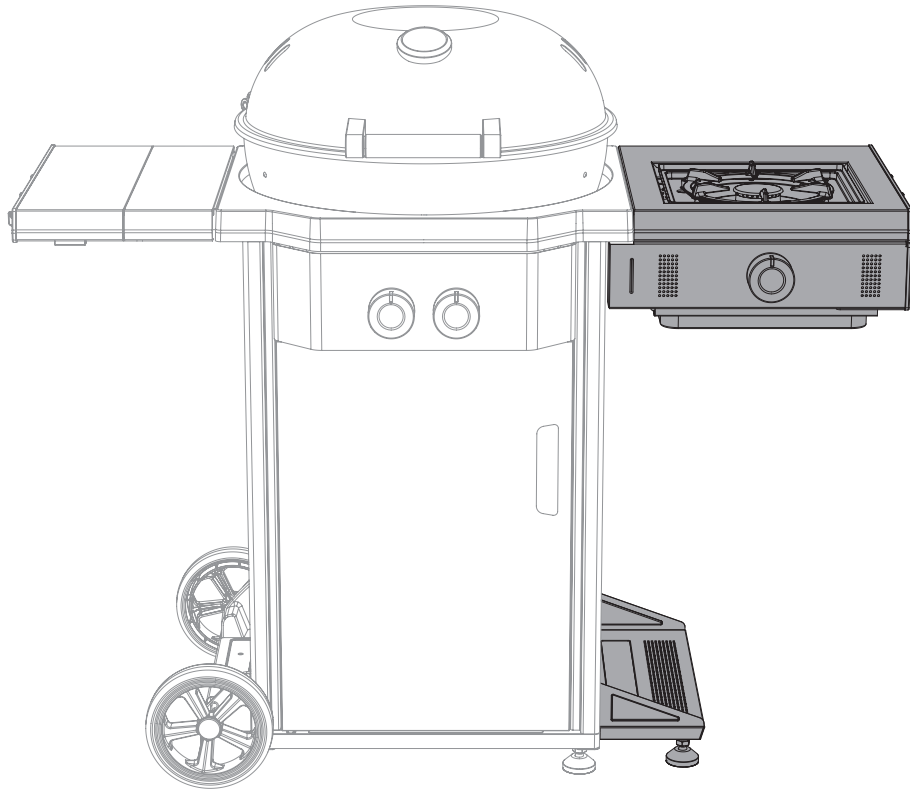




COOKING ZONE KIT PLUS DAVOS SERIES

Bedienungsanleitung | User Manual

KOMPATIBEL MIT: | COMPATIBLE WITH: | COMPATIBLE AVEC: | COMPATIBILE CON:

DAVOS 570 G PRO | DAVOS 570 G



BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOOR**CHEF** Gasgrill und das COOKING ZONE KIT PLUS in Betrieb nehmen.



USER GUIDE

17

Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** gas barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS.



MODE D'EMPLOI

30

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOOR**CHEF** et le KIT COOKING ZONE PLUS.



ISTRUZIONI PER L'USO

43

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione barbecue a gas OUTDOOR**CHEF** e il COOKING ZONE KIT PLUS.



INHALTSVERZEICHNIS

1.	DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST	5
2.	DIE BEDIENUNGSANLEITUNG	5
2.1	Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	
3.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	6
3.1	Installation und Montage	
3.2	Bedienung	
3.3	Lagerung und/oder Nichtgebrauch	
4.	INBETRIEBNAHME DES COOKING ZONE KIT PLUS	8
4.1	Anschluss des Gasschlauchs	
4.2	Prüfung auf Dichtheit	
5.	ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE UND DES BRENNER SYSTEMS	10
5.1	Erklärung der Zeichen auf der Bedienkonsole	
5.2	Erklärung des Brenner Systems und der Anwendungsbereiche	
5.3	Safety Light	
5.4	Vor dem Kochen	
5.5	Nach dem Kochen	
6.	BEDIENUNG DES COOKING ZONE KIT PLUS	13
6.1	Vor dem Erstgebrauch	
6.2	Anleitung für das Anzünden	
7.	REINIGUNG UND UNTERHALT	13
8.	FEHLERBEHEBUNG	14
9.	VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	14
10.	ERSATZTEILE	14
11.	ABFALLENTSORGUNG	14
12.	TECHNISCHE INFORMATIONEN	15
13.	TIPPS UND TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS	16

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST

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

WICHTIG:
Sie finden die Seriennummer Ihres COOKING ZONE KIT PLUS auf dem **Datensticker**, welcher sich auf dem COOKING ZONE KIT PLUS befindet.

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

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOOR**CHEF** Gasgrill und das COOKING ZONE KIT PLUS in Betrieb nehmen.

2.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Nur im Freien verwenden.

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

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

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

3.1 INSTALLATION UND MONTAGE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.

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

3.2 BEDIENTUNG

Jede Person, die den Grill und das COOKING ZONE KIT PLUS bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen.

Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gas-Kugelgrill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS in Betrieb nehmen. Beachten Sie zwingend auch die separate Anleitung Ihres Grills.

Der Grill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

- ⚠ GEFAHR:** Den Grill nur im Freien verwenden. Niemals im Innenbereich verwenden wie z.B. in Garagen, Gebäuden, Zelten und anderen geschlossenen Bereichen oder unter entflammaren Konstruktionen.
- ⚠ GEFAHR:** Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- ⚠ GEFAHR:** Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- ⚠ GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- ⚠ GEFAHR:** Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- ⚠ GEFAHR:** Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- ⚠ GEFAHR:** Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- ⚠ GEFAHR:** Nutzen Sie die COOKING ZONE PLUS niemals einzeln/individuell (losgelöst vom Grill). Benützen Sie die COOKING ZONE PLUS nur, wenn diese gemäss separater Aufbauanleitung vollständig an einem passenden DAVOS Grill-Modell montiert ist.

- ⚠ WARNUNG:** Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- ⚠ WARNUNG:** Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- ⚠ WARNUNG:** Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- ⚠ WARNUNG:** Lassen Sie den Grill und die COOKING ZONE PLUS während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- ⚠ WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- ⚠ WARNUNG:** Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- ⚠ WARNUNG:** Decken Sie die Fläche der COOKING ZONE PLUS während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- ⚠ WARNUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe oder Pfannen mit den folgenden Durchmessern verwendet werden: <20cm >32cm.

- ⚠ VORSICHT:** Benützen Sie lediglich unbeschichtete Pfannen auf der COOKING ZONE PLUS. Zum Beispiel Karbonstahl-, Eisen- oder Gusseisenpfannen (keine Teflon-Pfannen oder Ähnliches).
- ⚠ VORSICHT:** Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- ⚠ VORSICHT:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten
- ⚠ VORSICHT:** Der Grill und die COOKING ZONE PLUS bleiben auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill und die COOKING ZONE PLUS zu legen, es besteht Brandgefahr.
- ⚠ VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- ⚠ VORSICHT:** Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.

- ⚠ VORSICHT:** Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- ⚠ VORSICHT:** Stellen Sie heiße Gegenstände wie Grillroste, Grill- und Gusseisenpfannen niemals auf die Ablageflächen Ihres Grills. Die Lackierung des Grills könnte dabei Schaden nehmen.
- ⚠ VORSICHT:** Beim Auswechseln der Gasflasche darauf achten, dass die Fettauffangpfanne geleert ist um zu vermeiden, dass die volle Fettauffangpfanne herunterfällt und Flecken verursacht.

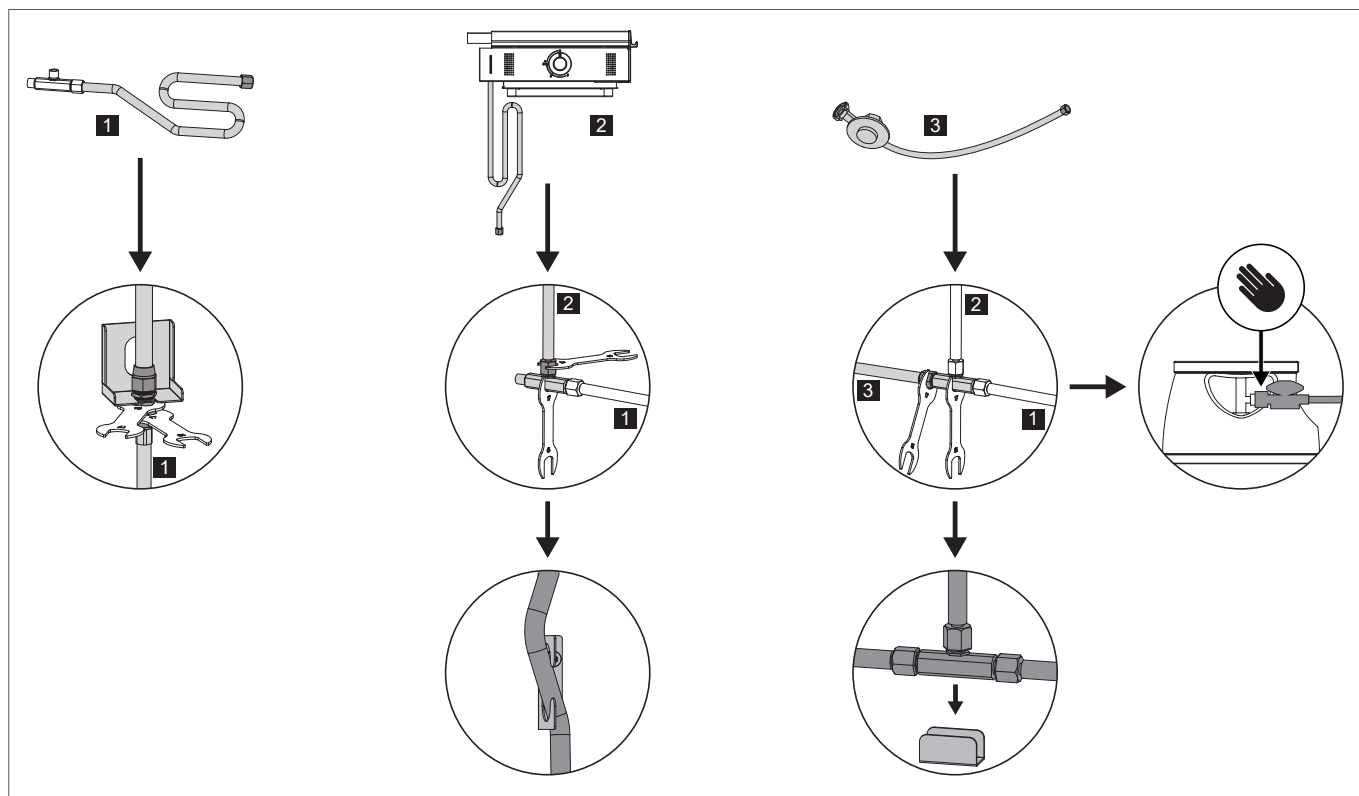
3.3 LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

