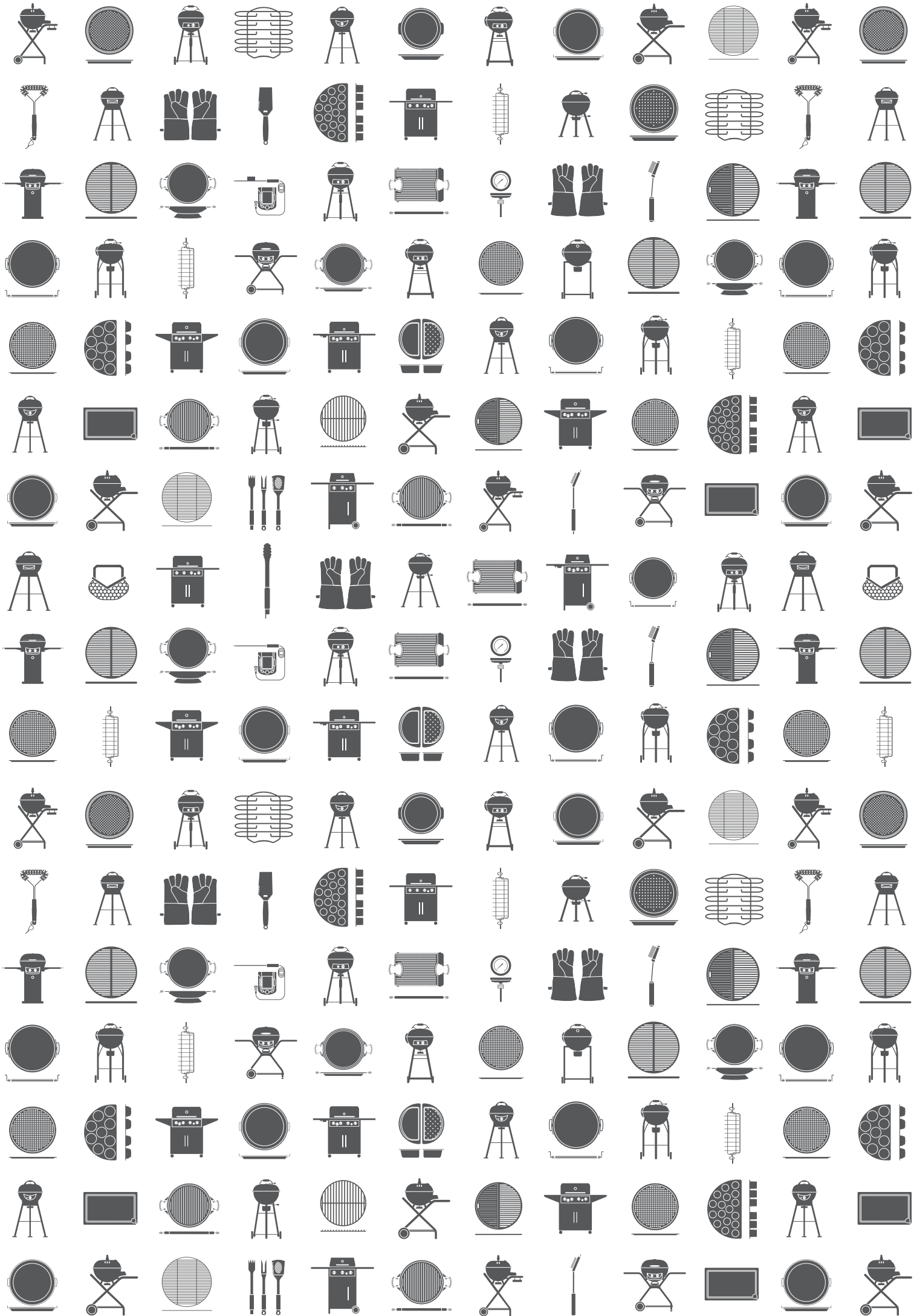


GAS KETTLE MANUAL

AROSA SERIES



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION





BEDIENUNGSANLEITUNG

4

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



USER GUIDE

31

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



MODE D'EMPLOI

58

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



ISTRUZIONI PER L'USO

85

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

WICHTIG: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **OUTDOORCHEF** Gasgrill in Betrieb nehmen.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">30/37 mbar</div>	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

WICHTIG:
 Sie finden die Seriennummer Ihres Grills auf der Rückseite der beiliegenden Mappe „Manual & Inspiration“. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer zusätzlich auf dem **Datensticker**, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet.

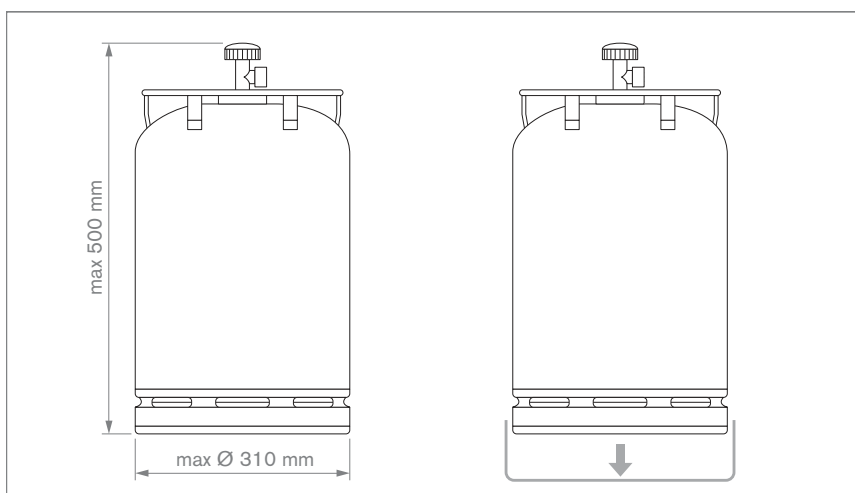
Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.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

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

- Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 8 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz.



- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.
- Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50° C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden.

- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- **HINWEIS:** Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Gasgrills in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen beziehungsweise anpassen zu lassen.

SICHERHEITSHINWEISE

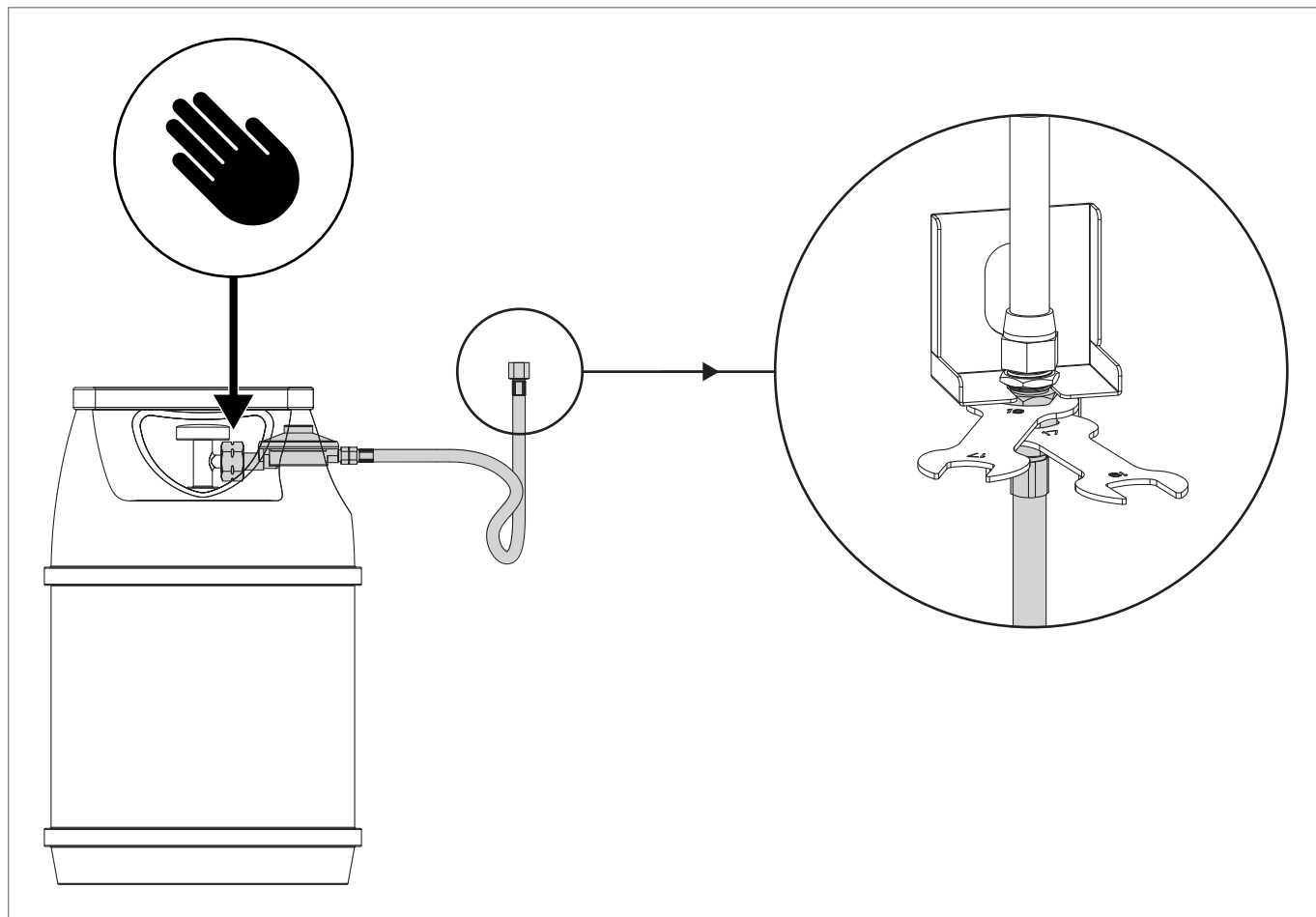
Diese Bedienungsanleitung muss vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

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

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.

ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS


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



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

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

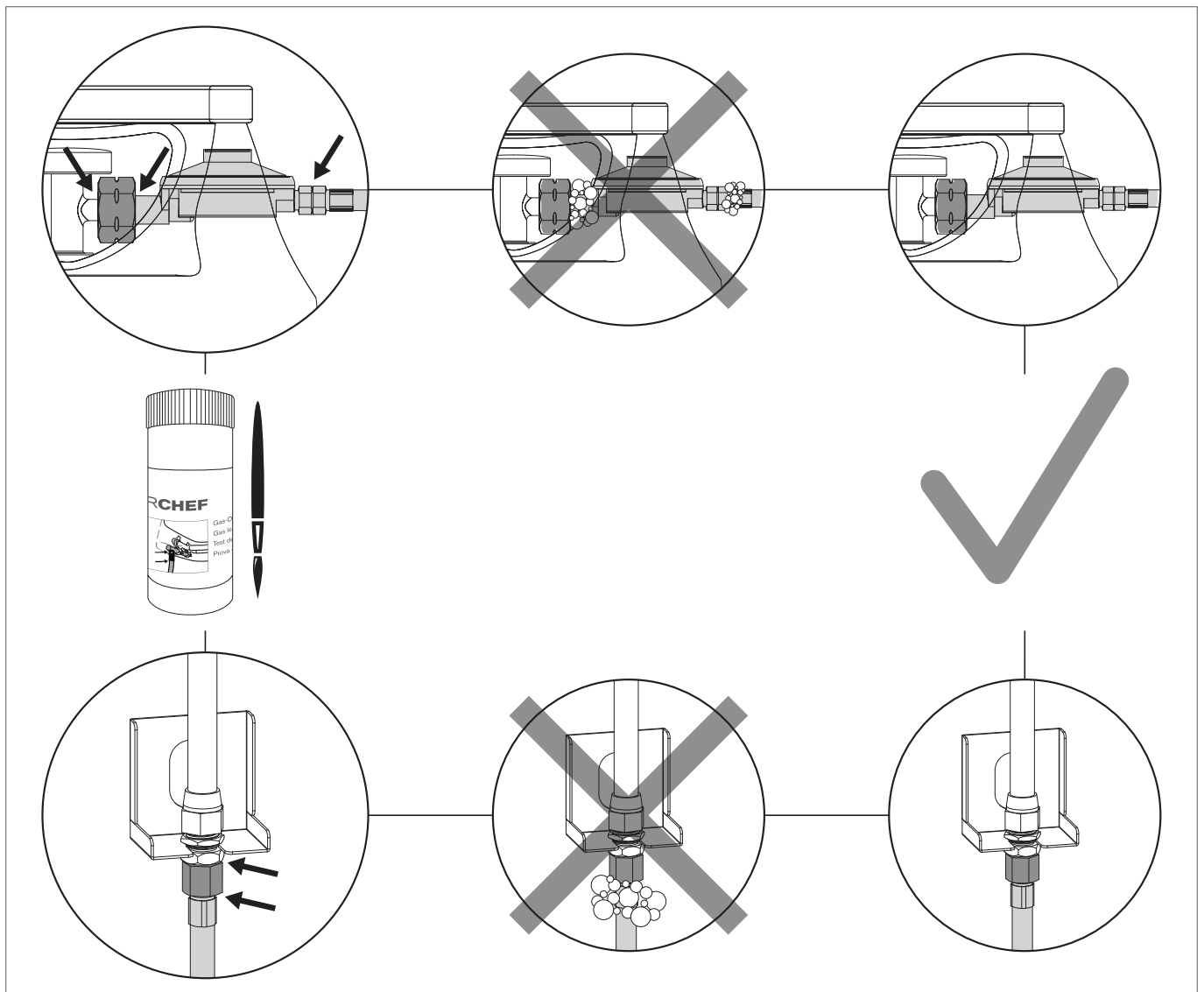
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder mit einer selbstgemachten Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden.

3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin.

WICHTIG: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

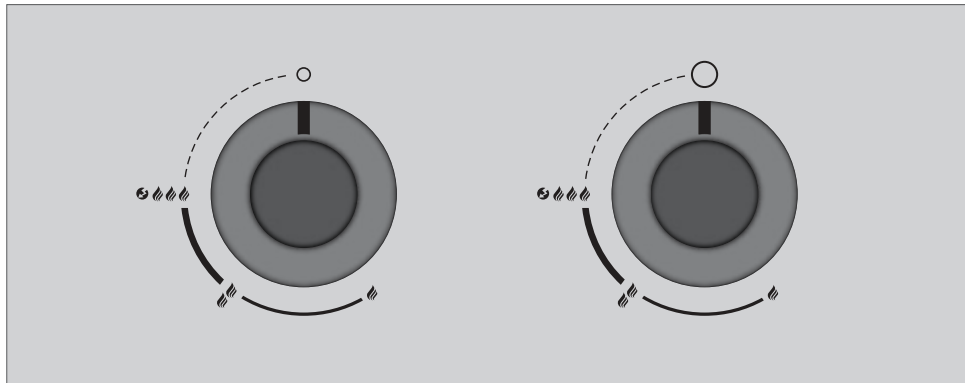
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

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



ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES GRILLS

Wärmestufen und Zündung

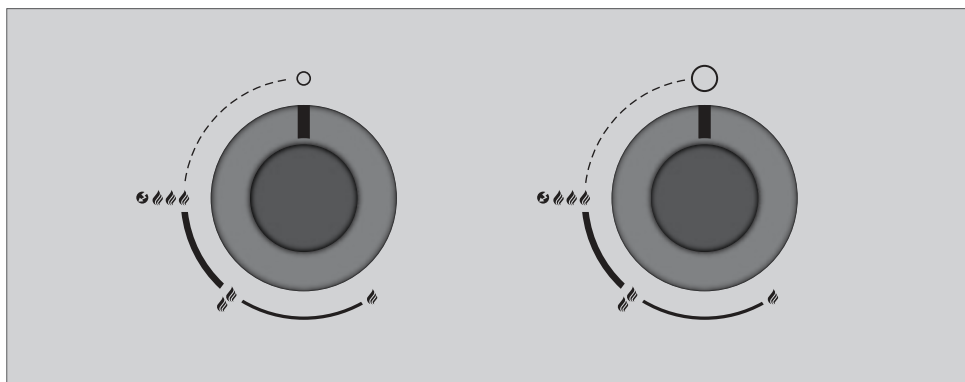


- : Aus Position
- 🔥 : niedrige Leistung
- 🔥🔥 : mittlere Leistung
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥🔥 : Zündung

BRENNER-SYSTEME

KUGEL

Grillsysteme mit zwei Drehreglern

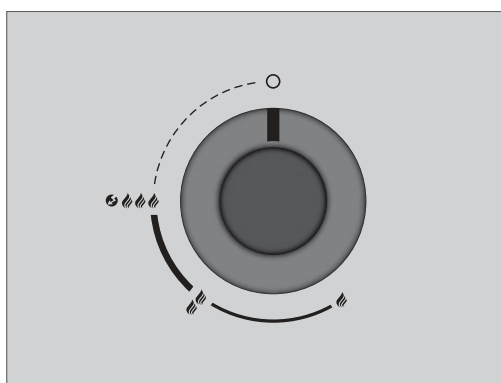


Der Drehregler rechts erreicht auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

Der Drehregler links erreicht auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis tiefen Temperaturbereich ausgelegt.




SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE)

Brenner-System der zusätzlichen Seitenkochstelle







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

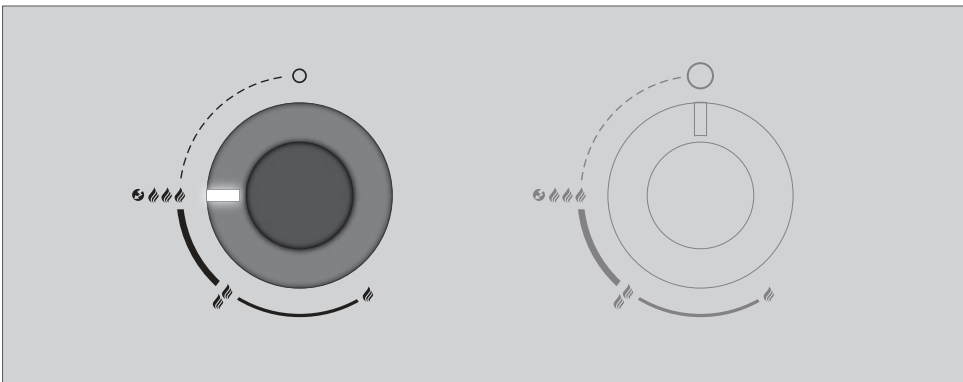
VOR DEM ERSTGEBRAUCH


1. Reinigen Sie alle Teile, die 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.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe    aus.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN






KUGEL

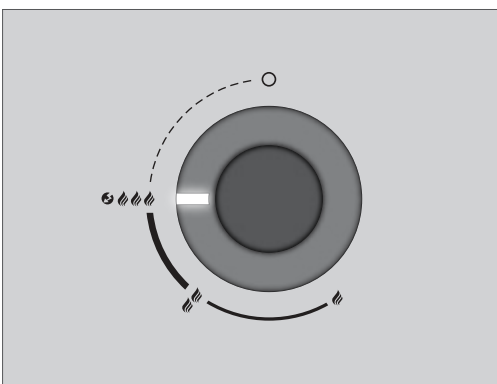
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des gewünschten Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.




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

SEITENKOCHESTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHESTELLE)

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 den Deckel der Seitenkochstelle. **ACHTUNG:** Zünden Sie die Seitenkochstelle nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf der Seitenkochstelle und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe     . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Alle AROSA Modelle sind mit dem innovativen GAS SAFETY SYSTEM (GSS) ausgestattet, welches folgende Feature beinhaltet:

FLAME GUARD

Beim FLAME GUARD handelt es sich um ein geschlossenes System, bestehend aus Zündung und Flamme. Nach dem Öffnen des Gashahns und Betätigen der Zündung entflammt dieses System. Der FLAME GUARD schützt die Flamme vor Witterungseinflüssen wie starkem Wind und sorgt dafür, dass die Brenner sich immer wieder von selbst entzünden, sollten diese einmal erlöschen*. Die gezündeten Brenner arbeiten somit unter diversen Witterungseinflüssen (z.B. Wind) zuverlässig.

Die Vorteile:

- Die gezündeten Brenner sind vor Witterungseinflüssen optimal geschützt.
- Grillen bei sehr niedrigen Temperaturen ab 80 Grad, auch bei Wind.
- Vorbeugen gegen auslaufendes, nicht entzündetes Gas.

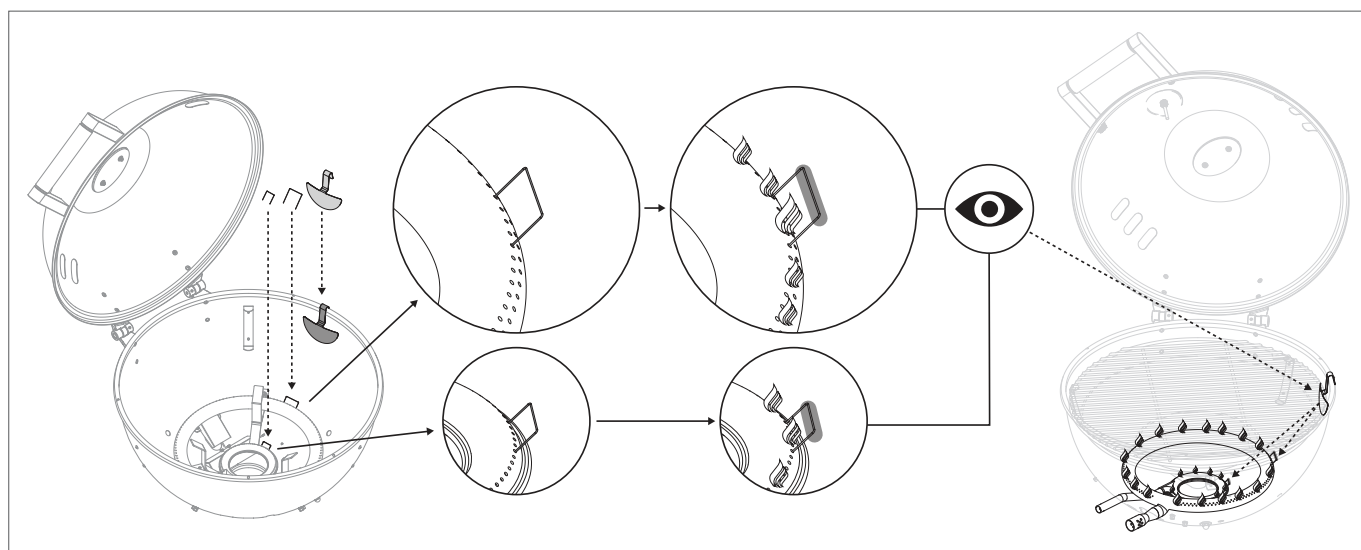
* **WICHTIG:** Eine hundertprozentige Sicherheit, dass die Brenner bei extremen Wetterverhältnissen nicht erlöschen gibt es nicht. Beim Umgang mit Gas ist stets darauf zu achten, den Grill niemals unbeaufsichtigt zu betreiben. Alle Tests sind nach Laborbedingungen durchgeführt worden.

FLAME CHECK

Beim FLAME CHECK handelt es sich um ein zusätzliches, visuelles Sicherheitselement. Die beiden Glühdrähte werden jeweils auf den kleinen und grossen Ringbrenner gesteckt und leuchten stark, wenn diese nach dem Zünden des Grills glühen. Der Spiegeleinsatz wird einfach in den Grill gehängt und macht den glühenden Draht von Aussen sichtbar. So können Sie sich zusätzlich vergewissern, dass die Brenner auch wirklich gezündet sind.







Der Vorteil:

- Zusätzliche, visuelle Sicherheit, dass die Brenner gezündet sind und kein unentzündetes Gas ausläuft.



SAFETY LIGHT

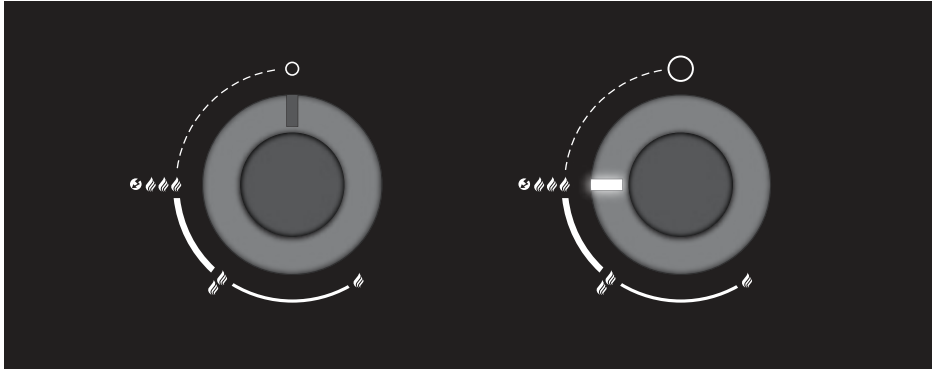
Bewährte Sicherheit, die leuchtet.

Das SAFETY LIGHT Ihres Grills 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.

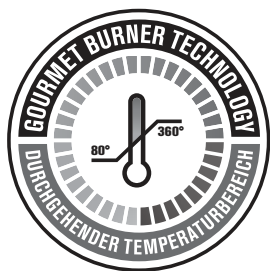
Der Vorteil:

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

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

















GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Alle AROSA Modelle verfügen über die neueste Brenner-Generation, welche es Ihnen erlaubt einen durchgehenden, lückenlosen Temperaturbereich von 80 – 360 Grad zu nutzen. Dies eröffnet Ihnen komplett neue Möglichkeiten Ihren Grill zu nutzen, da Sie in allen Temperaturbereichen grillen, kochen oder backen können.

Temperaturbereiche / Anwendung:

TEMPERATUR			
min.	ca. 80*		
mid.	ca. 120*		
max.	ca. 170*		
min.	ca. 170*		
mid.	ca. 240*		
max.	ca. 300*		
absolut max.	ca. 360*		

* Richtwerte ohne Wetterbedingte Einflüsse

TIPPS UND TRICKS:

Niedergaren (80 – 130 Grad):

Regulieren Sie Ihren Grill auf eine Temperatur von 80 Grad, schaffen Sie perfekte Voraussetzungen zum Niedergaren von Fleisch oder Fisch bei 80 Grad oder zum Warmhalten von Speisen (Standard Position Trichter).

Im Temperaturbereich von 110 – 130 Grad lassen sich Barbecue Klassiker wie Beef Brisket, Pulled Pork oder Spare Ribs perfekt zubereiten (Standard Position Trichter).

Grillen, Kochen, Backen (130 – 220 Grad):

Im Temperaturbereich zwischen 130 – 220 Grad lässt sich Fleisch, Fisch und Co. perfekt gleichmässig grillen (Standard Position Trichter). Besonders geeignet für grosse Fleischstücke. Auch zum Kochen oder Backen eignet sich dieser Temperaturbereich bestens.

Hochtemperatur (220 – 360 Grad):

Mit maximaler Hitze bis 360 Grad gelingen perfekt gebrandete Steaks, scharf Angebratenes. Zudem eignet sich die Maximalhitze perfekt zur Zubereitung von knuspriger Pizza oder Flammkuchen (Standard Position Trichter).

EINZIGARTIGES TRICHTERSYSTEM

Ob Grillen, Kochen oder Backen, das einzigartige **OUTDOORCHEF** Trichtersystem sorgt in der Standard Position für eine gleichmässige Hitzeverteilung innerhalb der Kugel und verhindert schädlichen Fettbrand, da die Brenner komplett abgeschirmt sind.

Herabtropfendes Fett entflammt nicht, es läuft am porzellanemaillierten Trichter entlang in die Auffangschale unter der Kugel. Sie können sich als Gastgeber entspannt ihren Gästen widmen, während die Grill-Spezialitäten rundum perfekt gegrillt werden, da kein Wenden erforderlich ist.

Fleisch, Fisch, Gemüse & Co. bleiben besonders saftig, zart und knackig. Weil ein Teil des auf den Trichter treffenden Fetts und Fleischsafts verdunstet, erhalten Fleisch, Fisch und Gemüse ein unnachahmliches Grillaroma.

Bei bis zu 360 Grad gelingen Pizza, Flammkuchen oder Brot in Steinofenqualität. Beim Einsatz des kleinen Brenners wird das Grillgut bei niedrigen Temperaturen um die 80 Grad besonders schonend gegrillt – beste Voraussetzungen für butterzarte XL-Fleischstücke wie Roastbeef, Tomahawk oder Rib-Eye am Stück.

Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten (bis 500 Grad), perfekt für **OUTDOORCHEF** Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

Da der Innenraum des Gas-Kugelgrills dank des Trichters sauber bleibt, macht auch die Reinigung wenig Mühe.

TIPP: Zur Reinigung des Trichters empfehlen wir Ihnen den Grill auf der höchsten Stufe für 10 min zu erhitzen (Standard Position). Danach können Sie mit einer Messingbürste den Trichter einfach ausbürsten. Wir empfehlen Ihnen dazu die **OUTDOORCHEF** Trichterbürste.

Mehr Informationen zu unserem Zubehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION



Die Standard Position ist für die meisten Grillanwendungen die optimale Trichterposition und sorgt für die einzigartige Hitzezirkulation in der Kugel. Die Speisen werden rundum gleichmässig gegrillt, ohne das Grillgut wenden zu müssen. Fleisch, Fisch, Gemüse und Co. bleiben dabei besonders saftig, zart und knackig.

Die Standard Position eignet sich somit perfekt für jede Art von Fleisch, schonend gegrillten Fisch, Gratins, knackiges Gemüse und zum Backen von Pizza, Flammkuchen oder Brot.















VULKAN POSITION



Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten, perfekt für **OUTDOORCHEF** Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

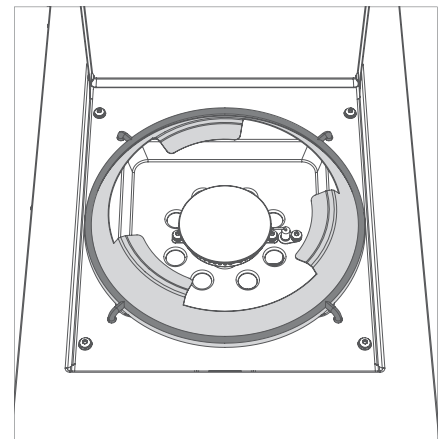
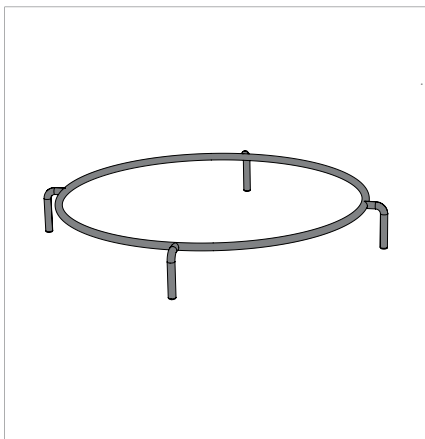
Somit eignet sich die Vulkan Position perfekt für Kurzgebratenes wie Thunfisch-Steaks, Jakobsmuscheln oder Wok-Gemüse.






GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

1. Bringen Sie den Trichter in die gewünschte Position (Standard Position oder Vulkan Position).
ACHTUNG: Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
HINWEIS: Beim Grillen und Kochen in der Vulkan Position auf Stufe    den Deckel offen lassen. Nur auf Stufe  –   kann auch beim Grillen in der Vulkan Position mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.
2. Wählen Sie, wenn nötig, das entsprechende Zubehör aus.
3. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe    vor.
4. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen  –   .
5. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
6. **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.
7. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DIE SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE)

1. Setzen Sie vor Inbetriebnahme der Seitenkochstelle den mitgelieferten Koch-/Pfannenaufsatz auf.
2. Wählen Sie das entsprechende Zubehör oder die Pfanne aus und platzieren Sie diese auf dem Koch-/Pfannenaufsatz.
Für den Einsatz des OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (separat als Zubehör erhältlich) bitte die mitgelieferte WOK-Halterung verwenden.



3. Regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen  –   .
4. Geben Sie nach kurzem Aufheizen des Zubehörs oder der Pfanne die Speisen bei und bereiten Sie diese zu.
5. Stellen Sie nach dem Kochen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
6. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.
7. Verwenden Sie auf der Seitenkochstelle keine Kochgefäße, die < 160 mm und > 270 mm sind.

DER KOCH- / PFANNENAUFSATZ

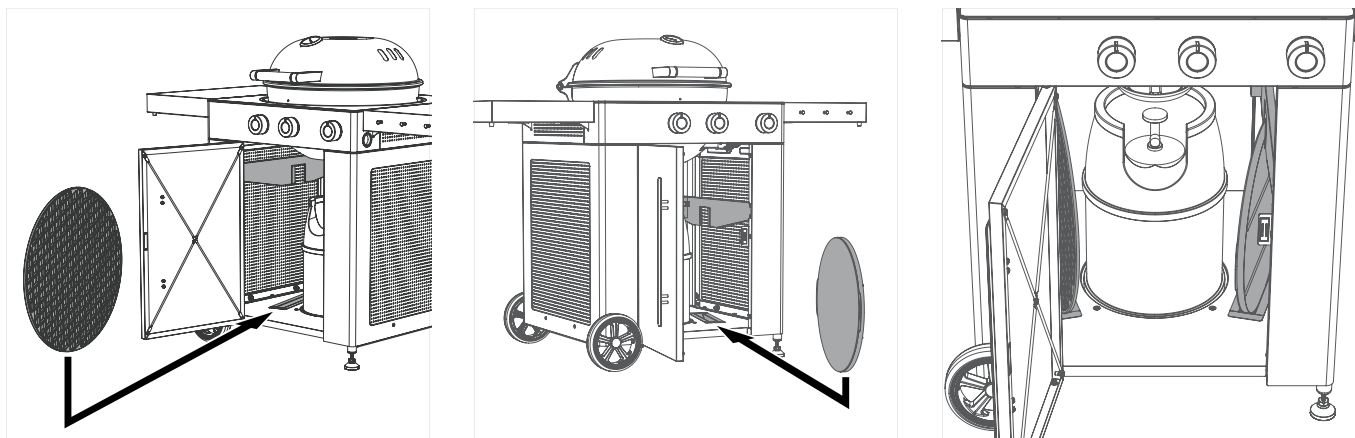
ANWENDUNG

Berühren Sie den Koch-/Pfannenaufsatz während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Koch-/Pfannenaufsatz in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

REINIGUNG

Der Koch-/Pfannenaufsatz kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

STAURAUUM IHRES AROSA 570 G



Alle AROSA 570 G Modelle verfügen über eine Halterung im Inneren des Grills zur Verstaung von einem zusätzlichen Diamond Gusseisenrost und einem Pizzastein (beides nicht im Lieferumfang enthalten).

INFO: Weiteres Zubehör, wie den Diamond Gusseisenrost und den Pizzastein finden Sie auf WWW.OUTDOORCHEF.COM oder bei Ihrem Händler.

DER STAURAUUM DER MODELLE MIT TEXTILVERKLEIDUNG (GILT NUR FÜR MODELLE MIT TEXTILVERKLEIDUNG)

Die Bestückung mit dem obengenannten Zubehör erfolgt über die offene Rückseite des Grills.

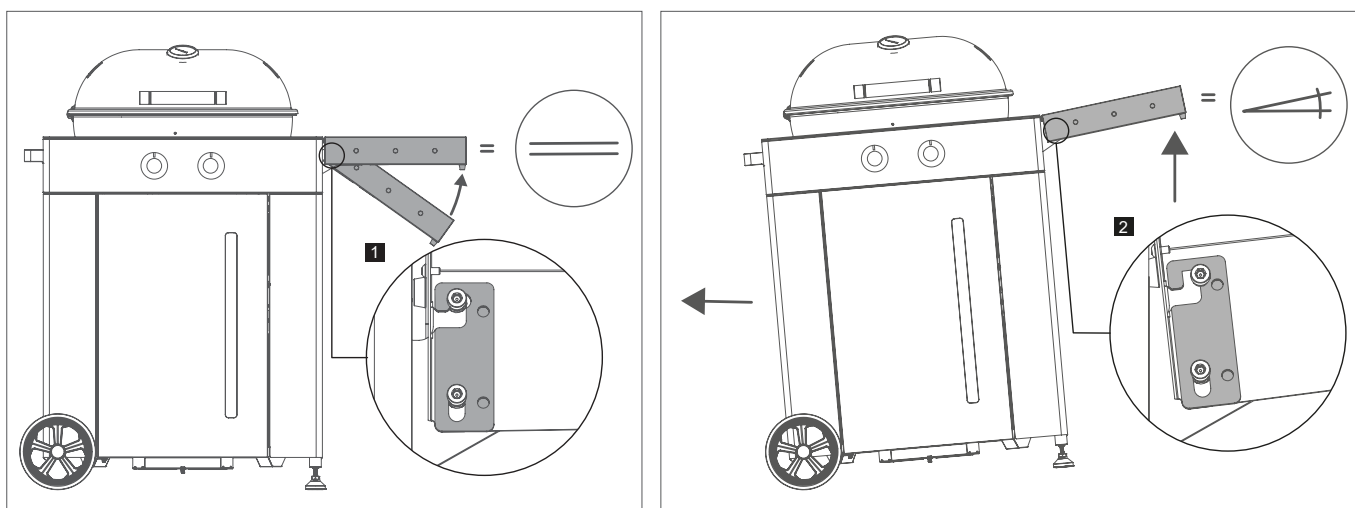
Damit Sie bequem an die Gasflasche und an die Fett-Auffangschale kommen, finden Sie auf der linken Seite auf der Textilverkleidung Ihres Arosa 570 G eine Öffnung mit Reisverschluss.

Diese Öffnung ermöglicht Ihnen auf einfache Art und Weise die Gaszufuhr zu öffnen und zu schließen. Weiter lässt sich die Fett-Auffangschale zur Reinigung einfach seitlich entnehmen.

VERSCHIEBEN UND MANÖVRIEREN DES AROSA 570 G

Die stabile Seitenablage Ihres Arosa 570 G dient auch dem Verschieben und Manövrieren Ihres Grills.

Der Seitentisch rechts verfügt über eine Arretierfunktion (siehe Abbildung oben) - zum Manövrieren des Grills müssen Sie lediglich den Seitentisch anheben um den Grill in die gewünschte Position zu bringen.



TIPPS UND TRICKS

GRILLEN MIT DER GAS-KUGEL

Standard Position

Grössere Fleischstücke (z.B. Filet, Entrecôte, Koteletten am Stück oder ganze Hähnchen): Dank des einzigartigen Trichtersystems müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken. Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Fleisch.

Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir unsere Temperaturmessgeräte zu verwenden, z.B. den **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse, einfach steuerbar über das offizielle **OUTDOORCHEF** App.

In der Standard Position lässt sich auch wunderbar backen, begeistern Sie Familie und Freunde z.B. mit einer selbstgemachten Pizza von unserem **OUTDOORCHEF** Pizzastein, welcher perfekt in die Kugel passt. Lassen Sie den Pizzastein erst 20 Minuten auf höchster Stufe aufheizen, bevor Sie die Pizza backen – Sie werden mit einem knusprig gebackenen Pizzaboden belohnt werden, ganz wie beim Italiener.

Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr **OUTDOORCHEF** Grill noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.

Mehr Informationen zu unserem breiten Zubehör-Sortiment sowie zum App finden Sie unter: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkan Position


Perfekt geeignet für den Einsatz von **OUTDOORCHEF** Zubehör, wo starke Hitze von unten gefragt ist, welche konzentriert an das Zubehör wie z.B. der **OUTDOORCHEF** Gusseisenplatte oder dem **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok abgegeben wird.

KOCHEN AUF DER SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE)

Die Seitenkochstelle eignet sich perfekt für die Zubereitung diverser Vorspeisen wie z.B. Knoblauch Crevetten in Olivenöl, zur Zubereitung von Beilagen wie Gemüsepfannen oder zur Zubereitung für Saucen während des Grillens. Dafür empfehlen wir als Zubehör die **OUTDOORCHEF** Aroma Pfanne, damit gelingt jedes Gericht.

Mehr Informationen zu unserem breiten Zubehör-Sortiment finden Sie unter: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf .
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Bei stärkerer Verschmutzung heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten mit voller Leistung auf. Verwenden Sie für die Reinigung der Trichter und des Rostes eine Grillbürste **mit** Messingborsten (keine Stahlborsten).

ACHTUNG: Beim Reinigen des Grill-Innenraums rund um das Brennersystem ist darauf zu achten die Brennerteile nicht zu beschädigen.

ACHTUNG: Reinigen Sie den Aussenbereich des Grills und die Ablageflächen nur mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. handelsübliches Spülmittel). Bei der Verwendung von speziellen Grillreinigern (nicht empfohlen) empfehlen wir Ihnen, dieses erst an einer nicht sichtbaren Stelle zu testen

ACHTUNG: Verwenden Sie zur Reinigung der Grilloberflächen niemals Glasreiniger oder andere Sprühflaschen-Reiniger, diese können die Oberflächen angreifen.

DIE GUSSEISEN-GRILLROSTE (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN, SEPARAT ERHÄLTICH)

ANWENDUNG

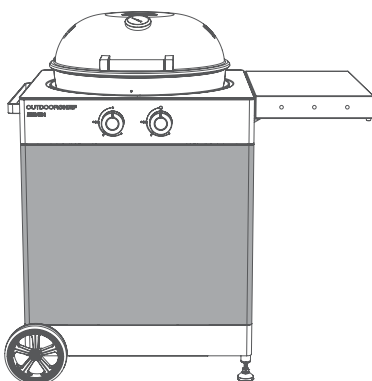
Reinigen Sie die Gusseisen-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gusseisen-Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

Zur einfacheren Entnahme der Gusseisen-Grillroste können Sie den Grid Lifter verwenden.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Gusseisen-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus **mit** Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie den Rost sowie die Bürste danach komplett auskühlen
- Den Rost nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

PFLEGEHINWEISE ZUR TEXTILVERKLEIDUNG (GILT NUR FÜR MODELLE MIT TEXTILVERKLEIDUNG)



WETTERBESTÄNDIGKEIT

Die Textilverkleidung Ihres Arosa 570 G besteht aus einem Outdoor-Gewebe, welches eigens für den Aussenbereich entwickelt wurde. Dieses Gewebe ist UV- und wetterbeständig.

Für eine maximale Langlebigkeit der Textilverkleidung empfehlen wir Ihnen nach jedem Gebrauch, Ihren Arosa 570 G mit der passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Witterungseinflüssen, Schmutz und Pollenstaub zu schützen.

FEUCHTIGKEIT

Sollte die Textilverkleidung einmal nass werden, empfehlen wir Ihnen diese immer erst vollständig trocknen zu lassen, bevor Sie den Grill mit der Abdeckhaube abdecken. Trotz Wetterbeständigkeit kann es bei eingeschlossener Feuchtigkeit zu Staunässe und Schimmelbildung führen.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Bei längerem Nichtgebrauch des Grills (> 2 Monate) empfehlen wir Ihnen, die Textilverkleidung abzunehmen und separat an einem trockenen, dunklen Ort aufzubewahren.

PFLEGE UND REINIGUNG

Bei Verschmutzungen können Sie die Textilverkleidung Ihres AROSA 570 G einfach mit lauwarmem Wasser und einem sanften schmutz- und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen (z.B. handelsübliches, nicht aggressives Spülmittel).

Benutzen Sie dazu als Hilfsmittel einen Schwamm (weiche Seite) oder eine weiche Bürste (keine Metallbürsten, keine harten Plastikbürsten).

Um Verfärbungen vorzubeugen empfehlen wir Ihnen vor der Reinigung mit einem Reinigungsmittel, dieses erst an einem nicht sichtbaren Ort zu testen.

ACHTUNG: Da es sich um ein Spezial-Gewebe handelt, ist eine Reinigung in der Waschmaschine nicht möglich. Dies würde den UV-Schutz beschädigen.

MÖCHTEN SIE IHREM AROSA 570 G EINEN KOMPLETT NEUEN LOOK VERLEIHEN?

Kein Problem - Als Zubehör sind weitere Textilverkleidungen in verschiedenen, spannenden Farben und Designs erhältlich. Mehr Informationen finden Sie auf WWW.OUTDOORCHEF.COM oder bei Ihrem Händler.

PFLEGEHINWEISE ZU BAMBUS-APPLIKATIONEN (GILT NUR FÜR MODELLE MIT BAMBUS-APPLIKATIONEN)

NATURPRODUKT BAMBUS

Bambus ist ein Naturprodukt, weshalb natürliche Struktur- und Farbabweichungen vorkommen können.

Die Bambus-Applikationen Ihres Arosa 570 G werden Witterungseinflüssen wie Sonnenlicht, Hitze und Feuchtigkeit ausgesetzt sein, welche einen natürlichen Alterungsprozess und entsprechende Farbveränderungen (zunehmende Graufärbung mit der Zeit) zur Folge haben, welche jedem Grill einen eigenen Charakter verleihen.

Dieser natürliche Alterungsprozess lässt sich durch regelmässige Pflege (siehe Reinigungs- und Pflegeanleitung) und konsequentes Abdecken des Grills bei Nichtgebrauch entsprechend verlangsamen.

WETTERBESTÄNDIGKEIT

Wie auch andere Bambus-Produkte für den Outdoor-Bereich (z.B. Bambusmöbel), sollten die Bambus-Applikationen des Arosa 570 G möglichst vor UV-Strahlen, Regen und Nässe geschützt werden.

Bei Nässe, z.B. nach starker Regenschauer, sollten die Bambus-Applikationen des Arosa 570 G trockengewischt werden, bevor der Grill mit der Abdeckhaube abgedeckt wird.

REINIGUNG- UND PFLEGEANLEITUNG

Reinigen Sie die Bambus-Applikationen mit einem feuchten Tuch und achten Sie darauf nur ein mildes Reinigungsmittel (z.B. handelsübliches Spülmittel) einzusetzen und im Anschluss die Fläche mit einem trockenen Tuch nachzuwischen.

