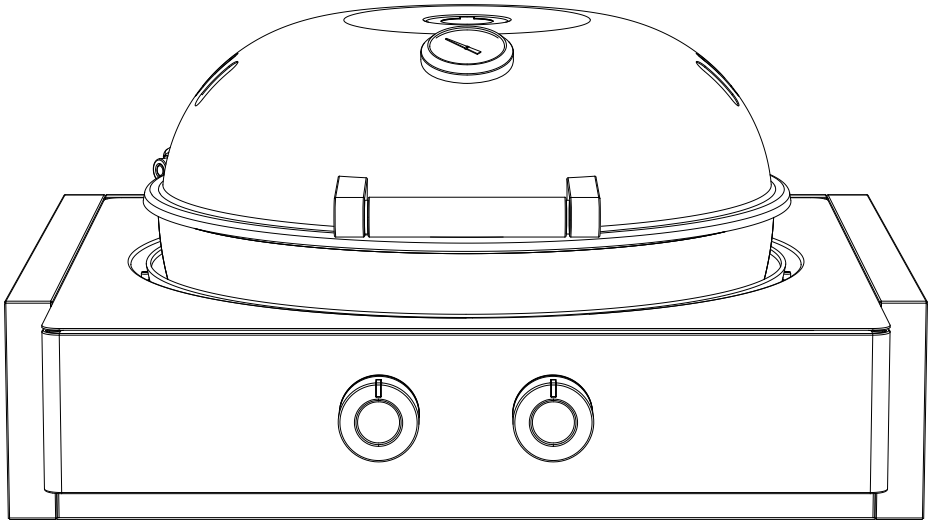
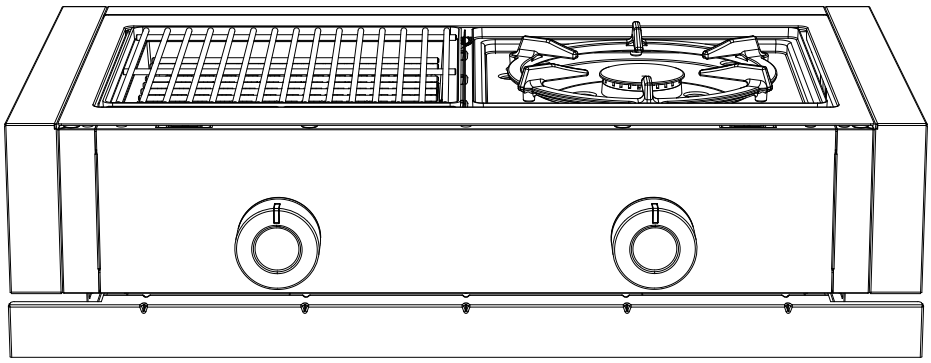
outdoorchef





Einbaugrills | Built-in grills

AROSA

Bedienungsanleitung | User Manual

de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

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

en USER GUIDE 30

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

fr MODE D'EMPLOI 56

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

it ISTRUZIONI PER L'USO 82

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

de

INHALTSVERZEICHNIS

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST 6

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG 6

2.1 Aufbewahrung der Bedienungsanleitung

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7

3.1 Installation und Montage
3.2 Bedienung

4. GASFLASCHEN 11

5. INBETRIEBNAHME DES GRILLS 12

5.1 Anschluss des Gasschlauchs
5.2 Prüfung auf Dichtheit

6. ERKLÄRUNG DES KUGELGRILLS 14

6.1 Erklärung der Zeichen auf der Bedienkonsole
6.2 Brenner-Systeme
6.3 Gourmet Burner Technology (GBT)
6.4 Gas Safety System (GSS)
6.5 Safety Light
6.6 Erklärung des Trichtersystems

7. BEDIENUNG DES KUGELGRILLS 17

7.1 Vor dem Erstgebrauch
7.2 Vor dem Grillen
7.3 Anleitung für das Anzünden
7.4 Temperaturbereiche / Anwendung AROSA 570 G
7.5 Nach dem Grillen
7.6 Reinigung des Grills
7.7 Unterhalt des Grills

8. ERKLÄRUNG DER BLAZING-/COOKING ZONE 21

8.1 Zeichen auf der Bedienkonsole
8.2 BLAZING ZONE®
8.3 COOKING ZONE

9. BEDIENUNG DER BLAZING-/COOKING ZONE 24

9.1 Vor dem Erstgebrauch
9.2 Anleitung für das Anzünden
9.3 BLAZING ZONE®
9.4 COOKING ZONE
9.5 Reinigung der BLAZING ZONE®
9.6 Unterhalt
9.7 Die Edelstahl-Grillroste der BLAZING® ZONE

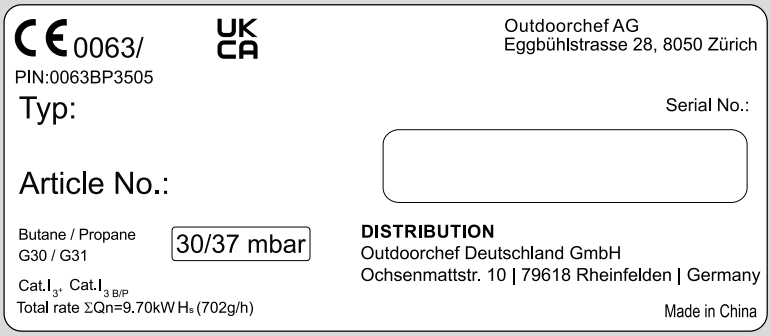
10. FEHLERBEHEBUNG 27

11. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG 28

12. ABFALLENTSORGUNG 28

13. TECHNISCHE INFORMATIONEN 29

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST



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.“.

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

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

2.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.
Nur im Freien verwenden.

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

⚠ **GEFAHR:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen werden, falls diese nicht beachtet werden.

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

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

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

3.1 INSTALLATION UND MONTAGE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.

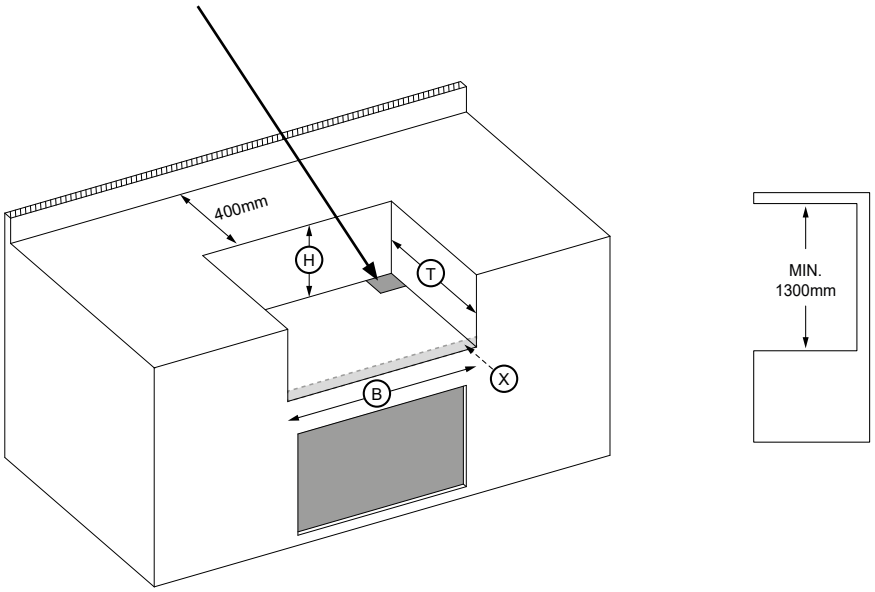
⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie sicher, dass Ihre Einbaugrill nur in feuerfeste und hitzebeständige Materialien verbaut wird. und einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.

⚠ **GEFAHR:** Dieses Grillgerät ist nicht für den Einbau in oder auf Booten oder Wohnwagen geeignet.

⚠ **GEFAHR:** Halten Sie sich zwingend an die Einbauanweisungen in der separaten Aufbauanleitung.

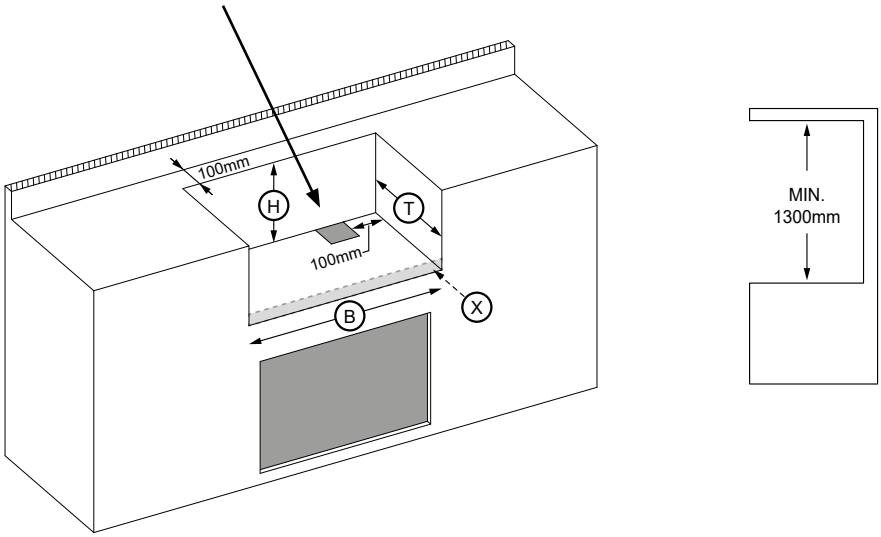
MODELL	Abmessung des Ausschnittes			
	B	T	H	X
AROSA 570 G H	745mm	582mm	285mm	min. 98mm

OFFNUNG FÜR GASLEITUNGSANSCHLUSS 100x100mm

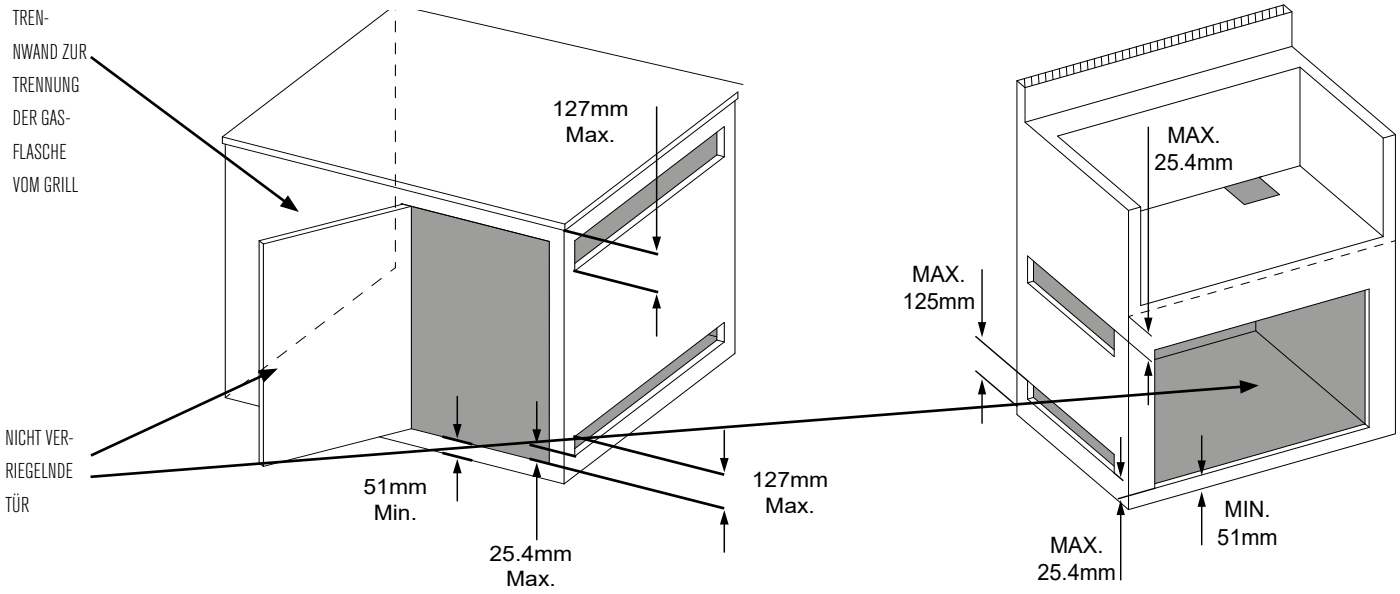


MODELL	Abmessung des Ausschnittes			
	B	T	H	X
BZ / CZ H	690mm	410mm	285mm	min 30mm

OFFNUNG FÜR GASLEITUNGSANSCHLUSS 100x100mm



⚠ **ACHTUNG:** Beim verstauen der Gasflasche unter dem Einabugrill wird eine Einbauhöhe von **min. 1100mm empfholen**.
Die Masse für die Belüftung des Gasflaschenraumes sollen dem Gasschrank entnommen werden.



⚠ **WARNUNG:** 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.

⚠ **WARNUNG:** Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards und BS Standard (Gasdruckregler BS EN 16129 / Gasschlauch BS EN 16436 / Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).

⚠ **WARNUNG:** Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.

⚠ **WARNUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.

3.2 BEDIENUNG

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 entflammbaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.
Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benutzt und nur in feuerfeste Materialien verbaut werden.

⚠ **GEFAHR:** Den Grill nur im Freien verwenden. Niemals im Innenbereich verwenden wie z.B. in Garagen, Gebäuden, Zelten und anderen geschlosssenen Bereichen oder unter entflammbaren Konstruktionen.

⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.

⚠ **GEFAHR:** Grill darf nur in feuerfeste Materialien montiert werden. Halten sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält. Siehe separate Aufbauanleitung.

⚠ **GEFAHR:** Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position ◯ und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

⚠ **GEFAHR:** Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position ◯ steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

⚠ **WARNUNG:** Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum.
Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).

⚠ **WARNUNG:** Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.

⚠ **WARNUNG:** Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position ◯ und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.

⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.

⚠ **WARNUNG:** 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.

⚠ **WARNUNG:** Decken Sie die Flächen der BLAZING- und COOKING ZONE während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.

⚠ **WARNUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe, Pfannen oder Grillplatten auf die BLAZING ZONE® gestellt werden, nur auf die COOKING ZONE

⚠ **WARNUNG:** Auf der COOKING ZONE dürfen keine Kochtöpfe oder Pfannen mit den folgenden Durchmessern verwendet werden <20cm >32cm.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie immer sicher, dass die Batterien richtig eingelegt sind (+ und – Anschluss richtig positioniert) Siehe Aufbauanleitung.

⚠ **WARNUNG:** Sollte eine Batterie auslaufen, vermeiden Sie Hautkontakt und entsorgen Sie diese fachgerecht. Verwenden sie diese auf keinen Fall weiter.

⚠ **WARNUNG:** Bringen Sie Batterien niemals in Kontakt mit Flammen und hohen Temperaturen. Batterien dürfen nicht kurzgeschlossen werden.

⚠ **VORSICHT:** Tragen Sie bei der Monatge des Grills Schutzhandschuhe. Bauteile können teilweise scharfe Kanten aufweisen.

⚠ **VORSICHT:** Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.

⚠ **VORSICHT:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten

⚠ **VORSICHT:** Der Grill 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.

⚠ **VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.

⚠ **VORSICHT:** Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.

⚠ **VORSICHT:** Stellen Sie heisse Gegenstände wie Grillroste, Grill- und Gusseisenpfannen niemals auf die Ablageflächen neben ihrem Grill. Die Oberfläche könnte dabei Schaden nehmen.

⚠ **VORSICHT:** Platzieren sie keine brennbare Gegenstände in unmittelbarere Nähe der Grillkammer.

3.3 LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

⚠ **GEFAHR:** Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien.

⚠ **GEFAHR:** Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

⚠ **VORSICHT:** Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

⚠ **VORSICHT:** Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen und lassen Sie den Grill zuerst trocknen..

4. GASFLASCHEN

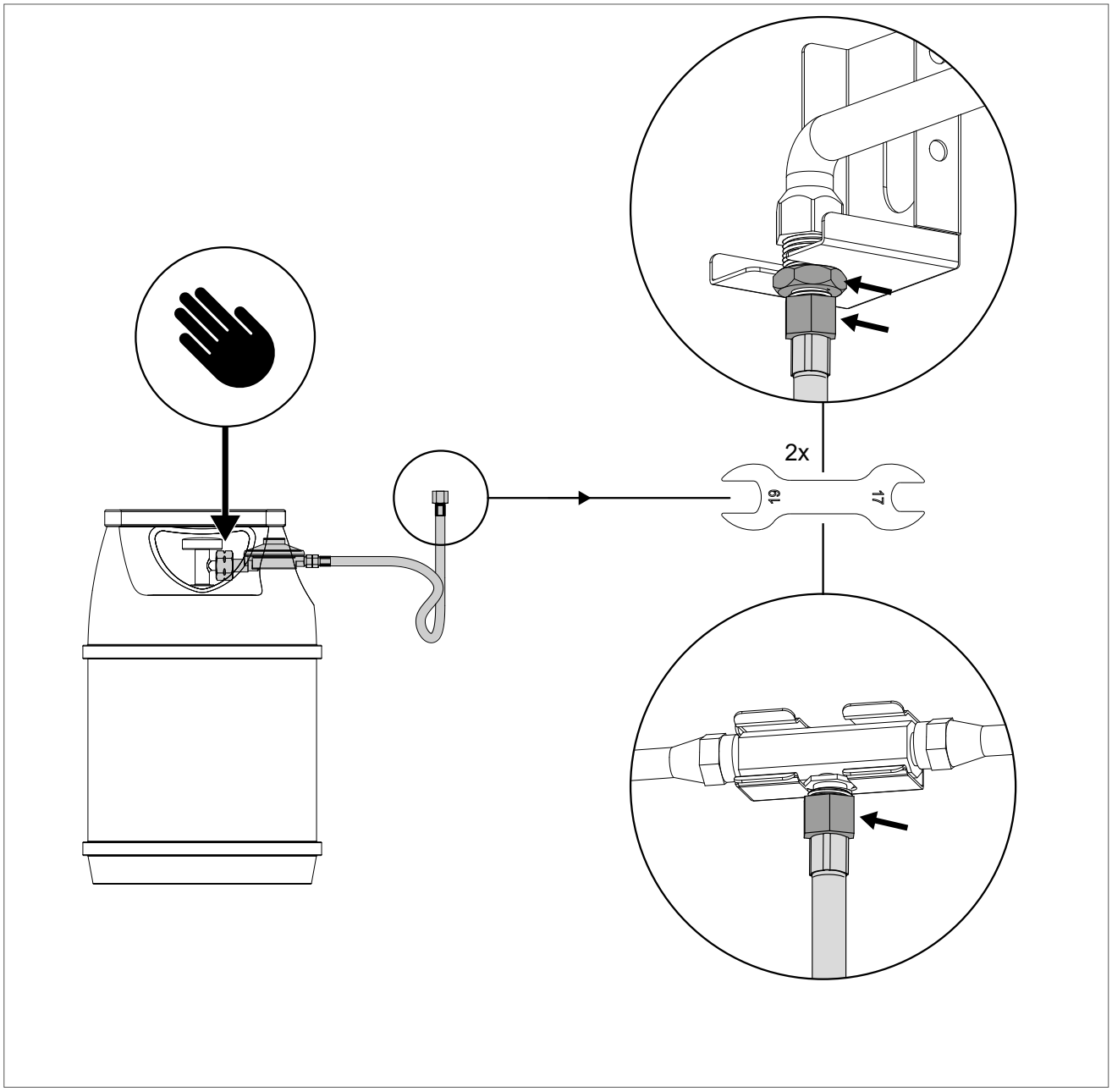
⚠ **GEFAHR:** Der Grill ist nur für den Betrieb mit Gasflaschen geeignet, er darf nicht über ein Erdgasanschuluss betrieben werden.

- Ein problemloser Zugang zum Gasflaschenraum und der Gasflasche muss jederzeit gewährleistet sein. Bitte beachten Sie die Hinweise in der separaten Aufbauanleitung.
- 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.

