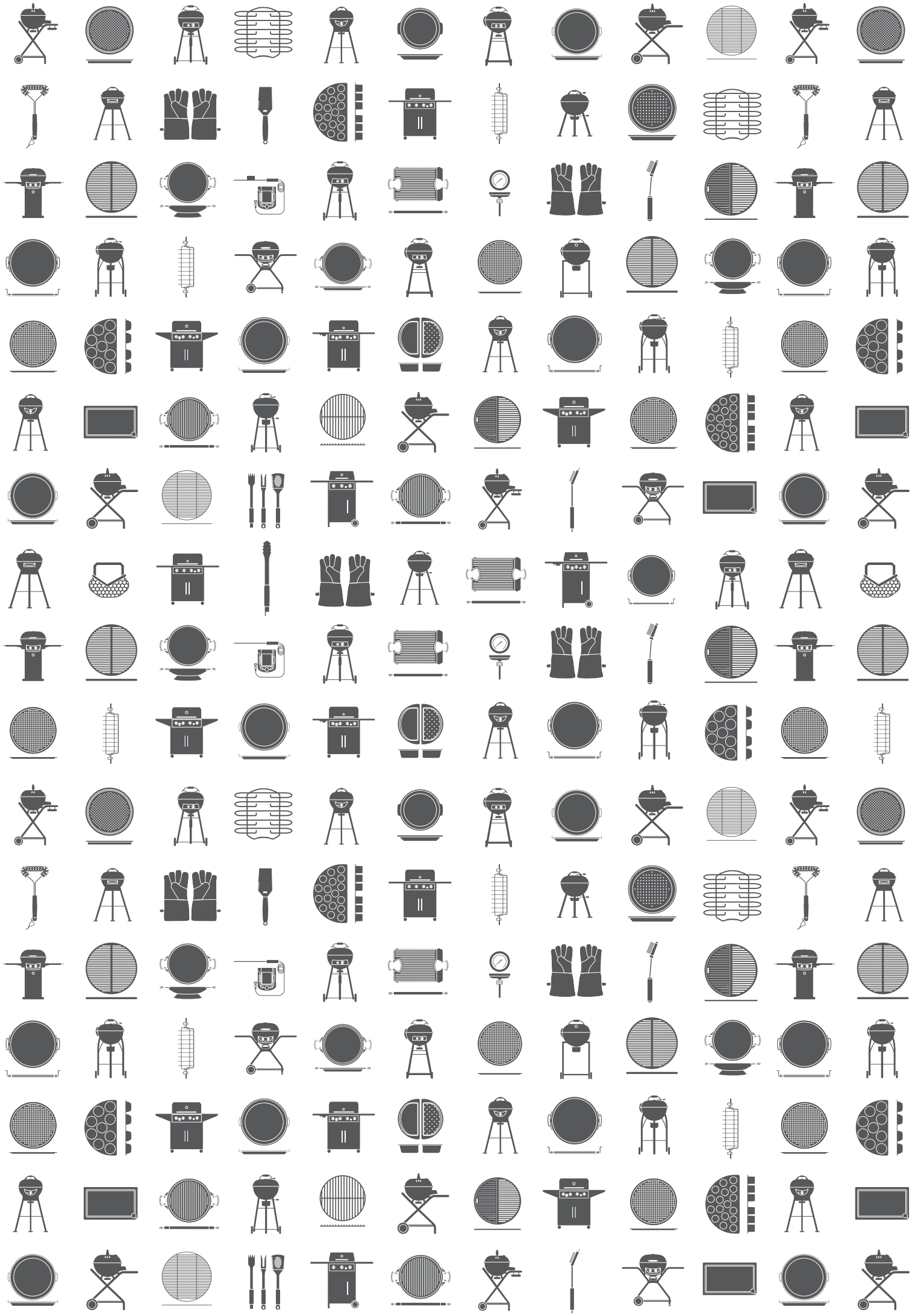
GAS KETTLE MANUAL
DAVOS SERIES

OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION



BEDIENUNGSANLEITUNG

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

CE 0063/ UK CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

PIN:0063BP3505

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+}, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

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

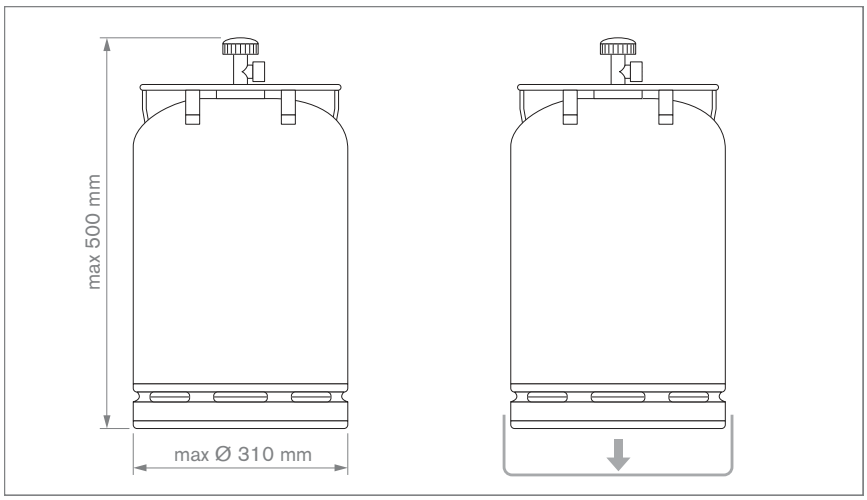
Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.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

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
Platzieren Sie keine 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 OUTDOOR**CHEF** Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

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



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

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

SICHERHEITSHINWEISE

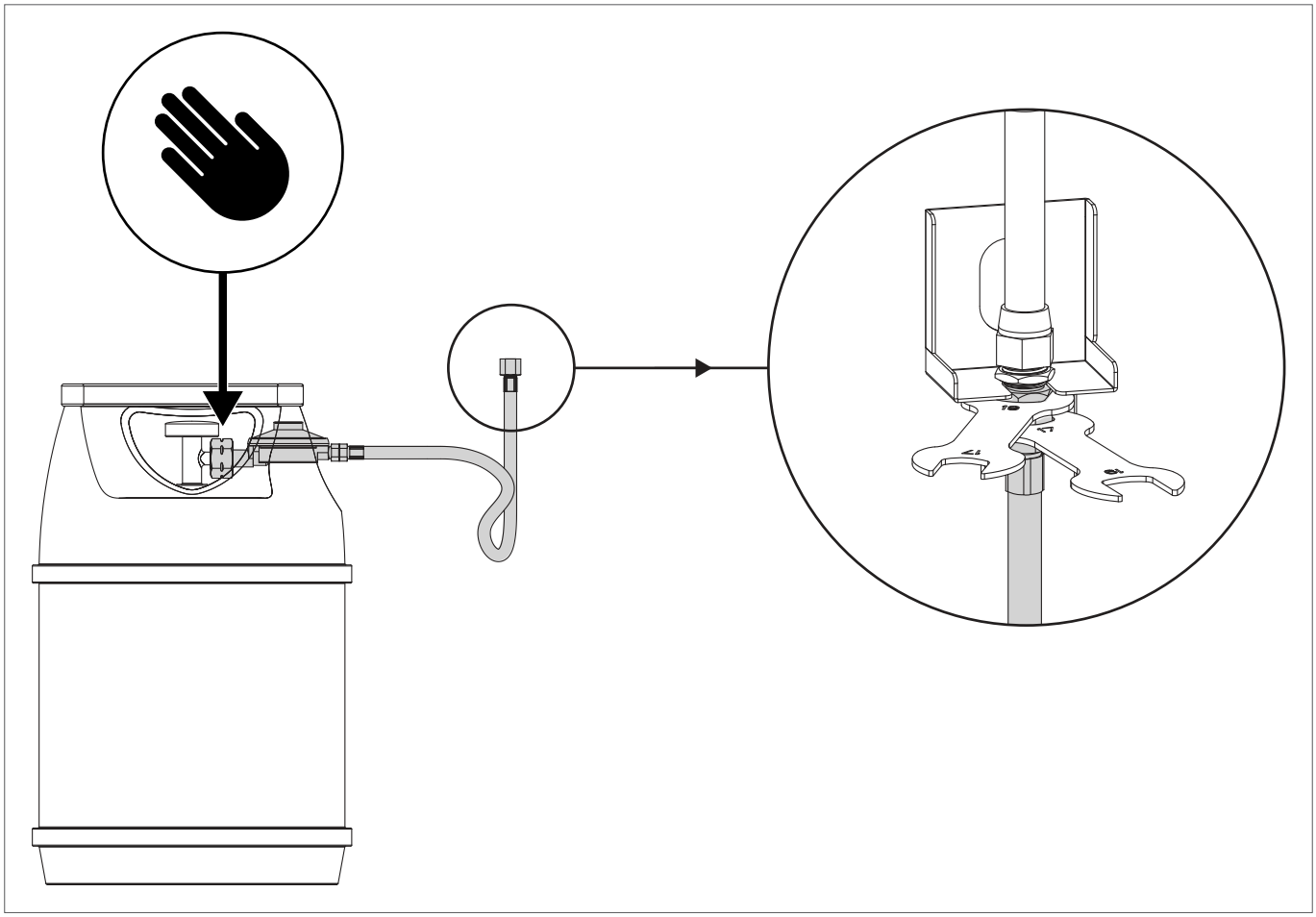
Diese Bedienungsanleitung muss vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

