

GAS KETTLE MANUAL

AROSA SERIES



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

ÖNEMLİ: OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₂ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

ÖNEMLİ:
Mangalınızın seri numarasını ekteki "Manual & Inspiration" (Kılavuz ve İlham) klasörünün arka tarafında bulabilirsiniz. Mangal modeline göre numarayı ayrıca, mangal şasisinde ya da zemin plakasında bulunan **veri etiketinde** de bulabilirsiniz.
Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve koruyucu bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır.

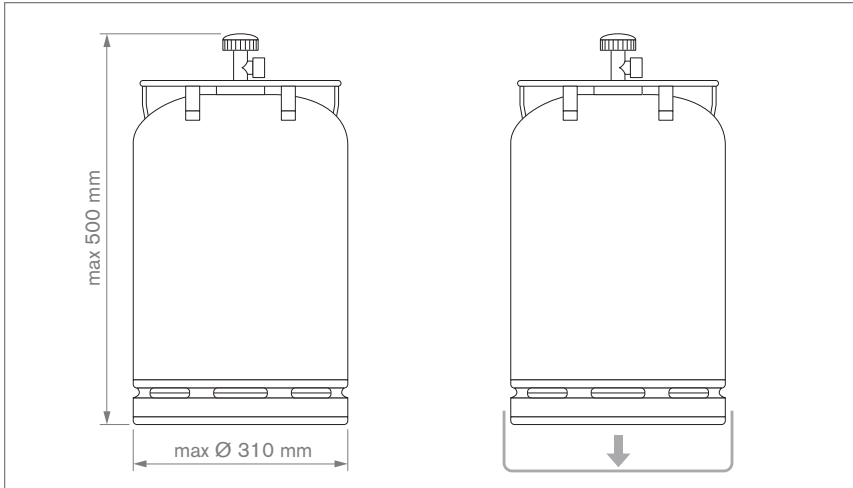
Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yol açabilir.

Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

Gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

GAZ ŞİŞELERİ

- Zemin plakasına maksimum 8 kg'lık dolmuş ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun.



- Sızdıran civataların olmamasına dikkat edin.
- İşleme alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50°C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.

- **BİLGİ:** Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcıklarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan gazlı mangalların güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına uygun hale getirmenizi ya da getirtmenizi öneriyoruz.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

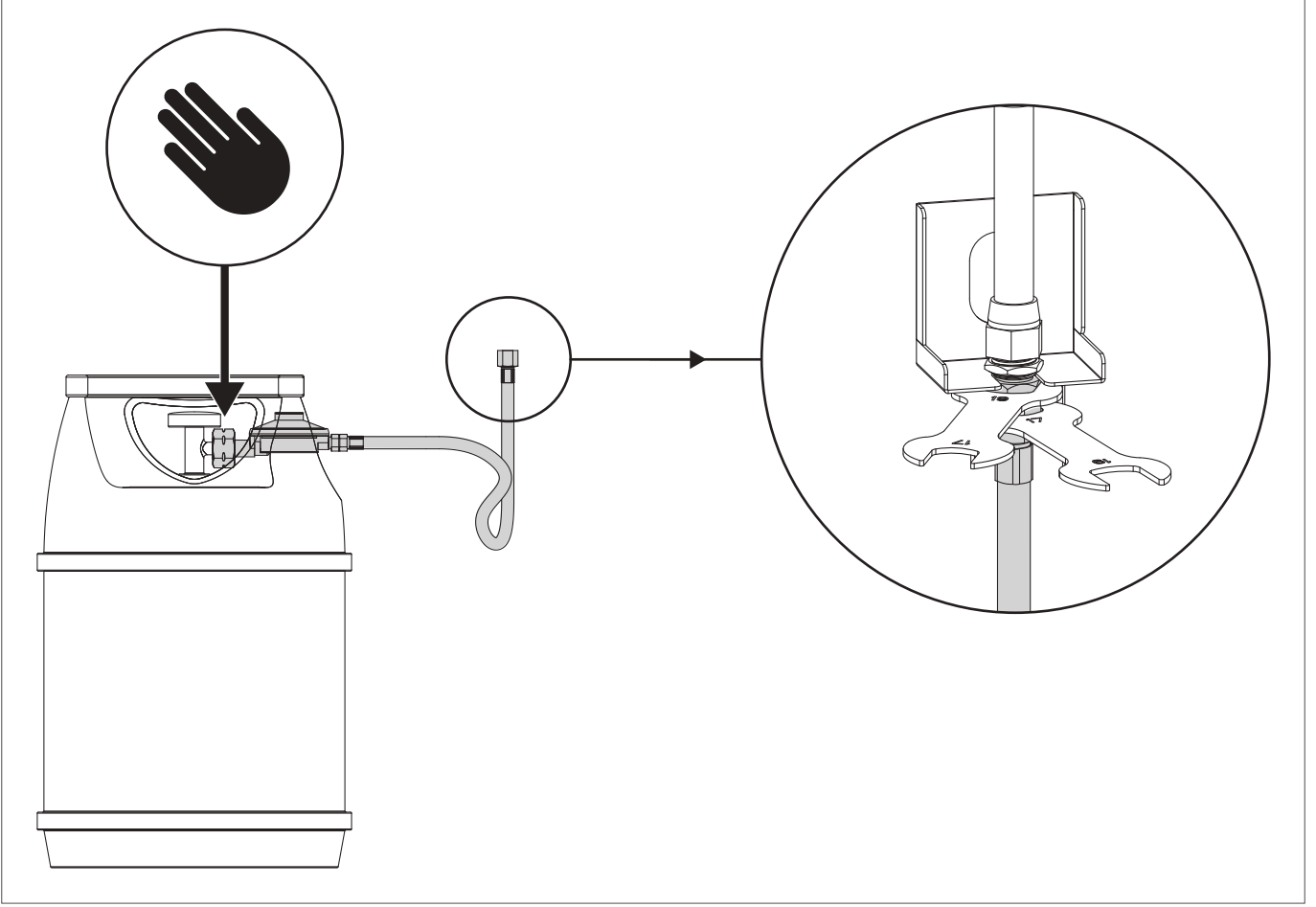
Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işleme alın.

- Sadece açık alanda kullanın.
- Cihazı işleme almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.
- **DİKKAT:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.
- İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır.
- İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin.
ÖNEMLİ: Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkandığından şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- Mangalı sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Mangalı işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Mangalı yanıcı materyallerden uzak tutun.
- Mangalı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- Mangal kışı bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Mangalı işleme almadan önce mümkün olduğunda rüzgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Mangal kullanılmıyacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın.
- İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Mangal kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve mangalın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- **DİKKAT:** İşleme almadan önce ve her yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını aşağıdaki işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.

GAZ HORTUMU BAĞLANTISI


DİKKAT: Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.



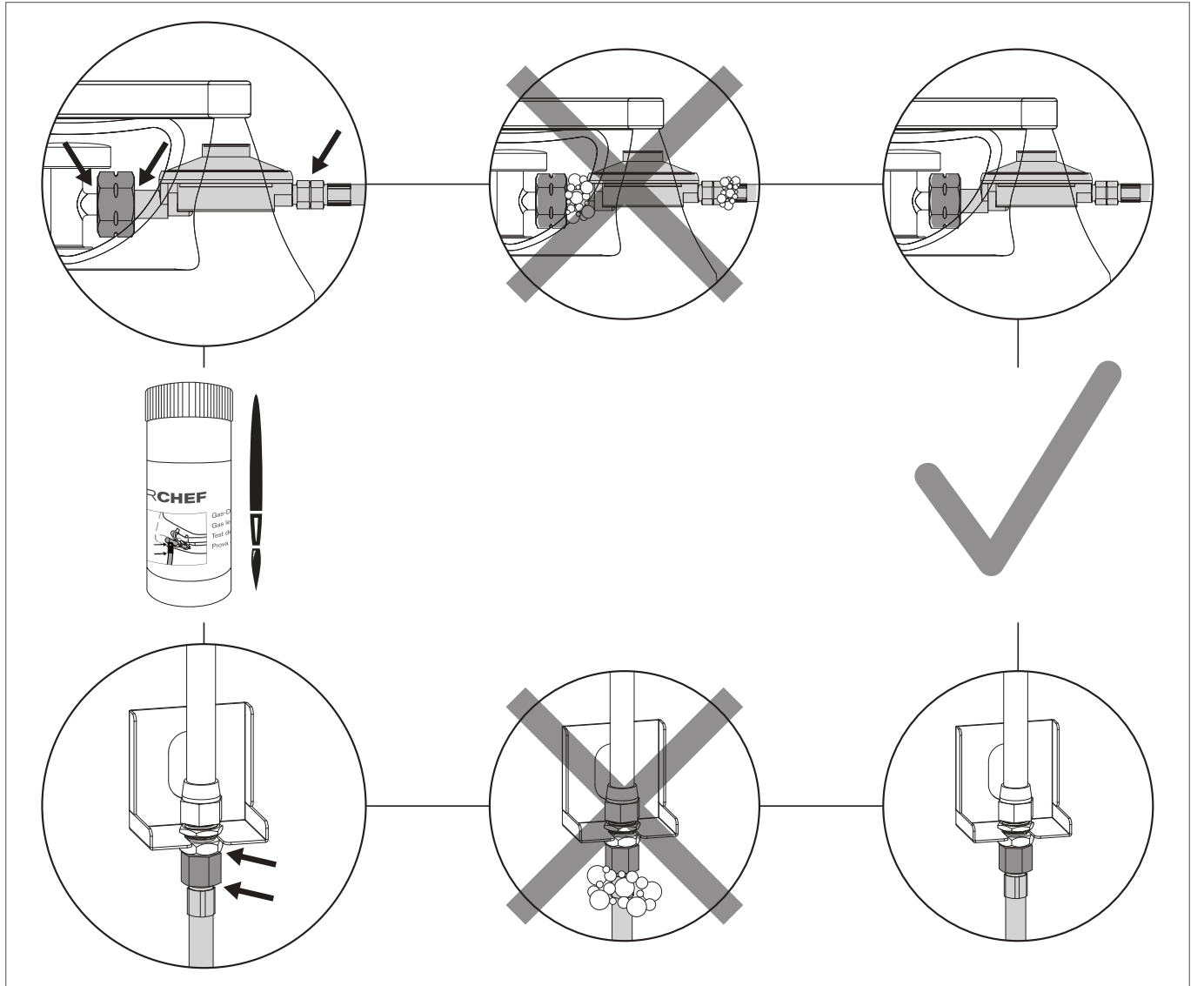
Lütfen bunun için mangalın ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

