



OUTDOORCHEF

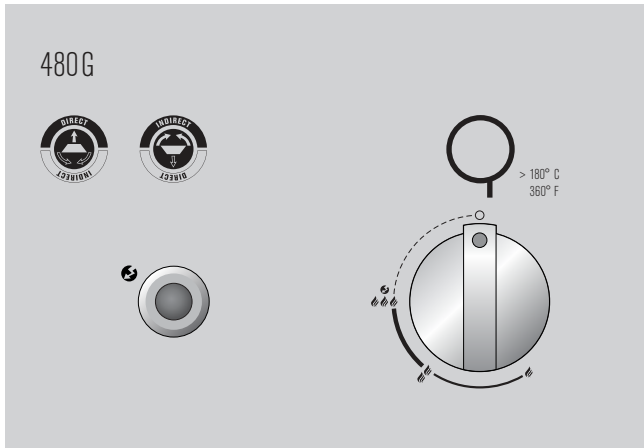
SWISS GRILL INNOVATION



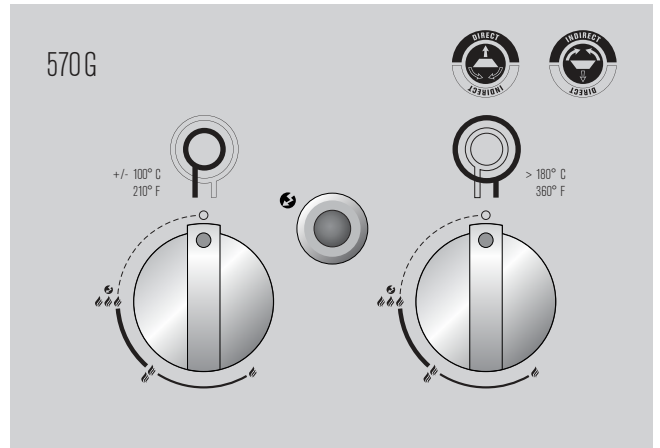
GAS KETTLE MANUAL

GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G
COMPACTCHEF 480 G | CHELSEA 480 G | CHELSEA 480 G LH | KENSINGTON 480 G
AMBRI 480 G | MINICHEF 420 G | CHELSEA 420 G | CITY 420 G

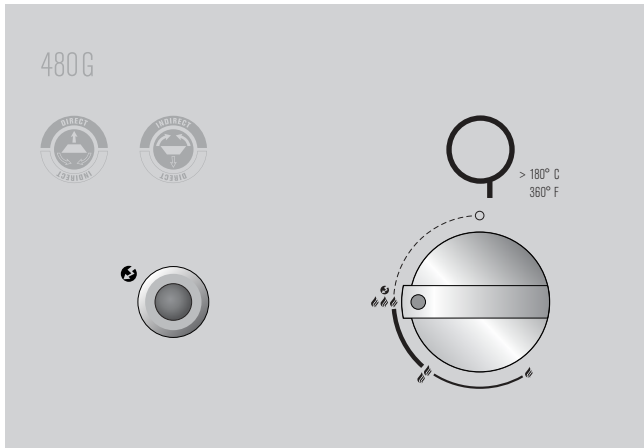
1A



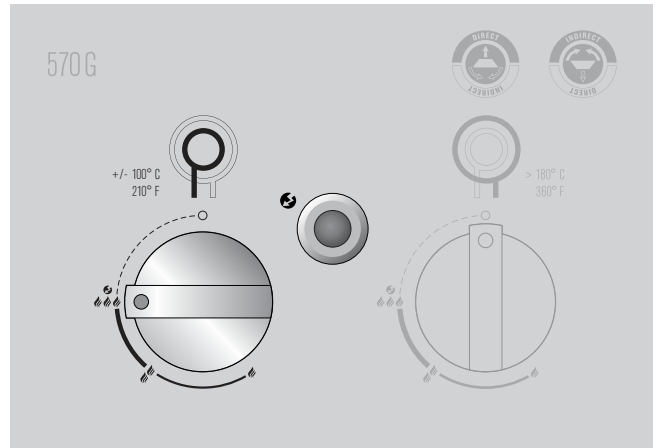
1B



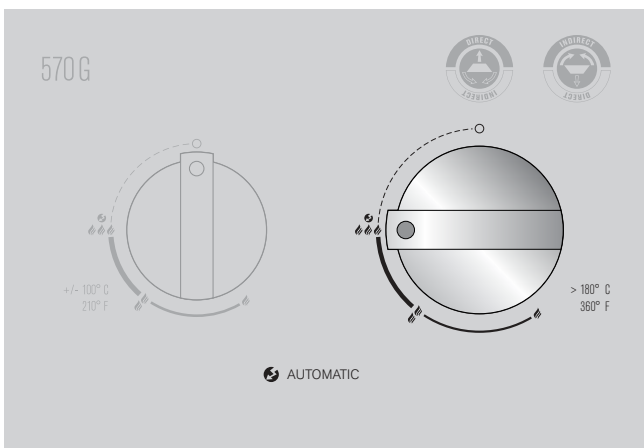
1C



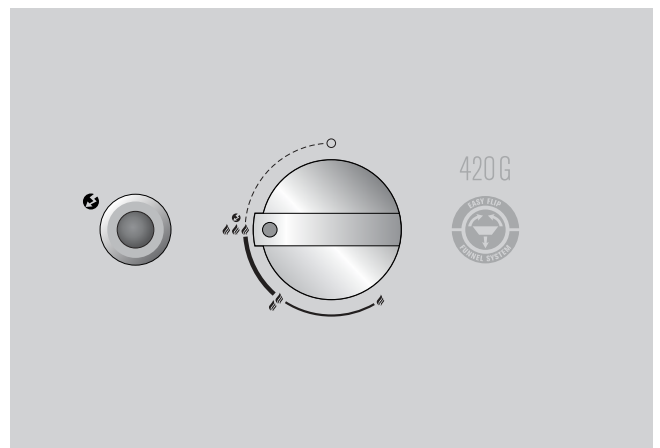
1D



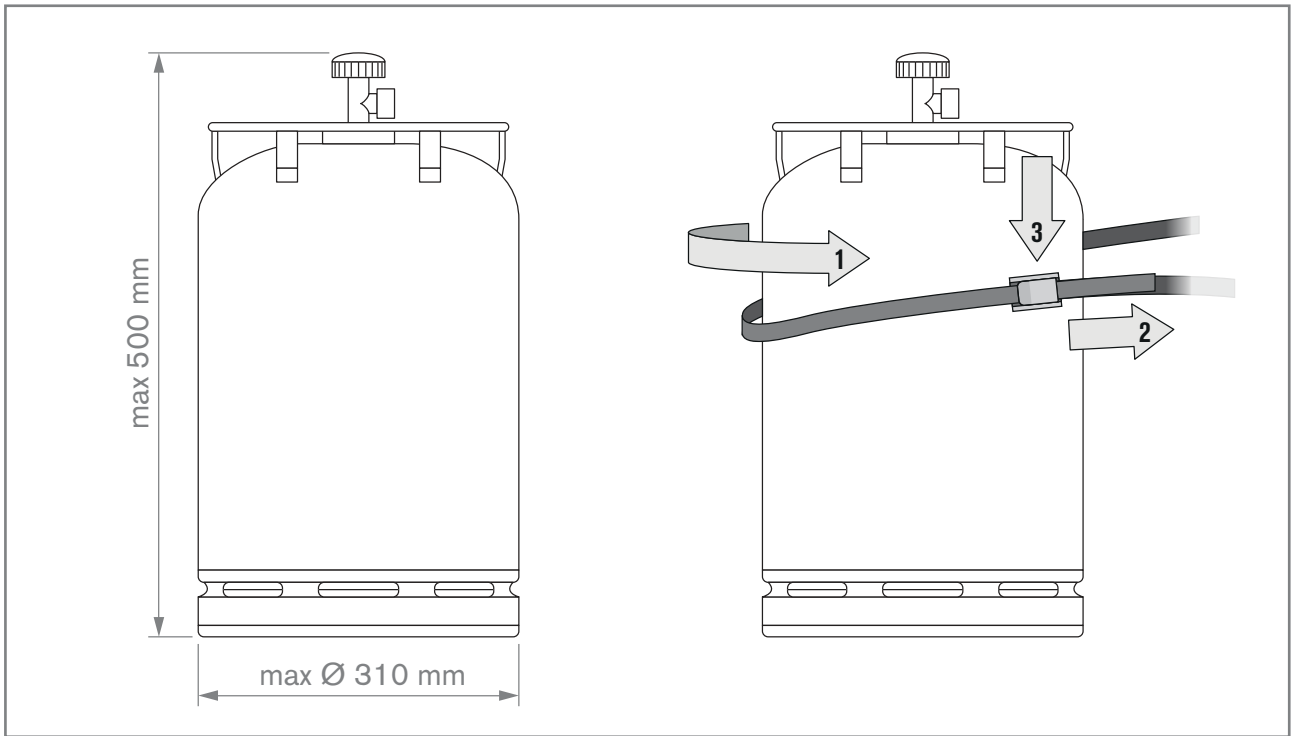
1E



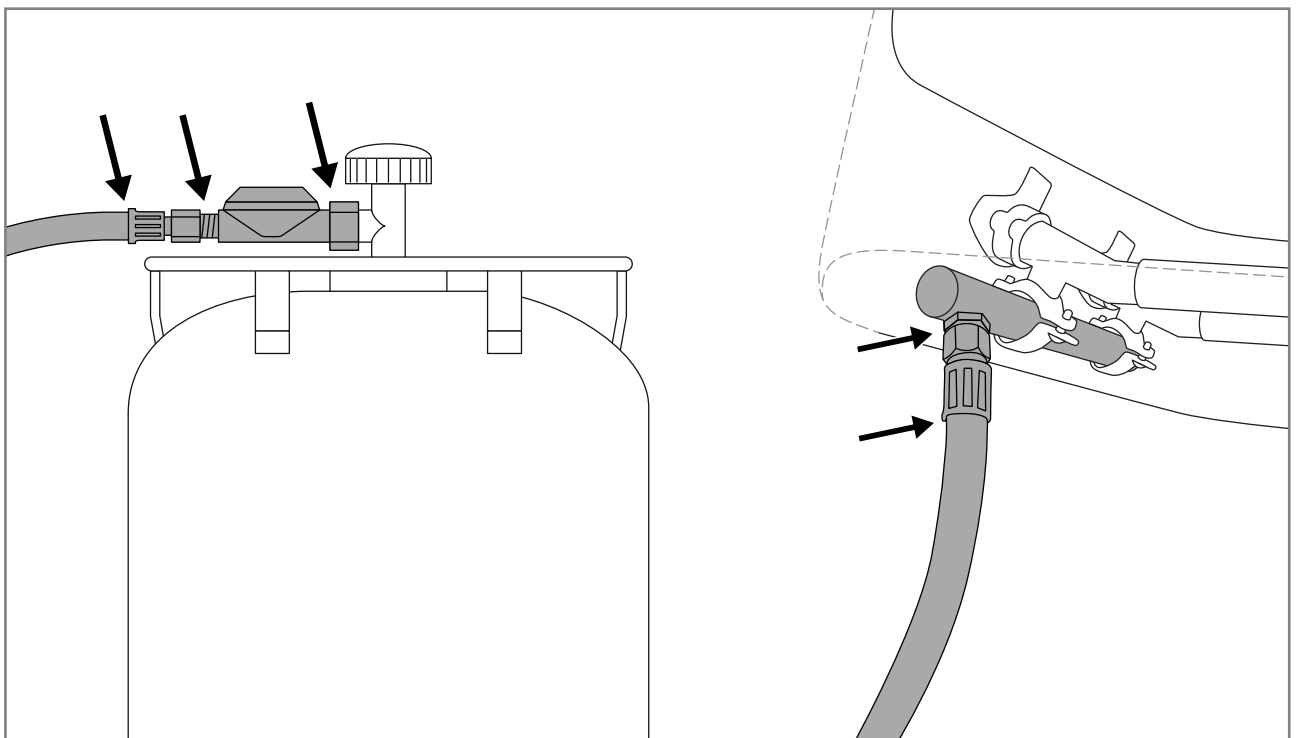
1F



2A



2B



 **BEDIENUNGSANLEITUNG** 5

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **OUTDOORCHEF** Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen.

 **USER GUIDE** 14

Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** Gas Kettle Barbecue.

 **MODE D'EMPLOI** 23

Avant la première mise en service de votre gril sphérique à gaz **OUTDOORCHEF**, lisez les informations suivantes attentivement.

 **ISTRUZIONI PER L'USO** 32

Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a gas **OUTDOORCHEF**.

 **GEBRUIKSAANWIJZING** 41

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** gaskogelbarbecue in gebruik neemt.

 **BRUGSANVISNING** 50

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din **OUTDOORCHEF** gaskuglegrill i brug.

 **BRUKSANVISNING** 59


Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den **OUTDOORCHEF** här grillen –annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.

 **BRUKSANVISNING** 68

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gasskulegrillen **OUTDOORCHEF**.

 **KÄYTTÖOHJE** 77

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat **OUTDOORCHEF**-kaasupallogrillin käyttöön.

 **NOTKUNARLEIÐBEININGAR** 86

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en **OUTDOORCHEF** kúlugasgrillið er tekið í notkun.

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Butane / Propane G30 / G31 Cat I ₁ / Cat I ₂ exp Total rate 30/37	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany

WICHTIG:

Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Gas-Kugelgrill auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer auf dem **Datensticker**, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet.



Die Artikelnummer und Bezeichnung ihres Gas-Kugelgrill finden Sie auf der **Welcome Card**, welche der Dokumentenmappe beigelegt ist.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

- Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 8 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe **AUFBAUANLEITUNG**.
- Zur Befestigung dient der mitgelieferte Flaschengurt oder die vorgesehene Gasflaschenhalterung. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind. (**Abb. 2A**)
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.
- Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50° C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden.
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- **HINWEIS:** Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Gasgrills in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen beziehungsweise anpassen zu lassen.

SICHERHEITSHINWEISE


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

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

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

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

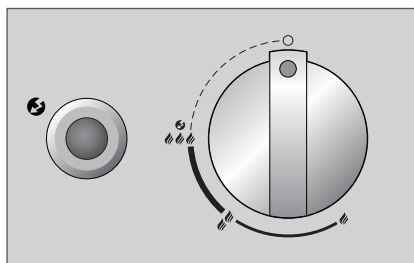
WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

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

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

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



-  : Aus Position
-  : niedrige Leistung
-  : mittlere Leistung
-  : hohe Leistung
-  : Zündung
-  : Zünder

Positionierung des EASY FLIP Trichters



- Direkte Position des EASY FLIP Trichters
- Indirekte Position des EASY FLIP Trichters

BRENNER-SYSTEM DER KUGEL

Modelle mit einem Ringbrenner (Abb. 1A)




Der Ringbrenner erreicht auf Stufe  die höchste Leistung und auf  die niedrigste Leistung.

Modelle mit zwei Ringbrenner (Abb. 1B)




Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe  die höchste Leistung und auf  die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

Der kleine Ringbrenner ist für das Garen bei niedrigen Temperaturen konzipiert und lässt sich nur geringfügig regulieren. Der Unterschied zwischen  und  ist nicht sichtbar. Der kleine Ringbrenner erreicht eine Temperatur von ca. 100° bis 120° C.






VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

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.
- 4a. Modelle mit einem Ringbrenner:
Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    .
Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. **(Abb. 1C)**
- 4b. Modelle mit zwei Ringbrennern und separatem Zündknopf:
Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    .
Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
Oder drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Ringbrenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    .
Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. **(Abb. 1D)**
- 4c. Modelle mit zwei Ringbrennern ohne separatem Zündknopf:
Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    .
Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. **(Abb. 1E)**
Oder drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Ringbrenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    .
Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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**). **HINWEIS:** Beim MINICHEF 420 G müssen die Seitentabulare während des gesamten Grillvorgangs ausgeklappt sein.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    . Betätigen Sie den roten Zündknopf mehrmals, bis sich das Gas entzündet. **(Abb. 1F)**
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

DAS EASY FLIP TRICHTER-SYSTEM MACHT AUS EINEM GRILL ZWEI



Das Herzstück des OUTDOORCHEF Gas-Kugelgrill heisst EASY FLIP Trichter und widerspiegelt die Innovationskunst der OUTDOORCHEF Ingenieure.

Der EASY FLIP Trichter ermöglicht es Ihnen, innert Sekunden die Hitzeverteilung von direkt auf indirekt zu ändern. Gleichzeitig verhindert er als intelligenter Schutzschild den schädlichen Fettflammenbrand und unerwünschte Rauchentwicklung.

Ein einziger Handgriff genügt, um vom direkten auf indirektes Grillen, Kochen und Backen zu wechseln: einfach den EASY FLIP Trichter umdrehen.

DIREKTE HITZE



Beim direkten Grillen und Kochen



arbeiten Sie mit hoher Temperatur, die sich auf den Rost konzentriert. Zum Beispiel für ein schönes Grillmuster auf dem Steak

INDIREKTE HITZE



Beim indirekten Grillen, Kochen und Backen



verteilt sich die Hitze gleichmässig in der geschlossenen Grillkugel. Ideal zum Beispiel zum Dünsten von Gemüse oder Niedergaren eines Bratens.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

So einfach geht es:

1. Bringen Sie den EASY FLIP Trichter in die gewünschte Position. **ACHTUNG:** Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen. **HINWEIS:** Beim direkten Grillen und Kochen auf Stufe den Deckel offen lassen. Nur auf Stufe – kann auch beim direkten Grillen mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.
2. Wählen Sie, wenn nötig, das entsprechende Zubehör aus.
3. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe vor.
4. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

TIPPS UND TRICKS

Mit indirekter Hitze




Grössere Bratenstücke oder ganze Hähnchen: Dank des EASY FLIP Trichters müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken. Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Braten.

Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir den OUTDOORCHEF GOURMET CHECK– das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse.

Mit direkter Hitze



Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste: Das Grillgut wird auf den vorgeheizten Grillrost in der Mitte positioniert und bei geöffnetem Deckel kurz angebraten. Legen Sie danach das Grillgut nach aussen, reduzieren Sie die Hitze auf  und braten Sie mit geschlossenem Deckel fertig.







Damit Sie ein optimales Ergebnis für Kurzgebratenes erzielen, empfehlen wir die Gusseisenplatte von OUTDOORCHEF.

Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr OUTDOORCHEF noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.


Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter [OUTDOORCHEF.COM](https://www.outdoorchef.com)

Die OUTDOORCHEF-Grillzeittabelle für die einzelnen Grilladen finden Sie unter [OUTDOORCHEF.COM](https://www.outdoorchef.com)

GRILLEN AUF DER ZUSATZFLÄCHE

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Hitze    ca. 10 Minuten lang vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen   .




NACH DEM GRILLEN

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

REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Bei stärkerer Verschmutzung heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten mit voller Leistung auf. Verwenden Sie für die Reinigung der Trichter und des Rostes eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).

Für eine gründlichere Reinigung, verwenden Sie den OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen.

WICHTIG: Lassen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung auf Stufe    richtig austrocknen (ausbrennen).

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung von OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER nicht in Betrieb sein.

Den Händen zuliebe Handschuhe und möglichst Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen und 15–30 Min. einwirken lassen. Verschmutzte Flächen nochmals einsprühen, gründlich mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

ACHTUNG: Der OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung des OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER nicht in Betrieb sein.

Zum Schutz Handschuhe und Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand einsprühen und 10 Minuten einwirken lassen, bis sich der Schaum aufgelöst hat.

Bei Bedarf mit einer geeigneten Grillbürste oder einem Nylonschwamm nachreinigen. Danach gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.

ACHTUNG: Der OUTDOORCHEF CHEF CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht 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 im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Behandeln Sie alle Holzbestandteile einmal jährlich mit einem Holzöl – dies wirkt Rissbildungen entgegen.
- Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden **OUTDOORCHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

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).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie eine neue Batterie (Typ AAA, LR03, 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.

VERBRAUCHER-GARANTIE

1. Garantie und Verhältnis zu sonstigen Rechten des Käufers

Mit dem Kauf dieses **OUTDOORCHEF** Produktes bei einem autorisierten Händler erhalten Sie als privater Endkunde (Verbraucher) eine Herstellergarantie von Outdoorchef AG („OC“).

Die Herstellergarantie gewährt Ihnen Garantieansprüche gegen den Garantiegeber nach Maßgabe dieser Vereinbarung. Die Garantieansprüche bestehen dabei neben Ihren sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Rechten. Diese sonstigen Rechte werden durch diese Garantie nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt. Sie können daher auch Ihre sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Ansprüche gegenüber dem jeweils Verpflichteten geltend machen. So werden bspw. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz durch diese Garantie nicht berührt.

Als Käufer bleibt es Ihnen insbesondere auch möglich, vertragliche Gewährleistungsansprüche gegen Ihren Verkäufer geltend zu machen. So kann beispielsweise eine mögliche Rückabwicklung des Kaufvertrages nur gegenüber dem Verkäufer, nicht aber im Rahmen dieser Garantie gegenüber OC verfolgt werden.

2. Beteiligte und Garantievoraussetzungen

Garantiegeber ist OC. Garantieberechtigt ist jeder Endkunde, der ein Neuprodukt im autorisierten Handel für private Zwecke erwirbt. Der Erwerb ist durch Vorlage des Kaufbelegs zu führen. Ein Erwerb für private Zwecke liegt vor, wenn das Produkt durch eine natürliche Person zu Zwecken erworben wird, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugeordnet werden können.

Wird ein Garantiefall erkennbar müssen Sie die Garantieansprüche innerhalb von zwei Monaten beim Garantiegeber geltend machen. Ansonsten sind Sie mit Garantieansprüchen ausgeschlossen. Für offensichtliche Mängel beginnt diese Ausschlussfrist mit Erhalt des Produkts. OC empfiehlt daher, das Produkt nach Erhalt umgehend auf Mängel zu prüfen.

3. Umfang

Die Garantie gilt ab Kaufdatum und wird in folgenden Fällen gewährt, sofern kein Ausschlussstatbestand nach Ziffer 4 vorliegt:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) gegen Durchrosten.
- 3 Jahre auf den emaillierten Grillrost gegen Durchrosten oder Durchbrennen.
- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrosten oder Durchbrennen.

- Fehler der Emaillierung vor erstmaliger Benutzung
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler

Nicht als Mangel gelten dabei für die Funktion unerhebliche und für Sie als Kunden zumutbare Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung oder kleinere Fehlstellen wie produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an den Aufhängungen.

Bei einem Garantiefall wird OC nach eigener Wahl die beschädigten oder mangelhaften Teile oder das Produkt insgesamt austauschen und ersetzen. Soweit für Sie als Kunden zumutbar kann ein Austausch auch gegen ein vergleichbares Modell neuerer Bauart ausgetauscht werden, bspw. gegen ein Nachfolgemodell. Soweit durch einen Mangel die Funktionalität des Produkts nicht beeinträchtigt wird und soweit für Sie als Kunden zumutbar, kann Ihnen statt der Reparatur auch ein angemessener finanzieller Ausgleich angeboten werden.

Für die Dauer der Garantieabwicklung (Prüfung und eventuell Austausch) besteht gegen OC kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt oder eine sonstige Entschädigung. Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von OC über. Nur beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von neuem.

Weitergehende Ansprüche gegen den Garantiegeber werden durch diese Garantie nicht begründet. Ihre Ansprüche aus sonstigen Rechtsgründen werden hierdurch jedoch nicht ausgeschlossen oder beschränkt (siehe auch oben 1.).

4. Ausschluss

Die Garantie ist in folgenden Fällen ausgeschlossen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsgemäßem Gebrauch, insbesondere an allgemeinen Verschleißteilen wie Trichter, Flammendächer, Brenner, Thermometer, Zündung und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie, Grill- oder Kohlerost und -schale, Anzündrost sowie die Kohle- / Fettauffangschale.
- Schäden der Emaillierung bei benutzten Geräten, sofern der Fehler nicht nachweislich bereits vor erstmaliger Benutzung vorlag.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Benutzung, insbesondere aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, der Sicherheitshinweise oder von Betriebs-/Wartungsanweisungen (beispielsweise Benutzung von Outdoor-Geräten in Innenräumen, Beschädigungen durch fehlerhafte Montage, durch unsachgemäße Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder des Grillrosts, durch Nichtdurchführen eines Dichtheitstestes soweit in der Bedienungsanleitung empfohlen, durch Verwendung schädlicher Chemikalien, durch Zweckentfremdung usw.).
- Defekte und/oder Schäden, soweit diese durch Eingriffe oder Reparaturen von nicht durch OC autorisierte Personen erfolgt sind.
- Defekte und/oder Schäden durch zerstörende Witterungseinflüsse (beispielsweise Hagel oder Blitzschlag).
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von mutwilliger Beschädigung oder aufgrund vorsätzlicher oder fahrlässiger Beschädigung, soweit nicht von OC zu vertreten.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim Transport zum Käufer entstanden sind, soweit nicht der Transport vom Garantiegeber veranlasst wurde.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch zu gewerblichen Zwecken (bspw. Einsatz in Hotellerie oder Gastronomie).

5. Garantieabwicklung

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte möglichst umgehend an uns oder einen unserer autorisierten Händler (Händlernachweis unter www.outdoorchef.com) und nennen uns neben Ihrer Anschrift nach Möglichkeit Produkt/Produktteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer (beides finden Sie auf dem Datensticker auf Ihrem Grill; siehe dazu den ersten Abschnitt der Bedienungsanleitung). Beschreiben Sie uns den Mangel gerne auch mit Foto. Zur Prüfung des Garantiefalls übergeben Sie das Produkt dem Händler oder uns (Bring-In-Garantie). Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die notwendigen und erforderlichen Transport- und Versandkosten, ansonsten senden wir das Produkt auf Ihre Kosten zurück.

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

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

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	
- kleiner Brenner	1.20 kW
- grosser Brenner	8.50 kW
Gasverbrauch	702 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.55 mm/Markierung: BF
- Düse grosser Brenner	1.47 mm/Markierung: BT
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.48 mm/Markierung: AF
- Düse grosser Brenner	1.27 mm/Markierung: AT
Gasdruck	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	8.50 kW
Gasverbrauch	612 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.47 mm/Markierung: BT
Düse (50 mbar)	1.27 mm/Markierung: AT
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	5.40 kW
Gasverbrauch	389 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Markierung: BN
Düse (50 mbar)	1.02 mm / Markierung: AN
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / P-480 G COMPACTCHEF

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	5.60 kW
Gasverbrauch	397 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Markierung: BN
Düse (50 mbar)	1.02 mm / Markierung: AN
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	4.30 kW
Gasverbrauch	315 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.02 mm / Markierung: BL
Düse (50 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorien

- I₃_{B/P} (30 mbar)
- I₃_{B/P} (50 mbar)
- I₃₊ (28/30/37 mbar)

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie (Typ AAA, LRO3, 1.5 Volt).

