

MANUAL

BLAZING ZONE[®] KIT PLUS

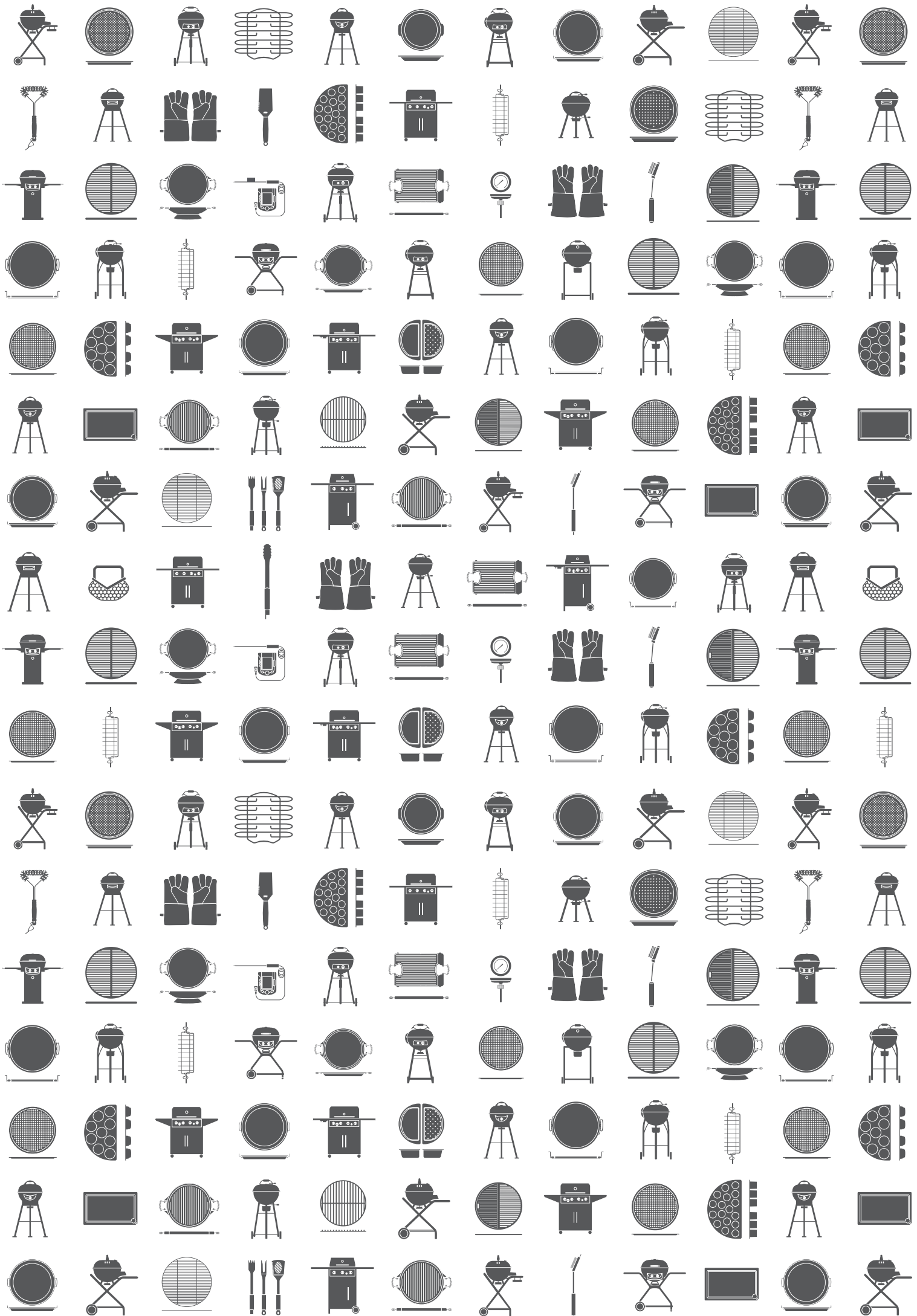
DAVOS SERIES

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

DAVOS 570 G PRO | DAVOS 570 G



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION



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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 25px; margin: 5px auto;"></div>
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">30/37 mbar</div>	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

WICHTIG:
 Sie finden die Seriennummer Ihres BLAZING ZONE® KIT PLUS auf dem Datensticker, welcher sich auf dem BLAZING 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 BLAZING 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. BLAZING ZONE® KIT PLUS in Betrieb nehmen. Beachten Sie zwingend auch die separate Anleitung Ihres Grills. Der Grill inkl. BLAZING 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.

