

ZONE DIVIDER

Bedienungsanleitung | User Manual

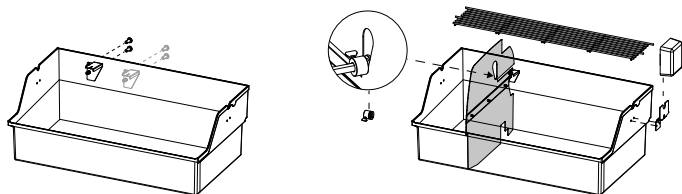
18.213.02

INHALTSVERZEICHNIS

ANWENDUNG UND VORTEILE	4
MONTAGE	4
POSITIONIERUNG	6
MÖGLICHE TEMPERATURZONEN	7
UNTERSCHIED DER TEMPERATURZONEN	8
REINIGUNG	9
VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	9

ANWENDUNG UND VORTEILE

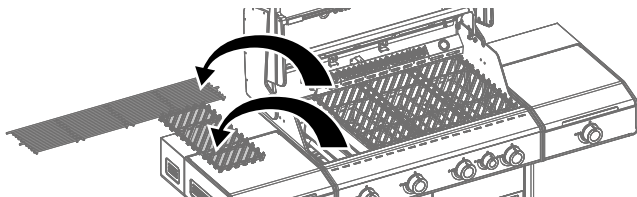
1. Der ZONE DIVIDER HEAT, trennt wirkungsvoll die Brennkammer in zwei getrennt kontrollierbare Grillzonen.
2. Der ZONE DIVIDER HEAT unterstützt außerdem den optimalen Gasverbrauch. Wenn Sie nur eine geringe Menge an Speisen Grillen wollen, setzen Sie den ZONE DIVIDER HEAT ein, um die nicht benötigte Grillfläche abzutrennen. Durch die Verkleinerung der Grillkammer der Gasstation HEAT wird die Effizienz der genutzten Grillfläche und der sich in Betrieb befindlichen Brenner erhöht. Wie Sie die Zonen trennen können, sehen Sie in den Abbildungen im weiteren Verlauf.
3. Der ZONE DIVIDER HEAT erlaubt direktes Grillen in der einen Grillzone und gleichzeitig schonendes Garen in der anderen Zone.
4. Der Zone Divider verfügt über eine Schnittstelle zum Halter des Drehspießes:



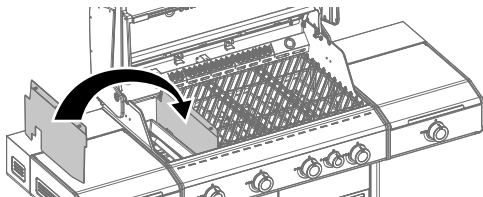
MONTAGE

Einsetzen des ZONE DIVIDER HEAT

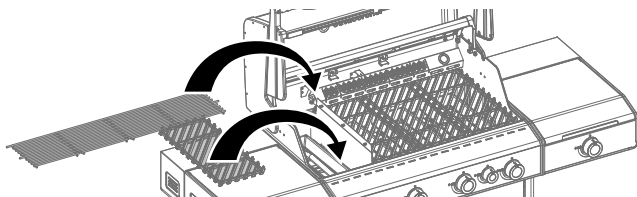
1. Nehmen Sie den Grill- und Warmhalterost auf der linken Seite aus dem Grill.



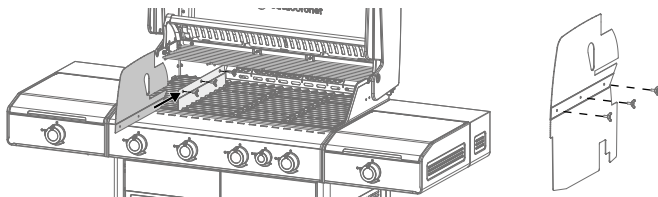
2. Platzieren Sie den unteren Teil des ZONE DIVIDER HEAT in die dafür vorgesehene Aussparung.



1. Legen Sie nun wieder den Grill- und Warmhalterost in Ihren Grill.

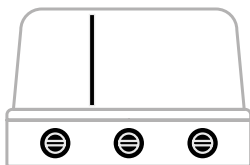


2. Befestigen Sie den oberen Teil des DIVIDERS mit dem unteren Teil

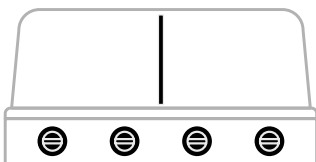
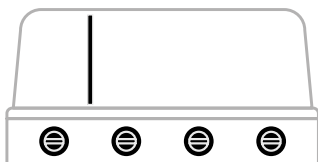


POSITIONIERUNG

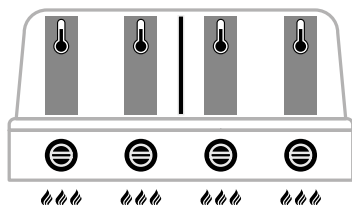
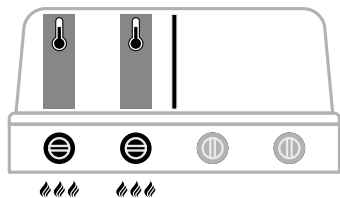
Das Modell HEAT X-345 verfügt über eine Position zur Zonentrennung.



Die Modelle HEAT X-415, 445, 515 und 545 verfügen über zwei Positionen zur Zonentrennung.