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

Webpage

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

CE0063 2019		Outdoorchef AG Egglihubstrasse 28, 8050 Zürich
PIN 0063 BP 3505		
Type:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₁ / Cat. I ₂ / Cat. I ₃ / Cat. I ₄ / Cat. I ₅ / Cat. I ₆ / Cat. I ₇ / Cat. I ₈ / Cat. I ₉ / Cat. I ₁₀ / Cat. I ₁₁ / Cat. I ₁₂ / Cat. I ₁₃ / Cat. I ₁₄ / Cat. I ₁₅ / Cat. I ₁₆ / Cat. I ₁₇ / Cat. I ₁₈ / Cat. I ₁₉ / Cat. I ₂₀ / Cat. I ₂₁ / Cat. I ₂₂ / Cat. I ₂₃ / Cat. I ₂₄ / Cat. I ₂₅ / Cat. I ₂₆ / Cat. I ₂₇ / Cat. I ₂₈ / Cat. I ₂₉ / Cat. I ₃₀ / Cat. I ₃₁ / Cat. I ₃₂ / Cat. I ₃₃ / Cat. I ₃₄ / Cat. I ₃₅ / Cat. I ₃₆ / Cat. I ₃₇ / Cat. I ₃₈ / Cat. I ₃₉ / Cat. I ₄₀ / Cat. I ₄₁ / Cat. I ₄₂ / Cat. I ₄₃ / Cat. I ₄₄ / Cat. I ₄₅ / Cat. I ₄₆ / Cat. I ₄₇ / Cat. I ₄₈ / Cat. I ₄₉ / Cat. I ₅₀ / Cat. I ₅₁ / Cat. I ₅₂ / Cat. I ₅₃ / Cat. I ₅₄ / Cat. I ₅₅ / Cat. I ₅₆ / Cat. I ₅₇ / Cat. I ₅₈ / Cat. I ₅₉ / Cat. I ₆₀ / Cat. I ₆₁ / Cat. I ₆₂ / Cat. I ₆₃ / Cat. I ₆₄ / Cat. I ₆₅ / Cat. I ₆₆ / Cat. I ₆₇ / Cat. I ₆₈ / Cat. I ₆₉ / Cat. I ₇₀ / Cat. I ₇₁ / Cat. I ₇₂ / Cat. I ₇₃ / Cat. I ₇₄ / Cat. I ₇₅ / Cat. I ₇₆ / Cat. I ₇₇ / Cat. I ₇₈ / Cat. I ₇₉ / Cat. I ₈₀ / Cat. I ₈₁ / Cat. I ₈₂ / Cat. I ₈₃ / Cat. I ₈₄ / Cat. I ₈₅ / Cat. I ₈₆ / Cat. I ₈₇ / Cat. I ₈₈ / Cat. I ₈₉ / Cat. I ₉₀ / Cat. I ₉₁ / Cat. I ₉₂ / Cat. I ₉₃ / Cat. I ₉₄ / Cat. I ₉₅ / Cat. I ₉₆ / Cat. I ₉₇ / Cat. I ₉₈ / Cat. I ₉₉ / Cat. I ₁₀₀	Total rate 2Qm ³	

IMPORTANT:

First of all, make a note of the serial number of your gas kettle barbecue on the back of this user guide. Depending on the barbecue model, you will find the number on the **data sticker** that is either on the barbecue frame or the base plate.



The article number and name of your gas kettle barbecue are printed on the **welcome card** included in the document folder.

The serial number and article number are important to allow straightforward handling of inquiries, spare part orders and any warranty claims. Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely.

Children are not allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions in the set-up instructions precisely. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles in the vicinity of the barbecue. Never set up the barbecue or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.

Please read these instructions carefully before using your gas kettle barbecue. The barbecue is only allowed to be used outdoors, and it is necessary to maintain a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects.

GAS BOTTLES

- Only gas bottles with a maximum net weight of 8 kg are allowed to be placed on the base plate. Position the bottle in the place provided, see **SET-UP INSTRUCTIONS**.
- Use the supplied bottle strap or the gas bottle holder provided in order to secure the gas bottle. Please make sure there are no leaking screw connections. (**Fig. 2A**)
- **CHECK FOR LEAKS** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles are not allowed to be exposed to a temperature of more than 50° C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Comply with and follow the safety regulations that are indicated on the gas bottles used.
- **NOTE:** Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in leakages of gas which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases, we recommend checking gas barbecues intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose according to national regulations or arranging for this work to be performed.

SAFETY NOTES

This user guide must be kept by the owner and be close at hand at all times.

Take the barbecue into operation in accordance with the **INSTRUCTIONS FOR LIGHTING** chapter.

- "Use outdoors only"
- "Read the instructions before using the appliance"
- "**WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away."
- "This appliance must be kept away from flammable materials during use"
- "Do not move the appliance during use"

- “Turn off the gas supply at the gas cylinder after use”
- Never use the barbecue under a canopy.
- Do not push appliances with castor wheels over uneven surfaces or steps.
- Wear protective gloves when you touch hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the ○ position and close the gas supply at the gas bottle.
- When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the ○ position and the gas supply is closed at the gas bottle.
IMPORTANT: No sources of ignition are permitted to be in the vicinity.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in **CHECKING FOR LEAKS**.
- If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the ○ position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- Renew the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose are in accordance with the corresponding EN standards.
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- “Do not modify the appliance.”
- Never modify the gas tap, the safety pilot, the burner or other parts of the barbecue. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose is not allowed to be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- The hose and regulator are in accordance with the particular national regulations and EN standards.
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- In devices with granite work surfaces, avoid exposing the surface to a temperature shock.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- Before using the barbecue, make sure you select a location that affords the greatest possible protection against the wind.
- When the barbecue is not in use, make sure it has cooled down fully and then protect it from the weather with a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.

CHECKING FOR LEAKS

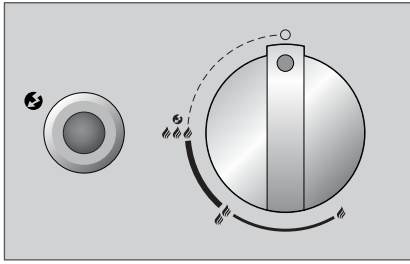
WARNING: No sources of ignition are permitted to be in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.

1. The gas regulating knob must be in the ○ position.
2. Open the gas supply at the bottle and brush a soap solution comprising 50 % liquid soap and 50 % water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray. (**Fig. 2B**)
3. Bubbles forming in the soap solution indicate there are leaks. **IMPORTANT:** Do not use the barbecue before all leaks have been eliminated. Close the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by retightening the connections if possible, or else renew the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.

NOTE: Carry out the **CHECK FOR LEAKS** each time after the the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings and lighting



- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : Medium power
- 🔥🔥🔥 : Full power
- 🔥⚡ : Lighting
- 🔥 : Igniter

Positioning of the EASY FLIP funnel



- Direct position of the EASY FLIP funnel
- Indirect position of the EASY FLIP funnel

BURNER SYSTEM OF THE KETTLE

Models with one ring burner (Fig. 1A)

The ring burner achieves its highest power at the 🔥🔥🔥 setting and its lowest power at the 🔥 setting.

Models with two ring burners (Fig. 1B)
























The large ring burner achieves its highest power at the 🔥🔥🔥 setting and its lowest power at the 🔥 setting. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

The small ring burner is designed for cooking at low temperatures, and can only be adjusted in a narrow range. The difference between 🔥🔥🔥 and 🔥 cannot be seen. The small ring burner achieves a temperature of about 100 to 120° C.

BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts that come into contact with foodstuffs.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter. Also do this if your gas kettle barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20–25 minutes at the    setting.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never light the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
- 4 a. Models with one ring burner:
Press the gas regulating knob and turn it anticlockwise to the     setting. Press the black ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning. **(Fig. 1C)**
- 4 b. Models with two ring burners and a separate ignition button:
Press the gas regulating knob for the large ring burner and turn it anticlockwise to setting                   

THE EASY FLIP FUNNEL SYSTEM TURNS ONE BARBECUE INTO TWO

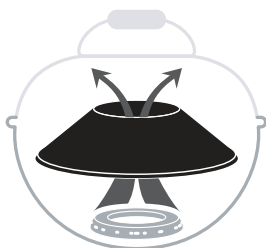


The heart of the OUTDOORCHEF gas kettle barbecue is the EASY FLIP funnel, which embodies the innovative genius of OUTDOORCHEF's engineers.

The EASY FLIP funnel enables you to change the heat distribution from direct to indirect within a matter of seconds. At the same time, it functions as an intelligent protective shield to prevent detrimental flare-ups and unwanted smoking.

Just one hand movement is all it takes to switch from direct to indirect grilling, cooking and baking: simply turn over the EASY FLIP funnel.

DIRECT HEAT



For direct grilling and cooking



work with high temperature that is concentrated on the rack. For example for a lovely grilled finish on the steak

INDIRECT HEAT



For indirect grilling, cooking and baking



the heat is distributed evenly in the closed barbecue kettle. Ideal, for example, for steaming vegetables or slow roasting a joint.

INSTRUCTIONS FOR USING THE GAS KETTLE BARBECUE

It couldn't be simpler:

1. Move the EASY FLIP funnel to the desired position. **CAUTION:** Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while grilling. **NOTE:** For direct grilling and cooking at the 🔥🔥🔥 setting, leave the lid open. It is only at the 🔥 – 🔥🔥 setting that the lid can be kept closed for direct grilling as well.
2. Select the appropriate accessories, if required.
3. Preheat the barbecue with its lid closed for about 10–15 minutes at the 🔥🔥🔥 setting.
4. After grilling, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.

TIPS AND TRICKS

With indirect heat



Relatively large roasting joints or whole chickens: The EASY FLIP funnel means there is no longer any need to turn over large pieces of meat while grilling. The heat from the gas burner rises along the insides of the barbecue kettle and is distributed evenly throughout the kettle. Place the food to be grilled on the preheated grilling rack and close the lid. Always leave a space between the individual pieces of meat. Closing the lid means the food to be grilled is evenly browned on all sides, while the juices remain in the joint.

To leave nothing to chance when cooking relatively large joints, we recommend using the OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – the digital meat thermometer for perfect results.

With direct heat



Smaller cuts of meat such as steaks, chops and sausages: Position the food to be grilled on the preheated grilling rack in the middle, and grill briefly to seal with the lid open. Then move the food to be grilled towards the outside, reduce the heat 🔥 and roast with the lid closed until done.

To achieve optimum results with flash-grilled meat, we recommend using the cast-iron griddle from OUTDOORCHEF

The right accessories make your OUTDOORCHEF even more enjoyable. Whether grilling, cooking or baking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.

You can find all the accessories for your barbecue at OUTDOORCHEF.COM

The OUTDOORCHEF grilling time chart for the individual grilled foods is available at OUTDOORCHEF.COM

GRILLING ON THE ADDITIONAL AREA

Preheat your barbecue at maximum heat 🔥🔥🔥 for about 10 minutes. Place the food to be grilled on the grilling rack and regulate the temperature according to your requirements 🔥–🔥🔥🔥.

AFTER GRILLING

1. Set the gas regulating knob of each burner to ○.
2. Close the gas supply at the gas bottle.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover.

CLEANING

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue, because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray.

In case of heavy contamination, heat up the barbecue for about 10 minutes at full power. For cleaning the funnel and the rack, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles).

For more thorough cleaning, use the OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Alternatively, you can use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues.

IMPORTANT: After each thorough cleaning, leave the barbecue burning at the 🔥🔥🔥 setting to allow it to dry out completely (burn out).

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: the barbecue must not be operated while using the OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER.

Wear gloves to protect your hands and, if possible, glasses to shield your eyes. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 15-30 minutes. Spray stained surfaces again, rinse thoroughly with water and leave to dry.

WARNING: Do not use the OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER on powder-coated surfaces.

USING THE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: the barbecue must not be operated while using the OUTDOORCHEF CHEF CLEANER.

Wear gloves and glasses for protection. Spray the barbecue or accessory while still slightly warm and leave the product to work for 10 minutes until the foam has dissolved.

If required, clean off any remaining residue using a suitable barbecue brush or a nylon sponge. Then rinse thoroughly with water and dry.

WARNING: Not suitable for wood, plastic, powder coated or varnished surfaces.

MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after long periods of storage. Spiders and other insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **CHECK FOR LEAKS** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before lengthy storage.
- Following lengthy storage, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be renewed immediately, as described in the **SAFETY NOTES** chapter.
- We recommend the following so you will be able to enjoy your barbecue for as long as possible:
- Once a year, apply wood oil to all wooden parts – this helps to prevent cracking.
- Once your barbecue has cooled down fully, protect it against the effects of the weather using a suitable **OUTDOORCHEF** cover.
- Remove the cover after rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

TROUBLESHOOTING

The burner does not light:

- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.
- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.

No spark:

- Make sure that the battery has been inserted correctly (in barbecues with electric ignition).
- The distance between the burner and electrode is only allowed to be 5–8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert a new battery (type AAA, LR03, 1.5 volts) in the electric ignition (in barbecues with electric ignition).

Please contact the retailer if you cannot get the barbecue to operate with reference to the measures above.

CONSUMER WARRANTY

1. Warranty and relation to other rights of the purchaser

As a private end user (consumer) purchasing this **OUTDOORCHEF** product from an authorized dealer, you are eligible to receive a manufacturer's warranty from Outdoorchef AG ("OC").

The manufacturer's warranty entitles you to assert warranty claims against the warranty provider in accordance with this agreement. The warranty claims exist in addition to your other contractual or statutory rights. These other rights are not excluded or restricted by this warranty. Therefore, you can also assert other contractual or statutory claims against the respective obligated parties. Thus for example, claims asserted under the Product Liability Act are not affected by this guarantee. As the purchaser, you may in particular also assert contractual warranty claims against the seller. The reversal of the purchase contract, for example, can only be pursued against the seller, but not against OC under this warranty.

2. Participants and warranty conditions

The warranty provider is OC. All end customers who purchase a new product from an authorized dealer for private purposes are eligible for the warranty. Proof of purchase shall be the purchase receipt. A purchase for private use means the product is purchased by a person for purposes which are, for the most part, not associated with either their commercial or their independent vocational activities. If it becomes recognised that a warranty claim must be made, said warranty claim must be asserted against the warranty provider within two months. Otherwise, the warranty claim will be excluded. For obvious defects, this limitation period begins upon receipt of the product. OC therefore recommends that you check the product for defects immediately upon receipt.

3. Scope

The warranty is valid from the date of purchase and is granted in the following cases, provided that no exclusion of facts exists pursuant to Paragraph 4:

- 3 years on the enamelled kettle (bottom part and lid) against corrosion perforation
- 3 years on the enamelled barbecue grid against corrosion perforation or burn-through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion perforation or burn-through
- Faults in the enamel coating prior to first use
- 2 years on all remaining manufacturing/material defects

Imperfections which are not considered to be defects include functionally insignificant and reasonable irregularities, differences in the colour of enamelling and minor defects such as production-related support points at the lower edge of the lid or on the suspensions.

In a warranty case, OC will exchange and replace, at the purchaser's request, either the damaged/defective parts or the entire product. As far as is reasonable, an exchange can be made for a similar model of a newer design, e.g. for a successor model. Insofar as the functionality of the product is not affected by a defect and to an extent reasonable for you as the customer, appropriate financial compensation can be offered to you in lieu of repair.

During the processing of a warranty claim (verification and possibly replacement) the purchaser shall not be entitled to assert a claim for a replacement or other compensation against OC. Undertaking warranty services does not mean that the warranty period is extended or restarted. Exchanged parts become the property of OC. The warranty period will only start again if the product is replaced.

Any further claims against the warranty provider are not covered by this warranty. However, this does not restrict or exclude your claims on other legal grounds (see also Section 1 above).

4. Exclusion

The warranty shall not apply in the following cases:

- Normal wear and tear resulting from normal (intended) use, especially to general wear parts such as funnel, flame cover, burner, thermometer, ignition and battery, electrode, ignition cable, gas hose, gas pressure regulator, heating element, reflector, aluminium protection foil, barbecue grid or charcoal grate and basket, lighting grate and charcoal/drip pan.
- Damage to the enamel from the use of utensils and other devices, provided that the error did not already demonstrably exist before first use.
- Defects and/or damage due to misuse, improper use, in particular due to not following the instruction manual, safety instructions or operating/maintenance instructions (for example, use of outdoor equipment indoors, damage resulting from incorrect installation, improper cleaning of the enamelled surface of the funnel or grill bars, failure to perform a leakage test to the extent recommended in the operating instructions, use of harmful chemicals, unintended use, etc.).
- Defects and/or damages that are remedied through intervention or repair by persons other than those authorized by OC.
- Defects and/or damage caused by destructive weather influences (e.g. hail or lightning).
- Defects and/or damage due to vandalism or due to intentional or negligent damage to the extent that this was not caused by OC.
- Defects and/or damages incurred during transport to the buyer, unless the transport was arranged by the warranty provider.
- Defects and/or damage due to force majeure.
- Defects and/or damage due to wear caused by professional use for commercial purposes (e.g. use in a hotel or restaurant).

5. Processing of warranty claims

In the event of a warranty claim please contact us or one of our authorized dealers (a dealer directory is available at www.outdoorchef.com) as soon as possible and tell us your address and, if possible, the product/product part, sales receipt information, serial number and item number (both can be found on the data sticker on your barbecue; see the first section of the instruction manual). Please describe the defect and, if possible, also send us a photo of it. In order to verify your warranty claim, you will need to return the product to us or your local dealer (bring-in warranty). Once your warranty claim has been verified, we will reimburse the necessary and required transport and shipping costs, otherwise we will send the product back to you at your expense.

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

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

* A dealer directory can be found on our website at OUTDOORCHEF.COM

** The serial number and article number can be found on the data sticker on your barbecue (see the first section in this **USER GUIDE**) for information.

TECHNICAL INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	
- Small burner	1.20 kW
- Large burner	8.50 kW
Gas consumption	702 g/h
28–30/37 mbar	
- Small burner nozzle	0.55 mm/mark: BF
- Large burner nozzle	1.47 mm/mark: BT
50 mbar	
- Small burner nozzle	0.48 mm/mark: AF
- Large burner nozzle	1.27 mm/mark: AT
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	8.50 kW
Gas consumption	612 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.47 mm/mark: BT
Nozzle (50 mbar)	1.27 mm/mark: AT
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	5.40 kW
Gas consumption	389 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.15 mm/mark: BN
Nozzle (50 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	5.60 kW
Gas consumption	397 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.15 mm/mark: BN
Nozzle (50 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	4.30 kW
Gas consumption	315 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.02 mm/mark: BL
Nozzle (50 mbar)	0.88 mm/mark: AH
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Categories

I_B/P (30 mbar)
I_B/P (50 mbar)
I₊ (28/30/37 mbar)

Electric ignition

A battery (type AAA, LR03, 1.5 volts) is required for operating the electric ignition.

Note on the temperature display

The thermometer display is subject to a +/-10 % fluctuation.

Web page

More information, tips and tricks, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at OUTDOORCHEF.COM

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zurich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 75618 Rheinfelden Germany
CetL, CetL ₁₀₀ Total rate 32cm		

IMPORTANT:

Veillez avant tout noter le numéro de série de votre barbecue boule à gaz sur le verso de cette notice d'utilisation. Selon le modèle, vous trouverez le numéro sur l'**autocollant** situé sur la structure ou sur la plaque de base du barbecue.



La référence et la désignation de votre barbecue boule à gaz sont disponibles sur la **Welcome Card**, jointe à l'ensemble des documents.

Le numéro de série et la référence sont importants pour assurer le bon déroulement de toutes vos demandes, commandes de pièces de rechange ou éventuels cas de garantie. Veuillez conserver cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Elle contient des informations importantes relatives à 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 de graves conséquences. Ne placez ni liquide ou matériau inflammable, ni bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. Ne stockez jamais le barbecue ou les bouteilles de gaz dans un local fermé sans aération.

Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à gaz **OUTDOORCHEF**, lisez ce mode d'emploi attentivement. Le barbecue ne doit être utilisé qu'en plein air et être placé à une distance d'au moins 1,50 m d'objets inflammables.

BOUTEILLES DE GAZ




- Posez uniquement des bouteilles de gaz d'un poids de remplissage 8 kg maximum sur la plaque de fond. Placez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet, voir les **INSTRUCTIONS DE MONTAGE**.
- La sangle fournie ou le support pour bouteilles de gaz prévu sert à fixer les bouteilles de gaz. Veillez à ce que tous les raccords vissés soient bien étanches. **(III. 2A)**
- Avant la mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz, procédez à une **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ**
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température supérieure à 50° C et ne jamais les stocker dans un local fermé ou au sous-sol.
- Observez à la lettre les instructions de sécurité apposées sur les bouteilles de gaz que vous utilisez.
- **INDICATION** : Veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et la bouteille de gaz aux réglementations locales.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le propriétaire du barbecue doit conserver ce mode d'emploi et toujours l'avoir à disposition.


Mettez l'appareil en marche conformément au chapitre **GUIDE POUR L'ALLUMAGE**.

- « A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux »
- « Consulter la notice avant l'utilisation »
- « **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart »
- « Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation »

- « Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation »
- « Fermer le robinet du récipient de gaz après usage »
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne poussez jamais les appareils équipés de roulettes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Portez des gants de protection quand vous touchez les parties chaudes.
- Après la grillade, positionnez toujours le bouton de réglage de gaz sur  et fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position  et l'alimentation en gaz doit être fermée sur la bouteille. **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 concernant la **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ.**
- Si vous doutez de l'étanchéité, positionnez le bouton de réglage de gaz sur  et fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille. Faites vérifier les parties conductrices de gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou présentent des marques d'usure, il faut immédiatement le remplacer. Le tuyau ne doit pas être plié et ne doit présenter aucune fissure. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'alimentation en gaz avant d'enlever le tuyau.
- Changez le tuyau et le bouton de réglage de gaz après 2 à 3 ans d'utilisation à compter de la date d'achat. Veillez à ce que le bouton de réglage de gaz et le tuyau soient conformes aux normes EN applicables.
- La longueur conseillée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas excéder 150 cm.
- N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni recouvrir les aérations de l'espace dans lequel la bouteille est placée.
- « Ne pas modifier l'appareil »
- 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. Le tuyau de gaz doit impérativement être gardé éloigné des surfaces extérieures chaudes du barbecue. Le tuyau mural ne doit pas être tordu. Le tuyau des modèles possédant un guide-tuyau doit obligatoirement être fixé dans ce guide.
- Le tuyau et le bouton de réglage de gaz sont conformes aux normes EN et aux réglementations de chaque pays respectif.
- Dans le cas où la pleine puissance ne peut être atteinte et que vous soupçonnez une obstruction dans l'alimentation en 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 un sol en bois ou d'autres surfaces inflammables. Tenez-le éloigné des matériaux inflammables.
- Évitez tout choc thermique à la plaque sur les appareils avec plaque de granit.
- Ne stockez jamais le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où le barbecue est placé dans un local pour l'hiver, il faut absolument enlever la bouteille de gaz. Elle doit toujours être stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré où les enfants n'ont pas accès.
- Avant la mise en service, placez le barbecue à l'abri du vent si possible.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, il doit être, après son complet refroidissement, protégé contre les agressions extérieures par une housse de protection. Vous trouverez ces housses de protection chez votre revendeur.
- Retirez la housse de protection après une forte pluie pour prévenir toute stagnation d'humidité.

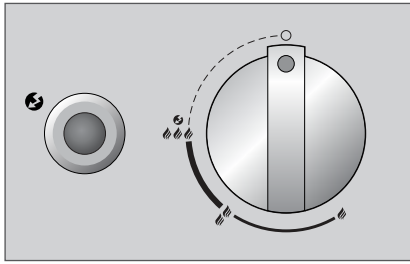
VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

AVERTISSEMENT ! Pendant la vérification de l'étanchéité, aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité. Ceci est aussi valable pour les fumeurs. 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 .
2. Ouvrez l'alimentation en gaz et badigeonnez avec un pinceau toutes les parties conductrices de gaz (le raccordement à la bouteille de gaz / le régulateur de pression de gaz / le tuyau de gaz / l'arrivée de gaz / le raccordement à la soupape) avec une solution savonneuse faite à moitié de savon liquide et à moitié d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites. **(III. 2B)**
3. La formation de bulles indique les fuites. **IMPORTANT !** Le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
4. Supprimez les fuites en resserrant les vis des raccordements, si cela est possible, sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Répétez les points 1 et 2.
6. Si les fuites ne peuvent être éliminées, 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.

EXPLICATIONS DES SYMBOLES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Allures de chauffe et allumage



- : Position arrêt
- 🔥 : puissance basse
- 🔥🔥 : puissance moyenne
- 🔥🔥🔥 : puissance maximale
- 🔥🔥🔥🔥 : Allumage
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Allumeur

Positions de l'entonnoir EASY FLIP



- Position directe l'entonnoir EASY FLIP
- Position indirecte l'entonnoir EASY FLIP

SYSTÈME DE BRÛLEURS DE LA SPHÈRE

Modèles avec un brûleur circulaire (III. 1A)




Le brûleur circulaire atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

Modèles avec deux brûleurs circulaires (III. 1B)






















Le grand brûleur circulaire atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

Le petit brûleur circulaire est conçu pour cuire à basse température et ne se laisse que très peu réguler. La différence entre les positions 🔥🔥🔥 et 🔥 n'est pas visible. Le petit brûleur circulaire atteint une température d'env. 100 à 120° C.






AVANT LA PREMIÈRE GRILLADE

1. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
2. Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces conduisant le gaz comme décrit dans le chapitre **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ**. Effectuez la vérification même si votre revendeur vous a livré votre barbecue sphérique à gaz complètement monté.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 20 à 25 minutes sur la position   .

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz sont bien serrés. (Procédez comme indiqué au chapitre **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ**)
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION !** N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- 4 a. Modèles avec un brûleur circulaire:
appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la    . Pressez sur le bouton d'allumage noir et tenez-le pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1C)**
- 4 b. Modèles avec deux brûleurs circulaires et bouton d'allumage séparé :
appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .
Pressez le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
Ou appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    . Pressez le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1D)**
- 4 c. Modèles deux brûleurs circulaires sans bouton d'allumage séparé:
appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .
Maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1E)**
Ou appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    . Maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Patientez 2 minutes que le gaz non brûlé puisse se volatiliser. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause au chapitre **COMMENT RÉMÉDIER AUX PROBLÈMES**.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz sont bien serrés. (Procédez comme indiqué au chapitre **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ**). **INDICATION :** Pour le MINICHEF 420 G, les tablettes latérales doivent être rabattues pendant toute l'utilisation du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION !** N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la    .
Actionnez plusieurs fois le bouton d'allumage rouge jusqu'à ce que le gaz s'enflamme. **(III. 1F)**
5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Patientez 2 minutes que le gaz non brûlé puisse se volatiliser. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause au chapitre **COMMENT RÉMÉDIER AUX PROBLÈMES**.

