

# MANUAL

## COOKING ZONE KIT PLUS

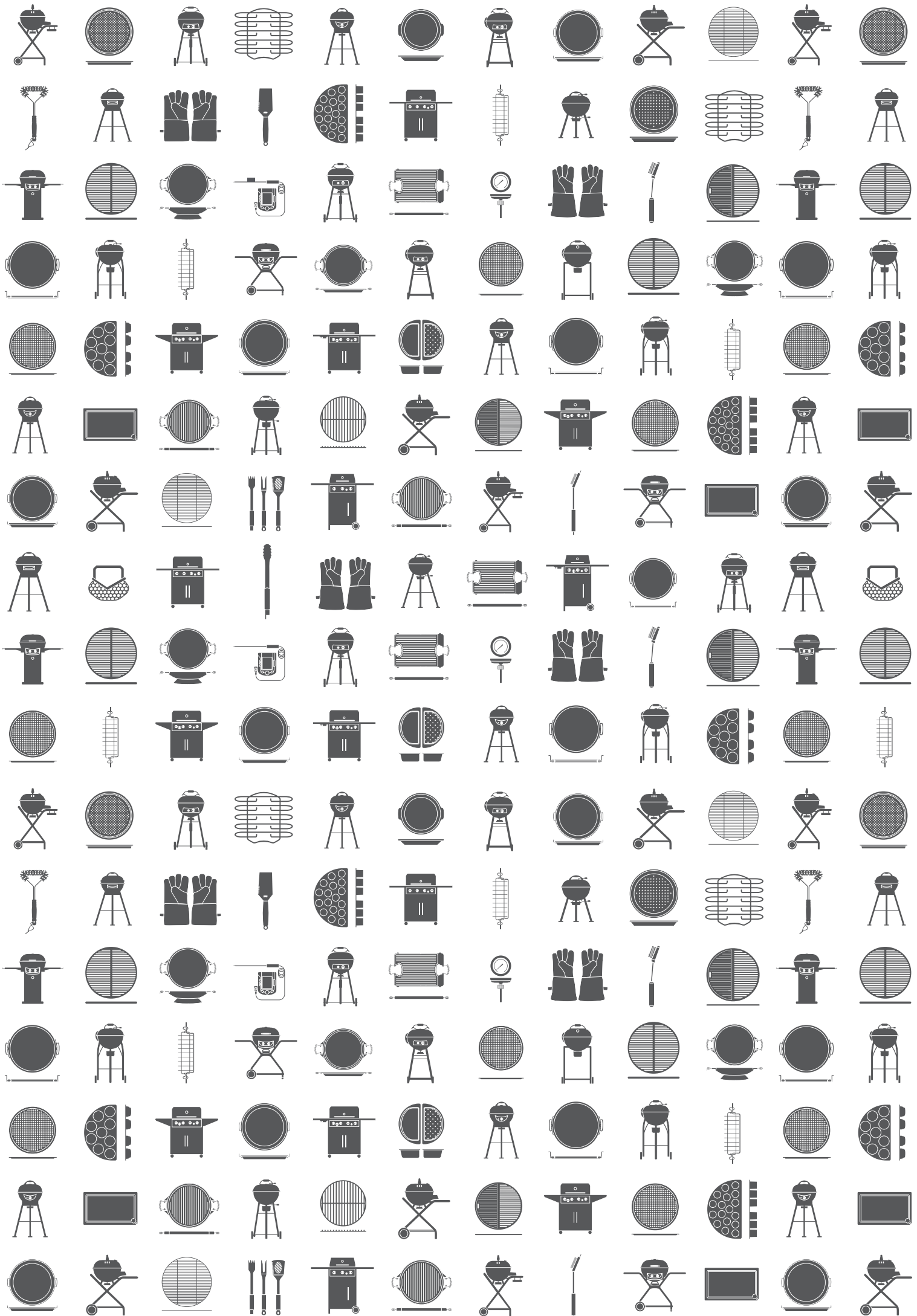
### DAVOS SERIES

KOMPATIBEL MIT: | COMPATIBLE WITH: | COMPATIBLE AVEC: | COMPATIBILE CON: | COMPATIBEL MET: | PASSER TIL: | KOMPATIBEL MED:  
KOMPATIBEL MED: | YHTEENSOPIVA: | PASSAR Á: | ΣΥΜΒΑΤΗ ΜΕ: | KOMPATIBILNÍ S: | KOMPATIBILIS: | KOMPATYBILNY Z: | COMPATÍVEL COM:  
COMPATIBIL CU: | KOMPATIBILAN SA: | ZDRUŽLJIV Z: | İLE UYUMLU: | COMPATIBLE CON: | СЪВМЕСТИМА С: | KOMPATIBILNÉ S: | KOMPATIBILNO SA:

DAVOS 570 G PRO | DAVOS 570 G



**OUTDOORCHEF**  
SWISS INNOVATION



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

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

**WICHTIG:**  
 Sie finden die Seriennummer Ihres COOKING ZONE KIT PLUS auf dem Datensticker, welcher sich auf dem COOKING ZONE KIT PLUS befindet.  
 Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Grills im vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

## WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

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

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

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gas-Kugelgrill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS in Betrieb nehmen. Beachten Sie zwingend auch die separate Anleitung Ihres Grills. Der Grill inkl. COOKING ZONE KIT PLUS darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.



## GASFLASCHEN


Beachten Sie hierzu die Sicherheitsanweisungen der separaten Bedienungsanleitungen Ihres Grills.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

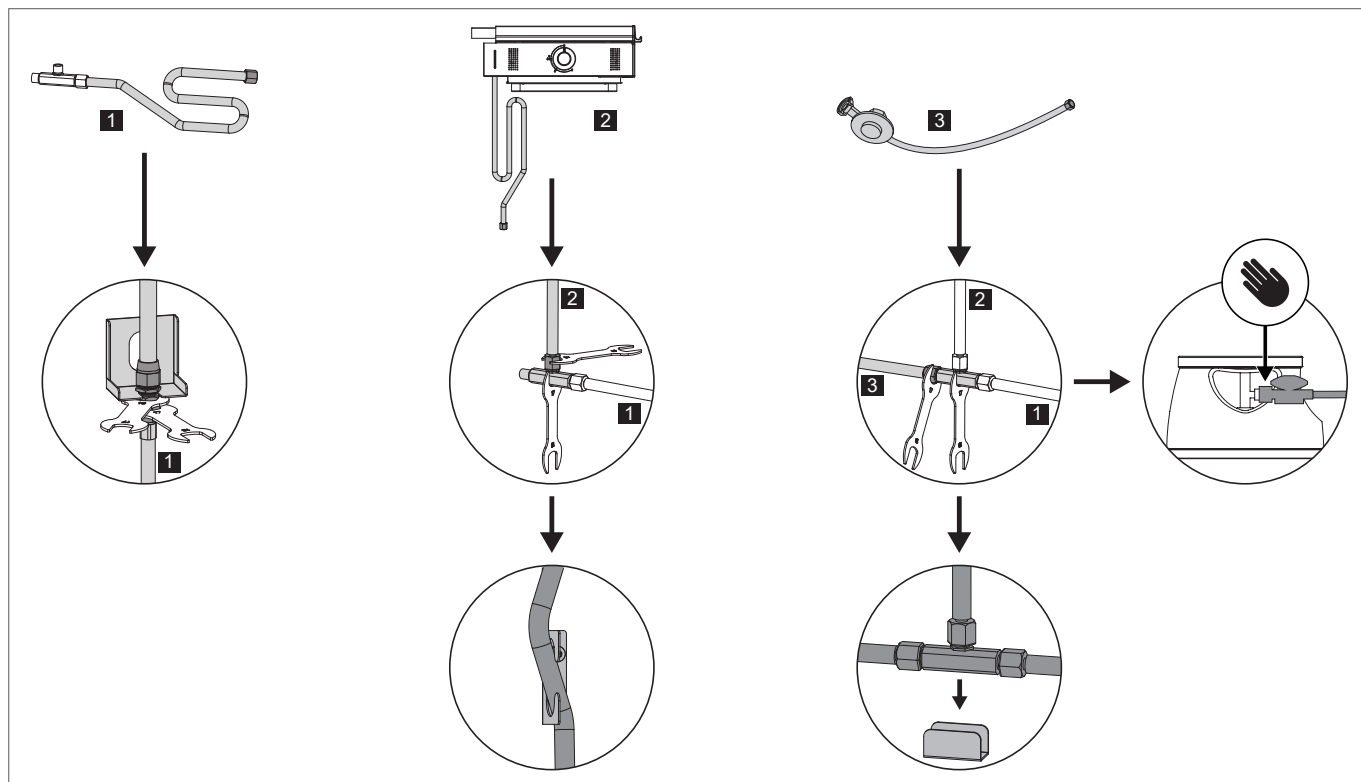
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.

- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Nutzen Sie die COOKING ZONE PLUS niemals einzeln/individuell (losgelöst vom Grill).
- **ACHTUNG:** Decken Sie die Fläche der COOKING ZONE PLUS während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- **ACHTUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe oder Pfannen mit den folgenden Durchmesser verwendet werden: <20cm >32cm.
- **ACHTUNG:** Die COOKING ZONE PLUS bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände in der Nähe der COOKING ZONE PLUS zu legen – es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Benützen Sie die COOKING ZONE PLUS nur, wenn diese gemäss separater Aufbauanleitung vollständig an einem passenden DAVOS Grill-Modell montiert ist.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie den Grill und die COOKING ZONE PLUS während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills und der COOKING ZONE PLUS ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.

# ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS DES COOKING ZONE KIT PLUS


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



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

# PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

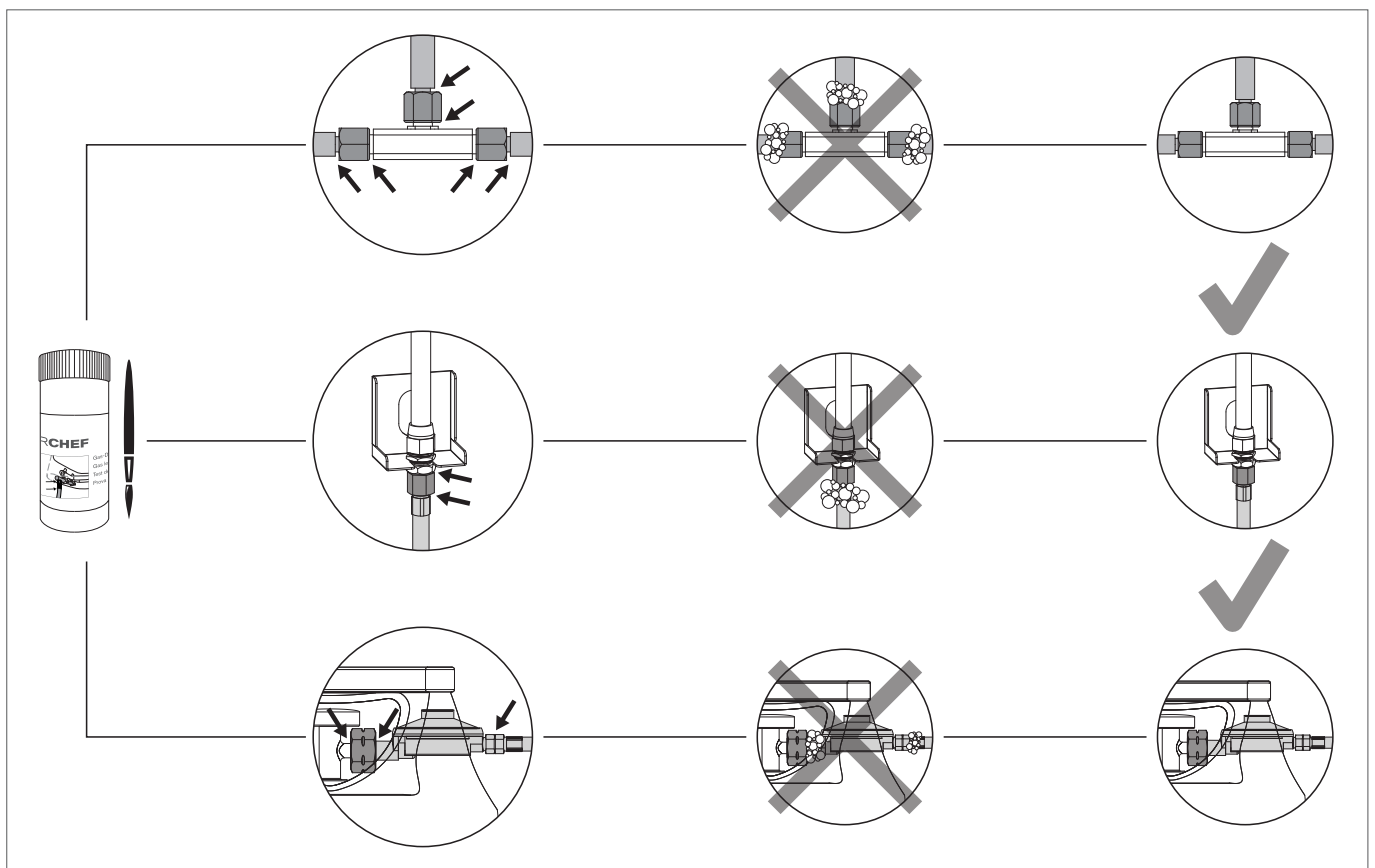
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder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

3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin.