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

4. INBETRIEBNAHME DES COOKING ZONE KIT PLUS

4.1 ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS

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



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

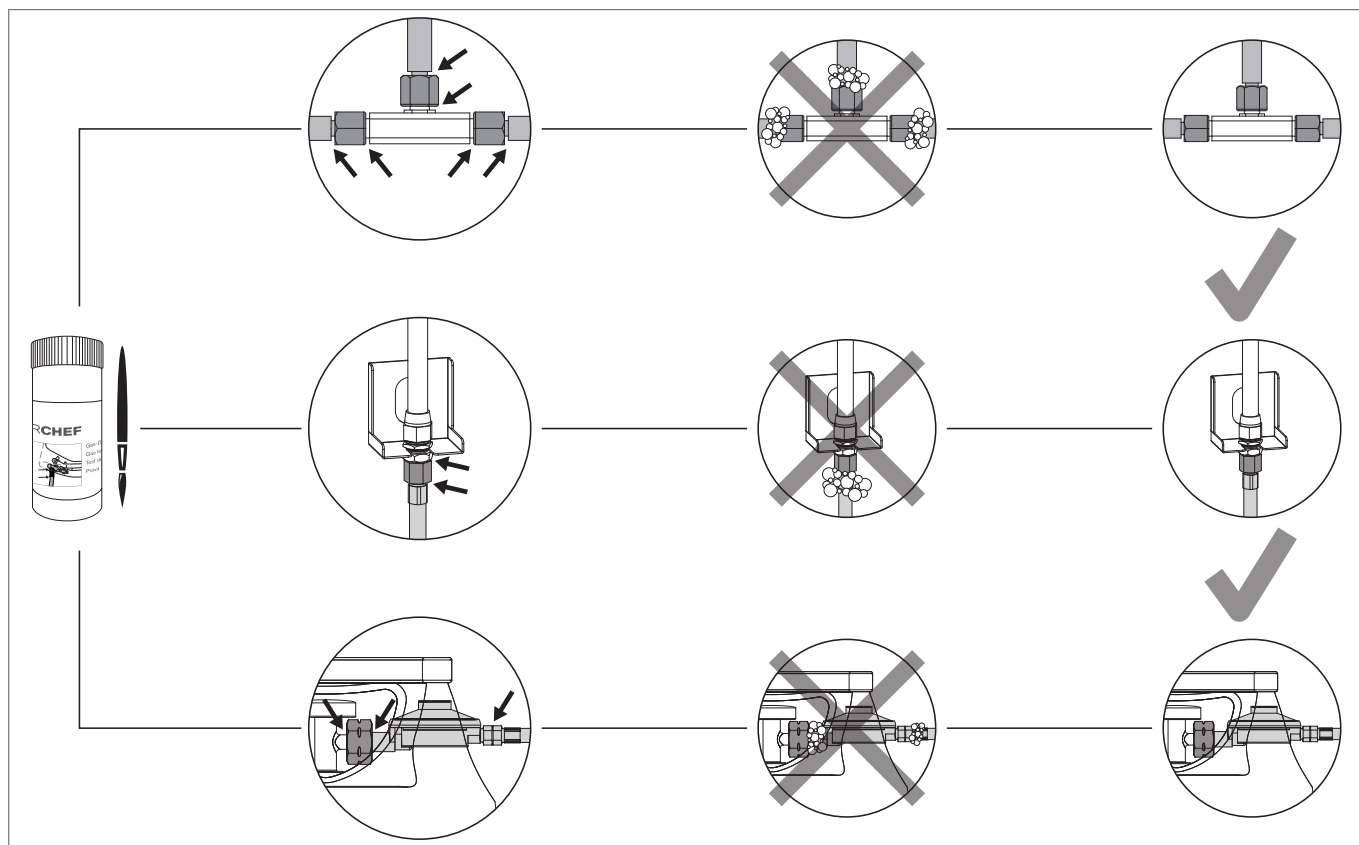
4.2 PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

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

⚠ WARNUNG: Der Grill und das COOKING ZONE KIT PLUS darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

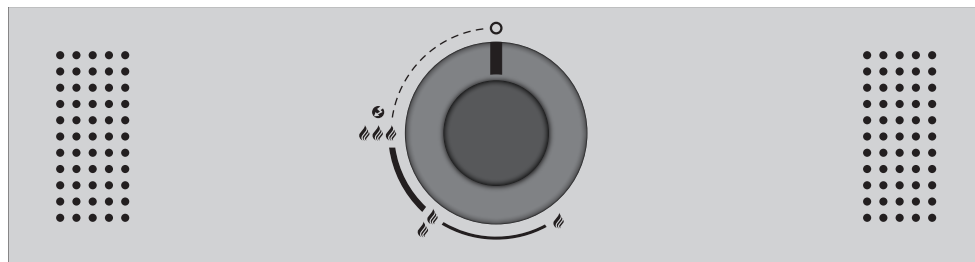
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder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



5. ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE UND DES BRENNER SYSTEMS

5.1 ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



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

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

5.2 ERKLÄRUNG DES BRENNER SYSTEMS UND DER ANWENDUNGSBEREICHE



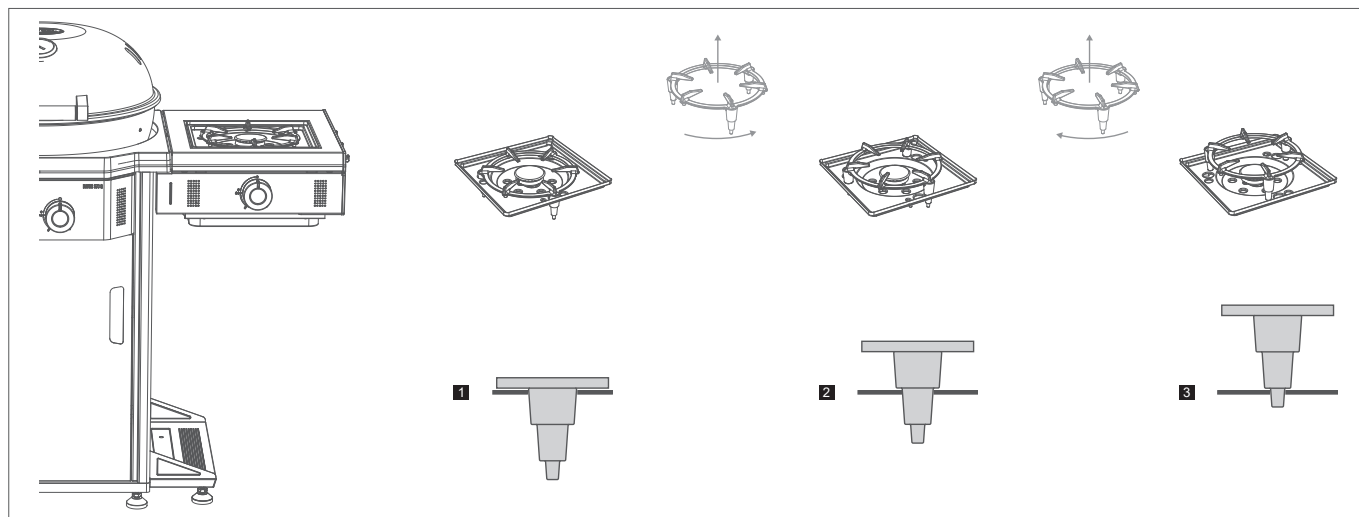
Das komplett neu entwickelte COOKING ZONE KIT PLUS ist, wie es der Name schon verrät, mehr als ein regulärer Seitenkocher - denn es steht Ihnen ein viel breiterer Temperaturbereich zur Verfügung. Während normale Seitenkocher meist auf mittlere und höhere Temperaturen ausgelegt sind, können auf dem COOKING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

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

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

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

DREI ANWENDUNGSBEREICHE DURCH HÖHENVERSTELLUNG DES GUSSEISEN-AUFSATZES



SCHUTZKAPPEN FÜR GUSSEISEN-KOCHAUFSATZ

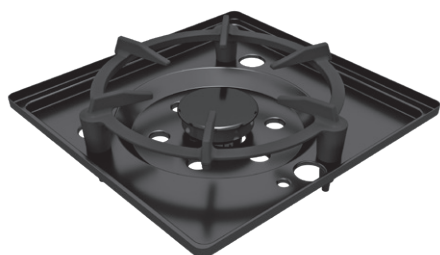
Stellen Sie sicher, dass Sie die mitgelieferten Silikon-Schutzkappen für den Gusseisen-Kochaufsatz immer benützen. Diese schützen die Löcher für die Höheneinstellung des Rosts vor Kratzern.



Hohe Hitze

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

- Scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse



Mittlere Hitze

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

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



Tiefere Hitze

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

- Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten

5.3 SAFETY LIGHT

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

Das SAFETY LIGHT Ihres COOKING ZONE KIT PLUS aktiviert sich, sobald der Gasregulierknopf von der Position  im Gegenuhrzeigersinn in Richtung     gedreht wird und somit die Gaszufuhr geöffnet wird. In den jeweiligen Drehreglern befindet sich die LED. Die Energieversorgung des SAFETY LIGHTS wird über die mitgelieferten AAA Batterien gewährleistet.

Der Vorteil:

- Das Safety Light erinnert Sie daran, dass das Ventil noch geöffnet ist und Gas fließt.

5.4 VOR DEM KOCHEN

⚠ WARNUNG: Arbeiten Sie stets nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

Lassen Sie die COOKING ZONE PLUS immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anfassen.

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

5.5 NACH DEM KOCHEN

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

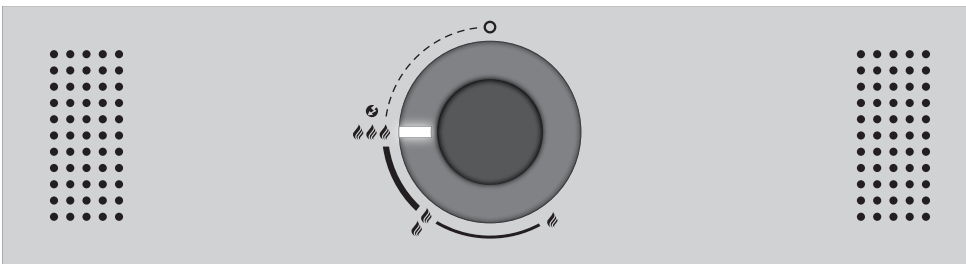
6. BEDIENUNG DES COOKING ZONE KIT PLUS

6.1 VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Reinigen Sie neue Pfannen oder Woks vor dem Erstgebrauch, da diese mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben.
Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Grill vom Händler montiert geliefert wurde.