Wir empfehlen Ihnen die Bambus-Applikationen alle 1-2 Jahre mit einer handelsüblichen Bambuspflege-Lotion oder einem Bambuspflege-Öl zu behandeln.

ERWEITERUNGS-OPTIONEN AROSA 570 G

Das einzigartige Konzept des Arosa 570 G ermöglicht Ihnen, Ihren Grill zusätzlich mit dem folgenden Systemelement und zusätzlichem Zubehör zu erweitern.

SYSTEMELEMENTE

Möchten Sie Ihren AROSA 570 G noch vielseitiger nutzen?

Kein Problem, denn mit dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS bietet Ihnen **OUTDOORCHEF** die Möglichkeit, den Anwendungsbereich Ihres Grills einfach zu erweitern – für maximale Vielseitigkeit!



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

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



BESTANDTEILE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS:

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

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

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

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

		<p>Hochtemperatur 600 - 900°C</p> <p>High-Performance Keramikbrenner Hochtemperatur Grillen Perfekte Kruste am Fleisch Höhenverstellbarer Rost, 2 Stufen Perfekt für magere Cuts</p>
		<p>Mittlere Temperaturen 200 - 350°C</p> <p>High-Performance Keramikbrenner Reguläres Grillen</p> <p>HEAT DIFFUSER</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Verhindert Fettbrand▪ Verteilt Hitze gleichmässig am Rost▪ Leitet Fett ab <p>Perfekt für fetthaltigere Cuts Perfekt für sensibleres Grillgut Würste, Geflügel, Gemüse und Fisch</p>

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

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

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

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

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

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

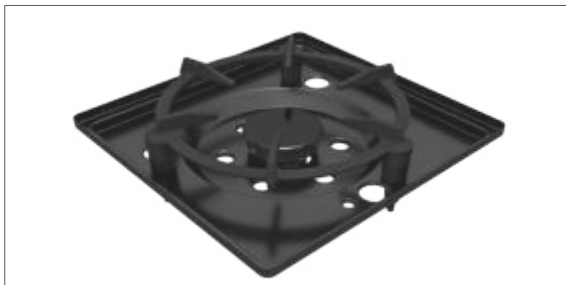
Durch die konkave Form des massiven Gusseisen-Aufsatzes lässt sich auf der COOKING ZONE PLUS auch wunderbar mit dem OUTDOORCHEF BBQ Wok arbeiten, welcher passgenau direkt auf dem Aufsatz Platz findet (ohne Wok-Adapterring).



Hohe Hitze

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

- Scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse



Mittlere Hitze

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

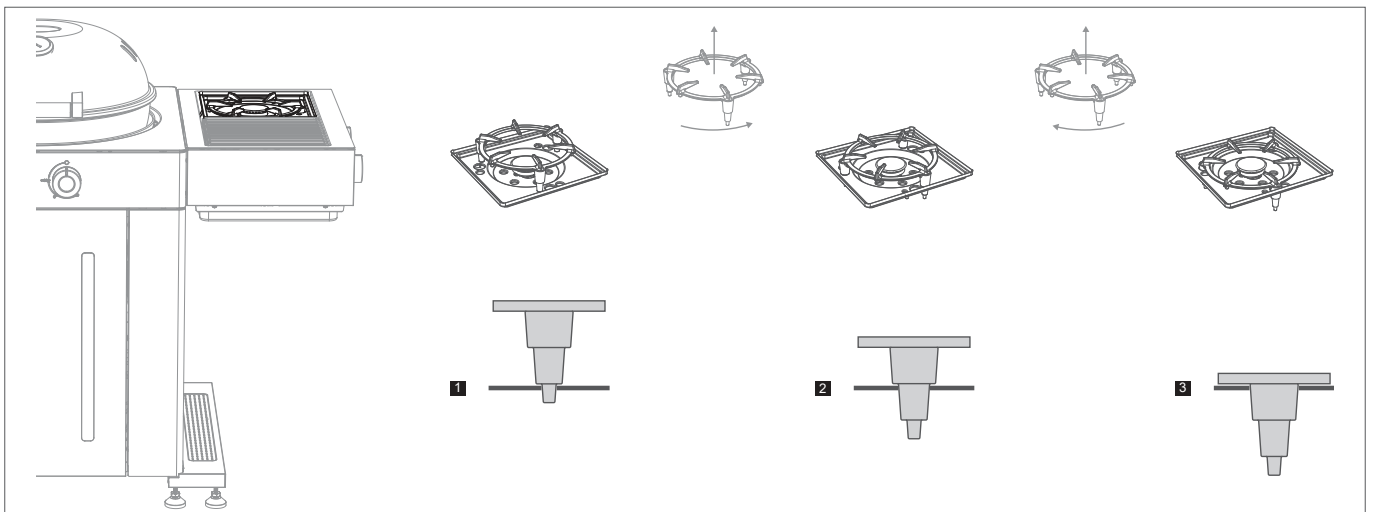
- Anbraten/Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, z.B. Bratkartoffeln, Rösti, etc.



Tiefere Hitze

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

- Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten



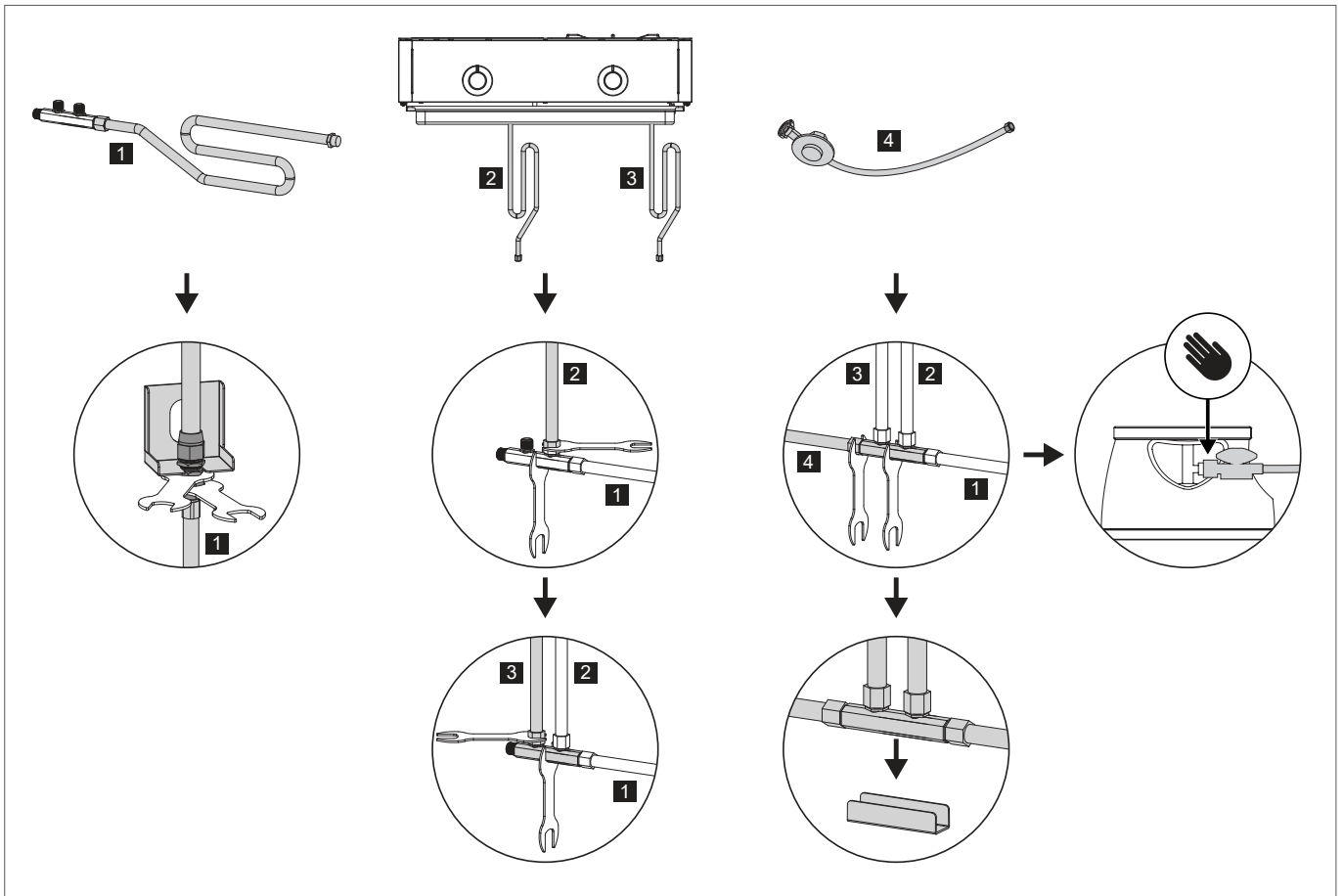
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im folgenden Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr AROSA 570 G vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe 🔥🔥🔥 aus.

ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS DES BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS


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

ACHTUNG: Bei der Erweiterung mit dem BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ist die Prüfung auf Dichtheit für alle Anschlüsse der Systemelemente durchzuführen. Der Anschluss des Gasschlauchs hat zwingend mit Hilfe des beigelegten Schraubenschlüssels zu erfolgen um sicherzustellen, dass der Anschluss ausreichend fest verschraubt ist. Für Ihre Sicherheit darf der Gasschlauch niemals nur von Hand festgeschraubt werden um allfälligen Grillbrände zu vermeiden.



PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

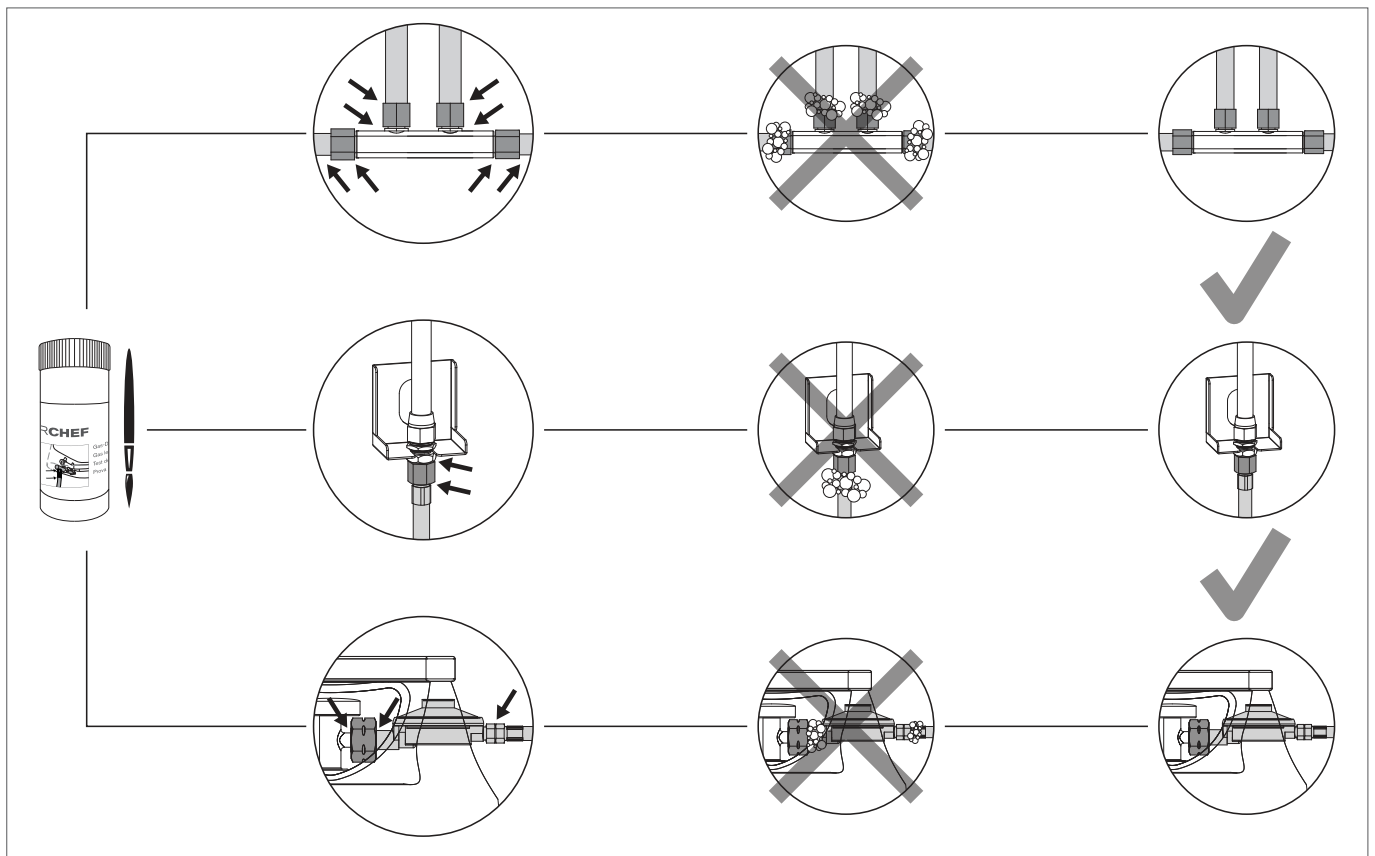
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder mit einer selbstgemachten Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden.

3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin.

WICHTIG: Der Grill und das BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS dürfen erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

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



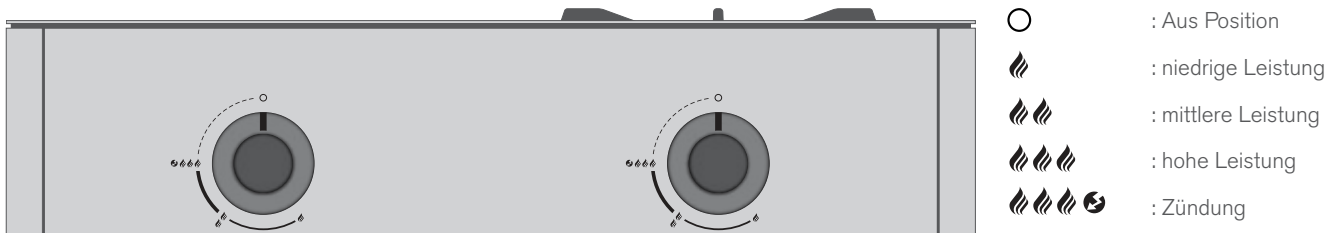
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

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

- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills und des BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- **ACHTUNG:** Entnehmen Sie die Fettauffangschale erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt und nicht mehr in Betrieb ist.

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

Wärmestufen und Zündung



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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS DIES GILT FÜR BEIDE BRENNER (BLAZING ZONE® PLUS UND COOKING ZONE PLUS)

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



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

TIPPS UND TRICKS BLAZING ZONE® PLUS

INFRAROT GRILLEN




Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?

