



GAS KETTLE MANUAL

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



USER GUIDE

5

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



MODE D'EMPLOI

21

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF.



ISTRUZIONI PER L'USO

37

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



BEDIENINGSHANDLEIDING

53

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



BRUGSANVISNING

69

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



BRUKSANVISNING

85

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOORCHEF gasolklotgrill i bruk.



BRUKSANVISNING

101

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF gasskulegrill.



KÄYTTÖOHJE

117

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



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

133

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



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

149

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.



NÁVOD K OBSLUZE

165

Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu OUTDOORCHEF do provozu si pozorně přečtěte tento návod.



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

181

Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi az OUTDOORCHEF gáz gömbgrillt.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

197

Przed rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

213

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



UPUTA ZA UPORABU

229

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete koristiti OUTDOORCHEF plinski roštilj.



NAVODILA ZA UPORABO

245

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar OUTDOORCHEF, si pozorno preberite ta navodila.



KULLANMA KILAVUZU

261

OUTDOORCHEF gazlı kazanlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

277

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю OUTDOORCHEF.



GUÍA DEL USUARIO

293

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



MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

309

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o seu barbecue oval a gás OUTDOORCHEF pela primeira vez.



NÁVOD NA OBSLUHU

325

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

341

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo, pre nego što pustite u rad OUTDOORCHEF loptasti roštilj na gas.

1.	YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT	6
2.	USER GUIDE	6
2.1	Storage of the User Guide	
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	7
3.1	Installation and assembly	
3.2	Operation	
3.3	Storage and/or non-use	
4.	GAS BOTTLES	9
4.1	Securing the gas bottle	
5.	FIRST USE OF THE BARBECUE	10
5.1	Connecting the gas hose	
5.2	Leak test	
6.	EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE AND BURNER SYSTEMS	12
6.1	Explanation of the symbols on the operating console of the barbecue	
6.2	Kettle burner systems	
7.	EXPLANATION OF THE FUNNEL SYSTEM	13
7.1	Standard position	
7.2	Volcano position	
7.3	Before barbecuing	
7.4	After barbecuing	
8.	OPERATING THE BARBECUE	14
8.1	Before first use	
8.2	Instructions for lighting	
8.2.1	Instructions for igniting the CITY 420 G	
9.	CLEANING AND MAINTENANCE	16
9.1	Cleaning the barbecue	
9.2	Maintenance of the barbecue	
10.	TROUBLESHOOTING	17
11.	CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	17
12.	BATTERIE CHANGE	18
13.	REPLACEMENT PARTS	19
14.	WASTE DISPOSAL	19
15.	TECHNICAL INFORMATION	20

1. YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H₂ (XXXg/h)



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

IMPORTANT:

You can find the serial number of your grill depending on the model on the data sticker, which is located either on the grill frame or on the base plate.

The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your barbecue in the 'Serial No.' field above.

2. USER GUIDE

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

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

- Note to the consumer:** This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.
All operating manuals are also available at www.outdoorchef.com.
- Note for the installer:** This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this User Guide carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas barbecue.

Use outdoors only.

DANGER, WARNING and CAUTION notes are provided in this User Guide to highlight important and critical usage information.

Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and personal injury.

- ⚠ DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

⚠ DANGER If you smell gas: ▪ Disconnect the gas supply to the barbecue. ▪ Extinguish all open flames. ▪ Open the lid. ▪ If you still smell gas, move away from the barbecue and contact the fire services immediately.	⚠ WARNING ▪ Do not keep flammable liquids, materials and/or gases (petrol, gas, highly flammable material, etc.) in the immediate vicinity of your barbecue. ▪ Never store an unused gas bottle near the barbecue or in closed rooms.
---	--

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Read the instructions before using the appliance.

Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.

- ⚠ DANGER:** This barbecue is not suitable for installation in or on boats or caravans.
- ⚠ WARNING:** 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 must not be twisted.
On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- ⚠ WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and EN standards (gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- ⚠ WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts according to the instructions below in the **LEAK TEST** section of this user guide.

3.2 OPERATION

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. 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 **OUTDOORCHEF** gas kettle barbecue. The barbecue is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

- ⚠ DANGER:** Only use the barbecue outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.
- ⚠ DANGER:** Never use the barbecue under a canopy.
- ⚠ DANGER:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ DANGER:** 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.
- ⚠ DANGER:** Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ⚠ DANGER:** After grilling, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- ⚠ DANGER:** 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. Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.

- ⚠ WARNING:** Renew the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ WARNING:** Replace 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.
- ⚠ WARNING:** 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.
- ⚠ WARNING:** Never leave the barbecue unsupervised during operation.
- ⚠ WARNING:** Do not move the appliance during use.
- ⚠ WARNING:** Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- ⚠ WARNING:** Always ensure that the batteries are inserted correctly (+ and - connection correctly positioned). See assembly instructions.
- ⚠ WARNING:** If a battery leaks, avoid skin contact and dispose of it properly. Do not use leaking batteries under any circumstances.
- ⚠ WARNING:** Never bring batteries into contact with flames or expose them to high temperatures. Batteries must not be short-circuited.
- ⚠ WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.

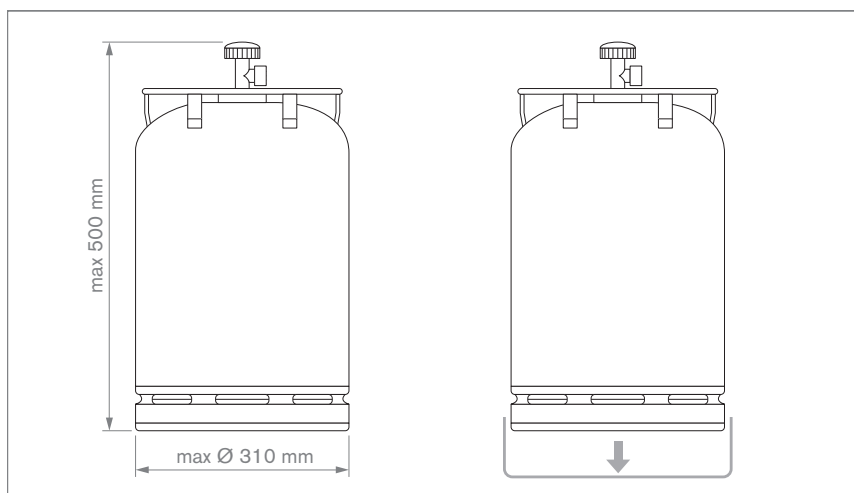
- ⚠ CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- ⚠ CAUTION:** The barbecue remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue due to the danger of burns.
- ⚠ CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts.
- ⚠ CAUTION:** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- ⚠ CAUTION:** Appliances with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.
- ⚠ CAUTION:** Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelf or preparation surfaces of your barbecue. This could damage the varnish or paintwork on your barbecue.
- ⚠ CAUTION:** Make sure the drip pan is empty before changing the gas bottle to prevent the full drip pan from falling off and causing stains.

3.3 STORAGE AND/OR NON-USE

- ⚠ **DANGER:** Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- ⚠ **DANGER:** If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- ⚠ **CAUTION:** When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against weather damage by using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- ⚠ **CAUTION:** To avoid condensation build-up, remove the cover after heavy rain and allow the barbecue to dry.

4. GAS BOTTLES

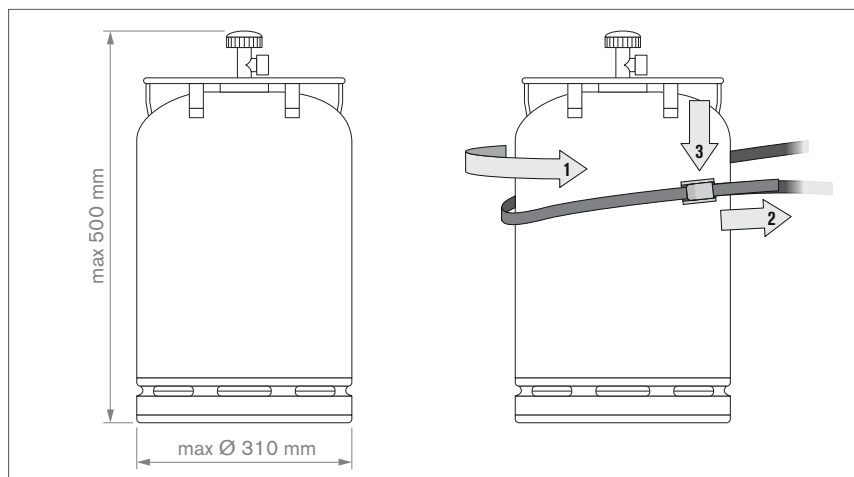
- Only gas bottles up to a maximum net weight of 8 kg may be placed on the base plate. Position the bottle in the space provided.



- Make sure there are no leaking screw connections.
- Carry out the **LEAK TEST** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50°C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.
- **NOTE:** Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking gas barbecues intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

4.1 SECURING THE GAS BOTTLE

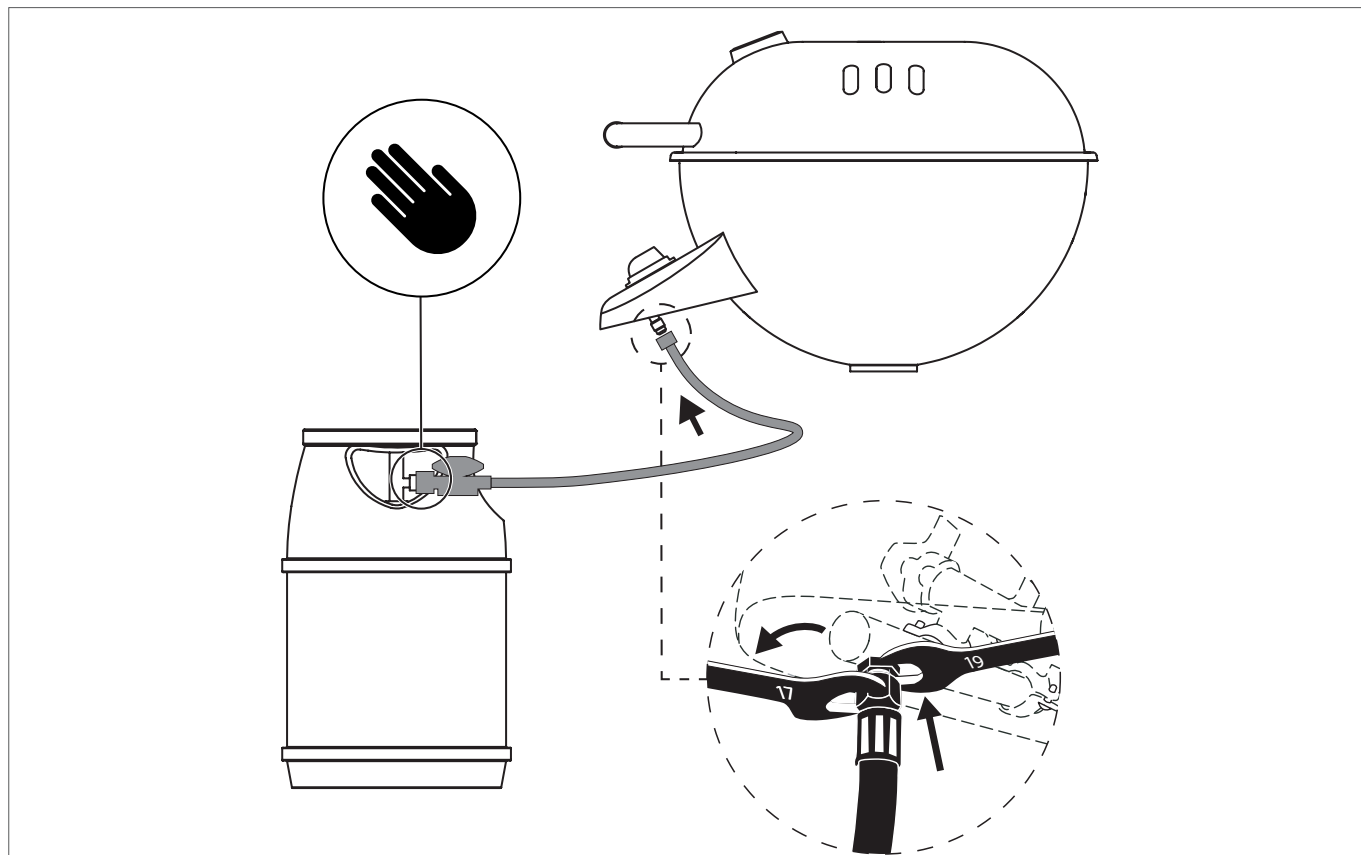
Use the supplied bottle strap or gas bottle holder to secure the gas bottle.
Make sure there are no leaking screw connections.



5. FIRST USE OF THE BARBECUE

5.1 CONNECTING THE GAS HOSE

⚠ WARNING: Always use the spanner supplied to attach the gas hose to ensure the connection is sufficiently secure. For your safety, never tighten the gas hose by hand to avoid any risk of barbecue fires.

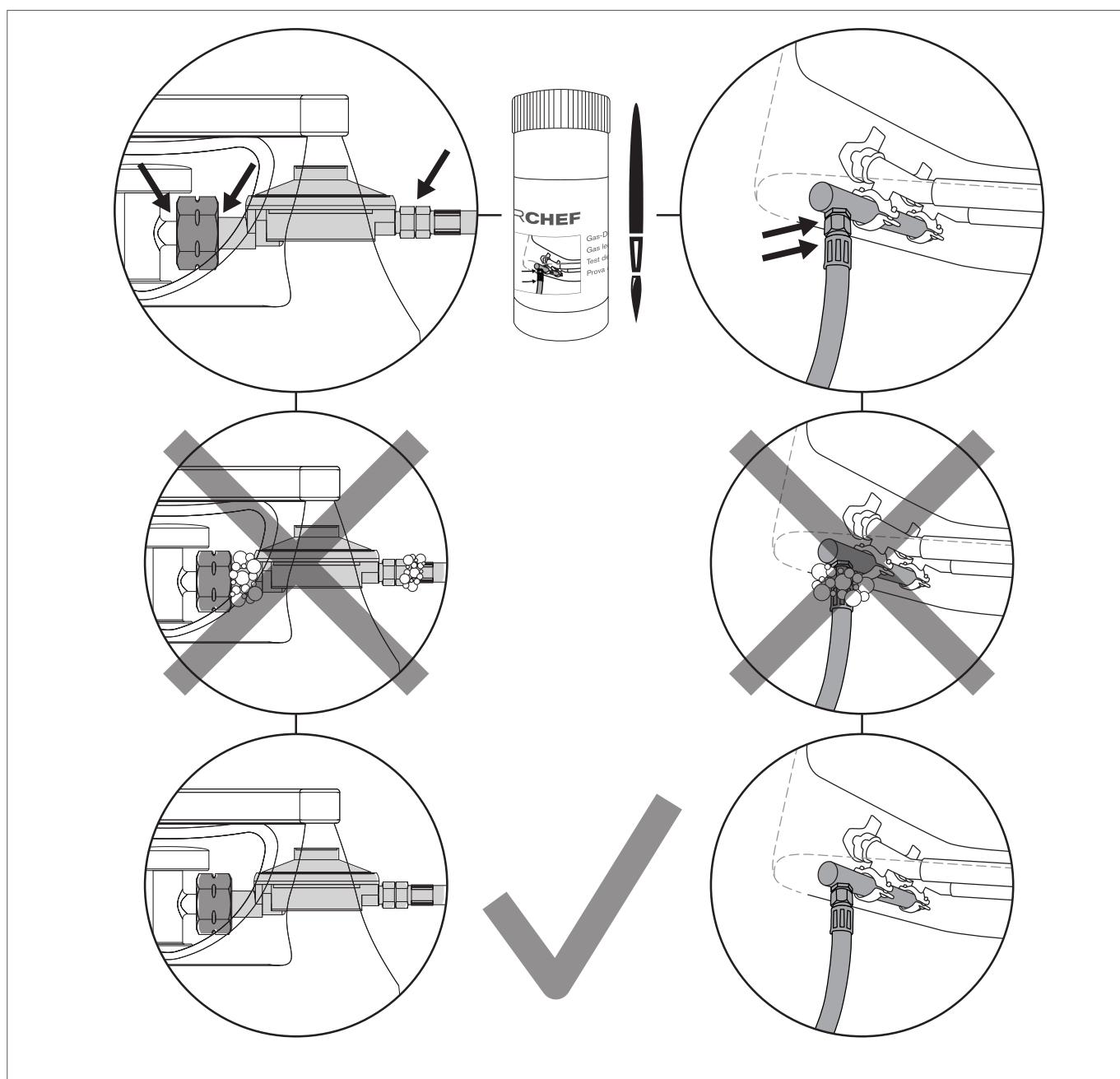


Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your barbecue.

5.2 LEAK TEST

- ⚠ WARNING:** Ensure that no ignition sources are 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.
- ⚠ WARNING:** Carry out the **LEAK TEST** each time the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.
- ⚠ WARNING:** Do not use the barbecue until all leaks have been eliminated.

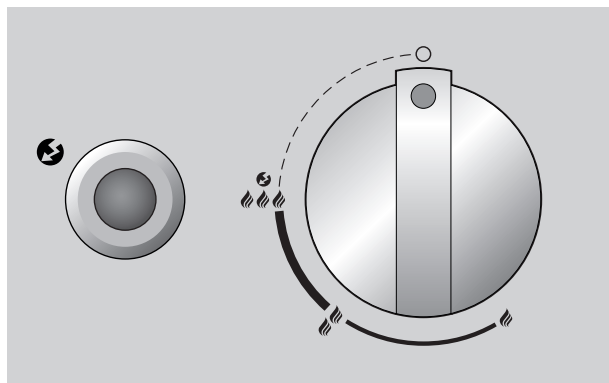
1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks. Turn off the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by re-tightening 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.



6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE AND BURNER SYSTEMS

6.1 EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE OF THE BARBECUE

Heat settings/heat levels and Ignition

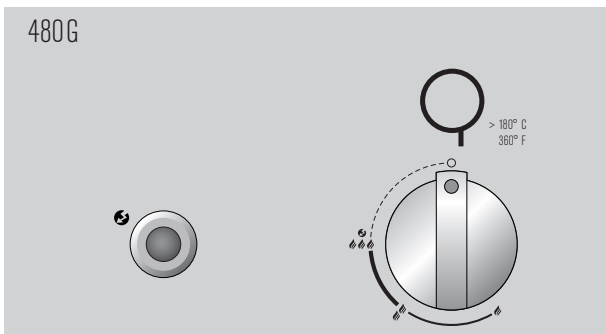


- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : Medium power
- 🔥🔥🔥 : High power
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignition
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Igniter

6.2 KETTLE BURNER SYSTEMS

Models with one ring burner

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

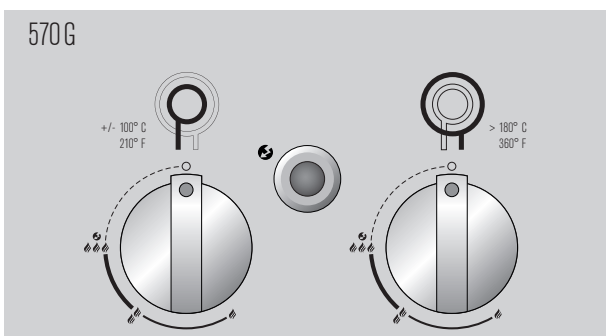


Models with two ring burners

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

The small ring burner is designed for cooking at low temperatures, and can only be adjusted in a narrow range.

The difference between 🔥🔥🔥 and 🔥 cannot be seen. The small ring burner reaches a temperature of about 100°C to 120°C.



7. EXPLANATION OF THE FUNNEL SYSTEM

7.1 STANDARD POSITION



The standard position is the optimum funnel position for most barbecue applications and ensures the unique heat circulation inside the kettle. The food is grilled evenly all over – with no turning necessary. Meat, fish, vegetables and more all stay deliciously juicy, tender or crisp.

The standard position is thus perfect for all kinds of meat, gently grilled fish, gratins, crunchy vegetables, and also for baking pizza, tarte flambée or bread.

7.2 VOLCANO POSITION



Turning the funnel to the volcano position allows you to work with very high, concentrated heat from below, ideal for **OUTDOORCHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or Cast-Iron Griddle Plate.

This makes the volcano position perfect for flash-grilled food such as tuna steaks, scallops or wok-fried vegetables.

7.3 BEFORE BARBECUING

- ⚠ WARNING:** Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while barbecuing.
- ⚠ WARNING:** When barbecuing and cooking in the volcano position at the 🔥🔥🔥 setting, leave the lid open. The lid can only be kept closed at the 🔥 – 🔥🔥 setting when grilling in the volcano position.
- ⚠ CAUTION:** The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries. Allow the fat to cool completely before removing the drip pan.

1. Place the funnel in the required position (standard or volcano position).
2. Select the appropriate accessories, if required.
3. Preheat the barbecue with the lid closed for about 10-15 minutes at the 🔥🔥🔥 setting (standard position).
4. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between 🔥 – 🔥🔥🔥 according to your requirements.

7.4 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to .
2. Turn off the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover.

8. OPERATING THE BARBECUE

8.1 BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section.
Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20–25 minutes at the    setting.

8.2 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

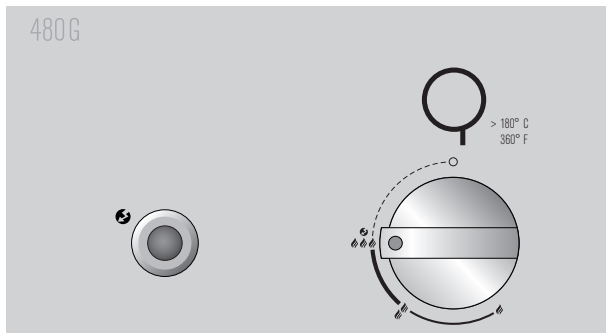
⚠ WARNING: Never ignite the barbecue when the lid is closed.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST**) section.

NOTE: For the MINICHEF 420 G, the side shelves must be folded out the entire time the barbecue is in use.

2. Open the barbecue lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. **a. Models with one ring burner with a separate ignition button:**
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.

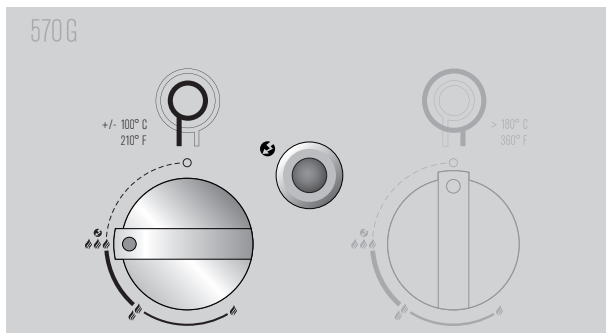


- b. Models with two ring burners and a separate ignition button:**

Press the gas regulating knob of the large ring burner and turn it anticlockwise to the      setting.

Press the black ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning. Or press the gas regulating knob for the small ring burner (left 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.



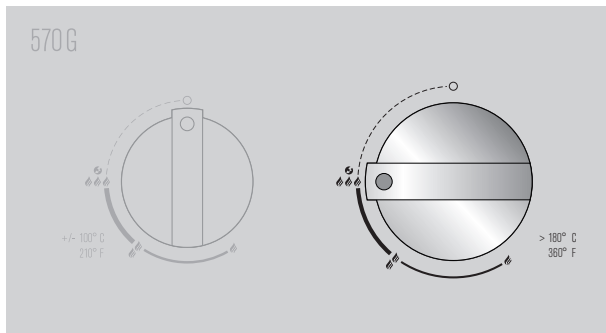
c. Models with two ring burners without a separate ignition button:

Press the gas regulating knob of the large ring burner and turn it anticlockwise to the      setting.

Press the gas regulating knob and hold it until the spark catches and the gas is burning.

Or press the gas regulating knob for the small ring burner (left knob) and turn it anticlockwise to the      setting.

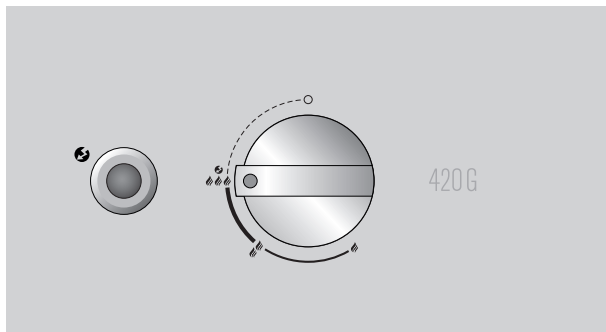
Press the gas regulating knob and hold it until the spark catches and the gas is burning.



5. If the gas does not ignite within 5 seconds, set the gas regulating knob to .
- Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 4.
6. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

8.2.1 INSTRUCTIONS FOR IGNITING THE CITY 420 G (not CITY 420 G SE)

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.
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 several times until the gas lights.



5. If the gas does not ignite within 5 seconds, set the gas regulating knob to .
- Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 4.
6. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 CLEANING THE BARBECUE

⚠ WARNING: When cleaning inside the barbecue around the burner system, take care not to damage any components of the burners.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE BARBECUE

NOTE: Never use glass cleaner or other cleaning sprays to clean the barbecue as these can damage the surfaces.

Clean the outside of the barbecue and shelf surfaces using only conventional non-aggressive cleaning agents (e.g. standard washing-up liquid). In the case of special barbecue cleaners (not recommended), we recommend testing the product first on a concealed area.

CLEANING THE INSIDE OF THE BARBECUE

NOTE: When cleaning with a nylon barbecue brush always make sure that the barbecue has cooled down completely.

Thanks to the unique funnel system, 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.

Recommended cleaning for heavier soiling:

1. Heat the barbecue for around 10 minutes at full power to burn off food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.).
2. Allow the barbecue to cool completely to allow all food residue to solidify/harden (allows easier and more effective cleaning)
3. Clean the barbecue grid using an **OUTDOORCHEF** nylon or brass barbecue brush for optimum results (do not use a brush with steel bristles).
4. Remove the barbecue grid and clean the funnel with the **OUTDOORCHEF** funnel brush.

TIP: Preparation for the next barbecue starts straight away because if you clean the barbecue grid after each use, this will save you having to do this before your next barbecue.

9.2 MAINTENANCE OF THE BARBECUE

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 extended 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 **LEAK TEST** 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 long storage periods.
- Following long storage periods, 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 replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- Once your barbecue has cooled down completely, protect it from weather damage with a matching **OUTDOORCHEF** cover.
- Once a year, apply wood oil to all wooden parts – this helps to prevent cracking.
- Always allow your barbecue to dry completely after cleaning or rain to prevent any condensation in the barbecue thermometer.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

10. TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- 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.
- ⚠ CAUTION:** This inspection may only be performed with the gas supply fully closed!

No spark:

- Make sure that the battery has been inserted correctly (in barbecues with electric ignition).
- The distance between the burner and electrode must only be 5–8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert 2 new batteries (type AAA, LR03, 1.5 V) in the electric ignition.
- Manual ignition is possible with a stick lighter through the opening on the underside of the kettle.

No power or reduced power:

- Check whether the burners are blocked by insects or spiders/cobwebs.
- You can find more information on cleaning the burners here:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/questions-tips/how-should-i-clean-my-burners>

The axle is jammed:

To prevent the axle from jamming, we recommend you remove any dust, dirt and pollen from behind the wheels at least once a year to ensure they glide as smoothly as possible.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the barbecue after carrying out the actions listed above.

11. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

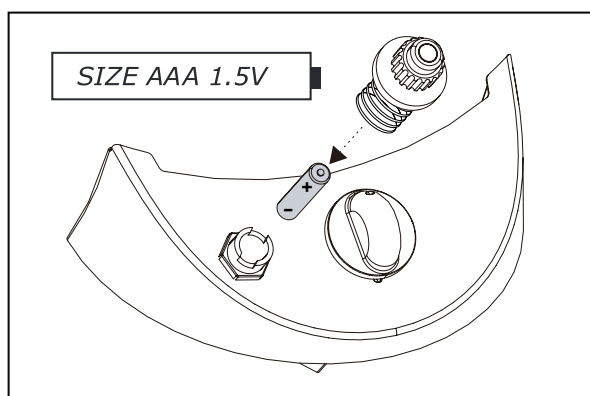
The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

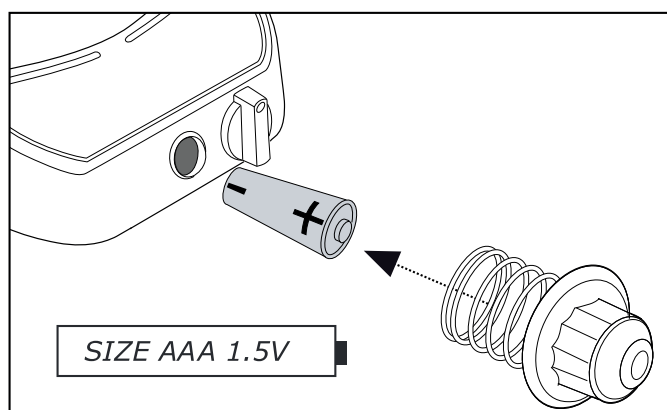
- * A dealer directory can be found on our website at OUTDOORCHEF.COM.
- ** The serial number and item number can be found on the information sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

12. BATTERIE CHANGE

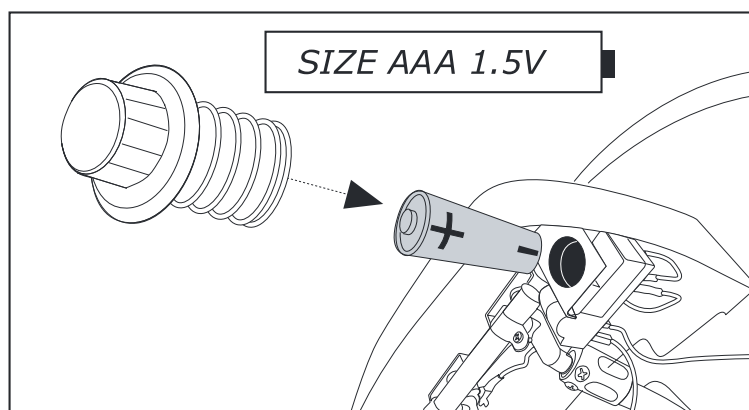
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. REPLACEMENT PARTS

Spare parts can be obtained from specialist retailers.

14. WASTE DISPOSAL



This label indicates that this product and the batteries it contains may not be disposed of with household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. This product is suitable for environmentally friendly recycling.

Please remove the batteries from the device before taking it to a disposal centre and dispose of it in accordance with local regulations. 

15. TECHNICAL INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	
- Small burner	1.30 kW
- Large burner	8.50 kW
Gas consumption	713 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	
- Small burner nozzle	0.55 mm/mark: BF
- Large burner nozzle	1.40 mm/mark: BV
Nozzles (50 mbar)	
- Small burner nozzle	0.48 mm/mark: AF
- Large burner nozzle	1.22 mm/mark: BG
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

LEON 570 G

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

Electric ignition

Two batteries (type AAA, LR03, 1.5 volts) are required for 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

AMBRI 480 G

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

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G /

CITY 420 G SE

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

Categories

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

1.	LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT	22
2.	LE MODE D'EMPLOI	22
2.1	Conservation du mode d'emploi	
3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	23
3.1	Installation et montage	
3.2	Utilisation	
3.3	Stockage et/ou non-utilisation	
4.	BOUTEILLES DE GAZ	25
4.1	Fixation de la bouteille de gaz	
5.	MISE EN SERVICE DU BARBECUE	26
5.1	Raccordement du tuyau de gaz	
5.2	Test d'étanchéité	
6.	EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE ET DES SYSTÈMES DE BRÔLEURS	28
6.1	Explication des signes sur la console de commande du barbecue	
6.2	Systèmes de brûleurs de la sphère	
7.	EXPLICATION DU SYSTÈME D'ENTONNOIR	29
7.1	Position Standard	
7.2	Position Volcan	
7.3	Avant de commencer les grillades	
7.4	Une fois les grillades terminées	
8.	UTILISATION DU BARBECUE	30
8.1	Avant la première utilisation	
8.2	Instructions d'allumage	
8.2.1	Instructions d'allumage du CITY 420 G	
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
9.1	Nettoyage du barbecue	
9.2	Entretien du barbecue	
10.	COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES	33
11.	GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE	33
12.	REPLACEMENT DE LA PILE	34
13.	PIECES DE RECHANGE	35
14.	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	35
15.	INFORMATIONS TECHNIQUES	36

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	
XX mbar	
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _s (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue selon le modèle sur l'autocollant de données, situé soit sur le châssis du barbecue, soit sur la plaque de base.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans le champ prévu à cet effet et situé en haut « Serial No. ».

2. LE MODE D'EMPLOI

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

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur www.outdoorchef.com.

Remarque pour l'installateur :

ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

- ⚠ **DANGER :** Indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Indications de situations dangereuses pouvant entraîner la mort ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ **ATTENTION :** Indications de situations dangereuses pouvant entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne si elles ne sont pas respectées.

⚠ DANGER Si vous sentez du gaz : ▪ Coupez l'alimentation en gaz du barbecue. ▪ Éteignez toutes les flammes nues. ▪ Ouvrez le couvercle. ▪ Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du barbecue et contactez immédiatement les pompiers.	⚠ AVERTISSEMENT ▪ Ne conservez pas de liquides, de matériaux et/ou de gaz inflammables (essence, gaz, matériaux facilement inflammables, etc.) à proximité immédiate de votre barbecue. ▪ Ne jamais stocker une bouteille de gaz non utilisée à proximité du barbecue ou dans un espace clos.
--	---

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil.

Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.

- ⚠ **DANGER :** Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou dans des caravanes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. 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 guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de cette notice.

3.2 UTILISATION

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue. Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. 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 sphérique à gaz **OUTDOORCHEF**. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

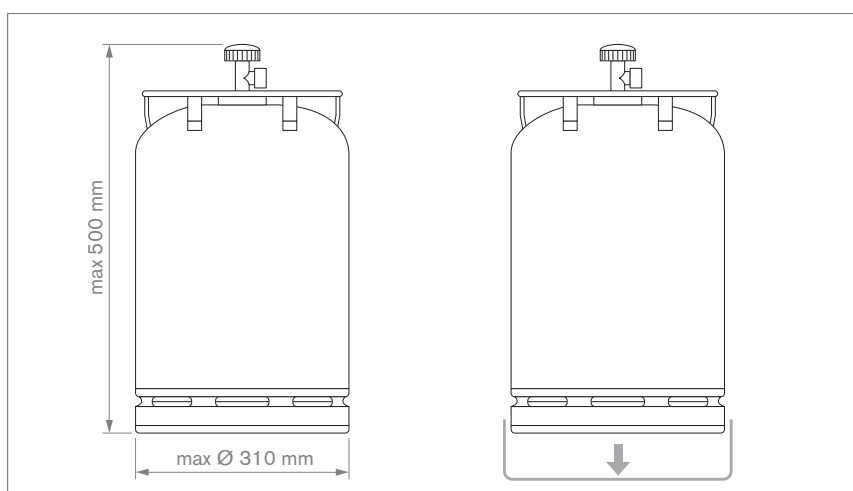
- ⚠ DANGER :** N'utiliser le barbecue qu'à l'extérieur. Ne jamais utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.
- ⚠ DANGER :** N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- ⚠ DANGER :** Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ⚠ DANGER :** 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.
- ⚠ DANGER :** Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- ⚠ DANGER :** Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- ⚠ DANGER :** Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position  et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. Tenir toute source d'ignition à distance.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Si le tuyau 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 de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Si vous doutez de l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac, ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Assurez-vous toujours que les piles sont correctement insérées (bornes + et - correctement positionnées) Voir les instructions de montage.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Si une pile fuit, évitez tout contact avec la peau et éliminez-la de manière appropriée. Ne continuez en aucun cas à l'utiliser.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Ne mettez jamais les piles en contact avec des flammes ou des températures élevées. Les piles ne doivent pas être court-circuitées.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- ⚠ ATTENTION :** La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- ⚠ ATTENTION :** L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne pas poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.
- ⚠ ATTENTION :** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- ⚠ ATTENTION :** Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- ⚠ ATTENTION :** Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- ⚠ ATTENTION :** Ne placez jamais d'objets chauds comme la grille, les poêles pour barbecue ou en fonte sur les tablettes de votre barbecue. Cela risquerait d'endommager le vernis du barbecue.
- ⚠ ATTENTION :** Lors du changement de la bouteille de gaz, veillez à vider le réceptacle de graisse afin d'éviter des tâches de gras éventuelles suite à une chute du réceptacle.

3.3 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- ⚠ DANGER :** Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- ⚠ DANGER :** 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.
- ⚠ ATTENTION :** Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.
- ⚠ ATTENTION :** Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez le couvercle après une forte pluie et laissez d'abord sécher le barbecue.

4. BOUTEILLES DE GAZ

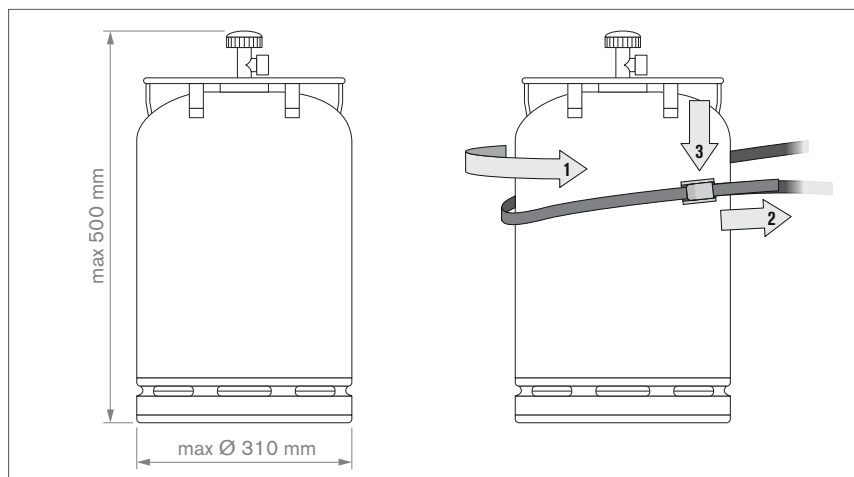
- La plaque de fond du barbecue a été conçue pour supporter des bouteilles de gaz de 8 kg de poids de remplissage maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet.



- 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.
- REMARQUE :** veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

4.1 FIXATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

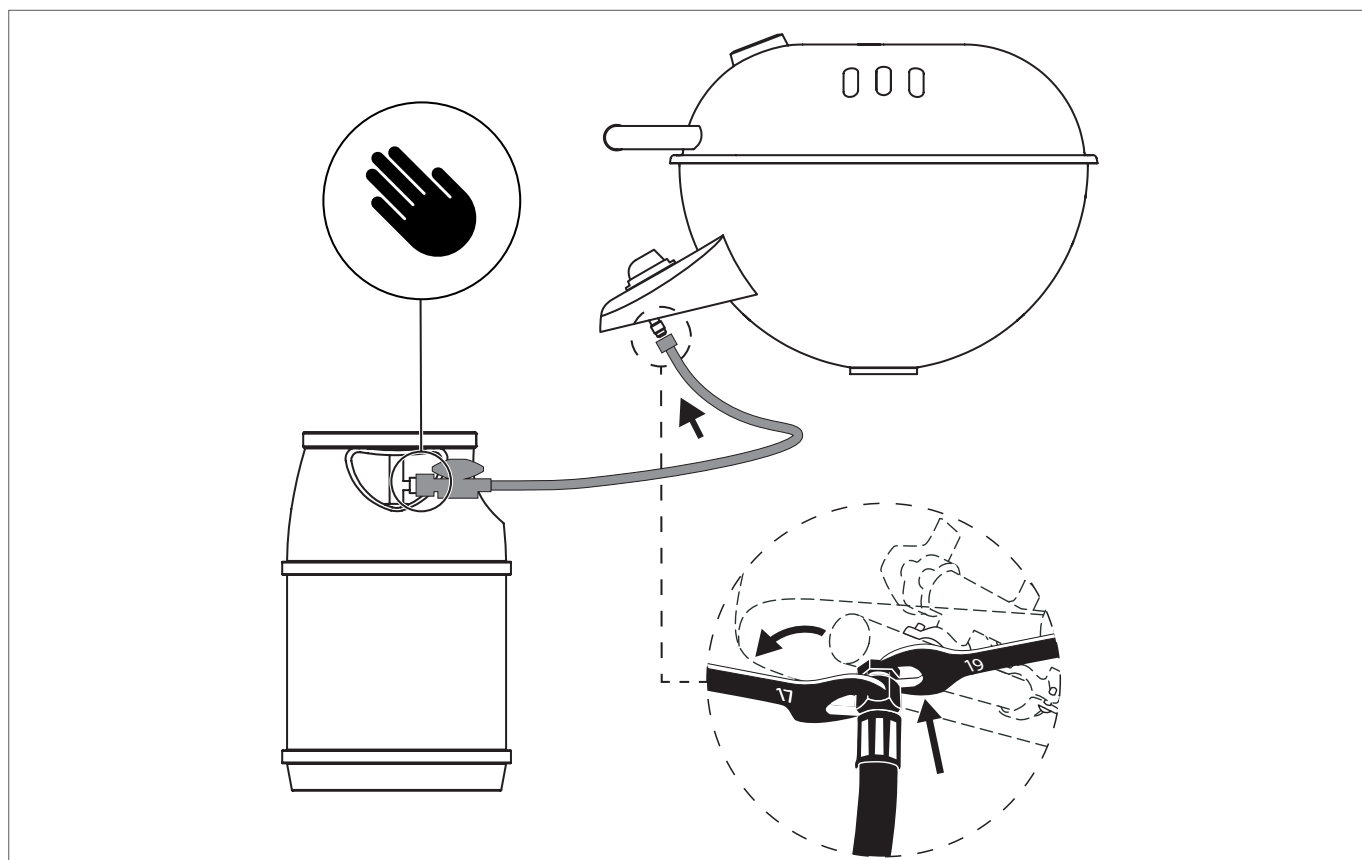
La sangle fournie ou le support pour bouteilles de gaz prévu sert à fixer les bouteilles de gaz. Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.



5. MISE EN SERVICE DU BARBECUE

5.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

⚠ AVERTISSEMENT : Le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, ne vissez jamais le tuyau de gaz à la main afin d'éviter tout risque de brûlure.

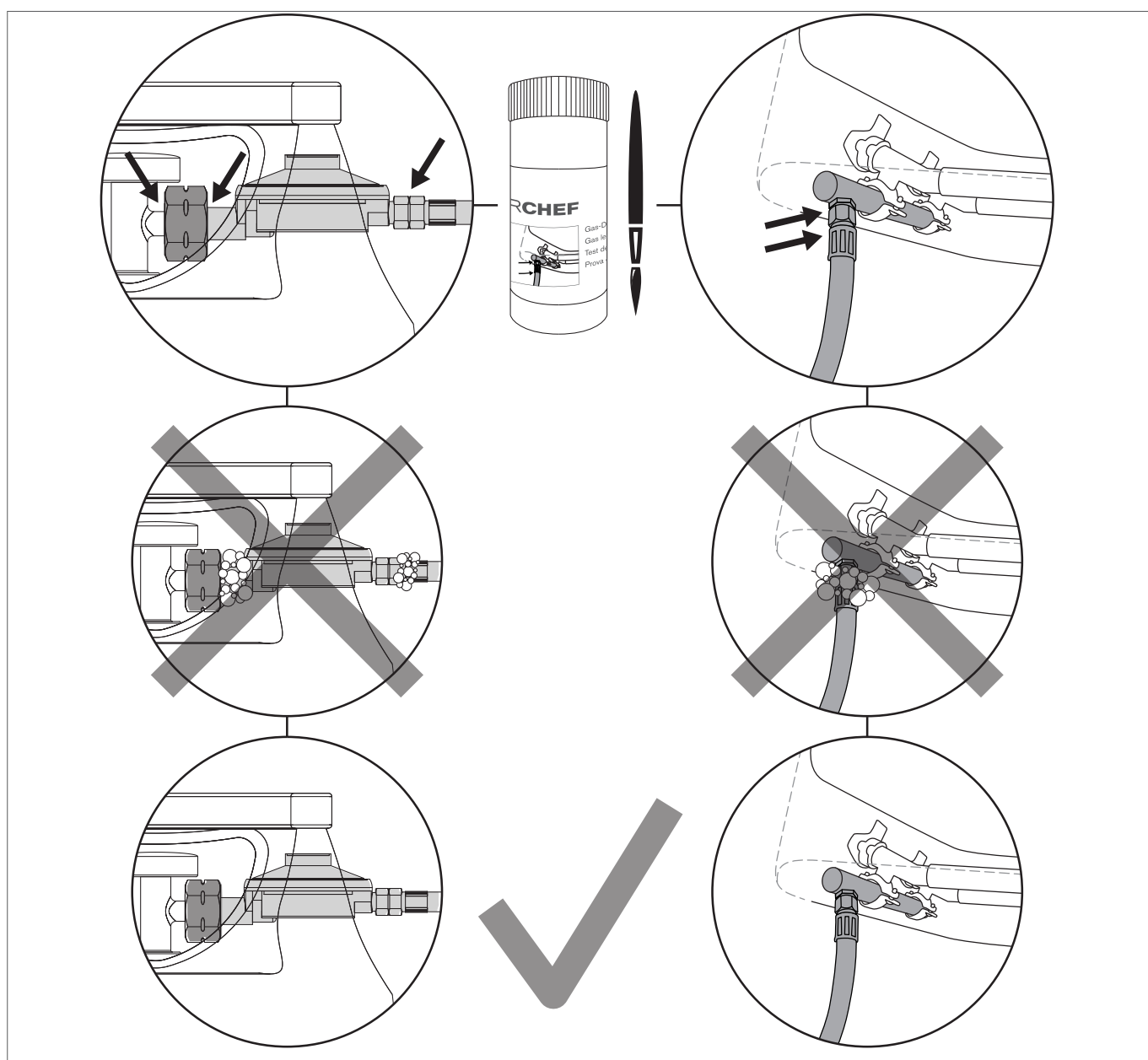


Pour cela, veuillez suivre les informations de la notice de montage séparée de votre barbecue.

5.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

- ⚠ AVERTISSEMENT :** Pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer.
Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Procédez au **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées.

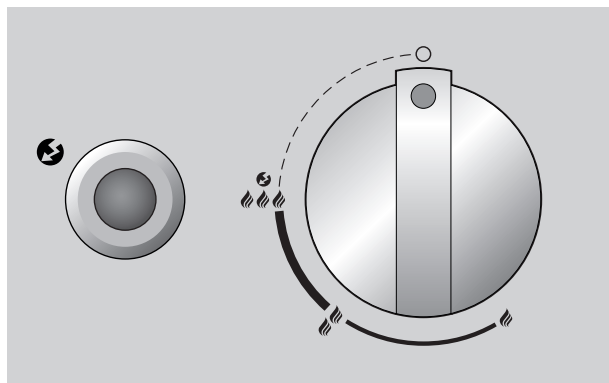
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec 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. 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 votre fournisseur de gaz.



6. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE ET DES SYSTÈMES DE BRÔLEURS

6.1 EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU BARBECUE

Niveaux de cuisson et allumage

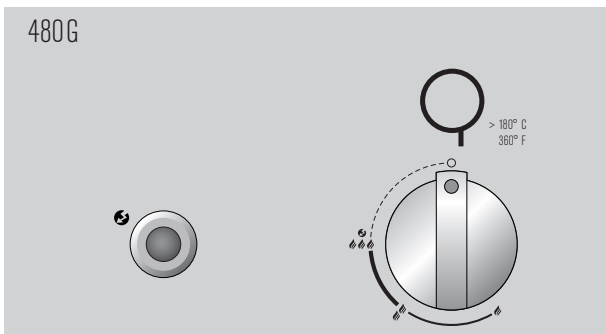


- : position OFF
- 🔥 : puissance basse
- 🔥🔥 : puissance moyenne
- 🔥🔥🔥 : puissance élevée
- 🔥🔥🔥🔥 : allumage
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : allumeur

6.2 SYSTÈMES DE BRÔLEURS DE LA SPHÈRE

Modèles avec un brûleur circulaire

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

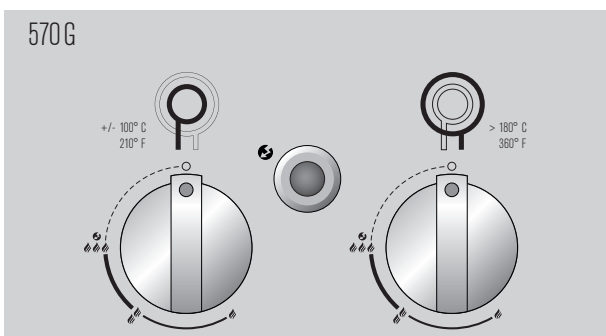


Modèles avec deux brûleurs circulaires

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

Le petit brûleur circulaire est conçu pour cuire à basse température et ne se laisse que très peu réguler.

La différence entre les positions 🔥🔥🔥 et 🔥 n'est pas visible. Le petit brûleur circulaire atteint une température d'env. 100 à 120 °C.



7. EXPLICATION DU SYSTÈME D'ENTONNOIR

7.1 POSITION STANDARD



Pour la plupart des utilisations du barbecue, la position optimale de l'entonnoir est la Standard Position. Elle permet une circulation idéale dans la sphère. Les aliments sont grillés de manière totalement homogène, sans devoir les retourner. Viande, poisson, légumes et autres restent bien juteux, tendres et croquants.

La position Standard est donc idéale pour tous les types de viande, les poissons tendres, les gratins, les légumes croquants et la cuisson des pizzas, tartes flambées ou du pain.

7.2 POSITION VOLCAN



En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires **OUTDOORCHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

La position Volcan est donc idéale pour les aliments à saisir tels que steaks de thon, coquilles Saint-Jacques ou légumes au wok.

7.3 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade.

⚠ AVERTISSEMENT : Lors des grillades ou de la cuisson en position Volcan au niveau 🔥🔥🔥, laisser le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau 🔥 – 🔥🔥, même avec les grillades en position Volcan.

⚠ ATTENTION : La graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.

1. Mettez l'entonnoir à la position souhaitée (position Standard ou Volcan).
2. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position Standard, niveau 🔥🔥🔥, le couvercle étant fermé.
4. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur .
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

8. UTILISATION DU BARBECUE

8.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
Faites-le également si votre barbecue vous a été livré et monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 20 à 25 minutes sur la position   .

8.2 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

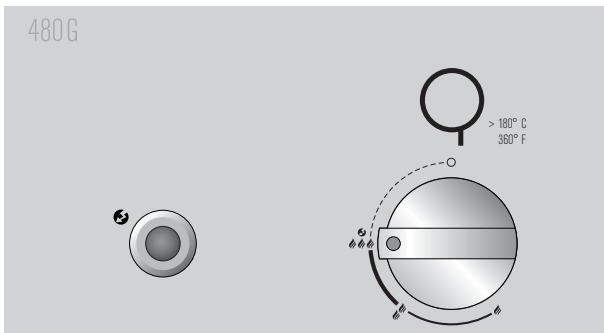
⚠ AVERTISSEMENT : N'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).

REMARQUE : Pour le MINICHEF 420 G, les tablettes latérales doivent être rabattues pendant toute l'utilisation du barbecue.

2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. **a. Modèles avec brûleur avec bouton d'allumage séparé :**

Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .
Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.

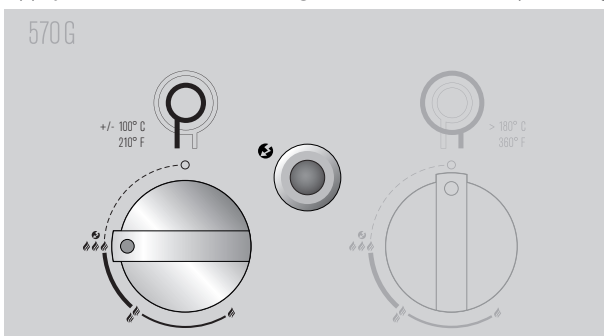


- b. Modèles avec brûleur double et bouton d'allumage séparé :**

Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .

Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur circulaire (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .

Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.



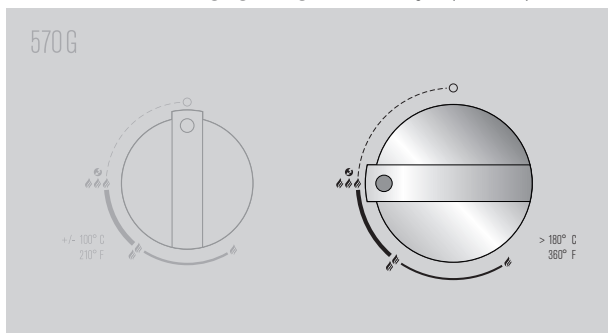
c. Modèles avec brûleur double sans bouton d'allumage séparé :

Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau     .

Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.

Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur circulaire (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau     .

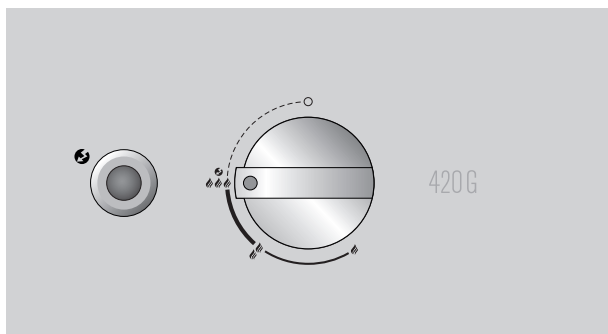
Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 5 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

8.2.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU CITY 420 G (pas CITY 420 G SE)

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.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau     . Actionnez plusieurs fois le bouton d'allumage noir jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 5 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 NETTOYAGE DU BARBECUE

⚠ AVERTISSEMENT : Lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : Pour le nettoyage des surfaces du barbecue, n'utilisez jamais un nettoyant pour vitre ni aucun autre nettoyant en spray pour éviter d'endommager les surfaces.

Nettoyez l'extérieur du barbecue et les tablettes avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.). Si vous utilisez un nettoyant spécial pour barbecue (non recommandé), nous vous conseillons de l'essayer sur une zone non visible au préalable.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : En cas de nettoyage avec une brosse spéciale barbecue en nylon, assurez-vous que le barbecue a totalement refroidi.

Grâce au système d'entonnoir unique, 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 le réceptacle à graisse.

Nettoyage conseillé pour des saletés encrassées :

1. Chauffez le barbecue environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les résidus alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.).
2. Laissez ensuite complètement refroidir le barbecue afin que les résidus alimentaires durcissent (cela permet un nettoyage plus efficace et plus facile).
3. Nettoyez votre grille avec une brosse spéciale barbecue en laiton ou en nylon **OUTDOORCHEF** pour un résultat optimal (ne pas utiliser de brosse avec des poils en acier).
4. Retirez la grille et nettoyez l'entonnoir avec la brosse à entonnoir **OUTDOORCHEF**.

CONSEIL : L'après-barbecue est à l'image de la phase de préparation. Si vous nettoyez votre grille après chaque utilisation, vous n'aurez pas à la nettoyer avant vos prochaines grillades.

9.2 ENTRETIEN DU BARBECUE

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'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.

- Protégez votre barbecue, une fois refroidi, contre toute agression extérieure avec une housse **OUTDOORCHEF** adaptée.
- Traitez une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures.
- Laissez votre barbecue sécher après son nettoyage ou après la pluie afin d'éviter que de la condensation ne se forme dans le thermomètre du barbecue.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

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.
- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.

⚠ ATTENTION : Cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

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.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR03, 1,5 V) pour l'allumage électrique.
- Un allumage manuel est possible à travers l'ouverture de la partie inférieure de la sphère à l'aide d'un allume-gaz.

Pas ou moins de performance :

- Vérifiez si les brûleurs sont éventuellement obstrués par des insectes ou des araignées/toiles d'araignée.

Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage des brûleurs ici :

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Blocage de l'essieu :

Afin d'éviter que l'essieu ne se bloque, nous vous conseillons de retirer au moins une fois par an la poussière, saleté et le pollen des roues afin de garantir un fonctionnement parfait des roues.

Si vous n'arrivez pas à mettre votre barbecue en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

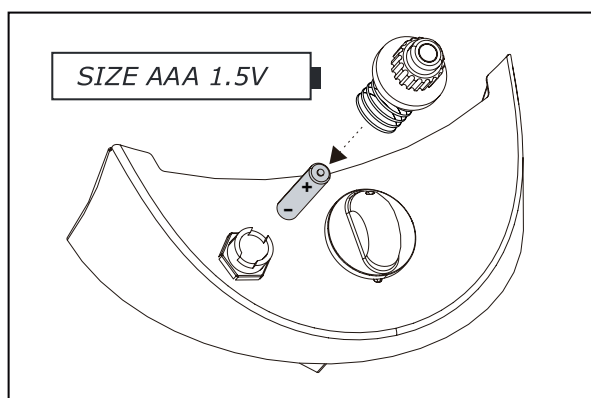
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

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

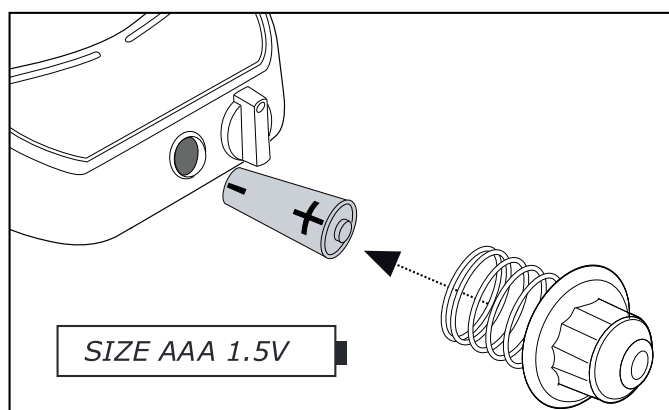
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

12. REMPLACEMENT DE LA PILE

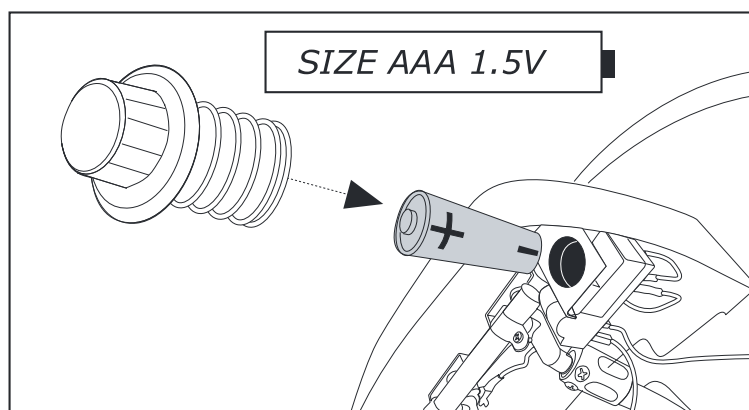
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès des revendeurs spécialisés.

14. ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit et la pile qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Vous pouvez utiliser ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement

Veuillez retirer les piles de l'appareil avant de l'apporter au centre de recyclage et l'éliminer conformément aux prescriptions locales..



15. INFORMATIONS TECHNIQUES

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	
- petit brûleur	1,20 kW
- grand brûleur	8,50 kW
Consommation de gaz	702 g/h
Injecteurs (28–30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,55 mm/marquage : BF
- injecteur grand brûleur	1,47 mm/marquage : BT
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,48 mm/marquage : AF
- injecteur grand brûleur	1,27 mm/marquage : AT
Pression de gaz	Butane 28 mbar. Propane 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	
- petit brûleur	1,30 kW
- grand brûleur	8,50 kW
Consommation de gaz	713 g/h
Injecteurs (28–30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,55 mm/marquage : BF
- injecteur grand brûleur	1,40 mm/marquage : BV
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,48 mm/marquage : AF
- injecteur grand brûleur	1,22 mm/marquage : BG
Pression de gaz	Butane 28 mbar. Propane 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	8,50 kW
Consommation de gaz	612 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,47 mm/marquage : BT
Injecteur (50 mbar)	1,27 mm/marquage : AT
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Allumage électrique

Pour l'allumage électrique, vous avez besoin de deux piles (type AAA, LR03, 1,5 volt).

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 OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	5,40 kW
Consommation de gaz	389 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,15 mm/marquage : BN
Injecteur (50 mbar)	1,02 mm/marquage : AN
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	5,60 kW
Consommation de gaz	397 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,15 mm/marquage : BN
Injecteur (50 mbar)	1,02 mm/marquage : AN
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	4,30 kW
Consommation de gaz	315 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marquage : BL
Injecteur (50 mbar)	0,88 mm/marquage : AH
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Catégories

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

1.	IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE	38
2.	ISTRUZIONI PER L'USO	38
2.1	Conservazione delle istruzioni per l'uso	
3.	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	39
3.1	Installazione e montaggio	
3.2	Utilizzo	
3.3	Stoccaggio e/o inutilizzo	
4.	BOMBOLE DI GAS	41
4.1	Fissaggio della bombola del gas	
5.	MANUTENZIONE DEL BARBECUE	42
5.1	Collegamento del tubo del gas	
5.2	Prova di tenuta	
6.	DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO E DEI SISTEMI CON BRUCIATORI	44
6.1	Spiegazione dei simboli sul pannello di controllo del barbecue	
6.2	Sistemi con bruciatori del barbecue sferico	
7.	DESCRIZIONE DEL SISTEMA A IMBUTO	45
7.1	Posizione standard	
7.2	Posizione Vulcano	
7.3	Prima di grigliare	
7.4	Dopo l'utilizzo del barbecue	
8.	USO DEL GRILL	46
8.1	Prima del primo utilizzo	
8.2	Istruzioni per l'accensione	
8.2.1	Istruzioni per l'accensione del CITY 420 G	
9.	PULIZIA E MANUTENZIONE	48
9.1	Pulizia del barbecue	
9.2	Manutenzione del barbecue	
10.	ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI	49
11.	GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	49
12.	SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA	50
13.	PARTI DI RICAMBIO	51
14.	SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	51
15.	INFORMAZIONI TECNICHE	52

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il barbecue a gas OUTDOORCHEF leggere attentamente le presenti istruzioni.
Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO, AVVERTENZA e ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Vi invitiamo a leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ PERICOLO: Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ AVVERTENZA: Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ ATTENZIONE: Indicazioni di situazioni pericolose che possono provocare lesioni minori o moderate, se non vengono rispettate.

⚠ PERICOLO	⚠ AVVERTENZA
Se si sente odore di gas: ▪ Scollegare la valvola di erogazione del gas. ▪ Spegnere tutte le fiamme libere. ▪ Aprire il coperchio. ▪ Se si sente ancora odore di gas, allontanarsi dal barbecue e contattare immediatamente i vigili del fuoco.	▪ Non conservare liquidi, materiali e/o gas infiammabili (benzina, gas, materiale altamente infiammabile, ecc.) nelle immediate vicinanze del barbecue. ▪ Non conservare mai una bombola di gas inutilizzata nei pressi del barbecue o in locali chiusi.

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.
Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.

⚠ PERICOLO: Il presente barbecue non è adatto per essere installato su barche o roulotte.

⚠ AVVERTENZA: Il barbecue viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

⚠ AVVERTENZA: Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ AVVERTENZA: "Non apportare modifiche al dispositivo". Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA: Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

3.2 UTILIZZO

Ogni persona che si accinga a usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.

Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di 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 barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione.

Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas **OUTDOORCHEF** leggere attentamente le presenti istruzioni. Il barbecue è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 1,5 metri da oggetti infiammabili.

- ⚠ PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.
- ⚠ PERICOLO:** Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.
- ⚠ PERICOLO:** L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non collocare mai il barbecue su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili.
- ⚠ PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- ⚠ PERICOLO:** Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione  e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- ⚠ PERICOLO:** Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione  e la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.

- ⚠ AVVERTENZA:** Sostituire il tubo e il regolatore della pressione 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 agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- ⚠ AVVERTENZA:** 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.
- ⚠ AVVERTENZA:** Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione  e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non spostare il grill durante l'uso.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo della bacinella, né le feritoie di ventilazione del coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- ⚠ AVVERTENZA:** Assicurarsi sempre che le batterie siano inserite correttamente (collegate alla polarità + e - corretta), vedere le istruzioni di montaggio.
- ⚠ AVVERTENZA:** Se una batteria perde, evitare il contatto con la pelle e smaltirla in modo conforme. Cessarne immediatamente l'utilizzo.
- ⚠ AVVERTENZA:** Non mettere mai le batterie a contatto con fiamme o temperature elevate. Non cortocircuitare le batterie.
- ⚠ AVVERTENZA:** I componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini..

- ⚠ ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.
- ⚠ ATTENZIONE:** Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- ⚠ ATTENZIONE:** Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- ⚠ ATTENZIONE:** 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.

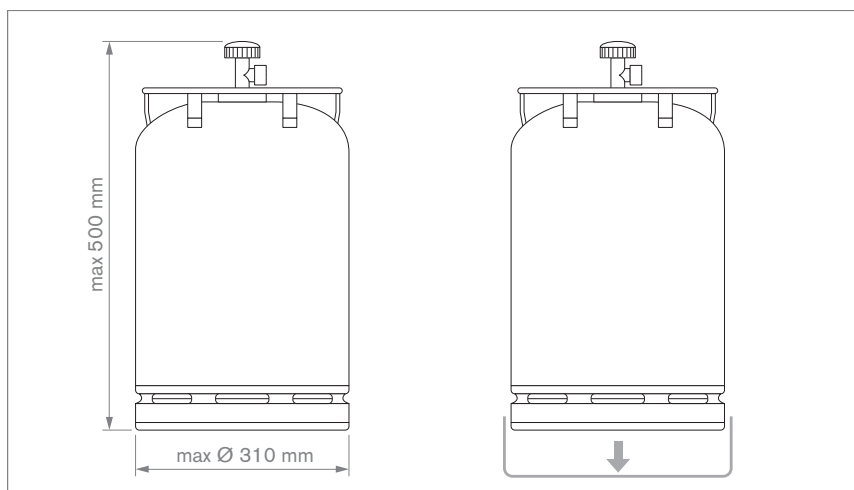
- ⚠ **ATTENZIONE:** Gli apparecchi dotati di ruote pivotanti non vanno spostati su superfici non piane o con gradini.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non posare mai oggetti molto caldi, come griglie, pentole per grigliata e teglie in ghisa, sui ripiani del barbecue. La vernice del barbecue potrebbe danneggiarsi.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Quando si cambia la bombola del gas, assicurarsi che il recipiente raccogli-grassi sia vuoto per evitare che il contenitore pieno possa cadere e provocare macchie.

3.3 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

- ⚠ **PERICOLO:** Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare che si crei dell'umidità all'interno, rimuovere la copertina di protezione dopo un'esposizione prolungata alla pioggia e lasciar asciugare il barbecue.

4. BOMBOLE DI GAS

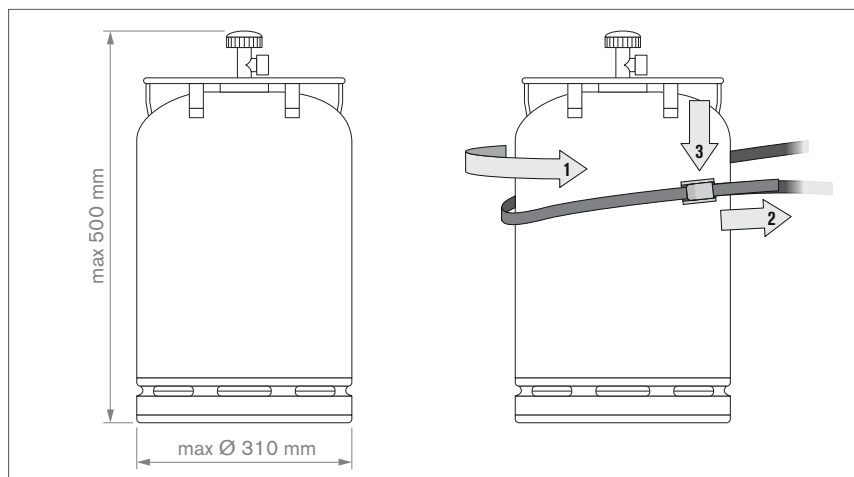
- Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole di gas che non superino i 8 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento.



- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.
- **NOTA:** controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue a gas messi in commercio e, se necessario, di adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

4.1 FISSAGGIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

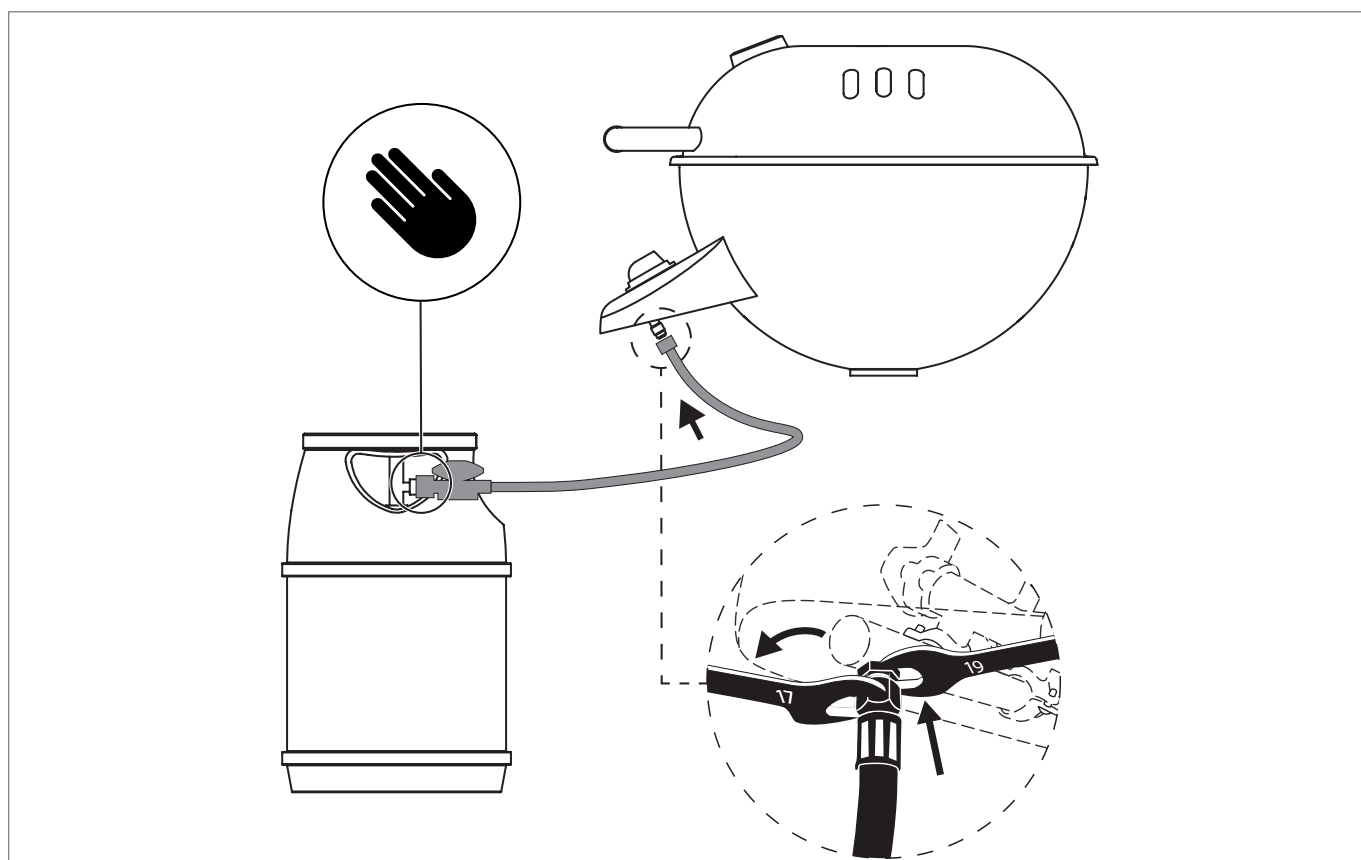
Per fissarla, usare la cinghia fornita in corredo o l'apposito supporto.
Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.



5. MANUTENZIONE DEL BARBECUE

5.1 COLLEGAMENTO DEL TUBO DEL GAS

⚠ AVVERTENZA: Il tubo del gas deve essere allacciato necessariamente con l'aiuto della chiave in dotazione per garantire che l'attacco sia sufficientemente stretto. Per la sicurezza, il tubo del gas non deve essere mai avvitato solamente a mano per evitare che il barbecue possa incendiarsi.



Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del barbecue.

5.2 PROVA DI TENUTA

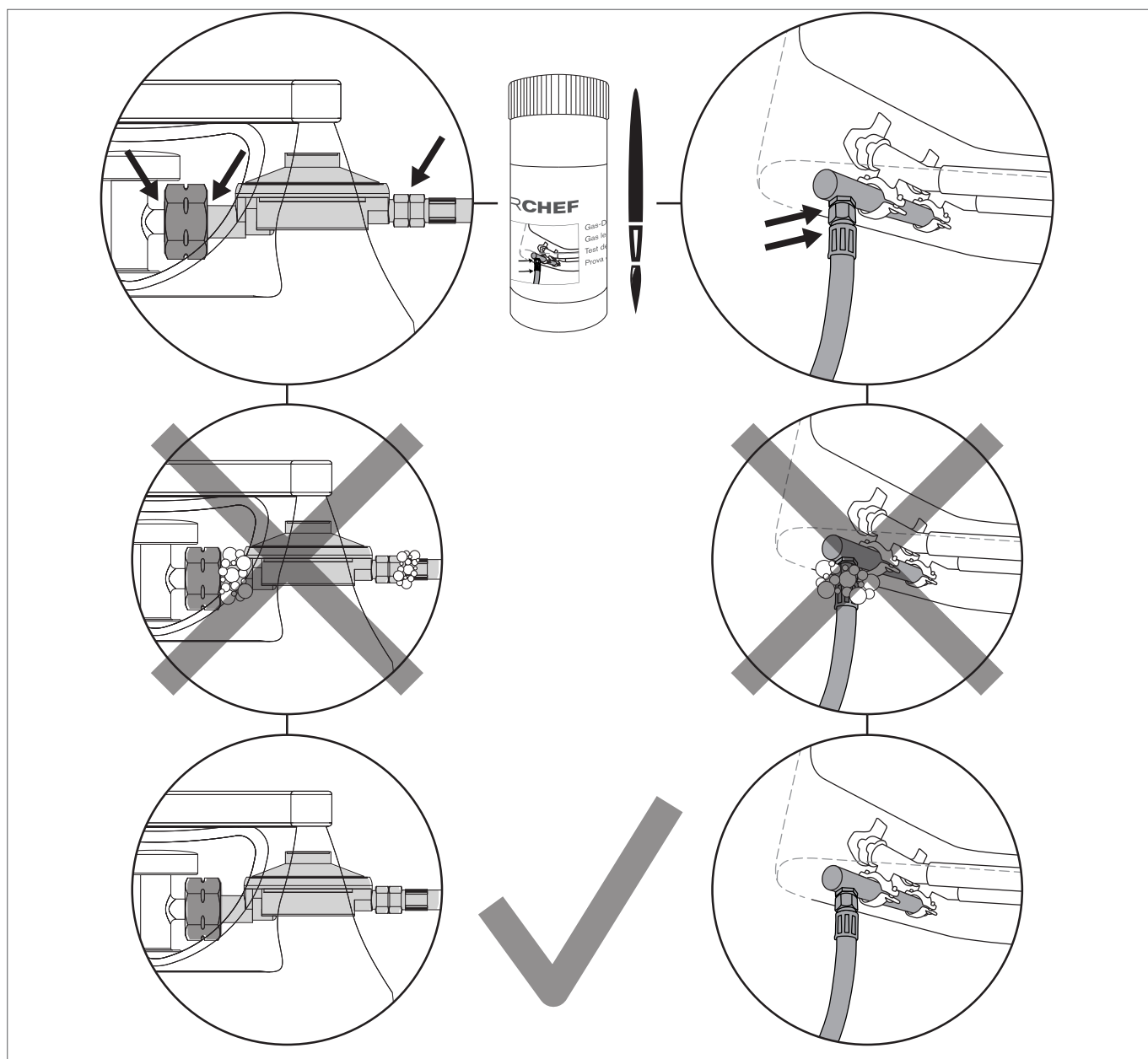
⚠ AVVERTENZA: durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze, e non si deve fumare.

Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.

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

⚠ AVVERTENZA: il barbecue può essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

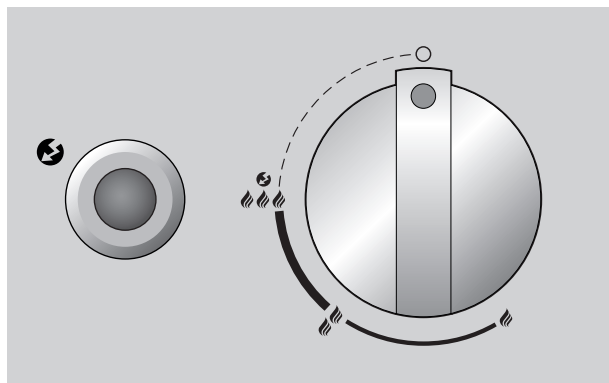
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione .
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione di acqua saponata fornita oppure con una soluzione saponata preparata autonomamente e 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. 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.



6. DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO E DEI SISTEMI CON BRUCIATORI

6.1 SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI CONTROLLO DEL BARBECUE

Livelli di calore e accensione

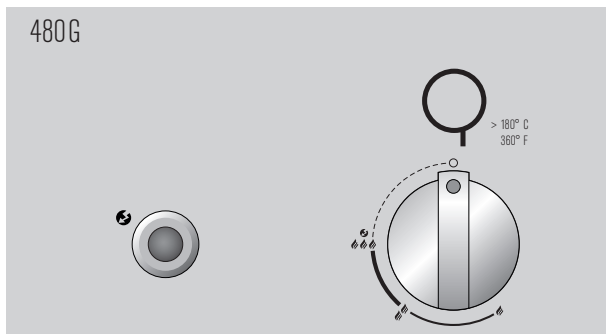


- : Posizione Off
- 🔥 : Potenza bassa
- 🔥🔥 : Potenza media
- 🔥🔥🔥 : Potenza elevata
- 🔥🔥🔥⚡ : Accensione
- ⚡ : Accendino

6.2 SISTEMI CON BRUCIATORI DEL BARBECUE SFERICO

Modelli con bruciatore singolo

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

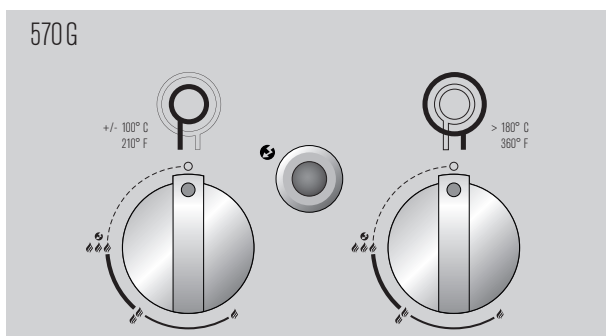


Modelli con doppio bruciatore

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

Il bruciatore piccolo è concepito per cotture a bassa temperatura e consente solo minime regolazioni.

La differenza tra il livello 🔥🔥🔥 e 🔥 non è visibile. Il bruciatore piccolo raggiunge temperature da circa 100 a 120 °C.



7. DESCRIZIONE DEL SISTEMA A IMBUTO

7.1 POSIZIONE STANDARD



La posizione Standard è la posizione dell'imbuto ottimale per la maggior parte delle tipologie di barbecue e assicura una circolazione unica del calore all'interno della sfera. I cibi vengono grigliati in modo uniforme, senza doverli girare. La carne, il pesce, le verdure e gli altri cibi restano quindi particolarmente succosi, delicati e croccanti.

La posizione Standard è perfetta per qualsiasi tipo di carne, per grigliare il pesce in modo delicato, per gratin, verdura croccante e per cucinare al forno pizze, torte salate e pane.

7.2 POSIZIONE VULCANO



Ruotando l'imbuto sulla posizione Vulcano, è possibile cucinare con un elevato calore concentrato dal basso, perfetto per gli accessori OUTDOORCHEF come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

La posizione Vulcano è quindi perfetta per le cotture brevi come le bistecche di tonno, le capesante e la verdura al wok.

7.3 PRIMA DI GRIGLIARE

⚠ AVVERTENZA: Durante l'uso del grill cambiare la posizione dell'imbuto solo indossando guanti resistenti alle alte temperature.

⚠ AVVERTENZA: Se si griglia o si cucina nella posizione Vulcano al livello 🔥🔥🔥, lasciare il coperchio aperto. Solo al livello 🔥 – 🔥🔥 è possibile mantenere il coperchio chiuso anche in caso di grigliatura nella Vulkan Position.

⚠ ATTENZIONE: I grassi caldi raccolti nel recipiente raccogli grassi possono provocare ustioni. Prima di rimuovere il recipiente raccogli grassi, lasciare che il grasso si raffreddi completamente.

1. Portare l'imbuto sulla posizione desiderata (posizione Standard o posizione Vulcano).
2. Scegliere eventualmente l'accessorio che si vuole utilizzare.
3. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello 🔥🔥🔥 (posizione standard).
4. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra 🔥 e 🔥🔥🔥.

7.4 DOPO L'UTILIZZO DEL BARBECUE

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

8. USO DEL GRILL

8.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
2. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**. Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il barbecue per circa 20-25 minuti al livello   .

8.2 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ AVVERTENZA: non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).

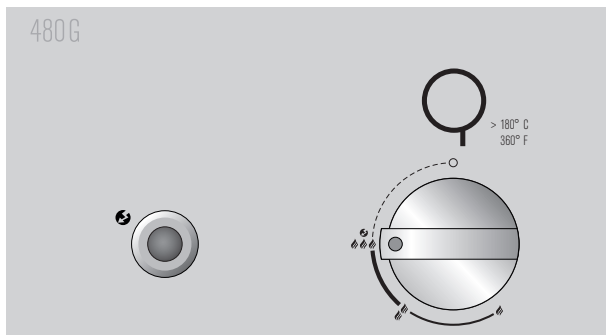
NOTA: su MINICHEF 420 G le mensole devono essere estratte durante l'intera procedura di cottura.

2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

4. **a. Modelli con un bruciatore ad anello con manopola di accensione separata:**

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.

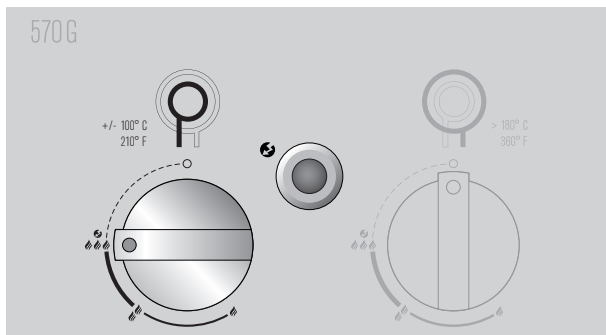


- b. Modelli con doppio bruciatore e manopola di accensione separata:**

Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore ad anello grande 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. In alternativa, premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore ad anello piccolo (manopola sinistra) 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.



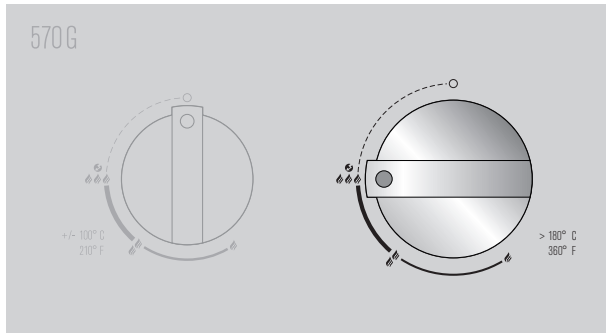
c. Modelli con doppio bruciatore senza manopola di accensione separata:

Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore ad anello grande e ruotarla in senso antiorario fino al livello 🔥🔥🔥🔥.

Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.

In alternativa, premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore ad anello piccolo (manopola sinistra) e ruotarla in senso antiorario fino al livello 🔥🔥🔥🔥.

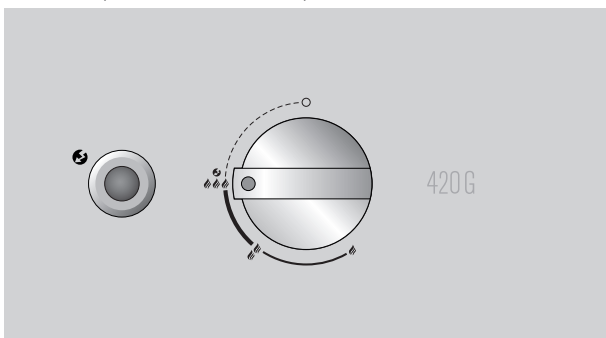
Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 5 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○. Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

8.2.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL CITY 420 G (non CITY 420 G SE)

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati. (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas e ruotarla in senso antiorario fino al livello 🔥🔥🔥🔥. Premere ripetutamente la manopola nera fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 5 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○. Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

9.1 PULIZIA DEL BARBECUE

⚠ AVVERTENZA: Per pulire lo spazio interno del barbecue intorno al sistema a bruciatori, prestare attenzione a non danneggiare alcun componente.

PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE DEL BARBECUE

NOTA: Non utilizzare mai detergenti per vetri o altri detergenti spray per pulire le superfici del barbecue, poiché essi possono attaccare le superfici.

Pulire le superfici esterne del barbecue e i ripiani solo con comuni detergenti non aggressivi (es. comune detersivo per piatti). Se si utilizzano detergenti speciali per barbecue (non raccomandato), si consiglia di testare prima il prodotto su un posto non visibile.

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE DEL BARBECUE

NOTA: Quando si pulisce con una spazzola per grill in nylon, assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato.

Grazie all'originale sistema a imbuto, tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una pulizia minima, perché la maggior parte dei grassi evapora o finisce nell'apposito recipiente raccogli grassi.

Processo di pulizia raccomandato per lo sporco più ostinato:

1. riscaldare il barbecue per circa 10 minuti alla massima potenza in modo che i residui di cibo (resti di carne, grasso, zucchero delle marinade, ecc.) brucino.
2. Quindi lasciare raffreddare completamente il barbecue in modo che i residui di cibo si solidifichino/induriscano (questo rende la pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Pulire la griglia con una spazzola per grill in nylon o in ottone **OUTDOORCHEF** per dei risultati ottimali (non usare spazzole con setole in acciaio).
4. Rimuovere la griglia e pulire l'imbuto con la spazzola per imbuto **OUTDOORCHEF**.

SUGGERIMENTO: dopo aver grigliato vale come prima di grigliare - se si pulisce la griglia dopo ogni utilizzo, non è più necessario pulirla prima della grigliata successiva.

9.2 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

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

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio 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.

- Proteggere il barbecue contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina di protezione **OUTDOORCHEF**, una volta raffreddato completamente.
- Una volta all'anno trattare tutti gli elementi in legno con olio protettivo per legno, in modo da contrastare la formazione di fessurazioni.
- Lasciare sempre che il barbecue si asciughi completamente dopo averlo pulito o dopo la pioggia per evitare la formazione di condensa nel termometro del barbecue.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

10. 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.

⚠ **ATTENZIONE:** questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa!

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.
- Utilizzare 2 batterie nuove (tipo AAA, LR03, 1,5 V) per l'accensione elettrica.
- L'accensione manuale è possibile con un accendigas attraverso l'apertura sul lato inferiore della sfera.

Potenza assente o ridotta:

- Controllare se i bruciatori sono bloccati da insetti o ragni/ragnatele.

Per ulteriori informazioni sulla pulizia dei bruciatori, consultare il sito:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

L'asse della ruota è bloccato:

per evitare che l'asse della ruota si blocchi, si consiglia di rimuovere polvere, sporco e polline da dietro le ruote almeno 1 volta all'anno per garantire un comportamento ottimale negli spostamenti.

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

11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su <https://www.outdoorchef.com/agb>

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

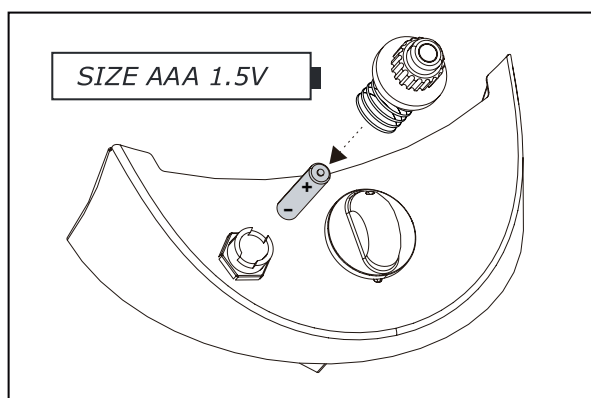
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

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

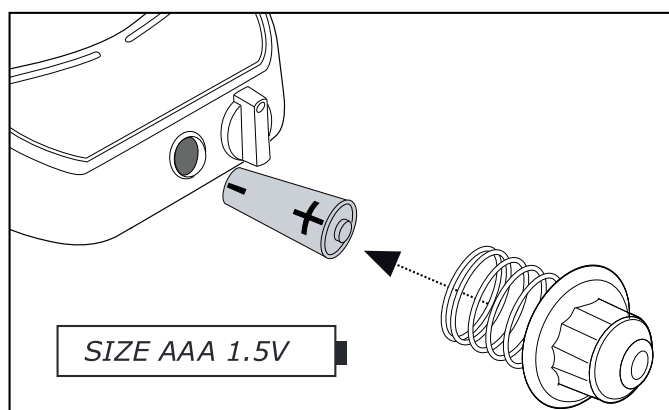
** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

12. SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

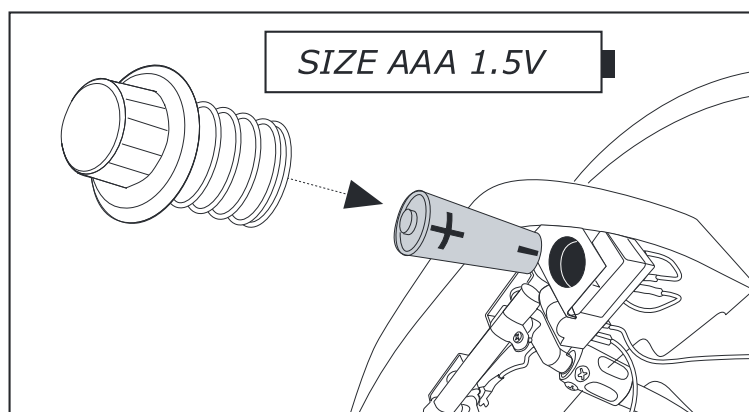
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. PARTI DI RICAMBIO

I pezzi di ricambio possono essere acquistati presso i rivenditori specializzati.

14. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Questa etichetta indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere riciclato in modo eco-compatibile

Prima di portare l'apparecchio a un centro di smaltimento, togliere le batterie e smaltirle in conformità alle normative locali.



15. INFORMAZIONI TECNICHE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	
- bruciatore piccolo	1,20 kW
- bruciatore grande	8,50 kW
Consumo di gas	702 g/h
Ugelli (28-30/37 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,55 mm/Marcatura: BF
- Ugello del bruciatore grande	1,47 mm/Marcatura: BT
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,48 mm/Marcatura: AF
- Ugello del bruciatore grande	1,27 mm/Marcatura: AT
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	
- bruciatore piccolo	1,30 kW
- bruciatore grande	8,50 kW
Consumo di gas	713 g/h
Ugelli (28-30/37 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,55 mm/Marcatura: BF
- Ugello del bruciatore grande	1,40 mm/Marcatura: BV
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,48 mm/Marcatura: AF
- Ugello del bruciatore grande	1,22 mm/Marcatura: BG
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	8,50 kW
Consumo di gas	612 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1,47 mm/Marcatura: BT
Ugello (50 mbar)	1,27 mm/Marcatura: AT
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	5,40 kW
Consumo di gas	389 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1,15 mm/Marcatura: BN
Ugello (50 mbar)	1,02 mm/Marcatura: AN
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	5,60 kW
Consumo di gas	397 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1,15 mm/Marcatura: BN
Ugello (50 mbar)	1,02 mm/Marcatura: AN
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	4,30 kW
Consumo di gas	315 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1,02 mm/Marcatura: BL
Ugello (50 mbar)	0,88 mm/Marcatura: AH
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorie

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

Accensione elettrica

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorrono due batterie (tipo AAA, LR03, 1,5 volt).

Informazione per l'uso del termometro

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

Sito web

Per ulteriori informazioni, consigli, ricette e tutto ciò che è necessario sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito OUTDOORCHEF.COM



INHOUDSOPGAVE

1.	HET SERIENUMMER VAN UW BARBECUE EN WAAROM DIT BELANGRIJK IS	54
2.	DE BEDIENINGSHANDLEIDING	54
2.1	Bewaren van bedieningshandleiding	
3.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	55
3.1	Installatie en montage	
3.2	Bediening	
3.3	Opslag en/of niet-gebruik	
4.	GASFLESSEN	57
4.1	Bevestiging van de gasfles	
5.	INBEDRIJFSTELLING VAN DE BARBECUE	58
5.1	Aansluiting van de gasslang	
5.2	Controle op lekkages	
6.	VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE EN DE BRANDERSYSTEMEN	60
6.1	Verklaring van de tekens op de bedieningsconsole van de barbecue	
6.2	Brandersystemen van de kogel	
7.	VERKLARING VAN HET TRECHTERSYSTEEM	61
7.1	Standaardpositie	
7.2	Vulkaanpositie	
7.3	Vóór het barbecueën	
7.4	Na het barbecueën	
8.	BEDIENING VAN DE BARBECUE	62
8.1	Voor het eerste gebruik	
8.2	Handleiding voor het aansteken	
8.2.1	Handleiding voor het aansteken van de CITY 420 G	
9.	REINIGING EN ONDERHOUD	64
9.1	Reinigen van de barbecue	
9.2	Onderhoud van de barbecue	
10.	VERHELPEN VAN STORINGEN	65
11.	CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE	65
12.	BATTERIJ VERVANGEN	66
13.	VERVANGENDE ONDERDELEN	67
14.	AFVOER	67
15.	TECHNISCHE INFORMATIE	68

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** gasbarbecue in gebruik neemt.
Alleen buiten gebruiken.

De opmerkingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** worden in deze bedieningshandleiding gebruikt om belangrijke en kritische gebruiksinformatie te benadrukken. Lees deze instructies en volg ze op om de veiligheid te waarborgen en schade aan eigendommen en persoonlijk letsel te voorkomen.

- ⚠ **GEVAAR:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.
- ⚠ **LET OP:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot lichte of matige verwondingen kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.

⚠ GEVAAR	⚠ WAARSCHUWING
Als u gas ruikt: ▪ Sluit de gastoevoer naar de barbecue af. ▪ Doof alle open vuur. ▪ Open het deksel. ▪ Als u nog steeds gas ruikt, ga dan weg van de barbecue en neem onmiddellijk contact op met de brandweer.	▪ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen, materialen en/of gassen (benzine, gas, licht ontvlambaar materiaal, enz.) in de onmiddellijke nabijheid van uw barbecue. ▪ Bewaar een ongebruikte gasfles nooit in de buurt van de barbecue of in gesloten ruimtes.

3.1 INSTALLATIE EN MONTAGE

Lees de bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat.
Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschut staat tegen wind.

- ⚠ **GEVAAR:** Deze barbecue is niet geschikt voor installatie in of op boten of caravans.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Het is essentieel dat de gasslang uit de buurt van de hete buitenkant van de barbecue worden gehouden. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet aanpassen of modificeren. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voor de inbedrijfstelling en na het aansluiten van een nieuwe gasfles moeten de aansluitonderdelen gecontroleerd worden volgens de aanwijzingen bij **CONTROLE OP LEKKAGES** in deze handleiding.

3.2 BEDIENING

Elke persoon die deze barbecue bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de barbecue 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 barbecue. Zet de barbecue of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie.

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** gaskogelbarbecue in gebruik neemt. De barbecue mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

- ⚠ GEVAAR:** Gebruik de barbecue alleen buitenshuis. Nooit binnenshuis gebruiken, zoals in garages, gebouwen, tenten en andere afgesloten ruimten of onder ontvlambare constructies.
- ⚠ GEVAAR:** Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- ⚠ GEVAAR:** Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- ⚠ GEVAAR:** Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit op houten vloeren of andere brandbare oppervlakken achter. Houd de barbecue uit de buurt van brandbare materialen.
- ⚠ GEVAAR:** Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- ⚠ GEVAAR:** Draai na gebruik de gasregelknop van de barbecue altijd in de -positie en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- ⚠ GEVAAR:** Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de -positie staat en dat de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.