6.2 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

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



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

7. REINIGUNG UND UNTERHALT

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

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

8. FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und festsitzen.
- Setzen Sie zwei neue Batterien (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein.

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

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

Können Sie das COOKING ZONE KIT PLUS anhand der oben erwähnten Massnahmen nicht in Betrieb nehmen, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

9. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

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

- * Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM
- ** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

10. ERSATZTEILE

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

11. ABFALLENTSORGUNG

Auch ein alter Grill enthält noch wertvolle Ressourcen, welche wiederverwendet werden können. Entsorgen Sie Ihren ausgedienten Grill deshalb immer fachgerecht. Beachten Sie dazu die lokalen Bestimmungen sowie die lokalen Recycling-Möglichkeiten des Fachhandels oder spezifischer Entsorgungshöfe.

12. TECHNISCHE INFORMATIONEN

COOKING ZONE KIT PLUS

Leistung	2.90 kW
Gasverbrauch	206 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	0.82 mm / Markierung: BH
Düsen (50 mbar)	0.72 mm / Markierung: AO

Elektrische Zündung

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

Webpage

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

13. TIPPS UND TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

EINSATZ DES OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

EMPFOHLENE PFANNEN UND TÖPFE

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

EMPFOHLENE PFANNEN- UND TOPFGRÖSSEN

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



TABLE OF CONTENTS

1.	YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT	18
2.	USER GUIDE	18
2.1	Storage of the User Guide	
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	19
3.1	Installation and assembly	
3.2	Operation	
3.3	Storage and/or non-use	
4.	SWITCHING ON THE COOKING ZONE KIT PLUS	21
4.1	Connecting the gas hose	
4.2	Leak test	
5.	EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE AND BURNER SYSTEM	23
5.1	Explanation of the symbols on the operating console	
5.2	Explanation of the burner system and application areas	
5.3	Safety Light	
5.4	Before cooking	
5.5	After cooking	
6.	OPERATING THE COOKING ZONE KIT PLUS	26
6.1	Before first use	
6.2	Instructions for lighting	
7.	CLEANING AND MAINTENANCE	26
8.	TROUBLESHOOTING	27
9.	CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	27
10.	REPLACEMENT PARTS	27
11.	WASTE DISPOSAL	27
12.	TECHNICAL INFORMATION	28
13.	HANDY TIPS COOKING ZONE KIT PLUS	29

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

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

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

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

2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** gas barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS.

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

- Note to the consumer:** This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.
- Note for the installer:** This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas barbecue and the **COOKING ZONE KIT PLUS**.
Use outdoors only.

DANGER, WARNING and CAUTION notes are provided in this User Guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and personal injury.

- ⚠ HAZARD:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ BEWARE!** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

⚠ HAZARD If you smell gas: ▪ Disconnect the gas supply to the barbecue. ▪ Extinguish all open flames. ▪ Open the lid. ▪ If you still smell gas, move away from the barbecue and contact the fire services immediately.	⚠ WARNING ▪ Do not keep flammable liquids, materials and/or gases (petrol, gas, highly flammable material, etc.) in the immediate vicinity of your barbecue. ▪ Never store an unused gas bottle near the barbecue or in closed rooms.
--	---

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Read the instructions before using the appliance.

Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.

- ⚠ HAZARD:** This barbecue is not suitable for installation in or on boats or caravans.
- ⚠ WARNING:** The **COOKING ZONE KIT PLUS** is supplied with the appropriate gas hose. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose must not be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- ⚠ WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and EN standards (gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- ⚠ WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts according to the instructions below in the **LEAK TEST** section of this user guide.

3.2 OPERATION

Anyone who operates the barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue.

Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles in the vicinity of the barbecue. Never set up the barbecue or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas kettle barbecue including the COOKING ZONE KIT PLUS.

Also, be sure to refer to the separate instructions for your barbecue.

The barbecue including the COOKING ZONE KIT PLUS is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

- HAZARD:** Only use the barbecue outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.
- HAZARD:** Never use the barbecue under a canopy.
- HAZARD:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- HAZARD:** 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.
- HAZARD:** Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- HAZARD:** After grilling, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- HAZARD:** When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the  position and the gas supply is closed at the gas bottle. Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.
- HAZARD:** Never use the COOKING ZONE PLUS on its own/individually (detached from the barbecue). Only use the COOKING ZONE PLUS if it has been fully assembled on a compatible DAVOS barbecue model in accordance with the separate assembly instructions.

- WARNING:** Renew the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and the hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- WARNING:** Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- WARNING:** If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- WARNING:** Never leave the barbecue and the COOKING ZONE PLUS unsupervised during operation.
- WARNING:** Do not move the appliance during use.
- WARNING:** The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- WARNING:** Never cover the surface of the COOKING ZONE PLUS during operation as this can lead to a build-up of heat.
- WARNING:** Do not use cooking pots or pans with the following diameters: <20cm >32cm.

- BEWARE!** Use only uncoated pans on the COOKING ZONE PLUS. For example, carbon steel, iron or cast-iron pans (not Teflon pans or similar).
- BEWARE!** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150cm.
- BEWARE!** Accessible parts may be very hot. Keep children away
- BEWARE!** The barbecue and the COOKING ZONE PLUS remain hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue and the COOKING ZONE PLUS due to the danger of burns.
- BEWARE!** Wear protective gloves when touching hot parts.
- BEWARE!** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- BEWARE!** Appliances with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.

- ⚠ BEWARE!** 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.
- ⚠ BEWARE!** Make sure the drip pan is empty before changing the gas bottle to prevent the full drip pan from falling off and causing stains.

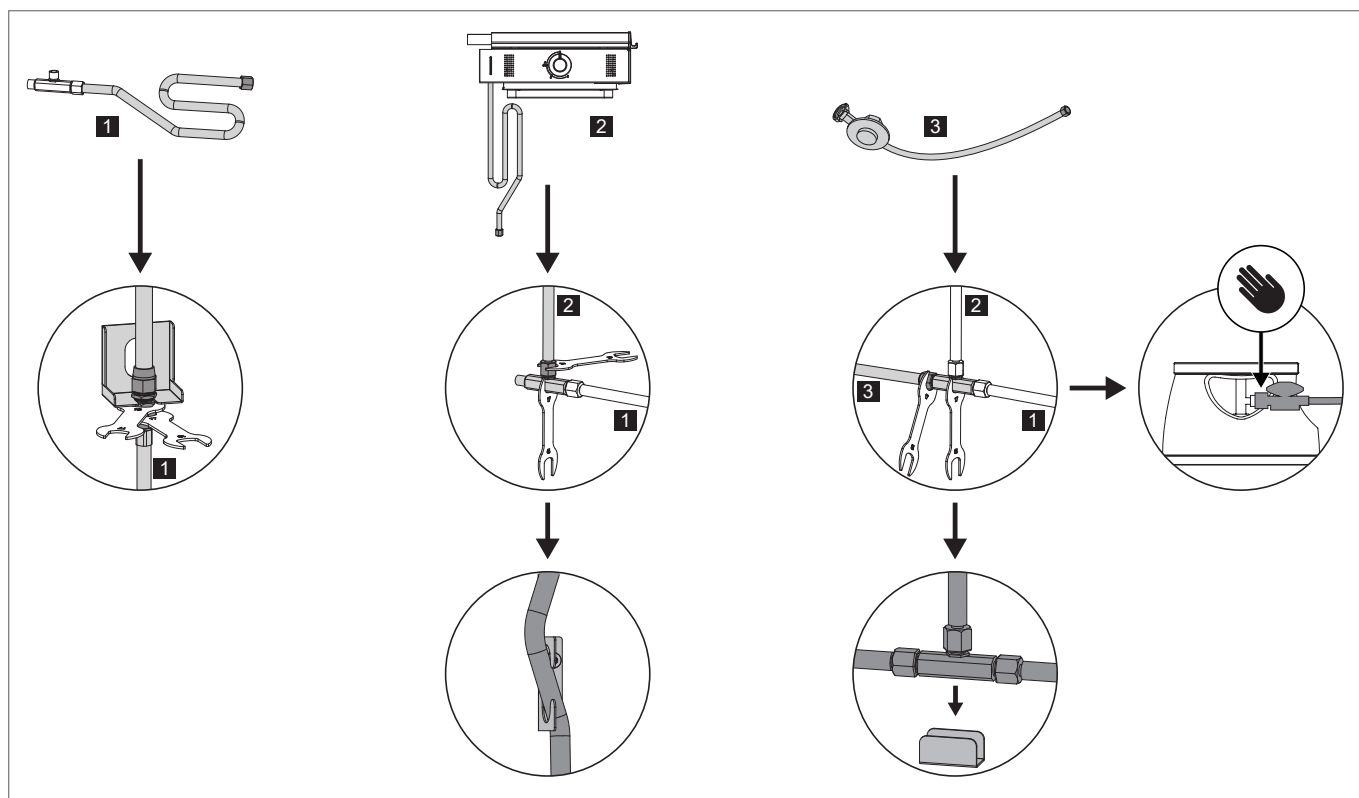
3.3 STORAGE AND/OR NON-USE

- ⚠ HAZARD:** Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- ⚠ HAZARD:** 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.
- ⚠ BEWARE!** 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.
- ⚠ BEWARE!** To avoid condensation build-up, remove the cover after heavy rain and allow the barbecue to dry.