5. INBETRIEBNAHME DES GRILLS

5.1 ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS

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



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

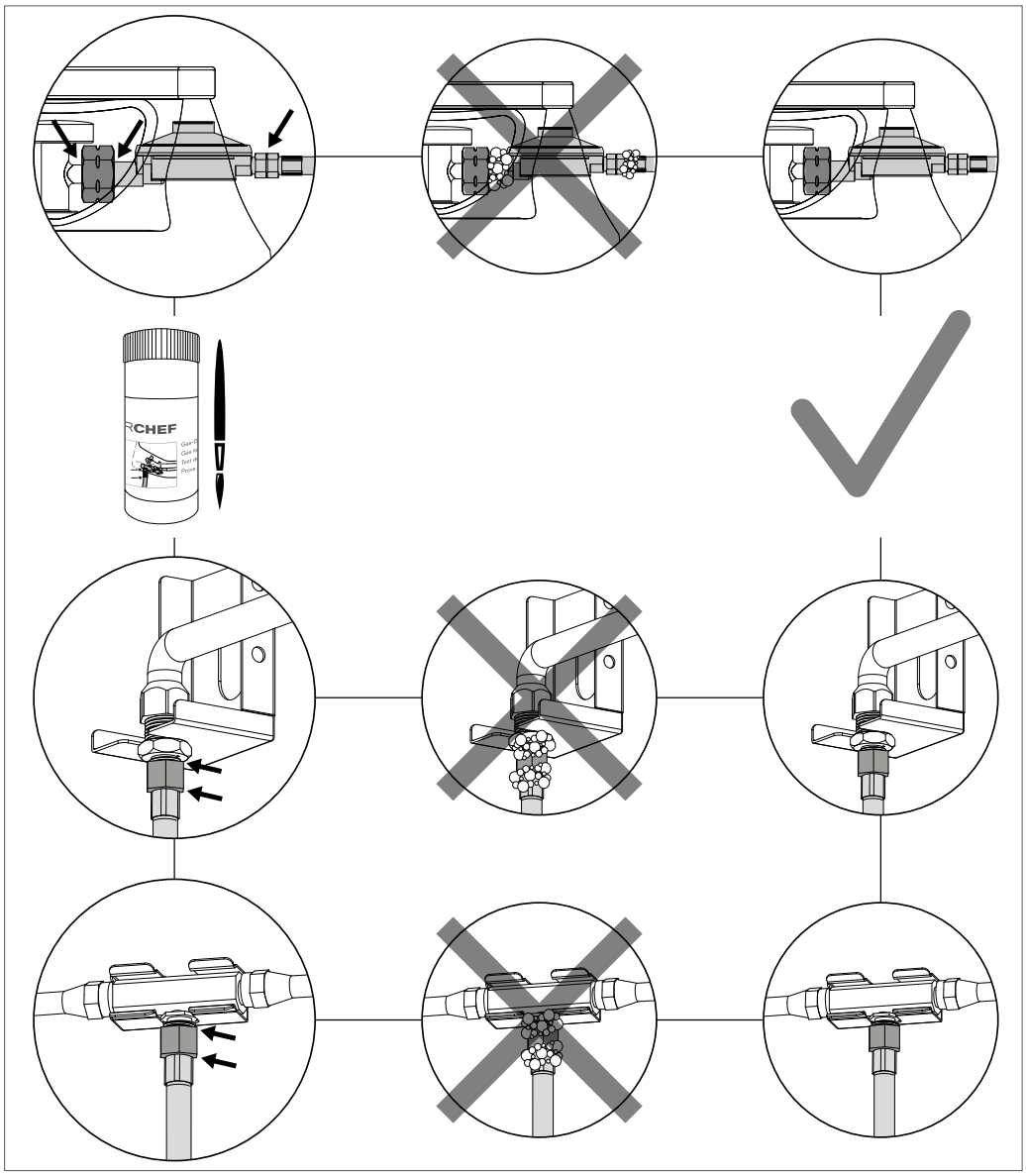
5.2 PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

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

⚠ **WARNUNG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

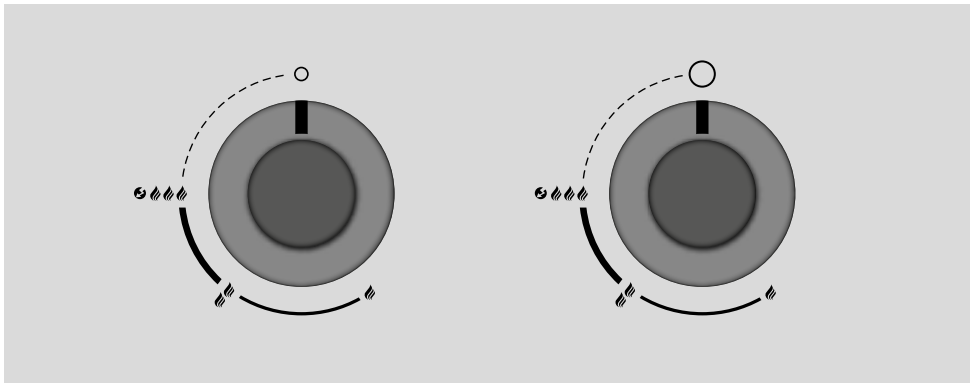
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position ◯ stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder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



6. ERKLÄRUNG DES KUGELGRILLS

6.1 ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



○ : Aus Position

: niedrige Leistung

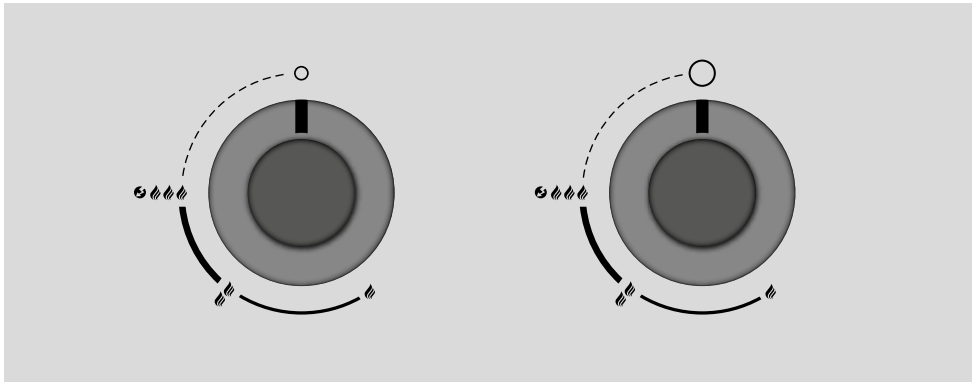
: mittlere Leistung

: hohe Leistung

: Zündung

6.2 BRENNER-SYSTEME

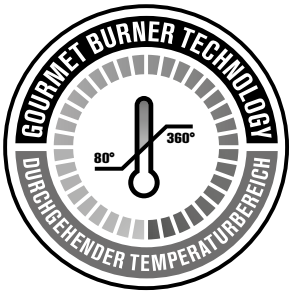
Grillsysteme mit zwei Drehreglern



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.

6.3 GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Der Einbaugrill AROSA 570 G verfügt 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.

6.4 GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Der Einbaugrill AROSA 570 G ist 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.

* ⚠ **WARNUNG:** Eine hundertprozentige Sicherheit, dass die Brenner bei extremen Wetterverhältnissen nicht erlöschen gibt es nicht.

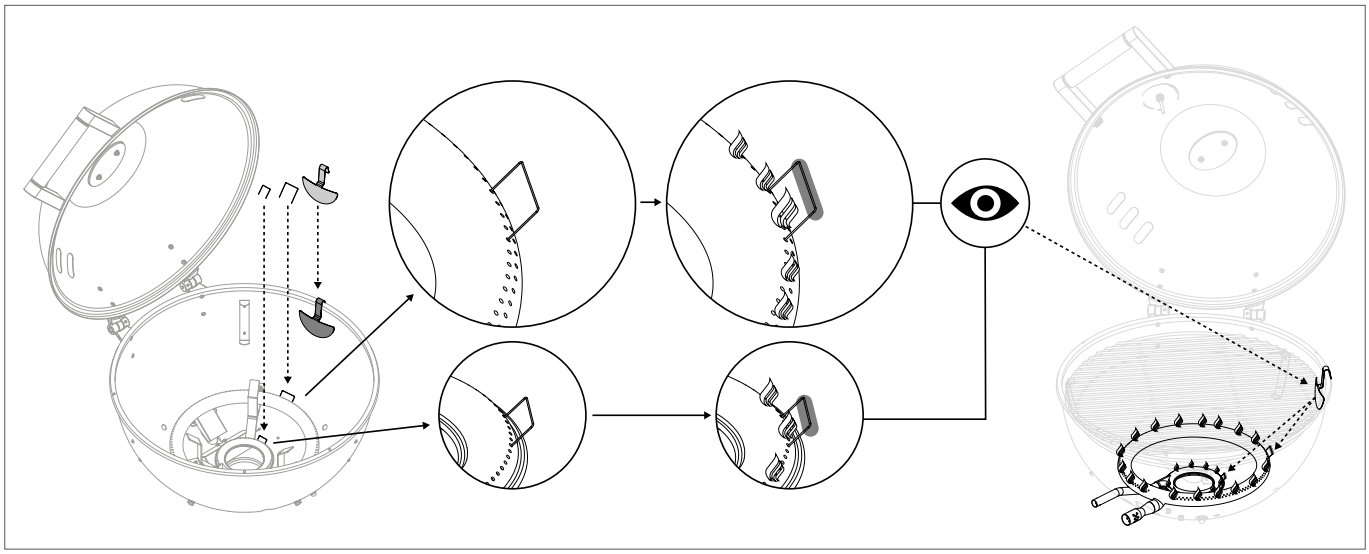
Beim Umgang mit Gas ist stets darauf zu achten, den Grill niemals unbeaufsichtigt zu betreiben.
Alle Tests sind nach Laborbedingungen durchgeführt worden.

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



6.5 SAFETY LIGHT

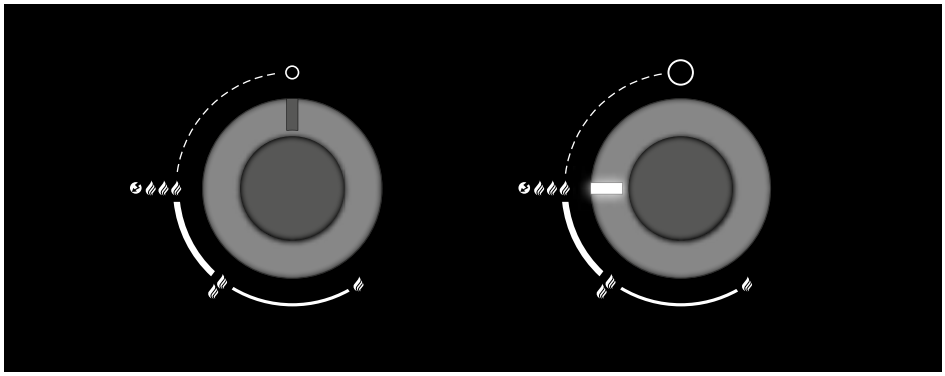
⚠ **WARNUNG:** Denken Sie daran nach dem Grillen stets die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen und den Gashahn zuzudrehen.

Das SAFETY LIGHT Ihres 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 fliessen könnte.

BEDIENKONSOLE AROSA 570 - DREHREGLER MIT SAFETY LIGHT



6.6 ERKLÄRUNG DES TRICHTERSYSTEMS

6.6.1 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.

6.6.2 VULKAN POSITION



Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten, perfekt für OUTDOOR**CHEF** 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.

7. BEDIENUNG DES KUGELGRILLS

7.1 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.

7.2 VOR DEM GRILLEN

⚠ **WARNUNG:** Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

⚠ **WARNUNG:** 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.

⚠ **VORSICHT:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen.
Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.

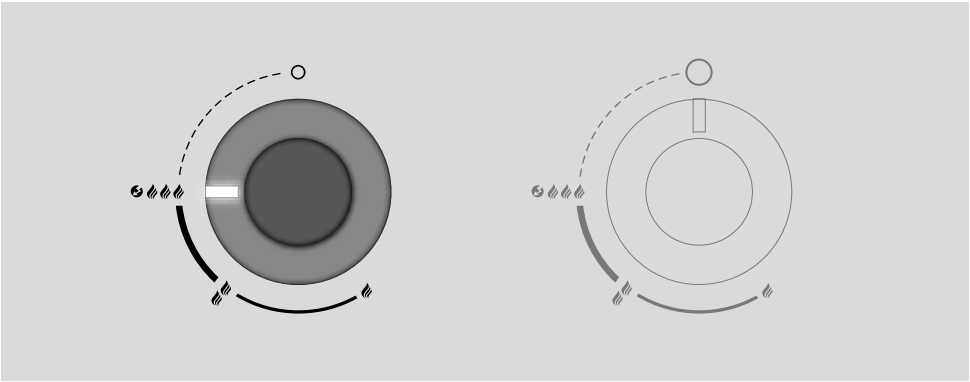
1. Bringen Sie den Trichter in die gewünschte Position (Standard Position oder Vulkan Position).

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 (Standard Position).
4. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.3 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ **WARNUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.

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.
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).

7.4 TEMPERATURBEREICHE / ANWENDUNG AROSA 570 G

	TEMPERATUR	DREHREGLER LINKS	DREHREGLER RECHTS
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

7.5 NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf ○.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
   Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

7.6 REINIGUNG DES GRILLS

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

REINIGUNG DES AUSSENBEREICHS DES GRILLS

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

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.

REINIGUNG DES INNENBEREICHS DES GRILLS

HINWEIS: Beim Reinigen mit einer Nylon-Grillbürste ist stets darauf zu achten, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.

Aufgrund des einzigartigen Trichtersystems ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird.

Empfohlener Reinigungsvorgang bei stärkeren Verschmutzungen:

1. Heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung auf, damit Lebensmittelreste (Fleischreste, Fett, Zucker von Marinaden etc.) verbrennen.
2. Lassen Sie den Grill danach vollständig abkühlen, damit sich alle Lebensmittelreste festigen/erhärten (dies macht die Reinigung viel einfacher und effektiver).

3. Reinigen Sie den Rost mit einer OUTDOORCHEF Nylon- oder Messing-Grillbürste für optimale Ergebnisse (keine Bürsten mit Stahlborsten).
4. Entnehmen Sie den Grillrost und reinigen Sie den Trichter mit der OUTDOORCHEF Trichterbürste.

TIPP: Nach dem Grillen ist vor dem Grillen, wenn Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch reinigen, müssen Sie diesen vor der nächsten Grill-Session nicht mehr reinigen.

7.7 UNTERHALT DES GRILLS

- 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.

8. ERKLÄRUNG DER BLAZING-/COOKING ZONE

8.1 ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



: Aus Position

: niedrige Leistung

: mittlere Leistung

: hohe Leistung

: Zündung

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

8.2 BLAZING ZONE®

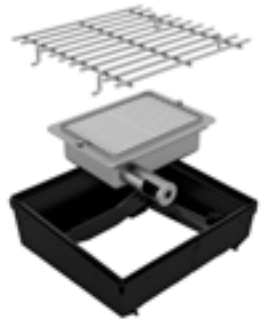
8.2.1 INFRAROT GRILLEN

Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?
Die beim Zünden der BLAZING ZONE® PLUS entstehende Gasflamme verteilt sich 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.

8.2.2 ZWEI 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 zurückhaltet und diese gleichmässig an den Rost verteilt.





Hochtemperatur 600 - 900°C

High-Performance Keramikbrenner
Hochtemperatur Grillen
Perfekte Kruste am Fleisch
Höchenverstellbarer Rost, 2 Stufen
Perfekt für magere Cuts

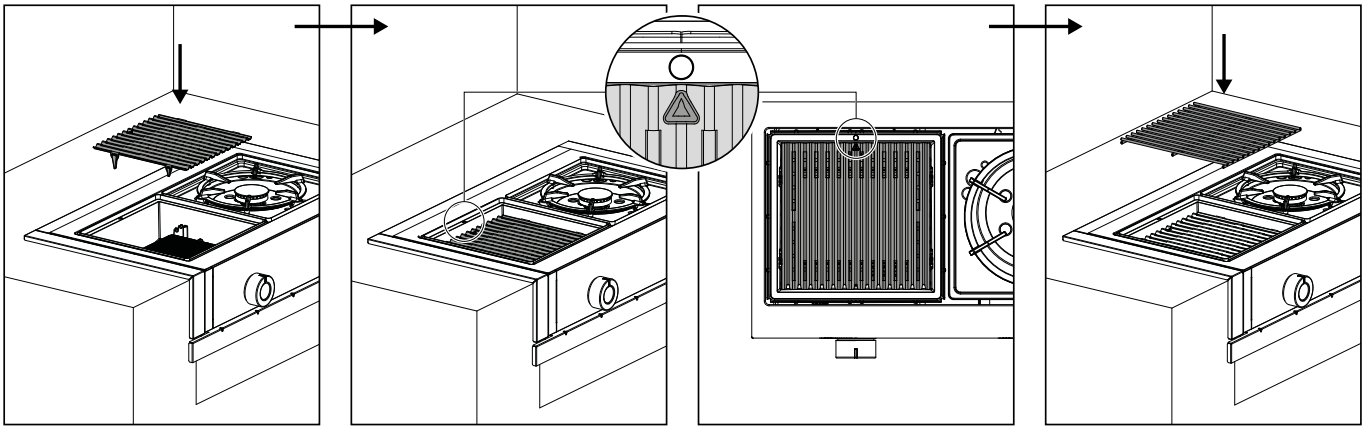
		**Mittlere Temperaturen 200 - 350°C** High-Performance Keramikbrenner Reguläres Grillen HEAT DIFFUSER ▪ Verhindert Fettbrand ▪ Verteilt Hitze gleichmässig am Rost ▪ Leitet Fett ab Perfekt für fetthaltigere Cuts Perfekt für sensibleres Grillgut Würste, Geflügel, Gemüse und Fisch

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

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

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

8.2.3 EINLEGEN DES HEAT DIFFUSERS



8.3 COOKING ZONE

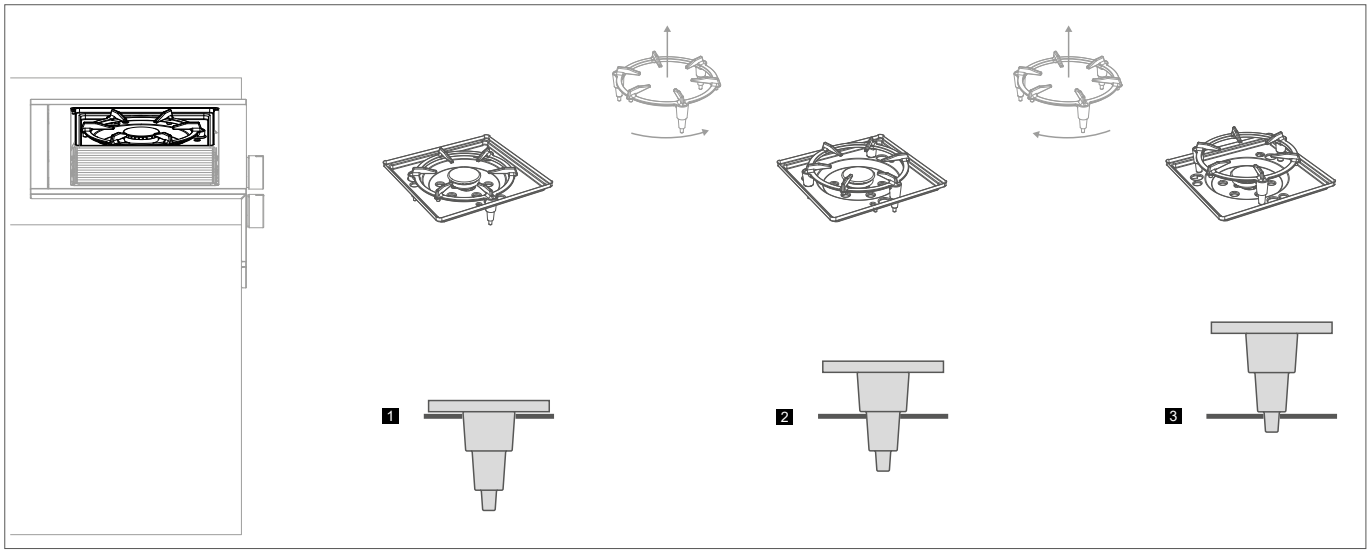
8.3.1 DREI ANWENDUNGSBEREICHE

Die komplett neu entwickelte COOKING ZONE 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 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.

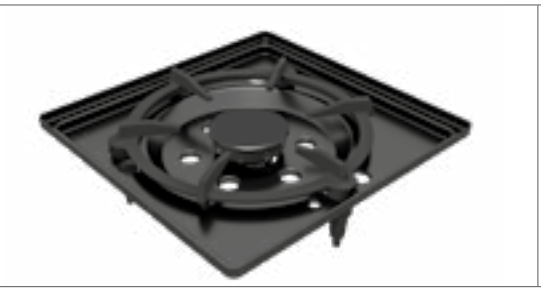
Durch die konkave Form des massiven Gusseisen-Aufsatzes lässt sich auf der COOKING ZONE auch wunderbar mit dem OUTDOORCHEF BBQ Wok arbeiten, welcher passgenau direkt auf dem Aufsatz Platz findet (ohne Wok-Adapterring)

Höhenverstellung des Gusseisen-Aufsatzes



Schutzkappen für Gusseisen-Kochaufsatz

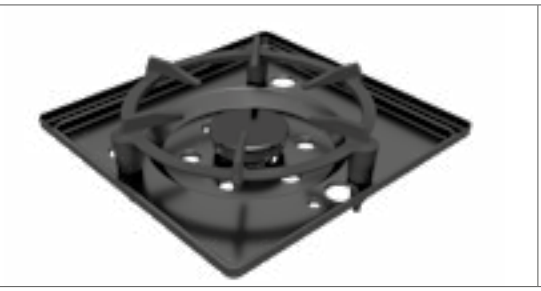
Stellen Sie sicher, dass Sie die mitgelieferten Silikon-Schutzkappen für den Gusseisen-Kochaufsatz immer benutzen. Diese schützen die Löcher für die Höheneinstellung des Rosts vor Kratzern.



Hohe Hitze

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

- Scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse



Mittlere Hitze

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

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

	**Tiefere Hitze** In Kombination mit Drehregler lassen sich diverse Anwendungsbereiche im unteren Temperaturbereich abdecken ▪ Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten

9. BEDIENUNG DER BLAZING-/COOKING ZONE

9.1 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.

9.2 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

HINWEIS: Gilt für beide Brenner (BLAZING ZONE® und COOKING ZONE)

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® und/oder COOKING ZONE und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



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

9.3 BLAZING ZONE®

9.3.1 VOR DEM GRILLEN

⚠ **WARNUNG:** Arbeiten Sie stets nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
Lassen Sie die BLAZING ZONE® immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anfassen.
Verwenden Sie zum Verstellen des Grillrosts und zur Entnahme des HEAT DIFFUSERS den beiliegenden Grillrost-Heber.

1. Bringen Sie den Grillrost und den HEAT DIFFUSER in die gewünschte Position.
2. Heizen Sie die BLAZING ZONE® ca. 10 Minuten lang auf der gewünschten Stufe – vor.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen zwischen –.

9.3.2 NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des Brenners auf ○.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
   Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie die BLAZING ZONE® ganz auskühlen und reinigen Sie danach den Grillrost.
4. Decken Sie den Grill und das komplette BLAZING-/COOKING ZONE mit der passenden Abdeckhaube ab.

9.4 COOKING ZONE

9.4.1 VOR DEM KOCHEN

⚠ **WARNUNG:** Arbeiten Sie stets nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
Lassen Sie die COOKING ZONE immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anfassen.