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

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

ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS

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



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

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

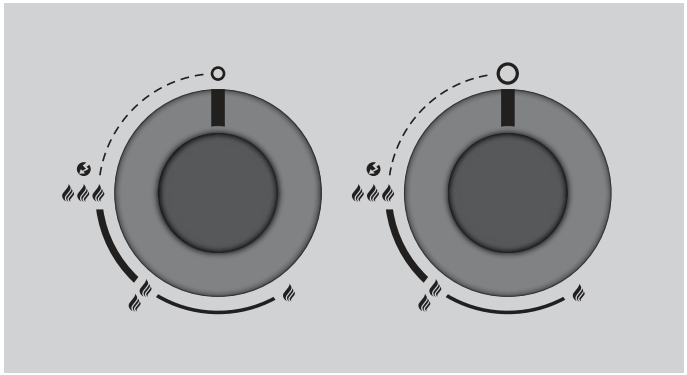
WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

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

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

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES GRILLS

Wärmestufen und Zündung

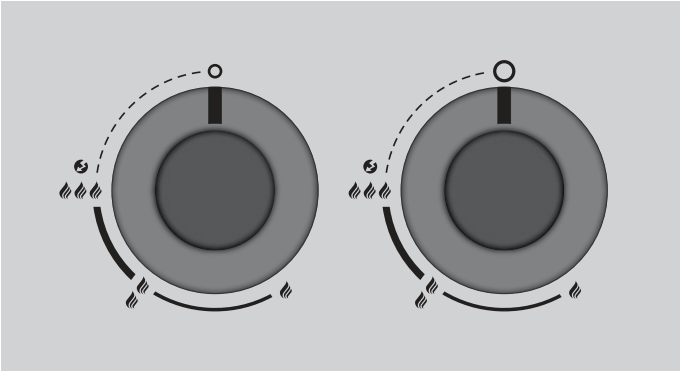


○	: Aus Position
🔥	: niedrige Leistung
🔥🔥	: mittlere Leistung
🔥🔥🔥	: hohe Leistung
🔥🔥🔥	: Zündung

BRENNER-SYSTEME

GAS-KUGEL

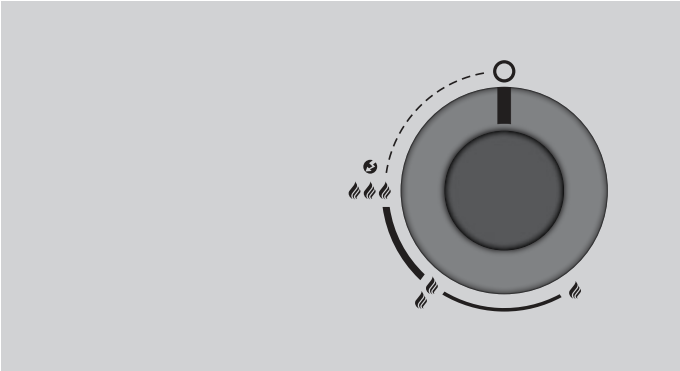
Grillsysteme mit zwei Drehreglern: DAVOS 570 G PRO



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.

Grillsysteme mit einem Drehreglern: DAVOS 570 G



Das Modell DAVOS 570 G ist mit einem Drehregler ausgestattet. Dieser erreicht auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

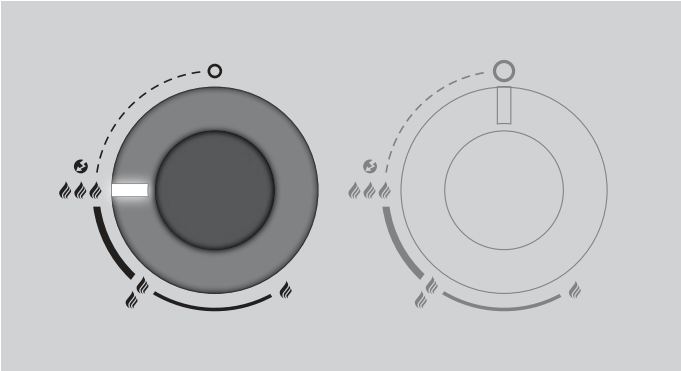
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

KUGEL

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



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - GILT NUR FÜR DAVOS 570 G PRO

Der DAVOS 570 G PRO 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.

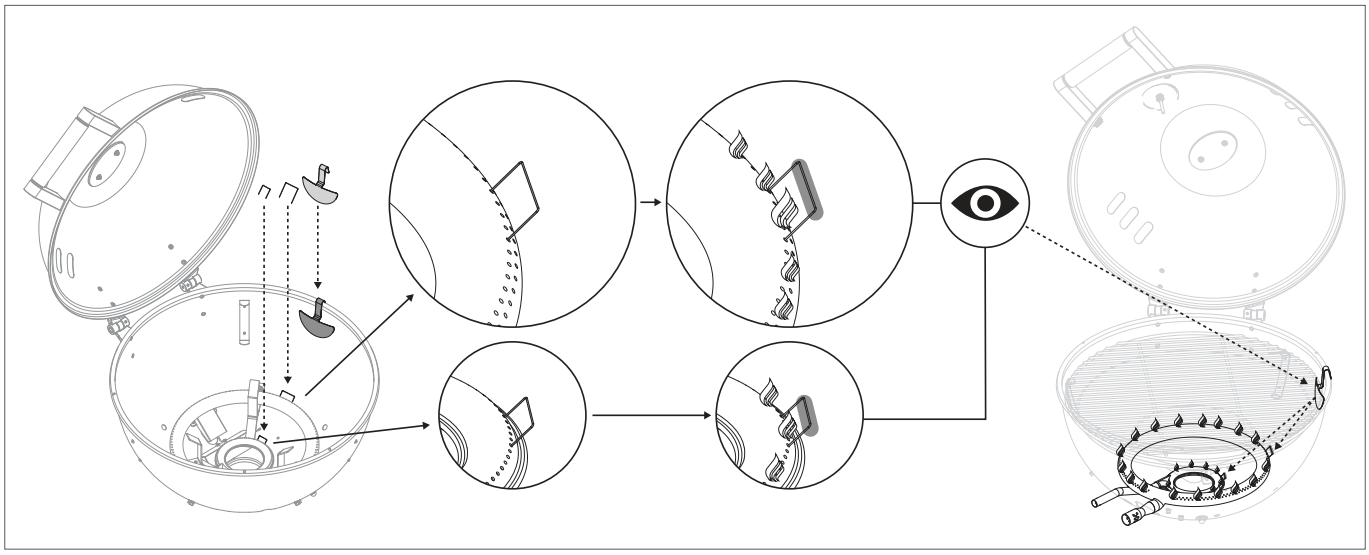
*** WICHTIG:** Eine hundertprozentige Sicherheit, dass die Brenner bei extremen Wetterverhältnissen nicht erlöschen gibt es nicht. Beim Umgang mit Gas ist stets darauf zu achten, den Grill niemals unbeaufsichtigt zu betreiben. Alle Tests sind nach Laborbedingungen durchgeführt worden.

FLAME CHECK

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

Der Vorteil:

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



SAFETY LIGHT (GILT FÜR DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

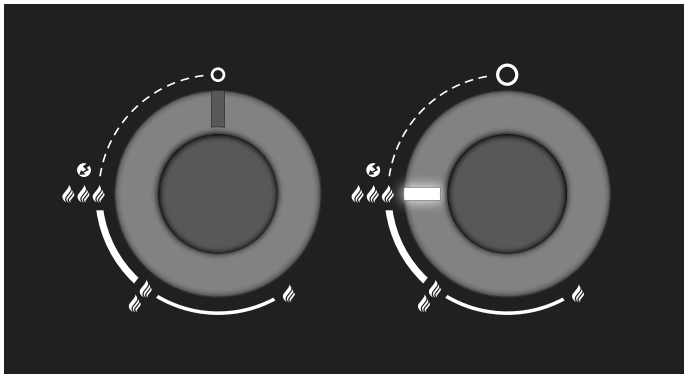
Ihr Grill verfügt über Drehregler mit integriertem SAFETY LIGHT.

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

Der Vorteil:

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

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



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - GILT NUR FÜR DAVOS 570 G PRO

Das Modell DAVOS 570 G PRO 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.

TEMPERATURBEREICHE / ANWENDUNG DAVOS 570 G PRO

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

* Richtwerte ohne Wetterbedingte Einflüsse

TIPPS UND TRICKS - GILT NUR FÜR DAVOS 570 G PRO

Niedergaren (80 – 130 Grad):

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

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

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

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

Hochtemperatur (220 – 360 Grad):

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

TEMPERATURBEREICHE / ANWENDUNG DAVOS 570 G

TEMPERATUR		
min.	**ca. 180***	
mid.	**ca. 240***	
max.	**ca. 340***	

* Richtwerte ohne Wetterbedingte Einflüsse

TIPPS UND TRICKS - GILT NUR FÜR DAVOS 570 G

Grillen, Kochen, Backen (180 – 220 Grad):

Im Temperaturbereich zwischen 180 – 220 Grad lässt sich Fleisch, Fisch und Co. perfekt gleichmässig grillen (Standard Position Trichter). Besonders geeignet für grosse Fleischstücke. Auch zum Kochen oder Backen eignet sich dieser Temperaturbereich bestens.

Hochtemperatur (220 – 340 Grad):

Mit maximaler Hitze bis 340 Grad gelingen perfekt gebrandete Steaks, scharf Angebratenes. Zudem eignet sich die Maximalhitze perfekt zur Zubereitung von knuspriger Pizza oder Flammkuchen (Standard Position Trichter).

EINZIGARTIGES TRICHTERSYSTEM

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

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

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

Bei bis zu 360 Grad gelingen Pizza, Flammkuchen oder Brot in Steinofenqualität. Beim Einsatz des kleinen Brenners wird das Grillgut bei niedrigen Temperaturen um die 80 °C (nur bei DAVOS 570 G PRO mit GBT) besonders schonend gegrillt – beste Voraussetzungen für butterzarte XL-Fleischstücke wie Roastbeef, Tomahawk oder Rib-Eye am Stück.