4. SWITCHING ON THE COOKING ZONE KIT PLUS

4.1 CONNECTING THE GAS HOSE

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

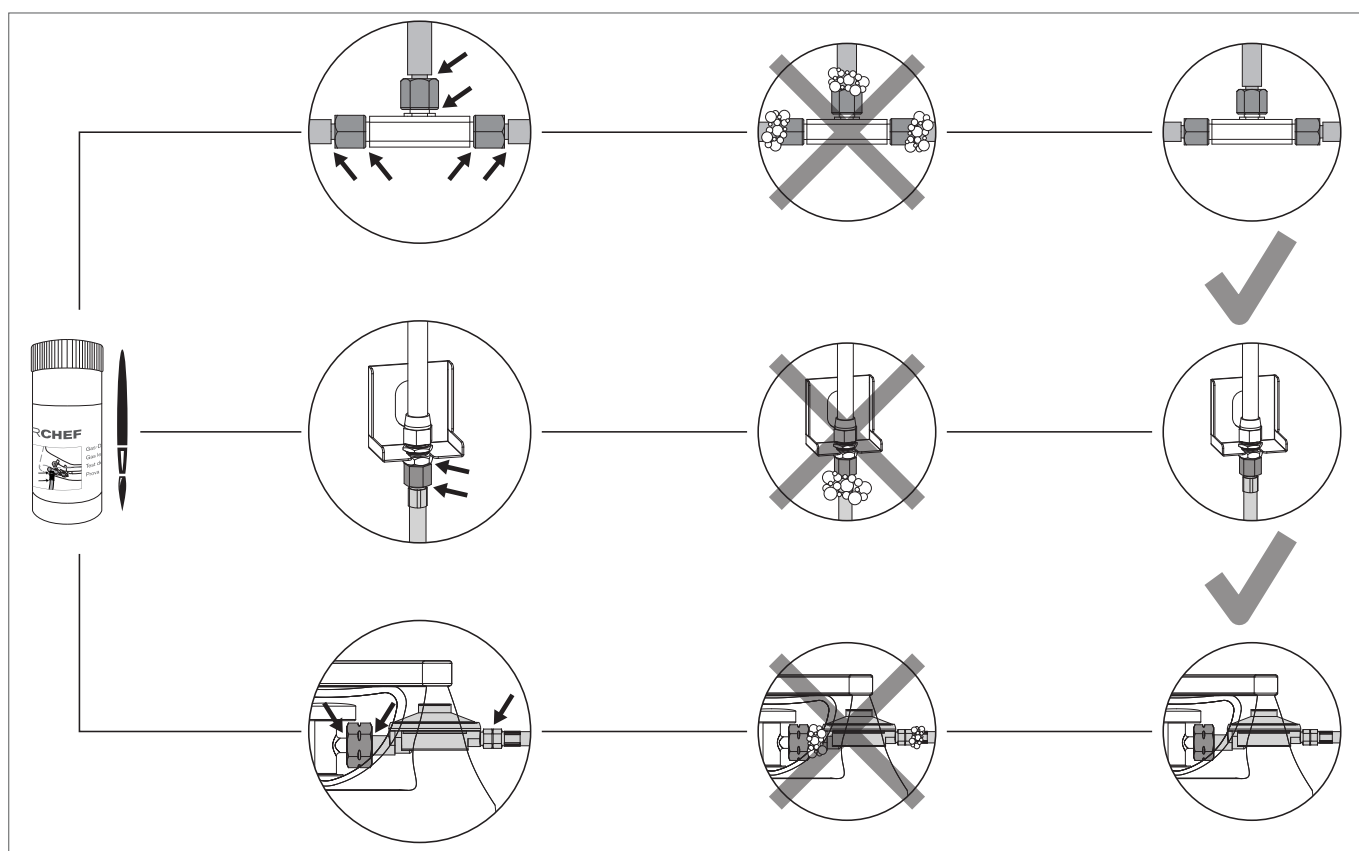


Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your barbecue.

4.2 LEAK TEST

- ⚠ WARNING:** Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.
- ⚠ WARNING:** Carry out the **LEAK TEST** each time the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.
- ⚠ WARNING:** Do not use the barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS until all leaks have been eliminated.

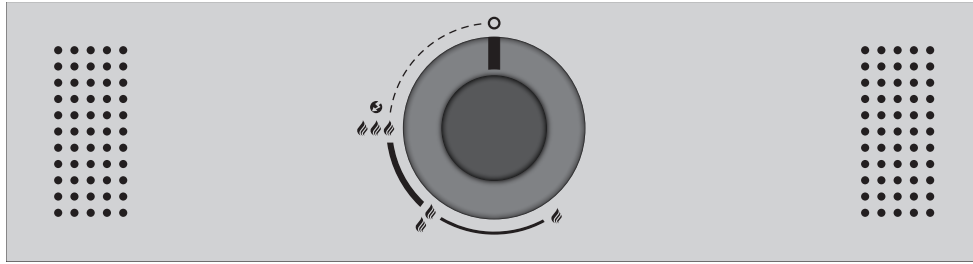
1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose /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



5. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE AND BURNER SYSTEM

5.1 EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings/heat levels and Ignition



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

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

5.2 EXPLANATION OF THE BURNER SYSTEM AND APPLICATION AREAS



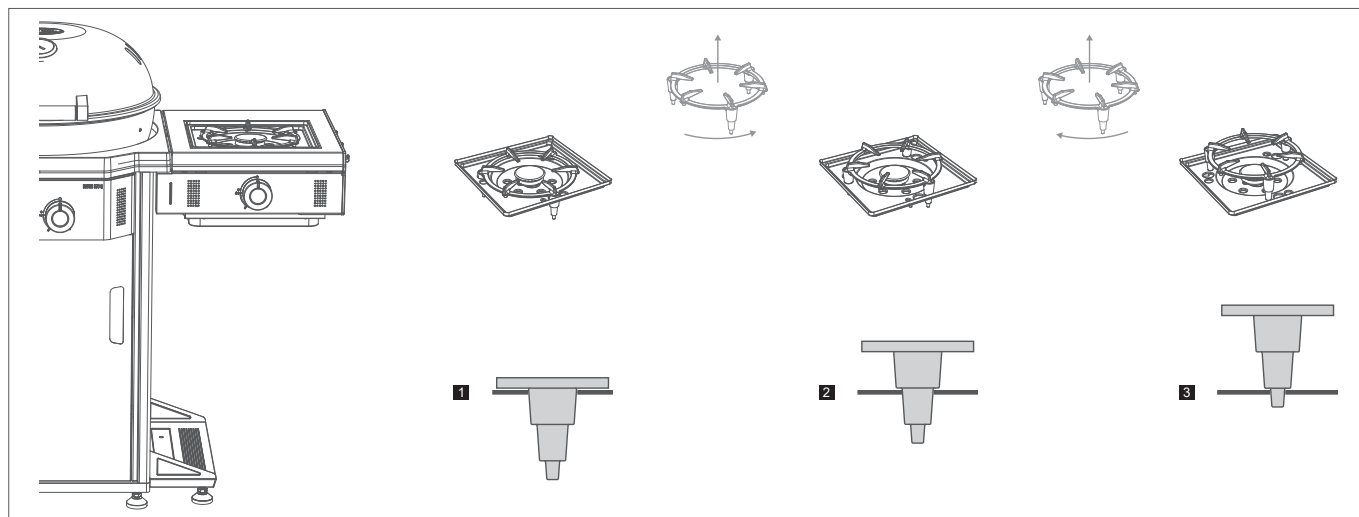
The completely newly developed COOKING ZONE KIT PLUS is, as the name suggests, more than a conventional side cooking plate as it opens up a far wider temperature range. While standard side cooking plates are usually designed for medium and high temperatures, the COOKING ZONE KIT PLUS can also be used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

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

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

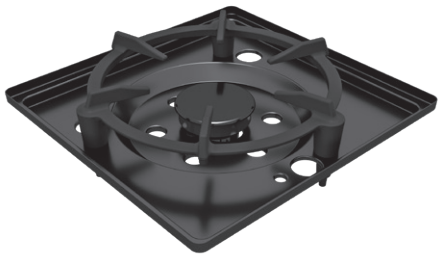
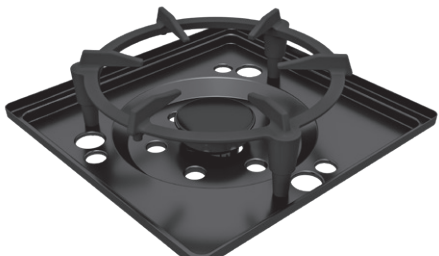
The set consists of the reinforced side table, a support to keep the barbecue stable and the COOKING ZONE PLUS.

THREE APPLICATION AREAS BY ADJUSTING THE HEIGHT OF THE CAST IRON COOKING SURFACE



PROTECTIVE COVERS FOR THE CAST IRON COOKING SURFACE

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

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

5.3 SAFETY LIGHT

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

The SAFETY LIGHT of your COOKING ZONE KIT PLUS 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.

5.4 BEFORE COOKING

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant gloves when working. Allow the COOKING ZONE PLUS to cool down completely before touching any parts.

1. Adjust the cast iron cooking surface to the required position (3 height levels).
2. Place the pan or wok on the cast iron cooking surface and heat it for 5 minutes at the desired setting  –   .
3. Place the food to be grilled in the pan or wok and adjust the temperature as required between  –   .

5.5 AFTER COOKING

1. Set the gas regulating knob for the burner to .
2. Turn off the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the COOKING ZONE PLUS to cool down completely and then clean the area below the cast iron cooking surface.
4. Protect the barbecue and the COOKING ZONE KIT PLUS with the corresponding cover.

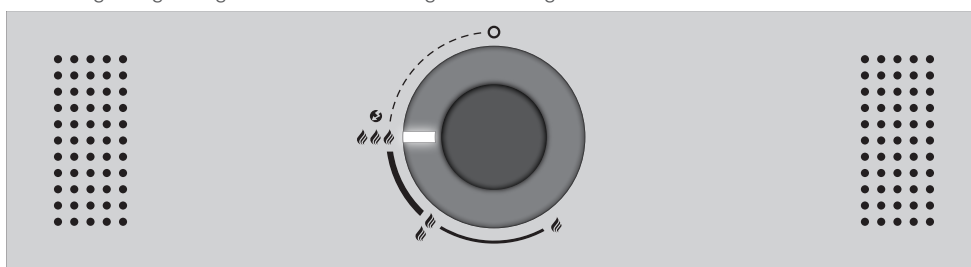
6. OPERATING THE COOKING ZONE KIT PLUS

6.1 BEFORE FIRST USE

1. Clean new pans or woks before using them for the first time as these will come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section. Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.

6.2 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the gas supply at the gas bottle.
3. Press the gas regulating knob of the COOKING ZONE KIT PLUS and 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 0. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
5. If it is not possible to light the burner for the COOKING ZONE PLUS after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

7. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

8. 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.
- ⚠ BEWARE!** 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).
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert 2 new batteries (type AAA, LR03, 1.5 V) in the electric ignition.

The SAFETY LIGHT does not work:

- Check if the gas supply is open at the gas regulating knobs. (with the gas bottle valve closed).
- Make sure the batteries for the Safety Light have been inserted correctly.
- Insert new batteries.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the COOKING ZONE KIT PLUS after completing the steps listed above.

9. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

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

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

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

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

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

10. REPLACEMENT PARTS

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

11. WASTE DISPOSAL

Even an old barbecue still contains valuable resources that can be reused. You should therefore always dispose of your old barbecue properly. Observe local regulations as well as the local recycling facilities offered by specialist retailers or specific disposal centres.