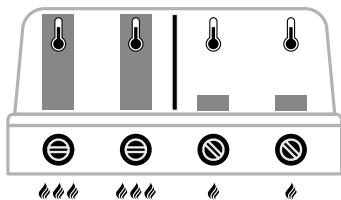
MÖGLICHE TEMPERATURZONEN



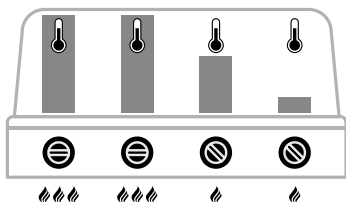
Sie können beispielsweise auf der rechten Seite des Grills einen schmackhaften Braten und gleichzeitig auf der linken Seite eine Pizza oder scharf angebratene Steaks zubereiten.

UNTERSCHIED DER TEMPERATURZONEN

mit Zone Divider



ohne Zone Divider



REINIGUNG

Für die Reinigung Ihres ZONE DIVIDERS entnehmen Sie ihn aus Ihrem Grill und trennen Sie die beiden Teile. Für eine gründlichere Reinigung empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlreinigers. Der ZONE DIVIDER HEAT besteht aus hochwertigem Edelstahl und kann deshalb auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

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 | info@outdoorchef.com

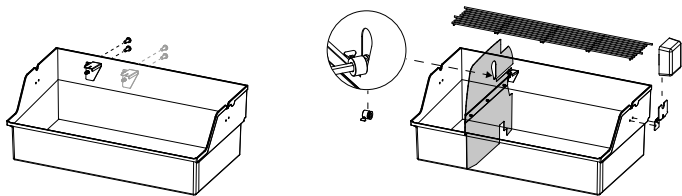
*Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com

TABLE OF CONTENTS

USAGE AND ADVANTAGES	11
ASSEMBLY	11
POSITION	13
AVAILABLE TEMPERATURE ZONES	14
DIFFERENCE BETWEEN THE TEMPERATURE ZONES	15
CLEANING	16
CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	16

USAGE AND ADVANTAGES

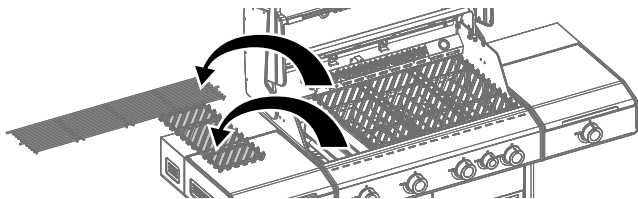
1. The ZONE DIVIDER HEAT effectively divides the burning chamber into two separately controllable grilling zones.
2. The ZONE DIVIDER HEAT also helps to optimise gas consumption. If you only want to grill a small amount of food, use the ZONE DIVIDER HEAT to separate the unused grill surface. Reducing the size of the grill chamber of the HEAT gas station increases the efficiency of the used grill surface and the operated burner. See the illustrations below to understand how to separate the zones.
3. The ZONE DIVIDER HEAT enables direct grilling in one grilling zone and at the same time careful cooking in the other zone.
4. The Zone Divider has an interface to the rotisserie holder:



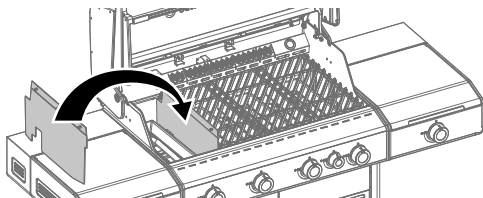
ASSEMBLY

How to use the ZONE HEAT DIVIDER:

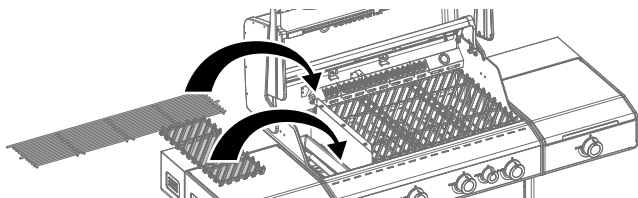
1. Remove the barbecue and warming grid from the left-hand side of the barbecue.



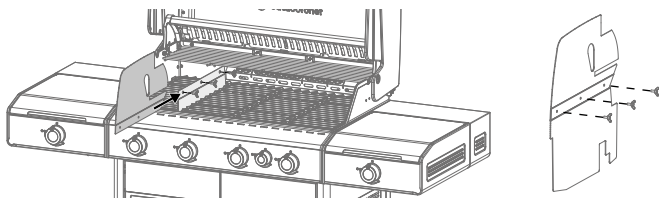
2. Place the lower part of the ZONE DIVIDER HEAT in the column provided.



3. Now place the barbecue and warming grid back in your barbecue.

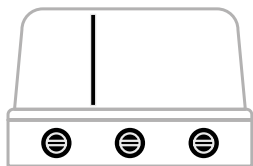


4. Attach the upper part of the DIVIDER to the lower part.

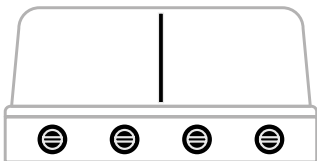
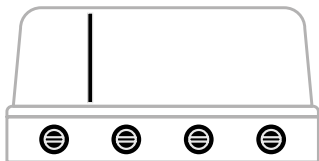


POSITION

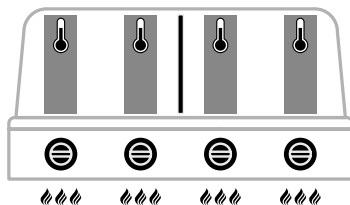
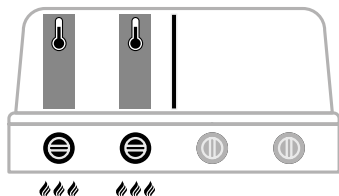
The HEAT X-345 model has a position for zone separation.



The HEAT X-415, 445, 515 and 545 models have two positions for zone separation.