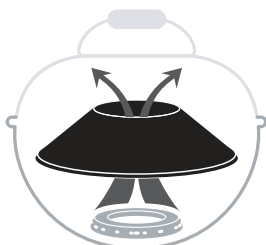
AVEC LE SYSTÈME ENTONNOIR EASY FLIP, VOUS AVEZ DEUX BARBECUES



L'entonnoir EASY FLIP forme le cœur du barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF et reflète l'art innovateur des ingénieurs OUTDOORCHEF.

L'entonnoir EASY FLIP vous permet de passer d'une répartition directe de la chaleur à une répartition indirecte en quelques secondes. En tant que bouclier intelligent, il empêche en même temps la combustion nocive de la graisse par embrasement et le développement de fumées désagréables. Un seul geste suffit pour passer du barbecue direct à la grillade ou à la cuisson de façon indirecte : retourner tout simplement l'entonnoir EASY FLIP.

CHALEUR DIRECTE



Pour gril et cuisson de manière directe,



vous travailler à haute température qui se concentre sur la grille. Par exemple, pour obtenir un joli motif sur le steak à griller,

CHALEUR INDIRECTE



Pour gril, cuisson et cuisson «façon four» de manière indirecte,



la chaleur se répartit de manière uniforme dans la sphère fermée. Idéal pour faire cuire les légumes à l'étuvée ou faire mijoter un rôti.

MODE D'EMPLOI DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

C'est très simple.

1. Mettez l'entonnoir EASY FLIP dans la position souhaitée. **ATTENTION !** Portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade. INDICATION : Pendant les grillades ou la cuisson au niveau 🔥🔥🔥, il faut laisser le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau 🔥 – 🔥🔥, même en cuisson directe.
2. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position 🔥🔥🔥, le couvercle étant fermé.
4. Tournez le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz. Même si la bouteille est vide, il est nécessaire de bien fermer le robinet de la bouteille de gaz.

CONSEILS ET ASTUCES


Chaleur indirecte



Gros rôtis ou poulets entiers Il n'est plus nécessaire de tourner les gros morceaux à rôtir pendant le barbecue grâce à l'entonnoir EASY FLIP. La chaleur du brûleur à gaz s'élève sur le long des parois intérieures de la sphère et se répartit de manière uniforme à l'intérieur. Posez les aliments à griller sur la grille préchauffée et refermez le couvercle. Écartez toujours un peu les morceaux de viande. Par la fermeture du couvercle, les aliments à griller brunissent de manière régulière sur toutes les faces et les rôtis restent juteux. Pour ne rien laisser au hasard dans le cas de gros aliments à griller, nous vous conseillons d'utiliser le GOURMET CHECK de OUTDOORCHEF, un thermomètre mesurant la température interne pour garantir un résultat parfait.

Chaleur directe










Des morceaux de viande de plus petite taille comme les steaks, les côtelettes et les saucisses. Les aliments à griller sont posés au milieu de la grille préchauffée et saisis rapidement en laissant le couvercle ouvert. Placez ensuite les aliments sur l'extérieur, réduisez la chaleur  et terminez la cuisson avec le couvercle fermé.

Pour obtenir un résultat parfait avec des aliments à griller rapidement, nous vous conseillons d'utiliser la plaque de fonte de OUTDOORCHEF.


Vous aurez encore plus de plaisir avec votre OUTDOORCHEF avec les bons accessoires. Pour griller, mijoter ou cuire au four: Laissez libre cours à votre imagination et au plaisir de l'expérience.

Vous trouverez sous outdoorchef.com tous les accessoires pour votre barbecue. Le tableau OUTDOORCHEF des durées de cuisson des différentes grillades se trouve sous OUTDOORCHEF.COM

GRILLER SUR LA SURFACE DE GRILL SUPPLÉMENTAIRE

Préchauffez votre barbecue à pleine puissance    pendant environ 10 minutes. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température selon vos souhaits    .

APRÈS LA GRILLADE



1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur .
2. Fermez l'alimentation en 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'est évaporée, soit elle a été dérivée dans le bac récupérateur de graisse.

Si votre barbecue est plus encrassé, chauffez-le à pleine puissance durant environ 10 minutes. Utilisez pour le nettoyage de l'entonnoir et de la grille une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier).

Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le DÉTERGENT POUR BARBECUE D'OUTDOORCHEF. Vous pouvez aussi utiliser une éponge pour casserole en nylon et de l'eau savonneuse afin d'ôter tous les résidus.

IMPORTANT ! Après le nettoyage, laissez bien sécher le barbecue en le faisant fonctionner sur la position   .

UTILISATION DU BARBECUE CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : le barbecue ne doit pas être allumé lorsque vous utilisez le BARBECUE CLEANER OUTDOORCHEF.

Porter des gants pour protéger vos mains et, si possible, des lunettes. Appliquer soigneusement le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laisser agir 15 à 30 minutes. Vaporiser à nouveau les surfaces encrassées, rincer abondamment à l'eau et les laisser sécher.

ATTENTION : ne pas utiliser le détergent pour barbecue d'OUTDOOR CHEF sur des surfaces dotées d'un revêtement par poudre.

UTILISATION DU CHEF CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : le barbecue ne doit pas être mis en marche pendant le nettoyage avec le CHEF CLEANER D'OUTDOORCHEF.

Porter des gants et des lunettes de protection. Pulvériser le barbecue ou l'accessoire encore légèrement chaud et laisser agir pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la mousse ait disparu.

Si nécessaire, frotter avec une brosse pour barbecue adaptée ou une éponge en nylon. Ensuite, rincer abondamment avec de l'eau et sécher.

ATTENTION : ne convient pas pour les surfaces en bois, plastique, protégées avec une revêtement par poudre ou laquées.

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 après chaque long stockage. Des araignées et autres insectes peuvent causer des obstructions à éliminer 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 de leur bonne fixation.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ** avant de le réutiliser. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- 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, vérifiez le tuyau de gaz quant à d'éventuelles fissures, pliures ou autres dommages éventuels. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme décrit au chapitre

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

- Pour que vous puissiez profiter aussi longtemps que possible de votre barbecue, nous vous recommandons ce qui suit:
- Traitez une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures.
- Protégez votre barbecue des agressions extérieures avec une housse de protection d'**OUTDOORCHEF** adaptée.
- Pour éviter l'accumulation d'humidité, enlevez la housse après une pluie. Vous trouverez ces housses de protection chez votre revendeur.

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas:

- Vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- Assurez-vous qu'il y ait assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que l'étincelle saute bien de l'électrode au brûleur.

Aucune étincelle:

- Assurez-vous que la pile soit correctement placée (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).
- La distance entre le brûleur et l'électrode devrait être au maximum de 5 à 8 mm.
- Assurez-vous que les câbles soient bien branchés et solidement fixés sur l'allumage électrique et sur l'électrode.
- Insérez une nouvelle pile (type AAA, LR03 1.5 Volt) dans l'allumage électrique (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).

Si vous ne pouvez pas allumer le barbecue après avoir essayé d'éliminer les problèmes à l'aide des remèdes mentionnés ci-dessus, contactez votre point de vente.

GARANTIE CONSOMMATEUR

1. Garantie et autres droits de l'acheteur

En achetant ce produit **OUTDOORCHEF** chez un revendeur agréé, vous bénéficiez en tant que client final privé (consommateur) de la garantie fabricant Outdoorchef AG ("OC"). La garantie fabricant assure des droits à la garantie vis-à-vis du garant et conformément aux conditions de cet accord. Les droits à la garantie s'appliquent parallèlement à vos autres droits contractuels et légaux. Ces autres droits ne sont pas exclus ni limités par cette garantie. Vous pouvez donc également faire valoir vos autres droits contractuels ou légaux face aux parties engagées. En conséquence, les droits définis par la loi sur la responsabilité des produits restent valables. En tant qu'acheteur, vous pouvez également faire valoir vos droits de garantie vis-à-vis du vendeur. Vous pouvez notamment demander la résiliation du contrat d'achat exclusivement auprès du vendeur et non auprès de OC dans le cadre de cette garantie.

2. Parties et conditions d'application de la garantie

Le garant est OC. Tout client final ayant acheté un produit neuf chez un revendeur agréé à des fins personnelles peut bénéficier de la garantie. Pour justifier de l'achat, il faut présenter une preuve d'achat. On parle d'achat à des fins personnelles quand un produit est acheté par une personne physique et quand l'usage du produit reste majoritairement privé et donc ne pouvant être attribué ni à une activité commerciale ni à une activité professionnelle indépendante. Si un cas de garantie se présente, toute réclamation doit être présentée au garant dans la limite de deux mois. Sinon, toute réclamation sera refusée. En cas de défaut apparent, le délai de forclusion commence à compter de la date d'achat du produit. OC vous conseille donc de bien vérifier le produit au moment de l'achat.

3. Étendue

La garantie est valable dès la date d'achat et s'applique dans les cas suivants, à condition qu'il n'existe aucun cas d'exclusion comme défini au point 4 :

- 3 ans pour la sphère émaillée (partie inférieure et couvercle) contre la corrosion.
- 3 ans pour la grille émaillée contre la corrosion et les brûlures.

- 3 ans pour les pièces en acier contre la corrosion et les brûlures.
- Défaut de l'émaillage avant la première utilisation.
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux.

Ne sont pas considérés comme défauts, les inégalités raisonnables pour vous, client, et qui n'impactent pas le fonctionnement, les différences de couleur de l'émaillage ou les petits défauts qui résultent de la production comme les points d'appui sur le bord inférieur du couvercle ou sur les suspensions.

En cas demande de garantie, OC se réserve le droit de remplacer ou d'échanger soit la pièce défectueuse ou abîmée soit la totalité du produit. Si vous, client, estimez que cela est raisonnable, il est également possible que le produit soit échangé contre un produit similaire d'une nouvelle série, comme par exemple un modèle plus récent. Si le fonctionnement du produit n'est pas entravé par un défaut constaté et qu'il reste raisonnable pour vous, client, il est possible qu'une compensation financière adaptée vous soit proposée à la place d'une réparation.

Pendant le traitement de la garantie (vérification et échange éventuel), OC n'est pas tenu de vous fournir un produit de remplacement ni de vous verser tout dédommagement. Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de sa durée. Les pièces échangées deviennent la propriété de OC. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.

Cette garantie ne permet aucun autre recours contre le garant. Ceci n'exclue pas ni ne limite les droits basés sur d'autres motifs juridiques (voir point 1).

4. Exclusions de garantie

La garantie est exclue dans les cas suivants :

- Une usure normale en cas d'utilisation conforme, en particulier en ce qui concerne les pièces d'usure comme l'entonnoir, le toitures anti-flammes, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régleur de pression du gaz, l'élément de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium, la grille ou la grille à charbon et le panier à charbon, la grille d'allumage ainsi que le réceptacle pour les graisses des barbecues à charbon.
- Les dommages subis par l'émaillage lors de l'utilisation des appareils, quand ceux-ci n'ont pas été constatés avant la première utilisation.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation non conforme ou inexacte, en particulier en cas de non-respect du mode d'emploi, des consignes de sécurité ou des consignes d'utilisation et de maintenance (utilisation d'appareils destinés à l'extérieur en intérieur, dommages liés à un montage erronés, à un nettoyage non conforme de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, à la non réalisation d'un test d'étanchéité comme recommandé dans le monde d'emploi, à l'utilisation de produits chimiques nocifs, à une utilisation abusive, etc.).
- Défauts et/ou dommages suite à une intervention ou une réparation réalisée par une personne non autorisée par OC.
- Défauts et/ou dommages dus à des intempéries dévastatrices (comme la grêle ou la foudre).
- Défauts et/ou dommages liés à une dégradation volontaire ou à un acte délibéré ou de négligence non imputable à OC.
- Défauts et/ou dommages causés lors de la livraison à l'acheteur, à condition que le garant ne se soit pas chargé du transport.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation professionnelle à des fins commerciales (utilisation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration par exemple).

5. Prise en charge

En cas de réclamation, veuillez-vous adresser le plus tôt possible à nos collaborateurs ou à nos revendeurs agréés (liste des revendeurs disponible sur www.outdoorchef.com) et indiquez votre adresse ainsi que, dans la mesure du possible, le produit/la pièce concerné, la preuve d'achat, le numéro de série et la référence du produit (disponibles sur l'autocollant situé sur le barbecue ; voir la première partie du mode d'emploi).

Décrivez le défaut constaté et ajoutez si possible des photos. Afin de vérifier le cas de garantie, veuillez nous envoyer le produit ou le déposer chez un revendeur (garantie retour en atelier). En cas de réclamation justifiée, nous remboursons les frais de transport et d'expédition nécessaires et obligatoires. Sinon, nous renvoyons le produit à vos frais.

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

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

* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site Internet unter OUTDOORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que la référence sur l'autocollant collé sur votre barbecue (se référer à la première partie de cette **NOTICE D'UTILISATION**).

INFORMATIONS TECHNIQUES

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	
- petit brûleur	1.20 kW
- grand brûleur	8.50 kW
Consommation de gaz	702 g/h
28-30/37 mbar	
- injecteur petit brûleur	0.55 mm/marquage: BF
- injecteur grand brûleur	1.47 mm/marquage: BT
50 mbar	
- injecteur petit brûleur	0.48 mm/marquage: AF
- injecteur grand brûleur	1.27 mm/marquage: AT
Pression de gaz	Butane 28 mbar
	Propane 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	8.50 kW
Consommation de gaz	612 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.47 mm/marquage: BT
Injecteur (50 mbar)	1.27 mm/marquage: AT
Pression de gaz	Butane 28 mbar
	Propane 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	5.40 kW
Consommation de gaz	389 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.15 mm/marquage: BN
Injecteur (50 mbar)	1.02 mm/marquage: AN
Pression de gaz	Butane 28 mbar.
	Propane 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	5.60 kW
Consommation de gaz	397 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.15 mm/marquage: BN
Injecteur (50 mbar)	1.02 mm/marquage: AN
Pression de gaz	Butane 28 mbar.
	Propane 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	4.30 kW
Consommation de gaz	315 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.02 mm/marquage: BL
Injecteur (50 mbar)	0.88 mm/marquage: AH
Pression de gaz	Butane 28 mbar
	Propane 37 mbar

Catégories

I_{B/P} (30 mbar)
I_{B/P} (50 mbar)
I₊ (28/30/37 mbar)

Allumage électrique

Pour l'allumage électrique, vous avez besoin d'une pile de type: AAA, LR03, 1.5 volt.

Indications concernant le thermomètre

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

Site Internet

Vous trouverez des informations complémentaires, des conseils et astuces, recettes et autres renseignements utiles sur les produits OUTDOORCHEF sous OUTDOORCHEF.COM

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggliwilstrasse 28, 8050 Zurich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₁ / Cat. I ₂ EP Total rate 2.0m³/h		

IMPORTANTE:

Annotare per prima cosa il numero di serie del barbecue sferico sulla pagina posteriore di queste istruzioni per l'uso. A seconda del modello di barbecue, è possibile trovare questo numero sull'**etichetta informativa**, che si trova sulla struttura del barbecue o sul ripiano inferiore.



Il numero articolo e il nome del barbecue a gas sono reperibili sulla **Welcome Card**, allegata ai documenti.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per evitare disguidi in caso di domande, per ordinare pezzi di ricambio e per qualsiasi richiesta di garanzia. Conservare le istruzioni d'uso in un luogo sicuro, poiché esse contengono istruzioni importanti su sicurezza, operatività e manutenzione.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga ad usare questo grill deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del grill non è consentito ai bambini. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale d'installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze. Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del grill. Non collocare mai il grill o la bombola del gas in locali chiusi privi di aerazione. Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas leggere attentamente le presenti istruzioni. Il grill è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di almeno 1.5 metri da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS




- Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole del gas che non superino i 8 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento, vedere **MANUALE DI INSTALLAZIONE**.
- Per fissarla, usare la cinghia fornita in corredo o l'apposito supporto. Verificare che non vi siano raccordi a vite anneriti. (**Fig. 2A**)
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il grill e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50° C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.
- **NOTA:** controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono in grado di funzionare regolarmente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che in caso di regolatore di pressione e bombola differenti risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue messi in commercio e, se necessario, adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Le presenti istruzioni d'uso devono essere conservate dal proprietario e tenute sempre a portata di mano.

Per attivare il barbecue, seguire le **ISTRUZIONI PER L'AVVIAMENTO**.

- "Utilizzare solo all'aperto"
- "Leggere queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo"
- "**ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini"
- "Il dispositivo deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso"
- "Non spostare il dispositivo durante l'uso"
- "Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola"
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.

- Gli apparecchi dotati di ruote sterzanti non devono essere spostati su superfici non piane o con gradini.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo l'uso riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione  e chiudere la valvola di erogazione del gas sulla bombola.
- Durante la sostituzione della bombola, accertarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione  e che la valvola posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver allacciato una nuova bombola del gas controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta, portare la manopola di regolazione del gas in posizione  e chiudere la valvola posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e la manopola di regolazione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi alla normativa EN.
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non può essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo del catino, né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola del gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- "Non apportare modifiche all'apparecchio"
- Non apportare alcuna modifica al rubinetto del gas, alla valvola di sicurezza, al bruciatore o ad altre parti del grill. Se si nota un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il grill viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere lontano il tubo del gas dalle superfici calde del grill. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di grill dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e il regolatore devono essere conformi alle normative nazionali ed agli standard EN.
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che l'erogazione del gas non avviene regolarmente, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il grill su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Se si usa l'apparecchio con una piastra in granito, evitare che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali infiammabili.
- Se si tiene il grill a svernare in un locale, occorre assolutamente togliere la bombola del gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il grill, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertura per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le coperture sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere la copertura dopo una forte pioggia.

PROVA DI TENUTA

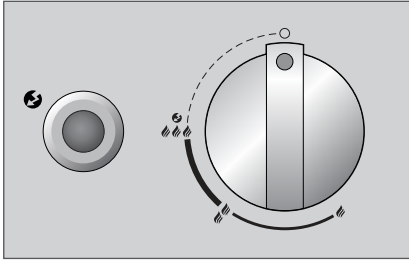
AVVERTENZA Durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze e non si deve fumare. Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi o fiamme libere.

1. La manopola di regolazione del gas deve stare in posizione (Grafik Panel Position O einfügen).
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola / regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con una soluzione saponata composta al 50 % da sapone liquido e al 50 % da acqua. Si può utilizzare anche uno spray cercafughe. **(Fig. 2B)**
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite. **IMPORTANTE:** il grill può essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.

NOTA: Eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione di utilizzo del grill.

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione



- : posizione Off
- 🔥 : bassa potenza
- 🔥🔥 : media potenza
- 🔥🔥🔥 : massima potenza
- 🔥🔥🔥🔥 : accensione
- 🔥🔥🔥🔥 : bruciatori

Posizionamento dell'imbuto EASY FLIP



- Posizione diretta dell'imbuto EASY FLIP
- Posizione indiretta dell'imbuto EASY FLIP

SISTEMA BRUCIATORE DEL BARBECUE SFERICO

Modelli con bruciatore singolo (Fig. 1A)




Il bruciatore ad anello raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥.

Modelli con doppio bruciatore (Fig. 1B)






















Il bruciatore grande raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

Il bruciatore piccolo è concepito per cotture a bassa temperatura e consente solo minime regolazioni. La differenza tra il livello 🔥🔥🔥 e 🔥 non è visibile. Il bruciatore piccolo raggiunge temperature da circa 100 a 120° C.






PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Lavare tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutti i componenti in cui passa il gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**. Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue sferico a gas sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il grill per circa 20–25 minuti al livello   

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill a coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- 4 a. Modelli con bruciatore singolo:
Premere la manopola di regolazione del gas e ruotarla in senso antiorario fino al livello    . Premere la manopola di accensione nera e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas. **(Fig. 1C)**
- 4 b. Modelli con doppio bruciatore e tasto di accensione separato:
premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarla in senso antiorario fino al livello    .
Premere il tasto di accensione nero e tenerlo premuto fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
Oppure premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore piccolo (manopola sinistra) e ruotarla in senso antiorario fino al livello    .
Premere il tasto di accensione nero e tenerlo premuto fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas. **(Fig. 1D)**
- 4 c. Modelli con doppio bruciatore senza tasto di accensione separato:
premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarla in senso antiorario fino al livello    .
Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas. **(Fig. 1E)**
Oppure premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore piccolo (manopola sinistra) e ruotarla in senso antiorario fino al livello    .
Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
5. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del grill, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**). **NOTA:** su MINICHEF 420 G le mensole devono essere estratte durante l'intera procedura di cottura.
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill a coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas e ruotarla in senso antiorario fino al livello    . Premere ripetutamente la manopola rossa fino all'accensione del gas. **(Fig. 1F)**
5. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del grill, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

IL SISTEMA A IMBUTO EASY FLIP TRASFORMA UN GRILL SINGOLO IN DUE GRILL

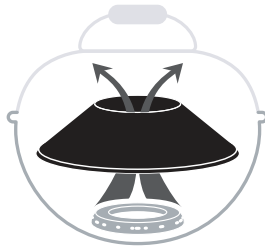


Il cuore del barbecue sferico a gas OUTDOORCHEF è l'imbuto **EASY FLIP**, un elemento che testimonia la capacità d'innovare degli ingegneri OUTDOORCHEF.

L'imbuto EASY FLIP consente in pochi secondi di variare la distribuzione del gas da diretta a indiretta. Allo stesso tempo funge da schermo protettivo intelligente e impedisce la nociva bruciatura dei grassi e lo sgradito sviluppo di fumo.

Con una sola mossa si passa dalla modalità di cottura alla griglia, cottura e arrostitura diretta a quella indiretta: basta capovolgere l'imbuto EASY FLIP.

CALORE DIRETTO



Per grigliare e cuocere direttamente



si lavora a temperatura elevata con il calore che si concentra sulla griglia. Per esempio, per ottenere un bel disegno della griglia sulla bistecca

CALORE INDIRETTO



Per grigliare, cuocere e arrostitire indirettamente



il calore si distribuisce uniformemente all'interno del grill sferico chiuso. Ideale per esempio per stufare verdure o cuocere un arrosto a bassa temperatura

ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A GAS

La procedura è molto semplice:

1. Portare l'imbuto EASY FLIP nella posizione desiderata. **ATTENZIONE:** durante l'uso del grill cambiare la posizione dell'imbuto solo indossando guanti resistenti alle alte temperature. **NOTA:** per la grigliatura diretta a livello 🔥🔥🔥 mantenere il coperchio aperto. Solo ai livelli 🔥 - 🔥🔥 è possibile mantenere il coperchio chiuso anche in caso di grigliatura diretta.
2. Scegliere eventualmente l'accessorio che si vuole utilizzare.
3. Preriscaldare il grill a coperchio chiuso per circa 10–15 minuti al livello 🔥🔥🔥.
4. Quando si è terminato di usare il grill riportare la manopola di regolazione del gas in posizione ○. Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.

CONSIGLI PRATICI

Con calore indiretto




Grossi pezzi di carne da arrostire o polli interi: grazie all'imbuto EASY FLIP non è più necessario girare i pezzi di carne grossi durante la grigliatura. Il calore del bruciatore sale lungo le pareti interne del barbecue sferico e si propaga omogeneamente in tutta la sfera. Sistemare la carne da grigliare sulla griglia preriscaldata e chiudere il coperchio. Lasciare sempre un po' di distanza tra i singoli pezzi di carne. Chiudendo il coperchio, la carne si dora uniformemente da tutti i lati e non perde i suoi succhi.

Per non affidarsi al caso e ottenere una cottura perfetta, consigliamo per i pezzi grossi di carne l'uso dell'**OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**, lo strumento che misura la temperatura interna.

Con calore diretto



Pezzi di carne piccoli come bistecche, cotolette e würstel: posizionare la carne da grigliare al centro della griglia e arrostire brevemente a coperchio aperto. Spostare poi la carne verso l'esterno, ridurre il calore a  e completare l'arrostitura a coperchio chiuso.







Per ottenere un risultato ottimale con le cotture brevi, consigliamo di utilizzare la piastra in ghisa di **OUTDOORCHEF**.

Con l'accessorio giusto, si prova ancora più gusto ad utilizzare **OUTDOORCHEF**. Qualunque tipo di cottura scegliate, liberate la vostra creatività e voglia di sperimentare.


Trovate tutti gli accessori per il vostro grill nel sito OUTDOORCHEF.COM

La tabella dei tempi di cottura **OUTDOORCHEF** per i vari tipi di cottura alla griglia si trova nel sito OUTDOORCHEF.COM

GRIGLIARE SULLA PIASTRA DA GRILL SUPPLEMENTARE

Preriscaldare il grill alla massima potenza    per circa 10 minuti. Sistemare i cibi da grigliare sulla griglia e regolare la temperatura secondo le proprie esigenze   .

AL TERMINE DELLA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
3. Pulire il grill dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il grill con l'apposita copertura.

PULIZIA

Tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una minima pulizia, perché la maggior parte dei grassi evapora o finisce nell'apposita vaschetta di raccolta.

Se il grill è molto sporco, riscaldarlo per circa 10 minuti alla massima potenza. Per pulire l'imbuto e la griglia utilizzare una spazzola per grill con setole in ottone (non con setole in acciaio).

Per una pulizia accurata, utilizzare il **PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF**. In alternativa è possibile usare una spugna per pentole in nylon e acqua con detersivo per eliminare tutti i residui staccati.

IMPORTANTE: Dopo ogni pulizia profonda far asciugare perfettamente il grill accendendolo al livello   .

UTILIZZO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

IMPORTANTE: il barbecue non deve essere in funzione durante l'applicazione del **PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF**.

Si consiglia di indossare guanti protettivi per proteggere le mani e possibilmente anche occhiali protettivi. Spruzzare il detergente sul grill o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 15-30 minuti. Spruzzare ancora una volta le superfici sporche con il detergente, sciacquarle accuratamente con acqua e poi lasciarle asciugare.

ATTENZIONE: il **PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF** non può essere utilizzato su superfici verniciate a polvere.

UTILIZZO DEL PULITORE PER CHEF OUTDOORCHEF

IMPORTANTE: il barbecue non deve essere in funzione durante l'applicazione del **PULITORE PER CHEF OUTDOORCHEF**.

Indossare guanti e occhiali per proteggersi. Spruzzare il detergente sul barbecue o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 10 minuti, fino alla scomparsa della schiuma.

Se necessario, ripassare con una spazzola apposita o una spugna in nylon. In seguito, sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.

ATTENZIONE: non adatto per superfici in legno o plastica, laccate o verniciate a polvere.

MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere il grill in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di non utilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il grill.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del grill su superfici non piane.
- Se il grill rimane inutilizzato per lungo tempo, è opportuno eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima del suo riutilizzo. Se avete dubbi, contattate il vostro fornitore di gas o il vostro rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il grill per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo la stagione invernale e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Vi consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti per utilizzare a lungo il vostro grill con immutata soddisfazione:
- Una volta all'anno trattate tutti gli elementi in legno con olio protettivo per legno, in modo da contrastare la formazione di fessurazioni.
- Proteggere il grill contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertura **OUTDOORCHEF**, una volta raffreddato completamente.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertura dopo un'esposizione alla pioggia. I coperchi adatti sono acquistabili presso i negozi specializzati.

