

MANUAL OUTDOOR CHEF

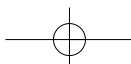
BARBECUE

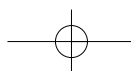
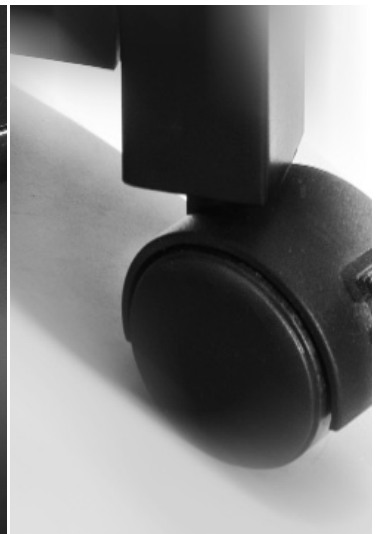
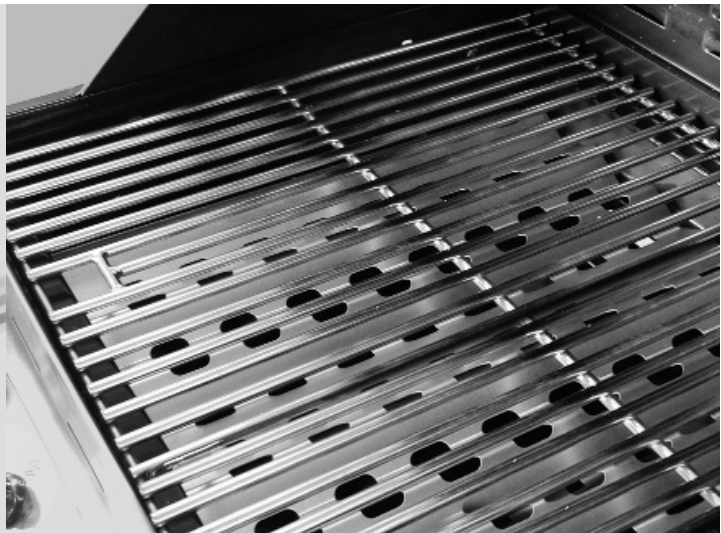
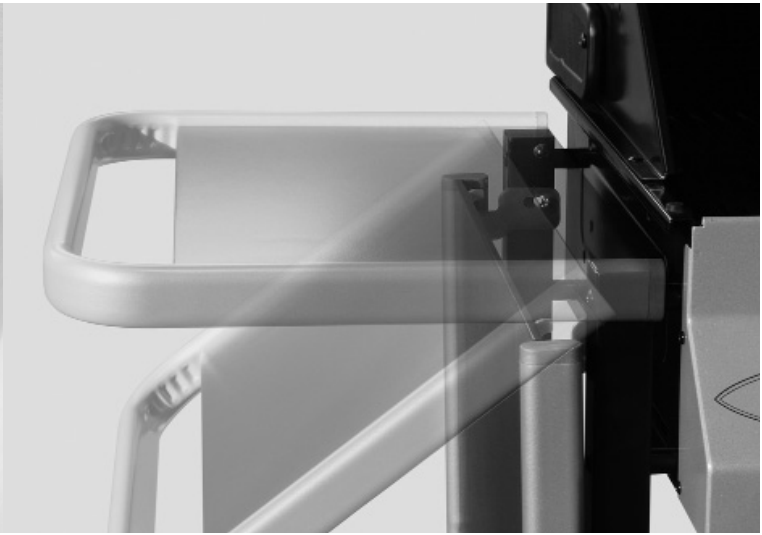
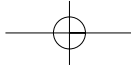
VICTORIA 2
QUEENSLAND 3
VICTORIA 3

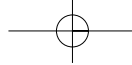


THE BARBECUE COMPANY

Outdoor Chef International Ltd • Neuhaltenring 1 • CH-6030 Ebikon
Phone +41 41 444 33 44 • Fax +41 41 440 84 88
info@outdoorchef.ch





**(E) User Guide 1**

Please read these instructions carefully before using your Outdoor Chef Gas Barbecue.

(D) Bedienungsanleitung 4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Outdoor Chef Kugelgas Grill in Betrieb nehmen.

(F) Mode d'emploi 7

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le gril à gaz de forme sphérique Outdoor Chef.

(IT) Istruzioni 10

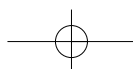
Leggete attentamente queste istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il vostro grill sferico a gas Outdoor Chef.

(NL) Gebruiksaanwijzing 13

Lees deze handleiding zorgvuldig door vooraleer u uw Outdoor Chef Kugelgas Grill in gebruik neemt.



THE BARBECUE COMPANY



E

User Guide

IMPORTANT: Please note down the serial number located below the control panel on the last page of the manual. For any further questions about the grill or warranty claims the serial number has to be indicated.

For your safety

Every person using this BBQ must understand and follow the ignition instructions exactly. Do not let children operate the grill. The user is responsible for the correct assembly, handling and maintenance of the grill. Disregarding can cause accidents. Keep flammable liquids, materials and spare gas bottles away from the BBQ. Do not store the grill or a spare gas bottle indoors where there is no aeration.

Before starting up the unit please read, understand and observe all following instructions!

The BBQ is for outdoor use only. Keep it at a safety distance of minimum 1 m from flammable objects.

Gas bottles

This grill is designed for 5 kg and 10 kg gas bottles. The bottles can be placed in the bottle holder bowl at the bottom shelf and fixed with the bottle strap. Please make sure that no screwed parts are leaking. Make a Leak Test before starting up the grill and after every change of gas bottle. Gas bottles should not be exposed to temperatures higher than 50°C in closed areas or in basements. Follow the safety instructions mentioned on the gas bottle.

Leak Test

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

1. Check that the control knob is turned to the position «OFF».
2. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.

3. Check all gas connections by brushing on a 50/50 solution of liquid soap and water onto all connections.
4. Look for bubbles or blowing in the soap solution which indicates that a leak is present. **IMPORTANT!** The barbecue must not be used until leak(s) is corrected. Close the gas bottle.
5. The leak(s) must be stopped by tightening the joints, if possible, or by replacing the faulty parts recommended by the barbecue distributor.
6. Repeat items 1 to 2.
7. Contact a registered gas engineer if leaks persist.

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

Burn-off

Before cooking on your barbecue for the first time, burn-off any residual oils or foreign matters by igniting the burners.

ENSURE THE HOOD IS OPEN, and operate at «HIGH» setting for approximately 5 minutes. You may then turn the burner controls to «OFF» or proceed to commence cooking at the «LOW» setting.

Lighting Instructions

Victoria 2B

1. Open the lid. Never lighten the burner with a closed lid.
2. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
3. Turn the left gas knob to position «ON».
4. Push the ignition knob and keep it pressed until the gas is lit.
5. If the gas does not inflame after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF». Wait for 2 minutes so that the non-burned gas can evaporate. Then repeat steps 3 and 4.

Victoria 3B/ Queensland 3B

8. Open the lid. Never lighten the burner with a closed lid.
9. Open the gas supply on the gas bottle by turning the knob counter-clockwise.
10. Switch the middle gas knob to position «ON».
11. Push the ignition knob and keep it pressed until the gas is lit.
12. If the gas does not inflame after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF».

- Wait for 2 minutes so that the non-burned gas can evaporate. Then repeat steps 3 and 4.
13. If the grill does not start up after 3 trials, please see chapter «TROUBLE SHOOTING» to find the problem and correct.
 14. Always start lighting the burners from the middle to right or/and left.

Cooking Instructions

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

After Cooking

1. Switch the gas knob to position «OFF».
2. Close the gas supply on the gas bottle (clockwise).
3. Leave grill until it is cooled down completely and clean it.
4. Put the grill cover on the grill.