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

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

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

Mehr Informationen zu unserem Zubehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION

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

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

VULKAN POSITION

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

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

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

NACH DEM GRILLEN

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

REINIGUNG

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 OUTDOOR**CHEF** Messing-Grillbürste für optimale Ergebnisse (keine Bürsten mit Stahlborsten).
4. Entnehmen Sie den Grillrost und reinigen Sie den Trichter mit der OUTDOOR**CHEF** 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.

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

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

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

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

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

ANWENDUNG

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

Zur einfacheren Entnahme der Gusseisen-Grillroste können Sie den Grid Lifter verwenden (im Lieferumfang der Gusseisenroste dabei).

Empfohlener Reinigungsvorgang bei stärkeren Verschmutzungen:

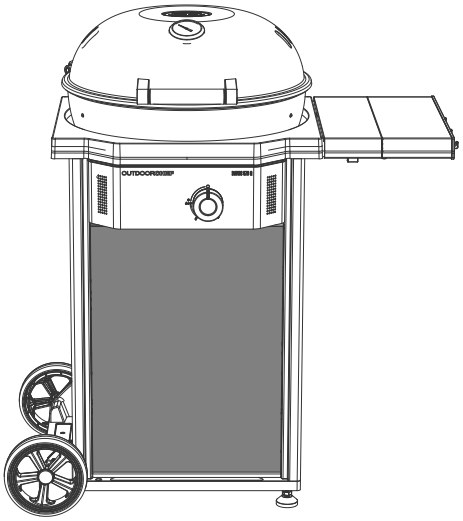
1. Heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung auf, damit Lebensmittelreste (Fleischreste, Fett, Zucker von Marinaden etc.) verbrennen.
2. Lassen Sie den Grill danach vollständig abkühlen, damit sich alle Lebensmittelreste festigen/erhärten (dies macht die Reinigung viel einfacher und effektiver).

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

TIPP: Wir empfehlen Ihnen die Grillroste nach dem Grillen mit einem hitzebeständigen Speiseöl (z.B. Raps, Avocado) einzureiben, dies schützt Ihren Gusseisenrost optimal vor Korrosion.

PFLEGEHINWEISE ZUR TEXTILVERKLEIDUNG (GILT NUR FÜR MODEL DAVOS 570 G MIT TEXTILVERKLEIDUNG)



WETTERBESTÄNDIGKEIT

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

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

FEUCHTIGKEIT

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

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

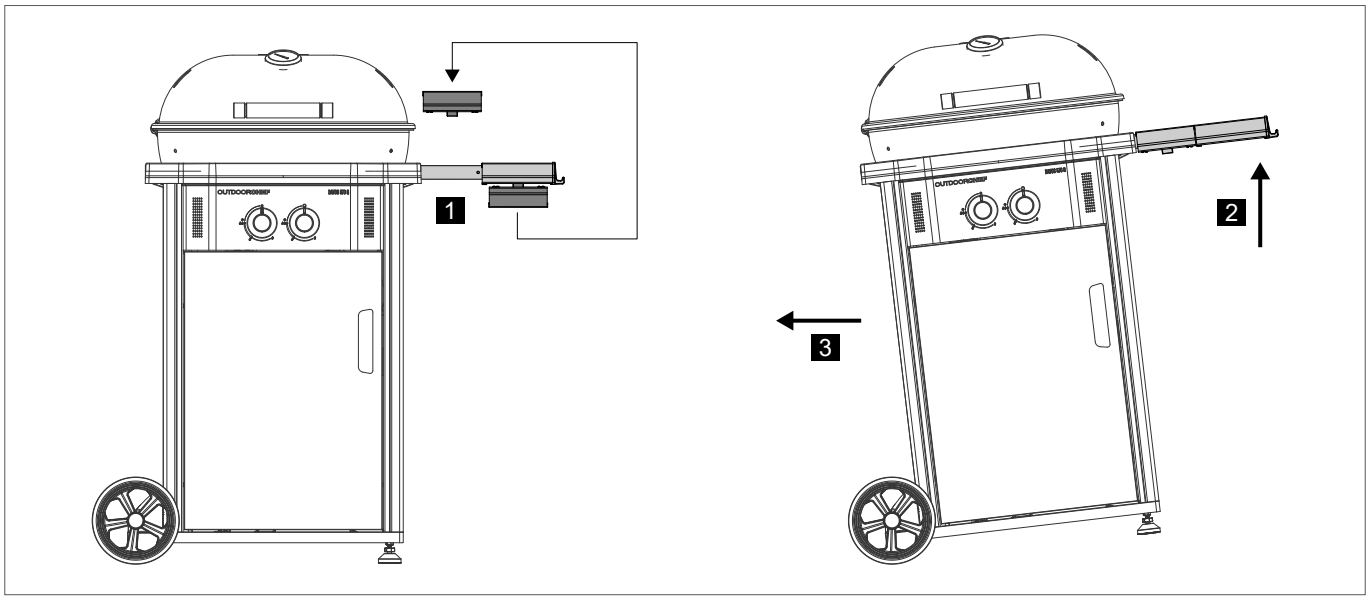
Bei längerem Nichtgebrauch des Grills (> 2 Monate) empfehlen wir Ihnen, die Textilverkleidung abzunehmen und separat an einem trockenen, dunklen Ort aufzubewahren.

PFLEGE UND REINIGUNG

Bei Verschmutzungen können Sie die Textilverkleidung Ihres DAVOS 570 G einfach mit lauwarmem Wasser und einem sanften schmutz- und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen (z.B. handelsübliches, nicht aggressives Spülmittel).
Benutzen Sie dazu als Hilfsmittel einen Schwamm (weiche Seite) oder eine weiche Bürste (keine Metallbürsten, keine harten Plastikbürsten).
Um Verfärbungen vorzubeugen empfehlen wir Ihnen vor der Reinigung mit einem Reinigungsmittel, dieses erst an einem nicht sichtbaren Ort zu testen.

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

VERSCHIEBEN UND MANÖVRIEREN DES GRILLS, OHNE SYSTEMELEMENTE



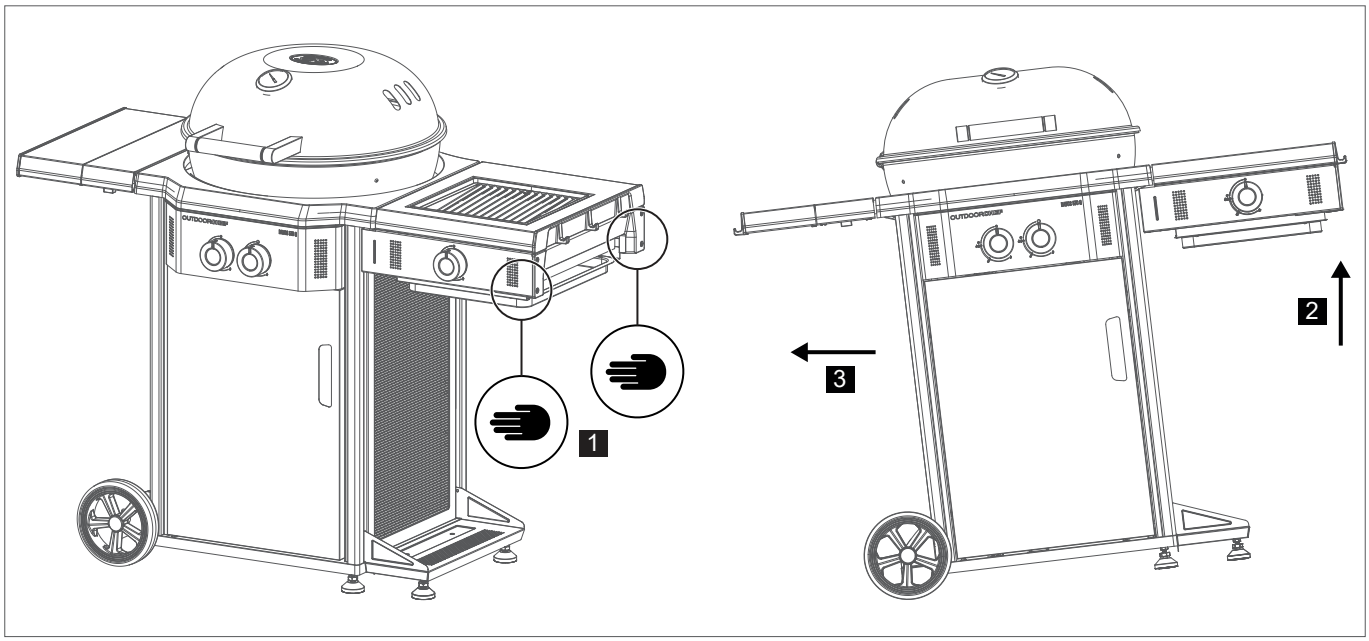
Die stabile Seitenablage dient auch dem Verschieben und Manövrieren Ihres Grills.

Zum Manövrieren des Grills müssen Sie lediglich den Seitentisch anheben um den Grill in die gewünschte Position zu bringen. Dies funktioniert sowohl mit komplett ausgezogenem Seitentisch als auch mit eingeschobenem Seitentisch.

HINDERNISSE

Beim Manövrieren über Hindernisse (Stufen, Schwellen, hohe Bodenplatten etc.) muss behutsam vorgegangen werden, der Grill darf nicht mit hohem Tempo über Hindernisse bewegt werden. Die Räder und die Radachse könnten dabei Schaden nehmen.

VERSCHIEBEN UND MANÖVRIEREN DES GRILLS, MIT SYSTEMELEMENTEN



Wenn Sie Ihren Grill mit Systemelementen ausstatten, wird dieser ebenfalls durch seitliches Anheben auf der rechten Seite manövriert, siehe Abbildung oben.

