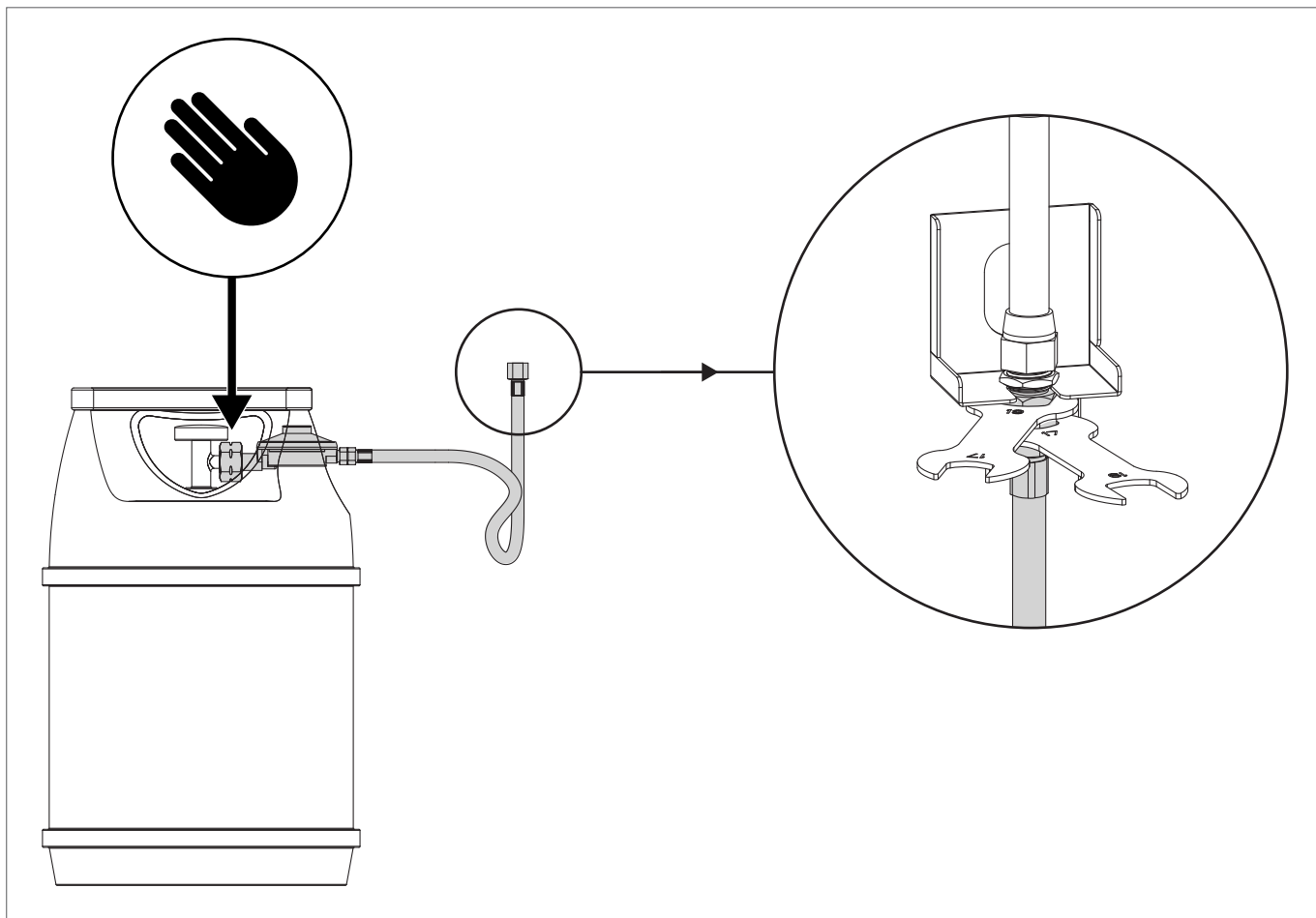
Deze bedieningshandleiding moet door de eigenaar worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn.

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 verbindingdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de  positie en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gas slang 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 / gas slang EN 16436).
- De aanbevolen lengte van de gas slang 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 gas flesruimte 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 gas slang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gas slang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de En-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gas slang 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 gas fles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gas fles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschermt 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:** Voor de inbedrijfstelling en na het aansluiten van een nieuwe gas fles moeten de aansluitonderdelen gecontroleerd worden volgens de aanwijzingen bij **CONTROLLEREN OP LEKKAGES** in deze handleiding.

DE GASLANG AANSLUITEN


OPGELET: De gaslang 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 gaslang 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

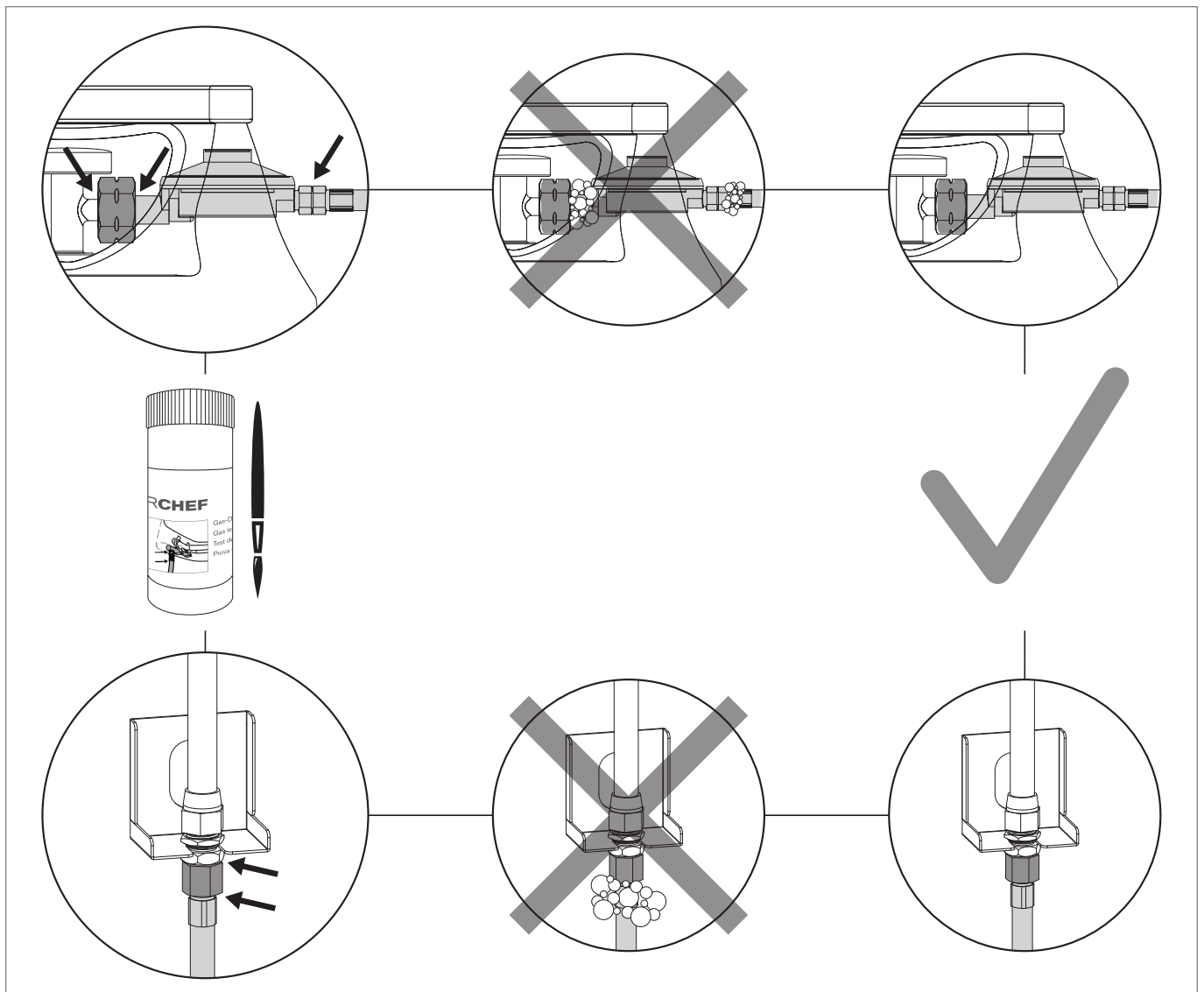
WAARSCHUWING: Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

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 gaslang/de gasin-gang/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.

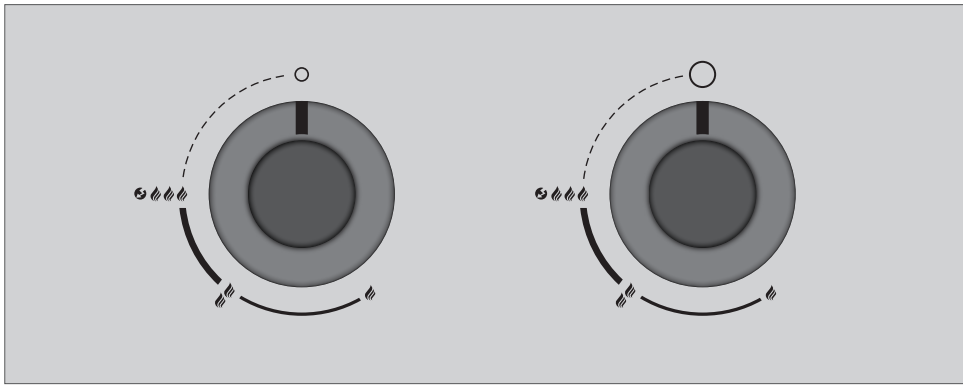
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.

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

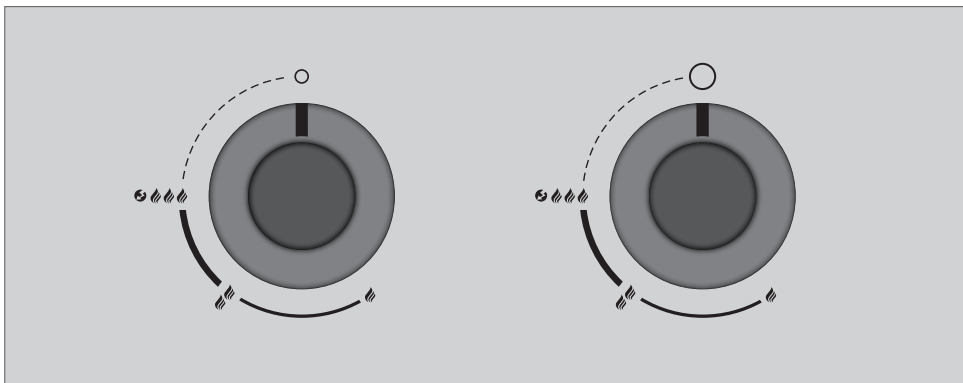


- : Uit positie
- 🔥 : Laag vermogen
- 🔥🔥 : Matig vermogen
- 🔥🔥🔥 : Vol vermogen
- 🔥🔥🔥🔥 : Ontsteking

BRANDERSYSTEEM

KOGEL

Barbecuesystemen met twee draaiknoppen

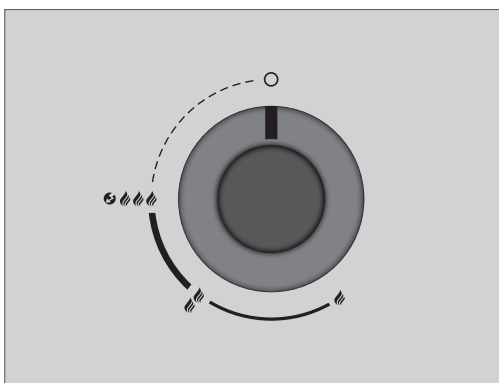


De draaiknop rechts bereikt op stand 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

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


KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

Brandersysteem van de extra kookplaats aan de zijkant







De draaiknop bereikt op stand 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen.

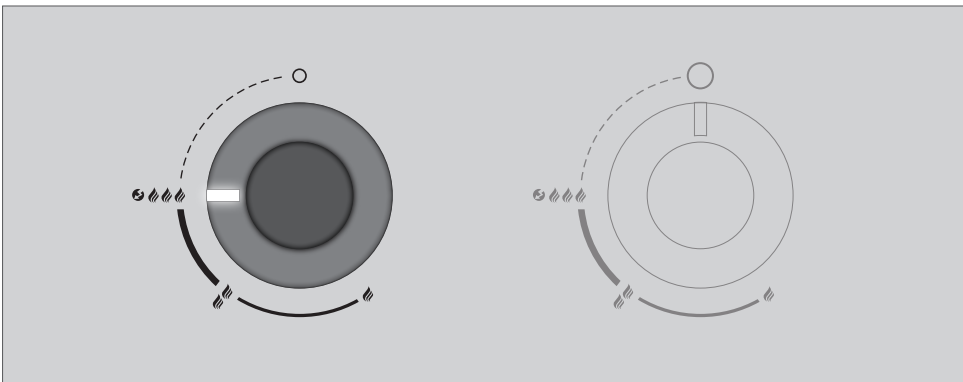
VOOR HET EERSTE GEBRUIK


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

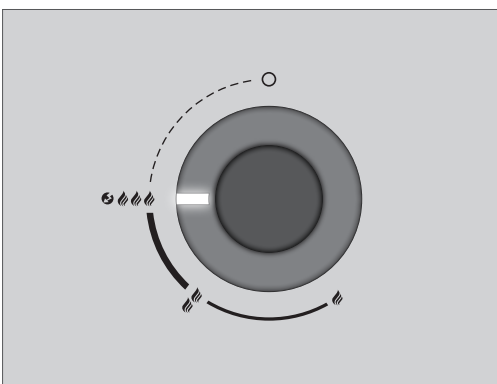
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open het grilldeksel. **OPGELET:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op 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).

KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open het deksel van de kookplaats aan de zijkant. **OPGELET:** Ontsteek de kookplaats aan de zijkant nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. 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.



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 kookplaats aan de zijkant na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Alle AROSA modellen beschikken 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.

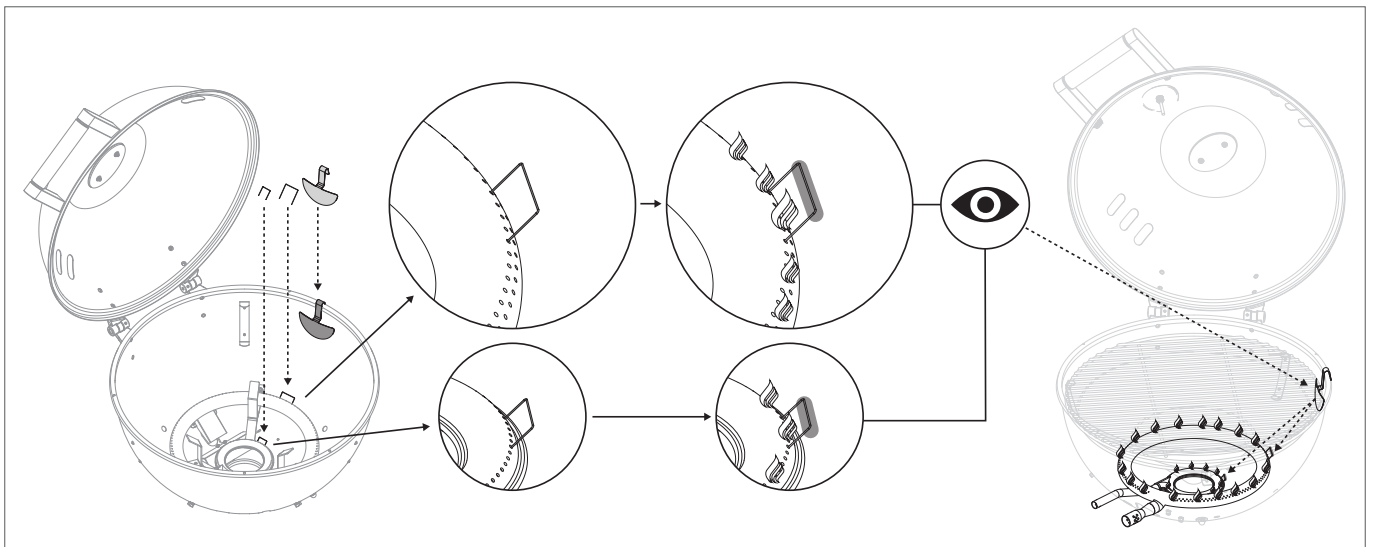
* **BELANGRIJK:** Honderd procent zekerheid dat de branders bij extreme weersomstandigheden niet uitgaan, bestaat niet. Zorg er bij het omgaan met gas altijd voor dat u de barbecue nooit onbeheerd gebruikt. Alle tests zijn volgens laboratoriumomstandigheden uitgevoerd.

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

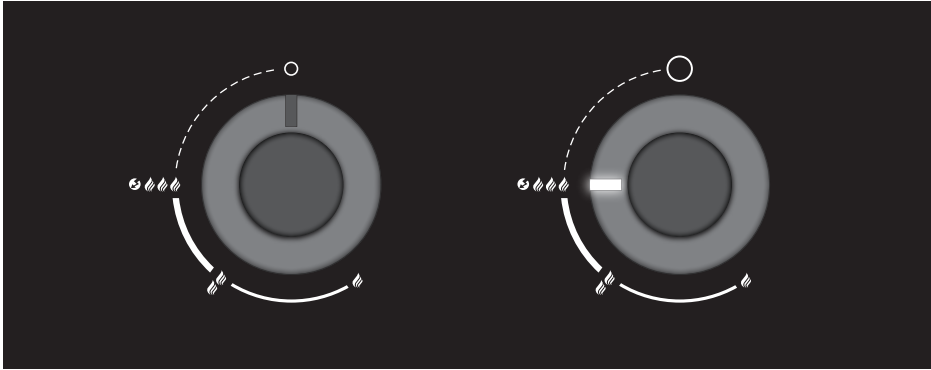
Bewezen lichtgevende veiligheid.

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.

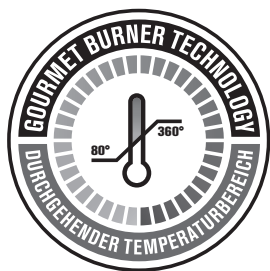
Het voordeel:

- 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)



Alle AROSA modellen zijn 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.

Temperatuurbereik / toepassing:

| 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:

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 gegrild (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).

UNIEK TRECHTERSISTEEM

Grillen, koken, bakken; het unieke **OUTDOORCHEF** 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 graden 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 **OUTDOORCHEF** accessoires zoals de barbecuwok, 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 **OUTDOORCHEF** 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 worden 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 **OUTDOORCHEF** accessoires zoals de barbecuwok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

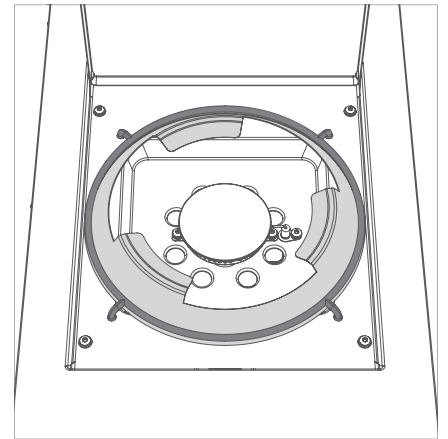
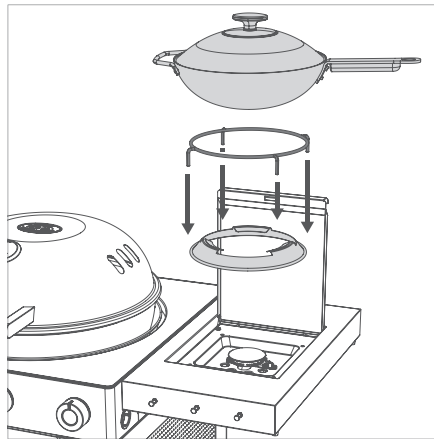
De vulkaanpositie is dus perfect voor kort gebraden etenswaren zoals tonijn-steaks, mantelschelpen of wokgroente.






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 opvangen 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.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

1. Plaats voor ingebruikname van de kookplaats aan de zijkant de meegeleverde kook-/panopzet.
2. Kies het passende accessoire of de pan en plaats deze op de kook-/panopzet.
Voor gebruik van de **OUTDOORCHEF** BBQ WOK (afzonderlijk als accessoire verkrijgbaar) gelieve de meegeleverde wokhouder gebruiken.



3. Regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen  –   .
4. Voeg na kort opwarmen van het accessoire of de pan de etenswaren toe en bereid deze.
5. Zet de gasregelknop na het koken altijd op de stand . Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles.
Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
6. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.
7. Gebruik op de kookplaats aan de zijkant geen potten of pannen die < 160 mm en > 270 mm zijn.

DE KOOK-/PANOPZET

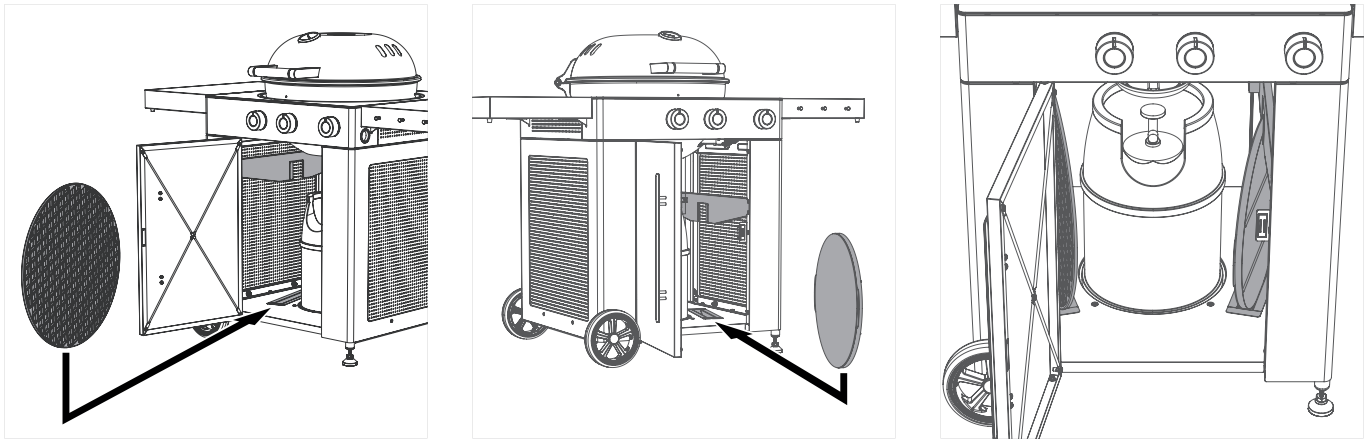
GEBRUIK

Raak de kook-/panopzet tijdens het gebruik op de barbecue alleen met ovenwanten aan. Zet de kook-/panopzet als deze heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

REINIGING

De kook-/panopzet kan gemakkelijk in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.

OPBERGRUIMTE VAN UW AROSA 570 G



Alle AROSA 570 G modellen hebben een houder aan de binnenkant van de barbecue voor het opbergen van een extra gietijzeren rooster Diamond en een pizzasteen (beide niet inbegrepen).

INFO: Andere accessoires, zoals het gietijzeren rooster Diamond en de pizzasteen, vindt u op WWW.OUTDOORCHEF.COM of bij uw dealer.

DE OPBERGRUIMTE VAN DE MODELLEN MET TEXTIELBEKLEDING **(GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET TEXTIELBEKLEDING)**

Het plaatsen van de bovengenoemde accessoires verloopt via de open achterkant van de barbecue.

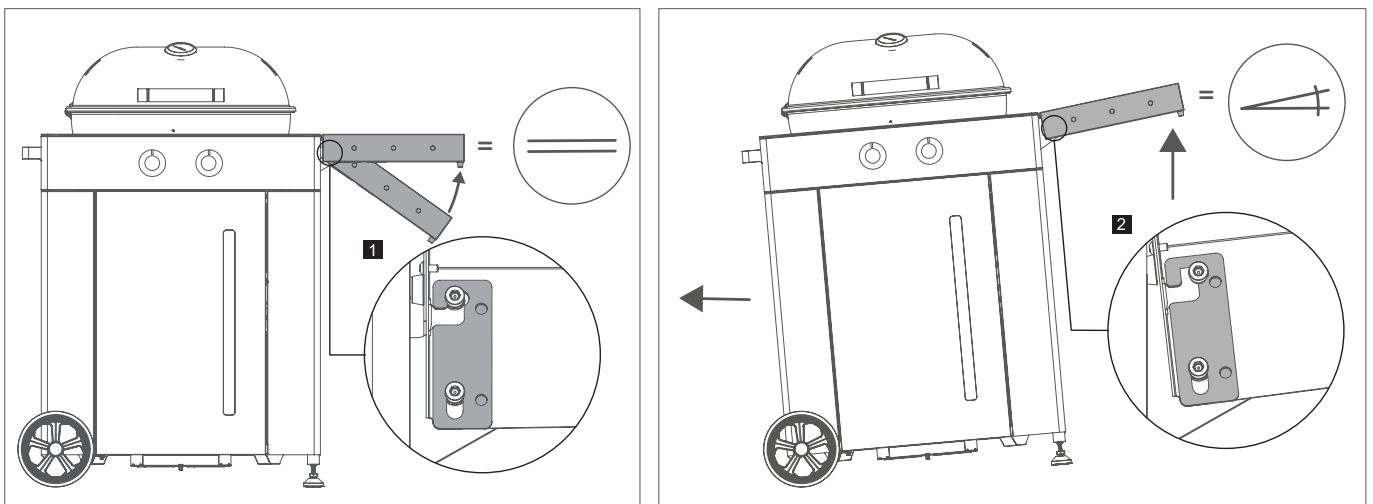
Aan de linkerzijde van de textielbekleding van uw AROSA 570 G vindt u een opening met rits, zodat u gemakkelijk bij de gasfles en de vetopvangbak kunt.

Hiermee kunt u eenvoudig de gastoevoer openen en sluiten. Tevens kan de vet-opvangschaal eenvoudig aan de zijkant worden verwijderd voor reiniging.

DE AROSA 570 G VERSCHUIVEN EN VERPLAATSEN

De stabiele zijtafel van uw AROSA 570 G dient ook om uw barbecue te verschuiven en te verplaatsen.

De zijtafel aan de rechterkant beschikt over een vergrendelingsfunctie (zie bovenstaande afbeelding) – om de barbecue te verplaatsen, hoeft u alleen de zijtafel op te tillen om de barbecue in de gewenste positie te brengen.



TIPS EN TRUCS

BARBECUEËN MET DE GASKOGEL

Standaard positie

Grotere stukken vlees (bv. lendenstuk, entrecote, koteletten of hele kippen): Dankzij het unieke trechtersysteem hoeven grotere stukken vlees tijdens het barbecueën niet meer gedraaid te worden. De hitte van de gasbrander stijgt aan de binnenkanten van de kogelbarbecue en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel. Leg het grillgoed op het voorverwarmde grillrooster en sluit het deksel. Laat wat meer afstand tussen de individuele stukken vlees. Door het deksel te sluiten wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruid en blijft het sappig.

Om bij grotere stukken niets aan het toeval over te laten raden wij u aan een thermometer te gebruiken, bv. de **CHEF GOURMET CHECK PRO** – de kerntemperatuur-thermometer voor perfecte resultaten, gemakkelijk te bedienen via de officiële **OUTDOORCHEF**-app.

In de standaard positie kunt u ook heerlijk bakken; verras uw familie en vrienden bijvoorbeeld met een zelfgemaakte pizza van onze **OUTDOORCHEF**-pizzasteen, die perfect in de kogel past. Laat de pizzasteen eerst 20 minuten op vol vermogen opwarmen voor u de pizza bakt – u zult beloond worden met een knapperig gebakken pizzabodem, net als bij de Italiaan.

Met de juiste accessoires hebt u Barbecue nog meer plezier van uw **OUTDOORCHEF** barbecue. Grillen, koken of bakken: laat uw creativiteit en passie voor experimenten de vrije loop.

Meer informatie over ons brede assortiment accessoires, evenals de app, vindt u op: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkaan positie

Perfect geschikt voor het gebruik van **OUTDOORCHEF**-accessoires, waarbij flinke hitte van onderaf nodig is, die geconcentreerd aan de accessoires zoals bv. de **OUTDOORCHEF** gietijzeren plaat of de **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok afgegeven wordt.

KOKEN OP DE KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

De kookplaats aan de zijkant is perfect geschikt voor de bereiding van verschillende voorgerechten zoals bv. knoflookgarnalen in olijfolie, voor de bereiding van bijgerechten zoals groentegerechten, of voor de bereiding van sauzen tijdens het barbecueën. Hiervoor raden wij als accessoire de **OUTDOORCHEF** aromapan aan - daarmee slaagt ieder gerecht.

Meer informatie over ons brede assortiment accessoires vindt u op: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

Eenvoudig te reinigen, omdat de meeste van het vet en voedingszappen verdampen of in de opvangschaal terecht gekomen zijn. Verwarm de barbecue bij sterke vervuiling ca. 10 minuten op vol vermogen. Gebruik voor de reiniging van de trechter en het rooster een grillborstel **met** messingborsteltjes (geen staalborstel).

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

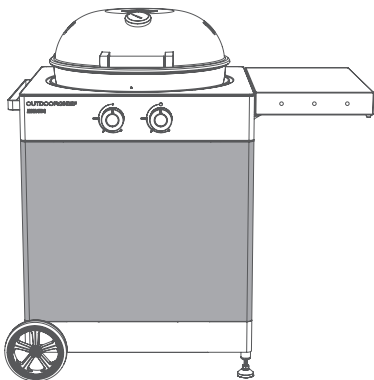
Reinig het gietijzeren grillrooster voor het eerste gebruik met water. Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het gietijzeren grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

Voor het veilig verwijderen van het gietijzeren grillrooster kunt u de Grid Lifter gebruiken.

REINIGING

- Laat het gietijzeren grillrooster op de barbecue op vol vermogen ca. 10 minuten schoonbranden
- Gebruik een borstel **met** messingborsteltjes (geen staalborstel)
- Laat het rooster en de borstel daarna geheel afkoelen
- Het rooster na het reinigen licht met spijsolie inwrijven.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES VOOR TEXTIELBEKLEDING (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET TEXTIELBEKLEDING)



WEERSBESTENDIGHEID

De textielbekleding van uw AROSA 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 AROSA 570 G met de bijpassende **OUTDOORCHEF** 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 AROSA 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.

WILT U UW AROSA 570 G EEN GEHEEL NIEUWE LOOK GEVEN?

Geen probleem - andere textielbekledingen in verschillende mooie kleuren en ontwerpen zijn als accessoire verkrijgbaar. Meer informatie vindt u op WWW.OUTDOORCHEF.COM of bij uw dealer.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES VOOR BAMBOE-APPLICATIES (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET VOOR BAMBOE-APPLICATIES)

NATUURPRODUCT BAMBOE

Bamboe is een natuurproduct en daarom kunnen er natuurlijke structuur- en kleurafwijkingen voorkomen.

De bamboe-applicaties van uw AROSA 570 G worden blootgesteld aan weersinvloeden zoals zonlicht, hitte en vocht; dit resulteert in een natuurlijk verouderingsproces en bijbehorende kleurveranderingen (toenemende grijze kleur na verloop van tijd), waardoor elke barbecue zijn eigen karakter krijgt.

Dit natuurlijke verouderingsproces kan worden vertraagd door regelmatig onderhoud (zie reiniging- en onderhoudsinstructies) en consequent afdekken van de barbecue wanneer deze niet in gebruik is.

WEERSBESTENDIGHEID

Net zoals andere bamboe-producten voor buiten (bijv. bamboe-meubels) moeten de bamboe-applicaties van de AROSA 570 G indien mogelijk tegen UV-stralen, regen en vocht worden beschermd.

Als het nat is, bijvoorbeeld na hevige regenbuien, moeten de bamboe-applicaties van de AROSA 570 G droog worden afgeveegd voordat de barbecue met de afdekhoes wordt afgedekt.

REINIGING- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Reinig de bamboe-applicaties met een vochtige doek en gebruik alleen een mild reinigingsmiddel (bijv. in de handel verkrijgbaar afwasmiddel) en veeg het oppervlak vervolgens af met een droge doek.

Wij raden aan om de bamboe-applicaties om de 1-2 jaar te behandelen met een in de handel verkrijgbare bamboe-verzorgingslotion of een bamboe-verzorgingsolie.

UITBREIDINGSOPTIES AROSA 570 G

Het unieke concept van de AROSA 570 G stelt u in staat om uw barbecue uit te breiden met de volgende systeemelementen en extra accessoires.

SYSTEEMELEMENTEN

Wilt u uw AROSA 570 G nog veelzijdiger gebruiken?

Geen probleem, want met de BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS biedt OUTDOORCHEF u de mogelijkheid om het toepassingsbereik van uw barbecue eenvoudig uit te breiden – voor maximale veelzijdigheid!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

De BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS is de perfecte uitbreiding van uw AROSA 570 G als u uw barbecue in een mum van tijd wilt omtoveren tot een volwaardige buitenkeuken.

ONDERDELEN BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- High-performance keramische brander BLAZING ZONE® PLUS
- High-performance gasfornuis COOKING ZONE PLUS
- Massieve zijtafel incl. 2 verlichte draaiknoppen met Safety Light®
- Steunpoot voor een stabiele stand tijdens het uitzetten

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|---|--|
| Exploded view of the Blazing Zone Plus ceramic burner assembly, showing the burner, the ceramic housing, and the support base. | Blazing Zone Plus ceramic burner assembly, showing the burner, the ceramic housing, and the support base. | <p>Hoge temperatuur 600 – 900°C</p> <p>High-performance keramische brander Barbecueën op hoge temperatuur Perfekte korst op het vlees In hoogte verstelbaar rooster, 2 niveaus Perfect voor magere cuts</p> |
|--|---|--|

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

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

De volledig nieuw ontwikkelde COOKING ZONE 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 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.

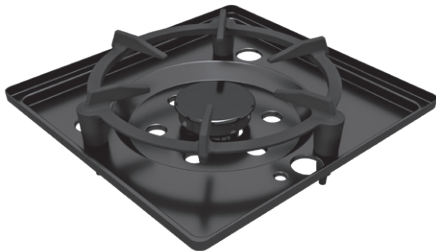
Door de holle vorm van het massief gietijzeren opzetstuk is de COOKING ZONE PLUS ook prachtig te gebruiken met de OUTDOORCHEF BBQ Wok die precies op het opzetstuk past (zonder wok-adapterring).



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

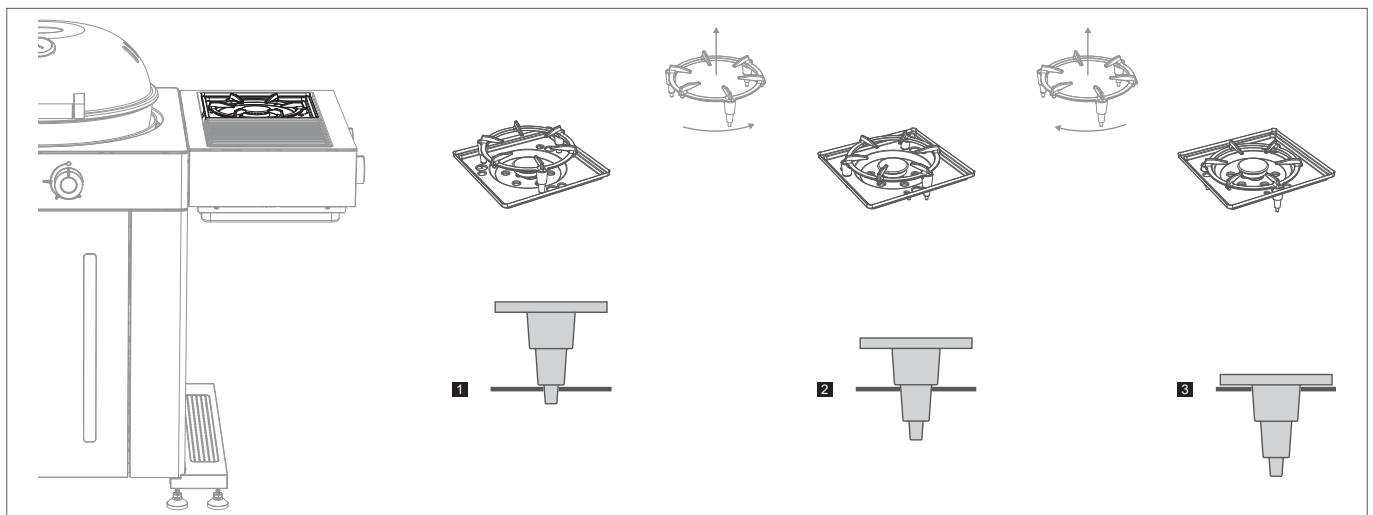
- Aanbraden/stoven van vlees, vis en groenten
- Aanbraden van zetmeelrijke groenten, zoals gebakken aardappelen, rösti, etc.





Lagere hitte

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

- Koken van sauzen, soepen, stoofschotels en rijstgerechten



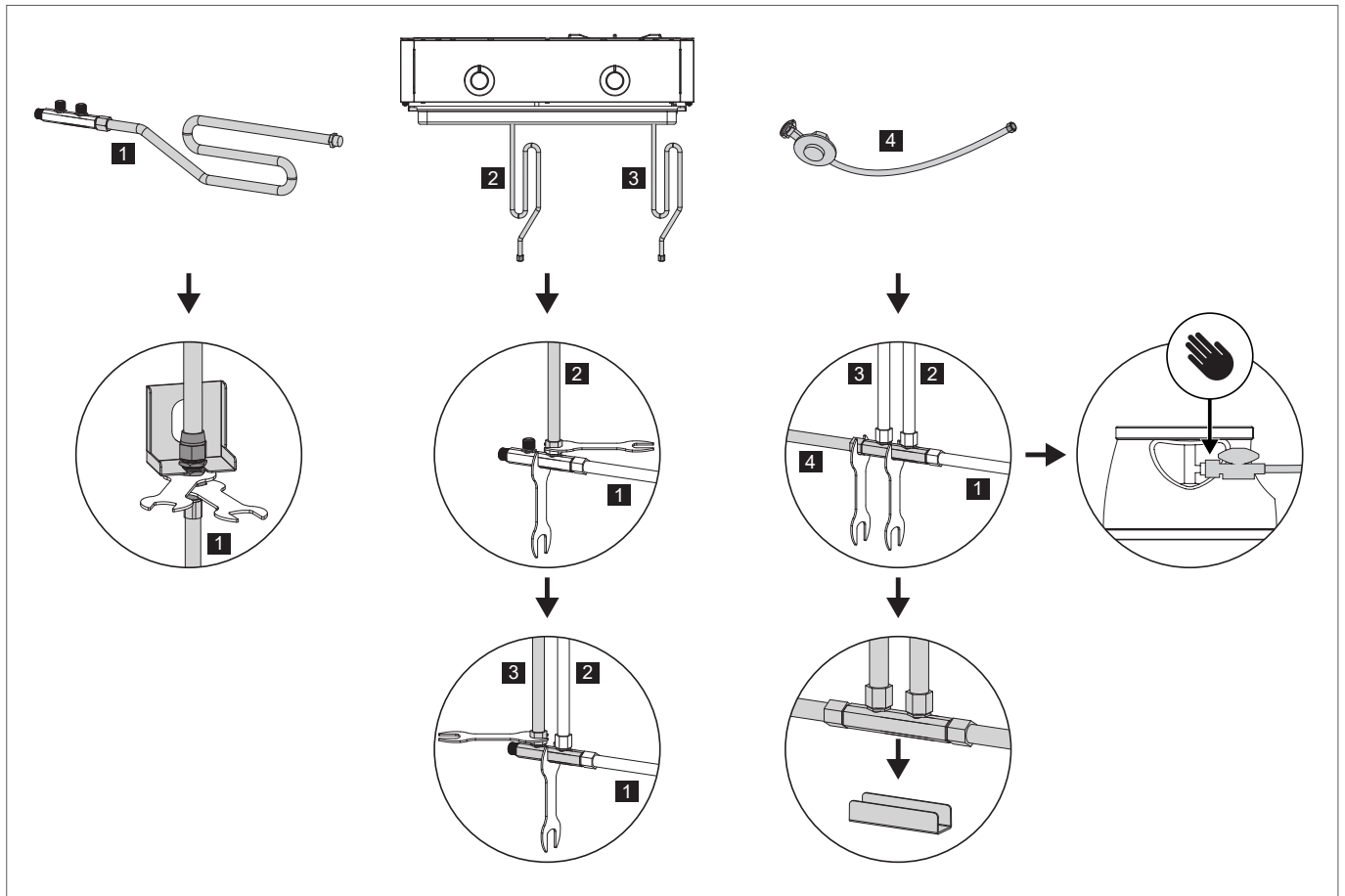
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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 AROSA 570 G door de dealer gemonteerd geleverd is.
3. Laat de BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ca. 20–25 minuten op stand    uitbranden.

DE GASLANG AANSLUITEN VAN DE BLAZING-/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 BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS moet de controle op lekkages worden uitgevoerd voor alle aansluitingen van de systeemelementen. De gaslang 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 gaslang nooit met de hand worden vastgeschroefd (dit om mogelijke barbecuebranden te voorkomen).

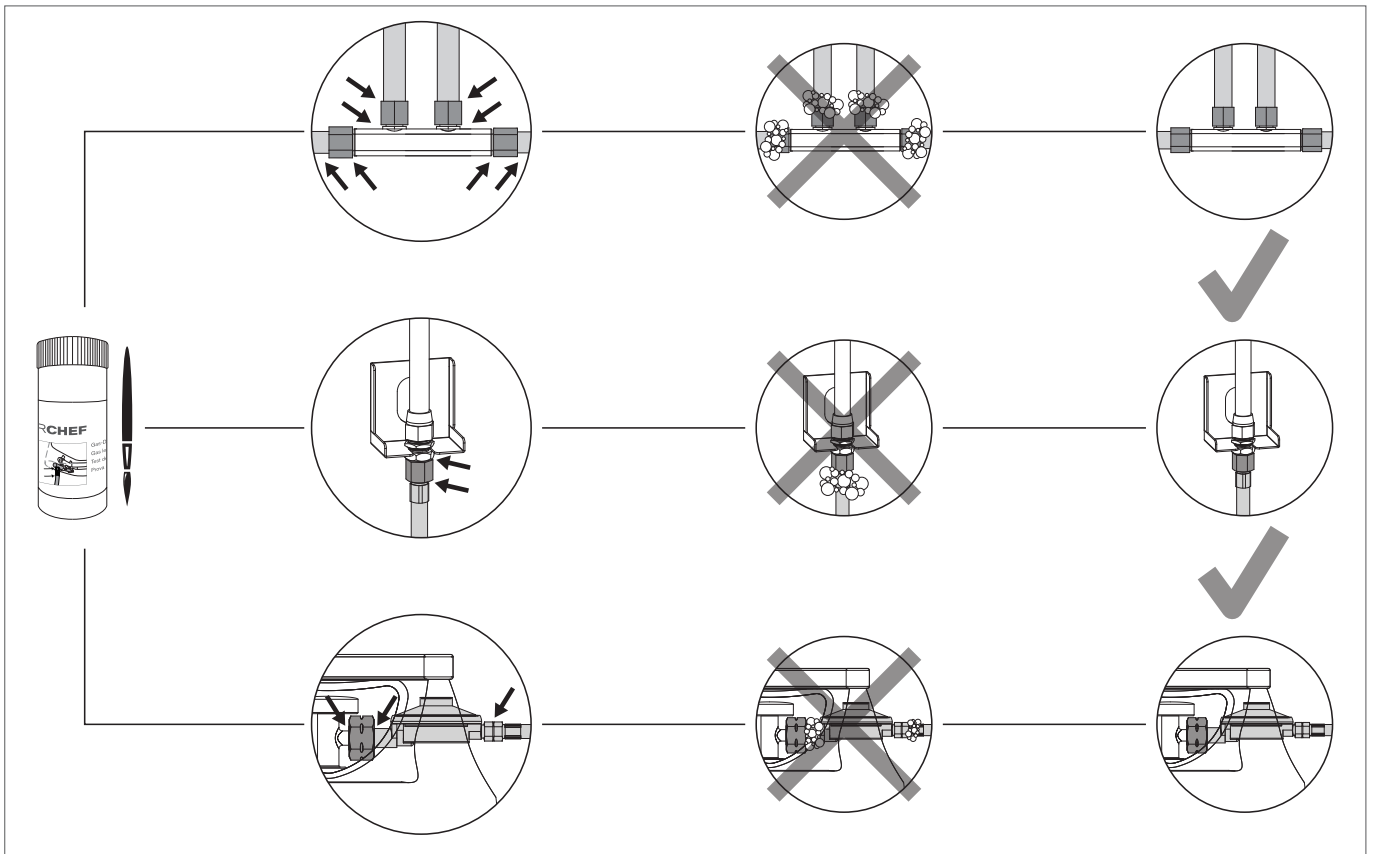


CONTROLE OP LEKKAGES

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 gas slang/de gasin-gang/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 lekopspring gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage.
BELANGRIJK: De barbecue en de BLAZING-/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.



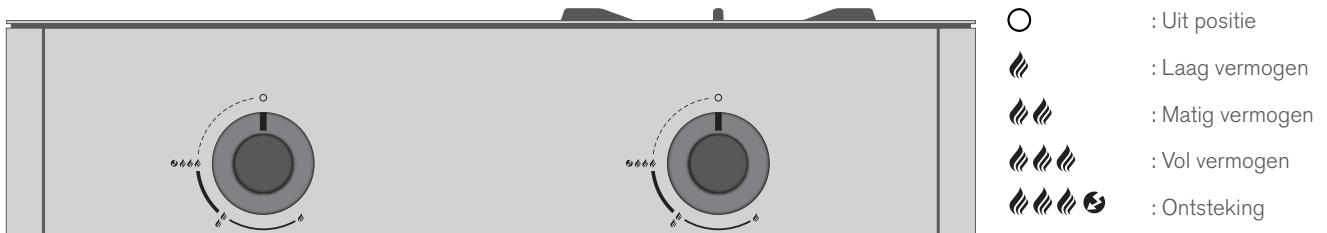
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **OPGELET:** Het maximaal toelaatbare laadgewicht van de Blazing-/Cooking Zone Kit Plus is 40kg
- **OPGELET:** Gebruik de BLAZING-/COOKING ZONE KIT nooit afzonderlijk/individueel (los van de barbecue)
- **OPGELET:** Dek de beide vlakken van de BLAZING-/COOKING ZONE KIT tijdens het gebruik nooit af, dit kan tot warmteontwikkeling leiden.
- **OPGELET:** Er mogen geen steelpannen of pannen op de BLAZING ZONE PLUS geplaatst worden, alleen op de COOKING ZONE PLUS.
- **OPGELET:** De BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS – dit kan tot brand leiden.
- **OPGELET:** Gebruik de BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS alleen wanneer deze volgens de afzonderlijke montagehandleiding volledig op een geschikt AROSA barbecue model is gemonteerd.
- **OPGELET:** Laat de barbecue en de BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- **OPGELET:** Verwijder de vetvangbak pas wanneer de barbecue volledig is afgekoeld en niet meer in gebruik is.

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE VAN DE BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS

Temperatuurstanden en ontsteking



De beide branders bereiken op stand 🔥 het hoogste vermogen en op 🔥🔥🔥 het laagste vermogen.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DIT GELDT VOOR BEIDE BRANDERS (BLAZING ZONE® PLUS EN COOKING ZONE PLUS)

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open de gastoevoer op de gasfles.
3. Druk de gasregelknop van de Blazing Zone Plus en/of Cooking Zone Plus en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de 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. Indien de barbecue of zijbrander na 3 pogingen nog niet aangaat, zoek dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).

TIPS EN TRUCS BLAZING ZONE® 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.

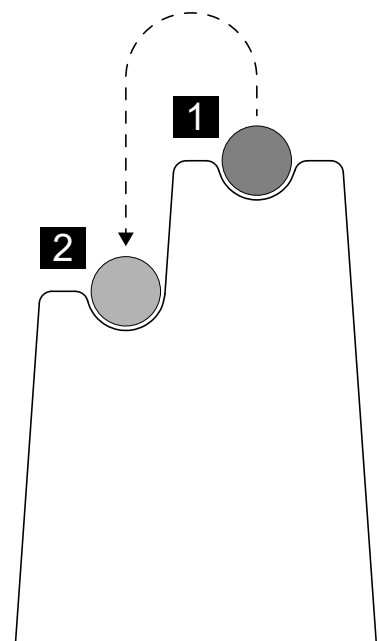
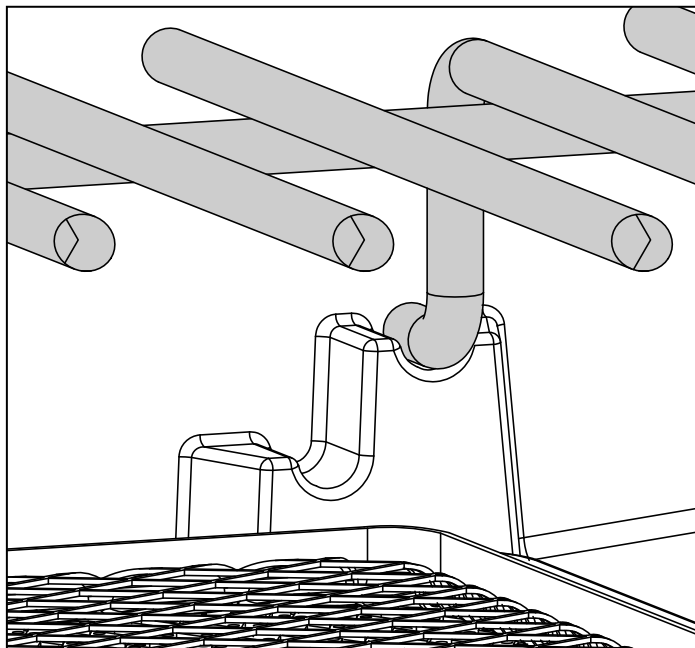
Gebruik van ander kookgerei op de BLAZING ZONE® PLUS

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.

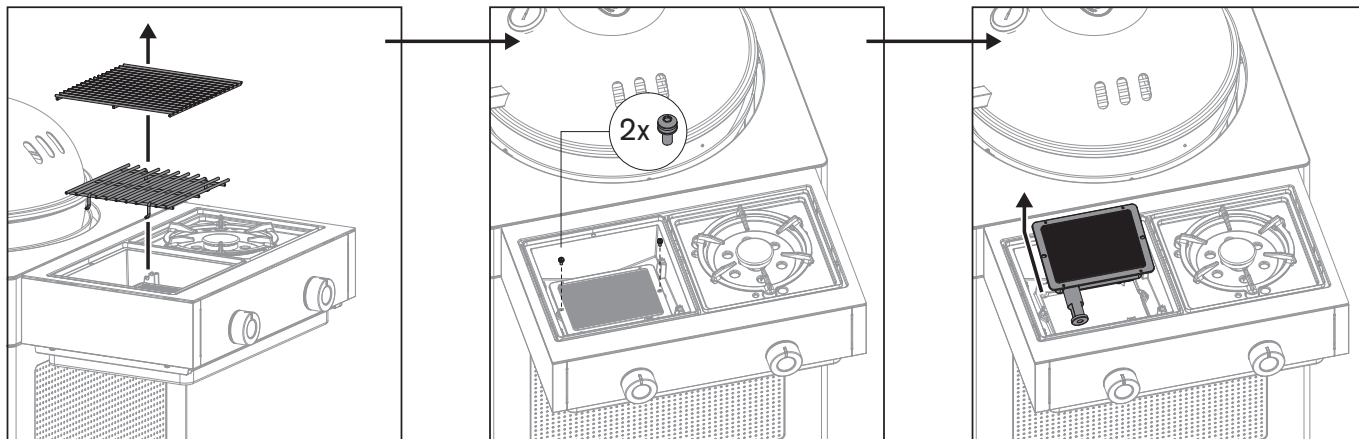
Bij het gebruik van sauzen (met name sauzen met suiker) en kruiden raden wij u aan deze slechts kort tegen het einde van het proces aan te brengen, zodat het voedsel niet aanbrandt.

ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE® PLUS

REGELMATIGE REINIGING

Wij raden u aan uw BLAZING ZONE® 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® PLUS te verwijderen en alle omliggende onderdelen schoon te maken en spinnenwebben en grillresten te verwijderen.



Ga na verwijderen van de BLAZING ZONE® 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® PLUS, gebruik hierbij geen agressieve of brandbare reinigingsmiddelen.
4. Gebruik hierbij geen agressieve of brandbare reinigingsmiddelen BLAZING ZONE® 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.

Gasslang

Controleer de gasslang. Als deze bros is of scheuren vertoont, moet u hem onmiddellijk vervangen.

ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE® PLUS

Een geregeld onderhoud van uw BLAZING ZONE® 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® 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® 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).

TIPS EN TRUCS COOKING ZONE 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 PLUS

Een geregeld onderhoud van uw COOKING ZONE 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 PLUS oliën voordat u ze voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gas slang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gas slang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.
- Om zo lang mogelijk te genieten van uw barbecue en de COOKING ZONE 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.

PLANCHA AROSA EVO - VOOR MEDITERRAAN BARBECUEPLEZIER

De PLANCHA AROSA EVO is de perfecte aanvulling op de BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Hij past perfect op de BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS en is ideaal voor de bereiding van mediterrane gerechten die ambachtelijk op een plancha worden bereid.

Vanwege het feit dat deze extra grote plancha in het originele formaat beide branders (Blazing Zone Plus en Cooking Zone Plus) afdekt, kunnen er twee verschillende temperatuurzones worden gecreëerd; deze kunnen worden geregeld door de individueel regelbare draaiknoppen voor de Blazing Zone Plus en Cooking Zone Plus. Op deze manier hebt u de mogelijkheid om verschillende gerechten met verschillende warmtebehoefte op een plancha te bereiden.

De PLANCHA AROSA EVO heeft een royale groef aan de voorzijde voor vet en vleessappen.



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 gas slang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gas slang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**.
- Bescherm uw barbecue, nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende **OUTDOORCHEF** 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: We raden u aan om de vetopvangbak van uw barbecue regelmatig te legen en schoon te maken om vetbranden te voorkomen. Bij het vervangen van de gasflus moet de vetopvangbak worden verwijderd, zodat deze niet naar beneden valt en vlekken veroorzaakt.

VERHELPE VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

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

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

Geen vonk:

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

HET SAFETY LIGHT werkt niet:

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

De wielas zit vast:

Om vastlopen van de wielas te voorkomen, raden wij u aan om minimaal 1x 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

AROSA 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 | 686 g/h |

KOGEL

| | |
|------------------|-----------|
| Vermogen | |
| - kleine brander | 2,90 kW |
| Gasverbruik | 210 g/uur |
| - grote brander | 6,60 kW |
| Gasverbruik | 476 g/uur |

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 |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 | 914 g/h |

KOGEL

| | |
|------------------|-----------|
| Vermogen | |
| - kleine brander | 2,90 kW |
| Gasverbruik | 210 g/uur |
| - grote brander | 6,60 kW |
| Gasverbruik | 476 g/uur |

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 |

BRANDER KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Vermogen | 3,20 kW |
| Gasverbruik | 228 g/uur |
| Injector (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / markering: AH |
| Injector (50 mbar) | 0,76 mm / markering: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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/uur |
| - grote brander | 6,60 kW |
| Gasverbruik | 476 g/uur |

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 |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Vermogen | 3,50 kW |
| Gasverbruik | 244 g/uur |
| 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/uur |
| Injector (28–30/37 mbar) | 0,82 mm / markering: BH |
| Injector (50 mbar) | 0,72 mm / markering: AO |

Elektrische ontsteking

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

Informatie over de temperatuurindicatie

De temperatuurafwijking op de thermometer kan +/- 10% bedragen.

Website

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

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

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

VIGTIGT:
Serienummeret på din grill finder du på bagsiden af den medfølgende mappe "Manual & Inspiration". Nummeret står også på **datamærkatet**, 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.

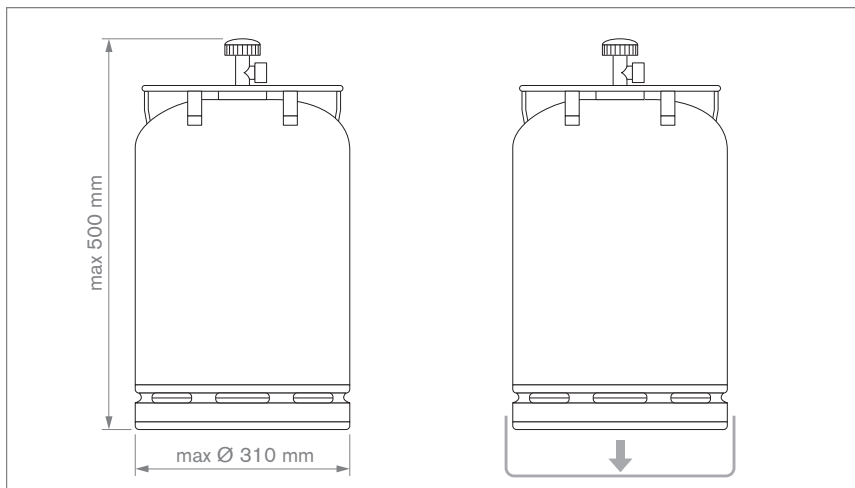
Montageanvisningerne i opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En uforsvarlig montage kan være farlig.

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 forskruinger.
- 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:** Tjek, 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 udstømmende 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

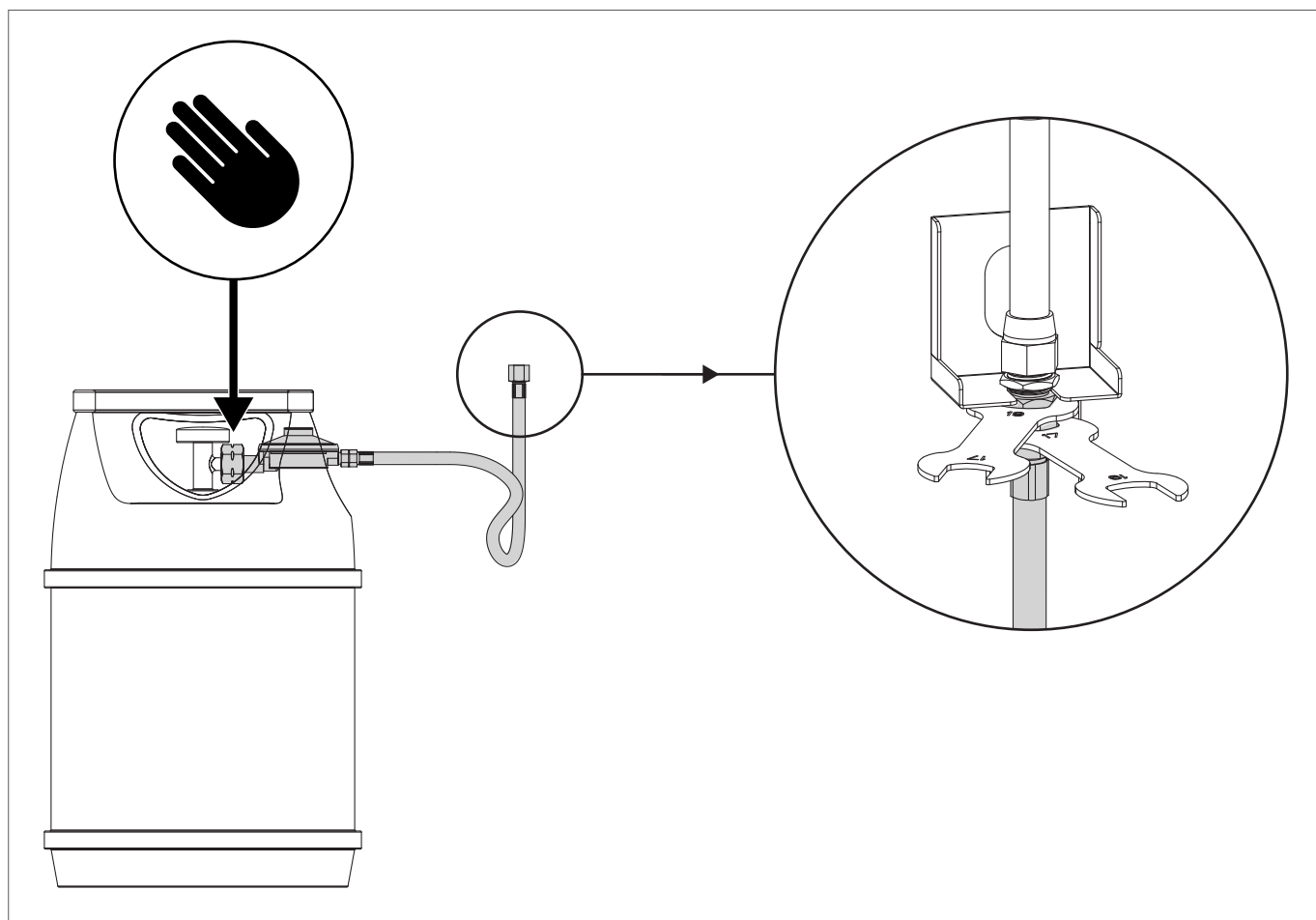
Denne brugsanvisning skal opbevares af ejeren og altid være let tilgængeligt.

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, tjek 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, tjek inden ibrugtagning samlingen iht. denne vejledning under **KONTROL AF TÆTHED**.

TILSLUTNING AF GASLANGEN


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



Læs venligst også informationerne i grillens separate monteringsvejledning.

KONTROL AF TÆTHED

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

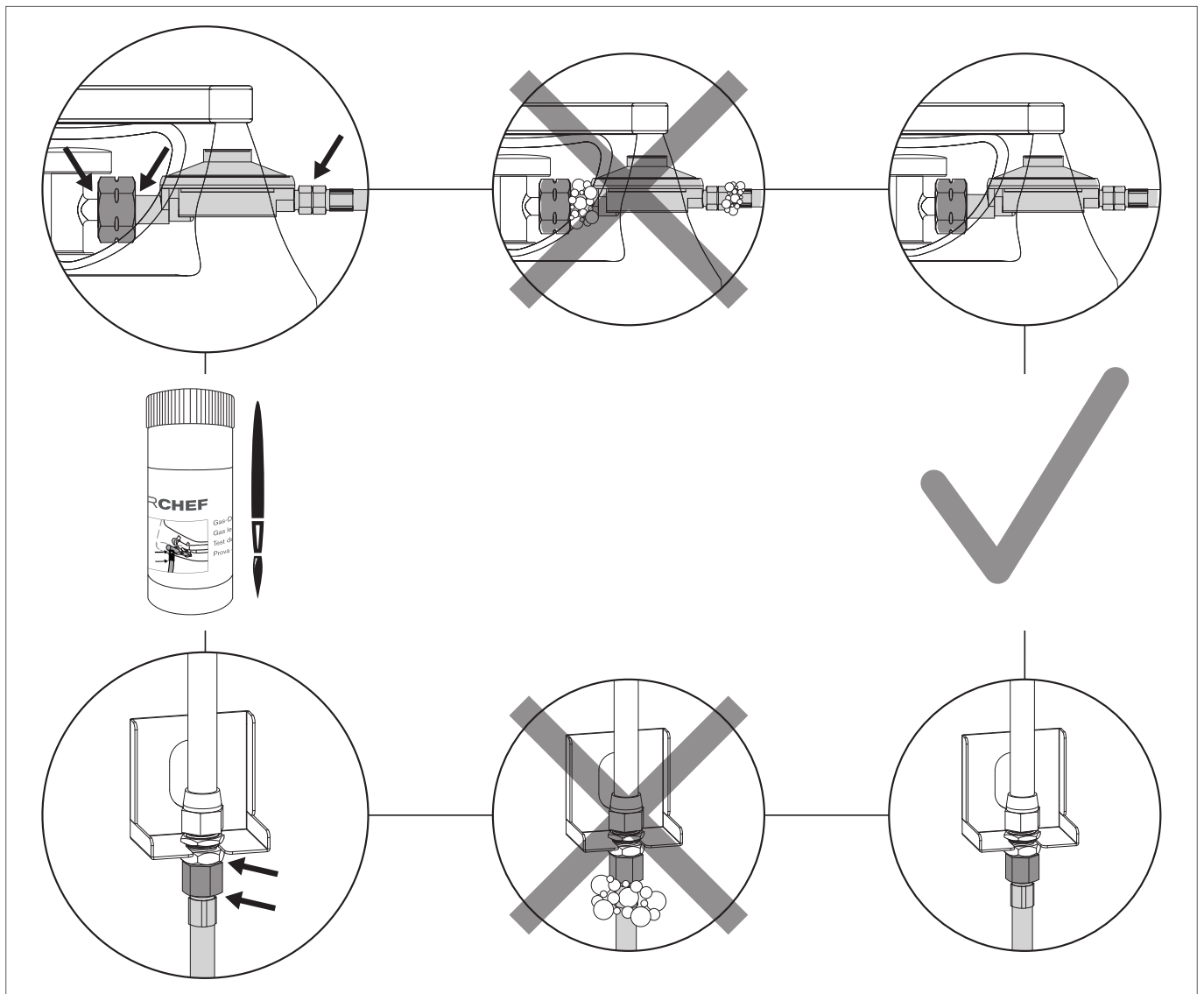
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.

3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder.

VIGTIGT: Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på gasflasken.

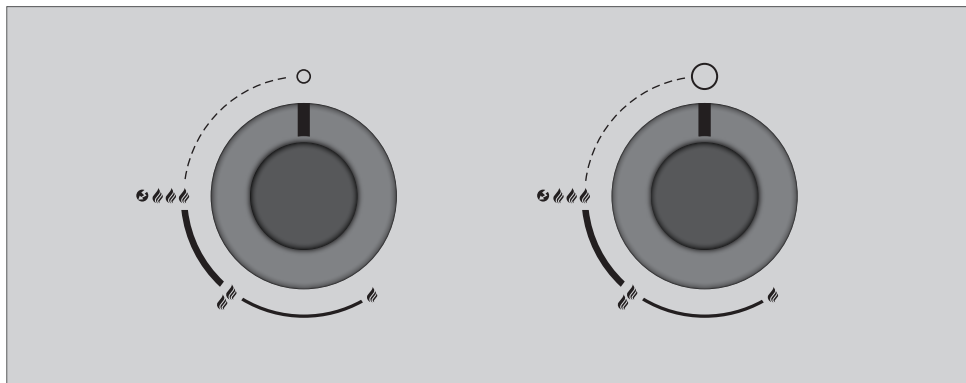
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan reparerer, kontakt din gasforhandler.

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



FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ GRILLENS BETJENINGSKONSOL

Varmetrin og tænding

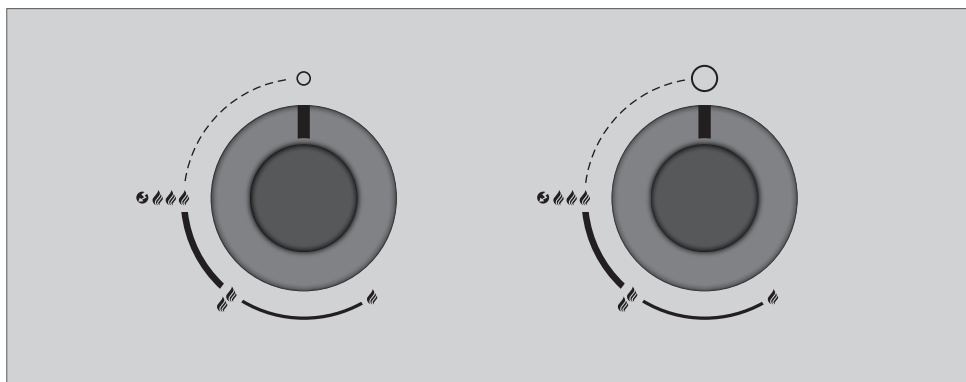


- : Off-position
- 🔥 : Lav effekt
- 🔥🔥 : Middel effekt
- 🔥🔥🔥 : Høj effekt
- 🔥🔥🔥🔥 : Tænding

BRÆNDER-SYSTEMER

KUGLE

Grillsystemer med to drejeknapper

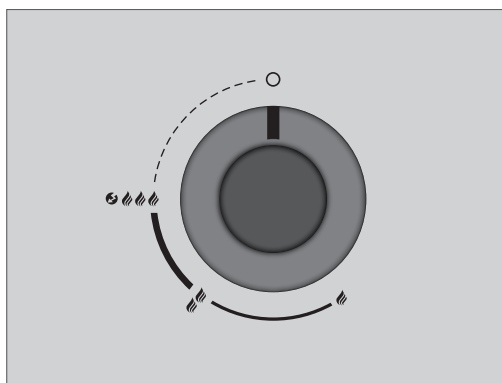


Med højre drejeknap opnås på trin 🔥🔥🔥 den højeste effekt og på 🔥 den laveste effekt. Den er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel til høj.

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




EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

Den ekstra kogeplades brændersystem







Med drejeknappen opnår på trin 🔥🔥🔥 den højeste effekt og på 🔥 den laveste effekt.

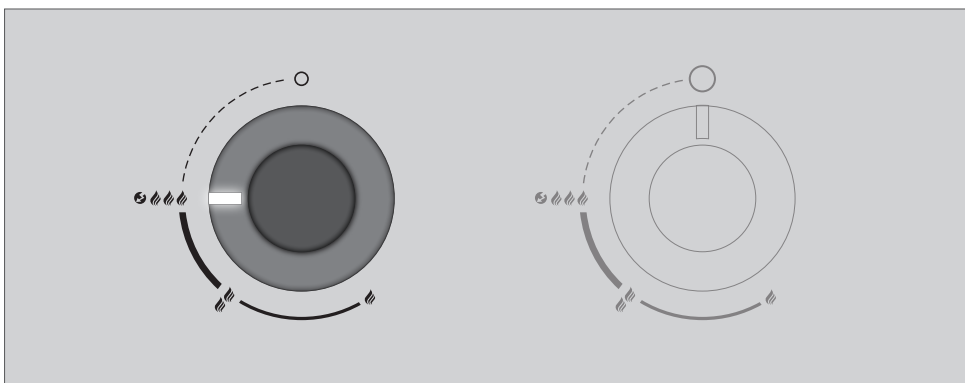
INDEN FØRSTE BRUG


1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Tjek alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
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

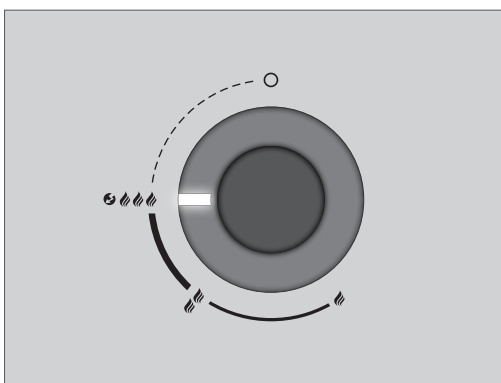
1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn grilllåget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen 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**).

EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn låget på den ekstra kogeplade. **BEMÆRK:** Tænd aldrig den ekstra kogeplade, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen på den ekstra kogeplade, 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 den ekstra kogeplade i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Alle AROSA-modellerne er udstyret med det innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS), som har følgende funktioner:

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.

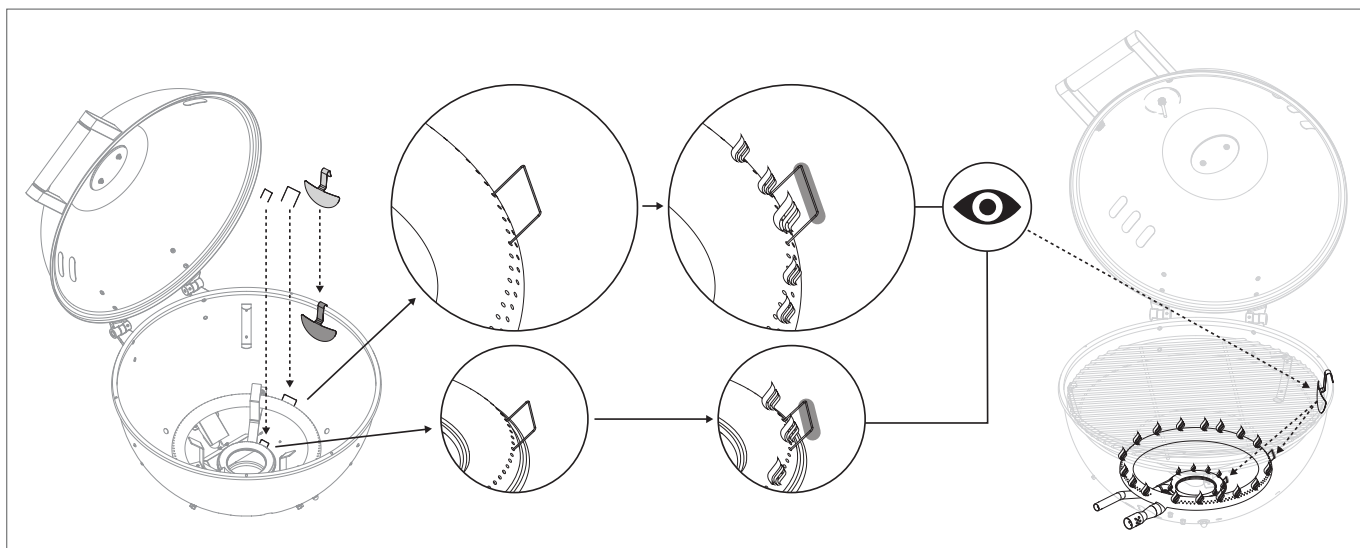
* **VIGTIGT:** Der findes ingen absolut beskyttelse mod at brænderne går ud ved f.eks. kraftig blæst. Grillen må aldrig være uden opsyn, når gassen er tændt. Alle test er gennemført under laboratoriebetingelser.

FLAME CHECK

FLAME CHECK er et ekstra, visuelt sikkerhedselement. De to glødetråde sættes 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

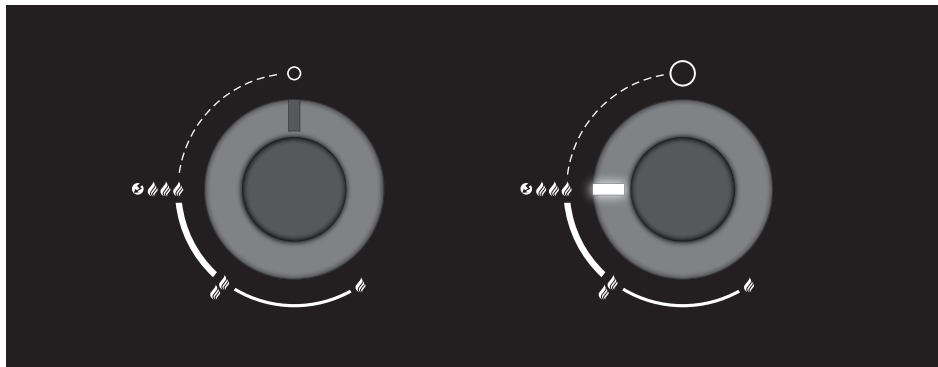
Velkendt sikkerhed, der lyser.

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.

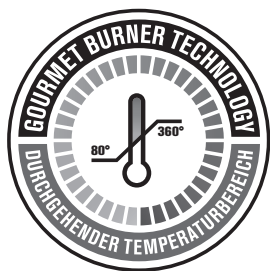
Fordelen:

- 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)



Alle AROSA-modeller er en del af den nyeste brændergeneration, der giver dig mulighed for at grille inden for et gennemgående og trinløs temperaturområde fra 80 til 360 grader. Det giver dig helt nye grillmuligheder, fordi du kan grille, stege og bage i alle temperaturområder.

Temperaturområder/ anvendelse:

| 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:

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 brunng 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 OUTDOORCHEF-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, fordampes, 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 grader – det er optimale forudsætninger for virkelig 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 OUTDOORCHEF-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 OUTDOORCHEF-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 OUTDOORCHEF-tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

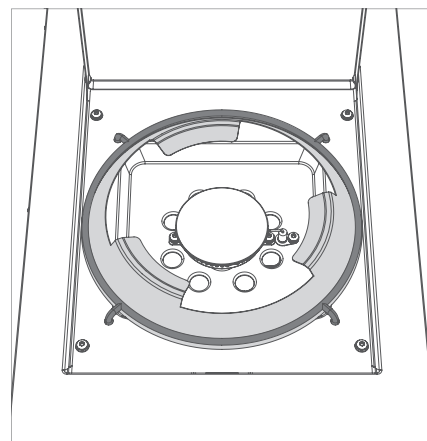
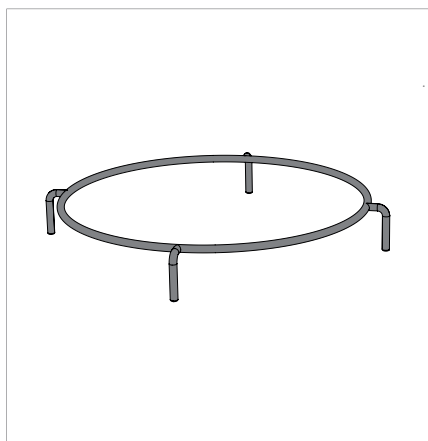
Således er vulkanpositionen perfekt egnet til korttidsstegt kød som tunfisksteak, kammuslinger eller wokgrøntsager.






BRUGSANVISNING TIL GASKUGLEGRILLEN

1. Sæt tragten i den ønskede position (standardposition eller vulkanposition).
BEMÆRK: Brug varmebestandige handsker for at ændre på tragten 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 vulkanindstilling 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 regulér 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.

BRUGSANVISNING TIL DEN EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

1. Inden du tager den ekstra kogeplade i brug, monter den medfølgende koge-/pandeopsats.
2. Vælg det ønskede tilbehør eller panden, og sæt det på koge-/pandeopsats.
Hvis du bruger OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (får som tilbehør), brug venligt den medfølgende WOK-holder.



3. Regulér temperaturen trinløs efter behov mellem  –   .
4. Efter kort opvarmning af tilbehøret eller panden tilføjes maden, og den tilberedes.
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. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.
7. På den ekstra kogeplade må du ikke bruge gryder eller pander, der er < 160 mm og > 270 mm.

KOGE-/PANDEOPSATS

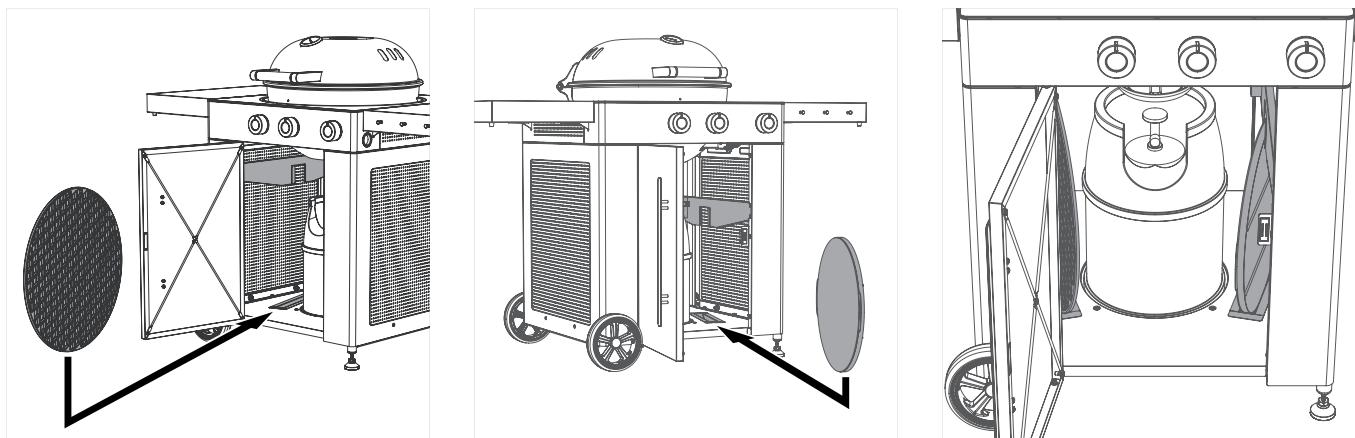
BRUG

Når koge-/pandeopsatsen er i brug på grillen, rør kun ved den med grillhandsker. Sæt ikke koge-/pandeopsatsen på brændbare eller varmfølsomme overflader, mens den er varm.

RENGØRING

Koge-/pandeopsatsen kan let rengøres i opvaskemaskinen.

OPBEVARINGRUM I DIN AROSA 570 G



Alle AROSA 570 G-modeller har en holder inden i grillen til ophængning af en ekstra Diamand-støbejernsrist og en pizzasten (rist og sten er ikke omfattet af leveringen).

INFORMATION: Andet tilbehør som Diamond-støbejernsristen og pizzastenen finder du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

OPBEVARINGSRUMMET TIL MODELLER MED TEKSTILBEKLÆDNING **(GÆLDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILBEKLÆDNING)**

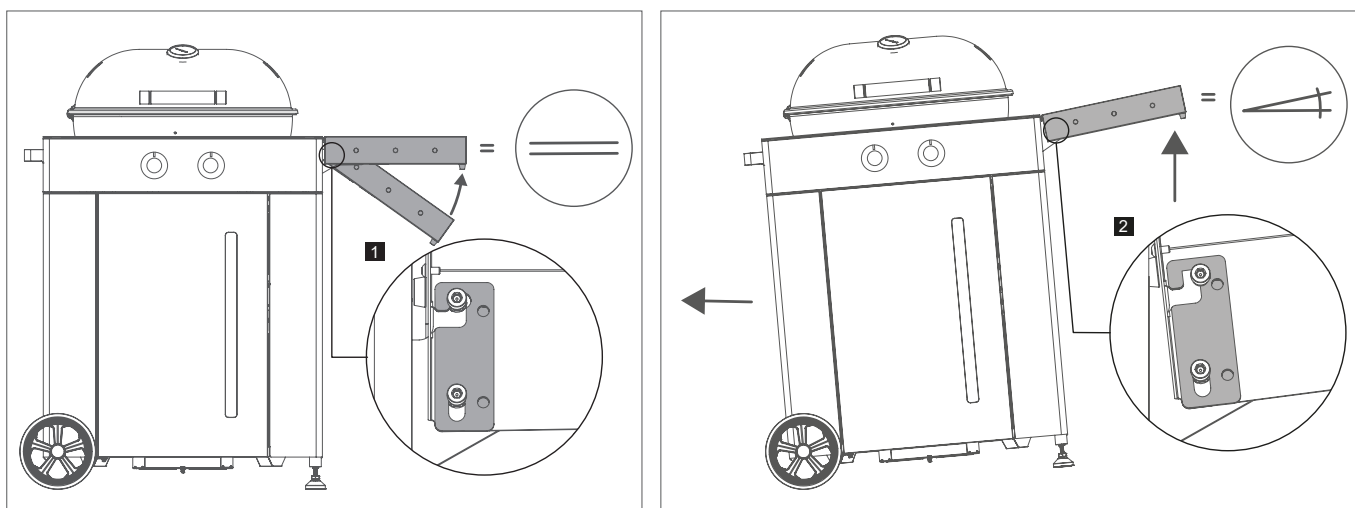
Grillen udstyres med ovennævnte udstyr via den åbne bagside.

For at du let har adgang til gasflasken og drypbakken er der på venstre side i tekstilbeklædningen på din AROSA 570 G en åbning med lynlås. Gennem denne åbning kan du let åbne og lukke gastilførslen. Desuden kan du nemt fra siden udtage drypbakken, når den skal rengøres.

FLYTNING AF AROSA 570 G

Du kan også bruge den stabile sidehylde på din AROSA 570 G til at flytte grillen.

Hylden i højre side har en låsefunktion (se illustration ovenfor) – hvis du vil flytte grillen, skal du blot løfte hylden, så kan du flytte grillen til det ønskede sted.



TIPS OG TRICKS

GRILLNING MED GASKUGLEN

Standardindstilling

Større stykker kød (f.eks. mørbrad, entrecote, kød til koteletter, hele kyllinger): Takket være det enestående tragsystem behøver du ikke længere at vende større kødstykker under grillningen. Gasbrænderens varme stiger op ad grillkuglens indersider og fordeles på ensartet vis i hele kuglen. Læg grillmaden på den forvarmede grillrist, og luk låget. Der skal være lidt afstand mellem de enkelte kødstykker. Når låget lukkes, brunes grillmaden jævnt på alle sider, og saften bliver i kødet.

For ikke at overlade noget til tilfældighederne, når du griller store stykker kød, anbefaler vi, at du bruger en af vores temperaturmålere, f.eks. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – kerntemperatur-måleapparatet, der sikrer perfekte resultater. Let at styre med den officielle **OUTDOORCHEF** app.

I standardindstillingen er det også muligt at bage. Overrask familie og venner, f.eks. med en hjemmelavet pizza fra vores **OUTDOORCHEF** pizzasten, der passer perfekt ind i kuglen. Varm først pizzastenen op i 20 minutter på højeste trin, inden du bager pizzaen. Du belønnes med en lækker og sprød pizza, der er så lækker som på en god pizzeria.

Med det rigtige tilbehør har du endnu mere glæde af din **OUTDOORCHEF**. Uanset, om du griller, steger eller bager: Kun din fantasi sætter grænsen.

Flere oplysninger om vores omfattende tilbehørssortiment og om vores app finder du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

VULKANINDSTILLING

Perfekt til brug af **OUTDOORCHEF** tilbehør, hvor der er brug for kraftig varme nedefra, der videregives til **OUTDOORCHEF** støbejernspladen eller **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok.

TILBEREDNING PÅ DEN EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

Den ekstra kogeplade er velegnet til tilberedning af diverse forretter, f.eks. hvidløgsrejer i olivenolie, af tilbehør som grøntsagspanderetter eller saucer, mens der samtidig grilles. Vi anbefaler som tilbehør **OUTDOORCHEF AROMAPANDE**, så lykkes enhver ret.

Flere oplysninger om vores omfattende tilbehørssortiment finder du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

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

RENGØRING

Der kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i drypbakken. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt, hvis den er meget beskidt. Brug en grillbørstemed messingbørster (ikke stålbørster) til at rengøre tragt og risten.

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.

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

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

BRUG

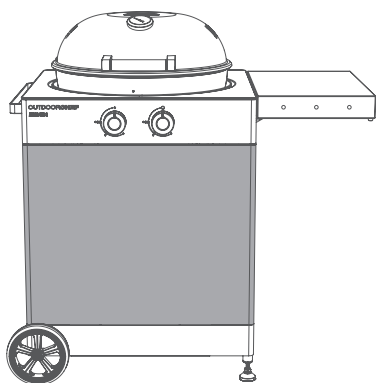
Rens grillristene af støbejern med vand, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke støbejernsristene på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

Det er lettere at løfte støbejerns-grillristene, hvis du bruger Grid Lifter.

RENGØRING

- Lad grillristene af støbejern brænde på grillen ved fuld effekt i ca. 10 minutter
- Brug en børste **med** messingbørster (ingen stålborster)
- Risten og børsten skal derefter afkøle helt
- Gnid risten let i olie efter rengøringen.

OPLYSNINGER OM PLEJE AF TEKSTILBEKLÆDNINGEN (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILBEKLÆDNING)



VEJRBESTANDIGHED

Tekstilbeklædningen på AROSA 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 AROSA 570 G efter hver brug beskyttes mod vejrpåvirkninger, snavs og pollenstøv ved hjælp af det passende **OUTDOORCHEF**-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 AROSA 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 plastborster).

For at undgå misfarvninger anbefaler vi, at du inden brug af et rensmiddel 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.

HAR DU LYST TIL AT GIVE DIN AROSA 570 G ET HELT NYT LOOK?

Ingen problem – vi tilbyder flere tekstilbeklædninger i forskellige, spændende farver og mønstre. Flere oplysninger finder du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

PLEJEANVISNING TIL BAMBUSDELE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED BAMBUSDELE)

NATURPRODUKT BAMBUS

Bambus er et naturprodukt, og derfor kan der forekomme naturlige struktur- og farveforskelle.

Din AROSA 570 G-grills bambusdel vil blive udsat for vejr og vind – sol, varme og fugt –, og det vil resultere i en naturlig aldringsproces og tilsvarende farveændring (bambussen bliver med tiden mere grå), som giver hver grill sin helt egen personlighed.

Denne naturlige aldringsproces kan forsinkes ved regelmæssig pleje (se rengørings- og plejeanvisningen) og konsekvent afdækning af grillen, når den ikke er i brug.

VEJRBESTANDIGHED

Ligesom andre udendørs bambusprodukter (f.eks. bambusmøbler) bør også AROSA 570 G-grillens bambusdel så vidt det er muligt beskyttes mod UV-stråler, regn og fugt.

Hvis den er fugtig, f.eks. efter kraftig regn, bør AROSA 570 G-grillens bambusdel tørres, inden grillen dækkes til med betrækket.

RENGØRINGS- OG PLEJEANVISNING

Rens bambusdelen med en fugtig klud, og brug kun et mildt rengøringsmiddel (f.eks. et almindeligt opvaskemiddel), og tør efter med en tør klud.

Vi anbefaler at du hver 1-2 år behandler bambusdelen med en almindelig bambusplejelotion eller -olie.

SUPPLEMENTER TIL AROSA 570 G

AROSA 570 G har et enestående koncept, der gør det muligt for dig at supplere din grill med følgende systemelementer og ekstra tilbehør.

SYSTEMELEMENTER

Skal din AROSA 570 G være endnu mere alsidig i brug?

Ingen problem, for med BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS giver OUTDOORCHEF dig mulighed for at udvide din grills anvendelsesområde – og gøre den endnu mere alsidig!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING- / COOKING ZONE KIT PLUS er det perfekte supplement til din AROSA 570 G, hvis du hurtigt vil forvandle din grill til et komplet udendørs køkken.

DELE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- High Performance-keramikbrænder BLAZING ZONE® PLUS
- High Performance-keramikbrænder COOKING ZONE PLUS
- Massiv sidehylde inkl. 2 drejknapper med Safety Light®
- Støttefoden sikrer stabilitet

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|--|--|
| The image shows the components of the Blazing Zone Plus kit. On the left, there is a black ceramic burner with a silver grate on top. In the middle, there is a silver grill grate. On the right, there is a black side shelf with a silver grill grate on top. The side shelf has a small wheel on the bottom right corner. | The image shows the Blazing Zone Plus ceramic burner, which is a black rectangular unit with a silver grill grate on top and a small wheel on the bottom right corner. | <p>Høje temperaturer 600-900°C</p> <p>High performance-keramikbrænder Grillning ved høj varme Kød med perfekt sprød overflade Højdejusterbar rist, 2 trin Perfekt til magre udskæringer</p> |
|--|--|--|

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

COOKING ZONE PLUS - MEGET MERE END EN EKSTRA KOGEPLADE, 3 ANVENDELSESOMRÅDER

Den komplet nyudviklede COOKING ZONE 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 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.

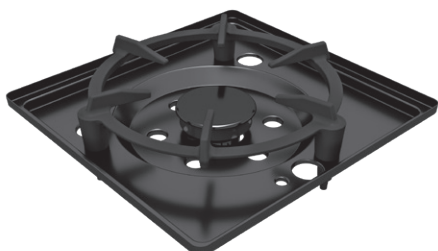
På grund af den massive støbejernsopsats konkave facon kan du på COOKING ZONE PLUS også bruge OUTDOORCHEF GRILLWOK, der passer perfekt på opsatsen (uden wok-adaptering).



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.

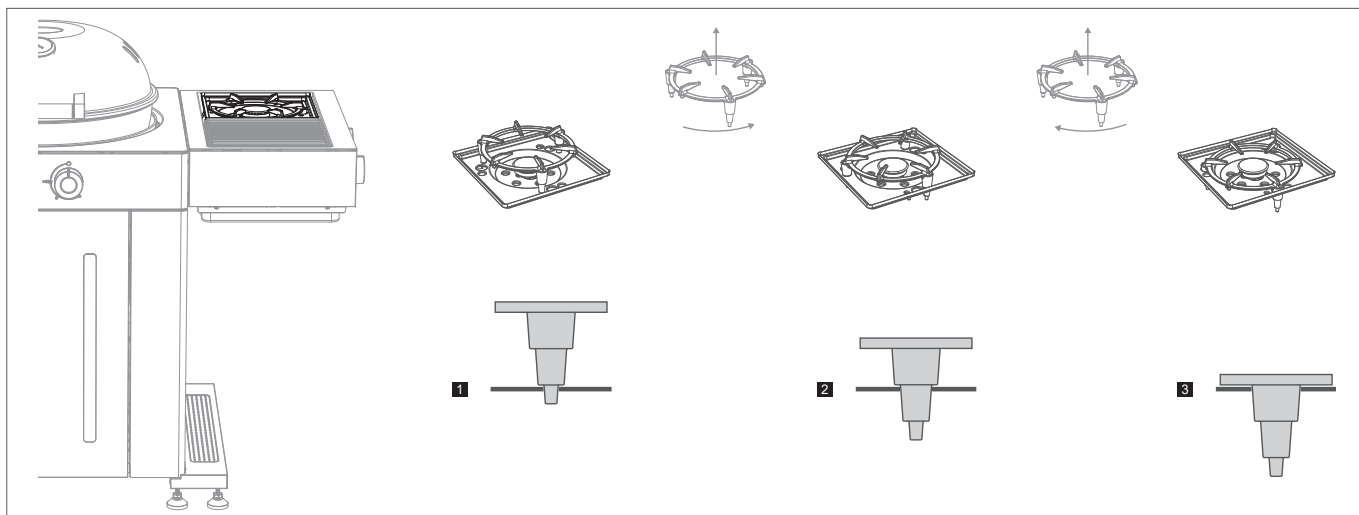
- Bruning/dampkogning af kød, fisk og grøntsager
- Bruning af grøntsager ellign., der indeholder stivelse, f.eks. brasekartofler, rösti osv.




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



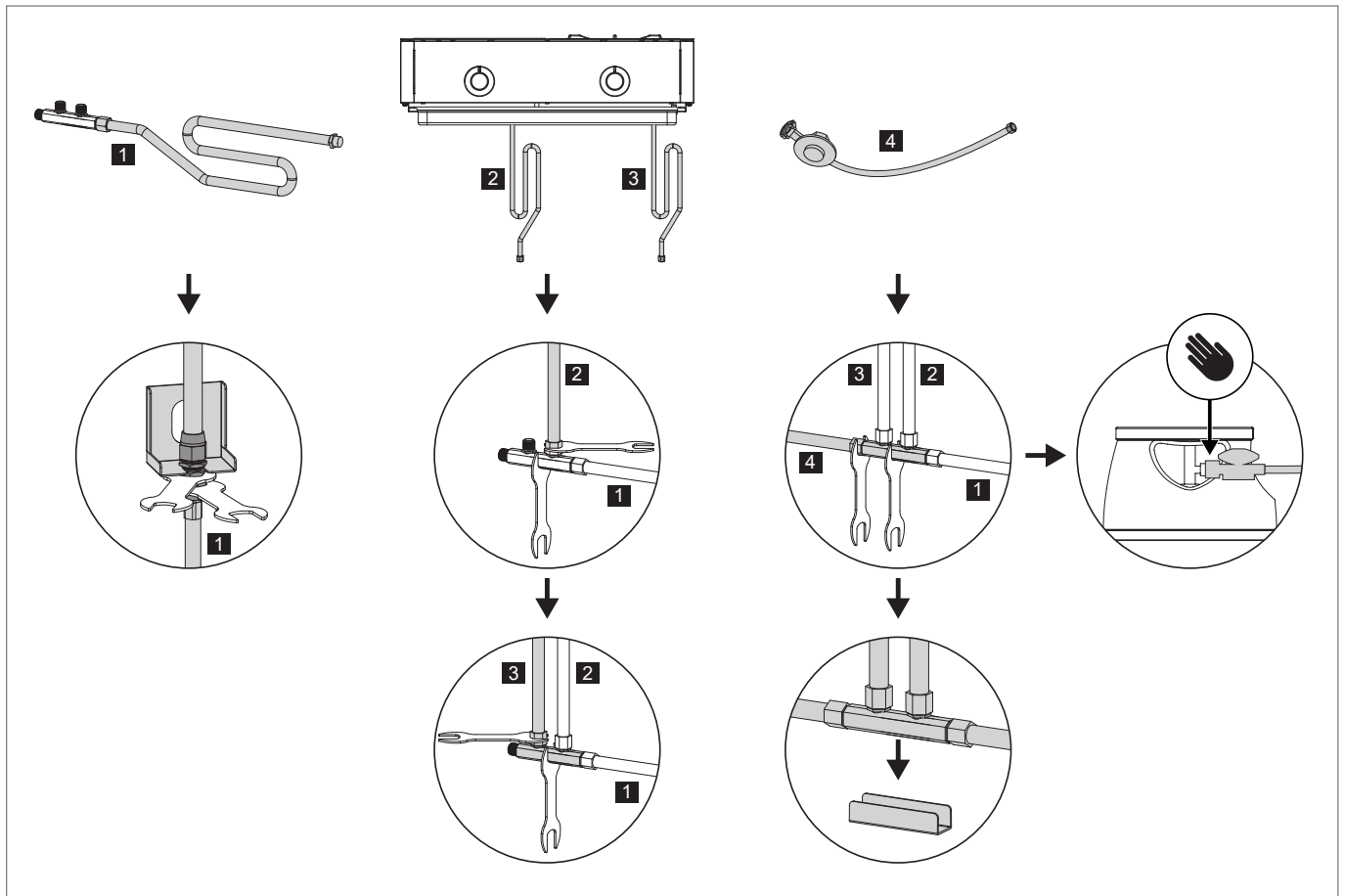
INDEN FØRSTE BRUG

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Tjek alle gasførende dele som beskrevet i det følgende kapitel **KONTROL AF TÆTHED**. Gennemfør også denne kontrol, hvis din AROSA 570 G blev leveret monteret af forhandleren.
3. Lad BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS brænde ud i ca. 20-25 minutter på trin .

TILSLUTNING AF GASLANGEN PÅ BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


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

BEMÆRK: Ved udvidelse med BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS skal du kontrollere tætheden på alle systemelementernes tilslutninger. Tilslutningen af gaslangen skal altid ske 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 gaslangen aldrig kun fastspændes med håndkraft.

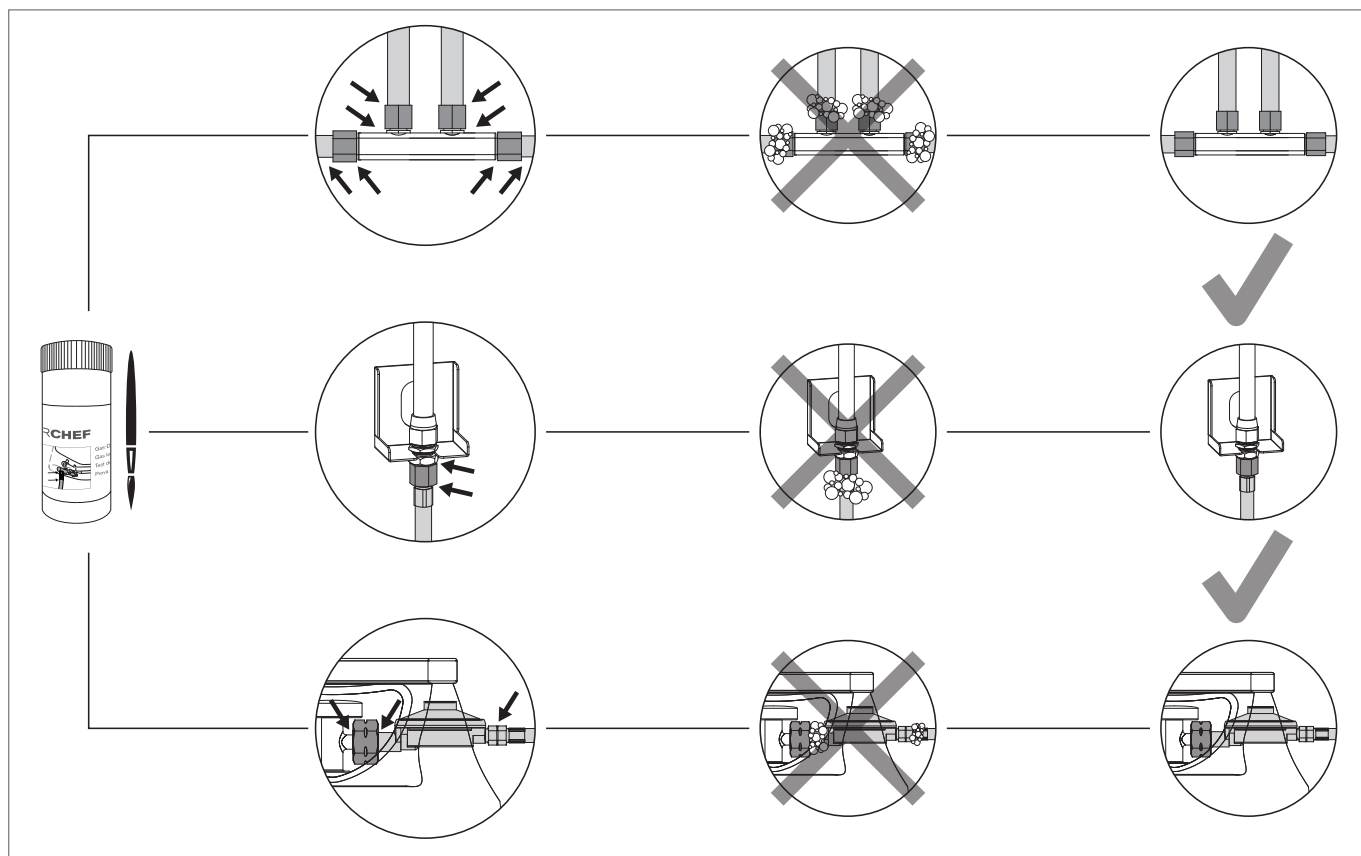


KONTROL AF TÆTHED

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

1. Gasreguleringsknappen skal stå på position .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder.
VIGTIGT: Grillen og BLAZING-/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.



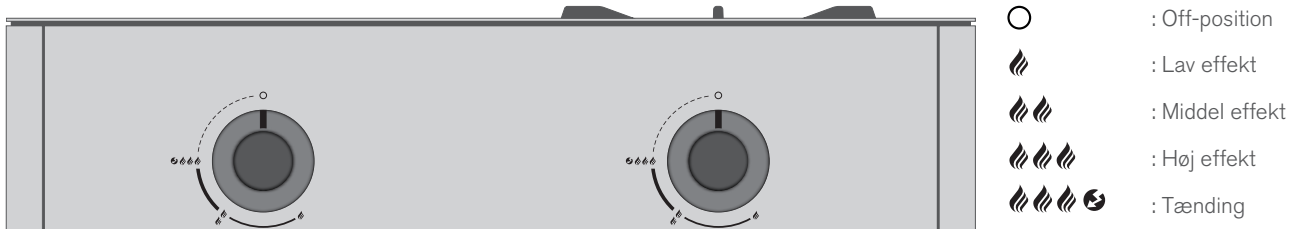
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER VEDR. BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **BEMÆRK:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS har en maksimal bæreevne på 40 kg.
- **BEMÆRK:** Brug aldrig BLAZING-/COOKING ZONE KIT enkeltvis/individuet (uden at den er monteret på grillen).
- **BEMÆRK:** Afdæk aldrig BLAZING-/COOKING ZONE KITS flade under brug, det kan medføre varmeophobning.
- **BEMÆRK:** Du må ikke sætte gryder eller pander på BLAZING ZONE PLUS, kun på COOKING ZONE PLUS.
- **BEMÆRK:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS – brandfare.
- **BEMÆRK:** Brug BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, hvis den i henhold til denne separate monteringsvejledning er komplet monteret på en passende AROSA grillmodel.
- **BEMÆRK:** Lad aldrig grillen og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS stå uden opsyn, mens de er i brug.

- **BEMÆRK:** Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS' varme ydersider. Slangen må ikke snoes. 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/COOKING ZONE KIT PLUS

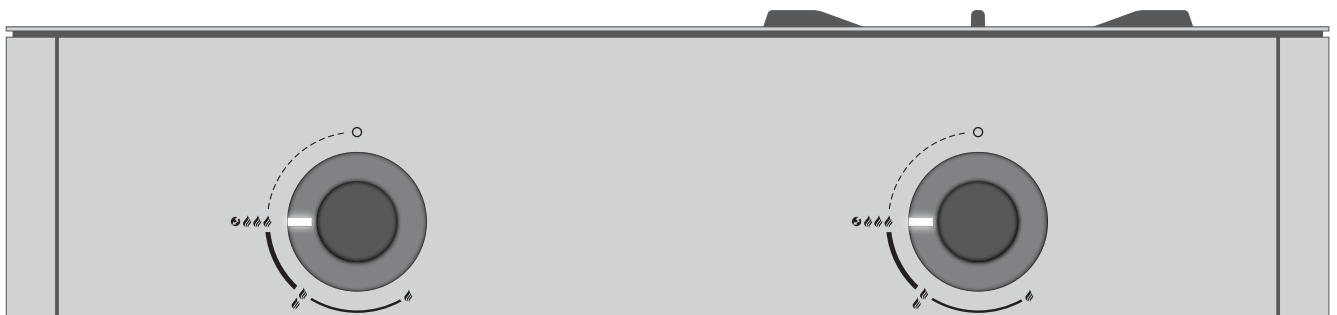
Varmetrin og tænding



Begge brændere opnår på trin 🔥🔥🔥 den højeste effekt og på 🔥 den laveste effekt.

VEJLEDNING TIL OPTÆNDING AF BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DETTE GÆLDER FOR BEGGE BRÆNDERE (BLAZING ZONE® PLUS OG COOKING ZONE PLUS)

1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastykregulator 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 Blazing Zone Plus og/eller Cooking Zone Plus, 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 grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

TIPS OG TRICKS BLAZING ZONE® PLUS

INFRARØD GRILLNING

Hvordan fungerer en infrarød brænder?

Den gasflamme, der opstår, når BLAZING ZONE® PLUS tændes, fordeles 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

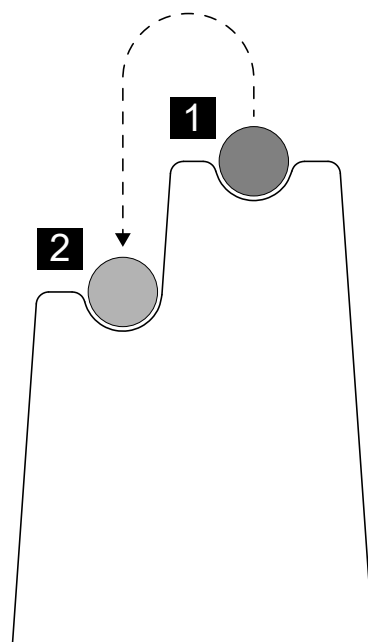
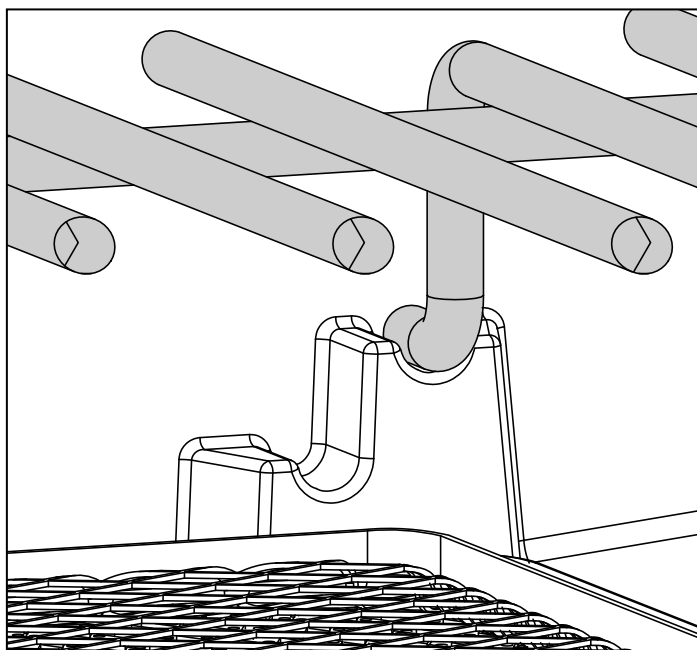
Ved tykkere, større stykker kød anbefaler vi, at du først griller dem i gaskuglegrillen og derefter får kødet op på den ønskede kerntemperatur ved lav grilltemperatur. En anden mulighed er at starte med at få kødet op på den ønskede kerntemperatur i gaskuglegrillen (standardposition) ved lav temperatur, 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.

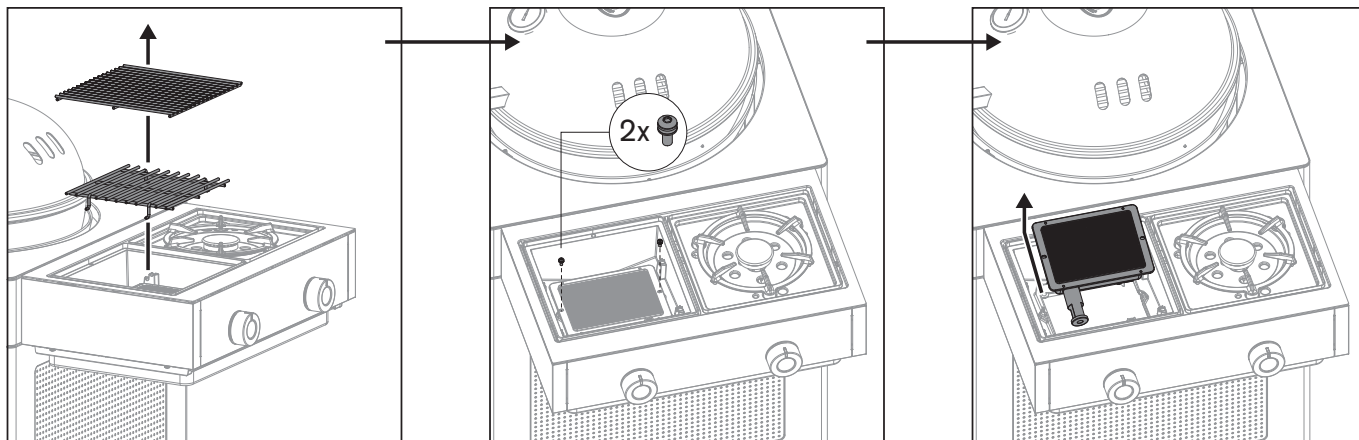
Hvis du alligevel ikke helt kan undvære marinade, vær opmærksom på, at du ikke bruger for meget olie, så du forhindrer fedtbrand.

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.

VEDLIGEHOELDELSE AF BLAZING ZONE® PLUS

REGELMÆSSIG RENGØRING

Vi anbefaler, at du rengør din BLAZING ZONE® 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® PLUS og rengør alle de omliggende dele og fjerner spindelvæv og grillrester.



Når du har taget BLAZING ZONE® PLUS ud, gør følgende:

1. Tjek, om brænderen er deform eller ridset.
2. Venturi-rørene (rørstykke på brænderen) kan renses/børstes med en tynd flaskerenser.
3. Rens BLAZING ZONE® PLUS' bæreramme på indersiden; brug ikke aggressive eller brandfarlige rengøringsmidler.
4. Sæt derefter hele BLAZING ZONE® 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.

Gasslange

Tjek gasslangen. Hvis den er porøs, eller hvis der er ridser, skal du straks udskifte den.

PLEJE AF BLAZING ZONE® PLUS

Regelmæssig vedligeholdelse af din BLAZING ZONE® PLUS sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek 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® 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 fugtphobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

GRILLRISTENE DEN RUSTFRIT STÅL I BLAZING ZONE® 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 varmfølsomme 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 **OUTDOORCHEF CHEF GRILLRENS** til grundig rengøring

BEMÆRK

Påfør efter rengøringen en madolie med et højt røgpunkt (f.eks. avocado- eller rapsolie).

TIPS OG TRICKS COOKING ZONE 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-adapteringen).

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 PLUS

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

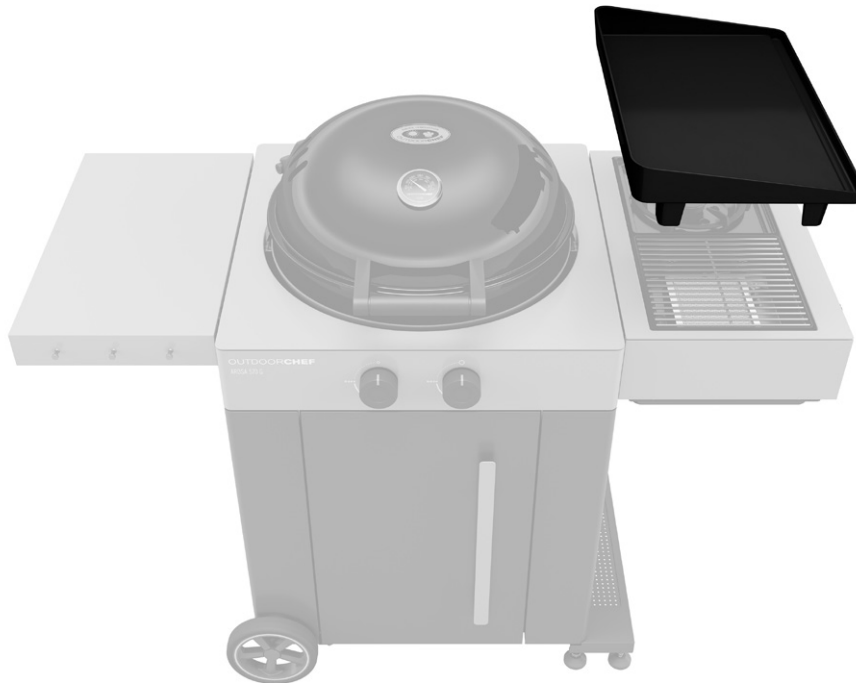
- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- For at undgå korrosionsskader skal du inden længere tids opbevaring behandle alle COOKING ZONE 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 beskadigelser. 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 ZONE KIT PLUS anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vejr og vind med et passende **OUTDOORCHEF**-betræk. For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

PLANCHA AROSA EVO - FOR MEDITERRAN GRILLNING

PLANCHA AROSA EVO er det perfekte tilbehør til BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Den passer præcis på BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS og er perfekt, hvis du vil tilberede mediterrane mad, hvor man traditionelt bruger en stegeplade.

Da disse særligt store stegeplader i originalstørrelse dækker to brændere (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), kan du skabe to forskellige temperaturzoner, der kan reguleres ved hjælp af de individuelt indstillelige drejeknapper for Blazing Zone Plus og Cooking Zone Plus. Således har du med en plancha mulighed for at tilberede forskellige typer mad, der kræver forskellige varmegrader.

PLANCHA AROSA EVO har en stor fedt-/saftrille foran.



VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstopninger, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- 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 **OUTDOORCHEF**.
- 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: Vi anbefaler, at du regelmæssigt tømmer og renser fedtbakken på din grill for at undgå fedtbrand. Når du udskifter gasflasken, bør fedtbakken fjernes, så den ikke falder ned og giver pletter.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

- Tjek, om der er tændt for gasflaskens gastilførsel.
- Forvis dig om, at der er nok gas i flasken.
- Tjek, 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.
- Tjek, 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:

- Tjek, 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 1x 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 datamærkatet på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

TEKNISKE INFORMATIONER

AROSA 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 total | 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/markering: BD |
| - Dyse stor brænder | 1,22 mm/markering: BG |
| Dyser (50 mbar) | |
| - Dyse lille brænder | 0,68 mm/markering: AU |
| - Dyse stor brænder | 1,06 mm/markering: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 total | 914 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/markering: BD |
| - Dyse stor brænder | 1,22 mm/markering: BG |
| Dyser (50 mbar) | |
| - Dyse lille brænder | 0,68 mm/markering: AU |
| - Dyse stor brænder | 1,06 mm/markering: AI |

BRÆNDER EKSTRA KOGEPLADE

| | |
|----------------------|----------------------|
| Effekt | 3,20 kW |
| Gasforbrug | 228 g/h |
| Dyse (28-30/37 mbar) | 0,88 mm/mærkning: AH |
| Dyse (50 mbar) | 0,76 mm/mærkning: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 total | 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/markering: BD |
| - Dyse stor brænder | 1,22 mm/markering: BG |
| Dyser (50 mbar) | |
| - Dyse lille brænder | 0,68 mm/markering: AU |
| - Dyse stor brænder | 1,06 mm/markering: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Effekt | 3,50 kW |
| Gasforbrug | 244 g/h |
| Dyse (28-30/37 mbar) | 0,88 mm/mærkning: CE |
| Dyse (50 mbar) | 0,76 mm/mærkning: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

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

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 OUTDOORCHEF-produkter finder du på OUTDOORCHEF.COM

VIKTIGT: Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOORCHEF gasolgrill i bruk.

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

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.

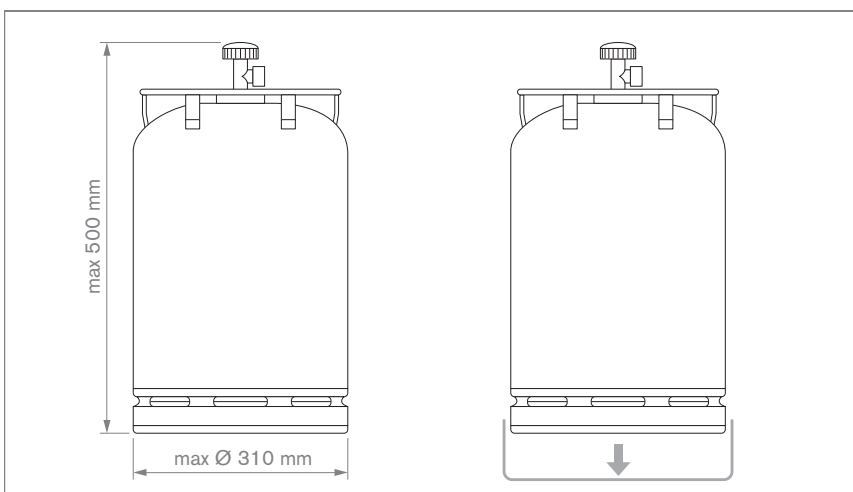
Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.

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.






- Vänligen beakta att inga otäta skruvar finns något läckage i skarvarna på beslagen.
- 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

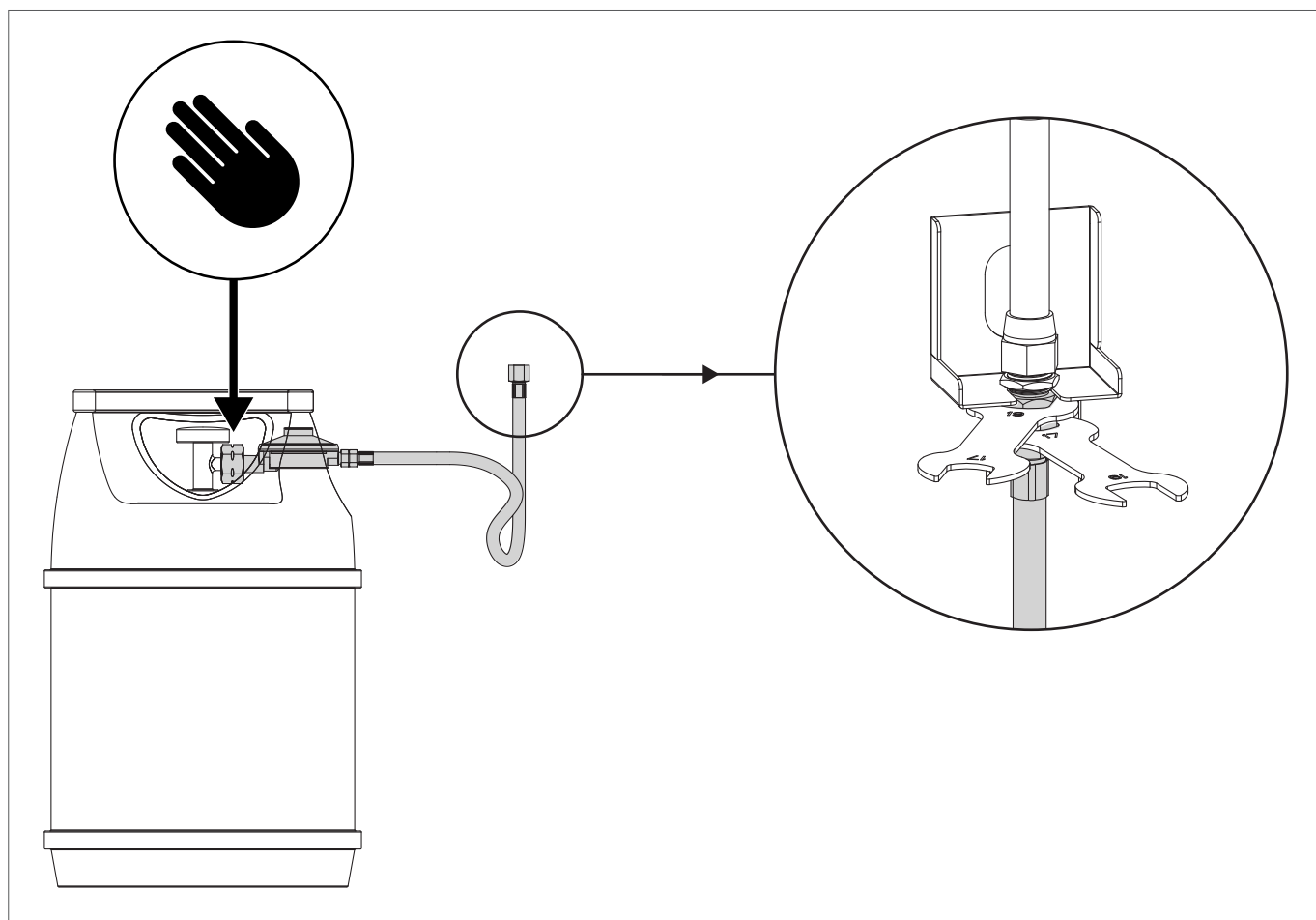
Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

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

- Får bara användas utomhus.
- Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk.
- **WARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd.
- När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten.
- Apparaten får inte flyttas när den används.
- Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen.
- Använd aldrig grillen under ett takutsprång.
- Om din grill har styrrullar, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Använd alltid grillhandskar när du tar i varma delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position  och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln från gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.
- Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.
- Byt ut slangen och gastrycksreglaget efter att de använts i 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gastrycksreglaget och slangen uppfyller relevanta EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Den rekommenderade längden på gasolslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftugningshålet i botten eller luftventilerna i locket. Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.
- Utför inga förändringar på apparaten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande gasolslang med inbyggd gastrycksreglage. 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.
- **WARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt de följande anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.