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

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

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



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

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

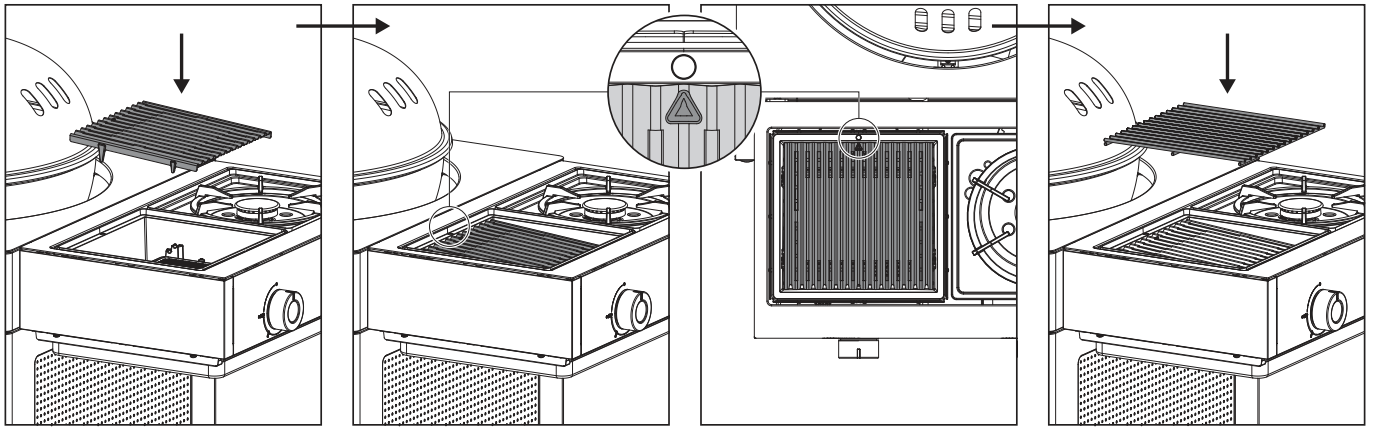
Wir empfehlen Ihnen, wenn Sie auf sehr hohen Temperaturen grillen auf sehr fettige Fleischstücke zu verzichten und nur wenig hitzeresistentes Speiseöl zu verwenden um Fettflammenbrand vorzubeugen.

Nutzung mit HEAT DIFFUSER



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

Einbau HEAT DIFFUSER



Zubereitung von dickeren, grösseren Fleisch-Stücken

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

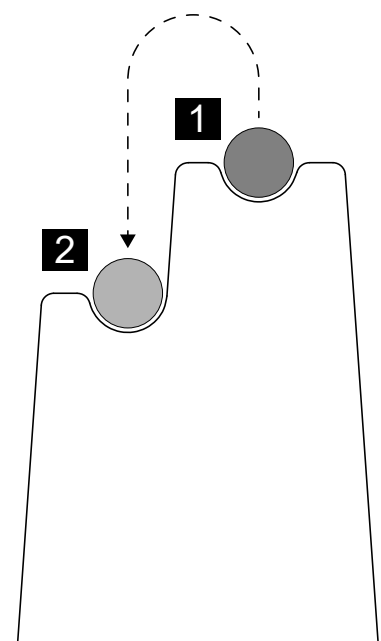
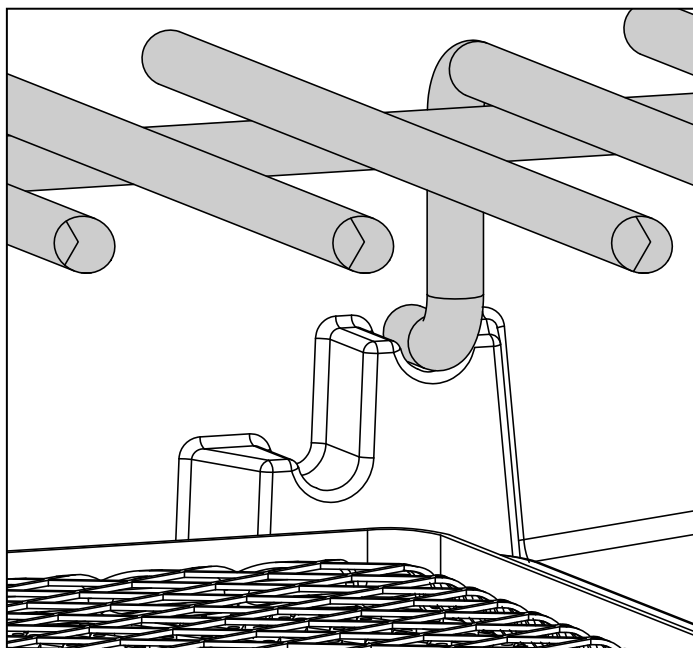
Einsatz von anderen Kochutensilien auf der BLAZING ZONE® PLUS

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

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

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

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



Einsatz von Marinaden und Saucen

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

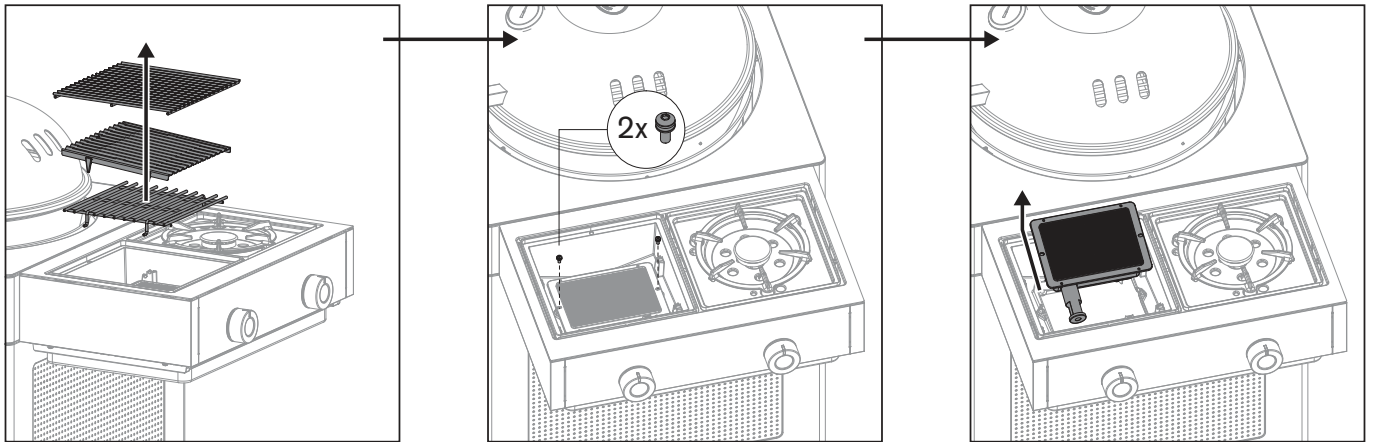
Sollten Sie dennoch mit Marinaden arbeiten, ist darauf zu achten, dass nicht zu viel Öl verwendet wird um Fettflammen vorzubeugen.

Beim Verwenden von Saucen (insbesondere zuckerhaltigen Saucen) und Gewürzen empfehlen wir Ihnen diese nur kurz gegen Ende des Grillvorgangs aufzutragen, damit das Grillgut nicht anbrennt.

WARTUNG DER BLAZING ZONE® PLUS

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen Ihre BLAZING ZONE® PLUS nach 3 Grillgängen jeweils zu reinigen, entnehmen Sie dazu den Grillrost und den HEAT DIFFUSER und reinigen Sie diesen einfach in Ihrer Spülmaschine. Wischen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch ab und leeren Sie die Fettauffangschale. Wir empfehlen Ihnen zudem 1x jährlich den Brenner des Blazing Zone® PLUS auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



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

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

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

Gasschlauch

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

UNTERHALT DER BLAZING ZONE® PLUS

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres BLAZING ZONE® PLUS garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

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

DIE EDELSTAHL-GRILLROSTE DER BLAZING ZONE® PLUS

ANWENDUNG

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

REINIGUNG

Beachten Sie für die Reinigung bitte folgende Punkte:

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

HINWEIS

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

TIPPS UND TRICKS COOKING ZONE PLUS

EINSATZ DES OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

EMPFOHLENE PFANNEN UND TÖPFE

Wir empfehlen Ihnen nur sehr hitzebeständige Pfannen und Töpfe, ohne Beschichtung (z.B. Teflon) zu verwenden.

Optimal eignen sich Pfannen und Töpfe aus Gusseisen, Schmiedeeisen oder Stahl. Generell können alle handelsüblichen Pfannen und Töpfe verwendet werden, solange diese für die Verwendung mit Gaskochern geeignet sind.

EMPFOHLENE PFANNEN- UND TOPFGRÖSSEN

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

WARTUNG UND UNTERHALT DER COOKING ZONE PLUS

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

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

PLANCHA AROSA EVO - FÜR MEDITERRANEN GRILLSPASS

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

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



UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

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

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

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

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und festsitzen.
- Setzen Sie zwei neue Batterien (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein.

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

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

Die Radachse klemmt:

Um zu verhindern, dass die Radachse klemmt, empfehlen wir Ihnen mindestens 1x jährlich hinter den Rädern Staub, Schmutz und Blütenstaub zu entfernen um ein optimales Fahrverhalten zu gewährleisten.

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

VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

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

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butan 30mbar / Propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butan / Propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butan / Propan 50mbar
Gasverbrauch Total	686 g/h

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	2.90 kW
Gasverbrauch	210 g/h
- grosser Brenner	6.60 kW
Gasverbrauch	476 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.78 mm/Markierung: BD
- Düse grosser Brenner	1.22 mm/Markierung: BG
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.68 mm/Markierung: AU
- Düse grosser Brenner	1.06 mm/Markierung: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butan 30mbar / Propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butan / Propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butan / Propan 50mbar
Gasverbrauch Total	914 g/h

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	2.90 kW
Gasverbrauch	210 g/h
- grosser Brenner	6.60 kW
Gasverbrauch	476 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.78 mm/Markierung: BD
- Düse grosser Brenner	1.22 mm/Markierung: BG
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.68 mm/Markierung: AU
- Düse grosser Brenner	1.06 mm/Markierung: AI

BRENNER SEITENKOCHESTELLE

Leistung	3.20 kW
Gasverbrauch	228 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Düse (50 mbar)	0.76 mm / Markierung: AK

AROSA 570 G EVO

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butan 30mbar / Propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butan / Propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butan / Propan 50mbar
Gasverbrauch Total	686 g/h

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	2.90 kW
Gasverbrauch	210 g/h
- grosser Brenner	6.60 kW
Gasverbrauch	476 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.78 mm/Markierung: BD
- Düse grosser Brenner	1.22 mm/Markierung: BG
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.68 mm/Markierung: AU
- Düse grosser Brenner	1.06 mm/Markierung: AI

BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Elektrische Zündung

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

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

Webpage

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

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

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

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

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

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

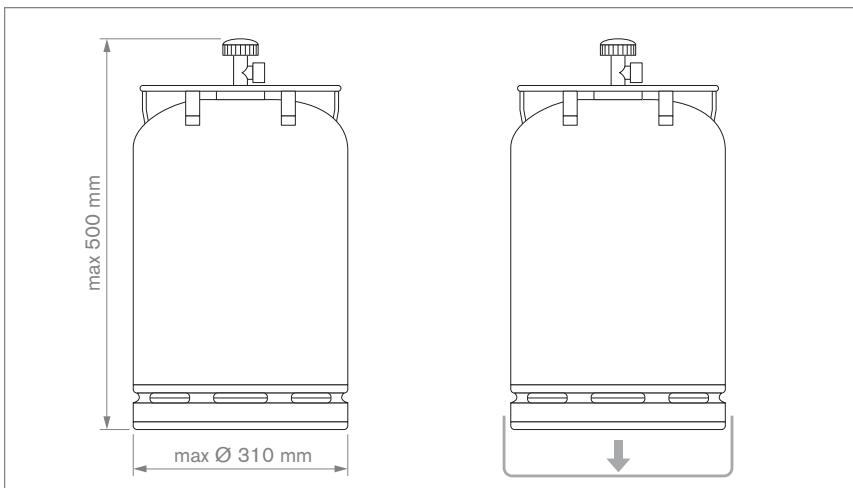
Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

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

Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas kettle barbecue. The barbecue is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

GAS BOTTLES

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




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

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

SAFETY NOTES

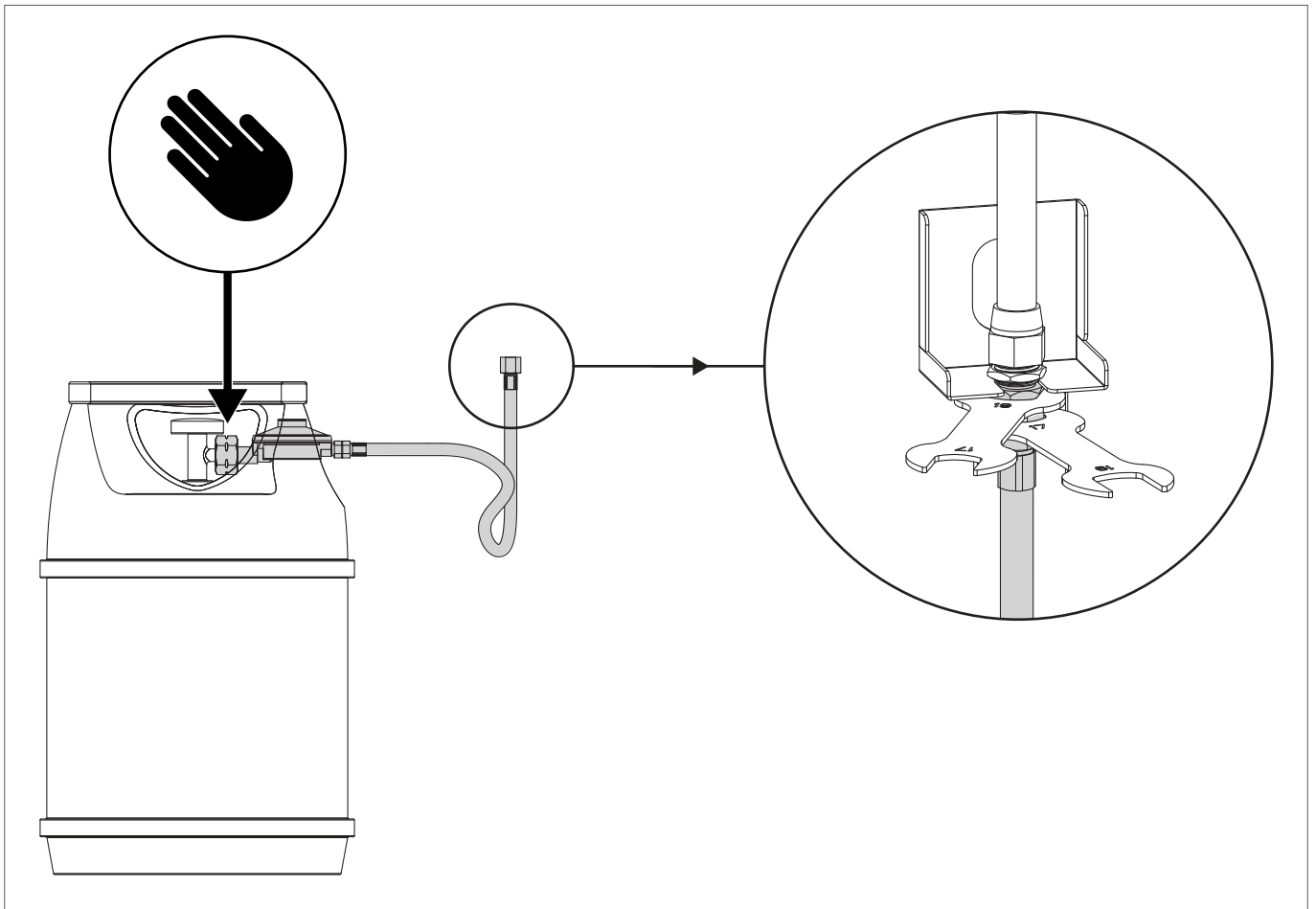
This user guide must be kept by the owner and be close at hand at all times.