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.
- Verificare che scocchi la scintilla fa l'elettrodo e il bruciatore.

Scintilla assente:

- Verificare che la batteria sia inserita correttamente (se il grill è del tipo con accensione elettrica).
- Fra il bruciatore e l'elettrodo non deve esserci una distanza superiore a 5–8 mm.
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- Inserire una batteria nuova (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt) nell'accensione elettrica (se il grill è del tipo con accensione elettrica).

Se questi interventi non sono utili a rimettere in funzione il grill, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE

1. Garanzia e indicazioni su altri diritti dell'acquirente

Con l'acquisto di questo prodotto **OUTDOORCHEF** presso un rivenditore autorizzato, il cliente finale privato (consumatore) ottiene una garanzia del produttore di Outdoorchef SA ("OC").

Questa garanzia le assicura i diritti qui contemplati nei confronti del produttore. I diritti di garanzia si sommano ai diritti aggiuntivi contrattuali e legali. Questa garanzia non limita o esclude alcuni di questi diritti aggiuntivi. Potrà quindi applicare i suoi diritti contrattuali o legali. In questo modo, non vengono intaccati i diritti stabiliti nella Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti.

In particolare, in qualità di acquirente avrà la possibilità di far valere i suoi diritti contrattuali di garanzia rispetto al venditore. Ad esempio, potrà far valere un eventuale annullamento del contratto d'acquisto solo verso il venditore e non verso OC, nell'ambito di questa garanzia.

2. Parti coinvolte e condizioni preliminari

Il responsabile della garanzia è OC. Ha diritto a garanzia qualsiasi cliente finale che acquista un prodotto nuovo a uso privato attraverso un canale di vendita autorizzato. L'acquisto deve essere provato esibendo la fattura. L'acquisto a uso privato ha luogo se il prodotto viene acquistato da una persona naturale a scopi non riconducibili prevalentemente alla relativa attività commerciale o professionale. Nel caso in cui venga riconosciuto il ricorso alla garanzia, la richiesta deve essere fatta pervenire al responsabile della garanzia entro due mesi. In caso contrario, qualsiasi rivendicazione di garanzia è esclusa. In caso di difetti evidenti, questo periodo di prescrizione ha inizio con il ritiro del prodotto da parte del consumatore. OC consiglia perciò di verificare la presenza di difetti immediatamente dopo aver preso possesso del prodotto.

3. Periodi di garanzia

Questa garanzia è valida a partire dalla data d'acquisto e viene applicata nei casi seguenti, salvo in caso di applicazione della clausola di esclusione della responsabilità secondo il par. 4:

- 3 anni per la sfera smaltata (parte inferiore e coperchio), contro la ruggine.
- 3 anni per la griglia smaltata, contro ruggine o segni di bruciatura.

- 3 anni per tutti i componenti in acciaio, contro ruggine o segni di bruciatura.
- Difetti di smaltatura al primo utilizzo.
- 2 anni per tutti gli altri difetti di fabbricazione o di materiale.

Non sono considerati come difetti irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni, come ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione.

In caso di applicazione della garanzia, OC sceglie se sostituire i componenti danneggiati o difettosi oppure l'intero prodotto. Se accettabile per il cliente, il prodotto può essere sostituito anche con un modello simile di fabbricazione più recente, ad esempio la nuova versione dello stesso. Se il funzionamento del prodotto non è stato compromesso da un difetto di funzionamento e previo assenso del cliente, in sostituzione della riparazione può essere offerto un rimborso finanziario adeguato.

Per la durata della procedura di garanzia (verifica ed eventuale sostituzione), non è previsto di poter beneficiare di un prodotto sostitutivo di OC o di un risarcimento di qualsiasi tipo. Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà a OC. Solo l'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.

Questa garanzia non dà diritto ad alcun altro diritto rispetto al suo responsabile. Tuttavia, non si esclude o limita il diritto alla rivendicazione di altri diritti (fare riferimento anche al paragrafo 1).

4. Limitazioni

La garanzia è esclusa nei seguenti casi:

- Normale usura durante l'uso conforme del prodotto, in particolare per parti generalmente soggette ad usura quali imbuto, copribruciatore, bruciatore, termometro cappa forno, accensione e batteria, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, manopola della pressione del gas, elemento riscaldante, deflettore, foglio protettivo in alluminio, griglia, griglia per carbonella o di accensione, braciere e recipiente raccogli grassi e per carbone.
- Danni alla smaltatura per prodotti usati, nel caso in cui sia impossibile provare che il difetto era presente precedentemente al primo utilizzo.
- Difetti e/o danni dovuti a utilizzo improprio o non in conformità alla documentazione, in particolare in caso di mancata osservanza di istruzioni per l'uso, indicazioni per la sicurezza o istruzioni di montaggio e di manutenzione (ad esempio utilizzo di dispositivi per esterni in spazi chiusi, danni occorsi in seguito a montaggio o pulizia inappropriati della superficie smaltata dell'imbuto o della griglia, mancata esecuzione della prova di tenuta qualora indicata nelle istruzioni, utilizzo di agenti chimici dannosi, uso per uno scopo diverso da quello previsto, ecc.)
- Difetti e/o danni causati dall'intervento o da riparazioni non eseguite da persone autorizzate da parte di OC.
- Difetti e/o danni causati da eventi atmosferici (ad esempio grandine o fulmini).
- Difetti e/o danni intenzionali, deliberati o dovuti a negligenza, salvo qualora causati da rappresentanti di OC.
- Difetti e/o danni insorti durante il trasporto presso il cliente, salvo qualora causati dal responsabile della garanzia.
- Difetti e/o danni dovuti a forza maggiore.
- Difetti e/o danni dovuti a usura derivante da un utilizzo professionale a scopo commerciale (ad es. hotel o gastronomia).

5. Procedura di garanzia

Nei casi nei quali si applica la garanzia, rivolgersi il più presto possibile a OC o a un rivenditore autorizzato (elenco dei rivenditori su www.outdoorchef.com), riportando, oltre al proprio nominativo, il prodotto/componente, la fattura d'acquisto, il numero di serie e il codice articolo (entrambi riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill; fare riferimento al primo paragrafo delle istruzioni per l'uso). L'aggiunta di fotografie del difetto è molto utile. Allo scopo di verificare l'applicazione della garanzia, consegnare il prodotto al rivenditore o a OC (garanzia bring-in). Nei casi nei quali la garanzia è applicabile, vengono rimborsati i costi di trasporto e invio necessari e obbligatori, in caso contrario il prodotto viene restituito al cliente a sue spese.

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

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

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

** Il numero di serie e il codice articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

INFORMAZIONI TECNICHE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	
- bruciatore piccolo	1.20 kW
- bruciatore grande	8.50 kW
Consumo di gas	702 g/h
28-30/37 mbar	
- Ugello del bruciatore piccolo	0.55 mm/Marcatura: BF
- Ugello del bruciatore grande	1.47 mm/Marcatura: BT
50 mbar	
- Ugello del bruciatore piccolo	0.48 mm/Marcatura: AF
- Ugello del bruciatore grande	1.27 mm/Marcatura: AT
Pressione gas	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	8.50 kW
Consumo di gas	612 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.47 mm/Marcatura: BT
Ugello (50 mbar)	1.27 mm/Marcatura: AT
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	5.40 kW
Consumo di gas	389 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.15 mm/Marcatura: BN
Ugello (50 mbar)	1.02 mm/Marcatura: AN
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	5.60 kW
Consumo di gas	397 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.15 mm/Marcatura: BN
Ugello (50 mbar)	1.02 mm/Marcatura: AN
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	4.30 kW
Consumo di gas	315 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.02 mm/Marcatura: BL
Ugello (50 mbar)	0.88 mm/Marcatura: AH
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorie

I _B /P (30 mbar)
I _B /P (50 mbar)
I _B + (28/30/37 mbar)

Accensione elettrica

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorre una batteria tipo AAA, LR03, da 1.5 Volt.

Informazione per l'uso del termometro

La temperatura indicata può presentare uno scostamento pari a +/- 10%.

Sito web

Per ulteriori informazioni e consigli, ricette e tutto ciò che vale la pena sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito OUTDOORCHEF.COM

€0063 2019		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich	
PIN 0063 BP 3505			
Typ:	Serial No.:		
Article No.:	<input type="text"/>		
Made in China			
Butane / Propane C20 / C31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany	
Cat. I ₁ , Cat. I ₂ gas		Total rate 30m ²	

BELANGRIJK:

Noteer als eerste het serienummer van uw gaskogelbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Afhankelijk van het model vindt u het nummer op de **gegevenssticker** die zich ofwel op het gestel of op de bodemplaat van de barbecue bevindt.



Het artikelnummer en de benaming van uw gaskogelbarbecue staan op de **welkomstkaart** die zich in de documentenmap bevindt.

Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die deze grill bedient, moet de juiste werkwijze voor de ontsteking kennen en volgen. Kinderen mogen de grill niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de grill. Zet de grill of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder verluchting. Lees deze handleiding volledig door voordat u de gaskogelgrill in gebruik neemt. De grill mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1,5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

- Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 8 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Positioneren zet de fles op de daartoe voorziene plaats, zie **MONTAGEHANDLEIDING**.
- De meegeleverde flesriem of de voorziene gasfleshouder dient voor de bevestiging. Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn. (**Afb. 2A**)
- Voer voor iedere ingebruikneming en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit.
- Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50° C en bewaar ze nooit in een gesloten ruimte of in een kelderderdieping.
- Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.
- AANWIJZING:** Controleer of drukregelaar en gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Uitsluitend gasflessen van de betreffende landennorm gebruiken. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasfles-systemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasgrills in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze gebruiksaanwijzing moet door de eigenaar worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn.

Neem de barbecue in gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk **HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN**.

- “Alleen buiten gebruiken.”
- “Lees de instructies voor ingebruikname.”
- “**WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.”
- “Dit toestel gedurende gebruik verwijdert houden van ontvlambare materialen.”
- “Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.”
- “Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.”

- Gebruik de grill nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai de gasregelknop na het grillen altijd uit  en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het vervangen van de gasfles op dat de regelknop voor de gastoevoer op uit staat  en controleer of de gastoevoer op de gasfles is gesloten. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES.**
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit de gastoevoer van de gasfles dan direct af  en sluit de gastoevoer op de gasfles. Laat de gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gas slang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gas slang loskoppelt.
- Wissel de slang en de gasdrukregelaar na iedere gebruiksduur van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen.
- De aanbevolen lengte van de gas slang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel. De verluchtingsopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- "Toestel niet aanpassen of modificeren."
- Breng geen wijzigingen aan de gaskraan, de ontstekingsbeveiliging, aan de brander of aan andere delen van de grill aan. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De grill wordt met de passende gas slang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gas slang uit de buurt van de warme buitenvlakken van de grill. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij grillmodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm.
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de grill alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de grill tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen.
- Vermijd bij apparaten met granietplaten een temperatuurschok van de plaat.
- Bewaar de grill niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de grill tijdens de winter in een ruimte binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de grill voor de inbedrijfstelling op een plaats waar deze afgeschut staat voor wind.
- Als de grill niet wordt gebruikt, moet deze, nadat ze is afgekoeld, met een afdekhoes tegen de weersomstandigheden worden beschermd. Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.

CONTROLE OP LEKKAGES

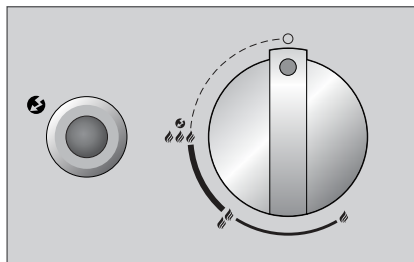
WAARSCHUWING: Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

1. De gasregelknop moet op positie (grafiek paneel positie 0 invoegen) staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en strijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gas slang/de gasingang/de verbinding aan de klep) met een zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water in. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken. **(Afb. 2B)**
3. Een blaasvorming van de zeepoplossing wijst op een lekkage. **BELANGRIJK** De grill mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wendt u dan tot een bevoegde gastechnicus.

AANWIJZING: Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het grillseizoen.

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONCOLE

Warmtestanden en ontsteking



- : Uit posite
- 🔥 : laag vermogen
- 🔥🔥 : matig vermogen
- 🔥🔥🔥 : vol vermogen
- 🔥🔥🔥⚡ : Ontsteking
- ⚡ : Ontsteker

Positionering van de EASY FLIP trechter



Directe positie van de EASY FLIP trechter
Indirecte positie van de EASY FLIP trechter

BRANDERSYSTEEM VAN DE KOGEL

Model met een ringbrander (Afb. 1A)




De ringbrander bereikt op stand 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen.

Model met twee ringbranders (Afb. 1B)





















De grootste ringbrander bereikt op stand 🔥 het hoogste vermogen en op 🔥🔥🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

De kleine ringbrander is voorzien voor het garen op lage temperaturen en kan maar in geringe mate worden geregeld. Het verschil tussen 🔥🔥🔥 en 🔥 is niet zichtbaar. De kleine ringbrander bereikt een temperatuur van ca. 100 tot 120° C.






VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
2. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**. Doe dit ook als uw gaskogelgrill door de handelaar gemonteerd werd geleverd.
3. Laat de grill ca. 20–25 minuten op stand    uitbranden.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**.)
2. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de grill nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
- 4a. Model met een ringbrander:
Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    . Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt. **(Afb. 1C)**
- 4 b. Model met twee ringbranders en afzonderlijke ontstekingsknop:
druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt. **(Afb. 1D)**
- 4 c. Model met twee ringbranders zonder afzonderlijke ontstekingsknop:
druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Houd de gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt. **(Afb. 1E)**
Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Houd de gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
5. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op ; Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4
6. als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **“CONTROLLEREN OP LEKKAGES”**). **AANWIJZING:** Bij de MINICHEF 420 G moeten de zijtableaus tijdens het grillen uitgeklaapt zijn.
2. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de grill nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    . Druk de rode ontstekingsknop meermaals in en houd deze ingedrukt tot het gas ontbrandt. **(Afb. 1F)**
5. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4
6. Als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).

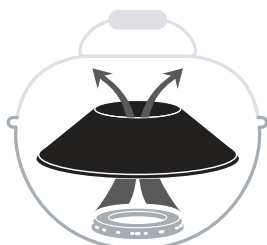
HET EASY FLIP TRECHTERSISTEEM MAAKT TWEE GRILLEN UIT EEN



Het hart van de OUTDOORCHEF gaskogelgril heet EASY FLIP trechter en weerspiegelt de innovatiekunst van de OUTDOORCHEF ingenieurs.

De EASY FLIP trechter biedt u de mogelijkheid om de warmteverdeling op enkele seconden tijd van direct naar indirect te veranderen. Tegelijk verhindert hij als intelligent beschermerschild de schadelijke vetvlammenbrand en ongewenste rookontwikkeling. Een enkele handeling volstaat om van direct naar indirect grillen, koken en bakken te wisselen: gewoon de EASY FLIP trechter omdraaien.

DIRECTE WARMTE



Bij het direct grillen en koken



werkt u met een hoge temperatuur die zich op het rooster concentreert. Voor een mooi grillpatroon op de steak bijvoorbeeld

INDIRECTE WARMTE



Bij het indirecte grillen, koken en bakken



verdeelt de warmte zich gelijkmatig in de gesloten grillkogel. Ideaal bv. voor het stoven van groenten of het garen van een gebrad.

GEBRUIKSHANDLEIDING VOOR DE GAS-KOGELGRILL

Zo eenvoudig gaat dat:

1. Breng de EASY FLIP trechter in de gewenste positie. **LET OP:** Verander tijdens het grillen de trechterpositie alleen met hittebestendige handschoenen. **AANWIJZING:** Bij barbecueën en koken op stand het deksel open laten. Alleen op stand - kan ook bij het barbecueën met gesloten deksel gewerkt worden.
2. Kies, indien nodig, het passende toebehoren.
3. Verwarm de grill met een gesloten deksel circa 5-10 minuten voor.
4. Zet de gasregelknop na het grillen op de stand . Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.

TIPS EN TRUCS

Met indirecte warmte



Grotere braadstukken of hele kippen: Dankzij de EASY FLIP trechter hoeven grotere stukken vlees tijdens het grillen niet meer gedraaid te worden. De hitte van de gasbrander stijgt aan de binnenkanten van de grillkogel en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel. Leg het grillgoed op het voorverwarme grillrooster en sluit het deksel. Laat wat meer afstand tussen de individuele stukken vlees. Door het deksel te sluiten, wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruikt en blijft het gebrad sappig. Om bij grotere stukken niets aan te toeval over te laten, raden we de **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** aan – het apparaat om de kerntemperatuur te meten, voor perfecte resultaten.

Met directe warmte










Kleinere stukken vlees zoals steaks, koteletten en worsten: Het grillgoed wordt op het voorverwarme grillrooster in het midden gepositioneerd en bij geopend deksel kort aangebraden. Leg het grillgoed vervolgens naar buiten, reduceer de hitte  en braad het grillgoed met gesloten deksel gaar.

Om een optimaal resultaat voor kort gebraden grillgoed te behalen, raden we de gietijzeren plaat van **OUTDOORCHEF** aan.


Met het juiste toebehoren bezorgt uw **OUTDOORCHEF** u nog meer plezier. Bij het grillen, het koken of het bakken: laat uw creativiteit en uw zin om te experimenteren de vrije loop.

Onder OUTDOORCHEF.COM vindt u alle toebehoren. De **OUTDOORCHEF**-tabel met de griltijden voor het diverse grillgoed vindt u onder OUTDOORCHEF.COM

GRILLEN OP HET BIJKOMEND GRILLVLAK

Verwarm uw grill bij volle warmte    ca. 10 minuten lang voor. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur naar wens    .

NA HET GRILLEN

1. Zet de gasregelknop van elke brander op .
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
3. Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Plaats de grill met de passende afdekhoes af.

REINIGING

Eenvoudig te reinigen, omdat de meeste van het vet en voedingssappen verdampen of in de vetopvanglade terecht gekomen zijn.

Verwarm de grill bij sterke vervuiling ca. 10 minuten op vol vermogen. Gebruik voor de reiniging van de rechter en van het rooster een grillborstel met messinghaar (geen staalborstel).

Voor een grondige reiniging gebruikt u de **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Naar keuze kunt u een schuursponsje uit nylon en wat zeepzop gebruiken, om alle losse restanten te verwijderen.

BELANGRIJK: Laat de grill na elke grondige reiniging op stand    goed drogen (uitbranden).

GEbruik VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

BELANGRIJK: de barbecue mag tijdens het gebruik van de **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** niet in gebruik zijn.

Bescherm uw handen met handschoenen en draag indien mogelijk een veiligheidsbril. Sproei de barbecue of de accessoires in nog lichtjes warme toestand grondig in en laat dit 15-30 minuten inwerken. Vervuilde oppervlakken nogmaals inspuiten, grondig met water afspoelen en laten drogen.

OPGELET: de **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** mag niet op oppervlakken met poedercoating worden gebruikt.

GEbruik VAN DE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

BELANGRIJK: de barbecue mag tijdens het gebruik van de **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** niet in gebruik zijn.

Draag handschoenen en een bril ter bescherming. Sproei de barbecue of de accessoires in nog lichtjes warme toestand in en laat dit 10 minuten inwerken totdat het schuim is opgelost.

Indien nodig nog reinigen met een geschikte grillborstel of een nylon spons. Daarna grondig met water afspoelen en drogen.

OPGELET: Niet geschikt voor oppervlakken van hout, kunststof, oppervlakken met poedercoating of gelakte oppervlakken.

ONDERHOUD

- Een geregeld onderhoud van uw grill garandeert een perfecte werking. Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor het gebruik moeten worden verholpen.
- Als de grill regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de grill gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u deze voor elk gebruik **OP LEKKAGES CONTROLEREN**. Als u enige twijfels heeft, wend u dan tot de gastechnicus of tot uw verdeler.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de grill opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het grillseizoen moet u de gas slang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gas slang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**.
- Opdat u zo lang mogelijk geniet van uw grill zou hebben, raden wij het volgende aan:
- Behandel alle houten bestanddelen een keer per jaar met een houtolie – dit gaat scheurvormingen tegen.
- Bescherm uw grill, nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende **OUTDOORCHEF** afdekhoes tegen milieu-invloeden.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekkappen zijn verkrijgbaar bij uw grillverdelers.

VERHELPEN VAN FOUTEN

De brander ontsteekt niet:

- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Controleer of er vonken van de elektrode op de brander overspringen.

Geen vonk:

- Controleer of de batterij juist aangebracht is (bij grills met elektrische ontsteking).
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag maar 5–8 mm bedragen.
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Breng een nieuwe batterij (Type AAA, LR03, 1.5 Volt) in de elektrische ontsteking (bij grills met elektrische ontsteking).

Indien u uw grill met bovenstaande maatregelen niet in gebruik kunt nemen, dient u contact op te nemen met uw leverancier.

CONSUMENTENGARANTIE

1. Garantie en verhouding ten opzichte van andere rechten van de koper

Met de aankoop van dit **OUTDOORCHEF** product bij een erkende handelaar krijgt u als private eindklant (consument) een fabrieksgarantie van Outdoorchef AG ("OC"). De fabrieksgarantie verleent u garantieclaims tegen de garantiegever in overeenstemming met deze overeenkomst. De garantieclaims bestaan hierbij naast uw overige contractuele of wettelijke rechten. Deze overige rechten worden door deze garantie niet uitgesloten of beperkt. Daarom kunt u ook uw andere contractuele of wettelijke claims tegen de desbetreffende verplichte partij indienen. Zo worden bijvoorbeeld claims overeenkomstig de productaansprakelijkheidswet door deze garantie niet aangetast. Als koper is het voor u ook mogelijk om contractuele garantieclaims tegen uw verkoper in te dienen. Zo kan bijvoorbeeld een mogelijke terugtrekking van de koopovereenkomst alleen tegenover de verkoper en niet in het kader van deze garantie tegenover OC worden ingediend.

2. Betrokkenen en garantievoorwaarden

OC is de garantiegever. Elke eindklant die een nieuw product in de erkende handel voor private doeleinden aanschafft, heeft recht op garantie. De aankoop wordt aangetoond door overleggen van de aankoopbon. Er is sprake van aankoop voor privégebruik wanneer het product wordt gekocht door een natuurlijke persoon voor doeleinden die overwegend worden geassocieerd met noch commerciële noch zelfstandige beroepsactiviteiten. Bij garantiegevallen moeten garantieclaims binnen twee maanden bij de garantiegever worden ingediend. Anders zijn garantieclaims uitgesloten. Voor duidelijke gebreken begint deze vervaltermijn met de ontvangst van het product. OC raadt daarom aan het product na ontvangst direct op gebreken te controleren.

3. Omvang van de garantie

De garantie geldt vanaf de aankoopdatum en wordt in de volgende gevallen verstrekt voor zover er geen uitsluiting zoals beschreven bij punt 4 is:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderdeel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op het geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten of doorbranden.
- 3 jaar op alle roestvrijstalen delen tegen doorroesten of doorbranden.
- Defect aan de emailering voor het eerste gebruik.
- 2 jaar op alle overige fabricage- /materiaalfouten.

Niet als gebreken gelden hierbij voor de functie onbelangrijke en voor u als klant te accepteren oneffenheden, kleurverschillen in de emaillering kleinere fouten zoals door de productie veroorzaakte oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen.

Bij een garantiegeval zal OC naar eigen goeddunken de beschadigde of defecte onderdelen of het gehele product vervangen. Indien akkoord door de klant kan vervanging ook tegen een vergelijkbaar model van een nieuwer type of een opvolgend model plaatsvinden. Voor zover een gebrek de functionaliteit van het product niet beïnvloed en voor zover dit voor u als klant acceptabel is, kan u in plaats van een reparatie een passende financiële compensatie worden aangeboden.

Voor de duur van de garantieafhandeling (controle en eventuele vervanging) kan er van OC geen vervangend product of een andere schadevergoeding worden verlangd. De uitvoering van de garantieprestaties veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantietijd. Vervangen onderdelen worden eigendom van OC. Alleen bij vervanging van het product begint de garantieperiode opnieuw.

Verdere vorderingen tegen de garantiegever worden niet gedekt door deze garantie. Uw claims op basis van overige rechtsgronden worden hierdoor echter niet uitgesloten of beperkt (zie ook hierboven bij 1.).

4. Uitsluiting

De garantie is in de volgende gevallen uitgesloten:

- Gewone slijtage bij reglementair gebruik, met name aan algemene slijtagedelen zoals trechter, vlamdak, brander, universele thermometer, ontsteking en batterij, elektrode, ontstekingskabel, gasslang, gasdrukregelaar, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie, grill- of kolenrooster en -schaal, aanmaakrooster en kolen-vetopvangbak.
- Schade aan de emaillering bij gebruikte apparaten, voorzover het defect niet aantoonbaar voor het eerste gebruik aanwezig was.
- Defecten en/of schade op grond van een verkeerd, onvakkundig of niet reglementair gebruik, met name het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, de veiligheidsinstructies of de gebruiks/onderhoudsinstructies (zoals gebruik van outdoor-apparaten binnenshuis, beschadigingen door onjuiste montage, ondeskundige reiniging van de geëmailleerde oppervlakken van de trechter of het grillrooster, door het niet uitvoeren van een lekkagetest voor zover in de gebruiksaanwijzing aanbevolen, door gebruik van schadelijke chemicaliën, door oneigenlijk gebruik etc.).
- Defecten en/of schade voor zover deze zijn terug te voeren op ingrepen of reparaties door niet door OC geautoriseerde personen.
- Defecten en/of schade door verwoestende weersinvloeden (bijvoorbeeld hagel of blikseminslag).
- Defecten en/of schade door moedwillige beschadiging of vanwege opzettelijke of nalatige beschadiging.
- Defecten en/of schade die bij het transport naar de koper is ontstaan, voor zover het transport niet door de garantiegever is georganiseerd.
- Defecten en/of schade ontstaan door overmacht.
- Defecten en/of schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (bijvoorbeeld in hotellerie of gastronomie).

5. Garantieafhandeling

Bij garantiegevallen neemt u indien mogelijk meteen contact met ons op of met een erkende handelaar (zie voor een lijst www.outdoorchef.com); vermeld naast uw adres indien mogelijk product/productdeel, aankoopbon, serienummer en artikelnummer (u vindt deze op de gegevenssticker op uw grill (zie daartoe de eerste paragraaf van de gebruiksaanwijzing). Voeg indien mogelijk een foto bij. Ter controle van de garantieclaim overhandigt u het product aan de handelaar of ons (Bring-In-garantie). Bij toegewezen garantiegevallen vergoeden wij de noodzakelijke en vereiste transport en -verzendkosten, anders sturen wij het product op uw kosten terug.