12. TECHNICAL INFORMATION

COOKING ZONE KIT PLUS

Power	2.90 kW
Gas consumption	206 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	0.82 mm/mark: BH
Nozzles (50 mbar)	0.72 mm/mark: AO

Electric ignition

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

Web page

More information as well as tips and tricks, recipes and full details of other OUTDOOR**CHEF** products are available at OUTDOORCHEF.COM

13. HANDY TIPS COOKING ZONE KIT PLUS

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

RECOMMENDED PANS AND POTS

We recommend you use only very heat-resistant pans and pots without any coating (e.g. Teflon). Pans made from carbon steel, iron or cast iron are ideal. 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: 24cm / 28cm / 32cm.

1.	LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT	31
2.	LE MODE D'EMPLOI	31
2.1	Conservation du mode d'emploi	
3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	32
3.1	Installation et montage	
3.2	Utilisation	
3.3	Stockage et/ou non-utilisation	
4.	MISE EN SERVICE DU KIT COOKING ZONE PLUS	34
4.1	Raccordement du tuyau de gaz	
4.2	Test d'étanchéité	
5.	EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE ET DU SYSTÈME DE BRÛLEURS	36
5.1	Explication des signes sur la console de commande du barbecue	
5.2	Explication du système de brûleurs et des domaines d'application	
5.3	Safety Light	
5.4	Avant la cuisson	
5.5	Après la cuisson	
6.	UTILISATION DU KIT COOKING ZONE PLUS	39
6.1	Avant la première utilisation	
6.2	Instructions d'allumage	
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	39
8.	COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES	40
9.	GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE	40
10.	PIÈCES DE RECHANGE	40
11.	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	40
12.	INFORMATIONS TECHNIQUES	41
13.	CONSEILS ET ASTUCES KIT COOKING ZONE PLUS	42

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT

 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I _{3 B/P} Total rate ΣQn=9,70kW(702g/h)	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série du COOKING ZONE KIT PLUS sur **l'étiquette adhésive**, qui se trouve sur le KIT COOKING ZONE PLUS.

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

2. LE MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en service votre barbecue à gaz **OUTDOORCHEF** et le **KIT COOKING ZONE PLUS**.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et toujours être à disposition.

Remarque pour l'installateur : ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF et le KIT COOKING ZONE PLUS. À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

- ⚠ DANGER:** Indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ ATTENTION:** Indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ DANGER Si vous sentez du gaz : ▪ Coupez l'alimentation en gaz du barbecue. ▪ Éteignez toutes les flammes nues. ▪ Ouvrez le couvercle. ▪ Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du barbecue et contactez immédiatement les pompiers.	⚠ AVERTISSEMENT ▪ Ne conservez pas de liquides, de matériaux et/ou de gaz inflammables (essence, gaz, matériaux facilement inflammables, etc.) à proximité immédiate de votre barbecue. ▪ Ne jamais stocker une bouteille de gaz non utilisée à proximité du barbecue ou dans un espace clos.
--	---

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil.
Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.

- ⚠ DANGER:** Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou dans des caravanes.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Le KIT COOKING ZONE PLUS est livré avec le tuyau de gaz adapté. 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.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** 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).
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** 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 ce mode d'emploi.

3.2 UTILISATION

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

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

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

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF et le KIT COOKING ZONE PLUS. Respectez impérativement les instructions séparées de votre barbecue.

Le barbecue et le KIT COOKING ZONE PLUS s'utilisent exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

- ⚠ DANGER:** N'utiliser le barbecue qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.
- ⚠ DANGER:** N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- ⚠ DANGER:** Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ⚠ DANGER:** 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.
- ⚠ DANGER:** Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- ⚠ DANGER:** Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- ⚠ DANGER:** 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. Tenir toute source d'ignition à distance.
- ⚠ DANGER:** N'utilisez jamais le COOKING ZONE PLUS seul (détaché du barbecue). Le COOKING ZONE PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue Davos, conformément aux instructions de montage séparées.

- ⚠ AVERTISSEMENT:** 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).
- ⚠ AVERTISSEMENT:** 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.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** 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.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Ne laissez jamais le barbecue et le COOKING ZONE PLUS sans surveillance pendant leur utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Ne recouvrez jamais la surface du COOKING ZONE PLUS pendant le fonctionnement, au risque de créer une accumulation de chaleur.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Ne jamais utiliser de poêles ni de casseroles avec les diamètres suivants : <20 cm >32 cm.

- ⚠ ATTENTION:** Utilisez exclusivement des poêles sans revêtement sur le COOKING ZONE PLUS. Comme des poêles en acier au carbone, en fer ou en fonte (aucune poêle en teflon ou similaire).
- ⚠ ATTENTION:** La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- ⚠ ATTENTION:** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- ⚠ ATTENTION:** Le barbecue et le COOKING ZONE PLUS restent chauds longtemps après leur mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du barbecue et du COOKING ZONE PLUS au risque de provoquer un incendie.
- ⚠ ATTENTION:** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- ⚠ ATTENTION:** Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.

- ⚠ ATTENTION:** Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- ⚠ ATTENTION:** Ne placez jamais d'objets chauds comme la grille, les poêles pour barbecue ou en fonte sur les tablettes de votre barbecue. Cela risquerait d'endommager le vernis du barbecue.
- ⚠ ATTENTION:** Lors du changement de la bouteille de gaz, veuillez à vider le réceptacle pour les graisses afin d'éviter des tâches de gras éventuelles suite à une chute du réceptacle.

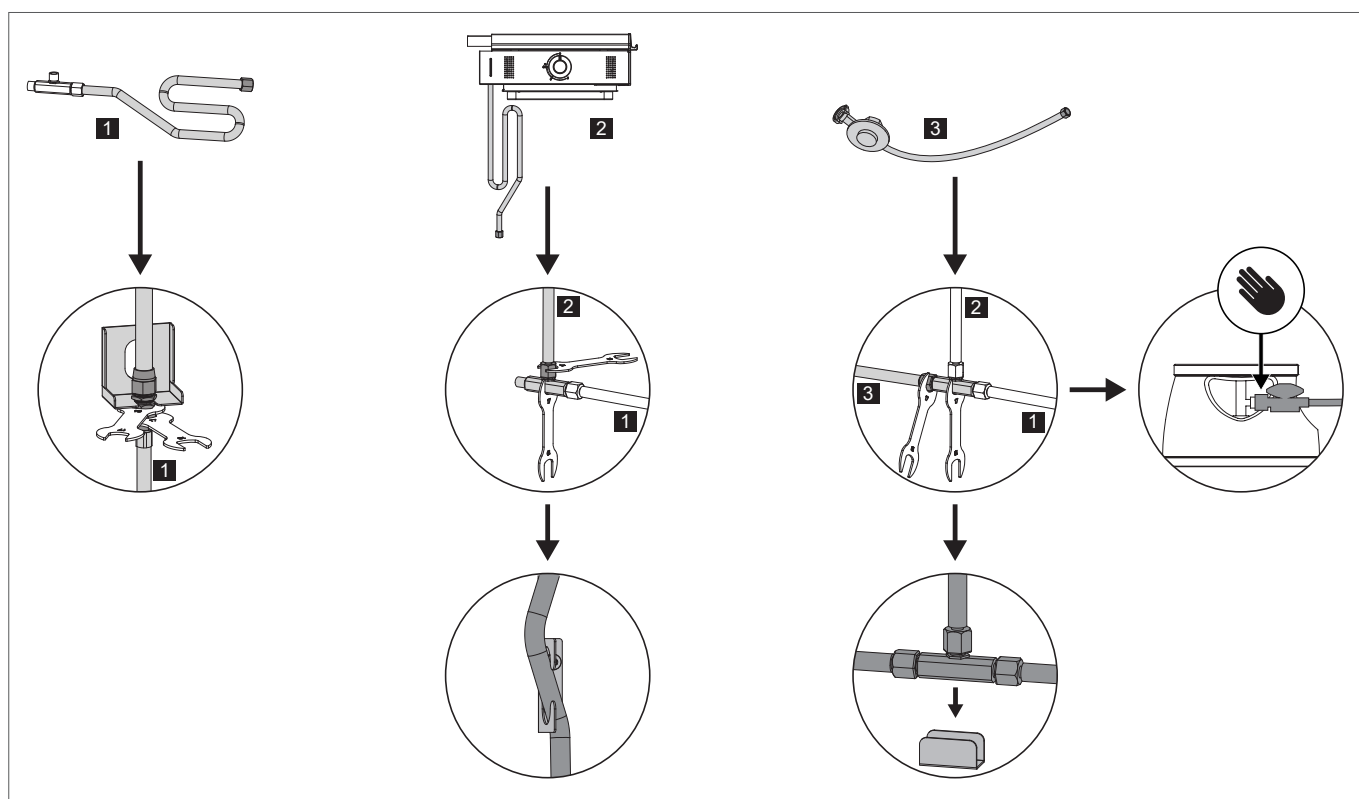
3.3 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- ⚠ DANGER:** Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- ⚠ DANGER:** 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.
- ⚠ ATTENTION:** 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.
- ⚠ ATTENTION:** Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez la housse après une forte pluie et laissez d'abord sécher le barbecue.

4. MISE EN SERVICE DU KIT COOKING ZONE PLUS

4.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

- ⚠ AVERTISSEMENT:** 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 des instructions de montage séparées de votre barbecue.