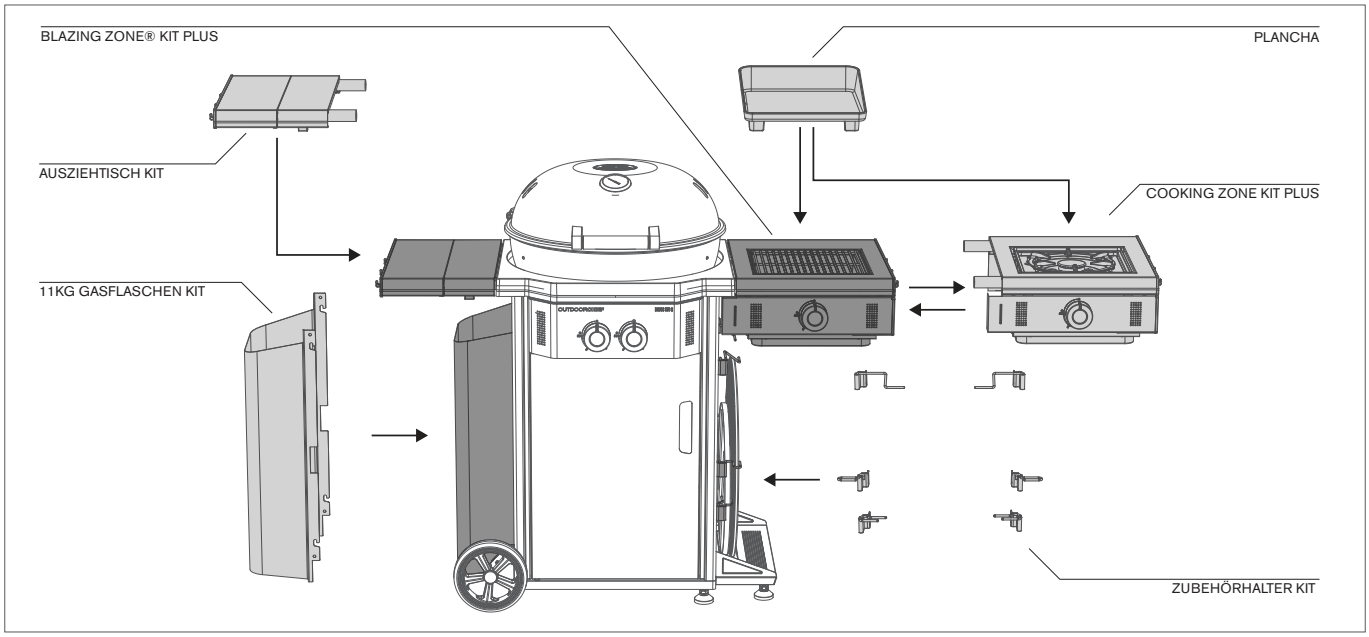
HINDERNISSE

Beim Manövrieren über Hindernisse (Stufen, Schwellen, hohe Bodenplatten etc.) muss behutsam vorgegangen werden, der Grill darf nicht mit hohem Tempo über Hindernisse bewegt werden. Die Räder und die Radachse könnten dabei Schaden nehmen.

ERWEITERUNGS-OPTIONEN DAVOS SERIES

Das einzigartige Konzept der DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO und DAVOS 570 G) ermöglicht Ihnen, Ihren Grill ganz nach Ihren persönlichen Wünschen mit zusätzlichen Systemelementen (Brennersysteme, mit Gasanschluss) sowie Erweiterungen (ohne Gasanschluss) nachträglich aufzurüsten. Beide Modelle verfügen über identische im Grillgehäuse bereits integrierte Schnittstellen, wo die zusätzlichen Systemelemente und Erweiterungen einfach befestigt werden können.

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht der aktuell erhältlichen Systemelemente & Erweiterungen für Ihren Grill:



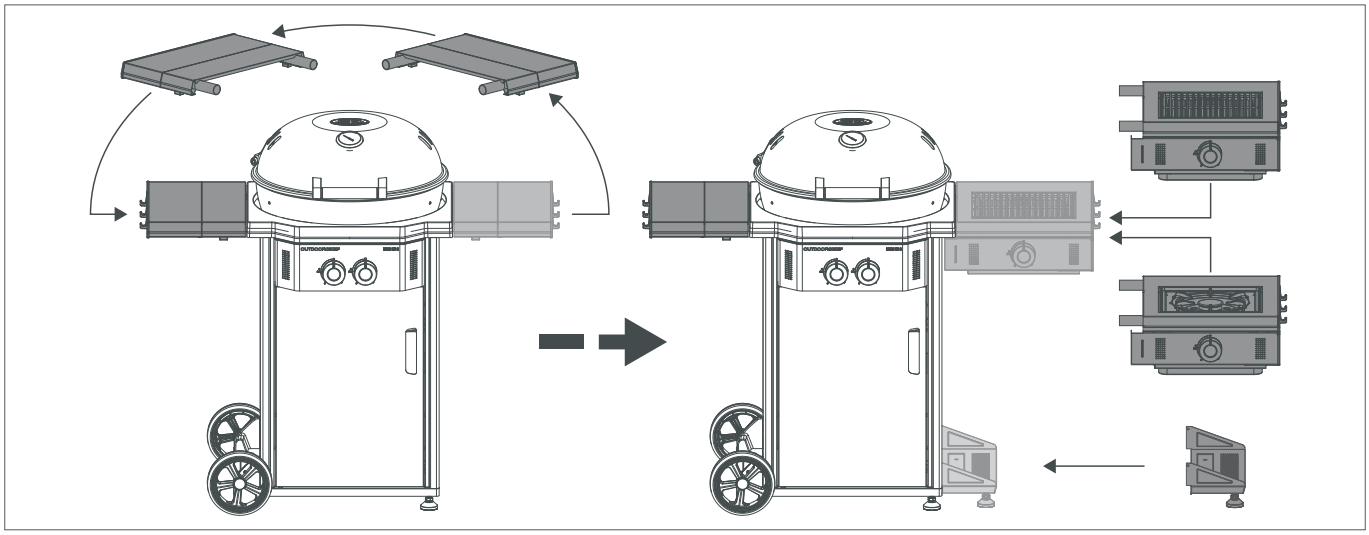
SYSTEMELEMENTE

Möchten Sie Ihren DAVOS 570 G PRO oder DAVOS 570 G noch vielseitiger nutzen?

Kein Problem, denn mit dem BLAZING ZONE® KIT PLUS und dem COOKING ZONE KIT PLUS bietet Ihnen OUTDOOR**CHEF** die Möglichkeit, den Anwendungsbereich Ihres Grills einfach zu erweitern – für maximale Vielseitigkeit!
Dazu benötigen Sie nur eines der beiden erhältlichen Kits Ihrer Wahl, welches Sie einfach auf der rechten Seite Ihres Grills montieren.
Der bereits vorhandene Ausziehtisch an Ihrem Grill können Sie einfach herausnehmen und auf der linken Seite des Grills montieren, damit Sie auch bei einer Erweiterung mit einem Systemelement noch genügend Platz für die Vor- und Zubereitung haben.

ACHTUNG: Das maximal zulässige Lastgewicht des BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS beträgt 30 kg

ACHTUNG: Beim Ausbau mit dem BLAZING ZONE® KIT PLUS oder COOKING ZONE KIT PLUS muss der im Lieferumfang enthaltene Stützfuss (siehe Illustration unten) aus Sicherheitsgründen zwingend montiert werden. Dieser dient dazu, den Grill beim Ausbau zusätzlich zu stabilisieren, damit dieser nicht kippen kann. Zudem kann die zusätzliche Stellfläche für weitere Erweiterungen genutzt werden (z.B. Zubehörhalter Kit).



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-Keramikbrenner 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 - 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!

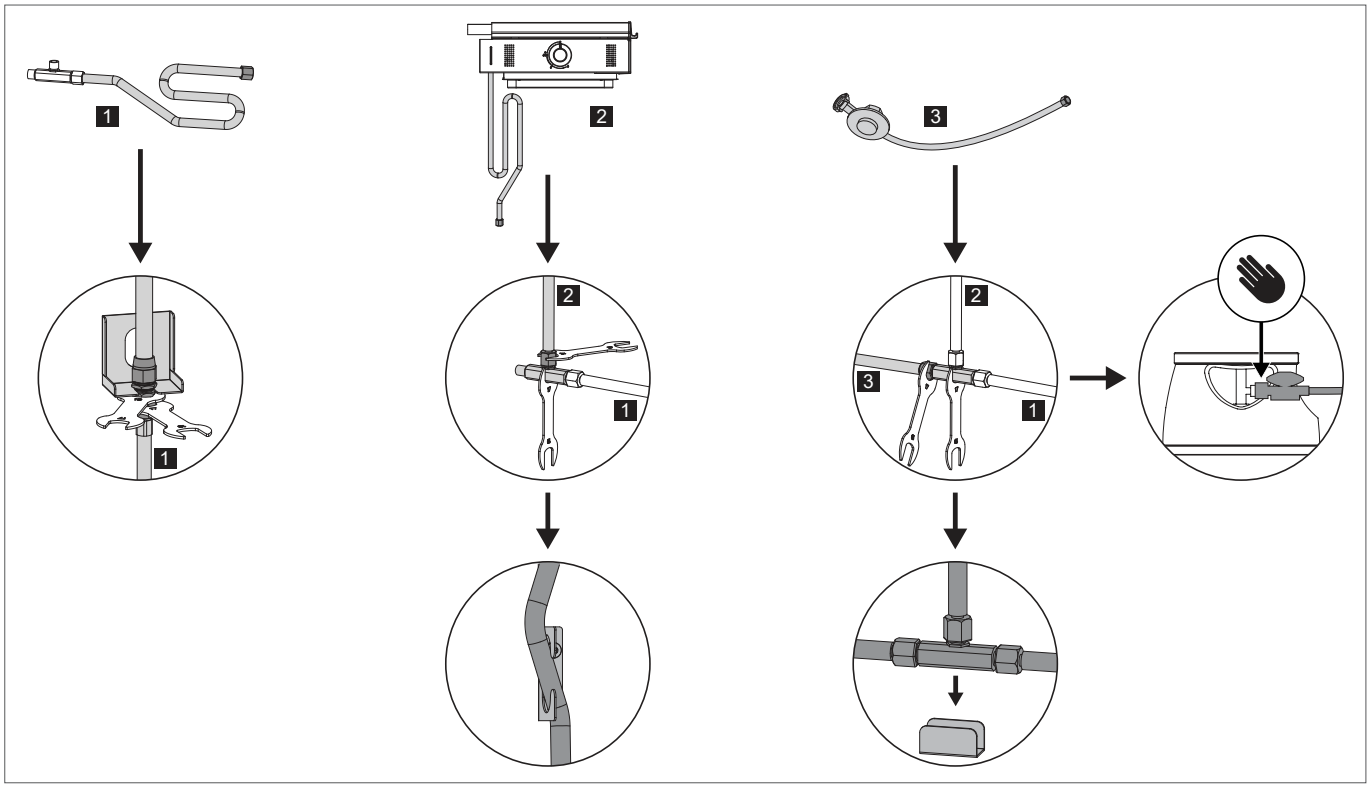
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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.

ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS DES BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

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

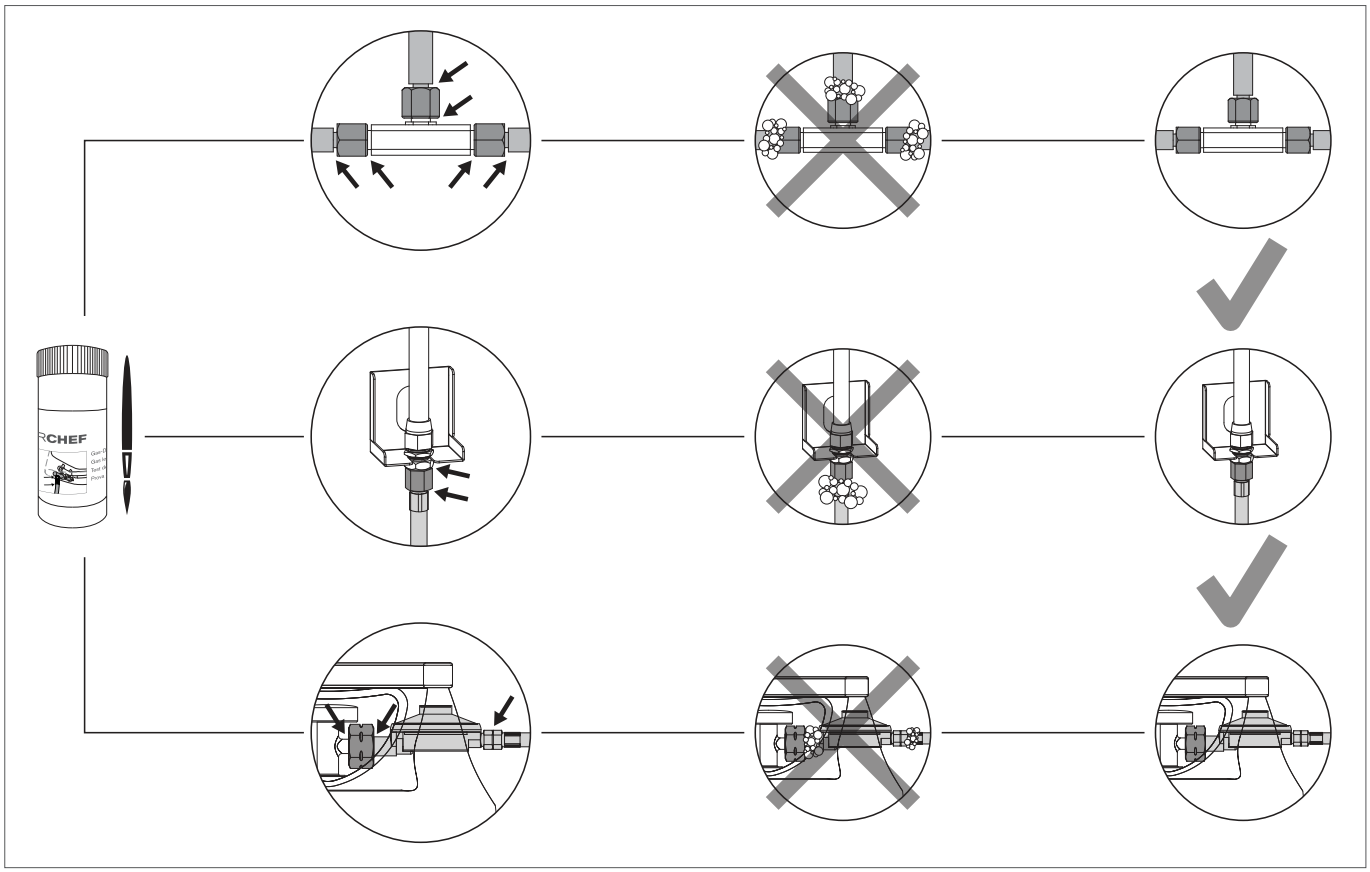


PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLAZING ZONE® KIT PLUS

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.

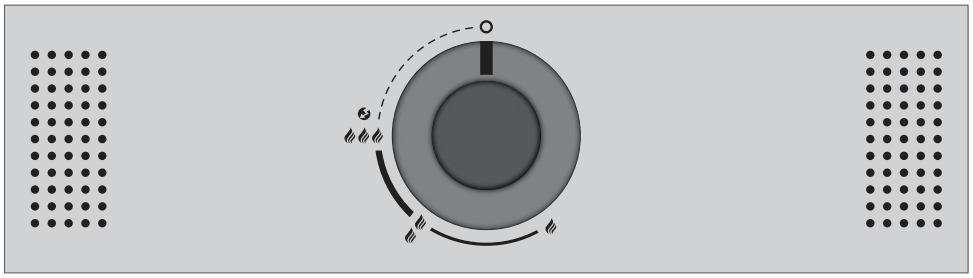
ACHTUNG: Lassen Sie den Grill und die BLAZING ZONE® PLUS während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.

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: Entnehmen Sie die Fettauffangschale erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt und nicht mehr in Betrieb ist.

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

Wärmestufen und Zündung

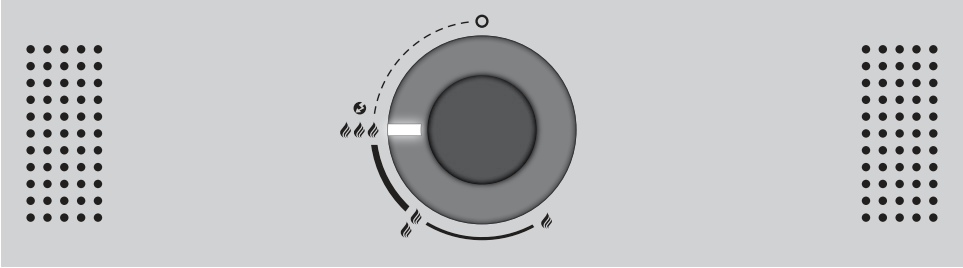


○	: Aus Position
🔥	: niedrige Leistung
🔥🔥	: mittlere Leistung
🔥🔥🔥	: hohe Leistung
🔥🔥🔥 ⚡	: Zündung

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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES 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.



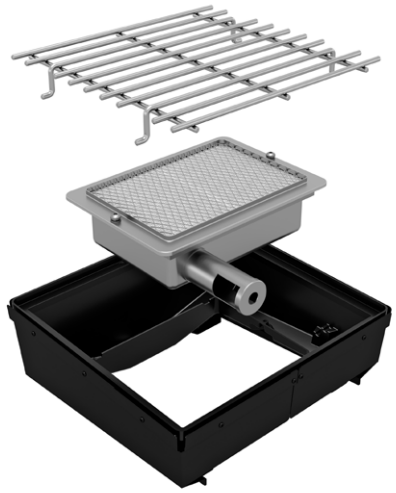
4. Wenn das Gas nicht innerhalb 5 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf ○. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
5. Ist es nicht möglich, den Brenner der Seitenkochstelle nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen 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 🔥🔥🔥 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.