Cleaning and maintenance

Very little cleaning is required between uses as most of the fat is either vaporised or drained into the drip pan. With the cooking grill in position use a brass bristle barbecue brush to clean the surface of the grill. Remove the grill and scrape any built up greasy deposits from the burner. Pull out the collector tray and the drip pan carefully to clean. Important: You can also use oven cleaner. After rinsing off the cleaner, dry the BBQ of completely by running the unit on highest temperature.

Security advices

Start up the grill as described in chapter «Lighting Instructions».

- Use outdoors only.
- Never place the barbecue under a roof when in use.
- Warning: Some parts of the grill may get hot. Keep the unit out of reach from children.
- Do not move the unit while in use.
- Wear protective gloves or a long sleeved barbecue safety MIT (available from your

- stockist) when operating the barbecue.
- After use, turn the gas knob to position «OFF» and turn off the gas supply on the bottle.
- Before changing the gas bottle, make sure the gas knob is on position «OFF» and the gas supply on the bottle is closed.
- IMPORTANT: Keep flammable materials at a safe distance away from the barbecue.
- When changing the gas cylinder, ensure that the gas supply is off on both the barbecue and the gas cylinder, and that no combustible materials are nearby.
- After every gas bottle replacement, carry out the leak test to ensure that there are no leakages.
- If you think there is a gas leak, turn off the barbecue and gas cylinder immediately and have the fittings checked by a registered gas engineer.
- If the hose is damaged or perished, replace it immediately. The hose must be kept straight at all times. Ensure that it does not bend or kink. Remember to switch off the gas supply on the Barbecue and gas cylinder before removing the hose.
- Outdoor Chef recommends that the gas hose and gas regulator be changed every two to three years.
- Ensure that the air ventilation in the barbecue lid and base remains clear at all times.
- IMPORTANT: Ensure that the gas hose is routed away from the hot barbecue surfaces and that it is not kinked or twisted.
- Do not change or alter any of the barbecue components or settings.
- Only use the barbecue on firm, safe, non-flammable surface.
- Never store the barbecue near flammable liquids or materials.
- When storing the unit indoors disconnect the gas bottle.
- Keep the gas bottle in an open, well ventilated situation and out of children's reach. Never store a gas bottle (full or empty) indoors.
- To protect the barbecue from the elements it should be covered with a genuine Outdoor Chef cover.
- Always ensure that your barbecue has cooled down before covering it.

Regular maintenance

- Regular care of your barbecue will help keep it operating properly. Inspect the gas supplying parts at least twice per year and always after long period of storage: in the venturi tubes spiders and other insects can cause mixture obstruction with cobwebs etc. Remove all

- obstructions.
- Occasionally inspect and tighten all hardware as this may become loose if the barbecue is moved over rough or hard ground.
 - After a period of non-use you should perform a leak test before using the barbecue. If you are in any doubt contact your gas supplier or the agent responsible for selling the barbecue.
 - Before storing your barbecue for the winter lightly grease all exposed metal parts to prevent corrosion.
 - After winter storage and AT LEAST once during the season check the hose for cracking, chafing, kinking or other damage. A damaged hose MUST be replaced immediately as described in this manual.
 - To extend the life of your barbecue we recommend the additional protection of an Outdoor Chef cover.

Limited Warranty

Outdoor Chef guarantees against defects in parts and workmanship for a period of 24 months from the date of original purchase. It is a condition of this guarantee that your Outdoor Chef Grill should only be serviced by an authorized gas engineer. No claim under this guarantee will be accepted unless the claim is presented with evidence of purchase. If Outdoor Chef accepts a claim under the terms of this guarantee then we will replace any defective component free of charge. Outdoor Chef will not however under the terms of this guarantee pay for transportation to the dealer concerned and any incidental and consequential damages arising from any claim under this guarantee are hereby expressly excluded.

Trouble shooting

- **Burner does not light**
 1. Check if the gas tank tap is opened.
 2. Make sure there is enough gas in the tank.
 3. Ascertain yourself that a spark is jumping from the electrode to the burner.
- **No spark**
 1. Ensure that the battery is inserted properly.
 2. The distance between the burner and the electrode should maximum be 5 – 8 mm.
 3. Make sure the wire is plugged in the electric ignition and in the electrode and that they both are sitting tight.
 4. Insert a new battery (typ AAA / 1.5 Volt) in the electric ignition.

If you could not start the grill after above mentioned trouble shouting please contact your local dealer.

Technical Informations

Victoria 2B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	8.78 KW
Gas consumption	634 g/h
Injector 28-30/37mbar	1.10 mm / BJ
Injector (50mbar)	0.95 mm / AJ
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5

Victoria 3B / Queensland 3B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	13.17 KW
Gas consumption	951 g/h
Injector 28-30/37mbar	1.10 mm / BJ
Injector (50mbar)	0.95 mm / AJ
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg / Propane max.

Categories: I3B/P - 30 mbar: CH, DK, FI, NL, NO, SE
I3B/P - 50 mbar: CH, AT, DE
I3+ -28/37 mbar: BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU PT

hose type: PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm

Electronic ignition

Use Typ AAA / 1.5 Volt Batteries for the electronic ignition.

Information for temperature indicator:
A tolerance of +/- 10% is possible.

European Outdoor Chef operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or specification without giving any prior notice



Bedienungsanleitung

WICHTIG: Notieren Sie die Serien-Nummer, welche sich auf der Unterseite der Bedienungskonsole befindet, unverzüglich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Bei Rückfragen und allfälligen Garantieansprüchen ist die Serien-Nummer Ihrer Verkaufsstelle immer anzugeben.

Wichtig für Ihre Sicherheit

Jede Person, welche den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Lassen Sie den Grill nicht von Kindern bedienen. Sie sind verantwortlich für korrekte Montage, Bedienung und Unterhalt des Grills. Nichtbeachten kann zu Unfällen führen. Keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien und Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills platzieren. Grill oder Gasflasche nie in geschlossene Räume ohne Belüftung stellen.

Vor Inbetriebnahme alle nachstehenden Informationen lesen, verstehen und befolgen. !

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

Gasflaschen

Dieser Grill ist für Gasflaschen mit 5kg und 10kg Füllgewicht ausgelegt. Die Gasflasche kann in die Gasflaschenwanne in der Bodenplatte gestellt und mit dem Flaschengurt befestigt werden. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind. Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung auf Dichtheit» durch. Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50°C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften auf den verwendeten Gasflaschen.

Prüfung auf Dichtheit

WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, dies gilt auch fürs Rauchen! Testen Sie die

Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme! Testen Sie die Dichtheit immer im Freien.

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position «OFF» stehen.
2. Gaszufuhr an Flasche öffnen.
3. Alle Gas führenden Teile (Verbindung Gasflasche/Gasdruckregler/Gasschlauch/Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser bepinseln.
4. Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Wichtig! Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Die Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.
5. Beseitigen Sie die Leckstellen, wenn möglich, durch Nachziehen der Verbindungen oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 2.
7. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

HINWEIS: Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

Vor der Betriebsnahme

Bevor der Grill zum ersten Mal in Betrieb genommen wird muss ein so genanntes «Burn off» ausgeführt werden. Damit eventuelle Oelrückstände) auf dem Brenner verbrennt werden können. OEFFNEN Sie die Backhaube und zünden die Brenner an. Lassen Sie die Brenner für ungefähr 5 Minuten auf der Position «HIGH» laufen. Sie können das Gerät danach wieder abstellen indem Sie auf die Position «OFF» drehen oder auf der Stufe «LOW» mit dem Grillvorgang beginnen..

Anzünder der Brenner

Victoria 2B

1. Gehäusedeckel öffnen. Die Brenner nie mit geschlossenem Deckel anzünden
2. Gaszufuhr an der Gasflasche öffnen.
3. Linken Gasregulierknopf auf «ON» stellen.
4. Zündknopf drücken und gedrückt halten bis sich das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innert 3 Sekunden zündet, Gasregulierknopf auf «OFF» stellen und zwei Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Dann Punkt 3 und 4 wiederholen.
6. Ist es nicht Möglich, den Grill nach drei Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen unter Abschied «Fehlerbehebung»
7. Bei Victoria 2B müssen die Brenner immer von links nach rechts in Betrieb genommen werden.

