



AUSTRALIAN BARBECUE MANUAL

CAIRNS 3 G | HAMITON 3+ G | CANBERRA 4 G | PERTH 4+ G | AUCKLAND 4+ G

	BEDIENUNGSANLEITUNG	4
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.	
	USER GUIDE	11
	Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Gas Barbecue.	
	MODE D'EMPLOI	22
	Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF , lisez les informations suivantes attentivement.	
	GEBRUIKSAANWIJZING	31
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt.	
	ISTRUZIONI PER L'USO	40
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il grill a gas OUTDOORCHEF .	
	GUÍA DEL USUARIO	49
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF .	
	MANUAL DO UTILIZADOR	58
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOORCHEF .	
	BRUGSANVISNING	67
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF gasgrill i brug.	
	KÄYTTÖOHJE	76
	Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen OUTDOORCHEF -kaasugrillin käyttöönottoa.	



BRUKSANVISNING

85

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



BRUKSANVISNING

94

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



NÁVOD K OBSLUZE

103

Před uvedením plynového grilu **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

112

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



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

121

Înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz **OUTDOORCHEF** citiți în întregime, cu atenție, instrucțiunile de utilizare.



BEDIENUNGSANLEITUNG

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

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=		Total rate 5Qm=	
Side burner: Qm=			
Bottle / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 ₁ =28-30/37mbar	Cat. 1 ₂ =30mbar
Made in China			

WICHTIG:

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



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

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

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

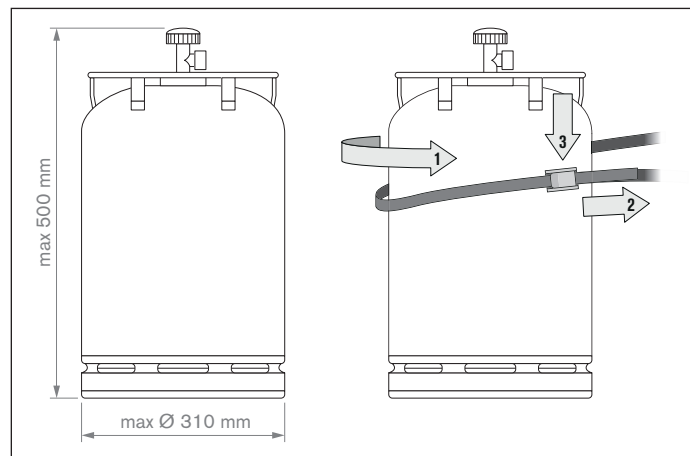
Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gasgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 7.5 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe Aufbauanleitung. 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 einem Kellergeschoss gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.



SICHERHEITSHINWEISE


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

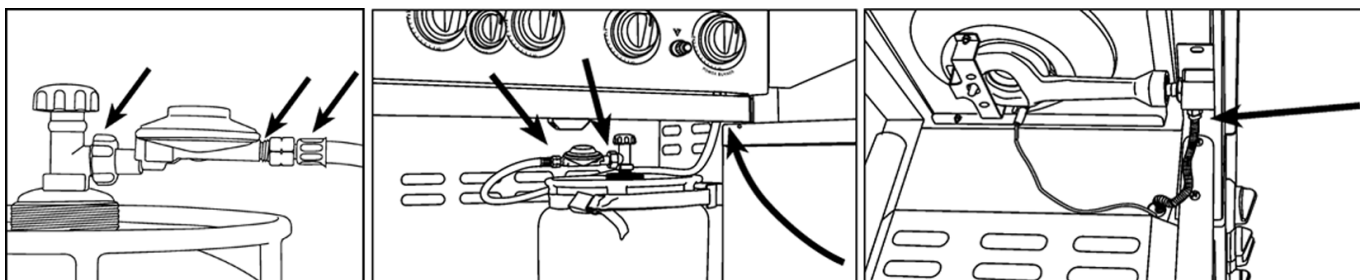
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- Nur im Freien verwenden.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Vergewissern Sie sich, dass die Fettschublade während des Betriebs immer ganz geschlossen und eingerastet ist.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Halten Sie einen Abstand von 1.5 m ein.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen.
- Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90cm und darf 150cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie die Luftansaugschlitze im Gehäuse oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Insbesondere am Gashahn, an der Zündsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards.
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

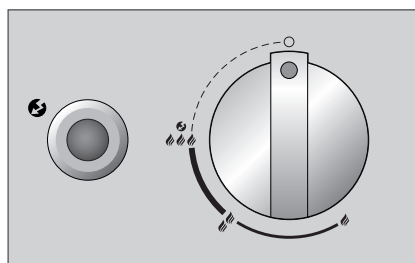
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch einen Leck-Suchspray 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 **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.


ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



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

VOR DEM ERSTGEBRAUCH



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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

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



ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 2 bis 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).
7. Die Brenner müssen von links nach rechts in Betrieb genommen werden



ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Entfernen Sie die Granit-Abdeckung beim AUCKLAND 4+ G des Seitenbrenners und platzieren Sie diese unter der rechten Seitenablage in die dafür vorgesehene Halterung oder öffnen Sie die Abdeckplatte beim Seitenbrenner des HAMILTON 3+ G oder PERTH 4+ G.
3. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossener Granit-Abdeckung oder geschlossener Abdeckplatte.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf mit der Aufschrift SIDE BURNER und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 2 bis 4.
7. Ist es nicht möglich, den Seitenbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).
8. Bedecken Sie den Seitenbrenner erst nach vollständigem Erkalten mit der Granit-Abdeckung (nur beim Modell AUCKLAND 4+ G) oder schliessen Sie die Abdeckplatte (bei den Modellen HAMILTON 3+ G oder PERTH 4+ G).

ANZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS (POWER BURNER DES AUCKLAND 4+ G)

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

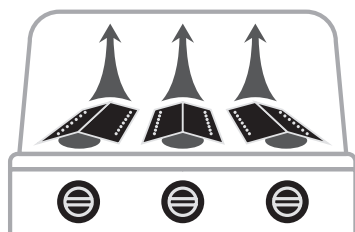
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel sowie über den Infrarotbrenner die Grillplatte zu platzieren. Dies könnte Verfärbungen des Deckels führen und zur Deformation der Grillplatte.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf mit der Aufschrift POWER BURNER und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 2 bis 4.
6. Ist es nicht möglich, den Infrarotbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

DAS AUSTRALISCHE GRILLSYSTEM VON OUTDOORCHEF

Australien ist bekannt für sein grossartiges Barbecue. Die AUSTRALIAN LINE von OUTDOORCHEF ist genauso grossartig. Sie bietet qualitativ hochwertige und zuverlässige Produkte.

Auf einem robusten, gut manövrierbaren Fahrgestell steht viel Arbeitsfläche zur Verfügung. Die unverwüstlichen Gusseisenbrenner speichern die Hitze und verteilen sie gleichmässig in der Grillkammer. Dank integriertem Thermometer lässt sich die Temperatur jederzeit überprüfen, und speziell für dieses Grillsystem entwickelte Flammendächer schützen das Grillgut vor Fettflammenbrand.

DIREKTE HITZE



Für direktes Grillen und Kochen: Grillgut über den eingeschalteten Brennern platzieren.

INDIREKTE HITZE



Für indirektes Grillen, Kochen und Backen: Grillgut in die Mitte legen, Deckel schliessen und nur die beiden äusseren Brenner zünden.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN AUSTRALISCHEN GRILL MIT GAS

So einfach geht es:

1. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten lang auf Stufe vor.
2. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost bzw. auf die Grillplatte und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen .
3. **EMPFEHLUNG:** Benutzen Sie bei wenig Grillgut nur einen Brenner. Das Grillen mit geschlossenem Deckel reduziert die Grillzeit und den Gasverbrauch.
4. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
- 5.

GRILLEN MIT DEM INFRAROTBRENNER

1. Heizen Sie den Grill bei OFFENEM DECKEL ca. 5 Minuten lang auf Stufe vor.
2. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. Der Infrarotbrenner eignet sich für das schnelle Anbraten oder kurz gebratenes.
3. **ACHTUNG:** Es ist verboten den Infrarotbrenner bei geschlossenem Deckel zu betreiben sowie über dem Infrarotbrenner die Grillplatte zu platzieren. Dies könnte Verfärbungen des Deckels führen und zur Deformation der Grillplatte.
4. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr OUTDOORCHEF noch mehr Spass. Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf. Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

NACH DEM GRILLEN

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

REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird.

Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).


Für die restlichen Teile, sowie für eine gründlichere Reinigung, verwenden Sie den **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen.

Entfernen Sie den Grillrost und die Grillplatte und reinigen Sie die Gusseisenbrenner.

Der Infrarotbrenner muss nicht gereinigt werden, da das Fett sofort während des Grillens verbrennt.

Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen, entleeren und mit dem **OUTDOORCHEF BARBECUE-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 Stufe  einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während des Einsatzes mit dem **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** nicht in Betrieb sein. Den Händen zuliebe Handschuhe und möglichst Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen und 15–30 Min. einwirken lassen. Verschmutzte Flächen nochmals einsprühen, gründlich mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

UNTERHALT

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

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

Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benützen, 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 an Ihrem Grill erfreuen können, schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden **OUTDOORCHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.

Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.
- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie eine neue Batterie (Typ AA, LR02, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein (bei Grills mit Elektrozündung).

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

GARANTIEBESTIMMUNGEN

1. Garantie

Mit dem Kauf dieses **OUTDOORCHEF** Produktes bei einem autorisierten Händler haben Sie nebst 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 beginnt 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 durch eine Preisminderung, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird. 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 unsachgemässe 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 und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, 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.).

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

** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu **DER GASKUGEL-GRILL**)

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	7,50 kW
Gasverbrauch	546 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,78 mm / Markierung: BD
Düse (50 mbar)	0,85 mm / Markierung: AD
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg
Maximal zulässige Gasflaschen auf dem Grillgestell	Butan max. 7,5 kg Propan max. 7,5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	12,80 kW
Gasverbrauch	932 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,86 mm / Markierung: BE
Düse (50 mbar)	0,74 mm / Markierung: AE
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg
Maximal zulässige Gasflaschen auf dem Grillgestell	Butan max. 7,5 kg Propan max. 7,5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	9,60 kW
Gasverbrauch	699 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,86 mm / Markierung: BE
Düse (50 mbar)	0,74 mm / Markierung: AE
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg
Maximal zulässige Gasflaschen auf dem Grillgestell	Butan max. 7,5 kg Propan max. 7,5 kg

SEITENBRENNER

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

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

INFRAROT BRENNER (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	6,20 kW
Gasverbrauch	451 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1,16 mm / Markierung: BP
Düse (50 mbar)	1,00 mm / Markierung: AP
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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 (Typ AA, LR02, 1,5 Volt).

HINWEIS ZUR TEMPERATURANZEIGE

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

WEBPAGE

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

Bedienungsanleitung Gaskugelgrills
2014_Art-Nr. 19.120.10



USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas barbecue.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate: 5Qm=		
Side burner: Qm=			
Bottle / Propane: G30 / G31	30/37 mbar	Cal. 1 ₁ =	Cal. 1 ₂ =
		Cal. 1 ₁ = 28-30/37mbar	Cal. 1 ₂ = 30mbar
		Made in China	

IMPORTANT:

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



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

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

Read this user guide before starting to use the device. Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children are not allowed to use the barbecue.

Follow the assembly instructions in the set-up instructions precisely. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

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

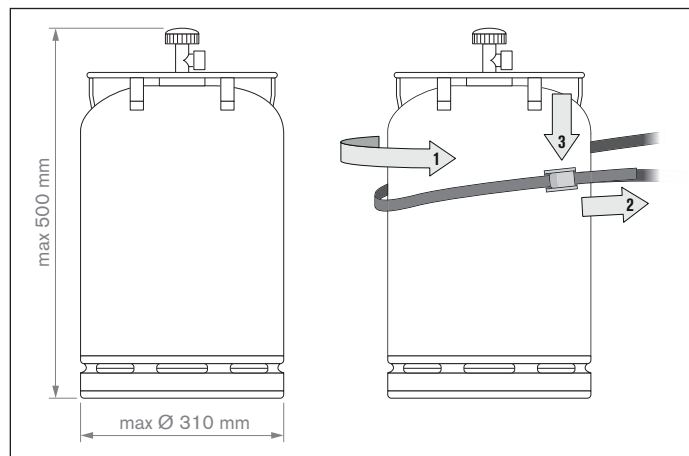
Please read these instructions carefully before using your gas barbecue. The barbecue is only allowed to be used outdoors, and it is necessary to maintain a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects.

GAS BOTTLES

Only gas bottles with a maximum net weight of 7.5 kg are allowed to be placed on the base plate. Position the bottle in the place provided, see set-up instructions. Please make sure there are no leaking screw connections.

CHECK FOR LEAKS before use and after each gas bottle change.




Gas bottles are not allowed to be exposed to a temperature of more than 50° C, and must never be stored in an enclosed room or basement. Comply with and follow the safety regulations that are indicated on the gas bottles used.



SAFETY NOTES


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

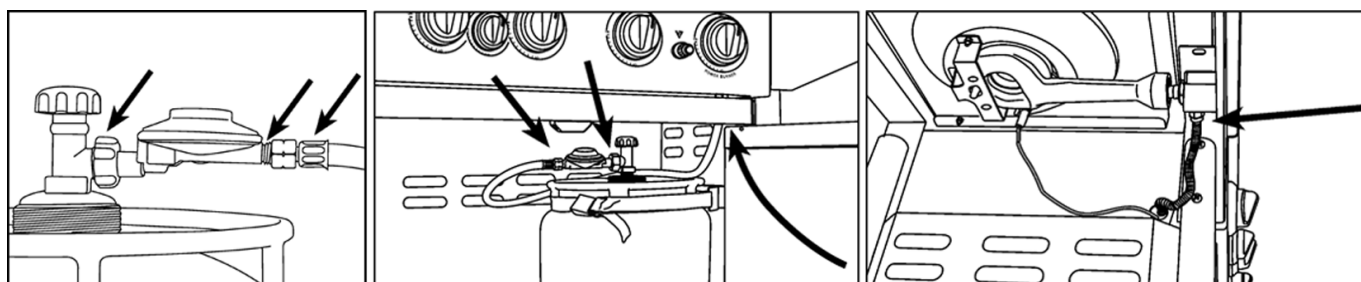
Take the barbecue into operation in accordance with the **INSTRUCTIONS FOR LIGHTING** chapter.

- Only use outdoors.
- Never use the barbecue under a canopy.
- Never leave the barbecue unsupervised while it is in use.
- **CAUTION:** Accessible parts can get very hot. Keep children away.
- Do not move the device while it is in use.
- Devices equipped with castors are not allowed to be pushed across uneven floors or steps.
- Make sure that the drip drawer is always fully closed and engaged during operation.
- The device must be kept away from flammable materials during operation. Keep a distance of 1.5 m.
- Wear protective gloves when you touch hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the  position and the gas supply is closed at the gas bottle.
- **IMPORTANT:** No sources of ignition are permitted to be in the vicinity.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in **CHECKING FOR LEAKS**.
- If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- Renew the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose are in accordance with the corresponding EN standards.
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the air intake slots in the housing or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- Do not make any modifications to the device. In particular, never modify the gas tap, the safety pilot, the burner or other parts of the barbecue. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose is not allowed to be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- The hose and regulator are in accordance with the particular national regulations and EN standards.
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- In devices with granite work surfaces, avoid exposing the surface to a temperature shock.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- Before using the barbecue, make sure you select a location that affords the greatest possible protection against the wind.
- When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against the effects of the weather using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.

CHECKING FOR LEAKS

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

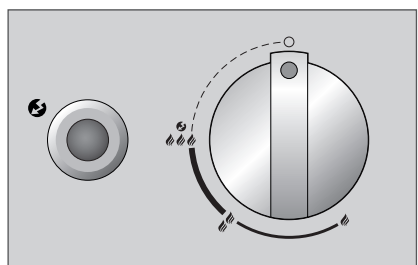
1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply at the bottle and brush a soap solution comprising 50 % liquid soap and 50 % water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can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








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


EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings and lighting



-  : Off position
-  : Low power
-  : Medium power
-  : Full power
-  : Ignition
-  : Igniter

BEFORE FIRST USE



1. Clean all parts that come into contact with foodstuffs.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter. Also do this if your gas barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20–25 minutes at the  setting.
4. Make sure that the drip collector tray has been pushed in fully. This also applies to normal use of the barbecue.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

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



IGNITING THE MAIN BURNERS

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never light the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob and turn it anticlockwise to the  setting. Press the black ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
5. If the gas does not light within 3 seconds, set the gas regulating knob to . Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat points 2 to 4.
6. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, check the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
7. The burners must be taken into operation from left to right



LIGHTING THE SIDE BURNER

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
2. Remove the granite cover from the side burner in the AUCKLAND 4+ G and place it in the holder provided under the right-hand side shelf, or open the cover plate at the side burner in the HAMILTON 3+ G or PERTH 4+ G.
3. **CAUTION:** Never light the barbecue when the granite cover or the cover plate is closed.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob marked SIDE BURNER and turn it anticlockwise to the  setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
6. If the gas does not light within 3 seconds, set the gas regulating knob to . Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat points 2 to 4.
7. If it is not possible to light the side burner after 3 attempts, search for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
8. Do not cover the side burner with the granite cover until it has completely cooled down (only AUCKLAND 4+ G model), and do not close the cover plate until it has completely cooled down (only HAMILTON 3+ G or PERTH 4+ G models).

IGNITING THE INFRARED BURNER (POWER BURNER OF THE AUCKLAND 4+ G)

CAUTION: Do not use the infrared burner when the lid is closed.

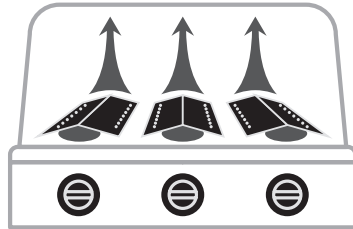
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue with the lid closed, and never place the griddle over the infrared burner. The results could be discolouration of the lid and deformation of the griddle.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob marked POWER BURNER and turn it anticlockwise to the  setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
5. If the gas does not light within 3 seconds, set the gas regulating knob to . Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat points 2 to 4.
6. If it is not possible to light the infrared burner after 3 attempts, search for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

THE AUSTRALIAN BARBECUE SYSTEM FROM OUTDOORCHEF

Australia is famous for its magnificent barbecues. The AUSTRALIAN LINE from OUTDOORCHEF is equally magnificent. It offers high-quality and reliable products.

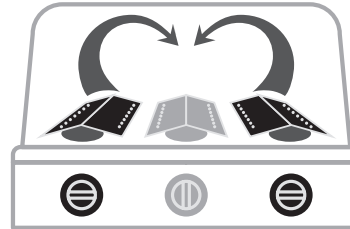
A large working area is provided on a robust, easily manoeuvrable chassis. The indestructible cast-iron burners store the heat and distribute it evenly within the grilling chamber. Thanks to an integrated thermometer, it is possible to check the temperature at any time, while flame hoods specially developed for this barbecue system protect the food to be grilled against flare-ups.

DIRECT HEAT



For direct grilling and cooking: Place the food to be grilled over the switched-on burners.

INDIRECT HEAT



For indirect grilling, cooking and baking: Place the food to be grilled in the middle, close the lid and only ignite the two outer burners.

INSTRUCTIONS FOR USING THE AUSTRALIAN BARBECUE WITH GAS

It couldn't be simpler:

1. Preheat the barbecue with its lid closed for about 10-15 minutes at the 🔥🔥🔥 setting.
2. Place the food to be grilled on the grilling rack or the griddle and adjust the temperature as required 🔥-🔥🔥🔥.
3. **RECOMMENDATION:** Only use one burner if there is only a small amount of food to be grilled. Grilling with the lid closed reduces the grilling time and gas consumption.
4. After grilling, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.

GRILLING WITH THE INFRARED BURNER

1. Preheat the barbecue with its LID OPEN for about 5 minutes at the 🔥🔥🔥 setting.
2. Place the food to be grilled on the grilling rack. The infrared burner is suitable for flash-grilling.
3. **CAUTION:** Do not use the infrared burner with the lid closed, and do not place the griddle over the infrared burner. The results could be discolouration of the lid and deformation of the griddle.
4. After grilling, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.

The right accessories make your OUTDOORCHEF even more enjoyable. Give free rein to your creativity and flair for experimentation. You can find all the accessory products for your barbecue at OUTDOORCHEF.COM

AFTER GRILLING

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

CLEANING

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue, because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray. For cleaning the grilling rack and the griddle, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles).

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

Remove the grilling rack and the griddle, and clean the cast-iron burners.

There is no need to clean the infrared burner, because the grease vaporises immediately during grilling.

At the end, you can pull out the collecting tray, empty it and clean it with the **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

IMPORTANT: If you use cleaning agent for cleaning, you must allow the barbecue to dry out correctly after cleaning. To accelerate the drying procedure, you can switch on the barbecue and let it operate for a few minutes at stage (insert graphic 3 flames) with the lid open

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANT: The barbecue is not allowed to be operating while the **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** is being used. Wear gloves to protect your hands and, if possible, glasses to shield your eyes. Thoroughly spray the barbecue or accessories while they are still slightly warm, and allow the product to work for 15–30 minutes. Spray dirty surfaces again, thoroughly rinse with water and allow to dry.

MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly. At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after long periods of storage. Spiders and other insects can cause blockages that must be cleared before use.

If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.

If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **CHECK FOR LEAKS** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.

To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before lengthy storage.

Following lengthy storage, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be renewed immediately, as described in the **SAFETY NOTES** chapter.

To allow you to enjoy using your barbecue for as long as possible, protect it from the effects of the weather using a suitable **OUTDOORCHEF** cover once it has cooled down completely.

Remove the cover after rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

TROUBLESHOOTING

The burner does not light:

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

No spark:

- Make sure that the battery has been inserted correctly (in barbecues with electric ignition).
- The distance between the burner and electrode is only allowed to be 5–8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert a new battery (type AA, LR02, 1.5 volts) in the electric ignition (in barbecues with electric ignition).

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

TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY

1. Warranty

In purchasing this **OUTDOORCHEF** product from an authorised retailer, you have obtained not only the product warranty but also a manufacturer's warranty from DKB Household Switzerland AG („DKB“) according to the present conditions, for a period of up to 3 years.

The warranty exclusively covers the rectification of defects that are demonstrably attributable to faults in material and/or manufacture, subject to the designated use.

2. Procedure

Check the product for defects and function immediately after receiving it. If, contrary to expectations, the purchased product has a defect then please comply with the following procedure (bring-in warranty):

- Within 30 days of the defect being discovered, contact your retailer*, providing information about the product / product part, purchase receipt, serial number and article number**
- Describe the situation with reference to the product / product part you are complaining about, or a photo
- The free warranty shall come into force once the defect has been checked by the retailer or DKB (transport and shipping costs will only be paid to the first private buyer)

3. Scope of warranty

DKB's manufacturer's warranty starts from the date of purchase, and applies to the first private buyer. The warranty can only be claimed subject to presentation of the original receipt.

The warranty may be fulfilled at DKB's discretion by repair, exchange of defective parts, renewal of the product or price reduction, if the functions of the product are unaffected. There is no right of withdrawal from the purchase contract due to warranty cases. There is no right to receive a replacement product during the repair.

Undertaking warranty services does not mean that the warranty period is extended or restarted. Exchanged parts become the property of DKB. The warranty period does start again if the product is renewed.

The warranty periods are:

- 3 years on the enamelled kettle (bottom part and lid) against corrosion perforation
- 3 years on the enamelled grilling rack against corrosion perforation or burn-through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion perforation or burn-through
- 2 years on all remaining manufacturing/material defects
- The warranty for damage to the enamelling only applies if reported within 30 days starting from the date of purchase. It only applies to new devices that have not been used before.

4. Exclusion

There is no defect, i.e. no material or manufacturing fault within the meaning of these provisions, or no valid warranty claim, under the following circumstances:

- Usual wear and tear during designated use.
- Defects and/or damage due to wrong, incorrect use or use not in accordance with the designated use, as well as due to incorrect installation, assembly and attempted repairs by unauthorised persons.
- Defects and/or damage due to failure to comply with the user guide or the operating/maintenance instructions (such as damage due to faulty assembly or incorrect cleaning of the enamelled surface of the funnel or grilling rack, failure to carry out the leak test, etc.).
- Unevenness, colour differentiations in the enamelling as well as minor defects (such as points of contact on the bottom edge of the lid or at suspension points which are a feature of the production process).
- Discolourations and damage to the product (e.g. the painted surface) due to the effects of weather (incl. hailstones), incorrect storage of the product (without weather protection) or incorrect use of chemicals.
- Formation of rust and a rust film due to the effects of weather or incorrect use of chemicals.
- Faults which do not noticeably impair the designated use or function of the product.
- In general for wearing parts such as the grilling rack, funnel, burner, thermometer, ignition and battery, electrode, ignition cables, gas hose, gas pressure regulator, heating element, reflector, aluminium protection foil or charcoal grate
- Defects and/or damage due to modifications, use for a non-designated purpose or deliberate damage.
- Defects and/or damage due to incorrect maintenance and repair work.
- Defects and/or damage due to failure to carry out routine maintenance.
- Defects and/or damage which was caused during the original transport.
- Defects and/or damage due to force majeure.
- Defects and/or damage due to wear and tear in professional use (hotels, restaurants, events, etc.).

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

** The serial number and article number can be found on the data sticker on your barbecue (see **THE GAS KETTLE BARBECUE** for information)

DKB excludes any customer claims other than those expressly named in these warranty conditions, unless a mandatory legal obligation or liability applies. In particular, this applies with regard to claims for compensation in damages due to failure of fulfilment, refunding of losses incurred as the consequence of a defect, loss of profits and transport damage that is not notified to the retailer within 30 days of receipt of the product.

OUTDOOR**CHEF** products are subject to continuous further development. As a result, modifications to products may be introduced without prior notice.

The registered brand OUTDOOR**CHEF** is represented by the following enterprise:

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

TECHNICAL INFORMATION

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	7.50 kW
Gas consumption	546 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Marking: BD
Nozzle (50 mbar)	0.85 mm / Marking: AD
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Recommended gas bottles	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg
Maximum permitted gas bottles on the barbecue frame	Butane max. 7.5 kg Propane max. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	12.80 kW
Gas consumption	932 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Marking: BE
Nozzle (50 mbar)	0.74 mm / Marking: AE
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Recommended gas bottles	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg
Maximum permitted gas bottles on the barbecue frame	Butane max. 7.5 kg Propane max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	9.60 kW
Gas consumption	699 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Marking: BE
Nozzle (50 mbar)	0.74 mm / Marking: AE
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Recommended gas bottles	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg
Maximum permitted gas bottles on the barbecue frame	Butane max. 7.5 kg Propane max. 7.5 kg

SIDEBRÆNDER (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	3.80 kW
Gas consumption	276 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Marking: BK
Nozzle (50 mbar)	0.85 mm / Marking: AG
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

INFRARED BURNER (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	6.20 kW
Gas consumption	451 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Marking: BP
Nozzle (50 mbar)	1.00 mm / Marking: AP
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

CATEGORIES

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 _{+(28/30/37 mbar)}	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Electric ignition

A battery (type AAA, LR02, 1.5 volts) is required for operating the electric ignition.

Note on the temperature display

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

Web page

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

User guide gas kettle barbecue
2014_Art. no. 19.120.10



NOTICE D'UTILISATION

Veillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz **OUTDOORCHEF**.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5Qm=		
Side burner: Qm=			
Bottle / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 ₁ Cat. 1 ₂ & 1 ₃	~28-30/37mbar ~30mbar Made in China

IMPORTANT :

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



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

Le numéro de série et la référence sont importants pour assurer le bon déroulement de toutes vos demandes, commandes de pièces de rechange ou éventuels cas de garantie. Veuillez conserver cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Elle contient des informations importantes relatives à la sécurité, le fonctionnement et l'entretien.

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant de mettre votre appareil en service. Veuillez conserver cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Elle contient des informations importantes relatives à la sécurité, le fonctionnement et l'entretien.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Toute personne utilisant ce barbecue doit connaître et suivre les consignes concernant son allumage. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.

Il faut impérativement suivre les instructions de montage de la notice d'installation. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.

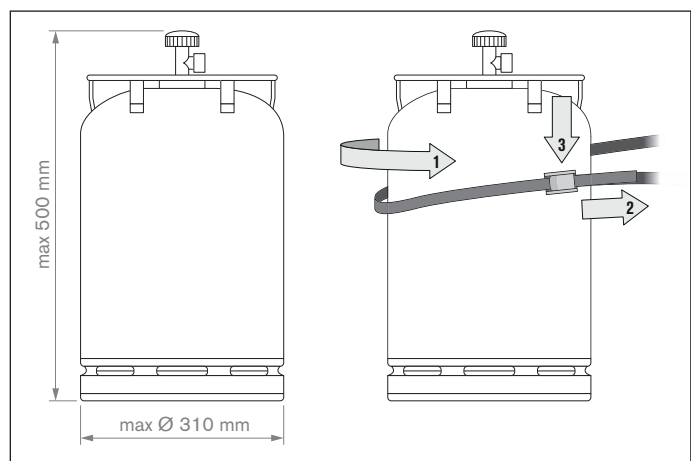
Veillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1.5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

La plaque de base du barbecue est conçue pour supporter des bouteilles de gaz d'une contenance de 7.5 kg maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet, voir notice d'installation. Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.

Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.




Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50° C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol. Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Cette notice d'utilisation doit être conservée par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.

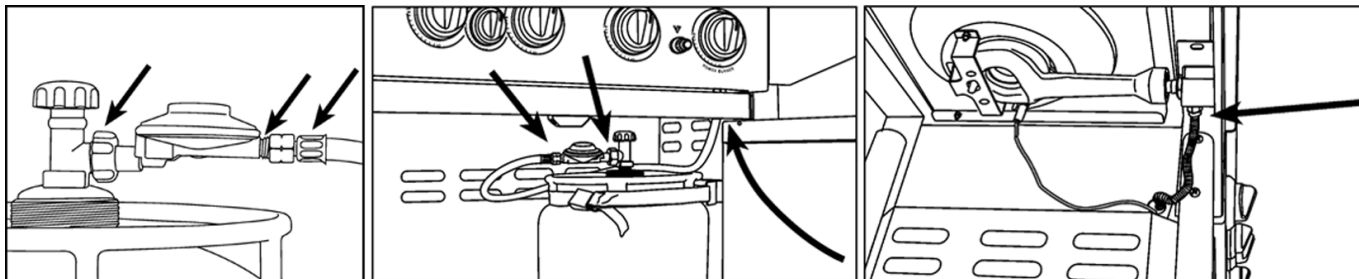
Mettre le barbecue en service conformément au chapitre **NOTICE POUR L'ALLUMAGE**.

- S'utilise exclusivement en extérieur.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- **ATTENTION** : les pièces facilement accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants éloignés.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Assurez-vous que le tiroir à graisse est bien fermé et verrouillé pendant l'utilisation du barbecue.
- Pendant l'utilisation, veillez à ce qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité. Respectez une distance de 1.5 m.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de la bouteille sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, vérifiez que le bouton de réglage de la bouteille est bien sur la position  et que l'arrivée de gaz de la bouteille est correctement fermée. **IMPORTANT** : tenir toute source d'ignition à distance.
- Après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon la notice **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous avez des doutes concernant l'étanchéité de certaines pièces, veuillez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position  et fermer l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez faire vérifier les conduites de gaz par un magasin spécialisé.
- Si le flexible de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le régulateur de pression de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le régulateur de pression et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur.
- La longueur recommandée pour le flexible de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- Ne bloquez jamais les fentes d'aspiration d'air du boîtier ni les aérations du couvercle. Les aérations de la bouteille ne doivent en aucun cas être bouchées ni recouvertes.
- Ne réalisez aucune modification de l'appareil et en particulier du robinet à gaz, de la sécurité d'allumage, du brûleur ou toute autre pièce du barbecue. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau adapté et le régulateur de pression. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guidage pour tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes.
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Évitez un choc thermique de la plaque pour les appareils équipés d'une plaque en granit.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le recouvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. En cas de pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- En cas de pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

AVERTISSEMENT : pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre à ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

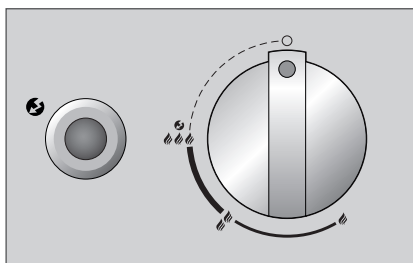
1. Le bouton de réglage doit être sur la position .
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites. **IMPORTANT :** vous ne pouvez utiliser le barbecue que lorsque toutes les fuites ont été réparées. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à un spécialiste.



CONSIGNE : veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** à chaque fois que vous raccordez ou remplacez une bouteille de gaz ainsi que pour chaque nouvelle saison de grillades.


EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Température et allumage



-  : position OFF
-  : puissance basse
-  : puissance moyenne
-  : puissance haute
-  : allumage
-  : allumeur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les conduites de gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Veuillez le réaliser également lorsque le barbecue à gaz vous est livré monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer le barbecue pendant 20–25 minutes sur le niveau .
4. Vérifiez que la lèchefrite est enfoncée jusqu'à la butée. Cela vaut également pour un barbecue classique.

NOTICE POUR L'ALLUMAGE

CONSIGNE : il n'est pas nécessaire d'allumer tous les brûleurs. Cela dépend de la façon dont vous préparez vos grillades et de la quantité.



ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veuillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION** : n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.
5. Si le gaz ne brûle toujours pas au bout de 3 secondes, vous pouvez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 2 et 4.
6. Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le gaz, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **DÉPANNAGE**).
7. Allumez les brûleurs de la gauche vers la droite.



ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veuillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Retirez le couvercle en granit du brûleur latéral sur le modèle AUCKLAND 4+ G et placez-le au-dessous de la tablette latérale droite sur le support prévu à cet effet. Pour les modèles HAMILTON 3+ G ou PERTH 4+ G, ouvrez la plaque de protection du brûleur latéral.
3. **ATTENTION** : n'allumez jamais votre barbecue quand le couvercle en granit ou la plaque de protection sont fermés.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille.
5. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz doté de l'inscription SIDE BURNER et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'il ait une étincelle et que le gaz brûle.
6. Si le gaz ne brûle toujours pas au bout de 3 secondes, vous pouvez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 2 et 4.
7. Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur latéral, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **DÉPANNAGE**).
8. Quand le brûleur latéral est complètement refroidi, couvrez-le avec le couvercle en granit (uniquement pour le modèle AUCKLAND 4+ G) ou fermez la plaque de protection (pour les modèles HAMILTON 3+ G ou PERTH 4+ G).

ALLUMAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE (POWER BURNER DE L'AUCKLAND 4+ G)

ATTENTION : il est interdit d'allumer le brûleur infrarouge quand le couvercle est fermé.

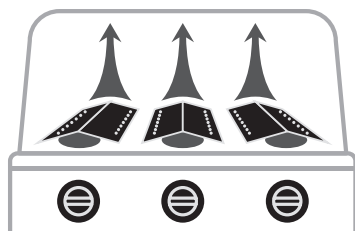
- Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veuillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
- Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION** : n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé et quand la plaque du barbecue est au-dessus du brûleur infrarouge. Cela pourrait provoquer des colorations du couvercle et des déformations de la plaque de barbecue.
- Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille.
- Appuyez sur le bouton de réglage du gaz doté de l'inscription POWER BURNER et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.
- Si le gaz ne brûle toujours pas au bout de 3 secondes, vous pouvez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 2 et 4.
- Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur infrarouge, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **DÉPANNAGE**).

LE SYSTÈME DE BARBECUE AUSTRALIEN D'OUTDOORCHEF

L'Australie est réputée pour ses extraordinaires barbecues. L'AUSTRALIAN LINE d'OUTDOORCHEF est tout autant exceptionnelle. Elle offre des produits de grande qualité et fiables.

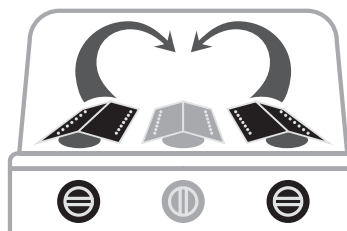
Une large surface de travail est disponible sur une structure mobile, facile à manœuvrer et robuste. Les brûleurs très résistants emmagasinent la chaleur et la répartissent de manière homogène sur le grill. Grâce au thermomètre intégré, vous pouvez vérifier la température à tout moment. Les toits spécialement développés pour ce système de barbecue protègent les grillades des flambées de graisses.

CHALEUR DIRECTE



Grillade et cuisson directe : placez les grillades au-dessus du brûleur allumé.




CHALEUR INDIRECTE





Pour griller, cuire et rôtir indirectement : placez les grillades au milieu, fermez le couvercle et n'allumez que les deux brûleurs extérieurs.

ODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE AUSTRALIEN À GAZ

C'est très simple :


1. Faites préchauffer le barbecue pendant environ 10 minutes sur le niveau .
2. Posez les grillades sur la grille ou la plaque de cuisson et ajustez la température .
3. **CONSEIL** : si vous faites cuire peu de grillades, utilisez un seul brûleur. Si vous faites vos grillades avec le couvercle fermé, vous réduirez le temps de cuisson et la consommation de gaz.
4. Une fois les grillades terminées, veuillez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position . Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de gaz même pour les bouteilles vides.

FAIRE GRILLER AVEC LE BRÛLEUR INFRAROUGE

1. Faites préchauffer le barbecue pendant environ 5 minutes **AVEC LE COUVERCLE OUVERT** sur le niveau .
2. Posez les grillades sur la grille de cuisson. Le brûleur infrarouge est parfaitement adapté pour les grillades rapides.
3. **ATTENTION** : il est interdit d'utiliser un brûleur infrarouge quand le couvercle est fermé et de placer la plaque du barbecue au-dessus du brûleur infrarouge. Cela pourrait provoquer des colorations du couvercle et des déformations de la plaque de barbecue.
4. Une fois le barbecue terminé, veuillez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position . Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de gaz même pour les bouteilles vides.

Avec le bon accessoire, votre OUTDOORCHEF vous offrira encore plus de plaisir. Laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations. Tous les accessoires pour votre barbecue sont disponibles sur OUTDORCHEF.COM

APRÈS LE BARBECUE

1. Veuillez mettre le bouton de réglage de chaque brûleur sur la position .
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

NETTOYAGE




Seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par la lèchefrite. Pour le nettoyage de la grille et de la plaque, utilisez une brosse spéciale barbecue avec des poils en laiton (pas de poils en acier).

Pour les autres pièces ou pour un nettoyage plus profond, utilisez le BARBECUE-CLEANER d'OUTDOORCHEF. Vous pouvez également utiliser une éponge à récurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus.

Retirez la grille et la plaque et nettoyez le brûleur en fonte.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer le brûleur infrarouge car la graisse est brûlée pendant le barbecue.

Enfin, vous pouvez sortir la lèchefrite, la vider et la nettoyer avec le BARBECUE-CLEANER d'OUTDOORCHEF.

IMPORTANT : si vous utilisez un détergent, laissez le barbecue correctement séché après nettoyage. Afin d'accélérer le séchage, vous pouvez allumer le barbecue sur le niveau    et le laisser chauffer quelques minutes avec le couvercle ouvert.

UTILISATION DU BARBECUE-CLEANER D'OUTDOORCHEF

IMPORTANT : ne pas utiliser le BARBECUE-CLEANER d'OUTDOORCHEF quand le barbecue est allumé. Porter des gants et des lunettes si possible. Répartir le produit sur la grille ou les accessoires légèrement chauds et laisser reposer 15 à 30 minutes. Vaporiser à nouveau les surfaces encrassées, les rincer à l'eau et les laisser sécher.

ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable. Contrôlez toutes les conduites de gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent boucher les conduites et doivent être éliminées avant chaque utilisation.

Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.

Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.

Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.

Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi.

Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y a assez de gaz dans la bouteille.

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que la pile est correctement placée (valable pour les barbecues avec allumage électrique).
- La distance entre l'électrode et le brûleur ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Insérez une nouvelle pile (type AA, LR02, 1.5 volts) dans l'allumage électrique (valable pour les barbecues avec un allumage électrique).
- Si vous n'arrivez pas à mettre votre barbecue en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

CLAUSES DE GARANTIE

1. Garantie

En achetant ce produit **OUTDOORCHEF** chez un revendeur agréé, vous obtenez, en plus de la garantie produit, une garantie du fabricant DKB Household Switzerland AG (« DKB ») conformément aux présentes dispositions et ce, jusqu'à 3 ans.

La garantie couvre exclusivement la correction des défauts constatés lors d'une utilisation conforme et imputable à un défaut matériel ou de fabrication.

2. Marche à suivre

Immédiatement après l'achat, veuillez vérifier l'état et les fonctionnalités du produit. Si vous constatez un dommage sur le produit acheté, veuillez suivre la procédure suivante (garantie Bring-In) :

- adressez-vous à votre revendeur* 30 jours après avoir constaté les dommages en lui communiquant le produit / la pièce, le ticket de caisse, le numéro de série et la référence du produit**
- Exposez les faits en mettant le produit / la pièce à disposition ou une photo
- Une fois les dommages constatés par le revendeur ou par DKB, la garantie sera exécutée gratuitement conformément à l'article 3 (sous réserve de la prise en charge des frais de transports et d'envoi par le premier acquéreur)

3. Étendue de la garantie

La garantie du fabricant DKB entre en vigueur à partir de la date d'achat et est valable pour l'acquéreur privé. La garantie n'est valable qu'avec l'original de la preuve d'achat.

L'application de la garantie relève de l'appréciation de la société DKB qui s'engage à réparer ou échanger les pièces défectueuses, à échanger le produit ou à attribuer une réduction si le produit fonctionne malgré les dommages constatés. Les cas de garantie ne permettent pas de résilier le contrat de vente. Pendant la réparation, aucun produit de remplacement ne sera prêté.

Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de la durée de celle-ci. Les pièces échangées deviennent la propriété de DKB. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.

Les délais de garantie sont les suivants :

- 3 ans pour la sphère émaillée (partie inférieure et couvercle) contre la corrosion
- 3 ans pour la grille émaillée contre la corrosion et les brûlures
- 3 ans pour les pièces en acier contre la corrosion et les brûlures
- 2 ans pour tous les défauts de matériel et de fabrication
- La garantie en cas de dommage de l'émaillage n'est valable que si celui-ci est communiqué au plus tard 30 jours après achat. Elle est valable uniquement pour les appareils neufs, jamais utilisés.

4. Exclusion

Dans les cas suivants, les dommages, c.-à-d. les défauts de matériel ou de fabrication conformément aux dispositions, ne seront pas reconnus et le droit de garantie non valable :

- Usure normale due à une utilisation conforme.
- Défauts ou dommages dus à une utilisation incorrecte et non conforme ainsi qu'à une installation, à un montage ou à des réparations non conformes par une personne non autorisée.
- Défauts ou dommages dus au non-respect des consignes de la notice d'utilisation ou des consignes de fonctionnement et d'entretien (comme les dommages dus à un montage inapproprié, à un mauvais nettoyage des surfaces émaillées de l'entonnoir ou de la grille et à la non-réalisation du test d'étanchéité par exemple).
- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage ainsi que les petits défauts (comme les points d'appui dus à la production sur le bord du couvercle ou sur les suspensions par exemple).
- Décolorations ou dégâts du produit (p. ex. la surface colorée) dus aux intempéries (grêle incluse), au stockage non conforme (sans protection contre les intempéries) du produit ou à une utilisation de produits chimiques inappropriés.
- Formation de rouille et de corrosion due aux intempéries ou à une utilisation de produits chimiques inappropriés.
- Défauts qui n'entravent pas l'utilisation conforme du produit.
- En général pour les pièces d'usure comme la grille, l'entonnoir, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régleur de pression du gaz, les éléments de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages dus à des modifications du produit, à une utilisation non prévue ou à des dommages délibérés.
- Défauts et/ou dommages dus à un entretien et à des réparations non conformes.
- Défauts et/ou dommages dus à la non-exécution d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages causés lors du transport.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et /ou dommages dus à l'usure lors d'utilisation professionnelle (hôtellerie, restauration, événements, etc.).

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web : OUTDORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que la référence sur l'autocollant collé sur votre barbecue (voir **LE BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ**)

DKB exclut toute demande de garantie du client semblable à celles mentionnées dans les présentes dispositions, du moment qu'aucune disposition ou responsabilité légale ne s'applique. Cela vaut en particulier en ce qui concerne les demandes de dommages et intérêts en raison d'une non-exécution, de dédommagement des dommages consécutifs, perte de profit et de dommages causés lors du transport qui n'ont pas été signalés dans un délai de 30 jours après achat du produit auprès du revendeur.

Les produits **OUTDOORCHEF** sont constamment améliorés. Les produits peuvent donc être modifiés sans préavis.

La marque déposée **OUTDOORCHEF** est représentée par l'entreprise suivante :

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	7.50 kW
Consommation de gaz	546 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.78 mm / marquage : BD
Buse (50 mbar)	0.85 mm / marquage : AD
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Bouteille de gaz recommandée	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg
Taille max. de bouteille de gaz autorisée sur le châssis	Butane max. 7.5 kg Propane max. 7.5 kg

CAIRNS 4 G / HAMILTON 4+ G

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	12,80 kW
Consommation de gaz	932 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.86 mm / marquage : BE
Buse (50 mbar)	0.74 mm / marquage : AE
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Bouteille de gaz recommandée	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg
Taille max. de bouteille de gaz autorisée sur le châssis	Butane max. 7.5 kg Propane max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	9.60 kW
Consommation de gaz	699 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.86 mm / marquage : BE
Buse (50 mbar)	0.74 mm / marquage : AE
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Bouteille de gaz recommandée	Butane max. 13 kg Propane max. 10.5 kg
Taille max. de bouteille de gaz autorisée sur le châssis	Butane max. 7.5 kg Propane max. 7.5 kg

SIDEBRÆNDER (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	3.80 kW
Consommation de gaz	276 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / marquage : BK
Buse (50 mbar)	0.85 mm / marquage : AG
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Brûleur infrarouge (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	6,20 kW
Consommation de gaz	451 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / marquage : BP
Buse (50 mbar)	1.00 mm / marquage : AP
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Catégories

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Allumage électrique

Pour utiliser l'allumage électrique, il faut utiliser une batterie (type 11, LR02, 1.5 volts).

Indications concernant le thermomètre

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

Site Internet

Pour plus d'informations, de conseils et d'astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur OUTDORCHEF.COM

Notice d'utilisation CHARBON DE BOIS
2014_Réf. 19.120.10

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

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm ³	Total rate 5 Qm ³		
Side burner: Qm ³			
Bottle / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 ₁ Cat. 1 ₂ & 1 ₃	~28-30/37mbar ~30mbar Made in China

BELANGRIJK:

Noteer eerst en vooral het serienummer van uw gasbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Volgens het barbecuemodel vindt u het nummer op de **gegevensticker** die zich ofwel op het barbecuegestel of op de bodemplaat bevindt.



Het artikelnummer en de benaming van uw gasbarbecue vindt u op de **welkomstkaart** die zich in de documentenmap bevindt.

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

Lees de bedieningshandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die deze grill bedient, moet de juiste werkwijze voor de ontsteking kennen en volgen. Kinderen mogen de grill niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de grill. Zet de grill of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder verluchting.

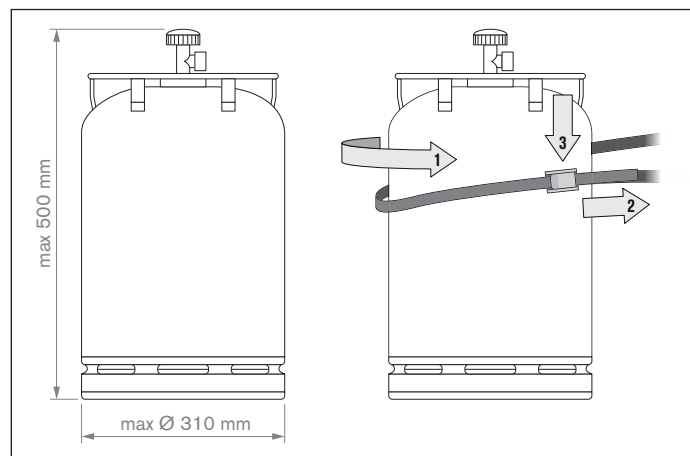
Lees deze handleiding volledig door voordat u de gasbarbecue in gebruik neemt. De grill mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 7,5 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Plaats de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie de montagehandleiding. Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.

Voer voor iedere ingebruikneming en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit.




Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50° C en bewaar ze nooit in een gesloten ruimte of in een kelder/verdieping. Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangegeven zijn altijd in acht en leef ze na.



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN


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

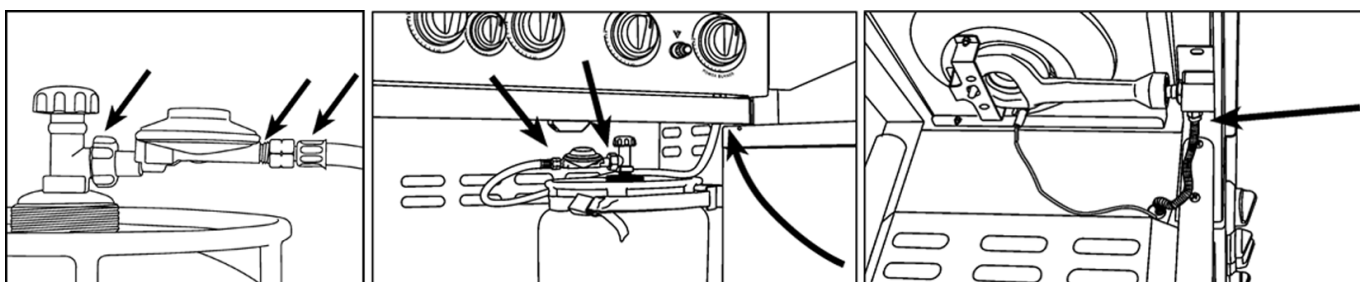
Start de barbecue zoals beschreven in het hoofdstuk **INSTRUCTIES VOOR HET ONTSTEKEN**.

- Alleen buiten gebruiken.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- **OPGELET:** De toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Verplaats het apparaat niet als het in werking is.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Verzeker u ervan dat de vetlade gedurende het gebruik van de barbecue altijd goed gesloten en bevestigd is.
- Houd het apparaat tijdens de werking uit de buurt van brandbare materialen. Plaats het apparaat op een afstand van 1.5 m.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai de gasregelknop na het grillen altijd uit  en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het vervangen van de gasfles op dat de regelknop voor de gastoevoer op uit staat  en controleer of de gastoevoer op de gasfles is gesloten. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit de gastoevoer van de gasfles dan direct af  en sluit de gastoevoer op de gasfles. Laat de gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gasslang loskoppelt.
- Wissel de slang en de gasdrukregelaar na iedere gebruiksduur van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen.
- De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Zorg er altijd voor dat de luchtventilatie in de barbecue en het deksel altijd vrij blijft. De verluchtingsopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Vooral aan de gaskraan, de ontstekingsbeveiliging, de brander of andere delen van de barbecue. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De grill wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang uit de buurt van de warme buitenvlakken van de grill. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm.
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de grill tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen.
- Vermijd bij apparaten met granietplaten een temperatuurschok van de plaat.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de grill tijdens de winter in een ruimte binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor gebruik zo goed mogelijk uit de wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt, moet deze, nadat hij is afgekoeld, met een afdekhoes tegen de weersomstandigheden worden beschermd. Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.

CONTROLE OP LEKKAGES

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

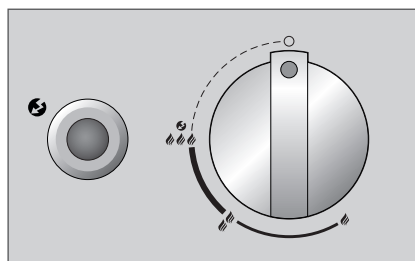
1. De gasregelknop moet op positie  staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en strijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang / de verbinding aan de klep) met een zeepoplossing van 50 % vloeibare zeep en 50 % water in. U kunt ook een spray voor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



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


VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONCOLE

Warmtestanden en ontsteking



-  : Uit poste
-  : laag vermogen
-  : matig vermogen
-  : vol vermogen
-  : Ontsteking
-  : Ontsteker

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



1. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
2. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**. Doe dit ook als uw gaskogelbarbecue door de handelaar gemonteerd werd geleverd.
3. Laat de grill ca. 20–25 minuten op stand  uitbranden.
4. Let erop dat de vetopvanglade tot aan de aanslag geschoven is. Dit geldt ook bij het normale grillen.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

AANWIJZING: Het is niet altijd nodig om alle branders aan te steken. Fit hangt af van de bereiding en de hoeveelheid.



AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open het barbecue deksel. **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
5. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 4.
6. Als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).
7. De branders moeten van links naar rechts in gebruik worden genomen.



AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Verwijder de granietafdekking bij de AUCKLAND 4+ G van de zijbrander en plaats deze onder het rechter zijgedeelte in de daartoe voorziene houder, of open de afdekplaat bij de zijbrander van de HAMILTON 3+ G of PERTH 4+ G.
3. **OPGELET:** Steek de barbecue nooit aan met gesloten granietafdekking, of met gesloten afdekplaat.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de 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. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 4.
7. Als het niet mogelijk is om de zijbrander na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).
8. Bedek de zijbrander pas nadat hij volledig is afgekoeld met de granietafdekking (alleen bij model AUCKLAND 4+ G) of sluit de afdekplaat (bij de modellen HAMILTON 3+ G of PERTH 4+ G).

AANSTEKEN VAN DE INFRAROODBRANDER (POWER BURNER VAN DE AUCKLAND 4+ G)

LET OP: Het is verboden om de infraroodbrander met gesloten deksel te gebruiken.

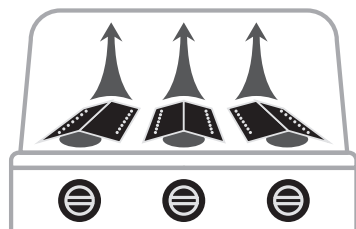
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel en of met het grilldeksel op de infraroodbrander. Dit kan verkleuring van het deksel en vervorming van de barbecueplaat veroorzaken.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
5. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 4.
6. Als het niet mogelijk is om de zijbrander na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).

HET AUSTRALISCHE BARBECUESYSTEEM VAN OUTDOORCHEF

Australië staat bekend om zijn buitengewoon geweldige barbecue. De AUSTRALIAN LINE van OUTDOORCHEF is net zo buitengewoon en biedt betrouwbare producten die zich door een afwerking van zeer hoge kwaliteit onderscheiden.

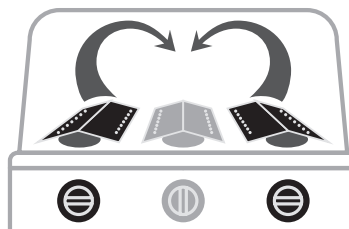
Voorzien van een robuust en goed manoeuvreerbaar onderstel en een groot werkoppervlak. De onverwoestbare gietijzeren branders zorgen voor een optimale hitteopslag en -verdeling in de grillruimte. Dankzij de geïntegreerde thermometer kunt u de temperatuur nu op elk moment controleren en de speciaal voor dit barbecuesysteem ontwikkelde vlamafdekkapjes beschermen de gerechten tegen vetvlammen.

DIRECTE WARMTE



Voor direct grillen en koken: Leg het grillgoed boven de ingeschakelde branders.

INDIRECTE WARMTE




Voor indirect grillen, koken en bakken: Leg het grillgoed in het midden, sluit het deksel en ontsteek alleen de twee buitenste branders.

EBRUIKSAANWIJZING VOOR DE AUSTRALISCHE GRILL MET GAS

Zo eenvoudig gaat dat:

1. Verwarm de grill met een gesloten deksel circa 5–10 minuten voor .
2. Leg het te grillen voedsel op het barbecuerooster of op de grillplaat en regel de temperatuur naar wens .
3. **AANBEVELING:** Gebruik maar één brander bij minder grillgoed. Barbecueën met gesloten deksel verlaagt de batterijspanning en het gasverbruik.
4. Draai de gasregelknop na het grillen altijd op de stand . Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.

GRILLEN MET DE INFRAROODBRANDER

1. Verwarm de grill met een OPEN DEKSEL circa 5 minuten voor op de stand .
2. Leg het grillgoed op het grillrooster. De infraroodbrander is geschikt voor snel aanbraden of voor producten met korte braadtijd.
3. **LET OP:** Het gebruik van de infraroodbrander met gesloten deksel is verboden en het is ook verboden om de grillplaat op de infraroodbrander te plaatsen. Dit kan verkleuring van het deksel en vervorming van de barbecueplaat veroorzaken.
4. Draai de gasregelknop na het grillen altijd op de stand . Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.

Met het juiste toebehoren bezorgt uw OUTDOORCHEF u nog meer plezier. laat uw creativiteit en passie om te experimenteren de vrije loop. Alle accessoires voor uw barbecue vindt u onder OUTDOORCHEF.COM

NA HET GRILLEN

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

REINIGING

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




Gebruik voor de reiniging van het grillrooster en de grillplaat een messingborstel.

Gebruik voor de overige delen en voor een grondigere reiniging de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Naar keuze kunt u een schuursponsje uit nylon en wat zeepzop gebruiken, om alle losse restanten te verwijderen.

Verwijder nu het grillrooster de grillplaat en reinig de gietijzeren brander.

De infraroodbrander hoeft niet te worden gereinigd als het vet tijdens het barbecueën direct verbrandt.

Tot slot kunt u de vetopvangschaal uittrekken en samen met de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** reinigen.

BELANGRIJK: Als u voor het reinigen een schoonmaakmiddel gebruikt, moet u de grill na de reiniging goed laten drogen. Om het droogproces te versnellen kunt u de grill inschakelen en op stand    op de hoogste stand een paar minuten laten branden met open deksel.

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

BELANGRIJK: De grill mag tijdens het gebruik van de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** niet in gebruik zijn. Bescherm uw handen met handschoenen en draag indien mogelijk een veiligheidsbril. Sproei de grill of het accessoire in nog lichtjes warme toestand grondig in en laat dit 15–30 minuten inwerken. Vervuilde oppervlakken nogmaals inspuiten, grondig met water afspoelen en laten drogen.

ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw grill garandeert een perfecte werking. Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor het gebruik moeten worden verholpen.

Als de grill regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.

Als u de grill gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u deze voor elk gebruik **OP LEKKAGES CONTROLEREN**. Als u enige twijfels heeft, wend u dan tot de gastechnicus of tot uw verkoopdienst.

Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de grill opbergt.

Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het grillseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen.

Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**.

Om zo lang mogelijk plezier te hebben van uw barbecue, moet u uw barbecue nadat hij is afgekoeld tegen milieu-invloeden beschermen met een passende **OUTDOORCHEF** afdekhoes.

Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekkappen zijn verkrijgbaar bij uw grillverdelers.

VERHELPE VAN FOUTEN

De brander ontsteekt niet:

- Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Controleer of er vonken van de elektrode op de brander overspringen.

Geen vonk:

- Controleer of de gasfles geopend is
- defecten op grond van wijziging van het apparaat, gebruik van de barbecue voor een ander doel dan bestemd of moedwillige beschadiging
- defecten, die zijn ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- Plaats een nieuwe batterij (Type AA, LR02, 1.5 Volt) in de elektrische ontsteking bij barbecues met elektronische ontsteking).

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

GARANTIEBEPALINGEN

1. Garantie

Met de aankoop van uw **OUTDOORCHEF** product bij een erkende handelaar geniet u naast de productgarantie een fabrieksgarantie van maar liefst 3 jaar van DKB Household Switzerland AG („DKB“) volgens de hierin vermelde bepalingen.

De garantie heeft uitsluitend betrekking op het verhelpen van gebreken die bij een reglementair gebruik aantoonbaar toe te schrijven zijn aan materiaal- en of fabricagefouten.

2. Werkwijze

Controleer het product onmiddellijk na ontvangst op gebreken en zijn goede werking. Als het gekochte product tegen de verwachtingen in gebreken zou vertonen, volg dan de onderstaande werkwijze (Bring-In Garantie):

- Neem binnen de 30 dagen na vaststelling van de fout contact op met uw verdeler / met het product/productdeel, het aankoopbewijs, serienummer en het artikelnummer**
- Beschrijf de situatie van het defecte product/productdeel of aan de hand van een foto
- Na de controle van het defect door uw handelaar of DKB wordt de gratis garantieprestatie van kracht volgens clausule 3 (onder voorbehoud van de transport- en verzendingskosten die door de particuliere eerste koper worden gedragen).

3. Omvang van de garantie

De fabrieksgarantie van DKB begint vanaf de aankoopdatum en geldt voor de particuliere eerste koper. De garantie kan alleen worden ingeroepen onder voorlegging van het originele aankoopbewijs

De garantieprestatie gebeurt naar goeddunken van DKB door reparatie, vervanging van defecte onderdelen, vervanging van het product of door een prijsvermindering als de werking van het product niet wordt beïnvloed. Een terugtrekking van het koopcontract op basis van garantiegevallen is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen recht op een vervangproduct.

De uitvoering van de garantieprestaties veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantietijd. Vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij vervanging van het product begint de garantieperiode opnieuw.

De garantietermijnen bedragen

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderdeel en deksel) tegen doorroesten
- 3 jaar op het geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten of doorbranden
- 3 jaar op alle roestvrijstalen delen tegen doorroesten of doorbranden
- 2 jaar op alle overige fabricage- / materiaalfouten
- De garantie bij schade van de emaillering is alleen gewaarborgd binnen de meldtermijn van 30 dagen na de aankoopdatum. De garantie geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet werden gebruikt.

4. Uitsluiting van de garantie

Gebreken die geen materiaal- of fabricagefouten zijn in de zin van deze bepalingen, vallen buiten de garantie in de volgende gevallen:

- gewone slijtage bij reglementair gebruik
- Defecten en/of schade op grond van een verkeerd, onvakkundig of niet reglementair gebruik of op grond van een onvakkundige situatie, installatie, montage en reparatie door niet-geautoriseerde personen.
- Defecten en/of schade door de niet-naleving van de bedieningshandleiding of van de bedrijfs-/onderhoudsinstructies (zoals beschadigingen door een foutieve montage of door een onvakkundige reiniging van het geëmailleerde oppervlak van de trechter of het grillrooster, het niet uitvoeren van de lekkagetest enz.)
- Oneffenheden, kleurverschillen van de emaillering of kleinere fouten (zoals oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen) die afhankelijk zijn van de productie.
- Verkleuringen en beschadigingen van het product (bv. het kleuroppervlak) door weersinvloeden (incl. hagel), een onvakkundige opslag (niet afgeschermd tegen de weersomstandigheden) van het product, of door het onvakkundig gebruik van chemicaliën
- De vorming van roest en vliegroest door weersinvloeden of door een onvakkundig gebruik van chemicaliën.
- Fouten die het reglementaire gebruik of het nut van het product niet zichtbaar beperken.
- Algemeen voor slijtagedelen zoals het grillrooster, de trechter, de brander, de thermometer, de ontsteking en de batterij, de elektrode, de ontstekingskabel, de gas slang, de gasdrukregelaar, het verwarmingselement, de reflector, de aluminium beschermfolie of het kolenrooster.
- Defecten en/of schade op grond van wijzigingen, een niet reglementair gebruik, of opzettelijke beschadiging.
- Defecten en/of schade ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- Defecten en/of schade als gevolg van het niet uitvoeren van het normale routinematige onderhoud.
- Defecten en/of schade ontstaan bij het oorspronkelijke transport.
- Defecten en/of schade ontstaan door overmacht
- Defecten en/of schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

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

** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw grill (zie daartoe de **GASKOGEL-GRILL**)

DKB wijst alle aanspraken af die verder gaan dan diegene die in deze garantiebepalingen uitdrukkelijk worden bepaald, voor zover hiervoor geen dwingende wettelijke verplichting of aansprakelijkheid bestaat. Dit geldt in het bijzonder voor aanspraken op schadevergoeding wegens niet-naleving, vergoeding van gevolgschade, winstderving en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product aan de handelaar gemeld werd.

De **OUTDOORCHEF** producten worden continu verder ontwikkeld. Bijgevolg mogen de producten zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Het geregistreerde merk **OUTDOORCHEF** wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd.

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

TECHNISCHE INFORMATIE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	7.50 kW
Gasverbruik	546 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.78 mm/markering AT BD
Spruitstuk (50 mbar)	0.85 mm/markering AT AD
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
aanbevolen gasflessen	Butaan max. 13 kg Propaan max. 10.5 kg
Maximaal toegelaten gasflessen op het grillgestel	Butaan max. 7.5 kg Propaan max. 7.5 kg

CAIRNS 4 G / HAMILTON 4+ G

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	12.80 kW
Gasverbruik	932 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.86 mm/markering AT BE
Spruitstuk (50 mbar)	0.74 mm/markering AT AE
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
aanbevolen gasflessen	Butaan max. 13 kg Propaan max. 10.5 kg
Maximaal toegelaten gasflessen op het grillgestel	Butaan max. 7.5 kg Propaan max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	9.60 kW
Gasverbruik	699 g/h
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.86 mm/markering AT BE
Spruitstuk (50 mbar)	0.74 mm/markering AT AE
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
aanbevolen gasflessen	Butaan max. 13 kg Propaan max. 10.5 kg
Maximaal toegelaten gasflessen op het grillgestel	Butaan max. 7.5 kg Propaan max. 7.5 kg

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	3.80 kW
Gasverbruik	276 g/h
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.98 mm/markering: BK
Spruitstuk (50 mbar)	0.85 mm/markering: AG
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

INFRAROODBRANDER (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	6.20 kW
Gasverbruik	451 g/h
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	1.16 mm/markering: BP
Spruitstuk (50 mbar)	1.00 mm/markering AT AP
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

CATEGORIEËN

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

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u een batterij nodig. (Type AAA, LR02, 1.5 Volt)

INFORMATIE OVER DE TEMPERATUURINDICATIE

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

WEBSITE

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

Bedieningshandleiding gaskogelbarbecue
2014_Art-Nr. 19.120.10



ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il barbecue a gas OUTDOORCHEF leggere attentamente le presenti istruzioni.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5 Qm=		
Side burner: Qm=			
Bottiglie / Propano: G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 ₁ =28-30/37mbar	Cat. 1 ₂ =30mbar
Made in China			

IMPORTANTE:

per prima cosa annotate il numero di serie del vostro barbecue a gas sulla controcopertina delle presenti istruzioni. A seconda del vostro modello di grill, troverete il numero sull'**etichetta adesiva applicata** sul telaio del grill o sulla base d'appoggio.



Il codice articolo e la denominazione del grill a gas sono riportati sulla **Welcome Card** acclusa alla cartella dei documenti.

Il numero di serie e il codice articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga ad usare questo grill deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del grill non è consentito ai bambini. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale d'installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze. Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del grill. Non collocare mai il grill o la bombola del gas in locali chiusi privi di aerazione.

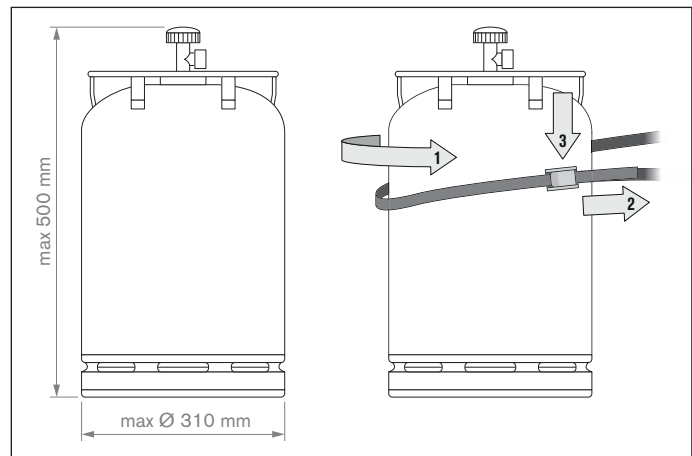
Prima di utilizzare il barbecue a gas leggere attentamente le presenti istruzioni. Il grill è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di almeno 1.5 metri da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole del gas che non superino i 7.5 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento, vedere manuale di installazione. Verificare che non vi siano raccordi a vite annermitici.

Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il grill e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.

Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50° C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati. Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.