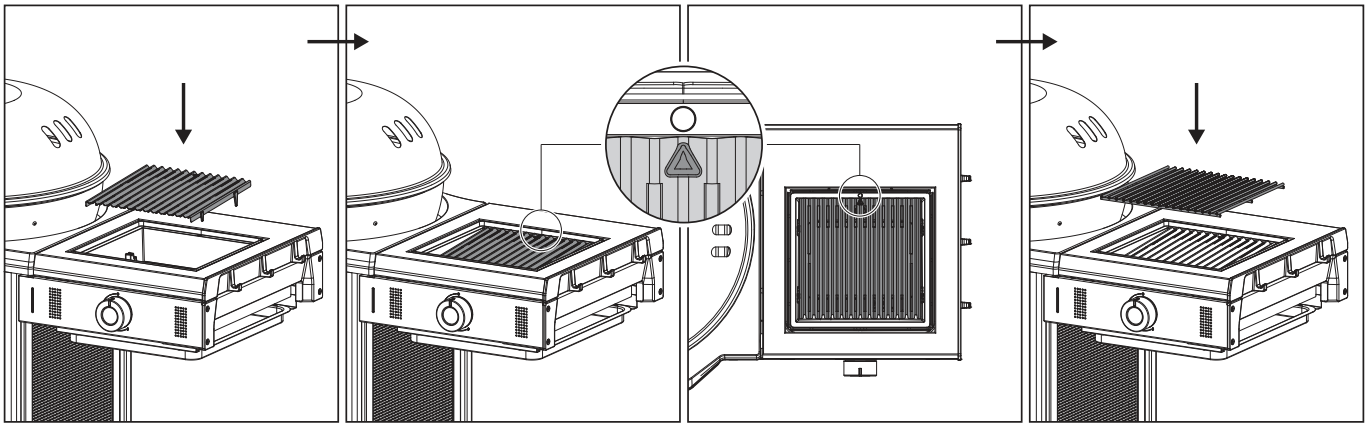
Wir empfehlen den Einsatz ohne HEAT DIFFUSER insbesondere für magere Fleischstücke ohne viel Fett z.B. Filet, Huft, Flank-Steak etc. Die BLAZING ZONE® PLUS ermöglicht so ein rasches und scharfes Anbraten von Steaks und anderen Fleischstücken mit maximaler Temperatur, für eine geschmackvolle Kruste durch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

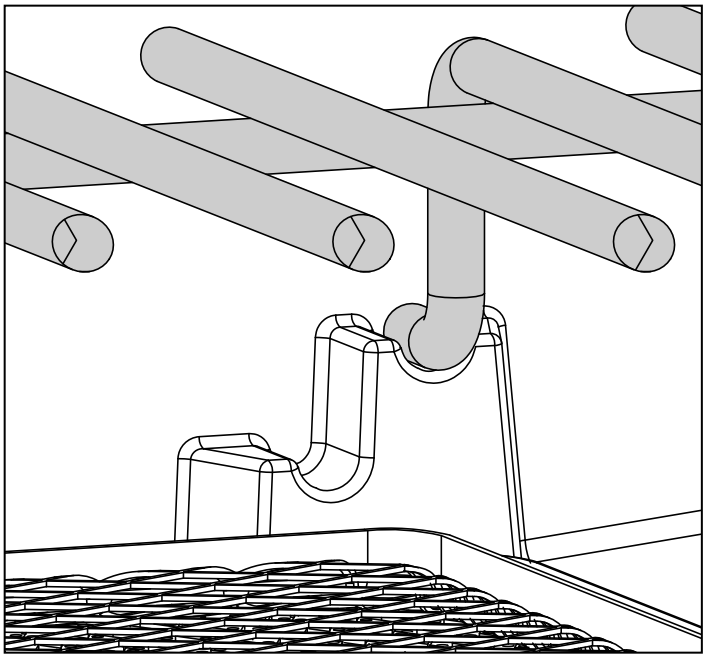
Einsatz von anderen Kochutensilien auf der BLAZING ZONE® PLUS

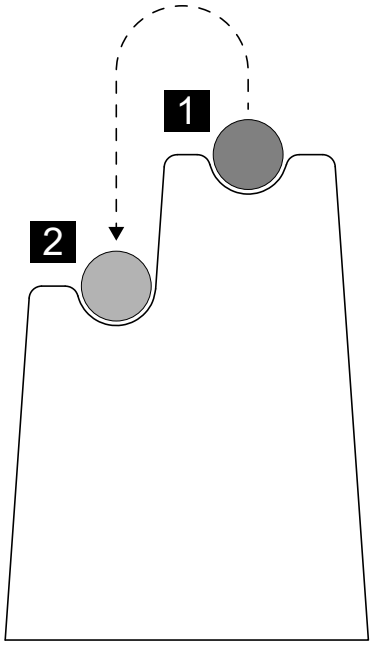
Beim Grillen von anderen Lebensmitteln und dem Einsatz von anderen Kochutensilien ist darauf zu achten, dass dabei NICHT die komplette Grillflache abgedeckt wird (Hitzestau!) und nur sehr hitzeresistente Kochutensilien verwendet werden (z.B. Gusseisen).

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 Abstandshalters 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 der HEAT DIFFUSER) 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.

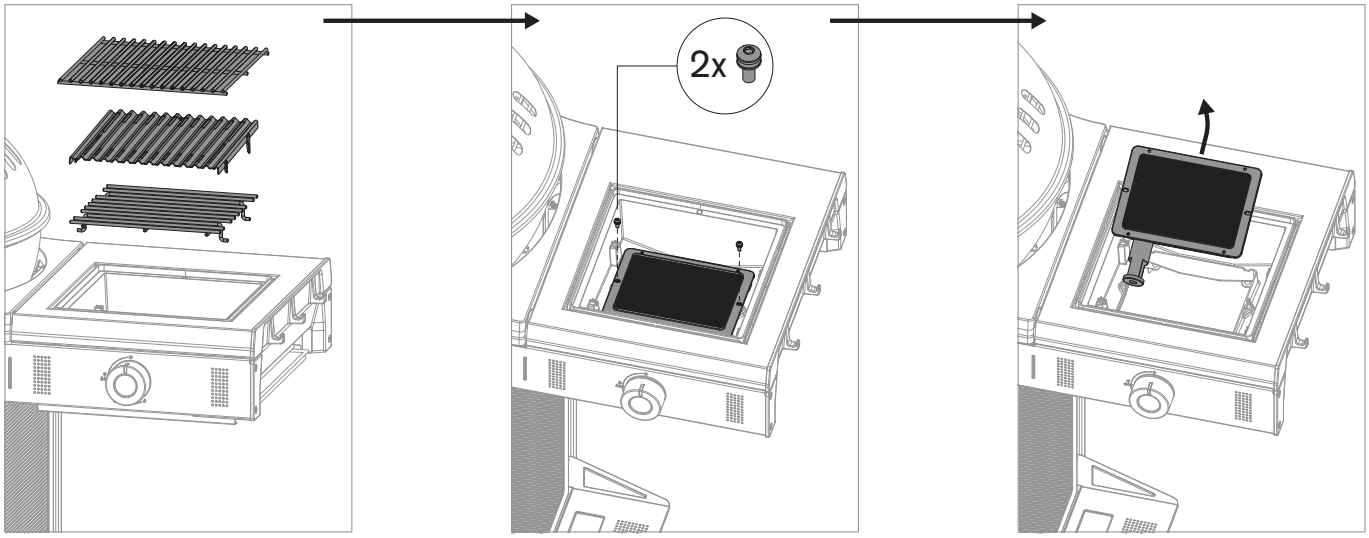
Beim Verwenden von Saucen (insbesondere zuckerhaltigen Saucen) und Gewürzen empfehlen wir Ihnen diese nur kurz gegen Ende des Grillvorgangs aufzutragen, damit das Grillgut nicht anbrennt.

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 OUTDOOR**CHEF** 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 fur 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 OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER für die gründliche Reinigung

HINWEIS

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

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.

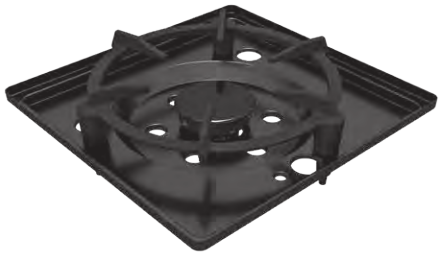
Durch die konkave Form des massiven Gusseisen-Aufsatzes lässt sich auf dem COOKING ZONE KIT PLUS auch wunderbar mit dem OUTDOOR**CHEF** BBQ Wok arbeiten, welcher passgenau direkt auf dem Aufsatz Platz findet (ohne Wok-Adapterring).

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

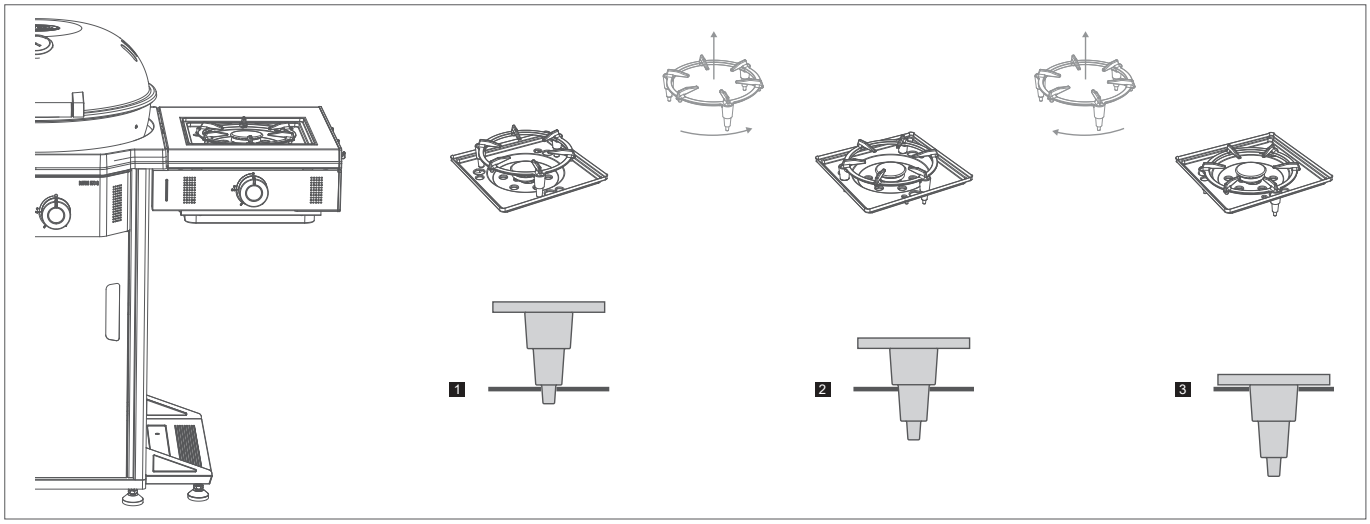
In Kombination mit Drehregler lassen sich diverse Anwendungsbereiche im mittleren Temperaturbereich abdecken

- 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.