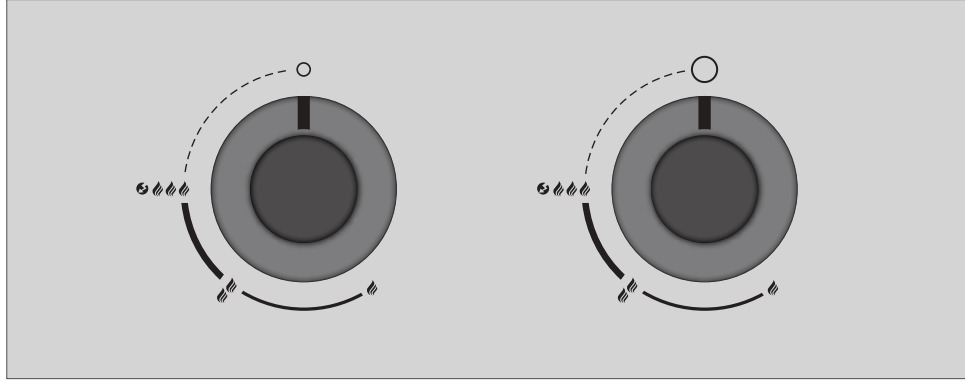
1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir.
ÖNEMLİ: Mangal ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



MANGALIN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme

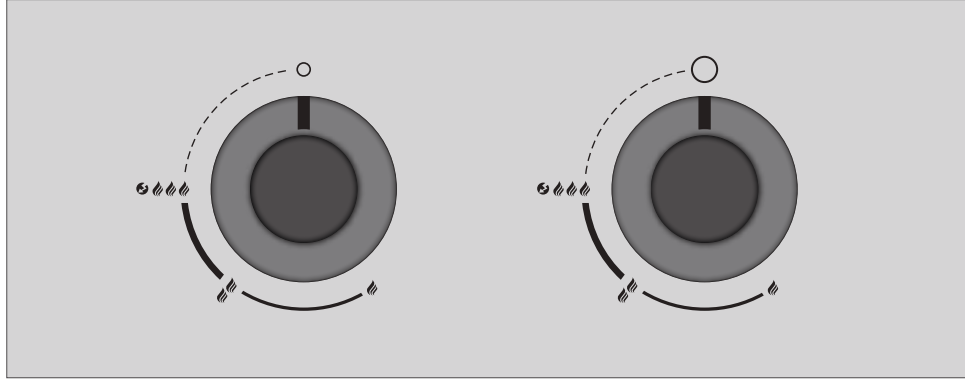


- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme

BRÜLÖR SİSTEMLERİ

BİLYE

İki döner regülatörlü mangal sistemleri

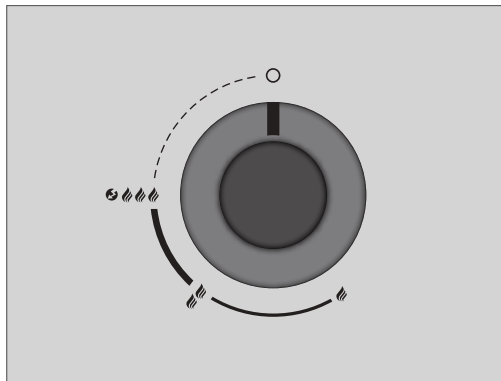


Sağdaki döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Soldaki döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile düşük sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.




YAN PİŞİRME YERİ (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

Ek yan pişirme yerinin brülör sistemi







Döner regülatör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

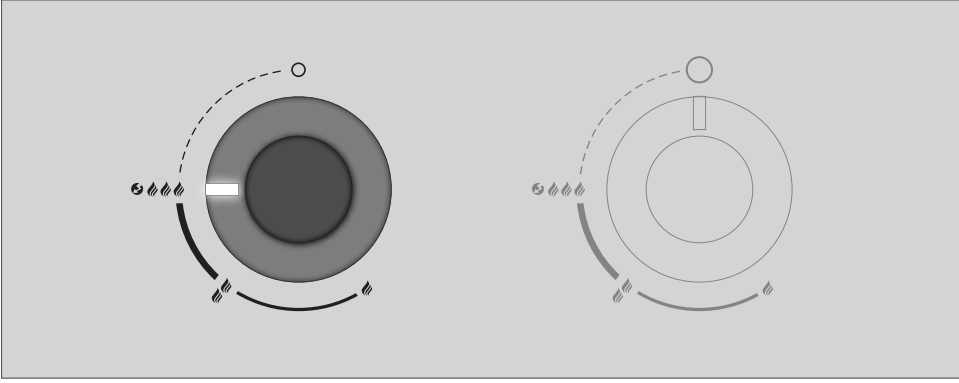
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE


1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca    kademesinde yakın.

TUTUŞTURMA KILAVUZU





BİLYE

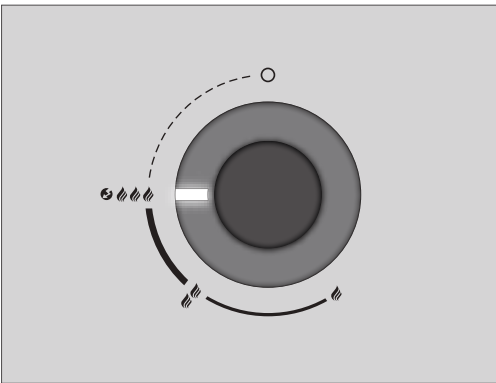
1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. İstlenen halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.




5. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

YAN PİŞİRME YERİ (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Yan pişirme yerinin kapağını açın. **DİKKAT:** Yan pişirme yerini hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Yan pişirme yerinin gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Yan pişirme yerinin brülörünü 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS)



Tüm AROSA modelleri aşağıdaki özellikleri içeren yenilikçi GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS) ile donatılmıştır:

ALEV KORUMASI

ALEV KORUMASINDA ateşleme ve kıvılcımdan oluşan kapalı bir sistem söz konusudur. Gaz vanası açıldıktan ve ateşlemeye basıldıktan sonra bu sistem yanar. ALEV KORUMASI kıvılcımı güçlü rüzgar gibi hava koşullarına karşı korur ve brülörlerin sönmeyeceği durumda tekrar kendiliğinden yanmasını sağlar. Ateşlenen brülörler farklı hava koşulları (ör. rüzgar) altında güvenilir bir şekilde çalışır.

Avantajları:

- Ateşlenen brülörler hava koşullarına karşı en iyi şekilde korunmaktadır.
- Rüzgarlı havada bile 80 dereceden çok düşük sıcaklıklarda mangal.
- Dışarı çıkan, yanmayan gazların olmasını önleyin.

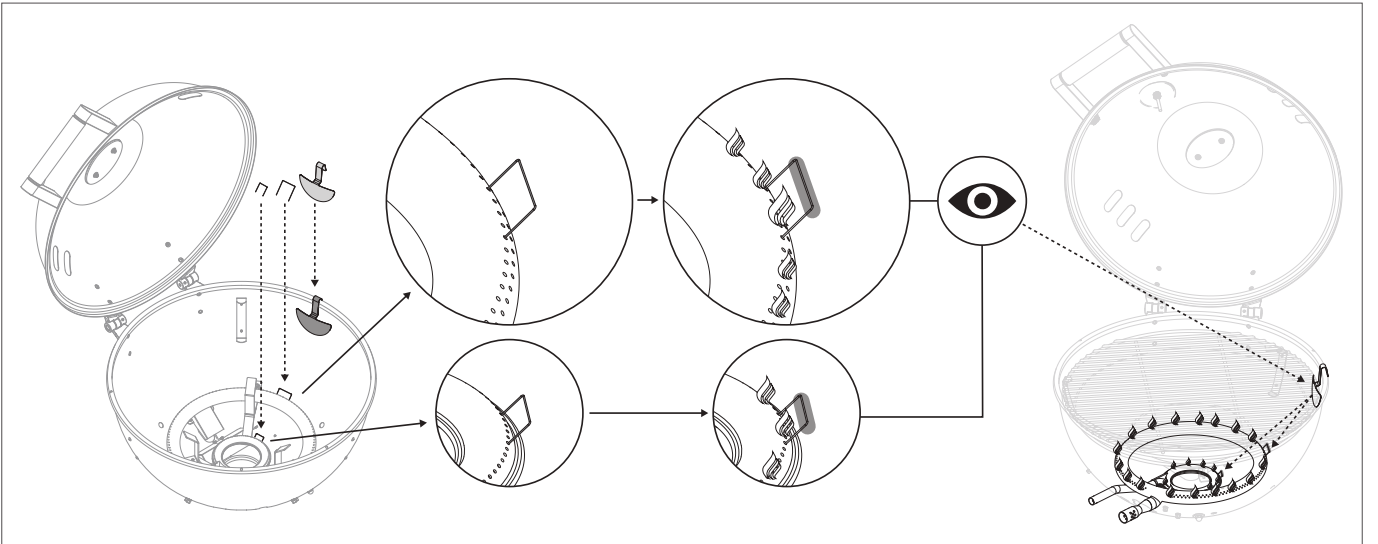
* **ÖNEMLİ:** Brülörlerin aşırı hava koşullarında sönmeyeceğine dair yüzde yüz bir kesinlik söz konusu değildir. Gaz kullanılırken mangalın kesinlikle gözetimsiz bir şekilde işletilmemesine dikkat edilmelidir. Tüm testler laboratuvar koşulları uyarınca gerçekleştirilmiştir.

