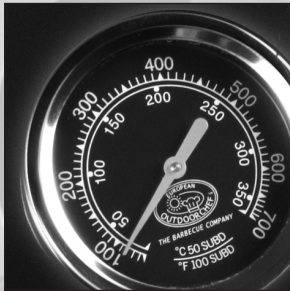
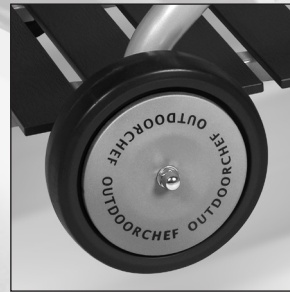


MANUAL

BBQ

THE GAS KETTLE BARBECUE



- City Gas
- Ambri
- Delta
- Milano
- Porto
- Ascona
- Leon
- Montreux
- Geneva
- Roma
- Munich
- Paris Deluxe
- Venezia



Gas-Cookingsystem



Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.51



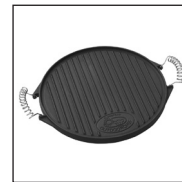
Item #: 18.211.50



Item #: 18.211.52
Item #: 18.211.32



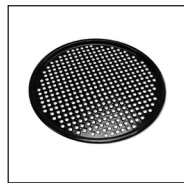
Item #: 18.211.30
Item #: 18.211.54



Item #: 18.211.24
Item #: 18.211.25



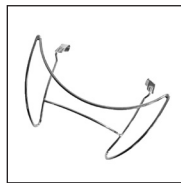
Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.27



Item #: 18.211.29
Item #: 18.291.08



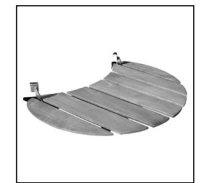
Item #: 18.291.05



Item #: 18.211.40



Item #: 18.211.41



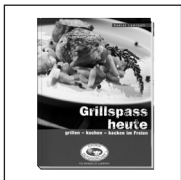
Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



Item #: 14.112.36



Item #: 14.421.16



Item #: various



Item #: various



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



Item #: 14.112.35



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.212.06



Item #: various



Item #: 18.291.23



Item #: 18.221.29
Item #: 18.221.30



Item #: 18.221.08

de	Bedienungsanleitung	3
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gaskugelgrill in Betrieb nehmen.	
en	User Guide	12
	Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Gas Kettle Barbecue.	
fr	Mode d'emploi	20
	Avant la première mise en service de votre gril sphérique à gaz OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
nl	Gebruiksaanwijzing	29
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF gaskugelbarbecue in gebruik neemt.	
it	Istruzioni per l'uso	38
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a gas OUTDOORCHEF.	
es	Guía del usuario	46
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas OUTDOORCHEF.	
pt	Manual do utilizador	55
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOORCHEF.	
da	Brugsanvisning	64
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF gaskuglegrill i brug.	
fi	Käyttöohje	72
	Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasupallogrillin käyttöön.	
no	Bruksanvisning	80
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gaskulegrillen OUTDOORCHEF	

SV**Bruksanvisning****88**

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

CZ**Návod k obsluze****96**

Před uvedením plynového kulového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.

pl**Instrukcja obsługi****104**

Przed uruchomieniem grilla gazowego OUTDOORCHEF prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

ro**Instruc iuni de utilizare****113**

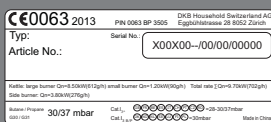
Citiți cu atenție aceste instrucțiuni, înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră cu bazin sferic cu gaz, tip OUTDOORCHEF.



DER KUGELGRILL MIT GAS

Bedienungsanleitung

WICHTIG: Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Gaskugelgrills 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 Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gaskugelgrill in Betrieb nehmen.

Wichtig für Ihre Sicherheit

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.

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

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gaskugelgrill in Betrieb nehmen.

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

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 7,5 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe Aufbauanleitung. Zur Befestigung dient die mitgelieferte Flaschengurte. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.

Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung auf Dichtheit» durch. Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als

50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie den Grill nur im Freien.
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze schieben!
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze schieben!
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position «OFF» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung «Prüfung auf Dichtheit».
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- OUTDOORCHEF empfiehlt: Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die 6 Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gasrohr, an der Zündsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht ver-

dreht werden. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.

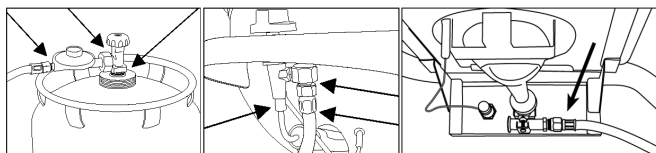
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Falls die volle Temperatur nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen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

Prüfung auf Dichtheit

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

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

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



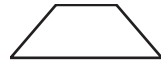
Erklärung der Zeichen auf der Bedienungskonsole

Trichterpositionen nur auf Bedienungskonsole der Kugel

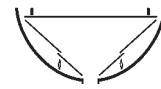
Trichterpositionen



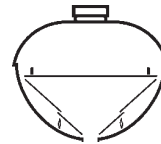
Normalposition



Vulkanposition



Grillen ohne Deckel/Deckel offen



Grillen mit geschlossenem Deckel

Wärmestufen



niedrige Leistung: LOW



mittlere Leistung: MEDIUM



volle Leistung: HIGH

Brenner System der Kugel

Modelle mit einem Ringbrenner

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

Modelle mit zwei Ringbrennern

Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die kleinste Leistung. Er ist für Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich konfiguriert.




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

Brenner System der zusätzlichen Grillfläche beim Venezia














Beide Brenner sind identisch und sie erreichen auf Stufe die höchste Leistung und auf die kleinste Leistung. Sie sind für Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich konfiguriert.

Vor dem ersten Grillen

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 Kugelgrill mit Gas vom Händler montiert geliefert wurde.




3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe    aus.

Anleitung für das Anzünden der Ringbrenner




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 Einzelbrenner:* 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.
 - 4b. *Modelle mit Doppelbrenner und separatem Zündknopf:* Drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Brenners (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.
- oder
- Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Brenners 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.
- 4c. *Modelle mit Doppelbrenner ohne separatem Zündknopf:* Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Brenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke springt und das Gas brennt.
 5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
 6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben).

Anleitung für das Anzünden des City Gas

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 bzw. die Abdeckplatte. **ACHTUNG: Zünden Sie den Grill bzw. den Seitenbrenner 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.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill bzw. den Seitenbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben).
7. Schliessen Sie die Abdeckplatte erst nach dem Erkalten des Seitenbrenners.




Anleitung für das Anzünden der zusätzlichen Grillfläche beim Venezia

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit»).
2. Entfernen Sie die Granit-Abdeckung der Zusatz-Grillfläche und platzieren Sie diese unter der Seitenablage in die dafür vorgesehene Halterung. **ACHTUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel. Granit-Abdeckung.**
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den rechten oder linken Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe   . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, die Brenner der Zusatz-Grillfläche nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben).
7. Um den zweiten Brenner zu starten befolgen Sie Punkt 4.
8. Bedecken Sie die Zusatz-Grillfläche erst nach vollständigem Erkalten mit der Granitplatte.

Gebrauchsanleitung für den Gaskugelgrill

So einfach geht es:

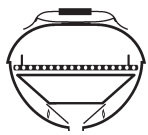
1. Position des grossen Trichters definieren: Normalposition zum Grillen, Backen und Garen, Vulkanposition zum Kochen und Braten. **ACHTUNG: Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.**
2. Wenn nötig, wählen Sie das entsprechende Zubehör aus.

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 «OFF». Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

Anhand der nachfolgenden Beispiele erklären wir Ihnen den Gebrauch der zwei Trichterpositionen und einer Auswahl an Systemzubehör. Die genaue Zubereitung der Speisen hängt von Ihrem persönlichen Geschmack ab und kann beliebig angepasst werden.


Grillen, Braten und Garen





auf dem Grillrost



grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen

Grössere Bratenstücke oder ganze Hähnchen








Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe    10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor.

Dank des patentierten Trichtersystems® 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 kontinuierlich von allen Seiten gebräunt und der Saft bleibt im Braten. Braten Sie das Grillgut ca. 5–10 Minuten lang bei grösster Flamme    an, dann schalten Sie die Hitze zurück grillen es auf der kleinsten Flamme auf Stufe  fertig.

Die genauen Zeitangaben für die einzelnen Grilladen finden Sie in der OUTDOORCHEF Grillzeit-Tabelle. Dabei müssen die Fleischsorten und das Gewicht berücksichtigt werden.

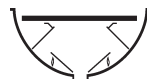
Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir den «Gourmet Check» – das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Resultate.

Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe    10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie die Grilladen bei geöffnetem Deckel auf Stufe    an den Rand des Grillrosts und braten sie kurz an. Dann legen Sie das Grillgut nach innen, reduzieren die Hitze auf Stufe  und grillen das Fleisch mit geschlossenem Deckel fertig.




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

auf der Gusseisenplatte

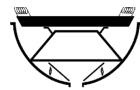


grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenplatte ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Gusseisenplatte




Ideal für Kurzgebratenes (Steaks, Würste usw.) sowie für Crêpes und Spiegeleier. Durch die Vulkanposition des grossen Trichters verteilt sich die Hitze gleichmässig auf der Gusseisenplatte. Dadurch bildet sich eine Kruste und das Fleisch bleibt saftig.

Legen Sie die Gusseisenplatte auf den Trichter (Vulkanposition). Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position   . Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, lassen Sie die Gusseisenplatte ca. 10 Minuten lang (bei geschlossenem Deckel) aufheizen.

in der Gusseisenpfanne (für den City Grill NICHT geeignet)



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenpfanne ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Gusseisenpfanne









Stellen Sie die Gusseisenpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position    und lassen Sie den Grill (bei geschlossenem Deckel) ca. 10 Minuten lang aufheizen. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Backen

mit dem Pizzablech



grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen
optionales Zubehör: Pizzablech

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe    10–15 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie das Pizzablech samt Pizza, Brot oder Kuchen und schliessen Sie den Deckel. Dann backen Sie diese Backwaren anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe    oder  .

mit dem Pizza- und Brotbackstein (für den City Grill NICHT geeignet)



grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen
optionales Zubehör: Pizza- und Brotbackstein

Legen Sie den Pizza- und Brotbackstein in die Mitte des Grillrostes. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position . Bevor Sie mit dem Backen beginnen, heizen Sie den Stein ca. 15–20 Minuten lang mit geschlossenem Deckel auf.

Dann backen Sie diese Backwaren anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe , oder .

*mit dem Back- und Kuchenblech
(für den City Grill NICHT geeignet)*



grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen
optionales Zubehör: Kuchenblech

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen den Kuchen auf den Grill und schliessen Sie den Deckel. Backen Sie diesen anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe , oder .

Kochen

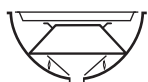
*im Wok mit Wokaufsatz
(für den City Grill NICHT geeignet)*



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch den Wok mit dem Wokaufsatz ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Wok und Wokaufsatz

Stellen Sie den Wokaufsatz auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position . Setzen Sie den Wok in den Wokaufsatz und lassen Sie den Grill (bei geschlossenem Deckel) ca. 10 Minuten lang aufheizen. Dann können Sie mit dem Zubereiten von chinesischen oder anderen fernöstlichen Gerichten beginnen.

in der Universalpfanne



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Universalpfanne ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Universalpfanne

Stellen Sie die Universalpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position . Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, heizen Sie die Universalpfanne ca. 10 Minuten lang (bei geschlossenem Deckel) auf. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie den Gourmet-Halbmond auf den Grillrost. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Weitere Informationen, Tipps und Tricks finden Sie in den Kochbüchern von OUTDOORCHEF.

Kochen und Überbacken

*in der Gusseisenpfanne
(für den City Grill NICHT geeignet)*

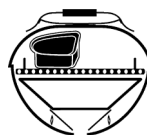


grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenpfanne ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Gusseisenpfanne

Stellen Sie die Gusseisenpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position und lassen Sie den Grill (bei geschlossenem Deckel) ca. 10 Minuten lang aufheizen. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Kochen und Dünsten

*Im Gourmet-Halbmond
(für den City Grill NICHT geeignet)*



grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen
optionales Zubehör: Gourmet-Halbmond

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie den Gourmet-Halbmond auf den Grillrost. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Weitere Informationen, Tipps und Tricks finden Sie in den Kochbüchern von OUTDOORCHEF.

Grillen auf der Zusatzgrillfläche

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Hitze («HI») ca. 10 Minuten lang vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen («LO» bis «HI»).

Nach dem Grillen

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

2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube zu.

Reinigung

Gaskugelgrill

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 die restlichen Teile, sowie für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie den OUTDOORCHEF BBQ Cleaner oder einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände zu entfernen.

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

Reinigung der zusätzlichen Grillfläche beim Venezia

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).

Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen und mit dem OUTDOORCHEF BBQ Cleaner reinigen.

Wichtig: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen lassen.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Anwendung:

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

Unterhalt

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.

Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine «Prüfung auf Dichtheit» durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel «Sicherheitshinweise» beschrieben ist.

Damit Sie sich möglichst lange am Aussehen und am Wert Ihres Grills erfreuen können, empfehlen wir Ihnen, alle Holzbestandteile *einmal jährlich* mit einem Holzöl zu behandeln – dies wirkt Verziehungen und Rissbildungen entgegen.

Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhülle vor Umwelteinflüssen zu schützen. 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.

Garantiebestimmungen

1. Garantie

Mit dem Kauf dieses OUTDOORCHEF Produktes bei einem autorisierten Händler haben Sie neben dem Produkt, eine Herstellergarantie von DKB Household Switzerland AG („DKB“) nach den vorliegenden Bestimmungen von bis zu 3 Jahren erworben.

Die Garantie erstreckt sich ausschliesslich auf die Behebung von Mängeln, welche bei bestimmungsgemässer Verwendung nachweisbar auf Material- und/oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

2. Vorgehensweise

Prüfen Sie das Produkt sofort nach Erhalt auf Mängel und Funktionalität. Sollte das erworbene Produkt unerwartet einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie folgende Vorgehensweise zu beachten (Bring-In Garantie):

- Wenden Sie sich innert 30 Tagen ab Entdeckung des Mangels an Ihren Händler* mit Produkt / Produktteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer**
- Beschreiben Sie den Sachverhalt mittels dem beanstandeten Produkt / Produktteil oder Foto
- Nach erfolgter Prüfung des Mangels durch den Händler oder DKB tritt die kostenlose Garantieleistung gem. Ziffer 3 in Kraft (unter Vorbehalt liegen Transport- sowie Versandkosten an den privaten Erstkäufer)

3. Garantieuumfang

Die Herstellergarantie von DKB erstreckt sich ab Kaufdatum und gilt für den privaten Erstkäufer. Die Garantie kann nur bei Vorlage der Originalkaufquittung geltend gemacht werden.

Die Garantieleistung erfolgt nach freiem Ermessen von DKB durch Instandsetzung, Austausch mangelhafter Teile, Austausch des Produktes oder, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird, durch eine Preisminderung. Ein Rücktritt vom Kaufvertrag aufgrund von Garantiefällen ist ausgeschlossen. Für die Dauer der Reparatur besteht kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt.

Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von DKB über. Beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von Neuem.

Die Garantiefristen betragen:

- 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
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler
- Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

4. Ausschluss

Keinen Mangel, das heisst keinen Material- oder Herstellungsfehler im Sinne dieser Bestimmungen, stellt dar beziehungsweise kein Gewährleistungsanspruch besteht in folgenden Fällen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsmässigen Gebrauch.
- Defekte und / oder Schäden aufgrund einer falschen unsachgemässen oder nicht bestimmungsmässigen Benutzung sowie aufgrund unsachgemässer Installation, Montage und Reparaturversuchen durch nicht autorisierte Personen.
- Defekte und / oder Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der Betriebs- / Wartungsanweisungen (wie beispielsweise Beschädigungen durch fehlerhafte Montage oder Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder Grillrost, Nichtdurchführens des Dichtheitstests, usw.).
- Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung sowie kleinere Fehlstellen (wie beispielsweise produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an Aufhängungen).
- Verfärbungen und Beschädigungen des Produktes (z.B. der Farboberfläche) durch Witterungseinflüsse (inkl. Hagel), unsachgemässe (nicht wettergeschützter) Lagerung des Produktes oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Die Bildung von Rost und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien.
- Fehler, die den bestimmungsmässigen Gebrauch oder den Nutzen des Produktes nicht erkennbar einschränken.
- Allgemein für Verschleissteile wie Grillrost, Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler und Batterie, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie oder Kohlenrost
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von unsachgemässer Wartung und Reparaturarbeit.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim ursprünglichen Transport entstanden sind.

- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen usw.).

DKB schliesst weitergehende als die in diesen Garantiebestimmungen ausdrücklich genannten Ansprüche des Kunden aus, soweit nicht eine zwingende gesetzliche Verpflichtung oder Haftung besteht. Insbesondere gilt dies auch im Hinblick auf Ansprüche auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung, Ersatz von Mangelfolgeschäden, entgangenen Gewinn und Transportschäden, die nicht innerhalb einer Frist von 30 Tagen nach Erhalt des Produkts dem Händler gemeldet werden.

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch die folgende Unternehmung repräsentiert:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

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

** Die Seriennummer sowie Artikelnummer können Sie auf dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Produkt)

Technische Informationen

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	
– kleiner Brenner	1.20 kW
– grosser Brenner	8.50 kW
Gasverbrauch	702 g/h
28–30/37 mbar	
– Düse kleiner Brenner	0,55 mm/Markierung: BF
– Düse grosser Brenner	1,47 mm/Markierung: BT
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
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg

Leon

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
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

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
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg

City Gas

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
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg

Seitenbrenner

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	3.80 kW
Gasverbrauch	276 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,98 mm/Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0,85 mm/Markierung: AG
Gasdruck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar

Zusätzliche Grillfläche beim Venezia

CE	0063BT3928
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	8.60 kW
Gasverbrauch	630 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,98 mm/Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0,88 mm/Markierung: AH

Kategorien

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

Elektrische Zündung

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

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

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

OUTDOORCHEF Grillzeit-Tabelle

Zubereitung grösserer Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke (Trichter in Normalposition, mit geschlossenem Deckel, benötigtes Zubehör: Grillrost)

WICHTIG: Je nach Fleischdicke und Fleischform können die angegebenen Kochzeiten um +/- 10–20 Minuten variieren.

Kochzeit für ca. 1 kg am Stück

auf kleinster Flamme (ca. 200 bis 220 °C)

Schweinsbraten vom Hals	45–60 Minuten
Schweinscarré-Braten	25–35 Minuten
Schweinsfilet	15–25 Minuten
Kalbsbraten	40–55 Minuten
Kronenbraten vom Kalb	55–70 Minuten
Rinds-Entrecotes	20–40 Minuten
Hohrücken vom Rind	30–40 Minuten
Rindsfilet	12–25 Minuten
Lammkoteletten am Stück	25–35 Minuten
Lammgigot	30–45 Minuten
Lammrücken	10–20 Minuten
Hähnchen	45–60 Minuten
Fleischkäse	30–45 Minuten
Hirsch-Entrecotes	30–40 Minuten
Rehrücken (ohne Knochen)	10–20 Minuten
Lachs	10–20 Minuten

Zubereitung auf der emaillierten Gusseisenplatte (grosser Trichter in Vulkanposition, ohne Deckel)

Koteletten, Hamburger	8–12 Minuten
Filet-Medaillons, Steaks, Pouletbrust	5–10 Minuten
Bratwürste	8–10 Minuten
Riesencrevetten	3–6 Minuten
ganze Fische	7–12 Minuten
Fischfilet in Alufolie	3–5 Minuten
Gemüse, Früchte	5–10 Minuten
Champignons	3–5 Minuten

Zubereitung auf dem Grillrost (grosser Trichter in Normalposition, mit geschlossenem Deckel)

Folienkartoffeln (mittelgross)	30–40 Minuten
Maiskolben in Alufolie	20–30 Minuten
Tomaten	8–10 Minuten
Weichgemüse	15–25 Minuten
ganze Ananas	25–35 Minuten
Kartoffelgratin in Schale	25–40 Minuten
Cakes	45–60 Minuten
Käse- oder Fruchtekuchen	40–60 Minuten

Zubereitung in der Universalpfanne (grosser Trichter in Vulkanposition, mit oder ohne Deckel möglich)

Risotto	nach Verpackungsangabe
Polenta	nach Verpackungsangabe
Gemüsepfanne	15–20 Minuten
Aufläufe (Früchte, Gemüse usw.)	15–30 Minuten

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

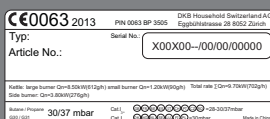
Bedienungsanleitung Gaskugelgrills
2012_Art-Nr. 19.110.26



THE GAS KETTLE BARBECUE

User Guide

IMPORTANT: Please make a note of your gas barbecue's serial number on the back page of this manual straight away. Depending on the model the serial number can be found on the data sticker which is either on the frame or on the base plate. The serial number is important to ensure queries, spare parts orders and warranty claims can be dealt with easily. Please keep the instruction manual in a safe place. It contains important information about safety, use and maintenance.



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

For Your Safety

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

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

Before starting up your Gas kettle barbecue, please read, understand and observe the following instructions!

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

Gas Bottles

Gas bottles may have a maximum weight of 7.5 kg when placed on the base plate. Position the bottle on the designated spot, see assembly instructions. Please make sure that the gas regulator and all other connections are tightened. **Conduct a "Leak Test" before starting up the barbecue and after every time you exchange the gas bottle.** Gas bottles must

not be exposed to temperatures higher than 50 °C, or stored in closed areas or in basements. Follow the safety instructions mentioned on the gas bottle.

Safety Instructions

Operate your gas barbecue following these "Lighting and Operating Instructions".

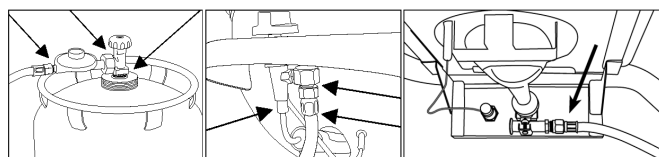
- The gas barbecue is for outdoor use only.
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- Keep the barbecue a safe distance of at least 1 meter from flammable objects (i.e. walls, projecting roofs, fences etc).
- **WARNING:** Some parts become very hot during use, keep the barbecue out of the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

- Only use the barbecue on firm, safe, non-flammable surfaces.
- Avoid temperature shocks on appliances with granite surfaces.
- Never store the barbecue near flammable liquids or flammable materials.
- Not for use with natural gas. Use butane or propane bottled gas only (7/6 kg cylinders).
- The gas cylinder must be stored in an open, well ventilated area out of the reach of children.
- Never store a gas cylinder (full or empty) indoors.

Leak Test

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

1. Check that the control knob is turned to the "OFF position".
2. Open the gas supply on the gas cylinder by turning the knob counter clockwise.
3. Check all gas connections by brushing a 50/50 solution of liquid soap and water onto all connections.
4. Look for bubbles in the soap solution which indicate that there is a leak. **IMPORTANT!** The barbecue must not be used until leak is eliminated. Close the gas cylinder. The leak(s) must be stopped by tightening the connections, if possible, or by replacing the defective parts as recommended by the barbecue distributor.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Consult your local gas distributor if leaks persist. **NOTE:** Conduct a leak test each time the gas supply is connected or replaced and every year when using your barbecue for the first time in the barbecue season.



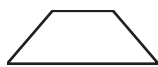
Explanation of the Symbols on the Control Console

Funnel positions on control panel of the kettle only

Funnel positions



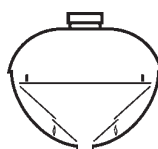
normal position



volcano position






to barbecue with lid OPEN/REMOVED





to barbecue with lid CLOSED

Heat Settings



	low heat	LOW
	medium heat	MEDIUM
	maximum heat	HIGH



Lighting Instructions for the Kettle

Models with one ring burner



The burner reaches its maximum capacity at  and minimal capacity at .

Models with two ring burners


The large burner reaches its maximum capacity at  and minimal capacity at . It is set up for use in the middle to high temperature range.

The small ring burner is set up for cooking at low temperatures and can only be slightly regulated. The difference between  and  is very small and not visible. It reaches a temperature of 100 to 120°C.


Burner System Additional Grilling Surface




The two burners are identical. The highest setting is  and the lowest setting is . The round barbecue is designed for use in the middle to high temperature range.

Before the first use




1. Wash all parts that come in contact with food.
2. Conduct a leak test on all gas piping parts as described under chapter "Leak Test".
3. Light the Gas Kettle Barbecue and heat on  for approximately 20 to 25 minutes.





Lighting Instructions for the Ring Burners

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Proceed according to the instructions given under "Leak Test".
2. Open/remove the lid. **CAUTION: Never ignite the barbecue with the lid closed.**
3. Open gas supply at gas cylinder.
- 4a. *Models with single burner:* Push the gas control knob and turn counter clockwise to  position. Push the black ignition button and hold it until the gas ignites.




- 4b. *Double-burner models with a separate ignition button:* press the gas control knob on the small burner (left knob) and turn it anti-clockwise to the position   . Press and hold the black ignition button until the burner sparks and the gas ignites.

or




Press the gas control knob on the large burner and turn it anti-clockwise to the position   . Press and hold the black ignition button until the burner sparks and the gas ignites.

- 4c. *Double-burner models without a separate ignition button:* press the gas control knob on the large burner and turn it anti-clockwise to the position    . Keep the black gas control knob pressed in until the burner sparks and the gas ignites.
5. If the gas does not ignite after three seconds, turn gas control knob to "OFF", wait two minutes so that unburnt gas can evaporate, then repeat step 4.
6. If the barbecue does not ignite after 3 tries, refer to chapter "trouble shooting" to find the problem and solution.

Lighting Instructions for the City Gas




1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Proceed according to the instructions given under "Leak Test".
2. Open/remove the lid, or rather the side burner cover. **CAUTION: Never ignite the barbecue or rather the side burner with the lid closed.**
3. Open gas supply at gas cylinder.
4. Push and turn gas knob counter clockwise to    position and press the ignition button several times.
5. If the unit fails to light, turn gas control knob to "OFF", wait two minutes so that the unburnt gas can evaporate. Then repeat step 4.
6. If the cooling grid or rather the side burner does not ignite after 3 tries, refer to chapter "trouble shooting" to find the problem and its solution.
7. Do not close the side burner cover until the side burner has cooled completely.

Lighting Instructions for the Additional Grilling Surface of the Venezia

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Please refer to the instructions given under "Leak Test".
2. Remove the granite cover on the additional grilling surface and set it on the side shelf in the holder provided. **IMPORTANT! Never ignite the barbecue when the granite cover is closed. Granite cover.**
3. Open the gas supply at the gas cylinder.
4. Press the right or left gas control knob and turn it counter clockwise to   . Press the ignition button and hold it down until the gas ignites.
5. If the unit fails to light, turn gas control knob to "OFF", wait two minutes so that the unburnt gas can evaporate. Then repeat step 4.

6. If the burners on the additional grilling surface do not ignite after 3 attempts, check the potential causes, as described in the "Trouble Shooting" section.
7. To start the second burner, follow step 4.
8. Put the granite cover on the additional grilling surface only after it has cooled completely.

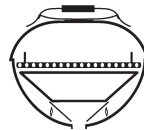
Cooking Instructions for the gas kettle barbecue

1. Select grilling, roasting, cooking or baking method by placing the funnel in the correct position and using the correct accessories. **WARNING: When using the barbecue always wear heat-resistant oven mitts to change the position of the funnel.**
2. Pre-heat for 10 to 15 minutes on    with the lid closed.
3. Place food on the cooking grid, close the lid and leave until the food is ready. (refer to the barbecue time cart).
4. After grilling, first turn gas control knob to the "OFF" position on the barbecue, then turn off the gas cylinder last.

Below we show the two different funnel positions (normal & volcano) and the use of some of the OUTDOORCHEF cooking accessories available. The preparation of food can be adapted to your individual tastes and needs.








Grilling, Baking & Cooking

on the barbecue



large funnel: normal position
cooking grid: standard position
lid: closed

For roasting joints of meat or whole chickens

Pre-heat on    for 10 minutes with the lid closed. There is no need to turn the food, as the funnel barbecue system cooks food quickly and all the way through by providing evenly distributed top and bottom heat. Just place food on the pre-heated cooking grid, close the lid quickly and let the funnel go to work. By keeping the lid closed, your food is being continuously cooked all around, and tastes better as more of the juices are sealed in. Always leave some air space around each piece being cooked. Roast for approximately 5 to 10 minutes on   , then reduce to  and leave until done.

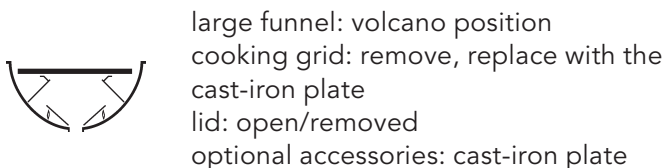
See «Barbecue Time Chart», as times vary greatly depending on size, thickness and type of meat.

To avoid any risk we recommend that you use the «Gourmet Check» core temperature sensor for larger pieces of meat.

For items that cook quickly such as steaks, sausages etc.

Pre-heat the barbecue on for 10 minutes with the lid closed. Open the lid, arrange the meat around the edges of the cooking grid and brown quickly all around on . Then place the meat in the centre of the cooking grid, close the lid, reduce to and leave to finish cooking. For best results when using short cooking times we recommend the OUTDOORCHEF cast-iron plate.

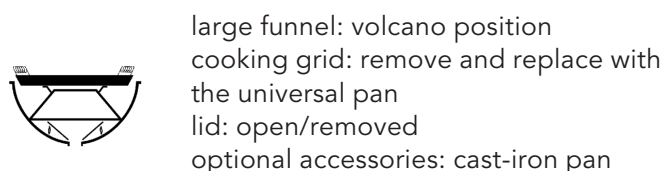
On the cast-iron plate



Ideal for grilling foods with a short cooking time (steaks, sausages etc.) and for pancakes and fried eggs, as the heat is evenly distributed and the meat is immediately sealed to ensure that it remains juicy.

Place the cast-iron plate on the volcano funnel. Light the burner, turn the gas control knob to and pre-heat the griddle plate for approximately 10 minutes with the lid open/removed before you start cooking.

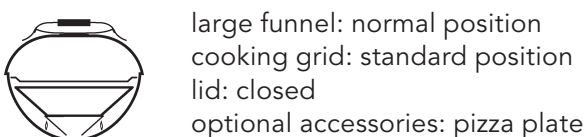
In the cast-iron pan (NOT suitable for City Grill)



Put the cast-iron pan on the funnel. Light the burner and turn the gas control button to the position to pre-heat the barbecue with closed lid for about 10 minutes. Preparation instructions can be found in your personal cooking documentation.

Baking

On the pizza plate



Pre-heat the barbecue on for 10 to 15 minutes. Place the baking tray containing the pizza, bread or cakes on the cooking grid and close the lid. Cook on or as long as indicated in the recipe.

With the stone for pizza and bread (NOT suitable for City Grill)



large funnel: normal position
cooking grid: standard position
lid: closed
optional accessories: stone for pizza and bread

Place the stone for pizza and bread in the middle of the cooking grid. Light the burner and turn the gas knob to the position. Heat the stone for 15 to 20 minutes with the lid closed before placing food to be baked on the pizza and bread stone. Bake according to your recipe on , oder .

With the baking plate (NOT suitable for City Grill)



large funnel: normal position
cooking grid: standard setting
lid: closed
optional accessories: baking plate

Pre-heat the barbecue on the position with closed lid for 10 minutes. Put the cake on the barbecue and close the lid. Bake it according to the temperature indicated in the recipe on , oder .

Cooking

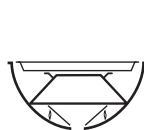
using wok with wok support (NOT suitable for City Grill)



large funnel: volcano position
cooking grid: remove, replace with the wok support and the wok
lid: open/removed
optional accessories: wok with wok support

Place the wok support over the inverted funnel. Light the burner and turn the gas knob to . Place the wok in the support and heat with an open or removed lid for approximately 10 minutes before beginning to cook your Chinese or other Asian dish.

using the universal pan



large funnel: volcano position
cooking grid: remove, replace with universal pan
lid: open/removed
optional accessories: universal pan

Place the universal pan on the inverted funnel. Light the burner and turn the gas knob to the position. Heat the universal pan approximately 10 minutes with an open or removed lid before beginning to cook.

Cooking and Gratinating

In the cast-iron pan (NOT suitable for City Grill)

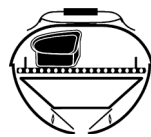


large funnel: volcano position
 cooking grid: remove and replace with universal pan
 lid: open/removed
 optional accessories: cast-iron pan

Put the cast-iron pan on the funnel. Light the burner and turn the gas control button to the position and heat the barbecue (with closed lid) for about 10 minutes. Preparation instructions can be found in your personal cooking documentation.

Cooking and Simmering

In the Gourmet Crescent (NOT suitable for City Grill)



large funnel: normal position
 cooking grid: standard setting
 lid: closed
 optional accessories: Gourmet Crescent

Pre-heat the barbecue to the position with the lid closed for 10 minutes. Put the Gourmet Crescent onto the cooking grid. Preparation instructions can be found in your personal cooking documentation.

Further information, tips and tricks can be found in the OUTDOORCHEF cook book.

Grilling on the Additional Grilling Surface

Pre-heat your barbecue at full power ("HI") for about 10 minutes. Put the food on the cooking grid and adjust the temperature to your requirements accordingly ("LO" to "HI").

After Cooking

1. Switch the gas knob to the "OFF" position.
2. Close the gas supply on the gas bottle (turn clockwise).
3. Leave the barbecue to cool down completely before cleaning it.
4. Put the barbecue cover on the barbecue.

Cleaning

Gas kettle barbecue

Very little cleaning is required between uses as most of the fat either vaporizes or drains into the drip pan.

If heavily soiled, heat the barbecue to high and let it burn for approximately 10 minutes. To clean the grid

and funnel use a brass bristle barbecue brush (not a steel brush).

For the remaining parts and a thorough cleaning, use the BBQ Cleaner from OUTDOORCHEF or a nylon sponge and soapy water to remove all loose deposits.

IMPORTANT: After rinsing off the oven cleaner, dry the barbecue off completely by heating on .

Additional Grilling Surface of the Venezia

Since most of the grease either burns off or collects in the drip pan, the amount of cleaning required between grilling rounds is minimal. To clean the barbecue, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles). Remove the grilling surface and clean the cast-iron burners. Once you have finished cooking, you can remove and clean the drip pan with the OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.

Important! If you use an oven cleaner, make sure you leave the barbecue to dry completely after cleaning. To accelerate the drying process, you can turn the barbecue to the highest setting for several minutes.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Use:

For the sake of your hands, wear gloves and even glasses. Spray the barbecue or the accessories thoroughly while still warm. Leave to set for 15–30 minutes. Spray soiled surfaces again, vigorously rinse with water, and then dry.

Regular maintenance

Regular care of your barbecue will help keep it operating properly. Inspect the gas supply parts at least twice a year and always after long periods of storage. Inspect the burner tubes, as spider webs and other insect nests can cause blockage of the gas flow from the valve(s) to the burner(s). Remove all obstructions.

Occasionally inspect and tighten all hardware as this may become loose if the barbecue is moved over rough or hard ground. After a period of non-use you should perform a leak test before using the barbecue again. If you are in any doubt, contact your local 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 more during the season, check the tube for cracking, chafing, kinking or other damage. A damaged tube MUST be replaced immediately as described in this manual.

To preserve the appearance of your barbecue and to enjoy using it for as long as possible, we recommend

that once a year you treat all wooden parts with a wood oil – this will help to prevent distortion cracking.

For an extension of the lifespan of your barbecue, we recommend covering the barbecue with an OUTDOORCHEF barbecue cover after it has cooled off completely, to protect it from the elements. To avoid the accumulation of humidity, remove the barbecue cover after rain.

Trouble Shooting

Gas does not light

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

No spark

- Ensure that the battery is properly inserted (for barbecues with electric ignition).
- The distance between the burner and the electrode should be between 5–8 mm.
- Make sure the cables at the electronic ignition and the electrode are plugged in and fit tightly.
- Insert a new battery in the electric ignition (type AAA (LR03) 1.5 Volt). Minus pole (–) inserted first.

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

Warranty

1. Warranty

On purchasing this OUTDOORCHEF product from an authorised dealer, you have not only acquired the product but also a manufacturer warranty of up to three years from DKB Household Switzerland AG ('DKB') subject to the following conditions.

This warranty shall solely apply to the rectification of defects that arise during proper use and are demonstrably attributable to material and/or manufacturing defects.

2. Procedure

On receipt of the product, immediately check that it is fully functional and for any defects. If the product purchased has an unexpected defect, please follow the procedure below (bring-in warranty):

- Please contact the dealer* from whom you purchased the product within 30 days of discovering the defect with the product/component, receipt, serial number and product number**
- Explain the situation by presenting the defective product/component or a photograph
- Once the dealer or DKB has inspected the defect,

the free warranty shall enter into force pursuant to number 3 (subject to the reservation that the transport and dispatch costs shall be borne by the private original purchaser).

3. Scope of the warranty

The DKB manufacturer warranty is valid from the date of purchase for the private original purchaser. Warranty claims may only be made upon presentation of the original sales receipt.

The warranty services shall be provided at DKB's discretion by means of maintenance, the replacement of defective parts, the replacement of the product or, if the operation of the appliance is not impaired, through a price reduction. There shall be no entitlement to rescind from the sales agreement due to warranty claims. There shall be no entitlement to a replacement product during repairs.

The provision of warranty services shall neither extend nor re-start the warranty period. Replaced parts shall become the property of DKB. If the product is replaced, the warranty period shall re-start.

The warranty periods are:

- 3 years on the enamelled kettle (base and lid) against corrosion
- 3 years on the enamelled cooking grid against corrosion or burning through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion or burning through
- 2 years on all other manufacturing/material defects
- Any claim for damage to the enamel finish must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty. The warranty is only valid for new appliances which have not yet been used.

4. Exclusions

No defect, meaning no material or manufacturing defect as defined by these conditions, shall be deemed to exist and no warranty claims shall be validated under the following circumstances:

- Normal wear and tear arising from the intended use.
- Defects and/or damage caused by the incorrect, improper or unintended use or improper installation, assembly and repair attempts by non-authorised persons.
- Defects and/or damage caused by non-compliance with the user guide or the operating/maintenance instructions (e.g. damage caused by the improper assembly or cleaning of the enamelled surfaces of the funnel or cooking grid, non-conductance of the leak test etc.).
- Unevenness, colour variations in the enamelling and minor imperfections (e.g. production-related

support points on the lower edge of the lid or suspension points).

- Discolouration and damage to the product (e.g. finish colour) as a result of the weather (incl. hail), the improper (non-weather-protected) storage of the product or the improper use of chemicals.
- The formation of corrosion and rust as a result of the weather or the improper use of chemicals.
- Defects that do not notably impair the intended use or the benefits of the product.
- In general for wear-and-tear parts such as the cooking grid, funnel, burners, thermometer, ignition, electrodes, ignition cable, gas tube, gas pressure regulator, battery, heating element, reflector, aluminium protective foil and charcoal grid.
- Defects and/or damage resulting from modifications, using the product for purposes other than those intended or wilful damage.
- Defects and/or damage resulting from improper maintenance or repairs.
- Defects and/or damage resulting from the non-conductance of routine maintenance.
- Defects and/or damage that occurred in the original transit.
- Defects and/or damage resulting from force majeure.
- Defects and/or damage resulting from wear and tear during professional use (in hotels or restaurants, at events etc.).

DKB excludes all customer claims not expressly listed in these warranty conditions provided it is not subject to a mandatory legal obligation or liability. This shall also, and in particular, apply to claims for compensation due to non-fulfilment, the reimbursement of consequential damages arising from the defect, lost profit and transport damage not reported to the dealer within 30 days of the product being received.

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

The registered trademark OUTDOORCHEF is represented by the following company:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* A list of dealers can be found on our website at www.outdoorchef.com.

** The serial number and product number can be found on your barbecue's data sticker (see the product user manual)

Technical Information

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gas	propane/butane 30/31
Heat input max	
– Small burner	1.20 KW
– Large burner	8.50 KW
Gas consumption	702 g/h
28–30/37 mbar	
Injector small burner	0.55 mm/markings: BF
Injector large burner	1.47 mm/markings: BT
50 mbar	
Injector small burner	0.48 mm/markings: AF
Injector large burner	1.27 mm/markings: AT
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

Leon

CE	0063
Gas	propane/butane 30/31
Heat input max	8.50 KW
Gas consumption	612 g/h
Injector 28–30/37 mbar	1.47 mm/markings: BT
Injector 50 mbar	1.27 mm/markings: AT
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	propane/butane 30/31
Heat input max	5.40 KW
Gas consumption	389 g/h
Injector 28–30/37 mbar	1.15 mm/markings: BN
Injector 50 mbar	1.02 mm/markings: AN
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

City Gas

CE	0063
Gas	propane/butane 30/31
Heat input max	4.3 KW
Gas consumption	315 g/h
Injector 28–30/37 mbar	1.02 mm/markings: BL
Injector 50 mbar	0.88 mm/markings: AH
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

Side burner

CE	0063
Gas	propane/butane 30/31
Heat input max	3.8 KW
Gas consumption	276 g/h
Injector 28–30/37 mbar	0.98 mm/markings: BK
Injector 50 mbar	0.85 mm/markings: AG
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Additional Grilling Surface

CE	0063BT3928
Gas	propane/butane 30/31
Heat input max	8.6 KW
Gas consumption	630 g/h
Injector 28–30/37 mbar	0.90 mm/markings: BM
Injector 50 mbar	0.80 mm/markings: AM

Categories

I3_{B/P} (30 mbar)

I3_{B/P} (50 mbar)

I3₊ (28/30/37 mbar)

DK, FI, NL, NO, SE, LU

CH, AT, DE

BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Electronic ignition

Use type AAA 1.5 Volt batteries for the electronic ignition.

Information for temperature indicator:

A tolerance of +/- 10% is possible.

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

OUTDOORCHEF Barbecue Time Chart

Preparation of larger pieces of meat, fish or poultry (funnel in normal position with closed lid, accessories: cooking grid)

IMPORTANT: cooking times can vary between 10 to 20 minutes depending on the type and thickness of meat as well as on outdoor ambient temperature. meat, also outdoor ambient temperature.

*Cooking time for approx. 1 kg/2.21 lb meat
On lowest heat setting
(approx. 200 to 220 °C/390F–425F)*

Roast pork	45–60 minutes
Roast loin of pork	25–35 minutes
Fillet of pork	15–25 minutes
Roast veal	40–55 minutes
Crown of veal	55–70 minutes
Beef ribs	20–40 minutes
Roast beef	30–40 minutes
Fillet of beef	12–25 minutes
Rack of lamb	25–35 minutes
Leg of lamb	30–45 minutes
Saddle of lamb	10–20 minutes
Chicken	45–60 minutes
Meat loaf	30–45 minutes
Roast venison	30–40 minutes
Saddle of venison (off the bone)	10–20 minutes
Salmon	10–20 minutes

Preparation on the enamelled cast-iron plate (large funnel in volcano position, lid open/removed)

Chops, burgers	8–12 minutes
Medallions, steaks, chicken breast	5–10 minutes
Sausages	8–10 minutes
Tiger prawns	3–6 minutes
Whole fish	7–12 minutes
Fish fillets in foil	3–5 minutes
Vegetables, fruit	5–10 minutes
Mushrooms	3–5 minutes

Preparation on the cooking grid (large funnel in normal position, lid closed)

Potatoes in foil (medium sized)	30–40 minutes
Corn on the cob in foil	20–30 minutes
Tomatoes	8–10 minutes
Soft vegetables	15–25 minutes
Whole pineapple	25–35 minutes
Potato gratin in a dish	25–40 minutes
Cake	45–60 minutes
Cheesecake or fruit cake	40–60 minutes

Preparation in universal pan (large funnel in volcano position, lid closed or open/removed)

Risotto	follow packaging instructions
Polenta	follow packaging instructions
Mixed vegetables	15–20 minutes
Soufflé (fruit, vegetables etc.)	15–30 minutes

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

Manual Gas Kettle Barbecue
2012_article number 19.110.26

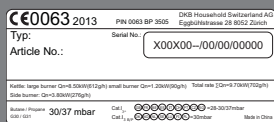


LE BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Mode d'emploi

IMPORTANT:

Merci de commencer par noter le numéro de série de votre barbecue sphérique à gaz au verso de ce mode d'emploi. En fonction du modèle, vous trouverez le numéro sur l'étiquette située sur le châssis du grill ou sur la plaque de fond. Le numéro de série est nécessaire pour le traitement des questions ultérieures, pour commander des pièces détachées et pour faire fonctionner la garantie. Merci de conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr car il contient des informations importantes en termes de sécurité, fonctionnement et entretien.



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

Important pour votre sécurité

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

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

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

Avant la première mise en service de votre «Barbecue sphérique à gaz», lisez les informations suivantes attentivement.

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

Bouteilles de gaz

Ne posez que des bouteilles de gaz ayant un poids total d'au maximum 7,5 kg sur la surface de dépôt prévu à cet effet (voir également le dessin de montage). Pour fixer les bouteilles de gaz, la sangle pour bouteille inclus dans la livraison est appropriée. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de vis non étanches. **Avant la mise en service et après chaque changement de la bouteille de gaz, procédez à la «Vérification de l'étanchéité».** Les bouteilles de gaz ne doivent pas être exposées à une température de

plus de 50 °C et ne doivent jamais être stockées dans un local fermé ou dans une cave. Observez et suivez les instructions de sécurité qui se trouvent sur les bouteilles de gaz que vous utilisez.

Instructions de sécurité

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

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

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

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

Explications des symboles sur la console de fonctionnement

Les positions de l'entonnoir sont uniquement indiquées sur la sphère

Positions de l'entonnoir



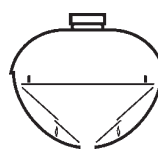
position normale



position volcan



griller sans couvercle



griller avec le couvercle fermé

Degré de la chaleur



puissance basse: LOW





puissance moyenne: MEDIUM





puissance maximale: HIGH



Instructions du système du brûleur de la sphère

Modèles avec un brûleur circulaire



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

Modèles avec deux brûleurs circulaires

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


Le petit brûleur est conçu pour cuire à basse température et ne se laisse que très peu régulé. La différence entre la position  et la position  est très minime et n'est pas très visible. Il atteint une température d'env. 100 à 120 °C.

Système du brûleur pour surfaces de grill supplémentaires pour Venezia



Les deux brûleurs sont identiques et atteignent sur le niveau  la plus haute puissance et sur le niveau  la plus petite puissance. Il est configuré pour les utilisations à moyenne et haute température.

Mesures à prendre avant la première grillade



1. Nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.

2. Vérifiez l'étanchéité de toutes les parties conduisant le gaz comme décrit dans le chapitre «Vérification de l'étanchéité». Faites ceci même si le magasin de vente vous a livré votre barbecue sphérique à gaz complètement monté.
3. Faites chauffer votre barbecue sphérique à gaz durant 20 à 25 minutes sur la position .

Instructions d'allumage pour les brûleurs circulaires


1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).
2. Ouvrez le couvercle. **ATTENTION: N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- 4a. *Modèles avec 1 brûleur:* Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . Pressez sur le bouton d'allumage noir et tenez-le pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
- 4b. *Modèles avec brûleur double et bouton d'allumage séparé :* Merci d'appuyer sur le bouton de réglage du gaz du petit brûleur (bouton gauche) et de le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au cran . Appuyer sur le bouton d'allumage noir, puis le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et le gaz brûle.

ou


- Merci d'appuyer sur le bouton de réglage du gaz du grand brûleur et de le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au cran . Appuyer sur le bouton d'allumage noir, puis le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et le gaz brûle.
- 4c. *Modèles avec brûleur double sans bouton d'allumage séparé :* Merci d'appuyer sur le bouton de réglage du gaz du grand brûleur et de le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au cran . Appuyer sur le bouton d'allumage noir, puis le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et le gaz brûle.
 5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
 6. Si vous ne pouvez pas mettre en marche le barbecue après 3 essais, veuillez vous référer au chapitre «Comment éliminer les problèmes».

Instructions d'allumage pour le City Gas

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).

2. Ouvrez le couvercle ou la plaque de protection. **ATTENTION: N'allumez jamais le barbecue ou le brûleur latéral 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 position . Pressez plusieurs fois sur le bouton d'allumage rouge jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
6. Si vous ne pouvez pas mettre en marche le gril ou le brûleur latéral après 3 essais, veuillez vous référer au chapitre «Comment éliminer les problèmes».
7. Ne fermez la plaque de protection qu'après le complet refroidissement du brûleur latéral.

Instructions d'allumage pour les surfaces de gril supplémentaires pour Venezia


1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).
2. Enlevez la plaque protectrice en granite de la surface de gril supplémentaire et placez-la sous la tablette latérale dans le support prévu à cet effet. **ATTENTION: ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé. Protection en granite.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Appuyez sur le bouton régulateur de droite ou de gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le jusqu'à ce qu'il se produise une étincelle et que le gaz brûle.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
6. Si le brûleur de la surface de gril supplémentaire ne fonctionne toujours pas après 3 essais, vérifiez les causes, comme décrites dans le paragraphe «Suppression des erreurs».
7. Pour faire fonctionner le deuxième brûleur suivez les instructions du point 4.
8. Ne recouvrez la surface du gril supplémentaire avec la plaque protectrice en granite que lorsqu'elle est complètement refroidie.

Instructions d'utilisation pour le barbecue sphérique à gaz

Rien de plus simple:

1. Sélectionnez la technique: grand entonnoir en position normale pour griller, cuire «façon four» et cuire/mijoter; grand entonnoir en position volcan pour

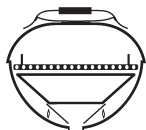
cuire sur plaque et rôti. **ATTENTION: Durant la grillade, ne modifiez la position de l'entonnoir qu'à l'aide de gants résistant à la chaleur.**

2. Si nécessaire choisissez l'accessoire correspondant.
3. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes sur la position  avec le couvercle fermé.
4. Positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» lorsque vous avez terminé les grillades et fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz. L'alimentation sur la bouteille doit toujours être fermée même si la bouteille est vide.

Moyennant les exemples suivants, nous vous expliquons l'utilisation des deux positions de l'entonnoir et d'une sélection d'accessoires. La préparation exacte des aliments dépend de votre goût personnel et peut être adaptée à volonté.




Griller, rôti et cuire/mijoter

sur la grille



grand entonnoir: position normale
grille: position standard
couvercle: fermé



Gros morceaux de rôti et poulets entiers


Préchauffez votre barbecue pendant 10 minutes sur la position  avec le couvercle fermé. Grâce au système d'entonnoir breveté®, les grands morceaux de viande ne doivent plus être retournés pendant la grillade. La chaleur du brûleur de gaz monte à l'intérieur de la sphère et se répartit régulièrement dans toute la sphère. Placez les aliments à griller sur la grille préchauffée et fermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les divers morceaux de viande. En fermant le couvercle, les aliments à griller seront continuellement dorés de tous les côtés. C'est ainsi que les aliments à griller garderont tout le jus à l'intérieur. Faites revenir la viande pendant environ 5 à 10 minutes sur la flamme la plus puissante , ensuite réduisez la chaleur à la position la plus basse  et laissez griller la viande.

Consultez le tableau des temps de cuisson OUTDOORCHEF pour obtenir les informations correspondantes. Il faut prendre en considération les diverses sortes de viande et le poids.