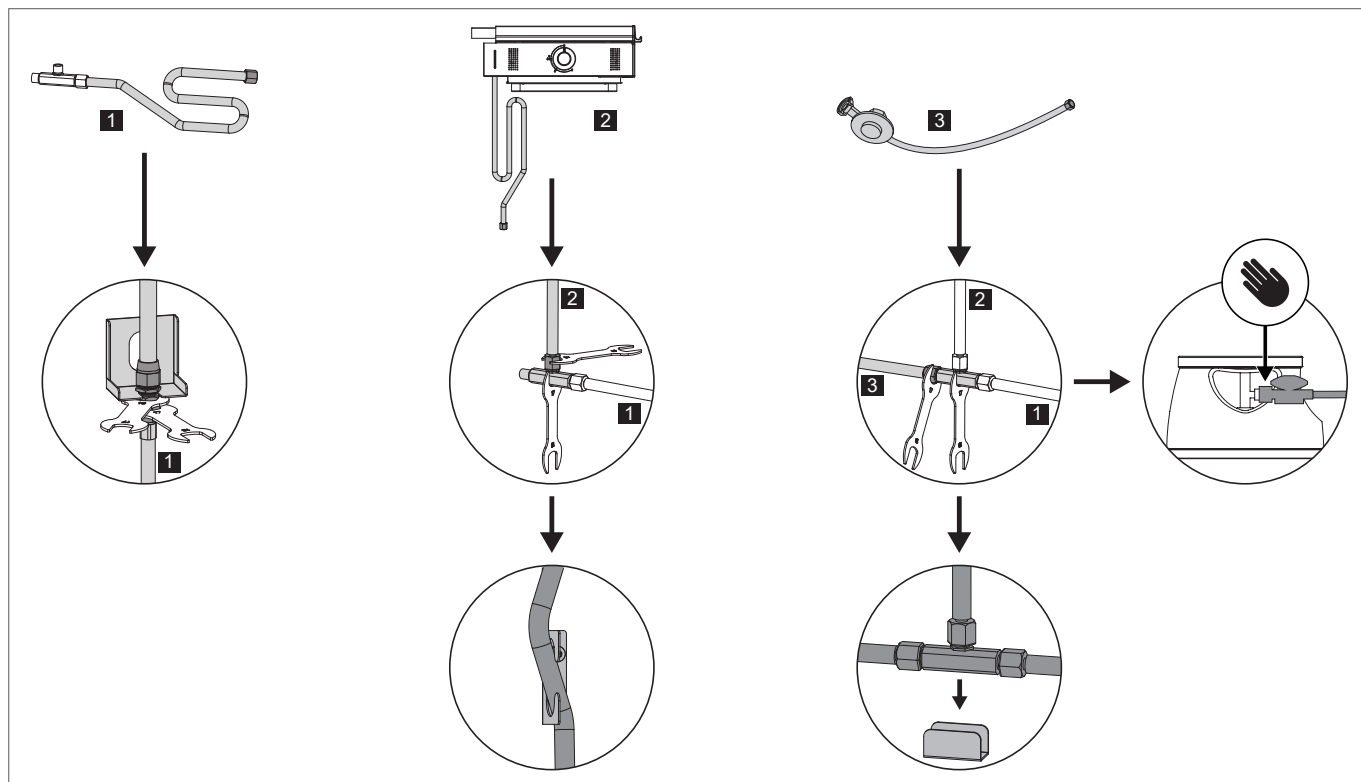
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- 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 BLAZING ZONE® PLUS niemals einzeln/individuell (losgelöst vom Grill)
- **ACHTUNG:** Decken Sie die Fläche der BLAZING ZONE® PLUS während des Betriebs niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- **ACHTUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe oder Pfannen auf die BLAZING ZONE® PLUS gestellt werden.
- **ACHTUNG:** Die BLAZING 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 BLAZING ZONE® PLUS zu legen – es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Benützen Sie die BLAZING ZONE® PLUS nur, wenn diese gemäss separater Aufbauanleitung vollständig an einem passenden DAVOS Grill-Modell montiert ist
- **ACHTUNG:** Lassen Sie den Grill und die BLAZING ZONE® PLUS während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills und der BLAZING 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 BLAZING 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.