INDICAZIONI PER LA SICUREZZA


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

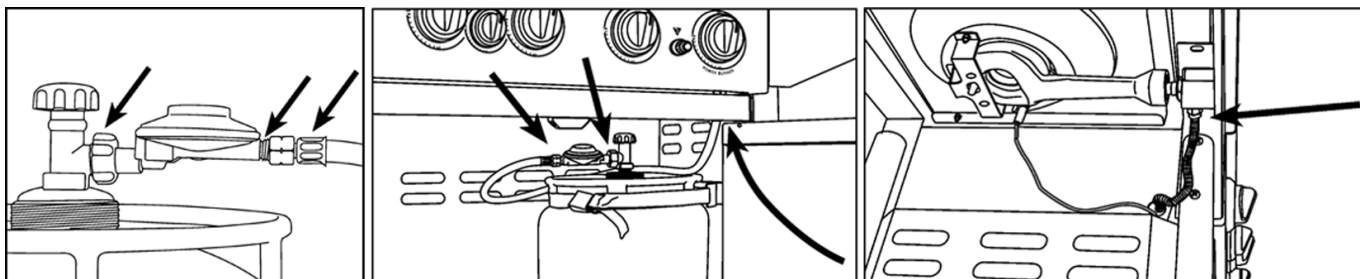
Mettere in funzione il barbecue come descritto nel capitolo **ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE**.

- Utilizzare solo all'aperto.
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** talune parti accessibili del grill possono raggiungere temperature molto alte. Tenere lontani i bambini.
- Non spostare il grill durante l'uso.
- Gli apparecchi dotati di ruote sterzanti non vanno spostati su superfici non piane o con gradini.
- Assicurarsi che il cassetto raccogli grassia sia sempre chiuso e ben inserito durante l'uso del grill.
- L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Mantenere una distanza di circa 1.5 metri.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo l'uso riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione sulla bombola.
- Durante la sostituzione della bombola, accertarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ○ e che la valvola posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver allacciato una nuova bombola del gas controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e la manopola di regolazione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi alla normativa EN.
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non può essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai la feritoia di aspirazione dell'aria nell'alloggiamento né la feritoia di ingresso d'aria presente sul coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola del gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- Non apportare modifiche all'apparecchio, in particolare al rubinetto del gas, alla valvola di sicurezza, al bruciatore o ad altre parti del grill. Se si nota un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il grill viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere lontano il tubo del gas dalle superfici calde del grill. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di grill dispone di una guida tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e il regolatore devono essere conformi alle normative nazionali ed agli standard EN.
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che l'erogazione del gas non avviene regolarmente, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il grill su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Se si usa l'apparecchio con una piastra in granito, evitare che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali infiammabili.
- Se si tiene il grill a svernare in un locale, occorre assolutamente togliere la bombola del gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il grill, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposito coperchio per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le coperture adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere il coperchio dopo una forte pioggia.

PROVA DI TENUTA

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

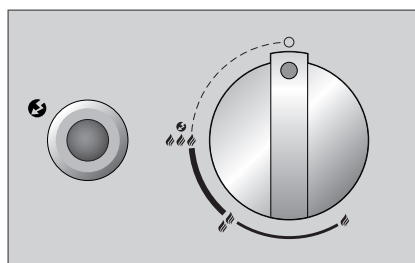
1. La manopola di regolazione del gas deve stare in posizione .
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con una soluzione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



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


SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione



-  : Posizione Off
-  : bassa potenza
-  : media potenza
-  : massima potenza
-  : accensione
-  : Accenditore

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



1. Lavare tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutti i componenti in cui passa il gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**. Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue a gas sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il grill per circa 20–25 minuti al livello .
4. Assicurarsi che la leccarda raccogli grassi sia inserita fino in fondo. Questa accortezza vale anche per le normali grigliate.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

NOTA: non è necessario usare sempre tutti i bruciatori contemporaneamente. Il loro uso dipende dal tipo di preparazione e dalla quantità di cibo da cuocere.



ACCENSIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill a coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione nera e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
5. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 2 a 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del grill, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).
7. I bruciatori vanno messi in funzione partendo da sinistra verso destra.



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Per il modello AUCKLAND 4+ G togliere la copertura di granito dal bruciatore laterale e sistemarla nell'apposito supporto sotto al ripiano laterale destro; per i modelli HAMILTON 3+ G o PERTH 4+ G aprire la piastra di copertura del bruciatore laterale.
3. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill con la copertura in granito chiuso o con la piastra di copertura chiusa.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas con la scritta SIDE BURNER e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 2 a 4.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore laterale, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).
8. Attendere che il bruciatore laterale sia completamente freddo prima di coprirlo di nuovo con la copertura in granito (solo modello AUCKLAND 4+ G) o prima di chiudere la piastra di copertura (nei modelli HAMILTON 3+ G o PERTH 4+ G).

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE A INFRAROSSI (POWER BURNER DELL'AUCKLAND 4+ G)

ATTENZIONE: è vietato usare il bruciatore a infrarossi a coperchio chiuso.

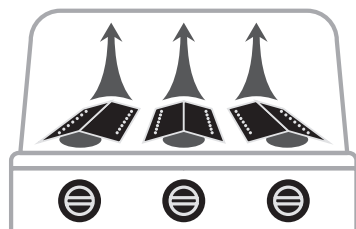
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill con il coperchio chiuso e non mettere mai la piastra del grill sopra il bruciatore a infrarossi. Il coperchio potrebbe scolorirsi e la piastra del grill potrebbe deformarsi.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas con la scritta POWER BURNER e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
5. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 2 a 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore a infrarossi, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

LA GRIGLIA AUSTRALIANA DI OUTDOORCHEF

L'Australia è famosa per i suoi grandiosi barbecue. La AUSTRALIAN LINE di OUTDOORCHEF è altrettanto grandiosa. Offre prodotti affidabili e di alta qualità.

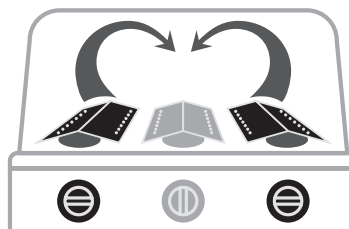
Il robusto telaio su ruote, facile da manovrare, fa da sostegno a un'ampia superficie di lavoro. I bruciatori in ghisa sono indistruttibili. accumulano il calore e lo distribuiscono uniformemente nella camera della griglia. Grazie al termometro integrato, è possibile in qualsiasi momento controllare la temperatura e le coperture antifiama progettate appositamente per questo tipo di griglia proteggono il cibo da grigliare dalle fiamme prodotte dalla bruciatura dei grassi.

CALORE DIRETTO



Per grigliare e cuocere direttamente: disporre il cibo da grigliare sui bruciatori accesi.




CALORE INDIRETTO





Per grigliare, cuocere e arrostitire indirettamente: disporre il cibo da grigliare al centro, chiudere il coperchio e accendere solo i due bruciatori esterni.

ISTRUZIONI D'USO PER IL GRILL AUSTRALIANO A GAS

La procedura è molto semplice:


1. Preriscaldare il grill a coperchio chiuso per circa 10 minuti al livello .
2. Disporre il cibo da grigliare sulla griglia o sulla piastra e regolare la temperatura a seconda delle esigenze fino a .
3. **CONSIGLIO:** utilizzare un solo bruciatore per piccole quantità di cibo da grigliare. Utilizzando il grill a coperchio chiuso si riducono i tempi di cottura e il consumo di gas.
4. Terminata la cottura, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione . Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.

COTTURA CON IL BRUCIATORE A INFRAROSSI

1. Preriscaldare il grill a **COPERCHIO APERTO** per circa 5 minuti al livello .
2. Disporre il cibo da grigliare sulla griglia. Il bruciatore a infrarossi è indicato per cotture veloci o per arrostitire rapidamente.
3. **ATTENZIONE:** è vietato usare il bruciatore a infrarossi a coperchio chiuso e mettere la piastra del grill sul bruciatore a infrarossi. Il coperchio potrebbe scolorirsi e la piastra del grill potrebbe deformarsi.
4. Terminata la cottura, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione . Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.

Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione ad utilizzare OUTDOORCHEF. Libera la tua creatività e voglia di sperimentare. Trovi tutti gli accessori per il tuo barbecue all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

AL TERMINE DELLA COTTURA

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

PULIZIA

Tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una minima pulizia, perché la maggior parte dei grassi evapora o finisce nell'apposita vaschetta di raccolta. Per pulire la griglia e la piastra utilizzare una spazzola per grill con setole in ottone (non con setole in acciaio).

Per tutte le altre parti e per una pulizia più profonda, utilizzare il detergente **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. In alternativa è possibile usare una spugna per pentole in nylon e acqua con detersivo per eliminare tutti i residui staccati.

Togliere la griglia e la piastra del grill e pulire i bruciatori in ghisa.

Non pulire il bruciatore a infrarossi, perché altrimenti il grasso si brucia subito durante la cottura.

Al termine si può estrarre la vaschetta di raccolta, svuotarla e pulirla con il detergente **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

IMPORTANTE: se si pulisce il grill usando un detergente, si dovrà farlo asciugare perfettamente dopo la pulizia. Per accelerare il processo di asciugatura si può accendere il grill e farlo scaldare qualche minuto al livello  a coperchio aperto.

UTILIZZO DEL DETERGENTE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANTE: il grill non deve essere in funzione durante l'applicazione del detergente **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Si consiglia di indossare guanti protettivi per proteggersi le mani e possibilmente anche occhiali protettivi. Spruzzare il detergente sul grill o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 15–30 minuti. Spruzzare ancora una volta le superfici sporche con il detergente, sciacquarle accuratamente con acqua e poi lasciarle asciugare.

MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere il grill in perfetta efficienza. Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di non utilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il grill. Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del grill su superfici non piane.

Se il grill rimane inutilizzato per lungo tempo, è opportuno eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima del suo riutilizzo. Se avete dubbi, contattate il vostro fornitore di gas o il vostro rivenditore di fiducia.

Prima di riporre il grill per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.

Dopo la stagione invernale e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.

Per utilizzare a lungo il vostro grill con immutata soddisfazione, proteggete il grill contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertura **OUTDOORCHEF**, una volta raffreddato completamente.

Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere il coperchio dopo un'esposizione alla pioggia. Le coperture adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

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

Scintilla assente:

- Verificare che la batteria sia inserita correttamente (se il grill è del tipo con accensione elettrica).
- Fra il bruciatore e l'elettrodo non deve esserci una distanza superiore a 5–8 mm.
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- Inserire una batteria nuova (tipo AAA, LR02, 1.5 Volt) nell'accensione elettrica (se il grill è del tipo con accensione elettrica).

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

CONDIZIONI DI GARANZIA

1. Garanzia

L'acquisto di questo prodotto **OUTDOORCHEF** presso un rivenditore autorizzato comporta l'acquisizione di una garanzia del produttore valida fino a un massimo di 3 anni secondo le presenti disposizioni, offerta da DKB Household Switzerland AG („DKB“) in aggiunta alla garanzia legale del prodotto. La garanzia comprende esclusivamente l'eliminazione di inconvenienti riconducibili dimostrabilmente a difetti di materiale e/o di fabbricazione e non ad un uso improprio del prodotto.

2. Procedura

Appena ricevuto il prodotto, verificarne la funzionalità e l'assenza di difetti. Qualora il prodotto acquistato presenti inaspettatamente un difetto, vi invitiamo ad osservare la seguente procedura (garanzia bring-in):

- Entro 30 giorni dalla scoperta del difetto rivolgersi al proprio rivenditore* presentando il prodotto o la parte del prodotto difettosa, lo scontrino di acquisto, il numero di serie e il codice di articolo**
- Descrivere il caso mostrando il prodotto o la parte del prodotto difettosa o una foto
- Dopo l'esame del difetto da parte del rivenditore o di DKB, si applica la garanzia come da punto 3 (fatto salvo l'eventuale addebito dei costi di trasporto e di spedizione al primo acquirente privato)

3. Copertura della garanzia

La garanzia del produttore fornita da DKB è valida a decorrere dalla data di acquisto e per il primo acquirente privato. La garanzia viene riconosciuta solo dietro presentazione dello scontrino di acquisto originale.

DKB si riserva la facoltà di stabilire a propria esclusiva discrezione se provvedere alla riparazione o sostituzione delle parti difettose, alla sostituzione dell'intero prodotto o ad una riduzione del prezzo, qualora il funzionamento del prodotto non risultasse compromesso. È escluso il diritto di recesso dal contratto in base alle clausole di garanzia. Nel periodo di tempo necessario per la riparazione non viene fornito alcun prodotto in sostituzione.

Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà alla DKB. L'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.

Termini di garanzia:

- 3 anni per il contenitore sferico smaltato (parte inferiore e coperchio), contro la ruggine
- 3 anni per la griglia smaltata, contro ruggine o segni di bruciatura
- 3 anni per tutti i componenti in acciaio, contro ruggine o segni di bruciatura
- 2 anni per tutti gli altri difetti di fabbricazione o di materiale
- La garanzia per danni allo smalto è riconosciuta solo in caso di comunicazione entro 30 giorni dalla data di acquisto e si applica esclusivamente ad apparecchi nuovi, non ancora utilizzati.

4. Limitazioni

Nessuna imperfezione ovvero nessun difetto di materiale o di fabbricazione secondo le presenti disposizioni dà luogo ad un intervento in garanzia nei seguenti casi:

- normale usura durante l'uso conforme del prodotto
- difetti e/o danni dovuti a un utilizzo erraneo, improprio o non conforme, nonché all'installazione, montaggio e tentativi di riparazione non corretti ad opera di persone non autorizzate
- difetti e/o danni dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso o delle istruzioni di montaggio e di manutenzione (ad esempio danni occorsi in seguito a montaggio o pulizia inappropriati della superficie smaltata dell'imbuto o della griglia, mancata esecuzione della prova di tenuta ecc.)
- irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni (ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione)
- scolorimenti e danneggiamenti del prodotto (ad esempio superficie colorata) causati da agenti atmosferici (compresa la grandine), conservazione inappropriata del prodotto (in luogo non riparato) o impiego inappropriato di agenti chimici
- formazione di ruggine e corrosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici o impiego inappropriato di agenti chimici
- imperfezioni che non limitano in modo evidente l'uso corretto o la funzionalità del prodotto
- in generale per parti soggette ad usura quali griglia, imbuto, bruciatori, termometro, accendigas e batteria, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore della pressione del gas, elemento riscaldante, riflettore, pellicola protettiva di alluminio o bruciere
- difetti e/o danni dovuti a modifiche, uso per scopi impropri o danneggiamento intenzionale
- difetti e/o danni dovuti a manutenzione e interventi di riparazione inappropriati
- difetti e/o danni dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- difetti e/o danni originatisi durante il primo trasporto
- difetti e/o danni dovuti a forza maggiore
- difetti e/o danni dovuti a usura derivante da un utilizzo professionale (alberghi, ristoranti, eventi ecc.)

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

** Il numero di serie e il codice articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill (vedere le istruzioni **IL BARBECUE A GAS**)

DKB declina qualsiasi altra pretesa avanzata dal cliente che non sia esplicitamente citata nelle presenti disposizioni di garanzia, a meno che non vi sia un obbligo o una responsabilità legale. In particolare ciò è valido in riferimento a richieste di indennizzo per inadempimento, risarcimento di danni conseguenti a difetti, mancato guadagno e danni da trasporto che non siano stati comunicati al rivenditore entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del prodotto.

I prodotti **OUTDOORCHEF** vengono costantemente aggiornati e migliorati. Pertanto non si escludono modifiche dei prodotti senza preavviso.

Il marchio registrato **OUTDOORCHEF** è rappresentato dall'azienda seguente:

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

INFORMAZIONI TECNICHE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	7,50 kW
Consumo di gas	546 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,78 mm / Marcatura: BD
Ugello (50 mbar)	0,85 mm / Marcatura: AD
Pressione gas	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg Propano max. 10,5 kg
Bombole di gas massime consentite sul telaio del grill	Butano max. 7,5 kg Propano max. 7,5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	12,80 kW
Consumo di gas	932 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,86 mm / Marcatura: BE
Ugello (50 mbar)	0,74 mm / Marcatura: AE
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg Propano max. 10,5 kg
Bombole di gas massime consentite sul telaio del grill	Butano max. 7,5 kg Propano max. 7,5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	9,60 kW
Consumo di gas	699 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,86 mm / Marcatura: BE
Ugello (50 mbar)	0,74 mm / Marcatura: AE
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg Propano max. 10,5 kg
Bombole di gas massime consentite sul telaio del grill	Butano max. 7,5 kg Propano max. 7,5 kg

BRUCIATORE LATERALE (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	3,80 kW
Consumo di gas	276 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0,85 mm / Marcatura: AG
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

BRUCIATORE A INFRAROSSI (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	6,20 kW
Consumo di gas	451 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1,16 mm / Marcatura: BP
Ugello (50 mbar)	1,00 mm / Marcatura: AP
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CATEGORIE

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 _{+(28/30/37 mbar)}	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

ACCENSIONE ELETTRICA

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorre una batteria tipo AAA, LR02, da 1,5 Volt.

INFORMAZIONE PER L'USO DEL TERMOMETRO

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

SITO WEB

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

Istruzioni per l'uso del grill sferico a gas
2014_cod. art. 19.120.10

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

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5 Qm=		
Side burner: Qm=			
Bottlene / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 ₁ ~28-30/37mbar	Cat. 1 ₂ ~30mbar
Made in China			

IMPORTANTE:

En primer lugar, anote el número de serie de su barbacoa de gas en la contraportada de esta Guía del usuario. En función del modelo de barbacoa, el número puede encontrarse en el **adhesivo de identificación**, que se encuentra en el bastidor de la barbacoa o en la placa de la base.



La referencia y la denominación de su barbacoa de gas se encuentran en la **Tarjeta de bienvenida**, que está incluida en el dossier de documentación.

El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

Lea esta Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

Todas las personas que utilizan la barbacoa deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. La barbacoa no debe ser utilizada por niños. Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas. No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. Nunca coloque la barbacoa ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación.

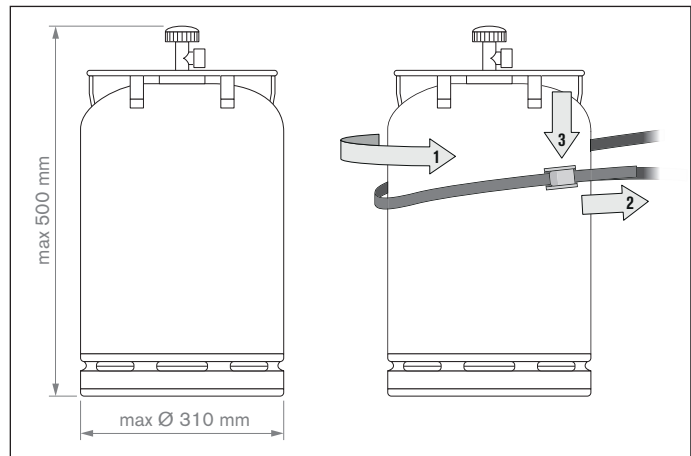
Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas. La barbacoa sólo debe ser utilizada al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1.5 m con respecto a objetos combustibles.

BOTELLAS DE GAS

Sólo se permite colocar sobre la placa de la base botellas de gas con una carga máxima de 7.5 kg. Sitúe la botella en el espacio previsto para ello; consulte la Guía de instalación. Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas.

Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.




Las botellas no deben ser expuestas a temperaturas superiores a los 50° C ni almacenarse en ningún caso en espacios cerrados ni en sótanos. Tenga en cuenta y siga las normas de seguridad indicadas en el exterior de las botellas de gas utilizadas.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD


El usuario debe conservar esta Guía del usuario y tenerla siempre a mano.

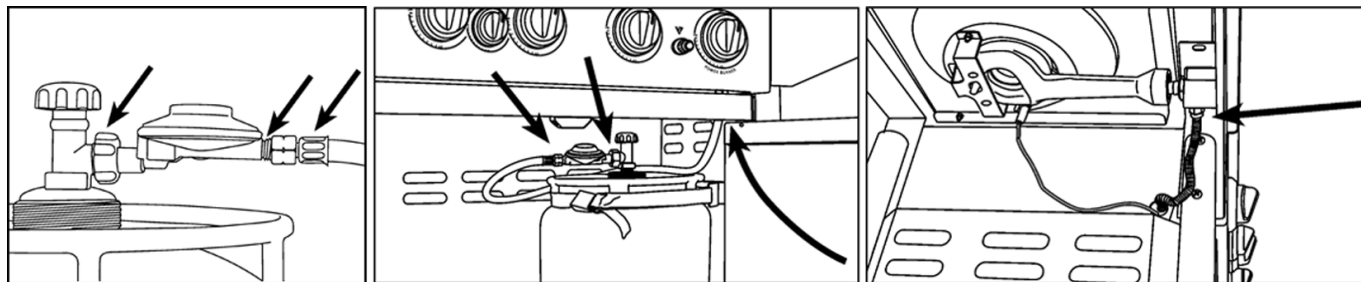
Encienda la barbacoa de la forma indicada en el capítulo **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.

- Utilícela únicamente al aire libre.
- Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.
- Nunca deje la barbacoa desatendida mientras la esté utilizando.
- **ATENCIÓN:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- No traslade el aparato mientras lo esté utilizando.
- Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones.
- Asegúrese durante el uso de que el cajón recoge grasas esté siempre completamente cerrado y encajado.
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso. Mantenga una distancia de 1.5 m.
- Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- Al terminar de usar la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella.
- Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición  y de que el suministro de gas de la botella esté cerrado. **IMPORTANTE:** No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.
- Después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella. Lleve las piezas de la conducción de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarro o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas UNE-EN correspondientes.
- La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- Nunca bloquee las ranuras de aspiración de aire de la carcasa ni las ranuras de ventilación de la tapa. Las aberturas de aireación del compartimento de la botella de gas no deben ser taponadas ni cubiertas en ningún caso.
- No realice ninguna modificación en el aparato. Especialmente en la llave de paso de gas, el seguro de encendido, el quemador ni ningún otro componente de la barbacoa. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- La barbacoa se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN.
- Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.
- Utilice la barbacoa sólo sobre un suelo estable y seguro. Jamás sitúe la barbacoa sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga la barbacoa alejada de materiales combustibles.
- En los aparatos con encimera de granito, evite los golpes térmicos en la encimera.
- No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- Si se deja la barbacoa en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarla, cúbrala con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes.

VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

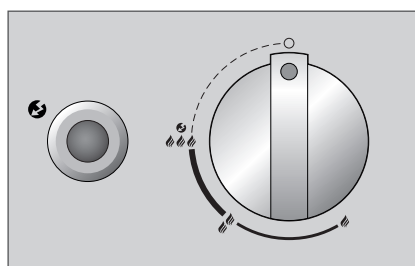
1. El mando regulador de gas debe estar en la posición .
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique una solución jabonosa (compuesta de un 50 % de jabón líquido y un 50 % de agua) con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula). También puede utilizar spray detector de fugas.
3. La formación de burbujas en la solución jabonosa indica la existencia de una fuga. **IMPORTANTE:** La barbacoa sólo debe utilizarse una vez eliminadas todas las fugas. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
4. Si es posible, elimine las fugas reapretando las conexiones, o bien sustituya las piezas defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible eliminar las fugas, comuníquese con su establecimiento especializado en aparatos de gas.









NOTA: Realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** después de cada conexión o sustitución de la botella de gas, así como al principio de la temporada de barbacoas.


EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS

Niveles de calor y encendido



-  : Posición apagada
-  : potencia baja
-  : potencia media
-  : potencia máxima
-  : Encendido
-  : Encendedor

ANTES DEL PRIMER USO



1. Limpie todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos.
2. Verifique todos los componentes del conducto de gas, de la forma descrita en el capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Hágalo también si su barbacoa de gas se suministra montada ya por el establecimiento.
3. Encienda la barbacoa durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel .
4. Asegúrese de que la bandeja recoge grasas esté introducida hasta el tope. Esto se aplica también a las barbacoas normales.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

NOTA: No siempre es necesario utilizar todos los quemadores. Eso dependerá del tipo de preparación y de la cantidad.



ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas. (Siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. Presione el mando regulador de gas y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
5. Si el gas no se enciende en menos de 3 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita los puntos del 2 al 4.
6. Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).
7. Los quemadores deben ponerse en funcionamiento de izquierda a derecha.



ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas. (Siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. En el caso del modelo AUCKLAND 4+ G, retire la encimera de granito del quemador lateral y sitúela debajo del compartimento lateral derecho, en el soporte previsto para ello, o abra la encimera protectora del quemador lateral en el caso del modelo HAMILTON 3+ G o PERTH 4+ G.
3. **ATENCIÓN:** Jamás encienda la barbacoa con la encimera de granito o la encimera protectora cerradas.
4. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
5. Presione el mando regulador de gas con la inscripción SIDE BURNER y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Presione el botón de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
6. Si el gas no se enciende en menos de 3 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita los puntos del 2 al 4.
7. Si no es posible poner en funcionamiento el quemador lateral después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).
8. Cubra nuevamente el quemador lateral con la encimera de granito sólo cuando se haya enfriado completamente (sólo en el modelo AUCKLAND 4+ G) o cierre la encimera protectora (en el modelo HAMILTON 3+ G o PERTH 4+ G).

ENCENDIDO DEL QUEMADOR POR INFRARROJOS (POWER BURNER DEL AUCKLAND 4+ G)

ATENCIÓN: Esta totalmente prohibido utilizar el quemador por infrarrojos con la tapa cerrada.

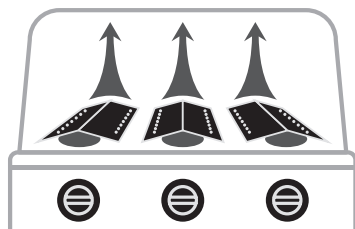
1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas. (Siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada ni coloque la placa de parrilla sobre el quemador por infrarrojos, ya que la tapa podría decolorarse y la placa de parrilla podría deformarse.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. Presione el mando regulador de gas con la inscripción POWER BURNER y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Presione el botón de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
5. Si el gas no se enciende en menos de 3 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita los puntos del 2 al 4.
6. Si no es posible poner en funcionamiento el quemador por infrarrojos después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

EL SISTEMA DE BARBACOA AUSTRALIANA DE OUTDOORCHEF

Los australianos son famosos por sus impresionantes barbacoas. La AUSTRALIAN LINE de OUTDOORCHEF también es impresionante. Ofrece productos fiables y de alta calidad.

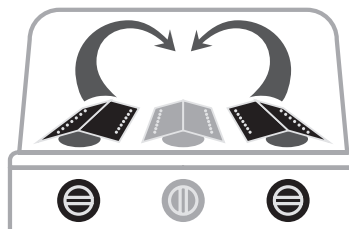
Cuenta con una amplia superficie de trabajo sobre un robusto armazón con excelente maniobrabilidad. El indestructible quemador de hierro fundido almacena el calor y lo distribuye uniformemente por el espacio interior de la barbacoa. Gracias a su termómetro integrado, es posible controlar la temperatura en todo momento y las tapas de los fogones desarrolladas especialmente para este sistema de barbacoa protegen los alimentos de la combustión de las grasas.

CALOR DIRECTO



Para asar a la parrilla directamente y cocer: colocar los alimentos sobre los quemadores encendidos.




CALOR INDIRECTO





Para asar a la parrilla indirectamente, cocer y hornear: colocar los alimentos en el centro, cerrar la tapa y encender solamente los dos quemadores laterales.

INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA AUSTRALIANA CON GAS

Es así de sencillo:


1. Caliente la barbacoa con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos en la posición .
2. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla o la placa de parrilla y regule la temperatura según sus preferencias .
3. **RECOMENDACIÓN:** Utilice sólo un quemador si va a cocinar pocos alimentos. La barbacoa con la tapa cerrada reduce el tiempo de cocinado y el consumo de gas.
4. Después del uso de la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición . A continuación, cierre el suministro de gas de la botella de gas. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.

BARBACOA CON QUEMADOR POR INFRARROJOS

1. Caliente la barbacoa con la TAPA ABIERTA durante aproximadamente 5 minutos en la posición .
2. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla. El quemador por infrarrojos es adecuado para dorar o asar rápidamente.
3. **ATENCIÓN:** Está totalmente prohibido encender el quemador por infrarrojos con la tapa cerrada y colocar la placa de parrilla sobre el quemador por infrarrojos, ya que la tapa podría decolorarse y la placa de parrilla podría deformarse.
4. Después del uso de la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición . A continuación, cierre el suministro de gas de la botella de gas. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.

Con los accesorios idóneos, su OUTDOORCHEF le dará aún más satisfacciones. dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar. Encontrará todos los accesorios disponibles para su barbacoa en OUTDOORCHEF.COM

DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

1. Sitúe el mando regulador de gas de cada quemador en .
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
3. Deje que la barbacoa se enfríe completamente y límpiela.
4. Cubra la barbacoa con la cubierta protectora correspondiente.

LIMPIEZA

Sólo se requiere una rápida limpieza entre las barras de la parrilla, dado que la mayor parte de la grasa se evapora o es conducida hacia el recipiente de recogida.




Para la limpieza de la parrilla y de la placa de parrilla, utilice un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no utilice cerdas de acero).

Para las demás piezas, así como para realizar una limpieza más exhaustiva, utilice el producto OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER. Si lo desea, puede utilizar un estropajo de nailon y agua jabonosa para eliminar cualquier resto aislado.

Retire la parrilla y la placa de parrilla y limpie el quemador de hierro fundido.

No se debe limpiar el quemador por infrarrojos, ya que la grasa se quema inmediatamente cuando la barbacoa está encendida.

Por último, puede retirar y vaciar el recipiente de recogida y, a continuación, limpiarlo con el producto OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.

IMPORTANTE: Si utiliza productos de limpieza, debe dejar que la barbacoa se seque completamente después de la limpieza. Para acelerar el proceso de secado, puede encender la barbacoa y dejarla encendida en la posición    durante unos minutos con la tapa abierta

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANTE: La barbacoa no debe estar en funcionamiento en ningún momento durante el uso del OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.

Utilice guantes para protegerse las manos y, si es posible, utilice gafas. Pulverice toda la superficie de la barbacoa y los accesorios, aún ligeramente calientes, y deje actuar al producto durante 15–30 minutos. Pulverice nuevamente las superficies más sucias, aclare bien con agua y deje secar.

CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su barbacoa garantizará su perfecto funcionamiento. Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas y otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.

Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.

Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa.

Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado.

Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.

Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, proteja su barbacoa de las inclemencias climatológicas y cúbrala con la cubierta protectora OUTDOORCHEF adecuada después de dejar que se enfríe.

Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

- Compruebe si el suministro de gas de la botella de gas está abierto.
- Asegúrese de que la botella contenga una cantidad suficiente de gas.
- Compruebe si saltan chispas del electrodo al quemador.

No hay chispa:

- Asegúrese de que la pila esté colocada correctamente (en las barbacoas con encendido eléctrico).
- La separación entre el quemador y el electrodo debe ser de tan solo 5–8 mm.
- Compruebe si los cables del encendido eléctrico y del electrodo están conectados y firmes.
- Coloque una nueva pila (de tipo AA, LR02, 1.5 voltios) en el encendido eléctrico (en las barbacoas con encendido eléctrico).

Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa mediante las medidas mencionadas arriba, contacte con el punto de venta.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Garantía

Con la compra de este producto OUTDOORCHEF a través de un establecimiento autorizado, además del producto adquiere una garantía de fabricante de DKB Household Switzerland AG (en adelante, «DKB») por un periodo máximo de 3 años y sujeta a las condiciones enumeradas a continuación. La garantía cubre exclusivamente la eliminación de los defectos observados durante el uso correcto y que sean atribuibles a fallos de materiales y/o fabricación.

2. Procedimiento

Verifique el producto tan pronto como lo reciba para verificar su funcionalidad y detectar cualquier defecto. Si el producto presentara algún defecto imprevisto, le rogamos que siga el procedimiento que aparece a continuación (garantía sujeta a la entrega al establecimiento):

- Comuníquese con su establecimiento* en un plazo máximo de 30 días desde el momento en que descubrió el defecto, facilitando el producto o la pieza, la factura de compra, el número de serie y la referencia**.
- Describa el problema con ayuda del producto o la pieza defectuosos o con una fotografía.
- Una vez que el establecimiento o DKB hayan comprobado la existencia del defecto, se aplicará la garantía gratuita acorde con el párrafo 3 (reservándose el derecho a facturar los costes de transporte y envío al primer comprador particular)

3. Coberturas de la garantía

La garantía de fabricante de DKB comienza en la fecha de compra y es válida para el primer comprador particular. La garantía sólo podrá hacerse efectiva presentando la factura de compra original.

La prestación en virtud de la garantía será, según DKB considere oportuno, la reparación, sustitución de componentes defectuosos, sustitución del producto o un descuento en el caso de que la funcionalidad del producto no se vea afectada. Se excluye la posibilidad de rescindir el contrato de compraventa debido a situaciones relacionadas con la garantía. No existe obligación de ofrecer un producto de sustitución durante la reparación. La ejecución de las prestaciones de la garantía no supondrá la prolongación ni el reinicio del periodo de garantía. Los componentes sustituidos pasarán a ser propiedad de DKB. En caso de sustituirse el producto, el periodo de garantía comenzará de nuevo.

Los periodos de garantía son los siguientes:

- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación en la esfera esmaltada (parte inferior y tapa)
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en la parrilla esmaltada
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en los componentes de acero inoxidable
- 2 años de garantía en cualquier otro defecto de fabricación o materiales
- La garantía frente a daños en el esmaltado sólo se ofrece dentro del periodo de comunicación de defectos de 30 días desde la fecha de compra. Sólo se ofrece en los aparatos nuevos que no se hayan utilizado aún.

4. Exclusiones de la garantía

Ningún defecto, es decir ningún fallo de materiales o fabricación en el sentido de las presentes condiciones, representa ni supone responsabilidad de garantía alguna en los siguientes casos:

- Desgaste normal durante el uso correcto.
- Defectos y/o daños debidos a un manejo inadecuado o no acorde con las instrucciones, así como instalación, montaje e intentos de reparación inadecuados por parte de personas no autorizadas.
- Defectos y/o daños debidos al incumplimiento de las indicaciones de la Guía del usuario o de las instrucciones de uso o mantenimiento (tales como daños debidos a un montaje defectuoso o una limpieza inadecuada de la superficie esmaltada del cono o la parrilla, omisión de las verificaciones de estanquidad, etc.).
- Irregularidades, diferencias de color del esmaltado así como pequeños defectos superficiales (como por ejemplo los puntos de apoyo asociados al proceso de fabricación en el borde inferior de la tapa o puntos de suspensión).
- Decoloración o daños del producto (por ejemplo en las superficies en color) por efecto de las inclemencias climatológicas (incluido el granizo), almacenamiento inadecuado (sin protección frente a los elementos) del producto o uso de productos químicos inadecuados.
- Formación de óxido o herrumbre ligera por efecto de las inclemencias climatológicas o uso de productos químicos inadecuados.
- Defectos que no impidan de forma patente el uso adecuado o el aprovechamiento del producto.
- Piezas de desgaste en general, tales como parrilla, cono, quemador, termómetro, encendido y pila, electrodo, cable de encendido, manguera de gas, regulador de presión de gas, elemento calefactor, reflector, lámina protectora de aluminio o rejilla inferior para carbón.
- Defectos y/o daños debidos a alteraciones, usos indebidos o daños intencionados.
- Defectos y/o daños debidos a un mantenimiento o una reparación inadecuados.
- Defectos y/o daños debidos a la omisión del mantenimiento periódico.
- Defectos y/o daños causados por el transporte inicial.
- Defectos y/o daños debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o daños debidos al desgaste por el uso profesional (hostelería, restauración, eventos, etc.).

