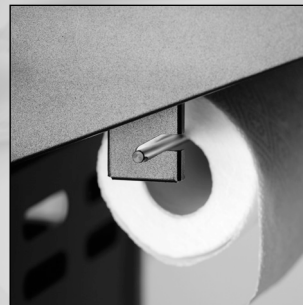




# OUTDOORCHEF

## MANUAL BBQ AUSTRALIAN BARBECUE



Auckland  
Wellington  
Brisbane  
Darwin

[www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)



THE BARBECUE COMPANY



Item #: 14.112.35



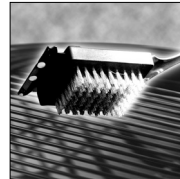
Item #: 14.112.36



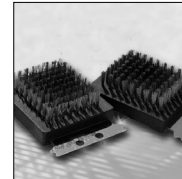
Item #: 14.112.33



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



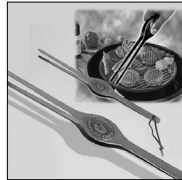
Item #: 14.421.13



Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



Item #: 14.491.10



Item #: 18.211.52



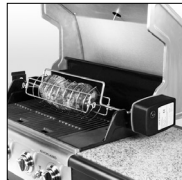
Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.211.16



Item #: 14.331.05



THE BARBECUE COMPANY

OUTDOORCHEF International Ltd • Neuhaltenring 1 • CH-6030 Ebikon  
Phone +41 41 444 33 40 • Fax +41 41 440 79 78  
www.outdoorchef.com • info@outdoorchef.ch

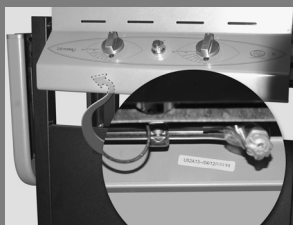
<b>de</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>4</b>
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.	
<b>en</b>	<b>User Guide</b>	<b>9</b>
	Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Gas Barbecue.	
<b>fr</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>13</b>
	Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
<b>nl</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>18</b>
	Lees deze handleiding zorgvuldig door vooraleer u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt.	
<b>it</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>23</b>
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il grill a gas OUTDOORCHEF.	
<b>es</b>	<b>Guía del usuario</b>	<b>28</b>
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF.	
<b>pt</b>	<b>Manual do utilizador</b>	<b>33</b>
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOORCHEF.	
<b>dk</b>	<b>Bruksanvisning</b>	<b>38</b>
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF gasgrill i brug.	
<b>no</b>	<b>Brugsanvisning</b>	<b>43</b>
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gassgrillen OUTDOORCHEF	
<b>sv</b>	<b>Bruksanvisning</b>	<b>47</b>
	Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den här grillen – annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.	



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Bedienungsanleitung

**WICHTIG:** Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres «Australian Barbecue» auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf der Innenseite der Bedienungskonsole und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist 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.

### 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 beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.

Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflaschen nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren «Australian Barbecue»-Gasgrill in Betrieb nehmen.

Der Grill darf nur im Freien benützt werden und muss mit einem Sicherheitsabstand von mindestens 1 m Entfernung von brennbaren Gegenständen stehen.

### Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 7.5kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Zur Befestigung dient der mitgelieferten Flaschengurte. 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 Keller-

geschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

### Sicherheitshinweise

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb.

Benützen Sie den Grill nur im Freien.

- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie Sich, dass die Fettschublade während des Betriebs immer ganz geschlossen und eingerastet ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position «OFF» 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 nach der Anleitung «Prüfung auf Dichtheit».
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position «OFF» 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.
- OUTDOORCHEF empfiehlt: Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Blockieren Sie nie die Luftansaugschlitze im Gehäuse oder die Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gashahn, an der Zündsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.

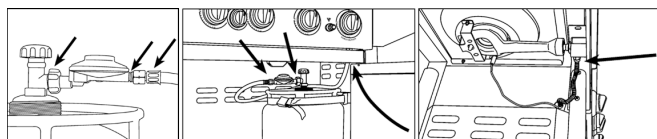
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- 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.

## 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 «OFF» 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 einer 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 Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.



## Vor dem ersten Grillen

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie dies im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit» beschrieben ist. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr «Australian Barbecue» vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den «Australian Barbecue» ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe aus.
4. Achten Sie darauf dass das Fettauffang-Blech bis zu Anschlag eingeschoben ist. Dies gilt auch beim normalen Grillen.

## Anleitung für das Anzünden

**HINWEIS:** Es müssen nicht immer alle Brenner im Einsatz sein. Dies ist abhängig von der Art der Zubereitung sowie von der Menge

## Anzünden der Hauptbrenner

**Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B**

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. Stellen Sie den linken Gasregulierknopf auf «ON».
- 5a. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt (alle ausser Darwin 2B).
- 5b. Betätigen Sie den Zündknopf mehrmals, bis der Funke überspringt und das Gas brennt (Darwin 2B).
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie die Punkte 3 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben ist.
8. Die Brenner müssen von links nach rechts in Betrieb genommen werden.

## Anzünden des Seitenbrenners

**Wellington, Auckland**

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. Entfernen Sie die Granite-Abdeckung vom linken Seitentablar und platzieren Sie diese unter dem Rechten in die dafür vorgesehene Halterung.  
**ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossener Granite-Abdeckung.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Stellen Sie den kleinen Gasregulierknopf mit der Aufschrift «SIDE BURNER» auf «ON».
5. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie die Punkte 3 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben ist.

### Anzünden des Infrarotbrenners (Power Burner)

**Achtung:** Es ist verboten den Infrarotbrenner bei geschlossenem Deckel zu betreiben.

#### Auckland

**ACHTUNG:** Es ist verboten den Infrarotbrenner bei geschlossenem Deckel zu betreiben.

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. Stellen Sie den rechten Gasregulierknopf mit der Bezeichnung «POWER BURNER» auf «ON».
5. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie die Punkte 3 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben ist.

### Grillen mit Gussbrennern

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Hitze («HI») ca. 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost bzw. auf die Grillplatte und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen («LO» bis «HI»). Bei wenig Grillgut empfehlen wir Ihnen, nur einen Brenner einzuschalten. Das Grillen mit geschlossenem Deckel reduziert die Grillzeit und den Gasverbrauch.

### Grillen mit Infrarotbrenner (Power Burner)

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Leistung („HI“) ca. 5 Minuten lang bei offenem Deckel vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. Der Infrarotbrenner eignet sich für das schnelle Anbraten oder kurz gebratenes. Achtung: Es ist verboten den Infrarotbrenner bei geschlossenem Deckel zu betreiben sowie über dem Infrarotbrenner die Grillplatte zu platzieren. Dies könnte Verfärbungen des Deckels führen und zur Deformation der Grillplatte.

### Nach dem Grillen

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf «OFF».
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 zu.

### Reinigung

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Entfernen Sie den Grillrost und die Grillplatte und reinigen Sie die Gusseisenbrenner. Der Infrarotbrenner muss nicht gereinigt werden, da das Fett sofort verbrennt während des Grillens. Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen und reinigen. Wichtig: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen lassen.

## 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 viel 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 benutzen, 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 in dieser Anleitung beschrieben ist.

Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende OUTDOORCHEF Abdeckhülle.

## 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.

*Kein Funke:*

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Das Kabel der elektrischen Zündung ist nicht eingesteckt. Der Abstand zwischen Elektrode und Zündbox ist zu gross oder zu klein.
- Bei Modellen mit schwarzem Zündknopf: Die Batterie ist nicht richtig eingesetzt oder leer.
- Setzen Sie eine neue Batterie, Typ AA, (LR02) 1,5 Volt, in die elektrische Zündung ein (bei Grills mit Elektrozündung).

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

## Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel in Bezug auf die Einzelteile sowie die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für 24 Monate ab Kaufdatum. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet und gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind die folgenden Punkte:

- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung
- Defekte aufgrund einer falschen bzw. fahrlässigen Benutzung sowie unsachgemässer Installation
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost aufgrund von Witterungseinflüssen oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Defekte aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Defekte aufgrund von unsachgemässer Wartungs- und Reparaturarbeit
- Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung
- Schäden, welche beim Transport entstanden sind
- Schäden aufgrund von höherer Gewalt
- normaler Verschleiss bei Grillrost, Fettauffangschublade, Flammenroste, Brenner, Thermometer, Zündung, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch und Gasdruck-Regler
- mit der Garantiegewährleistung in Zusammenhang stehende Montage- und Transportkosten
- Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)

## Technische Informationen

### Wellington / Brisbane

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Leistung	12.80 kW
Gasverbrauch	932 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.86 mm /Markierung:BE
Düse (50 mbar)	0.74 mm /Markierung:AE

### Auckland

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Leistung	9.60 kW
Gasverbrauch	699 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.86 mm /Markierung:BE
Düse (50 mbar)	0.74 mm /Markierung:AE

**Infrarot Brenner** (verfügbar auf Modell Auckland)

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Leistung	6.20 kW
Gasverbrauch	451 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	1.16 mm /Markierung:BP
Düse (50 mbar)	1.00 mm /Markierung:AP

**Seitenbrenner** (verfügbar auf Modell Auckland & Wellington)

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Leistung	3,80 kW
Gasverbrauch	276 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/Markierung:BK
Düse (50 mbar)	0,85 mm/Markierung:AG

**Darwin 3B**

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Leistung	7.50 kW
Gasverbrauch	546 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.78 mm /Markierung:BD
Düse (50 mbar)	0.68 mm /Markierung:AD

**Darwin 2B**

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Leistung	6.80 kW
Gasverbrauch	494 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.90 mm /Markierung:BM
Düse (50 mbar)	0.80 mm /Markierung:AM

**Kategorien**

I <sub>3</sub> B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3</sub> B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3</sub> + (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

**Elektrische Zündung**

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie vom Typ AA, 1,5 Volt.

**Piezo Zündung**

*Darwin 2B*

Hier wird keine Batterie benötigt.

Die Produkte von OUTDOORCHEF werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

**Hinweis zur Temperaturanzeige**

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/- 10% betragen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SOLLTE VOM BESITZER AUFBEWAHRT WERDEN UND JEDERZEIT GRIFFBEREIT SEIN.





## AUSTRALIAN BARBECUE

### User Manual

**IMPORTANT:** Please write the serial number of your barbecue on the back page of this manual. You will find the number on the underside of the control panel and on the packaging. The serial number is important for efficient handling of queries, ordering of spare parts or a warranty claim. Always quote the serial number when contacting your dealer in the event of a query or warranty claim.



Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance of your gas barbecue.

### For Your Safety

Every person using this barbecue must understand and exactly follow the ignition instructions. Do not let children operate the barbecue. The user is responsible for the correct assembly, handling and maintenance of the barbecue. Disregard can cause accidents.

Keep flammable liquids, materials and spare gas bottles away from the barbecue. Do not store or use the barbecue or a spare gas bottle indoors.

Before starting up your «Australian Gas Barbecue», please read, understand and observe the following instructions!

The barbecue is for outdoor use only. Keep it at a safe distance of at least 1 meter from flammable objects (i.e. walls, projecting roofs, fences etc).

### Gas Bottles

The maximum weight of gas tanks that can be set onto the base plate is 7,5 kg. Secure the tank using the belt supplied. Please make sure that the gas regulator and all other connections are tightened. **Conduct a «Leak Test» before starting up the barbecue and after every time you exchange a the gas bottle.** Gas bottles must not be exposed to temperatures higher than 50°C, or stored in closed areas or in basements. Follow the safety instructions mentioned on the gas bottle.

### Safety Instructions

Operate the barbecue following the «Lighting and Operating Instructions».

- The gas barbecue is for outdoor use only.
- Keep the barbecue a safe distance of at least 1 meter away from flammable objects (i.e. walls, projecting roofs, fences etc).
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- **WARNING:** Some parts become very hot during use, keep the barbecue out of the reach of children.
- Keep flammable material a safe distance away from the barbecue.
- Ensure that the fat drip pan is always completely closed and locked into place while in use.
- Do not move the barbecue when in use.
- Wear protective gloves or a long sleeved barbecue safety mitt when operating the barbecue.
- After use turn off the gas supply on the barbecue first and then turn off the gas cylinder.
- When changing the gas cylinder, ensure that the gas supply is turned off both at the barbecue and at the gas cylinder and make sure there are no combustible materials nearby.
- After every gas cylinder replacement, carry out the leak test to ensure that there are no leakages.
- If you think there is a gas leak, turn off the barbecue and gas cylinder immediately and have the fittings checked by your local gas distributor.
- If the tube is damaged or worn out, replace the tube and regulator immediately. The tube must be kept straight at all times. Ensure that it does not bend or twist. Remember to turn off the gas supply on the barbecue and gas cylinder before removing the tube.
- **OUTDOORCHEF** recommends that the gas tube and gas regulator be changed every two to three years.
- Ensure that the air vents in the barbecue lid and base remain clear at all times.
- Important: Ensure that the gas tube is routed away from the hot barbecue surfaces and that it is not bent or twisted.
- Do not change or alter any of the barbecue components or settings.
- Important: Ensure the correct regulator is used: 28 mbar butane (not supplied but available locally), 37 mbar fixed (not adjustable) propane (not supplied but available locally).
- If the barbecue is not working at full capacity or if there is suspicion of a blocked gas supply, consult your local gas distributor.
- Only use the barbecue on firm, safe, non-flammable surfaces.
- Avoid temperature shocks on appliances with granite surfaces.
- Never store the barbecue near flammable liquids or flammable materials.

en

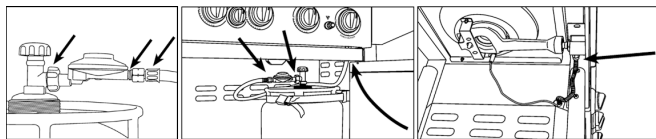
- The gas cylinder must be stored in an open, well ventilated area out of the reach of children.
- Never store a gas cylinder (full or empty) indoors.
- To protect the barbecue from the elements, it should be covered with a genuine OUT-DOORCHEF cover. Always ensure that your barbecue has cooled down before covering it.

## Leak Test




**WARNING:** Do not permit sources of ignition in the area while performing the leak test - this includes smoking! Never test for gas leaks with a lit match or open flame! Always check for leaks outdoors.

1. Check that the control knob is turned to the «OFF» position.
2. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
3. Check all gas connections by brushing a 50/50 solution of liquid soap and water onto all connections.
4. Look for bubbles in the soap solution which indicates that there is a leak. **IMPORTANT!** The barbecue must not be used until the leak is eliminated. Close the gas bottle. The leak(s) must be stopped by tightening the connections if possible, or by replacing the defective parts as recommended by the barbecue distributor.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Consult your local gas distributor if leaks persist.

NOTE: Conduct a leak test each time the gas supply is connected or replaced and every year when using your barbecue for the first time in the barbecue season.



## Before the first use

1. Wash all parts that come in contact with food.
2. Conduct a leak test on all gas piping parts as described under chapter «Leak Test».
3. Light the «Australian Barbecue» and heat on    for approx. 20 to 25 minutes.
4. Ensure that the fat drip pan is locked into position. This also applies to normal grilling.

## Lighting Instructions

**NOTE:** It is not always necessary to use all burners at once. This depends on the type of cooking and the amount desired.

## Igniting the main burners

### Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Please refer to the instructions given under «Leak Test».
2. Open the lid. Never light the burner with a closed lid.
3. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
4. Turn the left gas knob to the «ON» position.
- 5a. Push the ignition knob repeatedly until the gas is lit (all except Darwin 2B).
- 5b. Push the ignition button several times until a spark jumps over and the gas burns (Darwin 2B).
6. If the gas does not ignite after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF». Wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate. Then repeat steps 3, 4 and 5.
7. If the barbecue does not start up after 3 attempts, please refer to chapter «Troubleshooting» to find the problem and correct it.
8. Always start lighting the burners from left to right.

## Igniting the side burners

### Wellington, Auckland

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Please refer to the instructions given under «Leak Test».
2. Remove the granite cover from the shelf on the left and place it under the right one, into the holder provided. **IMPORTANT!** Never ignite the barbecue when the granite cover is closed.
3. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
4. Set the small gas regulator marked «SIDE BURNER» to «ON».
5. Push the ignition button repeatedly until the gas is lit.
6. If the gas does not ignite after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF». Wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate. Then repeat steps 3, 4 and 5.
7. If the barbecue does not start up after 3 attempts, please see refer to chapter «Troubleshooting» to find the problem and correct it.

## **Igniting the infrared burner (power burner)**

**Caution:** Never use the infrared burner when the cover is closed.

### **Auckland**

1. Ensure that all connections between the gas tube, the gas pressure regulator, and the gas tank are tightened. (Follow the instructions given in chapter «checking tightness».)
2. Open the barbecue cover. **IMPORTANT!** Never ignite the barbecue when the granite cover is closed.
3. Turn on the gas flow on the gas tank.
4. Set the right gas regulator marked «POWER BURNER» to «ON».
5. Press the ignition button and hold it down until the sparks ignite the gas.
6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulator to «OFF». Wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate. Then repeat steps 3 to 5.
7. If the barbecue does not ignite after 3 attempts, refer to the «Troubleshooting» section to find the problem and correct it.

## **Grilling with Cast-Iron Burners**

1. Pre-heat the barbecue for about 15 minutes with the lid closed before cooking food.
2. Then place the food on the barbecue and turn the gas knob to reduce the heat to the required temperature.
3. To save gas, we recommend switching off the unused burners when cooking only a small amount of food.

## **Grilling with Infrared Burners (power burners)**

Heat the barbecue at full power («HI») for approx. 5 minutes with the lid open. Put the food you want to grill onto the cooking grid. The infrared burner is best suited for quick grilling.

**Caution:** Never use the infrared burners with the cover closed and never place the grill surface on top of the infrared burner. This could discolour the cover or deform the grill surface.

## **After Cooking**

1. Switch the gas knob to the «OFF» position.
2. Close the gas supply on the gas bottle (clockwise).

3. Leave barbecue to cool down completely before cleaning it.
4. Put the barbecue cover on the barbecue.

## **Cleaning**

Very little cleaning is required between uses as most of the fat either evaporates or drains into the drip pan. Use a brass bristle barbecue brush (not a steel brush) to clean the cooking grid and the grill surface. Remove the cooking grid and the grill surface and scrape any built up greasy deposits from the cast-iron burner. The infrared burner never needs to be cleaned because it burns off the grease immediately while cooking. Carefully pull out the drip pan to clean. Important: You can also use oven cleaner. After rinsing off the cleaner, dry the barbecue completely by heating the unit on the highest temperature.

## **Maintenance**

Regular care of your barbecue will help keep it operating properly. Inspect the gas supply parts at least twice a year and always after long periods of storage. Spider webs and other insect nests can cause blockages of the gas flow from the valve(s) to the burner(s). Remove all obstructions. Occasionally inspect and tighten all hardware as this may become loose if the barbecue is moved over rough or hard ground. After a period of non-use you should perform a leak test before using the barbecue. If you are in any doubt, contact your local gas supplier or the who sold the barbecue. Before storing your barbecue for the winter, lightly grease all exposed metal parts to prevent corrosion. After winter storage and AT LEAST once during the season check the tubes for cracking, chafing, twisting or any other damage. A damaged tube **MUST** be replaced immediately as described in this manual.