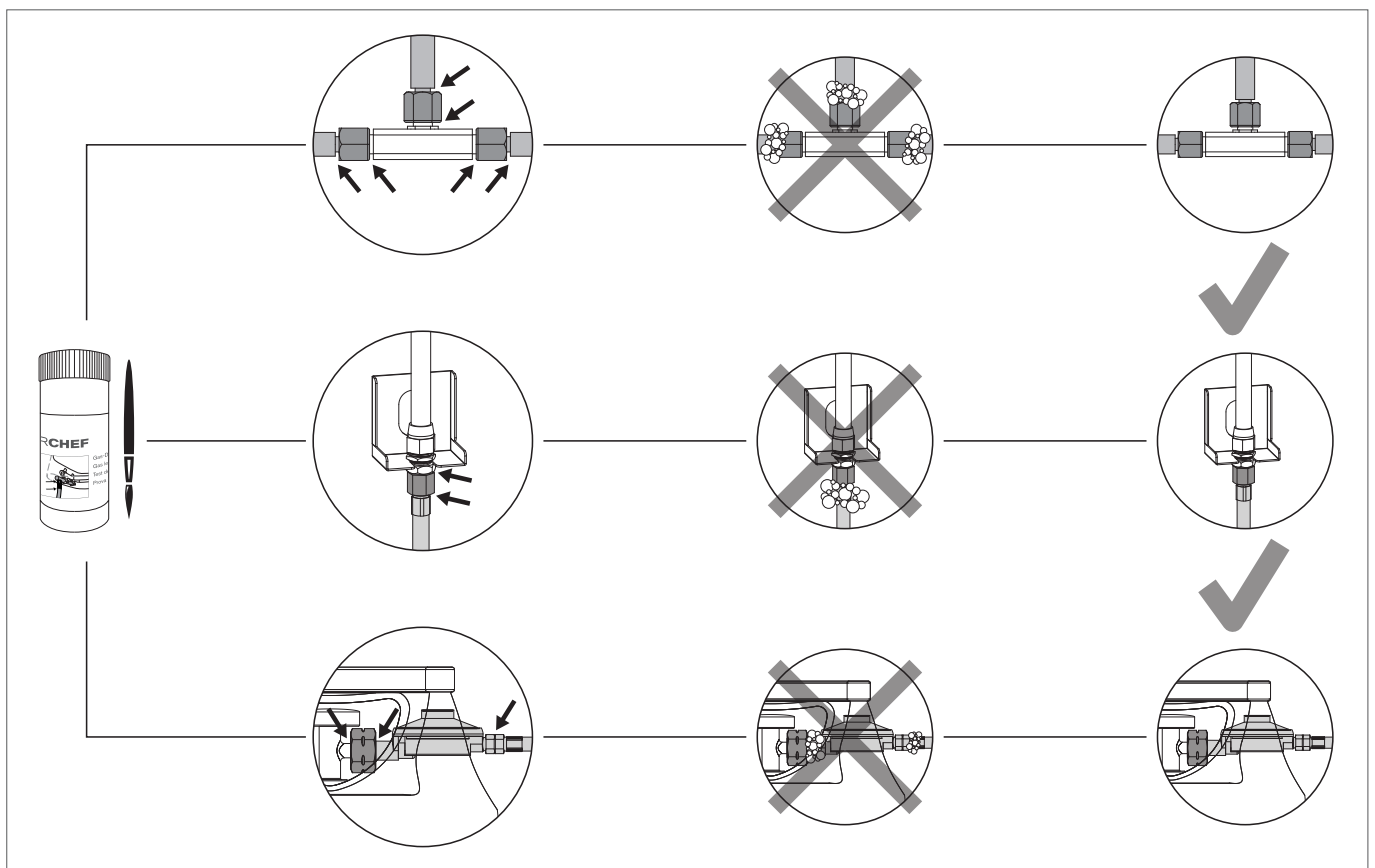
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder 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 BLAZING 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