* Encontrará una relación de distribuidores en nuestra página web OUTDOORCHEF.COM

** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo **LA BARBACOA DE GAS**)

DKB rechaza cualquier otra obligación frente al cliente aparte de las estipuladas en las presentes condiciones de garantía, a no ser que exista una obligación o responsabilidad exigida por la legislación vigente. Esto se aplica en especial a la responsabilidad sobre daños y perjuicios por incumplimiento contractual, reclamaciones por vicios del producto, lucro cesante y daños de transporte que no se hayan comunicado al establecimiento dentro de un plazo de 30 días desde la entrega del producto.

Los productos **OUTDOORCHEF** son objeto de un desarrollo continuado. Por este motivo, podrán realizarse cambios en los productos sin previo aviso.

La marca registrada **OUTDOORCHEF** está representada por la siguiente compañía:

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	7.50 kW
Consumo de gas	546 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0.78 mm / identificación: BD
Boquilla (50 mbar)	0.85 mm / identificación: AD
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botellas de gas recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10.5 kg
Tamaño máximo admitido de botellas en el bastidor de la barbacoa	Butano máx. 7.5 kg Propano máx. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	12.80 kW
Consumo de gas	932 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0.86 mm / identificación: BE
Boquilla (50 mbar)	0.74 mm / identificación: AE
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botellas de gas recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10.5 kg
Tamaño máximo admitido de botellas en el bastidor de la barbacoa	Butano máx. 7.5 kg Propano máx. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	9.60 kW
Consumo de gas	699 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0.86 mm / identificación: BE
Boquilla (50 mbar)	0.74 mm / identificación: AE
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botellas de gas recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10.5 kg
Tamaño máximo admitido de botellas en el bastidor de la barbacoa	Butano máx. 7.5 kg Propano máx. 7.5 kg

QUEMADOR LATERAL (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	3.80 kW
Consumo de gas	276 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	0.98 mm / identificación: BK
Boquilla (50 mbar)	0.85 mm / identificación: AG
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

QUEMADOR POR INFRARROJOS (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	6.20 kW
Consumo de gas	451 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1.16 mm / identificación: BP
Boquilla (50 mbar)	1.00 mm / identificación: AP
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CATEGORÍAS

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 _{+(28/30/37 mbar)}	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

ENCENDIDO ELÉCTRICO

Para el uso del encendido eléctrico se necesita una pila (tipo AA, LR02, 1.5 voltios).

ADVERTENCIA SOBRE LA INDICACIÓN DE TEMPERATURA



Pueden producirse una desviación de +/- 10 % en la indicación del termómetro.

PÁGINA WEB

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas y otras informaciones interesantes acerca de los productos OUTDOORCHEF en OUTDOORCHEF.COM

Guía del usuario de la barbacoa de gas
2014_Art-Nr. 19.120.10

Leia com atenção este manual antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOORCHEF.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5Qm=		
Side burner: Qm=			
Bulane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cal. 1 ₁  ~28-30/37mbar	Cal. 1 ₂  ~30mbar
Made in China			

IMPORTANTE:

Em primeiro lugar, anote o número de série do seu barbecue a gás na contracapa deste manual. Dependendo do modelo do barbecue poderá encontrar este número no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do barbecue, ou à placa base.



Poderá encontrar tanto o número de artigo, quanto a designação do seu barbecue a gás no **Welcome Card**, entregue na pasta de documentação.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Este contém informações importantes relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

Leia este manual antes de colocar o aparelho em funcionamento. Guarde este manual num lugar seguro. Este contém informações importantes relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA A SUA SEGURANÇA

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

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

Não coloque líquidos e materiais inflamáveis, nem garrafas de gás sobresselentes perto do barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) garrafa(s) de gás em compartimentos fechados, sem ventilação.

Leia atentamente o presente manual, antes de colocar o barbecue a gás em funcionamento. O barbecue só pode ser utilizado ao ar livre, devendo ser mantida uma distância de segurança de, pelo menos, 1,5 m em relação a matérias inflamáveis.

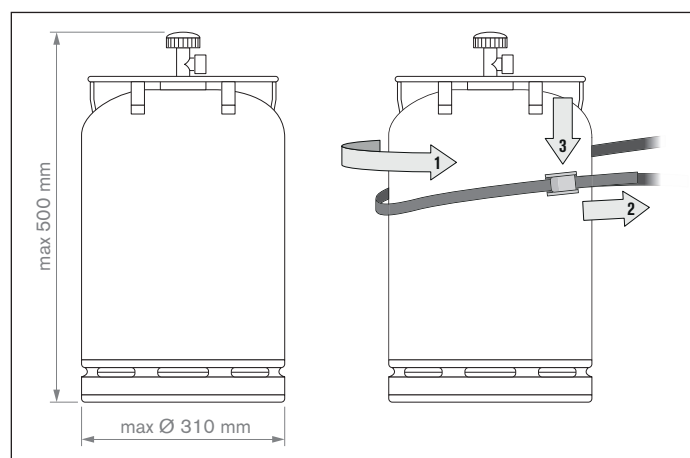
GARRAFAS DE GÁS

Só podem ser colocadas na placa base garrafas de gás com uma capacidade máxima de 7,5 kg. Coloque a garrafa no lugar previsto e leia as instruções de montagem. 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 efetuar 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

Este manual de utilizador deve ser guardado pelo proprietário num local onde esteja sempre acessível.

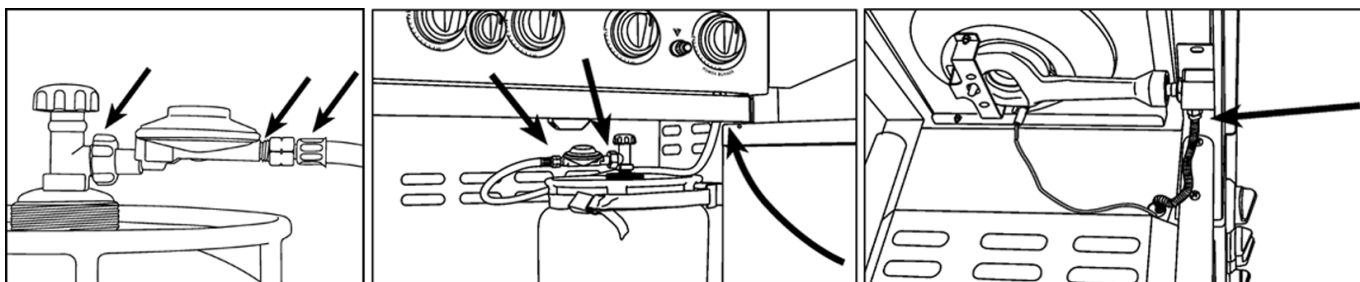
Coloque o barbecue em funcionamento tal como descrito no capítulo **INSTRUÇÕES PARA ACENDER**.

- Usar apenas ao ar livre.
- Nunca utilize o barbecue debaixo de um telhado.
- Nunca deixe o barbecue sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado.
- **AVISO:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter afastadas as crianças.
- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não mover aparelhos equipados com rodízios orientáveis sobre superfícies irregulares ou elevações.
- Certifique-se de que o coletor de gordura está sempre encaixado e bem fechado durante o funcionamento.
- Durante o funcionamento o aparelho deve estar afastado de matérias inflamáveis. Mantenha uma distância de 1.5 m.
- Use luvas protetoras quando estiver a utilizar o barbecue.
- Depois de grelhar coloque o botão de regulação do gás sempre na posição  e feche a alimentação do gás na garrafa.
- Ao trocar a garrafa de gás preste atenção para que o botão de regulação do gás esteja na posição  e para que a alimentação do gás na garrafa esteja fechada. **IMPORTANTE:** Mantenha os materiais inflamáveis afastados do barbecue.
- Depois da ligação a uma nova garrafa de gás verifique as peças de união de acordo com as instruções presentes na secção **TESTE DE FUGAS**.
- Se suspeita de peças com fugas, coloque o botão de regulação do gás na posição  e feche a alimentação do gás na garrafa. Mandar verificar as peças com fugas numa empresa especializada em gás.
- Se a mangueira de gás apresentar danos ou indícios de desgaste, deverá substituí-la imediatamente. A mangueira deve estar sempre esticada. Certifique-se de que não está dobrada ou torcida. Não se esqueça de fechar o gás na garrafa e no botão de regulação antes de retirar a mangueira.
- Troque a mangueira e o redutor de gás após 3 anos de utilização a partir da data de compra. Preste atenção para que o redutor de gás e a mangueira correspondam às respectivas normas EN.
- O comprimento recomendado da mangueira de gás é 90 cm e não deve exceder os 150 cm.
- Nunca bloqueie as ranhuras de entrada de ar na caixa nem as ranhuras de ar na tampa. Os orifícios de ventilação do compartimento da garrafa de gás nunca devem ser fechados nem cobertos.
- Não executar alterações no aparelho. Especialmente na torneira de gás, dispositivo de proteção contra falha da chama, no queimador ou em outras peças do barbecue. Se suspeitar de uma anomalia, consulte um técnico especializado.
- O barbecue é fornecido com mangueira de gás adequada com redutor de gás. É obrigatório manter a mangueira de gás afastada das superfícies exteriores quentes do barbecue. A mangueira não deve ser torcida. A mangueira deve ser fixada nesta guia em modelos de barbecue que disponham de uma guia de mangueiras.
- Mangueira e regulador correspondem aos respectivos regulamentos do país e às normas EN.
- Caso a potência total não seja alcançada e suspeite de um entupimento da alimentação de gás, consulte uma empresa especializada em gás.
- Utilize o barbecue apenas numa base sólida e segura. Durante o funcionamento não coloque o barbecue em solos de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o barbecue afastado de matérias inflamáveis.
- Em aparelhos com placas de granito evite choques de temperatura na placa.
- Não guarde o aparelho perto de líquidos ou matérias inflamáveis.
- Caso o barbecue passe o inverno no interior de um compartimento, a garrafa de gás deverá ser removida. Ele deverá ser sempre armazenado num local bem ventilado e inacessível a crianças.
- Coloque o barbecue o mais protegido possível do vento antes da colocação em funcionamento.
- Quando o barbecue já não for usado e tiver arrefecido na totalidade, ele deve ser protegido contra agressões externas com uma capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.
- Para evitar a ocorrência de condensação, a capa de proteção deve ser retirada após ter chovido muito.

ESTE DE FUGAS

AVISO: Durante o teste de fugas manter os materiais inflamáveis afastados. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama nua! O teste de fugas deve ser sempre efetuado ao ar livre.

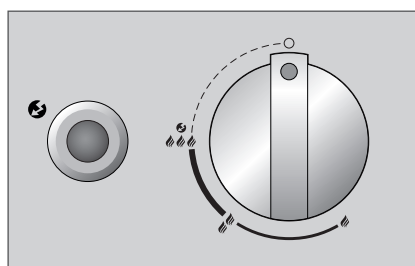
1. O botão de regulação do gás deve estar na posição (Grafik Panel Position O einfügen).
2. Abra a alimentação do gás na garrafa e pincele todas as peças com fugas (a ligação à garrafa de gás / redutor de gás / mangueira de gás / entrada de gás / ligação à válvula) com uma solução de 50 % sabão líquido e 50 % água. Também pode usar um spray para deteção de fugas.
3. Verifique se se formam bolhas na solução pincelada, o que indica a presença de uma fuga. **IMPORTANTE:** O barbecue só pode ser utilizado depois de reparadas todas as fugas. Feche a alimentação do gás na garrafa.
4. As fugas são reparadas apertando as ligações, se possível, ou substituindo as peças danificadas.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.



NOTA: Efetue o **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 DOS SÍMBOLOS NA CONSOLA DE OPERAÇÃO

Indicadores de calor e ignição



- : Posição OFF
- 🔥 : potência baixa
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : potência máxima
- ⚡ : ignição
- 🔥🔥🔥 ⚡ : ignição

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças associadas à alimentação de gás, tal como descrito na secção **TESTE DE FUGAS**. Faça o mesmo quando o seu barbecue tiver sido montado pelo revendedor.
3. Acenda o barbecue e aqueça-o durante aprox. 20–25 minutos na posição 🔥🔥🔥.
4. Preste atenção para que o coletor de gordura esteja inserido até ao encosto. Também o deve fazer quando desejar grelhar normalmente.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER

NOTA: Nem todos os queimadores têm de estar em funcionamento. Isto depende do tipo de preparação e da quantidade.



ACENDER O QUEIMADOR PRINCIPAL

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Certifique-se de que todas as ligações entre a mangueira de gás, o redutor de gás e a garrafa de gás estão bem apertadas. (proceda de acordo com as instruções presentes na secção **TESTE DE FUGAS**).
2. Abra a tampa do barbecue. **AVISO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação do gás na garrafa.
4. Prima o botão do gás e rode-o para a esquerda para a posição . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado até se fazer chama e o gás se acender.
5. Se, após três segundos, o gás não se acender, feche o botão do gás . Aguarde 2 minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. Em seguida, repita os passos 2 a 4.
6. Se após três tentativas não conseguir acender o barbecue, verifique as suas causas (tal como descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).
7. Os queimadores devem ser colocados em funcionamento da esquerda para a direita.



ACENDER O QUEIMADOR LATERAL

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Certifique-se de que todas as ligações entre a mangueira de gás, o redutor de gás e a garrafa de gás estão bem apertadas. (proceda de acordo com as instruções presentes na secção **TESTE DE FUGAS**).
2. No caso do AUCKLAND 4+ G remova a cobertura em granito do queimador lateral e coloque-a debaixo da aba lateral, no suporte previsto ou abra a placa de cobertura no caso do queimador lateral do HAMILTON 3+ G ou PERTH 4+ G.
3. **AVISO:** Nunca acenda o barbecue com a cobertura em granito fechada ou com a tampa de cobertura fechada.
4. Abra a alimentação do gás na garrafa.
5. Prima o botão do gás com a inscrição SIDE BURNER e rode-o para a esquerda para a posição . Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até se fazer chama e o gás se acender.
6. Se, após três segundos, o gás não se acender, feche o botão do gás . Aguarde 2 minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. Em seguida, repita os passos 2 a 4.
7. Se após três tentativas não conseguir acender o queimador lateral, tente encontrar as suas causas (tal como descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).
8. Cubra o queimador lateral com a cobertura de granito apenas quando este tiver arrefecido completamente (apenas no modelo AUCKLAND 4+ G) ou feche a placa de cobertura (nos modelos HAMILTON 3+ G ou PERTH 4+ G).

ACENDER O QUEIMADOR DE INFRAVERMELHOS (POWER BURNER DO AUCKLAND 4+ G)

AVISO: É proibido usar o queimador de infravermelhos com a tampa fechada.

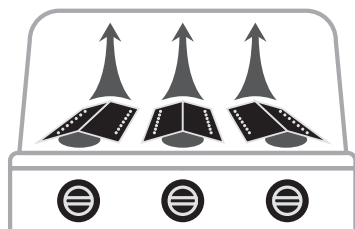
1. Certifique-se de que todas as ligações entre a mangueira de gás, o redutor de gás e a garrafa de gás estão bem apertadas. (proceda de acordo com as instruções presentes na secção **TESTE DE FUGAS**).
2. Abra a tampa do barbecue. **AVISO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada nem o coloque na placa de grelhar por cima do queimador de infravermelhos. Isso pode provocar a descoloração da tampa e deformar a placa de grelhar.
3. Abra a alimentação do gás na garrafa.
4. Prima o botão do gás com a inscrição POWER BURNER e rode-o para a esquerda para a posição . Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até se fazer chama e o gás se acender.
5. Se, após três segundos, o gás não se acender, feche o botão do gás . Aguarde 2 minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. Em seguida, repita os passos 2 a 4.
6. Se após três tentativas não conseguir acender o queimador de infravermelhos, tente encontrar as causas (tal como descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

O SISTEMA DE BARBECUE AUSTRALIANO OUTDOORCHEF

A Austrália é famosa pelos seus imponentes barbecues. A AUSTRALIAN LINE da OUTDOORCHEF é igualmente grandiosa. Apresenta produtos de confiança e de primeira qualidade.

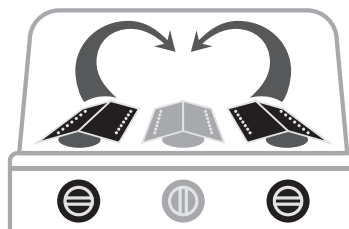
Sustentada por um chassis robusto e fácil de manobrar encontra-se uma área de trabalho considerável. Os queimadores em ferro fundido muito resistentes armazenam o calor e distribuem-no de forma uniforme pela câmara de grelhar. Graças ao termómetro integrado é possível verificar a temperatura em qualquer momento e as coberturas da chama especialmente desenvolvidas para este sistema de barbecue protegem os alimentos de um aumento súbito da chama.

CALOR DIRETO



Para grelhar e cozer diretamente: colocar os alimentos por cima dos queimadores ligados.

CALOR INDIRETO



Para grelhar, cozer e assar indiretamente: Colocar os alimentos ao centro, fechar a tampa e acender apenas os queimadores externos.

INSTRUÇÕES DE USO PARA BARBECUE AUSTRALIANO A GÁS

Tão simples quanto isto:

1. Aqueça o barbecue com a tampa fechada durante aprox. 10 minutos na posição
2. Coloque os alimentos a grelhar na grelha ou na placa de grelhar e regule a temperatura às suas necessidades
3. **RECOMENDAÇÃO:** Se tiver uma pequena quantidade de alimentos para grelhar use apenas um queimador. O barbecue com a tampa fechada reduz o tempo do barbecue e o consumo de gás.
4. Após o barbecue coloque sempre o botão do gás na posição . Em seguida, feche a alimentação do gás na garrafa. A válvula da garrafa deve estar fechada mesmo com a garrafa vazia.

GRELHAR COM O QUEIMADOR DE INFRAVERMELHOS

1. Aqueça o barbecue com a **TAMPA ABERTA** durante aprox. 5 minutos na posição
2. Coloque os alimentos na grelha. O queimador de infravermelhos destina-se a tostar rapidamente ou a cozer em pouco tempo.
3. **AVISO:** É proibido usar o queimador de infravermelhos com a tampa fechada ou colocar a placa de grelhar por cima deste queimador. Isso pode provocar a descoloração da tampa e deformar a placa de grelhar.
4. Após o barbecue coloque sempre o botão do gás na posição . Em seguida, feche a alimentação do gás na garrafa. A válvula da garrafa deve estar fechada mesmo com a garrafa vazia.

Beneficie de todas as vantagens do OUTDOORCHEF com os acessórios corretos. Dê asas à sua criatividade e ao prazer de experimentar novas receitas.

Encontra todos os acessórios para o seu barbecue em OUTDOORCHEF.COM

DEPOIS DE GRELHAR

5. Coloque o botão do gás de cada queimador em .
6. Feche a alimentação do gás na garrafa.
7. Deixe o barbecue arrefecer totalmente para o limpar.
8. Tape o barbecue com a respectiva capa de proteção.

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 coletor.


Para limpar a grelha e a placa de grelhar, utilize uma escova de latão própria para barbecues. (não de aço).

Para as restantes peças e para uma limpeza mais cuidada, utilize o **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Em alternativa pode usar uma esponja em nylon e água e sabão para remover todos os resíduos soltos.

Remova a grelha e a placa de grelhar e limpe os queimadores em ferro fundido.

O queimador de infravermelhos não deve ser limpo, pois a gordura queima imediatamente durante o barbecue.

Por fim, pode retirar, esvaziar e limpar o recipiente coletor com o líquido de limpeza **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**

IMPORTANTE: Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o barbecue depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o barbecue e deixá-lo aquecer no nível  durante alguns minutos com a tampa aberta.

UTILIZAÇÃO DO OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANTE: Durante a utilização do **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** o barbecue não deve estar em funcionamento. Usar luvas para proteger as mãos e, se possível, óculos. Pulverizar minuciosamente o barbecue ou os acessórios quando estes ainda estiverem ligeiramente quentes e deixar atuar aprox. 15–30 min. Pulverizar novamente as áreas sujas e lavar minuciosamente com água em abundância e secar.

MANUTENÇÃO

A manutenção 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. Elimine eventuais teias de aranha e outros insetos, pois podem provocar entupimentos.

Se deslocar regularmente o barbecue sobre superfícies duras e irregulares, verifique periodicamente se há parafusos soltos.

Após um período prolongado sem utilizar o barbecue, é conveniente efetuar um **TESTE DE FUGAS** antes de o voltar a utilizar. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o barbecue.

Antes de guardar o barbecue, aplique um produto anticorrosivo em todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.

Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se a mangueira apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Uma mangueira de gás danificada deve ser substituída imediatamente, tal como descrito na secção

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.

Para que possa usar o seu barbecue durante muito tempo, proteja-o, depois de ter arrefecido completamente, contra agressões externas com uma capa de proteção **OUTDOORCHEF** adequada.

Para evitar a ocorrência de condensação, a capa de proteção deve ser retirada após ter chovido. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O queimador não acende:

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

Não há faísca:

- Certifique-se de que a pilha está corretamente inserida (para os barbecues com ignição elétrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o eletrodo é de 5 a 8 mm.
- Veja se os cabos da ignição elétrica e do eletrodo estão devidamente ligados e instalados.
- Coloque uma pilha nova (tipo AA, LR02, 1.5 Volt) na ignição elétrica (em barbecues com ignição eletrónica).

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

TERMOS DA GARANTIA

1. Garantia

Com a compra deste produto **OUTDOORCHEF** num revendedor autorizado foi-lhe concedida pela DKB Household Switzerland AG („DKB“) uma garantia de produto e de fabricante de 3 anos de acordo com os presentes termos.

A garantia estende-se, exclusivamente, à eliminação de defeitos comprovados de material e/ou de fabrico detetados durante uma utilização de acordo com a finalidade

2. Procedimento

Verifique o produto imediatamente após a receção verificando a funcionalidade e a existência de defeitos. Se o produto adquirido apresentar um defeito inesperado, respeite o seguinte procedimento (garantia Bring-In):

- Dirija-se ao seu revendedor autorizado* até 30 dias após a descoberta do defeito com o produto / peça do produto, comprovativo da compra, número de série e número de referência**
- Descreva a situação com o produto / peça do produto em questão ou uma foto
- Depois da verificação do defeito pelo revendedor ou pela DKB é acionada a garantia gratuita conf. o termo número 3 (sob reserva encontram-se custos de transporte e envio a primeiros adquirentes privados)

3. Extensão da garantia

A garantia do fabricante DKB começa na data de compra e é válida para o primeiro adquirente privado. A garantia apenas é válida após apresentação do comprovativo de compra original.

A concessão de garantia realiza-se de acordo com a avaliação do DKB no sentido de reparação, troca de peças defeituosas, troca do produto ou redução de preço quando a funcionalidade do produto não é colocada em causa. Uma anulação do contrato de venda devido a reclamações de garantia está excluída. Durante o período de reparação não há direito a produto de substituição.

A execução de reivindicações de garantia não inclui um prolongamento nem um reinício do período de garantia. As peças substituídas passam a ser propriedade do DKB. Em caso de troca do produto, o período de garantia é renovado.

Os períodos de garantia são os seguintes:

- 3 anos para a estrutura redonda esmaltada (base e tampa) contra ferrugem
- 3 anos para a grelha esmaltada em caso de ferrugem ou queimadura
- 3 anos para peças em aço inoxidável em caso de ferrugem ou queimadura
- 2 anos para os restantes defeitos de fabrico / material
- Quaisquer reclamações sobre problemas no esmalte devem ser efetuadas nos 30 dias seguintes à data da compra para que possam usufruir de uma garantia. Esta condição aplica-se a barbecues novos, que nunca tenham sido utilizados.

4. Exclusão

Não representam defeitos de material ou de fabrico no âmbito destes termos, ou não há direito a garantia nos seguintes casos:

- Desgaste normal provocado pelo uso correto.
- Defeitos e/ou danos derivados de uma utilização incorreta, imprópria ou desadequada bem como devido a uma instalação, montagem e tentativas de reparação por pessoas não autorizadas.
- Defeitos e/ou danos derivados da inobservância do manual do utilizador ou das instruções de operação / manutenção (como por exemplo danos derivados de montagem incorreta ou limpeza imprópria da superfície esmaltada do funil ou da grelha, da não execução do teste de fugas, etc.).
- Irregularidades, variações de cor no esmalte e pequenos defeitos (como por exemplo pontos de apoio do produto na margem inferior da tampa ou nas suspensões).
- Descolorações e danos do produto (por ex. da superfícies pintada) devido a agressões externas (incl. granizo), armazenamento incorreto (não protegido) do produto ou utilização imprópria de produtos químicos.
- A formação de ferrugem e película de ferrugem devido a agressões externas ou utilização imprópria de produtos químicos.
- Erros que não se limitem claramente ao uso correto ou à utilização do produto.
- Em geral para peças de desgaste como grelha, funil, queimador, termómetro, ignição e pilha, eléctrodo, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador da pressão do gás, elemento aquecedor, refletor, película de proteção em alumínio ou grelha de carvão
- Defeitos e/ou danos derivados das alterações, de utilização indevida do produto e danos intencionais.
- Defeitos e/ou danos derivados de manutenção e reparação indevidas.
- Defeitos e/ou danos derivados da não execução da manutenção regular de rotina.
- Defeitos e/ou danos derivados do transporte original.
- Defeitos e/ou danos derivados do uso de força excessiva.
- Defeitos e/ou danos derivados do desgaste por uso profissional (hotelaria, gastronomia, eventos etc.).

* Encontrará uma lista de revendedores no nosso Website em OUTDOORCHEF.COM

** Poderá consultar seja o número de série, seja o número de artigo no autocolante com as características técnicas que está afixado ao barbecue (leia a este propósito **BARBECUE A GÁS**)

DKB exclui outros direitos do cliente para além dos mencionados explicitamente nestes termos da garantia, desde que não exista uma obrigação ou responsabilidade legal que o exija. Isto também é válido sobretudo no âmbito de indemnizações por danos devido a incumprimento, substituição por danos decorrentes de defeitos, lucros futuros e danos de transporte que não forem comunicados ao revendedor num prazo de 30 dias após receção do produto.

Os produtos **OUTDOORCHEF** seguem uma política de desenvolvimento e melhoria contínuas dos produtos. Como tal, a empresa reserva-se o direito de alterar os produtos sem aviso prévio.

A marca registada **OUTDOORCHEF** é representada pela seguinte empresa:

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	7,50 kW
Consumo de gás	546 g/h
Injetor (28-30/37mbar)	0,78 mm / marcação: BD
Injetor (50 mbar)	0,85 mm / marcação: AD
Pressão	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg
Número máx. de garrafas de gás permitidas na estrutura do barbecue	Butano máx. 7,5 kg Propano máx. 7,5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	12,80 kW
Consumo de gás	932 g/h
Injetor (28-30/37mbar)	0,86 mm / marcação: BE
Injetor (50 mbar)	0,74 mm / marcação: AE
Pressão	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg
Número máx. de garrafas de gás permitidas na estrutura do barbecue	Butano máx. 7,5 kg Propano máx. 7,5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	9,60 kW
Consumo de gás	699 g/h
Injetor (28-30/37mbar)	0,86 mm / marcação: BE
Injetor (50 mbar)	0,74 mm / marcação: AE
Pressão	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Tamanho recomendado da garrafa	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg
Número máx. de garrafas de gás permitidas na estrutura do barbecue	Butano máx. 7,5 kg Propano máx. 7,5 kg

QUEIMADOR LATERAL (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	3,80 kW
Consumo de gás	276 g/h
Injetor (28-30/37mbar)	0,98 mm / marcação: BK
Injetor (50 mbar)	0,85 mm / marcação: AG
Pressão	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

QUEIMADOR DE INFRAVERMELHOS (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	6,20 kW
Consumo de gás	451 g/h
Injetor (28-30/37mbar)	1,16 mm / marcação: BP
Injetor (50 mbar)	1,00 mm / marcação: AP
Pressão	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CATEGORIAS

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 _{+(28/30/37 mbar)}	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

IGNIÇÃO ELÉTRICA

Para a operação da ignição elétrica necessita de uma pilha (tipo AA, LR02, 1,5 Volt).

NOTA SOBRE A INDICAÇÃO DA TEMPERATURA

O desvio do termómetro pode ser de +/- 10 %.

WEBPAGE

Para mais informações, truques e dicas, receitas e outros factos interessantes sobre os produtos **OUTDOORCHEF** visite **OUTDOORCHEF.COM**

Manual do Utilizador do barbecue a gás
2014_N.º ref. 19.120.10



BRUGSANVISNING

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF gasgrill i brug.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5 Qm=		
Side burner: Qm=			
Bolene / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 ₁ =28-30/37mbar	Cat. 1 ₂ =30mbar
Made in China			

VIGTIGT:

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



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

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

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, før du tager produktet i brug. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

VIGTIG 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 uforsvarlig montage kan være farlig.

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

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, før du tager din gasgrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs, og der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 1.5 m til brændbare genstande.

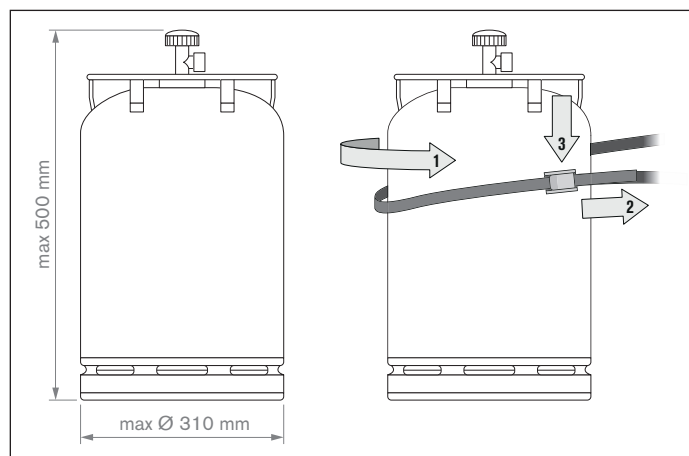
GASFLASKER

Der må kun sættes gasflasker med en maks. nettovægt på 7.5 kg (uden flaske) på bundpladen. Sæt flasken på den anviste plads, se opbygningsvejledningen. Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruinger.

Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en

KONTROL AF TÆTHED.




Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50° C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse. Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.



SIKKERHEDSHENVISNINGER

Denne brugsanvisning skal opbevares af ejeren og altid være let tilgængeligt.

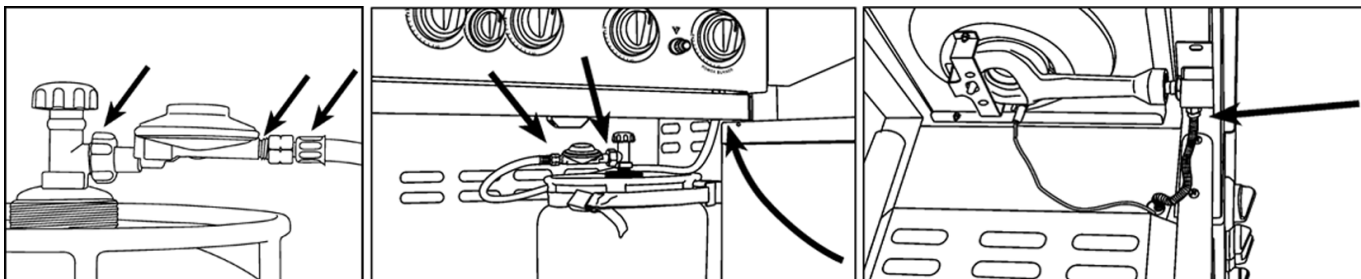
Tænd grillen iht. kapitlet **SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN**.

- Kun til udendørs brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- **VIGTIGT:** Grillens tilgængelige dele kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Tjek, at fedtskuffen under brug altid er helt lukket og er i hak.
- Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale. Hold en afstand på 1.5 m.
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- Når du er færdig med at grille, drej altid gasreguleringsknappen på  og luk for gastilførslen på gasflasken.
- Når du skifter gasflasken, vær opmærksom på, at gasreguleringsknappen står på  og at gastilførslen på gasflasken er lukket.
VIGTIGT: Der må ikke være antændingskilder i nærheden
- Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller samlingen iht. vejledningen under **KONTROL AF TÆTHED**.
- Hvis der er en risiko for utætte dele, drej gasreguleringsknappen på  og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos forhandleren.
- Hvis gasslangen er beskadiget eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN normer.
- Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
- Bloker aldrig luftindsugningshullerne i selve grillen eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbningerne i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder lukkes eller tildækkes.
- Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Det gælder især for gashanen, tændingssikringen, brænderen eller andre dele af grillen. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- Grillen leveres med passende gasslange og gastykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snoes. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN normerne.
- Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Undgå at udsætte evt. granitplader på grillen 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. Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.

KONTROL AF TÆTHED

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

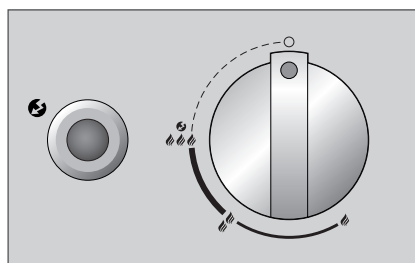
1. Gasreguleringsknappen skal stå på .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gaslangene/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray 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 gasflasken.
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan repareres, kontakt din gasfagmand.






HENVISNING: Gennemfør en **KONTROL AF TÆTHED** efter hver tilslutning eller udskiftning af gasflasken og i starten af hver grillsæson.


ORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSPANELET

Temperaturtrin og tænding



-  : Off position
-  : lav styrke
-  : middel styrke
-  : fuld styrke
-  : Tænding
-  : Tænder

INDEN FØRSTE BRUG





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 gasgrill blev leveret monteret fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20–25 minutter på trin .
4. Vær opmærksom på, at fedtbakken er skubbet ind til anslag. Dette gælder også ved normal grillning.

SÅDAN TÆNDER DU

HENVISNING: Det er ikke nødvendigt, at alle brændere er i brug hele tiden. Antallet af brændere er afhængig af tilberedelsesmåden og mængden af grillmad.





SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn grilllåget. **VIGTIGT:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen og drej den modsat urets retning til trin   . Tryk på den sorte tændknap og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, drej gasreguleringsknappen på . Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag derefter punkt 2 til 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i 3 forsøg, skal årsagen findes (som beskrevet i afsnittet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).
7. Brænderne skal tages i brug fra venstre til højre.





SÅDAN TÆNDES SIDEBRÆNDEREN

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Fjern granitafdækningen på sidebrænderen og anbring den under den højre sidehylde i den dertil beregnede holder (gælder for AUCKLAND 4+ G) eller åbn afdækningen ved sidebrænderen (gælder for HAMILTON 3+ G og PERTH 4+ G).
3. **VIGTIGT:** Tænd aldrig grillen, når granitafdækningen eller afdækningen er lukket.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på gasreguleringsknappen med påskriften SIDE BURNER og drej den modsat urets retning til trin   . Tryk på tændknappen og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, drej gasreguleringsknappen på . Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag derefter punkt 2 til 4.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde sidebrænderen i 3 forsøg, skal årsagen findes (som beskrevet i afsnittet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).
8. Læg først granitafdækningen på sidebrænderen, når den er helt afkølet (gælder kun for model AUCKLAND 4+ G) eller luk afdækningen (gælder for modellerne HAMILTON 3+ G og PERTH 4+ G).

SÅDAN TÆNDER DU INFRARØDBRÆNDEREN (POWER BURNER PÅ AUCKLAND 4+ G)

VIGTIGT: Det er forbudt at bruge infrarødbrænderen med lukket låg.

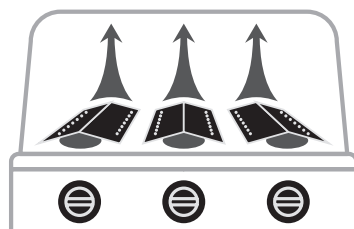
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn grilllåget. **VIGTIGT:** Tænd aldrig grillen, når låget er lukket, og læg aldrig grillpladen på infrarødbrænderen. Det kan misfarve låget og deformere grillpladen.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen med påskriften POWER BURNER og drej den modsat urets retning til trin   . Tryk på tændknappen og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder,
6. drej gasreguleringsknappen på . Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag derefter punkt 2 til 4.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde infrarødbrænderen i 3 forsøg, skal årsagen findes (som beskrevet i afsnittet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

OUTDOORCHEFS AUSTRALISKE GRILLSYSTEM

Australien er kendt for sin fremragende barbecue. AUSTRALIAN LINE fra OUTDOORCHEF er lige så fremragende. Den tilbyder pålidelige kvalitetsprodukter.

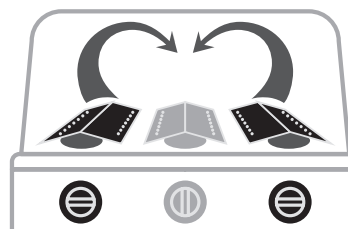
På det robuste stel, der er nemt at manøvrere med, er der god arbejdsplads. De uopsidelige støbejernsbrændere holder på varmen og fordeler den jævnt i grillkammeret. Takket være det integrerede termometer kan temperaturen hele tiden kontrolleres, og de flammetag, der er specielt udviklet til dette grillsystem, beskytter grillmaden mod fedtbrande.

DIREKT VARME



Direkte grillning og kogning: Læg grillmaden over de tændte brændere

INDIREKT VARME



Ved indirekte grillning, kogning og bagning: Læg grillmaden i midten, luk låget og tænd kun de to yderste brændere.

BRUGSANVISNING FOR DEN AUSTRALISKE GRILL MED GAS

Så let er det:

1. Opvarm grillen ved lukket låg i ca. 10 minutter på trin .
2. Læg grillmaden på hhv. grillristen eller grillpladen og indstil temperaturen efter eget ønske .
3. **ANBEFALING:** Med kun lidt grillmad anbefaler vi, at der kun tændes for én brænder. Grillning med lukket låg reducerer griltiden og gasforbruget.
4. Stil efter grillningen altid gasreguleringsknappen på . Luk for gastilførslen på gasflasken. Hanen skal lukkes, selv om flasken er tom.


GRILLNING MED INFRARØDBRÆNDEREN

1. Opvarm grillen ved **ÅBENT LÅG** i ca. 5 minutter på trin .
2. Læg maden på risten. Infrarødbrænderen egner sig til hurtig bruning og korttidsstegt kød.
3. **VIGTIGT:** Det er forbudt at bruge infrarødbrænderen med lukket låg og at anbringe grillpladen over infrarødbrænderen. Det kan misfarve låget og deformere grillpladen.
4. Stil efter grillningen altid gasreguleringsknappen på . Luk for gastilførslen på gasflasken. Hanen skal lukkes, selv om flasken er tom.

Med det rette tilbehør har du endnu mere glæde af din OUTDOORCHEF. Kun din fantasi sætter grænsen.

Alle tilbehørsprodukter til din grill finder du på OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

5. Stil gasreguleringsknappen på alle brændere på .
6. Luk for gastilførslen på gasflasken.
7. Lad grillen afkøle helt og rengør den.
8. Dæk grillen til med det passende betræk.

RENGØRING

Der kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i drypbakken.

Brug en grillbørste med messingbørster til at rengøre grillristen og grillpladen


(ikke stålbørster).

Til alle de andre dele og til grundigere rengøring brug **OUTDOORCHEF BBQ CLEANER**. Du kan ligeledes bruge en nylonsvamp og sæbevand til at fjerne løse rester.

Tag grillristen og grillpladen af og rengør støbejernsbrænderne.

Infrarødbrænderen skal ikke rengøres, da fedtet straks brænder væk under grillningen.

Til sidst kan du trække drypbakken ud og rengøre den med **OUTDOORCHEF's BBQ CLEANER**.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen bagefter tørre godt igennem. For at fremskynde tørringen kan du tænde grillen og lade den brænde nogle minutter med åbent låg på trin .

BRUG AF OUTDOORCHEF BBQ CLEANER

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger **OUTDOORCHEF BBQ CLEANER**. Brug beskyttelsesbriller og -handsker. Spray grillen eller tilbehøret grundigt, mens de stadig er varme, og lad det virke i 15–30 minutter. Spray beskidte flader igen, skyl dem grundigt med vand og lad dem tørre.

VEDLIGEHOLDELSE

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

Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.

Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL FOR TÆTHED**. Hvis du er i tvivl om noget, kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren.

Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader

Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser.

En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSHENVISNINGER**.

For at du kan have glæde af din grill rigtig længe, anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den med et passende **OUTDOORCHEF** betræk.

For at undgå fugtighed fra stov, skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

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

Ingen gnist:

- Forvis dig om, at batteriet er indsat korrekt (ved griller med elektrisk tænding).
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 5-8 mm.
- Kontroller, om ledningerne ved den elektroniske tænding og elektroden er isat og sidder fast.
- Indsæt et nyt batteri (type AA, LR02, 1.5 volt) i den elektriske tænding (ved griller med elektrisk tænding).
- Hvis du ikke kan tage grillen i brug efter at have fulgt de ovenstående anvisninger, bedes du kontakte din forhandler.

GARANTIBESTEMMELSER

1. Garanti

Ved køb af dette produkt fra **OUTDOORCHEF** hos en autoriseret forhandler har du ud over produktet i henhold til indeværende bestemmelser fået en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) med gyldighed på op til 3 år.

Garantien omfatter udelukkende afhjælpning af mangler, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabrikationsfejl.

2. Fremgangsmåde

Du bedes straks efter modtagelsen kontrollere, at produktet fungerer korrekt og er uden mangler. Skulle der mod forventning være mangler ved produktet, bedes du følge nedenstående fremgangsmåde (bring-in-garanti):

- Henvend dig inden for 30 dage efter, at du har opdaget manglen, til forhandleren*, og medbring produktet / produktdelen, købskvitteringen samt serienummer og artikelnummer**
- Beskriv fejlen ved at fremvise det defekte produkt / den defekte produkt del eller et foto
- Den gratis garanti iht. pkt. 3 træder i kraft, så snart forhandleren eller DKB har kontrolleret manglen (med forbehold påhviler transport- og forsendelsesomkostningerne den oprindelige slutkøber).

3. Garantiens omfang

DKBs produktgaranti begynder ved købsdatoen og gælder for den oprindelige slutkøber. Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af den originale købskvittering.

Garantien ydes iht. DKBs skøn som reparation, udskiftning af defekte dele, levering af et nyt produkt eller som en prisnedsættelse, hvis enhedens funktion ikke er forringet. Påberåbelse af garantien medfører ikke mulighed for ophævelse af købskontrakten. Kunden har ikke krav på et erstatningsprodukt, mens det defekte produkt repareres.

En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne

medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. Hvis et defekt 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 gælder garantien kun, såfremt garantikravet fremføres inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye, ubrugte produkter.

4. Undtagelser

I de følgende tilfælde er der ikke tale om mangler, dvs. materiale- eller fabrikationsfejl iht. de foreliggende bestemmelser, eller mangelsbeføjelser:

- Almindelig slitage ved korrekt anvendelse af produktet.
- Fejl og/eller skader som følge af forkert, uforsvarlig eller ikke-formålsbestemt brug eller uhensigtsmæssig installation, montering og reparationsforsøg af uautoriserede personer.
- Fejl og/eller skader på grund af tilsidesættelse af brugsanvisningen eller drifts- og vedligeholdelseanvisningerne (f.eks. beskadigelser grundet forkert montering eller uhensigtsmæssig rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende udførelse af tæthedskontroller osv.)
- Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele).
- Misfarvninger og beskadigelse af produktet (f.eks. af farveoverfladen) på grund af vejrforholdene (inkl. hagl), uforsvarlig opbevaring af produktet (dvs. uden beskyttelse mod vejret) eller uforsvarlig anvendelse af kemikalier.
- Dannelse af rust og flyverust på grund af vejrforholdene eller uforsvarlig anvendelse af kemikalier.
- Fejl, som ikke mærkbart forringer den formålsbestemte anvendelse af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddele som grillrist, tragt, brændere, termometer, tænding og batteri, elektrode, tændingskabel, gasslange, gastryksregulator, varmelegeme, reflektor, alu-beskyttelsesfolie og kulrist.
- Fejl og/eller skader, som skyldes ændringer, ukorrekt brug eller bevidst beskadigelse.
- Fejl og/eller skader, som skyldes uhensigtsmæssig vedligeholdelse og reparation.
- Fejl og/eller skader, som skyldes manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse.
- Fejl og/eller skader, som er opstået ved den oprindelige transport.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, som skyldes slitage ved erhvervmæssig anvendelse (hoteldrift, restaurationsbranche, arrangementer osv.).

* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside OUTDOORCHEF.COM

** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkatet på din grill (se **GASKUGLEGRILL**).

DKB udelukker alle kundekrav, der ikke nævnes udtrykkeligt i de foreliggende garantibestemmelser, medmindre der kan gøres obligatoriske, retmæssige forpligtelser eller erstatningsansvar gældende. Dette gælder også i særlig grad i forhold til erstatningskrav, der skyldes misligholdelse, kompensation for skader, der er et resultat af en mangel, tabt fortjeneste og transportskader, der ikke er indberettet hos forhandleren inden for en frist på 30 dage efter modtagelse af produktet.

OUTDOOR**CHEF** arbejder konstant på at udvikle og forbedre sine produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at ændre produkterne uden forudgående varsel.

Det registrerede varemærke OUTDOOR**CHEF** repræsenteres af følgende virksomhed:

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

TEKNISKE INFORMATIONER

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gasforbrug	546 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.78 mm / markering: BD
Dyse (50 mbar)	0.85 mm / markering: AD
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
anbefalede gasflasker	Butan maks. 13 kg Propan maks. 10.5 kg
Maks. tilladte gasflasker på grillstellet	Butan maks. 7.5 kg Propan maks. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	12,80 kW
Gasforbrug	932 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.86 mm / markering: BE
Dyse (50 mbar)	0.74 mm / markering: AE
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
anbefalede gasflasker	Butan maks. 13 kg Propan maks. 10.5 kg
Maks. tilladte gasflasker på grillstellet	Butan maks. 7.5 kg Propan maks. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gasforbrug	699 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.86 mm / markering: BE
Dyse (50 mbar)	0.74 mm / markering: AE
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
anbefalede gasflasker	Butan maks. 13 kg Propan maks. 10.5 kg
Maks. tilladte gasflasker på grillstellet	Butan maks. 7.5 kg Propan maks. 7.5 kg

SIDEBRÆNDER (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gasforbrug	276 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.98 mm / markering: BK
Dyse (50 mbar)	0.85 mm / markering: AG
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

INFRARØD BRÆNDER (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gasforbrug	451 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1.16 mm / markering: BP
Dyse (50 mbar)	1.00 mm / markering: AP
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

KATEGORIER

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding kræves et batteri (type AAA, LR02, 1.5 Volt).

Henvisning vedrørende temperaturvisningen

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

Hjemmeside

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

Brugsanvisning australske grill
2014_Art-Nr. 19.120.10



KÄYTTÖOHJE

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillisi käyttöön.

CE0063 2014	PIN 0063 BP 3628	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:		
one main burner: Q _{net}	Total rate 5 Q _{net}	
Side burner: Q _{net}		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cell 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50 Cell 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50 +28-30/37mbar +30mbar Made in China

TÄRKEÄÄ:

Merkitse ensin muistiin kaasugrillisi sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelle. Grillin mallista riippuen löydät numeron **tarrasta**, joka on joko grillitelineessä tai pohjalevyssä.



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

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä tiedustelujen ongelmattomassa käsittelyssä, varaosatilauksissa ja muissa takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja huoltoa koskevia tietoja.

Lue tämä käyttöohje ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja huoltoa koskevia tietoja.

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI TAKIA

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytyttämisprosessi ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä.

Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Väärä asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.

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

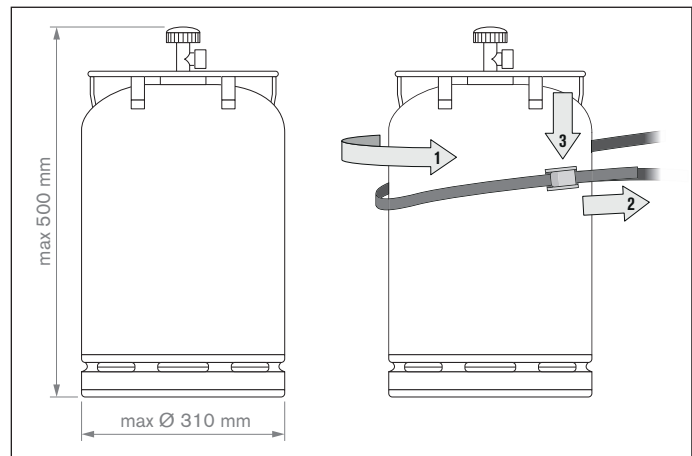
Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat kaasugrillisi käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvaetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1.5 m.

KAASUPULLOT

Pohjalevyllä saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täytpaino on enintään 7,5 kg. Sijoita pullo siihen varattuun tilaan, katso kokoamisohje. Pullon kiinnitystä varten on mukana toimitettava pullovyö tai kaasupullon pidike.

Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYSTESTI**.




Kaasupulloja ei saa asettaa yli 50° celsiusasteen lämpötilaan eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellarikerrokseen. Ota huomioon käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.



TURVAOHJEET

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

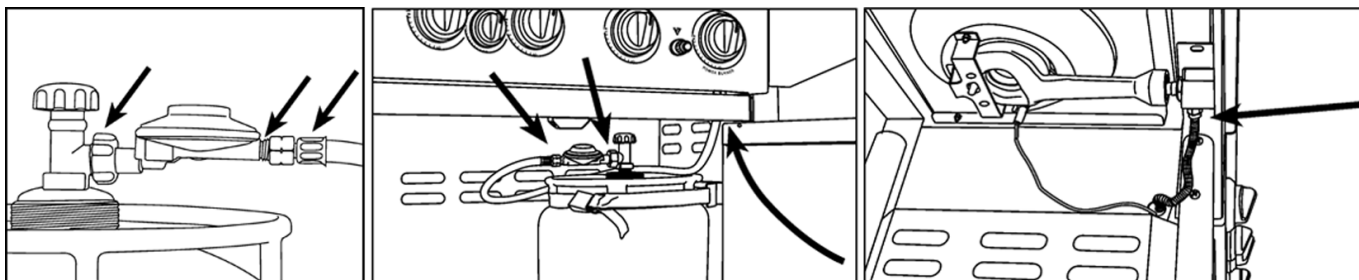
Ota grilli käyttöön luvun **OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN** mukaan.

- Käytä grilliä vain ulkona.
- Älä käytä koskaan grilliä katoksen alla.
- Älä koskaan jätä grilliä käytön aikana ilman valvontaa.
- **HUOMIO:** Käytössä olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä grillistä.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten alustojen tai portaiden yli.
- Varmista, että rasvalaatikko on käytön aikana täysin suljettu ja lukittu.
- Pidä laite käytön aikana etäällä palavista materiaaleista. Pidä 1.5 m:n turvaetäisyyttä palaviin materiaaleihin.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasusäädinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että säätimen painike on asennossa  ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. **TÄRKEÄÄ:** Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Tarkista uuden kaasupullon liittämisen jälkeen liitososat **TIIVIYSTESTI**-ohjeen mukaan.
- Jos epäilet osien vuotavan, aseta kaasusäädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on heti vaihdettava. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasusäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasupainesäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasupainesäädin ja letku vastaavat EN-normeja.
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm eikä se saa ylittää 150 cm.
- Älä sulje koskaan kotelon ilmanottoaukkoja äläkä kannen ilma-aukkoja. Kaasupullotilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea eikä peittää.
- Älä tee muutoksia laitteeseen. Älä tee muutoksia erityisesti kaasuhanaan, liekinvartijaan, polttimeen tai grillin muihin osiin. Jos epäilet virhetoimintoa, ota yhteyttä ammattimieheen.
- Grilli toimitetaan sopivalla kaasuletkulla sekä kaasupainesäätimellä. Pidä kaasuletku ehdottomasti etäällä grillin kuumista ulkopinnoista. Letku ei saa kiertää. Letku täytyy olla grillimalleissa, joissa on letkunohjain, ehdottomasti kiinnitettynä ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-normeja.
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttää tehoa ei saavuteta ja jos epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Vältä laitteissa, joissa on graniittilevy, levyn lämpötilasokki.
- Älä varastoi grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyyteen.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilli säilytetään talven yli sisätilassa. Grilli pitäisi varastoida ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja johon eivät lapset pääse.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaisaan paikkaan.
- Grilli pitäisi suojata ympäristön vaikutuksilta suojapeitteellä, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppiaaltsasi.
- Poista suojapeite kovan sateen jälkeen, jotta vältät kosteuden kertymisen.

TIIVIYSTESTI

VAROITUS: Tiivistestin aikana ei grillin lähellä saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tultikun avulla tai avoimella liekillä ja tee se aina ulkona.

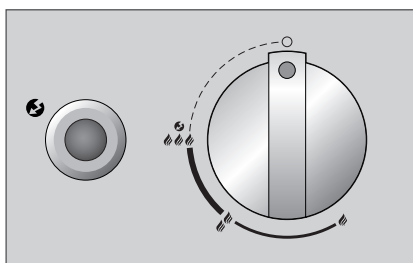
1. Kaasusäädinpainikkeen täytyy olla asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasupainesäätimessä (kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilin liitos) saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös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



OHJE: Tee **TIIVIYSTESTI** jokaisen kaasupullon kiinnityksen tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.

OHJAUSPANEELIN MERKINTÖJEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



- : Asennosta
- 🔥 : alhainen teho
- 🔥🔥 : keskiteho
- 🔥🔥🔥 : korkein teho
- ⚡ : sytytys
- 🔥🔥🔥 ⚡ : Sytytin

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ





1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat tekemisiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYSTESTI** on kuvattu. Tee se myös silloinkin, kun kauppiasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa 🔥🔥🔥.
4. Varmista, että rasvankeruulevy on työnnetty vasteeseen saakka. Tämä koskee myös normaalia grillausta.

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

OHJE: Kaikkien poltinten ei tarvitse olla aina käytössä. Määrä riippuu valmistustavasta sekä määrästä.





PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupainesäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYSTESTI** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä sytytä grilliä koskaan kannen ollessa suljettuna.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon   . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes kipinä hyppää ja kaasu palaa.
5. Jollei kaasu syty 3 sekunnin aikana, aseta kaasusäädinpainike asentoon . Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohdat 2–4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).
7. Polttimet tulee ottaa vasemmalta oikealle käyttöön.





SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupainesäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYSTESTI** olevien ohjeiden mukaan).
2. Poista AUCKLAND 4+ G:stä sivupolttimen grillipinnan graniittisuoja ja sijoita se oikean sivutelineen alle sille tarkoitettuun pidikkeeseen tai avaa HAMILTON 3+ G:n tai PERTH 4+ G:n sivupolttimissa suojalevy.
3. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä graniittisuojan tai suojalevyn ollessa päällä.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina kaasusäädinpainiketta, jossa lukee SIDE BURNER ja käännä sitä vastapäivään asentoon   . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes kipinä hyppää ja kaasu palaa.
6. Jollei kaasu syty 3 sekunnin aikana, aseta kaasusäädinpainike asentoon . Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohdat 2–4.
7. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, etsi syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).
8. Peitä sivupoltin graniittisuojaalla vasta, kun se on jäähtynyt täysin (koskee vain mallia AUCKLAND 4+ G) tai sulje suojalevy (malleissa HAMILTON 3+ G tai PERTH 4+ G).

INFRAPUNAPOLTTIMEN SYTYTYS (AUCKLAND 4+ G:N POWER BURNER)

HUOMIO: Ei ole sallittua käyttää infrapunapoltinta kannen ollessa suljettuna.

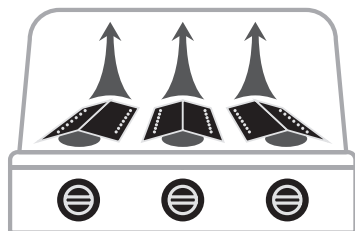
1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupainesäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYSTESTI** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä sytytä grilliä koskaan kannen ollessa kiinni äläkä aseta grillilevyä infrapunapolttimen yläpuolelle. Tämä voi johtaa kannen värjäytymiseen ja grillilevyn vääntymiin.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina kaasusäädinpainiketta, jossa lukee POWER BURNER ja käännä sitä vastapäivään asentoon   . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes kipinä hyppää ja kaasu palaa.
5. Jollei kaasu syty 3 sekunnin aikana, aseta kaasusäädinpainike asentoon . Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohdat 2–4.
6. Jos infrapunapoltinta ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, etsi syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).

OUTDOORCHEFIN AUSTRALIALAINEN GRILLIJÄRJESTELMÄ

Australia on tunnettu erinomaisena grillausmaana. OUTDOORCHEFIN AUSTRALIAN LINE on yhtä erinomainen. Se tarjoaa laadukkaita ja luotettavia tuotteita.

Vankalla, hyvin ketterällä alustalla on paljon työtilaa. Rikkoutumaton valurautapoltin tallentaa lämmön ja jakaa sen tasaisesti kypsennystilaan. Integroidun lämpömittarin ansiosta lämpötilan voi tarkastaa milloin tahansa, ja erityisesti tätä grillijärjestelmää varten kehitetty liekinsuoja suojaa grillattavaa ruokaa rasvavalolta.

SUORA LÄMPÖ



Suoraa grillausta ja ruoanvalmistusta varten. Sijoita grillattava ruoka päälle kytkettyjen polttinten päälle.




EPÄSUORA LÄMPÖ





Epäsuoraa grillausta, ruoanvalmistusta ja leipomista varten: Laita grillattava ruoka keskelle grilliä, sulje kansi ja sytytä vain molemmat uloimmat polttimet.

AUSTRALIALAISEN KAASUGRILLIN KÄYTTÖOHJE

Näin yksinkertaisesti se käy:


1. Lämmitä grilliä n. 10 minuuttia **KANNEN OLLESSA SULJETTUNA** asennossa .
2. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle tai grillilevyille ja säädä lämpötila toiveitteesi mukaan .
3. **SUOSITUS:** Käytä vain yhtä poltinta, jos grillattavaa ruokaa on vähän. Grillaus kannen ollessa suljettuna vähentää grillausaikaa ja kaasun kulutusta.
4. Aseta aina grillauksen jälkeen kaasusäädinpainike asentoon . Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös pullojen ollessa tyhjiä on pullohanan oltava suljettuna.

GRILLAUS INFRAPUNAPOLTTIMELLA

5. Lämmitä grilliä n. 5 minuuttia **KANNEN OLLESSA AUKI** asennossa .
6. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle. Infrapunapoltin sopii nopeaan paistamiseen.
7. **HUOMIO:** Ei ole sallittua käyttää infrapunapoltinta kannen ollessa suljettuna eikä asettaa grillilevyä infrapunapolttimen päälle. Tämä voi johtaa kannen värjäytymiseen ja grillilevyn vääntymiin.
8. Aseta aina grillauksen jälkeen kaasusäädinpainike asentoon . Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös pullojen ollessa tyhjiä on pullohanan oltava suljettuna.

Oikeilla tarvikkeilla varustettuna OUTDOORCHEF-grilli tuottaa vielä enemmän iloa. Anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet. Kaikki lisätarvikkeet grilliäsi varten löydät osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Aseta jokaisen polttimen kaasusäädinpainike asentoon liitä kuva paneeli asentoon .
2. Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
3. Annan grillin jäähtyä kokonaan ja puhdistista se.
4. Peitä grilli sopivalla suojapeitteellä.

PUHDISTUS

Grillikertojen välissä on vain grillin vähäinen puhdistus tarpeellista, koska suurin osa rasvasta joko haihtuu tai valuu rasva-astiaan.

Käytä suppilon ja rutilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjoja).

Käytä muita osia sekä perusteellisempaa puhdistusta varten OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER-puhdistusainetta. Voit myös käyttää nailonista valmistettua patasientä ja saippuavettä irrallaan olevien ruoanjäämien poistamiseksi.

Irrota grilliritilä ja grillilevy ja puhdistu valurautapoltin.

Infrapunapoltin on puhdistettava, koska rasvaa palaa heti grillauksen aikana.

Tyhjennä lopuksi rasva-astia ja puhdistu se OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER -puhdistusaineella.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivauksen nopeuttamiseksi voit laittaa grillin päälle ja antaa palaa teholla (liitä kuva 3 liekki) muutamia minutteja kannen ollessa auki.

OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER-PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Grilliä ei saa käyttää, kun puhdistat sitä OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER -puhdistusaineella. Käytä käsien vuoksi suojakäsineitä ja mahdollisesti suojalaseja. Ruiskuta grilli tai lisätarvikkeet vielä vähän lämpimässä tilassa huolellisesti ja anna vaikuttaa 15–30 min. Ruiskuta likaiset pinnat vielä, huuhto ne huolellisesti ja anna kuivua.

HUOLTO

Grillin säännöllinen huolto takaa moitteettoman toiminnan. Tarkista kaikki kaasua johtavat osat ainakin 2 kertaa vuodessa ja joka kerta pidemmän säilytyksen jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.

Jos grilliä työnnetään epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, ovatko kaikki ruuvit kireällä.

Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYSTESTI**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.

Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat, jotta korroosiovaurioilta vältyttäisiin.

Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden osalta. Vaurioitunut kaasuputki on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.

Jotta voit nauttia grillistä niin kauan kuin mahdollista, suojaa grillisi, kun se on kokonaan jäähtynyt, sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä ympäristön vaikutuksilta.

Poista suoja sateen jälkeen kosteuden kertymisen estämiseksi. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppiaaltaasi.

VIAN KORJAUS

Poltin ei syty:

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

Ei kipinää:

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

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

TAKUUMÄÄRÄYKSET

1. Garantie

Ostaessasi tämän OUTDOORCHEF-tuotteen valtuutetulta myyjältä 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 ostopäivästä ja koskee yksityisiä ostajia. Takuu voidaan panna täytäntöön vain alkuperäistä ostokuitia 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 takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan. Vaihdetut osat siirtyvät DKB:n omaisuuteen. Tuotteen vaihdossa takuu aika alkaa alusta.

Takuuajat ovat:

- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (pohja ja kansi) läpiruostumiselta
- 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 ei mikään vika, eli näiden määritelmien mukainen materiaali- tai valmistusvika, 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, tiivistestien suorittamatta jättämisestä jne.).
- Epätasaisuudet, emalin värin sävyerot sekä vähäiset vikapaikat (kuten tuotannosta johtuvat kosketuspisteet 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 grilliritilälle, suppilolle, polttimelle, lämpömittarille, sytytykselle ja paristolle, elektrodille sytytyskaapelille, kaasuletkulle, kaasupaineensäätimelle, lämmityselementille, heijastimelle ja alumiinifoliosuojaukselle tai hiiliritilälle ei myönnetä takuuta
- Muutoksista, väärästä käytötavasta tai tahallisesta 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.
- Ylivoimaisen esteen aiheuttamat viat ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä syntyneet viat ja/tai vauriot (hotellit, gastronomia, näyttelyt jne.).

* Jälleenmyyjätodistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

** Sarjanumero sekä tuotenumero löydät grillissäsi olevasta tarrasta (katso **KAASUPALLOGRILLI**).

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.

OUTDOOR**CHEF**-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutoksia tuotteisiin voi siksi tulla ilman etukäteisilmoitusta.

Rekisteröity tavaramerkki OUTDOOR**CHEF** on seuraavan yrityksen edustama:

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

TEKNISET TIEDOT

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	7.50 kW
Kaasunkulutus	546 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.78 mm / merkintä: BD
Suutin (50 mbar)	0.85 mm / merkintä: AD
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar
suositeltavat kaasupullot	Butaani maks. 13 kg
Propaani maks.	10.5 kg
Maks. sallitut kaasupullo grillitelineessä	Butaani maks. 7.5 kg Propaani maks. 7.5 kg

CAIRNS 4 G / HAMILTON 4+ G

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	12.80 kW
Kaasunkulutus	932 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.86 mm / merkintä: BE
Suutin (50 mbar)	0.74 mm / merkintä: AE
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar
suositeltavat kaasupullot	Butaani maks. 13 kg
Propaani maks.	10.5 kg
Maks. sallitut kaasupullo grillitelineessä	Butaani maks. 7.5 kg Propaani maks. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	9.60 kW
Kaasunkulutus	699 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.86 mm / merkintä: BE
Suutin (50 mbar)	0.74 mm / merkintä: AE
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar
suositeltavat kaasupullot	Butaani maks. 13 kg
Propaani maks.	10.5 kg
Maks. sallitut kaasupullo grillitelineessä	Butaani maks. 7.5 kg Propaani maks. 7.5 kg

SIVUPOLTIN (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	3.80 kW
Kaasunkulutus	276 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0.85 mm / merkintä: AG
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

INFRAPUNAPOLTIN (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	6.20 kW
Kaasunkulutus	451 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1.16 mm / merkintä: BP
Suutin (50 mbar)	1.00 mm / merkintä: AP
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

LUOKAT

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

SÄHKÖSYTYTYS

Sähkösytytystä varten tarvitet pariston (AA, LR02, 1.5 V).

LÄMPÖTILAN NÄYTTÖÄ KOSKEVA HUOMAUTUS

Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/-10 %.

VERKKOSIVU

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

Käyttöohje kaasupallogrilli
2014_tuotenro 19.120.10



BRUKSANVISNING

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk OUTDOORCHEF-gassgrillen.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5Qm=		
Side burner: Qm=			
Budene / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cal. 1 ₁ Cal. 1 ₂ + 1 ₃	Cal. 1 ₁ + 1 ₂ + 1 ₃ = 28-30/37 mbar Cal. 1 ₁ + 1 ₂ + 1 ₃ = 30 mbar Made in China

VIKTIG:

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



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

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

Les bruksanvisningen før du tar i bruk grillen. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen, må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen.

Følg instruksjonene i monteringsanvisningen. Ikke-forskriftsmessig montering kan få farlige følger.

Ikke plasser reservegassflasker eller lettantennelig væske/material i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.

Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gassgrillen. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1.5 m fra brennbare gjenstander.

GASSFLASKER

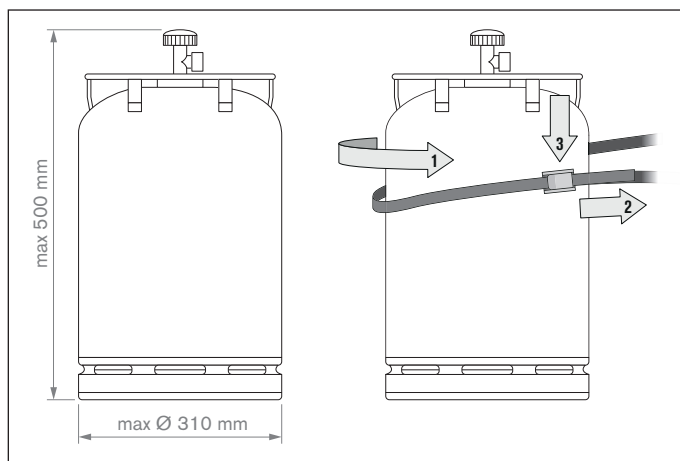
Ikke plasser gassflasker med mer enn 7.5 kg fyllvekt på bunnplaten.

Plasser flasken på stedet som er angitt i monteringsanvisningen.

Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.

UTFØR TETTHETSKONTROLL før førstegangsbruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.



Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50° C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere. Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.



SIKKERHETSMERKNADER


Sørg for å oppbevare bruksanvisningen enkelt tilgjengelig.

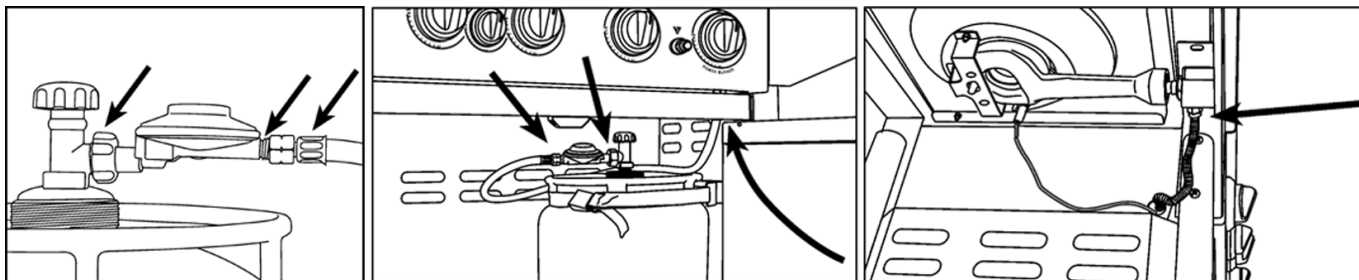
Les og følg instruksjonene i kapitlet **ANVISNINGER FOR OPPTENNING**.