Pour ne pas s'en remettre au hasard lors de la cuisson de gros morceaux de viande, nous vous conseillons d'utiliser le «Gourmet Check» – l'appareil servant à la prise de température pour obtenir des résultats parfaits.

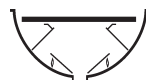
Viandes à saisir telles que steaks, saucisses, etc.

Préchauffez votre barbecue pendant 10 minutes sur la position  avec le couvercle fermé. Placez les aliments à griller sur le bord de la grille et saisissez-les sur la position  avec le couvercle ouvert. Ensuite, placez la viande au centre du barbecue,

fermez le couvercle, réduisez la chaleur à la position  et laissez griller la viande.


Pour les aliments à griller qui ne demandent qu'un temps de cuisson court, nous vous conseillons d'utiliser la plaque en fonte OUTDOORCHEF afin d'obtenir un résultat optimal.

sur la plaque en fonte



grand entonnoir: position volcan
grille: enlevez la grille et remplacez-la par la plaque en fonte
couvercle: ouvert/enlevé
accessoire en option: la plaque en fonte


Idéal pour les aliments à griller qui ne demandent qu'un temps de cuisson court (steaks, saucisses, etc.) ainsi que pour les crêpes et les œufs sur le plat. Grâce à la position volcan du grand entonnoir, la chaleur est répartie régulièrement sur la plaque en fonte. C'est ainsi qu'une croûte se forme ce qui permet à la viande de rester bien juteuse.

Posez la plaque en fonte sur l'entonnoir (position volcan). Allumez le brûleur, tournez le bouton de réglage de gaz sur la position  et laissez chauffer la plaque en fonte pendant environ 10 minutes (avec couvercle fermé) avant de commencer à griller.

Dans la poêle en fonte (ne convient pas City Grill)



grand entonnoir: position volcan
Grille: enlevez la grille et remplacez-la par la poêle en fonte
Couvercle: ouvert/enlevé
Accessoire en option: poêle en fonte





Placez la poêle en fonte sur l'entonnoir, allumez le brûleur et positionnez le bouton régulateur de gaz sur la position . Préchauffez le grill (avec le couvercle fermé) pendant env. 10 minutes. Choisissez le plat à préparer dans vos propres livres de cuisine.

Cuire «façon four»

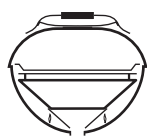
avec la plaque à pizza



grand entonnoir: position normale
grille: position standard
couvercle: fermé
accessoire en option: la plaque à pizza

Préchauffez votre barbecue pendant 10 à 15 minutes sur la position  avec le couvercle fermé. Placez la plaque à pizza avec la pizza, le pain ou le gâteau au milieu de la grille et fermez le couvercle. Puis, faites cuire ces aliments selon les indications de température de votre recette sur les positions ,  ou .

avec la pierre à pizza et à pain
(ne convient PAS au City Grill)



grand entonnoir: position normale
grille: position standard
couvercle: fermé
accessoire en option: la pierre à pizza et à pain

Placez la pierre à pizza et à pain au centre de la grille. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage de gaz sur la position . Avant de commencer la cuisson, préchauffez la pierre pendant env. 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé. Puis, faites cuire ces aliments selon les indications de température de votre recette sur les positions , ou .

Avec la plaque à gâteaux
(ne convient PAS au City Grill)



Grand entonnoir: Position normale
Grille: Réglage standard
Couvercle: fermé
Accessoire en option: plaque à gâteaux

Préchauffez votre gril sur la position pendant 10 minutes avec le couvercle fermé. Placez le gâteau sur le gril et fermez le couvercle. Puis, faites-le cuire selon les indications de température de votre recette sur les positions , ou .

Cuire

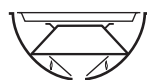
avec le wok et le support du wok
(ne convient PAS au le City Grill)



grand entonnoir: position volcan
grille: enlevez la grille et remplacez-la par le wok et le support du wok
couvercle: ouvert/enlevé
accessoire en option: le wok avec le support du wok

Posez le support du wok sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage de gaz sur la position . Placez le wok dans son support et laissez chauffer le barbecue (avec le couvercle fermé) pendant env. 10 minutes. Puis vous pourrez commencer à préparer un menu chinois ou d'autres menus orientaux.

avec la poêle universelle



grand entonnoir: position volcan
grille: enlevez la grille et remplacez-la par la poêle universelle
couvercle: ouvert/enlevé
accessoire en option: la poêle universelle

Placez la poêle universelle sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage de gaz sur la position . Avant de commencer la cuisson, préchauffez la poêle pendant env. 10 minutes (avec le couvercle fermé). Choisissez le plat à préparer dans vos propres recettes de cuisine.

Cuire et gratiner

Dans la poêle en fonte (ne convient PAS au City Grill)

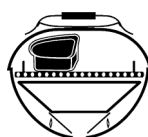


grand entonnoir: position volcan
Grille: enlevez la grille et remplacez-la par la poêle en fonte
Couvercle: ouvert/enlevé
Accessoire en option: poêle en fonte

Placez la poêle en fonte sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton régulateur de gaz sur la position et préchauffer le gril (avec le couvercle fermé) env. 10 minutes. Choisissez le plat à préparer dans vos propres recettes de cuisine.

Cuire et étuver

Dans le gourmet demi-lune
(ne convient PAS au City Grill)



grand entonnoir: Position normale
Grille: Réglage standard
Couvercle: fermé
Accessoire en option: Gourmet-demi-lune

Préchauffez votre gril sur la position pendant 10 minutes avec le couvercle fermé. Placez le gourmet demi-lune sur la grille. Choisissez le plat à préparer dans vos propres recettes de cuisine. Vous trouverez des informations complémentaires, des conseils et des astuces dans les livres de cuisine OUTDOORCHEF.

Griller sur les surfaces de gril supplémentaires

Préchauffez votre gril à pleine puissance («HI») env. 10 minutes. Placez l'aliment à griller sur la grille et réglez la température à votre choix («LO» à «HI»).

Après la grillade

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




Nettoyage

Barbecue sphérique à gaz

Ce barbecue ne demande que peu de nettoyage entre les grillades car soit la matière grasse s'évapore, soit elle est dérivée dans le bac récupérateur de graisse.

Lors d'une saleté plus tenace, chauffez le barbecue environ 10 minutes à pleine puissance. 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 le nettoyage des autres éléments, ainsi que pour un nettoyage complet, utilisez le BBQ Cleaner OUTDOOR-CHEF ou une éponge pour casserole en nylon et de l'eau savonneuse afin d'ôter tous les résidus.

ATTENTION: Après le nettoyage, laissez bien (fonctionner) le barbecue sur la position    pour qu'il sèche correctement.

Surfaces de gril supplémentaires

Comme la graisse s'évapore ou tombe dans le bac récupérateur de graisse, un simple nettoyage suffit. Pour le nettoyage de la grille, utilisez une brosse pour gril en laiton (pas de brosse en acier). Enlever la grille et nettoyer le brûleur en fonte. Pour terminer, vous pouvez sortir le bac récupérateur de graisse et le nettoyer avec le BBQ Cleaner OUTDOORCHEF.

Important: Pour le nettoyage, si vous utilisez des produits de nettoyage, vous devez, après le nettoyage, laisser sécher le gril correctement. Pour procéder rapidement au processus de séchage, vous pouvez allumer le gril et le faire fonctionner à pleine puissance quelques minutes.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilisation:

Porter des gants pour protéger vos mains, et si possible des lunettes. Vaporiser le gril ou l'accessoire encore chaud, laisser agir 15 à 30 minutes. Vaporiser encore les surfaces sales, bien nettoyer à l'eau et essuyer.

Entretien

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

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

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une «Vérification

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

Pour que vous puissiez profiter aussi longtemps que possible de l'apparence et de la valeur de votre barbecue, nous vous recommandons de traiter une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures et les torsions.

Pour prolonger la durée de vie de votre gril, et lorsque ce dernier est entièrement refroidi, protégez-le des influences environnementales avec une housse de protection d'OUTDOORCHEF adaptée. Pour éviter l'accumulation d'humidité, enlevez la housse après la pluie.

Les housses de protection peuvent être achetées chez votre spécialiste.

Comment éliminer les problèmes

Le brûleur ne s'allume pas:

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

Aucune étincelle:

- Assurez-vous que la pile soit correctement placée (valable pour les barbecues avec 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, 1,5 Volt, dans l'allumage électrique (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).

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

Conditions de garantie

1. Garantie

En faisant l'acquisition d'un produit OUTDOORCHEF auprès d'un revendeur agréé, vous bénéficiez, au-delà du produit lui-même, d'une garantie DKB Household Switzerland AG (ci-après désigné par DKB) dont les conditions sont décrites ci-dessous, et dont la durée peut aller jusqu'à 3 ans.

La garantie couvre exclusivement les défauts imputables aux matériaux et/ou à des défauts de fabrication, à condition que le produit acheté ait bien été utilisé conformément aux instructions données dans le manuel d'utilisation.

2. Procédure à suivre

Dès réception du matériel, veuillez vérifier à la fois son bon fonctionnement et son intégrité. Si le matériel acquis présente des défauts, merci de respecter la procédure décrite ci-dessous (Garantie de type Bring-In) :

- Dans les 30 jours qui suivent la détection du défaut, contactez votre revendeur* avec le produit / ou la pièce défectueuse, une preuve d'achat, le numéro de série et le code de l'article**
- Expliquez le problème rencontré, en présentant l'article ou la pièce défectueuse, ou encore une photo.
- Après que le revendeur ou DKB a constaté le défaut, la garantie s'appliquera conformément au point 3 des présentes conditions (avec une réserve quant aux frais de transport ou d'expédition au client-utilisateur privé)

3. Couverture de la garantie

La garantie-fabricant de DKB prend effet le jour d'achat et ne concerne que le client final, utilisateur du produit. La garantie n'est applicable que sur présentation de la facture d'origine du produit.

Les prestations de garantie sont évaluées par DKB qui décide du moyen de remédiation : réparation du défaut, remplacement des pièces défectueuses, remplacement de l'appareil, ou encore, si le fonctionnement de l'appareil n'est pas compromis, en accordant une remise sur le prix d'achat. Les cas de garantie ne permettent en aucun cas à l'utilisateur de se rétracter de l'achat. Pendant la période de réparation, le client n'est pas en droit d'exiger un produit de remplacement.

L'exécution de la garantie n'entraîne pas la prolongation de sa durée, ni une réinitialisation de sa date de départ. Les éléments remplacés redeviennent la propriété de DKB. En cas d'échange du produit par un exemplaire neuf, la durée de la garantie est réinitialisée.

Les durées de garantie sont les suivantes :

- 3 années sur la sphère émaillée (pièce inférieure et couvercle) contre la perforation par la rouille
- 3 années sur la grille émaillée du barbecue, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 3 années sur tous les éléments en inox, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux
- La garantie contre des défauts d'émaillage n'est applicable que dans les 30 jours suivant l'achat du produit. Elle ne concerne que les appareils neufs qui n'ont pas encore été utilisés.

4. Exclusions de garantie

La garantie ne couvrira aucun défaut, ni de matériau, ni de fabrication, dans le cadre énoncé par les présentes conditions, si le produit relève d'un des cas décrits ci-dessous :

- Usure normale liée à un emploi légitime du produit.
- Défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou négligée de l'appareil, à un mauvais montage ou à une tentative de réparation assurée par un personnel non agréé.
- Défauts ou dommages liés à un non-respect du manuel d'utilisation ou des conseils d'entretien (par exemple en cas de défaut lié à un mauvais montage ou à un entretien inapproprié de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, non-exécution du test d'étanchéité, etc.).
- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage, ainsi que des défauts minimes (par exemple des points de pression dus à la production, sur le bord inférieur du couvercle ou sur certaines chaînes de suspente).
- Coloration et endommagement du produit (par exemple sur la peinture de surface) dus aux influences atmosphériques (y compris la grêle) ou à un stockage inapproprié du produit (abri non protégé contre les influences météo) ou encore à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- La formation de rouille ou d'une fine couche d'oxydation due aux influences atmosphériques ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- Défauts qui n'entravent ni ne réduisent l'utilisation du produit.
- Défauts sur les pièces d'usure, comme la grille, l'entonnoir, le brûleur, le thermomètre, l'allumage, l'électrode, le câble d'allumage, le tuyau d'alimentation de gaz, le détendeur, la batterie, l'élément chauffant, le réflecteur et la plaque d'isolation thermique en aluminium ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou endommagement volontaire.

- Défauts et/ou dommages provenant d'un d'entretien inapproprié ou d'une réparation inadéquate.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un manque d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages dus à une utilisation professionnelle du produit (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

DKB exclut formellement de sa garantie toute autre prestation que celles qui sont décrites dans le présent document, à moins qu'une obligation ou responsabilité contraignante ne lui soit imposée par la législation applicable dans le pays. Cela concerne notamment le droit aux dommages et intérêts résultant de l'inexécution de l'obligation de garantie, le droit à la réparation de dommages consécutifs, des éventuelles pertes et dommages liés au transport, qui n'auraient pas été signalés au revendeur dans un délai de 30 jours après la réception du produit.

Les produits OUTDOORCHEF font l'objet d'une évolution constante. Des modifications peuvent être entreprises sans avertissement préalable.

La marque commerciale enregistrée OUTDOORCHEF est représentée par la société suivante :

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suisse
www.dkbrands.com

* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site internet www.outdoorchef.com.

** Vous trouverez le numéro de série et le code article sur l'étiquette adhésive collée sur votre barbecue (consultez le manuel d'utilisation de votre produit)

Informations techniques

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

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
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg Propane max. 10,5 kg

Leon

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
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg Propane max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

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
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg Propane max. 10,5 kg

City Gas

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
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg Propane max. 10,5 kg

Brûleur latéral

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	3.80 kW
Consommation de gaz	276 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marquage: BK
Injecteur (50 mbar)	0,85 mm/marquage: AG
Pression de gaz	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Surfaces de grill supplémentaires

CE	0063BT3928
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	8.6 kW
Consommation de gaz	630 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,90 mm/marquage: BM
Injecteur (50 mbar)	0,80 mm/marquage: AM

Catégories

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

Allumage électrique

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

Indications concernant le thermomètre

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

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

Table des temps de cuisson des barbecues OUTDOORCHEF

Préparation de gros morceaux de viande, de poisson et de volaille (entonnoir en position normale, couvercle fermé, accessoire nécessaire: grille)

ATTENTION: Selon l'épaisseur et la forme de la viande, les temps de cuisson indiqués peuvent varier de +/- 10 à 20 minutes.

Temps de cuisson pour une pièce d'environ 1 kg sur la plus petite flamme (env. 200 à 220 °C)

Collier de porc	45 à 60 minutes
Carré rôti de porc	25 à 35 minutes
Filet de porc	15 à 25 minutes
Rôti de veau	40 à 55 minutes
Côtelettes de veau en couronne	55 à 70 minutes
Entrecôtes de bœuf	20 à 40 minutes
Carré de bœuf	30 à 40 minutes
Filet de bœuf	12 à 25 minutes
Côtelettes d'agneau à la pièce	25 à 35 minutes
Gigot d'agneau	30 à 45 minutes
Selle d'agneau	10 à 20 minutes
Poulet	45 à 60 minutes
Fromage d'Italie (pâté de viande)	30 à 45 minutes
Entrecôtes de cerf	30 à 40 minutes
Selle de chevreuil (sans os)	10 à 20 minutes
Saumon	10 à 20 minutes

Préparation sur la plaque en fonte émaillée (grand entonnoir en position volcan, sans couvercle)

Côtelettes, hamburgers	8 à 12 minutes
Médailles, steaks, blancs de poulet	5 à 10 minutes
Saucisses	8 à 10 minutes
Crevettes géantes	3 à 6 minutes
Poissons entiers	7 à 12 minutes
Filets de poisson en papillotes	3 à 5 minutes
Légumes, fruits	5 à 10 minutes
Champignons	3 à 5 minutes

Préparation sur la grille (grand entonnoir en position normale, couvercle fermé)

Pommes de terre en papillotes (moyennes)	30 à 40 minutes
Epis de maïs en papillotes	20 à 30 minutes
Tomates	8 à 10 minutes
Légumes tendres	15 à 25 minutes
Ananas entier	25 à 35 minutes
Gratin de pommes de terre, en plat	25 à 40 minutes
Cakes	45 à 60 minutes
Gâteaux au fromage ou aux fruits	40 à 60 minutes

Préparation dans la poêle universelle (grand entonnoir en position volcan, avec ou sans couvercle)

Risotto	selon les indications sur l'emballage
Polenta	selon les indications sur l'emballage
Poêlée de légumes	15 à 20 minutes
Soufflés (fruits, légumes, etc.)	15 à 30 minutes

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

Mode d'emploi du gril à gaz sphérique
2012_No d'art. 19.110.26



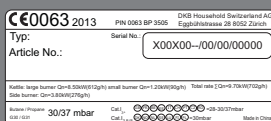
DE KOGELBARBECUE OP GAS

Van harte gefeliciteerd met uw Outdoorchef gaskogelbarbecue.

U bent nu in het bezit van de meest gezonde, veelzijdige en gemakkelijkste barbecue en wij wensen u heel veel jaren barbecueplezier, vier jaargetijden lang, want barbecueën hoeft zeker niet alleen maar tijdens de zomermaanden.

Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJK: Noteer als eerste het serienummer van uw gaskogelbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Afhankelijk van het model staat het nummer op de gegevensticker vermeld die op het onderstel of op de bodemplaat is bevestigd. Het serienummer is belangrijk voor een probleemloze afhandeling van vragen, bij het bestellen van reserveonderdelen en bij eventuele garantieaanspraken. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.



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

Voor uw veiligheid

Iedere persoon die deze barbecue gebruikt, moet de ontstekingsinstructies volledig en correct opvolgen. Laat in geen geval kinderen deze barbecue gebruiken! De montageadviezen van deze montagehandleiding moeten zorgvuldig worden opgevolgd. Ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Houd lichtontvlambare vloeistoffen, materialen en reserve gastanks niet in de buurt van de barbecue. Plaats deze barbecue en/of reserve gastanks nooit op in een gesloten ruimte waar geen goede ventilatie is.

Lees voordat u uw de kogelbarbecue op gas in gebruik gaat nemen, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

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

Gasflessen

Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 7,5 kg op de bodemplaat geplaatst worden. Plaats de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie de montagehandleiding. De meegeleverde flesriem dient ter bevestiging.

Zorg ervoor dat de geschroefde delen lekvrij zijn. **Doet een „gaslektest“ voordat u de barbecue aansteekt en na iedere vervanging van de gasfles.** Gasflessen mogen niet blootgesteld worden aan temperaturen boven de 50 °C. Gasflessen mogen niet geplaatst worden in een afgesloten ruimte of in een kelder. Volg altijd de veiligheidsinstructies op de gasfles op.

Veiligheidsinstructies

Neem de barbecue in gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk „Instructies voor het ontsteken“.

- Uitsluitend voor gebruik buiten, in de open lucht.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- LET OP: sommige delen van deze barbecue worden heet. Houd deze barbecue buiten het bereik van kleine kinderen.
- Laat de barbecue nooit onbeheerd achter als deze aan staat.
- Barbecue's die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een ongelijke ondergrond gereden worden.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Na gebruik draait u de controleknop van de barbecue in de „OFF“-positie en sluit u de gastoevoer op de gasfles af.
- Zorg, voordat u de gasfles vervangt, dat de controleknop van de barbecue in de „OFF“-positie staat en dat de gasfles is afgesloten. **BELANGRIJK:** houd ontstekingsbronnen verwijderd van de barbecue.
- Na iedere vervanging van de gasfles dient u een 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 barbecue in de „OFF“-positie en laat de aansluitingen controleren door uw gasvakman.
- 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 gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gasslang loskoppelt of vervangt.
- Zorg ervoor dat er altijd een onbelemmerde 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. Vergeet niet de gasregelknop en de gastoevoer dicht te draaien voordat u de slang verwijderd.

- Advies van OUTDOORCHEF: vervang de slang en de gasdrukregelaar elke 2–3 jaar.
- Blokkeer nooit het grote ronde lucht aanzuigingsgat in de bodem van het bekken of de 6 luchtsleuven in het deksel. Verander niets aan de gashendel, de ontstekingsbeveiliging, de brander of andere delen van de barbecue. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met de vakman.
- De barbecue wordt geleverd met de passende gaslang/gasdrukregelaar, die absoluut verwijderd moet blijven van de hete oppervlakken van de barbecue, en die niet verdraaid mag worden. Slang en regelaar voldoen aan de desbetreffende landelijke voorschriften.
- Neem contact op met de dealer indien de volledige temperatuur niet wordt bereikt en er een vermoeden bestaat dat de gastoevoer geblokkeerd is.
- Als de barbecue niet voldoende werkt of als er niet voldoende gas toegevoerd kan worden neem dan altijd contact op met uw gasleverancier!
- Gebruik de barbecue alleen op een stevige, niet brandbare ondergrond. Plaats de barbecue tijdens gebruik nooit op hout of andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue verwijderd van brandbare materialen.
- Voorkom te grote warmteverschillen op de granieten delen van de barbecue.
- 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 van de barbecue is losgekoppeld. De gasfles moet altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen worden geplaatst.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt moet hij, nadat hij geheel is afgekoeld, met een afdekhoes worden beschermd tegen invloeden van buitenaf. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw barbecueleverancier.

Testen op gaslekken

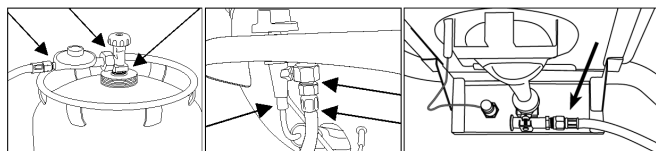
WAARSCHUWING: Gebruik geen ontstekingsbronnen in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt en houd deze ervan verwijderd – dit geldt ook voor roken! Controleer nooit op lekkage met een brandende lucifer of een vlam! Voer de controle altijd buitenshuis uit.

1. Zet de bedieningsknop in de stand „OFF“
2. Draai de gasfleskraan open en controleer alle gasaansluitingen (verbinding gasfles/gasdrukregelaar/gaslang/gastoevoer/verbinding ventiel) door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op te smeren of spuit er een speciale lekttest spray op.
3. Bij lekkage ontstaan er bellen in de zeepoplossing. **BELANGRIJK:** de barbecue mag niet gebruikt

worden voordat de lekkage verholpen is. Sluit de gasfleskraan.

4. De lekkage moet indien mogelijk verholpen worden door de verbindingen strakker aan te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen.
5. Herhaal de punten 1 en 2.
6. Raadpleeg een bevoegde gastechnicus als de lekkage blijft voortduren.

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



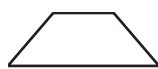
Verklaring van de tekens op het bedieningspaneel

trechter alleen op het bedieningsconsol van de barbecue

Trechterposities



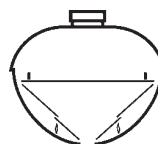
normale positie



vulkaanpositie



barbecueën zonder deksel



barbecueën met gesloten deksel

Warmtestanden



laag vermogen LOW





gemiddeld vermogen MEDIUM







volledig vermogen HIGH

Systeem van de brander van de barbecue



Modellen met één ringbrander:

De brander bereikt de maximale temperatuur op stand  en de minimale temperatuur op stand .

Modellen met twee ringbranders:

De grote brander bereikt de maximale temperatuur op stand  en de minimale temperatuur op stand . Deze brander wordt gebruikt voor de middel tot hogere temperaturen. De kleine ringbrander is er voor koken op lage temperaturen en kan maar minimaal geregeld worden. Het verschil tussen  en  is erg klein en haast niet waarneembaar. Het bereikt temperaturen tussen de 100 en 120°C.

Brandersysteem extra barbecuegedeelte

Beide branders zijn identiek, en bereiken hun hoogste vermogen op stand , hun kleinste vermogen op stand . Het systeem is geschikt voor gebruik in het gemiddelde tot hoge temperatuurbereik.

Vóór het eerste gebruik van de barbecue:

1. Reinig alle delen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen.
2. Voer altijd voordat u uw gasbarbecue in gebruik neemt de gaslekttest uit zoals staat omschreven in het hoofdstuk „Testen op gaslekken“. Doe dit ook als uw gaskogelbarbecue al door de dealer gemonteerd werd is geleverd.
3. Laat de kogelvormige barbecue ongeveer 20 tot 25 minuten opwarmen in stand .

Instructies voor het ontsteken

1. Controleer of alle verbindingen tussen gaslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder „Testen op gaslekken“).
 2. Open het barbecuedecksel. **OPGELET: Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.**
 3. Open de gastoevoer aan de gasfles.
 - 4a. *Bij modellen met enkele brander:* druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok in de positie . Druk op de zwarte ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
 - 4b. *Modellen met dubbele brander en aparte ontstekingsknop:* druk de gasregelknop van de kleine brander (linker knop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok op stand . Druk op de zwarte ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
- of
- Druk op de gasregelknop van de grote brander en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk op de zwarte ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
- 4c. *Modellen met dubbele brander zonder aparte ontstekingsknop:* druk de gasregelknop van de grote brander in en draai deze tegen de wijzers van de klok op stand  . Houd de zwarte gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.

5. Indien de brander niet ontsteekt, draai de gasregelknop dan op „OFF“ en wacht twee minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 4.
6. Indien de barbecue niet aangaat na 3 pogingen, lees dan het hoofdstuk „Problemen oplossen“ goed door om de oorzaak te vinden.

Aansteekinstructies City Gas

1. Controleer of alle verbindingen tussen gaslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder „Testen op gaslekken“).
2. Verwijder het barbecuedecksel of verwijder de afdekplaat van de zijbrander. **OPGELET: ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.**
3. Open de gastoevoer aan de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok naar de positie . Druk meermaals op de rode ontstekingsknop tot het gas ontbrandt.
5. Indien de brander niet ontsteekt, draai de gasregelknop dan op „OFF“ en wacht twee minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 4.
6. Indien de barbecue of zijbrander na 3 pogingen nog niet aangaat, lees dan zorgvuldig het hoofdstuk „Problemen oplossen“ om de oorzaak te vinden.
7. Sluit de afdekplaat pas na het afkoelen van de zijbrander!

Aansteekinstructies voor het extra barbecuegedeelte bij de Venezia

1. Controleer of alle verbindingen tussen gaslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder „Testen op gaslekken“).
2. Verwijder de granieten afdekplaat van het extra barbecuegedeelte en plaats deze onder het zijplaatje in de daarvoor bestemde houder. **LET OP: Steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel / granieten afdekplaat.**
3. Open de gastoevoer aan de gasfles.
4. Druk de rechter of linker gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als het niet lukt, de brander van het extra barbecuegedeelte na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals beschreven in het hoofdstuk „Probleemoplossing“).
7. Volg punt 4 om de tweede brander aan te zetten.
8. Bedek het extra barbecuevlak pas met de granieten plaat als het volledig is afgekoeld.

Gebruiksaanwijzing voor het barbecueën op de gaskogelbarbecue

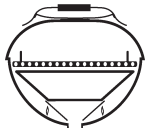
Zo eenvoudig is het

1. Bepaal de positie van de grote trechter: normale positie voor barbecueën, bakken en garen. Vulkaanpositie voor koken en braden. **LET OP: gebruik altijd hittebestendige handschoenen om tijdens het barbecueën de positie van de trechter te veranderen.**
2. Kies, indien nodig, het passende accessoire.
3. Barbecue met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voorverwarmen op stand .
4. Draai na het barbecueën de gasbedieningsknop naar de stand „OFF“. Draai daarna de gasfleskraan dicht. Ook bij lege flessen moet de gasfleskraan altijd gesloten zijn.

Aan de hand van de volgende voorbeelden verklaren wij u het gebruik van de twee trechterposities en de keuze van accessoires. De exacte bereiding van de gerechten is afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur en kan naar wens worden aangepast.

Barbecueën, braden & garen

Op grillrooster



grote trechter: normale positie
barbecueeroster normale stand
deksel: gesloten

Voor braadstukken of hele kippen

10 minuten met gesloten deksel voorverwarmen op de stand . U hoeft het vlees niet te draaien of een draaispits te gebruiken, dankzij de trecherttechnologie. De hitte van de gasbrander stijgt op langs de binnenzijde van de barbecuekogel en verdeelt zich gelijkmatig over de gehele kogel. Leg het te barbecueën voedsel op het voorverwarmde barbecueeroster en sluit de deksel. Laat altijd enige ruimte tussen de stukken vlees die gegrild worden. Door het deksel op de barbecue te houden, wordt het vlees aan alle zijden gebruikt, de poriën sluiten zich sneller en het sap blijft in het vlees. Ongeveer 5–10 minuten op de grootste vlam, , aanbraden, vervolgens temperen tot en grillen tot het vlees gaar is.

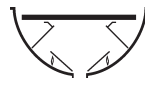
Zie de OUTDOORCHEF-barbecueetabel voor de exacte bereidingstijd voor de diverse barbecuegerechten. Daarbij moet rekening worden gehouden met vleessoort en gewicht.

Om bij grotere stukken niets aan het toeval over te laten, bevelen we het gebruik van de „Gourmet Check“ (meter van de kerntemperatuur) aan.

Voor kort braden, zoals steak, koteletjes en worstjes
Barbecue 10 minuten verwarmen op stand met gesloten deksel. Braad het vlees met geopend deksel

op stand kort aan en leg het in het midden, langs de rand van het grillrooster. Vervolgens legt u het vlees in het midden van de barbecue, sluit het deksel, temper tot en laat het vlees garen. Voor een optimaal resultaat bevelen wij u de gietijzeren plaat van OUTDOORCHEF aan.

Op de gietijzeren plaat



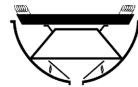
grote trechter: vulkaanpositie
barbecueeroster: verwijderen en vervangen door gietijzeren plaat
deksel: verwijderen
optionele accessoire: gietijzeren plaat

Ideaal voor snel te bereiden gerechten (steak, worst, enz.), voor pannenkoeken en spiegeleieren. Door de vulkaanpositie van de grote trechter wordt de hitte gelijkmatig over de gietijzeren plaat verdeeld. Daardoor worden de poriën van het vlees onmiddellijk dichtgeschroeid en het vlees blijft het sappig.

Plaats de gietijzeren plaat op de trechter (vulkaanpositie). Steek de brander aan, draai de gasregelknop naar en laat de gietijzeren plaat ongeveer 10 minuten zonder deksel voorverwarmen, voordat u begint te barbecueën.

in de gietijzeren pan

(NIET geschikt voor de City Grill)



grote trechter: vulkaanpositie
barbecueeroster: verwijderen en vervangen door gietijzeren pan
deksel: verwijderen
optionele accessoire: gietijzeren pan

Plaats de gietijzeren pan op de trechter. Steek de brander aan en draai de gasregelknop naar en laat de gietijzeren pan ongeveer 10 minuten (met gesloten deksel) voorverwarmen. Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand of .

Bakken

Op de pizzaplaat



grote trechter: normale positie
barbecueeroster: normale stand
deksel: gesloten
optionele accessoire: pizzaplaat


Verwarmen op gedurende 10 tot 15 minuten, met gesloten deksel. Leg de pizzaplaat met pizza, brood of gebak op de barbecue en sluit de deksel.

Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand ,  of .

*Op de steen voor pizza en brood
(NIET geschikt voor de City Grill)*



grote trechter: normale positie
barbecuerooster: normale stand
deksel: gesloten
optionele accessoire: steen voor pizza en brood


Plaats de pizza- en broodbaksteen in het midden van het rooster. Ontsteek de brander en draai de gasregelknop naar stand . Verhit de steen ca. 15–20 minuten met gesloten deksel voordat u met bakken begint.




Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand ,  of .

*met de bakvorm
(NIET geschikt voor de City Grill)*



grote trechter: normale positie
barbecuerooster: normale stand
deksel: gesloten
optionele accessoire: bakvorm

Verwarm uw barbecue op stand  10 minuten, met gesloten deksel, voor. Leg de bakvorm op uw barbecue en sluit het deksel.


Bak uw recept volgens de temperatuurtabel af op stand ,  of .

Koken

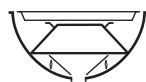
*Met de wok en wokhouder
(NIET geschikt voor de City Grill)*




grote trechter: vulkaanpositie
barbecuerooster: verwijderen en vervangen door wok en wokhouder
deksel: verwijderen
optionele accessoire: wok en wokhouder

Plaats de wokhouder op de trechter. Ontsteek de brander en draai de gasregelknop naar stand . Zet de wok op de wokhouder en laat de barbecue met open deksel ca. 10 minuten voorverwarmen. Daarna kunt u beginnen met Chinese, Indische en andere Oosterse gerechten.

Met de universele pan



grote trechter: vulkaanpositie
barbecuerooster: verwijderen en vervangen door universele pan
deksel: verwijderen
optionele accessoire: universele pan


Plaats de universele pan op de trechter. Ontsteek de brander en draai de gasregelknop naar stand . Verwarm de universele pan ca. 10 minuten voor (zonder deksel), voordat u met koken begint. Het bereiden van de gerechten kunt u opzoeken in uw persoonlijke receptenbestand.

Koken en braden

In de gietijzeren pan (NIET geschikt voor de City Grill)

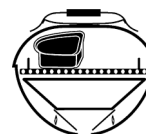


grote trechter: vulkaanpositie
barbecuerooster: verwijderen en vervangen door de gietijzeren pan
deksel: verwijderen
optionele accessoire: gietijzeren pan


Plaats de gietijzeren pan op de trechter. Steek de brander aan en draai de gasregelknop op stand  en laat de barbecue (met gesloten deksel) Ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Het bereiden van de gerechten kunt u opzoeken in uw persoonlijke receptenbestand.

Koken en stoven

in de halve maan-gourmet



grote trechter: normale positie
barbecuerooster: standaard positie
deksel: gesloten
optionele accessoire: Halve maan-Gourmet

Verwarm uw barbecue op stand  10 minuten voor met gesloten deksel. Leg de Halve-maan-Gourmet op het barbecuerooster. Het bereiden van de gerechten kunt u opzoeken in uw persoonlijke receptenbestand.

Meer informatie, tips en trucs vindt u in de kookboeken van OUTDOORCHEF!

Barbecueën op het extra grilvlak

Verwarm de barbecue voor op de volle stand „HI” gedurende ca. 10 minuten. Leg het te grillen gerecht op het barbecuerooster en temper de temperatuur naar uw wens, „LO” tot „HI”.

Na het barbecueën




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

Reiniging

Er hoeft maar weinig schoon gemaakt te worden omdat het meeste vet afgevoerd wordt of verdampt.

Als de barbecue erg vuil is, steek dan de barbecue aan op vol vermogen en laat deze ca. 10 minuten branden. Om het barbecuerooster en de trechters schoon te maken, moet u gebruik maken van een barbecueborstel, gebruik NOOIT een staalborstel.

Voor een zeer grondige reiniging van het rooster en de trechters kunt u een nylon spons gebruiken en zeepwater gebruiken. U kunt ook gebruik maken van de OUTDOORCHEF BARBECUEREINIGER.

Belangrijk: na gebruik van de ovenreiniger dient u de barbecue volledig droog te maken door de barbecue op stand   . Dit is niet nodig bij gebruik van de Outdoorchef barbecuereiniger.

Extra barbecuegedeelte van de Venezia

Tussen de barbecuegangen hoeft slechts zeer beperkt schoongemaakt te worden, omdat het meeste vet verdampt of naar het opvangbakje wordt afgevoerd. Gebruik voor het schoonmaken van het barbecuerooster een barbecueborstel met messing draden (geen staalborstel). Verwijder het barbecuerooster en maak de gietijzeren branders schoon. Tot slot kunt u het opvangbakje eruit trekken en reinigen.

Belangrijk: Als u voor het reinigen schoonmaakmiddelen gebruikt, moet u de barbecue na het schoonmaken goed laten drogen. Om het droogproces te versnellen, kunt u de barbecue inschakelen en een paar minuten op de hoogste stand laten branden.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Gebruik:

Draag handschoenen en indien mogelijk een bril. De barbecue of het accessoire in nog lichtjes warme toestand grondig insproeien, 15–30 minuten laten inwerken. Erg vuile oppervlakken een tweede maal insproeien en grondig met water afspoelen en vervolgens afdrogen.

Onderhoud

Regelmatig onderhoud van de barbecue zorgt er voor dat deze goed blijft functioneren. Controleer de gastoevoeronderdelen tenminste twee keer per jaar, dit geldt ook als u de barbecue voor een langere tijd niet gebruikt heeft. Spinnen en andere insecten, die voor gebruik verwijderd moeten worden, kunnen verstoppingen veroorzaken. Controleer zo nu en dan, als de barbecue veel over oneffen terrein wordt verplaatst of alle bouten nog goed vastzitten.

Kijk de barbecue regelmatig na en controleer of alle onderdelen vast zitten, deze kunnen los komen te zitten door het verplaatsen van de barbecue over ruwe of harde grond. Wanneer u de barbecue langere tijd niet heeft gebruikt, dient u de diverse onderdelen te controleren op lekkage voordat de barbecue gebruikt wordt. Wanneer u twijfelt, neem dan contact op met de winkel waar u de barbecue of de gasfles heeft gekocht. Voordat u de barbecue voor de winterperiode opslaat, is het aan te raden de metalen onderdelen eerst lichtjes in te vetten om roestvorming te voorkomen. Na langere opslag en minstens éénmaal gedurende het barbecueseizoen dient u de slang te controleren op scheuren, knikken, en andere vormen van beschadiging. Een beschadigde slang MOET direct vervangen worden zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Om zo lang mogelijk te genieten van een mooie en verzorgde barbecue raden we aan alle houten delen éénmaal per jaar met houtolie te behandelen, dit voorkomt kromtrekken en barsten.

Voor een langere levensduur van uw barbecue, raden wij u aan, nadat de barbecue is afgekoeld, om deze met een passende hoes van OUTDOORCHEF te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om een hoge luchtvochtigheid te voorkomen, raden wij u aan de hoes na een regenbui te verwijderen.

Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.

Oplossen van problemen

Gas ontbrandt niet

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

Geen vonken

- Controleer of de batterij goed geplaatst is (bij een elektronische ontsteking met batterijen)
- De afstand tussen brander en elektrode mag slechts 5–8 mm bedragen
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode zijn aangebracht en stevig geplaatst zijn

- Plaats een nieuwe batterij in de elektrische ontsteking. Type AAA [LR03] 1.5 volt) bij barbecues met elektronische ontsteking.

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

Garantiebepalingen

1. Garantie

Met de koop van een OUTDOORCHEF-product bij een geautoriseerde dealer heeft u behalve het product een productgarantie van 3 jaar verworven van DKB Household Switzerland AG ("DKB") conform deze bepalingen.

De garantie geldt uitsluitend voor de reparatie van gebreken die bij reglementair gebruik aantoonbaar tot materiaal- en/of fabricagefouten kunnen worden herleid.

2. Werkwijze

Controleer het product direct na ontvangst op gebreken en functionaliteit. Mocht er onverwacht een defect zijn aan het verworven product, dient u de volgende stappen te volgen (Bring-In-garantie):

- Neem binnen 30 dagen na ontdekking van het gebrek contact op met uw dealer* en neem het volgende mee: product / productonderdeel, aankoopbon, serie- en artikelnummer**.
- Beschrijf de kwestie aan de hand van het defecte product / productonderdeel of een foto.
- Na een controle van het gebrek door de dealer of DKB komt de kosteloze garantievergoeding conform punt 3 van kracht (onder voorbehoud van transport- en verzendkosten aan de eerste particuliere koper).

3. Omvang van de garantie

De productgarantie van DKB geldt vanaf de aankoopdatum en geldt voor de eerste particuliere koper. Er kan alleen op vertoon van de originele aankoopbon aanspraak op de garantie worden gemaakt.

De garantievergoeding is alleen mogelijk na beoordeling van DKB in de vorm van reparatie, vervanging van gebrekkige onderdelen, vervanging van het product of, wanneer de functionaliteit van het product niet wordt beïnvloed, door een korting op de prijs. Het zich terugtrekken uit het koopcontract op grond van garantieaanspraken is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen aanspraak op een vervangend product.

De garantietermijn wordt na het toekennen van garantie niet verlengd en begint niet opnieuw te lopen. De vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij een productvervanging begint de garantietermijn opnieuw.

De garantietermijnen zijn als volgt:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderste deel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op de geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten en doorbranden.
- 3 jaar op alle onderdelen van roestvrij staal tegen doorroesten en doorbranden.
- 2 jaar op alle overige fabricage-/materiaalfouten.
- De garantie bij schade aan de emaillering wordt alleen binnen een meldperiode van 30 dagen vanaf de aankoopdatum gegarandeerd. Deze geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet zijn gebruikt.

4. Uitsluiting

Er is in de volgende gevallen geen sprake van een gebrek, dat wil zeggen geen materiaal- of fabricagefout conform deze bepalingen, resp. er kan in de volgende gevallen geen aanspraak worden gemaakt op de garantie:

- Bij normale slijtage bij reglementair gebruik.
- Bij defecten en/of schade door verkeerd, ondeskundig of onreglementair gebruik en op grond van een verkeerde installatie, montage of reparatieopgaven door niet geautoriseerde personen.
- Bij defecten en/of schade op grond van de niet-naleving van de gebruikshandleiding of de gebruiks-/onderhoudsinstructies (zoals schade door een verkeerde montage of reiniging van het geëmailleerde oppervlak van de trechter of het rooster, niet-uitvoeren van dichtheidscontroles, enz.).
- Bij oneffenheden, kleurverschillen in de emaille en minimale afwijkingen (zoals productiegerelateerde steunpunten aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen).
- Bij verkleuringen en beschadigingen van het product (zoals het gekleurde oppervlak) door weersinvloeden (incl. hagel), een verkeerde (niet tegen weersinvloeden beschermde) opslag van het product of een verkeerde toepassing van chemicaliën.
- Bij vorming van roest en oppervlakteroest door weersinvloeden of een onreglementair gebruik van chemicaliën.
- Bij fouten die het reglementaire gebruik of de waarde van het product niet herkenbaar beperken.
- Algemeen voor slijtageonderdelen zoals grillrooster, trechter, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gas slang, gasdrukregelaar en accu, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie of kolenrooster
- Bij defecten en/of schade door aanpassingen, ondoelmatig gebruik of moedwillige beschadiging.

ging.

- Bij defecten en/of schade door ondoelmatige onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.
- Bij defecten en/of schade door het achterwege laten van routinematig onderhoud.
- Bij defecten en/of schade die tijdens het oorspronkelijke transport zijn ontstaan.
- Bij defecten en/of schade op grond van overmacht.
- Bij defecten en/of schade door slijtage bij professioneel gebruik (hotelbranche, gastronomie, evenementen enz.)

DKB sluit aanspraken die buiten deze garantievoorwaarden vallen uitdrukkelijk uit, mits er geen sprake is van een dwingende, wettelijke verplichting of aansprakelijkheid. Dit geldt met name voor aanspraken op schadevergoeding op grond van wanprestatie, vervolgschade, gederfde winst en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product bij de dealer worden gemeld.

De producten van OUTDOORCHEF worden voortdurend verder ontwikkeld. Daarom kunnen er zonder voorafgaande aankondiging wijzigingen worden uitgevoerd.

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door het volgende bedrijf vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Zwitserland
www.dkbrands.com

* Een lijst met dealers vindt u op onze website op www.outdoorchef.com.

** Het serie- en artikelnummer staan vermeld op het typeplaatje van uw barbecue (zie hiervoor de gebruikshandleiding van het product).

Technische informatie

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gassoort	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	
– kleine brander	1.20 KW
– grote brander	8.50 KW
Gasverbruik	702 g/h
28–30/37 mbar	
Sproeier kleine brander	0,55 mm/markering BF
Sproeier grote brander	1,47 mm/markering BT
50 mbar	
Sproeier kleine brander	0,48 mm/markering AF
Sproeier grote brander	1,27 mm/markering AT
Gasdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Butaan max. 13 kg propaan max. 10,5 kg

Leon

CE	0063
Gassoort	Propaan/Butaan 30/31
Capaciteit	8.50 KW
Gasverbruik	612 g/h
Injector 28–30/37 mbar	1,47 mm/markering BT
Injector 50 mbar	1,27 mm/markering AT
Werkdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	5.40 KW
Gasverbruik	389 g/h
Injector 28–30/37 mbar	1,15 mm/markering BN
Injector 50 mbar	1,02 mm/markering AN
Werkdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

City Gas

CE	0063
Gassoort	Propaan/Butaan 30/31
Capaciteit	4.3 KW
Gasverbruik	315h
Injector 28–30/37 mbar	1,02 markering BL
Injector 50 mbar	0,88 mm/markering AH
Werkdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

Zijbrander

CE	0063
Gassoort	Propaan/Butaan 30/31
Capaciteit	3.8 KW
Gasverbruik	276 g/h
Injector 28–30/37 mbar	0,98 mm/markering BK
Injector 50 mbar	0,85 mm/markering AG
Werkdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar

Extra barbecuegedeelte

CE	0063BT3928
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	8.6 KW
Gasverbruik	630 g/h
Injector 28–30/37 mbar	0,90 mm/markering BM
Injector 50 mbar	0,80 mm/markering AM

Categorie

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

Elektronische ontsteking:

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

Informatie over de temperatuurindicatie:

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

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

OUTDOORCHEF-barbecuetijdentabel

Bereiding van grote stukken vlees, vis en gevogelte (trechter in normale stand, met gesloten deksel, benodigde accessoire: barbecuerooster).

BELANGRIJK: de bereidingstijden kunnen +/- 10 tot 20 minuten variëren naargelang van de dikte en de vorm van het stuk vlees.

Bereidingstijd voor een stuk van ca. 1 kg

Op kleinste vlam (ca. 200 tot 220 °C)

Varkensgebraad van de hals	45–60 minuten
Varkenscarré	25–35 minuten
Varkensfilet	15–25 minuten
Kalfsbraadstuk	40–55 minuten
Kalfscarré	55–70 minuten
Runderentrecôte	20–40 minuten
Runderrugstuk	30–40 minuten
Runderfilet	12–25 minuten
Lamscarré	25–35 minuten
Lamsbout	30–45 minuten
Lamsrugstuk	10–20 minuten
Kip	45–60 minuten
Gehaktbrood	30–45 minuten
Entrecôte van ree	30–40 minuten
Reerug (zonder bot)	10–20 minuten
Zalm	10–20 minuten

Bereiding op de geëmailleerde gietijzeren plaat (groter trechter in vulkaanstand, zonder deksel)

Koteletten, hamburger	8–12 minuten
Filet-medailon, steak, kipfilet	5–10 minuten
Braadworst	8–10 minuten
Grote garnalen	3–6 minuten
Hele vis	7–12 minuten
Visfilet in aluminiumfolie	3–5 minuten
Groenten, vruchten	5–10 minuten
Champignons	3–5 minuten

Bereiding op het barbecuerooster (groter trechter in normale stand, met gesloten deksel)

Aardappelen in aluminiumfolie (middelgroot)	30–40 minuten
Maïskolven in aluminiumfolie	20–30 minuten
Tomaten	8–10 minuten
Zachte groenten	15–25 minuten
Hele ananas	25–35 minuten
Aardappelgratin in schaal	25–40 minuten
Cake	45–60 minuten
Kaas- of vruchtenkoeken	40–60 minuten

Bereiding in de universele pan (groter trechter in vulkaanstand, met of zonder deksel)

Risotto	volgens info op de verpakking
Polenta	volgens info op de verpakking
Groentepannetje	15–20 minuten
Soufflé (vruchten, groenten, enz.)	15–30 minuten

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

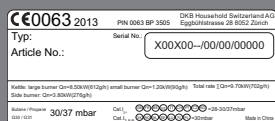
Gebruiksaanwijzing gaskogelbarbecues
2012_Art-Nr 19.110.26



IL BARBECUE SFERICO A GAS

Istruzioni

IMPORTANTE: annotate anzitutto il numero di serie del vostro grill a sfera a gas sul retro del presente manuale di istruzioni. A seconda del modello di grill, tale numero si trova sull'etichetta dati apposta sul telaio del grill o sulla piastra di fondo. Il numero di serie è importante per la gestione delle domande di chiarimento, in caso di ordini sostitutivi e in caso di eventuali richieste di garanzia. Conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro. Esso contiene informazioni importanti per ciò che riguarda la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione.



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

Importante per la vostra sicurezza

Tutte le persone che utilizzano questo grill devono conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il grill. L'utente è responsabile del montaggio corretto e della manutenzione del grill. Un montaggio improprio può causare degli incidenti pericolosi. Tenere quindi liquidi o materiali infiammabili lontani dal grill. Non disporre mai il grill o la bombola del gas in locali chiusi senza aerazione.

Prima di utilizzare l'«Barbecue sferico a gas», leggere attentamente le seguenti istruzioni!

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

Bombole di gas

Si prega di posare soltanto bombole di gas con un contenuto massimo di 7.5 kg sull'apposito fondo. Piazzare la bombola sull'apposito fondo, vedi istruzioni di montaggio. Assicurarsi che i collegamenti siano sigillati. **Eseguire una prova della tenuta prima della messa in funzione del barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola del gas.** Non esporre le bombole del gas a temperature superiori a 50 °C e non conservarle nello scantinato. Seguire le istruzioni di sicurezza indicate sulla bombola del gas.

Consigli per la vostra sicurezza

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

- Utilizzare solo all'aria aperta.
- Tenete sempre il grill sotto controllo durante l'uso.
- 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.
- Non spostare mai il barbecue con rotelle orientabili attraverso terreni non piani o scale!
- 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 utilizzando il test del sapone.
- 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.
- OUTDOORCHEF 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 infiammabili. Tenere lontano da materiali incendiabili.

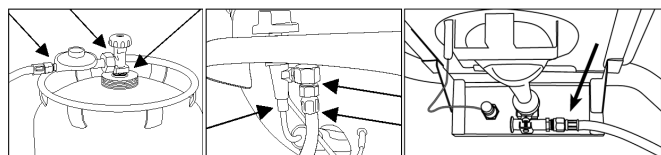
- In caso di apparecchi con piastre in granito, evitate che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali di natura infiammabile.
- Qualora nel corso della stagione invernale il grill venga conservato in un locale chiuso, è assolutamente necessario rimuovere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

Prova della tenuta

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

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

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



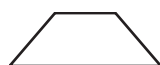
Spiegazioni dei simboli sul pannello di comando di funzionamento

Posizioni dell'imbuto soltanto sul pannello di comando della sfera

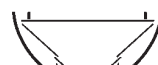
Posizioni dell'imbuto



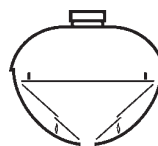
Posizione normale



Posizione vulcano



grigliare senza coperchio



grigliare a coperchio chiuso

Livelli di calore



calore minimo / LOW



calore medio / MEDIUM



calore massimo / HIGH

Sistema bruciatore della sfera

Modelli con un bruciatore

Il bruciatore raggiunge la massima potenza a livello e la minima a livello .

Modelli con due bruciatori

Il bruciatore grande raggiunge la massima potenza a livello e la minima a livello . Si tratta di un bruciatore da utilizzare a temperature medie e alte.

Il bruciatore piccolo è concepito per la cottura a basse temperature e offre una possibilità di regolazione minima. Di fatto, la differenza tra il livello e non è visibile. Raggiunge una temperatura di circa 120 °C.

Sistema bruciatore piastra supplementare



I due bruciatori sono identici. La potenza più elevata viene raggiunta con , quella più bassa con . Si tratta di un bruciatore da utilizzare a temperature medie e alte.