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

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

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



# COOKING ZONE KIT PLUS – VIEL MEHR ALS EIN SEITENKOCHER, 3 ANWENDUNGSBEREICHE



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

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

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

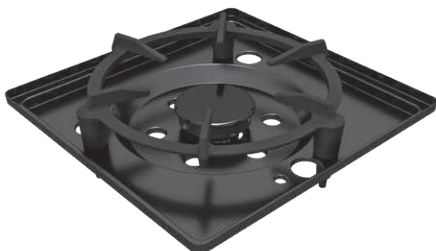
Dieses Set besteht aus dem verstärkten Seitentisch, einer Stütze um die Stabilität des Grills zu gewährleisten sowie der COOKING ZONE PLUS.



## 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

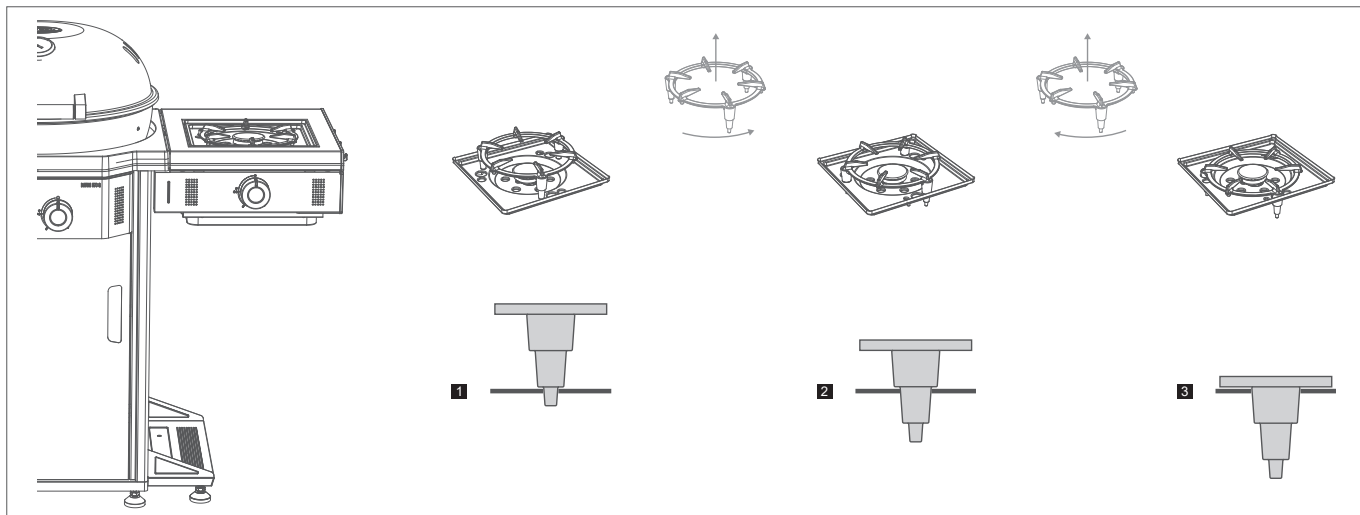
- Anbraten/Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, z.B. Bratkartoffeln, Rösti, etc.