- Bruk grillen kun utendørs.
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- **FORSIKTIG:** Deler på grillen kan være svært varme. Hold barn unna.
- Ikke flytt grillen mens den er i bruk.
- Griller med rullehjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser.
- Kontroller at fettskuffen er godt festet og lukket mens grillen er i bruk.
- Hold grillen unna brennbart materiale under bruk. Hold minst 1.5 m avstand.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til  og at gasstilførselen på gassflasken er stengt.
VIKTIG: Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje, vrir du gassreguleringsknappen til , og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift gassslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal være uten knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante EN-standardene.
- Gassslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Ikke dekk til luftinntaksåpningene i kabinettet, eller lufteåpningene i lokket. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- Ikke utfør endringer på grillen. Ikke forsøk å endre gasskranen, tennsikringen, brenneren eller andre deler av grillen. Kontakt fagkyndig hjelp ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med egnet gasslange og gasstrykkregulator. Hold gassslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante EN-standardene.
- Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Hvis grillen har granittplate, passer du på så denne ikke får temperatursjokk.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller material.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.

TETTHETSKONTROLL

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

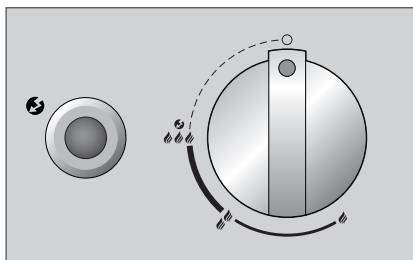
1. Kontroller at gassreguleringsknappen er satt til .
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan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



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


FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning



-  : AV
-  : Lav effekt
-  : Middels effekt
-  : Full effekt
-  : Tening
-  : Tenner

FØR FØRSTEGANGSBRUK



1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med næringsmidler.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**. Dette skal gjøres selv om gassgrillen ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La grillen brenne seg ut i ca. 20–25 minutter på trinn .
4. Pass på at dryppskålen for fett er skjøvet helt inn. Dette gjelder også ved vanlig grilling.

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

MERKNAD: Det er ikke alltid nødvendig å bruke alle brennerne. Dette avhenger av hvordan og i hvilke mengder maten skal tilberedes.



TENNE OPP HOVEDBRENNEREN

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til . Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 2 til 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).
7. Brennerne må aktiveres fra venstre mot høyre.



TENNE OPP SIDEBRENNEREN

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Ta av granittlokket på sidebrenneren i AUCKLAND 4+ G, og plasser det i holderen under sidebordet. Hvis du bruker HAMILTON 3+ G eller PERTH 4+ G, tar du av dekkplaten på sidebrenneren.
3. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen mens granittlokket/dekkplaten er på.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen med påskriften SIDE BURNER, og vri den mot urviseren til . Trykk og hold inne tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 2 til 4.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å starte sidebrenneren, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).
8. Når sidebrenneren er helt avkjølt, dekker du den med granittlokket (kun modellen AUCKLAND 4+ G) eller dekkplaten (modellene HAMILTON 3+ G eller PERTH 4+ G).

TENNE OPP DEN INFRARØDE BRENNEREN (POWER BURNER I AUCKLAND 4+ G)

FORSIKTIG: Ikke bruk den infrarøde brenneren mens lokket er på.

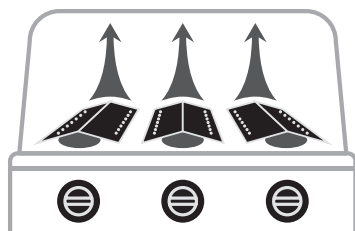
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke fyr opp grillen mens lokket er på, og ikke legg grillplaten over den infrarøde brenneren. Dette fører til at lokket misfarges og grillplaten deformeres.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen med påskriften POWER BURNER, og vri den mot urviseren til . Trykk og hold inne tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 2 til 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å starte den infrarøde brenneren, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

DET AUSTRALSKE GRILLSYSTEMET FRA OUTDOORCHEF

Australia er kjent for super grillmat. AUSTRALIAN LINE fra OUTDOORCHEF er kjent for å sikre supert grillresultat. Denne serien gir deg pålitelige produkter av svært høy kvalitet.

I tillegg til et robust og enkelt manøvrerbart grillstativ får du en romslig arbeidsflate. Den ekstremt robuste støpejernsbrenneren lagrer varmen og fordeler den jevnt i grillkammeret. Det innebygde termometeret gjør at du når som helst kan kontrollere temperaturen, og de spesialutviklede flammetakene for dette grillsystemet forebygger fettbrann.

DIREKTE VARME



For direkte grilling og koking: Slå på brennerne og legg over grillmaten.


INDIREKTE VARME



For indirekte grilling, koking og baking: Plasser grillmaten midt på, legg på lokket og tenn opp kun de to ytterste brennerne.

BRUKSANVISNING FOR DEN AUSTRALSKE GASSGRILLEN

Så enkelt er det:

1. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn .
2. Legg grillmaten på grillristen/-platen, og juster temperaturen fra –.
3. **ANBEFALING:** Hvis du kun skal grille små mengder, bruker du bare én av brennerne. Når du griller under lokk, reduseres grilltiden og gassforbruket.
4. Vri alltid gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen må lukkes også på tomme flasker.


GRILLE MED INFRARØD BRENNER

1. Varm opp grillen med **LOKKET AV** i ca. 5 minutter på trinn .
2. Legg grillmaten på grillristen. Den infrarøde brenneren er egnet for mat som har kort tilberedningstid eller skal grilles raskt.
3. **FORSIKTIG:** Ikke bruk den infrarøde brenneren mens lokket er på, og ikke legg grillplaten over den infrarøde brenneren. Dette fører til at lokket misfarges og grillplaten deformeres.
4. Vri alltid gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen må lukkes også på tomme flasker.

Riktig tilbehør hjelper deg å få maksimalt ut av OUTDOORCHEF enten du griller, koker eller baker.

Besøk OUTDOORCHEF.COM for å finne tilgjengelig tilbehør til grillen.

ETTER AVSLUTTET GRILLING

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

RENGJØRING

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettent enten fordunster eller havner i dryppskålen.


Rengjør grillristen og -platen ved hjelp av en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster).

Hvis du ønsker grundigere rengjøring, eller skal rengjøre andre deler, bruker du OUTDOOR **CHEF** BARBECUE-CLEANER. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon.

Fjern grillristen og -platen, og rengjør støpejernsbrenneren.

Ettersom fettent forbrenner umiddelbart under grilling, er det ikke nødvendig å rengjøre den infrarøde brenneren.

Du kan til slutt trekke ut, tømme og rengjøre dryppskålen med OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER.

VIKTIG: Hvis du bruker rengjøringsmiddel, må du la grillen tørke godt etter endt rengjøring. Du kan forkorte tørketiden ved å slå på grillen og la den brenne seg ut ved trinn    i noen minutter mens lokket er av.

BRUKE OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER

VIKTIG: Ikke bruk OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER under grilling. Bruk grillvotter og briller. Spray grillen eller tilbehøret grundig mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 15–30 minutter. Spray tilsmussede flater en gang til, skyll grundig med vann og la tørke.

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt. Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.

Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, kontrollerer du fra tid til annen at alle skruene sitter godt fast.

Utfør **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil. For å unngå rustskader er det viktig at du smører inn alle metalldeleer før du setter bort grillen for lengre tid.

Se etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapitlet **SIKKERHETSMERKNADER**.

Når grillen er helt avkjølt, anbefaler vi at du dekker den med et egnet OUTDOOR**CHEF**-trekk som beskytter mot vær og vind. Dette er med på å holde grillen i god stand lengre.

Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

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

Ingen gnist:

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (griller med elektrisk tenning).
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal kun være 5–8 mm.
- Kontroller at kablene på den elektriske tenningen og elektroden er riktig festet.
- Sett inn et nytt batteri (AA, LR02, 1.5 Volt) i den elektriske tenningen (griller med elektrisk tenning).

Kontakt forhandleren hvis tiltakene ovenfor ikke hjelper.

GARANTIVILKÅR

1. Garanti

Når du kjøper dette OUTDOORCHEF-produktet hos en godkjent forhandler, får du i tillegg til produktgarantien en produsentgaranti på opptil 3 år fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) i tråd med de aktuelle bestemmelsene.

Garantien dekker kun utbedring av mangler som har oppstått ved forskriftsmessig bruk, og som beviselig skyldes material- og/eller produksjonsfeil.

2. Fremgangsmåte

Kontroller umiddelbart at produktet fungerer forskriftsmessig og ikke har mangler. Hvis du oppdager en mangel ved produktet, gjør du følgende („Bring-in-garanti“):

- Kontakt forhandleren* innen 30 dager fra du oppdaget mangelen, og vis frem produktet/produkt delen, kvitteringen, serie- og artikkelnummeret**
- Beskriv saksforholdet ved hjelp av (et bilde av) produktet/produkt delen det reklameres på.
- Etter at forhandleren eller DKB har bekreftet mangelen, trår garantien i kraft i samsvar med underpunkt 3 (transport- og forsendelseskostnader dekkes, under forbehold, av den private førstekjøperen).

3. Garantien dekker følgende

Produsentgarantien fra DKB trår i kraft fra kjøpsdato, og gjelder kun den private førstekjøperen. Garantien gjelder kun ved fremvisning av originalkvitteringen.

Hvis reklamasjonen dekkes av garantien, kan DKB etter eget skjønn reparere, skifte ut mangelfulle deler, erstatte produktet eller gi prisavslag (når produktfunksjonaliteten ikke berøres). Reklamasjoner er ikke gyldig grunnlag for å oppheve kjøpsavtalen. Kjøper har ikke rett på erstatningsprodukt i forbindelse med reparasjon.

Utførelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantitid. Erstattede deler beholdes av DKB. Hvis produktet byttes, starter garantitiden på nytt.

Garantifristene er som følger:

- 3-årsgaranti mot gjennomrusting for den emaljerte kula (underdel og lokk)
- 3-årsgaranti mot gjennomrusting/smelting for den emaljerte grillristen
- 3-årsgaranti mot gjennomrusting/smelting for deler i rustfritt stål
- 2-årsgaranti mot alle andre produksjons- og materialfeil
- Eventuelle skader på emaljen må meldes innen 30 dager fra kjøpsdato for å dekkes av garantien. Garantien gjelder kun nye enheter som ennå ikke har vært i bruk.

4. Garantien dekker ikke følgende

Garantien dekker ikke følgende mangler (dvs. material- eller produksjonsfeil i samsvar med de aktuelle bestemmelsene):

- Vanlig slitasje ved forskriftsmessig bruk
- Feil og/eller skader som skyldes ikke-forskriftsmessig bruk/installering/montering, eller reparasjonsforsøk som er utført av ikke-autoriserte personer.
- Feil og/eller skader som skyldes at bruks- eller vedlikeholdsanvisningene ikke er etterfulgt (f.eks. skader som skyldes feilmontering, uriktig rengjøring av den emaljerte overflaten på trakten eller grillristen, manglende utførelse av tetthetskontroll osv.).
- Ujevnheter, fargeforskjeller i emaljen samt små punktfeil (f.eks. produksjonsbetingede opplagringspunkt på lokkets nedre kant, eller på opphengene).
- Misfarginger og skader på produktet (f.eks. fargeoverflaten) som skyldes vær og vind (inkl. hagl), ikke-forskriftsmessig (ikke-værbeskyttet) oppbevaring eller ikke-forskriftsmessig bruk av kjemikalier.
- Rustdannelse som skyldes vær og vind eller ikke-forskriftsmessig bruk av kjemikalier.
- Feil som ikke gir merkbare begrensninger i den forskriftsmessige bruken eller nytteverdien av produktet.
- Generelle slitedeler som f.eks. grillrist, trakt, brenner, termometer, tenning og batteri, elektrode, tennkabel, gasslange, gasstrykkregulator, varmeelement, reflektor, aluminiumsfolie eller kullrist.
- Feil og/eller skader som skyldes endringer, uegnet bruk eller skadeverk.
- Feil og/eller skader som skyldes ikke-forskriftsmessig vedlikeholds- eller reparasjonsarbeid.
- Feil og/eller skader som skyldes at rutinemessig vedlikehold ikke er utført.
- Feil og/eller skader som har oppstått under den opprinnelige transporten.
- Feil og/eller skader som skyldes force majeure.
- Feil og/eller skader som skyldes slitasje ved profesjonell bruk (hotellvirksomhet, gastronomi, arrangementer osv.).

* Du finner forhandlerdokumentasjon på OUTDOORCHEF.COM

** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se **GASSKULEGRILLEN**)

DKB utelukker alle kundekrav utover dem som nevnes uttrykkelig i disse garantivilkårene, med mindre DKB har et lovpålagt ansvar overfor kunden. Dette gjelder særlig med hensyn til krav om skadeserstatning ved mislighold, erstatning av følgeskader, tapt fortjeneste og transportskader som ikke har blitt meldt til forhandleren innen fristen på 30 dager etter at produktet ble mottatt.

OUTDOOR**CHEF**-videreutvikles fortløpende. Produktene kan derfor endres uten forutgående varsel.

Det registrerte merket OUTDOOR**CHEF** representeres av følgende firma:

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28

Postboks

8052 Zürich – Sveits

www.dkbrands.com

TEKNISK INFORMASJON

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gassforbruk	546 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.78 mm / merke: BD
Dyse (50 mbar)	0.85 mm / merke: AD
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	Butan maks 13 kg Propan maks 10.5 kg
Maks tillatt gassflasker på grillstativet	Butan maks 7.5 kg Propan maks 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	12.80 kW
Gassforbruk	932 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.86 mm / merke: BE
Dyse (50 mbar)	0.74 mm / merke: AE
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	Butan maks 13 kg Propan maks 10.5 kg
Maks tillatt gassflasker på grillstativet	Butan maks 7.5 kg Propan maks 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gassforbruk	699 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.86 mm / merke: BE
Dyse (50 mbar)	0.74 mm / merke: AE
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	Butan maks 13 kg Propan maks 10.5 kg
Maks tillatt gassflasker på grillstativet	Butan maks 7.5 kg Propan maks 7.5 kg

SEITENBRENNER (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gassforbruk	276 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0.85 mm / merke: AG
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

INFRARØD BRENNER (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gassforbruk	451 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / merke: BP
Dyse (50 mbar)	1.00 mm / merke: AP
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

KATEGORIER

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

ELEKTRISK TENNING

Den elektriske tenningen drives med et 1.5-volts AA-batteri (LR02).

MERKNAD OM TEMPERATURVISNINGEN

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

NETTSIDE

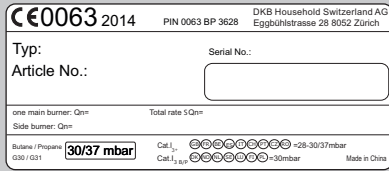
Besøk OUTDOORCHEF.COM for mer informasjon, tips og triks, oppskrifter og annet som er nyttig å vite om **OUTDOORCHEF**-produktene.

Bruksanvisning for gasskulegrill
2014_Art-Nr. 19.120.10



BRUKSANVISNING

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder din OUTDOORCHEF-gasolklotgrill.



VIKTIGT:

Notera först serienumret på din gasolgrill på baksidan av denna bruksanvisning. Allt efter grillmodell, hittar du nummret på den typplåt som sitter antingen på grillstativet eller på bottenplattan.



Artikelnumret och beteckningen på din gasolgrill hittar du på ditt **Welcome Card** som ligger i dokumentmappen.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för att vi enklare ska kunna hjälpa dig vid frågor, vid reservdelsbeställningar och eventuella garantianspråk. Förvara din bruksanvisning på ett säkert ställe. Den innehåller viktiga informationer angående säkerhet, användning och underhåll.

Läs denna bruksanvisning innan du börjar använda grillen. Förvara din bruksanvisning på ett säkert ställe. Den innehåller viktiga informationer angående säkerhet, användning och underhåll.

VIKTIGT FÖR DIN SÄKERHET

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

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

Placera aldrig lättantändliga vätskor, material eller reservgasolflaskor i närheten av grillen. Placera aldrig grillen eller gasolflaskan(orna) i slutna utrymmen utan ventilation.

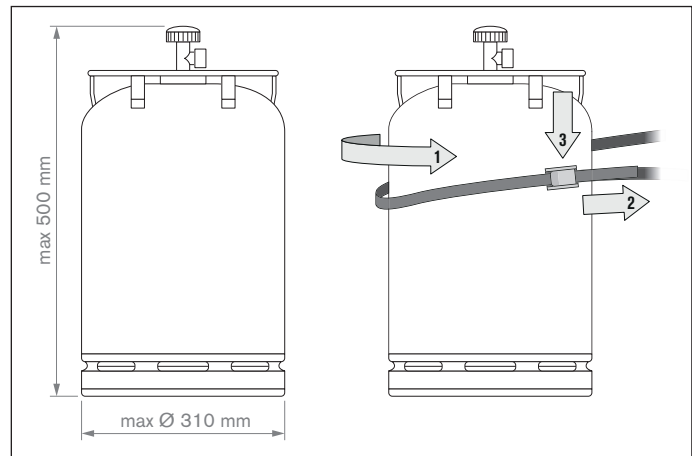
Läs noga igenom denna bruksanvisning innan du använder din gasolgrill. Grillen får endast användas utomhus och måste ha ett säkerhetsavstånd på minst 1.5 m till brännbara föremål.

GASOLFLASKOR

Endast gasolflaskor med en maximal fyllnadsvikt på 7.5 kg får ställas på bottenplattan. Placera flaskan på den därför avsedda platsen, se monteringsanvisningen. Kontrollera att inga av skruvförbanden är otäta.

Utför en **LÄCKAGETEST** innan grillen tas i drift och efter varje byte av gasolflaskan.




Gasolflaskorna får inte utsättas för temperaturer över 50° C och aldrig förvaras i slutna utrymmen eller källare. Beakta och följ säkerhetskrav som finns på den använda gasolflaskan.



SÄKERHETSINSTRUKTIONER


Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

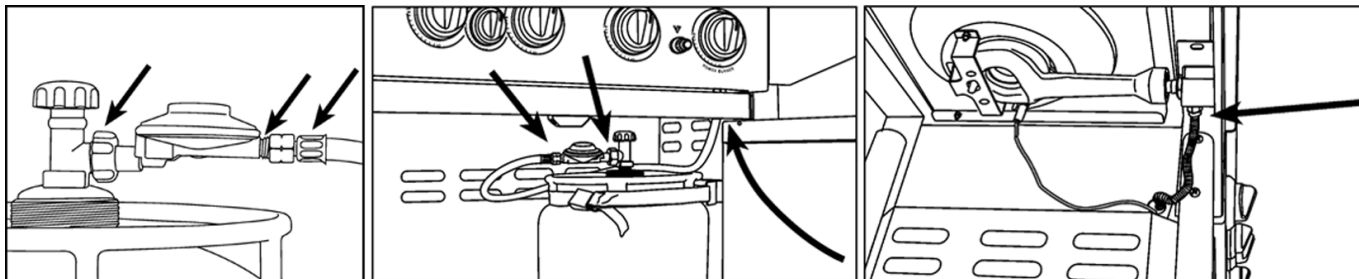
Följ anvisningarna i kapitlet **TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER** när du ska använda grillen.

- Får endast användas utomhus.
- Använd aldrig grillen under ett tak.
- Lämna aldrig grillen utan uppsyn.
- **VARNING:** Vissa tillgängliga delar kan bli mycket heta. Håll barn borta.
- Flytta inte enheten när den används.
- Om grillen har hjul rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Kontrollera att fettlådan är helt stängd och inskjuten när grillen används.
- Förvara inga lättantändliga material i närheten av enheten när den används. Håll ett avstånd på 1.5 m.
- Använd grillvantar när du tar i heta delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln på gasolflaskan.
- När du byter gasolflaska ska du försäkra dig om att gasreglageknappen är i position  och att gastillförseln på gasolflaskan är avstängd.
VIKTIGT: Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du bytt gasolflaska ska du kontrollera alla förbindelseledar enligt anvisningarna i **LÄCKAGETEST**.
- Om du tror det finns ett otätt ställe, ska du ställa gasreglageknappen i position  och stänga av gastillförseln på gasolflaskan. Låt en fackman för gas kontrollera alla delar som leder gas.
- Om gasslangen är skadad eller har slitageställen, måste den bytas ut omedelbart. Slangen får inte ha några knickar eller sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan du tar bort gasslangen.
- Byt ut slang och gasreglage tre års användningstid räknat från inköpsdatumet. Försäkra dig om att gastrycksreglaget och slangen uppfyller motsvarande EN-standards.
- Den rekommenderade längden på gasslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig ventilationspringorna i grillhöljet eller i locket. Ventilationsöppningarna i utrymmet för gasolflaskan får under inga omständigheter täppas igen eller täckas över.
- Gör inga förändringar på enheten. Framför allt inte på gasventilen, tändsäkringen, brännaren eller andra delar av grillen. Vänd dig till en fackmann om du misstänker att något inte fungerar riktigt.
- Grillen levereras med passande slang och reduceringsventil. Kontrollera att gasslangen inte vidrör de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive länders föreskrifter och EN standarderna.
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en certifierad fackman för gas.
- Använd grillen endast på fast och stadigt underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra antändliga ytor. Håll grillen på avstånd från brännbart material.
- Vid grillar med granitplattor skall man undvika starka temperaturförändringar i plattan.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett rum under vintern, måste gasolflaskan tas bort. Den ska alltid lagras utomhus på ett ställe med god ventilation, och där barn inte kan komma åt den.
- Placera grillen på en helst vindsyddad plats.
- När grillen inte används, ska den efter den har kallnat, skyddas med en skyddskåpa mot miljöinverkan. Skyddskåpan kan du köpa hos din grillhandlare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort skyddskåpan efter regn.

ÄCKAGETEST

VARNING: Under läckagekontrollen får det inte finnas några tändkällor i närheten. Detta gäller också rökning. Kontrollera aldrig gasläckor med hjälp av tändsticka eller öppen flamma och alltid utomhus.

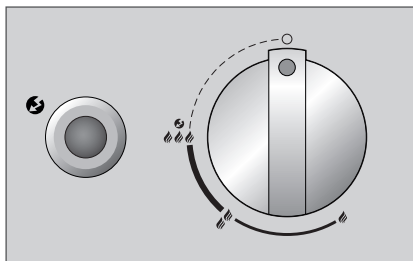
1. Gasreglageknappen måste stå i position .
2. Öppna gastillförseln på gasolflaskan och kontrollera alla gasledande delar (anslutningen till gasolflaskan / reduceringsventilen / gasinträdet / anslutningen vid ventilen) genom att pensla på en tvållösning bestående av 50 % flytande tvål och 50 % vatten. Du kan också använda en läcksöknings-spray.
3. En bubbelbildning i tvållösningen tyder på ett läckage. **VIKTIGT:** Grillen får inte användas innan alla läckorna är åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att dra åt kopplingarna, om det är möjligt eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.



HÄNVISNING: Genomför en **LÄCKAGETEST** varje gång gasolflaskan anslutits eller bytts ut samt när grillsäsongen börjar.


FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN

Värmenivåer och tändning



-  : Av position
-  : låg värme
-  : medelhög värme
-  : maximal värme
-  : Tändning
-  : Tändare

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasledande delar som det beskrivs i kapitlet **LÄCKAGETEST**. Gör detta även om grillen levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Låt din grillen brännas in i ca 20–25 minuter på .
4. Se till att fettuppsamlingsplåten är inskjuten så långt det går. Detta gäller även vid normal grillning.

TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

HÄNVISNING: Alla brännare måste inte vara i bruk hela tiden. Detta är beror på typen av matlagning och på mängden.



TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Se till att alla anslutningar mellan gasslang, reduceringsventil och gasoflaska är ordentligt fastskruvade. (Gå till väga enligt anvisningarna i kapitlet **LÄCKAGETEST**).
2. Öppna locket på grillen. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket på.
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
4. Tryck in gasregleringsknappen och vrid den motsols till nivå . Tryck in den svarta tändningsknappen och håll den intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.
5. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så ställ
6. gasregleringsknappen i position . Vänta två minuter så att oantänd gas kan försvinna. Sedan upprepar du punkt 2 till 4.
7. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, försök hitta orsaken (beskrivet i avsnittet **HUR MAN RÄTTAR TILL FEL**).
8. Brännarna måste tas i bruk från vänster till höger



TÄNDNING AV SIDOBRÄNNAREN

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Se till att alla anslutningar mellan gasslang, reduceringsventil och gasoflaska är ordentligt fastskruvade. (Gå till väga enligt anvisningarna i kapitlet **LÄCKAGETEST**).
2. Ta bort granitlocket på sidobrännaren på AUCKLAND 4+ G och placera den under den högra sidohyllan i den därför avsedda hållaren eller öppna locket på sidobrännaren på HAMILTON 3+ G eller PERTH 4+ G.
3. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med granitlocket på eller med stängt lock.
4. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
5. Tryck in gasregleringsknappen med beteckningen SIDE BURNER och vrid motsols till nivå . Tryck in tändningsknappen och håll den intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.
6. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så ställ
7. gasregleringsknappen i position . Vänta två minuter så att oantänd gas kan försvinna. Sedan upprepar du punkt 2 till 4.
8. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, försök hitta orsaken (beskrivet i avsnittet **HUR MAN RÄTTAR TILL FEL**).
9. Täck över sidobrännaren med granitlocket först efter det att den kallnat fullständigt (gäller bara modell AUCKLAND 4+ G) eller stäng locket (gäller modellerna HAMILTON 3+ G eller PERTH 4+ G).

TÄNDNING AV INFRARÖD- BRÄNNAREN (AUCKLAND 4+ G POWER BURNER)

VARNING: Det är förbjudet att använda infraröd-brännaren med stängt lock.

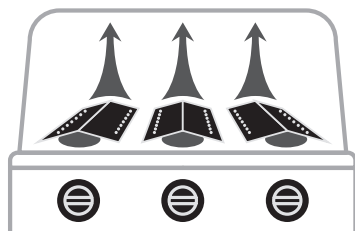
1. Se till att alla anslutningar mellan gasslang, reduceringsventil och gasoflaska är ordentligt fastskruvade. (Gå till väga enligt anvisningarna i kapitlet **LÄCKAGETEST**).
2. Öppna locket på grillen. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med stängt lock och placera inte grillplattan över infraröd-brännaren. Detta kan föra till att locket missfärgas och att grillplattan deformeras.
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
4. Tryck in gasregleringsknappen med beteckningen POWER BURNER och vrid motsols till nivå . Tryck in tändningsknappen och håll den intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.
5. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så ställ
6. gasregleringsknappen i position . Vänta två minuter så att oantänd gas kan försvinna. Sedan upprepar du punkt 2 till 4.
7. Om man efter tre försök inte har lyckats starta infraröd-brännaren, försök hitta orsaken (beskrivet i avsnittet **HUR MAN RÄTTAR TILL FEL**).

DET AUSTRALISKA GRILLSYSTEMET FRÅN OUTDOORCHEF

Australien är bekant för sin fantastiska barbecue. AUSTRALIAN LINE från OUTDOORCHEF är lika fantastisk. Den erbjuder högkvalitativa och tillförlitliga produkter.

På ett robust stativ som lätt kan manövreras står en stor arbetsyta till förfogande. Den outslitliga gjutjärnsbrännarna lagrar värmen och fördelar den jämnt i grillkammaren. Tack vare den integrerade termometern kan man när som helst kontrollera temperaturen, och de speciellt för detta grillsystem utvecklade flammtaket skyddar grillköttet från flammor från brännande fett.

DIREKT VÄRME



För direkt grillning och matlagning: placera maten över den påkopplade brännaren.

INDIREKT VÄRME





För indirekt grillning, matlagning och bakning: Placera maten i mitten, lägg på locket och tänd bara de båda yttre brännarna.

BRUKSANVISNING FÖR DEN AUSTRALISKA GASOLGRILLEN

Så enkelt är det:

1. Förvärm grillen med locket på ca 10 minuter på nivå .
2. Lägg sedan maten på grillgallret respektive grillplattan och justera temperaturen som du önskar från .
3. **REKOMMENDATION:** Använd bara en brännare om det är liten mängd mat. Grillning med locket på reducerar grilltiden och gasolförbrukningen.
4. Ställ alltid gasreglageknappen i position  när du grillat färdigt. Därefter stänger du gastillförseln vid gasolflaskan. Även om flaskan är tom måste flaskventilen stängas.


GRILLNING MED INFRARÖD-BRÄNNARE

1. Förvärm grillen med ÖPPET LOCK ca 5 minuter på nivå .
2. Placera maten på grillgallret. Infraröd-brännaren är lämplig för att bryna snabbt eller steka under kort tid.
3. **VARNING:** Det är förbjudet att använda infraröd-brännaren med stängt lock eller att placera grillplattan över infraröd-brännaren. Detta kan föra till att locket missfärgas och att grillplattan deformeras.
4. Ställ alltid gasreglageknappen i position  när du grillat färdigt. Därefter stänger du gastillförseln vid gasolflaskan. Även om flaskan är tom måste flaskventilen stängas.

Med de riktiga tillbehören har du ännu mera nöje av din OUTDOORCHEF. Låt fantasin och kreativiteten flöda.

Alla tillbehör till din grill hittar du på OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

5. Ställ varje brännares gasreglageknapp i position .
6. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
7. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
8. Täck över grillen med passande grillkåpa.

RENGÖRING



Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fett antingen avdunstar eller leds till droppskålen. Använd en grillborste med mässingsborst för att rengöra grillgallret och grillplattan (inte med stålborst).

För alla andra delar, liksom för en mer grundlig rengöring använder du **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Alternativt kan du använda en disksvamp av nylon och tvällösning för att få bort alla lösa rester.

Ta bort grillgaller och grillplatta och rengör gjutjärnsbrännaren.

Infraröd-brännaren behöver inte rengöras eftersom fett genast förbränns under grillningen.

Dra till slut ut droppskålen, töm den och rengör den med **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

VIKTIGT: Om du använder rengöringsmedel till rengöringen måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att snabba upp torkningen, kan du slå på grillen några minuter på nivå   med öppet lock

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

VIKTIGT: Grillen får inte användas under tiden du rengör den med **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. För att skydda händerna bör du använda skyddshanskar och helst även skyddsglasögon. Spraya grill eller tillbehör medan de fortfarande är varma och låt sprayen verka i 15-30 minuter. Spraya nedsmutsade ytor igen, skölj av ordentligt med vatten och låt sedan torka.

UNDERHÅLL

Regelbunden skötsel av din grill gör att den fungerar utan problem. Kontrollera alla gasledande delar åtminstone två gånger per år och alltid efter en längre tids lagring. Spindlar och andra insekter kan förorsaka hinder som måste avlägsnas innan grillen används.

Om grillen regelbundet flyttas över ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.

Om inte grillen använts under en längre period ska du genomföra en **LÄCKAGETEST** innan du tar den i bruk igen. Om du har de minsta tvivel, kontakta din gasleverantör eller försäljare.

För att undvika korrosion ska du smörja in alla metaldelar före en längre tids lagring.

Efter en längre tids lagring och minst en gång

under grillsäsongen bör du kontrollera att gasslangen

inte har sprickor, knickar, eller andra skador. En skadad slang måste genast bytas ut enligt beskrivningen i kapitlet!

SÄKERHETSINSTRUKTIONER.

För att du ska ha glädje av din grill möjligtst länge, ska du skydda din grill, efter att grillen har kallnat helt, med en lämplig **OUTDOORCHEF** skyddskåpa mot miljöinverkan.

För att förhindra instängd fukt ska du ta bort skyddskåpan efter regn. Skyddskåpan kan du köpa hos din grillhandlare.

HUR MAN RÄTTAR TILL FEL

Brännaren tänd inte:

- Kontrollera att gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Försäkra dig om att det finns tillräckligt med gas i flaskan.
- Kontrollera att flamman från elektroden överförs till brännaren.

Ingen gnista:

- Försäkra dig om att batterierna är rätt isatta (gäller endast grillar med elektrisk tändning).
- Avståndet mellan brännare och elektrod får bara vara 5–8 mm.
- Vid den elektriska tändningen ska du förvissa dig om att både kabeln och elektroden är isatta och sitter fast.
- Sätt i ett nytt batteri i den elektriska tändningen (typ AA, LR02, 1.5 Volt (gäller endast grillar med elektrisk tändning)).

Om du trots alla ovan nämnda åtgärder inte kan ta din grill i bruk, kontakta din återförsäljare.

GARANTIBESTÄMMELSER

1. Garanti

Med köpet av denna **OUTDOORCHEF** produkt har du förutom produkt- 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 visa upp produkten/produktdelen, köpkvittot, samt serie- och artikelnumret** inom 30 dagar efter det att du upptäckt bristen
- Beskriv sakförhållandet med hjälp av den reklamerade produkten /produktdelen 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 börjar gälla från inköpsdatumet och gäller för den private förstahandsköparen. Garantin kan endast göras gällande om originalkvittot visas upp.

Garantiåtgärder vidtas enligt eget gottfinnande av DKB genom att reparera produkten, byta ut bristfälliga delar, byta ut produkten eller, om produktens funktion inte påverkas, medge en prisreducering. Köpeavtalet kan inte hävas på grund av garantifall. Under reparationstiden består inget anspråk på en ersättningsprodukt.

Vidtagna garantiåtgärder leder varken till att garanti

tiden förlängs eller börjar om på nytt. Utbytta delar övergår i DKB:s egendom. Om produkten byts ut börjar garantitiden om på nytt.

Garantierna uppgår till:

- 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 för alla övriga tillverknings-/eller materialfel
- Garantin vid skador på emaljen gäller endast inom en anmälningstid på 30 dagar från inköpsdatum. Den gäller endast för nya enheter som ännu inte använts.