Prima di grigliare per la prima volta


1. Pulire tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutti i componenti attraverso cui scorre il gas come descritto al capitolo: «Prova della tenuta». Procedere anche nel caso in cui il grill sferico sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il grill sferico a gas per 20–25 minuti ca. al livello .


Istruzioni per l'accensione dei bruciatori ad anello

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore del gas e la bombola di gas siano avvitati bene (procedere secondo le istruzioni fornite al capitolo: «Prova della tenuta»).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE: non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.**


3. Aprire la valvola del gas sulla bombola.
- 4a. *Nei modelli con 1 bruciatore:* premere il regolatore del gas e ruotarlo, in senso antiorario, sul livello . Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso.
- 4b. *Modelli con doppio bruciatore e pulsante di accensione separato:* Premere il pulsante di regolazione del gas del bruciatore piccolo (pulsante di sinistra) e ruotarlo in senso antiorario sino al livello . Premere il pulsante di accensione nero e tenerlo premuto sino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.

oppure


Premere il pulsante di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarlo in senso antiorario sino al livello . Premere il pulsante di accensione nero e tenerlo premuto sino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.

- 4c. *Modelli con doppio bruciatore senza pulsante di accensione separato:* Premere il pulsante di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarlo in senso antiorario sino al livello . Mantenere premuto il pulsante nero di regolazione del gas sino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
5. Se il bruciatore non si accende entro 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF» e attendere 2 minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Quindi ripetere il punto 4.
6. Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.

Istruzioni per l'accensione del City Gas


1. Assicurarsi che tutti i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore del gas e la bombola di gas siano avvitati bene (procedere secondo le istruzioni fornite al capitolo: «Prova della tenuta»).
2. Aprire il coperchio del grill o la piastra di copertura. **ATTENZIONE: non accendere mai il grill o il bruciatore laterale quando il coperchio è chiuso.**
3. Aprire la valvola del gas sulla bombola.
4. Nei modelli con pulsante d'accensione rosso: premere il regolatore del gas e ruotarlo, in senso antiorario, sul livello . Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso.
5. Se il bruciatore non si accende entro 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF» e attendere 2 minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Quindi ripetere il punto 4.
6. Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.
7. Chiudere la piastra di copertura solo dopo che il bruciatore laterale si è raffreddato!

Istruzioni per l'accensione della piastra da grill supplementare del Venezia

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore del gas e la bombola di gas siano avvitati bene (procedere secondo le istruzioni fornite al capitolo: «Prova della tenuta»).
2. Aprire il coperchio del grill o la piastra di copertura. **ATTENZIONE: non accendere mai il grill o il bruciatore laterale quando il coperchio è chiuso.**
3. Aprire la valvola del gas sulla bombola.
4. Nei modelli con pulsante d'accensione rosso: premere il regolatore del gas e ruotarlo, in senso antiorario, sul livello . Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso.
5. Se il bruciatore non si accende entro 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF» e attendere 2 minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Quindi ripetere il punto 4.
6. Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.
7. Chiudere la piastra di copertura solo dopo che il bruciatore laterale si è raffreddato!

Istruzioni per l'uso del barbecue sferico a gas

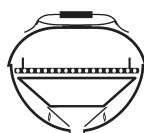
Semplicissimo:

1. Scegliere la tecnica per grigliare, arrostitire, cuocere o stufare con la posizione corretta dello spargifiamma (spargifiamma grande) e con gli appositi accessori. **ATTENZIONE: Durante la cottura alla griglia, cambiare la posizione dello spargifiamma soltanto con guanti resistenti al calore.**
2. Senza sollevare il coperchio, preriscaldare il grill per 10 minuti al livello .
3. Disporre ora sulla griglia il cibo da cuocere. Chiudere il coperchio e far cuocere sino al punto di cottura desiderato. (Nella tabella «Tempi di Cottura» sono riportati alcuni consigli per la durata della cottura).
4. Al termine, riportare il regolatore sulla posizione «OFF» e chiudere la valvola di alimentazione del gas sulla bombola. Chiudete la valvola di alimentazione del gas anche se la bombola è vuota.

Qui di seguito vengono illustrate le diverse posizioni dello spargifiamma insieme a una serie di possibili accessori.


Grigliare, arrostitire e cuocere

sulla griglia



spargifiamma grande: posizione normale
griglia: posizione standard
coperchio: chiuso

Per pezzi di arrosto o pollame intero

Senza aprire il coperchio, preriscaldare il grill per 10 minuti al livello . Grazie al nuovo sistema di cottura ad imbuto brevettato non è più necessario girare i pezzi grossi di carne. Il calore del bruciatore a gas ascende

all'interno della sfera e si sparge di modo uniforme in tutta la sfera. Disporre il cibo da cuocere sulla griglia precedentemente scaldata e richiudete il coperchio. Chiudendo il coperchio, i cibi saranno dorati uniformemente su tutti i lati. I pori si chiudono più velocemente e i cibi mantengono quindi tutto il loro succo. Collocare i cibi a una certa distanza tra loro. Arrostitire per 5–10 minuti ca. su 🔥🔥🔥, ridurre infine alla posizione 🔥 e lasciar grigliare fino a fine cottura.

Controllare sulla tabella dei tempi di cottura alla griglia i tempi corretti di cottura a fuoco lento, che possono variare molto secondo la grandezza, dello spessore e del tipo del taglio di carne.

Per non lasciare nulla al caso quando grigliate pezzi di una certa grandezza, vi consigliamo il «Gourmet Check» – lo strumento per misurare la temperatura in fase di cottura.

Per cibi che richiedono una cottura rapida come bistecche, salsicce, ecc.

Preriscaldare sulla posizione 🔥🔥🔥 per 10 minuti a coperchio chiuso. Arrostitire brevemente e in profondità i singoli pezzi di carne a coperchio aperto sulla posizione 🔥🔥🔥, disponendoli sul bordo della griglia. Al termine disporre la carne al centro della griglia, chiudere il coperchio, ridurre il calore al livello 🔥 e lasciar grigliare la carne fino a fine cottura. Oppure utilizzare la nostra piastra in ghisa.

Sulla piastra in ghisa



spargifiamma grande: posizione rovesciata
griglia: toglierla e sostituirla con la piastra in ghisa
coperchio: toglierlo
accessorio optional: piastra in ghisa

Ideale per cibi da cuocere alla griglia con un breve tempo di cottura a fuoco basso (bistecche, salsicce, ecc.), oltre che per crêpe e uova al tegamino, poiché il calore viene distribuito uniformemente chiudendo così subito i pori della carne.

Collocare la piastra in ghisa sull'imbuto (posizione vulcano) capovolto. Accendere il bruciatore, ruotare la manopola di regolazione del gas sulla posizione 🔥🔥🔥 e lasciar riscaldare la piastra in ghisa per ca. 10 minuti senza coperchio, prima di iniziare a grigliare.

sulla padella in ghisa (non adatto per il City Grill)

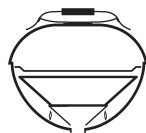


spargifiamma grande: posizione vulcano
griglia: toglierla e sostituirla con la padella universale
coperchio: toglierlo o aprirlo
accessorio opzionale: padella in ghisa

Collocare la padella in ghisa sull'imbuto. Accendere il bruciatore, ruotare la manopola di regolazione del gas sulla posizione 🔥🔥🔥 e lasciar riscaldare il grill (a coperchio chiuso) per ca. 10 minuti. Preparare le vostre pietanze secondo le vostre ricette personali.

Cottura

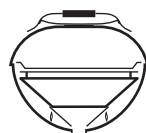
con la teglia per pizza



spargifiamma grande: posizione vulcano
griglia: posizione normale
coperchio: chiuso
accessorio opzionale: teglia per pizza

Preriscaldare sulla posizione 🔥🔥🔥 per 10–15 minuti. Collocare la teglia per pizza contenente la pizza, il pane o la torta sul grill e chiudere il coperchio. Cuocere ora sul livello 🔥 o seguendo i tempi di cottura indicati

con la pietra per pizza e pane (NON adatta per il City Grill)



spargifiamma grande: posizione vulcano
griglia: posizione normale
coperchio: chiuso
accessorio opzionale: pietra per pizza e pane

Posizionare la pietra per pizza e pane nel centro della griglia. Accendere il bruciatore e girare il regolatore del gas su 🔥🔥🔥. Prima di iniziare la cottura, riscaldare la pietra per ca. 15–20 minuti con il coperchio chiuso. Quindi procedere con la cottura impostando le temperature previste dalla ricetta: 🔥, 🔥🔥 o 🔥🔥🔥.

con la teglia per torta (NON adatta per il City Grill)



spargifiamma grande: posizione normale
griglia: posizione normale
coperchio: chiuso
accessorio opzionale: teglia per torta


Preriscaldare il grill sulla posizione 🔥🔥🔥 durante 10 minuti a coperchio chiuso. Posare la torta sulla teglia e chiudere il coperchio. Quindi procedere con la cottura impostando le temperature previste dalla ricetta: 🔥, 🔥🔥 o 🔥🔥🔥.

Cottura

con wok e relativo supporto (NON adatto per il City Grill)




spargifiamma grande: posizione vulcano
griglia: toglierla e sostituirla con il wok
coperchio: toglierlo o aprirlo
accessorio opzionale: wok e relativo supporto

Sistemare il supporto del wok sopra lo spargifiamma. Collocare il wok nel supporto. Accendere il bruciatore, girare il regolatore del gas sulla posizione  e riscaldare il wok senza coperchio prima di iniziare la preparazione di piatti cinesi o altri piatti orientali.

Con la padella universale

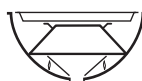


spargifiamma grande: posizione vulcano
griglia: toglierla e sostituirla con la padella universale
coperchio: toglierlo o aprirlo
accessorio opzionale: padella universale


Collocare la padella universale sull'imbuto. Accendere il bruciatore e girare il regolatore del gas su . Prima di iniziare la cottura, riscaldare la padella universale per ca. 10 minuti (senza coperchio). Procedere con la preparazione dei piatti seguendo le proprie ricette personali.

Cottura al gratin

Sulla padella in ghisa (NON adatta per il City Grill)

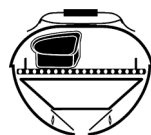


spargifiamma grande: posizione vulcano
griglia: toglierla e sostituirla con la padella universale
Deckel: toglierlo o aprirlo
accessorio opzionale: padella in ghisa


Collocare la padella in ghisa sull'imbuto. Accendere il bruciatore, ruotare la manopola di regolazione del gas sulla posizione  e lasciar riscaldare il grill (a coperchio chiuso) per ca. 10 minuti. Preparare le vostre pietanze secondo le vostre ricette personali.

Cuocere a vapore

Nel mezzaluna Gourmet (NON adatto per il City Grill)



Spargifiamma grande: posizione normale
griglia: posizione normale
coperchio: chiuso
accessorio opzionale: mezzaluna Gourmet

Preriscaldare il vostro grill sulla posizione  per 10 minuti a coperchio chiuso. Collocare il mezzaluna Gourmet sulla griglia. Preparare le vostre pietanze secondo le vostre ricette personali. Per ulteriori informazioni e consigli consultare il ricettario di OUTDOORCHEF!

Grigliare sulla piastra da grill supplementare

Preriscaldare il vostro grill a massima potenza («HI»)

per ca. 10 minuti. Posate il cibo sulla griglia e regolate la temperatura secondo le vostre esigenze («LO» fino «HI»).

Al termine della grigliata

1. Spostare il pulsante di regolazione del gas di ogni bruciatore su «OFF».
2. Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
3. Lasciar raffreddare completamente il grill e pulirlo.
4. Coprire il grill con l'apposito coperchio.

Pulizia

È richiesta solo una minima pulizia tra le fessure del grill, poiché la maggior parte dei grassi evaporano o vengono raccolti nei canali di scolo.

In caso di sporco più profondo, accendere il grill per circa 10 minuti alla massima potenza.

Per le parti restanti e per una pulizia più profonda, utilizzare il BBQ Cleaner da OUTDOORCHEF o una spugna di nylon e acqua saponata per eliminare tutti i residui.

IMPORTANTE: dopo ogni pulizia profonda, lasciare asciugare completamente il grill in posizione .

Piastra da grill supplementare del Venezia

È richiesta solo una minima pulizia tra le fessure del grill, poiché la maggior parte dei grassi evaporano o vengono raccolti nei canali di scolo. Per pulire l'imbuto e la griglia, utilizzare una spazzola per grill con denti in ottone (non con denti in acciaio). Togliere la griglia per poter pulire i bruciatori in ghisa. Finalmente potete togliere la vaschetta di raccolta per pulirla il BBQ Cleaner da OUTDOORCHEF.

Importante: In caso di utilizzo di detergenti c'è bisogno di lasciare asciugare il barbecue completamente. Per accelerare l'asciugamento, potete accendere il vostro barbecue e lasciarlo bruciare a massima potenza per qualche minuto.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilizzazione:

Si consiglia di portare guanti di protezione per proteggere le mani e preferibilmente anche degli occhiali di protezione. Nebulizzare accuratamente il detergente sul barbecue e sugli accessori in stato leggermente tiepido, lasciare agire per 15–30 min. Ripetere la nebulizzazione sulle superfici sporche e grasse, in seguito a ciò sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.

Manutenzione

Una costante manutenzione del vostro barbecue vi consentirà di averlo sempre efficiente. Controllare il tubo di aspirazione almeno due volte l'anno e comunque sempre dopo lunghi periodi di inutilizzo: ragni o altri insetti potrebbero ostruirne le aperture. Rimuo-

vere eventuali ostacoli che si sono creati nel tubo. Ogni tanto controllare e stringere le viti della struttura, che potrebbero essersi allentate durante gli spostamenti del barbecue su superfici non piane. Dopo un periodo di inutilizzo eseguire una prova della tenuta prima di riutilizzare il barbecue.

In caso di dubbio, contattate il proprio rivenditore autorizzato, oppure un tecnico della società fornitrice di gas. Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale ingrassare leggermente le parti metalliche per evitare che si corrodano. Dopo la stagione invernale e comunque almeno una volta durante la stagione, controllare la presenza di eventuali crepe, logorii, nodi o altri danni del tubo del gas. In caso di danno, SOSTITUIRE NECESSARIAMENTE il tubo del gas, come indicato nel manuale d'istruzioni.

Per poter godere il più a lungo possibile della bellezza e del valore del vostro grill, vi consigliamo di trattare tutte le parti in legno una volta l'anno con un olio per la cura del legno – questo tipo di trattamento previene la formazione di fioriture e di crepe.

Per prolungare la vita del vostro grill vi consigliamo di proteggerlo ulteriormente con l'uso dell'apposita copertura protettiva OUTDOORCHEF. Per evitare umidità all'interno della copertura, togliere la copertura dopo la pioggia e lasciarla asciugare.

Le coperture sono in vendita presso il vostro venditore di barbecue.

Eliminazione dei problemi

Il gas no si accende

- Controllate che la bombola di gas sia aperta.
- Controllate che la bombola del gas sia piena.
- Accertarsi che una scintilla stia saltando dall'elettrodo al bruciatore.

Assenza di scintilla

- Controllate che la batteria sia inserita correttamente
- La distanza massima fra il bruciatore e l'elettrodo dovrebbe essere compresa tra 5–8 millimetri.
- Assicurarvi che i cavi siano inseriti nell'accensione elettrica e nell'elettrodo e che siano fissati saldamente
- Inserire una nuova batteria (tipo AAA/1,5 volt) nell'accensione elettrica.

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

Condizioni di garanzia

1. Garanzia

L'acquisto di questo prodotto OUTDOORCHEF presso un rivenditore autorizzato comporta parimenti l'acquisizione, secondo le presenti disposizioni, di una

garanzia del produttore DKB Household Switzerland AG („DKB“) valida fino a un massimo di 3 anni.

La garanzia comprende esclusivamente imperfezioni, accertabili in seguito a un uso conforme alle specifiche imputabili a difetti di materiale o fabbricazione.

2. Istruzioni

Subito dopo l'acquisto del prodotto, verificarne la funzionalità e l'assenza di difetti. Nel caso in cui il prodotto acquistato presenti un difetto inaspettato, si prega di osservare la seguente procedura (garanzia bring-in):

- entro 30 giorni dall'individuazione del difetto, rivolgersi al proprio rivenditore* portando il prodotto o una parte dello stesso, la prova d'acquisto, il numero di serie e il codice dell'articolo**
- descrivere il caso mostrando il prodotto/la parte interessata o una foto relativa
- dopo l'esame del difetto da parte del rivenditore o di DKB, si applica la garanzia come da paragrafo 3 (fatto salvo l'eventuale addebito dei costi di trasporto e spedizione all'acquirente privato)

3. Copertura della garanzia

La garanzia del produttore concessa da DKB è valida a decorrere dalla data di acquisto e per l'acquirente privato originale. La garanzia è valida solo dietro presentazione dello scontrino d'acquisto originale.

DKB, a sua esclusiva discrezione, si riserva la facoltà di stabilire se provvedere alla riparazione, alla sostituzione delle parti difettose, alla sostituzione del prodotto o, qualora le funzionalità dello stesso non risultassero pregiudicate, alla riduzione del prezzo. Le clausole di garanzia escludono la possibilità di recesso dal contratto di acquisto. Durante il tempo necessario per la riparazione, non viene fornito alcun prodotto in sostituzione.

Le prestazioni di garanzia non comportano né la proroga né il nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite sono da considerarsi proprietà di DKB. L'eventuale sostituzione del prodotto determina il rinnovo del periodo di garanzia.

I termini di garanzia corrispondono a:

- 3 anni per il contenitore sferico smaltato (fondo e coperchio), contro la formazione di ruggine
- 3 anni per il grill di cottura smaltato, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 3 anni per le parti in acciaio, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 2 anni per qualunque altro difetto di produzione o materiale

- La garanzia per danni allo smalto è riconosciuta esclusivamente previa comunicazione entro 30 giorni dalla data di acquisto. Si applica esclusivamente a nuovi apparecchi non ancora utilizzati.

4. Limitazioni

In base alle presenti disposizioni, nessuna imperfezione ovvero nessun difetto materiale o di fabbricazione dà luogo a un intervento in garanzia nei seguenti casi:

- normale usura durante l'uso conforme
- difetti e/o danni derivanti da uso erraneo, improprio o non conforme, nonché da installazione, montaggio o tentativi di riparazione non corretti a opera di personale non autorizzato
- difetti e/o danni derivanti dal mancato rispetto del manuale d'uso o delle istruzioni d'uso e manutenzione (ad esempio, danni occorsi a seguito di montaggio o pulizia impropri delle superfici smaltate dell'imbuto o del grill di cottura, mancata esecuzione del controllo di tenuta e così via)
- irregolarità, differenze cromatiche dello smalto nonché piccole imperfezioni (ad esempio, difetti di produzione quali punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sul sistema di sospensione)
- scolorimento e danni al prodotto (ad es. la superficie cromatica) dovuti all'azione degli agenti atmosferici (inclusa la grandine), posizionamento inadeguato del prodotto (in luogo non riparato) o impiego inappropriato di agenti chimici
- formazione di ruggine e corrosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici o a un uso improprio di sostanze chimiche
- imperfezioni che non pregiudicano esplicitamente il corretto uso o la funzionalità del prodotto
- in generale su parti usurabili quali grill di cottura, imbuto, bruciatore, termometro, accendigas, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore di pressione del gas e batteria, elemento riscaldante, riflettore, pellicola protettiva in alluminio o braciere
- difetti e/o danni dovuti a modifiche, uso per uno scopo improprio o danneggiamento intenzionale
- difetti e/o danni dovuti a interventi di manutenzione e riparazione impropri
- difetti e/o danni dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- difetti e/o danni dovuti al trasporto originario
- difetti e/o danni dovuti a cause di forza maggiore
- difetti e/o danni dovuti a usura derivanti da uso professionale (hotel, gastronomia, eventi e così via).

DKB declina qualunque altra richiesta non compresa nelle disposizioni di garanzia espressamente citate avanzata dal cliente, a meno che vi sia un obbligo o una responsabilità legale. In particolare ciò è valido nei riguardi di eventuali richieste di indennizzo dovuto a non conformità, danni dovuti a difetti o relativi al trasporto o mancato guadagno non dichiarati al rivenditore entro il termine di 30 giorni dalla ricezione del prodotto.

I prodotti di OUTDOORCHEF sono aggiornati costantemente. Pertanto, non si escludono modifiche del prodotto senza preavviso.

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è proprietà della società indicata di seguito:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zurigo – Svizzera
www.dkbrands.com

* L'elenco dei rivenditori è disponibile nel nostro sito web, all'indirizzo www.outdoorchef.com.

** Il numero di serie e il codice articolo sono reperibili sull'apposito adesivo del grill (vedere in proposito il Manuale d'uso del prodotto)

Informazioni tecniche

Ascona, Montreux, Paris, Roma, , Venezia, Geneva

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 bruciatore piccolo	0.55 mm/marcatura BF
Ugello bruciatore grande	1.47 mm/marcatura BT
50 mbar	
Ugello bruciatore piccolo	0.48 mm/marcatura AF
Ugello bruciatore grande	1.27 mm/marcatura AT
Pressione del gas	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg, Propano max. 10.5 kg

Leon

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	8.50 KW
Consumo	612 g/h
Iniettore 28–30/37 mbar	1.47 mm/marcatura: BT
Iniettore 50 mbar	1.27 mm/marcatura: AT
Pressione	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bombola raccomandata	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	5.40 KW
Consumo	389 g/h
Iniettore 28–30/37 mbar	1.15 mm/marcatura: BN
Iniettore 50 mbar	1.02 mm/marcatura: AN
Pressione	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Bombola raccomandata	Butano max. 13 kg / Propano max. 10.5 kg

City Gas

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	4.30 KW
Consumo	315 g/h
Iniettore 28–30/37 mbar	1.02 mm/marcatura: BL

Iniettore 50 mbar	0.88 mm/marcatura: AH
Pressione	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bombola raccomandata	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

Piastrina laterale

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	3.8 KW
Consumo	276 g/h
Iniettore 28–30/37 mbar	0.98 mm/marcatura: BK
Iniettore 50 mbar	0.85 mm/marcatura: AG
Pressione	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Piastra supplementare da Venezia

CE	0063BT3928
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	8.6 KW
Consumo	630 g/h
Iniettore 28–30/37 mbar	0.90 mm/marcatura: BK
Iniettore 50 mbar	0.80 mm/marcatura: AG

Categoria

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

Iniezione elettronica

Usare batterie del tipo AAA/1.5 Volt

Informazione per il uso del termometro

È possibile una tolleranza del +/- 10%.

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

Tabella dei tempi di cottura alla griglia

Preparazione di pezzi di carne, pesce o pollame di una certa grandezza (grande imbuto o spargifiamma nella posizione normale, a coperchio chiuso, accessorio necessario: griglia)

IMPORTANTE: secondo lo spessore e la forma del taglio di carne, i tempi di cottura indicati possono variare +/- da 10 a 20 minuti.

Tempo di cottura per un pezzo di 1 kg ca.

Fiamma al minimo (da 200 a 220 °C ca.)

Arrosto di capocollo di maiale	45–60 minuti
Carrè di maiale arrosto	25–35 minuti
Filetto di maiale	15–25 minuti
Arrosto di vitello	40–55 minuti
Reale di vitello	55–70 minuti
Entrecôte di manzo	20–40 minuti
Costata di manzo	30–40 minuti
Filetto di manzo	12–25 minuti
Cotolette di agnello (cadauna)	25–35 minuti
Cosciotto d'agnello	30–45 minuti
Costolette di agnello	10–20 minuti
Pollo	45–60 minuti
Insaccato di pasta di wurstel	30–45 minuti

Entrecôte di cervo	30–40 minuti
Costolette di capriolo (disossate)	10–20 minuti
Salmone	10–20 minuti

Piatti da preparare sulla piastra in ghisa smaltata (grande imbuto o spargifiamma nella posizione vulcano, senza coperchio o coperchio aperto)

Cotolette, hamburger	8–12 minuti
Medaglioni di filetto, bistecche, petto di pollo	5–10 minuti
Salsicce alla griglia	8–10 minuti
Gamberoni giganti	3–6 minuti
Pesci interi	7–12 minuti
Filetto di pesce al cartoccio	3–5 minuti
Verdura, frutta	5–10 minuti
Champignon	3–5 minuti

Piatti alla griglia

(grande imbuto o spargifiamma in posizione normale, a coperchio chiuso)

Patate al cartoccio (di media grandezza)	30–40 minuti
Pannocchie di mais al cartoccio	20–30 minuti
Pomodori	8–10 minuti
Verdure tenere	15–25 minuti
Ananas intero	25–35 minuti
Gratin di patate in teglia	25–40 minuti
Cake	45–60 minuti
Dolci a base di formaggio o di frutta	40–60 minuti

Preparazioni nella padella universale

(grande imbuto o spargifiamma in posizione vulcano, con possibilità di tenere o togliere il coperchio)

Risotto	secondo le istruzioni riportate sulla confezione
Polenta	secondo le istruzioni riportate sulla confezione
Padellata di verdure	15–20 minuti
Piatti misti (a base di frutta, verdura, ecc.)	15–30 minuti

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

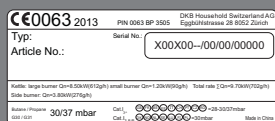
Istruzioni per l'uso barbecue sferici a gas
2012_Art-Nr. 19.110.26



BARBACOA REDONDA DE GAS

Guía del usuario

IMPORTANTE: Primeramente anote el número de serie de su barbacoa de gas que aparece en el dorso de este manual de instrucciones. Según el modelo de barbacoa, encontrará el número en el adhesivo de identificación que se encuentra en el soporte de la barbacoa o en la base. Es muy importante conservar el número de serie para la tramitación de cualquier consulta, para pedir piezas de recambio y para poder recurrir a la garantía del producto si se diera el caso. Conserve el manual de instrucciones en un lugar seguro. Contiene información importante referente a la seguridad, funcionamiento y mantenimiento.



Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas OUTDOORCHEF.

Importante para su seguridad

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

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

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

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

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

Bombonas de gas

Las bombonas de gas se colocan sobre la placa base y su peso de carga nunca deberá sobrepasar un máximo de 7,5 kg. Coloque la bombona en el lugar previsto para ello; consulte las instrucciones. Para fijarlas se emplea la correa suministrada con el producto. Cuide de que no haya pérdidas en las uniones rosca-

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

Consejos de seguridad

Utilice la barbacoa según las «instrucciones de encendido y de funcionamiento».

- La barbacoa sólo se puede utilizar al aire libre.
- No deje nunca la barbacoa desatendida durante su uso.
- Cuando utilice la barbacoa, nunca la ponga en un lugar cubierto.
- AVISO: durante el uso, algunas partes se calientan mucho.
- Cuando esté en funcionamiento, mantenga a los niños fuera del alcance de la barbacoa.
- No empuje los equipos con ruedas por superficies irregulares ni descansillos.
- Mantenga el material inflamable a una cierta distancia de la barbacoa.
- No mueva la barbacoa mientras la está utilizando.
- Cuando utilice la barbacoa, lleve guantes protectores o unos mitones de mangas largas (disponible en su distribuidor).
- Cierre el suministro de gas después de utilizar tanto la barbacoa como la botella de gas.
- Cuando cambie la botella de gas, asegúrese de que está cerrado el suministro de gas de la barbacoa y de la bombona de gas y de que no haya material combustible cerca.
- Después de haber cambiado la botella de gas, realice una prueba para asegurarse de que no hay ninguna fuga.
- Si cree que hay una fuga de gas, apague inmediatamente la barbacoa y la botella de gas y llame a un especialista para que revise los conectores.
- Si el tubo está dañado o estropeado, cámbielo inmediatamente. El tubo debe mantenerse recto en todo momento. Asegúrese de que no se dobla ni se tuerce. Recuerde que debe cerrar el suministro de gas de la barbacoa y de la bombona de gas antes de quitar el tubo.
- OUTDOORCHEF recomienda que el tubo y el regulador del gas se cambien cada dos o tres años.
- Asegúrese de que la ventilación del aire en la tapa de la barbacoa y la base no se obstruya en ningún momento.
- **IMPORTANTE:** asegúrese de que el tubo de gas esté a cierta distancia de las superficies calientes de la barbacoa y de que no esté torcido o doblado.
- No cambie o modifique ninguno de los componentes o ajustes de la barbacoa.

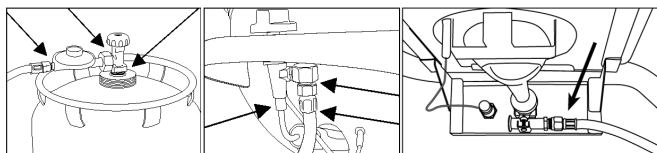
- Importante: asegúrese de que se utiliza el regulador correcto: 28 mbar Butano (no se suministra pero está disponible a nivel local), 37 mbar fijados (no ajustables), Propano (no se suministra pero está disponible a nivel local).
- En caso de que la barbacoa no funcione a la potencia máxima y sospeche que hay alguna obstrucción en el conducto del gas, diríjase a su suministrador/ técnico del gas habitual.
- Sólo utilice la barbacoa en una superficie firme, segura y no inflamable.
- Nunca guarde la barbacoa cerca de líquidos o materiales inflamables.
- Evite un golpe de temperatura sobre la plancha si utiliza plancha de granito.
- No utilice gas natural. Utilice sólo gas Butano o Propano embotellado.
- La bombona de gas se debe almacenar en un lugar abierto y ventilado, fuera del alcance de los niños.
- Nunca guarde la bombona de gas (vacía o llena) en casa.

Prueba de fugas

ATENCIÓN: No utilice ni permita fuentes de ignición en el área, mientras esté comprobando si hay fugas. ¡Esto incluye fumar! ¡Nunca compruebe si hay fugas de gas con una cerilla encendida o una llama abierta! Siempre realice estas pruebas al aire libre.

1. Asegúrese de que el botón de control está en la posición «OFF».
2. Abra la válvula de la bombona de gas y compruebe todas las conexiones de gas limpiando el sistema de suministro de gas con una solución 50/50 de jabón líquido y agua.
3. Observe si hay burbujas o sople en la solución de jabón para saber si existe alguna fuga. **¡IMPORTANTE!** No se puede utilizar la barbacoa hasta que se reparen la(s) fuga(s). Cierre el suministro de gas de la bombona de gas.
4. La(s) fuga(s) se repara(n) al ajustar las juntas, si es posible, o al reemplazar las partes defectuosas recomendadas por el distribuidor de la barbacoa.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si las fugas persisten, póngase en contacto con un especialista.

NOTA: realice una prueba de fugas cada vez que se conecte o reemplace el suministro de gas y cada año cuando utilice por primera vez la barbacoa tras una temporada.



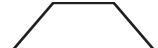
Explicaciones de los símbolos sobre el panel de control

Posiciones de embudo únicamente en la consola de mandos de la esfera

Posiciones del embudo/cono



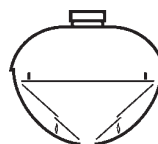
Posición normal



Posición volcán



asar sin tapa



asar con la tapa colocada

Graduación de la temperatura



temperatura mínima LOW





temperatura media MEDIUM





temperatura máxima HIGH



Sistema de quemadores de la esfera

Modelos con un quemador circular



Los quemadores circulares alcanzan desde la temperatura máxima en la posición  hasta la mínima en la posición .

Modelos con dos quemadores circulares

El quemador más grande alcanza la potencia máxima en la posición  y la mínima en la posición . Se aconseja esta temperatura para cocción a temperatura media-alta.


El quemador pequeño está pensado para cocinar a temperaturas más bajas y permite solamente una regulación mínima. La diferencia entre  y  es mínima y poco visible. Alcanza una temperatura entre 100 a 120°C.

Sistema de quemadores de la superficie de parrilla adicional



Ambos quemadores son idénticos; en el nivel  se alcanza la potencia máxima, en el nivel  la potencia mínima. El dispositivo está diseñado para emplearse en un rango de temperatura de medio a alto.



Antes de utilizar la barbacoa por primera vez

1. Limpie todas las piezas que vayan a estar en contacto directo con los alimentos.

2. Realice una prueba antifugas de gas tal y como se indica en el apartado «Prueba de fugas». Realice esta prueba aunque haya recibido su barbacoa redonda de gas ya montada por el comerciante.
3. Caliente la barbacoa durante 20–25 minutos en la posición .


Instrucciones de encendido de los quemadores circulares

1. Asegúrese que todas las conexiones entre tubo de gas, regulador de presión de gas y botella de gas estén atornilladas fijamente. (Proceda según las instrucciones en «Prueba de fugas».)
2. Retire la tapa de la parrilla o abra la tapa en el modelo de tapa con bisagra. **ATENCIÓN: Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada**
3. **Abra la alimentación de gas de la botella.**
 - 4a. *En modelos con botón rojo de encendido:* Oprima el botón regulador de gas y gírelo en dirección contraria a la de las manecillas del reloj, a la posición . Accione repetidamente el botón rojo.
 - 4b. *Modelos con doble hornilla y botón de encendido separado:* Presione el botón regulador del gas del quemador pequeño (botón izquierdo) y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de potencia . Presione el botón negro de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
- o


Presione el botón regulador del gas del quemador grande y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de potencia . Presione el botón negro de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
- 4c. *Modelos con doble hornilla sin botón de encendido separado:* Presione el botón regulador del gas del quemador grande y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de potencia . Mantenga presionado el botón negro regulador del gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
5. Si el quemador no prende, coloque el botón regulador de gas en «OFF» y deje transcurrir 2 minutos, para que pueda escapar el gas que no se quemó. A continuación repita el punto 4.
6. Si la barbacoa enciende tras tres intentos, por favor acuda al capítulo «Problemas de encendido» para ver que sucede.

Instrucciones de encendido del modelo City Gas

1. Asegúrese que todas las conexiones entre el tubo del gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén atornilladas fijamente. (Proceda según las instrucciones en «Prueba de fugas».)

2. Abra la tapa del quemador lateral. **ATENCIÓN: Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.**
3. Abra la alimentación de gas en la botella.
4. Pulse el mando de control del gas y gírelo en dirección contraria a la de las manecillas del reloj, a la posición . Accione repetidamente el botón rojo.
5. Si el quemador no prende, coloque el botón regulador de gas en «OFF» y deje transcurrir 2 minutos, para que pueda escapar el gas que no se quemó. A continuación repita el punto 4.
6. Si la barbacoa o el quemador lateral no se encienden después de tres intentos, por favor, consulte el capítulo «Problemas de encendido» para ver qué sucede.
7. ¡Cierre la tapa sólo después de que el quemador lateral se haya enfriado!

Superficie de parrilla adicional en el modelo Venezia


1. Asegúrese que todas las conexiones entre el tubo del gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén atornilladas fijamente. (Proceda según las instrucciones en «Prueba de fugas».)
2. Retire de la superficie de parrilla adicional la cubierta de granito y colóquela bajo el estante lateral, introduciéndola en el soporte previsto para ello. **ATENCIÓN: Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada. Cubierta de granito.**
3. Abra la alimentación de gas en la botella.
4. Pulse el botón regulador de gas derecho o izquierdo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel . Presione el botón de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y prenda el gas.
5. Si el quemador no prende, coloque el botón regulador de gas en «OFF» y deje transcurrir 2 minutos, para que pueda escapar el gas que no se quemó. A continuación repita el punto 4.
6. Si no fuera posible poner en funcionamiento los quemadores de la superficie de parrilla adicional tras 3 intentos, compruebe las posibles causas (tal como se describe en el apartado «Fehlerbehebung» / «Corrección de errores»).
7. Para poner en marcha el segundo quemador, siga lo indicado en el paso 4.
8. Vuelva a cubrir con la placa de granito la superficie adicional únicamente cuando se haya enfriado por completo.

Cocinar a la parrilla en la esfera

Tan fácil como:

1. Elija la técnica de barbacoa, de asado, cocción u horneado con la posición de deflector correcta (deflector grande) y elija los accesorios correspondientes. **ATENCIÓN: Mientras se esté asando en**

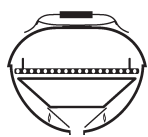
la barbacoa, sólo se podrá modificar la posición del deflector con guantes refractarios.

2. Precalentar durante 10 minutos en la posición  con la tapa puesta.
3. Poner la comida en la parrilla, colocar de nuevo la tapa y esperar hasta que la comida esté lista. (Consulte la tabla con los tiempos de cocción de la barbacoa.)
4. Situar el botón de control de gas en la posición «OFF» y cerrar el suministro de gas de la botella.

A continuación, le indicamos las diferentes posiciones del deflector y las opciones de accesorios posibles.




Asar a la parrilla, asar y cocer

en la parrilla



deflector grande: posición normal
parrilla: posición estándar
tapa: puesta




Para piezas de asado o pollos enteros

Ponga un poco de aceite de oliva o girasol en la parrilla. Precaliente en la posición  durante 5 minutos con la tapa puesta. Su comida se está cocinando. No hay ninguna necesidad de dar la vuelta a la comida o de usar un rustidor, ya que el sistema de barbacoa Funnel cocina la comida de forma rápida y completa al distribuir de manera uniforme el calor de arriba y el de abajo. Tan solo ponga la comida en la parrilla precalentada, vuelva a colocar inmediatamente la tapa y deje que el Funnel haga su trabajo. Al dejar la tapa puesta, su comida se está cocinando de manera continua y tendrá un sabor más gustoso, pues de esta manera se conservan la mayoría de los jugos. Asar de 5 a 10 minutos en la posición , y, finalmente, baje la potencia a la posición  y deje que se ase bien.

Mire la tabla de tiempos de asado para ver los tiempos de calentamiento, ya que éstos varían mucho dependiendo del tamaño, grosor y tipo de la pieza de carne.

Para no olvidarse por casualidad de las piezas grandes, recomendamos el «Gourmet Check» – un medidor de temperatura central.

Para asados cortos, como filetes, salchichas, etc.


Precaliente la barbacoa en la posición  durante 10 minutos con la tapa puesta. Ase la pieza de asado con la tapa retirada en la posición  en torno a la parrilla de la barbacoa, poco tiempo pero intensamente. Finalmente coloque la carne en el centro de la barbacoa, cierre la tapa, bajando la potencia a la posición  dejando que la carne se ase completa-

mente. O utilice nuestra plancha de hierro fundido.
En la plancha de hierro fundido



deflector grande: posición de volcán
Parrilla: quítela, sustituyéndola por la plancha de hierro fundido
Tapa: abierta
Accesorios opcionales: plancha de hierro fundido


Es ideal para un buen asado corto de tiempo (filetes, salchichas, etc.), así como para crepes y huevos fritos, ya que distribuye homogéneamente el calor y de esta manera, en la carne, se cierran inmediatamente los poros.

Coloque la plancha de hierro fundido untada sobre el deflector dado la vuelta. Encienda el quemador, girando el botón de regulación del gas hasta la posición , dejando que la plancha de hierro fundido se caliente aprox. 10 minutos con la tapa cerrada, antes de comenzar a cocinar.

*En la sartén de hierro fundido
(NO apta para la City Grill)*



deflector grande: posición de volcán
Parrilla: quítela, sustituyéndola por la sartén universal
Tapa: abierta
Accesorios opcionales: sartén de hierro fundido



Ponga la sartén de hierro fundido sobre el cono. Encienda los quemadores y ponga el mando en la posición . Coloque la sartén de hierro fundido y deje que la barbacoa se caliente durante unos 10 min. (cerrando la tapa). De su toque culinario personal a los alimentos en su preparación con especias y condimentos.

Hornear

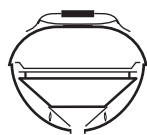
con la piedra para pizza



deflector grande: posición normal
parrilla: posición estándar
tapa: puesta
accesorios opcionales: piedra para pizza

Precaliente en la posición  durante 10 a 15 minutos. Ponga la piedra para pizza con la pizza, el pan o el pastel sobre la barbacoa, y coloque la tapa. Hornee ahora el producto en la posición  o según la temperatura previa.

Con la piedra para pizzas y panes
(NO apta para la City Grill)



deflector grande: posición normal
parrilla: posición estándar
tapa: puesta
accesorios opcionales: piedra para pizzas y panes

Coloque la piedra para pizza y pan en el centro de la parrilla. Encienda el quemador y gire el botón regulador de gas a la posición . Antes de comenzar a hornear, caliente la piedra durante 15 ó 20 minutos con la tapa colocada. Hornee luego de acuerdo con la temperatura de su receta usando la graduación que corresponda: , ó .

con la tartera (recipiente para pasteles)
(NO apta para la City Grill)



deflector grande: posición normal
Parrilla: posición estándar
Tapa: cerrada
Accesorios opcionales: tartera

Ponga el mando en la posición durante 10 minutos con la tapa cerrada. Ponga el pastel en la barbacoa y cierre la tapa. Cocine el pastel siguiendo las indicaciones de temperatura de su receta en la posición , ó .

Cocer

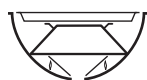
En el wok y soporte de wok
(NO apto para la City Grill)



deflector grande: posición de volcán
parrilla: quítela, sustituyéndola por el wok y soporte de wok
tapa: abierta
accesorios opcionales: wok y soporte de wok

El wok opcional y el soporte del wok constituyen un accesorio excelente para hacer cocina china y otros platos orientales. Ponga el soporte del wok proporcionado junto con el wok sobre el embudo invertido. Ponga el wok dentro y precaliente en la posición con la tapa levantada o quitada.

en la sartén universal



deflector grande: posición de volcán
parrilla: quítela, sustituyéndola con la sartén universal
tapa: abierta
accesorios opcionales: sartén universal

Coloque la sartén universal sobre el embudo. Encienda el quemador y gire el botón regulador de gas a la posición . Antes de comenzar con la cocción, caliente la sartén universal durante unos 10 minutos (con la tapa cerrada).

Vea la preparación de los platos en su colección personal de recetas.

Cocinar y gratinar

En la sartén de hierro fundido
(NO apta para City Grill)

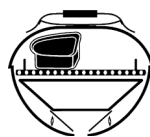


deflector grande: posición de volcán
parrilla: quítela, sustituyéndola con la sartén universal
tapa: abierta
accesorios opcionales: sartén de hierro fundido

Precalente en la posición durante 10 a 15 minutos. Ponga la piedra para pizza con la pizza, el pan o el pastel sobre la barbacoa, y coloque la tapa. Hornee ahora el producto en la posición o según la temperatura previa.

Cocinar y estofar

En el Gourmet Luneta (medialuna-gourmet)
(NO apto para City Grill)



deflector grande: posición normal
parrilla: posición normal
tapa: cerrada
accesorios opcionales: Gourmet Luneta

Ponga la barbacoa durante unos 10 minutos en la posición con la tapa cerrada. Coloque el Gourmet Luneta sobre la parrilla. Introduzca los alimentos y condiméntelos según su gusto personal.

Encontrará más información, sugerencias y trucos en los libros de cocina de OUTDOORCHEF.

Cocinar a la parrilla sobre la superficie adicional

Precalente la parrilla a toda potencia («HI») durante unos 10 minutos. Coloque la parrillada sobre la rejilla y regule la temperatura según desee (de «LO» a «HI»).

Después de cocinar

1. Gire el mando del gas hasta la posición «OFF».
2. Cierre el suministro de gas desde la bombona (gire en sentido horario).




3. Dejar que la barbacoa se enfríe completamente para poder limpiarla.
4. Cubra la barbacoa con su correspondiente funda.

Limpieza

No es necesario realizar una limpieza a fondo entre cada uso, ya que la mayor parte de la grasa se evapora o se drena a través de la bandeja.

No obstante, si se acumula mucha grasa, caliente la barbacoa a potencia máxima y deje que se vaya evaporando durante 10 minutos aproximadamente. Para limpiar la parrilla y los conos utilice un cepillo metálico específico para la limpieza de la barbacoa (no utilice cepillos de acero).

Para una limpieza más profunda en el resto de piezas, utilice el limpiador del BBQ de OUTDOORCHEF o una esponja de nailon y agua con jabón para eliminar todos los restos sueltos.

IMPORTANTE: Después de lavar la parrilla con limpiadores, deje que se seque la barbacoa completamente calentándola en la posición   .

Superficie de parrilla adicional en el modelo Venezia

Se requiere tan solo una limpieza muy reducida entre una parrillada y otra, ya que la grasa o bien se evapora en su mayor parte, o bien va a parar a la bandeja colectora. Para limpiar la rejilla, emplee un cepillo de parrillas con cerdas de latón (no emplear cerdas de acero). Retire la rejilla y limpie los quemadores de hierro de fundición. Para acabar, puede extraer la bandeja colectora y limpiarla utilice el limpiador del BBQ de OUTDOORCHEF.

Importante: Cuando emplee algún detergente para la limpieza, es preciso que a continuación deje que la parrilla se seque muy bien. Para acelerar el proceso de secado, puede conectar la parrilla y dejarla quemar por espacio de algunos minutos en el nivel máximo de potencia.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Uso:

Para la protección de sus manos, debe llevar guantes e incluso gafas protectoras. Pulverice la barbacoa o los accesorios mientras esté templada, antes de que se enfríe completamente. Deje reposar unos 15–30 minutos. Vuelva a pulverizar las superficies con suciedad más incrustada, enjuague con agua y a continuación seque la barbacoa o los accesorios.

Mantenimiento periódico

El cuidado periódico de su barbacoa le ayudará a mantenerla en perfecto funcionamiento durante más tiempo. Inspeccione los tubos venturi por lo menos dos veces al año, y siempre después de un largo periodo de tiempo de almacenamiento: arañas y otros insectos podrían obstruirlos con telarañas. Quite todas las obstrucciones.

De vez en cuando, inspeccione y reapriete todos los tornillos, pues al mover la barbacoa es posible que algunas piezas se aflojen. Después de un período sin ser utilizada la barbacoa debe hacer una prueba de fugas antes de volver a ponerla en marcha. Si tiene alguna duda consulte a su proveedor habitual de gas o donde haya adquirido usted la barbacoa. Antes de guardar su barbacoa por un período largo unte con grasa las partes metálicas para prevenir la corrosión. Después del almacenamiento durante el invierno y también cuando esté utilizando su barbacoa compruebe el estado del tubo del gas, que no esté doblado o tenga alguna fuga o toque alguna parte caliente de la barbacoa. De tener algún problema reemplácelo de inmediato tal como se describe en el Manual.

Para poder mantener el buen aspecto y el valor de su barbacoa durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que una vez al año aplique un aceite para maderas en todas las piezas componentes que sean de madera, este producto actúa evitando que se abra o agriete la madera.

Para aumentar la vida útil de la parrilla recomendamos protegerla de la intemperie con una funda adecuada de OUTDOORCHEF una vez enfriada por completo la parrilla. Para evitar que se condense la humedad retire la tapa protectora cuando haya llovido.

Las tapas protectoras se pueden adquirir a través de su distribuidor de parrillas.

Incidencias

El gas no se enciende

- Compruebe si tiene el gas abierto.
- Compruebe si la botella tiene gas.
- Compruebe que hay chispa y que salta del electrodo.

No hay chispa

- Asegúrese de que la pila esté correctamente puesta (para barbacoas con encendido eléctrico).
- La distancia entre el quemador y el electrodo debe ser de entre 5 y 8 mm.
- Asegúrese que los cables estén enchufados correctamente en el encendido eléctrico y en el electrodo

- Ponga una nueva batería (tipo AAA LR03) de 1,5 voltios en el encendido eléctrico (en barbacoas con encendido eléctrico). Introduzca primero el polo negativo de la batería.

Si a pesar de todo no consiguiera poner en marcha la barbacoa, acuda a su proveedor.

Disposiciones de garantía

1. Garantía

Con la compra de su producto OUTDOORCHEF en un comercio autorizado, usted ha adquirido una garantía del fabricante DKB Household Switzerland AG («DKB») de hasta 3 años conforme a las siguientes disposiciones.

La garantía cubre exclusivamente, con un uso adecuado del producto, la reparación de daños cuyo origen sean defectos demostrables del material o de fabricación.

2. Modo de proceder

Compruebe inmediatamente tras la recepción del producto si presenta defectos y si funciona correctamente. Le rogamos que en caso de que el producto adquirido presente un defecto inesperado, proceda de la siguiente manera (garantía «en punto de servicio»):

- En un plazo de 30 días tras la detección del defecto, diríjase al distribuidor* con el producto o la pieza del producto, el recibo de su compra, el número de serie y el número de referencia del artículo**
- Exponga la situación mostrando el producto o la pieza que es motivo de queja o bien una foto
- Una vez que el distribuidor o DKB hayan verificado el defecto, se procederá a la prestación gratuita de garantía conforme al apartado 3 (sin perjuicio de que los costes de transporte y envío corran a cuenta del primer comprador particular)

3. Extensión de la garantía

La garantía del fabricante DKB para el primer comprador particular tiene un periodo de vigencia que entra en vigor a partir de la fecha de venta. La garantía solo tendrá validez si se aporta el recibo de compra original.

DKB decidirá libremente la forma de la prestación de garantía consistente en la reparación, la sustitución de las piezas defectuosas, el cambio del producto o, si es imposible mejorar el funcionamiento del mismo, la reducción del precio. Queda excluido el desistimiento del contrato de compra por motivos de garantía. Se excluye igualmente el derecho a un producto de sustitución mientras se esté reparando el producto adquirido.

La ejecución de la garantía no da lugar ni a una prolongación ni a un nuevo comienzo del periodo de garantía. Las piezas sustituidas pasan a ser propiedad de DKB. En caso de que se cambie el producto entero,

el periodo de garantía comienza de nuevo.

Los periodos de vigencia de la garantía son los siguientes:

- 3 años para el recipiente esférico esmaltado (base inferior y tapa) en caso de oxidarse por completo
- 3 años para la parrilla esmaltada en caso de oxidarse por completo o fundirse
- 3 años para todas las piezas de acero fino en caso de oxidarse por completo o fundirse
- 2 años para el resto de defectos de fabricación o de material
- La garantía por daños en el esmaltado solo está asegurada dentro de un periodo de reclamación de 30 días a partir de la fecha de compra. Solo tendrá vigencia para los aparatos nuevos que aún no hayan sido utilizados.

4. Exclusión

No se entenderán como defectos, es decir, fallos de fabricación o material de acuerdo con las presentes disposiciones, y no conllevarán derecho a garantía los supuestos siguientes:

- Desgaste normal con un uso adecuado.
- Defectos y/o deterioros debidos a un uso no adecuado o no conforme a la finalidad, o debidos a la instalación, montaje o reparaciones efectuados por personas no autorizadas.
- Defectos y/o deterioros debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o de las instrucciones de servicio/mantenimiento (como por ejemplo, daños provocados por el montaje o limpieza inadecuados de la superficie esmaltada del embudo o la parrilla, la no realización del test de fugas de gas, etc.).
- Irregularidades, diferencias del color del esmaltado, así como defectos mínimos (como por ejemplo, punteado en el borde inferior de la tapa o piezas en suspensión debidos a procesos de fabricación).
- Cambios en el color y daños en el producto (p. ej. superficies con defectos de color) debidos a influencias climáticas (como granizo), almacenamiento inadecuado (a la intemperie) del producto o por el uso indebido de sustancias químicas.
- La formación de óxido y corrosión por exposición a la intemperie o uso indebido de sustancias químicas.
- Defectos que no limiten de forma manifiesta la utilización o el uso del producto de acuerdo con su finalidad.
- En general, el desgaste de piezas expuestas a ello como parrillas, embudos, quemadores, termómetros, encendido, electrodos, cables de encendido, tubos de gas, reguladores de la presión del gas, baterías, elementos térmicos, reflectores, protec-

- ciones de aluminio o rejillas para carbón.
- Defectos y/o deterioros debidos a la realización de modificaciones, a la utilización para fines inadecuados o a deterioros deliberados.
- Defectos y/o deterioros debidos a trabajos de mantenimiento o reparación inadecuados.
- Defectos y/o deterioros debidos a la no ejecución de un mantenimiento de rutina.
- Defectos y/o deterioros originados en el transporte original.
- Defectos y/o deterioros debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o deterioros debidos al desgaste por utilización profesional (hostelería, gastronomía, eventos, etc.).