To extend the life of your barbecue, we recommend the additional protection with an OUTDOORCHEF barbecue cover.

## **Troubleshooting**

### *Gas does not light*

- Check if the gas bottle valve is open.
- Make sure there is enough gas in the bottle
- Make sure that a spark is jumping from the electrode to the burner.

### *No spark*

- Make sure the cables at the electronic ignition box and the electrode are plugged in and fit tightly at both connection points.

(en)

- Ensure that the battery is inserted properly. (barbecues with electric ignition)
- Insert a new battery in the electric ignition.

If you cannot start the barbecue after above mentioned troubleshooting, please contact your local dealer.

## Warranty

This warranty covers defects in parts and workmanship for the following period:

- 24 months from the original purchase date

Warranty claims must be taken to the authorized dealer where the barbecue was originally purchased along with proof of purchase. Any damage claim regarding the enamelling must be submitted within 30 days of purchase to be 100% covered by the warranty. This applies to new barbecues which have not been used.

The following conditions are NOT covered by this warranty:

- Unevenness and colour variations in the enamelling.
- Damage caused by improper assembly or disregard of the manual.
- Change of colour due to corrosion or rust, as a result of the effects of weather or improper use of chemicals.
- Damage due to alterations, use of product for purposes other than it is intended for, or wilful damage.
- Damage caused by improper maintenance or repairs by an unauthorised person.
- Acts of god.
- Normal wear and tear of grid, burners, thermometer, ignition, electrodes, ignition cable, gas tube and gas pressure regulator.
- Damages occurring during transportation or shipping and assembly costs.
- Damages occurring as a result of industrial use. (hotels, restaurants, organized events etc.)

## Technical Information

### Wellington / Brisbane

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	12.80 KW
Gas consumption	932 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.86 mm / marking: BE
Injector (50mbar)	0.74 mm / marking: AE

### Auckland

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	9.60 KW
Gas consumption	699 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.86 mm / marking: BE
Injector (50mbar)	0.74 mm / marking: AE

### Infrared Brenner (available on the Auckland model)

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	6.20 KW
Gas consumption	451 g/h
Injector 28-30/37mbar	1.16 mm / marking: BP
Injector (50mbar)	1.00 mm / marking: AP

### Side burner (available on the Auckland & Wellington models)

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	3.80 KW
Gas consumption	276 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.98 mm / marking: BK
Injector (50mbar)	0.85 mm / marking: AG

### Darwin 3B

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	7.50 KW
Gas consumption	546 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.78 mm / marking: BD
Injector (50mbar)	0.68 mm / marking: AD

### Darwin 2B

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	6.80 KW
Gas consumption	494 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.90 mm / marking: BM
Injector (50mbar)	0.80 mm / marking: AM

### Categories

I3 <sub>B/P</sub> (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3 <sub>B/P</sub> (50 mbar)	CH, AT, DE
I3 <sub>+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

### Electronic ignition

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

Use type AA 1,5 Volt batteries for the electronic ignition.

### Piezo ignition

*Darwin 2B*

No batteries required!

### Information for temperature indicator:

A tolerance of +/- 10% is possible.

OUTDOORCHEF operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and / or specification without prior notice

THIS USER GUIDE SHOULD BE KEPT AND STORED IN A PLACE THAT IS ACCESSIBLE AT ALL TIMES.



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Mode d'emploi

#### IMPORTANT:

Notez immédiatement le numéro de série de votre «Australian Barbecue» au dos de ce mode d'emploi. Vous trouverez ce numéro à l'intérieur de la console de fonctionnement et sur l'emballage. Le numéro de série est important pour traiter facilement les questions, les commandes de pièces de rechange et les éventuels droits à la garantie.



Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien.

### Important pour votre sécurité

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue.

Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Leur non-observation peut avoir des conséquences dangereuses.

Ne placez aucuns liquides ou matériaux inflammables, ni aucunes bouteilles de gaz de rechange à proximité du barbecue. Ne stockez jamais le barbecue ou les bouteilles de gaz dans un local fermé sans aération.

### Bouteilles de gaz

Seules les bouteilles de gaz, d'un poids maximum de 7,5 Kg, peuvent être posées sur le fond du chariot du grill. Pour fixer les bouteilles de gaz, la sangle pour bouteille inclus dans la livraison est appropriée. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de vis non étanches. **Avant la mise en service et après chaque changement de la bouteille de gaz, procédez à la «Vérification de l'étanchéité».** Les bouteilles de gaz ne doivent pas être exposées à une température de plus de 50 °C et ne doivent jamais être stockées dans un local fermé ou dans une cave. Observez et suivez les instructions de sécurité qui se trouvent sur les bouteilles de gaz que vous utilisez.

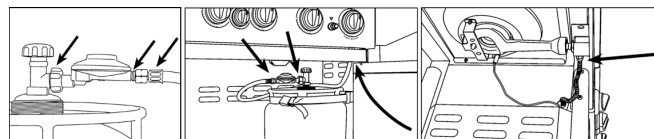
### Instructions de sécurité

Mettez le barbecue en fonction selon le chapitre «Instructions d'allumage».


- N'utilisez le barbecue qu'en plein air.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un avant-toit.
- Ne jamais laisser le grill sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **MISE EN GARDE :** Certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Tenez-le donc à une distance éloignée des petits enfants.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il fonctionne.
- Pendant le fonctionnement du grill, assurez-vous que le tiroir récupérateur de graisse soit toujours complètement fermé et correctement installé (bloqué).
- Portez des gants de protection quand vous touchez les parties chaudes.
- Après la grillade, positionnez toujours le bouton de réglage de gaz sur « OFF » et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille.
- Veillez, lors du changement de la bouteille de gaz, à ce que le bouton de réglage de gaz soit sur la position « OFF » et que l'alimentation de gaz sur la bouteille soit fermée. **IMPORTANT :** Aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions données au chapitre « Vérification de l'étanchéité ».
- S'il réside un soupçon de perméabilité, positionnez le bouton de réglage de gaz sur « OFF » et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille. Faites vérifier les parties conductrices de gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, il doit immédiatement être remplacé. Le tuyau ne doit pas être plié et doit être exempt de toute fissure. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'alimentation de gaz avant d'enlever le tuyau.
- OUTDOORCHEF recommande: Changez le tuyau et le bouton de réglage de gaz tous les 2 à 3 ans.
- N'obstruez jamais les ouvertures d'aspiration d'air à l'intérieur du carter ou les ouvertures d'aération du couvercle. Ne procédez à aucune modification au robinet de gaz, à la veilleuse de sécurité, au brûleur ou à d'autres parties du barbecue. S'il réside un doute de dysfonctionnement, faites appel à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau et le bouton de réglage de gaz adaptés. Ceux-ci doivent impérativement être maintenus à distance des surfaces extérieures chaudes du barbecue. Le tuyau ne doit pas être tordu. Le tuyau et le bouton de réglage de gaz correspondent aux normes et réglementations de chaque pays respectif.

(fr)

- Dans le cas où la pleine puissance ne peut être atteinte et qu'il réside un doute d'obstruction dans l'alimentation du gaz, adressez-vous à un magasin spécialisé en gaz.
- N'utilisez le barbecue que sur une surface solide et sûre. Ne mettez jamais le barbecue en fonction sur du bois ou d'autres surfaces inflammables. Tenez-le éloigné des matériaux inflammables.
- Éviter absolument un choc à la plaque, dû à la température, pour les appareils avec des plaques de granit.
- Ne stockez jamais le barbecue à proximité de liquides ou matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où le barbecue est placé dans un local pour l'hiver, la bouteille de gaz doit toujours être enlevée et stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré où les enfants n'ont pas accès.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, il doit être, après son complet refroidissement, protégé contre les influences de l'environnement par une housse de protection. Vous trouverez ces housses chez votre magasin de vente.



## Mesures à prendre avant la première grillade

1. Nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.
2. Vérifiez l'étanchéité de toutes les parties conductrices de gaz comme décrit dans le chapitre «Vérification de l'étanchéité». Faites ceci même si le magasin de vente vous a livré votre «Australian Barbecue» complètement monté.
3. Faites chauffer votre «Australian Barbecue» durant 20 à 25 minutes sur la position .
4. Veillez à ce que la plaque récupératrice de graisse soit bien positionnée contre sa butée. Il en est de même lorsque vous grillez normalement

## Instruction d'allumage

**INDICATION :** Tous les brûleurs ne doivent pas forcément être en fonction ensemble. Cela dépend du genre de préparation ainsi que de la quantité.

## Allumage du brûleur principal

**Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B**

**MISE EN GARDE:** Pendant la vérification de l'étanchéité, aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité. Ceci est aussi valable pour la fumée. Ne testez jamais l'étanchéité au moyen d'une allumette enflammée ou d'une flamme. Vérifiez toujours l'étanchéité en plein air.

1. Le bouton de réglage de gaz doit se trouver sur la position «OFF».
2. Ouvrez l'alimentation de gaz et badigeonnez au moyen d'un pinceau toutes les parties conductrices de gaz (le raccordement de la bouteille de gaz / le régulateur de pression de gaz / le tuyau de gaz / l'entrée de gaz / le raccordement de la soupape) avec une solution savonneuse faite de 50% de savon liquide et de 50% d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. La formation de bulles indique les endroits de fuite. **IMPORTANT:** L'appareil ne doit être utilisé que lorsque tous les endroits de fuite ont été supprimés. Fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
4. Supprimez les endroits de fuite, si possible, en serrant les vis des raccordements ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les points 1 et 2.
6. Si les fuites ne peuvent être supprimées, contactez votre fournisseur de gaz.

**INDICATION :** Procédez à la vérification de l'étanchéité après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre « Vérification de l'étanchéité »).
2. Ouvrez le couvercle. **ATTENTION :** N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Positionnez le bouton de réglage de gaz de gauche sur « ON ».
- 5a. Pressez sur le bouton d'allumage et tenez le bouton pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle (tous sauf Darwin «2B»).
- 5b. Pressez plusieurs fois sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle (Darwin 2B).
6. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur « OFF » et attendez 2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de s'échapper. Puis répétez les points 3, 4 et 5.
7. S'il est impossible de faire fonctionner le barbecue après 3 essais, vérifiez les causes en vous référant au chapitre « Comment éliminer les problèmes ».
8. Les brûleurs doivent toujours être mis en fonction de la gauche vers la droite.

## Allumage du brûleur latéral

### Wellington, Auckland

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre « Vérification de l'étanchéité »).
2. Enlever la plaque protectrice en granit de la tablette latérale gauche et placez-la dans le support prévu à cet effet en-dessous à droite. ATTENTION: n'allumez jamais le gril avec la plaque protectrice en granit fermée.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Positionnez le petit bouton régulateur du gril à gaz celui où l'inscription, «SIDE BURNER» est inscrite sur «ON».
5. Pressez sur le bouton d'allumage et tenez le bouton pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
6. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur « OFF » et attendez 2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de s'échapper. Puis répétez les points 3, 4 et 5.
7. S'il est impossible de faire fonctionner le barbecue après 3 essais, vérifiez les causes en vous référant au chapitre « Comment éliminer les problèmes ».

## Allumage du brûleur infrarouge (Power Burner)

**Attention:** Il est strictement interdit d'enclencher le brûleur infrarouge lorsque le couvercle est fermé.

### Auckland

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien fixés. (Procédez selon les instructions dans le chapitre «Vérification de l'étanchéité».)
2. Ouvrez le couvercle du gril. ATTENTION: Ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé.
3. Ouvrez l'alimentation sur la bouteille de gaz.
4. Positionnez le bouton du régulateur de gaz de droite celui avec l'inscription «POWER BURNER» sur «ON».
5. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le jusqu'à ce qu'une étincelle se produise et que le gaz brûle.
6. Lorsque le gaz ne s'allume pas dans les 3 secondes, positionnez le bouton régulateur de gaz sur «OFF». Attendez 2 minutes, pour permettre au gaz non brûlé de s'échapper. Puis répétez les points 3 à 5.
7. Si le gril ne fonctionne toujours pas après 3 essais, vérifiez les causes, comme décrites dans le paragraphe «Suppression des erreurs».

## Griller avec le brûleur en fonte

Préchauffez toujours le barbecue pendant env. 10 minutes à pleine température («HI») avec le couvercle fermé. Puis posez les aliments à griller sur la grille ou sur la plaque à griller et réduisez la chaleur au moyen du bouton de réglage de gaz jusqu'à la température souhaitée («LO» à «HI»). Si vous ne grillez que peu d'aliments, nous vous recommandons de n'utiliser qu'un brûleur. En grillant avec le couvercle fermé, le temps utilisé pour les grillades et la consommation de gaz se réduisent.

## Griller avec le brûleur infrarouge (Power Burner)

Chauffez votre gril à pleine puissance («HI») env. 5 minutes avec le couvercle du gril ouvert. Posez l'aliment à griller sur la grille. Le brûleur infrarouge est idéal pour le rôissage rapide ou pour les aliments qui peuvent être grillés rapidement.

Attention: Il est strictement interdit de faire fonctionner le brûleur infrarouge avec le couvercle fermé de même que de placer la plaque pour griller sur le brûleur infrarouge. Cela pourrait engendrer un changement de couleur du couvercle et une déformation de la plaque pour gril.

## Après la grillade

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur «OFF».
2. Fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
3. Laissez refroidir le barbecue complètement et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

## Nettoyage

Ce barbecue ne demande que peu de nettoyage entre les grillades car soit la matière grasse s'évapore, soit elle est dérivée dans le bac récupérateur de graisse. Utilisez pour le nettoyage de la grille et de la plaque du barbecue une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier). Enlevez la grille et la plaque du barbecue et nettoyez les brûleurs. Le brûleur infrarouge ne doit pas être nettoyé car la graisse brûle immédiatement pendant la grillade. Ensuite, vous pouvez sortir le bac récupérateur de graisse et le nettoyer également. Important: Si vous utilisez des produits pour le nettoyage, le barbecue doit correctement sécher après le nettoyage. Pour accélérer le processus de séchage, vous pouvez allumer le barbecue sur la plus haute position et le laisser sécher/brûler pendant quelques minutes avec le couvercle ouvert.



## Entretien

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable. Contrôlez toutes les parties conductrices de gaz au moins deux fois par an et chaque fois après un long stockage. Des araignées et autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.

Lorsque le barbecue est souvent déplacé sur un sol inégal, il faut contrôler de temps en temps les vis pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une «Vérification de l'étanchéité». Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre magasin de vente. Pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques avant un long stockage. Après une longue période de stockage et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier le tuyau de gaz quant à des fissures, pliures ou autres dommages éventuels. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme décrit dans le chapitre «Instructions de sécurité».

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, nous recommandons une protection supplémentaire avec une housse adaptée OUTDOORCHEF.

## Comment éliminer les problèmes

*Le brûleur ne s'allume pas:*

- Vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert.
- Assurez-vous qu'il y ait assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que l'allumeur produise une étincelle qui saute de l'électrode au brûleur.

*Aucune étincelle:*

- Assurez-vous que la pile soit correctement placée (valable pour les barbecues avec allumage électrique).
- Le câble de l'allumage électrique n'est pas inséré. La distance entre l'électrode et la boîte d'allumage est trop grande ou trop petite.
- Pour les modèles avec le bouton d'allumage noir : la pile n'est pas correctement insérée ou est à plat
- Insérez une nouvelle pile de type AAA, (LR03) 1,5 Volt, dans l'allumage électrique (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).

Si vous ne pouvez pas mettre en route le barbecue après avoir essayé d'éliminer les problèmes, contactez votre point de vente.

## Conditions de garantie

OUTDOORCHEF couvre la garantie pour les défauts des pièces détachées ainsi que les défauts de fabrication et de traitement de matériaux pendant 24 mois dès la date d'achat.

Le droit à la garantie ne peut se faire valoir qu'avec la quittance d'achat chez le commerçant d'origine. La garantie en cas de dommages de l'émaillage n'est garantie que dans un délai de 30 jours à partir de la date d'achat à concurrence de 100% et n'est valable que pour les nouveaux appareils qui n'ont pas encore été utilisés.

Les points suivants sont exclus de la prestation de garantie:

- Inégalités, défauts minimes et différences de couleur de l'émaillage
- Défauts provenant d'une utilisation incorrecte ou négligente ainsi que d'une installation inadéquate
- Modification de la couleur ainsi que formation de rouille et couche mince de rouille due aux influences atmosphériques ou utilisation de produits chimiques inadéquats
- Défauts provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou dégâts délibérés
- Défauts résultant de travaux d'entretien et de réparation inadéquats
- Dommages dus à la non-exécution de l'entretien de routine
- Dommages engendrés par le transport
- Dommages dus à un cas de force majeure
- Usure normale de la grille, du bac récupérateur de graisse, de la grille de protection, du brûleur, du thermomètre, de l'allumage, des électrodes, du câble d'allumage, du tuyau de gaz et du régulateur de la pression de gaz
- la couverture de la garantie des vices cachés en rapport avec les frais de transport et de montage
- Dommages dus à l'usure lors d'utilisation professionnelle (Hôtellerie, gastronomie, manifestations etc.)

## Informations techniques

### Wellington / Brisbane

CE	0063BP3628
Gaz	LPG 30/31
Puissance	12.80 kW
Consommation de gaz	932 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.86 mm/marquage : BE
Injecteur (50 mbar)	0.74 mm/marquage : AE



**Auckland**

CE	0063BP3628
Gaz	LPG 30/31
Puissance	9.60 kW
Consommation de gaz	699 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.86 mm/marquage : BE
Injecteur (50 mbar)	0.41 mm/marquage : AE

**Brûleur infrarouge** (disponible sur le modèle Auckland)

CE	0063B3628
Gaz	LPG 30/31
Puissance	6.20 kW
Consommation de gaz	451 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.16 mm/marquage : BP
Injecteur (50 mbar)	1.00 mm/marquage : AP

**Brûleur latéral** (disponible sur les modèles Auckland & Wellington)

CE	0063BP3628
Gaz	LPG 30/31
Puissance	3.80 kW
Consommation de gaz	276 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.98 mm/marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0.85 mm/marquage : AK

**Darwin 3B**

CE	0063BP3628
Gaz	LPG 30/31
Puissance	7.50 kW
Consommation de gaz	546 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.78 mm/marquage : BD
Injecteur (50 mbar)	0.68 mm/marquage : AD

**Darwin 2B**

CE	0063BP3628
Gaz	LPG 30/31
Puissance	6.80 kW
Consommation de gaz	494 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.90 mm/marquage : BM
Injecteur (50 mbar)	0.80 mm/marquage : AM

**Catégories**

I <sub>3B/P</sub> (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

**Allumage électrique**

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

Pour l'allumage électrique vous avez besoin d'une pile de type : AA, 1,5 Volt.