4. Undantag

Ingen brist, dvs. inget material- eller tillverkningsfel

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 bristfällig 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, färgavvikelse i emaljen och små fel (som t.ex. tillverkningsbetingade kontaktpunkter på lockets nedre kant eller på upphängningar).
- Missfärgningar eller skador på produkten (t.ex. färytan) på grund av väderinverkan (inkl. hagel), felaktig (ej väderskyddad) lagring av produkten eller felaktig användning av kemikalier.
- Bildande av rost och flygrost på grund av väderinverkan eller felaktig användning av kemikalier.
- Fel som inte märkbart begränsar avsedd användning eller nyttjandet av produkten.
- Generellt gällande för förslitningsdelar som grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning och batteri, elektroder, tändkabel, gasslang, gstrycksreglage, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie
- eller kolgaller
- Defekter och/eller skador på grund av utförda ändringar, användning för annat ändamål än avsett eller avsiktlig skadegörelse.
- Defekter och/eller skador på grund av icke fackmässigt underhåll eller reparationsarbete.
- Defekter och/eller skador på grund av att det rutinmässiga underhållet inte utförts.

* En lista på återförsäljare finns på vår hemsida: OUTDOORCHEF.COM

** Serie och artikelnummer hittar du på dataetiketten på din grill (se **GASOLGRILLEN**)

- Defekter och/eller skador , som uppkommit under den ursprungliga transporten.
- 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 tvingande förpliktelse eller ansvar enligt 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.

OUTDOORCHEF produkterna vidareutvecklas ständigt. Produktändringar kan därför utföras utan föregående meddelande.

Det registrerade varumärket OUTDOORCHEF representeras av följande företag:

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

TEKNISK INFORMATION

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gasförbrukning	546 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Märkning: BD
Injektor (50 mbar)	0.85 mm / Märkning: AD
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
rekommenderade gasolflaskor	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
maximalt tillåtna gasolflaskor på grillsativet	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	12.80 kW
Gasförbrukning	932 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Märkning: BE
Injektor (50 mbar)	0.74 mm / Märkning: AE
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
rekommenderade gasolflaskor	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
maximalt tillåtna gasolflaskor på grillsativet	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gasförbrukning	699 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Märkning: BE
Injektor (50 mbar)	0.74 mm / Märkning: AE
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
rekommenderade gasolflaskor	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
maximalt tillåtna gasolflaskor på grillsativet	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

SIDOBÄNNARE (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gasförbrukning	276 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Märkning: BK
Injektor (50 mbar)	0.85 mm / Märkning: AG
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

INFRARÖD-BÄNNARE (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gasförbrukning	451 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Märkning: BP
Injektor (50 mbar)	1.00 mm / Märkning: AP
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

KATEGORIER

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Elektrisk tändning

För användning av elektrisk tändningen behöver du ett batteri (typ AAA, LR02, 1.5 Volt).

Hänvisningar på termometern

Termometerns visning kan avvika med +/- 10 %.

Webbsida

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

Bruksanvisning gasolklotgrill
2014_Art-Nr. 19.120.10



NÁVODU K OBSLUZE

Před uvedením Vašeho plynového grilu **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm:	Total rate 5Qm:		
Side burner: Qm:			
Bulane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cal ₁ Cat _{1,2,3}	Cal ₄ Cat _{4,5,6}
		~28-30/37mbar ~30mbar	
Made in China			

DŮLEŽITÉ:

Jako první věc si poznamenejte výrobní číslo svého plynového grilu, které je uvedeno na zadní straně tohoto návodu k obsluze. V závislosti na modelu grilu naleznete číslo na samolepce s údaji, která je buď na stojanu grilu nebo na spodní desce.



Číslo výrobku a označení svého plynového grilu naleznete na **uvítací kartě**, která je přiložena ke složce s dokumentací.

Výrobní číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při kladení dotazů, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Návod obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

Před uvedením přístroje do provozu si tento návod k obsluze důkladně přečtete. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Návod obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

Každá osoba obsluhující gril musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti gril ovládat nesmí.

Je nutné přesně dodržovat pokyny k montáži uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky.

Neumísťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumísťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány.

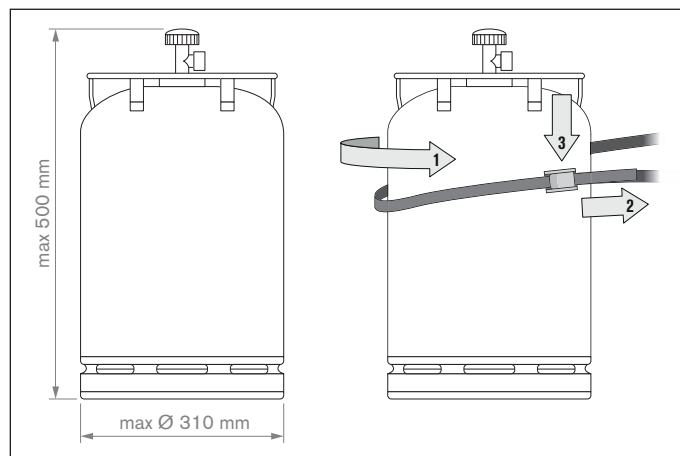
Před uvedením plynového grilu do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod. Gril se smí používat výhradně venku a musí se dodržovat bezpečná vzdálenost minimálně 1.5 m od hořlavých předmětů.

PLYNOVÉ LÁHVE

Na spodní desku se smí umísťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 7,5 kg. Umístěte láhev na určené místo, viz návod k instalaci. Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utaženy.

Před uvedením do provozu a po každé výměně láhve proveďte **KONTROLU TĚSNOSTI**.




Plynové láhve se nesmí vystavovat teplotě vyšší než 50° C a nikdy se nesmí skladovat v uzavřené místnosti nebo ve sklepě. Respektujte a dodržujte bezpečnostní předpisy, které jsou uvedeny na použitých plynových láhvích.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

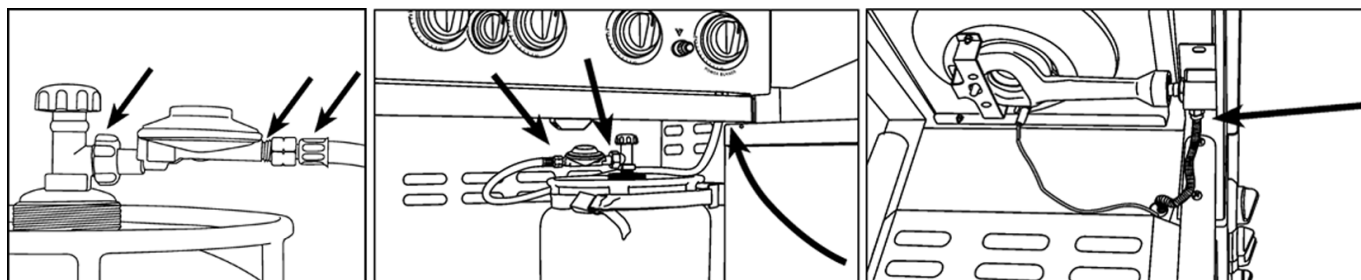
Uvedte gril do provozu v souladu s kapitolou **NÁVOD PRO ZAPÁLENÍ**.

- Používejte výhradně na volném prostranství.
- Nikdy nepoužívejte gril pod přístřeškem.
- Nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru.
- **POZOR:** Přístupné díly mohou dosáhnout velmi vysoké teploty. Udržujte děti mimo gril.
- Za provozu s grilem nehýbejte.
- Netlačte gril vybavený otočnými kolečky na nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Ujistěte se, že miska na zachytávání tuku je za provozu vždy zavřená a v zacvaknuté poloze.
- Během provozu je nutné udržovat gril mimo dosah hořlavých materiálů. Dodržujte vzdálenost 1.5 m.
- Dotýkáte-li se horkých částí grilu, použijte ochranné rukavice.
- Po ukončení grilování vždy dejte regulační knoflík množství plynu do polohy  a zavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl regulační knoflík množství plynu v poloze  a byl uzavřen přívod plynu na plynové láhvi.
- **DŮLEŽITÉ:** V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte spojovací části podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.
- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, dejte regulační knoflík množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechejte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být zalomená a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít regulační knoflík množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN.
- Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy neblokuje štěrbinu k přísávání vzduchu v plášti nebo ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěna plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat ani zakrývat.
- Neprovádějte na zařízení žádné úpravy. Neprovádějte žádné úpravy zejména na plynovém kohoutku, zabezpečení zapalování, na hořáku nebo na dalších částech grilu. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí a včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybaveny vedením pro hadici, uchycena v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídá příslušným místním předpisům a normám EN.
- Pokud gril nedosahuje plného výkonu a máte podezření, že je ucpan přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Neumisťujte gril za provozu nikdy na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí se nesmí nacházet v blízkosti hořlavých materiálů.
- U grilů se žulovými deskami nevystavujte tyto desky teplotním šokům.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěn v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována plynová láhev. Láhev by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl chráněn před větrem.
- Když se gril nepoužívá, měl by se po úplném vychladnutí chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- Za účelem předcházení hromadění vlhkosti sejměte po silném dešti víko.

KONTROLA TĚSNOSTI

VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti nesmí být v blízkosti žádné zdroje, které by mohly způsobit zapálení. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou nebo otevřeným plamenem a vždy tuto kontrolu provádějte venku.

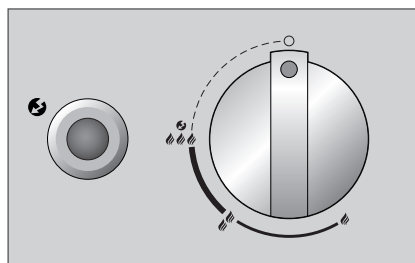
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být v poloze (vložit grafiku panelu O).
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete štětcem všechny díly vedoucí plyn (přípojku k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) mýdlovým roztokem složeným z 50 % z tekutého mýdla a z 50 % z vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin v mýdlovém roztoku poukazuje na netěsná místa. **DŮLEŽITÉ:** Gril se smí používat teprve po odstranění všech netěsností. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte krok 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.



UPOZORNĚNÍ: Provádějte KONTROLU TĚSNOSTI po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku grilovací sezóny.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍ KONZOLE

Stupně tepla a zapalování



- : Z polohy
- 🔥 : nízký výkon
- 🔥🔥 : střední výkon
- 🔥🔥🔥 : plný výkon
- 🔥⚡ : zapálení
- 🔥🔥🔥⚡ : Zapalovač

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



1. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**. Udělejte to i v případě, pokud byl Váš plynový gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Nechejte gril hořet po dobu cca 20–25 minut na stupni 🔥🔥🔥.
4. Dbejte, aby byl plech k zachycování mastnoty zasunutý až nadoraz. To platí také při běžném grilování.

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ: Nemusíte vždy používat všechny hořáky. Jejich použití závisí na druhu přípravy a grilovaném množství.

ZAPÁLENÍ HLAVNÍCH HOŘÁKŮ

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Zajistěte, aby všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví byly pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů uvedených v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nezačne hořet plyn.
5. Když se plyn během 3 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 2 až 4.
6. Není-li možné zapálit gril po 3 pokusech, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**).
7. Hořáky se uvádějí do provozu zleva doprava



ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Zajistěte, aby všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví byly pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů uvedených v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Sejměte u modelu AUCKLAND 4+ G žulový kryt bočního hořáku a umístěte jej pod pravou boční odkládací plochu do určeného držáku nebo otevřete krycí desku u bočního hořáku modelu HAMILTON 3+ G nebo PERTH 4+ G.
3. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje se zavřeným žulovým krytem nebo zavřenou krycí deskou.
4. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
5. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu s nápisem SIDE BURNER (boční hořák) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň (vložit grafiku 3 plamen). Stiskněte zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nezačne hořet plyn.
6. Když se plyn během 3 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na (vložit grafiku panelu O). Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 2 až 4.
7. Není-li možné zapálit boční hořák po 3 pokusech, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**).
8. Zakryjte boční hořák teprve po kompletním vychladnutí žulového krytu (jen u modelu AUCKLAND 4+ G) nebo zavřete krycí desku (jen u modelu HAMILTON 3+ G nebo PERTH 4+ G).

ZAPÁLENÍ INFRAČERVENÉHO HOŘÁKU (POWER BURNER MODELU AUCKLAND 4+ G)

POZOR: Platí zákaz používat infračervený hořák při zavřeném víku.

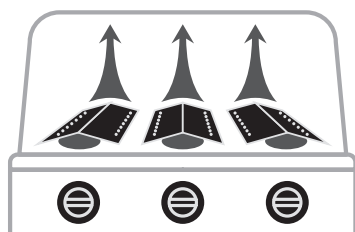
1. Zajistěte, aby všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví byly pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů uvedených v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje se zavřeným víkem a umístěte nad infračervený hořák grilovací desku. Mohlo by dojít ke změně barvy víka a deformaci grilovací desky.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu s nápisem POWER BURNER (výkonný hořák) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Stiskněte zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nezačne hořet plyn.
5. Když se plyn během 3 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 2 až 4.
6. Není-li možné zapálit gril po 3 pokusech, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**).

AUSTRALSKÝ GRILOVACÍ SYSTÉM OD OUTDOORCHEF

Austrálie je proslulá svými velkolepými grilovacími akcemi. A řada AUSTRALIAN LINE od OUTDOORCHEF je přesně tak velkolepá. Nabízí kvalitní a spolehlivé produkty.

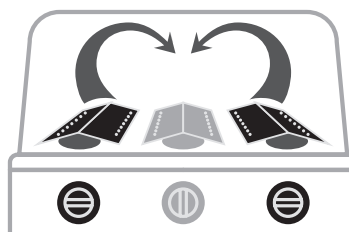
Na robustním, dobře ovladatelném podvozku je k dispozici velká pracovní plocha. Nezničitelné litinové hořáky akumulují teplo a rozkládají je rovnoměrně do grilovacích komor. Díky integrovanému teploměru lze teplotu kdykoliv zkontrolovat. Speciálně vyvinuté stříšky nad plamenem pak chrání grilované pokrmy před plameny vzniklými od odkapávající masti.

PŘÍMÝ ŽÁR



Pro přímé grilování a vaření: umístěte grilované potraviny nad zapnuté hořáky.




NEPŘÍMÝ ŽÁR





Při nepřímém grilování, vaření a pečení: položte grilované potraviny do středu, zavřete víko a zapalte pouze oba vnější hořáky.

NÁVOD K OBSLUZE AUSTRALSKÉHO GRILU NA PLYN

Snadnější už to být nemůže:

1. Nechejte gril předeřhřát se zavřeným víkem po dobu cca 10 minut na stupni .
2. Položte grilované potraviny na grilovací rošt popř. na grilovací desku a regulujte libovolně teplotu tak, jak budete potřebovat .
3. **DOPORUČENÍ:** U malého množství grilovaných potravin používejte jen jeden hořák. Grilování se zavřeným víkem zkracuje dobu grilování a snižuje spotřebu plynu.
4. Po ukončení grilování dejte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy . Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi se musí kohoutek na láhvi uzavřít.


GRILOVÁNÍ S INFRAČERVENÝM HOŘÁKEM

1. Nechejte gril předeřhřát s OTEVŘENÝM VÍKEM po dobu cca 5 minut na stupni .
2. Teprve potom položte na grilovací rošt grilované potraviny. Infračervený hořák je vhodný pro rychlé osmahnutí nebo krátké pečení.
3. **POZOR:** Platí zákaz používat infračervený hořák při zavřeném víku a umísťovat nad infračervený hořák grilovací desku. Mohlo by dojít ke změně barvy víka a deformaci grilovací desky.
4. Po ukončení grilování dejte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy . Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi se musí kohoutek na láhvi uzavřít.

Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším grilem OUTDOORCHEF ještě zábavnější. Nechejte své kreativě a potěšení z experimentování volný průběh.

Všechny části příslušenství svého grilu naleznete na adrese OUTDOORCHEF.COM

PO GRILOVÁNÍ

1. Dejte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Nechejte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením dalšího grilování stačí jen minimální očištění, protože většina tuku se buď odpaří nebo odteče do zachytné misky.

K čištění grilovacího roštu a grilovací desky používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky


(nepoužívejte ocelové drátky).

Na zbývající díly a k důkladnějšímu vyčištění používejte čisticí prostředek **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Abyste odstranili všechny volné zbytky, můžete použít i houbu k umývání hrnců z nylonu a mýdlový roztok.

Sejměte grilovací mřížku a grilovací desku a vyčistěte litinové hořáky.

Infračervený hořák není třeba čistit, protože mast shoří ještě při grilování.

Na závěr můžete vytáhnout zachytnou misku, vyprázdnit ji a vyčistit pomocí čisticího prostředku **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

DŮLEŽITÉ: Při použití čisticího prostředku k čištění musíte gril po čištění nechat dobře oschnout. K urychlení schnutí můžete gril zapnout a nechat hořet s otevřeným víkem na stupni  po dobu několika minut.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během používání čisticího prostředku **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** v provozu. Na ochranu rukou používejte rukavice a pokud i možno brýle. Gril nebo jeho příslušenství v ještě mírně teplém stavu důkladně postříkejte a nechte působit po dobu 15-30 minut. Znečištěné plochy nastříkejte ještě jednou, důkladně opláchněte vodou a nechte oschnout.

ÚDRŽBA

Pravidelnou údržbou svého grilu zajistíte jeho bezvadnou funkci. Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz můžou způsobit ucpání, které je třeba před každým použitím odstranit.

Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotaženy.

Nepoužíváte-li gril delší dobu, měli byste před novým použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejnu.

k zabránění poškození v důsledku koroze namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.

Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, zalomená místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.

Abyste si mohli radosti ze svého grilu užívat co nejdéle, zajistěte po každém vychladnutí jeho ochranu před povětrnostními vlivy vhodným víkem **OUTDOORCHEF**.

K zabránění hromadění vlhkosti víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Hořák nezapaluje:

- Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo dost plynu v láhvi.
- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.

Jiskra nepřeskakuje:

- Zajistěte, aby byla správně vložena baterie (u grilů s elektrickým zapalováním).
 - Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5–8 mm.
 - Zkontrolujte, zda je zastrčený kabel v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
 - Vložte novou baterii (typ AA, LR02, 1,5 voltu) do elektrického zapalování (u grilů s elektrickým zapalováním).
- .Nepodaří-li se Vám gril pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, spojte se prosím s Vaším prodejním místem.

ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ

1. Záruka

Zakoupením tohoto produktu **OUTDOORCHEF** u autorizovaného prodejce získáváte kromě záruky na produkt také záruku výrobce DKB Household Switzerland AG („DKB“) podle těchto ustanovení až na dobu 3 let.

Záruka se vztahuje výhradně na odstranění vad, u kterých lze doložit při řádném používání, že vznikly chybou materiálu popř. při výrobě.

2. Postup

Okamžitě po obdržení produktu zkontrolujte, zda funguje a nevykazuje závady. Pokud by měl koupený produkt neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup (záruka Bring-In):

- Obratťe se do 30 dnů od odhalení závady na svého prodejce* s produktem / částí produktu, dokladem o koupi, výrobním číslem a číslem výrobku**
- Popište situaci prostřednictvím reklamovaného produktu / části produktu nebo fotografie
- Po provedení kontroly závady prodejcem nebo výrobcem DKB nabývá platnosti bezplatné poskytnutí záruky dle bodu 3 (s výhradou nákladů na přepravu a zaslání prvnímu koncovému uživateli)

3. Rozsah záruky

Záruka výrobce DKB začíná od data nákupu a platí pro prvního koncového uživatele. Záruku lze uplatnit pouze při předložení originálu dokladu o koupi. Záruka bude poskytnuta na základě volby výrobce DKB formou opravy, výměny vadných dílů, výměny produktu nebo snížením ceny, když není ovlivněna funkčnost produktu. Odstoupení od kupní smlouvy z důvodu garančních případů je vyloučeno. Po dobu opravy nemá kupující nárok na náhradní produkt.

Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví DKB. Při výměně produktu začíná záruční doba běžet od začátku.

Záruční lhůty činí:

- 3 roky na smaltovanou kouli (spodní část a víko) proti prorezavění
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorezavění nebo propálení
- 3 roky na všechny nerezové díly proti prorezavění nebo propálení
- 2 roky na všechny ostatní výrobní / materiálové vady
- Záruku lze při poškození smaltu poskytnout jen během ohlašovací lhůty 30 dnů od data nákupu. Platí jen u nových zařízení, která ještě nebyla použita.

4. Vyloučení záruky

O závadu, tzn. vadu materiálu nebo výrobní vadu ve smyslu těchto ustanovení, pro kterou neplatí záruční nárok, se nejedná v případě:

- Běžného opotřebení při používání v souladu s určením.
- Závady popř. škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady popř. škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (např. poškození chybou montáží nebo neodborným čištěním smaltovaného povrchu trychtýře nebo grilovacího roštu, neprovádění kontroly těsnosti, atd.).
- Nerovnosti, rozdíly barvy smaltu a také menších defektů (např. opěrné body na spodním okraji víka nebo na závěsech dané výrobou).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) povětrnostními vlivy (včetně krupobití), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborným používáním chemikálií.
- Vzniku rzi a náletové rzi způsobené povětrnostními vlivy nebo neodborným používáním chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezuji použití v souladu s určením nebo používání produktu.
- Obecně na díly podléhající opotřebení, jako je grilovací rošt, trychtýř, hořáky, teploměry, zapalování a baterie, elektroda, kabel zapalování, plynová hadice, regulátor tlaku plynu, topný článek, reflektor, hliníková ochranná fólie nebo rošt na uhlí
- Závady popř. škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady popř. škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady popř. škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady popř. škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady popř. škody z důvodu vyšší moci.
- Závady popř. škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

** Výrobní číslo a také číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (k tomu viz **PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL**)

DKB vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhrady následných škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyl nahlášený prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu.

Produkty **OUTDOORCHEF** se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Registrovaná značka **OUTDOORCHEF** je zastupována následujícím podnikem:

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28

Poštovní schránka

8052 Zürich – Switzerland

www.dkbrands.com

TECHNICKÉ INFORMACE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	7.50 kW
Spotřeba plynu	546 g/h
Tryska (28–30/37 mbarů)	0.78 mm / označení: BD
Tryska (50 mbarů)	0.85 mm / označení: AD
Tlak plynu	butan 28 mbarů propan 37 mbarů
doporučené plynové láhve	butan max. 13 kg propan max. 10.5 kg
Maximální povolený objem plynových láhví na podvozku grilu	butan max. 7.5 kg propan max. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	12.80 kW
Spotřeba plynu	932 g/h
Tryska (28–30/37 mbarů)	0.86 mm / označení: BE
Tryska (50 mbarů)	0.74 mm / označení: AE
Tlak plynu	butan 28 mbarů propan 37 mbarů
doporučené plynové láhve	butan max. 13 kg propan max. 10.5 kg
Maximální povolený objem plynových láhví na podvozku grilu	butan max. 7.5 kg propan max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	9.60 kW
Spotřeba plynu	699 g/h
Tryska (28–30/37 mbarů)	0.86 mm / označení: BE
Tryska (50 mbarů)	0.74 mm / označení: AE
Tlak plynu	butan 28 mbarů propan 37 mbarů
doporučené plynové láhve	butan max. 13 kg propan max. 10.5 kg
Maximální povolený objem plynových láhví na podvozku grilu	butan max. 7.5 kg propan max. 7.5 kg

SIDEBRÆNDER (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	3.80 kW
Spotřeba plynu	276 g/h
Tryska (28–30/37 mbarů)	0.98 mm / označení: BK
Tryska (50 mbarů)	0.85 mm / označení: AG
Tlak plynu	butan 28 mbarů propan 37 mbarů

INFRAČERVENÉ HOŘÁKY (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	6.20 kW
Spotřeba plynu	451 g/h
Tryska (28–30/37 mbarů)	1.16 mm / označení: BP
Tryska (50 mbarů)	1.00 mm / označení: AP
Tlak plynu	butan 28 mbarů propan 37 mbarů

KATEGORIE

I3B/P _(30 mbarů)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbarů)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbarů)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete baterii (typ AAA, LR02, 1.5 voltu).

Pokyn k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele od teploměru může být +/- 10 %.

Webová stránka

Další informace, tipy a triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOORCHEF naleznete na OUTDOORCHEF.COM

Návod k obsluze Plynový kotlový gril
2014_číslo artiklu 19.120.10

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego **OUTDOORCHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ: Article No.:	Serial No.:		
one main burner: Qm=	Total rate 5Qm=		
Side burner: Qm=			
Bottle / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cal. 1 ₁ =	Cal. 1 ₂ =
		~28-30/37mbar	
		~30mbar	
		Made in China	

WAŻNE:

Należy zanotować numer seryjny grilla, znajdujący się na ostatniej stronie tej instrukcji obsługi. W zależności od modelu grilla numer znajduje się na podstawie grilla, albo na płycie spodniej.



Numer artykułu i oznaczenie gazowego grilla znajdują Państwo na **karcie powitalnej**, załączonej do teczki dokumentacyjnej.

Numer seryjny i numer artykułu są ważne, aby bezproblemowo uzyskać odpowiedź na pytanie, zamówić części zamienne lub przeprowadzić postępowanie gwarancyjne. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji.

Należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKÓW

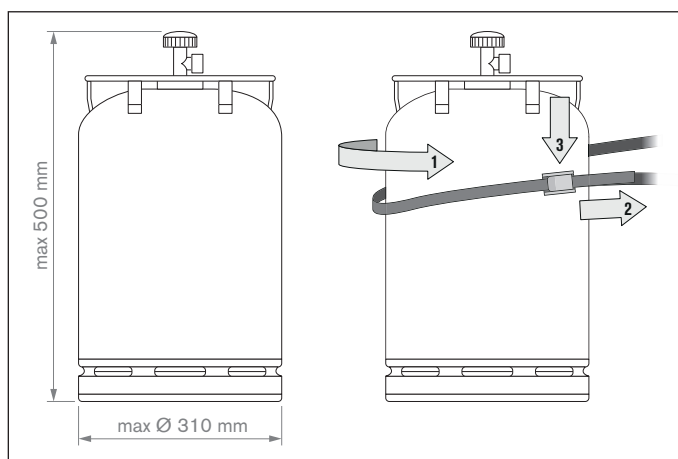
Osoby obsługujące grill muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem zapalania i postępować zgodnie z nim. Zabrania się obsługi grilla dzieciom. W czasie podłączania należy postępować dokładnie ze wskazówkami montażu. Niewłaściwy montaż może być przyczyną niebezpiecznych następstw. W pobliżu grilla nie należy stawiać palnych cieczy, materiałów lub zapasowych butli z gazem. Nie należy nigdy stawiać grilla lub butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.

Przed uruchomieniem grilla gazowego należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Grill można użytkować na zewnątrz pomieszczeń, zachowując co najmniej 1.5 m odległości bezpieczeństwa od palnych przedmiotów.

BUTLE Z GAZEM

Na ziemi można stawiać butle z gazem o ciężarze netto do 7,5 kg. Umieścić butlę w odpowiednim miejscu, patrz instrukcja montażu. Prosimy zwrócić uwagę, czy wszystkie złącza są szczelne. Każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.



Butli gazowych nie można przechowywać w temperaturze powyżej 50° C, w pomieszczeniach zamkniętych lub piwnicznych. Należy zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa wskazanymi na wykorzystywanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.



PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA


Instrukcję bezpieczeństwa należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

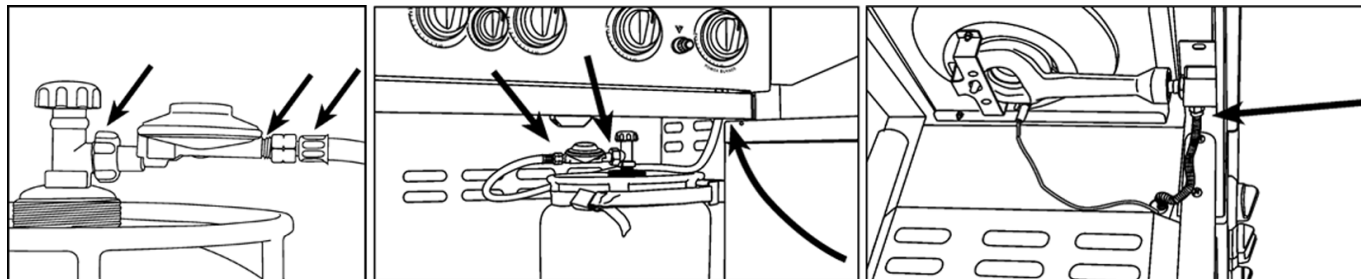
Uruchomić grill zgodnie z opisem rozdziału **INSTRUKCJA ROZPALANIA**.

- Użytkować tylko na świeżym powietrzu.
- Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.
- Nie zostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- **UWAGA:** Dostępne elementy grilla mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczać dzieci w pobliżu grilla.
- Nie przemieszczać urządzenia podczas eksploatacji.
- Nie przestawiać urządzeń wyposażonych w obrotowe kółka na nierównych podłożach lub stopniach.
- Upewnić się, że szuflada na tłuszcz podczas użytkowania grilla jest dokładnie zamknięta i odpowiednio osadzona.
- Podczas użytkowania trzymać urządzenie z dala od materiałów zapalnych. Zachowywać odległość 1.5 m.
- Należy zakładać rękawice ochronne, jeżeli dotykają Państwo rozgrzanych części.
- Po zakończeniu grillowania zawsze należy ustawić przycisk regulacyjny gazu w pozycji  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- W czasie zmiany butli gazowej, należy zwrócić uwagę, czy przycisk regulacyjny gazu ustawiony jest w pozycji  i czy zamknięty został dopływ gazu przy butli. **WAŻNE:** W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapalne.
- Po podłączeniu nowej butli gazowej, należy sprawdzić części przyłączy zgodnie z instrukcją **KONTROLI SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzenia występowania nieszczelnych części przyłączy, należy ustawić przycisk regulacyjny gazu w pozycji  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy sprawdzić w specjalistycznym serwisie gazowym.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego, należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może wykazywać załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy pamiętać o zakręceniu gałki regulacji gazu oraz dopływu gazu.
- Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach użytkowania od czasu daty zakupu. Należy zwrócić uwagę, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż, spełniają odpowiednie standardy.
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie blokować szczeliny zasysania powietrza w obudowie lub szczeliny powietrza w pokrywie. Nie zamykać, ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych pomieszczenia butli gazowej.
- Nie wprowadzać zmian w obrębie urządzenia. Nie zmieniać nic zwłaszcza w obrębie kurka gazowego, bezpiecznika zapalnika, palnika ani innych części grilla. Jeśli występuje podejrzenie nieprawidłowego funkcjonowania, należy skontaktować się z fachowcem.
- Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym wypadku nie może dotykać rozgrzanych części zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach wyposażonych w korytka na węże wąż należy zamocować w tych miejscach.
- Wąż i regulator spełniają odpowiednie przepisy krajowe oraz standardy EN.
- W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy i istnieje podejrzenie zapchania dopływu gazu, należy skontaktować się z serwisem specjalistycznym.
- Grill użytkować wyłącznie na twardym i pewnym podłożu. Nigdy nie stawiać włączonego grilla na podłogach drewnianych lub innych palnych podłożach. Należy zachować bezpieczną odległość pomiędzy grillem i materiałami palnymi.
- W przypadku urządzeń z płytą granitową, należy unikać szoku termicznego płyty.
- Nie przechowywać grilla w pobliżu cieczy i materiałów łatwopalnych.
- W przypadku składowania na zimę grilla w pomieszczeniu, należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- Przed włączeniem grilla, ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Jeśli grill nie jest użytkowany, po całkowitym ostygnięciu należy go zabezpieczyć pokrywą przed czynnikami atmosferycznymi. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci.

ONTROLA SZCZELNOŚCI

Ostrzeżenie W czasie sprawdzania szczelności, w pobliżu nie mogło znajdować się źródła zapalne. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności przy pomocy płonącej zapałki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

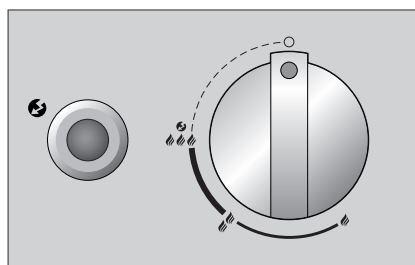
1. Przycisk regulacyjny gazu należy ustawić w pozycji .
2. W tym celu należy otworzyć dopływ gazu w butli, a następnie nanieść pędzlem mieszankę 50 % mydła i 50 % wody na wszystkie części przewodzące (łącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / wpust gazu / łącze przy wentylu). Można też zastosować spray do wyszukiwania przecieków.
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza mieszanki mydła wskazuje nieszczelne miejsca. **WAŻNE:** Grill jest gotowy do użytkowania dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelnych miejsc. W tym celu należy odłączyć dopływ gazu przy butli.
4. Nieszczelne miejsca w miarę możliwości należy usunąć poprzez zaciągnięcie łączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Należy powtórzyć krok 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelnych miejsc, należy skontaktować się z serwisem specjalistycznym.



WSKAZÓWKA: KONTROLĘ SZCZELNOŚCI należy przeprowadzać każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli oraz przed rozpoczęciem sezonu grillowania.


OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA KONSOLI OBSŁUGI

Stopnie grzewcze i zapalnik



-  : Włączanie pozycji 0
-  : niska moc
-  : średnia moc
-  : pełna moc
-  : zapłon
-  : Zapalnik

PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM



1. Należy umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Należy sprawdzić wszystkie części przewodzące gaz zgodnie z opisem rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**. Kontrolę należy przeprowadzić również wtedy, gdy zakupiony został już złożony grill gazowy.
3. Rozpalać grill przez ok. 20–25 minut do ustawienia .
4. Upewnić się, że szuflada blaszana na tłuszcz została wsunięta do oporu. Dotyczy to także standardowego grillowania.

INSTRUKCJA ZAPALANIA

WSKAZÓWKA: Nie trzeba używać za każdym razem wszystkich palników. Ilość używanych palników zależy od rodzaju produktów oraz od ich ilości.



ROZPALANIE PALNIKÓW GŁÓWNYCH

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Dalej postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**)
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
5. Jeśli gaz nie zapali się w ciągu 3 sekund, przestawić przycisk regulacji gazu na . Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkty 2 do 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE BŁĘDÓW**).
7. Palniki muszą być uruchamiane od lewej strony do prawej.



ROZPALANIE PALNIKA BOCZNEGO

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Dalej postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**)
2. Zdjąć osłonę granitową w AUCKLAND 4+ G palnika bocznego i umieścić ją pod prawym schowkiem bocznym w przewidzianej dla niego mocowaniu lub otworzyć osłonę przy palniku bocznym HAMILTON 3+ G lub PERTH 4+ G.
3. **UWAGA:** Nigdy nie rozpalać grilla przy zamkniętej pokrywie granitowej lub zamkniętej osłonie.
4. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
5. Nacisnąć przycisk regulacji gazu z napisem SIDE BURNER i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
6. Jeśli gaz nie zapali się w ciągu 3 sekund, przestawić przycisk regulacji gazu na . Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkty 2 do 4.
7. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika bocznego mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE BŁĘDÓW**).
8. Po całkowitym ostygnięciu nałożyć na palnik boczny osłonę granitową (tylko w modelu AUCKLAND 4+ G) lub zamknąć osłonę (w modelach HAMILTON 3+ G lub PERTH 4+ G).