DKB excluye expresamente otras reclamaciones del cliente que excedan los supuestos especificados en estas disposiciones de garantía, siempre que no exista una obligación o responsabilidad legal obligatoria. Esto aplicará en particular respecto a las reclamaciones de indemnización por daños ocasionados por incumplimiento, indemnización por perjuicio secundario, lucro cesante y daños de transporte que no hayan sido notificados dentro del plazo de 30 días tras la recepción del producto del distribuidor.

Los productos OUTDOORCHEF están en proceso de mejora continua. Por tanto, se pueden llevar a cabo modificaciones sin aviso previo.

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente empresa:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suiza
www.dkbrands.com

* En nuestra página web, www.outdoorchef.com, puede ver la acreditación de distribuidor.

** Los números de serie y las referencias de los artículos figuran en las etiquetas de datos de las barbacoas (consultar a este respecto las instrucciones de uso del producto)

Información técnica

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potencia	
– quemador pequeño	1.20 KW
– quemador grande	8.50 KW
Consumo de gas	702 g/h

28–30/37 mbar	
Boca del quemador pequeño	0.55 mm/ marca BF
Boca del quemador grande	1.47 mm/ marca BT
50 mbar	
Boca del quemador pequeño	0.48 mm/ marca AF
Boca del quemador grande	1.27 mm/ marca AT
Presión de gas	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Bombonas de gas recomendadas	Butano máx. 13 kg, Propano máx. 10,5 kg

Leon

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Consumo calorífico máx.	8.50 KW
Consumo de gas	612 g/h
Inyector 28–30/37 mbar	1.47 mm/marca: BT
Inyector 50 mbar	1.27 mm/marca: AT
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Botella de gas convenida	Butano max. 13 kg Propano max. 10.5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Consumo calorífico máx.	5.40 KW
Consumo de gas	389 g/h
Inyector 28–30/37 mbar	1.15 mm/marca: BN
Inyector 50 mbar	1.02 mm/marca: AN
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Botella de gas convenida	Butano max. 13 kg Propano max. 10.5 kg

City Gas

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Consumo calorífico máx.	4.3 KW
Consumo de gas	315 g/h
Inyector 28–30/37 mbar	1.02mm/marca: BL
Inyector 50mbar	0.88 mm/marca: AH
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Botella de gas convenida	Butano max. 13 kg Propano max. 10.5 kg

Quemador lateral

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Consumo calorífico máx.	3.8 KW
Consumo de gas	276 g/h
Inyector 28–30/37 mbar	0.98 mm/marca: BK
Inyector 50mbar	0.85 mm/marca: AG
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar

Superficie de parrilla adicional en el modelo Venezia

CE	0063BT3928
Gas	Propano/Butano 30/31
Consumo calorífico máx.	8,6 KW
Consumo de gas	630 g/h
Inyector 28–30/37 mbar	0.90 mm/marca: BM
Inyector 50mbar	0.80 mm/marca: AM

Categoría

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

Encendido Electrónico

Utilice pilas del tipo AAA / de 1,5 voltios. Es posible que haya una tolerancia de +/- 10% en las indicaciones del termómetro.

OUTDOORCHEF utiliza una política de continuo desarrollo y mejora de sus productos. Así pues, nos reservamos el derecho de alterar el diseño de los productos y sus características sin previo aviso.

Tabla con los tiempos de cocción de la barbacoa OUTDOORCHEF

Preparación de piezas grandes de carne, pescado y aves (deflector grande en posición normal, con la tapa puesta, accesorio necesario: parrilla)

IMPORTANTE: Dependiendo del grosor de la carne y del pescado pueden variarse los tiempos de cocción indicados en torno a +/- 10 a 20 minutos.

*Tiempo de cocción para una pieza de aprox. 1 kg
Con la llama pequeña (aprox. de 200 a 220 °C)*

Asado de cerdo zona cuello	45-60 minutos
Asado de carré de cerdo	25-35 minutos
Lomo de cerdo	15-25 minutos
Asado de ternera	40-55 minutos
Asado superior de ternera	55-70 minutos
Entrecôte de buey	20-40 minutos
Chuleta de buey	30-40 minutos
Solomillo de buey	12-25 minutos
Chuletillas de cordero en piezas	25-35 minutos
Pierna de cordero	30-45 minutos
Solomillo de cordero	10-20 minutos
Pollo	45-60 minutos
Entrecote de venado	30-40 minutos
Solomillo de corzo (sin hueso)	10-20 minutos
Salmón	10-20 minutos

Preparación sobre la plancha de hierro fundido esmaltada (deflector grande en posición de volcán, sin tapa)

Costillas, hamburguesa	8-12 minutos
Medallón de solomillo, filete, pechuga de pollo	5-10 minutos
Salchichas de asar	8-10 minutos
Langostinos	3-6 minutos
Pescados enteros	7-12 minutos
Filete de pescado en papel de aluminio	3-5 minutos
Verduras, frutas	5-10 minutos
Champiñones	3-5 minutos

Preparación en la parrilla (deflector grande en posición normal, con la tapa puesta)

Patatas en papel de aluminio (tamaño medio)	30-40 minutos
Mazorca de maíz en papel de aluminio	20-30 minutos
Tomates	8-10 minutos
Verduras blandas	15-25 minutos

Piña entera	25-35 minutos
Gratinado de patata en su piel	25-40 minutos
Pastel	45-60 minutos
Pastel de queso o de frutas	40-60 minutos

Preparación en la sartén universal (deflector grande en posición de volcán, posibilidad con o sin tapa)

Risotto	según datos del envase
Polenta	según datos del envase
Sartén de verduras	15-20 Minutos
Asados (frutas, verduras, etc.)	15-30 Minutos

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y TÉCNICAS SIEMPRE A MANO.

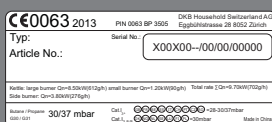
Manual de instrucciones de la barbacoa redonda a gas 2012_n.º art. 19.110.26



O BARBECUE A GÁS

Manual do utilizador

IMPORTANTE: antes de mais, anote o número de série do seu grelhador a gás na parte traseira deste manual de instruções. Consoante o modelo de grelhador, encontra o número no autocolante de dados, que se encontra na armação do grelhador ou na base. O número de série é importante para uma resolução fácil em caso de dúvidas, no caso de encomendas de peças de substituição e para todas as reivindicações de garantia. Guarde o manual de instruções num local seguro. O manual contém informações importantes relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.



Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOORCHEF.

Informações importantes para a sua segurança

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

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

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

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

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

Garrafas de gás

Só podem ser colocadas garrafas de gás com uma capacidade máxima de 7,5 kg na placa base. Coloque a garrafa no lugar previsto e leia as instruções de montagem. A garrafa deve ser segura com as correias fornecidas. Certifique-se de que as uniões roscadas não apresentam fugas. **Antes da colocação em funcionamento e após todas as trocas de garrafa de gás deve efectuar um «Teste de fugas».** As garrafas de

gás não podem ser expostas a temperaturas superiores a 50 °C nem armazenadas em espaços fechados ou caves. Respeite as indicações de segurança afixadas nas garrafas de gás utilizadas.

Instruções de segurança

Siga estas instruções para acender e utilizar o barbecue a gás.

- O barbecue a gás destina-se apenas a ser utilizado no exterior.
- Nunca deixe o barbecue sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado.
- Instale o barbecue a, pelo menos, um metro de objectos inflamáveis, como, por exemplo, paredes, telheiros, vedações, etc.
- AVISO: Durante a utilização, algumas zonas ficam muito quentes, pelo que deve manter as crianças afastadas do barbecue.
- Mantenha os materiais inflamáveis afastados do barbecue.
- Os aparelhos equipados com rodízios orientáveis não devem ser movidos sobre superfícies irregulares ou elevações!
- Não desloque o barbecue quando o estiver a utilizar.
- Use luvas protectoras quando estiver a utilizar o barbecue.
- Após a utilização, desligue primeiro o gás no barbecue e depois na garrafa.
- Ao substituir a garrafa de gás, verifique se o gás está desligado no barbecue e na garrafa. Certifique-se de que não existem materiais combustíveis nas proximidades.
- Depois de substituir a garrafa, certifique-se de que não existem fugas.
- Se detectar alguma fuga de gás, desligue imediatamente o barbecue e a garrafa e peça ao revendedor de gás local para verificar o equipamento.
- Se a mangueira estiver danificada ou gasta, substitua-a imediatamente, bem como o redutor. A mangueira deve estar sempre esticada. Certifique-se de que não está dobrada ou torcida. Não se esqueça de fechar o gás no barbecue e na garrafa antes de retirar a mangueira.
- OUTDOORCHEF recomenda que a mangueira e o redutor de gás sejam substituídos de dois em dois ou de três em três anos.
- Certifique-se sempre de que os ventiladores na tampa e na base do barbecue não estão obstruídos.
- **IMPORTANTE:** Certifique-se de que a mangueira do gás se mantém afastada das superfícies quentes do barbecue e de que não está torcida nem dobrada.
- Não altere nem mude qualquer dos componentes ou regulações do barbecue.
- **IMPORTANTE:** Certifique-se de que usa o redutor adequado: Butanoo: 28 mbar (não fornecido, mas

disponível localmente), Propanoo: 37 mbar (fixo, não ajustável, não fornecido mas disponível localmente).

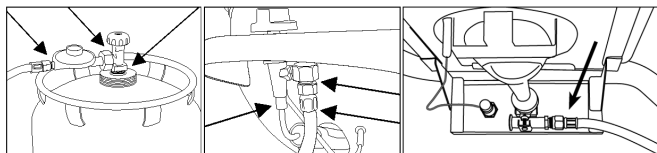
- Se não for alcançada a potência total e existir a suspeita de uma obstrução na alimentação do gás, dirija-se a uma loja especializada.
- Coloque o barbecue numa superfície plana, segura e não inflamável.
- Em aparelhos com placas de granito, evite o choque térmico nas placas.
- Nunca guarde o barbecue perto de líquidos ou materiais inflamáveis.
- **ATENÇÃO:** Não utilize gás natural. Utilize apenas garrafas de gás BUTANOO ou PROPANOO
- A garrafa de gás deve ser guardada num local aberto e bem ventilado, fora do alcance das crianças.
- Nunca guarde uma garrafa de gás (cheia ou vazia) dentro de casa.

Teste de fugas

AVISO: Não utilize nem autorize fontes de ignição no local enquanto está a efectuar este teste, incluindo cigarros! Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama nua! O teste de fugas deve ser sempre efectuado fora de casa.

1. Verifique se o manípulo do redutor está na posição de fechado («OFF»).
2. Abra a alimentação de gás na garrafa rodando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
3. Verifique todas as ligações do gás pincelando a zona com uma solução a 50/50 de água e sabão.
4. Veja se se formam bolhas na solução pincelada, o que indica a presença de uma fuga. **IMPOR- TANTE:** O barbecue só pode ser utilizado depois de reparadas todas as fugas. Feche a garrafa de gás. As fugas são reparadas apertando as ligações, se possível, ou substituindo as peças danificadas por outras recomendadas pelo revendedor do barbecue.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

NOTA: Efectue um teste de fugas sempre que ligar ou substituir a garrafa de gás e todos os anos, quando for utilizar o barbecue pela primeira vez.



Explicação das indicações no painel de comando

Posições do funil no painel de comando do barbecue

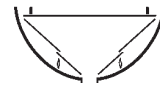
Posições do funil



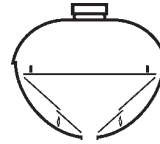
Posição normal



Posição de vulcão



Para grelhar sem tampa



Para grelhar com tampa

Indicadores de calor



Aquecimento baixo: BAIXO



Aquecimento médio: MÉDIO



Aquecimento máximo: ALTO

Sistema de queimadores do barbecue

Modelos com um queimador circular

O queimador circular alcança, no nível a potência máxima e no nível a potência menor.

Modelos com dois queimadores circulares

O queimador maior alcança, no nível a potência máxima e no nível a potência menor. Está configurado para utilização em gamas de temperatura média a alta.

O queimador mais pequeno foi concebido para grelhar a baixas temperaturas, não sendo necessária uma regulação frequente: a diferença entre e não é perceptível. Alcança uma temperatura de aproximadamente 120°C.





Superfície de grelha adicional do sistema de queimadores

Os dois queimadores são idênticos e alcançam a potência máxima no nível e a potência mínima no nível . O barbecue está configurado para utilização em gamas de temperatura média a alta.


Antes de usar o barbecue pela primeira vez

1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Efectue um teste de fugas em todas as uniões, tal como descrito na secção «Teste de fugas».
3. Acenda o barbecue e aqueça-o na posição durante aproximadamente 20 a 25 minutos.

Instruções para acender o queimador circular


1. Certifique-se de que o redutor e todas as outras ligações estão bem apertados. Consulte as instruções dadas na secção «Teste de fugas».
 2. Abra a tampa do barbecue. **CUIDADO: Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.**
 3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
 - 4a. Modelos de um queimador: Prima o botão do gás e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para a posição . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado até o gás acender.
 - 4b. Modelos com queimadores duplos e botão de ignição separado: prima o botão regulador de gás do queimador pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido anti-horário para o nível . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido até que dê faísca e o gás queime.
- ou
- Prima o botão regulador de gás do queimador grande e rode-o no sentido anti-horário para o nível . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido até que dê faísca e o gás queime.
- 4c. Modelos com queimadores duplos sem botão de ignição separado: prima o botão regulador de gás do queimador grande e rode-o no sentido anti-horário para o nível . Mantenha premido o botão regulador de gás preto até que dê faísca e o gás queime.
 5. Se, após três segundos, o gás não se acender, feche o botão do gás (posição «OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore; repita, em seguida o passo 4.
 6. Se após três tentativas não conseguir acender o barbecue, consulte a secção «resolução de problemas» para saber como pode solucionar a questão.

Instruções para acender o City Gas


1. Certifique-se de que o redutor de gás e todas as outras ligações estão bem apertados. Consulte as instruções dadas na secção «Teste de fugas».
2. Abra a tampa do barbecue ou a placa de cobertura. **CUIDADO: Nunca acenda o barbecue nem o queimador lateral com a tampa fechada.**
3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
4. Prima e rode o botão do gás no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para a posição  e pressione o botão de ignição várias vezes.
5. Se não conseguir acender o queimador, rode o botão do gás para a posição de fechado («OFF»), aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado e evapore e repita o passo 4.
6. Se após três tentativas não conseguir acender o queimador lateral, consulte a secção «resolução de problemas», para saber como pode solucionar a questão.

7. Não feche a tampa do queimador lateral sem este estar completamente frio.

Superfície de grelha adicional no modelo Venezia

1. Certifique-se de que o redutor de gás e todas as outras ligações estão bem apertados. Consulte as instruções dadas na secção «Teste de fugas».
2. Retire a cobertura de granito da superfície de grelha adicional e coloque-a debaixo da aba lateral, no dispositivo de fixação para o efeito. **CUIDADO: Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada. Cobertura de granito.**
3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
4. Prima o botão esquerdo ou direito do gás e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para a posição . Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até o gás se acender.
5. Se não conseguir acender o queimador, rode o botão do gás para a posição de fechado («OFF»), aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado e evapore e repita o passo 4.
6. Se após três tentativas não conseguir acender o barbecue, verifique as suas causas (tal como descrito na secção «resolução de problemas»).
7. Para acender o segundo queimador, siga as instruções do ponto 4.
8. Não cubra a superfície de grelha adicional com a placa de granito sem a mesma estar completamente fria.

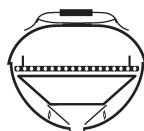
Grelhar no barbecue a gás

1. Consoante pretenda grelhar, assar ou cozer alimentos, coloque o funil na posição correcta e utilize os acessórios adequados. **AVISO: Quando estiver a utilizar o barbecue, use sempre luvas de forno para mudar a posição do funil.**
2. Pré-aqueça o barbecue durante 10 a 15 minutos na posição , com a tampa fechada.
3. Coloque os alimentos na grelha, volte a colocar a tampa e aguarde até os alimentos estarem cozinhados. (Consulte a tabela de tempos do barbecue).
4. Depois de grelhar, desligue primeiro o gás no barbecue (botão na posição «OFF») e, depois na garrafa.

Indicam-se seguidamente as duas posições em que o funil pode ser usado (normal e de vulcão) e como utilizar alguns dos acessórios que acompanham o OUTDOOR-CHEF. A preparação dos alimentos pode ser adaptada ao gosto e às necessidades de cada pessoa.








Grelhar e cozer

no barbecue



Funil grande: posição normal
Grelha: posição standard
Tampa: colocada








Para peças de carne com osso ou frangos inteiros

Pré-aqueça o barbecue na posição    durante 10 minutos com a tampa fechada. Não é necessário virar a carne porque o sistema de funil cozinha rápida e integralmente os alimentos proporcionando uma distribuição regular do calor, por cima e por baixo. Coloque os alimentos na grelha pré-aquecida, volte a colocar a tampa rapidamente e deixe o sistema de funil actuar. Com a tampa fechada, os alimentos são continuamente cozinhados de todos os lados e ficarão mais saborosos porque os sucos naturais ficam retidos no seu interior. Ao colocar os alimentos, deixe sempre algum espaço entre eles. Deixe assar durante cerca de 5 a 10 minutos na posição    e, depois, baixe para a posição  e aguarde até ficarem cozinhados.

Consulte a «Tabela de tempos do barbecue», visto que o tempo de cozedura varia consoante o peso, a espessura e o tipo de carne.

Para um melhor controlo das peças de carne maiores, é recomendável usar o sensor de temperatura interior «Gourmet Check».

Para peças de carne pequenas, como bifes, salsichas, etc.




Pré-aqueça o barbecue na posição    durante 10 minutos com a tampa fechada. Abra a tampa, coloque as peças de carne junto das extremidades da grelha e deixe alourar rapidamente na posição   . Em seguida, coloque as peças de carne no centro da grelha, feche a tampa, reduza a temperatura para a posição  e deixe cozinhar; em alternativa, pode usar a nossa placa grelhadora.

na placa grelhadora em ferro fundido

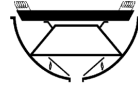


Funil grande: posição de vulcão
Grelha: retirar a grelha e colocar a placa grelhadora
Tampa: aberta/retirada
Acessórios opcionais: placa grelhadora em ferro fundido




Ideal para grelhar alimentos rápidos (bifes, salsichas, etc.) e para fazer panquecas e ovos estrelados, uma vez que o calor está uniformemente distribuído e a carne fica imediatamente tostada, retendo os sucos no interior.

Coloque a placa grelhadora em ferro fundido sobre o funil em posição de vulcão. Acenda o queimador, rode o botão do gás para a posição    e pré-aqueça a placa grelhadora durante cerca de 10 minutos (com a tampa fechada).

na frigideira em ferro fundido (NÃO é adequada para o City Grill)

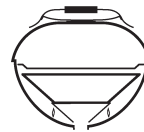


Funil grande: posição de vulcão
Grelha: retirar e substituir pela placa de ferro fundido
Tampa: aberta/retirada
Acessórios opcionais: frigideira em ferro fundido





Coloque a frigideira de ferro fundido sobre o funil. Acenda o queimador e rode o botão de regulação do gás para a posição   . Coloque a frigideira de ferro fundido e deixe aquecer o barbecue (com a tampa fechada) durante aprox. 10 minutos. A preparação das refeições é feita com base nas suas receitas pessoais.

Cozer

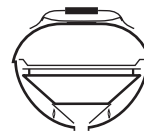
Na placa para pizzas












Funil grande: posição normal
Grelha: posição standard
Tampa: colocada
Acessórios opcionais: placa para pizzas

Pré-aqueça o barbecue na posição    durante 10 a 15 minutos. Coloque o tabuleiro com a pizza, o pão ou os bolos no meio da grelha e feche a tampa. Deixe cozinhar na posição  ou como indicado na receita.

Com a pedra para pizzas e pão (NÃO adequado para o City Grill)







Funil grande: posição normal
Grelha: posição standard
Tampa: colocada
Acessórios opcionais: pedra para pizzas e pão

Coloque a pedra para pizzas e pão no meio da grelha. Acenda o queimador e rode o botão do gás para a posição   . Antes de colocar os alimentos a serem cozinhados na pedra para pizzas e pão, aqueça-a durante 15 a 20 minutos com a tampa fechada. Deixe cozinhar na posição    ou   , consoante indicado na receita.

com o tabuleiro para assados e para bolos (NÃO adequado para o City Grill)



Funil grande: posição normal
Grelha: posição standard
Tampa: fechada
Acessórios opcionais: tabuleiro para bolos


Pré-aqueça o barbecue na posição  durante 10 minutos com a tampa fechada. Coloque o bolo sobre o barbecue e feche a tampa. Coza-o com base nas indicações de temperatura da sua receita no nível ,  ou .

Cozinhar

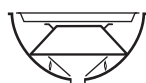
*Utilizando o wok com o suporte de wok
(NÃO indicado para o City Grill)*




Funil grande: posição de vulcão
Grelha: retire a grelha e substitua-a pelo suporte de wok com o wok
Tampa: aberta/retirada
Acessórios opcionais: conjunto de wok e suporte

Coloque o suporte do wok sobre o funil invertido. Acenda o queimador e rode o botão do gás para a posição . Coloque o wok no suporte e aqueça durante cerca de 10 minutos (com a tampa fechada) antes de começar a cozinhar a sua receita chinesa ou oriental.

Utilizando a frigideira universal



Funil grande: posição de vulcão
Grelha: substituir a grelha pela frigideira universal
Tampa: aberta/retirada
Acessórios opcionais: frigideira universal


Coloque a frigideira universal sobre o funil invertido. Acenda o queimador e rode o botão do gás para a posição . Antes de começar a cozinhar, aqueça a frigideira universal durante cerca de 10 minutos (com a tampa fechada). A preparação das refeições é feita com base nas suas receitas pessoais.

Cozinhar e gratinar

*na frigideira de ferro fundido
(NÃO é adequado para o City Grill)*

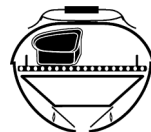


Funil grande: posição de vulcão
Grelha: substituir a grelha pela frigideira de ferro fundido
Tampa: aberta/retirada
Acessórios opcionais: frigideira de ferro fundido


Coloque a frigideira de ferro fundido sobre o funil. Acenda o queimador e rode o botão de regulação do gás para a posição . Coloque a frigideira de ferro fundido e deixe aquecer o barbecue (com a tampa fechada) durante aprox. 10 minutos. A preparação das refeições é feita com base nas suas receitas pessoais.

Cozinhar e cozer ao vapor

*Na meia-lua Gourmet
(NÃO é adequado para o City Grill)*



Funil grande: posição normal
Grelha: posição standard
Tampa: fechada
Acessórios opcionais: Meia-lua Gourmet

Pré-aqueça o seu barbecue na posição  durante 10 minutos com a tampa fechada. Coloque a meia-lua Gourmet sobre a grelha. A preparação das refeições é feita com base nas suas receitas pessoais.

Pode encontrar mais informações, sugestões e truques no livro de cozinha OUTDOORCHEF.

Grelhar na superfície de grelha adicional

Aqueça o seu grelhador na temperatura máxima («HI») durante 10 minutos. Coloque os alimentos na grelha e regule a temperatura como desejar («LO» a «HI»).

Após terminar de grelhar


1. Coloque o botão de regulação do gás de cada queimador em «OFF».
2. Feche a alimentação do gás na garrafa.
3. Deixe o barbecue arrefecer totalmente para o limpar.
4. Tape o barbecue com a respectiva protecção de cobertura.

Limpeza

Entre as várias utilizações do barbecue não são necessárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura vaporiza ou é recolhida no recipiente colector.

Caso a sujidade seja mais profunda, aqueça o barbecue durante aproximadamente 10 minutos na potência total. Para limpar a grelha e o funil, utilize uma escova de latão própria para barbecues (não de aço).

Para as restantes peças e para uma limpeza mais cuidada, utilize o líquido de limpeza do BBQ de OUTDOORCHEF ou uma esponja de nylon e água com sabão para eliminar toda a sujidade.

IMPORTANTE: Depois de retirar o produto de limpeza com água, seque totalmente o barbecue aquecendo-o na posição .

Superfície de grelha adicional

Entre as várias utilizações do barbecue não são neces-

sárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura vaporiza ou é recolhida no recipiente colector. Para limpar a grelha, utilize uma escova de latão própria para barbecues (não de aço). Retire a grelha e limpe o queimador de ferro. Por fim, pode retirar e limpar o recipiente colector, utilize o líquido de limpeza do BBQ de OUTDOORCHEF.

Importante: Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o grelhador depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o grelhador e deixá-lo aquecer no nível máximo durante alguns minutos.

OUTDOORCHEF BBQ CLEANER – Utilização:

Usar luvas para proteger as mãos e, se possível, óculos. Pulverizar minuciosamente o grelhador ou os acessórios quando este ainda estiver ligeiramente quente, deixar actuar aprox. 15–30 min. Pulverizar novamente as áreas sujas e lavar minuciosamente com água em abundância e secar.

Manutenção normal

O cuidado regular do seu barbecue contribui para o manter em boas condições de funcionamento. Inspeccione as peças associadas à alimentação de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após longos períodos de armazenamento. Inspeccione, também, os tubos do queimador, pois as teias de aranha e ninhos de outros insectos podem bloquear o fluxo de gás das válvulas para os queimadores. Elimine todas as obstruções.

Periodicamente inspeccione e aperte todo o equipamento, pois ao deslocar o barbecue sobre superfícies duras e irregulares, alguns componentes poderão ficar frouxos. Após um período sem utilizar o barbecue, é conveniente efectuar um teste de fugas antes da primeira utilização. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o barbecue. Antes de guardar o barbecue durante a época de Inverno, aplique um produto anticorrosivo em todas as partes metálicas expostas, a fim de evitar a corrosão. Após esse armazenamento e, PELO MENOS, uma vez durante a época de grelhados ao ar livre, verifique se a mangueira apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Uma mangueira danificada TEM de ser imediatamente substituída, tal como descrito neste manual.

Para manter o aspecto do barbecue e poder usufruí-lo durante o máximo de tempo possível, é recomendável tratar todos as peças em madeira uma vez por ano com um óleo específico para madeiras – isto ajuda a evitar que, a madeira rache ou entorte.

Para aumentar a vida útil do seu barbecue, recomenda-se a colocação de uma capa de protecção OUTDOORCHEF adequada depois de o barbecue ter arrefecido completamente, de modo a protegê-lo contra as agressões externas. Para evitar a ocorrência de condensação, a capa de protecção deve ser retirada após ter chovido.

As capas de protecção podem ser adquiridas numa loja especializada.

Resolução de problemas

O gás não acende

- Verifique se o manípulo da garrafa de gás está aberto.
- Certifique-se de que a garrafa tem gás suficiente.
- Verifique se o eléctrodo junto ao queimador solta uma faísca.

Não há faísca

- Certifique-se de que a pilha está correctamente inserida (para os barbecues com ignição eléctrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o eléctrodo é de 5 a 8 mm.
- Veja se os cabos da ignição electrónica e do eléctrodo estão devidamente ligados e instalados.
- Coloque uma nova pilha na ignição eléctrica (tipo AAA (LR03) 1,5 Volt). O pólo negativo (-) deve ser inserido em primeiro lugar.

Se, após a verificação destes pontos, continuar sem conseguir acender o barbecue, contacte o revendedor local.

Garantia

1. Garantia

Com a compra deste produto OUTDOORCHEF num representante autorizado, adquiriu juntamente com o produto uma garantia do fabricante DKB Household Switzerland AG („DKB“), de acordo com os regulamentos atuais, de até 3 anos.

A garantia abrange apenas a reparação de defeitos que, no caso de uma utilização correta, sejam atribuídos a erros de material e/ou de fabrico.

2. Modo de procedimento

Verifique o produto imediatamente após a receção quanto a defeitos e à funcionalidade. Se o produto adquirido possuir um defeito inesperado, solicitamos que observe o seguinte procedimento (Bring-In Garantie):

- Dirija-se ao seu representante*, num prazo de 30 dias após a deteção do defeito, com o produto/peça do produto, o recibo da compra, o número de série e o número de artigo**
- Descreva os factos através do produto/peça do produto em questão ou através de foto
- Após a verificação do defeito por parte do repre-

sentante ou da DKB, aplica-se a prestação da garantia sem custos, nos termos do número 3 (salvo os custos de transporte e os custos de envio ao primeiro comprador particular)

3. Âmbito de aplicação da garantia

A garantia do fabricante DKB é válida e aplica-se a partir da data da compra pelo primeiro comprador particular. A garantia só é aplicável mediante apresentação do recibo de compra original.

A forma de prestação da garantia fica ao critério da DKB, através de reparação, substituição das peças defeituosas, substituição do produto ou através de uma redução do preço quando a funcionalidade do produto não esteja afetada. Fica excluída a resolução do contrato de compra e venda com base em reclamações de garantia. Durante o período de reparação não existe o direito a um produto de substituição.

A execução da prestação da garantia não provoca um prolongamento nem um novo início de contagem do período da garantia. As peças substituídas passam a ser propriedade da DKB. No caso de troca do produto, o período da garantia começa de novo.

Os períodos da garantia são os seguintes:

- 3 anos para a esfera esmaltada (peça inferior e tampa) contra oxidação
- 3 anos para a grelha contra oxidação ou queima
- 3 anos para todas as peças em aço inoxidável contra oxidação ou queima
- 2 anos para os restantes defeitos de fabrico /material
- A garantia por danos no esmalte apenas é concedida se os mesmos forem reportados no prazo de 30 dias a contar da data de compra. A garantia aplica-se apenas a aparelhos novos que não tenham ainda sido usados.

4. Exclusão

A ausência de defeitos, isto é, defeitos de material ou de fabrico no âmbito destas disposições, não constitui qualquer direito de garantia nos seguintes casos:

- Desgaste normal em caso de utilização correta.
- Defeitos e/ou danos devido a utilização errada ou indevida, bem como devido a instalação, montagem e tentativas de reparação incorretas por pessoal técnico não autorizado.
- Defeitos e/ou danos devido à não observância do manual do utilizador ou das instruções de funcionamento/manutenção (como, por exemplo, danos devido a montagem ou limpeza defeituosas da superfície esmaltada, do funil ou da grelha, não realização do teste de estanqueidade, etc.).
- Rugosidade, alteração da cor do esmalte, bem como defeitos mínimos (como, por exemplo, pon-

tos de apoio relacionados com a produção na parte inferior do aro da tampa ou em suspensões).

- Descoloração e danos do produto (por ex. da superfície de cor) devido aos efeitos atmosféricos (incluindo granizo), armazenamento incorreto (não resistente às condições ambientais) do produto ou utilização indevida de químicos
- Formação de ferrugem e de película ferrugenta devido aos efeitos atmosféricos ou utilização indevida de químicos
- Outros erros não previstos associados ao uso correto ou aplicação do produto.
- Em geral, para peças de desgaste como a grelha, funil, queimador, termómetro, ignição, eléctrodos, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador da pressão do gás e bateria, resistência, refletor, folha de proteção em alumínio ou grade de carvão
- Defeitos e/ou danos devido a alterações, utilização para outros fins ou danos intencionais.
- Defeitos e/ou danos devido a manutenção ou reparação indevida.
- Defeitos e/ou danos devido à não realização da manutenção de rotina.
- Defeitos e/ou danos ocorridos durante o transporte original.
- Defeitos e/ou danos por motivos de força maior.
- Defeitos e/ou danos devido a desgaste em utilização profissional (hotelaria, gastronomia, eventos, etc.).

A DKB exclui ainda os direitos do cliente que não estejam expressamente mencionados nestas disposições de garantia, salvo no caso de obrigação ou responsabilidade legal. Isto é particularmente aplicável no que se refere a direitos de indemnização por incumprimento, danos consequenciais, lucros cessantes e danos de transporte, que não sejam comunicados ao representante num prazo de 30 dias após a receção do produto.

Os produtos OUTDOORCHEF são continuamente aperfeiçoados. Deste modo, podem ocorrer alterações dos produtos sem aviso prévio.

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pela seguinte empresa:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suíça
www.dkbrands.com

* Encontra uma lista de representantes na nossa página da Internet em www.outdoorchef.com.

** O número de série e o número de artigo encontram-se no autocolante de dados do grelhador (consultar o manual do utilizador)

Especificações técnicas

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico, máx.	
– Queimador pequeno	1.20 KW
– Queimador grande	8.50 KW
Consumo de gás	702 g/h
28–30/37mbar	
– Injetor do queimador pequeno	0,55 mm/marcação: BF
– Injetor do queimador grande	1,47 mm/marcação: BT
50mbar	
– Injetor do queimador pequeno	0,48 mm/ marcação: AF
– Injetor do queimador grande	1,27 mm/ marcação: AT
Pressão	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg / Propano máx. 11 kg

Leon

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico, máx.	8.50 KW
Consumo de gás	612 g/h
Injetor 28–30/37mbar	1,47 mm/ marcação: BT
Injetor 50 mbar	1,27 mm/ marcação: AT
Pressão	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg / Propano máx. 11 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico, máx.	5.40 KW
Consumo de gás	389 g/h
Injetor 28–30/37 mbar	1,15 mm/ marcação: BN
Injetor 50 mbar	1,02 mm/ marcação: AN
Pressão	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg / Propano máx. 11 kg

City Gas

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico, máx.	4.3 KW
Consumo de gás	315 g/h
Injetor 28-30/37mbar	1,02 mm/ marcação: BL
Injetor 50 mbar	0,88 mm/ marcação: AH
Pressão	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg / Propano máx. 11 Kg

Queimador lateral

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico, máx.	3.8 KW
Consumo de gás	276 g/h
Injetor 28-30/37 mbar	0,98 mm/ marcação: BK
Injetor 50 mbar	0,85 mm/ marcação: AG
Pressão	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar

Superfície de grelha adicional no modelo Venezia

CE	0063BT3928
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico, máx.	8.6 KW

Consumo de gás	630 g/h
Injetor 28–30/37 mbar	0,90 mm/ marcação: BM
Injetor 50 mbar	0,80 mm/ marcação: AM

Categorias

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

Tipo de mangueira

CH/AT/D/NL/LU/BE	DVGW ou EN1763 Ø6mm↔190cm
UK	BS3212/2 Ø8mm↔190cm
FR	NORMGAZ Ø6mm↔190cm
NO/FI	EN559 Ø10mm↔190cm
SE/IR/IT	EN559 Ø8mm↔190cm
ES/DK	EN559 Ø11mm↔190cm
PT	BS3212/2 Ø8mm↔190cm

Tipo de mangueira

Use pilhas do tipo AAA 1,5 Volt para a ignição electrónica.

Informações para o indicador de temperatura

É possível uma tolerância de +/- 10%.

OUTDOORCHEF segue uma política de desenvolvimento e melhoria contínuas dos produtos. Como tal, reserva-se o direito de alterar o design dos produtos e/ou as suas especificações sem aviso prévio.

* modelo com certificação CE sob o nome de Ascona 570MX

Tabela de tempos do barbecue OUTDOORCHEF

Preparação de peças grandes de carne, peixe ou aves (funil na posição normal com a tampa fechada, acessórios: grelha).

IMPORTANTE: Os tempos podem variar entre 10 a 20 minutos consoante o tipo e a espessura da carne e a temperatura ambiente exterior.

Tempo para cozinhar cerca de 1 kg de carne
À temperatura mais baixa (cerca de 200 a 220 °C)

Porco p/ assar	45–60 minutos
Lombo de porco	25–35 minutos
Lombinho de porco	15–25 minutos
Vitela p/ assar	40–55 minutos
Coroa de vitela	55–70 minutos
Costeletas de vitela	20–40 minutos
Rosbife	30–40 minutos
Lombinho de vaca	12–25 minutos
Costeletas de borrego	25–35 minutos
Perna de borrego	30–45 minutos
Peito de borrego	10–20 minutos
Frango	45–60 minutos
Rolo de carne	30–45 minutos
Veado para assar	30–40 minutos
Lombo de veado (sem osso)	10–20 minutos
Salmão	10–20 minutos

Para cozinhar na placa de porcelana esmaltada – método directo (funil grande, posição de vulcão, sem tampa)

Costeletas, hamburguesas	8–12 minutos
Medalhões, bifés, peito de frango	5–10 minutos
Salsichas	8–10 minutos
Camarão tigre	3–6 minutos
Peixe inteiro	7–12 minutos
Filetes de peixe em folha de alumínio	3–5 minutos
Vegetais, fruta	5–10 minutos
Cogumelos	3–5 minutos

Para cozinhar na grelha – método indirecto (funil grande na posição normal, tampa fechada)

Batatas em folha de alumínio (tamanho médio)	30–40 minutos
Maçarocas de milho em folha de alumínio	20–30 minutos
Tomate	8–10 minutos
Vegetais tenros	15–25 minutos
Ananás inteiro	25–35 minutos
Batata gratinada no prato	25–40 minutos
Bolo	45–60 minutos
Cheesecake ou tarte de frutas	40–60 minutos

Para cozinhar na frigideira universal – método directo (funil grande; posição de vulcão, com ou sem tampa)

Risotto	seguir as instruções do pacote
Polenta	seguir as instruções do pacote
Mistura de vegetais	15–20 minutos
Soufflé (frutos, vegetais, etc.)	15–30 minutos

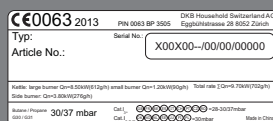
STE MANUAL DO UTILIZADOR DEVE SER GUARDADO EM LOCAL ACESSÍVEL.

Manual do Utilizador do barbecue a gás
2012_N.º art.º 19.110.26



Brugsanvisning

VIGTIGT: Du bedes først notere serienummeret på din gaskuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Afhængigt af grillmodellen findes nummeret på datamærkatet, som befinder sig på grillstellet eller på bundpladen. Serienummeret er vigtigt for en problemløs behandling ved spørgsmål, ved bestilling af reservedele og ved eventuelle krav om garanti. Opbevar brugsanvisningen på en sikkert sted. Den indeholder vigtige informationer med hensyn til sikkerhed, drift og vedligeholdelse.



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

Vigtigt for din sikkerhed

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

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

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

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

Gasflasker

Der må kun sættes gasflasker med en max gasvægt på 7,5 kg (uden flaske) på bundpladen. Placer flasken på den anviste plads (se opbygningsvejledningen). Sørg også for, at der ikke er nogle utætte forskruninger. **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.

Sikkerhedsanvisninger

Følg kapitlet «Sådan tænder du», når du tager grillen i brug.

- Brug kun grillen udendørs.
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- BEMÆRK: Nogle dele af grillen kan blive meget varme. Sørg derfor for, at grillen er uden for små børns rækkevidde.
- Flyt ikke grillen, når den er i brug.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ulige flader og kanter!
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på «OFF», og der skal lukkes for gastilførslen på regulatoren. Ved skift af gasflasken skal gasreguleringsknappen stå på «OFF», og gastilførslen på regulatoren 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 «OFF», og der lukkes for gastilførslen på regulatoren. 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.
- OUTDOORCHEF anbefaler, at du udskifter slangen og gastrykregulatoren hvert 2.-3. år.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul i bunden af bækkenet eller de 6 luftslidser i låget. 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 passende gasslange og gastrykregulator, som altid skal holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke sno. Slange og regulator opfylder de nationale regler.
- 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 træ eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Undgå at udsætte evt. tilstedeværende granitplader for temperaturchok.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.

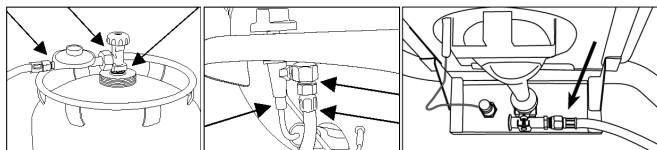
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.

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 «OFF».
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/gas-slangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
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 regulatoren. Kontakt herefter en autoriseret gasinstallatør.

BEMÆRK: Tætheden skal kontrolleres, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grill-sæsonen starter.



Forklaring af symbolerne på betjeningspanelet

Tragtpositioner kun på kuglens betjeningskonsol

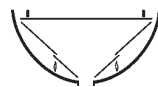
Tragtpositioner



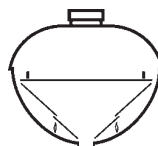
Normalposition (indirekte varme)



Vulkanposition (direkte varme)



Grillning uden låg



Grillning med lukket låg

Varmetrin

lav styrke: LOW

middel styrke: MEDIUM

fuld styrke: HIGH

Kuglens ringbrændersystem

Modeller med én ringbrænder

Ringbrænderen opnår højeste styrke på trin og laveste styrke på trin .

Modeller med to ringbrændere

Den store ringbrænder opnår højeste styrke på trin og laveste styrke på trin . Den er beregnet til anvendelser i det mellemste og højeste temperatur-område.


Den lille ringbrænder er beregnet til simring ved lave temperaturer og kan kun reguleres lidt, og forskellen mellem og er ikke synlig. Den når en temperatur på ca. 120 °C.

Før du griller første gang

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet «Kontrol af tæthed». Gennemfør også denne kontrol, hvis din kuglegrill er leveret monteret med gas fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20–25 minutter på trin .


Sådan tænder du

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gaslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet «Kontrol af tæthed»).
2. Luk grillens låg op. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med lukket låg.**
3. Luk op for gastilførslen på regulatoren.
 - 4a. *Modeller med én brænder:* Tryk på gasreguleringsknappen og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på den sorte tændknap og hold den nede, til gnisten springer, og gassen brænder.
 - 4b. *Model med dobbeltbrænder og separat tændingsknap:* Tryk den lille brænders gasreguleringsknap ind (venstre knap) og drej den mod uret til trin . Tryk den sorte tændingsknap ind og hold den inde, indtil gnisten springer, og gassen brænder.
- eller
 - Tryk den store brænders gasreguleringsknap ind og drej den mod uret til trin . Tryk den sorte tændingsknap ind og hold den inde, indtil gnisten springer, og gassen brænder.
 - 4c. *Model med dobbeltbrænder uden separat tændingsknap:* Tryk den store brænders gasregule-

ringsknap ind og drej den mod uret til position . Tryk sorte gasreguleringsknap ind og hold den inde, indtil gnisten springer, og gassen brænder.

5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan bortventileres. Derefter gentages punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i 3 forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet «Udbedring af fejl»).

Tændingsvejledning for City Gas


1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet «Kontrol af tæthed»).
2. Luk grillens låg/afdækningsplade op. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen eller sidebrænderen med lukket låg.**
3. Luk op for gastilførslen på regulatoren.
4. Tryk på gasreguleringsknappen og drej den modsat urets retning til trin . Tryk gentagne gange på den røde tændknap, til gassen tænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan bortventileres. Derefter gentages punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen/sidebrænderen i 3 forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet «Udbedring af fejl»).
7. Luk først afdækningspladen, når sidebrænderen er kølet af.

Tændingsvejledning for den ekstra grillflade på Venezia modellen

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt (Følg vejledningen i kapitlet «Kontrol af tæthed»).
2. Fjern granitpladen på den ekstra grillflade og placer den i den dertil indrettede holder under sidebordet. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med granitpladen på den ekstra grillflade.**
3. Luk op for gastilførslen på regulatoren.
4. Tryk på højre eller venstre gasreguleringsknap og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på tændknappen og hold den nede, til gnisten springer, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan bortventileres. Derefter gentages punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde den ekstra grillflades brænder i 3 forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet «Udbedring af fejl»).
7. For at tænde brænder nummer 2 følges punkt 4.
8. Dæk først den ekstra grillflade til med granitpladen, når grillfladen er helt afkølet.

Brugsvejledning for gaskuglegrillen

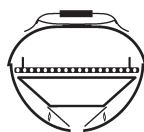
Så let er det:

1. Vælg position for den store tragt: Normalposition (indirekte varme) til grillning, bagning og simring, vulkanposition (direkte varme) til stegning. **BEMÆRK: Brug altid varmekæbe handsker, hvis du vil ændre tragtens position under grillning.**
2. Vælg eventuelt det passende tilbehør.
3. Forvarm grillen med lukket låg i ca. 10–15 minutter på trin .
4. Sæt altid gasreguleringsknappen på «OFF», når du er færdig med at grille. Luk derefter for gastilførslen på regulatoren og tag regulatoren af gasflasken.

I de følgende eksempler forklarer vi, hvordan de to tragtpositioner benyttes og præsenterer et udvalg af tilbehør til systemet. Den præcise tilberedning af maden afhænger af din personlige smag og kan tilpasses efter ønske.

Grille, stege og simre



på grillristen



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket

Større stege eller hele kyllinger



Opvarm grillen i 10 minutter på trin  med lukket låg.

Takket være det patenterede tragtsystem® er det ikke længere nødvendigt at vende større kødstykker under grillningen. Varmen fra gasbrænderen stiger op langs grillens inderside og fordeles jævnt i hele kuglen. Læg grilllemnet på den forvarmede grillrist og luk låget. Der skal altid være lidt afstand mellem de enkelte stykker kød. Når låget lukkes, brunes grilllemnet jævnt fra alle sider, porerne lukker sig hurtigere, og saften bliver i stegen. Steg grilllemnet i ca. 5–10 minutter ved største flamme , og skru derefter ned for varmen og grill det færdigt på mindste flamme på trin .

Nøjagtige tidsangivelser for de enkelte grillretter findes i OUTDOORCHEF-grilltabellen. Husk at tage højde for kødtyper og vægt.

For ikke at overlade noget til tilfældighederne ved større kødstykker, anbefaler vi «Gourmet Check» – Kødtermometeret for perfekte resultater.

Mindre kødstykker som steaks, koteletter og pølser

Opvarm grillen i 10 minutter på trin  med lukket låg. Læg grilllemnerne med åbent låg på trin  i kanten af grillristen og brun dem kortvarigt. Læg derefter grilllemnerne ind mod midten, reducer varmen til

trin og grill kødet færdigt med lukket låg.

For at opnå et optimalt resultat for korttidsstegte emner anbefaler vi støbejernspladen fra OUTDOORCHEF.

på støbejernspladen



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med støbejernspladen
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: støbejernsplade

Perfekt til kortvarig stegning (steaks, pølser etc.) samt til pandekager og spejlæg. Den store tragt står i vulkanposition, og varmen fordeles dermed jævnt i støbejernspladen. Det betyder, at grillemnernes porer straks lukkes, og kødet beholder sin saftighed.

Læg støbejernspladen på tragten (vulkanposition). Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Lad støbejernspladen varme op i ca. 10 minutter (med lukket låg), før du begynder at grille.

i støbejernspanden
(IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med støbejernspanden
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: støbejernspande

Læg støbejernspanden på tragten (vulkanposition). Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Lad støbejernspanden varme op i ca. 10 min. (med lukket låg). Tilbered retterne ud fra dine egne opskrifter.

Bagning

med pizzapladen



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: pizzaplade

Opvarm grillen i 10–15 minutter på trin med lukket låg. Læg pizzapladen med pizza, brød eller kage på midten af grillristen og luk låget. Bag derefter emnet ifølge temperaturangivelsen i din opskrift på trin , eller .

med pizza- og brødbagestenen
(IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: pizza- og brødbagesten

Læg pizza- og brødbagestenen midt på risten. Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Opvarm stenen i ca. 15–20 minutter med lukket låg, før du begynder at bage. Bag derefter emnet ifølge temperaturangivelsen i din opskrift på trin , eller .

med bage- og kagepladen
(IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: bage- og kageplade

Varm grillen op i 10 min. med lukket låg ved trin . Læg kagen på grillen og luk låget. Bag derefter emnet ifølge temperaturangivelsen i din opskrift på trin , eller .

Madlavning

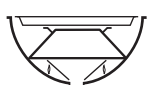
i wok med wokstativ (IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med wokken med wokstativ
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: wok og wokstativ

Stil wokstativet på tragten. Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Sæt wokken på wokstativet og lad grillen varme op (med lukket låg) i ca. 10 minutter. Nu kan du begynde at tilberede kinesiske eller andre fjernøstlige retter.

i universalpanden



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med universalpanden
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: universalpande

Stil universalpanden på tragten. Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Lad universalpanden varme op i ca. 10 minutter (med lukket låg), før du begynder at lave mad. Tilbered retterne ud fra dine egne opskrifter.

Dampkoge

i gourmet-halvmånen (IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: gourmet-halvmåne

Varm grillen op i 10 min. (med lukket låg) ved trin . Læg gourmet-halvmånen på grillristen. Tilbered retterne ud fra dine egne opskrifter.

Yderligere informationer, tips og tricks findes i OUTDOORCHEF's kokebøger.

Brugsvejledning til grillstegning på den ekstra grillflade (Venezia)

Opvarm grillen i ca. 10 minutter ved fuld varme («HI»). Læg grillen på grillristen og reguler temperaturen efter ønske («LO» – «HI»).

Efter grillningen

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

Rengøring

Gaskuglegrill

Der er kun behov for en ganske let rengøring mellem hver brug, da det meste fedt enten forbrændes eller ledes ned i opsamlings-skålen. Er grillen mere beskidt, lad den brænde videre efter brug i ca. 10 minutter på fuld styrke. Tragten og risten rengøres med en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster). Til de øvrige dele, og til en mere grundig rengøring, anvendes OUTDOORCHEF's BBQ rengøringsmiddel eller en grydesvamp af nylon og sæbevand for at fjerne alle løse rester.

VIGTIGT: Efter hver grundig rengøring skal grillen tørre (brænde) godt igennem på trin .

Ekstra grillflade på Venezia modellen

Der er kun behov for en ganske let rengøring mellem hver brug, da det meste fedt enten forbrændes eller ledes ned i opsamlings-skålen. Grillristen rengøres med en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster). Fjern grillristen og rengør støbejernsbrænderne.

Til slut kan du trække opsamlings-skålen ud og rengøre den med OUTDOORCHEF's BBQ rengøringsmiddel.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen bagefter tørre (brænde) godt igennem. Dette gøres ved at tænde grillen og lade den brænde nogle minutter på højeste trin med åbent låg.

OUTDOORCHEF BBQ rengøringsmiddel – Anvendelse:

Af hensyn til hænderne anbefales det at bære handsker og om muligt også briller. Sørg for at sprøjte grillen eller tilbehøret grundigt ind i let varm tilstand, og lad det virke i 15–30 min. Sprøjt endnu et lag på snavsede overflader og skyld grundigt med vand og tør af.

Vedligeholdelse

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 bliver skubbet meget 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 tæthedskontrol (se kapitlet «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 gaslange skal udskiftes med det samme som beskrevet i kapitlet «sikkerhedsanvisninger».

For at bevare grillen pæn og i god stand så længe som muligt anbefaler vi, at alle trædele en gang årligt behandles med træolie – det modvirker, at træet slår sig og danner revner.

For at forlænge din grills levetid anbefaler vi ekstra beskyttelse med et passende OUTDOORCHEF betræk, når din grill er helt afkølet. 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 regulatoren 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.