## Tiefere Hitze

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

- Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten




## SCHUTZKAPPEN FÜR GUSSEISEN-KOCHAUFSATZ

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

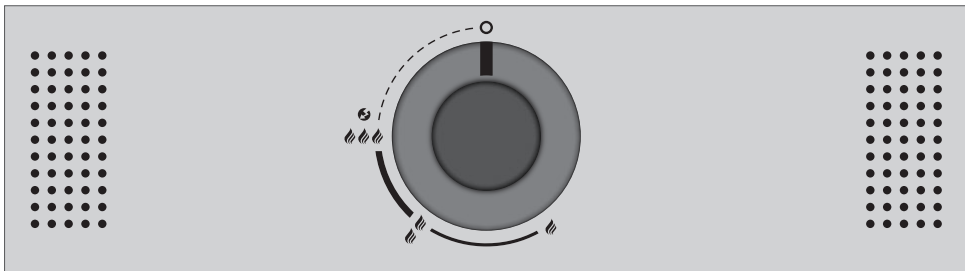


# VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

# ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES COOKING ZONE KIT PLUS


## Wärmestufen und Zündung

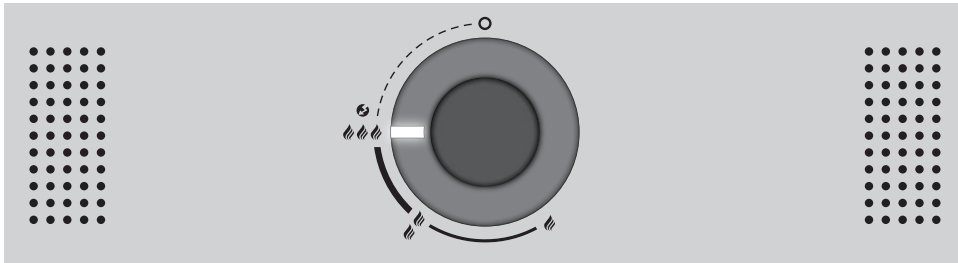



-  : Aus Position
-  : Niedrige Leistung
-  : Mittlere Leistung
-  : Hohe Leistung
-  : Zündung

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

# ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES COOKING ZONE KIT PLUS

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



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

# TIPPS UND TRICKS COOKING ZONE KIT PLUS

## **EINSATZ DES OUTDOORCHEF BARBECUE WOK**

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

## **EMPFOHLENE PFANNEN UND TÖPFE**

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

## **EMPFOHLENE PFANNEN- UND TOPFGRÖSSEN**

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

# WARTUNG UND UNTERHALT DES COOKING ZONE KIT PLUS

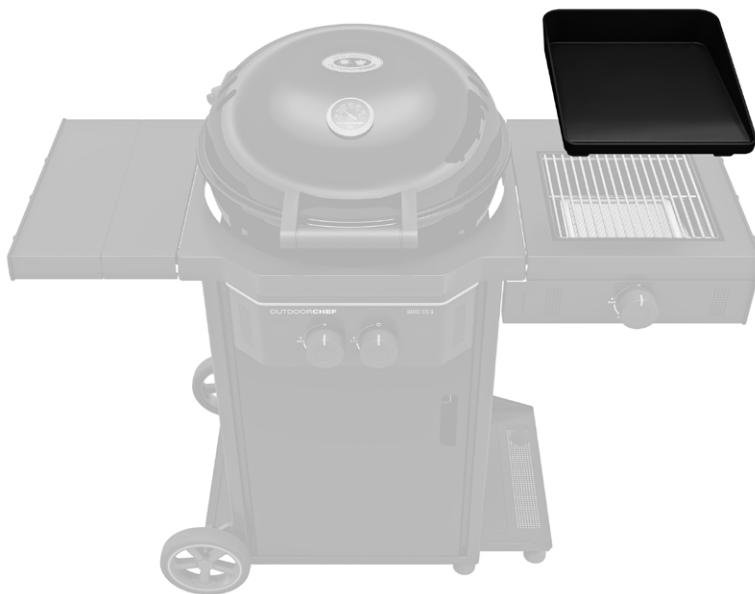
Ein regelmässiger Unterhalt Ihres COOKING ZONE KIT PLUS garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

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

## ERWEITERUNGEN

Die folgenden, nützlichen Erweiterungen für die Davos Series machen mehr aus Ihrem Grill.

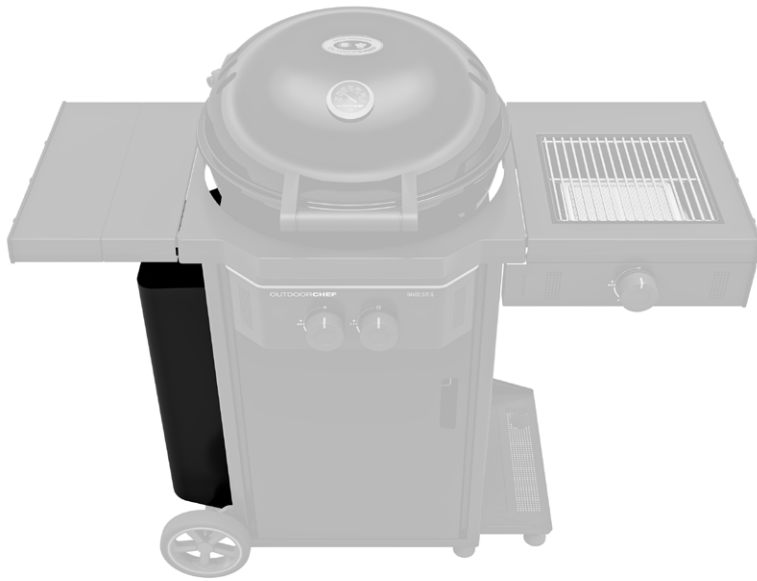
## PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRANES GRILLVERGNÜGEN FÜR ZUHAUSE