ANSLUTNING AV GASOSLANGEN


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



Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din grill.

TÄTHETSKONTROLL

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

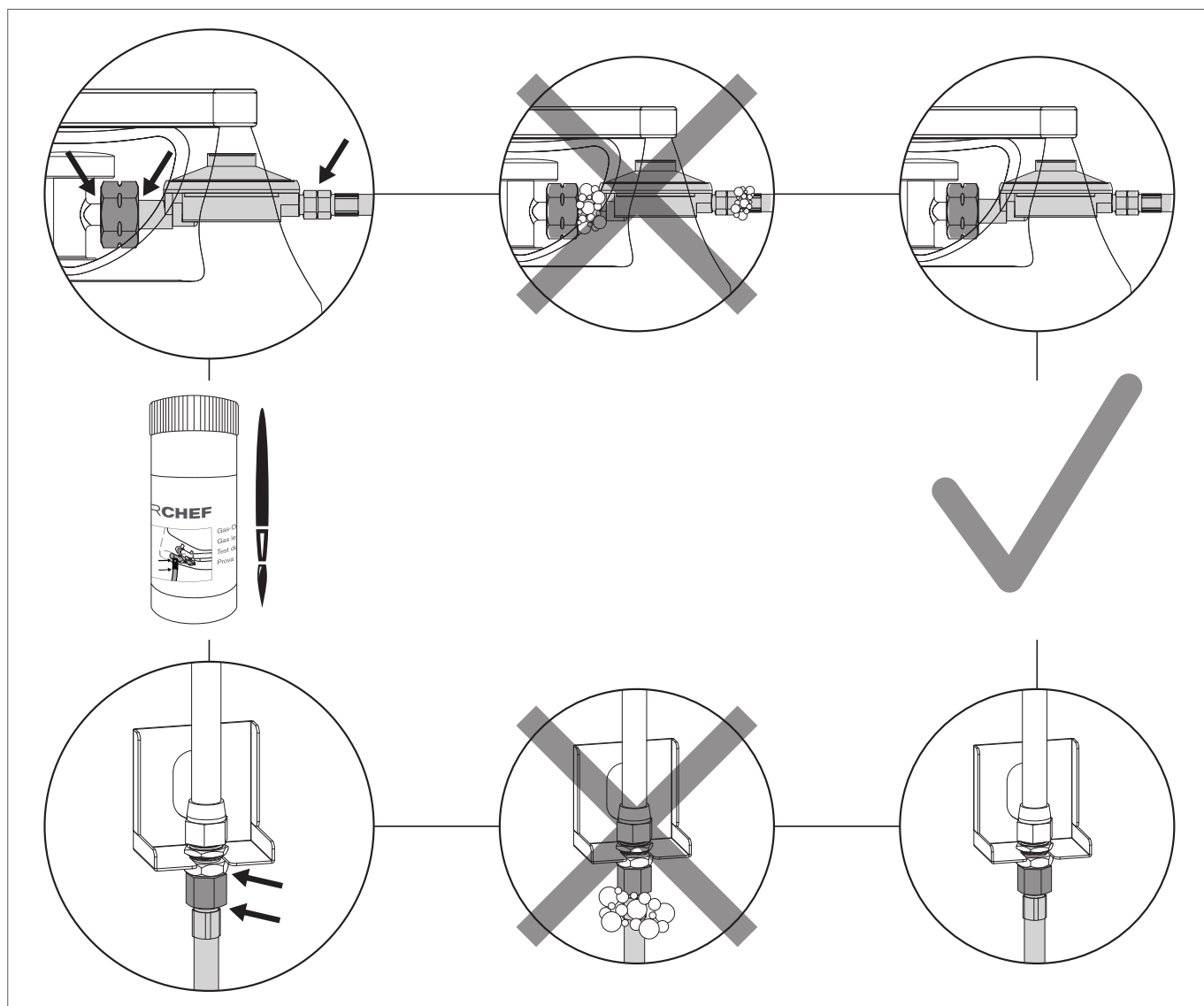
1. Gasreglageknappen måste stå i position .
2. Öppna gasotillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / 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.

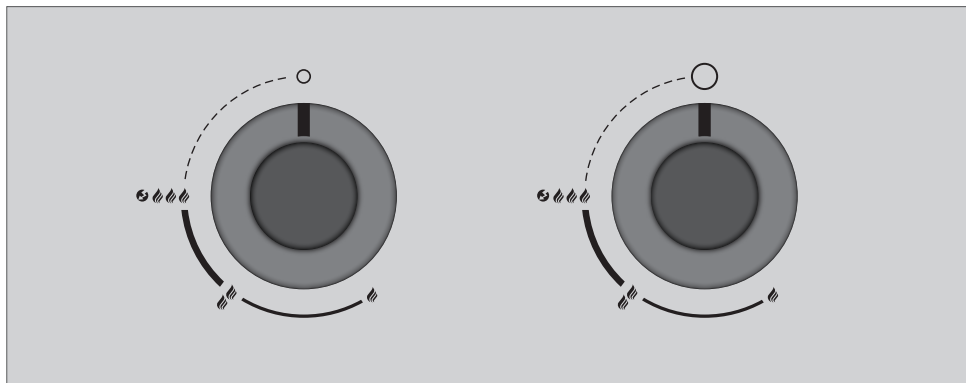
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsesdelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

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

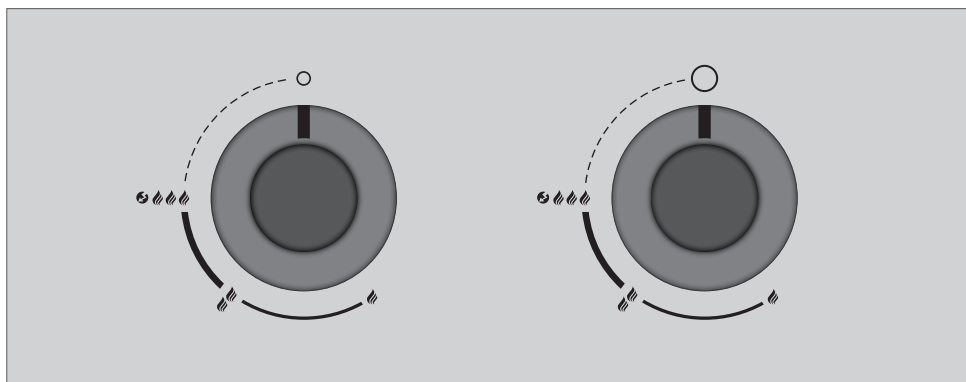


- : på position
- 🔥 : låg effekt
- 🔥🔥 : medelhög effekt
- 🔥🔥🔥 : hög effekt
- 🔥🔥🔥🔥 : tändning

BRÄNNARSYSTEM

KLOT

Grillsystem med två kontrolldrev

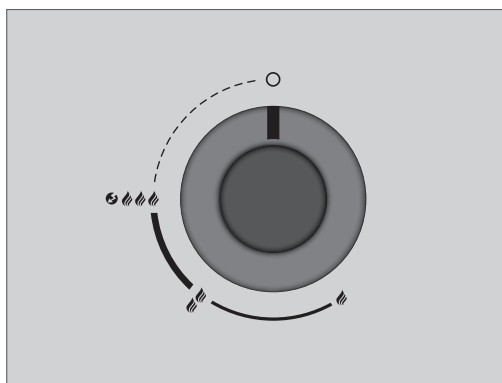


Det högra kontrolldrevet uppnår på nivå 🔥🔥🔥 den högsta effekten och på nivå 🔥 den lägsta effekten. Den är konstruerad för användningar inom medelhöga till höga temperaturområden.

Det vänstra kontrolldrevet uppnår på nivå 🔥🔥🔥 den högsta effekten och på nivå 🔥 den lägsta effekten. Den är konstruerad för användningar inom medelhöga till höga temperaturområden.




MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

Brännarsystem för den extra matlagningsplatsen på sidan







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

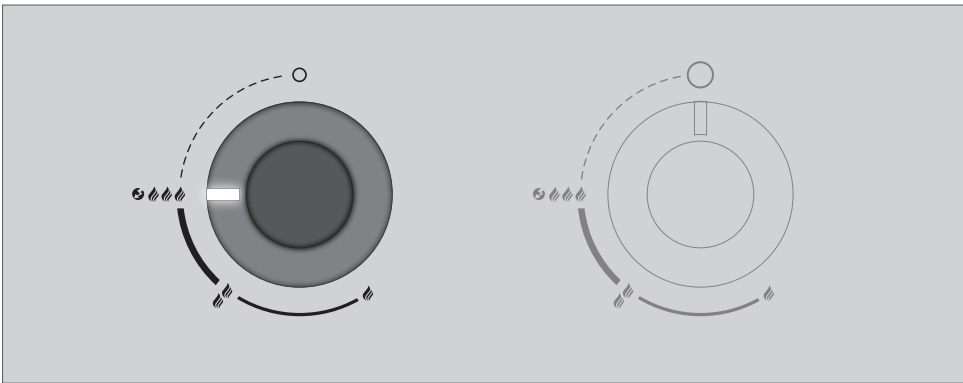
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN


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 ca. 20–25 minuter på nivå   .

TÄNDNINGSPROCEDUR

KLOT

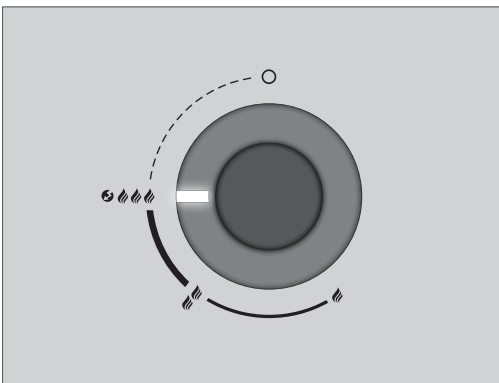
1. Säkerställ att alla förbindelseledar mellan gasslangen, gasttryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna grilllocket. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck 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**).

MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

1. Säkerställ att alla förbindelseledar mellan gasslangen, gasttryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna locket på sidobrännaren. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck in gasolreglaget på sidobrännaren 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 sidobrännaren efter 3 försök, ska du försöka hitta orsakerna (enligt beskrivningen i avsnittet **FELAVHJÄLPNING**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Alla AROSA-modeller är utrustade med det innovativa GAS SAFETY SYSTEM (GSS) som har följande egenskaper:

FLAME GUARD

FLAME GUARD är ett slutet system som består av tändare och flamma. Efter det att gasol ventilen öppnats och tändaren manövrerats antänds systemet. FLAME GUARD skyddar flaman 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 antända brännarna är optimalt skyddade mot väderlekspåverkningar.
- Grillen vid mycket låga temperaturer från 80 grader även det blåser.
- Förhindra att gas som inte antänts strömmar ut.

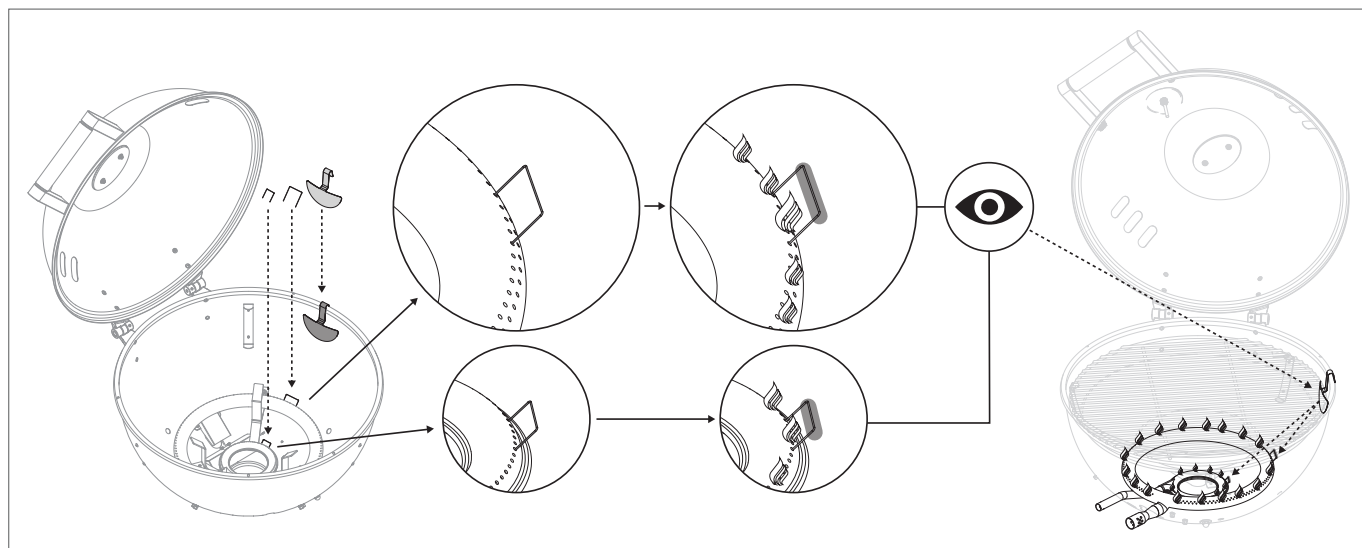
* **VIKTIGT:** Det finns ingen hundra procentig säkerhet att brännaren inte släcks under extrema väderförhållanden. Vid hantering av gasol ska du alltid kontrollera att grillen inte används utan uppsikt. Alla tester har utförts under laboratorieförhållanden.

FLAME CHECK

FLAME CHECK är ett extra visuellt säkerhetselement. De två glödrådarna 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

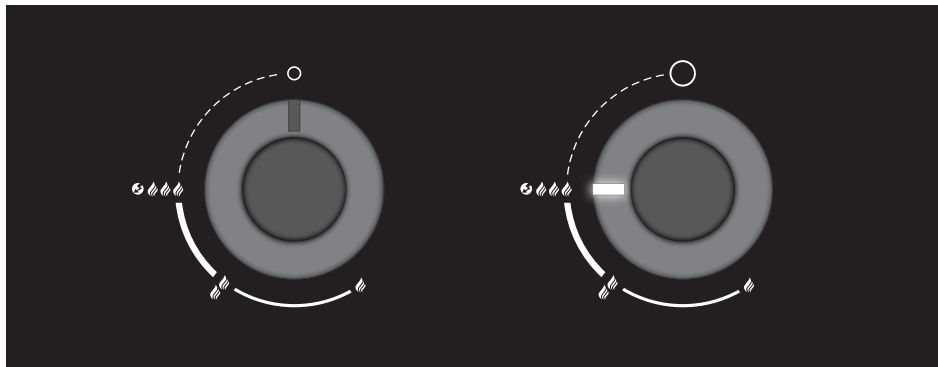
Upplysande beprövad säkerhet.

SAFETY LIGHT i din grill 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.

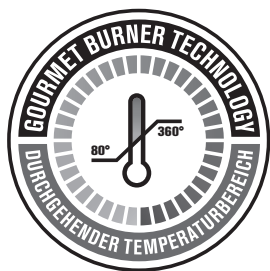
Fördelen:

- Safety Light påminner dig om att ventilen fortfarande är öppen och att gasol strömmar ut.*

* **VIKTIGT:** Tänk alltid på att stänga av gasotillförseln på gasolflaskan och att stänga gasolventilen när du grillat färdigt.

















GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Alla AROSA-modeller 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 / användningar:

| 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:

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). 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 maximalvärmerna lämpad för tillberedning av knaprig pizza eller flammkakor (standardposition kon).

UNIKT KONSYSTEM

Grilla, laga mat eller baka, det unika OUTDOORCHEF konsystemet sørjer i standardpositionen for en jævn værmefordeling inuti klotet och förhindrar skadlig fettbrand eftersom brännarna är fullständigt skyddade.

Nerdroppande fett antänds inte utan rinner längs den porlinsemaljerade konen ner i uppsamlings-skålen 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, grönsaker m.m. förblir mycket saftigt, mörkt och knaprigt. Eftersom en del av fett och kötsaften 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 stenugns-kvalitet. När den lilla brännaren används grillas grillmaten särskilt skonsamt vid låga temperaturer omkring 80 grader - bästa förutsättningar för möra XL-köttbitar som t.ex. 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 OUTDOORCHEF 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 nivå (standardposition). Därefter kan du enkelt borsta av konen med en mässingsborste. Vi rekommenderar att du använder konborsten från OUTDOORCHEF.

Mer information om våra tillbehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSITION



Standardpositionen är den optimala konpositionen för de flesta grillsätten och sørjer for en unik værmekirkulation i klotet. Maträtterna blir jævnt grillade runtom utan att du behöver vända på grillmaten. Kött, fisk, grönsaker m.m. förblir mycket saftigt, mörkt och knaprigt.

Standardpositionen lämpar sig därmed perfekt for alla sorters kött, skonsamt grillad fisk, gratänger, knapriga grönsaker och for att baka pizza, flammkakor eller bröd.

VULKANPOSITION



Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme, perfekt for OUTDOORCHEF tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

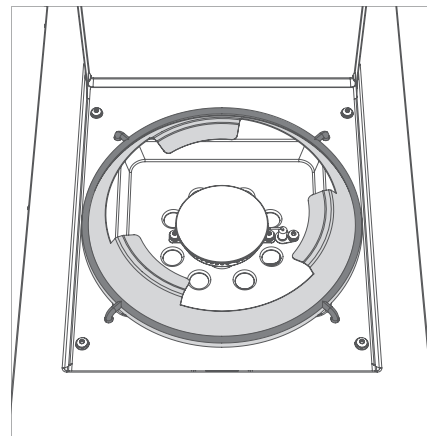
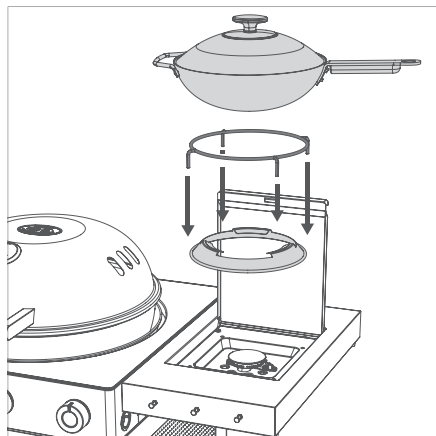
Därmed lämpar sig vulkanpositionen perfekt for korttidsstekt kött som tonfiskbiffar, jakobsmusslor eller wokgrönsaker.

BRUKSANVISNING FÖR GASOLKLOTGRILLEN

1. Sätt konen i den önskade positionen (standardposition eller vulkanposition).
WARNING: 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 vid grilla i vulkanposition med locket stängt.
2. Välj vid behov nödvändiga tillbehör.
3. Förvärm grillen med stängt lock ca. 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. **WARNING:** Det uppsamlade heta fett i uppsamlings-skålen kan fatta eld. Låt fett i uppsamlings-skålen först svalna av helt.
7. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.

BRUKSANVISNING FÖR MATLAGNINGSPLATSEN PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

1. Ta därför först bort denna extra yta för medföljande gryta/stekpanna.
2. Välj motsvarande tillbehör eller stekpanna och placera denna på extratyten.
Använd WOK-hållaren (kan erhållas separat som tillbehör) när du använder OUTDOORCHEF BBQ WOK.



3. Reglera sedan temperaturen steglöst enligt önskemål mellan – .
4. Tillsätt matvarorna kort efter uppvärmningen av tillbehöret eller stekpannan och tillaga dem där.
5. Ställ efter tillagningen alltid gasreglageknappen på position . Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
6. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.
7. Använd inga kastruller som är < 160 mm und > 270 mm på mottagningsplatsen på sidan.

GRYTAN/STEKPANNAN

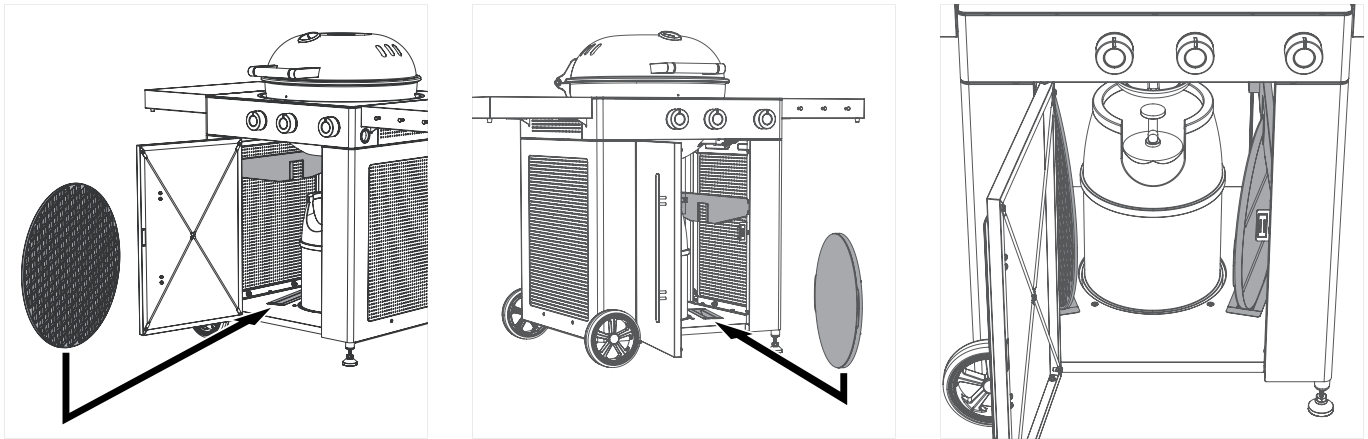
ANVÄNDNING

Vidrör grytan/stekpannan under grillningen endast med grillvante. Ställ inte grytan/stekpannan när den är varm på brännbara eller värmekänsliga ytor.

RENGÖRING

Grytan/stekpannan kan enkelt rengöras i diskmaskinen.

FÖRVARINGSUTRYMME I DIN AROSA 570 G



Alla AROSA 570 G modeller har en hållare inuti grillen för förvaring av ett extra Diamond gjutjärnsgaller och en pizzasten (båda ingår inte i leveransen).
INFORMATION: Mer tillbehör som tex. Diamond gjutjärnsgaller, och pizzastenen hittar du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din återförsäljare.

FÖRVARINGSUTRYMME FÖR MODELLER MED TEXTILSKYDD (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED TEXTILSKYDD)

Bestyckningen med det ovan nämnda tillbehöret sker via den öppna baksidan på grillen.

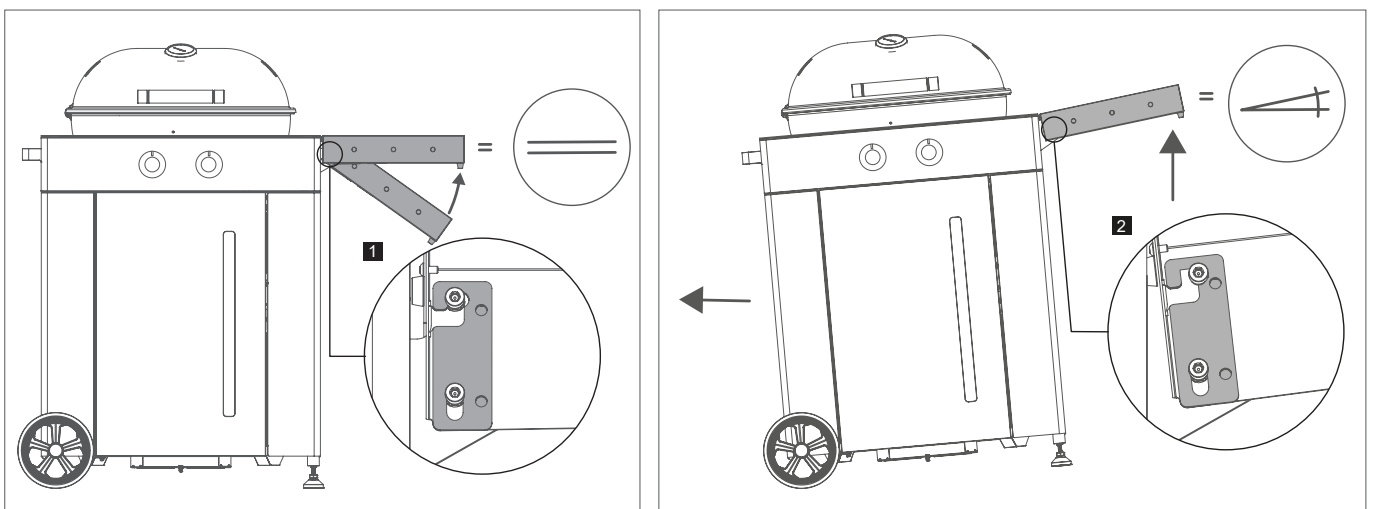
För att göra det enkelt att komma åt gasflaskan och uppsamlingskålen finns det en öppning med dragkedja på vänster sida av textilpanelen på din AROSA 570 G.

Denna öppning gör det möjligt för dig att på ett enkelt sätt öppna och stänga gasotillförseln. Dessutom kan uppsamlingskålen för fett lätt tas ur på sidan för rengöring.

FLYTTA OCH MANÖVRERA DIN AROSA 570 G

Den stabila sidohyllan på din AROSA 570 G kan också användas till att flytta och manövrera grillen.

Höger sidohylla har en låsfunktion (se figuren ovan) - för att manövrera grillen behöver du bara lyfta lite på sidohyllan för att få grillen i den önskade positionen.



TIPS OCH TRICKS

ATT GRILLA MED GASOLKLOTGRILL

Standardposition

Större köttbitar (t.ex. filé, entrecote, hela kotlettrader eller hel kyckling): Tack vare det unika konsystemet behöver större köttstycken inte längre vändas under grillningen. Värmen i gasolbrännaren stiger på insidan av grillklotet och fördelas jämnt i hela klotet. Lägg det som ska grillas på det förvärmade grillgallret och stäng locket. Låt det alltid finnas lite plats mellan köttbitarna. Genom att stänga locket bryns grillmaten från alla sidor och köttsaften stannar kvar i köttet.

För att du inte ska behöva lämna något åt slumpen när du grillar större köttbitar, rekommenderar vi att du använder vår termometer, t.ex. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** –som mäter innetemperaturen för perfekta resultat, och som är enkel att kontrollera via den officiella **OUTDOORCHEF** App.

I standardpositionen kan man även baka, så du kan lätt överraska familj och vänner t.ex. med en hembakad pizza fr vår **OUTDOORCHEF** pizzasten, som passar perfekt i klotet. Låt först pizzastenen värmas upp på högsta nivån i 20 minuter innan man sätter in pizzan - det blir en krispig pizzabotten precis som i Italien.

Med rätt tillbehör får du ännu mer glädje av din **OUTDOORCHEF** grill. Grilla, koka eller baka: Ge din kreativitet och experimentlusta fritt utlopp. Mer information om vårt breda tillbehörssortiment och om appen hittar du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanposition


Perfekt lämpad för användning av **OUTDOORCHEF** tillbehör, där hög värme underifrån behövs, vilken sedan avges i koncentrerad form till tillbehöret som t.ex. **OUTDOORCHEF** gjutjärnsplatta eller **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok.

BRUKSANVISNING FÖR MATLAGNINGSPLATSEN PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

Matlagingsplatsen på sidan lämpar sig perfekt för tillredning av diverse förrätter som t.ex. vitlöksräkor i olivolja, tillbehör till grönsaksgritor eller för såser till grillköttet. Därför rekommenderar vi **OUTDOORCHEF** Aroma-stekpanna som tillbehör för att lyckas med alla rätter.

Mer information om vårt breda tillbehörssortiment finns på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasreglageknappen på varje brännare på .
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande överdrag.

RENGÖRING

Mycket lite rengöring behövs mellan grillningarna, då det mesta fett avdunstar eller hamnar i uppsamlingskålen. Vid svår nedsmutsning värmer man upp grillen med full effekt i cirka 10 minuter. Använd vid rengöring av tratten och grillgallret en grillborste med mässingsborst (inga stålborstar).

VARNING: Vid rengöring av grillens inre kring brännarsystemet måste du se till att brännardelarna inte skadas.

VARNING: Rengör grillens yttre och avläggningsytorna endast med vanliga inte aggressiva rengöringsmedel (som t.ex. vanligt 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

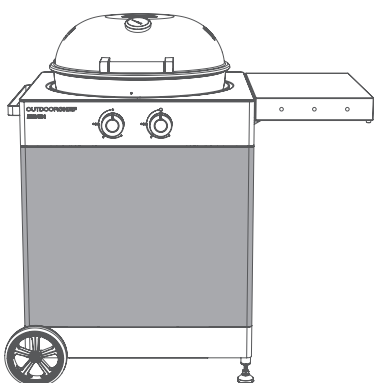
Rengör gjutjärnsgallret med vatten innan du använder det första gången. Vidrör endast gallren med grillvante under grillningen. Ställ inte gjutjärnsgallret på brännbara eller värmekänsliga ytor när det är varmt.

För enklare sätt att hantera gjutjärnsgallret kan man använda lyften.

RENGÖRING

- Låt gjutjärnsgallret brännas ut vid fullt effekt i cirka 10 minuter
- Använd en borste av **med** mässingsborst (ingen stålborste)
- Låt därefter gallret liksom borstarna svalna av helt
- Gallret ska efter rengöringen oljas in lätt med matolja.

SKÖTSELRÅD FÖR TEXTILSKYDDET (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED TEXTILSKYDD)



VÄDERBESTÄNDIGHET

Textilskyddet till din AROSA 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 AROSA 570 G skyddas mot väderpåverkan, smuts och pollendamm med det passande **OUTDOORCHEF** överdraget varje gång du använt grillen.

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 AROSA 570 G med ljummet vatten och ett mildt smuts- och fettupplösande rengöringsmedel (t.ex. vanligt diskmedel som inte är aggressivt).

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.

WARNING: Eftersom det rör sig om en specialväv är det inte möjligt att rengöra den i tvättmaskinen. Detta skulle skada UV-skyddet.

VILL DU GE DIN AROSA 570 G EN HELT NY LOOK?

Inget problem - Som tillbehör finns det flera textilskydd i olika, spännande färger och designer att köpa. Mer information hittar du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din återförsäljare.

SKÖTSELRÅD FÖR BAMBU-BELÄGGNINGAR (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED BAMBU-BELÄGGNINGAR)

NATURPRODUKTEN BAMBU

Bambu är en naturprodukt och därför kan naturliga struktur-och färgvariationer förekomma.

Bambubeläggningarna på din AROSA 570 G utsätts för väderpåverkan som solljus, värme och fuktighet vilka vilket kommer att resultera i en naturlig åldringsprocess och motsvarande färgförändringar (ökande grå färgning med tiden), vilket ger varje grill sin egen karaktär.

Denna naturliga åldringsprocess kan fördröjas genom att grillen sköts om regelbundet (se rengörings - och skötselinstruktioner) och att den konsekvent täcks över när den inte används.

VÄDERBESTÅNDIGHET

Precis som för andra bambu-produkter för utomhusområdet (t.ex.bambu-möbler) ska bambubeläggningarna i AROSA 570 G så långt som möjligt skyddas från UV-strålar, regn och fukt.

Vid fuktighet t.ex.efter kraftiga regnskurar ska bambubeläggningen på AROSA 570 G torkas av innan grillen täcks över med överdraget.

RENGÖRINGS- OCH UNDERHÅLLSINSTRUKTION

Rengör bambubeläggningen med en fuktig trasa och se till att du endast använder ett mildt rengöringsmedel (t.ex.vanligt diskmedel) och torka sedan av ytan av med en torr trasa.

Vi rekommenderar att du behandlar bambubeläggningarna varje eller vartannat år med en kommersiellt tillgänglig bambuvårds lotion eller bambuvårdsolja.

UPPGRADERINGAR- AROSA 570 G

AROSA 570 G har ett unikt koncept som gör att du kan uppgradera din grill med ytterligare systemelement och tillbehör.

SYSTEMELEMENT

Vill du använda din AROSA 570 G på ett ännu mera mångsidigt sätt?

Inga problem, för med din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS erbjuder OUTDOORCHEF dig möjligheten att helt enkelt utöka användningsområdet för din grill - för maximal mångsidighet!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS är det perfekta tillägget till AROSA 570 G om du vill förvandla din grill till ett fullfjädrat utomhuskök på nolltid.

KOMPONENTER TILL BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Högpresterande keramisk brännare BLAZING ZONE® PLUS
- Högpresterande COOKING ZONE PLUS gasolkök
- Solid sidohylla inkl. 2 belysta kontroldrev med Safety Light®
- Stödfot för ett stabilt läge vid påbyggnad

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|--|
| The image shows the components of the Blazing Zone Plus kit. On the left, there is a ceramic burner, a gas burner, and a side shelf. On the right, there is a black metal frame with a ceramic burner inside, which is the main component of the kit. | The image shows the main component of the Blazing Zone Plus kit, a black metal frame with a ceramic burner inside. It has a small wheel on the bottom right corner. | <p>Hög temperatur 600 - 900 °C</p> <p>Högpresterande keramisk brännare Grillning vid hög temperatur Perfekt skorpa på köttet Höjjusterbart galler, 2 steg Perfekt för magra styckningsdelar</p> |
|---|---|--|

På så sätt kan du tillreda bifvar m.m.med maximal värme upp till över 900 °C, för en perfekt skorpa på köttet.

COOKING ZONE PLUS – MYCKET MER ÄN EN SIDOBRÄNNARE, TRE ANVÄNDNINGSMRÅDEN

Den helt nyutvecklade 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 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.

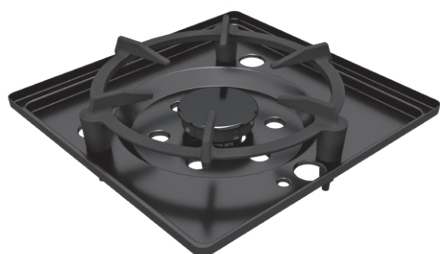
Tack vare den konkava formen på den solida gjutjärnsplattan kan COOKING ZONE PLUS även användas med OUTDOORCHEF BBQ Wok, som passar perfekt på plattan (utan adapterring för wok).



Hög värme

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

- Bryning av kött, fisk och grönsaker



Medelhög värme

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

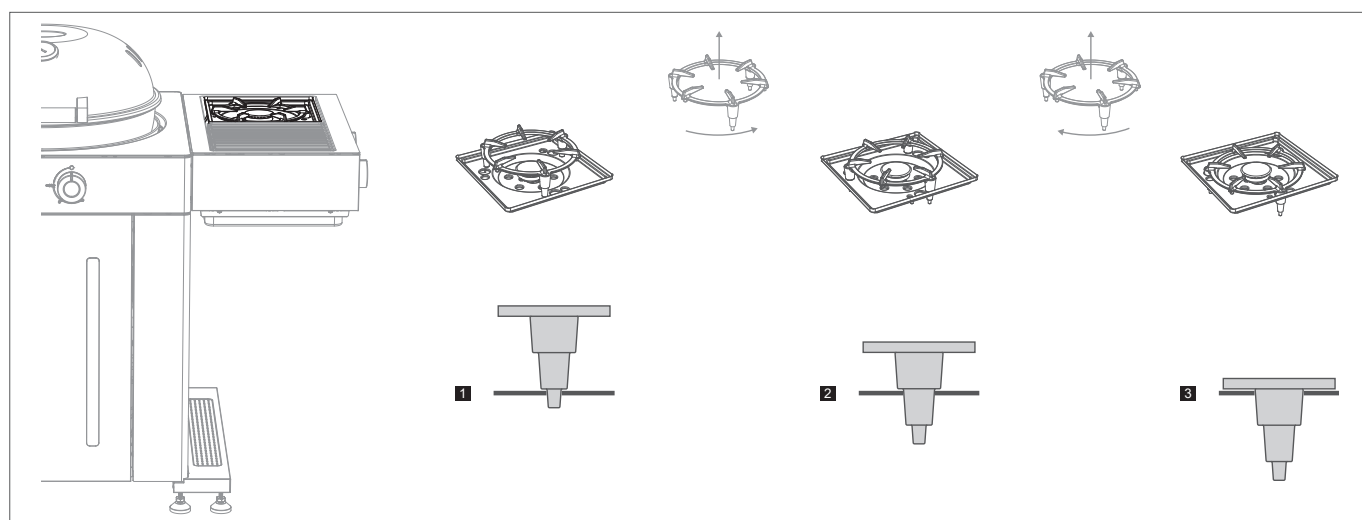
- Bryning/ångkokning av kött, fisk och grönsaker
- Bryning av stärkelserika grönsaker, t.ex. stekt potatis, rösti osv.




Låg värme

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

- Tillagning av såser, soppor, grytor och risrätter



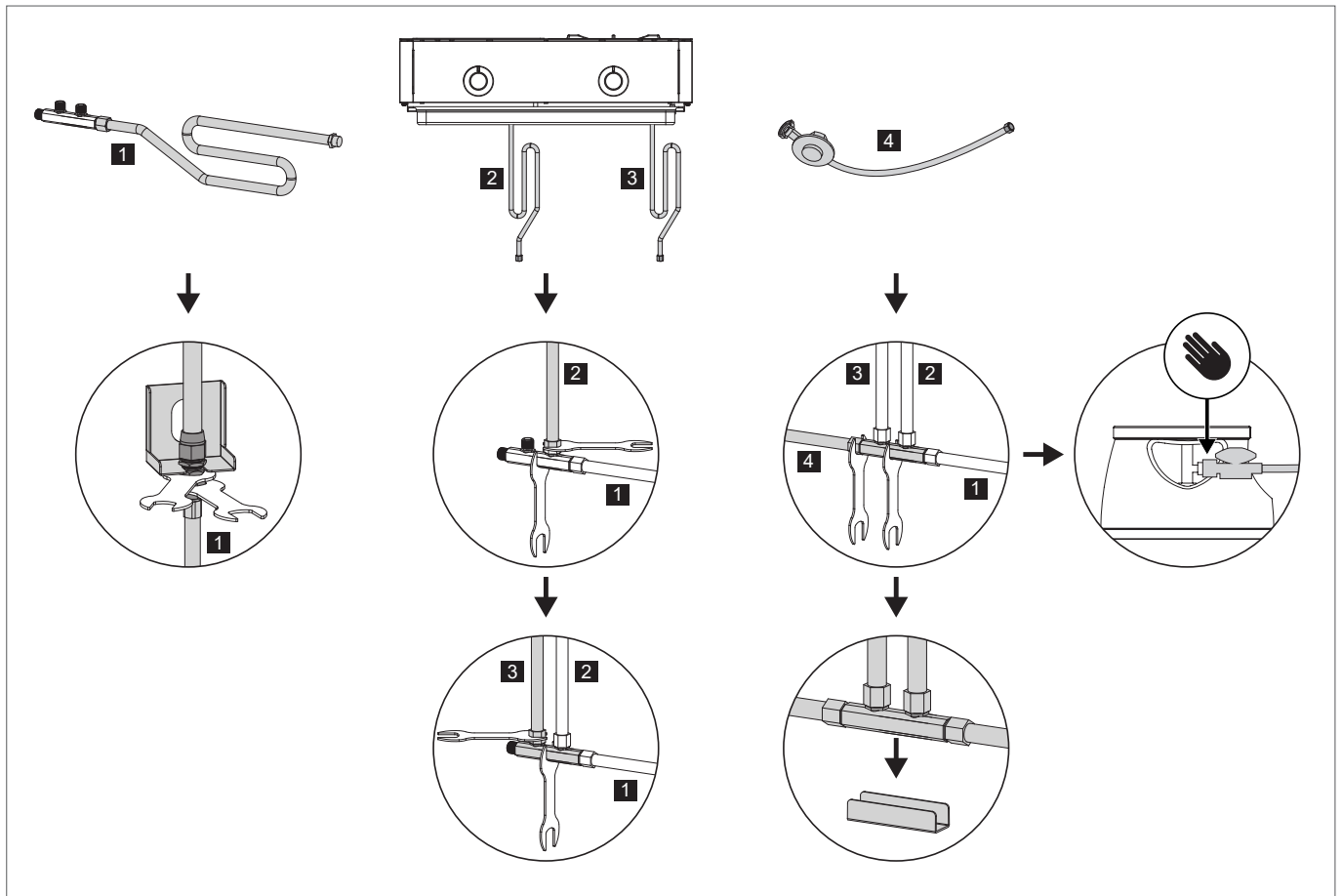
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

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 AROSA 570 G levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ut din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ca. 20–25 minuter på nivå .

ANSLUTNING AV GASOSLANGEN TILL -/ BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


VARNING: Observera informationen om montering och anslutning i den separata monteringsanvisningen.

VARNING: Vid uppgradering med en BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS måste täthetskontrollen utföras vid alla anslutningar av systemelementen. Anslutningen av gasslangen måste göras med hjälp av den medföljande skiftnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasoslangen för hand för att undvika eventuella grillbränder.

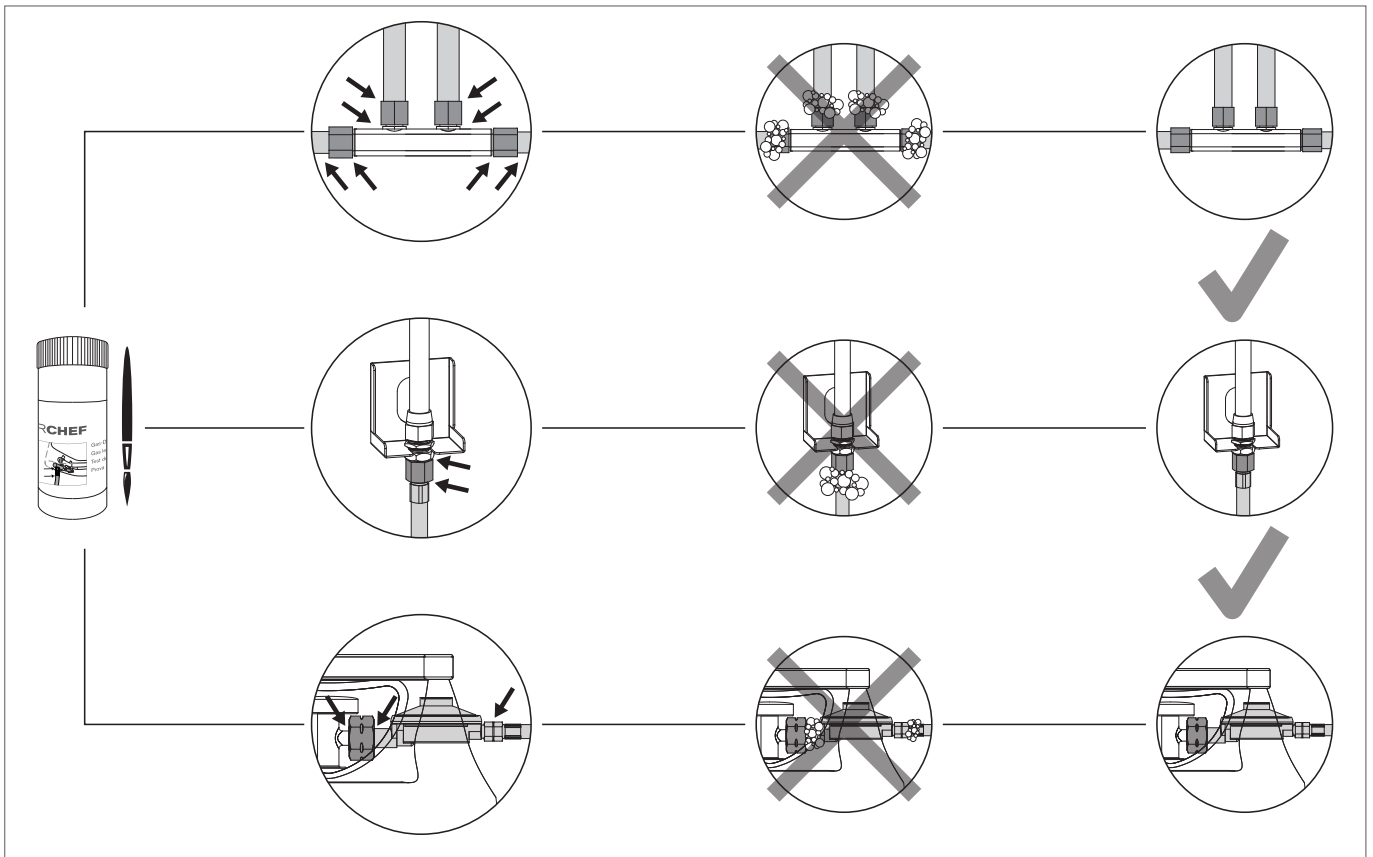


TÄTHETSKONTROLL

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 gasotillförseln 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 läcksökningspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka.
VIKTIGT: Grillen och din BLAZING-/COOKING KIT PLUS får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gasotillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelseledarna 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.



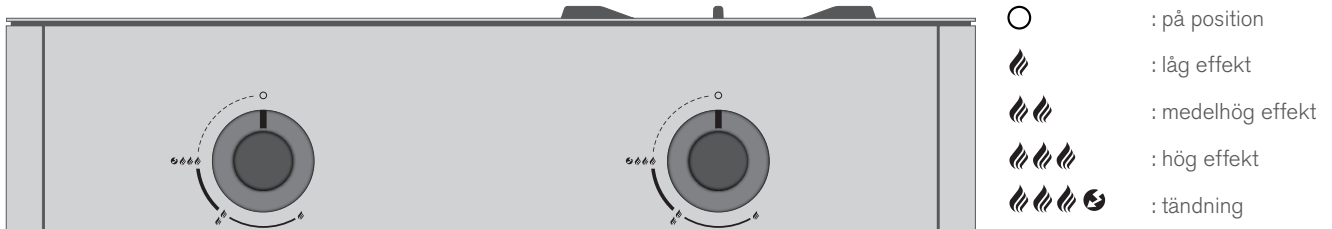
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DIN COOKING-/BLAZING ZONE KIT PLUS

- **VARNING:** Den högsta tillåtna belastningen för Blazing-/Cooking Zone Kit Plus är 40 kg.
- **VARNING:** Använd aldrig din BLAZING-/COOKING ZONE KIT separat/individuellt (avschild från grillen).
- **VARNING:** Täck aldrig över ytan på din BLAZING-/COOKING ZONE KIT när den används då detta kan leda till värmeupbyggnad.
- **VARNING:** Kastruller eller stekpannor får inte ställas på din BLAZING ZONE PLUS, endast på din COOKING ZONE PLUS.
- **VARNING:** Din BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS - det finns risk för brand.
- **VARNING:** Använd bara din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS när den är fullständigt monterad på en passande AROSA grillmodell enligt den separata monteringsanvisningen.
- **VARNING:** Lämna aldrig grillen och din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS utan uppsikt när den används.

- **WARNING:** Se till att gasolslangen hålls borta från de heta ytteryterna på grillen och din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- **WARNING:** A inte bort fettuppsamlingskålen förrän grillen är helt av svalnad och inte används längre.

FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN PÅ DIN BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

Värmenivåer och tändning



Båda brännaren uppnår på läge 🔥🔥🔥 högsta effekten och på läge 🔥 den lägsta effekten.

TÄNDNINGSPROCEDUR FÖR DIN BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DETTA GÄLLER FÖR BÅDA BRÄNNARNA (BLAZING ZONE® PLUS UND COOKING ZONE PLUS)

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
3. Tryck på gasolreglageknappen på din Blazing Zone Plus och/eller Cooking Zone Plus 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 grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (enligt beskrivningen i avsnitt **FELSÖKNING**).

TIPS OCH TRICKS FÖR DIN BLAZING ZONE® 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 gasklotet 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.

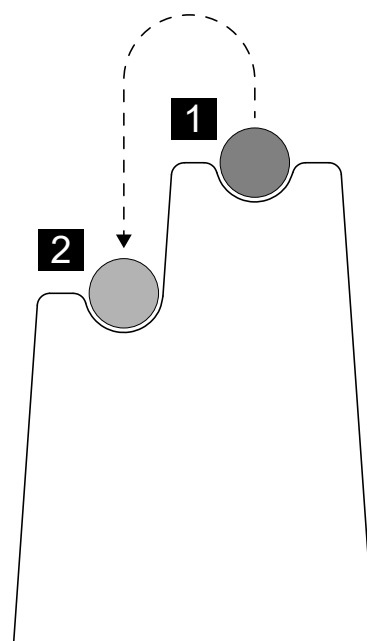
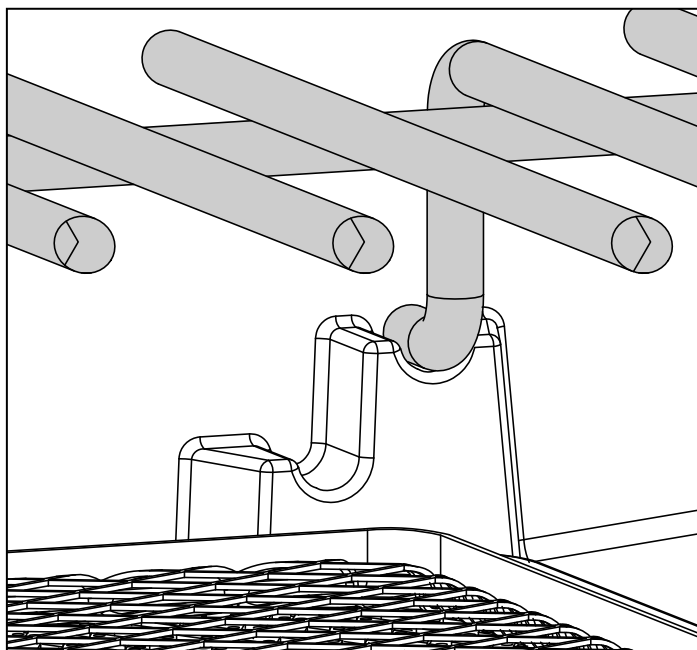
Användning av andra matlagningsredskap på din BLAZING ZONE® PLUS

Om du grillar andra livsmedel och använder andra matlagningsredskap måste du se till att INTE hela grillytan täcks (värmeuppyggnad!) och att endast mycket värmeresistenta matlagningsredskap 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.

Stek ditt köttstycke till att börja med bara max.60 sekunder 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

Vid tillredning av biffar med mera rekommenderar vi att du avstår från att använda marinader och såser så att du ska kunna njuta av den oförfäskade köttsmaken. En god biff behöver inte mer än lite salt.

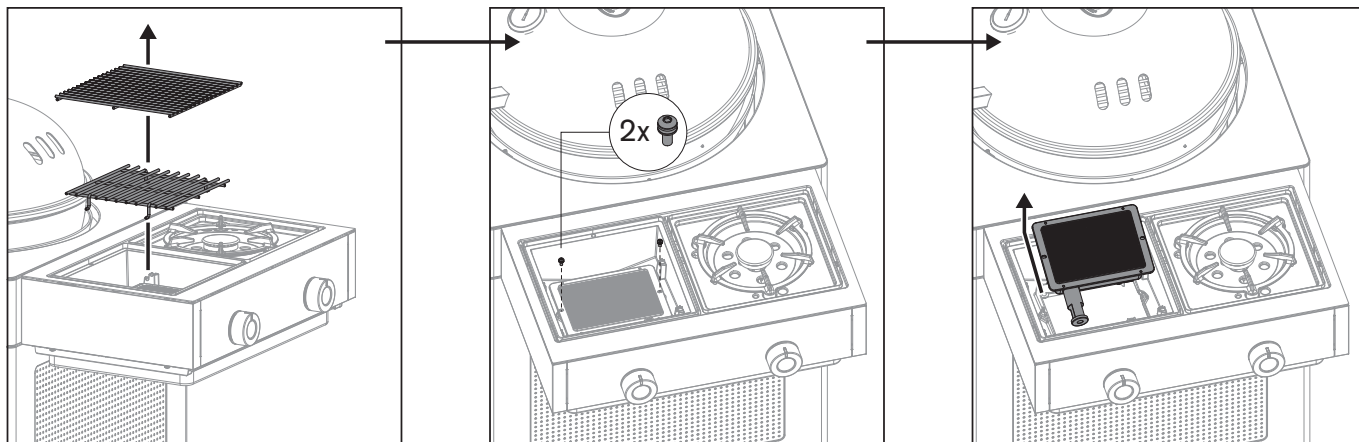
Om du ändå vill arbeta med marinader ska du se till att du inte använder för mycket olja för att undvika fettflammar.

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® PLUS

REGELBUNDEN RENGÖRING

Vi rekommenderar att du rengör din BLAZING ZONE® PLUS efter var tredje grillning. Torka av insidan med en torr trasa och töm fettuppsamlingskålen. Vi rekommenderar också att du demonterar brännaren i din Blazing Zone® 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® 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® PLUS men använd inga aggressiva eller brännbara rengöringsmedel.
4. Sätt sedan tillbaka hela din BLAZING ZONE® 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.

Gasolslang

Kontrollera gasolslangen. Om den är spröd eller har sprickor måste den genast bytas ut.

SKÖTSEL AV DIN BLAZING ZONE® PLUS

Ett regelbundet underhåll av din BLAZING ZONE® 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.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalleder 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, enligt beskrivningen i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du ska ha glädje av din grill och din BLAZING ZONE® PLUS ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande **OUTDOORCHEF** överdrag efter det att den har kallnat fullständigt. För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

DET ROSTFRIA GRILLGALLRET I DIN BLAZING ZONE® 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 stål-gallren 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 **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER för den grundliga rengöringen

ANVISNING

Smörj in med matolja som kan värmas upp (t.ex. avokado- eller rapsolja) efter rengöringen.

TIPS OCH TRICKS FÖR DIN COOKING ZONE 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 PLUS

Regelbunden skötsel av din COOKING ZONE 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 metall-delar (särskilt gjutjärnsplattan) på COOKING ZONE 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 PLUS ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande **OUTDOORCHEF** överdrag efter det att den har kallnat fullständigt. För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

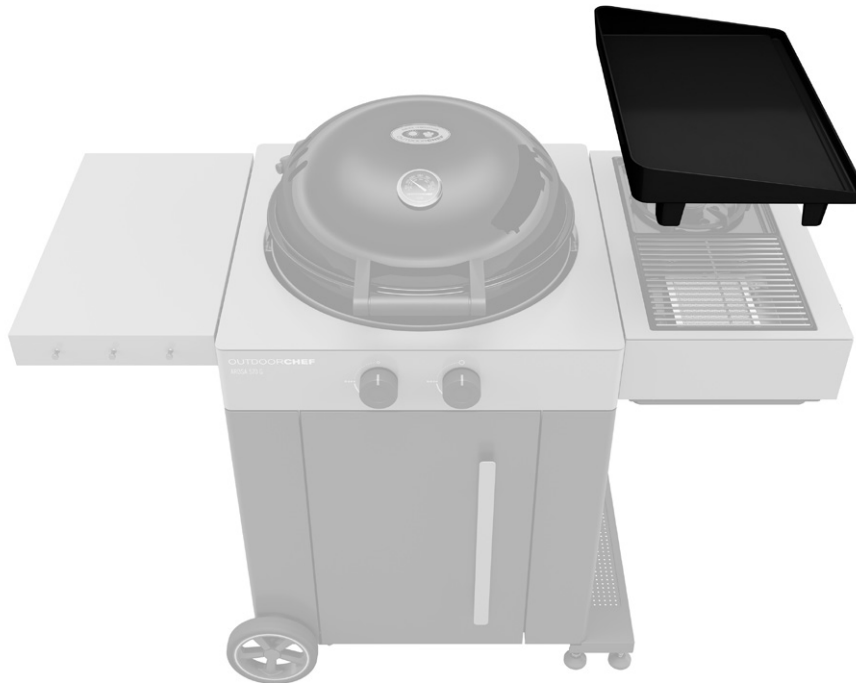
PLANCHA AROSA EVO – MEDITERRANT GRILLNÖJE HEMMA

PLANCHA AROSA EVO är det perfekta tillägget till din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Denna passar perfekt på din BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS och lämpar sig perfekt för tillredning av mediterrana rätter som traditionellt tillagas på en plancha.

Eftersom denna extra stora plancha i originalstorlek täcker båda brännarna (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus) kan två olika temperaturzoner skapas, vilka kan regleras med de individuellt inställbara kontrollreven för Blazing Zone Plus och Cooking Zone Plus.

På så sätt har du möjlighet att tillaga olika rätter med olika värmebehov på en och samma plancha.

PLANCHA AROSA EVO har en stor fett/saft-ränna på framsidan.



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 metalleder 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, enligt beskrivningen i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- Skydda grillen efter det att den är helt avställd med ett lämpligt överdrag från **OUTDOORCHEF** 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: Vi rekommenderar att du tömmer och rengör fettuppsamlingskålen på grillen regelbundet för att förhindra fettbränder. När du byter ut gasolflaskan ska fettuppsamlingskålen tas bort för att undvika att den 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 två nya batterier (typ AAA, LR03, 1,5 volt) i din elektriska tändare.

SAFETY LIGHT fungerar inte:

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

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) under <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av

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

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

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

TEKNISK INFORMATION

AROSA 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 |
| Gasolförbrukning totalt | 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 stora brännaren | 1,22 mm/markering: BG |
| munstycken (50 mbar) | |
| - munstycke lilla brännaren | 0,68 mm/markering: AU |
| - munstycke stora brännaren | 1,06 mm/markering: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Gasolförbrukning totalt | 914 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 stora brännaren | 1,22 mm / markering: BG |
| munstycken (50 mbar) | |
| - munstycke lilla brännaren | 0,68 mm / markering: AU |
| - munstycke stora brännaren | 1,06 mm / markering: AI |

BRÄNNARE TILLÄGGSGRILLYTA

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Effekt | 3,20 kW |
| Gasolförbrukning | 228 g/h |
| munstycke (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / markering: AH |
| munstycke (50 mbar) | 0,76 mm / markering: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Gasolförbrukning totalt | 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: BG |
| - munstycke lilla brännaren | 0,68 mm / markering: BG |
| munstycken (50 mbar) | |
| - munstycke lilla brännaren | 0,68 mm / markering: AU |
| - munstycke stora brännaren | 1,06 mm / markering: AI |

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 Volt).

Anvisningar för temperaturvisning

Visningsavvikelsen från termometer kan uppgå till +/- 10 %.

Hemsida

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



BRUKSANVISNING

VIKTIG: Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk OUTDOORCHEF-gassgrillen.

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

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.

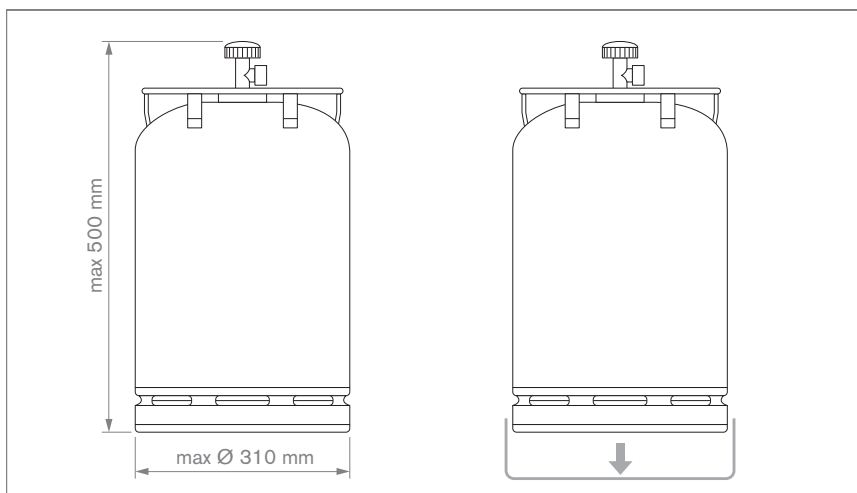
Følg instruksene i monteringsanvisningen. Feil montering kan få farlige følger.

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

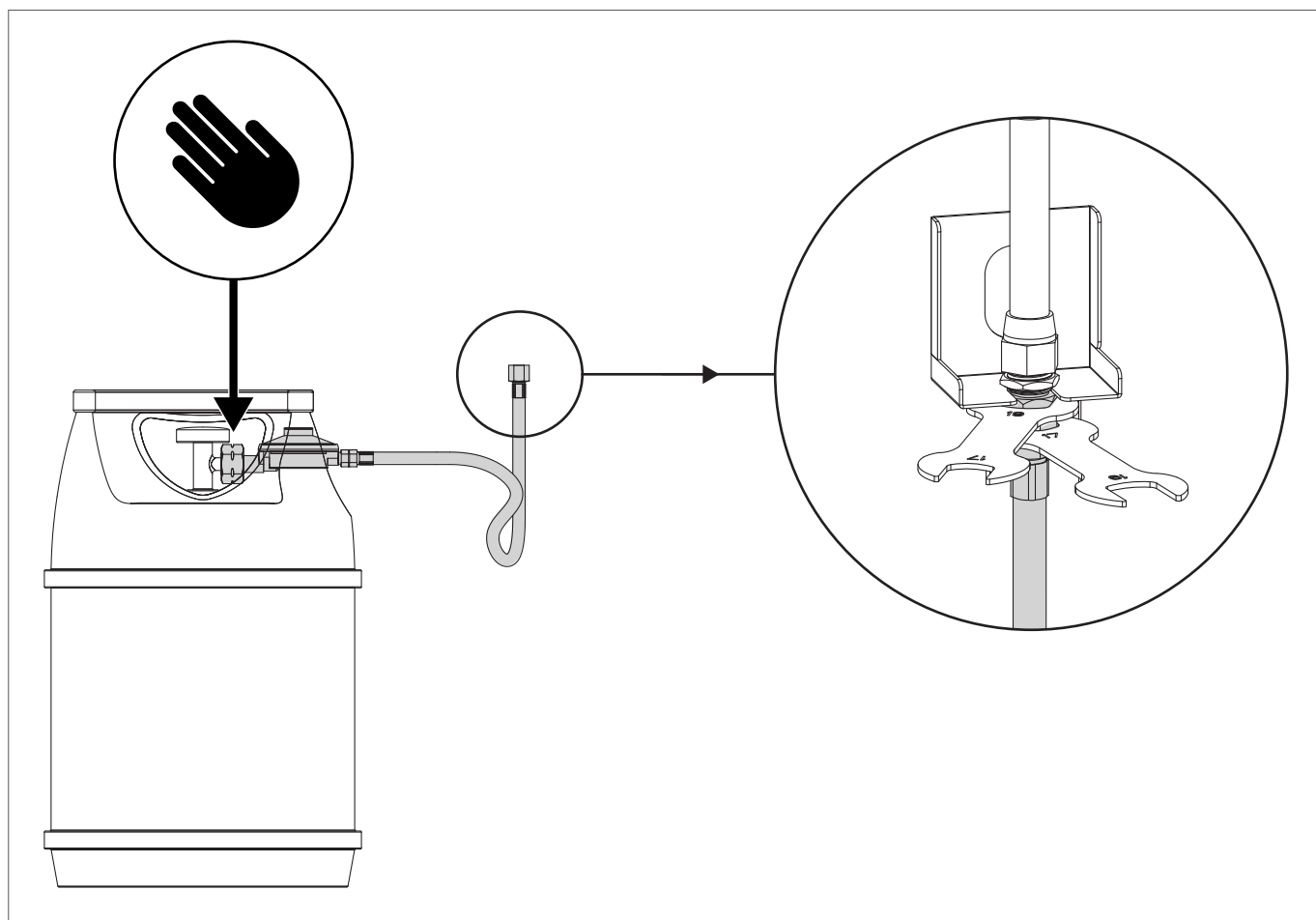
Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.

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

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


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



Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til grillen.

TETTHETSKONTROLL

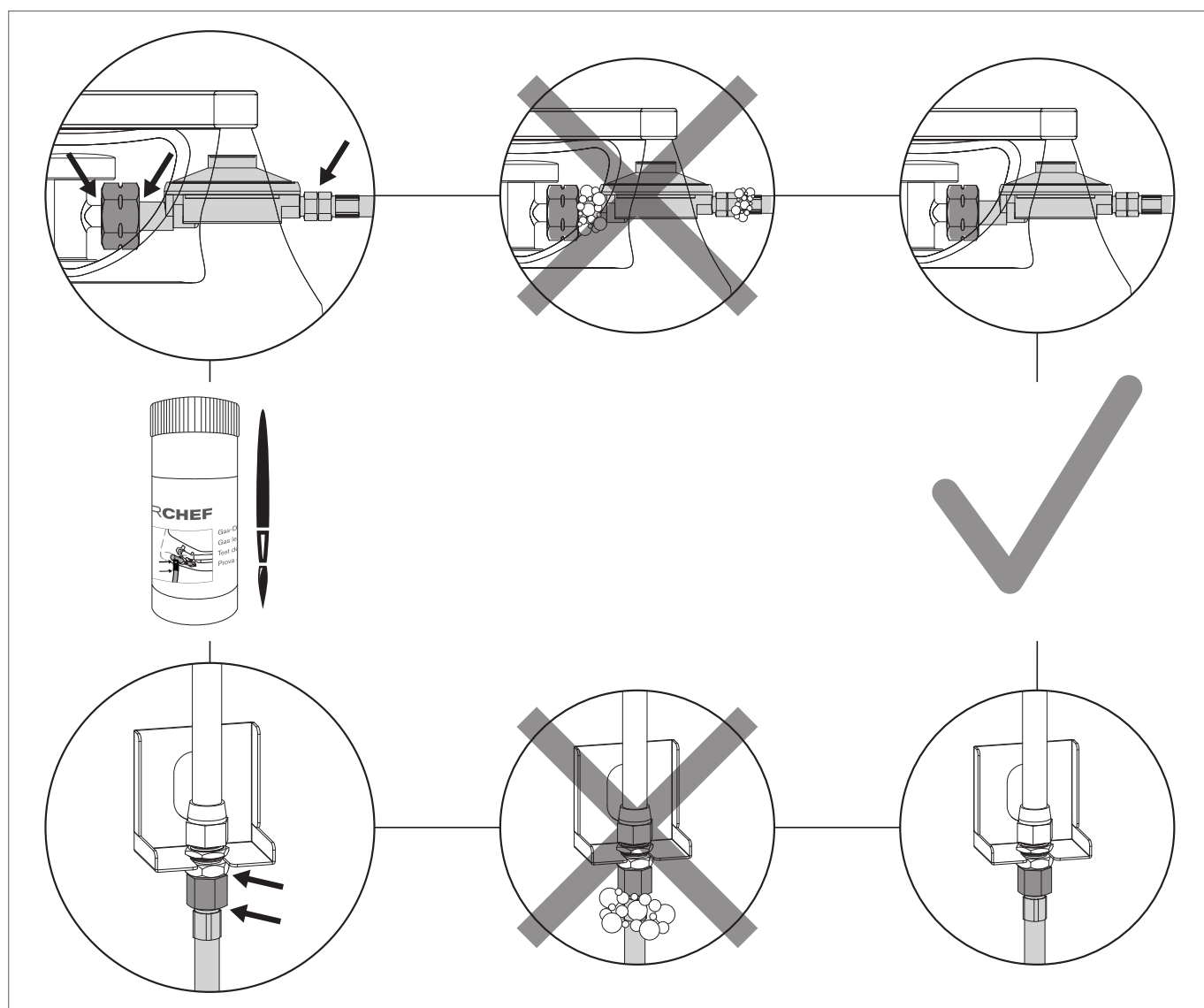
ADVARSEL: Sørg for at det ikke befinner seg tennkilder eller at noen røyker i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og bruk aldri en brennende fyrstikk eller åpen ild.

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

VIKTIG: Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.

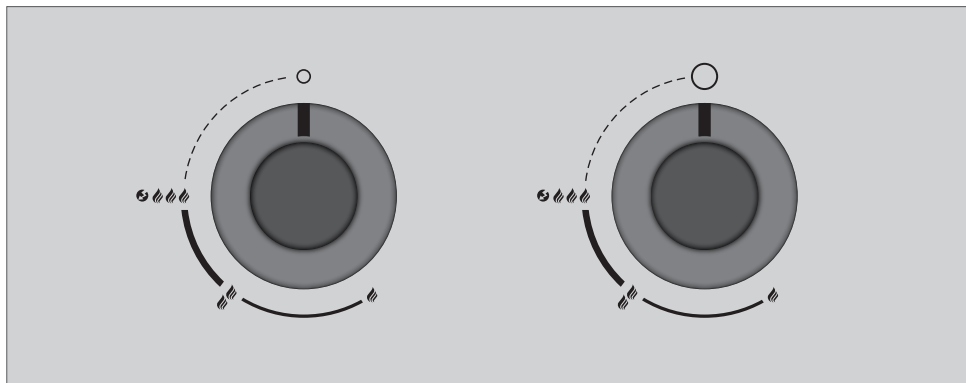
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

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

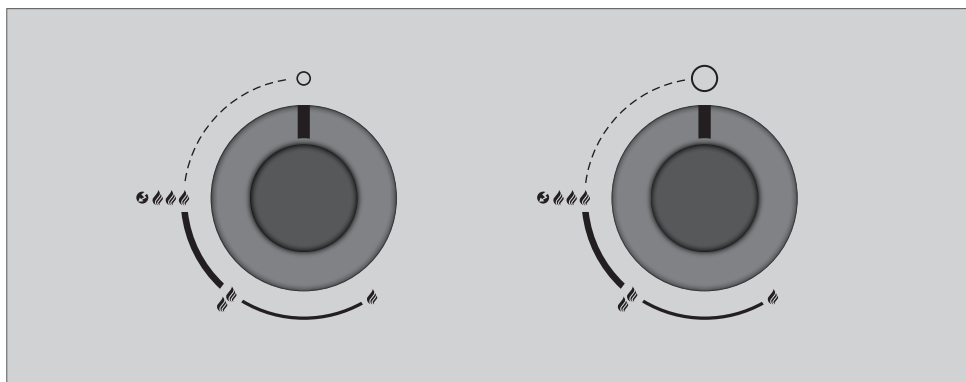


- : AV
- 🔥 : Lav effekt
- 🔥🔥 : Middels effekt
- 🔥🔥🔥 : Høy effekt
- 🔥🔥🔥🌀 : Tenning

BRENNERSYSTEMER

KULE

Grillsystemer med to dreieregulatorer

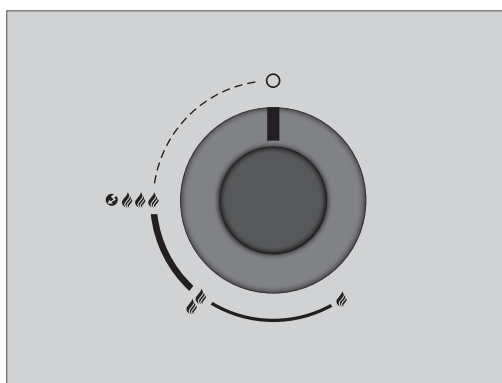


Dreieregulatoren til høyre har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥. De er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

Dreieregulatoren til venstre har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥. Den er beregnet på bruk med middels høye til høye temperaturer.




SIDEKOMFYR (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

Brennersystem for den ekstra sidekomfyren






Dreieregulatoren har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥.

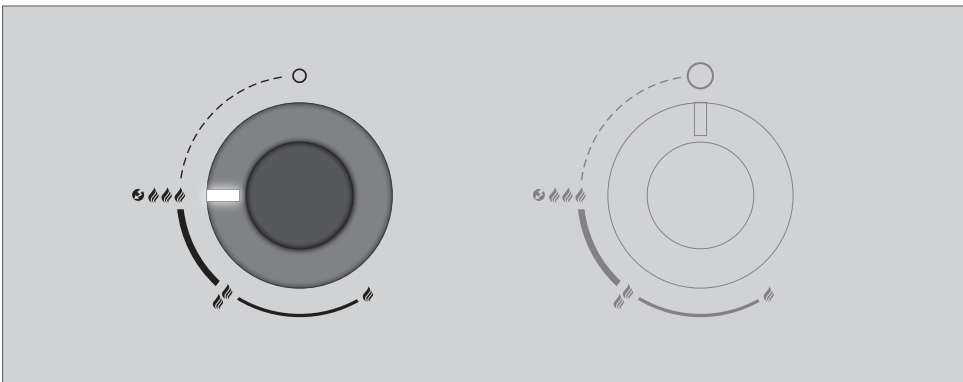
FØR FØRSTE GANGS BRUK


1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapitlet **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

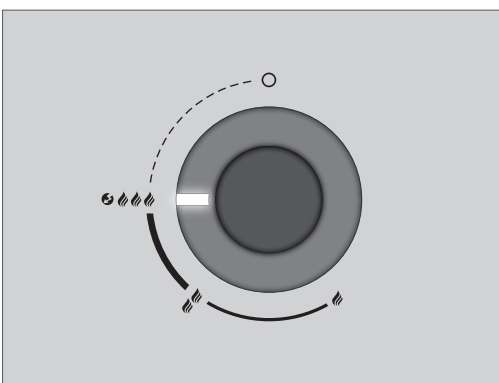
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen 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**).

SIDEKOMFYR (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne lokket til sidekomfyren. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp sidekomfyren med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen for sidekomfyren 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 sidebrennerne, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Alle AROSA-modeller 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.

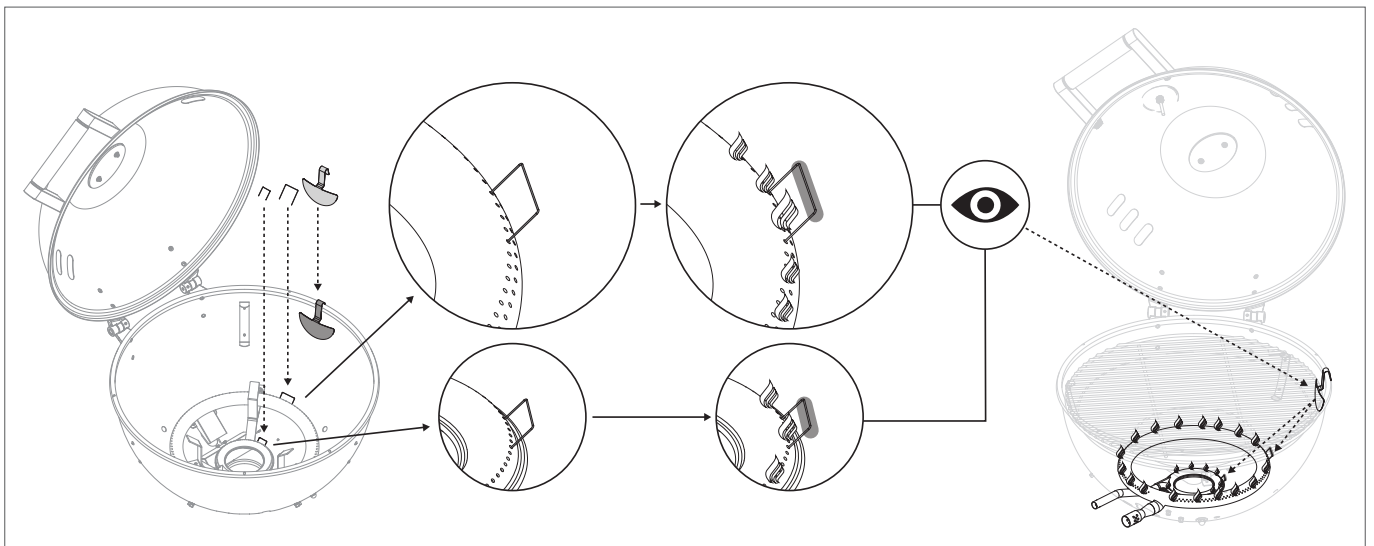
* **VIKTIG:** Hundre prosent sikkerhet for at brenneren ikke slukker under ekstreme vindforhold kan ikke gis. Sørg alltid for at grillen aldri brukes uten tilsyn i omgang med gass. Alle tester er utført i henhold til laboratoriebetingelser.

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

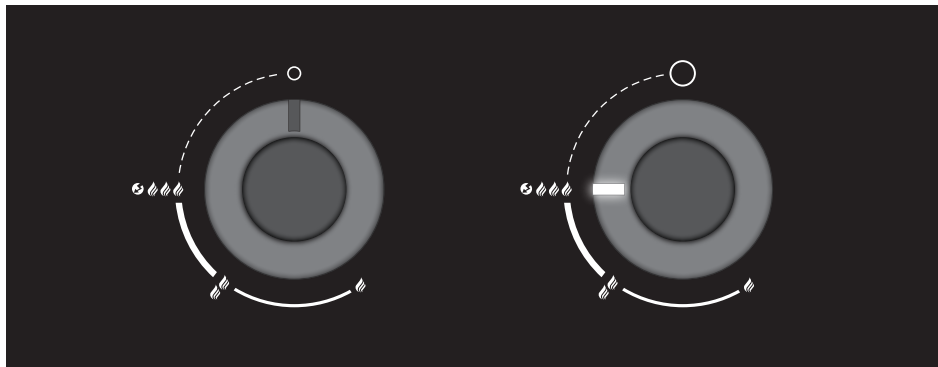
Utprøvd lysende sikkerhet.

SAFETY LIGHT på grillen din aktiveres så snart gassreguleringsknappen dreies fra posisjon ○ mot urviseren i retning 🔥🔥🔥🔥 – og dermed åpner gasstilførselen. I skrukneppene er det LED-er. Strømforsyningen til SAFETY LIGHTS skjer via de medfølgende AAA-batteri.

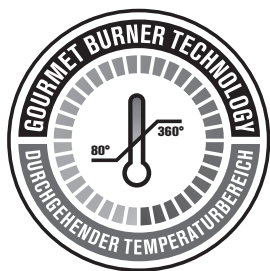
Fordelen:

- 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)



Alle AROSA-modeller har den nyeste brenner-generasjonen som gjør at du kan bruke et gjennomgående, trinnløst temperaturområde fra 80 – 360 grader. Det åpner for helt nye muligheter med grillen, siden du kan grille, koke eller steke i alle temperaturområdene.

Temperaturområde/bruk:

| 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 værbedingede påvirkninger

TIPS OG TRIKS:

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 varmhoding 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/steiking.

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).

UNIKT TRAKTSYSTEM

Enten du skal grille, koke eller bake, det unike **OUTDOORCHEF** traktssystemet sørger i standardposisjon for en jevn varmfordeling inni kulen og forhindrer skadelig fettbrann, siden brennerne er fullstendig avskjermet.

Fett som drypper av tar ikke fyr, det går langs den porselensmaljerte 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 fett og kjøttssaften 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 steinovns kvalitet. Ved bruk av den lille brenneren blir grillmaten særdeles skånsomt grillet ved lave temperaturer rundt 80 grader – 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplaten.

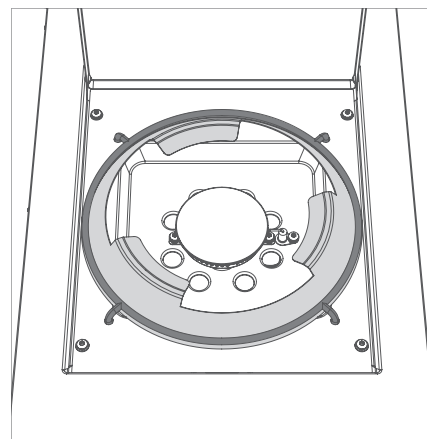
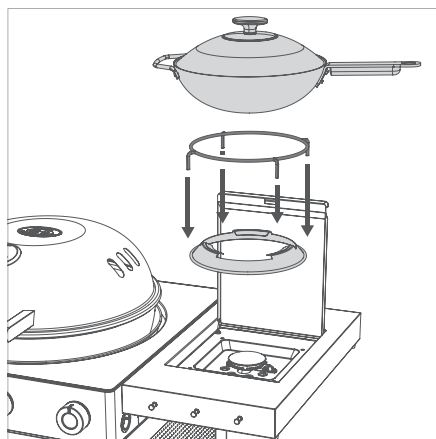
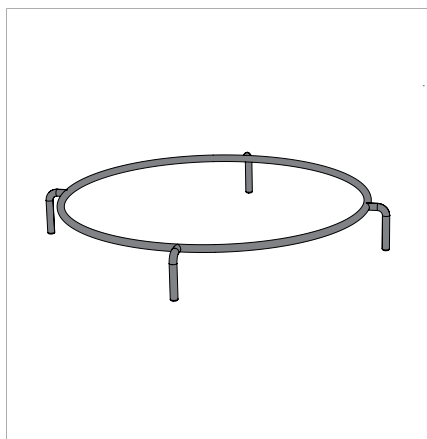
Dermed er vulkanposisjonen perfekt egnet for rask steking, som tunfisk-biffer, kamskjell eller wok-grønnsaker.





BRUKSANVISNING FOR GASSKULEGRILLEN

1. Sett traktet 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 fett i dryppskålen kan føre til forbrenninger. La fett 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.

BRUKSANVISNING FOR SIDEKOMFYR (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

1. Før du bruker sidebrennerne skal du sette på den medfølgende kjele-/panneoppsatsen.
2. Velg tilbehør eller panne og sett det på kjele-/panneoppsatsen.
For å bruke **OUTDOORCHEF BBQ WOK** (tilgjengelig separat som tilbehør) må du bruke den medfølgende WOK-holderen.



3. Still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom  –  .
4. Varm kort tilbehøret eller pannen, tilsett ingrediensene og tilbered maten.
5. Etter at du er ferdig skal du alltid vri gassreguleringsknappen til posisjon . Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken.
Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
6. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.
7. Bruk ingen kokekar på sidekokeplaten som er < 160 mm og > 270 mm.

KJELE-/PANNEOPPSATSEN

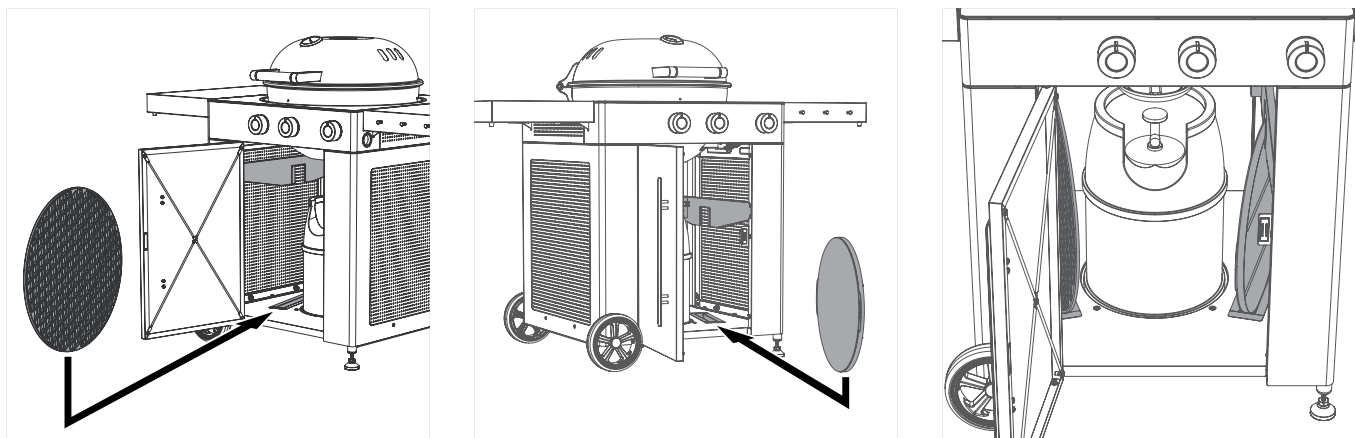
BRUK

Når de er i bruk på grillen skal kjele-/panneoppsatsen kun berøres med grillvotter. Sett ikke kjele-/panneoppsatsen på brennbare eller varmfølsomme flater når de er varme.

RENGJØRING

Kjele-/panneoppsatsen kan enkelt rengjøres i oppvaskmaskin.

OPPBEVARINGSROM I DIN AROSA 570 G



Alle AROSA 570 G-modeller har en holder inni grillen for å oppbevare en ekstra Diamond støpejernsrist og en pizzastein (ingen av delene er del av leveringsomfanget).

INFO: Annet tilbehør, som Diamond støpejernsrist og pizzasteinen, finner du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

OPPBEVARING FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING (GJELDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING)

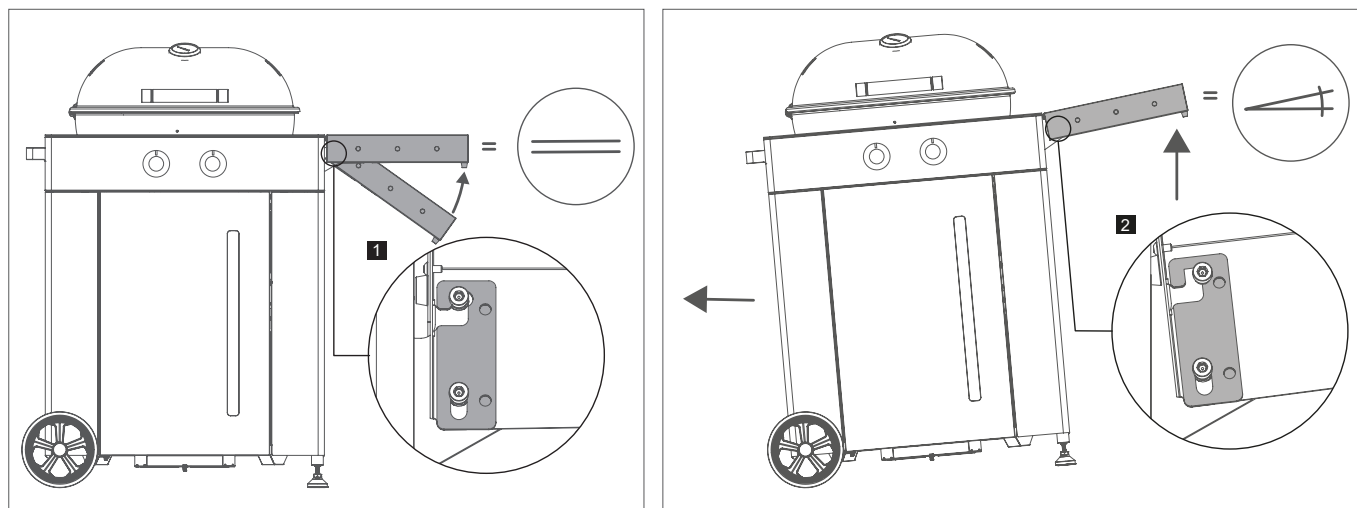
Det ovennevnte tilbehøret plasseres i den åpne baksiden på grillen.

For å få bekvem tilgang til gassflasken og dryppskålen, finner du en åpning med glidelås på venstre siden av tekstilkledningen til AROSA 570 G. Denne åpningen gjør det mulig å åpne og lukke gasstilførselen på en enkel måte. I tillegg kan dryppskålen lett tas ut på siden for rengjøring.

FLYTTE OG MANØVRERE AROSA 570 G

De stødige sidehyllene til AROSA 570 G brukes også til flytting og manøvrering av grillen.

Sidebordet på høyre side har en låsefunksjon (se bilde over) - for å manøvrere grillen må du bare løfte sidebordet og sette grillen i ønsket posisjon.



TIPS OG TRIKS

GRILLING MED GASSKULEN

Standardposisjon

Større kjøttstykker (f.eks. filet, entrecôte, helt kotelettstykke eller en hel kylling): Takket være det unike traktsystemet er det ikke lenger nødvendig å snu større kjøttstykker under grilling. Varmen fra gassbrenneren stiger opp langs innsiden av grillkula, og fordeler seg jevnt i hele kula. Plasser grillmaten på den forvarmede grillristen, og legg på lokket. La det være litt avstand mellom de enkelte kjøttstykkene. Når lokket lukkes, brunes grillmaten jevnt fra alle sider, og kjøttet holder seg saftig.

For å ikke overlate noe til tilfeldighetene når du skal grille større stykker, anbefaler vi våre steketermometre, f.eks. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – kjernetemperaturmåler som gir et perfekt resultat og som enkelt kan kontrolleres via den offisielle **OUTDOORCHEF** -appen.

I standardposisjonen går det også flott å bake. Gled familie og venner med f.eks. en hjemmelagd pizza på vår **OUTDOORCHEF** -pizzastein som passer perfekt i kula. La pizzasteinen varmes opp i 20 minutter på høyeste trinn før du steker pizzaen – du belønnes med en sprøstekt pizzabunn, som den du får på en ekte italiensk restaurant.

Med riktig tilbehør får du enda mer ut av grillingen med din **OUTDOORCHEF**. Uansett om du griller, koker eller baker: Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden.

Mer informasjon om vårt store utvalg av tilbehør og appen vår finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanposisjon


Perfekt til bruk av **OUTDOORCHEF** -tilbehør der det kreves sterk undervarme som tilføres tilbehøret på en kraftig og konsentrert måte, f.eks. **OUTDOORCHEF** -støpejernsplaten eller vår **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok.

MATLAGING PÅ SIDEKOMFYREN (GJELDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING)

Sidebrennerne egner seg perfekt til å tilberede diverse forretter, som f.eks. reker med hvitløk i olivenolje, tilbereding av tilbehør som stekte grønnsaker eller til tilbehør av sauser til grillmaten. Til dette anbefaler vi **OUTDOORCHEF**-aromapanen som tilbehør. Med den lykkes alle retter.

Mer informasjon om vårt store utvalg av tilbehør finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettententet enten fordunster eller havner i dryppskålen. Ved sterk tilsmussing lar du grillen kjøre på maks. effekt i ca. 10 minutter. Bruk en grillbørste **med** messingbust (ikke stålbust) for å rengjøre trakten og risten.

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.

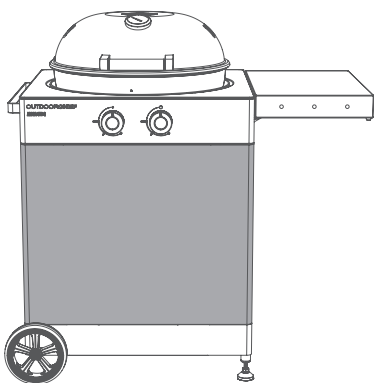
Sett ikke grillristene av støpejern på brennbare eller varmfølsomme flater når de er varme.

For å gjøre det enklere å ta ut grillristene av støpejern kan du bruke Grid Lifter.

RENGJØRING

- La grillristene av støpejern brennes av på grillen ved full effekt i ca. 10 minutter
- Bruk en børste **med** messingbust (ikke stålbust)
- La deretter både ristene og børsten avkjøles helt
- Påfør et tynt lag matolje på ristene etter rengjøring.

PLEIEINSTRUKSER FOR TEKSTILKLEDNINGEN (GJELDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING)



VÆRBESTANDIGHET

Tekstilkledningen til din AROSA 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 AROSA 570 G etter hver bruk med et egnet **OUTDOORCHEF** 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 AROSA 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.

VIL DU GI DIN AROSA 570 G TEX ET HELT NYTT UTSEENDE?

Ikke noe problem - Som tilbehør tilbyr vi andre tekstilkledninger i ulike og spennende farger og designer. Du finner mer informasjon om dette på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

PLEIEHENVISNINGER FOR BAMBUSAPPLIKASJONER (GJELDER KUN FOR MODELLER MED BAMBUSAPPLIKASJONER)

NATURPRODUKT BAMBUS

Bambus er et naturprodukt, derfor kan det forekomme naturlige struktur- og fargeavvik.

Bambusapplikasjonene til din AROSA 570 G vil bli utsatt for værpåvirkninger som sollys, varme og fuktighet, og det fører til en naturlig aldringsprosess og tilsvarende fargeforandringer (tiltakende gråfarging over tid). Dette gir hver grill en egen karakter.

Denne naturlige aldringsprosessen kan forsinkes tilsvarende med regelmessig pleie (se rengjørings- og pleieanvisning) og konsekvent tildekking av grillen når den ikke brukes.

VÆRBESTANDIGHET

Som andre bambusprodukter for utendørsområdet (f.eks. bambusmøbler), må bambusapplikasjonene til AROSA 570 G beskyttes så godt som mulig mot UV-stråler, regn og fuktighet.

Ved fuktighet, f.eks. etter kraftig regnvær, må bambusapplikasjonene til AROSA 570 G tørkes tørre før grillen dekkes til med dekkeheten.

RENGJØRINGS- OG PLEIEANVISNING

Rengjør bambusapplikasjonene med en fuktig klut og sørg for å kun bruke et mildt rengjøringsmiddel (f.eks. Kommersielt oppvaskmiddel). Tørk av flatene til slutt med en tørr klut.

Vi anbefaler at du behandler bambusapplikasjonen din hvert 1-2 år med en vanlig bambus-lotion eller en pleieolje for bambus.

UTVIDELSESMULIGHETER AROSA 570 G

Det unike konseptet til AROSA 570 G gjør det mulig å utvide grillen din ytterligere med følgende systemelement og ekstra tilbehør.

SYSTEMELEMENTER

Ønsker du å bruke din AROSA 570 G på en enda mer allsidig måte?

Ikke noe problem, for med BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS gir OUTDOORCHEF deg muligheten til enkelt å utvide grillens bruksområde – mer maksimal allsidighet!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS er den perfekte utvidelsen for din AROSA 570 G dersom du ønsker å forvandle grillen din til et fullverdig utendørskjøkken i en håndvending.

BESTANDDELER BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- High Performance keramisk brenner BLAZING ZONE® PLUS
- High Performance gasskoker COOKING ZONE PLUS
- Massivt sidebord inkl. 2 belyste dreieregulatorer med Safety Light®
- Støttefot for stabilitet ved oppbygging

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|---|
|  |  | <p>Høytemperatur 600–900 °C</p> <p>High Performance keramisk brenner Grilling på høy temperatur Perfekt skorpe på kjøttet Høydejusterbar rist, 2 trinn Perfekt for magre stykker</p> |
|---|---|---|

Dermed kan du tilberede biffer og tilbehør med maksimal varme til over 900 °C for en perfekt skorpe på kjøttet.

COOKING ZONE PLUS - MYE MER ENN EN SIDEKOKER, 3 BRUKSOMRÅDER

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

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

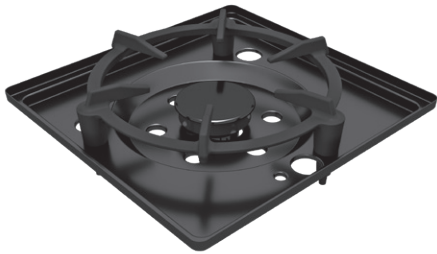
Med den konkave formen til den massive matlagingstoppen i støpejern kan du på COOKING ZONE PLUS også lage nydelig mat med OUTDOORCHEF BBQ Wok, som passer helt perfekt direkte på matlagingstoppen (uten adapterring for wok).



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

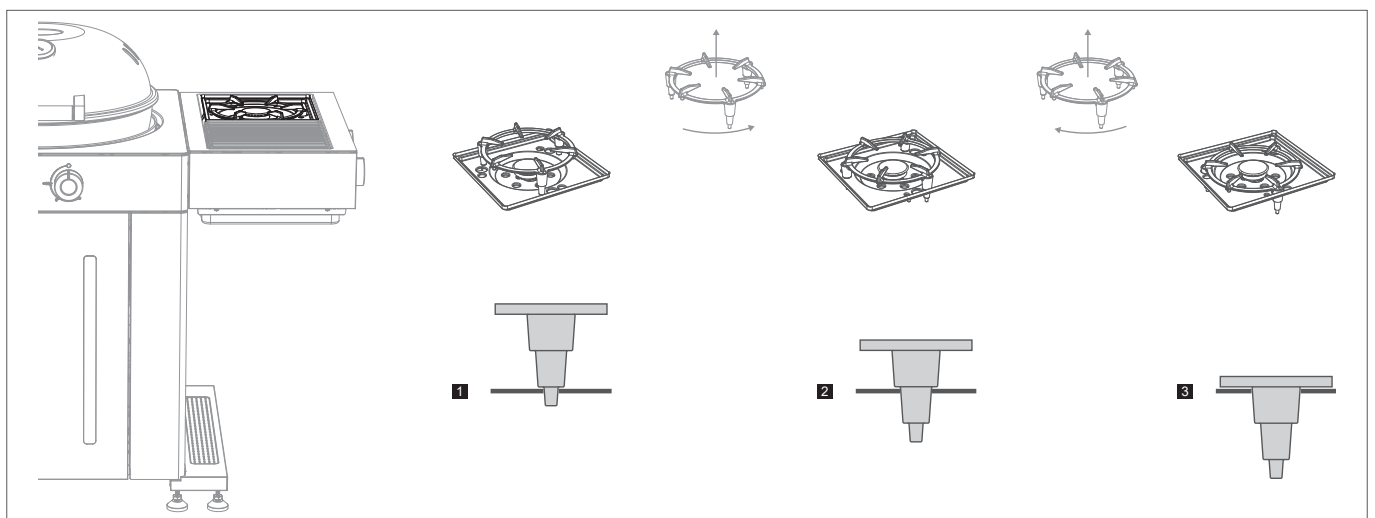
- Steking/damping av kjøtt, fisk og grønnsaker
- Steking av grønnsaker med mye stivelse, f.eks. stekte poteter, rösti osv.




Lavere varme

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

- Koking av sauser, supper, gryteretter og risretter



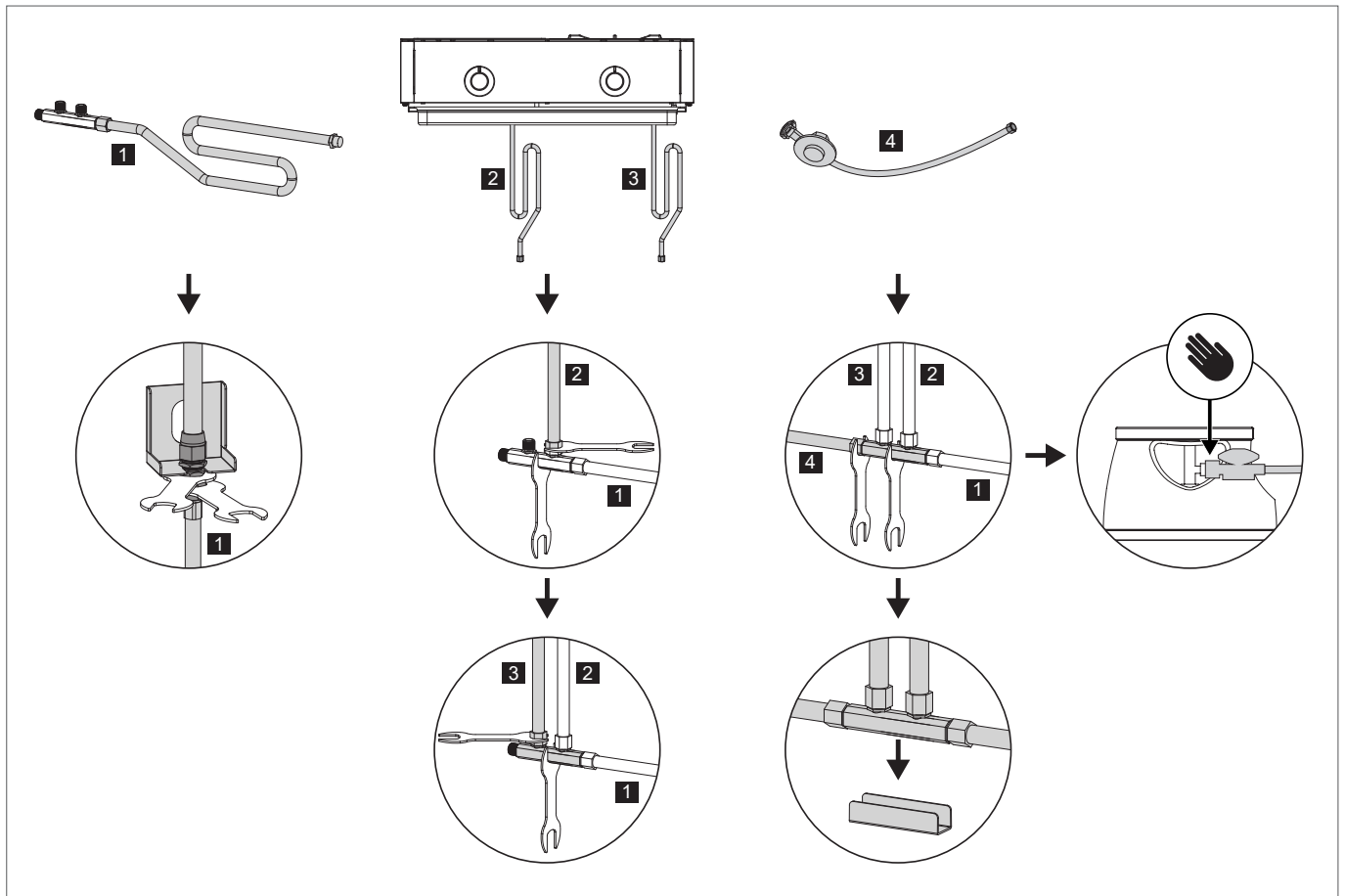
FØR FØRSTE GANGS BRUK

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 AROSA 570 G ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS brenne ut i ca. 20–25 minutter på trinn .

TILKOBLING AV GASSLANGEN TIL BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


OBS: Vær oppmerksom på informasjonen i den separate monteringsanvisningen for oppbygging og tilkobling.

OBS: Ved utvidelse med BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS må det utføres tetthetskontroll for alle tilkoblingene til systemelementene. Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkel for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din egen sikkerhet må gasslangen aldri skrues fast for hånd for å unngå mulige grillbranner.

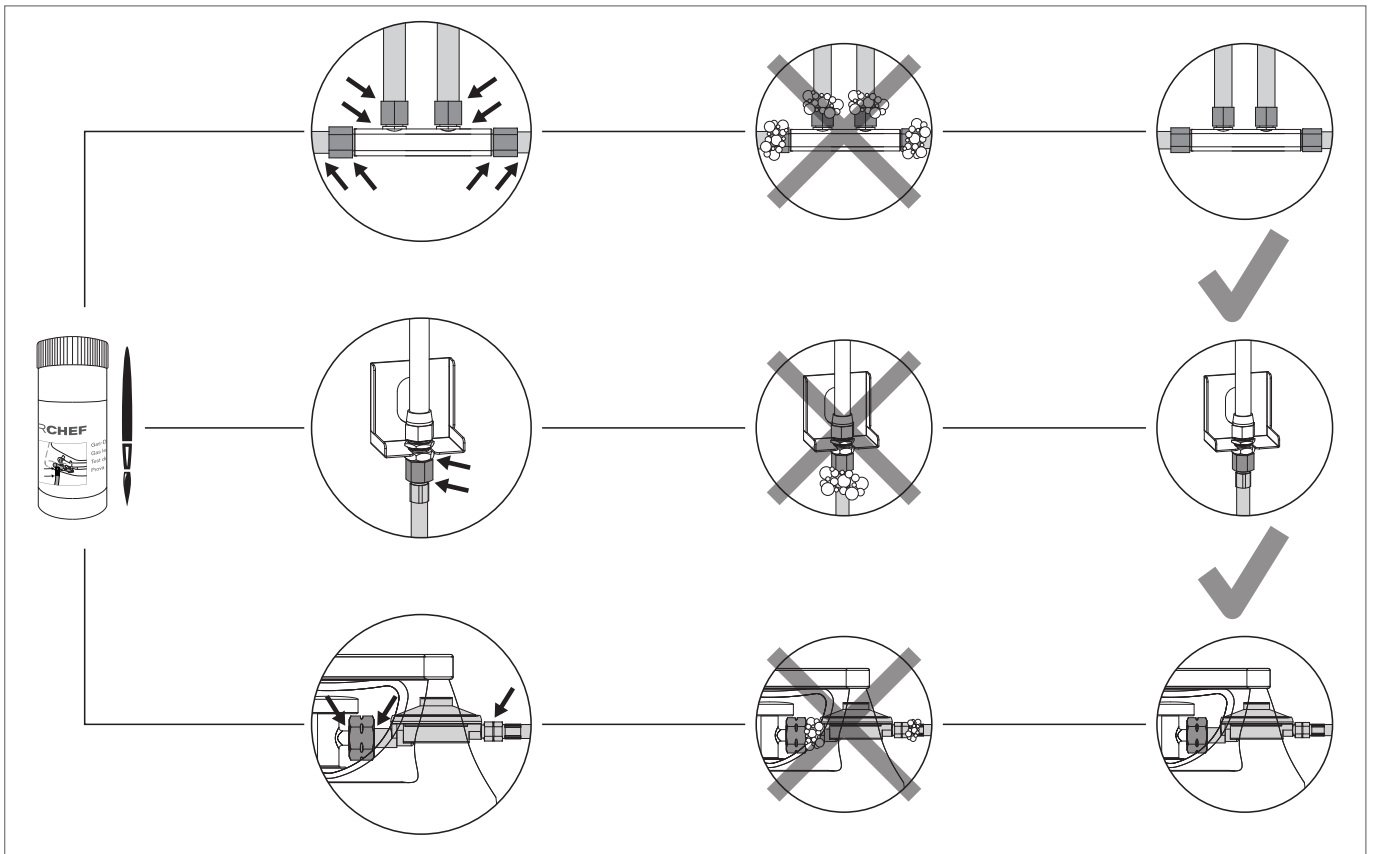


TETTHETSKONTROLL

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 en den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje.
VIKTIG: Grillen og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS må ikke brukes før alle lekkasjestedene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

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



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER FOR BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **FORSIKTIG:** Den maksimalt tillatte lastvekten for Blazing-/Cooking Zone Kit Plus er 40 kg.
- **FORSIKTIG:** Bruk aldri BLAZING-/COOKING ZONE KIT enkeltvis/individuet (løsnet fra grillen).
- **FORSIKTIG:** Dekk aldri til flaten til BLAZING-/COOKING ZONE KIT under bruk. Det kan føre til varmeoppdemning.
- **FORSIKTIG:** Det må aldri settes noen gryter eller panner på BLAZING ZONE PLUS, kun på COOKING ZONE PLUS.
- **FORSIKTIG:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS – brannfare.
- **FORSIKTIG:** Bruk BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS kun når den er helt montert på en passende AROSA grillmodell i henhold til separat monteringsanvisning.
- **FORSIKTIG:** Ikke la grillen og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS stå uten tilsyn mens de er i bruk.

- **FORSIKTIG:** Hold gasslangen unna de varme ytre overflatene til grillen og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- **FORSIKTIG:** Ikke ta ut dryppskålen før grillen er helt avkjølt og ikke lenger er i bruk.

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN TIL BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

Varmetrinn og tenning

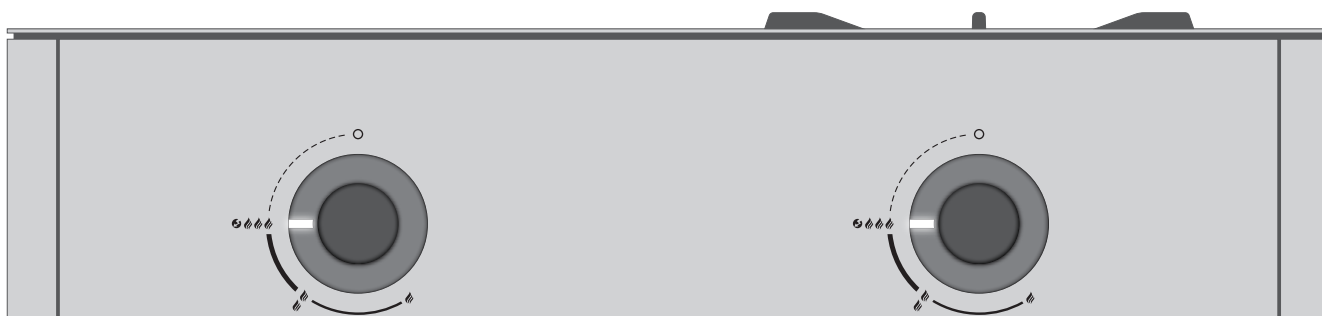


- : AV
- 🔥 : Lav effekt
- 🔥🔥 : Middels effekt
- 🔥🔥🔥 : Høy effekt
- 🔥🔥🔥⚡ : Tening

Begge brennerne har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥.

ANVISNINGER FOR OPPTENNING AV BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DETTE GJELDER FOR BEGGE BRENNERNE (BLAZING ZONE® PLUS UND COOKING ZONE 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 til Blazing Zone Plus og/eller Cooking Zone Plus og vri den mot urviseren til 🔥🔥🔥⚡. Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



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

TIPS OG TRIKS BLAZING ZONE® 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.

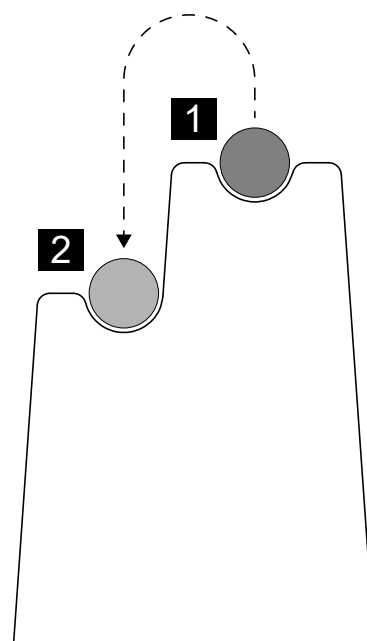
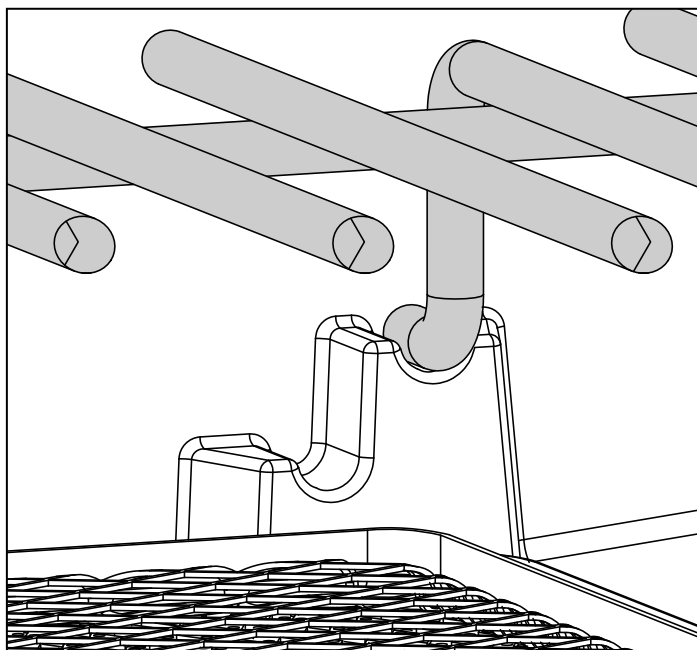
Bruk av andre redskaper på BLAZING ZONE® PLUS

Når du griller annen mat og bruker andre kokeredskaper, må du passe på at hele grilloverflaten IKKE er tildekket (varmeoppbygging!). 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.

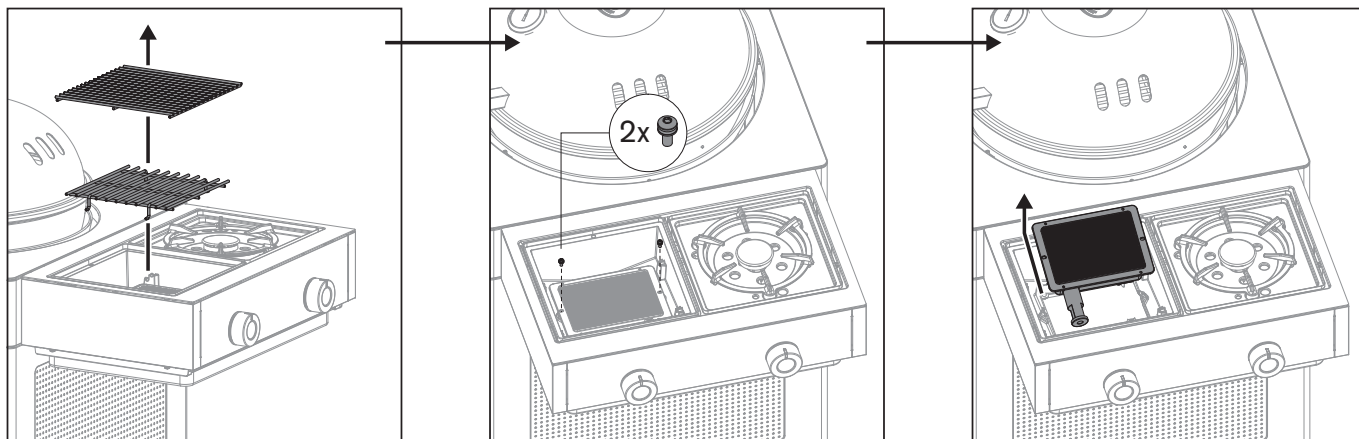
Når du bruker sauser (spesielt sauser som inneholder sukker) og krydder, anbefaler vi at du bare bruker dem kort mot slutten av grillprosessen slik at maten ikke brenner seg.

VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE® PLUS

REGELMESSIG RENGJØRING

Vi anbefaler at du rengjør BLAZING ZONE® PLUS etter 3 grillinger. Tørk ut av det innvendige rommet med en tørr klut og tøm dryppskålen.

Vi anbefaler også å demontere brenneren til Blazing Zone® PLUS 1x i året og rengjøre alle nærliggende komponenter og fjerne spindelsvev og grillrester.



Når BLAZING ZONE® PLUS er tatt ut, går du fram 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® PLUS, ikke bruk noen sterke eller antenkelige rengjøringsmidler.
4. Sett deretter hele BLAZING ZONE® 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.

Gasslange

Kontroller gasslangen. Hvis den er sprø eller har sprekker, må du skifte den umiddelbart.

VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE® PLUS

Regelmessig vedlikehold av BLAZING ZONE® PLUS garanterer 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 **TETHETSKONTROLL** 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 metalleder 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®, PLUS må du beskytte grillen med et egnet **OUTDOORCHEF**-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® 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 varmfølsomme 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 stålbus))
- La den avkjøle seg helt etterpå
- Ved kraftig tilsmussing: Bruk **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER for grundig rengjøring

MERKNAD

Etter rengjøring, sett inn med et tynt lag av varmebestandig matolje (f.eks. avokadoolje eller rapsolje).

TIPS OG TRIKS COOKING ZONE 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 PANNSTØRRELSER

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

VEDLIKEHOLD AV COOKING ZONE PLUS

Regelmessig vedlikehold av COOKING ZONE 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 metalledene (særlig matlagingstoppen av støpejern) til COOKING ZONE PLUS for 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 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.

PLANCHA AROSA EVO - FOR GRILLMORO MED MIDDELHAVSFØLELSE

PLANCHA AROSA EVO er den perfekte utvidelsen av BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Den passer helt perfekt på BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS og er utmerket egnet for tilberedning av middelhavsretter som tradisjonelt tilberedes på en plancha.

Siden denne ekstra store planchaen i original størrelse dekker begge brennerne (Blazing Zone Plus og Cooking Zone Plus), kan du oppnå to ulike temperatursoner. Dette kan tilpasses ved å regulere de individuelle dreieregulatorene for Blazing Zone Plus og Cooking Zone Plus. Det gir deg mulighet til å tilberede ulike retter med ulike varmekrav på én plancha.

PLANCHA AROSA EVO har en stor fett-/saftrenne foran.



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 metaldeler 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 **OUTDOORCHEF**-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. Lakkingen til grillen kan da ta skade.

OBS: Vi anbefaler å tømme og rengjøre dryppskålen til grillen regelmessig for å forebygge fettbrann. Når du skifter gassflaske, må dryppskålen fjernes slik at den ikke faller ned og forårsaker 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.

FORSIKTIG: Denne kontrollen skal kun utføres med lukket gasstilførsel!

Ingen gnist:

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

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

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

Hjulakslingen klemmer:

For å forhindre at hjulakslingen klemmer, anbefaler vi at du alltid fjerner støv, smuss og pollen bak hjulene minst 1x 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 første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

TEKNISK INFORMASJON

AROSA 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 |
| Gassforbruk totalt | 686 g/t |

KULE

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Effekt | |
| – den lille brenneren | 2,90 kW |
| Gassforbruk | 210 g/t |
| – stor brenner | 6,60 kW |
| Gassforbruk | 476 g/t |
| Dyser (28–30/37 mbar) | |
| – Dyse, den lille brenneren | 0,78 mm/merke: BD |
| – Dyse, den store brenneren | 1,22 mm/merke: BG |
| Dyser (50 mbar) | |
| – Dyse, den lille brenneren | 0,68 mm/merke: AU |
| – Dyse, den store brenneren | 1,06 mm/merke: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Gassforbruk totalt | 914 g/t |

KULE

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Effekt | |
| – den lille brenneren | 2,90 kW |
| Gassforbruk | 210 g/t |
| – stor brenner | 6,60 kW |
| Gassforbruk | 476 g/t |
| Dyser (28–30/37 mbar) | |
| – Dyse, den lille brenneren | 0,78 mm/merke: BD |
| – Dyse, den store brenneren | 1,22 mm/merke: BG |
| Dyser (50 mbar) | |
| – Dyse, den lille brenneren | 0,68 mm/merke: AU |
| – Dyse, den store brenneren | 1,06 mm/merke: AI |

BRENNER SIDEKOMFYR

| | |
|----------------------|-------------------|
| Effekt | 3,20 kW |
| Gassforbruk | 228 g/t |
| Dyse (28–30/37 mbar) | 0,88 mm/merke: AH |
| Dyse (50 mbar) | 0,76 mm/merke: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Gassforbruk totalt | 686 g/t |

KULE

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Effekt | |
| – den lille brenneren | 2,90 kW |
| Gassforbruk | 210 g/t |
| – stor brenner | 6,60 kW |
| Gassforbruk | 476 g/t |
| Dyser (28–30/37 mbar) | |
| – Dyse, den lille brenneren | 0,78 mm/merke: BD |
| – Dyse, den store brenneren | 1,22 mm/merke: BG |
| Dyser (50 mbar) | |
| – Dyse, den lille brenneren | 0,68 mm/merke: AU |
| – Dyse, den store brenneren | 1,06 mm/merke: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|----------------------|-------------------|
| Effekt | 3,50 kW |
| Gassforbruk | 244 g/t |
| 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/t |
| Dyse (28–30/37 mbar) | 0,82 mm/merke: BH |
| Dyse (50 mbar) | 0,72 mm/merke: AO |

Elektrisk tenning

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

Merknad om temperaturvisningen

Den viste termometertemperaturen har et slingsrom på +/-10 %.

Nettside

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



KÄYTTÖOHJE

TÄRKEÄÄ: Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöön.

| | | |
|---|---|---|
| CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: | UK CA 0558/ Serial No.: | Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich |
| Article No.: | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> | |
| Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ | 30/37 mbar | DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China |

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.

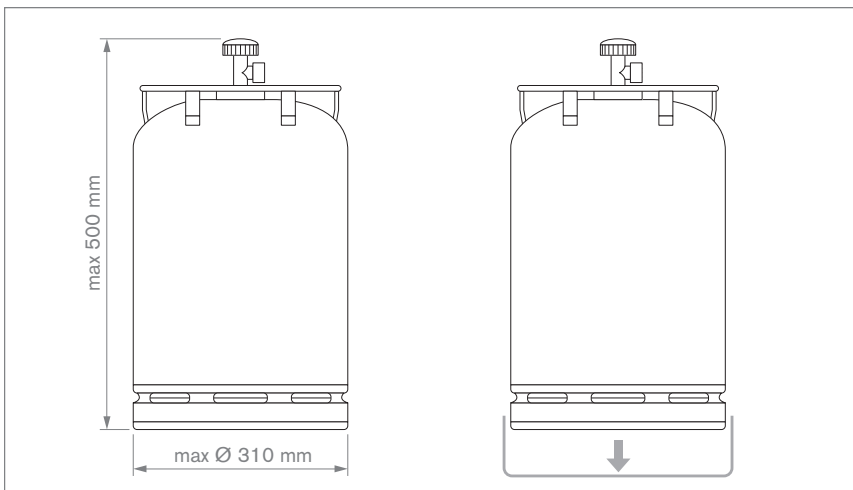
Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.

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

- Pohjalevyllä saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täytpaino 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.