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

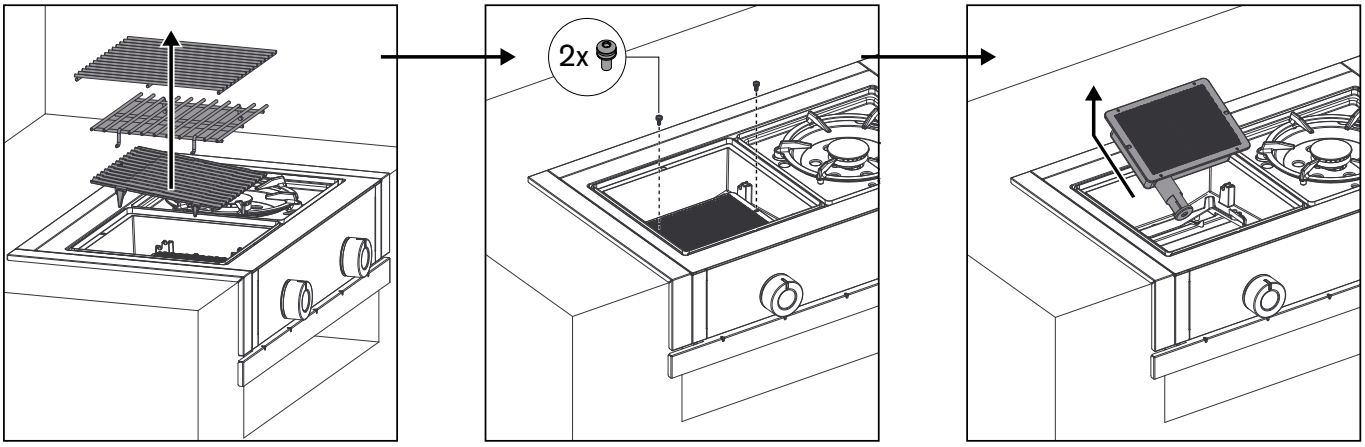
9.4.2 NACH DEM KOCHEN

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

9.5 REINIGUNG DER BLAZING ZONE®

Wir empfehlen Ihnen Ihr BLAZING ZONE® 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® auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



Gehen Sie nach der Entnahme des BLAZING ZONE® 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®, verwenden Sie dabei keine scharfen oder entzündlichen Reinigungsmittel.
4. Setzen Sie danach das gesamte BLAZING ZONE® 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® einschalten und auf höchster Stufe einige Minuten lang ausbrennen.

9.6 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres BLAZING-/COOKING ZONE 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.
- 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 im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill und BLAZING-/COOKING ZONE 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.

9.7 DIE EDELSTAHL-GRILLROSTE DER BLAZING® ZONE

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 fur die Reinigung bitte folgende Punkte:

- Lassen Sie die Edelstahl-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen.
- Lassen Sie den Grillrost danach vollständig abkühlen, damit sich Speisereste und Rückstände verfestigen.
- Verwenden Sie eine Bürste mit Nylon- oder Messingborsten (keine Stahlborsten) zur Reinigung
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie einen OUTDOORCHEF CHEF Grillreiniger.

HINWEIS

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

10. FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- 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.

Keine oder weniger Leistung:

- Prüfen Sie ob die Brenner allenfalls durch Insekten oder Spinnen/Spinnweben verstopft sind.

  Mehr Informationen zur Brennerreinigung finden Sie hier:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

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

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

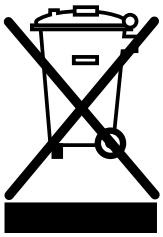
11. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

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**).

12. ABFALLENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt und die enthaltenen Batterien in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

Bitte entfernen Sie die Batterien aus dem Gerät, bevor Sie dieses zur Entsorgungsstelle bringen und entsorgen Sie diese gemäss örtlichen Vorschriften.

13. TECHNISCHE INFORMATIONEN

AROSA 570 G

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

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	2.90 kW H_S
Gasverbrauch	210 g/h
- grosser Brenner	6.60 kW H_S
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®

Leistung	3.40 kW H_S
Gasverbrauch	238 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Markierung: CG
Düsen (50 mbar)	0.74 mm / Markierung: CF

COOKING ZONE

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

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

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

en

TABLE OF CONTENTS

1. YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT 32

2. USER GUIDE 32

2.1 Storage of the User Guide

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION 33

3.1 Installation and assembly
3.2 Operation
3.3 Storage and/or non-use

4. GAS BOTTLES 37

5. FIRST USE OF THE BARBECUE 38

5.1 Connecting the gas hose
5.2 Leak test

6. EXPLANATION OF THE KETTLE BARBECUE 40

6.1 Explanation of the symbols on the operating console
6.2 Burner systems
6.3 Gourmet Burner Technology (GBT)
6.4 Gas Safety System (GSS)
6.5 Safety Light
6.6 Explanation of the funnel system

7. OPERATING THE KETTLE BARBECUE 43

7.1 Before first use
7.2 Before barbecuing
7.3 Instructions for lighting
7.4 Temperature ranges / application AROSA 570 G
7.5 After barbecuing
7.6 Cleaning the barbecue
7.7 Maintenance of the barbecue

8. EXPLANATION OF THE BLAZING ZONE/COOKING ZONE 47

8.1 Symbols on the operating console
8.2 BLAZING ZONE®
8.3 COOKING ZONE

9. OPERATING THE BLAZING/COOKING ZONE 50

9.1 Before first use
9.2 Instructions for lighting
9.3 BLAZING ZONE®
9.4 COOKING ZONE
9.5 Cleaning the BLAZING ZONE®
9.6 Maintenance
9.7 The stainless steel barbecue grid of the BLAZING® ZONE

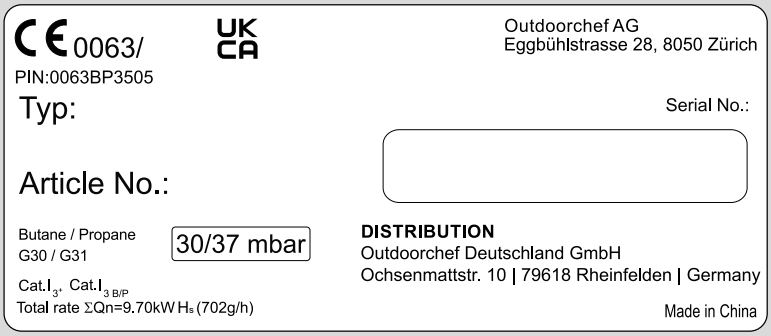
10. TROUBLESHOOTING 53

11. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE 54

12. WASTE DISPOSAL 54

13. TECHNICAL INFORMATION 55

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



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.

2. USER GUIDE

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

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer: This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

Note for the installer: This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this user guide carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.
Use outdoors only.

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

⚠ **DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.

⚠ **WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.

⚠ **CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

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

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Read the instructions before using the appliance.
Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.

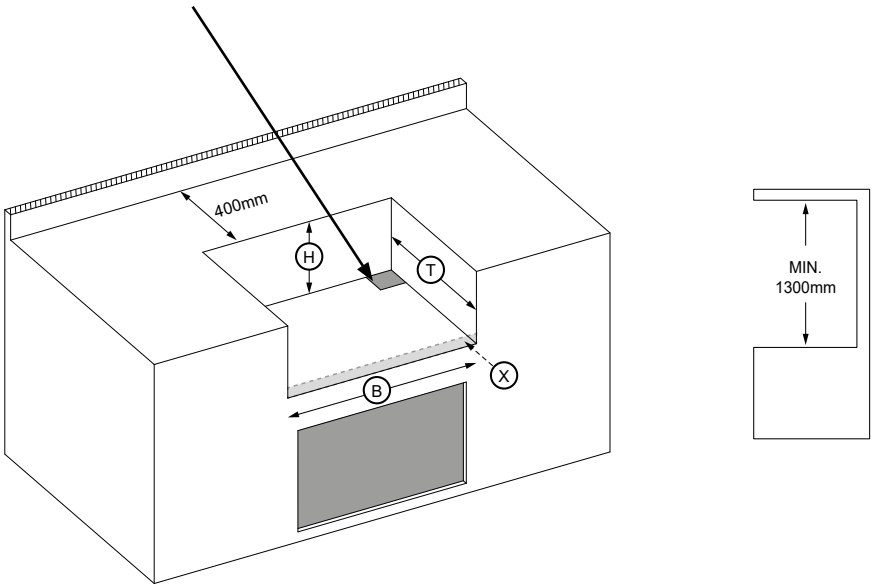
⚠ **DANGER:** Make sure that your built-in barbecue is only installed in fireproof and heat-resistant materials and has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.

⚠ **DANGER:** This barbecue is not suitable for installation in or on boats or caravans.

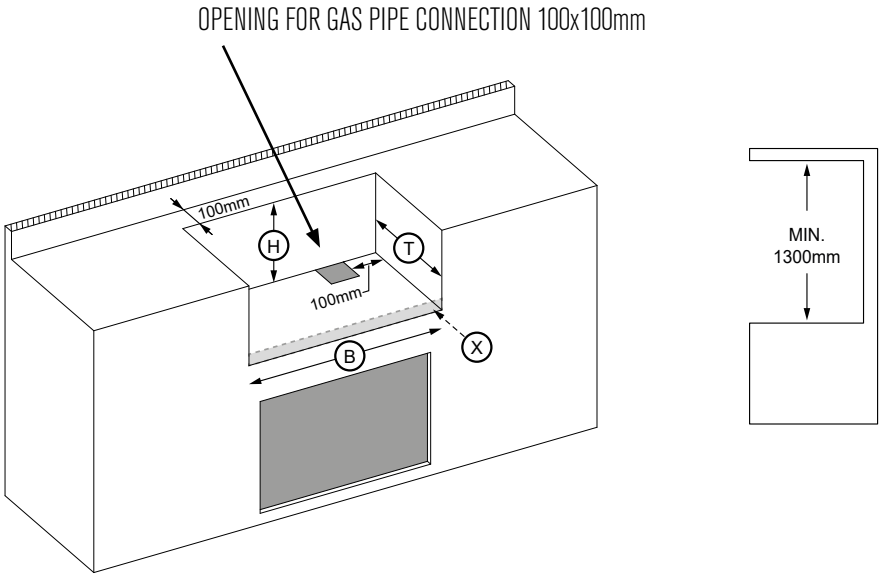
⚠ **DANGER:** It is imperative that you follow the installation instructions in the separate assembly instructions.

MODEL	Dimension of the cut-out			
	W	D	H	X
AROSA 570 G H	745 mm	582 mm	285 mm	min. 98mm

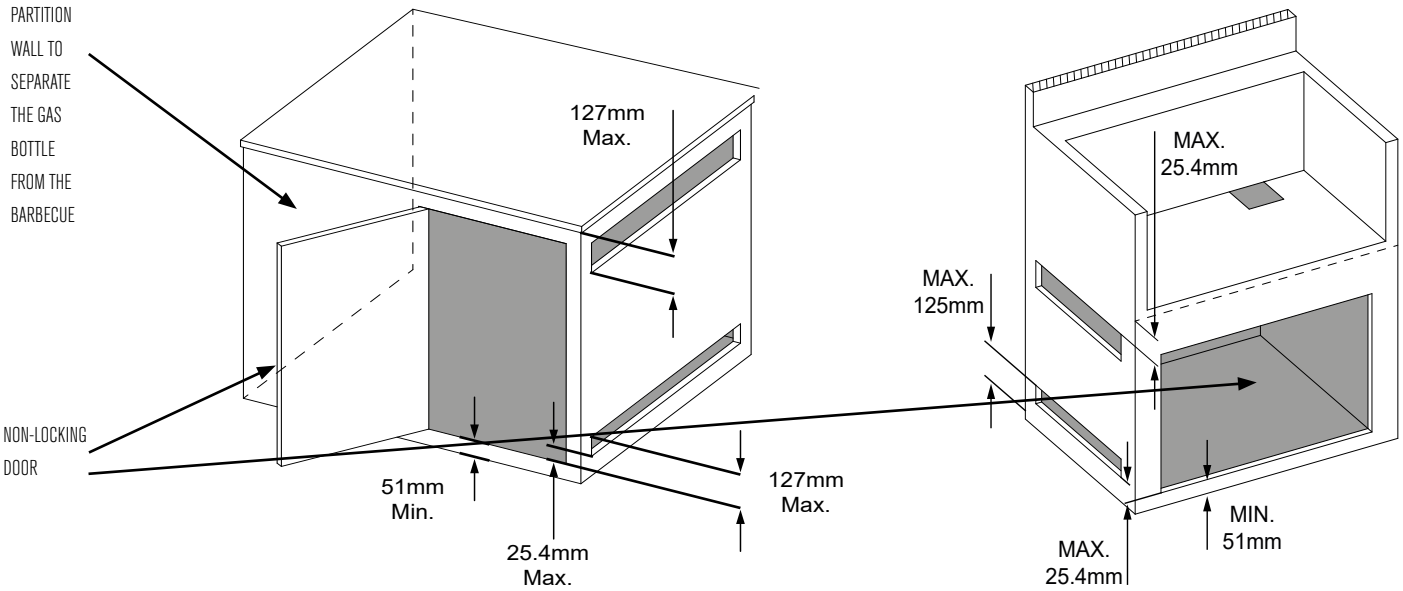
OPENING FOR GAS PIPE CONNECTION 100x100mm



MODEL	Dimension of the cut-out			
	W	D	H	X
BZ / CZ H	690 mm	410 mm	285 mm	min. 30 mm



⚠ **CAUTION**: When storing the gas bottle under the built-in barbecue, an installation height of **min. 1100mm is recommended**.
The dimensions for ventilating the gas bottle compartment should be taken from the gas cabinet.



⚠ **WARNING:** 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.

⚠ **WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and the EN standards and BS standard (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).

⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.

⚠ **WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions below in the **LEAK TEST** section of this operating manual.

3.2 OPERATION

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 barbecue. The barbecue may only be used outdoors and only be installed in fireproof materials.

⚠ **DANGER:** Only use the barbecue outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.

⚠ **DANGER:** Never use the barbecue under a canopy.

⚠ **DANGER:** The barbecue may only be installed in fireproof materials. Maintain a safety clearance of at least 1.5 m from combustible objects. See separate assembly instructions.

⚠ **DANGER:** Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

⚠ **DANGER:** After grilling, always turn the gas regulating knob to the ◯ position and close the gas supply at the gas bottle.

⚠ **DANGER:** When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the ◯ position and the gas supply is closed at the gas bottle. Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.

⚠ **WARNING:** Renew the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and the hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).

⚠ **WARNING:** Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.

⚠ **WARNING:** If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the ◯ position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.

⚠ **WARNING:** Never leave the barbecue unsupervised during operation.

⚠ **WARNING:** 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.

⚠ **WARNING:** Never cover the surfaces of the BLAZING ZONE and COOKING ZONE during operation as this can lead to a build-up of heat.

⚠ **WARNING:** Never place cooking pots, pans or griddle plates on the BLAZING ZONE®, these may only be placed on the COOKING ZONE

⚠ **WARNING:** No pots or pans with the following diameters may be used on the COOKING ZONE <20cm >32cm.

⚠ **WARNING:** Always ensure that the batteries are inserted correctly (+ and - connection correctly positioned) See assembly instructions.

⚠ **WARNING:** If a battery leaks, avoid skin contact and dispose of it properly. Do not continue to use them under any circumstances.

⚠ **WARNING:** Never bring the batteries into contact with flames or high temperatures. Batteries must not be short-circuited.

⚠ **CAUTION:** Wear protective gloves when handling the barbecue. Some components may have sharp edges.

⚠ **CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150cm.

⚠ **CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away

⚠ **CAUTION:** 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:** Wear protective gloves when touching hot parts.

⚠ **CAUTION:** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.

⚠ **CAUTION:** Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelves next to your barbecue. The surface could be damaged.

⚠ **CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the grill chamber.

3.3 STORAGE AND/OR NON-USE

⚠ **DANGER:** Do not store the barbecue in the vicinity of highly flammable liquids or materials.

⚠ **DANGER:** 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.

⚠ **CAUTION:** 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.

⚠ **CAUTION:** To avoid condensation build-up, remove the cover after heavy rain and allow the barbecue to dry.

4. GAS BOTTLES

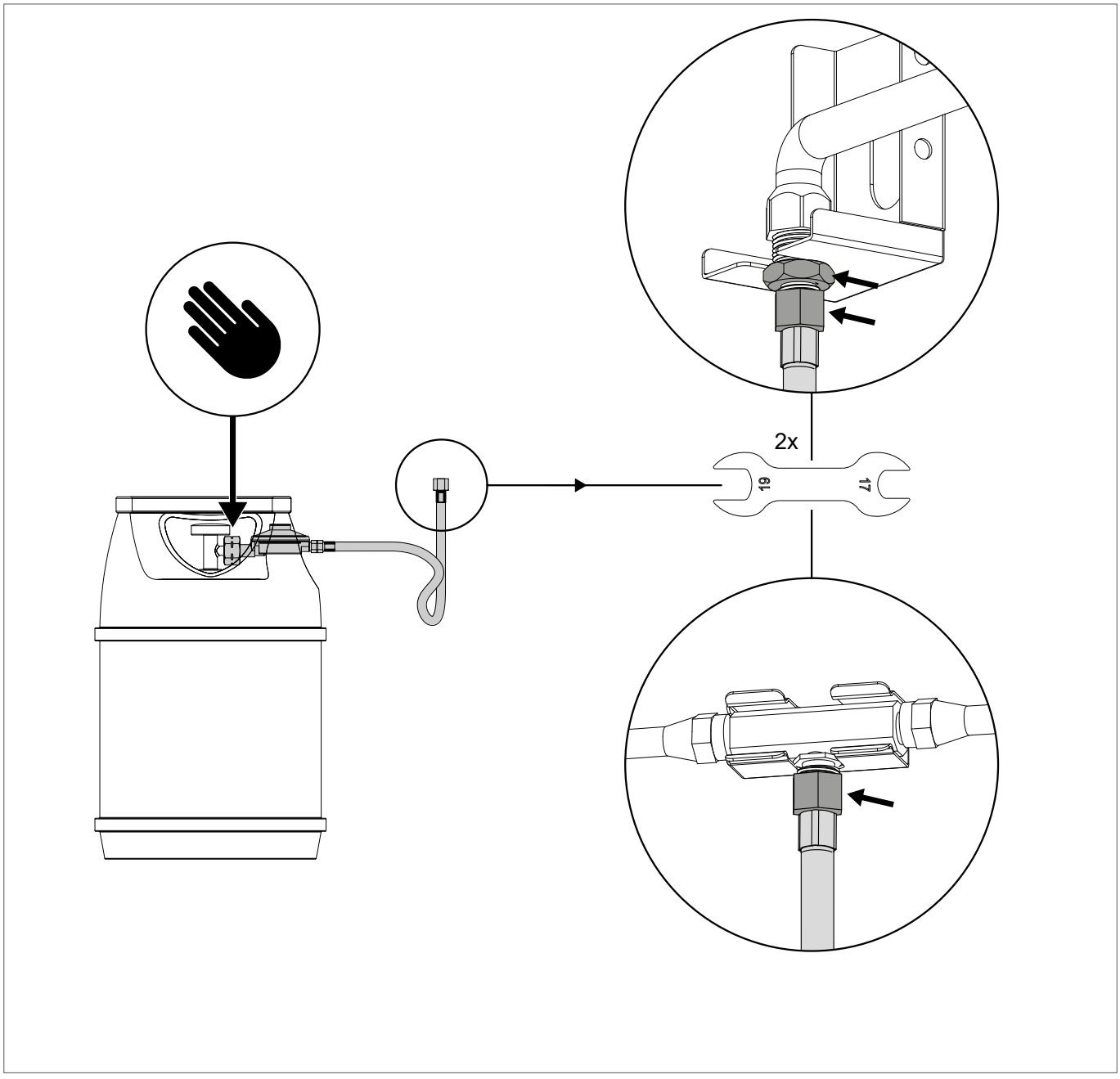
⚠ **DANGER:** The barbecue is only suitable for use with gas bottles, it must not be operated via a natural gas connection.

- Easy access to the gas bottle compartment and the gas bottle must be guaranteed at all times. Please follow the instructions in the separate assembly instructions.
- Make sure there are no leaking screw connections.
- **LEAK TEST** 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.

5. FIRST USE OF THE BARBECUE

5.1 CONNECTING THE GAS HOSE

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



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

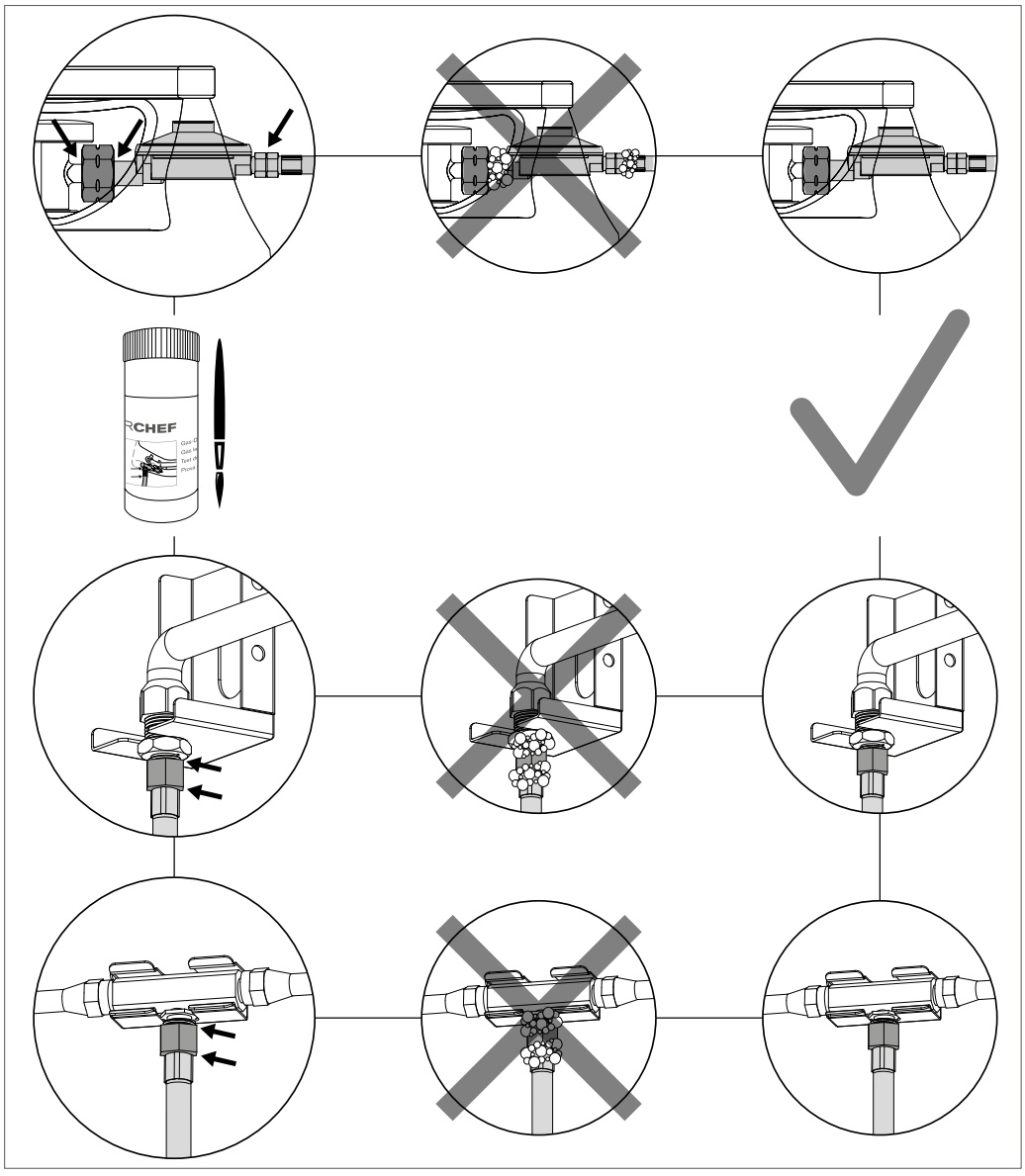
5.2 LEAK TEST

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

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

⚠ **WARNING:** Do not use the barbecue before all leaks have been eliminated.