ALEV TESTİ

ALEV TESTİ, ilave, görsel bir güvenlik elemanıdır. Her iki kızgın tel, küçük ve büyük halkalı brülöre takılır ve mangal yakıldıktan sonra ısındıklarında yoğun bir şekilde yanar. Aynalı eleman kolayca mangala takılır ve kızgın teli dıştan görünür hale getirir. Ayrıca brülörlerin gerçekten yakıldıklarından da emin olabilirsiniz.




Avantaj:

- Brülörlerin yakıldığına ve kızgın olmayan yağın sızmadığına dair ilave, görsel güvenlik.



EMNİYET IŞIĞI

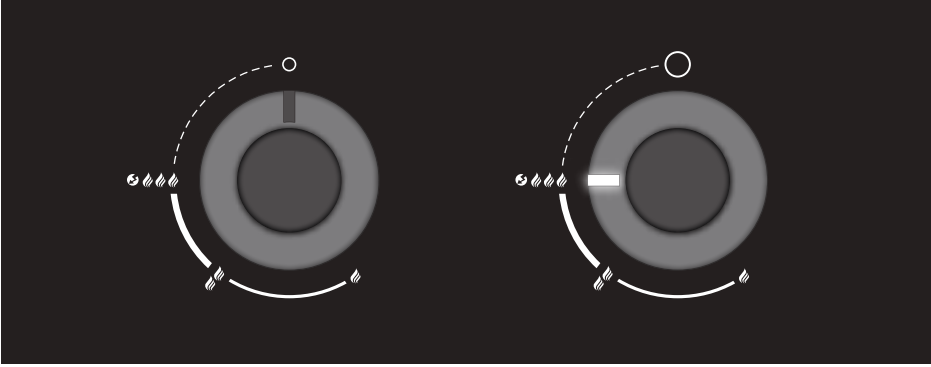
Yanan kanıtlanmış güvenlik.

Gaz ayar düğmesi O konumundan saat yönünün ters    yönüne çevrilir ve böylece gaz beslemesi açılırsa mangalınızın EMNİYET IŞIĞI etkinleşir. İlgili döner regülatörlerde LED bulunmaktadır. EMNİYET IŞIĞININ enerji beslemesi birlikte verilen AAA bataryaları üzerinden sağlanır.

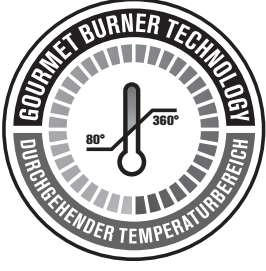
Avantaj:

- Emniyet ışığı size valfin hala açık olduğunu ve gaz aktığını hatırlatır.*

* **ÖNEMLİ:** Mangal sonrasında gaz şişesindeki gaz beslemesini ve gaz vanasını kapatmayı unutmayın.



GURME BRÜLÖR TEKNOLOJİSİ (GBT)



Tüm AROSA modelleri size 80 – 360 derecelik tam ve boşluksuz bir sıcaklık aralığından faydalanmanıza izin veren en yeni brülör jenerasyonuna sahiptir. Tüm sıcaklık aralıklarında mangal, pişirme veya kızartma yapabileceğinizden mangalınız ile alakalı komple yeni imkanlar sunar.

Sıcaklık aralıkları / kullanım:

SICAKLIK			
Min.	Yakl. 80*		
Min.	Yakl. 120*		
Maks.	Yakl. 170*		
Min.	Yakl. 170*		
Min.	Yakl. 240*		
Maks.	Yakl. 300*		
Mutlak maks.	Yakl. 360*		

* Hava koşullarına bağlı etkenler olmadan referans değerler

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI:

Hafif pişirme (80 - 130 derece):

Mangalınızı 80 derecelik bir sıcaklığa ayarlayın, et veya balığı 80 derecede hafif pişirmek veya yiyecekleri sıcak tutmak için mükemmel koşullar yaratın (standart konumlu huni).

110 - 130 derecelik sıcaklık aralığında Beef Brisket, Pulled Pork veya Spare Ribs gibi barbekü klasikleri kusursuz bir şekilde hazırlanır (standart konumlu huni).

Mangal, pişirme, kızartma (130 - 220 derece):

130 - 220 derece arasındaki sıcaklık aralığında et, balık vb. en iyi şekilde eşit olarak pişirilebilir (standart konumlu huni). Özellikle büyük et parçaları için uygundur. Bu sıcaklık aralığı pişirme veya kızartma için de çok uygundur.

Yüksek sıcaklık (220 - 360 derece):

360 dereceye kadar çıkan maksimum ısı ile muhteşem kabarık biftekler ve hafif kızarmış ürünler elde edilebilir. Maksimum ısı ayrıca çtır pizza veya tarte gibi yiyeceklerin hazırlanması için kusursuz uygunluktur (standart konumlu huni).

EŞSİZ HUNİ SİSTEMİ

Mangal, pişirme ya da kızartma eşsiz OUTDOORCHEF huni sistemi standart konumda bilye içerisinde eşit bir ısı dağılımı sağlar ve brülörler komple izole olduğundan zararlı yağ ateşini önler.

Yere damlayan yağ yanmaz, porselen emaye huni boyunca bilye altındaki toplama kabına akar. Çevirme yapılması gerekmediğinden mangal spesiyaliteleri iyi bir şekilde pişerken siz de ev sahibi olarak rahat bir şekilde misafirlerinizi ağırlayabilirsiniz.

Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır. Huniye denk gelen yağ ve et suyunun bir kısmı buharlaştığından et, balık ve sebze eşsiz bir mangal aromasını içine çeker.

360 dereceye kadar taş fırın kalitesinde pizza, tarte veya ekmek pişirilebilir. Küçük brülör kullanıldığında mangal ürünü yaklaşık 80 derece gibi düşük sıcaklıklarda son derece korunarak pişirilir - rozbif, Tomahawk veya Rib-Eye gibi yağlı XL et parçaları için en iyi koşullar.

Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir (500 dereceye kadar), barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

Gaz kazanlı mangalın iç kısmı huni sayesinde temiz kaldığından temizlik de zahmetsizdir.

ÖNERİ: Huninin temizlenmesi için mangalın en yüksek kademedeki 10 dakika ısıtılmasını tavsiye ediyoruz (standart konum). Ardından huniyi bir pirinç fırça ile kolayca fırçalayabilirsiniz. Bu işlem için OUTDOORCHEF huni fırçasını tavsiye ediyoruz.

Aksesuarlarımız ile ilgili daha fazla bilgi için: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDART KONUM



Standart konum çoğu mangal uygulamaları için optimum huni konumu olup bilyede eşsiz ısı sirkülasyonu sağlar. Yiyecekler pişirilecek olan ürünün çevrilmesi gerekmeden eşit olarak pişirilir. Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır.

Standart konum her tür et, hafif ızgara balık, üstü kızartılan ürünler, çıtır sebze ve pizza, tarte veya ekmek pişirilmesi için uygundur.

VOLKAN KONUMU



Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir, barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

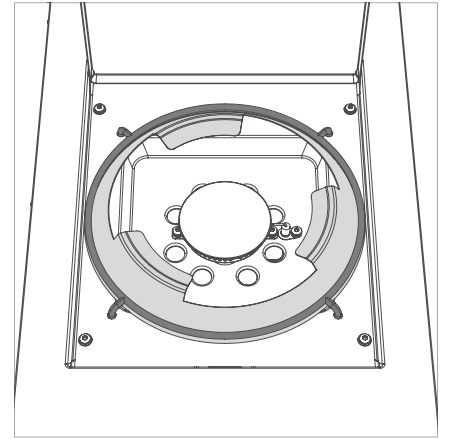
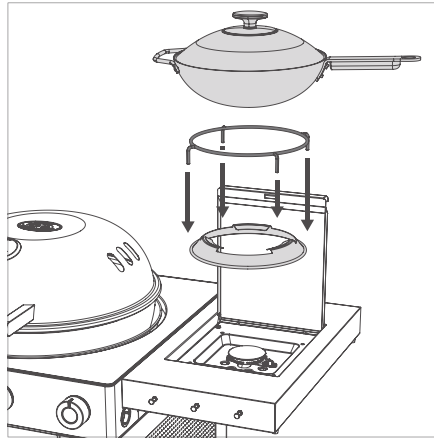
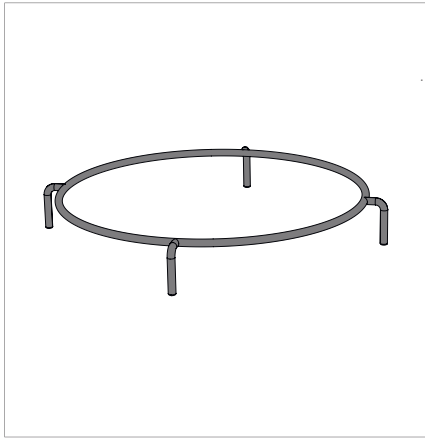
Volkan konumu böylece Ton balığı bifteği, tarak veya Wok sebzeleri gibi az kızaran yiyecekler için kusursuz uygunluktur.

