

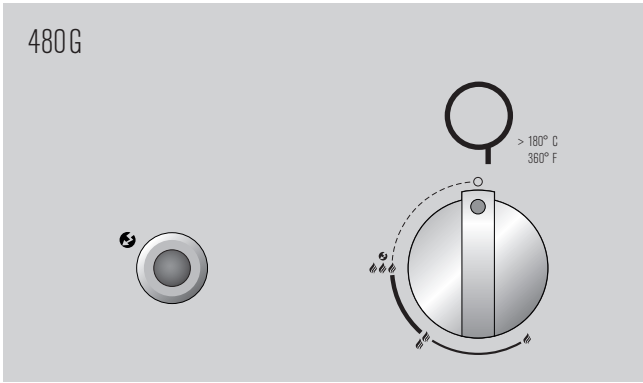
GAS KETTLE MANUAL

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

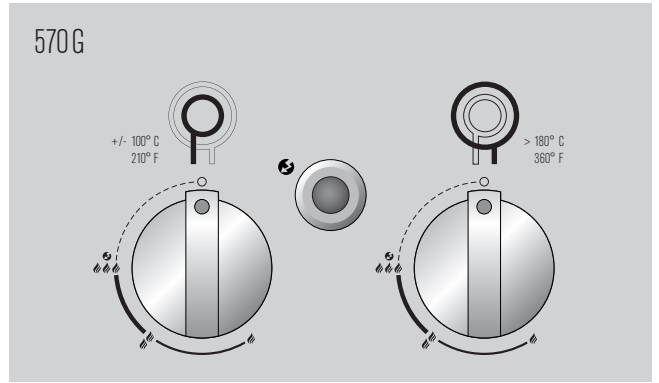


OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

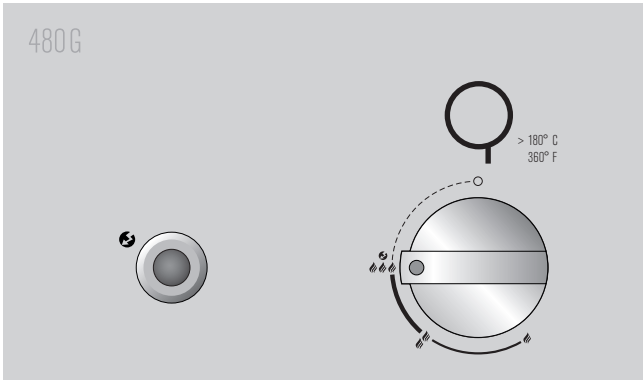
1A



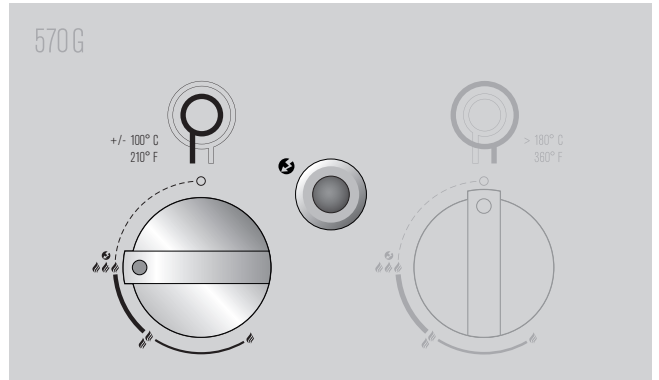
1B



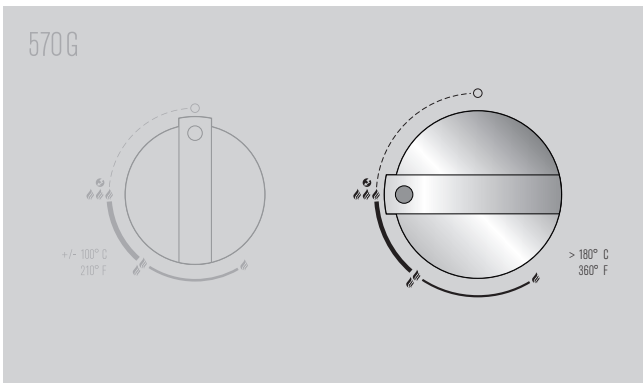
1C



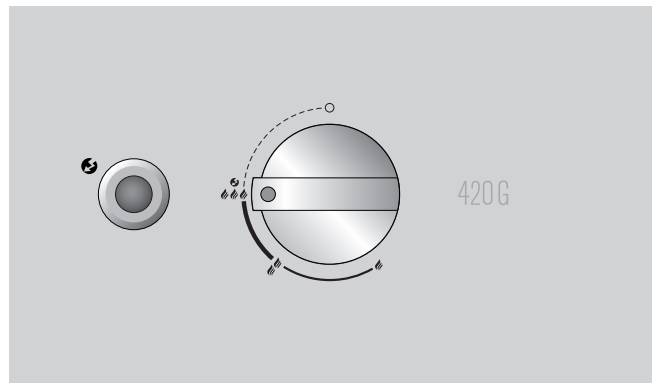
1D



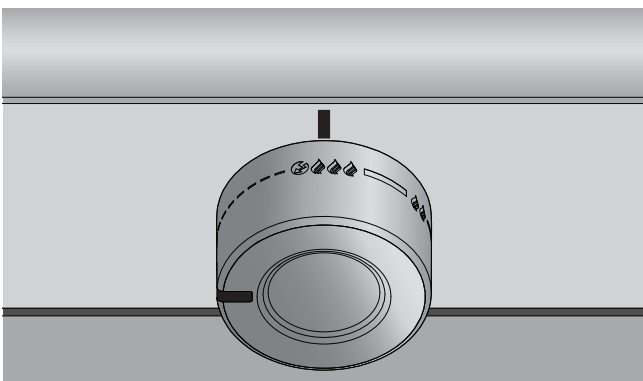
1E



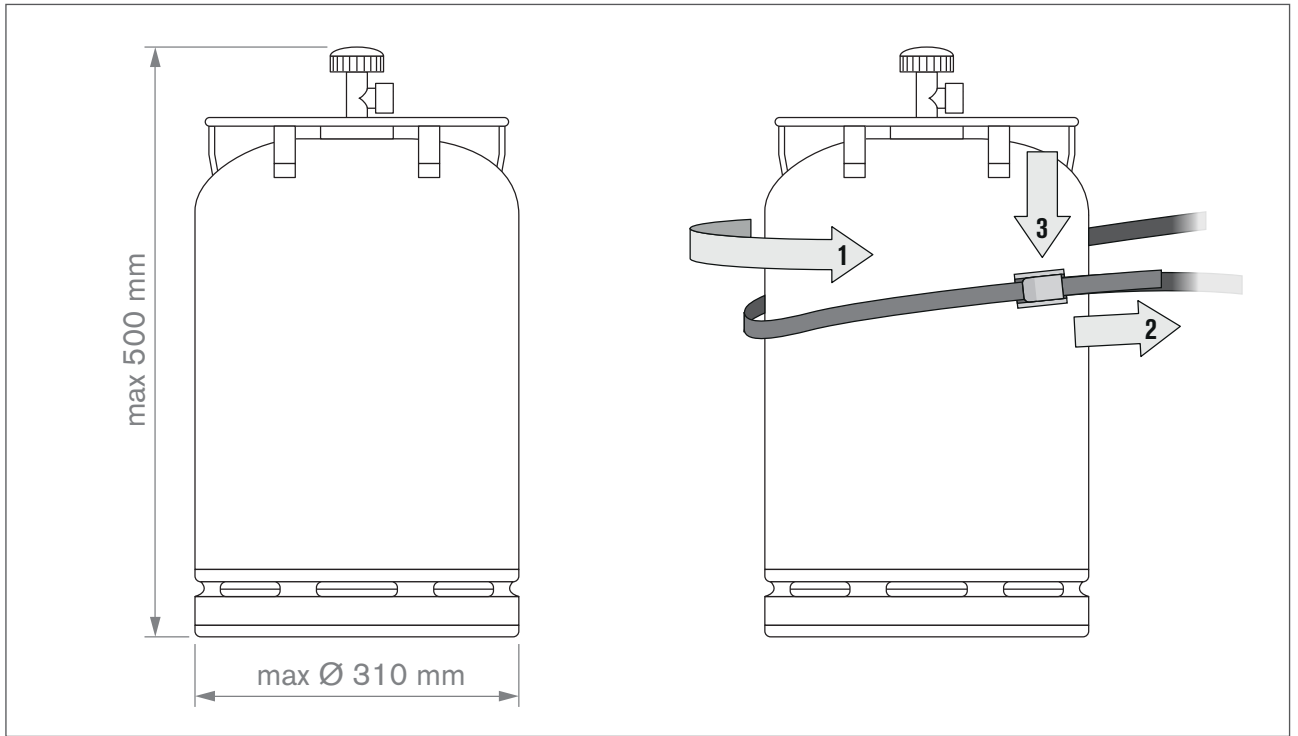
1F



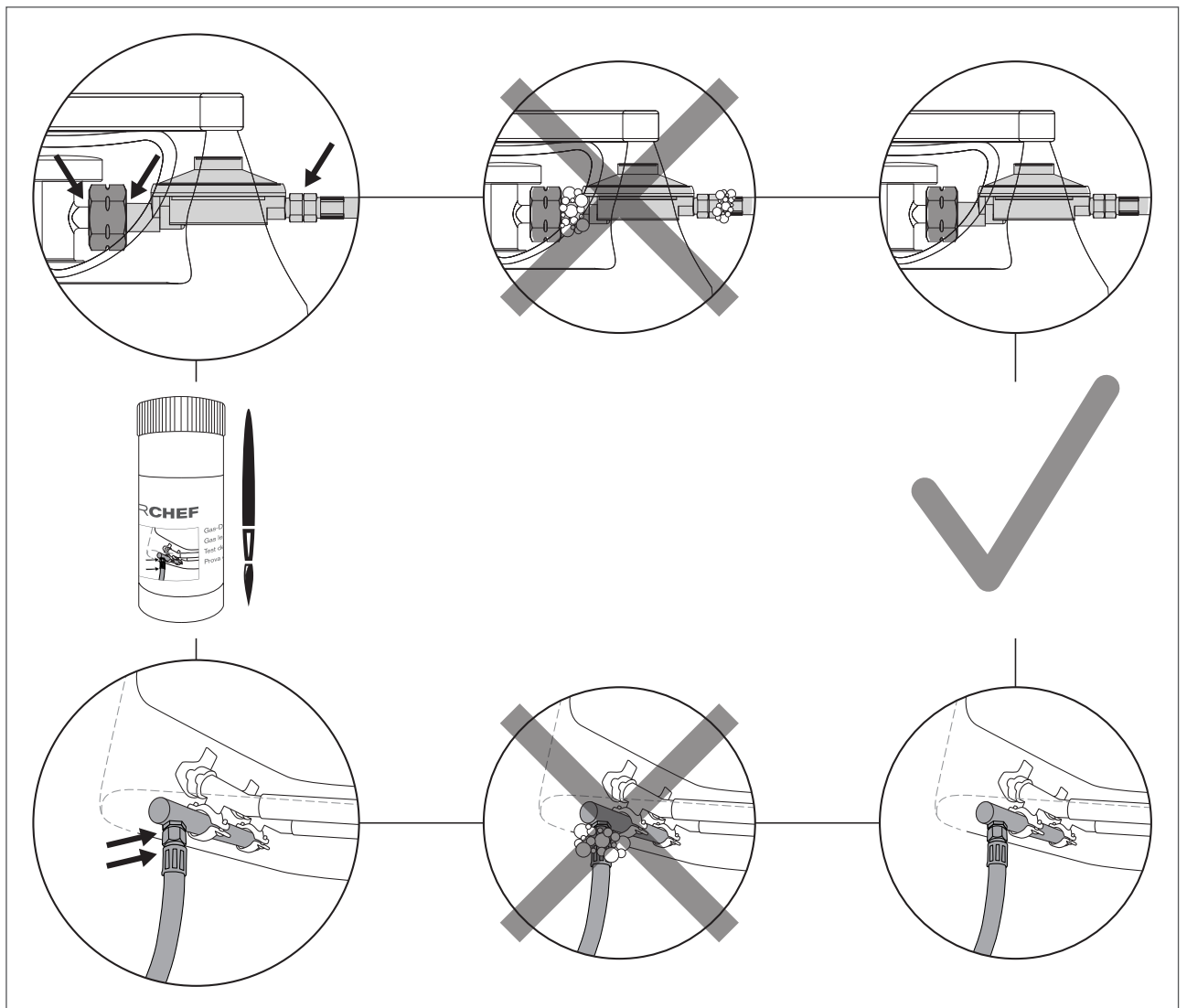
1G



2A



2B



 **BEDIENUNGSANLEITUNG** 5

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

 **USER GUIDE** 15

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

 **MODE D'EMPLOI** 25

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

 **ISTRUZIONI PER L'USO** 35

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

 **GEBRUIKSAANWIJZING** 45

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

 **BRUGSANVISNING** 55


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

 **BRUKSANVISNING** 65

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

 **BRUKSANVISNING** 75

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

 **KÄYTTÖOHJE** 85

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

 **NOTKUNARLEIÐBEININGAR** 95

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

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich	Serial No.:
Article No.:	<input type="text"/>		
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany	Made in China

WICHTIG:

Sie finden die Seriennummer Ihres Grills auf der Rückseite der beiliegenden Mappe „Manual & Inspiration“. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer zusätzlich auf dem **Datensticker**, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Grills im vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.



WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

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

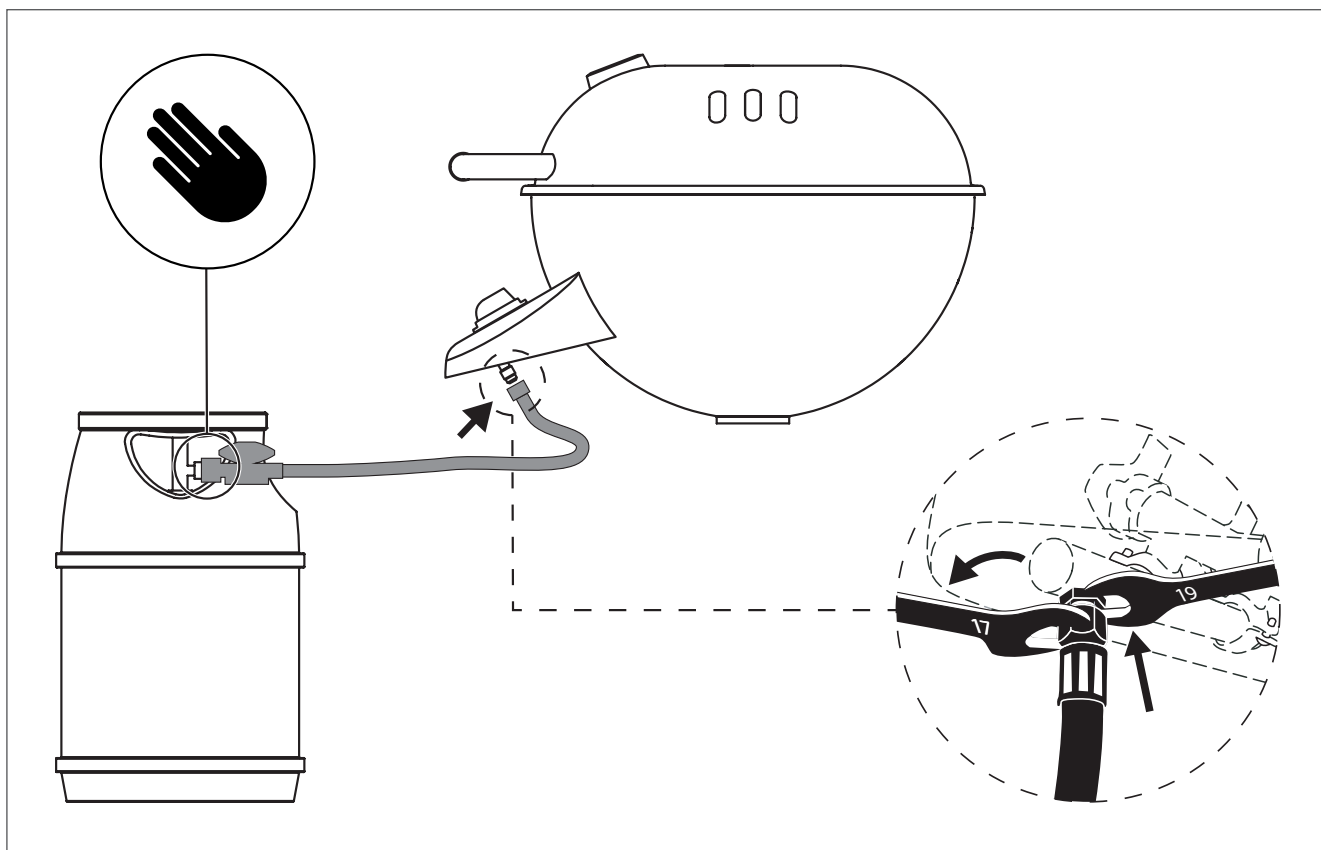
GASFLASCHEN

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

SICHERHEITSHINWEISE


- Diese Bedienungsanleitung muss vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.
- Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.
- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.

- **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch ist aus Sicherheitsgründen immer zwingend mit dem beiliegenden Schlüssel am Grill zu befestigen. Beachten Sie hierzu bitte die folgende Illustration:



PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

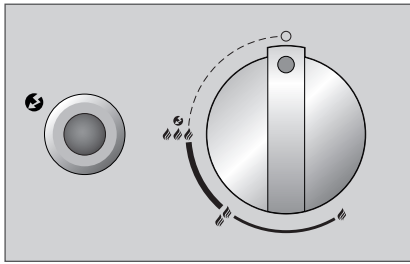
WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

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

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

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



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

BRENNER-SYSTEM DER KUGEL

Modelle mit einem Ringbrenner (Abb. 1A)

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

Modelle mit zwei Ringbrenner (Abb. 1B)








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

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



VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
HINWEIS: Beim MINICHEF 420 G müssen die Seitentabulare während des gesamten Grillvorgangs ausgeklappt sein.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- 4a. Modelle mit einem Ringbrenner mit separatem Zündknopf:
Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. (**Abb. 1C**)
- 4b. Modelle mit einem Ringbrenner ohne separatem Zündknopf:
Drücken Sie den Gasregulierknopf des Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. (**Abb. 1G**)
- 4c. Modelle mit zwei Ringbrennern und separatem Zündknopf:
Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
Oder drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Ringbrenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. (**Abb. 1D**)
- 4d. Modelle mit zwei Ringbrennern ohne separatem Zündknopf:
Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. (**Abb. 1E**)
Oder drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Ringbrenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES CITY 420 G

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

EINZIGARTIGES TRICHTERSYSTEM

Ob Grillen, Kochen oder Backen, das einzigartige **OUTDOORCHEF** Trichtersystem sorgt in der Standard Position für eine gleichmässige Hitze-Verteilung innerhalb der Kugel und verhindert schädlichen Fettbrand, da die Brenner komplett abgeschirmt sind.

Herabtropfendes Fett entflammt nicht, es läuft am porzellanemaillierten Trichter entlang in die Auffangschale unter der Kugel. Sie können sich als Gastgeber entspannt ihren Gästen widmen, während die Grill-Spezialitäten rundum perfekt gegrillt werden, da kein Wenden erforderlich ist.

Fleisch, Fisch, Gemüse & Co. bleiben besonders saftig, zart und knackig. Weil ein Teil des auf den Trichter treffenden Fetts und Fleischsafts verdunstet, erhalten Fleisch, Fisch und Gemüse ein unnachahmliches Grillaroma.

Bei bis zu 360 Grad gelingen Pizza, Flammkuchen oder Brot in Steinofenqualität. Beim Einsatz des linken Drehreglers wird das Grillgut bei niedrigen Temperaturen um die 100 °C (nur Modelle mit zwei Drehreglern, z.B. Ascona 570 G) besonders schonend gegrillt – beste Voraussetzungen für butterzarte XL-Fleischstücke wie Roastbeef, Tomahawk oder Rib-Eye am Stück.

Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten (bis 500 Grad), perfekt für **OUTDOORCHEF** Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

Da der Innenraum des Gas-Kugelgrills dank des Trichters sauber bleibt, macht auch die Reinigung wenig Mühe.

TIPP: Zur Reinigung des Trichters empfehlen wir Ihnen den Grill auf der höchsten Stufe für 10 min zu erhitzen (Standard Position). Danach können Sie mit einer Messingbürste den Trichter einfach ausbürsten. Wir empfehlen Ihnen dazu die **OUTDOORCHEF** Trichterbürste.

Mehr Informationen zu unserem Zubehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION



Die Standard Position ist für die meisten Grillanwendungen die optimale Trichterposition und sorgt für die einzigartige Hitzekirkulation in der Kugel. Die Speisen werden rundum gleichmässig gegrillt, ohne das Grillgut wenden zu müssen. Fleisch, Fisch, Gemüse und Co. bleiben dabei besonders saftig, zart und knackig.

Die Standard Position eignet sich somit perfekt für jede Art von Fleisch, schonend gegrillten Fisch, Gratins, knackiges Gemüse und zum Backen von Pizza, Flammkuchen oder Brot.

VULKAN POSITION



Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten, perfekt für **OUTDOORCHEF** Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

Somit eignet sich die Vulkan Position perfekt für Kurzgebratenes wie Thunfisch-Steaks, Jakobsmuscheln oder Wok-Gemüse.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

1. Bringen Sie den Trichter in die gewünschte Position (Standard Position oder Vulkan Position).

ACHTUNG: Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

HINWEIS: Beim Grillen und Kochen in der Vulkan Position auf Stufe    den Deckel offen lassen. Nur auf Stufe  –   kann auch beim Grillen in der Vulkan Position mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.

2. Wählen Sie, wenn nötig, das entsprechende Zubehör aus.

3. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe    vor.

4. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen  –   .

5. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position  . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

6 **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.

Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

TIPPS UND TRICKS

GRILLEN MIT DER GAS-KUGEL

Standard Position

Grössere Fleischstücke (z.B. Filet, Entrecôte, Koteletten am Stück oder ganze Hähnchen): Dank des einzigartigen Trichtersystems müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken. Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Fleisch.

Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir unsere Temperaturmessgeräte zu verwenden, z.B. den **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse, einfach steuerbar über das offizielle **OUTDOORCHEF** App.

In der Standard Position lässt sich auch wunderbar backen, begeistern Sie Familie und Freunde z.B. mit einer selbstgemachten Pizza von unserem **OUTDOORCHEF** Pizzastein, welcher perfekt in die Kugel passt. Lassen Sie den Pizzastein erst 20 Minuten auf höchster Stufe aufheizen, bevor Sie die Pizza backen – Sie werden mit einem knusprig gebackenen Pizzaboden belohnt werden, ganz wie beim Italiener.