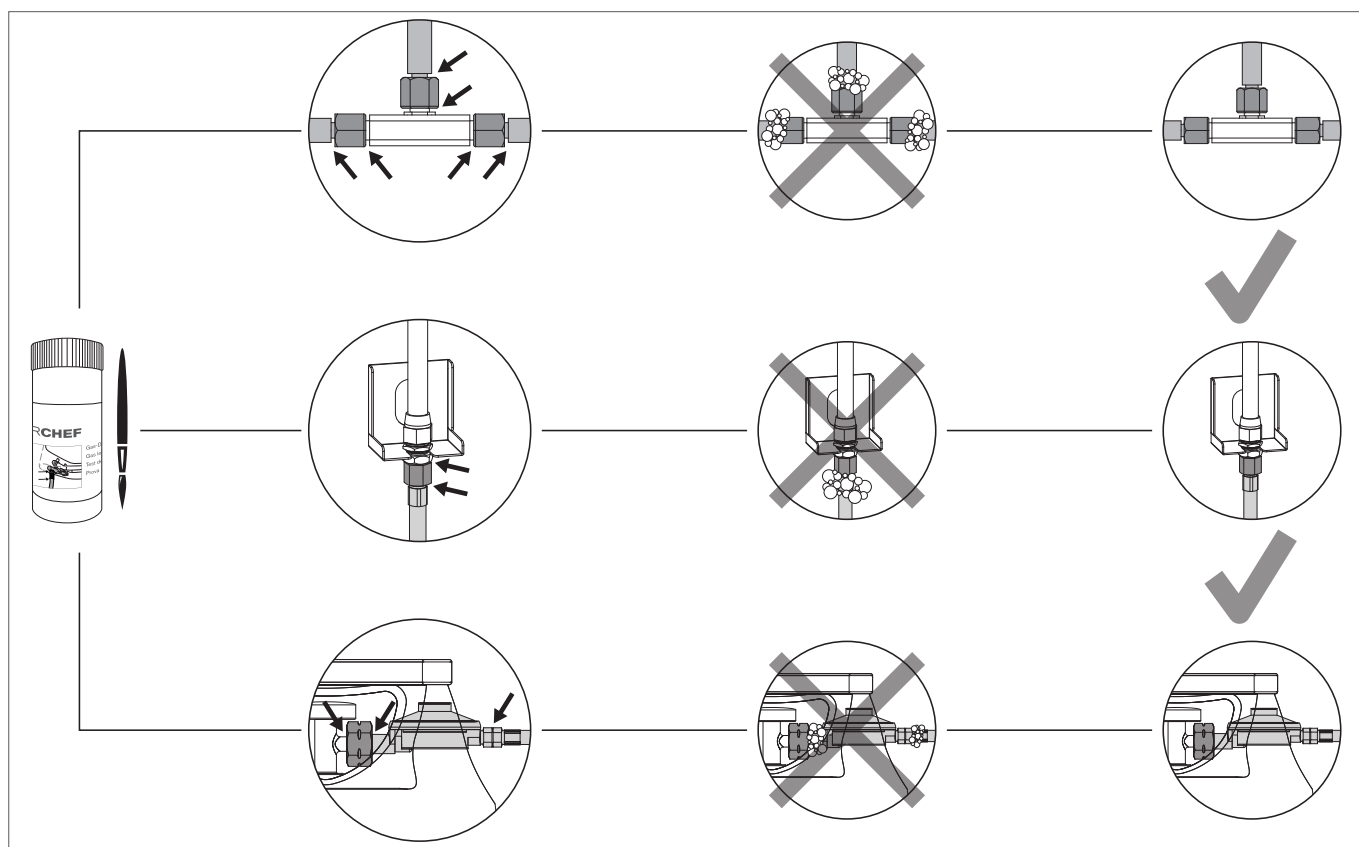
4.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

⚠ 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.

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

⚠ AVERTISSEMENT: Le barbecue et le KIT COOKING ZONE PLUS ne peuvent être utilisés que lorsque toutes les fuites ont été éliminées.

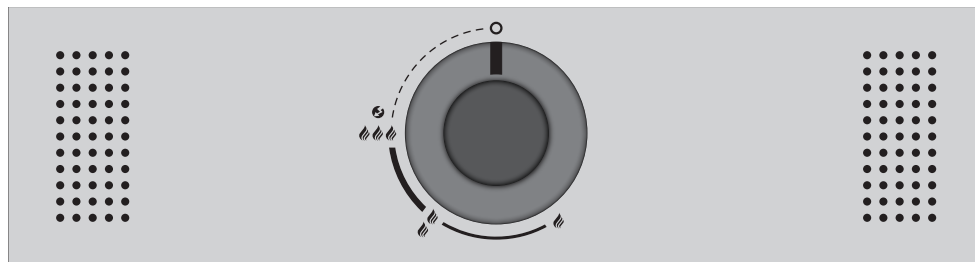
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec 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. 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.



5. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE ET DU SYSTÈME DE BRÛLEURS

5.1 EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU BARBECUE

Niveaux de cuisson et allumage



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

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

5.2 EXPLICATION DU SYSTÈME DE BRÛLEURS ET DES DOMAINES D'APPLICATION



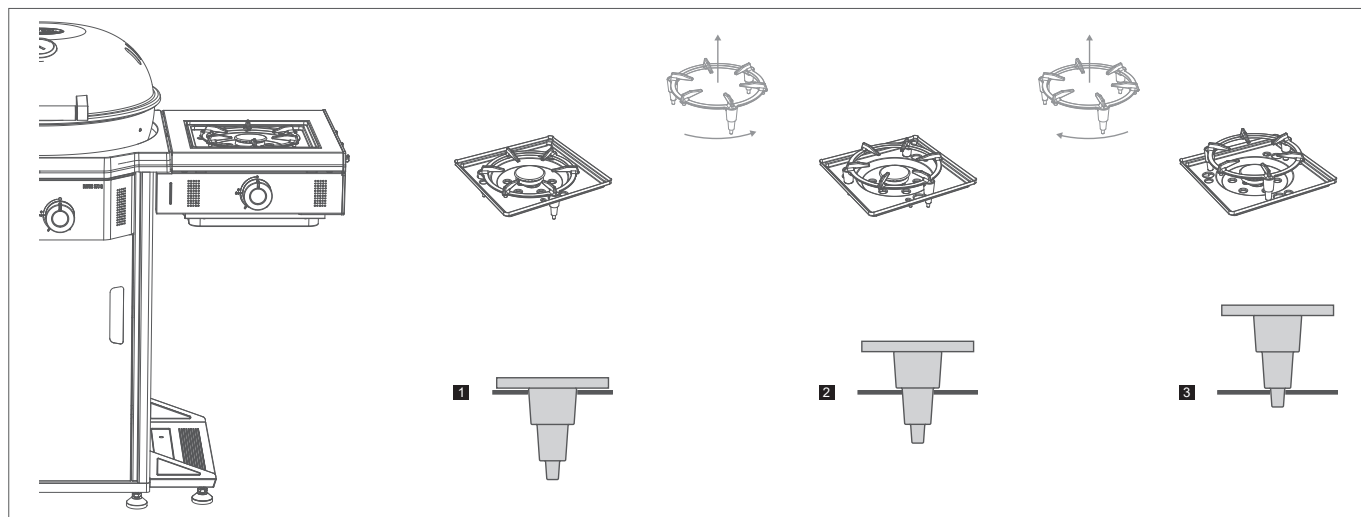
Le tout nouveau KIT COOKING ZONE PLUS est, comme son nom l'indique, bien plus qu'une place de cuisson latérale : il vous permet d'atteindre une plage de température nettement plus large. Alors qu'une plaque de cuisson latérale classique est généralement conçue pour des températures moyennes à élevées,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

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

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

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

TROIS DOMAINES D'APPLICATION GRÂCE UNE PLAQUE EN FONTE RÉGLABLE EN HAUTEUR



CAPOTS DE PROTECTION POUR LA PLAQUE DE CUISSON EN FONTE

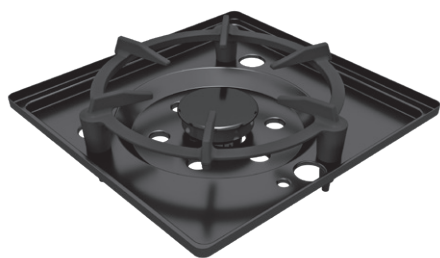
Assurez-vous de bien utiliser les capots de protection en silicone pour la plaque de cuisson en fonte. Ils protègent les trous pour le réglage en hauteur de la grille des rayures.



Chaleur élevée

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

- Faire griller 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

- Faire cuire des sauces, soupes, plats mijotés et plats à base de riz

5.3 SAFETY LIGHT

⚠ AVERTISSEMENT: Après les grillades, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.

Le SAFETY LIGHT de votre KIT COOKING ZONE PLUS s'active dès que le bouton de réglage 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.

5.4 AVANT LA CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT: Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur. Laissez toujours le COOKING ZONE PLUS complètement refroidir avant de toucher les pièces.

1. Mettez la plaque en fonte dans la position souhaitée (3 niveaux de réglage).
2. Placez la poêle ou le wok sur la plaque en fonte et chauffez-la pendant 5 minutes au niveau souhaité  –   .
3. Posez les aliments à griller sur la poêle ou dans le wok et réglez la température en continu selon vos souhaits entre  –   .

5.5 APRÈS LA CUISSON

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur .
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez le COOKING ZONE PLUS bien refroidir et nettoyez ensuite la bouteille située sous la plaque en fonte.
4. Couvrez le barbecue et le KIT COOKING ZONE PLUS avec la housse adaptée.

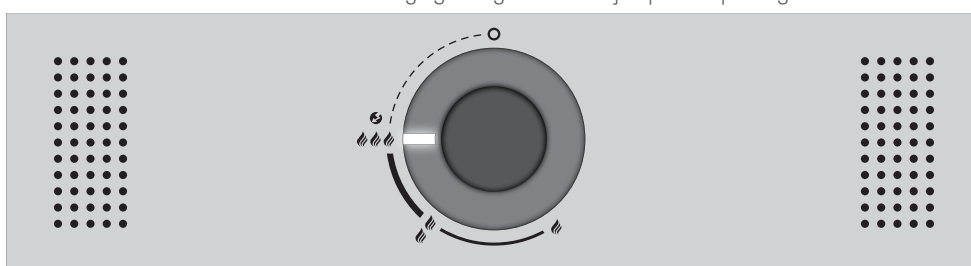
6. UTILISATION DU KIT COOKING ZONE PLUS

6.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez les nouvelles poêles ou woks avant leur première utilisation car ils seront 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.

6.2 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
3. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du KIT 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 3.
5. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur du COOKING ZONE PLUS après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

8. 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).
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR03, 1,5 V) pour l'allumage électrique.

Le SAFETY LIGHT ne fonctionne pas :

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

Si vous n'arrivez pas à mettre le KIT COOKING ZONE PLUS en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

9. 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**).

10. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès des commerces spécialisés ou tout simplement directement sur www.outdoorchef.com.

11. ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Même un vieux barbecue contient encore de précieuses ressources qui peuvent être réutilisées. Éliminez donc toujours votre barbecue usagé de manière appropriée. Respectez à cet effet les dispositions locales ainsi que les possibilités de recyclage locales proposées par les commerces spécialisés ou les centres de traitement des déchets spécifiques.

12. INFORMATIONS TECHNIQUES

KIT COOKING ZONE PLUS

Puissance	2,90 kW
Consommation de gaz	206 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,82 mm/marquage : BH
Injecteur (50 mbar)	0,72 mm / marquage : AO

Allumage électrique

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

Site Internet

Pour plus d'informations, de conseils et d'astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur OUTDOORCHEF.COM

13. CONSEILS ET ASTUCES KIT COOKING ZONE PLUS

UTILISATION DU WOK POUR BARBECUE OUTDOORCHEF

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

POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

Nous vous conseillons d'utiliser des poêles et des casseroles très résistantes à la chaleur, et sans revêtement (Téflon par exemple). Idéalement, il faut utiliser des poêles en acier au carbone, en fer ou en fonte. 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.