Victoria 3B/Queensland 3B

1. Gehäusedeckel öffnen. Die Brenner nie mit geschlossenem Deckel anzünden
2. Gaszufuhr an der Gasflasche öffnen.
3. Mittleren Gasregulierknopf auf «ON» stellen.
4. Zündknopf drücken und gedrückt halten bis sich das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innert 3 Sekunden zündet, Gasregulierknopf auf «OFF» stellen und zwei Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Dann Punkt 3 und 4 wiederholen.
6. Ist es nicht Möglich, den Grill nach drei Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen unter Abschied «Fehlerbehebung»
7. Bei Victoria 3B und Queensland 3B müssen die Brenner immer vom mittleren Brenner aus, nach links und/oder rechts, in Betrieb genommen werden.

Grillen

Grill immer während ca. 15 Minuten bei voller Hitze und geschlossenem Deckel vorheizen. Dann das Grillgut auflegen und Hitze durch Drehen des Gasregulierkopfes auf gewünschte Temperatur reduzieren. Bei wenig Grillgut empfiehlt es sich, die nicht benutzten Brenner wieder aus zu schalten. Grillen mit geschlossenem Deckel reduziert die Grillzeit und den Gasverbrauch.

Nach dem Grillen

1. Gasregulierknopf jedes Brenners auf «OFF» stellen.
2. Gaszufuhr an der Gasflasche im Uhrzeigersinn schliessen.
3. Grill ganz auskühlen lassen und Reinigen
4. Grill mit der passenden Abdeckhaube zudecken.

Reinigung und Unterhalt

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Entfernen Sie den Grillrost und die Grillplatte und reinigen Sie die Brenner. Zum Schluss können Sie Die Auffangschale rausziehen und Diese reinigen. Wichtig: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden muss der Grill richtig austrocknen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill auf höchster Stufe, einige Minuten bei offenem Deckel in betrieb nehmen.

Sicherheitshinweise

Grill gemäss «Anzünden der Brenner» in Betrieb nehmen.

- Nur im Freien verwenden.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- **WARNUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Ausserhalb der Reichweite kleiner Kinder halten.
- Verschieben Sie den Grill nicht während er in Betrieb ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position «OFF» stellen und die Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position «OFF» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist.
WICHTIG: Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche Verbindungsteile nach Anleitung «Prüfung auf Dichtheit» kontrollieren.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, Gasregulierknopf auf Position «OFF» stellen und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die Gas führenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss dieser sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Outdoor Chef empfiehlt: Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2-3 Jahre.
- Blockieren Sie nie Luftschlitze am Deckel oder Gehäuse. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gashahn, der Zündsicherung, dem Brenner oder anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht einer Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch/Gasdruckregler geliefert, der unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills ferngehalten werden muss und nicht verdreht werden darf. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.
- Falls die volle Temperatur nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf festem und sicherem Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten/Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll,

muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Letztere muss immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

Unterhalt

- Regelmässiger Unterhalt Ihres Grills gewährt ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle Gas führenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch entfernt werden müssen.
- Wird der Grill über unebenen Boden bewegt, ist es möglich, dass sich Schrauben lösen. Kontrollieren Sie die Schrauben gelegentlich auf festen Sitz.
- Wird der Grill während einer längeren Periode nicht gebraucht, sollten Sie vor Gebrauch einen Dichtigkeitstest durchführen.
- Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor längerem Lagern alle Metallteile ein.
- Nach längerem Lagern und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort, wie in dieser Anleitung beschrieben, ersetzt werden.
- Für eine Verlängerung der Lebensdauer empfehlen wir den zusätzlichen Schutz mit einer passenden Outdoor Chef Abdeckhülle.

Limitierte Garantie

Outdoor Chef übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf Einzelteile und die Verarbeitungsqualität für den Zeitraum von 24 Monaten ab Datum des Kaufbeleges. Diese erstreckt sich auf Material- und Verarbeitungsfehler sämtlicher Teile des Produktes. Ausgeschlossen sind Schäden, die durch falschen Gebrauch oder Fahrlässigkeit verursacht wurden und auf Ersatzteile, die nicht durch Outdoor Chef oder Vertragspartner geliefert wurden. Reparaturen dürfen nur von einem Fachgeschäft für Gasgeräte vorgenommen werden. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung geltend gemacht werden. Outdoor Chef schliesst hierbei Transportkosten zum entsprechenden Händler aus. Garantieansprüche für Beschädigungen, die während des Transportes entstehen, sind ausgeschlossen.

Fehlerbehebung

• Brenner zündet nicht

Mangelhafte Gaszufuhr. Regler schadhaf. Verstopfung im Schlauch, Ventil, Brennerrohr, Brenneröffnung. Kein Funken bei Elektrode. Gasflasche leer. Gaszufuhr nicht geöffnet.

• Kein Funken

Batterie nicht richtig eingesetzt. Batterie leer. Kabel der elektrischen Zündung nicht eingesteckt. Abstand zwischen Elektrode und Zündbox zu gross oder zu klein

Können Sie den Grill nach Obenstehender Fehlerbehebung nicht in Betrieb nehmen, kontaktieren Sie die Verkaufsstelle.

Technische Informationen

Victoria 2B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Leistung	8.78 KW
Gasverbrauch	634 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	1.10 mm/Markierung: BJ
Düse (50 mbar)	0.95 mm/Markierung: AJ
Gasdruck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg / Propan max. 10.5 kg

Victoria 3B / Queensland 3B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Leistung	13.17 KW
Gasverbrauch	951 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	1.10 mm/Markierung: BJ
Düse (50 mbar)	0.95 mm/Markierung: AJ
Gasdruck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg / Propan max. 10.5 kg

Kategorien	
I3B/P – 30 mbar:	CH, DK, FI, NL, NO, SE
I3B/P – 50 mbar:	CH, AT, DE
I3+ -28/37 mbar:	BE, ES, FR, GB, GR IE, IT, LU, PT

Schlauchtyp	PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm
-------------	----------------------------

Elektronische Zündung:

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie vom Typ: AAA / 1.5 Volt

Hinweis zur Temperaturanzeige:

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

(F)

Mode d'emploi

IMPORTANTE: Notez immédiatement le numéro de série qui se trouve sous la console d'utilisation au dos de ce mode d'emploi. Lors de questions, de réclamations ou d'éventuels recours à la garantie, il vous faut toujours donner le numéro de série à votre fournisseur, point de vente

Important pour votre sécurité

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

Vous êtes responsable pour le montage correct, la manipulation et l'entretien du gril. La non-observation peut créer des accidents.

Ne placer aucun liquide, matériel et bouteille de gaz de rechange à proximité du gril. Ne jamais stocker le gril ou les bouteilles de gaz dans un local fermé sans aération.

Avant la première mise en service, lire les informations suivantes, les comprendre et les suivre!

Le gril ne doit être utilisé qu'en plein air et doit être placé au minimum à 1 m de distance d'objets inflammables.

Bouteille de gaz

Ce gril est conçu pour les bouteilles de gaz d'une contenance de 5 Kg et 10 Kg. La bouteille de gaz peut être posée dans la cavité prévue du socle et fixée au moyen de la sangle. Veillez à ce qu'aucun boulonnage non-étanche n'existe. Avant la mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz, procédez à une « vérification d'étanchéité ». Les bouteilles de gaz ne doivent pas être exposées à une température de plus de 50°C et ne doivent jamais être stockées dans un local fermé ou à la cave. Observez et suivez les prescriptions de sécurité sur la bouteille de gaz que vous utilisez.