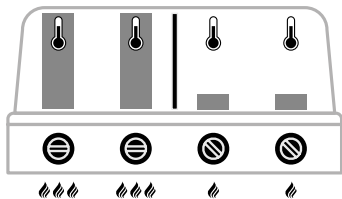
AVAILABLE TEMPERATURE ZONES



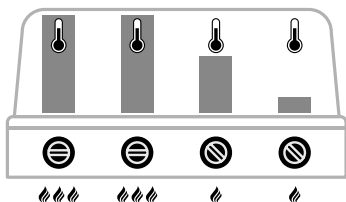
For example, you can prepare a delicious roast on the right side of the barbecue and at the same time a pizza or seared steaks on the left side.

DIFFERENCE BETWEEN THE TEMPERATURE ZONES

with Zone Divider



without Zone Divider



CLEANING

To clean your ZONE DIVIDER, remove it from your barbecue and separate the two parts. For more thorough cleaning, we recommend using a stainless steel cleaner. The ZONE DIVIDER HEAT is made from high-quality stainless steel and can therefore also be cleaned in the dishwasher.

CONSUMER WARRANTY/GUARANTEES

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland
www.outdoorchef.com | info@outdoorchef.com

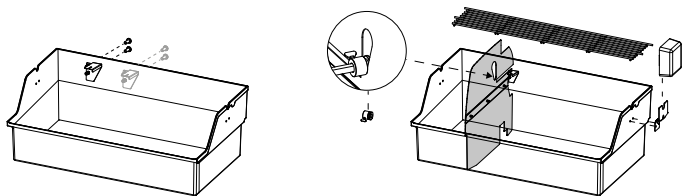
A dealer directory can be found on our website at www.outdoorchef.com

TABLE DES MATIÈRES

USAGE AND ADVANTAGES	18
MONTAGE	18
POSITIONNEMENT	20
ZONES DE TEMPÉRATURE POSSIBLES	21
DIFFÉRENCE ENTRE LES ZONES DE TEMPÉRATURE	22
NETTOYAGE	23
GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE	23

USAGE AND ADVANTAGES

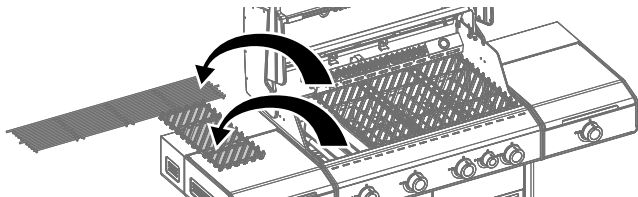
1. Le ZONE DIVIDER HEAT sépare efficacement le grill en deux zones réglables séparément.
2. Le ZONE DIVIDER HEAT améliore également la consommation de gaz. Si vous souhaitez préparer une petite quantité de grillades, vous pouvez utiliser le ZONE DIVIDER HEAT afin de séparer toute la partie non utile de la surface de la grille. En réduisant le grill de la station à gaz HEAT, l'efficacité de la surface de la grille et du brûleur actif augmente. Le schéma précédent vous montre comment séparer les zones.
3. Le ZONE DIVIDER HEAT permet des grillades directes dans l'une des zones du grill et une cuisson plus douce dans l'autre zone.
4. Le Zone Divider dispose d'une interface avec le support du tournebroche :



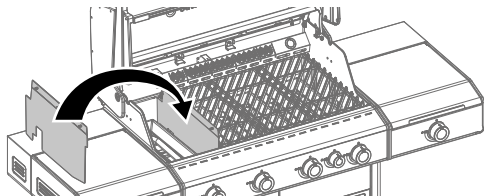
MONTAGE

Voici comment utiliser le ZONE DIVIDER HEAT :

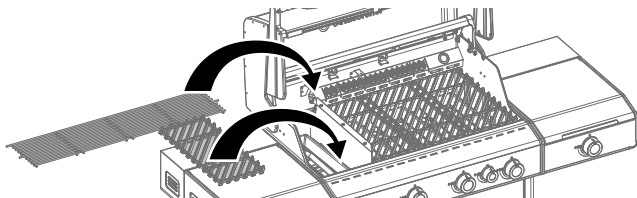
1. Retirez la grille et grille de réchaud de la partie gauche du barbecue



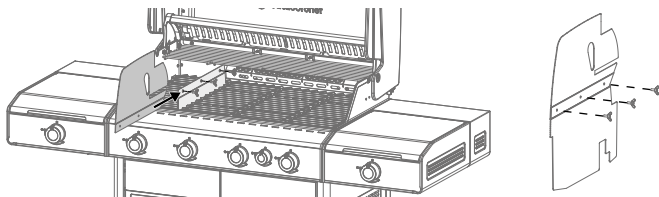
2. Placez la partie inférieure du ZONE DIVIDER HEAT dans la fente prévue à cet effet.



3. Remettez maintenant la grille et grille de réchaud dans votre barbecue.

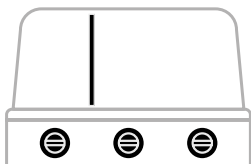


4. Fixez la partie supérieure du DIVIDER avec la partie inférieure.

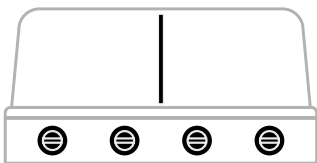
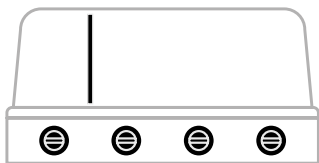


POSITIONNEMENT

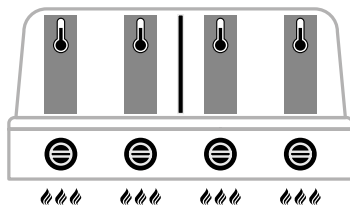
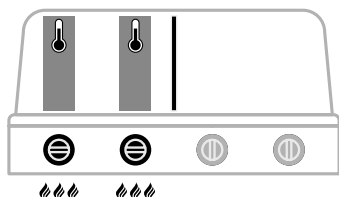
Le modèle HEAT X-345 dispose d'une position de séparation des zones.