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

Mehr Informationen zu unserem breiten Zubehör-Sortiment sowie zum App finden Sie unter: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkan Position

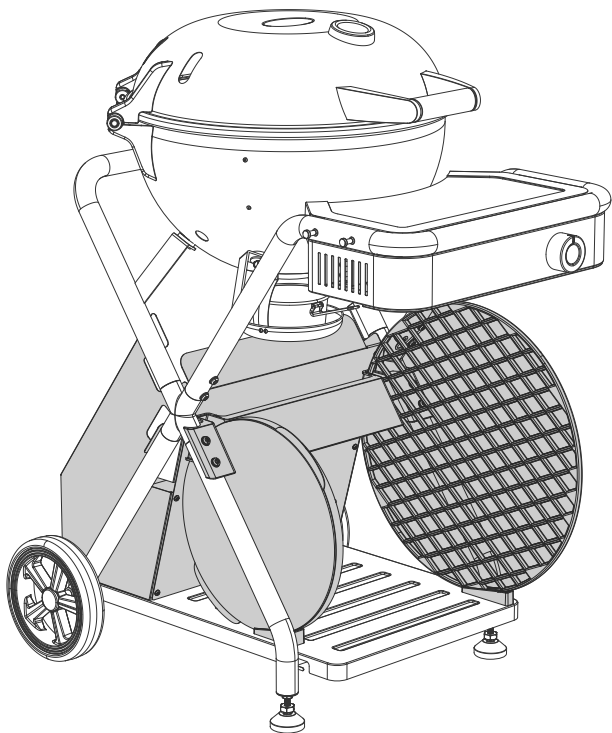
Perfekt geeignet für den Einsatz von **OUTDOORCHEF** Zubehör, wo starke Hitze von unten gefragt ist, welche konzentriert an das Zubehör wie z.B. die **OUTDOORCHEF** Gusseisenplatte oder den **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok abgegeben wird. Diese Position eignet sich auch bestens um damit im Barbecue Wok zu frittieren - für knusprig gebackene Pommes Frites, Chicken Nuggets, Fish & Chips und noch vieles mehr.

UNTERBAU KIT FÜR MODELL AMBRI 480G EVO


Das praktische Zubehöralter Kit für Ihren AMBRI 480 G EVO erlaubt es Ihnen, die Gasflasche hinter dem Grill auf der Bodenplatte zu befestigen und diese durch die Flaschenabdeckung abzudecken – so ist die Gasflasche von vorne kaum mehr sichtbar.

Zudem lassen sich ein OUTDOORCHEF Pizzastein sowie ein zusätzlicher OUTDOORCHEF Gusseisenrost Diamond platzsparend und sauber im Unterbau verstauen.

Der Pizzastein sowie der Gusseisenrost Diamond sind separat als Zubehör erhältlich.



NACH DEM GRILLEN

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

REINIGUNG

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

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

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

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

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

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

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

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

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Behandeln Sie alle Holzbestandteile einmal jährlich mit einem Holzöl – dies wirkt Rissbildungen entgegen.
- Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden **OUTDOORCHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie eine neue Batterie (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein (bei Grills mit Elektrozündung).

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

VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

Die registrierte Marke **OUTDOORCHEF** wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

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

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	5.80 kW
Gasverbrauch	420 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.18 mm / Markierung: BQ
Düse (50 mbar)	1.02 mm / Markierung: AN
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Kategorien

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

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

Webpage

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

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich	Serial No.:
Article No.:	<input type="text"/>		
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany	Made in China

IMPORTANT:

You can find the serial number of your barbecue on the back of the enclosed "Manual & Inspiration" folder. Depending on the barbecue model, you will also find the serial number on the **data sticker** that is either attached to the barbecue frame or 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.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

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

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

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




GAS BOTTLES

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

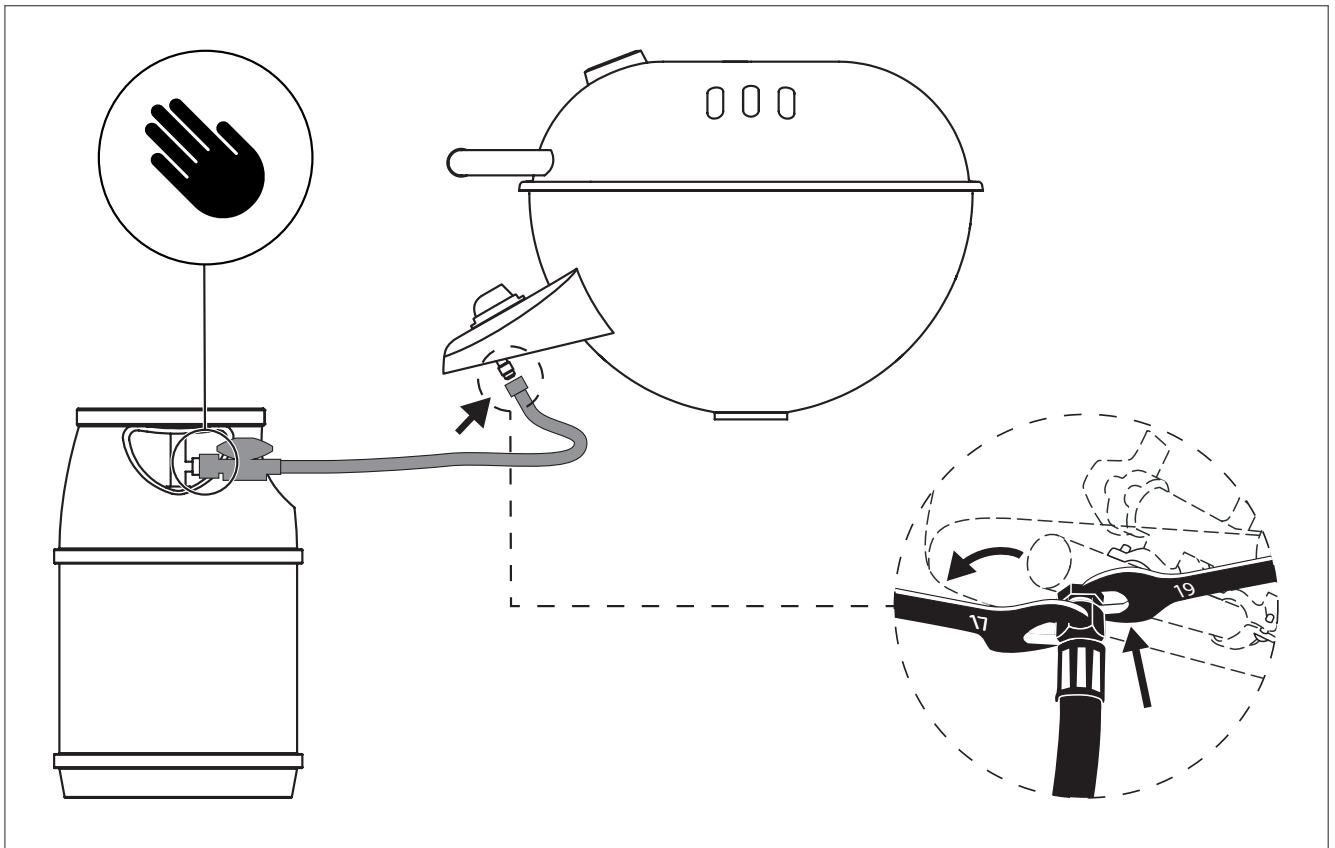
SAFETY NOTES

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

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


- "Use outdoors only"
- "Read the instructions before using the appliance"
- "**WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away."
- "This appliance must be kept away from flammable materials during use"
- "Do not move the appliance during use"
- "Turn off the gas supply at the gas cylinder after use"
- Never use the barbecue under a canopy.
- Do not push appliances with castor wheels over uneven surfaces or steps.
- Wear protective gloves when you touch hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the  position and the gas supply is closed at the gas bottle.
IMPORTANT: No sources of ignition are permitted to be in the vicinity.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in **CHECKING FOR LEAKS**.
- If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- Renew the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose are in accordance with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- "Do not modify the appliance."
- Never modify the gas tap, the safety pilot, the burner or other parts of the barbecue. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose is not allowed to be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- The hose and regulator are in accordance with the particular national regulations and EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- In devices with granite work surfaces, avoid exposing the surface to a temperature shock.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- Before using the barbecue, make sure you select a location that affords the greatest possible protection against the wind.
- When the barbecue is not in use, make sure it has cooled down fully and then protect it from the weather with a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.