**Allumage Piezo**

*Darwin 2B*

Ne nécessite pas de piles.

Les produits OUTDOORCHEF sont en progression continue. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Indications concernant le thermomètre

Un écart de +/- 10% sur les indications du thermomètre est possible.

CE MODE D'EMPOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE ET RESTER TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Gebruiksaanwijzing

**BELANGRIJK:** noteer als eerste het serienummer van uw gaskogelbarbecue, dat kunt u vinden aan de binnenzijde van het bedieningspaneel of op de verpakking, op de achterpagina van deze gebruiksaanwijzing. Dit serienummer is belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.

### Voor uw veiligheid

Iedere persoon die deze barbecue gebruikt moet de ontstekingsinstructies volledig en correct opvolgen. Laat in geen geval kinderen deze barbecue gebruiken!

De montageadviezen van deze opbouw instructie moeten zorgvuldig worden opgevolgd. Ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Houd lichtontvlambare vloeistoffen, materialen en reservegastanks van de barbecue verwijderd. Sla deze barbecue en/of reserve gastanks nooit op in gesloten ruimten waar geen goede ventilatie is.

Lees voordat uw Australian Barbecue in gebruik gaat nemen, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Deze barbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buiten in de open lucht. Houd deze barbecue op een veilige afstand van tenminste 1 meter van lichtontvlambare objecten en materialen.

### Gasflessen

Op de bodemplaat mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 7,5 kg worden geplaatst. De meegeleverde flesriem dient ter bevestiging. Zorg ervoor dat er op aan elkaar geschroefde delen geen lekkage is. **Doe een «gaslekttest» voordat u de barbecue aansteekt en na iedere vervanging van de gasfles.** Gasflessen niet blootstellen aan tempera-

turen boven de 50°C in gesloten ruimten of in kelders. Volg altijd de veiligheidsinstructies op de gasfles op.

### Veiligheidsinstructies

Start de barbecue zoals beschreven in het hoofdstuk «Instructies voor het ontsteken».

- Uitsluitend voor gebruik buiten, in de open lucht.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Laat de barbecue nooit onbeheerd achter als deze aanstaat
- **LET OLP:** sommige delen van deze barbecue worden heet. Houd deze barbecue buiten het bereik van kleine kinderen.
- Verplaats nooit een barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Verzeker u ervan dat de vetlade gedurende het gebruik van de barbecue altijd goed gesloten en bevestigd is.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Na gebruik draait u de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie en sluit u de gastoevoer op de gasfles af.
- Zorg, voordat u de gasfles vervangt, er voor dat de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie staat en dat de gasfles is afgesloten. **BELANGRIJK:** houd ontstekingsbronnen verwijderd van de barbecue.
- Na iedere vervanging van de gasfles dient u een gaslekttest uit te voeren om er zeker van te zijn dat er geen gas lekt.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit direct de gastoevoer van de gasfles af, draai de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie en laat de aansluitingen controleren door uw gasleverancier.
- Indien de slang beschadigd is, deze onmiddellijk vervangen. De gas slang moet altijd vrij zijn van scherpe bochten, knopen of knikken. Denk eraan dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gas slang loskoppelt of vervangt.
- OUTDOORCHEF beveelt aan om de gas slang en regelaar één keer per twee/ drie jaar te vervangen.
- Zorg ervoor dat er altijd een onbelemmerde en goede luchtstroom bestaat.
- **BELANGRIJK:** zorg ervoor dat de gas slang niet in direct contact komt met hete delen van de barbecue. Ook mag er geen knik of draai in de slang zitten. Vergeet niet de gasregelknop en de gastoevoer dicht te draaien voordat u de slang verwijderd.
- Zorg er altijd voor dat de luchtventilatie in de barbecue en het deksel altijd vrij blijft. Verander niets

aan de gashendel, de ontstekingsbeveiliging, de brander of andere delen van de barbecue. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met de vakman.

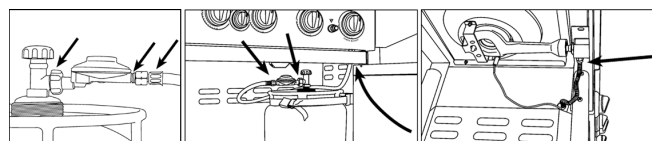
- De barbecue wordt geleverd met de passende gasslang/gasdrukregelaar, die absoluut verwijderd moet blijven van de hete oppervlakken van de barbecue, en die niet verdraaid mag worden. Slang en regelaar voldoen aan de desbetreffende landelijke voorschriften.
- Als de barbecue niet voldoende werkt of als er niet voldoende gas toegevoerd kan worden neem dan altijd contact op met uw gas leverancier!
- Gebruik de barbecue alleen op een stevige, niet brandbare ondergrond. Plaats de barbecue tijdens gebruik nooit op hout of andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue verwijderd van brandbare materialen.
- Voorkom te grote warmte verschillen op de grachten delen van de barbecue.
- Berg de barbecue nooit in de buurt van brandbare vloeistoffen of materialen op.
- Als u de barbecue binnen opbergt, zorg er dan altijd voor dat de gasfles van de barbecue is losgekoppeld. De gasfles moet altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen worden geplaatst.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt moet hij, nadat hij geheel is afgekoeld, met een afdekhoes worden beschermd tegen invloeden van buitenaf. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw barbecueleverancier.

## Testen op gaslekken

**WAARSCHUWING:** Gebruik geen ontstekingsbronnen in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt en houd deze ervan verwijderd – dit geldt ook voor roken! Controleer nooit op lekkage met een brandende lucifer of een vlam! Voer de controle altijd buitenshuis uit.

1. Zet de bedieningsknop in de stand «OFF»
2. Draai de gasfleskraan open en controleer alle gasaansluitingen (verbinding gasfles/gasdrukregelaar/gasslang/gastoevoer/verbinding ventiel) door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op te smeren of er een speciale spray op te spuiten.
3. Bij lekkage ontstaan er bellen in de zeepoplossing. Sluit de gasfleskraan. **BELANGRIJK:** de barbecue mag niet gebruikt worden voordat de lekkage verholpen is.
4. De lekkage moet indien mogelijk verholpen worden door de verbindingen strakker aan te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen.
5. Herhaal de punten 1 en 2.
6. Raadpleeg een bevoegde gastechnicus als de lekkage blijft voortduren.

N.B: Voer altijd een controle op gaslekken uit wanneer de gasfles aangesloten of vervangen wordt en ieder jaar aan het begin van het barbecueseizoen.



## Vóór het eerste gebruik van de barbecue:

1. Reinig alle delen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen.
2. Voer altijd voordat uw gasbarbecue in gebruik neemt een gaslektest uit, zoals omschreven in hoofdstuk «Controle op gaslekken». Doe dit ook als uw «Australian Barbecue» door uw dealer al gemonteerd werd geleverd.
3. Laat de «Australian Barbecue» ongeveer 20 tot 25 minuten opwarmen op stand .
4. Let erop dat het vetopvangblik tot de aanslag is ingeschoven. Dit moet ook tijdens normaal barbecueën het geval zijn.

## Instructies voor het ontsteken

**AANWIJZING:** het is niet nodig altijd alle branders tegelijk te gebruiken. Dit is afhankelijk van de bereidingswijze en de hoeveelheid.

## Aansteken van de hoofdbranders

**Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B**

1. Controleer of alle verbindingen tussen glasslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn aangedraaid (volg de aanwijzingen onder «Controle op lekken»).
2. Open het deksel. **ATTENTIE:** barbecue nooit aansteken met gesloten deksel.
3. Open de gaskraan op de gasfles.
4. Draai de linker controleknop op de barbecue in de «ON» positie.
- 5a. Druk meermaals op de rode ontstekingsknop tot de vonk overspringt en het gas brandt (behalve de Darwin 2B).
- 5b. Druk de ontstekingsknop een aantal keer in totdat er een vonk vrij komt en het gas gaat branden (Darwin 2B).
6. Als de brander niet binnen 3 seconden ontsteekt, zet dan de controleknop op de barbecue op «OFF» en wacht tenminste 2 minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 3, 4 en 5.
5. Indien de barbecue niet ontsteekt (gaat branden) na drie keer deze procedure te hebben gevolgd, lees dan hoofdstuk «Problemen oplossen» om het probleem te vinden en op te lossen.



- Steek altijd eerst de linker, pas daarna de rechter brander aan.

## **Aansteken van de zijbrander**

### **Wellington, Auckland**

- Controleer of alle verbindingen tussen glasslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn aangedraaid (volg de aanwijzingen onder «Controle op lekken»).
- Verwijder de granieten afdekplaat van het linker zijplateau en plaats deze onder het rechter zijplateau in de daarvoor bestemde houder. **LET OP:** Steek de grill nooit aan met een gesloten granieten afdekplaat.
- Open de gaskraan op de gasfles.
- Draai de kleine gasregelknop met het opschrift «SIDE BURNER» op «ON».
- Druk meermaals op de rode ontstekingsknop tot de vonk overspringt en het gas brandt.
- Als de brander niet binnen 3 seconden ontsteekt, zet dan de controleknop op de barbecue op «OFF» en wacht tenminste 2 minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 3, 4 en 5.
- Indien de barbecue niet ontsteekt (gaat branden) na drie keer deze procedure te hebben gevolgd, lees dan hoofdstuk «Problemen oplossen» om het probleem te vinden en op te lossen.

## **Aansteken van de infraroodbrander (power burner)**

**Let op:** het gebruiken van de infraroodbrander met gesloten deksel is verboden.

### **Auckland**

- Controleer of alle verbindingen tussen de gaslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk «Controleren op lekken».)
- Open het barbecuedeksel. **LET OP:** Steek de barbecue nooit aan als het deksel gesloten is.
- Open de gastoevoer op de gasfles.
- Draai de rechter gasregelknop met het opschrift «POWER BURNER» op «ON».
- Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
- Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op «OFF». Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 3 tot 5.
- Als het niet lukt, de barbecue na 3 pogingen in bedrijf te nemen, controleer dan de oorzaken, zoals beschreven in het hoofdstuk «Probleemoplossing».

## **Barbecueën met gietijzeren branders**

Verwarm uw barbecue ca. 10 minuten op de hoogste stand (HI) voor, met gesloten deksel. Leg het te grillen voedsel op het barbecuerooster of op de grillplaat en regel de temperatuur naar wens (LO tot HI). Bij weinig voedsel adviseren wij u, om gas te besparen, slechts één brander te gebruiken.

Barbecuen met gesloten deksel verlaagt de barbecuetijd en het gasverbruik.

## **Barbecuen met infraroodbrander (power burner)**

Verwarm de barbecue op de hoogste stand («HI») ca. 5 minuten lang voor met geopend deksel. Leg het te bereiden vlees e.d. op het barbecuerooster. De infraroodbrander is geschikt voor snel aanbraden of voor producten met korte braadtijd.

Let op: Het gebruik van de infraroodbrander met gesloten deksel is verboden, evenals het plaatsen van de barbecueplaat boven de infraroodbrander. Dit kan verkleuring van het deksel en vervorming van de barbecueplaat veroorzaken.

## **Na het barbecueën**

- Draai de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie.
- Sluit de gastoevoer op de gasfles door de kraan met de klok mee te draaien.
- Laat de barbecue staan tot deze volledig is afgekoeld en reinig de barbecue.
- Plaats een passende afdekhoes over de barbecue.

## **Reiniging**

Eenvoudig te reinigen, omdat de meeste van het vet en voedingssappen verdampen of in het vetopvangreservoir terecht gekomen zijn. Gebruik om het barbecuerooster en de grillplaat te reinigen een messing barbecueborstel (geen staalborstel). Verwijder nu het barbecuerooster en de grillplaat en reinig de branders. De infraroodbrander hoeft niet te worden gereinigd als het vet tijdens het barbecueën direct verbrandt. Trek tot slot de opvangschaal uit de barbecue. Belangrijk: als u voor het reinigen een schoonmaakmiddel gebruikt, moet de barbecue geheel droog zijn. Om het droogproces te versnellen kunt u de barbecue op de hoogste stand een paar minuten laten branden met open deksel.

## **Onderhoud**

Regelmatig onderhoud van de barbecue zorgt er voor dat deze goed blijft functioneren. Controleer de gastoevoeronderdelen tenminste twee keer per jaar,

dit geldt ook als u de barbecue voor een langere tijd niet gebruikt heeft. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken, die voor gebruik moeten worden verwijderd.

Controleer zo nu en dan of alle bouten nog goed vastzitten, als de barbecue veel over oneffen terrein wordt verplaatst.

Als u de barbecue een tijd niet gebruikt heeft dient u de barbecue te testen op eventuele gaslekken. Als u toch nog enige twijfel hebt, adviseren wij u contact op te nemen met uw gasleverancier of uw barbecueleverancier. Voordat u de barbecue langer opbergt, raden wij u aan de metalen delen licht in te vetten om deze te beschermen tegen corrosie. Zorg er voor dat u na de winter en tenminste één keer tijdens het seizoen de slang inspecteert op breuken, barsten, scheurtjes, of andere schade. Een gas slang die beschadigd is MOET meteen vervangen worden zoals beschreven in de handleiding.

Om zo lang mogelijk plezier van uw barbecue te hebben adviseren wij u de extra bescherming van een OUTDOORCHEF-afdekhoes te gebruiken.

## Problemen oplossen

### Gas ontbrandt niet

- Controleer of de gasfles geopend is
- Controleer of de gasfles voldoende gas bevat
- Controleer of de vonken van de elektrode naar de brander overspringen.

### Geen vonken

- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode zijn aangebracht en stevig geplaatst zijn
- Controleer of de batterij goed geplaatst is (bij batterijen met elektronische ontsteking).
- Plaats een nieuwe batterij in de elektrische ontsteking bij barbecues met elektronische ontsteking).
- Plaats een nieuwe batterij, Type AA, (LR02) 1,5 volt, in de daarvoor bestemde ruimte in het ontstekingsmechanisme.

Indien het probleem met bovenstaande oplossingen niet kan worden verholpen, dient u contact op te nemen met uw leverancier.

## Garantiebepalingen

OUTDOORCHEF biedt een garantie voor gebreken aan onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, voor een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum.

Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealers. De garantie bij schade aan de emaillering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30

dagen vanaf de datum van het aankoopbewijs voor 100% aanvaard en geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet eerder werden gebruikt.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in de emaillering
- defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik alsmede onoordeelkundige installatie
- kleurveranderingen evenals roestvorming en een roestlaagje als gevolg van weersinvloeden of ondeskundig gebruik van chemische stoffen
- defecten op grond van wijziging van het apparaat, niet voor het doel bestemd gebruik of moedwillige beschadiging
- defecten, die zijn ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- schade als gevolg van het niet uitvoeren van het normale routinematige onderhoud
- schade die tijdens het transport is ontstaan
- schaden ontstaan door overmacht
- normale slijtage van grillrooster, vetopvanglade, vlamrooster, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gas slang en gasdrukregelaar
- met de garantie verband houdende montage- en transportkosten
- schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

## Technische informatie

### Wellington / Brisbane

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Vermogen	12.80 kW
Verbruik	932 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.86 mm/codering:BE
Spruitstuk (50 mbar)	0.74 mm/codering:AE

### Auckland

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Vermogen	9.60 kW
Verbruik	699 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.86 mm/codering:BE
Spruitstuk (50 mbar)	0.74 mm/codering:AE

### Infraroodbrander (beschikbaar op model Auckland)

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Vermogen	6.20 kW
Verbruik	451 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	1.16 mm/codering:BJ
Spruitstuk (50 mbar)	1.00 mm/codering:AJ

**Zijbrander** (beschikbaar op modellen Auckland & Wellington)

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Vermogen	3.80 kW
Verbruik	276 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.98 mm/codering: BK
Spruitstuk (50 mbar)	0.85 mm/codering: AG

**Darwin 3B**

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Vermogen	7.50 kW
Verbruik	546 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.78 mm/codering: BD
Spruitstuk (50 mbar)	0.68 mm/codering: AD

**Darwin 2B**

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Vermogen	6.80 kW
Verbruik	494 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.90 mm/codering: BM
Spruitstuk (50 mbar)	0.80 mm/codering: AM

**Categorieën**

I <sub>3</sub> B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3</sub> B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3</sub> + (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

**Elektronische ontsteking**

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u een batterij nodig. Type: AA 1.5 Volt.

**Piezo-ontsteking**

*Darwin 2B*

Geen batterij nodig!

**Informatie over de temperatuurindicatie:**

de thermometer kan een afwijking hebben van +/- 10%.

OUTDOORCHEF werkt voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van zijn producten. OUTDOORCHEF behoudt zich daarom het recht om design en/of productspecificaties te wijzigen voor zonder voorafgaande aankondiging.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING MOET DOOR DE EIGENAAR VAN DE BARBECUE WORDEN BEWAARD, EN OP ELK MOMENT ONDER HANDBEREIK ZIJN!



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Istruzioni per l'uso

#### IMPORTANTE:

per prima cosa annotare sull'ultima pagina delle presenti istruzioni il numero di serie indicato sulla parte inferiore del pannello di comando e della confezione del barbecue. Per qualsiasi richiesta e per poter eventualmente usufruire della garanzia occorre sempre indicare il numero di serie al proprio rivenditore



Conservare le istruzioni per l'uso, contengono informazioni importanti riguardanti la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione del vostro grill.

### Importante per la vostra sicurezza

Tutte le persone che utilizzano questo grill devono conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il grill. L'utente è responsabile del montaggio corretto e della manutenzione del grill. Un montaggio improprio può causare degli incidenti pericolosi.

Tenere quindi liquidi o materiali infiammabili lontani dal grill. Non disporre mai il grill o la bombola del gas in locali chiusi senza aerazione.

Prima di utilizzare l'«Australian Barbecue», leggere attentamente le seguenti istruzioni!

Il grill è concepito esclusivamente per l'uso esterno. Mantenere una distanza di sicurezza minima di 1 m dagli oggetti infiammabili.

### Bombole del gas

Appoggiare sul ripiano di fondo bombole per un peso massimo di 7,5 kg. Fissare la bombola con la cinghia in dotazione. Assicurarsi che i collegamenti siano sigillati. **Eseguire una prova della tenuta prima della messa in funzione del barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola del gas.** Non esporre le bombole del gas a temperature superiori a 50°C e non conservarle nello scantinato. Seguire le istruzioni di sicurezza indicate sulla bombola del gas.

### Consigli per la vostra sicurezza

Utilizzare il grill attenendosi a quanto descritto al punto «Istruzioni per l'accensione».