Les modèles HEAT X-415, 445, 515 et 545 disposent de deux positions pour la séparation des zones.



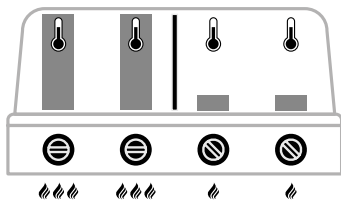
ZONES DE TEMPÉRATURE POSSIBLES



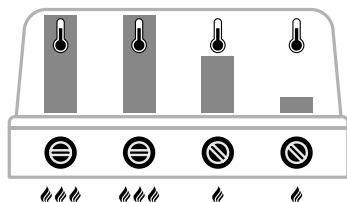
Vous pouvez par exemple préparer un savoureux rôti sur le côté droit du barbecue et, en même temps, une pizza ou des steaks bien saisis sur le côté gauche.

DIFFÉRENCE ENTRE LES ZONES DE TEMPÉRATURE

avec Zone Divider



sans Zone Divider



NETTOYAGE

Pour nettoyer votre ZONE DIVIDER, retirez-le de votre barbecue et séparez les deux parties. Pour un nettoyage plus en profondeur, nous recommandons l'utilisation du nettoyant pour acier inoxydable. Le ZONE DIVIDER HEAT est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et peut donc être nettoyé au lave-vaisselle.

GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

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

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

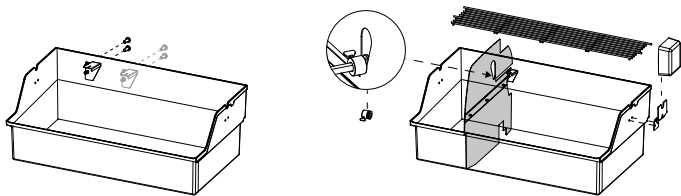
La liste des revendeurs est disponible sur notre site web : www.outdoorchef.com

SOMMARIO

UTILIZZO E VANTAGGI	25
MONTAGGIO	25
POSIZIONAMENTO	27
POSSIBILI ZONE DI TEMPERATURA	28
DIFFERENZA DELLE ZONE DI TEMPERATURA	29
PULIZIA	30
GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	30

UTILIZZO E VANTAGGI

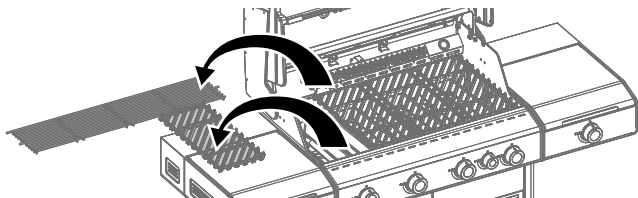
1. Lo ZONE DIVIDER HEAT consente un'efficace separazione della camera di combustione in due aree di cottura distinte e controllabili.
2. Lo ZONE DIVIDER HEAT contribuisce inoltre a ottimizzare il consumo di gas. Qualora la quantità di pietanze da grigliare sia ridotta, si consiglia di utilizzare lo ZONE DIVIDER HEAT per separare la superficie di cottura non necessaria. Grazie al ridimensionamento della camera di cottura del modulo a gas HEAT aumenta l'efficienza della superficie di cottura utilizzata e dei bruciatori in funzione. Per la separazione delle aree, fare riferimento alle figure che seguono.
3. Lo ZONE DIVIDER HEAT permette di grigliare direttamente nell'area di cottura prescelta e di mantenere allo stesso tempo una cottura delicata nell'altra.
4. Lo Zone Divider è dotato di un'interfaccia con il supporto dello spiedo rotante:



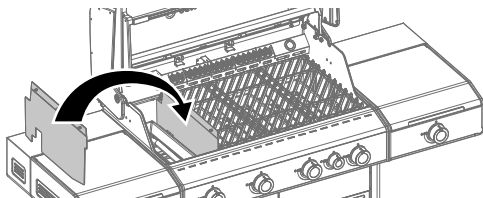
MONTAGGIO

Ecco come utilizzare lo ZONE DIVIDER HEAT:

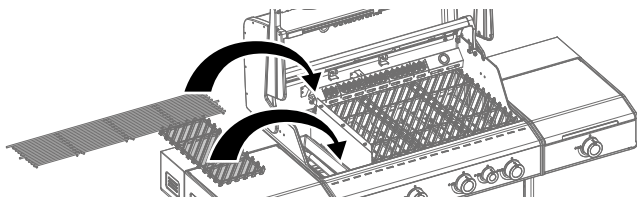
1. Rimuovere la griglia e la griglia scaldavivande dal lato sinistro del barbecue .



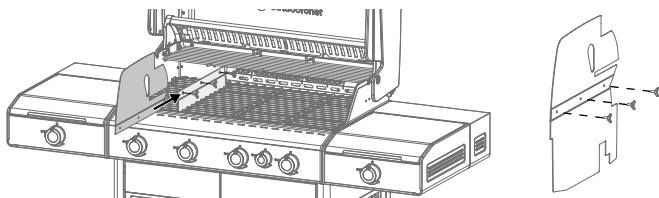
2. Posizionare la parte inferiore dello ZONE DIVIDER HEAT nell'apposita sede.