Vérification d'étanchéité

Mise en garde: Pendant la vérification d'étanchéité, aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité, ceci est aussi valable pour

les fumeurs!!! Ne jamais tester l'étanchéité au moyen d'une allumette enflammée ou d'une flamme!!! Testez toujours l'étanchéité en plein air.

1. Le bouton régulateur de gaz doit se trouver en position «OFF».
2. Ouvrir l'alimentation du gaz sur la bouteille.
3. Badigeonnez au moyen d'un pinceau toutes les parties conductrices (raccordement de la bouteille de gaz / régulateur de gaz / tuyau/soupape de gaz) avec une solution savonneuse se composant de 50% de savon liquide et 50% d'eau.
4. La formation de bulles de savon indique une fuite. IMPORTANT! Le gril ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites ont été supprimées.
5. Supprimez les fuites, si possible, en resserrant les raccords ou en remplaçant les parties défectueuses.
6. Répétez les points 1 et 2.
7. Si vous ne pouvez supprimer les fuites, faites appel à votre fournisseur de gaz.

INDICATION: Procédez à une vérification d'étanchéité après chaque raccordement ou échange de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades!!!

Mesures à prendre avant la grillade:

Avant du premier utilisation de votre barbecue il faut faire un «Burn off » pour décalaminer les huiles sur les brûleurs. ASSUREZ QUE LE COUVERCLE EST OUVERT, mettez en marche votre barbecue sur la position «HIGH» pendant approximativement 5 minutes. Vous pouvez alors tourner les commandes de brûleur à «OFF» pour éteindre l'appareil ou procéder la cuisine à la position «LOW».

Allumage du brûleur

Brûleur Victoria 2B

8. Ouvrir le couvercle du carter. Ne jamais allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé.
9. Ouvrir l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
10. Positionnez le bouton régulateur de gaz de gauche sur «ON».
11. Pressez sur le bouton d'allumage et le maintenir ainsi jusqu'à ce que le gaz brûle.
12. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout de 3 secondes, positionnez le bouton régulateur de gaz sur «OFF» et attendez deux minutes pour permettre au gaz non-brûlé de s'échapper. Puis répétez le point 3 et 4.
13. S'il est impossible de faire fonctionner le gril après 3 essais, vérifiez les causes dans le chapitre «Suppression de problèmes»

14. Pour le Victoria 2B, les brûleurs doivent toujours être mis en fonction de la gauche vers la droite.

Victoria 3B / Queensland 3B

8. Ouvrir le couvercle du carter. Ne jamais allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé.
9. Ouvrir l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
10. Positionnez le bouton régulateur de gaz du milieu sur «ON».
11. Pressez sur le bouton d'allumage et le main tenir ainsi jusqu'à ce que le gaz brûle.
12. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout de 3 secondes, positionnez le bouton régulateur de gaz sur «OFF» et attendez deux minutes pour permettre au gaz non-brûlé de s'échapper. Puis répétez le point 3 et 4.
13. S'il est impossible de mettre le gril en fonction après 3 essais, vérifiez les causes dans le chapitre «Suppression de problèmes»
14. Pour le Victoria 3B et le Queensland 3B, les brûleurs doivent toujours être mis en fonction à partir du brûleur du centre vers la gauche et/ou vers la droite.

Griller

Préchauffez toujours le gril pendant env. 15 minutes à pleine température et avec le couvercle fermé. Puis posez les aliments à griller et réduisez la chaleur au moyen du bouton régulateur de gaz jusqu'à la température souhaitée. Si vous ne grillez que peu d'aliments, il est recommandé de déclencher les brûleurs non-utilisés. En grillant avec le couvercle fermé, le temps utilisé pour les grillades et la consommation de gaz sont réduits.

Après la grillade

5. Positionnez le bouton régulateur de gaz de chaque brûleur sur «OFF».
6. Fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Laissez complètement refroidir le gril et nettoyez-le.
8. Recouvrir le gril avec une housse adaptée.

Nettoyage et entretien

Ce gril ne demande que peu de nettoyage entre les grillades car la matière grasse soit, s'évapore ou est soit dérivée dans le bac récupérateur de graisse. Utilisez pour le nettoyage de la grille et de la plaque du gril une brosse pour gril en laiton (pas de brosse en acier). Enlevez la grille et la plaque du gril et nettoyez les brûleurs. Pour terminer

vous pouvez sortir le bac récupérateur de graisse et également le nettoyer. Important: si vous utilisez du produit pour le nettoyage, le gril doit correctement sécher. Pour accélérer le processus de séchage, vous pouvez allumer le gril sur sa plus haute position et le laisser fonctionner quelques minutes avec le couvercle ouvert.

Instructions de sécurité

Mise en fonction du gril selon «Allumage du brûleur».

- N'utilisez qu'en plein air.
- Ne jamais utiliser le gril sous un avant-toit.
- **MISE EN GARDE:** Certaines parties du gril peuvent devenir très chaudes. Le tenir à une distance éloignée des petits enfants.
- Ne jamais déplacer le gril lorsqu'il fonctionne.
- Portez des gants de protection, lorsque vous touchez les parties chaudes.
- Après la grillade, positionnez toujours le bouton régulateur de gaz sur «OFF» et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
- Veillez, lors du changement de la bouteille de gaz, à ce que le bouton régulateur de gaz soit sur la position «OFF» et que l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz soit fermé. **IMPORTANT:** Aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon l'instruction «vérification d'étanchéité».
- S'il réside un doute de fuite, positionnez le bouton régulateur de gaz sur «OFF» et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz. Veuillez faire vérifier les parties conductrices par un magasin spécialisé en gaz.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, celui-ci doit impérativement être remplacé. Le tuyau ne doit pas présenter d'entailles, de fissures, il ne doit pas être plié (ne doit pas être flambé). N'oubliez pas de fermer le bouton régulateur de gaz et l'alimentation de gaz avant d'enlever le tuyau.
- Outdoor Chef recommande: Changez le tuyau et le régulateur de gaz tous les 2-3 ans.
- Ne jamais obstruer les fentes d'aération du couvercle ou du carter. Ne procédez à aucune modification sur le robinet du gaz, sur la veilleuse de sécurité, le brûleur ou autres parties du gril. S'il réside un doute de dysfonctionnement, faites appel à un spécialiste.
- Le gril est livré avec le tuyau et le régulateur de gaz adaptés. Ceux-ci doivent impérativement être maintenus à distance des surfaces extérieures chaudes du gril et ne doivent pas être tordus. Le tuyau et le régulateur correspondent à la norme et aux prescriptions du pays.
- Dans le cas où la température ne peut être atteinte et qu'il réside un doute d'obstruction, faites appel à un spécialiste.
- N'utilisez le gril que sur un sol sûr. Ne jamais mettre le gril en fonction sur du bois ou autres surfaces inflammables. Le tenir éloigné de

- matériaux inflammables.
- Ne jamais stocker le gril à proximité de liquides, de matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où le gril est placé dans un local pour l'hiver, la bouteille de gaz doit toujours être enlevée. Ce dernier doit toujours être stocké à l'extérieur dans un endroit bien aéré, où les enfants n'ont pas accès.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, il doit être, après son complet refroidissement, protégé contre les influences de l'environnement par une housse de protection. Vous trouverez ces housses chez votre spécialiste.

Entretien

- Un entretien régulier de votre gril garantit un fonctionnement irréprochable. Contrôlez toutes les parties conductrices de gaz au moins deux fois par année et chaque fois après un long stockage. Des araignées et autres insectes peuvent causer une obstruction qui doit être éliminée avant l'utilisation.
- Lorsque le gril est déplacé sur un sol inégal, il est possible que les vis se desserrent. Contrôlez de temps en temps les vis pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une vérification d'étanchéité.
- Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre point de vente.
- Pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques avant un long stockage.
- Vérifiez le tuyau de gaz après un longue période de stockage et au moins une fois pendant la saison des grillades sur d'éventuelles déchirures, plis (flambage) et autres dommages. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme décrit dans le mode d'emploi.
- Pour prolonger la durée de vie, nous recommandons une protection supplémentaire avec une housse adaptée de Outdoor Chef.