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

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never use the barbecue under a canopy.
- Appliances equipped with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.
- Wear protective gloves when touching hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the position  and close the gas supply at the gas bottle.
- When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the position  and the gas supply is closed at the gas bottle.
IMPORTANT: Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in the **LEAK TEST** section.
- If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the position  and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose must not be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- The hose and regulator correspond to the respective national regulations and EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.
- When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against weather damage by using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.
- Never leave the barbecue unsupervised during operation.
- The barbecue remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue due to the danger of burns.
- **CAUTION:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions below in the **LEAK TEST** section of this operating manual.

CONNECTING THE GAS HOSE


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



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

LEAK TEST

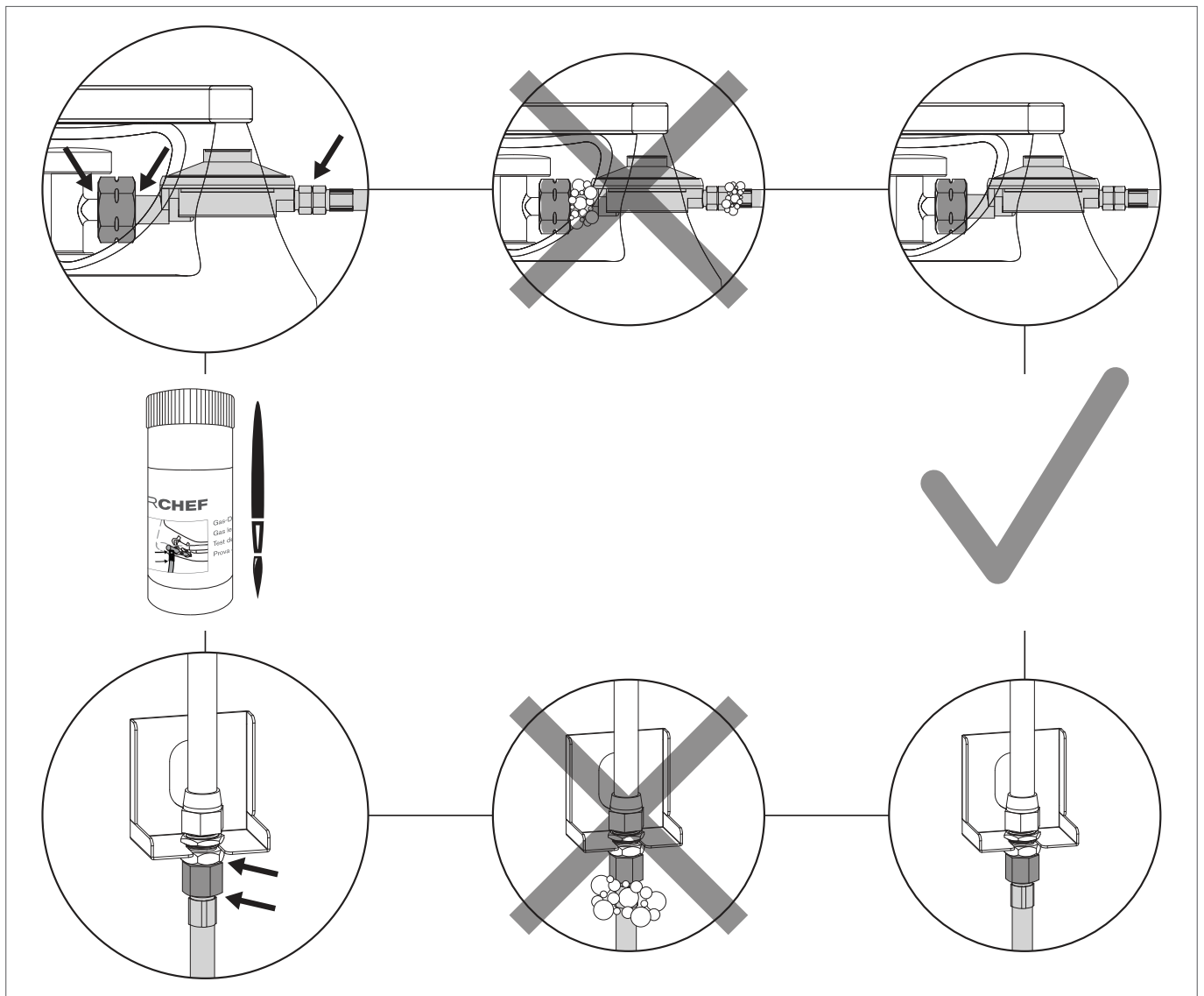
WARNING: Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.

1. The gas regulating knob must be in the position .
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks.

IMPORTANT: Do not use the barbecue until all leaks have been eliminated. Turn off the gas supply at the gas bottle.

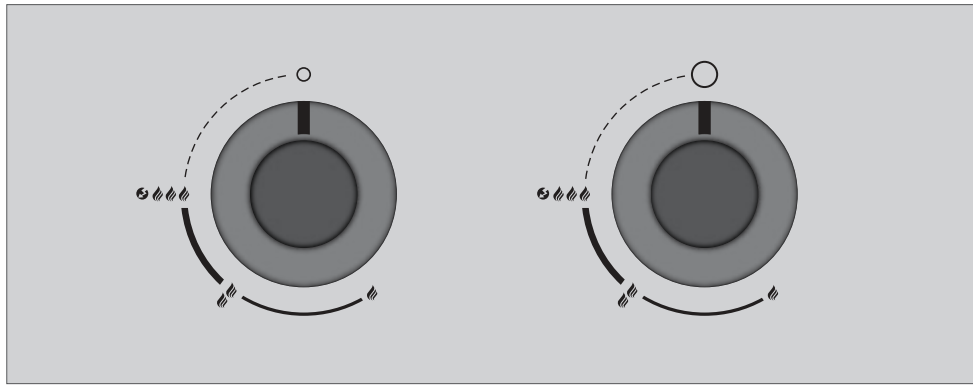
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else renew the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.

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



EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE OF THE BARBECUE

Heat settings/heat levels and Ignition

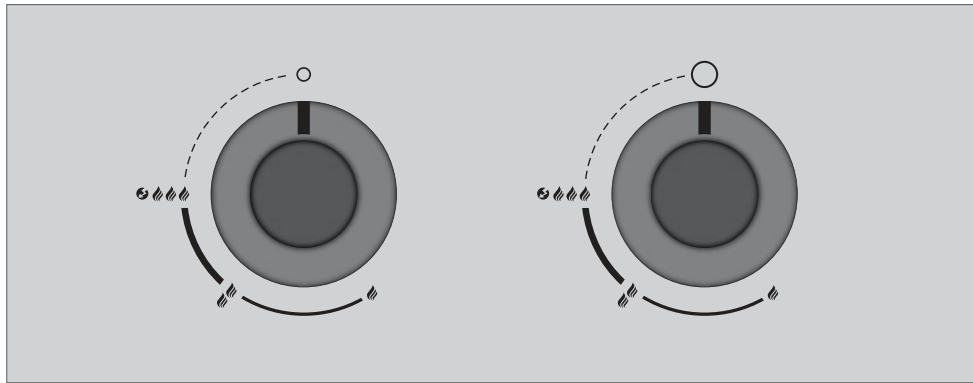


- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : Medium power
- 🔥🔥🔥 : High power
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignition

BURNER SYSTEMS

KETTLE

Barbecue systems with two control dials

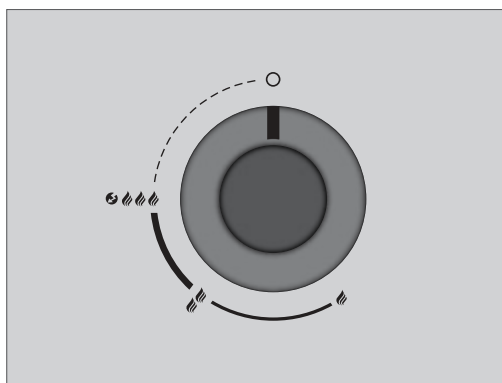


The control dial on the right achieves its highest power at the setting 🔥🔥🔥 and its lowest power at the setting 🔥. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

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




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

Burner system for the additional side cooking plate







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

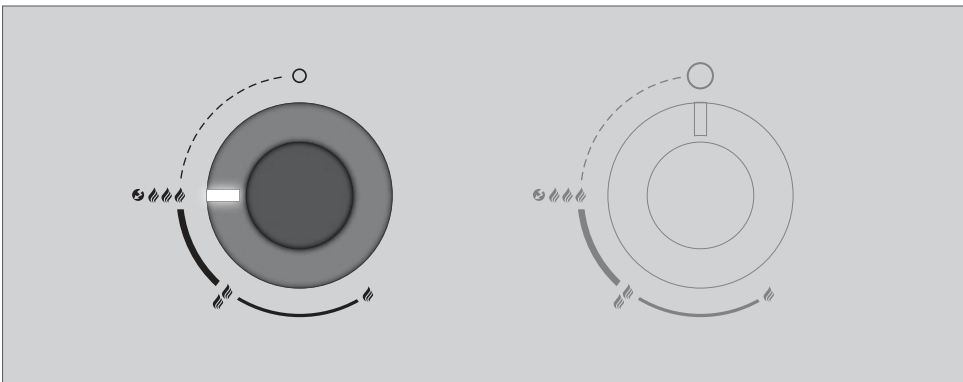
BEFORE FIRST USE


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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING





KETTLE

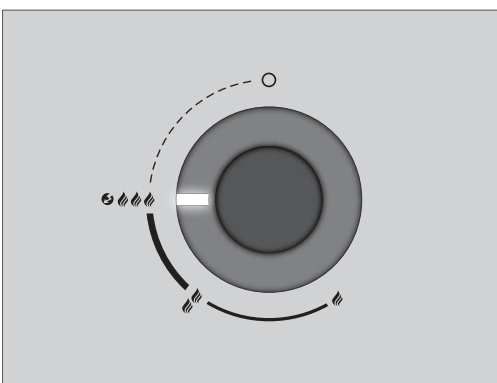
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4.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




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

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

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



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



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

FLAME GUARD

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

Benefits:

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

* **IMPORTANT:** There is no such thing as 100% certainty that burners will not be extinguished by extreme weather influences.

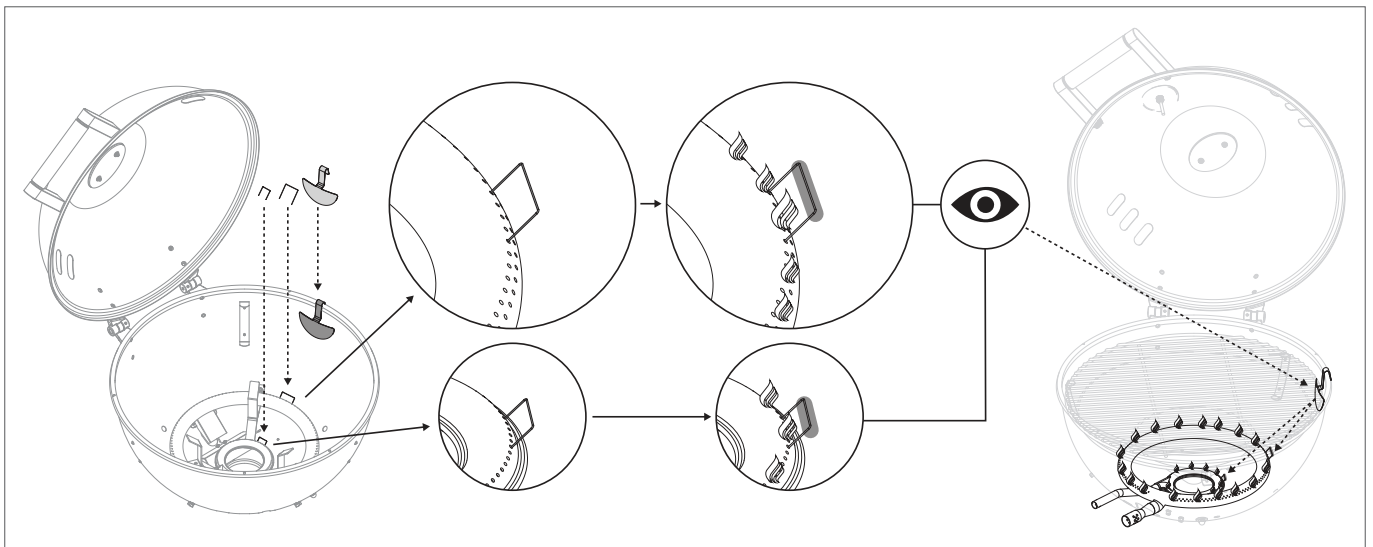
When working with gas, you must always make sure that the barbecue is never left unattended. All tests are conducted under laboratory conditions.

FLAME CHECK

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



Benefit:

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



SAFETY LIGHT

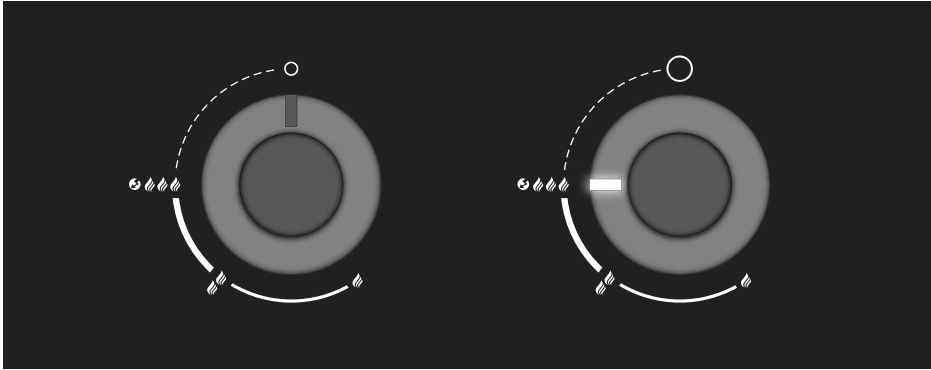
Proven safety that lights the way.

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

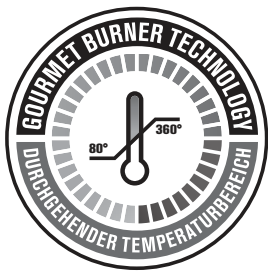
Benefit:

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

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

















GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



All AROSA models feature the latest burner generation that allows you to use a consistent and continuous temperature range of 80-360 degrees. This opens up completely new possibilities for using your barbecue as you can grill, cook or bake in all temperature ranges.

Temperature ranges / application

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

* Guide values without weather-related influences

TIPS AND TRICKS:

Slow roasting (80-130 degrees):

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

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

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

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

High temperature (220-360 degrees):

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

UNIQUE FUNNEL SYSTEM

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

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

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

Pizza, tarte flambée or bread are baked to brick oven quality at up to 360 degrees. The small burner allows you to barbecue food gently at temperatures around 80 degrees – perfect for tender large joints of meat such as roast beef, tomahawk or rib-eye.