- **OHJE:** Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierrelitoksesta 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

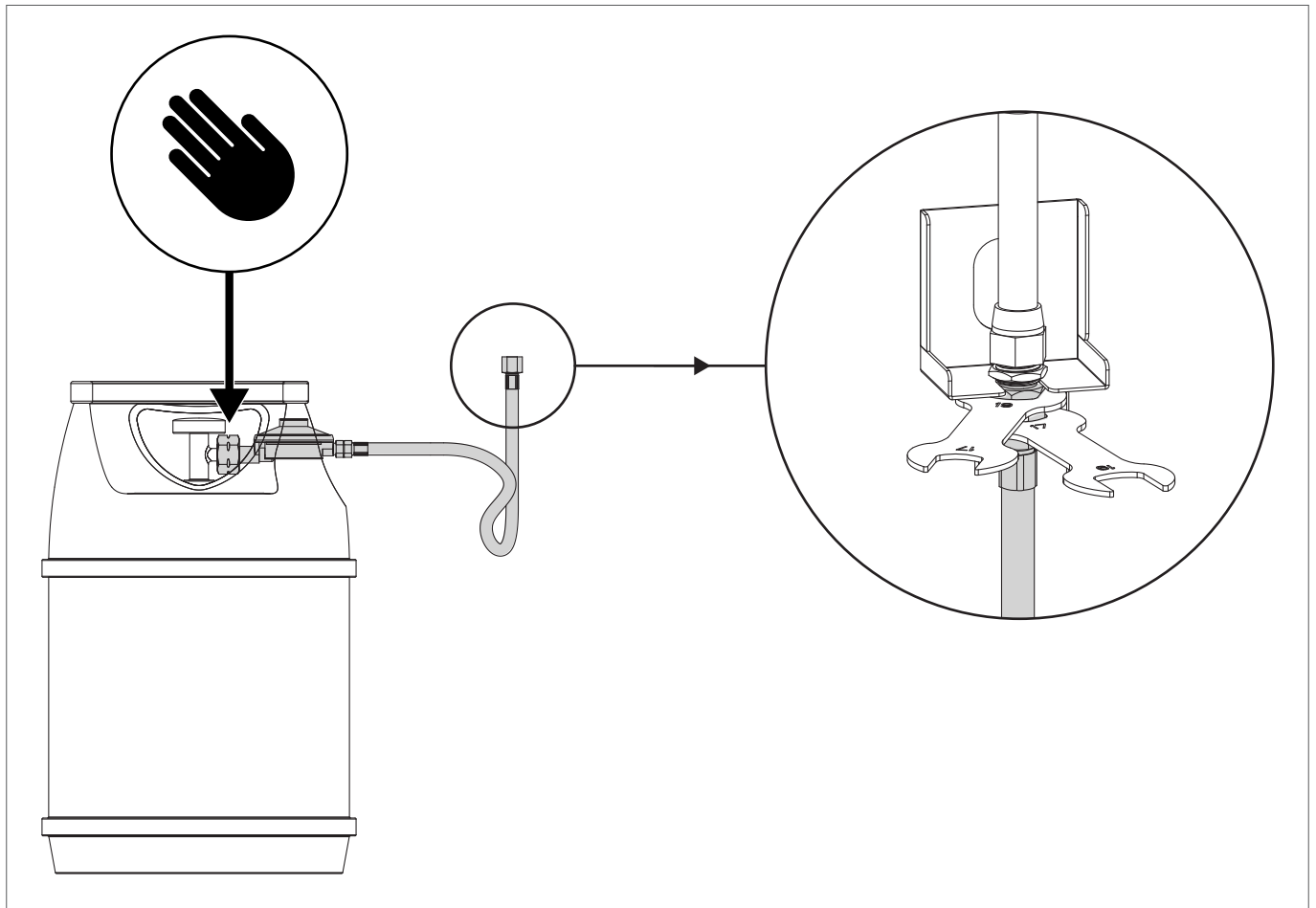
Omistajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja se tulee olla aina saatavilla.

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-standardia (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet virhetoimintaa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasunpaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-standardia (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttää tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattiolle 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 sisätalassa. 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 grillikauppiaalta.
- 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.

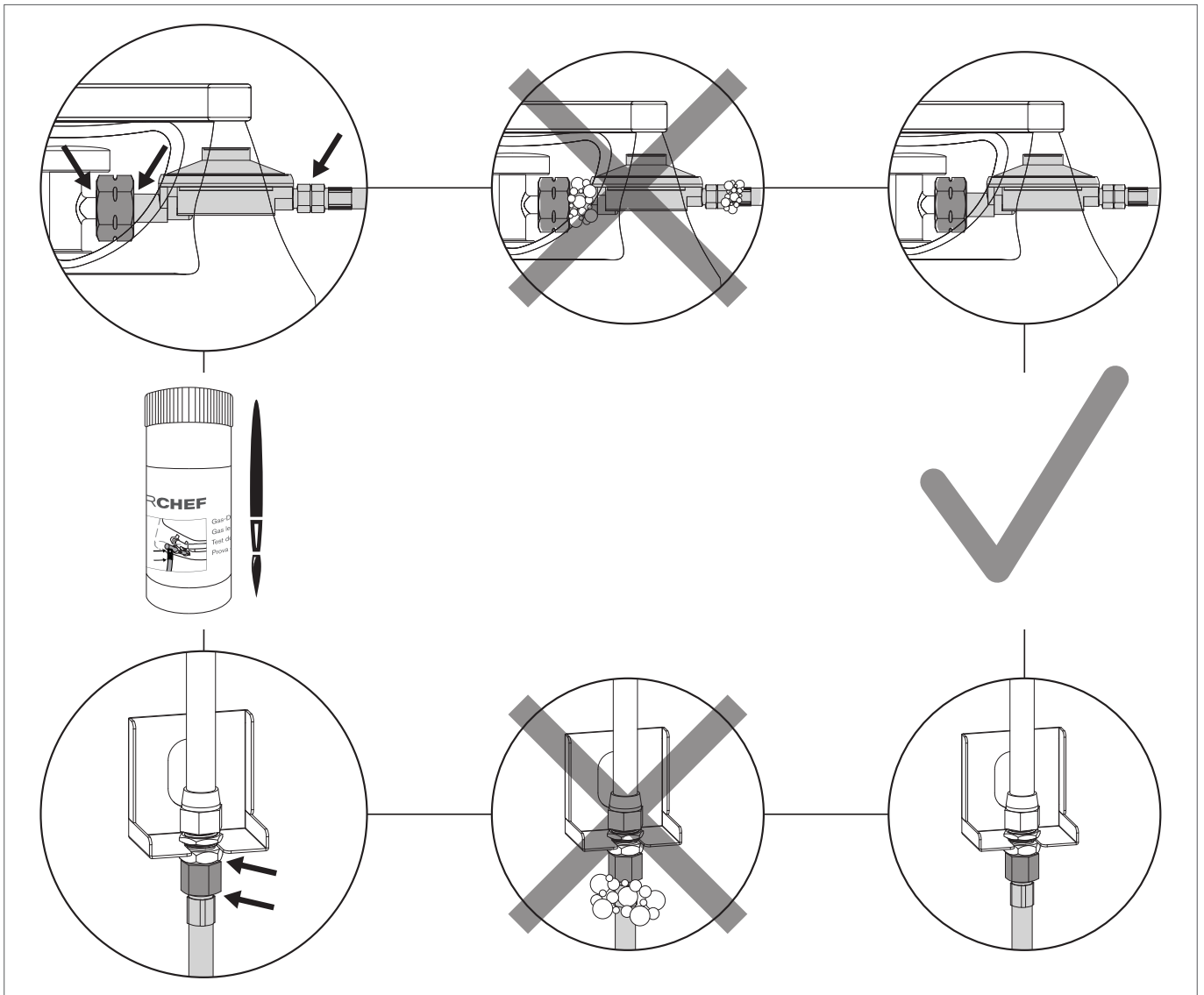
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippuuliuksella, jossa on 50 % nestemäistä 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.

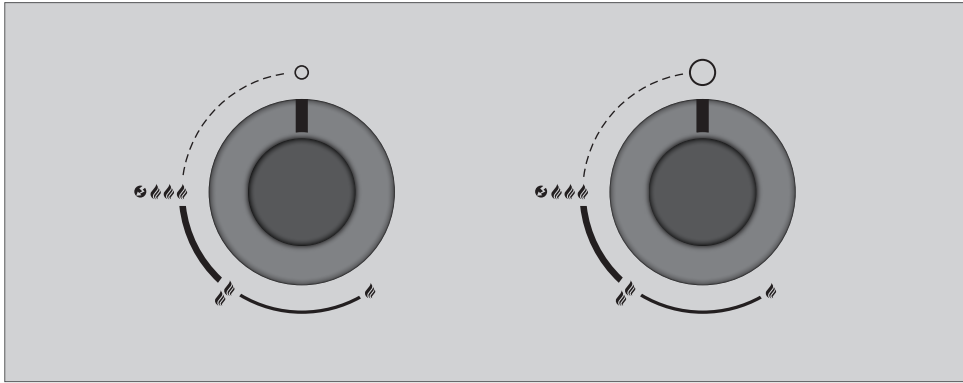
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

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



GRILLIN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys

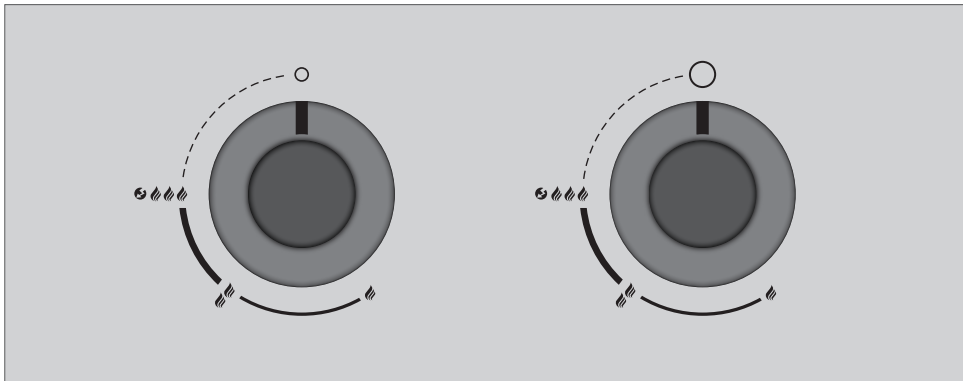


- : OFF-asento
- 🔥 : matala teho
- 🔥🔥 : keskiteho
- 🔥🔥🔥 : korkea teho
- 🔥🔥🔥🌀 : sytytys

POLTINJÄRJESTELMÄT

PALLO

Grillijärjestelmät, joissa on kaksi kiertonuppia

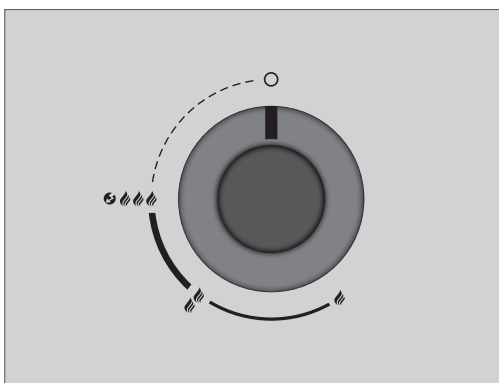


Oikea kiertonuppi saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

Vasen kiertonuppi saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja alhaisissa lämpötiloissa.

SIVULLA OLEVA RUOANLAITTOPAIKKA (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

Sivulla olevan ruoanlaittopaikan poltinjärjestelmä



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

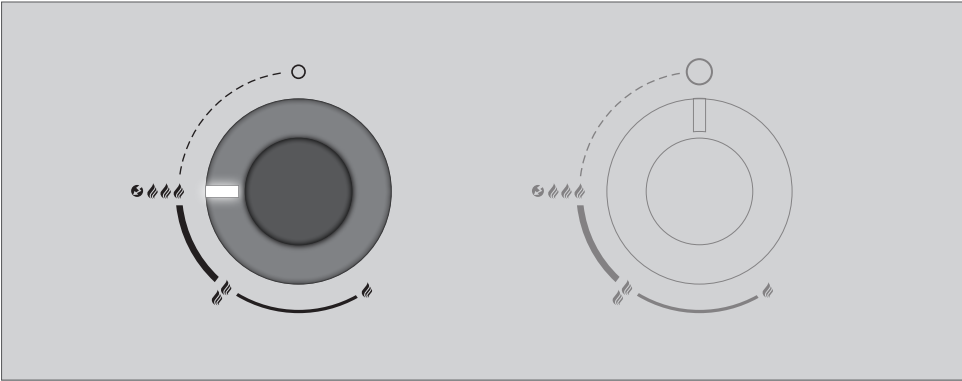
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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 kauppiasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa 🔥🔥🔥.

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

PALLO

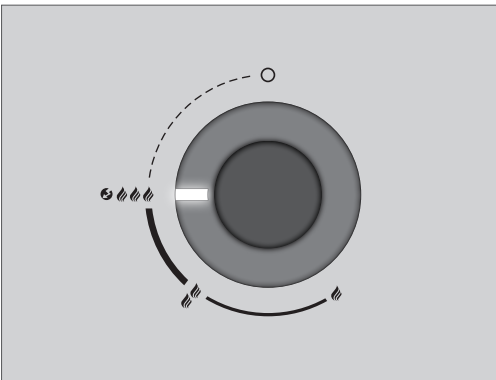
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS**) olevien ohjeiden mukaan.
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullost.
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 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).

SIVULLA OLEVA RUOANLAITTOPAIKKA (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS**) olevien ohjeiden mukaan.
2. Avaa sivulla olevan ruoanlaittopaikan kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä sivulla olevaa ruoanlaittopaikkaa kannen ollessa kiinni.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullost.
4. Paina sivulla olevan ruoanlaittopaikan 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 sivulla olevan ruoanlaittopaikan poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Kaikki AROSA-mallit 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 kaasu 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.

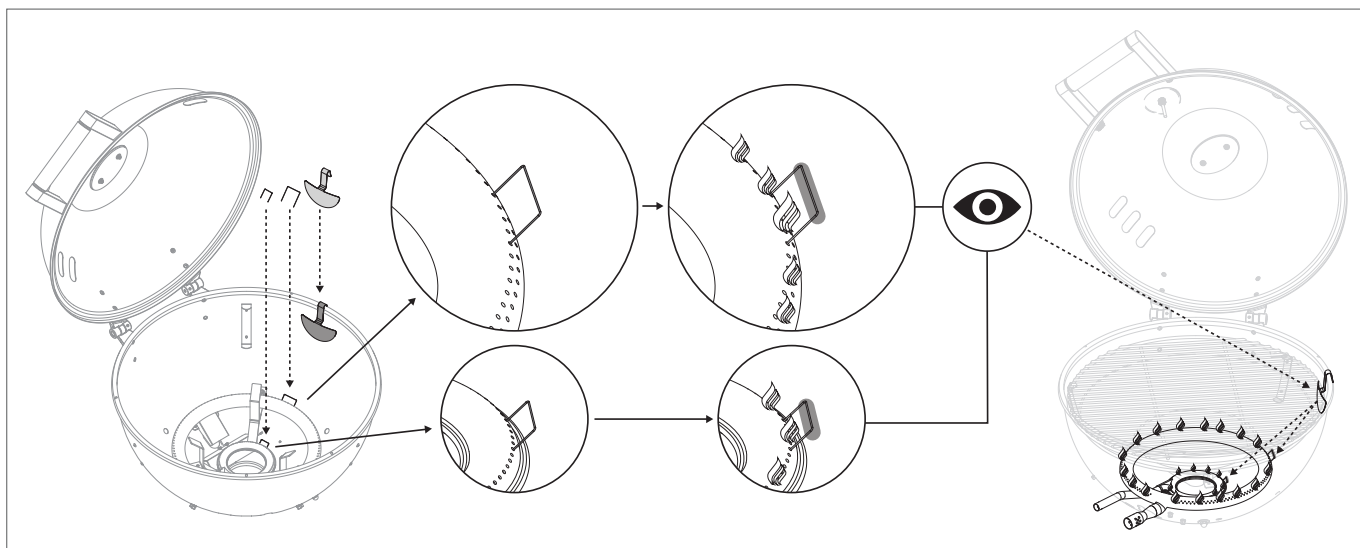
* **TÄRKEÄÄ:** Sataprosenttista varmuutta ei voida taata, että polttimet eivät sammu äärimmäisissä sääoloissa. Kaasun käytössä on aina muistettava, että grilliä ei saa käyttää ilman valvontaa. Kaikki testit on suoritettu laboratorio-olosuhteiden mukaan.

FLAME CHECK

FLAME CHECK on optinen lisäsuoja. Molemmat hehkulangat asetetaan pienen ja suuren rengaspolttimen päälle ja ne hehkuvat voimakkaasti grillin sytyttämisen jälkeen. Peiliä 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

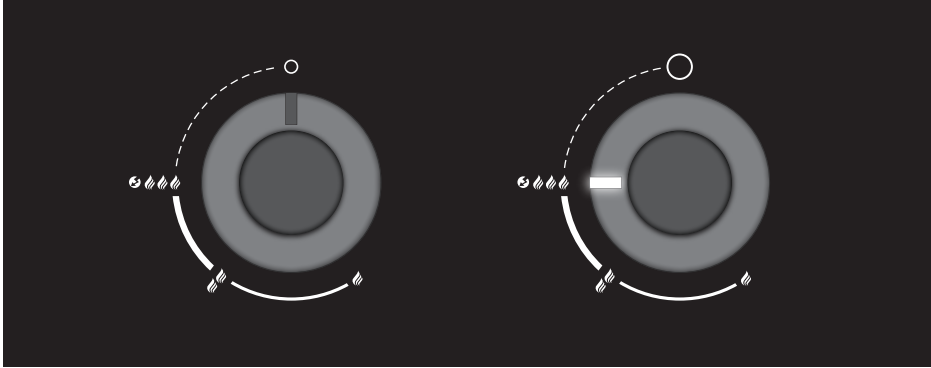
Taattua turvallisuutta, joka loistaa.

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.

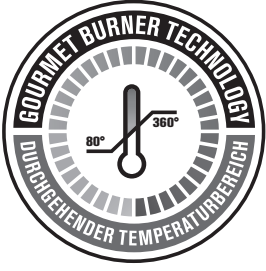
Etu:

- Safety Light muistuttaa siitä, että venttiili on yhä auki ja kaasu virtaa.*

* **TÄRKEÄÄ:** Muista aina grillauksen jälkeen sulkea kaasunsyöttö kaasupullosta ja kiertää kaasuhanana kiinni.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Kaikki AROSA-mallit 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.

Lämpötila-alueet/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

OHJEITA JA VINKKEJÄ:

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).

AINUTLAATUINEN SUPPILOJÄRJESTELMÄ

Grillattaessa, kypsennettäessä tai paistettaessa ainutlaatuinen OUTDOORCHEF-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 käänellä.

Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina. Koska osa suppilon tippuvasta rasvasta ja lihanesteestä haihtuu, lihat, kalat ja vihannekset saavat näin herkullisen grillimäisen aromin.

360 asteen kuumuudessa pizza, Flammkuchen-piirakka ja leipä paistuvat kuin kiviunissa. Pienellä polttimella grillattavat kypsyvät hitaasti alhaisessa 80 asteen lämpötilassa – parhaat olosuhteet mehukkaiden XL-kokoisten lihojen kuten paahtopaistin, Tomahawk-pihvien tai välilylysten valmistukseen.

Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä (jopa 500 astetta), mikä sopii hyvin OUTDOORCHEF-lisävarusteille kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevyille.

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 OUTDOORCHEF-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 OUTDOORCHEF-lisävarusteille, kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevyille.

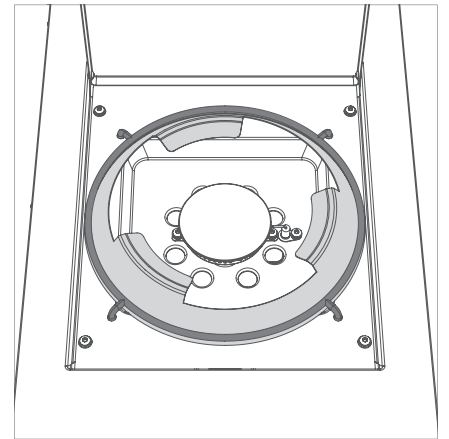
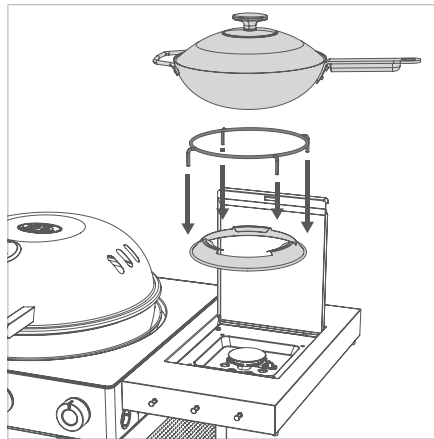
Näin keila-asento soveltuu hyvin nopeasti paistettaville kuten tonnikalapihveille, kampasimpukoille ja wokkivihanneksille.





KAASUPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE

1. Aseta suppilo haluttuun asentoon (perus- tai keila-asento).
HUOMIO: Muuta suppilion asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestävillä suojakäsineillä.
OHJE: 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:** Rasvankeruuastiaan tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvankeruuastian irrottamista.
7. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.

SIVULLA OLEVAN RUOANLAITTOPAIKAN KÄYTTÖOHJE (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

1. Aseta ennen sivulla olevan ruoanlaittopaikan käyttöönottoa toimitukseen sisältyvä keitto-/paisto-osa paikalleen.
2. Valitse haluamasi tarvike tai panna ja aseta se keitto-/paisto-osan päälle.
Käytä **OUTDOORCHEF-GRILLIWOKIN** (saatavana erillisenä lisätarvikkeena) kanssa toimitukseen sisältyvää WOK-telinettä.



3. Säädä lämpötila portaattomasti  –   välille.
4. Kun olet kuumentanut tarviketta tai pannua hetken, lisää ruoka-aineet ja valmista ruoka.
5. Aseta aina ruoanlaiton jälkeen kaasunsäädinpainike asentoon . Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
6. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.
7. Älä käytä sivukeittimessä kattiloita, joiden halkaisija on < 160 mm ja > 270 mm.

KEITTO-/PAISTO-OSA

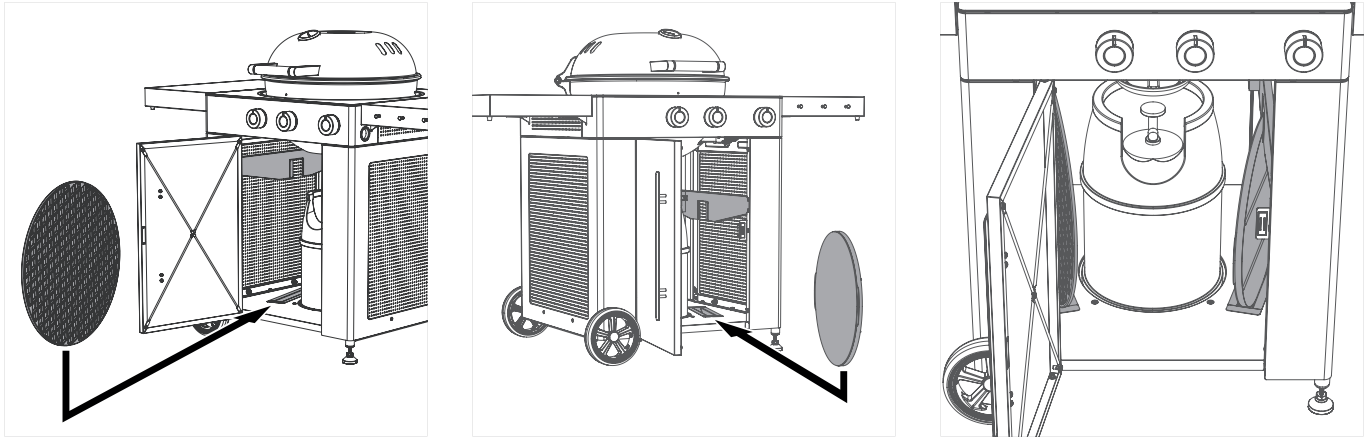
KÄYTTÖ

Koske keitto-/paisto-osaa vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumaa keitto-/paisto-osaa helposti palaville tai kuumuutta kestäättömille pinnoille.

PUHDISTUS

Keitto-/paisto-osaa voi puhdistaa helposti astianpesukoneessa.

AROSA 570 G -GRILLIN SÄILYTYSTILA



Kaikki AROSA 570 G -mallit on varustettu pidikkeellä, jossa voidaan säilyttää Diamond-valurautarilää ja pizzakiveä (eivät sisälly toimitukseen).

LISÄTIEDOT: Lisätarvikkeet, kuten Diamond-valurautarilä ja pizzakivi, löytyvät osoitteesta WWW.OUTDOORCHEF.COM tai jälleenmyyjältä.

SÄILYTYSTILA MALLEISSA, JOISSA TEKSTIILIVERHOUS (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA TEKSTIILIVERHOUS)

Yllämainittu tarvike löytyy grillin avoimesta takaosasta.

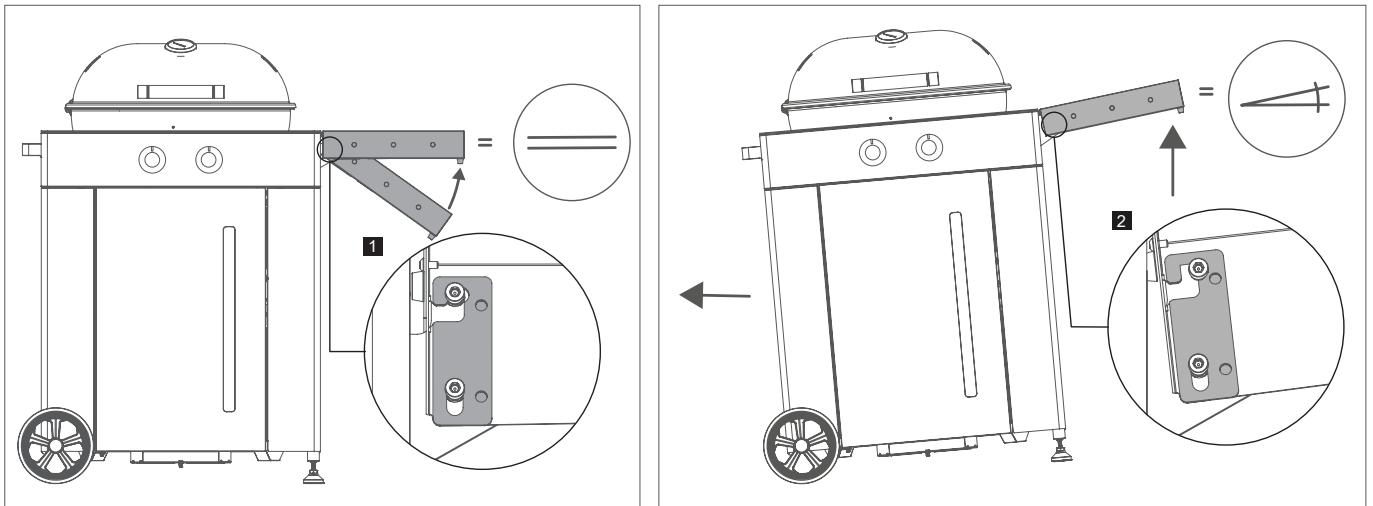
AROSA 570 G -grillin vasemmalla sivulla olevassa tekstiiliverhouksessa on vetoketjullinen aukko, jonka avulla kaasupulloon ja rasvankeruustiaan päästään helpommin käsiksi.

Tästä aukosta kaasunsyöttö voidaan helposti avata ja sulkea. Lisäksi rasvakaukalo voidaan poistaa sivusta helposti puhdistusta varten.

AROSA 570 G -GRILLIN SIIRTÄMINEN JA OHJAAMINEN

AROSA 570 G -grillin tukevan sivutason avulla grilliä voidaan myös siirtää ja ohjata.

Oikeanpuoleisessa sivupöydässä on lukitus (katso kuva alla); grilliä siirrettäessä sivupöytä täytyy vain nostaa, jotta grilli saadaan haluttuun asentoon.



OHJEITA JA VINKKEJÄ

KAASUPALLOLLA GRILLAAMINEN

Perusasento

Suuret lihapalat (esim. fileepala, entrecôte, grillikylki tai kokonainen broileri): Ainutlaatuisen suppilojärjestelmän ansiosta sinun ei enää tarvitse kääntää lihapaloja grillauksen aikana. Kaasupolttimen lämpö nousee grillipallon sisäisivuulta ylös ja leviää tasaisesti koko pallon sisälle. Aseta grillattava ruoka esilämmitetylle grilliritilälle ja sulje kansi. Sijoita yksittäiset lihapalat hieman etäälle toisistaan. Kun kansi on suljettu, grillattava ruoka ruskistuu joka puolelta tasaisesti ja liha säilyy mehukkaana.

Jotta suuremmat palat eivät jäisi sattuman varaan, suosittelme erinomaista lopputulosta ajatellen lämpömittareidemme käyttöä, esim. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** -lihalämpömittaria, jota voidaan käyttää helposti **OUTDOORCHEF**-sovelluksella.

Perusasennossa myös paisto onnistuu leikiten; yllätä perheesi ja ystäväsi esim. itse tehdyllä pizzalla käyttämällä **OUTDOORCHEF**-pizzakiveä, joka mahtuu hyvin pallogrillin sisään. Kuumenna pizzakiveä ensin 20 minuuttia korkeimmalla teholla ennen kuin paistat pizzan – saat rapeaksi paistetun, aivan italialaiselta vaikuttavan pizzapohjan.

Oikein varustettuna **OUTDOORCHEF**-grillistä on vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, kypsennykseen ja paistoon tulee: anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.

Lisätietoja laajasta tarvikevalikoimastamme ja sovelluksesta löydät seuraavasta osoitteesta: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Keila-asento


Käytetään erityisesti **OUTDOORCHEF**-tarvikkeiden kanssa, jotka kestävät alhaalta tulevaa keskitettyä korkeaa lämpöä, kuten **OUTDOORCHEF**-valurautalevy tai **OUTDOORCHEF**-grilliwokki.

KYPSENNYS SIVULLA OLEVASSA RUOANLAITTOPAIKASSA (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

Sivulla oleva ruoanlaittopaikka sopii täydellisesti erilaisten alkuruokien valmistamiseen, kuten valkosipulikatkaravut oliiviöljyssä, vihannespaistosten kaltaisten lisukkeiden valmistukseen tai kastikkeiden valmistamiseen grillaamisen aikana. Suosittelemme tähän tarvikkeeksi **OUTDOORCHEF**-aromipannua, jolla onnistuvat kaikki ruokalajit.

Lisätietoja laajasta tarvikevalikoimastamme löydät seuraavasta osoitteesta: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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 ensin rasva joko haihtuu tai valuu rasvakaukaloon. Jos likaantuminen on voimakkaampaa, lämmitä grilliä täydellä teholla noin 10 minuutin ajan. Käytä suppilon ja ritilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa **on** messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).

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

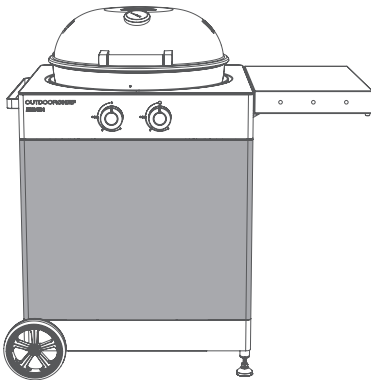
Puhdista valurautaiset grilliritilät vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia ritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestäättömille pinnoille.

Valurautaiset grilliritilät voidaan poistaa Grid Lifter -nostimella.

PUHDISTUS

- Anna valurautaisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan.
- Käytä harjaa, jossa **on** messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).
- Anna sekä ritilän että harjan jäähtyä sitten kunnolla.
- Sivele ritilä kevyesti ruokaöljyllä puhdistuksen jälkeen.

TEKSTIILIVERHOUKSEN HOITO-OHJE (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA TEKSTIILIVERHOUS)



SÄÄNKESTÄVYYS

AROSA 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 AROSA 570 G -grilli sopivalla OUTDOORCHEF-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 AROSA 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.

HALUATKO MUUTTA AROSA 570 G -GRILLIN ULKONÄKÖÄ?

Se onnistuu valitsemalla jokin monista erivärisistä ja -muotoisista tekstiiliverhouksista. Lisätietoja löydät osoitteesta WWW.OUTDOORCHEF.COM tai jälleenmyyjältä.

BAMBUKUVIOITA KOSKEVA HOITO-OHJE (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA BAMBUKUVIOT)

LUONNONTUOTE BAMBU

Bambu on luonnontuote, jossa voi esiintyä luonnollisia poikkeamia rakenteessa ja värissä.

AROSA 570 G -grillin bambukuviot altistuvat sään vaikutuksille, kuten auringonvalolle, kuumuudelle ja kosteudelle, jotka johtavat luonnolliseen ikääntymisprosessiin ja vastaaviin värimuutoksiin (harmaantuminen ajan myötä), mikä tekee kustakin grillistä oman näköisensä.

Kun grilliä ei käytetä, tätä luonnollista vanhenemista voidaan hidastaa säännöllisellä hoidolla (katso puhdistus- ja hoito-ohje) ja grillin peittämisellä.

SÄÄNKESTÄVYYS

Kuten muutkin ulkokäyttöön tarkoitettut bambutuotteet (esim. bambukalusteet), myös AROSA 570 G -grillin bambukuviot tulisi suojata UV-säteilyltä, sateelta ja kosteudelta.

Esimerkiksi sadekuuron jälkeen AROSA 570 G -grillin bambukuviot tulisi pyyhkiä kuiviksi ennen kuin grilli peitetään suojuksella.

PUHDISTUS- JA HOITO-OHJE

Puhdista bambukuviot kostealla liinalla ja käytä vain mietoa puhdistusainetta (esim. tavallista astianpesuainetta) sekä pyyhi pinta lopuksi kuivalla liinalla.

Suosittellemme bambukuvioiden käsittelyä 1–2 vuoden välein tavallisella bambun hoitoaineella tai bambun hoitoöljyllä.

AROSA 570 G -GRILLIN LAAJENNUSVAIHTOEHDOT

AROSA 570 G -grillin ainutlaatuisen konseptin ansiosta, grilli voidaan laajentaa seuraavalla järjestelmän osalla ja lisävarusteilla.

JÄRJESTELMÄN OSAT

Haluaisitko käyttää AROSA 570 G -grilliä vieläkin monipuolisemmin?

Se onnistuu helposti BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmällä, jotka OUTDOORCHEF tarjoaa grillin laajentamiseen mahdollisimman monipuolista käyttöä varten!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS on paras vaihtoehto AROSA 570 G -grillin laajennukseen, jos haluat muuttaa grillisi toimivaksi ulkokeittiöksi käden käänteessä.

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN OSAT:

- Tehokas keraaminen poltin BLAZING ZONE® PLUS
- Tehokas kaasukeitin COOKING ZONE PLUS
- Massiivinen sivupöytä sis. 2 Safety Light®-järjestelmällä varustettua valaistua kiertonuppia
- Laajennuksen tukevuutta lisäävä tukijalka

BLAZING ZONE® PLUS



Näin pihvit ja muut lihat paistuvat rapeapintaisiksi 900 °C:n kuumuudessa.

COOKING ZONE PLUS – ENEMMÄN KUIN PELKKÄ SIVUKEITIN, 3 KÄYTTÖALUETTA

Täysin uudelleen kehitetty COOKING ZONE 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 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.

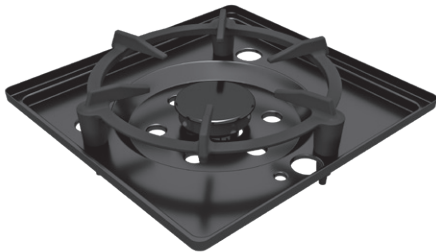
Massiivisen valurautaisella, muodoltaan koveralla COOKING ZONE PLUS -sivukeittimellä voidaan käyttää erinomaisesti myös OUTDOORCHEF-grilliwokkia, joka sopii täsmälleen tähän osaan (ilman wokin sovitinrengasta).



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

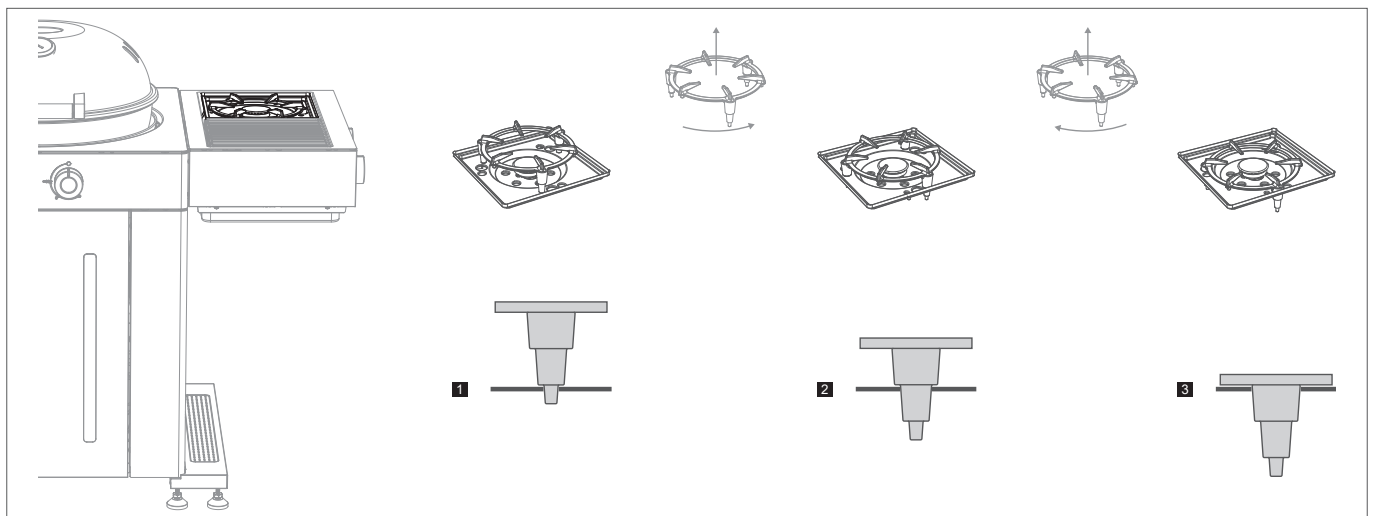
- Kalan, lihan ja vihannesten nopea ruskistaminen ja hauduttaminen
- Tärkkelyspitoisten vihannesten, esim. paistettujen perunoiden, röstin jne. ruskistaminen




Alhainen lämpö

Yhdessä kiertosäätimen kanssa alhaisella lämpötila-alueella on käytettävissä eri käyttöalueita

- Kastikkeiden, keittojen, pata- ja riisiruokien valmistaminen



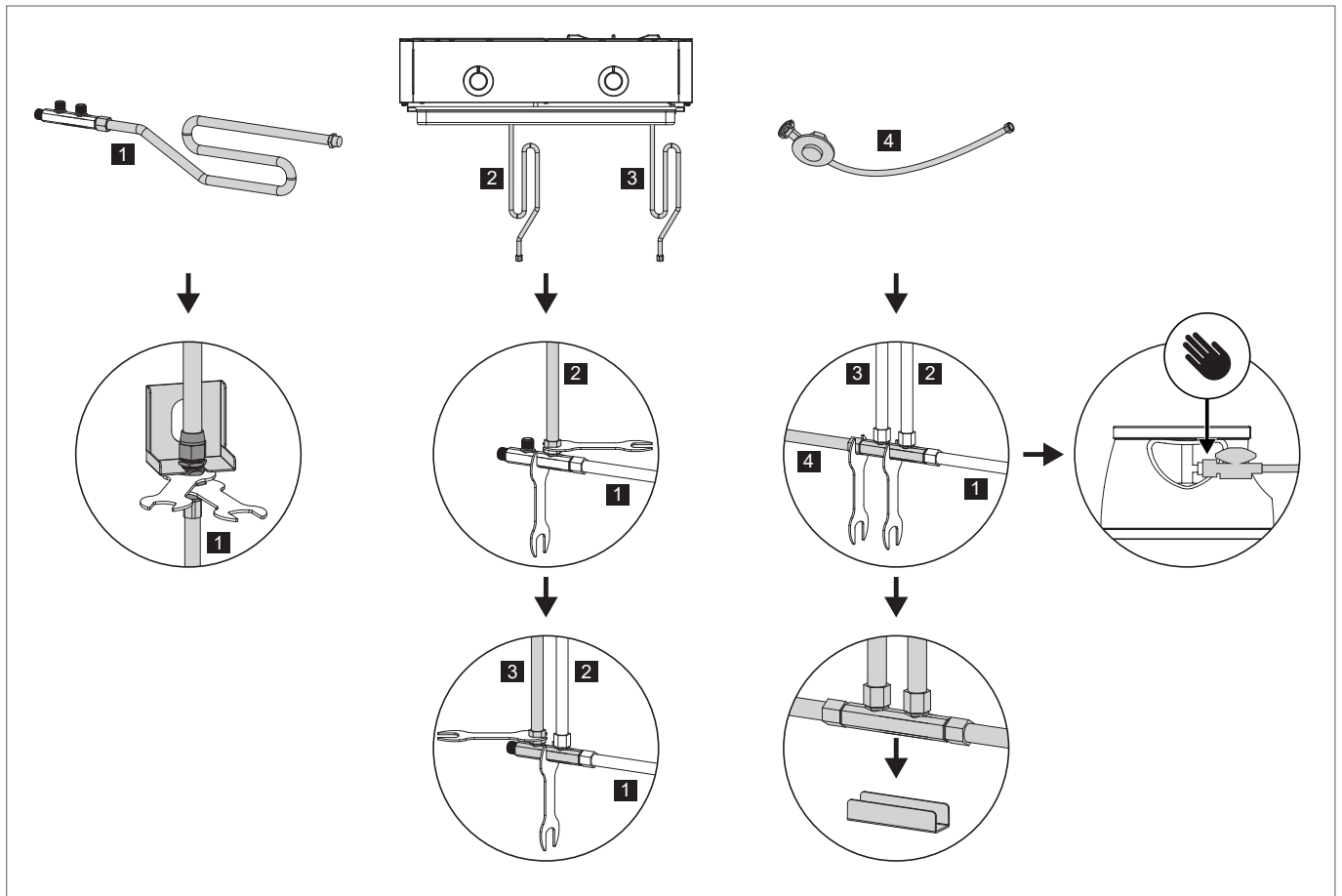
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkista kaikki kaasua johtavat osat, kuten seuraavassa kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu. Tee tämä myös silloin, kun kauppiasi toimittaa AROSA 570 G -grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -sivukeitintä n. 20–25 minuuttia teholla .

KAASULETKUN LIITÄNTÄ BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄÄN

HUOMIO: Noudata erillisessä asennusohjeessa asennusta ja liitännää koskevia ohjeita.

HUOMIO: Laajennettaessa grilliä BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmällä tarkista järjestelmän osien kaikkien liitännöjen 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.

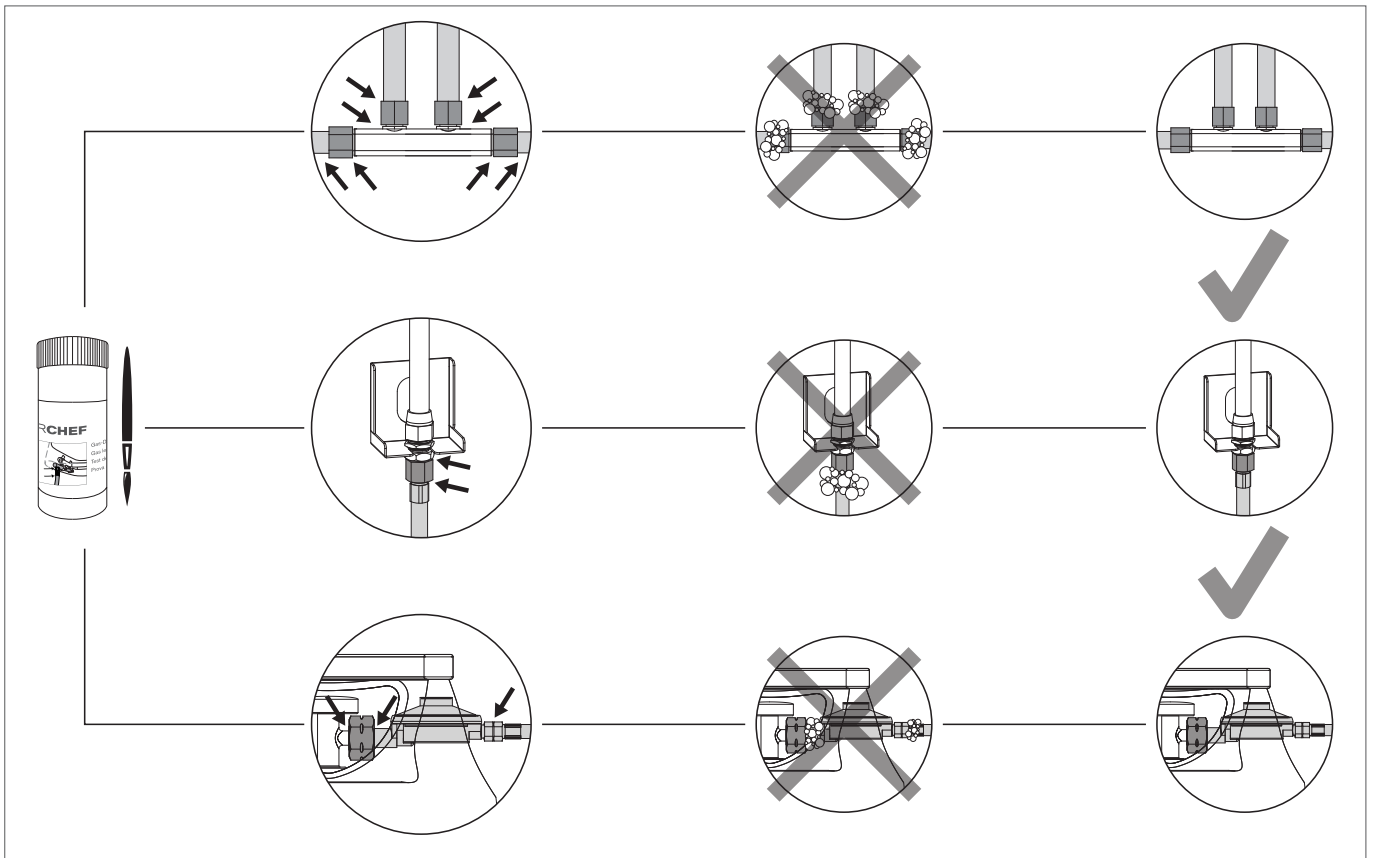


TIIVIYDEN TARKISTUS

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 saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin.
TÄRKEÄÄ: Grilliä ja BLAZING-/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.

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



TÄRKEÄÄ TIETOA BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN TURVALLISUUDESTA

- **HUOMIO:** Blazing-/Cooking Zone Kit Plus -järjestelmän suurin sallittu kuormituspaino on 40 kg
- **HUOMIO:** Älä koskaan käytä BLAZING-/COOKING ZONE KIT -järjestelmää yksistään (grillistä irrallisena)
- **HUOMIO:** Älä koskaan peitä BLAZING-/COOKING ZONE KIT -järjestelmää, sillä se voi aiheuttaa lämmön kertymisen.
- **HUOMIO:** BLAZING ZONE PLUS -järjestelmän päälle ei saa asettaa keittoastioita eikä paistinpannuja, niitä saa käyttää ainoastaan COOKING ZONE PLUS -järjestelmässä.
- **HUOMIO:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmän läheisyyteen tulipalovaaran vuoksi.
- **HUOMIO:** Käytä BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää vain, kun se on asennettu yhteensopivaan AROSA-grilliin erillisen asennusohjeen mukaisesti.
- **HUOMIO:** Älä jätä grilliä ja BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmää käytön aikana koskaan ilman valvontaa.

- **HUOMIO:** Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista ja BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmästä. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- **HUOMIO:** Poista rasvankeruustasia vasta sitten, kun grilli on täysin jäähtynyt eikä sitä enää käytetä.

BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



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

Molemmat polttimet saavuttavat asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa.

OHJE BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS -JÄRJESTELMÄN SYTYTYSTÄ VARTEN; TÄMÄ KOSKEE MOLEMPIA POLTTIMIA (BLAZING ZONE® PLUS JA COOKING ZONE PLUS)

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 Blazing Zone Plus ja/tai Cooking Zone Plus -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 grilliä ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

VINKIT JA VIHJEET BLAZING ZONE® PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖN

INFRAPUNAGRILLAUS

Kuinka infrapunapoltin toimii?

BLAZING ZONE® PLUS -järjestelmän sytytyksessä muodostuva kaasuliekki jakautuu tasaisesti keraamiselle levyille 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.

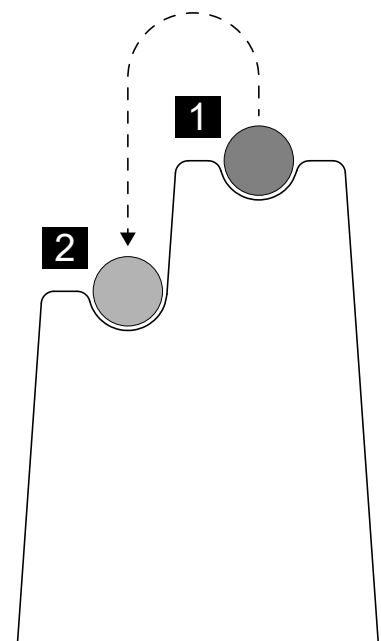
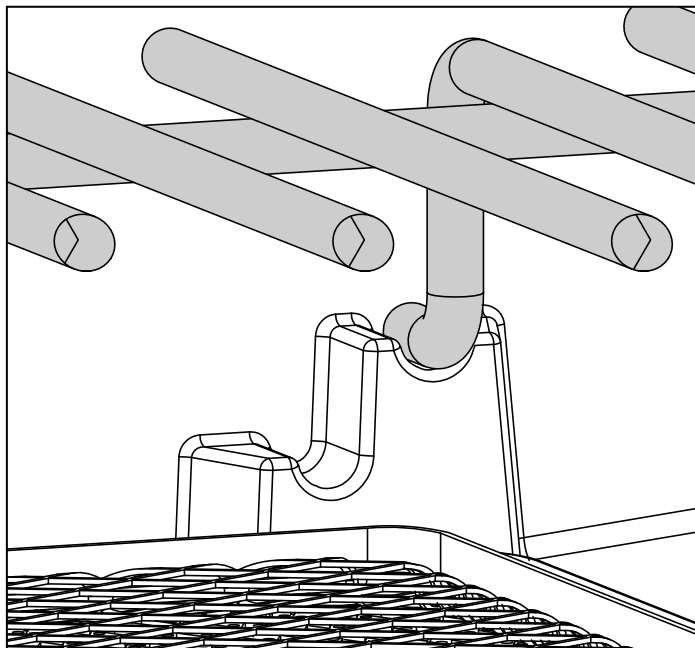
Muiden keittoastioiden käyttö BLAZING ZONE® PLUS -infrapunapolttimella

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.

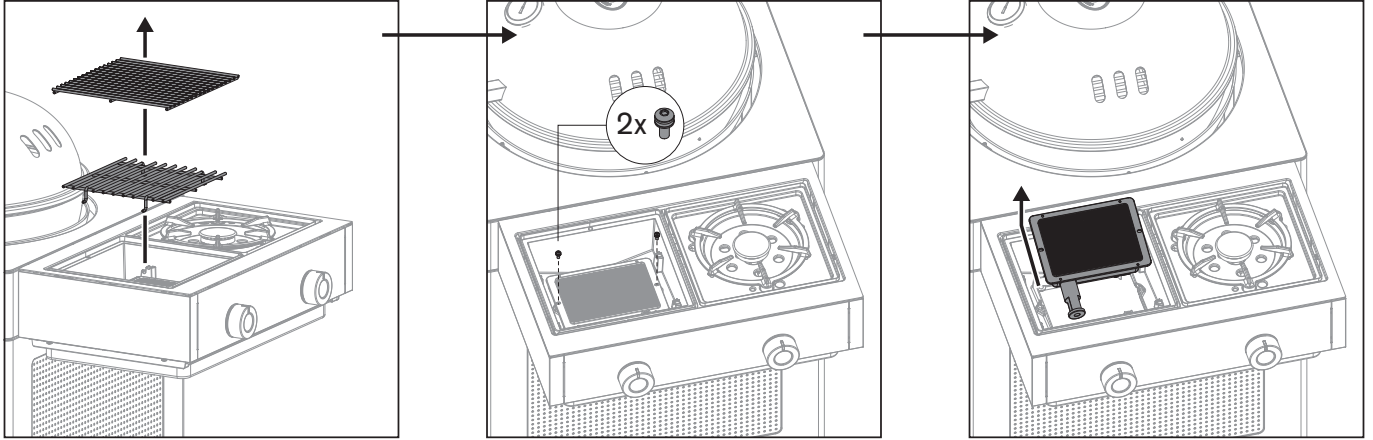
Jos kuitenkin haluat käyttää marinadia, käytä mahdollisimman vähän ruokaöljyä, jotta rasva ei syty palamaan.

Kastikkeita (varsinkin sokeripitoisia) ja mausteita käytettäessä suositeltavaa on lisätä ne vasta grillauksen loppuvaiheessa, jotta grillattava ei kärvenny.

BLAZING ZONE® PLUS -INFRAPUNAPOLTTIMEN HUOLTO

SÄÄNNÖLLINEN PUHDISTUS

Suosittellemme BLAZING ZONE® PLUS -järjestelmän puhdistamista 3 grillauskerran jälkeen. Pyyhi sisäosa kuivalla liinalla ja tyhjennä rasvankeruuastia. Suosittelemme lisäksi kerran vuodessa BLAZING ZONE® PLUS -polttimen purkamista ja kaikkien sen ympärillä olevien osien puhdistamista hämähäkin seiteistä ja grillausjäämistä.



Kun olet poistanut BLAZING ZONE® 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® PLUS -järjestelmän tukikehyksen sisäpinta, mutta älä käytä voimakkaita tai helposti syttyviä puhdistusaineita.
4. Aseta sitten koko BLAZING ZONE® 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.

Kaasuletku

Tarkista kaasuletku. Kaasuletku täytyy vaihtaa välittömästi uuteen, jos se on haurastunut tai siinä on halkeamia.

BLAZING ZONE® PLUS -JÄRJESTELMÄN KUNNOSSAPITO

BLAZING ZONE® 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® PLUS -järjestelmästä mahdollisimman pitkään, suoja grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla **OUTDOORCHEF**-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan. Poista suojuksen sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltsi.

BLAZING ZONE® 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 grillikintailta käytön aikana. Älä aseta kuumia teräksisiä grilliritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestäättömille pinnoille.

PUHDISTUS

Noudata puhdistuksessa seuraavia ohjeita:

- Anna teräksisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan.
- Käytä harjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjaksia)
- Anna niiden sitten jäähtyä
- Pinttyneen lian puhdistus: Puhdista ritilät OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER -puhdistusaineella perusteellisesti

HUOMAUTUS

Voitele kevyesti puhdistuksen jälkeen kuumuutta kestäväällä ruokaöljyllä (esim. avokado- tai rypsiöljyllä).

VINKIT JA VIHJEET COOKING ZONE PLUS -JÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖN

OUTDOORCHEF-GRILLIWOKIN KÄYTTÖ

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

SOPIVAT PAISTINPANNUT JA KATTILAT

Suosittellemme käyttöön vain hyvin kuumuutta kestäviä paistinpannuja ja kattiloita, joissa ei ole pinnoitetta (esim. teflon).

Optimaalisia ovat valuraudasta, takoraudasta tai teräksestä valmistetut paistinpannut ja kattilat. Yleensä voidaan käyttää kaikkia paistinpannuja ja kattiloita, jotka soveltuvat kaasukeittimillä käyttöön.

SOPIVANKOKOISET PAISTINPANNUT JA KATTILAT

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

COOKING ZONE PLUS -JÄRJESTELMÄN HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

COOKING ZONE 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 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 PLUS -järjestelmästä mahdollisimman pitkään, suojaa grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOORCHEF -suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan. Poista suojuus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppialtasi.

PLANCHA AROSA EVO – VÄLIMEREN HERKKUJEN GRILLAUKSEEN

PLANCHA AROSA EVO on erinomainen laajennus BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmään. Se sopii kuin valettu BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -järjestelmään ja Välimeren herkkujen valmistukseen, jotka valmistetaan perinteisesti Plancha-grillilevyllä.

Koska alkuperäiskokoinen Plancha-grillilevy peittää molemmat polttimet (Blazing Zone Plus ja Cooking Zone Plus), käytettävissä on kaksi erilaista lämpötilavyöhykettä, joita voidaan säätää yksittäin Blazing Zone Plus- ja Cooking Zone Plus -kiertonupeilla. Näin Plancha-grillilevyillä voidaan valmistaa eri kypsennyslämpötiloja vaativia ruokia.

PLANCHA AROSA EVO -grillilevyn etuosassa on leveä rasva-/nesteura.



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 **TIIVYDEN 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 **OUTDOORCHEF**-suojuksella.
- Anna grillin kuivua hyvin aina puhdistuksen ja sateen jälkeen, jotta grillin lämpömittariin ei pääse tiivistymään vettä.
- Poista suojuksen sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppialtasi.

HUOMIO: Älä koskaan aseta kuumia esineitä, kuten grilliritilöitä, grilli- ja valurautapanuja, grillin säilytystasoille. Tämä voi vaurioittaa grillin pintaa.

HUOMIO: Suosittelemme, että tyhjennät ja puhdistat säännöllisesti grillin rasvankeruustian rasvapalon välttämiseksi. Kaasupulloa vaihdettaessa rasvankeruustia on poistettava, jotta se ei putoa alas ja aiheuta tahroja.

VIAN POISTO

Poltin ei syty:

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

Ei kipinää:

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

SAFETY LIGHT -järjestelmä ei toimi:

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

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 grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).

TEKNISET TIEDOT

AROSA 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 | 686 g/h |

PALLO

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Teho | |
| – pieni poltin | 2,90 kW |
| Kaasun kulutus | 210 g/h |
| – suuri poltin | 6,60 kW |
| Kaasun kulutus | 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 |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 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 | 914 g/h |

PALLO

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Teho | |
| – pieni poltin | 2,90 kW |
| Kaasun kulutus | 210 g/h |
| – suuri poltin | 6,60 kW |
| Kaasun kulutus | 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 |

SIVULLA OLEVAN RUOANLAITTOPAIKAN POLTIN

| | |
|------------------------|------------------------|
| Teho | 3,20 kW |
| Kaasun kulutus | 228 g/h |
| Suutin (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / merkintä: AH |
| Suutin (50 mbar) | 0,76 mm / merkintä: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 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 |
| Kaasun kulutus | 210 g/h |
| – suuri poltin | 6,60 kW |
| Kaasun kulutus | 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 |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|------------------------|------------------------|
| Teho | 3,50 kW |
| Kaasun kulutus | 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 |
| Kaasun kulutus | 196 g/h |
| Suutin (28–30/37 mbar) | 0,82 mm / merkintä: BH |
| Suutin (50 mbar) | 0,72 mm / merkintä: AO |

Sähkösytytys

Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitaan 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 OUTDOORCHEF-tuotteista löytyy osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

MIKILVÆGT: Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF-gasgrillið er tekið í notkun.

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

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 vísam stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið á grillinu þínu í svæðinu hér að ofan „Serial No.“.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

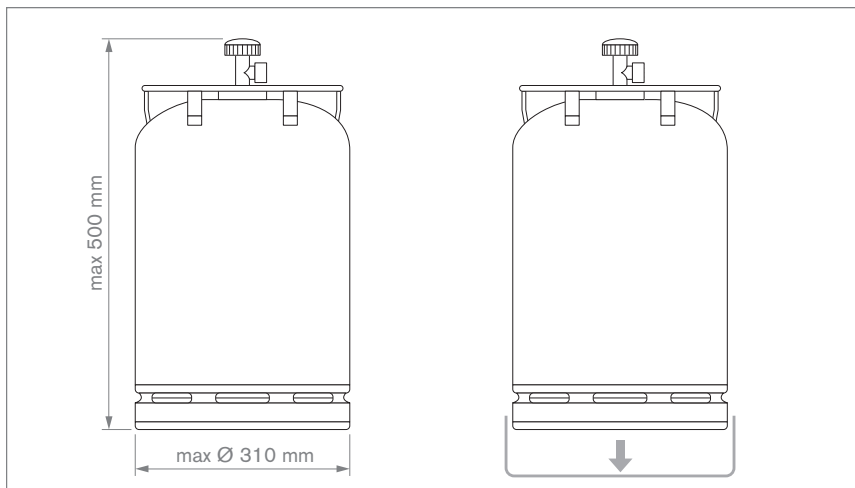
Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið. Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.

Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútum 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 kúttinn 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 gaslanga séu lögð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

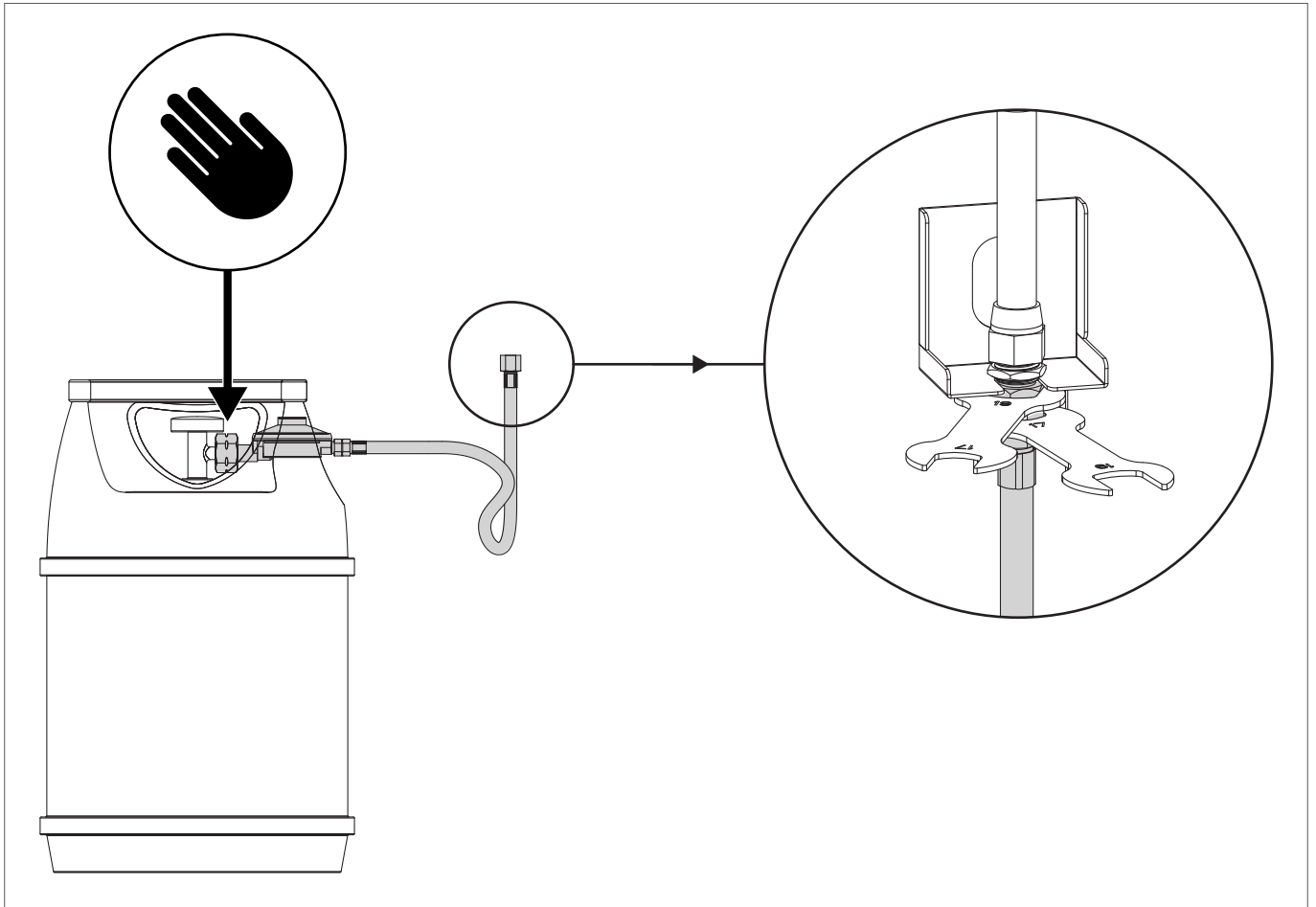
Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra hvenær sem þörf krefur.

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 gaskútum.
- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og 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 kútum 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 / gaslanga 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 gaslanga 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 / gaslanga 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 gasslöguna einungis með handaflí, því þá getur kviknað í grillinu.



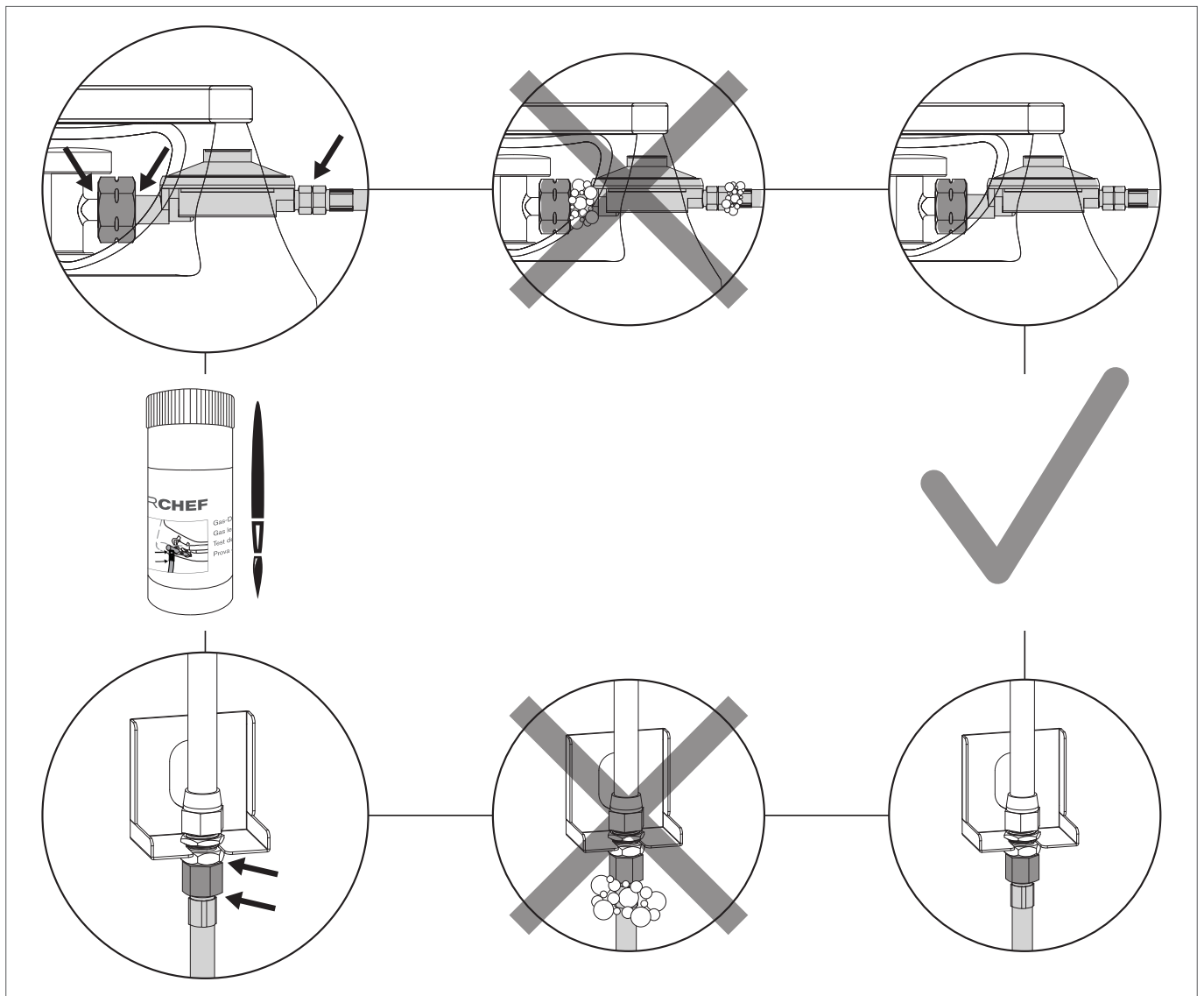
Sjá einnig upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum fyrir grillið.

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.

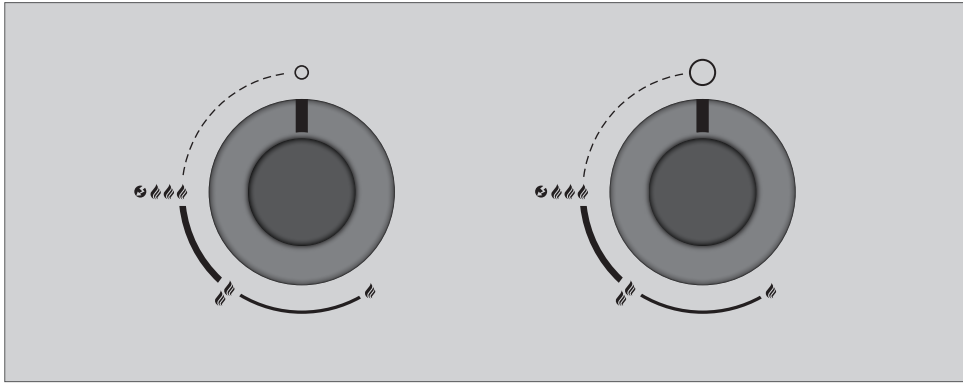
1. Gasstillihnaðurinn verður að vera á .
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimgærða sápuvæðing úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gaslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan úða til að greina leka.
3. Ef blöðrur myndast í sápuvæðingunni 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

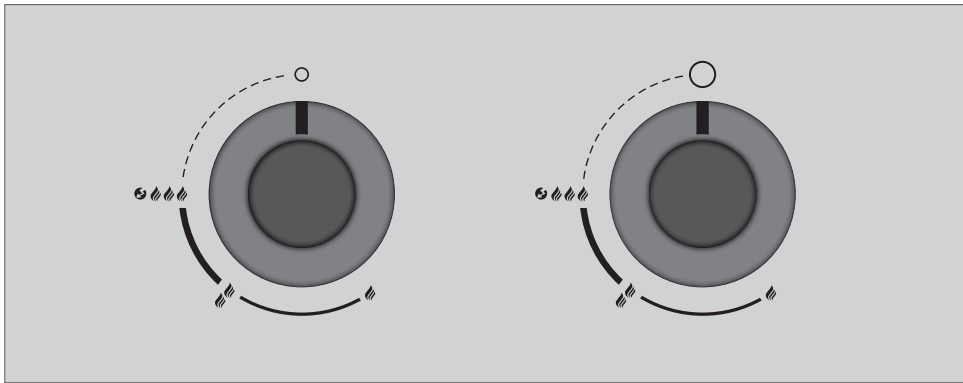


- : Slökkt
- 🔥 : Lágur hiti
- 🔥🔥 : Meðalhiti
- 🔥🔥🔥 : Hár hiti
- 🔥🔥🔥🌀 : Kveikja

BRENNARAKERFI

KÚLUGRILL

Grill með tveimur snúningshnöppum

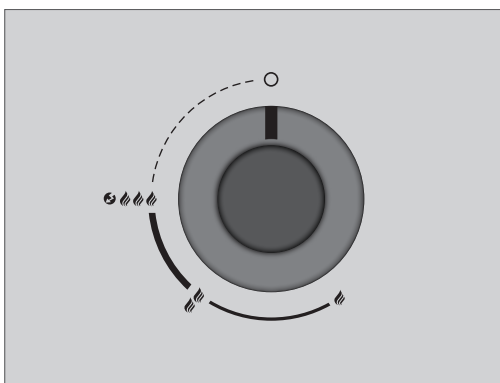


Snúningshnappurinn hægra megin nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

Snúningshnappurinn vinstra megin nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita niður í lágt hitastig.

HLIÐARHELLA (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

Brennarakerfi hliðarhellunnar



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

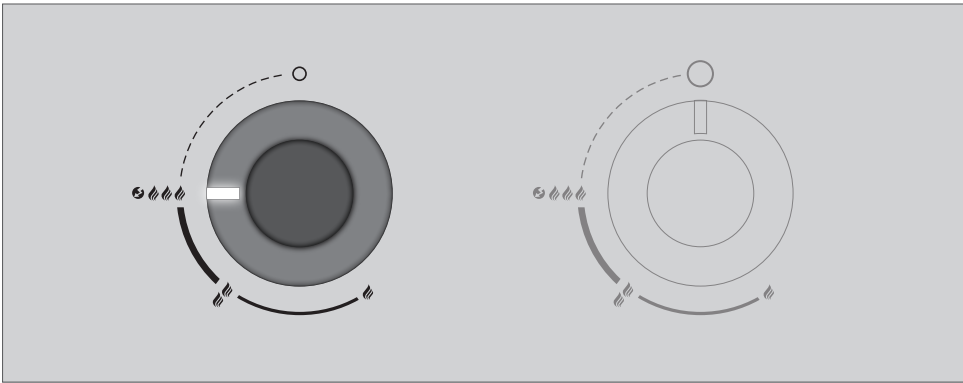
FYRIR FYRSTU NOTKUN

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 🔥🔥🔥.

LEIÐBEINGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

KÚLUGRILL

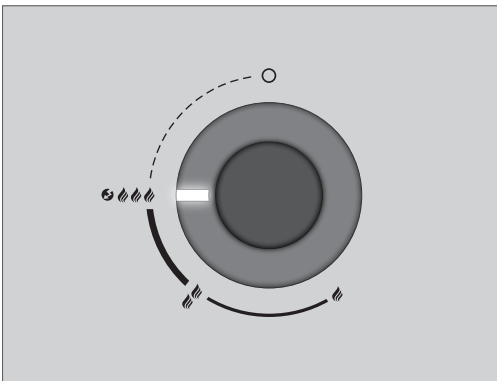
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.
3. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp 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**).

HLIÐARHELLA (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

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 hliðarhellunni. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í hliðarhellunni með lokið á.
3. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp hliðarhellunnar 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 brennara hliðarhellunnar eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Allar AROSA-gerðirnar eru búnar 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 kveikjunnir 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.

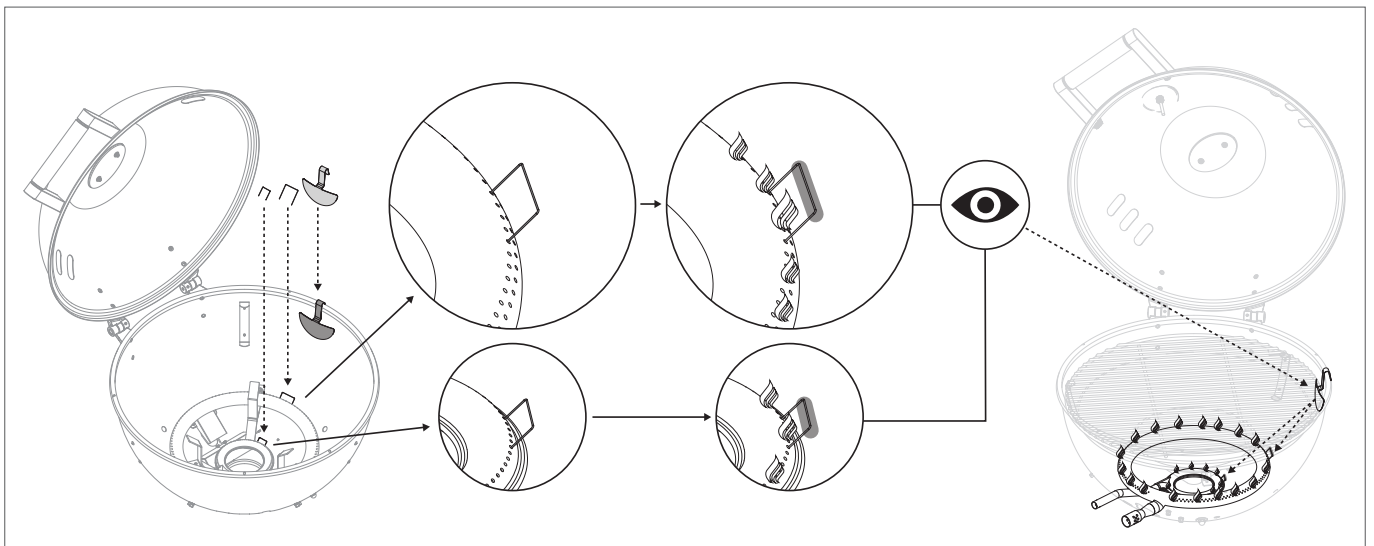
* **MIKILVÆGT:** Það er ekki alveg öruggt að ekki slokkni á brennurunum við erfið veðurskilyrði. Þegar grillað er með gasi verður að gæta þess að skilja grillið aldrei eftir án eftirlits. Allar prófanir voru framkvæmdar við skilyrði á rannsóknarstofu.

FLAME CHECK

FLAME CHECK er sjónrænn öryggisbúnaður. Þræðirnir tveir eru settir á litla og stóra hringbrennarann og loga skært þegar þeir glóa eftir að kveikt hefur verið upp í grillinu. Spegillinn er einfaldlega hengdur í grillið og gerir glóandi vírin 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

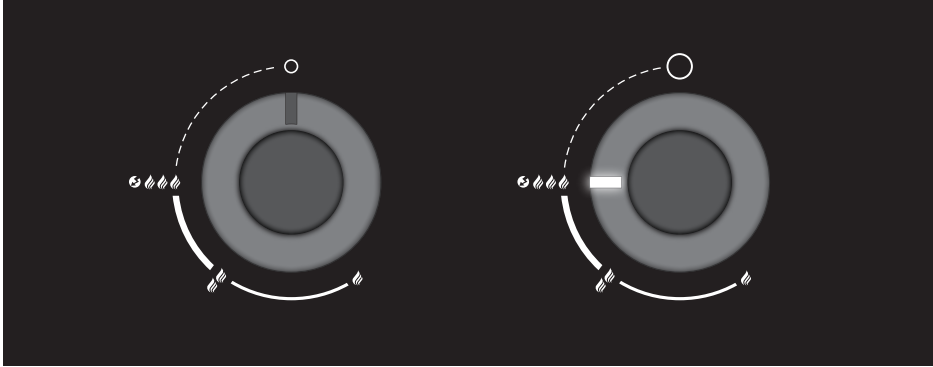
Logandi öryggiseiginleiki.

Það kviknar á SAFETY LIGHT-öryggisljósi grillsins 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-raflöðunum sem fylgja með.

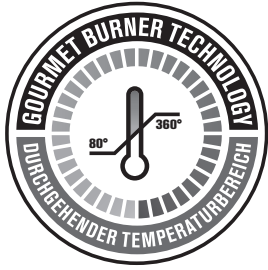
Kosturinn:

- 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 sknúfa fyrir gaskútinn og loka fyrir gaskranann.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Allar AROSA-gerðirnar eru búnar brennurum af nýjustu kynslóð sem bjóða upp á samfelld 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:

| HITASTIG | | | |
|--------------|-------------|--|--|
| lág. | u.þ.b. 80* | | |
| miðl. | u.þ.b. 120* | | |
| hám. | u.þ.b. 170* | | |
| lág. | 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:

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 stökkan pítsur (trektin í venjulegri stöðu).

EINSTAKT TREKTARKERFI

Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka sér trektarkerfið frá OUTDOORCHEF 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 grilla fullkomlega, án þess að það þurfi að snúa þeim.

Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyr 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 pítur 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 gráður – 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 OUTDOORCHEF-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

Þar sem trektin heldur kúlugasgrillinu hreinu að innan er leikur einn að þrifa það.

ÁBENDING: Við ráðleggjum að stilla grillið á hæstu stillingu í 10 mínútur til að þrifa trektina (venjuleg staða). Síðan er trektin bara burstuð með messingbursta. Við mælum með því að nota OUTDOORCHEF-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 grilla á jafnt á öllum hliðum án þess að það þurfi að snúa honum. Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyr 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 pítur 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 OUTDOORCHEF-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).

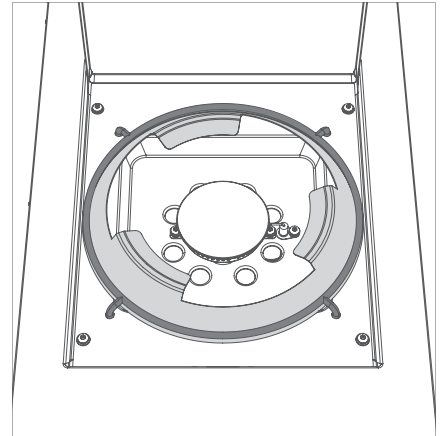
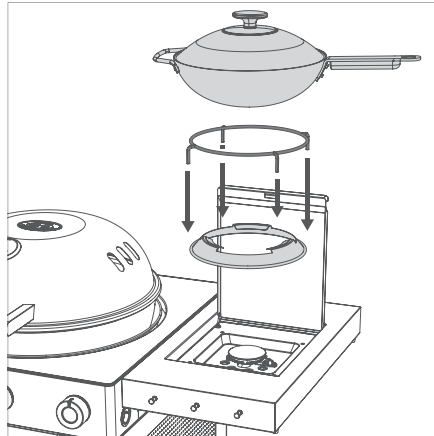
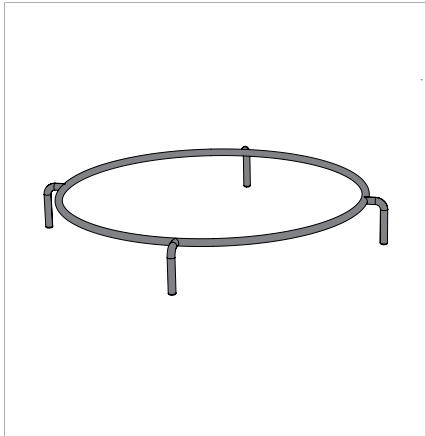
VARÚÐ: Notið eingöngu hitaþolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun.





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.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR HLIÐARHELLU (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

1. Áður en hliðarhellan er tekin í notkun skal setja matreiðslu-/pönnustykkið á.
2. Veljið viðeigandi fylgihluti eða pönnu og setjið á matreiðslu-/pönnustykkið. Við notkun OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (fáanlegt sem fylgihlutur) skal nota meðfylgjandi WOK-festingu.



3. Stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu  –  .
4. Þegar búið er að hita fylgihlutinn eða pönnuna í stutta stund skal setja matinn á og matreiða hann.
5. Stillið gasstillihnappinn alltaf á  eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
6. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.
7. Á hliðarhellunni skal ekki nota eldunarílát sem eru < 160 mm og > 270 mm.

MATREIÐSLU-/PÖNNUSTYKKI

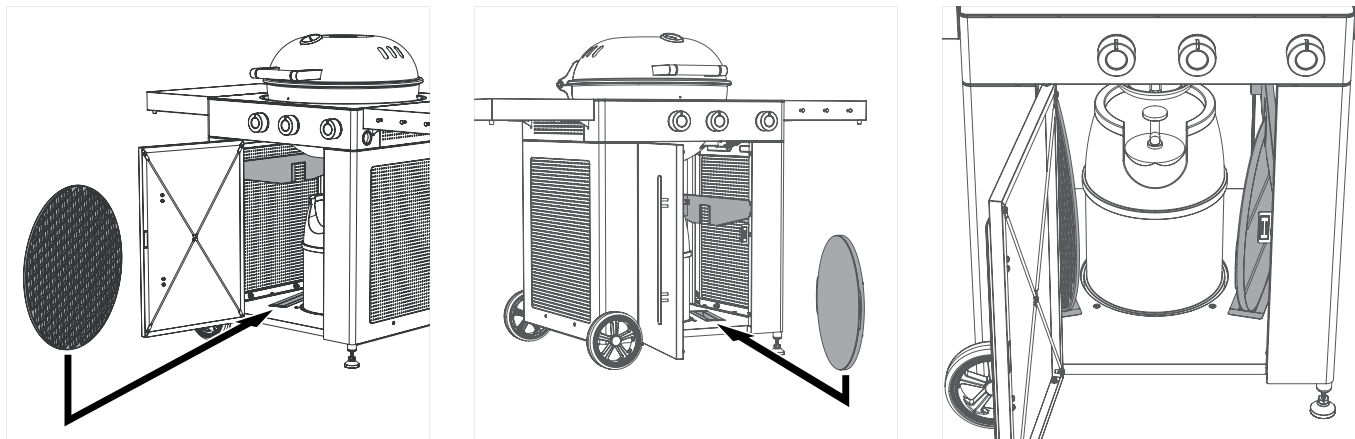
NOTKUN

Ef koma þarf við matreiðslu-/pönnustykkið á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitt matreiðslu-/pönnustykki á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

ÞRIF

Hreinsa má matreiðslu-/pönnustykkið í uppþvottavél.

GEYMSLUMÖGULEIKAR Í AROSA 570 G



Á öllum AROSA 570 G-gerðum er festing í skápnum undir grillinu þar sem hægt er að geyma eina Diamond-steypujárnsgrind til viðbótar og einn pítsastein (hvorugt fylgir með).

UPPLÝSINGAR: Finna má fylgibúnað á borð við Diamond-steypujárnsgrindina og pítsasteininn á WWW.OUTDOORCHEF.COM eða hjá næsta söluaðila.

GEYMSLUMÖGULEIKI Á GERÐUM MEÐ TAUKLÆÐNINGU (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ TAUKLÆÐNINGU)

Ofangreindum fylgibúnaði er komið fyrir í gegnum opna bakhliðina á grillinu.

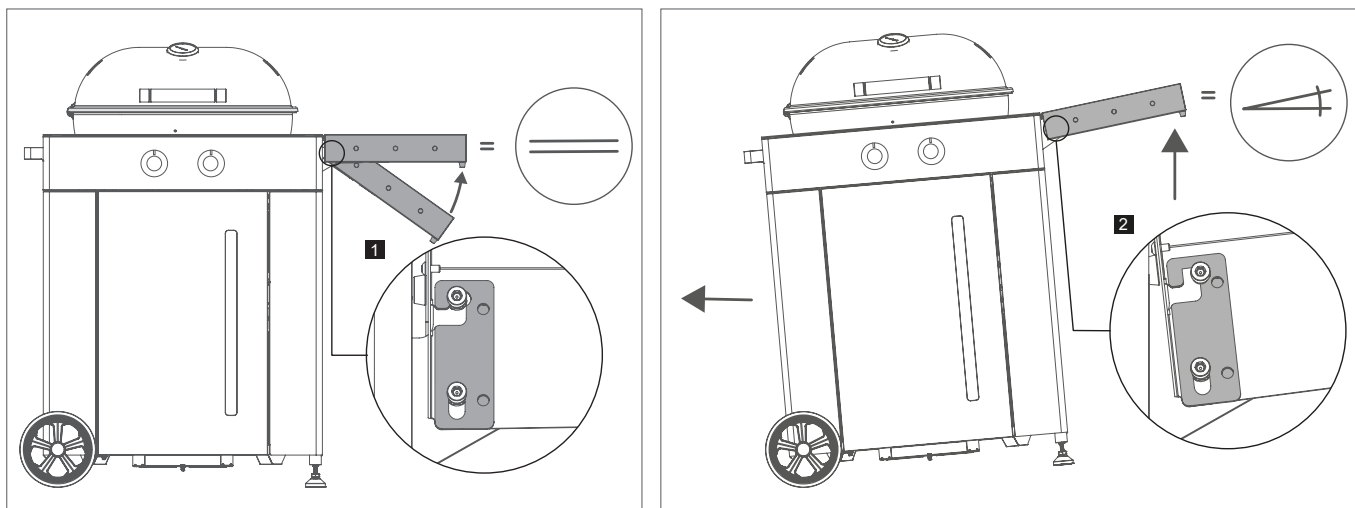
Svo auðvelt sé að komast að gaskútnum og fitubakkanum er op með frönskum rennilás vinstra megin á tauklæðningu AROSA 570 G.

Einfalt er að skrúfa frá gasinu og fyrir það í gegnum opið. Auk þess er einfalt að taka fitubakkann úr til að þrifa hann.

AROSA 570 G FÆRT TIL

Stöðugt hliðarborðið á AROSA 570 G er einnig notað þegar færa þarf grillið á milli staða.

Hliðarborðið hægra megin er með festingarmöguleika (sjá mynd hér að ofan) – til þess að færa grillið til þarf aðeins að lyfta hliðarborðinu og ýta grillinu á sinn stað.



ÁBENDINGAR

GRILLAÐ Á KÚLUGASGRILLINU

Venjuleg staða

Stærri kjötstykki (t.d. fillet, entrecôte, kótelettur í stykkjum eða heill kjúklingur): Með einstöku trektarkerfinu þarf ekki lengur að snúa stórum kjötbitum meðan grillað er. Hitinn frá gasbrennaranum stígur upp með innri hliðum grillkúlunnar og dreifist jafnt um hana. Setjið matinn á forhituðu grillgrindina og setjið lokið á. Gætið þess að hafa alltaf dálítið bil á milli kjötstykkja. Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í kjötinu.

Til að tryggja sem bestan árangur þegar grilla á stærri kjötstykki mælum við með því að notaðir séu hitamælur frá okkur, t.d. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – kjarnhitamælir sem skilar fullkomnum niðurstöðum og er einfalt að stjórna með **OUTDOORCHEF**-smáforritinu.

Í venjulegu stöðunni er einnig tilvalið að baka. Til dæmis er hægt að gleðja fjölskyldu og vini með heimagerðri pítsu af **OUTDOORCHEF**-pítsusteininum sem passar fullkomlega í kúluna. Hitið pítsusteininn fyrst í 20 mínútur á hæstu stillingu áður en pítsan er sett á. Útkoman verður stökkbakaður pítsubotn alveg eins og á ítölskum veitingastað.

OUTDOORCHEF-grillið verður enn betra með réttum fylgibúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáid útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.

Frekari upplýsingar um mikið úrval fylgihluta og smáforritið okkar má finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Eldfjallsstaðan


Hentar fullkomlega við notkun á **OUTDOORCHEF** fylgihlutum þar sem þörf er á miklum hita að neðan, til að mynda eins og ráðlagt er fyrir fylgihlutir eins og **OUTDOORCHEF** pottjárnplötuna eða **OUTDOORCHEF** Grill-Wok pönnuna.

ELDAÐ Á HLIÐARHELLUNNI (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

Hliðarhellan er fullkomin til að elda fjölbreytta forrétti, t.d. hvítlausrækjur í ólífuo líu, til að elda fylgirétti, eins og grænmetisrétti eða búa til sósúr á meðan grillað er. Við mælum með **OUTDOORCHEF** Aroma-pönnunni sem fylgihlut, til að allir réttir heppnist fullkomlega.

Frekari upplýsingar um víðeðmu fylgihlutalínunna okkar má finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á .
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútum.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrifið það svo.
4. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið.

ÞRIF

Aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í safnbakkanum. Ef grillið er mjög óhreint skal hita það í um 10 mínútur á fullum krafti. Notið grillbursta **með** messinghárum (ekki stálbursta) til að hreinsa trektina og grillgrindina.

VARÚÐ: Við þrif á grillinu innanverðu umhverfis brennarakerfið verður að gæta þess að skemma ekki brennarahlutana.

VARÚÐ: 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.

VARÚÐ: Við þrif á yfirborðsflötum grillsins skal aldrei nota rúðuhreinsivökva eða annað hreinsiefni í úðabréða, því þessi efni geta valdið skemmdum á yfirborðsflötunum.

GRILLGRINDUR ÚR STEYPUJÁRNI (FYLGA EKKI MEÐ, SELDAR SÉRSTAKLEGA)

NOTKUN

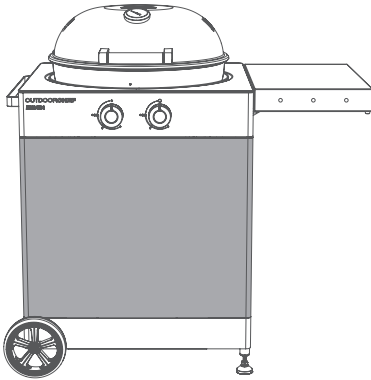
Skola skal af grillgrindum úr steypujárni með vatni fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar steypujárnsgrindur á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

Nota má Grid Lifter til að auðveldara sé að taka steypujárnsgrindurnar úr.

ÞRIF

- Brennið af steypujárnsgrindunum með því að láta grillið ganga á fullum styrk í u.þ.b. 10 mínútur
- Notið bursta **með** messingburstum (ekki stálbursta)
- Látið grindina og burstann síðan kólna alveg
- Þegar búið er að þrifa grindina skal bera á hana dálítið af matarolíu.

LEIÐBEININGAR UM UMHIRÐU TAUKLÆÐNINGARINNAR (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ TAUKLÆÐNINGU)



VEÐRUNARPÓL

Tauklæðning AROSA 570 G er gerð úr vefnaði sem er sérstaklega ætlaður til notkunar utandyra.

Vefnaðurinn er bæði UV- og veðurþollinn.

Til þess að tauklæðningin endist sem best mælum við með því að hentug OUTDOORCHEF-yfirbreiðsla sé sett yfir AROSA 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 AROSA 570 G óhreinast skal einfaldlega þrifa 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 málbursta 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.

VARÚÐ: Þar sem um sérstakan vefnað er að ræða er ekki hægt að þvo efnið í þvottavél. Það myndi skemma UV-vörnina.

VILTU GEFA AROSA 570 G ALVEG NÝTT ÚTLIT?

Ekkert mál: Frekari tauklæðningar í mismunandi litum og með spennandi hönnun eru fáanlegar sem fylgihlutir. Frekari upplýsingar fást á WWW.OUTDOORCHEF.COM eða hjá söluaðilum.

LEIÐBEININGAR UM UMHIRÐU Á BAMBUSHLUTUM (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ BAMBUSHLUTUM)

NÁTTÚRUAFURÐIN BAMBUS

Bambus er náttúruafurð og þess vegna geta komið fram náttúruleg frávik í uppbyggingu og lit efnisins.

Bambushlutarnir á AROSA 570 G munu verða fyrir veðurfarslegum áhrifum á borð við sólarljós, hita og raka sem leiða til náttúrulegrar öldrunar með tilheyrandi litabreytingum (liturinn verður grárri með tímanum) og gefa hverju grilli sinn eigin sérstaka svip.

Hægt er að hægja á þessu náttúrulega öldrunarferli með reglulegri umhirðu (sjá leiðbeiningar um þrif og umhirðu) sem og með því að setja alltaf yfirbreiðslu yfir grillið þegar það er ekki í notkun.

VEÐRUNARÞOL

Líkt og gildir um aðrar bambusafurðir sem ætlaðar eru til notkunar utandyra (t.d. bambushúsgögn) ætti að verja bambushlutana á AROSA 570 G fyrir útfjólubláum geislum, regni og bleytu að eins miklu leyti og kostur er.

Ef bambushlutarnir á AROSA 570 G eru blautir, t.d. eftir rigningu, skal þurrka vel af þeim áður en yfirbreiðslan er sett yfir grillið.

LEIÐBEININGAR UM ÞRIF OG UMHIRÐU

Hreinsið bambushlutana með rakri tusku og gætið þess að nota eingöngu mild hreinsiefni (t.d. venjulegan uppvottalög) og að þurrka af fletinum með þurri tusku að því loknu.

Við mælum með því að meðhöndla bambushluta á 1–2 ára fresti með bambuskremi eða bambusolíu.

AUKABÚNAÐUR FYRIR AROSA 570 G

Einstök hönnun AROSA 570 G gerir kleift að bæta eftirfarandi kerfishluta og frekari aukabúnaði við grillið.

KERFISHLUTIR

Viltu nota AROSA 570 G á enn fjölbreyttari hátt?

Ekkert mál, því með BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS er hægt að bæta fjölbreytilegum notkunarmöguleikum við OUTDOORCHEF-grillið á einfaldan hátt!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS er fullkomin viðbót við AROSA 570 G ef þú vilt geta breytt grillinu þínu í útielhdús með einu handtaki.

INNIHALD BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Öflugur keramikbrennari BLAZING ZONE® PLUS
- Öflug gashella COOKING ZONE PLUS
- Sterkbyggt hliðarborð með tveimur upplýstum snúningshnöppum með Safety Light®
- Stoðfótur sem heldur grillinu stöðugu þegar búnaði er bætt við það

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|--|
|  |  | <p>Hár hiti, 600 – 900 °C</p> <p>Öflugur keramikbrennari Grillað við hátt hitastig Kjötið fær fullkomna skorpu Hæðarstillanleg grind, 2 þrep Fullkomið fyrir sneiðar með lítilli fitu</p> |
|---|---|--|

Þannig er hægt að grilla steikur við hámarkshita yfir 900 °C og fá fullkomna skorpu á kjötið.

COOKING ZONE PLUS – MIKIÐ MEIRA EN HLIÐARBRENNARI, 3 NOTKUNARSVIÐ

Eins og nafnið gefur til kynna er nýi COOKING ZONE 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 PLUS við matseld sem krefst lægra hitastigs (til að elda pastasósur, súpur, kássur o.s.frv.).

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

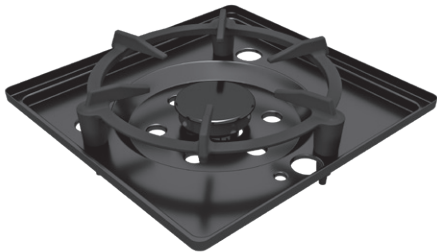
Lögun sterkbyggðrar steypujárnsgrindarinnar gerir það tilvalið að nota OUTDOORCHEF BBQ Wok-pönnuna á COOKING ZONE PLUS, en hún smellpassar á grindina (án þess að nota þurfi millihring).



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

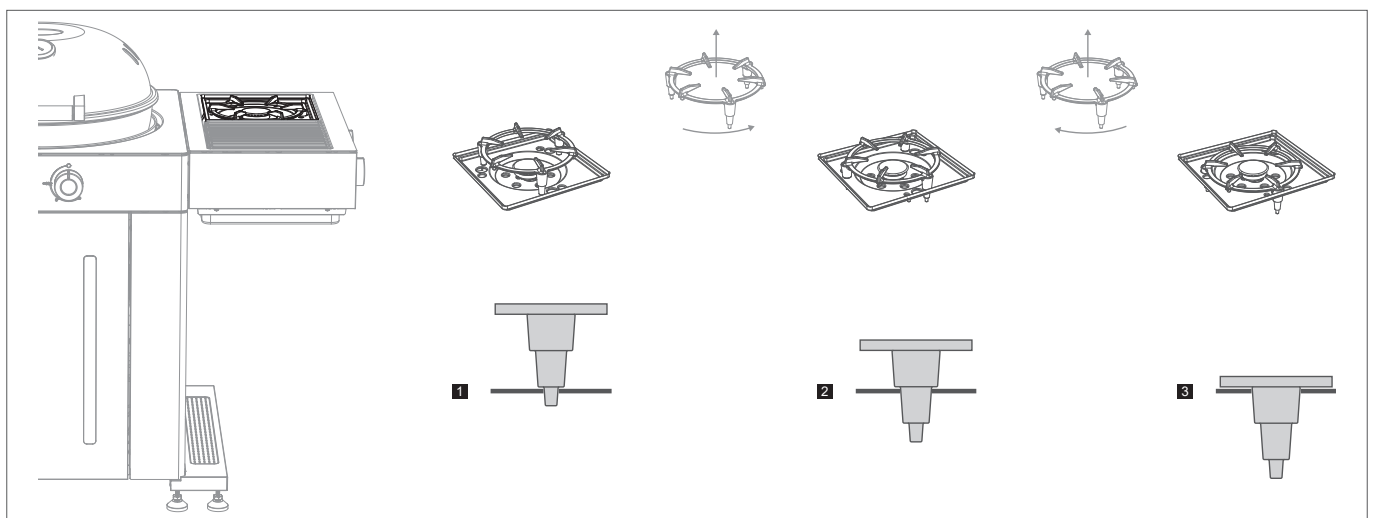
- Steikja eða gufusjóða kjöt, fisk og grænmeti
- Steikja sterkjuríkt grænmeti, t.d. kartöflur, rösti o.s.frv.




Litill hiti

Með snúningshnappi standa til boða fjölbreyttir notkunarmöguleikar við lægra hitastig

- Sjóða sósur, súpur, pottrétti og hrísgrjónarétti



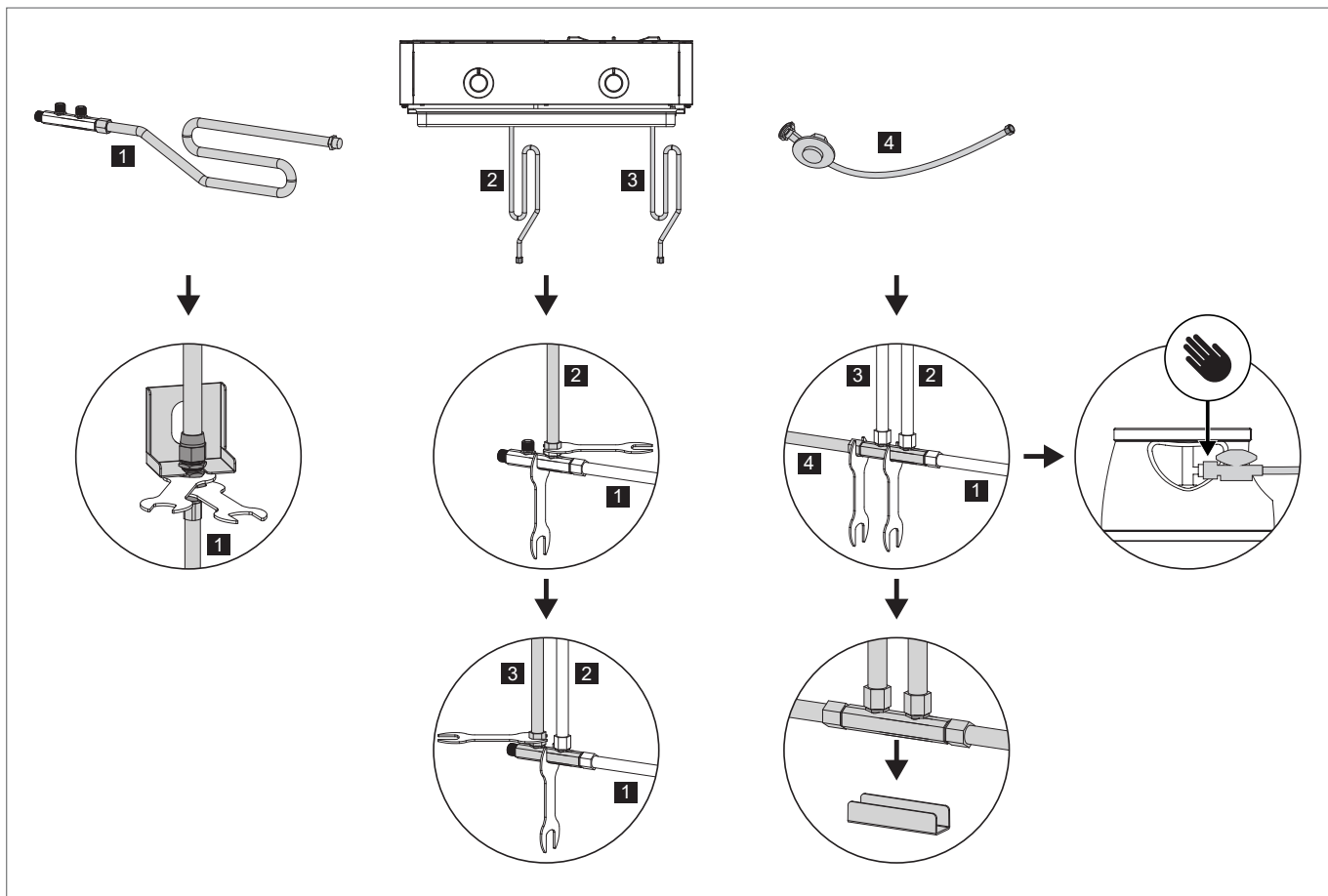
FYRIR FYRSTU NOTKUN

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 líka gert komi AROSA 570 G samsett frá söluaðila.
3. Brennið úr BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS með því að láta hann ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni .

GASSLANGAN TENGD VIÐ BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


VARÚÐ: Um uppsetningu og tengingu, sjá upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum.

VARÚÐ: Þegar BLAZING-/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 skrúfilykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Af öryggisástæðum má aldrei herða gasslöguna einungis með handafli, því þá getur kviknað í grillinu.

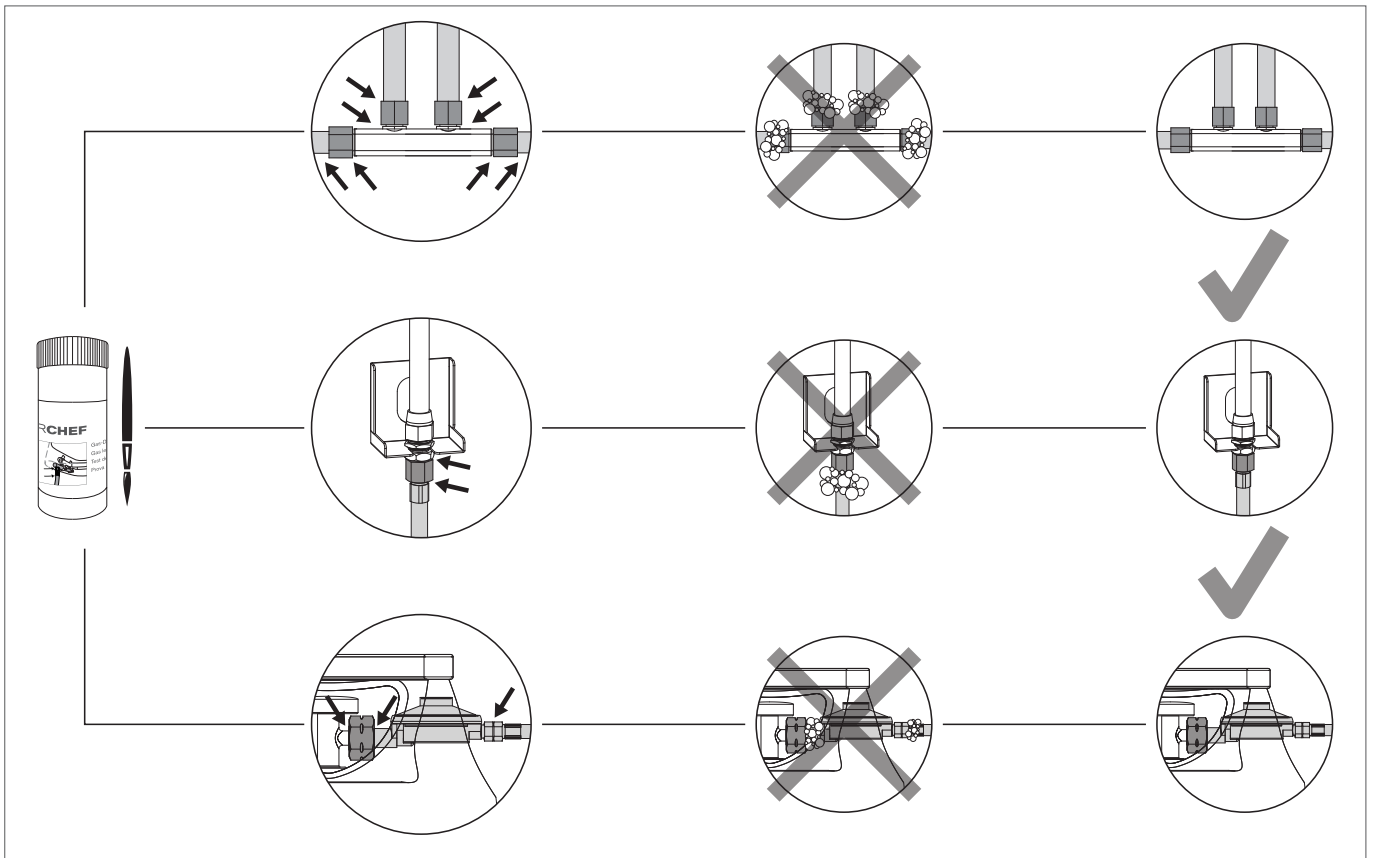


LEKAPRÓFUN

VIÐVÖRUN: Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjувöldum 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. Gasstillhnaðurinn verður að vera á .
2. Skrufið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerða sápuvatnslausn 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 sápuvatnslausninni er um leka að ræða.
MIKILVÆGT: Ekki má nota grillið og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS fyrr en búið er að lagfæra allan leka. Skrufið 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.



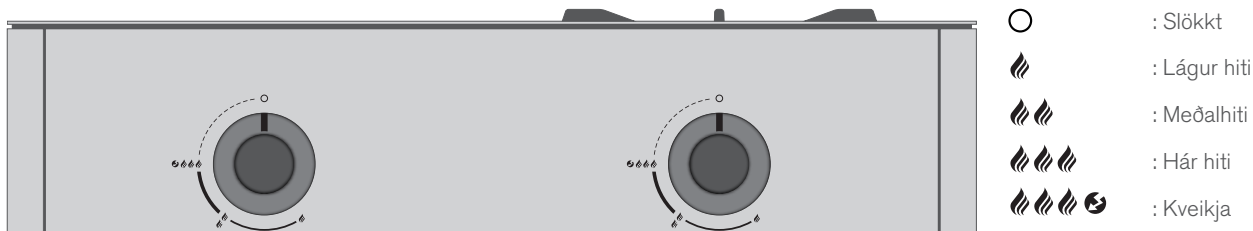
MIKILVÆGAR ÖRYGGISLEIÐBEININGAR FYRIR BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **VARÚÐ:** Mesti leyfilegi þungi á Blazing-/Cooking Zone Kit Plus er 40 kg
- **VARÚÐ:** Aldrei skal nota BLAZING-/COOKING ZONE KIT eitt og sér (óháð grillinu).
- **VARÚÐ:** Setjið aldrei neitt á báða fleti BLAZING-/COOKING ZONE KIT meðan á notkun stendur, því við það getur mikill hiti myndast.
- **VARÚÐ:** Ekki má setja potta eða pönnur á BLAZING ZONE PLUS, heldur aðeins á COOKING ZONE PLUS.
- **VARÚÐ:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS helst heitur lengi eftir að slökkt er á honum.
Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti nálægt BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, því það skapar eldhættu.
- **VARÚÐ:** Ekki skal byrja að nota BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS fyrr en búið er að setja það upp á AROSA-grilli af réttri gerð samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.
- **VARÚÐ:** Skiljið grillið og BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.

- **VARÚÐ:** Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillins og BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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 fyrir en slökkt hefur verið á grillinu og það hefur náð að kólna.

SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐI BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS

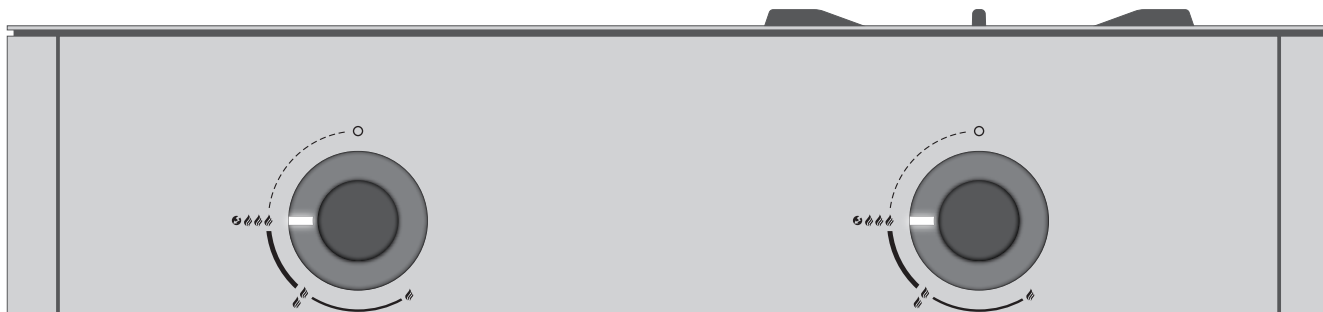
Hitastillingar og kveikja



Báðir brennararnir ná hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥.

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS ÞETTA Á VIÐ FYRIR BÁÐA BRENNARANA (BLAZING ZONE® PLUS OG COOKING ZONE PLUS)

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
3. Ýtið á gasstillhnapp Blazing Zone Plus og/eða Cooking Zone Plus og snúið honum rangsælis á stillinguna 🔥🔥🔥🌀. Haldið gasstillhnappinum inni þar til gasið logar.



4. Ef ekki kviknar á gasinu innan fimm sekúndna skal stilla gasstillhnappinn 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 grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

ÁBENDINGAR FYRIR BLAZING ZONE® PLUS

GRILLAÐ MEÐ INNRAUÐUM GEISLUM

Hvernig virkar innrauður brennari?

Pegar 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

Pegar 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.

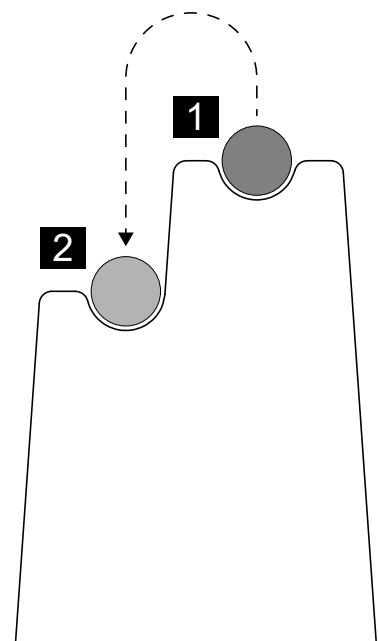
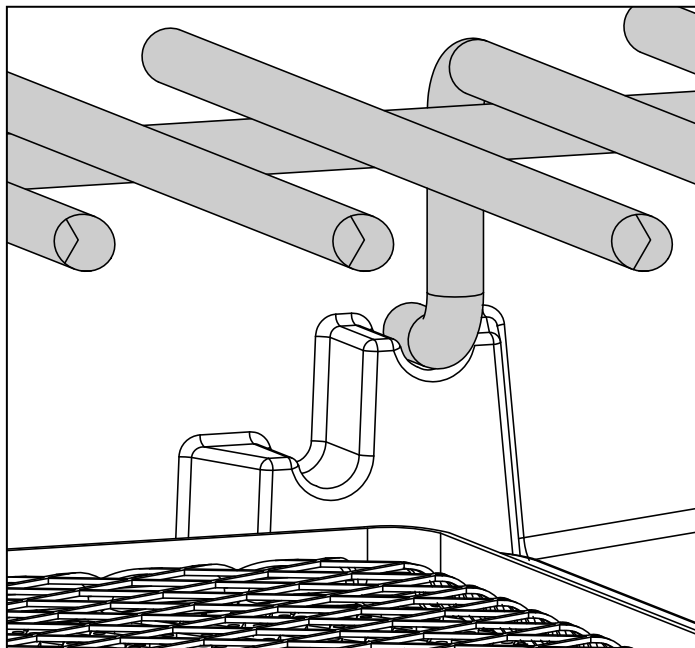
Notkun annarra eldunaráhaldna á BLAZING ZONE® PLUS

Pegar önnur matvæli eru grillað 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

Pegar grillað er með BLAZING ZONE® PLUS í fyrsta sinn mælum við með því að byrjað sé á efsta þrepi fjarlægðarstykkins 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

Pegar 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.

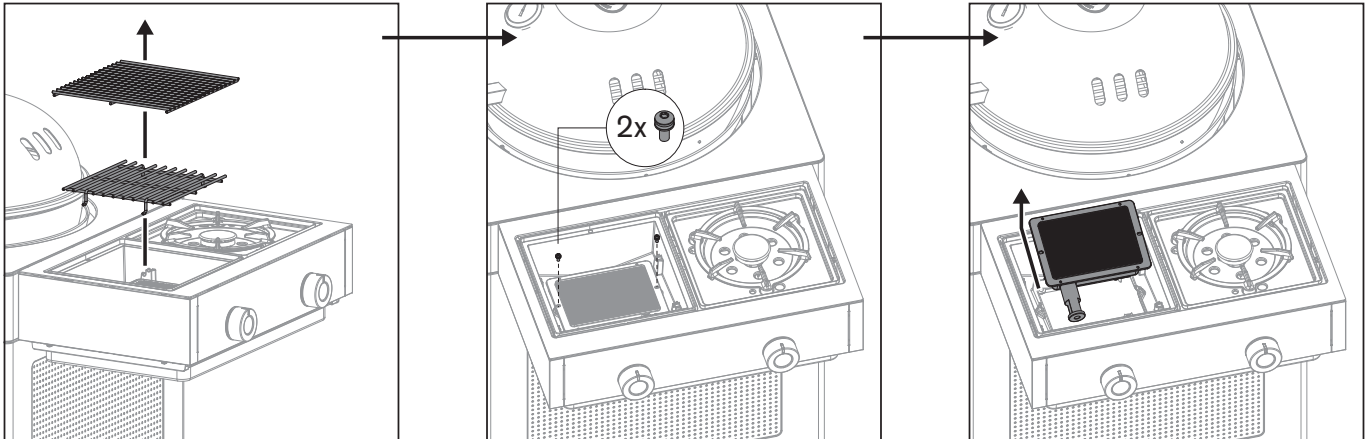
Ef notaður er kryddlögur verður hins vegar að gæta þess að ekki sé notuð of mikil olía, því þá getur kviknað í fitunni.

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® PLUS

REGLULEG PRIF

Við mælum með því að þrifa BLAZING ZONE® 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® PLUS tekinn úr og allt svæðið í kring þrifið.



Pegar búið er að taka BLAZING ZONE® PLUS úr skal gera eftirfarandi:

1. Athugið hvort brennarin hefur aflagast eða hvort sprungur eru í honum.
2. Hægt er að hreinsa / bursta úr þrengslarörunum (á brennarinum) með þunnum flöskubursta.
3. Hreinsið innan úr burðargrind BLAZING ZONE® PLUS. Ekki má nota sterk eða eldfim hreinsiefni við þessi þrif.
4. Setjið síðan allt BLAZING ZONE® PLUS aftur í hliðarborðið samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þriffin 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.

Gasslanga

Skoðið gasslónguna. Ef hún er orðin stökk eða sprungur eru á henni verður að skipta um hana án tafar.

VIÐHALD Á BLAZING ZONE® PLUS

Sinna þarf viðhaldi BLAZING ZONE® 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 gasslónguna 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® PLUS eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá **OUTDOORCHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu. Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigingu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

GRILLGRIND ÚR RYÐFRÍU STÁLI Á BLAZING ZONE® 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 messinghárnum (ekki með stálbursta).
- Látið grindurnar svo kólna alveg.
- Ef erfitt er að ná óhreinindum af: Notið **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** til að hreinsa vandlega af

ATHUGIÐ

Pegar búið er að þrifa grindurnar skal bera á þær dálítið af hitaþolinni matarolíu (t.d. avókadóolíu eða repjuolíu).

ÁBENDINGAR FYRIR COOKING ZONE 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 PLUS

Sinna þarf viðhaldi COOKING ZONE 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 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 gasslónguna 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 PLUS eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá **OUTDOORCHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu. Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

PLANCHA AROSA EVO - GRILLMATUR EINS OG VIÐ MIÐJARÐARHAF

PLANCHA AROSA EVO er fullkomin viðbót við BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Grillplatan smellpassar á BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS og er tilvalin til að matreiða dæmigerða rétti frá Miðjarðarhafinu.

Þar sem stór grillplatan nær yfir báða brennarana (Blazing Zone Plus og Cooking Zone Plus) er hægt að búa til tvö mismunandi hitasvæði sem hægt er að stjórna hvoru fyrir sig með snúningshnöppunum fyrir Blazing Zone Plus og Cooking Zone Plus. Þannig er hægt að matreiða mismunandi rétti við mismikinn hita á sömu grillplötunni.

Á PLANCHA AROSA EVO er stór fitu-/safarenni að framan.



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 **OUTDOORCHEF**-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 rakapéttingu í hitamæli grillsins.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

VARÚÐ: Aldrei skal setja heita hluti á borð við grillgrindur, grillpönnur og steypujárnsþönnur á geymslufleti á grillinu. Lakkið á grillinu getur orðið fyrir skemmdum.

VARÚÐ: Við mælum með því að tæma fitubakka grillsins reglulega og þrifa hann til að koma í veg fyrir að það kvikni í fitunni. Þegar skipt er um gaskút skal taka fitubakkann úr svo hann falli ekki niður og orsaki bletti.

BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennarannum:

- 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 gasstillihöppunum. (Með skrúfað fyrir ventilinn á gaskútum).
- 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, Swiss | 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

AROSA 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 | 686 g/klst. |

KÚLUGRILL

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Afl | |
| - lítil 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 |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 | 914 g/klst. |

KÚLUGRILL

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Afl | |
| - lítil 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 |

BRENNARI FYRIR HLIÐARHELLU

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Afl | 3,20 kW |
| Gasnotkun | 228 g/klst. |
| Stútur (28–30/37 mbör) | 0,88 mm / merking: AH |
| Stútur (50 mbör) | 0,76 mm / merking: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 | |
| - lítil 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 |

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 OUTDOORCHEF er að finna á OUTDOORCHEF.COM



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.

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

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.