GAZ KAZANLI MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU

1. Huniyi istenen konuma alın (standart konum veya volkan konumu).
DİKKAT: Mangal sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin.
BİLGİ: 🔥🔥🔥 kademesinde, volkan konumunda mangal ve pişirme işleminde kapağı açık bırakın. Volkan konumunda mangal işleminde sadece 🔥 – 🔥🔥 kademesinde kapak kapalı çalışılabilir.
2. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
3. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
4. Mangal ürünü mangal izgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
5. Mangal işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
6. **DİKKAT:** Yağ toplama kabında toplanan sıcak yağ yanmalara neden olabilir. Yağ toplama kabını çıkarmadan önce yağın tamamen soğumasını bekleyin.
7. Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.

YAN PİŞİRME YERİ İÇİN KULLANMA KILAVUZU (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

1. Yan pişirme yerini işleme almadan önce birlikte verilen pişirme/tava başlığını oturtun.
2. Uygun aksesuar veya tavayı seçip pişirme/tava başlığının üzerine konumlandırın.
OUTDOORCHEF BBQ WOK (ayrıca aksesuar olarak temin edilebilir) kullanımı öncesinde lütfen birlikte verilen WOK tutucusunu kullanın.



3. Sıcaklığı kademesiz bir şekilde isteğinize göre 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
4. Aksesuarı veya tavayı kısaca ısıttıktan sonra yiyecekleri ekleyip hazırlayın.
5. Pişirme işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
6. Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.
7. Yan pişirme yerinde < 160 mm ve > 270 mm'lik pişirme kapları kullanmayın.

PİŞİRME/TAVA BAŞLIĞI

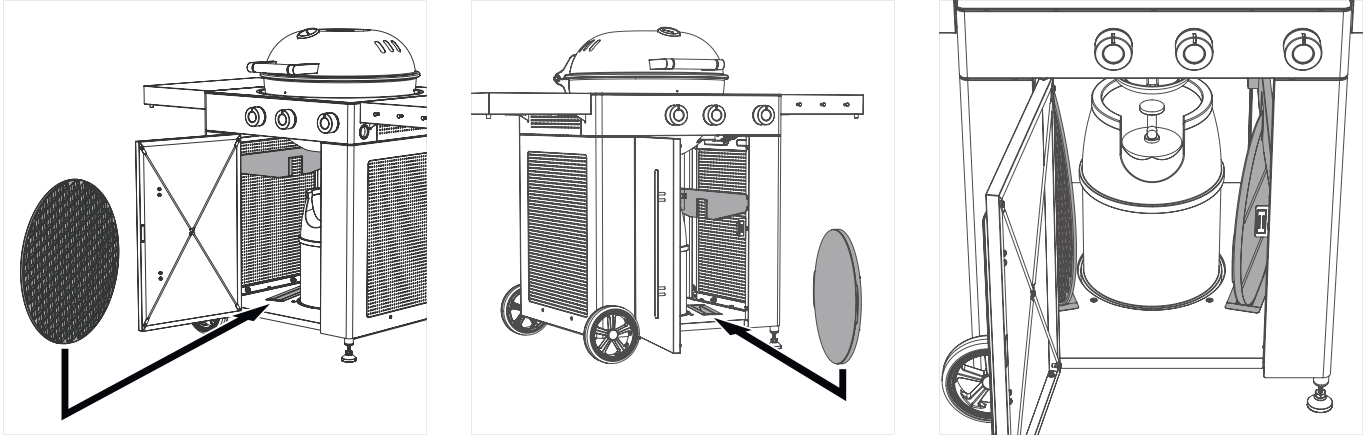
KULLANIM

Mangal üzerinde kullanırken pişirme/tava başlığına sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Pişirme/tava başlığını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

TEMİZLİK

Pişirme/tava başlığı kolayca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

AROSA 570 G'NİN DEPOLAMA ALANI



Tüm AROSA 570 G modellerinde, ilave elmas döküm ızgaranın ve pizza taşının depolanması için, mangalın iç kısmında bir tutucu vardır (ikisi de teslimat kapsamına dahil değildir).

BİLGİ: Elmas döküm ızgara ve pizza taşı gibi diğer aksesuarları WWW.OUTDOORCHEF.COM internet sayfanızda veya satıcıda bulabilirsiniz.

TEKSTİL KAPLAMALI MODELLERİN DEPOLAMA ALANI (SADECE TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİNDİR)

Yukarıda belirtilen aksesuarlar ile donatma işlemi mangalın açık arka kısmı üzerinden gerçekleşir.

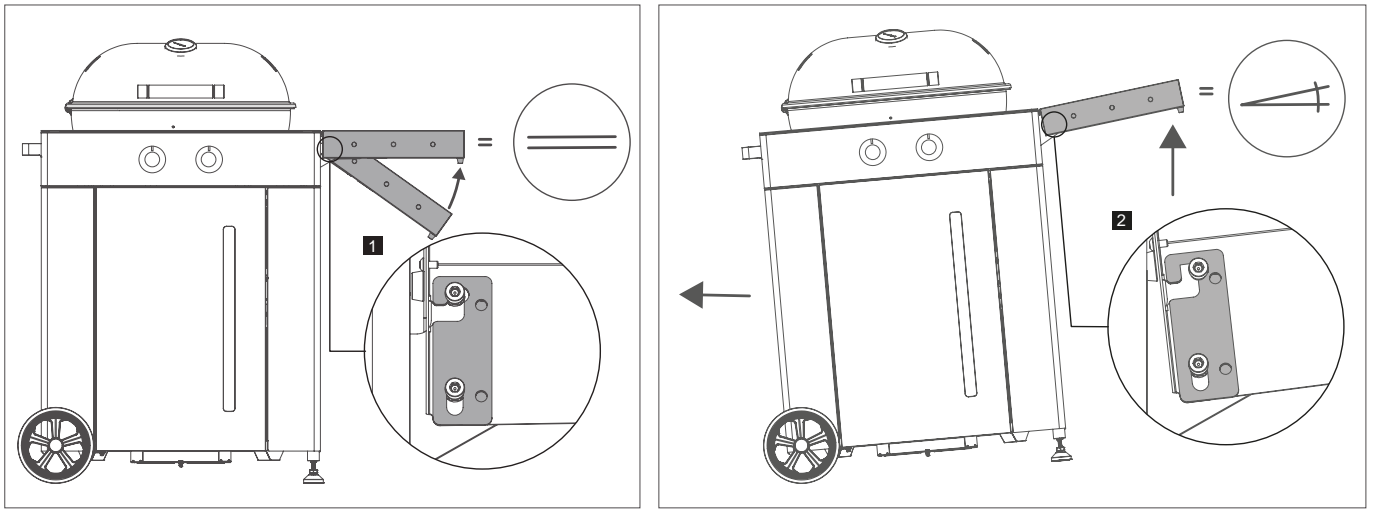
Gaz şişesine ve yağ toplama kabına kolay bir şekilde ulaşabilmemiz için AROSA 570 G modelindeki ürününüzün sol tarafında fermuarlı bir giriş bulunmaktadır.

Bu giriş gaz beslemesini kolay bir şekilde açıp kapatmanızı sağlar. Ayrıca yağ toplama kabı temizlik işlemi için kolay bir şekilde yandan çıkarılabilir.

AROSA 570 G'NİN KAYDIRILMASI VE MANEVRA ETTİRİLMESİ

AROSA 570 G'nizin dayanıklı yan gözü, mangalınızın kaydırılmasına ve manevra ettirilmesine de yarar.

Sağdaki yan masa, bir sabitleme fonksiyonuna (yukarıdaki resme bakın) sahiptir - mangalı istenilen pozisyona getirmeye yönelik manevra ettirmek için sadece yan masayı kaldırmalısınız.



İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

GAZ BİLYESİ İLE MANGAL

Standart konum

Daha büyük et parçaları (ör. fileto, antrikot, favoriler veya bütün tavuk): Eşsiz huni sistemi sayesinde et parçaları mangal sırasında artık çevrilmek zorunda değildir. Gaz brülörünün ısı mangal küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve tüm kürede eşit olarak dağılır. Mangal ürününü önceden ısıtılmış mangal ızgarasına koyup kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında daima biraz mesafe bırakın. Kapağın kapatılmasıyla pişirilecek olan ürünün her tarafı kızartılır ve suyu ette kalır.

Daha büyük parçalarda hiçbir şeyi şansa bırakmamak için sıcaklık ölçüm cihazlarımızı tavsiye ediyoruz, örn. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – kusursuz sonuçlar için ana sıcaklık ölçüm cihazı, resmi OUTDOORCHEF uygulaması üzerinden kolay kumanda edilebilir.