3. Rimettere la griglia e la griglia scaldavande nel barbecue.

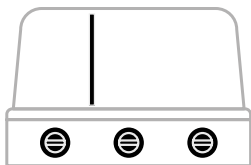


4. Fissare la parte superiore del DIVIDER a quella inferiore.

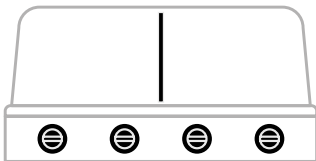
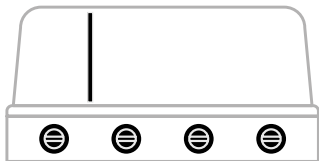


POSIZIONAMENTO

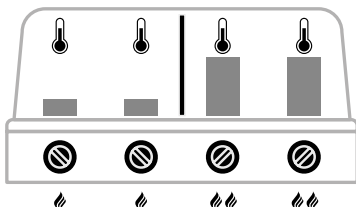
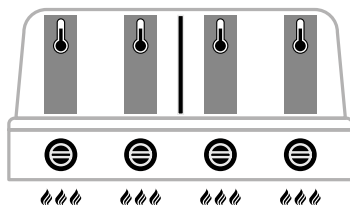
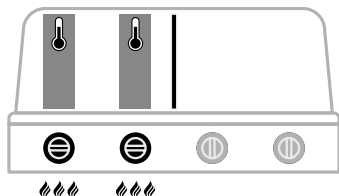
Il modello HEAT X-345 è dotato di una posizione per la separazione delle aree.



I modelli HEAT X-415, 445, 515 e 545 sono dotati di due posizioni per la separazione delle aree.



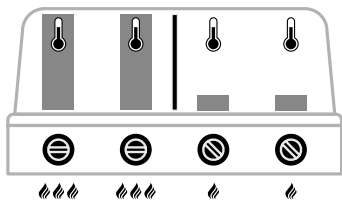
POSSIBILI ZONE DI TEMPERATURA



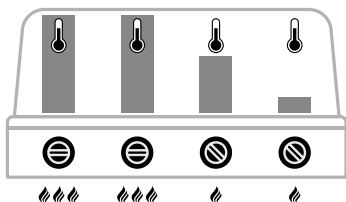
È ad esempio possibile preparare contemporaneamente un gustoso arrosto sul lato destro del barbecue e una pizza o delle bistecche rosolate su quello sinistro.

DIFFERENZA DELLE ZONE DI TEMPERATURA

con lo Zone Divider



senza lo Zone Divider



PULIZIA

Per pulire lo ZONE DIVIDER, toglierlo dal barbecue e separare le due parti. Per una pulizia accurata, si consiglia l'uso del detergente per un acciaio inox. Lo ZONE DIVIDER HEAT è realizzato in acciaio inox di alta qualità e può quindi essere lavato anche in lavastoviglie.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

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

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

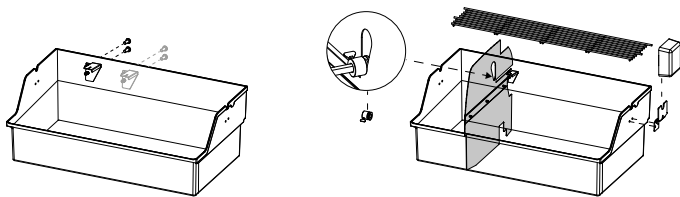
L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo www.outdoorchef.com

ÍNDICE

APLICACIÓN Y VENTAJAS	32
MONTAJE	32
POSICIONAMIENTO	34
POSIBLES ZONAS DE TEMPERATURA	35
DIFERENCIA ENTRE LAS ZONAS DE TEMPERATURA	36
LIMPIEZA	37
GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA	37

APLICACIÓN Y VENTAJAS

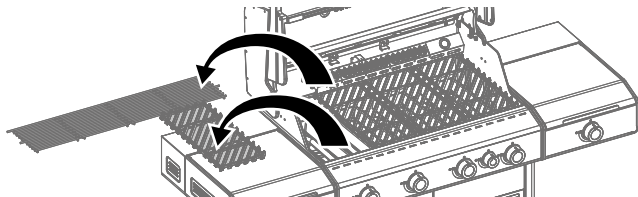
1. El ZONE DIVIDER HEAT divide eficazmente las cámaras de combustión en dos zonas de cocinado que se pueden controlar por separado.
2. El ZONE DIVIDER HEAT también ayuda a optimizar el consumo de gas. Si solamente desea hacer una pequeña cantidad de alimentos en la parrilla, encienda el ZONE DIVIDER HEAT para poder apagar la parrilla que no necesite. Al reducir la cámara de la barbacoa de la estación a gas HEAT, aumentará la eficiencia de la parrilla utilizada y del quemador en funcionamiento. En las imágenes superiores verá el proceso siguiente para separar estas zonas.
3. El ZONE DIVIDER HEAT permite la cocción directa en una zona de la parrilla y, a la vez, una cocción suave en la otra zona.
4. El Zone Divider tiene una interfaz para el soporte del asador:



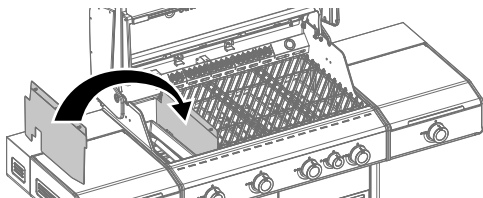
MONTAJE

Así se utiliza el ZONE DIVIDER HEAT:

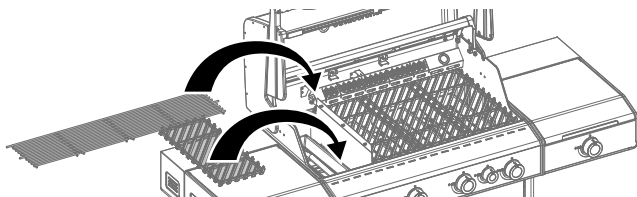
1. Retire la parrilla y la rejilla de calentamiento del lado izquierdo de la barbacoa.