- **CAUTION:** Before using for the first time and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in the **LEAK TEST** section of this manual.
- **CAUTION:** For safety reasons, the spanner supplied must always be used to secure the gas hose to the barbecue. Please refer to the following illustration:



CHECKING FOR LEAKS

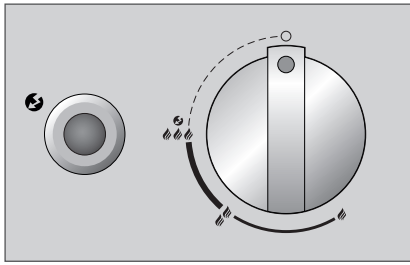
WARNING: No sources of ignition are permitted to be in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.

1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply 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 (**Fig. 2B**).
3. Bubbles forming in the soap solution indicate there are leaks. **IMPORTANT:** Do not use the barbecue before all leaks have been eliminated. Close the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by retightening the connections if possible, or else renew the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.

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

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings and lighting



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

BURNER SYSTEM OF THE KETTLE

Models with one ring burner (Fig. 1A)

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

Models with two ring burners (Fig. 1B)

































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

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

BEFORE FIRST USE

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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
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. **CAUTION:** Never light the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
- 4 a. Models with one ring burner 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. **(Fig. 1C)**
- 4 b. Models with one ring burner without a separate ignition button:
Press the gas regulating knob for the 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. **(Fig. 1G)**
- 4 c. Models with two ring burners and a separate ignition button:
Press the gas regulating knob for the large ring burner and turn it anticlockwise to setting                      

UNIQUE FUNNEL SYSTEM

From grilling to cooking or baking, in the standard position, the unique **OUTDOORCHEF** funnel system ensures even heat distribution inside the kettle and prevents harmful flare-ups as the burners are completely shielded.

Rather than catching fire, dripping fat runs along the porcelain-enamelled funnel into the collecting tray under the kettle. As the host, you can spend more time with your guests while your barbecue specialities are grilled perfectly all over – with no turning required.

Meat, fish, vegetables and more stay deliciously juicy, tender or crisp. Some of the fat and meat juice dripping onto the funnel evaporates, which gives meat, fish, vegetables and more that unmistakable barbecue flavour.

Pizza, tarte flambée or bread are baked to brick oven quality at up 360 degrees. The left-hand control dial allows you to barbecue food gently at low temperatures around 100 °C (only models with two control dials, e.g. Ascona 570 G) – perfect for tender large joints of meat such as roast beef, tomahawk or rib-eye.

Turning the funnel to the volcano position allows you to work with very high, concentrated heat from below (up to 500 degrees), ideal for **OUTDOORCHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or the Cast-Iron Griddle Plate.

And because the interior of the gas kettle barbecue stays nice and clean thanks to the funnel, cleaning up afterwards is easy.

TIP: to clean the funnel, we recommend heating the barbecue at the highest level for 10 minutes (standard position). Then you can simply brush out the funnel using a brush with brass bristles – We recommend the **OUTDOORCHEF** Funnel Brush.

More information about our accessories is available at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION



The standard position is the optimal funnel position for most grilling 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.

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.

INSTRUCTIONS FOR USING THE GAS KETTLE BARBECUE

1. Place the funnel in the required position (standard or volcano position).

CAUTION: Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while grilling.

NOTE: When grilling and cooking in volcano position at the 🔥🔥🔥 setting, leave the lid open. The lid can only be kept closed at the 🔥 – 🔥🔥 setting when grilling in 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.
4. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between 🔥 – 🔥🔥🔥 according to your requirements.
5. After grilling, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.

CAUTION: The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries. Allow the fat to cool completely before removing the drip pan.

After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.

TIPS AND TRICKS

BARBECUING WITH THE GAS KETTLE

Standard position

Ideal method for larger joints of meat (e.g. fillet, entrecôte, cutlets or a whole chicken). Thanks to the unique funnel system, you no longer need to turn larger pieces of meat while barbecuing. The heat from the gas burner rises along the insides of the barbecue kettle and is distributed evenly throughout the kettle. Place the food to be grilled on the preheated barbecue grid and close the lid. Always leave a slight space between pieces of meat. Closing the lid allows the food to be browned evenly on all sides, while ensuring the juices stay in the meat.

In order not to leave anything to chance with larger pieces meat, we recommend using our thermometers, such as the **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – this digital meat thermometer ensures perfect results and can be easily controlled using the official **OUTDOORCHEF** app.

The standard position is also great for baking, to surprise friends and family, for example, with a homemade pizza cooked on our **OUTDOORCHEF** Pizza Stone, which fits perfectly inside the kettle. Let the Pizza Stone heat up for 20 minutes on the highest setting before baking the pizza – you will be rewarded with a deliciously crispy pizza crust, just like the Italian original.

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

More information about our wide range of accessories and the app can be found at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Volcano position

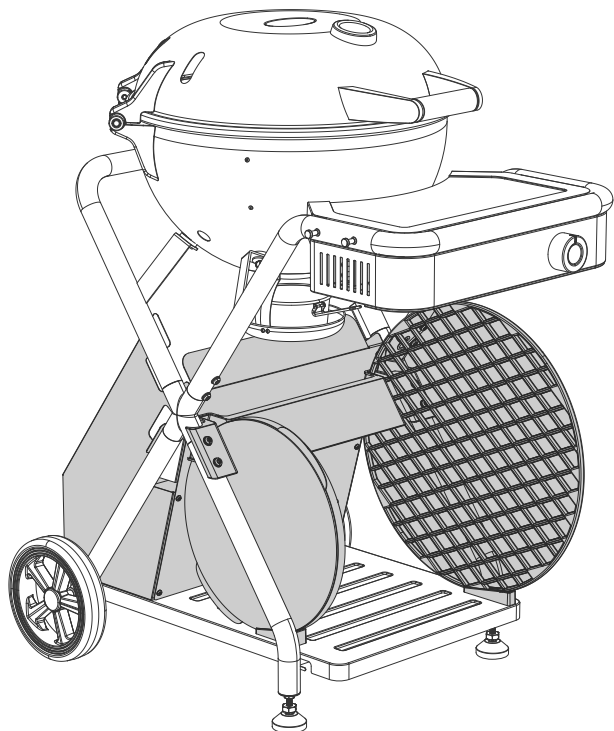
This method, in which high heat is directed from below, is ideally suited to the use of **OUTDOORCHEF** accessories, such as the **OUTDOORCHEF** Cast-Iron Griddle Plate or the **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok. This position is also ideal for deep frying in the Barbecue Wok, for crispy chips, chicken nuggets, fish & chips and much more.

ACCESSORY HOLDER KIT FOR MODEL AMBRI 480 G EVO


The practical accessory holder kit for your AMBRI 480 G EVO allows you to secure the gas bottle behind the barbecue on the base plate and cover it with the bottle cover – making the gas bottle almost invisible from the front.

An **OUTDOORCHEF** pizza stone and an additional **OUTDOORCHEF** cast iron cooking grid Diamond can also be stored compactly and tidily in the base frame.

The pizza stone and the cast iron cooking grid Diamond are available separately as accessories.