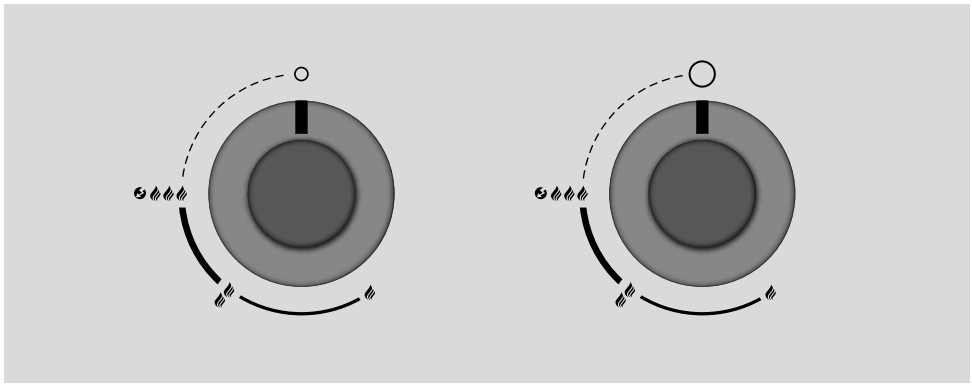
1. The gas regulating knob must be in the ○ position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose /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



6. EXPLANATION OF THE KETTLE BARBECUE

6.1 EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings/heat levels and ignition



: Off position

: Low power

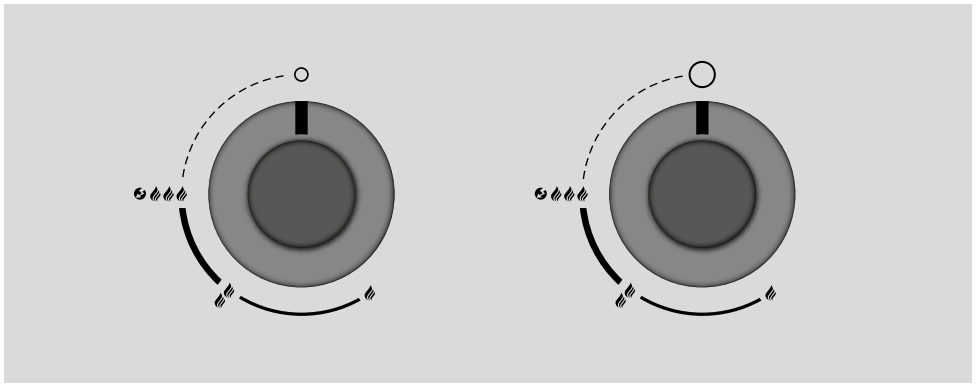
: Medium power

: High power

: Ignition

6.2 BURNER SYSTEMS

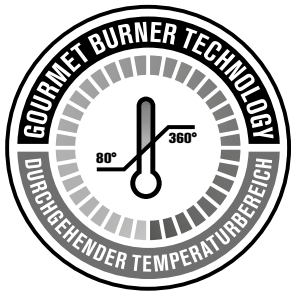
Barbecue systems with two control dials



The control dial on the right reaches 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.

6.3 GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



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

6.4 GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

The built-in barbecue AROSA 570 G incorporates the innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS) which includes the following features:

FLAME GUARD

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

Benefits:

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

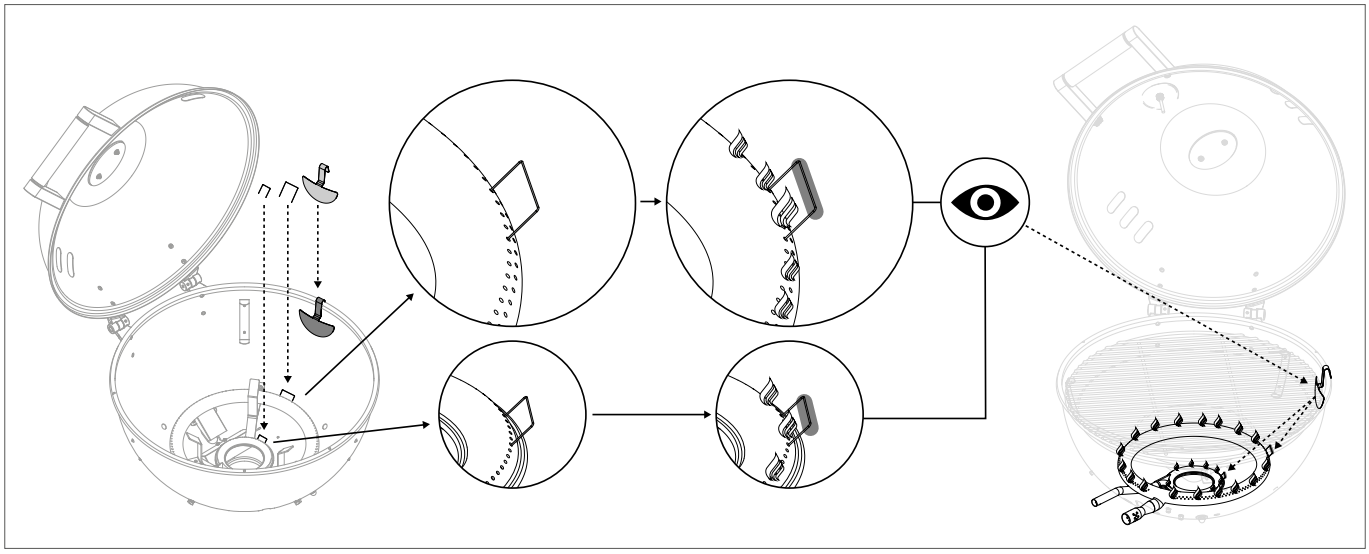
* ⚠ **WARNING:** There is no such thing as 100% certainty that burners will not be extinguished by extreme weather influences.
When working with gas, you must always make sure that the barbecue is never left unattended.
All tests are conducted under laboratory conditions.

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



6.5 SAFETY LIGHT

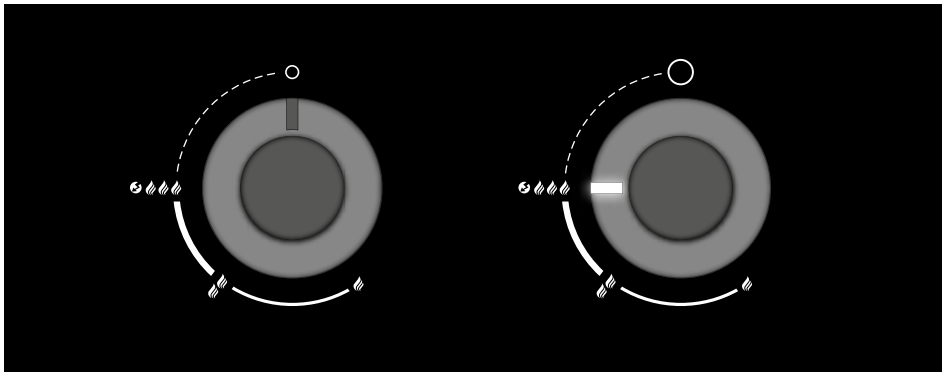
⚠ **WARNING:** Remember to always close the gas supply at the gas bottle and turn off the gas tap after barbecuing.

The SAFETY LIGHT of your 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 could escape.

AROSA 570 OPERATING CONSOLE - CONTROL DIAL WITH SAFETY LIGHT



6.6 EXPLANATION OF THE FUNNEL SYSTEM

6.6.1 STANDARD POSITION



The standard position is the optimum funnel position for most barbecue 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.

6.6.2 VOLCANO POSITION



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

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

7. OPERATING THE KETTLE BARBECUE

7.1 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** chapter.
   Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20-25 minutes at the  setting.

7.2 BEFORE BARBECUING

⚠ **WARNING:** Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while barbecuing.

⚠ **WARNING:** When barbecuing and cooking in the volcano position at the 🔥🔥🔥 setting, leave the lid open.
The lid can only be kept closed at the 🔥 – 🔥🔥 setting when grilling in the volcano position.

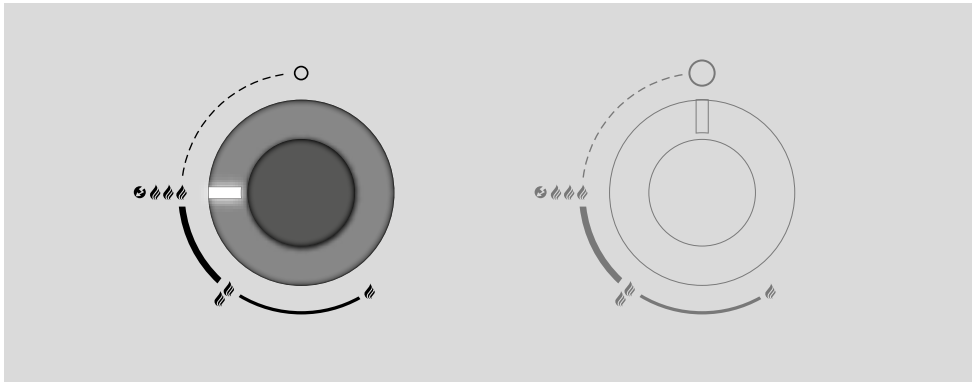
⚠ **CAUTION:** The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries.
Allow the fat to cool completely before removing the drip pan.

1. Place the funnel in the required position (standard or 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 (standard position).
4. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between 🔥 –🔥🔥🔥 according to your requirements.

7.3 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ **WARNING:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.

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.
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).

7.4 TEMPERATURE RANGES / APPLICATION AROSA 570 G

	TEMPERATURE	LEFT CONTROL DIAL	RIGHT CONTROL DIAL
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

7.5 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to ○.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover.

7.6 CLEANING THE BARBECUE

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

CLEANING THE OUTSIDE OF THE BARBECUE

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

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.

CLEANING THE INSIDE OF THE BARBECUE

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

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

Recommended cleaning for heavier soiling:

1. Heat the barbecue for around 10 minutes at full power to burn off food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.).
2. Allow the barbecue to cool completely to allow all food residue to solidify/harden (this allows easier and more effective cleaning)

3. Clean the barbecue grid using an OUTDOORCHEF nylon or brass barbecue brush for optimum results (do not use a brush with steel bristles).
4. Remove the barbecue grid and clean the funnel with the OUTDOORCHEF funnel brush.

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

7.7 MAINTENANCE OF THE BARBECUE

- 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 the effects of the weather using a suitable 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.

8. EXPLANATION OF THE BLAZING ZONE/COOKING ZONE

8.1 SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings/heat levels and ignition



○ : Off position

: Low power

: Medium power

: High power

: Ignition

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

8.2 BLAZING ZONE®

8.2.1 INFRARED BARBECUING

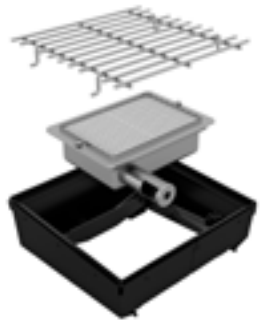
How does an infrared burner work?

The gas flame created when the BLAZING ZONE® PLUS is ignited is distributed evenly in the ceramic plate 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.

8.2.2 TWO 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°C – 350°C, just like a standard gas barbecue.

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





High temperature 600 - 900°C

High-performance ceramic burner
High-temperature grilling
Perfect crust on meat
Height-adjustable grid, 2 levels
Perfect for lean cuts

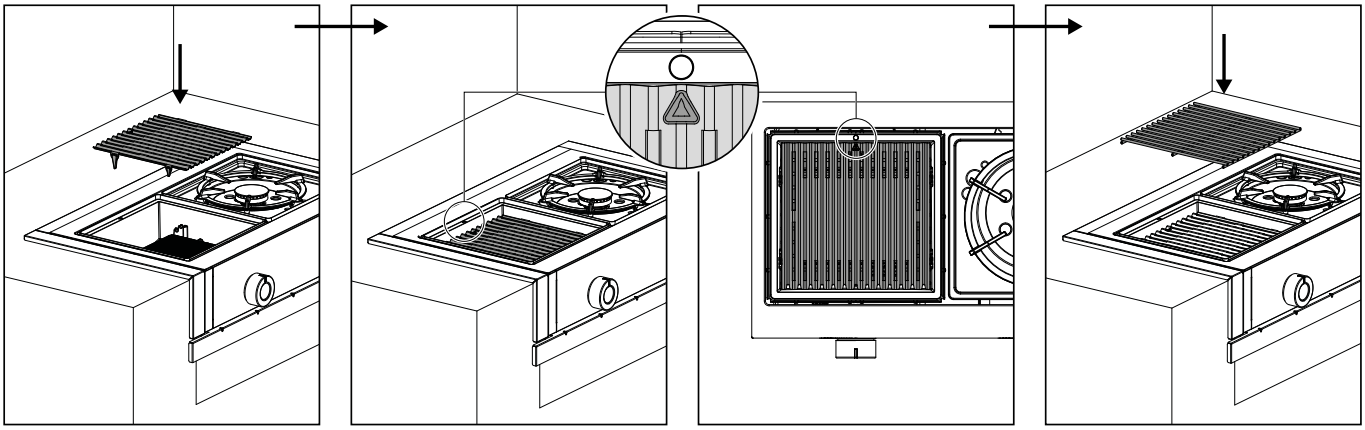
		**Medium temperatures 200-350°C** High-performance ceramic burner Conventional barbecuing HEAT DIFFUSER ▪ Prevents flare-ups ▪ Distributes heat evenly across the grid ▪ Channels fat away Perfect for fattier cuts Perfect for more delicate grilled food sausages, poultry, vegetables and fish

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

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

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

8.2.3 INSTALLING THE HEAT DIFFUSER



8.3 COOKING ZONE

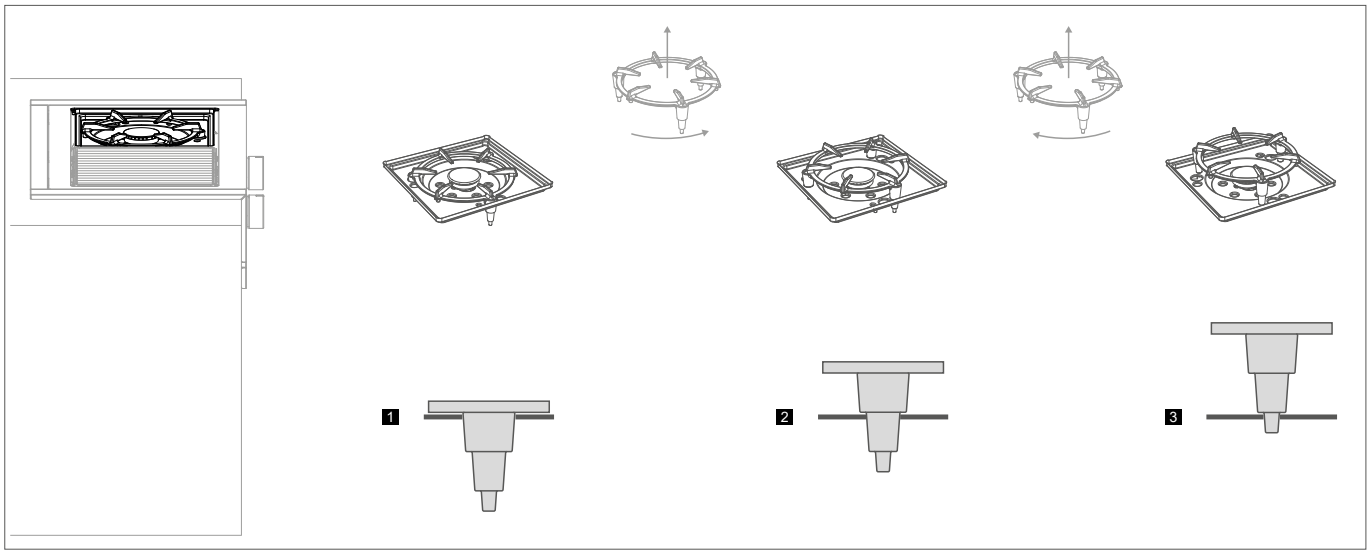
8.3.1 THREE APPLICATION AREAS

The completely newly developed COOKING ZONE 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 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.

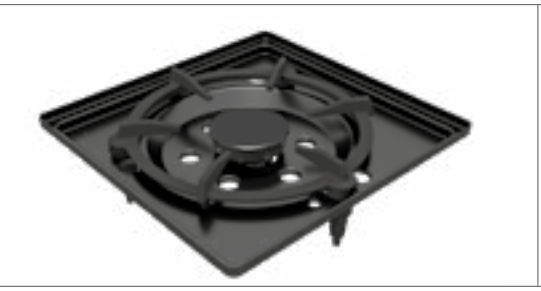
The concave shape of the solid cast-iron surface also allows the COOKING ZONE to be combined ideally with the OUTDOORCHEF BBQ Wok, which can be used directly on the surface (without the wok adapter ring)

Adjusting the height of the cast-iron cooking surface



Protective covers for the cast iron cooking surface

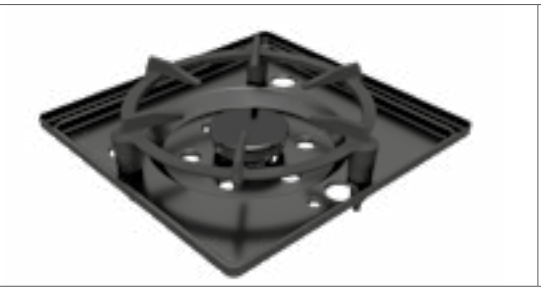
Make sure you always use the supplied protective silicone covers for the cast iron cooking surface. These protect the holes used to adjust the height of the grid from scratches.



High heat

In combination with the control dial, various applications are possible in the high-temperature range

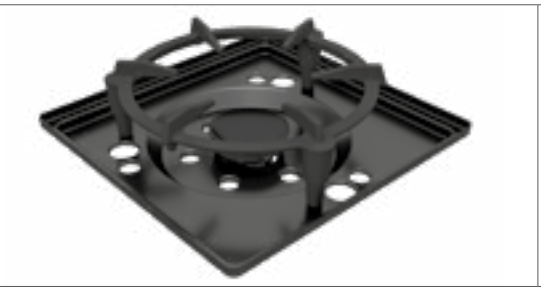
- Searing meat, fish and vegetables



Medium heat

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

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

	**Lower heat** In combination with the control dial, various application areas can be covered in the low temperature range ▪ Heating sauces, soups and stews, boiling rice-based dishes

9. OPERATING THE BLAZING/COOKING ZONE

9.1 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** chapter.
   Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20-25 minutes at the setting.

9.2 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

NOTE: Applies for both burners (BLAZING ZONE® and COOKING ZONE)

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



4. If the gas does not ignite within 5 seconds, set the gas regulating knob to ◯.
   Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
5. If it is not possible to light the burner of the BLAZING ZONE® and/or COOKING ZONE after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

9.3 BLAZING ZONE®

9.3.1 BEFORE BARBECUING

⚠ **WARNING:** Always wear heat-resistant gloves when working.
Always allow the BLAZING ZONE® to cool down completely before touching any parts.
Use the barbecue grid lifter supplied to adjust the barbecue grid and to remove the HEAT DIFFUSER.

1. Move the barbecue grid and the HEAT DIFFUSER to the desired position.
2. Heat the BLAZING ZONE® for around 10 minutes at the desired setting – .
3. Place the food to be grilled on the barbecue grid and adjust the temperature as required between – .

9.3.2 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for the burner to ◯.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely and then clean the barbecue grid.
4. Protect the barbecue and the complete BLAZING/COOKING ZONE with the corresponding cover.

9.4 COOKING ZONE

9.4.1 BEFORE COOKING

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

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

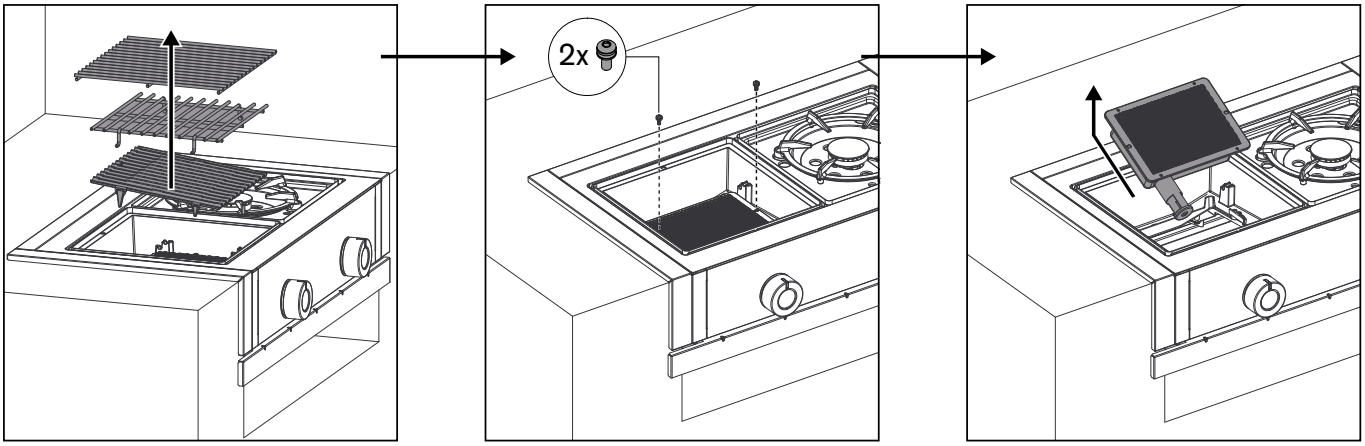
9.4.2 AFTER COOKING

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

9.5 CLEANING THE BLAZING ZONE®

We recommend cleaning your BLAZING ZONE® after every 3rd 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 dismantle the burner of the BLAZING ZONE® once a year to clean all surrounding parts and remove any spiders' webs and food residue.