GARANTIBESTEMMELSER

1. Garanti

Med købet af dette OUTDOORCHEF-produkt hos en autoriseret forhandler har du i henhold til indeværende bestemmelser - ud over selve produktet - også erhvervet dig en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) med gyldighed på op til 3 år. Garantien omfatter udelukkende udbedring af fejl, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabrikationsfejl.

2. Fremgangsmåde

Du bedes kontrollere, at produktet fungerer korrekt og ikke har fejl straks efter modtagelse. Skulle der mod forventning være en fejl ved produktet, bedes du følge nedenstående fremgangsmåde (bring-in-garanti):

- Henvend dig til den forhandler*, hvor du købte produktet, inden for 30 dage efter, at du har opdaget fejlen, og medbring produktet / produkt delen, kvittering for køb af varen samt serienummer og artikelnummer**
- Beskriv fejlen ved at fremvise det defekte produkt / den defekte produkt del eller et foto
- Den gratis garanti træder i kraft iht. pkt. 3, så snart forhandleren eller DKB har kontrolleret fejlen (med forbehold påhviler omkostningerne til transport og forsendelse den private, første køber)

3. Garantens omfang

Produktgarantien fra DKB gælder fra købsdatoen for den private, oprindelige køber. Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af den originale kvittering for købet.

Garantien ydes iht. DKB's suveræne skøn enten som reparation, udskiftning af defekte dele eller levering af

et nyt produkt eller - hvis enhedens funktion ikke er forringet - som afslag i prisen. Påberåbelse af garantien medfører ikke mulighed for ophævelse af købskontrakten. Kunden har intet krav på at få en midlertidig erstatningsenhed stillet til rådighed under reparationen af den defekte enhed.

En udøvelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. I de tilfælde, hvor det defekte produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Garantiperioderne er som følger:

- 3 år på den emaljerede kugle (nederste del og låg) mod gennemrustning
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding
- 3 år på alle dele i rustfrit stål mod gennemrustning eller gennembrænding
- 2 år for alle øvrige fabrikations- / materialefejl
- For skader i emaljen er garantien kun gyldig, såfremt garantikravet fremføres inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye, ubrugte apparater.

4. Undtagelser

Der er ikke tale om fejl, dvs. materiale- eller fabrikationsfejl iht. definitionerne i disse bestemmelser, og garantien dækker ikke i de følgende tilfælde:

- Vanlig slitage ved korrekt anvendelse af enheden.
- Fejl og/eller skader som følge af forkert, uhensigtsmæssig eller utilsigtet anvendelse eller ukorrekt installation, montering og forsøg på reparation af uautoriserede personer.
- Fejl og/eller skader, der skyldes, at brugsanvisningen eller anvisningerne til betjening og vedligeholdelse ikke er fulgt (fx beskadigelser grundet ukorrekt montering eller rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende udførelse af tæthedskontroller osv.)
- Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen såvel som mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter nederst på lågkanten eller på ophængningsdele).
- Misfarvninger og beskadigelse af produktet (fx af farveoverfladen) grundet påvirkninger fra vejrliget (inkl. hagl), ukorrekt opbevaring (dvs. uden beskyttelse mod vejrliget) af produktet eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Dannelse af rust og flyverust grundet påvirkninger fra vejrliget eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Fejl, som ikke mærkbart forringer anvendelsen af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddele såsom: grillrist, tragt, brændere, termometer, tænding, elektroder, tæ-

dingskabel, gasslange, gastryksregulator, batteri, varmeelement, reflektor, alu-beskyttelsesfolie og kulrist.

- Fejl og/eller skader, som skyldes udførte ændringer, ukorrekt brug eller bevidst beskadigelse.
- Fejl og/eller skader, som skyldes ukorrekt vedligeholdelse og reparation.
- Fejl og/eller skader, som skyldes manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse.
- Fejl og/eller skader, som opstod ved den oprindelige transport.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, som skyldes slitage ved erhvervsmæssig anvendelse (hotel, restauration, offentlige arrangementer osv.).

DKB udelukker alle kundekrav, der ikke nævnes udtrykkeligt i indeværende garantibestemmelser, medmindre DKB er underlagt en obligatorisk, lovmæssig forpligtelse eller hæftelse. Dette gælder også - og i særlig grad - i forhold til erstatningskrav, der skyldes misligholdelse af produktet, compensation for følgeskader, der er et resultat af fejlen, tabt fortjeneste og transportskader, der ikke blev indberettet hos forhandleren inden for en frist på 30 dage efter modtagelse af produktet.

OUTDOORCHEF arbejder konstant på produktudvikling og -forbedring. Derfor forbeholder vi os ret til at ændre produkterne uden forudgående varsel.

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af den følgende virksomhed:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postboks
8052 Zürich – Schweiz
www.dkbrands.com

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

** Serienummer såvel som artikelnummer finder du på specifikationsmærket på din grill (se brugsanvisningen til dit produkt)

Tekniske informationer

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	
– lille brænder	1.20 kW
– stor brænder	8.50 kW

Gasforbrug	702 g/h
30 mbar	
– dyse lille brænder	0,55 mm/markering: BF
– dyse stor brænder	1,47 mm/markering: BT
Gastryk	30 mbar

Leon

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	8.50 kW
Gasforbrug	612 g/h
Dyse 30 mbar	1,47 mm/markering: BT
Gastryk	30 mbar

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	5.40 kW
Gasforbrug	389 g/h
Dyse 30 mbar	1,15 mm/markering: BN
Gastryk	30 mbar

City Gas

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	4.30 kW
Gasforbrug	315 g/h
Dyse 30 mbar	1,02 mm/markering: BL
Gastryk	30 mbar

Sidebrænder

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	3.80 kW
Gasforbrug	276 g/h
Dyse 30 mbar	0,98 mm/markering: BK
Gastryk	30 mbar

Ekstra grillflade på Venezia

CE	0063BT3928
Gas	Flaskegas
Styrke:	8.60 kW
Gasforbrug	630 g/h
Dyse 30 mbar	0,90 mm/markering: BM
Gastryk	30 mbar

Kategorier

I3 _{B/P} (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
-----------------------------	------------------------

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding kræves et batteri af typen AAA, 1,5 Volt.

Oplysning vedrørende temperaturvisningen:

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

OUTDOORCHEF's produkter er under stadig udvikling. Der kan derfor foretages ændringer uden forudgående meddelelse.

OUTDOORCHEF Grilltabel

Tilberedning af større stykker kød, fisk og fjerkræ (tragt i normalposition, med lukket låg, nødvendigt tilbehør: Grillrist)

VIGTIGT: De anførte tilberedningstider kan variere med +/- 10–20 minutter alt efter kødets tykkelse og form.

Tilberedningstid for ca. 1 kg i ét stykke på mindste flamme (ca. 200 til 220 °C)

Nakkesteg	45–60 minutter
Ribbenssteg	25–35 minutter
Svinefilet	15–25 minutter
Kalvesteg	40–55 minutter
Kronesteg, kalv	55–70 minutter
Okse-entrecotes	20–40 minutter
Oksehøjreb	30–40 minutter
Oksefilet	12–25 minutter
Lammesteg	25–35 minutter
Lammekølle	30–45 minutter
Lammeryg	10–20 minutter
Kylling	45–60 minutter
Farsbrød	30–45 minutter
Dyre-entrecotes	30–40 minutter
Dyreryg (uden ben)	10–20 minutter
Laks	10–20 minutter

Tilberedning på støbejernspladen (stor tragt i vulkanposition, uden låg)

Koteletter, hamburger	8–12 minutter
Filet-medailjoner, steaks, kyllingebryst	5–10 minutter
Grillpølser	8–10 minutter
Kæmperejer	3–6 minutter
Hele fisk	7–12 minutter
Fiskefilet i alufolie	3–5 minutter
Grøntsager, frugt	5–10 minutter
Champignons	3–5 minutter

Tilberedning på grillristen (stor tragt i normalposition, med lukket låg)

Foliekartofler (mellemstore)	30–40 minutter
Majskolber i alufolie	20–30 minutter
Tomater	8–10 minutter
Bløde grøntsager	15–25 minutter
Hele ananas	25–35 minutter
Kartoffelgratin i skål	25–40 minutter
Cakes	45–60 minutter
Oste- eller frugtkager	40–60 minutter

Tilberedning i universalpanden (stor tragt i vulkanposition, med eller uden låg)

Risotto	følg vejledningen på emballagen
Polenta	følg vejledningen på emballagen
Grøntsagspande	15–20 minutter
Gratiner (frugt, grøntsager osv.)	15–30 minutter

DENNE BRUGSANVISNING BØR OPBEVARES AF EJEREN OG ALTID VÆRE LET AT FÅ FAT I.

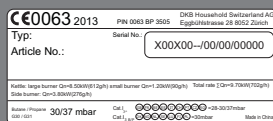
Brugsanvisning gaskuglegriller
2012_varenr. 19.110.26



KAASUTOIMINEN PALLOGRILLI

Käyttöohje

TÄRKEÄÄ: Kirjaa ensimmäiseksi kaasupallogrillisi sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelle. Grillin mallista riippuen numero on tietotarrassa, joka on joko grillin kehyksessä tai pohjalevyssä. Sarjanumero on tärkeä tiedustelujen ongelmattomassa käsittelyssä, varaosien tilauksessa ja takuuvaatimusten esityksessä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja kunnossapidosta.



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

Tärkeää turvallisuuden kannalta

Jokaisen grillin käyttäjän on tunnettava sytytysmenetelmä ja seurattava sitä tarkasti. Lapset eivät saa käyttää grilliä.

Kokoonpano-ohjeen asennusohjeita on seurattava tarkasti. Epäasianmukaisesta asennuksesta saattaa seurata vaaratilanteita.

Älä aseta syttyviä nesteitä, materiaaleja tai vaihtokaasupulloja grillin lähelle. Älä koskaan aseta grilliä tai kaasupulloja suljettuun tilaan, jossa ei ole tuuletusta.

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat kaasupallogrillin käyttöön.

Grilliä saa käyttää vain ulkona, ja sillä on oltava vähintään 1 metrin turvaväli syttyviin esineisiin.

Kaasupullot

Pohjalevyllä saa asettaa vain enintään 7,5 kg:n kaasupulloja. Aseta kaasupullo sille tarkoitettulle paikalle, katso kokoonpano-ohje. Kaasupullo kiinnitetään pakauksen mukana toimitetulla pullohihnalla. Varmista, että kaikki ruuviliitokset ovat tiiviitä. **Suurita ennen käyttöönottoa ja aina kaasupullon vaihdon jälkeen "tiivystarkastus"**. Kaasupulloja ei saa pitää yli 50°C:n lämpötilassa, eikä niitä koskaan saa säilyttää suljetussa tilassa tai kellarissa. Huomioi käytössä olevan kaasupullon kyljessä olevat turvamerkinnät ja noudata niitä.

Turvaohjeet

Ota grilli käyttöön luvun "Sytytysohjeet" mukaisesti.

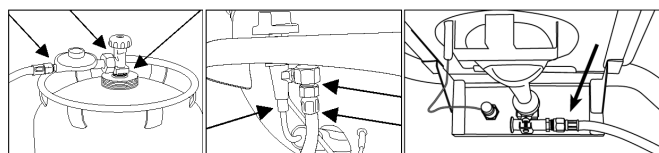
- Käytä grilliä vain ulkona.
- Älä koskaan jätä grilliä valvomatta, kun sitä käytetään.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- HUOMIO: Grillin osat saattavat kuumentua erittäin paljon. Pidä siksi grilli poissa lasten ulottuvilta.
- Älä siirrä grilliä, kun sitä käytetään.
- Pyörillä varustettua grilliä ei saa työntää epätasaisen pintojen tai kynnysten yli.
- Käytä suojakäsineitä, kun tartut kuumiin osiin.
- Aseta kaasunsäätöpainike grillauksen jälkeen aina OFF-asentoon ja sulje kaasunsyöttö kaasupullost. Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäätöpainike on OFF-asennossa ja että kaasunsyöttö kaasupullost on suljettu. TÄRKEÄÄ: syttymislähteitä ei saa olla läheisyydessä.
- Uuden kaasupullon liittämisen jälkeen tarkista liitososat luvun "Tarkastus ja tiiviys" mukaisesti.
- Aseta kaasunsäätöpainike OFF-asentoon ja sulje kaasunsyöttö kaasupullost, jos epäilet, että osat eivät ole tiiviitä. Anna kaasuliikkeen tarkastaa kaasua johtavat osat.
- Jos kaasuletku on vaurioitunut tai siinä on kulumisen merkkejä, se täytyy vaihtaa välittömästi. Letkussa ei saa olla murtumia eikä repeämiä. Muista kääntää kaasunsäätöpainike ja kaasunsyöttö kiinni, ennen kuin irrotat letkun.
- OUTDOORCHEF suosittelee: Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 2–3 vuoden välein.
- Älä koskaan tuki grillin pohjassa olevaa suurta pyöreää ilmanottoaukkoa tai kannen kuutta ilmarakoa. Älä tee muutoksia kaasuhanaan, sytytysuojaan, polttimeen tai muihin grillin osiin. Jos epäilet grillin toimivan virheellisesti, ota yhteyttä asiantuntijaan.
- Grillin mukana toimitetaan yhteensopiva kaasuletku ja kaasunpaineensäädin, joka on ehdottomasti pidettävä etäällä grillin ulkopinnoista. Letkua ei saa kiertää. Letku ja säädin ovat voimassa olevan maakohtaisten säädösten mukaisia.
- Jos grilli ei toimi täydellä teholla ja epäilet kaasunsyötön tukkeutumista, ota yhteys kaasuliikkeeneseen.
- Käytä grilliä vain kovalla ja tasaisella maalla. Älä koskaan aseta grilliä käytön aikana puiselle tai syttyvälle alustalle. Pidä grilli etäällä syttyvistä materiaaleista.
- Vältä kivilevyllä varustettujen laitteiden kanssa levyn lämpöshokkia.
- Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien lähellä.
- Jos grilli varastoidaan talveksi sisätiloihin, kaasupullo on ehdottomasti irrotettava. Se on varastoitava aina ulos tai hyvin tuuletettuun paikkaan, jossa lapset eivät pääse siihen käsiksi.

Tiivistarkastus

VAROITUS: Tarkastuksen aikana läheisyydessä ei saa olla syttymislähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkasta tiiviyttä palavalla tulitikulla tai avoimella liekillä. Tee tarkastus aina ulkona.

1. Kaasunsäätöpainikkeen on oltava OFF-asennossa.
2. Avaa kaasupullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (yhteys kaasupulloon / kaasunpaineensäädin / kaasuletku / kaasuntulo / yhteys venttiiliin) saippualliuoksella, jossa on 50 % nestesaippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmausprayta.
3. Kuplinta saippualliuoksessa tarkoittaa vuotopaikkaa. **TÄRKEÄÄ:** Grilliä saa käyttää vasta sitten, kun kaikki vuotokohtat on korjattu. Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Korjaa vuotokohtat kiristämällä liitokset uudelleen, jos se on mahdollista, tai vaihda vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voida korjata, ota yhteys kaasuliikkeeseen.

OHJE: suorita tiivistarkastus aina kaasupullon liittämisen tai vaihdon jälkeen sekä grillikautta aloitettaessa.



Ohjauspaneelin merkkien selitykset

Suppilon asennot vain pallon ohjauspaneelissa

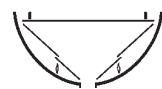
Suppilon asennot



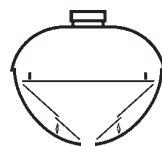
Normaali asento



Pieni aukko ylöspäin



Kannettomat grillit / kansi auki



Grillit, joissa kansi kiinni

Lämpötasot



 matala lämpötila: LOW

 keskitason lämpötila: MEDIUM



 korkea lämpötila: HIGH



Pallon poltinjärjestelmä

Rengaspolttimella varustetut mallit



Rengaspoltin saavuttaa tasolla  korkeimman lämpötilan ja tasolla  matalimman lämpötilan.

Kahdella rengaspolttimella varustetut mallit


Suuri rengaspoltin saavuttaa tasolla  korkeimman lämpötilan ja tasolla  matalimman lämpötilan. Se on konfiguroitu keskitason lämpötiloista korkeisiin lämpötiloihin.

Pieni rengaspoltin on tarkoitettu matalilla lämpötiloilla kypsennystä varten, ja sitä voi säädellä vain hyvin vähän. Ero tasojen  ja  välillä ei ole näkyvä. Se saavuttaa noin 120 °C:n lämpötilan.



Venezian lisägrillilevyn poltinjärjestelmä

Molemmat polttimet ovat samanlaisia ja saavuttavat tasolla  korkeimman lämpötilan ja tasolla  matalimman lämpötilan. Se on konfiguroitu keskitason lämpötiloista korkeisiin lämpötiloihin.

Ennen ensimmäistä grillausta

1. Puhdista kaikki osat, jotka koskettavat elintarvikkeita.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, luvun "Tiivistarkastus" mukaisesti. Tee tarkistus myös silloin, kun kaasupallogrilli on toimitettu myyjän asentamana.
3. Pidä grilliä päällä noin 20–25 minuuttia tasolla .





Rengaspolttimen sytytysohje

1. Varmista, että kaikki liitännät kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välillä on ruuvattu tiukkaan. (Seuraa Tiivistarkastus-luvun ohjeita).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO: Älä koskaan sytytä grilliä kansi suljettuna.**
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
- 4a. Mallit, joissa yksi poltin: Paina kaasunsäätöpainiketta ja käännä sitä vastapäivään tasolle . Paina mustaa sytytyspainiketta ja pidä sitä pohjassa, kunnes kipinä syttyy ja kaasu palaa.
- 4b. Malli, joissa on kaksoispoltin ja erillinen sytytysnappula: paina pienen polttimen kaasunsäätönappulaa (vasemmanpuoleinen nappula) ja kierrä sitä vastapäivään tasolle . Paina mustaa sytytys-




nappulaa ja pidä sitä alhaalla, kunnes kipinä hyppää yli ja kaasu syttyy.

tai

Paina ison polttimen kaasunsäätönappulaa ja kierrä sitä vastapäivään tasolle XXX. Paina mustaa sytytysnappulaa ja pidä sitä alhaalla, kunnes kipinä hyppää yli ja kaasu syttyy.

- 4c. *Malli, joissa on kaksoispoltin ilman erillistä sytytysnappulaa:* paina ison polttimen kaasunsäätönappulaa ja kierrä sitä vastapäivään tasolle    . Pidä mustaa kaasunsäätönappulaa alhaalla, kunnes kipinä hyppää yli ja kaasu syttyy.
5. Jos kaasu ei syty 3 sekunnissa, aseta kaasunsäätöpainike OFF-asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu ehtii tuulettua pois. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grillin käyttöönotto ei onnistu kolmella yrityksellä, tarkasta syyt (luvun Vianmäärittäminen mukaisesti).

City Gas-mallin ja sivupolttimen sytytysohje

1. Varmista, että kaikki liitännät kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välillä on ruuvattu tiukkaan. (Seuraa Tiivistarkastus-luvun ohjeita).
2. Avaa grillin kansi tai peitelevy. **HUOMIO: Älä koskaan sytytä grilliä tai sivupoltinta kansi suljettuna.**
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina kaasunsäätöpainiketta ja käännä sitä vastapäivään tasolle   . Painele punaista sytytyspainiketta niin monta kertaa, että kaasu syttyy.
5. Jos kaasu ei syty 3 sekunnissa, aseta kaasunsäätöpainike OFF-asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu ehtii tuulettua pois. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grillin tai sivupolttimen käyttöönotto ei onnistu kolmella yrityksellä, tarkasta syyt (luvun Vianmäärittäminen mukaisesti).
7. Sulje peitelevy vasta sivupolttimen jäähtyttyä.

Venezian lisägrillilevyjen sytytysohje




1. Varmista, että kaikki liitännät kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välillä on ruuvattu tiukkaan. (Seuraa Tiivistarkastus-luvun ohjeita).
2. Poista lisägrillilevyn kivisuoja ja aseta se sivulle sille tarkoitettuun tukeen. **HUOMIO: älä koskaan sytytä grilliä kansi suljettuna. Kivisuoja**
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina oikeaa tai vasenta kaasunsäätöpainiketta ja käännä sitä vastapäivään tasolle . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä pohjassa, kunnes kipinä syttyy ja kaasu palaa.
5. Jos kaasu ei syty 3 sekunnissa, aseta kaasunsäätöpainike OFF-asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu ehtii tuulettua pois. Toista sitten

kohta 4.

6. Jos grillin tai lisägrillilevyn käyttöönotto ei onnistu kolmella yrityksellä, tarkasta syyt (luvun Vianmäärittäminen mukaisesti).
7. Toisen polttimen käynnistämiseksi seuraa kohtaa 4.
8. Peitä lisägrillilevy vasta sitten, kun kivilevy on jäähtynyt kokonaan.

Kaasupallogrillin käyttöohje

Näin helppoa se on:

1. Määritä suuren suppilon asento: Normaali asento: grillaus, leivonta ja kypsennys Pieni aukko ylöspäin: keittäminen ja lämmitys. **HUOMIO: muuta grillauksen aikana suppilon asentoa vain lämmönkestävien käsineiden kanssa.**
2. Jos tarpeen, valitse vastaavat tarvikkeet.
3. Esilämmitä grilliä kansi suljettuna noin 10–15 minuuttia tasolla   .
4. Aseta grillauksen jälkeen aina kaasunsäätöpainike OFF-asentoon. Sen jälkeen sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjiä kaasupulloissa pullon hanan on oltava suljettu.

Seuraavien esimerkkien avulla selitämme suppilon kahden asennon käytön ja järjestelmätarvikkeiden valinnan. Kukin valmistaa ruokaa oman makunsa mukaan, ja valmistustapoja voidaan mukauttaa halutulla tavalla.

Grillaus, paistaminen ja kypsennys





Grilliritilällä



Suuri suppilo: Normaali asento
Grilliritilä: Vakioasento
Kansi: suljettu

Suuret paistipalat tai kokonainen broileri

Esilämmitä grilliä tasolla    kansi suljettuna 10 minuuttia.

Patentoidun suppilojärjestelmän® ansiosta suuria paistipaloja ei enää tarvitse kääntää grillauksen aikana. Kaasupolttimen lämpö nousee grillipallon sisällä ylöspäin ja jakautuu tasaisesti koko palloon. Aseta grillattavat esikuumennetulle grilliritilälle ja sulje kansi. Jätä aina hieman tilaa yksittäisten lihapalojen väliin. Suljetun kannen alla grillattavat kypsyvät kaikilta puoliltaan jatkuvasti, ja mehu jää lihaan. Paista grillattavaa lihaa noin 5–10 minuuttia suurimmalla liekillä   , vaihda sitten lämpö pienemmälle ja grilla pienimmällä liekillä tasolla , kunnes liha on kypsää.

Tarkat valmistusajat kullekin grillattavalle ruoalle ovat OUTDOORCHEF-grillausaikataulukossa. Lisäksi on huomioitava eri lihalaadut ja paino.

Jotta suurehkot palat kypsyvät varmasti, suosittelemme Gourmet Check -lihalämpömittaria optimaalista grillaustulosta varten.

Pienehköt lihanpalat, kuten pihvit, kyljykset ja makkarat

Esilämmitä grilliä tasolla kansi suljettuna 10 minuuttia. Aseta grillattavat grilliritilän reunalle, aseta lämpö tasolle ja paista hetken aikaa kansi auki. Aseta sitten grillattavat sisään, pienennä lämpöä tasolle ja anna lihan kypsyntyä suljetun kannen alla. Jotta lyhyen aikaa paistettavat tuotteet onnistuvat parhaiten, suosittelemme OUTDOORCHEF-valurautalevyä.

Valurautalevyllä



Suuri suppilo: pieni aukko ylöspäin
Grilliritilä: ota pois ja aseta tilalle valurautalevy
Kansi: auki/ota irti
Valinnaiset tarvikkeet: valurautalevy

Ihanteellinen lyhyen aikaa paistettaville (pihvit, makkarat jne.), kuten ohukaisille ja paistetuille munille. Kun suppilon pieni aukko on ylöspäin, lämpö jakautuu tasaisesti valurautalevyllä. Näin pinta saa rapean kerroksen ja liha säilyy mehukkaana.

Aseta valurautalevy suppilon päälle (pieni aukko ylöspäin). Sytytä poltin ja käännä kaasunsäätöpainiketta tasolle . Ennen grillauksen aloittamista anna valurautalevyn lämmitä noin 10 minuuttia (kansi suljettuna).

Valurautapannulla (El sovellu City Grill-malliin)



Suuri suppilo: pieni aukko ylöspäin
Grilliritilä: ota pois ja aseta tilalle valurautapannu
Kansi: auki/ota irti
Valinnaiset tarvikkeet: valurautapannu

Aseta valurautapannu suppilon päälle (pieni aukko ylöspäin). Sytytä poltin ja käännä kaasunsäätöpainiketta asentoon ja anna grillin lämmitä noin 10 minuuttia (kansi suljettuna). Käytä ruokien valmistukseen omia ruokaohjeita.

Leivonta

Pizzapellillä



Suuri suppilo: normaali asento
Grilliritilä: vakioasento
Kansi: suljettu
Valinnaiset tarvikkeet: pizzalevy

Esilämmitä grilliä kansi suljettuna 10–15 minuuttia tasolla . Aseta pizzalevy ja pizza, leipä tai kakku grilliritilän keskelle ja sulje kansi. Paista leivonnaisia reseptin mukaisen ajan tasolla , tai .

Pizza- tai leipäkivi (El sovellu City Grill-malliin)



Suuri suppilo: normaali asento
Grilliritilä: vakioasento
Kansi: suljettu
Valinnaiset tarvikkeet: pizza-tai leipäkivi

Aseta pizza- tai leipäkivi grilliritilän keskelle. Sytytä poltin ja käännä kaasunsäätöpainiketta tasolle . Ennen paistamista lämmitä kiveä noin 15–20 minuuttia kansi suljettuna. Paista leivonnaisia reseptin mukaisen ajan tasolla , tai .

Leivonta- tai kakkupelti (El sovellu City Grill-malliin)



Suuri suppilo: normaali asento
Grilliritilä: vakioasento
Kansi: suljettu
Valinnaiset tarvikkeet: kakkupelti

Esilämmitä grilliä tasolla kansi suljettuna 10 minuuttia. Aseta kakku grilliin ja sulje kansi. Paista kakkua reseptin mukaisen ajan tasolla , tai .

Keittäminen

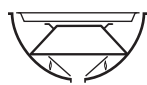
Wokkipannu ja sen teline (El sovellu City Grill-malliin)



Suuri suppilo: pieni aukko ylöspäin
Grilliritilä: irrota ja aseta tilalle wokkipannu sen telineeseen
Kansi: auki/ota irti
Valinnaiset tarvikkeet: wokkipannu ja sen teline

Aseta wokkipannun teline suppilon päälle. Sytytä poltin ja käännä kaasunsäätöpainiketta tasolle . Aseta wokkipannu telineelle ja anna grillin lämmitä noin 10 minuuttia (kansi suljettuna). Sitten voit aloittaa kiinalaisen tai muun itämaisen ruoan valmistamisen.

Yleispannulla



Suuri suppilo: pieni aukko ylöspäin
Grilliritilä: ota pois ja aseta tilalle yleispannu
Kansi: auki/ota irti
Valinnaiset tarvikkeet: yleispannu

Aseta yleispannu suppilon päälle. Sytytä poltin ja käännä kaasunsäätöpainiketta tasolle . Anna yleispannun lämmitä noin 10 minuuttia (kansi suljettuna) ennen grillauksen aloittamista.

Käytä ruokien valmistukseen omia ruokaohjeita.

Keittäminen ja kuorruttaminen

Valurautapannulla (El sovellu City Grill-malliin)



Suuri suppilo: pieni aukko ylöspäin
Grilliritilä: ota pois ja aseta tilalle valurautapannu
Kansi: auki / ota irti
Valinnaiset tarvikkeet: valurautapannu

Aseta valurautapannu suppilon päälle (pieni aukko ylöspäin). Sytytä poltin ja käännä kaasunsäätöpainike asentoon ja anna grillin lämmitä noin 10 minuuttia (kansi suljettuna). Käytä ruokien valmistukseen omia ruokaohjeita.

Keittäminen ja haudutus



Kaksoispannulla (El sovellu City Grill-malliin)

Suuri suppilo: normaali asento
Grilliritilä: vakioasento
Kansi: suljettu
Valinnaiset tarvikkeet: Gourmet-kaksoispannu

Esilämmitä grilliä tasolla kansi suljettuna 10 minuuttia. Aseta Gourmet-kaksoispannu teline grilliritilän päälle. Käytä ruokien valmistukseen omia ruokaohjeita.

Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä on OUTDOORCHEF-keittokirjoissa.

Grillaus lisägrillilevyllä

Esilämmitä grilliä täydellä lämmöllä (HI) noin 10 minuuttia. Aseta grillattavat grillilevyille ja säädä lämpötilaa halutun mukaiseksi (LO–HI).

Grillauksen jälkeen

1. Aseta jokaisen polttimen kaasunsäätöpainike OFF-asentoon.
2. Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
3. Anna grillin jäähtyä ja puhdistusta se.
4. Peitä grilli sopivalla peitteellä.

Puhdistus

Kaasupallogrilli

Grillauskertojen välillä tarvitaan vain pientä puhdistusta, sillä suurin osa rasvasta joko haihtuu tai valuu rasvankeräyspellille.

Jos likaa on paljon, lämmitä grilliä noin 10 minuuttia täydellä lämmöllä.

Käytä suppilon ja ritilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).

Muiden osien puhdistukseen ja perusteelliseen puhdistukseen käytä OUTDOORCHEF BBQ Cleaner-puhdistusainetta tai nailon-astianpesusientä ja saippuavettä kaikkien jäämien puhdistamiseksi.

TÄRKEÄÄ: Anna grillin kuivua kunnolla tasolla (pala kuivaksi) jokaisen perusteellisen puhdistuksen jälkeen.

Venezian lisägrillilevyn puhdistus

Grillauskertojen välillä tarvitaan vain pientä puhdistusta, sillä suurin osa rasvasta joko haihtuu tai valuu rasvankeräyspellille. Käytä grilliritilän ja -levyn puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).

Lopuksi voi vetää irti rasvankeräyspellin ja puhdistaa sen OUTDOORCHEF BBQ Cleaner -puhdistusainella. **TÄRKEÄÄ:** Kun käytät puhdistukseen puhdistusainetta, grillin täytyy antaa kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivumista voidaan nopeuttaa siten, että grilli pistetään päälle ja annetaan palaa kuivaksi korkeimmalla tasolla muutaman minuutin ajan.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – käyttö:

Käytä mieluiten suojakäsineitä ja suojalaseja. Ruis-kuta vielä lämmin grilli ja tarvikkeet puhdistusainella perusteellisesti ja anna vaikuttaa 15–30 minuuttia. Ruis-kuta vielä kerran likaantuneet pinnat, huuhtelee perusteellisesti vedellä ja anna kuivua.

Kunnossapito

Grillin säännöllinen huoltaminen takaa sen moitteetoman toiminnan. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja joka kerta pitkän käyttötaun jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukkeumia, jotka on poistettava ennen käyttöä.

Jos grilliä työnnetään epätasaisella pinnalla, tarkasta ajoittain, että kaikki ruuvit ovat kiinni tiukasti.

Kun et käytä grilliä pitkään aikaan, suorita tiivistystarkastus ennen uutta käyttöä. Jos epäilet grillin toimintaa, ota yhteyttä kaasuntoimittajaasi tai myyntiliikkeeseen. Kulumisvaurioiden välttämiseksi öljyä grillin kaikki metalliosat ennen pidempiaikaista säilytystä. Kaasuletku on tarkastettava repeämien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta pitkän säilytyksen jälkeen ja vähintään kerran grillauskauden aikana. Vaurioitunut kaasuletku on heti vaihdettava, kuten kappaleessa Turvaohjeet sanotaan.

Jotta grilli säilyy mahdollisimman kauan moitteettomassa kunnossa, suosittelemme käsittelemään kaikki puuosat puuöljyllä kerran vuodessa – se estää halkeamien syntymistä.

Grillin käyttöön pidentämiseksi suosittelemme suojaamaan sen sopivalla OUTDOORCHEF-peitteellä ympäristön vaikutuksilta, kun grilli on kokonaan jäähtynyt. Poista peite sateen jälkeen, jotta grilliin ei jää siitä kosteutta.

Voit tilata peitteen grillin myyjältä.

Vianmääritys

Poltin ei syty:

- Tarkasta, onko kaasunsyöttö avattu kaasupullostasta.
- Varmista, että pullossa on riittävästi kaasua.
- Tarkasta, siirtykö polttimeen kipinä elektrodistasta.

Ei kipinää:

- Varmista, että paristo on asennettu oikein (grilleissä, joissa on sähkösytytys).
- Polttimen ja elektrodin väli saa olla vain 5–8 mm.
- Tarkasta, että sähkösytytyksen kaapeli ja elektrodi ovat paikoillaan ja kunnolla kiinnitetty.
- Aseta uusi 1,5 V:n AAA-paristo (LR03) sähkösytytykseen (grilleissä, joissa on sähkösytytys).

Ellei grilliä voida ottaa käyttöön edellä mainittujen toimenpiteiden jälkeen, ota yhteyttä myyntipaikkaan.

Takuumääritelmä

1. Takuu

Ostaessasi tämän OUTDOORCHEF-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä olet tuotteen lisäksi saanut jopa 3 vuoden takuun DKB Household Switzerland AG:lta (DKB) seuraavien ehtojen mukaisesti.

Takuu kattaa vain sellaisten vikojen korjauksen, jotka tuotetta tarkoituksenmukaisesti käytettäessä todistettavasti johtuvat materiaali- ja/tai valmistusvirheestä.

2. Menettelytapa

Tarkasta tuotteen toiminta ja mahdolliset viat välittömästi vastaanotettuasi tuotteen. Jos ostamasi laite on viallinen, seuraa seuraavia ohjeita (Bring-In-takuu):

- Ota 30 päivän sisällä vian löytymisestä yhteys jälleenmyyjään* tuotteen tai sen osan, ostotodistuksen, sarjanumeron ja tuotenumeron** kanssa.
- Selitä ongelma viallisen tuotteen tai sen osan tai valokuvan avulla.
- Kun jälleenmyyjä tai DKB on tarkastanut vian, kohdan 3 mukainen takuu astuu voimaan (yksityisen ostajan kuljetus- ja lähetyskustannuksia ei korvata).

3. Takuun laajuus

DKB:n valmistajan takuu alkaa yksityisen ostajan ostopäivästä. Takuu voidaan panna täytäntöön vain alkuperäistä ostokuittia vastaan.

Takuu toteutetaan DKB:n valinnan mukaan korjaamalla, vialliset osat vaihtamalla, laitetta vaihtamalla tai, mikäli vika ei vaikuta laitteen toimivuuteen, alentamalla hintaa. Kaupan purku takuutapauksen vuoksi ei ole mahdollinen. Korjauksen ajaksi ei voida vaatia korvaavaa tuotetta.

Takuusuoritus ei pidennä takuu-aikaa eikä aloita sitä uudestaan. Vaihdetut osat siirtyvät DKB:n omaisuuteen. Tuotteen vaihdon tapauksessa takuu-aika alkaa alusta.

Takuuajat:

- 3 vuoden takuu ruosteen osalta emaloidulle pallole (pohja ja kansi),
- 3 vuoden takuu puhki ruostumiselta tai -palamiselta emaloidulle grilliritilälle,
- 3 vuoden takuu puhki ruostumiselta tai -palamiselta kaikille ruostumattomille teräsosille,
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus-/materiaalivirheille.
- Takuu emaloinnin vaurioista on voimassa vain 30 päivää ostopäivämäärästä. Se pätee uusiin laitteisiin, joita ei ole vielä käytetty.

4. Poissulkeminen

Seuraavissa tapauksissa mikään vika, eli näiden määritelmien mukainen materiaali- tai valmistusvika, ei johda takuun myöntämiseen eikä takuuta myönnetä valituksesta:

- Tavallinen kuluminen tarkoituksenmukaisessa käytössä.
- Takuu ei koske vikoja tai vaurioita, joiden syynä on ollut väärä tai huolimaton käyttö, epäasiallinen asennus tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittama korjausyritys.
- Käyttö- tai huolto-ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat viat ja/tai vauriot (esimerkiksi vahingot, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta tai suppilon tai grilliritilän emalipinnan puhdistuksesta, tiivistystin suorittamatta jättämisestä jne.).
- Epätasaisuudet, emalin värin sävyerot sekä vähäiset vikapaikat (kuten tuotannosta johtuvat kosketuspis-

teet kannen alareunassa tai ripustuksissa).

- Sään (mm. raekuuron) tai vääränlaisten kemikaalien käytön aiheuttamat tuotteen (esim. maalipinnan) värin muutokset tai vauriot, epäasianmukainen (ei sääsuojattu) tuotteen varastointi tai epäasianmukainen kemikaalien käyttö.
- Ruosteen tai lentoruosteen muodostuminen sään tai kemikaalien väärinkäytön vaikutuksesta.
- Virheet, jotka eivät rajoita merkittävästi laitteen käyttöä tai hyötyjä.
- Kulutusosille, kuten grilliritalle, suppilolle, polttimelle, lämpömittarille, sytytykselle, elektrodille, sytytyskaapelille, kaasuletkulle, kaasupaineensäätimelle, paristolle, lämmityselementille, heijastimelle ja alumiinifoliosuojaukselle ja hiilen arinalle ei myönnetä takuuta.
- Muutoksista, väärästä käyttötavasta tai tahallista vaurioittamisesta johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Epäasianmukaisesta huollosta tai korjauksesta johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Rutiinihuollon suorittamatta jättämisestä johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Viat ja/tai vahingot, jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana.
- Runsaan voimankäytön aiheuttamat viat ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä syntyneet viat ja/tai vauriot (hotellit, gastronomia, näyttelyt jne.)

DKB sulkee pois muut kuin näissä takuehdoissa määritellyt asiakkaan vaateet, ellei lainmukainen velvollisuus tai vastuu koske niitä. Tämä koskee erityisesti laiminlyönnin aiheuttamia vaurioita koskevia vaatimuksia, viasta välillisesti aiheutuneiden vaurioiden korvauksia, tulonmenetystä ja kuljetusvaurioita, joista ei ole ilmoitettu jälleenmyyjälle 30 päivän sisällä tuotteen vastaanottamisesta.

OUTDOORCHEF-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutoksia tuotteisiin voi siksi tulla ilman ilmoitusta etukäteen.

Rekisteröity tavaramerkki OUTDOORCHEF on seuraavan yrityksen edustama:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Jälleenmyyjätodistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta www.outdoorchef.com.

** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillin valmistustarrasta (katso käyttöohjeet)

Tekniset tiedot

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Kaasu	propaani/butaani 30/31
Suorituskyky	
– pieni poltin	1,20 kW
– suuri poltin	1,20 kW
Kaasunkulutus	702 g/h
28–30/37 mbar	
– Pienen polttimen suutin	0,55 mm/merkintä: BF
– Suuren polttimen suutin	1,47 mm/merkintä: BT
50 mbar	
– Pienen polttimen suutin	0,48 mm/merkintä: AF
– Suuren polttimen suutin	1,27 mm/merkintä: AT
Kaasunpaine	butaani 28 mbar, propaani 37 mbar
suositellut kaasupullot	butaani max. 13 kg / propaani max.
10,5 kg	

Leon

CE	0063
Kaasu	propaani/butaani 30/31
Suorituskyky	8,50 kW
Kaasunkulutus	612 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,47 mm/merkintä: BT
Suutin (50 mbar)	1,27 mm/merkintä: AT
Kaasunpaine	butaani 28 mbar, propaani 37 mbar
suositellut kaasupullot	butaani max. 13 kg / propaani max.
10,5 kg	

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Kaasu	propaani/butaani 30/31
Suorituskyky	5,40 kW
Kaasunkulutus	389 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,15 mm/merkintä: BN
Suutin (50 mbar)	1,02 mm/merkintä: AN
Kaasunpaine	butaani 28 mbar, propaani 37 mbar
suositellut kaasupullot	butaani max. 13 kg / propaani max.
10,5 kg	

City Gas

CE	0063
Kaasu	propaani/butaani 30/31
Suorituskyky	4,30 kW
Kaasunkulutus	315 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,02 mm/merkintä: BL
Suutin (50 mbar)	0,88 mm/merkintä: AH
Kaasunpaine	butaani 28 mbar, propaani 37 mbar
suositellut kaasupullot	butaani max. 13 kg / propaani max. 10,5 kg

Sivupoltin

CE	0063
Kaasu	propaani/butaani 30/31
Suorituskyky	3,80 kW
Kaasunkulutus	276 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm/merkintä: BK
Suutin (50–30/37 mbar)	0,85 mm/merkintä: AG
Kaasunpaine	butaani 28 mbar, propaani 37 mbar

Venezian lisägrillitaso

CE	0063BT3928
Kaasu	propaani/butaani 30/31
Suorituskyky	8,60 kW
Kaasunkulutus	630 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm/merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,88 mm/merkintä: AH

Luokat

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

DK, FI, NL, NO, SE, LU
 CH, AT, DE
 BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Sähkösytytys

Sähkösytytyksen käyttöön tarvitaan 1,5 V:n AAA-paristo.

Huomautus lämpötilan näytöstä

Lämpömittarin näytön vaihtelu voi olla +/- 10 %.

OUTDOORCHEF:n tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutoksia voi siksi tulla ilman etukäteisilmoitusta.

OUTDOORCHEF-grillausaikataulukko**Suurehkojen liha- kala- ja lintupalojen valmistus (suurin normaalissa asennossa, kansi suljettuna, käytettävä tarvike: grilliritilä)**

TÄRKEÄÄ: Lihan paksuudesta ja muodosta riippuen annetut kypsennysajat voivat vaihdella +/- 10–20 minuuttia.

Kypsennysaika noin 1 kg:lle lihaa pienimmällä liekillä (noin 200–220 °C)

Porsaanpaisti	45–60 minuuttia
Porsaankyljys	25–35 minuuttia
Porsaanfilee	15–25 minuuttia
Vasikanpaisti	40–55 minuuttia
Vasikankyljys	55–70 minuuttia
Härän entrecôte	20–40 minuuttia
Häränseläke	30–40 minuuttia
Häränfilee	12–25 minuuttia
Lampaankyljys paloina	25–35 minuuttia
Lampaanreisi	30–45 minuuttia
Lampaanseläke	10–20 minuuttia
Broileri	45–60 minuuttia
Lihamureke	30–45 minuuttia
Hirven entrecôte	30–40 minuuttia
Hirvensatula (ilman luita)	10–20 minuuttia
Lohi	10–20 minuuttia

Valmistus emaloidulla valurautalevyllä (suuri suutin pieni aukko ylöspäin, ilman kantta)

Kyljykset, hampurilaiset	8–12 minuuttia
Filee-medaljongit, pihvit, kananrinta	5–10 minuuttia
Bratwurstit	8–10 minuuttia
Jättikatkaravut	3–6 minuuttia
Kokonaiset kalat	7–12 minuuttia

Kalafilee alumiinifoliossa	3–5 minuuttia
Kasvikset, hedelmät	5–10 minuuttia
Sienet	3–5 minuuttia

Valmistus grilliritilällä (suuri suutin normaaliasennossa, kansi kiinni)

Uuniperunat (keskikokoiset)	30–40 minuuttia
Maissintähkät alumiinifoliossa	20–30 minuuttia
Tomaatit	8–10 minuuttia
Pehmeät kasvikset	15–25 minuuttia
Kokonainen ananas	25–35 minuuttia
Perunagratiini vuoassa	25–40 minuuttia
Kakut	45–60 minuuttia
Juusto- tai hedelmäkakut	40–60 minuuttia

Valmistus yleispannulla (suuri suutin pieni aukko ylöspäin, ilman kantta tai sen kanssa)

Risotto	pakkauksen ohjeen mukaan
Polenta	pakkauksen ohjeen mukaan
Vihannespannu	15–20 minuuttia
Paistokset (hedelmät, vihannekset jne.)	15–30 minuuttia

OMISTAJAN TULEE SÄILYTTÄÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE AINA SAATAVILLA.

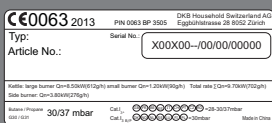
Käyttöohje: kaasupallogrilli 2012_tuotenro 19.110.26



GASSKULEGRILLEN

Bruksanvisning

VIKTIG: Start med å skrive ned serienummeret til gasskulegrillen på baksiden av bruksanvisningen. Serienummeret finnes på typeetiketten, som er festet til grillstativet eller bunnplaten avhengig av modell. Serienummeret er viktig for å sikre en uproblematisk håndtering ved henvendelser, bestilling av reservedeler eller ved garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerheten, håndtering og vedlikehold.



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

Sikkerhet

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

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

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

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

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

Gasolflaskor

Kun gassflasker med maksimalt innhold på 7,5 kg kan plasseres på bunnplaten. Plasser flasken på den angitte plassen, se monteringsanvisningen. Använd det bifogade flaskbältet för att fästa flaskan. Kontrollera att skruvförbanden inte är otäta. **Utför en «Täthetskontroll» innan grillen tas i drift och efter att gasolflaskan har bytts.** Gasolflaskorna får inte utsättas för temperaturer över 50 °C och aldrig förvaras i slutna utrymmen eller källare. Beakta och följ säkerhetsföreskrifterna som finns på de använda gasolflaskorna.

Sikkerhetsregler

Bruk grillen etter å ha gjennomgått «Tennings- og bruksanvisning».

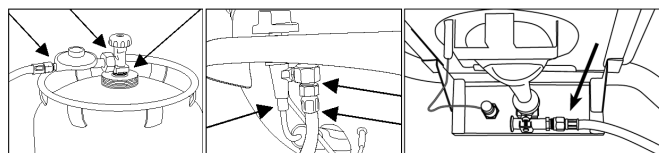
- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Plasser aldri grillen under tak når den er i bruk.
- Sørg for at grillen alltid er under oppsikt under bruken.
- Advarsel: Enkelte deler blir veldig varme når den er i bruk, hold barn på betryggende avstand og bruk egnede grillhansker under håndteringen av varme deler.
- Når den brukes, hold barn unna.
- Griller som er utstyrt med lenkehjul må ikke skyves over ujevne gulv eller avsatser!
- Ikke la brennbare ting komme i nærheten.
- Ikke flytt på grillen når den brukes.
- Bruk beskyttende hansker når du griller.
- Skru av gasstilførselen på både grillen og gassflasken etter bruk.
- Når du bytter gassflaske, forsikre deg om at gasstilførselen er av på både grillen og gassflasken, og at ingen brennbare materialer er i nærheten.
- Etter bytting av gassflasker, utfør lekkasjetesten for å utelukke lekkasjer.
- Hvis du tror det er lekkasje, skru av grillen og gassflasken og la en autorisert gassingeniør se på den.
- Hvis slangen er ødelagt, erstatt den og regulatoren med en gang. Påse at slangen aldri bøyes. Husk å skru av gasstilførselen på grillen og gassflasken før du tar bort slangen.
- NB: Slangemonteringen utføres med venstre hånd.
- OUTDOORCHEF anbefaler at gassslangen og gassregulatoren skiftes hvert annet til tredje år.
- Forsikre deg om at det er god luftventilasjon til grillokket hele tiden.
- Viktig: Vær sikker på at gassslangen ikke er nær den varme grilloverflaten og at den ikke er bøyet.
- Ikke bytt eller forandre på grillkomponentene eller innstillingene.
- Viktig: Vær sikker på at den riktige regulatoren brukes: 28 mbar Butan (ikke inkludert), 37 mbar blandet (ikke justerbar) Propan (ikke inkludert).
- Dersom full ytelse ikke er mulig og det er mistanke om en tilstopping av gasstilførselen, må du henvende deg til en fagforretning for gassapparat.
- Bruk grillen bare på fast, ikke brennbar overflate.
- La aldri grillen være plassert nær brennbart materiale.
- Ved apparat med granittplater, må et temperatursjokk på platen unngås.
- Bruk kun Butan eller Propan gassflasker. Ikke bruk naturgass.
- Gassflasken må være plassert i et åpent, ventilert rom, ikke i nærheten av barn. Oppbevar aldri en gassflaske (full eller tom) innendørs.

Lekkasjetest

Advarsel: Ikke bruk lightere, fyrstikker etc. i nærheten når du foretar denne testen – inkludert røyking! Adri utfør lekkasjetesten med påtent fyrstikkere eller åpen flamme. Lekkasjetesten må alltid foregå utendørs.

1. Påse at kontrollknotten står på «OFF».
2. Åpen gasstilførselen og skru på gassflasken. Vri knappen med uret.
3. Sjekk alle gassforbindelser ved å pensle på en 50/50 blanding av flytende såpe og vann på gasstilførsels-systemet.
3. Se etter bobler eller bevegelse i såpeblandingen, som indikerer lekkasje. VIKTIG! Grillen må ikke brukes før lekkasjen er tettet. Skru av gassflasken.
4. Lekkasjene stoppes ved å tette skjøtene hvis mulig, eller ved å erstatte de defekte delene som er anbefalt av grilldistributøren.
5. Gjenta punkt 1 og 2.
6. Kontakt en autorisert gass service tekniker hvis lekkasjen fortsetter.

NB: Foreta en lekkasjetest hver gang gasstilførselen blir tilkoblet eller erstattet og hvert år når grillen tas i bruk igjen.



Förklaring av de olika funktionerna på kontrollpanelen

Traktposisjonene finnes kun på kulegrillens betjeningsplattform

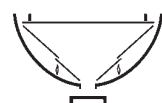
Traktposisjoner



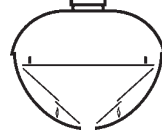
normal posisjon



volcano posisjon



for å grille med dekselet av



for å grille med dekselet på

Varmetrinn



lav varme / LOW





middels varme / MEDIUM





høy varme / HIGH



Kulegrillens brennersystem

Modeller med en ringbrenner


Ringbrenneren oppnår den høyeste ytelsen på trinn , og på  den laveste ytelsen.

Modell med to ringbrennere


Den store ringbrenneren oppnår den høyeste ytelsen på trinn , og på  den laveste ytelsen. Den er konfigurert for bruk i middels høyt til høyt temperatur-område.

Den lille ringbrenneren er planlagt for tilberedning ved lave temperaturer og kan bare reguleres meget lite, og forskjellen mellom  og  er ikke synlig. Den oppnår en temperatur av ca. 120 °C.



Brännsystem på den ytterligere grilllytan på Venezia-modellen

1. Alle deler som kommer i kontakt med matvarer må rengjøres.
2. Foreta en lekkasjetest. Sjekk alle gassforbindelser som beskrevet i kapitlet «Lekkasjetest».
3. Gasskulegrillen må brenne ut i ca. 20 til 25 minutter i posisjonen .




Før første grilling





1. Alle deler som kommer i kontakt med matvarer må rengjøres.
2. Foreta en lekkasjetest. Sjekk alle gassforbindelser som beskrevet i kapitlet «Lekkasjetest».
3. Gasskulegrillen må brenne ut i ca. 20 til 25 minutter i posisjonen .

Tenningsinstruksjoner for ringbrennerne




1. Forsikre deg om at gasregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om «Lekkasje test».
2. Åpne grilldekselet. **ADVARSEL:Tenn aldri grillen med lukket deksel.**
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken
- 4a. Modeller med enkelbrenner: Trykk og vri mot uret til posisjon  Trykk inn den svarte knappen. Hold på knappen til gassen begynner å brenne.
- 4b. Modeller med to brennere og separat tennknapp: Trykk på gassbryteren til den lille brenneren (venstre knapp) og vri mot klokken til nivå . Trykk på den sorte tennknappen og hold den inne inntil gnisten antenner gassen.

eller




Trykk på gassbryteren på den store brenneren og vri mot klokken til nivå   . Trykk på den sorte tennknappen og hold den inne inntil gnisten antenner gassen.