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd:

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

* Op onze website vindt u onder OUTDOORCHEF.COM een lijst van verdelers.

** Het serienummer en het artikelnummer kunt op de gegevenssticker van uw barbecue aflezen (zie hiervoor het eerste deel van deze **GEBRUIKSAANWIJZING**).

TECHNISCHE INFORMATIE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	
- kleine brander	1.20 kW
- grote brander	8.50 kW
Gasverbruik	702 g/uur
28-30/37 mbar	
- Mondstuk kleine brander	0.55 mm/Markering: BF
- Mondstuk grote brander	1.47 mm/Markering: BT
50 mbar	
- Mondstuk kleine brander	0.48 mm/Markering: AF
- Mondstuk grote brander	1.27 mm/Markering: Werkdruk
Gasdruk	Butaan 28 mbar
	Propaan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	8.50 kW
Gasverbruik	612 g/uur
Mondstuk (28-30/37 mbar)	1.47 mm/Markering BT
Mondstuk (50 mbar)	1.27 mm/Markering Werkdruk
Gasdruk	Butaan 28 mbar
	Propaan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	5.40 kW
Gasverbruik	389 g/uur
Mondstuk (28-30/37 mbar)	1.15 mm/Markering BN
Mondstuk (50 mbar)	1.02 mm/Markering AN
Gasdruk	Butaan 28 mbar
	Propaan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	5.60 kW
Gasverbruik	397 g/uur
Mondstuk (28-30/37 mbar)	1.15 mm/Markering BN
Mondstuk (50 mbar)	1.02 mm/Markering AN
Gasdruk	Butaan 28 mbar
	Propaan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	4.30 kW
Gasverbruik	315 g/uur
Mondstuk (28-30/37 mbar)	1.02 mm/Markering BL
Mondstuk (50 mbar)	0.88 mm/Markering AH
Gasdruk	Butaan 28 mbar
	Propaan 37 mbar

Categorieën

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Elektronische ontsteking

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u een batterij nodig. (Type AAA, LR03, 1.5 Volt)

Informatie over de temperatuurindicatie:

De temperatuur aanduiding op de thermometer kan +/- 10 % bedragen.

Website

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOORCHEF producten vindt u onder OUTDOORCHEF.COM

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggwilstrasse 28, 8050 Zürich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I, Cat. I, s.p. Total rate 2Qm ²		

VIGTIGT:

Du bedes straks skrive gaskuglegrillens serienummer på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret står på **datamærkat**en, der afhængig af grillmodellen befinder sig på grillstellet eller på bundpladen.



Artikelnummeret og navnet på din gaskuglegrill står på dit **Welcome Card**, der ligger i dokumentmappen.

Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

VIGTIGT FOR DIN SIKKERHED

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen. Monteringsanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje følges. En ukorrekt montering kan have farlige følger.

Anbring aldrig antændelige væsker og materialer henholdsvis reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflasken/-erne i lukkede rum uden ventilation.

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din gaskuglegrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs og skal stå med en sikkerhedsafstand på mindst 1.5 m fra brændbare genstande.

GASFLASKER




- Der må kun sættes gasflasker med en maksimal gasvægt på 8 kg på golvpladen. Placer flasken på den anviste plads, se **OPBYGNINGSVEJLEDNINGEN**.
- Den medfølgende flaskerem eller passende gasflaskeholder bruges til at fastgøre gasflasken. Sørg også for, at der ikke er utætte forskruinger. **(III. 2A)**
- Gennemfør en **KONTROL AF TÆTHED** inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udskiftet.
- 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 sikkerhedsforskrifter, som er angivet på de gasflasker, som benyttes.
- BEMÆRK:** Kontroller, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstrømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere gasgrillene inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gaslange til det pågældende land.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne brugsanvisning skal opbevares af ejeren og altid være let at få fat i.


Tænd grillen iht. kapitel **SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN**.

- „Kun til udendørs brug“
- „Læs venligst brugsanvisningen, før du tager produktet i brug“
- „**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.“
- „Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale“
- „Flyt ikke grillen, mens den er i brug“
- „Luk for gastilførslen på gasflasken, når du er færdig med at bruge grillen“

- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Skub ikke griller, der har styrehjul, hen over ujævnt underlag eller høje kanter.
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på , og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Ved skift af gasflasken skal gasreguleringsknappen stå på , og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Efter tilslutning af en ny gasflaske kontrolleres forbindelsen i henhold til vejledningen **KONTROL AF TÆTHED**.
- Hvis der er mistanke om utætheder, sættes gasreguleringsknappen på , og der lukkes for gastilførslen på gasflasken. Få de gasførende dele kontrolleret af en gasfagmand.
- Hvis der er skader eller tegn på slitage på gasslangen, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Glem ikke at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på tre år efter købsdatoen. Sørg for, at gastrykregulatoren og slangen er i overensstemmelse med de pågældende EN-standarder.
- Gasslangens anbefalede længde er 90 cm og må ikke overstige 150 cm.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget. Ventilationshullerne i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukket eller dækket.
- „Der må ikke foretages ændringer ved produktet“
- Der må ikke foretages nogen form for ændringer af gashanen, tændingssikringen, brænderen eller andre dele af grillen. Hvis der er mistanke om fejl, skal du henvende dig til en fagmand.
- Grillen leveres med den passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal under alle omstændigheder holdes væk fra grillens varme udvendige flader. Slangen må ikke snoes. Ved grillmodeller med en slangeføring skal slangen fastgøres i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale regler og EN-standarderne.
- Hvis der ikke opnås fuld styrke, og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, skal du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag.
- Stil aldrig grillen på trægulve eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Undgå et temperaturchok for pladen i tilfælde af griller med granitplader.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Stil grillen et så vindstille sted som muligt, inden den tages i brug.
- Når grillen ikke bruges, skal den, efter den er helt afkølet, beskyttes mod udefrakommende påvirkninger ved hjælp af et betræk. Betræk købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugt anbefaler vi at fjerne betrækket efter regn.

KONTROL AF TÆTHED

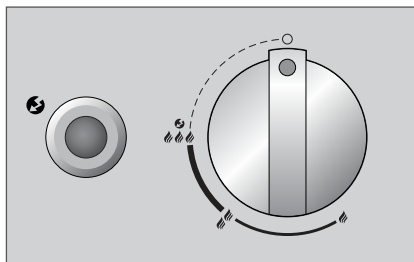
ADVARSEL: Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Kontroller aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs

1. Gasreguleringsknappen skal stå på .
2. Luk op for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/ gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning. **(III. 2B)**
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Utæthederne udbedres ved at stramme forbindelserne, såfremt dette er muligt, eller udskifte de defekte komponenter.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Kontakt din gasforhandler, hvis utæthederne fortsat består.

BEMÆRK: Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.

FORKLARING PÅ SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN

Varmetrin og tænding



- : Fra position
- 🔥 : lav effekt
- 🔥🔥 : middel effekt
- 🔥🔥🔥 : fuld effekt
- 🔥🔥🔥🔥 : Tænding
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Tænder

Placering af EASY FLIP-tragten



- Direkte position for EASY FLIP-tragten
- Indirekte position for EASY FLIP-tragten

KUGLENS BRÆNDER-SYSTEM

Modeller med en ringbrænder (III. 1A)


Ringbrænderen kommer op på trin 🔥🔥🔥 den højeste effekt og på 🔥 den laveste effekt.

Modeller med to ringbrænd (III. 1B)

Den store ringbrænder kommer op på trin 🔥🔥🔥 den højeste effekt og på 🔥 den laveste effekt. Denne er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel og høj.

Den lille ringbrænder er beregnet til madlavning ved lave temperaturer og kan kun reguleres i begrænset omfang. Forskellen mellem 🔥🔥🔥 og 🔥 er ikke synlig. Den lille ringbrænder når op på en temperatur på ca. 100 til 120° C.








INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

1. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**. Dette gælder også, når din gaskuglegrill er leveret i monteret tilstand fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20–25 minutter på trin .

SÅDAN TÆNDER DU

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn grill-låget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig for grillen, når låget er lukket.
3. Luk for gastilførslen på gasflasken.
- 4 a. Modeller med en ringbrænder:
Tryk på gasreguleringsknappen, og drej den mod uret hen på trin     . Tryk på den sorte tændingsknap, og hold den inde, indtil gnisten kommer, og gassen brænder. **(III. 1C)**
- 4 b. Modeller med to ringbrændere og separat tændingshoved:
Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin      .
Tryk på den sorte tændingsknap, og hold den inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder.
Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin      .
Tryk på den sorte tændingsknap, og hold den inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder. **(Fig. 1D)**
- 4 c. Modeller med to ringbrændere uden separat tændingshoved:
Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin      .
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder. **(Fig. 1E)**
Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin      .
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på . Vent to minutter, så den uforbrændte gas kan bortventileres. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **UDBEDRING AF FEJL**).

SÅDAN TÆNDER DU CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
BEMÆRK: Ved MINICHEF 420 G skal sidebordene altid være klappet ud, mens der grilles.
2. Åbn grill-låget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig for grillen, når låget er lukket.
3. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen, og drej den mod uret hen på trin      . Aktiver den røde tændingsknap flere gange, indtil gassen brænder. **(III. 1F)**
5. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på . Vent to minutter, så den uforbrændte gas kan bortventileres. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **UDBEDRING AF FEJL**).

EASY FLIP-TRAGTSYSTEMET OMDANNER EN GRILL TIL TO



Nøgleelementet i OUTDOORCHEF-gaskuglegrillen hedder **EASY FLIP**-tragt og afspejler OUTDOORCHEF-ingeniørernes innovationskunst.

EASY FLIP-tragten gør det muligt at ændre varmefordelingen fra direkte til indirekte inden for nogle få sekunder. På samme tid forhindrer den som intelligent beskyttelsesværn den skadelige fedtflammebrand og uønskede røgudvikling.

Et enkelt håndelag er nok til at skifte fra direkte til indirekte grillning, madlavning og bagning: Vend ganske enkelt EASY FLIP-tragten.

DIREKTE VARME



Ved direkte grillning og madlavning



arbejder du med en høj temperatur, som er koncentreret omkring risten. Eksempelvis til et smukt grillmønster på bøffen

INDIREKTE VARME



Ved indirekte grillning, madlavning og bagning



fordeler varmen sig på ensartet vis i den lukkede grillkugle. Perfekt til f.eks. dampkogning af grøntsager eller langsom murning af stegen.

BRUGSANVISNING TIL GASKUGLEGRILLEN

Så nemt er det:

1. Sæt EASY FLIP-tragten i den ønskede position. **BEMÆRK:** Brug varmebestandige handsker for at ændre på tragtenes position, mens grillen er tændt. **BEMÆRK:** Ved direkte grillning og stegning på trin skal låget være åbent. Kun på trin - kan du også ved direkte grillning arbejde med lukket låg.
2. Vælg om nødvendigt det pågældende tilbehør.
3. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin med lukket låg.
4. Sæt altid gasreguleringsknappen på når du er færdig med at grille. Luk derefter for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal også lukkes, når flasken er tom.

TIPS OG TRICKS

Med indirekte varme




Større stege eller hele kyllinger: Ved hjælp af EASY FLIP-tragten er det ikke længere nødvendigt at vende større stykker kød under grillningen. Gasbrænderens varme stiger op ad grillkuglens indersider og fordeles på ensartet vis i hele kuglen. Læg grillmaden på den forvarmede grillrist, og luk låget. Der skal altid være lidt afstand mellem de enkelte stykker kød. Ved at lukke låget brunes grillmaden fra alle sider, og stegen forbliver saftig.

Intet må overlades til tilfældigheder ved større stykker: Derfor anbefaler vi OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK-kernetemperaturmåleapparatet til perfekte resultater.

Med direkte varme



Mindre stykker kød såsom bøffer, koteletter og pølser: Grillmaden placeres på den forvarmede grillrist i midten og steges kort ved åbent låg. Herefter lægges grillmaden ud til siden, varmen reduceres til  og steges færdigt ved lukket låg.

For at opnå et optimalt resultat for det korttidsstegte kød anbefaler vi støbejernspladen fra OUTDOOR**CHEF**

Med det rigtige tilbehør bliver det endnu sjovere med din OUTDOOR**CHEF**. Uanset om du vil grille, stege eller bage: Giv frit løb for din kreativitet og lysten til at eksperimentere.


Alle tilbehørsdele til din grill findes på [OUTDOORCHEF.COM](https://www.outdoorchef.com)

Se OUTDOOR**CHEF**-grilltidstabellen for de enkelte produkter på [OUTDOORCHEF.COM](https://www.outdoorchef.com)

GRILLNING PÅ DEN EKSTRA FLADE

Lad grillen brænde ved fuld varme    i ca. 10 minutter. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen efter behov   .

EFTER GRILLNINGEN

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere på .
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Lad grillen køle helt af, før den rengøres.
4. Sæt det passende betræk over grillen.

RENGØRING

Mellem de enkelte grillninger skal der kun udføres en let rengøring, da det meste fedt enten er fordampet eller ledt ned i opsamlingsskålen. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt, hvis den er meget beskidt. Brug en grillbørste med messingbørster (ikke stålborster) til at rengøre tragten og risten. For at foretage en grundig rengøring, brug OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS. Du kan enten bruge en skuresvamp af nylon og sæbevand til at fjerne løse rester.

VIGTIGT: Lad grillen tørre fuldstændigt på trin    efter enhver grundig rengøring (slukning).

BRUG AF OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.

Brug beskyttelsesbriller og -handsker. Spray grillen eller tilbehøret grundigt, mens de stadig er varme, og lad det virke i 15-30 minutter. Spray beskidte flader igen, skyl dem grundigt med vand, og lad dem tørre.

ADVARSEL: OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS må ikke bruges på pulvercoatede flader.

BRUG AF OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.

Brug handsker og briller for at beskytte hænder og øjne. Spray grillen eller tilbehøret, mens delene stadig er varme, og lad skummet virke i 10 minutter, indtil det er forsvundet.

Ved behov kan der efterrenses med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyl derefter grundigt med vand, og tør af.

ADVARSEL: Ikke egnet til dele af træ eller kunststof eller overflader, der er pulverlakerede eller lakerede.

VEDLIGEHOJDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen garanterer perfekt funktion.

- Kontroller alle gasførende dele mindst to gange årligt og hver gang, grillen ikke har været i brug i længere tid. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstopninger, som skal fjernes, før grillen tages i brug.
- Hvis grillen jævnligt bliver skubbet rundt på ujævne overflader, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer stadig er skruet fast i.
- Hvis du ikke bruger grillen i en længere periode, bør du gennemføre en **KONTROL AF TÆTHED**, før du tager den i brug igen. Hvis du er i tvivl om noget, skal du henvende dig til din gasleverandør eller forhandleren.
- For at undgå korrosionsskader bør alle metaldele smøres ind i olie, før grillen stilles til side for en længere periode.
- Når grillen ikke har været i brug længe, og mindst en gang i løbet af grillsæsonen, bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre skader. En beskadiget gasslange skal udskiftes med det samme som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- For at du kan få længst mulig glæde af din grill, anbefaler vi følgende:
- Behandl alle trædele én gang årligt med en træolie – dette forhindrer ridser.
- Beskyt din grill mod udefrakommende påvirkninger efter fuldstændig nedkøling med et passende **OUTDOORCHEF**-betræk.
- For at forhindre fugt anbefaler vi at fjerne betrækket efter regn. Betræk købes hos din grillforhandler.

UDBEDRING AF FEJL

Brænderen vil ikke tænde:

- Kontroller, om gastilførslen på gasflasken er åbnet.
- Kontroller, om der er nok gas i flasken.
- Kontroller, om der springer gnister fra elektroden til brænderen.

Ingen gnist:

- Kontroller, at batteriet er lagt rigtigt i (for grill med elektrisk tænding).
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 5–8 mm.
- Kontroller, om ledningerne på den elektriske tænding og elektroden er sat i og sidder korrekt.
- Sæt et nyt batteri (type AAA, LR03, 1.5 Volt) i den elektriske tænding (for grill med elektrisk tænding).

Hvis du ikke kan tænde grillen med disse tiltag, skal du kontakte din forhandler.

FORBRUGERGARANTI

1. Garanti og forhold til købers øvrige rettigheder.

Med købet af dette **OUTDOORCHEF**-produkt hos en autoriseret forhandler får du som privat slutkunde ("forbruger") en producentgaranti fra Outdoorchef AG ("OC").

Producentgarantien sikrer dine garantikrav over for garantiyderen iht. denne aftale. Garantikravene gælder ud over dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige rettigheder. Disse øvrige rettigheder udelukkes eller begrænses ikke af denne garanti. Du kan derfor ligeledes gøre dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige krav gældende over for den forpligtede part. Således berøres eksempelvis krav iht. loven om produktansvar ikke af denne garanti. Som køber vil det desuden navnlig fortsat være muligt at gøre kontraktlige mangelsbeføjelser gældende over for sælgeren. Således kan eksempelvis en eventuel ophævelse af købskontrakten kun gøres gældende over for sælgeren, og ikke som et led i denne garanti over for OC.

2. Parterne og garantiforudsætninger

OC er garantiyder. Enhver slutkunde, der har købt et nyt produkt hos en autoriseret forhandler til private formål, er garantiberettiget. Købet skal dokumenteres ved fremvisning af kvitteringen. Der er tale om køb til private formål, hvis produktet er købt af en naturlig person til formål, der i overvejende grad ikke kan tilordnes personens erhvervsmæssige aktivitet. Hvis der opstår et garantikrav, skal du inden for to måneder gøre det gældende over for garantiyderen. Ellers er det ikke muligt at gøre garantikrav gældende. For åbenlyse mangler starter denne udelukkelsesfrist ved køb af produktet. OC anbefaler, at du efter købet straks kontrollerer produktet for mangler.

3. Omfang

Garantien gælder fra købsdatoen og ydes i følgende tilfælde, såfremt der ikke foreligger en udelukkelsesgrund iht. afsnit 4:

- 3 år på den emaljerede kugle (underdel og låg) mod gennemrustning.
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding.
- 3 år ved alle dele i rustfrit stål mod rust eller smeltning.
- Fejl i emaljen inden første ibrugtagning.
- 2 år ved alle andre produktions-/materielle fejl.

Følgende, der er uden betydning for funktionen og med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, gælder ikke som mangler: Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele). Ved et garantikrav udskifter og erstatter OC efter eget valg de beskadigede eller mangelfulde dele eller hele produktet. For så vidt det med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, kan produktet også udskiftes til en sammenlignelig og nyere model, f.eks. en efterfølgende model. For så vidt, at produktets funktion ikke forringes af en mangel og det med rimelighed må kunne accepteres af for dig som kunde, kan du i stedet for en reparation også tilbydes en rimelig økonomisk erstatning.

I garantiens afviklingsperiode (kontrol og eventuel udskiftning) kan der over for OC ikke gøres krav på et erstatningsprodukt eller anden form for erstatning. En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører OC. Kun hvis et defekt produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Der kan inden for rammerne af denne garanti ikke gøres yderligere krav gældende mod garantiyderen. Dine krav på grundlag af øvrige retsgrundlag udelukkes eller indskrænkes dog ikke herved (se også afsnit 1).

4. Udelukkelse

I følgende tilfælde ydes der ikke garanti:

- Almindelig slitage ved formålsbestemt brug, især på almindelige sliddele som tragt, flammetag, brænder, termometer, tænding og batteri, elektrode, tændingskabel, gasslange, gastykregulator, varmelegeme, reflektor, alu-beskyttelsesfolie, grill- eller kulrist eller kulbakke, antændingsrist samt drypbakke.
- Skader på emaljen ved brugte produkter, såfremt fejlen ikke bevisligt allerede var tilstede inden første ibrugtagning.
- Fejl og/eller skader, der skyldes ukyndig eller ikke formålsbestemt brug, navnlig på grund af tilsidesættelse af brugsanvisningen, sikkerhedsanvisningerne eller drifts-/vedligeholdelsesanvisningerne (f.eks. indendørs brug af OUTDOOR-produkter, skader pga. mangelfuld montage, ukyndig rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende gennemførelse af en tæthedstest, såfremt denne anbefales i brugsanvisningen, brug af skadelige kemikalier, ikke formålsbestemt brug osv.).
- Fejl og/eller skader, der skyldes indgreb eller reparationer ved personer, der ikke er autoriseret af OC.
- Fejl og/eller skader pga. ødelæggende vejrforhold (f.eks. hagl eller lynnedslag).
- Fejl og/eller skader, der skyldes chikanøs, forsætlig eller uagtsom beskadigelse, der ikke er forårsaget af OC.
- Fejl og/eller skader, der er opstået under transporten til køberen, for så vidt, at transporten ikke er foranlediget af garantiyderen.
- Fejl og/eller skader som følge af force majeure.
- Fejl og/eller skader, der skyldes slitage ved professionel brug i erhvervsmæssigt øjemed (f.eks. brug på hoteller eller inden for gastronomi).

5. Afvikling af garantien

I garantitilfælde bedes du så hurtigt som muligt henvende dig hos os eller hos en af vores autoriserede forhandlere (en forhandlerliste finder du på www.outdoorchef.com) og ud over din adresse, så vidt det er muligt, give oplysning om produkt/produktedel, købskvittering, serienummer og artikelnummer (begge dele finder du på datamærkatet på dit produkt, se første afsnit i brugsanvisningen). Du er desuden velkommen til at beskrive manglen vha. et foto. Aflever produktet til forhandleren eller hos os (bring in-garanti), så vi kan kontrollere garantisagen. Hvis din garanti er berettiget, erstatter vi de nødvendige og påkrævede transport- og forsendelsesomkostninger, i modsat fald returnerer vi produktet for din regning.

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

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

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM

** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkatet på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

TEKNISKE INFORMATIONER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	
- lille brænder	1.20 kW
- stor brænder	8.50 kW
Gasforbrug	702 g/h
28-30/37 mbar	
- Dyse lille brænder	0.55 mm/markering: BF
- Dyse stor brænder	1.47 mm/markering: BT
50 mbar	
- Dyse lille brænder	0.48 mm/markering: AF
- Dyse stor brænder	1.27 mm/markering: AT
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Styrke	8.50 kW
Gasforbrug	612 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1.47 mm/markering: BT
Dyse (50 mbar)	1.27 mm/markering: AT
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Styrke	5.40 kW
Gasforbrug	389 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1,15 mm/markering: BN
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/markering: AN
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Styrke	5.60 kW
Gasforbrug	397 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1,15 mm/markering: BN
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/markering: AN
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Styrke	4.30 kW
Gasforbrug	315 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1.02 mm/markering: BL
Dyse (50 mbar)	0.88 mm/markering: AH
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

Kategorier

- I_B/P (30 mbar)
- I_B/P (50 mbar)
- I₊ (28/30/37 mbar)

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding kræves et batteri (type AAA, (LR03), 1.5 Volt).

Henvisning vedrørende temperaturvisningen

Visningsafvigelsen i forhold til termometret kan være på +/- 10 %.

Hjemmeside

Find yderligere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og alt, hvad der er værd at vide om OUTDOORCHEF-produkterne, på OUTDOORCHEF.COM

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggböhlstrasse 28, 8050 Zurich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79616 Rheinfelden Germany
Cat. I, Cat. II, III Total rate 3Gm ²		

VIKTIGT:

Skriv allra först ner gasolklotgrillens serienummer på baksidan av den här bruksanvisningen. Beroende på grillmodell hittar du numret på **klistermärket** med motsvarande uppgifter. Klistermärket hittar du antingen på grillen eller på bottenplattan.



Artikelnummer och en beskrivning av din gasolklotgrill hittar du på det s.k. **Welcome Card**, som ingår i dokumentmappen.

Serienumret och artikelnumret är viktiga för en problemfri hantering om frågor uppstår eller vid beställningar av reservdelar och vid eventuella garantianspråk. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

VIKTIGT FÖR DIN SÄKERHET

Alla som använder grillen måste veta hur man tänds grillen och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen. Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farligt.

Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära grillen. Ställ aldrig grillen eller gasolflaskorna i slutna rum utan ventilation.

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din gasolklotgrill för första gången. Grillen får endast användas utomhus och den måste stå på ett säkerhetsavstånd på minst 1.5 meter från brännbara föremål.

GASOLFLASKOR


- Gasolflaskor som väger mer än 8 kg får inte placeras på bottenplattan. Ställ gasolflaskan på föreskriven plats, se **MONTERINGSANVISNINGARNA**
- Spänn fast gasolflaskan med den medföljande remmen eller med den föreskrivna hållaren för gasolflaskan. Kontrollera noga att det inte finns något läckage i skarvarna på beslagen. **(Fig 2A)**
- Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder grillen och varje gång du byter gasolflaska.
- Gasolflaskor får ej utsättas för temperatur över 50° C och de får inte lagras i slutna rum eller i en källare.
- Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på de gasolflaskan.
- ANMÄRKNING:** Kontrollera att tryckregulatorn och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller landets motsvarande bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen kan man inte få skruvförbindelsen tät vid en avvikelse i tryckregulator- och gasolflasksystemen. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen utan vidare antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera gasolgrillarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckregulator och gasolslang till landets bestämmelser eller att få dem anpassade.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid finnas till hands.


Använd grillen enligt kapitel **ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING**.

- "Får bara användas utomhus"
- "Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk"
- "**VARNING:** Tillgängliga delar kan vara mycket heta. Håll barnen på avstånd"
- "När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten"
- "Apparaten får inte flyttas när den används"
- "Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen"
- Använd aldrig grillen under ett tak.

- Om din grill har hjul, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Använd skyddshandskar när du tar i heta delar.
- Ställ alltid in gasolreglagets position  efter grillning och stäng av gasoltillförseln från gasolflaskan.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasolreglagets position har ställts in  och att gasolflaskans gasoltillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om du misstänker att delar inte är täta, ställ in gasolreglagets position  och stäng av gasoltillförseln från gasolflaskan. Kontakta en gasolspecialist för kontroll av gasolledande delar.
- Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den har spår av slitage. gasolslangen får inte vara vikt och får inte ha några sprickor. Kom ihåg att stänga av gasolen innan gasolslangen tas bort.
- Byt ut slang och gasolreglaget efter en användningstid på 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gasoltryckreglaget och slang uppfyller relevanta EN-standarder.
- Den rekommenderade längden av gasolslangen är 90cm och ska inte överstiga 150 cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftinsugningshålet i botten på grillskålen eller luftventilerna i locket. Ventilationsöppningarna i utrymmet för gasolflaskan får inte stängas eller täppas till.
- "Utför inga förändringar på grillen"
- Förändra ingenting i gasolventilen, i tändsäkringen, brännaren eller andra delar av grillen. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande gasolslang med inbyggd gasoltrycksreglage. gasolslangen måste alltid hållas borta från grillens heta, yttre ytor. gasolslangen får inte vridas. På grillmodeller som har en gasolledning måste gasolslangen fixeras i den ledningen.
- gasolslangen och reglaget är i enlighet med landets riktlinjer och EN-standarder.
- Om full effekt inte uppnås och misstänks en blockering av gasolförsörjningen, kontakta en gasol återförsäljare.
- Använd endast grillen på en fast och säker undergrund. Ställ grillen på trägolv eller annan brännbar yta när du använder den. Håll grillen borta från brännbart material.
- Om din grill har granitplattor, undvik temperaturchockar i dess plattor.
- Ha inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett rum under vintern måste gasolflaskan tas bort. Gasolflaskan bör alltid förvaras på en väl ventilerat, öppet utrymme utan räckhåll för barn.
- Innan du börjar använda grillen, placera den på en så skyddad plats som möjligt.
- När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas av ett överdrag mod väder och vind. Överdrag finns att få hos återförsäljare för grillar.
- För att förhindra att fukt samlas under överdraget bör du ta bort det efter häftiga regn.