Garantie limitée

Outdoor Chef se charge de la garantie pour les défauts d'éléments et la qualité de finition pour la durée de 24 mois dès la date de la quittance d'achat. Celle-ci s'étend sur les défauts de matériel et de finition sur l'ensemble des parties du produit. Excepté les dommages causés par une utilisation non-appropriée ou négligence, ainsi que sur les pièces de rechange qui ne sont pas livrées par Outdoor Chef ou son concessionnaire. Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste pour les appareils de gaz. Le droit à la garantie ne peut être validé qu'avec la quittance d'achat. Outdoor Chef exclut également les frais de transport du spécialiste en question. Le droit à la garantie pour les dommages causés pendant le transport est exclu.

Suppression de problèmes

• Le brûleur ne s'allume pas

Alimentation de gaz insuffisante. Régulateur défectueux. Obstruction dans le tuyau, la soupape, le tuyau du brûleur, l'ouverture du brûleur. Aucune étincelle sur l'électrode. Bouteille de gaz vide. L'alimentation de gaz n'est pas ouverte.

• Pas d'étincelles

La batterie n'est pas correctement mise en place. La batterie est vide. Le câble pour l'alimentation électrique n'est pas correctement inséré dans la fiche. La distance entre l'électrode et la boîte d'allumage est trop grande ou trop petite.

Si vous ne pouvez pas mettre en route le gril après avoir essayé de supprimer les problèmes, contactez le point de vente.

Informations techniques

Victoria 2B

CE	0063
Gaz	LPG 30/31
Puissance	8.78 KW
Consommation de gaz	634 g/h
Buse (28-30/37 mbar)	1.10 mm/Caractéristique: BJ
Buse (50 mbar)	0.95 mm/Caractéristique AJ
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteille de gaz recommandée	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

Victoria 3B / Queensland 3B

CE	0063
Gaz	LPG 30/31
Puissance	13.17 KW
Consommation de gaz	951 g/h
Buse (28-30/37 mbar)	1.10 mm/Caractéristique: BJ
Buse (50 mbar)	0.95 mm/Caractéristique AJ
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteille de gaz recommandée	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

Catégories	
I3B/P - 30 mbar:	CH, DK, FI, NL, NO, SE
I3B/P - 50 mbar:	CH, AT, DE
I3+-28/37 mbar:	BE, ES, FR, GB, GRIE, IT, LU, ST

Type de tuyau	PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm
---------------	----------------------------

Allumage électronique:

Pour l'allumage électronique vous avez besoin d'une pile de type: AAA / 1.5 Volt

Instructions pour l'indicateur de température:
L'écart de l'indicateur du thermomètre peut se monter à +/- 10%.

(IT)

Manuale dell'utente / istruzioni

IMPORTANTE: Annotate subito all'ultima pagina del manuale il numero di serie che trovate sulla parte inferiore del pannello di comandi. In caso di domande e reclami di garanzia il numero di serie deve essere indicato.

Per la vostra sicurezza

Ogni persona che usa questo grill deve capire esattamente e seguire le istruzioni dell'accensione. Non lasciare bambini utilizzare il grill. L'utente è responsabile del montaggio corretto e della manutenzione del grill. Non eseguire le istruzioni di sicurezza può causare degli incidenti.

Mantenga liquidi o materiali infiammabili assenti dal grill. Non tenete la bombola del gas o il vostro grill interno dove non c'è aerazione.

Prima di usare il grill è importante di leggere, capire ed eseguire le istruzioni seguenti!

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

Bottiglie del gas

Questo grill funziona con gas propano in bombole. Le bombole del gas possono essere disposte nella ciotola del supporto di bombola e allacciata con la cintura. Assicuratevi che i collegamenti siano sigillati. Faccia una prova di tenuta prima di iniziare sul barbecue e dopo ogni cambiamento della bottiglia del gas. Le bombole del gas non dovrebbero essere esposte alle temperature superiori a 50°C. Non tenete la bombola nello scantinato. Seguire le istruzioni di sicurezza indicate sulla bombola del gas.

Prova della tenuta

AVVERTIMENTO: Non usare fonti d'accensione mentre fate la prova della tenuta - questo include fumare! Non esaminare mai le perdite di gas con un fiammifero illuminato o una fiamma aperta!

Controllare le perdite sempre all'aperto.

1. Controlli che la leva di comando sia girata alla posizione. «OFF»
2. Aprire la mandata del gas
3. Controlli tutti i collegamenti del gas con una soluzione di 50/50 di sapone e acqua inaffian-

do tutti i collegamenti.

4. Cerchi le bolle o il salto nella soluzione di sapone che indica che una perdita. **IMPORTANTE!** Il barbecue non deve essere usato fino a correggere la perdita. Chiudere la bombola del gas.
5. La perdita deve essere interrotta stringendo i giunti, se possibile, o sostituendo le parti difettose suggerite dal distributore del barbecue.
6. Ripeti gli articoli 1 - 2.
Mettetevi in contatto con il vostro commerciante locale se non potete eliminare le perdite

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

Burn-off

Prima di usare il vostro barbecue per la prima volta, dovete fare un «burn-off» che serve a bruciare qualsiasi olii o sostanze sul bruciatore.

ACCERTI CHE IL COPERCHIO È APERTO e mettetelo il barbecue in marcia per circa 5 minuti sulla posizione «HIGH». Potete allora girare i comandi del bruciatore a «OFF» o continuare cominciare la cottura alla regolazione «LOW».

Istruzioni D'Illuminazione

Victoria 2B

1. Aprire il coperchio. Non accende mai il bruciatore con un coperchio chiuso.
2. Aprire la mandata del gas
3. Giri la manopola sinistra alla posizione «ON».
4. Spinga la manopola d'accensione e tenerla premuta fino a che il gas non sia si sia acceso.
5. Se il gas non si accende dopo 3 secondi, giri la leva di comando del gas a «OFF». Aspetti 2 minuti fino il gas non bruciato si può volatilizzarsi. Ripetere punto 3 e 4.
6. Se il barbecue non comincia a bruciare dopo 3 prove, veda prego il capitolo «ELIMINAZIONE DI DIFFICOLTA» per trovare il problema e per correggerlo.7. Inizi sempre ad accendere i bruciatori dalla parte di sinistra alla destra.

Victoria 3B/ Queensland 3B

1. Aprire il coperchio. Non accende mai il bruciatore con un coperchio chiuso.
2. Aprire la mandata del gas
3. Giri la manopola sinistra alla posizione «ON».
4. Spinga la manopola d'accensione e tenerla

- premuta fino a che il gas non sia si sia acceso.
5. Se il gas non si accende dopo 3 secondi, giri la leva di comando del gas a «OFF». Aspetti 2 minuti fino il gas non bruciato si puo volatilizzarsi. Ripetere punto 3 e 4.
 6. Se il barbecue non comincia a bruciare dopo 3 prove, veda prego il capitolo «ELIMINAZIONE DI DIFFICOLTA» per trovare il problema e per correggerlo.
 7. Inizi sempre ad illuminare i bruciatori dalla metà alla destra oppure alla sinistra.

Istruzioni Di Cottura

Riscaldi il barbecue per circa 15 minuti con il coperchio chiuso prima della cottura dell'alimento. Allora disponga l'alimento sulla griglia e giri la manopola del gas per ridurre il calore alla temperatura richiesta. Quando usate poco alimento vi suggeriamo di non utilizzare tutti bruciatori. Per ridurre il consumo del gas e il tempo di griglia vi suggeriamo di chiudere il coperchio.