- 4c. *Modeller med 2 brennere uten separat tennknapp:* Trykk på gassbryteren på den store brenneren og vri mot klokken til nivå    . Hold den sorte gassbryteren inne til gnisten antenner gassen.
5. Hvis den ikke tenner, skru gasskontrollknotten til «OFF», vent i 2 min, slik at ikkebrent gass kan fordampe. Gjenta så punkt 4.
6. Dersom brenneren ikke tenner etter 3 forsøk, vennligst se kapitlet feilsøking for å finne årsaken.

Tenningsinstruksjoner for City Gas




1. Forsikre deg om at gasregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om «Lekkasje test».
2. Åpne grilldekselet hhv. dekkplaten. **ADVARSEL: Tenn aldri grillen hhv. sidebrenneren med lukket deksel.**
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken
4. Trykk og vri mot uret til posisjon    og trykk inn knappen gjentatte ganger for å tenne grillen
5. Hvis den ikke tenner, skru gasskontrollknotten til «OFF», vent i 2 min, slik at ikkebrent gass kan fordampe. Gjenta så punkt 4.
6. Dersom brenneren ikke tenner etter 3 forsøk, vennligst se kapitlet feilsøking for å finne årsaken.
7. Ikke lukk deselet til sidebrenneren til sidebrenneren er helt avkjølt.

Anvisning for å tenne den ekstra grillflaten på Venezia

1. Forsikre deg om at gasregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om «Lekkasje test».
2. Fjern granitt tildekningen til den ekstra grillflaten, og plasser denne under sidebrettet i den tilhørende holderen. **OBS: Du må aldri tenne på grillen med lukket deksel. Granitt tildekning.**
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken
4. Trykk på høyre eller venstre gassreguleringsknapp, og dreii den mot klokken på trinn   . Trykk på gnisttenneren og hold den ned, helt til den hopper over og gassen brenner.
5. Hvis den ikke tenner, skru gasskontrollknotten til «OFF», vent i 2 min, slik at ikkebrent gass kan fordampe. Gjenta så punkt 4.
6. Hvis det ikke er mulig å tenne brennerne til den ekstra grillflaten etter 3 forsøk, så må du kontrollere årsakene (som beskrevet i avsnittet «Feilfjerning»).
7. For å starte den andre brenneren, følger du punkt 4.
8. Dekk til den ekstra grillflaten med granittplaten først etter at grillen er helt kald.

Grillinstruksjoner grille på gaskulegrillen

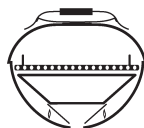
Så enkelt som:

1. Grill-, steke-, koke- og tilberedningsteknikken velges med riktig traktposisjon (stor trakt) og dertil passende tilbehør. **ADVARSEL: Bruk varmebestandige hansker hvis du vil endre traktposisjonen under grilling.**
2. Forvarm i 5 min. på    med lokket på.
3. Plassér mat på grillen, sett på lokket igjen og la det være slik, til maten er ferdig. (Se grill-guides timetabell).
4. Skru gasskontrollknotten til posisjon «OFF» og slå av gasstilførselen på flasken.

Nedenfor viser vi deg forskjellige traktposisjoner (normal & volcano) og hvordan du skal bruke noe av det tilgjengelige OUTDOORCHEF tilbehøret. Tilberedelsen av maten kan tilpasses smak og behov.








Grilling, baking og koking

på grillen



Stor trakt: Normal posisjon
Grill: Standard posisjon
Lokk: På








Store steker og hele kyllinger

Forvarm på    i 5 min. med lokket på. Du trenger ikke snu maten eller bruke grillspyd, siden Funnel grillsystem griller maten raskt og gjennomsteker den ved hjelp av over og undervarme. Bare plassér maten på den forvarmede grillen, legg på lokket og la Funnel gjøre jobben sin. Ved å la lokket på blir maten bestendig kokt og smaker jo bedre desto mer av saften som er lukket inn. La alltid litt plass rundt hvert stykke som kokes. Stekes i ca. 5 til 10 minutter på   . Deretter reduseres varmen til , og kjøttet grilles ferdig.

Følg opplysningene i grilltidtabellen for riktige steketider. Steketidene varierer sterkt avhengig av kjøtttypen og kjøttstykkets størrelse og tykkelse.

For ikke å overlate noe til tilfeldighetene når du tilbereder større kjøttstykker, anbefaler vi «Gourmet Check» – et termometer som måler kjernetemperaturen.

Kjøtt som krever kortere steketid som biff, pølser osv.

Varm opp til    i 5 minutter med lokket på. Stek stekene med lokket av på    på kanten av grillristen i kort tid på sterk varme. Til slutt legges kjøttet på midten av grillen og lokket settes på. Varmen reduseres til , og kjøttet grilles ferdig. Du kan også bruke en støpegodsplate.

Grille på støpegodsplate



Stor trakt: Volcano posisjon
 Grill: Fjernes og skiftes ut med en støpegodsplate.
 Lokk: Av/åpnes
 Tilbehør etter valg: Støpegodsplate

Ideell for grillmat med kort steketid (steker, pølser osv.) samt pannekaker og speilegg, da varmen fordeles jevnt. Det gjør at porene i kjøttet lukkes straks og at kjøttet forblir saftig.

MERK: Støpegodsplaten må smøres inn med varmebestandig olje på begge sider. Legg den oljete støpegodsplaten på trakten, som er plassert opp/ned. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon og varm opp støpegodsplaten i ca. 10 minutter uten lokk før du begynner å grille.

Plassér støpegodsplaten på volcano trakten. Tenn brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon varm opp støpegodsplaten i ca. 10 minutter uten lokk før du begynner å grille.

i støpejernspannen (IKKE egnet for City Grill)



Stor trakt: Volcano posisjon
 Grill: Fjernes og skiftes ut med en støpejernspanne.
 Lokk: Av/åpnes
 Tilbehør etter valg: Støpejernspanne

Sett støpejernspannen på trakten. Tenn brenneren, vri gassreguleringsknappen til posisjon . La grillen varmes opp (med dekselet lukket) i ca. 10 minutter. Benytt dine egne personlige matoppskrifter i tilberedningen av matrettene.

Baking

på pizzaplatten



Stor trakt: Normal posisjon
 Grill: Standard posisjon
 Lokk: På
 Tilbehør etter valg: pizzaplate

Varm opp til i 5 til 8 minutter med lokket på. Legg pizzaplatten med pizza, brød eller kake på grillen og sett på lokket. Deretter stekes det på , eller ved angitt temperatur.

med pizza- og brødbakingstein
 (IKKE egnet for City Grill)



Stor trakt: Normal posisjon
 Grill: Standard posisjon
 Lokk: På
 Tilbehør etter valg: Pizza- og brødbakingstein

Plassér pizzaen og brødbakingsteinen i midten av grillen. Tenn brenneren og vri gasskontrollknotten til posisjon . Varm opp støpegodsplaten i 15–20 minutter med lokket lukket før du legger mat på som skal bli bakt på pizza- og brødbakingsteinen. Bakes på , , eller , det kommer an på oppskriften.

med steikeplate (IKKE egnet for City Grill)



Stor trakt: Normal posisjon
 Grill: Standard posisjon
 Lokk: På
 Tilbehør etter valg: Steikeplate

Varm opp grillen til nivå i 10 minutter med dekselet lukket. Legg kaken på grillen og lukk dekselet. Bak kaken i henhold til temperaturangivelsen i oppskriften din, enten på nivå , , eller .

Koking

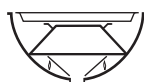
i wok med wokoppsats (IKKE egnet for City Grill)



Stor trakt: Volcano posisjon
 Grill: Fjernes og skiftes ut med wok og wok tilbehør
 Lokk: Av/åpnes
 Tilbehør etter valg: Wok og wokoppsats

MERK: Plassér wokoppsatsen over trakten. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon . Plasser woken på oppsatsen og varm opp woken med lokk før du begynner å lage kinesiske retter eller andre retter fra Det fjerne Østen.

i universalpannen

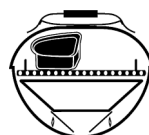


Stor trakt: Volcano posisjon
 Grill: Fjernes og skiftes ut med universalpannen
 Lokk: Av/åpnes
 Tilbehør etter valg: Universalpannen


Plassér universalpannen på trakten som nå har blitt snudd opp/ned. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon . Varm opp universalpannen i ca. 10 minutter med lokk før mattilberedelsen kan begynne.

Steking og damping

i Gourmet-halvmåne (IKKE egnet for City Grill)



Stor trakt: Normal posisjon
 Grill: Standard posisjon
 Lokk: På
 Tilbehør etter valg: Gourmet-halvmåne

Varm opp grillen til nivå  i 10 minutter med dekslet lukket. Legg Gourmet-halvmånen på grillristen. Benytt dine egne personlige oppskrifter i tilberedningen av matrettene .
For mer informasjon, tips og triks kan du finne i OUTDOORCHEF kokebok.

Grillinstruksjoner grille på den ekstra grillflaten

Varm opp grillen din først i ca. 10 minutter på full varme («HI»). Legg grillmaten på grillristen og reguler temperaturen som du ønsker («LO» til «HI»).

Etter steking

1. Sett gassreguleringsknappen til hver brenner på «OFF».
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
3. La grillen kjøle helt ned og rengjør den.
4. Dekk til grillen med den passende dekketten.

Rengjøring

Gasskulegriller

Mellom grillgangene rekker det med lite rengjøring, da det meste fettent enten fordunster, eller blir ført inn i dryppepannen.

Ved sterk tilsmussing må grillen varmes opp i ca. 10 min. ved full ytelse.
Bruk en grillbørste med messingbust (ingen stålbørste) for rengjøring av trakten og risten.

Ved rengjøring av de øvrige delene så vel som ved en grundig rengjøring, må du bruke OUTDOORCHEF BBQ Cleaner eller en grytesvamp av nylon samt såpevann for å fjerne alle løse rester.

VIKTIG: Etter hver grundig rengjøring, må grillen stå på trinn  for å tørke helt (brenne ut).

Rengjøring av den ekstra grillflaten på Venezia

Det er kun nødvendig å rengjøre litt mellom grillomgangene, da det meste av fettent enten fordunster eller ledes bort til oppsamlingskålen. Bruk en grillbørste med messingbust (ingen stålbørste) til rengjøring av grillristen og grillplaten.

Fjern grillristen og grillplaten, og rengjør brennerne i støpejern. Til slutt kan du trekke ut oppsamlingskålen og rengjøre denne med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **Viktig: Hvis du bruker rengjøringsmidler til rengjøringen, så må du la grillen tørke helt etter rengjøring. For å tørke grillen raskere, kan du slå på grillen**

og la den brenne på høyeste trinn med åpent lokk i noen minutter.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Anvendelse:

Bruk hansker for å beskytte hendene og helst briller. Spray grillen og tilbehøret grundig når disse fortsatt er lunkne, og la det hele virke i 15–30 min. Sprayingen bør repeteres på skitne flekker, og deretter spyles grundig med vann og tørkes.

Jevnlig vedlikehold

Jevnlig vedlikehold av din grill sikrer en god funksjon. Kontroller alle gassførende deler minst to ganger pr. år, eller etter langvarig lagring. Sjekk brenneren siden edderkopper og andre insekter kan forstyrre gasstransporten fra ventilen til brenneren. Fjern alle fremmedelementer. Kontrollér og eventuell etterstram skruer. De vil kunne løsne, dersom grillen flyttes mye over ujevne eller harde flater. Dersom grillen ikke har vært benyttet på lang tid, anbefaler vi å foreta en tetthetskontroll av gasskoblinger og slange. Dersom du er i tvil om noe, ta kontakt med din gassforhandler eller PRIMUS AS. Om grillen settes bort for vinteren, er det en fordel å smøre inn metalldelene for å forebygge korrosjon. Etter vinterlagring og minst en gang til i løpet av sesongen, skal slangen kontrolleres for sprekker eller skader. En skadet slange må skiftes umiddelbart!

For å bevare grillens verdi og utseende så lenge som mulig, anbefales det å behandle alle tredeler med treolje én gang i året – dette motvirker strekk og sprekkdannelse.

For å forlenge levetiden til grillen anbefaler vi, etter at grillen er avkjølt, å dekke til denne med et passende OUTDOORCHEF-grillovertrekk for å beskytte den mot miljøpåvirkninger. For å unngå fuktighet på grillen må grillovertrekket fjernes etter at det har regnet. Grillovertrekk er tilgjengelig fra din grillforhandler.

Feilsøking

Gassen vil ikke tenne

- Kontroller at det er gass på flasken
- Kontroller at regulatoren er åpnet
- Forsikre deg om at det gnistrer fra elektroden og mot brenneren.

Ingen gnist synes

- Forsikre deg om at batteriet er satt riktig inn
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal være mellom 5 og 8 mm
- Forsikre deg om at tennledningen er koblet til i begge ender og sitter skikkelig

- Bytt batteri (type AAA/1.5 Volt) i tenneren (minus poen settes inn først).

Dersom grillen fremdeles ikke tenner, vennligst ta kontakt med din lokale forhandler.

Garantibestemmelser

1. Garanti

Når du kjøper dette OUTDOORCHEF-produktet hos en autorisert forhandler, medfølger det en produsentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) i henhold til de foreliggende bestemmelsene på opp til 3 år.

Garantien gjelder utelukkende utbedring av feil som ved hensiktsmessig bruk beviselig kan føres tilbake til material- og/eller produksjonsfeil.

2. Prosedyre

Kontroller produktet umiddelbart etter kjøp for defekter og for å se at det fungerer feilfritt. Skulle det kjøpte produktet mot formodning være defekt, ber vi deg om å legge merke til følgene prosedyre (Bring-In-garanti):

- Ta kontakt med forretningen* der du kjøpte produktet i løpet av 30 dager fra du oppdager feilen med produktet/produkt delen, kjøpskvittering, serienummer og artikkelnummer**
- Beskriv saksforholdet ved hjelp av det defekte produktet/produkt delen eller bilde
- Når forhandleren eller DKB har kontrollert feilen, vil garantien tre kostnadsfritt i kraft iht. punkt 3 (under forbehold ligger transport- og forsendelseskostnader hos den private førstehåndskjøperen)

3. Garantiomfang

Produsentgarantien fra DKB gjelder fra innkjøpsdato og for private førstehåndskjøpere. Garantien kan kun gjøres gjeldende ved fremlegging av den originale kjøpskvitteringen.

Garantien vil etter DKBs skjønn avhjelpe feil og mangler med reparasjon, utskifting av defekte deler, utskifting av produktet eller, dersom produktets funksjonalitet ikke er påvirket, med en reduksjon i prisen. Fratredelse fra kontrakten på grunn av garantikrav er utelukket. Kjøperen har ikke krav på et erstatningsprodukt under reparasjonens varighet.

Utføring av garantiytelser innebærer verken en forlengelse av eller en ny start på garantitiden. Deler som skiftes ut forblir DKBs eiendom. Ved utskifting av produktet starter garantitiden på nytt.

Garantifristene beløper seg til:

- 3 år på den emaljerte kulegrillen (underdel og lokk) mot gjennomrusting

- 3 år på den emaljerte grillristen mot gjennomrusting eller gjennombrenning
- 3 år på alle deler i edelstål mot gjennomrusting eller gjennombrenning
- 2 år på alle resterende produksjons-/materialfeil

- Garantien for skade på emaljen kan kun garanteres innen fristen på 30 dager fra kjøpsdato. Den gjelder kun for nye apparater som ikke har vært tatt i bruk.

4. Unntak

Det kan ikke fremlegges eller det finnes ikke garanti-krav mot noen feil, dvs. material- eller produksjonsfeil som det blir referert til i disse bestemmelsene, i følgende tilfeller:

- Vanlig slitasje ved hensiktsmessig bruk.
- Defekter og/eller skader grunnet feil, uaktsom eller ikke hensiktsmessig bruk samt grunnet feilaktig installering, montering og reparasjonsforsøk av uautoriserte personer.
- Defekter og/eller skader fordi bruksanvisningen eller bruks-/vedlikeholdshenvisningene ikke ble fulgt (for eksempel skader som har oppstått grunnet feilaktig montering eller rengjøring av den emaljerte overflaten på trakten eller grillristen, ikke gjennomført tetthetskontroll osv.).
- Ujevnheter, fargeavvik i emaljen samt mindre feil (for eksempel produksjonsbetingete kontaktpunkter på lokkets nedre kant eller på opphengingsdelene).
- Misfarging og skader på produktet (f.eks. fargeoverflaten) fra værpåvirkninger (inkl. hagl), feil (ikke værbeskyttet) oppbevaring av produktet eller feil bruk av kjemikalier
- Rust og flyverust på grunn av værpåvirkninger eller feil bruk av kjemikalier.
- Feil som ikke merkbart påvirker den hensiktsmessige bruken av produktet.
- Generelt for forbruksdeler som grillrist, trakt, brenner, termometer, tenning, elektroder, tennkabel, gasslange, gasstrykksregulering og batteri, varmeelement, reflektor, aluminiumsbeskyttelsesfolie eller kullrist
- Defekter og/eller skader på grunn av utførte endringer, uhensiktsmessig bruk eller bevisst ødeleggelse.
- Defekter og/eller skader på grunn av feilaktig vedlikehold og reparasjon.
- Defekter og/eller skader på grunn av manglende rutinemessig vedlikehold.
- Defekter og/eller skader som opprinnelig oppsto under transport.
- Defekter og/eller skader på grunn av force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje fra kommersiell anvendelse (hotell, restaurant, tilstelninger osv.).

DKB utelukker alle krav fra kunden utover de kravene som er uttrykkelig nevnt i disse garantibestemmelsene, med mindre de har en obligatorisk rettslig forpliktelse eller ansvar. Dette gjelder særlig med hensyn til krav om erstatning for mislighold, kompensasjon for følgeskader, tapt fortjeneste og skader under transport som ikke rapporteres innen 30 dager etter mottak av produktet til forhandleren.

OUTDOORCHEF jobber kontinuerlig med produktutvikling. Det kan derfor forekomme endringer på produktene uten at dette meddeles i forkant.

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende foretak:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Du finner et forhandlerbevis på vår nettside under www.outdoorchef.com.

** Serienummer og artikkelnummer finner du på spesifikasjonsklistremerket på grillen din (se produktets bruksanvisning)

Teknisk informasjon

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Maks. varmeinntak	
– liten brenner	1.20 kW
– stor brenner	8.50 kW
Gassforbruk	702 g/h
28–30/37 mbar	
– Dyse, liten brenner	0.55 mm/merking: BF
– Dyse, stor brenner	1.47 mm/merking: BT
50 mbar	
– Dyse, liten brenner	0.48 mm/merking: AF
– Dyse, stor brenner	1.27 mm/merking: AT
Gasstrykk	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	butan maks. 13 kg, propan maks. 10,5 kg

Leon 570

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Ytelse	8,50 kW
Gassforbruk	612 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1,47 mm/merking: BT
Dyse (50 mbar)	1,27 mm/merking: AT
Gasstrykk	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	butan maks. 13 kg propan maks. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Maks. varmeinntak	5.40 KW
Gassforbruk	389 g/h
Dyse 28–30/37 mbar	1.15 mm/merking: BN
Dyse 50 mbar	1.02 mm/merking: AN
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Anbefalte gassflasker	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg

City Gas

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Maks. varmeinntak	4.3 KW
Gassforbruk	315 g/h
Dyse 28–30/37 mbar	1.02 mm/merking: BL
Dyse 50 mbar	0.88 mm/merking: AH
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Anbefalte gassflasker	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg

Sidebrenneren

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Maks. varmeinntak	3.8 KW
Gassforbruk	276 g/h
Dyse 28–30/37 mbar	0.98 mm/merking: BK
Dyse 50 mbar	0.85 mm/merking: AG

Ekstra grillflate på Venezia

CE	0063BT3928
Gass	Propan/Butan 30/31 Maks.
varmeinntak	8,6 KW
Gassforbruk	630 g/h
Dyse 28–30/37 mbar	0.90 mm/merking: BM
Dyse 50 mbar	0.80 mm/merking: AM

Trykk Butan/Propan Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Kategori

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

Elektronisk tenning

Bruk typ AAA, 1,5 Volt batterier.

Hentydning til temperaturindikatoren

Avvikingen kan være +/- 10%.

OUTDOORCHEF foretar en kontinuerlig produktutvikling og forbedring, og forbeholder seg retten til å endre produktdesign eller spesifikasjoner uten varsel.

OUTDOORCHEF tabellen for grilltider

Tilberedning av større kjøtt-, fiske- og fjærkrestykker (Trakten i normal posisjon, lokket på, nødvendig tilbehør: grillrist)

VIKTIG: Avhengig av kjøttets tykkelse og form kan de angitte steketidene variere med +/- 10 til 20 minutter.

Tilberedningstid for ca. 1 kg stykke
På minste flamme (ca. 200 til 220 °C)

Svinestek fra nakke	45–60 minutter
Svinestek carré	25–35 minutter
Svinefilet	15–25 minutter
Kalvestek	40–55 minutter
Kalv carré	55–70 minutter
Kalv entrecôte	20–40 minutter
Kalverygg	30–40 minutter
Kalvefilet	12–25 minutter
Lammekoteletter i stykker	25–35 minutter
Lammelår	30–45 minutter
Lammerygg	10–20 minutter
Kylling	45–60 minutter
Kjøttpudding	30–45 minutter
Hjort entrecôte	30–40 minutter
Rådyrrygg (benfri)	10–20 minutter
Laks	10–20 minutter

Tilberedning på emaljert støpegodsplate (Trakten opp/ned, lokk av)

Koteletter, hamburgere	8–12 minutter
Filetmedaljonger, steker, kyllingbryst	5–10 minutter
medisterpølser	8–10 minutter
Kongereker	3–6 minutter
Hele fisker	7–12 minutter
Fiskefilet i aluminiumsfolie	3–5 minutter
Grønnsaker, frukt	5–1 minutter
Sjampinjonger	3–5 minutter

Tilberedning på grillrist (Trakten i normal posisjon, lokket av)

Bakte poteter (mellomstore)	30–40 minutter
Maiskolber i aluminiumsfolie	20–30 minutter
Tomater	8–10 minutter
Myke grønnsaker	15–25 minutter
Hel ananas	25–35 minutter
Potetgrateng i form	25–4 minutter
Kake	45–60 minutter
Ostekake, frukt-kake	40–60 minutter

Tilberedning i universalpanne (Trakten opp/ned, lokk av eller på)

Risotto	etter opplysningene på pakken
Polenta	etter opplysningene på pakken
Grønnsakspanne	15–20 minutter
Gratenger (frukt, grønnsaker osv.)	15–30 minutter

DENNE BRUKSANVISNINGEN SKAL OPPBEVARES, OG ALLTID VÆRE TILGJENGELIG.

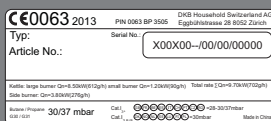
Bruksanvisning for gasskulegrill 2012_art.nr. 19.110.26



GASOLKLOTGRILLEN

Bruksanvisning

VIKTIGT: Först av allt, anteckna din gasolklotgrills serienummer på baksidan av denna bruksanvisning. Allt efter grillmodell, hittar du numret på den datastickern som sitter antingen på grillstativet eller på bottenplattan. Serienumret är viktigt och underlättar vid förfrågningar, beställning av reservdelar och vid eventuella garantianspråk. Förvara bruksanvisningen på säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, handhavande och underhåll.



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

Viktigt för din säkerhet

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

Följ alltid monteringsanvisningarna i uppbyggnads-handboken exakt. En felaktig montering kan få farliga följder.

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

Läs bruksanvisningen noga innan du tar «Gasolklotgrillen» i drift.

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

Gasolflaskor

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

Säkerhetsanvisning

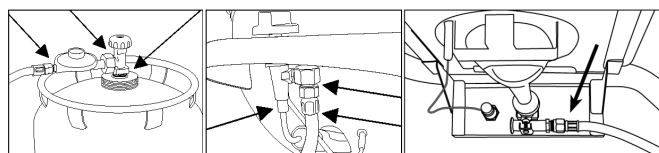
Följ tändnings- och användningsinstruktionerna när du ska använda grillen.

- Grillen skall endast användas utomhus.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- Placera aldrig grillen under tak när den används.
- VARNING: Vissa delar kan bli heta under grillningen.
- Håll barn och husdjur borta från grillen under grillningen.
- Apparater som är utrustade med hjul får inte föras över ojämna underlag eller avsatser!
- Förvara lättantändliga material på säkert avstånd från grillen.
- Flytta inte grillen när den används.
- Använd skyddshandskar när du ska ta i heta delar.
- Stäng av gasreglaget både på grillen och gasolflaskan när du grillat färdigt.
- Vid byte av gasolflaska, försäkra dig om att gasvredet på grillen och flaskan är avstängda.
- Gör gasläckagekontroll varje gång du bytt gasolflaska.
- Om du tror det är en gasläcka, stäng av grillen och gasolflaskan omedelbart och kontrollera att alla kopplingar är åtdragna. Om det fortfarande läcker kontakta din återförsäljare eller en gasspecialist.
- Om gasslangen är skadad eller defekt, byt den omedelbart. Gasslangen skall alltid hållas rak. Kontrollera att den inte är böjd eller vikt eller har sprickor. Kom ihåg att stänga av gasen innan gasslangen tas bort.
- Om ej full effekt uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Observera: Slangkopplingen är vänstergängad.
- OUTDOORCHEF rekommenderar byte av gasslang och reduceringsventil vartannat eller vart tredje år.
- Färsäkra dig om att ventilationsöppningarna i grillens lock och gryta aldrig täcks för.
- VIKTIGT: Kontrollera att gasslangen inte ligger emot heta ytor på grillen och att den inte är vikt eller vriden.
- Ändra aldrig grillens inställningar och byt aldrig delar på grillen, som inte är original och rekommenderats av din återförsäljare.
- VIKTIGT: OUTDOORCHEF levereras med rätt gasslang och reduceringsventil.
- Försäkra dig om att alltid använda röd reduceringsventil: Butan/Propan 30 mbar.
- Använd grillen endast på fast, säker, ej antändlig yta.
- Vid grillar med granitplattor: Undvik starka temperaturförändringar i plattan.
- Ställ aldrig grillen nära lättantändliga vätskor eller material.
- Grillen är inte avsedd för anslutning till fast gasnät.
- Den skall användas med gasol.

Läckagetest

VARNING: Använd inte öppen eld i närheten under läckagekontrollen – detta inkluderar rökning! Kontrollera aldrig gasläckor med hjälp av tändsticka eller öppen flamma! Gör alltid kontrollen utomhus.

1. Kontrollera att gasreglaget står i position «OFF».
2. Öppna reglaget på gasolflaskan och kontrollera alla gasanslutningar genom att pensla på en tvålösning, 50/50 vatten/tvål.
3. Om tvålösningen bubblar, läcker gas. **Viktigt!** Grillen får inte användas innan läckaget är åtgärdat! Stäng ventilen till gasolflaskan.
4. Stoppa läckan genom att dra åt kopplingarna eller genom att byta ut defekta delar enligt rekommendation från återförsäljaren.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din återförsäljare om läckaget kvarstår.



OBSERVERA: Gör läckagekontroll varje gång någon del av gasanslutningen kopplats från eller om någon del bytts ut samt före varje grillsäsong innan grillen startas.

Förklaring av de olika funktionerna på kontrollpanelen

Trattpositioner endast på klotets kontrollpanel

Trattens lägen



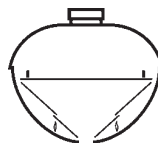
Normalläge



Vulkanläge (upp och ned)



Grilla UTAN lock



Grilla MED lock

Värmeinställningar



Låg värme/ LOW



Medelvärme/ MEDIUM



Maxvärme/ HIGH

Klot med brännarsystem

Modell med en brännare

Den här brännaren uppnår högsta effekt vid och minsta effekt vid .

Modell med dubbelbrännare

Den stora brännaren uppnår högsta effekt vid och minsta effekt vid . Den är konstruerad för att användas vid medel- och höga temperaturer.

Den lilla brännaren är konstruerad för att användas vid grillning vid låga temperaturer och kan endast regleras minimalt. Skillnaden mellan och syns inte. Den uppnår en maxtemperatur på ca 120 °C.

Brännarsystem på den ytterligare grillytan på Venezia-modellen

Båda brännarna är identiska och de når den högsta effekten på nivå och den lägsta effekten på nivå . Den är konfigurerad för användning i medelhögt till högt temperaturområde.






Förberedelser för grillning

1. Rengör alla delar som kommer i beröring med matvaror.
2. Utför ett läckagetest på alla gasledningar, mer om detta i kapitlet «Läckagetest».
3. Låt din Gasgrill «brännas in» i ca 20–25 minuter .




Tändningsinstruktioner för ringbrännare

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
 2. Ta bort locket. **VIKTIGT!** Tänd aldrig grillen med locket på.
 3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
 - 4a. Vid modeller med en brännare: Tryck gasregleringsknappen motsols och vrid till punkt .
 - 4b. Modeller med två brännare och separat tändningsknapp: Tryck in gasregleringsknappen som hör till den lilla brännaren (vänster knapp) och vrid den moturs till läge . Tryck in den svarta tändningsknappen och håll den intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.
- eller




Tryck in gasregleringsknappen som hör till den stora brännaren och vrid den moturs till läge . Tryck in den svarta tändningsknappen och håll den intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.

- 4c. *Modeller med två brännare utan separat tändningsknapp:* Tryck in gasregleringsknappen som hör till den stora brännaren och vrid den moturs till läge     . Håll den svarta gasregleringsknappen intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.
5. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så reglera gasregleringsknappen till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, titta i bruksanvisningen i avsnitt «hur man rättar till fel».

Tändningsinstruktioner för City Gas




1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
2. Öppna locket till sidobrännaren. **VIKTIGT! Tänd aldrig grillen resp. sidobrännaren med locket på.**
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
4. Tryck och vrid vredet motsols till position    och tryck in vredet upprepade gånger för att tända grillen
5. Om grillen inte tänds, vrid gasreglaget till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, titta i bruksanvisningen i avsnitt «hur man rättar till fel».

Anvisning för att tända den ytterligare grillytan på Venezia-modellen

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
2. Ta bort den extra grillytans granitlock och placera detta under sidohyllan i den därför avsedda hållaren. **VIKTIGT: Tänd aldrig grillen med locket på. Granitlock.**
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
4. Tryck på den högra eller vänstra gasregleringsknappen och vrid den motsols till nivå   . Tryck ned tändningsknappen och håll den nedtryckt tills den slår över och gasen brinner.
5. Om grillen inte tänds, vrid gasreglaget till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om det inte är möjligt att få igång den extra grillytans brännare efter tre försök, bör man kontrollera orsaken (som beskrivet i avsnittet «Hur man rättar till fel»).
7. Upprepa punkt 4 för att tända den andra brännaren.
8. Täck inte den extra grillytan med granitplattan förrän den har kallnat helt.

Instruktioner för matlagning grilla på gasolklotgrillen

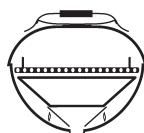
Så enkelt är det:

1. Välj de riktiga tillbehören för stekning, kokning och bakning.
VIKTIGT: Ändra din trattposition vid grillningen endast med värmebeständiga handskar.
2. Förvärm under 5 minuter på    med locket på.
3. Placera maten på grillen, lägg på locket och vänta tills maten är färdig. (Se Tabell över Grilltider för vägledning).
4. Vrid gasvredet till «OFF» och stäng gasvredet på gasolflaskan.

Nu instruerar vi dig om olika trattpositioner och ett urval av tillbehör som du kan använda.








Grilla, baka och laga mat

Grilla på grillgallret



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På








För köttbitar eller en hel kyckling

Förvärm på    under 5 minuter med locket på. Det är inte nödvändigt att vända maten eller använda grillspett, eftersom trattgrillsystemet lagar maten snabbt och steker igenom tack vare den jämna fördelningen av över- och undervärme. Placera bara maten på den förvärmade grillen. Lägg snabbt på locket och låt tratt/funnelsystemet sätta igång och arbeta. Genom att behålla locket på blir maten kontinuerligt brynd överallt och kommer att smaka bättre eftersom safterna stängs in och behålls i maten. Bryn ca 5–10 minuter på position   , reducera därefter till position  och grilla färdigt.

Se efter i grilltidtabellen vilken tid som rekommenderas för olika typer av köttbitar (storlek, tjocklek osv).

För att inte överlämna något åt slumpen, föreslår vi att du använder termometern «Gourmet Check».

Steaks, korv med kort tillagningstid

Förvärm med stängt grilllock på position   . Lägg sedan köttet på kanten av grillgallret med locket öppet vid position    och stek köttet snabbt. Placera därefter köttet i mitten på grillen, stäng locket och reducera till position  och låt köttet steka färdigt. Du kan också använda vår gjutjärnsplatta.

Grilla på gjutjärnsplattan



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).
Grillgaller: Tas bort och ersätts med gjutjärnsplatta.
Avtaget/åpent
Extra tillbehör: gjutjärnsplatta

Utmärkt vid tillagning av mat med kort stektid t ex steaks, korvar mm. Lämpar sig också för pannkakor, stekt ägg o s v.

Anmärkning: Smörj gjutjärnsplattan på båda sidor med värmebeständig olja. Lägg den smorda gjutjärnsplattan på den vända tratten. Tryck in knappen och vrid den motsols till position och förvärm ca 10 minuter med lock innan du börjar grilla.

Grilla i gjutjärnsplattan (ej lämpligt för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned)
Grillgaller: Tas bort och ersätts med gjutjärnsplatta.
Lock: Avtaget/åpent
Extra tillbehör: Gjutjärnsplatta

Lägg gjutjärnsplattan på tratten. Tänd brännaren och vrid gasregleringsknappen till position . Förvärm grillen (med locket på) ca 10 minuter. Läs om hur rätterna ska tillagas i din egen receptsamling.

Bakning

På pizzafatet



Stor tratt/funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Pizzafat

Förvärm grillen position 5–8 minuter. Lägg pizzaplåten på grillen med pizza, bröd eller kaka och lägg genast på locket. Baka nu under position eller efter den angivna temperaturangivningen.

Med stenfatet för pizza och bröd (ej lämpat för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Stenfat för pizza och bröd

Placera stenfatet för pizza och bröd mitt på grillen. Tänd brännaren och vrid gasreglaget till läge . Värm stenfatet i ca 15–20 minuter med locket stängt innan maten som ska bakas placeras på stenfatet för

pizza och bröd. Baka enligt recept i läge , , eller .

med bakplåten (ej lämpat för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Bakplåt

Förvärm grillen på position i 10 Minuter med locket stängt. Lägg kakan på grillen och lägg på locket. Baka enligt recept i läge , , eller .

Matlagning

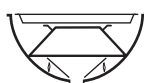
Användning av wokpanna med tillbehör (ej lämpligt för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).
Grillgaller: Tag bort och placera wokhållaren över tratten (konen).
Placera wokpannan i den
Lock: Avtaget/åpent
Extra tillbehör: wokpannan och wokhållare

Wokpannan oljas in lätt. Placera wokhållaren på den upp och nedvända tratten/funneln (konen). Placera Wokpannan i den och förvärm på position med locket på.

Användning av universalpannan

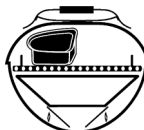


Stor tratt/ Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).
Grillgaller: Tas bort och ersätts med universalpanna
Lock: Avtaget
Extra tillbehör: universalpanna

Placera universalpannan på den inverterade tratten(vulkanläge). Tänd brännaren och sätt gasreglaget i läge . Värm universalpannan ungefär 10 minuter med lock innan matlagningen påbörjas.

Koka och fräsa

I gourmet-pannan (ej lämpligt för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Gourmet-panna

Förvärm grillen på position i 10 Minuter med locket stängt. Lägg gourmet-pannan på grillgallret. Läs om hur rätterna ska tillagas i din egen receptsamling.

För vidare information samt tips och knep, titta i den medföljande OUTDOORCHEF-kokboken.

Instruktioner för matlagning grilla på den extra grillytan

Förvärm din grill under ca. 10 minuter på högsta värme («HI»). Lägg maten på grillgallret och justera temperaturen enligt dina önskemål («LO» till «HI»).

Efter grillning

1. Ställ brännarens/brännarnas gasregleringsknapp på «OFF».
2. Stäng gasvredet på gasolflaskan.
3. Låt grillen svalna helt samt rengör den.
4. Täck över grillen med lämpligt överdrag.

Rengöring



Gasklotgrillar

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fettets antingen avdunstar eller leds till droppskålen.

Vid stark nedsmutsning värmer du upp grillen på högsta effekt i ca 10 minuter.

Använd en grillborste med mässingsborst (aldrig stålborst) för att rengöra tratten och gallret.

För alla andra delar, liksom för en mer grundlig rengöring använder du OUTDOORCHEF BBQ Cleaner eller en disksvamp av nylon och tvållösning för att få bort alla lösa rester.

VIKTIGT: Låt grillen torka ordentligt (brinna ut) vid    efter varje grundlig rengöring.

Rengöring av den extra grillytan på Venezia-modellen

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fettets antingen avdunstar eller leds till droppskålen. Använd en grillborste med mässingsborst (aldrig stålborst) för att rengöra grillgallret och grillplattan.

Ta bort grillgallret och grillplattan och rengör gjutjärnsbrännaren. Till sist kan du ta ut droppskålen och rengöra den med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.

OBS! Om du använder rengöringsmedel för att rengöra grillen måste du sedan låta den torka ordentligt. För att torkningen ska gå fortare kan du tända grillen och låta den gå på högsta effekt under några minuter med öppet lock.

Så här använder du OUTDOORCHEF BBQ Cleaner:

För att skydda händerna bör du använda handskar och helst även skyddsglasögon. Spraya grill eller tillbehör ordentligt medan de fortfarande är varma. Låt sprayen verka i 15–30 min. Spraya på nedsmutsade ytor igen, skölj av ordentligt med vatten och låt sedan torka.

Regelbundet underhåll

Regelbunden skötsel av din grill gör att den fungerar bättre. Inspektera gasröret åtminstone två gånger per år och alltid efter en längre tids lagring: spindlar och andra insekter kan förhindra rätt blandning på grund av spindelväv etc. Ta bort alla hinder.

Kontrollera då och då att bultar och muttrar är ordentligt åtdragna eftersom dessa kan lösa sig om grillen flyttas över ojämnheter eller hårt underlag. Gör kontroll av eventuellt gasläckage före start efter en längre tids uppehåll i grillningen. Om du är det minsta osäker, kontakta din återförsäljare eller gasolleverantör. För att undvika korrosion under lagring rekommenderar vi att du lätt smörjer in utsatta delar med t ex matolja. Efter vinterlagring och MINST en gång under säsongen bör du kontrollera att gasolslangen är ordentligt fastsatt, inte är skadad, vikt eller drabbats av åldringsskador. En skadad slang MÅSTE bytas omedelbart enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.

För att förlänga livslängden på din grill rekommenderar vi att, efter att grillen svalnat helt, skydda den från miljöpåverkan med ett lämpligt skyddshölje från Outdoorchef. För att förhindra fukt från vattenansamlingar tar du bort skyddshöljet efter regn.

Skyddshöljen kan du köpa hos din grillhandlare.

Säkerhetsanvisningar

Gasen tänds inte

- Kontrollera om gastillförseln till gasflaskan är öppen – Försäkra dig om att det finns tillräckligt med gas i gasbehållaren – Kontrollera att flaman från elektroden överförs till brännaren.

Ingen flamma

- Försäkra dig om att batterierna är rätt isatta – Avståndet mellan brännare och elektrod får enbart vara 5–8 mm – Förvissa dig om att vid den elektriska tändningen både kabeln och elektroden är rätt isatta – Sätt i ett nytt batteri i den elektriska tändningen Typ AAA/1,5 Volt.

Om du trots alla anvisningar inte kan använda din grill, tveka inte att kontakta din försäljningspersonal.

Garantivillkor

1. Garanti

Med köpet av denna Outdoorchef-produkt hos en auktoriserad återförsäljare har du, förutom produkten, även förvärvat en tillverkargaranti från DKB Household Switzerland AG („DKB) enligt föreliggande villkor, vilken gäller i upp till tre år.

Garantin omfattar endast åtgärdande av brister som vid avsedd användning kan påvisas bero på material- och/eller produktionsfel.

2. Tillvägagångssätt

Kontrollera produkten gällande brister och funktion direkt efter att du mottagit den. Om den inköpta produkten mot förmodan uppvisar en brist ber vi dig gå tillväga på följande sätt (bring in-garanti):

- Kontakta din återförsäljare* och lägg fram produkt/produktedel, köpkvitto, samt serie- och artikelnummer inom 30 dagar efter det att du upptäckt bristen.
- Beskriv ärendet med hjälp av den berörda produkten/produkt delen eller ett foto.
- Efter att bristen kontrollerats av återförsäljaren eller DKB vidtas de kostnadsfria garantiåtgärderna enligt Punkt 3 (enligt villkor åligger transport- och fraktkostnader den private förstahandsköparen).

3. Garantins omfattning

DKB:s tillverkargaranti sträcker sig från inköpsdatum och gäller för den private förstahandsköparen. Garantin kan endast göras gällande om originalkvittot visas upp.

Garantiåtgärder vidtas efter gottfinnande av DKB genom att laga produkten, byta ut bristfälliga delar, byta ut produkten eller, om produktens funktion inte påverkas, medge en prisreducering. Det går inte att häva köpeavtalet på grund av ersättningsanspråk. Under reparationstiden kan inget anspråk på en ersättningsprodukt göras.

Att garantiåtgärder vidtas leder varken till att garantitiden förlängs eller börjar om på nytt. Utbytta delar övergår i DKB:s egendom. Vid produktbyte börjar garantitiden om på nytt.

Garantitiderna avser:

- tre år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock)
- tre år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret
- tre år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar
- två år mot alla övriga produktions-/eller materialfel
- Garantin vid skador på emaljen gäller endast inom

en anmälningstid på 30 dagar från inköpsdatum och gäller endast för nya apparater som ännu inte använts.

4. Undantag

Ingen brist, dvs. inget material- eller produktionsfel enligt dessa villkor, föreligger och inget garantianspråk kan göras gällande i följande fall:

- Normalt slitage vid avsedd användning.
- Defekter och/eller skador på grund av felaktig eller icke avsedd användning, eller på grund av bristande installation, montering eller reparationsförsök av icke-auktoriserade personer.
- Defekter och/eller skador på grund av att bruksanvisningen eller drifts-/underhållsanvisningarna inte följts (som exempelvis skador på grund av felaktig montering eller rengöring av trattens eller grillgallrets emaljerade yta, eller på grund av underlåtenhet att utföra täthetskontroll, osv.).
- Ojämnheter, färgavvikelser i emaljen och minimala fel (som t.ex. produktionsbetingade kontaktpunkter på lockets nedre kant eller på upphängningsdetaljer).
- Missfärgningar eller skador på produkten (t.ex. färgens yta) på grund av väderpåverkan (inkl. hagel), felaktig (ej väderskyddande) lagring av produkten eller felaktig användning av kemikalier.
- Bildande av rost eller flygrost på grund av väderpåverkan eller felaktig användning av kemikalier.
- Fel som inte märkbart begränsar avsett nyttjande eller bruk av produkten.
- Generellt gällande förslitningsdelar som grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning, elektroder, tändkabel, gasslang, gastycksreglage och batteri, värmelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie eller kolgaller.
- Defekter och/eller skador på grund av utförda ändringar, oändamålsenlig användning eller avsiktlig skadegörelse.
- Defekter och/eller skador på grund av felaktigt underhåll eller reparationsarbete.
- Defekter och/eller skador på grund av underlåtenhet att utföra rutinmässigt underhåll.
- Defekter och/eller skador som uppkommit under ursprunglig transport.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och/eller skador på grund av slitage vid professionell användning (hotell-/restaurangverksamhet, evenemang, osv.).

DKB avvisar kunders anspråk som går utöver dem som uttryckligen nämns i dessa garantivillkor, såvida inte förpliktelse eller ansvar enligt tvingande lag föreligger. Detta gäller särskilt även avseende anspråk på skadeersättning på grund av underlåtenhet att uppfylla åtaganden, ersättning för följdskador på grund av brister, utebliven vinst eller transportskador,

vilka inte anmäls till återförsäljaren inom fristen på 30 dagar efter att produkten mottagits.

Outdoorchefs produkter vidareutvecklas ständigt. Ändringar i produkterna kan därför företas utan föregående meddelande.

Det registrerade varumärket Outdoorchef representeras av följande företag:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich, Schweiz
www.dkbrands.com

* En lista på återförsäljare finns på vår hemsida: www.outdoorchef.com

** Serie- och artikelnummer framgår av dataetiketten på din grill (se produktens bruksanvisning)

Teknisk information

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max	
– lilla brännaren	1.20 KW
– stora brännaren	8.50 KW
Gasförbrukning	702 g/h
28–30/37 mbar	
Injektör, lilla brännaren	0,55 mm/märkning: BF
Injektör, stora brännaren	1,47 mm/märkning: BT
50mbar	
Injektör, lilla brännaren	0,55 mm/märkning: AF
Injektör, stora brännaren	1,27 mm/märkning: AT
Givartryck	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Gasolflaska	butan max 13 kg propan max 10,5 kg

Leon 570

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max.	8.50 KW
Gasförbrukning	612 g/tim
Gasinjektor 28–30/37 mbar	1,47 mm/märkning: BT
Gasinjektor 50mbar	1,27 mm/märkning: AT
Givartryck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Gasolflaska	Butan max 13 kg Propan max 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max	5.40 KW
Gasförbrukning	389 g/tim
Gasinjektor 28–30/37 mbar	1,15 mm/märkning: BN
Gasinjektor 50mbar	1,02 mm/märkning: AN
Givartryck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Gasolflaska	Butan max 13 kg Propan max 10,5 kg

City Gas

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max	4.3 KW
Gasförbrukning	315 g/h
Gasinjektor 28–30/37 mbar	1,02 mm/märkning: BL
Gasinjektor 50mbar	0,88 mm/märkning: AH
Givartryck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Gasolflaska	Butan max 13 kg Propan max 10,5 kg

side burner/sidobrännare

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max.	3.8 KW
Gasförbrukning	276 g/h
Gasinjektor 28–30/37 mbar	0,98 mm/märkning: BK
Gasinjektor 50 mbar	0,85 mm/märkning: AG
Givartryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Ytterligare grilltyta på Venezia-modellen

CE	0063BT3928
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max.	8.6 KW
Gasförbrukning	630 g/h
Gasinjektor 28–30/37 mbar	0,90 mm/märkning: BM
Gasinjektor 50 mbar	0,80 mm/märkning: AM

Kategorier

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

Elektronisk tändning:

För att använda den elektriska tändningen behöver du ett batteri av typ AAA / 1,5 Volt.

Hänvisning betr temperaturangivelse:

Termometern har en tolerans av +/- 10% av visad temperatur.

I sin strävan att kontinuerligt förbättra sina produkter förbehåller sig OUTDOORCHEF rätten att utan föregående varning ändra specifikationer och design.

OUTDOORCHEF Tabell för grilltider

Grilltid för ca 1 kg kött på position ca 200–220°C

Lammkotletter/fjärilskotletter	45–60 minuter
Fläskkotletter/fjärilskotletter	25–35 minuter
Kyckling	45–60 minuter
Nötkött	45–55 minuter
Lamm	25–35 minuter
Gris	10–20 minuter
Grillspett	10–15 minuter
Biffstek (rare)	12–25 minuter
Lax	10–15 minuter
Sardiner	8–10 minuter
Forell/ makrill e t c	10–20 minuter

Grilltid på gjutjärnsplattan

Kotletter, hamburgare	8–12 minuter
Korv	8–10 minuter
Räkor	3–6 minuter
Fisk (bitar)	7–12 minuter
Grönsaker, frukt	5–10 minuter
Champinjoner	3–5 minuter

Grilltid på grillgallret

Ugnsbakad potatis	30–40 minuter
Majskolvar (i folie)	20–30 minuter
Tomater	8–10 minuter
Kaka	45–60 minuter

FÖRVARA ALLTID DENNA BRUKSANVISNING PÅ ETT STÄLLE DÄR DU ENKELT HITTAR DEN.

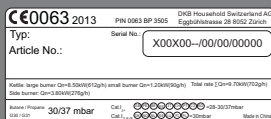
Bruksanvisning för gasklotgrill 2012_Art-Nr. 19.110.26



KULOVÝ GRIL NA PLYN

Návod k obsluze

DŮLEŽITÉ: Nejdříve si poznamenejte výrobní číslo vašeho plynového grilu, které najdete na zadní straně této příručky. V závislosti na modelu grilu se číslo nalézá na výrobním štítku, který je buď na stojanu, nebo na základní desce. Výrobní číslo je důležité, umožňuje bezproblémově posílat dotazy, objednávat náhradní díly a uplatňovat případné záruční nároky. Příručku pro obsluhu uchovávejte na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.



Před uvedením plynového kulového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně pette tento návod.

Důležité pro vaši bezpečnost

Každá osoba, která gril obsluhuje, musí znát a dodržovat přesný proces zapalování. Děti nesmí gril obsluhovat.

Pokyny uvedené v návodu k montáži musí být přesně dodržovány. Nesprávná montáž může mít nebezpečné důsledky. Nestavějte do blízkosti grilu žádné vznětlivé kapaliny, vznětlivé materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy nestavějte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor bez větrání.

Před uvedením plynového kulového grilu do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

Gril smí být používán pouze venku a musí být umístěn v bezpečné vzdálenosti minimálně 1 m od hořlavých předmětů.

Plynové láhve

Na podlahovou desku smí být stavěny jen plynové láhve s maximální hmotností plnění 7.5 kg. Umístěte láhev na místě, které je pro ni určeno, viz návod k montáži. K jejímu upevnění slouží dodané popruhy. Prosím ujistěte se, že jsou všechna sešroubování těsná. **Provedte před každým uvedením do provozu a po každé výměně plynové láhve „Kontrolu těsnosti“.** Plynové láhve nesmí být vystavovány teplotě vyšší jak 50 °C a nikdy nesmí být skladovány v uzavřených místnostech nebo ve sklepích. Povšimněte si a dodržujte bezpečnostní předpisy uvedené na plynových láhvích, které používáte.

Bezpečnostní upozornění

Uvedte gril do provozu podle kapitoly „Návod k zapalování“.