BLAZING ZONE® KIT PLUS – ALLE TEMPERATUREN IM GRIFF, 2 ANWENDUNGSBEREICHE



Das BLAZING ZONE® KIT PLUS ist die perfekte Erweiterung für Ihren DAVOS 570 G PRO und DAVOS 570 G, wenn Sie es gerne richtig heiss mögen. Das Set besteht aus einem verstärkten Seitentisch, einer Stütze um die Stabilität des Grills zu gewährleisten sowie der BLAZING ZONE® PLUS selbst – einem Hochleistungs-Keramikkbrenner mit einem sehr breiten Temperatur-Spektrum vom 200-900°C. Die BLAZING ZONE® PLUS ist kein herkömmlicher Keramikbrenner. Der Unterschied liegt in dem breiteren Temperaturspektrum als bei herkömmlichen Keramikbrennern. Während die meisten Keramikbrenner nur im Hochtemperaturbereich arbeiten (600-900°C) ermöglicht die BLAZING ZONE® PLUS durch das ausgeklügelte System auch auf mittleren Temperaturen ab 200°C – 350°C zu grillen, wie auf einem regulären Gasgrill.

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

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

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

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

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

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 BLAZING ZONE® PLUS ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe 🔥🔥🔥 aus.

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES BLAZING ZONE® KIT PLUS

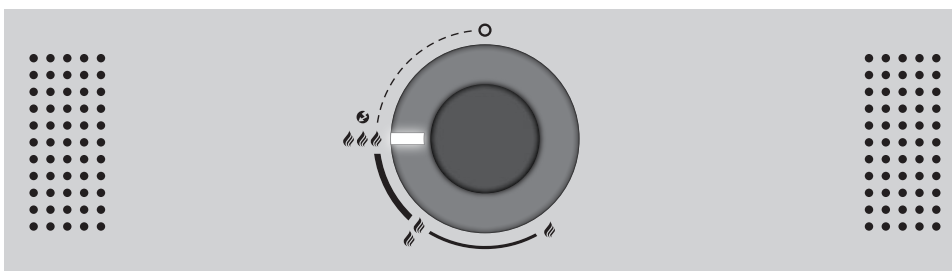
Wärmestufen und Zündung



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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES BLAZING 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 BLAZING ZONE® KIT PLUS

INFRAROT GRILLEN







Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?

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

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

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



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

Wir empfehlen den Einsatz ohne HEAT DIFFUSER insbesondere für magere Fleischstücke ohne viel Fett z.B. Filet, Huft, Flank-Steak etc.

Die BLAZING ZONE® PLUS ermöglicht so ein rasches und scharfes Anbraten von Steaks und anderen Fleischstücken mit maximaler Temperatur, für eine geschmackvolle Kruste durch die sogenannte Maillard-Reaktion.