Die PLANCHA UNIVERSAL ist die perfekte Ergänzung zum COOKING ZONE KIT PLUS und erweitert die Grillmöglichkeiten des DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G um eine weitere Funktion. Auf der Plancha gelangen Ihnen mediterrane Spezialitäten wie grillierte Gambas, perfekte Thunfisch-Steaks und Jakobsmuscheln wie in Ihrer Lieblings Tapas-Bar in Spanien. Ein Frühstück vom Grill? Kein Problem, auf der Plancha gelangen Ihnen mühelos Spiegeleier, Rührei, kross gebratener Bacon oder Pancakes. Ob Tapas, Frühstück oder Dessert – mit der PLANCHA UNIVERSAL ist alles möglich!

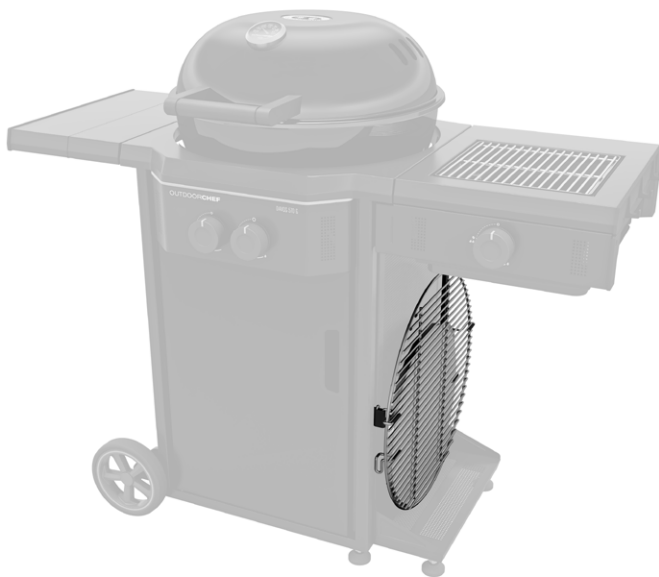
Die Plancha passt übrigens auch in die Gaskugel Ihres Grills und kann auch dort verwendet werden, Trichter einfach in die Vulkanposition stellen und los geht der mediterrane Grillspass, während COOKING ZONE Ihr Risotto kocht.

## 11KG FLASCHEN KIT



Immer die Gasflasche auszuwechseln kann lästig sein, gerade Grillprofis und Viel-Griller können ein Lied davon singen. Gönnen Sie sich ein Upgrade mit dem 11KG FLASCHEN KIT und betreiben Sie Ihren DAVOS 570 G PRO oder DAVOS 570 G künftig mit 11kg Gasflaschen, welche länger herhalten.

## ZUBEHÖRHALTER KIT



Pizzafans aufgepasst – Es ist ein offenes Geheimnis, dass die beste Pizza entweder aus Napoli oder von Ihrem **OUTDOORCHEF** Grill kommt. Mit dem ZUBEHÖRHALTER KIT lassen sich sowohl der **OUTDOORCHEF** Pizzastein als auch ein zusätzlicher Gusseisen- oder Edelstahlrost platzsparend und praktisch direkt am Grill verstauen.

Das ist aber noch nicht alles – ebenfalls im Lieferumfang enthalten ist die praktische Küchenrollen-Halterung, damit die Finger auch immer schön sauber bleiben bei der Vor- und Zubereitung Ihrer Grill-Kreationen.

# FEHLERBEHEBUNG

## Der Brenner zündet nicht:

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

## Kein Funke:

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

## Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

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

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

# VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

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

## Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

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

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

# TECHNISCHE INFORMATIONEN

## **COOKING ZONE KIT PLUS**

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

## **Elektrische Zündung**

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

## **Webpage**

Weitere Informationen, Tipps Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu **OUTDOORCHEF** Produkte finden Sie unter [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)





OUTDOORCHEF.COM



**OUTDOORCHEF**  
SWISS INNOVATION

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