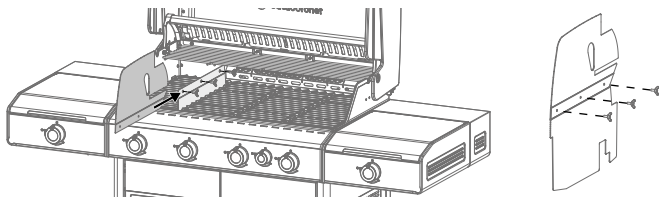
2. Coloque la parte inferior del ZONE DIVIDER HEAT en el hueco previsto para ello.



3. Ahora vuelva a colocar la rejilla y la rejilla de calentamiento en la parrilla.

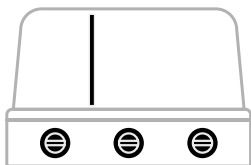


4. Fije la parte superior del DIVIDER a la parte inferior.

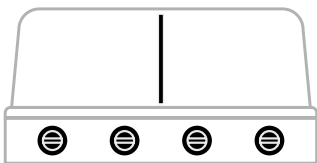
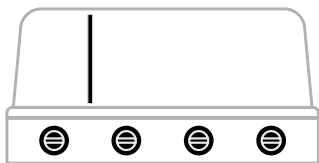


POSICIONAMIENTO

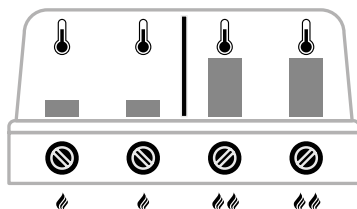
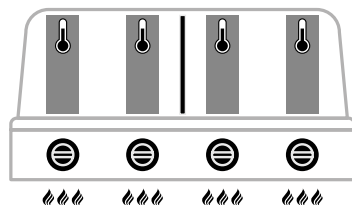
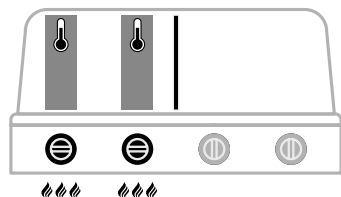
El modelo HEAT X-345 dispone de una posición para la separación de zonas.



Los modelos HEAT X-415, 445, 515 y 545 disponen de dos posiciones para la separación de zonas.



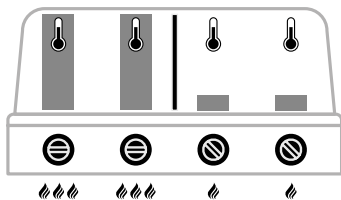
POSIBLES ZONAS DE TEMPERATURA



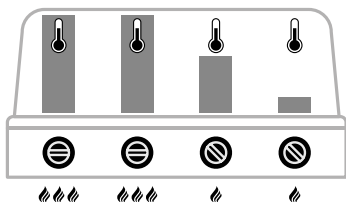
Por ejemplo, puede preparar al mismo tiempo un sabroso asado en el lado derecho de la parrilla y una pizza o filetes a la plancha en el lado izquierdo.

DIFERENCIA ENTRE LAS ZONAS DE TEMPERATURA

con Zone Divider



sin Zone Divider



LIMPIEZA

Para limpiar su ZONE DIVIDER, retírelo de su parrilla y separe las dos partes. Para una limpieza más a fondo, recomendamos utilizar un limpiador de acero inoxidable. El ZONE DIVIDER HEAT está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, por lo que también puede lavarse en el lavavajillas.

GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el usuario / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zúrich, Suiza |
www.outdoorchef.com | info@outdoorchef.com

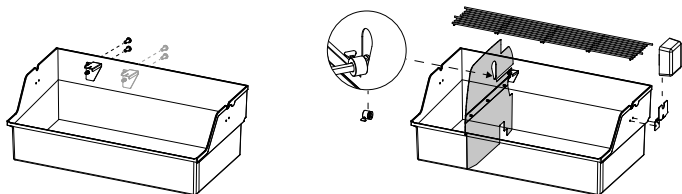
Encontrará una relación de establecimientos en web www.outdoorchef.com.

INHOUDSOPGAVE

TOEPASSING EN VOORDELEN	39
MONTAGE	39
POSITIONERING	41
MOGELIJKE TEMPERATUURZONES	42
VERSCHIL TUSSEN DE TEMPERATUURZONES	43
SCHOONMAKEN	44
CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE	44

TOEPASSING EN VOORDELEN

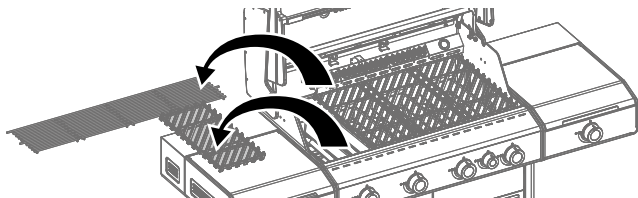
1. De ZONE DIVIDER HEAT, verdeelt doeltreffend de grillruimte in twee gescheiden grillzones.
2. De ZONE DIVIDER HEAT helpt ook om het gasverbruik te optimaliseren. Als u maar een kleine hoeveelheid vlees wilt barbecueën gebruikt u de ZONE DIVIDER HEAT om het kookoppervlak dat u niet nodig hebt af te scheiden. Door de verkleining van de grillruimte van de HEAT wordt de efficiëntie van het gebruikte kookoppervlak en de brander die gebruikt wordt verhoogd. Hoe u de zones kunt verdelen ziet u op de afbeeldingen.
3. De ZONE DIVIDER HEAT maakt het mogelijk om direct te barbecueën in de ene grillzone, en tegelijkertijd te garen in de andere zone.
4. De Zone Divider heeft de mogelijkheid om een draaispit te monteren:



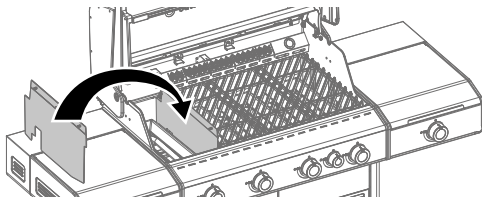
MONTAGE

Zo gebruikt u de ZONE DIVIDER HEAT:

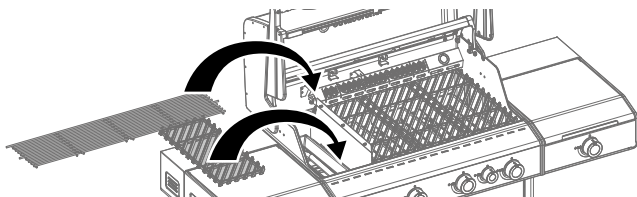
1. Neem het grillrooster en het warmhoudrek aan de linkerkant uit de barbecue.



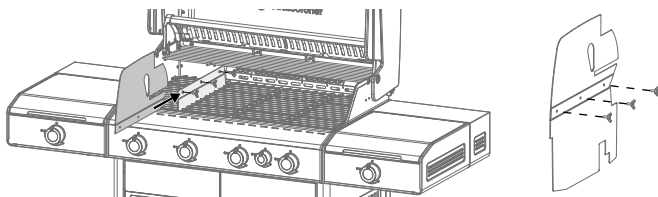
2. Plaats het onderste gedeelte van de ZONE DIVIDER HEAT in de daarvoor bestemde inkeping.



3. Plaats nu het grillrooster en het warmhoudrek terug in de grill.

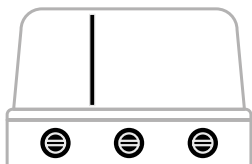


4. Bevestig het bovenste deel van de DIVIDER aan het onderste deel.

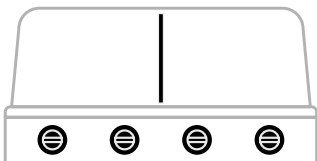
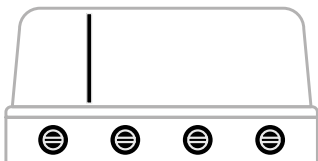


POSITIONERING

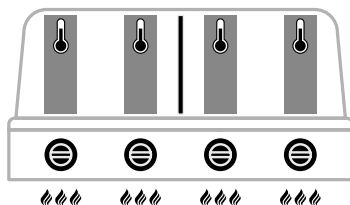
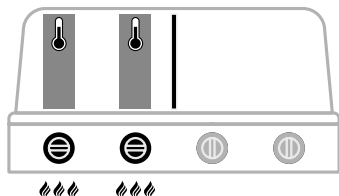
Het HEAT X-345 model heeft een positie voor zonescheiding



De HEAT X-415, 445, 515 en 545 modellen hebben twee standen voor zonescheiding.



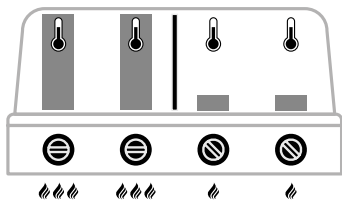
MOGELIJKE TEMPERATUURZONES



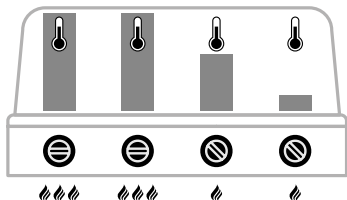
Je kunt bijvoorbeeld een lekker braadstuk aan de rechterkant van de grill bereiden en tegelijkertijd een pizza of dichtgeschroeide steaks aan de linkerkant.

VERSCHIL TUSSEN DE TEMPERATUURZONES

met Zone Divider



zonder Zone Divider



SCHOONMAKEN

Om de ZONE DIVIDER schoon te maken, verwijdert u hem van uw grill en haalt u de twee delen uit elkaar. Voor een grondiger reiniging raden we aan een roestvrijstaalreiniger. De ZONE DIVIDER HEAT is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en kan daarom ook in de vaatwasser gereinigd worden.

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op <https://www.outdoorchef.com/agb>

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Zwitserland
www.outdoorchef.com | info@outdoorchef.com

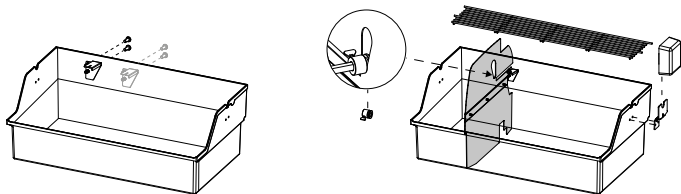
Op onze website vindt u een lijst met dealers www.outdoorchef.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

ANVENDELSE OG FORDELE	46
MONTERING	46
POSITIONERING	48
MULIGE TEMPERATURZONER	49
FORSKEL I TEMPERATURZONER	50
RENGØRING	51
FORBRUGERGARANTI/GARANTI	51