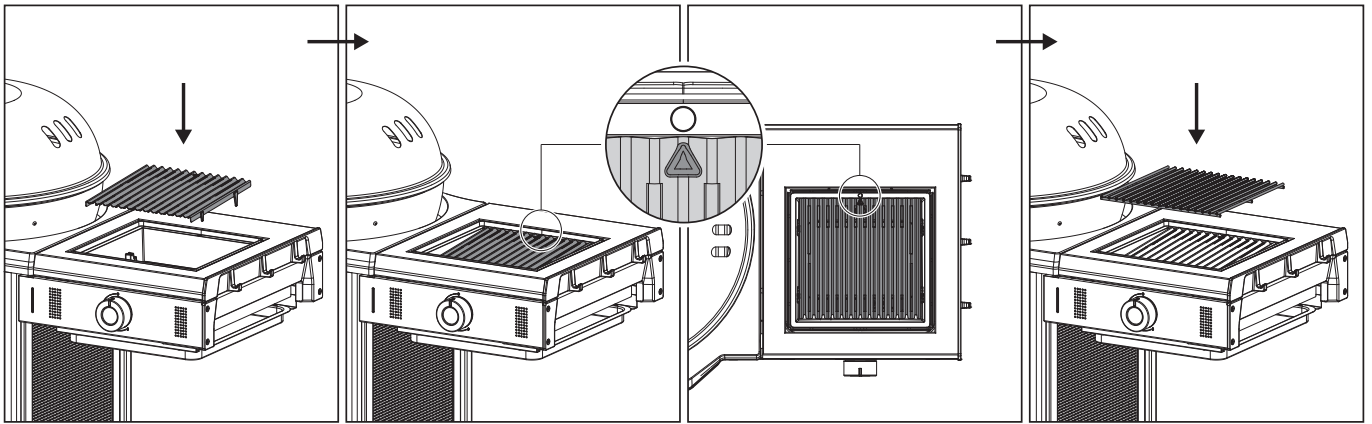
Wir empfehlen Ihnen, wenn Sie auf sehr hohen Temperaturen grillen auf sehr fettige Fleischstücke zu verzichten und nur wenig hitzeresistentes Speiseöl zu verwenden um Fettflammenbrand vorzubeugen.

Nutzung mit HEAT DIFFUSER



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

Einbau HEAT DIFFUSER



Zubereitung von dickeren, grösseren Fleisch-Stücken

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

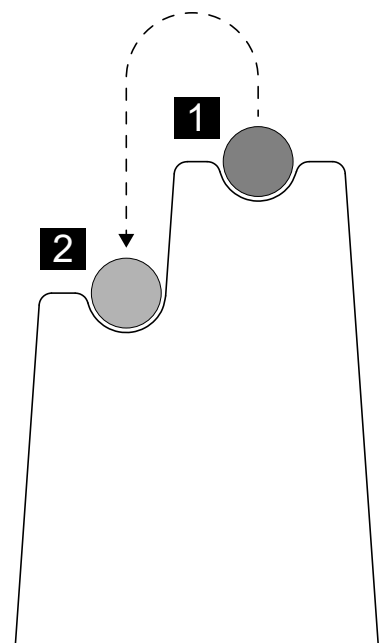
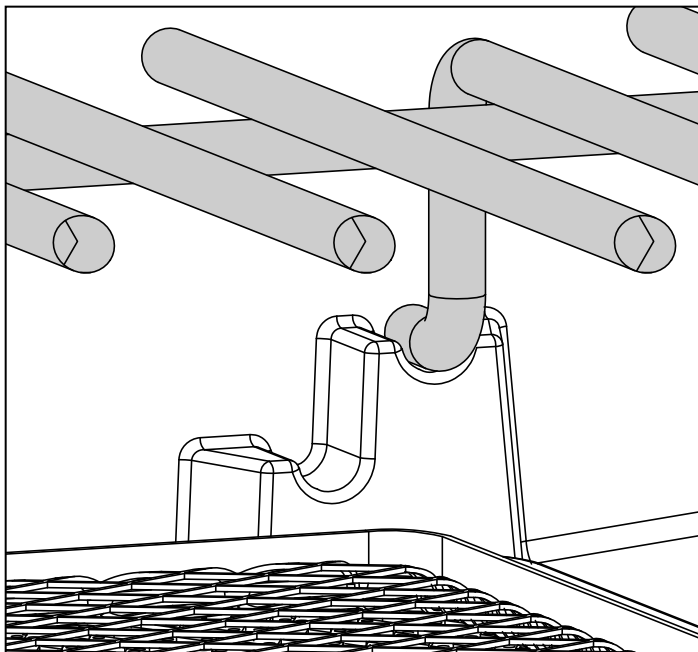
Einsatz von anderen Kochutensilien auf der BLAZING ZONE® PLUS