- Utilizzare solo all'aria aperta.
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Tenete sempre il grill sotto controllo durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** talune parti del grill possono raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare fuori dalla portata dei bambini.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione.
- Assicuratevi che il cassetto di raccolta del grasso sia sempre ben chiuso ed incastrato durante l'uso.
- Quando si maneggiano pezzi caldi, indossare sempre gli appositi guanti.
- Dopo l'uso, riportare sempre il regolatore sulla posizione «OFF» e chiudere la valvola posta sulla bombola.
- Quando sostituite la bombola, accertarsi che il regolatore sia in posizione «OFF» e che la valvola posta sulla bombola sia stata accuratamente chiusa. **IMPORTANTE:** queste operazioni devono essere svolte al riparo da fonti incandescenti.
- Dopo aver collegato una nuova bombola, verificare sempre la tenuta dei collegamenti (leggere il capitolo «Prova della tenuta»).
- Qualora vengano riscontrati problemi di tenuta, posizionare il regolatore del gas su «OFF» e chiudere la valvola posta sulla bombola. Far controllare i collegamenti dal vostro rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, è necessario procedere alla sua immediata sostituzione. Il tubo non deve presentare crepe. Prima di sostituire il tubo è necessario chiudere accuratamente il regolatore del gas e la valvola posta sulla bombola.
- OUTDOORCHEF consiglia: ogni 2-3 anni sostituire il tubo e il regolatore del gas.
- Non bloccate mai il grosso foro di aspirazione dell'aria posto alla base del forno né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Non modificate in alcun modo il rubinetto del gas, il dispositivo di sicurezza contro gli incendi, l'accendigas né altre parti del grill. In caso di funzionamento difettoso rivolgersi al proprio esperto di fiducia.
- Il grill è dotato di un adeguato tubo/regolatore di gas, che deve sempre essere tenuto lontano dalle superfici calde e non deve essere ruotato. Tubo e regolatore di gas sono conformi alle vigenti normative.
- Qualora non sia possibile raggiungere la temperatura massima e riteniate che l'erogazione del gas non avvenga regolarmente, rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici piane e stabili. Mentre è in funzione, il grill non deve mai essere collocato su superfici in legno o altre superfici



infiammabili. Tenere lontano da materiali infiammabili.

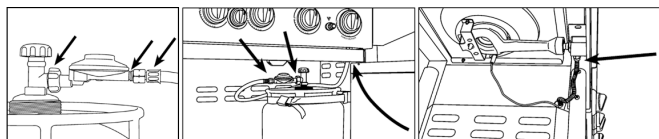
- In caso di apparecchi con piastre in granito, evitate che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali di natura infiammabile.
- Qualora nel corso della stagione invernale il grill venga conservato in un locale chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas. La bombola del gas dovrà sempre essere conservata all'aperto, in luogo ben arieggiato e comunque fuori dalla portata dei bambini.
- Se non utilizzato, il grill, una volta raffreddato, deve essere richiuso con l'apposito coperchio e conservato al riparo. Per gli appositi coperchi rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

## Prova della tenuta

**IMPORTANTE AVVERTENZA:** non utilizzare fonti d'accensione e non fumare durante la prova della tenuta. Non verificare mai le perdite di gas con un fiammifero acceso o una fiamma aperta! Controllare sempre le perdite all'aperto.

1. Controllare che il regolatore del gas sia posizionato su «OFF»
2. Aprire la mandata del gas. Controllare tutti i collegamenti del gas con una soluzione saponata composta da 50% di sapone liquido e da 50% di acqua e spruzzarla su tutti i collegamenti.
3. Eventuali bolle della soluzione di sapone indicano la presenza di perdite. **IMPORTANTE:** il grill può essere utilizzato solo dopo aver eliminato tutte le perdite. Chiudere la bombola del gas.
4. Se possibile, eliminare le perdite stringendo i giunti o sostituendo le parti difettose.
5. Ripetete ora quanto descritto ai punti 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.

NOTA: eseguire una prova della tenuta dopo ogni sostituzione della bombola del gas e all'inizio della stagione del barbecue.



## Prima di grigliare per la prima volta

1. Pulire tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutto il sistema del gas come descritto nel capitolo «Controllo della tenuta».
3. Riscaldare l'«Australian Barbecue» per 20–25 minuti ca. al livello .

4. Controllare che la vasca di raccolta grasso sia completamente inserita. Inserire completamente la vasca anche per le normali grigliate.

## Istruzioni per l'accensione

**AVVERTENZA:** non è necessario che tutti i bruciatori siano sempre in funzione. Il loro utilizzo dipende dal tipo di cottura e dalla quantità di cibo che si desidera preparare.

## Accensione dei bruciatori principali

### Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B

1. Assicurarsi che i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore della pressione di gas e la bombola di gas siano saldamente serrati (seguire le indicazioni descritte nel paragrafo «Prova della tenuta»).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE: Non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.**
3. Aprire la mandata del gas
4. Posizionare il regolatore del gas su «ON».
- 5a. Azionare più volte il pulsante d'accensione, l'accensione avviene automaticamente (tutti senza Darwin 2B).
- 5b. Premere il regolatore del gas continuamente, affinché avviene l'accensione (Darwin 2B).
6. Se il gas non si accende dopo 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF». Attendere 2 minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere il punto 3, 4 e 5.
7. Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.
8. Iniziare sempre ad accendere i bruciatori da sinistra a destra.

## Accensione del bruciatore laterale

### Wellington, Auckland

1. Assicurarsi che i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore della pressione di gas e la bombola di gas siano saldamente serrati (seguire le indicazioni descritte nel paragrafo «Prova della tenuta»).
2. Togliere il coperchio in granito dal ripiano laterale sinistro e posizionarlo sotto quello destro nell'apposito supporto. **ATTENZIONE: non accendere mai il grill con il coperchio in granito chiuso.**
3. Aprire la mandata del gas
4. Spostare il piccolo pulsante di regolazione del gas con la scritta «SIDE BURNER» su «ON».
5. Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso.
6. Se il gas non si accende dopo 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF». Attendere 2



minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere il punto 3,4 e 5.

- Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.

## Accensione del bruciatore a raggi infrarossi (Power Burner)

**Attenzione:** è vietato utilizzare il bruciatore a raggi infrarossi con il coperchio chiuso.

### Auckland

- Controllare che i raccordi tra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola siano ben serrati. (Fare riferimento alle indicazioni fornite nel capitolo «Eseguire una prova della tenuta».)
- Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.
- Aprire la valvola del gas sulla bombola.
- Spostare il pulsante destro di regolazione del gas denominato «POWER BURNER» su «ON».
- Premere e mantenere premuto il pulsante di accensione fino allo scoccare della scintilla e all'accensione del gas.
- Se il gas non si accende entro 3 secondi, spostare il pulsante di regolazione del gas su «OFF». Attendere 2 minuti affinché il gas non combusto si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 3 a 5.
- Qualora non sia possibile accendere il grill dopo 3 tentativi, verificare le cause facendo riferimento al paragrafo «Eliminazione dei problemi».

## Grigliare con i bruciatori in ghisa

Riscaldare il barbecue a temperatura massima (HI) per circa 10 minuti con il coperchio chiuso prima della cottura. Posizionare il cibo sulla griglia e impostare la temperatura desiderata («LO»/«HI»). In caso di cottura di una ridotta quantità di cibo, non utilizzare tutti bruciatori. Per ridurre il consumo di gas e il tempo di cottura, chiudere il coperchio.

## Grigliare con i bruciatori a raggi infrarossi (Power Burner)

Portare a temperatura il grill con la massima potenza («HI») per circa 5 minuti tenendo il coperchio aperto. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura. Il bruciatore a raggi infrarossi è adatto per rosolare o arrostitire per brevi tempi di cottura.

Attenzione: è vietato utilizzare il bruciatore a infrarossi con coperchio chiuso nonché posizionare la piastra sul bruciatore a raggi infrarossi, poiché questo potrebbe causare lo scolorimento del coperchio o deformare la piastra.

## Dopo la cottura

- Posizionare il regolatore del gas su «OFF».
- Chiudere la mandata del gas.
- Far raffreddare completamente la griglia e successivamente pulirla.
- Coprire il barbecue con la calotta di protezione adeguata

## Pulizia

Dopo l'uso sono necessarie poche operazioni di pulizia dal momento che la maggior parte del grasso si è vaporizzato o è confluito nel recipiente di raccolta. Pulire la superficie della griglia con una spazzola d'ottone (niente acciaio). Rimuovere la griglia e la piastra per pulire il bruciatore. Poiché il grasso brucia immediatamente durante la cottura, non è necessario pulire il bruciatore a raggi infrarossi. Estrarre con cautela il recipiente di raccolta e pulirlo. Importante: se viene utilizzato un detergente, il barbecue deve asciugarsi completamente. Per asciugare il grill più velocemente, accenderlo alla potenza massima per alcuni minuti.

## Manutenzione

Una costante manutenzione del vostro barbecue vi consentirà di averlo sempre efficiente. Controllare il tubo di aspirazione almeno due volte l'anno e comunque sempre dopo lunghi periodi di inutilizzo: ragni o altri insetti potrebbero ostruirne l'apertura. Rimuovere eventuali ostacoli che si sono creati nel tubo.

Ogni tanto controllare e stringere le viti della struttura, che potrebbero essersi allentate durante gli spostamenti del barbecue su superfici non piane.

Dopo un periodo di inutilizzo eseguire una prova della tenuta prima di riutilizzare il barbecue.

In caso di dubbio, contattate il proprio rivenditore autorizzato, oppure un tecnico della società fornitrice di gas. Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale ingrassare leggermente le parti metalliche per evitare che si corrodano.

Dopo la stagione invernale e comunque almeno una volta durante la stagione, controllare la presenza di eventuali crepe, logorii, nodi o altri danni del tubo del gas. In caso di danno, SOSTITUIRE NECESSARIAMENTE il tubo del gas, come indicato nel manuale di istruzioni.

Per prolungare la vita del vostro grill si consiglia di proteggerlo ulteriormente con l'apposita copertura protettiva OUTDOORCHEF.

## Eliminazione dei problemi

*Il gas no si accende*

- Controllate che la bombola di gas sia aperta.
- Controllate che la bombola del gas sia piena.



- Accertarsi che una scintilla stia saltando dall'elettrodo al bruciatore

#### Assenza di scintilla

- Assicurarsi che i cavi siano inseriti nell'accensione elettrica e nell'elettrodo e che siano fissati saldamente
- Controllate che la batteria sia inserita correttamente
- Inserire una nuova batteria nell'accensione elettrica.

Se non è possibile accendere il grill in seguito a tali difficoltà, contattare il proprio rivenditore.

## Condizioni di garanzia

OUTDOORCHEF garantisce per 24 mesi dalla data di acquisto contro qualsiasi difetto relativo ai singoli componenti e alla qualità di fabbricazione e di lavorazione.

Le richieste di garanzia sono valide solo se presentate insieme alla ricevuta d'acquisto presso il relativo punto vendita. La garanzia copre i danni allo smalto al 100% solo se denunciati entro 30 giorni dalla data di acquisto e solo per apparecchi nuovi non ancora utilizzati.

La garanzia non riguarda i seguenti punti:

- asperità, difetti minimi e differenze cromatiche dello smalto
- difetti causati da un uso errato o negligente e da un'installazione non corretta
- modifica dei colori e formazione di corrosione e ruggine causate da fenomeni atmosferici o da un utilizzo inappropriato di prodotti chimici
- difetti causati da modifiche, utilizzo diverso da quello previsto, oppure danni intenzionali
- difetti causati da lavori di manutenzione e riparazione non conformi
- danni causati dalla mancanza di manutenzione regolare
- danni causati dal trasporto
- danni dovuti a causa di forza maggiore
- normale usura di braciere, cassetto per la raccolta del grasso, griglia parafiamma, bruciatore, termometro, accensione, elettrodi, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore della pressione del gas
- i costi di montaggio e trasporto in relazione alla garanzia
- danni causati da usura dovuta a un uso professionale (in alberghi, ristoranti, manifestazioni etc.)

## Informazioni tecniche

### Wellington / Brisbane

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potenza	12.80 kW
Consumo di gas	932 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.86 mm / marcatura BE
Ugello 50 mbar	0.74 mm / marcatura AE

### Auckland

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potenza	9.60 kW
Consumo di gas	699 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.86 mm / marcatura BE
Ugello 50 mbar	0.74 mm / marcatura AE

### Bruciatore a raggi infrarossi (disponibile nel modello Auckland)

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potenza	6.20 kW
Consumo di gas	451 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	1.16 mm / marcatura BP
Ugello 50 mbar	1.00 mm / marcatura AP

### Bruciatore laterale (disponibile nei modelli Auckland & Wellington)

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potenza	3.80 kW
Consumo di gas	276 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.98 mm / marcatura BK
Ugello 50 mbar	0.85 mm / marcatura AG

### Darwin 3B

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potenza	7.50 kW
Consumo di gas	546 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.78 mm / marcatura BD
Ugello 50 mbar	0.68 mm / marcatura AD

### Darwin 2B

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potenza	6.80 kW
Consumo di gas	494 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.90 mm / marcatura BM
Ugello 50 mbar	0.80 mm / marcatura AM

### Categoria

I <sub>3</sub> B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3</sub> B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

### Iniezione elettronica

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

Usare batterie del tipo AA 1.5 Volt

### Iniezione Piezo

*Darwin 2B*

Non ha bisogno di batterie.

I prodotti di OUTDOORCHEF sono sottoposti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Ci riserviamo dunque il diritto di modificare la progettazione senza preavviso.

**Informazione per l'uso del termometro**

È possibile una tolleranza del +/- 10%.

CONSERVARE SEMPRE A PORTATA DI MANO LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO!



## BARBACOA AUSTRALIANA

### Instrucciones de uso

#### IMPORTANTE:

anote el número de serie de su "Barbacoa Australiana" al dorso de estas instrucciones de uso. El número se encuentra en la parte interior de la consola de mando y en la caja de embalaje de la barbacoa. El número de serie es importante para facilitar cualquier consulta, para el pedido de piezas de repuesto y para eventuales reclamaciones de garantía.



Conserve estas instrucciones de uso en lugar seguro. Contienen información importante relativa a la seguridad, el funcionamiento y el mantenimiento de su barbacoa.

### Importante para su seguridad

Todas las personas que usen la barbacoa deben conocer y seguir exactamente el procedimiento de encendido. Los niños no deben usar la barbacoa.

Siga cuidadosamente las instrucciones para el montaje. Un montaje incorrecto puede tener consecuencias peligrosas.

No coloque líquidos o materiales inflamables ni bombonas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. La barbacoa o la bombona de gas no deben colocarse nunca en recintos cerrados sin ventilación.

Lea estas instrucciones con cuidado antes de poner en funcionamiento su «Barbacoa Australiana» de gas.

La barbacoa sólo debe usarse al aire libre y a una distancia de seguridad de 1 metro de objetos inflamables, como mínimo.

### Bombonas de gas

Las bombonas de gas se colocan sobre la placa base y su peso de carga nunca deberá sobrepasar un máximo de 7,5 kg. Para fijarlas se emplea la correa suministrada con el producto. Cuide de que no haya pérdidas en las uniones roscadas. **Antes de poner en**

**funcionamiento y después de cada cambio de bombona realice una «prueba de fugas».** Las bombonas de gas no se deben exponer a temperaturas superiores a 50 °C ni guardar en un lugar cerrado o en un sótano. Respete las indicaciones de seguridad de las bombonas de gas utilizadas.

### Indicaciones de seguridad

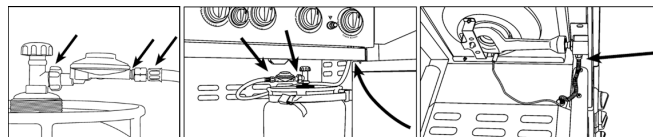
Ponga en funcionamiento la barbacoa siguiendo las «Instrucciones para el encendido».

- Utilice la barbacoa solamente al aire libre.
- Nunca use la barbacoa debajo de un techo o toldo o cobertizo.
- No deje nunca la barbacoa desatendida durante su uso
- **ATENCIÓN:** algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Nunca mueva la barbacoa mientras está en funcionamiento.
- Asegúrese de que la banceja recoge grasa está en su lugar, introducida hasta el fondo siempre durante el funcionamiento de la barbacoa y en buenas condiciones.
- Utilice guantes de protección cuando tenga que tocar partes calientes.
- Después del uso devolver el botón regulador de gas siempre a la posición «OFF» y cerrar la válvula en la bombona de gas.
- Al reemplazar la bombona de gas, cuide de que el botón regulador esté en posición «OFF» y que la válvula de gas de la bombona está cerrada. **IMPORTANTE:** no debe haber ninguna fuente de llama en las inmediaciones.
- Después de conectar una nueva bombona de gas realice la «Prueba de fugas».
- Si tiene sospechas de que pudiera haber fugas, coloque el botón regulador en posición «OFF» y cierre la válvula de la bombona. Haga revisar las partes que conducen gas en por un profesional especializado.
- Si el tubo de gas presenta daños o señas de desgaste, debe ser reemplazado inmediatamente. El tubo no debe tener dobladuras ni grietas. No olvide cerrar el botón regulador y la válvula de gas antes de retirar la conexión.
- OUTDOORCHEF recomienda: reemplazar el tubo del gas y regulador de presión cada 2 o 3 años.
- Asegúrese de que los agujeros de ventilación tanto en la tapa como en la base de la barbacoa están despejados en todo momento. No realice modificaciones en la toma de gas, en el encendido, el quemador u otras partes de la barbacoa. Si tiene la sospecha de algún fallo, acuda a un especialista.




- La barbacoa se entrega con el correspondiente tubo de gas y regulador de presión, que deben mantenerse alejados de las partes calientes de la barbacoa y no se deben doblar. El tubo y el regulador cumplen las disposiciones vigentes en cada país.
- En caso de que la barbacoa no funcione a la potencia máximo y sospeche que hay alguna obstrucción en el conducto del gas, dirijase a su suministrador/técnico del gas habitual.
- Use la barbacoa siempre al aire libre y sobre suelo seguro. Nunca coloque la barbacoa durante el uso sobre madera u otras superficies inflamables. Mantenga la barbacoa alejada de materiales inflamables.
- Evite un golpe de temperatura sobre la plancha si utiliza plancha de granito.
- No guarde la barbacoa cerca de líquidos o materiales inflamables.
- En caso de que la barbacoa permanezca durante el invierno en una habitación, se debe quitar siempre la bombona de gas. Esta debe guardarse siempre en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- Cuando no use la barbacoa debe protegerla, después de haberse enfriado, con una funda. Puede adquirir estas fundas en su comercio especializado en barbacoas.

5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible reparar las fugas, acuda a su comerciante especializado de bombonas de gas.

**RECOMENDACIÓN:** realice la prueba de fugas después de cada conexión o cambio de la bombona de gas, así como al comienzo de la temporada de barbacoa.



### Antes de usar la barbacoa por primera vez

1. Limpie todas las partes que entran en contacto con los alimentos.
2. Compruebe todas las partes que conducen gas, como se indica en «Prueba de fugas». Realice este control aunque haya recibido su «Barbacoa Australiana» ya montada por el comerciante.
3. Caliente la «Barbacoa Australiana» durante 20 a 25 minutos en la graduación de temperatura   .
4. No olvide que la bandeja recogegrasa debe estar insertada hasta el tope. Esto se aplica también para el empleo normal de parrilla.