- ⚠ WAARSCHUWING:** Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum.
Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- ⚠ WAARSCHUWING:** 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 slang loskoppelt.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de  positie en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel. De ventilatieopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Zorg er altijd voor dat de batterijen correct geplaatst zijn (+ en - aansluiting correct geplaatst). Zie de montagehandleiding.
- ⚠ WAARSCHUWING:** Als een batterij lekt, moet u huidcontact vermijden en de batterij op de juiste manier weggooien. Gebruik ze in geen geval meer..
- ⚠ WAARSCHUWING:** Breng de batterijen nooit in contact met vlammen of hoge temperaturen. Batterijen mogen niet worden kortgesloten
- ⚠ WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt..

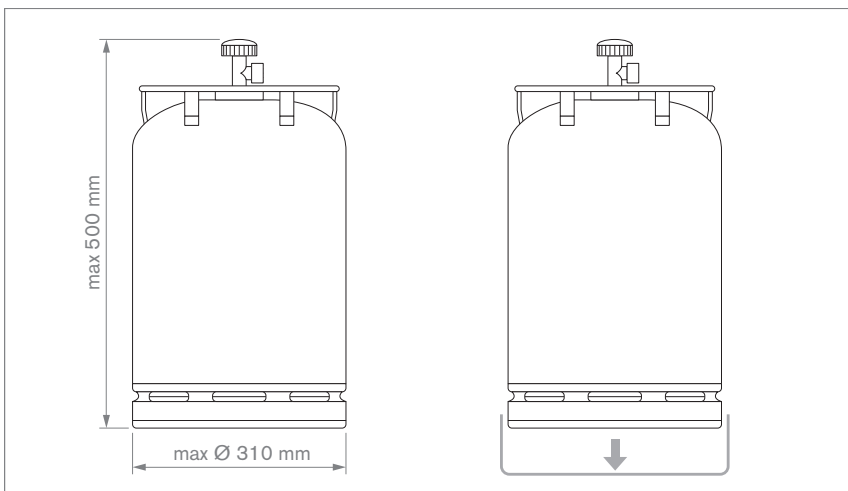
- ⚠ LET OP:** De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- ⚠ LET OP:** De barbecue blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen op de barbecue, er bestaat brandgevaar.
- ⚠ LET OP:** Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- ⚠ LET OP:** Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- ⚠ LET OP:** Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- ⚠ LET OP:** Plaats nooit hete voorwerpen zoals grillroosters, grill- en gietijzeren pannen op de zijtafels van uw barbecue.
De lak van de barbecue kan hierdoor worden beschadigd.
- ⚠ LET OP:** Wanneer u de gasfles vervangt, moet u ervoor zorgen dat de vetopvangbak leeg is om te voorkomen dat de volle vetopvangbak naar beneden valt en vlekken veroorzaakt.

3.3 OPSLAG EN/OF NIET-GEBRUIK

- ⚠ **GEVAAR:** Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Als de barbecue tijdens de winter 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.
- ⚠ **LET OP:** Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.
- ⚠ **LET OP:** Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen en laat u de barbecue eerst drogen.

4. GASFLESSEN

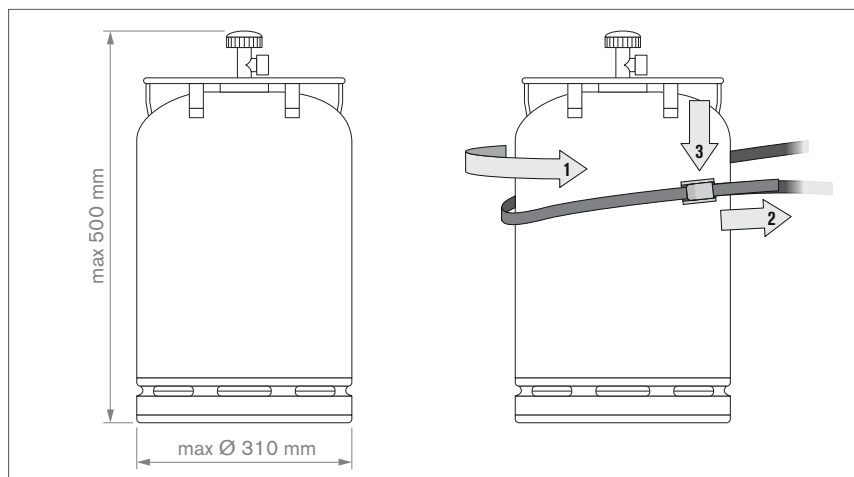
- Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 8 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Zet de fles op de daarvoor aangegeven plaats.



- 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 aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.
- **AANWIJZING:** Controleer of drukregelaar en gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Gebruik uitsluitend gasflessen die voldoen aan de landennorm. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasbarbecue in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

4.1 BEVESTIGING VAN DE GASFLES

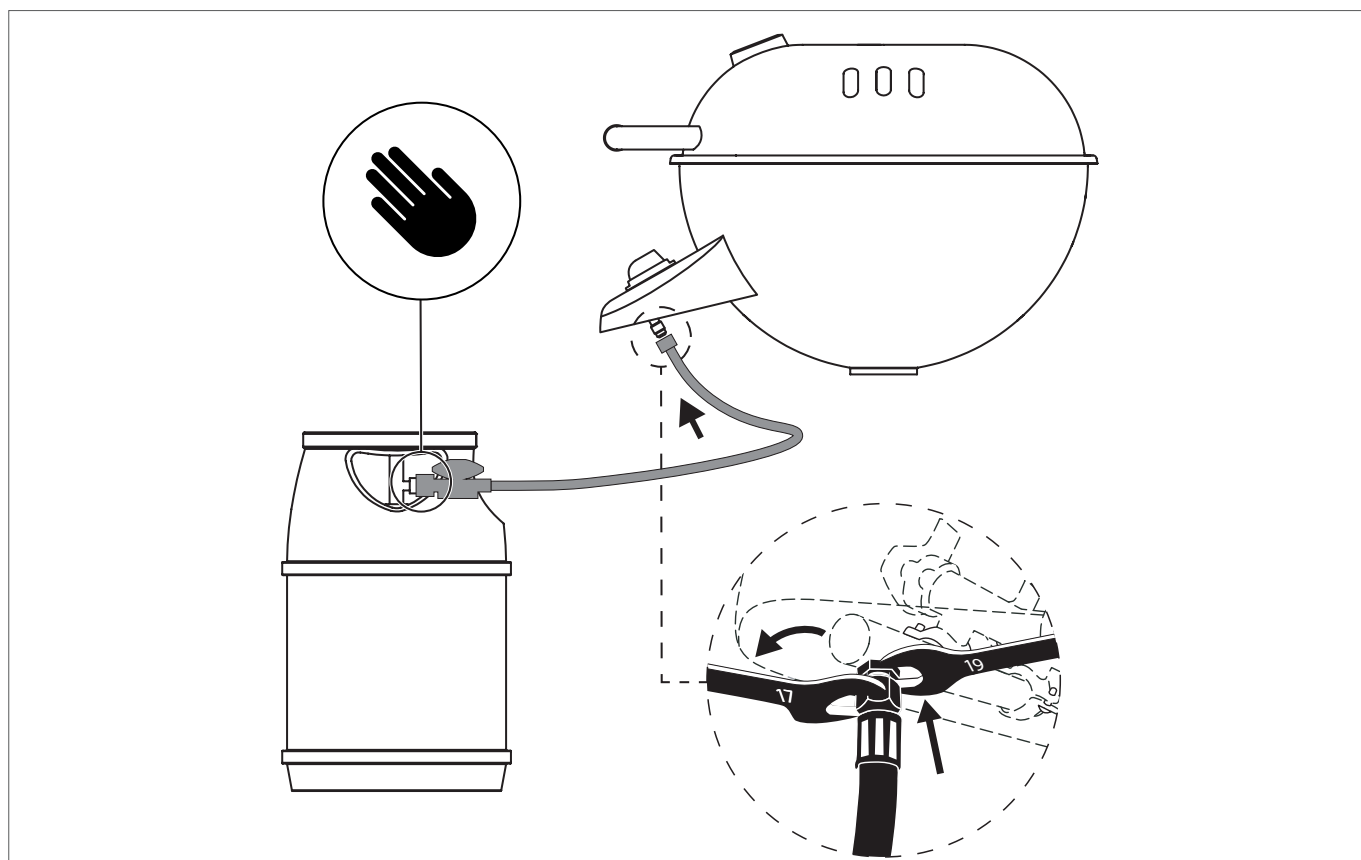
De meegeleverde flesriem of de voorziene gasfleshouder dient voor de bevestiging.
Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.



5. INBEDRIJFSTELLING VAN DE BARBECUE

5.1 AANSLUITING VAN DE GASSLANG

⚠ WAARSCHUWING: De aansluiting van de gas slang moet worden uitgevoerd met behulp van de bijgeleverde sleutel om er zeker van te zijn dat de verbinding voldoende stevig is vastgeschroefd. Voor uw veiligheid mag de gas slang nooit alleen met de hand worden vastgeschroefd om mogelijke barbecuebrand te voorkomen.

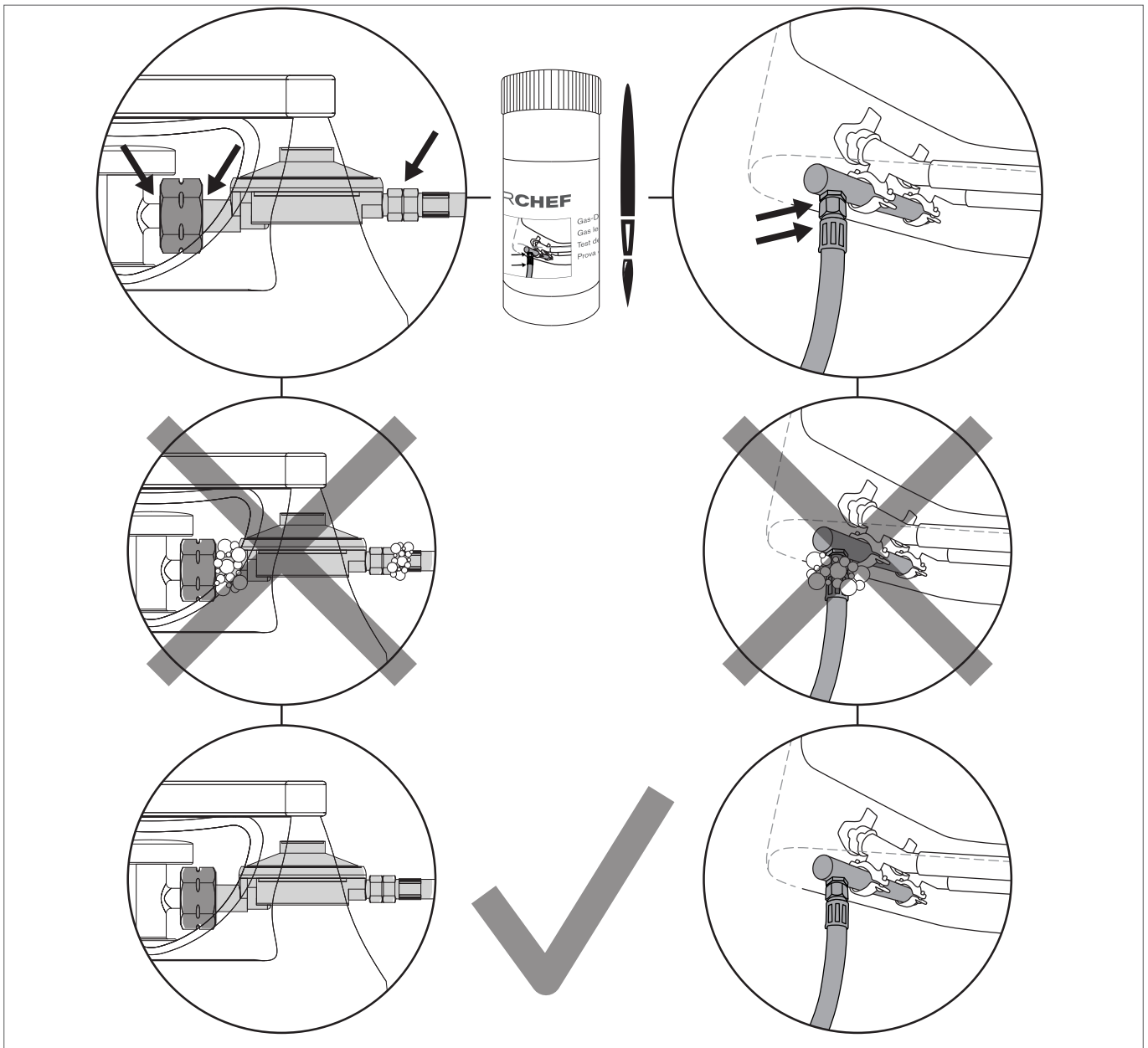


Let ook op de informatie in de afzonderlijke montagehandleiding van uw barbecue.

5.2 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.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het barbecueseizoen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn.

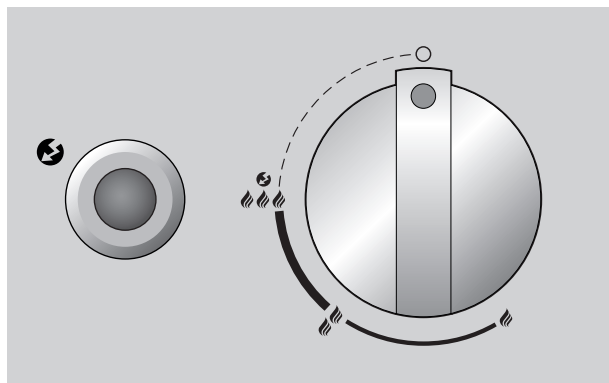
1. De gasregelknop moet op positie  staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang/de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage. 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, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.



6. VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE EN DE BRANDERSYSTEMEN

6.1 VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE VAN DE BARBECUE

Temperatuurstanden en ontsteking

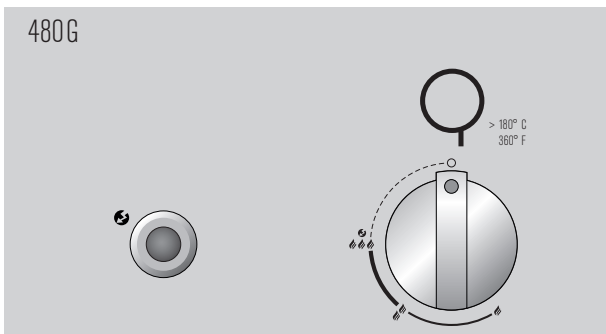


- : Uit positie
- 🔥 : Laag vermogen
- 🔥🔥 : Matig vermogen
- 🔥🔥🔥 : Vol vermogen
- 🔥🔥🔥🔥 : Ontsteking
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Ontsteker

6.2 BRANDERSYSTEMEN VAN DE KOGEL

Model met een ringbrander

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



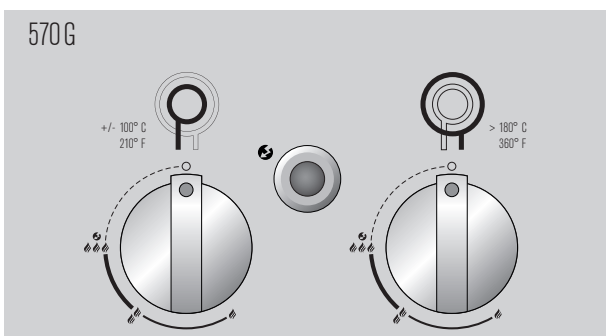
Model met twee ringbranders

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

Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

De kleine ringbrander is voorzien voor het garen op lage temperaturen en kan maar in geringe mate worden geregeld.

Het verschil tussen 🔥🔥🔥 en 🔥 is niet zichtbaar. De kleine ringbrander bereikt een temperatuur van ca. 100 tot 120 °C.



7. VERKLARING VAN HET TRECHTERSYSTEEM

7.1 STANDAARDPOSITIE



De standaard positie is de optimale trechterpositie voor de meeste grilltoepassingen en zorgt voor een unieke warmtecirculatie in de kogel. De etenswaren wordt rondom gelijkmatig gegrild, zonder dat het grillgoed hoeft te worden gedraaid. Vlees, vis, groente en co. blijven bijzonder mals, zacht en knapperig.

De standaard positie is dus perfect voor alle soorten vlees, behoedzaam gegrilde vis, gratins, knapperige groenten en voor het bakken van pizza, Flammkuchen of brood.

7.2 VULKAANPOSITIE



Door de trechter in de vulkaan-positie te draaien, kan met een zeer hoge, geconcentreerde warmte van onder worden gewerkt, perfect voor **OUTDOORCHEF** accessoires zoals de barbecuwok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

De vulkaanpositie is dus perfect voor kort gebraden etenswaren zoals tonijn-steaks, mantelschelpen of wokgroente.

7.3 VÓÓR HET BARBECUEËN

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verander tijdens het barbecueën de trechterpositie alleen met hittebestendige handschoenen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bij grillen en koken in de vulkaan positie op stand 🔥🔥🔥 de deksel open laten. Alleen op stand 🔥 – 🔥🔥 kan ook bij grillen in de vulkaan positie met gesloten deksel gewerkt worden.
- ⚠ **LET OP:** Het opgevangen hete vet in de vetopvangbak kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangbak eerst volledig afkoelen.

1. Zet de trechter in de gewenste positie (standaard positie of vulkaanpositie).
2. Kies, indien nodig, het passende accessoire.
3. Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 10–15 minuten op stand 🔥🔥🔥 voor (standaardpositie).
4. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 NA HET BARBECUEËN

1. Zet de gasregelknop van alle branders op .
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
3. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

8. BEDIENING VAN DE BARBECUE

8.1 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 barbecue door de handelaar gemonteerd geleverd is.
3. Laat de barbecue ca. 20–25 minuten op stand    uitbranden.

8.2 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

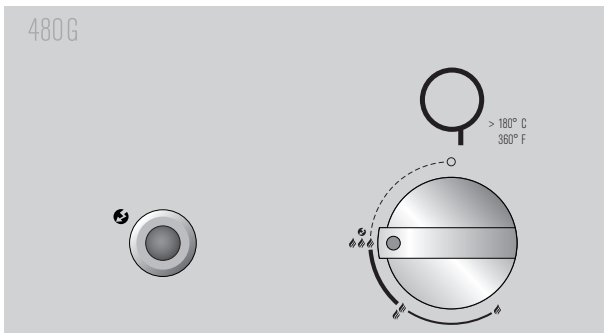
⚠ WAARSCHUWING: Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).

AANWIJZING: Bij de MINICHEF 420 G moeten de zijtableaus tijdens het grillen uitgeklappt zijn.

2. Open het grilldeksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. **a. Modellen met een ringbrander en afzonderlijke ontstekingsknop:**
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.

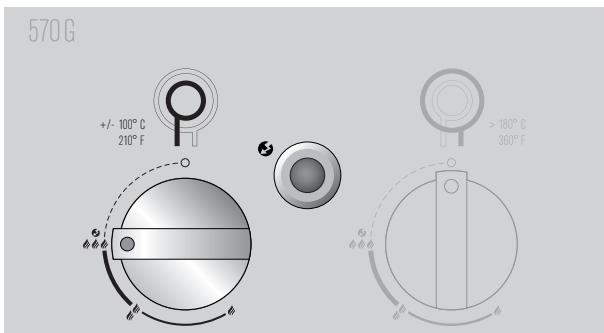


- b. Modellen met twee ringbranders en afzonderlijke ontstekingsknop:**

Druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand    .

Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt. Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand    .

Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.



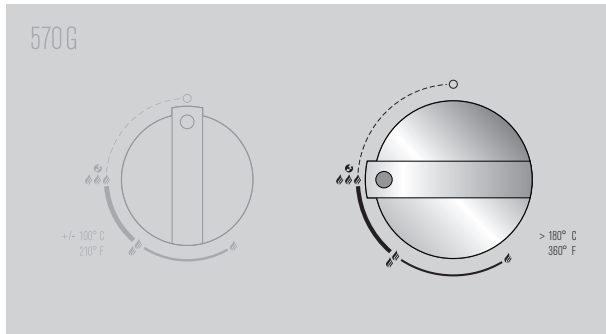
c. Modellen met twee ringbranders zonder afzonderlijke ontstekingsknop:

Druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand 🔥🔥🔥🔥.

Houd de gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.

Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand 🔥🔥🔥🔥.

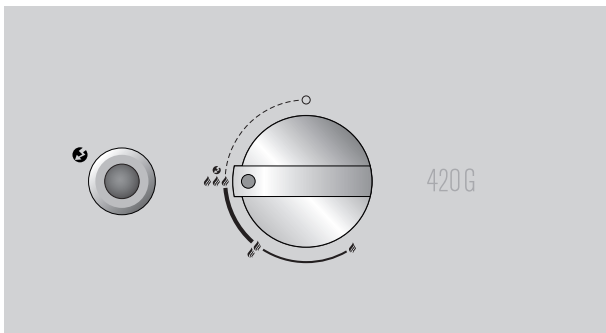
Houd de gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.



- Als het gas niet binnen 5 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar ○.
Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4.
- Indien de barbecue of zijbrander na 3 pogingen nog niet aangaat, zoek dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPE VAN STORINGEN** beschreven).

8.2.1 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE CITY 420 G 14:421.52 (niet CITY 420 G SE)

- Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk «**CONTROLE OP LEKKAGES**»).
- Open het grilldeksel.
- Open de gastoevoer op de gasfles.
- Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand 🔥🔥🔥🔥.
Druk meerdere keren op de zwart ontstekingsknop tot het gas brandt.



- Als het gas niet binnen 5 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op ○.
Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4.
- Indien de barbecue of zijbrander na 3 pogingen nog niet aangaat, zoek dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPE VAN STORINGEN** beschreven).

9. REINIGING EN ONDERHOUD

9.1 REINIGEN VAN DE BARBECUE

⚠ WAARSCHUWING: Zorg er bij het schoonmaken van de binnenkant van de barbecue rond het brandersysteem voor dat de onderdelen van de brander niet worden beschadigd.

REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE BARBECUE

AANWIJZING: Gebruik nooit glasreinigers of andere reinigers in spuitflessen om de grilloppervlakken schoon te maken, omdat deze de oppervlakken kunnen aantasten.

Reinig de buitenkant van de barbecue en de zijtafels alleen met in de handel verkrijgbare, niet-agressieve reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld in de handel verkrijgbare afwasmiddelen). Wanneer u speciale barbecue-reinigers gebruikt (niet aanbevolen), raden wij u aan deze eerst te testen op een onzichtbare locatie.

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE BARBECUE

AANWIJZING: Zorg er bij het reinigen met een nylon grillborstel voor dat de barbecue volledig is afgekoeld.

Vanwege het unieke trechtersysteem is er tussen de grillbeurten slechts weinig reiniging nodig, omdat de meeste van het vet en voedingssappen verdampen of in de opvangschaal terecht gekomen zijn.

Aanbevolen reinigingsproces voor zwaardere vervuiling:

1. Verwarm de barbecue ongeveer 10 minuten op vol vermogen zodat etensresten (restjes vlees, vet, suiker uit marinades, etc.) verbranden.
2. Laat de barbecue daarna volledig afkoelen zodat eventueel overgebleven etenswaren stollen/harden (dit maakt schoonmaken een stuk eenvoudiger en effectiever).
3. Reinig het rooster met een **OUTDOORCHEF** nylon of messing grillborstel (geen borstels met stalen haren).
4. Verwijder het grillrooster en reinig de trechter met de **OUTDOORCHEF** trechterborstel.

TIP: Na het barbecueën is voor het barbecueën; als u het grillrooster na elk gebruik schoonmaakt, hoeft u het niet meer schoon te maken voor de volgende barbecue-sessie.

9.2 ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Een geregeld onderhoud van uw barbecue 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 gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen 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**.
- Bescherm uw barbecue, nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende **OUTDOORCHEF** afdekhoes tegen milieu-invloeden.
- Behandel alle houten bestanddelen een keer per jaar met een houtolie - dit gaat scheurvormingen tegen.
- Laat uw barbecue altijd volledig drogen na het schoonmaken of nadat het heeft geregend om condensatie in de grillthermometer te voorkomen.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoezen na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

10. VERHELPE VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik zoals ondeskundige installatie.

⚠ **LET OP:** Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is!

Geen vonk:

- Controleer of de batterij juist geplaatst is (bij barbecues met elektrische ontsteking).
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag niet meer dan 5–8 mm bedragen.
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Plaats twee nieuwe batterijen (type AAA, LR03, 1.5 V) voor de elektrische ontsteking.
- Handmatige ontsteking is mogelijk met een staaftaansteker via de opening aan de onderkant van de barbecue.

Geen of minder vermogen:

- Controleer of de branders geblokkeerd zijn door insecten of spinnen/spinnenwebben.

Meer informatie over branderreiniging vindt u hier:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

De wielas zit vast:

Om vastlopen van de wielas te voorkomen, raden wij u aan om minimaal 1 x per jaar stof, vuil en pollen van achter de wielen te verwijderen om een optimaal rijgedrag te garanderen.

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

11. CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op

<https://www.outdoorchef.com/agb>

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

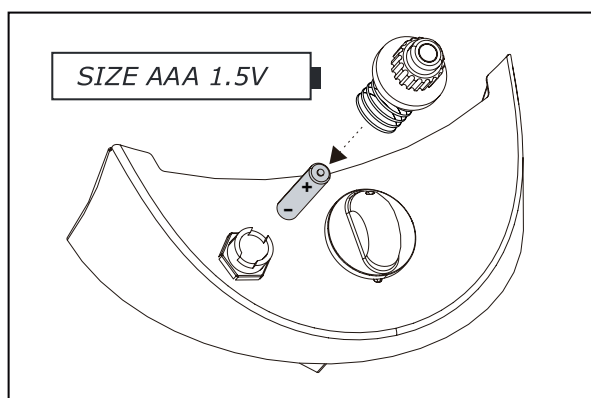
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Zwitserland | www.outdoorchef.com

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

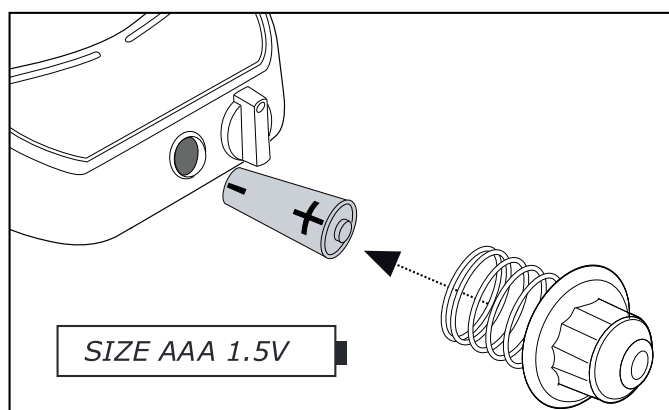
** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie hiertoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).

12. BATTERIJ VERVANGEN

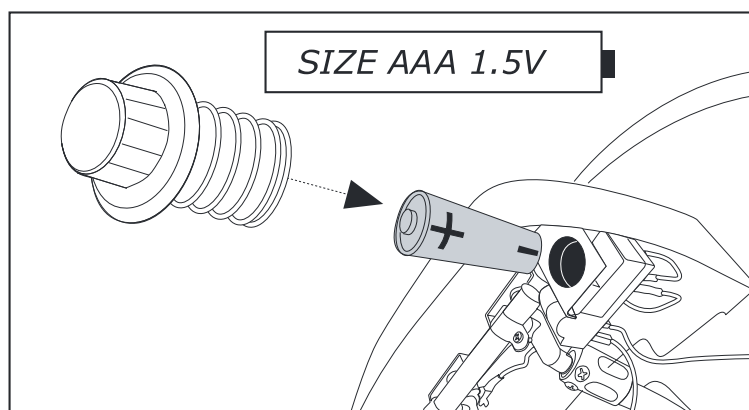
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. VERVANGENDE ONDERDELEN

Onderdelen zijn verkrijgbaar bij de vakhandel.

14. AFVOER



Dit label geeft aan dat dit product en de bijbehorende batterijen nergens in de EU via het huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door een ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product op een verantwoorde manier recycleren. Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u het retour- en ophaalsysteem of neemt u contact op met de dealer waar u het product heeft gekocht. Dit product kan op een milieuvriendelijke manier worden gerecycled.

Verwijder de batterijen uit het apparaat voordat u het naar een inzamelpunt brengt en verwijder deze in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften. 

15. TECHNISCHE INFORMATIE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propana/Butaan 30/31
Vermogen	
- kleine brander	1.20 kW
- grote brander	8.50 kW
Gasverbruik	702 g/uur
Injectoren (28–30/37 mbar)	
- Injector kleine brander	0.55 mm/markering: BF
- Injector grote brander	1.47 mm/markering: BT
Injector (50 mbar)	
- Injector kleine brander	0.48 mm/markering: AF
- Injector grote brander	1.27 mm/markering: AT
Gasdruk	Butaan 28 mbar. Propana 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propana/Butaan 30/31
Vermogen	
- kleine brander	1.30 kW
- grote brander	8.50 kW
Gasverbruik	713 g/uur
Injectoren (28–30/37 mbar)	
- Injector kleine brander	0.55 mm/markering: BF
- Injector grote brander	1.40 mm/markering: BV
Injector (50 mbar)	
- Injector kleine brander	0.48 mm/markering: AF
- Injector grote brander	1.22 mm/markering: BG
Gasdruk	Butaan 28 mbar. Propana 37 mbar

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propana/Butaan 30/31
Vermogen	5.40 kW
Gasverbruik	389 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	1.15 mm/markering: BN
Injector (50 mbar)	1.02 mm/markering: AN
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propana 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propana/Butaan 30/31
Vermogen	5.60 kW
Gasverbruik	397 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	1.15 mm/markering: BN
Injector (50 mbar)	1.02 mm/markering: AN
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propana 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propana/Butaan 30/31
Vermogen	4.30 kW
Gasverbruik	315 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	1.02 mm/markering: BL
Injector (50 mbar)	0.88 mm/markering: AH
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propana 37 mbar

Categorieën

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

Elektrische ontsteking

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking hebt u twee batterijen nodig (type AAA, LR03, 1.5 Volt).

Informatie over de temperatuurindicatie

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

Website

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOOR**CHEF** producten vindt u op OUTDOOR**CHEF**.COM



INDHOLDSFORTEGNELSE

1.	SERIENUMMERET PÅ DIN GRILL, OG HVORFOR NUMMERET ER VIGTIGT	70
2.	BRUGSANVISNINGEN	70
2.1	Opbevaring af brugsanvisningen	
3.	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	71
3.1	Installation og montering	
3.2	Betjening	
3.3	Lagring og/eller ikke-brug	
4.	GASFLASKER	73
4.1	Montering af gasflasken	
5.	IBRUGTAGNING AF GRILLEN	74
5.1	Tilslutning af gasslangen	
5.2	Kontrol af tæthed	
6.	FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN OG BRÆNDERSYSTEMERNE	76
6.1	Forklaring af symbolerne på grillens betjeningskonsol	
6.2	Kuglens brændersystemer	
7.	FORKLARING AF TRAGTSYSTEMET	77
7.1	Standardindstilling	
7.2	Vulkanindstilling	
7.3	Inden grillning	
7.4	Efter grillning	
8.	BETJENING AF GRILLEN	78
8.1	Inden første brug	
8.2	Sådan tænder du	
8.2.1	Sådan tænder du CITY 420 G	
9.	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	80
9.1	Rengøring af grillen	
9.2	Vedligeholdelse af grillen	
10.	AFHJÆLPNING AF FEJL	81
11.	FORBRUGERGARANTI/GARANTI	81
12.	BATTERISKIFT	82
13.	RESERVEDELE	83
14.	BORTSKAFFELSE	83
15.	TEKNISKE INFORMATIONER	84

1. SERIENUMMERET PÅ DIN GRILL, OG HVORFOR NUMMERET ER VIGTIGT

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_h (XXXg/h)



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

VIGTIGT:

Du finder grillens serienummer afhængigt af grillmodellen på datamærkaten, som sidder enten på grillstellet eller på bundpladen.

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. Skriv venligst serienummeret på din grill i feltet foroven under "Serial No.".

2. BRUGSANVISNINGEN

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

2.1 OPBEVARING AF BRUGSANVISNINGEN

- Oplysning til forbrugeren:** Denne brugsanvisning skal opbevares af brugeren og altid være let tilgængelig. Alle betjeningsvejledninger findes også på www.outdoorchef.com.
- Oplysning til installatøren:** Denne brugsanvisning skal blive hos forbrugeren.

3. VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

Anvisningerne **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIGTIG** bruges i denne brugsanvisning for at fremhæve vigtige og kritiske brugsuplysninger. Læs og følg venligst disse anvisninger for din og andres sikkerhed og for at undgå ting- og personskader.

- ⚠ **FARE:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.
- ⚠ **ADVARSEL:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre lette eller mellemsvære kvæstelser, hvis ikke de undgås.

⚠ FARE: Hvis du lugter gas: ▪ Afbryd gastilførsel til grillen. ▪ Sluk al åben ild. ▪ Åbn låget. ▪ Hvis det stadig lugter af gas, gå væk fra grillen og kontakt straks brandvæsenet.	⚠ ADVARSEL: ▪ Opbevar ingen antændelige væsker, materialer og/eller gasser (benzin, gas, let antændeligt materiale osv.) i nærheden af din grill. ▪ Opbevar aldrig en ubrugt gasflaske i nærheden af grillen eller i lukkede rum.
---	---

3.1 INSTALLATION OG MONTERING

Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug.
Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.

- ⚠ **FARE:** Denne grill er ikke egnet til indbygning i eller på både eller campingvogne.
- ⚠ **ADVARSEL:** Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varmesider. Slangen må ikke snoes. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- ⚠ **ADVARSEL:** Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN-normerne (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- ⚠ **ADVARSEL:** Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- ⚠ **ADVARSEL:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller inden ibrugtagning samlingen iht. anvisningen **KONTROL AF TÆTHED** i denne brugsanvisning.

3.2 BETJENING

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

Montageanvisningerne i opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. Uforsvarlig montage kan være farlig.

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

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF-gaskuglegrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs, og der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m til brændbare genstande.

- ⚠ FARE:** Grillen er kun beregnet til udendørs brug. Brug den aldrig indendørs, f.eks. i garager, bygninger, telte eller andre lukkede områder eller under antændelige konstruktioner.
- ⚠ FARE:** Brug aldrig grillen under et halvtag.
- ⚠ FARE:** Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale.
- ⚠ FARE:** 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.
- ⚠ FARE:** Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug.
- ⚠ FARE:** Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på , og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- ⚠ FARE:** Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på , og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. Der må ikke være antændingskilder i nærheden.

- ⚠ ADVARSEL:** Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN-normer (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- ⚠ ADVARSEL:** 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.
- ⚠ ADVARSEL:** Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på , og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.
- ⚠ ADVARSEL:** Lad aldrig grillen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- ⚠ ADVARSEL:** Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- ⚠ ADVARSEL:** Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbninger i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukkede eller tildækkede.
- ⚠ ADVARSEL:** Sørg altid for, at batterierne er isat korrekt (+ og – skal være placeret korrekt) Se monteringsvejledningen.
- ⚠ ADVARSEL:** Hvis et batteri lækker, skal du undgå hudkontakt og bortskaffe det korrekt. Du må under ingen omstændigheder fortsat bruge det.
- ⚠ ADVARSEL:** Lad aldrig batterierne komme i kontakt med flammer og høje temperaturer. Batterier må ikke kortsluttes.
- ⚠ ADVARSEL:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.

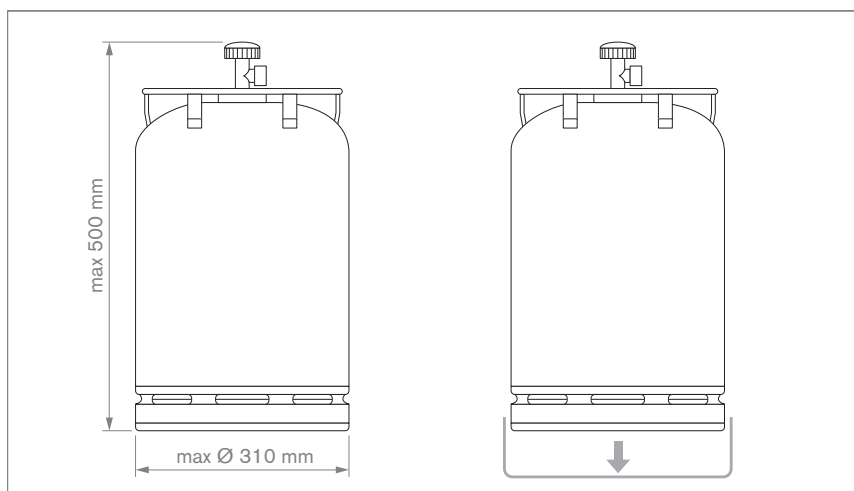
- ⚠ FORSIGTIG:** Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
- ⚠ FORSIGTIG:** Grillen er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger ting på grillen. Brandfare.
- ⚠ FORSIGTIG:** Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- ⚠ FORSIGTIG:** Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- ⚠ FORSIGTIG:** Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- ⚠ FORSIGTIG:** Placer aldrig varme genstande som grillriste, grill- og støbejernspander på grillens afsætningsflader. Det vil kunne beskadige grillens lakering.
- ⚠ FORSIGTIG:** Når du udskifter gasflasken, vær venligst opmærksom på, at fedtbakken er tom for at undgå, at den fulde fedtbakke falder ned og giver pletter.

3.3 LAGRING OG/ELLER IKKE-BRUG

- ⚠ **FARE:** Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- ⚠ **FARE:** 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.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
- ⚠ **FORSIGTIG:** For at undgå fugt anbefaler vi at fjerne betrækket efter regn, og grillen skal tørre.

4. GASFLASKER

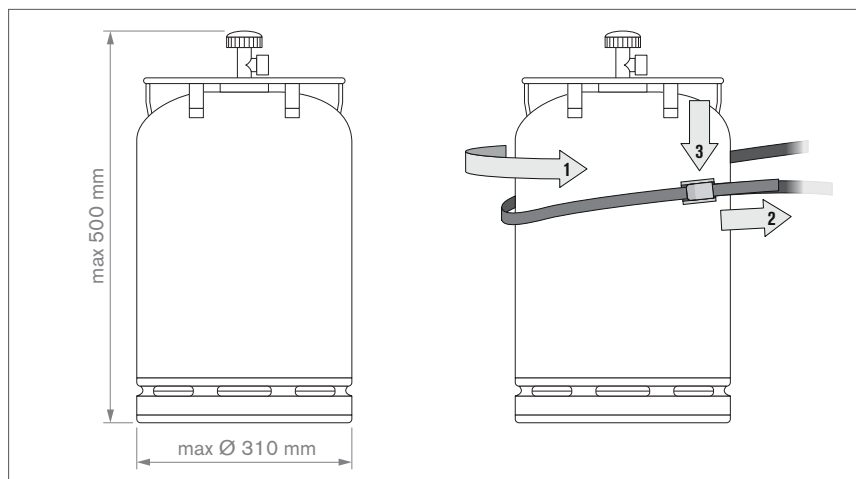
- Der må kun sættes gasflasker med en maks. nettovægt på 8 kg på bundpladen.
Sæt flasken på den anviste plads.



- Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruninger.
- Gennemfør en **KONTROL AF TÆTHED** inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udskiftet.
- Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse.
- Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.
- BEMÆRK:** Tjek, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere gasgrillerne inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

4.1 MONTERING AF GASFLASKEN

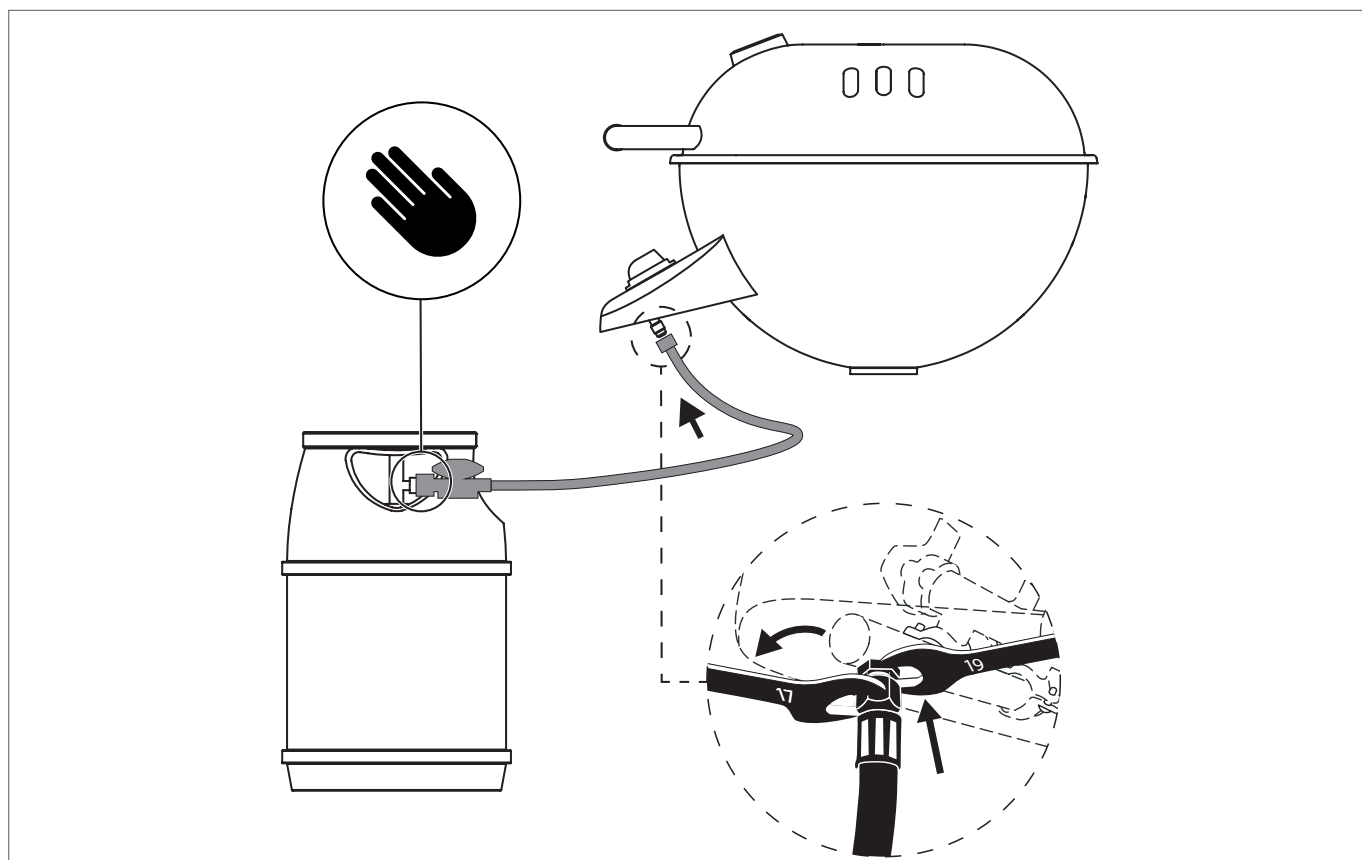
Den medfølgende flaskerem eller passende gasflaskeholder bruges til at fastgøre gasflasken. Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruinger.



5. IBRUGTAGNING AF GRILLEN

5.1 TILSLUTNING AF GASSLANGEN

⚠ ADVARSEL: Du skal altid tilslutte gasslangen ved hjælp af den medfølgende skruenøgle for at sikre, at forbindelsen er tæt. For din egen sikkerheds skyld og for at undgår eventuelle grillbrande må gasslangen aldrig kun fastspændes med håndkraft.

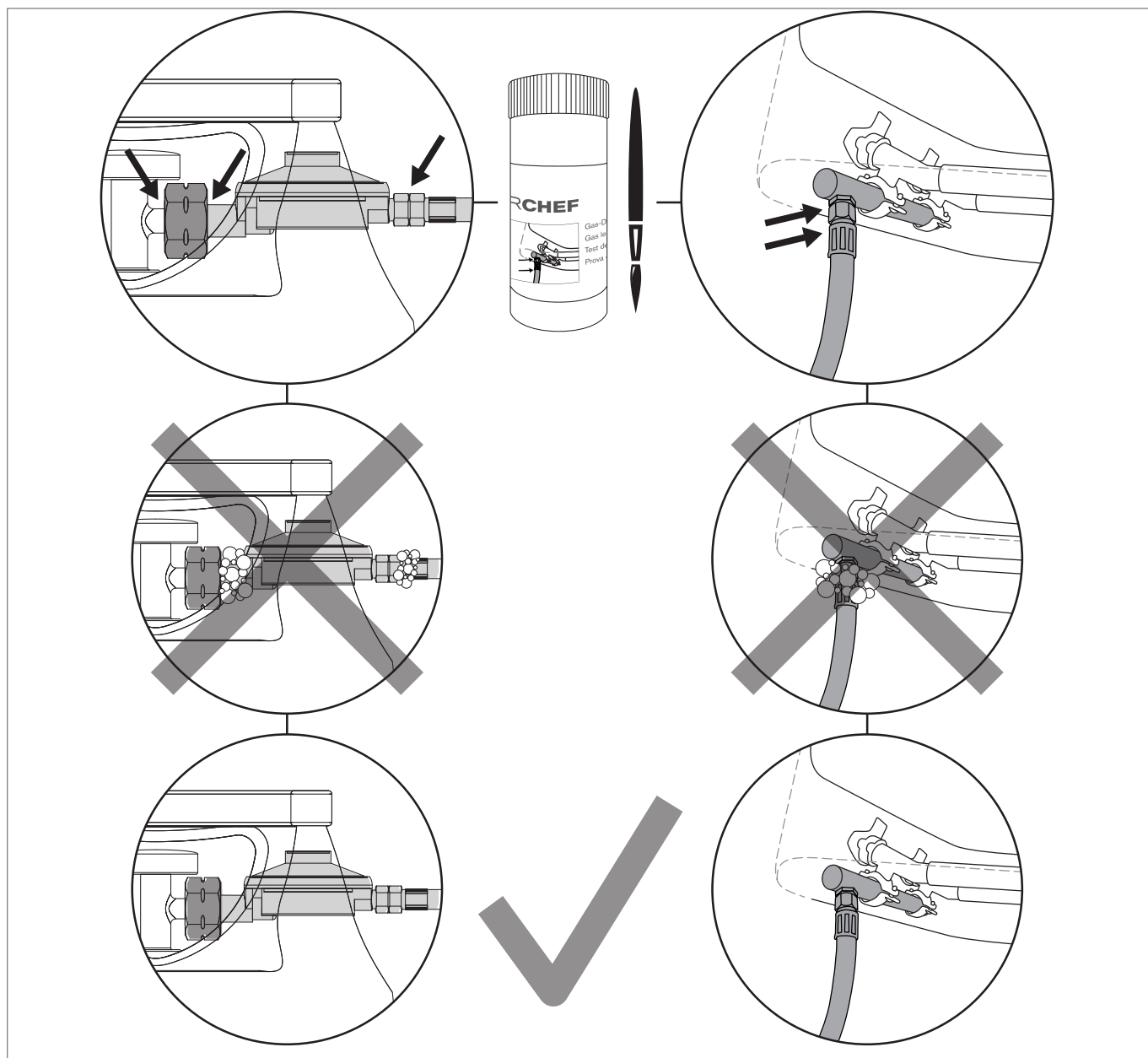


Læs venligst også informationerne i grillens separate monteringsvejledning.

5.2 KONTROL AF TÆTHED

- ⚠ **ADVARSEL:** Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Tjek aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs.
- ⚠ **ADVARSEL:** Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.
- ⚠ **ADVARSEL:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret.

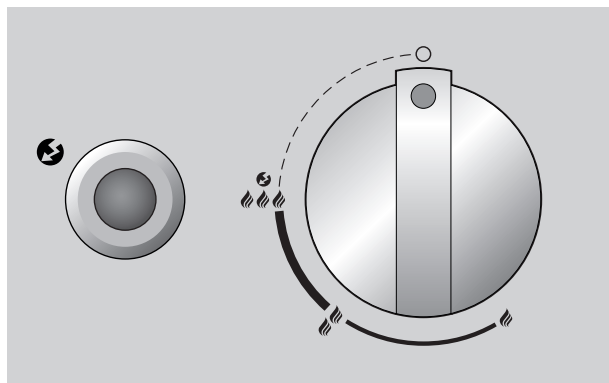
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. 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 reparereres, kontakt din gasforhandler.



6. FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN OG BRÆNDERSYSTEMERNE

6.1 FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ GRILLENS BETJENINGSKONSOL

Varmetrin og tænding

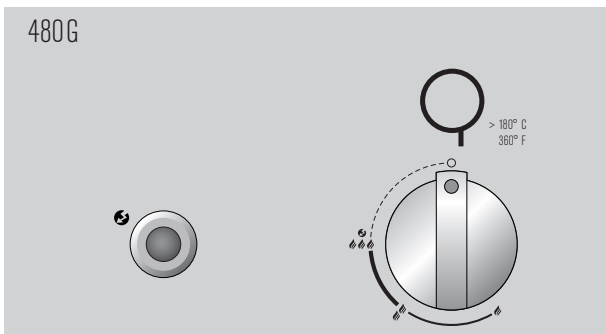


- : Off-position
- 🔥 : Lav effekt
- 🔥🔥 : Middel effekt
- 🔥🔥🔥 : Høj effekt
- 🔥🔥🔥🔥 : Tænding
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Tænder

6.2 KUGLENS BRÆNDERSYSTEMER

Modeller med en ringbrænder

Ringbrænder opnår den højeste effekt på trin 🔥🔥🔥 og den laveste effekt på trin 🔥.



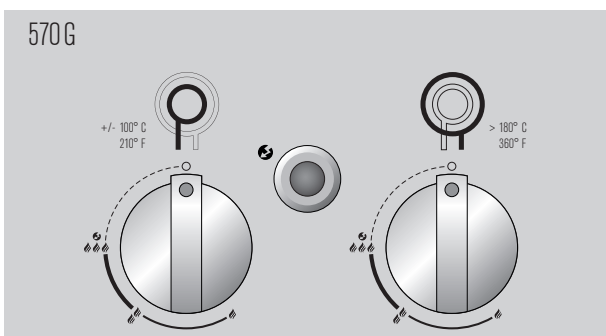
Modeller med to ringbrændere

Den store ringbrænder kommer op på trin 🔥🔥🔥 den højeste effekt og på 🔥 den laveste effekt.

Den er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel til høj.

Den lille ringbrænder er beregnet til madlavning ved lave temperaturer og kan kun reguleres i begrænset omfang.

Forskellen mellem 🔥🔥🔥 og 🔥 er ikke synlig. Den lille ringbrænder når op på en temperatur på ca. 100 til 120 °C.



7. FORKLARING AF TRAGTSYSTEMET

7.1 STANDARDINDSTILLING



Ved tilberedning af langt de fleste typer grillmad skal tragtens stå i standardpositionen, for det sikrer en perfekt varmecirkulation i kuglen. Grillmaden grilles ensartet og uden at den skal vendes. Kød, fisk, grøntsager m.m. beholder den saftige, lækre og sprøde smag.

Standardpositionen bruges navnlig ved al slags kød, fisk, der kræver skånsom tilberedelse, gratiner og sprøde grøntsager, og når der skal bages pizza, flammkuchen eller brød.

7.2 VULKANINDSTILLING



Ved at dreje tragtens i vulkanposition får du meget høj, koncentreret varme nedefra; det er perfekt til OUTDOORCHEF-tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

Således er vulkanpositionen perfekt egnet til korttidsstegt kød som tunfisksteak, kammuslinger eller wokgrøntsager.

7.3 INDEN GRILLNING

⚠ ADVARSEL: Brug varmebestandige handsker for at ændre på tragtens position, mens grillen er tændt.

⚠ ADVARSEL: Hvis du griller eller steger i vulkanindstilling på trin 🔥🔥🔥, skal låget være åben. Kun på trin 🔥 – 🔥🔥 kan du også ved grillning i vulkanindstilling arbejde med lukket låg.

⚠ FORSIGTIG: Det opsamlede varme fedt i fedtbakken kan forårsage forbrændinger. Fedtet skal være helt afkølet, inden du fjerner det fra fedtbakken.

1. Sæt tragtens i den ønskede indstilling (standardindstilling eller vulkanindstilling).
2. Vælg eventuelt passende tilbehør.
3. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin 🔥🔥🔥 med lukket låg (standardindstilling).
4. Læg grillmaden på grillristen, og regulér temperaturen trinløst efter behov mellem 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 EFTER GRILLNING

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere på .
2. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
3. Lad grillen afkøle helt, og rengør den.
4. Dæk grillen til med det passende betræk.

8. BETJENING AF GRILLEN

8.1 INDEN FØRSTE BRUG

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
1. Tjek alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**.
Gennemfør også denne kontrol, hvis forhandleren har færdigmonteret din grill inden levering.
2. Lad grillen brænde i ca. 20-25 minutter på trin   .

8.2 SÅDAN TÆNDER DU

⚠ ADVARSEL: Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.

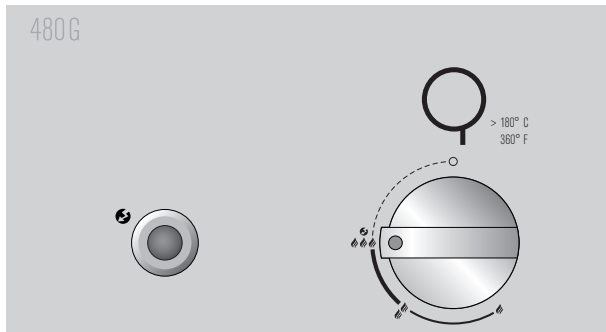
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).

BEMÆRK: Ved MINICHEF 420 G skal sidebordene altid være klappet ud, mens der grilles.

2. Åbn grilllåget.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. **a. Modeller med en ringbrænder med separat tændingsknap:**

Tryk på gasreguleringsknappen, og drej den mod uret hen på trin    .

Tryk på den sorte tændingsknap og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.

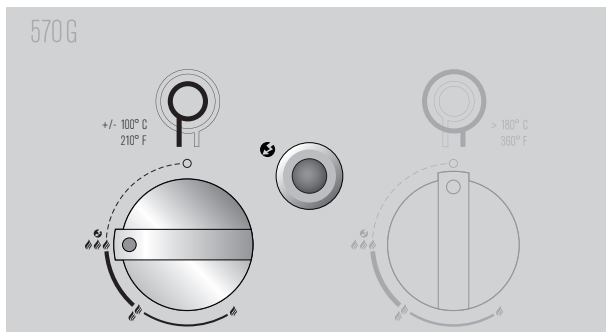


- b. Modeller med to ringbrændere og separat tændingsknap:**

Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin    .

Tryk på den sorte tændingsknap og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder. Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin    .

Tryk på den sorte tændingsknap og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.



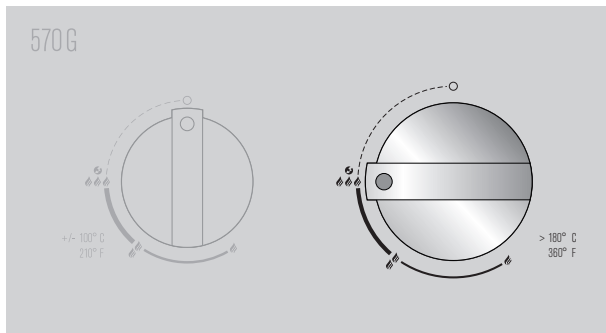
c. Modeller med to ringbrændere uden separat tændingsknap:

Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin 🔥🔥🔥🔥.

Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten kommer, og gassen brænder.

Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin 🔥🔥🔥🔥.

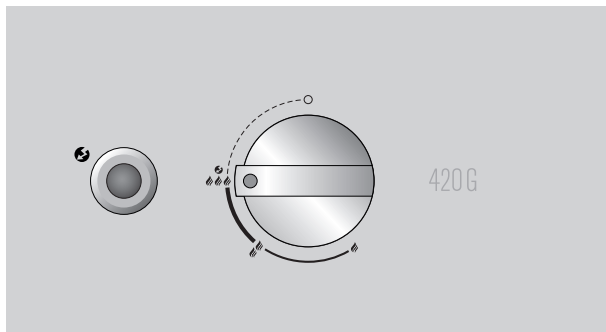
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten kommer, og gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 5 sekunder, sæt gasreguleringsknappen på ○.
Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

8.2.1 SÅDAN TÆNDER DU CITY 420 G (ikke CITY 420 G SE)

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.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen, og drej den mod uret hen på trin 🔥🔥🔥🔥.
Aktiver den sorte tændingsklap flere gange, indtil gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 5 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på ○.
Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

9. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

9.1 RENGØRING AF GRILLEN

⚠ ADVARSEL: Ved rengøring af grillens indre omkring brændersystemet skal man være opmærksom på ikke at beskadige brænderens dele.

RENGØRING AF GRILLENS UDVENDIGE OMRÅDER

BEMÆRK: Når du rengør grillens overflade, brug aldrig glasrens eller andre rensmidler på sprayflaske, da de kan angribe overfladen.

Rengør grillens udvendige område og afsætningsfladerne kun med almindelige, ikke aggressive rengøringsmidler (f.eks. almindeligt opvaskemiddel). Ved brug af særlig grillrens (anbefales ikke) anbefaler vi at foretage en test på et ikke synligt sted først.

RENGØRING AF GRILLENS INDVENDIGE OMRÅDER

BEMÆRK: Hvis du bruger en nylon-grillbørste, vær altid opmærksom på, at grillen er helt afkølet.

På grund af det enestående tragsystem kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i drypbakken.

Anbefalet rengøring ved kraftigere tilsmudsninger:

1. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt for at brænde fødevarerester (kødrester, fedt, sukker fra marinader osv.) af.
2. Lad derefter grillen køle helt af, så alle fødevarerester hærder (det gør rengøringen meget lettere og mere effektivt).
3. Rengør risten med en **OUTDOORCHEF**-børste med nylon- eller messingbørster (ikke stålbørster) for at få et optimalt resultat.
4. Tag grillristen ud, og rens tragten med **OUTDOORCHEF**-tragtbørsten.

TIP: Omhyggelig rengøring efter hver grillning øger din næste grillfølelse! Rengør grillristen efter hver brug, så står din grill klar næste gang, du skal bruge den.

9.2 VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstopninger, 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**. Kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren, hvis du er i tvivl om noget.
- 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 **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- Beskyt din grill, efter at den er helt afkølet, med et passende betræk fra **OUTDOORCHEF**.
- Behandl alle trækomponenter årligt med træolie – det modvirker revner i træet.
- Du bør altid lade din grill tørre helt efter rengøringen eller efter at den har været udsat for regn. Sådan forhindrer du kondens i grilltermometeret.
- For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

10. AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

- Tjek, om der er tændt for gasflaskens gastilførsel.
- Forvis dig om, at der er nok gas i flasken.
- Tjek, om der springer gnister fra elektroden over til brænderen.
⚠ FORSIGTIG: Denne kontrol må kun ske, når der er lukket for gastilførslen!

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.
- Isæt to nye batterier (type AAA, LR03, 1.5 Volt) i den elektriske tænding.
- Fra åbningen på kuglens underside er der mulighed for manuel tænding med en stavlighter.

Ingen eller kun lav ydelse:

- Tjek, om brænderen skulle være tilstoppet af insekter eller edderkopper/edderkoppespind.

Supplerende oplysninger om rengøring af brænderen finder du her:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Hjulaksen klemmer:

For at forhindre at hjulaksen klemmer, anbefaler vi, at du mindst 1 x årligt fjerner støv, smuds og blomsterpollen bag ved hjulene for at sikre optimale køreegenskaber.

Hvis du ikke kan tage grillen i brug efter at have fulgt de ovenstående anvisninger, bedes du kontakte din forhandler.

11. FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

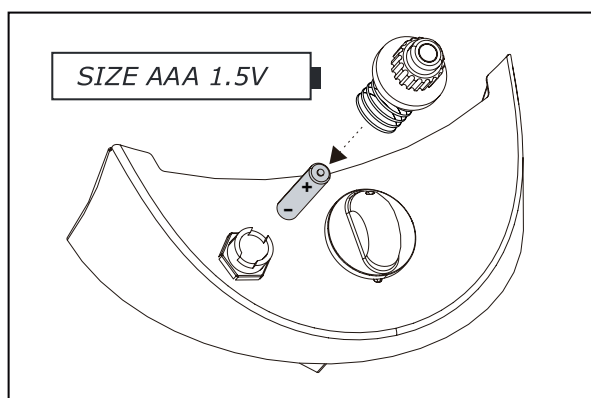
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM

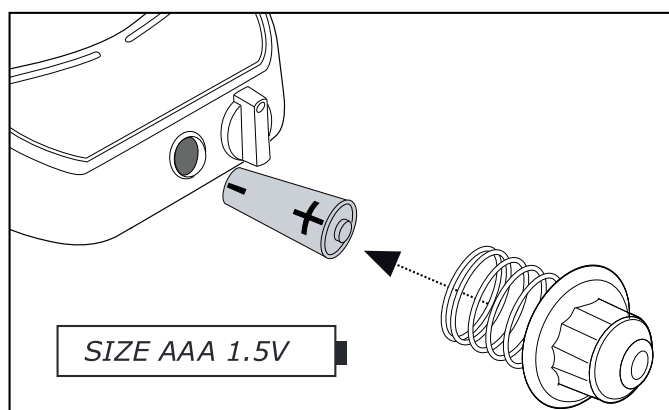
** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

12. BATTERISKIFT

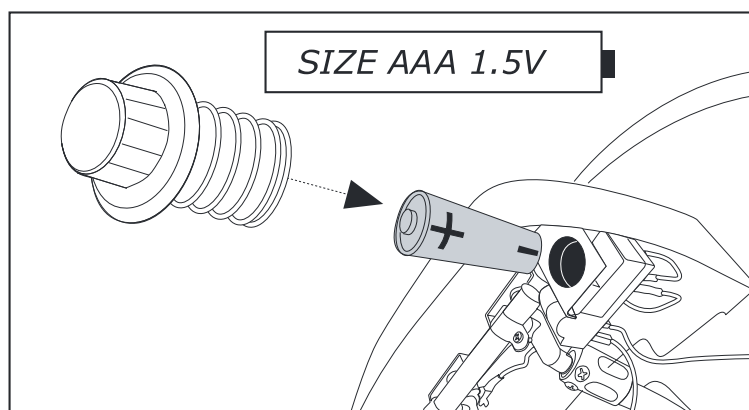
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



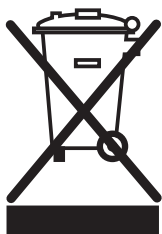
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. RESERVEDELE

Reserve dele kan fås hos faghandlen.

14. BORTSKAFFELSE



Denne mærkning gør opmærksom på, at dette produkt og de medfølgende batterier i hele EU ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. For at undgå mulige skader på miljøet eller sundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal du genanvende det ansvarligt. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og afhentningssystemet eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. Du kan tilføje dette produkt til miljøvenlig genbrug.



Fjern batterierne fra enheden, før du bortskaffer den, og bortskaf den i henhold til lokale bestemmelser.

15. TEKNISKE INFORMATIONER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	
- lille brænder	1,20 kW
- stor brænder	8,50 kW
Gasforbrug	702 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,55 mm/mærkning: BF
- Dyse stor brænder	1,47 mm/mærkning: BT
Dyser (50 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,48 mm/mærkning: AF
- Dyse stor brænder	1,27 mm/mærkning: AT
Gastryk	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	
- lille brænder	1,30 kW
- stor brænder	8,50 kW
Gasforbrug	713 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,55 mm/mærkning: BF
- Dyse stor brænder	1,40 mm/mærkning: BV
Dyser (50 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,48 mm/mærkning: AF
- Dyse stor brænder	1,22 mm/mærkning: BG
Gastryk	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	8,50 kW
Gasforbrug	612 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	1,47 mm/mærkning: BT
Dyse (50 mbar)	1,27 mm/mærkning: AT
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding kræves to batterier (type AAA, LR03, 1,5 Volt).

Oplysning om temperaturvisningen

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

Hjemmeside

Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om er på farten **CHEF**-produkterne finder du på OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	5,40 kW
Gasforbrug	389 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	1,15 mm/mærkning: BN
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/mærkning: AN
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	5,60 kW
Gasforbrug	397 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	1,15 mm/mærkning: BN
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/mærkning: AN
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	4,30 kW
Gasforbrug	315 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	1,02 mm/mærkning: BL
Dyse (50 mbar)	0,88 mm/mærkning: AH
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorier

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



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	SERIENUMRET PÅ DIN GRILL OCH VARFÖR DETTA ÄR VIKTIGT	86
2.	BRUKSANVISNINGEN	86
2.1	Förvaring av bruksanvisningen	
3.	VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	87
3.1	Installation och montering	
3.2	Användning	
3.3	Förvaring och/eller längre tid utan användning	
4.	GASOLFLASKOR	89
4.1	Fastsättning av gasolflaskan	
5.	IDRIFTTAGNING AV GRILLEN	90
5.1	Anslutning av gasolslangen	
5.2	Täthetskontroll	
6.	FÖRKLARING AV MANÖVERKONSOLEN OCH BRÄNNARSYSTEMEN	92
6.1	Förklaring av de olika tecknen på kontrollpanelen på grillen	
6.2	Klotgrillens brännarsystem	
7.	FÖRKLARING AV TRATTSYSTEMET	93
7.1	Standardposition	
7.2	Vulkanposition	
7.3	Före grillningen	
7.4	Efter grillningen	
8.	ANVÄNDNING AV GRILLEN	94
8.1	Innan den används första gången	
8.2	Tändningsinstruktion	
8.2.1	Instruktion för tändning av CITY 420 G	
9.	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	96
9.1	Rengöring av grillen	
9.2	Underhåll av grillen	
10.	FELAVHJÄLPNING	97
11.	KONSUMENTGARANTI / GARANTI	97
12.	BATTERIBYTE	98
13.	RESERVDELAR	99
14.	AVFALLSHANTERING	99
15.	TEKNISK INFORMATION	100

1. SERIENUMRET PÅ DIN GRILL OCH VARFÖR DETTA ÄR VIKTIGT

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

XX mbar



DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

VIKTIGT:

Du hittar grillens serienummer beroende på grillmodell på datastickern, som sitter antingen på grillstativet eller på bottenplattan.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner grillens serienummer i det härför avsedda fältet ovan, "Serial No.".

2. BRUKSANVISNINGEN

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOORCHEF gasolgrill i bruk.

2.1 FÖRVARING AV BRUKSANVISNINGEN

- Anvisningar till konsumenten:** Denna bruksanvisning måste förvaras av konsumenten och alltid vara lätt tillgänglig.
Alla bruksanvisningar finns även på www.outdoorchef.com.
- Anvisningar till installatören:** Denna bruksanvisning måste förbli hos konsumenten.

3. VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din **OUTDOORCHEF** gasolgrill i bruk.
Får bara användas utomhus.

Signalorden **FARA**, **VARNING** och **FÖRSIKTIGHET** används i denna handbok för att markera viktig och kritisk användarinformation.
Läs och följ dessa instruktioner för att säkerställa säkerheten och för att undvika skador på egendom och personskador.

- ⚠ **FARA:** Indikerar farliga situationer som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador, om dessa inte observeras.
- ⚠ **VARNING:** Indikerar farliga situationer som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador, om dessa inte observeras.
- ⚠ **VARNING:** Indikerar farliga situationer som kan leda till mindre eller måttliga skador, om dessa inte observeras.

⚠ FARA	⚠ VARNING
Om du känner gaslukt: ▪ Stoppa gastillförseln till grillen. ▪ Släck alla öppna lågor. ▪ Öppna locket. ▪ Om det fortfarande luktar gas, gå bort från grillen och kontakta brandkåren omedelbart.	▪ Förvara inte brandfarliga vätskor, material och/eller gaser (bensin, gas, lättantändligt material, etc. i omedelbar närhet av din grill.). ▪ Förvara aldrig en oanvänd gasflaska nära grillen eller i slutna rum.

3.1 INSTALLATION OCH MONTERING

Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk.
Innan du använder grillen ska den placeras på en plats som är så vindskyddad som möjligt.

- ⚠ **FARA:** Denna grill är inte lämplig för installation i eller på båtar eller husvagnar.
- ⚠ **VARNING:** Grillen levereras med passande gasolslang och reduceringsventil. Kontrollera att gasolslangen hålls borta från de heta ytteryterna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- ⚠ **VARNING:** Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter och EN-normerna (reduceringsventil EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- ⚠ **VARNING:** Utför inga förändringar på apparaten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- ⚠ **VARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt de följande anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.

3.2 ANVÄNDNING

Alla som använder grillen måste känna till tändningsförloppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen.

Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.

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

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din **OUTDOORCHEF** gasolklotgrill i bruk. Grillen får endast användas utomhus och den måste stå på ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 m från brännbara föremål.

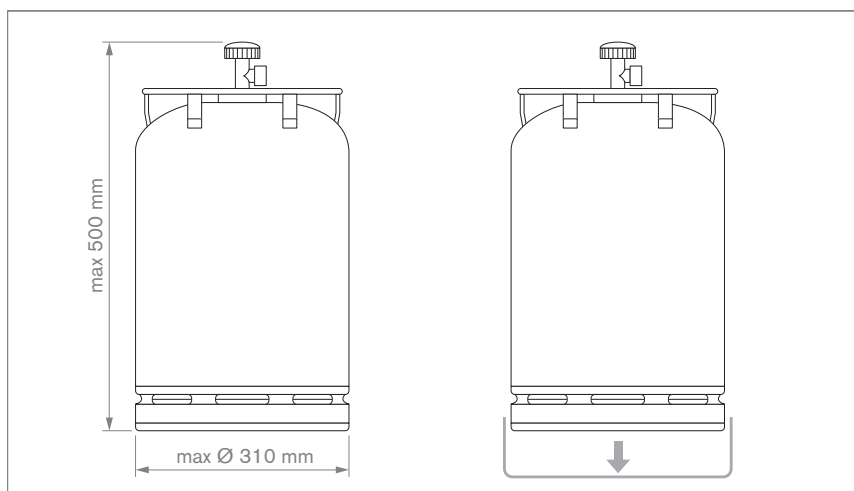
- ⚠ FARA:** Använd endast grillen utomhus. Använd den aldrig inomhus, t.ex. i garage, byggnader, tält och andra slutna utrymmen eller under brandfarliga konstruktioner.
- ⚠ FARA:** Använd aldrig grillen under ett takutsprång.
- ⚠ FARA:** När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten.
- ⚠ FARA:** Använd endast grillen på ett fast och säkert underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra brännbara ytor. Placera alltid grillen på avstånd från brännbart material.
- ⚠ FARA:** Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen.
- ⚠ FARA:** Ställ alltid gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.
- ⚠ FARA:** När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position  och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- ⚠ VARNING:** Byt ut slangen och reduceringsventilen efter att de använts i 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att reduceringsventilen och slangen uppfyller relevanta EN-normerna (reduceringsventilen EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- ⚠ VARNING:** Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.
- ⚠ VARNING:** Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln från gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.
- ⚠ VARNING:** Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- ⚠ VARNING:** Apparaten får inte flyttas när den används.
- ⚠ VARNING:** Blockera aldrig det stora runda luftsugningshålet i botten eller luftventilerna i locket. Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.
- ⚠ VARNING:** Se alltid till att batterierna är korrekt isatta (+ och – anslutningen korrekt placerad) Se monteringsanvisningarna.
- ⚠ VARNING:** Om ett batteri läcker, undvik hudkontakt och kassera det på rätt sätt. Under inga omständigheter får det fortsätta att användas.
- ⚠ VARNING:** Låt aldrig batterierna komma i kontakt med lågor och höga temperaturer. Batterier får inte kortslutas..
- ⚠ VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd.
- ⚠ VARNING:** Den rekommenderade längden på gasolslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- ⚠ VARNING:** Grillen förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker på grillen, det är risk för brand.
- ⚠ VARNING:** Använd alltid grillhandskar när du tar i varma delar.
- ⚠ VARNING:** Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- ⚠ VARNING:** Om din grill har styrrullar, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- ⚠ VARNING:** Ställ aldrig varma föremål som grillgaller, grill- och gjutjärnspannor på din grills avläggningsytor. Grillens lackering kan i så fall skadas.
- ⚠ VARNING:** När du byter ut gasolflaskan ska du se till att fettuppsamlingsskålen töms för att undvika att den fulla fettuppsamlingsskålen faller ner och orsakar fläckar.

3.3 FÖRVARING OCH/ELLER LÄNGRE TID UTAN ANVÄNDNING

- ⚠ **FARA:** Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- ⚠ **FARA:** Om grillen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan tas bort. Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.
- ⚠ **VARNING:** När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.
- ⚠ **VARNING:** För att undvika ansamling av fukt, ta bort överdraget efter kraftigt regn och låt grillen torka först.

4. GASOLFLASKOR

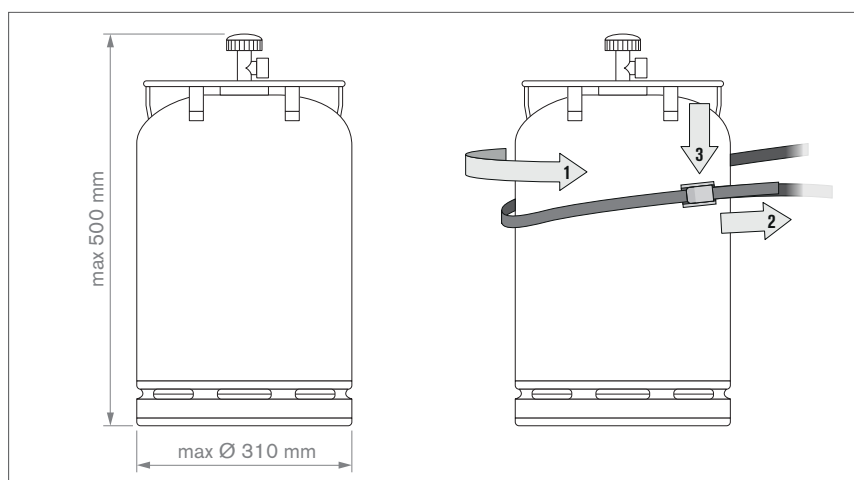
- Endast gasolflaskor med en maximal fyllnadsvikt på 8 kg får placeras på bottenplattan. Placera gasolflaskan på den därför avsedda platsen.



- Kontrollera att det inte finns några läckande skruvförband.
- Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder grillen och varje gång du byter gasolflaska.
- Gasolflaskor får ej utsättas för temperatur över 50°C och de får inte lagras i slutna rum eller i en källare.
- Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på din gasolflaska.
- ANVISNING:** Kontrollera att tryckregulatorn och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller landets motsvarande bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen är det inte möjligt att få skruvförbindelsen tät om inte tryckregulator- och gasolflasksystemen passar samman. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen plötsligt antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera gasolgrillarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckregulator och gasolslang till landets bestämmelser eller att få dem anpassade.

4.1 FASTSÄTTNING AV GASOLFLASKAN

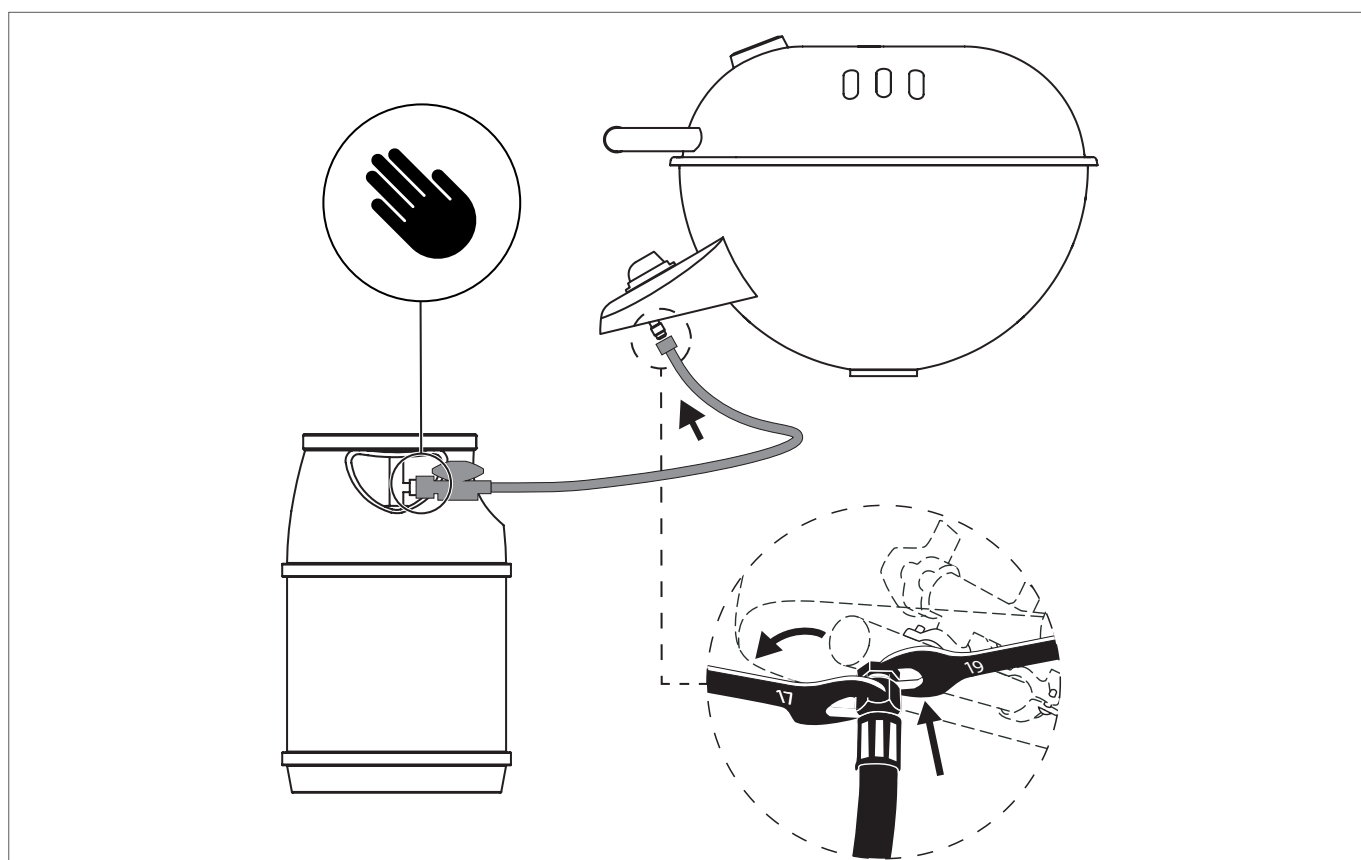
Spänn fast gasolflaskan med den medföljande remmen eller med den föreskrivna hållaren för gasolflaskan. Kontrollera att det inte finns några läckande skruvförband.



5. IDRIFTTAGNING AV GRILLEN

5.1 ANSLUTNING AV GASOLSLANGEN

⚠ VARNING: Anslutningen av gasolslangen måste göras med hjälp av den medföljande skiftnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasolslangen för hand för att undvika eventuella grillbränder.

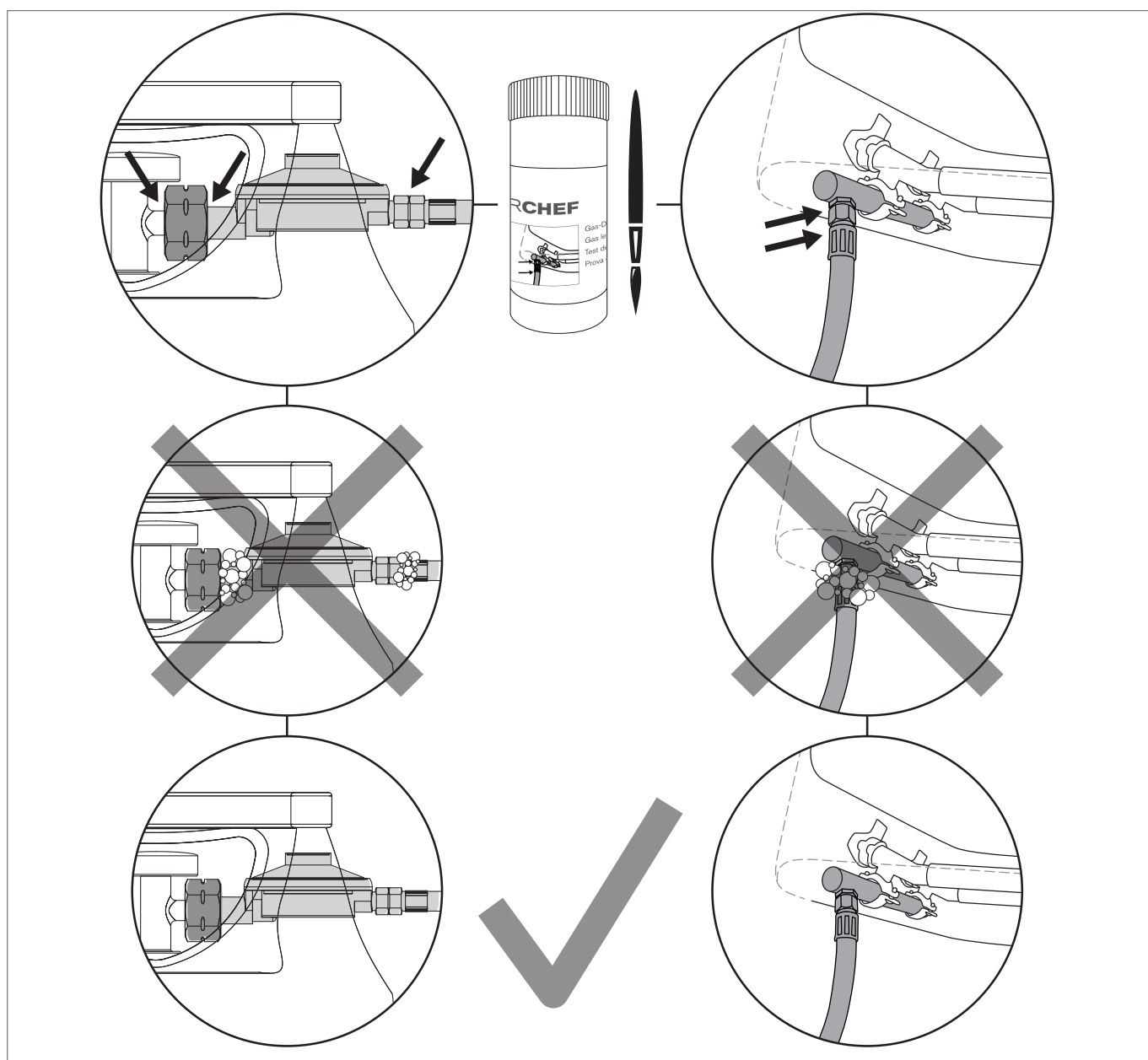


Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din grill.

5.2 TÄTHETSKONTROLL

- ⚠ VARNING:** Under täthetskontrollen får det inte finnas några tändkällor i närheten. Detta gäller också rökning. Utför aldrig täthetskontroll med en tändsticka eller öppen låga och alltid utomhus.
- ⚠ VARNING:** Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller vid byte av gasolflaska och i början av grillsäsongen.
- ⚠ VARNING:** Grillen får inte användas innan alla läckor blivit åtgärdade.

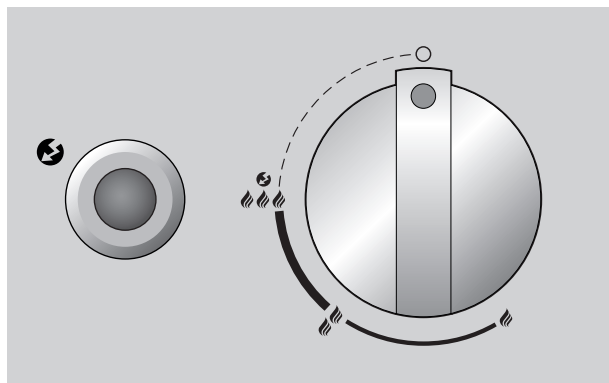
1. Gasreglageknappen måste stå i position .
2. Öppna gasotillförseln vid gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / reduceringsventil / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka. Stäng gasotillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.



6. FÖRKLARING AV MANÖVERKONSOLEN OCH BRÄNNARSYSTEMEN

6.1 FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN PÅ GRILLEN

Värmenivåer och tändning

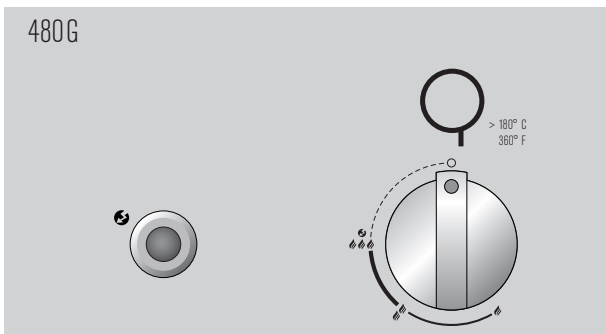


- : Av position
- 🔥 : Låg effekt
- 🔥🔥 : Medelhög effekt
- 🔥🔥🔥 : Hög effekt
- 🔥🔥🔥🔥 : Tändning
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Tändare

6.2 KLOTGRILLENS BRÄNNARSYSTEM

Modeller med en ringbrännare

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



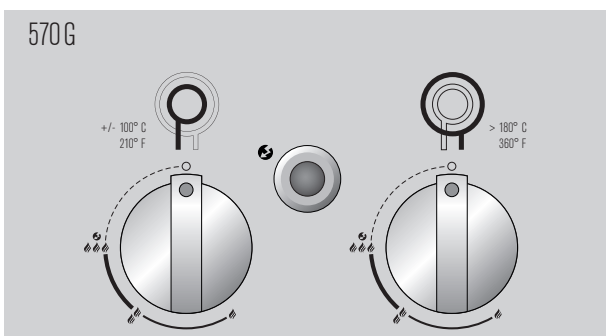
Modeller med två ringbrännare

Den stora ringbrännaren når på 🔥🔥🔥 högsta effekten och på 🔥 den lägsta effekten.

Den är konstruerad för användningar inom medelhöga till höga temperaturområden.

Den lilla ringbrännaren är gjord för att laga mat vid låga temperaturer och kan bara justeras något.

Skillnaden mellan 🔥🔥🔥 och 🔥 är inte synlig. Den lilla ringbrännaren når en temperatur på cirka 100° till 120° C.



7. FÖRKLARING AV TRATTSYSTEMET

7.1 STANDARDPOSITION



Standardpositionen är den optimala konpositionen för de flesta grillsätten och sørjer för en unik värmecirkulation i klotet. Maträtterna blir jämt grillade runtom utan att du behöver vända på grillmaten. Kött, fisk, grönsaker m.m. förblir mycket saftigt, mörkt och knaprigt.

Standardpositionen lämpar sig därmed perfekt för alla sorters kött, skonsamt grillad fisk, gratänger, knapriga grönsaker och för att baka pizza, flammkakor eller bröd.

7.2 VULKANPOSITION



Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme, perfekt för OUTDOORCHEF tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

Därmed lämpar sig vulkanpositionen perfekt för korttidsstekt kött som tonfiskbiffar, jakobsmusslor eller wokgrönsaker.

7.3 FÖRE GRILLNINGEN

- ⚠ **VARNING:** Förändra endast trattens läge under grillningen med värmebeständig grillvante.
- ⚠ **VARNING:** Låt locket vara öppet när du grillar eller lagar mat i vulkanposition på nivå 🔥🔥🔥. Endast på nivå 🔥 – 🔥🔥 kan man även grilla i vulkanposition med locket stängt.
- ⚠ **VARNING:** Det uppsamlade heta fett i uppsamlingskålen kan fatta eld. Låt fett i uppsamlingskålen först svalna av helt.

1. Sätt konen i den önskade positionen (standardposition eller vulkanposition).
2. Välj vid behov nödvändiga tillbehör.
3. Förvärm grillen med stängt lock ca. 10-15 minuter på nivå 🔥🔥🔥 (standardposition).
4. Placera grillmaten på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt dina önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasreglageknappen för alla brännare på .
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan. Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande överdrag.

8. ANVÄNDNING AV GRILLEN

8.1 INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolkomponenter, som beskrivs i kapitel **TÄTHETSKONTROLL** och följ dess anvisningar.
Gör detta även om din grill levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ur grillen i ca. 20–25 minuter på nivå   .

8.2 TÄNDNINGSTRUKTION

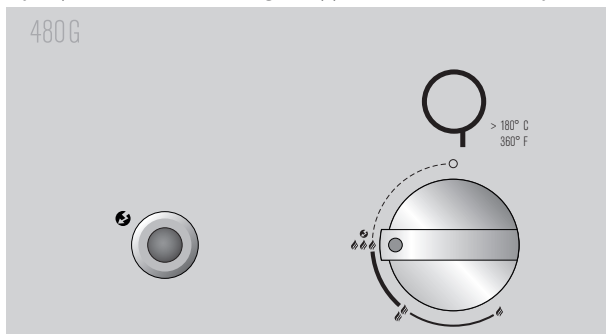
⚠ VARNING: Tänd aldrig grillen med locket stängt.

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, reduceringsventilen och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör det enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
ANVISNING: På MINICHEF 420 G måste sidohyllorna vara utfällda hela tiden det grillas.

2. Öppna grilllocket.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. **a. Modeller med en ringbrännare med separat tändningsknapp:**

Tryck in gasolreglaget och vrid den moturs till nivå    .

Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista hoppar och gasolen börjar brinna.

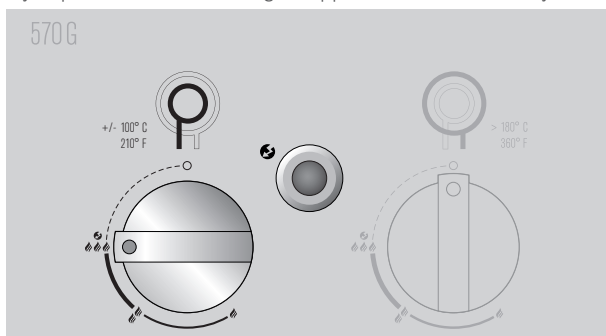


- b. Modeller med två ringbrännare och separat tändningsknapp:**

Tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå    .

Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista hoppar och gasolen börjar brinna. Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå    .

Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista hoppar och gasolen börjar brinna.



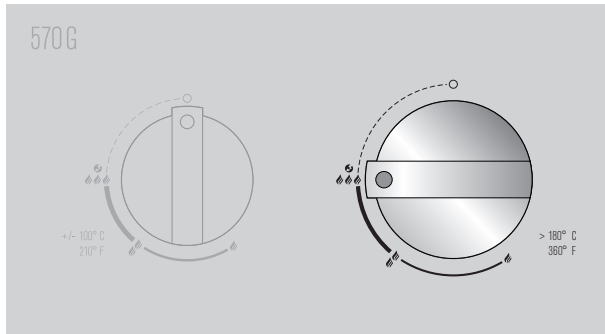
c. Modeller med två ringbrännare utan separat tändningsknapp:

Tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå    .

Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.

Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå    .

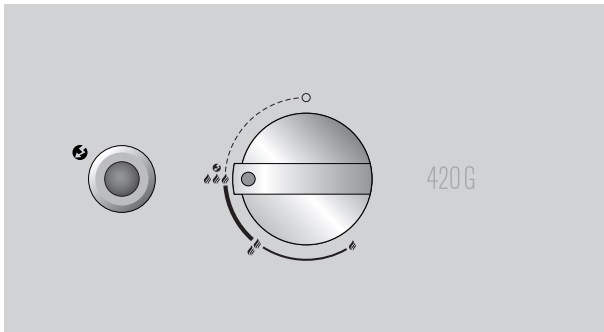
Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.



5. Om gasolen inte tänds inom 5 sekunder, vrid gasolreglageknappen till .
Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 4.
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

8.2.1 INSTRUKTION FÖR TÄNDNING AV CITY 420 G (inte CITY 420 G SE)

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, reduceringsventilen och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
 2. Öppna grilllocket.
 3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
 4. Tryck in gasolreglaget och vrid den moturs till nivå    .
- Tryck på den svarta tändningsknappen flera gånger tills gasolen antänds.



5. Om gasolen inte tänds inom 5 sekunder, vrid gasolreglageknappen till .
Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 4.
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

9.1 RENGÖRING AV GRILLEN

⚠ VARNING: Vid rengöring av grillens inre kring brännarsystemet måste du se till att brännardelarna inte skadas.

RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

ANVISNING: Använd aldrig glasrengöringsmedel eller andra rengöringsmedel i sprayflaskor för att rengöra grillens ytor, eftersom de kan angripa ytorna.

Rengör grillens utsida och avläggningsytorna endast med vanliga inte aggressiva rengöringsmedel (som t.ex. vanligt diskmedel). Om du använder speciella grillrengöringsmedel (som vi inte rekommenderar) råder vi dig till att först testa rengöringsmedlet på ett ställe som inte syns.

RENGÖRING AV GRILLENS INRE

ANVISNING: När du rengör med en grillborste av nylon ska du alltid se till att grillen har svalnat helt och hållet.

På grund av det unika konsystemet behövs mycket lite rengöring mellan grillningarna, då det mesta fett avdunstar eller hamnar i uppsamlingsskålen.

Rekommenderat rengöringsförfarande för kraftigare nedsmutsning:

1. Förvärm grillen i ca. 10 minuter på full effekt så att matrester (köttrester, fett, socker från marinader osv.) förbränner.
2. Låt grillen svalna helt efteråt så att alla matrester stelnar/hårdnar (detta gör rengöringen mycket enklare och effektivare).
3. Rengör gallret med en **OUTDOORCHEF** grillborste med nylon- eller mässingborst för optimalt resultat (inga borstar med stålborst).
4. Ta bort grillgallret och rengör konen med konborsten från **OUTDOORCHEF**.

TIPS: Om du rengör grillgallret efter varje användning behöver du inte rengöra det före nästa grill-säsong.

9.2 UNDERHÅLL AV GRILLEN

Regelbundet underhåll av din grill garanterar invändningsfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolslang måste omedelbart bytas, som det beskrivs i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- Skydda grillen mot väder och vind efter det att den är helt avsvalnad med ett lämpligt överdrag från **OUTDOORCHEF**.
- Behandla alla trädetaljer en gång per år med träolja - den skyddar mot sprickbildning.
- Låt alltid grillen torka helt efter rengöring eller efter regn för att undvika kondens i grilltermometern.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

10. FELAVHJÄLPNING

Brännaren tändes inte:

- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
 - Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.
 - Kontrollera om det finns gnistor i elektroden till brännaren.
- ⚠ WARNING:** Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel!

Ingen gnista:

- Säkerställ att batteriet ligger rätt (vid grill med elektrisk tändning).
- Avståndet mellan brännaren och elektroden får endast uppgå till 5-8 mm.
- Kontrollera om kabeln vid elektrisk tändare och elektroden är isatt och sitter fast.
- Sätt i två nya batterier (typ AAA, LR03, 1,5 volt) i din elektriska tändare.
- Manuell tändning är möjlig med en tändsticka via öppningen på undersidan av klotgrillen.

Ingen eller lägre effekt:

- Kontrollera om brännarna är blockerade av insekter eller spindlar/spindelväv.
- Mer information om rengöring av brännare finns här:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/questions-tips/how-to-clean-me-my-burner>

Hjulaxeln klämmer:

För att förhindra att hjulaxeln klämmer rekommenderar vi att du tar bort damm, smuts och pollen bakom hjulen minst en gång om året för att säkerställa optimala köregenskaper.

Kan du inte ta din grill i bruk efter ovan nämnda åtgärder, kontakta då din återförsäljare.