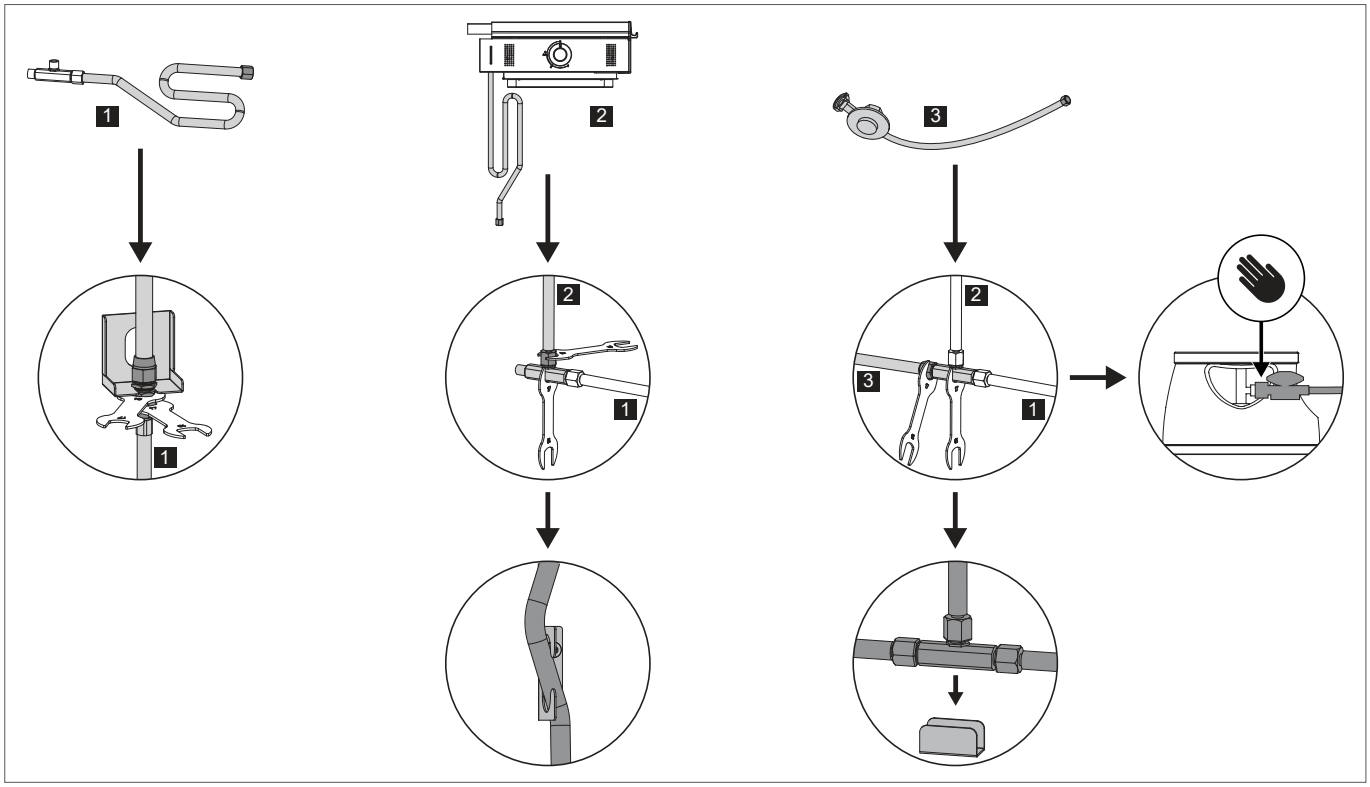
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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.

ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS DES COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

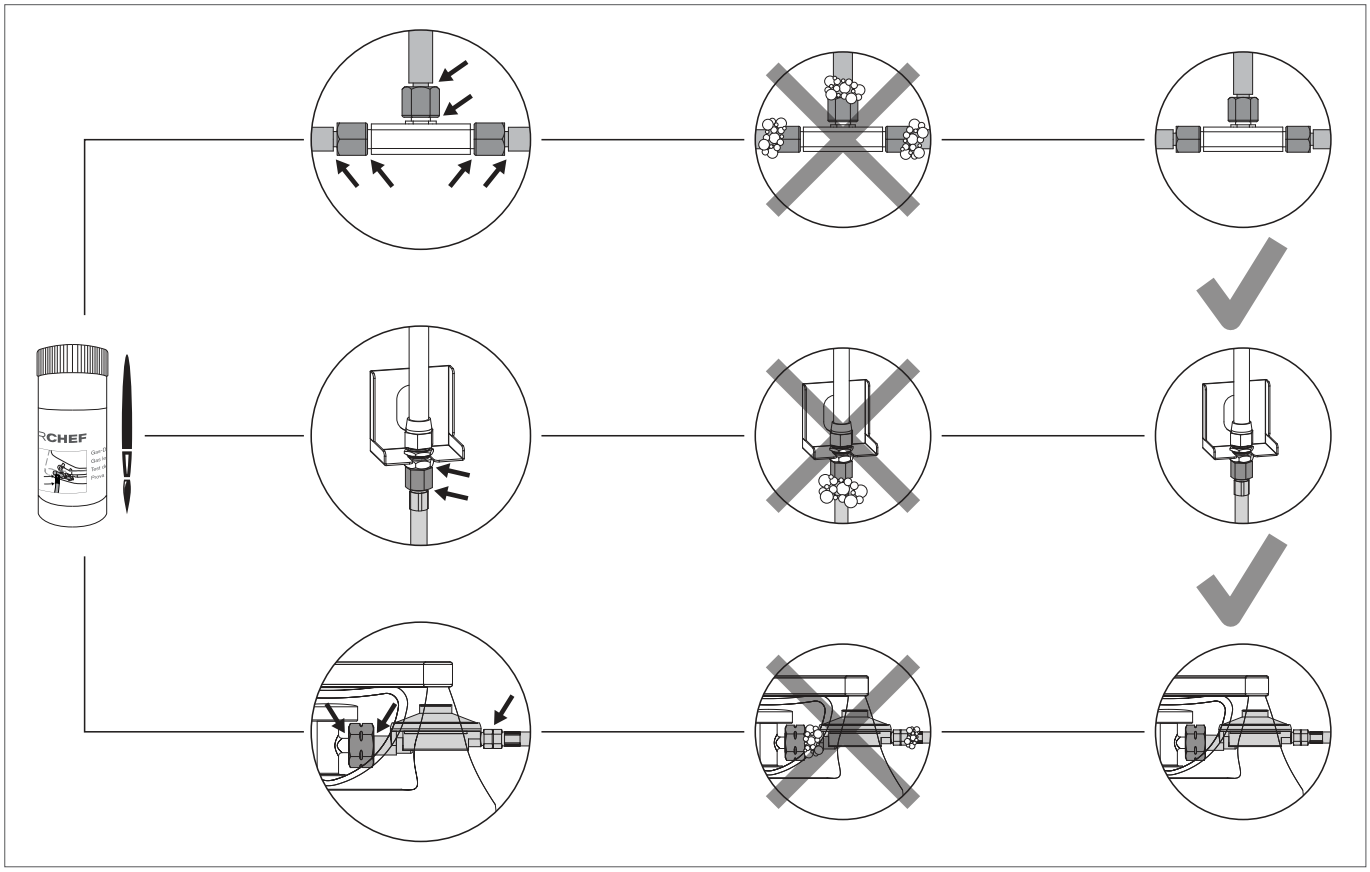


PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZUM COOKING ZONE KIT PLUS

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 Durchmessern verwendet werden: <20 cm >32 cm.

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.

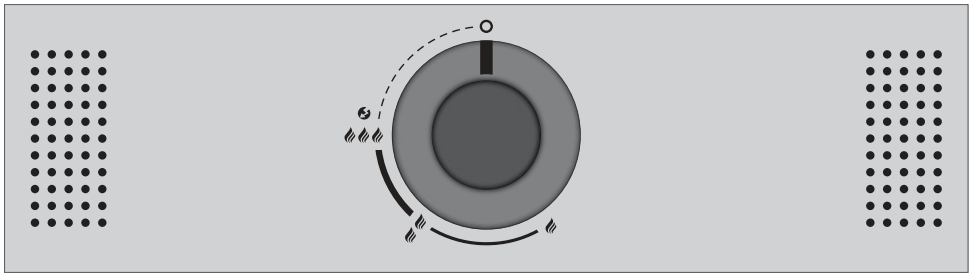
ACHTUNG: Benützen Sie die COOKING ZONE PLUS nur, wenn diese gemäss separater Aufbauanleitung vollständig an einem passenden DAVOS Grill-Modell montiert ist.

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.

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE DES COOKING ZONE KIT PLUS

Wärmestufen und Zündung



○ : Aus Position

: niedrige Leistung

: mittlere Leistung

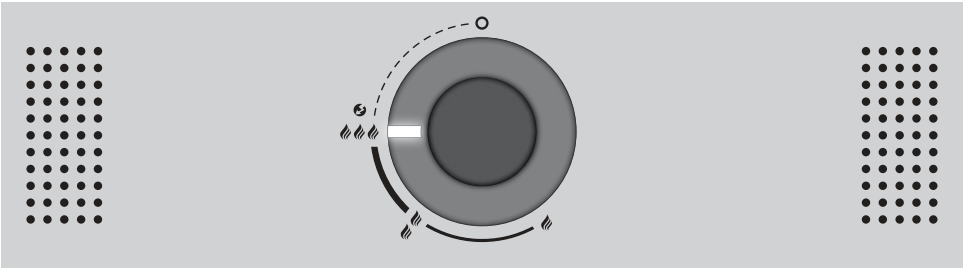
: hohe Leistung

: 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 Beschichtug (z.B. Teflon) zu verwenden. Optimal eignen sich Pfannen und Töpfe aus Gusseisen, Schmiedeeisen oder Stahl. Generell können alles handelsüblichen Pfannen und Töpfe verwendet werden, solange diese für die Verwendung mit Gaskochern geeignet sind.