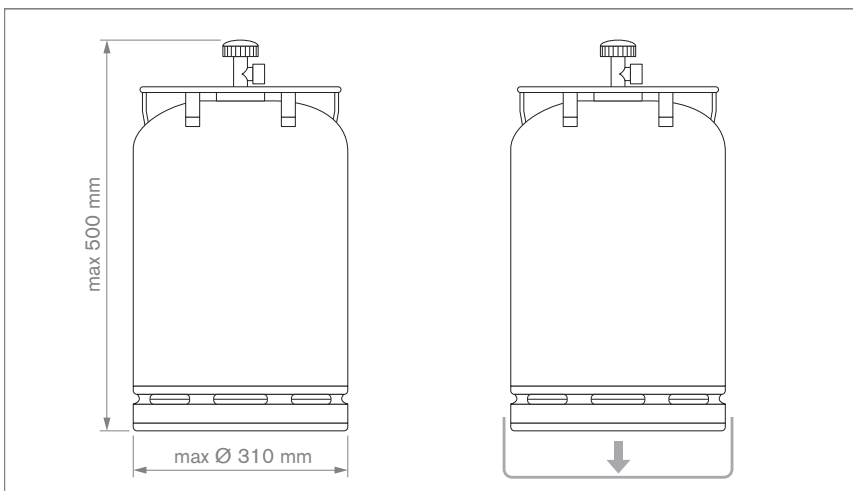
Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

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 ΣΤΕΦΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- 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

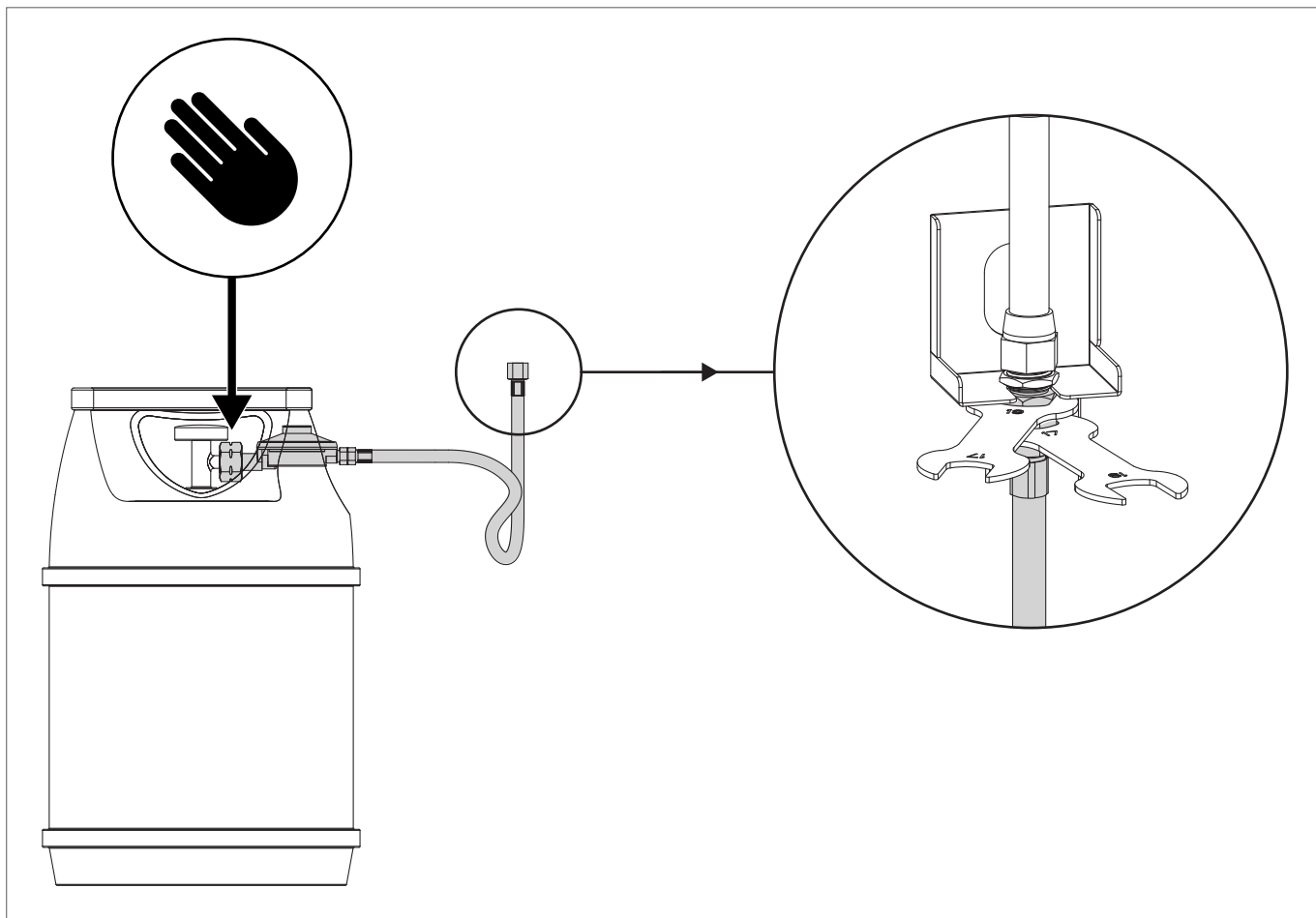
Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

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 στιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνιές), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- «Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή.» Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζετε 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.



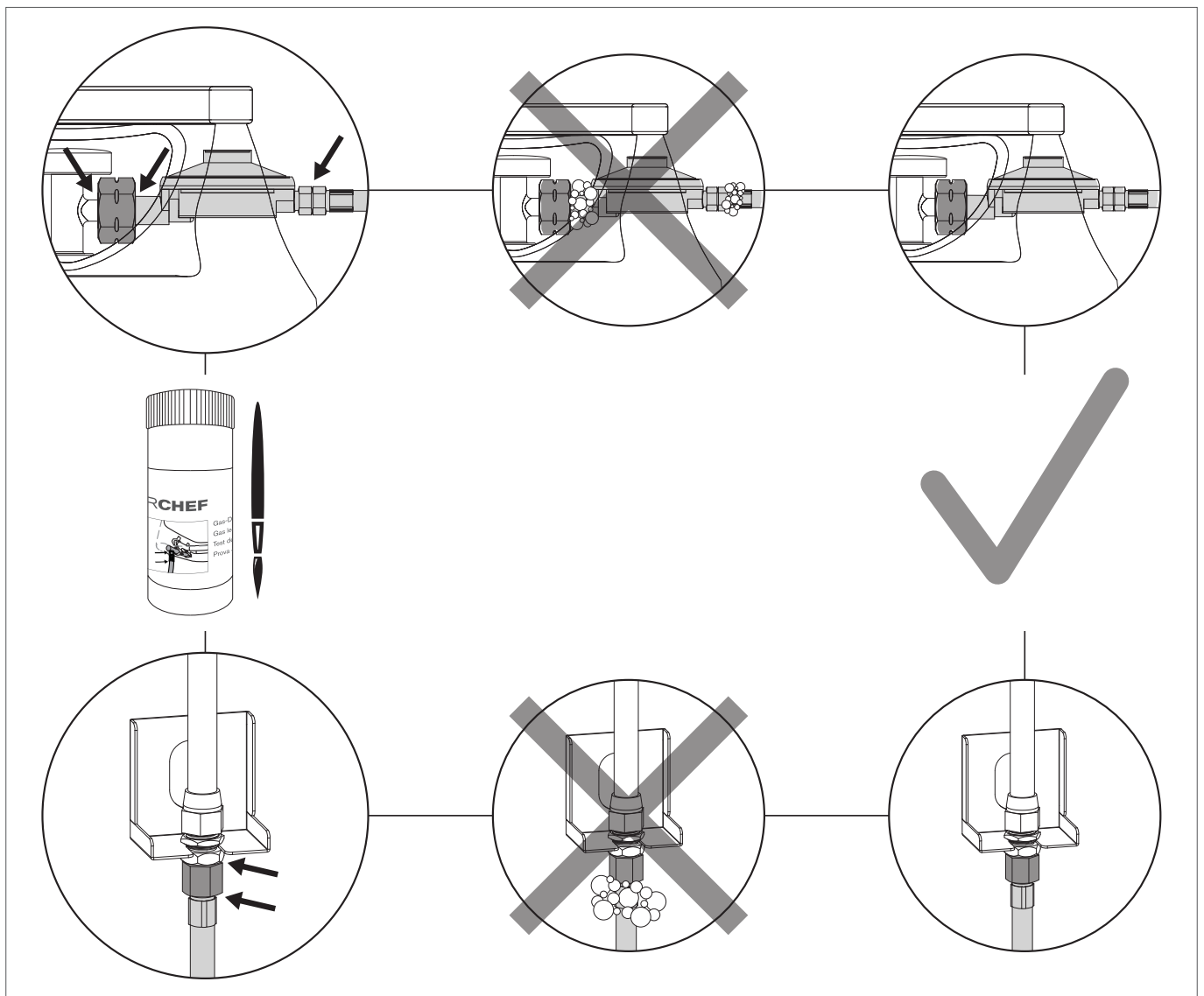
Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά σιδήποτε 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.

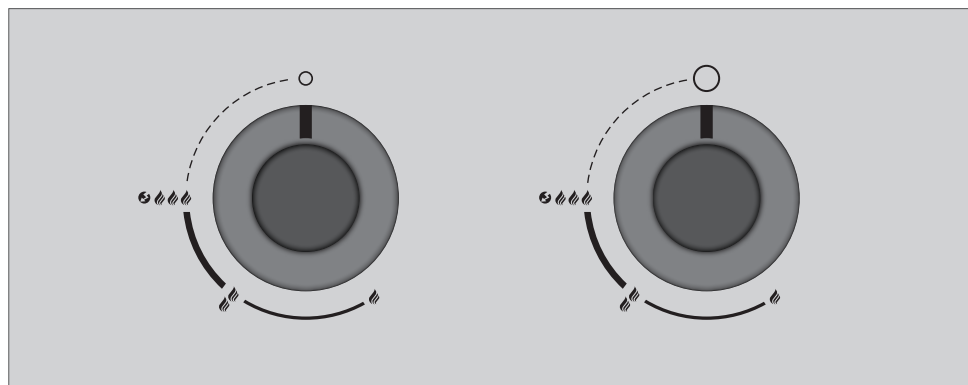
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξετε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπουνιού 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

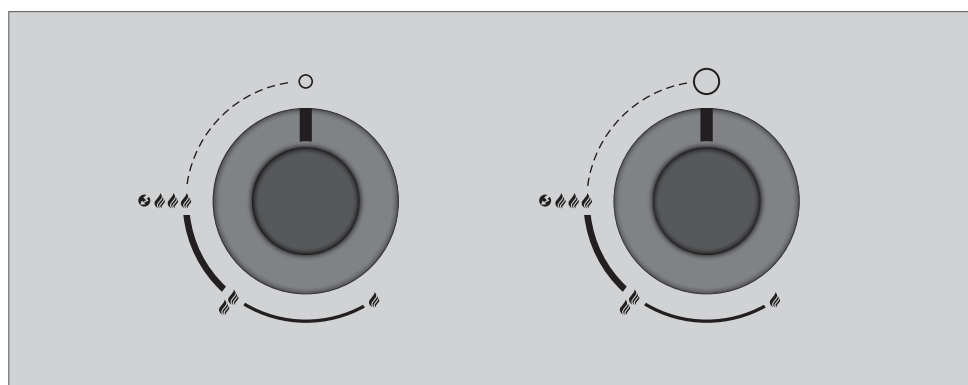


- : Κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🔥 : Ανάφλεξη

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΣΤΙΩΝ

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Συστήματα γκριλ με δύο περιστρεφόμενους ρυθμιστές

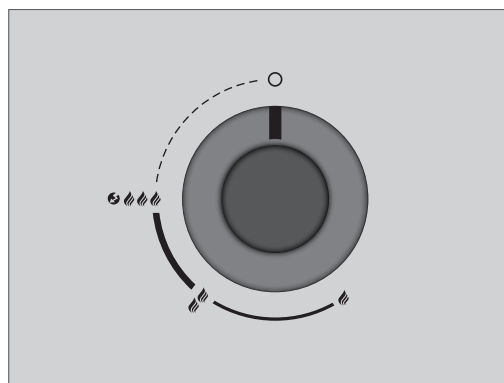


Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής δεξιά φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

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.

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

Σύστημα εστίας στην πρόσθετη πλευρική εστία



Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

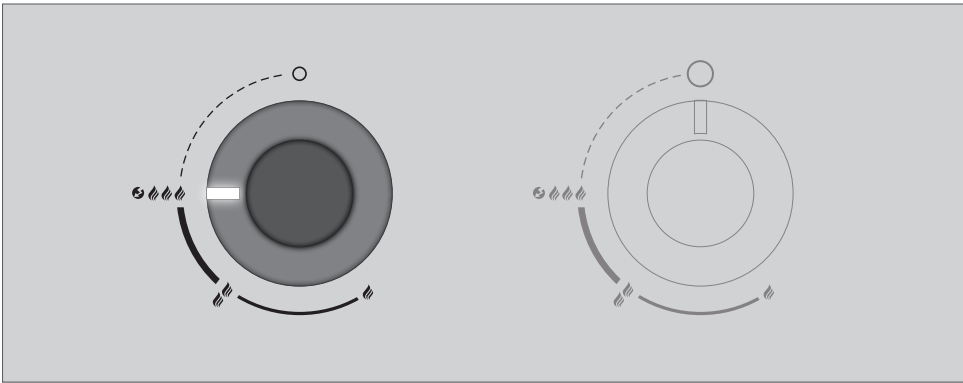
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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 παραλάβετε 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

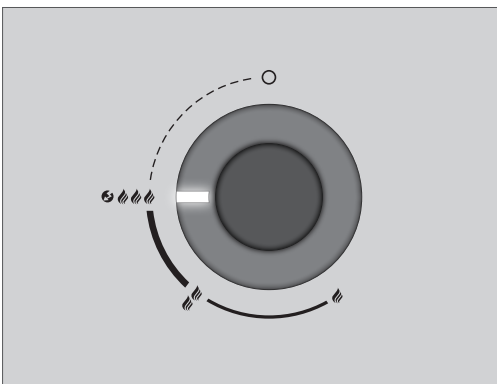
1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
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**).

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

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 πλευρικής εστίας. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την πλευρική εστία όταν το καπάκι είναι κλειστό.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. 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.



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 πλευρική εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ-GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Όλα τα μοντέλα AROSA είναι εξοπλισμένα 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.

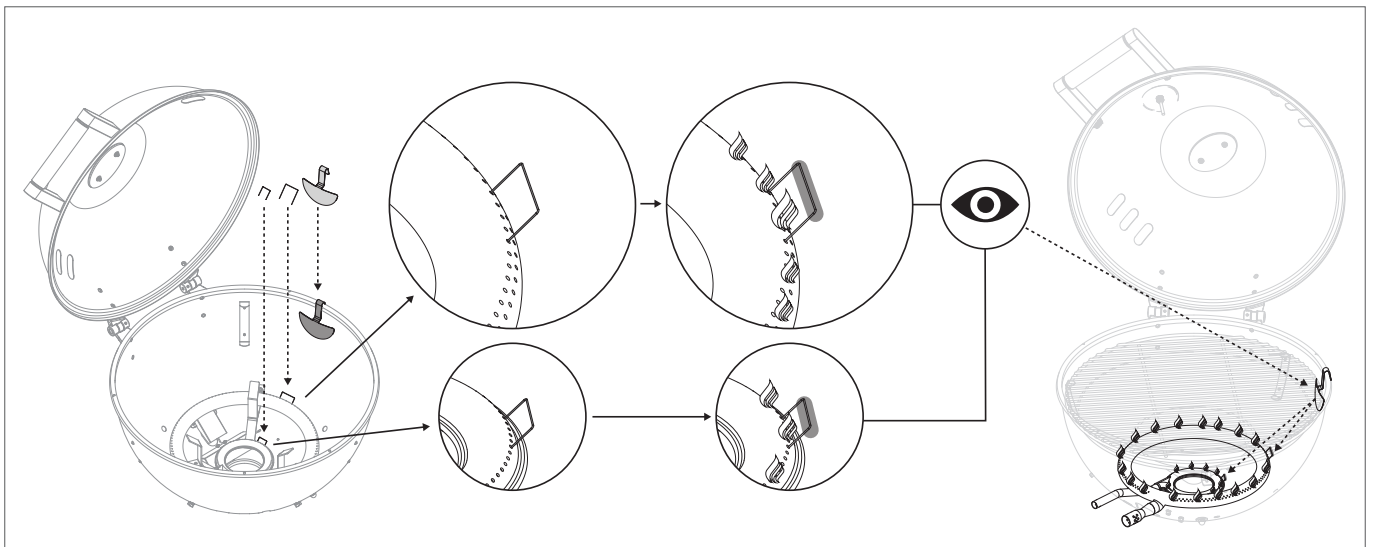
* **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν υπάρχει εκατό τοις εκατό εγγύηση ότι δε θα σβήσουν οι εστίες σε περίπτωση ακραίων καιρικών συνθηκών.
Όταν χρησιμοποιείτε αέριο, βεβαιωθείτε ότι δεν αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επίβλεψη. Όλα τα τεστ έχουν πραγματοποιηθεί υπό εργαστηριακές συνθήκες.

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

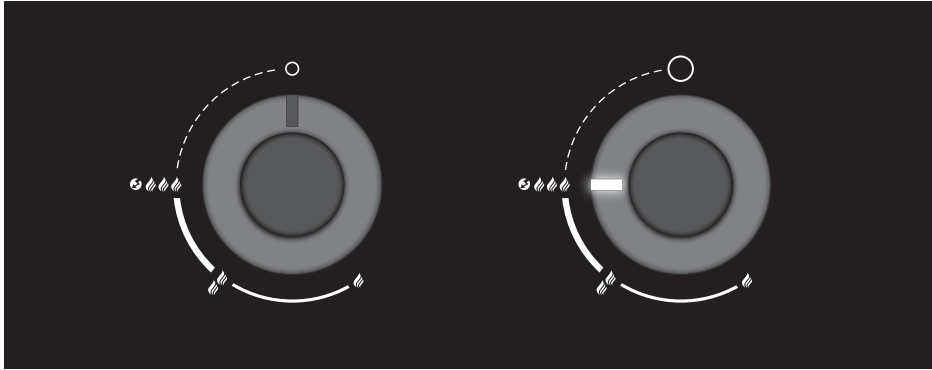
Αποδεδειγμένη ασφάλεια που φαίνεται.

Το SAFETY LIGHT της ψησταριάς 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.

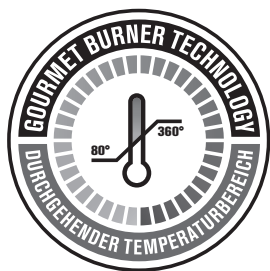
Το πλεονέκτημα:

- 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)



Όλα τα μοντέλα AROSA διαθέτουν 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.

Θερμοκρασίες / Χρήση:

| 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:

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 μοσχάρι στήθος, σιγομαγειρεμένο χοιρινό ή παιδάκια (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).

ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ

Στο γκριλ, το μαγείρεμα και το ψήσιμο, το μοναδικό σύστημα χοάνης της **OUTDOORCHEF** 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 επισφάλτωση πορσελάνης. Ως οικοδεσπότης, μπορείτε να αφοσιωθείτε στους καλεσμένους σας, καθώς οι σπασιαλιτέ 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 βαθμούς - 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 σας συστήνουμε τη βούρτσα χοάνης **OUTDOORCHEF**.

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 **OUTDOORCHEF** όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

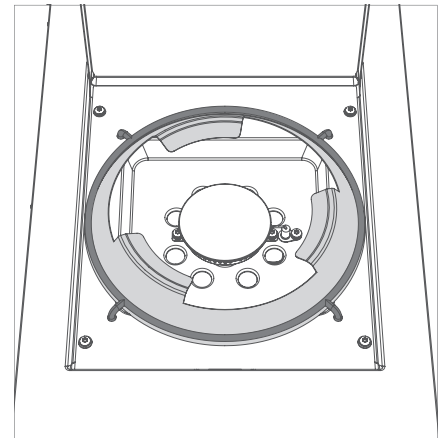
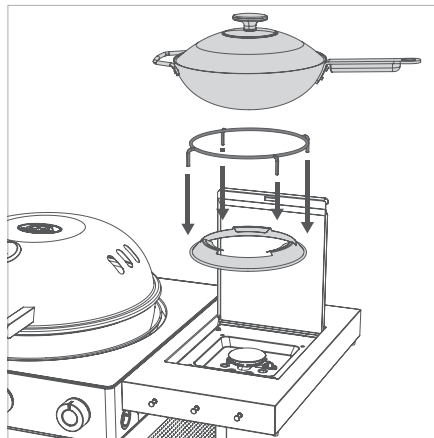
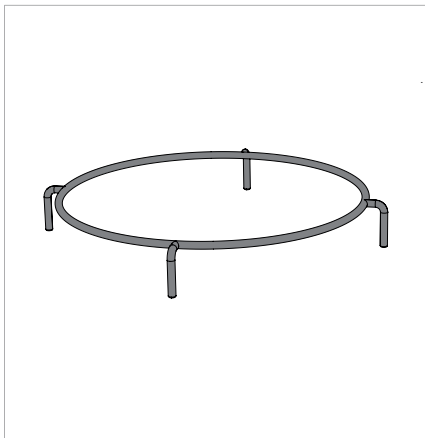
Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

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 ψήσιματος.
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε 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.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

1. Πριν από τη θέση σε λειτουργία της πλευρικής εστίας τοποθετήστε το συνοδευτικό εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού.
2. Επιλέξτε τον κατάλληλο πρόσθετο εξοπλισμό ή το τηγάνι και τοποθετήστε το επάνω στο εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού.
Για να χρησιμοποιήσετε το OUTDOORCHEF BBQ WOK (πωλείται ξεχωριστά ως αξεσουάρ) χρησιμοποιήστε τον βραχίονα WOK που περιλαμβάνεται.



3. Ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Μετά από σύντομο ζέσταμα του πρόσθετου εξοπλισμού ή του τηγανιού προσθέστε τα τρόφιμα και μαγειρέψτε τα.
5. Μετά το μαγείρεμα, 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. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.
7. Μην χρησιμοποιείτε στην πλευρική εστία μαγειρικά σκεύη μεγέθους < 160 mm και > 270 mm.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΤΗΓΑΝΙΟΥ

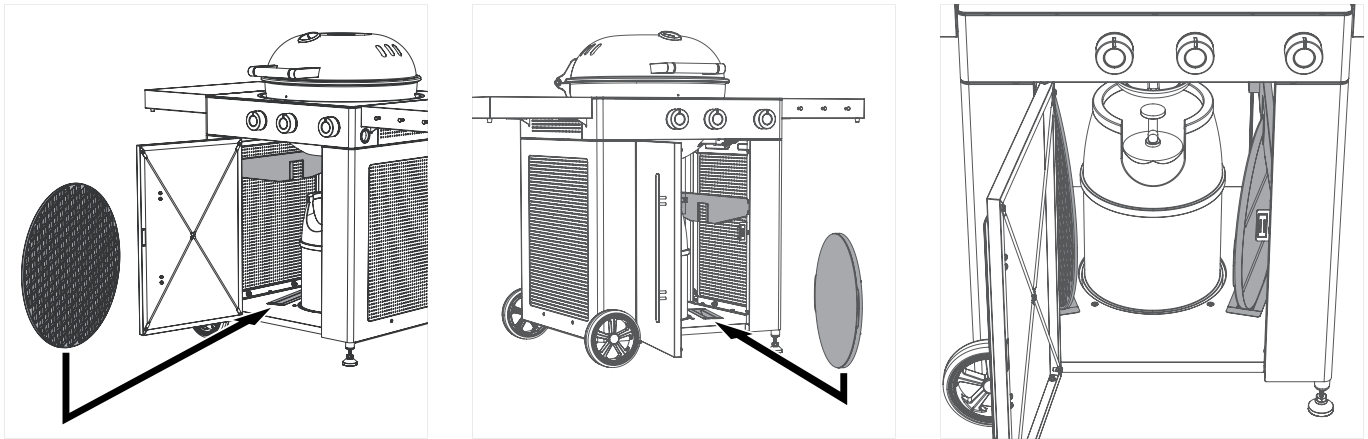
ΧΡΗΣΗ

Αγγίζετε το εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού όταν το χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε το θερμό εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ AROSA 570 G



Όλα τα μοντέλα AROSA 570 G διαθέτουν ένα βραχίονα στην εσωτερική πλευρά της ψησταριάς για να στοιβάζετε την πρόσθετη σχάρα από χυτοσίδηρο Diamond και την πλάκα για την πίτσα (και τα δύο δεν περιλαμβάνονται).

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Μπορείτε να βρείτε λοιπά αξεσουάρ, όπως η σχάρα από χυτοσίδηρο Diamond και η πλάκα για πίτσα στο WWW.OUTDOORCHEF.COM ή σε σημεία πώλησης κοντά σας.

Ο ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ **(ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ)**

Μπορείτε να εξοπλίσετε την ψησταριά με τα προαναφερθέντα αξεσουάρ μέσω του ανοίγματος στο πίσω μέρος της ψησταριάς.

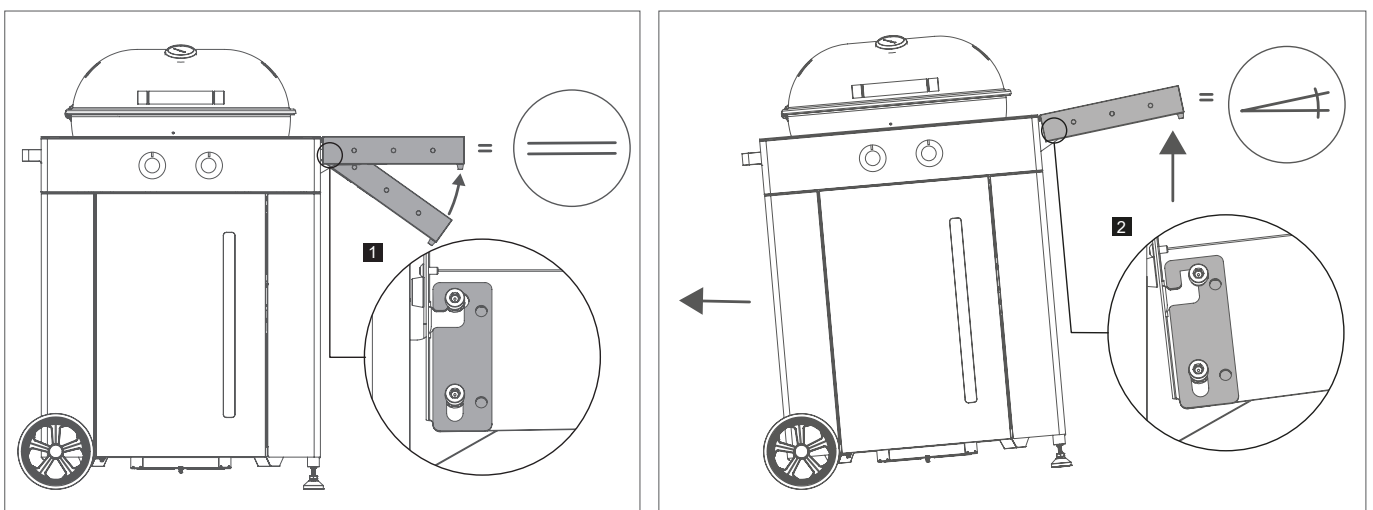
Για να έχετε εύκολη πρόσβαση στη φιάλη υγραερίου και στο δίσκο συλλογής λιπών, υπάρχει στην αριστερή πλευρά πάνω στο υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς σας AROSA 570 G ένα άνοιγμα με φερμουάρ.

Μέσω του ανοίγματος αυτού θα έχετε τη δυνατότητα να κλείσετε εύκολα την παροχή αερίου. Επιπλέον, μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τον δίσκο συλλογής λιπών από το πλάι για να τον καθαρίσετε.

ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ AROSA 570 G

Το σταθερό πλευρικό ράφι της ψησταριάς σας AROSA 570 G χρησιμεύει επίσης και για τη μετατόπιση και μετακίνηση της ψησταριάς.

Το πλευρικό τραπέζι δεξιά διαθέτει λειτουργία ασφάλισης (βλέπε εικόνα κάτω) - για τη μετακίνηση της ψησταριάς πρέπει μόνο να ανασηκώσετε το πλευρικό τραπέζι και να τοποθετήσετε την ψησταριά στην επιθυμητή θέση.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Βασική Θέση

Μεγάλα κομμάτια κρέατος (π.χ. φιλέτο, σπαλομπριζόλες, παϊδάκια ή ολόκληρο κοτόπουλο): Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα της εστίας αερίου ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στην προθερμασμένη σχάρα και κλείστε το καπάκι. Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος. Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το κρέας κρατάει τους χυμούς του.

Για να μην αφήσετε τίποτα στην τύχη όταν ψήνετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, συστήνουμε τη χρήση των συσκευών μέτρησης θερμοκρασίας, όπως π.χ. το **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος για τέλεια αποτελέσματα και εύκολο έλεγχο μέσω της επίσημης εφαρμογής **OUTDOORCHEF**.

Στην κανονική θέση μπορείτε να μαγειρέψετε για την οικογένεια και τους φίλους σας, π.χ. μια σπιτική πίτσα από την πλάκα για πίτσα **OUTDOORCHEF**, η οποία ταιριάζει άψογα στη σφαιρική ψησταριά. Ζεστάνετε την πλάκα για πίτσα για 20 λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα προτού ψήσετε την πίτσα – η εκπληκτικά τραγανή ζύμη θα σας καταπλήξει.

Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά **OUTDOORCHEF Grill** θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό και την εφαρμογή μας θα βρείτε στο: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Θέση Vulkan


Ιδανική για τη χρήση με τα εξαρτήματα της **OUTDOORCHEF**, όταν απαιτείται έντονη θερμότητα στο κάτω μέρος, η οποία μεταφέρεται σωστά στον πρόσθετο εξοπλισμό όπως π.χ. η πλάκα από χυτοσίδηρο **OUTDOORCHEF** ή το **OUTDOORCHEF Barbecue Wok**.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗΝ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

Η πλευρική εστία είναι ιδανική για την προετοιμασία διαφόρων ορεκτικών όπως π.χ. γαρίδες σε ελαιόλαδο, συνοδευτικών όπως λαχανικά ή σαλτσών κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να πετύχει κάθε συνταγή συστήνουμε να χρησιμοποιείτε το τηγάνι αρώματος **OUTDOORCHEF**.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό θα βρείτε στο: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

Μεταξύ χρήσεων δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών. Αν η ψησταριά έχει λερωθεί πολύ, προθερμάνετε την για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση. Για τον καθαρισμό της χοάνης και της σχάρας, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά **με** τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ασαλότριχα).

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

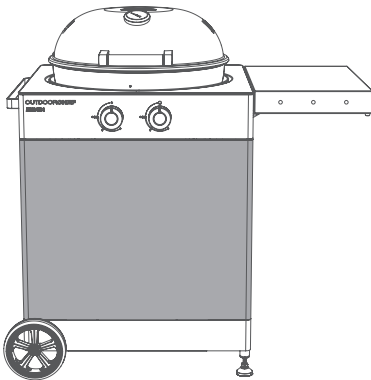
Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

Για την εύκολη αφαίρεση των σχαρών ψησίματος από χυτοσίδηρο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Grid Lifter.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Χρησιμοποιήστε μία βούρτσα **με** τρίχες από μπρούντζο (μη χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσάλινο τρίχες)
- Αφήστε στη συνέχεια την σχάρα και τη βούρτσα να κρυώσουν τελείως
- Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τη σχάρα με μαγειρικό λάδι.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ)



ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς AROSA 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 AROSA 570 G από τις καιρικές συνθήκες, τη σκόνη και τη γύρη, χρησιμοποιώντας το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF.

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 AROSA 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.

ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΔΩΣΕΤΕ ΜΙΑ ΕΝΤΕΛΩΣ ΝΕΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ AROSA 570 G;

Κανένα πρόβλημα - Μπορείτε να βρείτε στα αξεσουάρ πολλά υφασμάτινα καλύμματα σε διάφορα, συναρπαστικά χρώματα και σχέδια. Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες στο WWW.OUTDOORCHEF.COM ή σε σημεία πώλησης κοντά σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΠΑΜΠΟΥ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΠΑΜΠΟΥ)

ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΠΑΜΠΟΥ

Λόγω του ότι το μπαμπού είναι ένα φυσικό προϊόν, μπορεί να υπάρχουν φυσικές διαφορές στο σχήμα και στο χρώμα.

Τα στοιχεία μπαμπού της ψησταριάς σας 570 G θα είναι εκτεθειμένα σε καιρικές συνθήκες, όπως ηλιακή ακτινοβολία, υπερβολική ζέστη και υγρασία, οι οποίες έχουν σαν αποτέλεσμα μια φυσική διαδικασία γήρανσης και αντίστοιχες χρωματικές αλλοιώσεις (σταδιακή γκρι απόχρωση στο πέρασμα του χρόνου) που προσδίδουν σε κάθε ψησταριά τον δικό της χαρακτήρα.

Αυτή η φυσική διαδικασία γήρανσης μπορεί να επιβραδυνθεί με τακτική συντήρηση (βλέπε οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης) και με συστηματική κάλυψη της ψησταριάς όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται.

ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Όπως και άλλα προϊόντα μπαμπού για εξωτερικούς χώρους (π.χ. έπιπλα μπαμπού), θα πρέπει και τα στοιχεία μπαμπού της ψησταριάς AROSA 570 G να προστατεύονται κατά το δυνατό από την ηλιακή ακτινοβολία, τη βροχή και την υγρασία.

Σε περίπτωση υγρασίας, π.χ. μετά από έντονη βροχόπτωση, πρέπει να στεγνώνετε με πανί τα στοιχεία μπαμπού της AROSA 570 G, προτού σκεπάσετε την ψησταριά με το κάλυμμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Καθαρίστε τα στοιχεία μπαμπού με ένα νωπό πανί χρησιμοποιώντας μόνο ήπιο απορρυπαντικό (π.χ. συνηθισμένο απορρυπαντικό πιάτων) και στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με στεγνό πανί.

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε για τα στοιχεία μπαμπού κάθε 1-2 χρόνια μια συνηθισμένη λοσιόν περιποίησης μπαμπού ή λάδι περιποίησης μπαμπού.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ AROSA 570 G

Ο μοναδικός σχεδιασμός της ψησταριάς AROSA 570 G σας παρέχει τη δυνατότητα επιπρόσθετης επέκτασης της ψησταριάς σας με τα ακόλουθα στοιχεία συστήματος και τα πρόσθετα εξαρτήματα.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας AROSA 570 G με ακόμα περισσότερους τρόπους; Κανένα πρόβλημα, διότι με το BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS η OUTDOORCHEF σας παρέχει τη δυνατότητα να επεκτείνετε εύκολα το πεδίο χρήσης της ψησταριάς σας – για πολλαπλούς τρόπους χρήσης!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

Το BLAZING- / COOKING ZONE KIT PLUS αποτελεί την ιδανική επέκταση για την ψησταριά σας AROSA 570 G, για εσάς που επιθυμείτε να μετατρέψετε την ψησταριά σας στη στιγμή σε μια πλήρως εξοπλισμένη εξωτερική κουζίνα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Κεραμική εστία υψηλής απόδοσης BLAZING ZONE® PLUS
- Εστία υγραερίου υψηλής απόδοσης COOKING ZONE PLUS
- Συμπαγές πλευρικό τραπέζι συμπεριλαμβανομένων 2 φωτιζόμενων περιστρεφόμενων ρυθμιστών με Safety Light®
- Πέλμα στήριξης για σταθερή τοποθέτηση κατά την επέκταση

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Υψηλή θερμοκρασία 600 - 900°C</p> <p>Κεραμική εστία υψηλής απόδοσης Ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία Τέλεια κρούστα στο κρέας Σχάρα με ρυθμιζόμενο ύψος, 2 βαθμίδες Ιδανικό για άπαχα κομμάτια</p> |
|--|--|---|

Έτσι μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900°C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

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

Η εντελώς νέα σχεδιασμένη COOKING ZONE PLUS είναι, όπως ήδη αποκαλύπτει το όνομά της, 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 την COOKING ZONE 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.

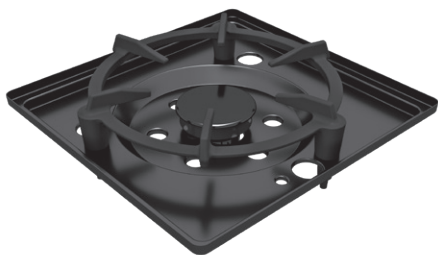
Χάρη στο κοίλο σχήμα του συμπαγούς εξαρτήματος από χυτοσίδηρο η COOKING ZONE PLUS μπορεί να χρησιμοποιηθεί περίφημα και με το OUTDOORCHEF BBQ Wok, το οποίο προσαρμόζεται με ακρίβεια απευθείας πάνω στο εξάρτημα (χωρίς δακτύλιο προσαρμογής του Wok).



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

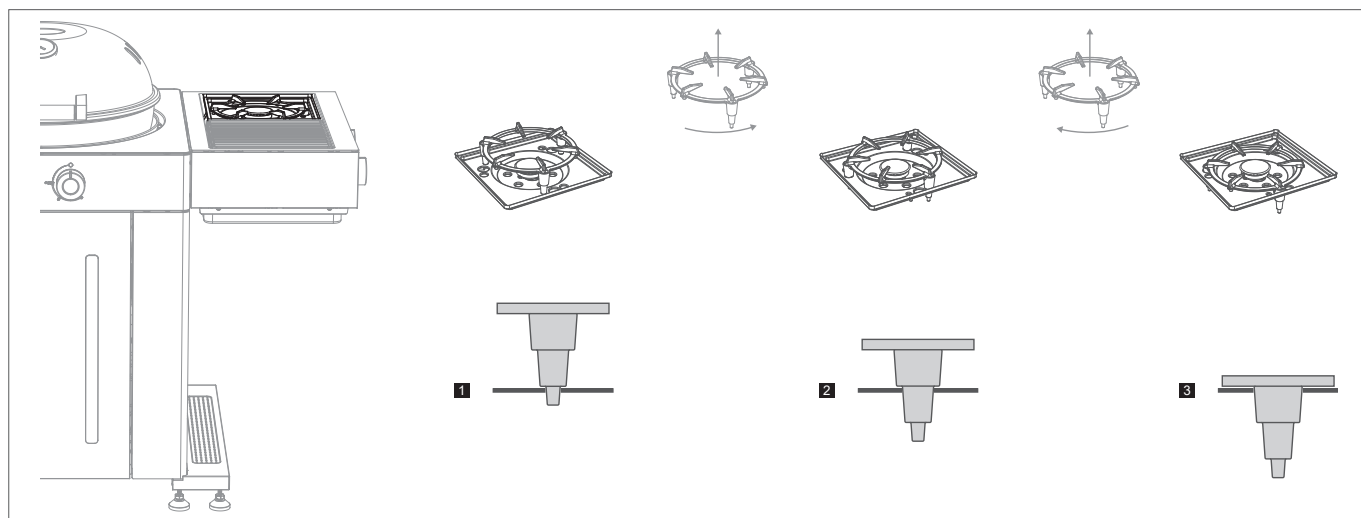
- Τσιγάρισμα/σotάρισμα κρέατος, ψαριού και λαχανικών
- Ψήσιμο αμυλούχων λαχανικών, π.χ. ψητές πατάτες, τηγανίτες, κτλ.






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



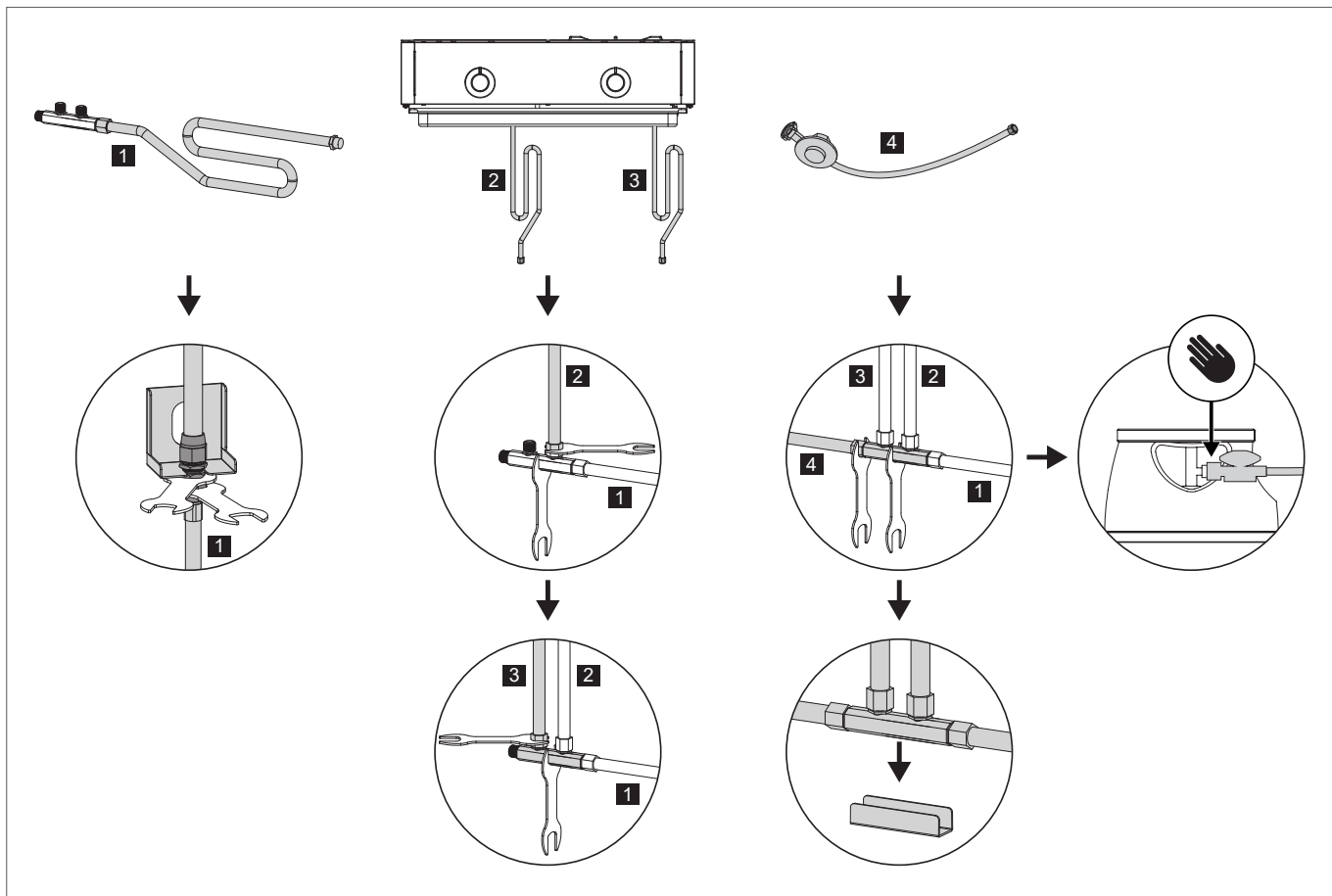
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρακάτω κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε το μοντέλο AROSA 570 G συναρμολογημένο από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα   .

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΟΥ BLAZING-/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 BLAZING-/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.

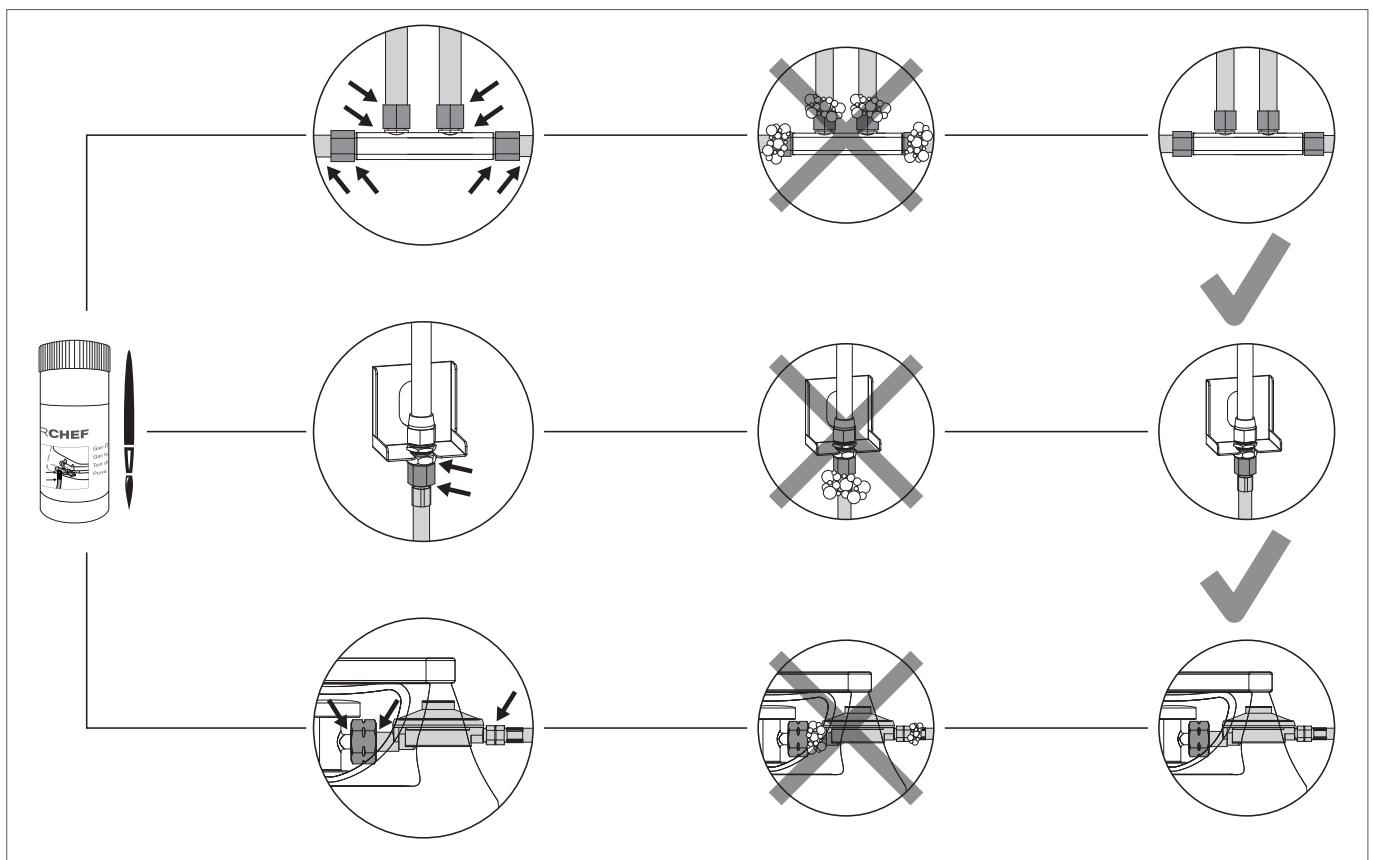


ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

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

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η ψησταριά και το BLAZING-/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.



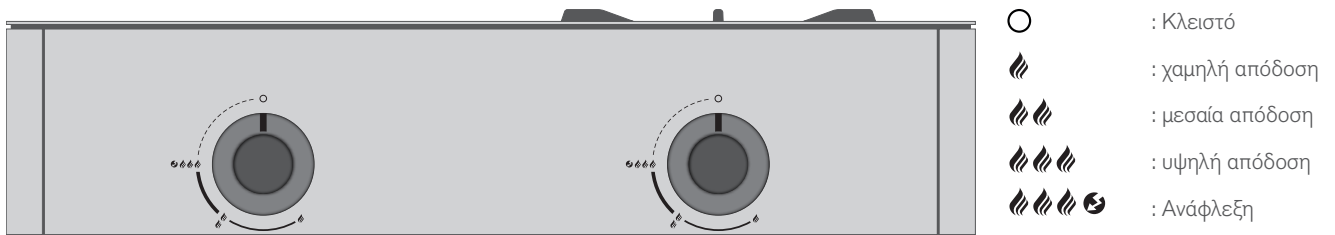
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μέγιστο επιτρεπόμενο φορτίο του Blazing-/Cooking Zone Kit Plus ανέρχεται σε 40 kg.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το BLAZING-/COOKING ZONE KIT μεμονωμένα/μόνο του (χωρίς την ψησταριά).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε ποτέ την επιφάνεια του BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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, μόνο πάνω στην COOKING ZONE PLUS.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS παραμένει θερμό για αρκετή ώρα και μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα κοντά στο BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS – υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε το BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS εάν αυτό δεν είναι συναρμολογημένο σε κατάλληλο μοντέλο ψησταριάς AROSA σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά και το BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς και του BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



Και οι δυο εστίες φτάνουν τη μέγιστη απόδοσή τους στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS ΙΣΧΥΕΙ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΥΟ ΕΣΤΙΕΣ (BLAZING ZONE® PLUS ΚΑΙ COOKING ZONE 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 για την Blazing Zone Plus και/ή Cooking Zone Plus 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 ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ BLAZING ZONE® 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 ψήσιματος. 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.

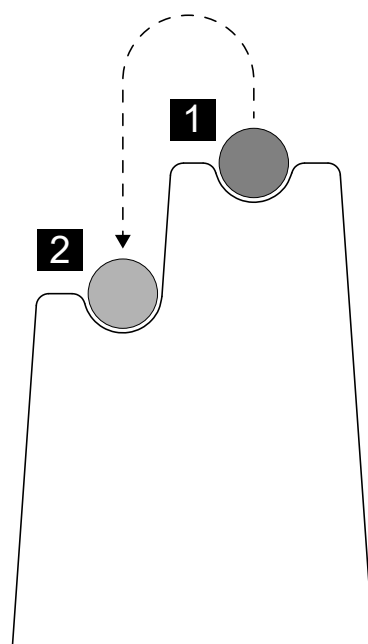
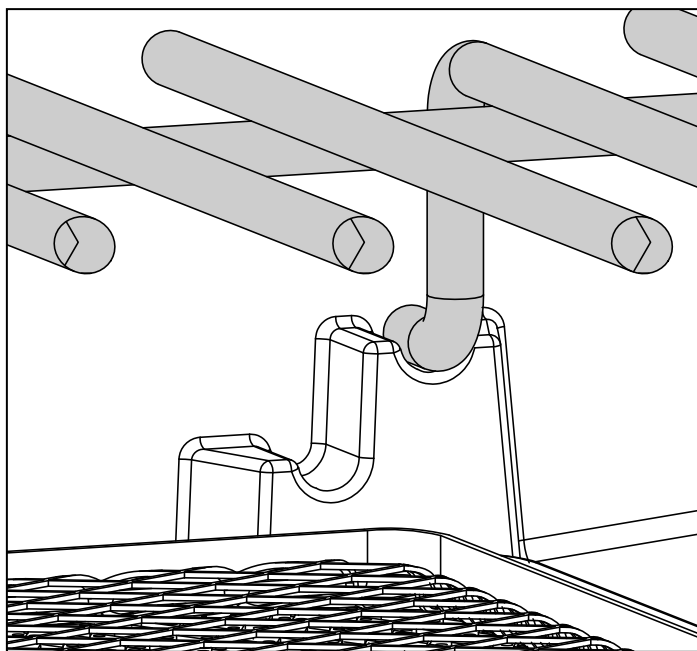
Χρήση άλλων μαγειρικών σκευών πάνω στην BLAZING ZONE® PLUS

Κατά το ψήσιμο άλλων τροφών και τη χρήση άλλων μαγειρικών σκευών θα πρέπει να προσέχετε να ΜΗΝ καλύπτεται ολόκληρη η επιφάνεια ψήσιματος (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.

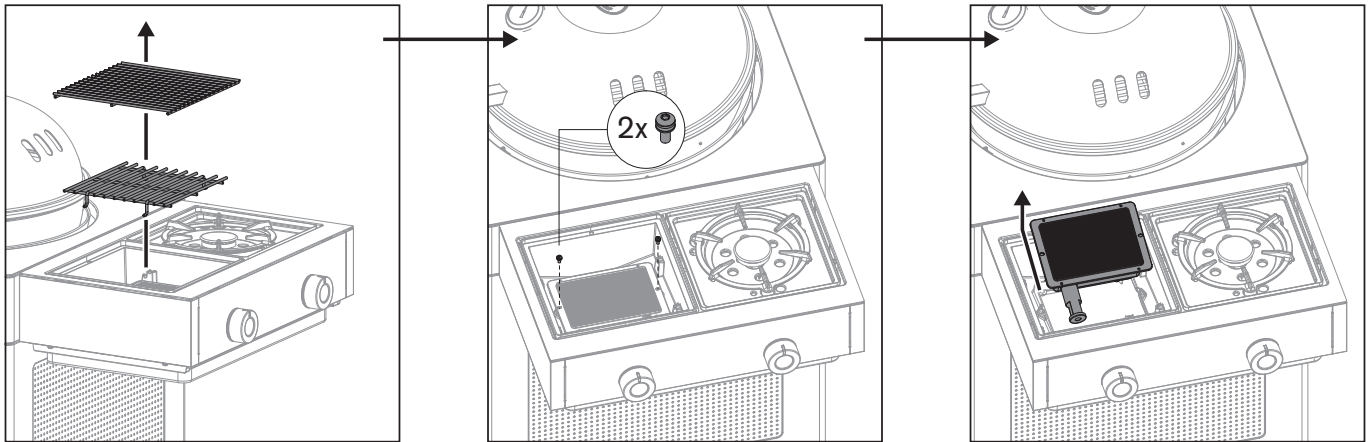
Εάν χρησιμοποιείτε σως (ιδιαίτερα σως που περιέχουν ζάχαρη) και καρυκεύματα, συνιστούμε να τα βάζετε στο τελείωμα του ψήσιματος για να μην καεί το φαγητό.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ BLAZING ZONE® PLUS

ΤΑΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Συνιστούμε να καθαρίζετε την BLAZING ZONE® 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 της Blazing Zone® PLUS και να καθαρίζετε όλα τα γειτονικά εξαρτήματα και να αφαιρείτε δίχτυα από αράχνες και υπολείμματα ψημένων τροφών.



Μετά την αφαίρεση της BLAZING ZONE® 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 της BLAZING ZONE® PLUS, αλλά μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή εύπλαστα μέσα καθαρισμού.
4. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε ολόκληρη την BLAZING ZONE® 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.

Λάστιχο παροχής αερίου

Ελέγξτε το λάστιχο παροχής αερίου. Εάν το λάστιχο έχει ξεραθεί ή έχει σχισίματα, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε άμεσα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ BLAZING ZONE® PLUS

Η τακτική συντήρηση της BLAZING ZONE® PLUS εξασφαλίζει 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**.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας και την BLAZING ZONE® PLUS για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυσώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος. Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΤΗΣ BLAZING ZONE® 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

Παρακαλώ 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 ασαλότριχα).
- Στη συνέχεια αφήστε τις σχάρες να κρυώσουν εντελώς.
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το **OUTDOORCHEF 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).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ COOKING ZONE 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: 24cm / 28cm / 32cm.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ COOKING ZONE PLUS

Η τακτική συντήρηση της COOKING ZONE PLUS εξασφαλίζει 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, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνετε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε όλα τα μεταλλικά μέρη της COOKING ZONE 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 την COOKING ZONE PLUS για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος. Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

PLANCHA AROSA EVO - ΓΙΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Η PLANCHA AROSA EVO αποτελεί το τέλειο συμπλήρωμα για το BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Ταιριάζει ακριβώς πάνω στο BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS και ενδείκνυται εξαιρετικά για την παρασκευή μεσογειακών πιάτων, τα οποία ετοιμάζονται παραδοσιακά πάνω σε πλάκα.

Λόγω του ότι αυτή η εξαιρετικά μεγάλη πλάκα καλύπτει με το αρχικό μέγεθός της και τις δυο εστίες (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus) δημιουργούνται δυο διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας που μπορούν να ρυθμιστούν μέσω των ξεχωριστά ελεγχόμενων περιστρεφόμενων ρυθμιστών για την Blazing Zone Plus και την Cooking Zone Plus. Έτσι έχετε τη δυνατότητα να προετοιμάσετε πάνω σε μια πλάκα διαφορετικά τρόφιμα που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες.

Η PLANCHA AROSA EVO διαθέτει ένα μεγάλο αυλάκι συλλογής λίπους/υγρών.



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 **OUTDOORCHEF** 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: Συνιστούμε να αδειάζετε και να καθαρίζετε τακτικά τον δίσκο συλλογής λιπών της ψησταριάς σας, έτσι ώστε να αποφεύγεται το κάψιμο των λιπών. Κατά την αντικατάσταση της φιάλης υγραερίου πρέπει να αφαιρείται ο δίσκος συλλογής λιπών, για να μην πέσει 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 καταθεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

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

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

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

AROSA 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 30mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar |
| Συνολική κατανάλωση αερίου | 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 εστίας | 0,78 mm / Ένδειξη: BD |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,22 mm / Ένδειξη: BG |
| Ακροφύσια (50 mbar) | |
| - Ακροφύσιο μικρής εστίας | 0,68 mm / Ένδειξη: AU |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,06 mm / Ένδειξη: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 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 30mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar |
| Συνολική κατανάλωση αερίου | 914 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 εστίας | 0,78 mm / Ένδειξη: BD |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,22 mm / Ένδειξη: BG |
| Ακροφύσια (50 mbar) | |
| - Ακροφύσιο μικρής εστίας | 0,68 mm / Ένδειξη: AU |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,06 mm / Ένδειξη: AI |

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Απόδοση | 3,20 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 228 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 0,76 χιλ. / Ένδειξη: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 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 30mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar |
| Συνολική κατανάλωση αερίου | 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 εστίας | 0,78 mm / Ένδειξη: BD |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,22 mm / Ένδειξη: BG |
| Ακροφύσια (50 mbar) | |
| - Ακροφύσιο μικρής εστίας | 0,68 mm / Ένδειξη: AU |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,06 mm / Ένδειξη: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Απόδοση | 3,50 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 244 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 0,88 χιλ. / Ένδειξη: CE |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 0,76 χιλ. / Ένδειξη: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Ηλεκτρική ανάφλεξη

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

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 ότι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

DŮLEŽITÉ: Před uvedením Vašeho plynového grilu **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

| | | |
|--|------------------------------|--|
| CE 0063/ PIN:0063BP3505 | UK CA 0558/ | Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich |
| Typ: | Serial No.: | |
| Article No.: | <input type="text"/> | |
| Butane / Propane G30 / G31 | 30/37 mbar | DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany |
| Cat. I ₂ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ | | 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.

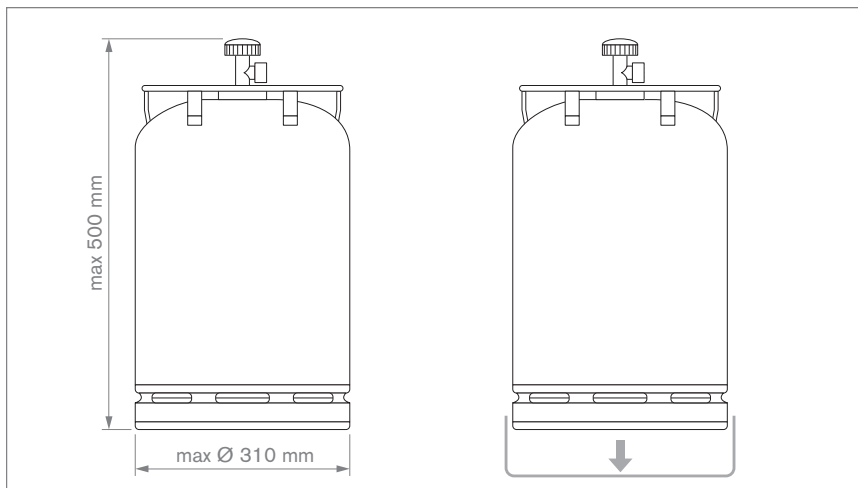
Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky.

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

Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu do provozu si prosím pozorně přečtete 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 umísťovat 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 těsnících 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

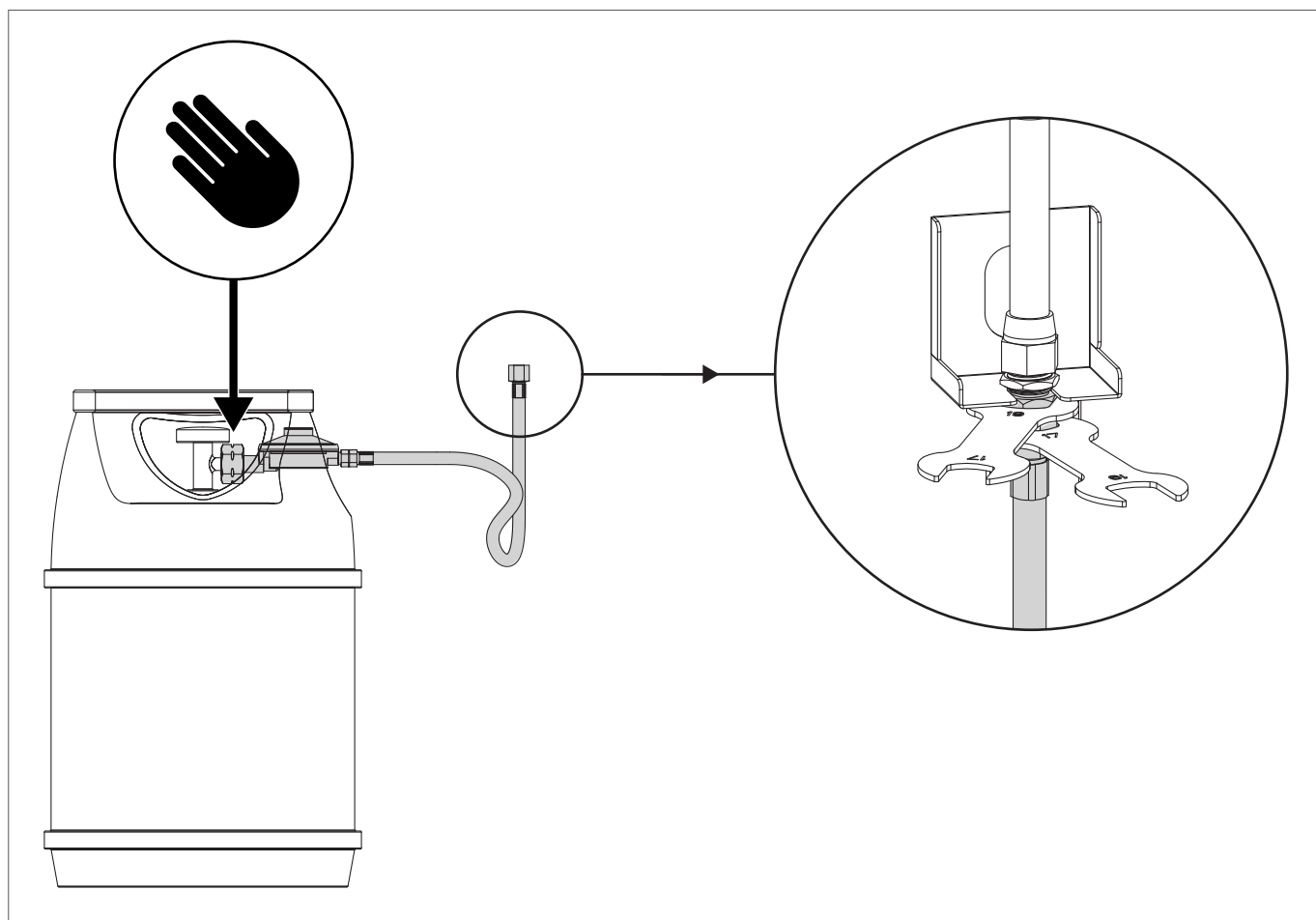
Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

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

- Používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze.
- **POZOR:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi.
- Tento spotřebič musí být během provozu umístěn mimo dosah hořlavých materiálů.
- Během provozu spotřebičem nepohybujte.
- Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi.
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky po nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- Po ukončení grilování nastavte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a aby byl uzavřený přívod plynu na plynové láhvi.
DŮLEŽITÉ: V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.
- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrbinu pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěna plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Nikdy neumísťujte gril za provozu na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěn 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 chráněn 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.

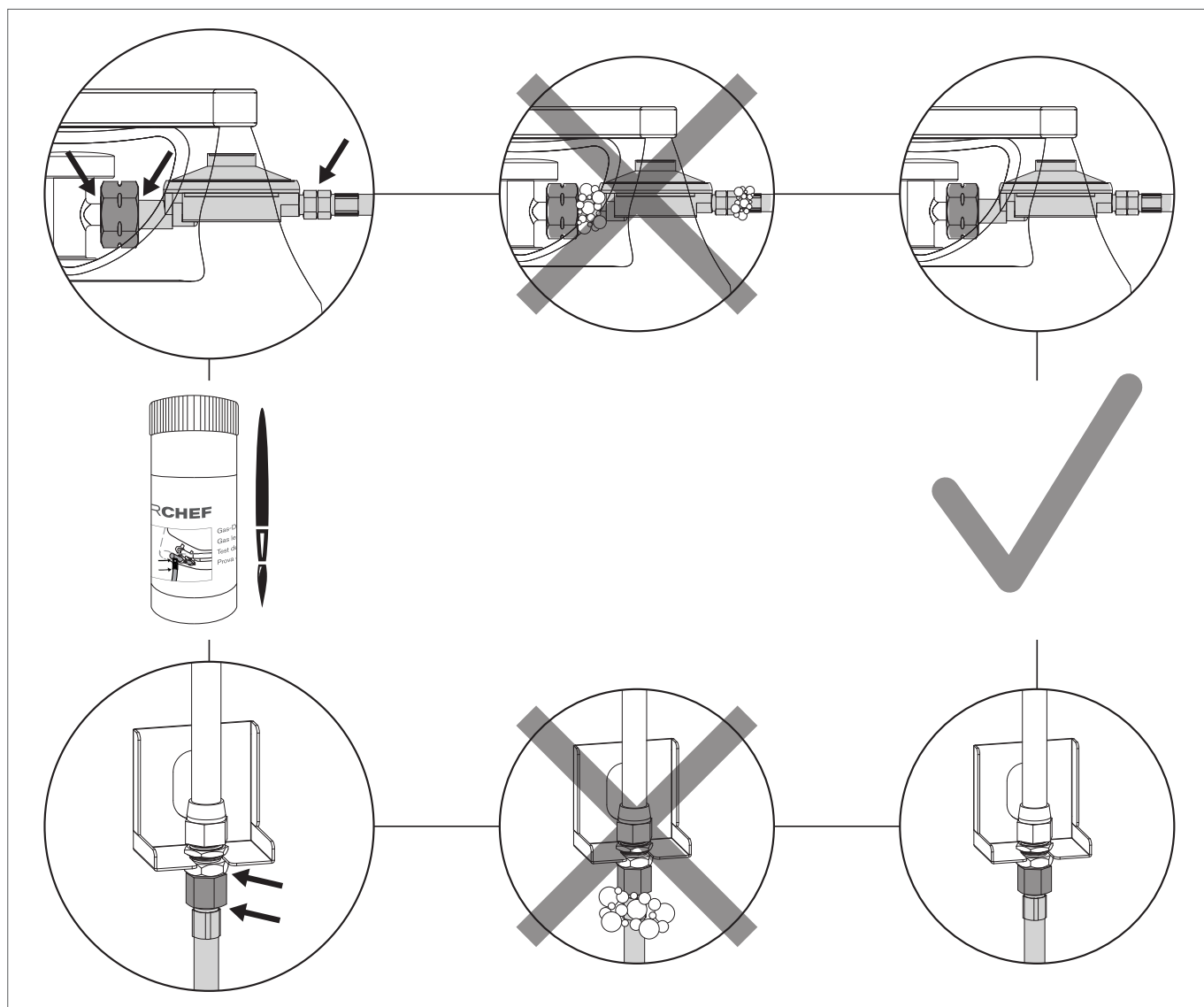
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy .
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětky všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým 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.

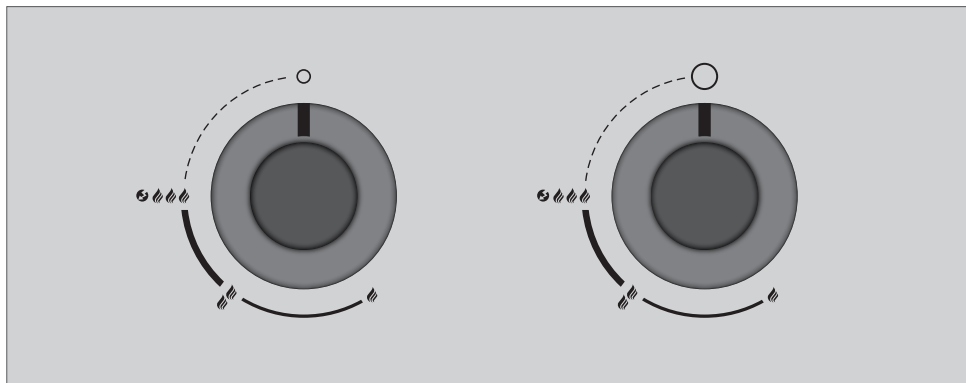
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotážením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

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

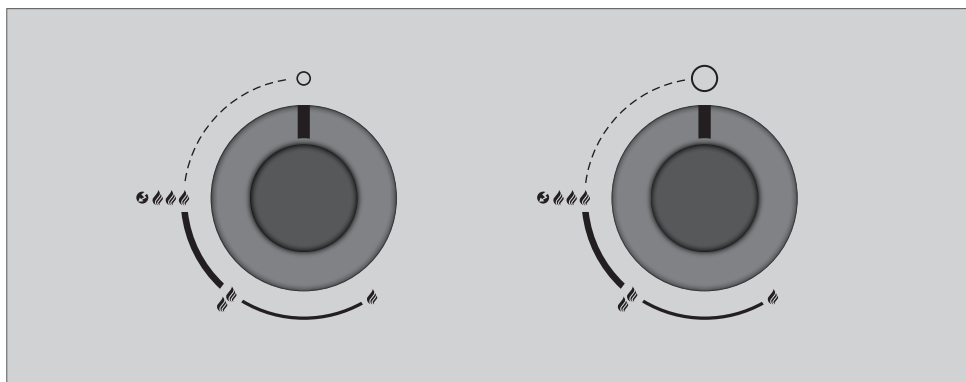


- : Vypnuto
- 🔥 : Nízký výkon
- 🔥🔥 : Střední výkon
- 🔥🔥🔥 : Vysoký výkon
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapalování

SYSTÉMY HOŘÁKŮ

KOTLOVÝ GRIL

Grilovací systémy se dvěma otočnými ovladači

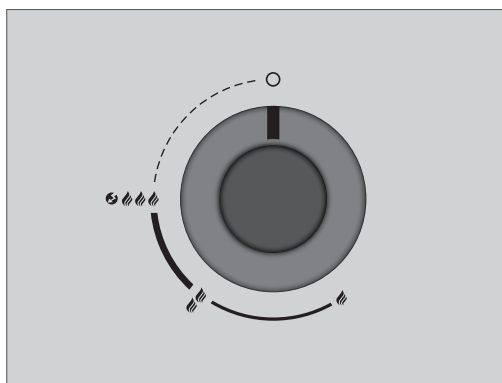


Otočný ovladač vpravo dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až vysokých teplotách.

Otočný ovladač vlevo dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 nejvyššího výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až nízkých teplotách.

BOČNÍ VARNÁ PLOCHA (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

Systém hořáků přídavné boční varné plochy



Otočný ovladač dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 nejvyššího výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu.

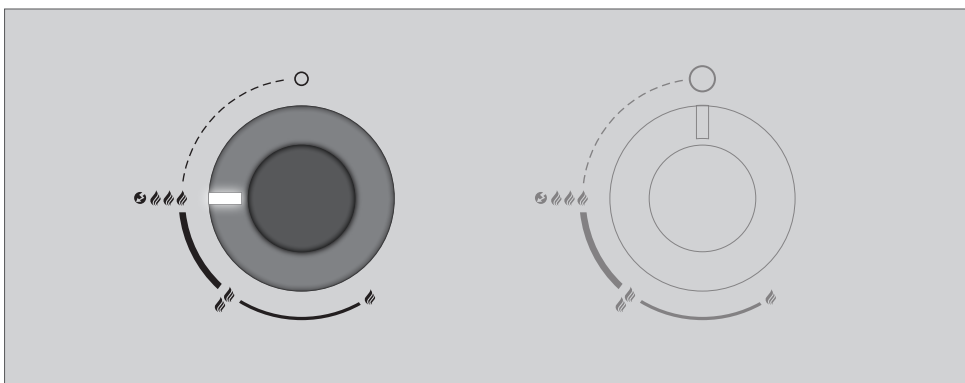
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

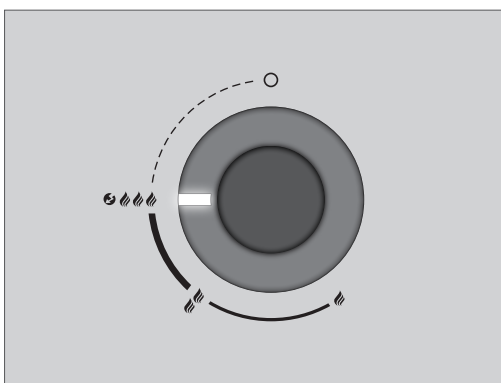
1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. 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**).

BOČNÍ VARNÁ PLOCHA (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

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 boční varné plochy. **POZOR:** Boční varnou plochu nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. 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.



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 hořák boční varné plochy po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Všechny typy modelu AROSA 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.

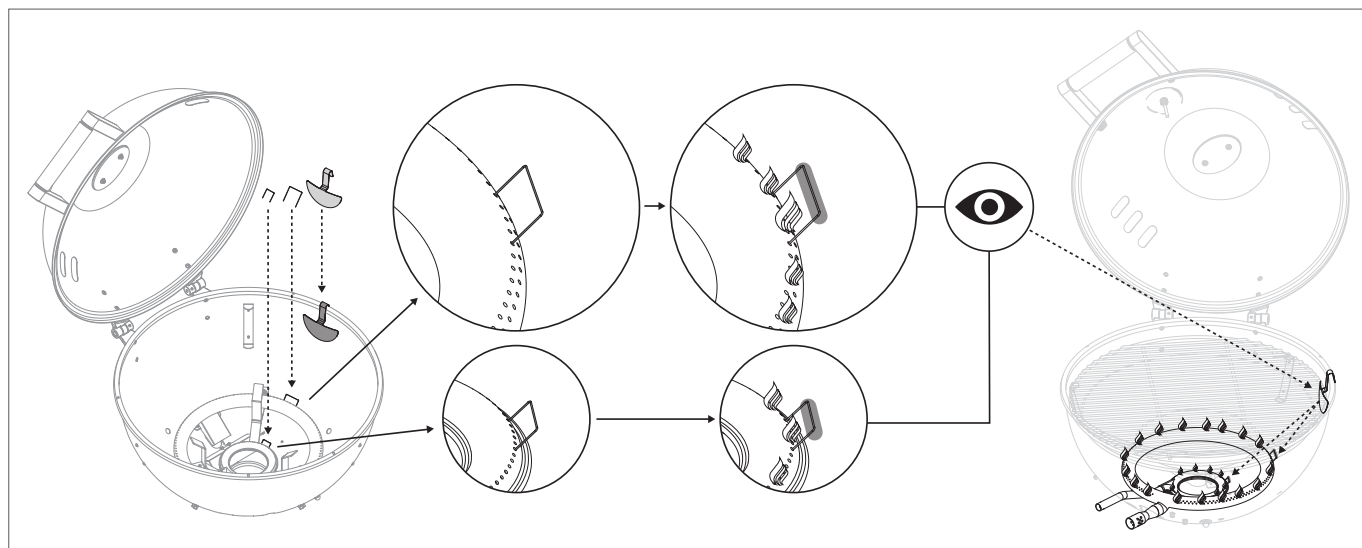
* **DŮLEŽITÉ:** Nelze stoprocentně zaručit, že hořáky v extrémních povětrnostních podmínkách nezhasnou. Při manipulaci s plynem nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru. Všechny testy proběhly v laboratorních podmínkách.

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

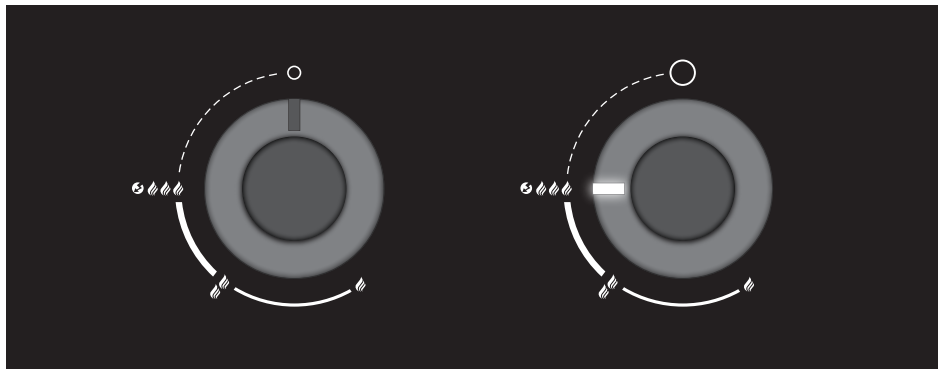
Zaručená bezpečnost, která svítí.

System 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.

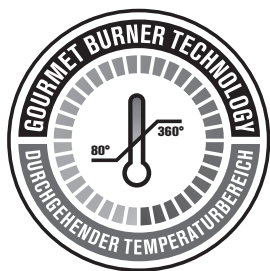
Výhoda:

- 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)



Všechny typy modelu AROSA 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.

Teplota / použití:

| 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:

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 thrané 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).

JEDINEČNÝ TRYCHTÝŘOVÝ SYSTÉM

Ať už grilujete, vaříte nebo pečete, jedinečný trychtýřový systém **OUTDOORCHEF** 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 všechny odkapávající tuk do záchytné misky pod kotlem, a odkapávající šťávy tak nemají šanci vzplanout. Užijte si společný čas se svými hosty, a gril **OUTDOORCHEF** 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 stupňů grilovat obzvláště šetrně – a tak budete 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 **OUTDOORCHEF**, 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 zahřívát 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 **OUTDOORCHEF**.

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 obzvláště 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 **OUTDOORCHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

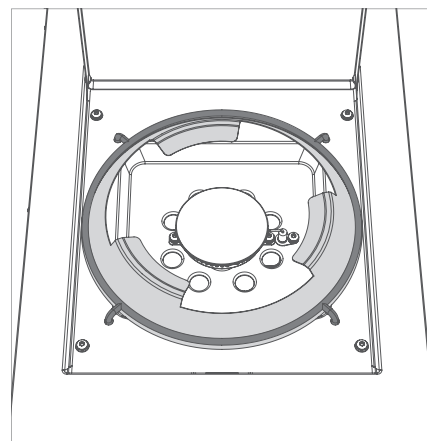
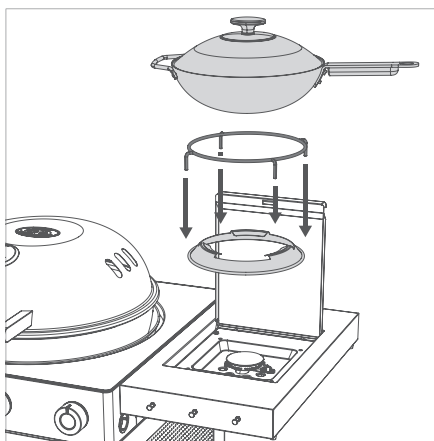
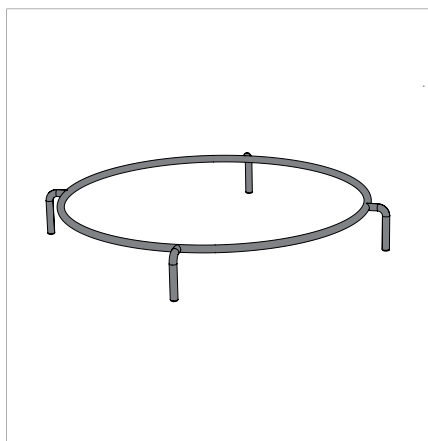
Přímé grilování nejlépe využijete, pokud budete chtít vmžiku orestovat steak z tuňáka, svatojakubské mušle nebo wok zeleninu.






NÁVOD K OBSLUZE PRO PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL

- 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.
- Je-li třeba, zvolte odpovídající příslušenství.
- Předehejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni   .
- Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu  –   .
- 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.
- POZOR:** Zachycený horký tuk v záchytné misce může způsobit popáleniny. Před odstraněním ze záchytné misky nechte tuk nejprve zcela vychladnout.
- Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.

NÁVOD K OBSLUZE BOČNÍ VARNÉ PLOCHY (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

- Před uvedením boční varné plochy do provozu nasadte nástavec pro vaření/smažení, který je součástí dodávky.
- Zvolte odpovídající příslušenství nebo pánve a umístěte je na nástavec pro vaření/smažení.
Pro GRILOVACÍ PÁNEV OUTDOOR**CHEF** (k dostání zvlášť jako příslušenství) použijte prosím držák WOK, který je součástí dodávky.



- Teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu  –   .
- Po krátkém nahřátí příslušenství nebo pánve vložte pokrm a tepelně ho upravte.
- Po vaření 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.
- Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.
- Na boční varné ploše nepoužívejte nádoby na vaření o velikosti < 160 mm a > 270 mm.

NÁSTAVEC PRO VAŘENÍ/SMAŽENÍ

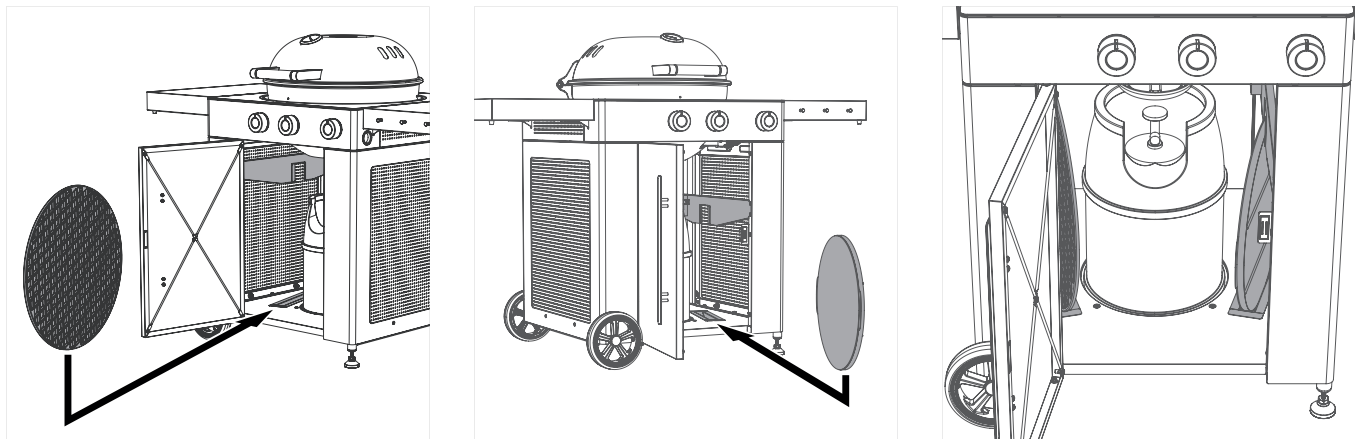
POUŽITÍ

Během používání na grilu se dotýkejte nástavce pro vaření/smažení pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte nástavec pro vaření/smažení v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

ČIŠTĚNÍ

Nástavec pro vaření/smažení lze snadno umývat v myčce nádobí.

ÚLOŽNÝ PROSTOR GRILU AROSA 570 G



Všechny modely AROSA 570 G mají uvnitř grilu držák pro uložení dodatečné litinové mřížky Diamond a pizza kamene (není součástí dodávky).

INFORMACE: Další příslušenství, jako litinovou mřížku Diamond a pizza kámen najdete na WWW.OUTDOORCHEF.CZ nebo získáte u svého prodejce.

ÚLOŽNÝ PROSTOR MODELŮ S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM (PLATÍ POUZE PRO MODEL Y S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM)

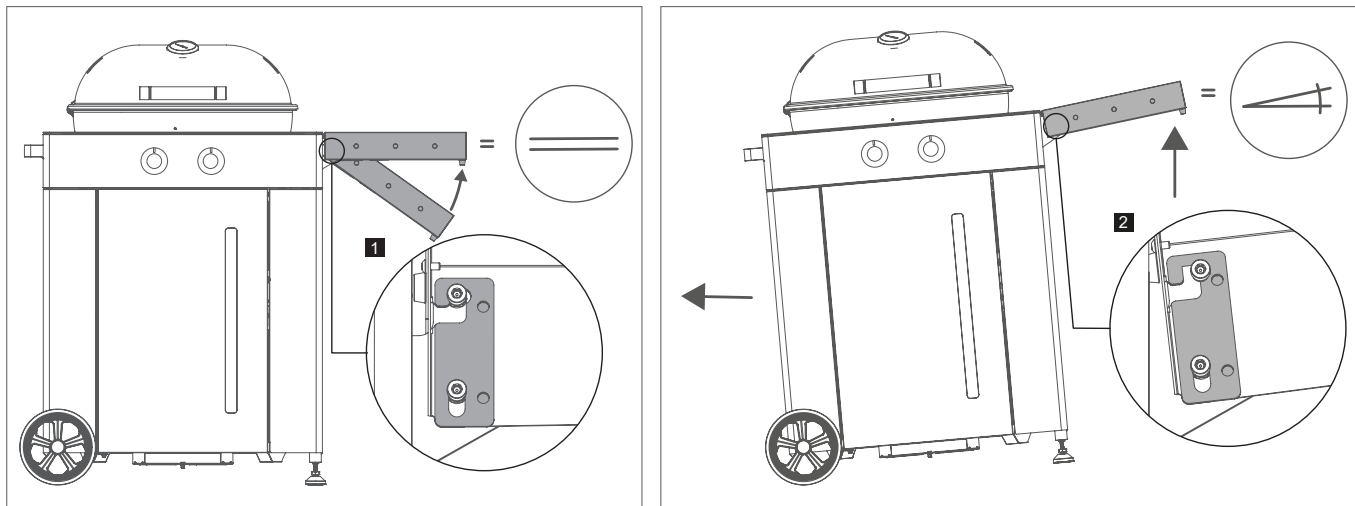
Výše zmíněné příslušenství se do úložného prostoru ukládá z otevřené zadní stěny grilu.

Pro pohodlný přístup k plynové láhvi a záchytné misce na tuk se na levé straně textilního pláště Vašeho grilu AROSA 570 G nachází otvor na zip, snadno otevřete nebo zavřete přívod plynu. Z boční strany se také dá snadno vyjmout a vyčistit záchytná miska na tuk.

POSOUVÁNÍ A MANIPULACE S GRILEM AROSA 570 G

Stabilní postranní odkládací pult grilu AROSA 570 G slouží i pro posouvání a manipulaci s grilem.

Postranní stolek vpravo lze aretovat (viz obrázek nahoře) – pro manipulaci s grilem je potřeba postranní stolek pouze nadzdvihnout, a můžete gril umístit do požadované polohy.



TIPY A TRIKY

GRILOVÁNÍ S PLYNOVÝM KOTLOVÝM GRILEM

Základní poloha

Větší kusy masa (např. filety, Entrecôte, kotlety v celku nebo celá kuřata): Díky jedinečnému trychtýřovému systému se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár z plynového hořáku stoupá podél vnitřních stěn kotlového grilu a rozděljuje se rovnoměrně v celém kotli. Položte potraviny, které chcete grilovat, na přehřátý grilovací rošt a uzavřete víko. Mezi jednotlivými kousky masa nechte vždy menší mezery. Po uzavření víka se grilované maso opeče stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.

Aby při grilování větších kusů nebylo nic ponecháno náhodě, doporučujeme Vám, abyste používali naše přístroje pro měření teploty, například **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – jedná se o přístroj pro měření teploty uvnitř masa, který poskytuje perfektní výsledky a dá se ovládat prostřednictvím oficiální aplikace **OUTDOORCHEF**.

V základní poloze se dá také skvěle péct. Překvapte svou rodinu a přátele například domácí pizzou, upečenou na našem pizza kameni **OUTDOORCHEF**, který se do kotlového grilu perfektně vejde. Než začnete péct, nechte pizza kámen nejprve 20 minut nahřát při nejvyšším stupni. Odměnou Vám bude křupavé těsto, přesně jako od Itala.

Se správným příslušenstvím je grilování s grilem **OUTDOORCHEF** ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Nechejte volný průběh své kreativitě a potěšení z experimentování.

Další informace o naší široké nabídce příslušenství a také zmiňovanou aplikaci najdete na adrese: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Poloha pro přímé grilování

Skvěle se hodí pro použití příslušenství **OUTDOORCHEF**, které vyžaduje koncentrovaný silný žár odspodu, například litinová deska **OUTDOORCHEF** nebo grilovací pánev **OUTDOORCHEF**.

VAŘENÍ NA BOČNÍ VARNÉ PLOŠE (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

Boční varná plocha se perfektně hodí k přípravě různých předkrmů, jako jsou například krevety s česnekem v olivovém oleji, k přípravě příloh, jako jsou zeleninové pánve, nebo k přípravě omáček během grilování. K tomu vám z příslušenství doporučujeme pánev **OUTDOORCHEF Aroma**, v níž se Vám podaří jakýkoliv pokrm.

Další informace o naší široké nabídce příslušenství najdete na adrese: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte regulační knoflík množství plynu každého hořáku na **O**.
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Nechte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

ČIŠTĚNÍ

Mezi jednotlivými grilováními je potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří, nebo odteče do záchytné misky. Při silnějším znečištění zahřívajte gril po dobu asi 10 minut při plném výkonu. K čištění trychtýřů a roštu používejte kartáč na čištění grilu **s** mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky).

POZOR: Při čištění vnitřku grilu kolem hořáků dávejte pozor, aby se nepoškodily díly hořáků.

POZOR: Vnější komponenty a odkládací plochy čistěte jen běžnými, neagresivními čistícími 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 ZVLÁŠTĚ)

POUŽITÍ

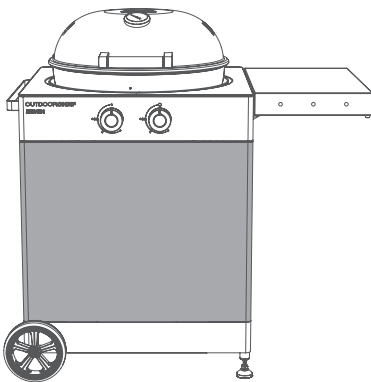
Litínové grilovací rošty očistíte před prvním použitím vodou. Během používání na grilu se dotýkejte roštů pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte litínové grilovací rošty v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

Pro snazší sundání litinových roštů můžete použít zvedák roštů.

ČIŠTĚNÍ

- Nechte litínové grilovací rošty vypálit na grilu při plném výkonu po dobu asi 10 minut
- Používejte kartáč s mosaznými drátky (ne s ocelovými drátky)
- Rošt i kartáč nechte posléze zcela vychladnout
- Po vyčištění rošt lehce potřete jedlým olejem.

NÁVOD NA ÚDRŽBU TEXTILNÍHO PLÁŠTĚ (PLATÍ POUZE PRO MODELY S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM)



ODOLNOST PROTI POVĚTRNOSTNÍM VLIVŮM

Textilní plášť grilu AROSA 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 AROSA 570 G po každém použití chránit vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF 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 nepřízní počasí v plášti hromadit vlhkost a růst plísně.

DELŠÍ NEPOUŽÍVÁNÍ

Pokud gril déle nepoužíváte (> 2 měsíce), doporučujeme textilní plášť sejmut a uložit na suchém a tmavém místě zvlášť.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Nečistoty můžete z pláště grilu AROSA 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 štětín).

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.

RÁDI BYSTE ÚPLNĚ ZMĚNILI VZHLED SVÉHO GRILU AROSA 570 G?

Žádný problém – jako příslušenství jsou k dostání další textilní pláště v různých působivých barvách a vzorech. Více informací získáte na WWW.OUTDOORCHEF.COM nebo u svého prodejce.

NÁVOD NA ÚDRŽBU BAMBUSOVÝCH APLIKACÍ (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BAMBUSOVÝMI APLIKACEMI)

PŘÍRODNÍ PRODUKT BAMBUS

Bambus je přírodním produktem, proto jej charakterizují přírodní odchylky ve struktuře a v barevných odstínech.

Bambusové aplikace Vašeho grilu AROSA 570 G budou vystaveny povětrnostním podmínkám, jako je sluneční záření, horko a vlhkost, které mají za následek přirozený proces stárnutí a s tím spojenou proměnu barevnosti (aplikace časem mírně šedne), což každému grilu propůjčuje osobitý charakter.

Tento přirozený proces stárnutí můžete pravidelnou péčí (viz návod k čištění a údržbě) a důsledným zakrýváním grilu v případě jeho nepoužívání zpomalit.

ODOLNOST PROTI POVĚTRNOSTNÍM VLIVŮM

Stejně jako jiné bambusové produkty určené pro venkovní použití (např. bambusový nábytek) byste měli bambusové aplikace grilu AROSA 570 G pokud možno chránit před UV zářením, deštěm a mokrem.

Pokud např. po silném dešti bambusové aplikace grilu AROSA 570 G zvlhnou, měly by se předtím, než zakryjete gril víkem, otřít do sucha.

NÁVOD K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

Čistěte bambusové aplikace vlhkým hadříkem a používejte pouze šetrný čisticí prostředek (např. běžný prostředek na umývání nádobí) a poté otřete povrch suchou utěrkou.

Doporučujeme bambusové aplikace jednou za rok nebo dva ošetřit běžným prostředkem pro péči o bambus nebo ochranným olejem na bambus.

MOŽNOSTI ROZŠÍŘENÍ GRILU AROSA 570 G

Jedinečná koncepce grilu AROSA 570 G Vám poskytuje možnost rozšířit gril o následující systémový prvek a o další příslušenství.

SYSTÉMOVÉ PRVKY

Rádi byste svůj gril AROSA 570 G využili ještě všestranněji?

Žádný problém! S BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS Vám OUTDOORCHEF přináší možnost rozsah použití Vašeho grilu jednoduše rozšířit – pro maximální všestrannost!



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS představuje perfektní rozšíření Vašeho grilu AROSA 570 G, které Váš gril jako mávnutím kouzelného proutku promění v plnohodnotnou outdoorovou kuchyň.

SOUČÁSTI BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

- Vysoce výkonný keramický hořák BLAZING ZONE® PLUS
- Vysoce výkonný plynový vaříč COOKING ZONE PLUS
- Robustní postranní stolek se 2 osvětlenými otočnými ovladači s funkcí Safety Light®
- Podpěra pro stabilitu grilu v případě jeho rozšíření

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|---|
|  |  | <p>Vysoké teploty 600–900 °C</p> <p>Vysoce výkonný keramický hořák Vysokoteplotní grilování Dosažení perfektní kůrčičky na mase Nastavitelný rošt, 2 různé výšky Ideální pro libové plátky</p> |
|---|---|---|

Můžete tak při maximálním žáru až přes 900 °C připravit steaky apod. s perfektní kůrčičkou.

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

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

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

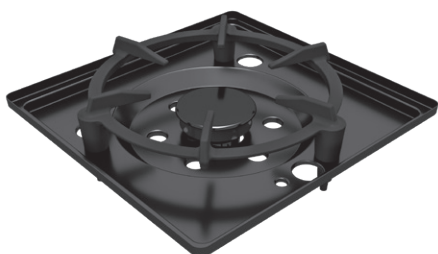
Díky konkávnímu tvaru masivního litinového nástavce lze na COOKING ZONE PLUS báječně pracovat také s grilovací pánví OUTDOORCHEF BBQ Wok, pro niž je nástavec jako ulitý (bez adaptéru).



Vysoký žár

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

- Prudké osmahnutí masa, ryb a zeleniny



Střední žár

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

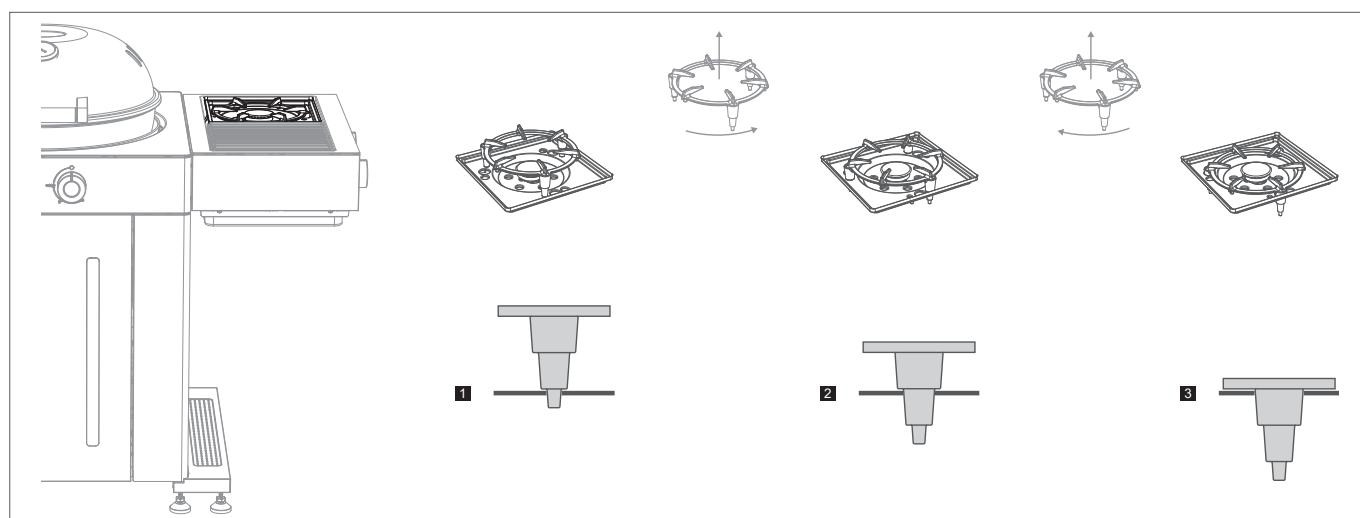
- Osmahnutí/dušení masa, ryb a zeleniny
- Osmahnutí zeleniny s vysokým podílem škrobu, např. bramboráky, bramborové rosti atd.



Nižší žár

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

- Vaření omáček, polévek, dušené a rýžové pokrmy



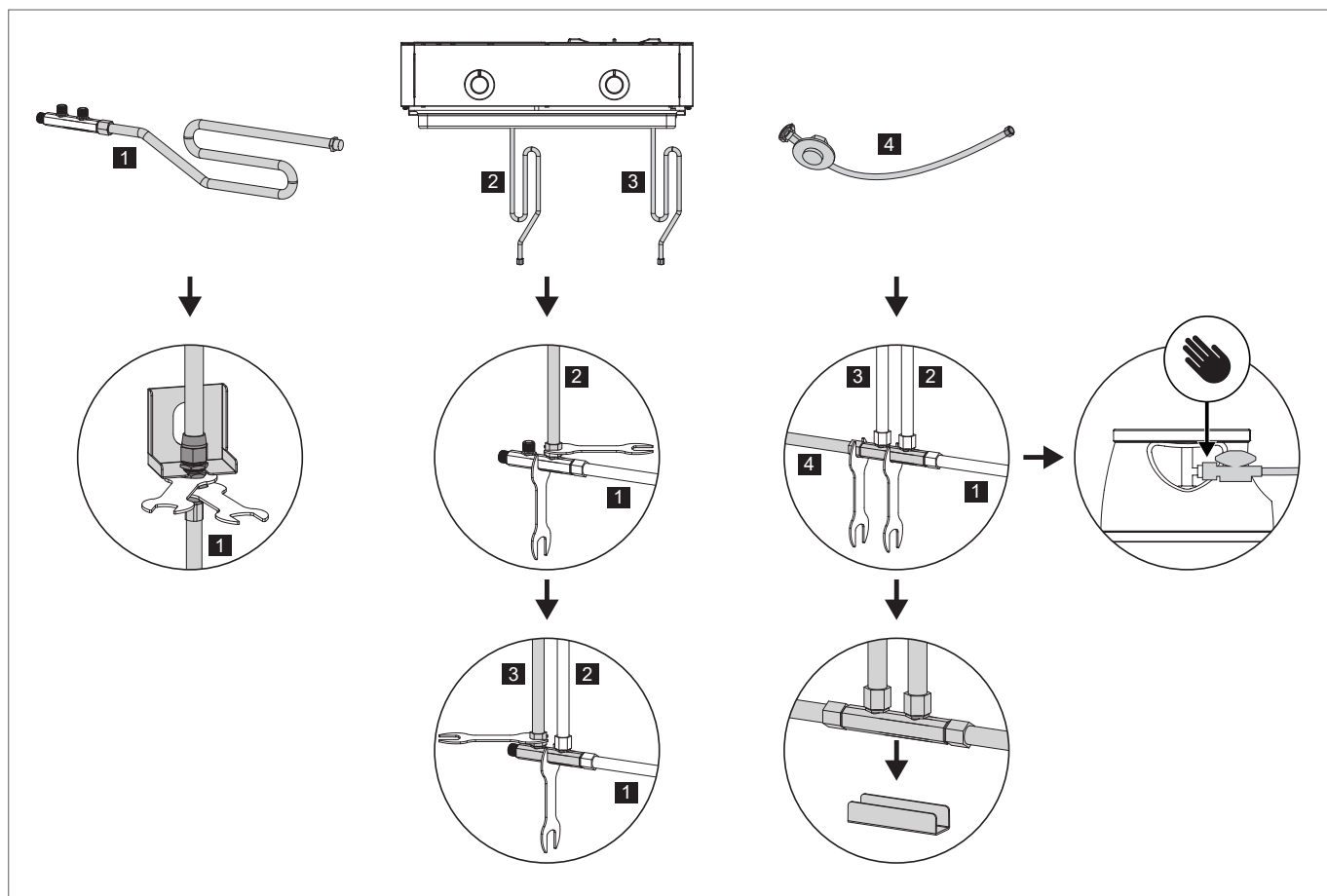
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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 Vám byl model AROSA 570 G dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS po dobu cca 20–25 minut na stupni 🔥🔥🔥.

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE ZAŘÍZENÍ BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS


POZOR: Při instalaci a připojení dodržujte pokyny v samostatném návodu k instalaci.

POZOR: Při rozšíření o zařízení BLAZING/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.

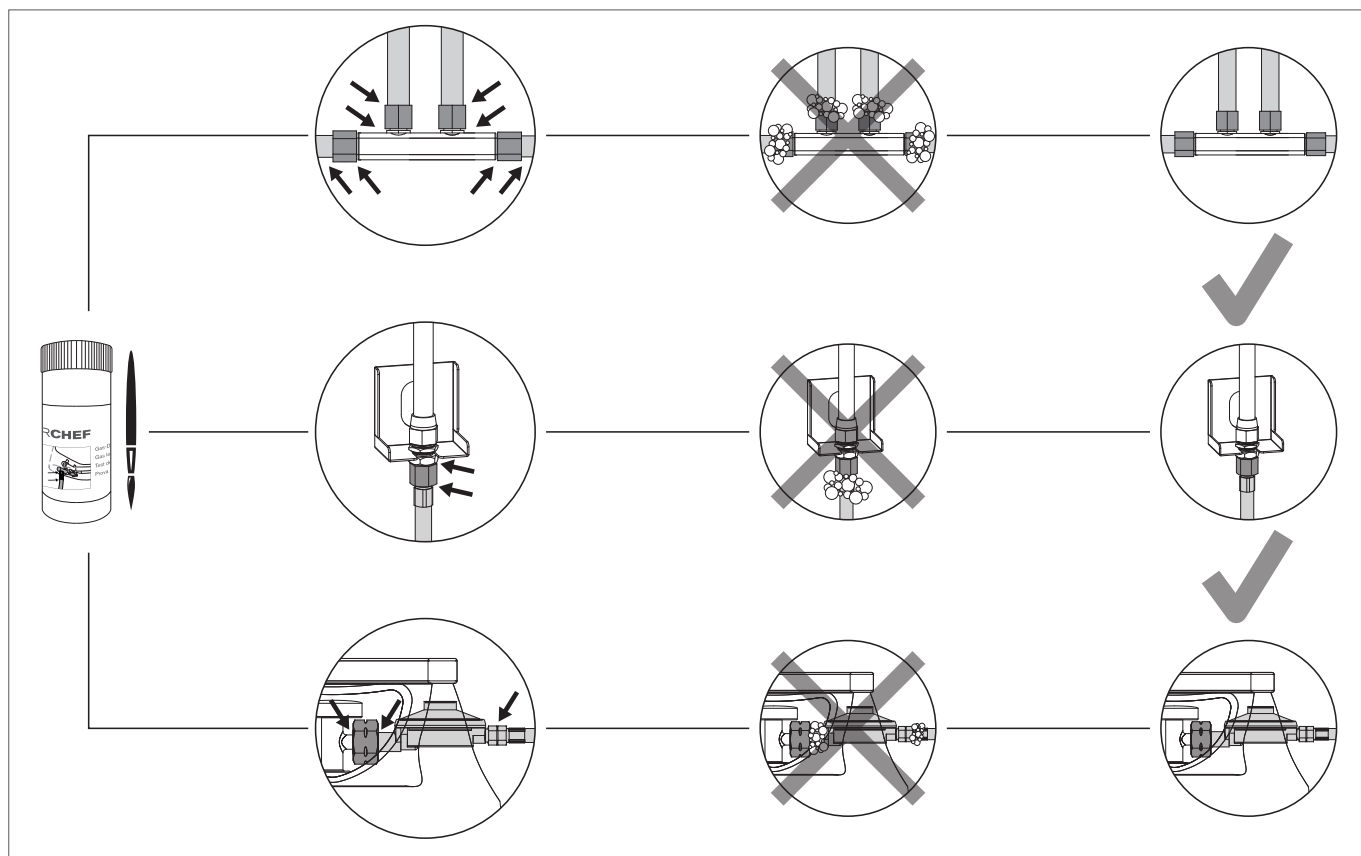


KONTROLA TĚSNOSTI

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 BLAZING/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.



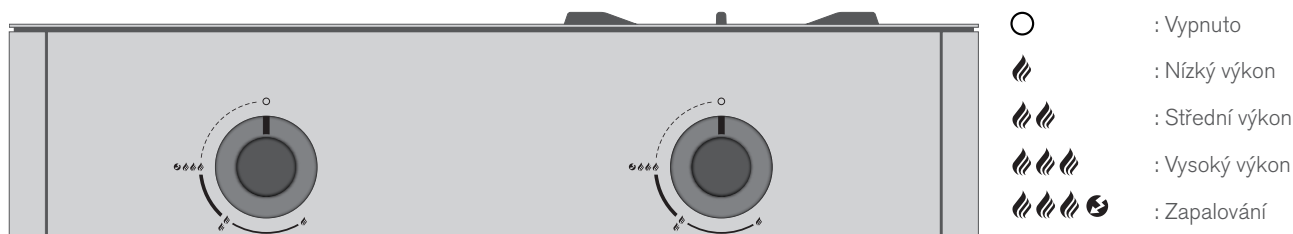
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

- **POZOR:** Maximálně přípustné zatížení Blazing/Cooking Zone Kit Plus činí 40 kg.
- **POZOR:** Nikdy nepoužívejte BLAZING/COOKING ZONE KIT zvlášť/individuálně (odděleně od grilu).
- **POZOR:** Plochu jednotky BLAZING/COOKING ZONE KIT 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, pouze na COOKING ZONE PLUS.
- **POZOR:** BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horká.
Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte do blízkosti BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS žádné předměty – existuje nebezpečí požáru.
- **POZOR:** Používejte BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS pouze, pokud je zařízení podle samostatného návodu k instalaci kompletně namontováno ve vhodném modelu grilu AROSA.
- **POZOR:** Během provozu nenechávejte gril a BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS nikdy bez dozoru.

- **POZOR:** Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu a BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- **POZOR:** Záchytnou miskou odstraňte až poté, kdy je gril zcela vychladlý a není v provozu.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU BLAZING ZONE / COOKING ZONE KIT PLUS

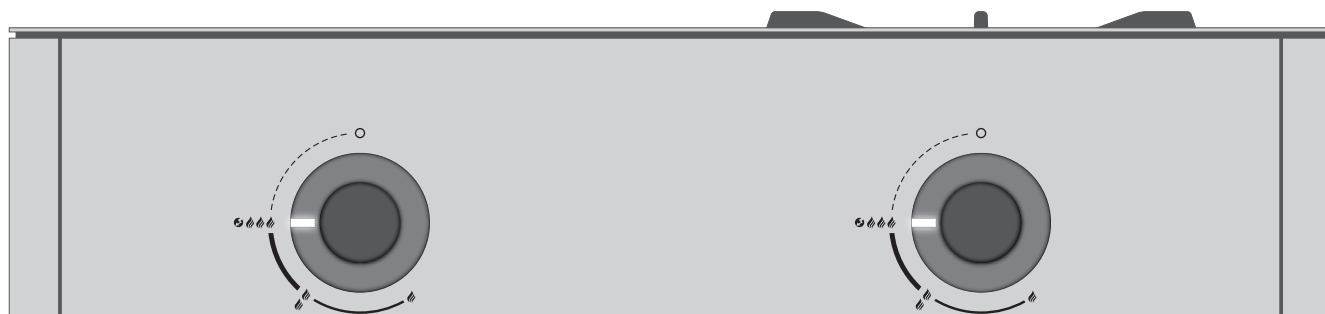
Stupně tepla a zapalování



Oba hořáky dosahují na stupni maximálního výkonu a na nejnižšího výkonu.

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ JEDNOTKY BLAZING ZONE / COOKING ZONE KIT PLUS PLATÍ PRO OBA HOŘÁKY (BLAZING ZONE® PLUS A COOKING ZONE 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 jednotky Blazing Zone Plus a/nebo Cooking Zone Plus 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 gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

TIPY A TRIKY BLAZING ZONE® 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 kusy 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.

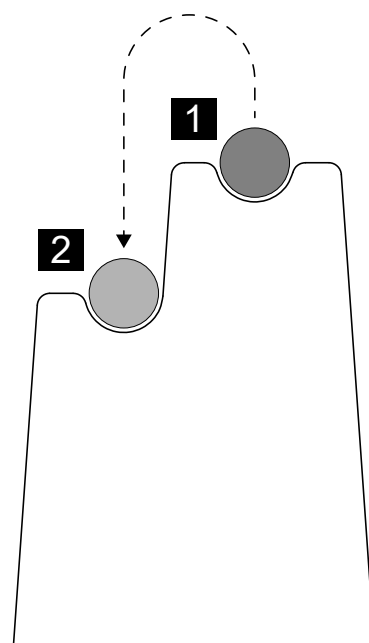
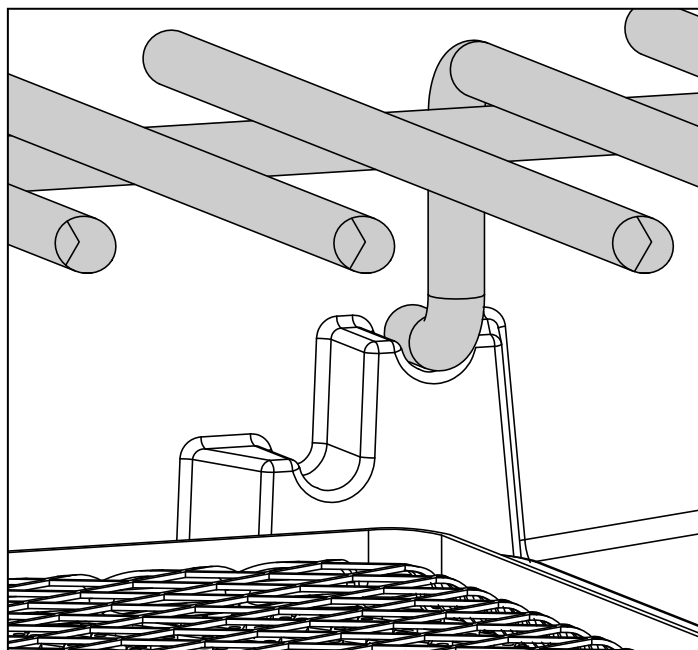
Použití dalšího kuchyňského náčiní na BLAZING ZONE® PLUS

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 používáno kuchyňské náčiní vysoce odolné proti teplotě (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.

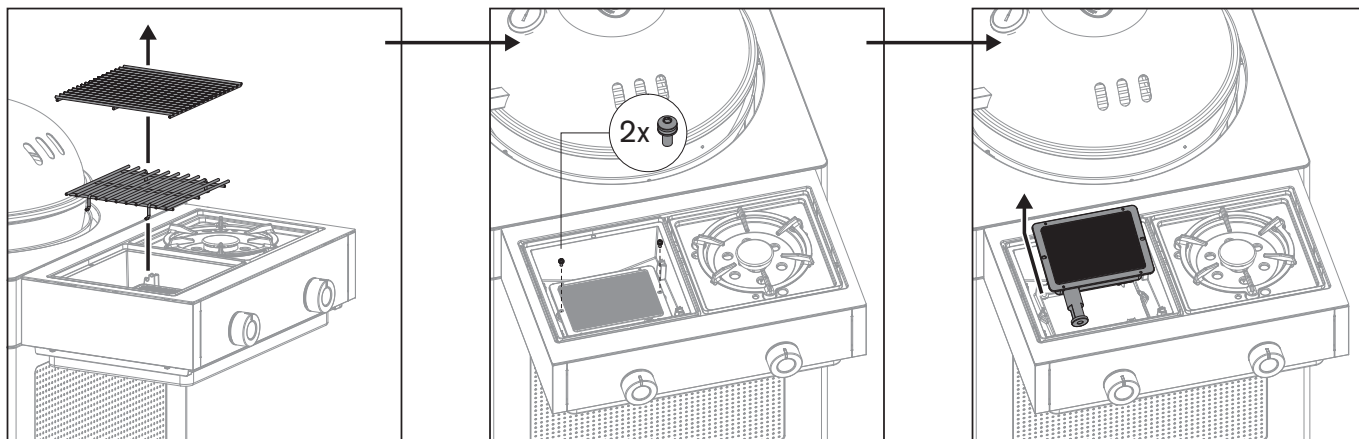
Pokud přesto pracujete s marinádami, dávejte pozor, abyste nepoužívali příliš mnoho oleje, a předešli tak vzplanutí tuku.

Při používání omáček (zejména obsahujících cukr) a koření doporučujeme nanést je až ke konci grilování, aby se pokrm nepřipálil.

ÚDRŽBA BLAZING ZONE® PLUS

PRAVIDELNÉ ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme čistit BLAZING ZONE® PLUS po každém třetím grilování. Vnitřek vyčistěte suchou utěrkou a vyprázdněte záchytnou miskou na tuk. Dále Vám doporučujeme jednou za rok demontovat hořák zařízení Blazing Zone® PLUS a všechny okolní součásti vyčistit od pavučin a zbytků po grilování.



Po vyjmutí jednotky BLAZING ZONE® PLUS postupujte následovně:

1. Zkontrolujte, zda 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® PLUS, nepoužívejte přitom žádné agresivní nebo hořlavé čisticí prostředky.
4. Poté vložte kompletní BLAZING ZONE® 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.

Plynová hadice

Zkontrolujte plynovou hadici. V případě, že je zkřehlá nebo jsou v ní trhliny, musíte ji okamžitě vyměnit.

ÚDRŽBA ZAŘÍZENÍ BLAZING ZONE® PLUS

Pravidelná údržba Vaší BLAZING ZONE® PLUS zaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpaní, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně požívá 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 korozi 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® PLUS radovat pokud možno co nejdéle, chraňte gril po jeho úplném vychladnutí vhodným krycím víkem **OUTDOORCHEF** před povětrnostními vlivy. Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

ROŠTY Z NEREZOVÉ OCELI ZAŘÍZENÍ BLAZING ZONE® 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 OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

POKYN

Po vyčištění lehce potřete stolním olejem (např. avokádový nebo řepkový olej), který lze rozpálit na vysokou teplotu.

TIPY A TRIKY COOKING ZONE 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 teple 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 PLUS

Pravidelná údržba Vaší COOKING ZONE 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 PLUS.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
- Abyste se mohli ze svého grilu a COOKING ZONE PLUS radovat pokud možno co nejdéle, chraňte gril po jeho úplném vychladnutí vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy. Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

PLANCHA AROSA EVO – PRO STŘEDOMOŘSKÉ GRILOVÁNÍ

PLANCHA AROSA EVO je perfektním doplňkem jednotky BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS. Přesně sedne na BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS a výborně se hodí pro přípravu středomořských pokrmů, které se tradičně připravují na grilovací desce Plancha.

Protože tato extra velká Plancha v originální velikosti pokryje oba hořáky (Blazing Zone Plus a Cooking Zone Plus), lze použít dvě různé teplotní zóny, které můžete individuálně regulovat samostatnými otočnými ovladači pro Blazing Zone Plus a Cooking Zone Plus. Máte tak možnost na jedné grilovací desce Plancha připravovat různé pokrmy s rozdílnými nároky na tepelnou úpravu.

PLANCHA AROSA EVO je vpředu vybavena velkoryse pojatou drážkou na tuk/šťávu.



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 korozi 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 **OUTDOORCHEF** 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: Abyste zamezili vzplanutí tuku, doporučujeme zachytanou nádobu na tuk Vašeho grilu pravidelně vyprazdňovat a čistit. Při výměně plynové láhve by měla být odstraněna zachytaná nádoba na tuk, jinak by mohla spadnout do nitra grilu a způsobit skvrny.

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.

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

TECHNICKÉ INFORMACE

AROSA 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 |
| Spotřeba plynu celkem | 686 g/hod. |

KOTLOVÝ GRIL

| | |
|------------------------|------------------------|
| Výkon | |
| - malý hořák | 2,90 kW |
| Spotřeba plynu | 210 g/hod. |
| - velký hořák | 6,60 kW |
| Spotřeba plynu | 476 g/hod. |
| Trysky (28–30/37 mbar) | |
| - Tryska malý hořák | 0,78 mm / Označení: BD |
| - Tryska velký hořák | 1,22 mm / Označení: BG |
| Trysky (50 mbar) | |
| - Tryska malý hořák | 0,68 mm / Označení: AU |
| - Tryska velký hořák | 1,06 mm / Označení: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Spotřeba plynu celkem | 914 g/hod. |

KOTLOVÝ GRIL

| | |
|------------------------|------------------------|
| Výkon | |
| - malý hořák | 2,90 kW |
| Spotřeba plynu | 210 g/hod. |
| - velký hořák | 6,60 kW |
| Spotřeba plynu | 476 g/hod. |
| Trysky (28–30/37 mbar) | |
| - Tryska malý hořák | 0,78 mm / Označení: BD |
| - Tryska velký hořák | 1,22 mm / Označení: BG |
| Trysky (50 mbar) | |
| - Tryska malý hořák | 0,68 mm / Označení: AU |
| - Tryska velký hořák | 1,06 mm / Označení: AI |

HOŘÁK BOČNÍ VARNÉ PLOCHY

| | |
|------------------------|------------------------|
| Výkon | 3,20 kW |
| Spotřeba plynu | 228 g/hod. |
| Tryska (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / Označení: AH |
| Tryska (50 mbar) | 0,76 mm / Označení: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |
| Spotřeba plynu celkem | 686 g/hod. |

KOTLOVÝ GRIL

| | |
|------------------------|------------------------|
| Výkon | |
| - malý hořák | 2,90 kW |
| Spotřeba plynu | 210 g/hod. |
| - velký hořák | 6,60 kW |
| Spotřeba plynu | 476 g/hod. |
| Trysky (28–30/37 mbar) | |
| - Tryska malý hořák | 0,78 mm / Označení: BD |
| - Tryska velký hořák | 1,22 mm / Označení: BG |
| Trysky (50 mbar) | |
| - Tryska malý hořák | 0,68 mm / Označení: AU |
| - Tryska velký hořák | 1,06 mm / Označení: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|------------------------|------------------------|
| Výkon | 3,50 kW |
| Spotřeba plynu | 244 g/hod. |
| Tryska (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / Označení: CE |
| Tryska (50 mbar) | 0,76 mm / Označení: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Elektrické zapalování

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

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 **OUTDOORCHEF** najdete na **OUTDOORCHEF.COM**

FONTOS: Figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF gázgrillt.

| | | |
|--|---|--|
| CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: Article No.: Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ | UK CA 0558/ 30/37 mbar | Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div> 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 **adaticímkén** is szerepelhet, amely az állványon vagy a padlólapon kerül elhelyezésre.