11. KONSUMENTGARANTI / GARANTI

För detaljerad information om konsumentgarantin/garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren (AGB) under <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av

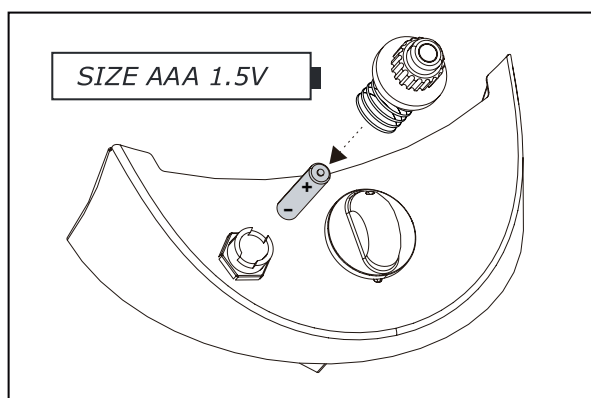
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du hittar en lista över återförsäljare på vår webbplats på OUTDOORCHEF.COM

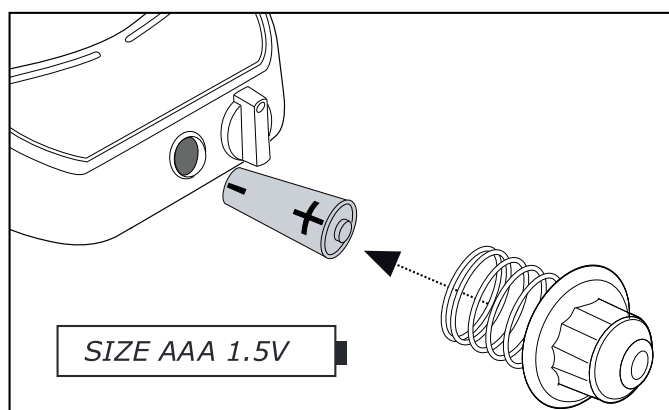
** Serienummer och artikelnummer finns på dataetiketten på grillen
(se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

12. BATTERIBYTE

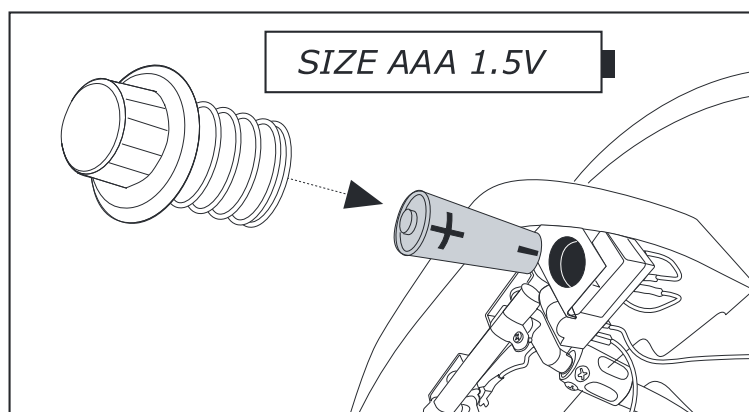
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



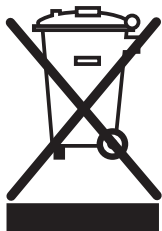
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. RESERVDELAR

Reservdelar kan köpas hos fackhandeln.

14. AVFALLSHANTERING



Denna märkning anger att denna produkt och batterierna som den innehåller inte får slängas i hushållsavfallet inom EU. För att undvika eventuella miljö- eller hälsoskador på grund av okontrollerad avfallshantering ska avfallet återvinnas på ett ansvarsfullt sätt. För att returnera din begagnade apparat, använd retur- och insamlingssystemet eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. Du kan använda denna produkt för miljövänlig återvinning

Ta bort batterierna från enheten innan du tar den till avfallshanteringsplatsen och kassera den enligt lokala bestämmelser.



15. TEKNISK INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	propan/butan 30/31
Effekt	
- liten brännare	1,20 kW
- stor brännare	8,50 kW
Gasolförbrukning	702 g/h
Munstycken (28–30/37 mbar)	
- munstycke liten brännare	0,55 mm/markering: BF
- munstycke stor brännare	1,47 mm/markering: BT
Munstycken (50 mbar)	
- munstycke liten brännare	0,48 mm/markering: AF
- munstycke stor brännare	1,27 mm/markering: AT
Gasoltryck	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	propan/butan 30/31
Effekt	
- liten brännare	1,30 kW
- stor brännare	8,50 kW
Gasolförbrukning	713 g/h
Munstycken (28–30/37 mbar)	
- munstycke liten brännare	0,55 mm/markering: BF
- munstycke stor brännare	1,40 mm/markering: BV
Munstycken (50 mbar)	
- munstycke liten brännare	0,48 mm/markering: AF
- munstycke stor brännare	1,22 mm/markering: BG
Gasoltryck	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	8,50 kW
Gasolförbrukning	612 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1,47 mm/markering: BT
Munstycke (50 mbar)	1,27 mm/markering: AT
Gasoltryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Elektrisk tändare

Vid drift med elektronisk tändare behöver du två batterier (typ AAA, LR03, 1,5 Volt).

Anvisningar för temperaturvisning

Visningsavvikelse från termometer kan uppgå till +/- 10 %.

Hemsida

Ytterligare information, tips tricks, recept och allt som är värt att veta om OUTDOORCHEF produkter hittar du på OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	propan/butan 30/31
Effekt	5,40 kW
Gasolförbrukning	389 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1,15 mm/markering: BN
Munstycke (50 mbar)	1,02 mm/markering: AN
Gasoltryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / KOMPAKTKOCK 480 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	5,60 kW
Gasolförbrukning	397 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1,15 mm/markering: BN
Munstycke (50 mbar)	1,02 mm/markering: AN
Gasoltryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	4,30 kW
Gasolförbrukning	315 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1,02 mm/markering: BL
Munstycke (50 mbar)	0,88 mm/markering: AH
Gasoltryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorier

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



INNHALDSFORTEGNELSE

1.	SERIENUMMERET PÅ GRILLEN DIN OG HVORFOR DET ER VIKTIG	102
2.	BRUKSANVISNINGEN	102
2.1	Oppbevaring av bruksanvisningen	
3.	VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	103
3.1	Installasjon og montering	
3.2	Drift	
3.3	Oppbevaring og/eller ikke-bruk	
4.	GASSFLASKER	105
4.1	Festing av gassflasken	
5.	IGANGSETTING AV GRILLEN	106
5.1	Tilkobling av gasslangen	
5.2	Tetthetskontroll	
6.	FORKLARING AV BETJENINGSKONSOLLEN OG BRENNERSYSTEMENE	108
6.1	Forklaring av symbolene på grillens betjeningskonsoll	
6.2	Brennersystemene for kulegrill	
7.	FORKLARING AV TRAKTSYSTEMET	109
7.1	Standardposisjon	
7.2	Vulkanposisjon	
7.3	Før grilling	
7.4	Etter grilling	
8.	SLIK BRUKER DU GRILLEN	110
8.1	Før første gangs bruk	
8.2	Anvisning for opptenning	
8.2.1	Anvisning for opptenning av CITY 420 G	
9.	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	112
9.1	Rengjøring av grillen	
9.2	Vedlikehold av grillen	
10.	FEILSØKING	113
11.	FORBRUKERGARANTI/GARANTI	113
12.	BATTERIBYTT	114
13.	RESERVEDELER	115
14.	AVFALLSHÅNDTERING	115
15.	TEKNISK INFORMASJON	116

1. SERIENUMMERET PÅ GRILLEN DIN OG HVORFOR DET ER VIKTIG

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

XX mbar

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

VIKTIG:
Du finner serienummeret på grillen avhengig av grillmodell på datamerket, som enten sitter på grillstativet eller på bunnplaten..
Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. Merk deg serienummeret til grillen din i det tiltenkte feltet oppe "Serial No.".

2. BRUKSANVISNINGEN

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

2.1 OPPBEVARING AV BRUKSANVISNINGEN

- Merknad til forbrukeren:** Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.
Alle bruksanvisninger er også tilgjengelige på www.outdoorchef.com.
- Merknad til installatøren:** Denne bruksanvisningen må forbli hos forbrukeren.

3. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk OUTDOORCHEF gassgrillen din.
Må kun brukes utendørs.

Henvisningene **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIKTIG** brukes i denne bruksanvisningen for å fremheve viktig og kritisk bruksinformasjon. Vennligst les og følg disse henvisningene for å sikre sikkerhet og for å unngå materielle skader og personskader.

- ⚠ **FARE:** Henvisninger til farlige situasjoner som fører til dødsfall eller alvorlige personskader, dersom disse ikke observeres.
- ⚠ **ADVARSEL:** Henvisninger på farlige situasjoner som kan føre til dødsfall eller alvorlige personskader dersom disse ikke observeres.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Henvisninger av farlige situasjoner som kan føre til mindre eller moderate skader dersom disse ikke observeres.

⚠ FARE	⚠ ADVARSEL
Hvis du lukter gass: ▪ Stopp gasstilførselen til grillen. ▪ Slukk alle åpne flammer. ▪ Åpne lokket. ▪ Hvis det fortsatt lukter gass, gå bort fra grillen og kontakt brannvesenet umiddelbart.	▪ Ikke oppbevar brannfarlige væsker, materialer og/eller gasser (bensin, gass, svært brannfarlig materiale osv.) i umiddelbar nærhet av grillen. ▪ Oppbevar aldri en ubrukt gassflaske nær grillen eller i lukkede rom.

3.1 INSTALLASJON OG MONTERING

Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet.
Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.

- ⚠ **FARE:** Denne grillen er ikke egnet for installasjon i eller på båter eller campingvogner.
- ⚠ **ADVARSEL:** Grillen leveres med passende gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- ⚠ **ADVARSEL:** Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke utfør endringer på apparatet. Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.
- ⚠ **ADVARSEL:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til den påfølgende bruksanvisningen før igangsetting samt etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.

3.2 DRIFT

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

Følg instruksene i monteringsanvisningen. Feil montering kan få farlige følger.

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

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke OUTDOORCHEF gasskulegrillen din. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander.

- ⚠ FARE:** Bruk grillen kun utendørs. Må aldri brukes innendørs, for eksempel i garasjer, bygninger, telt og andre lukkede områder eller under brennbare konstruksjoner.
- ⚠ FARE:** Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- ⚠ FARE:** Hold apparatet unna brennbart materiale under bruk.
- ⚠ FARE:** 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.
- ⚠ FARE:** Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
- ⚠ FARE:** Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen  når du er ferdig med å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- ⚠ FARE:** Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til posisjon  og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. Kontroller at det ikke befinner seg tennekilder i nærheten.

- ⚠ ADVARSEL:** Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- ⚠ ADVARSEL:** Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- ⚠ ADVARSEL:** Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon  og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- ⚠ ADVARSEL:** Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- ⚠ ADVARSEL:** Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- ⚠ ADVARSEL:** Den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufteventilene i lokket må aldri blokkeres. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- ⚠ ADVARSEL:** Sørg alltid for at batteriene er riktig satt inn (+ og – tilkobling riktig plassert) Se monteringsanvisningen..
- ⚠ ADVARSEL:** Hvis et batteri lekker, unngå hudkontakt og kasser det på riktig måte. Det må ikke brukes videre.
- ⚠ ADVARSEL:** La aldri batterier komme i kontakt med flammer og høye temperaturer. Batteriene må ikke kortsluttes.
- ⚠ ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.

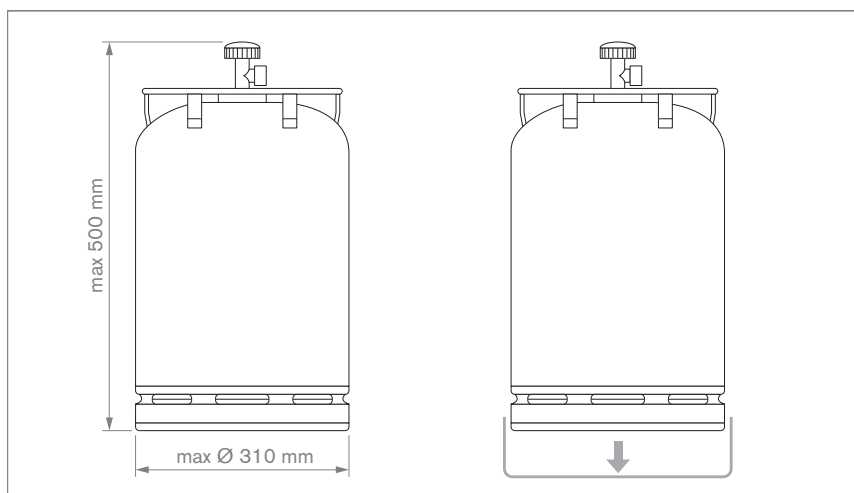
- ⚠ FORSIKTIG:** Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- ⚠ FORSIKTIG:** Grillen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Ikke legg fra deg ting på grillen (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.
- ⚠ FORSIKTIG:** Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- ⚠ FORSIKTIG:** Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- ⚠ FORSIKTIG:** Griller med hjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser.
- ⚠ FORSIKTIG:** Sett aldri varme gjenstander som grillrister, grill- og støpejernspanner på setteflatene til grillen. Lakkingen til grillen kan da ta skade.
- ⚠ FORSIKTIG:** Når du bytter gassflaske, må du sørge for at fettoppsamlingspannen er tom, slik at du unngår at den fulle fettoppsamlingspannen faller ned og lager flekker.

3.3 OPPBEVARING OG/ELLER IKKE-BRUK

- ⚠ **FARE:** Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller materiale.
- ⚠ **FARE:** 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.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Legg et trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- ⚠ **FORSIKTIG:** For å unngå oppdemming av fuktighet, må du fjerne trekket etter kraftig regn og la grillen tørke først.

4. GASSFLASKER

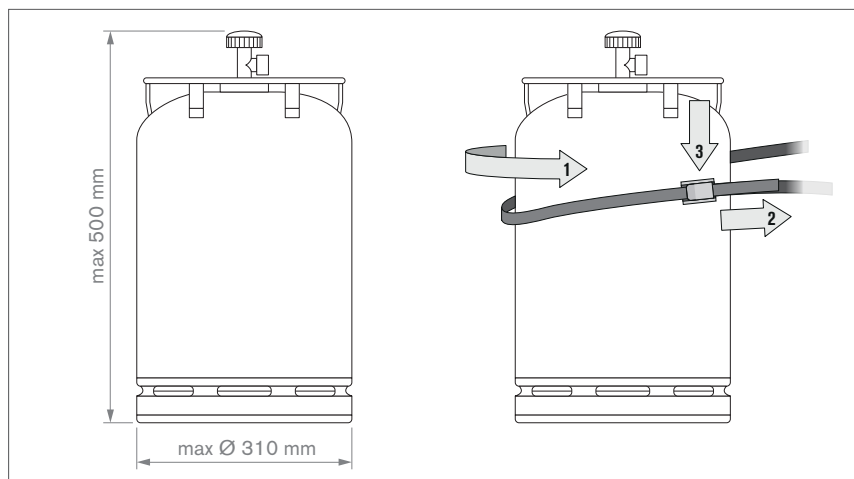
- Ikke plasser gassflasker med mer enn 8 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i anvisningen.



- Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.
- UTFØR TETTHETSKONTROLL** før første gangs bruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50 °C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere.
- Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.
- MERKNAD:** Sjekk om trykkregulatoren og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i landet ditt. Bruk kun gassflasker som er fremstilt i samsvar med nasjonale standarder. På grunn av forskjellige tetningssystemer, vil det, ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene, ikke være en tett skrueforbindelse. Denne utettheten kan føre til at gass som strømmer ut lett antennes av åpen flamme eller gnister. Av sikkerhets- og ansvarsgrunner anbefaler vi å kontrollere gassgrillen før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til nasjonale forskrifter.

4.1 FESTING AV GASSFLASKEN

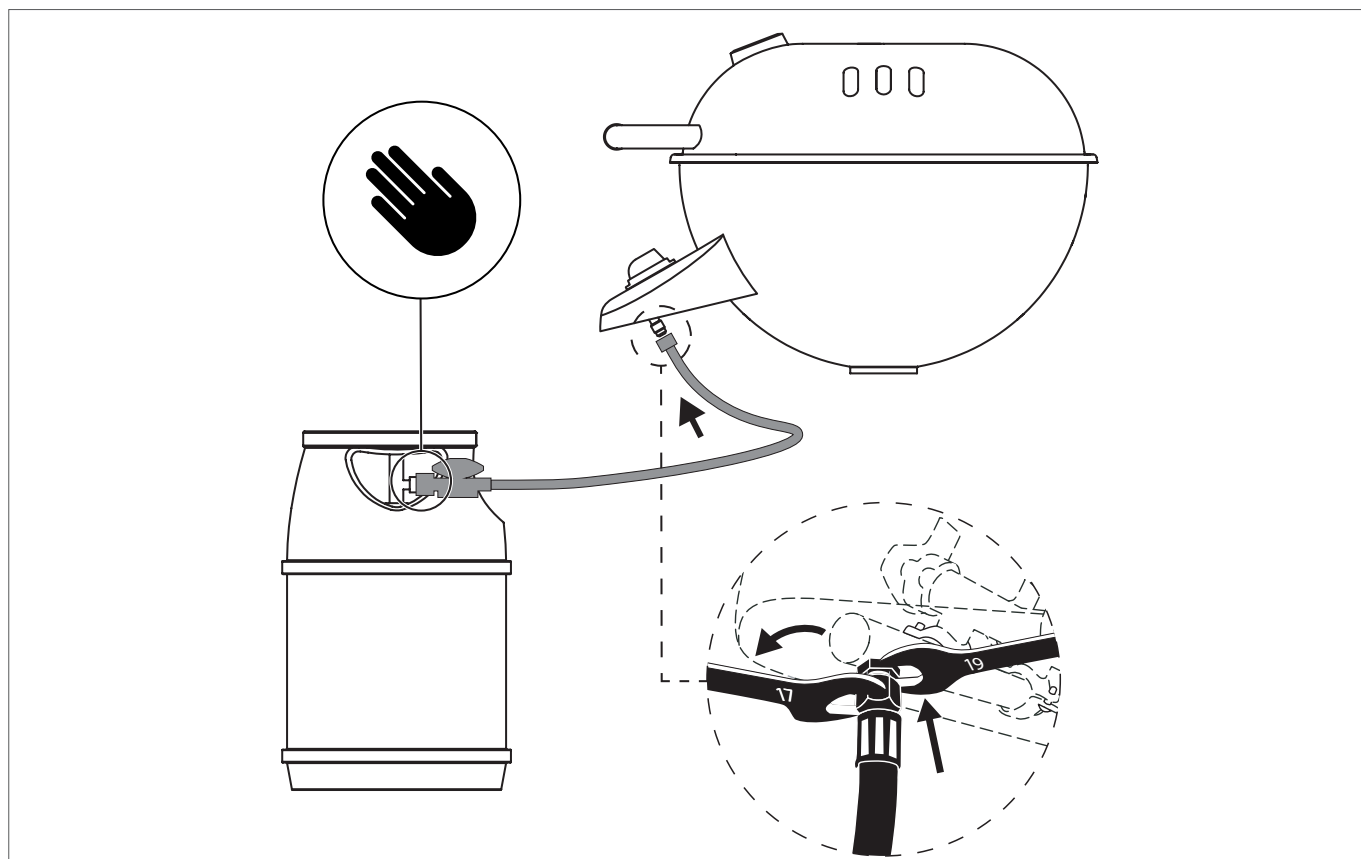
Fest den ved hjelp av den medfølgende flaskestroppen eller bruk gassflaskeholderen. Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.



5. IGANGSETTING AV GRILLEN

5.1 TILKOBLING AV GASSLANGEN

⚠ ADVARSEL: Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkel for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din egen sikkerhet må gasslangen aldri skrues fast for hånd for å unngå mulige grillbranner.

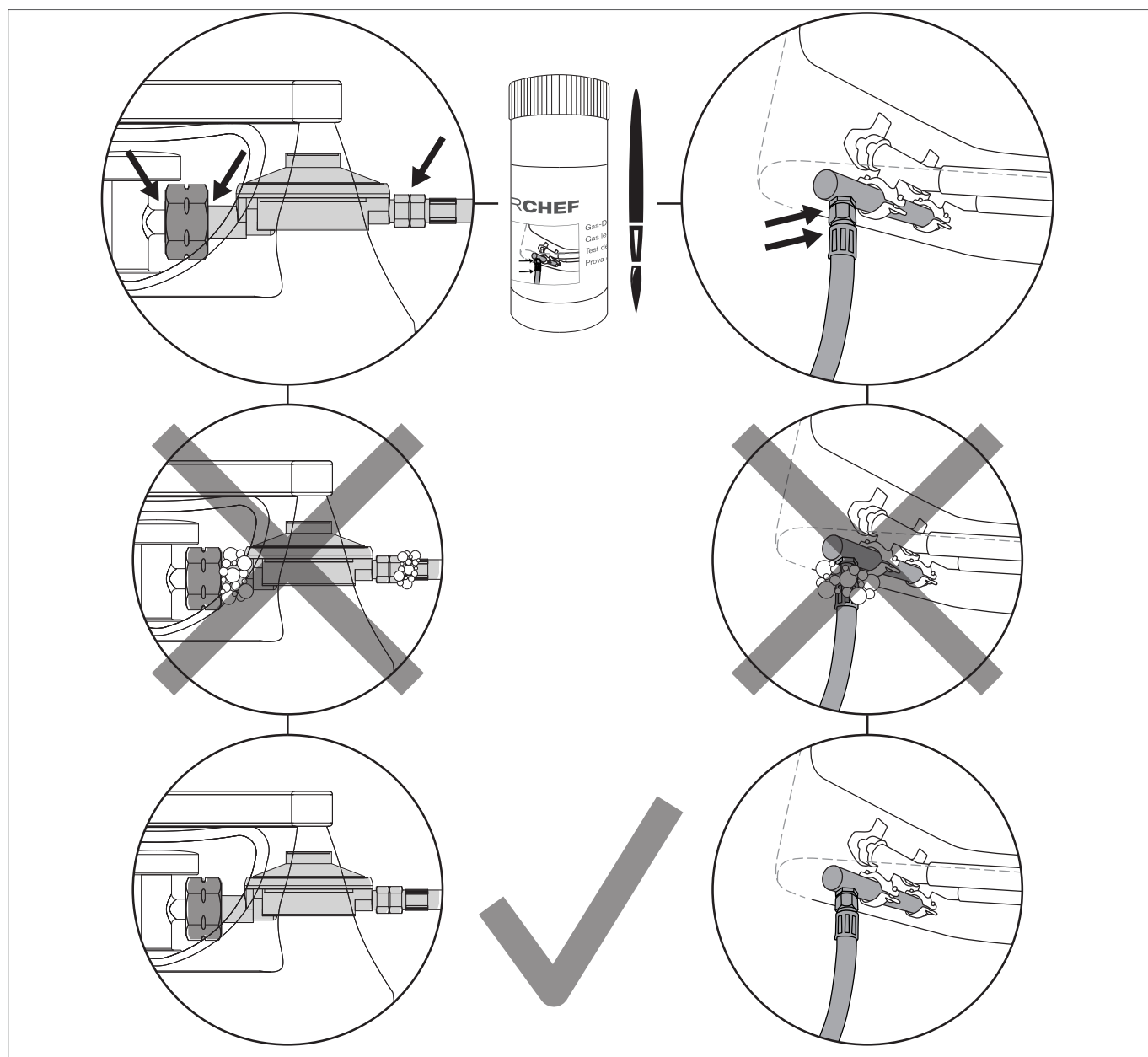


Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til grillen.

5.2 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 bruk aldri en brennende fyrstikk eller åpen ild.
- ⚠ ADVARSEL:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske samt på starten av grillsesongen.
- ⚠ ADVARSEL:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret.

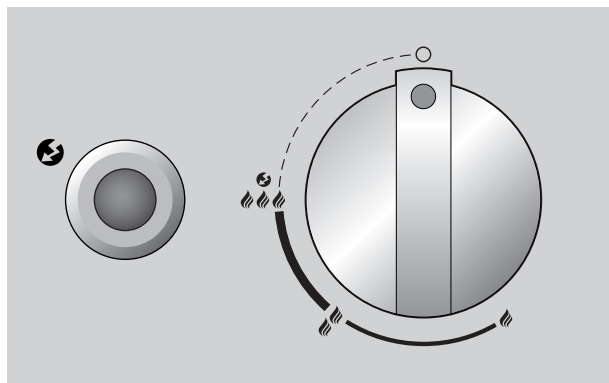
1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon .
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.



6. FORKLARING AV BETJENINGSKONSOLLEN OG BRENNERSYSTEMENE

6.1 FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ GRILLENS BETJENINGSKONSOLL

Varmetrinn og tenning

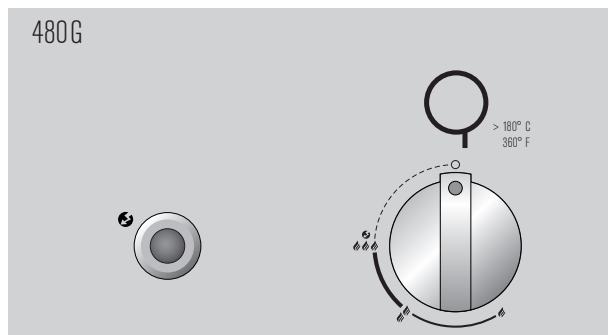


○	: AV
🔥	: Lav effekt
🔥🔥🔥	: Middels effekt
🔥🔥🔥🔥🔥	: Høy effekt
🔥🔥🔥🔥⚡	: Tening
⚡	: Tenner

6.2 BRENNERSYSTEMENE FOR KULEGRILL

Modeller med ringbrenner

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



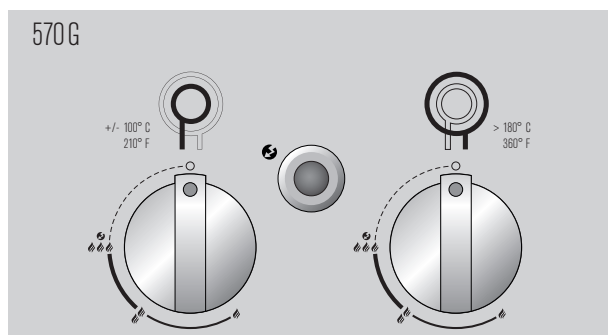
Modeller med to ringbrennere

Den store ringbrenneren har størst effekt på trinn 🔥🔥🔥, og lavest effekt på 🔥.

De er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

Den lille ringbrenneren er utformet for tilberedning av mat ved lave temperaturer, og kan kun reguleres i liten grad.

Forskjellen mellom 🔥🔥🔥 og 🔥 er ikke synlig. Den lille ringbrenneren når en temperatur på ca. 100–120 °C.



7. FORKLARING AV TRAKTSYSTEMET

7.1 STANDARDPOSISJON



Standardposisjonen er den optimale traktposisjonen for de fleste grillapplikasjonene og sørger for den unike varmesirkulasjonen i kulen. Maten blir grillet jevnt rundt det hele uten at den trengs å snus. Kjøtt, fisk, grønnsaker og annet blir særdeles saftig, mørt og sprøtt.

Standardposisjonen er dermed perfekt egnet for enhver type kjøtt, skånsomt grillet fisk, grater, sprø grønnsaker og steking av pizza, tarte flambé eller brød.

7.2 VULKANPOSISJON



Hvis du dreier trakten i vulkanposisjonen, arbeides det med svært høy, konsentrert varme fra undersiden, perfekt for OUTDOORCHEF tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplaten.

Dermed er vulkanposisjonen perfekt egnet for rask steking, som tunfisk-biffer, kamskjell eller wok-grønnsaker.

7.3 FØR GRILLING

- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk varmebestandige grillvotter når du endrer traktposisjonen under grilling.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ved grilling og koking i vulkanposisjonen på trinn 🔥🔥🔥 må lokket stå åpent. Bare på trinn 🔥 – 🔥🔥 kan man også grille i vulkanposisjonen med lokket lukket.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Det varme fett i dryppskålen kan føre til forbrenninger. La fett bli helt avkjølt før du fjerner det fra dryppskålen.

1. Sett trakten i ønsket posisjon (standardposisjon eller vulkanposisjon).
2. Velg det tilbehøret du trenger.
3. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn 🔥🔥🔥 (standardposisjon).
4. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 ETTER GRILLING

1. Vri gassreguleringsknappen for hver brenner til .
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. Dekk til grillen med et egnet trekk.

8. SLIK BRUKER DU GRILLEN

8.1 FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

8.2 ANVISNING FOR OPPTENNING

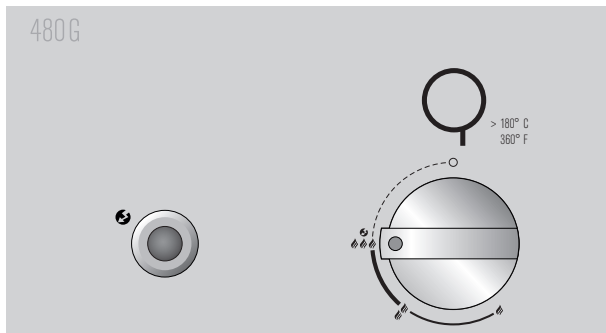
⚠ ADVARSEL: Ikke tenn opp grillen med lokket på.

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet (følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).

MERKNAD: På MINICHEF 420 G må sidebordene være utslått hele tiden mens grillen er varm.

2. Åpne grilllokket.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. **a. Modeller med to ringbrennere og separat tennknapp:**
Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til    .

Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.

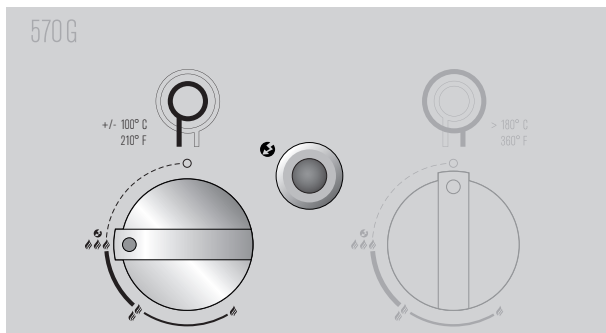


- b. Modeller med to ringbrennere og separat tennknapp:**

Trykk på gassreguleringsknappen på den store ringbrenneren og vri den mot urviseren til trinn    .

Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen. Eller trykk på gassreguleringsknappen på den lille ringbrenneren (venstre knapp), og vri den mot urviseren til    .

Trykk og hold inne den svarte tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.



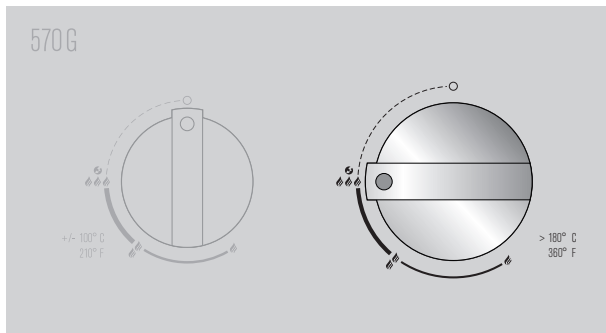
c. Modeller med to ringbrennere uten separat tennknapp:

Trykk på gassreguleringsknappen på den store ringbrenneren og vri den mot urviseren til trinn     .

Hold inne gassreguleringsknappen til du får en gnist som antenner gassen.

Eller trykk på gassreguleringsknappen på den lille ringbrenneren (venstre knapp), og vri den mot urviseren til     .

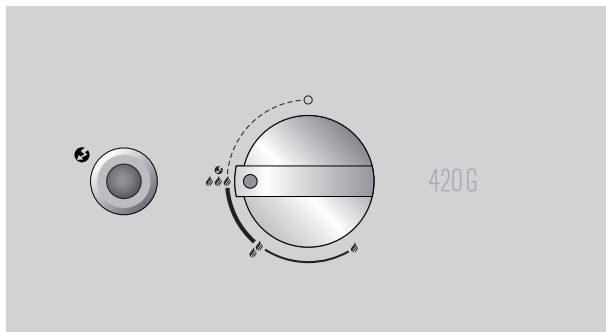
Hold inne gassreguleringsknappen til du får en gnist som antenner gassen.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 5 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til .
Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, sjekker du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

8.2.1 ANVISNING FOR OPPTENNING AV CITY 420 G (ikke CITY 420 G SE)

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
 2. Åpne grilllokket.
 3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
 4. Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til trinn     .
- Trykk flere ganger på den svarte tennknappen til gassen antennes.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 5 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til .
Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, sjekker du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

9. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

9.1 RENGJØRING AV GRILLEN

⚠ ADVARSEL: Ved rengjøring av grillen innvendig rundt brennersystemet må du passe på at brennerdelene ikke tar skade.

RENGJØRING AV GRILLEN UTVENDIG

MERKNAD: Bruk aldri glassrens eller andre rengjøringsmidler på sprayflasker til rengjøring av grillens overflater. Disse kan angripe overflatene.

Rengjør grillen utvendig og setteflatene kun med vanlige milde rengjøringsmidler (f.eks. vanlig oppvaskmiddel). Ved bruk av spesielle grillrengjøringsmidler (ikke anbefalt) anbefaler vi at du først tester disse på et sted som ikke er synlig.

RENGJØRING AV GRILLEN INNVEDIG

MERKNAD: Ved rengjøring med nylonbørste må du alltid sørge for at grillen er helt avkjølt.

På grunn av det unike traktsystemet, trengs det kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettene enten fordamper eller havner i dryppskålen.

Anbefalt rengjøring ved kraftigere forurensninger:

1. Varm opp grillen i ca. 10 minutter på full effekt slik at matrester (kjøttrester, fett, sukker fra marinader osv.) forbrennes.
2. La deretter grillen avkjøles fullstendig slik at alle matrestene fester seg / herder (dette gjør rengjøringen mye enklere og mer effektiv).
3. Rengjør risten med en **OUTDOORCHEF** nylon- eller messing-grillbørste for optimale resultater (ikke stålbørster).
4. Ta ut grillristen og rengjør trakten med **OUTDOORCHEF** traktbørsten.

TIPS: Etter grilling er før grilling - hvis du rengjør grillristen etter hver bruk, trenger du ikke å rengjøre den før neste grillsesong.

9.2 VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

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 tilstopninger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metaldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk 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 kapittelet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- Dekk til den avkjølte grillen med et egnet **OUTDOORCHEF**-trekk for å beskytte den mot vær og vind.
- Behandle alle tredeler med treolje én gang i året for å motvirke sprekkdannelse.
- La alltid grillen din tørke helt etter rengjøring eller etter regnvær, slik at du forhindrer kondensvann i grilltermometeret.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

10. 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.
- ⚠ FORSIKTIG:** Denne kontrollen skal kun utføres med lukket gasstilførsel!

Ingen gnist:

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (gjelder 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 tilkoblet og sitter godt.
- Sett inn to nye batterier (av type AAA, LR03, 1,5 volt) i den elektriske tenningen.
- Manuell tenning er mulig med en lang lighter via åpningen på undersiden av kulen.

Ingen eller mindre effekt:

- Sjekk om brennerne er blokkert av insekter eller edderkopper/spindelrev.
- Mer informasjon om brennerrengjøring finner du her:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Hjulakslingen klemmer:

For å forhindre at hjulakslingen klemmer, anbefaler vi at du alltid fjerner støv, smuss og pollen bak hjulene minst 1 x årlig for å garantere optimal kjøreadferd.

Hvis du har prøvd de ovennevnte tiltakene og grillen fremdeles ikke fungerer, skal du kontakte forhandleren.

11. FORBRUKERGARANTI/GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma

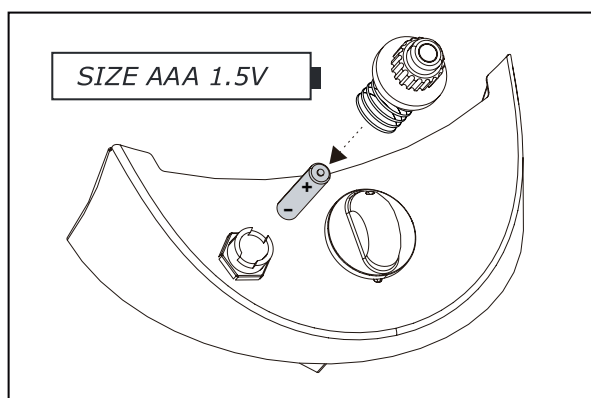
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich Sveits | www.outdoorchef.com

* Du finner en forhandleroversikt på nettsiden vår, OUTDOORCHEF.COM

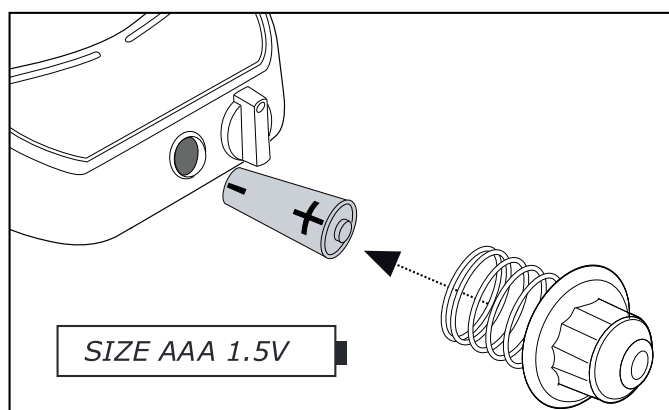
** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen
(se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

12. BATTERIBYTTE

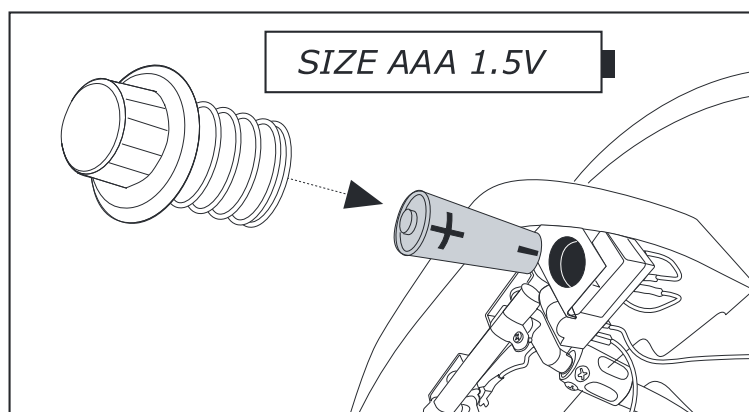
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. RESERVEDELER

Reservedeler kan kjøpes hos faghandelen.

14. AVFALLSHÅNDTERING



Denne merkingen indikerer at dette produktet og de medfølgende batteriene ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EU. For å unngå mulig skade på miljøet eller helsen fra ukontrollert kassering av avfall, må det resirkuleres på en ansvarlig måte. Hvis du vil returnere den brukte enheten, kan du bruke retur- og hentesystemet eller kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. Du kan bruke dette produktet til miljøvennlig resirkulering



Fjern batteriene fra enheten før du tar den til miljøstasjonen, og kasser den i henhold til lokale forskrifter.

15. TEKNISK INFORMASJON

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	
– den lille brenneren	1,20 kW
– stor brenner	8,50 kW
Gassforbruk	702 g/t
Dyser (28–30/37 mbar)	
– Dyse, den lille brenneren	0,55 mm/merke: BF
– Dyse, den store brenneren	1,47 mm/merke: BT
Dyser (50 mbar)	
– Dyse, den lille brenneren	0,48 mm/merke: AF
– Dyse, den store brenneren	1,27 mm/merke: AT
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	
– den lille brenneren	1,30 kW
– stor brenner	8,50 kW
Gassforbruk	713 g/t
Dyser (28–30/37 mbar)	
– Dyse, den lille brenneren	0,55 mm/merke: BF
– Dyse, den store brenneren	1,40 mm/merke: BV
Dyser (50 mbar)	
– Dyse, den lille brenneren	0,48 mm/merke: AF
– Dyse, den store brenneren	1,22 mm/merke: BG
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	8,50 kW
Gassforbruk	612 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,47 mm/merke: BT
Dyse (50 mbar)	1,27 mm/merke: AT
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	5,40 kW
Gassforbruk	389 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,15 mm/merke: BN
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/merke: AN
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G/LH. KENSINGTON 480 G / KOMPAKTKOKK 480 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	5,60 kW
Gassforbruk	397 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,15 mm/merke: BN
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/merke: AN
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	4,30 kW
Gassforbruk	315 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,02 mm/merke: BL
Dyse (50 mbar)	0,88 mm/merke: AH
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorier

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

Elektrisk tenning

Til drift av den elektriske tenningen trengs de to batterier (type AAA, LR03, 1,5 volt).

Merknad om temperaturvisningen

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

Nettside

Mer informasjon, tips, triks, oppskrifter og annet som er nyttig å vite om OUTDOORCHEF-produktene finner du på OUTDOORCHEF.COM

1.	GRILLIN SARJANUMERO JA SEN TÄRKEYS	118
2.	KÄYTTÖOHJE	118
2.1	Käyttöohjeen säilytys	
3.	TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET	119
3.1	Asennus ja kokoonpano	
3.2	Käyttö	
3.3	Säilytys kun grilliä ei käytetä	
4.	KAASUPULLOT	121
4.1	Kaasupullon kiinnitys	
5.	GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO	122
5.1	Kaasuletkun liitäntä	
5.2	Tiiviyden tarkastus	
6.	KÄYTTÖPANEELI JA POLTINJÄRJESTELMÄT	124
6.1	Grillin käyttöpaneelin merkkien selitys	
6.2	Pallogrillin poltinjärjestelmä	
7.	SUPPILOJÄRJESTELMÄ	125
7.1	Perusasento	
7.2	Keila-asento	
7.3	Ennen grillausta	
7.4	Grillauksen jälkeen	
8.	GRILLIN KÄYTTÖ	126
8.1	Ennen ensimmäistä käyttöä	
8.2	Sytytysohje	
8.2.1	CITY 420 G -mallin sytytysohje	
9.	PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	128
9.1	Grillin puhdistus	
9.2	Grillin kunnossapito	
10.	VIANMÄÄRITYS	129
11.	KULUTTAJATAKUU/TAKUU	129
12.	AKUN VAIHTO	130
13.	VARAOSAT	131
14.	HÄVITTÄMINEN	131
15.	TEKNISET TIEDOT	132

1. GRILLIN SARJANUMERO JA SEN TÄRKEYS

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

TÄRKEÄÄ:

Grillin sarjanumero löytyy grillimallista riippuen tietotarrasta, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohjetta turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja kunnossapidosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään "Sarjanumero".

2. KÄYTTÖOHJE

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

2.1 KÄYTTÖOHJEEN SÄILYTYS

- Ohje kuluttajalle:** Kuluttajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja sen tulee olla aina saatavilla. Kaikki käyttöohjeet ovat saatavilla myös osoitteessa www.outdoorchef.com.
- Ohje asentajalle:** Kuluttajan on säilytettävä tätä käyttöohjetta.

3. TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöön.
Käyttö vain ulkona.

Huomiosanoja **VAARA**, **VAROITUS JA VARO** käytetään tässä käyttöohjeessa korostamaan tärkeitä ja kriittisiä käyttötietoja. Lue ohjeet ja noudata niitä turvallisuuden takaamiseksi sekä aine- ja henkilövahinkojen välttämiseksi.

- ⚠ **VAARA:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka johtavat kuolemaan tai vakaviin vammoihin, jos niitä ei vältetä.
- ⚠ **VAROITUS:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka voivat johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin, jos niitä ei vältetä.
- ⚠ **VARO:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka voivat johtaa vähäisiin tai kohtalaisiin vammoihin, jos niitä ei vältetä.

⚠ VAARA Jos havaitset kaasun hajun: ▪ Keskeytä kaasunsyöttö grilliin. ▪ Sammuta kaikki liekit. ▪ Avaa kansi. ▪ Jos havaitset yhä kaasunhajun, poistu grillin läheisyydestä ja soita välittömästi palokunnalle.	⚠ VAROITUS ▪ Älä säilytä grillin välittömässä läheisyydessä syttyviä nesteitä, aineita ja/tai kaasuja (bensiniä, kaasua, helposti syttyvää ainetta jne.). ▪ Älä koskaan säilytä käyttämätöntä kaasupulloa grillin läheisyydessä tai suljetuissa tiloissa.
--	---

3.1 ASENNUS JA KOKOONPANO

Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöönottoa.
Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.

- ⚠ **VAARA:** Grilli ei sovellu asennettavaksi veneisiin tai asuntovaunuihin tai niiden päälle.
- ⚠ **VAROITUS:** Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasunpaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- ⚠ **VAROITUS:** Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-standardia (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- ⚠ **VAROITUS:** Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet toimintahäiriötä, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.

3.2 KÄYTTÖ

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

Noudata tarkasti kokoamishojeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen 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 **OUTDOORCHEF**-kaasupallogrillin käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvallisuusetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1,5 m.

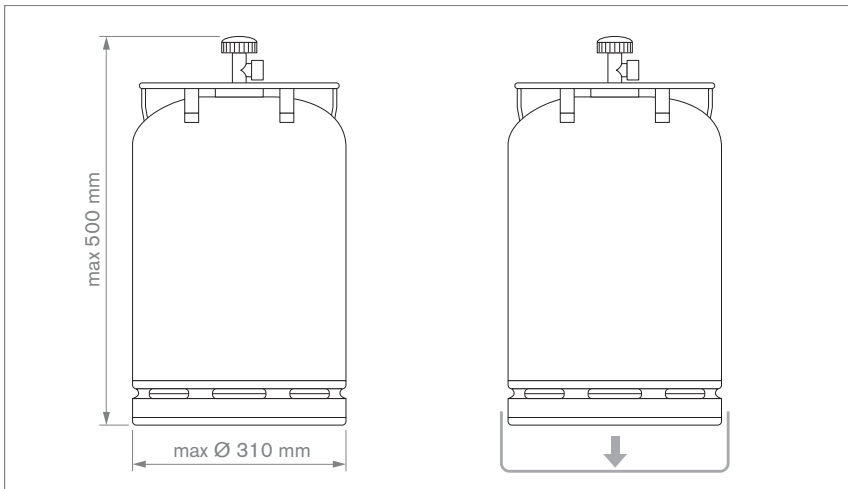
- ⚠ **VAARA:** Grilliä saa käyttää vain ulkona. Älä koskaan käytä sisätiloissa, esim. autotalleissa, rakennuksissa, teltoissa ja muissa suljetuissa tiloissa tai syttyvien rakenteiden alla.
- ⚠ **VAARA:** Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- ⚠ **VAARA:** Laite tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi.
- ⚠ **VAARA:** Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- ⚠ **VAARA:** Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen.
- ⚠ **VAARA:** Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullostta.
- ⚠ **VAARA:** Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa  ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- ⚠ **VAROITUS:** Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- ⚠ **VAROITUS:** Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- ⚠ **VAROITUS:** Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullostta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä jätä grilliä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- ⚠ **VAROITUS:** Varmista aina, että paristot on asetettu oikein (+ ja – napa oikein päin). Katso asennusohje.
- ⚠ **VAROITUS:** Jos paristo vuotaa, vältä ihokosketusta ja hävitä se asianmukaisesti. Älä käytä sitä enää missään tapauksessa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan altista paristoja avotulelle tai korkeille lämpötiloille. Paristoja ei saa oikosulkea.
- ⚠ **VAROITUS:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.
- ⚠ **VARO:** Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- ⚠ **VARO:** Grilli pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä grillin päälle tulipalovaaran vuoksi.
- ⚠ **VARO:** Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- ⚠ **VARO:** Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- ⚠ **VARO:** Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.
- ⚠ **VARO:** Älä koskaan aseta kuumia esineitä, kuten grilliritiloita, grilli- ja valurautapannuja, grillin säilytystasoille. Tämä voi vaurioittaa grillin pintaa.
- ⚠ **VARO:** Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että rasvankeruustia on tyhjennetty, sillä täysi rasvankeruustia voi pudota alas ja aiheuttaa rasvatahroja.

3.3 SÄILYTYS KUN GRILLIÄ EI KÄYTETÄ

- ⚠ **VAARA:** Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.
- ⚠ **VAARA:** Irrota kaasupullo aina, jos grilliä säilytetään talven yli sisätilassa. Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.
- ⚠ **VARO:** Grilli tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.
- ⚠ **VARO:** Poista suojus kovan sateen jälkeen ja anna grillin ensin kuivua, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.

4. KAASUPULLOT

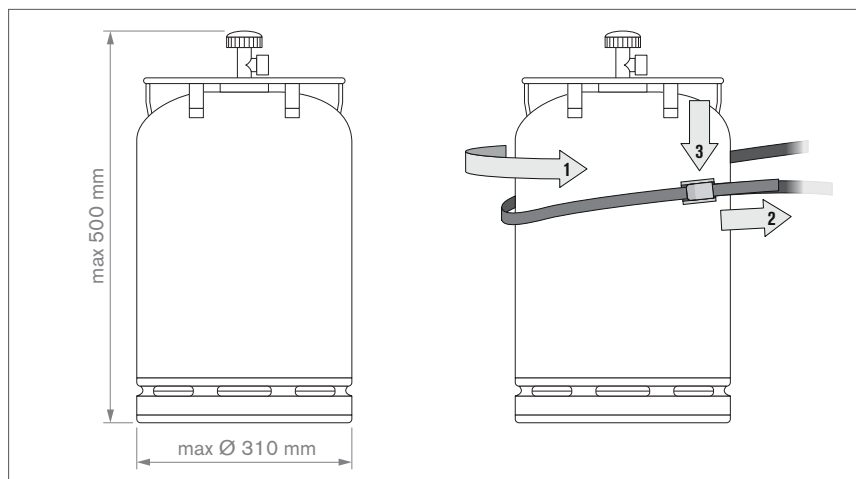
- Pohjalevyllä saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täyttöpaino on enintään 8 kg. Aseta pullo sille varattuun tilaan.



- Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä.
- Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötiloille eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellarikerrokseen.
- Huomioi käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.
- OHJE:** Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierreltiitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

4.1 KAASUPULLON KIINNITYS

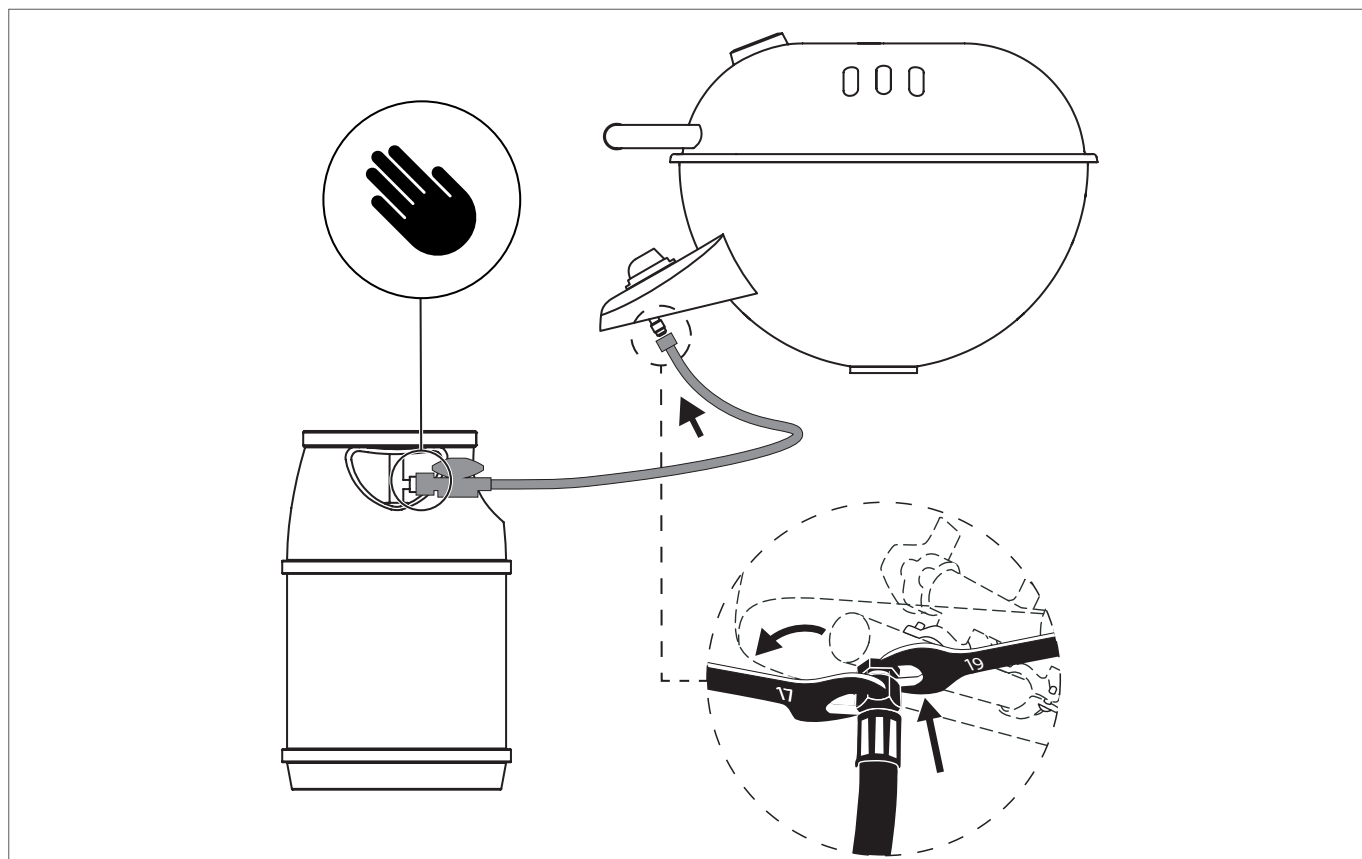
Pullon kiinnitystä varten on mukana toimitettava pullovyö tai kaasupullon pidike. Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä.



5. GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO

5.1 KAASULETKUN LIITÄNTÄ

VAROITUS: Kaasuletku on liitettävä mukana toimitetulla ruuviavaimella sen varmistamiseksi, että liitos on kierretty riittävän tiukalle. Turvallisuuden vuoksi kaasuletkua ei saa koskaan kiristää tiukalle käsin, jotta vältetään mahdolliset grillipalot.

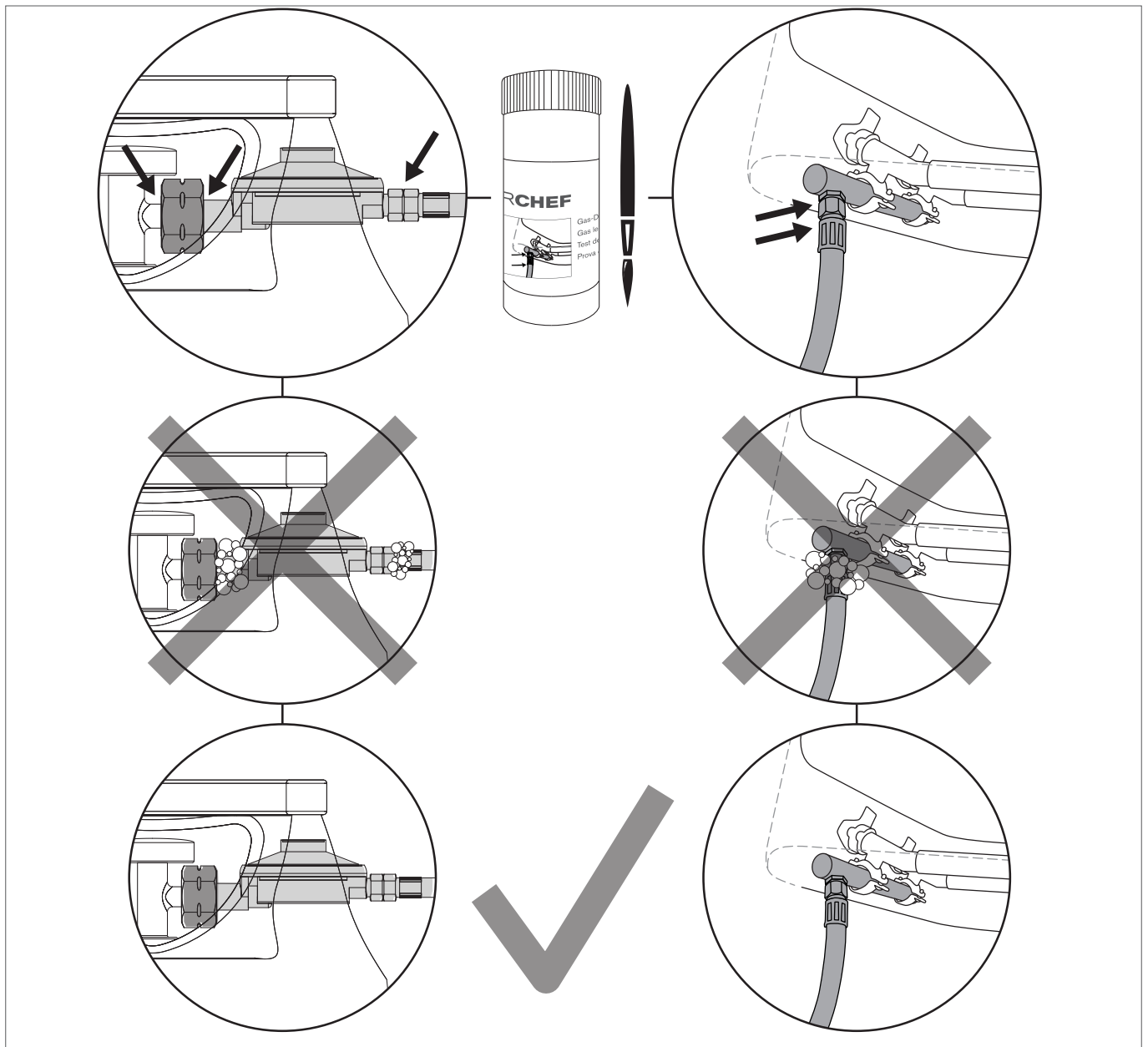


Noudata tässä myös grillin erillistä asennusohjetta.

5.2 TIIVIYDEN TARKASTUS

- ⚠ **VAROITUS:** Tiiviyden tarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä. Suorita tarkastus aina ulkona.
- ⚠ **VAROITUS:** Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon liittännän tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.
- ⚠ **VAROITUS:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu.

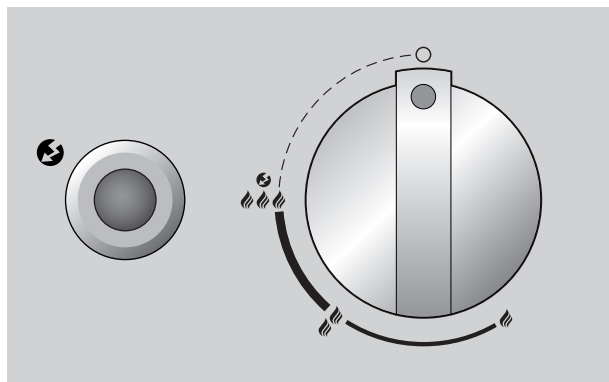
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.



6. KÄYTTÖPANEELI JA POLTINJÄRJESTELMÄT

6.1 GRILLIN KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys

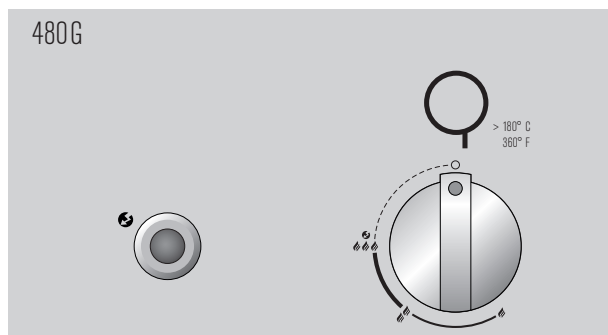


○	: OFF-asento
🔥	: Matala teho
🔥🔥	: Keskiteho
🔥🔥🔥	: Korkea teho
🔥🔥🔥🔥	: Sytytys
🔥🔥🔥🔥🔥	: Sytytin

6.2 PALLOGRILLIN POLTINJÄRJESTELMÄ

Mallit, joissa on yksi rengaspoltin

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

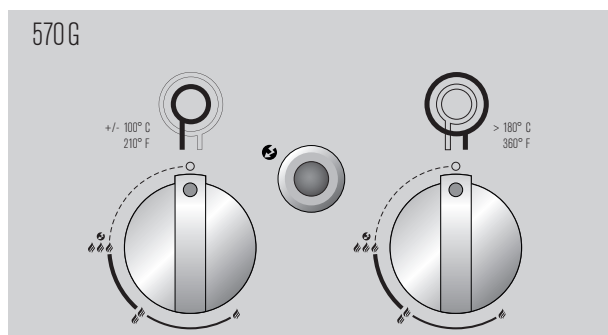


Mallit, joissa on kaksi rengaspoltinta

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

Pieni rengaspoltin on suunniteltu alhaisissa lämpötiloissa kypsentämiseen, ja sitä voi säätää vain vähän.

Ero 🔥🔥🔥 ja 🔥 välillä ei ole näkyvissä. Pieni rengaspoltin saavuttaa n. 100–120 °C:n lämpötilan.



7. SUPPILOJÄRJESTELMÄ

7.1 PERUSASENTO



Useimmissa tapauksissa perusasento on oikea suppilon asento, jolloin lämpö kiertää optimaalisesti pallogrillin sisällä. Ruokat grillautuvat tasaisesti ilman grillattavien kääntämistä. Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina.

Perusasento soveltuu hyvin kaikentyyppiselle lihalle, hitaasti kypsennettävälle kalalle, kuorrutetuille ruoille, rapeille vihanneksille sekä pizzan, Flammkuchen-piirakan ja leivän paistoon.

7.2 KEILA-ASENTO



Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä, mikä sopii hyvin OUTDOORCHEF-lisävarusteille, kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevyille.

Näin keila-asento soveltuu hyvin nopeasti paistettaville kuten tonnikalapihveille, kampasimpukoille ja wokkivihanneksille.

7.3 ENNEN GRILLAUSTA

- ⚠ **VAROITUS:** Muuta suppilon asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestäville suojakäsineillä.
- ⚠ **VAROITUS:** Grillattaessa ja kypsennettäessä keila-asennossa asennossa 🔥🔥🔥 kannen on oltava auki. Vain asennossa 🔥 – 🔥🔥 voidaan keila-asennossa grillata myös kannen ollessa suljettuna.
- ⚠ **VARO:** Rasvankeruustiaan tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvankeruustian irrottamista.

1. Aseta suppilo haluttuun asentoon (perus- tai keila-asento).
2. Valitse tarvittaessa vastaava tarvike.
3. Esikuumenna grilliä kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa 🔥🔥🔥 (perusasento).
4. Aseta grillattava grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mieleesi mukaan 🔥 – 🔥🔥🔥 välille.

7.4 GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimeen kaasunsäädinpainike asentoon .
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö. Myös tyhjiissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
3. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. Peitä grilli sopivalla suojuksella.

8. GRILLIN KÄYTTÖ

8.1 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

8.2 SYTYTYSOHJE

 **VAROITUS:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.

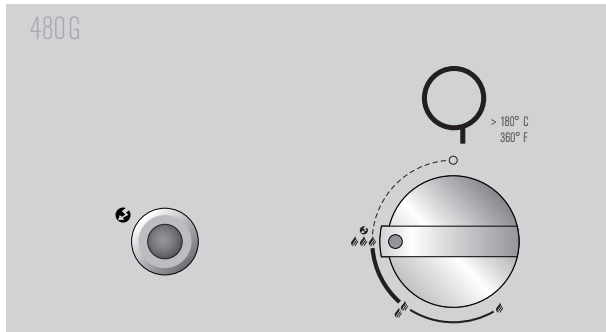
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).

OHJE: MINICHEF 420 G -malleissa sivutasot täytyy olla avattu koko grillauksen ajan.

2. Avaa grillin kansi.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullost.
4. **a. Mallit, joissa on yksi rengaspoltin erillisellä sytytyspainikkeella:**

Paina kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .

Paina mustaa sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.

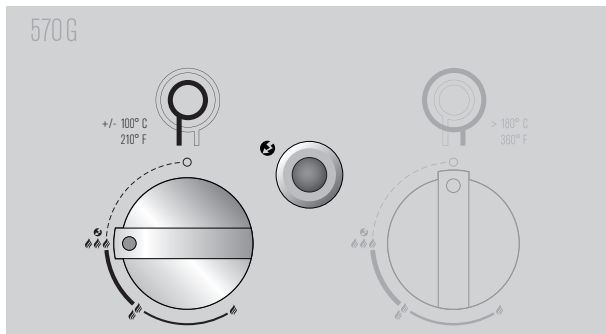


- b. Mallit, joissa on kaksi rengaspoltinta ja erillinen sytytyspainike:**

Paina suuren rengaspolttimeen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .

Paina mustaa sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. Tai paina pienen rengaspolttimeen kaasunsäädinpainiketta (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .

Paina mustaa sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.



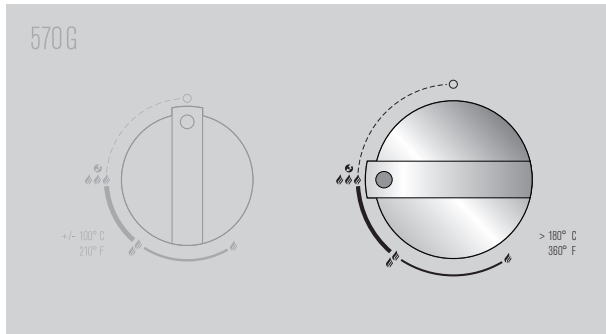
c. Mallit, joissa on kaksi rengaspoltinta ilman erillistä sytytyspainiketta:

Paina suuren rengaspoltin kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .

Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.

Tai paina pienen rengaspoltin kaasunsäädinpainiketta (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .

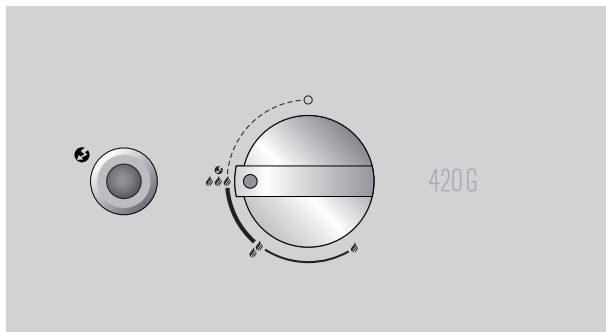
Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.



5. Jos kaasu ei syty 5 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon .
Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

8.2.1 CITY 420 G -MALLIN SYTYTYSOHJE (ei CITY 420 G SE)

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Paina mustaa sytytyspainiketta useasti, kunnes kaasu syttyy.



5. Jos kaasu ei syty 5 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon .
Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

9. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

9.1 GRILLIN PUHDISTUS

VAROITUS: Kun puhdistat grillin sisäosassa olevia polttimia, tärkeää on välttää polttimien vaurioittamista.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTUS

OHJE: Älä koskaan käytä grillin pintojen puhdistukseen lasinpuhdistajaa tai muita suihkutettavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

Puhdista grillin ulkopinnat ja tasot vain tavallisella miedolla pesuaineella (esim. tavallisella astianpesuaineella). Jos käytät erityisiä grillinpuhdistusaineita (ei suositeltavaa), testaa ainetta ensin piilossa olevaan kohtaan.

GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS

OHJE: Grillin on oltava aina hyvin jäähtynyt, jos puhdistuksessa käytetään nailonista grilliharjaa.

Suppilojärjestelmän ansiosta grillauskertojen välissä tarvitaan vain vähäistä puhdistusta, koska enin rasva joko haihtuu tai valuu rasvankeruuastiaan.

Suosittelava erityisen likaisen pinnan puhdistusmenetelmä:

1. Kuumenna grilliä n. 10 minuuttia täydellä teholla, jotta grillausjäämät (liha, rasva, marinadien sokeri jne.) palavat.
2. Anna grillin sitten jäähtyä täysin, jotta kaikki grillausjäämät kovettuvat pintaan (puhdistus on näin helpompaa ja tehokkaampaa).
3. Puhdista ritilä nailonisella tai messinkisellä OUTDOOR**CHEF**-grilliharjalla (älä käytä harjoja, joissa on teräsharjakset).
4. Poista grilliritilä ja puhdista suppilo OUTDOOR**CHEF**-suppiloharjalla.

VINKKI: Grillauksen jälkeen on aina ennen grillausta, jos puhdistat grilliritilän jokaisen käyttökerran jälkeen, sitä ei tarvitse enää puhdistaa ennen seuraavaa grillausta.

9.2 GRILLIN KUNNOSSAPITO

Grillisi säännöllinen kunnossapito takaa moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosioaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVALLISUUSOHJEET** on kuvattu.
- Suojaa grilli, kun se on jäähtynyt, sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella ympäristövaikutuksilta.
- Käsittele kaikki puuosat kerran vuodessa puuöljyllä – se estää halkeamien muodostumisen.
- Anna grillin kuivua hyvin aina puhdistuksen ja sateen jälkeen, jotta grillin lämpömittariin ei pääse tiivistymään vettä.
- Poista suojuksen sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltsi.

10. VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty:

- Tarkista, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
 - Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.
 - Tarkista, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.
- ⚠ **VARO:** Tarkistuksen saa tehdä vain suljetulla kaasunsyötöllä!

Ei kipinää:

- Varmista, että paristo on asennettu oikein (grillissä, jossa on sähkösytytys).
- Polttimen ja elektrodin välinen etäisyys saa olla vain 5–8 mm.
- Tarkista, että sähkösytytyksen ja elektrodin johdot on kytketty tukevasti paikoilleen.
- Aseta sähkösytytykseen kaksi uutta paristoa (tyyppi AAA, LR03, 1,5 V).
- Grilli voidaan sytyttää käsin pitkällä sytyttimellä pallogrillin alaosassa olevasta aukosta..

Ei tehoa tai vähän tehoa:

- Tarkista, onko polttimen tukkineet hyönteiset tai hämähäkit/hämähäkinverkot.
- Lisätietoa polttimen puhdistuksesta löytyy täältä:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Pyörän akseli on juuttunut:

Estä pyörän akselin juuttuminen poistamalla pöly, lika ja siitepöly pyörien takaa vähintään kerran vuodessa, jotta akseli toimii optimaalisesti.

Jos et saa sytytettyä grilliä edellä mainittujen toimenpiteiden avulla, ota yhteyttä myyntiliikkeeseen.

11. KULUTTAJATAKUU/TAKUU

Yksityiskohtaiset tiedot kuluttajatakuusta/takuusta löytyvät Yleisistä käyttöehdoista osoitteesta <https://www.outdoorchef.com/agb>

Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys

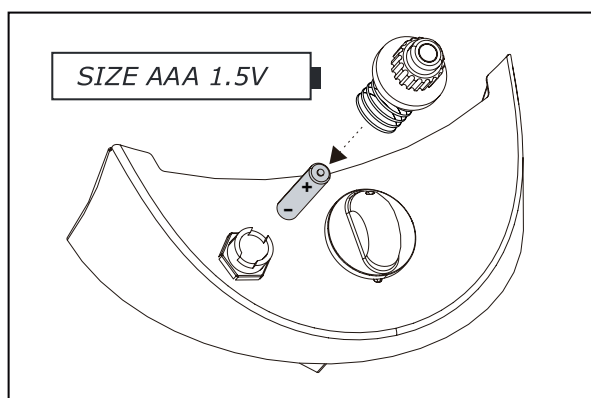
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

*Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

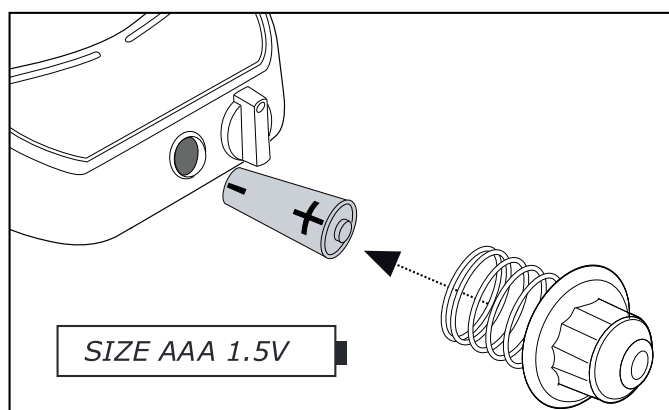
Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN ensimmäisestä kappaleesta).

12. AKUN VAIHTO

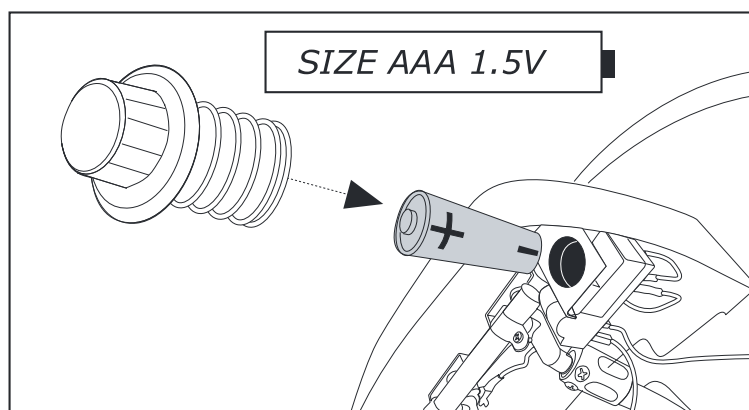
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. VARAOSAT

Varaosia saa erikoisliikkeistä.

14. HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä osoittaa, että tuotetta ja sen sisältämiä paristoja ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana koko EU:n alueella. Välttääksesi jätteen hallitsemattomasta hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvat ympäristö- tai terveyshaitat kierrätä jätteet vastuullisesti. Voit palauttaa käytetyn laitteen käyttämällä palautus- ja keräysjärjestelmää tai ottamalla yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. Voit käyttää tätä tuotetta ympäristöystävälliseen kierrätykseen.

Poista paristot laitteesta, ennen kuin viet laitteen keräyskeskukseen, ja hävitä ne paikallisten määräysten mukaisesti.



15. TEKNISET TIEDOT

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	
- pieni poltin	1,20 kW
- suuri poltin	8,50 kW
Kaasun kulutus	702 g/h
Suuttimet (28–30/37 mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,55 mm / merkintä: BF
- suuren polttimen suutin	1,47 mm / merkintä: BT
Suuttimet (50 mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,48 mm / merkintä: AF
- suuren polttimen suutin	1,27 mm / merkintä: AT
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	
- pieni poltin	1,30 kW
- suuri poltin	8,50 kW
Kaasun kulutus	713 g/h
Suuttimet (28–30/37 mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,55 mm / merkintä: BF
- suuren polttimen suutin	1,40 mm / merkintä: BV
Suuttimet (50 mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,48 mm / merkintä: AF
- suuren polttimen suutin	1,22 mm / merkintä: BG
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	8,50 kW
Kaasun kulutus	612 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,47 mm / merkintä: BT
Suutin (50 mbar)	1,27 mm / merkintä: AT
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

Sähkösytytys

Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitsen kaksi paristoa (AAA, LR03, 1,5 V).

Huomautus lämpötilanäytöstä

Lämpötilanäytön poikkeama voi olla +/- 10 %.

Verkkosivusto

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

AMBRI 480 G

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	5,40 kW
Kaasun kulutus	389 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,15 mm / merkintä: BN
Suutin (50 mbar)	1,02 mm / merkintä: AN
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

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

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	5,60 kW
Kaasun kulutus	397 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,15 mm / merkintä: BN
Suutin (50 mbar)	1,02 mm / merkintä: AN
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	4,30 kW
Kaasun kulutus	315 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,02 mm / merkintä: BL
Suutin (50 mbar)	0,88 mm / merkintä: AH
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

Luokat

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



EFNISYFIRLIT

1.	RAÐNÚMER GRILLSINS OG AF HVERJU ÞAÐ ER MIKILVÆGT	134
2.	NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR	134
2.1	Varðveisla notkunarleiðbeininganna	
3.	MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR	135
3.1	Uppsetning og samsetning	
3.2	Notkun	
3.3	Geymsla og/eða grillið ekki í notkun	
4.	GASKÚTAR	137
4.1	Gaskúturinn festur	
5.	GRILLIÐ TEKIÐ Í NOTKUN	138
5.1	Gasslangan tengd	
5.2	Lekaprófun	
6.	SKÝRINGAR Á STJÓRNBOÐI OG BRENNARAKERFUM	140
6.1	Skýringar tákna á stjórnborði grillsins	
6.2	Brennarakerfi kúlugrillsins	
7.	SKÝRINGAR Á TREKTARKERFI	141
7.1	Venjuleg staða	
7.2	Eldfjallsstaðan	
7.3	Áður en byrjað er að grilla	
7.4	Þegar búið er að grilla	
8.	NOTKUN GRILLSINS	142
8.1	Fyrir fyrstu notkun	
8.2	Leiðbeiningar um hvernig kveikt er upp í grillinu	
8.2.1	Leiðbeiningar um hvernig kveikt er upp í CITY 420 G	
9.	ÞRIF OG VIÐHALD	144
9.1	Grillið þrifið	
9.2	Viðhald á grillinu	
10.	BILANIR LAGFÆRÐAR	145
11.	NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ	145
12.	SKIPTA UM RAFHLÖÐU	146
13.	VARAHLUTIR	147
14.	FÖRGUN ÚRGANGS	147
15.	TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR	148

1. RAÐNÚMER GRILLSINS OG AF HVERJU ÞAÐ ER MIKILVÆGT

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

MIKILVÆGT:

Þú finnur raðnúmer grillsins eftir gerð á gagnarmerkinu sem er annaðhvort á grind grillsins eða á botnplötunni.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið á grillinu þínu í svæðinu hér að ofan „Serial No.“.

2. NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOOR**CHEF**-gasgrillið er tekið í notkun.

2.1 VARÐVEISLA NOTKUNARLEIÐBEININGANNA

Ábending fyrir neytendur:

Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra þegar á þarf að halda.

Allar notkunarleiðbeiningar eru einnig aðgengilegar á www.outdoorchef.com.

Ábending fyrir þann sem annast uppsetningu:

Þessar notkunarleiðbeiningar þurfa að verða eftir hjá neytandanum.

134

3. MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Lesið notkunarleiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF-gasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu til nota utandyra.

Í þessum notkunarleiðbeiningum eru orðin **HÆTTA**, **VIÐVÖRUN** og **VARÚÐ** notuð til þess að leggja áherslu á mikilvægar upplýsingar um notkun. Lesið þessar upplýsingar og farið eftir því sem þar kemur fram til að tryggja öryggi og forðast slys og tjón.

- ⚠ **HÆTTA:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem leiða til dauðsfalla eða alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem geta leitt til dauðsfalla eða alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.
- ⚠ **VARÚÐ:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem geta leitt til minniháttar eða í meðallagi alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.

⚠ HÆTTA	⚠ VIÐVÖRUN
Ef vart verður við gaslykt: • Skrúfið fyrir gasstreymið til grillins. • Slökkvið á öllum opnum eldi. • Opnið lokið á grillinu. • Ef enn finnst lykt af gasi skal fara frá grillinu og hringja tafarlaust í slökkviliðið.	• Ekki má geyma eldfiman vökva, eldfimt efni og/ eða eldfimar lofttegundir (bensín, gas, efni sem kviknar auðveldlega í o.s.frv.) nálægt grillinu. • Aldrei má geyma gaskút sem ekki er verið að nota nálægt grillinu eða í lokuðu rými.

3.1 UPPSETNING OG SAMSETNING

Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun. Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.

- ⚠ **HÆTTA:** Þetta grill hentar ekki til ísetningar í eða á bátum eða hjólhýsum.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Grillinu fylgir gasslanga og gasprýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Slangan og prýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum (gasprýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má breyta grillinu með neinum hætti. Leitið til fagaðila ef grunur er um bilun.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem nýr gaskútur er tengdur skal athuga alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** í þessari notendahandbók.

3.2 NOTKUN

Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið. Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.

Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar.

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en **OUTDOORCHEF**-kúlugasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

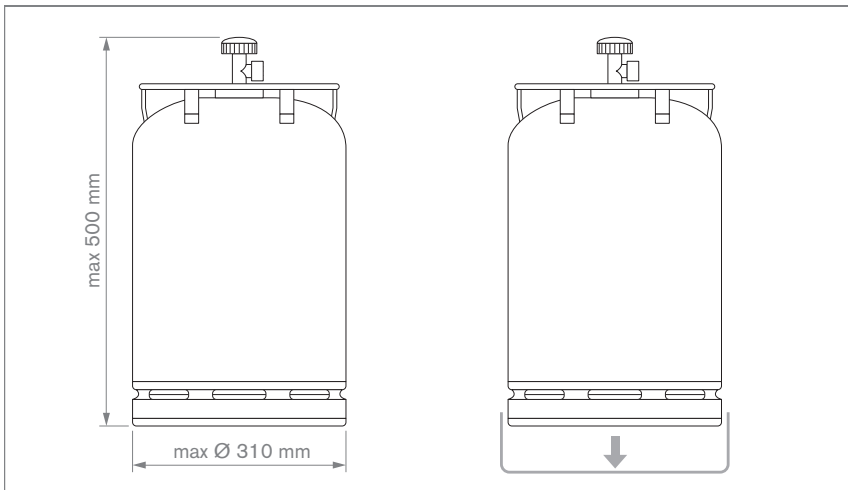
- ⚠ **HÆTTA:** Notið grillið eingöngu utandyra. Notið grillið aldrei innandyra, t.d. í bílskúrum, byggingum, tjöldum og öðrum lokuðum svæðum eða undir eldfimum mannvirkjum.
- ⚠ **HÆTTA:** Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- ⚠ **HÆTTA:** Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun.
- ⚠ **HÆTTA:** Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð á meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- ⚠ **HÆTTA:** Eftir notkun skal skrífa fyrir gasið á gaskútum.
- ⚠ **HÆTTA:** Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og skrífið fyrir gaskútinn eftir notkun.
- ⚠ **HÆTTA:** Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á  og skrífað fyrir gaskútinn þegar skipt er um gaskút. Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Skipta skal um slönguna og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrífa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Stillið gasstillihnappinn á  og skrífið fyrir gasið á kútnum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérsverslun með gasvörur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Færið ekki grillið meðan á notkun stendur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Gakktu úr skugga um að rafhlöðurnar séu rétt settar í (+ og – tengi rétt staðsett) Sjá samsetningarleiðbeiningar.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef rafhlaða lekur skal forðast snertingu við húð og farga henni á réttan hátt. Notaðu þetta undir engum kringumstæðum áfram.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Aldrei láta rafhlöður komast í snertingu við eld og mikinn hita. Rafhlöður mega ekki vera skammhlaupa.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- ⚠ **VARÚÐ:** Grillið helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.
- ⚠ **VARÚÐ:** Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ef ekki nást full afköst og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérsverslunar með gasvörur.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep.
- ⚠ **VARÚÐ:** Aldrei skal setja heita hluti á borð við grillgrindur, grillpönnur og steypujárnsþönnur á geymslufleti á grillinu. Lakkið á grillinu getur orðið fyrir skemmdum.
- ⚠ **VARÚÐ:** Þegar skipt er um gaskút skal gæta þess að fitubakkinn sé tómur, því annars er hætt á að fullur fitubakkinn falli niður og orsaki bletti.

3.3 GEYMSLA OG/EÐA GRILLIÐ EKKI Í NOTKUN

- ⚠ **HÆTTA:** Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.
- ⚠ **HÆTTA:** Ef grillið er geymt innandyr yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn. Geyma skal kútinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- ⚠ **VARÚÐ:** Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir veðri og vindum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- ⚠ **VARÚÐ:** Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu og leyfa grillinu að þorna.

4. GASKÚTAR

- Aðeins má setja gaskúta á botnplötuna sem vega að hámarki 8 kg þegar þeir eru fullir. Setjið kútinn á þar til ætlaðan stað.

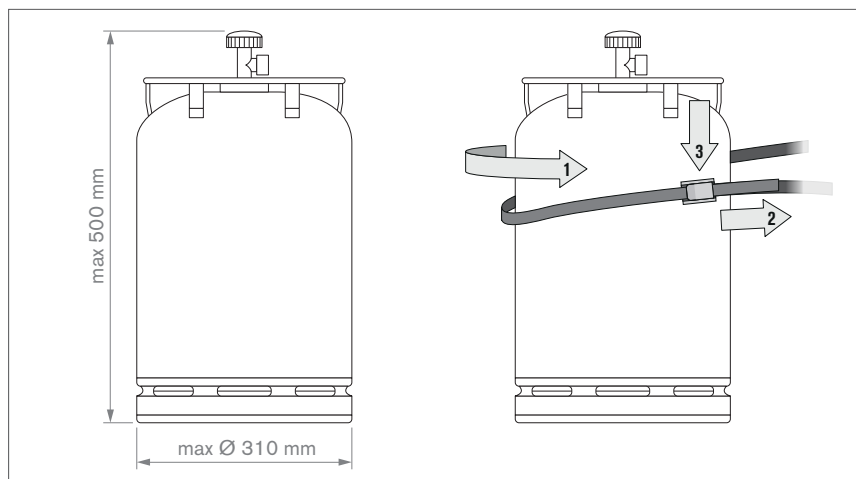


- Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.
- Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.
- Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara.
- Fylgið öryggisreglunum á gaskútunum.
- **ATHUGIÐ:** Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gashylkið séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gashylki samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gashylki. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að gasgrill sem tekin eru til sölu séu yfirfarin og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

4.1 GASKÚTURINN FESTUR

Notið meðfylgjandi ól eða þar til gerða festingu til að festa gaskútinn.

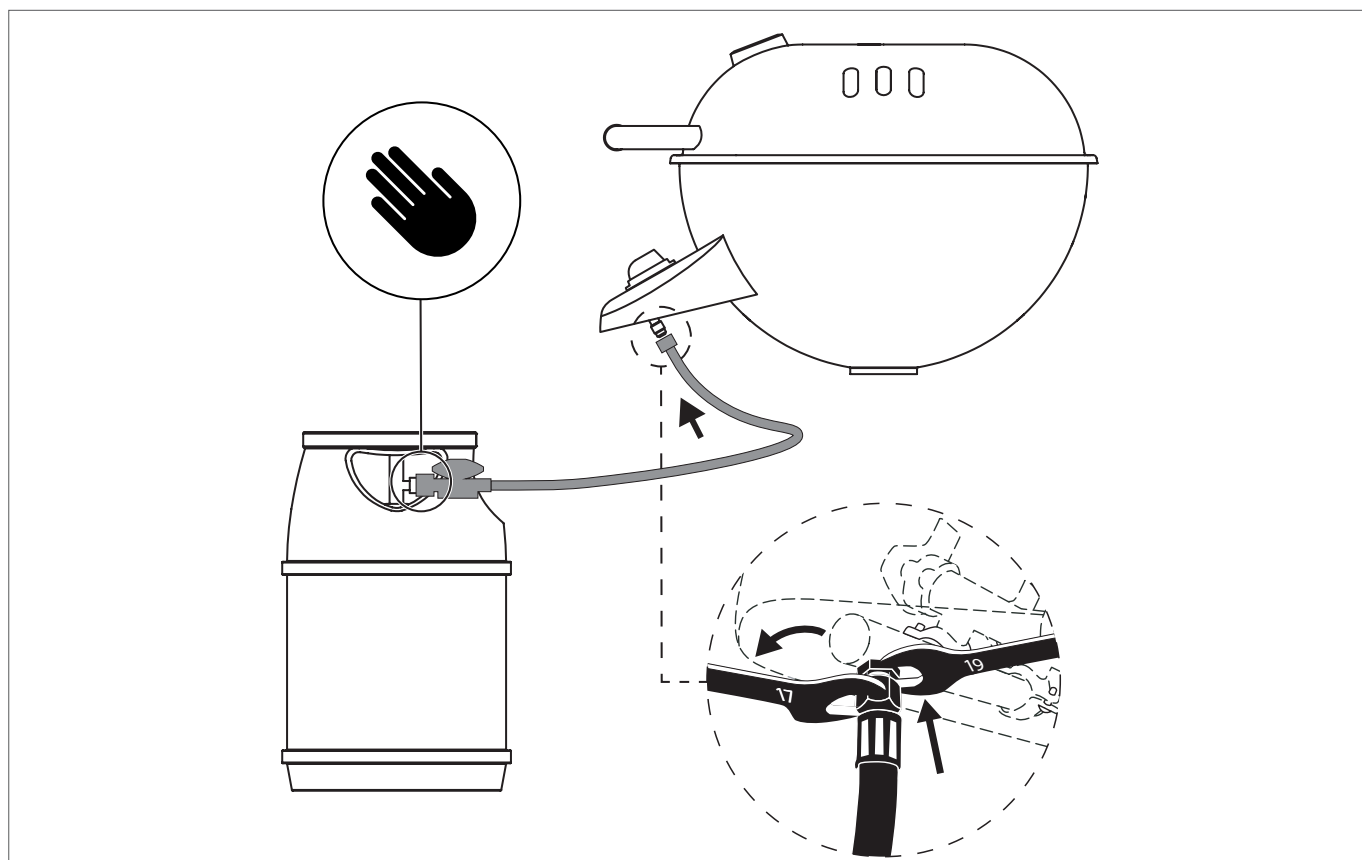
Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.



5. GRILLIÐ TEKIÐ Í NOTKUN

5.1 GASSLANGAN TENGD

⚠ VIÐVÖRUN: Þegar gasslangan er tengd verður að nota meðfylgjandi skrúflykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Af öryggisástæðum má aldrei herða gasslónguna einungis með handafli, því þá getur kviknað í grillinu.

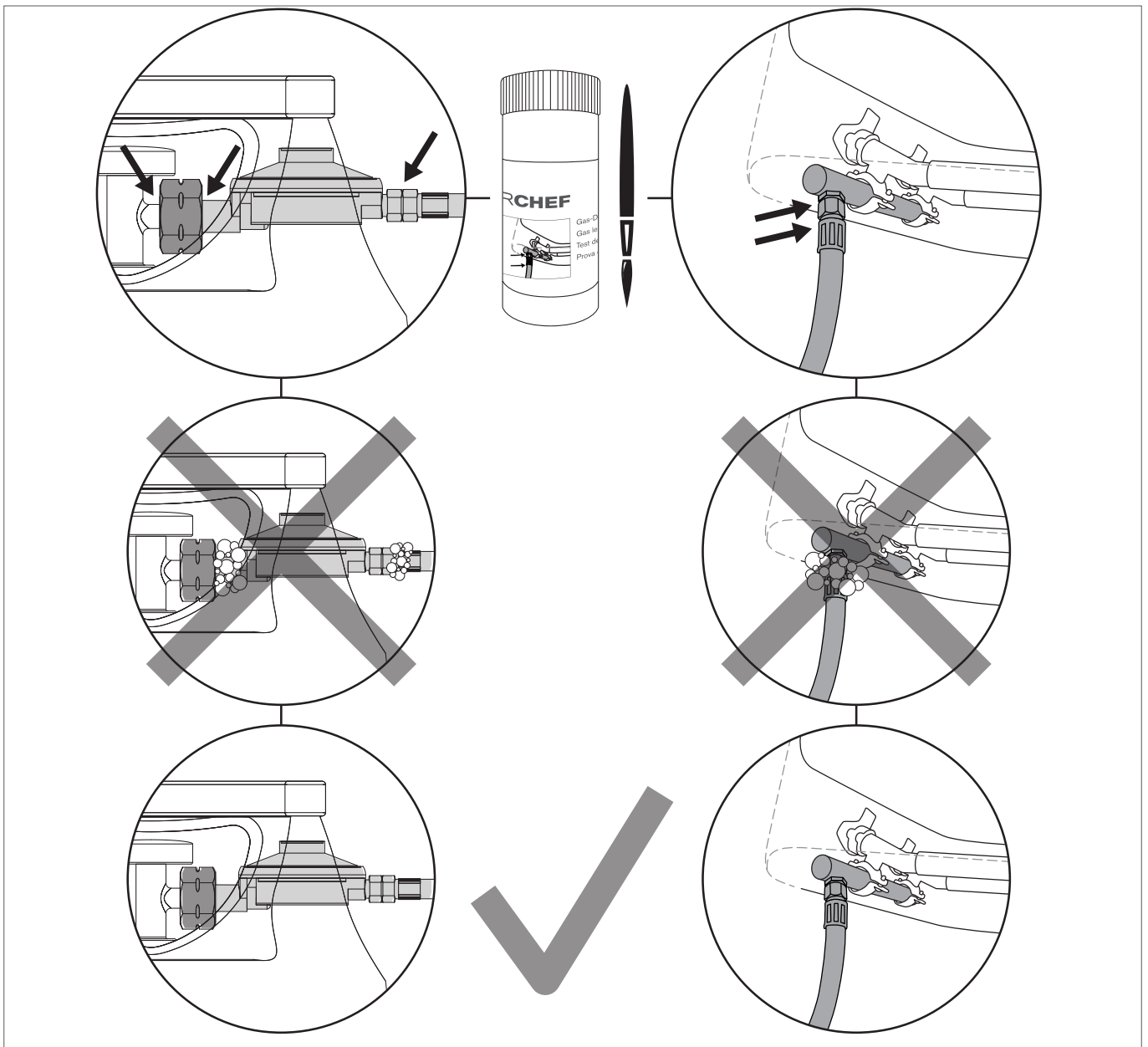


Sjá einnig upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum fyrir grillið.

5.2 LEKAPRÓFUN

- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum á meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar. Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskútnum, sem og í upphafi grilltímabilsins.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má nota grillið fyrr en búið er að lagfæra lekann.

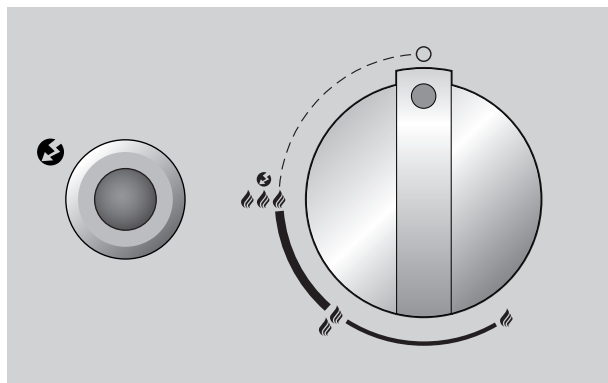
1. Gasstillihnaðurinn verður að vera á .
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerða sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan úða til að greina leka.
3. Ef blöðrur myndast í sápulausninni er um leka að ræða. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef það er hægt, eða skiptið um hluti sem eru í ólagi.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérvörslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.



6. SKÝRINGAR Á STJÓRNBORÐI OG BRENNARAKERFUM

6.1 SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐI GRILLSINS

Hitastillingar og kveikja

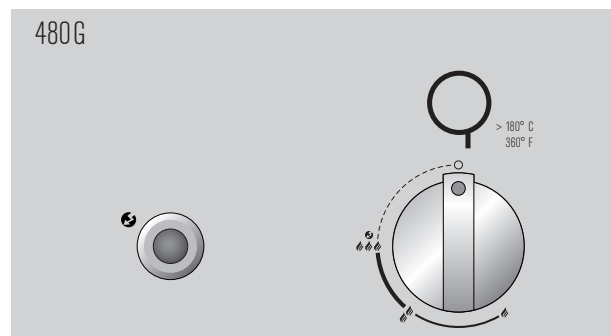


- : Slökkt
- 🔥 : Lágur hiti
- 🔥🔥 : Meðalhiti
- 🔥🔥🔥 : Hár hiti
- 🔥🔥🔥🔥 : Kveikja
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Kveikir

6.2 BRENNARAKERFI KÚLUGRILLSINS

Gerðir með einum hringbrennara

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



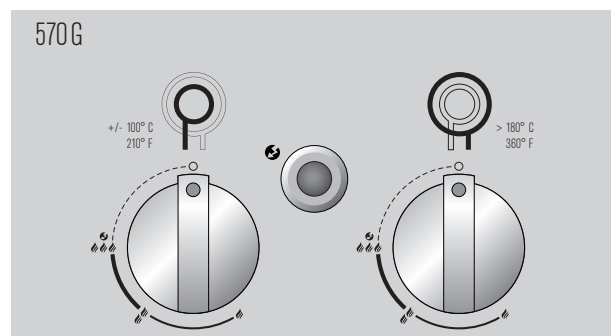
Gerðir með tveimur hringbrennurum

Stóri hringbrennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥.

Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

Litli hringbrennarinn er ætlaður til að elda við lágt hitastig og hann er aðeins hægt að stilla lítillega.

Munurinn á 🔥🔥🔥 og 🔥 er ekki sýnilegur. Litli hringbrennarinn nær hitastigi sem er á bilinu 100 ° til 120 °C.



7. SKÝRINGAR Á TREKTARKERFI

7.1 VENJULEG STAÐA



Venjuleg staða trektarinnar hentar best fyrir flestar grillaðferðir og tryggir að hitinn dreifist jafnt og vel um kúluna. Maturinn grillast þá jafnt á öllum hliðum án þess að það þurfi að snúa honum. Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyrð og stökkt við þessa meðferð.

Þannig er venjuleg staða tilvalin fyrir hvers kyns kjöt, til að grilla fisk á lægri hita, gratínrétti, stökkt grænmeti og einnig til að baka pítsur og brauð.

7.2 ELDFJALLSSTAÐAN



Með því að snúa trektinni í eldfjallsstöðuna er hægt að elda með mjög háum hita neðan frá sem beinist að ákveðnum stað. Þessi staða hentar fullkomlega fyrir OUTDOORCHEF-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

Hún hentar því mjög vel fyrir snöggsteikingu eins og á túnfisksteikum, hörpuskeljum eða wok-grænmeti.