TÄTHETSKONTROLL

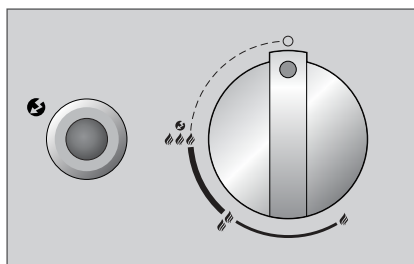
VARNING: Under täthetskontroll får inga tändkällor finnas i närheten. Detta gäller även rökning. Kontrollera aldrig tätheten med en tändsticka eller öppen låga. Kontrollera alltid tätheten utomhus.

1. Gasolreglaget måste vara inställd på position .
2. Öppna gasoltillförseln vid gasolflaskan och applicera en tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolbehållaren / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läckssökningspray. **(Fig 2B)**
3. En blåsbildning av tvållösning indikerar läckage. **VIKTIGT:** Grillen får endast användas när alla läckor tagits bort. Anslut gasoltillförseln till gasolflaskan.
4. åtgärda läckan genom att dra åt anslutningarna om det är möjligt annars måste du ersätta de defekta delarna.
5. Upprepa steg 1 och 2
6. Går det inte att åtgärda läckorna, kontakta en återförsäljare för gasolprodukter.

ANMÄRKNING: Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller byte av gasolflaska och i början av grillsäsongen.

FÖRKLARING AV TECKNEN PÅ GASOLFLASKAN

Värmenivåer och tändning



- : Från läget
- 🔥 : lågt effekt
- 🔥🔥 : medel effekt
- 🔥🔥🔥 : full effekt
- 🔥🔥🔥⚡ : Tändning
- ⚡ : Tändare

Positionsläge av EASY FLIP kon



Direkt positionsläge av EASY FLIP kon

Indirekt positionsläge av EASY FLIP kon

KLOTGRILLENS BRÄNNARSYSTEM

Modeller med en ringbrännare (Fig 1A)

Ringbrännaren når på 🔥🔥🔥 den högsta effekten och på 🔥 den lägsta effekten.

Modeller med två ringbrännare (Fig 1B)






















Den stora ringbrännare når på 🔥🔥🔥 högsta effekten och på 🔥 den lägsta effekten. Den är gjord för användning i medel till högt temperaturområdet.

Den lilla ringbrännaren är gjord för att laga mat vid låga temperaturer och kan bara justeras något. Skillnaden mellan 🔥🔥🔥 och 🔥 är inte synlig. Den lilla ringbrännare når en temperatur av cirka 100 till 120° C.






FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolkomponenter, som beskrivs i kapitel **TÄTHETSKONTROLL** och följ dess anvisningar. Gör detta även om din gasolklotgrill redan var monterad av återförsäljaren vid leveransen.
3. Bränn ut grillen i ca. 20–25 minuter på   .

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna grilllocket. **WARNING!** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gasoltillförseln till gasolflaskan.
- 4 a. Modeller med 4 ringbrännare:
Tryck in gasolreglaget och vrid den moturs till nivå    . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista hoppar och gasolen börjar brinna. **(Fig 1C)**
- 4 b. Modeller med två ringbrännare och separat tändningsknapp:
Tryck på den stora ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå    .
Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista kommer fram och gasolen antänds.
Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå    .
Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista kommer fram och gasolen antänds. **(Fig 1D)**
- 4 c. Modeller med två ringbrännare utan separat tändningsknapp:
Tryck på den stora ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå    .
Håll gasolreglageknappen tills en gnista kommer fram och gasolen antänds. **(Fig 1E)**
Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå    .
Håll gasolreglageknappen tills en gnista kommer fram och gasolen antänds.
5. Om gasolen inte antänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till . Vänta 2 minuter så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Upprepa sedan steg 4
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsaker (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING AV CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**). **ANMÄRKNING:** För MINICHEF 420 G måste sidohyllorna vara utfällda hela tiden det grillas.
2. Öppna grilllocket. **WARNING!** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gasoltillförseln till gasolflaskan.
4. Tryck in gasolreglaget och vrid den moturs till nivå    . Tryck på den röda tändningsknappen flera gånger tills gasolen antänds. **(Fig 1F)**
5. Om gasolen inte antänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till . Vänta 2 minuter så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Upprepa sedan steg 4
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsaker (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

EASY FLIP-SYSTEMET GÖR TVÅ AV EN GRILL



OUTDOORCHEF gasolklotgrillarnas hjärtstykke heter EASY FLIP kon och återspeglar OUTDOORCHEF ingenjörernas innovationskonst.

EASY FLIP kon gör det möjligt för dig att ändra fördelningen av värme från direkt till indirekt på bara några sekunder. Samtidigt förhindrar det mot ohälsosamma uppflamningar och irriterande rök.

Med några enkla handgrepp växlar du från direkt till indirekt grillning, matlagning och bakning: du behöver bara vända på EASY FLIP konen.

DIREKT VÄRME



Vid direkt grillning och matlagning



arbetar du med hög temperatur som koncentrerar sig till grillgallret. Till exempel, för ett fint grillmönster på köttet

INDIREKT VÄRME



Vid indirekt grillning, matlagning och bakning



fördelar sig värmen jämnt i den slutna grillen. Perfekt för t.ex. ångkokning av grönsaker eller stekning av kött på låg värme.

ANVISNINGAR FÖR GASOLKLOTGRILLEN KUGELGRILL

Så här fungerar det:

1. Ställ EASY FLIP konen i önskat läge. **VARNING!** Ändra inte konens läge under grillningen utan värmetåliga handskar. **ANMÄRKNING:** Låt locket vara öppet vid direkt grillning eller matlagning på nivå . Bara vid direkt grillning på nivå – kan du arbeta med stängt lock.
2. Välj, om nödvändigt, lämpligt tillbehör.
3. Värm upp grillen med locket stängt ca 10–15 minuter på .
4. Ställ alltid gasolreglageknappen på efter grillningen. Anslut gasoltillförseln till gasolflaskan. Även med tomma flaskors ventiler måste stängas.

TIPS OCH TRICKS


Med indirekt värme



Större stekar eller hela kycklingar: Tack vare EASY FLIP konen behöver större bitar kött inte vändas under grillningen. Värmen i gasolbrännaren stiger på insidan av grillklotet och fördelas jämnt i hela klotet. Placera maten på det förvärmade grillgallret och stäng locket. Lämna alltid lite plats mellan köttstyckena. När du stänger locket bryns maten jämnt från alla sidor och saften blir kvar i köttet. För att du inte ska behöva lämna något åt slumpen när du grillar större köttbitar, rekommenderar vi OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – mätaren som perfekt känner av köttets innertemperatur.

Med direkt värme



Mindre bitar av kött som biffar, kotletter och korv: Lägg köttet i mitten på den förvärmade grillen och stek det under en kort tid med locket öppet. Lägg sedan köttet längre ut till kanterna och minska värmen till  och grilla färdigt med locket stängt. För att uppnå ett optimalt resultat för kött som endast ska stekas kort, rekommenderar vi gjutjärnplattan från OUTDOORCHEF. Med de rätta tillbehören kommer du att älska att grilla med din OUTDOORCHEF. Grilla, laga mat eller baka: Ge fritt utlopp för din kreativitet och dina experiment.


Du hittar alla tillbehör under OUTDOORCHEF.COM

På OUTDOORCHEF.COM hittar du dessutom OUTDOORCHEF-grilltidtabellen för alla enskilda grillvaror.

GRILLNING PÅ EXTRA GRILLYTOR

Värm din grill på full värme    ca. 10 minuter. Placera maten på grillen och reglera temperaturen enligt dina önskemål    .

EFTER GRILLNING

1. Ställ in alla brännarens gasolreglageknapp till .
2. Anslut gasoltillförseln till gasolflaskan.
3. Låt grillen svalna och rengör den sedan.
4. Täck grillen med lämpligt överdrag.

RENGÖRING

Det krävs endast en mycket liten rengöring mellan grilltillfällena, eftersom det mesta fettets antingen dunstar bort eller leds ner i en droppåda. Om grillen skulle vara väldigt smutsig, värm då upp den 10 minuter på full effekt. Använd en grillborste i mässing (inte stålborste) för rengöring av konen och rosten. Om du vill rengöra grillen grundligt använder du OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Alternativt kan du även använda en nylon-disksvamp vatten med lite diskmedel i för att få bort lösa rester.

VIKTIGT: Efter noggrann rengöring av grillen, ska du låta den torka (bränna ut) ordentligt på   .

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VIKTIGT: grillen får inte vara tänd under tiden då du rengör den med OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER.

För dina händers skull rekommenderar vi att du använder handskar samt, om det är möjligt, bär (skydds)glasögon. Spraya grillen och dess tillbehör grundligt när grillen fortfarande är lite varm, och vänta i ca 15-30 minuter innan du börjar rengöra den. Spraya in smutsiga ytor igen, tvätta rent med vatten och låt sedan torka. **VARNING:** OUTDOORCHEF -grillrengöringsmedlet får inte användas på pulverbesiktade ytor.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIKTIGT: grillen får inte användas under tiden du rengör den med OUTDOORCHEF CHEF CLEANER.

Använd handskar och glasögon som skydd. Spraya grillen eller tillbehören när grillen fortfarande är lite varm, och låt det verka i 10 minuter tills det att skummet har lösts upp.

Efterrengör vid behov med en passande grillborste eller en nylonsvamp. Skölj sedan grundligt med vatten och torka av.

VARNING: Inte lämpat för trä-, plast- eller pulverbelagda och lackerade ytor.

UNDERHÅLL

- Ett regelbundet underhåll av din grill garanterar perfekt funktion. Kontrollera alla gasolledande delar minst två gånger per år och varje gång efter långvarig lagring. Spindlar och andra insekter kan orsaka blockeringar, som måste avlägsnas före användning.
- Om grillen regelbundet flyttas på ojämnt underlag är det viktigt att du då och då kontrollerar att alla skruvar är åtdragna.
- Om du inte använder grillen för en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** före återanvändning. Om du har några tvivel, kontakta din gasolleverantör eller det försäljningsställe.
- För att undvika korrosionsskador, smörj in alla metalldelar innan en långvarig lagring.
- Efter en lång lagring och minst en gång under grillningen säsongen bör du kontrollera gasolslangen för sprickor, veck och andra skador. En skadad gasolledning måste omedelbart bytas, som beskrivs i avsnittet **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du så länge som möjligt ska kunna njuta av din grill, rekommenderar vi följande:
- Behandla alla trädelar en gång om året med en träolja – detta motverkar bildandet av sprickor
- Skydda din grill mot väder och vind när den har svalnat helt med ett lämpligt överdrag från **OUTDOORCHEF**.
- För att förhindra att fukt samlas under överdraget bör du ta bort det efter regn. Överdrag finns att få hos återförsäljare för grillar.

FELSÖKNING

Brännaren tänder inte:

- Kontrollera att gasoltillförseln till gasolflaskan är öppen.
- Se till att det finns tillräckligt med gasol i flaskan.
- Kontrollera att gnistorna från elektroden hoppar till brännaren.

Ingen gnista:

- Kontrollera att batteriet är korrekt isatt (för grillar med elektrisk tändning).
- Avståndet mellan brännaren och elektroden måste vara mellan 5–8 mm.
- Kontrollera om kablarna är anslutna i den elektriska tändning och att elektroderna är isatta och sitter fast ordentligt.
- Sätt in ett nytt batteri (AAA, LR03, 1.5 V) i den elektriska tändningen (för grillar med elektrisk tändning).

Om det ändå inte går att tända grillen, trots ovan nämnda åtgärder, kontakta din återförsäljare.

KONSUMENTGARANTI

1. Garanti och förhållande till andra rättigheter av köparen

Med köpet av denna **OUTDOORCHEF** produkten hos en auktoriserad återförsäljare erhåller ni som privat slutkund (konsument) en tillverkar- garanti från Outdoorchef AG ("OC").

Tillverkarens garanti ger dig garantianspråk gentemot garanten i enlighet med detta avtal. Garantianspråken består utöver de andra avtalsenliga eller juridiska rättigheterna. Dessa andra rättigheter utesluts eller begränsas inte av denna garanti. Därför kan du även göra dina andra avtals eller rättsliga anspråk mot respektive gäldenär. Så berörs t.ex. anspråk i enlighet med produktansvarslagen ej av denna garantin.

Som köpare har du framför allt möjligheten att göra gör kontraktsgarantianspråk mot din säljare. Så kan t.ex. ett eventuellt upphävande av köpe- avtalet endast bedrivas mot säljaren, men inte under denna garanti mot OC.

2. Deltagande och garantivillkor

Garanten är OC. Garantin är öppen för alla slutanvändare som köper en ny produkt för privat bruk i den auktoriserade handeln. Köpet skall intygas med hjälp av kvitto. Ett köp för privat bruk föreligger om produkten köps av en naturlig person för användning som huvudsakligen inte används för kommersiellt bruk eller självständigt arbete.

Om ett garantifall skulle uppstå måste garantianspråk göras hos garanten inom två månader. Annars är utesluts dina anspråk på garanti. För uppenbara defekter börjar garantifristen med mottagandet av produkten. OC rekommenderar att du kontrollerar om produkten har defekter omedelbart vid mottagandet.

3. Tillämpningsområde

Garantin gäller från inköpsdatum och beviljas i följande fall, förutsatt att ingen uteslutning av fakta föreligger i enlighet med punkt 4:

- 3 år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock).
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret.
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar.
- Fel på emaljen före första användningen.
- 2 år på alla återstående tillverknings-/materialfel.

Det anses inte vara en defekt om det är betydelselöst för funktion och för dig som kund är små rimliga skillnader på emaljeringsfärg eller mindre defekter såsom produktionsrelaterade stödpunkter på den nedre kanten av locket eller på upphängningarna.

I ett garantifall, kommer OC att efter eget tycke helt byta ut de skadade eller defekta delarna eller ersätta hela produkten. Så långt det är rimligt för dig som kund kan ett utbyte göras mot en jämförbar modell av nyare design, t.ex. genom en efterföljare. Så länge produktens funktionalitet inte påverkas och i den mån det är rimligt för dig som kund, kan en adekvat ekonomisk ersättning erbjudas till dig i stället för reparation.

Under den tid garantifallet bearbetas (kontroll och eventuellt utbyte) består inget anspråk om rätt till ersättning eller annan ersättning mot OC. Utförandet av garantin kommer inte förlänga garantitiden eller starta den på nytt. Utbytta delar tillfaller OCs egendom. Bara om produkten byts ut börjar garantitiden på nytt.

Eventuella ytterligare krav mot garanten omfattas inte av denna garanti. Dina fordringar på andra rättsliga grunder utesluts eller begränsas därmed inte (se även ovan 1).

4. Uteslutning

Garantin gäller inte i följande fall:

- Normalt slitage vid avsedd användning, särskilt på vanliga slitagedelar såsom tratt, flammatak, brännare, termometer, tändning och batteri, elektrod, tändkabel, gasolslang, gastycksregulator, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie, grill- eller kolgaller och -behållare, tändningsgaller och kol-fettansamlingsbehållaren.
- Skador på emaljen på använda apparater, om inte det kan bevisas att felet redan fanns innan den första användningen.
- Defekter och/eller skada på grund av missbruk, felaktig användning, framför allt på grund av att inte följa bruksanvisningen, säkerhetsanvisningarna eller drifts-/underhållsanvisningarna (till exempel användning av utrustning för utomhusbruk inomhus, skador till följd av felaktig montering, felaktig rengöring av den emaljerade ytan av tratten eller grillgallret, genom icke utförd täthetskontroll om så rekommenderas i bruksanvisningen, genom användning av skadliga kemikalier, genom missbruk etc).
- Defekter och/eller skador som genomförs av ingrepp eller reparationer av icke av OC auktoriserade personer.
- Defekter och/eller skador genom väder (t.ex. hagel eller blixtnedslag).
- Defekter och/eller skador pga vandalism eller på grund av avsiktliga eller oavsiktlig skada i den mån att den inte orsakats av OC.
- Defekter och/eller skador, som uppstått under transport till köparen, såvida transporten inte genomfördes av garanten.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och/eller skador pga nötning vid professionell användning till kommersiella ändamål (t.ex. användning inom hotell eller restaurang).

5. Garantibearbetning

I garantifall kontakta oss så fort som möjligt/snarast eller en av våra auktoriserade försäljare (försäljarlista under www.outdoorchef.com) och ger oss information som din adress såvitt möjligt produkt/produktedel, köpkitto, serienummer och artikelnummer (båda hittar du på data-klistermärket på din grill; se första avsnittet av bruksanvisningen). Beskriv bristen gärna med foto. För att kontrollera garantin överlämnar du produkten till återförsäljaren eller oss (bring-in garanti). Om det handlar om en motiverad garanti kommer vi att återbetala nödvändiga och krävda transporterna och sjöfart, annars kommer vi att skicka tillbaka produkten på din bekostnad.

Det registrerade varumärket OUTDOORCHEF representeras av följande företag

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

* En lista över återförsäljare hittar du på vår webbplats på OUTDOORCHEF.COM.

** Serienumret såsom artikelnumret hittar du på klistermärke på din grill (se första stycket i denna **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gasol	propan/butan 30/31
Effekt	
- liten brännare	1.20 kW
- stor brännare	8.50 kW
Gasolförbrukning	702 g/h
28-30/37 mbar	
- munstycke liten brännare	0.55mm/markering: BF
- munstycke stor brännare	1.47 mm/markering: BT
50 mbar	
- munstycke liten brännare	0.48 mm/markering: AF
- munstycke stor brännare	1.27 mm/markering: AT
Gasoltryck	butan 28 mbar Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gasol	propan/butan 30/31
Effekt	08.50 kW
Gasolförbrukning	612 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1.47 mm/markering: BT
Munstycke (50 mbar)	1.27 mm/markering: AT
Gasoltryck	butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gasol	propan/butan 30/31
Effekt	05.40 kW
Gasolförbrukning	389 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1.15 mm/markering: BN
Munstycke (50 mbar)	1.02 mm/markering: AN
Gasoltryck	butan 28 mbar Propan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gasol	propan/butan 30/31
Effekt	5.60 kW
Gasolförbrukning	397 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1.15 mm/markering: BN
Munstycke (50 mbar)	1.02 mm/markering: AN
Gasoltryck	butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gasol	propan/butan 30/31
Effekt	04.30 kW
Gasolförbrukning	315 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1.02 mm/markering: BL
Munstycke (50 mbar)	0.88 mm/markering: AH
Gasoltryck	butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorier

- I_B/P (30 mbar)
- I_B/P (50 mbar)
- I₊ (28/30/37 mbar)

Elektrisk tändning

För användning av elektrisk tändningen behöver du ett batteri (typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Hänvisningar på termometern

Termometerns visning kan avvika med +/- 10%.

Webbsida

För mer information, tips och tricks, recept och allt som är värt att veta om OUTDOORCHEF produkter, se OUTDOORCHEF.COM

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggwilstrasse 28, 8050 Zurich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I, Cat. II, s.p. Total rate 2Qm	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany

VIKTIG:

Noter ned serienummeret for gasskulegrillen på baksiden av denne bruksanvisningen. **Klistremerket** med nummeret er plassert enten på grillstativet eller bunnplaten, avhengig av grillmodellen.



Artikkelnummeret og betegnelsen for gasskulegrillen er angitt på **velkomstkortet** som fulgte med i dokumentmappen.

Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og garantireklamasjoner. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen, må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen. Følg instruksjonene i monteringsanvisningen. Ikke-forskriftsmessig montering kan få farlige følger.

Ikke plasser reservegassflasker eller lettantennelig væske/material i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon. Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gasskulegrillen. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1.5 m fra brennbare gjenstander.

GASSFLASKER




- Ikke plasser gassflasker med mer enn 8 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i **MONTERINGSANVISNINGEN**.
- Fest den ved hjelp av den medfølgende flaskestroppen eller bruk gassflaskeholderen. Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette. (Fig 2A)
- UTFØR TETTTHETSKONTROLL** før førstegangsbruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50° C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere.
- Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.
- MERKNAD:** Sjekk om trykkregulator og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i ditt land. Bruk kun gassflasker som stemmer overens med landets standard. På grunn av forskjellige tetningssystemer kan man ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene ikke produsere en tett skrueforbindelse. Denne utettheten kan så føre til at gass som strømmer ut lett antennes ved åpen flamme eller gnister. Vi anbefaler med tanke på sikkerhets- og ansvarsforhold å kontrollere gassgrillene før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til landets forskrifter.

SIKKERHETSMERKNADER

Sørg for å oppbevare bruksanvisningen enkelt tilgjengelig.


Ta grillen i bruk i henhold til kapittelet **ANVISNING FOR TENNING**.

- "Må bare brukes utendørs"
- "Les bruksanvisningen før du tar grillen i bruk"
- "**FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna"
- "Hold grillen unna brennbart materiale under bruk"
- "Ikke flytt grillen under bruk"
- Etter bruk må gasstilførselen på gassflasken lukkes"
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Griller med rullehjul skal ikke skyves over ujevne underlag eller avsatser.

- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til  og gasstilførselen på gassflasken er stengt. **VIKTIG:** Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje, vrir du gassreguleringsknappen til , og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal være uten knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante EN-standardene.
- Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Ikke blokker den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufteventilene i lokket. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- "Ikke foreta noen endringer på grillen"
- Ikke utfør endringer på gasskranen, tennsikringen, brenneren eller andre deler av grillen. Kontakt fagkyndig hjelp ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med egnet gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante EN-standardene.
- Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Hvis grillen har granittplate, passer du på så denne ikke får temperatursjokk.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller material.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.

TETTHETSKONTROLL

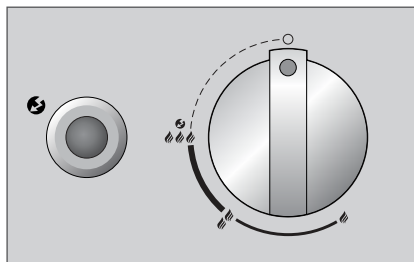
ADVARSEL Sørg for at det ikke befinner seg tennkilder (eller at noen røyker) i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og ikke bruk en brennende fyrstikk eller åpen ild.

1. Kontroller at gassreguleringsknappen er satt til .
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer. (**Fig 2B**)
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. **VIKTIG:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Fjern lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

MERKNAD: Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske, og når grillsesongen starter.

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning



- : AV
- 🔥 : lav effekt
- 🔥🔥 : middels effekt
- 🔥🔥🔥 : høy effekt
- 🔥🔥🔥⚡ : Tening
- ⚡ : Tenner

Posisjonering av EASY FLIP-trakten



- EASY FLIP-trakten i Direkte-posisjon
- EASY FLIP-trakten i Indirekte-posisjon

KULAS BRENNERSYSTEM

Modeller med ringbrenner (Fig 1A)

Ringbrenneren har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥.

Modeller med to ringbrennere (Fig 1B)






















Den store ringbrenneren har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥. Den er beregnet på middels høye og høye temperatur.

Den lille ringbrenneren er designet for tilberedning av mat ved lave temperaturer, og kan kun reguleres i liten grad. Forskjellen mellom 🔥🔥🔥 og 🔥 er ikke synlig. Den lille ringbrenneren når en temperatur på ca. 100–120° C.

FØR FØRSTEGANGSBRUK

1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med næringsmidler.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**. Dette skal gjøres selv om gasskulegrillen ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La grillen brenne seg ut i ca. 20–25 minutter på trinn 

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**)
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
- 4 a. Modeller med ringbrenner:
Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til    . Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen. (**Fig 1C**)
- 4 b. Modeller med to ringbrennere og separat tennknapp:
Trykk på gassreguleringsknappen på den store ringbrenneren, og vri den mot urviseren til    . Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
Eller trykk på gassreguleringsknappen på den lille ringbrenneren (venstre knapp), og vri den mot urviseren til    . Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen. (**Fig 1D**)
- 4 c. Modeller med to ringbrennere uten separat tennknapp:
Trykk på gassreguleringsknappen på den store ringbrenneren, og vri den mot urviseren til    . Hold inne gassreguleringsknappen inntil du får en gnist som antenner gassen. (**Fig 1E**)
Eller trykk på gassreguleringsknappen på den lille ringbrenneren (venstre knapp), og vri den mot urviseren til    . Hold inne gassreguleringsknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

ANVISNINGER FOR OPPTENNING AV CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**). **MERKNAD:** På MINICHEF 420 G må sidebordene være utslått hele tiden mens grillen er varm.
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til    . Trykk flere ganger på den røde tennknappen inntil gassen antennes. (**Fig 1F**)
5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, sjekker du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

EASY FLIP-TRAKTSYSTEMET GJØR ÉN GRILL OM TIL TO



EASY FLIP-trakten er selve juvelen i gasskulegrillen **OUTDOORCHEF**, og et kroneksempel på ekte innovasjonskunst.

EASY FLIP-trakten gjør det mulig å bytte fra direkte til indirekte varmfordeling på sekunder. Samtidig fungerer den som intelligent varmeskjold, og hindrer farlig fettbrann og uønsket røykutvikling.

Når du vil skifte fra direkte til indirekte grilling, koking eller baking, er det bare å vri EASY FLIP-trakten.

DIREKTE VARME



Ved direkte grilling og koking



jobber du med høye temperaturer som er konsentrert på risten. Dette gir f.eks. et pent grillmønster på biffer.

INDIREKTE VARME







Ved indirekte grilling, koking og baking



fordeles varmen jevnt i den lukkede grillkulen. Dette er ideelt når du f.eks. vil dampe grønnsaker eller surre en stek.

BRUKSANVISNING FOR GASSKULEGRILLEN

Så enkelt er det:

1. Sett EASY FLIP-trakten i ønsket posisjon. **FORSIKTIG:** Bruk varmebestandige grillvotter når du endrer traktposisjonen under grilling.
MERKNAD: Når man griller på nivå    må man ha lokket åpent. Bare på nivå  –  kan man også grille med lokket lukket.
2. Velg eventuelt tilbehør du trenger.
3. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn   .
4. Vri gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen må lukkes også på tomme flasker.