### Prueba de fugas

**ADVERTENCIA:** durante la prueba de fugas no debe haber ningún material inflamable cerca, tampoco se debe fumar. No pruebe nunca la existencia de fugas con una cerilla ni con una llama. Realice la prueba de fugas siempre al aire libre.

1. El botón de regulación de gas debe estar en posición «OFF».
2. Abra la válvula de gas de la bombona y cubra todas las partes que conducen gas (unión entre la bombona y el regulador de presión/tubo de gas/entrada de gas/unión con la válvula) con una solución de jabón en proporción de 50 % jabón líquido y 50 % de agua utilizando un pincel; o con un atomizador para detectar fugas.
3. Si se forman burbujas en la solución de jabón significa que hay fugas. **IMPORTANTE:** La barbacoa se puede usar enseguida, una vez solucionadas todas las fugas encontradas. Cerrar el suministro de gas de la bombona.
4. Solucione todas las pérdidas, en lo posible ajustando las conexiones o reemplazando las partes defectuosas.

### Instrucciones para el encendido

**INDICACIÓN:** No siempre hay que emplear todos los quemadores; depende de la modalidad de preparación y de las cantidades.

### Encendido de los quemadores principales

#### Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre tubo de gas, regulador de presión y bombona de gas estén bien ajustadas (proceda de acuerdo con las instrucciones citadas en «Prueba de fugas»).
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.
3. Abra la válvula en la bombona de gas.
4. Coloque el botón regulador de gas izquierdo en posición «ON».
- 5a. Presione el botón de encendido y manténgalo apretado hasta que aparezca la chispa y el gas se haya encendido (todos excepto Darwin 2B).
- 5b. Pulse el botón de encendido varias veces hasta que salte la chispa y se encienda el gas (Darwin 2B).

es

6. Si el gas no se enciende al cabo de 3 segundos, coloque el botón regulador de gas en posición «OFF» y espere dos minutos hasta que se disperse el gas no consumido. Repita luego los puntos 3, 4 y 5.
  7. Si no es posible encender la barbacoa después de tres intentos, compruebe las posibles causas según se describe en el apartado «Solución de fallos».
  8. Los quemadores se deben poner en funcionamiento de izquierda a derecha.
4. Coloque en posición «ON» el botón regulador de gas situado a la derecha con el rótulo «POWER BURNER».
  5. Presione el botón de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y prenda el gas.
  6. Si el gas no se enciende en 3 segundos, coloque en posición «OFF» el botón regulador de gas. Espere 2 minutos a fin de que pueda disiparse el gas sin quemar. A continuación, repita los pasos de 3 a 5.
  7. Si no fuera posible poner en funcionamiento la parrilla tras 3 intentos, compruebe las posibles causas tal como se describe en el apartado «Solución de fallos»

## **Encendido del quemador lateral**

### **Wellington, Auckland**

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre tubo de gas, regulador de presión y bombona de gas estén bien ajustadas (proceda de acuerdo con las instrucciones citadas en «Prueba de fugas»).
2. Retire del estante lateral izquierdo la cubierta de granito y colóquela bajo el derecho, introduciéndola en el soporte previsto para ello. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la parrilla con la cubierta de granito cerrada.
3. Abra la válvula en la bombona de gas.
4. Coloque en posición «ON» el pequeño botón regulador de gas que lleva el rótulo «SIDE BURNER».
5. Presione el botón de encendido y manténgalo apretado hasta que aparezca la chispa y el gas se haya encendido.
6. Si el gas no se enciende al cabo de 3 segundos, coloque el botón regulador de gas en posición «OFF» y espere dos minutos hasta que se disperse el gas no consumido. Repita luego los puntos 3, 4 y 5.
7. Si no es posible encender la barbacoa después de tres intentos, compruebe las posibles causas según se describe en el apartado «Solución de fallos».

### **Encendido del quemador por infrarrojos (Power Burner)**

**Atención:** El quemador por infrarrojos no debe activarse en ningún caso con la tapa cerrada

#### **Auckland**

1. Asegúrese de que están firmemente atornilladas todas las conexiones entre el tubo de gas, el regulador de presión de gas y la bombona (proceda conforme a las instrucciones del capítulo «Prueba de fugas»)
2. Abra la tapa de la parrilla. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.
3. Abra en la bombona la alimentación de gas.

### **Cocinar a la parrilla con quemadores de fundición**

Caliente su barbacoa a la temperatura máxima (HI) durante aproximadamente 10 minutos con la tapa cerrada. Coloque luego los alimentos que desea asar sobre la parrilla o sobre la plancha y regule la temperatura como lo desee (LO hasta HI). Para cantidades pequeñas recomendamos encender un solo quemador. Asar con la tapa cerrada reduce el tiempo de cocción y el consumo de gas.

### **Cocinar a la parrilla con quemadores por infrarrojos (Power Burner)**

Precaliente la parrilla a máxima potencia («HI») durante unos 5 cinco minutos con la tapa abierta. Coloque los alimentos sobre la rejilla de parrilla. El quemador por infrarrojos es adecuado para dorar rápidamente o para un corto asado.

Atención: En ningún caso debe encenderse el quemador por infrarrojos con la tapa cerrada, ni tampoco colocar sobre él la parrilla. Ello podría hacer que la tapa se decolorase y la parrilla se deformase.

### **Después de asar**

1. Colocar el botón regulador de gas de cada quemador en posición «OFF».
2. Cerrar el paso de gas en la bombona de gas.
3. Dejar enfriar la barbacoa y limpiar.
4. Cubrir la barbacoa con la funda correspondiente.

### **Limpieza**

Sólo se requiere una pequeña limpieza entre dos usos de la barbacoa, dado que la mayor parte de la grasa o

bien se evapora o bien es conducida al depósito de grasa. Para la limpieza de la parrilla y de la plancha utilice un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no de acero). Retire la parrilla y la plancha y limpie los quemadores. No es preciso limpiar el quemador por infrarrojos, pues la grasa se quema de inmediato durante el uso de la parrilla. Finalmente, puede retirar el depósito de grasa y limpiarlo. Importante: si utiliza limpiadores, la barbacoa debe secarse bien. Para acelerar el secado puede encender la barbacoa a la temperatura máxima durante algunos minutos dejando la tapa abierta.

## Mantenimiento

El mantenimiento regular de su barbacoa le asegura un funcionamiento sin inconvenientes. Controle todas las partes conductoras de gas por lo menos dos veces al año y siempre después de un periodo largo sin uso. Arañas y otros insectos pueden ocasionar taponamientos, que deben ser retirados antes del uso. Si desplaza con frecuencia la barbacoa por superficies irregulares, controle de vez en cuando que todos los tornillos estén bien ajustados.

Si no utiliza su barbacoa durante un periodo prolongado, antes de usarla debería realizar una "Prueba de fugas". Si tiene alguna duda diríjase a su proveedor de gas o al vendedor. Para evitar daños por corrosión, coloque aceite en las partes de metal. Después de un periodo prolongado sin uso y por lo menos una vez durante la temporada de barbacoa, debería controlar el tubo de gas para ver si presenta grietas o pliegues. Si estuviera dañada deberá reemplazarla inmediatamente, según se describe en estas instrucciones. Para prolongar la vida útil recomendamos la protección adicional con una funda especial de OUTDOOR-CHEF.

## Solución de fallos

*El quemador no se enciende*

- Entrada de gas defectuosa
- Regulador dañado
- Taponamiento en el tubo, en la válvula, en el tubo del quemador o en la abertura del quemador
- No hay chispa en el electrodo
- Bombona de gas vacía
- Entrada de gas cerrada

*no hay chispa*

- No está conectado el cable del encendido eléctrico.
- La distancia entre el electrodo y la caja de encendido es demasiado grande o demasiado pequeña.

- En los modelos con botón de encendido negro: batería agotada o mal colocada.
- Ponga una nueva batería en el encendido eléctrico.

Si no puede poner en funcionamiento la barbacoa con ayuda de las soluciones anteriores, póngase en contacto con el vendedor.

## Garantía

OUTDOORCHEF asume la garantía por defectos de fabricación y calidad de piezas sueltas durante los veinticuatro meses posteriores a la compra de la barbacoa:

Sólo se atenderán las reclamaciones de garantía si estas están acompañadas del ticket de compra correspondiente de su proveedor. La garantía para desperfectos del esmaltado de la porcelana sólo será válida al 100% durante los primeros 30 días tras la compra y en barbacoas que no se hayan utilizado y estén completamente nuevas.

Los siguientes puntos quedan excluidos de la garantía:

- Irregularidades, pérdida parcial del color del esmaltado o defectos mínimos.
- Defectos producidos por un mal uso o montaje inadecuado.
- Cambio del color o corrosión debido al clima o uso inapropiado de productos químicos.
- Defectos por deterioro, mal uso o alteraciones.
- Defectos causados por un mal mantenimiento o reparaciones inapropiadas.
- Problemas causados por no realizar el mantenimiento rutinario del aparato.
- Problemas causados por el transporte del aparato
- Problemas causador por fuerza mayor
- Uso normal de las parrillas, bandeja recoge-grasa, termómetro, cono, encendido, electrodo, cable del encendido y del electrodo, quemadores, reguladores del gas o tubo del gas.
- Garantía del coste del montaje y transporte
- Daños o problemas causados debido a un uso profesional (hostelería, gastronomía, uso en grandes eventos...)

## Informaciones técnicas

### Wellington / Brisbane

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potencia	12.80 KW
Consumo de gas	932 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.86 mm/Marca: BE
Tobera (50 mbar)	0,74 mm/Marca: AE

**Auckland**

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potencia	9.60 KW
Consumo de gas	699 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.86 mm/Marca: BJ
Tobera (50 mbar)	0,74 mm/Marca: AJ

Los productos de OUTDOORCHEF están en continuo desarrollo. Por ello pueden sufrir modificaciones sin aviso previo.

ESTAS INSTRUCCIONES DE USO DEBEN SER CONSERVADAS POR EL USUARIO Y DEBEN TENERSE SIEMPRE A MANO PARA FUTURAS CONSULTAS

**Quegador por infrarrojos** (disponible en modelo Auckland)

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potencia	6.20 KW
Consumo de gas	451 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	1.16 mm/Marca: BP
Tobera (50 mbar)	1.00 mm/Marca: AP

**Quegador lateral** (disponible en modelos Auckland y Wellington)

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potencia	3.80 KW
Consumo de gas	276 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.98 mm/Marca: BK
Tobera (50 mbar)	0,85 mm/Marca: AG

**Darwin 3B**

CCE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potencia	7.50 KW
Consumo de gas	546 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.78 mm/Marca: BD
Tobera (50 mbar)	0,68 mm/Marca: AD

**Darwin 2B**

CE	0063BP3628
Gas	LPG 30/31
Potencia	6.80 KW
Consumo de gas	494g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.90 mm/Marca: BM
Tobera (50 mbar)	0,80 mm/Marca: AM

**Categorías**

I <sub>3B</sub> /P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3B</sub> /P (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

**Encendido electrónico**

*Victoria 2B, Queensland 2B*

Para usar el encendido eléctrico necesitará una batería de tipo: AA 1,5 Volt.

*Victoria 3B, Queensland 3 B, Tasmania 3B*

Para usar el encendido eléctrico necesitará una batería de tipo: AA 1,5 Volt.

**Encendido piezoeléctrico**

*Grill Club/Tasmania 2B*

No requiere batería

**Indicación sobre el indicador de temperatura:**

La desviación en la indicación de temperatura del termómetro puede ser de +/- 10%.





## GRELHADOR «AUSTRALIAN BARBECUE»

### Manual de Instruções

**IMPORTANTE:** Escreva o número de série do seu grelhador «Australian Barbecue» na contracapa deste manual. Este número encontra-se no lado de dentro do painel de comando e na embalagem. O número de série é essencial para tratar facilmente pedidos de informação, para encomendar peças sobresselentes ou para casos de reclamação dentro da garantia.



Guarde este manual num lugar seguro, pois o mesmo contém informações importantes sobre segurança, funcionamento e manutenção.

### Informações importantes para a sua segurança

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exactamente. As crianças não devem utilizar o grelhador.

Siga cuidadosamente as instruções de montagem. Uma montagem incorrecta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos ou materiais inflamáveis, nem garrafas de gás sobresselentes perto do grelhador. Nunca coloque o grelhador ou as garrafas de gás em compartimentos fechados, sem ventilação.

Leia atentamente o presente manual, antes de colocar o grelhador a gás «Australian Barbecue» em funcionamento.

O grelhador só pode ser utilizado ao ar livre, devendo ser mantida uma distância de segurança de, pelo menos, 1 m em relação a matérias inflamáveis.

### Garrafas de gás

Só podem ser colocadas garrafas de gás com uma capacidade máxima de 7,5kg na placa base. A garrafa deve ser segura com as correias fornecidas. Certifique-se de que as uniões roscadas não apresentam fugas. **Antes da colocação em funcionamento e após todas as trocas de garrafa de gás deve**

**efectuar um «Teste de fugas».** As garrafas de gás não podem ser expostas a temperaturas superiores a 50 °C nem armazenadas em espaços fechados ou caves. Respeite as indicações de segurança afixadas nas garrafas de gás utilizadas.

### Instruções de segurança

Coloque o grelhador em funcionamento de acordo com o ponto «Instruções de acendimento».

Utilize o grelhador apenas ao ar livre.

- Nunca utilize o grelhador por baixo de um telheiro.
- Nunca deixe o grelhador sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- **CUIDADO:** Durante a utilização, algumas partes do grelhador ficam muito quentes, pelo que deve manter as crianças afastadas do grelhador.
- Não desloque o grelhador durante a utilização.
- Use luvas de protecção quando tocar em partes quentes.
- Certifique-se p.f de que a gaveta apara-gordura se encontra devidamente encaixada e fechada durante a utilização do grelhador.
- Depois da utilização, coloque o botão do gás sempre na posição fechada («OFF») e feche a válvula de alimentação na garrafa de gás. Quando trocar de garrafa de gás, certifique-se de que o botão do gás se encontra na posição fechada («OFF») e a válvula de alimentação na garrafa de gás está fechada. **IMPORTANTE:** O grelhador tem de ser mantido afastado de fontes de ignição.
- Depois de colocar uma nova garrafa de gás, verifique as peças de ligação seguindo as instruções do ponto «Teste de fugas».
- Se suspeitar de fugas nalguma peça, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e feche a válvula de alimentação na garrafa de gás. Mandar verificar as peças num revendedor de gás.
- Se o tubo do gás apresentar danos ou sinais de desgaste, deverá substituí-lo imediatamente. O tubo não deve apresentar vincos nem gretas. Não se esqueça de fechar o botão do gás e a válvula de alimentação antes de retirar o tubo.
- A OUTDOORCHEF recomenda a substituição do tubo e do redutor de pressão do gás a cada 2–3 anos.
- Certifique-se de que as ranhuras de ventilação na estrutura e na tampa do grelhador estão permanentemente desobstruídas. Não efectue modificações na torneira do gás, no dispositivo de segurança, no queimador ou em quaisquer outros componentes do grelhador. Se suspeitar de mau funcionamento, consulte um técnico.
- O grelhador é fornecido com o tubo do gás e o redutor de pressão adequados, os quais devem ser mantidos afastados das superfícies quentes do grelhador. Deve ter cuidado para não retorcer o tubo.

PI

Tanto o tubo como o redutor cumprem as disposições em vigor no respectivo país.

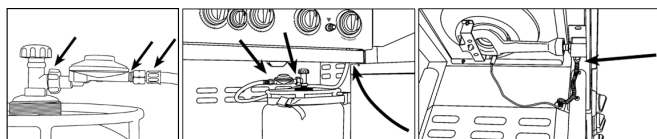
- Se não for alcançada a potência total e existir a suspeita de uma obstrução na alimentação do gás, contacte um revendedor de gás.
- Coloque o grelhador numa superfície plana e segura. Durante o funcionamento, nunca coloque o grelhador sobre uma base de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o grelhador afastado de matérias inflamáveis.
- Em aparelhos com placas de granito, evite o choque térmico nas placas.
- Nunca guarde o grelhador perto de líquidos ou matérias inflamáveis.
- Se, durante o Inverno, quiser guardar o grelhador num compartimento fechado, não se esqueça de retirar a garrafa de gás. A garrafa de gás deve ser guardada num local aberto e bem ventilado, fora do alcance das crianças.
- Quando não estiver a ser utilizado, o grelhador deve ser tapado com uma cobertura, depois de ter arrefecido completamente. As coberturas podem ser adquiridas numa loja especializada.

## Teste de fugas


**ATENÇÃO:** Durante o teste de fugas, não são permitidas fontes de ignição no local, incluindo cigarros acesos! Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama nua! O teste de fugas deve ser sempre efectuado ao ar livre.

1. O botão do gás tem de estar na posição fechada («OFF»).
2. Abra a alimentação de gás na garrafa e pincele todas as ligações de gás (a ligação na garrafa de gás/redutor de pressão/tubo do gás/entrada de gás/ligação na válvula) com uma solução a 50/50 de água e sabão. Pode também utilizar um spray próprio para a detecção de fugas.
3. Veja se se formam bolhas na solução pincelada, o que indica a presença de uma fuga. **IMPORTANTE:** O grelhador só pode ser utilizado depois de reparadas todas as fugas. Feche a alimentação de gás na garrafa.
4. Elimine as fugas, reapertando as ligações, se possível, ou substituindo as peças danificadas.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se as fugas persistirem, contacte o seu revendedor local de gás.

**NOTA:** Efectue o teste de fugas sempre que ligar ou trocar a garrafa de gás e todos os anos antes de utilizar o grelhador pela primeira vez



## Antes de utilizar o grelhador pela primeira vez

1. Limpe todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as ligações de gás, tal como descrito no ponto «Teste de fugas». Realize este procedimento mesmo que o seu grelhador «Australian Barbecue» tenha sido adquirido já montado.
3. Deixe aquecer o grelhador «Australian Barbecue» durante aprox. 20–25 minutos na posição .
4. Certifique-se de que o tabuleiro de recolha de gordura está inserido até ao batente. Isto aplica-se também durante a utilização normal do grelhador!

## Instruções de acendimento

**NOTA:** Os queimadores não têm necessariamente de ser todos utilizados. Isto depende do tipo de preparação e da quantidade de alimentos

## Acendimento do queimador principal

**Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B**

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo do gás, o redutor de pressão e a garrafa de gás estão bem apertadas. (Siga as instruções do ponto «Teste de fugas».)
2. Abra a tampa do grelhador. **CUIDADO:** Nunca acenda o grelhador com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
4. Coloque o botão do gás esquerdo na posição aberta («ON»).
- 5a. Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até surgir a faísca e o gás se acender (todos os modelos, com excepção de Darwin 2B).
- 5b. Prima várias vezes o botão de ignição até surgir a faísca e o gás se acender (modelo Darwin 2B).
6. Se, após três segundos, o gás não se acender, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. De seguida, repita os pontos 3 a 5.
7. Se após três tentativas não conseguir acender o grelhador, verifique a causa, tal como descrito no ponto «Resolução de problemas».
8. Os queimadores têm de ser ligados da esquerda para a direita.