7.3 ÁÐUR EN BYRJAÐ ER AÐ GRILLA

- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Notið eingöngu hitapolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Þegar grillað er og eldað í eldfjallsstöðunni á stillingunni 🔥🔥🔥 skal hafa lokið opið. Aðeins í stillingunni 🔥 – 🔥🔥 er einnig hægt að hafa lokið á þegar grillað er í eldfjallsstöðunni.
- ⚠ **VARÚÐ:** Hætta er á að brenna sig á heitri feiti í feitibakkanum. Látið feitina kólna alveg áður en feitibakkinn er fjarlægður.

1. Færið trektina í stöðuna sem á að nota (venjulegu stöðuna eða eldfjallsstöðuna).
2. Veljið viðeigandi aukabúnað ef þörf krefur.
3. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu 🔥🔥🔥 (venjuleg staða).
4. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á .
2. Skrífið fyrir gasið á gaskútnum. Skrífa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
4. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið.

8. NOTKUN GRILLSINS

8.1 FYRIR FYRSTU NOTKUN

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

8.2 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

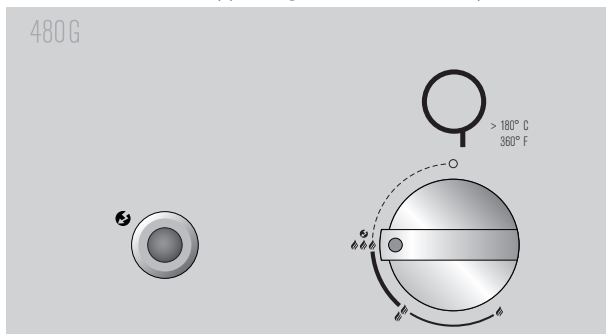
▲ VIÐVÖRUN: Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
ATHUGIÐ: Á MINICHEF 420 G verða hliðarborðin að vera uppi allan tímann á meðan grillað er.
2. Opnið lokið á grillinu.
3. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.

4. a. Gerðir með einum hringbrennara með sér kveikihnappi:

Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillinguna    .

Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.

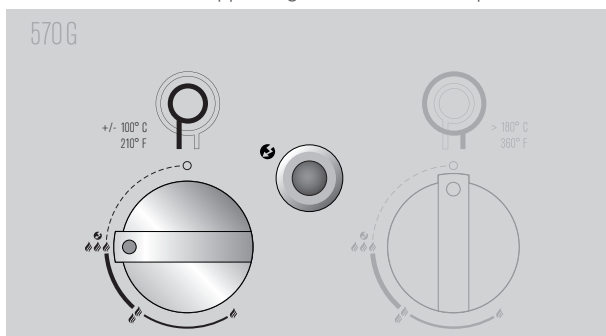


b. Gerðir með tveimur hringbrennurum og sér kveikihnappi:

Ýtið á gasstillihnapp stóra hringbrennarans og snúið honum rangsælis á stillinguna    .

Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar. Eða ýtið á gasstillihnapp litla hringbrennarans (hnappur vinstra megin) og snúið honum rangsælis á stillinguna    .

Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.



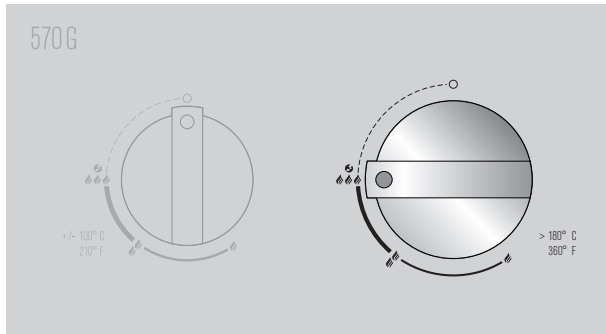
c. Gerðir með tveimur hringbrennurum án sér kveikihnapps:

Ýtið á gasstillihnapp stóra hringbrennarans og snúið honum rangsælis á stillinguna    .

Haldið gasstillihnappinum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.

Eða ýtið á gasstillihnapp litla hringbrennarans (hnappur vinstra megin) og snúið honum rangsælis á stillinguna    .

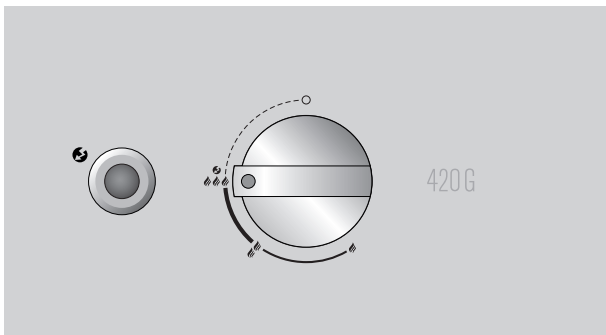
Haldið gasstillihnappinum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.



5. Ef ekki kviknar á gasinu innan fimm sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

8.2.1 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í CITY 420 G (ekki CITY 420 G SE)

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
 2. Opnið lokið á grillinu.
 3. Skrófið frá gasinu á gaskútum.
 4. Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillinguna    .
- Ýtið á svarta kveikihnappinn nokkrum sinnum þar til kviknar í gasinu.



5. Ef ekki kviknar á gasinu innan fimm sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

9. ÞRIF OG VIÐHALD

9.1 GRILLIÐ ÞRIFIÐ

⚠ VIÐVÖRUN: Við þrif á grillinu innanverðu umhverfis brennarakerfið verður að gæta þess að skemma ekki brennarahlutana.

GRILLIÐ ÞRIFIÐ AÐ UTANVERÐU

ATHUGIÐ: Við þrif á yfirborðsflötum grillsins skal aldrei nota rúðuhreinsivökva eða annað hreinsiefni í úðabrusa, því þessi efni geta valdið skemmdum á yfirborðsflötunum.

Hreinsið grillið að utanverðu og geymslufleti þess eingöngu með venjulegu mildu hreinsiefni (t.d. venjulegum uppþvottalegi). Ef notaður er sérstakur grillhreinsir (ekki er mælt með því) mælum við með því að hann sé fyrst prófaður á lítt sýnilegum stað.

GRILLIÐ ÞRIFIÐ AÐ INNANVERÐU

ATHUGIÐ: Þegar grillbursti úr næloni er notaður við þrif verður alltaf að gæta þess að grillið hafi náð að kólna.

Einstakti trektarkerfið sér til þess að aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í safnbakkanum.

Þrif sem mælt er með þegar um mikil óhreinindi er að ræða:

1. Hitið grillið á hæstu stillingu í u.þ.b. 10 mínútur til þess að brenna matarleifar (kjötleifar, fitu, sykur úr kryddlegi o.s.frv.).
2. Leyfið grillinu síðan að kólna alveg svo allar matarleifar festist/storkni (þannig verða þrifin einfaldari og skila meiri árangri).
3. Til að fá sem besta niðurstöðu skal þrífa grindina með **OUTDOORCHEF**-grillbursta með nælon- eða messinghárum (ekki stálbursta).
4. Takið grindina úr grillinu og þrífið trektina með **OUTDOORCHEF**-trektarburstanum.

ÁBENDING: Ef grillgrindin er þrífð eftir hverja notkun þarf ekki að þrífa hana áður en byrjað er að grilla næst.

9.2 VIÐHALD Á GRILLINU

Reglubundið viðhald grillsins tryggir rétta virkni.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær og skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Þegar **OUTDOORCHEF**-grillið hefur kólnað skal setja hentuga yfirbreiðslu yfir það til að verja það fyrir umhverfisáhrifum.
- Berið viðarolíu á alla viðarhluta einu sinni á ári – það vinnur gegn sprungumyndun.
- Eftir að grillið er þrifið eða rignt hefur á það skal alltaf leyfa grillinu að þorna til þess að hindra rakaþéttingu í hitamæli grillsins.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

10. BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennaranum:

- Athugið hvort opið er fyrir gasstreymið á kútnum.
- Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.
- Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.
⚠ **VARÚÐ:** Þegar þetta er athugað verður að vera skrúfað fyrir gasið á kútnum!

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að rafhlaðan hafi verið sett rétt í (á grillum með rafkveikju).
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikju og rafskauti eru vel festar.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 Volt) í rafkveikjuna.
- Hægt er að kveikja í grillinu handvirkrt með því að setja langa eldspýtu í opið neðan á kúlunni.

Lítill eða engin afköst:

- Athugið hvort skordýr eða köngulær/köngulóarvefir hafa stíflað brennarana.
Frekari upplýsingar um þrif á brennurum er að finna hér:
<https://de.outdoorchef.com/en/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Hjólaðxullinn snýst ekki:

Til að tryggja að hjólaðxullinn geti snúist óhindrað mælum við með því að hreinsa burt ryk, óhreinindi og frjókorn aftan við hjólin að minnsta kosti einu sinni á ári.

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

11. NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Ítarlegar upplýsingar um notendaábyrgð/ábyrgð er að finna í almennum viðskiptaskilmálum okkar á slóðinni <https://www.outdoorchef.com/agb>

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

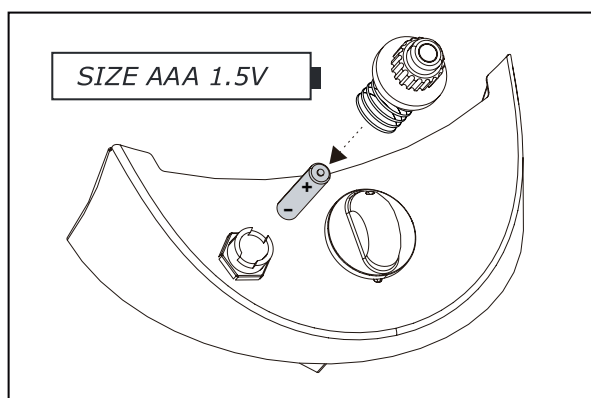
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Sviss | www.outdoorchef.com

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

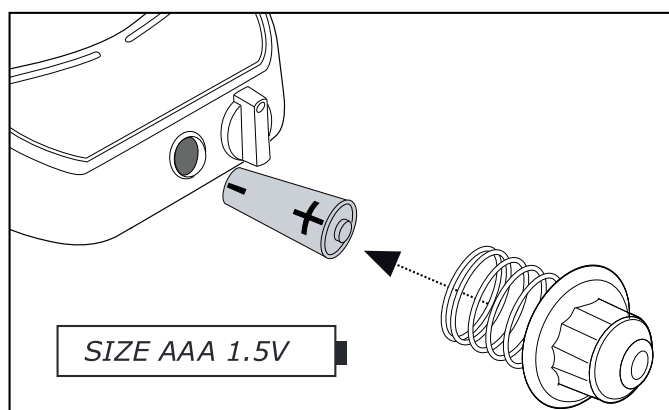
** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

12. SKIPTA UM RAFHLÖÐU

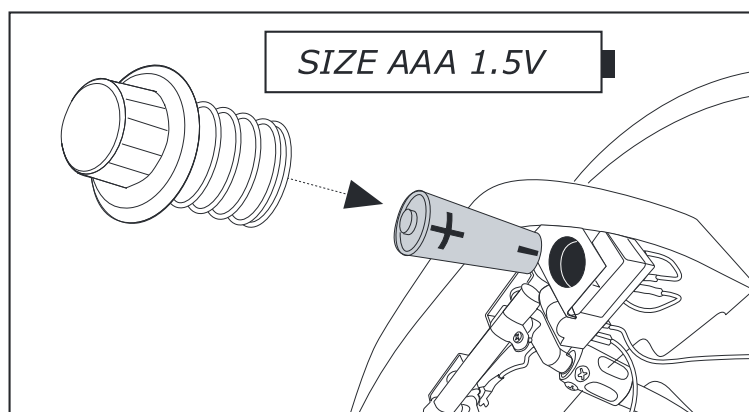
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. VARAHLUTIR

Varahluti fást hjá sérsverslunum.

14. FÖRGUN ÚRGANGS



Þetta merki táknar að þessari vöru og meðfylgjandi rafhlöðum má ekki farga með heimilissorpi hvar sem er í ESB. Til að forðast hugsanlegan skaða fyrir umhverfið eða heilsu manna vegna rangrar förgunar skal endurvinna þessa hluti á ábyrgan hátt. Fargið notaða tækinu á viðkomandi móttökustöð eða hafið samband við söluaðilann sem seldi vöruna. Hægt er að endurvinna þessa vöru á umhverfisvænan hátt.

Takið rafhlöður úr tækinu áður en farið er með það í endurvinnslu og fargið því í samræmi við staðbundnar reglugerðir. 

15. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	
- lítil brennari	1,30 kW
- stór brennari	8,50 kW
Gasnotkun	713 g/klst.
Stútar (28–30/37 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,55 mm/merking: BF
- Stútur á stórum brennara	1,40 mm/merking: BV
Stútur (50 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,48 mm/merking: AF
- Stútur á stórum brennara	1,22 mm/merking: BG
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör. Própan 37 mbör

LEON 570 G

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

Rafkveikja

Fyrir notkun rafkveikjunnar þarf tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 volt).

Upplýsingar um hitamæli

Frávik hitamælis geta verið +/- 10%.

Vefsvæði

Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og fróðleik um OUTDOORCHEF-vörur er að finna á OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

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

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

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

Flokkar

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

1.	Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ	150
2.	ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	150
2.1	Φύλαξη των οδηγιών χρήσης	
3.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	151
3.1	Εγκατάσταση και συναρμολόγηση	
3.2	Χειρισμός	
3.3	Αποθήκευση ή/και μη χρήση	
4.	ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	153
4.1	Στερέωση της φιάλης αερίου	
5.	ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	154
5.1	Σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου	
5.2	Έλεγχος στεγανότητας	
6.	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ	156
6.1	Ερμηνεία των συμβόλων στην κονσόλα έλεγχου της ψησταριάς	
6.2	Σύστημα εστιών της σφαίρας	
7.	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΧΟΑΝΗΣ	157
7.1	Βασική Θέση	
7.2	Θέση Vulkan	
7.3	Πριν από το ψήσιμο	
7.4	Μετά από το ψήσιμο	
8.	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	158
8.1	Πριν από την πρώτη χρήση	
8.2	Οδηγίες για το άναμμα	
8.2.1	Οδηγίες για το άναμμα του μοντέλου CITY 420 G	
9.	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	160
9.1	Καθαρισμός της ψησταριάς	
9.2	Συντήρηση της ψησταριάς	
10.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	161
11.	ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ	161
12.	ΑΛΛΑΓΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ	162
13.	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	163
14.	ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	163
15.	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	164

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.

Οι υποδείξεις **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**, **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** και **ΠΡΟΣΟΧΗ** χρησιμοποιούνται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να επισημανθούν σημαντικές και κρίσιμες πληροφορίες χρήσης. Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις υποδείξεις, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια και να αποφευχθούν οι υλικές ζημιές και προσωπικές βλάβες.

- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες οδηγούν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν ληφθούν υπόψη.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν ληφθούν υπόψη.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό εάν δεν ληφθούν υπόψη.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Εάν μυρίσετε αέριο: ▪ Διακόψτε την παροχή αερίου στην ψησταριά. ▪ Σβήστε όλες τις ανοικτές φλόγες. ▪ Ανοίξτε το καπάκι. ▪ Εάν η μυρωδιά αερίου συνεχίζει να υπάρχει, απομακρυνθείτε από την ψησταριά και επικοινωνήστε άμεσα με την πυροσβεστική.	▪ Μην φυλάσσετε κοντά στην ψησταριά εύφλεκτα υγρά, υλικά ή/και αέρια (βενζίνη, αέριο, εύφλεκτα υλικά κτλ.). ▪ Ποτέ μην αποθηκεύετε άδειες χρησιμοποιημένες φιάλες αερίου κοντά στην ψησταριά ή σε κλειστούς χώρους.

3.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.

Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.

- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτή η ψησταριά δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε πλοία ή τροχόσπιτα.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** "Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή." Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από τη θέση σε λειτουργία καθώς και μετά από κάθε σύνδεση νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

3.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Όποιος χειρίζεται την ψησταριά, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά.

Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή την(τις) φιάλη(ες) υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου **OUTDOORCHEF**.

Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Μην την χρησιμοποιείτε ποτέ σε εσωτερικούς χώρους, όπως, π.χ. σε γκαράζ, κτίρια, σκηνές και άλλους κλειστούς χώρους ή κάτω από εύφλεκτες κατασκευές.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τον κύλινδρο.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνιές), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε πάντα ότι οι μπαταρίες έχουν τοποθετηθεί σωστά (οι πόλοι + και - είναι σωστά τοποθετημένοι) Βλέπε οδηγίες συναρμολόγησης.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν μια μπαταρία παρουσιάσει διαρροή, αποφύγετε την επαφή με το δέρμα και απορρίψτε την κατάλληλα. Σε καμία περίπτωση μην συνεχίσετε να τις χρησιμοποιείτε.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην φέρνετε ποτέ τις μπαταρίες σε επαφή με φλόγες ή υψηλές θερμοκρασίες. Οι μπαταρίες δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.

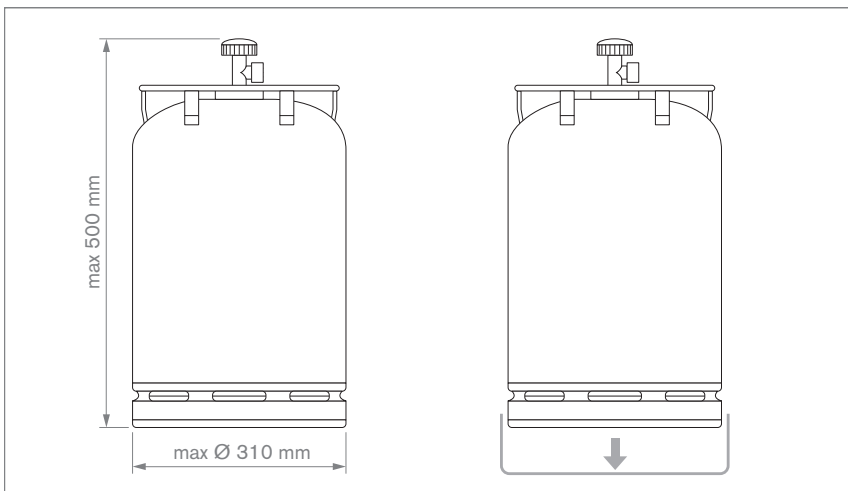
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε θερμά αντικείμενα, όπως σχάρες ψησίματος, τηγάνια-γκριλιέρες ή μαντεμένια τηγάνια στις επιφάνειες των ραφιών της ψησταριάς σας. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει φθορά την επίστρωση της ψησταριάς σας.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Βεβαιωθείτε κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου ότι ο δίσκος συλλογής λιπών έχει αδειάσει, έτσι ώστε να μην πέσει ο γεμάτος δίσκος και προκαλέσει λεκέδες.

3.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Η/ΚΑΙ ΜΗ ΧΡΗΣΗ

- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή και αφήστε την ψησταριά αρχικά να στεγνώσει.

4. ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

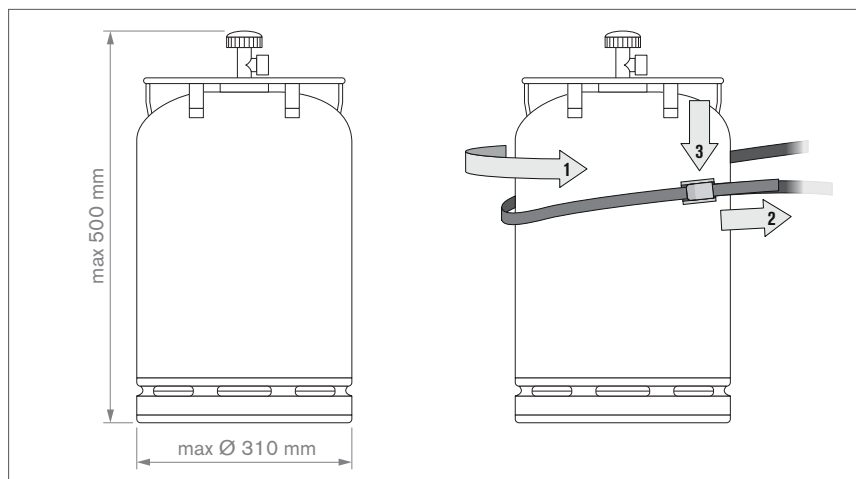
- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 8 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση.



- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξη του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

4.1 ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

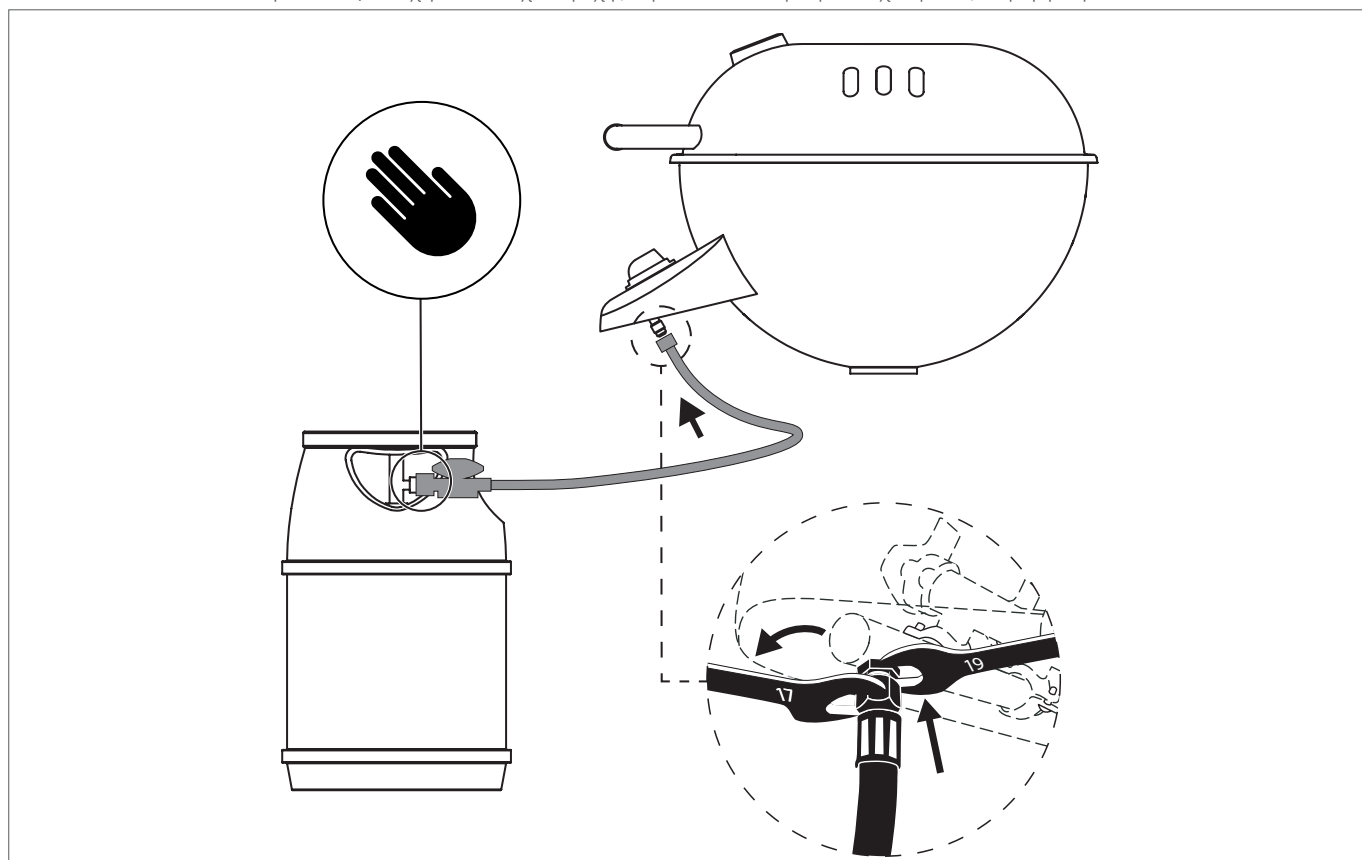
Για τη στερέωση χρησιμοποιήστε είτε τη ζώνη ασφαλείας που έχετε παραλάβει με την ψησταριά, είτε την προβλεπόμενη στήριξη της φιάλης υγραερίου. Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.



5. ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

5.1 ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.



Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

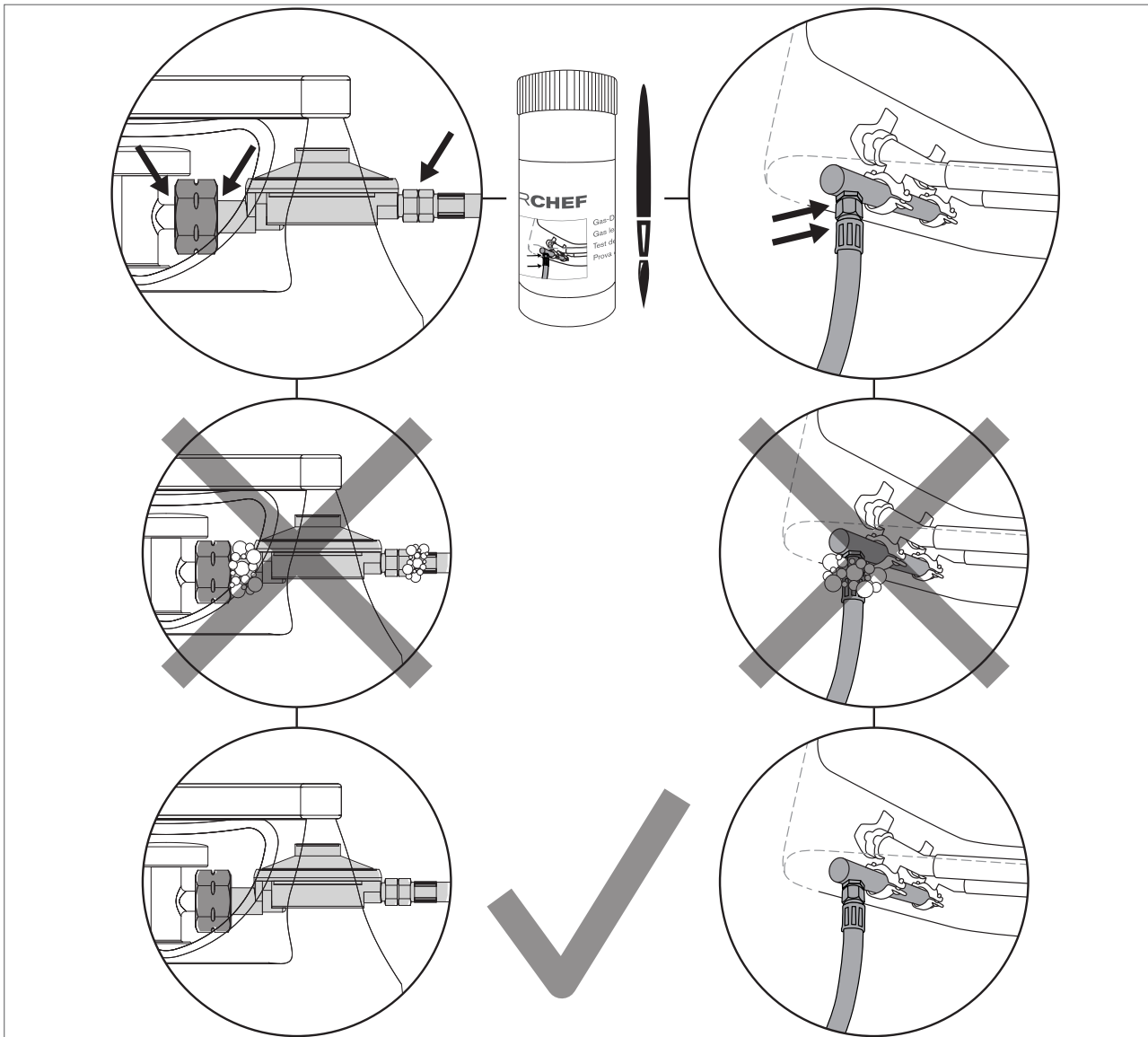
5.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπρίτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών.

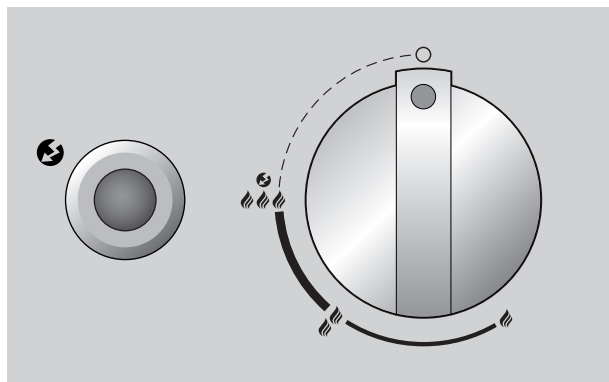
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.



6. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

6.1 ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

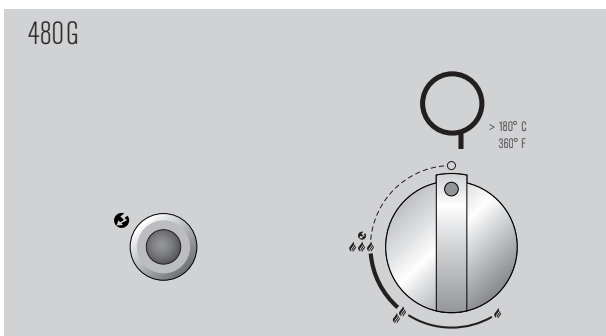


- : Κλειστό
- 🔥 : Χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : Μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : Υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🔥 : Ανάφλεξη
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Εξάρτημα ανάφλεξης

6.2 ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΣΤΙΩΝ ΤΗΣ ΣΦΑΙΡΑΣ

Μοντέλα με μία κυκλική εστία

Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.



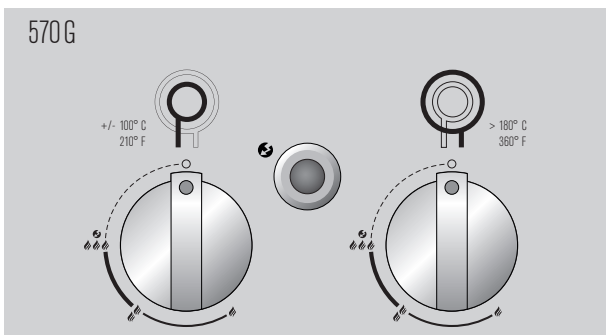
Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες

Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

Η μικρή κυκλική εστία είναι κατάλληλη για σιγοψήσιμο σε χαμηλότερες θερμοκρασίες και προσφέρει μικρή δυνατότητα ρύθμισης.

Η διαφορά μεταξύ 🔥🔥🔥 και 🔥 δεν είναι ορατή. Η μικρή κυκλική εστία φτάνει θερμοκρασίες μεταξύ 100° και 120° C περίπου.



7. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΧΟΑΝΗΣ

7.1 ΒΑΣΙΚΗ ΘΕΣΗ



Η βασική θέση είναι ιδανική για τις περισσότερες εφαρμογές γκριλ και φροντίζει για την ομοιόμορφη κυκλοφορία της θερμότητας μέσα στη σφαιρική ψησταριά. Τα τρόφιμα ψήνονται ομοιόμορφα χωρίς να χρειάζεται να τα γυρίσετε. Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά.

Η βασική θέση είναι ιδανική για κάθε είδος κρέατος, ήπιο ψήσιμο ψαριών, ογκρατέν, τραγανά λαχανικά, αλλά και για το ψήσιμο πίτσας, πίτας ή ψωμιού.

7.2 ΘΕΣΗ VULKAN



Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά. Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOORCHEF όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

7.3 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της χοάνης κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε και σε θέση Vulkan με κλειστό καπάκι.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.

1. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση που επιθυμείτε (βασική θέση ή θέση Vulkan).
2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 (Βασική Θέση).
4. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες στη θέση .
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

8. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε την ψησταριά **DUALCHEF** συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα   .

8.2 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Στο MINICHEF 420 G τα πλευρικά ράφια πρέπει να είναι στερεωμένα σε όλη τη διάρκεια του ψησίματος.

2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. **α. Μοντέλα με κυκλική εστία με ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:**
Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα                  

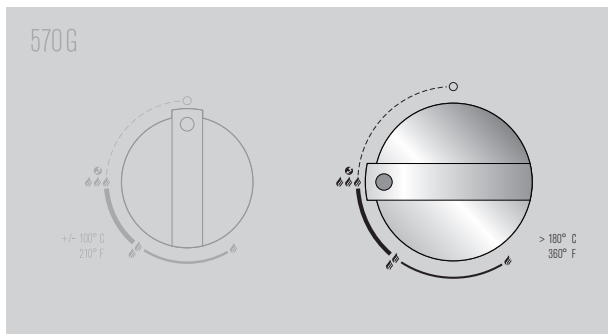
γ. Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες χωρίς ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:

Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μεγάλη κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥.

Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.

Εναλλακτικά, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μικρή κυκλική εστία (αριστερό κουμπί) και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥.

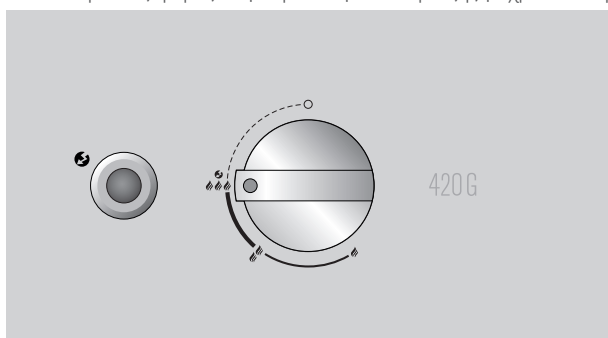
Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.



5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

8.2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ CITY 420 G (όχι CITY 420 G SE)

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις του λάστιχου, του ρυθμιστή πίεσης του αερίου και της φιάλης υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά. (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥. Πιέστε αρκετές φορές το μαύρο κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ανάψει το αέριο.



5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

9.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Δ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς γύρω από το σύστημα εστιών, βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε βλάβες στα εξαρτήματα των εστιών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό των επιφανειών της ψησταριάς καθαριστικά για γυαλί ή άλλα καθαριστικά από ψεκαστήρα, διότι ενδέχεται να διαβρώσουν τις επιφάνειες.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς και τις επιφάνειες των ραφιών, χρησιμοποιήστε μόνο κοινά καθαριστικά του εμπορίου και όχι επιθετικά καθαριστικά (π.χ. κοινά απορρυπαντικά του εμπορίου). Πριν τη χρήση ειδικών καθαριστικών για ψησταριές (η οποία δεν ενδείκνυται) σας συνιστούμε να δοκιμάσετε πρώτα το ειδικό καθαριστικό σε κάποιο μη ορατό σημείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Κατά τον καθαρισμό με βούρτσα ψησταριάς από νάilon, βεβαιωθείτε πάντα ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς.

Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός μεταξύ χρήσεων, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών.

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

1. Θερμάνετε την ψησταριά για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.).
2. Αφήστε στη συνέχεια την ψησταριά να κρυώσει τελείως, έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα τροφών (αυτό καθιστά τον καθαρισμό ευκολότερο και αποτελεσματικότερο).
3. Καθαρίστε τη σχάρα με βούρτσα για ψησταριά **OUTDOORCHEF** από νάilon ή ορείχαλκο για βέλτιστα αποτελέσματα (όχι βούρτσες με ατσάλινο τριχά).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τη χοάνη με τη βούρτσα **OUTDOORCHEF**.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν καθαρίζετε τη σχάρα της ψησταριάς μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το επόμενο ψήσιμο.

9.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψήσιματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Περιποιηθείτε όλα τα ξύλινα μέρη μια φορά τον χρόνο με λάδι για ξύλο – έτσι τα προστατεύετε και δεν δημιουργούνται σχισίματα.
- Αφήστε την ψησταριά σας μετά τον καθαρισμό ή μετά από βροχή να στεγνώσει εντελώς, έτσι ώστε να αποφευχθεί η συλλογή νερού συμπυκνώματος στο θερμόμετρο της ψησταριάς.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου!

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι τοποθετημένη σωστά (σε ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 5–8 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε δύο νέες μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.
- Η ανάφλεξη με το χέρι μπορεί να γίνει με αναπτήρα με μακρύ λαϊμό από το άνοιγμα στην κάτω πλευρά της σφαίρας.

Καμία ή μειωμένη απόδοση:

- Ελέγξτε εάν οι εστίες έχουν ενδεχομένως φράξει από έντομα ή αράχνες/ιστούς αράχνης.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των εστιών θα βρείτε εδώ:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Μαγκώνει ο άξονας του τροχού:

Για να αποφευχθεί το μάγκωμα του άξονα του τροχού συνιστούμε να καθαρίζετε τουλάχιστον 1 x χρόνο τον χώρο πίσω από τους τροχούς αφαιρώντας σκόνη, ακαθαρσίες και γύρη, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη μετακίνηση.

Αν δεν μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά με τις ανωτέρω ενέργειες, επικοινωνήστε με τον έμπορο που σας την προμήθευσε.

11. ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

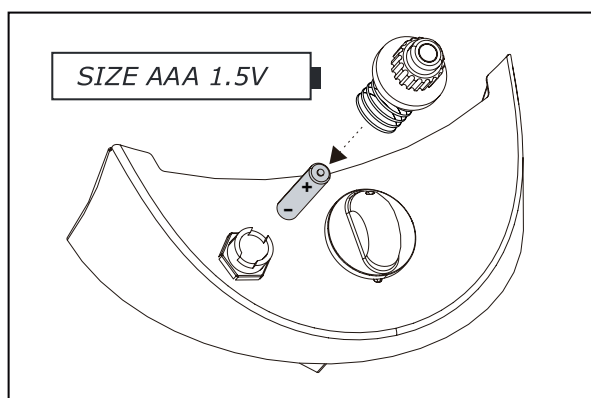
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM

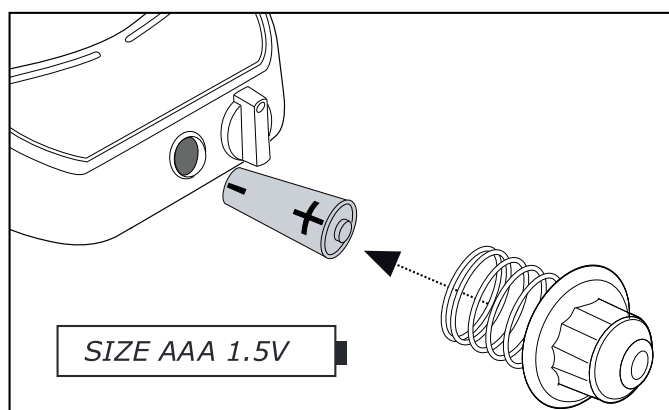
** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός είδους (Artikelnummer) βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα των στοιχείων της συσκευής σας (βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ).

12. ΑΛΛΑΓΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

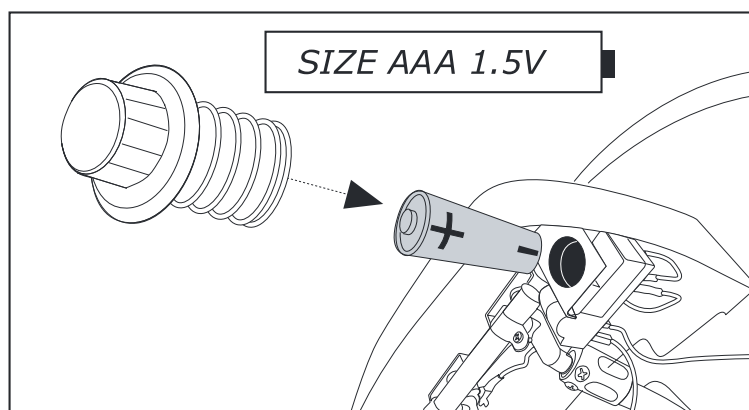
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Τα ανταλλακτικά μπορούν να προμηθευτούν από εξειδικευμένα καταστήματα.

14. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ



Αυτή η επισήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό και οι μπαταρίες που περιέχει δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την υγεία λόγω ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα με υπευθυνότητα. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε το σύστημα επιστροφής και παραλαβής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για φιλική προς το περιβάλλον ανακύκλωση

Αφαιρέστε τις μπαταρίες από τη συσκευή προτού τις μεταφέρετε σε κέντρο απόρριψης και απορρίψτε τις σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.



15. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	
- μικρή εστία	1,20 kW
- μεγάλη εστία	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	702 g/h
Ακροφύσια (28–30/37 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,55 mm/Ενδειξη: BF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,47 mm/Ενδειξη: BT
Ακροφύσια (50 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,48 mm/Ενδειξη: AF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,27 mm/Ενδειξη: AT
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar. Προπάνιο 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	
- μικρή εστία	1,30 kW
- μεγάλη εστία	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	713 g/h
Ακροφύσια (28–30/37 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,55 mm/Ενδειξη: BF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,40 mm/Ενδειξη: BV
Ακροφύσια (50 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,48 mm/Ενδειξη: AF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,22 mm/Ενδειξη: BG
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar. Προπάνιο 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	612 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζονται δύο μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt).

Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας

Η απόκλιση της ένδειξης του θερμομέτρου μπορεί να φτάνει το +/- 10 %.

Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,40 kW
Κατανάλωση αερίου	389 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

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

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,60 kW
Κατανάλωση αερίου	397 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	4,30 kW
Κατανάλωση αερίου	315 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: BL
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Κατηγορίες

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

1.	SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE DŮLEŽITÉ	166
2.	NÁVOD K OBSLUZE	166
2.1	Uschování návodu k obsluze	
3.	DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	167
3.1	Instalace a montáž	
3.2	Obsluha	
3.3	Skladování a/nebo nepoužívání	
4.	PLYNOVÉ LÁHVE	169
4.1	Upevnění plynové láhve	
5.	UVEDENÍ GRILU DO PROVOZU	170
5.1	Připojení plynové hadice	
5.2	Kontrola těsnosti	
6.	VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU A SYSTÉMŮ HOŘÁKŮ	172
6.1	Vysvětlení symbolů na ovládacím panelu	
6.2	Systém hořáků kotle	
7.	VYSVĚTLENÍ TRYCHTÝŘOVÉHO SYSTÉMU	173
7.1	Základní poloha	
7.2	Poloha pro přímé grilování	
7.3	Před grilováním	
7.4	Po grilování	
8.	OBSLUHA GRILU	174
8.1	Před prvním použitím	
8.2	Návod k zapalování	
8.2.1	Návod k zapalování CITY 420 G	
9.	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	176
9.1	Čištění grilu	
9.2	Údržba grilu	
10.	ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH	177
11.	SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY	177
12.	VÝMĚNA BATERIE	178
13.	NÁHRADNÍ DÍLY	179
14.	LIKVIDACE ODPADU	179
15.	TECHNICKÉ INFORMACE	180

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE DŮLEŽITÉ

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

DŮLEŽITÉ:

Sériové číslo grilu najdete podle modelu na štítku s údaji, který se nachází buď na rámu grilu nebo na spodní desce.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. Poznamenejte si sériové číslo Vašeho grilu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

2. NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením Vašeho plynového grilu OUTDOOR**CHEF** do provozu si pozorně přečtete tento návod.

2.1 USCHOVÁNÍ NÁVODU K OBSLUZE

Pokyn pro spotřebitele:

Spotřebitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

Všechny návody k obsluze jsou dostupné také na www.outdoorchef.com.

Pokyn pro instalatéry:

Tento návod k obsluze musí zůstat u spotřebitele.

166

3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením Vašeho plynového grilu OUTDOORCHEF do provozu si pozorně přečtete tento návod k obsluze.

Používejte pouze ve venkovním prostředí.

Pro zdůraznění důležitých a kritických informací týkajících se užívání jsou v tomto návodu k obsluze použita upozornění **NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ** a **POZOR** Pro zajištění bezpečnosti, zamezení věcným škodám a újmě na zdraví tato upozornění čtěte a respektujte.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování bude mít za následek smrtelná nebo vážná zranění.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek smrtelná nebo vážná zranění.
- ⚠ **POZOR:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek lehká nebo středně těžká zranění.

⚠ NEBEZPEČÍ	⚠ VAROVÁNÍ
Pokud ucítíte plyn: ▪ Vypněte přívod plynu ke grilu. ▪ Uhasťte šlehající plameny. ▪ Otevřete víko. ▪ Pokud i nadále budete cítit plyn, uchylte se do bezpečné vzdálenosti od grilu a kontaktujte neprodleně hasiče.	▪ Neuchovávejte v bezprostřední blízkosti grilu hořlavé kapaliny, materiály a/nebo plyny (benzín, plyn, vysoce hořlavý materiál atd.). ▪ Nepoužívanou plynovou láhev nikdy neskladujte v blízkosti grilu nebo v uzavřených prostorách.

3.1 INSTALACE A MONTÁŽ

Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtete návod k obsluze.

Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněn před větrem.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Toto grilovací zařízení není vhodné pro instalaci na člunech, lodích nebo v obytných vozech.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí 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 vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Hadice a regulátor splňují příslušné národní předpisy a normy EN (regulátor tlaku plynu podle ČSN EN 16129 / plynová hadice podle ČSN EN 16436).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před uvedením do provozu i po každém připojení nové plynové láhve zkontrolujte spojovací díly podle níže uvedeného návodu **KONTROLA TĚSNOSTI** v tomto návodu k obsluze.

3.2 OBSLUHA

Každá osoba obsluhující gril musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti gril ovládat nesmějí.

Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny 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 Vašeho plynového kotlového grilu OUTDOORCHEF do provozu si pozorně přečtěte tento návod. Gril se smí používat výhradně venku a musí být dodržována bezpečná vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů.

- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Používejte pouze ve venkovním prostředí. Nikdy nepoužívejte v interiéru, jako např. v garáži, uvnitř budov, ve stanech a jiných uzavřených prostorech nebo pod hořlavými konstrukcemi.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Tento spotřebič musí být během provozu umístěn mimo dosah hořlavých materiálů.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Nikdy neumísťujte gril za provozu na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Po ukončení grilování nastavte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a aby byl uzavřený přívod plynu na plynové láhvi. V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.

- ⚠ VAROVÁNÍ:** Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Zajistěte, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu podle ČSN EN 16129 / plynová hadice podle ČSN EN 16436).
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Během provozu nenechávejte gril nikdy bez dozoru.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Během provozu spotřebičem nepohybujte.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo šterbiny pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěná plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Vždy se ujistěte, že jsou baterie správně vloženy (správné umístění + a – připojení) Viz montážní návod.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Pokud baterie vyteče, vyhněte se kontaktu s kůží a řádně ji zlikvidujte. V žádném případě ji už nepoužívejte.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Zajistěte, aby se baterie nikdy nedostaly do kontaktu s plameny a vysokými teplotami. Baterie nesmí být zkratovány.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi.

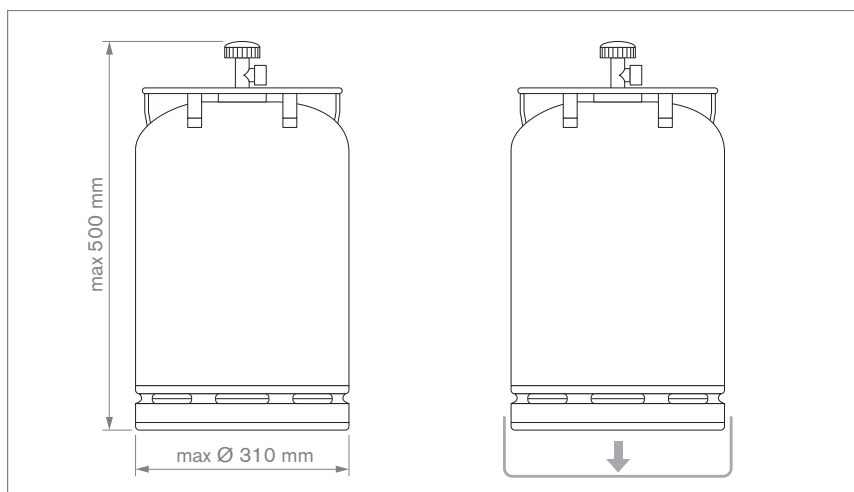
- ⚠ POZOR:** Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- ⚠ POZOR:** Gril zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horký. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte na gril žádné předměty. Existuje nebezpečí požáru.
- ⚠ POZOR:** Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- ⚠ POZOR:** Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- ⚠ POZOR:** Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky po nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- ⚠ POZOR:** Nikdy nepokládejte horké předměty, jako grilovací mřížky, litinové a jiné grilovací pánve, na odkládací plochu grilu. Povrchová lakovaná vrstva by se mohla porušit.
- ⚠ POZOR:** Při výměně plynové láhve se ujistěte, že je zachytná miska na tuk prázdná. V opačném případě ji vyprázdněte, abyste předešli skvrnám při převrácení a rozliti.

3.3 SKLADOVÁNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Je-li gril přes zimu umístěný v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- ⚠ **POZOR:** Když se gril nepoužívá, měl by se po úplném vychladnutí chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- ⚠ **POZOR:** Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po silném dešti sejměte a nechte gril nejdříve vychladnout.

4. PLYNOVÉ LÁHVE

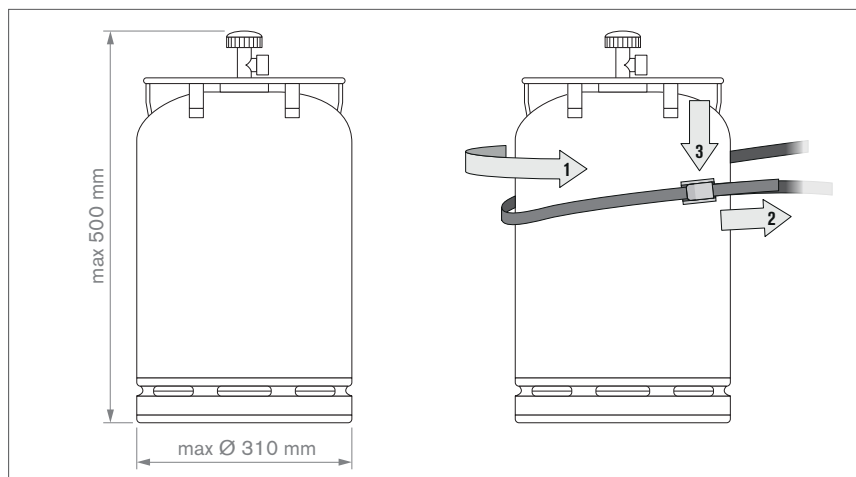
- Na spodní desku se smí umísťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 8 kg. Umístěte láhev na určené místo.



- Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utažené.
- 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.
- **POKYN:** Zkontrolujte, jestli jsou tlakový regulační ventil a plynová láhev homologované pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové láhve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnících systémů tlakových regulačních ventilů a plynových láhví není možné provedení těsného šroubení. Tato netěsnost může způsobit, že unikající plyn může být zapálen otevřeným plamenem nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a z důvodů ručení Vám doporučujeme v každém případě zkontrolovat plynové grily, které se dostanou do prodeje a, pokud je to nutné, tlakový regulační ventil a plynovou láhev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.

4.1 UPEVNĚNÍ PLYNOVÉ LÁHVE

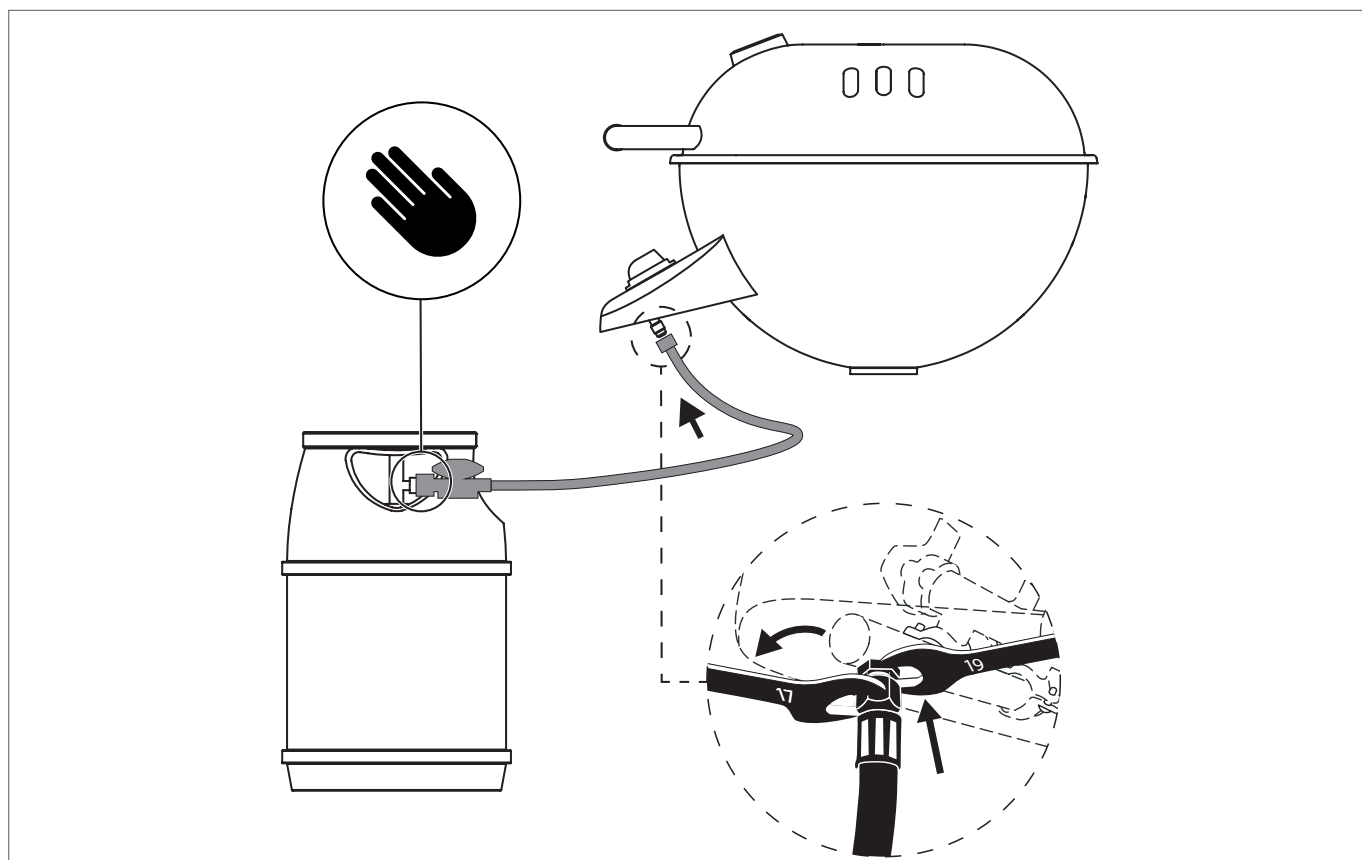
K připevnění slouží dodaný popruh k upevnění láhve nebo k tomu určený držák plynové láhve. Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utažené.



5. UVEDENÍ GRILU DO PROVOZU

5.1 PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE

⚠ VAROVÁNÍ: Pro zajištění dostatečně pevného upevnění je nutné plynovou hadici utáhnout pomocí přiloženého klíče. Z důvodu Vaší bezpečnosti a zamezení případného požáru grilu nesmíte plynovou hadici přišroubovat pouze rukou.

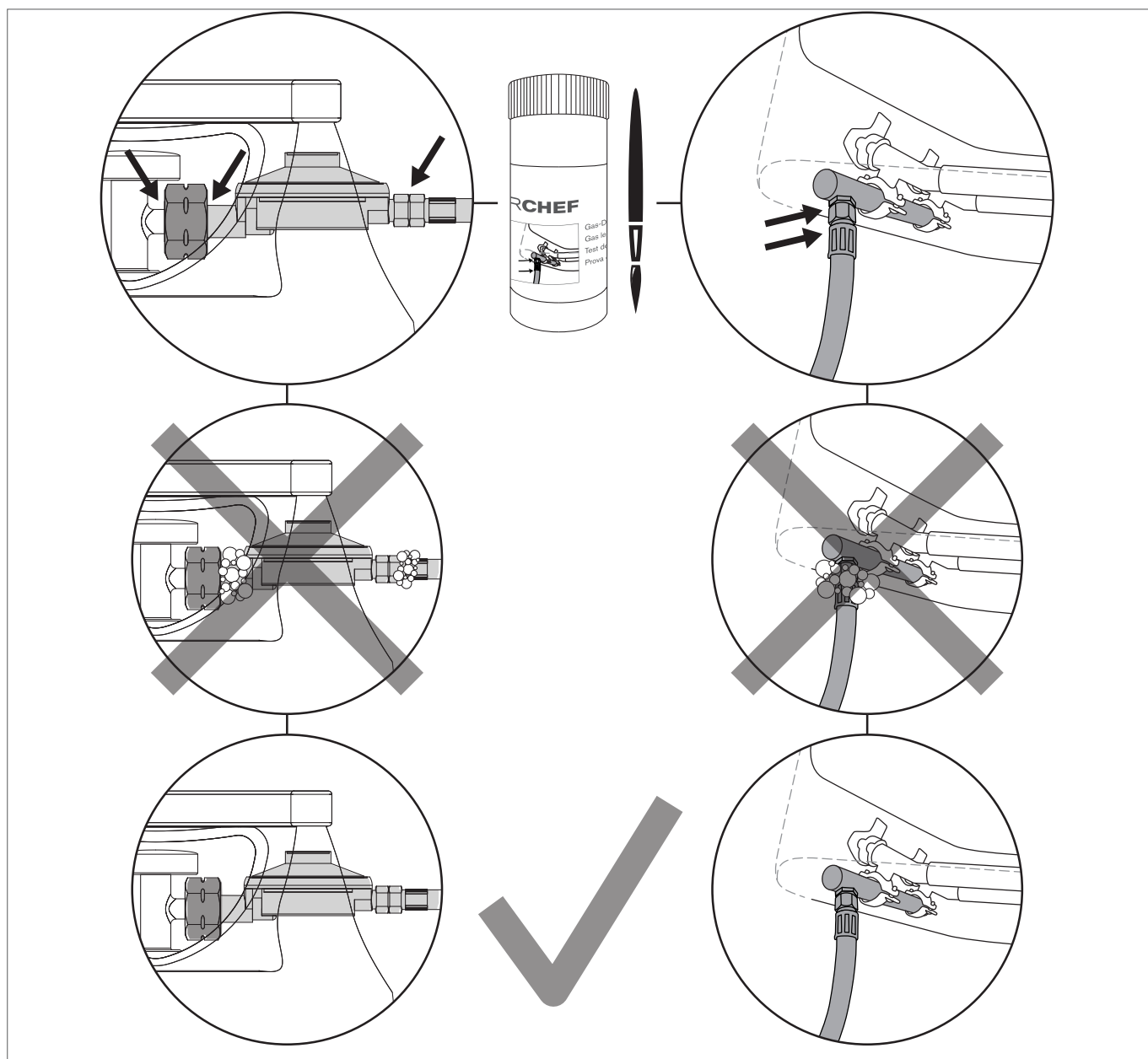


Dodržujte v této souvislosti také pokyny v samostatném návodu k instalaci Vašeho grilu.

5.2 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 kontrolu vždy provádějte venku.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Provádějte **KONTROLU TĚSNOSTI** po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku grilovací sezóny.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril se smí používat teprve po odstranění všech netěsností.

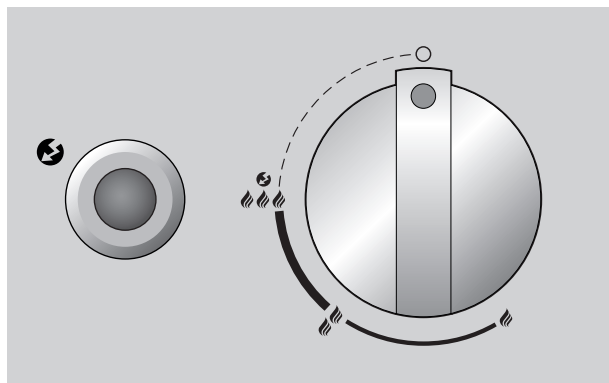
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ○.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.



6. VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU A SYSTÉMŮ HOŘÁKŮ

6.1 VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU

Stupně tepla a zapalování

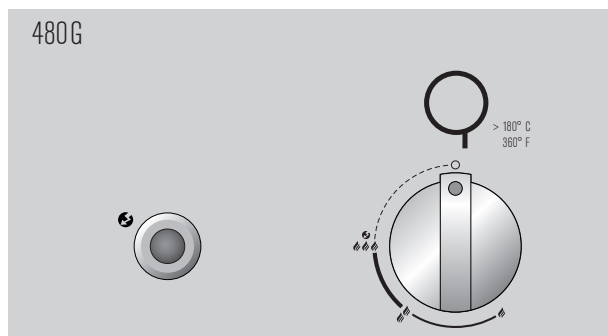


○	: Vypnuto
🔥	: Nízký výkon
🔥🔥	: Střední výkon
🔥🔥🔥	: Vysoký výkon
🔥🔥🔥⚡	: Zapalování
⚡	: Zapalovač

6.2 SYSTÉM HOŘÁKŮ KOTLE

Modely s jedním kruhovým hořákem

Kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu.



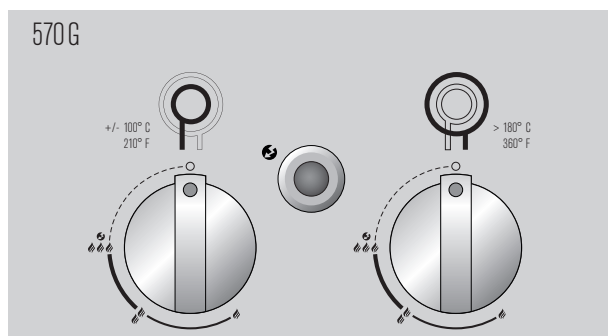
Modely se dvěma kruhovými hořáky

Velký kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu.

Je dimenzovaný pro používání při středních až vysokých teplotách.

Malý kruhový hořák je koncipovaný pro tepelnou úpravu při nízkých teplotách a lze jej jen málo regulovat.

Rozdíl mezi 🔥🔥🔥 a 🔥 není patrný. Malý kruhový hořák dosahuje teploty od asi 100 do 120 °C.



7. VYSVĚTLENÍ TRYCHTÝŘOVÉHO SYSTÉMU

7.1 ZÁKLADNÍ POLOHA



Základní poloha trychtýře je vhodná pro většinu použití při grilování. Zajišťuje jedinečnou cirkulaci tepla uvnitř kotle. Grilované pokrmy budou dokonale rovnoměrně propečené bez nutnosti je během grilování otáčet. Maso, ryby, zelenina atd. budou obzvlášť šťavnaté, křehké a křupavé.

Základní poloha se tak výborně hodí pro přípravu jakéhokoli druhu masa, šetrně grilovaných ryb, zapékání a k přípravě křupavé zeleniny, pizzy, chleba nebo slaných koláčů.

7.2 POLOHA PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky. Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství OUTDOORCHEF, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Přímé grilování nejlépe využijete, pokud budete chtít vmžiku orestovat steak z tuňáka, svatojakubské mušle nebo wok zeleninu.

7.3 PŘED GRILOVÁNÍM

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během grilování měňte polohu trychtýře jen s rukavicemi chránícími před vysokou teplotou.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při grilování nebo vaření v poloze s otočeným trychtýřem při výkonu 🔥🔥🔥 nechte víko otevřené. Pouze na stupni 🔥 – 🔥🔥 lze i při přímém grilování pracovat se zavřeným víkem.
- ⚠ **POZOR:** Zachycený horký tuk v záchytné misce může způsobit popáleniny. Před odstraněním ze záchytné misky nechte tuk nejprve zcela vychladnout.

1. Umístěte trychtýř do žádané polohy (základní poloha nebo otočení trychtýře o 180°).
2. Je-li třeba, zvolte odpovídající příslušenství.
3. Předehřívejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni 🔥🔥🔥 (v základní poloze).
4. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte regulační knoflík množství plynu každého hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
3. Nechte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

8. OBSLUHA GRILU

8.1 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 tehdy, pokud byl Váš gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni   .

8.2 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

VAROVÁNÍ: Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).

POKYN: U typu MINICHEF 420 G musí být boční odkládací plochy během celého grilování vyklopeny.

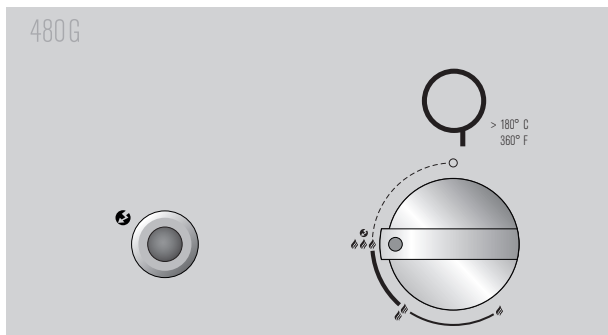
2. Otevřete víko grilu.

3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.

4. **a. Modely s jedním kruhovým hořákem se samostatným zapalovacím knoflíkem:**

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 nehoří plyn.

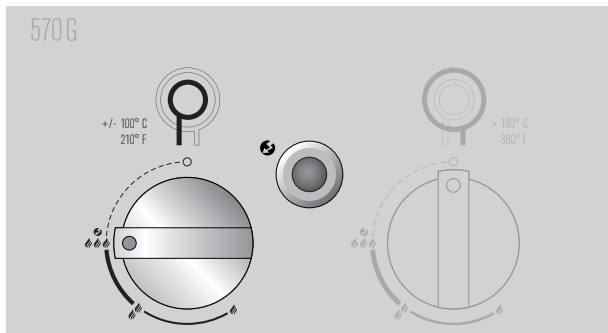


- b. Modely se dvěma kruhovými hořáky a samostatným zapalovacím knoflíkem:**

Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    .

Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. Nebo stiskněte knoflík k regulaci množství plynu malého kruhového hořáku (levý knoflík) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    .

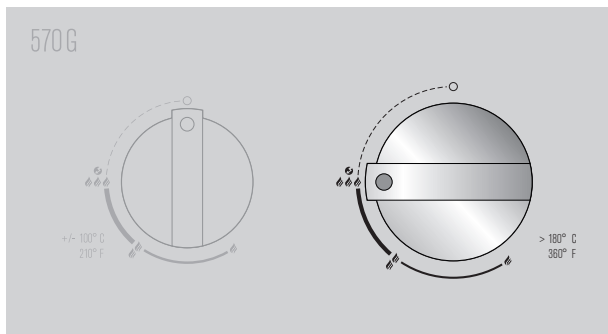
Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.



c. Modely se dvěma kruhovými hořáky bez samostatného zapalovacího knoflíku:

Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. Nebo stiskněte knoflík k regulaci množství plynu malého kruhového hořáku (levý knoflík) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    .

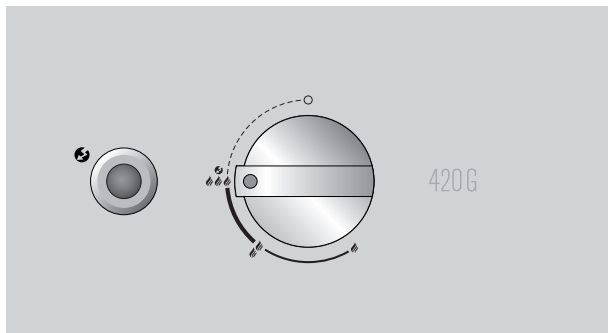
Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.



5. Pokud se plyn během 5 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Není-li možné gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

8.2.1 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ CITY 420 G (ne CITY 420 G SE)

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Několikrát stiskněte černý zapalovací knoflík, dokud se plyn nezapálí.



5. Pokud se plyn během 5 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Není-li možné gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

9.1 ČIŠTĚNÍ GRILU

VAROVÁNÍ: Při čištění vnitřku grilu kolem hořáků dávejte pozor, aby se nepoškodily díly hořáků.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH KOMPONENTŮ GRILU

POKYN: K čištění povrchu grilu nikdy nepoužívejte čistič skla nebo jiné čističe v láhvi s rozprašovačem – takové prostředky by mohly povrch rozleptat.

Vnější komponenty a odkládací plochy čistěte jen běžnými, neagresivními čistícími prostředky (např. běžným prostředkem na umývání nádobí). V případě, že použijete speciální čistič grilu (nedoporučujeme), vyzkoušejte jej nejdříve na neviditelném místě.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH KOMPONENTŮ GRILU

POKYN: Při čištění pomocí nylonového kartáče na čištění grilů vždy počkejte, až gril zcela vychladne.

Díky jedinečnému trychtýřovému systému je mezi jednotlivými grilováními potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří, nebo oteče do zachytné misky.

Doporučené čištění v případě silnějšího znečištění:

1. Rozpalte gril na cca 10 minut na plný výkon tak, aby se spálily zbytky potravin (zbytky masa, mastnota, cukr z marinád atd.)
2. Gril poté nechte zcela vychladnout, aby všechny zbytky potravin ztuhly/ztvrdly (čištění je pak mnohem jednodušší a efektivnější).
3. Pro nejlepší výsledek vyčistěte rošt kartáčem na čištění grilu s nylonovými nebo mosaznými drátky **OUTDOORCHEF** (nepoužívejte ocelové drátky).
4. Odejměte grilovací rošt a vyčistěte trychtýř pomocí kartáče na trychtýře **OUTDOORCHEF**.

TIP: V případě, že čistíte grilovací rošt po každém použití, nemusíte jej před další grilovací párty čistit.

9.2 ÚDRŽBA GRILU

Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje jeho bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Pro zabránění poškození korozi 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, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.
- Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem **OUTDOORCHEF** před povětrnostními vlivy.
- Natřete všechny dřevěné části jednou ročně olejem na ošetřování dřeva – působí to proti vzniku prasklin.
- Pro zamezení kondenzování vody v grilovacím teploměru nechte gril po čištění nebo dešti vždy zcela vyschnout.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo v láhvi dostatečné množství plynu.
- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.
⚠ **POZOR:** Tato kontrola se smí provádět pouze s uzavřeným přívodem plynu!

Jiskra nepřeskakuje:

- Zajistěte, aby byla baterie správně vložená (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely zapojené v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Vložte dvě nové baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapalování.
- Ruční zapalování je možné pomocí tyčového zapalovače otvorem na spodní straně koule

Žádný nebo jen velmi malý výkon:

- Zkuste zkontrolovat, zda hořáky nejsou ucpané hmyzem, pavouky nebo pavučinami.

Více informací o čištění hořáků najdete zde:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Osa kolečka se zadrhává:

Pro optimální možnost poježdění a prevenci zablokování os koleček doporučujeme minimálně jednou za rok odstranit za kolečky prach, nečistoty a pyl.

Nepodaří-li se Vám gril pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, spojte se prosím s Vaším prodejcem.

11. SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY

Podrobné informace o spotřebitelské záruce / odpovědnosti za vady najdete ve Všeobecných obchodních podmínkách (VOP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

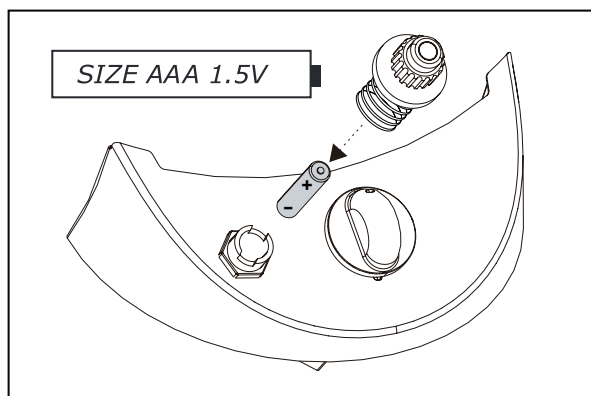
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Švýcarsko | www.outdoorchef.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

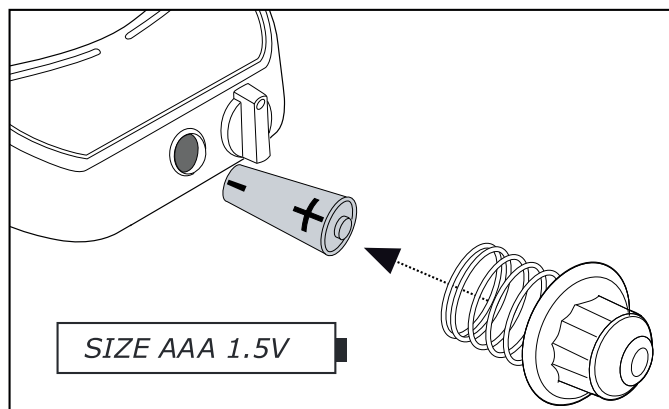
** Výrobní číslo a číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (viz první oddíl tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).

12. VÝMĚNA BATERIE

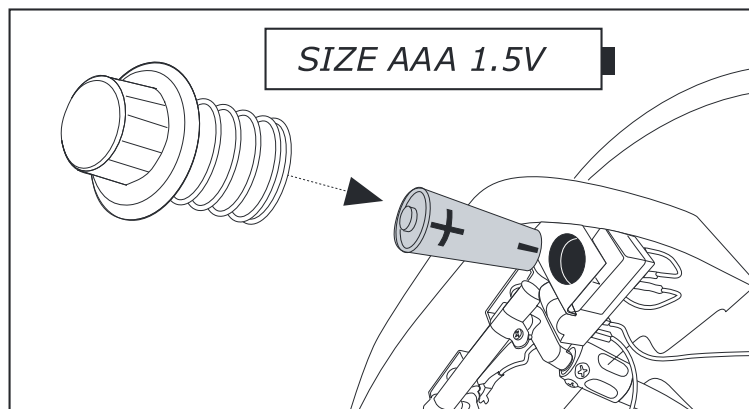
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



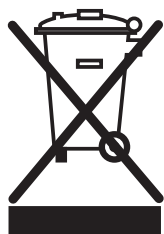
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. NÁHRADNÍ DÍLY

Náhradní díly lze získat u odborných prodejců.

14. LIKVIDACE ODPADU



Toto označení odkazuje na to, že tento produkt a baterie, které obsahuje, nesmí být likvidovány s domovním odpadem nikde v EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo zdraví způsobenému nekontrolovanou likvidací odpadu, recyklujte jej zodpovědně. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém vracení a sběru nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl produkt zakoupen. Tento produkt můžete použít k ekologické recyklaci

Před odevzdáním na místo likvidace prosím baterie ze zařízení vyjměte a zlikvidujte v souladu s místními předpisy.



15. TECHNICKÉ INFORMACE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	
- malý hořák	1,20 kW
- velký hořák	8,50 kW
Spotřeba plynu	702 g/hod.
Trysky (28–30/37 mbar)	
- tryska malý hořák	0,55 mm / označení: BF
- tryska velký hořák	1,47 mm / označení: BT
Trysky (50 mbar)	
- tryska malý hořák	0,48 mm / označení: AF
- tryska velký hořák	1,27 mm / označení: AT
Tlak plynu	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	
- malý hořák	1,30 kW
- velký hořák	8,50 kW
Spotřeba plynu	713 g/hod.
Trysky (28–30/37 mbar)	
- tryska malý hořák	0,55 mm / označení: BF
- tryska velký hořák	1,40 mm / označení: BV
Trysky (50 mbar)	
- tryska malý hořák	0,48 mm / označení: AF
- tryska velký hořák	1,22 mm / označení: BG
Tlak plynu	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	8,50 kW
Spotřeba plynu	612 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1,47 mm / označení: BT
Tryska (50 mbar)	1,27 mm / označení: AT
Tlak plynu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete dvě baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V).

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

PORTO 480 G

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	5,40 kW
Spotřeba plynu	389 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1,15 mm / označení: BN
Tryska (50 mbar)	1,02 mm / označení: AN
Tlak plynu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	5,60 kW
Spotřeba plynu	397 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1,15 mm / označení: BN
Tryska (50 mbar)	1,02 mm / označení: AN
Tlak plynu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Plyn	Propan/Butan 30/31
Výkon	4,30 kW
Spotřeba plynu	315 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1,02 mm / označení: BL
Tryska (50 mbar)	0,88 mm / označení: AH
Tlak plynu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorie

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

1.	A GRILLSÜTŐ SOROZATSÁMA ÉS ANNAK FONTOSSÁGA	182
2.	A HASZNÁLATI UTASÍTÁS	182
2.1	A használati utasítás tárolása	
3.	FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	183
3.1	Telepítés és összeszerelés	
3.2	Működés	
3.3	Tárolás és/vagy használaton kívüliség	
4.	GÁZPALACKOK	185
4.1	A gázpalack rögzítése	
5.	A GRILLSÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE	186
5.1	A gáztömlő csatlakoztatása	
5.2	Szivárgásvizsgálat	
6.	A VEZÉRLŐPANEL ÉS AZ ÉGŐRENDSZEREK MAGYARÁZATA	188
6.1	A grillsütő kezelőpanelén lévő jelzések magyarázata	
6.2	Golyós égőrendszerek	
7.	A TÖLCSÉRRENDSZER MAGYARÁZATA	189
7.1	Szabványos helyzet	
7.2	A vulkán helyzete	
7.3	Grillezés előtt	
7.4	A grillezés után	
8.	A GRILL MŰKÖDTETÉSE	190
8.1	Első használat előtt	
8.2	Utasítások a világításhoz	
8.2.1	Utasítások a CITY 420 G világításához	
9.	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	192
9.1	A grill tisztítása	
9.2	A grill karbantartása	
10.	HIBAELHÁRÍTÁS	193
11.	FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS	193
12.	AKKUMULÁTORCSERE	194
13.	PÓTALKATRÉSZEK	195
15.	MŰSZAKI ADATOK	196

1. A GRILLSÜTŐ SOROZATSZÁMA ÉS ANNAK FONTOSSÁGA

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H₂ (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

FONTOS:

A grillsütő sorozatszámát a modell függvényében az adattáblán találja meg, amely a grillsütő vázán vagy az alsó lemezen található.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott "Serial No." mezőbe.

2. A HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF gázgrillt.

2.1 A HASZNÁLATI UTASÍTÁS TÁROLÁSA

Megjegyzés a fogyasztó számára: Ezt a használati utasítást a fogyasztónak meg kell őriznie, és mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie. Minden kezelési útmutató elérhető a www.outdoorchef.com weboldalon is.

Megjegyzés a telepítő számára: Ez a használati utasítás a fogyasztónál marad.

182

3. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az OUTDOORCHEF gázgrill használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.

Csak kültéri használatra.

A **VESZÉLY**, **FIGYELMEZTETÉS** és **FIGYELEM** feliratok ebben a használati útmutatóban a fontos és kritikus használati információk kiemelésére szolgálnak. Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket az utasításokat a biztonság érdekében, valamint a vagyoni és személyi sérülések elkerülése érdekében.

⚠ VESZÉLY: Veszélyes helyzetekre utaló jelzések halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezetnek, ha figyelmen kívül hagyják.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes helyzetekre utaló jelzések, amelyek halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethetnek, ha figyelmen kívül hagyják.

⚠ VIGYÁZAT: Veszélyes helyzetekre utaló jelzések, amelyek kisebb vagy közepesen súlyos sérülésekhez vezethetnek, ha figyelmen kívül hagyják.

⚠ VESZÉLY	⚠ FIGYELMEZTETÉS
Ha gázzzagot érez: ▪ Zárja el a grill gázellátását. ▪ Oltson el minden nyílt lángot. ▪ Nyissa ki a fedelet. ▪ Ha még mindig gázzzagot érez, távolodjon el a grilltől, és azonnal értesítse a tűzoltóságot.	▪ Ne tároljon gyúlékony folyadékokat, anyagokat és/vagy gázokat (benzin, gáz, könnyen gyúlékony anyag stb.) a grillsütő közvetlen közelében. ▪ Soha ne tároljon fel nem használt gázpalackot a grill közelében vagy zárt helyiségben.

3.1 TELEPÍTÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS

Olvassa el a használati utasítást a készülék használatba vétele előtt.

Használatba vétel előtt lehetőleg szélétől védett helyre tegye a grillt.

⚠ VESZÉLY: Ez a grillsütő nem alkalmas hajókon vagy lakókocsikban való elhelyezésre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetékben rögzíteni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A tömlő és a szabályozó feleljen meg országának előírásainak és az EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A készülék üzembe helyezése előtt és minden egyes alkalommal, amikor új gázpalackot csatlakoztat, ellenőrizze a csatlakozó alkatrészeket az alábbi utasításoknak megfelelően. Ellenőrizze a szivárgást a jelen kezelési útmutató alábbi utasításai szerint.

3.2 MŰKÖDÉS

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermek nem használhatja a készüléket. Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat. Ne tároljon gyúlékony folyadékot, egyéb anyagokat és tartálék gázpalackot a grill közelében. Ne használja a grillt és a gázpalackot szellőzés nélküli, zárt helyiségben.

Az OUTDOOR**CHEF** gázbográcsos grillsütő használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat. A grill csak kültéren, éghető tárgyaktól legalább 1,5 m biztonsági távolságban használható.

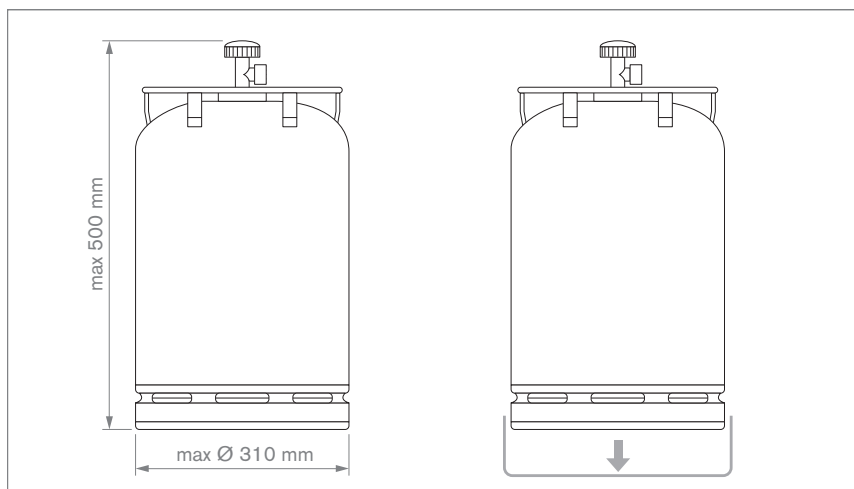
- ⚠ **VESZÉLY:** A grillsütőt csak a szabadban használja. Soha ne használja beltérben, például garázsokban, épületekben, sátrakban és más zárt helyiségekben vagy gyúlékony szerkezetek alatt.
- ⚠ **VESZÉLY:** Ne használja a grillt előtető alatt.
- ⚠ **VESZÉLY:** A készülék használata során az éghető anyagokat tartsa távol.
- ⚠ **VESZÉLY:** Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózatán használja a grillt. Használat közben ne álljon fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- ⚠ **VESZÉLY:** Használat után zárja el a gázpalackot.
- ⚠ **VESZÉLY:** Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját.
- ⚠ **VESZÉLY:** Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb  helyzetben álljon és zárva legyen a gázpalack csapja. Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort. Ügyeljen arra, hogy a gáznyomás-szabályozó és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN-szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó EN 16129/Gáztömlő EN 16436).
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a gáztömlő sérült vagy elkopott, azonnal ki kell cserélni. A tömlő nem törhet meg, és nem lehet rajta repedés. A tömlő eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázpalack csapját.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját. Ellenőriztesse szakemberrel a gáznyomás alatt álló részeket.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne mozdítsa el a készüléket használat közben.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne zárja el a padlótálcá nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázpalacktartó szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mindig győződjön meg arról, hogy az akkumulátorok megfelelően vannak behelyezve (+ és – csatlakozás megfelelő helyzetben). Lásd az összeszerelési útmutatót.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az akkumulátor szivárog, kerülje a bőrrel való érintkezést, és megfelelően ártalmatlanítsa. A továbbiakban az ilyen akkumulátorokat semmi esetben se használja.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hozza érintkezésbe az akkumulátorokat lánggal vagy magas hőmérséklettel. Az akkumulátorokat nem szabad rövidre zárni.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek. A kisgyermeket tartsa távol.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Kikapcsolása után még hosszú ideig forró marad a grillkészülék. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a grillkészülékre, mivel tűzveszély állhat fenn.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervizhez.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne tolja a vezetőségörgős készüléket egyenetlen talajon vagy padlón.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Soha ne helyezzen forró tárgyakat, például grillrácsokat, grillező és öntött vas serpenyőket a grillkészülék tárolófelületeire. Ezek károsíthatják a grillkészülék lakkozott felületeit.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A gázpalack cseréjekor ügyeljen arra, hogy a zsírtálca kiürüljön, nehogy a teli zsírtálca leessen és foltokat okozzon.

3.3 TÁROLÁS ÉS/VAGY HASZNÁLATON KÍVÜLSÉG

- ⚠ **VESZÉLY:** Ne tárolja a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- ⚠ **VESZÉLY:** Ha a készüléket télre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot.
A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás.
Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A felgyülemlett nedvesség elkerülése érdekében erős esőzés után vegye le a fedelet, és először hagyja megszáradni a grillsütőt.

4. GÁZPALACKOK

- Legfeljebb 8 kg töltőszúlyú gázpalack helyezhető a padlólapra.
Állítsa a palackot az előírt helyre.

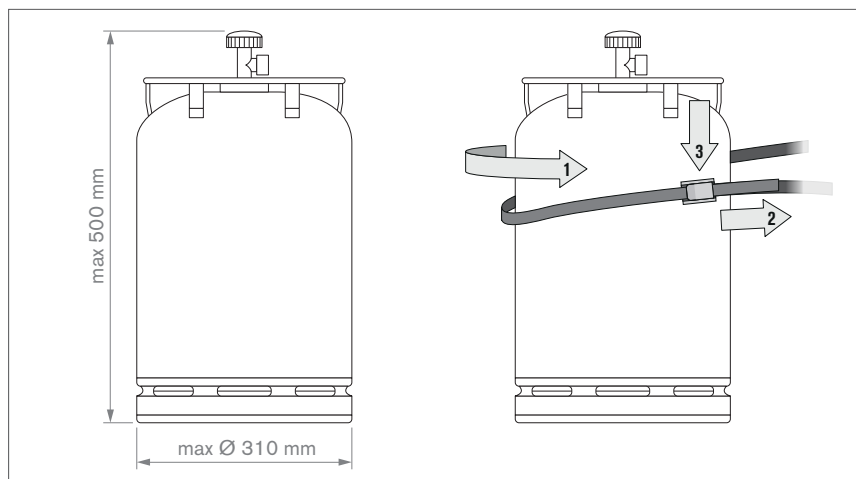


- Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon.
- Használatba vétel előtt és minden gázpalack csere után **ELLENŐRIZZE A GÁZPALACK TÖMÍTETTSÉGÉT.**
- Ne tegye a gázpalackot 50 °C hőmérséklet feletti helyre, zárt helyiségbe, és ne tárolja pincében.
- Vegye figyelembe és tartsa be a gázpalackon feltüntetett biztonsági előírásokat.
- **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az Ön országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Ha eltér egymástól a nyomásszabályzó és a gázpalack tömítési rendszere vagy csavarmenete, a csavarkötés tömítetlen lesz. A tömörtelenség helyén kiáramló gáz nyílt láng vagy szikra hatására könnyen begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt gázgrillt, és szükség esetén alakítsa át a nyomásszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

4.1 A GÁZPALACK RÖGZÍTÉSE

Rögzítésre a mellékelt palackheveder vagy a gázpalack tartó szolgál.

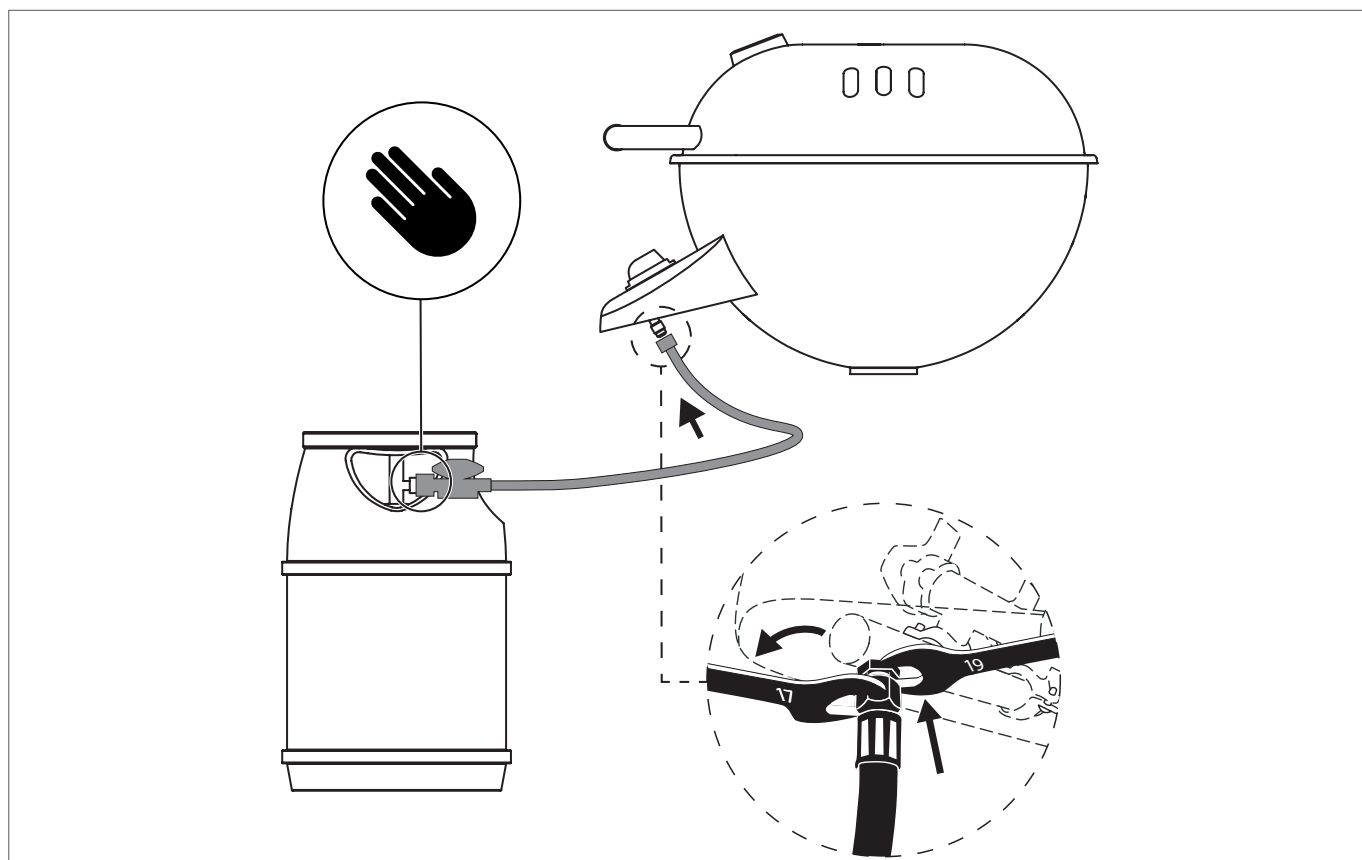
Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon.



5. A GRILLSÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

5.1 A GÁZTÖMLŐ CSATLAKOZTATÁSA

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A gáztömlő csatlakoztatását a mellékelt villáskulcs segítségével kell elvégezni, hogy a csatlakozás kellően szoros legyen. Az Ön biztonsága érdekében soha ne kézzel húzza meg a gáztömlőt, hogy elkerülje az esetleges grilltüzet.

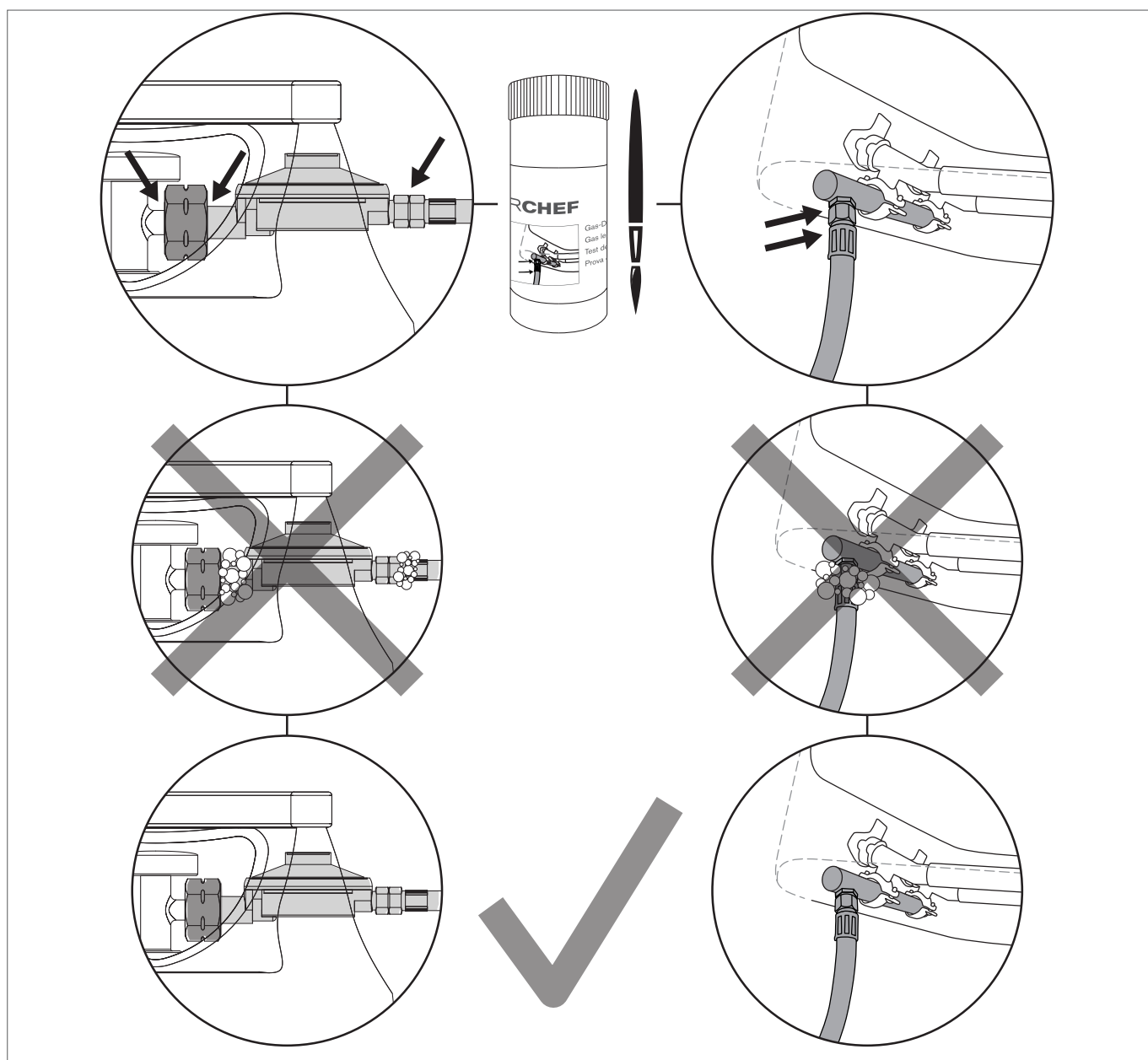


Kérjük, olvassa el a grillsütőhöz tartozó külön összeszerelési útmutatóban található információkat is.

5.2 SZIVÁRGÁSVIZSGÁLAT

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tömítettség ellenőrzése közben nem lehet a közelben gyújtóforrás. Ez a dohányzásra is érvényes. Tilos égő gyufával vagy nyílt lánggal ellenőrizni a tömítettséget. A tömítettséget mindig a szabadban vizsgálja.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Végezze el mindig **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSÉT** a gázpalack csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a grillszezon kezdetén.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a grillt.

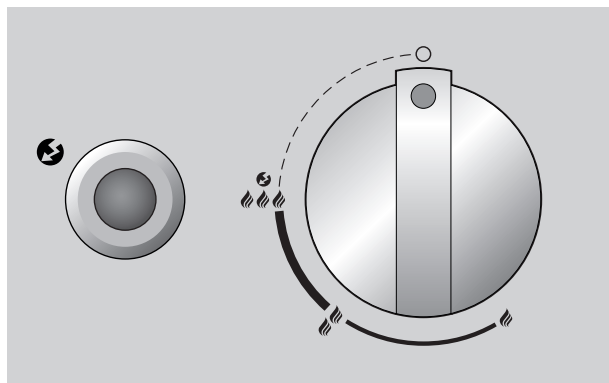
1. A gázszabályozó gombnak  állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomásszabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.
3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez. Zárja el a gázpalack csapját.
4. Ha lehetséges, a kötésesek meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervezhez.