1. Girate la manopola del gas alla posizione «OFF».
2. Chiudete la mandata del gas.
3. Lasci la griglia fino che si raffredda completamente e poi la pulisce.
4. Coprire il barbecue con una coperta

Pulizia e manutenzione

E richiesta una pulizia minima dopo l'uso, per che la maggior parte del grasso è stato vaporizzato o vuotato nel recipiente di sgocciolamento. Usate per la superficie della griglia una spazzola d'ottone (niente acciaio). Levate la griglia e la piastra per pulire il bruciatore. Estragga con attenzione il collettore di grasso per pulirlo. Importante: Quando usate una politura del forno, il barbecue deve prima asciugarsi completamente. Per asciugare il grill piu velocemente potete metterlo in marcia sulla potenza massima per alcuni minuti.

Consigli per la vostra sicurezza

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

- Utilizzare solo all'aria aperta.
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Attenzione: talune parti del grill possono raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare fuori dalla portata dei bambini.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione.
- Quando maneggiate pezzi caldi, indossate sempre gli appositi guanti.

- Dopo l'uso, riportare sempre il regolatore sulla posizione «OFF» e chiudere la valvola posta sulla bombola.
- Quando sostituite la bombola, accertatevi che il regolatore sia in posizione «OFF» e che la valvola posta sulla bombola sia stata accuratamente chiusa. **IMPORTANTE:** queste operazioni devono essere svolte al riparo da fonti incandescenti.
- Dopo aver collegato una nuova bombola, verificate sempre la tenuta dei collegamenti (leggere il capitolo «prova delle tenuta»)
- Qualora osserviate problemi di tenuta, portate il regolatore del gas in posizione «OFF» e chiudete la valvola posta sulla bombola. Fate controllare i collegamenti presso il vostro rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, è necessario procedere alla sua immediata sostituzione. Il tubo non deve presentare crepe. Prima di sostituire il tubo è necessario chiudere accuratamente il regolatore del gas e la valvola posta sulla bombola.
- Outdoor Chef consiglia: ogni 2-3 anni sostituite il tubo e il regolatore del gas.
- Non bloccate mai il grosso foro di aspirazione dell'aria posto alla base del forno né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Non modificate in alcun modo il rubinetto del gas, il dispositivo di sicurezza nei confronti degli incendi, l'accendigas né altre parti del grill. In caso di funzionamento difettoso rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Il grill è dotato di un adeguato tubo/regolatore di gas, che deve sempre essere tenuto lontano dalle superfici calde e non deve essere ruotato. Tubo e regolatore di gas sono conformi alle vigenti normative.
- Qualora non sia possibile raggiungere la temperatura massima e riteniate che l'erogazione del gas non avvenga regolarmente, rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Utilizzate il grill solo su superfici piane e stabili. Mentre è in funzione, il grill non deve mai essere collocato su superfici in legno o altre superfici incendiabili. Tenere lontano da materiali incendiabili.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali di natura infiammabile.
- Qualora nel corso della stagione invernale il grill venga conservato in un locale chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas. La bombola del gas dovrà sempre essere conservata all'aperto, in luogo ben arieggiato e comunque fuori dalla portata dei bambini.
- Se non utilizzato, il grill, una volta raffreddato, deve essere richiuso con l'apposito coperchio e conservato al riparo. Per gli appositi coperchi rivolgetevi al Vostro rivenditore di fiducia.

Manutenzione

Una costante manutenzione del vostro barbecue vi consentirà di averlo sempre efficiente.

Controllate il tubo di aspirazione almeno due volte l'anno e comunque sempre dopo lunghi periodi di inutilizzo: ragni o altri insetti potrebbero ostruirne l'apertura. Rimuovete qualsiasi impedimento si sia creato nel tubo.

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

Dopo un periodo di inutilizzo effettuate una verifica di eventuali perdite prima di ricominciare ad utilizzare il barbecue.

In caso di dubbi, contattate il vostro rivenditore autorizzato, oppure un tecnico della società fornitrice di gas.

Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale ingrassate leggermente le parti metalliche per evitarne la corrosione.

Dopo la stagione invernale e comunque almeno una volta durante la stagione, controllate eventuali crepe, logorii, nodi o altri danni verificatisi al tubo di gomma del gas. Nell'eventualità si verifici un qualsiasi danno, il tubo di gomma DEVE NECESSARIAMENTE essere sostituito immediatamente con uno nuovo, così come indicato nel manuale di istruzioni.

Per prolungare la vita del vostro grill vi consigliamo di proteggerlo ulteriormente con l'uso dell'apposita copertura protettiva Outdoor Chef.

Garanzia Limitata

Outdoor Chef si assume la responsabilità per eventuali difetti dei singoli componenti e per le modalità di funzionamento entro un periodo di 24 mesi dalla data dell'acquisto, che dovrà essere comprovato da scontrino fiscale. La garanzia è valida altresì per eventuali difetti al materiale o alle modalità di funzionamento di tutti i pezzi che compongono il prodotto. Sono esclusi dalla garanzia danni derivanti da uso improprio o da trascuratezza ed eventuali problemi derivanti da pezzi di ricambio che non siano stati forniti direttamente dai partner di Outdoor Chef. Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente presso negozi specializzati per cucine a gas. La garanzia ha valore solo se accompagnata da scontrino fiscale comprovante l'acquisto. Outdoor Chef esclude costi di trasporto sino al rivenditore autorizzato. Non saranno prese in considerazione richieste di garanzia per danni subiti nel corso del trasporto.

Eliminazione di difficoltà

• Il gas no si accende

- La portata del gas è insufficiente - Regolatore difetto - Tubo, bruciatore, valvola bloccata
- Niente scintilla - La mandata del gas non è aperta
- Bombola del gas è vuota

• Niente scintilla

- Batteria non inserita - Batteria vuota
- Contatto non è inserito bene a l'accensione
- Distanza entrambi la l'accensione elettrica e l'elettrodo è troppo piccola o troppo grande

Informazioni tecniche

Victoria 2B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Potenza	8.78 kW
Consumo di gas	634 g/h
28-30/37 mbar	
Ugello 28-30 mbar	marcatatura BJ
Ugello 37 mbar	marcatatura AJ
Pressione del gas	Butano 28 mbar, propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg, propano max. 10.5 kg

Victoria 3B / Queensland 3B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Potenza	13.17 KW
Consumo di gas	951 g/h
28-30/37 mbar	
Ugello 28-30 mbar	marcatatura BJ
Ugello 37 mbar	marcatatura AJ
Pressione del gas	Butano 28 mbar, propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg, propano max. 10.5 kg

Categoria

I3B/P - 30 mbar:	CH, DK, FI, NL, NO SE
I3B/P - 50 mbar:	CH, AT, DE
I3+ - 28/37 mbar:	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, PT

Tubo	PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm
------	----------------------------

Iniezione elettronica

Usare batterie del tipo AAA / 1.5 Volt

Informazione per l'uso del termometro

Una tolleranza del +/- 10% e possibile.

I prodotti di European Outdoor Chef sono sottovolti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Come tali riserviamo il diritto di alterare la progettazione senza dare alcuna informazione in anticipo.



Gebraiksaanwijzing

Belangrijk: Schrijf het serie nummer «welke u kunt vinden onder het »bedieningspaneel» op de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing. Voor alle vragen met betrekking op deze grill of in het geval van garantie heeft u dit serienummer nodig en dient u dit bij de hand te hebben. Er zal altijd naar het serienummer worden gevraagd

Voor uw veiligheid

Iedere persoon die deze grill gebruikt of gaat gebruiken zal de grill en de gebruiksaanwijzing moeten lezen en begrijpen en de ontstekingsinstructies volledig en correct moeten opvolgen. Laat in GEEN geval kinderen deze grill gebruiken. De eigenaar is verantwoordelijk voor een correcte montage, gebruik en onderhoud van de grill. Het niet opvolgen kan ongevallen tot gevolg hebben. Houdt lichtontvlambare vloeistoffen, materialen, en reserve gastanks weg van de grill. Nooit deze grill en/of reserve gastanks opslaan in gesloten ruimten waar geen goede ventilatie is.