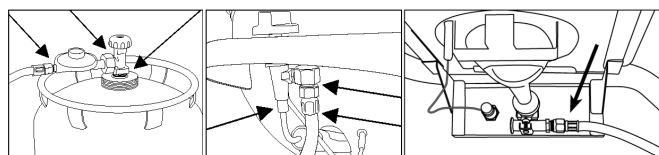
- Používejte gril jen venku.
- Nikdy nenechávejte gril během provozu bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte gril pod přístřeškem.
- POZOR: Části grilu mohou být velmi horké. Udržujte proto gril mimo dosah malých dětí.
- Nepřesouvejte gril během provozu.
- Zařízení, která jsou vybavena kolečky, nesuňte po nerovném terénu a přes výstupky!
- Pokud se dotýkáte horkých částí, noste vždy ochranné rukavice.
- Po grilování otočte regulační knoflík plynu vždy do pozice „OFF“ a zavřete na plynové láhvi přívod plynu. Při výměně plynové láhve dávejte pozor, aby se regulační knoflík plynu nacházel v pozici „OFF“ a aby byl přívod plynu na plynové láhvi uzavřen. **DŮLEŽITÉ:** V blízkosti se nesmí nacházet žádné zápalné zdroje.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte všechny spojovací díly podle návodu „Kontrola těsnosti“.
- Domníváte-li se, že jsou některé díly netěsné, otočte regulační knoflík plynu do pozice „OFF“ a zavřete na plynové láhvi přívod plynu. Nechejte zkontrolovat díly vedoucí plyn v příslušném odborném obchodě.
- Vykazuje-li plynová hadice náznaky poškození nebo opotřebení, musí dojít k její okamžité výměně. Hadice musí být bez zlomů a nesmí vykazovat žádné trhliny. Před odstraněním hadice nezapomeňte uzavřít regulační knoflík plynu a přívod plynu.
- OUTDOORCHEF doporučuje: Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu každé 2–3 roky.
- Nikdy neblokujte velký kulatý otvor nasávání vzduchu na dně kotle ani 6 větracích otvorů ve víku. Neprovádějte žádné změny na plynovém kohoutku, zapalovací pojistce, hořáku nebo na jiných dílech grilu. Máte-li podezření na poruchu, obraťte se na odborníka.
- Gril je dodáván s příslušnou plynovou hadicí a s regulátorem tlaku plynu, které se nikdy nesmí dostat do styku s horkým povrchem grilu. Hadice nesmí být překroucena. Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům.
- Není-li možné dosáhnout plného výkonu a existuje-li podezření na ucpání přívodu plynu, obraťte se na specializovaný obchod.
- Používejte gril pouze na pevné a bezpečné zemi. Nikdy nestavějte gril během provozu na dřevo nebo jiné hořlavé plochy. Udržujte gril v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- U přístrojů se žulovou deskou se vyhněte teplotnímu šoku desky.
- Neskladujte gril v blízkosti lehce vznětlivých kapalin nebo materiálů.
- Pokud je gril k přezimování umístěn v uzavřené místnosti, musí být bezpodmínečně odstraněna plynová láhev. Láhev by měla být skladována ve venkovních prostorách na dobře větraném místě, kde nemají děti přístup.

Kontrola těsnosti

VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti se v blízkosti grilu nesmí nacházet žádné zápalné zdroje. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost pomocí hořící zápalky nebo otevřeného ohně a kontrolu provádějte venku.

1. Regulační knoflík plynu se musí nacházet v pozici „OFF”.
2. Otevřete na láhvi přívod plynu a potřete všechny díly vedoucí plyn (spoj na plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynová hadice / vstup plynu / spoj na ventilu) mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej na vyhledávání netěsností.
3. Tvorba bublin mýdlového roztoku poukazuje na netěsná místa. **DŮLEŽITÉ:** Gril smí být opět používán až po odstranění všech netěsných míst. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Je-li to možné, odstraňte netěsná místa utažením spojů anebo poškozené díly vyměňte.
5. Zopakujte krok 1 a 2.
6. Nelze-li netěsná místa opravit, obraťte se na příslušného odborného obchodníka.

UPOZORNĚNÍ: Proveďte kontrolu těsnosti po každém připojení nebo výměně plynové láhve a stejně tak na začátku každé grilovací sezóny.



Vysvětlení symbolů na ovládací konzole

Pozice trychtýře jen na ovládací konzole koule

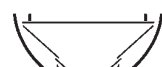
Pozice trychtýře



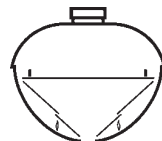
normální pozice



vulkanická pozice






grilování bez víka/otevřené víko





grilování s uzavřeným víkem

Teplotní stupně





-  nízký výkon: LOW
-  střední výkon: MEDIUM
-  plný výkon: HIGH

Systém hořáků koule



Modely s jedním kruhovým hořákem

Kruhový hořák dosáhne na stupni  nejvyššího výkonu a na stupni  nejnižšího výkonu.


Modely se dvěma kruhovými hořáky

Velký kruhový hořák dosáhne na stupni  nejvyššího výkonu a na stupni  nejnižšího výkonu. Je konfigurován pro použití ve středním až vysokém teplotním rozsahu. Malý kruhový hořák je určen pro dovařování při nízkých teplotách, je možné ho jen velmi málo regulovat a rozdíl mezi  a  není viditelný. Dosáhne teploty ca 120 °C.






Systém hořáků přidavné grilovací plochy u modelu Venezia

Oba hořáky jsou identické, na stupni  dosáhnou nejvyššího výkonu a na stupni  nejnižšího výkonu. Jsou konfigurovány pro použití ve středním až vysokém teplotním rozsahu.

Před prvním grilováním




1. Očistěte všechny části, které se dostanou do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole „Kontrola těsnosti”. Tuto kontrolu proveďte i v případě, že byl váš plynový kulový gril obchodníkem dodán ve smontovaném stavu.
3. Vypalte gril po dobu ca 20–25 minut na stupni .

Návod k zapálení kruhových hořáků




1. Ujistěte se, že jsou všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví dostatečně pevně utaženy. (Postupujte podle pokynů v kapitole „Kontrola těsnosti”).
 2. Otevřete víko grilu. **POZOR: Nikdy nezapalujte gril s uzavřeným víkem.**
 3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
 - 4a. *Modely s jedním hořákem:* Stiskněte regulační knoflík plynu a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Stiskněte černé tlačítko zapalování a přidržte ho stisknuté tak dlouho, dokud nepřeskočí jiskra a plyn se nezapálí.
 - 4b. *Modely se dvěma hořáky a odděleným zapalovacím tlačítkem:* stiskněte tlačítko pro regulaci plynu malého hořáku (levé tlačítko) a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Stiskněte černé zapalovací tlačítko a podržte jej stisknuté, dokud nepřeskočí jiskry a hořák se nezapálí.
- nebo
- Stiskněte tlačítko pro regulaci plynu velkého hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Stiskněte černé zapalovací tlačítko a podržte jej stisknuté, dokud nepřeskočí jiskry a hořák se nezapálí
- 4c. *Modely se dvěma hořáky bez odděleného zapalovacího tlačítka.* Stiskněte tlačítko pro regulaci plynu velkého hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň  . Podržte černé tlačítko pro regulaci plynu, dokud nepřeskočí jiskry a hořák se nezapálí.

5. Nedojde-li během 3 vteřin k zapálení plynu, otočte regulační knoflík plynu na „OFF”. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn vyprchat. Poté zopakujte bod 4.
6. Pokud není možné gril po 3 pokusech uvést do provozu, zkontrolujte možné příčiny (jak je popsáno v kapitole „Odstranění závad”).

Návod k zapálení u modelu City Gas




1. Ujistěte se, že jsou všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví dostatečně pevně utaženy. (Postupujte podle pokynů v kapitole „Kontrola těsnosti”).
2. Otevřete víko grilu resp. krycí desku. **POZOR: Nikdy nezapalujte gril resp. boční hořák s uzavřeným víkem.**
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte regulační knoflík plynu a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň   . Stiskněte několikrát červený knoflík zapalování, dokud se plyn nezapálí.
5. Nedojde-li během 3 vteřin k zapálení plynu, otočte regulační knoflík plynu na „OFF”. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn vyprchat. Poté zopakujte bod 4.
6. Pokud není možné gril resp. boční hořák po 3 pokusech uvést do provozu, zkontrolujte možné příčiny (jak je popsáno v kapitole „Odstranění závad”).
7. Zavřete krycí desku až po vychladnutí bočního hořáku.

Návod k zapálení přídavné grilovací plochy u modelu Venezia

1. Ujistěte se, že jsou všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví dostatečně pevně utaženy. (Postupujte podle pokynů v kapitole „Kontrola těsnosti”).
2. Sejměte žulový kryt přídavné grilovací plochy a umístěte ho pod boční odkládací plochu do příslušného úchyty. **POZOR: Nikdy nezapalujte gril s uzavřeným víkem. Žulový kryt.**
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte pravý nebo levý regulační knoflík plynu a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň   . Stiskněte tlačítko zapalování a přidržte ho stisknuté tak dlouho, dokud nepřeskočí jiskra a plyn se nezapálí.
5. Nedojde-li během 3 vteřin k zapálení plynu, otočte regulační knoflík plynu do pozice „OFF”. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn vyprchat. Poté zopakujte bod 4.
6. Pokud není možné hořák přídavné grilovací plochy po 3 pokusech uvést do provozu, zkontrolujte možné příčiny (jak je popsáno v kapitole „Odstranění závad”).
7. Pro spuštění druhého hořáku postupujte podle bodu 4.
8. Přikryjte přídavnou grilovací plochu až po jejím kompletním vychladnutí žulovou deskou.

Návod k obsluze plynového kulového grilu

Je to tak snadné:

1. Určete pozici velkého trychtýře: Normální pozice je určena ke grilování, pečení a dovařování, vulkanická pozice k vaření a smažení. **POZOR: Během grilování měňte pozici trychtýře pouze s ohnivzdornými rukavicemi.**
2. Je-li potřeba, zvolte vhodné příslušenství.
3. Předehřejte gril s uzavřeným víkem po dobu ca 10-15 minut na stupni   .
4. Po grilování otočte regulační knoflík plynu vždy do pozice „OFF”. Poté uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Kohoutek musí být uzavřen i u prázdných láhví.

Pomocí následujících příkladů vám vysvětlíme použití dvou pozic trychtýře a volbu systémového příslušenství. Přesná příprava pokrmů závisí na vaší osobní chuti a může být libovolně pozměněna.

Grilování, smažení a dovařování





na grilovacím roštu



velký trychtýř: normální pozice
grilovací rošt: standardní nastavení
víko: uzavřeno

Větší kousky pečeně nebo celá kuřata







Předehřejte gril na stupni    po dobu 10 minut s uzavřeným víkem.

Díky patentovanému trychtýřovému systému® již nemusí být větší kousky masa během grilování obráceny. Horko plynového hořáku stoupá po vnitřních stranách koule grilu a rozděluje se rovnoměrně po celé kouli. Položte potraviny na předehřátý grilovací rošt a uzavřete víko. Nechejte mezi jednotlivými kousky masa vždy trochu místa. Uzavřením víka dochází ze všech stran k rovnoměrnému opékání masa a šťáva zůstává v pečení. Pečte maso ca 5–10 minut na velkém plameni   , poté redukujte horko a maso dogrilujte na nejnižším plameni na stupni .

Přesné časové údaje grilování jednotlivých pokrmů najdete v tabulce dob grilování OUTDOORCHEF. Přitom musí být brán zřetel na druh masa a jeho hmotnost.

Abyste u větších kousků nepřenechali nic náhodě, doporučujeme vám teploměr pro měření teploty jádra „Gourmet Check”, pomocí něhož docílíte perfektních výsledků.

Ménší kousky masa jako steaky, kotlety a uzeniny

Předehřejte gril na stupni    po dobu 10 minut s uzavřeným víkem. Položte pokrm při otevřeném víku a stupni   na okraj grilovacího roštu a krátce opečte. Umístěte poté pokrm doprostřed, stáhněte horko na stupeň  a maso při uzavřeném víku dogrilujte.

Pro dosažení optimálního výsledku u krátce pečených pokrmů vám doporučujeme litinovou desku firmy OUTDOORCHEF.
na litinové desce



velký trychtýř: vulkanická pozice
grilovací rošt: odstranit a nahradit
litinovou deskou
víko: otevřeno/odstraněno
volitelné příslušenství: litinová deska

Ideální pro krátce pečené potraviny (steaky, uzeniny atd.), jakož i pro palačinky a sázená vejce. Vulkanickou pozicí velkého trychtýře dochází k rovnoměrnému rozdělování horka po litinové desce. Takto se vytvoří na povrchu masa kůrka a maso zůstane šťavnaté.

Položte litinovou desku na trychtýř (vulkanická pozice). Zapalte hořák a otočte regulační knoflík plynu na pozici . Ještě než se pustíte do grilování, nechejte litinovou desku ca 10 minut (s uzavřeným víkem) rozehrát.

v litinové pánvi (NENÍ vhodná pro model grilu City)



velký trychtýř: vulkanická pozice
grilovací rošt: odstranit a nahradit
litinovou pánví
víko: otevřeno/odstraněno
volitelné příslušenství: litinová pánev

Položte litinovou pánev na trychtýř. Zapalte hořák, otočte regulační knoflík plynu na pozici a nechejte gril (s uzavřeným víkem) ca 10 minut rozehrát. Při přípravě pokrmů postupujte podle vašich osobních receptů.

Pečení

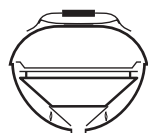
s plechem na pizzu



velký trychtýř: normální pozice
grilovací rošt: standardní nastavení
víko: uzavřeno
volitelné příslušenství: plech na pizzu

Předehejte gril na stupni po dobu 10–15 minut s uzavřeným víkem. Položte plech i s pizzou, chlebem nebo buchtou doprostřed grilovacího roštu a zavřete víko. Poté toto pečivo pečte podle teplotních údajů uvedených ve vašem receptu na stupni nebo .

*s kamenem na pečení pizzy a chleba
(NENÍ vhodný pro model grilu City)*



velký trychtýř: normální pozice
grilovací rošt: standardní nastavení
víko: uzavřeno
volitelné příslušenství: kámen na pečení
pizzy a chleba

Položte kámen na pečení pizzy a chleba doprostřed grilovacího roštu. Zapalte hořák a otočte regulační knoflík plynu na pozici . Ještě než se pustíte do pečení, nahřejte kámen po dobu ca 15–20 minut s uzavřeným víkem.

Poté toto pečivo pečte podle teplotních údajů uvedených ve vašem receptu na stupni nebo .

*s plechem na pečení buchet
(NENÍ vhodný pro model grilu City)*



velký trychtýř: normální pozice
grilovací rošt: standardní nastavení
víko: uzavřeno
volitelné příslušenství: plech na pečení
bucht

Předehejte gril na stupni po dobu 10 minut s uzavřeným víkem. Položte buchtu na gril a zavřete víko. Pečte buchtu podle teplotních údajů uvedených ve vašem receptu na stupni nebo .

Vaření

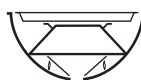
*ve woku s příslušným nástavcem
(NENÍ vhodný pro model grilu City)*



velký trychtýř: vulkanická pozice
grilovací rošt: odstranit a nahradit wokem
s nástavcem
víko: otevřeno/odstraněno
volitelné příslušenství: wok s příslušným
nástavcem

Postavte nástavec woku na trychtýř. Zapalte hořák a otočte regulační knoflík plynu na pozici . Umístěte wok do nástavce a nechejte gril (s uzavřeným víkem) ca 10 minut rozehrát. Poté se můžete pustit do přípravy čínských jídel nebo jiných pokrmů dálnovýchodní kuchyně.

v univerzální pánvi



velký trychtýř: vulkanická pozice
grilovací rošt: odstranit a nahradit univerzální pánví
víko: otevřeno/odstraněno
volitelné příslušenství: univerzální pánev

Umístěte univerzální pánev na trychtýř. Zapalte hořák a otočte regulační knoflík plynu na pozici . Ještě než se pustíte do vaření, rozehejte univerzální pánev po dobu ca 10 minut (s uzavřeným víkem). Při přípravě pokrmů postupujte podle vašich osobních receptů.

Vaření a zapékání

v litinové pánvi (NENÍ vhodná pro model grilu City)

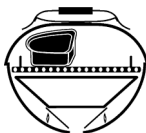


velký trychtýř: vulkanická pozice
grilovací rošt: odstranit a nahradit
litinovou pánev
víko: otevřeno/odstraněno
volitelné příslušenství: litinová pánev

Položte litinovou pánev na trychtýř. Zapalte hořák, otočte regulační knoflík plynu na pozici a nechejte gril (s uzavřeným víkem) ca 10 minut rozehtát. Při přípravě pokrmů postupujte podle vašich osobních receptů.

Vaření a dušení

v gurmánském pŕlměsíci (NENÍ vhodný pro model grilu City)



velký trychtýř: normální pozice
grilovací rošt: standardní nastavení
víko: uzavřeno
volitelné příslušenství: gurmánský pŕlměsíc

Předehtějte gril na stupni po dobu 10 minut s uzavřeným víkem. Položte gurmánský pŕlměsíc na grilovací rošt. Při přípravě pokrmů postupujte podle vašich osobních receptů. Další informace, tipy a triky najdete v kuchařkách OUTDOORCHEF.

Grilování na přídavné grilovací ploše

Předehtějte gril při plné teplotě („HI“) po dobu ca 10 minut. Položte potraviny na grilovací rošt a regulujte libovolně teplotu („LO“ až „HI“).

Po grilování

1. Nastavte regulační knoflík plynu každého hořáku do pozice „OFF“.
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Nechejte gril dostatečně vychladnout a očistěte ho.
4. Přikryjte gril vhodnou krycí plachtou.

Čištění

Plynový kulový gril

Mezi jednotlivými chody grilování je zapotřebí jen minimální čištění, protože se tuk z větší části vypaří nebo odtéče do odkapávací misky.

Při silnějším znečištění rozehtějte gril na plný výkon po dobu ca 10 minut.

K čištění trychtýře a roštu použijte kartáč na grily s mosaznými štětinami (nikoli ocelové štětiny).

U ostatních částí, jakož i při důkladnějším čištění použijte čistič OUTDOORCHEF BBQ Cleaner nebo nylonovou houbu

na nádobí a mýdlovou vodu, kterými odstraníte volnou nečistotu.

DŮLEŽITÉ: Po každém důkladném čištění nechejte gril na stupni dostatečně vyschnout (vypálit).

Čištění přídavné grilovací plochy u modelu Venezia

Mezi jednotlivými chody grilování je zapotřebí jen minimální čištění, protože se tuk z větší části vypaří nebo odtéče do odkapávací misky. K čištění grilovacího roštu a grilovací desky použijte kartáč na grily s mosaznými štětinami (nikoli ocelové štětiny).

Nakonec můžete vyjmout odkapávací misku a vyčistit ji pomocí OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **DŮLEŽITÉ:** Pokud k čištění používáte čisticí prostředky, musíte nechat gril po čištění dostatečně vyschnout. Pro urychlení sušení můžete gril zapnout a nechat ho na nejvyšším stupni několik minut s otevřeným víkem vypálit.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – použití:

Budte ohleduplní k vašim rukám a používejte rukavice a pokud možno brýle. Postříkejte důkladně gril nebo příslušenství za jejich ještě mírně teplého stavu a nechejte čistič 15–30 minut působit. Znečištěné povrchy ještě jednou postříkejte, opláchněte důkladně vodou a osušte.

Údržba

Pravidelná údržba vašeho grilu zaručuje jeho bezproblémový provoz. Zkontrolujte minimálně dvakrát ročně a po každém delším skladování všechny díly vedoucí plyn. Pavouci a další hmyz mohou způsobit ucpání, která musí být před opětovným použitím odstraněna.

Pokud je gril hodně pohybován po nerovném povrchu, občas zkontrolujte, zda jsou všechny šrouby pevně utaženy. Když gril po delší dobu nepoužíváte, měli byste před jeho obnovením použitím provést „Kontrolu těsnosti“. Máte-li jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na vašeho dodavatele plynu nebo na prodejnu. Abyste zabránili tvorbě koroze, naolejujte před delším skladováním všechny kovové části. Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat plynovou hadici na trhliny, zlomy a jiná poškození. Poškozená plynová hadice musí být okamžitě vyměněna, jak je popsáno v kapitole „Bezpečnostní upozornění“.

Abyste měli co možná nejdéle radost ze vzhledu a hodnoty vašeho grilu, doporučujeme vám ošetřit jednou ročně všechny dřevěné části olejem na dřevo – takto předejdete zkřivení a tvorbě trhlin.

Pro prodloužení životnosti vašeho grilu vám doporučujeme ho po jeho kompletním vychladnutí chránit před povětrnostními vlivy vhodným krycím obalem OUTDOORCHEF. Pro zabránění hromadění vlhkosti suňte po každém dešti krycí obal.

Krycí obaly je možné zakoupit u vašeho prodejce grilů.

Odstranění závad

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu plynové láhve.
- Ujistěte se, že se v láhvi nachází dostatek plynu.
- Zkontrolujte, zda na hořák z elektrody přeskočí jiskra.

Žádná jiskra:

- Ujistěte se, že je baterie správně vložena (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Rozstup mezi hořákem a elektrodou smí činit jen 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely elektrického zapalování a elektrody zastrčeny a správně usazeny.
- Vložte novou baterii typu AAA, (LR03) 1,5 V do elektrického zapalování (u grilů s elektrickým zapalováním).

Není-li možné gril i pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, kontaktujte prosím vaši prodejnu.

Záruční podmínky

1. Záruka

Koupí tohoto výrobku OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste kromě samotného výrobku získali i záruku na výrobní vady společnosti DKB Household Switzerland AG („DKB“) v délce 3 roky ve smyslu těchto záručních podmínek.

Záruka se vztahuje pouze na odstranění vad, které lze při používání podle záručních podmínek prokazatelně připsat vadě materiálu nebo výrobní vadě.

2. Postup

Ihned po získání výrobku zkontrolujte ohledně vad a funkčnosti. Pokud by výrobek neočekávaně vykazoval jakoukoliv vadu, postupujte, prosím, takto (v záruce nejsou zahrnuty náklady na dopravu výrobku do servisu).

- Kontaktujte do 30 dnů po zjištění vady svého prodejce* s výrobkem /příslušným dílem, účtenkou, číslem série a číslem výrobku **
- Doložte vadu vadným výrobkem/dílem nebo fotografií
- Poté, co vadu přezkoumá prodejce nebo společnost DKB, vstupuje v platnost záruka podle bodu 3 (zahrnuty nejsou náklady na dopravu nebo zaslání prvnímu kupci).

3. Rozsah záruky

Záruka na výrobní vady společnosti DKB začíná pro prvního kupujícího běžet dnem nákupu. Záruku lze uplatnit pouze při předložení originálu kupního dokladu.

Plnění ze záruky bude poskytnuto dle uvážení společnosti DKB opravou, výměnou vadného dílu, výměnou výrobku nebo snížením ceny, pokud není ovlivněna funkčnost přístroje. Odstoupení od kupní smlouvy na základě uplatnění záruky je vyloučeno. Po dobu opravy není nárok

na náhradní výrobek.

Poskytnutí plnění ze záruky nemá za následek prodloužení ani nový začátek záruční lhůty. Vyměněné díly přecházejí do vlastnictví společnosti DKB. Při výměně výrobku začíná běžet záruční lhůta znovu od začátku.

Přesné záruční lhůty jsou tyto:

- 3 roky na smaltované koule (spodní díl a kryt) proti korozi
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti korozi a propálení
- 3 roky na díly z ušlechtilé oceli proti korozi a propálení
- 2 roky na ostatní díly na vady materiálu a výrobní vady
- Záruku na vady smaltování poskytujeme pouze v rámci ohlašovací lhůty 30 dnů od data nákupu. Platí jen u nových přístrojů, které dosud nebyly použity.

4. Vyloučení ze záruky

Za vadu, tedy za vadu materiálu nebo výrobní vadu podle těchto záručních podmínek se nepovažuje, případně nárok ze záruky nevzniká v následujících případech:

- Běžné opotřebení při používání podle záručních podmínek
- Defekty a/nebo poškození způsobené nesprávným nebo nevhodným použitím neodpovídajícím záručním podmínkám, případně nevhodnou instalací, montáží a opravami prováděnými nepovolnou osobou.
- Defekty a/nebo poškození způsobené nedodržáním návodu k obsluze nebo pokynů pro obsluhu / údržbu (jako například poškození způsobená nesprávnou montáží nebo čištěním smaltovaného povrchu grilovacího trychtýře nebo roštu, neprovedením zkoušky těsnosti apod.
- nerovnosti, barevné rozdíly smaltování nebo drobné vady (jako například výrobou způsobené bodové silnější vrstvy na spodním okraji nebo na držácích).
- Změna barvy nebo poškození výrobku (např. barevných povrchů) vlivem povětrnostních podmínek (včetně krup), nevhodným skladováním výrobku (nechráněným před povětrnostními podmínkami) nebo nevhodným použitím chemikálií.
- Závady, které zřetelně neomezují řádné používání výrobku.
- Obecně u dílů s rychlým opotřebením, jako je grilovací rošt, trychtýř grilu, hořák, teploměr, zapalování, elektroda, kabel zapalování, plynová hadice, tlačítko pro regulaci plyn a baterie, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie nebo rošt na dřevěné uhlí
- Defekty a/nebo poškození způsobené změnami, nevhodným použitím nebo svévolným poškozením.
- Defekty a/nebo poškození způsobené nevhodnou údržbou a opravami.
- Defekty a/nebo poškození neprováděním běžné údržby.
- Defekty a/nebo poškození vzniklé při původní přepravě

výrobku.

- Defekty a/nebo poškození vzniklé působením větší síly.
- Defekty a/nebo poškození způsobené profesionálním používáním (hotely, restaurace, hromadné akce atd.).

Společnost DKB vylučuje jiné nároky zákazníka, než jsou nároky výslovně uvedené v těchto záručních podmínkách, pokud neexistuje závazná zákonná povinnost nebo záruka. Platí to zejména pro nároky na náhradu škody při nesplnění pokynů, náhradu škody způsobené závadou, ušlý zisk a vady způsobené přepravou, které nebyly prodejci nahlášeny během 30-denní lhůty od koupě výrobku.

Výrobky značky OUTDOORCHEF jsou průběžně dále vyvíjeny. Změny bez předchozího oznámení jsou proto vyhrazeny.

Registrovanou značku OUTDOORCHEF zastupuje tato společnost:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Seznam prodejců naleznete na našich webových stránkách www.outdoorchef.com.

** Číslo série a číslo výrobku naleznete na výrobním štítku na vašem grilu (viz návod k obsluze výrobku)

Technické informace

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

označení CE	0063
plyn	propan-butan 30/31
výkon	
– malý hořák	1.20 kW
– velký hořák	8.50 kW
spotřeba plynu 28–30/37 mbar	702 g/h
– tryska malého hořáku	0,55 mm/značení: BF
– tryska velkého hořáku 50 mbar	1,47 mm/značení: BT
– tryska malého hořáku	0,48 mm/značení: AF
– tryska velkého hořáku	1,27 mm/značení: AT
tlak plynu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
doporučené plynové láhve	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Leon

označení CE	0063
plyn	propan-butan 30/31
výkon	8.50 kW
spotřeba plynu	612 g/h
tryska (28–30/37 mbar)	1,47 mm/značení: BT
tryska (50 mbar)	1,27 mm/značení: AT
tlak plynu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
doporučené plynové láhve	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

označení CE	0063
plyn	propan-butan 30/31
výkon	5.40 kW
spotřeba plynu	389 g/h
tryska (28–30/37 mbar)	1,15 mm/značení: BN

tryska (50 mbar)
tlak plynu
doporučené plynové láhve

1,02 mm/značení: AN
butan 28 mbar, propan 37 mbar
butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

City Gas

označení CE	0063
plyn	propan-butan 30/31
výkon	4.30 kW
spotřeba plynu	315 g/h
tryska (28–30/37 mbar)	1,02 mm/značení: BL
tryska (50 mbar)	0,88 mm/značení: AH
tlak plynu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
doporučené plynové láhve	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Boční hořák

označení CE	0063
plyn	propan-butan 30/31
výkon	3.80 kW
spotřeba plynu	276 g/h
tryska (28–30/37 mbar)	0,98 mm/značení: BK
tryska (50 mbar)	0,85 mm/značení: AG
tlak plynu	butan 28 mbar, propan 37 mbar

Přídavná grilovací plocha u modelu Venezia

označení CE	0063BT3928
plyn	propan-butan 30/31
výkon	8.60 kW
spotřeba plynu	630 g/h
tryska (28–30/37 mbar)	0.98 mm/značení: BK
tryska (50 mbar)	0.88 mm/značení: AH

Kategorie

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

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete baterii typu AAA, 1,5 V.

Upozornění k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele teploměru může činit +/- 10 %.

Výrobky firmy OUTDOORCHEF podléhají neustálému vývoji. Proto může bez předchozího oznámení dojít ke změnám.

OUTDOORCHEF – Tabulka dob grilování

Příprava větších kousků masa, ryb a drůbeže (trychtýř v normální pozici, s uzavřeným víkem, potřebné příslušenství: grilovací rošt)

DŮLEŽITÉ: Uvedené doby grilování se mohou závisle na tloušťce a tvaru masa lišit o +/- 10–20 minut.

Doba grilování pro ca 1 kg vcelku na nejnižším plameni (ca 200 až 220 °C)

vepřová pečeně z krkovičky	45–60 minut
vepřová pečeně – karé	25–35 minut
vepřová panenka	15–25 minut
telecí pečeně	40–55 minut

pečená koruna z jehněčího	55–70 minut
hovězí vysoká roštěná	20–40 minut
hovězí vysoký roštěnec	30–40 minut
hovězí svíčková	12–25 minut
jehněčí kotlety vcelku	25–35 minut
jehněčí kýta	30–45 minut
jehněčí hřbet	10–20 minut
kuře	45–60 minut
jemná sekaná	30–45 minut
jelení vysoká roštěná	30–40 minut
srnčí hřbet (bez kosti)	10–20 minut
losos	10–20 minut

**Příprava na smaltované litinové desce
(velký trychtýř ve vulkanické pozici, bez víka)**

kotlety, hamburgery	8–12 minut
filé medailonky, steaky, kuřecí prsa	5–10 minut
klobásy	8–10 minut
obří krevety	3–6 minut
celé ryby	7–12 minut
rybí filé v alobalu	3–5 minut
zelenina, ovoce	5–10 minut
žampiony	3–5 minut

**Příprava na grilovacím roštu
(velký trychtýř v normální pozici, s uzavřeným víkem)**

brambory v alobalu (středně velké)	30–40 minut
kukuřičné klasy v alobalu	20–30 minut
rajčata	8–10 minut
měkká zelenina	15–25 minut
celý ananas	25–35 minut
zapečené brambory ve slupce	25–40 minut
koláče	45–60 minut
sýrový dort nebo ovocné bučky	40–60 minut

**Příprava v univerzální pánvi
(velký trychtýř ve vulkanické pozici, možno jak s
víkem tak i bez víka)**

rizoto	podle návodu na obalu
polenta	podle návodu na obalu
zeleninová pánev	15–20 minut
nákypy (ovocné, zeleninové atd.)	15–30 minut

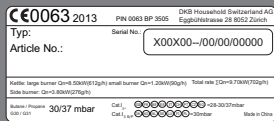
TENTO NÁVOD K OBSLUZE BY MĚL BÝT MAJITELEM GRILU
DOBŘE USCHOVÁN A KDYKOLIV PO RUCE K DISPOZICI.

Návod k obsluze plynového kulového grilu
2012_č. výrobku 19.110.26



Instrukcja obsługi

UWAGA: W pierwszej kolejności na odwrocie niniejszej instrukcji obsługi należy zanotować numer seryjny grilla. W zależności od modelu numer seryjny znajduje się na naklejkach umieszczonych na ramie lub płycie dolnej grilla. Numer seryjny jest niezbędny do uzyskania bezproblemowej odpowiedzi na dodatkowe zapytania, zamówienia części zamiennych lub w przypadku wszelkich roszczeń gwarancyjnych. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, eksploatacji i konserwacji urządzenia.



Przed uruchomieniem posiadanego grilla gazowego OUTDOORCHEF prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

Ważne dla bezpieczeństwa użytkownika

Każda osoba obsługująca grill powinna dokładnie znać i przestrzegać procedury jego zapalania. Zabroniona jest obsługa grilla przez dzieci.

Należy dokładnie przestrzegać wskazówek montażowych zawartych w instrukcji montażu. Nieprawidłowy montaż może spowodować niebezpieczne skutki.

W pobliżu grilla nie wolno przechowywać cieczy i materiałów palnych lub zapasowych butli z gazem. Zabrania się przechowywania grilla lub butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.

Przed uruchomieniem posiadanego grilla gazowego prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

Używanie grilla jest dozwolone tylko na wolnym powietrzu, przy czym powinien on być ustawiony w bezpiecznej odległości 1 m od wszelkich przedmiotów palnych.

Butle z gazem

Na płycie podstawowej mogą być stawiane butle z gazem o maksymalnej masie napełniania 7,5 kg. Butla powinna być ustawiona w przewidzianym do tego celu miejscu, zgodnie z instrukcją montażu. Należy ją zamocować za pomocą dostarczonego specjalnego pasa. Prosimy zwracać uwagę na szczelność wszystkich złączy. **Przed uruchomieniem i po każdej wymianie butli należy przeprowadzić „test szczelności”.** Butle z gazem nie powinny być poddawane działaniu temperatur przekraczających 50 °C lub przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych oraz w podpiwniczeniu budynku. Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa umieszczonych na butlach z gazem.

ności”. Butle z gazem nie powinny być poddawane działaniu temperatur przekraczających 50 °C lub przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych oraz w podpiwniczeniu budynku. Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa umieszczonych na butlach z gazem.

Wskazówki bezpieczeństwa

Uruchamianie grilla powinno się odbywać zgodnie z rozdziałem „Instrukcja zapalania”.

- Grill należy użytkować tylko na wolnym powietrzu.
- Podczas użytkowania grill nie powinien być nigdy pozostawiony bez nadzoru.
- Grill nie powinien być używany pod zadaszeniem.
- UWAGA: Elementy grilla mogą się mocno nagrzewać, dlatego grill powinien być zabezpieczony przed dostępem małych dzieci.
- Nie należy przemieszczać grilla podczas jego pracy.
- Urządzenie w wersji z kółkami samonastawczymi nie powinno być przemieszczane po podłożu nierównym lub przez progi/uskok!
- Elementy rozgrzane chwytać tylko przy użyciu odpowiednich rękawic.
- Po zakończeniu grillowania pokrętko regulacji gazu należy zawsze ustawiać w pozycji „OFF”, po czym zamknąć zawór gazu na butli. Przy wymianie butli należy zwracać uwagę, aby pokrętko regulacji gazu było ustawione w pozycji „OFF”, a zawór gazu na butli zamknięty. UWAGA: W pobliżu nie powinny się znajdować żadne źródła ognia.
- Po podłączeniu nowej butli należy sprawdzić elementy złączne zgodnie z instrukcją „Test szczelności”.
- W przypadku podejrzenia nieszczelności należy pokrętko regulacji gazu ustawić w pozycji „OFF”, a następnie zamknąć zawór gazu na butli. Urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu skontrolowania elementów przewodzących gaz.
- Jeżeli wąż gazu wykazuje uszkodzenia lub objawy zużycia, należy go natychmiast wymienić. Wąż nie powinien mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża należy pamiętać o zamknięciu pokrętkła regulacji gazu i zaworu na butli.
- Zalecenie firmy OUTDOORCHEF: co 2–3 lata należy wymienić wąż i regulator ciśnienia gazu.
- W żadnym wypadku nie powinien być zablokowany duży okrągły otwór zasysania powietrza w korpusie grilla, jak również 6 podłużnych otworów w pokrywie. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian w odniesieniu do kurka gazu, bezpiecznika zapłonu, palnika oraz innych elementów grilla. W razie podejrzenia nieprawidłowości działania należy się zwrócić do specjalisty.
- Grill jest dostarczany wraz z odpowiednim węzłem gazowym i regulatorem ciśnienia, które powinny się znajdować z dala od rozgrzanych powierzchni zewnętrznych urządzenia. Wąż nie powinien być skręcony. Wąż i regulator są zgodne z odpowiednimi przepisami krajowymi¹.

¹ prawdopodobnie chodzi o przepisy krajów związkowych w Niemczech, tzw. landów (przyp. tłum.)

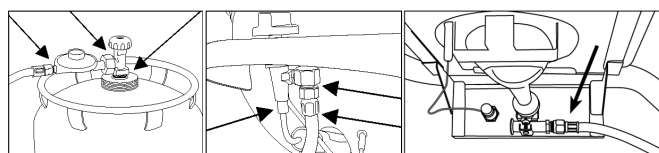
- W przypadku nieosiągnięcia pełnej mocy urządzenia i podejrzenia niedrożności na dopływie gazu należy się zwrócić do specjalistycznego serwisu.
- Grill powinien być użytkowany tylko na twardym, bezpiecznym podłożu. Podczas pracy urządzenia nie należy go ustawiać na podłożu drewnianym lub innych powierzchniach palnych. Grill należy trzymać z dala od materiałów palnych.
- W przypadku urządzenia z płytą granitową należy ją chronić przed szokiem termicznym.
- Grill nie powinien być przechowywany w pobliżu cieczy lub materiałów łatwopalnych.
- Jeśli grill ma być przechowywany przez zimę w pomieszczeniu, należy bezwarunkowo usunąć z niego butlę z gazem. Butla powinna być przechowywana zawsze na wolnym powietrzu w miejscu o dobrym przewietrzaniu i niedostępnym dla dzieci.

Test szczelności

OSTRZEŻENIE: Podczas testu szczelności nie powinny się znajdować w pobliżu żadne źródła ognia. Dotyczy to także palenia tytoniu. W żadnym wypadku nie wolno testować szczelności za pomocą zapalanej zapałki lub innego otwartego ognia; test powinien się odbywać zawsze na wolnym powietrzu.

1. Pokrętko regulacji gazu powinno być ustawione na „OFF”.
2. Otworzyć zawór gazu na butli i za pomocą pędzelka posmarować roztworem mydła (50% mydła płynnego i 50% wody) wszystkie elementy przewodzące gaz (złączkę na butli, regulator ciśnienia / wąż / wlot gazu / złączkę zaworu). Można stosować także specjalny wykrywacz nieszczelności w aerozolu.
3. Tworzenie się pęcherzyków powietrza wskazuje na istnienie nieszczelności. **UWAGA:** Grill można użytkować dopiero po usunięciu wszelkich nieszczelności. Zamknąć zawór gazu na butli.
4. Usunąć nieszczelności przez dociągnięcie połączeń (o ile to możliwe) lub wymienić wadliwe elementy.
5. Powtórzyć kroki 1 i 2.
6. Jeśli nieszczelności nie da się usunąć, należy się skontaktować z serwisem.

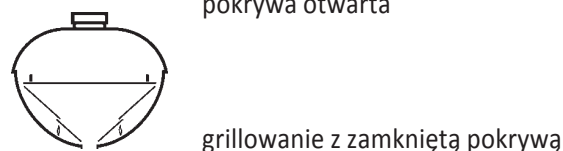
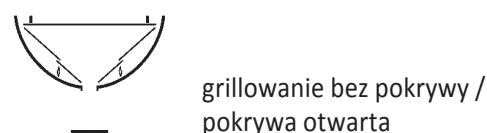
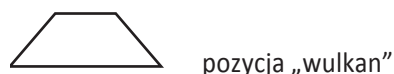
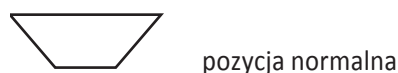
WSKAZÓWKA: Test szczelności należy przeprowadzać po każdym podłączeniu lub wymianie butli z gazem oraz na początku sezonu grillowania.



Objaśnienie znaków na konsoli obsługi

Pozycje stożka tylko na konsoli obsługi na korpusie kulistym

Pozycje stożka



Stopnie grzania



System palników grilla kulistego

Modele z jednym palnikiem pierścieniowym

Przy ustawieniu palnik pierścieniowy osiąga najwyższą moc, a przy ustawieniu moc najmniejszą.

Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi

Przy ustawieniu duży palnik pierścieniowy osiąga najwyższą moc, a przy ustawieniu moc najmniejszą. Jest on skonfigurowany do stosowania w zakresie temperatur średnich do wysokich.


Mały palnik pierścieniowy jest przewidziany do dopiekania/dogotowywania w niskich temperaturach i można go regulować tylko w niewielkim zakresie, przy czym różnica między ustawieniami a nie jest widoczna. Osiąga on temperaturę ok. 120 °C.

System palników dodatkowej powierzchni grillowej w modelu Venezia



Obydwa palniki są identyczne i osiągają najwyższą moc przy ustawieniu , a przy ustawieniu moc najmniejszą. Jest on skonfigurowany do stosowania w zakresie temperatur średnich do wysokich.

Przed pierwszym grillowaniem

1. Należy oczyścić wszystkie części grilla, wchodzące w kontakt z żywnością.


2. Sprawdzić wszystkie elementy przewodzące gaz zgodnie z opisem „Test szczelności”. Należy to wykonać także w przypadku, gdy grill został dostarczony przez sprzedawcę w stanie zmontowanym.
3. Wykonać przepalenie grilla trwające ok. 20–25 minut przy ustawieniu .

Instrukcja zapalania palników pierścieniowych

1. Sprawdzić dociągnięcie wszystkich połączeń między węzłem, regulatorem ciśnienia i butlą. (Przebieg czynności opisano w rozdziale „Test szczelności”).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA: Nigdy nie należy zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.**
3. Otworzyć zawór gazu na butli.
- 4a. *Modele z pojedynczym palnikiem:* Wcisnąć pokrętło regulacji gazu i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć czarny przycisk zapłonu i przytrzymać go do chwili przeskoczenia iskry i zapalenia się gazu.
- 4b. *Modele z podwójnym palnikiem i oddzielną zapalarką:* Należy nacisnąć pokrętło zaworu gazowego mniejszego palnika znajdujące się po lewej stronie i przekręcić je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji . Następnie należy nacisnąć czarny przycisk zapalarki i przytrzymać wciśnięty do momentu, gdy pojawi się płomień i palnik zapali się.


lub

Należy nacisnąć pokrętło zaworu gazowego większego palnika i przekręcić je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji XXX. Następnie należy nacisnąć czarny przycisk zapalarki i przytrzymać wciśnięty do momentu, gdy pojawi się płomień i palnik zapali się.

- 4c. *Modele z podwójnym palnikiem bez oddzielnej zapalarki:* Należy nacisnąć pokrętło zaworu gazowego większego palnika i przekręcić je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji . Należy przytrzymać czarne pokrętło zaworu gazowego wciśnięte do momentu, gdy pojawi się płomień i palnik zapali się.
5. Jeśli zapłon gazu nie nastąpi w ciągu 3 sekund, przestać pokręcić regulacji gazu na „OFF”. Odczekać 2 minuty do ulotnienia się niespalonego gazu, po czym powtórzyć czynności wg p. 4.
6. Jeśli po 3 próbach uruchomienie grilla okaże się niemożliwe, należy zbadać przyczynę (zgodnie z opisem w punkcie „Usuwanie usterek”).


Instrukcja zapalania dla wersji City Gas

1. Sprawdzić, czy wszystkie połączenia między węzłem, regulatorem i butlą są odpowiednio dociągnięte (sposób postępowania patrz rozdział „Test szczelności”).
2. Otworzyć pokrywę grilla lub osłonę. **UWAGA: Nigdy nie należy zapalać grilla lub palnika bocznego przy zamkniętej pokrywie.**
3. Otworzyć zawór gazu na butli.
4. Wcisnąć pokrętło regulacji gazu i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia

. Nacisnąć kilkakrotnie czerwony przycisk zapłonu do chwili zapalenia się gazu.


5. Jeśli zapłon gazu nie nastąpi w ciągu 3 sekund, przestać pokręcić regulacji gazu na „OFF”. Odczekać 2 minuty do ulotnienia się niespalonego gazu, po czym powtórzyć czynności wg p. 4.
6. Jeśli po 3 próbach uruchomienie palnika okaże się niemożliwe, należy zbadać przyczynę (zgodnie z opisem w punkcie „Usuwanie usterek”).
7. Osłonę można zamknąć dopiero po ostygnięciu palnika bocznego.

Instrukcja zapalania dodatkowej powierzchni grillowej w modelu Venezia

1. Sprawdzić, czy wszystkie połączenia między węzłem, regulatorem i butlą są odpowiednio dociągnięte (sposób postępowania patrz rozdział „Test szczelności”).
2. Usunąć osłonę granitową dodatkowej powierzchni grillowej i umieścić ją pod boczną półką w specjalnym uchwycie. **UWAGA: Nigdy nie należy rozpalać grilla przy zamkniętej pokrywie / osłonie granitowej.**
3. Otworzyć zawór gazu na butli.
4. Wcisnąć prawe i lewe pokrętło regulacji gazu i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć przycisk zapłonu i przytrzymać go do chwili przeskoczenia iskry i zapalenia się gazu.
5. Jeśli zapłon gazu nie nastąpi w ciągu 3 sekund, przestać pokręcić regulacji gazu na „OFF”. Odczekać 2 minuty do ulotnienia się niespalonego gazu, po czym powtórzyć czynności wg p. 4.
6. Jeśli po 3 próbach uruchomienie palników dodatkowej powierzchni grillowej okaże się niemożliwe, należy zbadać przyczynę (zgodnie z opisem w punkcie „Usuwanie usterek”).
7. Aby uruchomić drugi palnik, należy postępować zgodnie ze wskazówkami punktu 4.
8. Po ostygnięciu dodatkową powierzchnię grillową należy przykryć płytką granitową.

Instrukcja użytkowania grilla gazowego

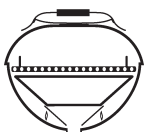
Postępowanie jest tu bardzo proste:

1. Zdefiniować pozycję stożka dużego: pozycja normalna dla grillowania, pieczenia i dopiekania, pozycja „wulkan” dla gotowania i pieczenia. **UWAGA: Do zmiany pozycji stożka podczas grillowania należy używać rękawic odpornych na wysokie temperatury.**
2. W razie potrzeby wybrać odpowiedni osprzęt.
3. Przy zamkniętej pokrywie podgrzewać grill przez ok. 10–15 minut na ustawieniu .
4. Po zakończeniu grillowania pokrętło regulacyjne należy zawsze ustawiać w pozycji „OFF”. Następnie zamknąć zawór gazu na butli. Zawór ten powinien być zamknięty także na pustej butli.

Na poniższych przykładach objaśniono wykorzystywanie dwóch pozycji stożka oraz dobieranie elementów osprzętu. Dokładny sposób przyrządzania potraw zależy od indywidualnego smaku i można go dowolnie modyfikować.

Grillowanie, pieczenie i dopiekanie potraw

na ruszcie grilla



stożek duży: pozycja normalna
ruszt: ustawienie standardowe
pokrywa: zamknięta

Pieczeń w większych kawałkach lub całe kurczaki

Przy zamkniętej pokrywie podgrzewać grill przez ok. 10 minut na ustawieniu . Dzięki opatentowanemu systemowi stożka [Trichtersystems®] zbędne jest odwracanie większych kawałków mięsa. Ciepło wytwarzane przez palnik gazowy przemieszcza się w górę przy ściankach grilla i rozprowadzane jest równomiernie po całym jego wnętrzu. Produkt do grillowania należy ułożyć na podgrzany ruszt i zamknąć pokrywę. Między kawałkami mięsa powinien być zawsze pozostawiony niewielki odstęp. Zamknięcie pokrywy powoduje, że produkt zostaje stopniowo zrumieniony ze wszystkich stron przy zachowaniu jego soczystości. Grillowanie należy kontynuować przez ok. 5–10 minut przy największym płomieniu , po czym zredukować grzanie i grillować na gotowo na najmniejszym ogniu przy ustawieniu .

Dokładne wartości czasów dla poszczególnych rodzajów potraw – patrz tabela czasów grillowania OUTDOORCHEF. Należy przy tym uwzględnić rodzaj i masę mięsa.

Aby przy grillowaniu większych kawałków nie być zdanym na przypadek, polecamy przyrząd do mierzenia temperatury wewnętrznej „Gourmet Check”, zapewniający znakomite rezultaty.

Wsad w mniejszych kawałkach, np. steki, kotlety i kiełbaski

Podgrzewać grill przy ustawieniu przez 10 minut przy zamkniętej pokrywie. Po otwarciu pokrywy produkt położyć na brzegu rusztu i podpiec krótko przy ustawieniu . Następnie przesunąć produkt do środka grilla, zredukować grzanie do stopnia i przy zamkniętej pokrywie dopiec mięso na gotowo.

Aby umożliwić osiągnięcie optymalnych wyników dla potraw grillowanych krótko, polecamy płytę żeliwną OUTDOORCHEF.

na płycie żeliwnej



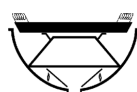
stożek duży: pozycja „wulkan”
ruszt: usunąć i zastąpić płytą żeliwną
pokrywa: otworzyć/usunąć
opcjonalny osprzęt: płyta żeliwna

Idealna do grillowania szybkiego (steaki, kiełbaski itp.) oraz do naleśników i jaj sadzonych. Pozycja „wulkan” stożka dużego umożliwia równomierny rozkład ciepła na płycie żeliwnej, dzięki czemu tworzy się chrupiąca skórka, a mięso pozostaje soczyste.

Płytę żeliwną położyć na stożku (pozycja „wulkan”). Zapalić palnik i obrócić pokrętko regulacji gazu w położenie .

Przed rozpoczęciem grillowania płytę żeliwną należy podgrzewać przez ok. 10 minut (przy zamkniętej pokrywie).

na patelni żeliwnej (NIE nadaje się dla City Grill)



stożek duży: pozycja „wulkan”
ruszt: usunąć i zastąpić płytą żeliwną
pokrywa: otworzyć/usunąć
opcjonalny osprzęt: patelnia żeliwna

Ustawić patelnię na stożku. Zapalić palnik i obrócić pokrętko regulacji gazu w położenie po czym podgrzewać grill przez ok. 10 minut (przy zamkniętej pokrywie). Przyrządzić potrawy według indywidualnej receptury.

Pieczenie

na blasze do pizzy



stożek duży: pozycja normalna
ruszt: ustawienie standardowe
pokrywa: zamknięta
opcjonalny osprzęt: blacha do pizzy

Podgrzewać grill przy ustawieniu przez 10-15 minut z zamkniętą pokrywą. Położyć blachę wraz z pizzą, chlebem lub ciastem pośrodku rusztu i zamknąć pokrywę. Przeprowadzić pieczenie w temperaturze wg indywidualnej receptury przy ustawieniu , lub .

na kamieniu do pieczenia pizzy i chleba (nie nadaje się dla City Grill)



stożek duży: pozycja normalna
ruszt: ustawienie standardowe
pokrywa: zamknięta
opcjonalny osprzęt: kamień do pizzy i chleba

Położyć kamień do pizzy i chleba pośrodku rusztu. Zapalić palnik i obrócić pokrętko regulacji gazu do pozycji . Przed rozpoczęciem pieczenia podgrzewać kamień przez ok. 15–20 minut z zamkniętą pokrywą. Przeprowadzić pieczenie w temperaturze wg indywidualnej receptury przy ustawieniu , lub .

na blasze do pieczenia ciast (NIE nadaje się dla City Grill)



stożek duży: pozycja normalna
ruszt: ustawienie standardowe
pokrywa: zamknięta
opcjonalny osprzęt: blacha do pieczenia ciast

Podgrzewać grill przy ustawieniu przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. Położyć ciasto na grill i zamknąć pokrywę. Przeprowadzić pieczenie w temperaturze wg indywidualnej

receptury przy ustawieniu , lub .