1.	IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE	44
2.	ISTRUZIONI PER L'USO	44
2.1	Conservazione delle istruzioni per l'uso	
3.	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	45
3.1	Installazione e montaggio	
3.2	Utilizzo	
3.3	Stoccaggio e/o inutilizzo	
4.	MESSA IN FUNZIONE DEL COOKING ZONE KIT PLUS	47
4.1	Collegamento del tubo del gas	
4.2	Prova di tenuta	
5.	DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO E DEL SISTEMA CON BRUCIATORE	49
5.1	Spiegazione dei simboli sul pannello di controllo	
5.2	Spiegazione del sistema con bruciatore e campi di applicazione	
5.3	Safety Light	
5.4	Prima di cucinare	
5.5	Dopo aver cucinato	
6.	USO DEL COOKING ZONE KIT PLUS	52
6.1	Prima del primo utilizzo	
6.2	Istruzioni per l'accensione	
7.	PULIZIA E MANUTENZIONE	52
8.	ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI	53
9.	GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	53
10.	PARTI DI RICAMBIO	53
11.	SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	53
12.	INFORMAZIONI TECNICHE	54
13.	CONSIGLI PRATICI COOKING ZONE KIT PLUS	55

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ Cat.I _{3B/P} Total rate ΣQn=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 COOKING ZONE KIT PLUS si trova **sull'etichetta adesiva**, posta sul COOKING ZONE KIT PLUS.

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

2. ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione barbecue a gas OUTDOOR**CHEF** e il COOKING ZONE KIT PLUS.

2.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

- Nota per l'utente:** Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente e tenute sempre a portata di mano.
- Nota per l'installatore:** Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente.

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione barbecue a gas OUTDOORCHEF e il COOKING ZONE KIT PLUS. Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Vi invitiamo a leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ PERICOLO: Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ AVVERTENZA: Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ ATTENZIONE: Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ PERICOLO Se si sente odore di gas: ▪ Scollegare la valvola di erogazione del gas. ▪ Spegnerne tutte le fiamme libere. ▪ Aprire il coperchio. ▪ Se si sente ancora odore di gas, allontanarsi dal barbecue e contattare immediatamente i vigili del fuoco.	⚠ AVVERTENZA ▪ Non conservare liquidi, materiali e/o gas infiammabili (benzina, gas, materiale altamente infiammabile, ecc.) nelle immediate vicinanze del barbecue. ▪ Non conservare mai una bombola di gas inutilizzata nei pressi del barbecue o in locali chiusi.
--	--

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.

Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.

⚠ PERICOLO: Il presente barbecue non è adatto per essere installato su barche o roulotte.

⚠ AVVERTENZA: Il COOKING ZONE KIT PLUS viene fornito con il tubo del gas adeguato. 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.

⚠ AVVERTENZA: 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).

⚠ AVVERTENZA: "Non apportare modifiche al dispositivo". Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA: 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.

3.2 UTILIZZO

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

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

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

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di mettere in funzione barbecue sferico a gas OUTDOORCHEF e il COOKING ZONE KIT PLUS. Osservare assolutamente anche alle istruzioni separate del barbecue.

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

- ⚠ PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.
- ⚠ PERICOLO:** Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.
- ⚠ PERICOLO:** L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ PERICOLO:** 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.
- ⚠ PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- ⚠ PERICOLO:** 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.
- ⚠ PERICOLO:** 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. svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- ⚠ PERICOLO:** Non usare mai la COOKING ZONE PLUS separatamente/da sola (staccata dal barbecue). Utilizzare la COOKING ZONE PLUS solo se essa è montata completamente su un modello di barbecue DAVOS compatibile sulla base delle istruzioni di montaggio separate.

- ⚠ AVVERTENZA:** 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).
- ⚠ AVVERTENZA:** 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.
- ⚠ AVVERTENZA:** 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.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustoditi il barbecue e la COOKING ZONE PLUS durante l'uso.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non spostare il grill durante l'uso.
- ⚠ AVVERTENZA:** Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non coprire mai la superficie della COOKING ZONE PLUS durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non possono essere utilizzate pentole o padelle con i seguenti diametri: <20cm >32cm.

- ⚠ ATTENZIONE:** Utilizzare solamente pentole non rivestite sulla COOKING ZONE PLUS. Ad esempio pentole in acciaio al carbonio, ferro o ghisa (no pentole in teflon o simili).
- ⚠ ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.
- ⚠ ATTENZIONE:** I componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini
- ⚠ ATTENZIONE:** Il barbecue e la COOKING ZONE PLUS restano caldi a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue e sulla COOKING ZONE PLUS, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- ⚠ ATTENZIONE:** Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- ⚠ ATTENZIONE:** 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.

- ⚠ ATTENZIONE:** Gli apparecchi dotati di ruote pivotanti non vanno spostati su superfici non piane o con gradini.
- ⚠ ATTENZIONE:** Non posare mai oggetti molto caldi, come griglie, pentole per grigliata e teglie in ghisa, sui ripiani del barbecue. La vernice del barbecue potrebbe danneggiarsi.
- ⚠ ATTENZIONE:** Quando si cambia la bombola del gas, assicurarsi che il recipiente raccogli-grassi sia vuoto per evitare che il contenitore pieno possa cadere e provocare macchie.

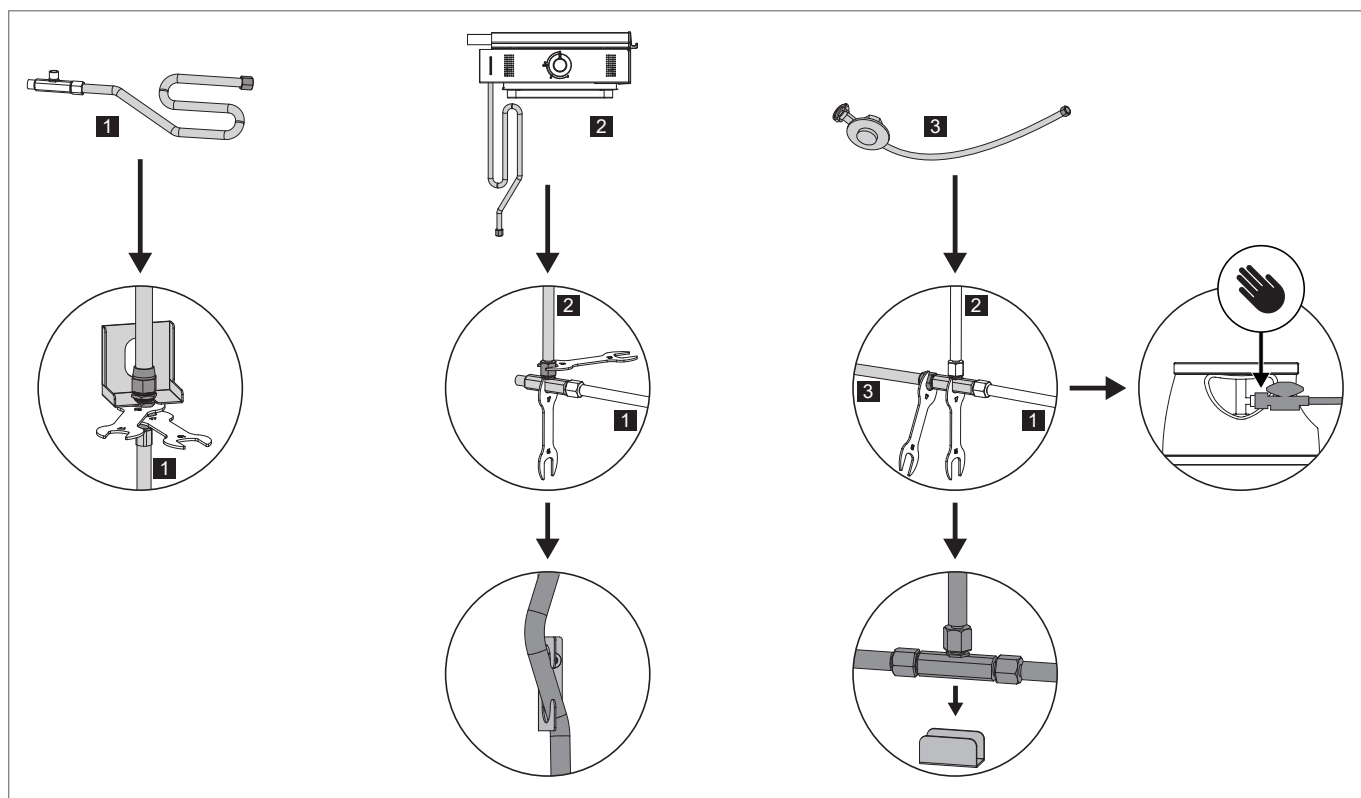
3.3 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

- ⚠ PERICOLO:** Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.
- ⚠ PERICOLO:** 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.
- ⚠ ATTENZIONE:** 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.
- ⚠ ATTENZIONE:** Per evitare che si crei dell'umidità all'interno, rimuovere la copertina di protezione dopo un'esposizione prolungata alla pioggia e lasciar asciugare il barbecue.

4. MESSA IN FUNZIONE DEL COOKING ZONE KIT PLUS

4.1 COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS

- ⚠ AVVERTENZA:** 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.