Standart konumda da çok iyi pişirme sonuçları elde edilebilir, ailenizi ve arkadaşlarınızı ör. bilyeye tam oturan OUTDOORCHEF pizza taşımız ile kendiniz yapacağınız pizza ile şaşırtın. Pizzayı pişirmeden önce pizza taşını 20 dakika en yüksek kademede ısıtın - tıpkı İtalyanlar gibi çıtır bir pizza tabanı ile ödüllendirileceksiniz.

OUTDOORCHEF mangalı doğru aksesuar ile kullanmanız halinde mangal daha zevkli bir hal alacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma: Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi çalıştırın.

Geniş aksesuar yelpazemiz veya uygulamamız hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Volkan konumu

Konsantrasyonlu bir şekilde ör. OUTDOORCHEF döküm plaka veya OUTDOORCHEF barbekü Wok gibi aksesuarlara verilen, alttan gelen ısının söz konusu olduğu OUTDOORCHEF kullanımı için kusursuz uygunluktur.

YAN PİŞİRME YERİNDE PİŞİRME (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

Yan pişirme yeri ör. zeytin yağında sarımsaklı karides gibi farklı mezelerin, kızarmış sebze gibi garnitürlerin veya mangal sırasında sosların hazırlanması için kusursuz uygunluktur. Bu yüzden aksesuar olarak OUTDOORCHEF aroma tavasını tavsiye ediyoruz, bu ürünle her yemeğinizden başarılı sonuçlar elde edebilirsiniz.

Geniş aksesuar yelpazemiz hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

TEMİZLİK

Çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir. Daha güçlü kirlerde mangalı yakl. 10 dakika tam güç ile ısıtın. Huni ve ızgarayı temizlemek için pirinç kılı bir mangal fırçası kullanın (çelik kıl uygun değildir).

DİKKAT: Brülör sistemi etrafındaki mangalın iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermeye dikkat edin.

DİKKAT: Mangalın dış kısmını ve depo alanını sadece piyasada bulunan, zararsız temizlik maddeleri ile temizleyin (ör. piyasada bulunan durulama maddesi). Özel mangal temizleyicileri kullanılırken (tavsiye edilmiyor) ürünün ilk önce görünmeyen bir kısmında test edilmesini tavsiye ediyoruz

DİKKAT: Mangal yüzeylerini temizlemek için asla cam temizleyici veya başka sprey deterjanlar kullanmayın, bunlar yüzeylere zarar verebilir.

DÖKÜM MANGAL IZGARASI (TESLİMAT KAPSAMINA DAHİL DEĞİLDİR, AYRICA TEMİN EDİLEBİLİR)

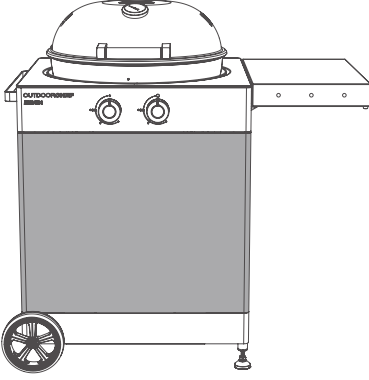
KULLANIM

Döküm mangal ızgarasını ilk kullanım öncesinde su ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Döküm mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın. Döküm mangal ızgaralarını daha kolay çıkarmak için ızgara kaldıracısını kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK

- Döküm mangal ızgarasını yakl. 10 dakika soğuması için mangalın üzerinde bırakın
- **Pirinç kılı** bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Izgarayı veya fırçayı tamamen soğutun
- Izgarayı temizlik işlemi sonrasında yağ ile hafif yağlayın.

TEKSTİL KAPLAMA İLE İLGİLİ KORUYUCU BAKIM BİLGİLERİ (SADECE TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)



HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

AROSA 570 G modelinin tekstil kaplaması açık alanda kullanım için geliştirilmiş olan bir Outdoor dokudan oluşmaktadır. Bu doku UV ışınlarına ve hava koşullarına karşı dayanıklıdır.

Tekstil kaplamanın maksimum ölçüde uzun ömürlü olması için her kullanım sonrasında AROSA 570 G modelinizi uygun OUTDOORCHEF örtme başlığı ile hava koşullarına, kire ve polen tozuna karşı korumanızı tavsiye ediyoruz.

NEM

Tekstil kaplama bir defa ıslanırsa mangalı örtme başlığı ile örtmeden önce kaplamanın tamamen kurutulmasını tavsiye ediyoruz. Hava koşullarına karşı olan dayanıklılığa rağmen nem tutulduğunda, su basmasına ve küf oluşumuna neden olabilir.

UZUN SÜRE KULLANMAMA

Mangal uzun süre kullanılmayacaksa (> 2 ay) tekstil kaplamanın çıkarılıp ayrı olarak kuru ve karanlık bir yerde muhafaza edilmesini tavsiye ediyoruz.

KORUYUCU BAKIM VE TEMİZLİK

Kir durumlarında AROSA 570 G modelinizin tekstil kaplamasını kolayca ılık su ve kir ve yağ çözücü hafif bir temizlik maddesi ile temizleyebilirsiniz (ör. piyasada bulunan, zararsız durulama maddesi).

Bu işlem için yardımcı araç olarak bir sünger veya yumuşak bir fırça kullanın (metal fırça, sert plastik fırça olmaz).

Renk değişikliklerini önlemek için temizlik maddesi ile temizlik işlemi uygulamadan önce ürünün ilk önce görünmeyen bir yerde test edilmesini tavsiye ediyoruz.

DİKKAT: Özel bir doku söz konusu olduğundan çamaşır makinesinde yıkanamaz. Çamaşır makinesi UV korumasına zarar verir.

AROSA 570 H ÜRÜNÜNÜZE KOMPLE YENİ BİR GÖRÜNÜM VERMEK İSTER MİSİNİZ?

Sorun değil - Aksesuar olarak farklı, etkileyici renk ve tasarımlarda daha fazla tekstil kaplamalar temin edilebilir. Daha fazla bilgiyi WWW.OUTDOORCHEF.COM internet sitesinde veya satıcınızda bulabilirsiniz.

BAMBU UYGULAMALARI İÇİN BAKIM BİLGİLERİ (SADECE BAMBU UYGULAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

DOĞAL ÜRÜN BAMBU

Bambu doğal bir üründür, bundan dolayı doğal yapı ve renk sapmaları olabilir.

AROSA 570 G'nizin bambu uygulamaları güneş ışınları, sıcaklık ve nem gibi hava koşullarına maruz kalacaktır. Bunun sonucunda, her mangala kendi karakterini sağlayan doğal eskime süreci ve ilgili renk değişiklikleri (zamanla artan gri renk) gerçekleşir.

Bu doğal eskime süreci, düzenli bakım (temizlik ve bakım talimatına bakın) ve kullanılmadığı zaman mangalın üzerinin tutarlı bir şekilde örtülmesiyle yavaşlar.

HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

Tıpkı dış alanda kullanılan diğer bambu ürünleri (örneğin bambu mobilyalar) gibi, AROSA 570 G'nin bambu uygulamaları olabildiğince UV ışınlarına, yağmura ve ıslanmaya karşı korunmalıdır.

Islanma durumunda, örn. güçlü yağmurdan sonra, AROSA 570 G'nin bambu uygulamaları, mangal, örtme başlığı ile kapatılmadan kurulanmalıdır.

TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI

Bambu uygulamasını nemli bir bez ile temizleyin ve sadece yumuşak temizlik maddesi (örn. piyasada satılan deterjanlar) kullanın ve ardından yüzeyi kuru bir bez ile silin.

Bambu uygulamalarını 1-2 yılda bir piyasada satılan bambu bakım losyonu veya bambu bakım yağı ile işleme tabi tutun.

AROSA 570 G'NİN GELİŞTİRME SEÇENEKLERİ

AROSA 570 G'nin eşsiz tasarımı, mangalınızı ayrıca aşağıdaki sistem elemanları ve ek aksesuarlar ile geliştirme seçeneğini sunar.

SİSTEM ELEMANLARI

AROSA 570 G'yi daha çok yönlü olarak kullanmak ister misiniz?

Sorun değil, BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ile OUTDOORCHEF size maksimum çok yönlülük için – mangalınızın kullanım alanını genişletme imkanı sunar!



BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS, mangalınızı tam teşekküllü bir dış mekan mutfağına dönüştürmek istiyorsanız, AROSA 570 G'nizin mükemmel bir eklentisidir.

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS'IN PARÇALARI:

- Yüksek performanslı seramik brülör BLAZING ZONE® PLUS
- Yüksek performanslı gazlı ocak COOKING ZONE PLUS
- Emniyet ışıklı 2 aydınlatmalı döner regülatör dahil masif yan masa®
- Genişletme sırasında stabil bir duruş için destek ayağı

BLAZING ZONE® PLUS

		<p>Yüksek sıcaklık 600 - 900°C</p> <p>Yüksek performanslı seramik brülör Yüksek sıcaklık ızgara Ette mükemmel kabuk Yüksekliği ayarlanabilen ızgara, 2 kademeli İnce kesimler için mükemmel</p>
---	---	--


Böylece biftek ve benzerlerini maksimum 900°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda hazırlayarak etinizin üzerinde mükemmel bir kabuk oluşmasını sağlayabilirsiniz.