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

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

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

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

STANDARD POSITION



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

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

VOLCANO POSITION



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

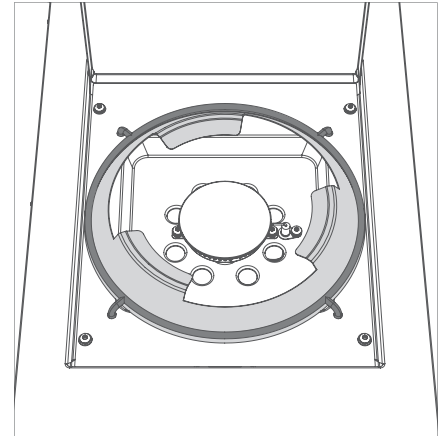
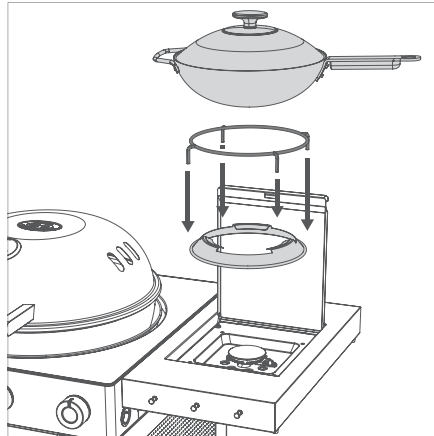
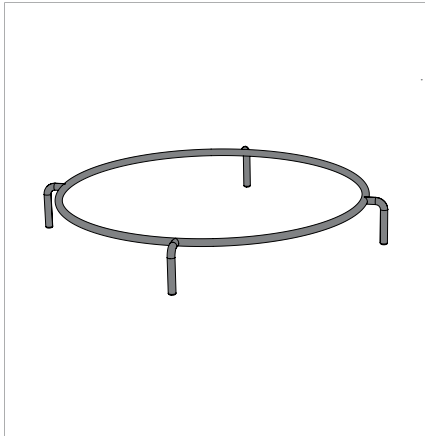
This makes the volcano position perfect for flash-grilled food such as tuna steaks, scallops or wok-fried vegetables.

INSTRUCTIONS FOR USING THE GAS KETTLE BARBECUE

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

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

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



3. Freely control the temperature as required between 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Allow the accessory or pan to heat up before adding the food and cooking it.
5. After cooking, always set the gas regulating knob to the position ○. Then close the gas supply at the gas bottle.
The bottle tap must be closed even on empty bottles.
6. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.
7. Do not use any cooking vessels on the side cooking plate which are < 160 mm and > 270 mm.

THE POT/PAN SUPPORT

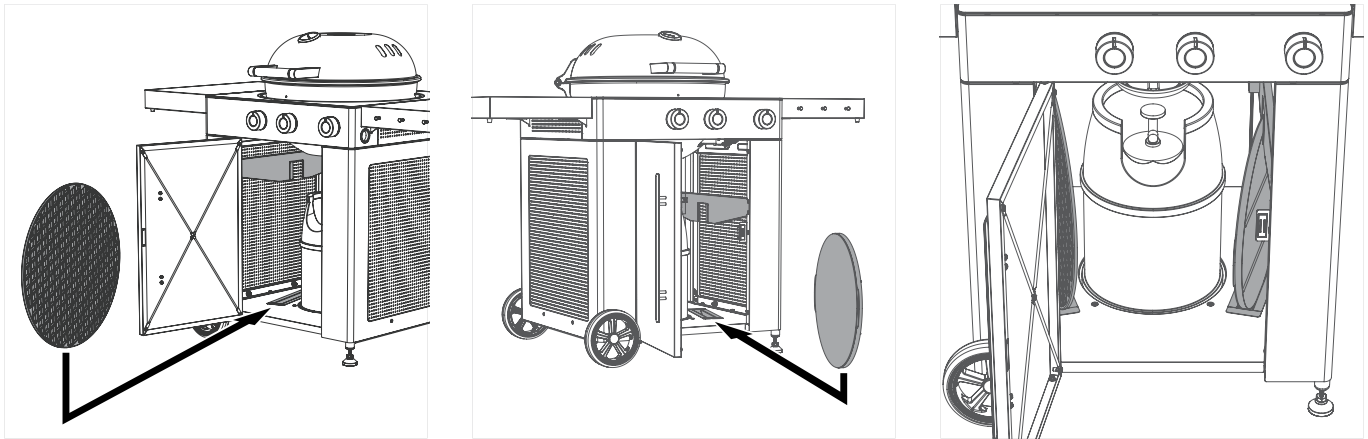
USAGE:

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

CLEANING

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

STORAGE COMPARTMENT INSIDE YOUR AROSA 570 G



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

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

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

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

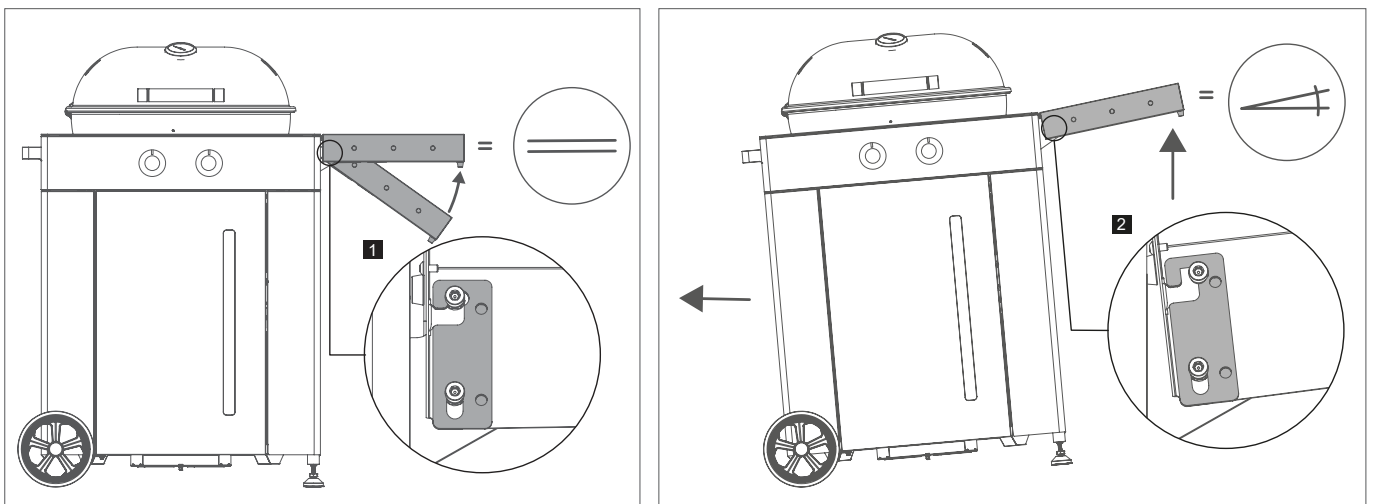
For easy access to the gas bottle and the collecting tray, you will find an opening with a zip fastener on the left-hand side of the textile panelling of your Arosa 570 G.

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

MOVING AND MANOEUVRING THE AROSA 570 G

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

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



TIPS AND TRICKS

BARBECUING WITH THE GAS KETTLE

Standard position

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

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

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

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

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

Volcano position


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

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

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

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

AFTER BARBECUING

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

CLEANING

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray. In case of heavy contamination, heat up the barbecue for about 10 minutes at full power. To clean the funnel and the rack, use a barbecue brush **with** brass bristles (not steel bristles).

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

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

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

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

USAGE:

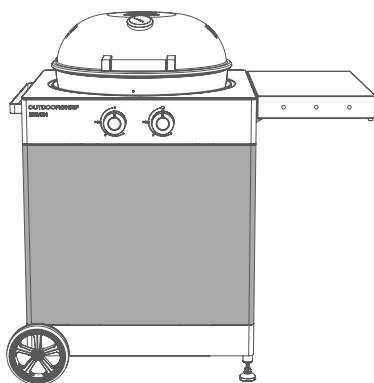
Clean the cast iron barbecue grids with water before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

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

CLEANING

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

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



WEATHER RESISTANCE

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

To ensure the longest possible service life for the textile covering, we recommend using the appropriate **OUTDOORCHEF** cover to protect your Arosa 570 G from weather, dirt and pollen.

MOISTURE

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

LONG PERIODS OF NON-USE

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

CARE AND CLEANING

To remove dirt from the textile covering of your AROSA 570 G, simply use lukewarm water and a gentle dirt- and fat-dissolving cleaning agent (e.g. standard, non-aggressive cleaning agent).

Apply this using a sponge (soft side) or a soft brush (no metal bristles, no hard plastic bristles).

To prevent discolouration, we recommend testing the cleaning agent on a concealed area before cleaning.

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

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

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

CARE INFORMATION FOR BAMBOO VENEERS (ONLY APPLICABLE FOR PRODUCTS WITH BAMBOO VENEERS)

BAMBOO, A NATURAL PRODUCT

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

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

WEATHER RESISTANCE

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

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

CLEANING AND CARE GUIDE

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

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

EXPANSION OPTIONS FOR THE AROSA 570 G

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

SYSTEM COMPONENTS

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

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



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

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


BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS COMPONENTS

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

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

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

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

		<p>High temperature 600-900°C</p> <p>High-performance ceramic burner High-temperature grilling Perfect crust on meat Height-adjustable grid, 2 levels Perfect for lean cuts</p>
		<p>Medium temperatures 200-350°C</p> <p>High-performance ceramic burner Conventional grilling</p> <p>HEAT DIFFUSER</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Prevents flare-ups▪ Distributes heat evenly across the grid▪ Channels fat away <p>Perfect for fatter cuts Perfect for more delicate grilled food Sausages, poultry, vegetables and fish</p>

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

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

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

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

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

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

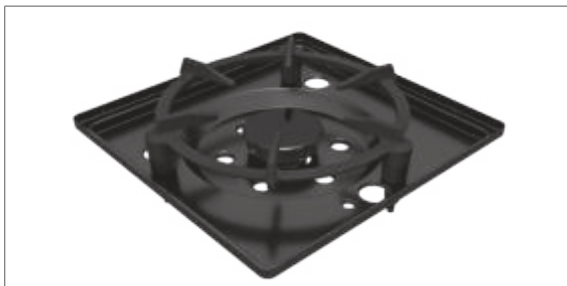
The concave shape of the solid cast iron surface also allows the COOKING ZONE PLUS to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring).



High heat

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

- Searing meat, fish and vegetables



Medium heat

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

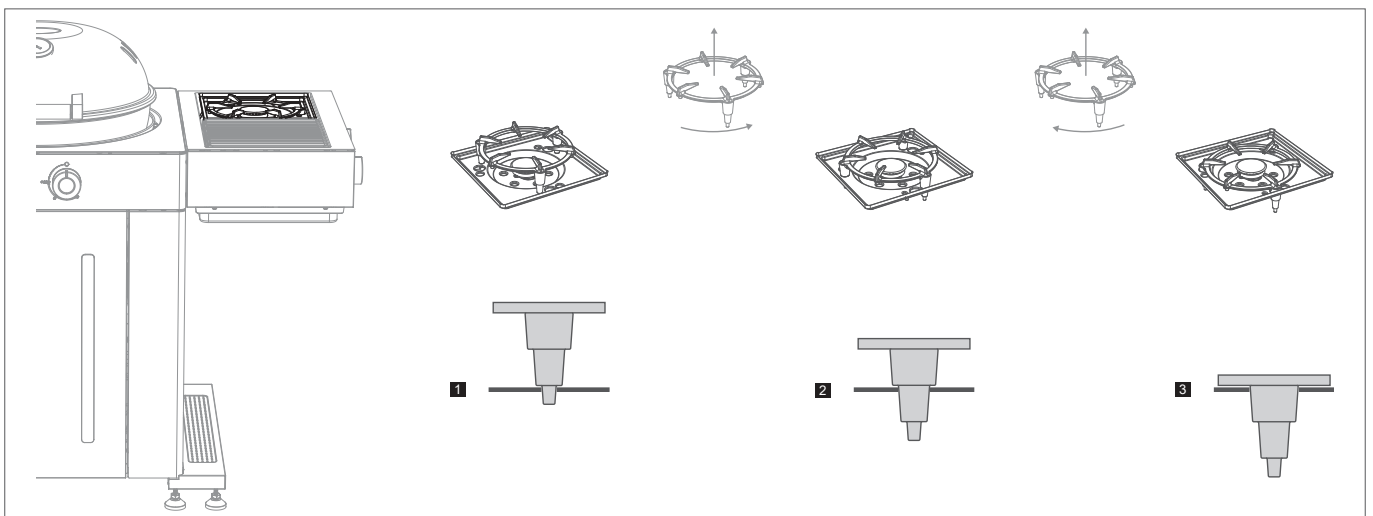
- Searing/steaming meat, fish and vegetables
- Searing starchy vegetables, e.g. fried potatoes, rösti, etc.



Low heat

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

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



BEFORE FIRST USE

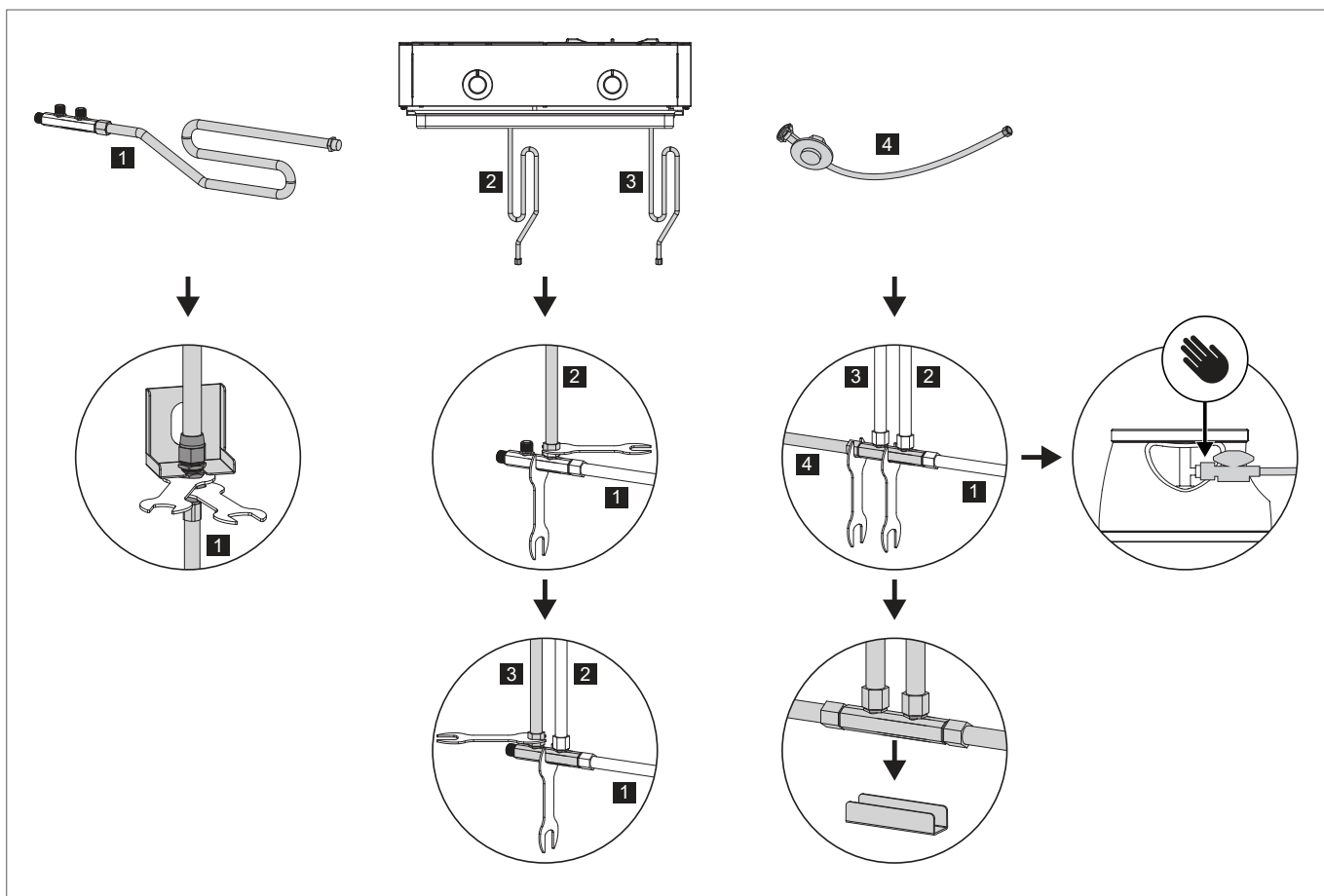
1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section below. Also do this if your AROSA 570 G was delivered pre-assembled by the retailer.
3. Let the BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS burn for around 20-25 minutes at the setting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