Voordat u dit product in gebruik gaat nemen a.u.b. deze gebruiksaanwijzing lezen, begrijpen en volg alle instructies op!

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

Gasflessen

Deze grill is ontworpen voor gasflessen van 5 kg and 10 kg. De gasflessen kunnen worden geplaatst in de flessenhouder op de bodem van de grill en vastgezet worden met de bijgeleverde band. Zorg ervoor dat er op aan elkaar geschroefde delen geen lekkage is. Doe een gaslekkage test voordat u de grill aansteekt en na iedere vervanging van de gasfles. Gasflessen niet blootstellen aan temperaturen boven de 50°C in gesloten ruimten of in kelders. Houdt u altijd aan de veiligheidsinstructies op de gasfles.

Testen op gaslekkage

WAARSCHUWING: Gebruik geen, of sta geen ontstekingsbronnen toe in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt - dit geldt ook voor

roken! Controleer nooit op lekkage met een brandende lucifer of een vlam! Voer de controle altijd buitenshuis uit.

1. Zet de bedieningsknop in de stand «OFF»
2. Draai de gasfleskraan open door de knop tegen de richting van de klok in te draaien.
3. Controleer alle gas aansluitingen door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op aan te brengen.
4. Bij lekkage ontstaan er bellen in de zeepoplossing. BELANGRIJK! De barbecue mag niet gebruikt worden voordat de lekkage verholpen is. Sluit de gasfleskraan.
5. De lekkage moet verholpen worden door de verbindingen strakker te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen, die aanbevolen worden door de barbecue leverancier.
6. Herhaal de punten 1 en 2.
7. Raadpleeg een bevoegde gastechnicus als de lekkage blijft voortduren.

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

Schoonbranden

Voordat u voor de eerste keer gerechten gaat bereiden op deze grill, dient u hem schoon te branden. Het verbranden van eventuele achtergebleven olie resten, etc. doet u door de grill te ontsteken.

Zorg ervoor dat het deksel geheel is geopend en laat de grill gedurende ongeveer 5 minuten voluit branden in de hoogste stand (HIGH). Hierna kunt de grill afzetten door de controleknop van de BBQ in de «OFF» positie te draaien of beginnen met grillen op de laagste stand.

Schoonbranden

Victoria 2B

- 1.15. Open het deksel. NOOIT de grill aansteken met het deksel gesloten.
- 2.16. Open de gaskraan op de gasfles door de knop tegen de klok in te draaien.
17. Draai de linker controleknop op de BBQ in de «ON» positie.
18. Druk de ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de brander brandt.
19. Indien de brander niet binnen 3 seconden ontsteekt, zet de controleknop op de BBQ dan op «OFF» en wacht tenminste 2 minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 3 en 4.

20. Indien de grill niet ontsteekt (aangaat) na drie keer deze procedure te hebben gevolgd, lees dan hoofdstuk «PROBLEEM OPLOSSEN » om het probleem te vinden en op te lossen.
21. Altijd eerst de linker en daarna de rechter brander aansteken.

Victoria and Queensland 3B

22. Open het deksel. NOOIT de grill aansteken met het deksel gesloten.
23. Open de gaskraan op de gasfles door de knop tegen de klok in te draaien.
24. Draai de middelste controleknop op de BBQ in de «ON»positie.
25. Druk de ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de brander brandt.
26. Indien de brander niet binnen 3 seconden ontsteekt, draai de controleknop van de BBQ dan op «OFF» en wacht tenminste 2 minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 3 en 4.
27. Indien de grill niet ontsteekt (aangaat) na drie keer deze procedure te hebben gevolgd, lees hoofdstuk «PROBLEEM OPLOSSEN» om het probleem te vinden en op te lossen.
28. Altijd eerst de middelste brander aansteken, daarna de linker en of de rechter brander.

Kook en grill instructies

- 1.4. Verwarm de grill ongeveer 15 minuten voor met gesloten deksel, voordat u gerechten gaat bereiden. Nadat u de BBQ met OPEN deksel heeft aangestoken.
- 2.5. Daarna kunt u het voedsel op de grill leggen en kunt u de controleknop van de BBQ op de door u gewenste temperatuur zetten.
6. Om gas te besparen bevelen wij aan om bij kleine gerechten slechts één brander te gebruiken.

Na het koken - grillen

- 1.5. Draai de controleknop van de BBQ in de «OFF» positie.
- 2.6. Sluit de gastoevoer op de gasfles door de kraan met de klok mee te draaien.
- 3.7. Laat de grill staan tot deze volledig is afgekoeld en reinig de grill.
- 4.8. Plaats een hoes over de grill.

Reiniging en onderhoud

Eenvoudig te reinigen daar het meeste van het vet en voedingsstoffen verdampen of in het

vetopvangbakje terecht gekomen zijn. Gebruik om het grilloppervlak te reinigen een koperen BBQ borstel, en laat het grillrooster op zijn plaats. Verwijder nu de grillroosters en borstel de eventuele etensresten van de branders. Trek de opvangschaal met het vetopvangbakje voorzichtig uit de grill (aan de achter zijde) om deze te reinigen. **BELANGRIJK:** Het is ook mogelijk een ovenreiner te gebruiken. Na het reinigen en afspoelen kunt u de grill compleet droog maken door deze korte tijd op de hoogste temperatuur te laten branden.

Veiligheidsadviezen

Start de grill zoals beschreven in het hoofdstuk «Instructies voor het onsteken».

- Uitsluitend voor gebruik buiten, in de open lucht.
- Plaats nooit een grill die in gebruik is onder een afdak of iets dergelijks.
- Waarschuwing: Sommige delen van deze grill worden heet. Houd deze grill buiten het bereik van kinderen.
- Verplaats NOOIT een grill wanneer deze in gebruik is.
- Draag en gebruik beschermende handschoenen of lange BBQ veiligheidshandschoenen (verkrijgbaar bij uw BBQ verkooppunt) wanneer u de grill gebruikt.
- Na gebruik draait u de controleknop van de BBQ in de «OFF» positie en sluit u de gasfles af.
- Voordat u de gasfles vervangt, zorg er dan voor dat de controleknop van de BBQ in de «OFF» positie staat en dat de gasfles is afgesloten.
- **BELANGRIJK:** Houd brandbare materialen op een veilige afstand van de grill.
- Wanneer u de gasfles vervangt, zorgt u ervoor dat de gaskraan op de fles dicht is en de controleknop van de BBQ in de «OFF» positie staat en dat er geen brandbare stoffen zich in de directe omgeving van de grill bevinden.
- Na iedere vervanging van de gasfles dient u een gaslektest uit te voeren om er zeker van te zijn dat er geen gas lekt.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit direct de gastoevoer van de gasfles af, draai de controleknop van de BBQ in de «OFF» positie en laat de aansluitingen controleren door uw gasleverancier.
- Indien de slang beschadigd is, deze onmiddellijk vervangen. De gasslang moet altijd vrij zijn van scherpe bochten, knopen of knikken. Denk eraan dat u altijd de gastoevoer naar de grill afsluit voordat u de gasslang loskoppelt of vervangt.
- Outdoor Chef beveelt aan om de gasslang en regelaar één keer per twee/ drie jaar te vervangen.
- Zorg ervoor dat er altijd een vrije en goede luchtstroom is.
- **BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat de gasslang niet in direct contact komt met hete delen van de barbecue. Ook mag er geen knik of draai in

- de slang zitten.
- Verander of vervang geen barbecue onderdelen en verander ook niets aan de instellingen.
- Gebruik de barbecue alleen op een stevige, niet brandbare ondergrond.
- Berg de barbecue nooit op in de buurt van brandbare vloeistoffen of materialen
- Als u de barbecue binnen opbergt zorg er dan altijd voor dat de gasfles los gemaakt is van de barbecue.
- Zorg er altijd voor dat de gasfles in een open, goed geventileerde ruimte staat en buiten het bereik van kinderen is geplaatst. Zet de gasfles (vol of leeg) nooit binnen.
- Om de barbecue te beschermen tegen weersinvloeden adviseren wij het gebruik van een Outdoor Chef hoes.
- Zorg er altijd voor dat de barbecue afgekoeld is voordat u de hoes er overheen plaatst.