6. A VEZÉRLŐPANEL ÉS AZ ÉGŐRENDSZEREK MAGYARÁZATA

6.1 A GRILLSÜTŐ KEZELŐPANELÉN LÉVŐ JELZÉSEK MAGYARÁZATA

Hőfokokozatok és begyújtás

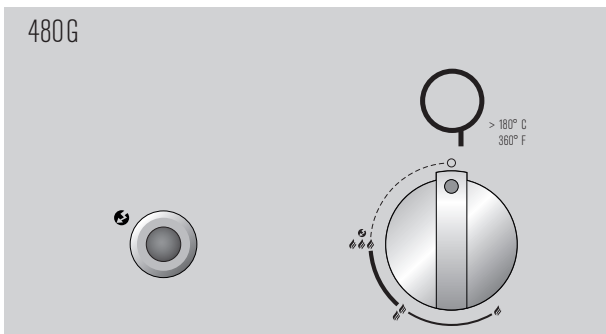


- : Kikapcsolva
- 🔥 : Kis teljesítmény
- 🔥🔥 : Közepes teljesítmény
- 🔥🔥🔥 : Nagy teljesítmény
- 🔥🔥🔥🔥 : Gyújtás
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Gyújtó

6.2 GOLYÓS ÉGŐRENDSZEREK

Gyűrűs égővel ellátott modellek

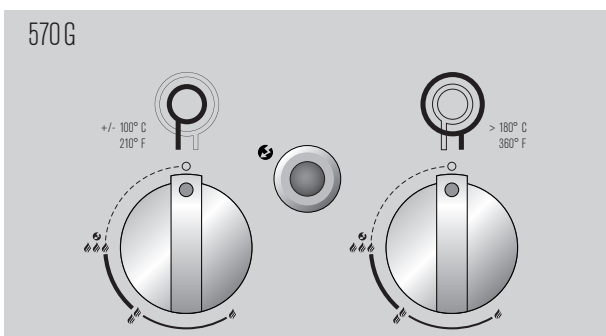
A körégő 🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat.



Két gyűrűs égővel rendelkező modellek

A nagy körégő 🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat. Közepes és magas hőmérsékletekre méretezett.

A kis körégő alacsony hőmérsékleten végzett párolásra tervezett és csak csekély mértékben szabályozható. Nem látható a 🔥🔥 és a 🔥 közötti különbség. A kis körégő kb. 100–120 °C hőmérsékletet ér el.



7. A TÖLCSÉRRENDSZER MAGYARÁZATA

7.1 SZABVÁNYOS HELYZET



A standard pozíció jelenti a legtöbb felhasználási módhoz megfelelő tölcsérpozíciót, amely egyedülálló hőáramlást biztosít az üstben. Az ételek körben mindenütt egyenletesen grilleződnek anélkül, hogy meg kellene őket fordítani. A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak.

A standard pozíció kiválóan mindenféle hússzelethez, finoman grillezett halakhoz, csőben sült ételekhez, ropogós zöldségekhez, továbbá pizza-, kenyérlángos- vagy kenyérsütéshez.

7.2 A VULKÁN HELYZETE



A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról, amely tökéletes az OUTDOORCHEF tartozékaikhoz, mint a barbecue wok, az aromasерpenyő vagy az öntöttvas lemez.

Ennek köszönhetően a vulkánpozíció kiválóan alkalmas a rövid sütési idejű ételekhez, mint a tonhalsteak, a fésűkagyló vagy a wokzöldség.

7.3 GRILLEZÉS ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Grillezés közben csak hőálló kesztyűvel változtassa a tölcsér állását.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ha a vulkánpozícióban grillez vagy főz, akkor a 🔥 fokozatban hagyja nyitva a tetőt. Vulkánpozícióban csak 🔥 – 🔥 fokozaton történő grillezéskor szabad a tetőt zárva tartani.

⚠ VIGYÁZAT: A csepegtető tálcában összegyűlő forró zsír égési sérüléseket okozhat. A csepegtető tálca eltávolítása előtt várja meg, míg a zsír teljesen lehűl.

1. Állítsa a tölcsért a kívánt pozícióba (standard pozíció vagy vulkánpozíció).
2. Ha szükséges, válassza ki a megfelelő tartozékot.
3. Melegítse elő a grillt kb. 10-15 percig szinten 🔥 🔥 🔥 (alaphelyzetben), zárt tető mellett.
4. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a 🔥 – 🔥 🔥 🔥 fokozatok között.

7.4 A GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa minden égőfej gázszabályozó gombját  pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját. Az üres palack csapját is el kell zárni.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le.

8. A GRILL MŰKÖDTETÉSE

8.1 ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.
2. Ellenőrizzen minden gáznyomás alatt álló alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezze el az ellenőrzést, ha **GRILLJÉT** a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül    fokozaton égesse ki a készüléket.

8.2 UTASÍTÁSOK A VILÁGÍTÁSHOZ

▲ FIGYELMEZTETÉS: A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).

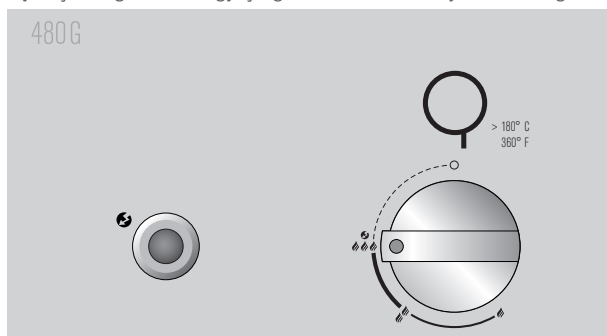
MEGJEGYZÉS: A MINICHEF 420 G esetén az oldalpolcokat a teljes grillezési folyamat során kihajtva kell tartani.

2. Nyissa fel a grill tetejét.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.

4. **a. Gyűrűs égővel ellátott modellek külön gyújtógombbal:**

Nyomja meg a gázszabályozó gombot és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra.

Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.

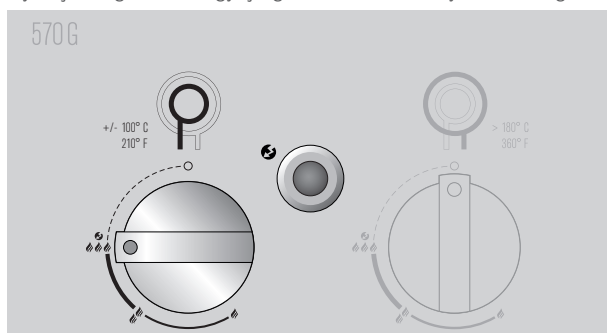


- b. Két körégős, külön gyújtógombos modellek:**

Nyomja meg a nagy körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra.

Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. Vagy nyomja meg a kis körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra.

Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.



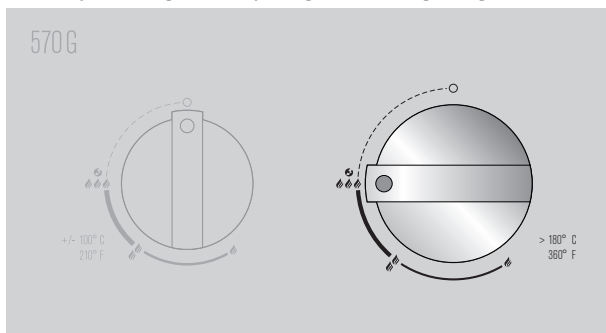
c. Két körégős, külön gyújtógomb nélküli modellek:

Nyomja meg a nagy körégős gáyszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban 🔥🔥🔥🔥 fokozatra.

Tartsa nyomva a gáyszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.

Vagy nyomja meg a kis körégős gáyszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban 🔥🔥🔥🔥 fokozatra.

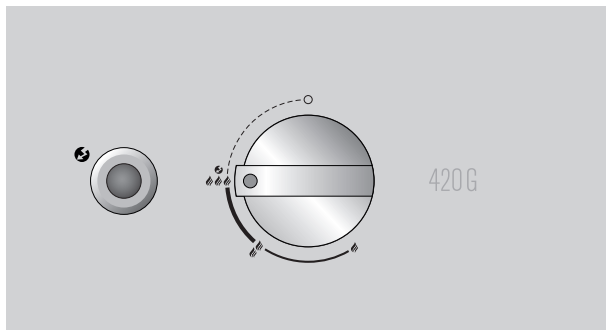
Tartsa nyomva a gáyszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.



5. Ha nem gyullad meg 5 másodpercen belül, állítsa a gáyszabályozó gombot ○ helyzetbe. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAEELHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

8.2.1 UTASÍTÁSOK A CITY 420 G VILÁGÍTÁSÁHOZ (nem CITY 420 G SE)

1. Húzza meg jól a tömlőt, a reduktor és a gázpalack közötti összes csavarcsatlakozást. (Járjon el a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezet útmutatása szerint).
2. Nyissa fel a grill tetejét.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg a gáyszabályozó gombot, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a szintbe állításig. 🔥🔥🔥🔥. Nyomja meg többször a fekete gyújtógombot, hogy meggyulladjon a gáz.



5. Ha a gáz 5 másodpercen belül nem gyullad be, állítsa a gáyszabályozó gombot a következő állásba ○. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem sikerül a grillt üzembe helyezni, keresse meg az okokat. (a **HIBAKEZELES** szakaszban leírtak szerint).

9. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

9.1 A GRILL TISZTÍTÁSA

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A grillkészülék belsejének tisztításakor ügyeljen arra, hogy az égőrendszer környékén ne sértse meg az égőfej részeit.

A GRILLSÜTŐ KÜLSEJÉNEK TISZTÍTÁSA

MEGJEGYZÉS: Soha ne használjon üvegtisztítót vagy más szórófejes tisztítószeret a grillfelületek tisztításához, ezek korrodálják a felületeket.

A grillkészülék külső részét és a tárolófelületeket csak kereskedelembe kapható, nem agresszív tisztítószerrel (pl. kereskedelembe kapható mosószerrel) tisztítsa. Ha a javaslatunk ellenére speciális grilltisztítót használ a grillkészülék tisztítására, akkor azt először a készülék valamely nem látható felületén tesztelje.

A GRILL BELSEJÉNEK TISZTÍTÁSA

MEGJEGYZÉS: Ha nejlon grillkefével tisztítja a grillt, mindig győződjön meg róla, hogy a grill teljesen kihűlt.

Az egyedülálló tölcserendszernek köszönhetően nagyon kevés tisztításra van szükség a grillezések között, mivel a zsír nagy része vagy elpárolog, vagy a csepegtető tálcába folyik.

Ajánlott tisztítási eljárás erősebb szennyeződések esetén:

1. A grillsütőt kb. 10 percre melegítse teljes fokozaton, hogy az ételmaradékok (húsmaradékok, zsír, pácból származó cukor stb.) elégjenek.
2. Ezután hagyja a grillt teljesen kihűlni, hogy minden ételmaradék megszilárduljon/megkeményedjen (ez megkönnyíti és hatékonyabbá teszi a tisztítást).
3. A legjobb eredmény érdekében tisztítsa meg a rostélyt egy **OUTDOORCHEF** nejlon vagy sárgaréz grillkefével (ne használjon acélsörtés kefét).
4. Vegye le a grillrácsot, és tisztítsa meg a tölcserő az **OUTDOORCHEF** tölcserkefével.

TIPP: Grillezés után grillezés előtt van, ha minden használat után megtisztítja a grillrácsot, akkor a következő grillezés előtt nem kell tisztítani.

9.2 A GRILL KARBANTARTÁSA

A grill rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt a **TÖMÍTETTSÉGELLENŐRZÉST** végezze el. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.
- A korróziókárok megelőzése érdekében hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** című fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni.
- Teljes kihűlés után megfelelő **OUTDOORCHEF** takarótetővel letakarva védje a grillt a környezet hatásaitól.
- Repedésképződés ellen évente egyszer kezelje a farészeket faápoló olajjal.
- Tisztítás vagy eső után mindig hagyja a grillt teljesen megszáradni, hogy a grillhőmérőben ne legyen páralecsapódás.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

10. HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő:

- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.
- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.

⚠ VIGYÁZAT:

Kizárólag elzárt gázbetáplálás esetén végezhető el ez az ellenőrzés!

Nincs szikra:

- Gondoskodjon az elem előírás szerű behelyezéséről (elektródagyújtós grillnél).
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 5-8 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan legyenek csatlakoztatva.
- Helyezzen be két új akkumulátort (AAA méretű, LR03 típusú, 1,5 V) az elektromos gyújtásba.
- Kézi gyújtás egy gázgyújtóval lehetséges a golyó alján lévő nyíláson keresztül.

Nincs vagy kevesebb teljesítmény:

- Ellenőrizze, hogy az égőket nem blokkolják-e rovarok vagy pókok/pókhálók.

Az égőtisztítással kapcsolatos további információkat itt talál:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

A keréktengely beragadt:

A keréktengely elakadásának megelőzése érdekében javasoljuk, hogy az optimális menetteljesítmény érdekében évente legalább egyszer távolítsa el a port, a szennyeződéseket és a polleneket a kerekek mögül.

Ha nem sikerül üzembe helyezni a grillt a fenti műveletek segítségével, kérjük, forduljon az értékesítőhelyhez.

11. FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS

A fogyasztói garanciával / jótállással kapcsolatos részletes információkért kérjük, olvassa el az Általános Szerződési Feltételeket (AGB's)

a <https://www.outdoorchef.com/agb>

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:

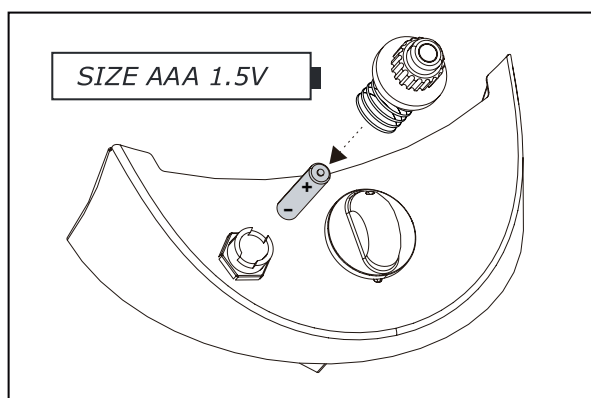
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

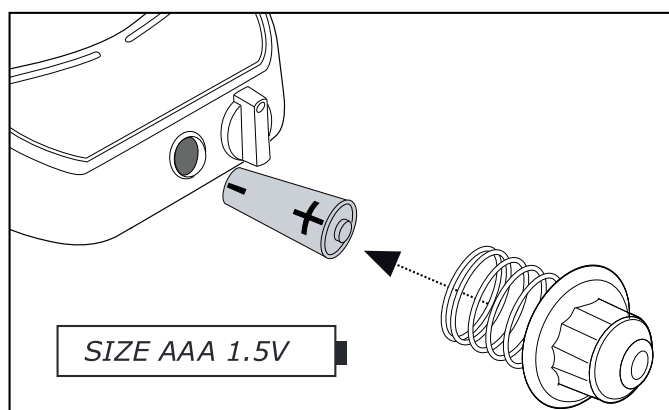
** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típus tábláján találja
(l. a **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ első fejezetét**).

12. AKKUMULÁTORCSERE

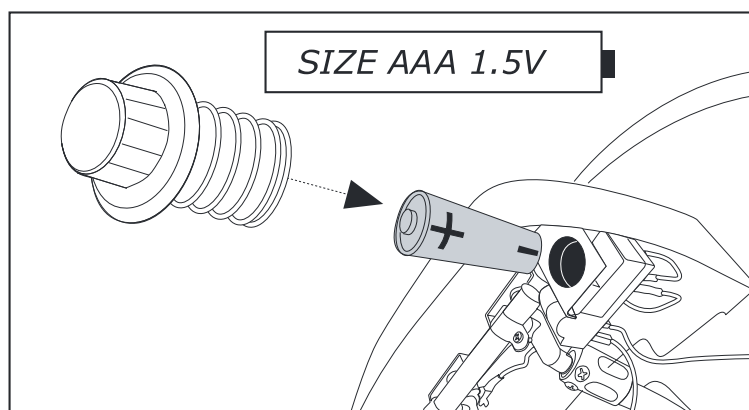
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



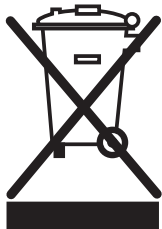
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. PÓTALKATRÉSZEK

Alkatrészek beszerezhetők a szaküzletekből.

14. HULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket és a mellékelt akkumulátorokat nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni az EU egész területén. Az ellenőrizetlen ártalmatlanításból eredő esetleges környezeti vagy egészségügyi károk elkerülése érdekében a hulladékot felelősségteljesen hasznosítsa újra. Használt készülékének visszaküldéséhez kérjük, használja a visszavételi és átvételi rendszert, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kiskereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Ezt a terméket használhatja környezetbarát újrahasznosításra..

Kérjük, távolítsa el az akkumulátorokat a készülékből, mielőtt az ártalmatlanítási pontra viszi, és ártalmatlanítsa a helyi előírásoknak megfelelően.



15. MŰSZAKI ADATOK

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gáz	Propán/Bután 30/31
Teljesítmény	
- kisebb égő	1,20 kW
- nagyobb égő	8,50 kW
Gázfogyasztás	702 g/óra
Fűvókák (28–30/37 mbar)	
- kisebb égőfűvókák	0,55 mm/jelölés: BF
- nagyobb égőfűvókák	1,47 mm/jelölés: BT
Fűvókák (50 mbar)	
- kisebb égőfűvókák	0,48 mm/jelölés: AF
- nagyobb égőfűvókák	1,27 mm/jelölés: AT
Gáznyomás	Bután: 28 mbar. Propán: 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gáz	Propán/Bután 30/31
Teljesítmény	
- kisebb égő	1,30 kW
- nagyobb égő	8,50 kW
Gázfogyasztás	713 g/óra
Fűvókák (28–30/37 mbar)	
- kisebb égőfűvókák	0,55 mm/jelölés: BF
- nagyobb égőfűvókák	1,40 mm/jelölés: BV
Fűvókák (50 mbar)	
- kisebb égőfűvókák	0,48 mm/jelölés: AF
- nagyobb égőfűvókák	1,22 mm/jelölés: BG
Gáznyomás	Bután: 28 mbar. Propán: 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gáz	Propán/Bután 30/31
Teljesítmény	8,50 kW
Gázfogyasztás	612 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,47 mm/jelölés: BT
Fűvóka (50 mbar)	1,27 mm/ jelölés: AT
Gáznyomás	Bután 28 mbar Propán: 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gáz	Propán/Bután 30/31
Teljesítmény	5,40 kW
Gázfogyasztás	389 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,15 mm/jelölés: BN
Fűvóka (50 mbar)	1,02 mm/jelölés: AN
Gáznyomás	Bután 28 mbar Propán: 37 mbar

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

CE	0063
Gáz	Propán/Bután 30/31
Teljesítmény	5,60 kW
Gázfogyasztás	397 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,15 mm/jelölés: BN
Fűvóka (50 mbar)	1,02 mm/jelölés: AN
Gáznyomás	Bután 28 mbar Propán: 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gáz	Propán/Bután 30/31
Teljesítmény	4,30 kW
Gázfogyasztás	315 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,02 mm/jelölés: BL
Fűvóka (50 mbar)	0,88 mm/jelölés: AH
Gáznyomás	Bután 28 mbar Propán: 37 mbar

Kategóriák

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

Elektromos gyújtás

Az elektromos gyújtó használatához két elem szükséges (AAA, LR03 típusú, 1,5 V).

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről

A kijelző eltérése a hőmérőtől +/- 10 % lehet.

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az OUTDOORCHEF termékekről az OUTDOORCHEF.COM oldalon található

1.	NUMER SERYJNY GRILLA I DLACZEGO JEST ON WAŻNY	198
2.	INSTRUKCJA OBSŁUGI	198
2.1	PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI	
3.	WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	199
3.1	INSTALACJA I MONTAŻ	
3.2	OBSŁUGA	
3.3	PRZECHOWYWANIE I/LUB CZAS NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA	
4.	BUTLE GAZOWE	201
4.1	MOCOWANIE BUTLI GAZOWEJ	
5.	URUCHOMIENIE GRILLA	202
5.1	PODŁĄCZENIE WĘŻA GAZOWEGO	
5.2	KONTROLA SZCZELNOŚCI	
6.	OBJAŚNIENIE KONSOLI OBSŁUGOWEJ I SYSTEMÓW PALNIKOWYCH	204
6.1	OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA KONSOLI OBSŁUGOWEJ GRILLA	
6.2	SYSTEMY PALNIKOWE W KULI	
7.	OBJAŚNIENIE SYSTEMU LEJKA	205
7.1	POZYCJA STANDARD	
7.2	POZYCJA WULKAN	
7.3	PRZED GRILLOWANIEM	
7.4	PO GRILLOWANIU	
8.	OBSŁUGA GRILLA	206
8.1	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	
8.2	INSTRUKCJA ROZPALANIA	
8.2.1	INSTRUKCJA ROZPALANIA CITY 420 G	
9.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	208
9.1	CZYSZCZENIE GRILLA	
9.2	KONSERWACJA GRILLA	
10.	USUWANIE USTEREK	209
11.	GWARANCJA KONSUMENCKA/RĘKOJMIA	209
12.	WYMIANA BATERII	210
13.	CZĘŚCI ZAMIENNE	211
14.	UTYLIZACJA ODPADÓW	211
15.	INFORMACJE TECHNICZNE	212

1. NUMER SERYJNY GRILLA I DLACZEGO JEST ON WAŻNY

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _s (XXXg/h)	
	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

WAŻNE:

Numer seryjny grilla znajduje się w zależności od modelu na naklejce informacyjnej, która znajduje się albo na ramie grilla, albo na płycie dolnej.

Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Należy wpisać numer seryjny swojego grilla w odpowiednim polu u góry „Nr seryjny”.

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego **OUTDOORCHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

2.1 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Informacja dla konsumenta: | Konsument musi przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu.
Wszystkie instrukcje obsługi są dostępne również na www.outdoorchef.com . |
| Informacja dla montera: | Niniejszą instrukcją obsługi musi pozostać u konsumenta. |

3. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego OUTDOORCHEF należy przeczytać dokładnie niniejszą instrukcję obsługi. Używać tylko na zewnątrz.

Komunikaty **NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i OSTROŻNIE** są używane w niniejszej instrukcji obsługi w celu podkreślenia ważnych i kluczowych informacji dotyczących użytkowania produktu. Należy zapoznać się z tymi informacjami i ich przestrzegać, ponieważ służą one zapewnieniu bezpieczeństwa oraz zapobieganiu szkód materialnych i osobowych.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które doprowadzą do śmierci lub ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które mogą doprowadzić do śmierci lub ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ **OSTROŻNIE:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które mogą doprowadzić do lekkich lub średnio ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO	⚠ OSTRZEŻENIE
Jeśli pojawi się woń gazu: ▪ Przerwać dopływ gazu do grilla. ▪ Zgasić wszystkie otwarte płomienie. ▪ Otworzyć pokrywę. ▪ Jeśli woń gazu nadal występuje, oddalić się od grilla i powiadomić niezwłocznie straż pożarną.	▪ W bezpośredniej bliskości grilla nie wolno przechowywać palnych cieczy, materiałów ani gazów (benzyna, gaz, materiały łatwopalne itp.). ▪ Nieużywanej butli gazowej nie wolno przechowywać w pobliżu grilla ani w zamkniętych pomieszczeniach.

3.1 INSTALACJA I MONTAŻ

Przeczytać instrukcję przed pierwszym użyciem urządzenia.

Przed włączeniem grilla należy ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w łodziach, na łodziach ani w mieszkaniach.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w prowadnice na wąż musi być on koniecznie w nich poprowadzony.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż i regulator ciśnienia gazu spełniają wymagania odpowiednich przepisów krajowych i norm europejskich (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. W przypadku podejrzenia wadliwego działania należy skontaktować się ze specjalistą.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed uruchomieniem oraz po każdym podłączeniu nowej butli gazowej sprawdzić szczelność przyłączy zgodnie z poniższą instrukcją **KONTROLA SZCZELNOŚCI** niniejszej instrukcji obsługi.

3.2 OBSŁUGA

Osoby obsługujące grill muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania i postępować zgodnie z tymi zasadami. Zabrania się obsługi grilla dzieciom.

Podczas montażu grilla należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w odpowiedniej instrukcji montażu. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.

W pobliżu grilla nie wolno umieszczać palnych cieczy, materiałów ani zapasowych butli gazowych. Nie należy nigdy stawiać grilla ani butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi. Grill można użytkować wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, zachowując bezpieczną odległość od palnych przedmiotów wynoszącą co najmniej 1,5 m.

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Stosować tylko na zewnątrz. Nie wolno używać we wnętrzach, np. w garażach, budynkach, namiotach, innych zamkniętych przestrzeniach ani pod palnymi konstrukcjami.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Grill użytkować wyłącznie na twardym i pewnym podłożu. Nie wolno stawiać włączonego grilla na podłogach wykonanych z drewna ani innych palnych materiałów. Należy zachować bezpieczną odległość między grillem i materiałami palnymi.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Po użyciu należy zakręcić zawór przy butli z gazem.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić pokrętko regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Przy wymianie butli gazowej należy sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne gazu jest ustawione w położeniu  i czy został zamknięty dopływ gazu przy butli. W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach od daty zakupu. Sprawdzić, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż spełniają wymagania odpowiednich norm europejskich (regulator ciśnienia gazu EN 16129/wąż gazowy EN 16436).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętko regulacji gazu dopływ gazu.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku podejrzenia nieszczelności ustawić pokrętko regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy oddać do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu urządzeń gazowych.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla bez nadzoru.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać ani nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu, w którym przechowywana jest butla gazowa.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy zawsze upewnić się, że akumulatory są prawidłowo włożone (przylączy + i – są prawidłowo ustawione).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku wycieku z akumulatora należy unikać kontaktu ze skórą i odpowiednio zutylizować akumulator. Pod żadnym pozorem nie wolno go dalej używać.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy narażać akumulatorów na kontakt z płomieniami i wysokimi temperaturami. Nie wolno też narażać ich na zwarcia..
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Odslonięte części urządzenia mogą być bardzo gorące. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- ⚠ **OSTROŻNIE:** Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Grill pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć. Nie kłaść na grillu żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy grzania i istnieje podejrzenie zatkania dopływu gazu, należy skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowniczym.

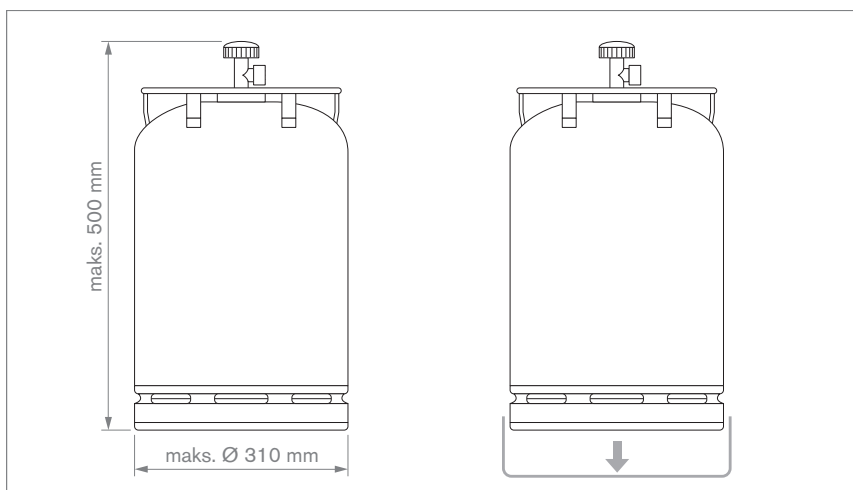
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie przesuwaj grilla wyposażonego w kółka skrętne na nierównym podłożu ani po schodach.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie kładź na półkach grilla gorących przedmiotów, takich jak ruszt grilla, patelnie grillowe i żeliwne. Powłoka lakiernicza grilla mogłaby ulec uszkodzeniu.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Podczas wymiany butli gazowej tacka ociekowa na tłuszcz powinna być opróżniona, pozwoli to uniknąć płam z tłuszczu przy ewentualnym wypadnięciu tacki.

3.3 PRZECHOWYWANIE I/LUB CZAS NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie przechowywać grilla w pobliżu łatwopalnych cieczy ani innych łatwopalnych materiałów.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W przypadku przechowywania grilla zimą w pomieszczeniu należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Jeżeli grill nie jest używany, należy, po całkowitym ochłodzeniu, zamknąć go pokrywą w celu ochrony przed wpływem otoczenia. Pokrywą można nabyć w sklepach sprzedających grille.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć nagromadzenia się wilgoci, po intensywnym deszczu należy zdjąć pokrywę i poczekać, aż grill wyschnie.

4. BUTLE GAZOWE

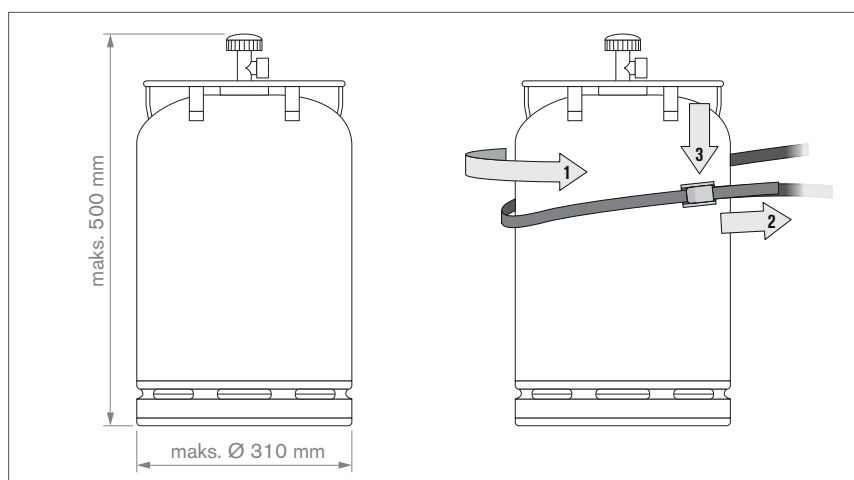
- Na płycie dolnej grilla można stawiać butle gazowe o maksymalnej masie zawartości 8 kg. Umieścić butlę w przeznaczonym do tego celu miejscu.



- Sprawdzić, czy wszystkie połączenia skręcane są szczelne.
- Każdorazowo przed użyciem urządzenia i po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.
- Butli gazowych nie można przechowywać w temperaturze powyżej 50°C, w pomieszczeniach zamkniętych lub piwnicznych.
- Należy się zapoznać z przepisami bezpieczeństwa podanymi na używanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.
- **WSKAZÓWK:** Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnienia wykonanie szczelnego połączenia śrubowego w przypadku niekompatybilności regulatora ciśnienia i butli gazowej nie jest możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu przez otwarty ogień lub iskry. Ze względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie grilla gazowego, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazu do wymagań przepisów krajowych.

4.1 MOCOWANIE BUTLI GAZOWEJ

Do przymocowania służy znajdujący się w zestawie pas do butli lub przewidziane zamocowanie butli gazowej. Sprawdzić, czy wszystkie połączenia skręcane są szczelne.

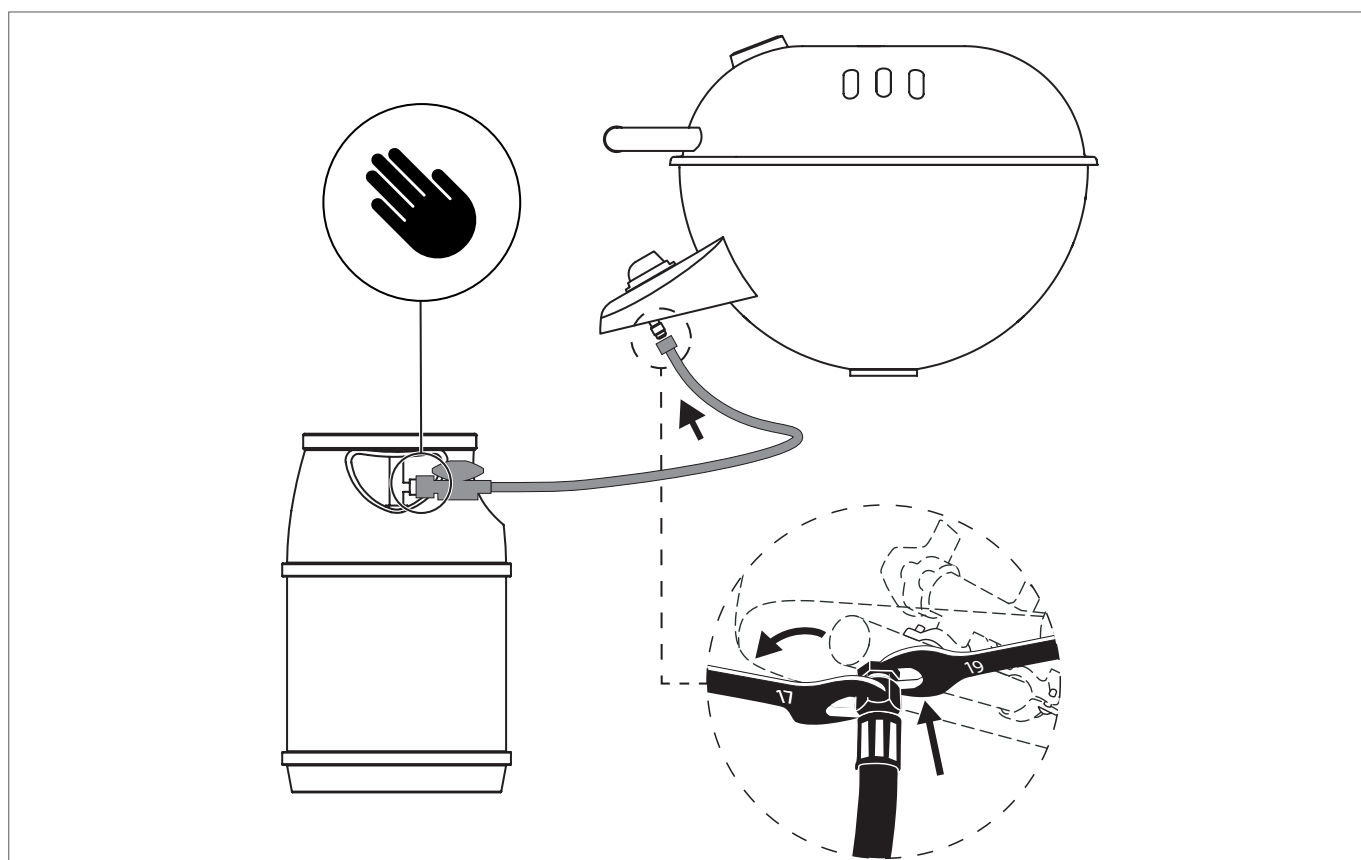


5. URUCHOMIENIE GRILLA

5.1 PODŁĄCZENIE WĘŻA GAZOWEGO

⚠ OSTRZEŻENIE:

Wąż gazowy należy podłączyć koniecznie przy użyciu dołączonego klucza płaskiego, aby zapewnić odpowiednie dokręcenie przyłącza. Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno dokręcać węża gazowego ręcznie, ponieważ grozi to pożarem grilla.



Należy uwzględnić również informacje podane w oddzielnej instrukcji montażu grilla.

5.2 KONTROLA SZCZELNOŚCI

⚠ OSTRZEŻENIE:

W czasie sprawdzania szczelności w pobliżu nie może znajdować się żadne źródło zapłonu. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności za pomocą płonącej zapalniczki ani innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

⚠ OSTRZEŻENIE:

KONTROLĘ **SZCZELNOŚCI** należy wykonać po każdym podłączeniu urządzenia / każdej wymianie butli gazowej i przed rozpoczęciem sezonu grillowania.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Grilla można używać dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelności.

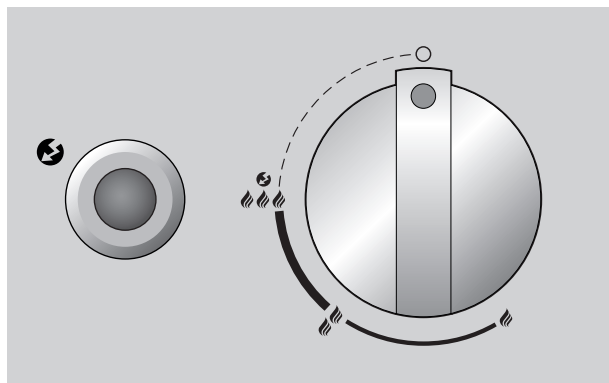
1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu .
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy przy butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie elementy przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze przy zaworze). Można zastosować także aerozol do wyszukiwania nieszczelności.
3. Powstawanie pęcherzyków w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór przy butli gazowej.
4. O ile jest to możliwe, usunąć nieszczelności przez dokręcenie przyłączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Następnie ponownie wykonać czynności podane w punktach 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelności skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowym.



6. OBJAŚNIENIE KONSOLI OBSŁUGOWEJ I SYSTEMÓW PALNIKOWYCH

6.1 OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA KONSOLI OBSŁUGOWEJ GRILLA

Poziomy grzania i zapalnik

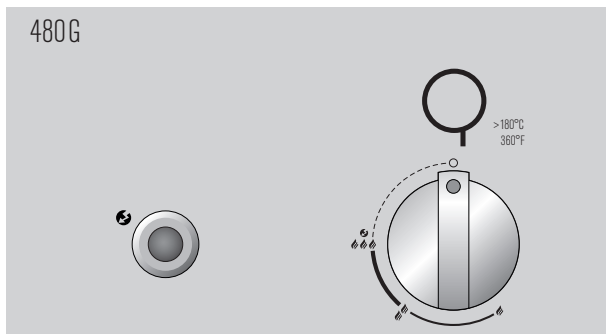


- : Pozycja wył.
- 🔥 : Mała moc grzania
- 🔥🔥 : Średnia moc grzania
- 🔥🔥🔥 : Duża moc grzania
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapłon
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Zapalarka

6.2 SYSTEMY PALNIKOWE W KULI

Modele z palnikiem pierścieniowym

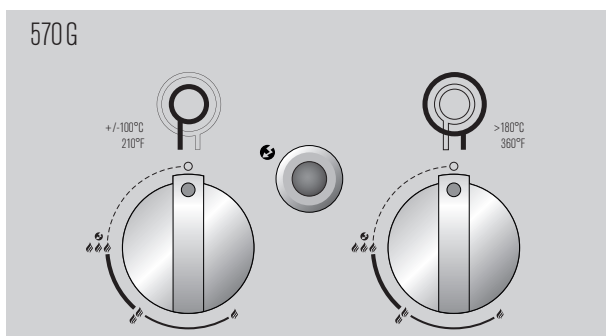
Palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥.



Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi

Duży palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

Mały palnik pierścieniowy jest przeznaczony do wolnego gotowania w zakresie niskich temperatur i ma ograniczone możliwości regulacji. Różnica między 🔥🔥🔥 i 🔥 nie jest zauważalna. Mały palnik pierścieniowy osiąga temperaturę od ok. 100°C do 120°C.



7. OBJAŚNIENIE SYSTEMU LEJKA

7.1 POZYCJA STANDARD



Położenie standardowe lejka jest idealne w przypadku większości sposobów grillowania i zapewnia doskonałą cyrkulację ciepła w kuli. Potrawy grillują się równomiernie z każdej strony i nie trzeba ich przewracać. Mięso, ryby, warzywa i nie tylko pozostają przy tym wyjątkowo soczyste, kruche i jędrne.

Dlatego też położenie standardowe nadaje się doskonale do przyrządzania każdego rodzaju mięsa, łagodnego grillowania ryb, zapiekanek i chrupkich warzyw, jak również pieczenia pizzy, podplomyków czy chleba.

7.2 POZYCJA WULKAN



Dzięki obróceniu lejka do pozycji Wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami OUTDOORCHEF, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

Oznacza to, że pozycja Wulkan sprawdzi się doskonale podczas krótkiego pieczenia takich produktów, jak steki z tuńczyka, przegrzebki czy warzywa z woka.

7.3 PRZED GRILLOWANIEM

⚠ OSTRZEŻENIE:

Zmieniać pozycję tuby podczas grillowania w ogniotrwałych rękawicach.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Podczas grillowania i gotowania w pozycji Wulkan na ustawieniu 🔥🔥🔥 pozostawić pokrywę otwartą. Tylko na ustawieniu 🔥 – 🔥🔥🔥 można pracować przy zamkniętej pokrywie, również podczas bezpośredniego grillowania.

⚠ OSTROŻNIE:

Zebrany, gorący tłuszcz na tacce odciekowej na tłuszcz może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem tacki należy poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

1. Ustawić lejek w wybranej pozycji (pozycja Standard lub Wulkan).
2. W razie potrzeby skorzystać z wyposażenia dodatkowego.
3. Przy zamkniętej pokrywie podgrzewać grill przez mniej więcej 10–15 minut na ustawieniu 🔥🔥🔥 (pozycja Standard).
4. Ułożyć produkty do grillowania na ruszcie grilla i ustawić temperaturę płynnie zgodnie z własnymi preferencjami w zakresie 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 PO GRILLOWANIU

1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu każdego palnika na .
2. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór przy butli gazowej. Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
3. Począkać na całkowite ostygnięcie grilla, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

8. OBSŁUGA GRILLA

8.1 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Sprawdzić wszystkie elementy przewodzące gaz zgodnie z opisem w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**. Kontrolę należy przeprowadzić również wówczas, gdy zakupiono go w postaci fabrycznie zmontowanej.
3. Należy włączyć grill na mniej więcej 20–25 minut na ustawieniu   .

8.2 INSTRUKCJA ROZPALANIA

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywce.

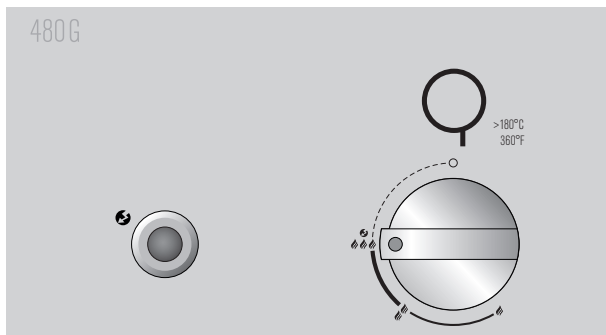
1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).

WSKAZÓWKA: W przypadku MINICHEF 420 G półka boczna musi być rozłożona przez cały czas grillowania.

2. Otworzyć pokrywę grilla.
3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
4. **a. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi i oddzielnym przyciskiem zapalania:**

Nacisnąć przycisk regulacji gazu i obrócić go w lewą stronę na ustawienie    .

Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.

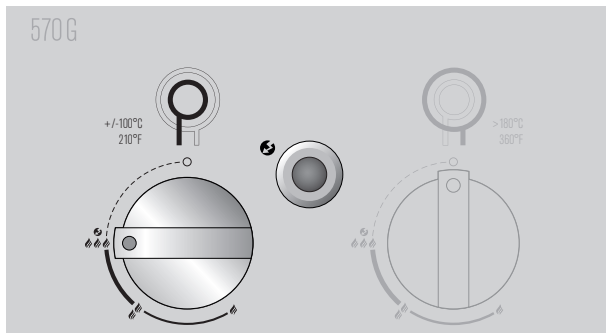


- b. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi i oddzielnym przyciskiem zapalania:**

Wcisnąć pokrętkę regulacji gazu dużego palnika pierścieniowego i obrócić go w lewą stronę na ustawienie    .

Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. Alternatywnie nacisnąć przycisk regulacji gazu małego palnika pierścieniowego (lewy przycisk) i obrócić go w lewą stronę na ustawienie    .

Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.

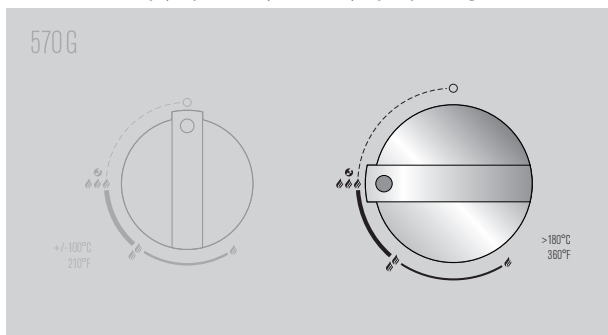


c. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi bez oddzielnego przycisku zapalania:

Wcisnąć pokrętkę regulacji gazu dużego palnika pierścieniowego i obrócić go w lewą stronę na ustawienie     .

Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać go do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. Alternatywnie nacisnąć przycisk regulacji gazu małego palnika pierścieniowego (lewy przycisk) i obrócić go w lewą stronę na ustawienie     .

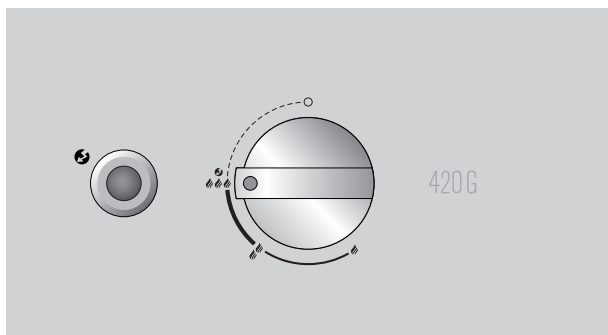
Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać go do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 5 sekund, należy ustawić pokrętkę regulacji gazu na 0.
Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem z rozdziału **USUWANIE USTEREK**).

8.2.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA CITY 420 G (nie CITY 420 G SE)

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Należy postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
 2. Otworzyć pokrywę grilla.
 3. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
 4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu i obrócić go w lewą stronę na ustawienie     .
- Naciskać kilkakrotnie czarny przycisk zapalania, aż gaz się zapali.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 5 sekund, należy ustawić pokrętkę regulacji gazu na 0.
Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem z rozdziału **USUWANIE USTEREK**).

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

9.1 CZYSZCZENIE GRILLA

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia wnętrza grilla wokół systemu palników należy uważać, aby nie uszkodzić elementów palników.

CZYSZCZENIE CZĘŚCI ZEWNĘTRZNEJ GRILLA

WSKAZÓWKA: Do czyszczenia powierzchni grilla nie używać płynów do mycia okien ani innych środków czyszczących do rozpylania, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.

Powierzchnię zewnętrzną grilla oraz półki czyścić wyłącznie dostępnymi w sprzedaży, łagodnymi środkami czyszczącymi (np. dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń). Przy zastosowaniu specjalnych środków czyszczących do grilla (niezalecane), należy najpierw przetestować ich działanie w niewidocznym miejscu.

CZYSZCZENIE CZĘŚCI WEWNĘTRZNEJ GRILLA

WSKAZÓWKA: W przypadku czyszczenia nylonową szczotką do grilla należy zawsze zwracać uwagę na całkowite ostygnięcie grilla.

Dzięki unikatowemu systemowi lejków przed następnym grillowaniem konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie, ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej.

Zalecany proces czyszczenia przy silniejszych zabrudzeniach:

1. Rozgrzać grill przez ok. 10 minut przy pełnej wydajności, aby spalić resztki żywności (resztki mięsa, tłuszcz, cukier z marynat itp.).
2. Następnie pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia, aby wszystkie resztki żywności związały się / stwardniały (ułatwi to w dużym stopniu czyszczenie i sprawi, że będzie ono efektywniejsze).
3. Wyczyścić ruszt za pomocą nylonowej lub mosiężnej szczotki do grillów **OUTDOORCHEF** (nie używać szczotek ze stalowym włosiem).
4. Wyjąć ruszt grilla i wyczyścić lejek szczotką do lejków **OUTDOORCHEF**.

PORADA: Po zakończeniu grillowania, jeżeli ruszt grilla jest czyszczony po każdym użyciu, nie trzeba go już czyścić przed następnym grillowaniem.

9.2 KONSERWACJA GRILLA

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. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przesuwany po nierównym podłożu, należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub do punktu sprzedaży.
- Aby zapobiec uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe należy naoliwić przed dłuższym składowaniem.
- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem **WSKAZÓWEK BEZPIECZEŃSTWA**.
- Po ostygnięciu grilla osłonić go przed wpływem czynników atmosferycznych za pomocą odpowiedniej osłony **OUTDOORCHEF**.
- Coroczna konserwacja wszystkich części drewnianych przy pomocy oleju do drewna – przeciwdziała tworzeniu się spękań.
- Po czyszczeniu lub po deszczu należy pozostawić grill do całkowitego wyschnięcia, aby zapobiec skraplaniu się wody w termometrze grilla.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

10. USUWANIE USTEREK

Nie można rozpać palnika:

- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
 - Należy się upewnić, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
 - Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Tę kontrolę należy wykonać tylko przy zamkniętym doprowadzeniu gazu!

Brak iskry:

- Należy się upewnić, czy bateria została włożona właściwie (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Sprawdzić, czy kable zapalarki elektrycznej i elektrody zostały dobrze umieszczone w gniazdkach.
- Umieścić dwie nowe baterie (typ AAA, LR03, 1,5 Volt) w zapalniku elektrycznym.
- Ręczny zapłon jest możliwy za pomocą zapalniczki poprzez otwór na spodzie misy.

Brak mocy lub za mała moc:

- Sprawdzić, czy palniki nie są zatkane przez owady lub pająki/pajęczyny.
- Więcej informacji na temat czyszczenia palników można znaleźć tutaj:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Oś koła zakleszczona:

Aby zapobiegać zakleszczeniu osi koła, zalecamy usuwanie pyłu, zanieczyszczeń i pyłków kwiatowych za kołami co najmniej raz w roku. Zapewni to optymalny ruch kół.

W przypadku trudności z uruchomieniem grilla mimo wykonania powyższych czynności należy się skontaktować z punktem sprzedaży.

11. GWARANCJA KONSUMENCKA/RĘKOJMIA

Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji konsumenckiej/rękojmi są podane w naszych Ogólnych Warunkach Handlowych (OWH) pod adresem <https://www.outdoorchef.com/agb>

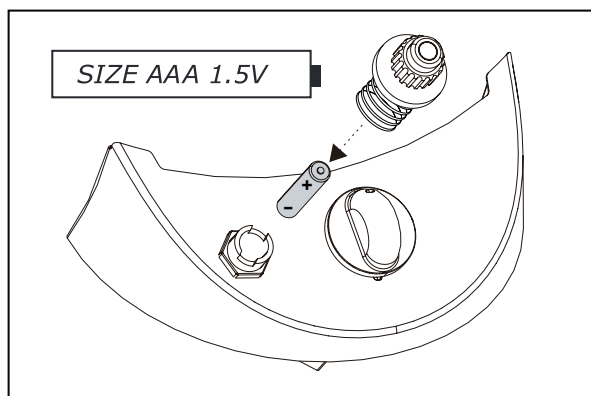
Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich – Szwajcaria | www.outdoorchef.com

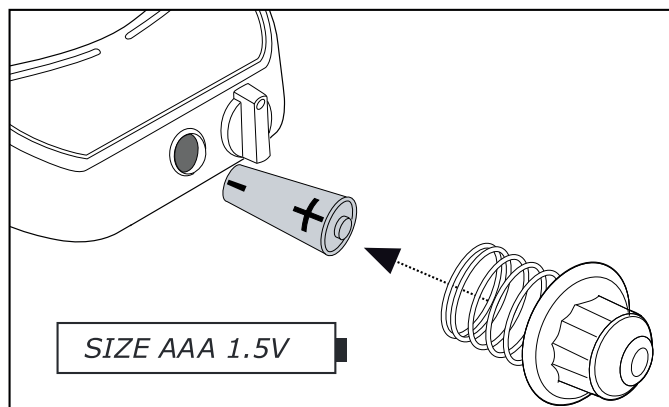
- * Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się w naszej witrynie internetowej OUTDOORCHEF.COM
- ** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na naklejce z danymi zamieszczonej na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

12. WYMIANA BATERII

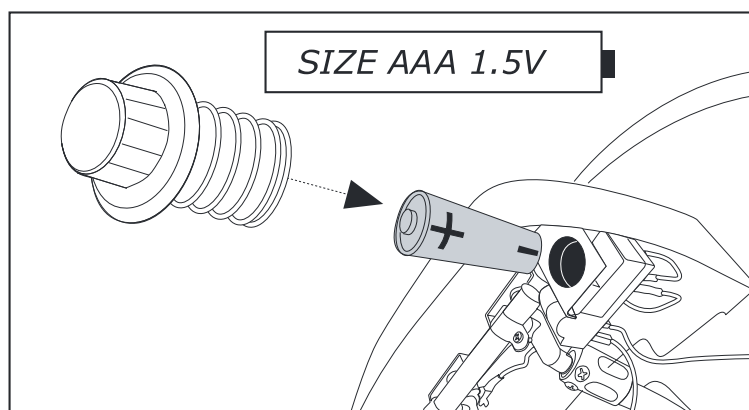
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. CZĘŚCI ZAMIENNE

Części zamienne można nabyć w specjalistycznych sklepach.

14. UTYLIZACJA ODPADÓW



Ta etykieta wskazuje na to, że tego produktu i zawartych w nim akumulatorów nie wolno usuwać wraz z odpadami domowymi na terenie UE. W celu uniknięcia możliwych szkód dla środowiska lub zdrowia spowodowanych niekontrolowanym usuwaniem odpadów należy poddawać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny. W celu zwrotu używanego urządzenia należy skorzystać z systemu zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Ten produkt można wykorzystać do przyjaznego dla środowiska recyklingu



Przed oddaniem akumulatorów do punktu utylizacji należy odłączyć je od urządzenia i zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

15. INFORMACJE TECHNICZNE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	
- mały palnik	1,20 kW
- duży palnik	8,50 kW
Zużycie gazu	702 g/h
Dysze (28–30/37 mbar)	
- dysza mały palnik	0,55 mm/oznaczenie: BF
- dysza duży palnik	1,47 mm/oznaczenie: BT
Dysze (50 mbar)	
- dysza mały palnik	0,48 mm/oznaczenie: AF
- dysza duży palnik	1,27 mm/oznaczenie: AT
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	
- mały palnik	1,30 kW
- duży palnik	8,50 kW
Zużycie gazu	713 g/h
Dysze (28–30/37 mbar)	
- dysza mały palnik	0,55 mm/oznaczenie: BF
- dysza duży palnik	1,40 mm/oznaczenie: BV
Dysze (50 mbar)	
- dysza mały palnik	0,48 mm/oznaczenie: AF
- dysza duży palnik	1,22 mm/oznaczenie: BG
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	8,50 kW
Zużycie gazu	612 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1,47 mm/Oznaczenie: BT
Dysza (50 mbar)	1,27 mm/Oznaczenie: AT
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Zapalnik elektryczny

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędów wskaźnika termometru wynosi $\pm 10\%$.

Witryna internetowa

Więcej informacji, porad, wskazówek, przepisów i inne ciekawe informacje na temat produktów OUTDOORCHEF można znaleźć na stronie OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5,40 kW
Zużycie gazu	389 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1,15 mm / oznaczenie: BN
Dysza (50 mbar)	1,02 mm / oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5,60 kW
Zużycie gazu	397 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1,15 mm / oznaczenie: BN
Dysza (50 mbar)	1,02 mm / oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	4,30 kW
Zużycie gazu	315 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1,02 mm / oznaczenie: BL
Dysza (50 mbar)	0,88 mm / oznaczenie: AH
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorie

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

1.	NUMĂRUL DE SERIE AL GRĂTARULUI DUMNEAVOASTRĂ ȘI IMPORTANȚA ACESTUIA	214
2.	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	214
2.1	Depozitarea instrucțiunilor de utilizare	
3.	INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	215
3.1	Instalarea și asamblarea	
3.2	Funcționarea	
3.3	Depozitarea și/sau neutilizarea	
4.	BUTELIILE DE GAZ	217
4.1	Fixarea buteliei de gaz	
5.	PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂTARULUI	218
5.1	Conectarea furtunului de gaz	
5.2	Testul de etanșeitate	
6.	EXPLICAREA CONSOLEI DE OPERARE ȘI A SISTEMELOR DE ARZĂTOARE	220
6.1	Explicarea desenelor de pe consola de operare a grătarului	
6.2	Sisteme de ardere de pe bazinul sferic	
7.	EXPLICAREA SISTEMULUI DE PÂLNIE	221
7.1	Poziția standard	
7.2	Poziția vulcan	
7.3	Înainte de frigere	
7.4	După frigere	
8.	OPERAREA GRĂTARULUI	222
8.1	Înainte de prima utilizare	
8.2	Instrucțiuni de aprindere	
8.2.1	Instrucțiuni de aprindere pentru CITY 420 G	
9.	CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	224
9.1	Curățarea grătarului	
9.2	Întreținerea grătarului	
10.	DEPANARE	225
11.	GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ	225
12.	SCHIMBARE BATERIE	226
13.	PIESE DE SCHIMB	227
15.	INFORMAȚII TEHNICE	228

1. NUMĂRUL DE SERIE AL GRĂTARULUI DUMNEAVOASTRĂ ȘI IMPORTANȚA ACESTUIA

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:
Article No.:

Serial No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H₂ (XXXg/h)



DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

IMPORTANT:

Numărul de serie al grătarului se găsește, în funcție de model, pe eticheta de date, care se află fie pe cadrul grătarului, fie pe placa de bază.

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 instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să înregistrați numărul de serie al grătarului dvs. în spațiul de mai sus „Serial No” (Număr de serie).

2. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz **OUTDOORCHEF**.

2.1 DEPOZITAREA INSTRUCȚIUNILOR DE UTILIZARE

- Indicație pentru consumator:** Utilizatorul trebuie să păstreze aceste instrucțiuni de utilizare și să le aibă la îndemână în orice moment. Toate manualele de utilizare sunt disponibile și pe www.outdoorchef.com.
- Indicație pentru instalator:** Aceste instrucțiuni de utilizare trebuie să rămână la utilizator.

3. INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz **OUTDOORCHEF**.

A se utiliza numai în exterior.

Indicațiile **PERICOL**, **AVERTISMENT** și **ATENȚIE** sunt utilizate în aceste instrucțiuni de utilizare pentru a evidenția informațiile importante și critice privind utilizarea. Vă rugăm să citiți și să respectați aceste indicații pentru a garanta siguranța și pentru a evita deteriorarea bunurilor și vătămarea corporală.

⚠ PERICOL: Indicații privind situațiile periculoase care vor duce la deces sau la vătămări corporale grave, în cazul în care acestea nu sunt respectate.

⚠ AVERTISMENT: Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la deces sau vătămări corporale grave, în cazul în care acestea nu sunt respectate.

⚠ ATENȚIE: Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la vătămări corporale minore sau moderate, în cazul în care acestea nu sunt respectate.

⚠ PERICOL	⚠ AVERTISMENT
Dacă simțiți miros de gaz: ▪ Deconectați alimentarea cu gaz a grătarului. ▪ Stingeti toate flăcările deschise. ▪ Deschideți capacul. ▪ Dacă simțiți în continuare miros de gaz, îndepărtați-vă de grătar și contactați imediat pompierii.	▪ Nu păstrați lichide, materiale și/sau gaze inflamabile (benzină, gaz, materiale ușor inflamabile etc.) în imediata vecinătate a grătarului dumneavoastră. ▪ Nu depozitați niciodată o butelie de gaz nefolosită în apropierea grătarului sau în încăperi închise.

3.1 INSTALAREA ȘI ASAMBLAREA

A se citi instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

Înainte de punerea în funcțiune, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.

⚠ PERICOL: Acest grătar nu este potrivit pentru a fi instalat în sau pe bărci sau rulote.

⚠ AVERTISMENT: Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat 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.

⚠ AVERTISMENT: Furtunul și regulatorul corespund tuturor prevederilor naționale și standardelor EN (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).

⚠ AVERTISMENT: Nu modificați aparatul. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.

⚠ AVERTISMENT: Înainte de punerea în funcțiune și după conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform următoarelor instrucțiuni din **TESTUL DE ETANȘEITATE** din acest manual de utilizare.

3.2 FUNCȚIONAREA

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 butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație.

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

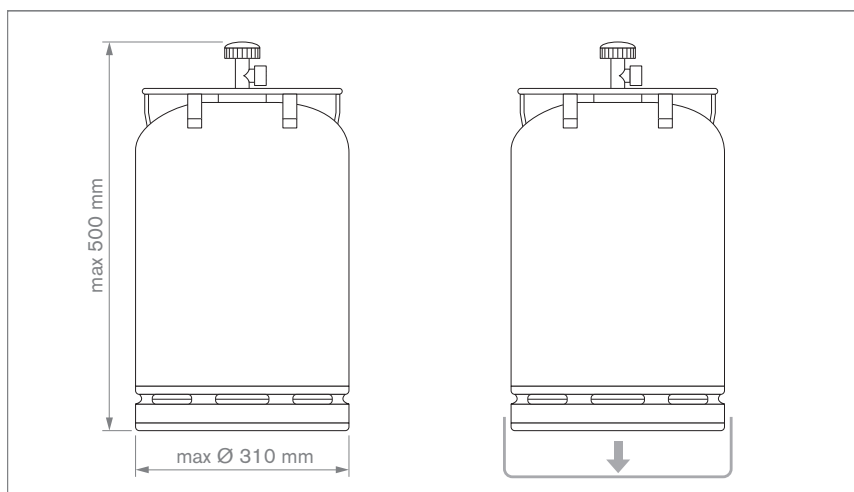
- ⚠ PERICOL:** Utilizați grătarul numai în aer liber. Nu utilizați niciodată în interior, de exemplu în garaje, clădiri, corturi și alte zone închise sau sub construcții inflamabile.
- ⚠ PERICOL:** Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- ⚠ PERICOL:** Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile.
- ⚠ PERICOL:** 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.
- ⚠ PERICOL:** Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare.
- ⚠ PERICOL:** Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția  și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- ⚠ PERICOL:** 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. Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.
- ⚠ AVERTISMENT:** Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune a gazului EN 16129/furtun de gaz EN 16436).
- ⚠ AVERTISMENT:** 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 închideți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- ⚠ AVERTISMENT:** 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.
- ⚠ AVERTISMENT:** Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ⚠ AVERTISMENT:** A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării.
- ⚠ AVERTISMENT:** Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilație pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- ⚠ AVERTISMENT:** Asigurați-vă întotdeauna că bateriile sunt introduse corect (polii + și - sunt poziționați corect) Consultați instrucțiunile de montaj.
- ⚠ AVERTISMENT:** Dacă o baterie se scurge, evitați contactul cu pielea și eliminați-o în mod corespunzător. În niciun caz să nu o utilizați în continuare!
- ⚠ AVERTISMENT:** Evitați întotdeauna contactul bateriilor cu flăcări și temperaturi ridicate. Bateriile nu trebuie să fie scurtcircuitate.
- ⚠ AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii departe de aparat.
- ⚠ ATENȚIE:** Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- ⚠ ATENȚIE:** După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- ⚠ ATENȚIE:** La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- ⚠ ATENȚIE:** Dacă nu se ajunge la puterea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- ⚠ ATENȚIE:** Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu roțile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- ⚠ ATENȚIE:** Nu așezați niciodată obiecte fierbinți, precum grilaje de grătar, tigăi de grătar și tigăi din fontă pe suprafețele laterale ale grătarului dvs. Acest lucru ar putea deteriora vopseaua grătarului.
- ⚠ ATENȚIE:** Atunci când schimbați butelia de gaz, asigurați-vă că tava de scurgere a grăsimii este golită pentru a preveni căderea tăvii pline de scurgere a grăsimii și apariția petelor.

3.3 DEPOZITAREA ȘI/SAU NEUTILIZAREA

- ⚠ **PERICOL:** Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- ⚠ **PERICOL:** În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie neapărat scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii nu au acces.
- ⚠ **ATENȚIE:** 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.
- ⚠ **ATENȚIE:** Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie și lăsați mai întâi grătarul să se usuce.

4. BUTELIILE DE GAZ

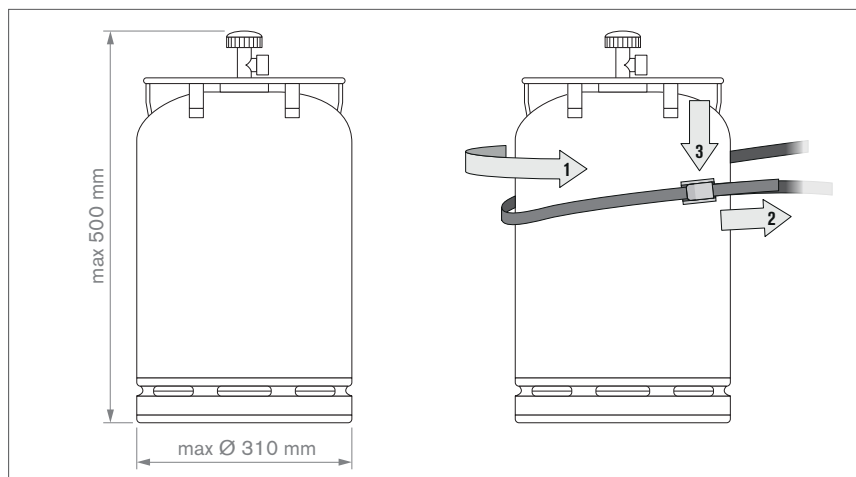
- Pe placa de bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 8 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut.



- Asigurați-vă că racordurile existente 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.
- INDICAȚIE:** Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia de gaz sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii de gaz conforme cu normele naționale. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizat un racord neetanș, la o modificare a sistemelor de reglare a gazului și a buteliei. Această lipsă a etanșeității poate provoca degajarea gazului, care se poate aprinde la foc deschis sau scântei. Vă recomandăm, din motive de siguranță și de răspundere, să verificați întotdeauna grătarele cu gaz din comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și furtunul de gaz la prevederile naționale, respectiv să cereți adaptarea acestora.

4.1 FIXAREA BUTELIEI DE GAZ

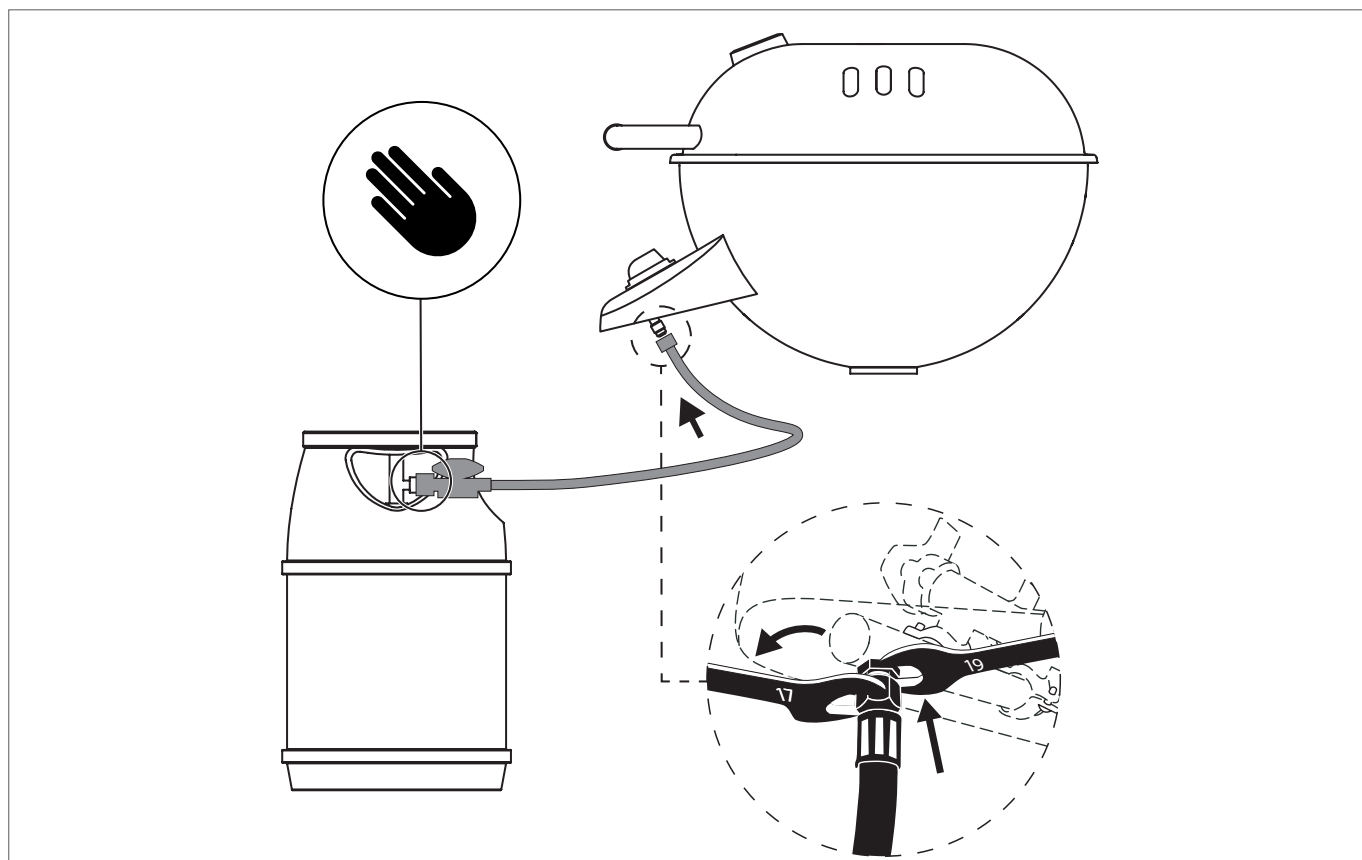
Pentru fixare sunt incluse chingi pentru butelie sau un suport special pentru butelia de gaz. Asigurați-vă că racordurile existente sunt etanșe.



5. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A GRĂTARULUI

5.1 CONECTAREA FURTUNULUI DE GAZ

⚠ AVERTISMENT: Conectarea furtunului de gaz trebuie efectuată cu ajutorul cheii fixe incluse pentru a vă asigura este suficient de strânsă conexiunea. Pentru siguranța dvs., nu strângeți niciodată furtunul de gaz doar cu mâna pentru a evita posibilele incendii la grătar.



Vă rugăm să consultați, de asemenea, informațiile din instrucțiunile de asamblare separate pentru grătarul dvs.

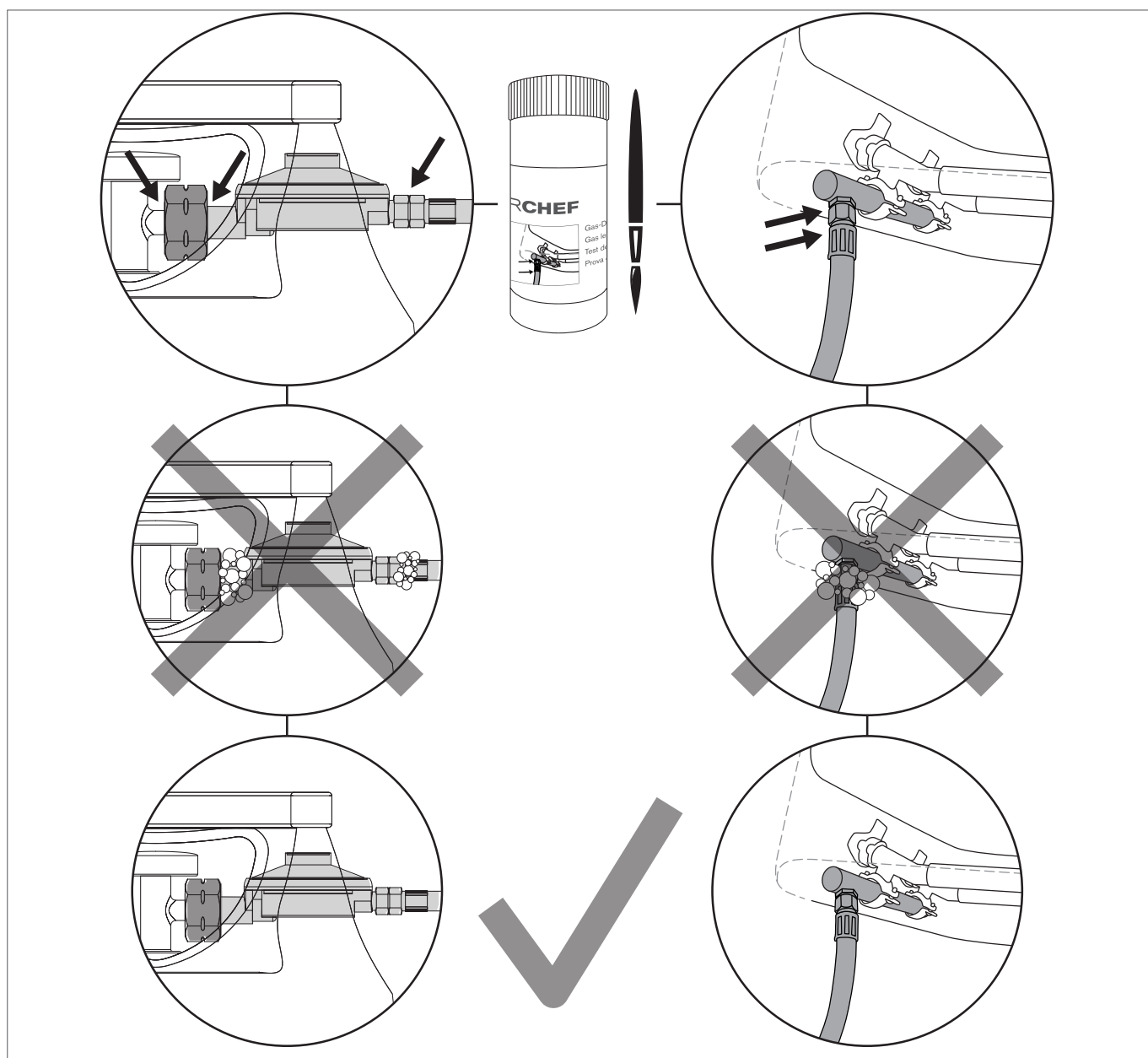
5.2 TESTUL DE ETANȘEITATE

⚠ 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.

⚠ AVERTISMENT: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.

⚠ AVERTISMENT: Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile sunt eliminate.

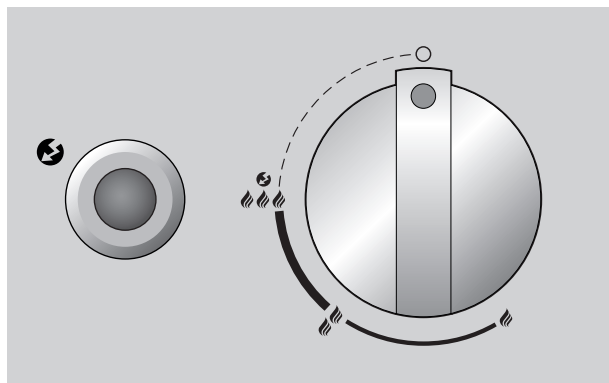
1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe poziția .
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. 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 remediate, consultați distribuitorul de profil.



6. EXPLICAREA CONSOLEI DE OPERARE ȘI A SISTEMELOR DE ARZĂTOARE

6.1 EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE A GRĂTARULUI

Niveluri de încălzire și aprindere

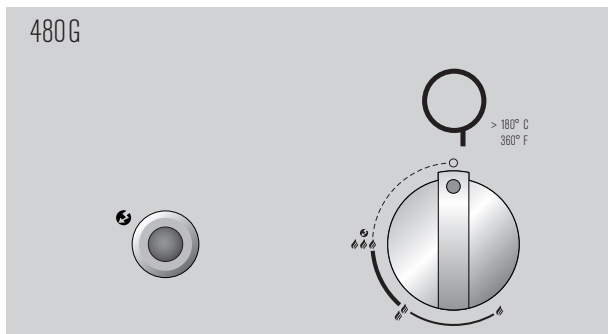


- : Poziția oprit
- 🔥 : Putere mică
- 🔥🔥 : Putere medie
- 🔥🔥🔥 : Putere mare
- 🔥🔥🔥🔥 : Aprindere
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Electrode de aprindere

6.2 SISTEME DE ARDERE DE PE BAZINUL SFERIC

Modele cu un arzător circular

Arzătorul circular ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥.



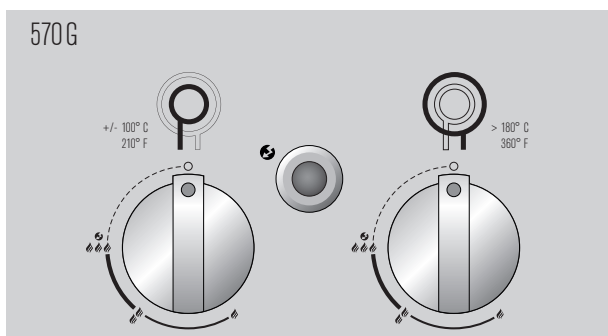
Modele cu două arzătoare circulare

Arzătorul circular mare ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥.

Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

Arzătorul circular mic este proiectat pentru gătit la temperaturi scăzute și poate fi reglat foarte puțin.

Diferența dintre 🔥🔥🔥 și 🔥 nu este vizibilă. Arzătorul circular mic ajunge la o temperatură de la aproximativ 100 ° până la 120 °C.



7. EXPLICAREA SISTEMULUI DE PÂLNIE

7.1 POZIȚIA STANDARD



Poziția standard este pentru majoritatea utilizărilor grătarului poziția optimă a pâlniei și asigură o recirculare unică a căldurii în bazinul sferic. Preparatele sunt fripte uniform pe toată suprafața, fără a trebui să întorceți alimentele pentru fript. Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân astfel deosebit de suculente, fragede și crocante.

Poziția standard se potrivește astfel perfect pentru orice tip de carne, pește fript la foc mic, grătar, legume crocante, precum și pentru a coace pizza, tarte flambate sau pâine.

7.2 POZIȚIA VULCAN



Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos, perfectă pentru accesorii OUTDOORCHEF precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

Astfel, poziția vulcan se potrivește perfect pentru frigere rapidă, precum fripturi de ton, scoici sau legume la wok.

7.3 ÎNAINTE DE FRIGERE

- ⚠ AVERTISMENT:** În timpul frigerei schimbați poziția pâlniei numai cu mănuși rezistente la căldură.
- ⚠ AVERTISMENT:** În cazul frigerei și fierberii în poziția vulcan la nivelul 🔥🔥🔥, lăsați capacul deschis. Numai la nivelul 🔥 – 🔥🔥 puteți lucra cu capacul închis, chiar și la frigere în poziția vulcan.
- ⚠ ATENȚIE:** Grăsimea fierbinte colectată în tava de colectare a grăsimii poate provoca arsuri. Lăsați grăsimea să se răcească complet înainte de a scoate tava de colectare a grăsimii.

1. Aduceți pâlnia în poziția dorită (poziție standard sau poziție vulcan).
2. Selectați, dacă este necesar, accesoriul adecvat.
3. Preîncălziți grătarul, cu capacul închis, aproximativ 10-15 minute, la nivelul 🔥🔥🔥 (poziția standard).
4. Așezați alimentul pentru fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 DUPĂ FRIGERE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului, pentru fiecare dintre arzătoare, la .
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu husa aferentă.

8. OPERAREA GRĂTARULUI

8.1 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 **TEST DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. DUALCHEF a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20-25 de minute, la nivelul   .

8.2 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

⚠️ AVERTISMENT: Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.

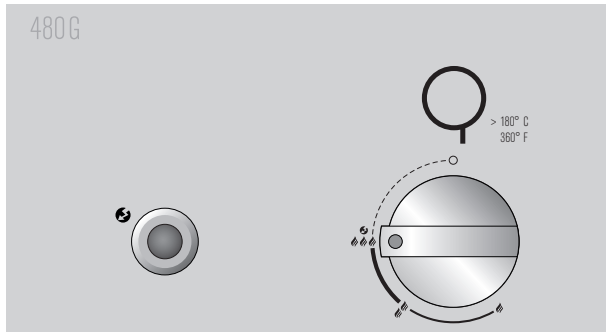
1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).

INDICAȚIE: În cazul MINICHEF 420 G, rafturile laterale trebuie să fie extinse pe tot parcursul procesului de frigere.

2. Deschideți capacul grătarului.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. **a. Modelele cu un arzător circular, cu buton de aprindere separat:**

Apăsăți butonul de reglare a gazului și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic, la nivelul    .

Apăsăți butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scântei și se aprinde gazul.

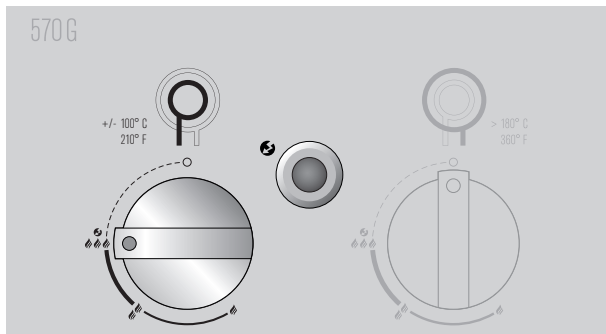


- b. Modelele cu două arzătoare circulare și buton de aprindere separat:**

Apăsăți butonul de reglare a gazului pentru arzătoarele circulare mari și rotiți-l spre stânga, la nivelul    .

Apăsăți butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scântei și se aprinde gazul. Sau apăsăți butonul de reglare a gazului pentru arzătoarele circulare mici (butonul din stânga) și rotiți-l spre stânga, la nivelul    .

Apăsăți butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scântei și se aprinde gazul.



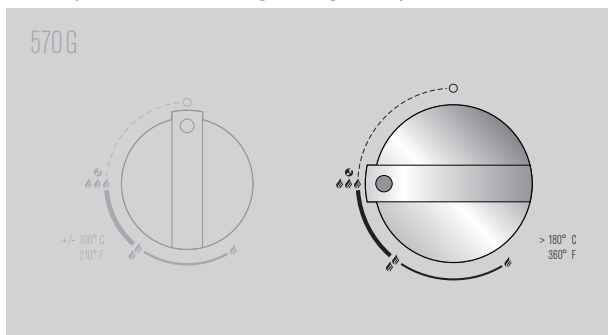
c. Modelele cu două arzătoare circulare, fără buton de aprindere separat:

Apăsăți butonul de reglare a gazului pentru arzătoarele circulare mari și rotiți-l spre stânga, la nivelul    .

Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde.

Sau apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătoarele circulare mici (butonul din stânga) și rotiți-l spre stânga, la nivelul    .

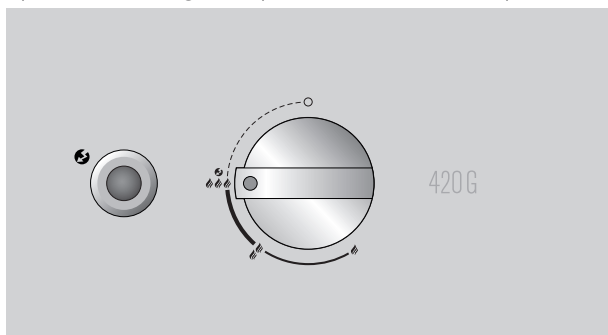
Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

8.2.1 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE PENTRU CITY 420 G (nu CITY 420 G SE)

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.
3. Deschideți 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 de mai multe ori, până când gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

9. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

9.1 CURĂȚAREA GRĂȚARULUI

⚠ AVERTISMENT: În timpul curățării spațiului interior al grătarului, în jurul sistemului de arzătoare, aveți grijă să nu deteriorați piesele arzătoarelor.

CURĂȚAREA EXTERIORULUI GRĂȚARULUI

INDICAȚIE: Nu folosiți niciodată substanțe de curățare a sticlei sau alte produse de curățare cu pulverizator pentru a șterge grătarul, deoarece acestea pot coroda suprafețele acestuia.

Curățați zona din exterior a grătarului și suprafețele laterale doar cu agenți de curățare neagresivi, obișnuiți din comerț (de ex. detergent de vase obișnuit din comerț). Dacă utilizați substanțe de curățare speciale pentru grătar (nerecomandat), vă recomandăm să le testați mai întâi într-un loc care nu se vede.

CURĂȚAREA INTERIORULUI GRĂȚARULUI

INDICAȚIE: Atunci când curățați cu o perie de nailon pentru grătar, asigurați-vă întotdeauna că grătarul s-a răcit complet.

Datorită sistemului unic de pâlnie, în spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în cuvă.

Procedura de curățare recomandată pentru murdărie mai puternică:

1. Încălziți grătarul timp de aproximativ 10 minute la putere maximă, astfel încât reziduurile alimentare (resturile de carne, grăsimea, zahărul din marinate etc.) să se ardă.
2. Lăsați grătarul să se răcească complet după aceea, astfel încât toate reziduurile alimentare să se solidifice/întărească (acest lucru face curățarea mult mai ușoară și mai eficientă).
3. Curățați grilajul cu o perie de grătar din nailon sau alamă **OUTDOORCHEF** pentru cele mai bune rezultate (nu perii din perle de oțel).
4. Scoateți grătarul și curățați pâlnia cu peria de curățare pentru sistem pâlnie **OUTDOORCHEF**.

RECOMANDARE: Curățarea după fiecare utilizare a grătarului vă scutește de curățarea înainte de următoarea sesiune de grătar.

9.2 ÎNTREȚINEREA GRĂȚARULUI

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**.
- Protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă **OUTDOORCHEF** potrivită, împotriva intemperiilor.
- Tratați toate componentele din lemn, o dată pe an, cu un ulei pentru lemn – acesta previne formarea de fisuri.
- Lăsați întotdeauna grătarul să se usuce complet după curățare sau după ce a plouat pentru a preveni condensul în termometrul grătarului.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

10. 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.
- ⚠ ATENȚIE:** Această verificare poate fi efectuată doar cu alimentarea cu gaz oprită!

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 doi acumulatori noi (tip AAA, LR03, 1.5 volți) în sistemul de aprindere electrică.
- Este posibilă aprinderea manuală cu un aprinzător de aragaz tip brichetă prin deschiderea de pe partea inferioară a bazinului sferic.

Fără putere sau mai puțină putere:

- Verificați dacă arzătoarele sunt blocate de insecte sau de păianjeni/pânze de păianjen.

Puteți găsi mai multe informații despre curățarea arzătorului aici:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Axul roții este blocat:

Pentru a preveni blocarea axului roții, vă recomandăm să îndepărtați praful, murdăria și polenul din spatele roților cel puțin o dată pe an, pentru a asigura un comportament optim de deplasare.

Dacă nu puteți pune în funcțiune grătarul după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați punctul de vânzare.

11. GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate referitoare la garanția pentru consumator/garanția generală, consultați Termenii și condițiile generale (TCG) la adresa <https://www.outdoorchef.com/agb>

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

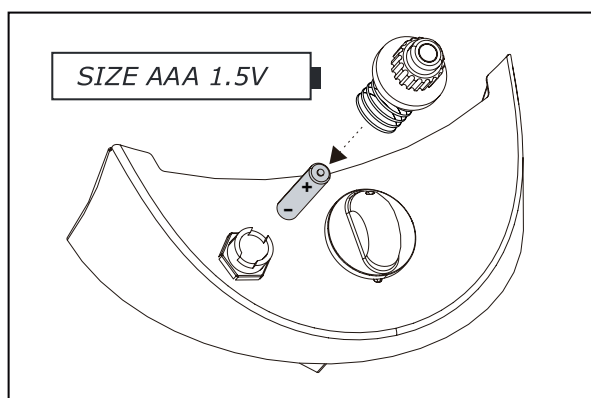
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Căsuță poștală | 8050 Zürich - Elveția | www.outdoorchef.com

* Puteți găsi o listă de parteneri comerciali pe pagina noastră de internet, la adresa OUTDOORCHEF.COM

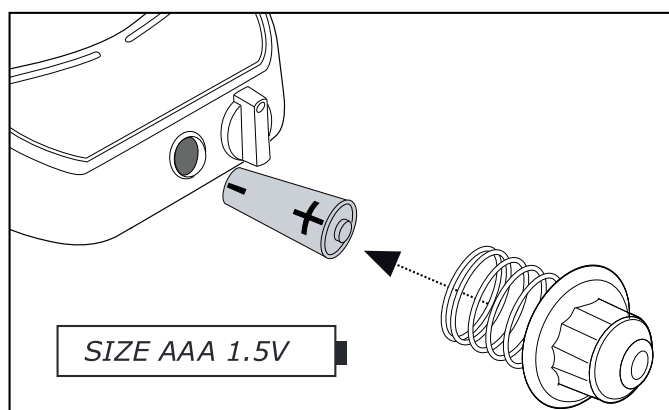
** Numărul de serie, precum și codul articolului, le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

12. SCHIMBARE BATERIE

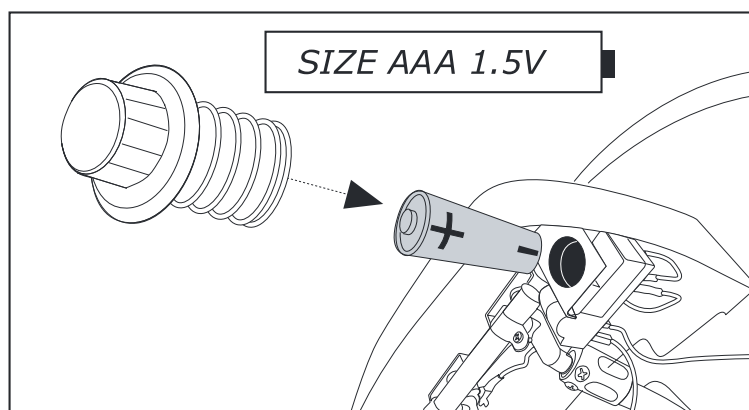
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



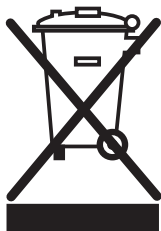
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. PIESE DE SCHIMB

Piese de schimb pot fi achiziționate de la comercianții specializați.

14. ELIMINAREA DEȘEURILOR



Acest marcaj indică faptul că acest produs și bateriile pe care le conține nu pot fi eliminate împreună cu deșeurile menajere pe întreg teritoriul UE. Pentru a evita posibilele daune aduse mediului sau sănătății din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil. Pentru a returna dispozitivul uzat, utilizați sistemul de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care ați cumpărat produsul. Puteți utiliza acest produs pentru o reciclare ecologică.

Vă rugăm să îndepărtați bateriile din dispozitiv înainte de predarea acestuia la un centru de eliminare a deșeurilor și eliminați-le în conformitate cu reglementările locale.



15. INFORMAȚII TEHNICE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	
- arzătorul mai mic	1,20 kW
- arzătorul mare	8,50 kW
Consum de gaz	702 g/h
Duze (28–30/37 mbari)	
- duză arzătorul mic	0,55 mm/marcaj: BF
- duză arzătorul mare	1,47 mm/marcaj: BT
Duze (50 mbari)	
- duză arzătorul mic	0,48 mm/marcaj: AF
- duză arzătorul mare	1,27 mm/marcaj: AT
Presiune gaz	Butan 28 mbari. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	
- arzătorul mai mic	1,30 kW
- arzătorul mare	8,50 kW
Consum de gaz	713 g/h
Duze (28–30/37 mbari)	
- duză arzătorul mic	0,55 mm/marcaj: BF
- duză arzătorul mare	1,40 mm/marcaj: BV
Duze (50 mbari)	
- duză arzătorul mic	0,48 mm/marcaj: AF
- duză arzătorul mare	1,22 mm/marcaj: BG
Presiune gaz	Butan 28 mbari. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	8,50 kW
consum de gaz	612 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1,47 mm/marcaj: BT
Duză (50 mbari)	1,27 mm/marcaj: AT
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Aprindere electrică

Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de doi acumulatori (tip AAA, LR03, 1.5 volți).

Indicație privind afișarea temperaturii

Marja de eroare afișată de termometru poate fi de +/- 10 %.

Pagină de internet

Mai multe informații, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsele OUTDOORCHEF puteți găsi la adresa OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5,40 kW
consum de gaz	389 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1,15 mm/marcaj: BN
Duză (50 mbari)	1,02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5,60 kW
consum de gaz	397 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1,15 mm/marcaj: BN
Duză (50 mbari)	1,02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	4,30 kW
consum de gaz	315 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1,02 mm/marcaj: BL
Duză (50 mbari)	0,88 mm/marcaj: AH
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Categorii

I3_{B/P (30 mbari)}

I3_{B/P (50 mbari)}

I3₊ (28/30/37 mbari)

1.	SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE ON VAŽAN	230
2.	UPUTE ZA UPORABU	230
2.1	Pohranjivanje uputa za uporabu	
3.	VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE	231
3.1	Ugradnja i montaža	
3.2	Uporaba	
3.3	Skladištenje i/ili nekorištenje	
4.	PLINSKE BOCE	233
4.1	Pričvršćivanje plinske boce	
5.	STAVLJANJE U POGON ROŠTILJA	234
5.1	Priključivanje plinskog crijeva	
5.2	Ispitivanje nepropusnosti	
6.	TUMAČENJE UPRAVLJAČKE PLOČE I SUSTAVA PLAMENIKA	236
6.1	Tumačenje znakova na upravljačkoj ploči roštilja	
6.2	Sustavi plamenika kugle	
7.	TUMAČENJE LJEVKASTOG SUSTAVA	237
7.1	Standardna pozicija	
7.2	Pozicija vulkan	
7.3	Prije roštiljanja	
7.4	Nakon roštiljanja	
8.	UPORABA ROŠTILJA	238
8.1	Prije prve uporabe	
8.2	Upute za paljenje	
8.2.1	Upute za paljenje modela CITY 420 G	
9.	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	240
9.1	Čišćenje roštilja	
9.2	Održavanje roštilja	
10.	OTKLANJANJE KVAROVA	241
11.	JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA	241
12.	ZAMJENA BATERIJE	242
13.	REZERVNI DIJELOVI	243
14.	ODLAGANJE OTPADA	243
15.	TEHNIČKE INFORMACIJE	244

3. VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije nego počnete s uporabom plinskog roštilja **OUTDOORCHEF**.
Upotrebljavajte samo na otvorenom.

Napomene o **OPASNOSTI, UPOZORENJIMA i OPREZU** koriste se u ovim uputama za uporabu kako bi se istaknule važne i kritične informacije o uporabi. Pročitajte i pratite te upute kako biste osigurali sigurnost te izbjegli oštećenje imovine i osobne ozljede.

⚠ OPASNOST: Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do smrti ili teških ozljeda, ako se ne poštuju.

⚠ UPOZORENJE: Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do smrti ili teških ozljeda, ako se ne poštuju.

⚠ OPREZ: Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do lakših ili umjerenih ozljeda, ako se ne poštuju.

⚠ OPASNOST	⚠ UPOZORENJE
Ako osjetite miris plina: ▪ Prekinite dovod plina do roštilja. ▪ Ugasite sav otvoreni plamen. ▪ Otvorite poklopac. ▪ Ako i dalje osjetite miris plina, odmaknite se od roštilja i odmah se obratite vatrogasnoj službi.	▪ Nemojte držati zapaljive tekućine, materijale i/ili plinove (benzin, plin, zapaljivi materijal itd.) u neposrednoj blizini roštilja. ▪ Nikada ne pohranjujte neiskorištenu plinsku bocu u blizini roštilja ili u zatvorenom prostoru.

3.1 UGRADNJA I MONTAŽA

Prije stavljanja uređaja u pogon pročitajte upute za uporabu.
Prije korištenja roštilj pozicionirajte na mjesto zaštićeno od vjetra.

⚠ OPASNOST: Ovaj roštilj nije prikladan za ugradnju u ili na brodove ili kamp prikolice.

⚠ UPOZORENJE: Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.

⚠ UPOZORENJE: Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje i EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).

⚠ UPOZORENJE: Nemojte vršiti promjene na uređaju. Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.

⚠ UPOZORENJE: Prije stavljanja u pogon te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za uporabu.

3.2 UPORABA

Svaka osoba koja upotrebljava roštilj mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeca ne smiju rukovati roštiljem.

Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.

Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete koristiti OUTDOORCHEF plinski roštilj. Dozvoljeno je korištenje roštilja samo na otvorenom, a potrebno je držati sigurnosni razmak od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

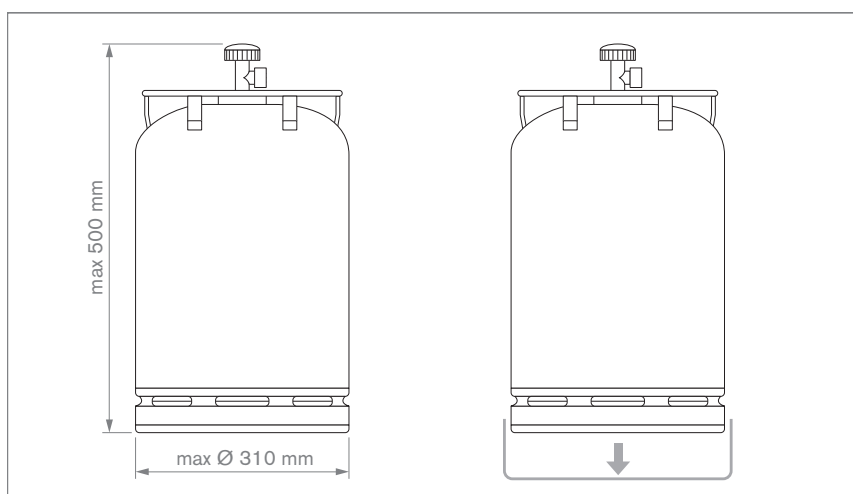
- ⚠ OPASNOST:** Roštilj upotrebljavajte samo na otvorenom. Nikada ga nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima kao što su garaže, zgrade, šatori ili drugi zatvoreni prostori ili ispod zapaljivih konstrukcija.
- ⚠ OPASNOST:** Ne upotrebljavajte nikad roštilj ispod nadstrešnice.
- ⚠ OPASNOST:** Uređaj se za vrijeme pogona treba držati podalje od zapaljivih materijala.
- ⚠ OPASNOST:** Upotrebljavajte roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Dok roštilj radi, nikada ga ne postavljajte na drvene podloge ili druge zapaljive površine. Pazite da zapaljivi materijali nisu u blizini.
- ⚠ OPASNOST:** Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- ⚠ OPASNOST:** Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju  i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- ⚠ OPASNOST:** Pri zamjeni plinske boce pripazite na to da je gumb za regulaciju plina postavljen na poziciju  i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren. U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.
- ⚠ UPOZORENJE:** Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje. Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- ⚠ UPOZORENJE:** Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.
- ⚠ UPOZORENJE:** Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na poziciju s  i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.
- ⚠ UPOZORENJE:** Nikada ne ostavljajte uključen roštilj bez nadzora.
- ⚠ UPOZORENJE:** Uređaj za vrijeme pogona nemojte pomicati.
- ⚠ UPOZORENJE:** Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
- ⚠ UPOZORENJE:** Uvijek provjerite jesu li baterije ispravno umetnute (+ – priključak ispravno postavljeni). Vidi upute za sastavljanje.
- ⚠ UPOZORENJE:** Ako baterije iscure, izbjegavajte dodir s kožom i pravilno ih zbrinite. Nipošto ih nemojte nastaviti koristiti.
- ⚠ UPOZORENJE:** Nikada ne dovodite baterije u dodir s plamenom i visokim temperaturama. Baterije ne smiju biti u kratkom spoju.
- ⚠ UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini.
- ⚠ OPREZ:** Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90 cm i ne smije prelaziti 150 cm.
- ⚠ OPREZ:** Roštilj je i nakon isključivanja još neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete na roštilj jer postoji mogućnost zapaljenja.
- ⚠ OPREZ:** Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
- ⚠ OPREZ:** Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.
- ⚠ OPREZ:** Ne gurajte nikad uređaje koji su opremljeni upravljačkim kotačićima po neravnim podovima ili pukotinama.
- ⚠ OPREZ:** Nikada ne odlažite vruće predmete kao što su rešetke za roštilj, tave za roštilj i vatrostalne tave na površine za odlaganje na vašem roštilju. Mogao bi se oštetiti lak na roštilju.
- ⚠ OPREZ:** Prilikom mijenjanja boce za plin pazite da se posuda za skupljanje masnoće isprazni kako biste spriječili da puna posuda za skupljanje masnoće padne i zbog toga nastanu mrlje.

3.3 SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠTENJE

- ⚠ **OPASNOST:** Ne čuvajte roštilj u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu. Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.
- ⚠ **OPREZ:** Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti zaštitnim prekrivačem radi zaštite od utjecaja okoliša. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.
- ⚠ **OPREZ:** Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač i ostavite da se roštilj prvo osuši.

4. PLINSKE BOCE

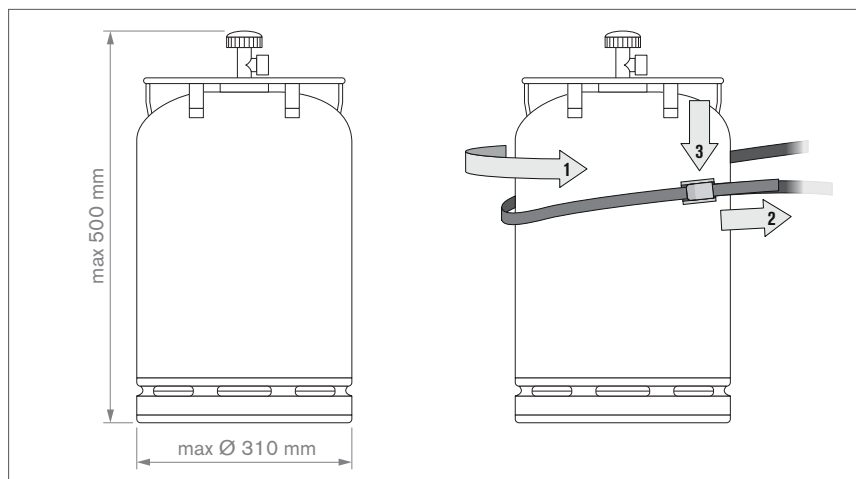
- Dozvoljeno je postavljanje punih plinskih boca maksimalne težine 8 kg na podnu ploču. Postavite bocu na za to predviđeno mjesto.



- Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi.
- Prije korištenja i nakon svake zamjene plinske boce izvršite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Plinske boce ne smiju biti izložene temperaturi iznad 50 °C niti se smiju čuvati u zatvorenom prostoru ili suterenu.
- Poštujte i slijedite sigurnosne propise koji su zabilježeni na korištenim plinskim bocama.
- **NAPOMENA:** Provjerite jesu li tlačni regulator i plinska boca dozvoljeni za propisnu uporabu u vašoj državi. Koristite se samo plinskim bocama odgovarajućeg državnog standarda. Zbog različitih brtvenih sustava ne mogu se uspostaviti nepropusni vijčani spojevi u slučaju odstupanja sustava tlačnog regulatora i plinske boce. Takva propusnost može dovesti do situacije da se plin koji izlazi automatski može zapaliti otvorenom vatrom ili iskrama. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti preporučujemo da svakako provjerite plinske roštilje u prodaji i po potrebi prilagodite odn. date prilagoditi tlačni regulator i plinsko crijevo državnim propisima.

4.1 PRIČVRŠĆIVANJE PLINSKE BOCE

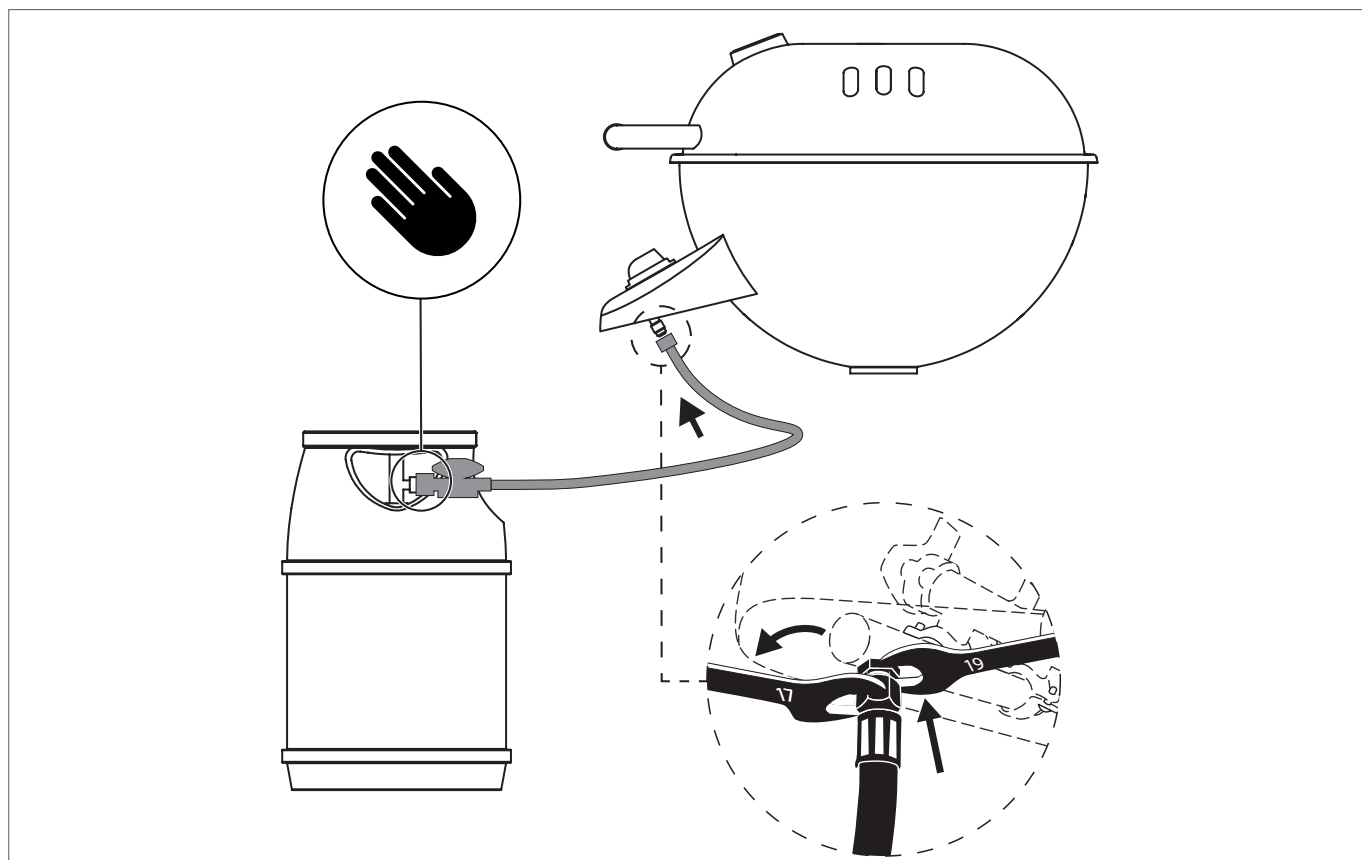
Za pričvršćivanje služi zajedno s isporukom dostavljeni remen za boce ili za to predviđeni držač za boce. Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi.



5. STAVLJANJE U POGON ROŠTILJA

5.1 PRIKLJUČIVANJE PLINSKOG CRIJEVA

⚠ UPOZORENJE: Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smije biti pritegnuto samo rukom kako bi se izbjegli eventualni požari.

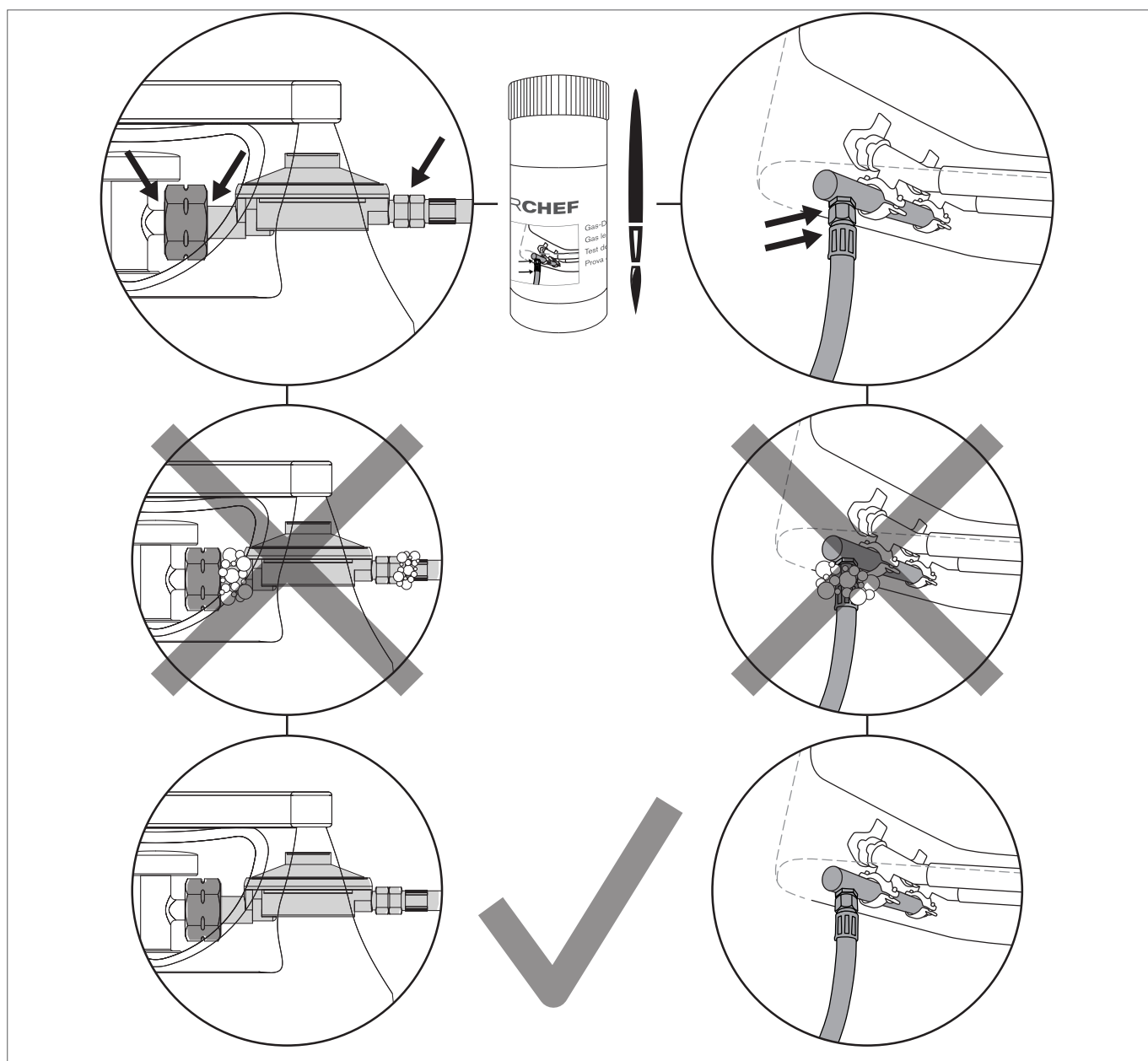


Za to se pridržavajte i informacija u posebnim uputama za postavljanje roštilja.

5.2 ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

- ⚠ UPOZORENJE:** Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.
- ⚠ UPOZORENJE:** Izvršite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boci te na početku sezone roštiljanja.
- ⚠ UPOZORENJE:** Roštilj se smije upotrebljavati tek kada su uklonjena sva propusna mjesta.

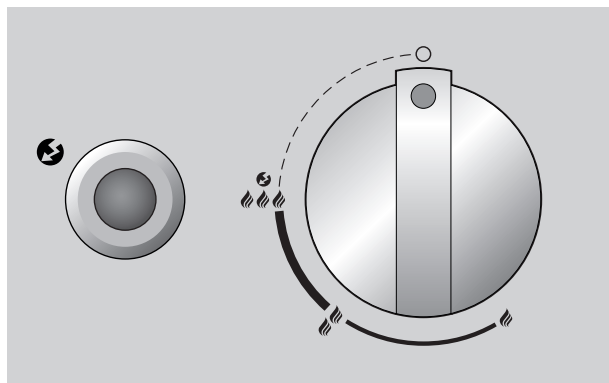
1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji .
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.



6. TUMAČENJE UPRAVLJAČKE PLOČE I SUSTAVA PLAMENIKA

6.1 TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI ROŠTILJA

Razine topline i paljenje

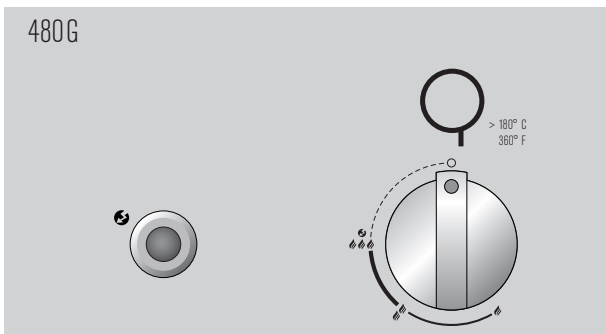


- : Isključena pozicija
- 🔥 : Slaba snaga
- 🔥🔥 : Srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : Visoka snaga
- 🔥🔥🔥⚡ : Paljenje
- ⚡ : Upaljač

6.2 SUSTAVI PLAMENIKA KUGLE

Modeli s okruglim plamenikom

Okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.



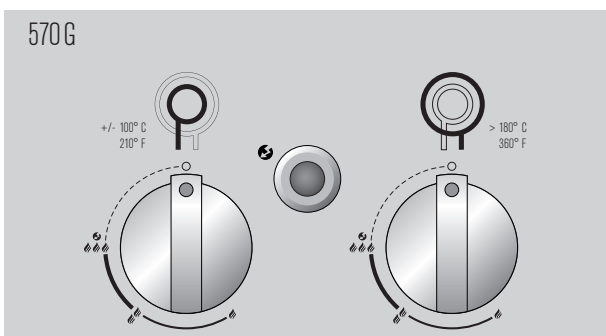
Modeli s dvama okruglim plamenicima

Veliki okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

Mali okrugli plamenik predviđen je za kuhanje na niskim temperaturama te se samo neznatno može regulirati.

Razlika između 🔥🔥🔥 i 🔥 nije vidljiva. Mali okrugli plamenik dostiže temperaturu od približno 100 ° do 120 °C.



7. TUMAČENJE LJEVKASTOG SUSTAVA

7.1 STANDARDNA POZICIJA



Standardna pozicija optimalna je pozicija lijevka za većinu uporaba roštilja i osigurava jedinstvenu cirkulaciju topline u kugli. Jela se i bez okretanja ravnomjerno ispeku sa svih strana. Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi.

Standardna pozicija stoga je savršena za sve vrste mesa, lagano pečenu ribu, gratinirana jela, hrskavo povrće, kao i za pečenje pizze, flambiranog kolača ili kruha.

7.2 POZICIJA VULKAN



Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina, savršena za uporabu pribora OUTDOORCHEF kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

Stoga je pozicija vulkan savršena za jela koja je potrebno samo kratko pržiti, kao što su odresci od tune, jakobove kapice ili povrće iz woka.

7.3 PRIJE ROŠTILJANJA

⚠ UPOZORENJE: Poziciju lijevka promijenite tijekom roštiljanja samo s rukavicama otpornim na vrućinu.

⚠ UPOZORENJE: Prilikom roštiljanja i kuhanja u poziciji vulkan na razini 🔥🔥🔥 ostavite poklopac otvoren. Samo se na razini 🔥 – 🔥🔥 i tijekom roštiljanja može raditi u poziciji vulkan s otvorenim poklopcem.

⚠ OPREZ: Nakupljena vruća mast koja se nalazi u posudi za skupljanje masti može izazvati opekline. Mast se najprije treba u potpunosti ohladiti, tek nakon toga možete je maknuti s posude za skupljanje masti.

1. Postavite lijevak u željenu poziciju (standardna pozicija ili pozicija vulkan).
2. Odaberite, ako je potrebno, odgovarajuću opremu.
3. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10-15 minuta na razini 🔥🔥🔥 (standardna pozicija).
4. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog plamenika na .
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
3. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
4. Pokrijte roštilj s odgovarajućim zaštitnim prekrivačem.

8. UPORABA ROŠTILJA

8.1 PRIJE PRVE UPORABE

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Učinite to i ako je vaš roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite roštilj u trajanju od približno 20–25 minuta na stupnju   .

8.2 UPUTE ZA PALJENJE

⚠ UPOZORENJE: Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.

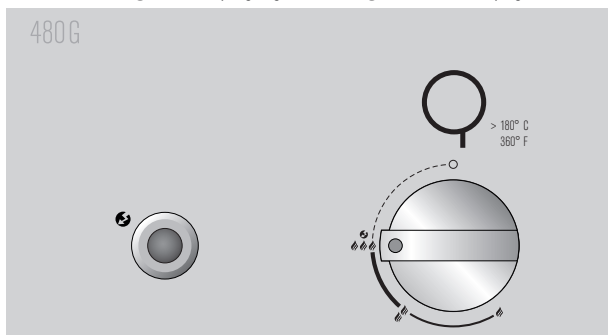
1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).

NAPOMENA: Ako imate MINICHEF 420 G, bočne police moraju biti zaklopljene tijekom cijeloga postupka roštiljanja.

2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. **a. Model s okruglim plamenikom sa zasebnim gumbom za paljenje:**

Pritisnite gumb za regulaciju plina i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    .

Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin.

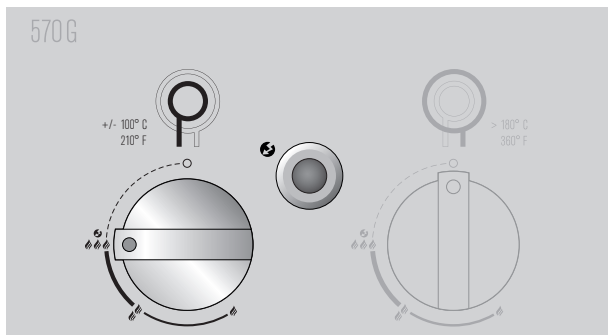


- b. Modeli s dva okrugla plamenika i zasebnim gumbom za paljenje:**

Pritisnite gumb za regulaciju plina velikog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    .

Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin. Ili pritisnite gumb za regulaciju plina malog okruglog plamenika (lijevi gumb) i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    .

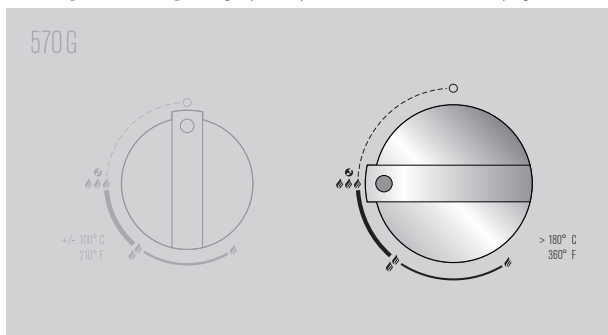
Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin.



c. Modeli s dva okrugla plamenika bez zasebnog gumba za paljenje:

Pritisnite gumb za regulaciju plina velikog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu     . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin. Ili pritisnite gumb za regulaciju plina malog okruglog plamenika (lijevi gumb) i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu     .

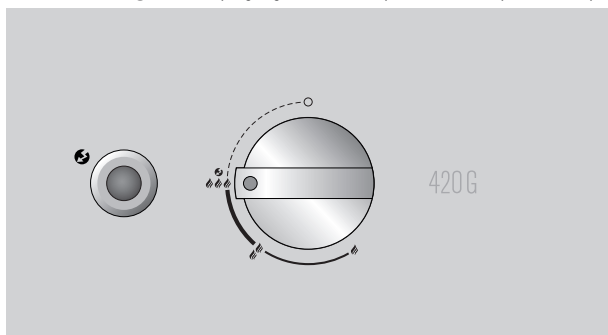
Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 5 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

8.2.1 UPUTE ZA PALJENJE MODELA CITY 420 G (ne CITY 420 G SE)

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti. (Postupajte sukladno uputama iz poglavlja **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu     . Pritisnite crni gumb za paljenje nekoliko puta dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 5 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

9.1 ČIŠĆENJE ROŠTILJA

⚠ UPOZORENJE: Pri čišćenju unutrašnjosti roštilja oko sustava plamenika potrebno je paziti na to da ne oštetite dijelove plamenika.

ČIŠĆENJE VANJSKOG DIJELA ROŠTILJA

NAPOMENA: Za čišćenje površina roštilja nikada nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje stakla ni druga sredstva za čišćenje u spreju jer ona mogu nagristi površine.

Čistite vanjski dio roštilja i površine za odlaganje samo uobičajenim komercijalnim sredstvima za čišćenje koja nisu agresivna (npr. uobičajeno sredstvo za pranje posuđa). Preporučujemo vam da pri upotrebi uobičajenih sredstava za čišćenje roštilja (nije preporučeno) iste najprije isprobate na mjestu koje nije vidljivo.

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNJEG DIJELA ROŠTILJA

NAPOMENA: Pri čišćenju s četkom od najlona uvijek pazite da je roštilj potpuno hladan.

Zahvaljujući jedinstvenom ljevakastom sustavu potrebno je vrlo kratko čišćenje između rešetaka roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće.

Preporučeni postupak čišćenja kod jačih onečišćenja:

1. Zagrijavajte roštilj cca 10 minuta pri punoj jačini kako bi izgorjeli ostaci namirnica (ostaci mesa, masnoća, šećer iz marinade itd.).
2. Potom pustite da se roštilj potpuno ohladi kako bi se svi ostaci namirnica stisnuli/otvrdnuli (na taj je način čišćenje puno jednostavnije i učinkovitije).
3. Za optimalne rezultate rešetku očistite s pomoću mjedene ili najlonske četke za roštilj **OUTDOORCHEF** (nemojte upotrebljavati četke s čeličnim čekinjama).
4. Skinite rešetku za roštilj i očistite lijevak s pomoću četke za lijevak **OUTDOORCHEF**.

SAVJET: Nakon roštiljanja znači prije roštiljanja – ako nakon svakog roštiljanja čistite rešetku za roštilj, ne morate je više čistiti prije sljedeće sezone roštiljanja.

9.2 ODRŽAVANJE ROŠTILJA

Redovito održavanje vašeg roštilja jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepjenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj duže vrijeme ne upotrebljavate, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Nakon što se roštilj potpuno ohladi, zaštitite ga od vanjskih utjecaja odgovarajućim poklopcem za pokrivanje roštilja **OUTDOORCHEF**.
- Tretirajte sve drvene dijelove jednom godišnje uljem za drvo - to djeluje protiv stvaranja pukotina.
- Nakon čišćenja ili nakon kiše uvijek pustite da se vaš roštilj potpuno osuši kako biste spriječili kondenzaciju u termometru roštilja.
- Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

10. OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.
- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.

⚠ OPREZ:

Tu provjeru smijete provesti samo kada je dovod plina zatvoren!

Nema iskre:

- Osigurajte da je baterija ispravno umetnuta (kod roštilja s električnim paljenjem).
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5-8 mm.
- Provjerite jesu li kabeli pri električnom paljenju i elektrode utaknuti i jesu li učvršćeni.
- Umetnite dvije nove baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt) u električno paljenje.
- Ručno paljenje moguće je štapnim upaljačem kroz otvor na donjoj strani kugle

Nema snage ili slaba snaga:

- Provjerite jesu li plamenici začepljeni dijelovima kukaca ili paukova/paučinom.

Više informacija o čišćenju plamenika možete pronaći ovdje:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Osovina kotača je zaglavljena:

Da biste spriječili zaglavljivanje osovine kotača, preporučujemo da barem jednom godišnje uklonite prašinu, prljavštinu i pelud iza kotača kako biste osigurali optimalno ponašanje prilikom pomicanja.

Ako roštilj na temelju gore navedenih mjera ne možete pustiti u rad, kontaktirajte prodajno mjesto.

11. JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače / garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB's) pod <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

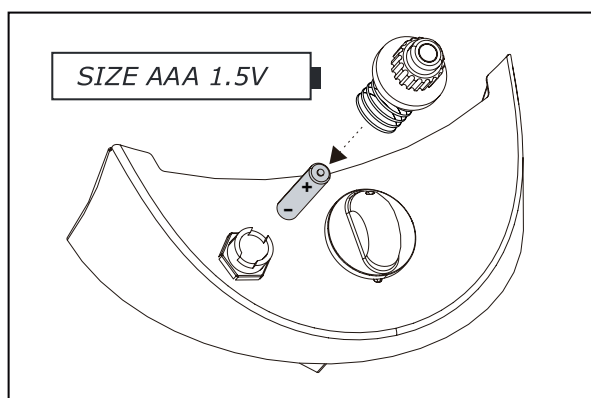
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretinac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

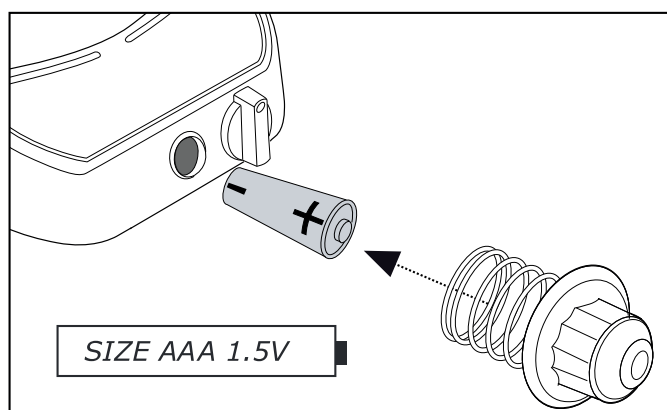
** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

12. ZAMJENA BATERIJE

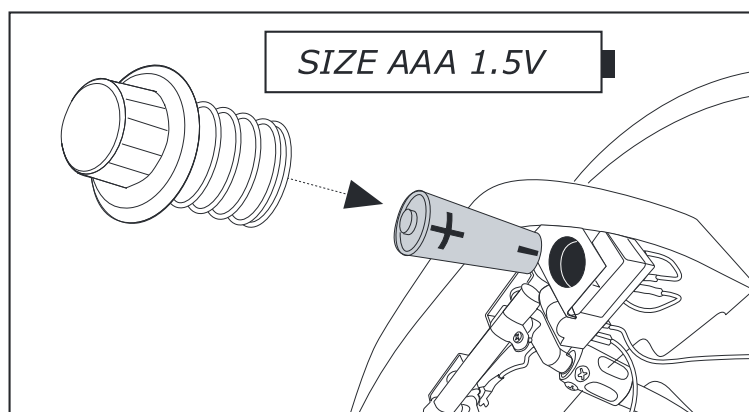
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



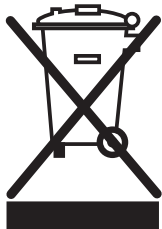
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. REZERVNI DIJELOVI

Rezervni dijelovi dostupni su kod specijaliziranih trgovaca.

14. ODLAGANJE OTPADA



Ova oznaka naznačuje da se ovaj proizvod i sadržane baterije ne smiju odlagati s kućnim otpadom bilo gdje u EU-u. Kako biste izbjegli moguće štete za okoliš ili zdravlje uzrokovane nekontroliranim odlaganjem otpada, reciklirajte ga odgovorno. Za vraćanje rabljenog uređaja upotrijebite sustav povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Ovaj proizvod možete upotrebljavati za ekološki prihvatljivo recikliranje

Uklonite prijenosni baterije iz uređaja prije nego što ga odnesete na odlagalište i zbrinite ga u skladu s lokalnim propisima.



15. TEHNIČKE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Učinak	
- mali plamenik	1.20 kW
- veliki plamenik	8.50 kW
Potrošnja plina	702 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0.55 mm/oznaka: BF
- Sapnica velikih plamenika	1.47 mm/oznaka: BT
Sapnice (50 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0.48 mm/oznaka: AF
- Sapnica velikih plamenika	1.27 mm/oznaka: AT
Plinski pritisak	Butan 28 mbara Propan 37 mbara

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Učinak	
- mali plamenik	1.30 kW
- veliki plamenik	8.50 kW
Potrošnja plina	713 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0.55 mm/oznaka: BF
- Sapnica velikih plamenika	1.40 mm/oznaka: BV
Sapnice (50 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0.48 mm/oznaka: AF
- Sapnica velikih plamenika	1.22 mm/oznaka: BG
Plinski pritisak	Butan 28 mbara Propan 37 mbara

LEON 570 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Snaga	8.50 kW
Potrošnja plina	612 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1.47 mm/oznaka: BT
Sapnica (50 mbara)	1.27 mm/oznaka: AT
Plinski pritisak	Butan 28 mbara Propan 37 mbara

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna su vam dvije baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt).

Napomena uz prikaz temperature

Odstupanja prikaza od termometra mogu iznositi +/-10 %.

Web stranica

Dodatne informacije, savjete, recepte i sve što trebate znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete pronaći na OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Snaga	5.40 kW
Potrošnja plina	389 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1.15 mm / oznaka: BN
Sapnica (50 mbara)	1.02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	Butan 28 mbara Propan 37 mbara

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

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Snaga	5.60 kW
Potrošnja plina	397 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1.15 mm / oznaka: BN
Sapnica (50 mbara)	1.02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	Butan 28 mbara Propan 37 mbara

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Snaga	4.30 kW
Potrošnja plina	315 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1.02 mm / oznaka: BL
Sapnica (50 mbara)	0.88 mm / oznaka: AH
Plinski pritisak	Butan 28 mbara Propan 37 mbara

Kategorije

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



KAZALO VSEBINE

1.	SERIJSKA ŠTEVILKA VAŠEGA ŽARA IN ZAKAJ JE POMEMBNA	246
2.	NAVODILA ZA UPORABO	246
2.1	Shranjevanje navodil za uporabo	
3.	POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI	247
3.1	Namestitev in montaža	
3.2	Uporaba	
3.3	Shranjevanje in/ali neuporaba	
4.	PLINSKE JEKLENKE	249
4.1	Pritrditev plinske jeklenke	
5.	ZAGON ŽARA	250
5.1	Priključitev plinske cevi	
5.2	Preizkus tesnjenja	
6.	RAZLAGA UPRAVLJALNE KONZOLE IN SISTEMOV GORILNIKOV	252
6.1	Razlaga oznak na upravljalni konzoli žara	
6.2	Sistemi gorilnikov v krogli	
7.	RAZLAGA SISTEMA LIJAKA	253
7.1	Standardni položaj	
7.2	Položaj vulkana	
7.3	Pred peko na žaru	
7.4	Po peki na žaru	
8.	UPORABA ŽARA	254
8.1	Pred prvo uporabo	
8.2	Navodila za vžig	
8.2.1	Navodila za vžig modela CITY 420 G	
9.	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	256
9.1	Čiščenje žara	
9.2	Vzdrževanje žara	
10.	ODPRAVLJANJE NAPAK	257
11.	GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO	257
12.	MENJAVA BATERIJE	258
13.	NADOMESTNI DELI	259
14.	ODSTRANJEVANJE ODPADKOV	259
15.	TEHNIČNE INFORMACIJE	260

1. SERIJSKA ŠTEVILKA VAŠEGA ŽARA IN ZAKAJ JE POMEMBNA

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

POMEMBNO:

Serijsko številko žara najdete glede na model na nalepki z informacijami, ki se nahaja bodisi na okvirju žara ali na spodnji plošči.

Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. Zabeležite si serijsko številko vašega žara v za to predvideno polje zgoraj »Serial no.«.

2. NAVODILA ZA UPORABO

Preden začnete uporabljati vaš plinski žar **OUTDOORCHEF** si pozorno preberite ta navodila.

2.1 SHRANJEVANJE NAVODIL ZA UPORABO

- Napotek za potrošnika:** Ta navodila za uporabo mora hraniti potrošnik in jih mora imeti vedno pri roki.
Vsa navodila za uporabo so na voljo tudi na www.outdoorchef.com.
- Napotek za monterja:** Ta navodila za uporabo morajo ostati pri potrošniku.

3. POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Preden začnete uporabljati vaš plinski žar OUTDOORCHEF si pozorno preberite ta navodila za uporabo. Uporabljajte samo na prostem.

Napotki **NEVARNOST, OPOZORILO in POZOR** so v teh navodilih za uporabo uporabljene za poudarjanje pomembnih in kritičnih informacij o uporabi. Preberite in upoštevajte te napotke, da zagotovite varnost ter preprečite materialno škodo in telesne poškodbe.

⚠ NEVARNOST: Napotki glede nevarnih situacij, ki povzročijo smrt ali hude telesne poškodbe, če jih ne upoštevate.

⚠ OPOZORILO: Napotki glede nevarnih situacij, ki lahko povzročijo smrt ali hude telesne poškodbe, če jih ne upoštevate.

⚠ POZOR: Napotki glede nevarnih situacij, ki lahko povzročijo manjše ali srednje težke telesne poškodbe, če jih ne upoštevate.

⚠ NEVARNOST	⚠ OPOZORILO
Če začutite vonj po plinu: ▪ Odklopite dovod plina v žar. ▪ Pogasite vse odprte plamene. ▪ Odprite pokrov. ▪ Če še vedno čutite vonj po plinu, se umaknite od žara in se takoj obrnite na gasilce.	▪ V neposredni bližini vašega žara ne hranite vnetljivih tekočin, materialov in/ali plinov (bencin, plin, zelo vnetljiv material itd.). ▪ Neuporabljenih plinskih jeklenk nikoli ne shranjujte v bližini žara ali v zaprtih prostorih.

3.1 NAMESTITEV IN MONTAŽA

Pred uporabo aparata preberite navodila za uporabo.

Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.

⚠ NEVARNOST: Ta žar ni primeren za vgradnjo v ali na čolne oz. prikolice.

⚠ OPOZORILO: Žar je dobavljen skupaj z ustrezno cevjo za plin in z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti stran od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.

⚠ OPOZORILO: Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in standardi EN. (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).

⚠ OPOZORILO: Ne spreminjajte aparata. Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.

⚠ OPOZORILO: Pred zagonom in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z naslednjimi navodili **PREIZKUS TESNJENJA** v teh navodilih za uporabo.

3.2 UPORABA

Vsakdo, ki uporablja žar, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom.

Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.

V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte neprežračevane prostore.

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar **OUTDOORCHEF** si pozorno preberite ta navodila. Žar lahko uporabljate samo na prostem, postaviti pa ga morate na varni razdalji vsaj 1,5 m od vnetljivih predmetov.

- ⚠ NEVARNOST:** Žar uporabljajte samo na prostem. Nikoli ga ne uporabljajte v zaprtih prostorih, npr. v garažah, stavbah, šotorih in drugih zaprtih prostorih ali pod vnetljivimi konstrukcijami.
- ⚠ NEVARNOST:** Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.
- ⚠ NEVARNOST:** Aparata ne smete uporabljati v bližini vnetljivih materialov.
- ⚠ NEVARNOST:** Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- ⚠ NEVARNOST:** Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki.
- ⚠ NEVARNOST:** Po peki na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki.
- ⚠ NEVARNOST:** Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju  in da je ventil na plinski jeklenki zaprt. V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.

- ⚠ OPOZORILO:** Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- ⚠ OPOZORILO:** Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventila.
- ⚠ OPOZORILO:** Če obstaja sum na netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- ⚠ OPOZORILO:** Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- ⚠ OPOZORILO:** Med uporabo aparata ne premikajte.
- ⚠ OPOZORILO:** Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plin ske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- ⚠ OPOZORILO:** Vedno se prepričajte, da so baterije pravilno vstavljene (priključka + in - sta pravilno nameščena). Glejte navodila za montažo.
- ⚠ OPOZORILO:** Če baterija izteče, preprečite stik s kožo in jo ustrezno odstranite. V tem primeru je nikakor ne uporabljajte več.
- ⚠ OPOZORILO:** Baterij nikoli ne izpostavljajte ognju ali visokim temperaturam. Baterije ne smejo biti kratkostično povezane.
- ⚠ OPOZORILO:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati.

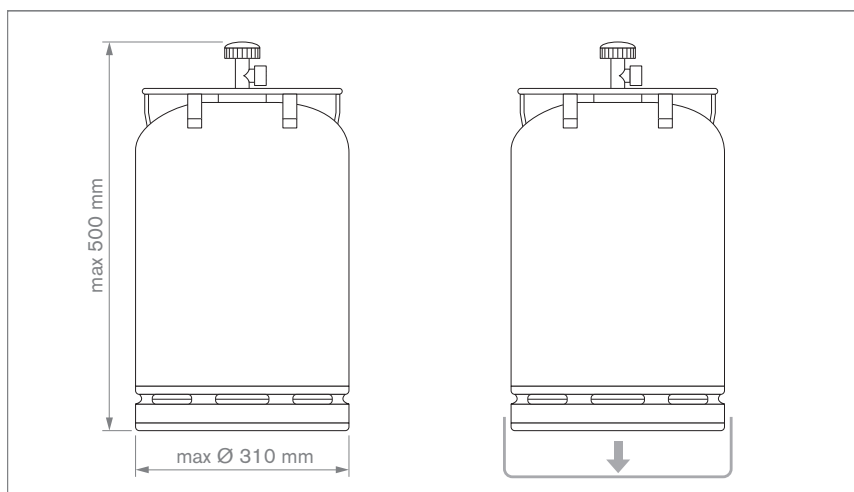
- ⚠ POZOR:** Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- ⚠ POZOR:** Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar, obstaja nevarnost požara.
- ⚠ POZOR:** Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- ⚠ POZOR:** Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.
- ⚠ POZOR:** Aparatov, ki so opremljeni s kolesčki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitvami.
- ⚠ POZOR:** Vročih predmetov, kot so rešetke žara, ponve za žar in litoželezne ponve, nikoli ne postavljajte na odlagalne površine svojega žara. Lak na žaru bi se lahko poškodoval.
- ⚠ POZOR:** Ko menjavate plinsko jeklenko, se prepričajte, da je pladenj za zbiranje maščobe izprazen, da preprečite, da bi ves pladenj za zbiranje maščobe padel in povzročil madeže.

3.3 SHRANJEVANJE IN/ALI NEUPORABA

- ⚠ **NEVARNOST:** Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- ⚠ **NEVARNOST:** Če žar čez zimo shranite v določenem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- ⚠ **POZOR:** Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- ⚠ **POZOR:** Da bi se izognili nabiranju vlage, po močnem dežju odstranite pokrov in ga najprej pustite, da se posuši.

4. PLINSKE JEKLENKE

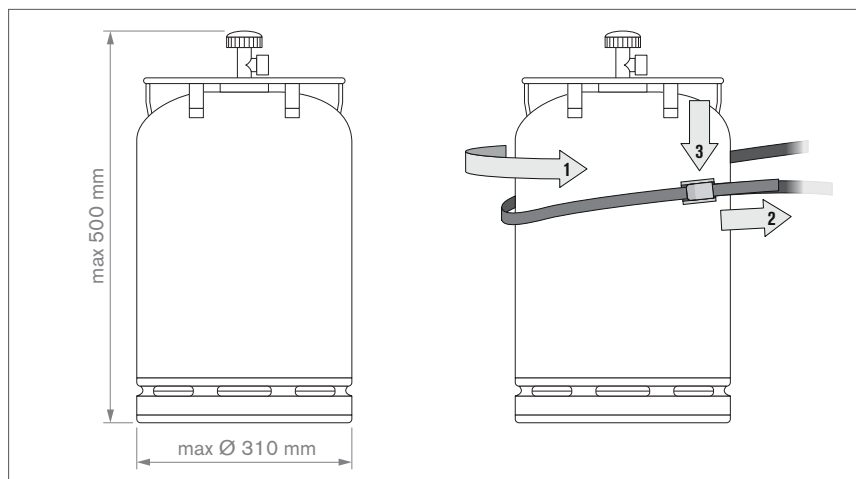
- Na podstavek lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 8 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto.



- Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja.
- Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNENJA**.
- Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50 °C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor.
- Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.
- **NAPOTEK:** Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Iz varnostnih razlogov in razlogov za odgovornost vam priporočamo, da plinske žare, ki se prodajajo, na vsak način preverite in po potrebi prilagodite ali naročite prilagoditev regulatorja tlaka in plinske jeklenke.

4.1 PRITRDITEV PLINSKE JEKLENKE

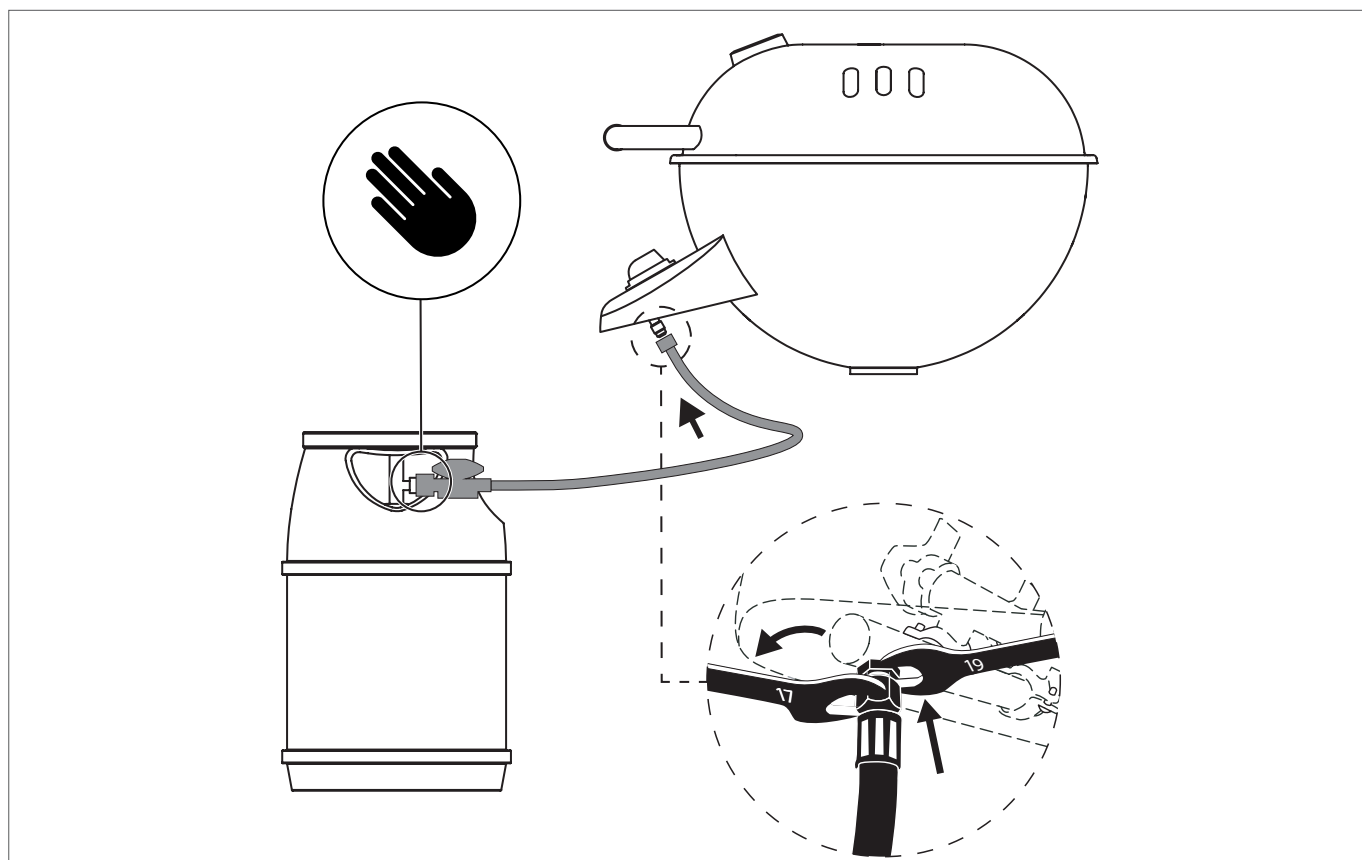
Za pritrditev lahko poskrbite z dobavljenim jermenom za jeklenko ali z zato namenjenim držalom za plinsko jeklenko. Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja.



5. ZAGON ŽARA

5.1 PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI

⚠ OPOZORILO: Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite zadostno privitost priključka. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete priviti ročno, da se izognete morebitnim požarom.



Upoštevajte tudi informacije v ločenih navodilih za sestavljanje vašega žara.

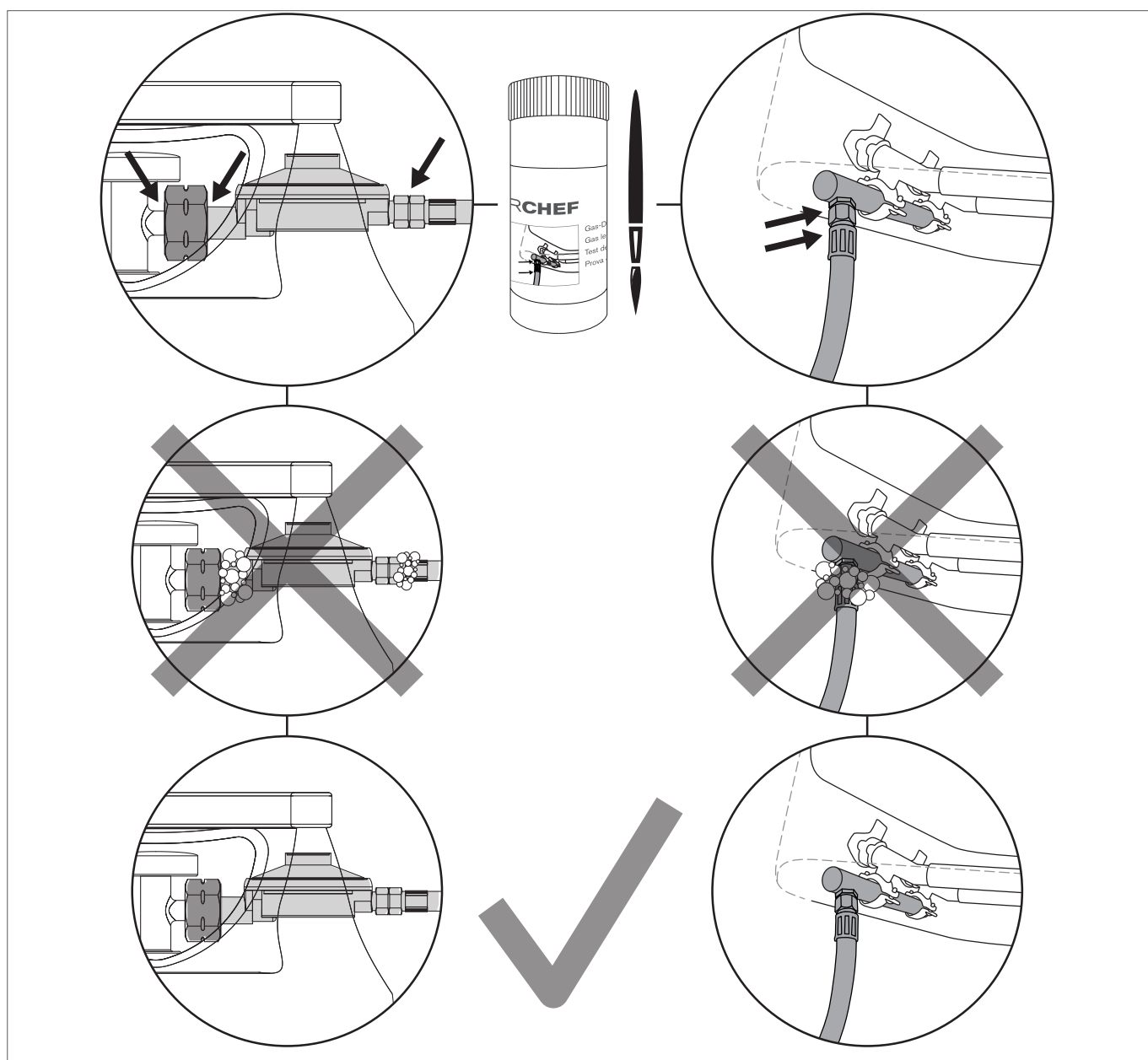
5.2 PREIZKUS TESNJENJA

⚠ OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

⚠ OPOZORILO: **PREIZKUS TESNJENJA** izvedite po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.

⚠ OPOZORILO: Žar se lahko uporablja šele, ko odpravite vsa mesta puščanja.

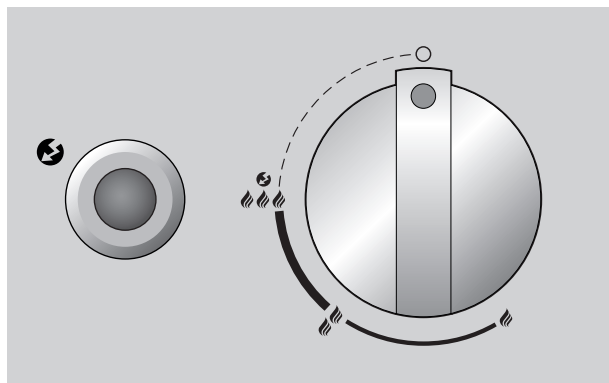
1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina//cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.



6. RAZLAGA UPRAVLJALNE KONZOLE IN SISTEMOV GORILNIKOV

6.1 RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI ŽARA

Stopnje vročine in vžiganje

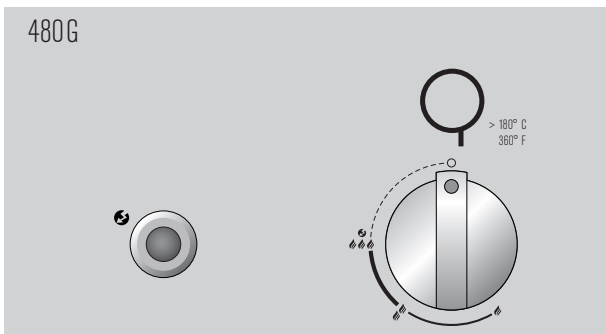


- : Položaj izklopa
- 🔥 : Nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : Srednja zmogljivost
- 🔥🔥🔥 : Visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥🔥 : Vžiganje
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Netilo

6.2 SISTEMI GORILNIKOV V KROGLI

Modeli z enim obročnim gorilnikom

Obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

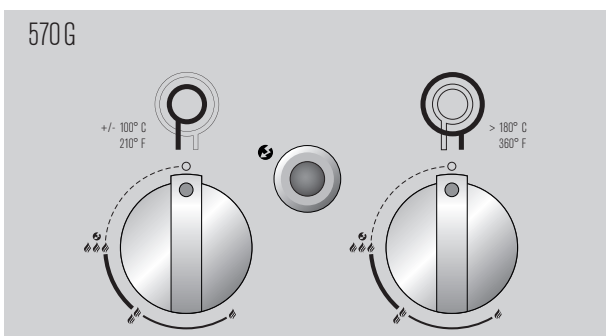


Modeli z dvema obročnima gorilnikoma

Veliki obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

Manjši obročni gorilnik je zasnovan za kuhanje pri nižjih temperaturah in se lahko manj regulira.

Razlika med 🔥🔥🔥 in 🔥 ni opazna. Manjši obročni gorilnik doseže temperaturo od pribl. 100° do 120° C.



7. RAZLAGA SISTEMA LIJAKA

7.1 STANDARDNI POLOŽAJ



Običajni položaj je za večino primerov uporabe žara optimalen položaj lijaka in zagotavlja edinstveno kroženje toplote v okroglem kotlu. Jedi se enakomerno spečejo na žaru, ne da bi jih bilo treba obrniti. Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo pri tem še posebej sočni, nežni in hrustljavi.

Običajni položaj je zato popoln za vse vrste mesa, nežno pečene ribe na žaru, gratinirane jedi, hrustljivo zelenjavo in za peko pic, tarte flambéeja ali kruha.

7.2 POLOŽAJ VULKANA



Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj, kot nalašč za dodatno opremo OUTDOORCHEF, kot so wok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

Zaradi tega je vulkanski položaj popoln za hitro pečeno hrano, kot so zrezki tune, jakobove pokrovače ali zelenjava iz voka.

7.3 PRED PEKO NA ŽARU

⚠ OPOZORILO: Med peko na žaru spreminjajte položaj lijaka samo z rokavicami, odpornimi na vročino.

⚠ OPOZORILO: Pri peki na žaru in kuhanju v vulkanskem položaju na stopnji 🔥🔥🔥 pustite pokrov odprt. Le na stopnji 🔥 – 🔥🔥 se lahko tudi pri peki na žaru v vulkanskem položaju dela z zaprtim pokrovom.

⚠ POZOR: Vroča maščoba, prestrežena v posodici za zbiranje maščobe, lahko povzroči opekline. Pred odstranjevanjem posodice za zbiranje maščobe pustite, da se maščoba popolnoma ohladi.

1. Lijak namestite v želeni položaj (običajni položaj ali vulkanski položaj).
2. Po potrebi izberite ustrezno dodatno opremo.
3. Žar segrevajte pri zaprtim pokrovu pribl. 10–15 minut na stopnji 🔥🔥🔥 (standardni položaj).
4. Hrano za žar položite na rešetko žara in temperaturo brezstopenjsko nastavite po vaših željah med 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 PO PEKI NA ŽARU

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika na .
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki. Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

8. UPORABA ŽARA

8.1 PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**.
To naredite tudi, če vam je vaš prodajalec dobavil sestavljen.
3. Žar prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji   .

8.2 NAVODILA ZA VŽIG

Δ OPOZORILO: Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.

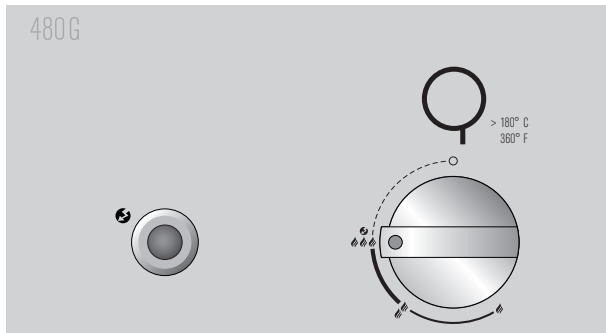
1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).

NAPOTEK: Pri žaru MINICHEF 420 G mora biti stranska plošča med celotnim postopkom peke na žaru raztegnjena.

2. Odprite pokrov žara.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. **a. Modeli z enim obročnim gorilnikom z ločenim gumbom za vžig:**

Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo    .

Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname.

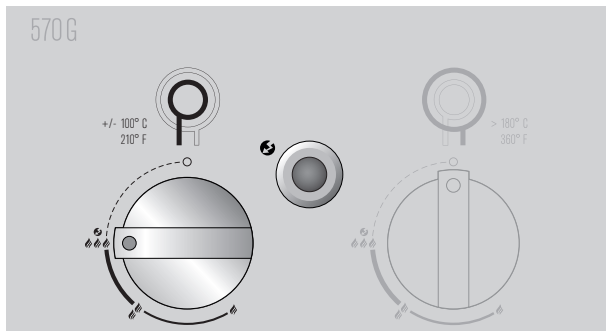


- b. Modeli z dvema obročnima gorilnikoma in ločenim gumbom za vžig:**

Pritisnite gumb za regulacijo plina na velikem obročnem gorilniku in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo    .

Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname. Ali pa pritisnite gumb za regulacijo plina na majhnem obročnem gorilniku (levi gumb) in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo    .

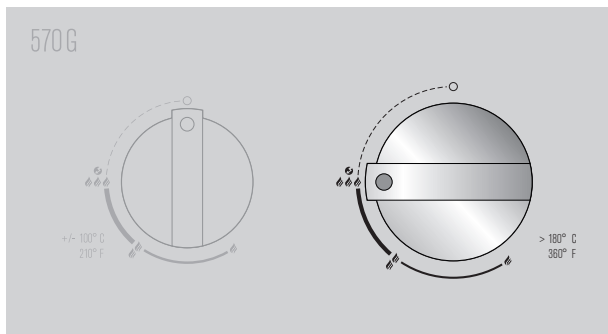
Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname.



c Modeli z dvema obročnima gorilnikoma brez ločenega gumba za vžig:

Pritisnite gumb za regulacijo plina na velikem obročnem gorilniku in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo    . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname. Ali pa pritisnite gumb za regulacijo plina na majhnem obročnem gorilniku (levi gumb) in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo    .

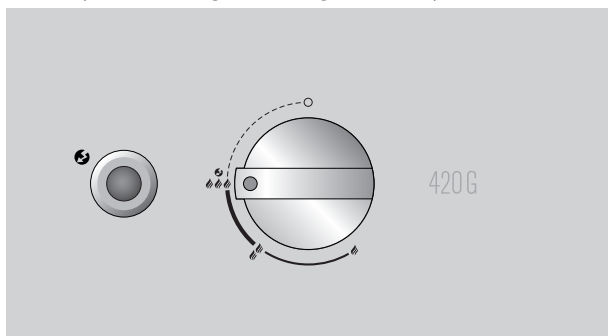
Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

8.2.1 NAVODILA ZA VŽIG MODELA CITY 420 G (ne CITY 420 G SE)

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti. (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Odprite pokrov žara.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo    . Večkrat pritisnite črni gumb za vžig, dokler se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 5 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

9.1 ČIŠČENJE ŽARA

⚠ OPOZORILO: Pri čiščenju notranjosti žara okoli sistema gorilnikov morate paziti, da ne poškodujete delov gorilnika.

ČIŠČENJE ZUNANJE STRANI ŽARA

NAPOTEK: Za čiščenje površine žara nikoli ne uporabljajte čistila za steklo ali drugih čistil v razpršilkah, saj lahko poškodujejo površino.

Zunanost žara in odlagalne površine očistite samo z običajnimi neagresivnimi čistilnimi sredstvi (npr. običajno dostopnim sredstvom za pomivanje posode). Pri uporabi posebnih čistil za žar (ni priporočljivo), priporočamo, da jih najprej preizkusite na nevidnem mestu.

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI ŽARA

NAPOTEK: Pri čiščenju z najlonsko ščetko za žar se prepričajte, da se je žar popolnoma ohladil.

Zaradi edinstvenega sistema lijaka je med peko na žaru potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v skodelico za zbiranje maščobe.

Priporočen postopek čiščenja pri močnejši umazaniji:

1. Žar segrevajte približno 10 minut s polno močjo, tako da se ostanek hrane (ostanki mesa, maščobe, sladkorja iz marinad itd.) zažge.
2. Po tem pustite, da se žar popolnoma ohladi, da se ostanek hrane zgosti/strdi (s tem je čiščenje veliko lažje in učinkovitejše).
3. Rešetko vedno očistite s krtačo za žar z najlonskimi ali medeninastimi ščetinami **OUTDOORCHEF** za optimalen rezultat (ne uporabljajte krtač z jeklenimi ščetinami).
4. Odstranite rešetko z žara in lijak očistite s krtačo za lijak **OUTDOORCHEF**.

NASVET: Po peki na žaru postopate enako kot pred peko na žaru, če očistite rešetko po vsaki uporabi, vam je ni treba več čistiti pred naslednjo peko na žaru.

9.2 VZDRŽEVANJE ŽARA

Redno vzdrževanje žara zagotavlja pravilno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Ko se popolnoma ohladi, žar pred vplivi okolja zaščitite z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**.
- Enkrat letno premažite vse sestavne lesene dele s tungovim oljem – ta preprečuje nastajanje razpok.
- Po čiščenju ali dežju vedno pustite, da se žar popolnoma posuši, da preprečite kondenz v termometru žara.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

10. ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
 - Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.
 - Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.
- ⚠ **POZOR:** To preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina!

Ni iskre:

- Prepričajte se, da je baterija pravilno vstavljena (pri žarih z električnim vžigom).
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5-8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu kabel in elektroda priključena in dobro povezana.
- Vstavite dve novi bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V) v električni vžig.
- Ročni vžig je možen s paličnim vžigalnikom skozi odprtino na spodnji strani krogle

Brez moči ali zmanjšana moč:

- Preverite, ali gorilniki niso zamašeni z mrčesom ali pajki/pajčevino.
- Več informacij o čiščenju gorilnikov najdete tukaj:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Kolesna os je zataknjena:

Da se os koles ne bi zataknila, priporočamo, da vsaj 1 x letno odstranite prah, umazanijo in cvetni prah iz koles, da zagotovite optimalno vedenje med vožnjo.

Če žara kljub zgoraj omenjenim ukrepom ne morete prižgati, se obrnite na svojega prodajalca.

11. GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika / jamstvu glejte splošne pogoje (AGB) na strani <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje

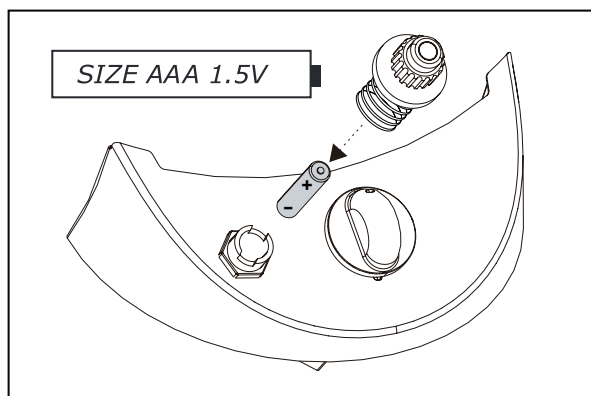
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich - Švica | www.outdoorchef.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM

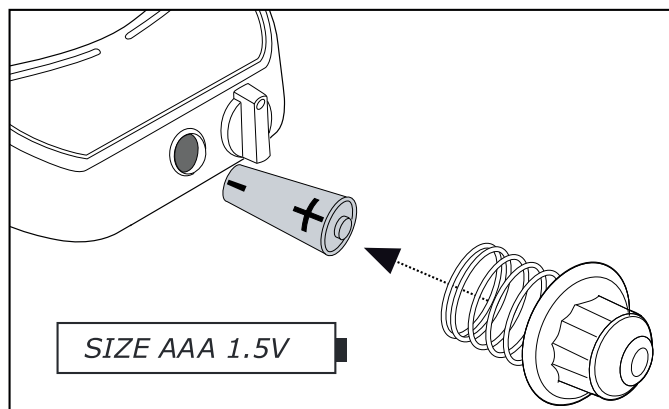
** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

12. MENJAVA BATERIJE

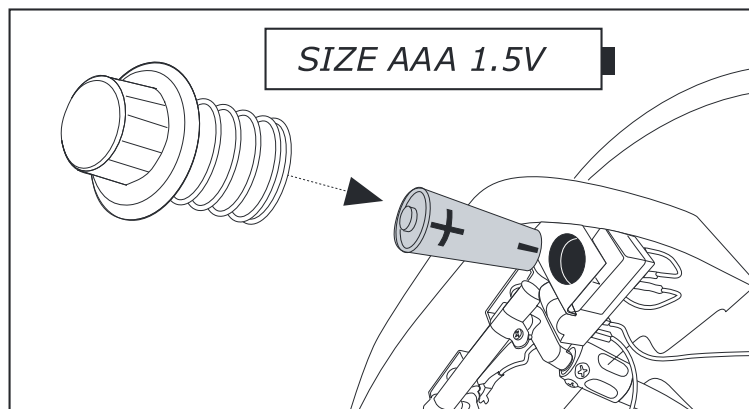
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. NADOMESTNI DELI

Nadomestne dele je mogoče dobiti pri specializiranih trgovcih.

14. ODSTRANJEVANJE ODPADKOV



Ta oznaka označuje, da tega izdelka in baterij v njem v celotni EU ni dovoljeno odlagati med gospodinjske odpadke. Da bi se izognili morebitni okoljski škodi ali škodi za zdravje zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sistem za vračilo in prevzem ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta izdelek lahko reciklirate na okolju prijazen način

Preden napravo odnesete v zbirni center za odpadke in jo zavržete v skladu z lokalnimi predpisi, iz nje odstranite baterije.



15. TEHNIČNE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	
- manjši gorilnik	1.20 kW
- veliki gorilnik	8.50 kW
Poraba plina	702 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0.55 mm/oznaka: BF
– šobe velikega gorilnika	1.47 mm/oznaka: BT
Šobe (50 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0.48 mm/oznaka: AF
– šobe velikega gorilnika	1.27 mm/oznaka: AT
Tlak plina	Butan 28 mbar. propan 37 mbar

ASCONA 570 EVO

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	
- manjši gorilnik	1.30 kW
- veliki gorilnik	8.50 kW
Poraba plina	713 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0.55 mm/oznaka: BF
– šobe velikega gorilnika	1.40 mm/oznaka: BV
Šobe (50 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0.48 mm/oznaka: AF
– šobe velikega gorilnika	1.22 mm/oznaka: BG
Tlak plina	Butan 28 mbar. propan 37 mbar LEON 570

G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	8.50 kW
Poraba plina	612 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1.47 mm/oznaka: BT
Šobe (50 mbar)	1.27 mm/oznaka: AT
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete dve bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V).

Napotek za prikaz temperature

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/- 10 %.

Spletna stran

Dodatne informacije, nasvete in trike, recepte in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOORCHEF najdete na strani OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	5.40 kW
Poraba plina	389 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1.15 mm/oznaka: BN
Šobe (50 mbar)	1.02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

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

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	5.60 kW
Poraba plina	397 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1.15 mm/oznaka: BN
Šobe (50 mbar)	1.02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	4.30 kW
Poraba plina	315 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1.02 mm/oznaka: BL
Šobe (50 mbar)	0.88 mm/oznaka: AH
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

Kategorije

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

1.	MANGALINIZIN SERİ NUMARASI VE BUNUN NEDEN ÖNEMLİ OLDUĞU	262
2.	KULLANIM KILAVUZU	262
2.1	Kullanım kılavuzunun muhafaza edilmesi	
3.	ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ	263
3.1	Kurulum ve montaj	
3.2	Kullanım	
3.3	Depolama ve/veya kullanmama	
4.	GAZ ŞİŞELERİ	265
4.1	Gaz şişesinin sabitlenmesi	
5.	MANGALIN İŞLETİME ALINMASI	266
5.1	Gaz hortumunun bağlantısı	
5.2	Sızdırmazlık yönünden kontrol	
6.	KUMANDA KONSOLU VE BRÜLÖR SİSTEMLERİNE İLİŞKİN AÇIKLAMA	268
6.1	Mangalın kumanda konsolu üzerindeki sembollerin açıklaması	
6.2	Bilyenin brülör sistemi	
7.	HUNİ SİSTEMİ AÇIKLAMASI	269
7.1	Standart konum	
7.2	Volkan konumu	
7.3	Mangal öncesinde	
7.4	Mangal sonrasında	
8.	MANGALIN KULLANIMI	270
8.1	İlk kullanımdan önce	
8.2	Tutuşturma kılavuzu	
8.2.1	CITY 420 G tutuşturma kılavuzu	
9.	TEMİZLİK VE BAKIM	272
9.1	Mangal temizliği	
9.2	Mangalın bakımı	
10.	HATA GİDERME	273
11.	TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK	273
12.	PİL DEĞİŞİMİ	274
13.	YEDEK PARÇALAR	275
14.	ATIK TASFİYE İŞLEMİ	275
15.	TEKNİK BİLGİLER	276

1. MANGALINIZIN SERİ NUMARASI VE BUNUN NEDEN ÖNEMLİ OLDUĞU

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

ÖNEMLİ:

Izgara modeline bağlı olarak seri numarasını, ya ızgara çerçevesinde ya da taban plakasında bulunan veri etiketinde bulabilirsiniz.

Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve koruyucu bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

2. KULLANIM KILAVUZU

OUTDOOR**CHEF** gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

2.1 KULLANIM KILAVUZUNUN MUHAFAZA EDİLMESİ

Tüketici için bilgi:	Kullanma kılavuzu tüketici tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır. Tüm kullanım kılavuzları www.outdoorchef.com adresinden de erişilebilir.
Tesisatçı için bilgi:	Bu kullanım kılavuzu tüketicide kalmalıdır.

3. ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kullanım kılavuzunu tamamen okuyun. Sadece açık alanda kullanın.

Önemli ve kritik kullanım bilgilerini vurgulamak için bu kullanım kılavuzunda **TEHLİKE, UYARI VE İKAZ** bilgileri kullanılmıştır. Güvenlik sağlamak ve maddi hasar ve yaralanmaları önlemek için lütfen bu bilgileri okuyup riayet edin.

⚠ TEHLİKE: Dikkate alınmadığı takdirde ölümcül durumlara veya ağır yaralanmalara neden olacak tehlikeli durumlara işaret.

⚠ UYARI: Dikkate alınmadığı takdirde ölümcül durumlara veya ağır yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli durumlara işaret.

⚠ İKAZ: Dikkate alınmadığı takdirde hafif ya da orta derecede yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli durumlara işaret.

⚠ TEHLİKE Gaz kokusu alırsanız: ▪ Mangala giden gaz beslemesini kesin. ▪ Yanan tüm alevleri söndürün. ▪ Kapağı açın. ▪ Hala gaz kokusu varsa mangaldan uzaklaşın ve hemen itfaiyeye haber verin.	⚠ UYARI ▪ Mangalınızın doğrudan yakınında alev alıcı sıvılar, malzemeler ve/veya gazlar muhafaza etmeyin (benzin, gaz, kolay tutuşan malzemeler vs.). ▪ Kullanılmayan bir gaz şişesini hiçbir zaman mangalın yakınında veya kapalı alanlarda depolamayın.
---	--

3.1 KURULUM VE MONTAJ

Cihazı işleme almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.

Mangalı işleme almadan önce mümkün olduğunda rüzgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.

⚠ TEHLİKE: Bu mangal cihazı teknelere veya karavanlara montaj için uygun değildir.

⚠ UYARI: Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.

⚠ UYARI: Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).

⚠ UYARI: Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.

⚠ UYARI: İşleme almadan önce ve her yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını aşağıdaki işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.

3.2 KULLANIM

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır.

Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir.

Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

OUTDOOR**CHEF** gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

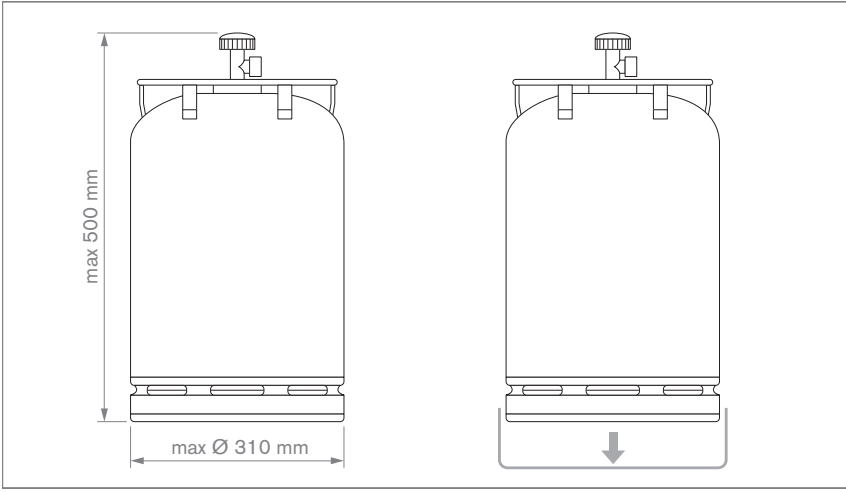
- ⚠ **TEHLİKE:** Mangalı sadece açık alanda kullanın. Örn. garaj, bina, çadır gibi iç mekanlarda veya diğer kapalı alanlarda ya da yanıcı yapıların altında kullanmayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **TEHLİKE:** Mangalı sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Mangalı işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Mangalı yanıcı materyallerden uzak tutun.
- ⚠ **TEHLİKE:** Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima  konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin  konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin. Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- ⚠ **UYARI:** Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- ⚠ **UYARI:** Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- ⚠ **UYARI:** İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- ⚠ **UYARI:** İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.
- ⚠ **UYARI:** Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- ⚠ **UYARI:** Her zaman pillerin doğru takıldığından emin olun (+ ve – bağlantıların doğru konumlandırılması) Montaj kılavuzuna bakın.
- ⚠ **UYARI:** Pilde sızıntı olması durumunda ciltle temasından kaçınınız ve pili uygun şekilde tasfiye edin. Asla kullanmaya devam etmeyin.
- ⚠ **UYARI:** Pilleri asla alevle ve yüksek sıcaklıklarla temas ettirmeyin. Pillere kısa devre yaptırılmamalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.
- ⚠ **İKAZ:** Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90cm'dir ve 150cm'yi aşmamalıdır.
- ⚠ **İKAZ:** Mangal kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve mangalın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz.
- ⚠ **İKAZ:** Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- ⚠ **İKAZ:** Tam performans elde edilemezse ve gaz beslemesinin tıkanıldığından şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- ⚠ **İKAZ:** Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- ⚠ **İKAZ:** Mangal ızgaraları, mangal ve döküm tavaları gibi sıcak nesneleri kesinlikle mangalınızın depo alanına koymayın. Mangalın boyası hasar görebilir.
- ⚠ **İKAZ:** Dolmuş yağ tavasının aşağı düşmesini ve yağ lekelerinin oluşmasını önlemek için, gaz şişesini değiştirirken yağ toplama tavasının boş olmasına dikkat edin.

3.3 DEPOLAMA VE/VEYA KULLANMAMA

- ⚠ **TEHLİKE:** Mangalı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Mangal kışı bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- ⚠ **İKAZ:** Mangal kullanılmayacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- ⚠ **İKAZ:** Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın ve mangalı kurumaya bırakın.

4. GAZ ŞİŞELERİ

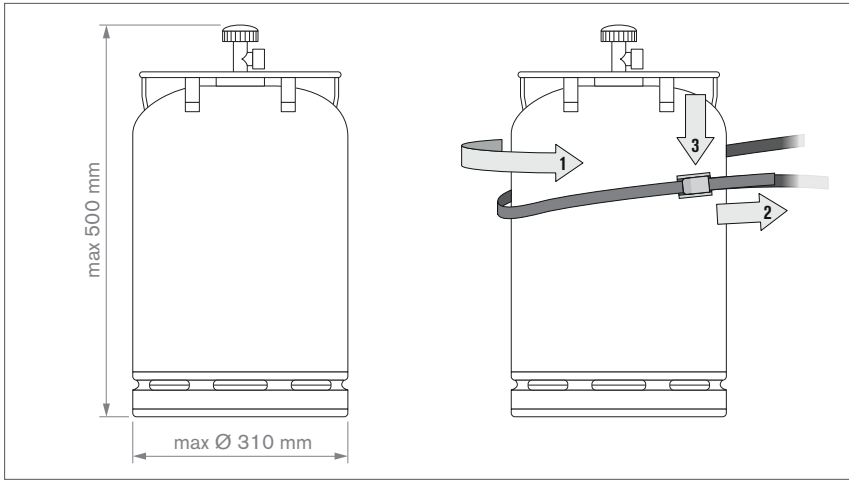
- Zemin plakasına maksimum 8 kg'lık dolum ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun.



- Sızdıran civataların olmamasına dikkat edin.
- İşletime alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50 °C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.
- **BİLGİ:** Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan gazlı mangalların güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına uygun hale getirmenizi ya da getirtmenizi öneriyoruz.

4.1 GAZ ŞİŞESİNİN SABİTLENMESİ

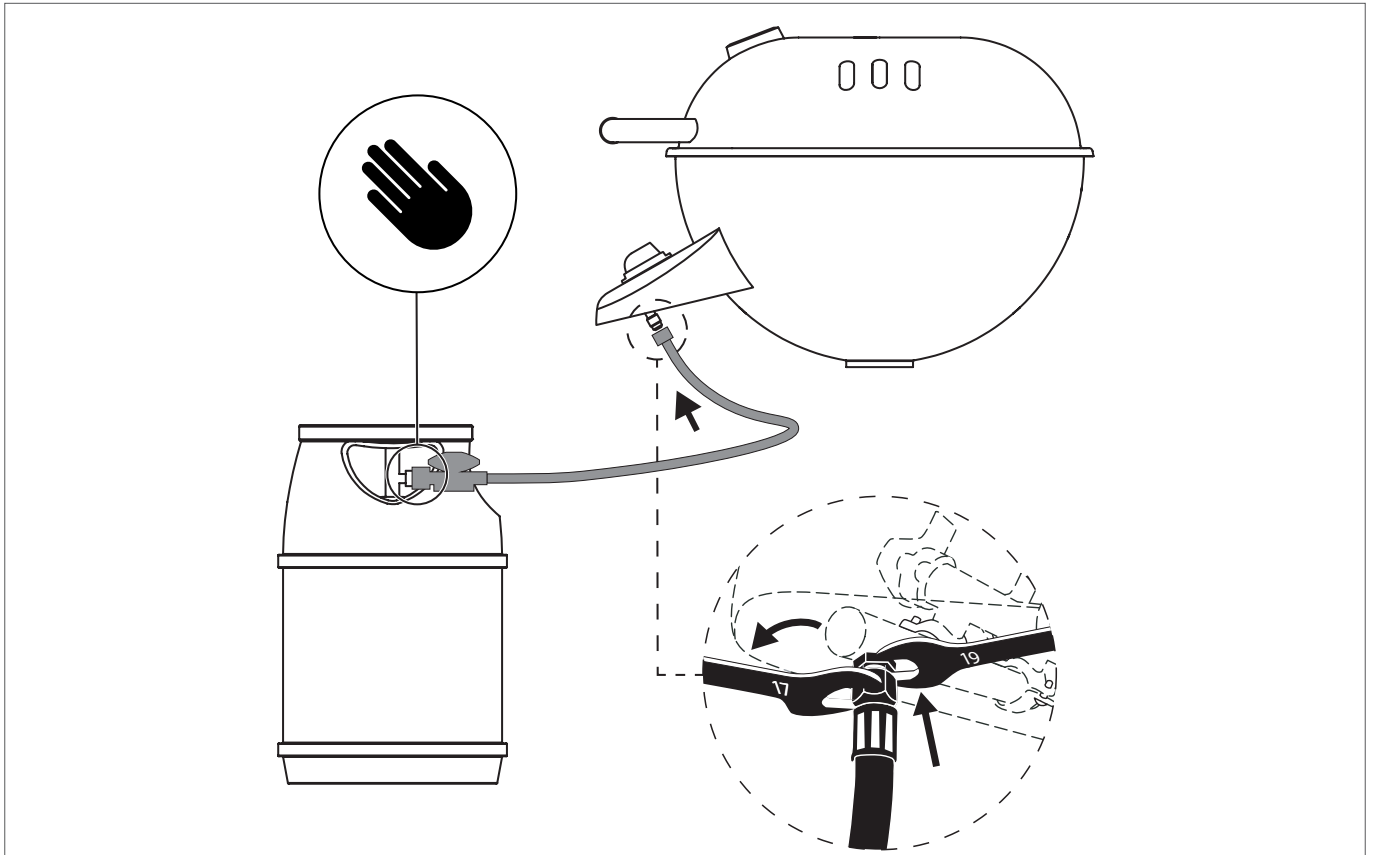
Sabitleme için birlikte teslim edilen şişe kayışlarını ya da öngörülen gaz şişesi tutucusunu kullanın. Sızdıran cıvataların olmamasına dikkat edin.



5. MANGALIN İŞLETİME ALINMASI

5.1 GAZ HORTUMUNUN BAĞLANTISI

⚠ UYARI: Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Güvenliğiniz adına gaz hortumunu, olası mangal yanıklarını önlemek için asla elinizle vidalamayın.



Lütfen bunun için mangalın ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

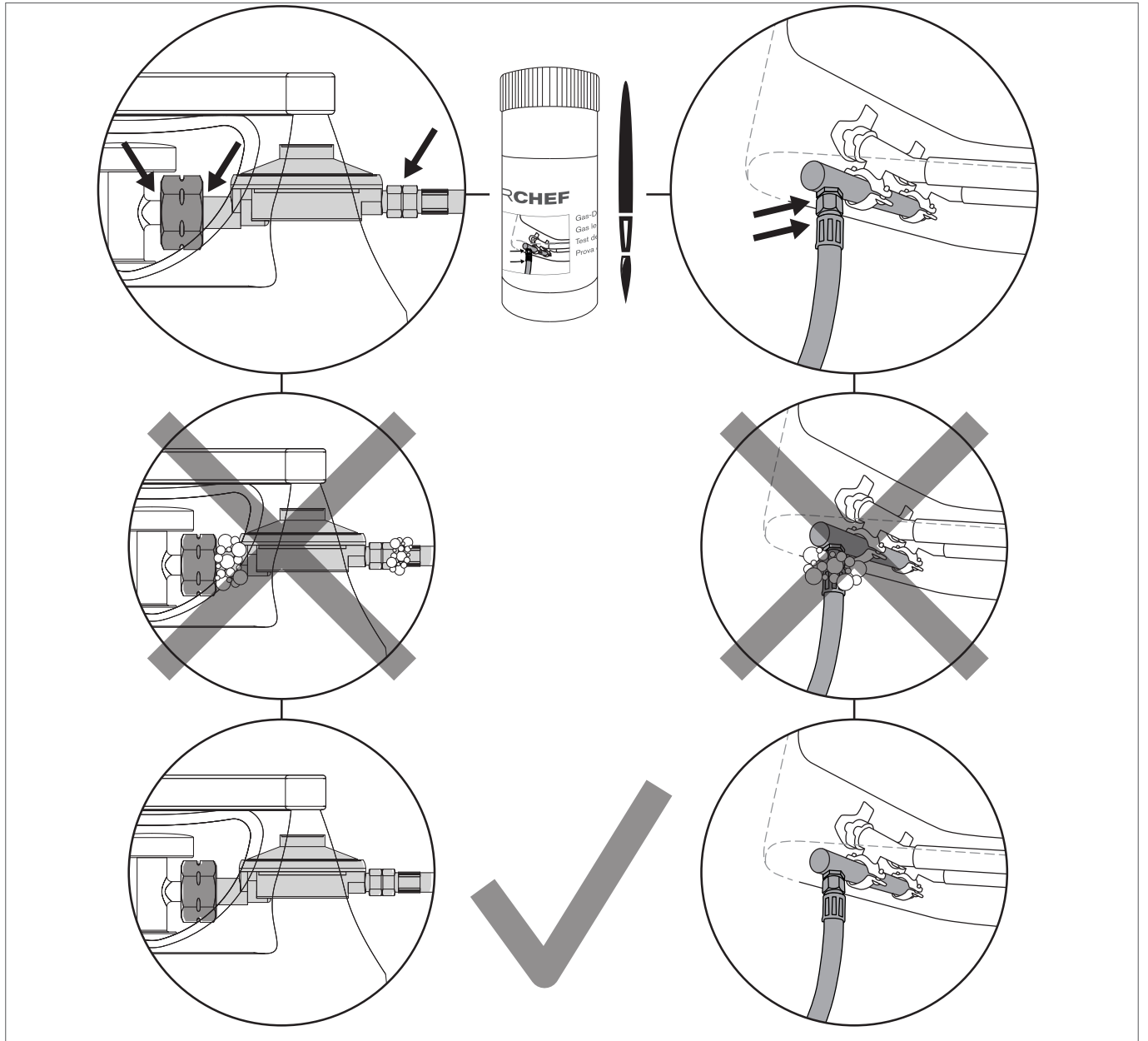
5.2 SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

⚠ UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

⚠ UYARI: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin

⚠ UYARI: Mangal ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir.

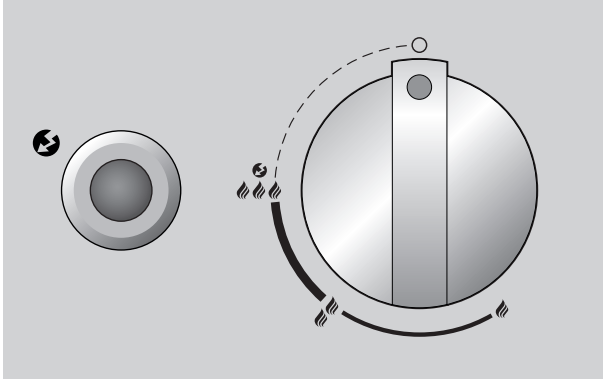
1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.



6. KUMANDA KONSOLU VE BRÜLÖR SİSTEMLERİNE İLİŞKİN AÇIKLAMA

6.1 MANGALIN KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme

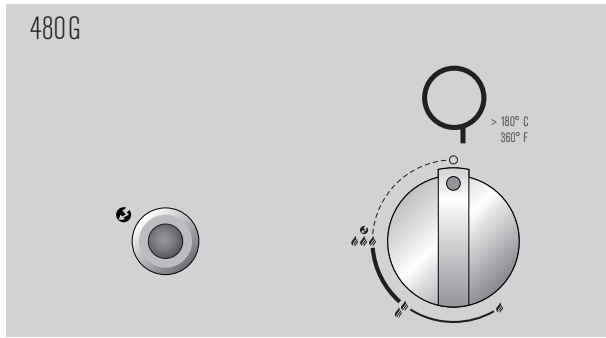


- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Ateşleyici

6.2 BİLYENİN BRÜLÖR SİSTEMİ

Halkalı brülörlü modeller

Halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

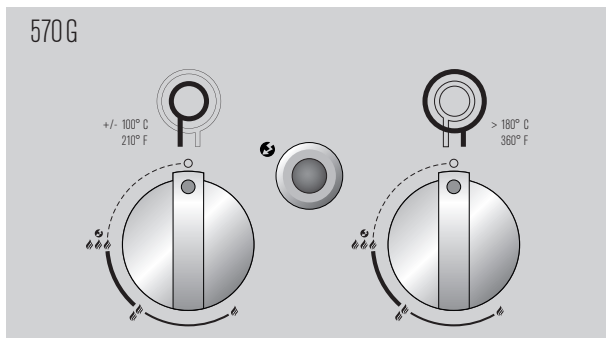


İki halkalı brülörlü modeller

Büyük halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ile yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Küçük halkalı brülör düşük sıcaklıklardaki pişirme için tasarlanmış olup sadece hafif ayarlanabilir.

🔥🔥🔥 ve 🔥 arasındaki fark görülemez. Küçük halkalı brülör yakl. 100° ila 120° C'lik bir sıcaklığa ulaşır.



7. HUNİ SİSTEMİ AÇIKLAMASI

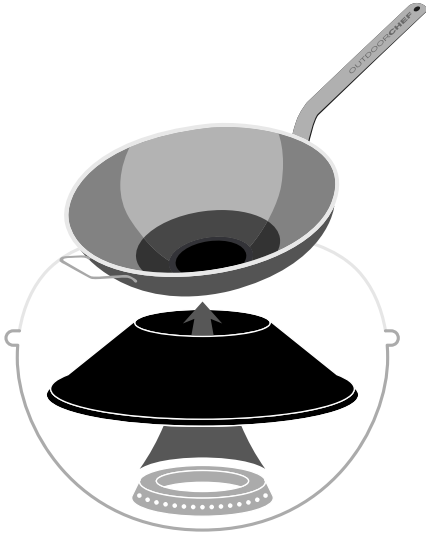
7.1 STANDART KONUM



Standart konum çoğu mangal uygulamaları için optimum huni konumu olup bilyede eşsiz ısı sirkülasyonu sağlar. Yiyecekler pişirilecek olan ürünün çevrilmesi gerekmeden eşit olarak pişirilir. Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır.

Standart konum her tür et, hafif ızgara balık, üstü kızartılan ürünler, çıtır sebze ve pizza, tarte veya ekmek pişirilmesi için uygundur.

7.2 VOLKAN KONUMU



Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir, barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

Volkan konumu böylece Ton balığı bifteği, tarak veya Wok sebzeleri gibi az kızaran yiyecekler için kusursuz uygunluktur.

7.3 MANGAL ÖNCESİNDE

- ⚠ **UYARI:** Mangal sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin.
- ⚠ **UYARI:** 🔥🔥🔥 kademesinde, volkan konumunda mangal ve pişirme işleminde kapağı açık bırakın. Sadece 🔥 kademesinde – 🔥🔥 mangal yaparken Volkan konumunda kapalı kapakla çalışılabilir.
- ⚠ **İKAZ:** Yağ toplama kabında toplanan sıcak yağ yanmalara neden olabilir. Yağ toplama kabını çıkarmadan önce yağın tamamen soğumasını bekleyin.

1. Huniyi istenen konuma alın (standart konum veya volkan konumu).
2. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
3. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın (standart konum).
4. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.

7.4 MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini  olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

8. MANGALIN KULLANIMI

8.1 İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Mangalınız satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca    kademesinde yakın.

8.2 TUTUŞTURMA KILAVUZU

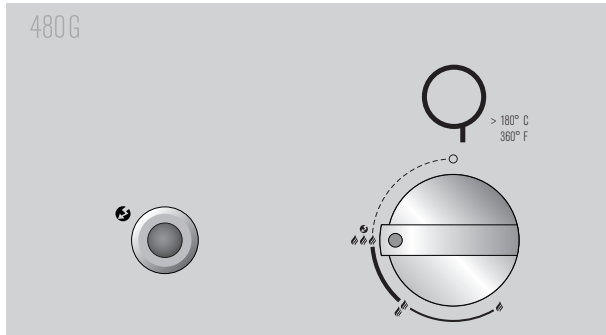
⚠ UYARI: Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin).
- BİLGİ:** MINICHEF 420 G ürününde yan raflar tüm mangal işlemi boyunca açık olmalıdır.
2. Mangal kapağını açın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.

4. a. Ayrı tutuşturma düğmesi olan halkalı brülörlü modeller:

Gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.

Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun.

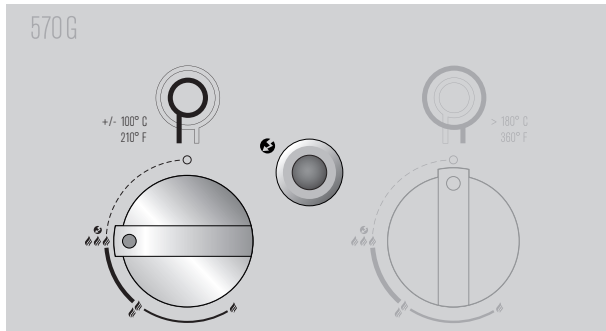


b. İki halkalı brülörlü ve ayrı tutuşturma düğmeli modeller:

Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.

Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun. Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.

Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun.



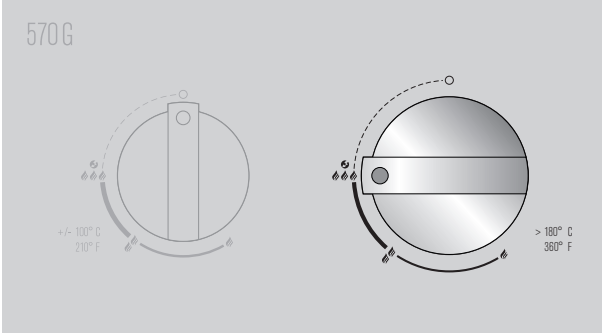
c. Ayrı tutuşturma düğmesi olmayan iki halkalı brülörlü modeller:

Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.

Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.

Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.

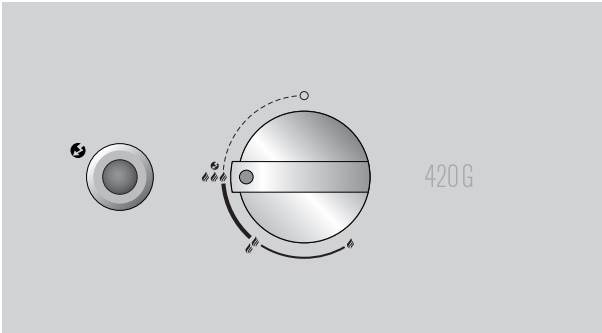
Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

8.2.1 CITY 420 G TUTUŞTURMA KILAVUZU (CITY 420 G SE değil)

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların sıkı vidalı olduğundan emin olun. (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi hareket edin).
2. Mangal kapağını açın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Gaz alev alana kadar siyah tutuşturma düğmesine birkaç defa basın.



5. Gaz 5 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

9. TEMİZLİK VE BAKIM

9.1 MANGAL TEMİZLİĞİ

⚠ UYARI: Brülör sistemi etrafındaki mangalın iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermemeye dikkat edin.

MANGALIN DIŞ KISMININ TEMİZLENMESİ

BİLGİ: Mangal yüzeylerini temizlemek için asla cam temizleyici veya başka sprey deterjanlar kullanmayın, bunlar yüzeylere zarar verebilir.

Mangalın dış kısmını ve depo alanını sadece piyasada bulunan, zararsız temizlik maddeleri ile temizleyin (ör. piyasada bulunan durulama maddesi). Özel mangal temizleyicileri kullanılırken (tavsiye edilmiyor) ürünün ilk önce görünmeyen bir kısmında test edilmesini tavsiye ediyoruz

MANGALIN İÇ KISMININ TEMİZLENMESİ

BİLGİ: Naylon bir ızgara fırçasıyla temizlik yaparken ızgaranın tamamen soğuduğundan emin olun.

Eşsiz huni sistemi sayesinde çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletiildiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir.

Daha ağır kirler için önerilen temizlik işlemi:

1. Mangalı, yakl. 10 dakika son kademede çalıştırın, böylece yiyecek artıkları (et artıkları, yağ, salamura şekeri) yanar.
2. Ardından, tüm yiyecek artıklarının katılaşması/sertleşmesi için mangalı tamamen soğumaya bırakın (bu, temizlik işlemini daha kolay ve daha etkili hale getirir).
3. Izgarayı, en iyi sonuçlar için bir **OUTDOORCHEF** naylon veya pirinç ızgara fırçasıyla temizleyin (çelik kılıklı fırçalar kullanmayın).
4. Mangal ızgarasını çıkartın ve huniyi **OUTDOORCHEF** huni fırçası ile temizleyin.