ANVENDELSE OG FORDELE

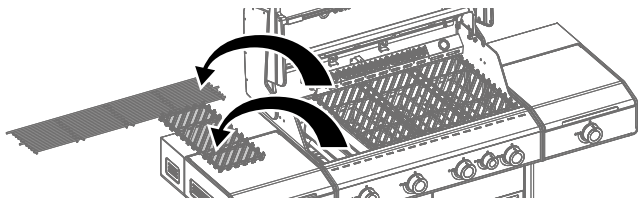
1. ZONE DIVIDER HEAT adskiller effektivt brændkammeret i to grillzoner, der kan kontrolleres adskilt fra hinanden.
2. ZONE DIVIDER HEAT bidrager desuden til et optimalt gasforbrug. Hvis du ønsker kun at tilberede en lille mængde grillmad, brug ZONE DIVIDER HEAT til at adskille den del af grillfladen, du ikke bruger. Ved at gøre gasstation HEATs grillkammer mindre, øges effektiviteten af den grillflade, som du bruger i øjeblikket, og den brænder, der er i drift. De følgende illustrationer viser, hvordan du kan adskille zonerne.
3. ZONE DIVIDER HEAT tillader direkte grilning i den ene grillzone og samtidig skånsom tilberedning i den anden zone.
4. ZONE DIVIDER HEAT har en forbindelse til holderen af drejespydet:



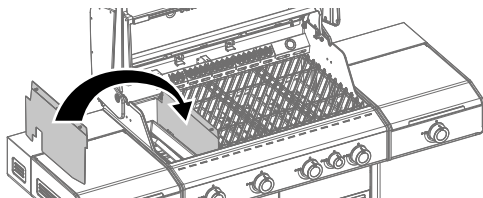
MONTERING

Sådan bruger du ZONE DIVIDER HEAT:

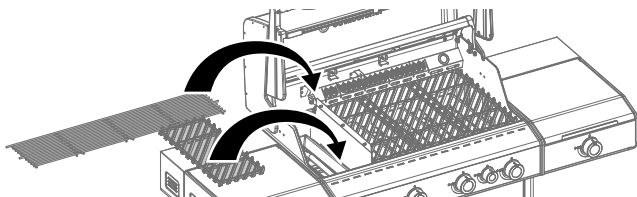
1. Fjern grillen og varmeristen på venstre side af grillen.



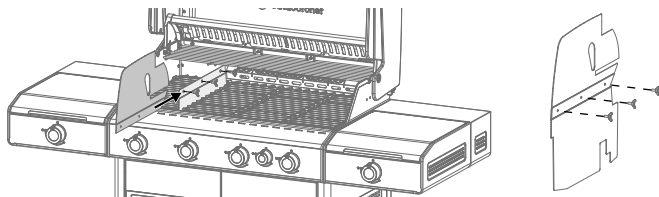
2. Placér den nederste del af ZONE DIVIDER HEAT i den dertil beregnede spalte.



3. Læg nu grillristen og varmeristen tilbage i grillen igen.

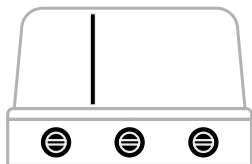


4. Fastgør den øverste del af DIVIDER med den nederste del.

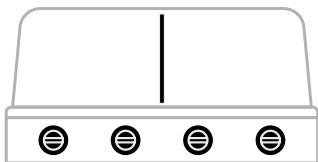
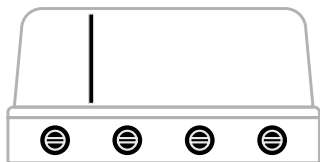


POSITIONERING

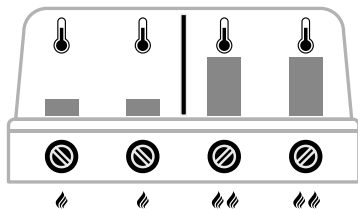
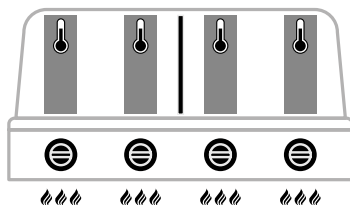
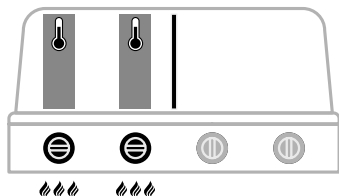
Model HEAT X-345 har en position til zoneadskillelse.



HEAT X-415, 445, 515 og 545 modellerne har to positioner til zoneadskillelse.



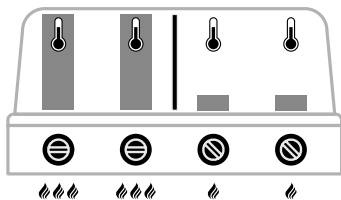
MULIGE TEMPERATURZONER



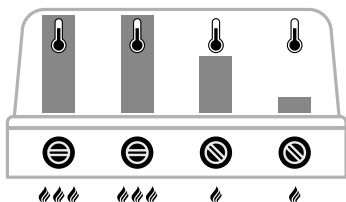
For eksempel kan du på samme tid tilberede en velsmagende steg i højre side af grillen og en pizza eller kraftigt brunede bøffer i venstre side.

FORSKEL I TEMPERATURZONER

med Zone Divider



uden Zone Divider



RENGØRING

For at rengøre din ZONE DIVIDER skal du fjerne den fra grillen og adskille de to dele. For en mere grundig rengøring anbefaler vi at bruge et rengøringsmiddel i rustfrit stål. ZONE DIVIDER HEAT er i rustfrit stål af høj kvalitet og kan derfor også rengøres i opvaskemaskinen.

FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz |
www.outdoorchef.com | info@outdoorchef.com

Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside www.outdoorchef.com.



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

19.130.48