COOKING ZONE PLUS - DAHA ÇOK YAN OCAK OLARAK, 3 UYGULAMA ALANI


Tamamen yeni geliştirilmiş olan COOKING ZONE PLUS, adından da anlaşılacağı üzere, sıradan bir yan ocaktan fazlasıdır - çünkü çok daha geniş bir sıcaklık alanı mevcuttur. Normal yan ocaklar çoğunlukla orta ve yüksek sıcaklıklar için tasarlanmışken, COOKING ZONE PLUS ile daha az ısı ile hazırlanması gereken yemekler de (makarna sosları, çorbalar, yahniler vb.) pişirilebilir.

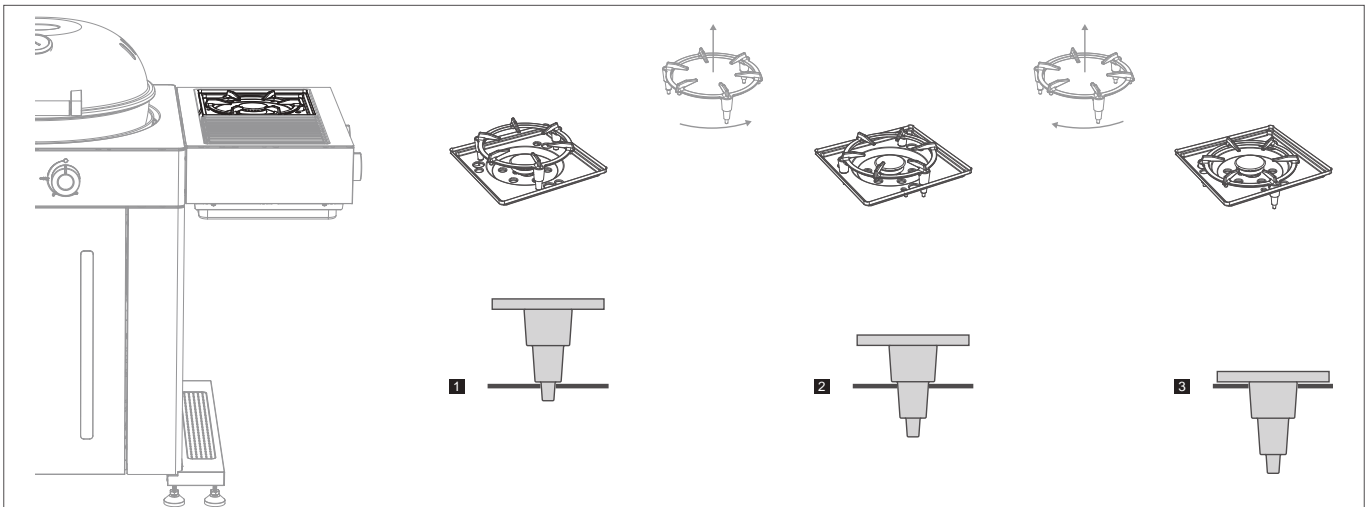
Bunu, tamamen yeni geliştirilmiş olan bir brülör ve yan ocağı 3 farklı yükseklikte çalıştırma imkanı mümkün kılmaktadır.

Masif döküm demir başlık sayesinde COOKING ZONE PLUS'ta, doğrudan başlığa tam oturan OUTDOORCHEF BBQ Wok ile de çok güzel çalışılabilir (wok adaptör halkası olmadan).

	<p>Yüksek sıcaklık</p> <p>Döner regülatör ile birlikte yüksek sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Et, balık ve sebzelerin iyi bir şekilde kızartılması
---	---

	<p>Orta sıcaklık</p> <p>Döner regülatör ile birlikte orta sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Et, balık ve sebzelerin kızartılması/buharda pişirilmesi▪ Nişastalı sebzelerin kızartılması, örneğin kızartılmış patates, Rösti vb.
--	---

	<p>Düşük sıcaklık</p> <p>Döner regülatör ile birlikte düşük sıcaklıklarda çeşitli uygulama alanları mevcuttur</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Sos, çorba, sosları, çorbalar, güveç ve pirinçli yemeklerin hazırlanması
---	---






1

2

3

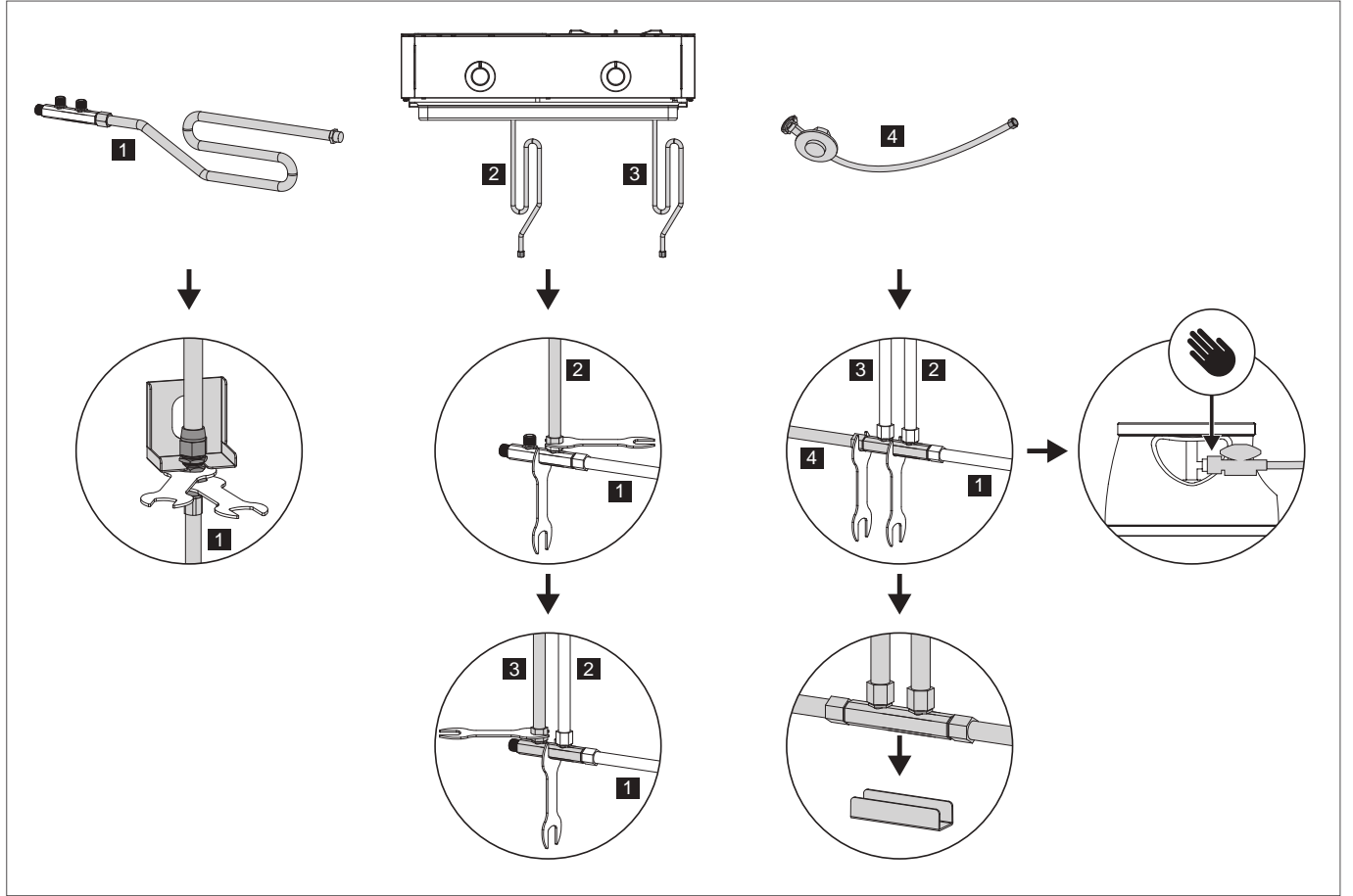
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları aşağıdaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümde tanımlandığı gibi kontrol edin. AROSA 570 G ürününüz satıcı tarafından monte edili bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. BLAZING/COOKING ZONE PLUS'ı yakl. 20-25 dakika boyunca    yakın.

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS'IN GAZ HORTUMU BAĞLANTISI


DİKKAT: Lütfen ayrı montaj talimatlarındaki montaj ve bağlantı ile ilgili bilgileri dikkate alın.

DİKKAT: BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS eklentisinde tüm sistem elemanları bağlantıları sızdırmazlık açısından kontrol edilmelidir. Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.