İPUCU: Mangal işleminden sonra, eğer mangal ızgarasını her kullanımdan sonra temizliyorsanız, ızgarayı bir sonraki mangal sezonunda mangal işleminden önce temizlemeniz gerekmiyor.

9.2 MANGALIN BAKIMI

Mangalınıza düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüphenez varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir **OUTDOORCHEF** örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Tüm ahşap yapı parçalarını yılda bir defa bir ahşap yağı ile işleyin - çatlak oluşmalarını önler.
- Izgara termometresinde yoğunlaşmayı önlemek için temizlik veya yağmur sonrasında mangalınızın daima tamamen kurumasını bekleyin.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

10. HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor:

- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
 - Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.
 - Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.
- ⚠ İKAZ:** Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir!

Kıvılcım yok:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablunun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni batarya (tip AAA, LR03, 1.5 Volt) yerleştirin.
- Bilyenin alt tarafındaki açıklıktan bir çubuk çıkmak ile manuel ateşleme mümkündür.

Güç yok veya az:

- Brülörlerin böcek veya örümcek/örümcek ağlarıyla tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

Brülör temizliğine ilişkin diğer bilgileri burada bulabilirsiniz:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Tekerlek aksı sıkışmış:

Tekerlek aksının sıkışmasını önlemek ve optimum bir sürüş sağlamak için, en az yılda 1 defa tekerleklerin arkasındaki tozun, kirin ve polen tozunun temizlenmesini tavsiye ediyoruz.

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

11. TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için <https://www.outdoorchef.com/agb> sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

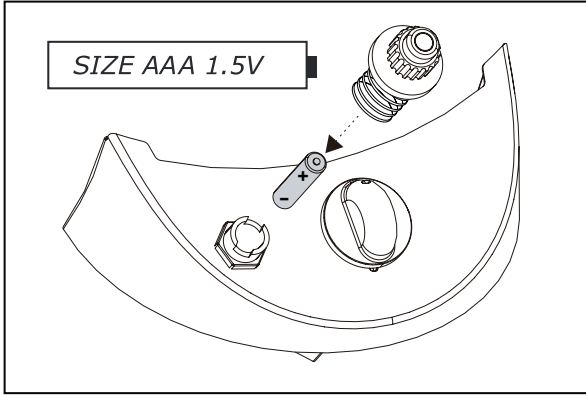
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürich-İsviçre | www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz

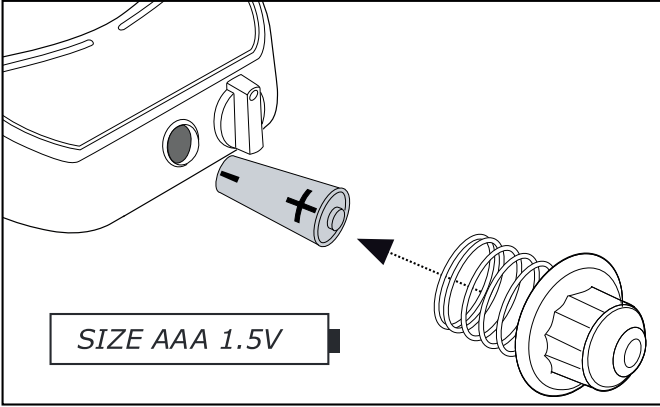
** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu **KULLANMA KILAVUZUNUN** birinci bölümüne bakın).

12. PİL DEĞİŞİMİ

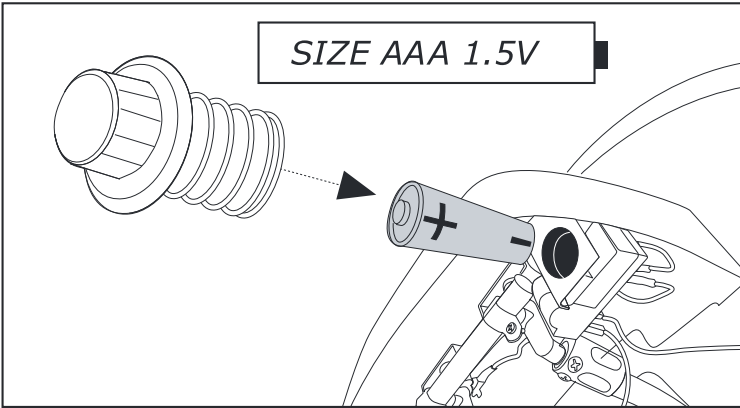
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. YEDEK PARÇALAR

Yedek parçalar uzman bayilerden temin edilebilir..

14. ATIK TASFİYE İŞLEMİ



Bu etiket, bu ürünün ve içerdiği pillerin AB'nin hiçbir yerinde evsel atıklarla birlikte atılamayacağını belirtir. Atıkların kontrolsüz şekilde tasfiye edilmesinin yol açabileceği olası çevre veya sağlık hasarlarını önlemek için, atıklarınızı sorumlu bir şekilde geri dönüştürün. Kullanılmış cihazınızı iade etmek için lütfen iade ve toplama sistemini kullanın veya ürünün satın alındığı satıcıyla iletişime geçin. Bu ürünü çevre dostu geri dönüşüm için kullanabilirsiniz

Lütfen pilleri tasfiye alanına götürmeden önce cihazdan çıkarın ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde tasfiye edin.



15. TEKNİK BİLGİLER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Bütan 30/31
Güç	
- Küçük brülör	1.20 kW
- Büyük brülör	1.20 kW
Gaz tüketimi	702 g/s
Memeler (28–30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0.55 mm/işaret: BF
- Büyük brülör memesi	1.47 mm/işaret: BT
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0.48 mm/işaret: AF
- Büyük brülör memesi	1.27 mm/işaret: AT
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gaz	Propan/Bütan 30/31
Güç	
- Küçük brülör	1.30 kW
- Büyük brülör	8.50 kW
Gaz tüketimi	713 g/s
Memeler (28–30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0.55 mm/işaret: BF
- Büyük brülör memesi	1.40 mm/işaret: BV
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0.48 mm/işaret: AF
- Büyük brülör memesi	1.22 mm/işaret: BG
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Bütan 30/31
Güç	8.50 kW
Gaz tüketimi	612 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1.47 mm/işaret: BT
Meme (50 mbar)	1.27 mm/işaret: AT
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşleme işletimi için iki bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Sıcaklık göstergesi için bilgi

Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Bütan 30/31
Güç	5.40 kW
Gaz tüketimi	389 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1.15 mm / işaret: BN
Meme (50 mbar)	1.02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/Bütan 30/31
Güç	5.60 kW
Gaz tüketimi	397 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1.15 mm / işaret: BN
Meme (50 mbar)	1.02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gaz	Propan/Bütan 30/31
Güç	4.30 kW
Gaz tüketimi	315 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1.02 mm / işaret: BL
Meme (50 mbar)	0.88 mm / işaret: AH
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategoriler

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



СЪДЪРЖАНИЕ

1.	СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА БАРБЕКЮТО ВИ И ЗАЩО Е ВАЖЕН	278
2.	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	278
2.1	Съхранение на инструкцията за експлоатация	
3.	ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	279
3.1	Инсталация и монтаж	
3.2	Управление	
3.3	Съхранение и/или неизползване	
4.	ГАЗОВИ БУТИЛКИ	281
4.1	Закрепване на газовата бутилка	
5.	ВЪВЕЖДАНЕ НА БАРБЕКЮТО В ЕКСПЛОАТАЦИЯ	282
5.1	Връзка на газовия маркуч	
5.2	Проверка за уплътняване	
6.	ОБЯСНЕНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ И СИСТЕМИТЕ ГОРЕЛКИ	284
6.1	Разяснение на символите върху панела за управление на барбекюто	
6.2	Система горелки на сферата	
7.	ОБЯСНЕНИЕ НА СИСТЕМАТА НА ФУНИЯТА	285
7.1	Стандартна позиция	
7.2	Позиция „Вулкан“	
7.3	Преди печенето на барбекю	
7.4	След печенето на барбекю	
8.	УПРАВЛЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО	286
8.1	Преди първата употреба	
8.2	Инструкция за запалването	
8.2.1	Инструкция за запалването на city 420 G	
9.	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	288
9.1	Почистване на барбекюто	
9.2	Поддръжка на барбекюто	
10.	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ	289
11.	ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ	289
12.	СМЯНА НА БАТЕРИЯТА	290
13.	РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ	291
14.	СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ	291
15.	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	292

1. СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА БАРБЕКЮТО ВИ И ЗАЩО Е ВАЖЕН

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	
XX mbar	
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _s (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

ВАЖНО:

Серийният номер на вашата скара, в зависимост от модела, се намира на стикера с данни, който е разположен или на рамката на скарата, или на основната плоча.

Серийният номер и каталожният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка. Моля, запишете серийния номер на вашето барбекю в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“.

2. ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация Вашето газово барбекю **OUTDOORCHEF**.

2.1 СЪХРАНЕНИЕ НА ИНСТРУКЦИЯТА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Указание за потребителя:

Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от потребителя и да е достъпна по всяко време.

Всички ръководства за употреба са достъпни и на www.outdoorchef.com.

Указание за лицето, което ще инсталира:

Тази инструкция за експлоатация трябва да остане при потребителя.

3. ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация преди да пуснете в експлоатация Вашето газово барбекю **OUTDOORCHEF**. Използвайте само на открито.

УКАЗАНИЯТА **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** се използват в тази инструкция за експлоатация, за да подчертаят важна и критична информация за употребата. Прочетете и следвайте тези указания, за да осигурите безопасността и да избегнете материални щети и наранявания.

- ⚠ ОПАСНОСТ:** Указания за опасни ситуации, които ще доведат до смърт или тежки наранявания, ако не се спазват.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указания за опасни ситуации, които могат да доведат до смърт или тежки наранявания, ако не се спазват.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Указания за опасни ситуации, които могат да доведат до средно тежки наранявания, ако не се спазват.

⚠ ОПАСНОСТ	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Ако усетите миризма на газ: ▪ Изключете подаването на газ към барбекюто. ▪ Изгасете всички открити пламъци. ▪ Отворете капака. ▪ Ако все още усещате миризма на газ, се отдалечете от барбекюто и се свържете незабавно с пожарната.	▪ Не дръжте запалими течности, материали и/или газове (бензин, газ, лесно запалими материали и др.) в непосредствена близост до Вашето барбекю. ▪ Никога не съхранявайте неизползвана газова бутилка близо до барбекюто или в затворени пространства.

3.1 ИНСТАЛАЦИЯ И МОНТАЖ

Прочетете инструкцията за работа преди пускане в експлоатация на уреда.
Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.

- ⚠ ОПАСНОСТ:** Това барбекю не е подходящо за монтаж в или на лодки или каравани.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Барбекюто се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газа. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто. Маркучът не трябва да се усуква. При барбекюта с водач за маркуча, маркучът трябва задължително да се фиксира във водача.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите (регулатори на газово налягане: EN 16129/маркуч за газ: EN 16436).
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не извършвайте промени по уреда. Ако имате съмнение за неправилно функциониране, обърнете се към специалист.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди пускане в експлоатация, както и след всяко свързване на нова газова бутилка проверете съединителните елементи съгласно следната инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** в тази инструкция за експлоатация.

3.2 УПРАВЛЕНИЕ

Всяко лице, което работи с барбекюто, трябва да познава и да съблюдава точния процес на запалване. Деца не могат да работят с барбекюто.

Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици. В близост до барбекюто не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки. Не поставяйте барбекюто или газовата(ите) бутилка(и) в затворени помещения без проветряване.

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация Вашето газово сферично барбекю OUTDOORCHEF.

Барбекюто може да се използва само на открито и трябва да се спазва безопасно разстояние от минимум 1,5 м от лесно запалими предмети.

- ⚠ ОПАСНОСТ:** Използвайте барбекюто само на открито. Никога не използвайте на закрито като напр. в гаражи, сгради, палатки и други затворени помещения или под запалими конструкции.
- ⚠ ОПАСНОСТ:** Никога не използвайте барбекюто под козирка.
- ⚠ ОПАСНОСТ:** По време на работа уредът да е далеч от запалими материали.
- ⚠ ОПАСНОСТ:** Използвайте барбекюто само върху твърда и сигурна основа. По време на работа не поставяйте барбекюто върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте надалеч барбекюто от лесно запалими материали.
- ⚠ ОПАСНОСТ:** След употреба изключете подаване на газ от газовата бутилка.
- ⚠ ОПАСНОСТ:** След печенето на грил поставете регулиращото копче за газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка.
- ⚠ ОПАСНОСТ:** При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газ да е на позиция  и да е затворен притокът на газ на газовата бутилка. В близост да не се намират източници на запалване.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете марнуча и регулатора на налягането на газа. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газа и марнучът отговарят на съответните EN стандарти (регулатори на газово налягане: EN 16129/марнуч за газ: EN 16436).
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако газовият марнуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По марнуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите марнуча, не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газа и подаването на газ.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран сервиз частите, през които протича газа.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа не оставяйте барбекюто никога без надзор.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът да не се мести.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не блокирайте големия кръгъл вентилационен отвор на дъното на съда или отворите за въздух на капана. Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги се уверявайте, че батериите са поставени правилно (+ и - връзката са правилно разположени) Вижте инструкциите за монтаж.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако батерията изтече, избягвайте контакт с кожата и я изхвърлете правилно. Използвайте ги при никакви обстоятелства.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не допускайте контакт на външната батерия Powerbank с пламък и високи температури. Батериите не трябва да се свързват накъсо.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части могат да са много горещи. Не допускайте деца.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Препоръчителната дължина на газовия марнуч е 90 см и не трябва да надвишава 150 см.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Барбекюто остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети върху барбекюто поради опасност от пожар.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ, обърнете се към специализиран сервиз за газови устройства.

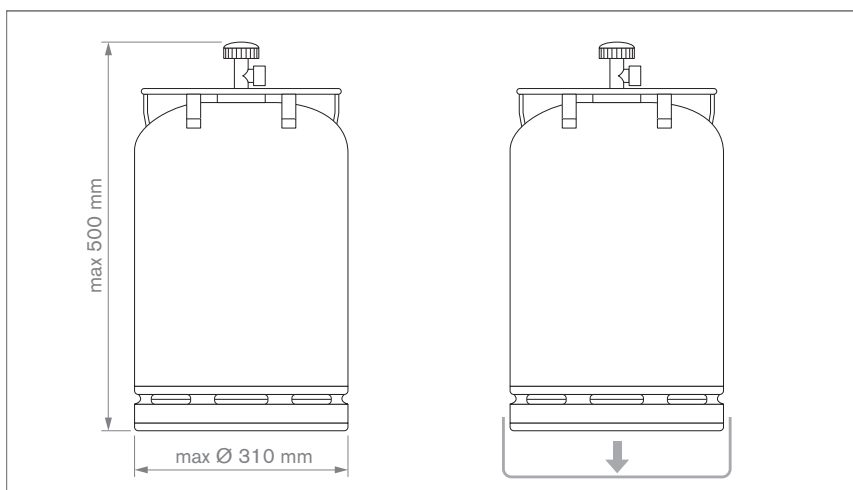
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Никога не поставяйте горещи предмети като скари за барбекю, тигани за барбекю и чугунени тигани върху повърхностите за поставяне на вашето барбекю. Боята на барбекюто може да бъде повредена при това.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** При смяна на газовата бутилка внимавайте за това, тавичката за събиране на мазнина да е изпразнена, за да не позволите пълната тавичка за събиране на мазнина да падне на земята и причини петна.

3.3 СЪХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕИЗПОЛЗВАНЕ

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Не съхранявайте барбекюто в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако през зимата съхранявате барбекюто в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Когато барбекюто не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете натрупване на влага, свалете капака след силен дъжд и първо оставете барбекюто да изсъхне.

4. ГАЗОВИ БУТИЛКИ

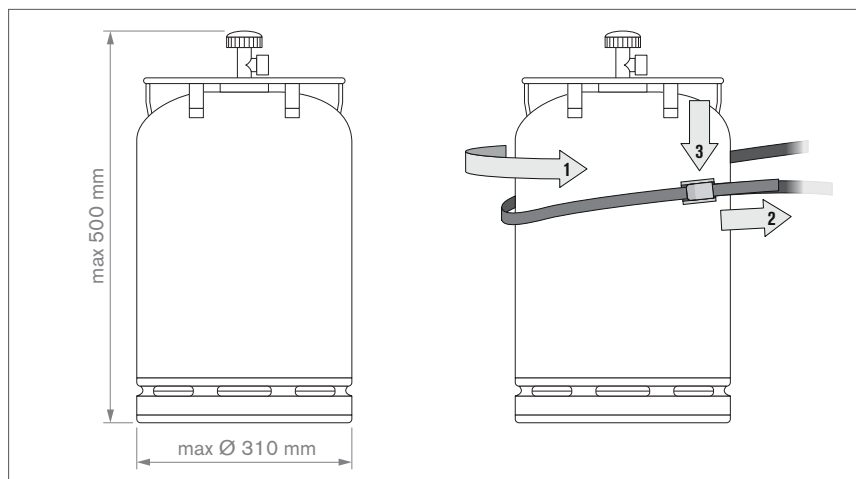
- Върху основата могат да се поставят само газови бутилки с максимално тегло 8 кг. Поставете бутилката върху указаното място..



- Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения.
- Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Газовите бутилки не бива да се излагат на температура над 50°C и да се съхраняват в затворено помещение или в сутерен.
- Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.
- **УКАЗАНИЕ:** Проверете дали регулатора на налягането и газовата бутилка са одобрени за експлоатация в съответната държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните действащи стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От гледна точка осигуряване на вашата сигурност и безопасност, препоръчваме да следите за изтичане на газ през решетката на грила и при необходимост да регулирате или пренастроите регулатора на налягането и газопровода съобразно местните разпоредби.

4.1 ЗАКРЕПВАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

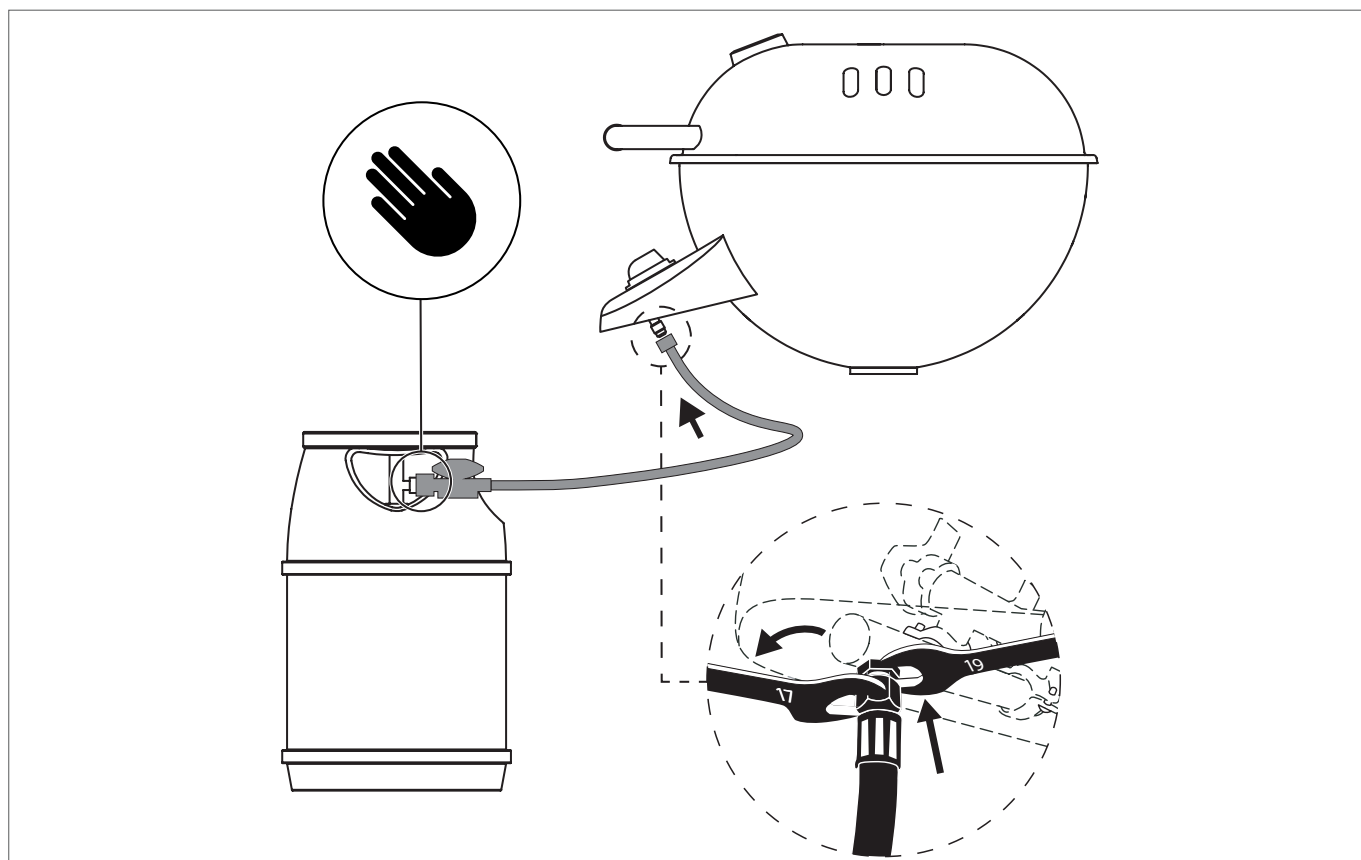
За закрепване служи доставеният ремък за бутилката или предвидената стойка за газовата бутилка. Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения.



5. ВЪВЕЖДАНЕ НА БАРБЕКЮТО В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

5.1 ВРЪЗКА НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Връзката на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се завива на ръка, за да се предотвратят всякакви пожари с барбекюто.

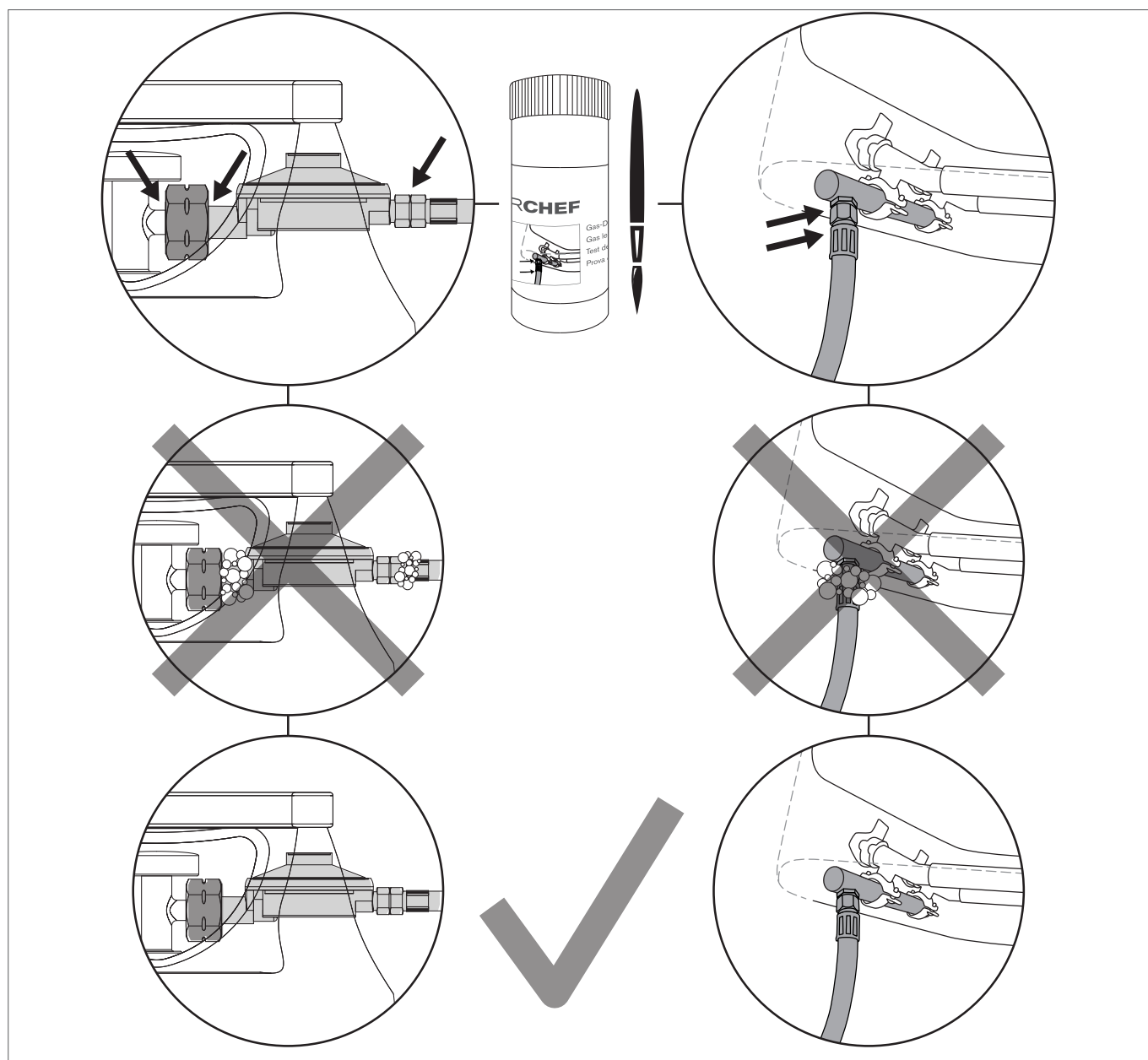


За целта, моля обърнете внимание също на информацията в отделната инструкция за монтаж на вашето барбекю.

5.2 ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЕНИЕ** след всяко свързване или смяна на газова бутилка, както и в началото на сезона за барбекю.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Барбекюто може да се използва само след отстраняването на местата с течове.

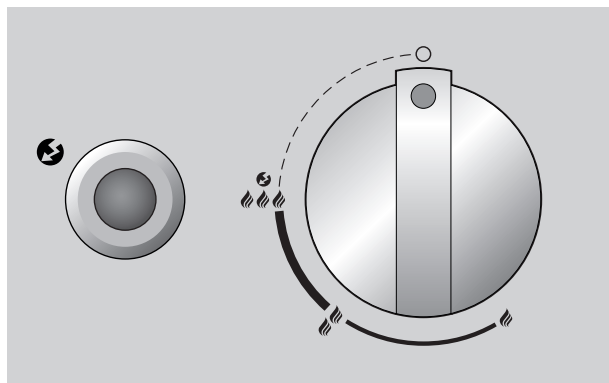
1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция **О**.
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.



6. ОБЯСНЕНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ И СИСТЕМИТЕ ГОРЕЛКИ

6.1 РАЗЯСНЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО

Степени на загряване и запалване

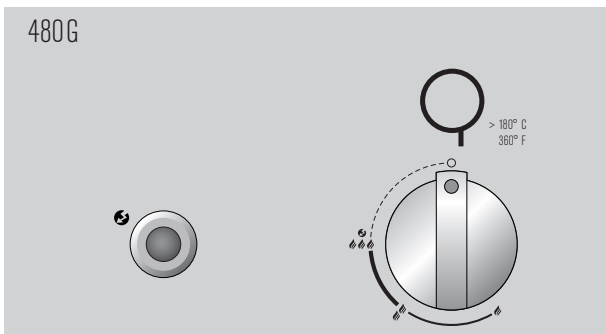


- : Позиция „Изкл.“
- 🔥 : Ниска мощност
- 🔥🔥 : Средна мощност
- 🔥🔥🔥 : Висока мощност
- 🔥🔥🔥⚡ : Запалване
- ⚡ : Запалващ механизъм

6.2 СИСТЕМА ГОРЕЛКИ НА СФЕРАТА

Модели с една кръгла горелка:

Кръглата горелка работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥.

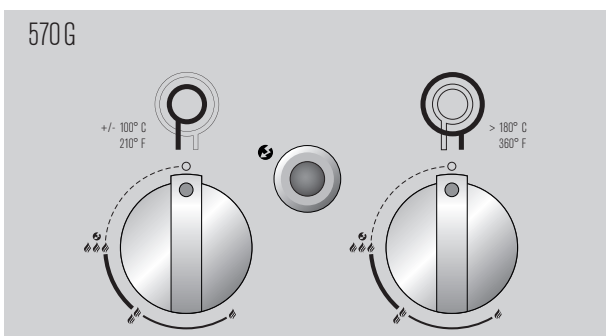


Модели с две кръгли горелки

Голямата кръгла горелка работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥. Тя е създадена за работа на средна и висока температура.

Малката кръгла горелка е създадена за готвене на ниска температура и се регулира в ограничени граници.

Разликата между 🔥🔥🔥 и 🔥 не се забелязва. Малката кръгла горелка постига температура около 100° до 120° C.



7. ОБЯСНЕНИЕ НА СИСТЕМАТА НА ФУНИЯТА

7.1 СТАНДАРТНА ПОЗИЦИЯ



Стандартната позиция е оптималната позиция на фунията за повечето приложения на барбекюто и осигурява уникална циркулация на топлината в сферата. Ястията се изпичат равномерно отвсякъде, без да трябва да бъдат обръщани. Така месото, рибата, зеленчуците и другите храни остават изключително сочни, нежни и хрупкави.

Това прави стандартната позиция идеална за приготвяне на всякакъв вид месо, щадящо печене на риба, огретени, хрупкави зеленчуци и за печене на пица, тестени изделия или хляб.

7.2 ПОЗИЦИЯ „ВУЛКАН“



Чрез завъртане на фунията в позиция „Вулкан“ може да се работи с много висока, концентрирана температура отдолу, перфектно за принадлежностите на **OUTDOORCHEF** като Barbecue Wok, тигана Agoma или чугунената плоча.

Така позицията „Вулкан“ е идеална за приготвяне на продукти, които изискват по-кратки времена за приготвяне, като например стекове от риба тон, миди Сен Жак или зеленчуци на уок.

7.3 ПРЕДИ ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В процеса на печене използвайте термоустойчиви ръкавици, за да промените позицията на фунията.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При печене на грил или при готвене в позиция „Вулкан“ на степен 🔥🔥🔥 оставете капака отворен. Само на степен 🔥 – 🔥🔥 може да се работи и при печене на грил в позиция „Вулкан“ със затворен капак.
- ⚠ ВНИМАНИЕ:** Събраната гореща мазнина в тавата за оттичане на мазнини може да предизвика изгаряния. Преди отстраняването ѝ от тавата за оттичане на мазнини, оставете мазнината да се охлади напълно.

1. Поставете фунията в желаната позиция (стандартна позиция или позиция „Вулкан“).
2. Ако е необходимо, изберете съответния аксесоар.
3. Загрейте предварително барбекюто при затворен капак за около 10 – 15 минути на степен 🔥🔥🔥 (стандартна позиция).
4. Поставете продуктите за печене върху барбекюто на барбекюто и регулирайте температурата плавно по свое желание между 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Поставете регулиращото копче за газ на всяка горелка на .
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка. И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
3. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
4. Покрийте барбекюто с подходящото покривало.

8. УПРАВЛЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО

8.1 ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
Направете тази проверка също и тогава, когато вашето барбекю е било доставено от търговеца в монтирано състояние.
3. В продължение на около 20 – 25 минути пуснете барбекюто да работи на степен   .

8.2 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не запалвайте барбекюто със затворен капак.

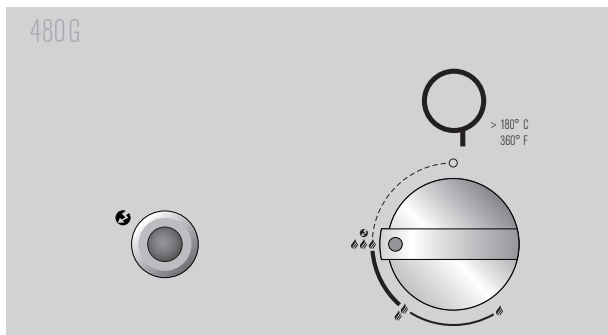
1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).

УКАЗАНИЕ: При използване на барбекю MINICHEF 420 G страничните части трябва да бъдат отворени през цялото време, докато използвате грила за печене.

2. Отворете капака на барбекюто.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. **а. Модели с една кръгла горелка с отделен бутон за запалване:**

Натиснете регулиращото копче за газ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    .

Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали.

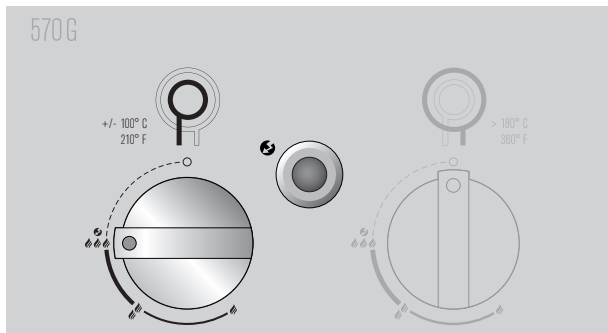


6. **Модели с две кръгли горелки и отделен бутон за запалване:**

Натиснете регулиращото копче на голямата кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    .

Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали. Или натиснете регулиращото копче за газ на малката кръгла горелка (лявото копче) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    .

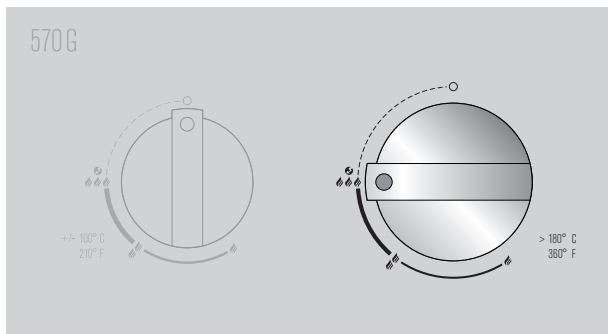
Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали.



в. Модели с две кръгли горелки без отделен бутон за запалване:

Натиснете регулиращото копче на голямата кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен     . Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали. Или натиснете регулиращото копче за газ на малката кръгла горелка (лявото копче) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен     .

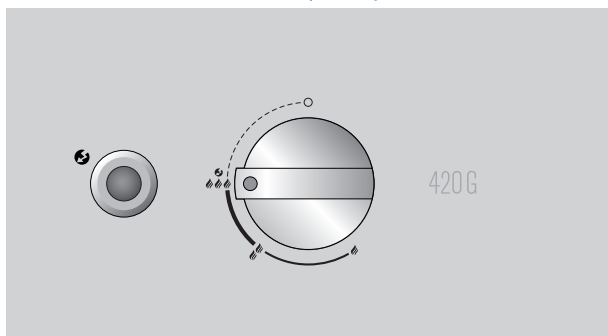
Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 5 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на . Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (накото е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

8.2.1 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО НА CITY 420 G (не CITY 420 G SE)

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са затегнати добре. (Действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете напана на барбекюто.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен     . Задействайте няколко пъти черния бутон за запалване, докато газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 5 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на . Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (накото е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

9. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

9.1 ПОЧИСТВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При почистване на вътрешното пространство на барбекюто около системата с горелките трябва да се внимава за това, частите на горелките да не бъдат повредени.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНИТЕ ЧАСТИ НА БАРБЕКЮТО

УКАЗАНИЕ: За почистване на повърхностите на барбекюто никога не използвайте препарати за почистване на стъкло или други препарати за почистване в бутилки с пръскалка, които могат да увредят повърхностите.

Почиствайте външната част на барбекюто и повърхностите за поставяне само с конвенционални, неагресивни почистващи препарати (напр. конвенционален препарат за изплакване). При използване на специални препарати за почистване на барбекю (не се препоръчват) ние ви препоръчваме първо да ги тествате на невидимо място.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНОСТТА НА БАРБЕКЮТО

УКАЗАНИЕ: При почистването с найлонова четка за барбекю трябва да се внимава за това, барбекюто да е напълно охладено.

Поради уникалната система на фунията между отделните случаи на печене на грила е нужно незначително почистване, тъй като повечето мазнина или се изпарява, или се отвежда в събирателната тава.

Препоръчителна процедура на почистване при силни замърсявания:

1. Загрейте барбекюто за ок. 10 минути на пълна мощност, за да могат остатъците от хранителни продукти (остатъци от месо, мазнина, захар от маринати и др.) да изгорят.
2. След това оставете барбекюто да се охлади напълно, за да могат всички остатъци от хранителни продукти да се втвърдят (това прави почистването много по-просто и по-ефективно).
3. Почиствайте скарата с **OUTDOORCHEF** найлонова или месингова четка за барбекю за оптимални резултати (не с четки със стоманени влакна).
4. Извадете решетката на скарата и почистете фунията с **OUTDOORCHEF** четката за фуния.

СЪВЕТ: След печенето на барбекю е преди печенето на барбекю, ако почиствате скарата след всяка употреба, не трябва да я почиствате отново преди следващото печене.

9.2 ПОДДРЪЖКА НА БАРБЕКЮТО

Редовната поддръжка на барбекюто гарантира безупречното му функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са затегнати добре.
- Ако не използвате барбекюто продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА НА УПЛЪТНОСТТА**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- Предпазвайте вашето барбекю от атмосферните условия като го покривате след пълното му изстиване с подходящо **OUTDOORCHEF** покривало.
- Веднъж годишно третирайте всички дървени части с масло за дърво - това предотвратява напукването.
- След почистване или след дъжд винаги оставайте вашето барбекю да изсъхне напълно, за да предотвратите вода от конденз в термометъра на грила.
- За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на газовата бутилка.
- Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.
- Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.

⚠ ВНИМАНИЕ: Тази проверка трябва да се извършва само със затворен приток на газ!

Няма искра:

- Уверете се, че батерията е поставена правилно (при барбекюта с електрическо запалване).
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 5 – 8 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали стоят стабилно.
- Поставете две нови батерии (тип AAA, LR03, 1,5 волта) в електрическото запалване.
- Ръчното запалване е възможно със запалка за грил през отвора в долната част на сферата

Няма мощност или е по-слаба:

- Проверете дали горелките са запущени от насекоми или паяци/паяжини.

Повече информация за почистването на горелката можете да намерите тук:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Оста на колелото блокира:

За да предотвратите блокирането на оста на колелото, ние препоръчваме поне 1 път годишно да отстранявате прах, замърсявания и цветен прахец зад колелата, за да гарантирате оптимално поведение на движение.

Ако с помощта на посочените действия не можете да пуснете барбекюто в експлоатация, обърнете се към търговския обект.

11. ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ

За подробна информация относно гаранцията за потребителя/гаранцията правим препратка към Общите търговски условия (AGB) на адрес <https://www.outdoorchef.com/agb>

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

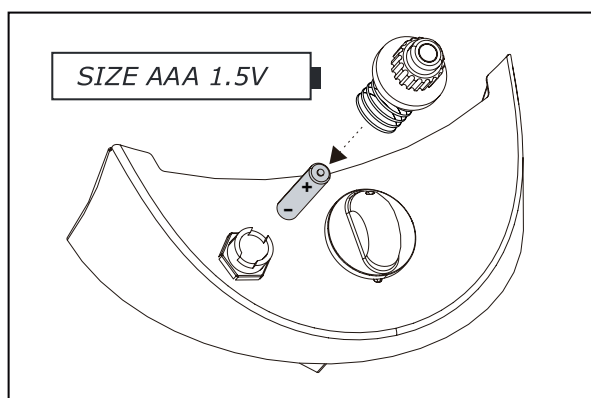
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Швейцария | www.outdoorchef.com

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM

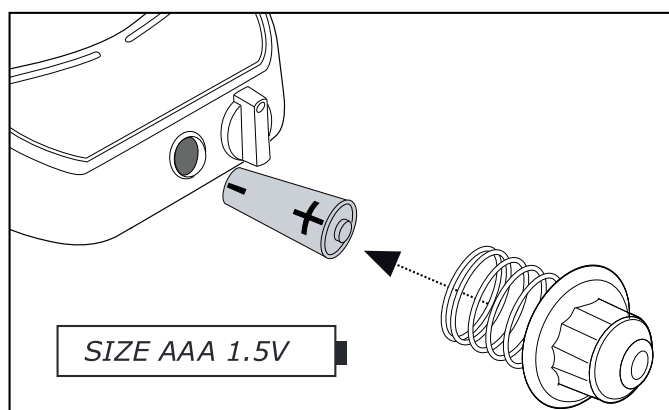
** Можете да вземете серийния номер и артикулния номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първа глава на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

12. СМЯНА НА БАТЕРИЯТА

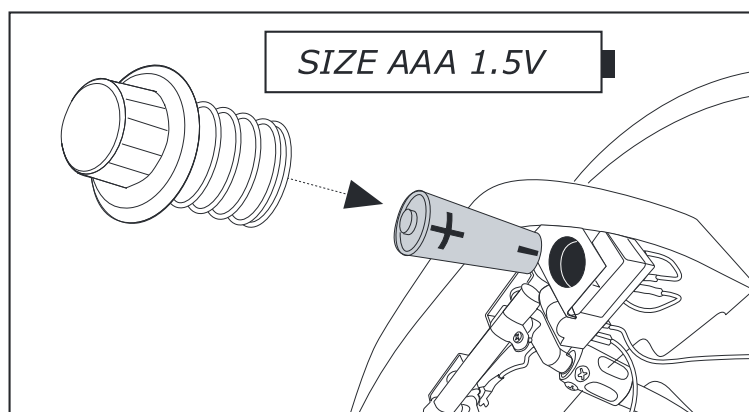
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



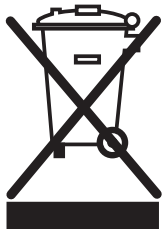
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Резервни части могат да бъдат закупени от специализирани магазини.

14. СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ



Това обозначение указва, че този продукт и съдържащата се в него външна батерия Powerbank не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци на цялата територия на ЕС. За да предотвратите евентуални вреди за околната среда или за здравето поради неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно. За да върнете Вашия използван уред, моля, използвайте системата за връщане и събиране или се обърнете към търговеца, от когото е закупен продуктът. Можете да използвате този продукт за рециклиране, щадящо околната среда.

Моля, извадете външната батерия Powerbank от уреда преди да го занесете на мястото за изхвърляне, и я изхвърлете в съответствие с местните предписания. 

15. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Газ	Пропан/Бутан 30/31
Мощност	
- малка горелка	1,20 kW
- голяма горелка	8,50 kW
Разход на газ	702 g/h
Дюзни (28 – 30/37 mbar)	
- дюза малка горелка	0,55 мм/маркировка: BF
- дюза голяма горелка	1,47 мм/маркировка: BT
Дюзни (50 mbar)	
- дюза малка горелка	0,48 мм/маркировка: AF
- дюза голяма горелка	1,27 мм/маркировка: AT
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Газ	Пропан/Бутан 30/31
Мощност	
- малка горелка	1,30 kW
- голяма горелка	8,50 kW
Разход на газ	713 g/h
Дюзни (28 – 30/37 mbar)	
- дюза малка горелка	0,55 мм/маркировка: BF
- дюза голяма горелка	1,40 мм/маркировка: BV
Дюзни (50 mbar)	
- дюза малка горелка	0,48 мм/маркировка: AF
- дюза голяма горелка	1,22 мм/маркировка: BG
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Газ	Пропан/Бутан 30/31
Мощност	8,50 kW
Разход на газ	612 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,47 мм / маркировка: BT
Дюза (50 mbar)	1,27 мм / маркировка: AT
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Газ	Пропан/Бутан 30/31
Мощност	5,40 kW
Разход на газ	389 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	1,15 mm/Маркировка: BN
Дюза (50 mbar)	1,02 mm/Маркировка: AN
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

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

CE	0063
Газ	Пропан/Бутан 30/31
Мощност	5,60 kW
Разход на газ	397 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	1,15 mm/Маркировка: BN
Дюза (50 mbar)	1,02 mm/Маркировка: AN
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Газ	Пропан/Бутан 30/31
Мощност	4,30 kW
Разход на газ	315 g/h
Дюза (28 – 30/37 mbar)	1,02 mm/Маркировка: BL
Дюза (50 mbar)	0,88 mm/Маркировка: AH
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

Категории

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

Електрическо запалващо устройство

За функционирането на устройството за електрическо запалване са ви необходими две батерии (тип AAA, LR03, 1,5 волта).

Указание за температурния индикатор

Отклонението в показанията на термометъра може да е +/- 10%.

Уеб страница

Допълнителна информация, съвети и напътствия, рецепти и всичко важно за продуктите OUTDOORCHEF ще намерите на OUTDOORCHEF.COM

1.	EL NÚMERO DE SERIE DE SU BARBACOA Y POR QUÉ ES IMPORTANTE	294
2.	LA GUÍA DEL USUARIO	294
2.1	Conservación de la Guía del usuario	
3.	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	295
3.1	Instalación y montaje	
3.2	Manejo	
3.3	Almacenamiento y/o periodos sin uso	
4.	BOTELLAS DE GAS	297
4.1	Sujeción de la botella de gas	
5.	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA BARBACOA	298
5.1	Conexión de la manguera de gas	
5.2	Verificación de la estanquidad	
6.	EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS Y DE LOS SISTEMAS DE QUEMADOR	300
6.1	Explicación de los símbolos de la consola de mandos de la barbacoa	
6.2	Sistemas de quemador de la esfera	
7.	EXPLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONO	301
7.1	Posición estándar	
7.2	Posición de volcán	
7.3	Antes de usar la barbacoa	
7.4	Después de usar la barbacoa	
8.	MANEJO DE LA BARBACOA	302
8.1	Antes del primer uso	
8.2	Instrucciones de encendido	
8.2.1	Instrucciones de encendido de la CITY 420 G	
9.	LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN	304
9.1	Limpieza de la barbacoa	
9.2	Conservación de la barbacoa	
10.	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	305
11.	GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA	305
12.	CAMBIO DE BATERÍA	306
13.	RECAMBIOS	307
14.	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	307
15.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	308

1 EL NÚMERO DE SERIE DE SU BARBACOA Y POR QUÉ ES IMPORTANTE

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	
XX mbar	
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _s (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

IMPORTANTE:

Puede encontrar el número de serie de su parrilla, según el modelo, en la etiqueta de datos, que se encuentra en el bastidor de la parrilla o en la placa base.

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. Por favor, anote el número de serie de su barbacoa en el espacio previsto arriba e identificado por «Serial No.».

2. LA GUÍA DEL USUARIO

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

2.1 CONSERVACIÓN DE LA GUÍA DEL USUARIO

Nota para el usuario:

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

Todos los manuales de instrucciones están disponibles también en www.outdoorchef.com.

Nota para el instalador:

Esta Guía del usuario debe estar siempre en posesión del usuario.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea con atención esta Guía del usuario antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF.
Utilícela únicamente al aire libre.

En esta Guía del usuario, se utilizan notas identificadas con las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** para resaltar información importante y crítica acerca del uso. Lea y observe estas indicaciones para garantizar la seguridad y evitar lesiones y daños materiales.

- ⚠ **PELIGRO:** Indicaciones de situaciones peligrosas que provocarán la muerte o lesiones graves si no se respetan.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Indicaciones de situaciones peligrosas que pueden provocar la muerte o lesiones graves si no se respetan.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Indicaciones de situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves o moderadas si no se respetan.

⚠ PELIGRO	⚠ ADVERTENCIA
Si huele a gas: - Desconecte el suministro de gas a la barbacoa. - Apague todas las llamas descubiertas. - Abra la tapa. - Si sigue oliendo a gas, aléjese de la barbacoa y contacte de inmediato con los bomberos.	- No guarde líquidos, materiales ni gases inflamables (gasolina, gas, material altamente inflamable, etc.) en las inmediaciones de su barbacoa. - Nunca almacene una botella de gas sin usar cerca de la barbacoa ni en habitaciones cerradas.

3.1 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato.
Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.

- ⚠ **PELIGRO:** Esta barbacoa no es apta para su instalación en embarcaciones ni caravanas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** 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.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No realice ninguna modificación en el aparato. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de la puesta en funcionamiento, así como después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada más adelante en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** en esta Guía del usuario.

3.2 MANEJO

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 redonda de gas OUTDOORCHEF. La barbacoa solo debe ser utilizada al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1,5 m con respecto a objetos combustibles.

- ⚠ PELIGRO:** Utilice la barbacoa únicamente al aire libre. No la utilice jamás en interiores, por ejemplo, en garajes, edificios, tiendas de campaña ni otros lugares cerrados, ni debajo de estructuras inflamables.
- ⚠ PELIGRO:** Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.
- ⚠ PELIGRO:** El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso.
- ⚠ PELIGRO:** Utilice la barbacoa solo 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.
- ⚠ PELIGRO:** Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas.
- ⚠ PELIGRO:** 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 de gas.
- ⚠ PELIGRO:** Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición  y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.

- ⚠ ADVERTENCIA:** 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 (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- ⚠ ADVERTENCIA:** 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 desgarró o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- ⚠ ADVERTENCIA:** 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 de gas. Lleve los componentes del conducto de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Jamás deje sin supervisión la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ ADVERTENCIA:** No traslade el aparato mientras lo esté utilizando.
- ⚠ ADVERTENCIA:** No obstruya jamás el orificio de aspiración de aire circular grande de la base de la cubeta 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.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Asegúrese siempre de que las pilas estén correctamente colocadas (polos + y – posicionados correctamente). Consulte la Guía de instalación.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Si una pila tiene fugas, evite el contacto con la piel y deséchela adecuadamente. No la utilice bajo ninguna circunstancia.
- ⚠ ADVERTENCIA:** No exponga nunca una pila a las llamas ni a altas temperaturas. Las pilas no se deben cortocircuitar.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.

- ⚠ PRECAUCIÓN:** La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** La barbacoa sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras ni colocar ningún objeto sobre la barbacoa, debido al riesgo de incendio.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** 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.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones.

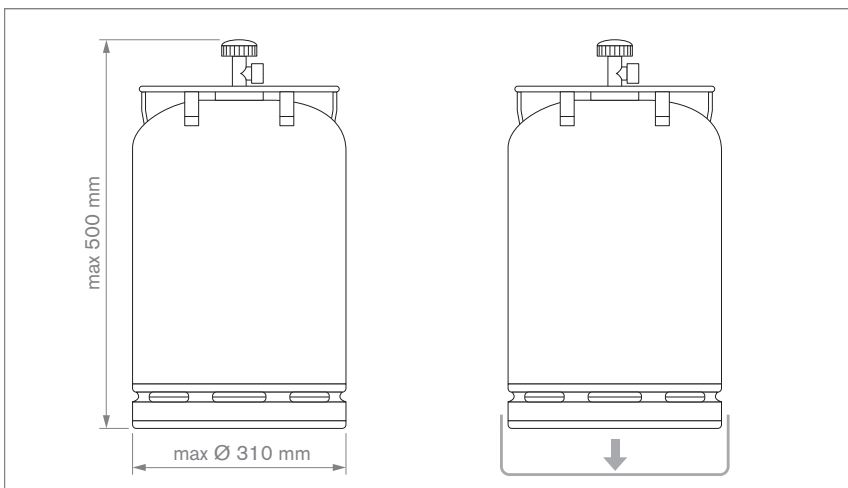
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Nunca coloque objetos calientes, como parrillas o sartenes de barbacoa o de hierro fundido, sobre las superficies de apoyo de su barbacoa. La pintura de la barbacoa podría sufrir daños.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el recipiente recoge grasas esté vacío para evitar la caída del recipiente y las consiguientes manchas.

3.3 ALMACENAMIENTO Y/O PERIODOS SIN USO

- ⚠ **PELIGRO:** No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- ⚠ **PELIGRO:** 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.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** 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.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes y deje que la barbacoa se seque antes de usarla.

4. BOTELLAS DE GAS

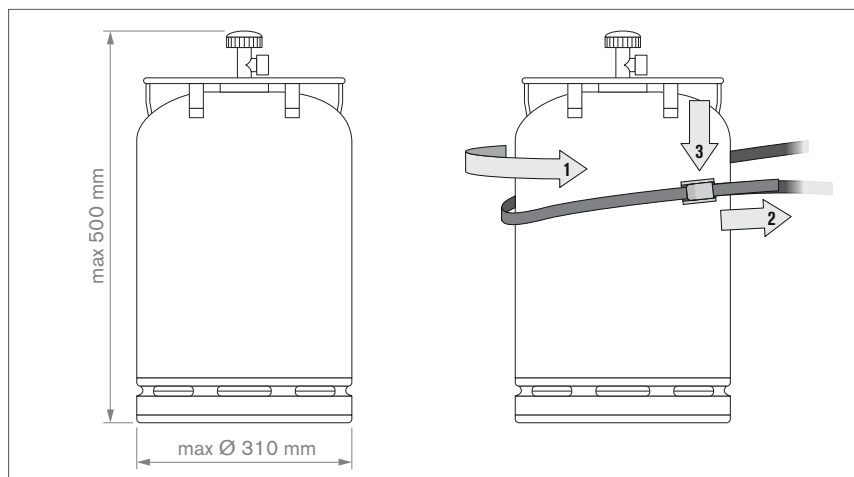
- Solo se permite colocar sobre la placa de la base botellas de gas con una carga máxima de 8 kg. Sitúe la botella en el espacio previsto para ello.



- Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas.
- Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella de gas, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Las botellas de gas 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.
- **NOTA:** Compruebe si el regulador de presión y la botella de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente botellas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca una unión roscada estanca si se utilizan sistemas de botellas de gas y de regulador de presión diferentes. Esta inestanchidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra de la barbacoa de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y de la manguera de gas a las normas vigentes del país.

4.1 SUJECCIÓN DE LA BOTELLA DE GAS

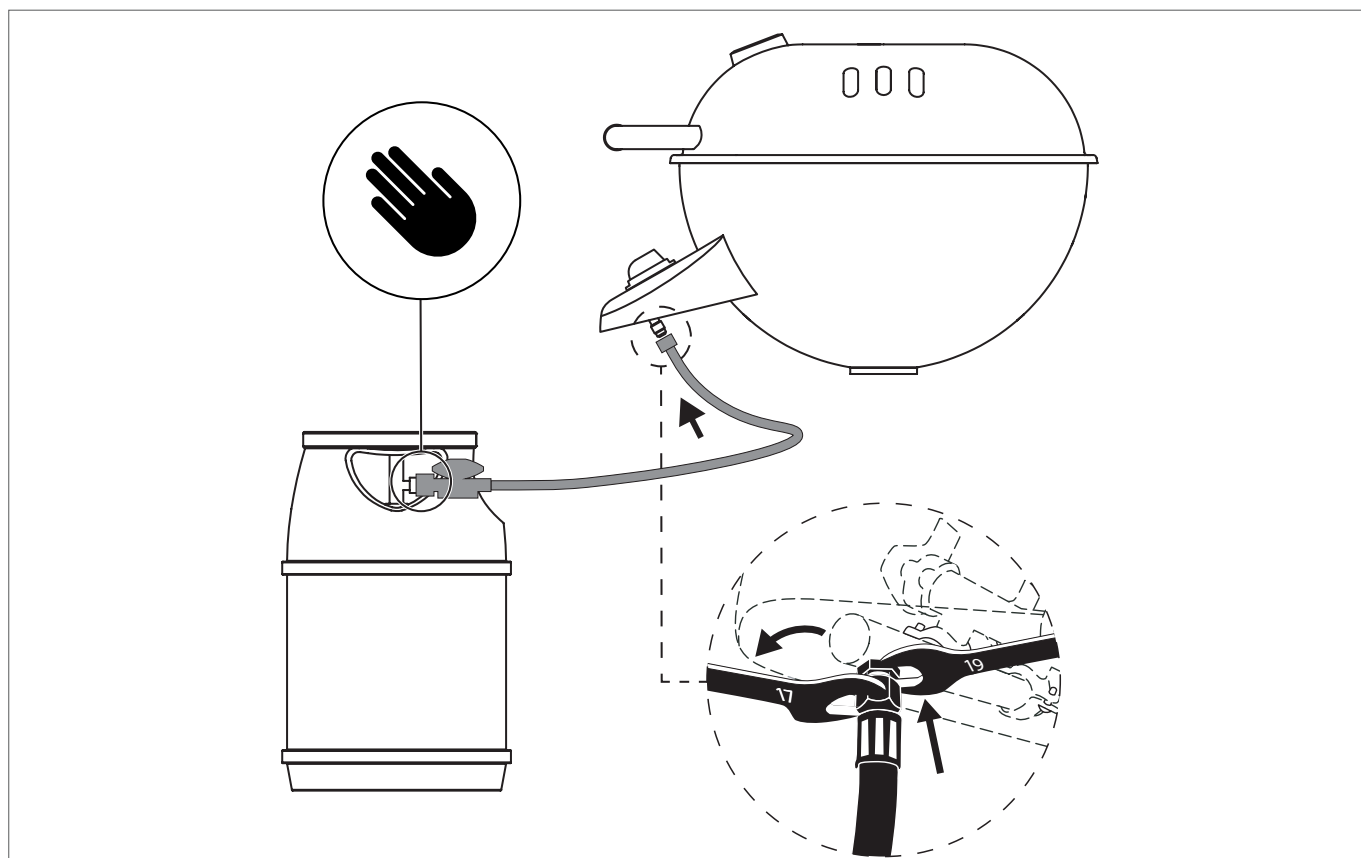
Para sujetarla se utiliza la correa para botellas o el soporte para botellas de gas previsto para ello. Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas.



5. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA BARBACOA

5.1 CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS

⚠ ADVERTENCIA: La conexión de la manguera de gas debe realizarse obligatoriamente con la llave para tuercas incluida, para así garantizar que quede suficientemente apretada. Para su seguridad, la manguera de gas nunca debe apretarse solo a mano, ya que en ese caso existiría riesgo de incendio en la barbacoa.



Consulte también la información de la Guía de instalación separada correspondiente a su barbacoa.

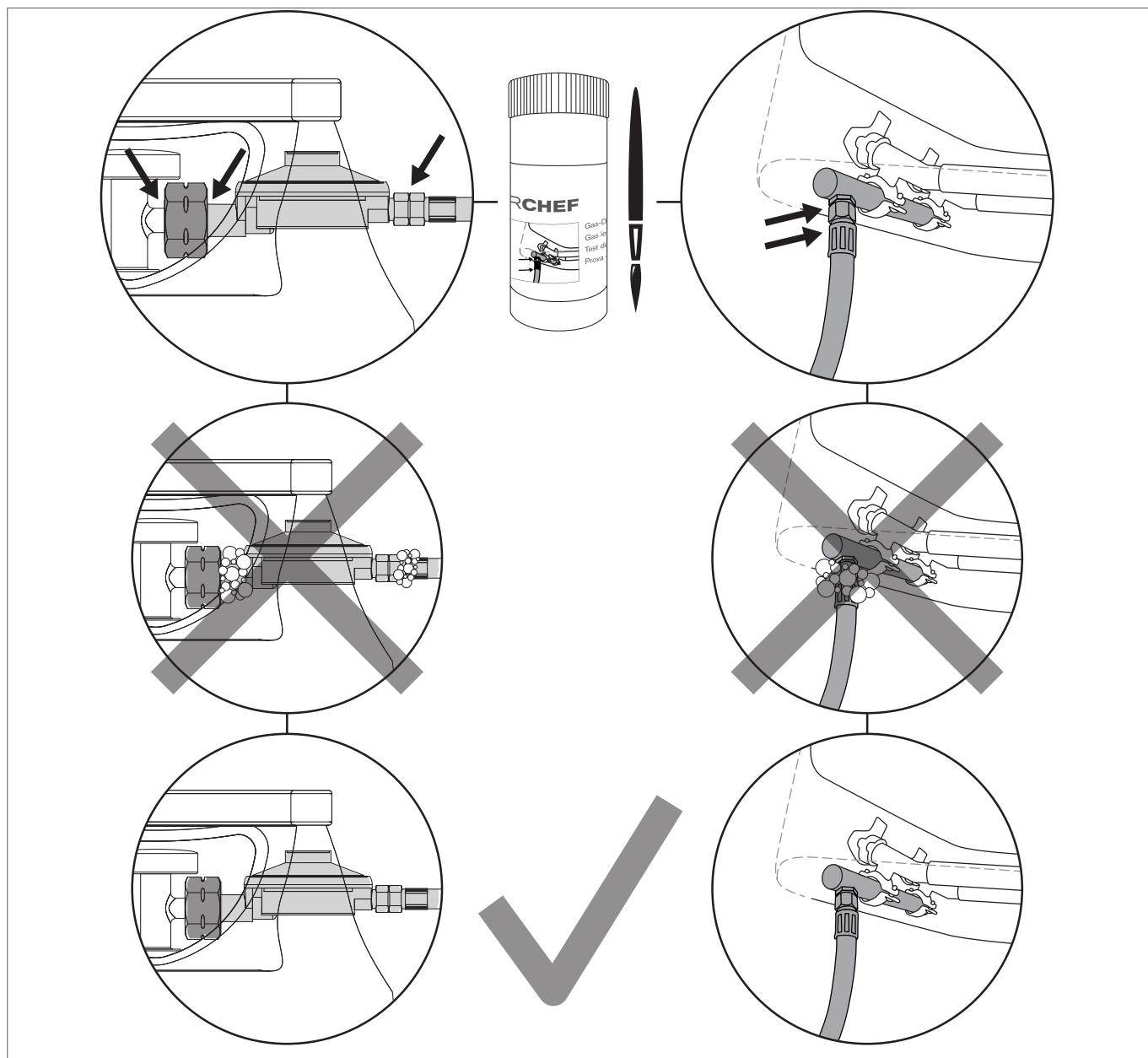
5.2 VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

⚠ 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.

⚠ ADVERTENCIA: 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 barbacoa.

⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa solo debe utilizarse una vez eliminadas todas las fugas.

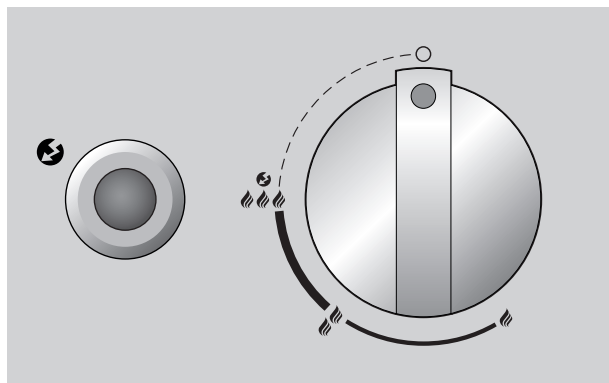
1. El mando regulador de gas debe estar en la posición .
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula) la solución jabonosa incluida o una solución jabonosa preparada al efecto con un 50 % de jabón líquido y un 50 % de agua. También puede utilizar spray detector de fugas.
3. La formación de burbujas en la solución jabonosa indica la existencia de una fuga. 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.



6. EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS Y DE LOS SISTEMAS DE QUEMADOR

6.1 EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS DE LA BARBACOA

Niveles de calor y encendido

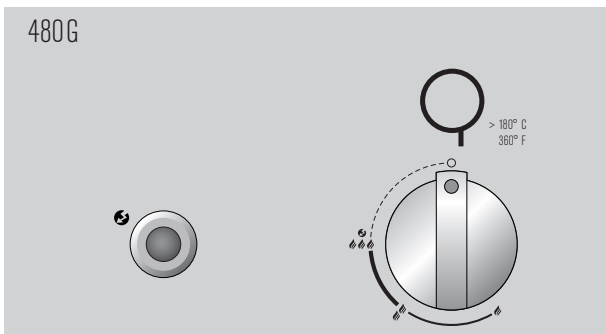


- : posición apagada
- 🔥 : potencia baja
- 🔥🔥 : potencia media
- 🔥🔥🔥 : potencia alta
- 🔥🔥🔥🔥 : encendido
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : encendedor

6.2 SISTEMAS DE QUEMADOR DE LA ESFERA

Modelos con quemador de anillo

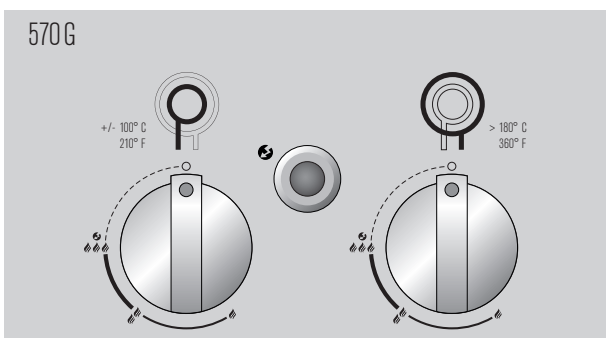
El quemador de anillo alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.



Modelos con dos quemadores de anillo

El quemador de anillo grande alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o alto.

El quemador de anillo pequeño está concebido para la cocción a fuego lento a baja temperatura y solo puede regularse levemente. La diferencia entre 🔥🔥🔥 y 🔥 no es apreciable. El quemador de anillo pequeño alcanza una temperatura de aproximadamente 100–120 °C.



7. EXPLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONO

7.1 POSICIÓN ESTÁNDAR



La posición estándar es la posición óptima del cono para la mayoría de usos de la barbacoa y proporciona una circulación térmica exclusiva dentro de la esfera. Los alimentos se cocinan uniformemente por todas partes sin tener que darles la vuelta. Las carnes, pescados, verduras y otros alimentos quedan especialmente jugosos, tiernos y crujientes.

Así, la posición estándar es perfecta para cualquier tipo de carnes, pescados asados a fuego suave, gratinados y verduras crujientes, además de para hornear pizzas, cocas o pan.

7.2 POSICIÓN DE VOLCÁN



Al girarlo a la posición de volcán, el cono concentra el calor y permite trabajar desde abajo a altas temperaturas, lo cual resulta perfecto para usar accesorios OUTDOORCHEF tales como el wok para barbacoa, la sartén aroma o la placa de hierro fundido.

Así, la posición de volcán resulta perfecta para alimentos de cocinado rápido tales como filetes de atún, vieiras o verduras al wok.

7.3 ANTES DE USAR LA BARBACOA

⚠ ADVERTENCIA: Utilice siempre guantes resistentes al calor para cambiar la posición del cono cuando la barbacoa está encendida.

⚠ ADVERTENCIA: Para asar a la parrilla y cocer en la posición de volcán en el nivel 🔥🔥🔥, deje abierta la tapa. Solo en la posición 🔥 – 🔥🔥, también es posible cocinar en la posición de volcán con la tapa cerrada.

⚠ PRECAUCIÓN: La grasa caliente recogida en el recipiente recoge grasas puede provocar quemaduras. Espere a que la grasa se enfríe por completo antes de retirar el recipiente recoge grasas.

1. Sitúe el cono en la posición deseada (posición estándar o posición de volcán).
2. En caso necesario, seleccione los accesorios correspondientes.
3. Caliente la barbacoa con la tapa cerrada durante 10–15 minutos en la posición 🔥🔥🔥 (posición estándar).
4. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla y regule la temperatura de forma continua según sus preferencias entre 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 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. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
3. Deje que la barbacoa se enfríe completamente y límpiela.
4. Cubra la barbacoa con la cubierta protectora correspondiente.

8. MANEJO DE LA BARBACOA

8.1 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 se suministra montada ya por el establecimiento.
3. Encienda la barbacoa durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel   .

8.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ ADVERTENCIA: Jamás encienda la barbacoa con la tapa cerrada.

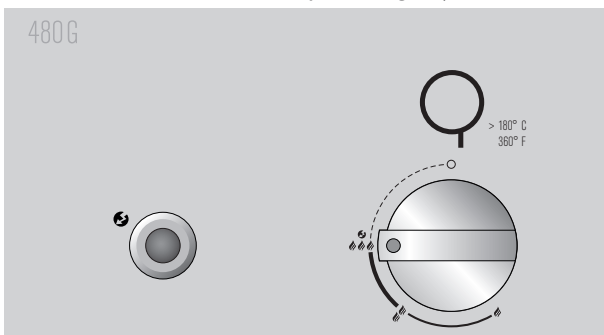
1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).

NOTA: En el modelo MINICHEF 420 G, las bandejas laterales deben estar desplegadas durante el uso de la barbacoa.

2. Abra la tapa de la barbacoa.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. **a. Modelos con quemador de anillo y botón de encendido separado:**

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 y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.

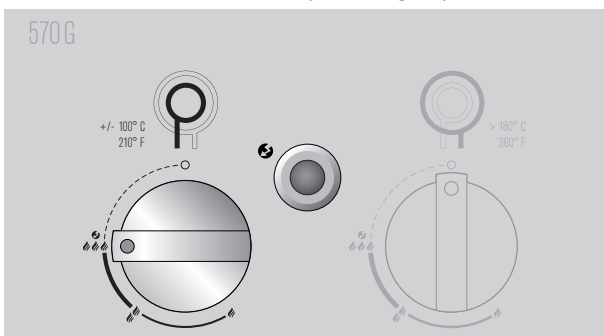


- b. Modelos con dos quemadores de anillo y botón de encendido separado:**

Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo grande 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. También puede presionar el mando regulador de gas del quemador de anillo pequeño (mando izquierdo) y girarlo 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.



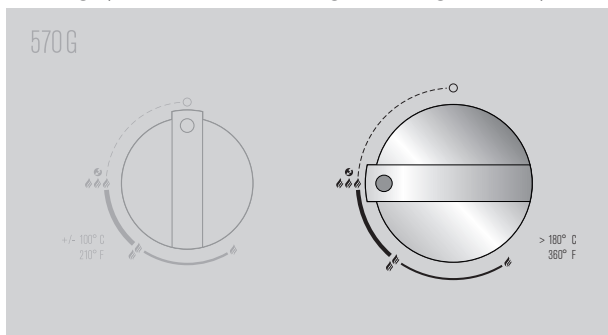
c. Modelos con dos quemadores de anillo sin botón de encendido separado:

Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo grande y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición .

Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas.

También puede presionar el mando regulador de gas del quemador de anillo pequeño (mando izquierdo) y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición .

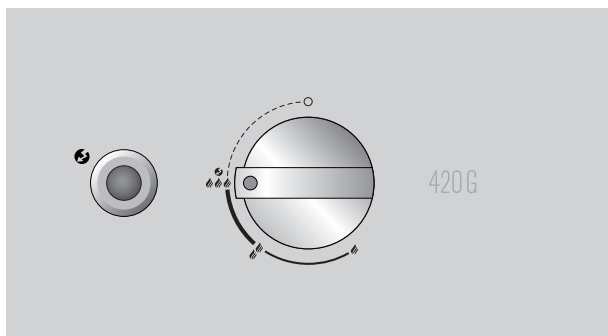
Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas.



5. Si el gas no se enciende en menos de 5 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 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**).

8.2.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA CITY 420 G (no CITY 420 G SE)

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.
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 . Accione repetidamente el botón de encendido de color negro hasta que se encienda el gas.



5. Si el gas no se enciende en menos de 5 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 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**).

9. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

9.1 LIMPIEZA DE LA BARBACOA

⚠ ADVERTENCIA: Al limpiar el interior de la barbacoa alrededor del sistema de quemador, ponga cuidado para no dañar las piezas del quemador.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

NOTA: Nunca utilice limpiadores de vidrio u otros limpiadores en aerosol para limpiar las superficies de la barbacoa, ya que podrían atacar las superficies.

Limpie el exterior de la barbacoa y las superficies de apoyo solo con productos de limpieza comerciales no agresivos (por ejemplo, detergente lavavajillas comercial). Cuando use limpiadores especiales para barbacoas (lo cual no recomendamos), le sugerimos que primero los pruebe en un lugar no visible.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

NOTA: Si realiza la limpieza con un cepillo de nailon para barbacoas, asegúrese siempre de que la parrilla esté completamente fría.

Gracias al exclusivo sistema de cono, solo 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.

Procedimiento de limpieza recomendado para suciedad incrustada:

1. Caliente la barbacoa durante 10 minutos a plena potencia para que los restos de alimentos (restos de carne, grasa, azúcar de marinados, etc.) se quemen.
2. A continuación, deje que la barbacoa se enfríe completamente para que todos los restos de alimentos se solidifiquen/endurezcan (la limpieza resulta mucho más fácil y eficaz).
3. Limpie la parrilla con un cepillo para barbacoas de nailon o latón **OUTDOORCHEF** para obtener unos resultados óptimos (no utilice cepillos con cerdas de acero).
4. Retire la parrilla y limpie el cono con el cepillo para cono **OUTDOORCHEF**.

SUGERENCIA: Si limpia la parrilla cada vez que termina de usar la barbacoa, no tendrá que limpiarla antes de la siguiente temporada de barbacoa.

9.2 CONSERVACIÓN DE LA BARBACOA

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 proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas, cúbrala con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe.
- Impregne todas las piezas de madera una vez al año con aceite para madera para evitar la aparición de fendas.
- Espere siempre a que su barbacoa se seque completamente después de limpiarla o después de un chaparrón, para evitar así la condensación en el termómetro de la barbacoa.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

10. 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.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Estas comprobaciones solo deben hacerse con el suministro de gas cerrado.

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 dos nuevas pilas (de tipo AAA, LR03, 1,5 voltios) en el encendido eléctrico.
- Se puede llevar a cabo un encendido manual con un encendedor largo a través de la abertura situada en la parte inferior de la esfera

Ninguna potencia o pérdida de potencia:

- Compruebe si los quemadores están obstruidos por insectos o arañas/telas de araña.

Encontrará más información acerca de la limpieza de los quemadores aquí:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

El eje de las ruedas se atasca:

Para evitar que el eje de las ruedas se atasque, le recomendamos que elimine el polvo, la suciedad y el polen de detrás de las ruedas al menos una vez al año para garantizar así un movimiento óptimo.

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

11. GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el usuario / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:

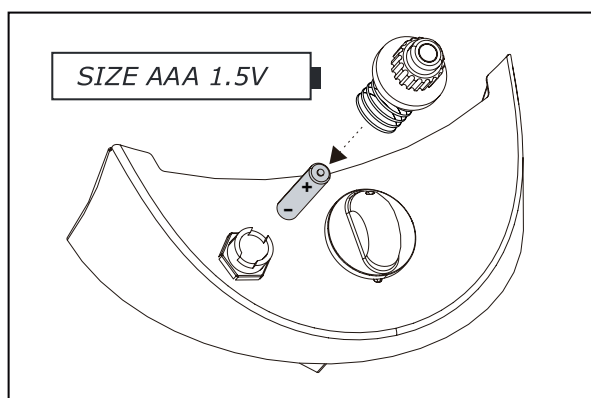
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zúrich, Suiza | www.outdoorchef.com

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web OUTDOORCHEF.COM

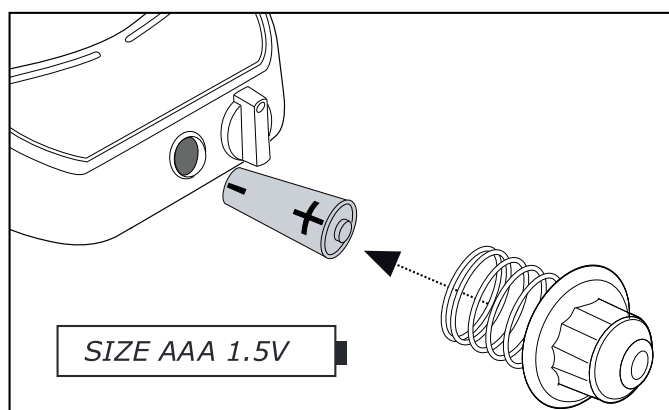
** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

12. CAMBIO DE BATERÍA

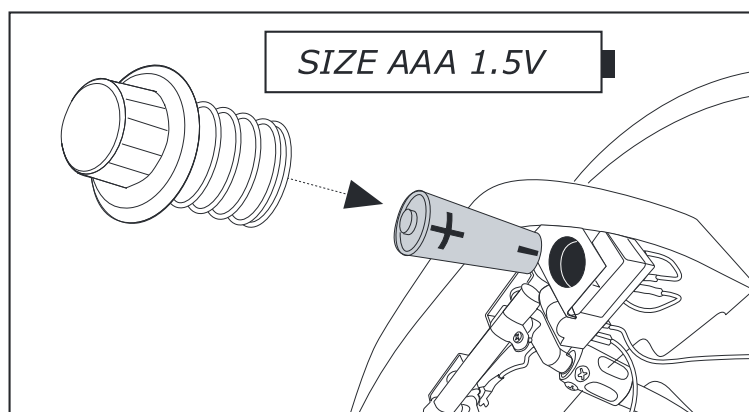
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



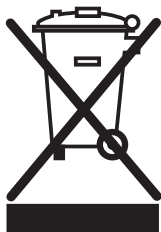
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. RECAMBIOS

Los repuestos pueden adquirirse en tiendas especializadas.

14. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este marcado indica que este producto y las pilas que contiene no se deben eliminar con los residuos domésticos en ninguna parte de la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable. Para devolver su electrodoméstico usado, utilice el sistema de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento del que adquirió el producto. Este producto permite un reciclaje respetuoso con el medio ambiente.

Retire las pilas del aparato antes de llevarlo a un punto limpio y deséchelas de acuerdo con la normativa local.



15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	
- Quemador pequeño	1,20 kW
- Quemador grande	8,50 kW
Consumo de gas	702 g/h
Boquillas (28–30/37 mbar)	
- Boquilla de quemador pequeño	0,55 mm/identificación: BF
- Boquilla de quemador grande	1,47 mm/identificación: BT
Boquillas (50 mbar)	
- Boquilla de quemador pequeño	0,48 mm/identificación: AF
- Boquilla de quemador grande	1,27 mm/identificación: AT
Presión de gas	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	
- Quemador pequeño	1,30 kW
- Quemador grande	8,50 kW
Consumo de gas	713 g/h
Boquillas (28–30/37 mbar)	
- Boquilla de quemador pequeño	0,55 mm/identificación: BF
- Boquilla de quemador grande	1,40 mm/identificación: BV
Boquillas (50 mbar)	
- Boquilla de quemador pequeño	0,48 mm/identificación: AF
- Boquilla de quemador grande	1,22 mm/identificación: BG
Presión de gas	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	8,50 kW
Consumo de gas	612 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1,47 mm/identificación: BT
Boquilla (50 mbar)	1,27 mm/identificación: AT
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Encendido eléctrico

Para el uso del encendido eléctrico, se necesitan dos pilas (tipo AAA, LR03, 1,5 voltios).

Nota 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**

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5,40 kW
Consumo de gas	389 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1,15 mm/identificación: BN
Boquilla (50 mbar)	1,02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5,60 kW
Consumo de gas	397 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1,15 mm/identificación: BN
Boquilla (50 mbar)	1,02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	4,30 kW
Consumo de gas	315 g/h
Boquilla (28–30/37 mbar)	1,02 mm/identificación: BL
Boquilla (50 mbar)	0,88 mm/identificación: AH
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorías

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

1.	O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU BARBECUE E PORQUE É IMPORTANTE	310
2.	O MANUAL DE INSTRUÇÕES	310
2.1	Armazenamento do manual de instruções	
3.	IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	311
3.1	Instalação e montagem	
3.2	Funcionamento	
3.3	Armazenamento e/ou não utilização	
4.	BOTIJAS DE GÁS	313
4.1	Fixação das botijas de gás	
5.	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO BARBECUE	314
5.1	Ligar a mangueira de gás	
5.2	Teste de fugas	
6.	EXPLICAÇÃO DA CONSOLA DE COMANDO E DOS SISTEMAS DE QUEIMADORES	316
6.1	Explicação dos símbolos na consola de comando do barbecue	
6.2	Sistemas de queimadores da bola	
7.	EXPLICAÇÃO DO SISTEMA DE FUNIL	317
7.1	Posição padrão	
7.2	Posição do vulcão	
7.3	Antes de começar a grelhar	
7.4	Depois de grelhar	
8.	UTILIZAÇÃO DO BARBECUE	318
8.1	Antes da primeira utilização	
8.2	Instruções para acender	
8.2.1	Instruções para acender o CITY 420 G	
9.	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	320
9.1	Limpeza do barbecue	
9.2	Manutenção do barbecue	
10.	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	321
11.	GARANTIA DO CONSUMIDOR / GARANTIA	321
12.	PEÇAS SOBRESSALENTE	322
13.	PEÇAS SOBRESSALENTE	323
14.	ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS	323
15.	INFORMAÇÕES TÉCNICAS	324

1. O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU BARBECUE É MUITO IMPORTANTE

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	
XX mbar	
Total rate overall Q _n =X.XXkW H ₂ (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

IMPORTANTE:

Você encontra o número de série da sua churrasqueira, dependendo do modelo, na etiqueta de dados, que está localizada na estrutura da churrasqueira ou na placa de base.

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. Ele contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção. Por favor, registre o número de série da sua grelha no capo previsto em cima "Nº de série".

2. O MANUAL DE INSTRUÇÕES

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

2.1 ARMAZENAMENTO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES

- Nota para o consumidor:** Este manual de instruções deve ser guardado pelo consumidor e deve estar sempre acessível. Todos os manuais de instruções estão disponíveis também em www.outdoorchef.com.
- Nota para o instalador:** Este manual de instruções deve permanecer com o consumidor.

3. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Use o barbecue apenas ao ar livre.

As notas **PERIGO**, **ADVERTÊNCIA** e **CUIDADO** são utilizados neste manual de instruções para destacar informações de utilização importantes e críticas. Por favor, leia e siga estas instruções para garantir a segurança e evitar danos materiais e pessoais.

⚠ PERIGO: Indicações de situações perigosas que levarão à morte ou a ferimentos graves, se estes não forem observados.

⚠ ADVERTÊNCIA: Indicações de situações perigosas que podem levar à morte ou a ferimentos graves, se estes não forem observados.

⚠ CUIDADO: Indicações de situações perigosas que podem levar a lesões menores ou moderadas, se estes não forem observados.

⚠ PERIGO Se lhe cheirar a gás: ▪ Desligar o fornecimento de gás ao barbecue. ▪ Apagar todas as chamas abertas. ▪ Abrir a tampa. ▪ Se ainda cheirar gás, afaste-se do barbecue e contacte imediatamente os bombeiros.	⚠ ADVERTÊNCIA ▪ Não mantenha líquidos inflamáveis, materiais e/ou gases (gasolina, gás, material altamente inflamável, etc.) na proximidade imediata do seu barbecue. ▪ Nunca guardar uma garrafa de gás não utilizada perto do barbecue ou em salas fechadas.
---	---

3.1 INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Consulte o manual de instruções de utilização antes da colocação em funcionamento do aparelho.

Antes de colocar o barbecue em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.

⚠ PERIGO: Este barbecue não é adequado para a utilização em barcos ou caravanas.

⚠ ADVERTÊNCIA: O barbecue é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador de pressão do gás. É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do barbecue. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos de barbecue com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.

⚠ ADVERTÊNCIA: O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país e as normas EN (Regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira para gás EN 16436).

⚠ ADVERTÊNCIA: Não modifique o aparelho. Se suspeitar de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.

⚠ ADVERTÊNCIA: Antes da colocação em funcionamento, assim como após a ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme as seguintes instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.

3.2 FUNCIONAMENTO

Todas as pessoas que utilizarem o barbecue devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exatamente.

O barbecue não deve ser utilizado por crianças.

As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorrecta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação.

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o seu barbecue oval a gás OUTDOORCHEF. O barbecue só deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1,5 m de objetos inflamáveis.

- ⚠ PERIGO:** Utilizar o barbecue apenas ao ar livre. Nunca utilizar em interiores, por exemplo, em garagens, edifícios, tendas e outras áreas fechadas ou sob construções inflamáveis.
- ⚠ PERIGO:** Nunca utilize o barbecue num alpendre.
- ⚠ PERIGO:** Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis.
- ⚠ PERIGO:** Utilize o barbecue sempre só sobre uma base fixa e segura. Durante o funcionamento do barbecue, não o coloque sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o barbecue afastado de materiais inflamáveis.
- ⚠ PERIGO:** Feche a alimentação de gás depois da utilização.
- ⚠ PERIGO:** Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- ⚠ PERIGO:** Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás está na posição  e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. Mantenha os materiais inflamáveis afastados do barbecue.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a contar da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN (Regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira para gás EN 16436).
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, deve ser substituído imediatamente. O tubo deve estar sempre esticado. Certifique-se de que não está dobrado ou torcido. Não se esqueça de fechar o gás no barbecue e na botija de gás antes de retirar o tubo.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Se suspeitar de falta de estanquidade de alguma(s) peça(s), rode o botão de regulação do gás para a posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Nunca deixe o barbecue sem supervisão durante o funcionamento.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Não desloque o aparelho durante a utilização.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Nunca obstrua nem o orifício de admissão de ar, grande e redondo, no fundo da base, nem as ranhuras de ventilação na tampa. Independentemente das circunstâncias, as aberturas de ventilação da câmara da botija de gás nunca devem ser fechadas nem cobertas.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Verificar sempre se as pilhas estão corretamente colocadas (ligação + e - corretamente posicionada).
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Se uma pilha tiver uma fuga, evite o contacto com a pele e elimine-a adequadamente. Não continuar a utilizá-la em qualquer circunstância.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Nunca exponha as pilhas a chamas ou temperaturas elevadas. As pilhas não devem ser colocadas em curto-circuito.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter afastadas as crianças.
- ⚠ CUIDADO:** O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90 cm, não devendo exceder os 150 cm.
- ⚠ CUIDADO:** Depois de desligar o barbecue, ele mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos no barbecue, pois existe perigo de incêndio.
- ⚠ CUIDADO:** Use luvas de proteção quando estiver a utilizar o barbecue.
- ⚠ CUIDADO:** Se a potência total não for alcançada e houver suspeitar de que há uma obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.

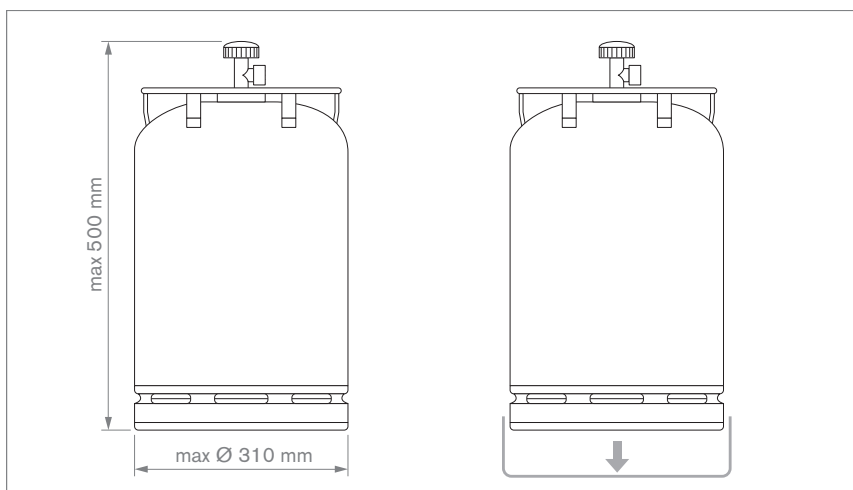
- ⚠ **CUIDADO:** Não manobre os aparelhos com rodízios sobre pavimentos desnivelados ou degraus.
- ⚠ **CUIDADO:** Não coloque, de modo algum, objetos quentes como grelhas, barbecues e frigideiras de ferro fundido nas superfícies de apoio do seu barbecue. A pintura da grelha pode ficar danificada.
- ⚠ **CUIDADO:** Ao substituir o botija de gás, certificar-se de que o recipiente de gotejamento de gorduras é esvaziado para evitar que o recipiente de gotejamento de gorduras caia completamente e cause manchas.

3.3 ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

- ⚠ **PERIGO:** Não guarde o barbecue perto de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- ⚠ **PERIGO:** Se o barbecue for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. Esta botija deve ser sempre guardada ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por crianças.
- ⚠ **CUIDADO:** Se não pretender usar novamente o barbecue, depois dele arrefecer proteja-o com uma capa de proteção contra as influências climáticas. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.
- ⚠ **CUIDADO:** Para evitar a acumulação de humidade, remova a cobertura após chuva forte e deixe-a secar primeiro. e permitir que o churrasco seque primeiro.

4. BOTIJAS DE GÁS

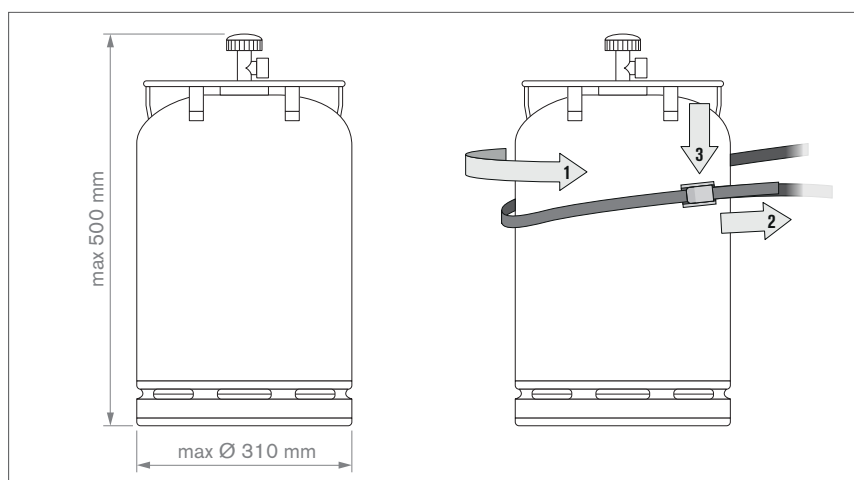
- Na placa base só podem ser colocadas botijas de gás com um peso líquido de 8 kg. Coloque a botija no lugar previsto.



- Certifique-se de que as uniões roscadas não têm fugas.
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50 °C nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
- Respeite as indicações de segurança afixadas nas botijas de gás utilizadas.
- **NOTA:** Para assegurar um funcionamento correto, certifique-se de que o regulador de pressão e a botija de gás estão aprovados no seu país. Use apenas botijas de gás que cumpram as normas do país em que vão ser utilizadas. Devido aos diferentes sistemas de vedação, não é possível obter uma união roscada estanque se forem utilizados sistemas de regulação de pressão e de botijas de gás diferentes. Esta falta de estanquidade pode fazer com que chamas abertas ou faíscas incendeiem o gás que eventualmente se escape. Por motivos de segurança e de responsabilidade, recomendamos que verifique sempre o grelhador a gás aquando da compra e, se necessário, que adapte ou mande adaptar o regulador de pressão e o tubo de gás à legislação do país.

4.1 FIXAÇÃO DAS BOTIJAS DE GÁS

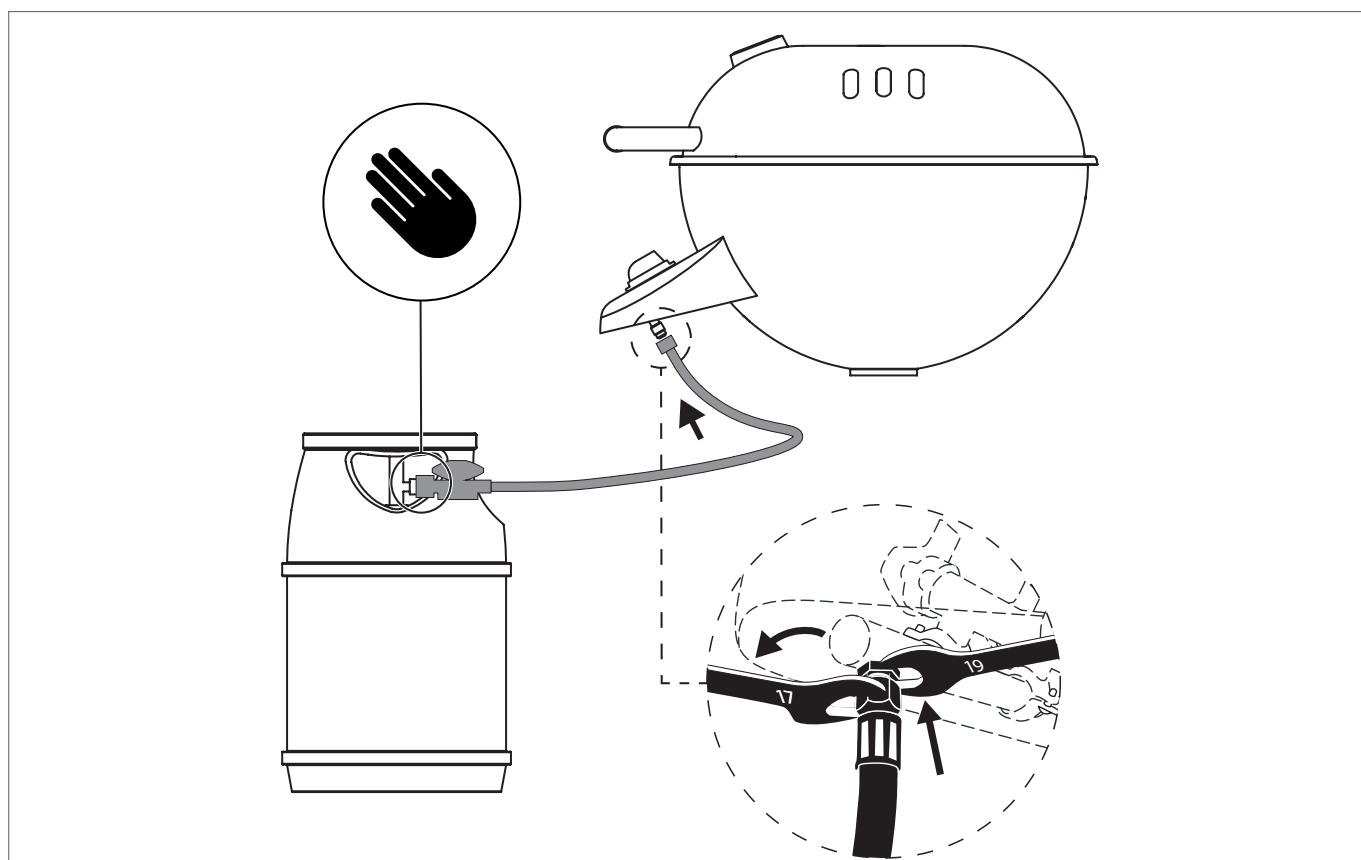
Para a sua fixação pode utilizar a correia fornecida para a botija ou o suporte previsto para as botijas de gás. Certifique-se de que as uniões roscadas não têm fugas.



5. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO BARBECUE

5.1 LIGAR A MANGUEIRA DE GÁS

⚠ ADVERTÊNCIA: A ligação da mangueira de gás deve ser efetuada com a ajuda da chave de porcas fechada para garantir que a ligação é suficientemente apertada. Para sua segurança, nunca aperte a mangueira de gás à mão apenas para evitar possíveis incêndios do barbecue.



Consulte também as informações nas instruções de montagem separadas para o seu barbecue.