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

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

9.6 MAINTENANCE

Regular maintenance of your BLAZING/COOKING ZONE will ensure it functions correctly.

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

9.7 THE STAINLESS STEEL BARBECUE GRID OF THE BLAZING® ZONE

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.
- Allow the barbecue grid to cool down completely so that any adhering food and residue solidifies.
- Use a brush with nylon or brass bristles (not steel bristles) for cleaning.
- In case of persistent dirt, use an OUTDOORCHEF CHEF barbecue cleaner.

NOTE

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

10. 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 electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert 2 new batteries (type AAA, LR03, 1.5 V) in the electric ignition.

No power or reduced power:

- Check whether the burners are blocked by insects or spiders/cobwebs.

  You can find more information on cleaning the burners here:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

The SAFETY LIGHT does not work:

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

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

13. 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 H_S
Gas consumption	210 g/h
- Large burner	6.60 kW H_S
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®

Power	3.40 kW H_S
Gas consumption	238 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	0.86 mm/mark: CG
Nozzles (50 mbar)	0.74 mm/mark: CF

COOKING ZONE

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

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

Note on the temperature display
The thermometer display is subject to a +/-10% fluctuation.

Web page
More information, tips and tricks, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at OUTDOORCHEF.COM

fr

TABLE DES MATIERES

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT 58

2. LE MODE D'EMPLOI 58

2.1 Conservation du mode d'emploi

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 59

3.1 Installation et montage
3.2 Utilisation
3.3 Stockage et/ou non-utilisation

4. BOUTEILLES DE GAZ 63

5. MISE EN SERVICE DU BARBECUE 64

5.1 Raccordement du tuyau de gaz
5.2 Test d'étanchéité

6. EXPLICATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE 66

6.1 Explication des signes sur la console de commande du barbecue
6.2 Systèmes de brûleurs
6.3 Gourmet Burner Technology (GBT)
6.4 Gas Safety System (GSS)
6.5 Safety Light
6.6 Explication du système d'entonnoir

7. UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE 69

7.1 Avant la première utilisation
7.2 Avant de commencer les grillades
7.3 Instructions d'allumage
7.4 Plage de température / utilisation AROSA 570 G
7.5 Une fois les grillades terminées
7.6 Nettoyage du barbecue
7.7 Entretien du barbecue

8. EXPLICATION DU BLAZING/COOKING ZONE 73

8.1 Caractères sur le panneau de commande
8.2. BLAZING ZONE®
8.3 COOKING ZONE

9. UTILISATION DU BLAZING/COOKING ZONE 76

9.1 Avant la première utilisation
9.2 Instructions d'allumage
9.3. BLAZING ZONE®
9.4 COOKING ZONE
9.5 Nettoyage du BLAZING ZONE®
9.6 Entretien
9.7 La grille en acier inox du BLAZING® ZONE

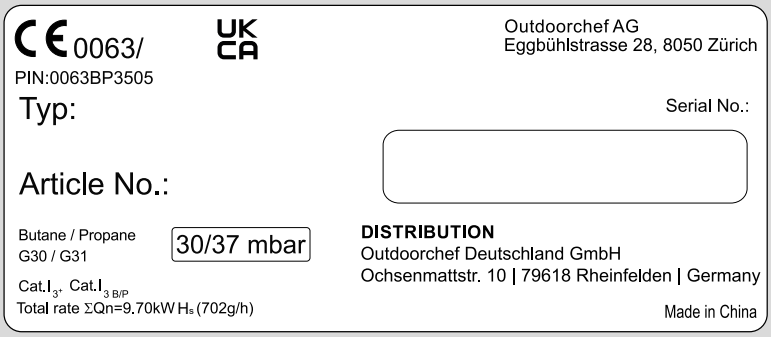
10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES 79

11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE 80

12. ÉLIMINATION DES DÉCHETS 80

13. INFORMATIONS TECHNIQUES 81

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



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

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

2. LE MODE D'EMPLOI

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

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

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

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez attentivement ce mode d'emploi.
À n'utiliser qu'en extérieur.

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

⚠ **DANGER :** Indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Indications de situations dangereuses pouvant entraîner la mort ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **ATTENTION :** Indications de situations dangereuses pouvant entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne si elles ne sont pas respectées.

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

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

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

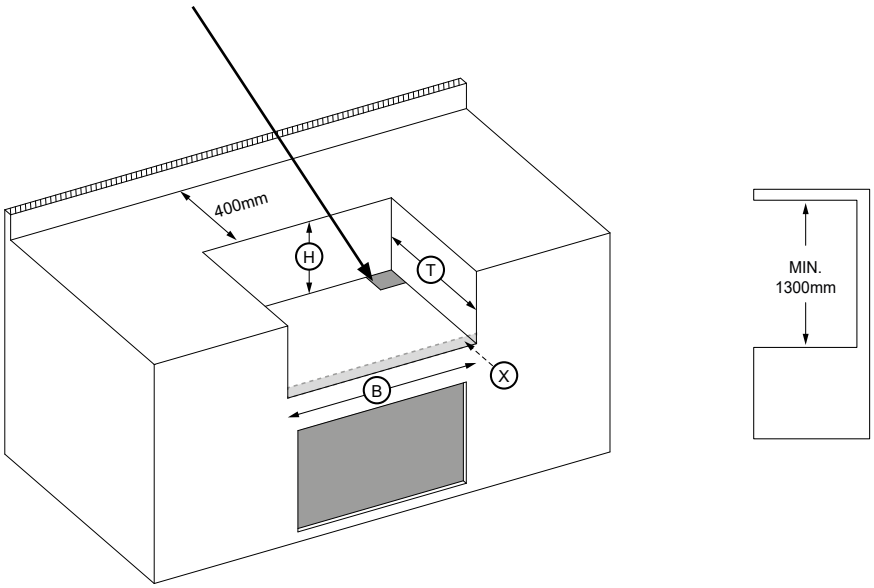
⚠ **DANGER :** Assurez-vous que votre barbecue encastrable est intégré uniquement dans des matériaux non inflammables et résistants à la chaleur, ou qu'il se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

⚠ **DANGER :** Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou dans des caravanes.

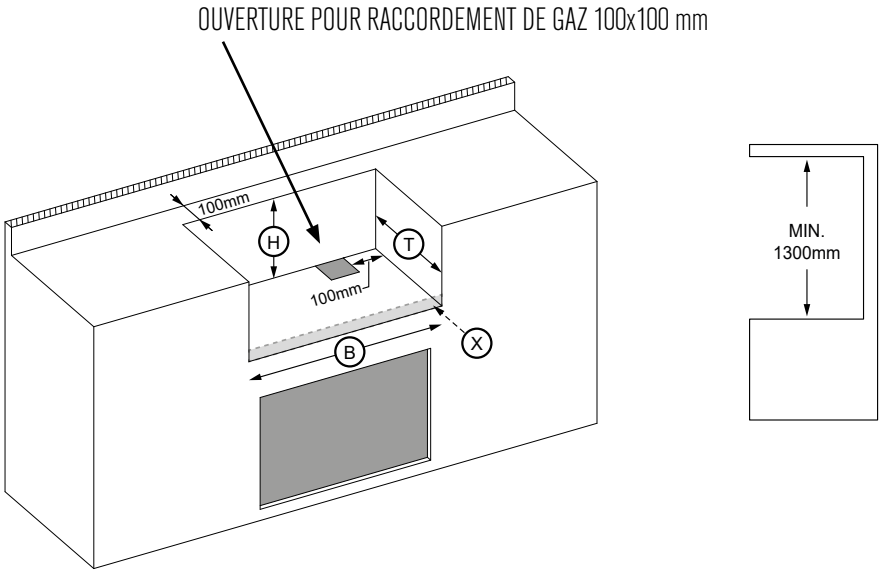
⚠ **DANGER :** Respectez impérativement les indications relatives au montage figurant dans les instructions de montage séparées.

MODÈLE	Dimension de la pièce			
	L	P	H	X
AROSA 570 G H	745 mm	582 mm	285 mm	min. 98 mm

OUVERTURE POUR RACCORDEMENT DE GAZ 100x100 mm

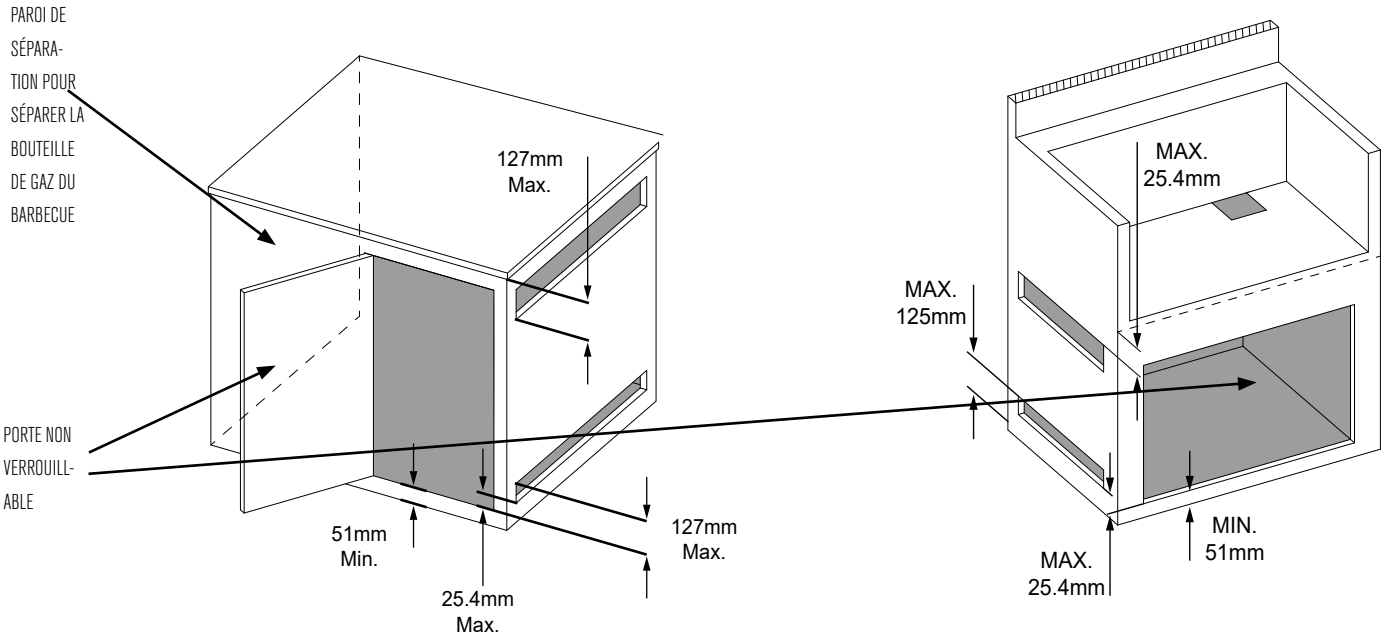


MODÈLE	Dimension de la pièce			
	L	P	H	X
BZ / CZ H	690 mm	410 mm	285 mm	min 30 mm



⚠ **ATTENTION :** Si la bouteille de gaz se trouve sous le barbecue encastrable, il est recommandé de prévoir une hauteur de montage **d'au moins 1 100 mm**.

Les dimensions pour l'aération du compartiment pour bouteille de gaz doivent être prélevées dans l'armoire à gaz.



⚠ **AVERTISSEMENT :** Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN et NF correspondantes (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.

3.2 UTILISATION

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.
Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.
Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement. Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et être intégré uniquement dans des matériaux ignifuges

⚠ **DANGER :** N'utiliser le barbecue qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.

⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.

⚠ **DANGER :** Le gril ne doit être monté qu'avec dans des matériaux ignifuges. Respectez une distance de sécurité d'au moins 1,5 m avec tout matériau inflammable. Voir les instructions de montage séparées.

⚠ **DANGER :** Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

⚠ **DANGER :** Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

⚠ **DANGER :** Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ◯ et l'arrivée de gaz
doit être fermée sur la bouteille. Tenir toute source d'ignition à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat.
Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur
(bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si vous avez des doutes quant à l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac, ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne recouvrez jamais les surfaces du KIT BLAZING / COOKING pendant le fonctionnement, au risque de créer une accumulation de chaleur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne placer aucune casserole, poêle ni plaque de cuisson sur le BLAZING ZONE®, seulement sur le COOKING ZONE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Sur le COOKING ZONE, il est interdit d'utiliser des casseroles ou des poêles ayant les diamètres suivants <20 cm >32 cm.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous toujours que les piles sont correctement insérées (bornes + et - correctement positionnées) Voir les instructions de montage.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si une pile fuit, évitez tout contact avec la peau et éliminez-la de manière appropriée. Ne la réutilisez en aucun cas.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne mettez jamais la batterie en contact avec des flammes ou des températures élevées. Les piles ne doivent pas être court-circuitées.

⚠ **ATTENTION :** Portez des gants de protection pour installer le barbecue. Les composants peuvent parfois présenter des arêtes vives.

⚠ **ATTENTION :** La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.

⚠ **ATTENTION :** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart

⚠ **ATTENTION :** L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler
et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.

⚠ **ATTENTION :** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.

⚠ **ATTENTION :** Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à magasin spécialisé.

⚠ **ATTENTION :** Ne posez jamais d'objets chauds tels que grilles, des poêles à griller ou de poêles en fonte sur la surface de votre barbecue. Celle-ci pourrait être endommagée.

⚠ **ATTENTION :** Ne placez pas d'objets inflammables à proximité immédiate de la chambre du gril.

3.3 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

⚠ **DANGER :** Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.

⚠ **DANGER :** Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.

⚠ **ATTENTION :** Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

⚠ **ATTENTION :** Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez la housse après une forte pluie et laissez d'abord sécher le barbecue.

4. BOUTEILLES DE GAZ

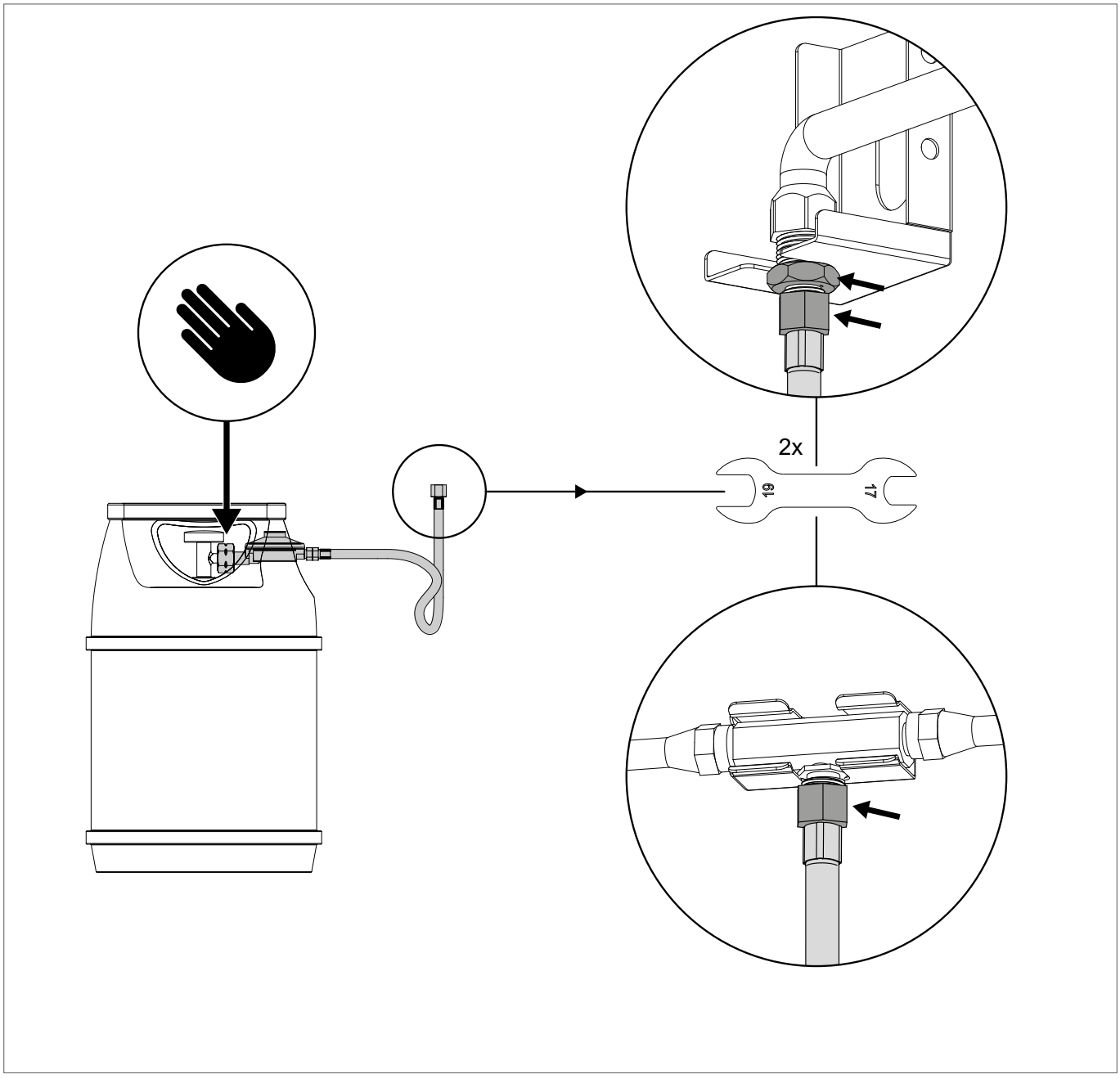
⚠ **DANGER :** Le barbecue ne peut être utilisé qu'avec des bouteilles de gaz et ne doit pas être alimenté par un raccordement de gaz naturel.

- Il doit être possible d'accéder facilement à l'espace de rangement des bouteilles de gaz et à la bouteille de gaz à tout moment. Veuillez tenir compte des indications figurant dans les instructions de montage séparées.
- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.
- **REMARQUE :** veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

5. MISE EN SERVICE DU BARBECUE

5.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

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



Pour cela, veuillez suivre les informations des instructions de montage séparées de votre barbecue.

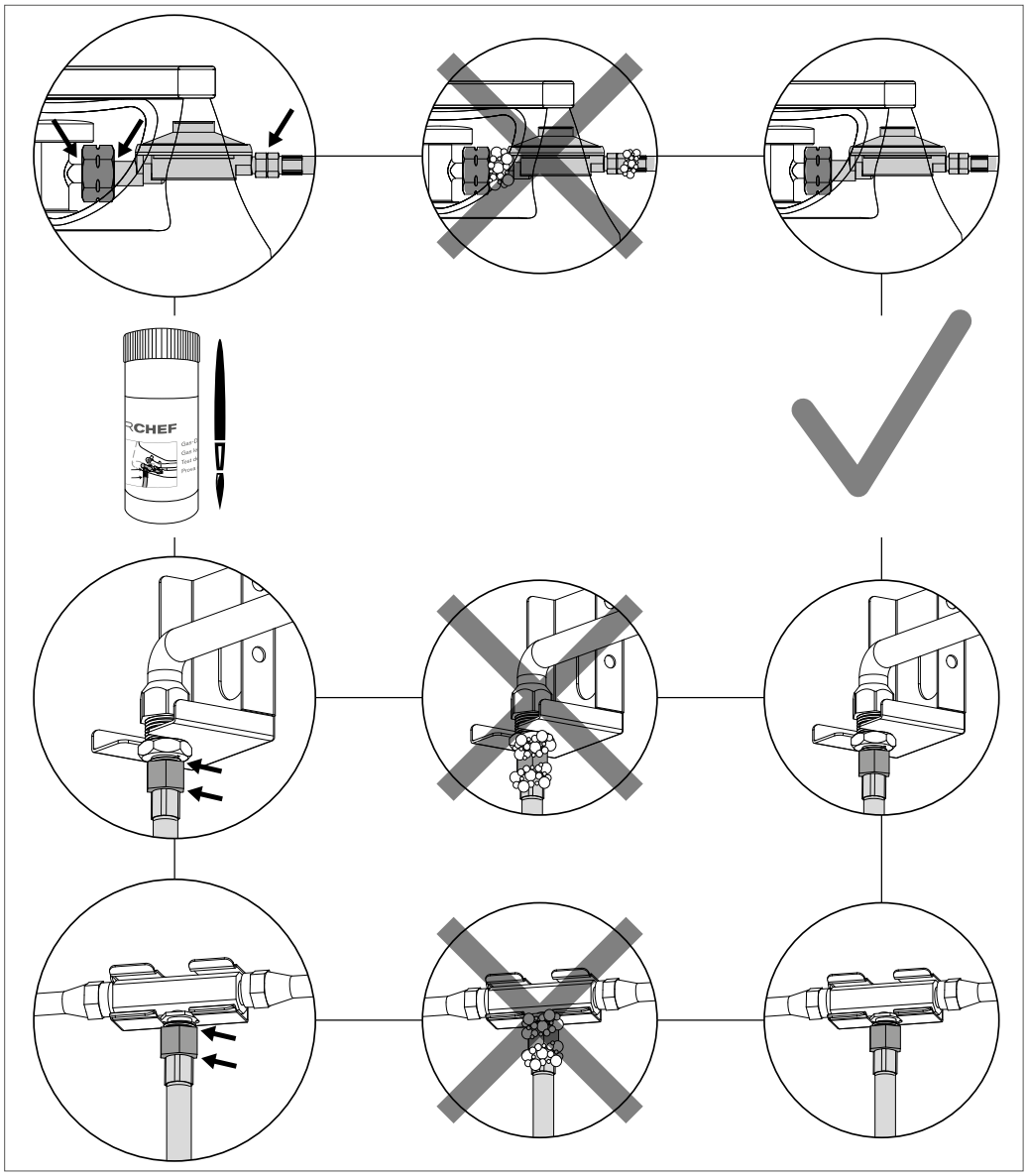
5.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées.