Gotowanie

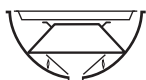
w woku z podstawką (NIE nadaje się dla City Grill)



stożek duży: pozycja „wulkan”
ruszt: usunąć i zastąpić wokiem z podstawką
pokrywa: otwarta/usunąć
osprzęt opcjonalny: wok i podstawka woka

Ustawić wok z podstawką na stożku. Zapalić palnik i obrócić pokrętkę regulacji gazu do pozycji . Ustawić wok w podstawce i podgrzewać grill (przy zamkniętej pokrywie) przez ok. 10 minut, po czym można rozpocząć przyrządzanie dań chińskich lub innych potraw dalekowschodnich.

w patelni uniwersalnej

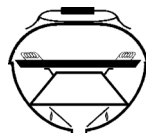


stożek duży: pozycja „wulkan”
ruszt: usunąć i zastąpić patelnią uniwersalną
pokrywa: otwarta/usunąć
osprzęt opcjonalny: patelnia uniwersalna

Ustawić patelnię uniwersalną na stożku. Zapalić palnik i obrócić pokrętkę regulacji gazu do pozycji . Przed rozpoczęciem gotowania podgrzewać patelnię uniwersalną przez ok. 10 minut (przy zamkniętej pokrywie). Przyrządzić dania według indywidualnej receptury.

Gotowanie i zapiekanie

w patelni żeliwnej (NIE nadaje się dla City Grill)

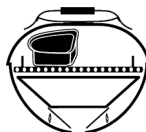


stożek duży: pozycja „wulkan”
ruszt: usunąć i zastąpić patelnią żeliwną
pokrywa: otwarta/usunąć
osprzęt opcjonalny: patelnia żeliwna

Ustawić patelnię żeliwną na stożku. Zapalić palnik i obrócić pokrętkę regulacji gazu do pozycji . Przed rozpoczęciem pieczenia podgrzewać grill przez ok. 10 minut (z zamkniętą pokrywą). Przyrządzić dania według indywidualnej receptury.

Gotowanie i duszenie

W „półksiężycu Gourmet” (NIE nadaje się dla City Grill)



stożek duży: pozycja normalna
ruszt: ustawienie standardowe
pokrywa: zamknięta
osprzęt opcjonalny: półksiężyc Gourmet

Podgrzewać grill przy ustawieniu przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. Położyć „półksiężyc Gourmet” na ruszcie grilla. Przyrządzić dania według indywidualnej receptury.

Dalsze informacje, wskazówki i tricki można znaleźć w książkach kucharskich OUTDOORCHEF.

Grillowanie na dodatkowej powierzchni grillowej

Podgrzewać grill przy pełnej mocy („HI”) przez ok. 10 minut. Grillowany produkt położyć na ruszcie i wyregulować temperaturę wg indywidualnych wymagań („LO” do „HI”).

Czynności po grillowaniu

1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu na „OFF”.
2. Zamknąć dopływ gazu zaworem na butli.
3. Pozostawić grill do całkowitego wystygnięcia i oczyścić go.
4. Założyć na grill odpowiedni pokrowiec².

² ew. pokrywą – niejasność z powodu użycia różnych określeń (przyp. tłum.)

Czyszczenie

Grill kulisty gazowy

Między kolejnymi grillowanymi daniami wymagane jest jedynie lekkie oczyszczenie grilla, gdyż większość tłuszczu zostaje odparowana lub odprowadzana do wanienki zbierającej.

W przypadku dużego zanieczyszczenia należy uruchomić grill z pełną mocą na ok. 10 minut. Do czyszczenia stożka i rusztu stosować szczotkę do grilla z drutu mosiężnego (wykluczony jest drut stalowy).

Do czyszczenia pozostałych elementów oraz w celu dokładnego oczyszczenia grilla należy stosować środek OUTDOORCHEF BBQ Cleaner lub nylonowy zmywak do garnków oraz roztwór mydła w celu usunięcia luźnych resztek.

UWAGA: Po każdym dokładnym czyszczeniu należy przeprowadzić dokładne suszenie (wypalenie) grilla na ustawieniu .

Czyszczenie dodatkowej powierzchni grillowej w modelu Venezia

Między kolejnymi grillowanymi daniami wymagane jest jedynie lekkie oczyszczenie grilla, gdyż większość tłuszczu zostaje odparowana lub odprowadzana do wanienki zbierającej. Do czyszczenia rusztu i płyty należy stosować szczotkę do grilla z drutu mosiężnego (wykluczony jest drut stalowy). Na koniec można wyciągnąć wanienkę zbiorczą i oczyścić ją przy użyciu OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **Uwaga: W przypadku stosowania normalnego środka do czyszczenia, grill po zakończeniu czyszczenia należy dokładnie wysuszyć. Aby przyspieszyć proces suszenia, można włączyć grill na kilka minut na najwyższy stopień przy otwartej pokrywie.**

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – stosowanie:

Zaleca się używanie rękawic i okularów ochronnych. Grill lub jego osprzęt należy dokładnie spryskać w stanie lekko ciepłym i pozostawić do zadziałania na 15–30 minut. Silnie zabrudzone powierzchnie spryskać ponownie oraz spłukać dokładnie wodą i osuszyć.

Konserwacja

Systematyczna konserwacja grilla zapewnia jego niezawodne działanie. Wszystkie elementy przewodzące gaz należy poddawać kontroli co najmniej dwa razy w roku i każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne insekty mogą powodować niedrożności, które powinny być usunięte przed użyciem grilla.

Jeśli grill jest przesuwany często po nierównym podłożu, należy sprawdzić od czasu do czasu, czy nie zostały poluzowane złącza śrubowe.

Jeśli grill był nieużywany przez dłuższy czas, wówczas przed ponownym jego użyciem należy przeprowadzić „Test szczelności”. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy się zwrócić do dostawcy gazu lub sprzedawcy grilla. Aby uniknąć szkód spowodowanych korozją, przed dłuższym składowaniem należy posmarować olejem wszystkie metalowe części. Po dłuższym składowaniu i co najmniej raz w ciągu sezonu grillowego należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz pod kątem pęknięć, załamania i innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy natychmiast wymienić zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa”.

Aby móc jak najdłużej cieszyć się z posiadania estetycznego i wartościowego grilla, zalecamy przeprowadzać *raz w roku* konserwację wszystkich drewnianych elementów olejem do drewna, co zapobiegnie wypaczaniu się i pękaniu.

W celu przedłużenia żywotności posiadanego grilla zalecamy jego zabezpieczenie przed wpływem czynników środowiska za pomocą odpowiedniego pokrowca (OUTDOORCHEF Abdeckhülle). Aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci, po opadach deszczu należy zdejmować pokrowiec.

Pokrowiec można nabyć u sprzedawcy grillów.

Usuwanie usterek

Palnik nie zapala się:

- Sprawdzić, czy jest otwarty zawór gazu na butli.
- Upewnić się, czy w butli znajduje się odpowiednia ilość gazu.
- Sprawdzić, czy następuje przeskok iskry z elektrody na palnik.

Brak iskry:

- Sprawdzić prawidłowość założenia baterii (dla grillów z zapłonem elektrycznym).
- Odstęp między palnikiem a elektrodą nie powinien przekraczać 5–8 mm.
- Sprawdzić, czy przewody łączące układ zapłonu i elektrodę są podłączone i odpowiednio osadzone.
- Do układu zapłonu włożyć nową baterię typu AAA, (LR03) 1,5 V, (dot. grillów z zapłonem elektrycznym).

Jeśli mimo zastosowania wyżej wym. środków zaradczych grilla nadal nie można uruchomić, należy się skontaktować z jego sprzedawcą.

Warunki Gwarancji

1. Gwarancja

Koupí tohoto výrobku OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste kromě samotného výrobku získali i záruku na výrobní vady společnosti DKB Household Switzerland AG („DKB“) v délce 3 roky ve smyslu těchto záručních podmínek.

Záruka se vztahuje pouze na odstranění vad, které lze při používání podle záručních podmínek prokazatelně připsat vadě materiálu nebo výrobní vadě.

2. Sposób postępowania

Należy sprawdzić produkt pod kątem wad i poprawnego działania niezwłocznie po jego otrzymaniu. W przypadku, gdy w nabytym produkcie nieoczekiwanie wystąpią wady, należy przestrzegać następującego trybu postępowania (gwarancja „bring-in“):

- Należy w terminie 30 dni od wykrycia wady zwrócić się do właściwego sprzedawcy* z produktem / częścią produktu, dowodem zakupu, numerem seryjnym i numerem artykułu**
- Należy opisać stan faktyczny, prezentując reklamowany produkt / część produktu lub jego zdjęcie
- Postanowienie o wykonaniu nieodpłatnej usługi gwarancyjnej zgodnie z punktem 3 (zastrzega się koszty transportu i wysyłki do pierwszego prywatnego nabywcy produktu) wchodzi w życie po zbadaniu wady przez sprzedawcę lub producenta

3. Zakres gwarancji

Gwarancja producenta DKB obowiązuje od daty zakupu i dotyczy pierwszego prywatnego nabywcy produktu. Roszczeń z tytułu gwarancji można dochodzić jedynie za przedłożeniem oryginalnego dowodu zakupu.

Świadczenie gwarancyjne - wedle własnego uznania DKB - polega na naprawie, wymianie wadliwych części, wymianie produktu, względnie - jeśli wada nie wpływa na funkcjonalność produktu - na obniżeniu ceny. Wyklucza się odstąpienie od umowy kupna z powodu przypadków objętych gwarancją. Nie przysługuje prawo do produktu zastępczego w okresie naprawy.

Wykonanie świadczenia gwarancyjnego nie stanowi podstawy do przedłużenia okresu gwarancji ani do rozpoczęcia jej biegu od nowa. Wymienione części produktu przechodzą na własność DKB. W przypadku wymiany produktu okres gwarancji rozpoczyna się od nowa.

Okresy obowiązywania gwarancji wynoszą:

- 3 lata na przedziewienie - na emaliowany korpus kulisty (część dolna i pokrywa)
- 3 lata na przedziewienie lub przepalenie - na emaliowany ruszt grilla
- 3 lata na przedziewienie lub przepalenie - na wszystkie części ze stali szlachetnej
- 2 lata - na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe
- Gwarancja dotycząca uszkodzeń emaliowanej powłoki jest zapewniona tylko w przypadku ich zgłoszenia w ciągu 30 dni od daty zakupu. Obowiązuje ona tylko dla urządzeń nowych, które nie były jeszcze używane.

4. Wyłączenia

Nie stanowi wady, to znaczy nie jest wadą materiałową ani produkcyjną w myśl niniejszych postanowień, lub też nie powstaje roszczenie z tytułu gwarancji w następujących przypadkach:

- Zwykłe zużycie przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem.
- Usterki i / lub uszkodzenia powstałe wskutek błędnego, nieodpowiedniego bądź niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania oraz spowodowane nieprawidłową instalacją, montażem i próbami napraw przez osoby nieuprawnione.
- Usterki i / lub uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi lub wskazówek dotyczących eksploatacji / konserwacji (jak na przykład uszkodzenia wskutek nieprawidłowego montażu lub czyszczenia emaliowanych powierzchni lejka lub rusztu grilla, niewykonywanie testów szczelności itp.).
- Nierówności, odchyłki kolorystyczne emaliowanej powłoki oraz mniejsze ubytki (np. uwarunkowane względami produkcyjnymi punkty przylegania na dolnej powierzchni obrzeża pokrywy lub na wieszakach)
- Przebarwienia i uszkodzenia produktu (np. powłoki barwnej) wskutek oddziaływań atmosferycznych (wraz z gradobiciem), nieodpowiednie przechowywanie produktu (bez ochrony przed warunkami atmosferycznymi) lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów.
- Wykwity rdzy i rdza nalotowa wskutek oddziaływań atmosferycznych lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów
- Wady niepowodujące zauważalnych ograniczeń w zgodnym z przeznaczeniem korzystaniu z produkt ani jego wartości użytkowych.
- Ogólna gwarancja na części zużywalne jak ruszt grillowy, lejek, palniki, termometr, zapłon, elektroda,

kabel zapłonowy, przewód gazowy, regulator ciśnienia gazu i bateria, element grzejny, reflektor, aluminiowa folia ochronna i ruszt na węgiel

- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane wprowadzonymi zmianami, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem lub umyślnym uszkodzeniem.
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane niewłaściwą konserwacją i naprawą.
- Usterki i/lub uszkodzenia wynikające z niewykonania przewidzianej konserwacji.
- Usterki i/lub uszkodzenia powstałe podczas pierwotnego transportu
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane siłą wyższą.
- Usterki i/lub uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania komercyjnego (hotelarstwo, gastronomia, imprezy publiczne itp.).

DKB wyklucza roszczenia klienta wykraczające poza te, które zostały wyraźnie określone w niniejszych warunkach gwarancji, o ile nie zachodzi przypadek bezwzględnie zobowiązania ustawowego lub ustawowej odpowiedzialności. Dotyczy to zwłaszcza roszczeń odszkodowawczych z tytułu niewykonania, rekompensaty szkód następczych spowodowanych wadą, utraconego zysku i szkód transportowych niezgłoszonych sprzedawcy w terminie 30 dni od otrzymania produktu.

Produkty marki OUTDOORCHEF są stale udoskonalane. Z tego względu zmiany produktów mogą być dokonywane bez wcześniejszej zapowiedzi.

Zarejestrowaną markę OUTDOORCHEF reprezentuje firma:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Szwajcaria
www.dkbrands.com

* Listę punktów sprzedaży można znaleźć na naszej stronie internetowej pod www.outdoorchef.com.

** Numer seryjny i numer artykułu odnajdziecie Państwo na nalepce na Państwa grillu (patrz: Instrukcja obsługi produktu)

Informacje techniczne

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gaz	propan/butan 30/31
Moc	
– palnik mały	1.20 kW
– palnik duży	8.50 kW
Zużycie gazu	702 g/h
28–30/37 mbar	
– dysza palnika małego	0,55 mm/oznakowanie: BF
– dysza palnika dużego	1,47 mm/oznakowanie: BT
50 mbar	
– dysza palnika małego	0,48 mm/oznakowanie: AF
– dysza palnika dużego	1,27 mm/oznakowanie: AT
Ciśnienie gazu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Zalecane butle	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Leon

CE	0063
Gaz	propan/butan 30/31
Moc	8.50 kW
Zużycie gazu	612 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	1,47 mm/ oznakowanie: BT
Dysza (50 mbar)	1,27 mm/ oznakowanie: AT
Ciśnienie gazu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Zalecane butle	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gaz	propan/ butan 30/31
Moc	5.40 kW
Zużycie gazu	389 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	1,15 mm/ oznakowanie: BN
Dysza (50 mbar)	1,02 mm/ oznakowanie: AN
Ciśnienie gazu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Zalecane butle	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

City Gas

CE	0063
Gaz	propan/ butan 30/31
Moc	4.30 kW
Zużycie gazu	315 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	1,02 mm/ oznakowanie: BL
Dysza (50 mbar)	0,88 mm/ oznakowanie: AH
Ciśnienie gazu	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Zalecane butle	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Palnik boczny

CE	0063
Gaz	propan/ butan 30/31
Moc	3.80 kW
Zużycie gazu	276 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	0,98 mm/ oznakowanie: BK
Dysza (50 mbar)	0,85 mm/ oznakowanie: AG
Ciśnienie gazu	butan 28 mbar, propan 37 mbar

Dodatkowa powierzchnia grillowa w modelu Venezia

CE	0063BT3928
Gaz	propan/ butan 30/31
Moc	8.60 kW
Zużycie gazu	630 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	0,98 mm/ oznakowanie: BK
Dysza (50 mbar)	0,88 mm/ oznakowanie: AH

Kategorie

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

Zapłon elektryczny

Do zapłonu elektrycznego wymagana jest bateria typu AAA, 1,5 Volt.

Informacja dot. wskaźnika temperatury

Odchyłka wskazań termometru może wynosić +/- 10%.

Produkty firmy OUTDOORCHEF podlegają ciągłemu rozwojowi, w związku z czym mogą być w nich wprowadzane zmiany bez wcześniejszych zapowiedzi.

Tabela czasów grillowania OUTDOORCHEF

Przyrządzanie większych sztuk mięsa, ryb i drobiu (stożek w pozycji normalnej, z zamkniętą pokrywą, wymagany osprzęt: ruszt grilla)

UWAGA: W zależności od grubości mięsa i kształtu ryby podane czasy grillowania mogą się zmieniać w granicach +/- 10-20 minut.

Czas grillowania dla ok. 1 kg w jednym kawałku na najmniejszym płomieniu (ok. 200 do 220 °C)

Pie	
czeń wieprzowa z karkówki	45-60 minut
Pieczeń wieprzowa ze schabu	25-35 minut
Filet wieprzowy	15-25 minut
Pieczeń cielęca	40-55 minut
Pieczeń-korona z cielęciny	55-70 minut
Antrykot wołowy	20-40 minut
Rozbratel	30-40 minut
Filet wołowy	12-25 minut
Kotlet jagnięcy w kawałku	25-35 minut
Udziec jagnięcy	30-45 minut
Comber jagnięcy	10-20 minut
Kurczak	45-60 minut
Pieczeń mielona	30-45 minut
Antrykot z jelenia	30-40 minut
Comber z sarny (bez kości)	10-20 minut
Łosoś	10-20 minut

Grillowanie na emaliowanej płycie żeliwnej (stożek duży w pozycji „wulkan”, bez pokrywy)

Kotlety, hamburgery	8-12 minut
Medaliony z fileta, steki, pierś kurczaka	5-10 minut
Kiełbaski do pieczenia	8-10 minut
Krewetki olbrzymie	3-6 minut
Ryby w całości	7-12 minut
Filety z ryb w folii aluminiowej	3-5 minut
Warzywa, owoce	5-10 minut
Pieczarki	3-5 minut

Grillowanie na ruszcie

(stożek duży w pozycji „wulkan”, z zamkniętą pokrywą)

Ziemniaki w folii (średniej wielkości)	30-40 minut
Kolby kukurydziane w folii	20-30 minut
Pomidory	8-10 minut
Warzywa miękkie	15-25 minut
Ananasy w całości	25-35 minut
Gratin z ziemniaków w naczyniu	25-40 minut
Ciastka	45-60 minut
Serniki lub ciasta z owocami	40-60 minut



**Grillowanie w patelni uniwersalnej
(stożek duży w pozycji „wulkan”, z założoną pokrywą lub bez)**

Risotto	wg informacji na opakowaniu
Polenta	wg informacji na opakowaniu
Warzywa z patelni	15–20 minut
Suflety (owoce, warzywa itp.)	15–30 minut

NINIEJSZA INSTRUKCJA OBSŁUGI POWINNA BYĆ PRZECHOWYWANA PRZEZ POSIADACZA URZĄDZENIA TAK, ABY W KAŻDEJ CHWILI BYŁA DOSTĘPNA DLA UŻYTKOWNIKA.

Instrukcja obsługi grilla kulistego na gaz
2012_Art-Nr. 19.110.26

obligatoriu ferite față de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Nu este permis să se răsucescă furtunul. Furtunul și regulatorul corespund cu prescripțiile respective ale landului.

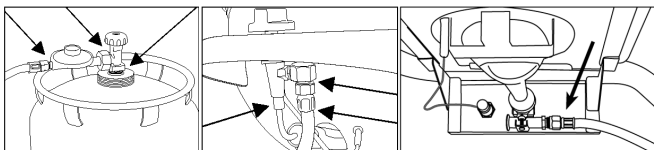
- Dacă nu se realizează capacitatea maximă și există suspiciunea unei obturări a alimentării cu gaz, adresați-vă unui magazin specializat în domeniul echipamentelor pentru gaz.
- Utilizați grătarul numai pe un teren solid și sigur. Nu poziționați niciodată grătarul să funcționeze pe lemn sau alte suprafețe inflamabile. Păstrați grătarul la distanță față de materialele inflamabile.
- La aparatele cu plăci din granit, evitați aplicarea șocurilor termice asupra plăcilor.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau materialelor ușor inflamabile.
- Dacă trebuie depozitat grătarul într-o încăpere pe timpul iernii, trebuie să fiobligatoriu îndepărtată butelia de gaz. Ea trebuie să fie depozitată întotdeauna în aer liber, întrun loc bine aerisit, la care să nu aibă acces copiii.

Verificarea etanșeității

AVERTIZARE: În timpul verificării etanșeității, nu este permis să fie nici o sursă de aprindere în apropiere. Aceasta se referă și la fumat. Nu verificați niciodată etanșeitarea cu un chibrit aprins sau o flacără deschisă și executați verificarea întotdeauna în aer liber.

1. Butonul pentru reglarea gazului trebuie să fie pe poziția „OFF” (oprit).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu pensula o soluție de săpun formată din 50% săpun lichid și 50% apă, pe toate toate piesele din circuitul gazului (racordarea la butelia de gaz / regulatorul presiunii gazului / furtunul pentru gaz / intrarea gazului / racordarea la ventil). Puteți utiliza și un spray pentru detectarea scurgerilor.
3. Formarea de bule de gaz din soluția de săpun, indică un loc de neetanșeitare. **IMORTANT:** Se permite utilizarea grătarului numai dacă au fost remediate toate neetanșeitările. Închideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Remediați neetanșeitările prin strângerea suplimentară a îmbinărilor filetate dacă este posibil, sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați fazele 1 și 2.
6. Dacă neetanșeitările nu pot fi remediate, adresați-vă furnizorului dumneavoastră specializat în domeniul echipamentelor pentru gaz.

INDICAȚIE: Executați verificarea etanșeității după fiecare racordare sau înlocuire a buteliei de gaz, de asemenea la începutul sezonului de utilizare a grătarului.



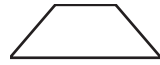
Explicarea desenelor de pe pupitrul de comandă

Pozițiile pâlniei numai pe pupitrul de comandă al bazinului sferic

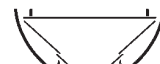
Pozițiile pâlniei



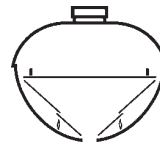
Poziția normală



Poziția tip vulcan



Frigerea fără capac/cu capacul îndepărtat



Frigerea cu capacul aplicat

Trepte de încălzire



putere mică: LOW (REDUS)



putere medie: MEDIUM (MEDIU)



putere totală: HIGH (TOTAL)

Sistemul arzătorului bazinului

Modele cu un arzător inelar

Arzătorul inelar realizează puterea maximă la treapta și puterea minimă la treapta .

Modele cu două arzătoare inelare

Arzătorul inelar mare realizează puterea maximă la treapta și puterea minimă la treapta . El este conceput pentru utilizarea în domenii de temperaturi medii până la înalte.

Arzătorul inelar mic este conceput pentru afinarea la temperaturi mai scăzute și poate fi reglat foarte puțin iar diferența dintre treapta și nu este perceptibilă. El atinge o temperatură de circa 120 °C.


Sistemul de arzătoare al suprafeței suplimentare de grătar la tipul Venezia

Ambele arzătoare sunt identice și realizează puterea maximă la treapta și puterea minimă la treapta . El este conceput pentru utilizări în domenii de temperaturi medii până la înalte.



Înainte de prima frigere

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu alimentele.
2. Verificați piesele din circuitul de gaz așa cum este descris la capitolul „Verificarea etanșeității”. Executați aceasta


și dacă grătarul dumneavoastră cu bazin sferic cu gaz a fost livrat de către furnizor în stare montată.


- Ardeți grătarul timp de circa 20–25 de minute la treapta .

Instrucțiuni pentru aprinderea arzătorului inelar


- Asigurați să fie bine strânse toate îmbinările filetate dintre furtunul pentru gaz, regulatorul presiunii gazului și butelia de gaz. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile de la capitolul „Verificarea etanșeității”).
- Îndepărtați capacul grătarului. **ATENȚIE: Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul aplicat.**
- Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
- 4a. *Modele cu arzător simplu:* Apăsăți butonul pentru reglarea gazului și rotiți-l în sens antiorar pe treapta . Apăsăți pe butonul de aprindere negru și mențineți-l apăsat până când se declanșează scânteia și gazul arde.
- 4b. *Model cu arzător dublu și buton de aprindere separat:* apăsați butonul de reglare a debitului de gaz aflat pe arzătorul mic (butonul din stânga) și apoi fixați-l prin rotire în sens antiorar pe treapta . Apăsăți și țineți apăsat butonul de aprindere negru, până când scânteia generată aprinde gazul.

sau

Apăsăți butonul de reglare a debitului de gaz aflat pe arzătorul mare și apoi fixați-l prin rotire în sens antiorar pe treapta . Apăsăți și țineți apăsat butonul de aprindere negru, până când scânteia generată aprinde gazul.

- 4c. *Model cu arzător dublu fără buton de aprindere separat:* apăsați butonul de reglare a debitului de gaz aflat pe arzătorul mare și apoi fixați-l prin rotire în sens antiorar pe treapta . Țineți apăsat butonul de reglare a debitului de gaz, până când scânteia generată aprinde gazul.
- Dacă nu se aprinde gazul în timp de 3 secunde, poziționați butonul pentru reglarea gazului pe „OFF” (oprit). Așteptați timp de 2 minute, pentru ca gazul care nu a ars să se poată împrăști. Apoi repetați punctul 4.
- Dacă nu se poate pune în funcțiune grătarul după 3 încercări, cercetați cauzele (așa cum este descris la capitolul „Remediarea defecțiunilor”).


Instrucțiuni pentru aprinderea la City Gas

- Asigurați să fie bine strânse toate îmbinările dintre furtunul pentru gaz, regulatorul presiunii gazului și butelia de gaz. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile de la capitolul „Verificarea etanșeității”).
- Îndepărtați capacul grătarului, respectiv placa de acoperire. **ATENȚIE: Nu aprindeți niciodată grătarul, respectiv arzătorul lateral, cu capacul aplicat.**
- Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
- Apăsăți butonul pentru reglarea gazului și rotiți-l în sens antiorar pe treapta . Acționați de mai multe ori butonul de aprindere roșu, până când se aprinde gazul.
- Dacă nu se aprinde gazul în decurs de 3 secunde, poziționați butonul pentru reglarea gazului pe „OFF” (oprit). Așteptați timp de 2 minute, pentru ca gazul care nu a ars

să se poată împrăști. Apoi repetați punctul 4.


- Dacă după 3 încercări nu se poate pune în funcțiune grătarul, respectiv arzătorul lateral, cercetați cauzele (așa cum este descris la capitolul „Remediarea defecțiunilor”).
- Închideți placa de acoperire numai după răcirea arzătorului lateral.

Instrucțiuni pentru aprinderea suprafeței suplimentare de grătar la Venezia

- Asigurați să fie bine strânse toate îmbinările filetate dintre furtunul de gaz, regulatorul presiunii gazului și butelia de gaz. (procedați în conformitate cu instrucțiunile de la capitolul „Verificarea etanșeității”).
- Îndepărtați capacul din granit al suprafeței suplimentare de grătar și depuneți-l sub raftul lateral, în suportul prevăzut pentru acest scop. **ATENȚIE: Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul aplicat. Capac din granit.**
- Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
- Apăsăți butonul pentru reglarea gazului din dreapta sau din stânga și rotiți-l în sens antiorar pe treapta . Apăsăți butonul de aprindere și mențineți-l apăsat, până când se declanșează scânteia și gazul arde.
- Dacă nu se aprinde gazul în decurs de 3 secunde, poziționați butonul pentru reglarea gazului pe „OFF” (oprit). Așteptați timp de 2 minute, pentru ca gazul care nu a ars să se poată împrăști. Apoi repetați punctul 4.
- Dacă nu se poate pune în funcțiune arzătorul suprafeței suplimentare de grătar după 3 încercări, cercetați cauzele (așa cum este descris la capitolul „Remediarea defecțiunilor”).
- Pentru pornirea celui de-al doilea arzător, respectați punctul 4.
- Acoperiți suprafața suplimentară de grătar numai după răcirea completă a plăcii din granit.

Instrucțiuni de utilizare pentru grătarul cu bazin sferic cu gaz

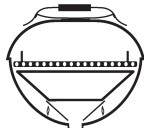
Este atât de simplu:

- Stabiliți poziția pâlniei mari: poziția normală pentru frigere, coacere și afinare, poziția tip vulcan pentru fierbere și prăjire. **ATENȚIE: În timpul frigerii, modificați poziția pâlniei numai cu mânuși rezistente la căldură.**
- Dacă este necesar, alegeți accesoriul corespunzător.
- Preîncălziți grătarul cu capacul aplicat timp de circa 10–15 minute la treapta .
- După frigere, puneți întotdeauna butonul pentru reglarea gazului pe poziția „OFF” (oprit). Apoi închideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz. Robinetul buteliei trebuie să fie închis și la buteliile golite.

În baza exemplelor care urmează, vă explicăm modul de utilizare pentru două poziții ale pâlniei și o alegere de accesoriu al sistemului. Prepararea exactă a alimentelor depinde de gustul dumneavoastră și poate fi adaptată după dorință.

Frigerea, prăjirea și afinarea

pe grilajul grătarului



Pâlnia mare: în poziția normală
Grilajul grătarului: poziționare standard
Capacul: aplicat

Bucăți mai mari de friptură sau pui întregi

Preîncălziți grătarul dumneavoastră timp de 10 minute, pe treapta , cu capacul aplicat.

Datorită sistemului de pâlnie® brevetat, bucățile mai mari de carne nu mai trebuie să fie întoarse în timpul frigerei. Căldura arzătorului cu gaz se ridică la partea interioară a bazinului sferic al grătarului și se repartizează uniform în întregul bazin sferic. Așezați produsul de fript pe grilajul preîncălzit al grătarului și aplicați capacul. Lăsați întotdeauna un interval între bucățile de carne. Prin aplicarea capacului, produsul de fript este pârlit continuu pe toate părțile și zeama rămâne în carnea prăjită la grătar. Prăjiți produsul timp de circa 5-10 minute la flacăra maximă , apoi reduceți căldura și frigeți complet la flacăra minimă .

Indicațiile exacte privind timpul aferent fiecărui produs pentru fript la grătar, le găsiți în tabelul cu timpul de frigere de la OUTDOORCHEF. Pentru acest timp, trebuie să respectați sortimentele de carne și greutatea.

Pentru a nu lăsa nimic la voia întâmplării în cazul bucăților de carne mai mari, recomandăm aparatul de măsurare a temperaturii miezului „Gourmet Check” ca să obțineți rezultate perfecte.

Bucăți de carne mai mici, de exemplu biftecuri, cotele și cârnați

Preîncălziți grătarul dumneavoastră timp de 10 minute la treapta cu capacul aplicat. Așezați produsul pentru fript la grătar pe marginea grilajului grătarului, care este la treapta cu capacul îndepărtat și prăjiți-l rapid. Apoi așezați produsul de fript mai spre interior, reduceți căldura la treapta și frigeți carnea complet, cu capacul aplicat.

Pentru a obține un rezultat optim la produsele prăjite rapid, recomandăm placa din fontă de la OUTDOORCHEF.

pe placa din fontă



Pâlnia mare: în poziția tip vulcan
Grilajul grătarului: se îndepărtează și se înlocuiește cu placa din fontă
Capacul: se îndepărtează
Accesoriu opțional: placa din fontă

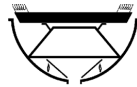
Ideal pentru produse prăjite rapid (biftecuri, cârnați, etc) și pentru clătite și ouă ochiuri. Prin poziția tip vulcan a pâlniei mari, căldura se repartizează uniform pe placa din fontă. Astfel se formează o crustă și carnea rămâne zemoasă.

Așezați placa din fontă pe pâlnie (în poziția tip vulcan). Aprindeți arzătorul și rotiți butonul pentru reglarea gazului

pe poziția . Înainte de a începe prăjirea, lăsați să se încălzească placa din fontă timp de circa 10 minute (cu capacul aplicat).

în tigaia din fontă

(NU este adecvată pentru tipul City Grill)

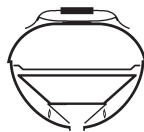


Pâlnia mare: în poziția tip vulcan
Grilajul grătarului: se îndepărtează și se înlocuiește cu tigaia din fontă
Capacul: se îndepărtează
Accesoriu opțional: tigaie din fontă

Așezați tigaia din fontă pe pâlnie. Aprindeți arzătorul și rotiți butonul regulatorului gazului pe poziția și lăsați să se încălzească grătarul timp de circa 10 minute (cu capacul aplicat). Modul de preparare a mâncărilor îl preluați din rețetarul dumneavoastră.

Coacerea

Cu tigaia pentru pizza



Pâlnia mare: în poziția normală
Grilajul grătarului: poziționare standard
Capacul: se aplică
Accesoriu opțional: tigaia pentru pizza

Preîncălziți grătarul dumneavoastră timp de 10-15 minute, la cu capacul aplicat. Așezați tigaia pentru pizza împreună cu pizza, pâinea sau plăcinta pe mijlocul grilajului grătarului și aplicați capacul.

Apoi coaceți aceste produse de panificație la temperatura indicată în rețeta dumneavoastră, la treapta , sau .

cu placă pentru copt pizza și pâine
(NU este adecvat pentru City Grill)



Pâlnia mare: în poziția normală
Grilajul grătarului: poziționare standard
Capacul: aplicat
Accesoriu opțional: placă pentru copt pizza și pâine

Așezați placa pentru copt pizza și pâine pe mijlocul grilajului grătarului. Aprindeți arzătorul și rotiți butonul de reglare a gazului pe poziția . Înainte de a începe coacerea, încălziți piatra timp de circa 15-20 de minute cu capacul aplicat.

Apoi coaceți aceste produse de panificație la temperaturile indicate în rețetele dumneavoastră, la treapta , sau .

cu tava de copt și pentru plăcintă
(NU este adecvat pentru City Grill)



Pâlnia mare: în poziția normală
Grilajul grătarului: poziționare standard
Capacul: aplicat
Accesoriu opțional: tava de copt

Preîncălziți grătarul dumneavoastră timp de 10 minute la treapta cu capacul aplicat. Așezați produsele de panificație pe grătar și aplicați capacul. Coaceți la temperaturile indicate de rețetele dumneavoastră la treapta , sau .

Fierberea

în tigaie wok cu suportul aferent
(NU este adecvat pentru City Grill)



Pâlnia mare: în poziția tip vulcan
Grilajul grătarului: se îndepărtează și se înlocuiește cu tigaia wok cu suportul aferent
Capacul: se îndepărtează
Accesoriu opțional: tigaia wok și suportul aferent

Așezați suportul de tigaie wok pe pâlnie. Aprindeți arzătorul și rotiți butonul pentru reglarea gazului pe poziția . Așezați tigaia wok pe suportul de tigaie wok și lăsați să se încălzească grătarul circa 10 minute (cu capacul aplicat).

Apoi puteți să începeți prepararea mâncărilor chinezești sau alte mâncăruri specifice Orientului Îndepărtat.

în tigaia universală



Pâlnia mare: în poziția tip vulcan
Grilajul grătarului: se îndepărtează și se înlocuiește cu tigaia universală
Capacul: se îndepărtează
Accesoriu opțional: tigaia universală

Așezați tigaia universală pe pâlnie. Aprindeți arzătorul și rotiți butonul pentru reglarea gazului pe poziția . Înainte de a începe fierberea, încălziți tigaia universală timp de circa 10 minute (cu capacul aplicat).

Preluați modul de preparare a mâncărilor din rețetarul dumneavoastră.

Fierbere și gratinare

în tigaia din fontă (NU este adecvat pentru City Grill)

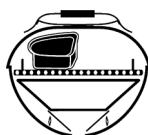


Pâlnia mare: în poziția tip vulcan
Grilajul grătarului: se îndepărtează și se înlocuiește cu tigaia din fontă
Capacul: se îndepărtează
Accesoriu opțional: tigaia din fontă

Așezați tigaia din fontă pe pâlnie. Aprindeți arzătorul și rotiți butonul pentru reglarea gazului pe poziția și lăsați să se încălzească grătarul timp de circa 10 minute (cu capacul aplicat). Preluați modul de preparare a mâncărilor din rețetarul dumneavoastră.

Fierberea și fierberea înăbușită

în semiluna Gourmet
(NU este adecvat pentru City Grill)



Pâlnia mare: în poziția normală
Grilajul grătarului: poziționare standard
Capacul: aplicat
Accesoriu opțional: semilună Gourmet

Preîncălziți grătarul dumneavoastră la treapta timp de 10 minute cu capacul aplicat. Așezați semiluna Gourmet pe grilajul grătarului. Preluați modul de preparare a mâncărilor din rețetarul dumneavoastră.

În cartea de bucate de la OUTDOORCHEF găsiți informații suplimentare, sfaturi și trucuri.

Frigerea pe suprafața suplimentară de grătar

Preîncălziți grătarul dumneavoastră timp de circa 10 minute la temperatura maximă („HI”). Așezați produsul de fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura după dorință („LO” până la „HI”).

După frigere

- Poziționați butonul pentru reglarea gazului pentru fiecare arzător pe „OFF” (oprit).
- Închideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
- Lăsați să se răcească complet grătarul și curățiți-l.
- Acoperiți grătarul cu o învelitoare potrivită.




Curățirea

Grătarul cu bazin sferic cu gaz

Este necesară doar o lucrare de curățire foarte simplă între procesele de frigere, fiindcă cea mai mare parte a grăsimii este ori evaporată, ori evacuată în carcasa de captare.

În cazul unei murdăririi mai intense, încălziți grătarul circa 10 minute cu puterea maximă.

Pentru curățirea pâlniei și a grilajului grătarului, utilizați o perie pentru grătar cu fire de alamă (nu cu fire de oțel). Pentru celelalte piese și pentru o curățire mai riguroasă, utilizați OUTDOORCHEF BBQ Cleaner sau un burete din nailon pentru vase și apă cu săpun, pentru îndepărtarea tuturor resturilor libere.

IMPORTANT: După fiecare curățire riguroasă, lăsați grătarul pentru o uscare corectă (ardere), pe treapta   .

Curățirea suprafețelor suplimentare de grătar la Venezia

Este necesară doar o lucrare de curățire foarte simplă între procesele de frigere, fiindcă cea mai mare parte a grăsimii este ori evaporată, ori evacuată în carcasa de captare. Pentru curățirea grilajului grătarului și a plăcii de frigere, utilizați o perie pentru grătar cu fire din alamă (nu cu fire din oțel).

În final, puteți să scoateți carcasa de captare și să o curățați cu OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **Important: Dacă utilizați detergent pentru curățire, după curățire trebuie să lăsați grătarul să se usuce bine. Pentru accelerarea procesului de uscare, puteți să porniți grătarul și să-l lăsați timp de câteva minute să se ardă la treapta cea mai mare, cu capacul îndepărtat.**

Utilizarea produsului OUTDOORCHEF BBQ Cleaner:

În interesul dumneavoastră, purtați mănuși și în măsura în care se poate, ochelari. Stropiți meticulos grătarul sau accesoriul în stare încă ușor încălzită, lăsați să acționeze timp de 15–30 minute. Stropiți încă o dată suprafețele murdărite și spălați riguros cu apă, apoi uscați.

Întreținerea

Întreținere executată cu regularitate garantează funcționarea ireproșabilă. Verificați toate piesele circuitului de gaz cel puțin de două ori pe an și după o depozitare mai îndelungată. Păianjenii și alte insecte pot provoca înfundări, care trebuie să fie îndepărtate înaintea utilizării.

Dacă grătarul este împins de multe ori pe terenuri denivelate, verificați din timp în timp dacă mai sunt strânse toate șuruburile.

Dacă nu utilizați grătarul un timp mai îndelungat, înainte de a-l utiliza trebuie să executați o „Verificare a etanșeității”. Dacă aveți orice dubiu, adresați-vă furnizorilor de gaz ai dumneavoastră sau magazinului unde ați cumpărat grătarul. Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare mai îndelungată, uleiați toate piesele din metal. După o depozitare mai îndelungată și cel puțin o dată în cursul sezonului de utilizare al grătarului, trebuie să verificați furtunul pentru gaz în privința fisurilor, frânturilor și altor deteriorări. Un furtun deteriorat trebuie să fie imediat înlocuit, așa cum este descris la capitolul „Indicații pentru siguranță”.

Pentru a vă putea bucura cât mai mult timp posibil de aspectul și utilitatea grătarului dumneavoastră, vă recomandăm să tratați cu ulei pentru lemn, o dată pe an, toate piesele componente din lemn – acesta acționează contra deformărilor și formării de fisuri.

Pentru prelungirea duratei de viață a grătarului dumneavoastră, vă recomandăm să-l protejați după răcirea lui com-

pletă, cu o husă adecvată OUTDOORCHEF pentru a-l proteja față de influența mediului ambiant. Pentru evitarea acumulării umidității, îndepărtați învelitoarea după încetarea ploii.

Puteți obține o învelitoare la furnizorul grătarului dumneavoastră.

Remedierea defecțiunilor

Arzătorul nu se aprinde:

1. Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
2. Asigurați să fie gaz suficient în butelie.
3. Verificați dacă se declanșează scânteii la electrozii arzătorului.

Nu se declanșează scânteii:

- Asigurați să fie așezată corect bateria (la grătare cu aprindere cu electrozi).
- Se admite să fie numai 5–8 milimetri între arzător și electrozi.
- Verificați dacă sunt fixate bine cablurile aprinderii electrice și dacă electrozii sunt introduși și au o poziție stabilă.
- Introduceți în sistemul aprindere electrică o baterie nouă, tip AAA, (LR03) 1,5 V, (la grătarele cu aprindere cu electrozi).

Dacă în urma aplicării măsurilor de mai sus nu puteți pune în funcțiune grătarul, vă rugăm să contactați magazinul de unde l-ai cumpărat.

Clauze de garanție

1. Garanție

Prin achiziționarea acestui produs OUTDOORCHEF de la un comerciant autorizat beneficiați, pe lângă produsul în sine, de o garanție din partea producătorului DKB Household Switzerland AG („DKB”) de până la 3 ani, în conformitate cu prezentele dispoziții.

Garanția acoperă exclusiv remedierea defecțiunilor produse ca urmare a defectelor materiale și/sau de fabricație, în condițiile utilizării corespunzătoare demonstrabile a produsului.

2. Proceduri de utilizare a garanției

Verificați produsul imediat după recepție în ceea ce privește defecțiunile și funcționalitatea. Dacă produsul achiziționat prezintă vreo defecțiune, vă rugăm să respectați următoarea procedură (garanție Bring-in):

- Adresați-vă comerciantului* dvs. în termen de 30 de zile de la descoperirea defecțiunii, prezentând produsul/piesa, bonul de achiziție, numărul de serie și codul articolului**
- Descrieți situația de fapt cu ajutorul produsului/pieseii reclamate sau al fotografiei acesteia.

- După verificarea produsului și depistarea defecțiunii de către comerciant sau DKB se efectuează lucrarea de garanție gratuită în conformitate cu cifra 3 (sub rezerva cheltuielilor de transport și de expediție către primul cumpărător privat)

3. Obiectul garanției

Garanția producătorului DKB se acordă începând de la data achiziționării produsului de către primul cumpărător privat al produsului respectiv. Garanția se poate acorda numai după prezentarea bonului de achiziție original.

Garanția se acordă sub forma înlocuirii produsului, a înlocuirii pieselor defecte sau, dacă funcționalitatea produsului nu este afectată, a unei reduceri a prețului produsului, după cum consideră de cuviință DKB. Este exclusă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare ca urmare a cazurilor de aplicare a garanției. Pe durata reparațiilor este exclusă orice solicitare de înlocuire a produsului.

Efectuarea lucrărilor de garanție nu are ca efect nici prelungirea, nici reînnoirea perioadei de garanție. Piese înlocuite trec în proprietatea firmei DKB. În cazul înlocuirii produsului, perioada de garanție se reînnoiește.

Termenele de garanție sunt următoarele:

- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare
- 3 ani pentru grătarul emailat pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale
- Garanția în cazul unor deteriorări ale emailului se acordă numai dacă sesizarea se efectuează în termen de 30 de zile de la data achiziției. Garanția se acordă numai pentru aparate noi, care nu au fost încă utilizate.

4. Neacordarea garanției

În cazurile prezentate în continuare, nicio defecțiune, adică niciun defect material sau de fabricație în sensul prezentei dispoziții nu reprezintă, respectiv nu constituie temei de acordare a garanției:

- Uzura obișnuită în cazul utilizării adecvate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a unei utilizări incorecte, necorespunzătoare sau în urma instalării, montării necorespunzătoare și a încercărilor de reparare de către persoane neautorizate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau a instrucțiunilor de exploatare/întreținere (de exemplu, deteriorările cauzate de montarea sau curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grătarului, neefectuarea testului de etanșitate etc.).
- Neregularitățile, diferențele cromatice ale emailului, precum și defecțiunile minore (de exemplu, punctele

de sprijin – necesare în procesul de fabricație – de pe marginea inferioară a capacului sau de pe elementele de suspendare).

- Decolorările și deteriorările produsului (de exemplu, ale suprafeței vopsite) ca urmare a intemperiilor (inclusiv grindină), a depozitării necorespunzătoare (fără protecție împotriva intemperiilor) a produsului sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice
- Petele de rugină produse ca urmare a intemperiilor sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice.
- Defectele care nu limitează în mod vizibil utilizarea corespunzătoare sau utilitatea produsului.
- În general, în cazul pieselor uzabile precum grătarul, pâlnia, arzătorul, termometrul, aprinderea, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaze, regulatorul de presiune a gazelor și bateria, elementul de încălzire, reflectorul, folia de protecție din aluminiu sau grătarul pentru cărbuni.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a modificărilor, a utilizării neconforme cu destinația sau a deteriorării intenționate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a întreținerii și reparațiilor necorespunzătoare.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a neefectuării întreținerii regulate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a transportului inițial.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a uzării în cadrul utilizării profesionale (hoteluri, gastronomie, evenimente etc.).

DKB exclude alte pretenții ale cumpărătorului decât cele menționate în mod expres în aceste condiții de garanție, dacă nu există nicio obligație sau răspundere legală obligatorie. Această dispoziție se aplică în mod special și în cazul solicitării de compensații pentru neîndeplinire, pentru pagube secundare, profit pierdut și pagube produse în timpul transportului, care nu sunt comunicate comerciantului în termen de 30 de zile de la primirea produsului.

Produsele OUTDOORCHEF fac obiectul unui proces de îmbunătățire permanentă. Prin urmare, modificările produselor se pot efectua fără notificare prealabilă.

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Elveția
www.dkbrands.com

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe site-ul nostru web, la adresa www.outdoorchef.com.

** Numărul de serie, precum și codul articolului le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens instrucțiunile de utilizare a produsului)

Caracteristici tehnice

Ascona, Montreux, Paris Deluxe, Roma, Venezia, Geneva

CE	0063
Gazul	propan/butan 30/31
Puterea	
– arzătorul mic	1,20 kW
– arzătorul mare	8,50 kW
Consumul de gaz	702 g/h
28–30/37 mbar	
– Duza arzătorului mic	0,55 mm/marcaj: BF
– Duza arzătorului mare	1,47 mm/marcaj: BT
50 mbar	
– Duza arzătorului mic	0,48 mm/marcaj: AF
– Duza arzătorului mare	1,27 mm/marcaj: AT
Presiunea gazului	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Butelii de gaz recomandate	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Leon

CE	0063
Gazul	propan/butan 30/31
Puterea	8,50 kW
Consumul de gaz	612 g/h
Duza (28–30/37 mbar)	1,47 mm/marcaj: BT
Duza (50 mbar)	1,27 mm/marcaj: AT
Presiunea gazului	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Butelii de gaz recomandate	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gazul	propan/butan 30/31
Puterea	5,40 kW
Consumul de gaz	389 g/h
Duza (28–30/37 mbar)	1,15 mm/marcaj: BN
Duza (50 mbar)	1,02 mm/marcaj: AN
Presiunea gazului	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Butelii de gaz recomandate	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

City Gas

CE	0063
Gazul	propan/butan 30/31
Puterea	4,30 kW
Consumul de gaz	315 g/h
Duza (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marcaj: BL
Duza (50 mbar)	0,88 mm/marcaj: AH
Presiunea gazului	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Butelii de gaz recomandate	butan max. 13 kg / propan max. 10,5 kg

Arzător lateral

CE	0063
Gazul	propan/butan 30/31
Puterea	3,80 kW
Consumul de gaz	276 g/h
Duza (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duza (50 mbar)	0,85 mm/marcaj: AG
Presiunea gazului	butan 28 mbar, propan 37 mbar

Suprafață suplimentară de grătar la Venezia

CE	0063BT3928
Gazul	Propan/Butan 30/31
Puterea	8,60 kW
Consumul de gaz	630 g/h
Duza (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duza (50 mbar)	0,88 mm/marcaj: AH

Categorii

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

Aprinderea electrică

Pentru funcționarea aprinderii electrice aveți nevoie de o baterie tip AAA, 1,5 V.

Indicaia termometrului

Abateră indicaiei termometrului poate fi +/- 10 %.

Produsele de la OUTDOORCHEF sunt perfecționate continuu. De aceea pot fi executate modificări fără anunțarea prealabilă.

Tabelul OUTDOORCHEF cu timpul de frigere

Prepararea de bucăi mai mari de carne, pe te i păsări (pâlnia în poziia normală, cu capacul aplicat, accesoriu necesar: grilaj de grătar)

IMPORTANT: În funcție de grosimea și forma bucăii de carne, timpurile pentru gătit care sunt indicate pot diferi cu +/- 10-20 minute.

Timpul pentru gătit pentru o bucată de 1 kg la flacăra cea mai mică (circa. 200 până la 220 °C)

Friptură de porc (de la gât)	45–60 minute
Friptură de cotlet de porc fără oase	25–35 minute
Mu chi de porc	15–25 minute
Friptură de viel	40–55 minute
Friptură de cotlet de viel	55–70 minute
Antricot de vită	20–40 minute
Spinare de vită	30–40 minute
Mu chi de vită	12–25 minute
Cotlet de miel bucăi	25–35 minute
Pulpă de miel	30–45 minute
Spinare de miel	10–20 minute
Pui	45–60 minute
Pastă de carne	30–45 minute
Antricot de cerb	30–40 minute
Spinare de câprioară (fără oase)	10–20 minute
Somon	10–20 minute

Preparare pe placă din fontă emailată (pâlnia mare în poziia tip vulcan, fără capac)

Cotlete, hamburgeri	8–12 minute
Mu chi-medalion, biftec, piept de pui	5–10 minute
Cârnat prăjit	8–10 minute
Crevei gigant	3–6 minute
Pe ti întregi	7–12 minute
Carne de pe te în folie din aluminiu	3–5 minute
Legume, fructe	5–10 minute
Ciuperci	3–5 minute

Preparare pe grătar

(pâlnia mare în poziie normală, cu capac aplicat)

Cartofi în folie (dimensiuni mijlocii)	30–40 minute
121tiulete de porumb în folie din Al	20–30 minute
Tomate	8–10 minute
Legume moi (ardei, avocado..)	15–25 minute
Ananas întreg	25–35 minute
Cartofi gratinai în coajă	25–40 minute
Produse de patiserie	45–60 minute
Plăcintă cu brânză sau cu fructe	40–60 minute

**Preparare în tigaie universală
(pâlnia mare în poziia tip vulcan, posibil cu sau fără capac)**

Risotto	conform indicațiilor de pe ambalaj
Mămăligă	conform indicațiilor de pe ambalaj
Legume la tigaie (gastronom. chineză)	15–20 minute
Sufleuri (fructe, legume, etc.)	15–30 minute

ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE TREBUIE S FIE PSTRATE
DE CTRE UTILIZATOR 121I S FIE ORICÂND LA DISPOZIȚIE.

Instrucțiuni de utilizare pentru grătar cu bazin sferic cu gaz
2012_Art-Nr. 19.110.26

Distribution:

Sales: DKB HOUSEHOLD SWITZERLAND AG
EGGBÜHLSTRASSE 28
POSTFACH
8052 ZÜRICH
Tel.: +41 44 306 11 11
Fax: +41 44 306 11 12
E-mail: info@outdoorchef.com

Serial number



THE BARBECUE COMPANY