TIPS OG TRIKS

Indirekte varme



Steker eller hele kyllinger: Takket være EASY FLIP-trakten er det ikke lenger nødvendig å snu større kjøttstykker under grilling. Varmen fra gassbrenneren stiger opp langs innsiden av grillkula, og fordeler seg jevnt i hele kula. Plasser grillmaten på den forvarmede grillristen, og legg på lokket. La det være litt avstand mellom de enkelte kjøttstykkene. Når du legger på lokket, brunes grillmaten jevnt fra alle sider, og steken holder seg saftig.

OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-kjernetemperaturmåleren sørger for perfekt resultat også for store steker.

Direkte varme



Små kjøttstykker som f.eks. biffer, koteletter og pølser: Plasser grillmaten midt på den forvarmede grillristen, og stek kort uten lokk. Flytt deretter grillmaten ut mot kantene, still ned varmen 🔥, og stek videre med lokket på.

Vi anbefaler støpejernsplatene fra OUTDOORCHEF for optimalt resultat når du lager mat som kun skal stekes kort.

Riktig tilbehør hjelper deg å få maksimalt ut av OUTDOORCHEF. Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden enten du griller, koker eller baker

Besøk OUTDOORCHEF.COM for å finne tilgjengelig tilbehør til grillen din eller se OUTDOORCHEF-grilltidtabellene for de enkelte grillene.

GRILLE PÅ EKSTRAFLATEN

Varm opp grillen på maks. styrke 🔥🔥🔥 i ca. 10 minutter. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen etter ønske fra 🔥-🔥🔥🔥.

ETTER AVSLUTTET GRILLING

1. Vri gassreguleringsknappen for hver brenner til ○.
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. Dekk til grillen med et egnet trekk.

RENGJØRING

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettene enten fordunster eller havner i dryppskålen. Ved sterk tilsmussing lar du grillen kjøre på maks. effekt i ca. 10 minutter. Bruk en grillbørste med messingbørster (ikke stål) for å rengjøre trakten og risten.

For en grundigere rengjøring, bruk OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon.

VIKTIG: La grillen tørke godt (brenne ut) på trinn 🔥🔥🔥 etter hver grundig rengjøring.

BRUKE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VIKTIG: Ikke bruk OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER under grilling.

Bruk grillvotter og briller. Spray grillen eller tilbehøret grundig mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 15–30 minutter. Spray tilsmussede flater en gang til, skylld grundig med vann og la tørke.

FORSIKTIG: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER må ikke brukes på pulverlakkerte overflater.

BRUKE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIKTIG: grillen må ikke benyttes mens OUTDOORCHEF CHEF CLEANER er i bruk.

Bruk hansker og briller for å beskytte deg. Spray grillen eller tilbehøret mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 10 minutter til skummet har løst seg opp.

Ved behov kan du etterrengjøre med en egnet grillbørste eller en nytonsvamp. Skylld deretter grundig med vann og tørk delene.

FORSIKTIG: Ikke egnet for overflater av tre eller plast eller pulverlakkerte overflater.

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, kontrollerer du fra tid til annen at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører inn alle metaldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Se etter rifter, knekker eller andre skader på gassslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gassslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapitlet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- Vi anbefaler følgende for å sikre at du får glede av grillen lengst mulig:
- Behandle alle tredeler med treolje én gang i året for å motvirke sprekkdannelse.
- Dekk over den avkjølte grillen med et egnet **OUTDOORCHEF**-trekk for å beskytte den mot vær og vind.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Forsikre deg om at flasken inneholder nok gass.
- Kontroller at gnistene fra elektroden slår over på brenneren.

Ingen gnist:

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (griller med elektrisk tenning).
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal kun være 5–8 mm.
- Kontroller at kablene på den elektriske tenningen og elektroden er riktig festet.
- Sett inn et nytt batteri (AAA, LR03, 1.5 Volt) i den elektriske tenningen (griller med elektrisk tenning).

Kontakt forhandleren hvis tiltakene ovenfor ikke hjelper.

FORBRUKERGARANTI

1. Garanti og forbindelse til kjøpers andre rettigheter

Ved kjøp av dette **OUTDOORCHEF** -produktet hos en autorisert forhandler får du som privat sluttkunde (forbruker) en produsentgaranti fra Outdoorchef AG ("OC").

Produsentgarantien gir deg garantikrav mot kausjonisten i samsvar med denne avtalen. Garantikrav gjelder i tillegg til dine andre kontraktsmessige eller juridiske rettigheter. Disse andre rettighetene blir ikke utelukket eller begrenset av denne garantien. Derfor kan du også gjøre andre kontraktsmessige eller juridiske krav gjeldende mot aktuelle skyldnere. Dermed berøres f.eks. krav iht. forbrukerloven ikke av denne garantien. Som kjøper er det spesielt også mulig for deg å håndheve kontraktsgarantikrav mot din selger. Slik kan for eksempel en kjøpekontrakt oppheves bare mot selgeren, men ikke innenfor rammene av denne garantien mot OC.

2. Deltakende og garantivilkår

Garantisten er OC. Garantien er gjeldende for alle sluttbrukere som kjøper et nytt produkt hos autorisert forhandler til private formål. Kjøpet bekreftes med fremlegging av kjøpskvittering. Et kjøp til privat bruk foreligger når produktet er kjøpt av en fysisk person til formål som hovedsakelig verken er knyttet til kommersiell eller selvstendig yrkesaktivitet.

Hvis et garantikrav anerkjennes du må legge frem et garantikrav hos garantisten innen to måneder. Hvis ikke, blir ethvert garantikrav foreldet. For åpenbare feil starter denne foreldelsesfristen når produktet mottas. OC anbefaler derfor å kontrollere produktet grundig for feil når det mottas.

3. Omfang

Garantien gjelder fra kjøpsdatoen og garanteres i følgende tilfeller, med mindre det foreligger noen faktiske eksklusjoner i henhold til punkt 4:

- 3 års garanti mot gjennomrusting for den emaljerte kula (underdel og lokk).
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for den emaljerte grillristen.
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for deler i rustfritt stål.
- Feil på emaljen før første gangs bruk
- 2 års garanti mot alle andre produksjons- og materialfeil

Rimelige uregelmessigheter, fargeforskjeller i emaljen eller mindre feil som produksjonsrelaterte støttepunkter på nedre kant av lokket eller på oppheng som ikke er av betydning for funksjonen og for deg som kunde, regnes ikke som en defekt.

I en garantisak vil OC etter eget valg skifte ut og erstatte de skadede eller defekte delene eller hele produktet. Så sant det er rimelig for deg som kunde, kan produktet også bli byttet ut med en tilsvarende grill av nyere modell, f.eks. en etterfølger-modell. Så sant funksjonaliteten til produktet ikke blir påvirket av en feil, og i den grad det er rimelig for deg som kunde, kan du bli tilbudt tilstrekkelig økonomisk kompensasjon i stedet for reparasjon.

Det består ikke noe krav på erstatning eller annen kompensasjon mot OC for varigheten av garantiperioden (kontroll og eventuell erstatning). Utførelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantitid. Erstattede deler beholdes av OC. Hvis produktet byttes, starter garantitiden på nytt. Eventuelle ytterligere krav mot garantisten dekkes ikke av denne garantien. Dine krav på annet rettsgrunnlag blir imidlertid dermed ikke utelukket eller begrenset (se også ovenfor 1).

4. Garantien dekker ikke følgende

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Normal slitasje ved tiltenkt bruk, særlig på generelle slitedeler som trakt, flammedeksel, brenner, termometer, tenning og batteri, elektrode, tenningskabel, gasslange, gasstrykkregulator, varmeelement, reflektor, beskyttende aluminiumsfilm, grill- eller kullrist og -skål, tenningsrist og kull-fett-dryppskål.
- Skader på emaljen på brukte griller, forutsatt at feilen ikke beviselig allerede eksisterte før første gangs bruk.
- Defekter og/eller skader pga. feil eller ikke tiltenkt bruk, særlig grunnet manglende overholdelse av bruksanvisningen, sikkerhetsanvisningene eller drifts-/vedlikeholdsanvisningene (for eksempel bruk av Outdoor-griller innendørs, skader fra feil montering, feil rengjøring av de emaljerte overflatene på trakten eller grillristen, ikke gjennomført lekkasjetest dersom dette er anbefalt i bruksanvisningen, bruk av skadelige kjemikalier, misbruk osv.).
- Defekter og/eller skader dersom disse oppstår fra inngrep eller reparasjoner utført av personer som ikke er autorisert av OC.
- Defekter og/eller skader fra ødeleggende påvirkning fra uvær (for eksempel hagl eller lynnedslag).
- Defekter og/eller skader som skyldes hærverk eller forsettlig eller uaktsom skade i den utstrekning det ikke er forårsaket av OC.
- Defekter og/eller skader påført under transport til kjøper, med mindre transport har blitt arrangert av garantisten.
- Feil og/eller skader som skyldes force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje i profesjonell bruk til kommersielle formål (f.eks. bruk i hotell eller restaurant).

5. Garantibehandling

I tilfelle garantien, vennligst ta kontakt så snart som mulig med oss eller en av våre autoriserte forhandlere (forhandlerdokumentasjon på www.outdoorchef.com) og oppgi i tillegg til adressen din, om mulig produktet/produkt delen, kvitteringen, serienummeret og artikkelnummeret (begge deler finner du på klistremerket på grillen, se første avsnitt i bruksanvisningen). Beskriv også gjerne feilen ved hjelp av bilde. For å sjekke garantien må du levere produktet til forhandleren eller til oss (Bring-In-garanti). Hvis garantien gjelder, erstatter vi de nødvendige transport- og forsendelseskostnadene, ellers sender vi produktet tilbake til deg uten kostnader.

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma:

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

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår OUTDOORCHEF.COM.

** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMASJON

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	
– den lille brenneren	1.20 kW
– den store brenneren	8.50 kW
Gassforbruk	702 g/h
28–30/37 mbar	
– Dyse, den lille brenneren	0.55 mm/merke: BF
– Dyse, den store brenneren	1.47 mm/merke: BT
50 mbar	
– Dyse, den lille brenneren	0.48 mm/merke: AF
– Dyse, den store brenneren	1.27 mm/merke: AT
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	8.50 kW
Gassforbruk	612 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.47 mm/merke: BT
Dyse (50 mbar)	1.27 mm/merke: AT
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	5.40 kW
Gassforbruk	389 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.15 mm/merke: BN
Dyse (50 mbar)	1.02 mm/merke: AN
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	5.60 kW
Gassforbruk	397 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.15 mm/merke: BN
Dyse (50 mbar)	1.02 mm/merke: AN
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	4.30 kW
Gassforbruk	315 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.02 mm/merke: BL
Dyse (50 mbar)	0.88 mm/merke: AH
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

Kategorier

- I₃_{B/P} (30 mbar)
- I₃_{B/P} (50 mbar)
- I₃₊ (28/30/37 mbar)

Elektrisk tenning

Den elektriske tenningen drives med et 1.5-volts AAA-batteri (LR03).

Merknad om temperaturvisningen

Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/- 10 %.

Nettside

Besøk OUTDOORCHEF.COM for mer informasjon, tips og triks, oppskrifter og annet som er nyttig å vite om **OUTDOORCHEF**-produktene.

CE0063 2019		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zurich	
PIN 0063 BP 3505		Serial No.:	
Typ:		Article No.:	
Made in China			
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 75618 Rheinfelden Germany	
Call, Call, Call		Total rate 3200	

TÄRKEÄÄ:

Merkitse ensin muistiin kaasupallogrillisi sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelta. Grillin mallista riippuen löydät numeron **tarrasta**, joko grillitelineestä tai pohjalevystä.



Kaasupallogrillin tuotenumero ja merkintä löytyvät **Welcome Cardista**, joka on liitetty oheiseen asiakirjamappiin.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavaa neuvontaa varten, varaosatilauksissa ja muissa takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI VUOKSI

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä. Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.

Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja grillin läheisyyteen. Älä sijoita grilliä tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa.

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat kaasupallogrillisi käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvallisuusetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1.5 m.

KAASUPULLOT




- Pohjalevylle saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täytpaino on enintään 8 kg. Sijoita pullo siihen varattuun tilaan, katso **KOKOAMISOHJE**.
- Pullon kiinnitystä varten on mukana toimitettava pullovyö tai kaasupullon pidike. Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä. **(Kuva 2A)**
- Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Kaasupulloja ei saa asettaa yli 50° celsiusasteen lämpötilaan eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellarikerrokseen.
- Ota huomioon käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.
- OHJE:** Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierrelitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusystistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

TURVAOHJEET

Omistajan on säilytettävä tämä käyttöohje ja se tulee olla aina saatavilla.


Ota grilli käyttöön luvun **OHJE SYYTTÄMISTÄ VARTEN** mukaan.

- "Käytä grilliä vain ulkona"
- "Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä"
- "**HUOMIO:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä grillistä"
- "Laitte tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi"
- "Älä siirrä laitetta käytön aikana"
- "Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen"
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.

- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasunsaadinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsaadinto kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että säätimen painike  on asennossa ja että kaasupullon kaasunsaadinto on suljettu.
- **TÄRKEÄÄ:** Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Suorita uuden kaasupullon liittämisen jälkeen liitososien **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Jos on epäily vuotavista osista, aseta kaasun säädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsaadinto kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on heti vaihdettava. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää säädinpainiketta ja kaasunsaadintoa kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasunpainesäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpainesäädin ja letku vastaavat EN-normeja.
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm eikä se saa ylittää 150 cm.
- Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- "Älä tee mitään muutoksia laitteeseen"
- Älä tee mitään muutoksia kaasuhanan, liekinvartijaan, polttimeen tai grillin muihin osiin. Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos epäilet toimintahäiriötä.
- Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasupaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Letku täytyy olla malleissa, joissa on letkunohjain, ehdottomasti kiinnitettynä ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-normeja.
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttää tehoa ei saavuteta ja jos epäilet tukosta kaasunsaadintossa.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Vältä laitteissa, joissa on graniittilevy, levyn lämpötilasokki.
- Älä varastoi grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyyteen.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilli säilytetään talven yli sisätilassa. Se pitäisi varastoida ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja johon eivät lapset pääse.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaisaan paikkaan.
- Grilli pitäisi suojata ympäristön vaikutuksilta suojapeitteellä, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppiaaltaasi.
- Poista suojapeite kovan sateen jälkeen, jotta vältät kosteuden kertymisen.

TIIVIYDEN TARKISTUS

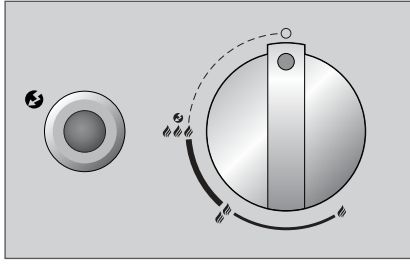
VAROITUS: Tiiviyden tarkastuksen aikana ei grillin lähellä saa olla mitään sytyyslähteitä. Se koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä ja tee se aina ulkona.

1. Kaasunsaadinpainikkeen täytyy olla asennossa .
2. Avaa pullon kaasunsaadinto ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullosta / kaasupaineensäätimessä (kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilin liitos) saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta. **(Kuva 2B)**
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. **TÄRKEÄÄ:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Liitä kaasunsaadinto kaasupulloon.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset jos mahdollista tai vaihtamalla virheelliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

OHJE: Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon kiinnityksen tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.

OHJAUSPANEELIN MERKINTÖJEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



- : Asennosta
- 🔥 : matala teho
- 🔥🔥 : keskiteho
- 🔥🔥🔥 : täysiteho
- 🔥🔥🔥⚡ : Sytytys
- ⚡ : Sytytin

EASY FLIP -suppilon asettaminen



- EASY FLIP -suppilon suora asento
- EASY FLIP -suppilon epäsuora asento

PALLON POLTINJÄRJESTELMÄ

Mallit, joissa on 1 rengaspoltin (Kuva 1A)




Rengaspoltin saavuttaa korkeimman tehonsa asennossa 🔥🔥🔥 ja alhaisimman tehonsa asennossa 🔥.

Mallit, joissa on 2 rengaspoltinta (Kuva 1B)






















Suuri rengaspoltin saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

Pieni rengaspoltin on suunniteltu alhaisissa lämpötiloissa kypsennykseen ja sitä voi säätää vain vähän. Ero 🔥🔥🔥 ja 🔥 välillä ei ole näkyvissä. Pieni rengaspoltin saavuttaa n. 100–120° C lämpötilan.






ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat tekemisiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu. Tee se myös silloinkin, kun kauppiasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa   

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti. (Toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
3. Liitä kaasunsyöttö kaasupulloon.
- 4 a Mallit, joissa on 1 rengaspoltin:
Paina kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä myötäpäivään asentoon    . Paina mustaa sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1C)**
- 4 b. Mallit, joissa on 2 rengaspoltinta ja erillinen sytytysnappi:
Paina suuren rengaspolttimen kaasun säätönuppia ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Paina mustaa sytytysnappia ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
Tai paina pienen rengaspolttimen kaasun säätönuppia (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Paina mustasytytysnappia ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1D)**
- 4 c. Mallit, joissa on 2 rengaspoltinta ilman erillistä sytytysnappia:
Paina suuren rengaspolttimen kaasun säätönuppia ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Pidä kaasun säätönuppia painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1E)**
Tai paina pienen rengaspolttimen kaasun säätönuppia (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Pidä kaasun säätönuppia painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
5. Jos kaasu ei syty 3 sekunnin aikana, käännä kaasusäädinpainiketta . Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).

OHJE CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G G-MALLIN SYTYTTÄMISEEN

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti. (Toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan). **OHJE:** MINICHEF 420 G -malleissa sivutasot täytyy olla avattu koko grillauksen ajan.
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullostasta.
4. Paina kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä myötäpäivään asentoon    . Paina punaista sytytyspainiketta useasti, kunnes kaasu syttyy. **(Kuva 1F)**
5. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasusäädinpainiketta . Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).

EASY FLIP SUPPILO-JÄRJESTELMÄ TEKEE YHDESTÄ GRILLISTÄ KAKSI



OUTDOORCHEF-kaasupallogrillin sydän on EASY FLIP-suppilo ja siitä heijastuva OUTDOORCHEF insinöörien innovaatiokyky.

EASY FLIP-suppilo mahdollistaa lämmön jakelun sekunneissa suorasta epäsuoraksi. Se estää samalla älykkäänä suojakilpenä vahingollisen rasvan palamisen ja epätoivotun savun kehittymisen.

Yksi ote riittää vaihtamaan suorasta epäsuoraan grillaukseen, keittämiseen ja leipomiseen: käännä vain yksinkertaisesti EASY FLIP-suppiloa.

SUORA LÄMPÖ



Suorassa grillauksessa ja ruoanlaitossa



käytät korkeaa lämpötilaa, joka keskittyy ritilään. Esim. saadaksesi hienon grillikuvion pihviisi

EPÄSUORA LÄMPÖ



Epäsuorassa grillauksessa, ruoanlaitossa ja leipomis-



sa lämpö jakautuu tasaisesti suljetussa grillipallossa. Ihanteellinen esim. vihannesten hauduttamiseen tai paistin kypsennykseen.

KAASUPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE

Näin yksinkertaisesti se käy:

1. Käännä EASY FLIP-suppilo toivottuun asentoon. **HUOMIO:** Muuta suppilon asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestäville suojakäsineillä. **OHJE:** Suoraan grillattaessa ja kypsennettäessä teholla 🔥🔥🔥 kansi tulee pitää auki. Vain teholla 🔥 – 🔥🔥 kantta voidaan pitää kiinni myös suorassa grillauksessa.
2. Valitse, jos tarpeellista, vastaava lisävaruste.
3. Kuumenna grilli kannen ollessa kiinni n. 10–15 min. asennossa 🔥🔥🔥.
4. Aseta grillaamisen jälkeen aina kaasusäädinpainike asentoon ○. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjiä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.

OHJEITA JA VINKKEJÄ


Epäsuora lämpö



Isommat paistit tai kokonainen kana: EASY FLIP-suppilon ansiosta sinun ei enää tarvitse kääntää lihapaloja grillauksen aikana. Kaasupolttimen lämpö nousee grillipallon sisäisivuilta ylös ja leviää tasaisesti koko pallon sisälle. Aseta grillattava ruoka esilämmitetylle grilliritilälle ja sulje kansi. Sijoita yksittäiset lihakappaleet hieman etäälle toisistaan. Kun kansi on suljettu, grillattava ruoka ruskistuu joka puolelta tasaisesti ja mehu säilyy paistissa. Jotta suuremmat palat eivät jäisi sattuman varaan, suosittelemme OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-lihalämpömittaria erinomaisesta lopputulosta ajatellen.

Suora lämpö



Pienemmät lihapalat, kuten pihvit, kyljykset ja makkarat: Grillattava ruoka asetetaan esilämmitetyn grilliritilän keskiosaan ja paistetaan lyhyesti kannen ollessa auki. Aseta sen jälkeen grillattava ruoka reunoille, vähennä lämpöä  ja grillaa valmiiksi kannen ollessa kiinni. Suosittelemme OUTDOORCHEF in valurautalevyä, jotta saavutat parhaan tuloksen nopeasti grillattavalle ruoalle. Oikeilla varusteilla varustettuna OUTDOORCHEF-grillisi tuottaa vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, keittämiseen tai leipomiseen tulee: Anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.


Kaikki lisätarvikkeet grilliäsi varten löydät osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF-grilliaikataulukon yksittäisiä grillattavia tuotteita varten löydät osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

GRILLAAMINEN LISÄPINNALLA

Esilämmitä grilliäsi täydellä teholla    n. 10 min. ajan. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle ja säädä lämpötila toiveidesi mukaan   .

GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käänä jokaisen polttimen kaasusäädinpainiketta .
2. Sulje kaasunsyöttö kaasupulloon.
3. Anna grillin jäähtyä kokonaan ja puhdistu se.
4. Peitä grilli sopivalla grillisuojualla.

PUHDISTUS

Grillauskertojen välissä tarvitaan vain vähäistä puhdistusta, koska enin rasva joko haihtuu tai valuu rasvakaukaloon.

Jos likaantuminen on voimakkaampaa, lämmitä grilliä täydellä teholla n. 10 min. ajan. Käytä suppilon ja ritilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjoja).

Puhdista grilli OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella. Voit myös käyttää nailonista valmistettua patasientä ja saipua vettä irrallaan olevien ruoanjäämien poistamiseksi.

TÄRKEÄÄ: Anna grillin kuivua perusteellisen puhdistuksen jälkeen asennossa    (puhdistua palamalla).

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella.

Käytä käsien vuoksi suojakäsineitä ja mahdollisesti suojalaseja. Ruiskuta grilli tai lisätarvikkeet vielä vähän lämpimässä tilassa huolellisesti ja anna vaikuttaa 15-30 min. Ruiskuta likaiset pinnat vielä, huuhto ne huolellisesti ja anna kuivua.

HUOMIO: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -puhdistusaineella.

Käytä suojakäsineitä ja -laseja. Ruiskuta grilli tai varusteet vielä, kun ne ovat lämpöisiä ja anna vaikuttaa 10 minuuttia, kunnes vaahto on hajonnut. Puhdista tarvittaessa sopivalla grilliharjalla tai nailonsienellä. Huuhtelee sen jälkeen huolellisesti vedellä ja kuivaa.

HUOMIO: Ei sovellu puu-, muovi- tai jauhepäällystetyille ja lakatuille pinnoille.

HUOLTO

Grillisi säännöllinen huolto takaa moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä työnnetään epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, ovatko kaikki ruuvit kireällä.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat, jotta korroosiovaurioilta vältyttäisiin.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden osalta. Vaurioitunut kaasuputki on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voit nauttia grillistä niin kauan kuin mahdollista, suosittelemme seuraavaa:
- Käsittele kaikki puuosat kerran vuodessa puuöljyllä – se estää halkeamien muodostumisen.
- Suojaa grilli, kun se on jäähtynyt, sopivalla **OUTDOORCHEF** suojapeitteellä ympäristövaikutuksilta.
- Poista suoja sateen jälkeen kosteuden kertymisen estämiseksi. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppialtasi.

VIAN POISTO

Poltin ei syty:

- Tarkasta, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
- Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.
- Tarkasta, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.

Ei kipinää:

- Varmista, että paristo on asennettu oikein (grillissä, jossa on sähkösytytys).
- Polttimen ja elektrodin välinen etäisyys saa olla vain 5–8 mm.
- Tarkasta, ovatko kaapelit sähkösytytyksessä ja elektrodi kytketty oikein paikoillaan.
- Aseta uusi paristo (AAA, LR03, 1.5 V) sähkösytytykseen (grillissä, jossa on sähkösytytys).

Jos et voi ottaa grilliä käyttöön edellä mainittujen toimenpiteiden perusteella, ota yhteyttä myyntipaikkaan.

TAKUU

1. Takuu ja kuluttajan muut lailliset oikeudet

Ostaessasi tämän **OUTDOORCHEF**-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä Outdoorchef AG (OC) myöntää sinulle yksityisasiakkaalle (kuluttajalle) tarkoitetun takuun.

Valmistajan takuulla voit esittää takuuvaateita takuun antajaa kohtaan näiden sopimusehtojen mukaan. Takuuvaateiden ohella käytössäsi on myös sopimukseen liittyviä ja laillisia oikeuksia. Takuu ei sulje pois eikä rajoita näitä oikeuksia. Voit siis esittää muita sopimukseen liittyviä tai laillisia vaateita takuun antajaa kohtaan. Näin esimerkiksi tämä takuu ei vaikuta tuotevastuulain mukaisiin vaateisiin.

Ostajana voit esittää sopimukseen liittyviä takuuvaateita erityisesti myös tuotteen myyjää kohtaan. Näin esimerkiksi kauppasopimus on mahdollista purkaa myyjän kanssa, mutta ei kuitenkaan OC:n kanssa tämän takuun yhteydessä.

2. Osapuolet ja takuehdot

OC on takuun antaja. Takuuseen on oikeutettu kaikki lopulliset käyttäjät, jotka hankkivat uuden tuotteen yksityiskäyttöön valtuutetulta jälleenmyyjältä. Ostosta tulee saada ostokuitti. Yksityiskäytöstä on kyse, kun tuotteen hankkii luonnollinen henkilö sellaiseen tarkoitukseen, jota ei voida katsoa käytettävän hänen ammatissaan tai yritystoiminnassa. Mahdollisessa takuutapauksessa sinun tulee esittää takuuvaateet takuun antajalle kahden kuukauden sisällä tapahtumasta. Muutoin takuuvaateet raukeavat. Tämä määräaika, joka koskee ilmeisiä puutteita, alkaa tuotteen vastaanottamisesta. Siksi OC suosittelee tuotteen tarkistamista mahdollisista puutteista välittömästi tuotteen vastaanottamisen jälkeen.

3. Takuun laajuus

Takuu alkaa ostopäivästä ja myönnetään seuraavissa tapauksissa, jos kyseessä ei ole jokin kohdassa 4 luetelluista poissulkemissyistä:

- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (alaosa ja kansi) läpiruostumista vastaan.
- 3 vuoden takuu emaloidulle grilliritilälle läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- 3 vuoden takuu kaikille ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- Emalointivirheille ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus- ja materiaalivirheille.