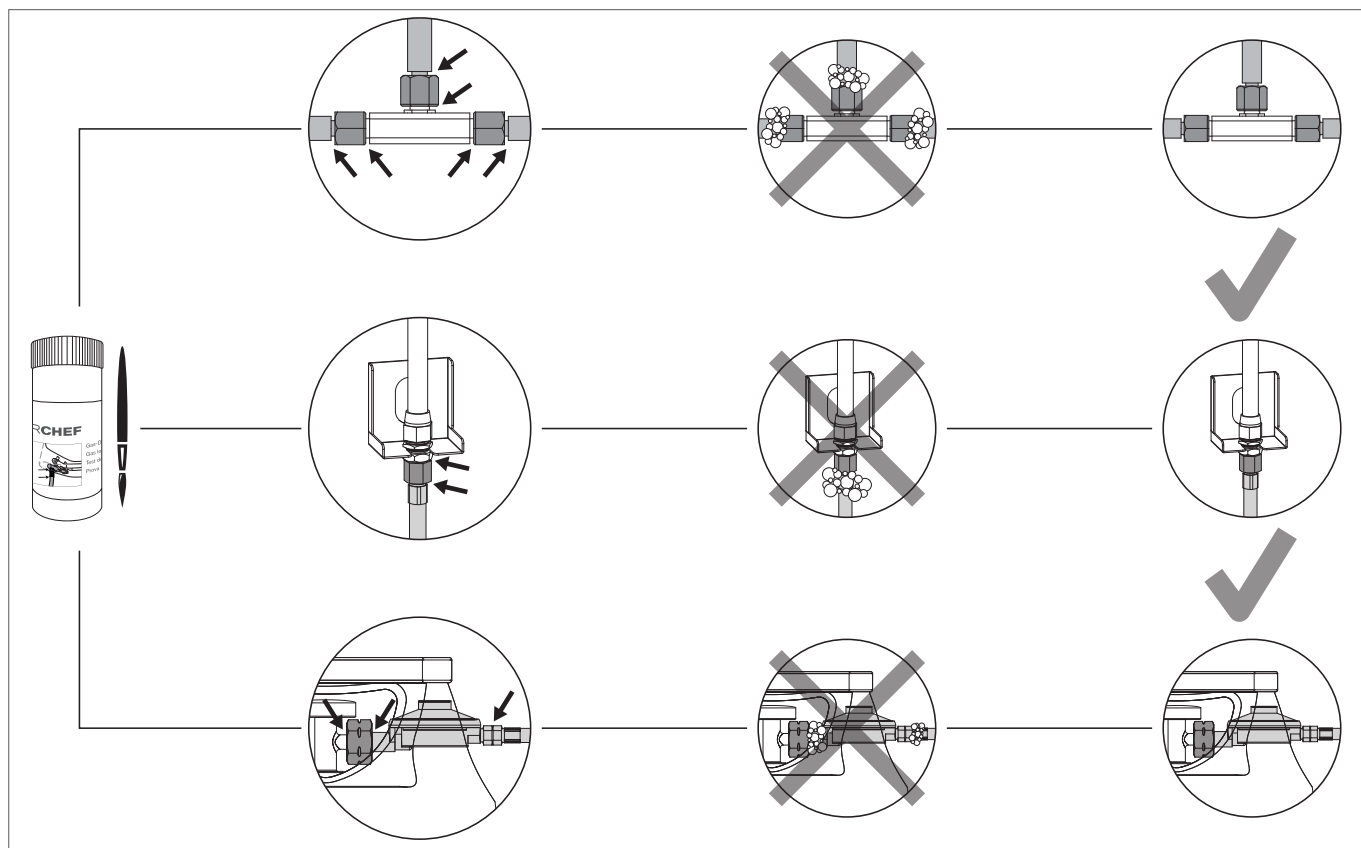


Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del barbecue.

4.2 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.
- ⚠ AVVERTENZA:** eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione di utilizzo del barbecue
- ⚠ AVVERTENZA:** il barbecue e il COOKING ZONE KIT PLUS può essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

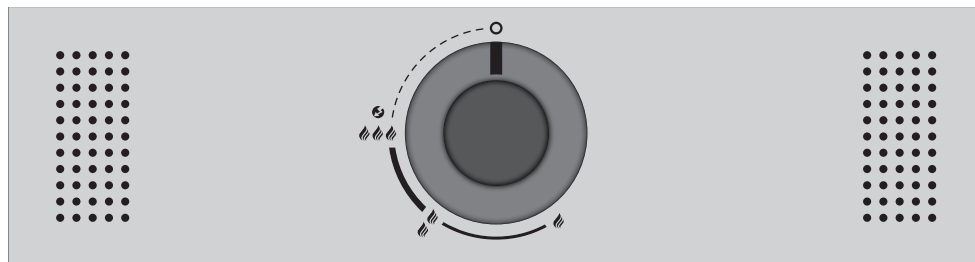
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione .
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/ regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione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



5. DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO E DEL SISTEMA CON BRUCIATORE

5.1 SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

Livelli di calore e accensione



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

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

5.2 SPIEGAZIONE DEL SISTEMA CON BRUCIATORE E CAMPI DI APPLICAZIONE



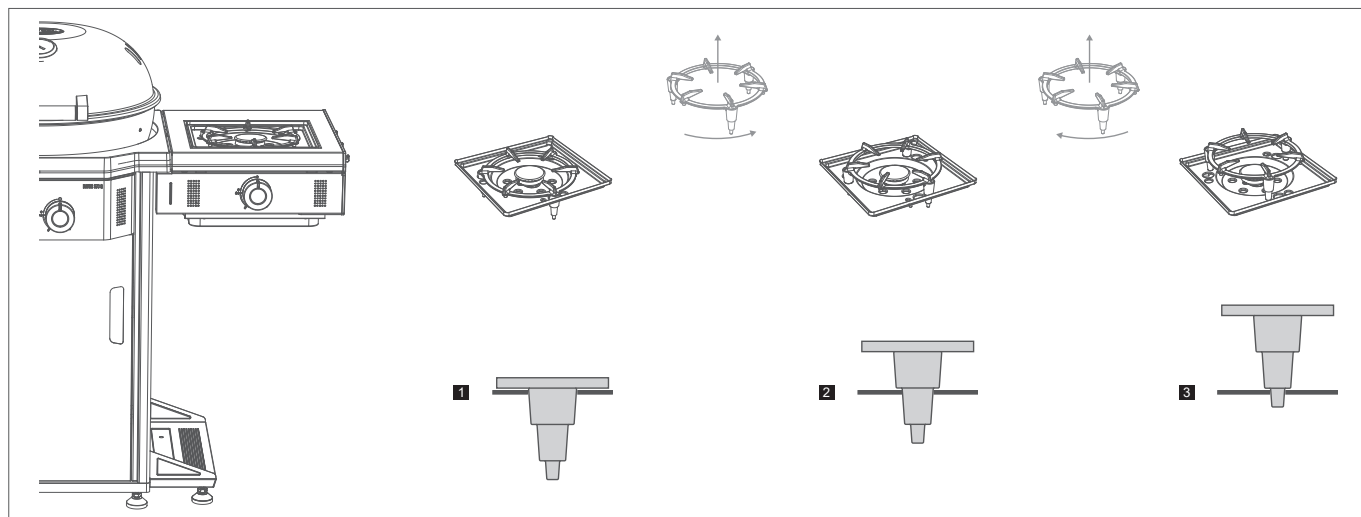
Il COOKING ZONE KIT PLUS di nuova concezione è, come suggerisce il nome, più di un tradizionale piano di cottura laterale, poiché fornisce un range di temperatura molto più ampio. Mentre i normali piani di cottura laterali sono solitamente concepiti per temperature medie e alte, il COOKING ZONE KIT PLUS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

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

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

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

TRE CAMPI DI APPLICAZIONE GRAZIE ALL'ACCESSORIO IN GHISA REGOLABILE IN ALTEZZA



TAPPI DI PROTEZIONE PER INSERTO DI COTTURA IN GHISA

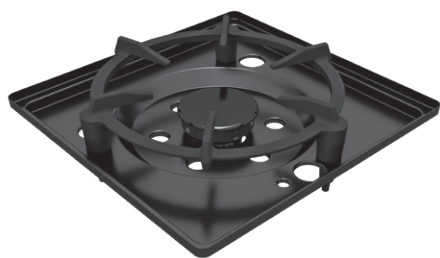
Assicurarsi di utilizzare sempre i tappi protettivi in silicone forniti per l'inserto di cottura in ghisa. Essi proteggono dai graffi i fori per la regolazione dell'altezza della griglia.



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

5.3 SAFETY LIGHT

⚠ AVVERTENZA: 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.

Il sistema SAFETY LIGHT del COOKING ZONE KIT PLUS 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.

5.4 PRIMA DI CUCINARE

⚠ AVVERTENZA: Lavorare sempre indossando guanti resistenti alle alte temperature. Lasciare sempre raffreddare completamente la COOKING ZONE PLUS prima di toccare i pezzi.

1. Portare l'inserito in ghisa nella posizione desiderata (3 livelli di altezza).
2. Mettere la pentola o il wok sull'inserito in ghisa e preriscaldarlo per 5 minuti fino al livello desiderato  –  .
3. Sistemare gli alimenti nella pentola o nel wok e regolare la temperatura in base alle proprie esigenze tra  e  .

5.5 DOPO AVER CUCINATO

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente la COOKING ZONE PLUS e solo allora pulire la superficie sotto l'inserito in ghisa.
4. Coprire il barbecue e il COOKING ZONE KIT PLUS con l'apposita copertina di protezione.

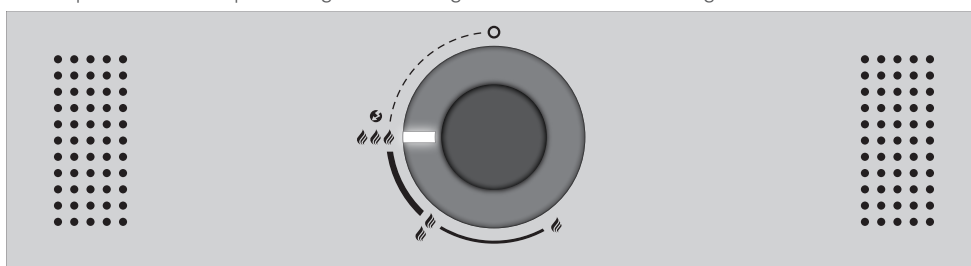
6. USO DEL COOKING ZONE KIT PLUS

6.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire padelle o wok nuovi prima di usarli per la prima volta poiché entrano in contatto con il cibo.
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.

6.2 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

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



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

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

8. 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).
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- Utilizzare 2 batterie nuove (tipo AAA, LR03, 1,5 V) per l'accensione elettrica.

Il sistema SAFETY LIGHT non funziona:

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

Se questi interventi non sono utili a rimettere in funzione il COOKING ZONE KIT PLUS, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

9. 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**).

10. PARTI DI RICAMBIO

Le parti di ricambio possono essere acquistate presso i rivenditori specializzati o direttamente sul sito www.outdoorchef.com.

11. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Anche un vecchio barbecue contiene risorse preziose che possono essere riutilizzate. Pertanto, smaltite sempre correttamente il vostro barbecue in disuso. Rispettare le normative locali e le possibilità di riciclaggio presso il rivenditore o centri di smaltimento specializzati.

12. INFORMAZIONI TECNICHE

COOKING ZONE KIT PLUS

Potenza	2,90 kW
Consumo di gas	206 g/h
Ugelli (28-30/37 mbar)	0,82 mm / Marcatura: BH
Ugelli (50 mbar)	0,72 mm / Marcatura: AO

Accensione elettrica

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

Sito web

Per ulteriori informazioni, consigli, ricette e tutto ciò che è necessario sapere sui prodotti OUTDOOR**CHEF** consultare il sito OUTDOORCHEF.COM

13. CONSIGLI PRATICI COOKING ZONE KIT PLUS

IMPIEGO DEL BARBECUE WOK OUTDOORCHEF

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

PADELLE E PENTOLE CONSIGLIATE

Si consiglia di utilizzare solo pentole e padelle molto resistenti al calore senza rivestimento (ad es. Teflon). Sono perfette le pentole in acciaio al carbonio, ferro o ghisa. 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: 24cm / 28cm / 32cm.



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.130.22