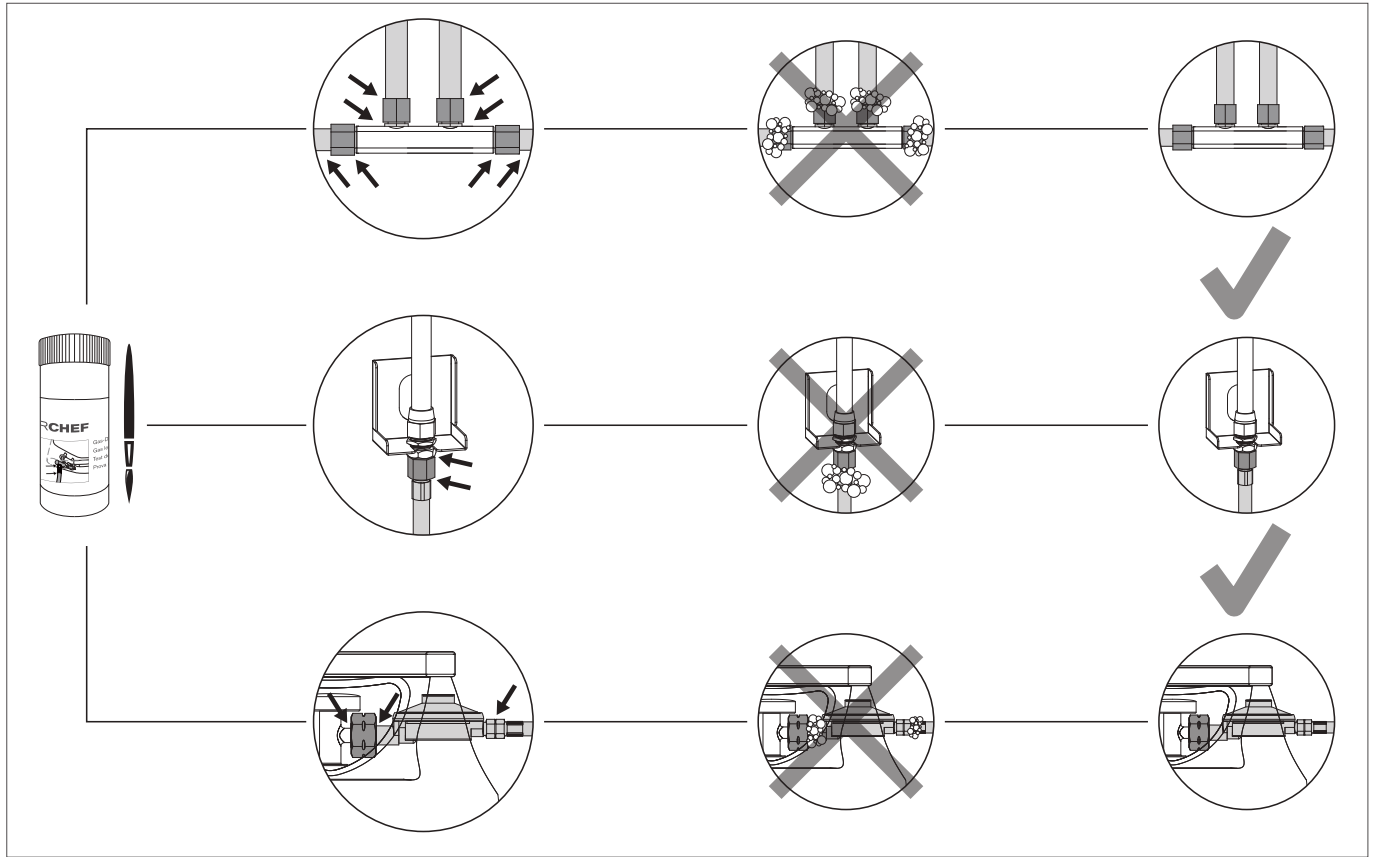


SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir.
ÖNEMLİ: Mangal ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.



BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS İLE İLGİLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

- **DİKKAT:** Blazing-/Cooking Zone Kit Plus için izin verilen maksimum yük ağırlığı 40kg'dır.
- **DİKKAT:** ZONE KIT'i asla tek başına/bireysel olarak kullanmayın (mangaldan sökerek).
- **DİKKAT:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT yüzeyini çalışırken asla örtmeyin. Bu durum ısı birikmesine neden olabilir.
- **DİKKAT:** BLAZING ZONE PLUS üzerine tencere ya da tava koyulmamalıdır, sadece COOKING ZONE PLUS üzerine koyulabilir.
- **DİKKAT:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır.
Kendinizi yakmamaya ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- **DİKKAT:** BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'ı sadece ayrı montaj talimatı uyarınca tamamen uygun bir AROSA mangal modeline monte edildiğinde kullanın.
- **DİKKAT:** İşletim esnasında mangalı ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'ı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.

- **DİKKAT:** Gaz hortumu mutlaka mangalın ve BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- **DİKKAT:** Yağ toplama kabını sadece mangalı tamamen soğuduktan ve kapatıldıktan sonra çıkartın.

BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS'IN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme

İki brülör de 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

BLAZING ZONE-/COOKING ZONE KIT PLUS'IN TUTUŞTURULMA KILAVUZU İKİ BRÜLÖR İÇİN DE GEÇERLİDİR (BLAZING ZONE® PLUS VE COOKING ZONE PLUS)

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin).
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
3. Blazing Zone Plus ve/veya Cooking Zone Plus'ın gaz ayarlama düğmesine basıp saat yönü tersinde 🔥🔥🔥🔥 kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



4. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini ○ konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
5. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

BLAZING ZONE® PLUS İÇİN İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI:

KIZILÖTESİ MANGAL İŞLEMİ

Kızılötesi brülör işlemi nasıl çalışır?

BLAZING ZONE® PLUS'ın tutuşturulması sırasında oluşan gaz alevi yüzlerce küçük açıklıktan eşit bir şekilde seramik plakada dağıtılır ve bu sırada yüzeyde, pişirilecek mangal ürününe yoğun bir şekilde doğrudan 900 santigrat derecelik kızılötesi radyasyon iletir. Bu sayede, geleneksel gazlı brülörlere göre çok daha yüksek sıcaklıklar oluşturulabilir.

Daha kalın et parçalarının hazırlanması

Daha kalın ve büyük et parçalarını gaz bilyesinde ızgara yaptıktan sonra dolaylı olarak düşük mangal sıcaklığında istenilen ana sıcaklığa yükseltmenizi öneririz. Başka bir seçenek, eti önceden gaz bilyesinde (standart pozisyon) düşük sıcaklıkta istenen ana sıcaklığa getirmek ve ardından BLAZING ZONE® PLUS'ta leziz bir kabuk ile donatmaktır.

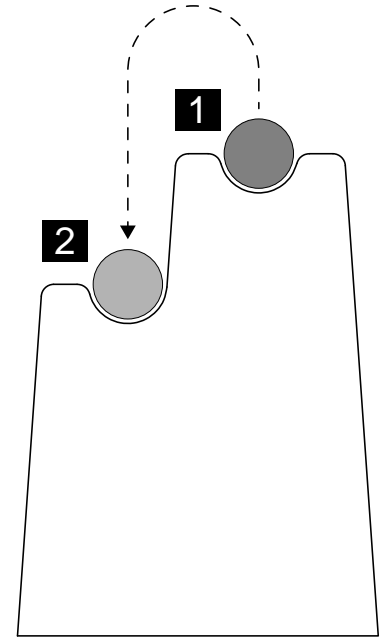
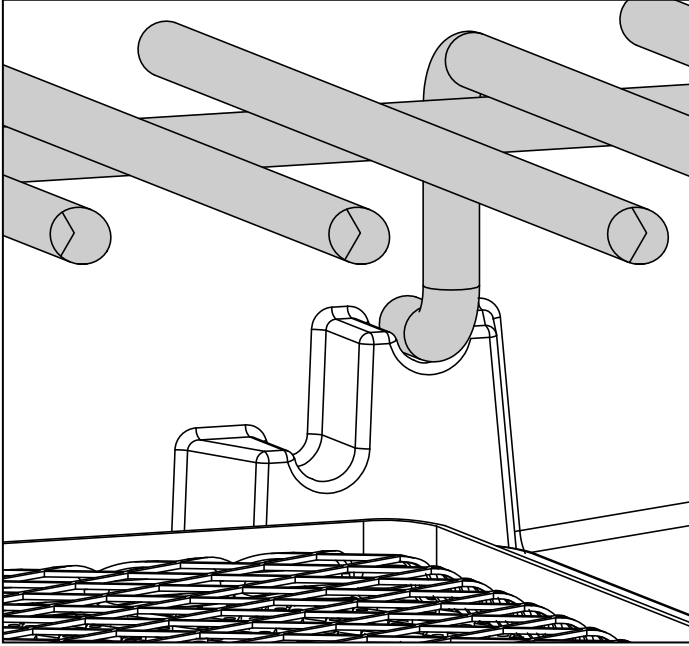
BLAZING ZONE® PLUS'ta başka yemek pişirme eşyalarının kullanımı

Başka gıda maddeleri mangal yapılıırken ve başka yemek pişirme eşyaları kullanılırken, bu sırada mangal yüzeyinin tamamının KAPLANMAMASINA (ısı birikimi!) ve sadece son derece ısıya dayanıklı pişirme eşyalarının kullanılmasına dikkat edilmelidir (ör. dökme demir).

BLAZING ZONE® PLUS ile ilk mangal işleminden önce

BLAZING ZONE® PLUS ile ilk mangal sırasında, ısının yeterli olup olmadığını anlamak için mesafe tutucunun en üst kademesinde en yüksek mesafe ile (bkz. pozisyon 1) başlamanızı öneriyoruz. Daha fazla ısı istiyorsanız, bunu mesafe tutucu ile kendiniz ayarlayabilir ve ızgarayı 2. kademeye getirebilirsiniz.

İstedığınız et parçasının her bir tarafını, yeterli olup olmadığını görmek için öncelikle sadece en fazla 60 saniye boyunca kızartın. Et parçasına ve yağ içeriğine bağlı olarak eşit kabuk için gerekli olan süre değişir.



Terbiye karışımları ve sos kullanımı

Biftek ve benzerinin hazırlanması sırasında, gerçek et lezzetinin tadını çıkarmak için terbiye karışımı ve sos kullanmamanızı tavsiye ederiz. İyi bir bifteğin tuzdan başka bir şeye ihtiyacı yoktur.