Regelmatig onderhoud

- Regelmatig onderhoud van de barbecue zorgt er voor dat deze goed blijft functioneren. Controleer de gastoevoeronderdelen tenminste twee keer per jaar, dit geldt ook als u de barbecue voor een langere tijd niet gebruikt heeft: in branderingang kunnen spinnen en andere insecten zich nestelen (spinrag) en daardoor de doorvoer van gas belemmeren. Reinig dit grondig.
- Controleer zo nu en dan alle bouten, schroeven en moeren en zorg ervoor dat alles goed vast zit. Het kan gebeuren dat er delen van de barbecue los zijn gegaan doordat deze verplaatst is op een ruwe of harde ondergrond.
- Als u de barbecue een tijd niet gebruikt heeft wordt er aangeraden, voordat u de barbecue weer gebruikt, de barbecue te testen op eventuele gaslekage. Als u enigszins toch twijfelt, raden wij u aan contact op te nemen met uw gasleverancier of uw barbecue fabrikant.
- Voordat u de barbecue opbergt voor de winterperiode raden wij u aan de metalen delen licht in te vetten om deze te beschermen tegen corrosie.
- Zorg er voor dat u na de winter en TENMINSTE één keer tijdens het seizoen de slang inspecteert op kinken, barsten scheurtjes, of andere schade. Een gas slang die beschadigd is MOET meteen vervangen worden zoals beschreven in de handleiding.
- Om zo lang mogelijk plezier van uw barbecue te hebben raden wij aan de extra bescherming van een Outdoor Chef hoes te gebruiken.

Regelmatig onderhoud

Outdoor Chef geeft garantie op gebreken aan onderdelen en fabricagefouten voor een periode van 24 maanden vanaf de originele aankoop datum. De garantie op uw Outdoor Chef Grill is alleen van toepassing als eventuele reparaties zijn uitgevoerd bij een erkende/bevoegd reparateur. Klachten worden uitsluitend in behandeling genomen met een bewijs

van aankoop. Als Outdoor Chef een klacht accepteert onder deze voorwaarden dan worden de defecte onderdelen kosteloos vervangen. Outdoor Chef is niet verantwoordelijk voor transport naar de dealer en voor elk incident. Eventuele schade als gevolg hiervan wordt hierbij uitdrukkelijk uitgesloten.

Probleem oplossingen

• **Brander gaat niet aan:**

- Te weinig of geen gas - Defecte regelaar
- Verstopte gas slang of knik in gas slang - Verstopt ventiel brander ingang - Geen vonken uit de ontsteking - Lege gasfles - Gasfles niet open gedraaid

• **Geen vonken:**

- Batterij verkeerd geplaatst
- Batterij leeg - Snoer tussen elektrische ontsteking en ontstekingspin op de grill niet goed aangesloten of los - De afstand tussen ontstekingspin en brander te groot of te klein

Indien het probleem met bovenstaande niet opgelost kan worden dient u contact op te nemen met uw leverancier. Dit geldt ook indien u ook maar enige twijfel heeft over het goed functioneren van de grill.

Technische informatie

Victoria 2B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Vermogen	8,78 kW
Verbruik	634 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	1.10 mm/codering:BJ
Spruitstuk (50 mbar)	0.95 mm/codering:AJ
Gasdruk	Butaan 28 mbar, Propaan 37 mbar
Aanbevolen Gasflessen	Butaan max. 13 kg/ Propaan max. 10.5 kg

Victoria 3B / Queensland 3B

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Vermogen	13,17 kW
Verbruik	951 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	1.10 mm/codering:BJ
Spruitstuk (50 mbar)	0.95 mm/codering:AJ
Gasdruk	Butaan 28 mbar, Propaan 37 mbar
Aanbevolen Gasflessen	Butaan max. 13kg/ Propaan max. 10,5 kg

Categorieën

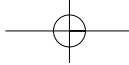
I3B/P-30 mbar:	CH, DK, FI, NL, NO, SE
I3B/P-50 mbar:	CH, AT, DE
I3+28/37 mbar:	BE, ES, FR, GB, IE, IT, LU, PT
Gasslangtype	PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm

Elektronische ontsteking:

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u een batterij nodig type: AAA /1.5 Volt.

Verwijzing naar thermometer

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



Sales Switzerland
Outdoor Chef Schweiz AG
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 40
Fax +41 41 440 79 78
E-mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Italy
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Norway
Primus AS / Johan Scharffenbersvej 91
Postboks 58
Alnabru
NO-0614 Oslo
Tel. +47 23 38 43 20
Fax +47 23 38 43 40
E-Mail: post@primus.no
www.primus.no

Sales Germany
Outdoor Chef Deutschland GmbH
Güterstrasse 13
DE-79618 Rheinfelden
Tel. +49 7623/7419011
Fax +49 7623/7419010
E-Mail: outdoorchef.deutschland@t-online.de
www.outdoorchef.de

Sales Spain
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Finland
oy Harry Marcell ab
Rälssitie 6
FI-1510 Vantaa
Tel. ++358 9 870 878 51
Fax ++358 9 870 878 03
E-Mail: lea.vanhala@harrymarcell.fi
www.harrymarcell.fi

Sales Austria
OUTDOORCHEF Austria GmbH
A-1030 Wien
Tel. +43 664/143 06 75
Fax +43 3178/35 75
E-Mail: info@outdoorchef.at
www.outdoorchef.at

Sales Benelux
Outdoor Chef Benelux B.V.
De Kreek 6
NL-4906 BB Oosterhout
Tel. +31 162 490959
Fax +31 162 490269
E-Mail: info@outdoorchef.nl
www.outdoorchef.nl

Sales USA/Canada
Proact 2000 Sales Inc.
Unit #4 – 100 Sarah Lane
Oakville, Ontario
CA-L6L 5L3
Tel. +1 905 469 1907
Fax +1 905 469 1908
E-Mail: info@outdoorchef.ca
www.outdoorchef.ca

Sales England/Ireland
Outdoor Chef UK Ltd
Unit 14 Calne Business Centre
Harris Road
Porte Marsh Ind. Est.
Calne, Wiltshire
GB-SN11 9PT
Tel. +44 01249 814111
Fax +44 01249 812444
E-Mail: sales@outdoorchef.net
www.outdoorchef.co.uk

Sales Sweden
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales New Zealand
Alan Brown Energy Resources Ltd.
17 Sunshine Avenue
PO Box 10095 Te Rapa
NZ-Hamilton
Tel. +64 7 849 75 85
Fax +64 7 849 17 49
E-Mail: sales@aber.co.nz
www.aber.co.nz

Sales France
AMCA-NOVAL
92/98 Avenue Victor Hugo
FR-92110 Clinchy
Tel. +33 1 496 80 808
Fax +33 1 496 80 800
E-Mail: amca@amca.fr
www.amca-noval.fr

Sales Denmark
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

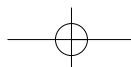
Serial number:

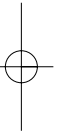
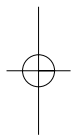
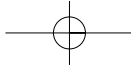
E European Outdoor Chef operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or specification without giving any prior notice.

D European Outdoor Chef Produkte unterstehen einer kontinuierlichen Weiterentwicklung. Änderungen können ohne vorherige Ankündigungen vorgenommen werden.



THE BARBECUE COMPANY





THE BARBECUE COMPANY