AFTER GRILLING

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

CLEANING

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

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

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

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

USING THE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

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

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

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

MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

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

TROUBLESHOOTING

The burner does not light:

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

No spark:

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

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

CONSUMER WARRANTY/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 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

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

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

TECHNICAL INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	5.80 kW
Gas consumption	420 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.18 mm/mark: BQ
Nozzle (50 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Categories

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

Electric ignition

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

Note on the temperature display

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

Web page

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

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ: Article No.: Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	UK CA 0558/ 30/37 mbar	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: <input type="text"/> DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China
--	---	--

IMPORTANT:

Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue sur le verso du dossier fourni «Manual & Inspiration». En fonction du modèle, vous trouverez également le numéro sur l'**étiquette adhésive** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

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. ».

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre.

Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue. Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Leur non-observation peut avoir de graves conséquences. Ne placez ni liquide ou matériau inflammable, ni bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. Ne stockez jamais le barbecue ou les bouteilles de gaz dans un local fermé sans aération.

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




BOUTEILLES DE GAZ

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

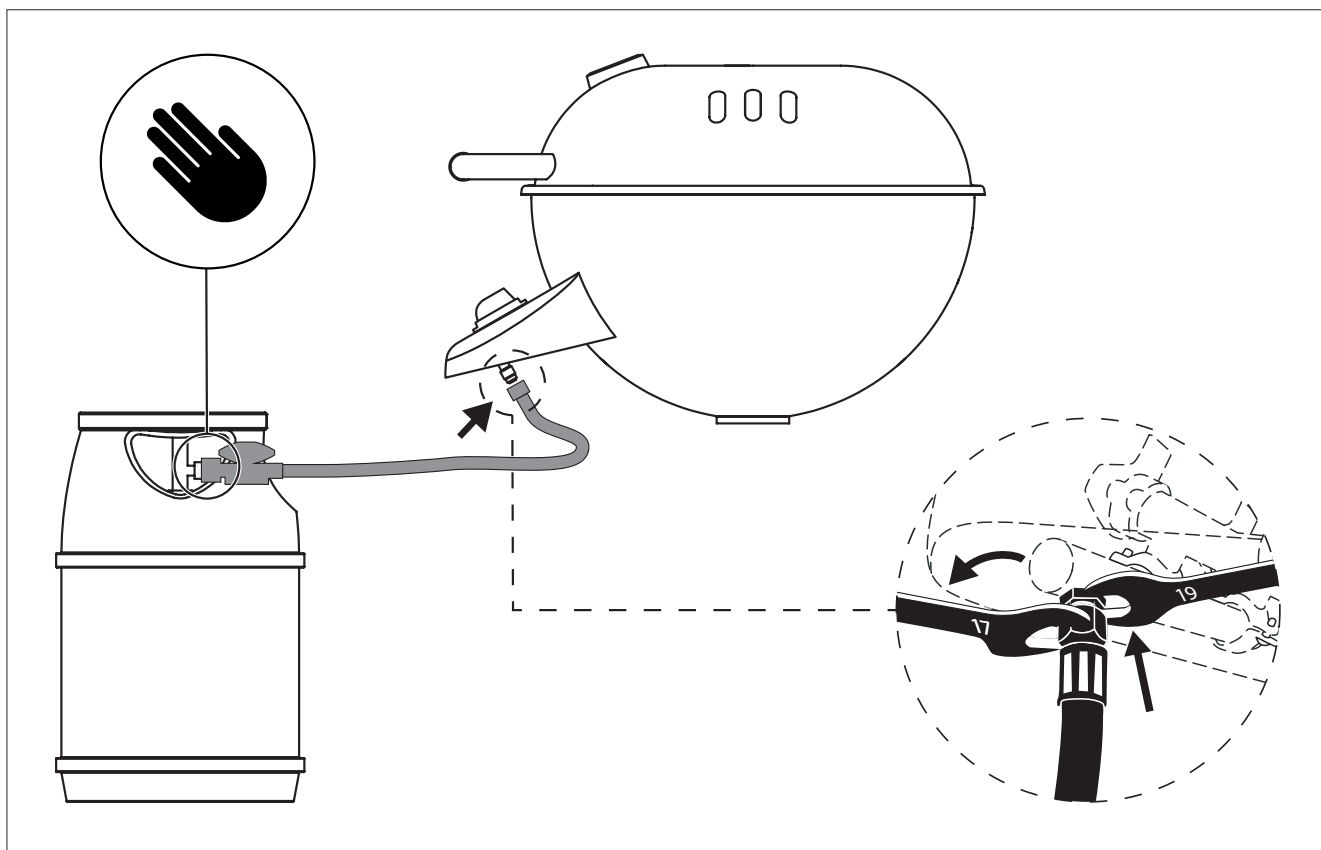
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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


- « A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux »
- « Consulter la notice avant l'utilisation »
- « **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart »
- « Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation »
- « Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation »
- « Fermer le robinet du récipient de gaz après usage »
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne poussez jamais les appareils équipés de roulettes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Portez des gants de protection quand vous touchez les parties chaudes.
- Après la grillade, positionnez toujours le bouton de réglage de gaz sur  et fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position  et l'alimentation en gaz doit être fermée sur la bouteille. **IMPORTANT !** Aucune source inflammable ne doit se trouver à proximité.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions concernant la **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous doutez de l'étanchéité, positionnez le bouton de réglage de gaz sur  et fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille. Faites vérifier les parties conductrices de gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou présentent des marques d'usure, il faut immédiatement le remplacer. Le tuyau ne doit pas être plié et ne doit présenter aucune fissure. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'alimentation en gaz avant d'enlever le tuyau.
- Changez le tuyau et le bouton de réglage de gaz après 2 à 3 ans d'utilisation à compter de la date d'achat. Veillez à ce que le bouton de réglage de gaz et le tuyau soient conformes aux normes EN applicables (détendeur de gaz EN 16129 / tuyau à gaz EN 16436).
- La longueur conseillée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas excéder 150 cm.
- N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni recouvrir les aérations de l'espace dans lequel la bouteille est placée.
- « Ne pas modifier l'appareil »
- Ne procédez à aucune modification au robinet de gaz, à la veilleuse de sécurité, au brûleur ou à d'autres parties du barbecue. S'il réside un doute de dysfonctionnement, faites appel à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau et le bouton de réglage de gaz adaptés. Le tuyau de gaz doit impérativement être gardé éloigné des surfaces extérieures chaudes du barbecue. Le tuyau mural ne doit pas être tordu. Le tuyau des modèles possédant un guide-tuyau doit obligatoirement être fixé dans ce guide.
- Le tuyau et le bouton de réglage de gaz sont conformes aux normes EN et aux réglementations de chaque pays respectif (détendeur de gaz EN 16129 / tuyau à gaz EN 16436).
- Dans le cas où la pleine puissance ne peut être atteinte et que vous soupçonnez une obstruction dans l'alimentation en gaz, adressez-vous à un magasin spécialisé en gaz.
- N'utilisez le barbecue que sur une surface solide et sûre. Ne mettez jamais le barbecue en fonction sur un sol en bois ou d'autres surfaces inflammables. Tenez-le éloigné des matériaux inflammables.
- Évitez tout choc thermique à la plaque sur les appareils avec plaque de granit.
- Ne stockez jamais le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où le barbecue est placé dans un local pour l'hiver, il faut absolument enlever la bouteille de gaz. Elle doit toujours être stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré où les enfants n'ont pas accès.
- Avant la mise en service, placez le barbecue à l'abri du vent si possible.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, il doit être, après son complet refroidissement, protégé contre les agressions extérieures par une housse de protection. Vous trouverez ces housses de protection chez votre revendeur.
- Retirez la housse de protection après une forte pluie pour prévenir toute stagnation d'humidité.