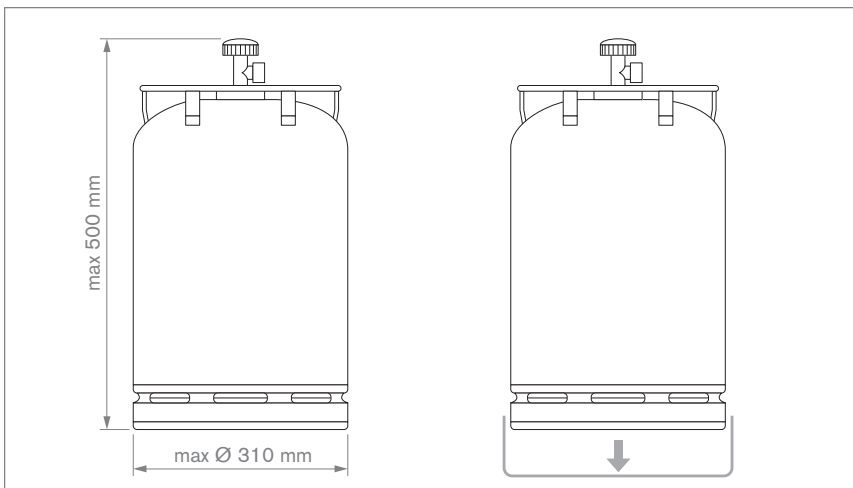
A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott "Serial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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermekek nem használhatják 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 töltőszúlyú 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

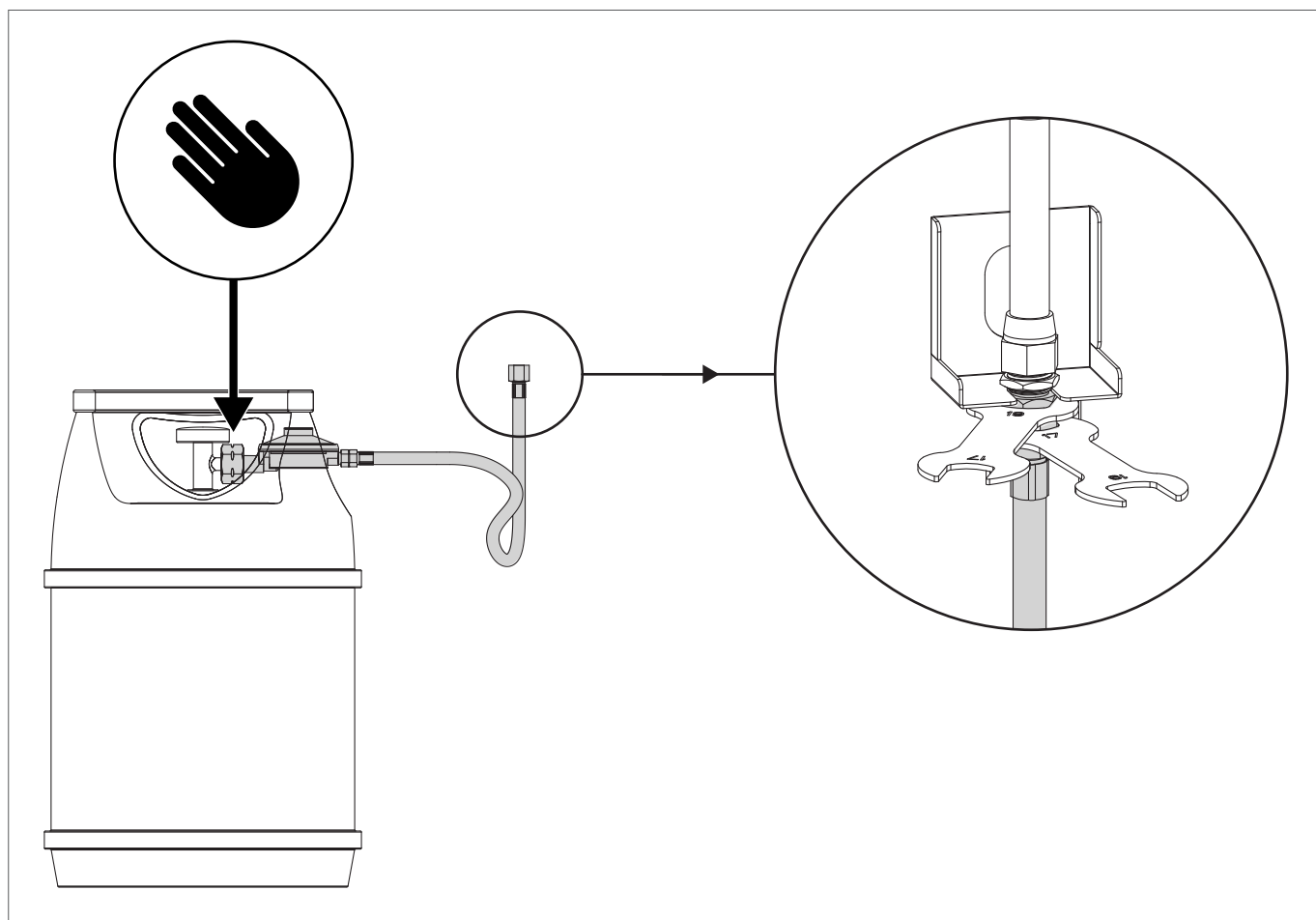
A készülék tulajdonosa őrizze meg és tartsa mindenkor elérhető helyen a használati útmutatót.

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.³
- Ne használja a grillt elötető alatt.
- Ne tolja a vezetőségős készüléket egyenetlen talajon vagy padlón.
- Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.
- Grillezés után állítsa a gázsabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját.
- Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázsabályozó 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 gázsabályozó 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 fedje elzárnai a gázsabályozó gombot és a gázpalack csapját.
- A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort. Ügyeljen arra, hogy a gáznyomás-szabályozó és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- Ne zárja el a padlótálca nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázpalacktároló szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.
- A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőkben rögzíteni.
- A tömlő és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervezhez.
- Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózaton használja a grillt. Használat közben ne álljon fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- Ne tárolja a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- Ha a készüléket tétre 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.

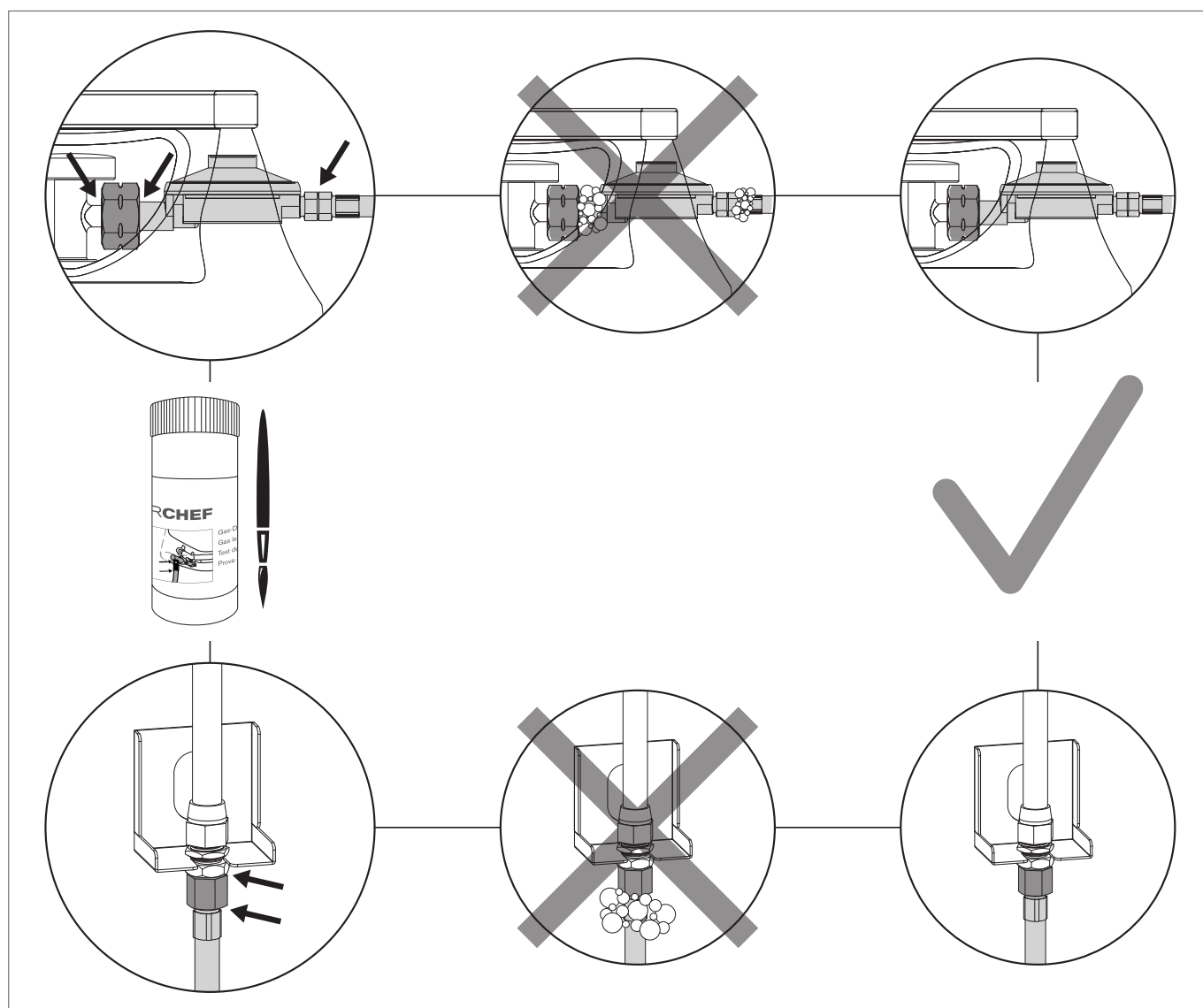
1. A gázsabályozó gombnak  állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / 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.

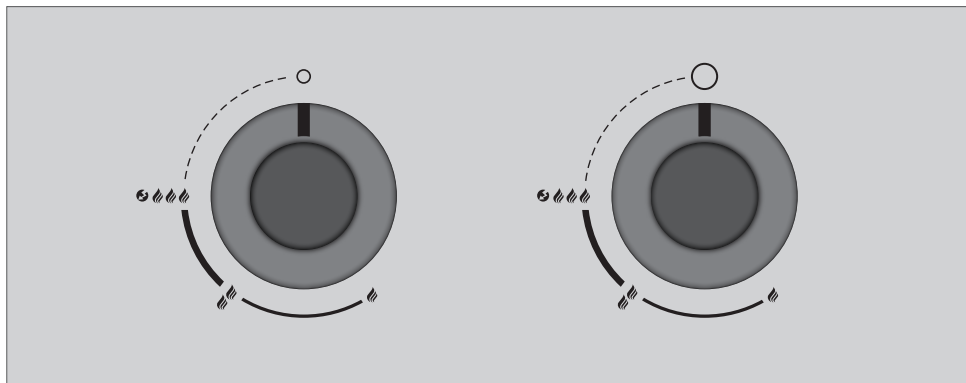
4. Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismétlje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervezhez.

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



A GRILLSÜTŐ KEZELŐPANELÉN LÉVŐ JELZÉSEK MAGYARÁZATA

Hőfokokatok és begyújtás

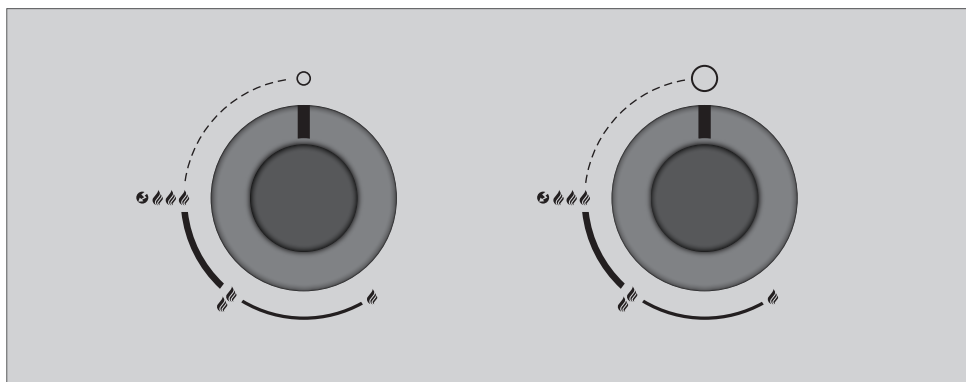


- : kikapcsolva
- 🔥 : kis teljesítmény
- 🔥🔥 : közepes teljesítmény
- 🔥🔥🔥 : nagy teljesítmény
- 🔥🔥🔥🌀 : gyújtás

ÉGŐFEJ-RENDSZEREK

GÖMB

Grillrendszer két szabályzógombbal

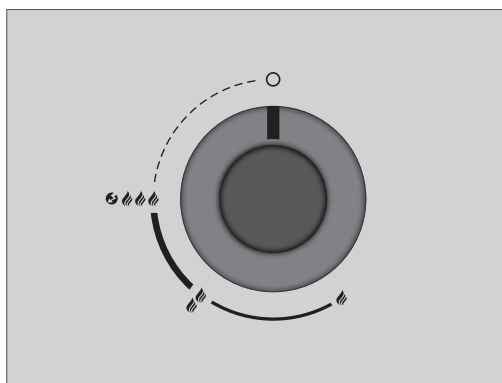


A jobb oldali szabályzógomb a legmagasabb teljesítményt a 🔥🔥🔥 fokozaton, és a legalacsonyabb teljesítményt a 🔥 fokozaton éri el. Közepes és magas hőmérsékletekre méretezett.

A bal oldali szabályzógomb a legmagasabb teljesítményt a 🔥🔥🔥 fokozaton, és a legalacsonyabb teljesítményt a 🔥 fokozaton éri el. Közepes és alacsony hőmérsékletekre méretezett.

OLDALSÓ TŰZHELY (CSAK OLDALSÓ TŰZHELLYEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

A kiegészítő oldalsó tűzhely égőrendszere



A szabályzógomba legmagasabb teljesítményt a 🔥🔥🔥 fokozaton, és a legalacsonyabb teljesítményt a 🔥 fokozaton éri el.

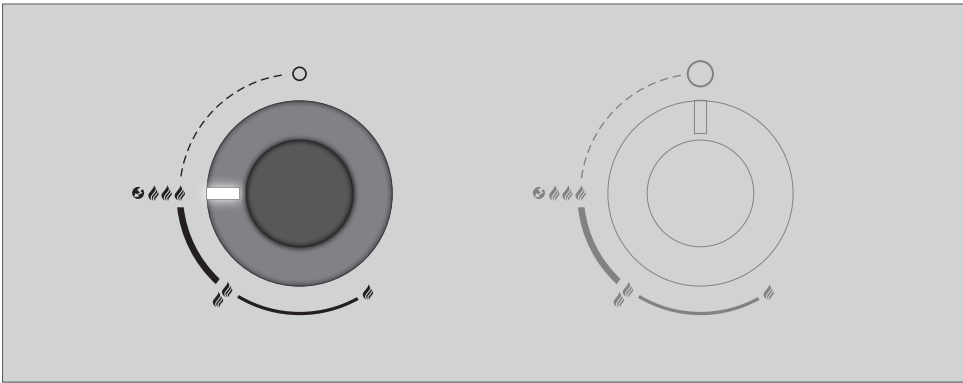
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.
2. Ellenőrizzen minden gáznyomás alatt álló alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezze el az ellenőrzést, ha GRILLJÉT a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül 🔥 fokozaton égesse ki a készüléket.

ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ

GÖMB

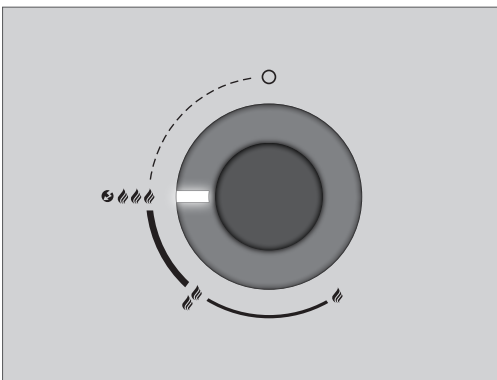
1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa fel a grill tetejét. **FIGYELEM:** A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg a köréggő 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 a gáz nem gyullad meg 5 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot ○ helyzetbe. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismétlje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAEZHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

OLDALSÓ TÜZHELY (CSAK OLDALSÓ TÜZHELYVEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa ki az oldalsó tűzhely tetejét. **FIGYELEM:** Soha ne gyújtsa be az oldalsó tűzhelyt lezárt tető esetén.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg az oldalsó tűzhely gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban 🔥 fokozatra. Tartsa a gázszabályozó gombot lenyomva, amíg a gáz meggyullad.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) RENDSZER



Minden AROSA modell innovatív GAS SAFETY SYSTEM (GSS) rendszerrel van felszerelve, amely a következő funkcióval 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 bel-
obban. A FLAME GUARD védi a lángot az időjárási behatásoktól, így például az erős szélétől, 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.

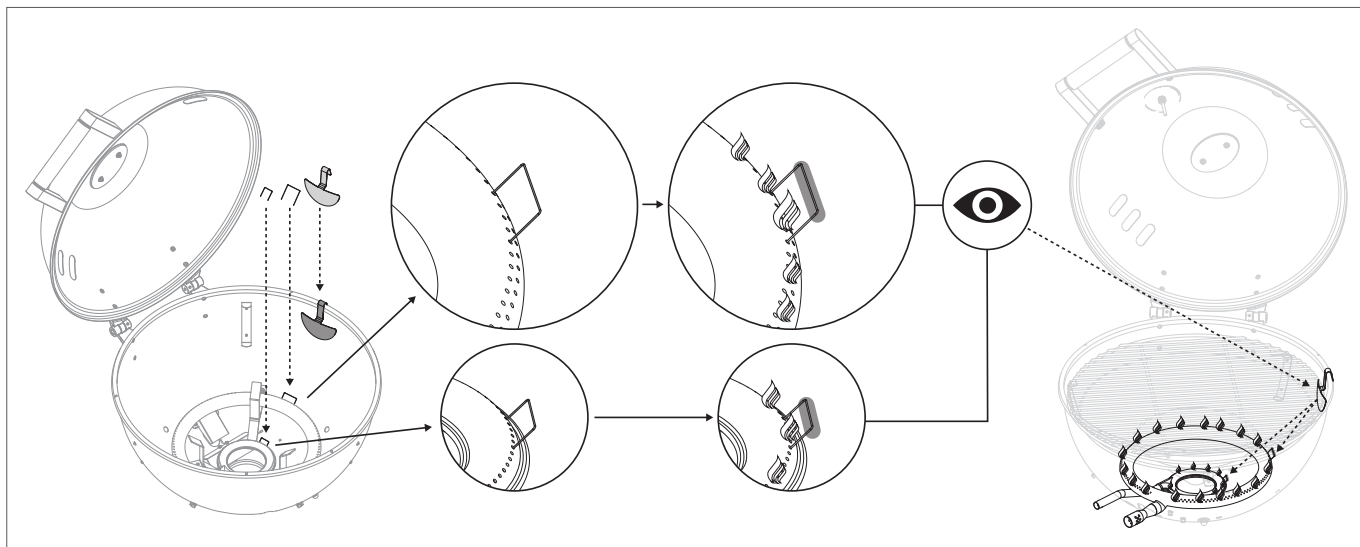
* **FONTOS:** Nem garantálható százszázalékos biztonsággal az, hogy rendkívüli időjárási körülmények között nem alszik el az égőfej.
Gáz használata esetén mindig ügyelni kell arra, hogy a grillkészüléket soha ne hagyják őrizetlenül. Minden tesztet laboratórium
körülmények között végeztünk el.

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 tükröbetétet egyszerűen a grillbe akasztják, és ez kívülről láthatóvá teszi az izzó vezetéket. Így ráadásaként
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

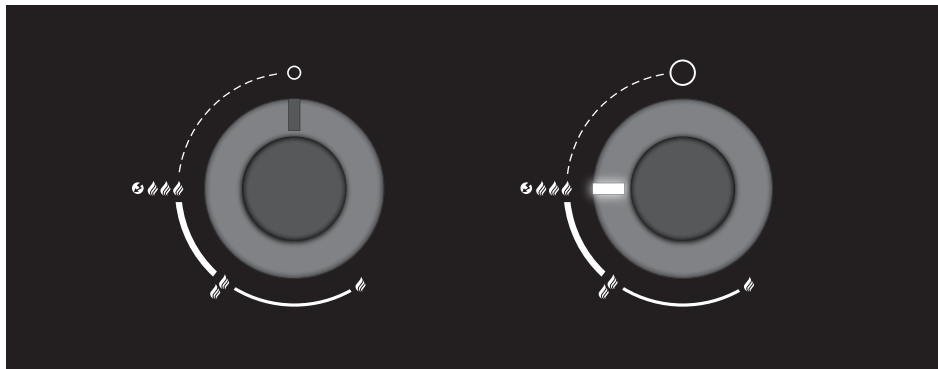
A bizonyított biztonság, amely világít.

Az Ön grillkészülékének SAFETY LIGHT rendszere akkor kapcsol be, ha a gázszabályozó gombot  állásból az óramutató járásával ellentétesen     - irányban elfordítja, és így kinyitja a gázszelepét. A mindenkor forgó beállítógombokban található a LED. A mellékelt AAA elemek biztosítják a SAFETY LIGHTS rendszer tápellátását.

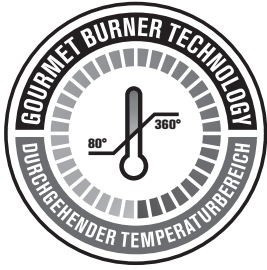
Az előny:

- 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)



Minden AROSA modell a legújabb égőfej-generációval rendelkezik, amely lehetővé teszi az Ön számára a 80–360 fokok közötti hőmérséklet folyamatos használatát. Ez teljesen új lehetőségeket nyit meg a grill használatában, mivel minden hőmérséklet-tartományban grillezhet, főzhet vagy süthet.

Hőmérséklet-tartományok/alkalmazás:

| HŐMÉRSÉKLET | | | |
|---------------|----------|--|--|
| min. | kb. 80* | | |
| köz. | kb. 120* | | |
| max. | kb. 170* | | |
| min. | kb. 170* | | |
| köz. | kb. 240* | | |
| max. | kb. 300* | | |
| abszolút max. | kb. 360* | | |

* Irányértékek időjárás behatások nélkül

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK:

Párolás alacsony hőfokon (80–130 fok):

Szabályozza 80 fokok 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 fokok hőmérséklet-tartományban tökéletesen elkészíthetők a klasszikus barbecue ételek, például a beef brisket, pulled pork vagy a spare ribs (tölcsér standard pozíciója).

Grillezni, főzni, sütni (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 fokok hőmérséklettel tökéletesen sült steakek, valamint hirtelen sülték 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 **OUTDOORCHEF** 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 saft 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. Kis égőfej alkalmazásakor a grillkészülék alacsony, kb. 80 fokos hőmérsékleten különösen kíméletesen grillez – ezzel biztosítja a legkiválóbb feltételt a vajpuhaságú XL méretű húsok, így a roastbeef, a tomahawk vagy a rib-eye egyben történő elkészítéséhez.

A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról (legfeljebb 500 fokig), amely tökéletes az **OUTDOORCHEF** 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 percre hevítse a legmagasabb fokozaton (standard pozíció). Ezt követően a tölcsér egyszerűen megtisztítható egy sárgaréz kefével. Javasoljuk az **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** tartozékaihoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

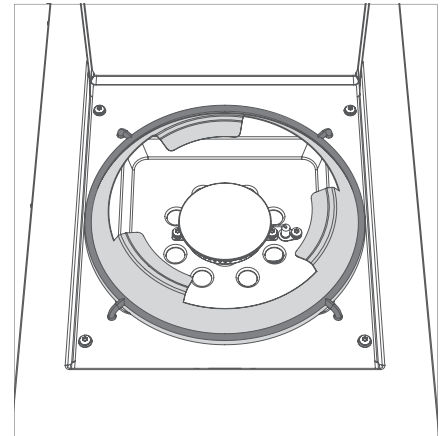
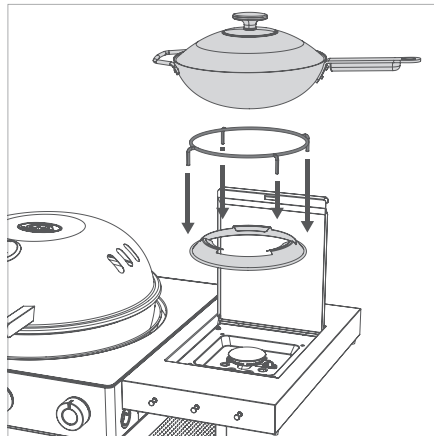
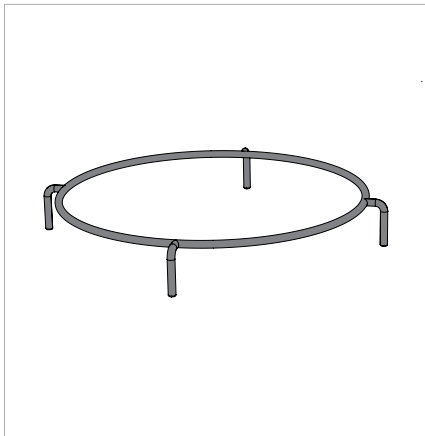
Ennek köszönhetően a vulkánpozíció kiválóan alkalmas a rövid sütési idejű ételekhez, mint a tonhalsteak, a fésűkagyló vagy a wokzöldség.

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 tartozékokat.
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 gázsabályozó 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.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS OLDALSÓ TŰZHELYHEZ (CSAK OLDALSÓ TŰZHELLYEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

1. Az oldalsó tűzhely üzembe helyezés előtt helyezze fel a készülékhez mellékelt főző- és serpenyőráttét.
2. Válassza ki a megfelelő tartozékokat vagy serpenyőt és helyezze rá a főző- és serpenyőráttét.
Az OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (külön tartozék) minden használatakor használja a hozzátartozó WOK tartót.



3. A hőmérsékletet saját igényei szerint, fokozatmentesen szabályozhatja a 🔥 – 🔥🔥🔥 tartományban.
4. A tartozék vagy a serpenyő rövid felfűtését követően adja hozzá és készítse el az ételt.
5. Főzés után állítsa a gázsabályozó gombot ○ helyzetbe. Ezt követően zárja el a gázpalack csapját. Az üres palack csapját is el kell zárni.
6. Hagyja teljesen kihűlni a grillkészüléket, mielőtt grillezést követően áthelyezi, mozgatja vagy tisztítja.
7. Ne használjon <160 mm-es és >270 mm-es főzőedényeket az oldalsó tűzhelyen.

A FŐZŐ- ÉS SERPENYŐRÁTÉT

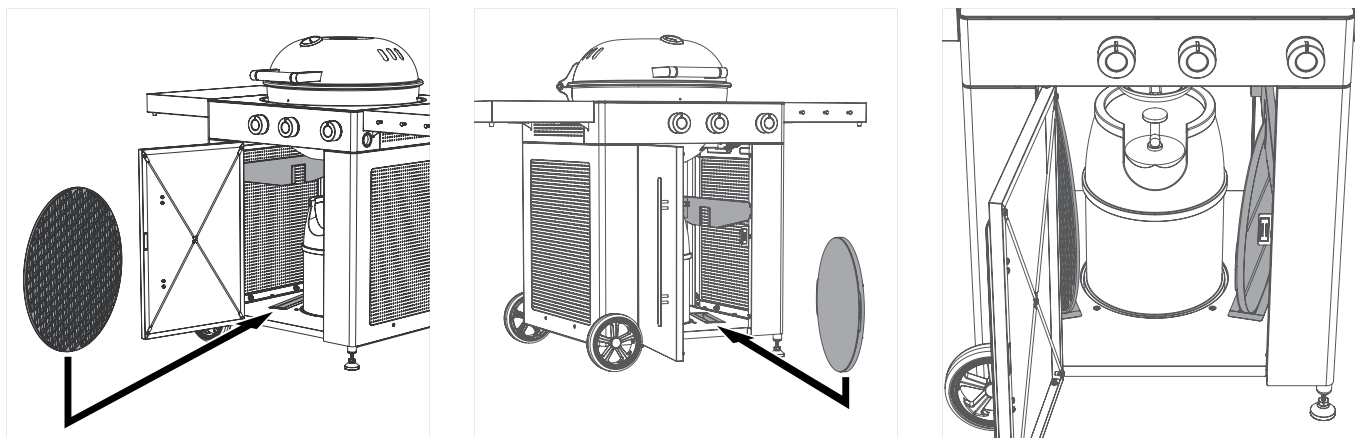
HASZNÁLATA

A grillen történő használat során kizárólag grillkesztyűvel fogja meg a főző- és serpenyőráttét. Ne tegye forró állapotban gyúlékony vagy hőre érzékeny felületekre a főző- és serpenyőráttét.

TISZTÍTÁS

A főző- és serpenyőráttét mosogatógépben is tisztítható.

AZ AROSA 570 G TÁROLÓJA



Minden AROSA 570 G modell a grillkészülék belsejében rendelkezik egy tartóval, amely a kiegészítő Diamond öntöttvas grillrács és a pizzakő tárolására szolgál (egyik sem része a szállítási terjedelmnek).

TÁJÉKOZTATÓ: A Diamond öntöttvas grillrácshoz és a pizzakőhöz hasonló kiegészítőket a WWW.OUTDOORCHEF.COM weboldalon vagy kereskedőjétől szerezhet be.

TÁROLÓ TEXTILBORÍTÁSÚ MODELLEK ESETÉBEN (CSAK TEXTILBORÍTÁSÚ MODELLEKRE VONATKOZIK)

A fenti tartozékokat a grillkészülék nyitott hátoldalára kell felszerelni.

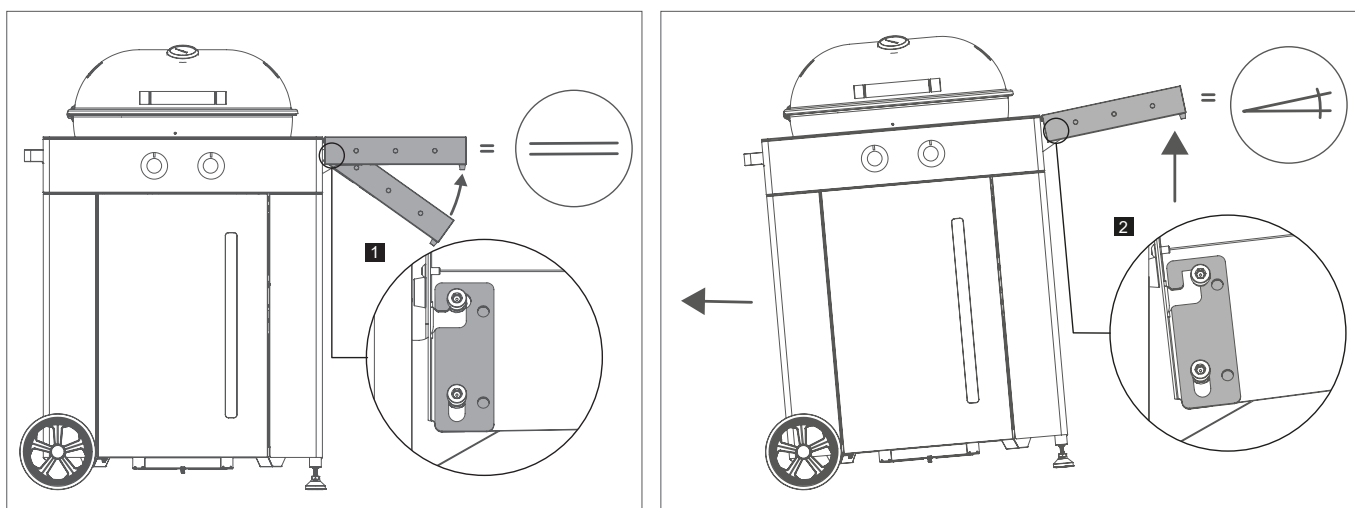
Hogy könnyen hozzáférhessen a gázpalackhoz és a zsírgyűjtő tálcahoz, az AROSA 570 G textilborításának bal oldalán egy cipzárral zárható nyílás található.

Ezen a nyíláson keresztül egyszerűen nyitható é zárható a gázellátás. Valamint egyszerűen, oldalra kiemelve kivehető a zsírgyűjtő tálca.

AZ AROSA 570 G MOZGATÁSA ÉS MANŐVEREZÉSE

Az AROSA 570 G stabil oldalsó polca a grill mozgatására és manőverezésére is szolgál.

A jobb oldali oldalsó asztalnak reteszelő funkciója van (lásd az alábbi ábrát) - a grill manőverezéséhez csak az oldalsó asztalt kell megemelnie, hogy a grillt a kívánt pozícióba helyezze.



TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

GRILLEZÉS A GÁZGÖMBGRILLEL

Standard pozíció

Nagyobb húsok (pl. hússzelet, bordaszelet, egyben karaj vagy egész csirke): Az egyedülálló tölcserendszernek köszönhetően nem kell grillezés közben forgatni a nagyobb hússzeleteket. A gázégő hője a grillgömb belsejében megemelkedik és az egész gömbben egyenletesen eloszlik. Tegye a húst a felforrósodott grillrácsra és zárja le a fedelet. Mindig hagyjon kevés helyet a hússzeletek között. A tető lezárásával a hús minden oldala egyenletesen sül és a benne marad a szaft.

Ahhoz, hogy a nagyobb hússzeletek elkészítése se a véletlenen múljon, javasoljuk hőmérsékletjelző, pl. az **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** maghőmérséklet mérő használatát, amely tökéletes eredményt biztosít és a hivatalos **OUTDOORCHEF** alkalmazással egyszerűen vezérelhető.

A sütés standard pozícióban is nagyszerű, nyugtázza le családját és barátait az **OUTDOORCHEF** pizzakövön sült saját készítésű pizzával, amely tökéletesen illik a gömbgrillbe. A pizza sütéséhez fűtse fel először 20 percig a legmagasabb fokozaton pizzakövet – ennek jutalma a ropogósra sült pizza alap, mint az olaszoknál.

A megfelelő tartozékokkal még több öröme lesz az **OUTDOORCHEF** grillkészülék használatában. Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről: engedje szabadjára kreativitását és kísérletező kedvét.

További tudnivalók széles tartozékválasztékunkkal, valamint az alkalmazással kapcsolatban a következő helyen: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkánpozíció


Kiválóan használható **OUTDOORCHEF** tartozékkal, ahol erős, alulról érkező hőre van szükség, amely koncentráltan továbbítódik az olyan tartozékokhoz, mint az **OUTDOORCHEF** öntöttvas lap vagy az **OUTDOORCHEF** barbecue wok.

FŐZÉS AZ OLDALSÓ TŰZHELYEN (CSAK OLDALSÓ TŰZHELLYEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

Az oldalsó tűzhely kiválóan alkalmas különböző előételek, például fokhagymás garnélarák készítésére olíva olajban, köreték, például zöldségtalak, vagy szószok készítésére a grillezés közben. Ehhez a funkcióhoz ajánljuk az **OUTDOORCHEF** aromaserpenyőt, amellyel minden étel sikerül.

További tudnivalók széles tartozékválasztékunkkal kapcsolatban a következő helyen: WWW.OUTDOORCHEF.COM

GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa minden égőfej gázsabályozó gombját  pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le.

TISZTÍTÁS

Csak nagyon kevés tisztítás szükséges a grillrések között, mert a zsír legnagyobb része elpárolog vagy a csepegtető tálcára kerül. Erős szennyeződésnél kb. 10 percen át teljes teljesítményen fűtse a grillt. A tölcser és a rács tisztításához használjon **rézsörtés** grilltisztító keféket (ne tisztítsa acélsörtés kefével).

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 tisztítószerrel (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 üveg tisztítót vagy más szórófejes tisztítószerrel 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.

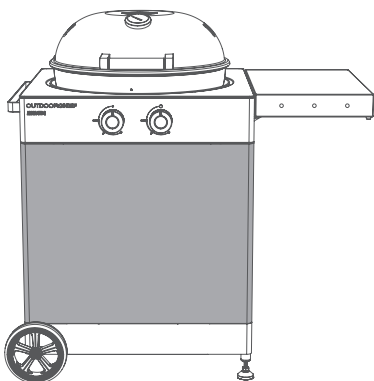
Az öntöttvas grillrács egyszerűbb levételéhez használhatja a rácsemelőt is.

TISZTÍTÁS

- Kb. 10 percen át égesse ki az öntöttvas grillrácsot a grillkészüléken maximális teljesítmény mellett.
- A tisztításhoz **sárgaréz sörtés** kefét használjon (ne tisztítsa acélsörtés kefével).
- Ezután várja meg, míg a rosta és a rács teljesen lehűl.
- Tisztítás után enyhén kenje be étolajjal a grillrácsot.

TEXTILBORÍTÁS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSA

(CSAK TEXTILBORÍTÁSÚ MODELLEKRE VONATKOZIK)



IDŐJÁRÁSÁLLÓSÁG

Az AROSA 570 G készülék textilborítása egy kültéri használatra kifejlesztett outdoor szövetből áll. Ez a szövet UV- és időjárásálló.

A textilborítás maximális élettartama érdekében javasoljuk, hogy az AROSA 570 G készülékét minden használat után fedje le az OUTDOORCHEF 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 AROSA 570 G készülékének textilborítása, akkor egyszerűen langyos, enyhe, zsír- és szennyeződéssoldó tisztítószerez vízzel tisztítsa meg azt (pl. a kereskedelemben kapható, nem agresszív mosószereket használjon).

Tisztítószerként használjon szivacsot (annak a puha oldalát) vagy puha kefét (ne használjon fémkéfét 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 rontaná a termék UV-állóságát.

SZERETNE TELJESEN ÚJ KÜLSŐT KÖLCSONÖZNI AZ AROSA 570 G GRILLKÉSZÜLÉKÉNEK?

Ez sem jelent gondot: tartozékként többféle izgalmas színben és dizájnban elérhető textilborítás közül választhat. További tudnivalók a

WWW.OUTDOORCHEF.COM weboldalon vagy kereskedőjétől szerezhetők be.

KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ BAMBUSZ-ALKALMAZÁSOKHOZ (CSAK BAMBUSZ-ALKALMAZÁSSAL RENDELKEZŐ MODELLEKHEZ)

TERMÉSZETES BAMBUSZTERMÉKEK

A bambusz természetes termék, ezért előfordulhatnak szerkezeti és színbeli eltérések

Az AROSA 570 G bambusz felhasználása olyan időjárási hatásoknak van kitéve, mint például a napfény, a hő és a nedvesség, amelyek természetes öregedési folyamatot és ennek megfelelő színváltozást eredményeznek (az idő múlásával növekszik a szürke szín), amely minden grillnek saját karaktert kölcsönöz.

Ez a természetes öregedési folyamat rendszeres ápolással (lásd a tisztítási és ápolási utasításokat) és a grill használaton kívüli következetes letakarásával lelassítható.

IDŐJÁRÁSÁLLÓSÁG

Más kültéri bambusztermékekhez (pl. Bambuszbútorokhoz) hasonlóan, az AROSA 570 G bambusz-alkalmazásait is lehetőség szerint ajánlott védeni kell az UV sugaraktól, az esőtől és a nedvességtől.

Nedvesség, pl. heves esőzés után az AROSA 570 G bambusz-alkalmazásokat szárazra kell törölni, mielőtt a grillt a takarótetővel letakarjuk.

TISZTÍTÁSI ÉS ÁPOLÁSI UTASÍTÁS

Tisztítsa meg a bambusz-alkalmazást egy nedves ruhával, és csak enyhe tisztítószert (pl. a kereskedelemben kapható tisztítószert) használjon, majd törölje le a felületet egy száraz ruhával.

Javasoljuk, hogy a bambusz-alkalmazásokat 1 vagy 2 évente kezelje le egy kereskedelmi forgalomban kapható bambusz-ápolóval vagy bambuszápoló olajjal.

AZ AROSA 570 G BŐVÍTÉSI LEHETŐSÉGEI

Az AROSA 570 G egyedülálló koncepciója lehetővé teszi az Ön számára, hogy kibővíthesse grillkészülékét a következő rendszerelemekkel és kiegészítő tartozékokkal.

RENDSZERELEMEN

Szeretné az AROSA 570 G készülékét még sokoldalúbban használni?

Nem probléma, mert a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS készülékkel az OUTDOORCHEF a grill készülék alkalmazási területének egyszerű kibővítési lehetőségét kínálja - a maximális sokoldalúságért!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

A BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS az Ön AROSA 570 G készülékének tökéletes bővítése, amennyiben a grilljét egy szempillantás alatt tökéletes kültéri konyhává szeretné változtatni.

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS: ALKOTÓELEMEI

- Nagy teljesítményű kerámiaéégő BLAZING ZONE® PLUS.
- Nagy teljesítményű gáztűzhely COOKING ZONE PLUS.
- Masszív oldalsó asztal 2 megvilágított forgatható szabályozóval Safety Light-tal®.
- Kitámasztó láb a stabil állásért a kiépítés során.

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|--|
|  |  | <p>Magas hőmérséklet 600–900°C</p> <p>Nagy teljesítményű kerámiaéégő Magas hőmérsékletű grillezés Tökéletes kéreg a húson Állítható magasságú rács, 2 szinten Tökéletes sovány darabokhoz</p> |
|---|---|--|

Így a steak és társaik akár 900°C feletti maximális hőfokon is elkészíthetők, hogy a hús tökéletes kérget kapjon.

COOKING ZONE PLUS - SOKKAL TÖBB? MINT EGY OLDALSÓ FŐZŐLAP, 3 ALKALMAZÁSI TERÜLETTEL

A teljesen újonnan kifejlesztett COOKING ZONE 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 PLUS használható a kisebb hőigényű ételek (tésztaszószok, levesek, pörköltök stb.) elkészítéséhez is.

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

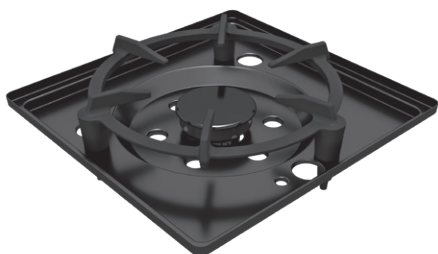
A tömör öntöttvas tető homorú formájának köszönhetően a COOKING ZONE PLUS készüléken csodálatosan lehet dolgozni az OUTDOORCHEF BBQ Wok segítségével, mely tökéletesen illeszkedik a tetőre (wok adaptergyűrű nélkül).



Magas hőfok

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

- Hús, hal és zöldség hirtelen sütése



Közepes hőfok

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

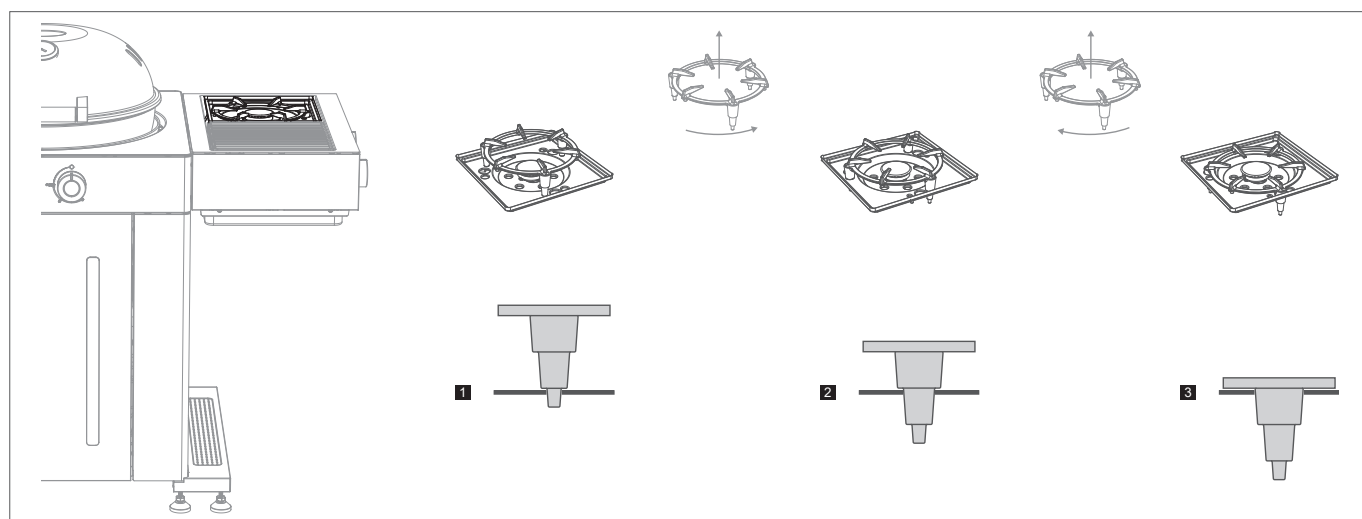
- Hús, hal és zöldség sütése/párolása
- Keményítőtartalmú zöldségek párolása, pl. sült burgonya, rösti stb.



Alacsonyabb hőfok

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

- Mártások, levesek, pörköltök és rizsételek főzése



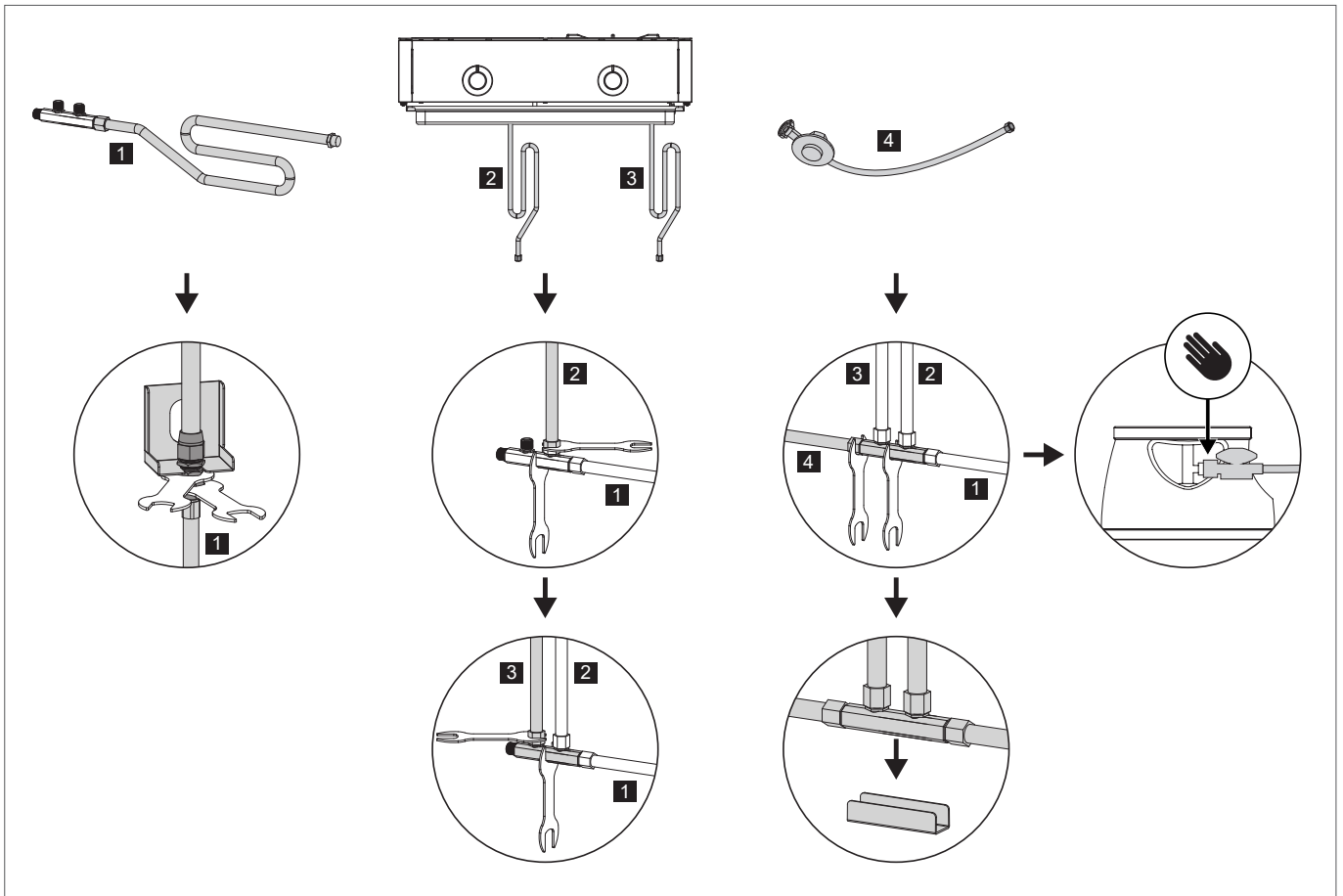
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely ételmaradvánnyal érintkezhet.
2. Ellenőrizze minden gáznomás alatt álló alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezzen ellenőrzést, ha az AROSA 570 G gőbgrillt a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Égesse a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS készüléket kb. 20–25 percig a 🔥 fokozaton.

A GÁZTÖMLŐ CSATLAKOZTATÁSABLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS KÉSZÜLÉKHEZ


FIGYELEM: Kérjük, vegye figyelembe a külön szerelési útmutatóban található, az összeszerelésre és a csatlakoztatásra vonatkozó információkat.

FIGYELEM: A BLAZING-/COOKING 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.

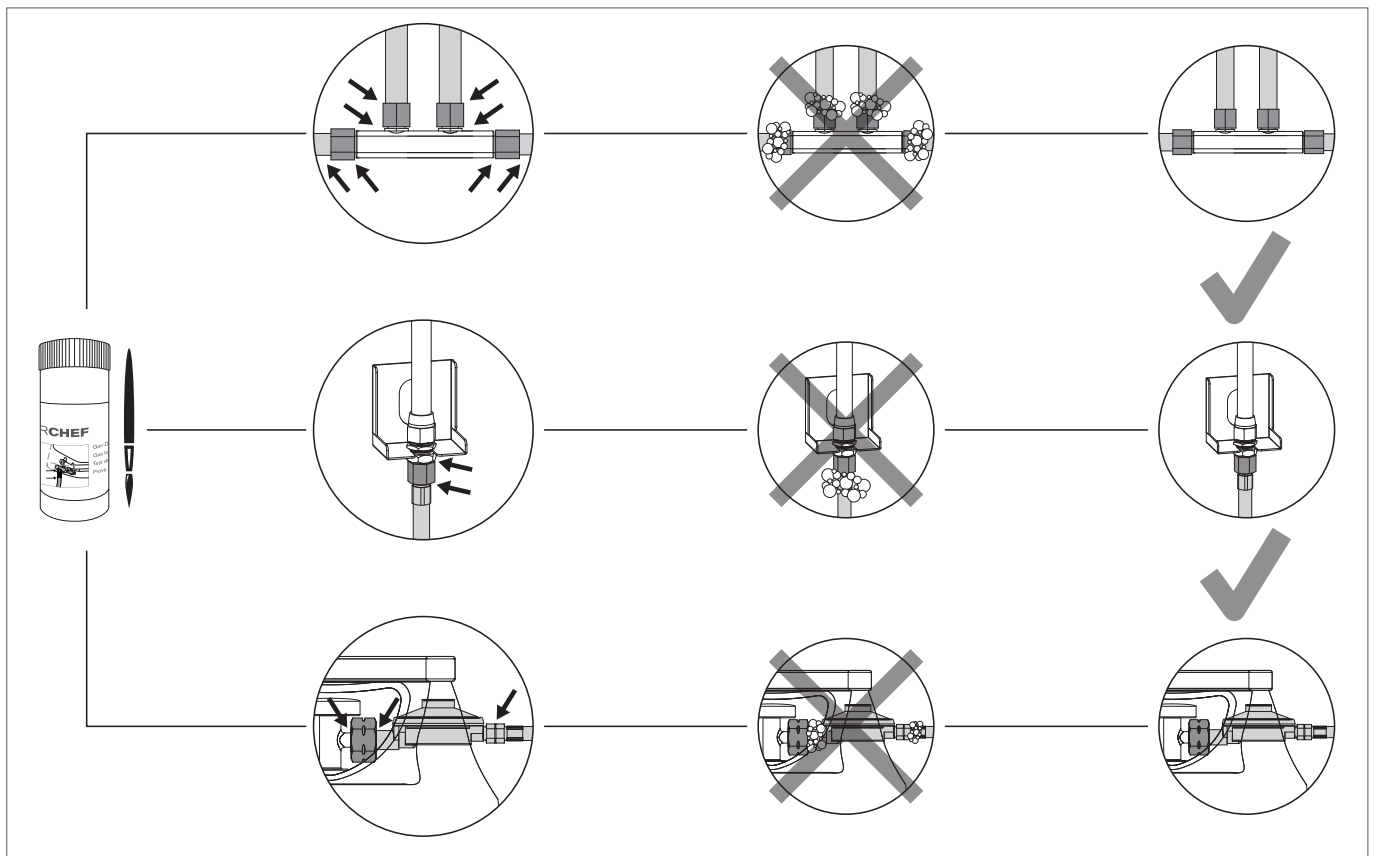
1. A gázsabályozó gombnak  állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / 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-/COOKING 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 gázszervezhez.

MEGJEGYZÉS: Végezze el mindig **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSÉT** a gázpalack csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a grillszezon kezdetén.



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓLAG

- **FIGYELEM:** A Blazing-/Cooking Zone Kit Plus maximálisan megengedett terhelési súlya 40 kg.
- **FIGYELEM:** Soha ne használja a BLAZING-/COOKING ZONE KIT készüléket egymagában/külön (a grillről leválasztva).
- **FIGYELEM:** Soha ne fedje le a COOKING ZONE KIT felületét működés közben, mert ez hő torlódást okozhat.
- **FIGYELEM:** Nem szabad edényeket vagy serpenyőket helyezni a BLAZING ZONE PLUS készülékre, csak a COOKING ZONE PLUS-ra.
- **FIGYELEM:** A BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS a kikapcsolás után is sokáig forró marad. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát és ne tegyen tárgyakat a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS közelébe – tűzveszély állhat fenn.
- **FIGYELEM:** A BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS-t csak akkor használja, ha az a külön szerelési útmutatónak megfelelően teljesen össze van szerelve egy megfelelő AROSA grillmodellre.
- **FIGYELEM:** Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS -t.

- **FIGYELEM:** A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill és a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS 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-/COOKING ZONE KIT PLUS KEZELŐPANELÉN LÉVŐ JELZÉSEK MAGYARÁZATA

Hőfokokozatok és begyújtás



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

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

ÚTMUTATÓ A BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS BEGYÚJTÁSHOZ MINDKÉT ÉGŐRE VONATKOZIK (BLAZING ZONE® PLUS UND COOKING ZONE PLUS)

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa ki a gázpalack csapját.
3. Vagy nyomja meg a Blazing Zone Plus és/vagy a Cooking Zone Plus gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban 🔥🔥🔥⚡ fokozatra. Tartsa a gázszabályozó gombot lenyomva, 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 ismétlje meg a 4. pontot.
5. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK BLAZING ZONE® PLUS

INFRAVÖRÖS GRILLEZÉS

Hogyan működik az infravörös égő?

A BLAZING ZONE® PLUS 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 látja el.

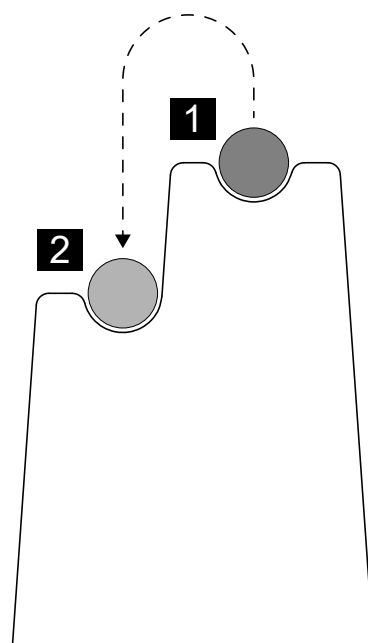
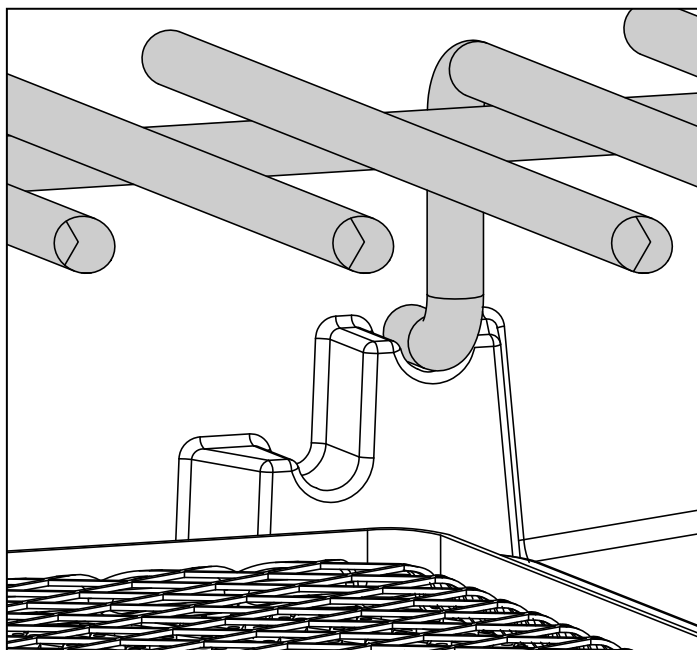
Más főző eszközök használata a BLAZING ZONE® PLUS-on

Egyéb élelmiszerek grillezése és egyéb főzőeszközök használata esetén figyeljen arra, hogy ilyenkor NE fedje le a teljes grillfelületet (Hőtörődás!) 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 párok és mártások használatát, hogy teljes mértékben élvezhesse a hús hamisítatlan ízét. Egy jó szték nem kíván mást, mint egy kis sót.

Ha mégis marináddal óhajt dolgozni, figyeljen arra, hogy ne használjon túl sok olajat, hogy meggátolja a zsírláng kialakulását.

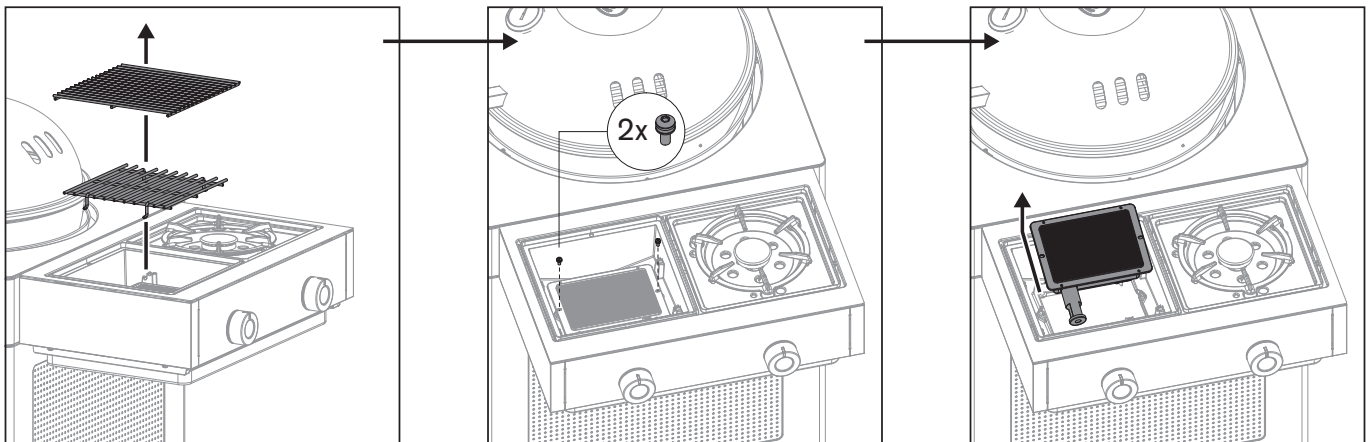
Szószok és fűszerek használata esetén (különösen cukor tartalmú szószoknál) javasoljuk, hogy csak a grillezés folyamatának vége felé vigye fel ezeket, hogy a grillezendő anyag ne égjen meg.

A BLAZING ZONE® PLUS KARBANTARTÁSA

RENDSZERES TISZTÍTÁS

Javasoljuk, hogy a BLAZING ZONE® PLUS készüléket 3 grillezési ciklus után tisztítsa meg. Törölje át a belső teret száraz ruhával, és ürítse ki a zsírcseptálcát.

Javasoljuk továbbá, hogy évente 1x szerelje le a BLAZING ZONE® PLUS égőjét, és tisztítsa meg az összes környező alkatrészt a pókhálók és a grillmaradékok eltávolítása céljából.



A BLAZING ZONE® PLUS levétele után a következők szerint 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® PLUS hordozó keret belsejét, ne használjon durva vagy gyúlékony tisztítószeret.
4. Ezután helyezze vissza a teljes BLAZING ZONE® PLUS-t az oldalsó asztalra, a külön szerelési útmutatót követve.

FONTOS: Ha a tisztításhoz tisztítószeret 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.

Gáztömlő

Ellenőrizze a gáztömlőt Ha az porózus lenne, vagy repedések látszanak rajta, akkor azonnal ki kell cserélni.

A BLAZING ZONE® PLUS KARBANTARTÁSA

A BLAZING ZONE® 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 a **TÖMÍTETTSÉGELLENŐRZÉST** végezze el. 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® PLUS-ját, lehűlés után megfelelő **OUTDOORCHEF** 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® PLUS ROZSDAMENTES ACÉL RÁCSAI

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 sörtéssel ellátott kefét (ne acélsörtéssel).
- Ezután hagyja őket teljesen kihűlni.
- Makacs szennyeződés esetén: Az alapos tisztításhoz használjon **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**-t.

MEGJEGYZÉS

A tisztítás után kenje be a rácsot magas hőmérsékletre felmelegíthető étkezési olajjal (pl. avokádó olaj vagy repce olaj).

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK COOKING ZONE 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 PLUS KARBANTARTÁSA ÉS SZERVIZELÉSE

A COOKING ZONE 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 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 PLUS-t, védje a grillsütőt az időjárás viszontagságaitól egy megfelelő **OUTDOORCHEF** fedővel, miután az teljesen kihűlt. A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

PLANCHA AROSA EVO - FÜR MEDITERRÁN GRILLEZÉSEKHEZ

A PLANCHA AROSA EVO tökéletes kiegészítő a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS.-hoz. Tökéletesen illik a BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS-ra, és kitűnően alkalmas mediterrán ételek elkészítéséhez, melyek tradicionálisan rostos készülnek.

Mivel ez az extra nagy Plancha eredeti méretében teljesen elfedi mindkét égőt (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), így két különböző hőmérsékleti zónát lehet kialakítani, melyet a Blazing Zone Plus és a Cooking Zone Plus egyedileg irányítható szabályozó gombjával lehet vezérelni. Ezáltal lehetősége van arra, hogy egy rostos különböző hőigényű ételeket készítsen el.

A PLANCHA AROSA EVO egy nagy zsírgyűjtő csatornával rendelkezik.



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 OUTDOORCHEF 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: Javasoljuk, hogy a grilljének zsírgyűjtő csatornáját rendszeresen ürítse ki, és tisztítsa, hogy elkerülje a zsír meggyulladását. A gázpalack cseréjénél ajánlatos eltávolítani a zsírgyűjtő edényt, hogy az ne essen le és ne okozzon foltokat.

HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő:

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

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

Nincs szikra:

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

Nem működik a SAFETY LIGHT rendszer:

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

A keréktengely beragadt:

A keréktengely elakadásának megelőzése érdekében javasoljuk, hogy az optimális menetteljesítmény érdekében évente legalább 1x 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 márkanévét a következő vállalat képviseli:

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

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

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

MŰSZAKI ADATOK

AROSA 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 | 686 g/óra |

GÖMB

| | |
|---------------|-----------|
| Teljesítmény | |
| - kisebb égő | 2,90 kW |
| Gázfogyasztás | 210 g/óra |
| - nagyobb égő | 6,60 kW |
| Gázfogyasztás | 476 g/óra |

Fűvókák (28–30/37 mbar)

| | |
|----------------------|---------------------|
| - kisebb égőfűvókák | 0,78 mm/jelölés: BD |
| - nagyobb égőfűvókák | 1,22 mm/jelölés: BG |

Fűvókák (50 mbar)

| | |
|----------------------|---------------------|
| - kisebb égőfűvókák | 0,68 mm/jelölés: AU |
| - nagyobb égőfűvókák | 1,06 mm/jelölés: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 | 914 g/óra |

GÖMB

| | |
|---------------|-----------|
| Teljesítmény | |
| - kisebb égő | 2,90 kW |
| Gázfogyasztás | 210 g/óra |
| - nagyobb égő | 6,60 kW |
| Gázfogyasztás | 476 g/óra |

Fűvókák (28–30/37 mbar)

| | |
|----------------------|---------------------|
| - kisebb égőfűvókák | 0,78 mm/jelölés: BD |
| - nagyobb égőfűvókák | 1,22 mm/jelölés: BG |

Fűvókák (50 mbar)

| | |
|----------------------|---------------------|
| - kisebb égőfűvókák | 0,68 mm/jelölés: AU |
| - nagyobb égőfűvókák | 1,06 mm/jelölés: AI |

OLDALSÓ TŰZHELY ÉGŐFEJE

| | |
|------------------------|---------------------|
| Teljesítmény | 3,20 kW |
| Gázfogyasztás | 228 g/h |
| Fűvóka (28–30/37 mbar) | 0,88 mm/jelölés: AH |
| Fűvóka (50 mbar) | 0,76 mm/jelölés: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 | |
| - kisebb égő | 2,90 kW |
| Gázfogyasztás | 210 g/óra |
| - nagyobb égő | 6,60 kW |
| Gázfogyasztás | 476 g/óra |

Fűvókák (28–30/37 mbar)

| | |
|----------------------|---------------------|
| - kisebb égőfűvókák | 0,78 mm/jelölés: BD |
| - nagyobb égőfűvókák | 1,22 mm/jelölés: BG |

Fűvókák (50 mbar)

| | |
|----------------------|---------------------|
| - kisebb égőfűvókák | 0,68 mm/jelölés: AU |
| - nagyobb égőfűvókák | 1,06 mm/jelölés: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|------------------------|---------------------|
| Teljesítmény | 3,50 kW |
| Gázfogyasztás | 244 g/h |
| Fűvóka (28–30/37 mbar) | 0,88 mm/jelölés: CE |
| Fűvóka (50 mbar) | 0,76 mm/jelölés: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Elektromos gyújtás

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

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről

A kijelző eltérése a hőmérőtől +/- 10% lehet.

Weboldal

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

WAŻNE: Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

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

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.

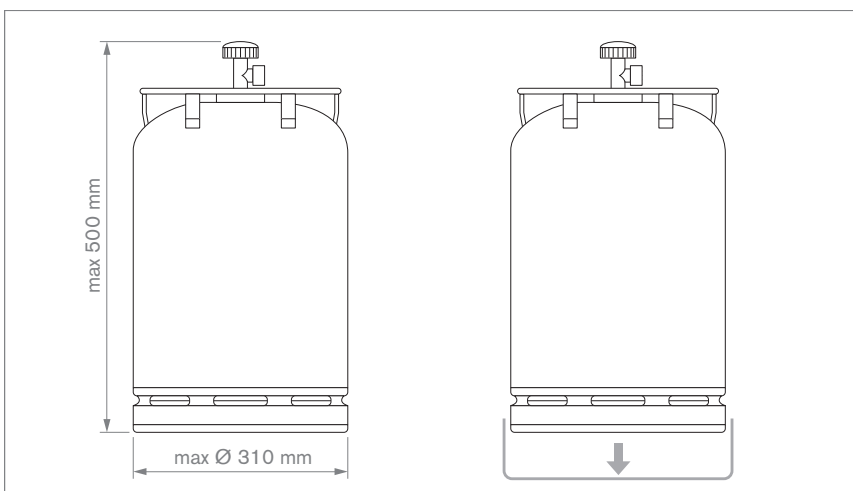
Podczas montażu grilla należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w odpowiedniej instrukcji. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.

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

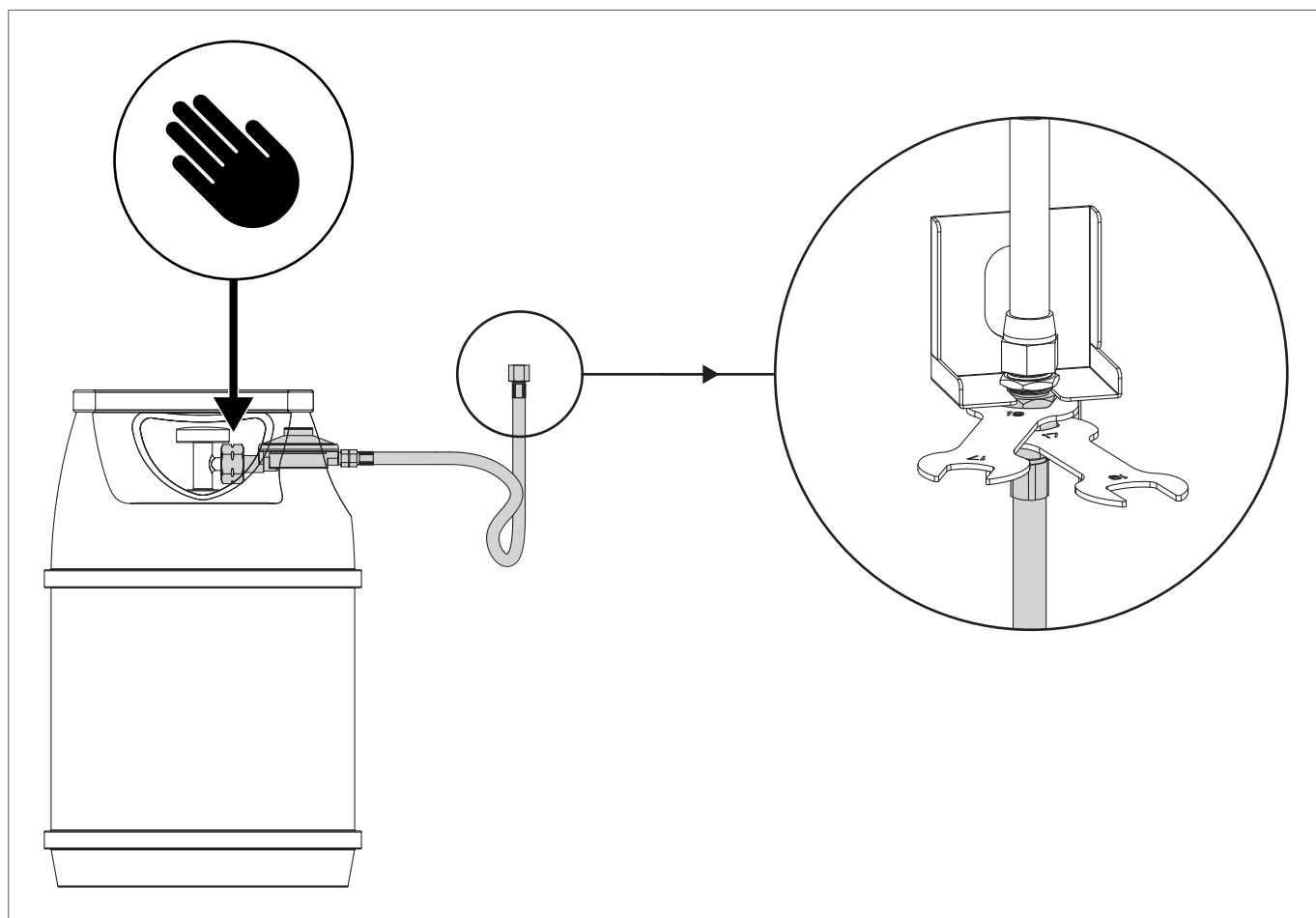
Instrukcję obsługi należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

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 przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania.
- Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem.
- Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.
- Nie przesuwaj grilla wyposażonego w obrotowe kółka na nierównym podłożu lub po stopniach.
- Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.
- Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić pokrętko regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- Przy wymianie butli gazowej należy zwrócić uwagę, czy pokrętko regulacyjne gazu jest ustawione w położeniu  i czy został zamknięty dopływ gazu przy butli. **WAŻNE:** W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.
- Po podłączeniu nowej butli gazowej należy sprawdzić części przyłączy zgodnie z instrukcją **KONTROLI SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzewanych nieszczelności ustawić pokrętko regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy oddać do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu urządzeń gazowych.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętko regulacji gazu na grillu oraz zamknąć zawór gazowy na butli.
- Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach od daty zakupu. Zwrócić uwagę, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż spełniają odpowiednie normy europejskie (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać ani nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu, w którym przechowywana jest butla z gazem.
- Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. W przypadku podejrzenia wadliwego działania należy skontaktować się ze specjalistą.
- Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym 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

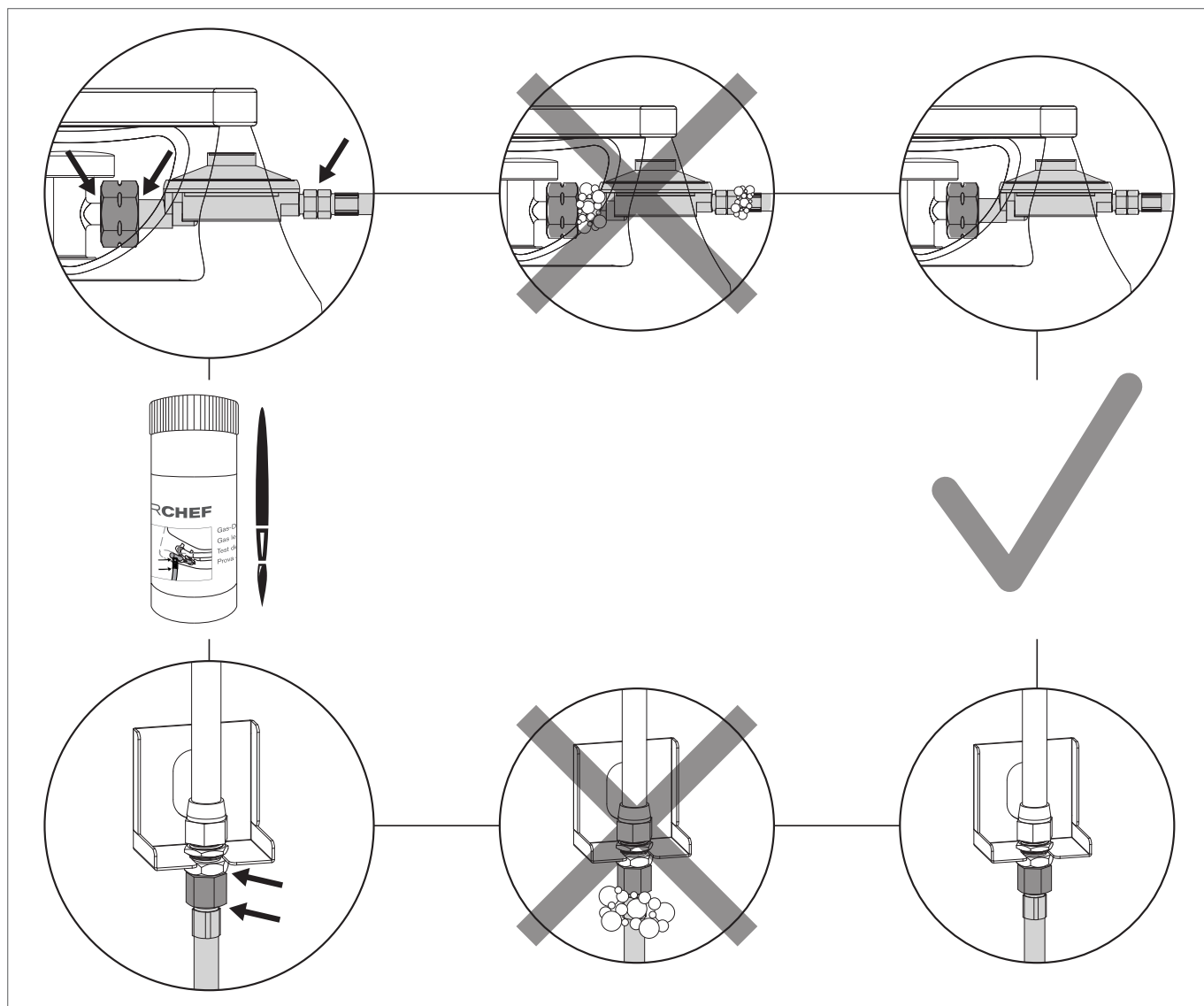
Ostrzeżenie: W czasie sprawdzania szczelności w pobliżu nie może znajdować się żadne źródło zapłonu. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności za pomocą płonącej zapalniczki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu .
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy na butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie części przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze na zaworze). Można zastosować także aerozol do wyszukiwania nieszczelności.
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne.

Ważne: Grilla można używać dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelności. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór na butli.

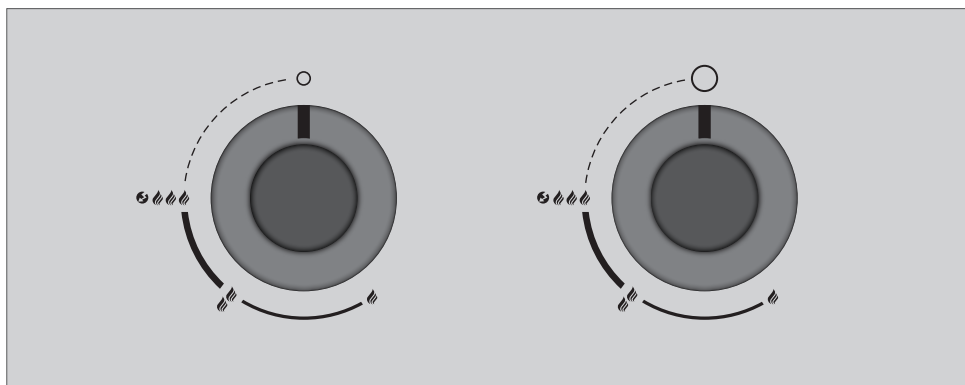
4. O ile jest to możliwe, usunąć nieszczelności przez dokręcenie przyłączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Następnie ponownie wykonać czynności podane w punktach 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelności skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowym.

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



OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA PANELU OBSŁUGI GRILLA

Poziomy grzania i zapalnik

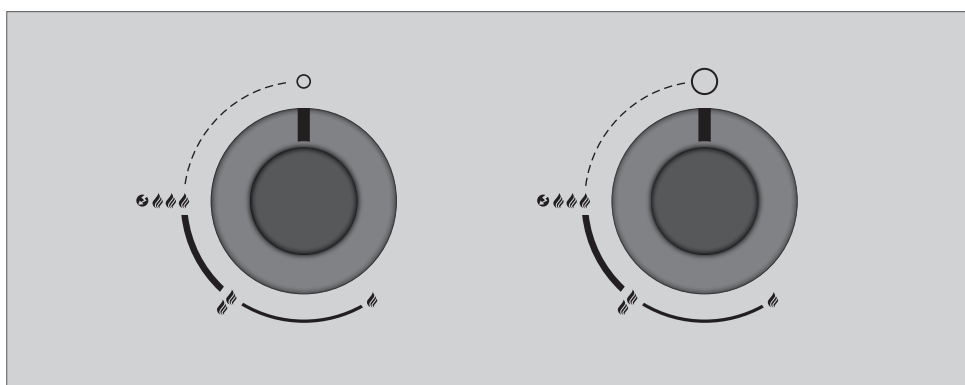


- : pozycja wył.
- 🔥 : mała moc grzania
- 🔥🔥 : średnia moc grzania
- 🔥🔥🔥 : duża moc grzania
- 🔥🔥🔥⚡ : zapłon

SYSTEMY PALNIKOWE

KULA

Systemy grillowe z dwoma regulatorami obrotowymi

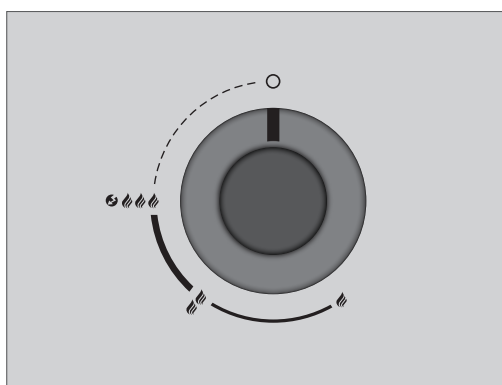


Regulator obrotowy po prawej stronie osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

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.




BOCZNA POWIERZCHNIA DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

System palników dodatkowej powierzchni do gotowania







Regulator obrotowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥.

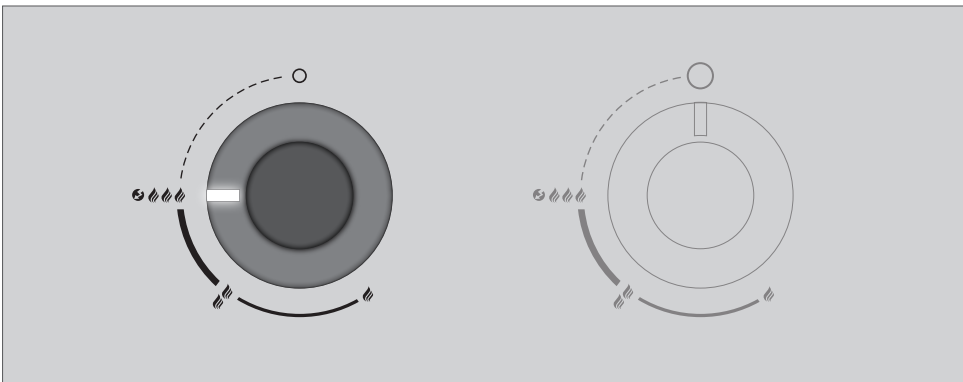
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM


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

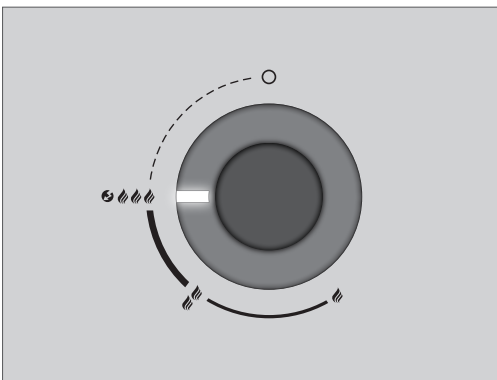
1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
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 pokrętkę regulacji gazu i przytrzymać do momentu i zapalenia gazu.




5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 5 sekund, należy ustawić pokrętkę 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**).

BOCZNA POWIERZCHNIA DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

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



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Wszystkie modele AROSA są wyposażone 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 zapalenie 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.

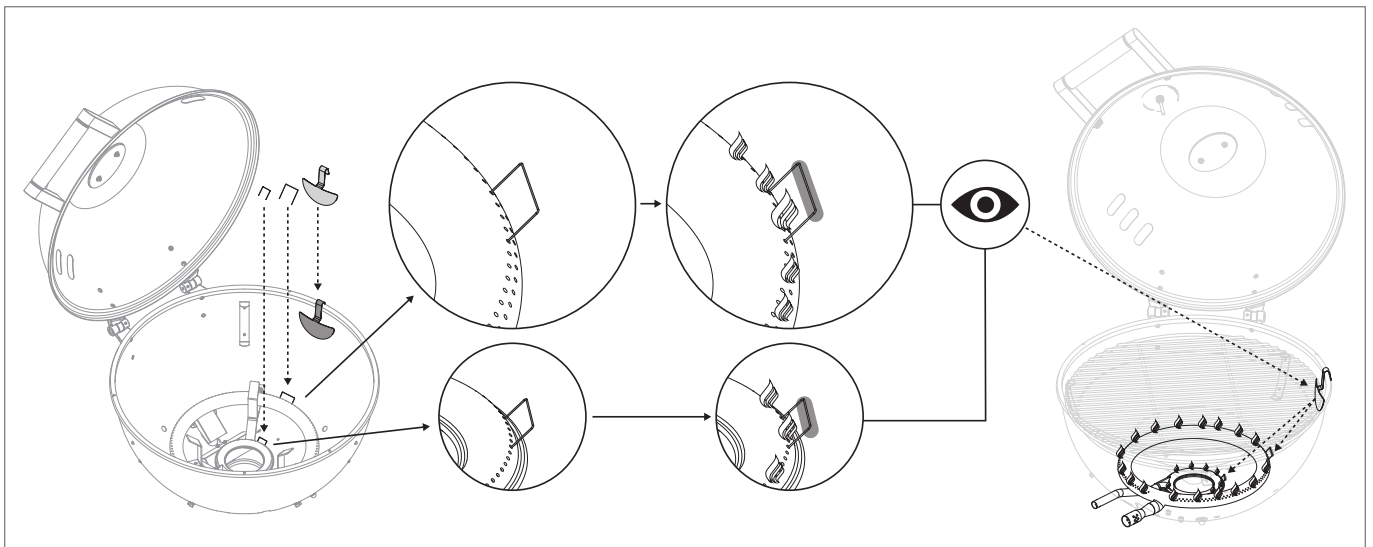
* **WAŻNE:** Nie ma stuprocentowej pewności, że palniki nie zgasną w ekstremalnych warunkach atmosferycznych. Podczas obchodzenia się z gazem należy zwracać stałe uwagę, aby grill nie był eksploatowany bez nadzoru. Wszystkie testy zostały wykonane w warunkach laboratoryjnych.

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 zawieszają na grillu sprawia, że żarzący drut jest widoczny z zewnątrz. W ten sposób można się dodatkowo upewnić, że palniki są rzeczywiście zapalone.



Zalety:

- Dodatkowe zabezpieczenie wizualne, informujące o tym, że palniki są zapalone i nie wycieka gaz bez zapłonu.



SAFETY LIGHT

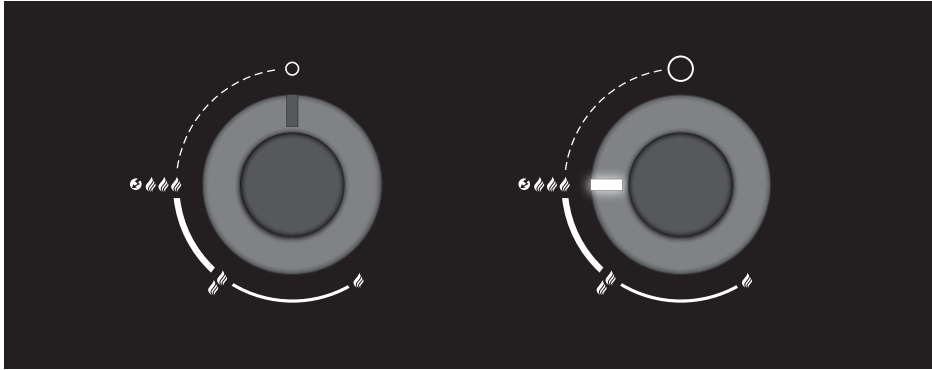
Sprawdzone bezpieczeństwo z sygnalizacją świetlną.

Rozwiązanie SAFETY LIGHT grilla uruchamia się po obróceniu pokrętki regulacyjnego gazu z położenia  w lewo do pozycji  - powoduje to jednocześnie otwarcie gazu. W poszczególnych regulatorach obrotowych znajdują się diody LED. Zasilanie energią dla SAFETY LIGHTS jest zapewnione przez baterie AAA, znajdujące się w zestawie.

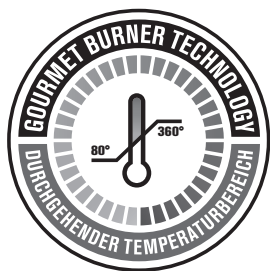
Zalety:

- 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)



Wszystkie modele AROSA są wyposażone 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 / zastosowanie:

| 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:

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 doskonale 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).

WYJĄTKOWY SYSTEM LEJKA

Wyjątkowy system lejka OUTDOORCHEF to doskonałe rozwiązanie zarówno do grillowania, gotowania, jak i pieczenia – w ułożeniu standardowym zapewnia równomierne rozprzodzenie 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 stopni - 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 OUTDOORCHEF, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

Wnętrze gazowego grilla kulistego pozostaje dzięki lejкови 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 OUTDOORCHEF.

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, zapiekank 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 OUTDOORCHEF, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

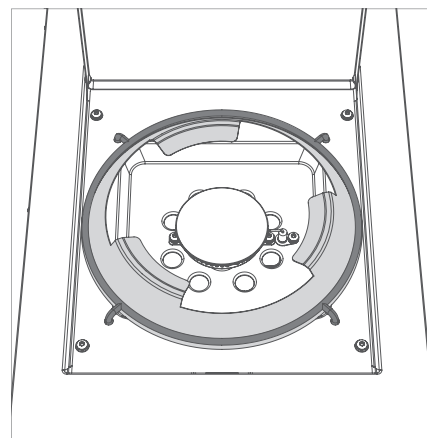
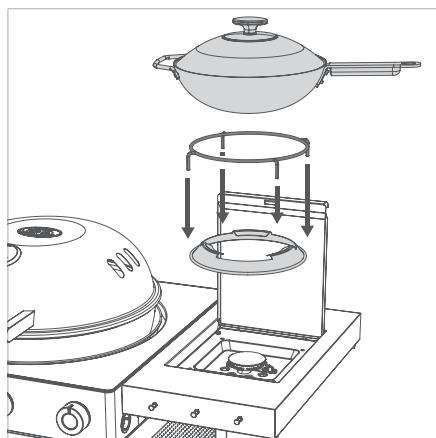
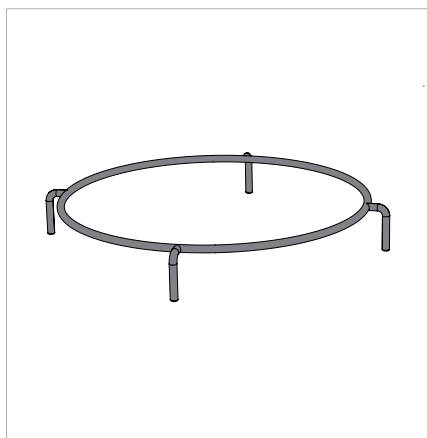
Oznacza to, że położenie typu wulkan sprawdzi się doskonale podczas krótkiego pieczenia takich produktów, jak steki z tuńczyka, przegrzebki czy warzywa z woka.






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 pokrętko 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI BOCZNEJ POWIERZCHNI DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

1. Przed uruchomieniem bocznej powierzchni do gotowania umieścić dostarczoną nakładkę do gotowania / na patelnię.
2. Wybrać odpowiednie akcesorium lub patelnię i umieścić je na nakładce do gotowania / na patelnię.
Do zastosowania woka grillowego OUTDOORCHEF (dostępny jako wyposażenie dodatkowe) należy użyć dostarczonego uchwyty na woka.



3. Ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu  –   .
4. Po krótkim ogrzaniu akcesorium lub patelnię dodać potrawy i je przygotować.
5. Po zakończeniu gotowania pokrętko regulacji gazu należy ustawić w pozycji . Następnie zamknąć dopływ gazu przy butli. Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
6. Odczekać na całkowite schłodzenie grilla, a następnie przenieść grill w miejsce przechowywania lub czyszczenia.
7. Na palenisku bocznym nie używać garnków < 160 mm i > 270 mm.

NAKLADKA DO GOTOWANIA / NA PATELNIĘ

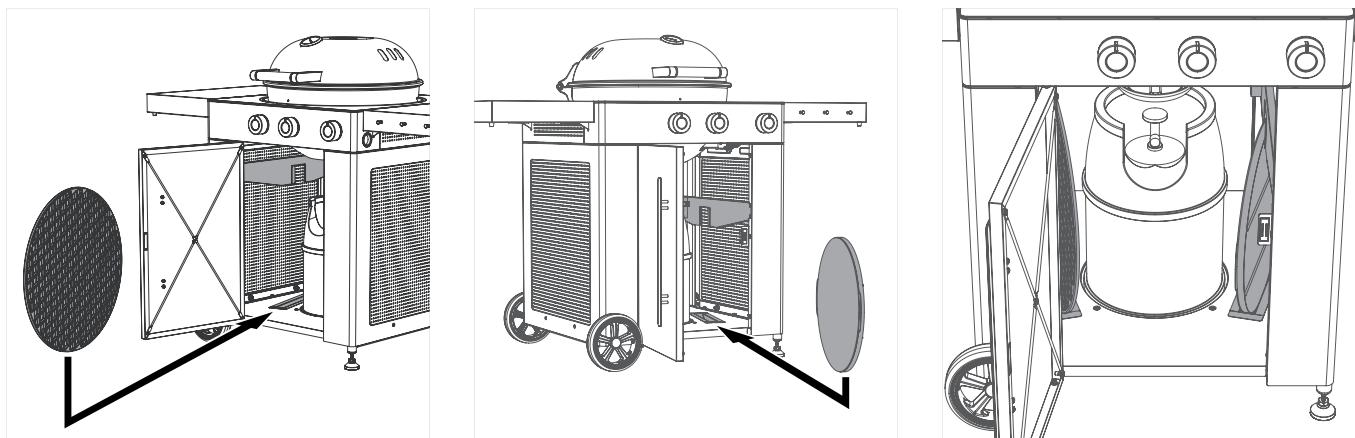
ZASTOSOWANIE

Podczas pracy dotykać nakładki do gotowania / na patelnię tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych. Nie kłaść gorącej nakładki do gotowania / na patelnię na powierzchni wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła.

CZYSZCZENIE

Nakładkę do gotowania / na patelnię można myć w zmywarce.

SCHOWEK W GRILLU AROSA 570 G



Wszystkie modele AROSA 570 G są wyposażone w uchwyt we wnętrzu grilla do przechowywania dodatkowego przedpaleniska Diamond oraz kamienia do pizzy (akcesoria te nie są objęte zakresem dostawy).

INFORMACJA: Dodatkowe akcesoria, np. przedpalenisko Diamond i kamień do pizzy można znaleźć na stronie WWW.OUTDOORCHEF.COM lub u dystrybutora.

SCHOWEK W MODELACH Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ (DOTYCZY TYLKO MODELI Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ)

Grill jest wyposażony w powyższe akcesoria przez otwarty tył.

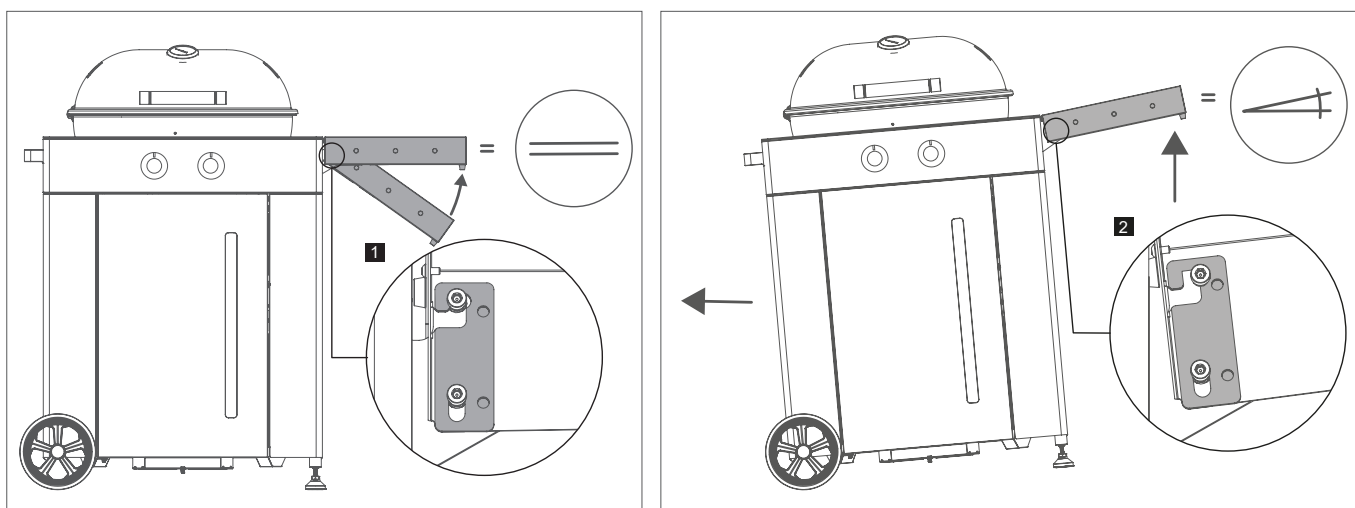
Wygodny dostęp do butli gazowej i tacki odciekowej na tłuszcz zapewnia otwór z zamkiem błyskawicznym po lewej stronie na obudowie tekstylnej grilla AROSA 570 G.

Otwór ten umożliwi w łatwy sposób otwieranie i zamykanie dopływu gazu. Ponadto można wyjąć łatwo z boku tackę odciekową na tłuszcz w celu wyczyszczenia.

PRZENOSZENIE I USTAWIANIE GRILLA AROSA 570 G

Stabilne podpory boczne grilla AROSA 570 G służą również do jego przenoszenia i ustawiania.

Boczna półka po prawej stronie ma blokadę (patrz ilustracja poniżej) – aby ustawić grill w odpowiedniej pozycji wystarczy jedynie podnieść półkę.



WSKAZÓWKI I PORADY

GRILLOWANIE KULA GAZOWA

Położenie standardowe

Większe kawałki mięsa (np. filet, antrykot, pieczeń lub całe kurczaki): Dzięki unikatowemu systemowi lejów podczas grillowania nie ma potrzeby obracania większych kawałków mięsa. Temperatura palnika gazowego podnosi się wewnątrz grilla kulistego do góry i rozkłada równomiernie w całej przestrzeni kuli. Umieścić produkty na podgrzany ruszcie grilla i zamknąć pokrywę. Pomiędzy poszczególnymi porcjami mięsa należy pozostawić odstępy. Dzięki zamknięciu pokrywy produkty są opiekane równomiernie z każdej strony, a mięso nie wysycha.

W celu uzyskania znakomitych wyników i pełnej kontroli większych kawałków mięsa zalecamy stosowanie np. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej, które jest łatwe w obsłudze za pośrednictwem oficjalnej aplikacji **OUTDOORCHEF**.

W położeniu standardowym można upiec wspaniałe wypieki, zachwycić rodzinę i przyjaciół np. pizzą własnoręcznie upieczoną na naszym kamieniu do pizzy **OUTDOORCHEF**, który idealnie pasuje do kuli. Przed pieczeniem pizzy należy rozgrzać kamień na najwyższej mocy przez 20 minut – nagrodą będzie chrupiący spód do pizzy prawie taki, jak we Włoszech.

Odpowiednie wyposażenie marki **OUTDOORCHEF** sprawi, że przyjemność z grillowania będzie jeszcze większa. Podczas grillowania, gotowania czy pieczenia: Daj ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania.

Więcej informacji o naszym szerokim asortymencie dodatkowego wyposażenia, a także o aplikacji można uzyskać pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Położenie typu wulkan

Idealny do stosowania z akcesoriami **OUTDOORCHEF** wymagającymi mocnego ogrzewania od dołu (np. płyta żeliwna **OUTDOORCHEF** lub wok **OUTDOORCHEF**), które utrzymują ciepło.

GOTOWANIE NA BOCZNEJ POWIERZCHNI DO GOTOWANIA (DOTYCZY TYLKO MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

Boczna powierzchnia do gotowania idealnie nadaje się do przygotowywania różnych przystawek np. krewetek czosnkowych marynowanych w oliwie z oliwek, do przygotowywania dodatków do dań np. warzyw z patelni lub do przygotowania sosów w trakcie grillowania. W tym celu jako akcesorium polecamy patelnię **OUTDOORCHEF Aroma**, z którą uda się każde danie.

Więcej informacji o naszym szerokim asortymencie dodatkowego wyposażenia można uzyskać pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu każdego palnika na **O**.
2. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór na butli.
3. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

CZYSZCZENIE

Ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej, pomiędzy kolejnym grillowaniem konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie. W przypadku większych zabrudzeń należy podgrzać grill na pełnej mocy przez mniej więcej 10 minut. Do czyszczenia tuby oraz rusztu używać szczotki z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).

UWAGA: Podczas czyszczenia wnętrza grilla wokół systemu palników należy uważać, aby nie uszkodzić elementów palników.

UWAGA: Powierzchnię zewnętrzną grilla oraz powierzchnie do odkładania czyszczyć 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

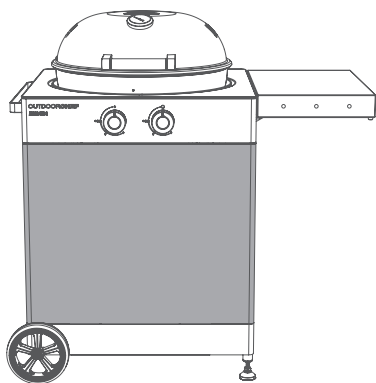
Przed pierwszym użyciem umyć ruszt z żeliwa wodą. Podczas pracy dotykać rusztu tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych. Nie kłaść gorącego rusztu z żeliwa na powierzchni wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła.

Do ściągania rusztu z żeliwa używać uchwyty podnoszącego.

CZYSZCZENIE

- Zostawić ruszt z żeliwa na grillu ustawionym na pełną moc przez mniej więcej 10 minut do wypalenia.
- Do czyszczenia używać szczotki z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).
- Następnie odczekać na całkowite schłodzenie rusztu i szczotki.
- Po oczyszczeniu ruszt lekko nasmarować olejem spożywczym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI OBUDOWY TEKSTYLNEJ (DOTYCZY TYLKO MODELI Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ)



ODPORNOŚĆ NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE

Obudowa tekstylna grilla AROSA 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 AROSA 570 G przykryć go odpowiednim pokrowcem OUTDOORCHEF, 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 AROSA 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 (miękką stronę) lub miękkiej szczoteczki (nie używać szczotek metalowych, twardych szczotek plastikowych). W celu zapobiegania przebarwieniom zalecamy przed rozpoczęciem czyszczenia wypróbować działanie 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.

CZY CHCESZ, ABY TWÓJ GRILL AROSA 570 G ZYSKAŁ NOWY WYGLĄD?

Żaden problem - Obudowy tekstylne są dostępne w różnych, ciekawych kolorach i wzorach jako akcesoria dodatkowe. Więcej informacji można znaleźć na stronie WWW.OUTDOORCHEF.COM lub u dystrybutora.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI ELEMENTÓW BAMBUSOWYCH (DOTYCZY WYŁĄCZNIE MODELI Z ELEMENTAMI BAMBUSOWYMI)

PRODUKT NATURALNY – BAMBUS

Bambus jest produktem naturalnym, dlatego mogą występować różnice w jego naturalnej strukturze i barwie.

Bambusowe elementy grilla AROSA 570 G będą poddawane oddziaływaniu warunków atmosferycznych, takich jak światło słoneczne, wysoka temperatura i wilgoć, które powodują naturalne starzenie się i zmianę odcienia (szarzenie wraz z upływem czasu), dzięki czemu grill nabiera wyjątkowego charakteru.

Ten naturalny proces starzenia się można spowolnić poprzez regularną pielęgnację (patrz instrukcja czyszczenia i pielęgnacji) oraz przykrywanie grilla, gdy nie jest używany.

ODPORNOŚĆ NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE

Podobnie jak inne produkty bambusowe przeznaczone do użytkowania na zewnątrz (np. meble bambusowe), elementy bambusowe grilla AROSA 570 G należy w miarę możliwości chronić przed promieniowaniem UV, deszczem i wilgocią.

W razie wilgoci, np. po przelotnych opadach deszczu, należy osuszyć elementy bambusowe grilla AROSA 570 G przed przykryciem grilla pokrowcem.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA I PIELĘGNACJI

Oczyszczyć elementy bambusowe wilgotną ściereczką. Używać wyłącznie łagodnego środka czyszczącego (np. zwykłego płynu do mycia naczyń), a następnie wytrzeć elementy suchą ściereczką.

Zalecamy konserwację elementów bambusowych co 1-2 lata dostępnym w sklepie mleczkiem lub olejem do pielęgnacji elementów bambusowych.

OPCJE MODUŁÓW AROSA 570 G

Wyjątkowa koncepcja AROSA 570 G umożliwia doposażenie grilla w dodatkowe elementy systemowe oraz akcesoria.

ELEMENTY SYSTEMOWE

Czy chcesz korzystać z grilla AROSA 570 G w jeszcze bardziej zaawansowany sposób?

Żaden problem, ponieważ dzięki palnikom BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS OUTDOORCHEF można łatwo rozszerzyć zakres zastosowania grilla – zapewniając maksymalną wszechstronność!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING- / COOKING ZONE KIT PLUS to doskonały moduł dla grilla AROSA 570 G, jeżeli chcesz przekształcić grill w mgnieniu oka w kompletną kuchnię do użytkowania na zewnątrz.

ELEMENTY PALNIKA BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Palnik ceramiczny o wysokiej wydajności BLAZING ZONE® PLUS
- Palnik gazowy o wysokiej wydajności COOKING ZONE PLUS
- Masywna boczna półka z 2 podświetlanymi regulatorami obrotowymi z Safety Light®
- Nóżka podpierająca zapewniająca stabilność podczas demontażu

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Wysoka temperatura 600–900°C</p> <p>Palnik ceramiczny o wysokiej wydajności Grillowanie wysokotemperaturowe Perfekcyjne przyrumienienie mięsa Ruszt z regulacją wysokości, 2 poziomy Doskonały do chudszych kawałków mięsa</p> |
|--|--|--|


Pozwala to na przyrządzanie steaków i innych potraw w maksymalnej temperaturze do ponad 900°C, zapewniając idealne przyrumienienie mięsa.

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

Zaprojektowany, nowoczesny COOKING ZONE 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 PLUS można przyrządzać również potrawy, które wymagają niższych temperatur (sosy do makaronów, zupy, dania jednogarnkowe, itp.).

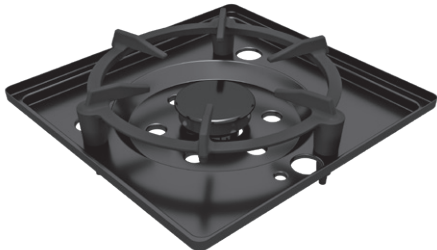
Umożliwia to nowoczesny projekt palnika oraz ustawienie palnika bocznego na 3 różnych wysokościach.

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



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

- Mocne przyrumienianie mięsa, ryb i warzyw



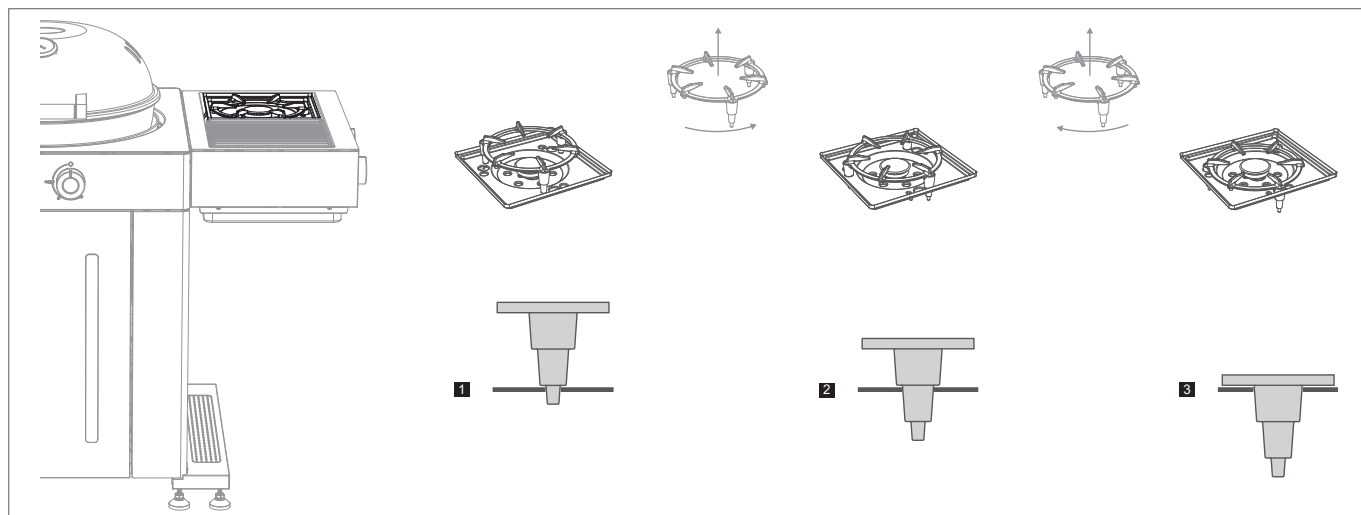
Średnie temperatury
W połączeniu z regulatorem obrotowym można korzystać z różnych zastosowań w średnim zakresie temperatury

- 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



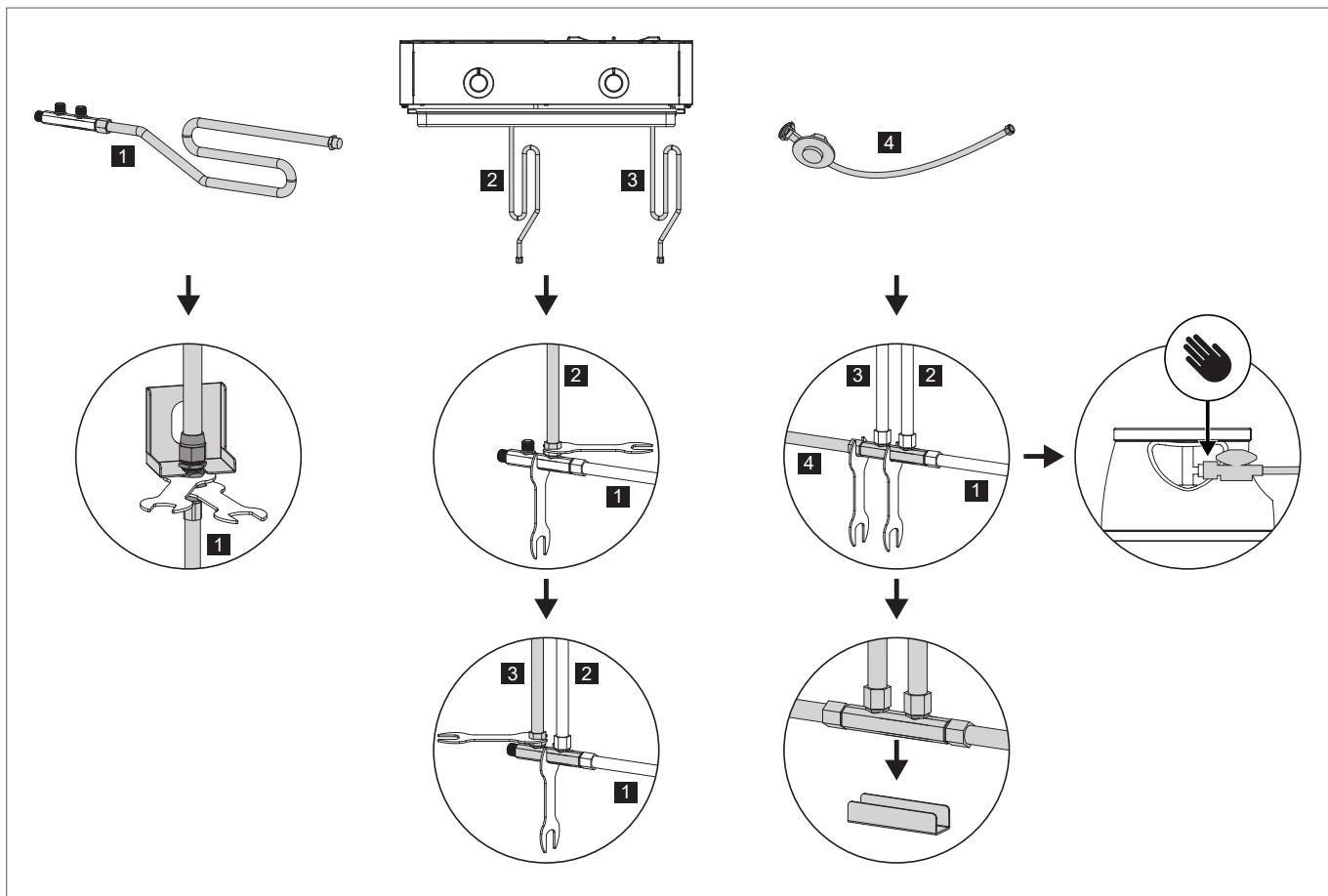
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

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 AROSA 570 G należy przeprowadzić również wówczas, gdy zakupiono go w postaci złożonej.
3. Należy włączyć palnik BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS na mniej więcej 20–25 minut na ustawieniu .

PRZYŁĄCZE WĘŻA GAZOWEGO BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


UWAGA: W odniesieniu do montażu i podłączenia należy uwzględnić informacje z oddzielnej instrukcji montażu.

UWAGA: W przypadku wyposażenia w palnik BLAZING-/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.

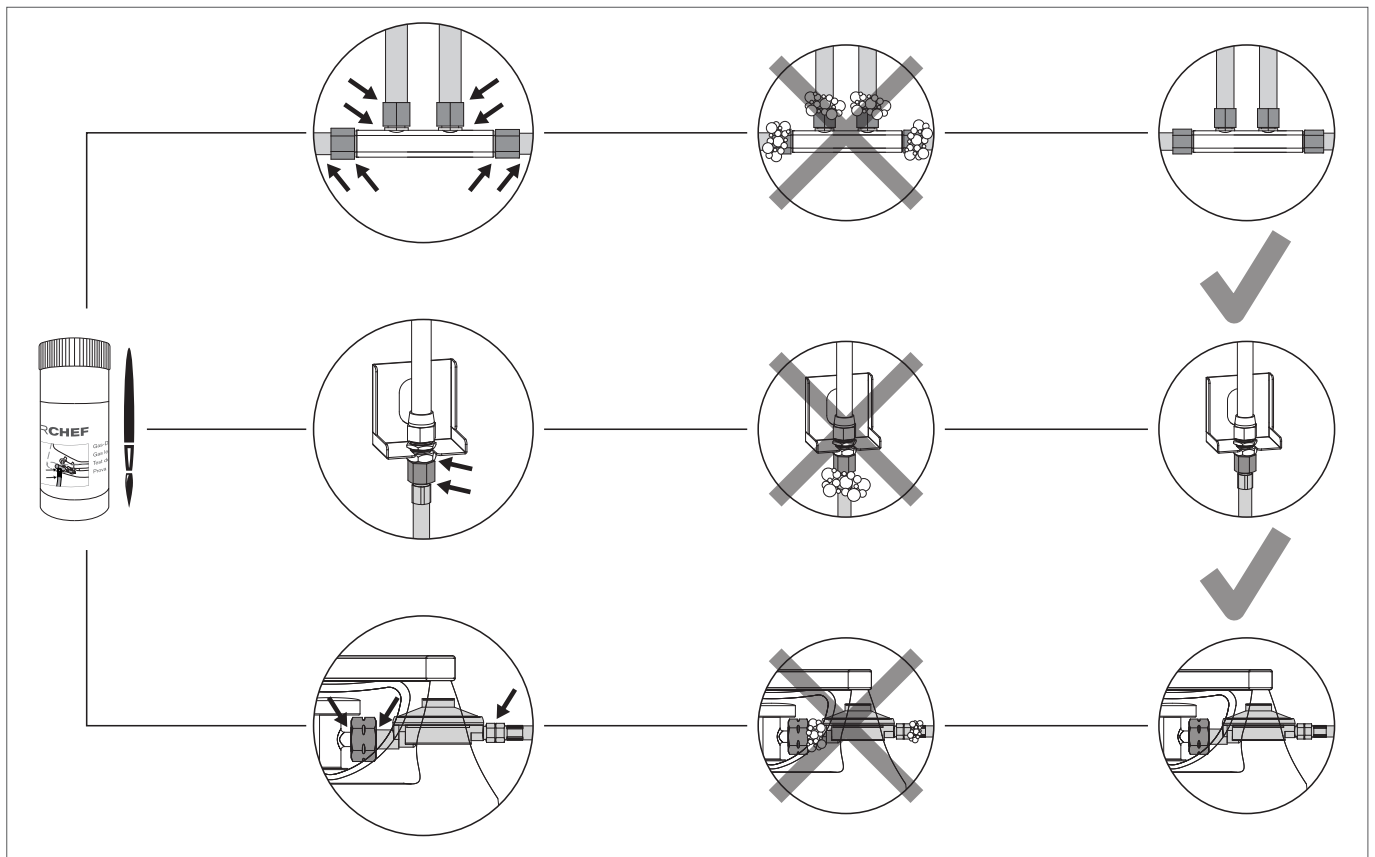


KONTROLA SZCZELNOŚCI

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 zapalniczki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

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

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



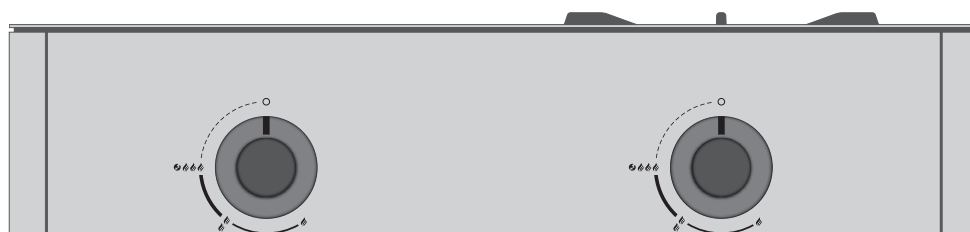
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PALNIKA BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **UWAGA:** Maksymalnie dopuszczalne obciążenie Blazing-/Cooking Zone Kit Plus wynosi 40 kg.
- **UWAGA:** Nigdy nie używać palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT pojedynczo/samodzielnie (oddzielonego od grilla).
- **UWAGA:** Nigdy nie zakrywać powierzchni palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT podczas eksploatacji, może to powodować akumulację ciepła.
- **UWAGA:** Na palniku BLAZING ZONE PLUS nie wolno ustawiać garnków ani patelni, można to robić tylko na palniku COOKING ZONE PLUS.
- **UWAGA:** Palnik BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu.
Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Nie kłaść w pobliżu palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- **UWAGA:** Używać palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS tylko, gdy jest on kompletnie zamontowany zgodnie z oddzielną instrukcją montażu na odpowiednim modelu grilla AROSA.
- **UWAGA:** Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla oraz palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS bez nadzoru.

- **UWAGA:** Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla i palnika BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS

Poziomy grzania i zapalnik

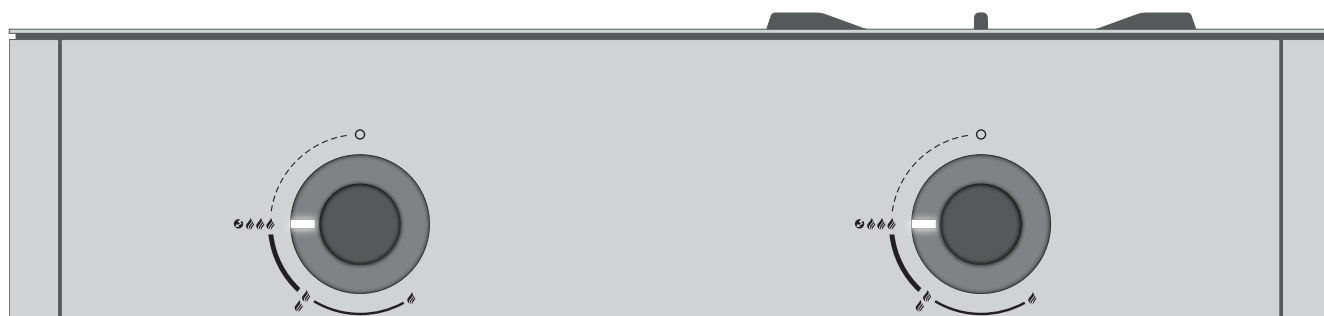


- : pozycja wył.
- 🔥 : mała moc grzania
- 🔥🔥 : średnia moc grzania
- 🔥🔥🔥 : duża moc grzania
- 🔥🔥🔥🔥 : zapłon

Obydwa palniki osiągają maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥.

INSTRUKCJA ROZPALANIA PALNIKA BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DOTYCZY OBYDWU PALNIKÓW (BLAZING ZONE® PLUS I COOKING ZONE 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. Nacisnąć przycisk regulacji gazu Blazing Zone Plus i/lub Cooking Zone Plus i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia 🔥🔥🔥🔥. Nacisnąć pokrętkę regulacji gazu i przytrzymać do momentu i zapalenia gazu.



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

WSKAZÓWKI I PORADY BLAZING ZONE® PLUS

GRILLOWANIE NA PODCZERWIĘĆ

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.

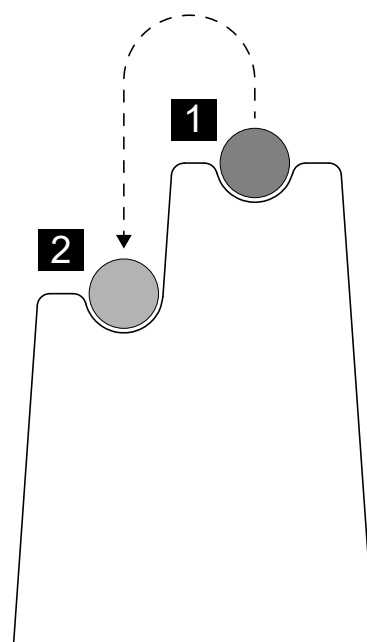
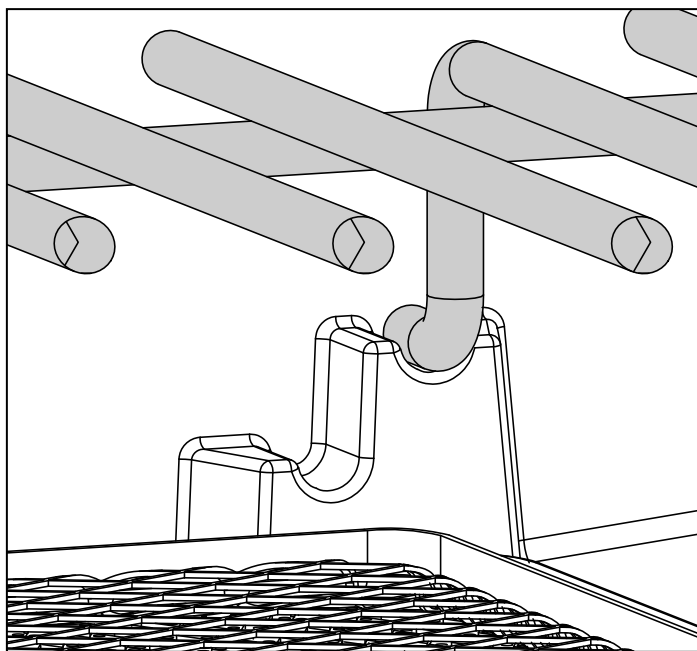
Zastosowanie innych przyborów kuchennych na palniku BLAZING ZONE® PLUS

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.