## Acendimento do queimador lateral

**Wellington, Auckland**

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo do gás, o redutor de pressão e a garrafa de

- gás estão bem apertadas. (Siga as instruções do ponto «Teste de fugas».)
- Retire a cobertura de granito da aba lateral esquerda e coloque-a debaixo da aba lateral direita, no dispositivo de fixação previsto para o efeito. **CUIDADO:** Nunca acenda o grelhador com a cobertura de granito fechada.
  - Abra a alimentação de gás na garrafa.
  - Coloque o pequeno botão do gás, com a inscrição «SIDE BURNER», na posição aberta («ON»).
  - Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até surgir a faísca e o gás se acender.
  - Se, após três segundos, o gás não se acender, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. De seguida, repita os pontos 3 a 5.
  - Se após três tentativas não conseguir acender o grelhador, verifique a causa, tal como descrito no ponto «Resolução de problemas».

### **Acendimento do queimador de infravermelhos (Power Burner)**

**Cuidado:** É proibido utilizar o queimador de infravermelhos com a tampa fechada.

#### **Auckland**

- Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo do gás, o redutor de pressão e a garrafa de gás estão bem apertadas. (Siga as instruções do ponto «Teste de fugas».)
- Abra a tampa do grelhador. **CUIDADO:** Nunca acenda o grelhador com a tampa fechada.
- Abra a alimentação de gás na garrafa.
- Coloque o botão do gás direito, com a designação «POWER BURNER», na posição aberta («ON»).
- Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até surgir a faísca e o gás se acender.
- Se, após três segundos, o gás não se acender, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. De seguida, repita os pontos 3 a 5.
- Se após três tentativas não conseguir acender o grelhador, verifique a causa, tal como descrito no ponto «Resolução de problemas».

### **Grelhar com queimadores de ferro fundido**

Aqueça o seu grelhador na temperatura máxima («HI») durante aprox. 10 minutos com a tampa fechada. Coloque os alimentos na grelha ou placa

grelhadora e regule a temperatura como desejar («LO» a «HI»). Se for preparar pouca quantidade de alimentos, basta acender um queimador. Grelhar com a tampa fechada reduz o tempo de confecção e o consumo de gás.

### **Grelhar com o queimador de infravermelhos (Power Burner)**

Aqueça o seu grelhador na temperatura máxima («HI») durante aprox. 5 minutos com a tampa aberta. Coloque os alimentos na grelha. O queimador de infravermelhos é adequado para grelhar rapidamente ou para carne que se deseje mal passada.

**Cuidado:** É proibido utilizar o queimador de infravermelhos com a tampa fechada ou colocar a placa grelhadora sobre o queimador de infravermelhos. Isto pode causar descolorações na tampa e deformações na placa grelhadora.

### **Após a utilização**

- Coloque o botão do gás de cada queimador na posição fechada («OFF»).
- Feche a alimentação de gás na garrafa.
- Deixe o grelhador arrefecer completamente e, de seguida, limpe-o.
- Tape o grelhador com uma cobertura adequada.

### **Limpeza**

Entre as várias utilizações do grelhador não são necessárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no recipiente colector. Para limpar a grelha e a placa grelhadora, utilize uma escova de latão própria para grelhadores (não de aço). Retire a grelha e a placa grelhadora e limpe o queimador de ferro. O queimador de infravermelhos não precisa de ser limpo, pois a gordura é imediatamente queimada enquanto os alimentos são grelhados. Por fim, pode retirar e limpar o recipiente colector. **Importante:** Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o grelhador depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o grelhador e deixá-lo aquecer no nível máximo durante alguns minutos com a tampa aberta.

### **Conservação**

Cuidados de conservação regulares contribuem para manter o seu grelhador em boas condições de funcionamento. Inspeccione as peças associadas à alimentação de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após longos períodos de armazenamento. As teias de aranha e ninhos de outros insectos podem

Ⓟ

causar obstruções, que têm de ser eliminadas antes da utilização.

Se o grelhador for frequentemente deslocado sobre piso irregular, verifique de vez em quando se os parafusos estão frouxos.

Após um período sem utilizar o grelhador, é conveniente efectuar novamente um «Teste de fugas» antes da nova utilização. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou a loja que lhe vendeu o grelhador. Antes de um armazenamento prolongado, aplique um produto anticorrosivo em todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão. Após esse armazenamento e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados ao ar livre, verifique se o tubo do gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo danificado tem de ser imediatamente substituído, tal como descrito neste manual.

Para aumentar a vida útil do grelhador, recomenda-se, também, a utilização da capa de protecção OUTDOORCHEF.

## Resolução de problemas

*O queimador não se acende:*

- Verifique se a alimentação de gás na garrafa de gás está aberta.
- Certifique-se de que a garrafa tem gás suficiente.
- Verifique se o eléctrodo junto ao queimador solta uma faísca.

*Não há faísca:*

- Certifique-se de que a pilha está colocada correctamente (no caso de grelhadores com ignição eléctrica).
- O cabo da ignição eléctrica não está ligado. A distância entre o eléctrodo e o mecanismo de ignição é demasiado grande ou pequena.
- Em modelos com botão de ignição preto: a pilha não está correctamente colocada ou está gasta.
- Coloque uma pilha nova, tipo AA (LR02), de 1,5 V, no mecanismo de ignição eléctrica (em grelhadores com ignição eléctrica).

Se após as medidas acima continuar sem conseguir ligar o grelhador, dirija-se à loja onde o adquiriu.

## GARANTIA

A garantia da OUTDOORCHEF cobre todos os defeitos de componentes individuais, materiais e fabrico durante 24 meses a contar da data de compra.

As reclamações no período de garantia devem ser feitas na loja onde o grelhador foi comprado, mediante apresentação do comprovativo de compra. Reclamações relacionadas com danos no esmalte têm de ser apresentadas no espaço de 30 dias a contar da data de compra para que a cobertura de 100% seja aplicável. O grelhador tem de ser novo e não pode ter sido utilizado.

A presente garantia não cobre:

- Irregularidades e variações de cor no esmalte
- Danos causados por uma utilização incorrecta ou negligente, assim como instalação não conforme às instruções
- Alterações da cor, assim como ocorrência de corrosão e ferrugem devido aos efeitos adversos do tempo ou utilização incorrecta de produtos químicos
- Danos decorrentes de modificações, utilização indevida ou danos intencionais
- Danos decorrentes de manutenção e reparação levadas a cabo por pessoal não autorizado
- Danos decorrentes da não realização das medidas de manutenção de rotina
- Danos decorrentes do transporte
- Danos decorrentes de casos de força maior
- Desgaste normal da grelha, gaveta de recolha da gordura, grelhas de protecção, queimadores, termómetro, ignição, eléctrodo, cabo de ignição, tubo do gás e redutor de pressão do gás
- Custos de montagem e transporte incorridos no âmbito da prestação da garantia
- Danos decorrentes de uso industrial (hotéis, restaurantes, eventos organizados, etc.)

## Especificações técnicas

### Wellington / Brisbane

CE	0063BT3628
Gás	LPG 30/31
Débito calorífico	12,80 kW
Consumo de gás	932 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,86 mm/marcação:BE
Injector (50 mbar)	0,74 mm/marcação:AE

### Auckland

CE	0063BT3628
Gás	LPG 30/31
Débito calorífico	9,60 kW
Consumo de gás	699 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,86 mm/marcação:BE
Injector (50 mbar)	0,74 mm/marcação:AE

### Queimador de infravermelhos (disponível no modelo

Auckland)

CE	0063BT3628
Gás	LPG 30/31
Débito calorífico	6,20 kW
Consumo de gás	451 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	1,16 mm/marcação:BP
Injector (50 mbar)	1,00 mm/marcação:AP

**Queimador lateral** (disponível no modelo Auckland & Wellington)

CE	0063BT3628
Gás	LPG 30/31
Débito calorífico	3,80 kW
Consumo de gás	276 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,98 mm/marcação: BK
Injector (50 mbar)	0,85 mm/marcação: AG

**Darwin 3B**

CE	0063BT3628
Gás	LPG 30/31
Débito calorífico	7,50 kW
Consumo de gás	546 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,78 mm/marcação: BD
Injector (50 mbar)	0,68 mm/marcação: AD

**Darwin 2B**

CE	0063BT3628
Gás	LPG 30/31
Débito calorífico	6,80 kW
Consumo de gás	494 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,90 mm/marcação: BM
Injector (50 mbar)	0,80 mm/marcação: AM

**Categorias**

I <sub>3B/P</sub> (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

**Ignição eléctrica**

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

A ignição eléctrica precisa de pilhas do tipo AA, de 1,5 V.

**Ignição piezopelétrica**

*Darwin 2B*

Não precisa de pilha.

A OUTDOORCHEF segue uma política de desenvolvimento e melhoria contínuas dos seu produtos. Como tal, reserva-se o direito de realizar alterações sem aviso prévio.

**Nota sobre a indicação da temperatura**

A temperatura indicada no termómetro pode apresentar um desvio de +/- 10 %.

ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES DEVE SER GUARDADO EM LOCAL ACESSÍVEL.



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Brugsanvisning

#### VIGTIGT:

Notér som det første din «Australian Barbecue»'s serienummer på bagsiden af denne brugsanvisning. Du finder nummeret på den indvendige side af betjeningskonsollen og på emballagen. Serienummeret er vigtigt for en problemløs afvikling i tilfælde af forespørgsler, ved reservedelsbestillinger og ved garantikrav af enhver art.



Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, brug og vedligeholdelse.

### Vigtigt for din sikkerhed

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen nøjagtigt og overholde den. Børn må ikke betjene grillen.

Montageanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En ukorrekt montering kan have farlige følger.

Anbring aldrig antændelige væsker, materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflaskerne i lukkede rum uden ventilation.

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, inden du tager din «Australian Barbecue»-gasgrill i brug.

Grillen må kun bruges udendørs og skal stå med en sikkerhedsafstand på mindst 1 m fra brændbare genstande.

### Gasflasker

Der må kun stilles gasflasker med max. 7,5 kg vægt på bundpladen. Til fastgørelse bruges de medleverede flaskegeler. Sørg også for, at der ikke er nogen utætte forskruninger. **Gennemfør en «Kontrol for tæthed» inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udkiftet.** Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller i kældre. Bemærk og overhold de sikker-

hedsforskrifter, som er angivet på de gasflasker, som benyttes.

### Sikkerhedshenvisninger

Tag grillen i brug i overensstemmelse med kapitlet «Vejledning for antændingen».

- Brug altid kun grillen udendørs.
- Brug aldrig grillen under et fortag.
- Lad aldrig grillen være uden opsyn under driften.
- **BEMÆRK:** Nogle af grillens dele kan blive meget varme. Hold derfor grillen uden for små børns rækkevidde.
- Undlad at flytte grillen, når den er i brug.
- Sørg for, at fedtbakkens plade altid er lukket helt og skubbet i under grillningen.
- Bær beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Efter grillningen skal gasreguleringsknappen altid stilles i position «OFF», og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken. Ved udskiftning af gasflasken skal du sørge for, at gasreguleringsknappen står i position «OFF», og at der er lukket for gastilførslen på gasflasken. **VIGTIGT:** Der må ikke befinde sig antændingskilder i nærheden.
- Kontroller forbindelsesdelene efter tilslutningen af en ny gasflaske efter vejledningen «Kontrol for tæthed».
- Hvis der er mistanke om utætte dele, skal du altid stille gasreguleringsknappen i position «OFF» og lukke for gastilførslen på gasflasken. Lad de gasførende dele kontrollere i en gasfaghandel.
- Hvis gasslangen viser tegn på beskadigelser eller slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og må ikke have revner. Husk at lukke gasreguleringsknappen og gastilførslen, inden du tager slangen af.
- OUTDOORCHEF anbefaler: Udskift slangen og gastrykregulatoren hvert 2.–3. år.
- Luftindsugningslidserne i huset eller luftslidserne i låget må aldrig være blokeret. Foretag ingen ændringer på gashanen, tændsikringen, brænderen eller andre af grillens dele. Henvend dig til en fagmand, hvis du har mistanke om en fejlfunktion.
- Grillen bliver leveret med den passende gasslange og gastrykregulator. Disse skal ubetinget holdes væk fra grillens varme udvendige flade. Slangen må ikke være snoet. Slange og regulator opfylder forskrifterne i det pågældende land.
- Henvend dig til en gasfagforretning, hvis den fulde temperatureffekt ikke opnås, og der er mistanke om en forstoppelse i gastilførslen.
- Brug altid kun grillen på en solid og sikker undergrund. Opstil aldrig grillen på træ eller andre brændbare flader under driften. Hold grillen væk fra brændbare materialer.

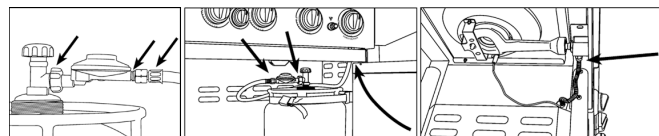
- Ved griller med granitplader skal man undgå et temperaturchock for pladen.
- Opbevar aldrig grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal stå i et rum vinteren over, skal gasflasken ubetinget fjernes. Den skal altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Når grillen ikke er i brug, skal den - efter fuldstændig afkøling - beskyttes med et betræk mod miljøpåvirkninger.  
Betrækket kan købes hos din grillforhandler.

## Kontrol for tæthed

**ADVARSEL:** Under kontrollen for tæthed må der ikke befinde sig antændingskilder i nærheden. Ligeledes er rygning forbudt. Kontroller aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme og altid kun udendørs.




1. Gasreguleringsknappen skal stå i position «OFF».
2. Åbn for gastilførslen ved flasken og smør med en pensel alle gasførende dele (forbindelsen ved gasflasken / gastrykregulatoren / gasslangen / gasindløbet / forbindelsen ved ventilen) med en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand. Du kan også bruge en læksøgespray.
3. Hvis sæbeopløsningen danner bobler, tyder det på lækagesteder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er fjernet. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Utætheder fjernes ved at efterspænde forbindelserne, hvis det er muligt, eller ved at udskifte de defekte dele.
5. Gentag punkterne 1 og 2.
6. Hvis utætheder ikke lader sig udbedre, skal du kontakte din gasfagforhandler.

**HENVISNING:** Gennemfør tæthedskontrollen, hver gang gasflaskerne er blevet tilsluttet eller udskiftet, samt i begyndelsen af grillsæsonen.



## Inden første grillning

1. Rengør alle dele, som kommer i berøring med levnedsmidler.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet «Kontrol for tæthed». Det skal også gøres, hvis din «Australian Barbecue» var monteret af forhandleren ved leveringen.

3. Brænd din «Australian Barbecue» igennem i ca. 20–25 minutter på trin   .
4. Sørg for, at fedtbakkens plade er skubbet ind indtil stopanslaget. Det gælder også ved normal grillning.

## Vejledning for antændingen

**HENVISNING:** Det er ikke altid nødvendigt at have alle brændere i gang. Det afhænger af tilberedningsarten og af mængden.

## Tænding af hovedbrænderen

### Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet godt fast. (Vedr. fremgangsmåden: se anvisningerne i kapitlet «Kontrol for tæthed».)
2. Åbn grill-låget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen med lukket låg.
3. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
4. Stil venstre gasreguleringsknap på «ON».
- 5a. Tryk tændknappen ned og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder (alle, undtagen Darwin 2B).
- 5b. Tryk flere gange på tændknappen, til gnisten springer over, og gassen brænder (Darwin 2B).
6. Hvis gassen ikke tænder i løbet af 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan fordampe. Derefter gentages punkterne 3 til 5.
7. Er det ikke muligt at tage grillen i brug efter 3 forsøg, skal du finde frem til årsagen som beskrevet i afsnittet «Udbedring af fejl».
8. Brænderne skal tages i brug fra venstre mod højre.

## Tænding af sidebrænderen

### Wellington, Auckland

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet godt fast. (Vedr. fremgangsmåden: se anvisningerne i kapitlet «Kontrol for tæthed».)
2. Tag granit-tildækningen fra venstre sidehylde af og placer den under den højre i den dertil beregnede holder. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen med lukket granit-tildækning.
3. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
4. Stil den lille gasreguleringsknap med påskriften «SIDE BURNER» på «ON».
5. Tryk tændknappen ned og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder i løbet af 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2



minutter, så den uforbrændte gas kan fordampe. Derefter gentages punkterne 3 til 5.

- Er det ikke muligt at tage grillen i brug efter 3 forsøg, skal du finde frem til årsagen som beskrevet i afsnittet «Udbedring af fejl».

## Tænding af infrarødbrænderen (Power Burner)

**Bemærk:** Det er forbudt at bruge infrarødbrænderen med lukket låg.

### Auckland

- Kontroller, at alle forbindelser mellem gaslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet godt fast. (Vedr. fremgangsmåden: se anvisningerne i kapitlet «Kontrol for tæthed».)
- Åbn grill-låget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen med lukket låg.
- Åbn for gastilførslen på gasflasken.
- Stil højre gasreguleringsknap med påskriften «POWER BURNER» på «ON».
- Tryk tændknappen ned og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
- Hvis gassen ikke tænder i løbet af 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan fordampe. Derefter gentages punkterne 3 til 5.
- Er det ikke muligt at tage grillen i brug efter 3 forsøg, skal du finde frem til årsagen som beskrevet i afsnittet «Udbedring af fejl».

## Grillning med støbejernsbrændere

Opvarm grillen ved fuld varme («HI») i ca. 10 minutter med lukket låg. Læg grillmaden på hhv. grillristen eller grillpladen og indstil temperaturen efter eget ønske («LO» til «HI»). Med kun lidt grillmad anbefaler vi, at der kun tændes for én brænder. Grillning med lukket låg reducerer grilltiden og gasforbruget.

## Grillning med infrarødbrænder (Power Burner)

Opvarm grillen ved fuld effekt («HI») i ca. 5 minutter med åbent låg. Læg grillmaden på grillristen. Infrarødbrænderen egner sig til hurtig bruning og korttidsstegt kød. **Bemærk:** Det er forbudt at bruge infrarødbrænderen med lukket låg og at anbringe grillpladen over infrarødbrænderen. Dette kan føre til misfarvninger af låget og til deformering af grillpladen.

## Efter grillningen

- Stil enhver brænders gasreguleringsknap på «OFF».
- Luk for gastilførslen på gasflasken.
- Lad grillen afkøle helt og rengør den.
- Dæk grillen til med det passende betræk.