Ancak yine de terbiye karışımları uygulayacaksanız, yağ alevi yangınlarını önlemek için çok fazla yağ kullanmamaya dikkat etmelisiniz.

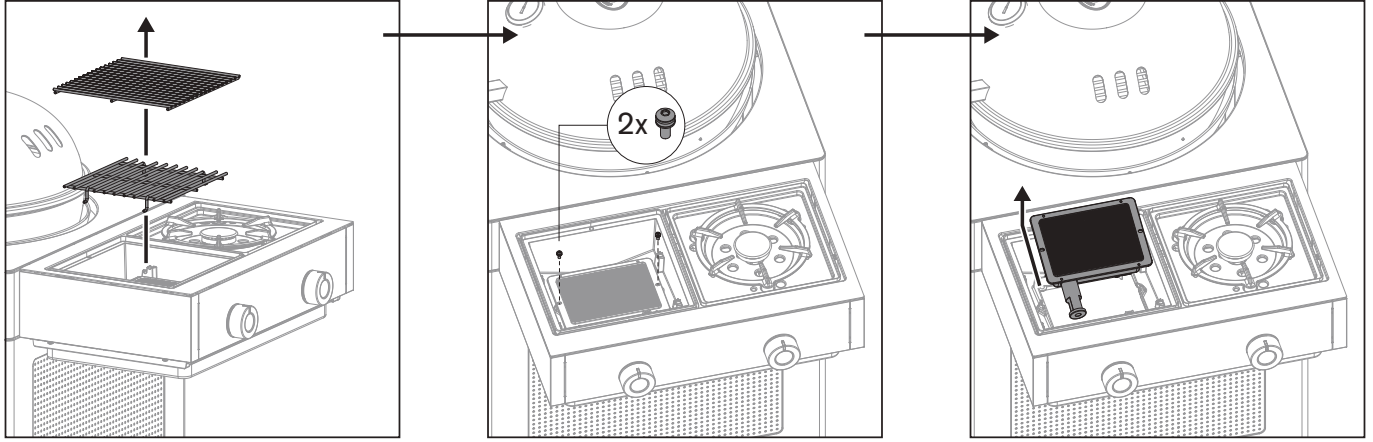
Sos (özellikle şeker içerikli soslar) ve baharat kullanımında, mangal ürününün yanmaması için bunları sadece mangal işleminin sonuna yakın bir zamanda uygulamanızı öneriyoruz.

BLAZING ZONE® PLUS'IN BAKIMI

DÜZENLİ TEMİZLİK

BLAZING ZONE® PLUS'ınızı 3 kullanımdan sonra temizlemenizi öneriyoruz. İç kısmı kuru bir bezle silin ve yağ toplama kabını boşaltın.

Ayrıca Blazing Zone® PLUS'ın brülörünü yılda 1 defa sökmenizi ve etrafındaki parçaları temizlemenizi ve örümcek ağlarını ve mangal artıklarını gidermenizi öneriyoruz.



BLAZING ZONE® PLUS'ı çıkardıktan sonra aşağıdaki işlemleri yapın:

1. Brülörü deformasyon ve çatlak bakımından kontrol edin.
2. Venturi boruları (brülördeki boru parçası), ince bir şişe temizleme fırçası ile temizlenebilir/fırçalanabilir.
3. BLAZING ZONE® PLUS'ın taşıyıcı kolunun iç kısmını temizleyin, bu sırada keskin veya yanıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
4. Ardından komple BLAZING ZONE® PLUS ünitesini tekrar yan masaya yerleştirin. Bu sırada ayrı montaj talimatına göre hareket edin.

ÖNEMLİ: Temizlik işlemi için temizlik maddesi kullanırsanız mangalı temizlik sonrasında tamamen kurutmalısınız. Kurutma işlemini hızlandırmak için BLAZING ZONE® PLUS'ı çalıştırıp en yüksek kademedeki birkaç dakika kapak açıkken yakabilirsiniz.

Gaz hortumu

Gaz hortumunu kontrol edin. Eğer kırılırsa veya çatlaklar varsa, hemen değiştirmelisiniz.

DER BLAZING ZONE® PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

BLAZING ZONE® PLUS'ınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı ve BLAZING ZONE® PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir **OUTDOORCHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

BLAZING ZONE® PLUS'IN PASLANMAZ ÇELİK MANGAL IZGARASI

KULLANIM

Mangal ürününün yanmasını önlemek için mangal ızgarasının üst kısmı her zaman hafif bir yağ tabakası ile kaplı olmalıdır. Yüksek duman noktasına sahip bir bitkisel yağ kullanın (örneğin, avokado yağı veya kolza yağı).

İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

Paslanmaz çelik mangal ızgarasını, ilk kullanım öncesinde su veya yumuşak bir sabunlu su çözeltisi ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Paslanmaz çelik mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

TEMİZLİK

Temizlik için lütfen aşağıdaki noktaları dikkate alın:

- Paslanmaz çelik mangal ızgarasını yakl. 10 dakika boyunca mangalın üzerinde yanmaya bırakın
- Pirinç kılı bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Ardından bunların tamamen soğumasını bekleyin
- Güçlü kir durumlarında: Derinlemesine temizlik için OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER kullanın

BİLGİ

Temizlik işlemi sonrasında yemeklik yağ (örneğin avokado yağı veya kolza yağı) ile hafif yağlayın.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI: COOKING ZONE PLUS

OUTDOORCHEF BARBECUE WOK KULLANIMI

Masif döküm demir başlık, barbekü wok ile birlikte mükemmel bir şekilde çalışması için içbükey bir şekle sahiptir. BARBECUE WOK doğrudan döküm demir başlık üzerinde kullanılabilir (wok adaptör halkası kullanılmadan).

TAVSİYE EDİLEN TAVALAR VE TENCERELER

Sadece ısıya son derece dayanıklı, kaplamasız (örn. teflon) tava ve tencereler kullanmanızı öneriyoruz.

Döküm demir, ferforje veya çelikten yapılmış tava ve tencereler uygundur. Genel olarak, piyasada satılan tüm tava ve tencereler, gazlı ocaklar için uygun oldukları sürece kullanılabilir.

TAVSİYE EDİLEN TAVALAR VE BÜYÜK TENCERELER

Aşağıdaki tava ve büyük tencerelerini öneriyoruz. 24cm / 28cm / 32cm.

COOKING ZONE PLUS'IN KORUYUCU BAKIMI

COOKING ZONE PLUS'ınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Korozyon hasarını önlemek için, uzun süreli depolama öncesinde COOKING ZONE PLUS'ın tüm metal parçalarını (özellikle döküm demir pişirme başlığını) yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu GÜVENLİK BİLGİLERİ bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı ve COOKING ZONE PLUS ürününüzü uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun. Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

PLANCHA AROSA EVO - AKDENİZ MANGAL KEYFİ YAPMAK İÇİNDİR

PLANCHA AROSA EVO, BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS için mükemmel bir eklentidir. Bu, BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS'a mükemmel uyum sağlar ve geleneksel olarak Plancha üzerinde hazırlanan Akdeniz yemeklerinin hazırlanması için idealdir.

Bu ekstra büyük Plancha orijinal boyutunda her iki brülörü de kapsadığından (Blazing Zone Plus ve Cooking Zone Plus), Blazing Zone Plus ve Cooking Zone Plus için ayrı ayrı kontrol edilebilen döner regülatörle ayarlanabilen iki farklı sıcaklık bölgesi oluşturulabilir. Bu size bir Plancha üzerinde farklı ısı gereksinimlerine sahip çeşitli yemekler hazırlama seçeneği sunar.

PLANCHA AROSA EVO'nun önünde yağ/öz su kanalı bulunur.



KORUYUCU BAKIM

Mangalınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüphenez varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir **OUTDOORCHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Izgara termometresinde yoğuşmayı önlemek için temizlik veya yağmur sonrasında mangalınızın daima tamamen kurummasını bekleyin.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

DİKKAT: Mangal ızgaraları, mangal ve döküm tavaları gibi sıcak nesnelere kesinlikle mangalınızın depo alanına koymayın. Mangalın boyası hasar görebilir.

DİKKAT: Yağların yanmasını önlemek için mangalınızın yağ toplama tavasını düzenli olarak boşaltıp temizlemenizi tavsiye ediyoruz. Gaz şişesi değiştirilirken yere düşüp lekelerle yol açmaması için yağ toplama tavası çıkarılmalıdır.

HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor:

- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
- Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.
- Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.

DİKKAT: Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir!

Kıvılcım yok:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablunun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni batarya (tip AAA, LRO3, 1.5 Volt) yerleştirin.

EMNİYET IŞIĞI çalışmıyor:

- Gaz ayarlama düğmesindeki gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin. (Gaz şişesi valfi kapalıyken).
- Emniyet ışığına yönelik bataryaların doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Yeni akü bataryası yerleştirin.

Tekerlek aksı sıkışmış:

Tekerlek aksının sıkışmasını önlemek ve optimum bir sürüş sağlamak için, en az yılda 1 defa tekerleklerin arkasındaki tozun, kirin ve polen tozunun temizlenmesini tavsiye ediyoruz.

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için <https://www.outdoorchef.com/agb> sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürich-İsviçre| www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz

** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu KULLANMA KILAVUZUNUN birinci bölümüne **bakın**).