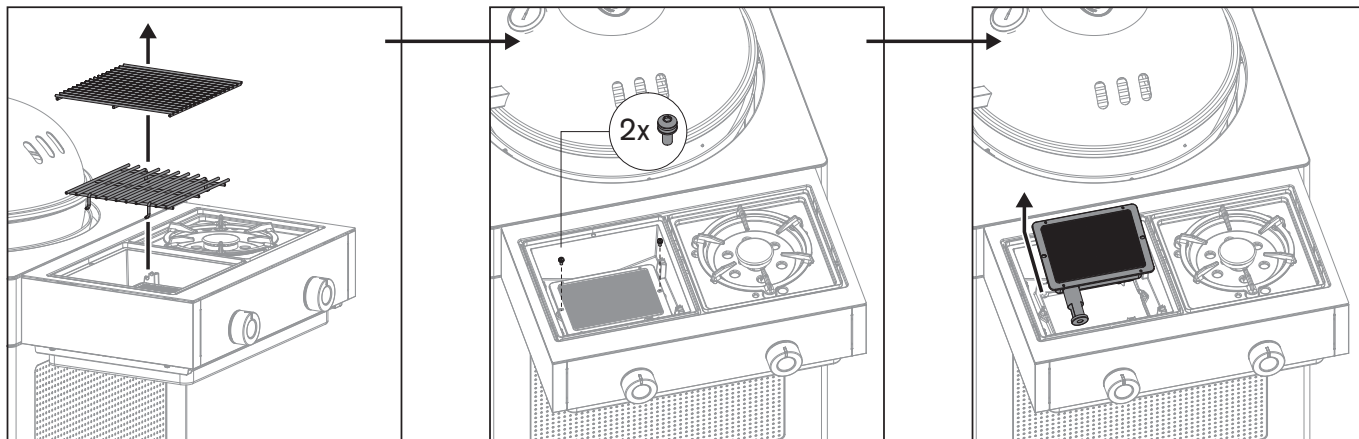
W przypadku stosowania sosów (zwłaszcza sosów zawierających cukier) i przypraw zalecamy stosowanie ich na chwilę przed zakończeniem grillowania, aby nie przypalić grillowanych produktów.

KONSERWACJA PALNIKA BLAZING ZONE® PLUS

REGULARNE CZYSZCZENIE

Zalecamy przeprowadzenie czyszczenia palnika BLAZING ZONE® PLUS po 3 grillowaniach. Wnętrze przetrzeć suchą ściereczką, opróżnić tackę odciekową na tłuszcz.

1x w roku należy ponadto zdemontować palnik BLAZING ZONE® PLUS i wyczyścić wszystkie elementy oraz usunąć pajęczyny i pozostałości po grillowaniu.



Po zdjęciu jednostki BLAZING ZONE® PLUS postępować w następujący sposób:

1. Sprawdzić palnik pod kątem zniekształceń i pęknięć.
2. Rurki Venturiego (element rurki na palniku) można czyścić / szcztokować przy użyciu cienkiej szczotki do mycia butelek.
3. Wyczyścić wewnętrzną część ramy nośnej palnika BLAZING ZONE® PLUS, nie używać przy tym żadnych szorujących ani palnych środków czyszczących.
4. Następnie włożyć cały palnik BLAZING ZONE® 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.

Wąż gazowy

Sprawdzić wąż gazowy. Jeżeli jest szorstki lub popękany, należy go natychmiast wymienić.

KONSERWACJA PALNIKA BLAZING ZONE® PLUS

Regularna konserwacja palnika BLAZING ZONE® 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, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem **WSKAZÓWEK BEZPIECZEŃSTWA**.
- W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji grilla i palnika BLAZING ZONE® PLUS po ich ostygnięciu należy zabezpieczyć je odpowiednią osłoną **OUTDOORCHEF** przed działaniem czynników atmosferycznych. Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec zbieraniu się wilgoci. Pokrowce można nabyć w sklepach sprzedających grille.

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ PALNIKA BLAZING ZONE® 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 powierzchni 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 OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER do gruntownego oczyszczenia rusztu

WSKAZÓWKA

Po wyczyszczeniu naoliwić wysokotemperaturowym olejem spożywczym (np. olej z awokado lub olej rzepakowy).

WSKAZÓWKI I PORADY COOKING ZONE PLUS

STOSOWANIE WOKA OUTDOORCHEF BARBECUE

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

ZALECANE PATELNI I GARNKI

Zalecamy używanie wyłącznie patelni i garnków odpornych na wysokie temperatury, bez powłok (np. teflonowych).

Optymalnie przystosowane są patelnie i garnki z żeliwa, żelaza lub stali. Zasadniczo można używać wszystkich dostępnych w sklepach patelni i garnków, jeżeli są przystosowane do użytkowania na palnikach gazowych.

ZALECANE ŚREDNICE PATELNI I GARNKÓW

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

KONSERWACJA I UTRZYMYWANIE PALNIKA COOKING ZONE PLUS

Regularna konserwacja palnika COOKING ZONE 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 PLUS.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA.
- W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji grilla i palnika COOKING ZONE KIT PLUS po ich ostygnięciu należy zabezpieczyć je odpowiednią osłoną OUTDOORCHEF przed działaniem czynników atmosferycznych. Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec zbieraniu się wilgoci. Pokrowce można nabyć w sklepach sprzedających grille.

PLANCHA AROSA EVO - DO ZABAWY Z GRILLOWANIEM ŚRÓDZIEMNOMORSKICH POTRAW

PLANCHA AROSA EVO to doskonałe uzupełnienie palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Jest ona dokładnie dopasowana do palnika BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS i nadaje się doskonale do przyrządzania potraw śródziemnomorskich, które są tradycyjnie przygotowywane na płycie.

Ze względu na duży rozmiar oryginalnej płyty możliwe jest jej zamontowanie na obydwu palnikach (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), a tym samym ustawienie dwóch różnych stref temperatur, regulowanych przy użyciu indywidualnie sterowanych regulatorów obrotowych dla Blazing Zone Plus und Cooking Zone Plus. Dzięki temu istnieje możliwość przyrządzania na płycie różnych potraw, wymagających użycia różnych temperatur.

PLANCHA AROSA EVO posiada duży rowek na tłuszcz/sok.



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, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem **WSKAZÓWEK BEZPIECZEŃSTWA**.
- Po ostygnięciu grilla osłonić go przed wpływem czynników atmosferycznych za pomocą odpowiedniej osłony **OUTDOORCHEF**.
- 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: Zalecamy regularne opróżnianie i czyszczenie tacki odciekowej grilla na tłuszcz, aby zapobiegać paleniu się tłuszczu. Przy wymianie butli gazowej należy wyjąć tackę odciekową na tłuszcz, pozwoli to uniknąć plam z tłuszczu przy ewentualnym wypadnięciu tacki.

USUWANIE BŁĘDÓW

Nie można rozpałić palnika:

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

Brak iskry:

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

Rozwiązanie SAFETY LIGHT nie działa:

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

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 naklejce z danymi zamieszczonej na grillu (patrz pierwsza część niniejszej INSTRUKCJI OBSŁUGI).

INFORMACJE TECHNICZNE

AROSA 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 | 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 / oznaczenie: BD |
| - dysza, duży palnik | 1,22 mm / oznaczenie: BG |

Dysze (50 mbar)

| | |
|----------------------|--------------------------|
| - dysza, mały palnik | 0,68 mm / oznaczenie: AU |
| - dysza, duży palnik | 1,06 mm / oznaczenie: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 | 914 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 / oznaczenie: BD |
| - dysza, duży palnik | 1,22 mm / oznaczenie: BG |

Dysze (50 mbar)

| | |
|----------------------|--------------------------|
| - dysza, mały palnik | 0,68 mm / oznaczenie: AU |
| - dysza, duży palnik | 1,06 mm / oznaczenie: AI |

PALNIK BOCZNEJ POWIERZCHNI DO GOTOWANIA

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Moc | 3,20 kW |
| Zużycie gazu | 228 g/h |
| Dysza (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / oznaczenie: AH |
| Dysza (50 mbar) | 0,76 mm / oznaczenie: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 / oznaczenie: BD |
| - dysza, duży palnik | 1,22 mm / oznaczenie: BG |

Dysze (50 mbar)

| | |
|----------------------|--------------------------|
| - dysza, mały palnik | 0,68 mm / oznaczenie: AU |
| - dysza, duży palnik | 1,06 mm / oznaczenie: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Moc | 3,50 kW |
| Zużycie gazu | 244 g/h |
| Dysza (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / oznaczenie: CE |
| Dysza (50 mbar) | 0,76 mm / oznaczenie: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Zapalnik elektryczny

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

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędów wskaźnika termometru wynosi $\pm 10\%$.

Witryna internetowa

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

IMPORTANTE: Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás OUTDOORCHEF pela primeira vez.

| | | |
|--|---|--|
| CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: | UK CA 0558/ Article No.: | Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: |
| Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ | 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 grelhador 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, registre o número de série da sua grelha no capô previsto em cima "Nº de série".

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exatamente.

O grelhador não deve ser utilizado por crianças.

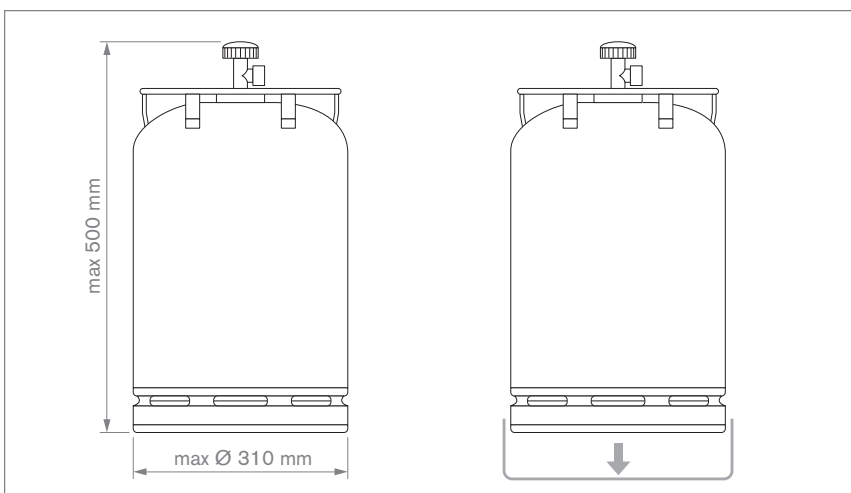
As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorrecta pode ter consequências perigosas.

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**.

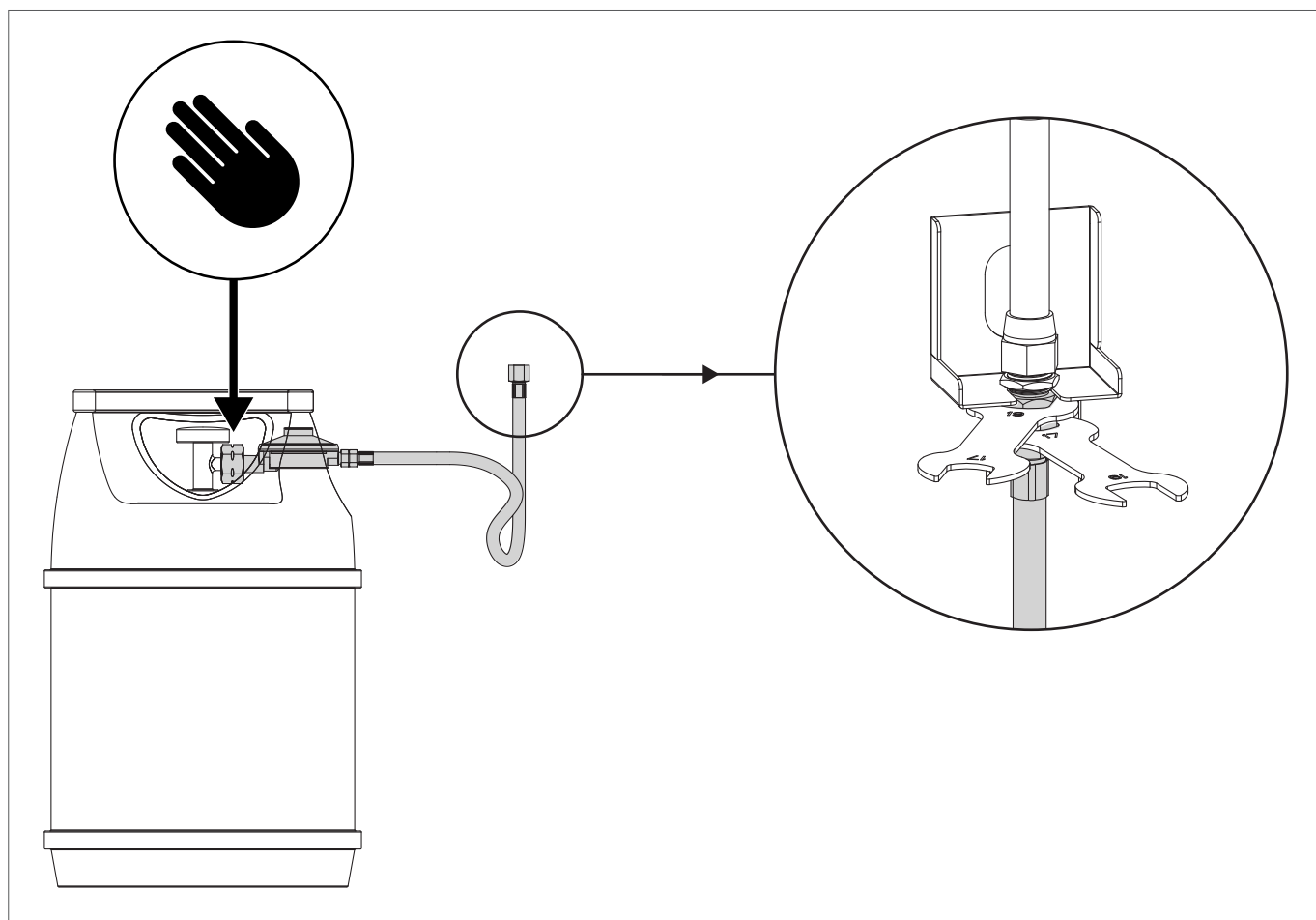
- Use o grelhador apenas ao ar livre.
- Consulte o manual de instruções de utilização antes da colocação em funcionamento do aparelho.
- **ATENÇÃO:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter afastadas as crianças.
- Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais 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

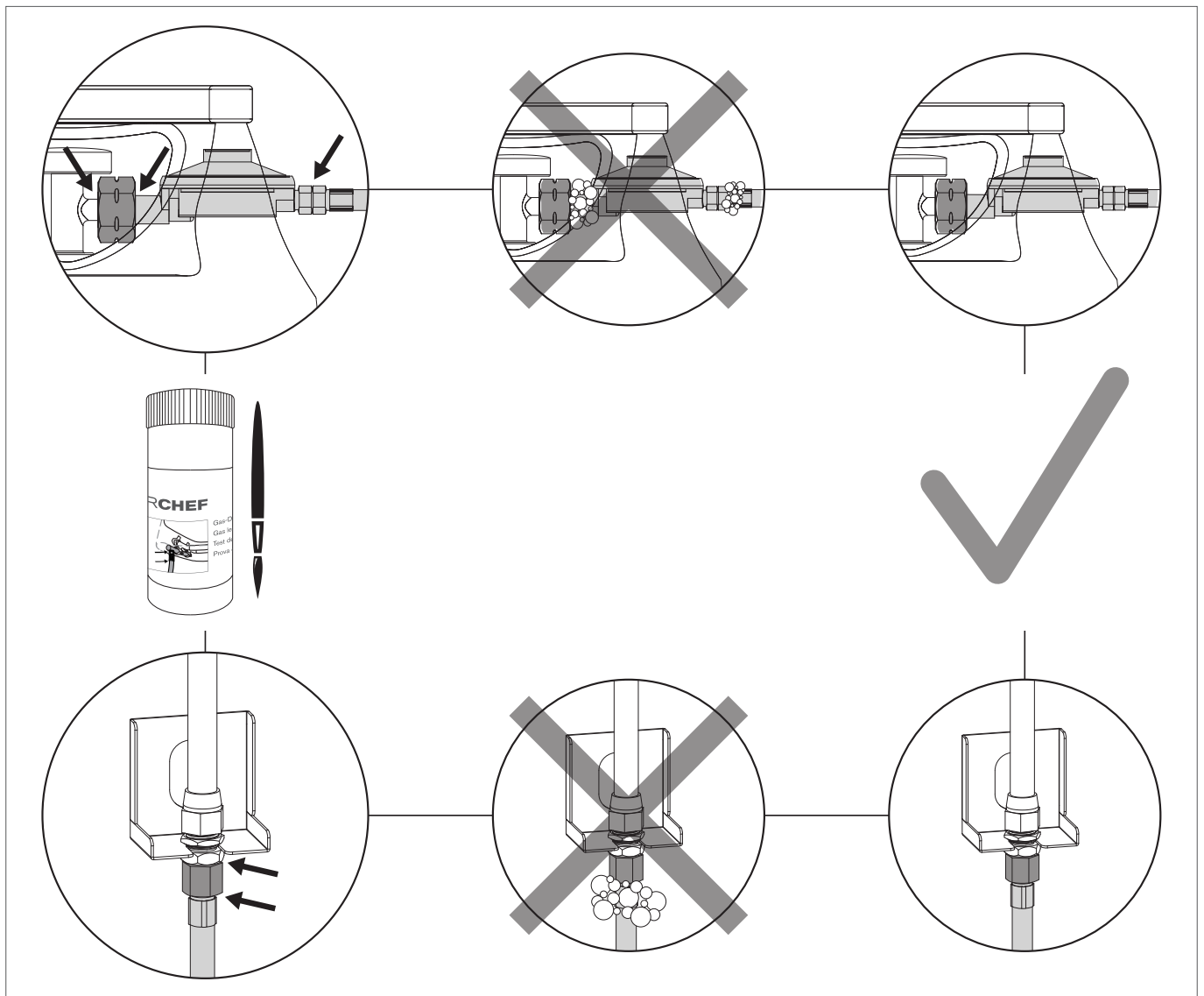
AVISO: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama aberta! O ensaio de estanquidade deve ser sempre efetuado ao ar livre.

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 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 só deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação do gás na botija de gás.

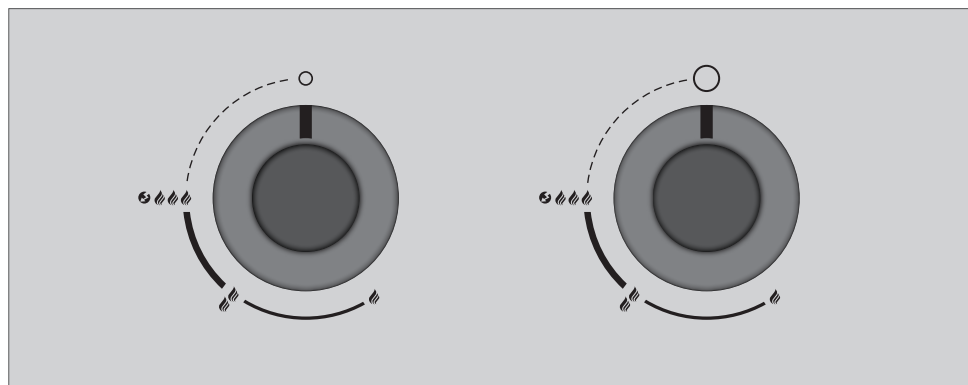
4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

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 DO GRELHADOR

Níveis de aquecimento e ignição

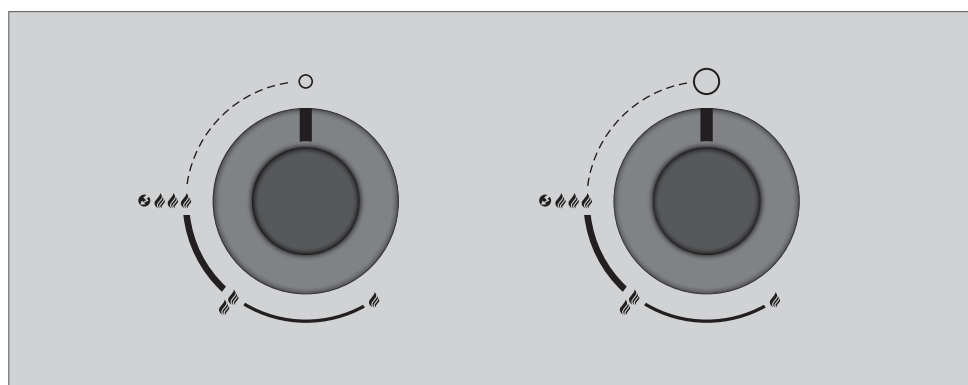


- : posição Desligado
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : potência elevada
- 🔥🔥🔥🔥 : ignição

SISTEMAS DE QUEIMADORES

BARBECUE

Sistemas de grelhadores com dois reguladores rotativos

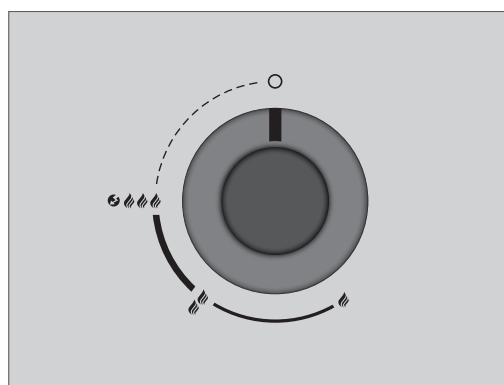


O regulador rotativo direito alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

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.




QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

Sistema de queimadores do queimador lateral adicional







O regulador rotativo alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

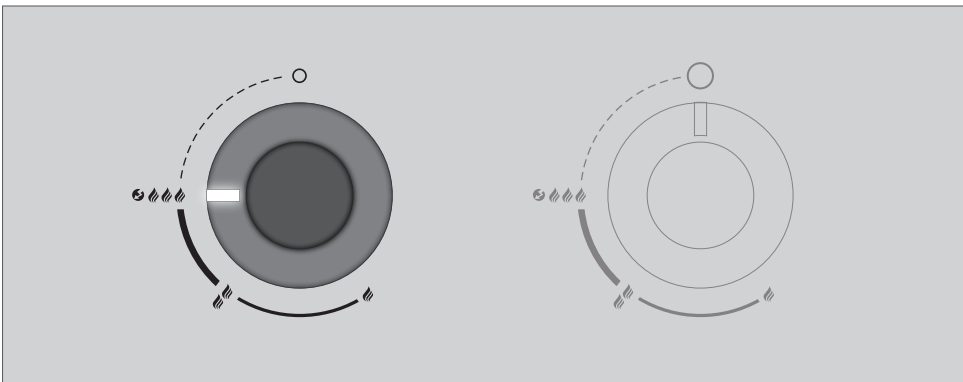
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO


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 grelhador tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue o grelhador durante aprox. 20 a 25 minutos no nível   .

INSTRUÇÕES PARA ACENDER





BARBECUE

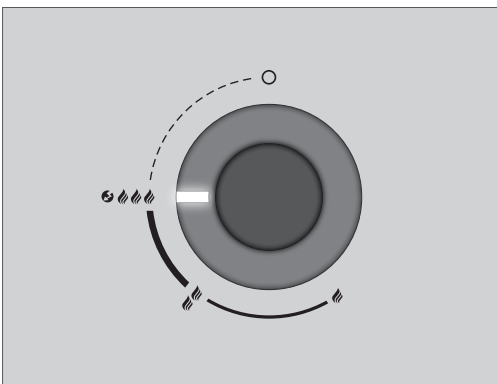
1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**).
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação 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**).

QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)






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 ESTANQUIDADE**).
2. Abra a tampa do queimador lateral. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o queimador lateral com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. 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.



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 conseguir colocar o queimador lateral em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SAFETY LIGHT

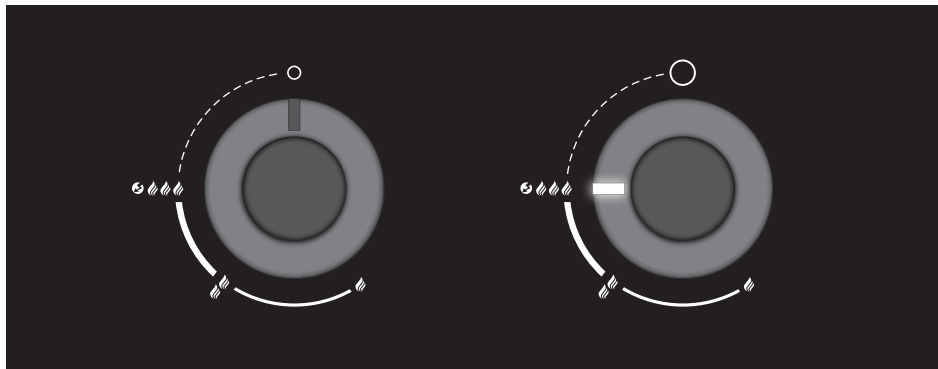
Segurança comprovada que brilha.

A SAFETY LIGHT (luz de segurança) do seu grelhador 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 respectivos reguladores rotativos. O fornecimento de energia à SAFETY LIGHT é assegurado pelas pilhas AAA fornecidas.

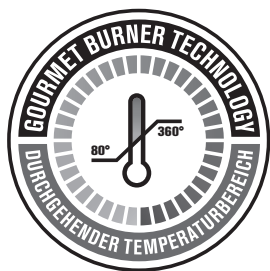
A vantagem:

- 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)



Todos os modelos AROSA estão equipados 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.

Intervalos de temperatura / Aplicação:

| 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:

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).

SISTEMA DE FUNIL ÍMPAR

Seja para grelhar ou cozinhar, seja para assar, quando o sistema de funil **OUTDOORCHEF**, 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 confeccionados num forno de pedra. Ao usar o queimador pequeno, os alimentos são grelhados com particular delicadeza a temperaturas baixas em torno de 80 graus – ou seja, as melhores condições para peças de carne excepcionalmente 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**.

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 confeccionar 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 **OUTDOORCHEF** como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

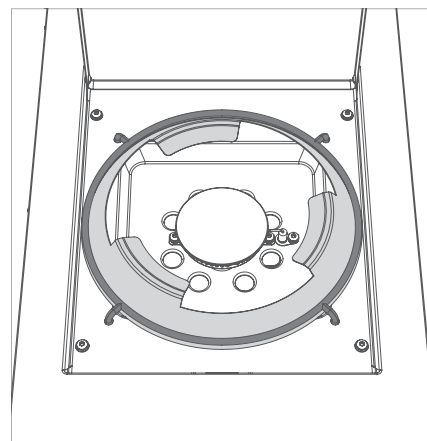
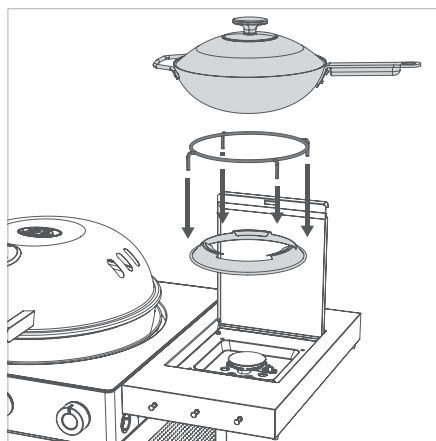
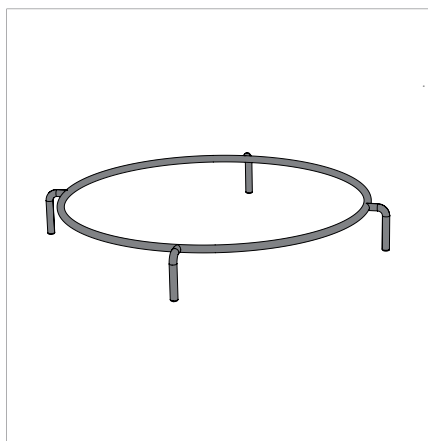
Ou seja, a posição de vulcão é a posição perfeita para uma cozedura rápida de, por exemplo, bifes de atum, vieiras ou vegetais no wok.

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. Na posição de vulcão, o grelhador só pode ser utilizado com a tampa fechada no nível 🔥 – 🔥🔥.
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.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

1. Antes de colocar o queimador em funcionamento, coloque o acessório de cozedura fornecido.
2. Selecione o acessório apropriado ou a frigideira, e coloque-o(a) sobre o acessório de cozedura.
Para usar o BBQ WOK OUTDOOR**CHEF** (acessório disponível em separado), utilize o suporte do wok fornecido.



3. Regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre 🔥 e 🔥🔥🔥.
4. Após um breve pré-aquecimento do acessório ou da frigideira, adicione os alimentos e cozinhe-os.
5. Depois de os cozinhar, 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. Depois de grelhar, deixe arrefecer o grelhador completamente antes de o deslocar, mover ou limpar.
7. Não utilize nenhum recipiente de cozimento no queimador lateral que seja < 160 mm e > 270 mm.

O ACESSÓRIO DE COZEDURA

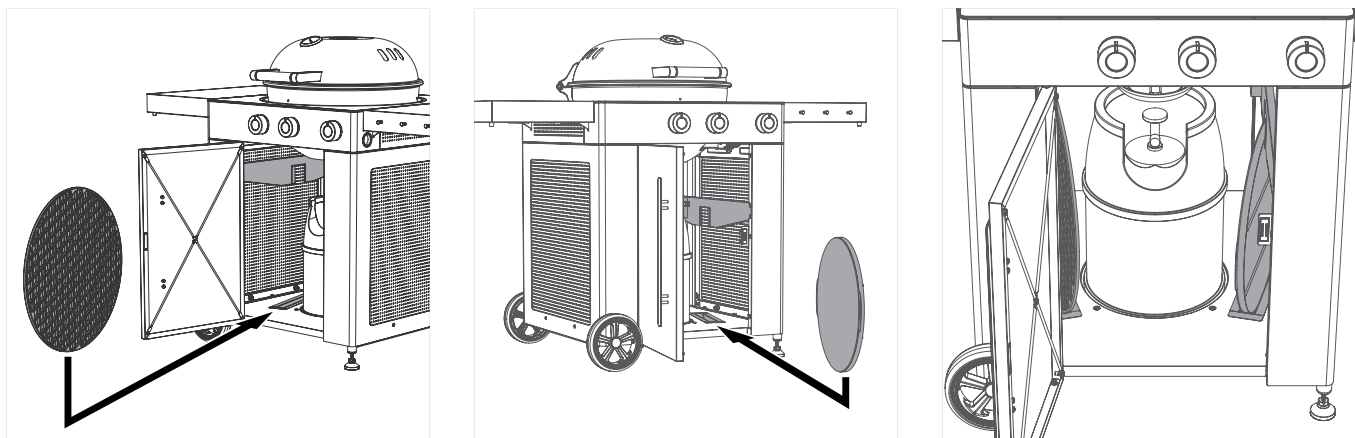
APLICAÇÃO

Quando este acessório estiver a ser utilizado no grelhador, nunca lhe toque sem as luvas para grelhar calçadas. Nunca coloque o acessório de cozedura quente sobre superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.

LIMPEZA

O acessório de cozedura pode ser facilmente limpo na máquina de lavar a louça.

ESPAÇO PARA ARMAZENAMENTO DO SEU AROSA 570 G



Todos os modelos AROSA 570 G estão equipados com um suporte no interior do grelhador para arrumar uma grelha adicional em ferro fundido Diamond e uma pedra para pizza (acessórios adicionais, a serem encomendados separadamente).

INFORMAÇÃO: Outros acessórios, como a grelha em ferro fundido Diamond e a pedra para pizza, podem ser encontrados em WWW.OUTDOORCHEF.COM ou junto do seu distribuidor.

O ESPAÇO PARA ARMAZENAMENTO DOS MODELOS COM REVESTIMENTO TÊXTIL **(APLICA-SE APENAS A MODELOS COM REVESTIMENTO TÊXTIL)**

O equipamento com os acessórios acima mencionados é feito através da parte traseira aberta do grelhador.

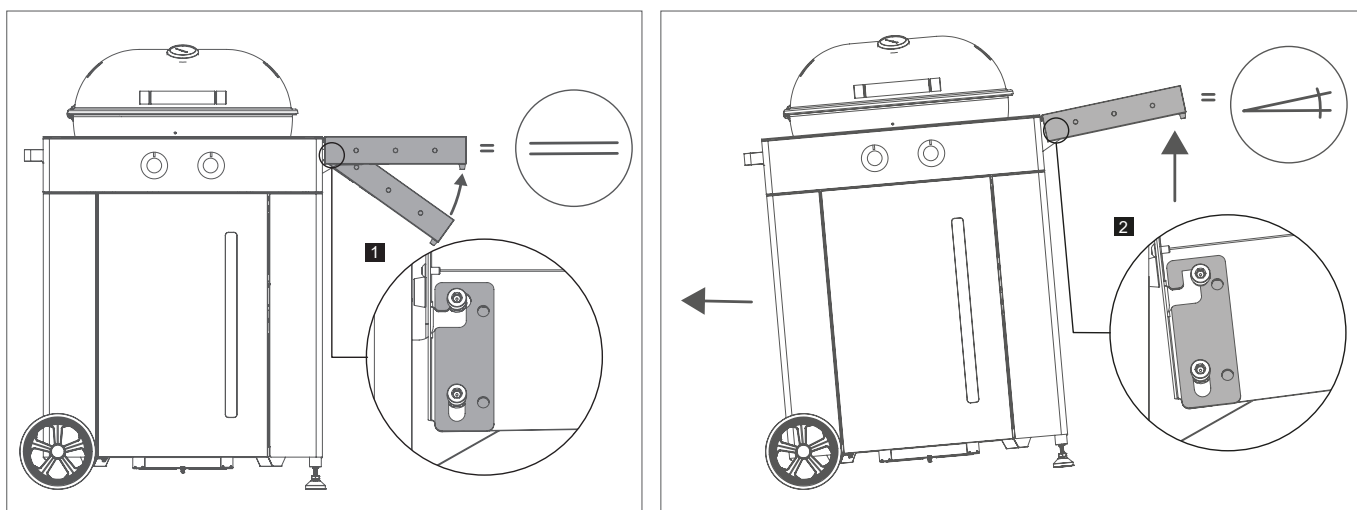
Para que possa aceder confortavelmente à botija do gás e ao tabuleiro de recolha de gorduras, encontra no lado esquerdo do revestimento têxtil do AROSA 570 G uma abertura com fecho éclair.

Essa abertura permite-lhe abrir e fechar facilmente o alimentação de gás. Além disso, o tabuleiro de recolha de gorduras pode ser facilmente removido lateralmente para limpeza.

MOVER E MANOBRAR O AROSA 570 G

A prateleira lateral estável do seu AROSA 570 G também serve para mover e manobrar o seu grelhador.

A mesa lateral à direita tem uma função de bloqueio (ver ilustração acima) - para manobrar o grelhador, basta levantar a mesa lateral para mover o grelhador para a posição desejada.



SUGESTÕES E TRUQUES

GRELHAR COM A CAIXA OVAL A GÁS

Posição padrão

Peças de carne de maiores dimensões (p. ex. bifés, entrecosto, costeletas inteiras ou frangos inteiros): Graças ao exclusivo sistema de funil, não é necessário virar as peças de carne de maiores dimensões enquanto estão a ser grelhadas. O calor do queimador a gás sobe pelos lados interiores da caixa oval, distribuindo-se uniformemente por toda ela. Coloque os alimentos sobre a grelha pré-aquecida e feche a tampa. Ao colocar os alimentos na grelha, deixe sempre algum espaço entre eles. Com o fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente de todos os lados e os sucos permanecem na carne.

Para não deixar nada ao acaso ao cozinhar peças de maiores dimensões, recomendamos a utilização dos nossos termómetros, p. ex. o GOURMET CHECK PRO OUTDOORCHEF – o termómetro que mede a temperatura no centro da peça para que obtenha resultados perfeitos, facilmente controláveis através da aplicação oficial OUTDOORCHEF.

Na posição padrão, também pode assar com toda a perfeição: por exemplo, surpreenda a sua família e os seus amigos com uma pizza caseira feita na nossa pedra para pizza OUTDOORCHEF, que se encaixa perfeitamente na caixa oval. Pré-aqueça a pedra para pizza durante 20 minutos no nível máximo antes de cozinhar a pizza. Será recompensado com uma massa crocante, tal como no restaurante italiano.

Com o acessório certo o seu grelhador OUTDOORCHEF é ainda mais divertido. Grelhar, cozinhar ou assar: Dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.

Para mais informações sobre a nossa ampla gama de acessórios, bem como sobre a aplicação, consulte: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posição de vulcão


Perfeita para utilização com acessórios OUTDOORCHEF sempre que seja necessária uma concentração de temperaturas elevadas, a partir de baixo, nos acessórios, como o prato em ferro fundido OUTDOORCHEF ou o wok para grelhar OUTDOORCHEF.

COZINHAR NO QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

O queimador lateral é perfeito para a preparação de várias entradas, como camarão com alho e azeite, para a preparação de acompanhamentos, como legumes salteados, ou para a preparação de molhos enquanto grelha. Para tal, recomendamos como acessório o prato aromatizante OUTDOORCHEF, que faz de cada refeição um êxito.

Para mais informações sobre a nossa ampla gama de acessórios, consulte: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

Apenas é necessário limpar um pouco entre as passagens do barbecue, porque a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no tabuleiro de recolha. Caso a sujidade seja mais profunda, aqueça o grelhador durante aproximadamente 10 minutos à potência máxima. Para limpar a grelha e o funil, utilize uma escova própria para grelhadores **com** cerdas de latão (não de aço).

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)

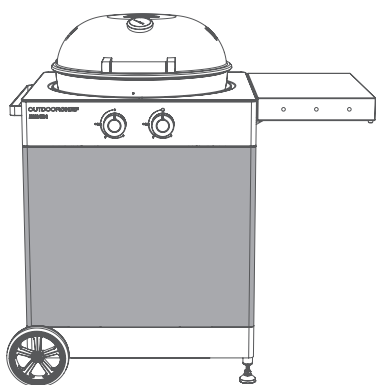
APLICAÇÃO

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.

LIMPEZA

- Deixe aquecer as grelhas em ferro fundido no grelhador durante cerca de 10 minutos à potência máxima.
- Use uma escova **com** cerdas de latão (não de aço).
- Deixe arrefecer completamente a grelha e a escova.
- Após a limpeza, unte ligeiramente a grelha com óleo alimentar.

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO PARA O REVESTIMENTO TÊXTIL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM REVESTIMENTO TÊXTIL)



RESISTÊNCIA ÀS INTEMPÉRIES

O revestimento têxtil do seu AROSA 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 AROSA 570 G com a capa de proteção **OUTDOORCHEF** 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 AROSA 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.

GOSTARIA DE CONFERIR UM ESTILO COMPLETAMENTE NOVO AO SEU AROSA 570 G?

É fácil. Estão disponíveis outros revestimentos têxteis em várias cores e padrões fantásticos como acessório. Para mais informações, consulte WWW.OUTDOORCHEF.COM ou o seu distribuidor.

INSTRUÇÕES DE CUIDADO PARA APLICAÇÕES DE BAMBU (SÓ SE APLICA A MODELOS COM APLICAÇÕES DE BAMBU)

PRODUTO NATURAL BAMBU

O bambu é um produto natural, e é por isso que podem ocorrer variações naturais na estrutura e cor.

As aplicações de bambu do seu AROSA 570 G serão expostas às intempéries tais como luz solar, calor e humidade, o que provocará um processo natural de envelhecimento e correspondentes mudanças de cor (aumentando a coloração cinzenta ao longo do tempo), dando a cada grelhador o seu próprio carácter.

Este processo natural de envelhecimento pode ser retardado em conformidade, através de cuidados regulares (ver instruções de limpeza e manutenção) e cobertura consistente do grelhador quando não está a ser utilizado.

RESISTÊNCIA ÀS INTEMPÉRIES

Tal como outros produtos de bambu para uso exterior (por exemplo, mobiliário de bambu), as aplicações de bambu do AROSA 570 G devem ser protegidas dos raios UV, chuva e humidade, tanto quanto possível.

Em condições húmidas, por exemplo, após fortes chuvas, as aplicações de bambu do AROSA 570 G devem ser limpas a seco antes de cobrir com a cobertura.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E CUIDADOS

Limpar as aplicações de bambu com um pano húmido e certificar-se de utilizar apenas um detergente suave (por exemplo, líquido de lavagem disponível comercialmente) e depois limpar a superfície com um pano seco.

Recomendamos que as aplicações de bambu sejam tratadas a cada 1-2 anos com uma loção de limpeza de bambu ou um óleo de limpeza de bambu disponível no mercado.

OPÇÕES DE EXPANSÃO DO AROSA 570 G

O conceito único do AROSA 570 G permite-lhe atualizar o seu grelhador adicionalmente com o seguinte elemento do sistema e acessório adicional.

ELEMENTOS DE SISTEMA

Gostaria de utilizar o seu AROSA 570 G de uma forma ainda mais versátil?

Não há problema, porque com o BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS o OUTDOORCHEF oferece-lhe a possibilidade de alargar facilmente a gama de aplicações do seu grelhador - para uma versatilidade máxima!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

O BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS é a extensão perfeita do seu AROSA 570 G, se pretender converter num abrir e fechar de olhos o seu grelhador numa completa cozinha exterior.

COMPONENTES DO BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Queimador de cerâmica de alto desempenho BLAZING ZONE® PLUS.
- Fogão a gás de alto desempenho COOKING ZONE PLUS.
- Mesa lateral sólida incl. 2 reguladores rotativos iluminados com Safety Light®.
- Pé de apoio para um apoio estável durante a desmontagem

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|---|--|
| Exploded view of the Blazing Zone Plus burner assembly, showing the burner, the grate, and the base. | Blazing Zone Plus burner assembly, showing the burner, the grate, and the base. | <p>Temperatura alta 600 - 900°C</p> <p>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</p> |
|--|---|--|

Assim, os bifés e co. podem ser preparados com calor máximo até mais de 900°C, para uma crosta perfeita na sua carne.

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

O COOKING ZONE 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 COOKING ZONE PLUS também pode ser utilizado para preparar alimentos que requerem menos calor (molhos para massas, sopas, guisados, etc.).

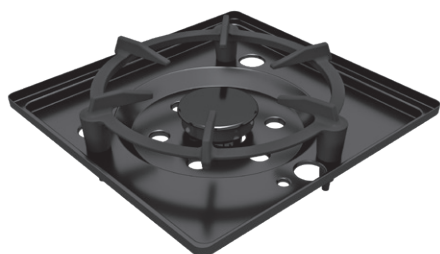
Isto é possível graças a um desenvolvimento completamente novo do queimador e à possibilidade de operar o fogão lateral a 3 alturas diferentes. Graças à forma côncava do topo em ferro fundido sólido, o COOKING ZONE PLUS também pode ser utilizado com o OUTDOORCHEF BBQ Wok, que cabe perfeitamente no topo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



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

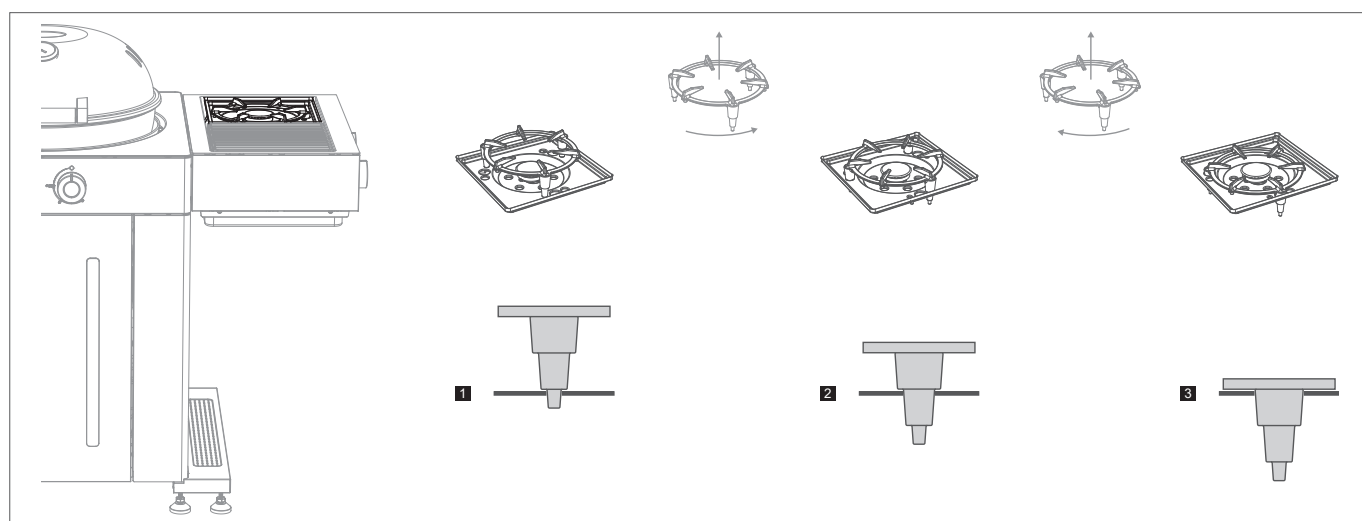
- Saltear/estufar carne, peixe e vegetais
- Saltear legumes ricos em amido, por exemplo batatas fritas, rösti, etc.




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



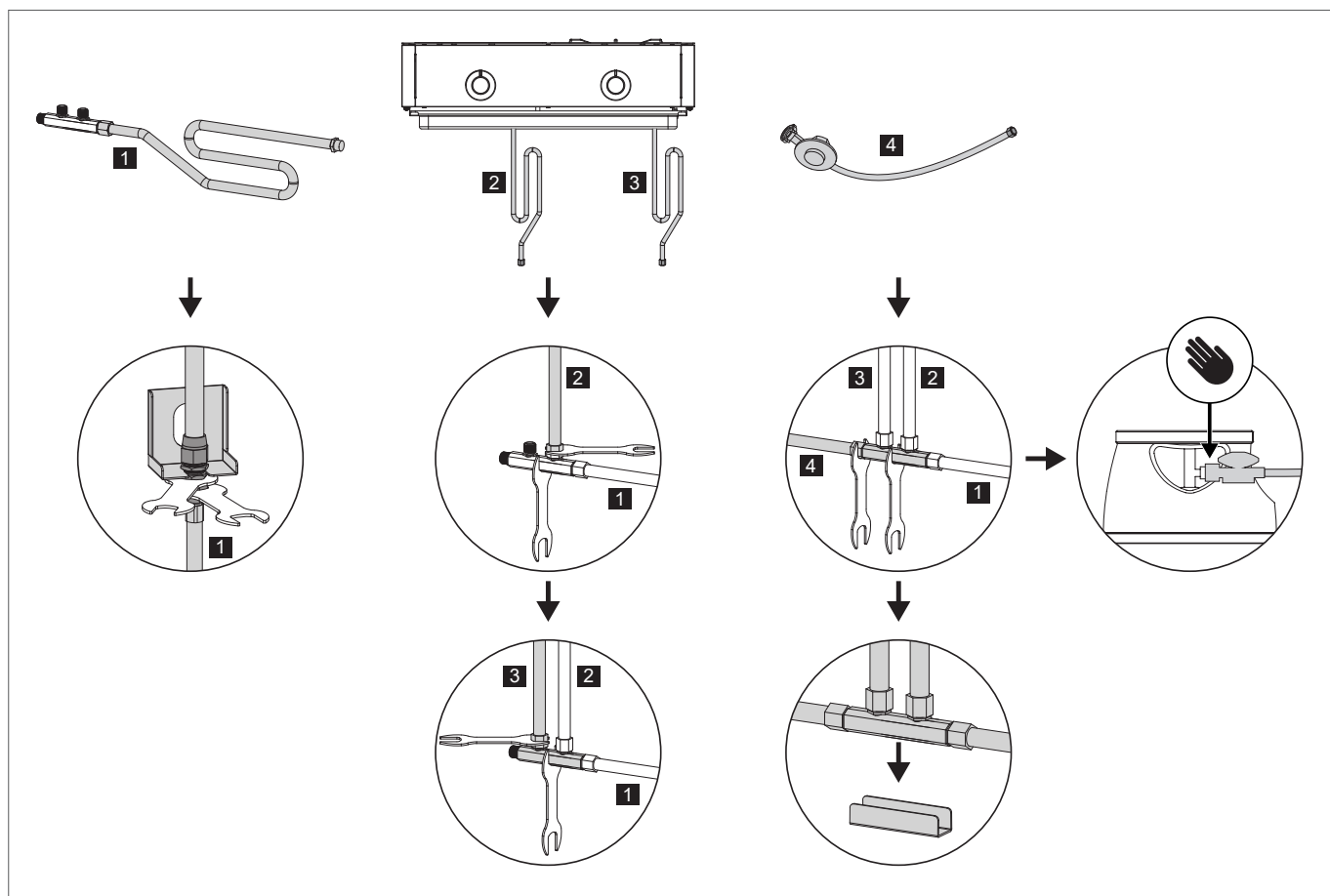
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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**. Efetue esta verificação mesmo que o seu AROSA 570 G tenha sido fornecido pelo distribuidor.
3. Ligue o BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS durante aprox. 20–25 minutos no nível .

LIGAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS DO BLAZING-/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 o BLAZING-/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.

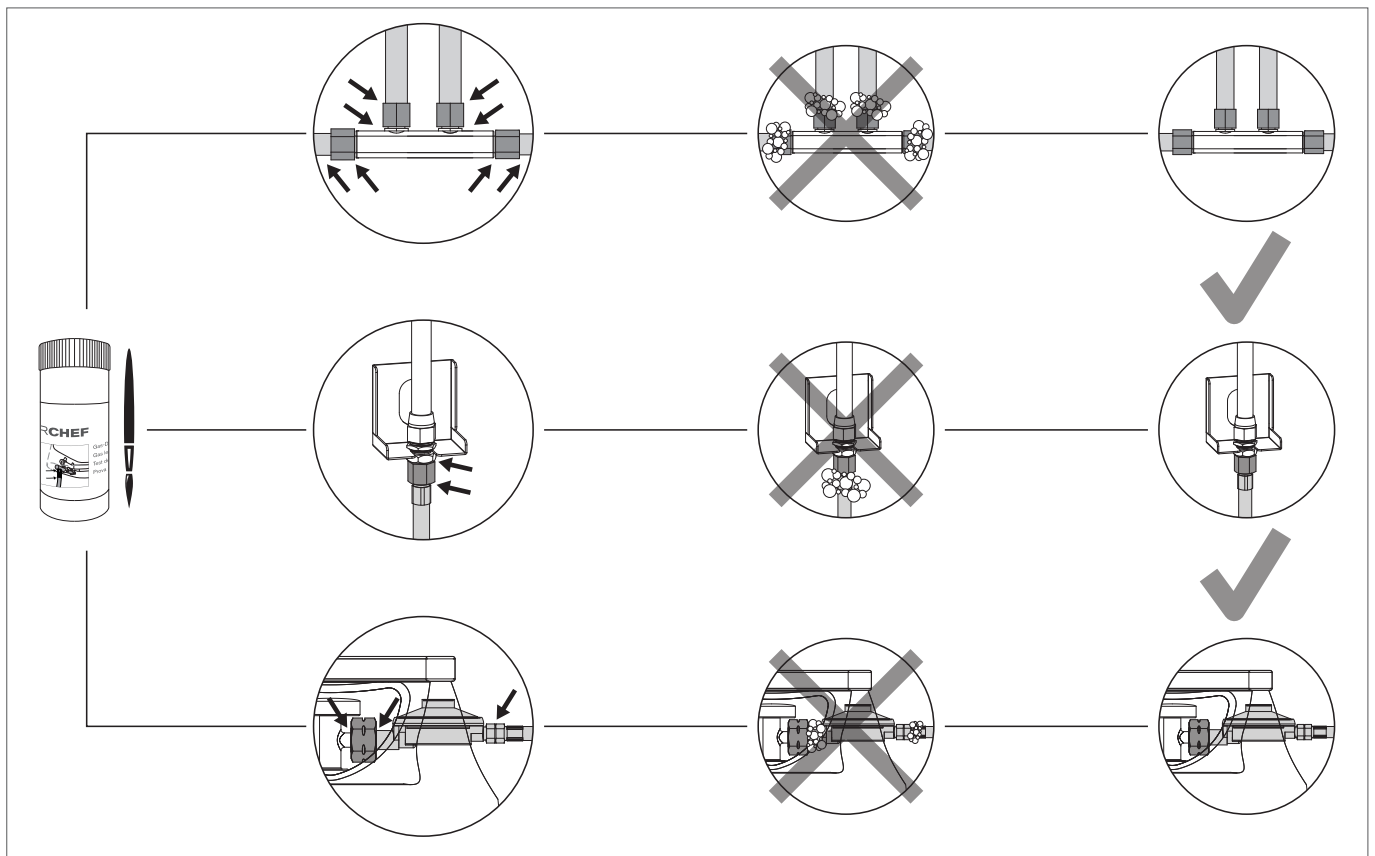


ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

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 o BLAZING-/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.



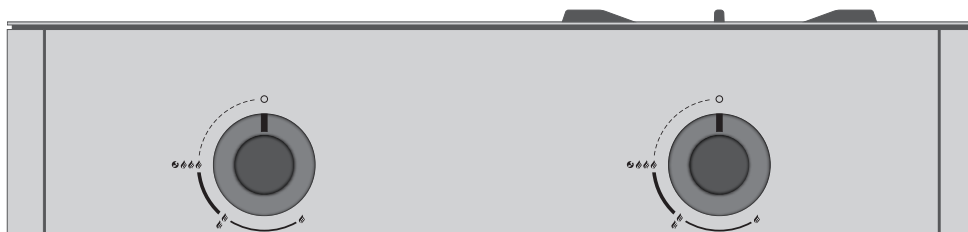
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA O BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **ATENÇÃO:** O peso máximo admissível de carga do Blazing-/Cooking Zone Kit Plus é de 40 kg.
- **ATENÇÃO:** Nunca utilize o BLAZING-/COOKING ZONE KIT individualmente (separado do grelhador).
- **ATENÇÃO:** Nunca cobrir ambas as áreas do BLAZING-/COOKING ZONE KIT durante a utilização, porque isto pode causar a acumulação de calor.
- **ATENÇÃO:** Não podem ser colocadas panelas ou frigideiras no BLAZING ZONE PLUS, apenas no COOKING ZONE PLUS.
- **ATENÇÃO:** Depois de desligar o BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, ele mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos perto do BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, pois existe perigo de incêndio.
- **ATENÇÃO:** Utilizar o BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS apenas se este estiver montado de acordo com as instruções de montagem em separado.
- **ATENÇÃO:** Nunca deixe o grelhador e o BLAZING ZONE KIT PLUS sem supervisão durante o seu funcionamento.

- **ATENÇÃO:** É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador e do BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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 DO BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS

Níveis de aquecimento e ignição



- : posição Desligado
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : potência elevada
- 🔥🔥🔥🔥 : ignição

Ambos os queimadores alcançam a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER O BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS ISTO APLICA-SE PARA AMBOS OS QUEIMADORES (BLAZING ZONE® PLUS E COOKING ZONE 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 Blazing Zone Plus e/ou Cooking Zone Plus 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 for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SUGESTÕES E TRUQUES BLAZING ZONE® PLUS

GRELHAS INFRARADAS

Como funciona um queimador de infravermelhos?

A chama de gás criada quando se liga o BLAZING ZONE® PLUS espalha-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 no BLAZING ZONE® PLUS.

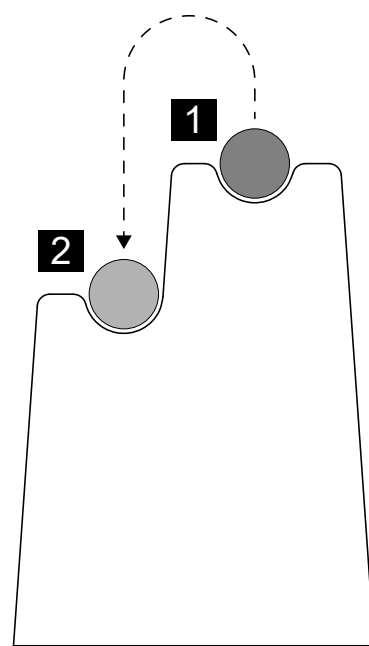
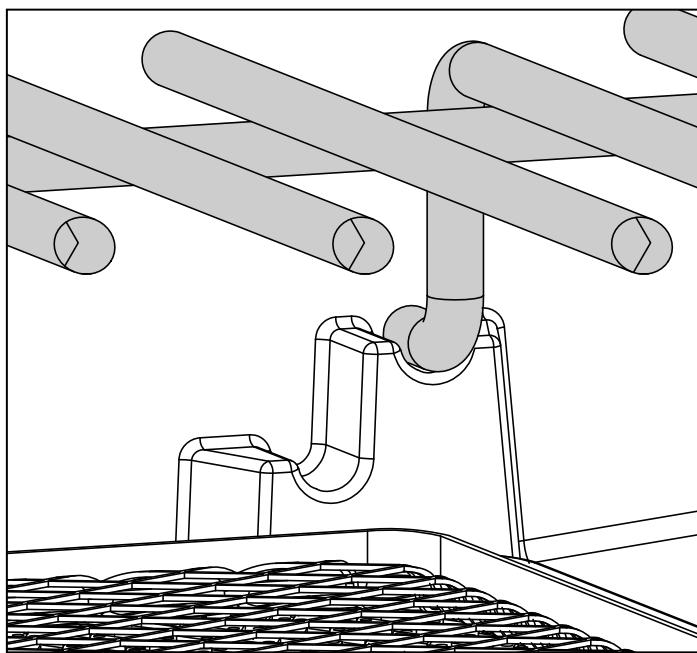
Utilização de outros utensílios de cozinha no BLAZING ZONE® PLUS

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 o BLAZING ZONE® PLUS

Ao grelhar com o 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.

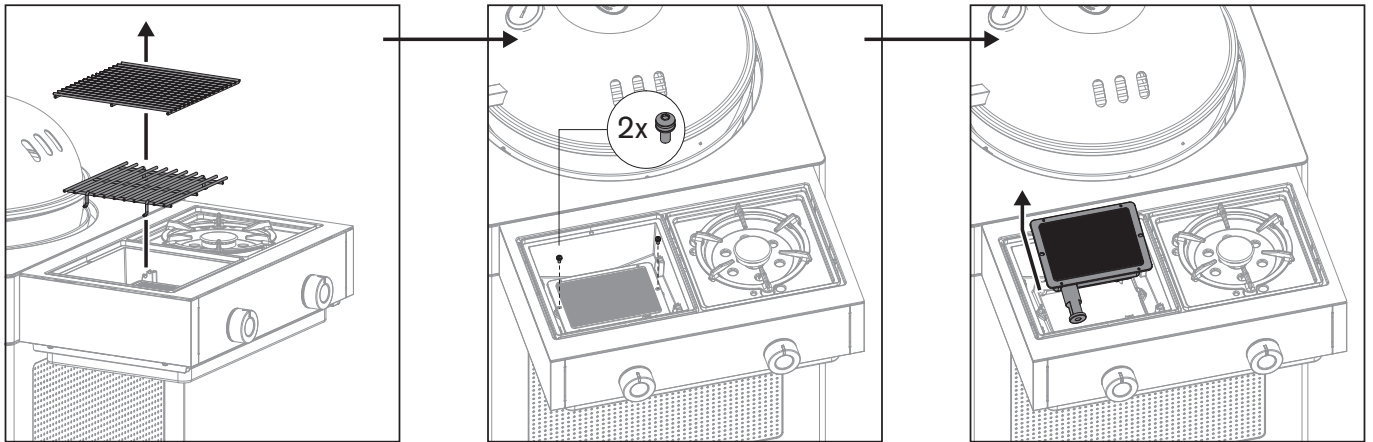
Ao utilizar molhos (especialmente molhos com açúcar) e especiarias, recomendamos que os aplique apenas brevemente no final do processo de grelhados, para que os alimentos não ardam.

MANUTENÇÃO DO BLAZING ZONE® PLUS

LIMPEZA REGULAR

Recomendamos que limpe o BLAZING ZONE® PLUS após cada 3 ciclos de grelhagem. Limpe o interior com um pano seco e esvazie o tabuleiro de gotejamento de gordura.

Também recomendamos que remova o queimador do Blazing Zone® PLUS uma vez por ano e limpe todos os componentes circundantes para remover teias de aranha e resíduos de grelhados.



Depois de remover o BLAZING ZONE® 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 do BLAZING ZONE® PLUS, não utilizar produtos de limpeza agressivos ou inflamáveis.
4. Depois de colocar todo o BLAZING ZONE® PLUS de volta na mesa lateral, proceda conforme as instruções de montagem em separado.

IMPORTANTE: Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o grelhador depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o BLAZING ZONE® PLUS e deixá-lo aquecer no nível máximo durante alguns minutos.

Mangueira de gás

Verificar a mangueira de gás. Se for frágil ou apresentar fissuras, deve ser substituído imediatamente.

CUIDADO DO BLAZING ZONE® PLUS

O cuidado regular do BLAZING ZONE® PLUS contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **TESTE DE FUGA** 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 **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.

AS GRELHAS DE AÇO INOXIDÁVEL DO BLAZING ZONE® PLUS

APLICAÇÃO

A superfície da grelha deve ser sempre coberta com uma leve película de óleo para evitar que os alimentos se queiem. 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 **OUTDOORCHEF 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).

SUGESTÕES E TRUQUES COOKING ZONE 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 DO COOKING ZONE KIT PLUS

O cuidado regular da sua COOKING ZONE PLUS contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Para evitar danos por corrosão, olear todas as peças metálicas (especialmente o acessório de cozedura em ferro fundido) do 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 do COOKING ZONE 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.

PLANCHA AROSA EVO - PARA BARBECUES MEDITERRÂNICOS

A PLANCHA AROSA EVO é o complemento perfeito para o BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Ajusta-se perfeitamente ao BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS e é excelente para a preparação de refeições mediterrânicas, que tradicionalmente são preparadas na plancha.

Como esta plancha extra grande em tamanho original cobre ambos os queimadores (Blazing Zone Plus e Cooking Zone Plus) é possível obter duas zonas de temperatura diferentes, que podem ser reguladas através dos reguladores rotativos de controlo individual para o Blazing Zone Plus e Cooking Zone Plus. Assim pode preparar diversas refeições numa plancha com diferentes graus de calor.

A PLANCHA AROSA EVO possui uma ampla calha para gordura/sucos à frente.



MANUTENÇÃO

O cuidado regular do seu grelhador contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- 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 **OUTDOORCHEF** 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: Recomendamos que o recipiente de gotejamento de gorduras do grelhados seja esvaziado e limpo regularmente para evitar o fogo causado pela gordura. Ao substituir o botija de gás, o recipiente de gotejamento de gorduras deve ser removido para que não caia e cause manchas.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O gás não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.
- Verifique se o eletrodo ao pé do queimador emite uma faísca.

ATENÇÃO: Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada!

Não há faísca:

- Certifique-se de que a pilha está inserida corretamente (nos grelhadores com ignição elétrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o eletrodo está compreendida entre 5 e 8 mm.
- Verifique se os cabos estão inseridos e apertados firmemente na ignição elétrica e no eletrodo.
- Insira duas pilhas novas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt) na ignição elétrica.

A SAFETY LIGHT não funciona:

- Verifique se a alimentação de gás foi aberta com os botões de regulação do gás. (com a válvula da botija de gás fechada).
- Certifique-se de que as pilhas da luz de segurança estão corretamente inseridas.
- Coloque novas pilhas.

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

** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (consulte a primeira parte deste **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

AROSA 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 de gás total | 686 g/h |

BARBECUE

| | |
|---------------------|---------|
| 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)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| - Bico do queimador pequeno | 0,78 mm/marcação: BD |
| - Bico do queimador grande | 1,22 mm/marcação: BG |

Injetores (50 mbar)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| - Bico do queimador pequeno | 0,68 mm/marcação: AU |
| - Bico do queimador grande | 1,06 mm/marcação: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 de gás total | 914 g/h |

BARBECUE

| | |
|---------------------|---------|
| 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)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| - Bico do queimador pequeno | 0,78 mm/marcação: BD |
| - Bico do queimador grande | 1,22 mm/marcação: BG |

Injetores (50 mbar)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| - Bico do queimador pequeno | 0,68 mm/marcação: AU |
| - Bico do queimador grande | 1,06 mm/marcação: AI |

QUEIMADOR LATERAL

| | |
|----------------------|----------------------|
| Potência | 3,20 kW |
| Consumo de gás | 228 g/h |
| Bico (28-30/37 mbar) | 0,88 mm/marcação: AH |
| Bico (50 mbar) | 0,76 mm/marcação: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 de gás total | 686 g/h |

BARBECUE

| | |
|---------------------|---------|
| 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)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| - Bico do queimador pequeno | 0,78 mm/marcação: BD |
| - Bico do queimador grande | 1,22 mm/marcação: BG |

Injetores (50 mbar)

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| - Bico do queimador pequeno | 0,68 mm/marcação: AU |
| - Bico do queimador grande | 1,06 mm/marcação: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Potência | 3,50 kW |
| Consumo de gás | 244 g/h |
| Bico (28-30/37 mbar) | 0,88 mm/marcação: CE |
| Bico (50 mbar) | 0,76 mm/marcação: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Potência | 2,70 kW |
| Consumo de gás | 196 g/h |
| Bico (28-30/37 mbar) | 0,82 mm/marcação: BH |
| Bico (50 mbar) | 0,72 mm/marcação: AO |

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica, precisa de duas pilhas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt).

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 OUTDOORCHEF em OUTDOORCHEF.COM

IMPORTANT: Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz **OUTDOORCHEF**.

| | | |
|--|---|--|
| CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: | UK CA 0558/ Article No.: | Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: |
| Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ | 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 DVS.

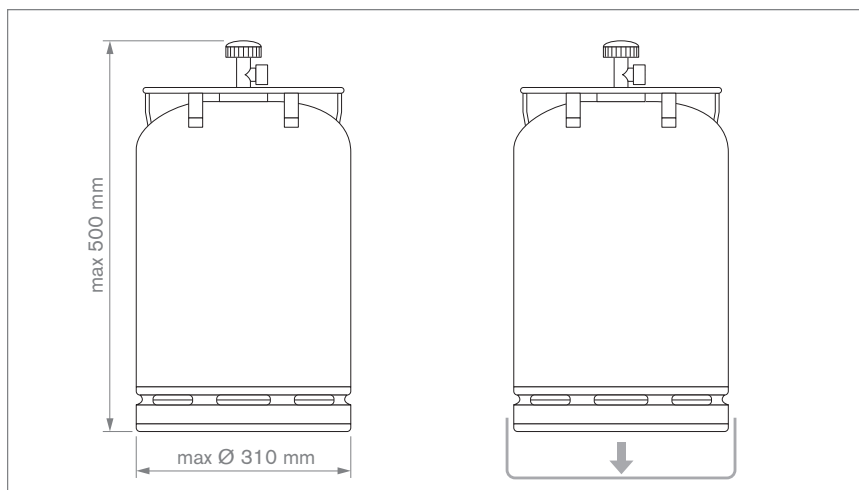
Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul. Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.

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 scânteii. 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

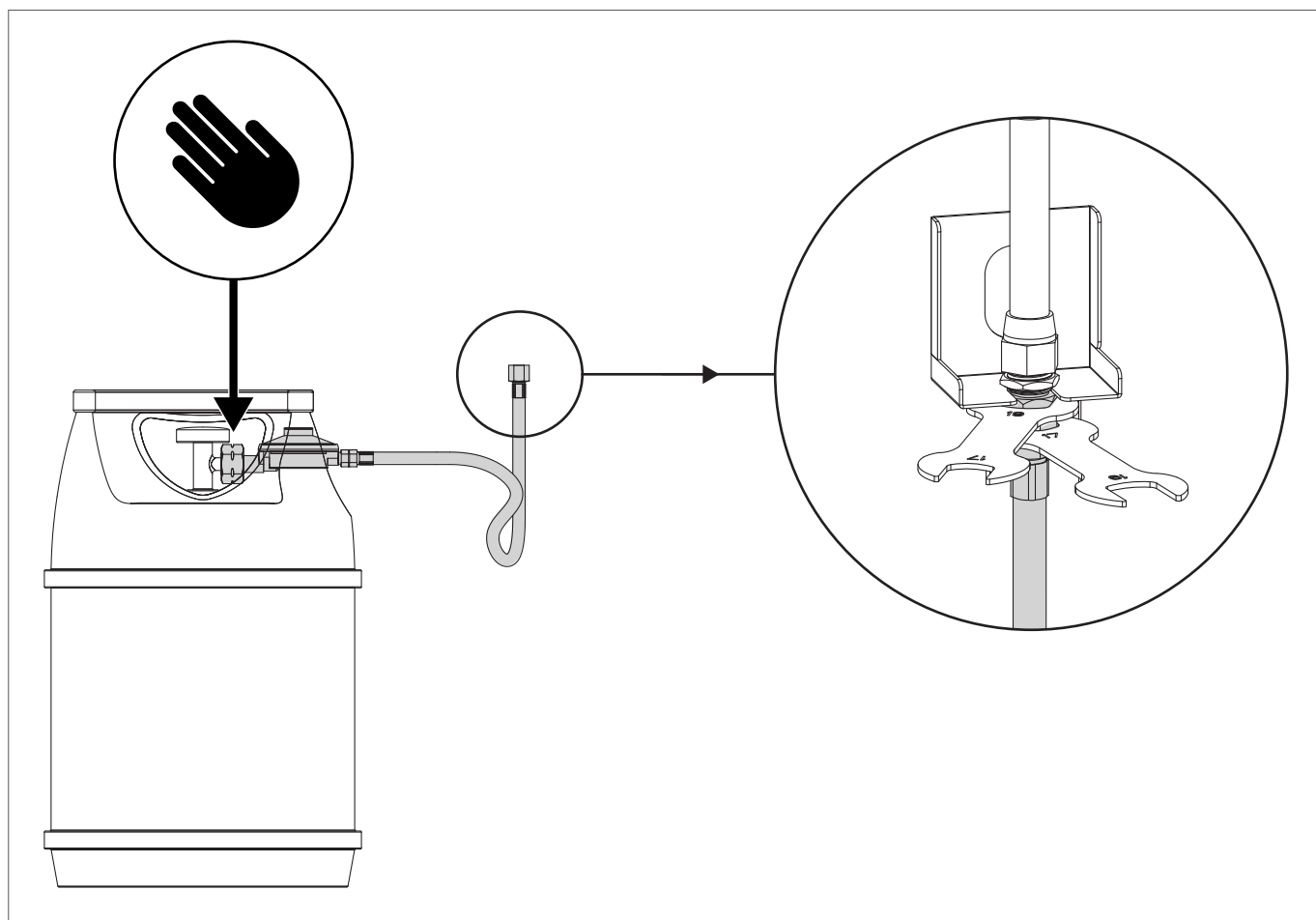
Proprietarul trebuie să păstreze aceste instrucțiuni de utilizare și să le aibă la îndemână în orice moment.

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.
- A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării.
- Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare.
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu roțile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ○ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită.
- **IMPORTANT:** Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.
- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TEST DE ETANȘEITATE**.
- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să închideți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- Nu modificați aparatul. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- Furtunul și regulatorul corespund tuturor prevederilor naționale și standardelor EN (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- Dacă nu se ajunge la puterea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie neapărat scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii nu au acces.
- Înainte de punerea în funcțiune, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.
- Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
- Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- **ATENȚIE:** 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

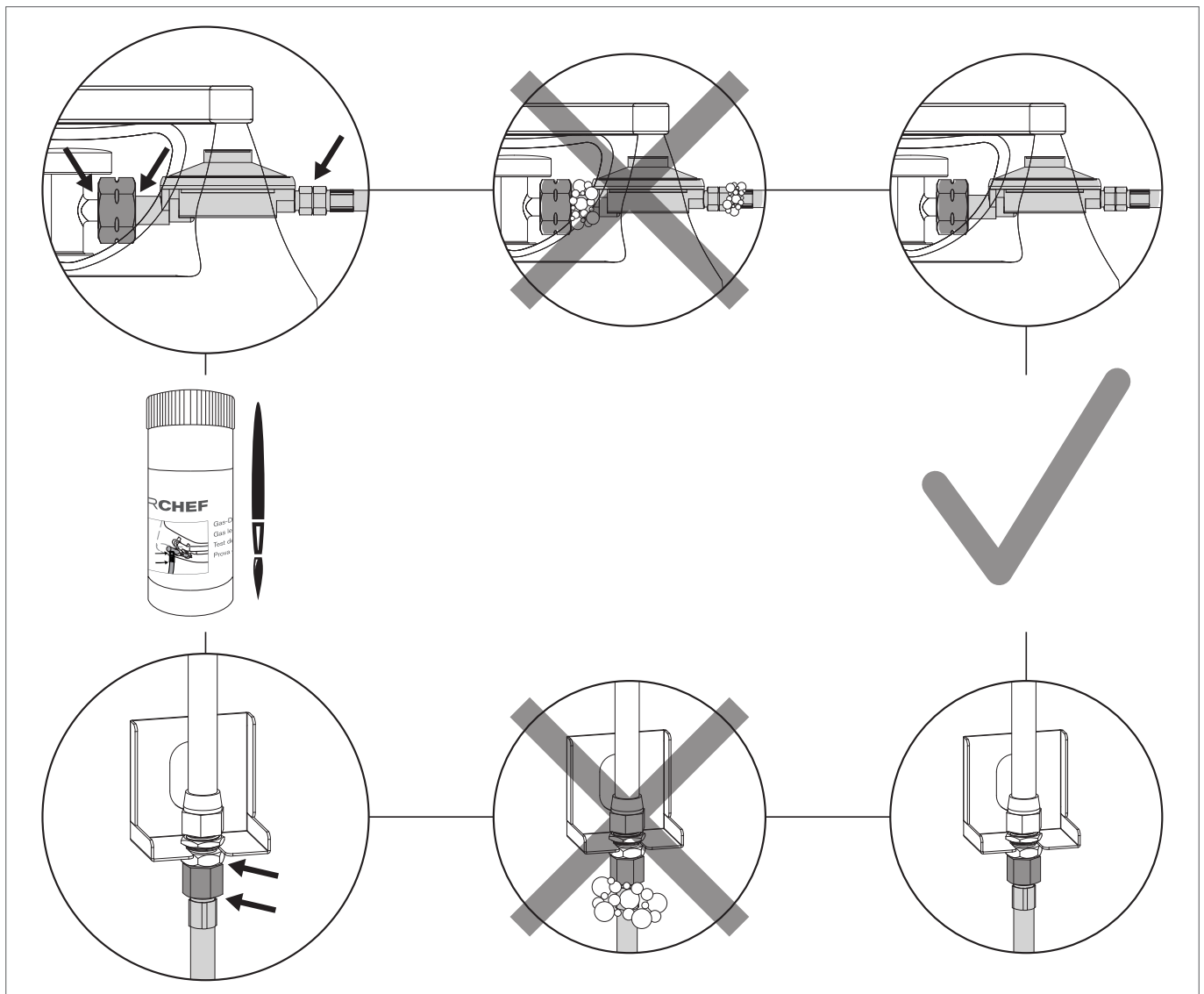
AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

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.

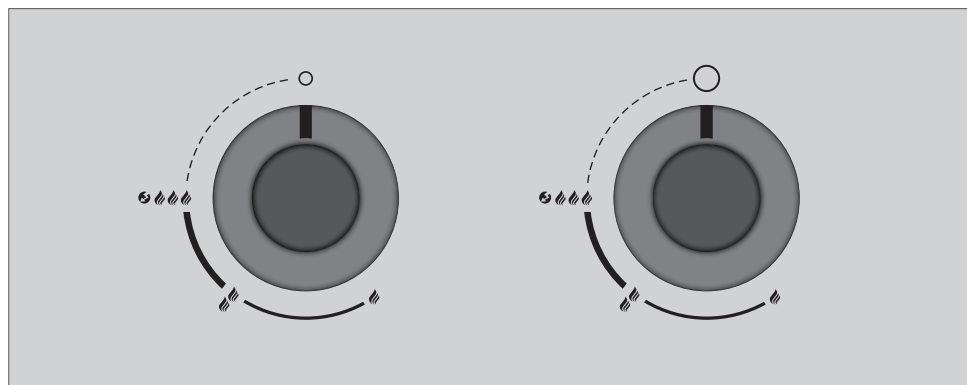
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.

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

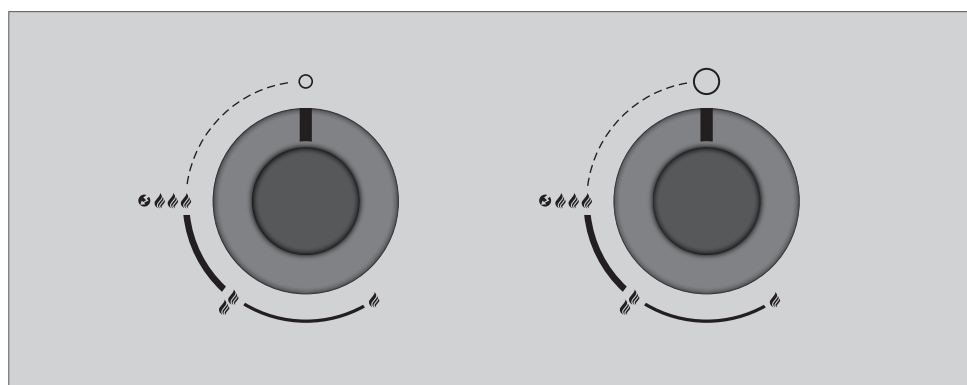


- : poziția oprit
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere mare
- 🔥🔥🔥🔥 : aprindere

SISTEME DE ARZĂTOARE

BAZIN SFERIC

Sisteme de grătar cu două butoane rotative

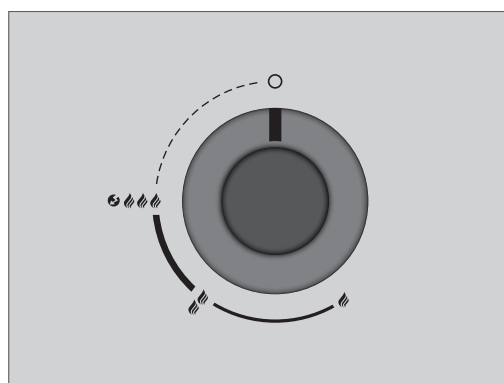


Butonul rotativ din dreapta ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

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.




SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

Sistemul de arzător al suprafeței laterale de gătit suplimentare







Butonul rotativ ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥.

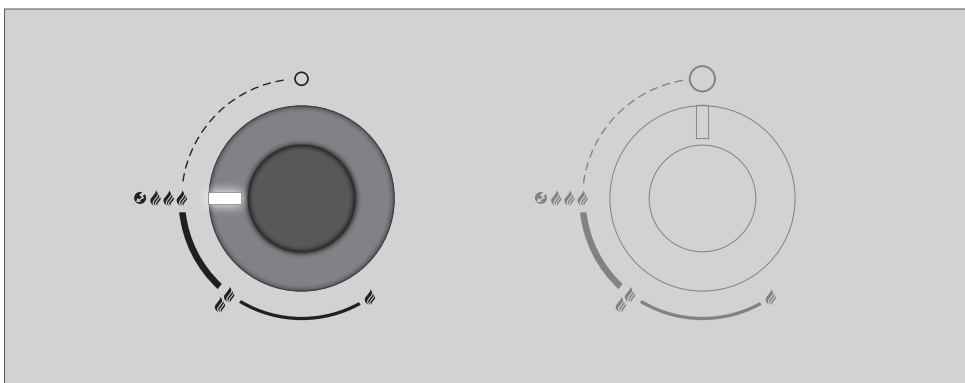
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE


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. 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

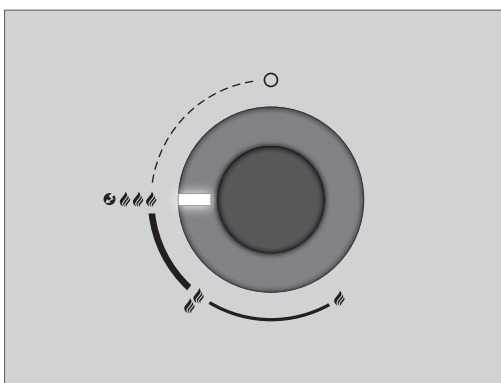
1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsăți 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**).

SUPRAFATĂ LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFATĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

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 suprafeței laterale de gătit. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată arzătorul lateral cu capacul închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsăți butonul de reglare a gazului al suprafeței laterale de gătit și rotiți-l spre stânga, la nivelul    . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



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 arzătorului suprafeței laterale de gătit după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Toate modelele AROSA sunt prevăzute cu inovatorul GAS SAFETY SYSTEM (GSS), care cuprinde următoarea funcție:

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.

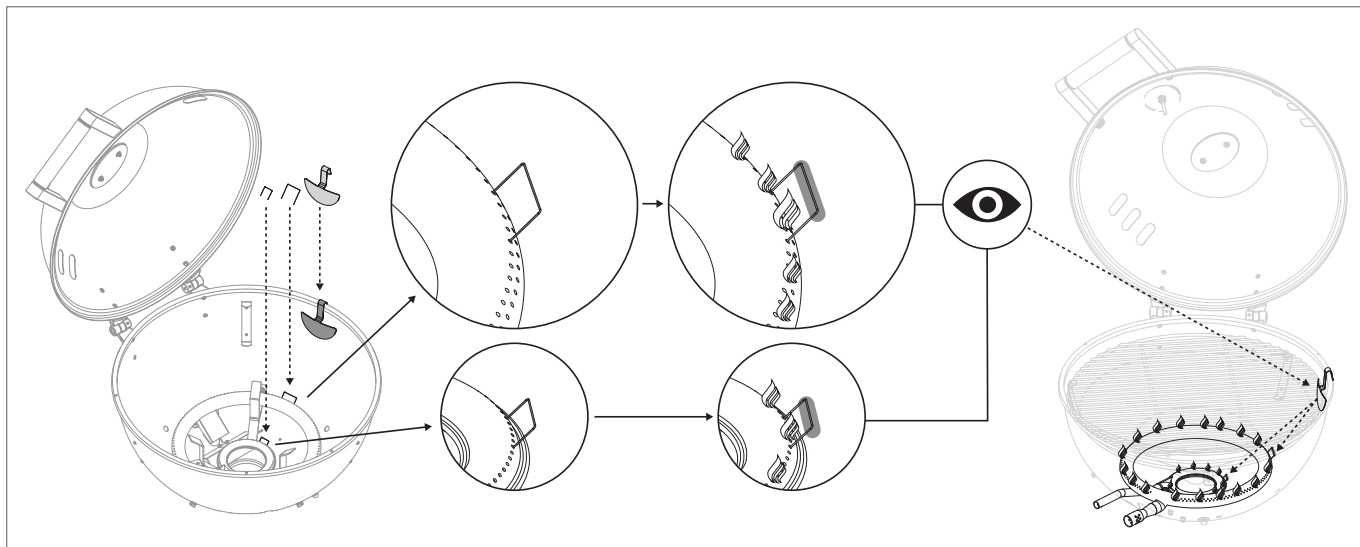
* **IMPORTANT:** Nu există o siguranță sută la sută că arzătoarele nu se sting în condiții meteorologice extreme. În privința manevrării gazului, trebuie să aveți întotdeauna grijă ca grătarul să nu funcționeze niciodată nesupravegheat. Toate testele au fost efectuate în condiții de laborator.

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 neaprins.



SAFETY LIGHT

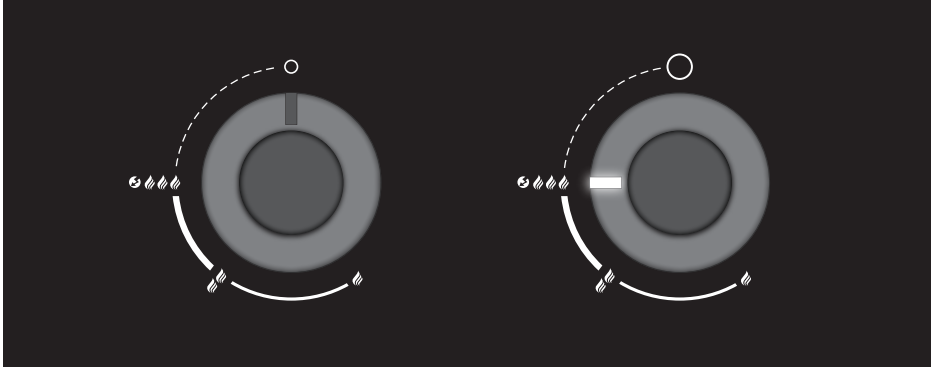
Siguranță verificată, care luminează.

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.

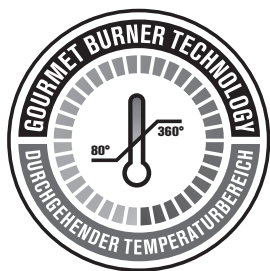
Avantaj:

- 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)



Toate modelele AROSA dispun 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:

| 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:

Gătirea la foc mic (80 – 130 de grade):

Dacă reglați grătarul la o temperatură de 80 de grade, creați condițiile perfecte pentru gătirea la foc mic al cărnii sau peștelui la 80 de grade sau pentru menținerea 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 perfect 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).

SISTEM DE PÂLNIE UNIC

Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere, sistemul de pâlnie unic **OUTDOORCHEF** 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 sutul 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 de grade - 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 accesoriile **OUTDOORCHEF**, 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 min (poziția standard). Apoi puteți pur și simplu să periați pâlnia cu o perie din alamă. Vă recomandăm peria de curățare a sistemului de pâlnie **OUTDOORCHEF**.

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 întorceți 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 accesoriile **OUTDOORCHEF** precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

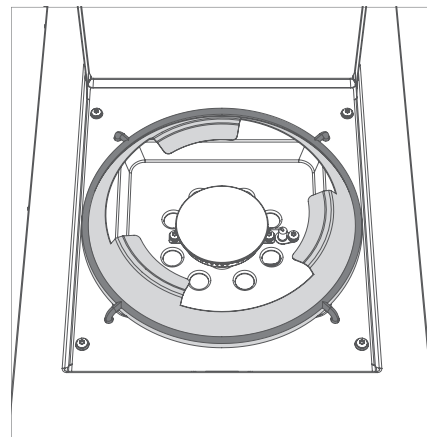
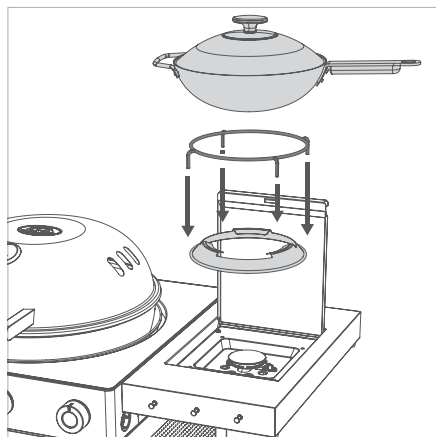
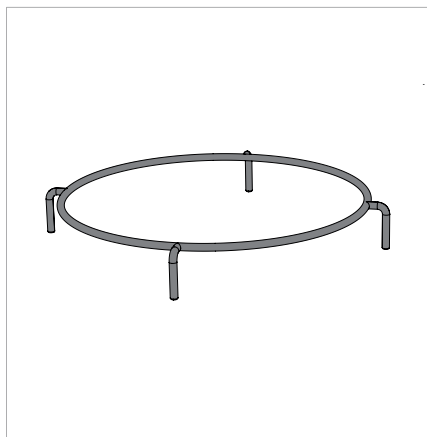
Astfel, poziția vulcan se potrivește perfect pentru frigere rapidă, precum fripturi de ton, scoici sau legume la wok.





MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

1. Aduceți pâlnia în poziția dorită (poziție standard sau poziție vulcan).
ATENȚIE: În timpul frigerei schimbați poziția pâlniei numai cu mănuși rezistente la căldură.
INDICAȚIE: În cazul frigerei 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.

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU SUPRAFAȚA LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

1. Înainte de punerea în funcțiune a suprafeței laterale de gătit, așezați adaptorul de gătit/tigaie furnizată.
2. Selectați accesoriul corespunzător sau tigaia și așezați-l pe adaptorul de gătit/tigaie.
Pentru utilizarea OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (care se poate achiziționa separat ca accesoriu), vă rugăm să utilizați suportul pentru wok furnizat.



3. Reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între  -  .
4. După o scurtă încălzire a accesoriului sau a tigaiei, adăugați preparatele și pregătiți-le.
5. După fierbere, 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. Lăsați grătarul să se răcească complet după frigere, înainte de a deplasa, mișca sau curăța grătarul.
7. Nu folosiți pe suprafața laterală de gătit vase de gătit care sunt < 160 mm și > 270 mm.

ADAPTOR DE GĂTIT/TIGAIE

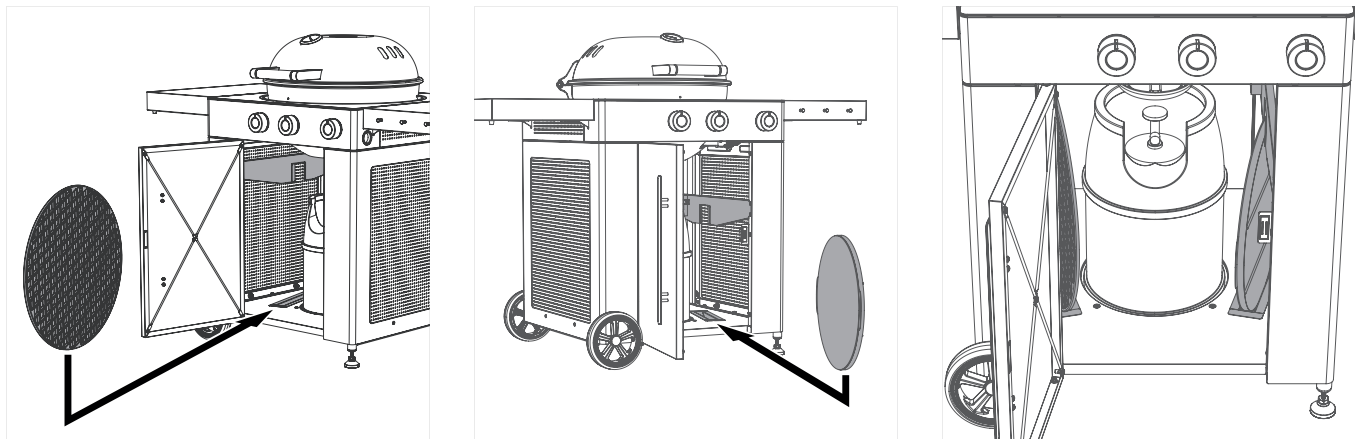
UTILIZARE

În timpul utilizării grătarului, atingeți adaptorul de gătit/tigaie doar cu mănușile speciale pentru grătar. Nu așezați adaptorul de gătit/tigaie fierbinte pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

CURĂȚARE

Adaptorul de gătit/tigaie poate fi curățat simplu în mașina de spălat vase.

SPAȚIUL DE DEPOZITARE AL GRĂȚARULUI DVS. AROSA 570 G



Toate modelele AROSA 570 G dispun de un suport în interiorul grătarului pentru depozitarea unei oale din fontă Diamond suplimentare și o piatră pentru pizza (cele două nu sunt incluse în furnitură).

INFO: Găsiți alte accesorii, precum oala din fontă Diamond și piatra pentru pizza pe WWW.OUTDOORCHEF.COM sau la distribuitorul dvs.

SPATIU DE DEPOZITARE AL MODELELOR CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL **(VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL)**

Echiparea cu accesoriul menționat mai sus se realizează prin partea posterioară deschisă a grătarului.

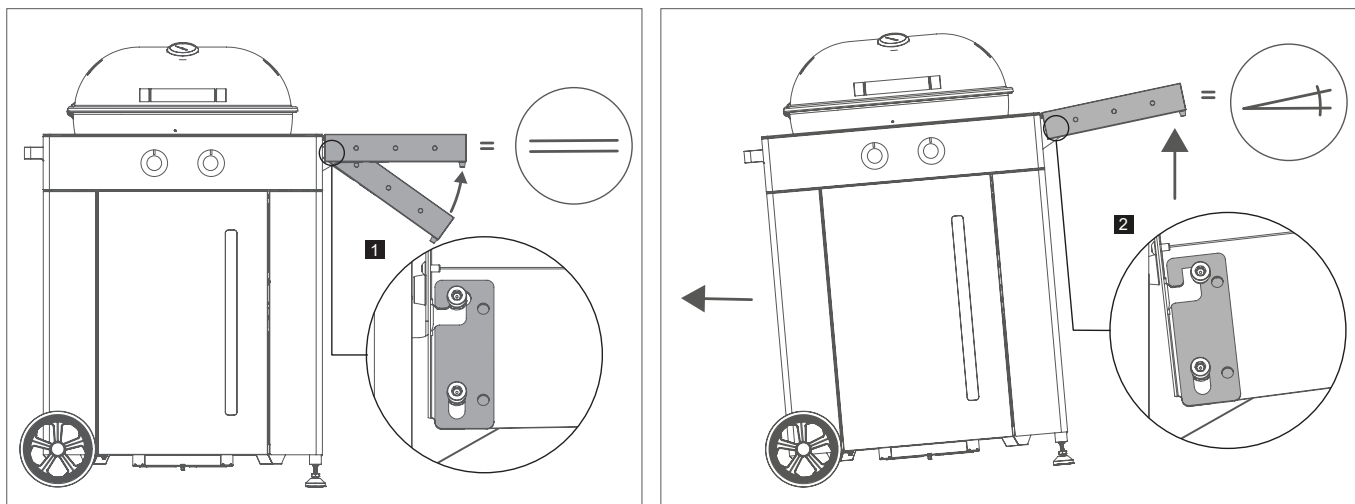
Pentru a vă facilita accesul la butelia de gaz și la tava de scurgere a grăsimii, veți găsi o deschidere cu fermoar pe partea stângă a panoului textil al modelului AROSA 570 G.

Această deschizătură vă facilitează o modalitate ușoară de a deschide și a închide alimentarea cu gaz. În plus, cuva de colectare a grăsimii se poate scoate simplu pe lateral pentru a fi curățată.

DEPLASAREA ȘI MANEVRAREA GRĂȚARULUI AROSA 570 G

Raftul lateral stabil de la AROSA 570 G servește și la deplasarea și manevrarea grătarului.

Masa laterală din dreapta dispune de o funcție de blocare (consultați figura de mai sus) - ca să manevrați grătarul trebuie doar să ridicați pentru a aduce grătarul în poziția dorită.



RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

FRIGEREA CU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

Poziția standard

Bucăți mai mari de carne (de exemplu, file, antricot, cotelete dintr-o bucată sau pui întreg): Datorită sistemului unic de pâlnie, bucățile mai mari de carne nu mai trebuie să fie întoarse în timpul frigerii. Căldura de la arzătoarele cu gaz se ridică pe părțile laterale ale grătarului cu bazin sferic și se distribuie uniform pe întregul bazin sferic. Așezați alimentul pentru fript pe grilajul preîncălzit al grătarului și închideți capacul. Lăsați întotdeauna un spațiu între bucățile separate de carne. Prin închiderea capacului, alimentul pentru fript este rumenit uniform pe toate laturile și sucul rămâne în carne.

Pentru a nu lăsa nimic la întâmplare în ceea ce privește bucățile mai mari, vă recomandăm să folosiți aparatele noastre de măsurare a temperaturii, de exemplu **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte, ușor de controlat prin aplicația oficială **OUTDOORCHEF**.

În poziția standard puteți coace excelent cu căldură indirectă, delectându-vă familia și prietenii, de exemplu, cu o pizza de casă făcută pe piatra pentru pizza **OUTDOORCHEF** care se potrivește perfect în bazinul sferic. Lăsați piatra pentru pizza să se încălzească timp de 20 minute, la cel mai înalt nivel, înainte de a coace pizza - vă veți bucura de o crustă crocantă de pizza, la fel ca cea italienească.

Cu accesoriul potrivit, grătarul **OUTDOORCHEF** este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere: Lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere.

Mai multe informații despre gama largă de accesorii, precum și despre aplicație puteți găsi la adresa: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Poziția vulcan


Perfect pentru utilizarea accesoriul **OUTDOORCHEF** unde este necesară o căldură ridicată din partea de jos, care este emisă concentrat la accesoriul precum placa de fontă **OUTDOORCHEF** sau wokul pentru grătar **OUTDOORCHEF**.

FIERBEREA PE SUPRAFAȚA LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL)

Suprafața laterală de gătit este perfectă pentru pregătirea diferitelor aperitive, ca de exemplu, creveți cu usturoi în ulei de măsline, pentru pregătirea garniturilor, cum ar fi legume la tigaie sau pregătirea sosurilor în timpul frigerii. Vă recomandăm ca accesoriu pentru aceasta tigaia **Aroma OUTDOORCHEF** cu care fiecare preparat este un succes.

Mai multe informații despre gama largă de accesorii puteți găsi la adresa: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

În spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în cuvă. În cazul în care murdăria este mai persistentă, încălziți grătarul aproximativ 10 minute, la putere maximă. Pentru curățarea pâlniei și a grătarului, folosiți o perie pentru grătar **cu** peri din alamă (nu cu peri din oțel).

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 GRĂȚAR DIN FONTĂ (NU SUNT INCLUSE ÎN FURNITURĂ, POT FI ACHIZIȚIONATE SEPARAT)

UTILIZARE

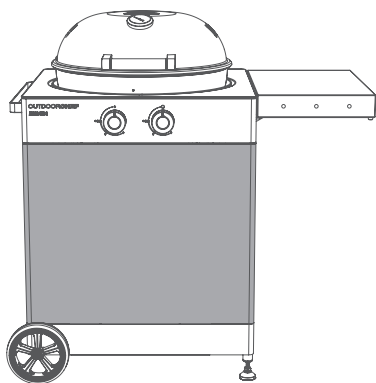
Înainte de prima utilizare, curățați cu apă grilajele de grătar din fontă. În timpul utilizării grătarului, atingeți grilajul doar cu mânușile speciale pentru grătar. Nu așezați grilajele de grătar din fontă fierbinți pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

Pentru a scoate mai ușor grilajele de grătar din fontă, puteți utiliza cleștele pentru ridicarea grilajului.

CURĂȚARE

- Lăsați grilajele de grătar din fontă să se încingă pe grătar timp de aprox. 10 minute la putere maximă
- Folosiți o perie **cu** peri din alamă (nu perii cu peri din oțel)
- Lăsați grilajul și peria să se răcească complet
- După curățare, ungeți grilajul cu puțin ulei de gătit.

INSTRUCȚIUNI DE ÎNGRIJIRE PENTRU ÎNVELITOAREA DIN MATERIAL TEXTIL (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL)



REZISTENȚĂ LA INTEMPERII

Învelitoarea din material textil a grătarului dvs. AROSA 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 AROSA 570 G cu husa **OUTDOORCHEF** 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. AROSA 570 G simplu cu apă caldă 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.

DORITI SĂ CONFERIȚI GRĂȚARULUI DVS. AROSA 570 G UN LOOK COMPLET NOU?

Nicio problemă - Puteți achiziționa ca accesoriu mai multe învelitoare din material textil în culori și modele diverse, fascinante. Găsiți mai multe informații pe WWW.OUTDOORCHEF.COM sau de la distribuitorul dvs.

INSTRUCȚIUNI DE ÎNGRIJIRE PENTRU APLICAȚIILE DIN BAMBUS (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU APLICAȚII DIN BAMBUS)

BAMBUS PRODUS NATURAL

Bambusul este un produs natural, motiv pentru care pot apărea variații naturale de structură și culoare.

Aplicațiile din bambus de la AROSA 570 G sunt expuse influențelor meteorologice, cum ar fi lumina soarelui, căldura și umezeala, care declanșează un proces natural de îmbătrânire și modificări ale culorii (nuanță de gri amplificată cu trecerea timpului) ce conferă unicitate fiecărui grătar. Acest proces natural de îmbătrânire se poate încetini prin îngrijire regulată (consultați instrucțiunile de curățare și îngrijire) și acoperirea consecventă a grătarului atunci când nu este folosit.

REZISTENTĂ LA INTEMPERII

Ca toate produsele din bambus pentru exterior (de ex. mobilă din bambus), și aplicațiile din bambus ale AROSA 570 G ar trebui protejate pe cât posibil împotriva razelor ultraviolete, a ploii și a umezelii.

Dacă sunt ude, de ex. după o ploaie abundentă, aplicațiile de bambus ale grătarului AROSA 570 G trebuie șterse înainte ca grătarul să fie acoperit cu capacul.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTRETINERE

Curățați aplicațiile din bambus cu o cârpă umedă și asigurați-vă că folosiți doar un agent de curățare delicat (de exemplu, detergent de vase obișnuit din comerț), apoi ștergeți suprafața cu o cârpă uscată.

Vă recomandăm să tratați aplicațiile de bambus la fiecare 1-2 ani cu o loțiune sau cu un ulei de îngrijire a bambusului disponibil în comerț.

OPȚIUNI DE EXTENSIE AROSA 570 G

Conceptul unic al AROSA 570 G vă permite să vă extindeți grătarul cu următoarele elemente de sistem și accesorii suplimentare.

ELEMENTE DE SISTEM

Doriți să vă folosiți AROSA 570 G într-un mod mai versatil?

Nicio problemă, deoarece cu BLAZING ZONE® KIT PLUS, OUTDOORCHEF vă oferă posibilitatea de a extinde pur și simplu gama de aplicații a grătarului dvs. - pentru o versatilitate maximă!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS este extensia perfectă pentru AROSA 570 G, dacă doriți să vă transformați grătarul într-o bucătărie în aer liber în cel mai scurt timp.

COMPONENTE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Arzător ceramic High-Performance BLAZING ZONE® PLUS
- Aragaz High Performance COOKING ZONE PLUS
- Masă laterală solidă inclusiv 2 butoane rotative iluminate cu Safety Light®
- Picioare de sprijin pentru un suport stabil în timpul demontării

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|--|
|  |  | <p>Temperatură ridicată 600 – 900 °C</p> <p>Arzător ceramic High-Performance Frigere la temperaturi ridicate Crustă perfectă pe carne Grilaj reglabil în înălțime, 2 niveluri Perfect pentru bucăți subțiri</p> |
|---|---|--|

Astfel, fripturile și alte preparate din carne pot fi pregătite cu o căldură maximă de peste 900 °C, pentru o crustă perfectă.

COOKING ZONE PLUS – MULT MAI MULT DECÂT UN REȘOU LATERAL, 3 DOMENII DE APLICARE

COOKING ZONE 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 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.

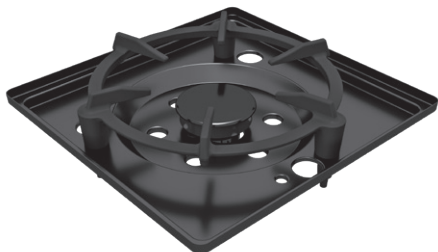
Datorită formei concave a suportului solid din fontă, COOKING ZONE PLUS poate fi utilizat și cu OUTDOORCHEF BBQ Wok, care se potrivește perfect pe spațiul suportului (fără inel adaptor pentru Wok).



Căldură ridicată

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul superior de temperatură

- Prăjirea la cald a cărnii, peștelui și legumelor



Căldură medie

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul mediu de temperatură

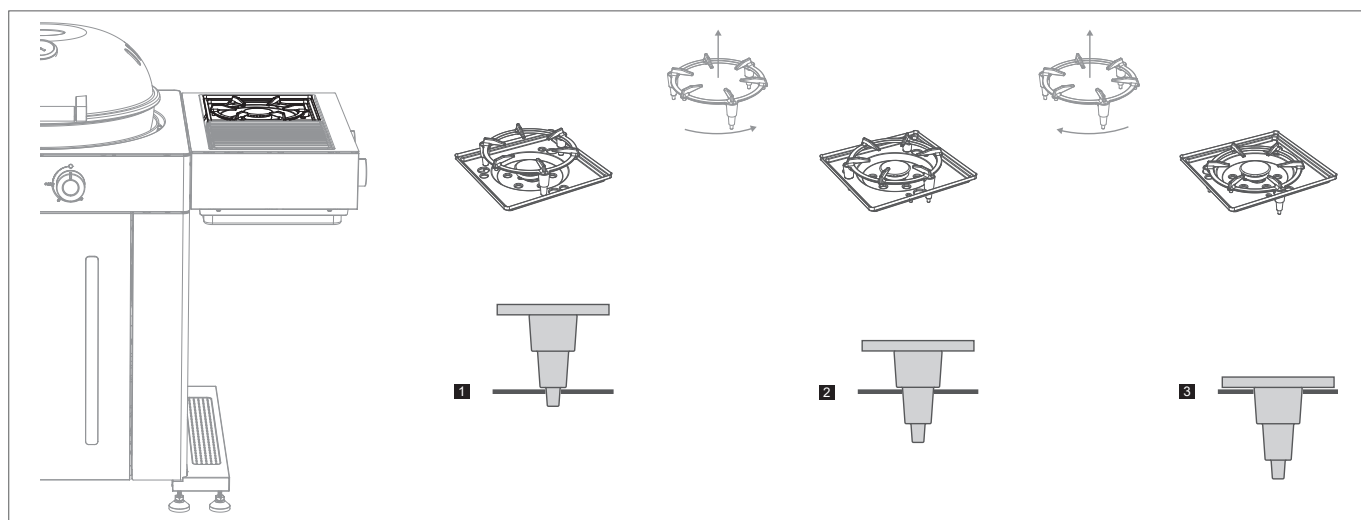
- Prăjirea/încălzirea la aburi a cărnii, peștelui și legumelor
- Prăjirea legumelor ce conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, Rôsti etc.




Căldură mai intensă

În combinație cu butonul rotativ pot fi acoperite diverse domenii de aplicare în intervalul inferior de temperatură

- Sosuri de gătit, supe, tocănițe și mâncăruri din orez



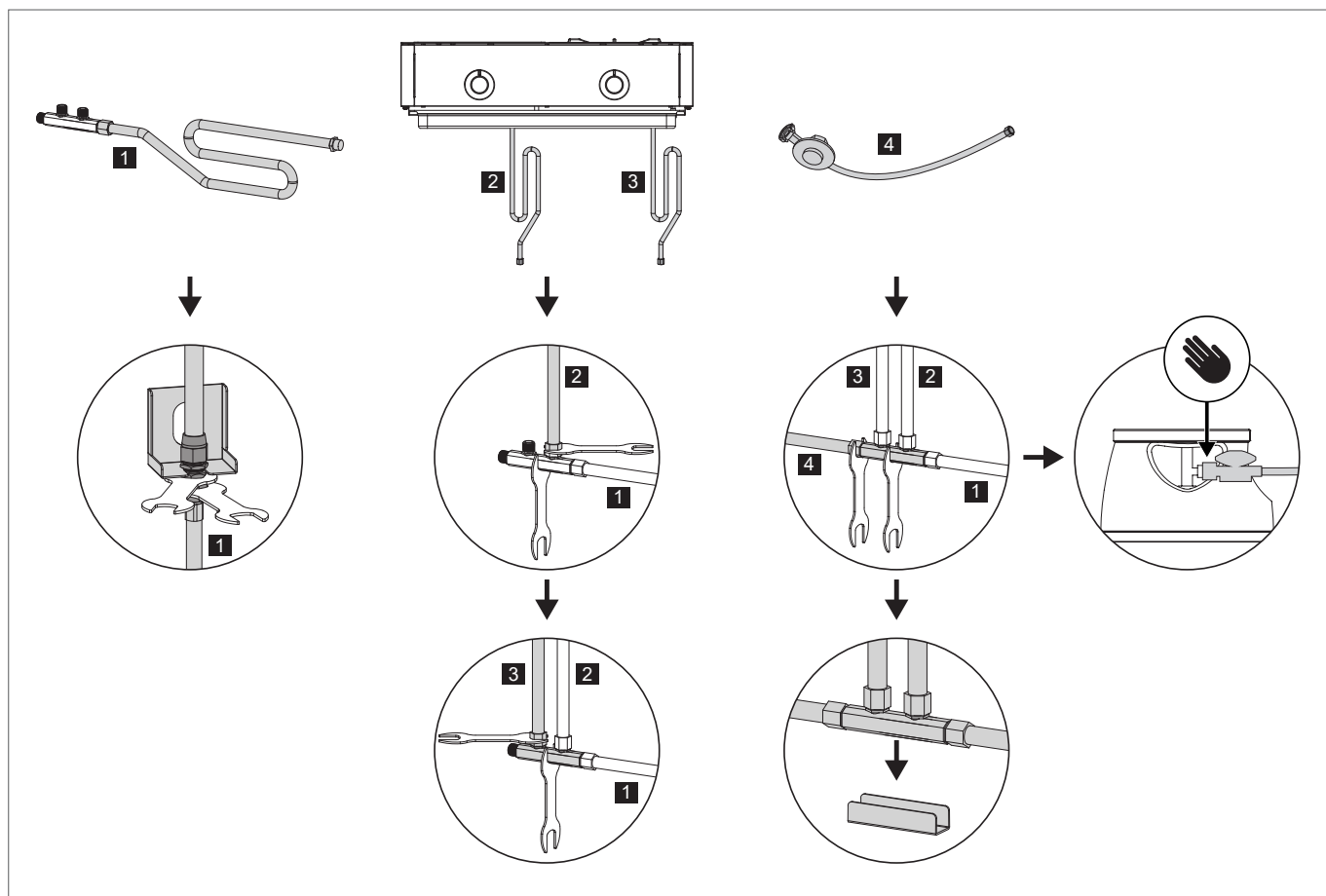
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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. AROSA 570 G a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați arzătorul BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS timp de aprox. 20-25 de minute la nivelul .

CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ AL BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


ATENȚIE: Vă rugăm să respectați informațiile din instrucțiunile de asamblare separate privind asamblarea și conectarea.

ATENȚIE: La extinderea cu BLAZING-/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.

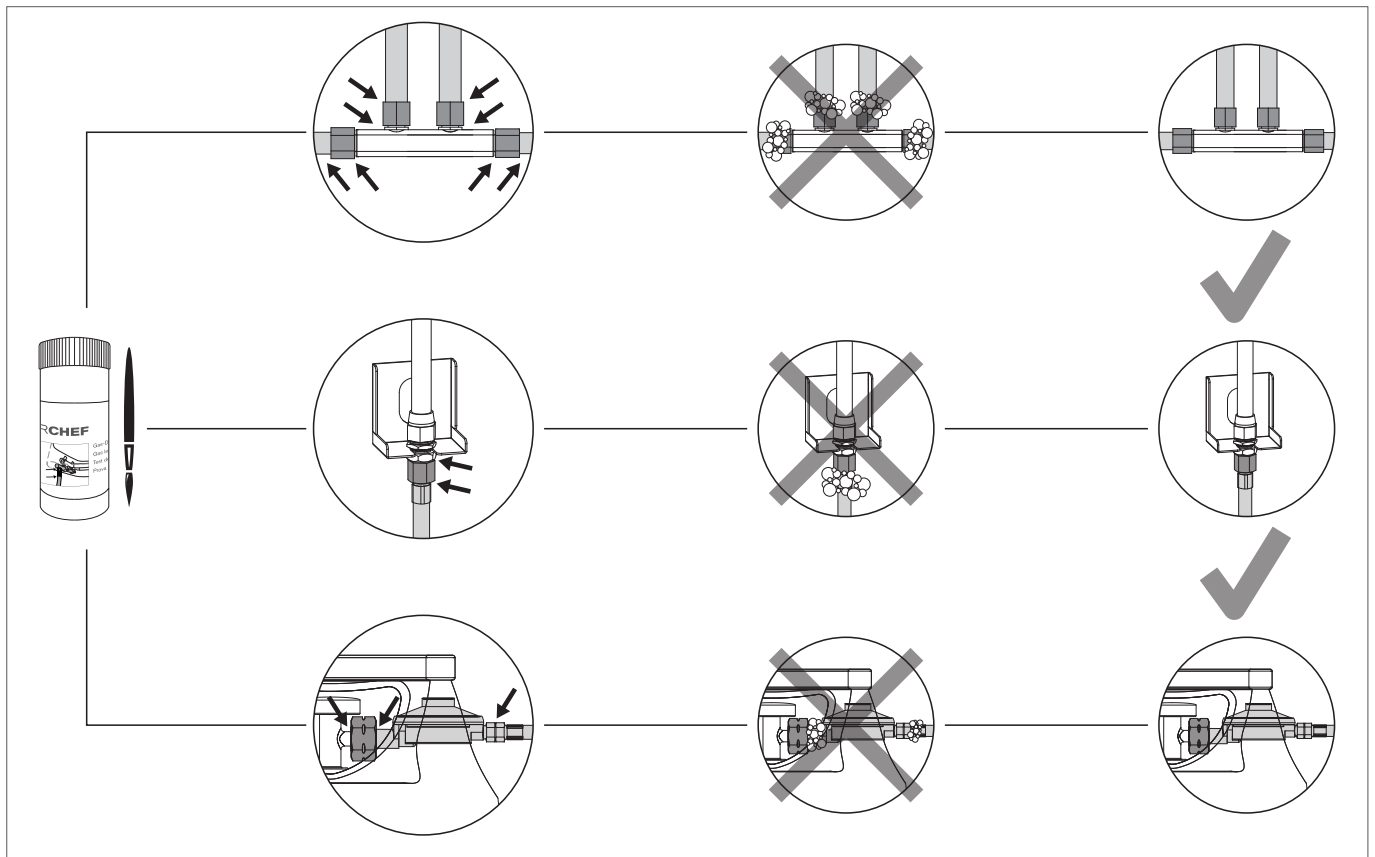


TEST DE ETANȘEITATE

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 butelie 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-/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.



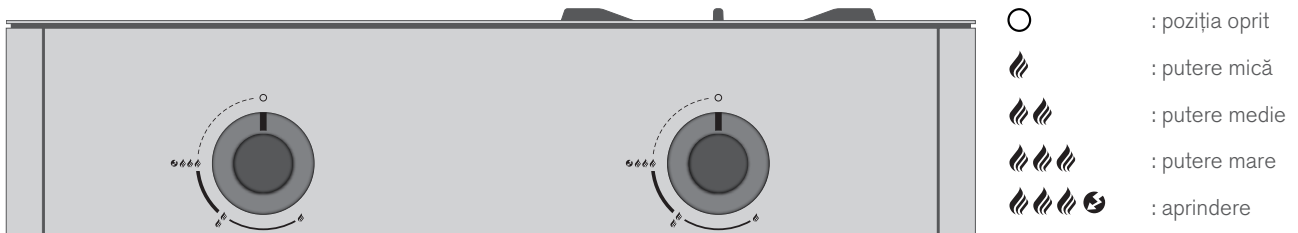
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **ATENȚIE:** Greutatea maximă admisibilă a încărcăturii Blazing-/Cooking Zone Kit Plus este de 40 kg
- **ATENȚIE:** Nu utilizați niciodată BLAZING-/COOKING ZONE KIT separat/individual (detașat de grătar)
- **ATENȚIE:** Nu acoperiți niciodată suprafețele BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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, ci doar pe COOKING ZONE PLUS.
- **ATENȚIE:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS rămâne fierbinte un timp îndelungat după oprire.
Fiți atent/ă să nu vă ardeți și nu puneți obiecte în apropierea kit-ului BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS deoarece există - pericol de incendiu.
- **ATENȚIE:** Utilizați arzătorul lateral BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS doar atunci când acesta este montat în întregime pe un model corespunzător de grătar AROSA, conform instrucțiunilor separate de montaj.
- **ATENȚIE:** Nu lăsați niciodată grătarul și arzătorul lateral BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS

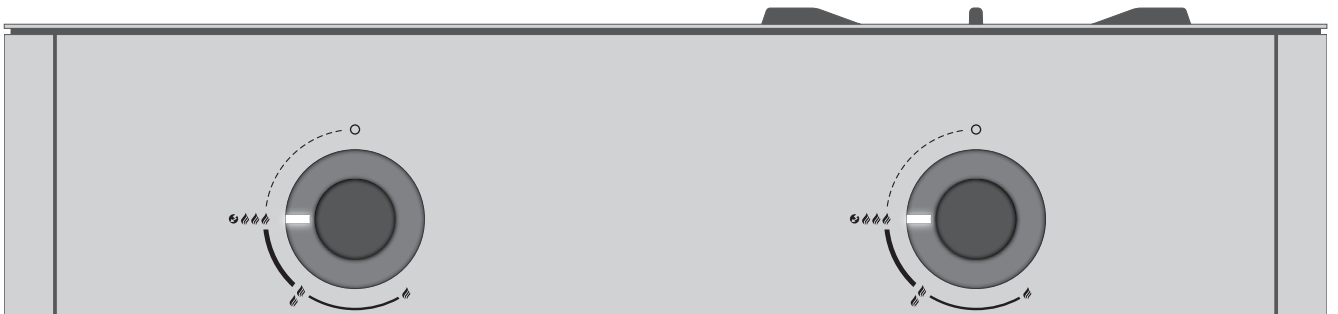
Niveluri de încălzire și aprindere



Ambele arzătoare ating la nivelul 🔥🔥🔥 puterea maximă și la 🔥 cel mai mic consum.

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE A BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS ACEST LUCRU ESTE VALABIL PENTRU AMBELE ARZĂTOARE (BLAZING ZONE® PLUS UND COOKING ZONE PLUS)

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Apăsăți butonul de reglare al gazului de la Blazing Zone Plus și/sau Cooking Zone Plus și rotiți-l spre stânga până 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 neurs să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
5. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI PENTRU BLAZING ZONE® 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.

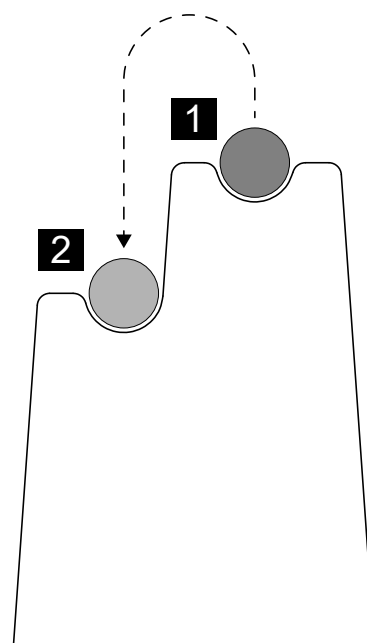
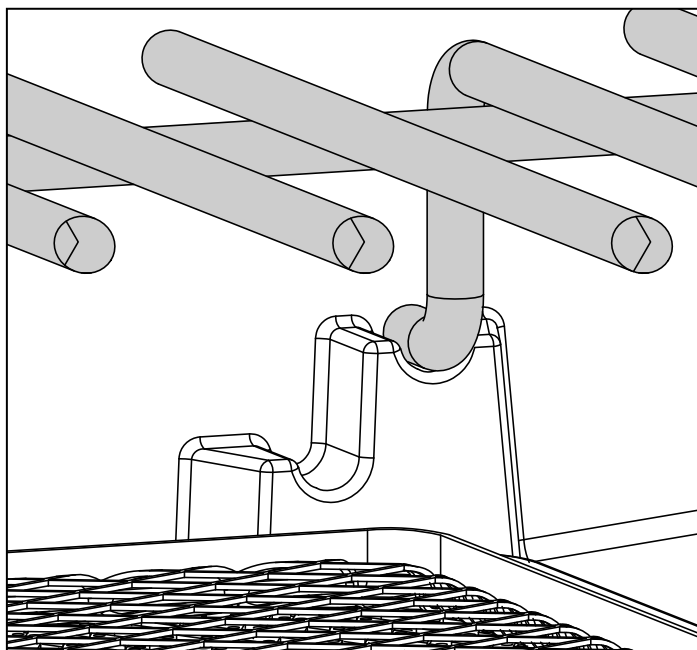
Utilizarea altor ustensile de gătit pe BLAZING ZONE® PLUS

În cazul frigerei 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 marinatei și sosurilor

Vă recomandăm ca în timpul preparării fripturilor și altor preparate din carne să renunțați la utilizarea marinatei și sosurilor, pentru a atinge gustul complet nealterat al cărnii. O friptură bună nu are nevoie de altceva decât de puțină sare.

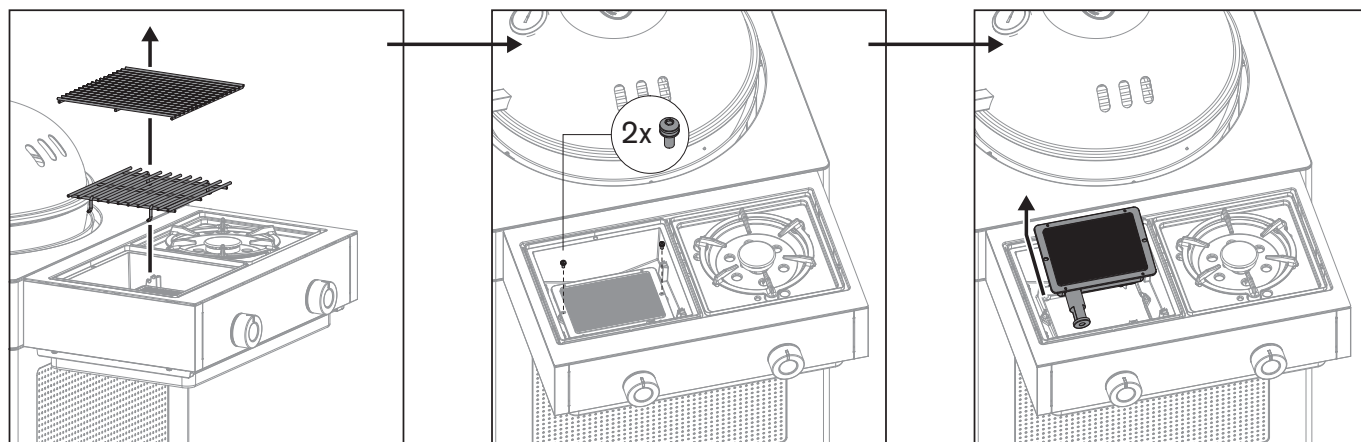
Cu toate acestea, în care în care trebuie să utilizați marinate, trebuie să aveți grijă să nu utilizați prea mult ulei pentru a preveni aprinderea grăsimii. În cazul utilizării sosurilor (în special a celor care conțin zahăr) și condimentelor, vă recomandăm să le aplicați cu puțin timp înainte de finalizarea procesului de frigere, pentru ca alimentele pentru fript să nu se ardă.