EMPFOHLENE PFANNEN- UND TOPFGRÖSSEN

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

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 OUTDOOR**CHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

ERWEITERUNGEN

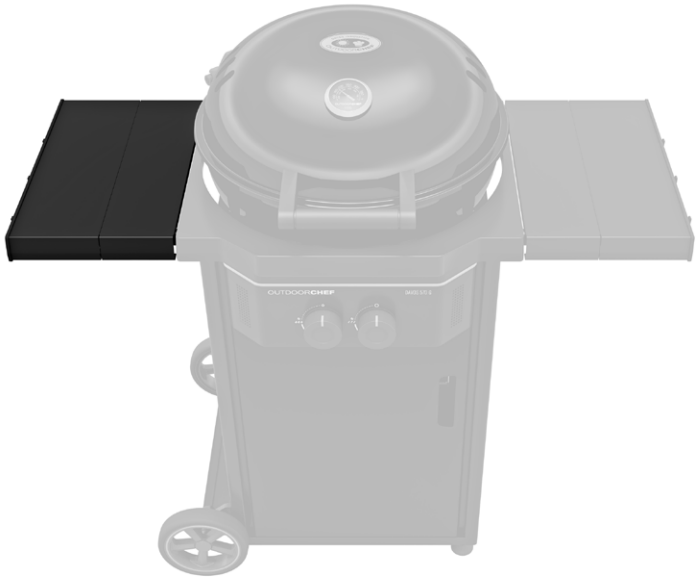
Die folgenden, nützlichen Erweiterungen für die DAVOS Series machen mehr aus Ihrem Grill.

KOMBINATIONSEINSCHRÄNKUNGEN ERWEITERUNGEN

Folgende Zubehörkombination ist nur möglich, wenn Ihr Grill mit einem BLAZING ZONE® KIT PLUS oder COOKING ZONE KIT PLUS erweitert wird:

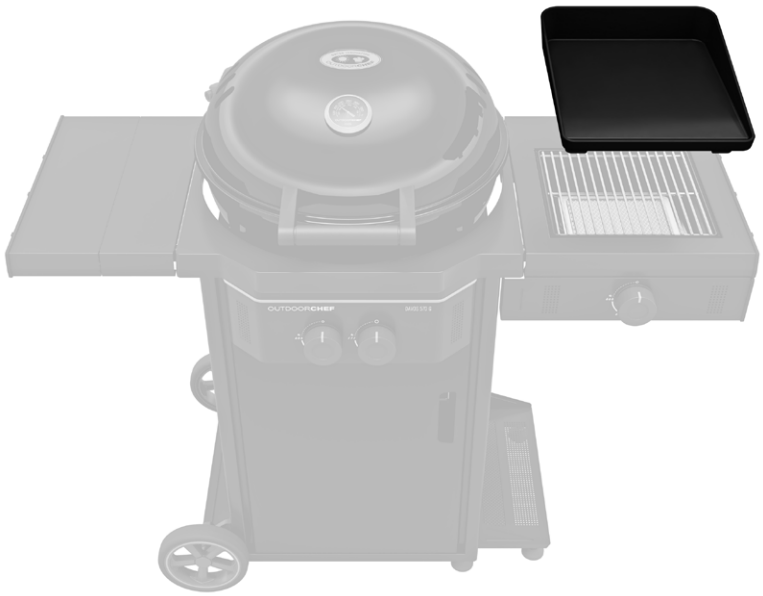
11 kg Gasflaschen Kit & Zubehörhalter Kit (da Stützfuss rechts Bestandteil von BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

AUSZIEHTISCH KIT



Sie möchten Ihren DAVOS 570 G PRO oder DAVOS 570 G aktuell noch nicht mit einem zusätzlichen Systemelement wie dem BLAZING ZONE® KIT PLUS oder dem COOKING ZONE KIT PLUS aufrüsten - sondern möchten einfach noch mehr Platz für die Vor- und Zubereitung Ihrer Grill-Kreationen?
Dann ist das AUSZIEHTISCH KIT die Lösung. In Sekunden angebracht verdoppeln Sie im Nu die zur Verfügung stehende Arbeitsfläche Ihres DAVOS 570 G PRO oder DAVOS 570 G.
ACHTUNG: Die maximale Traglast des Ausziehtischs beträgt 10 kg.

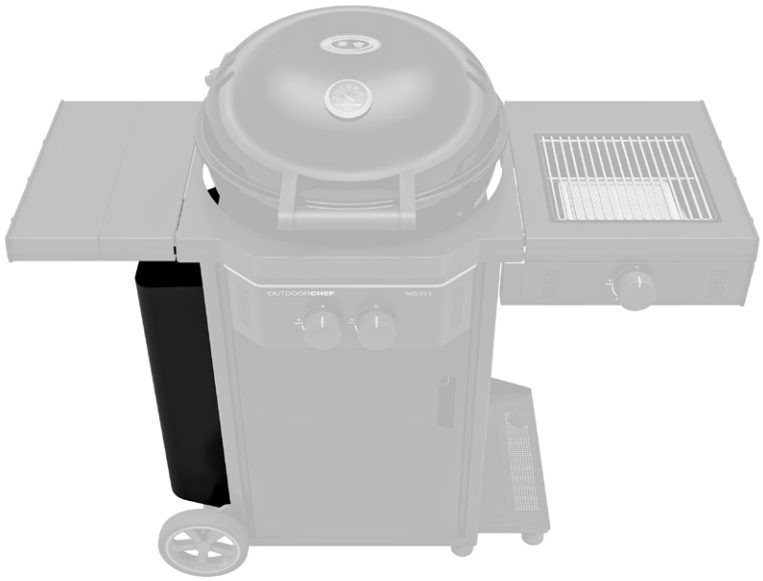
PLANCHA UNIVERSAL – MEDITERRANES GRILLVERGNÜGEN FÜR ZUHAUSE



Die PLANCHA UNIVERSAL ist die perfekte Ergänzung zum BLAZING ZONE® KIT PLUS oder dem COOKING ZONE KIT PLUS und erweitert die Grillmöglichkeiten des DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G um eine weitere Funktion. Auf der Plancha gelingen 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 gelingen Ihnen mühelos Spiegeleier, Rührei, kross gebratener Bacon oder Pancakes. Ob Tapas, Frühstück oder Dessert – mit der PLANCHA UNIVERSAL ist alles möglich!

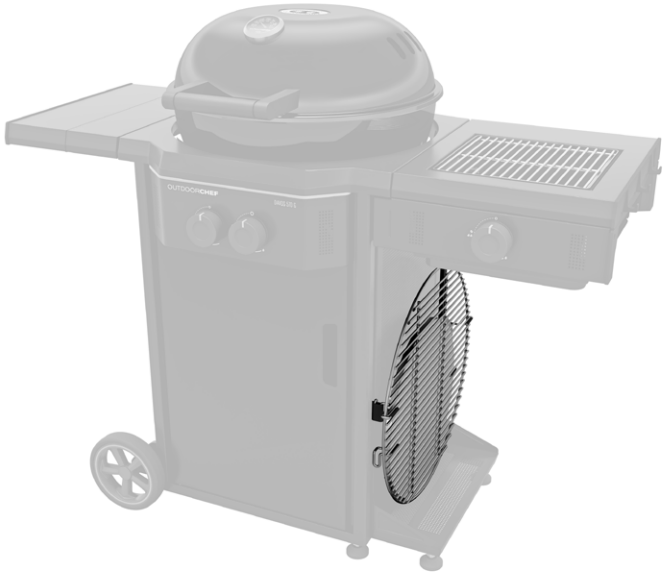
Die Plancha passt übrigens auch in die Gaskugel Ihres Grills und kann auch dort verwendet werden, Trichter einfach in die Vulkanposition stellen und los geht der mediterrane Grillspass, während auf der BLAZING ZONE® PLUS Ihr Steak brutzelt oder auf der COOKING ZONE Ihr Risotto kocht.

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 11 kg Gasflaschen, welche länger herhalten.

ZUBEHÖRHALTER KIT



Pizzafans aufgepasst – Es ist ein offenes Geheimnis, dass die beste Pizza entweder aus Napoli oder von Ihrem OUTDOOR**CHEF** Grill kommt.

Mit dem ZUBEHÖRHALTER KIT lassen sich sowohl der OUTDOOR**CHEF** 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.

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht 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.
- Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOOR**CHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Lassen Sie Ihren Grill nach dem Reinigen oder nach Regen stets vollständig trocknen, um Kondenswasser im Grillthermometer zu verhindern.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

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

ACHTUNG: Beim Auswechseln der Gasflasche darauf achten, dass die Fettauffangpfanne geleert ist um zu vermeiden, dass die volle Fettauffangpfanne herunterfällt und Flecken verursacht.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

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

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

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

Die Radachse klemmt:

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

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

VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

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

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

DAVOS 570 G PRO

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

DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan / Propan 50 mbar
Gasverbrauch Total	613 g/h

KUGEL

Leistung	8.50 kW
Gasverbrauch	613 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.42 mm / Markierung: BI
Düsen (50 mbar)	1.22 mm / Markierung: BG

BLAZING ZONE® KIT PLUS

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

COOKING ZONE KIT PLUS

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

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

Hinweis zur Temperaturanzeige
Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/– 10% betragen.

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

OUTDOORCHEF.COM

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 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.110.61