- **ATTENTION:** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.
- **ATTENTION:** Pour des raisons de sécurité, le tuyau de gaz doit impérativement être fixé au barbecue avec la clé fournie. Pour cela, veuillez consulter l'illustration suivante:



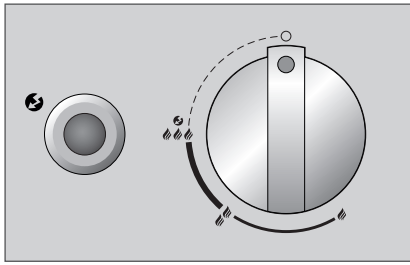
TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

1. Le bouton de réglage de gaz doit se trouver sur la position .
2. Ouvrez l'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 une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites. **(III. 2B)**
3. La formation de bulles indique les fuites. **IMPORTANT !** Le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
4. Supprimez les fuites en resserrant les vis des raccordements, si cela est possible, sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Répétez les points 1 et 2.
6. Si les fuites ne peuvent être éliminées, contactez votre fournisseur de gaz.. **INDICATION:** Procédez à la **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades.

EXPLICATIONS DES SYMBOLES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Allures de chauffe et allumage



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

SYSTÈME DE BRÛLEURS DE LA SPHÈRE

Modèles avec un brûleur circulaire (III. 1A)




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

Modèles avec deux brûleurs circulaires (III. 1B)


























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

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






AVANT LA PREMIÈRE GRILLADE

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz sont bien serrés. (Procédez comme indiqué au chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**)
INDICATION: Pour le MINICHEF 420 G, les tablettes latérales doivent être rabattues pendant toute l'utilisation du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION !** N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- 4 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'à la    . Pressez sur le bouton d'allumage noir et tenez-le pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1C)**
- 4 b. Modèles avec brûleur sans bouton d'allumage séparé:
Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position    . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1G)**
- 4 c. Modèles avec deux brûleurs circulaires et bouton d'allumage séparé:
Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .
Pressez le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
Ou appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    . Pressez le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1D)**
- 4 d. Modèles deux brûleurs circulaires sans bouton d'allumage séparé:
Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    .
Maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle. **(III. 1E)**
Ou appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau    . Maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Patientez 2 minutes que le gaz non brûlé puisse se volatiliser. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU CITY 420 G

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

SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE

Qu'il s'agisse de griller, de cuire ou de rôtir, le système d'entonnoir unique en son genre D'OUTDOORCHEF placé dans sa position Standard, assure une répartition homogène de la chaleur au sein de la sphère et empêche les flambées de graisse toxiques, pour que le brûleur soit complètement protégé.

La graisse qui s'égoutte ne s'enflamme pas, elle s'écoule le long de l'entonnoir en porcelaine émaillée jusque dans le réceptacle situé sous la sphère. Vous pouvez vous consacrer pleinement à vos invités, pendant que vos grillades cuisent parfaitement sans que vous ayez besoin de les retourner.

Viande, poisson, légumes & Cie restent bien juteux, tendres et croquants. Parce qu'une partie de la graisse et du jus de la viande en contact avec l'entonnoir s'évapore, un arôme de grillade inimitable est donné à la viande, au poisson et aux légumes.

Les pizzas, les tartes flambées ou le pain sont réussis en qualité « cuit sur pierre » jusqu'à 360 degrés. Lors de l'utilisation du bouton de réglage gauche, les aliments sont grillés de manière particulièrement douce à de basses températures proches de 100 °C (seulement pour les modèles avec deux boutons de réglage, comme Ascona 570 G) : il s'agit des meilleures conditions pour obtenir des morceaux de viande de grande taille très tendres, comme des rosbifs, des côtes de bœuf ou des faux-filets.

En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée (jusqu'à 500 degrés) 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.

Parce que l'intérieur du barbecue sphérique à gaz reste propre grâce à l'entonnoir, le nettoyage nécessite aussi peu d'efforts.

CONSEIL : pour le nettoyage de l'entonnoir, nous vous recommandons de chauffer le barbecue au niveau le plus élevé pendant 10 minutes (position Standard de l'entonnoir). Ensuite, brossez simplement l'entonnoir à l'aide d'une brosse en laiton. Nous vous conseillons la brosse à entonnoir OUTDOORCHEF.

Plus d'informations sur nos accessoires : WWW.OUTDOORCHEF.COM

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.

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.

MODE D'EMPLOI DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

1. Mettez l'entonnoir à la position souhaitée (position Standard ou Volcan).

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

REMARQUE: lors des grillades ou de la cuisson à la position Volcan au niveau 🔥🔥🔥 laissez le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau 🔥 – 🔥🔥 même avec les grillades en position Volcan.

2. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.

3. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position 🔥🔥🔥, le couvercle étant fermé.

4. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.

5. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.

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.

Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.

CONSEILS ET ASTUCES

LES GRILLADES AVEC LA SPHÈRE À GAZ

Position Standard

Gros morceaux de viande (filet, entrecôte, côtelettes ou poulet entier) : grâce au système d'entonnoir unique, plus besoin de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du brûleur à gaz s'élève sur le long des parois intérieures de la sphère et se répartit de manière uniforme à l'intérieur. Posez les aliments à griller sur la grille préchauffée et refermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les morceaux de viande. Par la fermeture du couvercle, les aliments à griller brunissent de manière régulière sur toutes les faces et la viande reste juteuse.

Pour les gros morceaux, ne laissez rien au hasard. Nous vous recommandons d'utiliser nos appareils de mesure de la température, comme le THERMOMÈTRE GOURMET CHECK PRO OUTDOORCHEF, le thermomètre mesurant la température au cœur, pour obtenir une cuisson parfaite, facile à contrôler via l'application OUTDOORCHEF.

Dans la position Standard, vous pouvez également cuire comme au four et faire plaisir à votre famille et à vos amis avec une pizza maison à l'aide de notre pierre à pizza OUTDOORCHEF, parfaitement adaptée à la sphère. Faire d'abord chauffer la pierre à pizza pendant 20 minutes au niveau le plus haut avant de cuire la pizza. Vous obtiendrez une pizza à la pâte bien croustillante, comme au restaurant italien.

Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre barbecue OUTDOORCHEF. Faire griller, cuire ou mijoter : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

Position Volcan

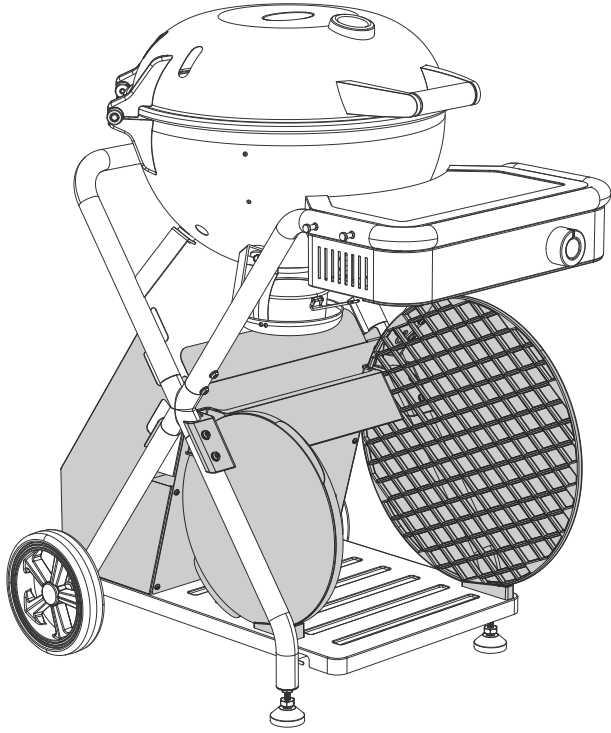
Parfaitement adaptée pour l'utilisation d'accessoires OUTDOORCHEF, qui nécessitent une forte chaleur par le dessous qui se concentre sur l'accessoire, comme la plaque en fonte OUTDOORCHEF ou le wok barbecue OUTDOORCHEF. Cette position convient également idéalement pour les fritures avec le wok barbecue - pur des frites, des nuggets de poulet ou des fish & chips croustillants, et bien plus encore.