ÎNTREȚINEREA BLAZING ZONE® PLUS

CURĂȚARE REGULATĂ

Vă recomandăm să curățați BLAZING ZONE® 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® PLUS o dată pe an și să curățați toate componentele din jur pentru a îndepărta pâzenele de păianjen și reziduurile de pe grătar.



După scoaterea dispozitivului BLAZING ZONE® 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® PLUS, fără să utilizați vreun mijloc de curățare ascuțit sau inflamabil.
4. Apoi introduceți din nou întregul dispozitiv BLAZING ZONE® 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.

Furtun de gaz

Verificați furtunul de gaz. În cazul în care acesta este fragil sau prezintă fisurări, trebuie să îl înlocuiți numaidecât.

ÎNGRIJIREA BLAZING ZONE® PLUS

Îngrijirea regulată a BLAZING ZONE® 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® PLUS, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă **OUTDOORCHEF** potrivită, împotriva intemperiilor. Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

GRILAJELE DE GRĂȚAR DIN OȚEL INOXIDABIL AL BLAZING ZONE® 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 mânușile 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 încălzească pe grătar timp de aprox. 10 minute la putere maximă
- Folișiți 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 **OUTDOORCHEF** 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).

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI PENTRU COOKING ZONE PLUS

UTILIZAREA OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Suportul solid din fontă are o formă concavă, astfel încât funcționează perfect în combinație cu Barbecue Wok. BARBECUE WOK poate fi utilizat direct pe suportul din fontă (fără a utiliza inelul adaptor pentru Wok).

TIGĂI ȘI VASE RECOMANDATE

Vă recomandăm să utilizați numai tigăi și vase foarte rezistente la căldură, fără strat de acoperire (de exemplu, teflon).

Tigăile și vasele din fontă, fier forjat sau oțel sunt ideale. În general, pot fi utilizate toate tigăile și vasele disponibile în comerț, atât timp cât sunt potrivite pentru a fi utilizate cu reșouri pe gaz.

DIMENSIUNI RECOMANDATE PENTRU TIGĂI ȘI VASE

Vă recomandăm următoarele dimensiuni pentru tigăi și vase: 24 cm/28 cm/32 cm.

ÎNTREȚINEREA ȘI ÎNGRIJIREA COOKING ZONE PLUS

Întreținerea regulată a COOKING ZONE 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 strănse 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 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 PLUS, protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă **OUTDOORCHEF** potrivită, împotriva intemperiilor. Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

PLANCHA AROSA EVO - PENTRU PLĂCEREA DE A FACE UN GRĂTAR MEDITERANEEAN

PLANCHA AROSA EVO este completarea perfectă pentru BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Acesta se potrivește exact pe BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS și este ideal pentru prepararea mâncărilor mediteraneene, care sunt pregătite în mod tradițional pe o plancha.

Având în vedere că această plancha de dimensiuni mari, acoperă ambele arzătoare (Blazing Zone Plus și Cooking Zone Plus), pot fi create două zone de temperatură diferite, care pot fi reglate cu ajutorul butoanelor reglatoare individuale pentru Blazing Zone Plus și Cooking Zone Plus.

Astfel, aveți posibilitatea de a pregăti diferite feluri de mâncare cu diferite cerințe de căldură pe o plancha.

PLANCHA AROSA EVO are un canal generos pentru grăsime/suc în partea din față.



ÎNȚREȚINEREA

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 **OUTDOORCHEF** 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: Vă recomandăm să goliți și să curățați în mod regulat tava de scurgere a grăsimii de pe grătarul dvs. pentru a preveni incendiile cauzate de grăsime. La înlocuirea buteliei de gaz, tava de scurgere a grăsimii trebuie îndepărtată pentru a preveni căderea acesteia 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

AROSA 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 total de gaz | 686 g/h |

BAZIN SFERIC

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Putere | |
| - arzătorul mai mic | 2.90 kW |
| Consum de gaz | 210 g/h |
| - arzătorul mare | 6.60 kW |
| Consum de gaz | 476 g/h |
| Duze (28–30/37 mbari) | |
| - duză arzătorul mic | 0.78 mm/marcaj: BD |
| - duză arzătorul mare | 1.22 mm/marcaj: BG |
| Duze (50 mbari) | |
| - duză arzătorul mic | 0.68 mm/marcaj: AU |
| - duză arzătorul mare | 1.06 mm/marcaj: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 total de gaz | 914 g/h |

BAZIN SFERIC

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Putere | |
| - arzătorul mai mic | 2.90 kW |
| Consum de gaz | 210 g/h |
| - arzătorul mare | 6.60 kW |
| Consum de gaz | 476 g/h |
| Duze (28–30/37 mbari) | |
| - duză arzătorul mic | 0.78 mm/marcaj: BD |
| - duză arzătorul mare | 1.22 mm/marcaj: BG |
| Duze (50 mbari) | |
| - duză arzătorul mic | 0.68 mm/marcaj: AU |
| - duză arzătorul mare | 1.06 mm/marcaj: AI |

ARZĂTOR SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Putere | 3.20 kW |
| Consum de gaz | 228 g/h |
| Duză (28–30/37 mbari) | 0.88 mm/marcaj: AH |
| Duză (50 mbari) | 0.76 mm/marcaj: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 total de gaz | 686 g/h |

BAZIN SFERIC

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Putere | |
| - arzătorul mai mic | 2.90 kW |
| Consum de gaz | 210 g/h |
| - arzătorul mare | 6.60 kW |
| Consum de gaz | 476 g/h |
| Duze (28–30/37 mbari) | |
| - duză arzătorul mic | 0.78 mm/marcaj: BD |
| - duză arzătorul mare | 1.22 mm/marcaj: BG |
| Duze (50 mbari) | |
| - duză arzătorul mic | 0.68 mm/marcaj: AU |
| - duză arzătorul mare | 1.06 mm/marcaj: AI |

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 OUTDOORCHEF le puteți găsi pe OUTDOORCHEF.COM

VAŽNO: Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s uporabom plinskog roštilja OUTDOORCHEF.

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

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.

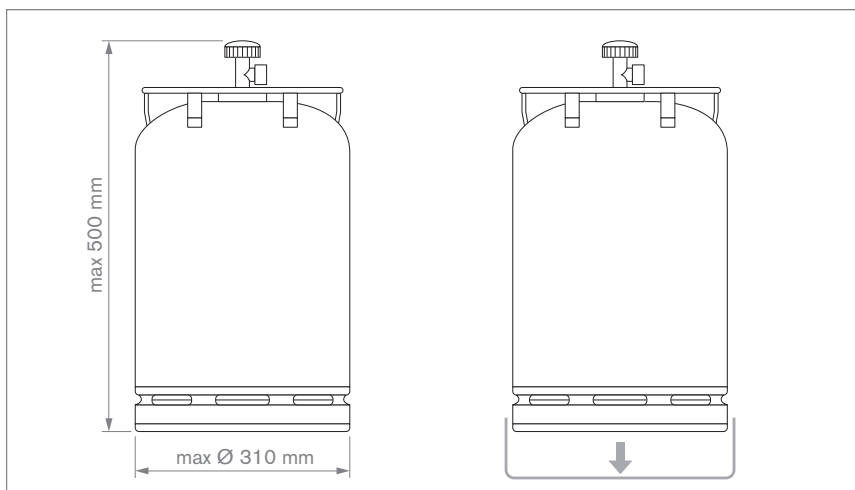
Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.

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

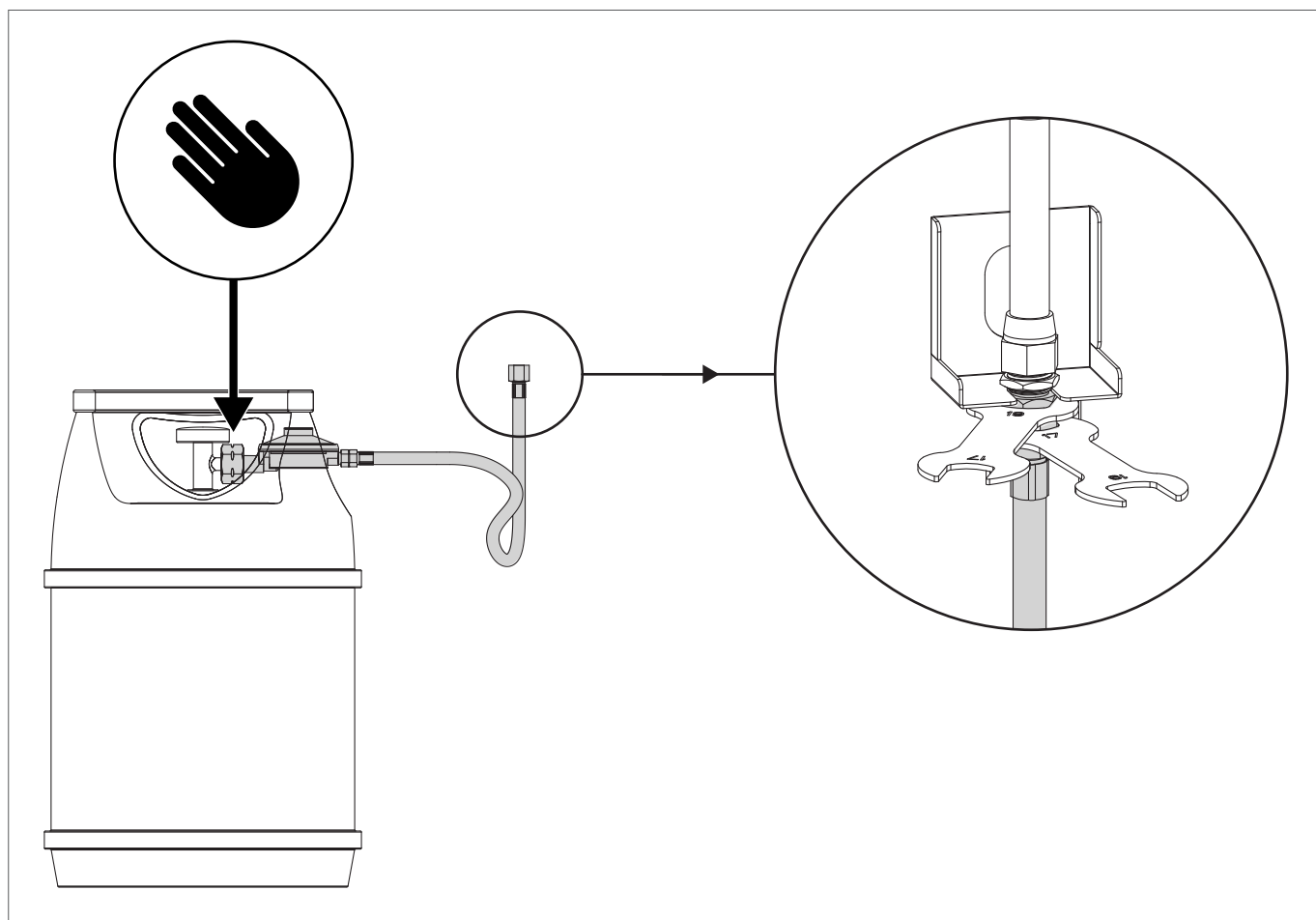
Ove upute za uporabu vlasnik mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvata ruke.

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 u pogon te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za uporabu.

PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA


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.



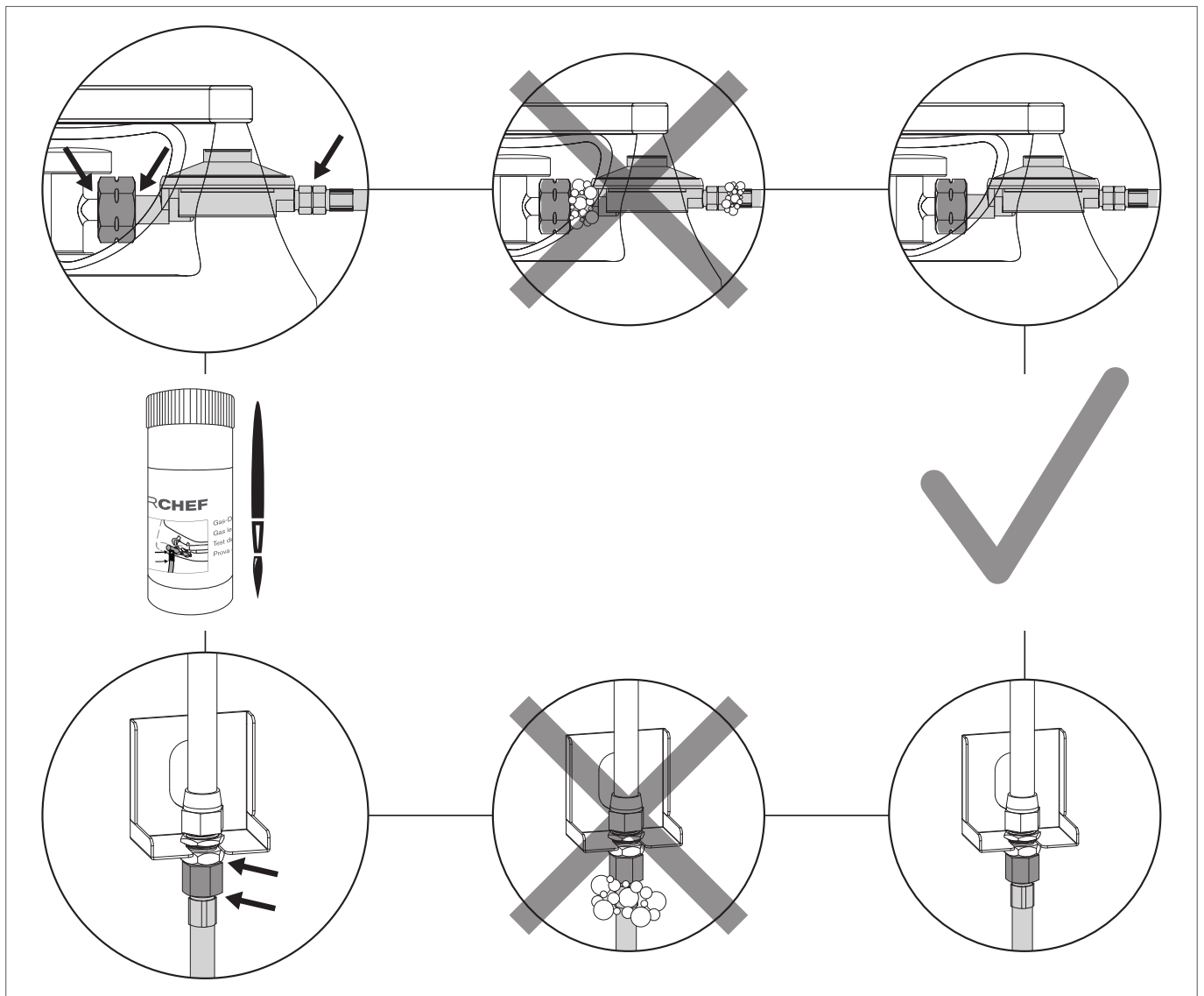
Za to se pridržavajte i informacija u posebnim uputama za postavljanje roštilja.

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.

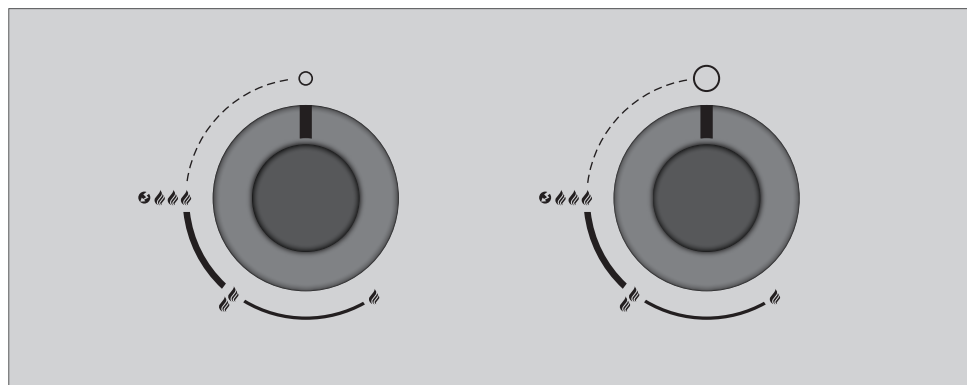
1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji .
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % 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

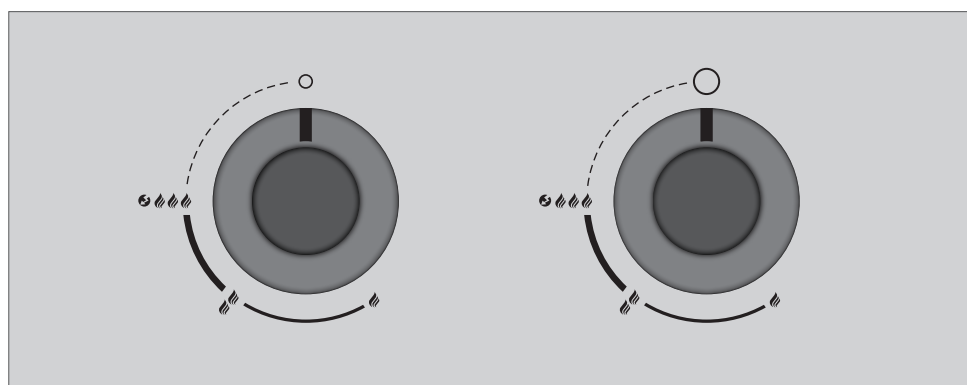


- : Isključena pozicija
- 🔥 : Slaba snaga
- 🔥🔥 : Srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : Visoka snaga
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje

SUSTAVI PLAMENIKA

KUGLA

Sustavi za roštiljanje s dvama okretnim regulatorima

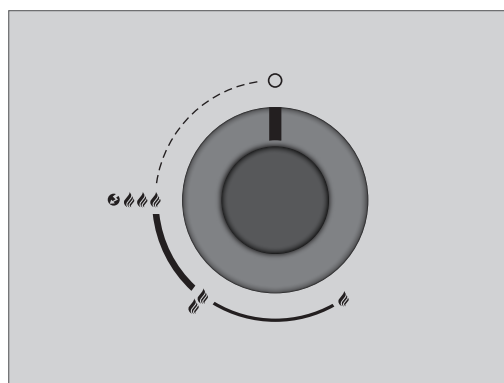


Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥. Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥. Izrađen je za uporabu u području srednje do niske temperature.




BOČNI PLAMENIK (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

Sustav plamenika dodatnog mjesta za kuhanje







Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

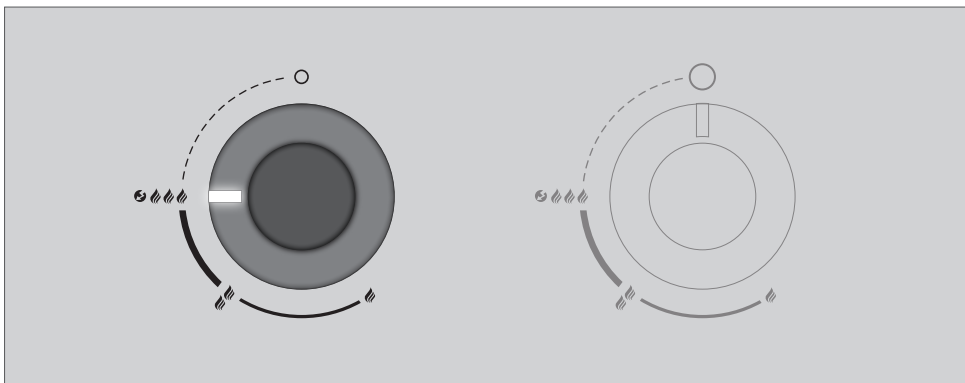
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA


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

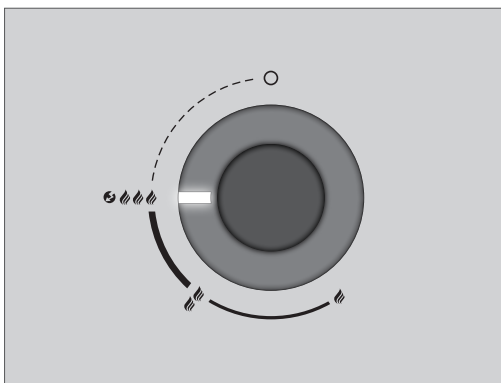
1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte u skladu s uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina 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 ishlapati. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

BOČNI PLAMENIK (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte u skladu s uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac bočnog mjesta za kuhanje. **POZOR:** Nikada ne palite bočno mjesto za kuhanje dok je poklopljeno.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. 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.



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 ishlapati. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nakon tri pokušaja ne možete uključiti plamenik bočnog mjesta za kuhanje, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Svi modeli AROSA opremljeni su 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.

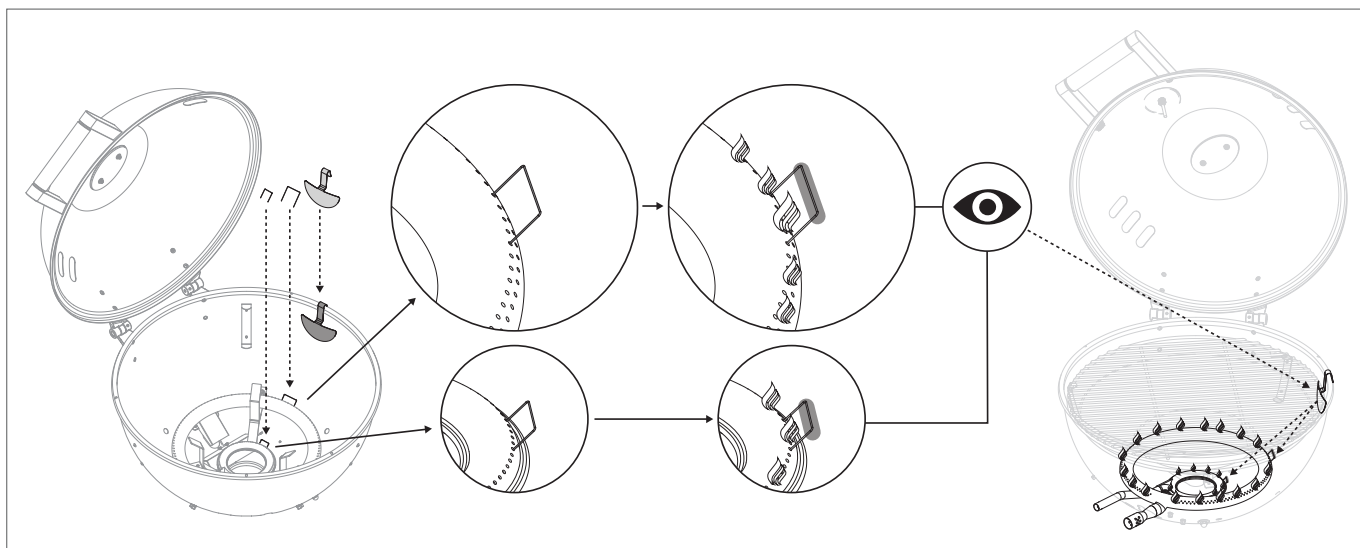
* **VAŽNO:** Ne postoji stopostotna sigurnost da se plamenici pri ekstremnim vremenskim uvjetima neće ugaziti. Pri radu s plinom uvijek treba paziti na to da se roštilj nikada ne ostavlja bez nadzora. Sva su ispitivanja provedena u laboratorijskim uvjetima.

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 dodatno uvjeriti da su plamenici zaista upaljeni.






Prednost:

- Dodatna, vizualna sigurnost da su plamenici zaista upaljeni i da ne curi nezapaljeni plin.



SAFETY LIGHT

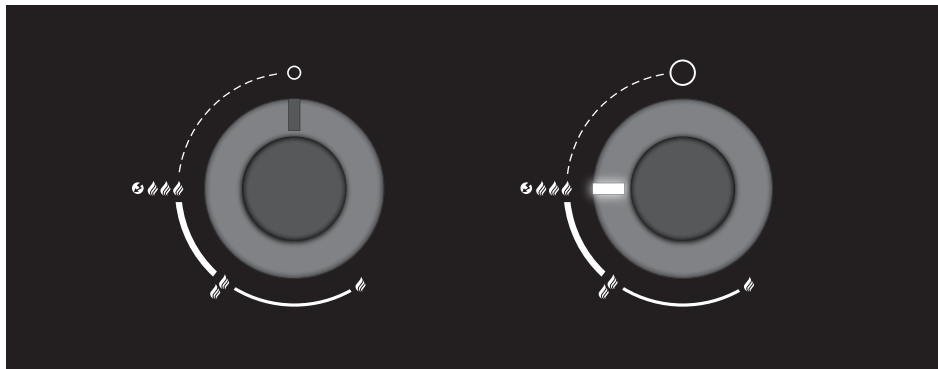
Dokazana sigurnost koja svijetli.

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.

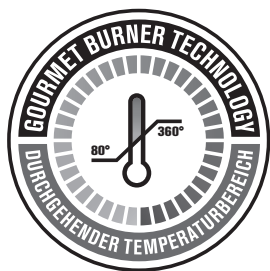
Prednost:

- 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)



Svi modeli AROSA raspolažu 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:

| 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:

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 klasični 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 temperaturnom 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 pize ili flambiranog kolača (standardna pozicija lijevka).

JEDINSTVENI SUSTAV S LIJEVKOM

Korištenje jedinstvenog sustava s lijevkom OUTDOORCHEF 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 dopiju 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 stupnjeva 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF.

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 pize, flambiranog kolača ili kruha.

POZICIJA VULKAN



Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina, savršena za uporabu pribora OUTDOORCHEF kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

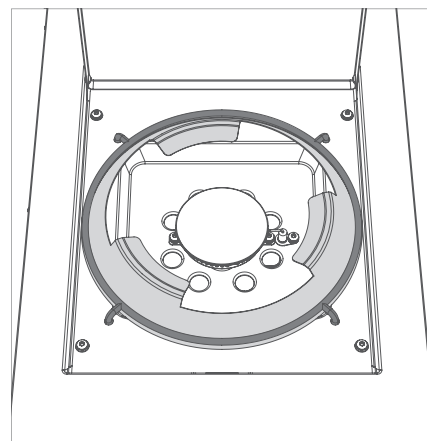
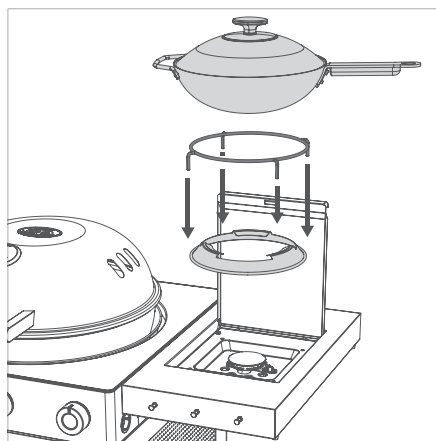
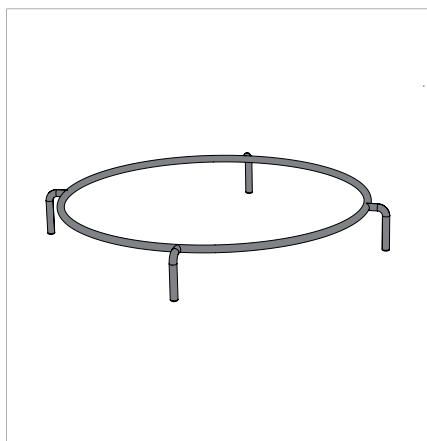
Stoga je pozicija vulkan savršena za jela koja je potrebno samo kratko pržiti, kao što su odresci od tune, jakobove kapice ili povrće iz woka.

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.

UPUTE ZA UPOTREBU ZA BOČNO MJESTO ZA KUHANJE (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

1. Prije uključivanja bočnog mjesta za kuhanje postavite isporučeni nastavak za kuhanje/tave.
2. Odaberite odgovarajući pribor ili tavu i postavite ih na nastavak za kuhanje/tave.
Za upotrebu OUTDOORCHEF BBQ WOK-a (odvojeno dostupan kao pribor) upotrebljavajte isporučeni držač za WOK.



3. Regulirajte temperaturu po svojim željama neprekidno između 🔥 i 🔥🔥🔥.
4. Nakon kratkog zagrijavanja pribora ili tave dodajte namirnice i pripremite ih.
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. Roštilj se treba u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja premještate, pomičete ili čistite.
7. Na bočnom mjestu za kuhanje nemojte upotrebljavati kuhinjske posude < 160 mm i > 270 mm.

NASTAVAK ZA KUHANJE/TAVE

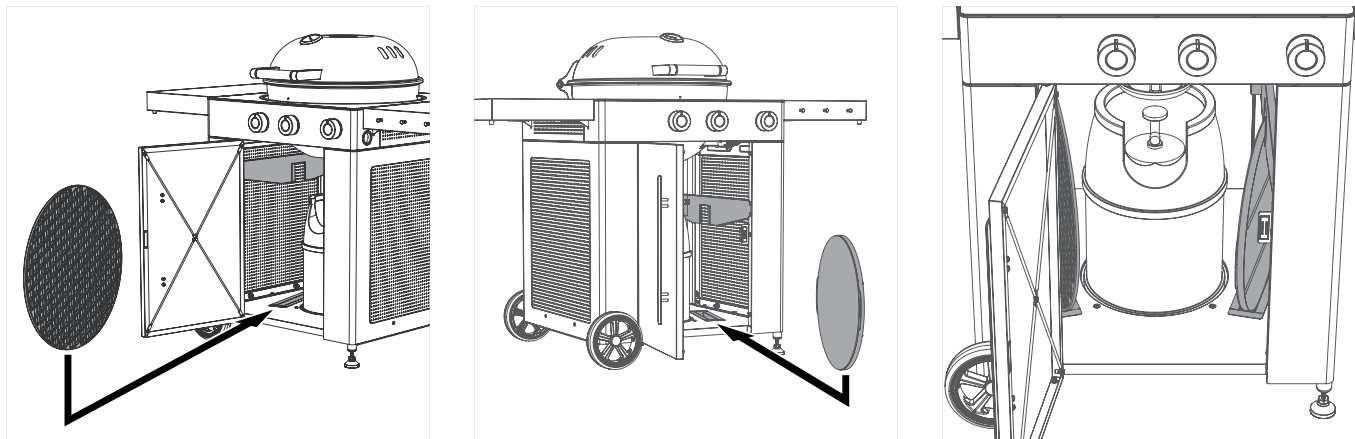
UPOTREBA

Tijekom upotrebe na roštilju nastavak za kuhanje/tave dodirujte samo rukavicama za roštiljanje. Ne stavljajte vruć nastavak za kuhanje/tave na zapaljive ili površine osjetljive na toplinu.

ČIŠĆENJE

Nastavak za kuhanje/tave jednostavno se čisti u perilici za posuđe.

SKLADIŠNI PROSTOR VAŠEG ROŠTILJA AROSA 570 G



Svi modeli AROSA 570 G u unutrašnjosti roštilja imaju držač koji služi skladištenju dodatne vatrostalne rešetke Diamond i kamena za pizzu (nisu uključeni u sadržaj isporuke).

INFORMACIJA: Dodatan pribor, kao što su vatrostalna rešetka Diamond ili kamen za pizzu pronaći ćete na WWW.OUTDOORCHEF.COM ili kod svog trgovca.

SKLADIŠNI PROSTOR MODELA S TEKSTILNOM PRESVLAKOM (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S TEKSTILNOM PRESVLAKOM)

Roštilj se gore spomenutim dodatkom oprema putem otvorenje stražnje strane roštilja.

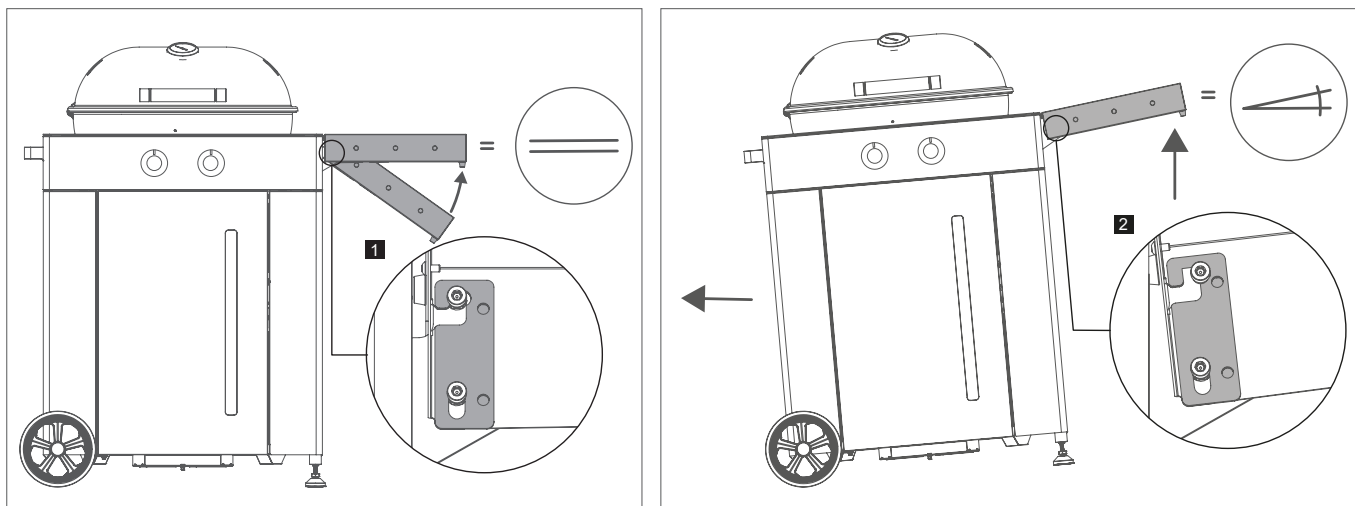
Da biste mogli udobno posegnuti do plinske boce i posude za skupljanje masti, s lijeve strane svog roštilja AROSA 570 G pronaći ćete otvor s patentnim zatvaračem.

Taj otvor vam omogućuje jednostavno otvaranje i zatvaranje dovoda plina. Posudu za skupljanje masti jednostavno možete bočno izvući da biste je očistili.

PREMJETAŠTANJE MODELA AROSA 570 G I UPRAVLJANJE NJIME

Stabilna bočna polica modela AROSA 570 G služi i za premještanje vašeg roštilja i upravljanja njime.

Bočni stol s desne strane raspolaže funkcijom blokade (vidi sliku gore) – za upravljanje roštiljem morate samo podići bočni stol da biste namjestili roštilj u željeni položaj.



SAVJETI I TRIKOVI

ROŠTILJANJE S PLINSKOM KUGLOM

Standardna pozicija

Veći komadi mesa (npr. filei, entrecôte, kotleti u komadu ili čitavi pilići): Zahvaljujući jedinstvenom ljevkastom sustavu veće komade mesa više ne morate okretati tijekom roštiljanja. Vrućina plamenika podiže se na unutarnjim stranama te se ravnomjerno raspodjeljuje unutar cijele kugle. Jelo stavite na prethodno zagrijane rešetke i zatvorite poklopac. Između pojedinih komada mesa ostavite uvijek malo razmaka. Zatvaranje poklopca omogućuje da hrana sa svih strana dobije ravnomjernu smeđu boju i da sok ostane u mesu.

Da za veće komade mesa ništa ne biste prepustili slučaju, preporučujemo vam upotrebu naših uređaja za mjerenje temperature, npr. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – uređaj za mjerenje temperature jezgre mesa za savršene rezultate, kojim se jednostavno upravlja putem aplikacije **OUTDOORCHEF**.

U standardnoj poziciji možete i uspješno peći, oduševite svoju obitelj i prijatelje, primjerice, pizzom koju ste sami napravili na našem **OUTDOORCHEF** kamenu za pizzu koji savršeno pristaje u kuglu. Prije pečenja pizze najprije zagrijte kamen za pizzu 20 minuta na najvišoj razini – bit ćete nagrađeni hrskavo pečenom podlogom pizze, u potpunosti kao kod Talijana.

Vaš roštilj **OUTDOORCHEF** još je zabavniji uz pravi pribor. Pri roštiljanju, kuhanju ili pak pri pečenju: Prepustite se vlastitoj kreativnosti i radosti eksperimentiranja.

Više informacija o našem širokom asortimanu kao i o aplikaciji pronaći ćete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Pozicija vulkan

Savršena za upotrebu pribora **OUTDOORCHEF** za koji je potrebna jaka vrućina od dolje, koja se koncentrirano prenosi na pribor kao što su vatrostalna ploča **OUTDOORCHEF** ili wok za roštilj **OUTDOORCHEF**.

KUHANJE NA BOČNOM MJESTU ZA KUHANJE (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

Bočno mjesto za kuhanje savršeno je za pripremu raznih predjela kao što su npr. škampi s češnjakom u maslinovom ulju, za pripremu priloga poput povrća na tavi ili za pripremu umaka tijekom roštiljanja. Pribor koji za to preporučujemo je Aroma tava **OUTDOORCHEF**, uz nju svako jelo uspijeva.

Više informacija o našem širokom asortimanu pronaći ćete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog plamenika na **O**.
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

Potrebno je vrlo kratko čišćenje između rešetaka roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće. U slučaju jačih zaprljanja zagrijte roštilj otprilike 10 minuta na najvećoj temperaturi. Za čišćenje ljevaka i rešetke upotrijebite četku za roštilj **s** čekinjama od mjedi (ne od čelika).

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

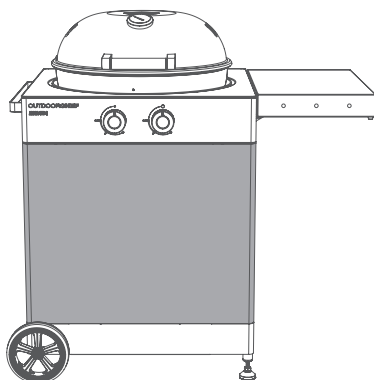
Prije prve upotrebe vodom očistite vatrostalne rešetke za roštilj. Tijekom upotrebe na roštilju dodirujte rešetke samo rukavicama za roštilj. Nemojte stavljati vruće vatrostalne rešetke na zapaljive ili površine osjetljive na vrućinu.

Da biste lakše mogli ukloniti vatrostalne rešetke za roštilj, možete se koristiti podizačem za rešetke.

ČIŠĆENJE

- Vatrostalne rešetke trebaju se zagrijati na roštilju pri punoj jačini cca 10 minuta.
- Koristite se četkom s čekinjama od mjedi (ne od čelika).
- Nakon toga se rešetka i četka trebaju dobro ohladiti.
- Nakon čišćenja lagano nauljite rešetku jestivim uljem.

NAPOMENE O ODRŽAVANJU TEKSTILNE PRESVLAKE (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S TEKSTILNOM PRESVLAKOM)



OTPORNOST NA VREMENSKE UVJETE

Tekstilna presvlaka vašeg roštilja AROSA 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 AROSA 570 G poklopac OUTDOORCHEF 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 AROSA 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.

ŽELITE LI U POTPUNOSTI PROMIJENITI IZGLED SVOG ROŠTILJA AROSA 570 G?

Nema problema – kao dodatak dostupne su tekstilne presvlake u različitim zanimljivim bojama i uzorcima. Više informacija pronađite na WWW.OUTDOORCHEF.COM ili kod svog trgovca.

NAPOMENE O ODRŽAVANJU DIJELOVA OD BAMBUSA (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S DIJELOVIMA OD BAMBUSA)

PROIZVOD PRIRODE BAMBUS

Bambus je prirodan proizvod, zbog čega može doći do prirodnih odstupanja u strukturi i boji.

Dijelovi od bambusa na vašem roštilju AROSA 570 G bit će izloženi vremenskim uvjetima kao što su sunčevo svjetlo, vrućina i vlaga, uslijed kojih će doći do prirodnog procesa starenja i u skladu s tim i promjena boje (veći udio sive boje s vremenom), koje svakom roštilju daju vlastiti karakter. Taj se prirodni proces starenja može usporiti uz redovitu njegu (vidi upute za čišćenje i njegu) i dosljedno pokrivanje roštilja kada ga se ne upotrebljava.

OTPORNOST NA VREMENSKE UVJETE

Kao i druge proizvode od bambusa za vanjsku upotrebu (npr. namještaj od bambusa), tako bi i dijelove od bambusa na roštilju AROSA 570 G trebalo što bolje zaštititi od UV-zraka, kiše i vlage.

U slučaju vlage, npr. nakon jakog pljuska, krpom bi trebalo prebrisati i osušiti dijelove od Bambusa na roštilju AROSA 570 G prije nego što se roštilj prekrije poklopcem.

UPUTE ZA ČIŠĆENJE I NJEGU

Čistite dijelove od bambusa vlažnom krpom i pazite da upotrebljavate samo blago sredstvo za čišćenje (npr. uobičajeno sredstvo za posuđe) i u nastavku prebrišite površini suhom krpom.

Preporučujemo vam da dijelove od bambusa svakih godinu do dvije premažete uobičajenim losionom za njegu proizvoda od bambusa.

OPCIJE NADOGRADNJE ROŠTILJA AROSA 570 G

Jedinstveni koncept roštilja AROSA 570 G omogućava vam da svoj roštilj dodatno nadogradite sljedećim elementima sustava i dodatnim priborom.

ELEMENTI SUSTAVA

Želite li još raznolikije upotrebljavati svoj AROSA 570 G?

Nema problema jer vam s uređajem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS OUTDOORCHEF nudi mogućnost jednostavnog dodatnog proširenja područja primjene vašeg roštilja – za maksimalnu raznolikost!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

Uređaj BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS savršena je nadogradnja vašeg modela AROSA 570 G, ako svoj roštilj poželite u samo jednom potezu pretvoriti u pravu kuhinju na otvorenom.

KOMPONENTE UREĐAJA BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Keramički plamenici visoke učinkovitosti BLAZING ZONE® PLUS
- Plinska kuhala visoke učinkovitosti COOKING ZONE PLUS
- Masivni bočni stol uklj. 2 osvijetljena okretna regulatora sa svjetlom Safety Light®
- Potporna noga za stabilizaciju prilikom nadogradnje

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|---|
|  |  | <p>Visoka temperatura 600 – 900 °C</p> <p>Keramički plamenici visoke učinkovitosti Roštiljanje na visokoj temperaturi Savršena korica na mesu Rešetka prilagodljiva po visini, 2 stupnja Savršen za nemasne komade</p> |
|---|---|---|

To znači da se odresci i slično mogu pripremiti s maksimalnom toplinom od više od 900 °C, za savršenu korica na vašem mesu.

COOKING ZONE PLUS – PUNO VIŠE OD BOČNOG KUHALIŠTA, 3 PODRUČJA PRIMJENE

U potpunosti iznova razvijeni sustav COOKING ZONE 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 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.

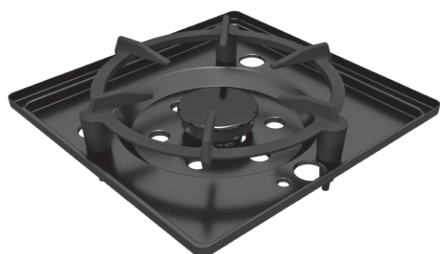
Zahvaljujući konkavnom obliku masivnog nastavka od lijevanog željeza, na uređaju COOKING ZONE PLUS moguće je raditi i s wokom za roštilj OUTDOORCHEF, koji savršeno dosjeda na nastavak (bez adapterskog prstena za wok).



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

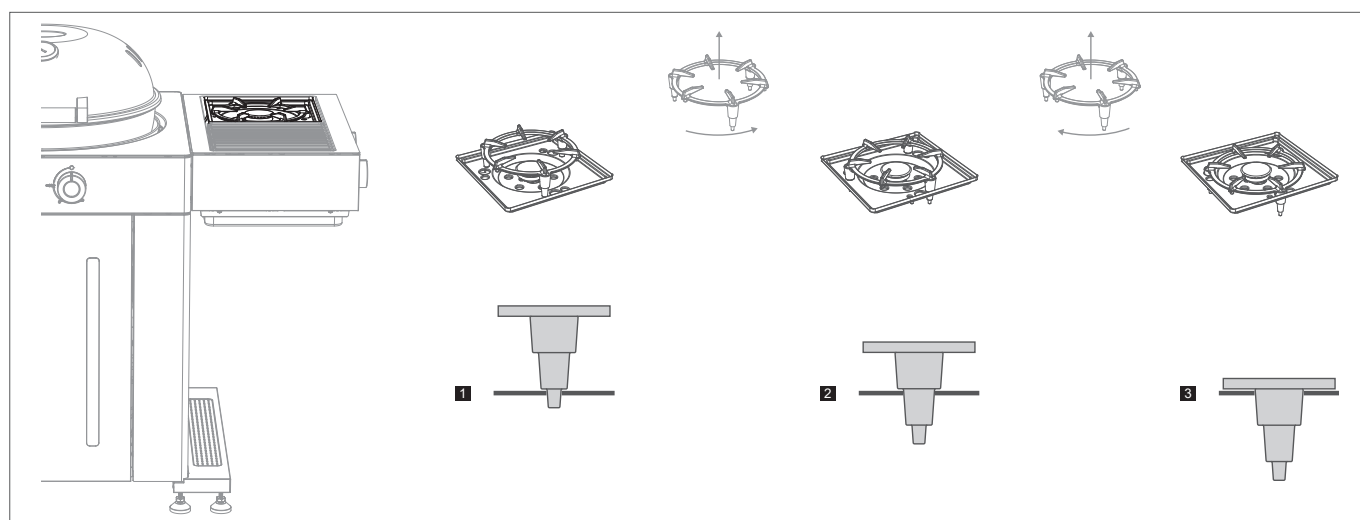
- Pečenje/dinstanje mesa, ribe i povrća
- Prženje povrća koje sadržava škrob, npr. pečeni krumpir, popečci od krumpira itd.



Niža toplina

U kombinaciji s okretnim regulatorom u donjem temperaturnom rasponu obuhvaćena su razna područja primjene

- Kuhanje umaka, juha, variva i jela od riže



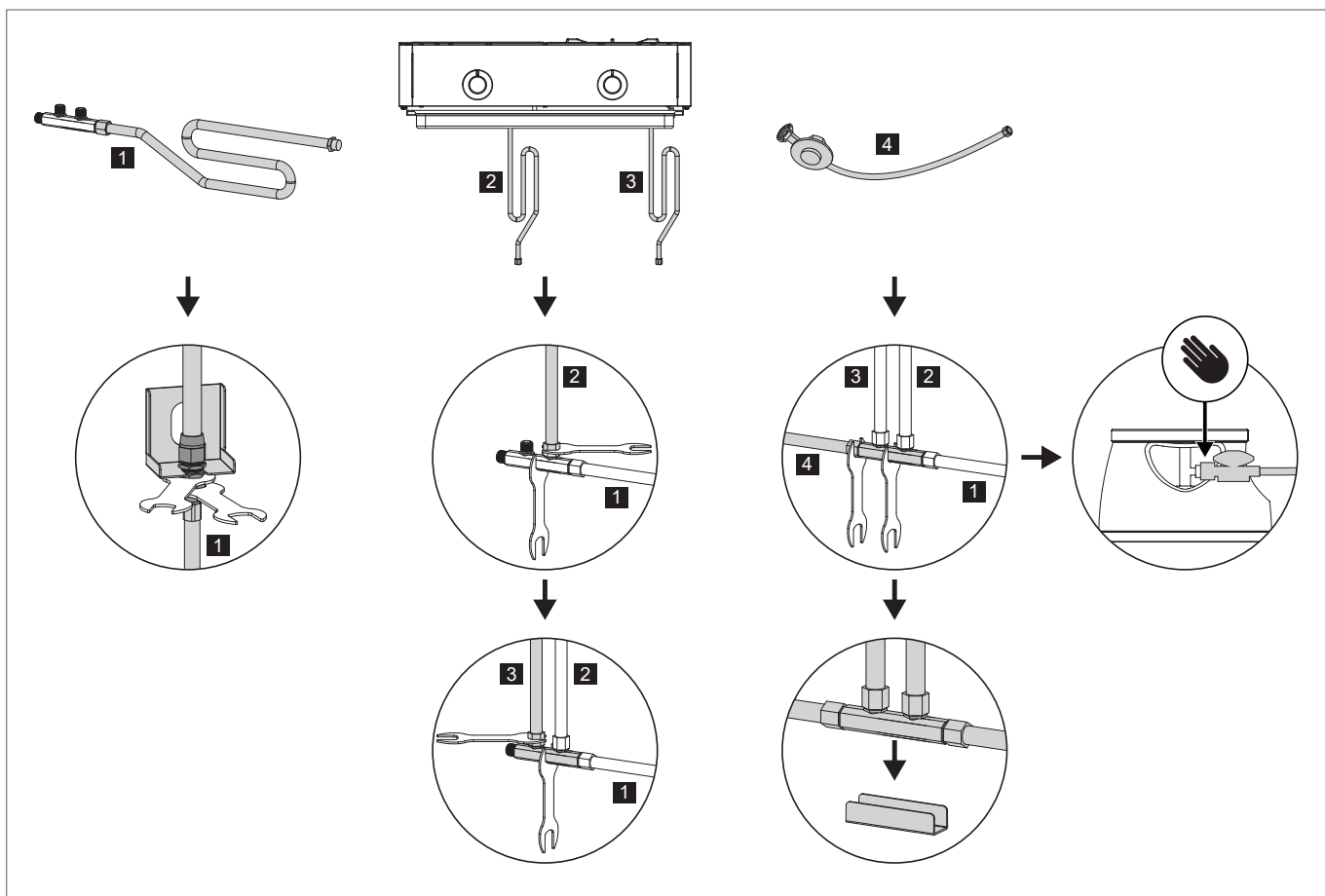
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

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 AROSA 570 G prilikom dostave već bio montiran.
3. Uključite uređaj BLAZING COOKING ZONE® PLUS u trajanju od približno 20–25 minuta na razini 🔥🔥🔥.

PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA UREĐAJA BLAZING-/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 BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS potrebno je provesti ispitivanje nepropusnosti za sve priključke elemenata sustava. Plinsko crijevo obavezno 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.

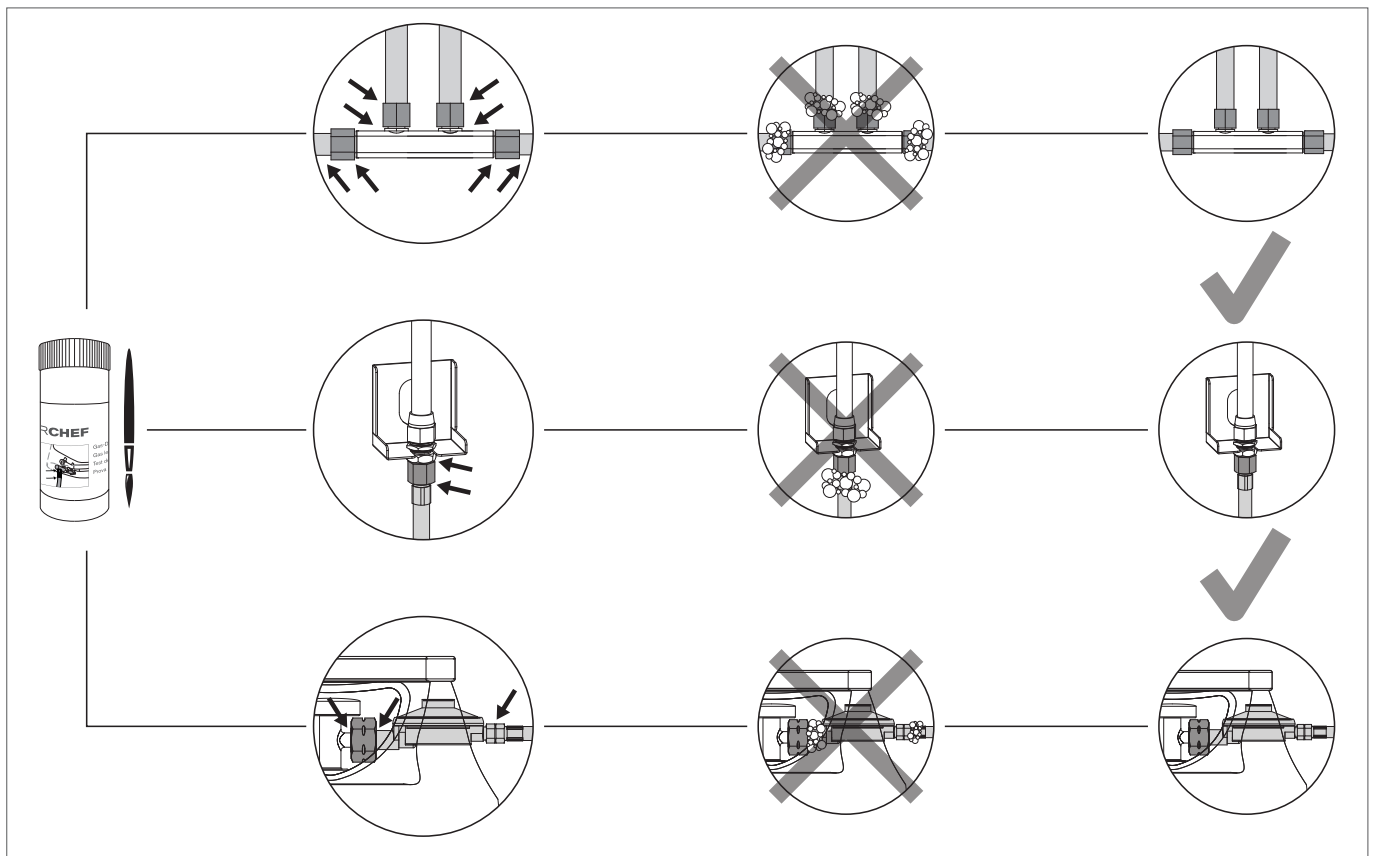


ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

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-/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.



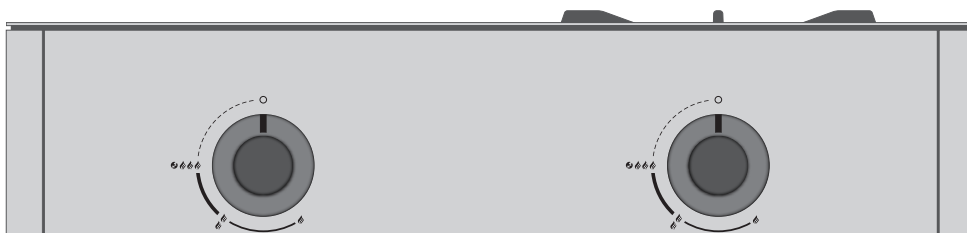
VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE O UREĐAJU BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

- **POZOR:** Maksimalna dozvoljena težina uređaja Blazing-/Cooking Zone Kit Plus iznosi 40 kg.
- **POZOR:** Nemojte nikada upotrebljavati uređaj BLAZING-/COOKING ZONE KIT odvojeno/zasebno (odvojeno od roštilja).
- **POZOR:** Nemojte nikada prekrivati dvije površine uređaja BLAZING-/COOKING ZONE KIT tijekom rada jer to može dovesti do zadržavanja vrućine.
- **POZOR:** Lonci za kuhanje ili tave ne smiju se postavljati na uređaj BLAZING ZONE PLUS, već samo na uređaj COOKING ZONE PLUS.
- **POZOR:** Uređaj BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS i nakon isključivanja još je neko vrijeme vruć.
Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete u blizinu uređaja BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS jer postoji opasnost od zapaljenja.
- **POZOR:** Upotrebljavajte uređaj BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS samo kada je u potpunosti montiran na odgovarajući model AROSA roštilja u skladu s posebnim uputama za postavljanje.
- **POZOR:** Nikada ne ostavljajte roštilj i uređaj BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS bez nadzora dok rade.

- **POZOR:** Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja i uređaja BLAZING-/COOKING ZONE KIT 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-/COOKING ZONE KIT PLUS

Razine topline i paljenje

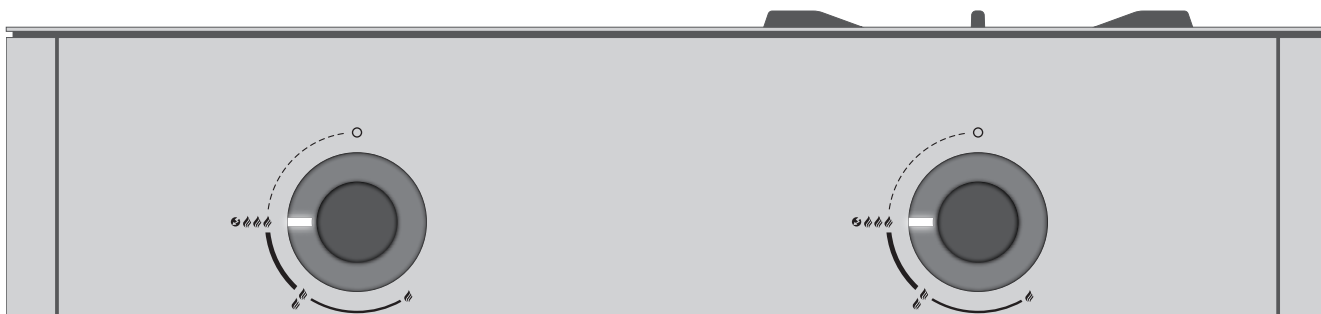


- : Isključena pozicija
- 🔥 : Slaba snaga
- 🔥🔥 : Srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : Visoka snaga
- 🔥🔥🔥⚡ : Paljenje

Oba plamenika dostižu najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

UPUTE ZA PALJENJE UREĐAJA BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS VRIJEDE ZA OBA PLAMENIKA (BLAZING ZONE® PLUS I COOKING ZONE PLUS)

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte u skladu s uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Pritisnite gumb za regulaciju plina uređaja Blazing Zone Plus i/ili Cooking Zone Plus 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 nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SAVJETI I TRIKOVI BLAZING ZONE® 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 uređajem BLAZING ZONE® stvori ukusna korica.

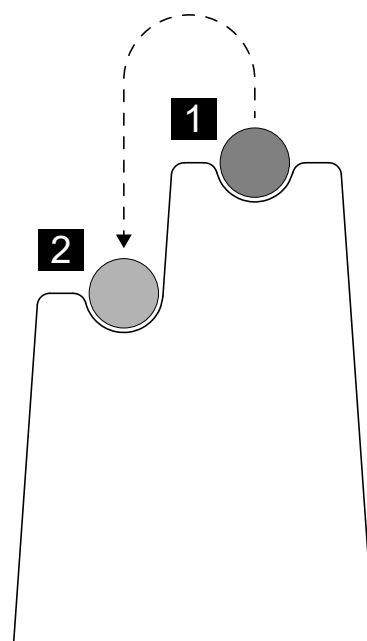
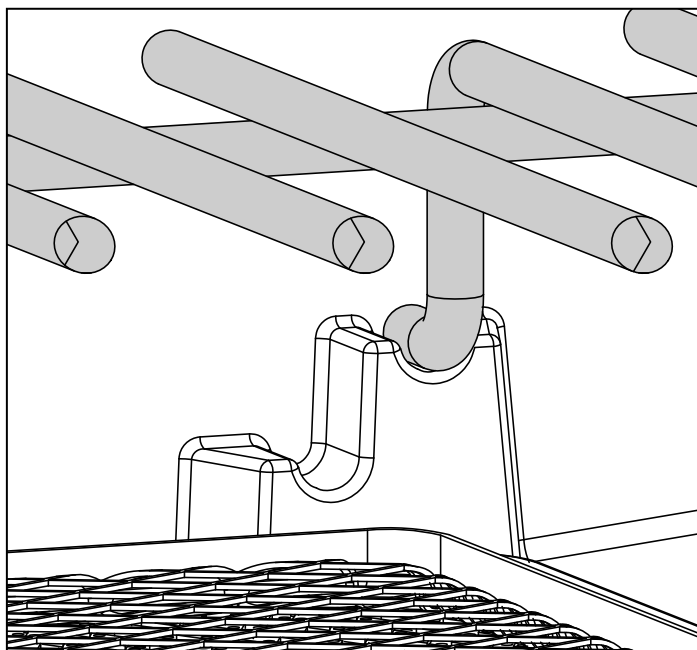
Upotreba drugog kuhinjskog pribora na uređaju BLAZING ZONE® PLUS

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 koriku 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.

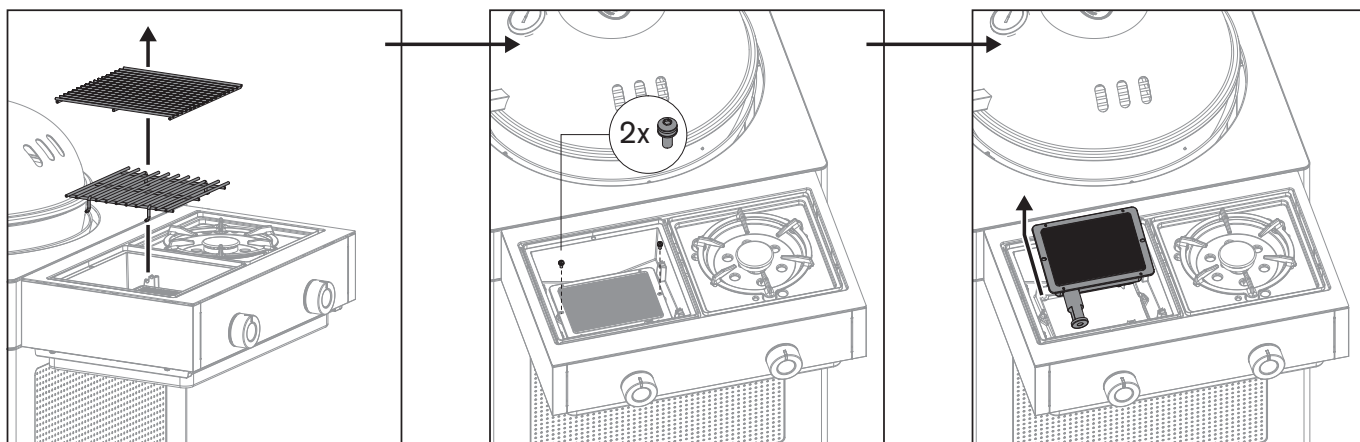
Ako upotrebljavate umake (posebice one koji sadrže šećer) i začine, preporučujemo da ih stavite neposredno pred kraj roštiljanja kako hrana koja se roštilja ne bi zagorjela.

ODRŽAVANJE UREĐAJA BLAZING ZONE® PLUS

REDOVITO ČIŠĆENJE

Preporučujemo da svoj uređaj BLAZING ZONE® 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® PLUS te da očistite sve okolne dijelove i s njih skinete paučinu i ostatke roštiljanja.



Nakon što izvadite uređaj BLAZING ZONE® 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. Nakon toga postavite cijeli uređaj BLAZING ZONE® 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.

Plinsko crijevo

Provjerite plinsko crijevo. Ako bi bilo lomljivo ili imalo pukotine, morate ga odmah zamijeniti.

ODRŽAVANJE UREĐAJA BLAZING ZONE® PLUS

Redovito održavanje vašeg uređaja BLAZING ZONE® PLUS jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepjenja 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® PLUS nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša s odgovarajućim **OUTDOORCHEF** zaštitnim prekrivačem. Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

REŠETKE ZA ROŠTILJ OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA UREĐAJA BLAZING ZONE® 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 **OUTDOORCHEF 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).

SAVJETI I TRIKOVNI COOKING ZONE 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 PLUS

Redovito održavanje vašeg uređaja COOKING ZONE 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 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 PLUS nakon što su se u potpunosti ohladili, zaštitite ih od utjecaja okoliša s odgovarajućim **OUTDOORCHEF** zaštitnim prekrivačem. Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

PLANCHA AROSA EVO – ZA MEDITERANSKU ZABAVU S ROŠTILJEM

PLANCHA AROSA EVO savršeno će nadopuniti uređaj BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS. Savršeno odgovara uređaju BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS i idealan je za pripremu mediteranskih jela koja se tradicionalno pripremaju na ploči Plancha.

Budući da ova ekstra velika ploča Plancha u originalnoj veličini pokriva oba plamenika (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), moguće je stvoriti dvije različite temperaturne zone koje je moguće regulirati s pomoću pojedinačno kontroliranih okretnih regulatora za uređaje Blazing Zone Plus i Cooking Zone Plus. Tako imate mogućnost na ploči Plancha pripremati različita jela za koja je potrebna različita temperatura.

Ploča PLANCHA AROSA EVO sprijeda ima izdašan kanal za masnoću/sok.



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 začepjenja 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 **OUTDOORCHEF**.
- 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: Preporučujemo da redovito praznite posudu za skupljanje masnoće vašeg roštilja kako biste spriječili gorenje masti. Prilikom zamjene plinske boce potrebno je ukloniti posudu za skupljanje masnoće kako se ne bi prevrnula i uslijed toga nastale 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 POTROŠAČE / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače / garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB`s) pod <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretinac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

AROSA 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 | 686 g/h |

KUGLA

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Učinak | |
| - mali plamenik | 2,90 kW |
| Potrošnja plina | 210 g/h |
| - veliki plamenik | 6,60 kW |
| Potrošnja plina | 476 g/h |
| Sapnice (28–30/37 mbara) | |
| - Sapnica malih plamenika | 0,78 mm / oznaka: BD |
| - Sapnica velikih plamenika | 1,22 mm / oznaka: BG |
| Sapnice (50 mbara) | |
| - Sapnica malih plamenika | 0,68 mm / oznaka: AU |
| - Sapnica velikih plamenika | 1,06 mm / oznaka: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 | 914 g/h |

KUGLA

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Učinak | |
| - mali plamenik | 2,90 kW |
| Potrošnja plina | 210 g/h |
| - veliki plamenik | 6,60 kW |
| Potrošnja plina | 476 g/h |
| Sapnice (28–30/37 mbara) | |
| - Sapnica malih plamenika | 0,78 mm / oznaka: BD |
| - Sapnica velikih plamenika | 1,22 mm / oznaka: BG |
| Sapnice (50 mbara) | |
| - Sapnica malih plamenika | 0,68 mm / oznaka: AU |
| - Sapnica velikih plamenika | 1,06 mm / oznaka: AI |

PLAMENIK BOČNOG MJESTA ZA KUHANJE

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Snaga | 3,20 kW |
| Potrošnja plina | 228 g/h |
| Sapnica (28-30/37 mbara) | 0,88 mm / oznaka: AH |
| Sapnica (50 mbara) | 0,76 mm / oznaka: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 30mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | butan / propan 50mbar |
| Ukupna potrošnja plina | 686 g/h |

KUGLA

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Učinak | |
| - mali plamenik | 2,90 kW |
| Potrošnja plina | 210 g/h |
| - veliki plamenik | 6,60 kW |
| Potrošnja plina | 476 g/h |
| Sapnice (28–30/37 mbara) | |
| - Sapnica malih plamenika | 0,78 mm / oznaka: BD |
| - Sapnica velikih plamenika | 1,22 mm / oznaka: BG |
| Sapnice (50 mbara) | |
| - Sapnica malih plamenika | 0,68 mm / oznaka: AU |
| - Sapnica velikih plamenika | 1,06 mm / oznaka: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Snaga | 3,50 kW |
| Potrošnja plina | 244 g/h |
| Sapnica (28-30/37 mbara) | 0,88 mm / oznaka: CE |
| Sapnica (50 mbara) | 0,76 mm / oznaka: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Snaga | 2,70 kW |
| Potrošnja plina | 196 g/h |
| Sapnica (28-30/37 mbara) | 0,82 mm / oznaka: BH |
| Sapnica (50 mbara) | 0,72 mm / oznaka: AO |

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna su vam dvije baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt).

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 **OUTDOORCHEF** na OUTDOORCHEF.COM



NAVODILA ZA UPORABO

POMEMBNO: Preden začnete uporabljati vaš plinski žar **OUTDOORCHEF**, si pozorno preberite ta navodila.

| | | |
|--|------------------------------|--|
| CE 0063/ PIN:0063BP3505 | UK CA 0558/ | Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich |
| Typ: | Serial No.: | |
| Article No.: | <input type="text"/> | |
| Butane / Propane G30 / G31 | 30/37 mbar | DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany |
| Cat. I ₂ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ | | 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.

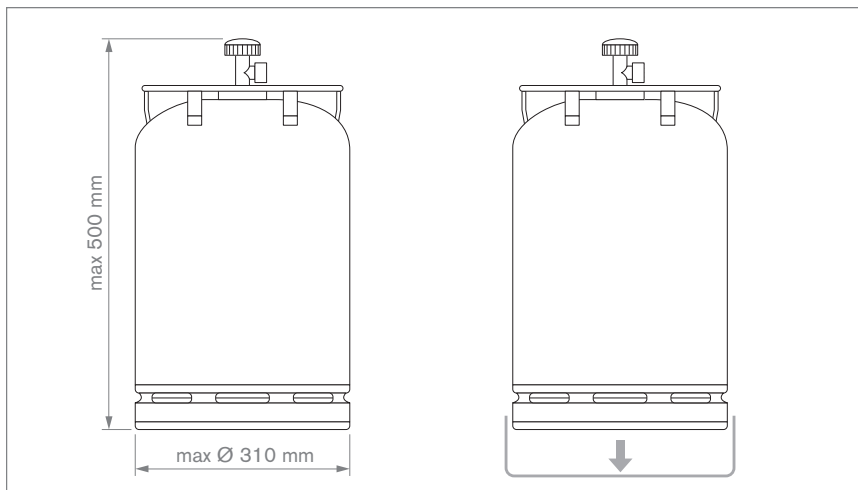
Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.

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.

Predn 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 TESNENJA**.
- 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

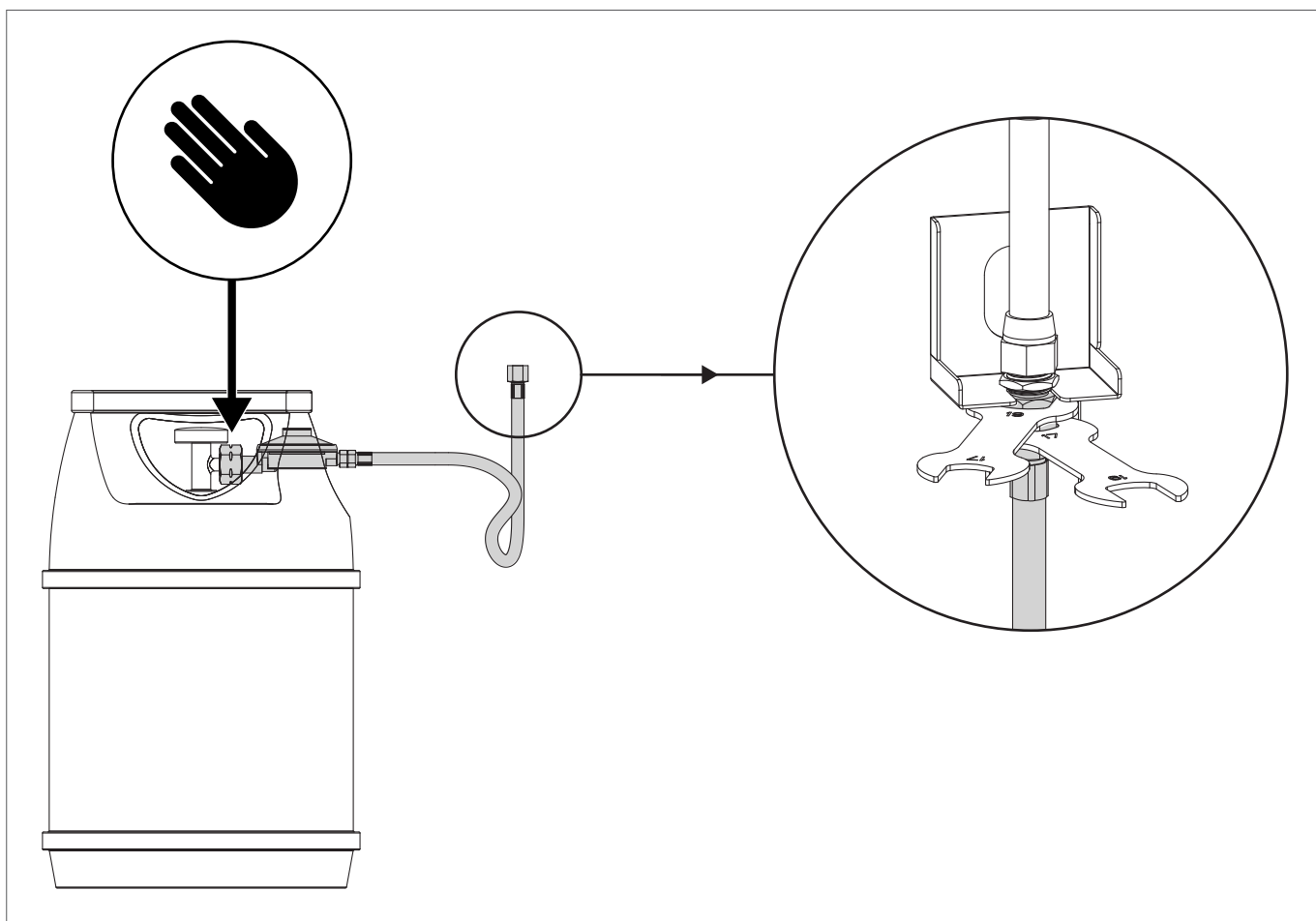
Ta navodila za uporabo mora hraniti lastnik in jih mora imeti vedno pri roki.

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 kolesčki, 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 TESNENJA**.
- Če obstaja sum na netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.
- Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- Ne spreminjajte aparata. Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- Žar je dobavljen skupaj z ustrežno cevjo za plin in z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in standardi (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.
- Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v določenem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po močnem deževju odstranite pokrov.
- Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar, obstaja nevarnost požara.
- **POZOR:** Pred zagonom in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z naslednjimi navodili **PREIZKUS TESNENJA** v teh navodilih za uporabo.

PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI


POZOR: Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite, da je priključek dovolj prvit. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.



Upoštevajte tudi informacije v ločenih navodilih za sestavljanje vašega žara.

PREIZKUS 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.

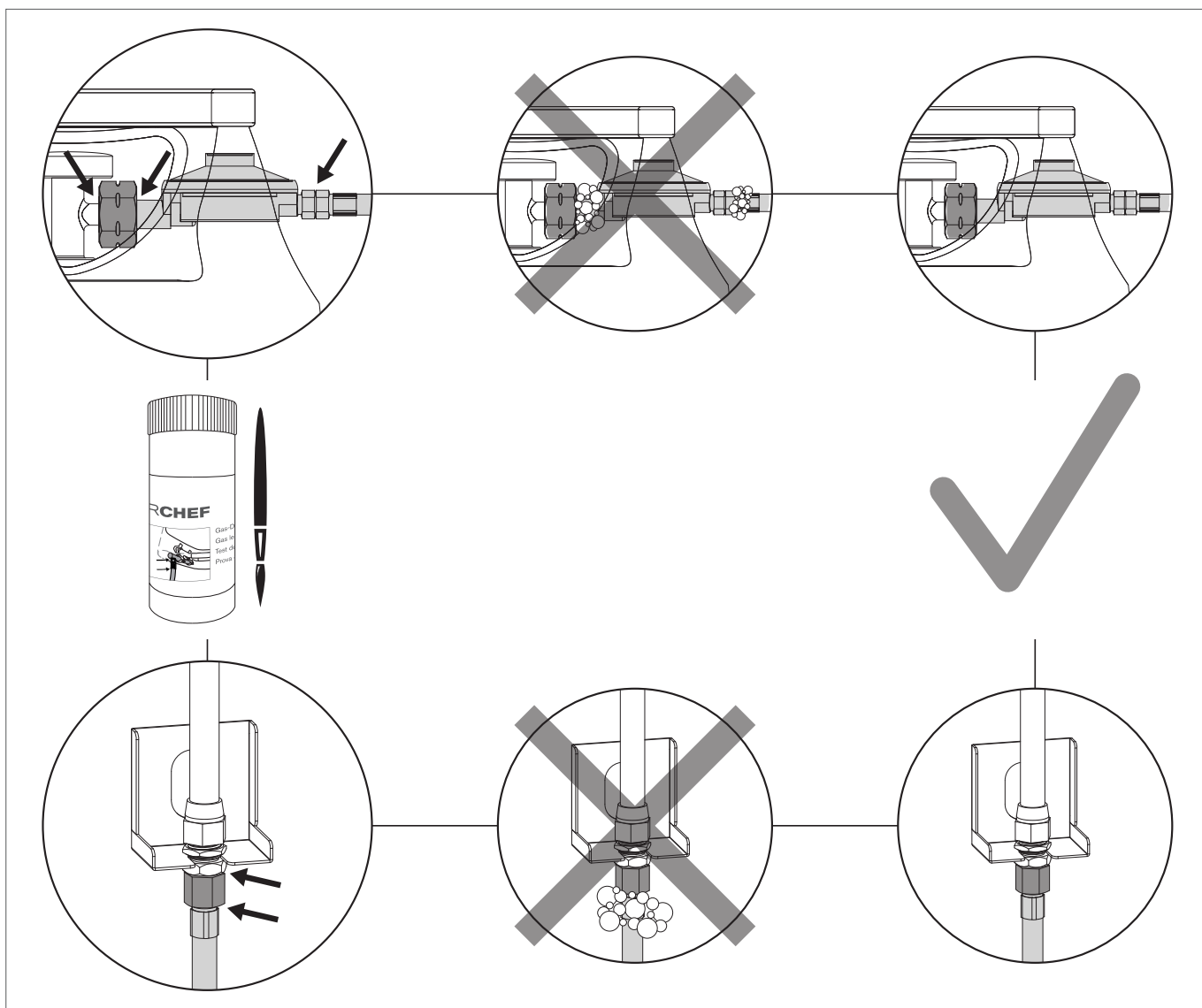
1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % 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.

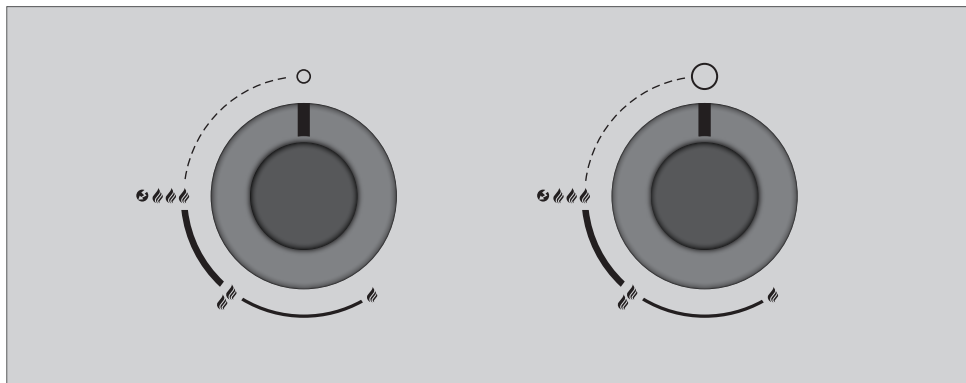
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

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

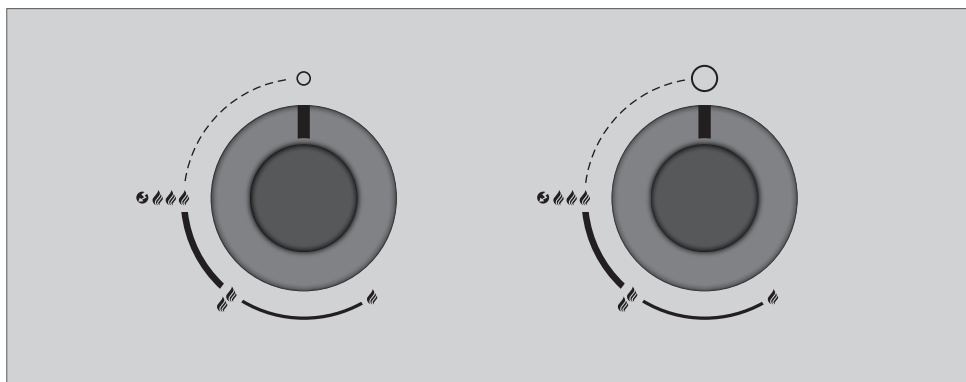


- : Položaj izklopa
- 🔥 : Nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : Srednja zmogljivost
- 🔥🔥🔥 : Visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥🌀 : Vžiganje

GORILNI SISTEMI

OKROGEL KOTEL

Sistemi žara z dvema vrtljivima regulatorjema

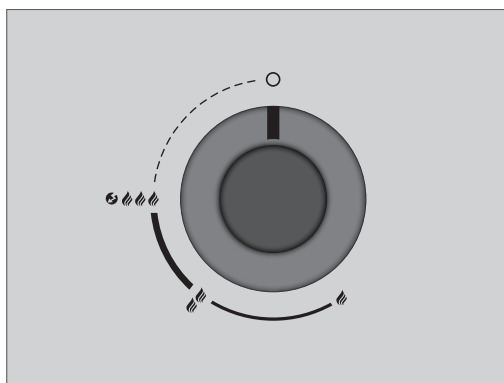


Desni vrtljivi regulator doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

Levi vrtljivi regulator doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do nizkem temperaturnem območju.

STRANSKA KUHALNA PLOŠČA (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

Sistem gorilnika dodatne stranske kuhalne plošče



Vrtljivi regulator doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

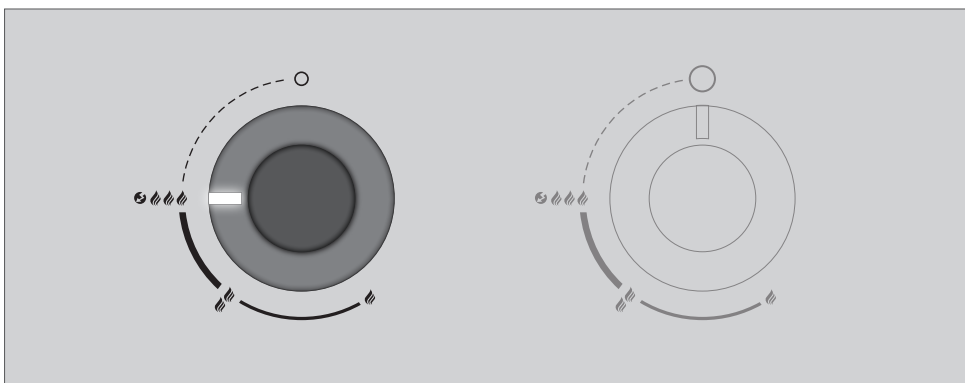
PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**.
To naredite tudi, če vam je vaš prodajalec dobavil sestavljen.
3. Žar prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji 🔥🔥🔥.

NAVODILA ZA VŽIG

OKROGEL KOTEL

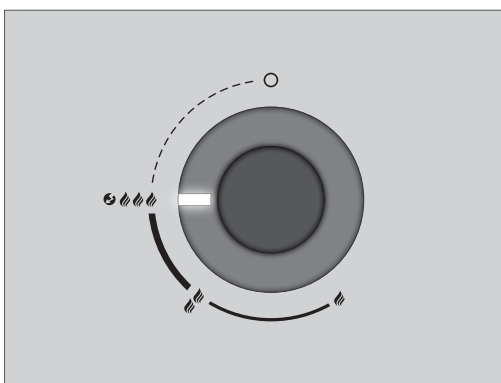
1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na zelenem 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 nezagoreli 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**).

STRANSKA KUHALNA PLOŠČA (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite pokrov stranske kuhalne plošče. **POZOR:** Stranske kuhalne plošče nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. 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.



5. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○. Počakajte 2 minuti, da lahko nezagoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če gorilnika stranske kuhalne plošče ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

PLINSKI VARNOSTNI SISTEM (PVS)



Vsi modeli AROSA 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.

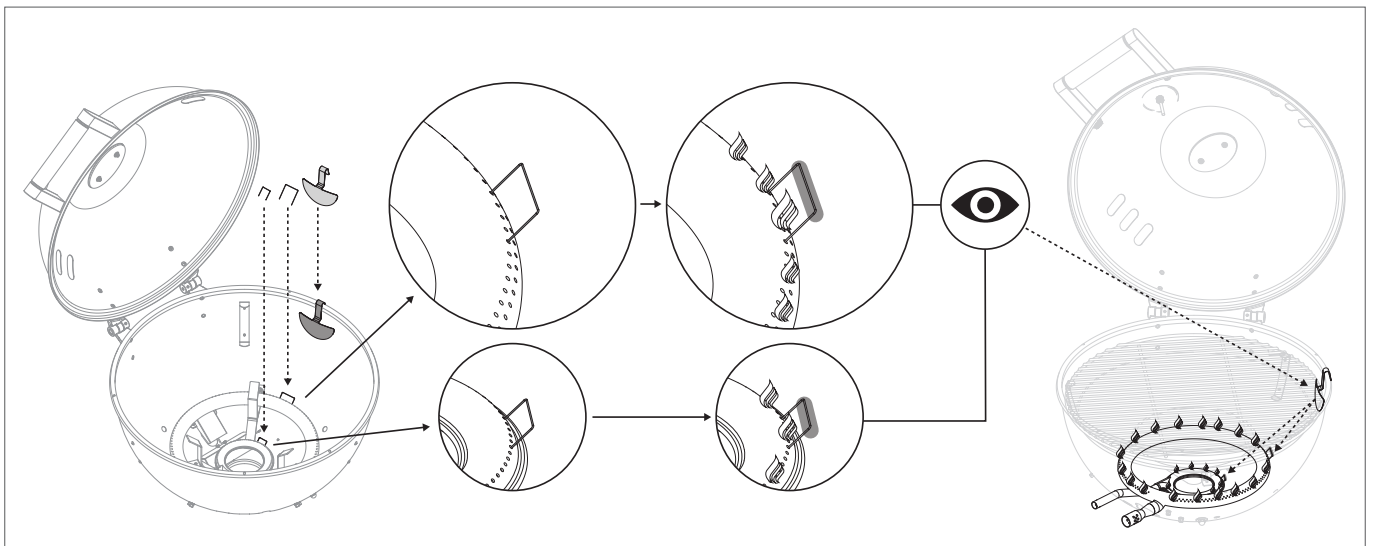
* **POMEMBNO:** Stoodstotne gotovosti, da gorilniki v ekstremnih vremenskih razmerah ne bodo ugasnili, ni. Pri rokovanju s plinom vedno pazite, da žar nikoli ni brez nadzora. Vsi testi so bili opravljeni v skladu z laboratorijskimi pogoji.

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 (VARNOSTNA LUČ)

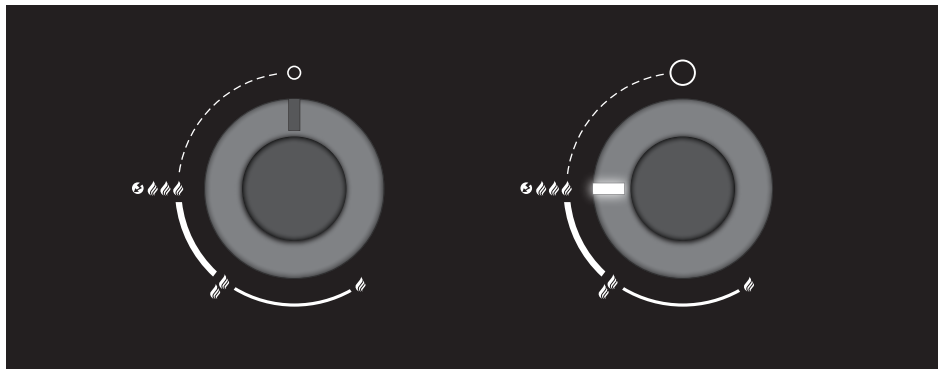
Preverjena varnost, ki sveti.

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.

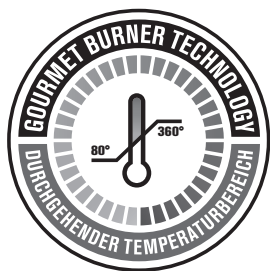
Prednost:

- 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)



Vsi modeli AROSA imajo 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/uporaba:

| 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:

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).

EDINSTVENI SISTEM LIJAKA

Ne glede na to, ali pečete na žaru, kuhate ali pečete, edinstven sistem lijaka **OUTDOORCHEF** 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 stopinj 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 **OUTDOORCHEF**, kot so wok 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 skrtučite z medeninasto krtačo. V ta namen priporočamo krtačo za lijak **OUTDOORCHEF**.

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, hrustljivo 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 **OUTDOORCHEF**, kot so wok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

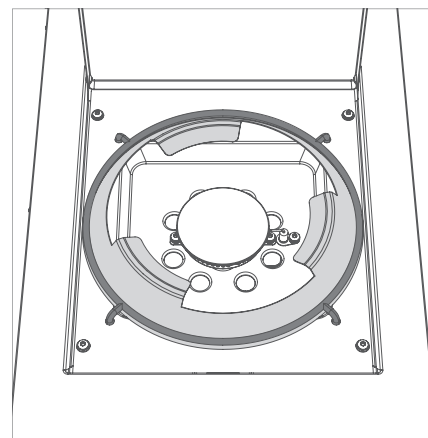
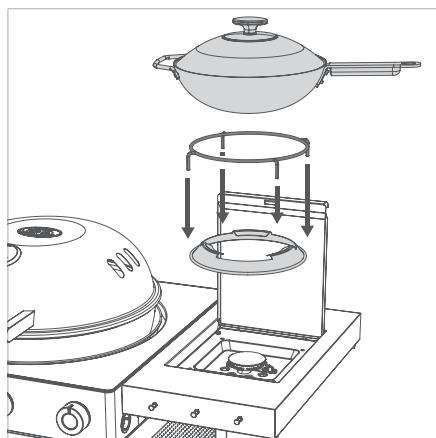
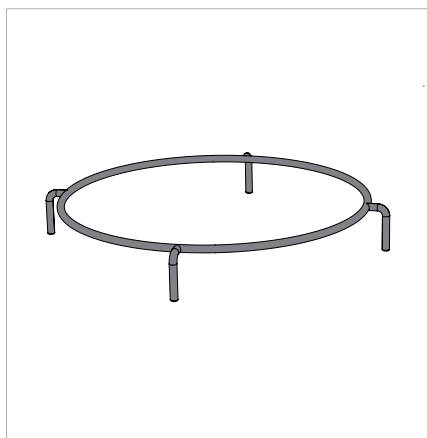
Zaradi tega je vulkanski položaj popoln za hitro pečeno hrano, kot so zrezki tune, jakobove pokrovače ali zelenjava iz voka.



NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA PLINSKEGA ŽARA

1. Lijak namestite v zeleni 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 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.

NAVODILO ZA UPORABO STRANSKE KUHALNE PLOŠČE (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

1. Pred začetkom uporabe stranske kuhalne plošče namestite priložen nastavek za kuhanje/ponev.
2. Izberite ustrezno dodatno opremo ali ponev in jih položite na nastavek za kuhanje/ponev.
Za uporabo žar voka **OUTDOORCHEF BBQ WOK** (na voljo ločeno kot dodatna oprema) uporabite priloženo držalo za wok.



3. Temperaturo brezstopenjsko uravnavajte po svojih željah med .
4. Po kratkem segrevanju dodatne opreme ali ponev dodajte hrano in jo pripravite.
5. Po kuhanju vedno postavite gumb za regulacijo plina v položaj . Nato zaprite ventil na plinski jeklenki.
Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
6. Pred premikanjem ali čiščenjem žara po peki na žaru pustite, da se žar popolnoma ohladi.
7. Na stranskem kuhalniku ne uporabljajte posod za kuhanje, ki so < 160 mm in > 270 mm.

NASTAVEK ZA KUHANJE/PONEV

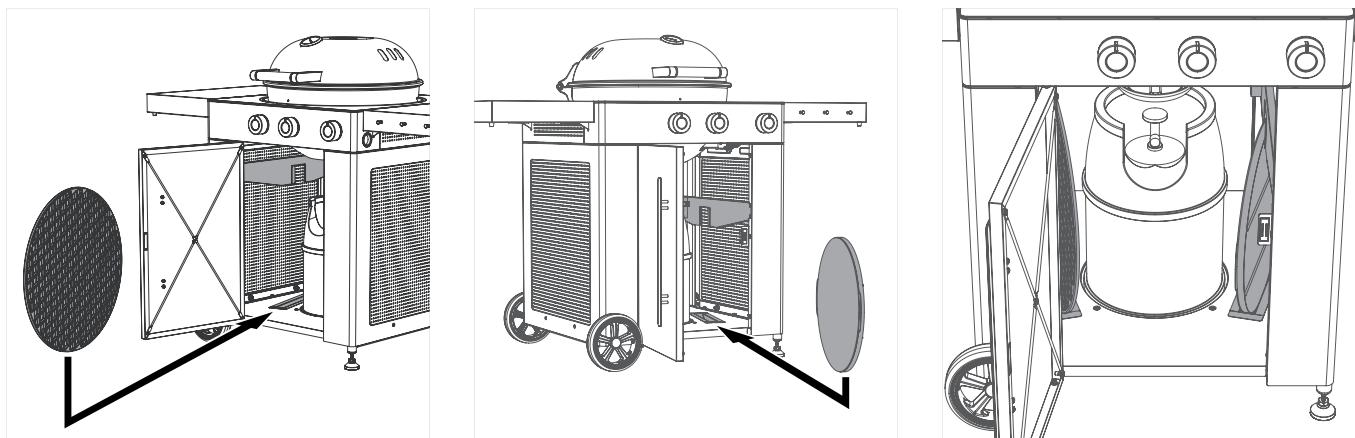
UPORABA

Med uporabo na žaru se nastavka za kuhanje/ponev dotikajte le z rokavicami za žar. Ko je vroč, nastavka za kuhanje/ponev ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

ČIŠČENJE

Nastavek za kuhanje/ponev lahko enostavno očistite v pomivalnem stroju.

PROSTOR ZA SHRANJEVANJE VAŠEGA ŽARA AROSA 570 G



Vsi modeli AROSA 570 G imajo v notranjosti žara držalo za shranjevanje dodatne rešetke iz litega železa Diamond in kamna za pico (nista priložena v obsegu dobave).

INFORMACIJE: Drugo dodatno opremo, kot so rešetka iz litega železa Diamond in kamen za pico, najdete na spletnem mestu WWW.OUTDOORCHEF.COM ali pri svojem prodajalcu.

PROSTOR ZA SHRANJEVANJE PRI MODELIH S TEKSTILNO OBLOGO (VELJA SAMO ZA MODELE S TEKSTILNO OBLOGO)

Zgoraj omenjena dodatna oprema je nameščena na odprti hrbtni strani žara.

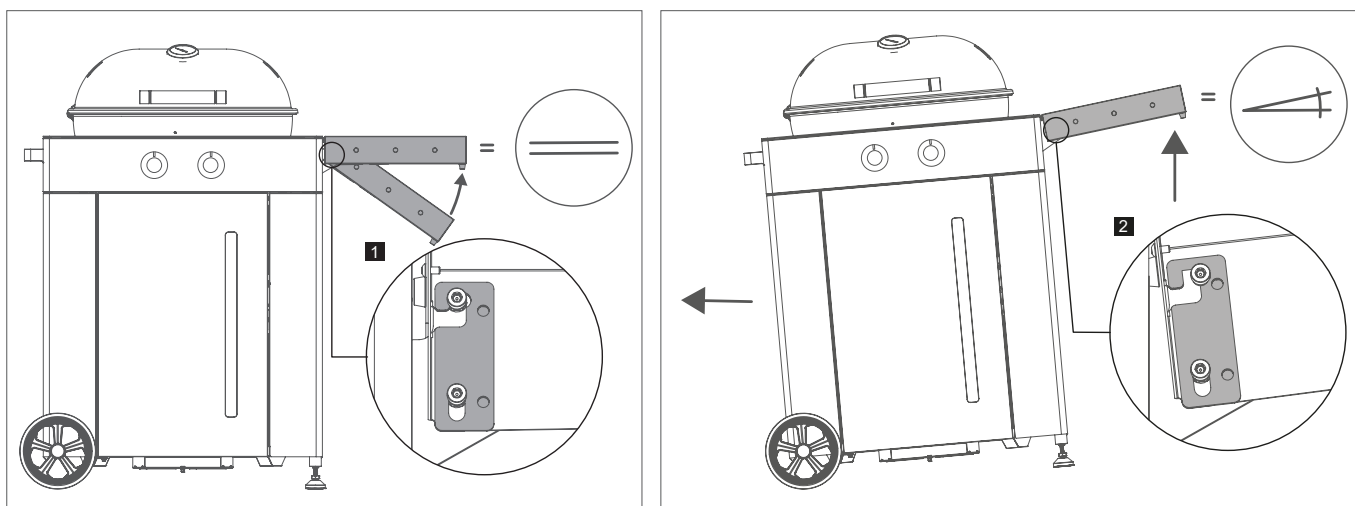
Da boste zlahka prišli do plinske jeklenke in skodelice za zbiranje maščobe, je na levi strani na tekstilni oblogi vašega žara AROSA 570 G odprtina z zadrgo.

Ta odprtina vam omogoča, da na preprost način odprete in zaprete dovod plina. Nadalje lahko skodelico za zbiranje maščobe za namen čiščenja enostavno odstranite s strani.

PREMIKANJE IN MANEVRIRANJE ŽARA AROSA 570 G

Stabilna stranska polica vašega žara AROSA 570 G se uporablja tudi za premikanje in manevriranje žara.

Stranska miza na desni ima funkcijo zaklepanja (glejte zgornjo ilustracijo) - za manevriranje z žarom morate zgolj dvigniti stransko mizo, da žar namestite v zeleni položaj.



NASVETI IN TRIKI

PEKA NA ŽARU Z OKROGLIM PLINSKIM KOTLOM

Običajni položaj

Večji kosi mesa (npr. file, zrezek iz govejih reber, kotleti v enem kosu ali cel piščanec): Zahvaljujoč edinstvenemu sistemu lijaka večjih kosov mesa med peko na žaru ni treba več obračati. Vročina plinskega gorilnika se dviga po notranji strani okroglega žara in se enakomerno porazdeli po celotnem okroglem delu. Postavite hrano na segreto rešetko žara in zaprite pokrov. Med posameznimi kosi mesa vedno pustite nekaj prostora. Pri zaprtem pokrovu hrana na žaru z vseh strani enakomerno porjavi, meso pa ostane sočno.

Da pri večjih kosih ne bi ničesar prepuščali naključju, priporočamo uporabo naših naprav za merjenje temperature, npr. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – napravo za merjenje temperature jedra za popolne rezultate, ki jo enostavno upravljate prek uradne aplikacije **OUTDOORCHEF**.

V običajnem položaju lahko tudi čudovito pečete in navdušite družino in prijatelje npr. z domačo pico z našega kamna za pico **OUTDOORCHEF**, ki se popolnoma prilega okroglemu kotlu. Kamen za pico pustite, da se najprej 20 minut segreva do najvišje stopnje, preden pečete pico - nagrjeni boste s hrustljivo pečenim dnom pice, tako kot v Italiji.

S pravo dodatno opremo je vaš žar **OUTDOORCHEF** še bolj zabaven. Za peko na žaru, kuhanje ali peko: Kreativnosti in veselju pri eksperimentiranju dajte proste roke.

Več informacij o naši široki paleti dodatne opreme in aplikaciji najdete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanski položaj

Odlično primeren za uporabo dodatne opreme **OUTDOORCHEF**, kjer je potrebna močna toplota od spodaj, ki se koncentrirano prenaša na dodatno opremo, kot sta plošča iz litega železa **OUTDOORCHEF** ali vok za žar **OUTDOORCHEF**.

KUHANJE NA STRANSKI KUHALNI PLOŠČI (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

Stranska kuhalna plošča je kot nalašč za pripravo različnih predjedi, kot so npr. rakci s česnom v olivnem olju, za pripravo prilog, kot so zelenjavne ponve, ali za pripravo omak med peko na žaru. V ta namen priporočamo kot dodatno opremo ponev za aromo **OUTDOORCHEF**, s katero vsaka jed uspe.

Več informacij o naši široki paleti dodatne opreme najdete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PO PEKI

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika na **O**.
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

ČIŠČENJE

Med peko na žaru je potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v skodelico za zbiranje maščobe. Pri trdovratni umazaniji segrejte žar pribl. 10 minut pri polni moči. Pri čiščenju lijaka in rešetk uporabite krtačko za čiščenje žara **z** medeninastimi ščetinami (ne jeklenimi ščetinami).

POZOR: Pri čiščenju notranjosti žara okoli sistema gorilnikov morate paziti, da ne poškodujete delov gorilnika.

POZOR: Zunanost 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

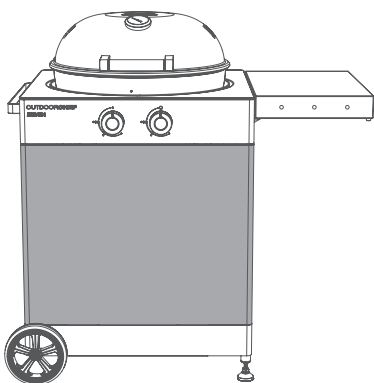
Pred prvo uporabo očistite rešetke žara iz litega železa z vodo. Med uporabo na žaru se rešetk dotikajte le z rokavicami za žar. Ko so vroče, rešetk žara ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

Za lažje odstranjevanje rešetk žara iz litega železa lahko uporabite dvigalno pripravo za rešetke.

ČIŠČENJE

- Rešetke žara iz litega železa pustite, da se na žaru pri polni moči izžigajo približno 10 minut.
- Uporabite krtačo **z** medeninastimi ščetinami (ne jeklenimi ščetinami)
- Nato pustite, da se rešetka in krtača popolnoma ohladita.
- Po čiščenju rešetko rahlo namastite z jedilnim oljem.

NAVODILA ZA NEGO TEKSTILNE OBLOGE (VELJA SAMO ZA MODELE S TEKSTILNO OBLOGO)



ODPORNOST NA VREMENSKE VPLIVE

Tekstilna obloga vašega žara AROSA 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 AROSA 570 G z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF** zaščitite 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 AROSA 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.

BI RADI SVOJEMU ŽARU AROSA 570 G DALI POVSEM NOV VIDEZ?

Ni problema - druge tekstilne obloge so na voljo kot dodatna oprema v različnih vznemirljivih barvah in izvedbah. Več informacij najdete na spletni strani WWW.OUTDOORCHEF.COM ali pri svojem prodajalcu.

NAVODILA ZA NEGO ZA BAMBUSOVE APLIKACIJE (VELJA LE ZA MODELE Z BAMBUSOVIMI APLIKACIJAMI)

NARAVNI IZDELEK BAMBUS

Bambus je naraven izdelek, zato lahko pride do naravnih strukturnih in barvnih odstopanj.

Bambusove aplikacije vašega žara AROSA 570 G bodo izpostavljene vremenskim vplivom, kot so sončna svetloba, toplota in vlaga, ki imajo za posledico naravni proces staranja in ustrezne barvne spremembe (sčasoma povečano sivo obarvanje), ki dajo vsakemu žaru svoj lastni značaj. Ta naravni postopek staranja je mogoče upočasniti z redno nego (glejte navodila za čiščenje in nego) in dosledno prekrivanje žara, ko ga ne uporabljate.

ODPORNOST NA VREMENSKE VPLIVE

Tako kot druge izdelke iz bambusa za uporabo na prostem (npr. pohištvo iz bambusa) je treba tudi bambusove aplikacije žara AROSA 570 G zaščititi pred UV-žarki, dežjem in vlago.

V primeru vlage, npr. po močnih nalivih dežja, je treba bambusove aplikacije žara AROSA 570 G do suhega obrisati, preden se žar pokrije s pokrovom.

NAVODILA ZA ČIŠČENJE IN NEGO

Bambusove aplikacije očistite z vlažno krpo in pazite, da uporabljate le blago čistilno sredstvo (npr. običajno sredstvo za pomivanje posode), nato površino obrišite s suho krpo.

Priporočamo, da bambusove aplikacije vsake 1-2 leti obdelate z običajnim losjonom ali oljem za nego bambusa.

RAZŠIRITVENE MOŽNOSTI VAŠEGA ŽARA AROSA 570 G

Edinstveni koncept žara AROSA 570 G vam omogoča razširitev žara z naslednjimi sistemskimi elementi in dodatki.

SISTEMSKI ELEMENTI

Želite vaš žar AROSA 570 G uporabljati še bolj vsestransko?

Ni problema, kajti s kompletom BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS vam OUTDOORCHEF nudi možnost, da enostavno razširite področje uporabe svojega žara – za maksimalno vsestranskost!



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS je popolna razširitev vašega žara AROSA 570 G, če želite svoj žar v najkrajšem času spremeniti v pravo zunanjo kuhinjo.

SESTAVNI DELI KOMPLETA BLAZING/COOKING ZONE® KIT PLUS:

- Visoko zmogljiv keramični gorilnik BLAZING ZONE® PLUS
- Visoko zmogljiv plinski kuhalnik COOKING ZONE PLUS
- Trdna stranska miza z 2 osvetljenima vrtljivima regulatorjema z varnostno lučjo Safety Light®
- Podporna noga za stabilno postavitve med razširjanjem

BLAZING ZONE® PLUS



To pomeni, da lahko zrezke in podobno pripravimo z največjo toploto nad 900 °C, da dobimo popolno skorjo na vašem mesu.

COOKING ZONE PLUS - VELIKO VEČ KOT STRANSKI KUHALNIK, 3 PODROČJA UPORABE

Popolnoma na novo razviti komplet COOKING ZONE 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 COOKING ZONE 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.

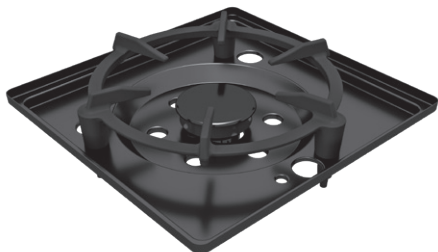
Zaradi konkavne oblike in masivnega nastavka iz litega železa lahko na COOKING ZONE PLUS tudi odlično delate z vekom za žar OUTDOORCHEF BBQ, ki se natančno prilega na nastavek (brez adapterja za vok).



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

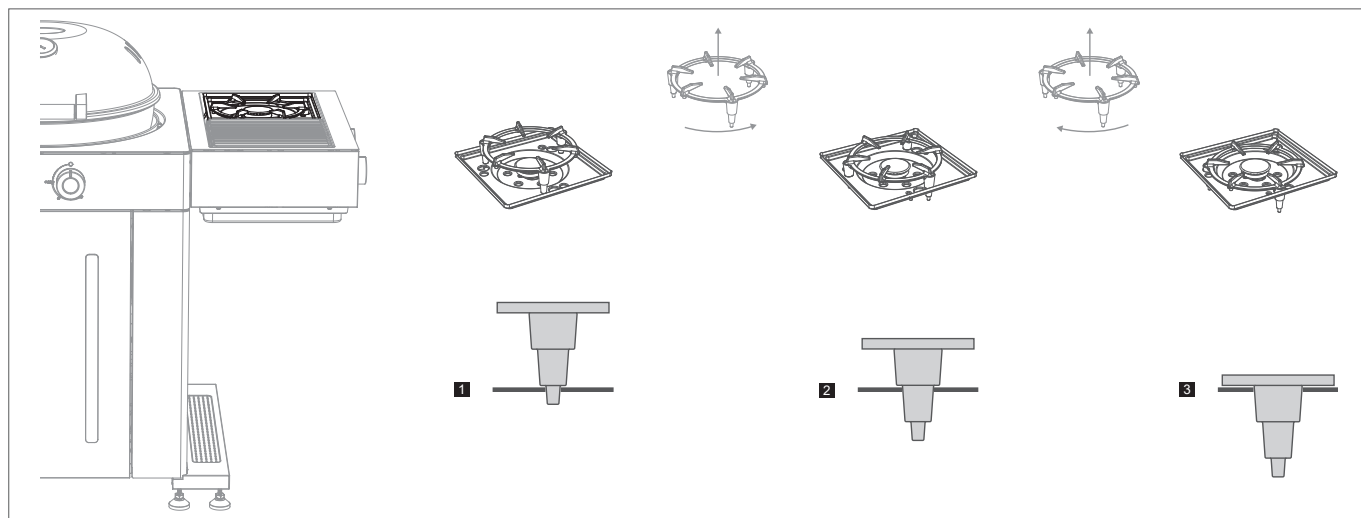
- Pečenje/dušenje mesa, rib in zelenjave
- Pečenje škrobnate zelenjave, npr. pečenega krompirja, kaše itd.



Nižja vročina

V kombinaciji z vrtljivim regulatorjem lahko pokrijete različna področja uporabe v spodnjem temperaturnem območju

- Kuhanje omak, juh, enolončnic in riževih jedi



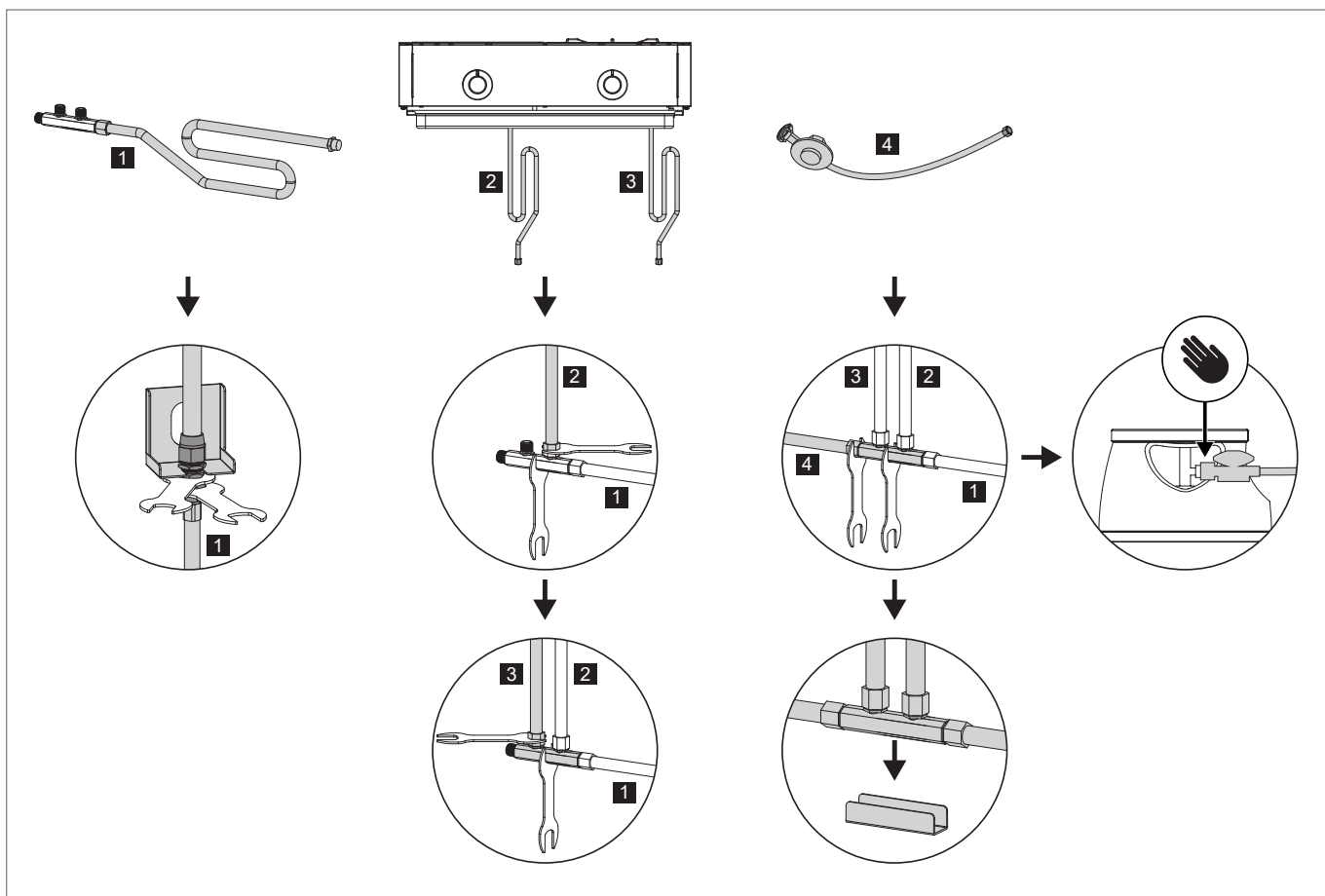
PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z žvili.
2. Preglejte vse plinske dele, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**. To naredite tudi, če vam je prodajalec vaš AROSA 570 G dobavil v sestavljenem stanju.
3. BLAZING/COOKING ZONE PLUS prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji 🔥🔥🔥.

PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI KOMPLETA BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS


POZOR: V zvezi z montažo in priključitvijo upoštevajte informacije v ločenih navodilih za montažo.

POZOR: Pri razširitvi s kompletom BLAZING/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 pravit. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.

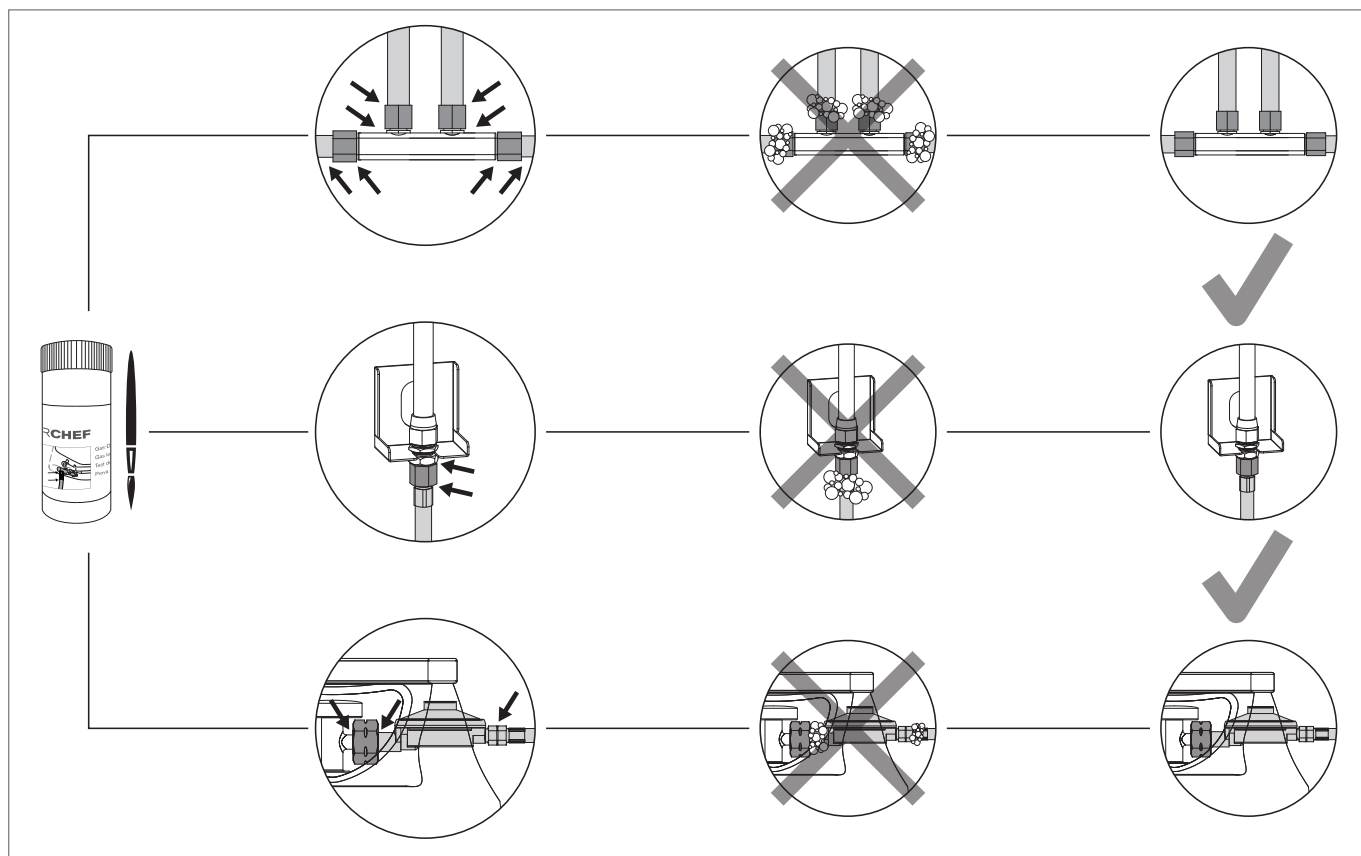


PREIZKUS TESNJENJA

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/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.



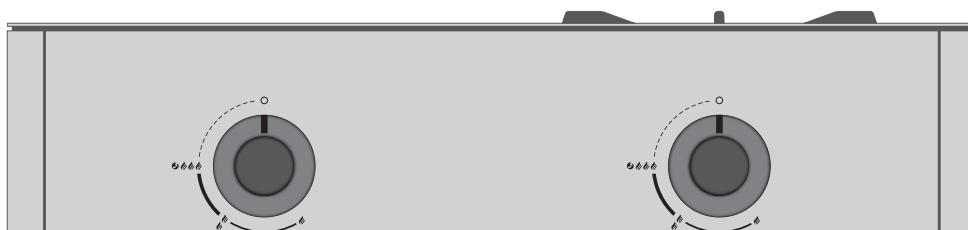
POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI ZA KOMPLET BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

- **POZOR:** Največja dovoljena teža kompleta Blazing/Cooking Zone Kit Plus je 40kg
- **POZOR:** Kompleta BLAZING/COOKING ZONE PLUS nikoli ne uporabljajte ločeno/individualno (ločenega od žara)
- **POZOR:** Površine enote BLAZING/ COOKING ZONE KIT nikoli ne pokrijte, saj lahko to povzroči kopičenje vročine.
- **POZOR:** Na gorilnik BLAZING ZONE PLUS ni dovoljeno postavljati loncev ali ponev, samo na COOKING ZONE PLUS.
- **POZOR:** Tudi po izklopu ostane gorilnik BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS še dalj časa vroč.
Pazite, da se ne opečete in da v bližino gorilnika BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS ne postavljate predmetov, saj obstaja nevarnost požara.
- **POZOR:** BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS uporabljajte samo, če je v skladu z ločenimi navodili za sestavo nameščen na ustreznih model žara AROSA.
- **POZOR:** Med delovanjem žara in kompleta BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS nikoli ne smete pustiti brez nadzora.

- **POZOR:** Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara in kompleta BLAZING/COOKING ZONE KIT 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 KOMPLETA BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

Stopnje vročine in vžiganje

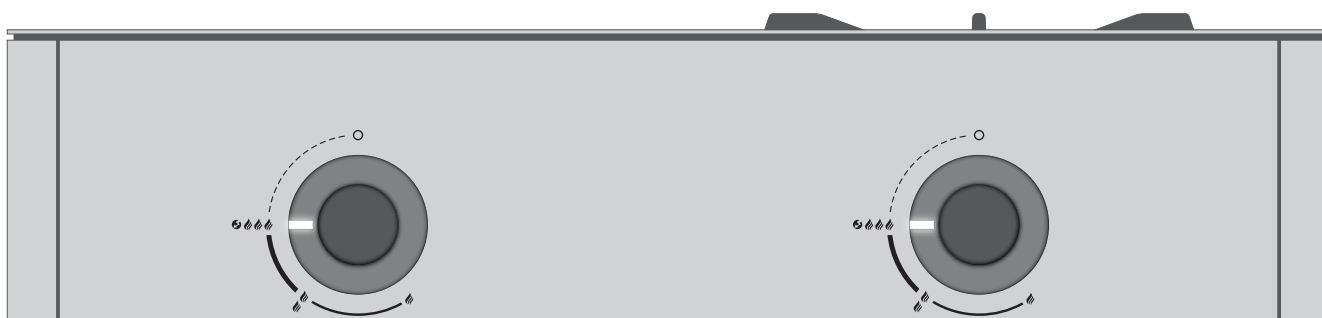


- : Položaj izklopa
- 🔥 : Nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : Srednja zmogljivost
- 🔥🔥🔥 : Visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥⚡ : Vžiganje

Oba gorilnika dosežeta na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

NAVODILA ZA VŽIG BLAZING ZONE/COOKING ZONE KIT PLUS VELJA ZA OBA GORILNIKA (BLAZING ZONE® PLUS IN COOKING ZONE PLUS)

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pritisnite gumb za regulacijo plina na gorilniku Blazing Zone Plus in/ali Cooking Zone Plus in ga obrnite v smeri proti urinemu kazalcu 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 nezagoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
5. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

NASVETI IN TRIKI BLAZING ZONE® 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

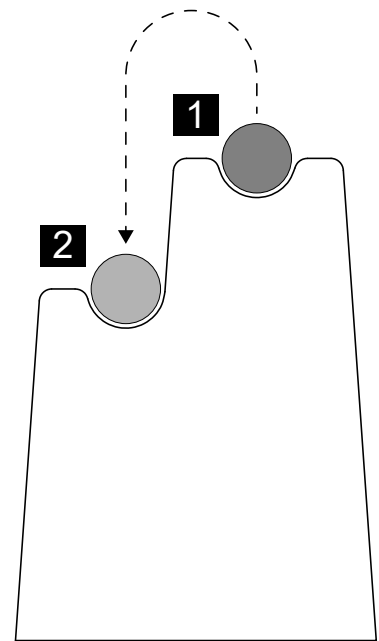
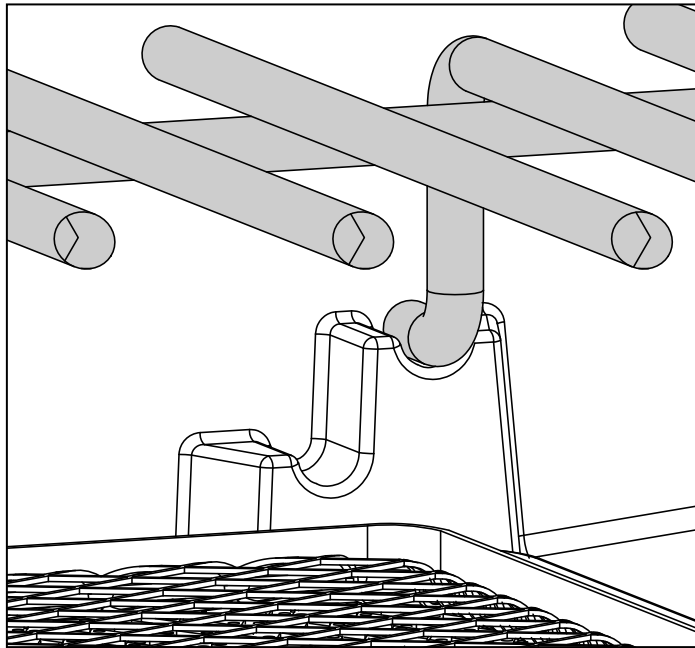
Pri debelejših, večjih kosih mesa priporočamo, da jih po peki na žaru v plinski krogli pečete pri nižji temperaturi žara do zelene osrednje temperature. Druga možnost je ta, da meso predhodno segrejete na zeleno osrednjo temperaturo v plinski krogli (standardni položaj) pri nižjih temperaturah in ga 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 vrhni 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.