Puutteina ei pidetä grillin toimintaan vaikuttamattomia ja asiakkaalle kohtuullisia epätasaisuuksia, emalipinnan sävyeroja tai pieniä virheitä kuten valmistuksesta johtuvia tukipisteitä kannen alareunassa tai kiinnityksissä.

Takuutapauksessa OC vaihtaa vaurioituneet tai puutteelliset osat uusiin tai korvaa koko tuotteen uudella valintansa mukaan. Jos asiakkaan kannalta pidetään kohtuullisena, puutteellinen tuote voidaan vaihtaa myös samantyyppiseen malliin esim. mallin uudempaan versioon. Jos puute ei heikennä tuotteen toiminnallisuutta ja asiakkaan kannalta on kohtuullista, tuotteen korjauksen asemesta voidaan tarjota myös sopivaa rahallista korvausta.

Takuutapauksen aikana (tarkistus ja mahdollinen vaihto) OC ei ole velvollinen toimittamaan korvaavaa tuotetta tai muuta hyvitystä. Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan alusta. Vaihdetut osat kuuluvat OC:n omaisuuteen. Vain tuotteen vaihdossa takuuaika alkaa uudestaan.

Tämä takuu ei oikeuta lisävaateisiin takuun antajaan kohtaan. Tämä ei kuitenkaan sulje pois tai rajoita muita laillisia oikeuksiasi (katso myös kohta 1).

4. Poissulkeminen

Takuu ei kata seuraavia tapauksia:

- Tuotteen normaali kuluminen tarkoituksenmukaisessa käytössä, erityisesti käytössä kuluvat osat kuten suppilo, liekkisuojat, poltin, lämpömittari, sytytys ja paristo, elektrodi, sytytysjohto, kaasuletku, kaasupaineen säädin, lämpöelementti, heijastin, alumiinifoliosuojaus, grilli- tai hiiliritilä ja -astia, sytytysritilä sekä hiili-/rasva-astia.
- Emalipinnan vauriot käytetyissä laitteissa, jos ei voida todistaa, että vika esiintyi jo ennen laitteen ensimmäistä käyttöä.
- Asiattomasta tai tarkoituksenvastaisesta käytöstä johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot, etenkin käyttöohjeen, turvaohjeiden tai huolto-ohjeiden noudattamatta jättäminen (esimerkiksi ulkolaitteiden käyttö sisätiloissa, virheellisestä asennuksesta johtuvat vauriot, suppilon tai grilliritilän emalipinnan virheellinen puhdistus, tiivistestien suorittamatta jättäminen mikäli käyttöohjeessa suositeltu, pintaa vahingoittavien kemikaalien käyttö, tuotteen väärinkäyttö, tms.).
- Toimintahäiriöt ja/tai vauriot, jotka johtuvat sellaisten henkilöiden suorittamista korjauksista, joita OC ei ole valtuuttanut tehtävään.
- Tuhoa aiheuttavista sääolosuhteista (esim. rakeet tai salamanisku) johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Ilkivaltaisesta tai tahallisesta vahingoittamisesta ja huolimattomuudesta johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Kuljetuksen aikana syntyneet viat ja/tai vauriot, jos kyseessä ei ole takuun antajan järjestämä kuljetus.
- Ylivoimaisesta esteestä johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä, kaupallisessa tarkoituksessa syntyneet viat ja/tai vauriot (esim. hotelli- tai ravintolakäyttö).

5. Takuutapauksen käsittely

Käänny takuutapauksessa välittömästi meidän tai valtuuttamamme jälleenmyyjän puoleen (jälleenmyyjät osoitteessa www.outdoorchef.com) ja ilmoita osoitteesi lisäksi tuote/tuotteen osa, ostokuitti, sarjanumero ja tuotenumero (molemmat löytyvät grillin tarrasta; tarkista käyttöohjeen ensimmäisestä kappaleesta). Liitä lyhyt selostus viasta mielellään kuvan kera. Toimita tuote jälleenmyyjälle tai meille (bring-in-takuu) takuutapauksen tarkistamista varten. Oikeutetuissa takuutapauksissa korvaamme tarvittavat kuljetus- ja lähetyskulut, muussa tapauksessa lähetämme tuotteen takaisin asiakkaan kustannuksella.

Rekisteröityä tuotemerkkiä OUTDOORCHEF edustaa seuraava yritys:

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

* Jälleenmyyjän todistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).

TEKNISET TIEDOT

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Kaasu	Propani/Butaani 30/31
Teho	
- pieni poltin	1.20 kW
- iso poltin	1.20 kW
Kaasun kulutus	702 g/h
28–30/37 mbar	
- Pienen polttimen merkintä	0.55 mm/merkintä: BF
- Suuren polttimen merkintä	1.47 mm/merkintä: BT
50 mbar	
- Pienen polttimen merkintä	0.48 mm/merkintä: AF
- Suuren polttimen merkintä	1.27 mm/merkintä: AT
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propani 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Kaasu	Propani/Butaani 30/31
Teho	8.50 kW
Kaasun kulutus	612 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1.47 mm/merkintä: BT
Suutin (50 mbar)	1.27 mm/merkintä: AT
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propani 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Kaasu	Propani/Butaani 30/31
Teho	5.40 kW
Kaasun kulutus	389 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1.15 mm/merkintä: BN
Suutin (50 mbar)	1.02 mm/merkintä: AN
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propani 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Kaasu	Propani/Butaani 30/31
Teho	5.60 kW
Kaasun kulutus	397 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1.15 mm/merkintä: BN
Suutin (50 mbar)	1.02 mm/merkintä: AN
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propani 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Kaasu	Propani/Butaani 30/31
Teho	4.30 kW
Kaasun kulutus	315 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1.02 mm/merkintä: BL
Suutin (50 mbar)	0.88 mm/merkintä: AH
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propani 37 mbar

Luokat

I _B /P (30 mbar)
I _B /P (50 mbar)
I _B + (28/30/37 mbar)

Sähkösytytys

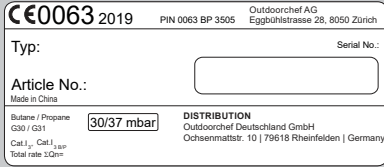
Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitsen pariston (tyyppiä AAA, LR03, 1.5 V).

Ohje lämpötilan näytölle

Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/- 10 %.

Verkkosivu

Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, reseptejä ja muuta tietämisen arvoista OUTDOORCHEF-tuotteista löydät sivustolta OUTDOORCHEF.COM

**MIKILVÆGT:**

Skráið hjá ykkur raðnúmer kúlugasgrillsins á bakhlið þessara notkunarleiðbeininga. Staðsetning númersins fer eftir gerð grillsins og er að finna á **upplýsingalímmiðanum**, sem er annaðhvort á fótastelli grillsins eða botnplötu þess.



Vörunúmer og heiti kúlugasgrillsins eru á kortinu **Welcome Card**, sem fylgir skjalamöppunni.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við hendina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið. Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar. Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar. Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en kúlugasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

GASKÚTAR




- Aðeins má setja gaskúta sem veiga að hámarki 8 kg þegar þeir eru fullir á botnplötuna. Setjið kúttinn á viðeigandi stað, sjá **UPPSETNINGARLEIÐBEININGAR**.
- Notið meðfylgjandiól eða þar til gerða festingu til að festa gaskútinn. Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar. **(Mynd 2A)**
- Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.
- Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara.
- Fylgið öryggisreglunum sem merktar eru á gaskútana.
- **ATHUGIÐ:** Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gashylkið séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gashylki samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gashylki. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að gasgrill sem tekin eru til sölu séu yfirfarin og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra hvenær sem þörf krefur.


Farið eftir leiðbeiningum í kaflanum **LEIÐBEININGAR VIÐ ÍKVEIKJU** þegar grillið er tekið í notkun.

- „Eingöngu til nota utandyra“
- „Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun“
- „**VARÚÐ:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri“
- „Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun“
- „Færið ekki grillið meðan á notkun stendur“
- „Eftir notkun skal skrúfa fyrir gasið á gaskútum“

- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt gólf eða palla.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og skrúfið fyrir gasstreymið á kútnum eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á  og lokað fyrir gasstreymið á kútnum þegar skipt er um gaskút. **MIKILVÆGT:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- Athugið alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningum í **LEKAPRÓFUN** þegar búið er að tengja nýjan gaskút við.
- Stillið gasstillihnappinn á  og skrúfið fyrir gasstreymið á kútnum ef grunur leikur á leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérvorslun með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir á gasslöngunni eða slit verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- Skiptið um slöngu og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum. Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- Ekki má breyta grillinu með neinum hætti.
- Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að festa slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum.
- Ef fullum afköstum er ekki náð og grunur leikur á stíflu í gasstreyminu skal leita til sérvorslunar með gasvörur.
- Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- Komið í veg fyrir mikla hitabreytingu plötunnar á grillum með granítplötur.
- Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyra yfir vetur verður að fjarlægja gaskútinn. Grillið ætti að geyma á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir umhverfisáhrifum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.

LEKAPRÓFUN

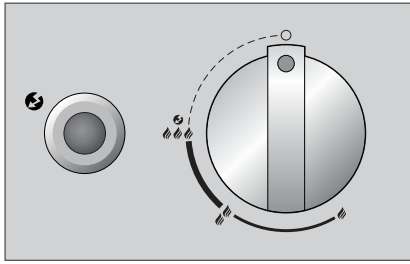
VIÐVÖRUN: Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar. Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.

1. Gasstillihnappurinn verður að vera á .
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið sápuþvott úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota úða sem greinir leka. **(Mynd 2B)**
3. Ef blöðrur myndast í sápuþvottinum er um leka að ræða. **MIKILVÆGT:** Ekki má nota grillið fyrr en búið er að lagfæra lekann. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef unnt er, eða skiptið um gallaða hluti.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérvorslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.

ATHUGIÐ: Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskútnum, sem og í upphafi grilltímabilsins.

SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐINU

Hitastillingar og kveiking



- : Staðan slökkt
- 🔥 : Lágur hiti
- 🔥🔥 : Meðalhiti
- 🔥🔥🔥 : Hár hiti
- 🔥🔥🔥⚡ : Kveiking
- ⚡ : Kveikir

Staða EASY FLIP-trehtar



- Bein staða EASY FLIP-trehtar
- Óbein staða EASY FLIP-trehtar

BRENNARAKERFI KÚLUNNAR




Gerðir með einum hringbrennara (mynd 1A)

Hringbrennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥.



























Gerðir með tveimur hringbrennurum (mynd 1B)

Stóri hringbrennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig. Litli hringbrennarinn er ætlaður til að elda við lágt hitastig og hann er aðeins hægt að stilla lítillega. Munurinn á 🔥🔥🔥 og 🔥 er ekki sýnilegur. Litli hringbrennarinn nær hitastigi sem er á bilinu 100 ° til 120 °C.







FYRIR FYRSTU NOTKUN

1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Prófið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**. Þetta skal líka gert þótt kúlugasgrillið komi samsett frá söluaðila.
3. Látið grillið ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni   .

LEIÐBEININGAR VIÐ ÍKVEIKJU

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gaslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei í grillinu með lokið á.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
- 4a. Gerðir með einum hringbrennara:
Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillingu     .
Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar. **(Mynd 1C)**
- 4b. Gerðir með tveimur hringbrennurum og sér kveikihnappi:
Ýtið á gasstillihnapp stóra hringbrennarans og snúið honum rangsælis á stillingu     . Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
Eða ýtið á gasstillihnapp litla hringbrennarans (hnappur vinstra megin) og snúið honum rangsælis á stillinguna     . Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar. **(Mynd 1D)**
- 4c. Gerðir með tveimur hringbrennurum án sér kveikihnapps:
Ýtið á gasstillihnapp stóra hringbrennarans og snúið honum rangsælis á stillinguna     . Haldið gasstillihnappinum inni þar til neisti kviknar og gasið logar. **(Mynd 1E)**
Eða ýtið á gasstillihnapp litla hringbrennarans (hnappur vinstra megin) og snúið honum rangsælis á stillinguna     . Haldið gasstillihnappinum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
5. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

LEIÐBEININGAR VIÐ ÍKVEIKJU Á CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gaslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**). **ATHUGIÐ:** Á MINICHEF 420 G verða hliðarborðin að vera uppi allan tímann á meðan grillað er.
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei í grillinu með lokið á.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillinguna     . Ýtið á rauða kveikihnappinn nokkrum sinnum þar til kviknar í gasinu. **(Mynd 1F)**
5. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

MEÐ EASY FLIP TREKTARKERFINU ER GRILLINU BREYTT Í TVÖ GRILL

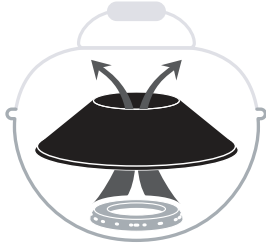


Kjarninn í OUTDOORCHEF kúlugasgrillinu er trekt sem kallast EASY FLIP og ber vott um einstaka hugvitsemi verkfræðinga OUTDOORCHEF.

EASY FLIP-trektin gerir notandanum kleift að breyta hitadreifingu grillsins úr beinni í óbeina á augabragði. Á sama tíma kemur þessi snjalli hlífðarskjöldur í veg fyrir skaðlegan fitubruna og óæskilega reykmyndun.

Með einu handtaki er hægt að skipta úr beinni grill-, eldunar- og bökunaraðferð yfir í óbeina: Einfaldlega með því að snúa við EASY FLIP-trektinni.

BEINN HITI



Við beina grillun og matreiðslu



vinnið á háum hita sem miðast við grillgrindina. Til dæmis til að fá fram fallett grillmynstur á steikina.

ÓBEINN HITI












Við óbeina grillun, matreiðslu og bakstur



dreifist hitinn jafnt um lokaða grillkúluna. Hentar til dæmis til að gufusjóða grænmeti eða hægelda steik.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR KÚLUGASGRILL

Leikur einn að grilla:

1. Færið EASY FLIP-trektina í þá stöðu sem óskað er. **VARÚÐ:** Notið eingöngu hitaþolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun. **ATHUGIÐ:** Við beina grillun og matreiðslu á þrepinu    skal hafa lokið opið. Aðeins á þrepinu  –  er einnig hægt að hafa lokið á við beina grillun.
2. Veljið viðeigandi aukabúnað ef þörf krefur.
3. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu   .
4. Stillið gasstillhnappinn alltaf á  eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.

ÁBENDINGAR

Við óbeinan hita




Stærri kjötstykki eða heilir kjúklingar: Ekki er lengur þörf á að snúa stórum kjötbitum meðan grillað er með EASY FLIP-trektinni. Hitinn á gasbrennararum stígur upp með innri hliðum grillkúlunnar og dreifist jafnt um hana. Setjið matinn á forhituðu grillgrindina og setjið lokið á. Gætið þess að hafa alltaf smá bil á milli kjötstykkja. Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í honum.

Við mælum með OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK–kjarnhitamælinum til að ná sem bestum árangri þegar grilla á stærri kjötstykki.

Við beinan hita



Minni kjötstykki svo sem steikur, kótelettur og pylsur: Maturinn er settur á miðja forhitaða grillgrindina og steiktur í stuttan tíma með opið lok. Færið svo matinn utar, minnkið hitann í  og grillið hann með lokið á þar til hann er tilbúinn.

Við mælum með steypujárnsplötunni frá OUTDOOR**CHEF** til að ná sem bestum árangri þegar grillað er á stuttum tíma.

OUTDOOR**CHEF**-grillið er enn betra með réttum aukabúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáid útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.


Finna má alla fylgihluti fyrir grillið á OUTDOORCHEF.COM

OUTDOOR**CHEF**-grilltímataflan fyrir mismunandi grillmat er á OUTDOORCHEF.COM

GRILLAÐ Á AUKAFLETI

Forhitið grillið á fullum hita    í u.þ.b. 10 mínútur. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitann að eigin ósk    .

ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á .
2. Skrófið fyrir gasið á gaskútum.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrifið það svo.
4. Hyljið grillið með yfirbreiðslu.

ÞRIF

Aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í safnbakkanum.

Ef grillið er mjög óhreint skal hita það í um 10 mínútur á fullum krafti. Notið grillbursta með messinghárur til að hreinsa trektina og grillgrindina (ekki stálbursta).

Þegar þrifa á betur skal nota BARBECUE CLEANER frá OUTDOOR**CHEF**. Einnig er hægt að nota nælonsvamp og sápuvatn til að losna við lausar matarleifar.

MIKILVÆGT: Eftir hverja vandlega hreinsun skal láta grillið þorna (brenna) almennilega á stillingu   .

NOTKUN OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.

Notið helst hanska og hlífðargleraugu ef mögulegt er. Úðið vel á grillið eða aukabúnaðinn meðan það er enn lítillega heitt og látið standa í 15–30 mínútur. Úðið aftur á óhreina fleti, skolið svo vandlega af með vatni og látið þorna.

VARÚÐ: Ekki má nota OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER á pólýhúðaða fleti.

NOTKUN OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER.

Klæðist hönskum og gleraugum sem hlífðarbúnaði. Úðið á grillið eða fylgihlutina á meðan þau eru enn heit og látið vinna í 10 mínútur, þar til froðan er horfin.

Þrifið því næst, eftir þörfum, með hentugum grillbursta eða nælonsvampi. Skolið síðan vandlega með vatni og þrifið.

VARÚÐ: Hentar ekki á viðar-, plast- né dufthúðaða og lakkada fleti.

VIÐHALD

Reglubundið viðhald grillsins tryggir rétta virkni.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Kóngulær og önnur skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er oft dregið yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til umboðsaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Skiptið strax um skemmda gasslöngu eins og lýst er í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Berið viðarolíu á alla viðarhluta einu sinni á ári – það vinnur gegn sprungumyndun.
- Hlífið grillinu fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá **OUTDOORCHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir rigningu. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

GERT VIÐ BILUN

Það kviknar ekki á brennarinum:

- Athugið hvort opið er fyrir gasstreymið á kútnum.
- Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.
- Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að rafhlaðan hafi verið sett rétt í (á grillum með rafkveikingu).
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikingu og rafskauti eru vel festar.
- Setjið nýja rafhlöðu (gerð AAA, LR03, 1,5 volt) í rafkveikunguna (á grillum með rafkveikingu).

Ef ekki tekst að koma grillinu í gang með framangreindum úrræðum skal hafa samband við sölustað.

NOTENDAÁBYRGÐ

1. Ábyrgð og tenging við önnur réttindi kaupanda

Með kaupum á þessari **OUTDOORCHEF** vöru hjá viðurkenndum söluaðila færð þú sem kaupandi (notandi) hennar afhenta ábyrgð framleiðandans Outdoorchef AG („OC“).

Ábyrgð framleiðanda gefur þér færi á að leggja fram kröfur á hendur ábyrgðarveitanda í samræmi við ákvæði þessa samnings. Ábyrgðarkröfur gilda, auk annarra samningsbundinna eða lagalegra réttinda þinna. Þessi ábyrgð útilokar ekki eða takmarkar önnur réttindi. Þar af leiðandi getur þú einnig lagt fram aðrar samningsbundnar eða lagalegar kröfur á hendur viðkomandi ábyrgðaraðilum hverju sinni. Þannig hefur þessi ábyrgð til dæmis ekki áhrif á kröfur sem lagðar eru fram samkvæmt lögum um skaðsemisábyrgð.

Sem kaupandi hefurðu einnig sérstakan möguleika á að leggja fram samningsbundnar ábyrgðarkröfur gagnvart seljandanum. Þá er til dæmis hægt að rifta kaupsamningnum aðeins gagnvart seljandanum en ekki gagnvart OC innan ramma þessarar ábyrgðar.

2. Samningsaðilar og ábyrgðarskilmálar

Ábyrgðarveitandi er OC. Rétt á ábyrgð eiga allir kaupendur sem kaupa nýja vöru til einkanota í viðurkenndri verslun. Leggja skal fram sölukvittun til sönnunar á kaupum. Kaup til einkanota eru þegar varan er keypt af einstaklingi yfirleitt í þeim tilgangi að nota hana án þess að það sé í atvinnuskyni eða í tengslum við sjálfstæðan atvinnurekstur.

Ef nýta á ábyrgðina verður að leggja fram ábyrgðarkröfuna fyrir ábyrgðarveitanda innan tveggja mánaða frá því ágalli kemur í ljós. Að öðrum kosti er ekki hægt að leggja fram ábyrgðarkröfur. Ef um augljósa galla er að ræða hefst fresturinn við móttöku vörunnar. OC mælir með því að skoða vöruna vegna galla strax við móttöku.

3. Gildissvið

Ábyrgðin gildir frá kaupdegi og er veitt í eftirfarandi tilvikum, að því tilskildu að engin útilokun sé til staðar samkvæmt 4. tölulið:

- 3 ár fyrir gegnumryð á gljábrenndu kúlunni (neðri hluti og lok).
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á gljábrenndu grillgrindinni.
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á öllum hlutum úr ryðfríu stáli.
- Galli í emaleringu fyrir fyrstu notkun.
- 2 ár fyrir alla aðra framleiðslu-/efnisgalla.

Til galla teljast ekki smávægilegar ójöfnur, litamismunur á emaleringu eða minniháttar útlitsgallar eins og á stoðpunktum á neðri brún loksins eða festingum, sem hafa ekki áhrif á virkni vörunnar.

Ef um ábyrgðartilvik er að ræða mun OC annaðhvort skipta um skemmda eða gallaða hluti eða skipta út vörunni í heild sinni, að eigin vali. Að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að vörunni verði skipt út fyrir sambærilega vöru af nýrri gerð, t.d. fyrir aðra tegund. Svo framarlega sem virkni vörunnar er ekki skert vegna gallans og að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að þér verði boðnar fullnægjandi fébætur í stað viðgerðar.

Á meðan úrvinnsla ábyrgðarinnar fer fram (skoðun og hugsanlega skipti á vöru) er ekki hægt að leggja fram kröfu gegn OC um nýja vöru eða frekari bætur. Úrbætur vegna galla lengja hvorki ábyrgðartímann né endurnýja hann. Hlutir sem skipt hefur verið út verða eign OC. Aðeins þegar skipt hefur verið um alla vöruna hefst ábyrgðartíminn að nýju.

Allar frekari kröfur á hendur ábyrgðarveitanda falla ekki undir þessa ábyrgð. Kröfur af öðrum lagalegum ástæðum eru þó ekki útilokaðar eða takmarkaðar (sjá einnig hér að framan í kafla 1).

4. Undanskilið ábyrgð

Ábyrgðin gildir ekki í eftirfarandi tilvikum:

- Eðlilegt slit við fyrirhugaða notkun, einkum á almennum slithlutum eins og trekt, neistaþökum, brennara, hitamæli, kveikingu og rafhlöðu, rafskauti, kveikitaug, gasslöngu, gasþrýstjafnara, hitaelementi, endurkastara, hlífðarfilmur úr áli, grill- eða kolagrind og kolaskál, kveikigrind og kola-/fitusafnbakka.
- Skemmdir í emaleringu á notuðum vörum ef ekki er hægt að sanna að skemmdin var til staðar fyrir fyrstu notkun.
- Bilun og/eða skemmdir vegna óviðeigandi eða rangrar notkunar, einkum vegna þess að ekki var farið eftir notkunar- og öryggisleiðbeiningum eða viðhaldsleiðbeiningum (t.d. notkun á útigrillum innandyra, skemmdir vegna rangrar samsetningar, rangra þrifa á gljábrenndum yfirborðsleti trektarinnar eða grillgrindinni, vegna þess að lekaprófun var ekki framkvæmd eins og ráðlagt er í notkunarleiðbeiningunum, vegna notkunar á skaðlegum íðefnum, vegna annarrar notkunar en fyrirhugaðrar o.s.frv.).
- Bilun og/eða skemmdir sem stafa af inngripi eða viðgerðum framkvæmdum af aðilum sem OC hefur ekki viðurkennt.
- Bilun og/eða skemmdir vegna veðurs (t.d. hagléi eða eldingar).
- Bilun og/eða skemmdir sem valdið er af ásetningi eða gáleysi, svo framarlega sem OC ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilun og/eða skemmdir sem verða við flutning til kaupandans, svo framarlega sem ábyrgðarveitandinn ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilun og/eða skemmdir af völdum óviðráðanlegra orsaka.
- Bilun og/eða slitskemmdir vegna notkunar í atvinnuskyni (t.d. í hótél- eða veitingarekstri).

5. Úrvinnsla ábyrgðar

Ef um ábyrgðartilvik er að ræða skaltu hafa samband eins fljótt og auðið er við okkur eða viðurkenndan söluaðila (lista yfir söluaðila er að finna á www.outdoorchef.com) og tilgreina eftir því sem hægt er vöruna/hluta vörunnar, sölukvittun, raðnúmer og vörunúmer (koma bæði fram á upplýsingalímmiða á grillinu; sjá fyrsta kaflann í notkunarleiðbeiningunum), ásamt heimilisfangi þínu. Þú mátt gjarnan láta mynd fylgja með lýsingunni á gallanum. Skilaðu vörunni til söluaðilans eða okkar svo við getum prófað vöruna og kannað hvort ábyrgðin gildi. Í réttmætum ábyrgðartilvikum munum við endurgreiða nauðsynlegan flutnings- og sendingarkostnað, annars munum við senda vöruna til baka á þinn kostnað.

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

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

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar á OUTDOORCHEF.COM

** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEINGUM**).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	
- lítil brennari	1,20 kW
- stór brennari	8,50 kW
Gasnotkun	702 g/klst.
Stútar (28–30/37 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,55 mm/merking: BF
- Stútur á stórum brennara	1,47 mm/merking: BT
Stútur (50 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,48 mm/merking: AF
- Stútur á stórum brennara	1,27 mm/merking: AT
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör. Própan 37 mbör

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	8,50 kW
Gasnotkun	612 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,47 mm/merking: BT
Stútur (50 mbör)	1,27 mm/merking: AT
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	5,40 kW
Gasnotkun	389 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,15 mm / merking: BN
Stútur (50 mbör)	1,02 mm / merking: AN
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	5,60 kW
Gasnotkun	397 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,15 mm / merking: BN
Stútur (50 mbör)	1,02 mm / merking: AN
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	4,30 kW
Gasnotkun	315 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,02 mm / merking: BL
Stútur (50 mbör)	0,88 mm / merking: AH
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

Flokkar

I₃_{B/P} (30 mbör)
I₃_{B/P} (50 mbör)
I₃₊ (28/30/37 mbör)

Rafkveiking

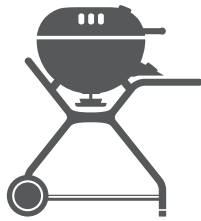
Fyrir rafkveikingu er rafhlaða nauðsynleg (gerð AAA, LR03, 1,5 volt).

Upplýsingar um hitamæli

Frávik hitamælis geta verið +/- 10%.

Vefsvæði

Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og allt sem vert er að vita um OUTDOORCHEF vörur eru á OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF.COM



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

Art.-No.19.110.38