ROZPALANIE PALNIKA PODCZERWONEGO (POWER BURNER W AUCKLAND 4+ G)

UWAGA: Użytkowanie palnika podczerwonego przy zamkniętej pokrywie jest zabronione.

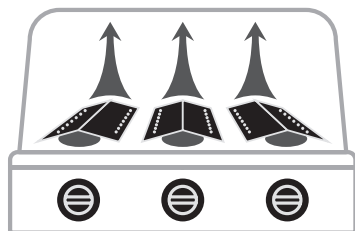
1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Dalej postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**)
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą oraz nie umieszczać płyty grilla nad palnikiem podczerwonym. Mogłoby to prowadzić do odbarwienia pokrywy i skutkować deformacją płyty grilla.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu z napisem POWER BURNER i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
5. Jeśli gaz nie zapali się w ciągu 3 sekund, przestawić przycisk regulacji gazu na . Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkty 2 do 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika podczerwonego mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE BŁĘDÓW**).

AUSTRALIJSKI SYSTEM GRILLOWANIA OUTDOORCHEF

Australia słynie z profesjonalnego sprzętu do grillowania. Równie okazała jest australijska linia produktów OUTDOORCHEF. Obejmuje ona wysokiej jakości i w pełni niezawodny sprzęt.

Na wytrzymałym stelażu, którym można swobodnie manewrować, występuje duża powierzchnia robocza. Trwałe żeliwne palniki dostarczają ciepło i rozprowadzają je równomiernie w komorze grilla. Dzięki zintegrowanemu termometrowi można w każdej chwili skontrolować temperaturę, a opracowane specjalnie do tego systemu grillowego daszki płomieniowe chronią grillowane produkty przed spalaniem.

TRYB GRZANIA BEZPOŚREDNIEGO



Do bezpośredniego grillowania i gotowania: Umieścić grillowane produkty nad włączonym palnikiem.




TRYB GRZANIA POŚREDNIEGO





Do grillowania, gotowania i pieczenia w trybie grzania pośredniego. Umieścić grillowane produkty na środku, zamknąć pokrywę i rozpalic tylko oba zewnętrzne palniki.

INSTRUKCJA OBSŁUGI AUSTRALIJSKIEGO GRILLA NA GAZ

Obsługa jest naprawdę prosta:

1. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać grill przez ok. 10 minut na ustawieniu .
2. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie grilla lub na płycie grilla i wyregulować temperaturę odpowiednio do potrzeb .
3. **RADA:** W przypadku niewielkiej ilości produktów do grillowania korzystać tylko z jednego palnika. Grillowanie z zamkniętą pokrywą skraca czas grillowania i zmniejsza zużycie gazu.
4. Po każdym grillowaniu przestawić przycisk regulowania gazu w położenie . Następnie należy zamknąć dopływ gazu przy butli. Kurek butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.


GRILLOWANIE Z UŻYCIEM PALNIKA PODCZERWONEGO

1. Przy **OTWARTEJ POKRYWIE** podgrzewać grill przez ok. 5 minut na ustawieniu .
2. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie. Palnik podczerwony jest odpowiedni do szybkiego przyrumieniania lub do krótkiego pieczenia.
3. **UWAGA:** Zabronione jest używanie palnika podczerwonego przy zamkniętej pokrywie oraz umieszczanie płyty grilla nad palnikiem podczerwonym. Mogłoby to prowadzić do odbarwień pokrywy i skutkować deformacją płyty grilla.
4. Po każdym grillowaniu przestawić przycisk regulowania gazu w położenie . Następnie należy zamknąć dopływ gazu przy butli. Kurek butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.

Wybór odpowiedniego wyposażenia dodatkowego OUTDOORCHEF pozwala uzyskać więcej przyjemności z grillowania. Mogą Państwo dać ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania!

Wszystkie akcesoria do grilla można znaleźć na stronie OUTDOORCHEF.COM

PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Przeszawić przycisk regulacji gazu każdego palnika na ustawienie .
2. W tym celu należy odłączyć dopływ gazu przy butli.
3. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

CZYSZCZENIE

Ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej, to pomiędzy kolejnym grillowaniem konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie.


Do czyszczenia rusztu oraz płyty używać szczotkę z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).

Do usuwania resztek produktów oraz bardziej dokładnego czyszczenia używać OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER. Opcjonalnie, w celu usunięcia luźnych pozostałości, można używać nylonowej gąbki kuchennej oraz mieszanki wody i mydła.

Zdjąć ruszt grilla i płytę grilla oraz oczyścić palnik żeliwny.

Palnika podczerwonego nie trzeba czyścić, ponieważ tłuszcz wypala się podczas grillowania.

Na zakończenie można wyjąć miskę zbiorczą, opróżnić ją i oczyścić przy pomocy OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.

WAŻNE: W przypadku stosowania środków czyszczących, po zakończeniu czyszczenia należy dobrze osuszyć grill. W celu przyspieszenia osuszania można włączyć grill i przez kilka minut pozostawić go włączonym na ustawieniu  przy otwartej pokrywie.

ZASTOSOWANIE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

WAŻNE: W czasie stosowania OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER grill nie może być włączony. Dbając o zdrowie dłoni, założyć rękawice, w miarę możliwości także okulary. Należy gruntownie spryskać jeszcze lekko ciepły grill i pozostawić na 15–30 minut. Zabrudzone miejsca ponownie spryskać, po czym gruntownie spłukać wodą i osuszyć.

KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla gwarantuje jego bezawaryjne działanie. Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla, które należy usunąć przed użytkowaniem.

Jeżeli grill regularnie jest przestawiany na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.

Jeżeli grill przez dłuższy okres czasu nie jest używany, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.

W celu zapobiegania uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe przed dłuższym składowaniem należy naoliwić.

Po dłuższym okresie składowania, a także podczas sezonu grillowego, należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie posiada spękań, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem wskazówek bezpieczeństwa.

Aby możliwe było jak najdłuższe użytkowanie grilla, po każdorazowym ostygnięciu grilla należy zabezpieczać go odpowiednią osłoną OUTDOORCHEF przed czynnikami środowiskowymi.

Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

USUWANIE BŁĘDÓW

Nie można rozpałić palnika:

- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Należy upewnić się, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
- Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.

Brak iskry:

- Należy upewnić się, czy właściwie zostały włożona bateria (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Należy sprawdzić, czy kable rozpalania elektrycznego i elektrody zostały dobrze włożone do gniazd.
- Należy wymienić nową baterię (Typ AA, LR02, 1.5 Volt) w zapalniku elektrycznym (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).

W przypadku trudności z rozruchem grilla mimo zastosowania się do powyższych wskazówek, należy się skontaktować z punktem sprzedaży.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja

Wraz z zakupem produktu **OUTDOORCHEF** w autoryzowanym punkcie sprzedaży, poza tym produktem, nabyli Państwo gwarancję producenta DKB Household Switzerland AG („DKB”) na okres 3 lat zgodnie z aktualnymi postanowieniami. Gwarancja obejmuje wyłącznie naprawę wad materiałowych i produkcyjnych, które zostały stwierdzone w ramach użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

2. Procedura

Prosimy o sprawdzenie produktu pod względem wad i działania bezpośrednio po jego otrzymaniu. W przypadku nieoczekiwanego stwierdzenia wad produktu, prosimy o postępowanie zgodnie z następującymi zasadami (gwarancja bring-in):

- W terminie 30 dni od stwierdzenia wady, prosimy o kontakt z punktem sprzedaży* wraz z produktem / częścią produktu, paragonem, numerem serii i numerem artykułu**
- Prosimy o opisanie stanu rzeczy okazując reklamowany produkt / część produktu lub zdjęcie
- Po dokonaniu oceny wady poprzez punkt sprzedaży lub DKB, moc prawną uzyskuje bezpłatne świadczenie gwarancyjne zgodnie z punktem 3 (z zastrzeżeniem kosztów transportu i przesyłki do pierwszego kupca prywatnego).

3. Zakres gwarancji

Gwarancja producenta DKB rozpoczyna się w dniu zakupu i jest ważna wobec pierwszego kupca prywatnego. Warunkiem udzielenia gwarancji jest okazanie oryginalnego paragonu zakupu.

Świadczenia gwarancyjne udzielane są według uznania DKB poprzez naprawę, wymianę wadliwych części, wymianę produktu lub poprzez obniżenie ceny zakupu, w przypadku, gdy nie stwierdzono wpływu na działanie produktu. Wyklucza się anulowanie umowy sprzedaży z powodu przypadków objętych gwarancją. W okresie prowadzenia napraw gwarancyjnych nie udziela się produktów zamiennych.

Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie, bądź ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność DKB. W przypadku wymiany produktu, okres gwarancji naliczany jest od nowa.

Udziela się następujących okresów gwarancji:

- 3 lata na rdzę emaliowanych części kuli (część spodnia i pokrywa)
- 3 lata na rdzę lub spalenie emaliowanego rusztu grilla
- 3 lata na rdzę lub spalenie wszystkich elementów ze stali nierdzewnej
- 2 lata na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe
- Gwarancja dla wad powłok emaliowanych udzielana jest wyłącznie w przypadku zgłoszeń w okresie 30 dni od daty zakupu. Dotyczy ona nowych, jeszcze nieużywanych urządzeń.

4. Wyłączenie z gwarancji

Brak wad, tzn. zgodnie z postanowieniami nie występują wady materiałowe lub produkcyjne, względnie nie udziela się świadczeń gwarancyjnych w następujących przypadkach:

- Standardowe zużycie w czasie użytkowania zgodnie z przeznaczeniem
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek błędnego, niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania, jak też na skutek niewłaściwej instalacji, montażu lub prób naprawy przez osoby nieposiadające autoryzacji.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek nie przestrzegania instrukcji obsługi lub zasad użytkowania / konserwacji (jak na przykład uszkodzenia w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego czyszczenia powłok emaliowanych tuby lub rusztu grilla, nieprzeprowadzenia próby szczelności, etc.)
- Nierówności, różnice kolorystyczne powłok emaliowanych oraz małe błędy (jak na przykład wynikające z produkcji, punkty na powłoce dolnej krawędzi pokrywy lub na zawieszaniach).
- Zabarwienia i uszkodzenia produktu (np. koloru powierzchni) na skutek wpływu warunków pogodowych (włącznie z gradem), niewłaściwego (brak ochrony przed czynnikami atmosferycznymi) przechowywania produktu lub niewłaściwego stosowania środków chemicznych.
- Tworzenie rdzy i nalotów na skutek wpływu czynników wietrzenia lub niewłaściwego stosowania środków chemicznych.
- Wady, które nie wpływają znacząco na użytkowanie zgodne z przeznaczeniem lub korzystanie z produktu.
- Ogólnie dla części zużywających się, takich jak ruszt grilla, tuba, palnik, termometr, zapalnik z baterią, elektroda, kabel zapłonu, wąż gazowy, regulator ciśnienia gazu, część grzewcza, reflektor, ochronna folia aluminiowa lub ruszt węglowy
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek zmian w celu niewłaściwego z przeznaczeniem użytkowania lub celowego uszkodzenia.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek niewłaściwych prac konserwacyjnych lub naprawczych.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek nieprzeprowadzenia rutynowych czynności konserwacyjnych.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek pierwotnego transportu.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek siły wyższej.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek zużycia w ramach profesjonalnego użytkowania (hotelarstwo, gastronomia, imprezy zorganizowane, etc).

* Autoryzację dealera znajdują Państwo na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz **KULISTY GRILL GAZOWY**)

DKB wyklucza dalsze roszczenia klienta, wykraczające poza opisane przypadki, jeżeli nie wynikają one z obowiązków ustawowych lub odpowiedzialności. W szczególności dotyczy to roszczeń na odszkodowanie z tytułu niewypełnienia, zamiany uszkodzeń powstałych w następstwie, utraty wartości na skutek szkód w czasie transportu, które nie zostały zgłoszone w punkcie sprzedaży w terminie do 30 dni od czasu otrzymania produktu.

Produkty **OUTDOORCHEF** podlegają ciągłemu rozwojowi. Dlatego zmiany produktów mogą następować bez wcześniejszego obowiązku powiadomienia.

Zarejestrowana marka **OUTDOORCHEF** reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

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

INFORMACJE TECHNICZNE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	7.50 kW
Zużycie gazu	546 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Zaznaczenie: BD
Dysza (50 mbar)	0.85 mm / Zaznaczenie: AD
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Zalecane butle gazowe	Butan maks. 13 kg Propan maks. 10.5 kg
Maksymalne dopuszczalne obciążenie stelażu grilla butlą gazową	Butan maks. 7.5 kg Propan maks. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	12.80 kW
Zużycie gazu	932 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Zaznaczenie: BE
Dysza (50 mbar)	0.74 mm / Zaznaczenie: AE
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Zalecane butle gazowe	Butan maks. 13 kg Propan maks. 10.5 kg
Maksymalne dopuszczalne obciążenie stelażu grilla butlą gazową	Butan maks. 7.5 kg Propan maks. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	9.60 kW
Zużycie gazu	699 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Zaznaczenie: BE
Dysza (50 mbar)	0.74 mm / Zaznaczenie: AE
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Zalecane butle gazowe	Butan maks. 13 kg Propan maks. 10.5 kg
Maksymalne dopuszczalne obciążenie stelażu grilla butlą gazową	Butan maks. 7.5 kg Propan maks. 7.5 kg

PALNIK BOCZNY HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	3.80 kW
Zużycie gazu	276 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Zaznaczenie: BK
Dysza (50 mbar)	0.85 mm / Zaznaczenie: AG
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

PALNIK PODCZERWONY (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	6.20 kW
Zużycie gazu	451 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Zaznaczenie: BP
Dysza (50 mbar)	1.00 mm / Zaznaczenie: AP
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

KATEGORIE

I3B/P _(30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbar)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

ZAPŁON ELEKTRYCZNY

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (Typ AA, LR02, 1.5 Volt).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WSKAZAŃ TEMPERATURY

Zakres błędów wskaźnika termometru wynosi +/- 10%.

STRONA INTERNETOWA

Dalsze informacje, wskazówki i porady, przepisy i inne interesujące wiadomości na temat produktów OUTDOORCHEF znajdują Państwo na OUTDOORCHEF.COM

Instrukcja obsługi kulistego grilla gazowego
2014_Nr art. 19.120.10

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz **OUTDOORCHEF**.

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ:	Serial No.:		
Article No.:			
one main burner: Qm:	Total rate 5 Qm:		
Side burner: Qm:			
Butelie / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cal. 1 ₁ Cal. 1 ₂ + 1 ₃	~28-30/37mbar ~30mbar Made in China

IMPORTANT:

Începeți prin a nota numărul de serie al grătarului dvs. cu gaz, de pe verso, pe acest manual de utilizare. În funcție de modelul de grătar puteți găsi numărul pe **eticheta cu specificații tehnice** fie pe raftul grătarului, fie pe placa de la bază.



Codul articolului și o descriere a grătarului dvs. cu gaz le puteți găsi pe **Welcome Card**, care este inclus în setul de documente.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

Citiți acest manual de utilizare înainte de folosirea aparatului. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚA DVS.

Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul. Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase. Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și a materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau buteliile (buteliile) în spații închise, fără ventilație.

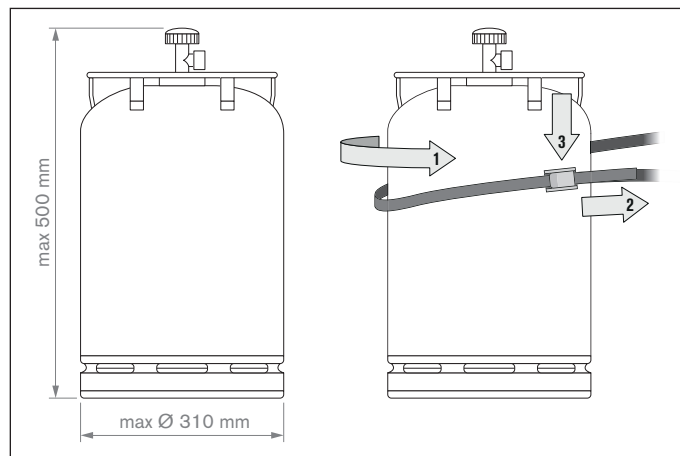
Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz. Grătarul se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1.5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

Pe placa de bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 7.5 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut, consultați instrucțiunile de montaj. Asigurați-vă că racordurile sunt etanșe.

Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE**.



Nu expuneți buteliile de gaz la o temperatură mai mare de 50° C și nu le depozitați într-o încăpere închisă sau la subsol. Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță marcate pe buteliile de gaz folosite.



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Proprietarul trebuie să păstreze acest manual și să îl aibă la îndemână în orice moment.

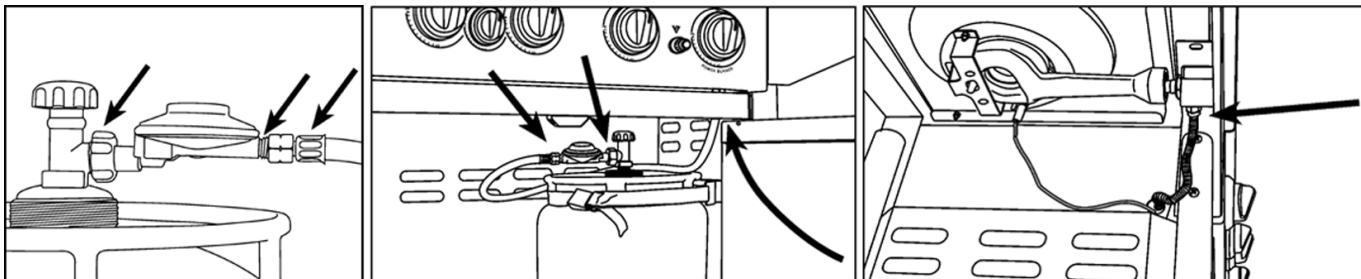
Puneți în funcțiune grătarul conform capitolului **INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE**.

- A se utiliza numai în aer liber.
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- **ATENȚIE:** Componentele accesibile pot fi foarte fierbinți. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- A nu se deplasa aparatul în timpul funcționării.
- Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu roțile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- Asigurați-vă ca, în timpul funcționării, tava de grăsime să fie întotdeauna complet închisă și fixată.
- În timpul funcționării, aparatul trebuie să fie ținut departe de materialele inflamabile. Păstrați o distanță de 1.5 m.
- La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția  și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția  și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită.
- **IMPORTANT:** În apropiere nu trebuie să existe surse de aprindere.
- După conectarea unei noi butelii de gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TESTUL DE ETANȘIETATE**.
- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția  și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să opriți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de viață de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante.
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați fantele de admisie a aerului din carcasă sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie închise sau acoperite, în nici un caz.
- Nu aduceți modificări aparatului. În special, nu modificați robinetul de gaz, siguranța de aprindere, arzător sau alte părți ale grătarului. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut întotdeauna departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- Furtunul și regulatorul corespund tuturor legilor locale și Standardelor EN.
- Dacă nu se ajunge la capacitatea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- În cazul aparatelor cu blat din granit, evitați un șoc termic cu blatul.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat iarna într-o cameră, butelia de gaz trebuie scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii să nu poată ajunge.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.
- Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
- Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.

TESTUL DE ETANȘEITATE

AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

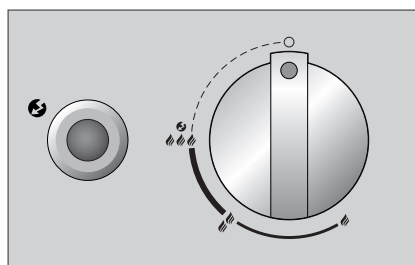
1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie în poziția ○.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria, pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) o soluție de săpun lichid 50 % și apă 50 %. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. **IMPORTANT:** Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile sunt eliminate. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi rezolvate, consultați distribuitorul de profil.



RECOMANDARE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE

Niveluri de întreținere și aprindere



- : Din poziția
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere maximă
- 🔥🔥🔥 : aprindere
- 🔥🔥🔥🔥 : Electrod de aprindere

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu gaz a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20–25 de minute, la nivelul 🔥🔥🔥.
4. Asigurați-vă ca tava de scurgere a grăsimii să fie împinsă până la capăt. Acest lucru este valabil și pentru frigerea normală.

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

RECOMANDARE: Arzătoarele nu trebuie să fie întotdeauna în uz. Acest lucru depinde atât de tipul, cât și de cantitatea de preparat.



APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsăți butonul de reglare a gazului și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul . Apăsăți butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul.
5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pașii 2-4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, verificați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).
7. Arzătoarele trebuie să fie puse în funcțiune de la stânga la dreapta.



APRINDEREA ARZĂTOARELOR LATERALE

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**).
2. Scoateți capacul din granit al arzătoarelor laterale de la modelul AUCKLAND 4+ G și așezați-l sub raftul lateral din partea dreaptă, în suportul prevăzut sau deschideți capacul din spate al arzătoarelor laterale, la modelul HAMILTON 3+ G sau PERTH 4+ G.
3. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul când capacul de granit sau capacul din spate este închis.
4. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
5. Apăsăți butonul de reglare a gazului cu inscripția SIDE BURNER și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul . Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și gazul se aprinde.
6. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pașii 2-4.
7. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătoarelor laterale după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).
8. După ce s-au răcit complet, acoperiți numai arzătoarele laterale cu capacul din granit (numai la modelul AUCKLAND 4+ G) sau închideți capacul din spate (la modelul HAMILTON 3+ G sau PERTH 4+ G).

APRINDEREA ARZĂTOARELOR CU INFRAROȘU (POWER BURNER ALE MODELULUI AUCKLAND 4+ G)

ATENȚIE: Este interzisă punerea în funcțiune a arzătoarelor cu infraroșu cu capacul închis.

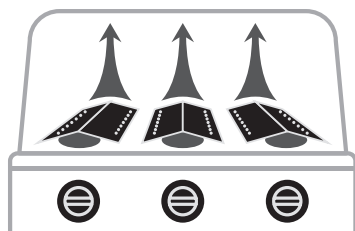
1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți grătarul cu capacul închis și nu puneți plita peste arzătoarele cu infraroșu. Acest lucru poate duce la decolorarea capacului și la deformarea plitei.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsăți butonul de reglare a gazului cu inscripția POWER BURNER și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul . Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și gazul se aprinde.
5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pașii 2-4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătoarelor cu infraroșu după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

SISTEMUL AUSTRALIAN DE GRĂTAR DE LA OUTDOORCHEF

Australia este recunoscută pentru grătarele sale magnifice. LINIA AUSTRALIANĂ de la OUTDOORCHEF este la fel de mare. Aceasta oferă produse de înaltă calitate și fiabile.

Pe un suport robust, ușor manevrabil sunt disponibile o mulțime de suprafețe de lucru. Arzătoarele indestructibile din fontă rețin căldura și o distribuie uniform în recipientul grătarului. Datorită termometrului integrat, temperatura poate fi verificată în orice moment și paravanul de flăcări special elaborat pentru acest sistem de grătar, protejează mâncarea preparată de flăcările aprinse din cauza grăsimii.

CĂLDURĂ DIRECTĂ



Pentru frigere și fierbere directă: Așezați mâncarea preparată pe arzătoarele pornite.




CĂLDURĂ INDIRECTĂ





Pentru frigere, fierbere și coacere indirectă: Așezați mâncarea preparată pe mijloc, închideți capacul și aprindeți numai cele două arzătoare exterioare.

ANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL AUSTRALIAN CU GAZ

Modul de funcționare:


1. Lăsați grătarul să se preîncălzească, cu capacul închis, aproximativ 10 minute, la nivelul .
2. Așezați mâncarea preparată pe grilajul grătarului sau pe plită și reglați temperatura după cum doriți .
3. **RECOMANDARE:** Pentru mâncare puțină, folosiți numai un arzător. Frigerea cu capacul închis reduce timpul necesar preparării și consumul de gaz.
4. Întotdeauna după frigere rotiți întotdeauna butonul de reglare a gazului în poziția . Apoi opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Chiar dacă butelia este goală, supapa buteliei trebuie închisă.

FRIGEREA CU ARZĂTOARELE CU INFRAROȘU

1. Preîncălziți grătarul, cu **CAPACUL DESCHIS**, aproximativ 5 minute, la nivelul .
2. Așezați mâncarea preparată pe grilajul grătarului. Arzătoarele cu infraroșu sunt adecvate pentru prăjirea rapidă sau pentru prăjirea în tigaie.
3. **ATENȚIE:** Este interzisă utilizarea arzătoarelor cu infraroșu cu capacul închis și așezarea plitei pe arzătoarele cu infraroșu. Acest lucru poate duce la decolorarea capacului și la deformarea plitei.
4. Întotdeauna după frigere rotiți întotdeauna butonul de reglare a gazului în poziția . Apoi opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Chiar dacă butelia este goală, supapa buteliei trebuie închisă.

Cu accesoriile potrivite, OUTDOORCHEF este și mai distractiv. Lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere. Puteți găsi toate accesoriile pentru grătarul dvs. la OUTDOORCHEF.COM

DUPĂ FRIGERE

1. Treceți butonul de reglare a gazului pentru fiecare arzător în poziția .
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu capacul aferent.

CURĂȚAREA

În spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în tavă.

Pentru curățarea grilajului și a plitei, folosiți o perie pentru grătar cu peri din alamă (nu cu peri din oțel).

Pentru celelalte piese, pentru o curățare temeinică, folosiți produsul **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Alternativ, puteți folosi un burete de bucătărie din nailon și apă cu săpun pentru a îndepărta toate resturile.

Scoateți grilajul și plita grătarului și curățați arzătoarele din fontă.

Arzătoarele cu infraroșu nu trebuie să fie curățate, deoarece grăsimea este arsă imediat în timpul frigerei.

În cele din urmă, puteți scoate tava de scurgere, să o goliți și să o curățați cu **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

IMPORTANT: Dacă folosiți detergent în timpul curățării, trebuie să lăsați grătarul să se usuce în mod corespunzător după curățare. Pentru a accelera procesul de uscare, puteți porni grătarul și îl puteți lăsa să ardă, la nivelul (inserați imaginea cu 3 flăcări) câteva minute, cu capacul deschis

APLICAREA PRODUSULUI OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul curățării cu **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Pentru protejarea mâinilor, purtați mănuși și, eventual, ochelari. Pulverizați bine produsul pe grătarul sau accesoriile calde și lăsați-l să acționeze timp de 15–30 de minute. Mai pulverizați o dată pe suprafețele murdare, clătiți bine cu apă și lăsați să se usuce.

ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului asigură funcționarea corespunzătoare. Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.

Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe un teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.

Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.

Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată.

După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.

Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu un capac **OUTDOORCHEF** potrivit, împotriva intemperiilor.

Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
- Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.
- Verificați dacă scânteia de la electrod ajunge la arzător.

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că acumulatorul este introdus corect (la grătarele cu aprindere electrică).
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă sunt conectate și bine fixate cablurile pentru aprindere electrică și electrodul.
- Introduceți un acumulator nou (tip AA, LR02, 1.5 volți) în sistemul de aprindere electrică (la grătarele cu aprindere electrică).

Dacă nu puteți pune în funcțiune grătarul după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați punctul de vânzare.

CONDIȚII 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 neașteptată, vă rugăm să respectați următoarea procedură (garanție Bringin):

- Adresați-vă distribuitorului* dvs. în termen de 30 de zile de la descoperirea defecțiunii, prezentând produsul/piesa, chitanța, numărul de serie și codul articolului**
- Descrieți situația de fapt cu ajutorul produsului/pieseii reclamate sau al fotografiei acestora
- După examinarea defectului de către distribuitor sau de DKB, intrați în vigoare garanția gratuită, conform Secțiunii 3 de mai sus (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 chitanței în original.

Garanția se acordă sub forma reparației, a 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 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. Piesele 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 grilajul emailat al grătarului, 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 prezentelor 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 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 funcționalitatea produsului.
- În general, în cazul pieselor predispuse la uzură precum grilajul grătarului, pâlnia, arzătorul, termometrul, aprinderea și acumulatorul, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaze, regulatorul de presiune a gazelor, elementul de încălzire, reflectorul, folia de protecție din aluminiu sau grilajul 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.

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe siteul nostru web, la adresa 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 **GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC, CU GAZ**)

- 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 uzurii în cadrul utilizării profesionale (hoteluri, gastronomie, evenimente etc.).

DKB exclude alte pretenții ale cumpărătorului în afara celor 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, se pot aduce modificări produselor fără notificare prealabilă.

Marca înregistrată **OUTDOORCHEF** este reprezentată de următoarea companie:

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28

Postfach

8052 Zürich – Elveția

www.dkbrands.com

INFORMAȚII TEHNICE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	7.50 kW
Consum de gaz	546 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	0.78 mm / marcaj: BD
Duză (50 mbari)	0.85 mm / marcaj: AD
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari
butelie de gaz recomandată	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
Maxim admis butelii de gaze pe raftul grătarului	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	12.80 kW
Consum de gaz	932 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	0.86 mm / marcaj: BE
Duză (50 mbari)	0.74 mm / marcaj: AE
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari
butelie de gaz recomandată	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
Maxim admis butelii de gaze pe raftul grătarului	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	9.60 kW
Consum de gaz	699 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	0.86 mm / marcaj: BE
Duză (50 mbari)	0.74 mm / marcaj: AE
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari
butelie de gaz recomandată	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
Maxim admis butelii de gaze pe raftul grătarului	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

ARZĂTOARE LATERALE (HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ G)

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	3.80 kW
Consum de gaz	276 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	0.98 mm / marcaj: BK
Duză (50 mbari)	0.85 mm / marcaj: AG
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

ARZĂTOARE CU INFRAROȘU (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	6.20 kW
Consum de gaz	451 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.16 mm / marcaj: BP
Duză (50 mbari)	1.00 mm / marcaj: AP
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

CATEGORII

I3B/P _(30 mbari)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P _(50 mbari)	CH, AT, DE
I3 ₊ _(28/30/37 mbari)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

APRINDERE ELECTRICĂ

Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de un acumulator (tip AA, LR02, 1.5 volți).

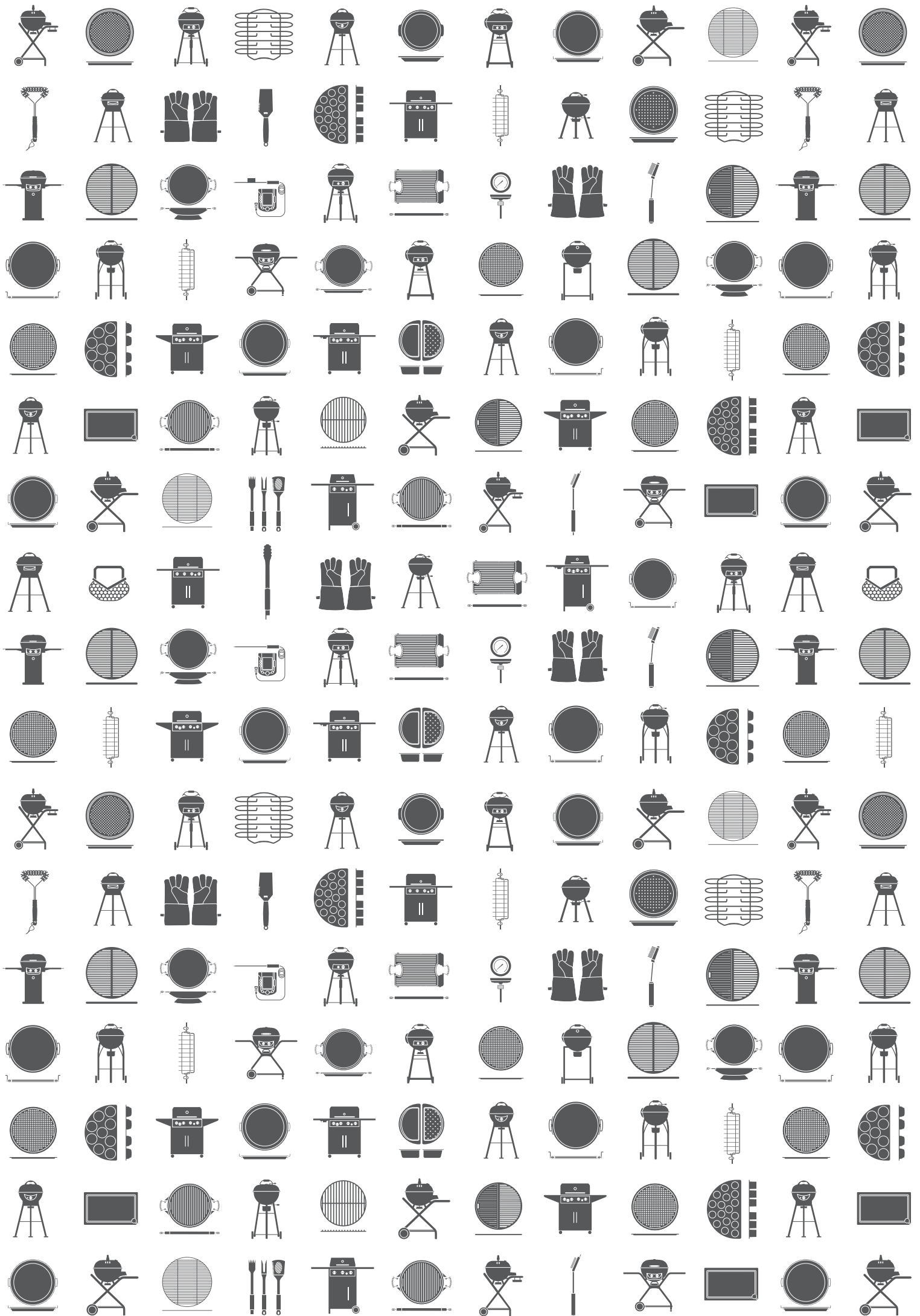
RECOMANDĂRI PENTRU AFIȘAREA TEMPERATURII

Eroarea afișată de termometru poate fi de +/- 10 %.

PAGINĂ DE WEB

La adresa OUTDOORCHEF.COM puteți găsi informații suplimentare, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsul **OUTDOORCHEF**.

Manual de utilizare grătar cu bazin sferic, cu gaz
2014_Art-Nr. 19.120.10



BARBECUE CULTURE