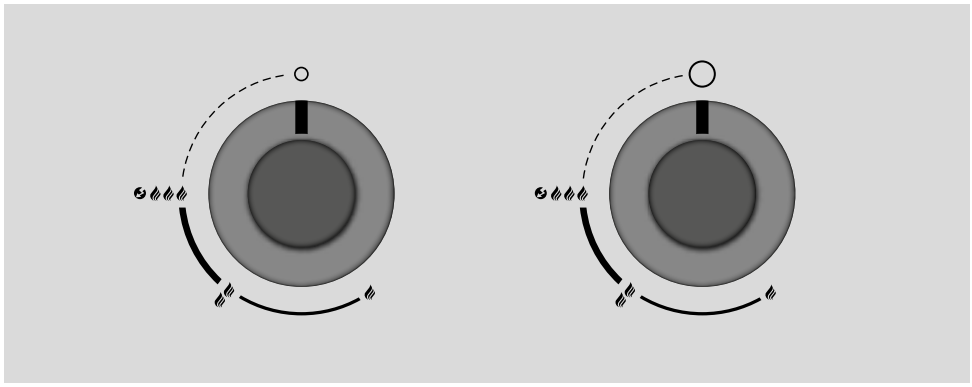
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur ◯.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.



6. EXPLICATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE

6.1 EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU BARBECUE

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF

: puissance basse

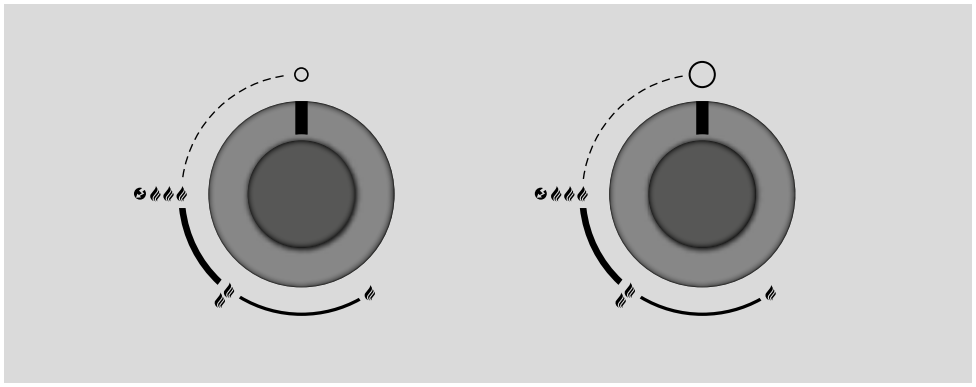
: puissance moyenne

: puissance élevée

: allumage

6.2 SYSTÈMES DE BRÛLEURS

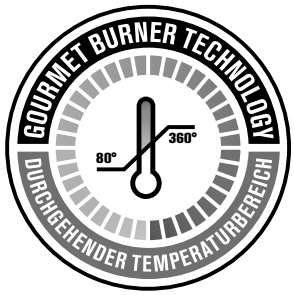
Systèmes de barbecue avec deux boutons de réglage



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

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

6.3 GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



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

6.4 GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

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

FLAME GUARD

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

Les avantages :

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

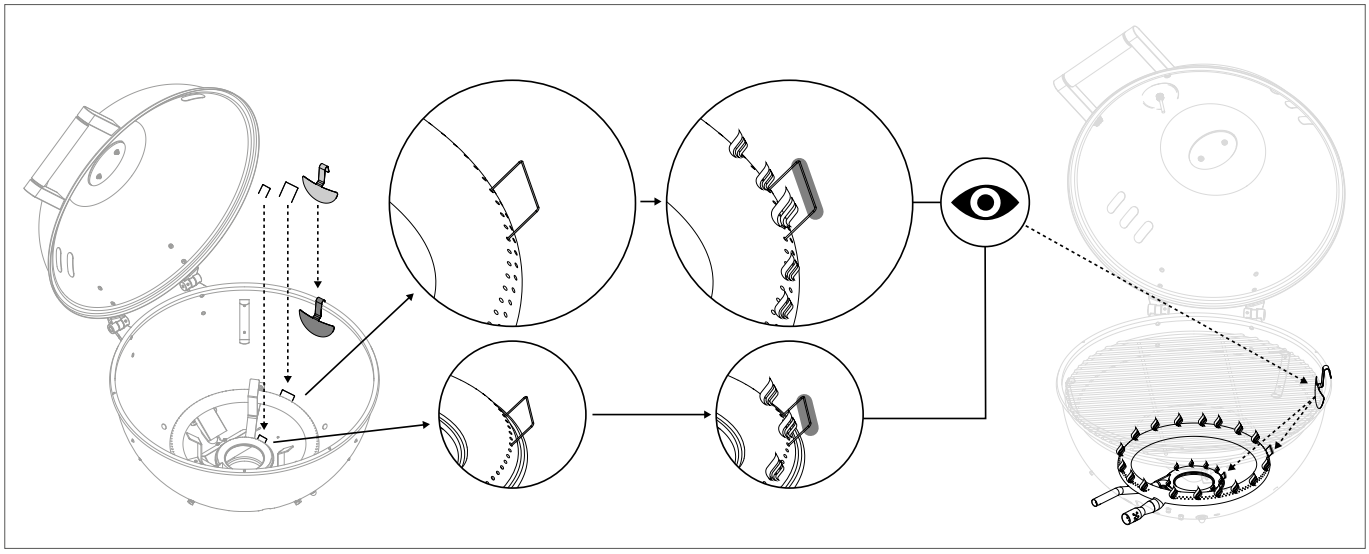
* ⚠ **AVERTISSEMENT :** Il est impossible de garantir que les brûleurs ne s'éteignent pas en cas de fortes intempéries. L'utilisation du gaz implique d'assurer une surveillance constante du barbecue. Tous les tests ont été réalisés en laboratoire.

FLAME CHECK

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

L'avantage :

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



6.5 SAFETY LIGHT

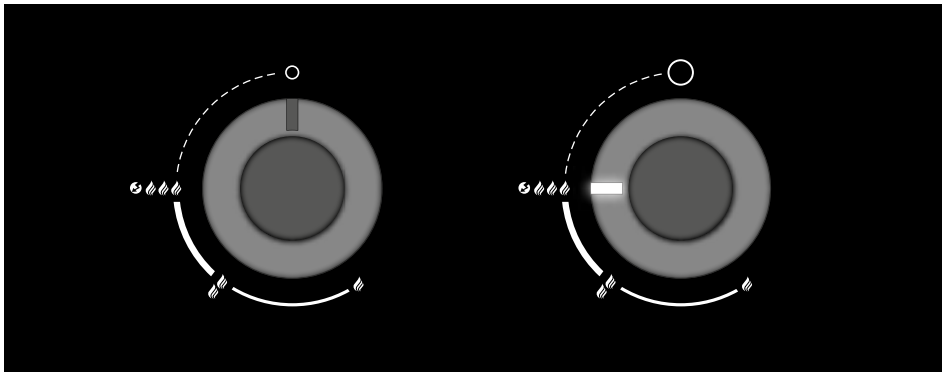
⚠ **AVERTISSEMENT :** Après les grillades, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.

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

L'avantage :

- Safety Light vous rappelle que la valve est encore ouverte et que le gaz risque de s'échapper.

CONSOLE DE COMMANDE AROSA 570 - BOUTON ROTATIF AVEC SAFETY LIGHT



6.6 EXPLICATION DU SYSTÈME D'ENTONNOIR

6.6.1 POSITION STANDARD



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

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

6.6.2 POSITION VOLCAN



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

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

7. UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE

7.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

7.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

⚠ **AVERTISSEMENT :** Portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Lors des grillades ou de la cuisson en position Volcan au niveau , laisser le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau – , même avec les grillades en position Volcan.

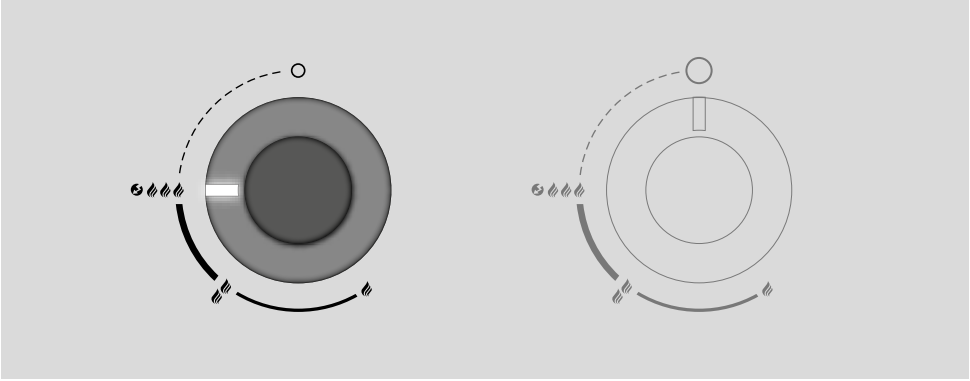
⚠ **ATTENTION :** La graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.

4. Mettez l'entonnoir à la position souhaitée (position Standard ou Volcan).
5. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.
6. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position Standard, niveau 🔥🔥🔥, le couvercle étant fermé.
7. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.3 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.

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



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

7.4 PLAGE DE TEMPÉRATURE / UTILISATION AROSA 570 G

	TEMPÉRATURE	BOUTON DE RÉGLAGE GAUCHE	BOUTON DE RÉGLAGE DROITE
min.	**env. 80***	🔥	○
moy.	**env. 120***	🔥🔥	○
max.	**env. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**env. 170***	○	🔥
moy.	**env. 240***	○	🔥🔥
max.	**env. 300***	○	🔥🔥🔥
max. absolu	**env. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valeurs indicatives sans influence des intempéries

7.5 UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

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

7.6 NETTOYAGE DU BARBECUE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

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

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

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : En cas de nettoyage avec une brosse spéciale barbecue en nylon, assurez-vous que le barbecue a totalement refroidi.

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

Nettoyage conseillé pour des saletés encrassées :

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

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

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

7.7 ENTRETIEN DU BARBECUE

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

8. EXPLICATION DU BLAZING/COOKING ZONE

8.1 CARACTÈRES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF

: puissance basse

: puissance moyenne

: puissance élevée

: allumage

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

8.2. BLAZING ZONE®

8.2.1 BARBECUE INFRAROUGE

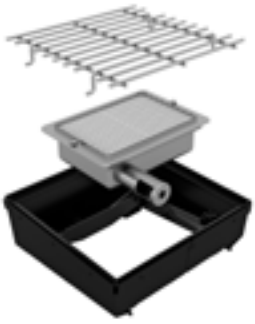
Comment fonctionne un brûleur infrarouge ?

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

8.2.2 DEUX DOMAINES D'APPLICATION

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

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





Hautes températures 600 - 900 °C

Brûleur céramique haute performance
Griller à hautes températures
Croûte parfaite sur la viande
Grille à hauteur réglable, 2 niveaux
Solution idéale pour les morceaux maigres





Températures moyennes 200 - 350 °C

Brûleur céramique haute performance
Grillade homogène

HEAT DIFFUSER

- Évite les flambées de graisses
- Répartit la chaleur de manière homogène sur la grille
- Évacue la graisse

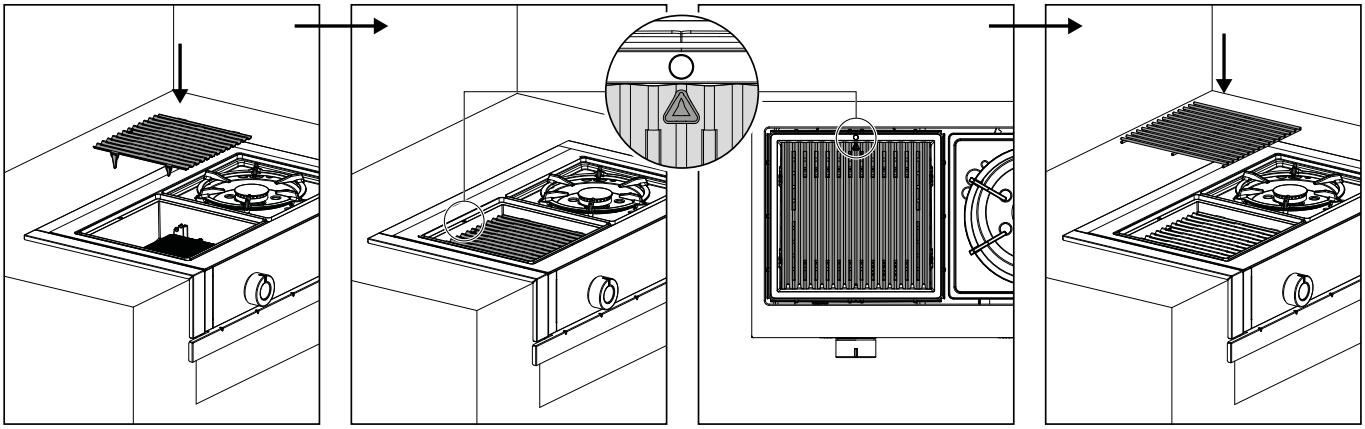
Solution idéale pour les morceaux gras
Solution idéale pour les grillades fragiles saucisses, volailles, légumes et poissons

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

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

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

8.2.3 POSE DU HEAT DIFFUSER



8.3 COOKING ZONE

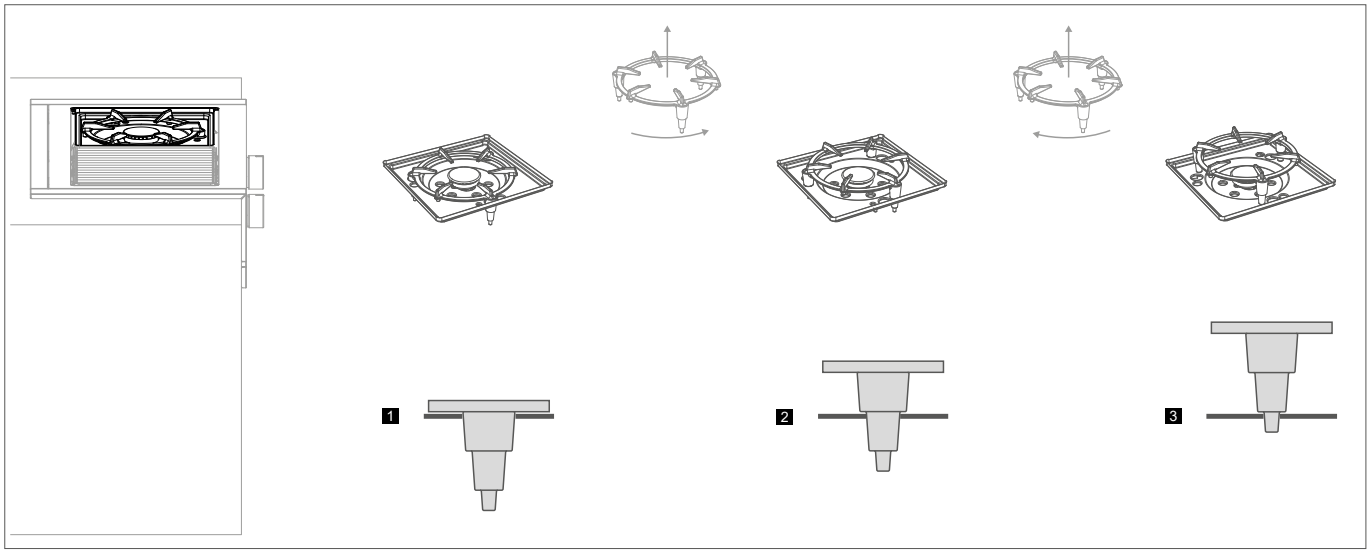
8.3.1 TROIS DOMAINES D'APPLICATION

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

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

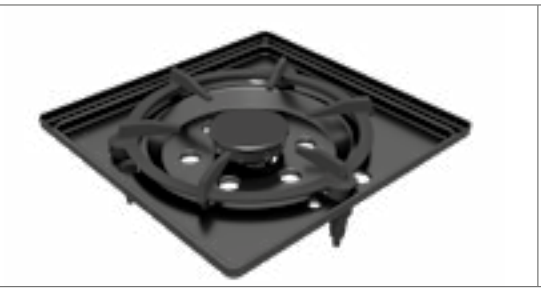
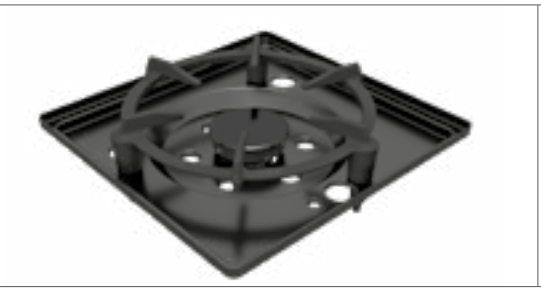
Grâce à la forme concave de la plaque de cuisson en fonte massive, le COOKING ZONE s'utilise également avec le BBQ Wok OUTDOORCHEF, qui trouve idéalement sa place sur la plaque (sans anneau adaptateur pour le wok)

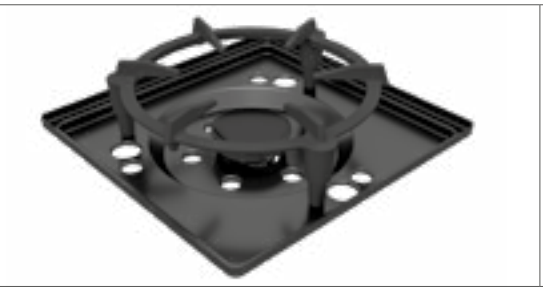
Réglage en hauteur de la plaque en fonte



Capots de protection pour la plaque de cuisson en fonte

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

	**Chaleur élevée** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température élevée peuvent être couverts ▪ Faire griller à feu vif de la viande, du poisson et des légumes
	**Chaleur moyenne** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température moyenne peuvent être couverts ▪ Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes ▪ Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre, etc.

	**Chaleur basse** En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température basse peuvent être couverts ▪ Faire cuire des sauces, soupes, plats mijotés et plats à base de riz

9. UTILISATION DU BLAZING/COOKING ZONE

9.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

9.2 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

REMARQUE : Valable pour les deux brûleurs (BLAZING ZONE® et COOKING ZONE)

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



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

9.3. BLAZING ZONE®

9.3.1 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

⚠ **AVERTISSEMENT :** Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
Laissez toujours le BLAZING ZONE® complètement refroidir avant de toucher les pièces.
Pour déplacer la grille et retirer le HEAT DIFFUSER, utilisez le lève-grille fourni.

1. Mettez la grille et le HEAT DIFFUSER dans la position souhaitée.
2. Chauffez le BLAZING ZONE® env. 10 minutes au niveau souhaité – .
3. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

9.3.2 APRÈS LE BARBECUE

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur .
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez le BLAZING ZONE® bien refroidir et nettoyez ensuite la grille.
4. Couvrez le barbecue et le BLAZING/COOKING ZONE avec la housse adaptée.

9.4 COOKING ZONE

9.4.1 AVANT LA CUISSON

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

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

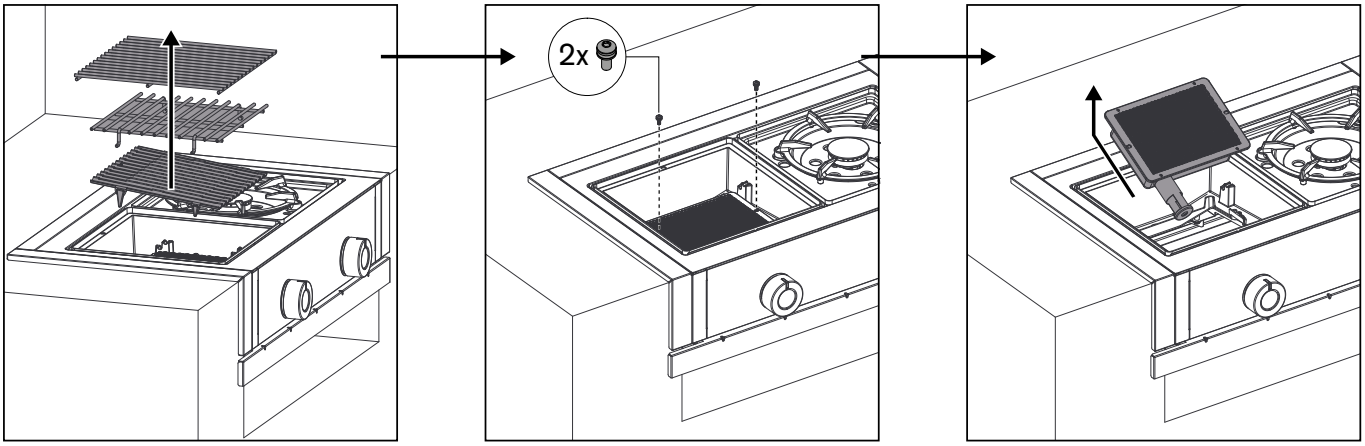
9.4.2 APRÈS LA CUISSON

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

9.5 NETTOYAGE DU BLAZING ZONE®

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

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



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

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

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

9.6 ENTRETIEN

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

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

9.7 LA GRILLE EN ACIER INOX DU BLAZING® ZONE

UTILISATION

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

NETTOYAGE

Lors du nettoyage, respectez bien les points suivants :

- Laissez la grille en inox chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes.
- Laissez ensuite la grille refroidir complètement afin que les restes d'aliments et les résidus se solidifient.
- Utilisez une brosse avec des poils en nylon ou en laiton (pas de poils en acier) pour le nettoyage
- En cas de salissures tenaces : Utilisez un nettoyant barbecue CHEF OUTDOORCHEF.

REMARQUE

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

10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.
  ⚠ **ATTENTION :** Cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

Pas d'étincelle :

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

Pas ou moins de performance :

- Vérifiez si les brûleurs sont éventuellement obstrués par des insectes ou des araignées/toiles d'araignée.

  Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage des brûleurs ici :
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Le SAFETY LIGHT ne fonctionne pas :

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

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

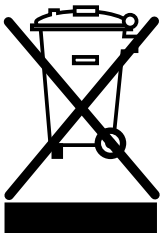
11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

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

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

12. ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit et la batterie qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Vous pouvez utiliser ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Veuillez retirer la batterie de l'appareil avant de l'apporter au centre de recyclage et l'éliminer conformément aux prescriptions locales.