## Rengøring

Der behøves kun meget lidt rengøring imellem de gange, grillen bliver brugt, da det meste fedt enten fordampes eller ledes ned i drypbakken. Benyt altid kun en grillbørste med messingbørster til at rengøre grillristen og grillpladen (ikke stålbørster). Tag grillristen og grillpladen af og rengør støbejernsbrænderne. Infrarødbrænderen behøver ikke at blive rengjort, da fedtet straks brænder væk under grillningen. Til sidst kan du trække drypbakken ud og rengøre den. Vigtigt: Hvis du bruger rengøringsmidler til rengøringen, skal du lade grillen tørre fuldstændigt efter rengøringen. For at gøre tørreprocessen hurtigere kan du tænde for grillen og lade den brænde tør nogle minutter på højeste trin med åbent låg.

## Vedligeholdelse

En regelmæssig vedligeholdelse af grillen garanterer en upåklagelig funktion. Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og hver gang efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage forstoppelser, som skal fjernes inden brug.

Hvis grillen tit bliver flyttet på ujævn undergrund, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.

Hvis du ikke skal bruge grillen over en længere periode, skal du gennemføre en «Kontrol for tæthed» inden næste brug. Hvis du er i tvivl om noget, bedes du kontakte din gasleverandør eller forhandleren. Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader. Efter længere opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen skal du kontrollere gaslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i denne vejledning.

For at forlænge din grills levetid anbefaler vi at beskytte den yderligere med et passende OUTDOOR-CHEF betræk.

## Udbedring af fejl

*Brænderen tænder ikke:*

- Kontroller, om der er tændt for gasflaskens gastilførsel.



- Forvis dig om, at der er nok gas i flasken.
- Kontroller, om der springer gnister fra elektroden over til brænderen.

Ingen gnist:

- Forvis dig om, at batteriet er indsat korrekt (ved griller med elektrisk tænding).
- Kablet fra den elektriske tænding er ikke stukket ind. Afstanden mellem elektroden og tændboksen er for stor eller for lille.
- Ved modeller med sort tændhoved: Batteriet er ikke indsat eller er fladt.
- Indsæt et nyt batteri, type AA, (LR02) 1,5 volt, i den elektriske tænding (ved griller med elektrisk tænding).

Hvis du ikke kan tage grillen i brug ved hjælp af de ovenstående forholdsregler, bedes du kontakte din forhandler.

## GARANTIBESTEMMELSER

OUTDOORCHEF overtager garantien for mangler i forbindelse med enkeltdele samt fabriktions- og forarbejdningskvaliteten i 24 måneder fra salgsdagen.

Garantikrav kan kun gøres gældende hos den pågældende forhandler sammen med kvitteringen for købet. Ved skader i emaljeringen dækker garantien kun 100% inden for meldingsfristen på 30 dage fra købsdatoen, og den gælder kun for nye griller, som endnu ikke er benyttet.

De følgende punkter er udelukket fra garantien:

- Ujævnheder, minimale fejl og farveforskelle i emaljeringen
- Defekter på grund af forkert eller uagtsom brug samt ukorrekt installation
- Farveændring samt dannelse af korrosion og flyverust på grund af vejrpåvirkninger eller forkert brug af kemikalier
- Defekter på grund af ændringer, brug i modstrid med formålet eller forsætlig beskadigelse
- Defekter på grund af faglig ukorrekt vedligeholdelses- og reparationsarbejde
- Skader på grund af manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse
- Skader, som er opstået ved transporten
- Skader på grund af force majeure
- Normal slidage ved grillrist, fedtbakke, flammerister, brænder, termometer, tænding, elektrode, tændkabel, gasslange og gastrykregulator
- Montage- og transportudgifter, som står i forbindelse med ydelsen af garanti

- Skader på grund af slidage ved professionel brug (hotelbranche, gastronomi, arrangementer osv.)

## Tekniske informationer

### Wellington / Brisbane

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Effekt	12,80 kW
Gasforbrug	932 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,86 mm /markering:BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /markering:AE

### Auckland

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Effekt	9,60 kW
Gasforbrug	699 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,86 mm /markering:BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /markering:AE

### Infrarødbrænder (står til rådighed ved model Auckland)

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Effekt	6,20 kW
Gasforbrug	451 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1,16 mm /markering:BP
Dyse (50 mbar)	1,00 mm /markering:AP

### Sidebrænder (står til rådighed ved model Auckland & Wellington)

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Effekt	3,80 kW
Gasforbrug	276 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm /markering:BK
Dyse (50 mbar)	0,85 mm /markering:AG

### Darwin 3B

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Effekt	7,50 kW
Gasforbrug	546 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,78 mm /markering:BD
Dyse (50 mbar)	0,68 mm /markering:AD

### Darwin 2B

CE	0063BT3628
Gas	LPG 30/31
Effekt	6,80 kW
Gasforbrug	494 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,90 mm /markering:BM
Dyse (50 mbar)	0,80 mm /markering:AM

### Kategorier

I <sub>3</sub> <sub>B/P</sub> (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3</sub> <sub>B/P</sub> (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

### Elektrisk tænding

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

Til brug af den elektriske tænding skal der bruges et batteri af typen AA, 1,5 volt.



### **Piezo-tænding**

*Darwin 2B*

Her kræves ikke noget batteri.

Produkterne fra OUTDOORCHEF videreudvikles til stadighed. Derfor kan der blive foretaget ændringer uden forudgående varsel.

### **Henvisning vedr. temperaturvisningen**

Visningen kan afvige +/- 10 % fra termometret.

DENNE BRUGSANVISNING SKAL OPBEVARES AF EJEREN OG STÅ TIL RÅDIGHED TIL ENHVER TID.



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Bruksanvisning

**VIKTIG:** Det første du bør gjøre er å skrive ned serienummeret til din «Australian Barbecue» på baksiden av denne bruksanvisningen.

Nummeret finner du på innsiden av kontrollpanelet og på esken. Serienummeret skal alltid oppgis ved henvendelser til eller garantikrav som rettes mot forhandleren.



Oppbevar denne bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

### Sikkerhet

Alle som bruker grillen, skal være fortrolig med tenningsprosessen og følge den. Barn skal ikke bruke grillen.

Monteringsinstruksene i monteringsveiledningen skal følges nøyaktig. Feil montering kan få farlige konsekvenser.

Antennelige væsker, materialer eller reservegassflasker skal ikke plasseres i nærheten av grillen. Grillen eller gassflaskene skal ikke plasseres i lukkede rom uten ventilasjon.

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gassgrillen «Australian Barbecue».

Grillen skal kun brukes utendørs og skal stå i sikker avstand på minst en meter fra brennbare gjenstander.

### Gassflasker

Det skal kun plasseres gassflasker med en maksimal volumvekt på 7,5 kg på bunnplaten. Grillen skal festes med de medfølgende remmene. Påse at alle skrueforbindelsene er tette. **Før grillen tas i bruk og hver gang du har skiftet gassflaske, skal det utføres en lekkasjetest.** Gassflaskene skal ikke utsettes for mer enn 50 °C, og aldri lagres i lukkede rom eller i kjellere. Les og følg sikkerhetsforskriftene på de gassflaskene du bruker.

### Sikkerhetsanvisninger

Ta grillen i bruk som beskrevet i punktet «Tenningsinstruksjoner».

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Grillen skal aldri brukes under tak.
- La ikke grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- **ADVARSEL:** Deler av grillen kan bli svært varme. Plasser derfor grillen utilgjengelig for barn.
- Grillen skal ikke flyttes mens den er i bruk.
- Sørg for at dryppannen alltid er helt lukket og festet på plass under bruk.
- Bruk vernehansker når du berører varme deler.
- Når du er ferdig med å grille, skal du sette gassbryteren på «OFF» og stenge av gasstilførselen på gassflasken. Påse at gasstilførselen til gassflasken er slått av, og at gassbryteren står i posisjonen «OFF» når du skifter ut gassflasken. **VIKTIG:** Det skal ikke befinne seg tennkilder i nærheten.
- Når du har koplet til en ny gassflaske, skal det også kontrolleres at tilkopplingsdelene er tettet i henhold til «Lekkasjetest».
- Har du mistanke om lekkasjer setter du gassbryteren på «OFF» og stenger gasstilførselen til gassflasken. Få gassforhandleren til å kontrollere de gassførende delene.
- Slangen skal straks skiftes ut hvis den er defekt eller har tegn til slitasje. Slangen skal ikke knekkes og ikke ha sprekker. Glem ikke å stenge av gasstilførselen og sette gassbryteren på «OFF» før du fjerner slangen.
- OUTDOORCHEF anbefaler: Skift ut slangen og gassreguleringen hvert 2. til 3. år.
- Luftinntaksspaltene i grillhuset og luftspaltene på lokket skal ikke blokkere.
- Du skal ikke foreta endringer på gasskranen, tennsiringen, brenneren eller andre deler av grillen. Har du mistanke om en feilfunksjon, skal du kontakte en kvalifisert tekniker.
- Grillen leveres med en egnet slange og en gassregulering som alltid skal holdes på avstand fra grillens varme ytterflater. Slangen skal ikke vris. Slangen og regulatoren samsvarer med nasjonalt gjeldende forskrifter.
- Hvis grillen ikke når full temperatureffekt, og du har mistanke om at gasstilførselen er blokkert, bør du kontakte gassforhandleren.
- Grillen skal kun brukes på en fast og sikker flate. Grillen skal aldri plasseres på tre eller andre antennelige flater mens den er i bruk. Hold grillen på sikker avstand fra antennelige materialer.
- Er grillen utstyrt med granittplate, må du påse at platen ikke utsettes for temperatursjokk.
- Grillen skal ikke lagres i nærheten av lett antennelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal oppbevares innendørs over vinteren, skal gassflasken alltid fjernes. Den bør alltid lagres utendørs på et godt ventilert sted og utilgjengelig for barn.

(no)

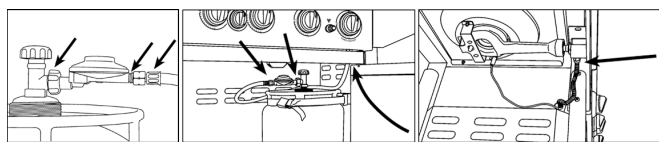
- Når grillen ikke er i bruk, bør den beskyttes med et grilltrekk når den er helt avkjølt for å beskytte den mot vær og vind. Grilltrekket får du kjøpt der du kjøpte grillen.

## Lekkasjetest




ADVARSEL: Det skal ikke finnes noen tennkilder i nærheten av grillen under lekkasjetesten. Røyking er forbudt. Du må aldri kontrollere om grillen er tett med en brennende fyrstikk eller åpen flamme. Testen skal alltid utføres utendørs.

1. Gassbryteren skal stå på «OFF».
2. Åpne gasstilførselen på flasken og pensle alle gassførende deler (forbindelsen til gassflasken/gassreguleringen/slangen/gassinnløpet / forbindelsen på ventilen) med en såpeløsning av 50 % flytende såpe og 50 % vann. Du kan også bruke en lekkasjesøkespray.
3. Se etter bobler i såpeblandingen, noe som indikerer lekkasje. **VIKTIG:** Grillen skal først brukes når alle lekkasjer er stoppet. Steng gasstilførselen på gassflasken.
4. Stopp lekkasjene ved å trekke til skrueforbindelsene, hvis det er mulig, eller skift ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Er det ikke mulig å stoppe lekkasjene, bør du kontakte gassforhandleren.

**MERK!** Gjennomfør en lekkasjetest hver gang gassflasken blir koplet til eller skiftet ut, samt ved begynnelsen av grillsesongen.



## Før første grilling

1. Rengjør alle deler som er i berøring med maten.
2. Kontroller alle gassførende deler som beskrevet i punktet «Lekkasjetest». Det bør du også gjøre selv om din «Australian Barbecue» ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La «Australian Barbecue» brennes ut i ca. 20–25 minutter på trinn   .
4. Sørg for at fettsamlere er skjøvet helt inn. Dette gjelder også ved vanlig grilling.

## Tenningsinstruksjoner

**MERK!** Alle brennerne trenger ikke å brukes bestandig. Dette avhenger av tilberedningsmåte og mengde.

## Tenne hovedbrenneren

### Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B

1. Forsikre deg om at alle forbindelser mellom slangen, gassreguleringen og gassflasken sitter godt fast. (Se punktet «Lekkasjetest».)
2. Ta av grilllokket. ADVARSEL: Ikke tenn grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Sett venstre gassbryter på «ON».
- 5a. Trykk på tennknappen, og hold den inne til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner (alle modeller utenom Darwin 2B).
- 5b. Trykk inn tennknappen flere ganger til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner (Darwin 2B).
6. Hvis gassen ikke tennes i løpet av 3 sekunder, må du sette gassbryteren på «OFF». Vent i 2 minutter, slik at gass som ikke har blitt forbrent, kan fordampe. Deretter gjentar du punkt 3 til 5.
7. Hvis det ikke er mulig å tenne grillen etter tre forsøk, bør du kontrollere årsakene som beskrevet i punktet «Feilutbedring».
8. Brennerne skal startes fra venstre mot høyre.

## Tenne sidebrenneren

### Wellington, Auckland

1. Forsikre deg om at alle forbindelser mellom slangen, gassreguleringen og gassflasken sitter godt fast. (Se punktet «Lekkasjetest».)
2. Fjern granittlokket fra venstre avlastningsbord og sett den inn i holderen under det høyre bordet. **ADVARSEL:** Ikke tenn grillen med granittlokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Sett den lille gassbryteren merket «SIDE BURNER» på «ON».
5. Trykk på tennknappen, og hold den inne til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner.
6. Hvis gassen ikke tennes i løpet av 3 sekunder, må du sette gassbryteren på «OFF». Vent i 2 minutter, slik at gass som ikke har blitt forbrent, kan fordampe. Deretter gjentar du punkt 3 til 5.
7. Hvis det ikke er mulig å tenne grillen etter tre forsøk, bør du kontrollere årsakene som beskrevet i punktet «Feilutbedring».

## Tenne infrarød brenneren (Power Burner)

**Advarsel:** Det er forbudt å bruke infrarød brenneren med lokket på.

### Auckland

1. Forsikre deg om at alle forbindelser mellom slangen, gassreguleringen og gassflasken sitter godt fast. (Se punktet «Lekkasjetest».)

2. Ta av grilllokket. **ADVARSEL:** Ikke tenn grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Sett den høyre gassbryteren merket «POWER BURNER» på «ON».
5. Trykk på tennknappen, og hold den inne til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner.
6. Hvis gassen ikke tennes i løpet av 3 sekunder, må du sette gassbryteren på «OFF». Vent i 2 minutter, slik at gass som ikke har blitt forbrent, kan fordampe. Deretter gjentar du punkt 3 til 5.
7. Hvis det ikke er mulig å tenne grillen etter tre forsøk, bør du kontrollere årsakene som beskrevet i punktet «Feilutbedring».

## Grilling med støpegodsbrennere

Varm opp grillen ved maksimal effekt («HI») i cirka 10 minutter med lokket på. Legg maten på stekeristen eller stekeplaten, og reguler temperauren som du vil (fra «LO» til «HI»). Det anbefales å bruke kun én brenner hvis lite mat skal grilles. Grilling med lokket på reduserer grilltiden og gassforbruket.

## Grilling med infrarød brenner (Power Burner)

Varm opp grillen ved maksimal effekt («HI») i cirka 5 minutter med lokket av. Legg maten på stekeristen. Infrarød brenneren egner seg til rask bruning eller kort steking.

**Advarsel:** Det er forbudt å bruke infrarød brenneren med lokket på. Det er også forbudt å plassere stekeplaten over infrarød brenneren. Det kan nemlig føre til at lokket misfarges og at stekeplaten deformeres.

## Etter grilling

1. Sett gassbryteren på alle brennerne på «OFF».
2. Steng gasstilførselen på gassflasken.
3. La grillen avkjøles helt, og rengjør den.
4. Dekk til grillen med et egnet grilltrekk.

## Rengjøring

Veldig lite rengjøring skal til siden mesteparten av fett fordampes eller siles ned i fettsamleren. Bruk en messingbørste (ikke bruk stålbørste) til å rengjøre stekeristen og stekeplaten. Ta bort stekeristen og stekeplaten, og rengjør støpegodsbrenneren. Infrarød brenneren skal ikke rengjøres siden fett straks forbrennes under grillingen. Til slutt tar du ut fettsamle-

ren og rengjør den. Viktig! Bruker du rengjøringsmidler til rengjøringen skal grillen tørke helt etterpå. For at grillen skal tørke raskere kan du slå på grillen og la den brenne ut på maksimal effekt i et par minutter med lokket av.

## Vedlikehold

Jevnlig vedlikehold av grillen sikrer en god funksjon. Kontroller alle gassførende deler minst to ganger i året og alltid etter lengre tids lagring. Edderkopper og andre insekter kan føre til blokkeringer, som skal fjernes før grillen brukes.

Alle skruer skal kontrolleres og eventuelt trekkes til. De vil kunne løsne dersom grillen flyttes mye på ujevne flater.

Dersom grillen ikke har vært brukt på lang tid, anbefaler vi å foreta en lekkasjetest før du bruker den igjen. Dersom du er i tvil om noe, ta kontakt med gass- eller grillforhandleren. Før lengre tids lagring skal alle metalldeleer settes inn med fett. Dette for å forhindre korrosjon. Etter lengre tids lagring og minst én gang i løpet av grillsesongen, skal slangen kontrolleres for sprekker og skader. En skadet slange skal skiftes ut straks som beskrevet i denne bruksanvisningen.

For å bevare grillens verdi og utseende anbefales det å bruke et egnet OUTDOORCHEF-grilltrekk som ekstra beskyttelse.

## Feilutbedring

*Brenneren tennes ikke:*

- Kontroller om gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Kontroller om det er nok gass på flasken.
- Kontroller at det gnistrer fra elektroden mot brenneren.

*Ingen gnist synes:*

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (på grill med elektrodetanning).
- Kontroller at tennledningen er koplet til. Avstanden mellom elektroden og tenningsboksen skal ikke være for liten eller for stor.
- Modeller med svart tennknapp: Batteriet er ikke satt inn riktig, eller det er tomt.
- Sett et nytt AA-batteri, (LR02) 1,5 volt, inn i den elektriske tenningen (på grill med elektrotanning).

Dersom grillen fortsatt ikke tenner, bør du kontakte forhandleren.

## GARANTIBESTEMMELSER

OUTDOORCHEF gir garanti for mangler i tilknytning til enkeltkomponenter samt fabrikkasjons- og produktionskvalitet på 24 måneder fra og med kjøpedatoen.

(no)

Ingen klager blir godtatt uten kjøpsbevis. Klagen skal rettes mot forhandleren. Garantien for skader på emaljeringen gjelder kun innenfor meldefristen på 30 dager fra og med kjøpedatoen, og gjelder kun for nye griller som ikke har vært i bruk.