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

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

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

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



Einsatz von Marinaden und Saucen

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

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

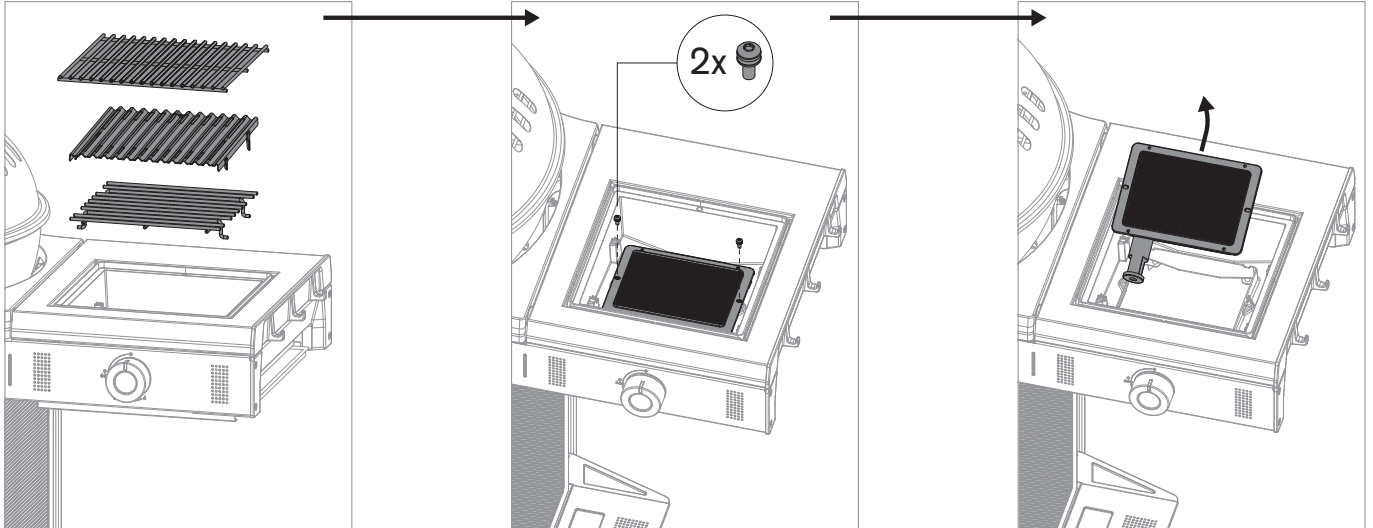
Beim Verwenden von Saucen (insbesondere zuckerhaltigen Saucen) und Gewürzen empfehlen wir Ihnen diese nur kurz gegen Ende des Grillvorgangs aufzutragen, damit das Grillgut nicht anbrennt.

WARTUNG DES BLAZING ZONE® KIT PLUS

Regelmässige Reinigung

Wir empfehlen Ihnen Ihr BLAZING ZONE® KIT PLUS nach 3 Grillgängen jeweils zu reinigen, entnehmen Sie dazu den Grillrost und den HEAT DIFFUSER und reinigen Sie diesen einfach in Ihrer Spülmaschine. Wischen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch ab und leeren Sie die Fettauffangschale.

Wir empfehlen Ihnen zudem 1x jährlich den Brenner des BLAZING ZONE® KIT PLUS auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



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

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

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

UNTERHALT DES BLAZING ZONE® KIT PLUS

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres BLAZING 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 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 benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill und des BLAZING ZONE® 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.

DIE EDELSTAHL-GRILLROSTE DES BLAZING ZONE® KIT PLUS

ANWENDUNG

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

REINIGUNG

Beachten Sie für die Reinigung bitte folgende Punkte:

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

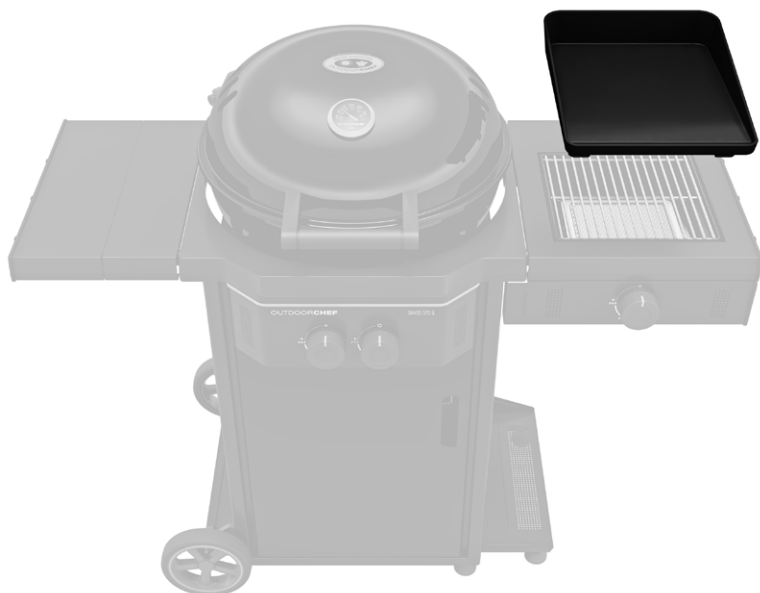
HINWEIS

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

ERWEITERUNGEN

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

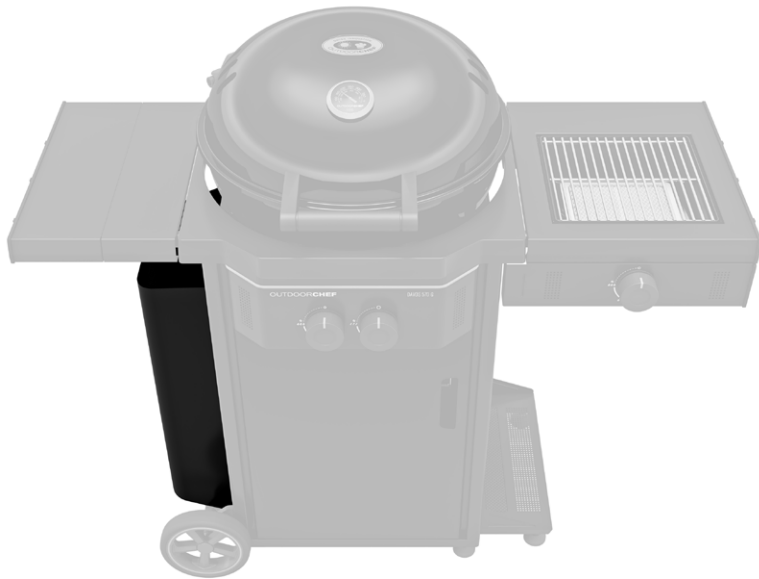
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRANES GRILLVERGNÜGEN FÜR ZUHAUSE



Die PLANCHA UNIVERSAL ist die perfekte Ergänzung zum BLAZING 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!

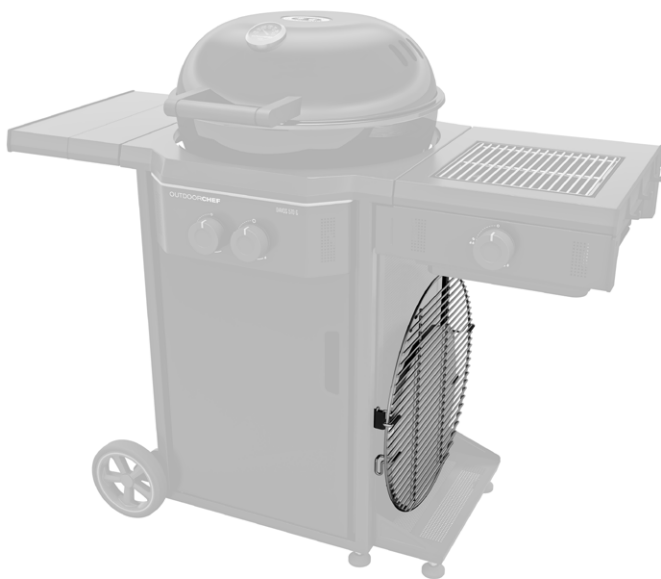
Die Plancha passt übrigens auch in die Gaskugel Ihres Grills und kann auch dort verwendet werden, Trichter einfach in die Vulkanposition stellen und los geht der mediterrane Grillspass, während auf der BLAZING ZONE® PLUS Ihr Steak brutzelt.

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

VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

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

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

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



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

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

Art.-No.19.130.10