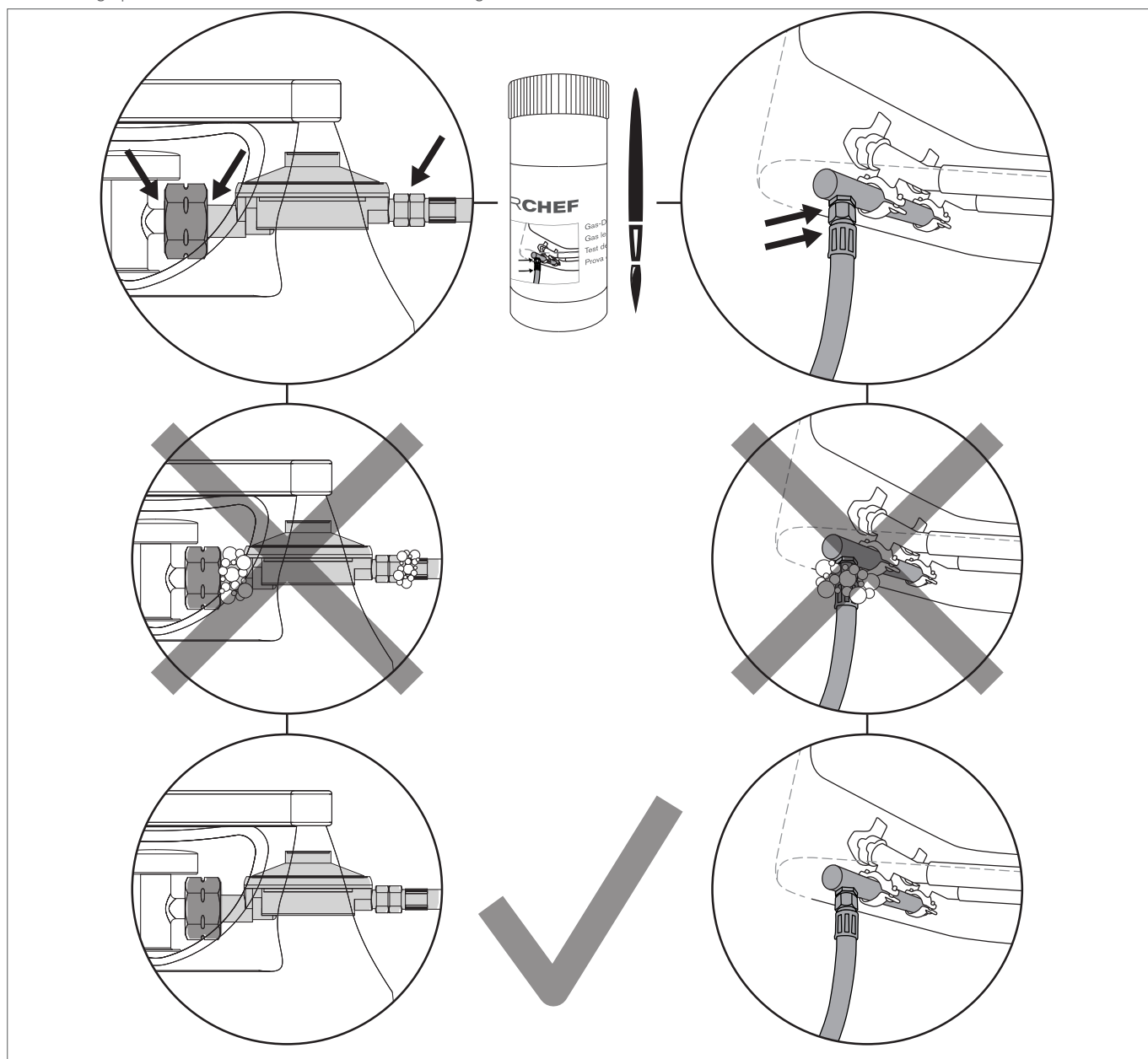
5.2 TESTE DE FUGAS

⚠ ADVERTÊNCIA: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama aberta! O ensaio de estanquidade deve ser sempre efetuado ao ar livre.

⚠ ADVERTÊNCIA: Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, e também no início da época dos grelhados.

⚠ ADVERTÊNCIA: O barbecue só deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados.

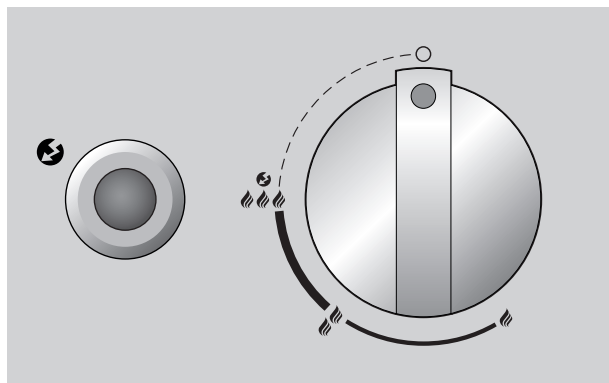
1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição .
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50% de sabão líquido e 50% de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.



6. EXPLICAÇÃO DA CONSOLA DE COMANDO E DOS SISTEMAS DE QUEIMADORES

6.1 EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS NA CONSOLA DE COMANDO DO BARBECUE

Níveis de aquecimento e ignição

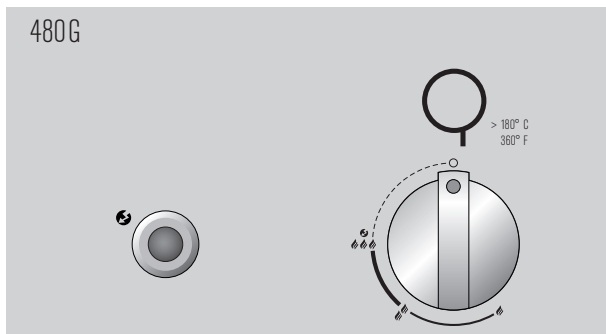


- : Posição Desligado
- 🔥 : Potência mínima
- 🔥🔥 : Potência média
- 🔥🔥🔥 : Potência elevada
- 🔥🔥🔥⚡ : Ignição
- ⚡ : Botão de ignição

6.2 SISTEMAS DE QUEIMADORES DA BOLA

Modelos com um queimador circular

O queimador circular alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.



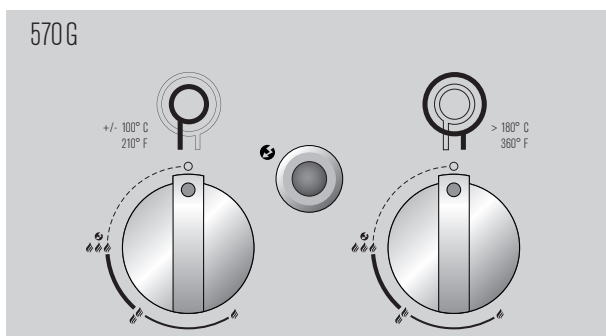
Modelos com dois queimadores circulares

O queimador circular grande alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

O queimador circular pequeno está concebido para cozinhar a baixas temperaturas e apenas pode ser regulado ligeiramente.

A diferença entre 🔥🔥🔥 e 🔥 não é perceptível. O queimador circular pequeno alcança temperaturas entre aprox. 100 e 120 °C.



7. EXPLICAÇÃO DO SISTEMA DE FUNIL

7.1 POSIÇÃO PADRÃO



A posição padrão é a posição ideal do funil para a maior parte dos casos, garantindo uma circulação inigualável do calor no interior do barbecue oval. Os alimentos ficam grelhados de forma uniforme de todos os lados, sem ter de os virar. A carne, o peixe, os vegetais, entre outros, ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços.

Assim, a posição padrão é a ideal para cozinhar qualquer tipo de carne, grelhar peixe na perfeição, gratinar, obter vegetais estaladiços e para confeccionar pizzas, quiches ou pão.

7.2 POSIÇÃO DO VULCÃO



Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada, perfeita para os acessórios OUTDOORCHEF como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

Ou seja, a posição de vulcão é a posição perfeita para uma cozedura rápida de, por exemplo, bifes de atum, vieiras ou vegetais no wok.

7.3 ANTES DE COMEÇAR A GRELHAR

- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Ao grelhar apenas altere a posição do funil mediante a utilização de luvas resistentes ao calor.
- ⚠ ADVERTÊNCIA:** Quando grelhar e cozinhar na posição de vulcão no nível 🔥🔥🔥, mantenha a tampa aberta. Só no nível 🔥 – 🔥🔥 o grelhador também pode ser utilizado na posição de vulcão com a tampa fechada.
- ⚠ CUIDADO:** A gordura quente recolhida no tabuleiro de recolha de gorduras pode causar queimaduras. Deixe arrefecer completamente a gordura antes de remover o tabuleiro de recolha de gorduras.

1. Coloque o funil na posição desejada (posição padrão ou posição de vulcão).
2. Se necessário, selecione o respetivo acessório.
3. Feche a tampa e aqueça o barbecue durante aprox. 10-15 minutos no nível 🔥🔥🔥 (posição padrão).
4. Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 DEPOIS DE GRELHAR

1. Rode o botão de regulação do gás de cada queimador para a posição .
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
3. Deixe o barbecue arrefecer totalmente para o limpar.
4. Cubra o grelhador com a capa de proteção adequada.

8. UTILIZAÇÃO DO BARBECUE

8.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
Faça também isto se o seu barbecue tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue o grelhador durante aprox. 20 a 25 minutos no nível .

8.2 INSTRUÇÕES PARA ACENDER

⚠ ADVERTÊNCIA: Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.

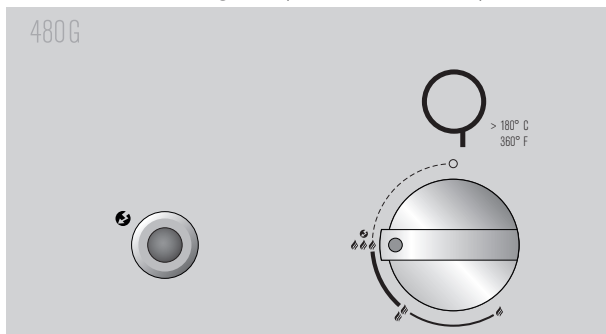
1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).

NOTA: Com MINICHEF 420 G, as bandejas laterais devem estar abertas durante todo o processo de grelhar.

2. Abra a tampa do barbecue.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. **a. Modelos com um queimador circular com botão de ignição separado:**

Pressione o botão de regulação do gás e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível .

Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás acender.

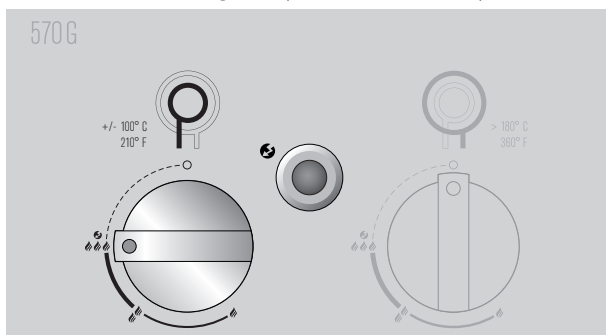


- b. Modelo com dois queimadores circulares e um botão de ignição em separado:**

Pressione o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível .

Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás acender. Ou pressione o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível .

Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás acender.



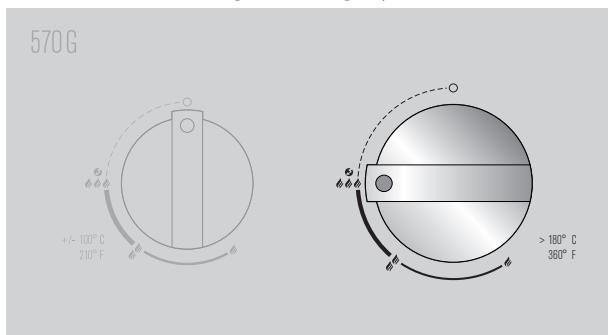
c. Modelo com dois queimadores circulares sem botão de ignição em separado:

Pressione o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível     .

Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até a faísca surgir e o gás acender.

Ou pressione o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível     .

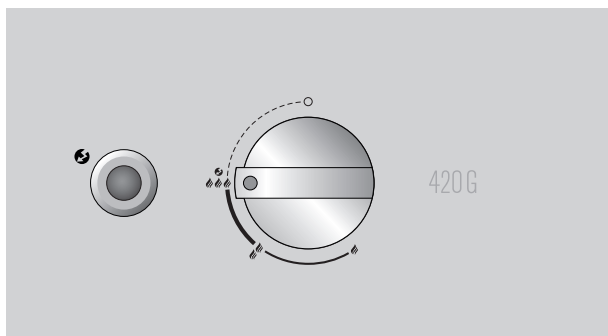
Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até a faísca surgir e o gás acender.



- Se o gás não se acender dentro de 5 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição .
- Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
- Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

8.2.1 INSTRUÇÕES PARA ACENDER O CITY 420 G (não é o CITY 420 G SE)

- Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções descritas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
- Abra a tampa do barbecue.
- Abra a alimentação do gás na botija.
- Pressione o botão de regulação do gás e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível     .
- Acione várias vezes o botão de ignição preto, até o gás se acender.



- Se o gás não acender dentro de 5 segundos, coloque o botão da regulação de gás em .
- Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
- Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

9.1 LIMPEZA DO BARBECUE

⚠ ADVERTÊNCIA: Ao limpar o interior do barbecue ao redor do sistema de queimadores, certifique-se de que não danifica as peças do queimador.

LIMPEZA DO EXTERIOR DO BARBECUE

NOTA: Nunca utilize produtos de limpeza para vidros ou outros produtos de limpeza para frascos pulverizadores para limpar as superfícies das grelhas, podem corroer as superfícies.

Limpe o exterior do barbecue e as superfícies de apoio apenas com produtos de limpeza comerciais e não agressivos (p. ex., detergente comercial). Ao usar produtos de limpeza especiais para barbecues (não recomendado), recomendamos que os teste primeiro numa área não visível.

LIMPEZA DO INTERIOR DO BARBECUE

NOTA: Ao limpar com uma escova de nylon para grelhar, certifique-se sempre de que o barbecue arrefeceu completamente.

Devido ao sistema único de funil, as várias utilizações do barbecue não são necessárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura se vaporiza ou é recolhida no tabuleiro de recolha.

Procedimento de limpeza recomendado para sujidade mais intensas:

1. Aquecer o barbecue durante cerca de 10 minutos na potência máxima para que os resíduos alimentares (restos de carne, gordura, açúcar das marinadas, etc.) se queiem.
2. Deixar o barbecue arrefecer completamente depois, para que todos os resíduos alimentares solidifiquem/endureçam (isto torna a limpeza muito mais fácil e mais eficaz).
3. Limpe a grelha com uma escova de nylon ou de latão **OUTDOORCHEF** para melhores resultados (não usar escovas de cerdas de aço).
4. Retire a grelha e limpe o funil com a escova de funil **OUTDOORCHEF**

SUGESTÃO: Depois de grelhar é antes de grelhar, se limpar a grelha após cada utilização, não terá de a limpar antes da sua próxima sessão de grelhagem.

9.2 MANUTENÇÃO DO BARBECUE

O cuidado regular do seu barbecue contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o barbecue for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o barbecue durante um período longo, deve efetuar um **TESTE DE FUGA** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o barbecue
- Antes de guardar o grelhador, lubrifique 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 o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Depois de o barbecue ter arrefecido completamente, cubra-o com uma capa de proteção **OUTDOORCHEF** adequada contra influências climáticas.
- Uma vez por ano aplique óleo para madeira em todos os componentes de madeira – isto evita a formação de fissuras.
- Deixe sempre o seu barbecue secar completamente após a limpeza ou após a chuva para evitar a condensação no termómetro do barbecue.
- Para evitar condensação, depois de chover retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O gás não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.
- Verifique se o eletrodo ao pé do queimador emite uma faísca.

⚠ CUIDADO: Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada!

Não há faísca:

- Certifique-se de que a pilha está inserida corretamente (nos grelhadores com ignição elétrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o eletrodo está compreendida entre 5 e 8 mm.
- Verifique se os cabos estão inseridos e apertados firmemente na ignição elétrica e no eletrodo.
- Insira duas pilhas novas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt) na ignição elétrica.
- É possível uma ignição manual com um isqueiro através da abertura na parte oval inferior

Sem ou com menos potência:

- Verificar se os queimadores estão bloqueados por insetos ou aranhas/teias de aranha.

Pode encontrar mais informações sobre a limpeza de queimadores aqui:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

O eixo da roda está preso:

Para evitar que o eixo das rodas enkrave, recomendamos que remova o pó, sujidade e pólen de trás das rodas pelo menos 1 vez por ano para assegurar um desempenho de condução óptimo.

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

11. GARANTIA DO CONSUMIDOR / GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia do consumidor / garantia, remetemos para os termos e condições gerais (AGB`s) em <https://www.outdoorchef.com/agb>

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

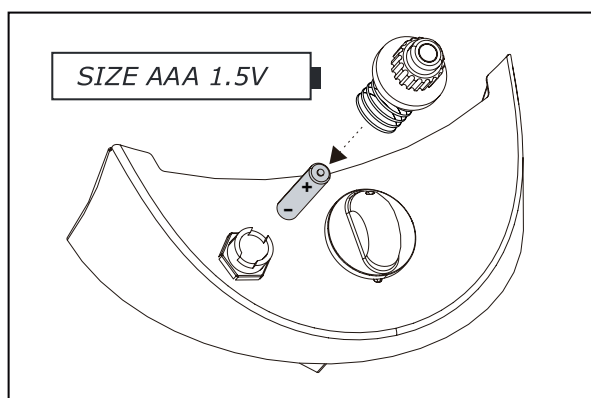
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Suíça | www.outdoorchef.com

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM

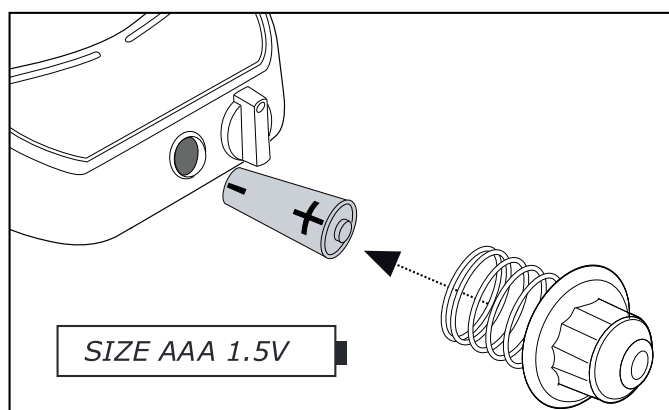
** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (consulte a primeira parte deste **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**).

12. PEÇAS SOBRESSALENTE

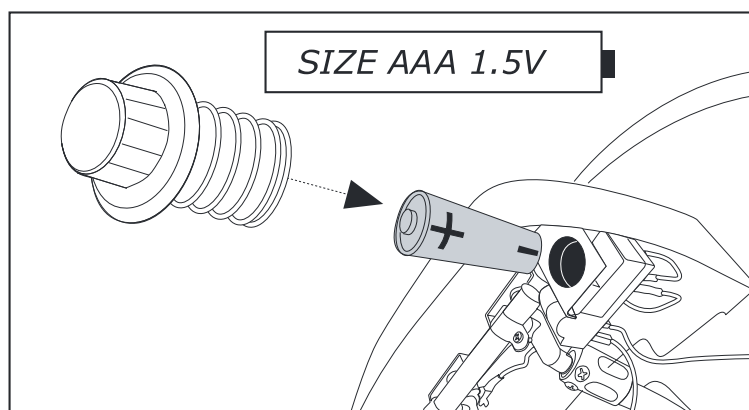
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



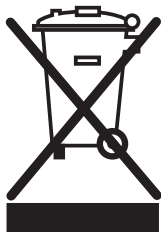
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. PEÇAS SOBRESSALENTES

As peças sobressalentes podem ser adquiridas em lojas especializadas.

14. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Esta etiqueta indica que este produto e as pilhas contidas não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana resultantes da eliminação não controlada de resíduos, recicle-os de forma responsável. Para devolver o seu aparelho usado, utilize o sistema de devolução e recolha ou contacte o distribuidor onde o produto foi comprado. Pode utilizar este produto para uma reciclagem amiga do ambiente

Retire as pilhas do aparelho antes de o levar para o ponto de eliminação e elimine-as de acordo com os regulamentos locais.



15. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	
- Queimador pequeno	1,20 kW
- queimador grande	8,50 kW
Consumo de gás	702 g/h
Bicos (28-30/37 mbar)	
- Bico do queimador pequeno	0,55 mm/marcação: BF
- Bico do queimador grande	1,47 mm/marcação: BT
Injectores (50 mbar)	
- Bico do queimador pequeno	0,48 mm/marcação: AF
- Bico do queimador grande	1,27 mm/marcação: AT
Pressão de gás	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	
- Queimador pequeno	1,30 kW
- queimador grande	8,50 kW
Consumo de gás	713 g/h
Bicos (28-30/37 mbar)	
- Bico do queimador pequeno	0,55 mm/marcação: BF
- Bico do queimador grande	1,40 mm/marcação: BV
Injectores (50 mbar)	
- Bico do queimador pequeno	0,48 mm/marcação: AF
- Bico do queimador grande	1,22 mm/marcação: BG
Pressão de gás	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	8,50 kW
Consumo de gás	612 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1,47 mm/marcação: BT
Bico (50 mbar)	1,27 mm/marcação: AT
Pressão de gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	5,40 kW
Consumo de gás	389 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1,15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1,02 mm/marcação: AN
Pressão de gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	5,60 kW
Consumo de gás	397 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1,15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1,02 mm/marcação: AN
Pressão de gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CIDADE 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Potência	4,30 kW
Consumo de gás	315 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marcação: BL
Bico (50 mbar)	0,88 mm/marcação: AH
Pressão de gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorias

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

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica, precisa de duas pilhas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt).

Nota sobre a indicação de temperatura

A diferença em termos de indicação do termómetro pode ser de +/- 10 %.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões, truques, receitas e dados interessantes sobre os produtos OUTDOORCHEF em OUTDOORCHEF.COM

1.	SÉRIOVÉ ČÍSLO VÁŠHO GRILU A PREČO JE DÔLEŽITÉ	326
2.	NÁVOD NA OBSLUHU	326
2.1	Uskladnenie návodu na obsluhu	
3.	DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	327
3.1	Inštalácia a montáž	
3.2	Obsluha	
3.3	Uskladnenie a/alebo nepoužívanie	
4.	PLYNOVÉ FLAŠE	329
4.1	Upevnenie plynovej fľaše	
5.	UVEDENIE GRILU DO PREVÁDZKY	330
5.1	Pripojenie plynovej hadice	
5.2	Kontrola tesnosti	
6.	VYSVETLIVKY K OVLÁDACEJ KONZOLE A SYSTÉMU HORÁKOV	332
6.1	Vysvetlivky symbolov na ovládacej konzole grilu	
6.2	Systémy horákov gule	
7.	VYSVETLIVKY K SYSTÉMU KUŽELOVÉHO NADSTAVCA	333
7.1	Štandardná pozícia	
7.2	Pozícia vulkánu	
7.3	Pred grilovaním	
7.4	Po grilovaní	
8.	OBSLUHA GRILU	334
8.1	Pred prvým použitím	
8.2	Návod na zapáľovanie	
8.2.1	Návod na zapáľovanie CITY 420 G	
9	ČISTENIE A ÚDRŽBA	336
9.1	Čistenie grilu	
9.2	Údržba grilu	
10.	ODSTRAŇOVANIE PORÚCH	337
11.	SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY	337
12.	VÝMENA BATÉRIE	338
13.	NÁHRADNÉ DIELY	339
14.	LIKVIDÁCIA ODPADU	339
15.	TECHNICKÉ INFORMÁCIE	340

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VÁŠHO GRILU A PREČO JE DÔLEŽITÉ

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall $Q_n = X.XX \text{ kW H}_2 (XXX \text{ g/h})$

XX mbar

Serial No.:

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

DÔLEŽITÉ:

Sériové číslo vášho grilu nájdete v závislosti od modelu na štítku s údajmi, ktorý sa nachádza buď na ráme grilu alebo na spodnej doske.

Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a starostlivosti. Poznačte si sériové číslo grilu do horného políčka „Serial No.“.

2. NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením vášho plynového grilu OUTDOOR**CHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

2.1 USKLADNENIE NÁVODU NA OBSLUHU

Upozornenie pre používateľa:

Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.

Všetky návody na obsluhu sú dostupné aj na www.outdoorchef.com.

Upozornenie pre osobu vykonávajúcu inštaláciu: Tento návod na obsluhu musí zostať u používateľa.

3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred uvedením vášho plynového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.
Používajte len vonku.

V tomto návode sa používajú upozornenia **NEBEZPEČENSTVO**, **VAROVANIE** a **POZOR**, ktoré poukazujú na dôležité a kritické informácie o používaní. Prečítajte si tieto upozornenia a riaďte sa nimi, aby ste zaistili bezpečnosť a vyhli sa poraneniam a vecným škodám.

⚠ NEBEZPEČENSTVO: Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré spôsobia smrť alebo ťažké zranenia, ak nebudú dodržané.

⚠ VAROVANIE: Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré môžu spôsobiť smrť alebo ťažké zranenia, ak nebudú dodržané.

⚠ POZOR: Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré môžu spôsobiť ľahké alebo stredne ťažké zranenia, ak nebudú dodržané.

⚠ NEBEZPEČENSTVO	⚠ VAROVANIE
Ak zacítite zápach plynu: ▪ Prerušte prívod plynu ku grilu. ▪ Zahaste všetky otvorené plamene. ▪ Otvorte veko. ▪ Ak ešte stále cítite plyn, vzdialte sa od grilu a bezodkladne kontaktujte hasičskú službu.	▪ V bezprostrednej blízkosti grilu neuskladňujte žiadne horľavé kvapaliny, materiály a/alebo plyny (benzín, plyn, ľahko horľavý materiál atď.). ▪ Nepoužitú fľašu nikdy neskladujte v blízkosti grilu alebo v uzavretých priestoroch.

3.1 INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na použitie.

Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.

⚠ NEBEZPEČENSTVO: Tento gril nie je vhodný na zabudovanie do člnov ani obytných vozidiel.

⚠ VAROVANIE: Gril sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice horúcimi vonkajšími plochami grilu. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.

⚠ VAROVANIE: Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica STN EN 16436).

⚠ VAROVANIE: Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení. Pri podozrení na nesprávne fungovanie sa obráťte na odborníka.

⚠ VAROVANIE: Pred uvedením do prevádzky, ako aj po každom pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa nasledujúceho návodu **KONTROLA TESNOSTI** v tomto návode na obsluhu.

3.2 OBSLUHA

Každá osoba obsluhujúca gril musí poznať postup pri zapáľovaní a musí ho dodržiavať. Deti nesmú obsluhovať gril.

Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.

Do blízkosti grilu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Gril alebo plynový(-é) fľašu(-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Gril sa smie používať iba v exteriéri pri dodržiavaní bezpečnostnej vzdialenosti od horľavých predmetov minimálne 1,5 m.

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Gril používajte len vonku. Nikdy nepoužívajte v interiéri, ako napr. v garážach, budovách, stanoch a iných uzavretých oblastiach alebo pod horľavými konštrukciami.
- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Nikdy nepoužívajte gril pod prístreškami.
- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Zariadenie musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Gril používajte iba na pevnom a bezpečnom podklade. Počas prevádzky neumiestňujte gril na drevené podlahy alebo iné horľavé plochy. Gril sa nesmie dostať do kontaktu s horľavými materiálmi.
- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Po používaní uzatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- ⚠ NEBEZPEČENSTVO:** Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy  a aby bol zatvorený prívod plynu na plynovej fľaši. V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.
- ⚠ VAROVANIE:** Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu. Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám STN EN (regulátor tlaku plynu STN EN 16129/plynová hadica EN 16436).
- ⚠ VAROVANIE:** Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plynu.
- ⚠ VAROVANIE:** Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.
- ⚠ VAROVANIE:** Počas prevádzky nenechávajte gril nikdy bez dozoru.
- ⚠ VAROVANIE:** Nepohybujte so zariadením počas prevádzky.
- ⚠ VAROVANIE:** Nikdy neblokujte veľký, kruhový nasávací otvor vzduchu na dne nádoby alebo vetracie štrbiny vo veku. V žiadnom prípade nezatvárajte a nezakrývajte ventilačné otvory priestoru na plynovú fľašu.
- ⚠ VAROVANIE:** Vždy sa uistite, že batérie sú správne vložené (správna orientácia pólov + a –). Pozrite si návod na zmontovanie.
- ⚠ VAROVANIE:** V prípade vytekajúcej batérie zabráňte kontaktu s pokožkou a poškodenú batériu odborne zlikvidujte. Takúto batériu už v žiadnom prípade nepoužívajte.
- ⚠ VAROVANIE:** Batérie nikdy neprivádzajte do kontaktu s plameňmi a vysokými teplotami. Batérie sa nesmú skratovať.
- ⚠ VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ POZOR:** Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.
- ⚠ POZOR:** Aj po vypnutí zostáva gril ešte dlhší čas horúci. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili, a neukladajte na gril žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.
- ⚠ POZOR:** Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.
- ⚠ POZOR:** Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu, obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.
- ⚠ POZOR:** Nepresúvajte zariadenia vybavené otočnými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch.
- ⚠ POZOR:** Horúce predmety, ako grilovacie rošty, grilovacie a liatinové panvice nikdy nekladte na odkladacie plochy grilu. Lakovaný povrch grilu by sa tým mohol poškodiť.
- ⚠ POZOR:** Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bola zachytávací miska na tuk prázdna. Plná miska by mohla spadnúť a spôsobiť znečistenie.

3.3 USKLADNENIE A/ALEBO NEPOUŽÍVANIE

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte gril v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.

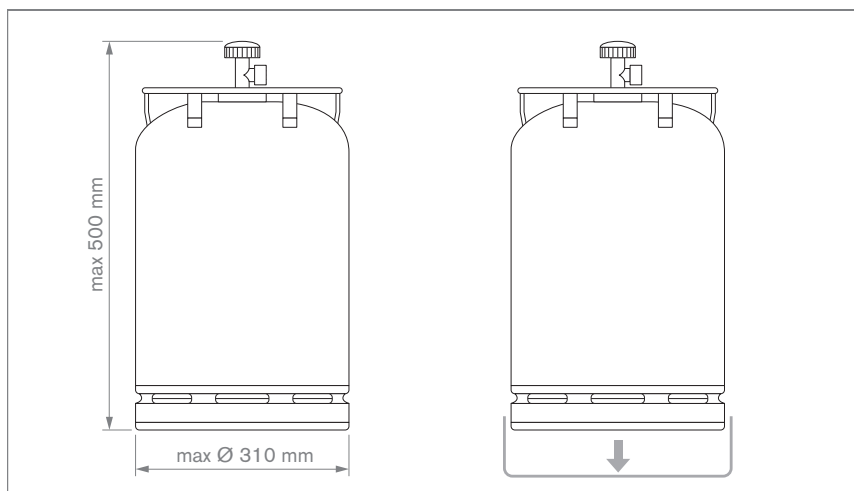
⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri ukladaní grilu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať v exteriéri na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.

⚠ **POZOR:** Pri nepoužívaní grilu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

⚠ **POZOR:** Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi a nechajte gril vyschnúť.

4. PLYNOVÉ FľaŠE

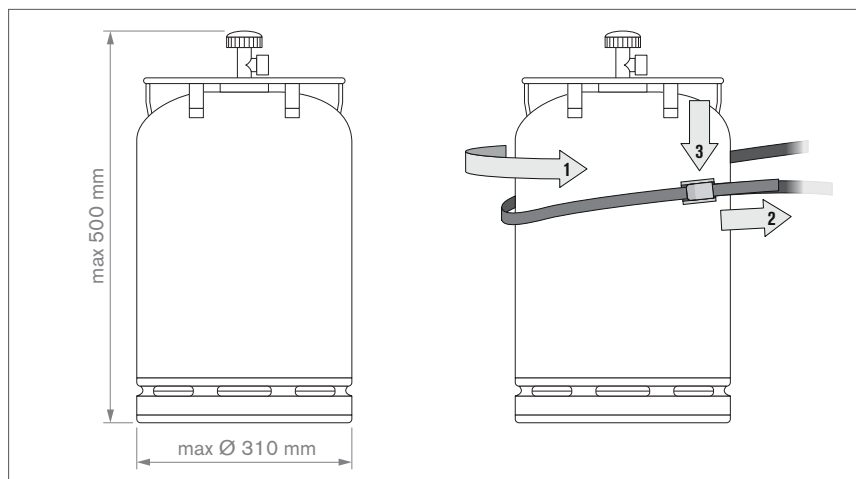
- Na spodnú platňu sa smú umiestňovať iba plynové fľaše s hmotnosťou náplne maximálne 8 kg. Umiestnite fľašu na určené miesto.



- Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné.
- Pred každým uvedením do prevádzky a po každej výmene plynovej fľaše **SKONTROLUJTE TESNOSŤ**.
- Nevystavujte plynové fľaše teplotám vyšším ako 50 °C a nikdy ich neskladujte v uzatvorených priestoroch alebo v pivnici.
- Rešpektujte a dodržiavajte bezpečnostné predpisy, ktoré sú uvedené na plynových fľašiach.
- **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či sú regulátor tlaku a plynová fľaša schválené vo vašej krajine na náležitú prevádzku. Používajte len plynové fľaše, ktoré sú v súlade s príslušnou vnútroštátnou normou. Na základe rôznych tesniacich systémov nie je možné pri odchýlke systémov regulátorov tlaku a plynových fliaš vytvoriť tesný skrutkový spoj. Táto netesnosť môže viesť k tomu, že unikajúci plyn môže byť ľahko zapálený otvoreným ohňom alebo iskrami. Z bezpečnostných a záručných dôvodov vám odporúčame v každom prípade skontrolovať plynové grily uvedené do obehu a v prípade potreby regulátor tlaku a plynovú hadicu prispôbiť, respektívne nechať prispôbiť vnútroštátnym predpisom.

4.1 UPEVNENIE PLYNOVEJ FĽAŠE

Na upevnenie slúži pribalený popruh na fľaše alebo určený držiak na plynové fľaše.
Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné.

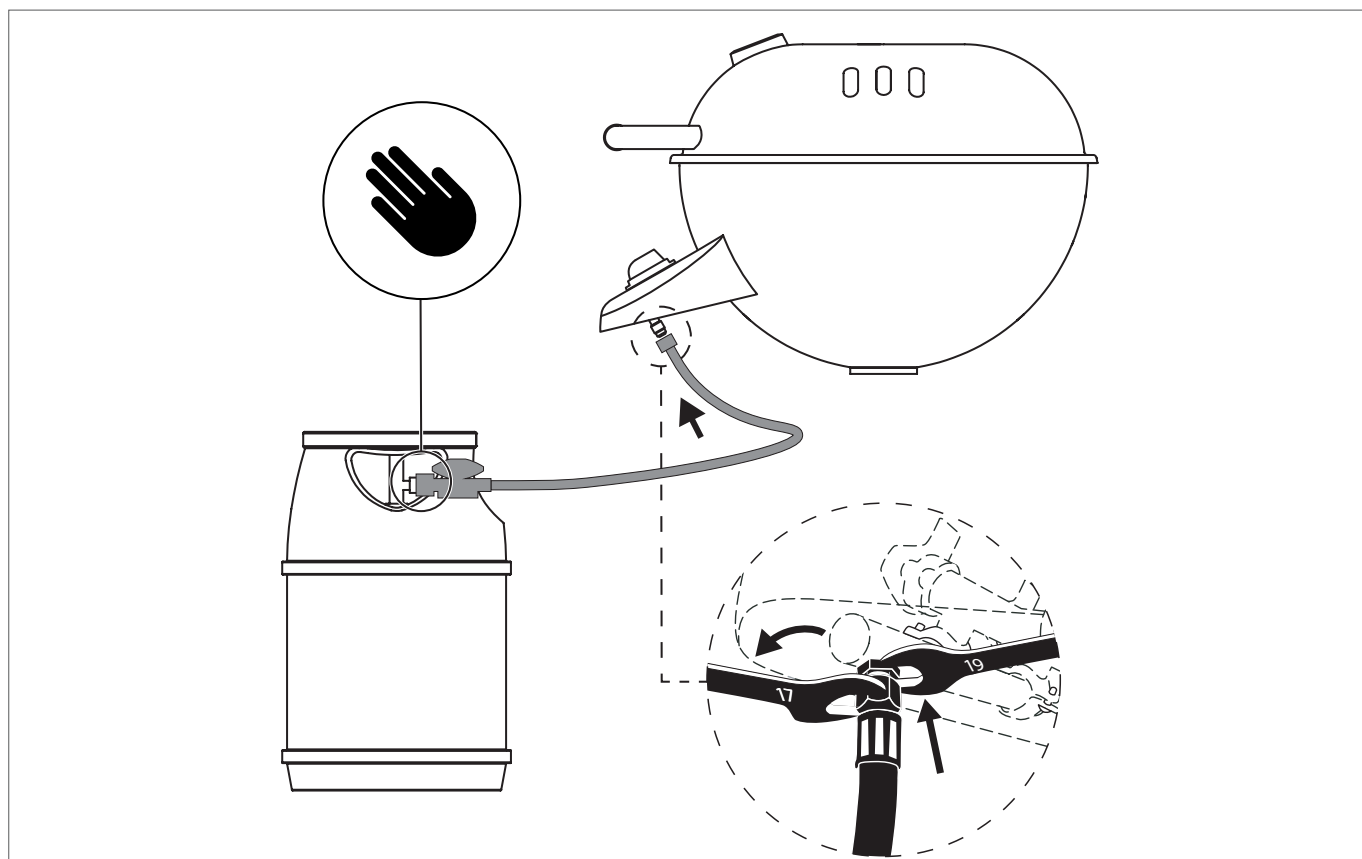


5. UVEDENIE GRILU DO PREVÁDZKY

5.1 PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE

⚠ VAROVANIE:

Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhli prípadným požiarom grilu.

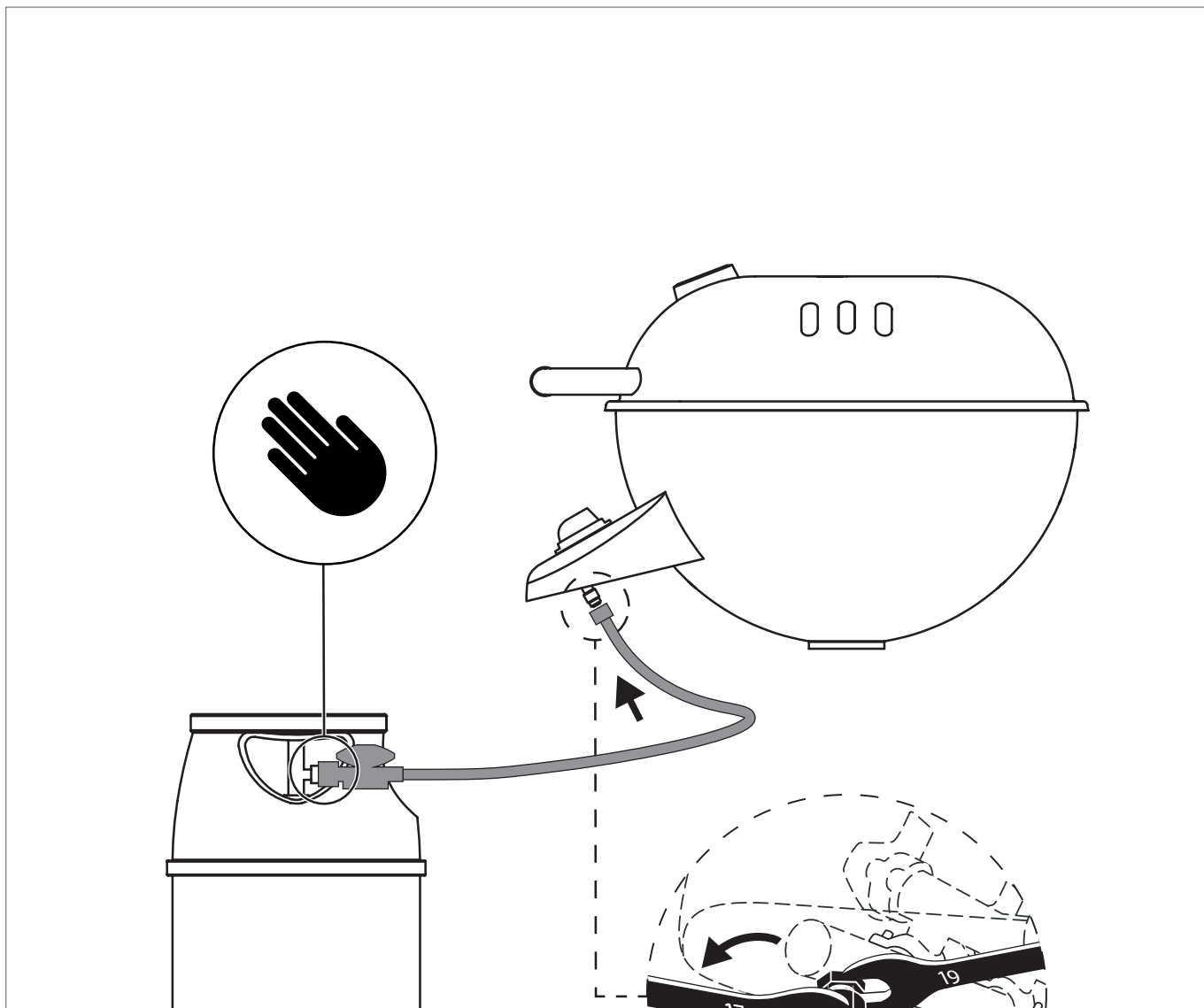


Dbajte aj na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž vášho grilu.

5.2 KONTROLA TESNOSTI

- ⚠ VAROVANIE:** Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.
- ⚠ VAROVANIE:** Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.
- ⚠ VAROVANIE:** Gril smiete používať až po odstránení všetkých netesností.

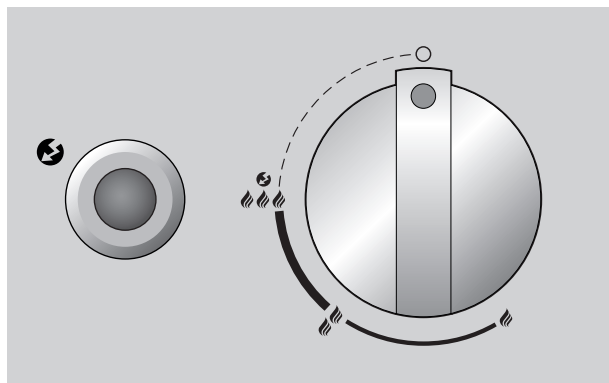
1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy .
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, alebo nahradte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.



6. VYSVETLIVKY K OVLÁDACEJ KONZOLE A SYSTÉMU HORÁKOV

6.1 VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE GRILU

Teplotné stupne a zapalovanie

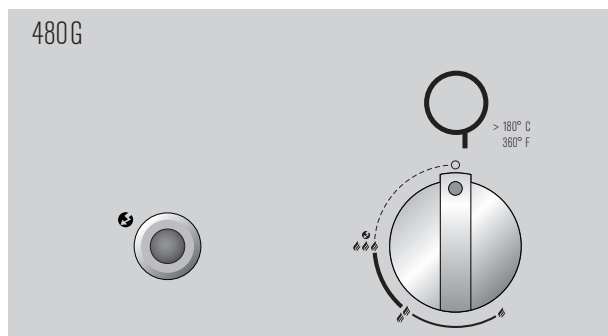


- : polha VYPNUTÉ
- 🔥 : nízky výkon
- 🔥🔥 : stredný výkon
- 🔥🔥🔥 : vysoký výkon
- 🔥🔥🔥🔥 : zapalovanie
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : zapalovač

6.2 SYSTÉMY HORÁKOV GULE

Modely s jedným kruhovým horákom

Kruhový horák dosiahne na stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon.



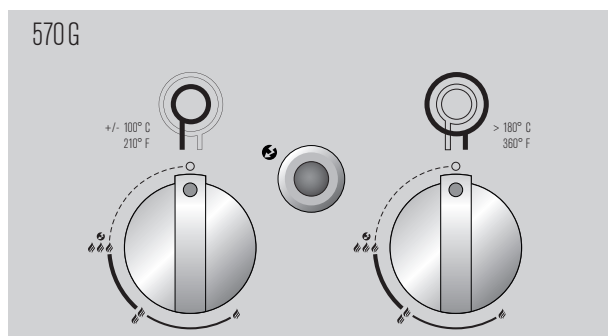
Modely s dvomi kruhovými horákmi

Veľký kruhový horák dosiahne na stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon.

Je navrhnutý na použitie v strednom až vysokom rozsahu teplôt.

Malý kruhový horák je navrhnutý na tepelnú úpravu potravín pri nízkych teplotách a dá sa regulovať iba obmedzene.

Rozdiel medzi stupňom 🔥🔥🔥 a 🔥 nie je zrejmy. Malý kruhový horák dosahuje teplotu cca 100 °C až 120 °C.



7. VYSVETLIVKY K SYSTÉMU KUŽELOVÉHO NADSTAVCA

7.1 ŠTANDARDNÁ POZÍCIA



Štandardná pozícia kuželového nadstavca je optimálnou pozíciou pre väčšinu spôsobov prípravy grilovaných pokrmov a stará sa o jedinečnú cirkuláciu tepla v guli. Jedlá sa ugrilujú rovnomerne aj bez toho, aby sa museli otáčať. Mäso, ryby, zelenina a spol. pritom zostanú mimoriadne šťavnaté a chutné.

Štandardná pozícia je preto vhodná pre všetky druhy mäsa, šetrne grilované ryby, zapékané zemiaky, chutnú zeleninu aj na pečenie pizze, podplamenníkov alebo chleba.

7.2 POZÍCIA VULKÁNU



Otočením kuželového nadstavca do pozície vulkánu je možné pracovať s veľmi vysokou, koncentrovanou teplotou zdola, čo sú ideálne podmienky pre príslušenstvo OUTDOORCHEF, ako je barbecue wok, panvica Aroma Pfanne alebo liatinová platňa.

Pozícia vulkánu sa teda dokonale hodí na prudko opekané jedlá, ako tuniakový steak, hrebeňovky alebo zeleninu vo woku.

7.3 PRED GRILOVANÍM

⚠ VAROVANIE:

Počas grilovania meňte polohu kuželového nadstavca iba v teplovzdorných rukaviciach.

⚠ VAROVANIE:

Pri grilovaní a varení v pozícii vulkánu na stupni 🔥🔥🔥 nechajte veko otvorené.

Len na stupni 🔥 – 🔥🔥 je možné grilovať aj v pozícii vulkánu so zatvoreným vekom.

⚠ POZOR:

Zachytený horúci tuk v zbernej miske môže spôsobiť popáleniny.

Pred odobratím zbernej misky nechajte tuk najprv celkom vychladnúť.

1. Kuželový nadstavec uložte do požadovanej pozície (štandardná pozícia alebo pozícia vulkánu).
2. V prípade potreby zvolte vhodné príslušenstvo.
3. Predhrievajte gril pri zatvorenom veku cca 10 – 15 minút na stupni 🔥🔥🔥 (štandardná pozícia).
4. Umiestnite grilované potraviny na grilovací rošt a plynule nastavte želanú teplotu medzi 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 PO GRILOVANÍ

1. Prepnete regulačný gombík plynu každého horáka do polohy .
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
3. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyčistite ho.
4. Zakryte gril vhodným ochranným krytom.

8. OBSLUHA GRILU

8.1 PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**. Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte gril cca 20 – 25 minút na stupni   .

8.2 NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

VAROVANIE: Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným vekom.

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).

UPOZORNENIE: Pri type MINICHEF 420 G musia byť bočné panely počas celého procesu grilovania vyklopené.

2. Otvorte veko grilu.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. **a. Modely s jedným kruhovým horákom so samostatným zapalovacím gombíkom:**
Stlačte regulačný gombík plynu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň                               

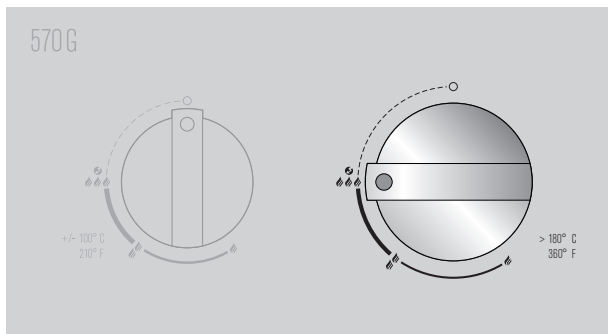
c. Modely s dvomi kruhovými horákmi bez samostatného zapalovacieho gombíka:

Stlačte regulačný gombík plynu veľkého kruhového horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň    .

Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn.

Alebo stlačte regulačný gombík plynu malého kruhového horáka (ľavý gombík) a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň    .

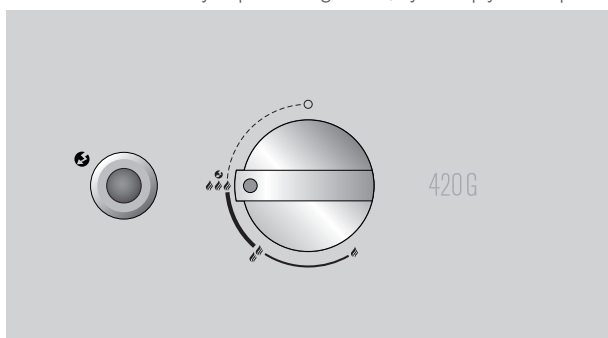
Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn.



5. Ak sa gril nezapáli do 5 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy .
- Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
6. Ak sa vám zapálenie grilu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRÁŇOVANIE PORÚCH**).

8.2.1 NÁVOD NA ZAPÁLOVANIE CITY 420 G (nie CITY 420 G SE)

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté. (Postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**.)
2. Otvorte veko grilu.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Stlačte regulačný gombík plynu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň    .
- Viackrát stlačte čierny zapalovací gombík, kým sa plyn nezapáli.



5. Ak sa gril nezapáli do 5 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy .
- Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
6. Ak sa vám zapálenie grilu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRÁŇOVANIE PORÚCH**).

9 ČISTENIE A ÚDRŽBA

9.1 ČISTENIE GRILU

VAROVANIE: Pri čistení vnútra grilu a okolia systému horákov dbajte na to, aby ste nepoškodili časti horákov.

ČISTENIE VONKAJŠÍCH ČASTÍ GRILU

UPOZORNENIE: Na čistenie povrchových plôch grilu nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani iné prostriedky v rozprašovači, pretože by mohli tieto povrchy narušiť.

Vonkajšie časti grilu a odkladacie plochy čistite vždy iba pomocou bežne dostupných, nie agresívnych čistiacich prostriedkov (napríklad bežného prostriedku na riad). Pri používaní špeciálnych čistiacich prostriedkov na grily (neodporúčame) je lepšie vyskúšať ich najprv na mieste, ktoré nie je viditeľné.

ČISTENIE VNÚTORNÝCH ČASTÍ GRILU

UPOZORNENIE: Pri čistení nylonovou kefou na gril dbajte vždy na to, aby bol gril celkom vychladnutý.

Vďaka jedinečnému systému kužeľového nadstavca postačuje medzi grilovačkami iba minimálne čistenie, pretože väčšina tuku sa buď odparí alebo odtečie do zbernej misky.

Odporúčaný postup čistenia pri silnejšom znečistení:

1. Zohrievajte gril pri plnom výkone cca 10 minút, aby sa zvyšky jedla (zvyšky mäsa, tuk, cukor z marinád atď.) spálili.
2. Potom nechajte gril celkom vychladnúť, aby zvyšky jedla stuhli/stvrdli (čistenie je takto oveľa ľahšie a efektívnejšie).
3. Rošt vyčistíte nylonovou alebo mosadznou kefou **OUTDOORCHEF**, aby ste dosiahli optimálny výsledok (nepoužívajte kefy s ocelovými štetinami).
4. Odoberte grilovací rošt a vyčistíte kužeľový nadstavec pomocou kefy na nadstavec **OUTDOORCHEF**.

TIP: Lepšie po grilovaní, ako pred ním – keď vyčistíte grilovací rošt po každom použití, pred ďalšou grilovačkou už nebudete mať starosti s čistením.

9.2 ÚDRŽBA GRILU

Pravidelná starostlivosť o váš gril je zárukou jeho bezchybného fungovania.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovacu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte vymeniť okamžite podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. **OUTDOORCHEF**.
- Raz ročne ošetríte všetky drevené súčasti drevným olejom – zabraňuje pukaniu dreva.
- Po čistení alebo po daždi nechajte gril vždy dôkladne vyschnúť, aby sa zabránilo tvorbe kondenzátu v teplotnej komore grilu.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

10. ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.
- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.

⚠ POZOR: Táto kontrola sa smie vykonávať len so zatvoreným prívodom plynu!

Žiadna iskra:

- Skontrolujte správne založenie batérie (na griloch s elektrickým zapáľovaním).
- Vzdialenosť medzi horákom a elektródou smie byť iba 5 – 8 mm.
- Skontrolujte riadne zasunutie a upevnenie kábla na elektrickom zapáľovaní a na elektróde.
- Vložte dve nové batérie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapáľovania.
- Ručné zapáľovanie je možné pomocou tyčového zapáľovača cez otvor na spodnej strane gule

Žiadny alebo nízky výkon:

- Skontrolujte, či nie sú horáky upchaté hmyzom alebo pavúkmi/pavučinami.

Viac informácií o čistení horákov nájdete tu:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Os kolies sa zasekáva:

Aby ste zabránili zasekávaniu osi kolies, odporúčame vám aspoň 1x ročne odstrániť prach, nečistoty a peľ za kolesami, čím zabezpečíte optimálnu pohyblivosť osi.

Ak sa vám gril nepodarí uviesť do prevádzky vyššie uvedenými opatreniami, kontaktujte, prosím, vášho predajcu.

11. SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť

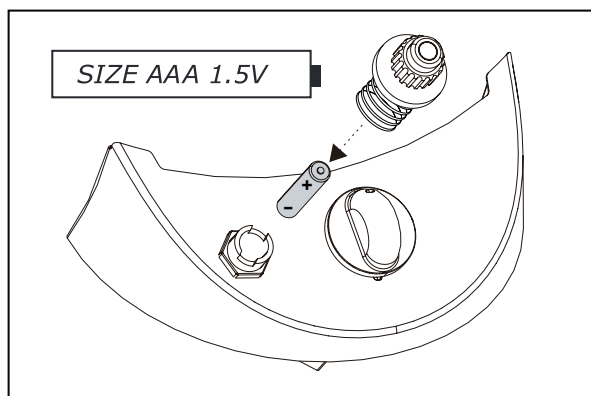
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

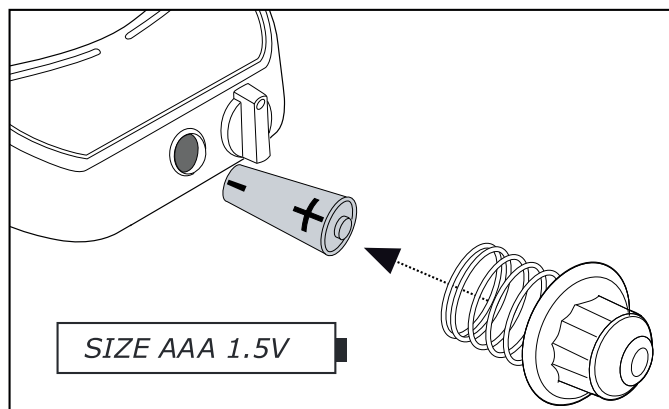
** Sériové číslo a číslo výrobku nájdete na štítku nalepenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

12. VÝMENA BATÉRIE

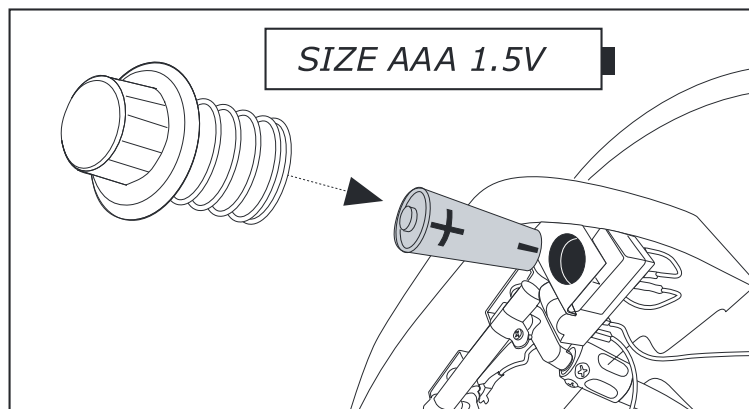
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. NÁHRADNÉ DIELY

Náhradné diely je možné získať u odborných predajcov.

14. LIKVIDÁCIA ODPADU



Toto označenie poukazuje na to, že tento produkt a obsiahnuté batérie sa v rámci celej EÚ nesmú likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Aby ste zabránili možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu zdravia pri nekontrolovanej likvidácii odpadu, tak odpad recyklujte zodpovedným spôsobom. Pre vrátenie vášho použitého zariadenia využite vratný a zberný systém, alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého bol produkt zakúpený. Tento produkt môžete použiť na recykláciu šetrnú k životnému prostrediu

Pred odovzdaním na mieste likvidácie vyberte zo zariadenia batérie a zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi.



15. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

ASCONA 570 G/MONTREUX 570 G/GENEVA 570 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	
- malý horák	1,20 kW
- veľký horák	8,50 kW
Spotreba plynu	702 g/h
Dýzy (28 – 30/37 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,55 mm/značka: BF
- dýza veľkého horáka	1,47 mm/značka: BT
Dýzy (50 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,48 mm/značka: AF
- dýza veľkého horáka	1,27 mm/značka: AT
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	
- malý horák	1,30 kW
- veľký horák	8,50 kW
Spotreba plynu	713 g/h
Dýzy (28 – 30/37 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,55 mm/značka: BF
- dýza veľkého horáka	1,40 mm/značka: BV
Dýzy (50 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,48 mm/značka: AF
- dýza veľkého horáka	1,22 mm/značka: BG
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

LEON 570 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	8,50 kW
Spotreba plynu	612 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,47 mm/značka: BT
Dýza (50 mbarov)	1,27 mm/značka: AT
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

Elektrické zapalovanie

Na prevádzku elektrického zapalovania budete potrebovať dve batérie (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Upozornenie pre ukazovateľ teploty

Odchýlka od teploty ukazovanej teplomerom môže byť +/-10 %.

Internetová stránka

Ďalšie informácie, tipy a triky, recepty a dôležité informácie o výrobkoch spol. OUTDOORCHEF nájdete na internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,40 kW
Spotreba plynu	389 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,15 mm/značka: BN
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

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

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,60 kW
Spotreba plynu	397 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,15 mm/značka: BN
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

CITY 420 G/CHELSEA 420 G/MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	4,30 kW
Spotreba plynu	315 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,02 mm/značka: BL
Dýza (50 mbarov)	0,88 mm/značka: AH
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

Kategórie

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

1.	SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE VAŽAN	342
2.	UPUTSTVO ZA UPOTREBU	342
2.1	Čuvanje uputstava za upotrebu	
3.	VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE	343
3.1	Instalacija i montaža	
3.2	Rukovanje	
3.3	Skladištenje i/ili nekorisćenje	
4.	BOCE ZA GAS	345
4.1	Pričvršćivanje plinske boce	
5.	PUŠTANJE U RAD ROŠTILJA	346
5.1	Priključivanje creva za gas	
5.2	Provera zaptivenosti	
6.	OBJAŠNJENJE KONZOLE ZA RUKOVANJE I SISTEMA GORIONIKA	348
6.1	Objašnjenje simbola na konzoli za rukovanje roštilja	
6.2	Sistemi gorionika sfere	
7.	OBJAŠNJENJE SISTEMA LEVAKA	349
7.1	Standardna pozicija	
7.2	Vulkan pozicija	
7.3	Pre roštiljanja	
7.4	Nakon roštiljanja	
8.	RUKOVANJE ROŠTILJEM	350
8.1	Pre prve upotrebe	
8.2	Uputstvo za paljenje	
8.2.1	Uputstvo za paljenje CITY 420 G	
9.	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	352
9.1	Čišćenje roštilja	
9.2	Održavanje roštilja	
10.	OTKLANJANJE KVAROVA	353
11.	GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA	353
12.	ZAMENA BATERIJE	354
13.	REZERVNI DELOVI	355
14.	ODLAGANJE OTPADA	355
15.	TEHNIČKE INFORMACIJE	356

1. SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE VAŽAN

 XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Qn=X.XXkW H _s (XXXg/h)	 DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

2. UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre puštanja u rad vašeg roštilja na gas **OUTDOORCHEF** pažljivo pročitajte ovo uputstvo.

2.1 ČUVANJE UPUTSTAVA ZA UPOTREBU

Napomena za potrošača: Potrošač mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci. Sva uputstva za upotrebu dostupna su i na www.outdoorchef.com.

Napomena za instalatera: Ovo uputstvo za upotrebu mora ostati kod potrošača.

3. VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE

Pre puštanja u rad vašeg roštilja na gasOUTDOORCHEF pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu. Koristiti samo na otvorenom.

Napomene **OPASNOST**, **UPOZORENJE** i **OPREZ** koriste se u ovom uputstvu za upotrebu za isticanje važnih i kritičnih informacija o korišćenju. Pročitajte i sledite ove napomene da biste osigurali bezbednost i izbegli oštećenje imovine i povrede.

- ⚠ **OPASNOST:** Napomene o opasnim situacijama koje će dovesti do smrti ili ozbiljnih povreda, ako se ne uzmu u obzir.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do smrti ili ozbiljnih povreda, ako se ne uzmu u obzir.
- ⚠ **OPREZ:** Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do lakših ili srednje teških povreda, ako se ne uzmu u obzir.

⚠ OPASNOST	⚠ UPOZORENJE
Ako osetite miris gasa: ▪ Prekinite snabdevanje roštilja gasom. ▪ Ugasite sve otvorene plamenove. ▪ Otvorite poklopac. ▪ Ako i dalje osećate miris gasa, sklonite se od roštilja i odmah kontaktirajte vatrogasce.	▪ Nemojte u neposrednom okruženju vašeg roštilja skladištiti zapaljive tečnosti, materijale i/ili gasove (benzin, gas, visoko zapaljiv materijal itd.). ▪ Nikada ne skladištite nekorišćenu plinsku bocu blizu roštilja ili u zatvorenom prostoru.

3.1 INSTALACIJA I MONTAŽA

Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad. Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mestu zaštićenom od vetra.

- ⚠ **OPASNOST:** Ovaj roštiljski uređaj nije pogodan za ugradnju na čamcima ili u kamp-prikolicama.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vodiču za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vodiči.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim nacionalnim propisima i EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne vršite nikakve izmene na uređaju. Ukoliko posumnjate na kvar, obratite se stručnjaku.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pre puštanja u rad i nakon priključenja nove plinske boce, proverite spojne delove u skladu prema sledećem uputstvu **PROVERA ZAPTIVENOSTI** u ovom uputstvu za upotrebu.

3.2 RUKOVANJE

Svaka osoba koja radi sa roštiljem mora da bude upoznata sa postupkom paljenja i da ga se pridržava. Deca ne smeju da rade sa roštiljem. Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice. Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini roštilja. Nikada ne ostavljajte roštilj ili bocu(e) sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo, pre nego što pustite u rad OUTDOORCHEF loptasti roštilj na gas. Roštilj sme da se koristi samo na otvorenom, pri čemu se mora poštovati bezbednosno rastojanje od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

- ⚠ OPASNOST:** Roštilj koristite samo na otvorenom. Nikada ga ne koristite u zatvorenim prostorima kao npr. u garažama, zgradama, šatorima i drugim zatvorenim područjima ili pod zapaljivim konstrukcijama.
- ⚠ OPASNOST:** Nikada ne koristite roštilj pod nadstrešnicom.
- ⚠ OPASNOST:** Ovaj uređaj prilikom rada mora da se udalji od zapaljivih materijala.
- ⚠ OPASNOST:** Koristite roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Tokom rada, roštilj nikada ne postavljajte na drveni pod ili drugu zapaljivu površinu. Držite roštilj dalje od zapaljivih materijala.
- ⚠ OPASNOST:** Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na plinskoj boci.
- ⚠ OPASNOST:** Nakon roštiljanja, + dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- ⚠ OPASNOST:** Prilikom zamene plinske boce vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju  i da je dovod gasa na plinskoj boci zatvoren. U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja.

- ⚠ UPOZORENJE:** Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine. Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- ⚠ UPOZORENJE:** Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti. Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.
- ⚠ UPOZORENJE:** Ako postoji sumnja da neki delovi ne zaptivaju, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj  i zatvorite dovod gasa na plinskoj boci. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.
- ⚠ UPOZORENJE:** Nikad ne ostavljajte roštilj bez nadzora tokom rada.
- ⚠ UPOZORENJE:** Ne pomerajte uređaj tokom rada.
- ⚠ UPOZORENJE:** Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za dotok vazduha na dnu posude ili proreze za vazduh na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora boce za gas ne smeju se ni u kom slučaju zatvarati ili pokrivati.
- ⚠ UPOZORENJE:** Uvek proverite da li su baterije pravilno umetnute (+ i – priključak pravilno pozicioniran) Pogledajte uputstvo za montažu.
- ⚠ UPOZORENJE:** Ako baterija curi, izbegavajte kontakt sa kožom i pravilno je odložite u otpad. Nemojte ih nipošto dalje koristiti.
- ⚠ UPOZORENJE:** Nikada ne dovodite baterije u kontakt sa plamenom i visokim temperaturama. Baterije ne smeju biti kratko spojene.
- ⚠ UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu biti veoma vrući. Udaljite decu.

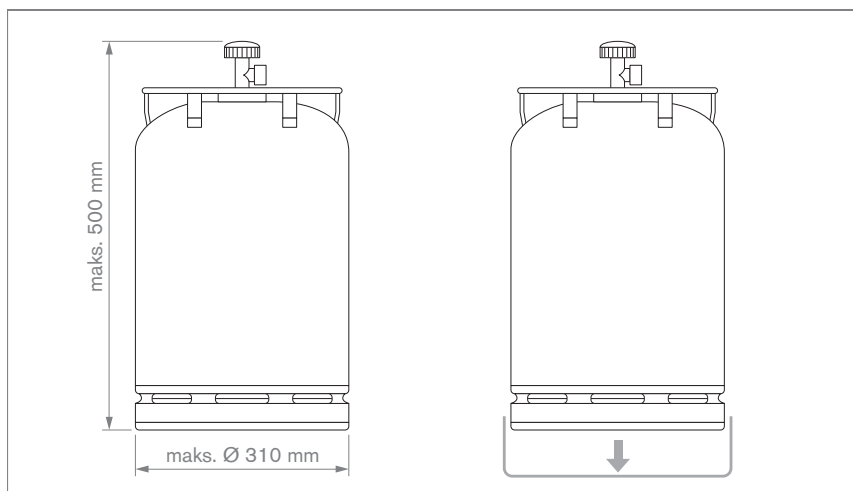
- ⚠ OPREZ:** Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme biti preko 150 cm.
- ⚠ OPREZ:** Roštilj još dugo ostaje vruć i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da nikakve predmete ne stavljate na roštilj, jer postoji opasnost od požara.
- ⚠ OPREZ:** Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.
- ⚠ OPREZ:** Ukoliko ne može da se postigne puna snaga i sumnja se da je dovod gasa zapušten, obratite se prodavnici za gasnu opremu.
- ⚠ OPREZ:** Uređaje opremljene točkicama nemojte gurati preko izbočina i udubljenja.
- ⚠ OPREZ:** Nikada ne stavljajte vruće predmete, kao što su rešetke roštilja, posude za roštilj i posude od livenog gvožđa, na površine za odlaganje roštilja. Pri tome se može oštetiti lak roštilja.
- ⚠ OPREZ:** Prilikom zamene boce za gas vodite računa o tome da posuda za sakupljanje masti bude ispražnjena kako bi se sprečilo da puna posuda za sakupljanje masti padne i napravi mrlje.

3.3 SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠĆENJE

- ⚠ **OPASNOST:** Ne skladištite roštilj u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Ako roštilj tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate skinuti bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.
- ⚠ **OPREZ:** Ukoliko se roštilj ne koristi, trebalo bi, nakon što se potpuno ohladi, da se poklopcem zaštititi od uticaja okoline. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.
- ⚠ **OPREZ:** Da biste izbegli nagomilavanje vlage, uklonite pokrivač posle jake kiše i ostavite roštilj da se prvo osuši.

4. BOCE ZA GAS

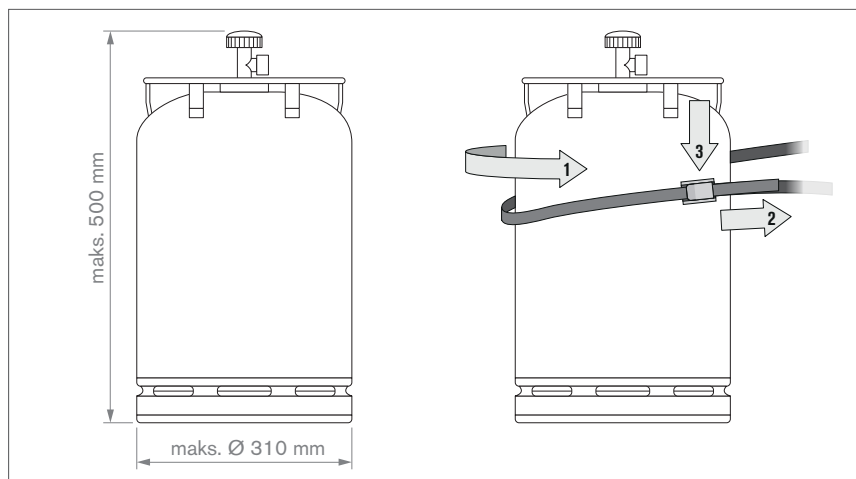
- Na dno smeju da se postave boce za gas sa maksimalnom težinom punjenja od 8 kg. Bocu postavite na predviđeno mesto.



- Vodite računa o tome da nema priključaka koji ne zaptivaju.
- Pre svakog puštanja u rad i posle svake zamene plinske boce, izvršite **PROVERU ZAPTIVENOSTI**.
- Plinske boce ne smeju biti izložene temperaturi iznad 50 °C i nikada se ne smeju čuvati u zatvorenoj prostoriji ili podrumu.
- Pridržavajte se i sledite uputstva o bezbednosti koja su navedena na bocama za gas koje se koriste.
- **NAPOMENA:** Proverite da li su regulator pritiska i boca za gas dozvoljeni za propisan rad u vašoj zemlji. Koristite samo boce za gas koje su u skladu sa nacionalnim standardom. Zbog različitih sistema zaptivanja, u slučaju odstupanja sistema regulatora pritiska i boca za gas može se desiti da se ne može obezbediti zaptiveni navojni spoj. Takva nezaptivenost može da dovede do curenja gasa koji se može zapaliti otvorenim plamenom ili varnicom. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti, preporučujemo vam da uvek pregledate roštilj na gas koje se prodaju i, ako je potrebno, prilagodite ili date na prilagođavanje regulatora pritiska i crevo za gas u skladu sa nacionalnim propisima.

4.1 PRIČVRŠČIVANJE PLINSKE BOCE

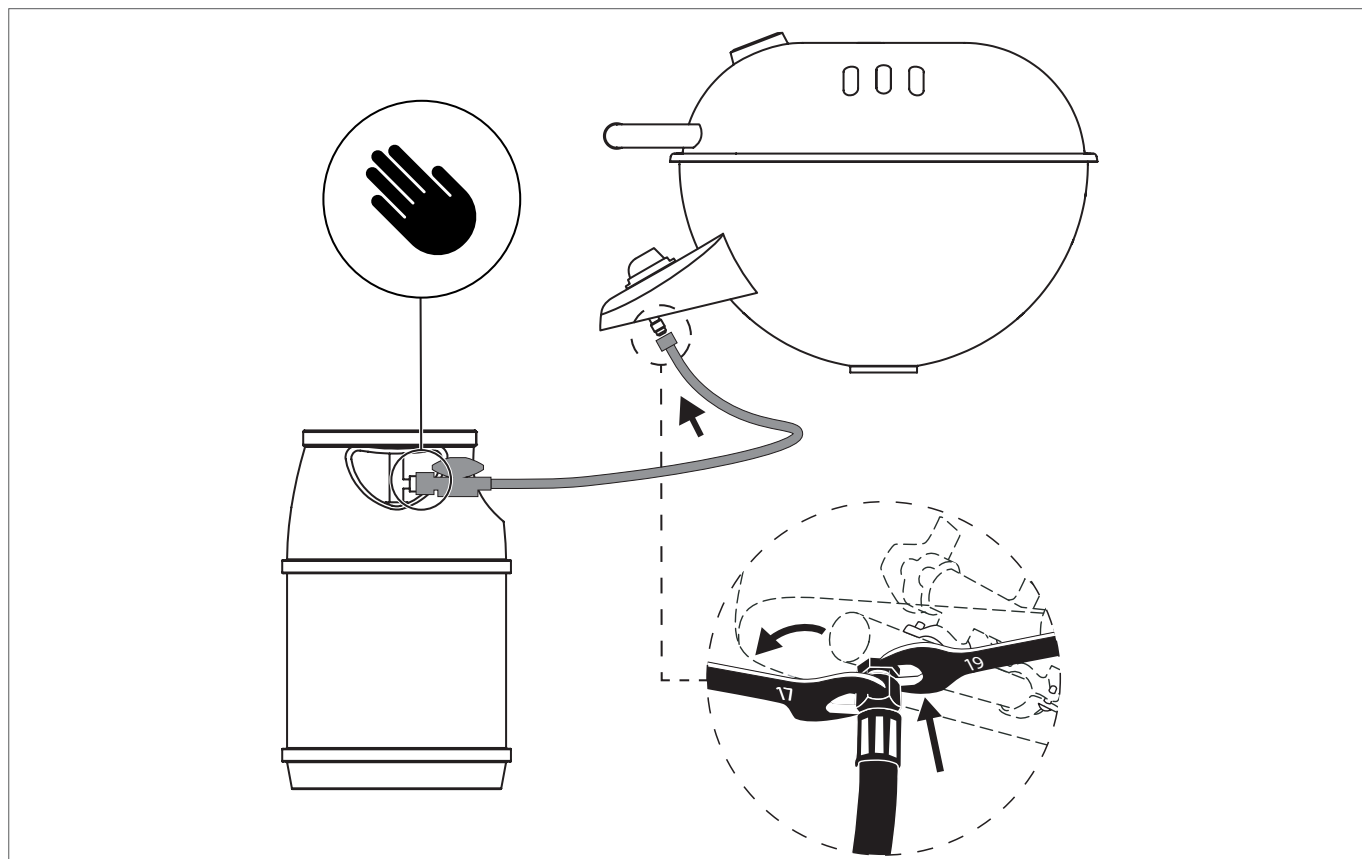
Za pričvrščivanje služi isporučena traka za bocu ili predviđeni držač za bocu sa gasom. Vodite računa o tome da nema priključaka koji ne zaptivaju.



5. PUŠTANJE U RAD ROŠTILJA

5.1 PRIKLJUČIVANJE CREVA ZA GAS

⚠ UPOZORENJE: Priključivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtnje da bi se osiguralo da je priključak dovoljno dobro učvršćen. Zbog vaše bezbednosti, crevo za gas nikad ne sme da se zateže samo rukom da bi se sprečili eventualni požari na roštilju.

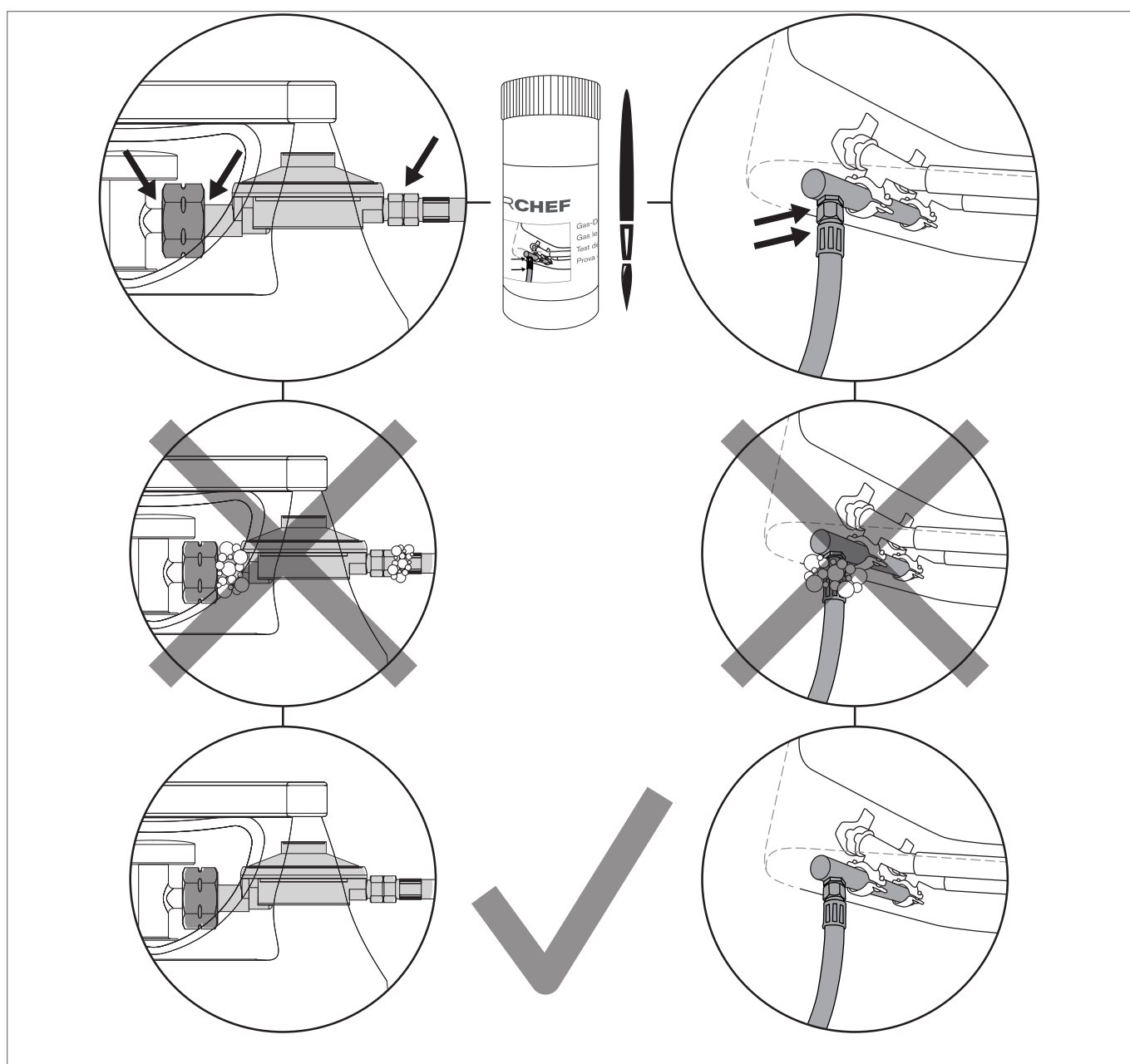


U vezi sa tim pridržavajte se i informacija navedenih u posebnom uputstvu za montažu roštilja.

5.2 PROVERA ZAPTIVENOSTI

- ⚠ **UPOZORENJE:** Tokom kontrole zaptivosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Sprovedite **PROVERU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene plinske boce, kao i pre početka sezone roštiljanja
- ⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj sme da se koristi tek kada se uklone nedostaci sa svih mesta koja propuštaju.

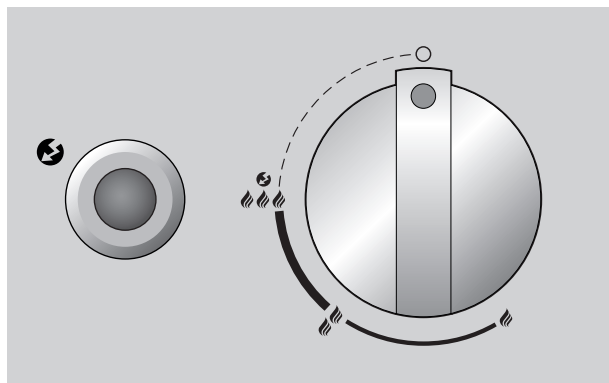
1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ○.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50 % tečnog sapuna i 50 % vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminirajte mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.



6. OBJAŠNJENJE KONZOLE ZA RUKOVANJE I SISTEMA GORIONIKA

6.1 OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE ROŠTILJA

Stepeni toplote i paljenje

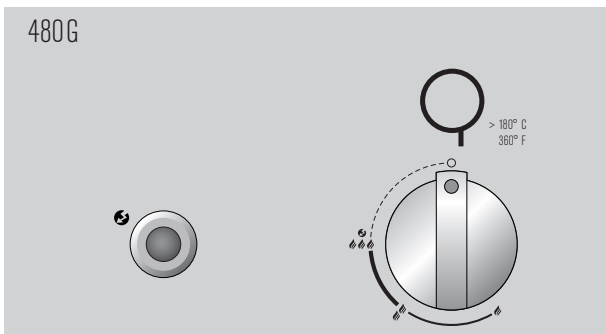


- : Položaj „isključeno“
- 🔥 : Mala snaga
- 🔥🔥 : Srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : Velika snaga
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Upaljač

6.2 SISTEMI GORIONIKA SFERE

Modeli sa jednim prstenastim gorionikom

Prstenasti gorionik postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥.



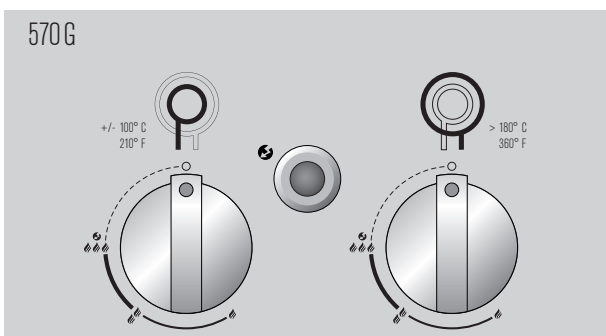
Modeli sa dva prstenasta gorionika

Veliki prstenasti gorionik postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥.

Namenjen je za upotrebu na srednjim i visokim temperaturama.

Mali prstenasti gorionik je osmišljen za kuvanje na nižim temperaturama i može se neznatno regulisati.

Razlika između 🔥🔥🔥 i 🔥 nije vidljiva. Mali prstenasti gorionik dostiže temperaturu od oko 100° do 120° C.



7. OBJAŠNJENJE SISTEMA LEVAKA

7.1 STANDARDNA POZICIJA



Standardni položaj predstavlja optimalan položaj levka za veći deo primena roštilja i obezbeđuje jedinstvenu cirkulaciju toplote unutar loptastog kućišta. Jela se peku ravnomerno, bez potrebe za okretanjem hrane. Meso, riba, povrće itd. pritom ostaju posebno sočni, nežni i hrskavi.

Standardni položaj je zato idealan za sve vrste mesa, blago pečenu ribu, gratinirano povrće, hrskavo povrće i pečenje pice, flambiranog tarta ili hleba.

7.2 VULKAN POZICIJA



Okretanjem levka u vulkanski položaj, možete raditi sa veoma visoko, koncentrovanom toplotom sa donje strane, idealno za odgovarajući OUTDOORCHEF pribor, kao što su vok za roštilj, aroma tiganj ili ploča od livenog gvožđa.

Vulkan pozicija je zato idealna za namirnice koje se peku kraće, kao i za filete tunjevine, školjke ili povrće iz voka.

7.3 PRE ROŠTILJANJA

- ⚠ **UPOZORENJE:** Položaj levka tokom roštiljanja menjajte samo sa rukavicama otpornim na toplotu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pri roštiljanju i kuvanju u vulkanskom položaju na stepenu 🔥🔥🔥, ostavite poklopac otvoren. Samo na stepenu 🔥 – 🔥🔥 pri roštiljanju u vulkanskom položaju priprema je moguća i sa zatvorenim poklopcem.
- ⚠ **OPREZ:** Vrela mast sakupljena u posudi za sakupljanje masti može da dovede do opekotina. Pre nego što uklonite posudu za sakupljanje masti sačekajte da se mast potpuno ohladi.

1. Dovedite levak u željeni položaj (standardni položaj ili vulkanski položaj).
2. Ako je potrebno, odaberite odgovarajući pribor.
3. Zagrevajte roštilj sa zatvorenim poklopcem oko 10-15 minuta na nivo 🔥🔥🔥 (standardna pozicija).
4. Stavite namirnice za roštiljanje na rešetku roštilja i kontinualno podešavajte temperaturu po vašoj želji između 🔥 – 🔥🔥🔥.

7.4 NAKON ROŠTILJANJA

1. Podesite dugme za regulaciju gasa svakog gorionika na .
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas. Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
3. Ostavite roštilj da se potpuno ohladi i očistite ga.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem.

8. RUKOVANJE ROŠTILJEM

8.1 PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**. Učinite to i onda kada je prodavac isporučio montirani roštilj.
3. Podesite roštilj na nivo    i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

8.2 UPUTSTVO ZA PALJENJE

⚠ UPOZORENJE: Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.

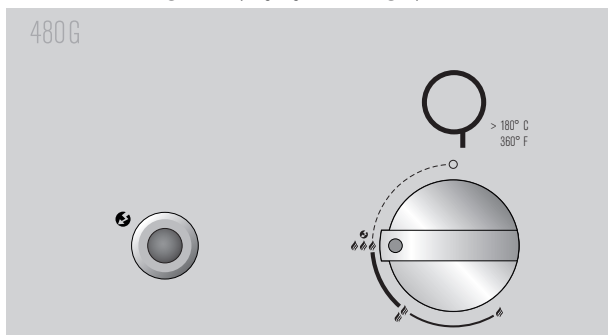
1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i plinske boce čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **PROVERA ZAPTIVENOSTI**).

NAPOMENA: Kod roštilja MINICHEF 420 G bočni paneli moraju biti rasklopljeni za vreme roštiljanja.

2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. **a. Modeli sa jednim prstenastim gorionikom sa posebnim dugmetom za paljenje:**

Pritisnite dugme za regulaciju gasa i okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, na nivo    .

Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.

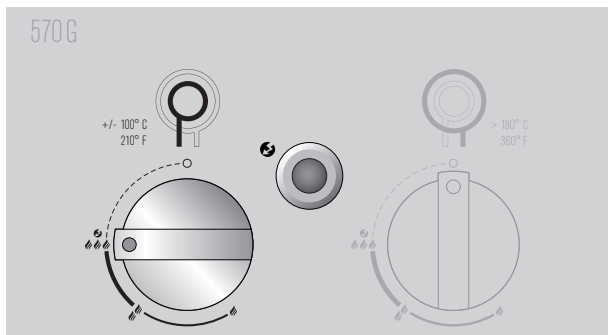


- b. Modeli sa dva prstenasta gorionika i posebnim dugmetom za paljenje:**

Pritisnite dugme za regulaciju gasa velikog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    .

Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. Ili pritisnite dugme za regulaciju gasa malog prstenastog gorionika (levo dugme) i okrenite ga suprotno od okretanja kazaljke na satu, na nivo   .

Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.



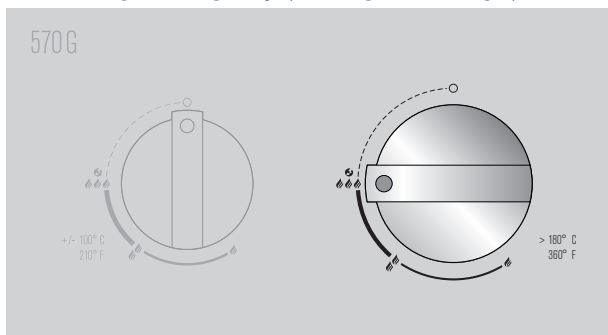
c. Modeli sa dva prstenasta gorionika bez posebnog dugmeta za paljenje:

Pritisnite dugme za regulaciju gasa velikog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    .

Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.

Ili pritisnite dugme za regulaciju gasa malog prstenastog gorionika (levo dugme) i okrenite ga suprotno od okretanja kazaljke na satu, na nivo    .

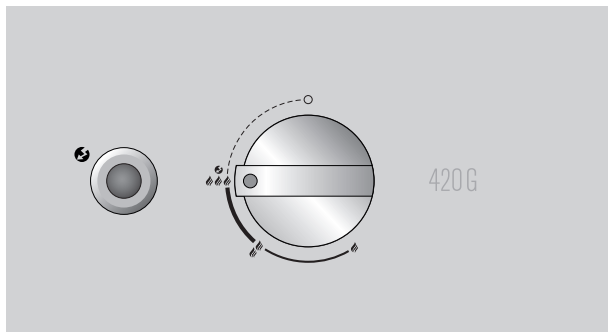
Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 5 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na . Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, pronađite uzroke (kao što je to opisano u odeljku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

8.2.1 UPUTSTVO ZA PALJENJE CITY 420 G (ne CITY 420 G SE)

1. Uverite se da su sve veze između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnute. (Postupite prema uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa i okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crno dugme za paljenje više puta, sve dok se gas ne zapali.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 5 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na . Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, pronađite uzroke (kao što je to opisano u odeljku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

9.1 ČIŠĆENJE ROŠTILJA

▲ UPOZORENJE: Prilikom čišćenja unutrašnjosti roštilja oko sistema gorionika, vodite računa o tome da ne oštetite delove gorionika.

ČIŠĆENJE SPOLJNJE DELA ROŠTILJA

NAPOMENA: Za čišćenje površina roštilja nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakla ili druga sredstva za čišćenje u obliku spreja, jer mogu da agresivno deluju na te površine.

Spoljašnje površine roštilja i površine za odlaganje čistite samo uobičajenim, neagresivnim sredstvom za čišćenje (npr. uobičajenim deterdžentom). U slučaju korišćenja specijalnih sredstava za čišćenje roštilja (ne preporučuju se), preporučujemo da prvo napravite test na neupadljivom mestu.

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNJOSTI ROŠTILJA

NAPOMENA: Prilikom čišćenja najlonskom četkom za roštilj uvek treba voditi računa o tome da roštilj bude potpuno ohlađen.

Zahvaljujući jedinstvenom sistemu levka, u periodu između roštiljanja potrebno je minimalno čišćenje, jer veći deo masnoće ili ispari ili se odvede u posudu za sakupljanje.

Preporučeni postupak čišćenja u slučaju veće zaprljanosti:

1. Zagrejte roštilj oko 10 minuta na punoj snazi, tako da ostaci hrane (ostaci mesa, masti, šećer iz marinada itd.) sagore.
2. Zatim pustite da se roštilj potpuno ohladi, tako da se ostaci hrane učvrste/stvrdnu (čišćenje tako postaje mnogo lakše i efikasnije).
3. Rešetku čistite pomoću **OUTDOORCHEF** najlonske ili mesingane četke za roštilj da biste postigli optimalne rezultate (ne koristiti četke sa čeličnim čekinjama).
4. Uklonite rešetku roštilja i očistite levak pomoću **OUTDOORCHEF** četke za levak.

SAVET: Nakon roštiljanja je pre roštiljanja; ako čistite rešetku roštilja nakon svake upotrebe, više ne morate da je čistite pre sledećeg roštiljanja.

9.2 ODRŽAVANJE ROŠTILJA

Redovno održavanje vašeg roštilja garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je to opisano u poglavlju **SIGURNOSNA UPUTSTVA**.
- Kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim **OUTDOORCHEF** poklopcem od uticaja okoline.
- Tretirajte sve drvene delove jednom godišnje uljem za drvo – time se sprečava nastanak pukotina.
- Uvek sačekajte da se vaš roštilj nakon čišćenja ili kiše potpuno osuši da biste sprečili kondenzaciju u termometru roštilja.
- Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

10. OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
 - Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.
 - Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.
- ⚠ **OPREZ:** Ova provera sme da se vrši samo sa zatvorenim dovodom gasa!

Nema varnice:

- Uverite se da je baterija ispravno postavljena (kod roštilja sa električnim paljenjem).
- Rastojanje između gorionika i elektrode sme da bude samo 5–8 mm.
- Proverite da li su kablovi električnog paljenja i elektrode priključeni i pričvršćeni.
- Postavite dve nove baterije (tip AAA, LR03, 1,5 volti) u električno paljenje.
- Ručno paljenje je moguće pomoću štapnog upaljača kroz otvor na donjoj strani kugle.

Nema snage ili je manja snage:

- Proverite da li su gorionici eventualno zapušeni insektima ili paucima/paučinom.

Više informacija o čišćenju gorionika možete pronaći ovde:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Osovina točkova je zaglavljena:

Da biste sprečili zaglavljivanje osovine točkova, preporučujemo da barem 1x godišnje uklonite prašinu, prljavštinu i polen iza točkova da biste osigurali optimalno ponašanje pri pomeranju.

Ukoliko na osnovu gore navedenih mera ne uspete da pustite roštilj u rad, obratite se prodajnom centru.

11. GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija

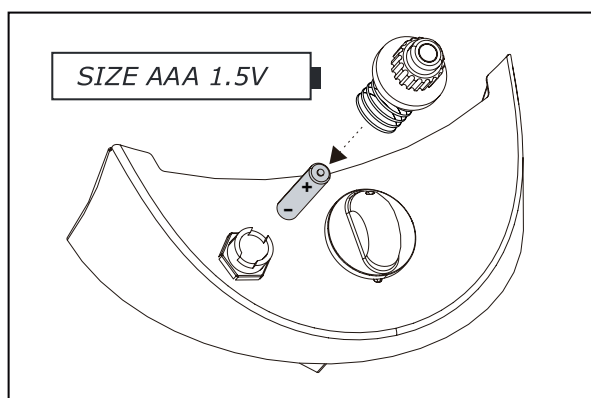
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi OUTDOORCHEF.COM

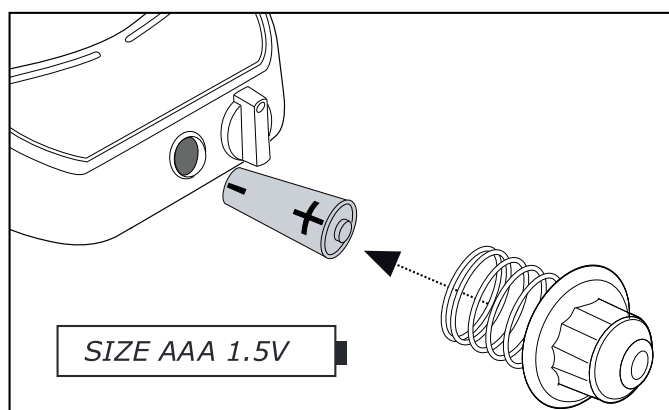
** Serijski broj, kao i broj artikla, možete naći na nalepnici sa podacima o proizvodu (u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

12. ZAMENA BATERIJE

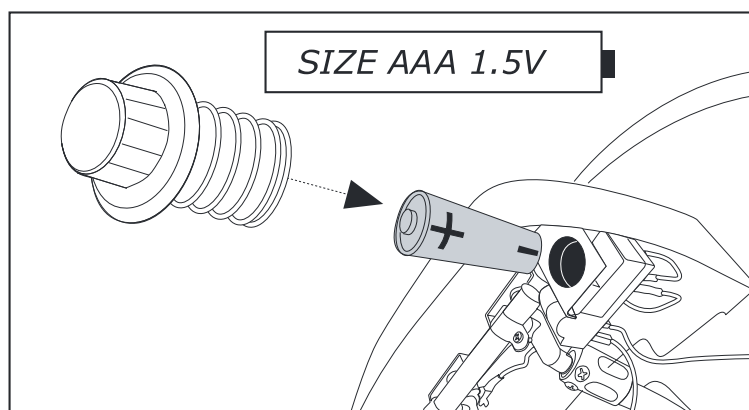
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G



13. REZERVNI DELOVI

Rezervni delovi se mogu nabaviti kod specijalizovanih prodavaca.

14. ODLAGANJE OTPADA



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod i uključene baterije ne smeju odlagati zajedno sa kućnim otpadom širom EU. Da biste izbegli moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte. Da biste vratili korišćeni uređaj, koristite sistem za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu gde je proizvod kupljen. Ovaj proizvod možete koristiti za ekološki prihvatljivo recikliranje

Izvadite baterije iz uređaja pre nego što ih odnesete na odlagalište i odložite ih u skladu sa lokalnim propisima. 

15. TEHNIČKE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	
- mali gorionik	1,20 kW
- veliki gorionik	8,50 kW
Potrošnja gasa	702 g/h
Dizne (28–30/37 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,55 mm/Oznaka: BF
- Dizna većeg gorionika	1,47 mm/Oznaka: BT
Dizne (50 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,48 mm/Oznaka: AF
- Dizna većeg gorionika	1,27 mm/Oznaka: AT
Pritisak gasa	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

ASCONA 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	
- mali gorionik	1,30 kW
- veliki gorionik	8,50 kW
Potrošnja gasa	713 g/h
Dizne (28–30/37 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,55 mm/Oznaka: BF
- Dizna većeg gorionika	1,40 mm/Oznaka: BV
Dizne (50 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,48 mm/Oznaka: AF
- Dizna većeg gorionika	1,22 mm/Oznaka: BG
Pritisak gasa	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	8,50 kW
Potrošnja gasa	612 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,47 mm/Oznaka: BT
Dizna (50 mbar)	1,27 mm/Oznaka: AT
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Električno paljenje

Za napajanje električnog paljenja potrebne su vam dve baterije (tip AAA, LR03, 1,5 volti).

Napomena o pokazivaču temperature

Odstupanje temperature prikazane na termometru može iznositi +/- 10%.

Internet stranica

Dodatne informacije, savete, trikove, recepte i sve što treba znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete naći na OUTDOORCHEF.COM

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,40 kW
Potrošnja gasa	389 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,15 mm / Oznaka: BN
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,60 kW
Potrošnja gasa	397 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,15 mm / Oznaka: BN
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G/

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	4,30 kW
Potrošnja gasa	315 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Oznaka: BL
Dizna (50 mbar)	0,88 mm / Oznaka: AH
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorije

I₃_{B/P} (30 mbara)

I₃_{B/P} (50 mbara)

I₃₊ (28/30/37 mbara)

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wicker Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

Art.-No.19.110.84