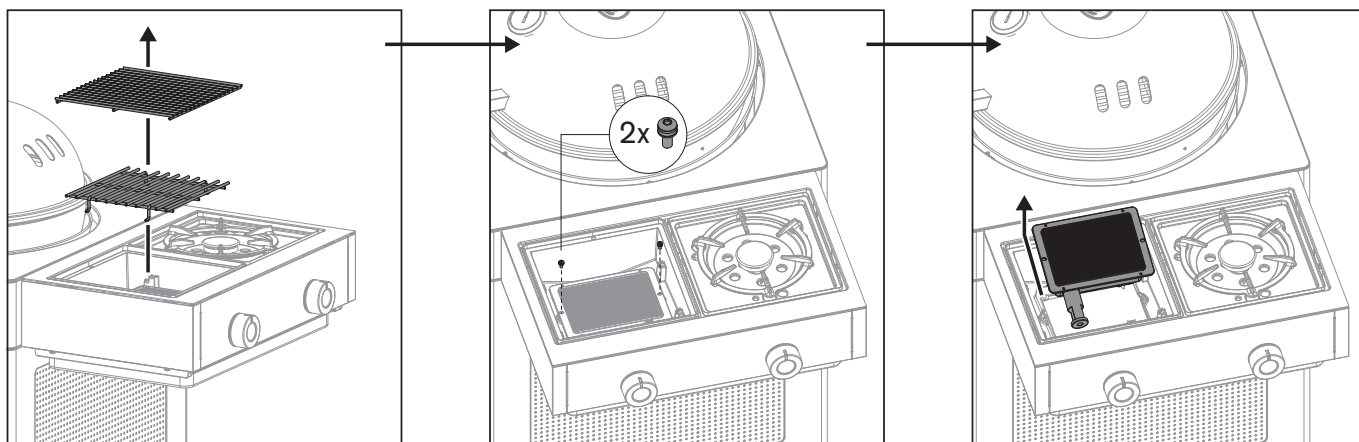
Pri uporabi omak (še posebej omak s sladkorjem) in začimb priporočamo njihov nanos šele proti koncu postopka peke na žaru, da se hrana na žaru ne zažge.

VZDRŽEVANJE GORILNIKA BLAZING ZONE® PLUS

REDNO ČIŠČENJE

Priporočamo vam, da BLAZING ZONE® 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® PLUS in očistite vse okoliške komponente ter odstranite pajčevine in ostanke peke z žara.



Po odstranitvi kompleta BLAZING ZONE® 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® PLUS, pri čemer ne uporabljajte jedkih ali vnetljivih čistil.
4. Na celotno enoto BLAZING ZONE® 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.

Plinska cev

Preglejte plinsko cev. Če je ta pretrgana ali vsebuje razpoke, jo morate nemudoma zamenjati.

VZDRŽEVANJE KOMPLETA BLAZING ZONE® PLUS

Redno vzdrževanje vašega BLAZING ZONE® 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 TESNENJA**. 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 BLAZING ZONE® PLUS čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**. Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

PRIKLJUČITEV REŠETKE ŽARA IZ NERJAVNEGA JEKLA BLAZING ZONE® PLUS

UPORABA

Površino rešetke žara vedno premažite s tanko plastjo olja, da preprečite prisrmoditev 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 **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER za temeljito čiščenje

NAPOTEK

Po čiščenju naoljite z jedilnim oljem, ki omogoča visoko segrevanje (npr. avokadovo ali repično olje).

NASVETI IN TRIKI COOKING ZONE 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: 24cm / 28cm / 32cm.

VZDRŽEVANJE IN SKRB ZA COOKING ZONE PLUS

Redno vzdrževanje vašega kompleta COOKING ZONE 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 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 PLUS čim dlje uživali, žar po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**. Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

PLANCHA AROSA EVO - ZA SREDOZEMSKO ZABAVO NA ŽARU

Plošča PLANCHA AROSA EVO je popolna razširitev kompleta BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS. Ta se popolnoma prilega kompletu BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS in je idealna za pripravo sredozemskih jedi, ki jih tradicionalno pripravljajo na plošči.

Ker ta izredno velika plošča v svoji prvotni velikosti pokriva oba gorilnika (Blazing Zone Plus in Cooking Zone Plus), lahko ustvarite dve različni temperaturni območji, ki ju lahko regulirate s pomočjo vrtljivih regulatorjev za Blazing Zone Plus in Cooking Zone Plus. Tako lahko na plošči pripravite različne jedi z različnimi toplotnimi zahtevami.

PLANCHA AROSA EVO ima spredaj velik kanal za odtekanje maščoba/soka.



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 TESNENJA**. 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 **OUTDOORCHEF**.
- 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: Priporočamo vam, da redno praznite in čistite pladenj za zbiranje maščobe vašega žara, da preprečite žganje maščobe. Pri menjavi plinske jeklenke je treba odstraniti pladenj za zbiranje maščobe, da ne pade in povzroči madežev.

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 1x letno odstranite prah, umazanijo in cvetni prah iz 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

** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

AROSA 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 | 686 g/h |

OKROGEL KOTEL

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Moč | |
| - manjši gorilnik | 2,90 kW |
| Poraba plina | 210 g/h |
| - veliki gorilnik | 6,60 kW |
| Poraba plina | 476 g/h |
| Šobe (28–30/37 mbar) | |
| – šobe manjšega gorilnika | 0,78 mm/oznaka: BD |
| – šobe velikega gorilnika | 1,22 mm/oznaka: BG |
| Šobe (50 mbar) | |
| – šobe manjšega gorilnika | 0,68 mm/oznaka: AU |
| – šobe velikega gorilnika | 1,06 mm/oznaka: AI |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 | 914 g/h |

OKROGEL KOTEL

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Moč | |
| - manjši gorilnik | 2,90 kW |
| Poraba plina | 210 g/h |
| - veliki gorilnik | 6,60 kW |
| Poraba plina | 476 g/h |
| Šobe (28–30/37 mbar) | |
| – šobe manjšega gorilnika | 0,78 mm/oznaka: BD |
| – šobe velikega gorilnika | 1,22 mm/oznaka: BG |
| Šobe (50 mbar) | |
| – šobe manjšega gorilnika | 0,68 mm/oznaka: AU |
| – šobe velikega gorilnika | 1,06 mm/oznaka: AI |

GORILNIK STRANSKE KUHALNE PLOŠČE

| | |
|----------------------|--------------------|
| Moč | 3,20 kW |
| Poraba plina | 228 g/h |
| Šobe (28–30/37 mbar) | 0,88 mm/oznaka: AH |
| Šobe (50 mbar) | 0,76 mm/oznaka: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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 | |
| - manjši gorilnik | 2,90 kW |
| Poraba plina | 210 g/h |
| - veliki gorilnik | 6,60 kW |
| Poraba plina | 476 g/h |
| Šobe (28–30/37 mbar) | |
| – šobe manjšega gorilnika | 0,78 mm/oznaka: BD |
| – šobe velikega gorilnika | 1,22 mm/oznaka: BG |
| Šobe (50 mbar) | |
| – šobe manjšega gorilnika | 0,68 mm/oznaka: AU |
| – šobe velikega gorilnika | 1,06 mm/oznaka: AI |

BLAZING ZONE® KIT PLUS

| | |
|----------------------|--------------------|
| Moč | 3,50 kW |
| Poraba plina | 244 g/h |
| Šobe (28–30/37 mbar) | 0,88 mm/oznaka: CE |
| Šobe (50 mbar) | 0,76 mm/oznaka: CD |

COOKING ZONE KIT PLUS

| | |
|----------------------|--------------------|
| Moč | 2,70 kW |
| Poraba plina | 196 g/h |
| Šobe (28–30/37 mbar) | 0,82 mm/oznaka: BH |
| Šobe (50 mbar) | 0,72 mm/oznaka: AO |

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete dve bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V).

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 **OUTDOORCHEF**, najdete na spletni strani OUTDOORCHEF.COM

ÖNEMLİ: OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

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

ÖNEMLİ:
Mangalınızın seri numarasını ekteki "Manual & Inspiration" (Kılavuz ve İlham) klasörünün arka tarafında bulabilirsiniz. Mangal modeline göre numarayı ayrıca, mangal şasisinde 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.

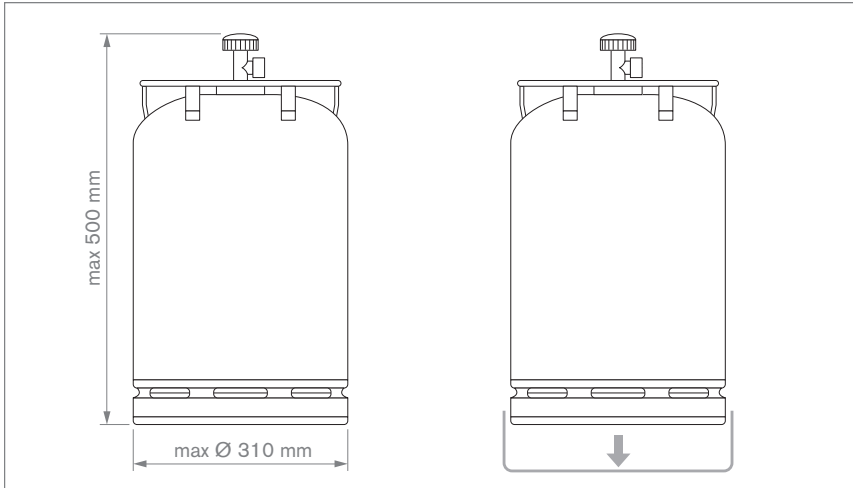
Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yol açabilir.

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 işleme 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'lık dolmuş ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun.



- Sızdıran civataların olmamasına dikkat edin.
- İşleme 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 verilir 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 kıvılcıklarla 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

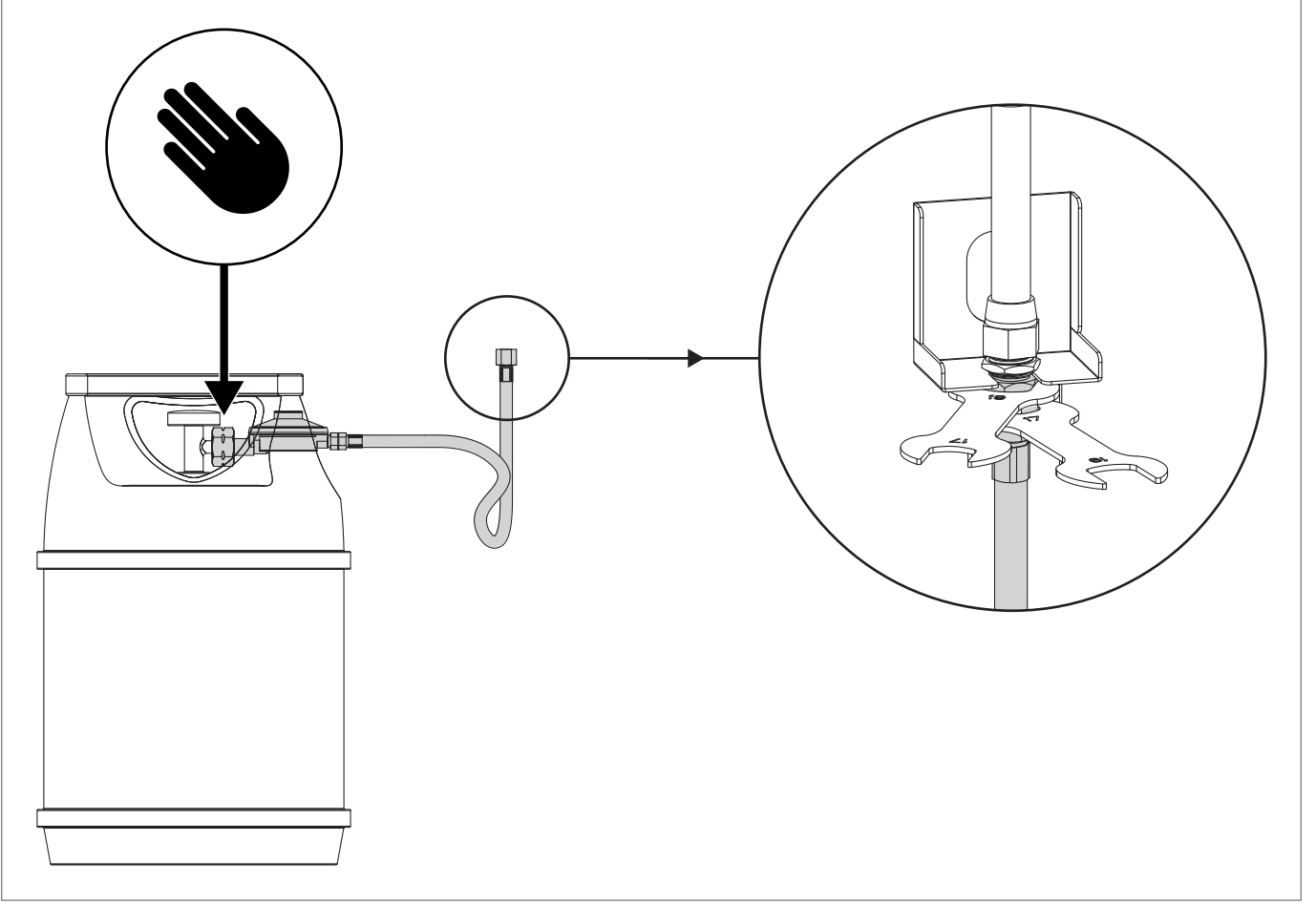
Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işleme alın.

- Sadece açık alanda kullanın.
- Cihazı işleme almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.
- **DİKKAT:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.
- İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır.
- İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin.
ÖNEMLİ: Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Tam performans elde 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 havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Mangalı işleme 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:** İşleme 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.



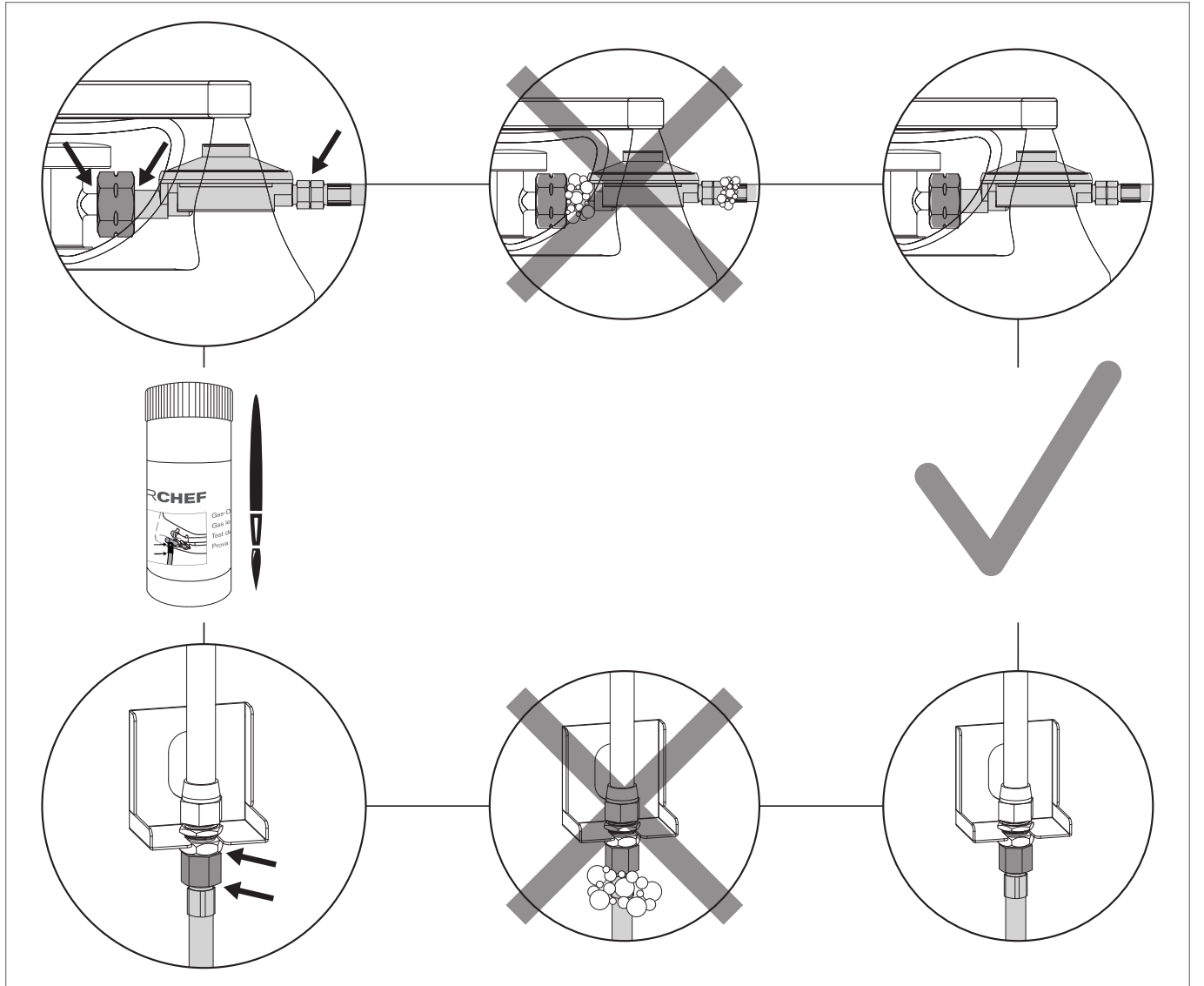
Lütfen bunun için mangalın ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

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.

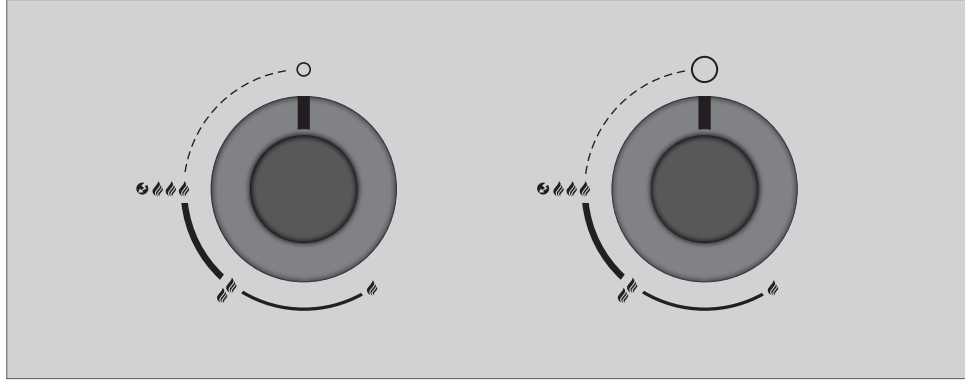
1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi 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. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



MANGALIN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme

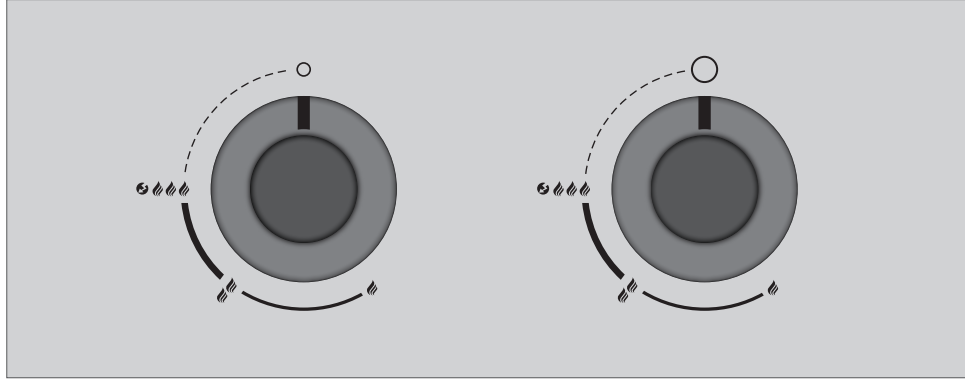


- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme

BRÜLÖR SİSTEMLERİ

BİLYE

İki döner regülatörlü mangal sistemleri

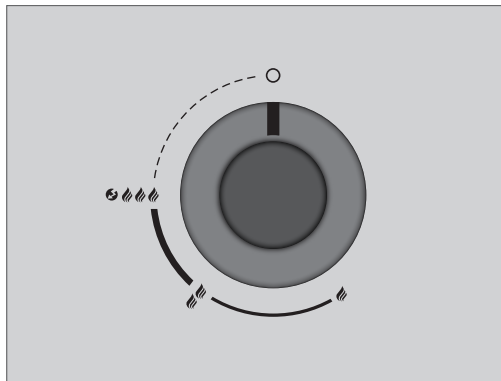


Sağdaki döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Soldaki döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile düşük sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.




YAN PİŞİRME YERİ (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

Ek yan pişirme yerinin brülör sistemi







Döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

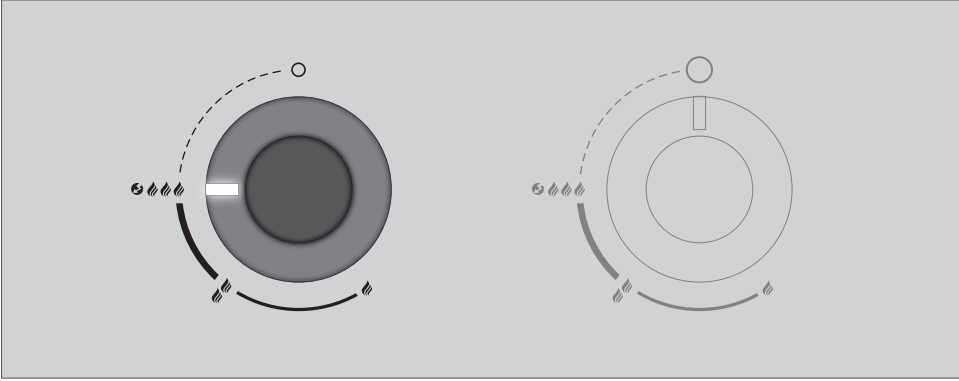
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE


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

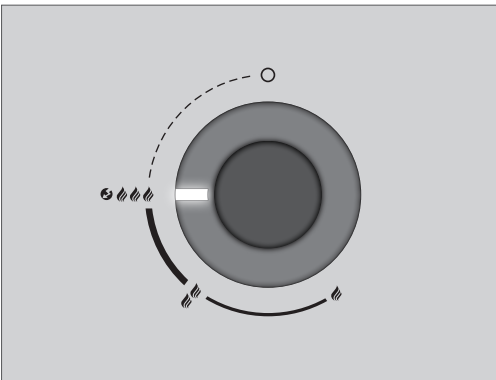
1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. İstlenen 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 işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

YAN PIŞİRME YERİ (SADECE YAN PIŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

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. Yan pişirme yerinin kapağını açın. **DİKKAT:** Yan pişirme yerini hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Yan pişirme yerinin 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. Yan pişirme yerinin brülörünü 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS)



Tüm AROSA modelleri 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 sönmeyeceği durumda 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.

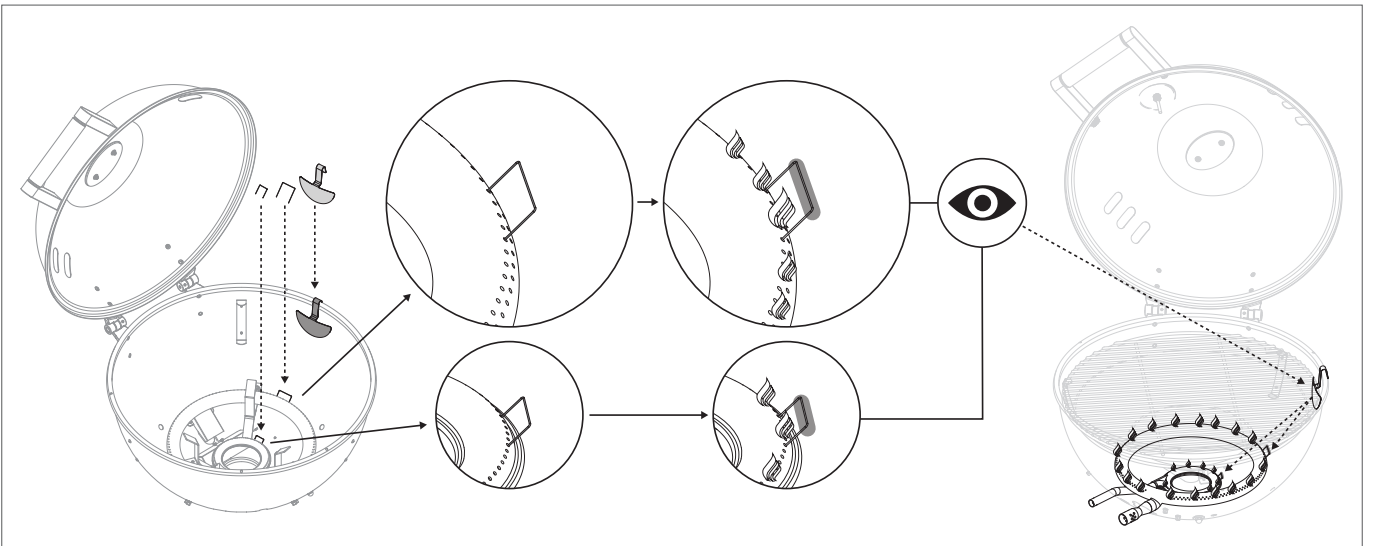
* **ÖNEMLİ:** Brülörlerin aşırı hava koşullarında sönmeyeceğine dair yüzde yüz bir kesinlik söz konusu değildir. Gaz kullanılırken mangalın kesinlikle gözetimsiz bir şekilde işletilmemesine dikkat edilmelidir. Tüm testler laboratuvar koşulları uyarınca gerçekleştirilmiştir.

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

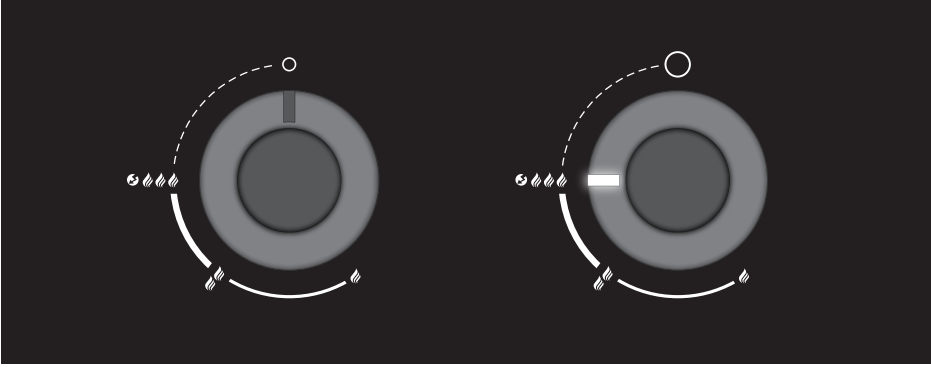
Yanan kanıtlanmış güvenlik.

Gaz ayar düğmesi O 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.

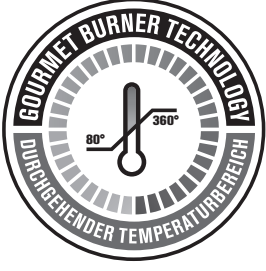
Avantaj:

- 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)



Tüm AROSA modelleri 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.

Sıcaklık aralıkları / kullanım:

| 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:

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 çtır pizza veya tarte gibi yiyeceklerin hazırlanması için kusursuz uygunluktur (standart konumlu huni).

EŞSİZ HUNİ SİSTEMİ

Mangal, pişirme ya da kızartma eşsiz OUTDOORCHEF 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 son derece 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 OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

Gaz kazanlı mangalın iç kısmı huni sayesinde temiz kaldığından temizlik de zahmetsizdir.

ÖNERİ: Huninin temizlenmesi için mangalın en yüksek kademedeki 10 dakika ısıtılmasını tavsiye ediyoruz (standart konum). Ardından huniyi bir pirinç fırça ile kolayca fırçalayabilirsiniz. Bu işlem için OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

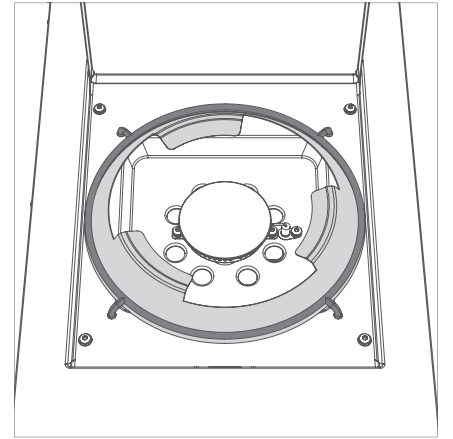
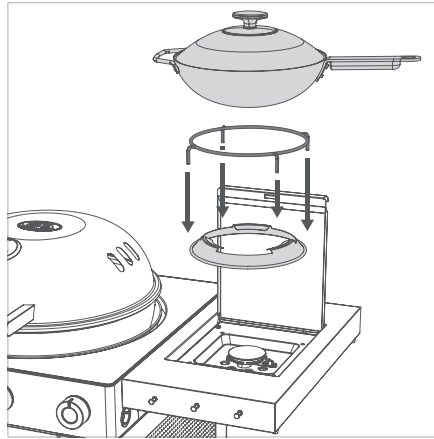
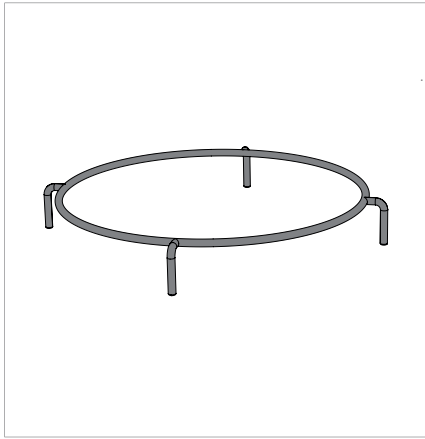
Volkan konumu böylece Ton balığı bifteği, tarak veya Wok sebzeleri gibi az kızaran yiyecekler için kusursuz uygunluktur.

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. Volkan konumunda mangal işleminde sadece 🔥 – 🔥🔥 kademesinde kapak kapalı çalışılabilir.
2. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
3. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
4. Mangal ürünü mangal izgarasına 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.

YAN PIŞİRME YERİ İÇİN KULLANMA KILAVUZU (SADECE YAN PIŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

1. Yan pişirme yerini işleme almadan önce birlikte verilen pişirme/tava başlığını oturtun.
2. Uygun aksesuar veya tavayı seçip pişirme/tava başlığının üzerine konumlandırın.
OUTDOORCHEF BBQ WOK (ayrıca aksesuar olarak temin edilebilir) kullanımı öncesinde lütfen birlikte verilen WOK tutucusunu kullanın.



3. Sıcaklığı kademesiz bir şekilde isteğinize göre 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
4. Aksesuarı veya tavayı kısaca ısıttıktan sonra yiyecekleri ekleyip hazırlayın.
5. Pişirme işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
6. Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.
7. Yan pişirme yerinde < 160 mm ve > 270 mm'lik pişirme kapları kullanmayın.

PIŞİRME/TAVA BAŞLIĞI

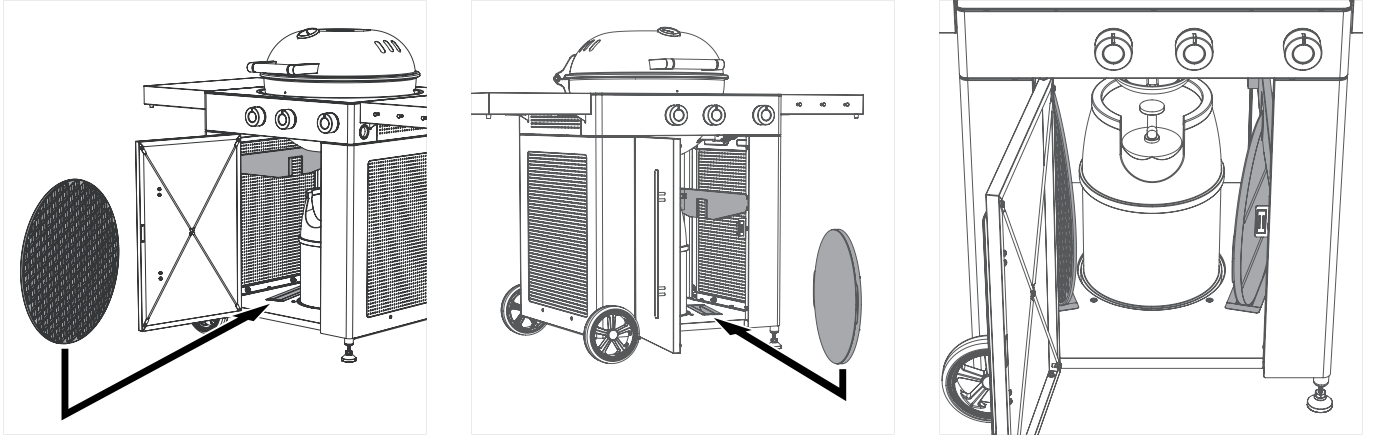
KULLANIM

Mangal üzerinde kullanırken pişirme/tava başlığına sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Pişirme/tava başlığını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

TEMİZLİK

Pişirme/tava başlığı kolayca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

AROSA 570 G'NİN DEPOLAMA ALANI



Tüm AROSA 570 G modellerinde, ilave elmas döküm ızgaranın ve pizza taşının depolanması için, mangalın iç kısmında bir tutucu vardır (ikisi de teslimat kapsamına dahil değildir).

BİLGİ: Elmas döküm ızgara ve pizza taşı gibi diğer aksesuarları WWW.OUTDOORCHEF.COM internet sayfanızda veya satıcıda bulabilirsiniz.

TEKSTİL KAPLAMALI MODELLERİN DEPOLAMA ALANI (SADECE TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİNDİR)

Yukarıda belirtilen aksesuarlar ile donatma işlemi mangalın açık arka kısmı üzerinden gerçekleşir.

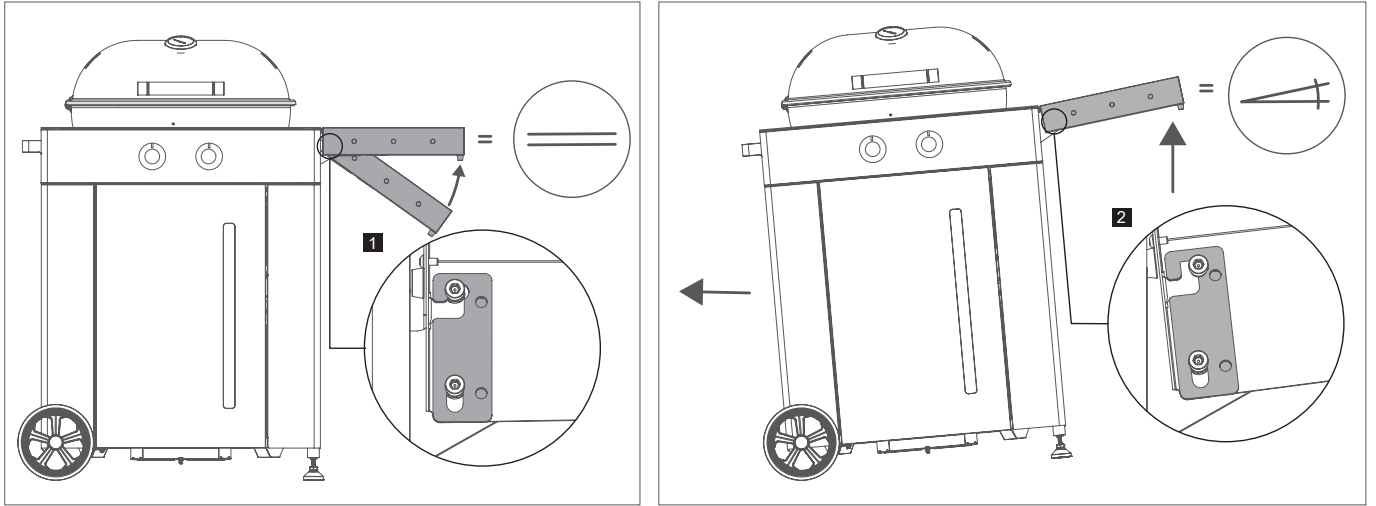
Gaz şişesine ve yağ toplama kabına kolay bir şekilde ulaşabilmemiz için AROSA 570 G modelindeki ürününüzün sol tarafında fermuarlı bir giriş bulunmaktadır.

Bu giriş gaz beslemesini kolay bir şekilde açıp kapatmanızı sağlar. Ayrıca yağ toplama kabı temizlik işlemi için kolay bir şekilde yandan çıkarılabilir.

AROSA 570 G'NİN KAYDIRILMASI VE MANEVRA ETTİRİLMESİ

AROSA 570 G'nizin dayanıklı yan gözü, mangalınızın kaydırılmasına ve manevra ettirilmesine de yarar.

Sağdaki yan masa, bir sabitleme fonksiyonuna (yukarıdaki resme bakın) sahiptir - mangalı istenilen pozisyona getirmeye yönelik manevra ettirmek için sadece yan masayı kaldırmalısınız.



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

GAZ BİLYESİ İLE MANGAL

Standart konum

Daha büyük et parçaları (ör. fileto, antrikot, favoriler veya bütün tavuk): Eşsiz huni sistemi sayesinde et parçaları mangal sırasında artık çevrilmek zorunda değildir. Gaz brülörünün ısı mangal küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve tüm kürede eşit olarak dağılır. Mangal ürününü önceden ısıtılmış mangal ızgarasına koyup kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında daima biraz mesafe bırakın. Kapağın kapatılmasıyla pişirilecek olan ürünün her tarafı kızartılır ve suyu ette kalır.

Daha büyük parçalarda hiçbir şeyi şansa bırakmamak için sıcaklık ölçüm cihazlarımızı tavsiye ediyoruz, örn. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – kusursuz sonuçlar için ana sıcaklık ölçüm cihazı, resmi OUTDOORCHEF uygulaması üzerinden kolay kumanda edilebilir.

Standart konumda da çok iyi pişirme sonuçları elde edilebilir, ailenizi ve arkadaşlarınızı ör. bilyeye tam oturan OUTDOORCHEF pizza taşımız ile kendiniz yapacağınız pizza ile şaşırtın. Pizzayı pişirmeden önce pizza taşını 20 dakika en yüksek kademede ısıtın - tıpkı İtalyanlar gibi çıtır bir pizza tabanı ile ödüllendirileceksiniz.

OUTDOORCHEF mangalı doğru aksesuar ile kullanmanız halinde mangal daha zevkli bir hal alacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma:

Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi çalıştırın.

Geniş aksesuar yelpazemiz veya uygulamamız hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Volkan konumu

Konsantrasyonlu bir şekilde ör. OUTDOORCHEF döküm plaka veya OUTDOORCHEF barbekü Wok gibi aksesuarlara verilen, alttan gelen ısının söz konusu olduğu OUTDOORCHEF kullanımı için kusursuz uygunluktur.

YAN PİŞİRME YERİNDE PİŞİRME (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

Yan pişirme yeri ör. zeytin yağında sarımsaklı karides gibi farklı mezelerin, kızarmış sebze gibi garnitürlerin veya mangal sırasında sosların hazırlanması için kusursuz uygunluktur. Bu yüzden aksesuar olarak OUTDOORCHEF aroma tavasını tavsiye ediyoruz, bu ürünle her yemeğinizden başarılı sonuçlar elde edebilirsiniz.

Geniş aksesuar yelpazemiz hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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

Çoğu yağ buharlaştığından ya da toplama kabına iletiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir. Daha güçlü kirlerde mangalı yakl. 10 dakika tam güç ile ısıtın. Huni ve ızgarayı temizlemek için pirinç kılı bir mangal fırçası kullanın (çelik kıl uygun değildir).

DİKKAT: Brülör sistemi etrafındaki mangalın iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermeye 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)

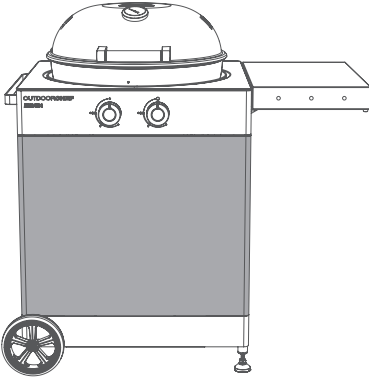
KULLANIM

Döküm mangal ızgarasını ilk kullanım öncesinde su ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Döküm mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın. Döküm mangal ızgaralarını daha kolay çıkarmak için ızgara kaldıracısını kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK

- Döküm mangal ızgarasını yakl. 10 dakika soğuması için mangalın üzerinde bırakın
- **Pirinç kıllı** bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Izgarayı veya fırçayı tamamen soğutun
- Izgarayı temizlik işlemi sonrasında yağ ile hafif yağlayın.

TEKSTİL KAPLAMA İLE İLGİLİ KORUYUCU BAKIM BİLGİLERİ (SADECE TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)



HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

AROSA 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 AROSA 570 G modelinizi uygun OUTDOORCHEF 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 AROSA 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.

AROSA 570 H ÜRÜNÜNÜZE KOMPLE YENİ BİR GÖRÜNÜM VERMEK İSTER MİSİNİZ?

Sorun değil - Aksesuar olarak farklı, etkileyici renk ve tasarımlarda daha fazla tekstil kaplamalar temin edilebilir. Daha fazla bilgiyi WWW.OUTDOORCHEF.COM internet sitesinde veya satıcınızda bulabilirsiniz.

BAMBU UYGULAMALARI İÇİN BAKIM BİLGİLERİ (SADECE BAMBU UYGULAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

DOĞAL ÜRÜN BAMBU

Bambu doğal bir üründür, bundan dolayı doğal yapı ve renk sapmaları olabilir.

AROSA 570 G'nizin bambu uygulamaları güneş ışınları, sıcaklık ve nem gibi hava koşullarına maruz kalacaktır. Bunun sonucunda, her mangala kendi karakterini sağlayan doğal eskime süreci ve ilgili renk değişiklikleri (zamanla artan gri renk) gerçekleşir.

Bu doğal eskime süreci, düzenli bakım (temizlik ve bakım talimatına bakın) ve kullanılmadığı zaman mangalın üzerinin tutarlı bir şekilde örtülmesiyle yavaşlar.

HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

Tipki dış alanda kullanılan diğer bambu ürünleri (örneğin bambu mobilyalar) gibi, AROSA 570 G'nin bambu uygulamaları olabildiğince UV ışınlarına, yağmura ve ıslanmaya karşı korunmalıdır.

Islanma durumunda, örn. güçlü yağmurdan sonra, AROSA 570 G'nin bambu uygulamaları, mangal, örtme başlığı ile kapatılmadan kurulanmalıdır.

TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI

Bambu uygulamasını nemli bir bez ile temizleyin ve sadece yumuşak temizlik maddesi (örn. piyasada satılan deterjanlar) kullanın ve ardından yüzeyi kuru bir bez ile silin.

Bambu uygulamalarını 1-2 yılda bir piyasada satılan bambu bakım losyonu veya bambu bakım yağı ile işleme tabi tutun.

AROSA 570 G'NİN GELİŞTİRME SEÇENEKLERİ

AROSA 570 G'nin eşsiz tasarımı, mangalınızı ayrıca aşağıdaki sistem elemanları ve ek aksesuarlar ile geliştirme seçeneğini sunar.

SİSTEM ELEMANLARI

AROSA 570 G'yi daha çok yönlü olarak kullanmak ister misiniz?

Sorun değil, BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ile OUTDOORCHEF size maksimum çok yönlülük için – mangalınızın kullanım alanını genişletme imkanı sunar!



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, mangalınızı tam teşekküllü bir dış mekan mutfağına dönüştürmek istiyorsanız, AROSA 570 G'nizin mükemmel bir eklentisidir.

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS'IN PARÇALARI:

- Yüksek performanslı seramik brülör BLAZING ZONE® PLUS
- Yüksek performanslı gazlı ocak COOKING ZONE PLUS
- Emniyet ışıklı 2 aydınlatmalı döner regülatör dahil masif yan masa®
- Genişletme sırasında stabil bir duruş için destek ayağı

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Yüksek sıcaklık 600 - 900°C</p> <p>Yüksek performanslı seramik brülör Yüksek sıcaklık ızgara Ette mükemmel kabuk Yüksekliği ayarlanabilen ızgara, 2 kademeli İnce kesimler için mükemmel</p> |
|--|--|--|


Böylece biftek ve benzerlerini maksimum 900°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda hazırlayarak etinizin üzerinde mükemmel bir kabuk oluşmasını sağlayabilirsiniz.

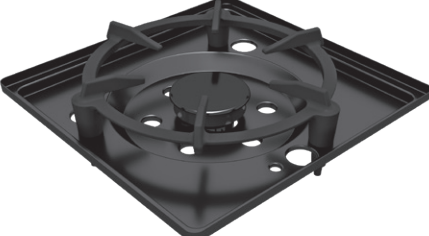
COOKING ZONE PLUS - DAHA ÇOK YAN OCAK OLARAK, 3 UYGULAMA ALANI


Tamamen yeni geliştirilmiş olan COOKING ZONE 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 PLUS ile daha az ısı ile hazırlanması gereken yemekler de (makarna sosları, çorbalar, yahniler vb.) pişirilebilir.

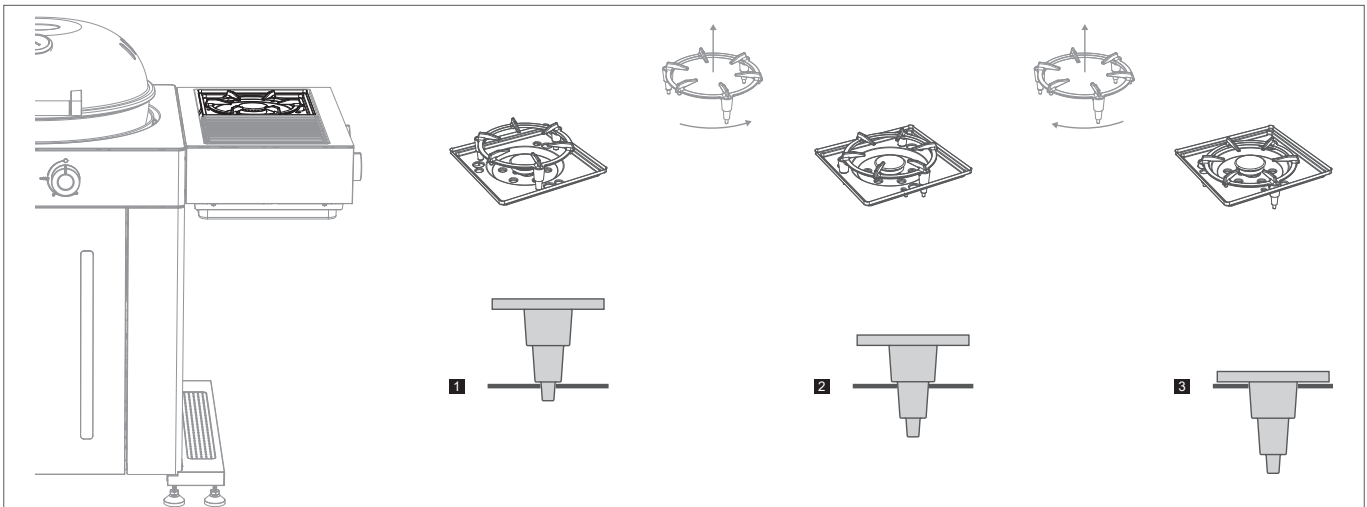
Bunu, tamamen yeni geliştirilmiş olan bir brülör ve yan ocağı 3 farklı yükseklikte çalıştırma imkanı mümkün kılmaktadır.

Masif döküm demir başlık sayesinde COOKING ZONE PLUS'ta, doğrudan başlığa tam oturan OUTDOORCHEF BBQ Wok ile de çok güzel çalışılabilir (wok adaptör halkası olmadan).

| | |
|---|---|
|  | <p>Yüksek sıcaklık</p> <p>Döner regülatör ile birlikte yüksek sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Et, balık ve sebzelerin iyi bir şekilde kızartılması |
|---|---|

| | |
|--|---|
|  | <p>Orta sıcaklık</p> <p>Döner regülatör ile birlikte orta sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Et, balık ve sebzelerin kızartılması/buharda pişirilmesi▪ Nişastalı sebzelerin kızartılması, örneğin kızartılmış patates, Rösti vb. |
|--|---|

| | |
|---|---|
|  | <p>Düşük sıcaklık</p> <p>Döner regülatör ile birlikte düşük sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Sos, çorba, sosları, çorbalar, güveç ve pirinçli yemeklerin hazırlanması |
|---|---|




1

2

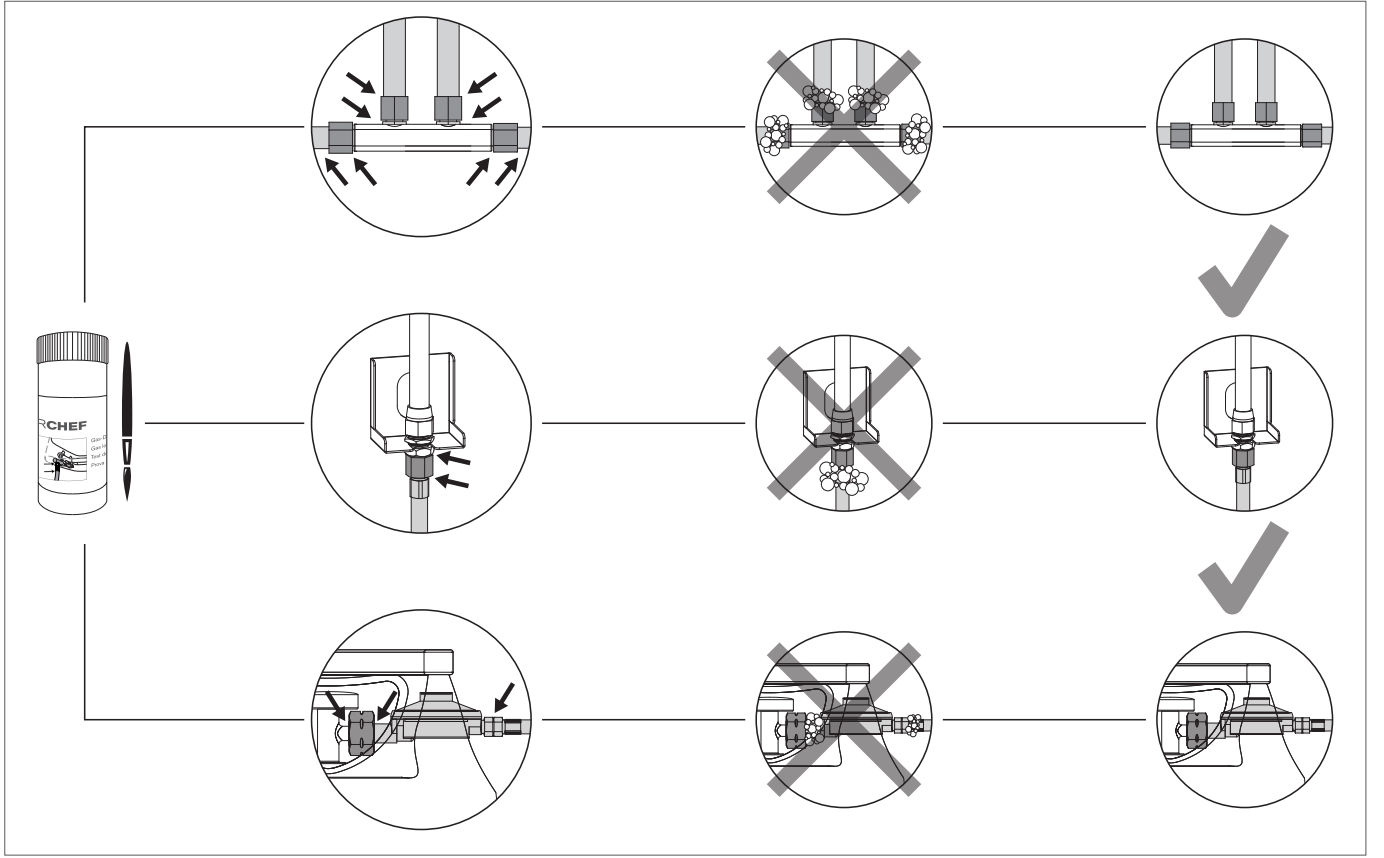
3

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-/COOKING ZONE KIT PLUS ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS İLE İLGİLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

- **DİKKAT:** Blazing-/Cooking Zone Kit Plus için izin verilen maksimum yük ağırlığı 40kg'dır.
- **DİKKAT:** ZONE KIT'i asla tek başına/bireysel olarak kullanmayın (mangaldan sökerek).
- **DİKKAT:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT yüzeyini çalışırken asla örtmeyin. Bu durum ısı birikmesine neden olabilir.
- **DİKKAT:** BLAZING ZONE PLUS üzerine tencere ya da tava koyulmamalıdır, sadece COOKING ZONE PLUS üzerine koyulabilir.
- **DİKKAT:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır.
Kendinizi yakmamaya ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- **DİKKAT:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'ı sadece ayrı montaj talimatı uyarınca tamamen uygun bir AROSA mangal modeline monte edildiğinde kullanın.
- **DİKKAT:** İşletim esnasında mangalı ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'ı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.

- **DİKKAT:** Gaz hortumu mutlaka mangalın ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS 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-/COOKING ZONE KIT PLUS'IN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥⚡ : Ateşleme

İki brülör de 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS'IN TUTUŞTURULMA KILAVUZU İKİ BRÜLÖR İÇİN DE GEÇERLİDİR (BLAZING ZONE® PLUS VE COOKING ZONE PLUS)

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. Blazing Zone Plus ve/veya Cooking Zone Plus'ın gaz ayarlama düğmesine basıp 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. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

BLAZING ZONE® PLUS İÇİN İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI:

KIZILÖTESİ MANGAL İŞLEMİ

Kızılötesi brülör işlemi nasıl çalışır?

BLAZING ZONE® PLUS'ın 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.

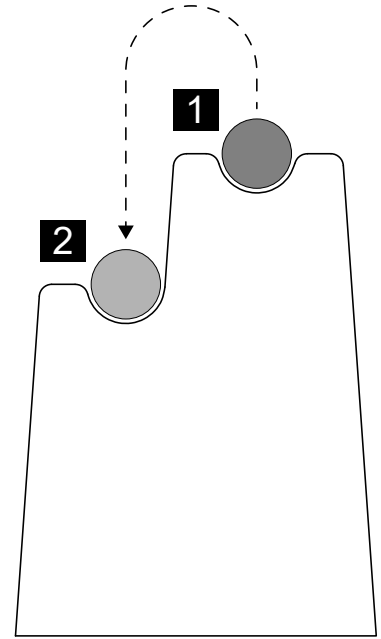
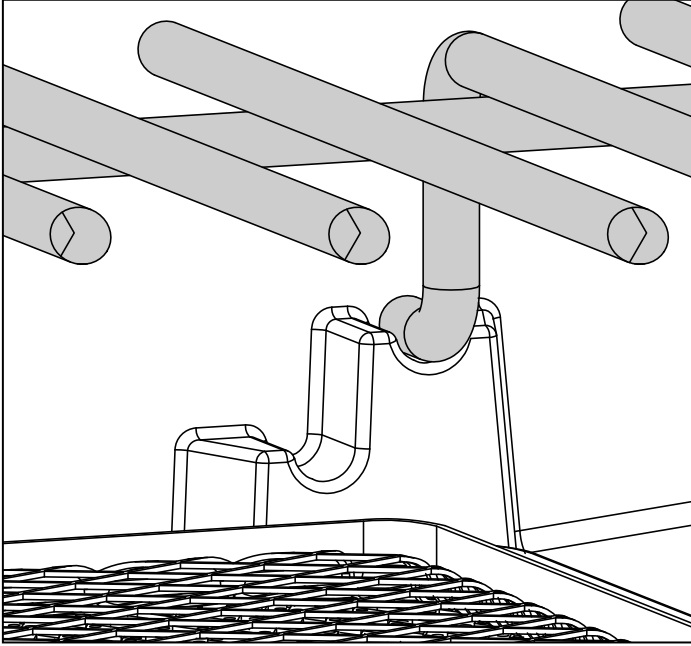
BLAZING ZONE® PLUS'ta başka yemek pişirme eşyalarının kullanımı

Başka gıda maddeleri mangal yapılıırken 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.

İstedığınız 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.

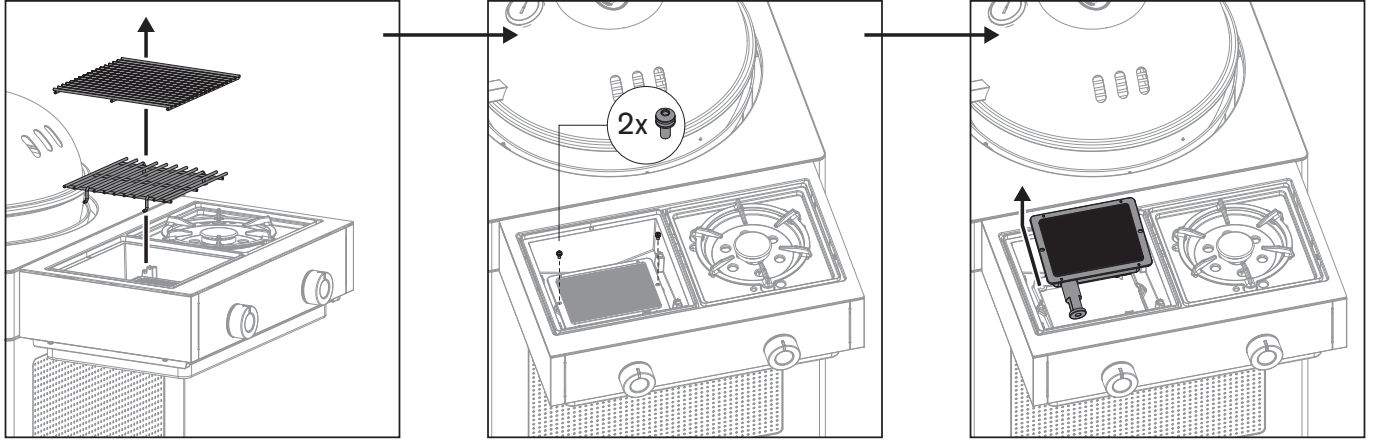
Sos (özellikle şeker içerikli soslar) ve baharat kullanımında, mangal ürününün yanmaması için bunları sadece mangal işleminin sonuna yakın bir zamanda uygulamanızı öneriyoruz.

BLAZING ZONE® PLUS'IN BAKIMI

DÜZENLİ TEMİZLİK

BLAZING ZONE® PLUS'ınızı 3 kullanımdan sonra temizlemenizi öneriyoruz. İç kısmı kuru bir bezle silin ve yağ toplama kabını boşaltın.

Ayrıca Blazing Zone® PLUS'ın brülörünü yılda 1 defa sökmenizi ve etrafındaki parçaları temizlemenizi ve örümcek ağlarını ve mangal artıklarını gidermenizi öneriyoruz.



BLAZING ZONE® PLUS'ı çıkardıktan sonra aşağıdaki işlemleri yapın:

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® PLUS'ın taşıyıcı kolunun iç kısmını temizleyin, bu sırada keskin veya yanıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
4. Ardından komple BLAZING ZONE® 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 kademedeki birkaç dakika kapak açıkken yakabilirsiniz.

Gaz hortumu

Gaz hortumunu kontrol edin. Eğer kırılırsa veya çatlaklar varsa, hemen değiştirmelisiniz.

DER BLAZING ZONE® PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

BLAZING ZONE® 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 civataların 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® PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir **OUTDOORCHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

BLAZING ZONE® 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 dokununuz. 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 kılı bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Ardından bunların tamamen soğumasını bekleyin
- Güçlü kir durumlarında: Derinlemesine temizlik için OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER kullanın

BİLGİ

Temizlik işlemi sonrasında yemeklik yağ (örneğin avokado yağı veya kolza yağı) ile hafif yağlayın.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI: COOKING ZONE 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. 24cm / 28cm / 32cm.

COOKING ZONE PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

COOKING ZONE 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 civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Korozyon hasarını önlemek için, uzun süreli depolama öncesinde COOKING ZONE 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 PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

PLANCHA AROSA EVO - AKDENİZ MANGAL KEYFİ YAPMAK İÇİNDİR

PLANCHA AROSA EVO, BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS için mükemmel bir eklentidir. Bu, BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'a mükemmel uyum sağlar ve geleneksel olarak Plancha üzerinde hazırlanan Akdeniz yemeklerinin hazırlanması için idealdir.

Bu ekstra büyük Plancha orijinal boyutunda her iki brülörü de kapsadığından (Blazing Zone Plus ve Cooking Zone Plus), Blazing Zone Plus ve Cooking Zone Plus için ayrı ayrı kontrol edilebilen döner regülatörle ayarlanabilen iki farklı sıcaklık bölgesi oluşturulabilir. Bu size bir Plancha üzerinde farklı ısı gereksinimlerine sahip çeşitli yemekler hazırlama seçeneği sunar.

PLANCHA AROSA EVO'nun önünde yağ/öz su kanalı bulunur.



KORUYUCU BAKIM

Mangalınıza 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 civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüphenez 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 OUTDOORCHEF örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Izgara termometresinde yoğuşmayı önlemek için temizlik veya yağmur sonrasında mangalınızın daima tamamen kurummasını 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 nesnelere kesinlikle mangalınızın depo alanına koymayın. Mangalın boyası hasar görebilir.

DİKKAT: Yağların yanmasını önlemek için mangalınızın yağ toplama tavasını düzenli olarak boşaltıp temizlemenizi tavsiye ediyoruz. Gaz şişesi değiştirilirken yere düşüp lekelerle yol açmaması için yağ toplama tavası çıkarılmalıdır.

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 kablunun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni batarya (tip AAA, LRO3, 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 işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için <https://www.outdoorchef.com/agb> sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürich-İsviçre| www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz

** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu KULLANMA KILAVUZUNUN birinci bölümüne **bakın**).

TEKNİK BİLGİLER

AROSA 570 G

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| CE | 0063 BP 3505 |
| Gaz | Bütan G30 / Propan G31 |
| I ₃₊ (28/30/37 mbar) | Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar |
| I _{3B/P} (30 mbar) | Bütan / Propan 30 mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Bütan / 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 |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| CE | 0063 BP 3505 |
| Gaz | Bütan G30 / Propan G31 |
| I ₃₊ (28/30/37 mbar) | Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar |
| I _{3B/P} (30 mbar) | Bütan / Propan 30 mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Bütan / Propan 50 mbar |
| Toplam gaz tüketimi | 914 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 |

BRÜLÖR YAN PIŞİRME YERİ

| | |
|----------------------|----------------------|
| Güç | 3,20 kW |
| Gaz tüketimi | 228 g/s |
| Meme (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / işaret: AH |
| Meme (50 mbar) | 0,76 mm / işaret: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| CE | 0063 BP 3505 |
| Gaz | Bütan G30 / Propan G31 |
| I ₃₊ (28/30/37 mbar) | Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar |
| I _{3B/P} (30 mbar) | Bütan / Propan 30 mbar |
| I _{3B/P} (50 mbar) | Bütan / 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 |

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 OUTDOORCHEF ürünleri hakkında bilinmeye değer her şeyi aşağıdaki İnternet adresinde bulabilirsiniz OUTDOORCHEF.COM

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

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

IMPORTANTE:
 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

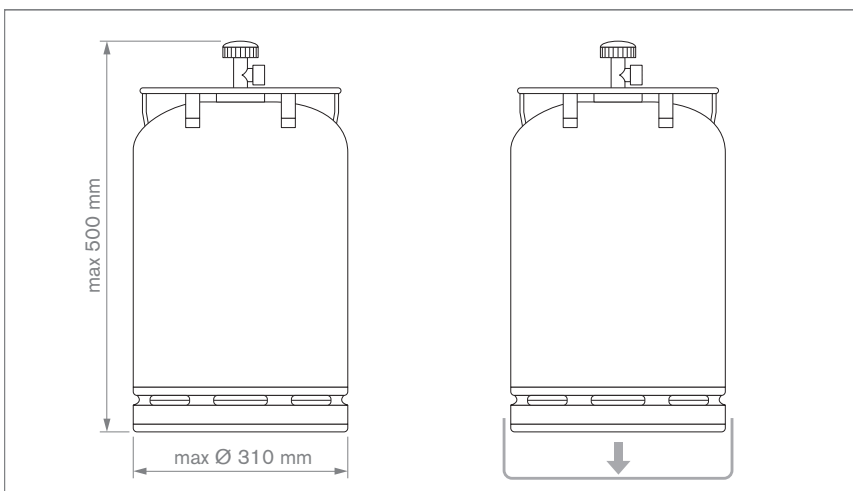
Todas las personas que utilizan la barbacoa deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. La barbacoa no debe ser utilizada por niños.

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 de gas, 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 inestabilidad 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.

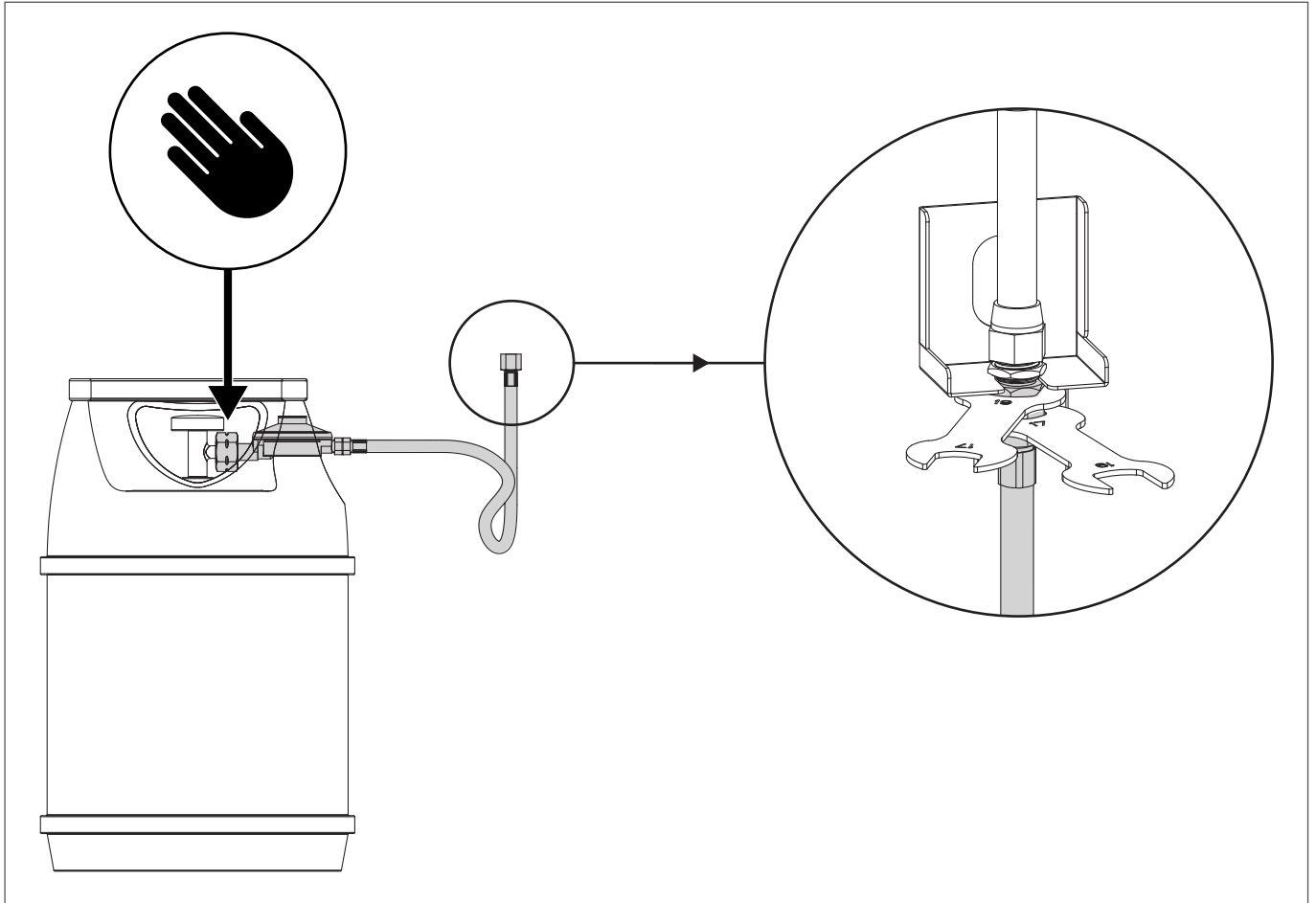
Encienda la barbacoa de la forma indicada en el capítulo **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.

- 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 desgarrado 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

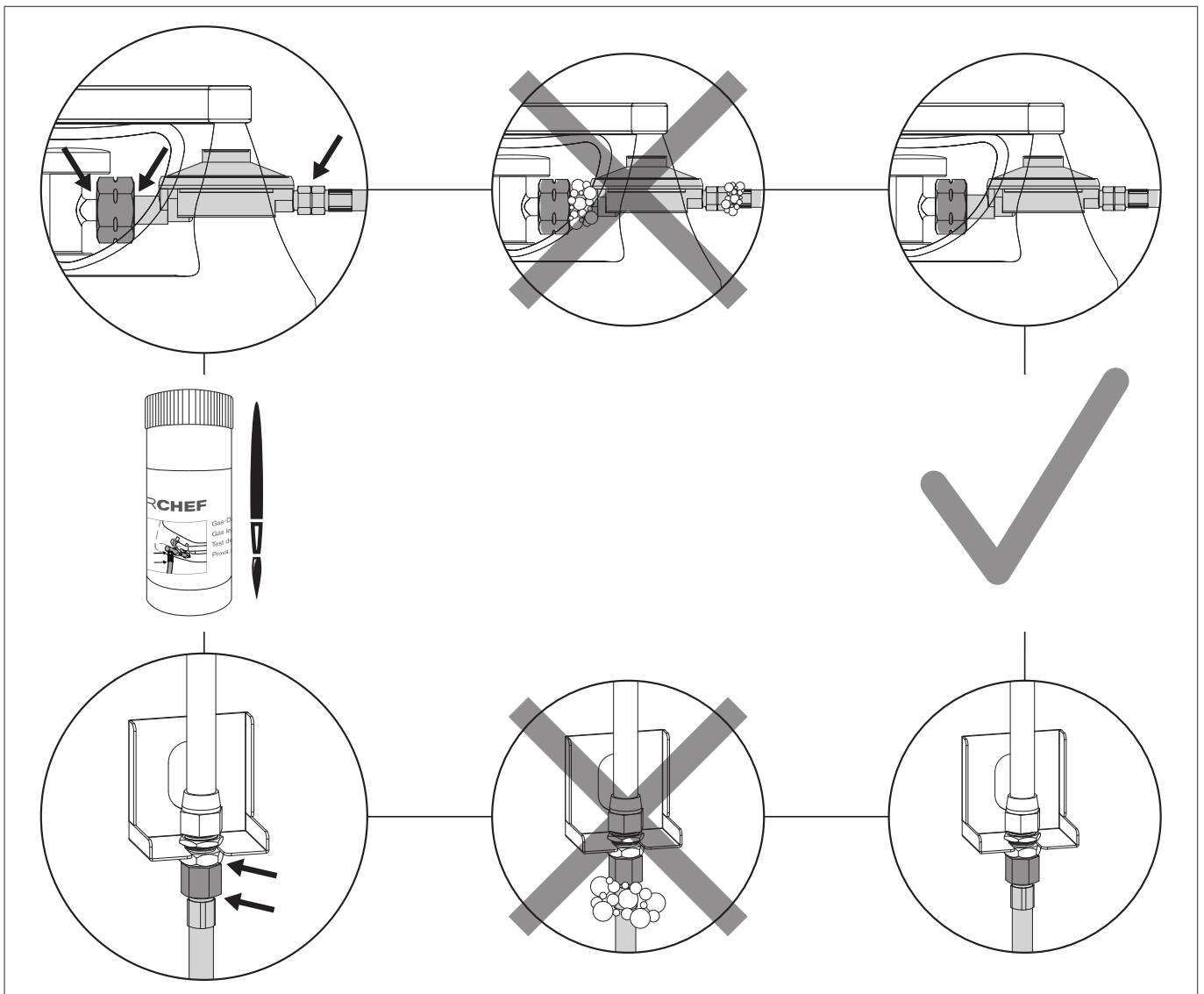
ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

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.

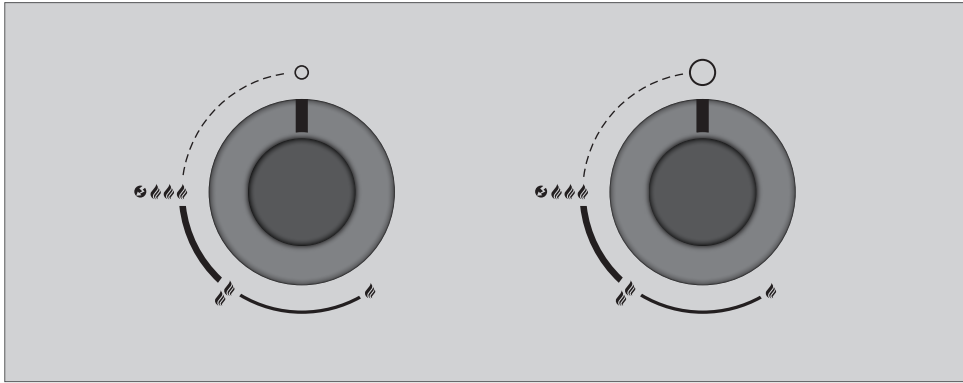
4. Si es posible, elimine las fugas reapretando las conexiones, o bien sustituya las piezas defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible eliminar las fugas, comuníquese con su establecimiento especializado en aparatos de gas.

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

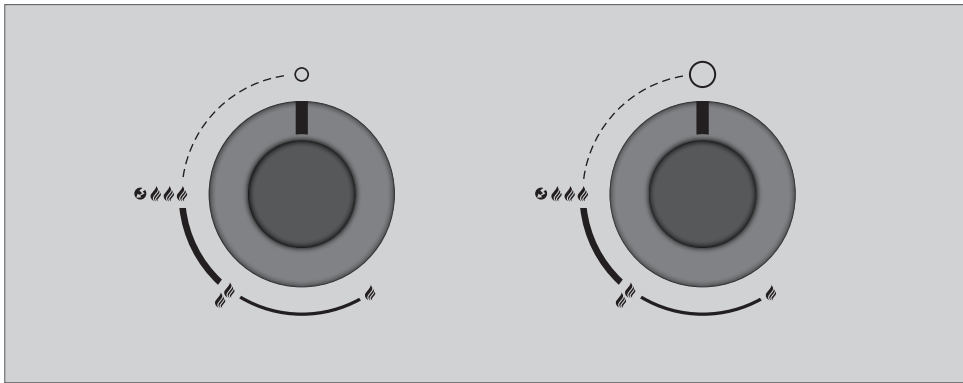


- : posición apagada
- 🔥 : potencia baja
- 🔥🔥 : potencia media
- 🔥🔥🔥 : potencia alta
- 🔥🔥🔥🌀 : encendido

SISTEMAS DE QUEMADOR

ESFERA

Sistemas de barbacoa con dos mandos reguladores

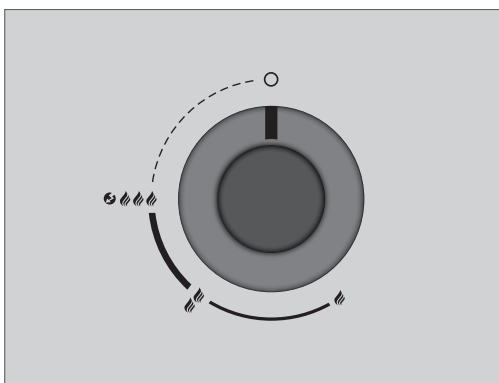


El mando regulador derecho alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o alto.

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.

ENCIMERA LATERAL (SOLO PARA MODELOS CON ENCIMERA LATERAL)

Sistema de quemador de la encimera lateral adicional



El mando regulador alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.

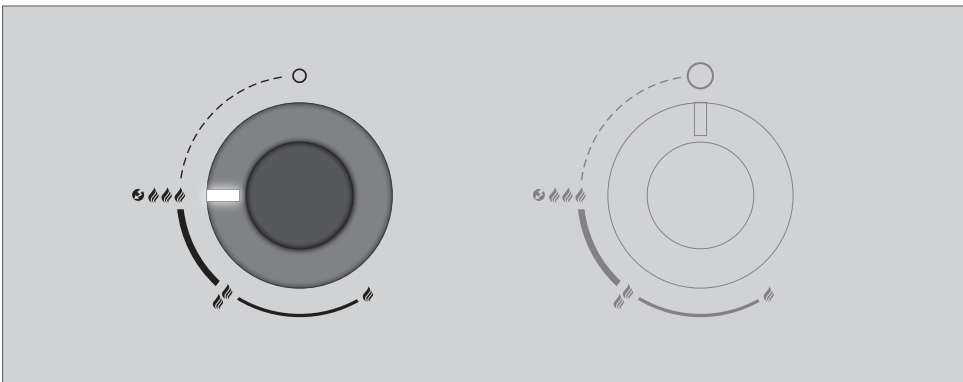
ANTES DEL PRIMER USO

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

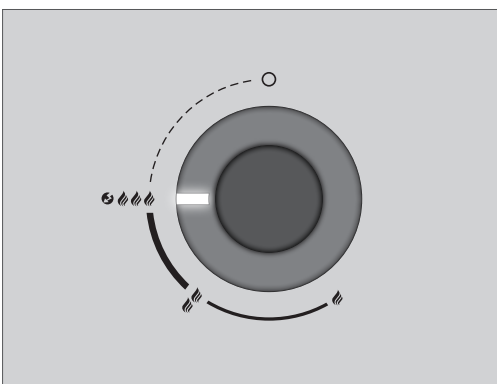
1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Jamás encienda la barbacoa con la tapa cerrada.
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**).

ENCIMERA LATERAL (SOLO PARA MODELOS CON ENCIMERA LATERAL)

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 encimera lateral. **ATENCIÓN:** Jamás encienda la encimera lateral con la tapa cerrada.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. 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.



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 el quemador de la encimera lateral después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Todos los modelos AROSA están equipados 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.

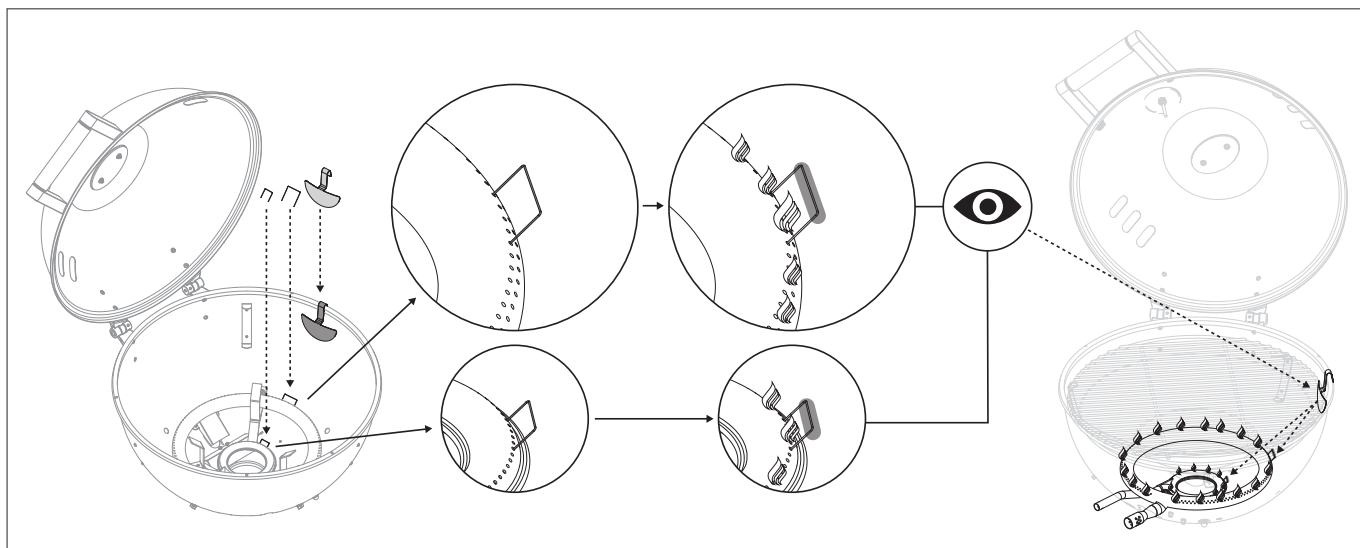
* **IMPORTANTE:** No existe un 100 % de garantías de que los quemadores no se apaguen en condiciones meteorológicas extremas. Cuando se utiliza gas, es importante asegurarse siempre de no dejar desatendida la barbacoa. Todas las pruebas se han realizado en condiciones de laboratorio.

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

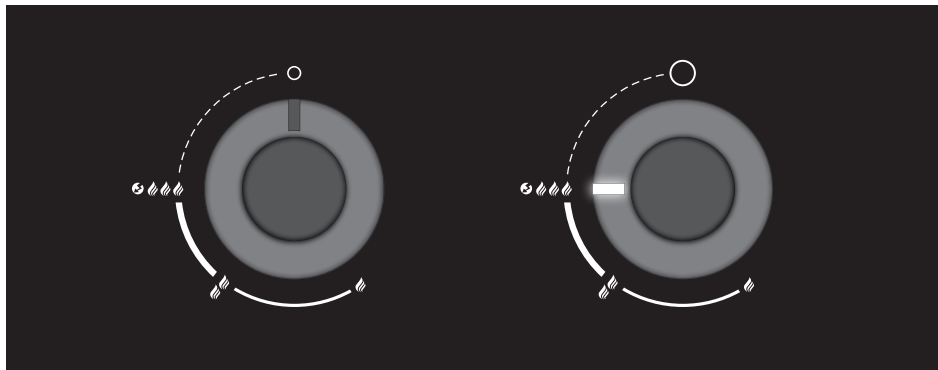
Seguridad contrastada y brillante.

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.

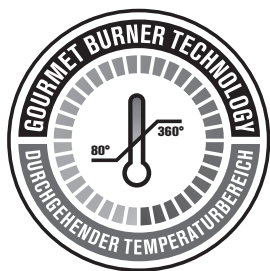
La ventaja:

- 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)



Todos los modelos AROSA incorporan 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:

| 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:

Cocción a baja temperatura (80 – 130 grados):

Regule su barbacoa una temperatura de 80 grados, cree las condiciones perfectas para cocinar carne o pescado a 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).

EXCLUSIVO SISTEMA DE CONO

Ya sea para asar a la parrilla, cocinar u hornear, el exclusivo sistema de cono **OUTDOORCHEF** 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 grados: las mejores condiciones para conseguir tiernísimas piezas 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**.

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 **OUTDOORCHEF** tales como el wok para barbacoa, la sartén aroma o la placa de hierro fundido.

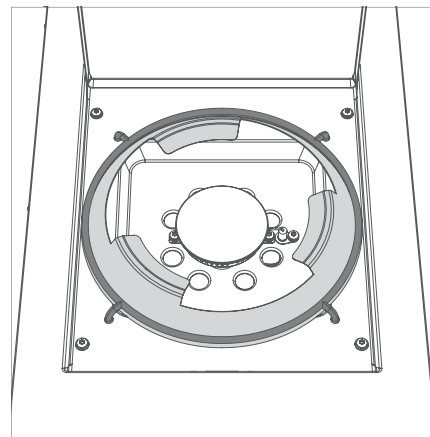
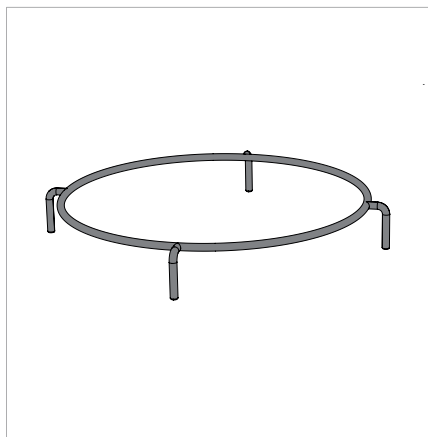
Así, la posición de volcán resulta perfecta para alimentos de cocinado rápido tales como filetes de atún, vieiras o verduras al wok.

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.

INSTRUCCIONES DE MANEJO PARA LA ENCIMERA LATERAL (SOLO PARA MODELOS CON ENCIMERA LATERAL)

1. Antes de utilizar la encimera lateral, coloque el accesorio de cocción/sartén suministrado.
2. Elija el accesorio adecuado o la sartén y colóquelos en el accesorio de cocción/sartén.
Para usarlo con el OUTDOORCHEF BBQ WOK (disponible por separado como accesorio), utilice el soporte de WOK suministrado.



3. Regule la temperatura de forma continua según sus preferencias entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Después de calentar brevemente el accesorio o la sartén, coloque los alimentos y prepárelos.
5. Después de la cocción, 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. Tras haber usado la barbacoa, déjela enfriar por completo antes de empujarla, moverla o limpiarla.
7. No utilice recipientes de cocción de <160 mm ni >270 mm en la encimera lateral.

EL ACCESORIO DE COCCIÓN/SARTÉN

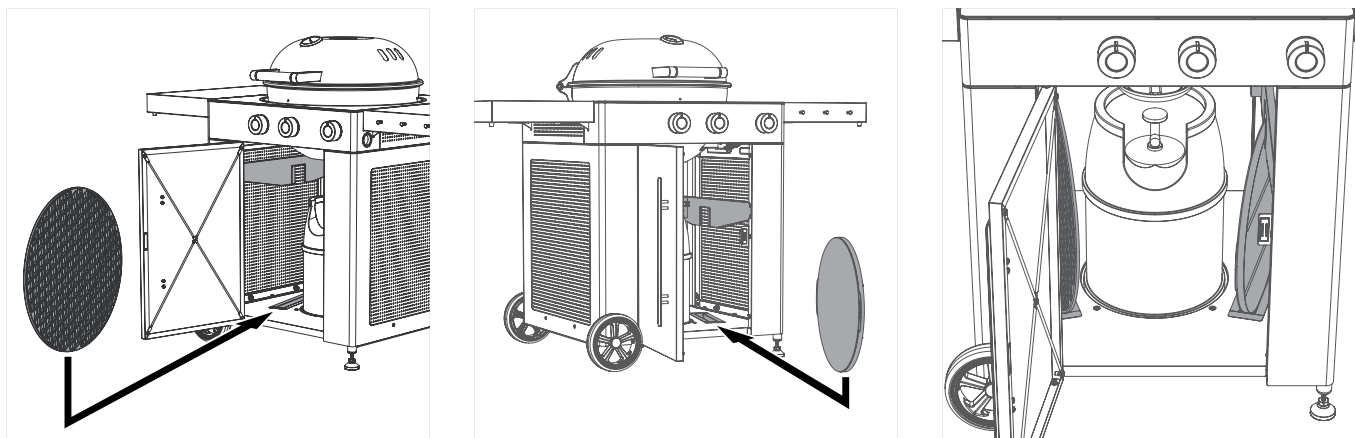
USO

Durante el uso, toque el accesorio de cocción/sartén sobre la barbacoa solamente con guantes para barbacoa. No ponga el accesorio de cocción/sartén mientras esté caliente sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

LIMPIEZA

El accesorio de cocción/sartén se puede limpiar fácilmente en el lavavajillas.

ESPACIO DE ALMACENAMIENTO DE SU AROSA 570 G



Todos los modelos AROSA 570 G presentan un soporte en el interior de la barbacoa para guardar una parrilla de hierro fundido Diamond adicional y una piedra para pizzas (ninguna de ellas incluida).

INFORMACIÓN: Encontrará más accesorios, como la parrilla de hierro fundido Diamond y la piedra para pizzas, en WWW.OUTDOORCHEF.COM o en su establecimiento autorizado.

EL ESPACIO DE ALMACENAMIENTO DE LOS MODELOS CON CUBIERTA TEXTIL **(SOLO APLICABLE A LOS MODELOS CON CUBIERTA TEXTIL)**

El lugar de colocación de los accesorios mencionados arriba es la cara posterior abierta de la barbacoa.

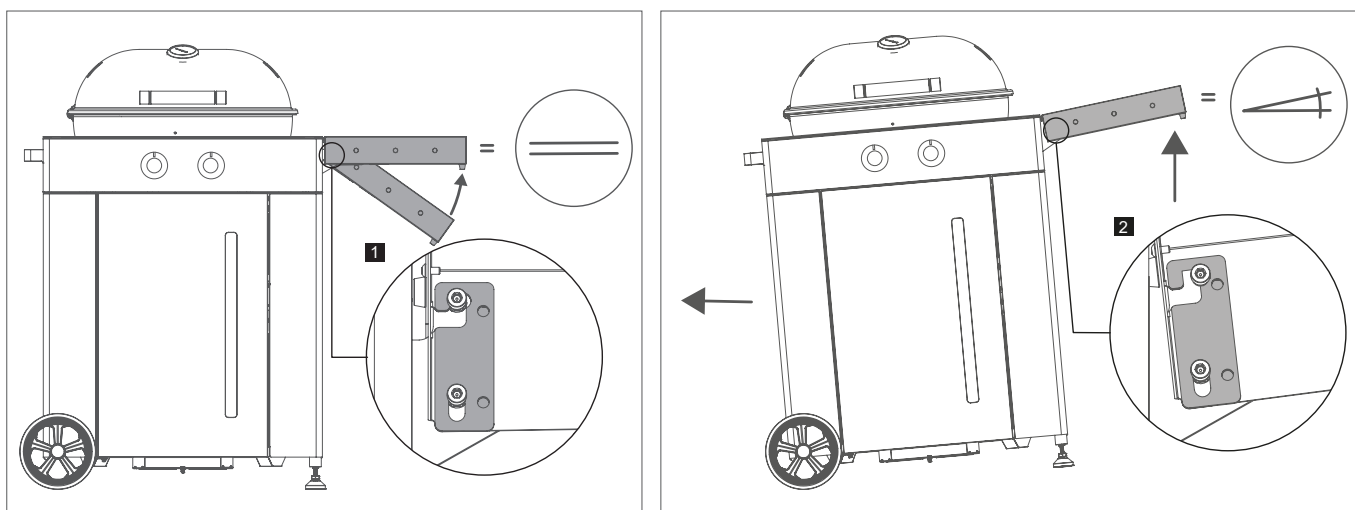
Para facilitar el acceso a la botella de gas y al recipiente recoge grasas, encontrará una abertura con cierre de cremallera en el lado izquierdo de la cubierta textil de su AROSA 570 G.

Esta abertura permite abrir y cerrar fácilmente el suministro de gas. Además, el recipiente recoge grasas se puede extraer fácilmente por el lateral para su limpieza.

MOVIMIENTO Y MANIOBRA DE LA AROSA 570 G

El resistente compartimento lateral de su AROSA 570 G también permite mover y maniobrar su barbacoa.

La mesa auxiliar derecha dispone de una función de bloqueo (consulte la figura superior). Para maniobrar la barbacoa, basta con levantar por la mesa auxiliar para llevar la barbacoa hasta la posición deseada.



SUGERENCIAS Y TRUCOS

COCINAR A LA PARRILLA CON LA ESFERA A GAS

Posición estándar

Piezas de carne más grandes (por ejemplo, solomillos, entrecot, chuletas en una pieza o pollos enteros): Gracias a su exclusivo sistema de cono, ya no es necesario dar la vuelta constantemente a las piezas de carne grandes durante su cocinado. El calor del quemador de gas asciende por la cara interior de la esfera de la barbacoa y se distribuye uniformemente por la totalidad de la esfera. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla previamente calentada y cierre la tapa. Deje siempre cierta distancia entre las distintas piezas de carne. Al cerrar la tapa, los alimentos se doran uniformemente por todos los lados y las carnes conservan todo su jugo.

Para no dejar nada al azar al cocinar piezas grandes, recomendamos utilizar nuestros termómetros, por ejemplo, el **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO**, nuestro termómetro de sonda para obtener unos resultados perfectos y que puede manejarse fácilmente a través de la app oficial de **OUTDOORCHEF**.

La posición estándar también permite hornear a placer: entusiasme a su familia y amigos, por ejemplo, con una pizza casera horneada sobre nuestra piedra para pizzas **OUTDOORCHEF**, perfectamente adaptada a la esfera. Precaliente la piedra para pizzas durante 20 minutos a la máxima potencia antes de introducir la pizza; disfrute de una base de pizza tan crujiente como en su restaurante italiano favorito.

Con los accesorios idóneos, su barbacoa **OUTDOORCHEF** le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de asar a la parrilla, cocinar u hornear: Dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.

Encontrará más información acerca de nuestra amplia gama de accesorios y la app en: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posición de volcán

Ideal para utilizar los accesorios **OUTDOORCHEF** que requieren un calor intenso desde abajo y que el cono concentra en el accesorio, por ejemplo, la placa de hierro fundido **OUTDOORCHEF** o el wok para barbacoa **OUTDOORCHEF**.

COCINAR EN LA ENCIMERA LATERAL (SOLO PARA MODELOS CON ENCIMERA LATERAL)

La encimera lateral es perfecta para preparar diversos entrantes, como gambas al ajillo en aceite de oliva, para preparar guarniciones como verduras salteadas o para preparar salsas mientras se cocina en la parrilla. Para ello, recomendamos como accesorio la sartén aroma **OUTDOORCHEF**, con la que todos los platos son un éxito.

Encontrará más información acerca de nuestra amplia gama de accesorios en: WWW.OUTDOORCHEF.COM

DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

1. Sitúe el mando regulador de gas de cada quemador en **O**.
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

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. En caso de suciedad persistente, caliente la barbacoa durante 10 minutos a la máxima potencia. Para la limpieza del cono y de la parrilla, utilice un cepillo para barbacoas **con** cerdas de latón (no utilice cerdas de acero).

ATENCIÓN: Al limpiar el interior de la barbacoa alrededor del sistema de 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)

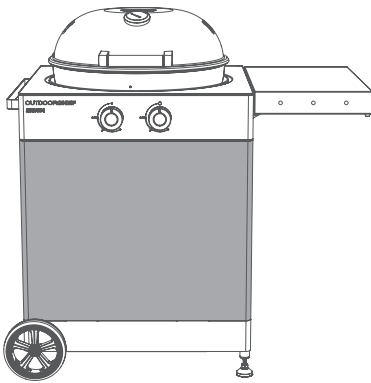
USO

Limpie las parrillas de hierro fundido con agua 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 hierro fundido mientras estén calientes sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Para una retirada más sencilla de las parrillas de hierro fundido, puede utilizar el Grid Lifter.

LIMPIEZA

- Deje las parrillas de hierro fundido calentándose sobre la barbacoa a máxima potencia durante 10 minutos aproximadamente
- Utilice un cepillo **con** cerdas de latón (no con cerdas de acero)
- Deje que la parrilla y el cepillo se enfríen completamente a continuación.
- Tras la limpieza, engrase la parrilla levemente con aceite de mesa.

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE LA CUBIERTA TEXTIL (SOLO PARA MODELOS CON CUBIERTA TEXTIL)



RESISTENCIA A LA INTEMPERIE

La cubierta textil de su AROSA 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 AROSA 570 G de los elementos, la suciedad y el polvo de polen con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** 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 AROSA 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.

¿DESEA DOTAR A SU AROSA 570 G DE UN ASPECTO COMPLETAMENTE NUEVO?

No hay problema: entre nuestros accesorios encontrará cubiertas textiles adicionales en distintos colores y diseños interesantes. Encontrará más información en WWW.OUTDOORCHEF.COM o en su establecimiento autorizado.

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS APLIQUES DE BAMBÚ (SOLO PARA MODELOS CON APLIQUES DE BAMBÚ)

EL BAMBÚ ES UN PRODUCTO NATURAL

El bambú es un producto natural, por lo que pueden producirse variaciones naturales en su estructura y color.

Los apliques de bambú de su AROSA 570 G estarán expuestos a influencias meteorológicas como la luz del sol, el calor y la humedad, lo que provoca un proceso de envejecimiento natural y, con ellos, cambios de color (aumento de la coloración gris con el paso del tiempo) que otorgan a cada barbacoa su carácter propio.

Este proceso natural de envejecimiento puede ralentizarse mediante medidas de conservación periódicas (consulte las instrucciones de limpieza y cuidado) y cubriendo la barbacoa cada vez que no se utilice.

RESISTENCIA A LA INTEMPERIE

Como cualquier otro producto de bambú para uso al aire libre (por ejemplo, muebles de bambú), los apliques de bambú de la AROSA 570 G deben protegerse en la medida de lo posible de los rayos UV, la lluvia y la humedad.

En presencia de humedad, por ejemplo, después de un chubasco intenso, se deben secar estos apliques de bambú de la AROSA 570 G antes de cubrir la barbacoa con la cubierta protectora.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Limpie los apliques de bambú con un paño húmedo y asegúrese de utilizar solo un producto de limpieza suave (por ejemplo, un detergente lavavajillas comercial) y, a continuación, pase un paño seco por la superficie.

Recomendamos que trate los apliques de bambú cada 1-2 años con una loción para el cuidado del bambú o un aceite para el cuidado del bambú disponibles en los comercios.

OPCIONES DE AMPLIACIÓN PARA LA AROSA 570 G

El exclusivo concepto de la AROSA 570 G le permite ampliar su barbacoa con el siguiente complemento y accesorios adicionales.

COMPLEMENTOS

¿Desea hacer su AROSA 570 G aún más versátil?

Sin problema, ya que con el BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOORCHEF le ofrece la posibilidad de ampliar fácilmente las posibilidades de su barbacoa. ¡Máxima versatilidad!



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

El BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS es la extensión perfecta para su AROSA 570 G si quiere convertir su barbacoa en una completa cocina de exterior en un abrir y cerrar de ojos.

COMPONENTES DEL BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS:

- Quemador cerámico de alto rendimiento BLAZING ZONE® PLUS
- Cocina de gas de alto rendimiento COOKING ZONE PLUS
- Mesa auxiliar maciza con 2 mandos reguladores iluminados con Safety Light®
- Pata de apoyo para aumentar la estabilidad al instalar ampliaciones

BLAZING ZONE® PLUS

| | | |
|---|---|---|
|  |  | <p>Alta temperatura, 600 - 900 °C</p> <p>Quemador cerámico de alto rendimiento Elaboración a alta temperatura Corteza perfecta en las carnes Parrilla ajustable en altura, 2 niveles Perfecta para cortes magros</p> |
|---|---|---|

Permite elaborar chuletones y similares a muy alta temperatura, incluso por encima de 900 °C, para dejar una corteza perfecta en las piezas.

COOKING ZONE PLUS: MUCHO MÁS QUE UNA COCINA AUXILIAR, 3 ÁREAS DE APLICACIÓN

Como su nombre indica, el COOKING ZONE 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 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.

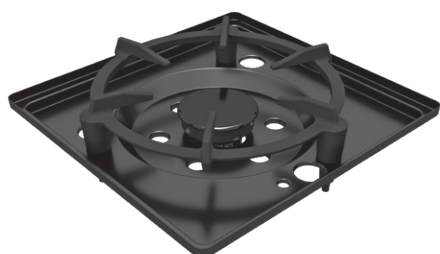
Gracias a la forma cóncava del accesorio de hierro fundido macizo, el COOKING ZONE PLUS también ofrece excelentes resultados con el OUTDOORCHEF BBQ Wok, que encaja perfectamente en el accesorio (sin anillo adaptador para wok).



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

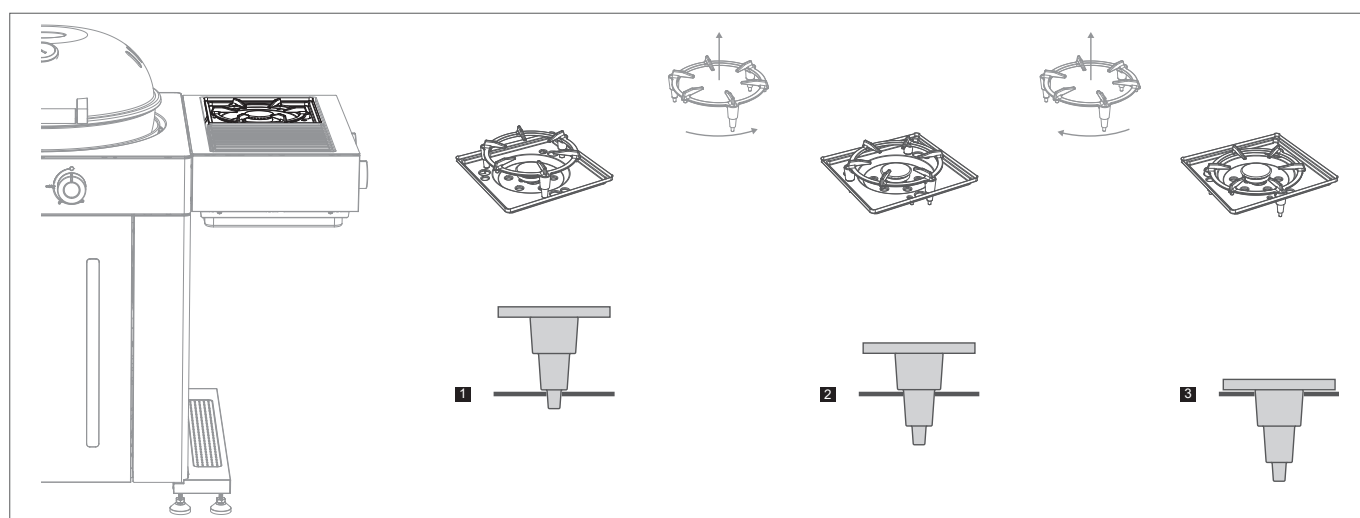
- Dorado/braseado de carnes, pescados y verduras
- Dorado de verduras que contienen almidones, por ejemplo, patatas fritas, patatas panaderas, etc.




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



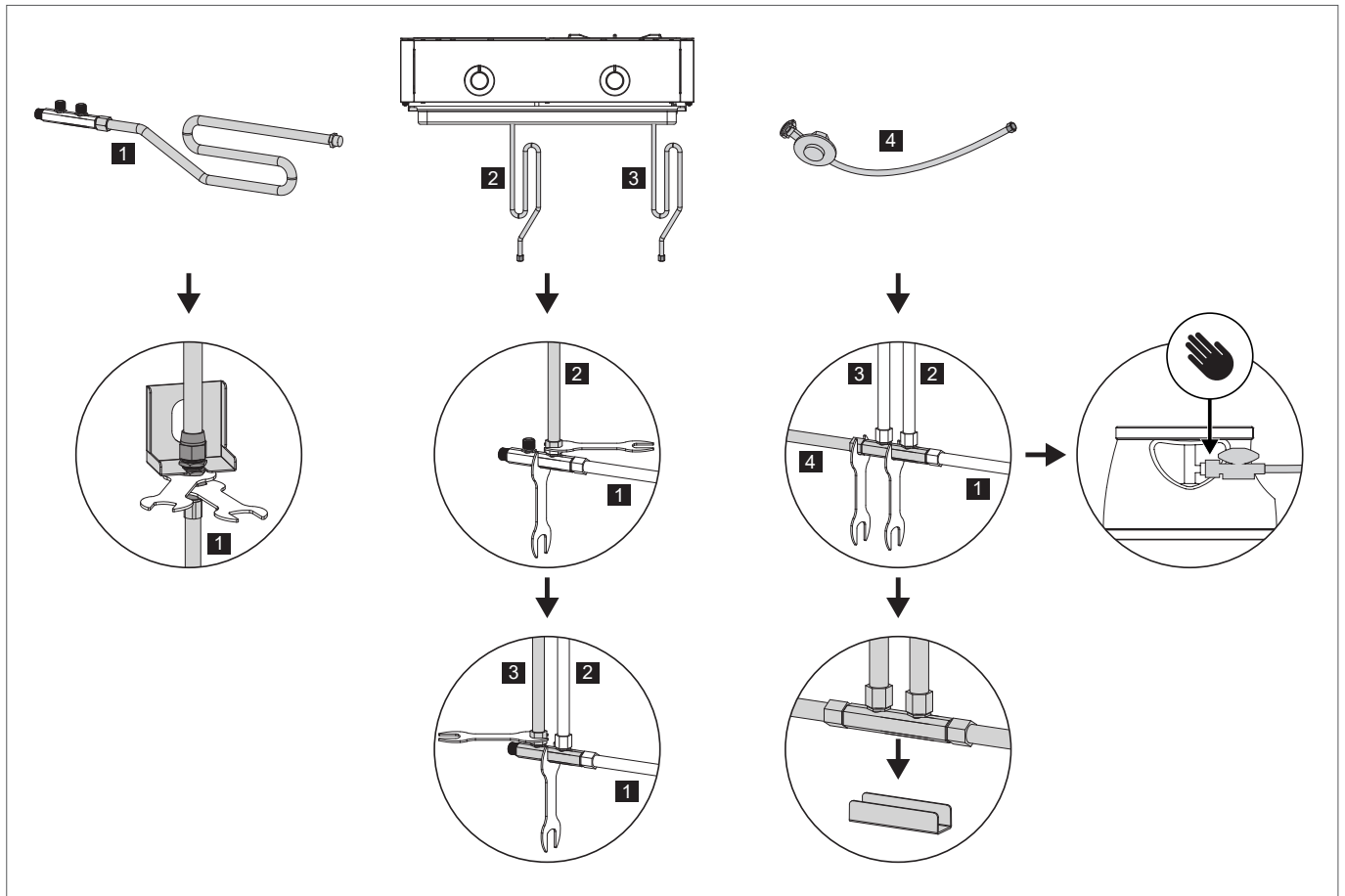
ANTES DEL PRIMER USO

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 AROSA 570 G se suministra montada ya por el establecimiento.
3. Encienda el BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel .

CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS DEL BLAZING/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 BLAZING/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

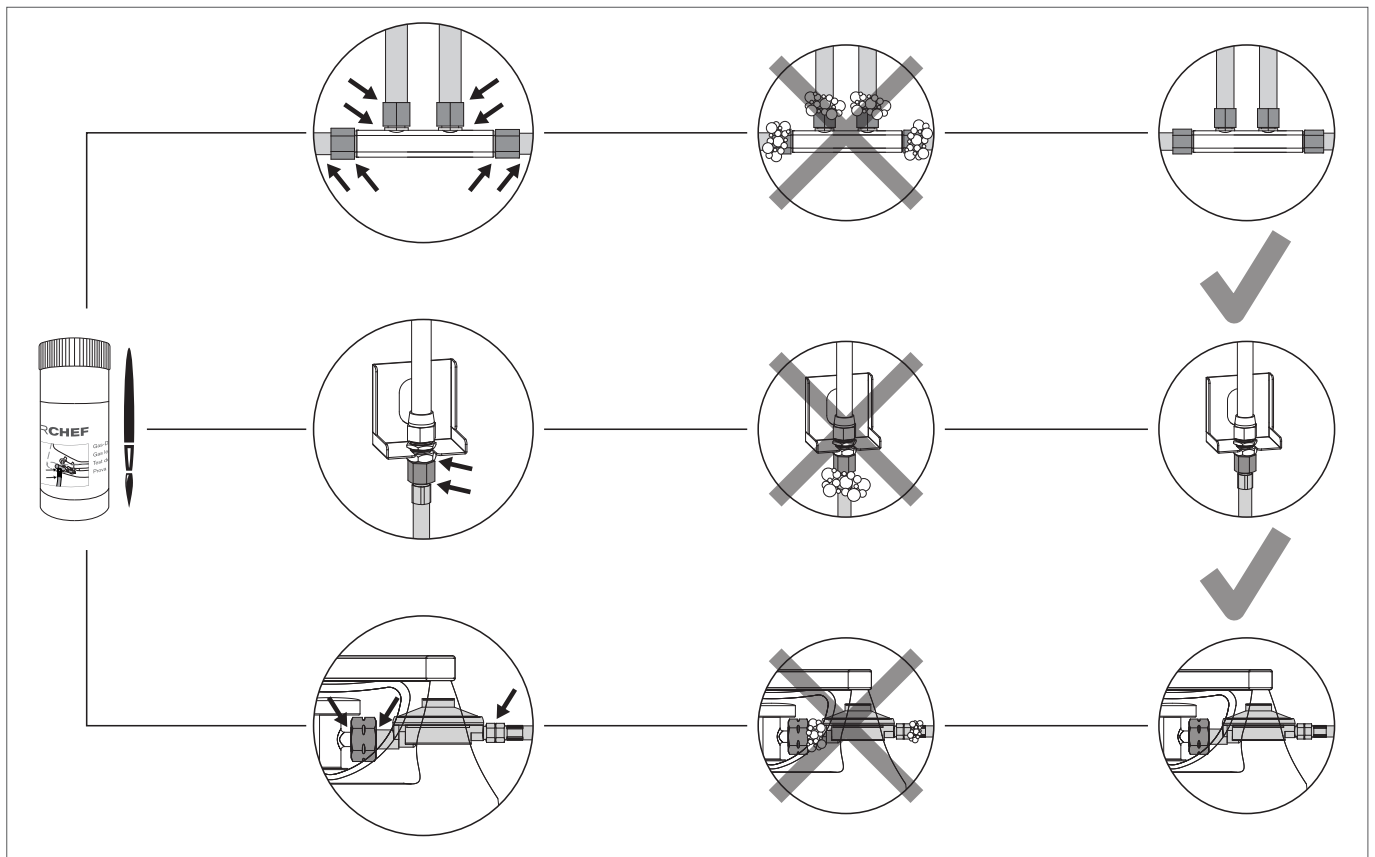
ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

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 BLAZING/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.



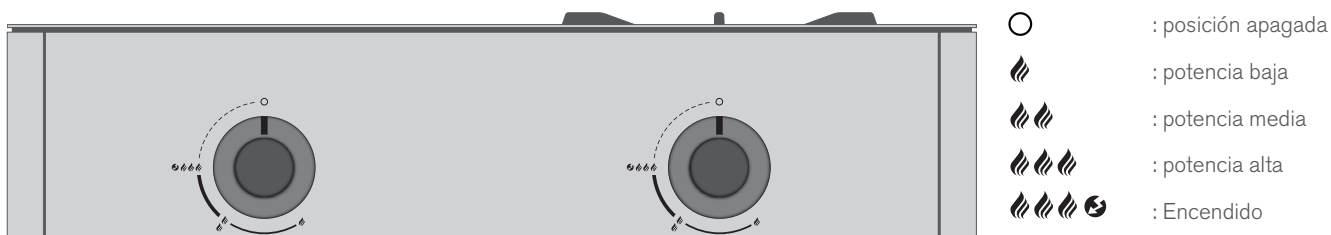
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ACERCA DEL BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

- **ATENCIÓN:** La carga máxima permitida del Blazing/Cooking Zone Kit Plus es de 40 kg.
- **ATENCIÓN:** Jamás utilice el BLAZING/COOKING ZONE KIT por sí solo/individualmente (separado de la barbacoa).
- **ATENCIÓN:** Nunca cubra la superficie del BLAZING/COOKING ZONE KIT durante el uso, ya que podría provocar acumulación de calor.
- **ATENCIÓN:** No se deben colocar ollas ni sartenes sobre el BLAZING ZONE PLUS, sino únicamente sobre el COOKING ZONE PLUS.
- **ATENCIÓN:** El BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS conserva el calor durante mucho tiempo tras apagar la barbacoa.
Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto cerca del BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS: existe riesgo de incendio.
- **ATENCIÓN:** Utilice el BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS solo si está completamente montado en un modelo de barbacoa AROSA adecuado y de acuerdo con la Guía de instalación.
- **ATENCIÓN:** Jamás deje sin supervisión el BLAZING/COOKING ZONE KIT 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/COOKING ZONE KIT 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/COOKING ZONE KIT PLUS

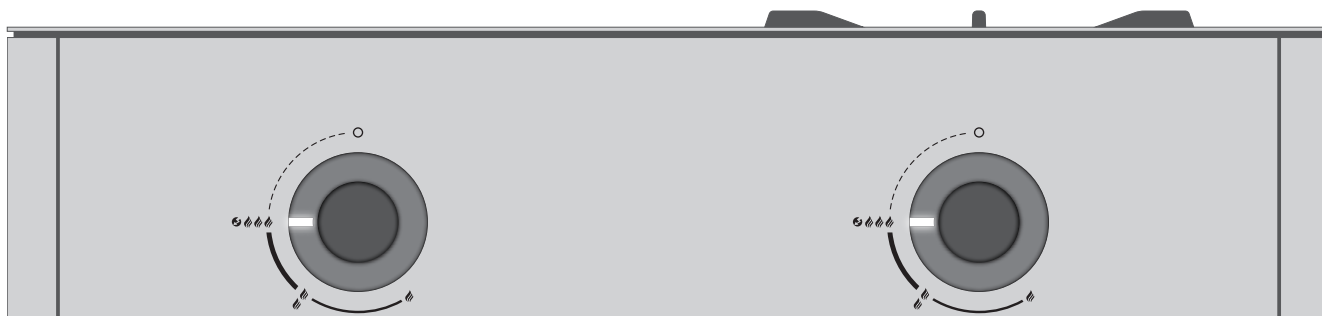
Niveles de calor y encendido



Ambos quemadores alcanzan la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS APLICABLES A AMBOS QUEMADORES (BLAZING ZONE® PLUS Y COOKING ZONE 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 del Blazing Zone Plus y/o Cooking Zone Plus 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 la barbacoa después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA EL BLAZING ZONE® 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.

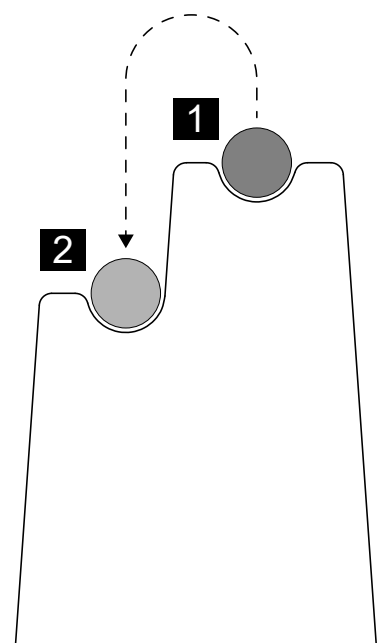
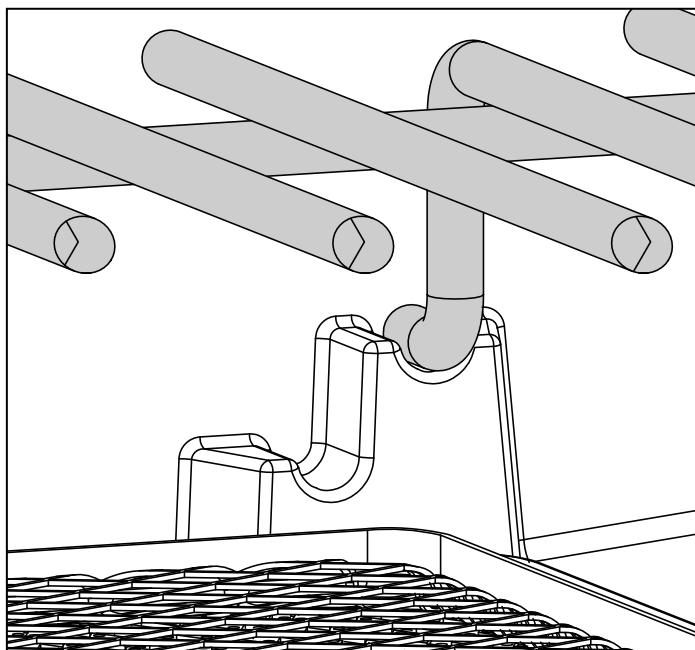
Uso de otros utensilios de cocina en el BLAZING ZONE® PLUS

Al preparar otros alimentos y usar otros utensilios de cocina, debe asegurarse de NO cubrir toda la superficie de la parrilla (riesgo 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.

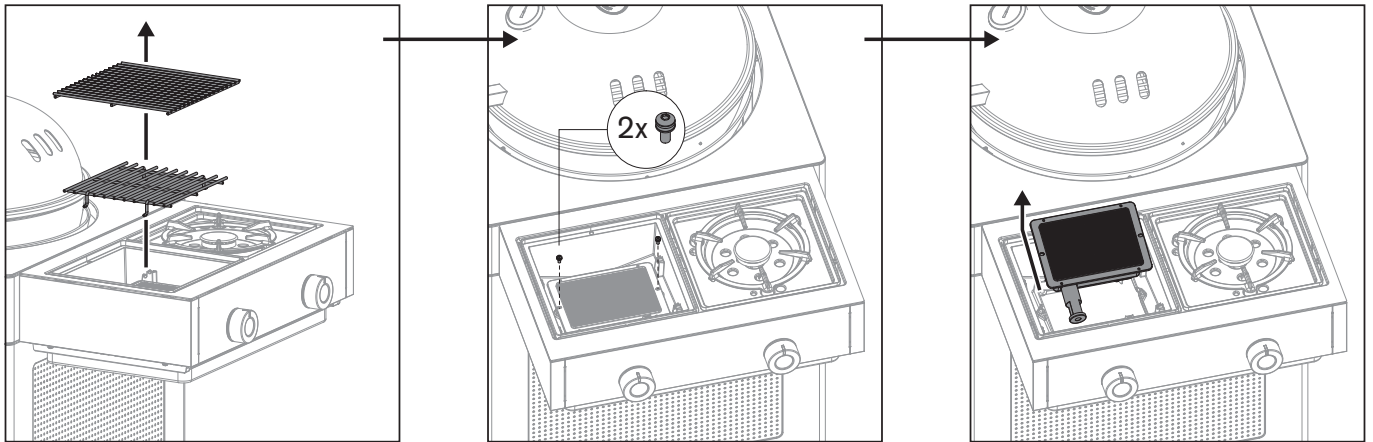
Cuando use salsas (especialmente salsas azucaradas) y especias, le recomendamos que las aplique solo hacia el final del tiempo de cocción en la parrilla, para evitar que los productos a la parrilla se quemen.

MANTENIMIENTO DEL BLAZING ZONE® PLUS

LIMPIEZA REGULAR

Le recomendamos que limpie su BLAZING ZONE® 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® 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® 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®, pero sin utilizar ningún producto de limpieza agresivo ni inflamable.
4. A continuación, vuelva a colocar todo el BLAZING ZONE® 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.

Manguera de gas

Inspeccione la manguera de gas. Si estuviera quebradiza o agrietada, debe sustituirla inmediatamente.

CONSERVACIÓN DEL BLAZING ZONE® PLUS

Una conservación regular de su BLAZING ZONE® 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® PLUS durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe. Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

LAS PARRILLAS DE ACERO INOXIDABLE DEL BLAZING ZONE® 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 **OUTDOORCHEF 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).

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA EL COOKING ZONE 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 PLUS

Una conservación regular de su COOKING ZONE 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 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 PLUS durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe. Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

PLANCHA AROSA EVO - PARA EL DISFRUTE MEDITERRÁNEO CON SU BARBACOA

La PLANCHA AROSA EVO es el complemento perfecto para el BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS. Encaja a la perfección en el BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS y resulta ideal para preparar los platos mediterráneos que se cocinan tradicionalmente a la plancha. Gracias a que esta plancha extragrande y con tamaño tradicional cubre ambos quemadores (Blazing Zone Plus y Cooking Zone Plus), permite crear dos zonas de temperatura diferentes que se pueden regular mediante los mandos reguladores del Blazing Zone Plus y del Cooking Zone Plus. Así, usted disfruta de la posibilidad de preparar en la plancha platos diferentes y distintas necesidades de calor. La PLANCHA AROSA EVO dispone de una amplia ranura recoge grasas/y para el jugo.



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 **OUTDOORCHEF** 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: Le recomendamos que vacíe y limpie el recipiente recoge grasas de su barbacoa para prevenir la combustión de la grasa. Cuando sustituya la botella de gas, deberá retirar el recipiente recoge grasas para evitar que se caiga y deje 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

AROSA 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 | 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 |

AROSA 570 G SB

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 | 914 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 |

QUEMADOR DE LA ENCIMERA LATERAL

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Potencia | 3,20 kW |
| Consumo de gas | 228 g/h |
| Boquilla (28–30/37 mbar) | 0,88 mm / identificación: AH |
| Boquilla (50 mbar) | 0,76 mm / identificación: AK |

AROSA 570 G EVO

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 |

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 **OUTDOORCHEF** en **OUTDOORCHEF.COM**



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfeldern | Germany

Art.-No.19.110.60