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

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


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

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

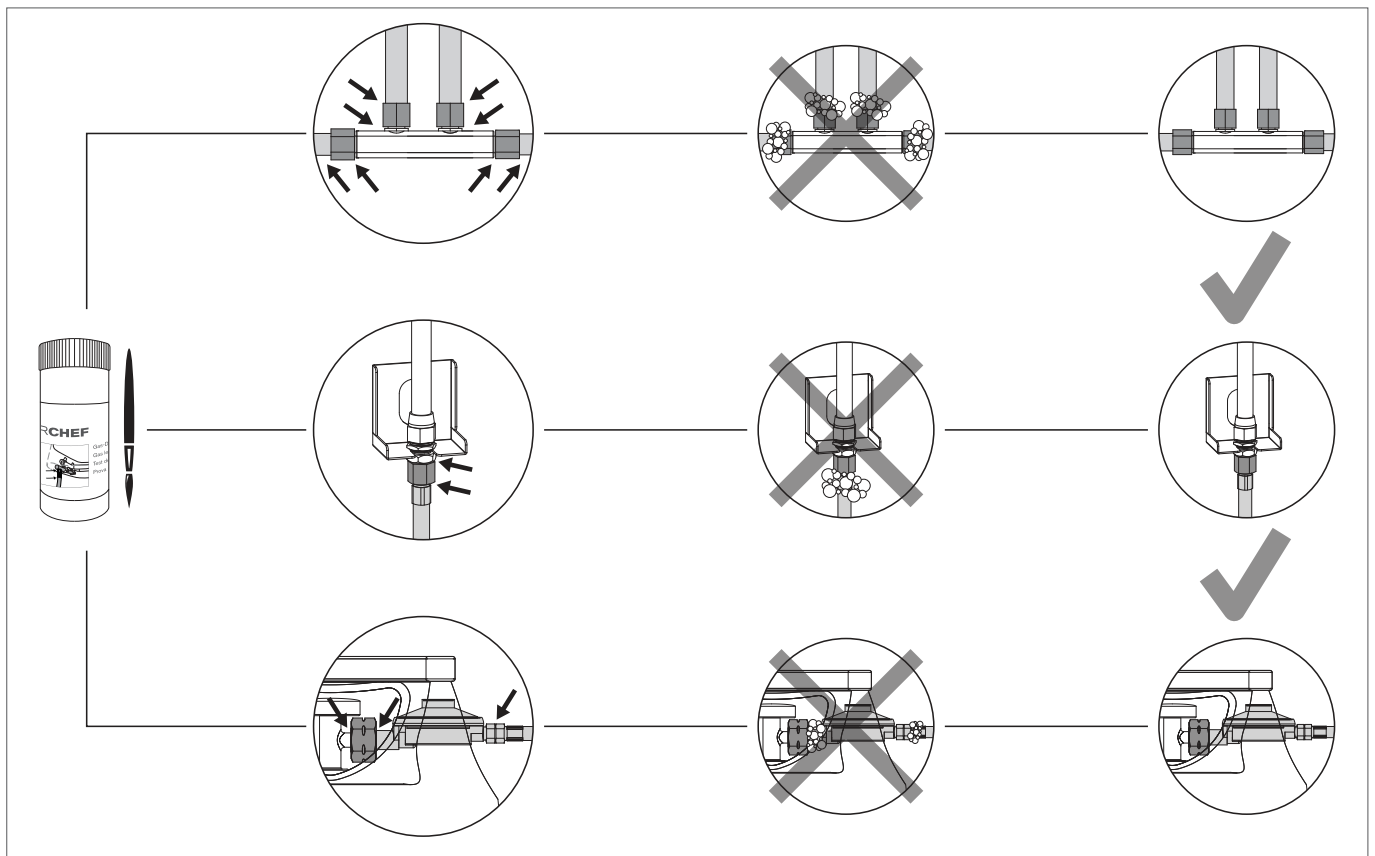


LEAK TEST

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

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

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



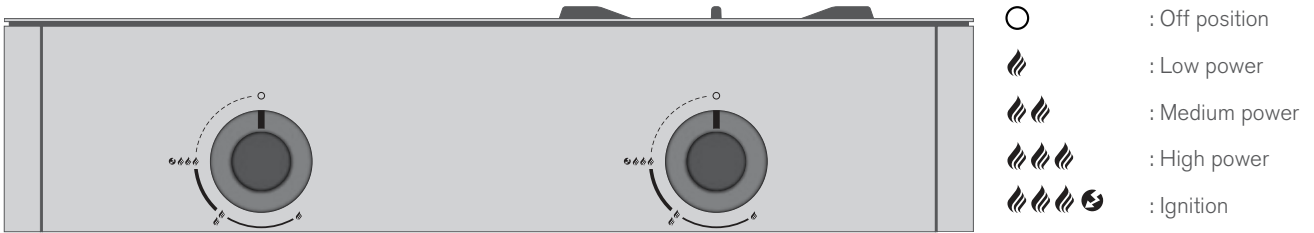
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

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

Heat settings/heat levels and Ignition



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

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

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



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

TIPS AND TRICKS BLAZING ZONE® PLUS

INFRARED BARBECUEING

How does an infrared burner work?

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

Preparing steaks and other foods with the BLAZING ZONE® PLUS

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



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

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

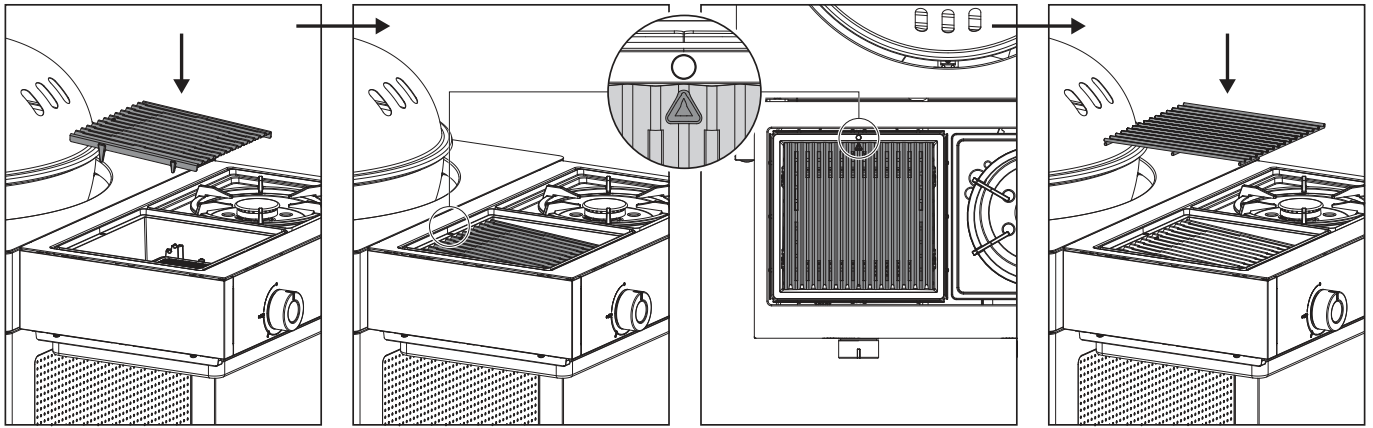
We recommend that you avoid very fatty meats when barbecuing at very high temperatures and use only a very small quantity of a heat-resistant edible oil to avoid flare-ups.

Use with the HEAT DIFFUSER



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

HEAT DIFFUSER installation



Cooking thicker, larger cuts of meat

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

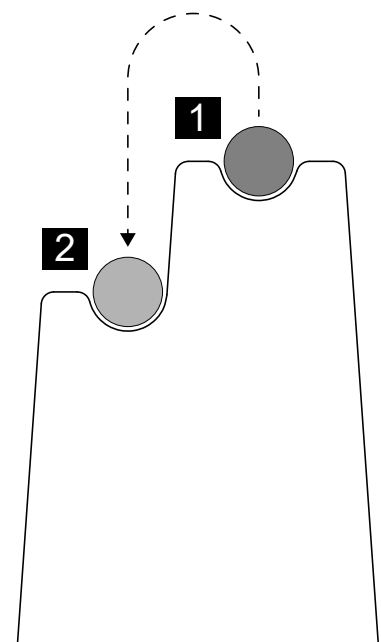
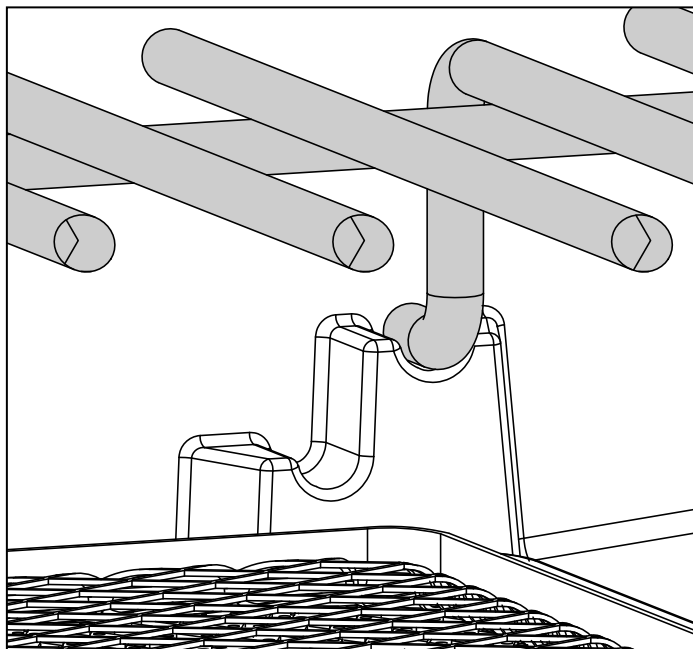
Using other cooking utensils on the BLAZING ZONE® PLUS

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

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

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

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



Use of marinades and sauces

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

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

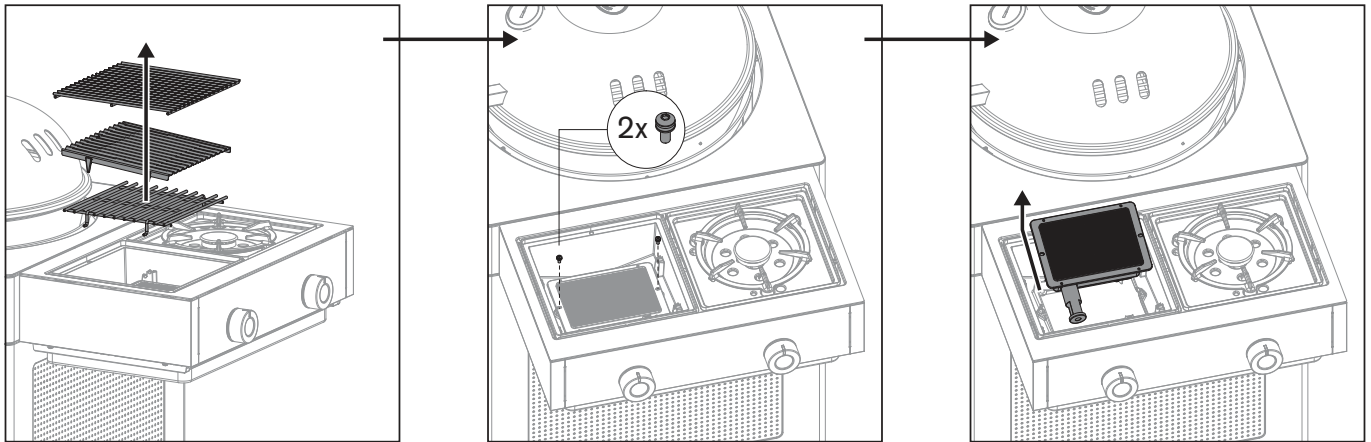
When using sauces (in particular, containing sugar) and spices, we recommend that you add these towards the end of the barbecuing time to make sure the food does not burn.

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® PLUS

REGULAR CLEANING

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

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



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

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

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

Gas hose

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

MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE® PLUS

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

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

STAINLESS STEEL BARBECUE GRIDS FOR THE BLAZING ZONE® PLUS

USAGE:

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

BEFORE FIRST USE

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

CLEANING

Observe the following points for cleaning:

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

NOTE

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

TIPS AND TRICKS COOKING ZONE PLUS

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

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

RECOMMENDED PANS AND POTS

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

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

RECOMMENDED PAN AND POT SIZES

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

CARE AND MAINTENANCE OF THE COOKING ZONE PLUS

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

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

PLANCHA AROSA EVO – MEDITERRANEAN BBQ FUN

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

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

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



MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

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

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

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

TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

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

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

No spark:

- Make sure that the battery has been inserted correctly (in barbecues with electric ignition).
- The distance between the burner and electrode must only be 5–8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert 2 new batteries (type AAA, LR03, 1.5 V) in the electric ignition.

The SAFETY LIGHT does not work:

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

The axle is jammed:

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

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

CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

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

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

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

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

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

TECHNICAL INFORMATION

AROSA 570 G

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

KETTLE

Power	
- Small burner	2.90 kW
Gas consumption	210 g/h
- Large burner	6.60 kW
Gas consumption	476 g/h

Nozzles (28–30/37 mbar)

- Small burner nozzle	0.78 mm/mark: BD
- Large burner nozzle	1.22 mm/mark: BG

Nozzles (50 mbar)

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

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gas	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Total gas consumption	914 g/h

KETTLE

Power	
- Small burner	2.90 kW
Gas consumption	210 g/h
- Large burner	6.60 kW
Gas consumption	476 g/h

Nozzles (28–30/37 mbar)

- Small burner nozzle	0.78 mm/mark: BD
- Large burner nozzle	1.22 mm/mark: BG

Nozzles (50 mbar)

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

BURNER FOR SIDE COOKING PLATE

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

AROSA 570 G EVO

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

KETTLE

Power	
- Small burner	2.90 kW
Gas consumption	210 g/h
- Large burner	6.60 kW
Gas consumption	476 g/h

Nozzles (28–30/37 mbar)

- Small burner nozzle	0.78 mm/mark: BD
- Large burner nozzle	1.22 mm/mark: BG

Nozzles (50 mbar)

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

BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

COOKING ZONE KIT PLUS

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

Electric ignition

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

Note on the temperature display

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

Web page

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



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfeldern | Germany

Art.-No.19.110.59