Unntatt fra garantien er:

- Ujevnheter, minimale feilpunkter og fargeforskjeller i emaljeringen
- Defekter på grunn av feil eller uaktsomt bruk samt ukorrekt installasjon
- Endringer i fargen samt korrosjon og flyverust som oppstår som følge av vær og vind eller feil bruk av kjemikalier
- Defekter på grunn av endringer, ikke tiltenkt bruk eller skader som påføres grillen med overlegg
- Defekter på grunn av ukorrekt vedlikehold eller reparasjon
- Skader på grunn av forsømt jevnlig vedlikehold
- Skader som oppstår under transport
- Skader på grunn av force majeure
- Normal slitasje på stekerist, fettsamler, flammerister, brennere, termometer, tenning, elektrode, tenningskabel, slange og gassregulering
- Monterings- og transportkostnader som oppstår i tilknytning til garantikravene
- Skader på grunn av slitasje ved profesjonelt bruk (hotellvirksomhet, gastronomi, arrangementer osv.)

## Teknisk informasjon

### Wellington / Brisbane

CE	0063BT3628
Gass	LPG 30/31
Effekt	12,80 kW
Gassforbruk	932 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,86 mm /Merking: BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /Merking: AE

### Auckland

CE	0063BT3628
Gass	LPG 30/31
Effekt	9,60 kW
Gassforbruk	699 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,86 mm /Merking: BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /Merking: AE

### Infrarød brenner (leveres for Auckland-modellen)

CE	0063BT3628
Gass	LPG 30/31
Effekt	6,20 kW
Gassforbruk	451 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,16 mm /Merking: BP
Dyse (50 mbar)	1,00 mm /Merking: AP

### Sidebrenner (leveres for Auckland- og Wellington-modellen)

CE	0063BT3628
Gass	LPG 30/31
Effekt	3,80 kW
Gassforbruk	276 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm /Merking: BK
Dyse (50 mbar)	0,85 mm /Merking: AG

### Darwin 3B

CE	0063BT3628
Gass	LPG 30/31
Effekt	7,50 kW
Gassforbruk	546 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,78 mm /Merking: BD
Dyse (50 mbar)	0,68 mm /Merking: AD

### Darwin 2B

CE	0063BT3628
Gass	LPG 30/31
Effekt	6,80 kW
Gassforbruk	494 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,90 mm /Merking: BM
Dyse (50 mbar)	0,80 mm /Merking: AM

### Kategorier

I <sub>3</sub> B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3</sub> B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3</sub> + (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

### Elektrisk tenning

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

For bruk med elektrisk tenning trenger du et AA-batteri på 1,5 volt.

### Piezotening

*Darwin 2B*

Her trengs ikke batteri.

### Merknad om termometeret

Termometeret kan avvike med +/- 10 %.

Produktene fra OUTDOORCHEF videreutvikles kontinuerlig. Endringer kan derfor bli foretatt uten forvarsel.

EIEREN SKAL TA GODT VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN OG ALLTID HA DEN INNEN REKKEVIDDE.



## AUSTRALIAN BARBECUE

### Bruksanvisning

#### OBS!

Skriv först upp serienumret för din «Australian Barbecue» på baksidan av bruksanvisningen. Numret finns på insidan av manöverpanelen och på förpackningen. Serienumret är viktigt eftersom vi då enklare kan besvara dina frågor, hantera reservdelsbeställningar och eventuella garantifrågor.



Förvara bruksanvisningen på en säker plats. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

### Viktigt för din säkerhet

Alla personer som använder grillen måste känna till och följa tändförloppet exakt. Barn får inte använda grillen.

Följ alltid monteringsanvisningarna i uppbyggnadshandboken exakt. En felaktig montering kan få farliga följder.

Placera aldrig lättantändliga vätskor, material eller reservgasolflaskor i närheten av grillen. Placera aldrig grillen eller gasolflaskorna i slutna utrymmen utan ventilation.

Läs bruksanvisningen noga innan du tar «Australian Barbecue»-grillen i drift.

Grillen får endast användas utomhus och måste ha ett säkerhetsavstånd på minst 1 m till brännbara föremål.

### Gasolflaskor

Endast gasolflaskor med en max. fylld vikt på 7,5 kg får placeras på bottenplattan. Använd det bifogade flaskbältet för att fästa flaskan. Kontrollera att skruvförbanden inte är otäta. **Utför en «Täthetskontroll» innan grillen tas i drift och efter att gasolflaskan har bytts.** Gasolflaskorna får inte utsättas för temperaturer över 50 °C och aldrig förvaras i slutna utrymmen eller källare. Beakta och följ säkerhetsföreskrifterna som finns på de använda gasolflaskorna.

### Säkerhetsinformation

Ta alltid grillen i drift enligt kapitlet «Anvisningar för tändning».

- Använd endast grillen utomhus.
- Använd aldrig grillen under ett taksprång.
- Lämna aldrig grillen obevakad under användningen.
- VARNING! Delar av grillen kan bli mycket varma. Se därför till att små barn inte kan nå den.
- Flytta aldrig grillen när den används.
- Kontrollera att fettuppsamlingsplåten är helt inskjuten till ändläget när du använder grillen.
- Använd skyddshandskar när du vidrör varma delar.
- Ställ alltid gasolreglaget på «OFF» efter att du har grillat och stäng gasolkransen på gasolflaskan. Kontrollera vid byte av gasolflaskan att gasolreglaget står på «OFF» och att gasolkransen på gasolflaskan är stängd. **OBS!** Tändkällor får inte finnas i närheten.
- Kontrollera anslutningen enligt anvisningarna för «Täthetskontroll» efter att du har anslutit en ny gasolflaska.
- Om du misstänker att det finns läckande delar måste du genast ställa gasolreglaget på «OFF» och stänga gasolflaskans gasolkrans. Låt en gasolfackhandel kontrollera de gasolledande delarna.
- Om gasolslangen är skadad eller sliten, måste den genast bytas ut. Slangen får inte vara knäckt eller ha några sprickor. Glöm inte att stänga gasolreglaget och gasolkransen innan du tar bort slangen.
- OUTDOORCHEF rekommenderar: Byt slang och gasoltryckregulator vartannat eller vart tredje år.
- Blockera aldrig luftinsugningsslitsen i huset eller luftslitsarna i locket. Utför aldrig ändringar på gasolkransen, tändsäkringen, brännaren eller andra delar av grillen. Kontakta din fackhandlare om du misstänker att något är felaktigt.
- Grillen levereras med en passande gasolslang och gasoltryckregulator. Se till att dessa delar inte ligger på eller mot grillens varma yta. Vrid inte slangen. Slangen och regulatorn uppfyller gällande regler i landet.
- Kontakta en gasolförsäljare om den maximala temperatureffekten inte nås och du misstänker att gasoltillförseln är blockerad.
- Använd endast grillen på fast och jämn mark. Placera aldrig grillen på trä eller andra brännbara ytor under driften. Placera inte grillen i närheten av brännbara material.
- Temperaturchocka aldrig grillar som har granitplattor.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen ska förvaras i ett utrymme över vintern ska alltid gasolflaskan tas bort. Den ska alltid förvaras utomhus på en plats med god ventilation och dit barn inte har tillgång.
- När grillen inte användas ska den täckas över med en täckkåpa efter att den har svalnat för att skydda

SV

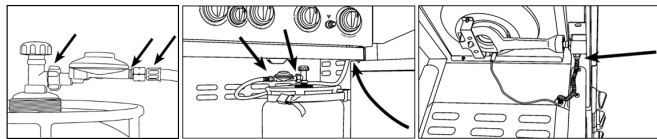
den mot nederbörd och liknande. Täckåpor kan beställas från återförsäljaren av grillen.

## Täthetskontroll


**VARNING!** Tändkällor får inte finnas i närheten under kontrollen av tätheten. Detta gäller även rökning. Kontrollera aldrig tätheten med en brinnande tändsticka eller en öppen flamma. Gör alltid kontrollen utomhus.

1. Gasolreglaget måste stå i läge «OFF».
2. Öppna flaskans gasolkran och pensla alla gasolledande delar (anslutningen till gasolflaskan/gasoltryckregulatorn/gasolslangen/gasolinlopp/anslutningen vid ventilen) med en tvållösning som består av 50 % flytande tvål och 50 % vatten. Du kan även använda en läckagespray.
3. Bubblor i tvållösningen tyder på ett läckage. **OBS!** Grillen får inte användas förrän allt läckage är åtgärdat. Stäng gasolkranen på gasolflaskan.
4. Åtgärda läckagen genom att dra åt anslutningarna om det går. Byt annars ut de defekta delarna.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din gasolåterförsäljare om du inte lyckas åtgärda läckaget.

**INFORMATION:** Gör täthetskontrollen varje gång du ansluter eller byter en gasolflaska samt i början av grillsäsongen.



## Före första användningen

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolledande delar enligt beskrivningen i «Täthetskontroll». Gör detta även när din «Australian Barbecue» kommer färdigmonterad från återförsäljaren.
3. Låt grillen gå ca 20–25 minuter på steg .
4. Kontrollera att fettuppsamlingsplåten är inskjuten till ändläget. Detta gäller även vid normal grillning.

## Anvisningar för tändning

**INFORMATION:** Alla brännare behöver inte användas. Detta är beroende på tillredningen och mängden.

## Tända huvudbrännaren

### Auckland, Wellington, Brisbane, Darwin 3B, Darwin 2B

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckregulatorn och gasolflaskan är korrekt åtdragna. (Följ anvisningarna i kapitlet «Täthetskontroll».)
2. Öppna grilllocket. **VARNING!** Tänd aldrig grillen när locket är stängt.
3. Öppna gasolkranen på gasolflaskan.
4. Ställ vänster gasolreglage på «ON».
- 5a. Håll in tändknappen tills det slår gnistor och gasolen antänds (alla förutom Darwin 2B).
- 5b. Tryck flera gånger på tändknappen tills det slår gnistor och gasolen tänds (Darwin 2B).
6. Ställ gasolreglaget på «OFF» om gasen inte antänds inom tre sekunder. Vänta två minuter så att gasolen avdunstar. Upprepa därefter punkterna 3 till 5.
7. Kontrollera orsakerna enligt beskrivningen i avsnittet «Felåtgärder» om det inte går att tända grillen efter tre försök.
8. Brännarna ska startas från vänster till höger.

## Tända sidobrännaren

### Wellington, Auckland

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckregulatorn och gasolflaskan är korrekt åtdragna. (Följ anvisningarna i kapitlet «Täthetskontroll».)
2. Ta bort granitlocket från det vänstra sidobordet och ställ det under det högra i hållaren. **VARNING!** Tänd aldrig grillen med stängt granitlock.
3. Öppna gasolkranen på gasolflaskan.
4. Ställ det lilla gasolreglaget som är märkt med «SIDE BURNER» på «ON».
5. Håll in tändknappen tills det slår gnistor och gasolen antänds.
6. Ställ gasolreglaget på «OFF» om gasen inte antänds inom tre sekunder. Vänta två minuter så att gasolen avdunstar. Upprepa därefter punkterna 3 till 5.
7. Kontrollera orsakerna enligt beskrivningen i avsnittet «Felåtgärder» om det inte går att tända grillen efter tre försök.

## Tända infrarödbrännaren (Power Burner)

**VARNING!** Det är förbjudet att använda infrarödbrännaren när locket är stängt.

### Auckland

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckregulatorn och gasolflaskan är korrekt åtdragna. (Följ anvisningarna i kapitlet «Täthetskontroll».)



- Öppna grilllocket. **WARNING!** Tänd aldrig grillen när locket är stängt.
- Öppna gasolkranen på gasolflaskan.
- Ställ höger gasolreglage som är märkt med «POWER BURNER» på «ON».
- Håll in tändknappen tills det slår gnistor och gasolen antänds.
- Ställ gasolreglaget på «OFF» om gasen inte antänds inom tre sekunder. Vänta två minuter så att gasolen avdunstar. Upprepa därefter punkterna 3 till 5.
- Kontrollera orsakerna enligt beskrivningen i avsnittet «Felåtgärder» om det inte går att tända grillen efter tre försök.

## Grilla med gjutjärnsbrännare

Värm upp grillen på högsta värme («HI») under ca 10 minuter med stängt lock. Lägg det som ska grillas på grillgallet eller på grillplattan och ställ in temperaturen enligt önskemål («LO» till «HI»). Använd endast en brännare om du inte ska grilla så mycket mat. Att grilla med stängt lock reducerar grilltiden och gasolförbrukningen.

## Grilla med infrarödbrännare (Power Burner)

Värm upp grillen på högsta värme («HI») under ca 5 minuter med öppet lock. Lägg det som ska grillas på grillgallret. Infrarödbrännaren är lämplig för snabb stekning eller minutstekning

**WARNING!** Det är förbjudet att använda infrarödbrännaren med stängt lock samt att placera grillplattan över infrarödbrännaren. Detta kan leda till en misfärgning av locket och deformera grillplattan.

## Efter grillning

- Ställ gasolreglagen på alla brännare på «OFF».
- Stäng gasolkranen på gasolflaskan.
- Låt grillen svalna helt och rengör den.
- Täck över grillen med en passande täckkåpa.

## Rengöring

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fettets antingen avdunstar eller leds till uppsamlingsskålen. Använd en grillborste med mässingsborst (aldrig stålborst) för rengöring av grillgallret och grillplattan. Ta bort grillgallret och grillplattan och rengör gjutjärnsbrännaren. Infrarödbrännaren behöver inte rengöras eftersom fettets förbränns direkt under grillningen. Ta slutligen ut uppsamlingsskålen och rengör den. OBS! Om du använ-

der rengöringsmedel vid rengöringen måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att torkningen ska gå fortare, kan du slå på grillen och låta den gå med högsta effekt under några minuter med öppet lock.

## Underhåll

Ett regelbundet underhåll av grillen garanterar att den fungerar korrekt. Kontrollera alla gasolledande delar minst två gånger per år och efter varje längre förvaring. Spindlar och andra insekter kan orsaka tilltäppningar som måste åtgärdas före användning.

Kontrollera då och då att alla skruvar är åtdragna om grillen flyttas ofta på ojämn mark.

Om grillen inte ska användas under en längre period bör du utföra en "Täthetskontroll" innan den tas i drift på nytt. Kontakta din gasolleverantör eller återförsäljaren om du har några frågor eller är tveksam till något. Smörj alla metalldelar före längre förvaring för att undvika rost. Efter en längre förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska gasolslangen kontrolleras så att den inte har några sprickor, är knäckt eller har andra skador. Skadade gasolslangar ska genast bytas ut enligt beskrivningen i bruksanvisningen.

För att grillen ska hålla längre, rekommenderar vi att du använder en passande täckkåpa från OUTDOOR-CHEF.

## Felåtgärder

*Brännaren tänds inte:*

- Kontrollera att gasolflaskans gasolkran är öppen.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med gasol i flaskan.
- Kontrollera att elektroden slår gnistor över till brännaren.

*Inga gnistor:*

- Kontrollera att batteriet sitter korrekt (på grillar med eltändning).
- Kabeln för den elektriska tändningen är inte ansluten. Avståndet mellan elektroden och tändboxen är för stort eller för litet.
- På modeller med svart tändhuvud: Batteriet är inte korrekt isatt eller tomt.
- Sätt in ett nytt batteri, typ AA, (LR02) 1,5 volt, i den elektriska tändningen (på grillar med eltändning).

Kontakta återförsäljaren om du inte kan starta grillen med hjälp av de ovan nämnda åtgärderna.

SV

## GARANTIBESTÄMMELSER

OUTDOORCHEFs garanti omfattar brister på enskilda delar samt produktions- och tillverkningskvalitet under 24 månader fr.o.m. försäljningsdatum.

Garantin gäller endast tillsammans med kvittot från din återförsäljare. Garanti vid skador på emaljen gäller endast under trettio dagar från försäljningsdatumet och endast på nya grillar som ännu inte använts.

Följande punkter omfattas inte av garantin:

- Ojämnheter, minimala fel och färgskillnader i emaljen
- Defekter på grund av felaktig eller vårdslös användning samt felaktig installation
- Förändringar i färgen samt korrosion och flogrost på grund av väderförhållande eller felaktig användning av kemikalier
- Defekter på grund av ändringar, felaktig användning eller avsiktliga skador
- Defekter på grund av felaktigt underhålls- och reparationsarbete
- Skador som orsakats genom att rutinunderhållet inte utförts
- Skador som uppstått under transporten
- Skador på grund av kraftigt våld
- Normalt slitage på grillgaller, fettuppsamlingslådan, flammgallret, brännare, termometer, tändning, elektrod, tändkabel, gasslang och gasoltryckregulator Monterings- och transportkostnader som uppstår på grund av garantiarbeten
- Skador på grund av slitage vid professionell användning (hotellverksamhet, restaurangverksamhet, evenemang, etc.)

## Teknisk information

### Wellington / Brisbane

CE	0063BT3628
Gasol	LPG 30/31
Effekt	12,80 kW
Gasolförbrukning	932 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,86 mm/märkning: BE
Munstycke (50 mbar)	0,74 mm/märkning: AE

### Auckland

CE	0063BT3628
Gasol	LPG 30/31
Effekt	9,60 kW
Gasolförbrukning	699 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,86 mm/märkning: BE
Munstycke (50 mbar)	0,74 mm/märkning: AE

### Infraröd brännare (finns för modellen Auckland)

CE	0063BT3628
Gasol	LPG 30/31
Effekt	6,20 kW
Gasolförbrukning	451 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1,16 mm/märkning: BP
Munstycke (50 mbar)	1,00 mm/märkning: AP

### Sidobrännare (finns för modellerna Auckland och Wellington)

CE	0063BT3628
Gasol	LPG 30/31
Effekt	3,80 kW
Gasolförbrukning	276 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,98 mm/märkning: BK
Munstycke (50 mbar)	0,85 mm/märkning: AG

### Darwin 3B

CE	0063BT3628
Gasol	LPG 30/31
Effekt	7,50 kW
Gasolförbrukning	546 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,78 mm/märkning: BD
Munstycke (50 mbar)	0,68 mm/märkning: AD

### Darwin 2B

CE	0063BT3628
Gasol	LPG 30/31
Effekt	6,80 kW
Gasolförbrukning	494 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,90 mm/märkning: BM
Munstycke (50 mbar)	0,80 mm/märkning: AM

### Kategorier

I <sub>3B/P</sub> (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	CH, AT, DE
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

### Elektrisk tändning

*Brisbane, Wellington, Auckland, Darwin 3B*

För drift av den elektriska tändningen krävs ett batteri av typen AA, 1,5 volt.

### Piezo-tändning

*Darwin 2B*

Här krävs inget batteri.

Produkterna från OUTDOORCHEF vidareutvecklas hela tiden. Ändringar kan därför ske utan förvarning.

### Information om temperaturindikeringen

Termometerns indikering kan avvika med +/- 10 %.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING OCH SE TILL ATT DEN ALLTID FINNS TILLGÄNGLIG I NÄRHETEN AV GRILLEN.





### **Distribution:**

---

Sales: OUTDOORCHEF International Ltd.  
Neuhaltenring 1  
CH-6030 Ebikon  
Tel. +41 41 444 33 40  
Fax +41 41 440 79 78  
E-mail: info@outdoorchef.ch  
www.outdoorchef.ch  
www.outdoorchef.com

**Serial number**



THE BARBECUE COMPANY