13. INFORMATIONS TECHNIQUES

AROSA 570 G

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

À GAZ

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

BLAZING ZONE®

Puissance	3,40 kW H_S
Consommation de gaz	238 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,86 mm/marquage : CG
Injecteur (50 mbar)	0,74 mm / marquage : CF

COOKING ZONE

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

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

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

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

it SOMMARIO

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE 84

2. ISTRUZIONI PER L'USO 84

2.1 Conservazione delle istruzioni per l'uso

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 85

3.1 Installazione e montaggio
3.2 Utilizzo
3.3 Stoccaggio e/o inutilizzo

4. BOMBOLE DI GAS 89

5. MANUTENZIONE DEL BARBECUE 90

5.1 Collegamento del tubo del gas
5.2 Prova di tenuta

6. DESCRIZIONE DEL BARBECUE SFERICO 92

6.1 Spiegazione dei simboli sul pannello di controllo
6.2 Sistemi con bruciatori
6.3 Gourmet Burner Technology (GBT)
6.4 Gas Safety System (GSS)
6.5 Safety Light
6.6 Spiegazione del sistema ad imbuto

7. USO DEL BARBECUE SFERICO 95

7.1 Prima del primo utilizzo
7.2 Prima di grigliare
7.3 Istruzioni per l'accensione
7.4 Gamma di temperatura / Utilizzo AROSA 570 G
7.5 Dopo l'utilizzo del barbecue
7.6 Pulizia del barbecue
7.7 Manutenzione del barbecue

8. DESCRIZIONE DELLA BLADING-/COOKING ZONE 99

8.1 Simboli sul pannello di controllo
8.2 BLAZING ZONE®
8.3 COOKING ZONE

9. USO DELLA BLADING-/COOKING ZONE 102

9.1 Prima del primo utilizzo
9.2 Istruzioni per l'accensione
9.3 BLAZING ZONE®
9.4 COOKING ZONE
9.5 Pulizia della BLAZING ZONE®
9.6 Manutenzione
9.7 La griglia in acciaio inossidabile della BLAZING® ZONE

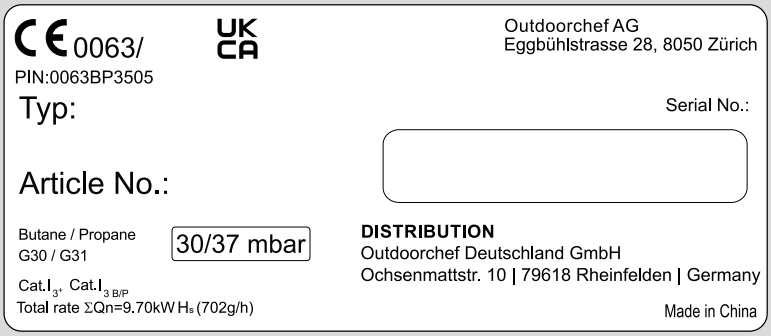
10. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI 105

11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA 106

12. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI 106

13. INFORMAZIONI TECNICHE 107

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



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

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

2. ISTRUZIONI PER L'USO

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

2.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

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

Nota per l'installatore: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente.

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF.
Utilizzare solo all'aperto.

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

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

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

⚠ **ATTENZIONE:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono provocare lesioni minori o moderate, se non vengono rispettate.

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

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.
Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.

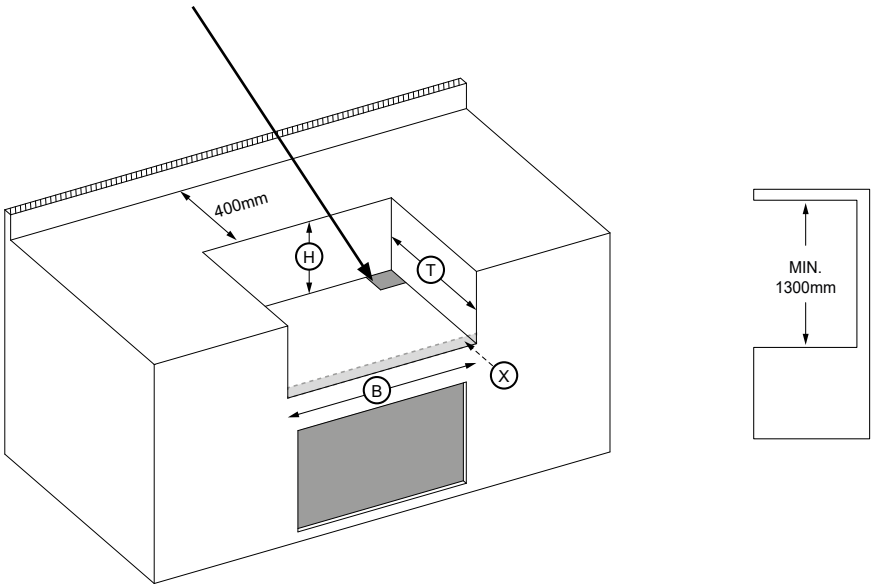
⚠ **PERICOLO:** Installare la griglia integrata solo su supporti composti da materiali ignifughi e resistenti al calore e almeno a una distanza di sicurezza di 1,5 metri da oggetti infiammabili.

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

⚠ **PERICOLO:** Seguire sempre e in ogni caso le istruzioni di installazione riportate nelle istruzioni di montaggio separate.

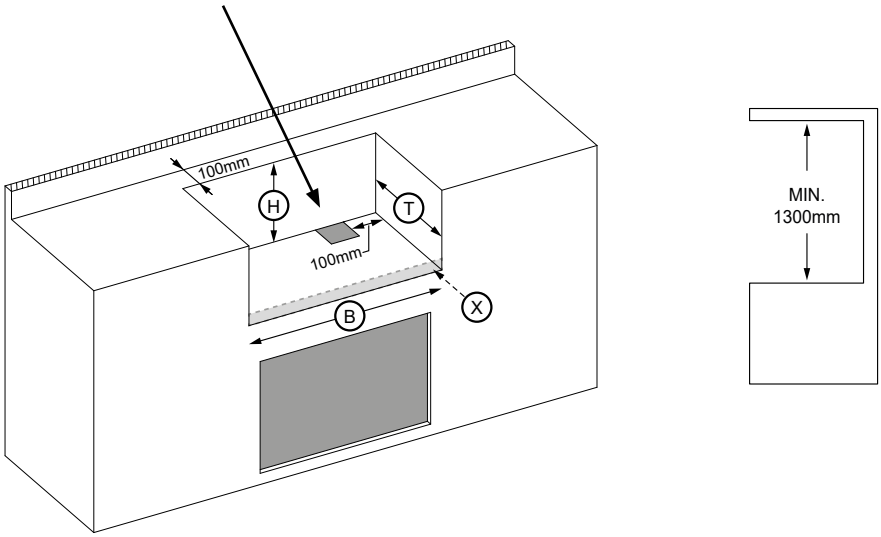
MODELLO	Dimensione della sezione			
	L	P	H	X
AROSA 570 G H	745 mm	582 mm	285 mm	min. 98mm

APERTURA PER IL COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS 100x100mm

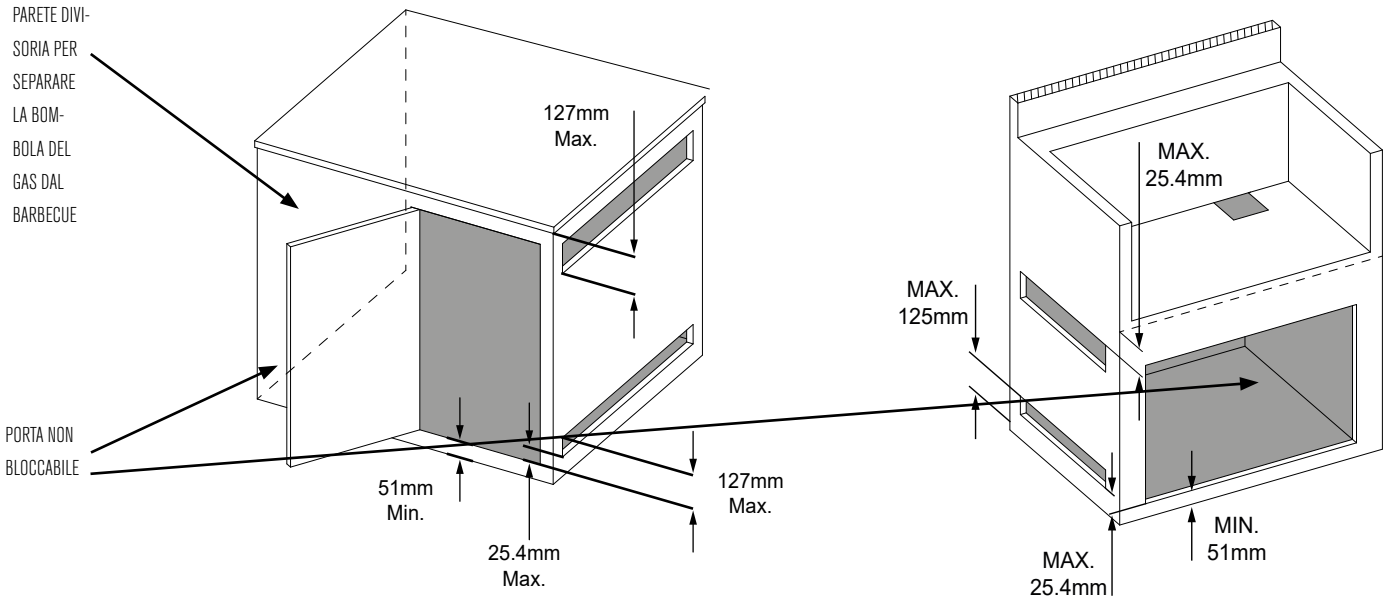


MODELLO	Dimensione della sezione			
	L	P	H	X
BZ / CZ H	690 mm	410 mm	285 mm	min. 30 mm

APERTURA PER IL COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS 100x100mm



⚠ **ATTENZIONE:** Se la bombola del gas viene collocata sotto la griglia integrata, si consiglia di prevedere un'altezza di montaggio di **almeno 1100mm**. Le dimensioni per la ventilazione del vano bombola devono essere ricavate dall'armadio del gas.



⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo.
Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN e BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

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

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

3.2 UTILIZZO

Ogni persona che si accinga a usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.
Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione.
Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF. Il barbecue deve essere utilizzato solo all'aperto e installato solo su supporti composti da materiali ignifughi.

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.

⚠ **PERICOLO:** Il barbecue deve essere montato solo su supporti composti da materiali ignifughi. Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 m da oggetti infiammabili. Vedere le istruzioni di montaggio separate.

⚠ **PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ◯ e che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. Svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.

⚠ **AVVERTENZA:** Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto.
Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.

⚠ **AVVERTENZA:** Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo della bacinella, né le feritoie di ventilazione del coperchio.
Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.

⚠ **AVVERTENZA:** Non coprire mai la superficie della BLAZING e COOKING ZONE durante l'utilizzo per evitare che si accumuli calore.

⚠ **AVVERTENZA:** Non collocare pentole o padelle o piastre sulla BLAZING ZONE®, bensì solo sulla COOKING ZONE

⚠ **AVVERTENZA:** Sulla COOKING ZONE non devono essere utilizzate pentole o padelle con i seguenti diametri
<20cm >32cm.

⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi sempre che le batterie siano inserite correttamente (connessione + e - posizionate correttamente). Vedere le istruzioni di montaggio.

⚠ **AVVERTENZA:** Se una batteria produce perdite, evitare il contatto con la pelle e smaltirla correttamente. Non continuare a usarla in nessun caso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non mettere mai batterie a contatto con fiamme o temperature elevate. Le batterie non devono essere messe in cortocircuito.

⚠ **ATTENZIONE:** Montare il barbecue indossando guanti protettivi. Alcuni componenti possono presentare spigoli acuminati.

⚠ **ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.

⚠ **ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini

⚠ **ATTENZIONE:** Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

⚠ **ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.

⚠ **ATTENZIONE:** Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che l'erogazione del gas non avviene regolarmente, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

⚠ **ATTENZIONE:** Non collocare mai oggetti caldi come griglie, padelle e teglie in ghisa sui ripiani accanto al barbecue.La superficie potrebbe danneggiarsi.

⚠ **ATTENZIONE:** Non posizionare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze della camera del grill.

3.3 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

⚠ **PERICOLO:** Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.

⚠ **ATTENZIONE:** Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare che si crei dell'umidità all'interno, rimuovere la copertina di protezione dopo un'esposizione prolungata alla pioggia e lasciar asciugare il barbecue..

4. BOMBOLE DI GAS

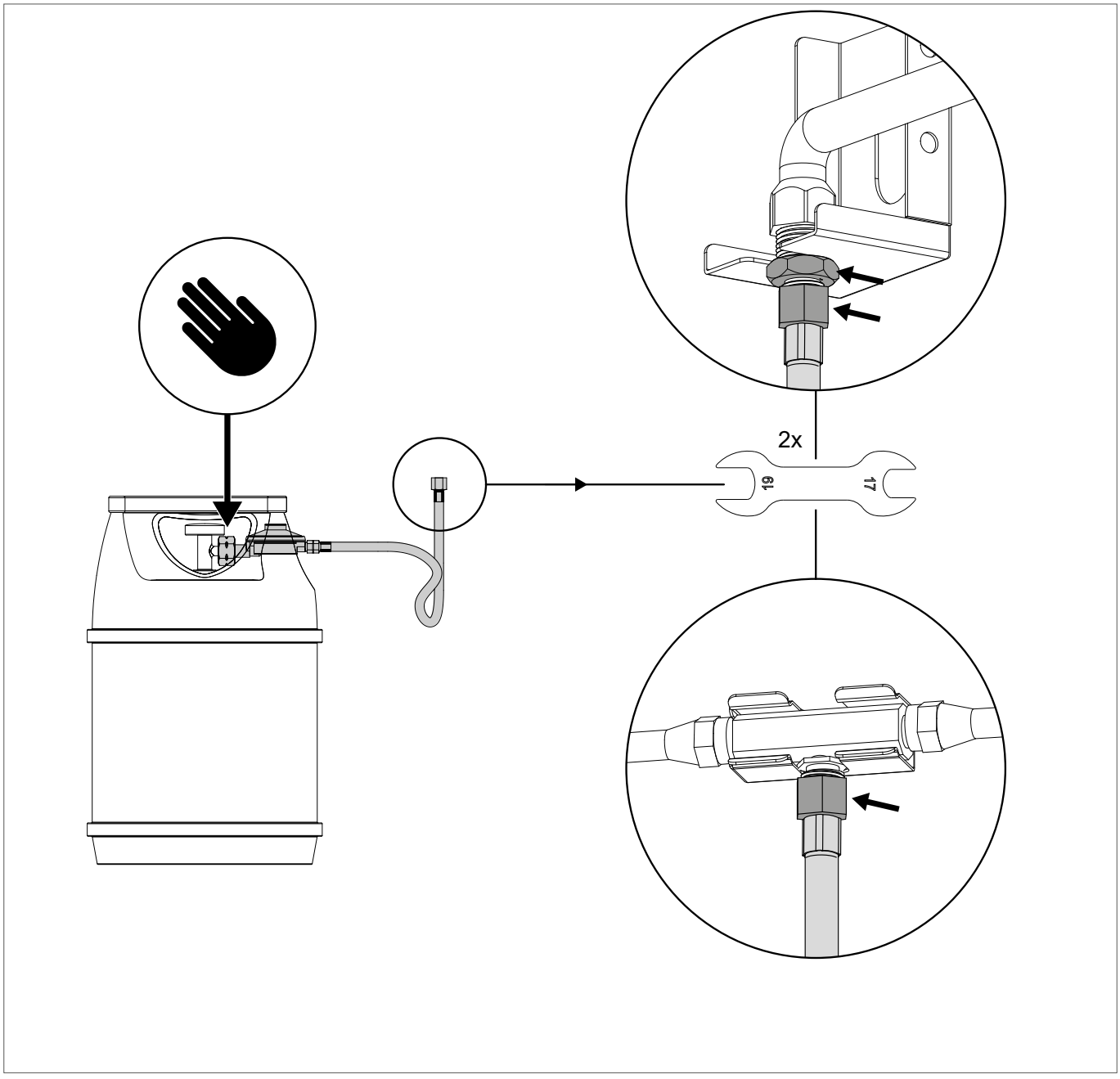
⚠ **PERICOLO:** Il barbecue è adatto solo per l'utilizzo con bombole di gas, non deve essere utilizzato collegandolo all'attacco del metano.

- Assicurare sempre un facile accesso al vano bombola e alla bombola stessa. Seguire le istruzioni descritte nelle istruzioni di montaggio separate.
- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.
- **NOTA:** controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue a gas messi in commercio e, se necessario, di adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

5. MANUTENZIONE DEL BARBECUE

5.1 COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS

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



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

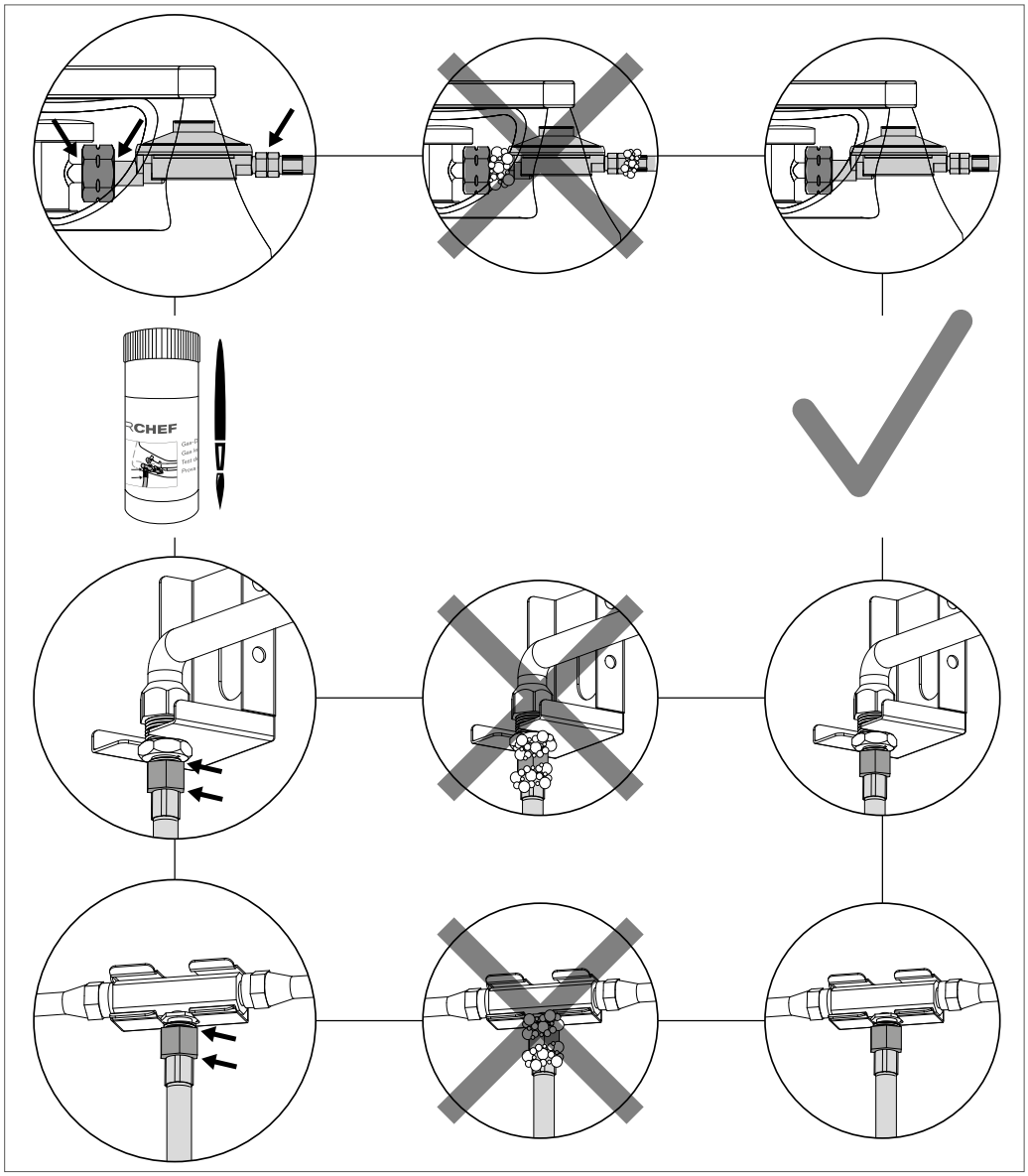
5.2 PROVA DI TENUTA

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** il barbecue può essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

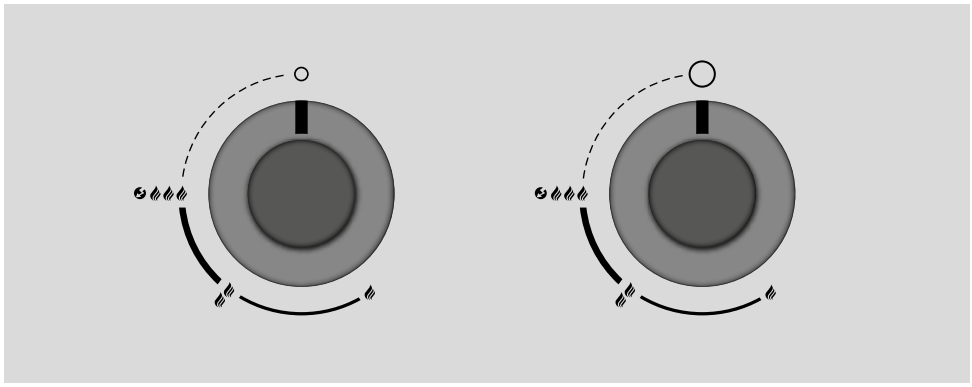
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione ○.
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione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



6. DESCRIZIONE DEL BARBECUE SFERICO

6.1 SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

: potenza bassa

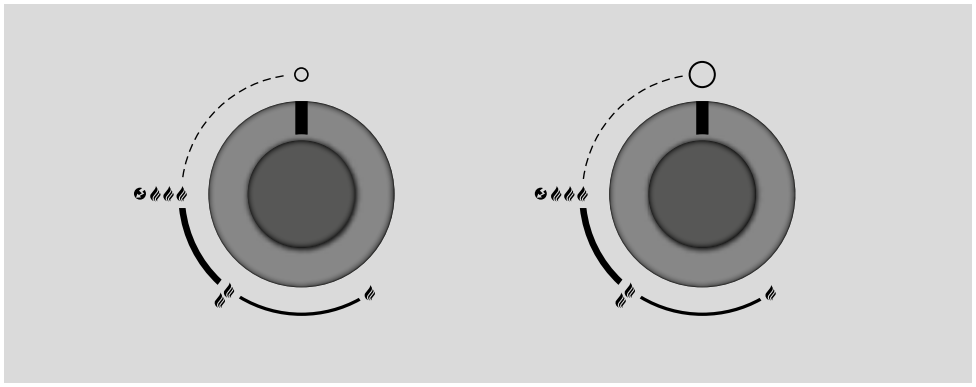
: potenza media

: potenza elevata

: Accensione

6.2 SISTEMI CON BRUCIATORI

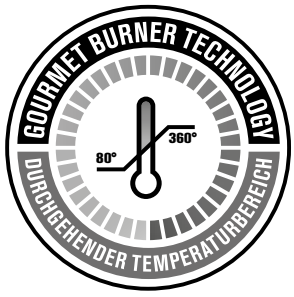
Sistemi di barbecue con due manopole



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

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

6.3 GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



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

6.4 GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

La griglia integrata AROSA 570 G è dotata dell'innovativo GAS SAFETY SYSTEM (GSS), che comprende le seguenti caratteristiche:

FLAME GUARD

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

I vantaggi:

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

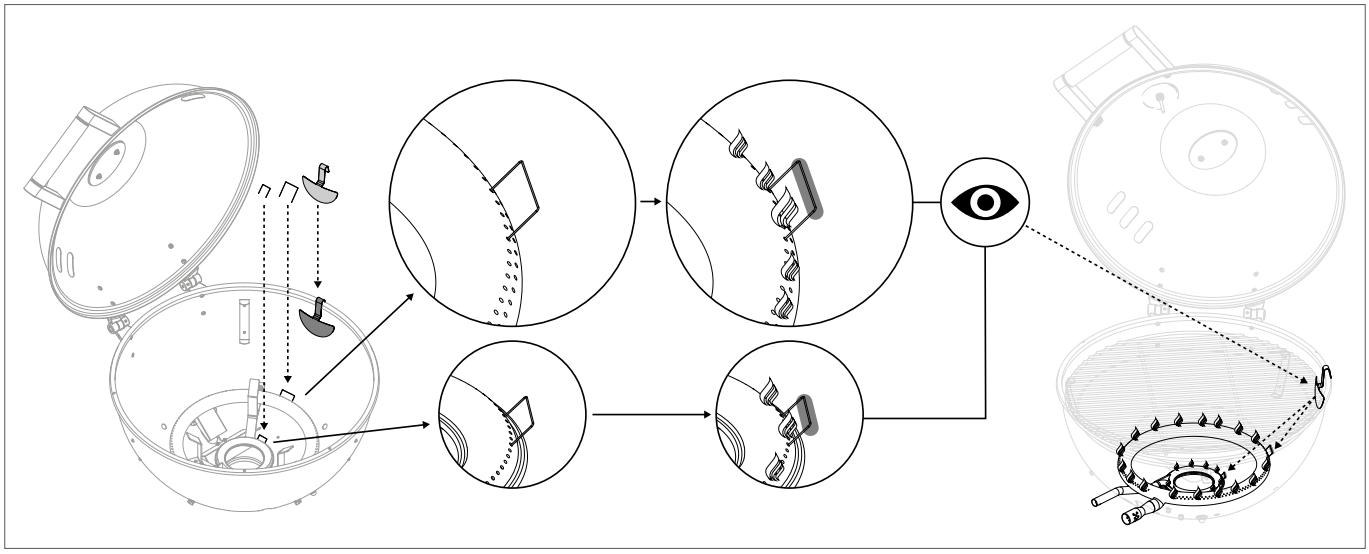
* ⚠ **AVVERTENZA:** Non è possibile garantire al 100% che i bruciatori non si spengano in caso di condizioni meteo estreme. Quando si lavora con il gas, bisogna sempre prestare attenzione e non lasciare mai funzionare il barbecue incustodito. Tutti i test sono stati eseguiti in base a condizioni di laboratorio.

FLAME CHECK

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

Il vantaggio:

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



6.5 SAFETY LIGHT

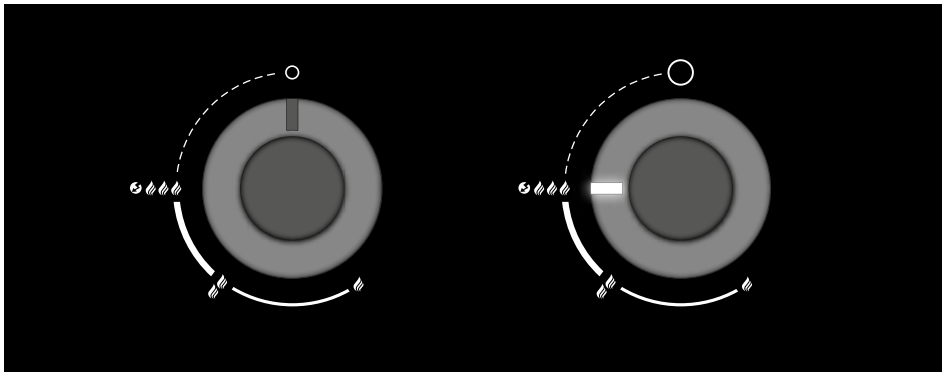
⚠ **AVVERTENZA:** Una volta ultimato il barbecue, ricordarsi sempre di chiudere la valvola di erogazione del gas e la bombola, nonché di ruotare il rubinetto del gas.

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

Il vantaggio:

- Il sistema Safety Light ricorda che la valvola è ancora aperta e che il gas potrebbe fuoriuscire.

PANNELLO DI CONTROLLO AROSA 570 - MANOPOLE CON SAFETY LIGHT



6.6 SPIEGAZIONE DEL SISTEMA AD IMBUTO

6.6.1 POSIZIONE STANDARD



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

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

6.6.2 POSIZIONE VULCANO



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

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

7. USO DEL BARBECUE SFERICO

7.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

7.2 PRIMA DI GRIGLIARE

⚠ **AVVERTENZA:** durante l'uso del grill cambiare la posizione dell'imbuto solo indossando guanti resistenti alle alte temperature.

⚠ **AVVERTENZA:** Se si griglia o si cucina nella posizione Vulcano al livello 🔥🔥🔥, lasciare il coperchio aperto.
Solo al livello 🔥 – 🔥🔥 è possibile mantenere il coperchio chiuso anche in caso di grigliatura nella Posizione Vulcano.

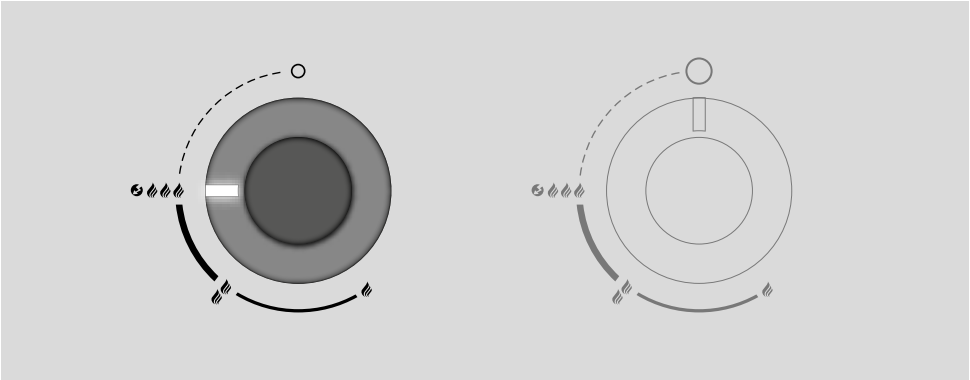
⚠ **ATTENZIONE:** i grassi caldi raccolti nel recipiente raccogli grassi possono provocare ustioni.
Prima di rimuovere il recipiente raccogli grassi, lasciare che il grasso si raffreddi completamente.

4. Portare l'imbuto sulla posizione desiderata (posizione Standard o posizione Vulcano).
5. Scegliere eventualmente l'accessorio che si vuole utilizzare.
6. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello 🔥🔥🔥 (posizione standard).
7. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra 🔥 e 🔥🔥🔥.

7.3 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ **AVVERTENZA:** non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.

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



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

7.4 GAMMA DI TEMPERATURA / UTILIZZO AROSA 570 G

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

* Valori indicativi, senza l'influsso di agenti atmosferici

7.5 DOPO L'UTILIZZO DEL BARBECUE

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

7.6 PULIZIA DEL BARBECUE

⚠ **AVVERTENZA:** Per pulire lo spazio interno del barbecue intorno al sistema a bruciatori, prestare attenzione a non danneggiare alcun componente.

PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE DEL BARBECUE

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

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

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE DEL BARBECUE

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

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

Processo di pulizia raccomandato per lo sporco più ostinato:

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

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

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

7.7 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

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

8. DESCRIZIONE DELLA BLADING-/COOKING ZONE

8.1 SIMBOLI SUL PANNELLO DI CONTROLLO

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

: potenza bassa

: potenza media

: potenza elevata

: Accensione

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

8.2 BLAZING ZONE®

8.2.1 GRIGLIARE A INFRAROSSI

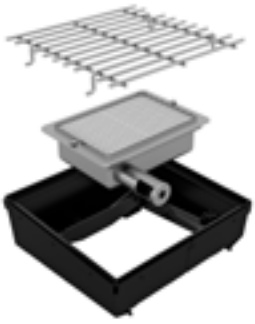
Come funziona un bruciatore a infrarossi?

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

8.2.2 DUE CAMPI DI APPLICAZIONE

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

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





Alta temperatura 600 - 900°C

Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni
Grigliare ad alta temperatura
Crosta perfetta sulla carne
Griglia regolabile in altezza, 2 livelli
Ideale per i tagli più magri

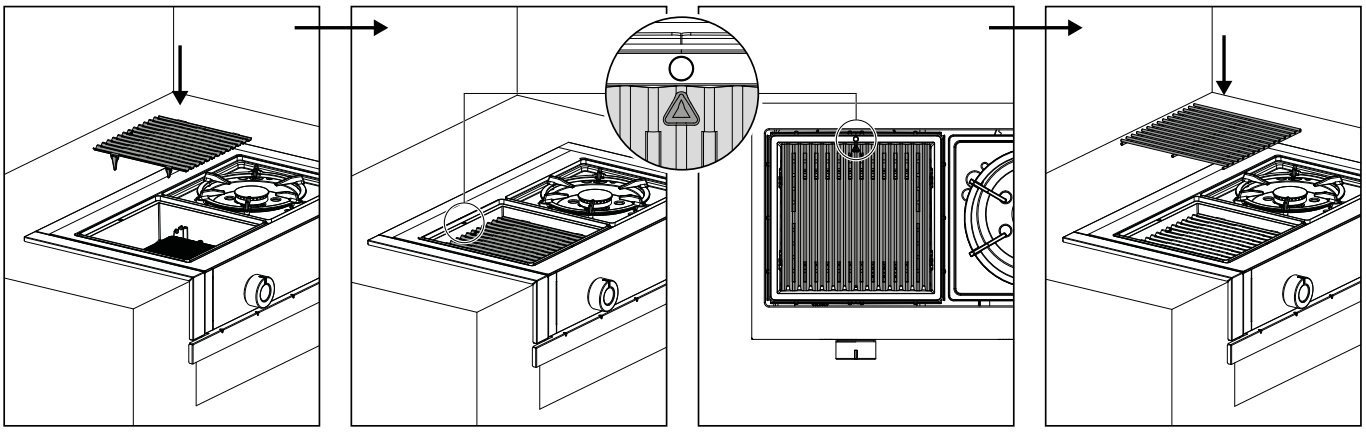
		**Temperature intermedie 200 - 350°C** Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni Grigliare normalmente HEAT DIFFUSER ▪ Evita che i grassi si brucino ▪ Distribuisce uniformemente il calore sulla griglia ▪ Smaltisce il grasso Ideale per i tagli più grassi Ideale per gli alimenti da grigliare più delicati. Salsicce, pollame, verdure e pesce

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

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

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

8.2.3 INSERIMENTO DELL'HEAT DIFFUSER



8.3 COOKING ZONE

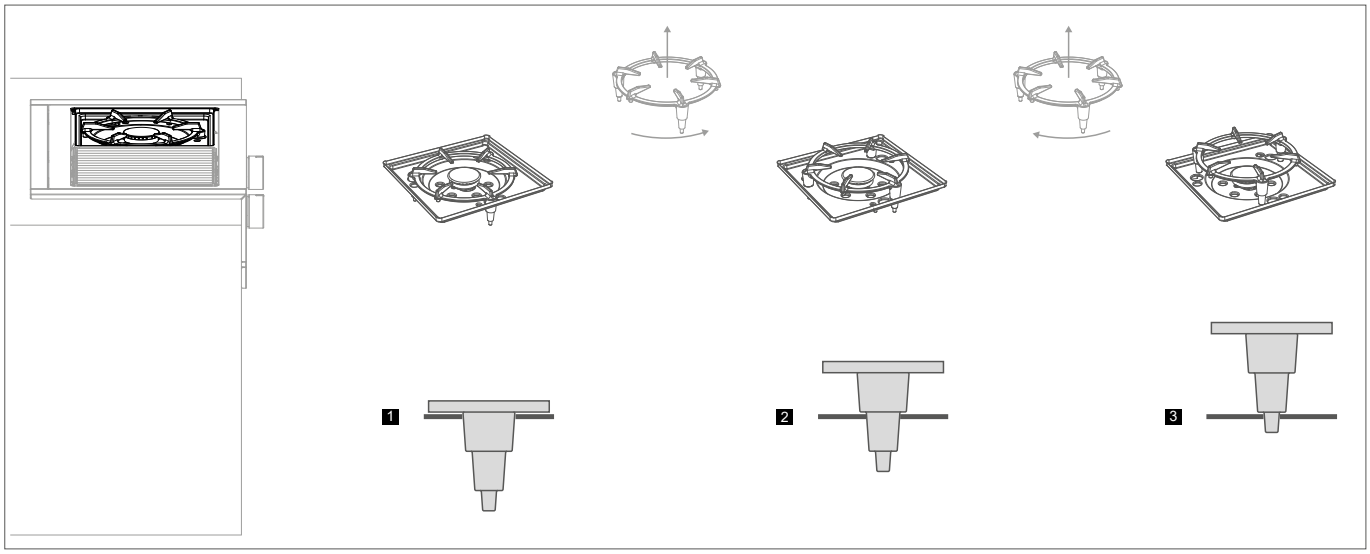
8.3.1 TRE CAMPI DI APPLICAZIONE

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

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

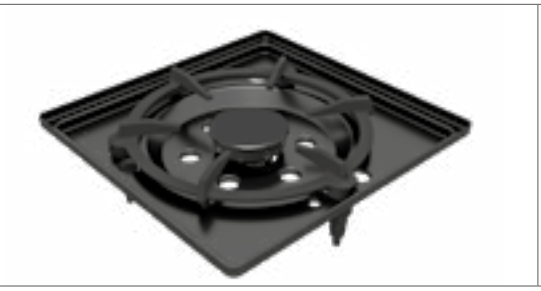
Grazie alla forma concava dell'accessorio in ghisa massiccia, la COOKING ZONE può essere utilizzata meravigliosamente anche con il BBQ WOK OUTDOORCHEF, che si adatta perfettamente all'accessorio (senza anello adattatore per wok)

Regolazione in altezza dell'inserto in ghisa



Tappi di protezione per inserto di cottura in ghisa

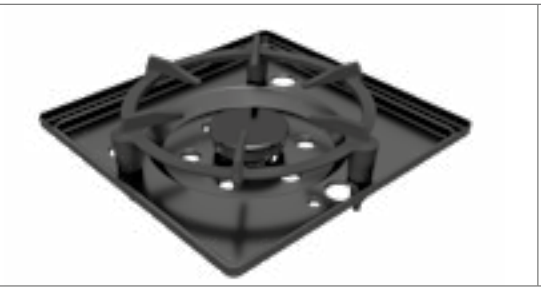
Assicurarsi di utilizzare sempre i tappi protettivi in silicone forniti per l'inserto di cottura in ghisa. Essi proteggono dai graffi i fori per la regolazione dell'altezza della griglia.



Calore elevato

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

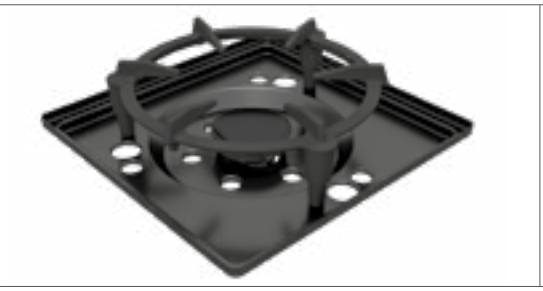
- Rosolare in modo intenso carne, pesce e verdure



Calore intermedio

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

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

	**Calore basso** In combinazione con le manopole, è possibile coprire diversi tipi di impiego nel range di temperatura basso ▪ Cucinare salse, minestre, stufati e piatti a base di riso

9. USO DELLA BLADING-/COOKING ZONE

9.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

9.2 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

NOTA: Vale per entrambi i bruciatori (BLAZING ZONE® e COOKING ZONE)

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



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

9.3 BLAZING ZONE®

9.3.1 PRIMA DI GRIGLIARE

⚠ **AVVERTENZA:** Lavorare sempre indossando guanti resistenti alle alte temperature.
Lasciare sempre raffreddare completamente la BLAZING ZONE® prima di toccare i pezzi.
Utilizzare il sollevatore per griglia in dotazione per regolare la griglia e rimuovere l'HEAT DIFFUSER.

1. Portare la griglia e l'HEAT DIFFUSER nella posizione desiderata.
2. Riscaldare la BLAZING ZONE® per ca. 10 minuti fino al livello desiderato – .
3. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare la temperatura in base alle proprie esigenze tra e .

9.3.2 DOPO AVER GRIGLIATO

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente la BLAZING ZONE® e successivamente pulire la griglia.
4. Coprire il barbecue e l'intera BLAZING-/COOKING ZONE con l'apposita copertina di protezione.

9.4 COOKING ZONE

9.4.1 PRIMA DELLA COTTURA

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

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

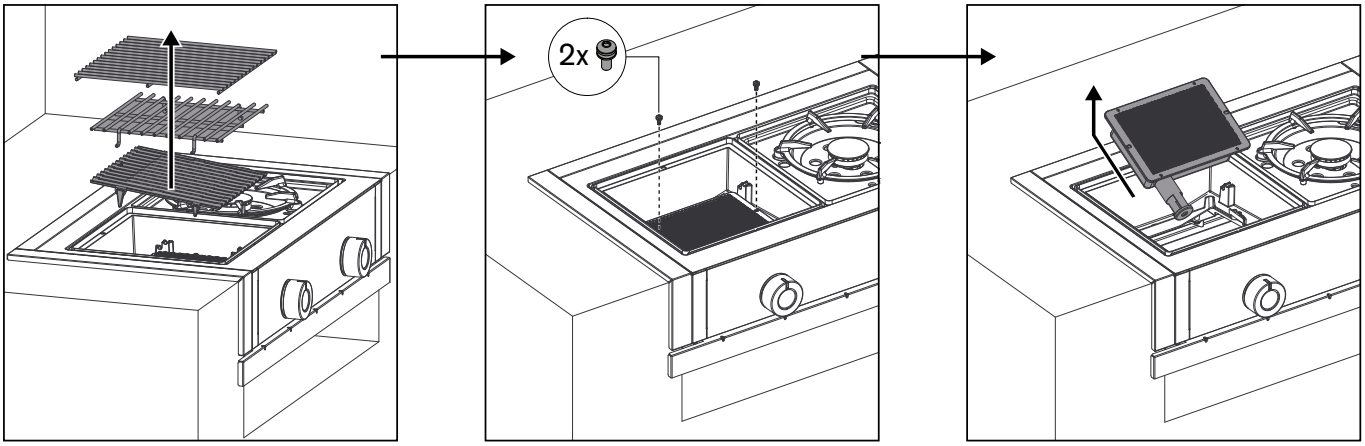
9.4.2 DOPO LA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente la COOKING ZONE e solo in seguito procedere con la pulizia della superficie sotto l'inserto in ghisa.
4. Coprire il barbecue e l'intera BLAZING-/COOKING ZONE con l'apposita copertina di protezione.

9.5 PULIZIA DELLA BLAZING ZONE®

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

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



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

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

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

9.6 MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere la BLAZING-/COOKING ZONE in perfetta efficienza.

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

9.7 LA GRIGLIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE DELLA BLAZING® ZONE

UTILIZZO

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

PULIZIA

Per la pulizia, osservare i seguenti punti:

- Lasciar bruciare le griglie in acciaio inossidabile sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti.
- Quindi lasciare raffreddare completamente la griglia della griglia in modo che i resti di cibi e i residui possano solidificarsi.
- Utilizzare una spazzola con setole in nylon oppure ottone (non acciaio) per la pulizia
- In presenza di sporco ostinato: Utilizzare un detergente per barbecue OUTDOORCHEF CHEF.

NOTA

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

10. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.
- Verificare che scocchi la scintilla fra l'elettrodo e il bruciatore.
  ⚠ **ATTENZIONE:** questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa!

Scintilla assente:

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

Potenza assente o ridotta:

- Controllare se i bruciatori sono bloccati da insetti o ragni/ragnatele.

  Per ulteriori informazioni sulla pulizia dei bruciatori, consultare il sito:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Il sistema SAFETY LIGHT non funziona:

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

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

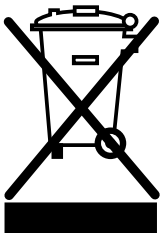
11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

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

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM
** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

12. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Questa etichetta indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere riciclato in modo eco-compatibile.

Prima di portare l'apparecchio a un centro di smaltimento, rimuovere le batterie e smaltirlo in conformità alle normative locali.

13. INFORMAZIONI TECNICHE

AROSA 570 G

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

SFERA

Potenza	
- bruciatore piccolo	2,90 kW H_S
Consumo di gas	210 g/h
- bruciatore grande	6,60 kW H_S
Consumo di gas	476 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0.78 mm/Marcatura: BD
- Ugello del bruciatore grande	1.22 mm/Marcatura: BG
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0.68 mm/Marcatura: AU
- Ugello del bruciatore grande	1.06 mm/Marcatura: AI

BLAZING ZONE®

Potenza	3,40 kW H_S
Consumo di gas	238 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	0,86 mm / Marcatura: CG
Ugelli (50 mbar)	0.74 mm / Marcatura: CF

COOKING ZONE

Potenza	2,90 kW H_S
Consumo di gas	206 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	0,82 mm / Marcatura: BH
Ugelli (50 mbar)	0.72 mm / Marcatura: AO

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

Informazione per l'uso del termometro
La temperatura indicata dal termometro può presentare uno scostamento pari a +/- 10%.

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



outdoorchef

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

Art.-No.19.120.48