KIT SUPPORT ACCESSOIRES POUR MODELE AMBRI 480 G EVO

Le kit support accessoires pratique pour votre AMBRI 480 G EVO vous permet de fixer la bouteille de gaz derrière le barbecue sur la plaque de fond et de la couvrir avec le cache pour bouteille : la bouteille de gaz n'est ainsi plus visible de l'avant.

En outre, vous pourrez y ranger proprement et sans encombrement la pierre à pizza **OUTDOORCHEF** ainsi qu'une grille en fonte Diamond **OUTDOORCHEF**.

La pierre à pizza ainsi que la grille en fonte Diamond sont des accessoires disponibles séparément.



APRÈS LA GRILLADE


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

NETTOYAGE

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

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

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

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

UTILISATION DU CHEF CLEANER OUTDOORCHEF

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

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

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

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

ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les parties conductrices de gaz au moins deux fois par an et après chaque long stockage. Des araignées et autres insectes peuvent causer des obstructions à éliminer avant l'utilisation.
- Lorsque le barbecue est souvent déplacé sur un sol inégal, il faut contrôler de temps en temps les vis pour s'assurer de leur bonne fixation.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant de le réutiliser. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques avant un long stockage.
- Après une longue période de stockage et au moins une fois pendant la saison des grillades, vérifiez le tuyau de gaz quant à d'éventuelles fissures, pliures ou autres dommages éventuels. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme décrit au chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Pour que vous puissiez profiter aussi longtemps que possible de votre barbecue, nous vous recommandons ce qui suit:
- Traitez une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures.
- Protégez votre barbecue des agressions extérieures avec une housse de protection d'**OUTDOORCHEF** adaptée.
- Pour éviter l'accumulation d'humidité, enlevez la housse après une pluie. Vous trouverez ces housses de protection chez votre revendeur.

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas:

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

Aucune étincelle:

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

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

GARANTIE CONSOMMATEUR / 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 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	5.80 kW
Consommation de gaz	420 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.18 mm/marquage: BQ
Injecteur (50 mbar)	1.02 mm/marquage: AN
Pression de gaz	Butane 28 mbar. Propane 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Catégories

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

Allumage électrique

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

Indications concernant le thermomètre

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

Site Internet

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

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	Made in China	

IMPORTANTE:

Il numero di serie del barbecue si trova sul retro della cartella „Manual & Inspiration“ allegata. In base al modello del barbecue, **l'etichetta adesiva** con i numeri e i codici è applicata in aggiunta sul telaio del grill oppure sulla base d'appoggio.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Annotare il numero di serie del proprio barbecue nell'apposito campo "Serial No." in alto.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

BOMBOLE DI GAS

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

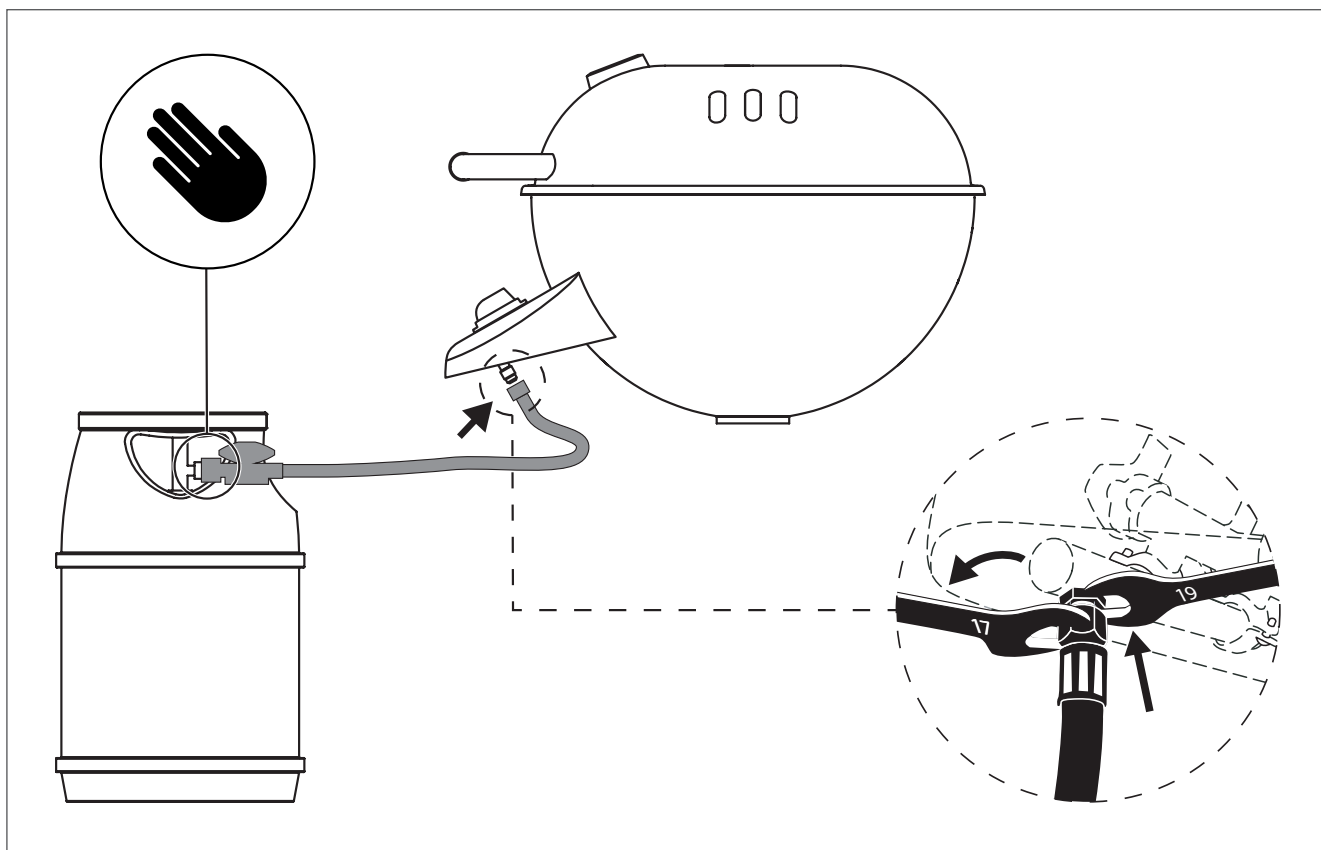
INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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


- "Utilizzare solo all'aperto"
- "Leggere queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo"
- "**ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini"
- "Il dispositivo deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso"
- "Non spostare il dispositivo durante l'uso"
- "Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola"
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Gli apparecchi dotati di ruote sterzanti non devono essere spostati su superfici non piane o con gradini.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo l'uso riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione del gas sulla bombola.
- Durante la sostituzione della bombola, accertarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ○ e che la valvola posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver allacciato una nuova bombola del gas controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e la manopola di regolazione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi alla normativa EN (regolatore di pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non può essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo del catino, né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola del gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- "Non apportare modifiche all'apparecchio"
- Non apportare alcuna modifica al rubinetto del gas, alla valvola di sicurezza, al bruciatore o ad altre parti del grill. Se si nota un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il grill viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere lontano il tubo del gas dalle superfici calde del grill. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di grill dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e il regolatore devono essere conformi alle normative nazionali ed agli standard EN (regolatore di pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che l'erogazione del gas non avviene regolarmente, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il grill su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Se si usa l'apparecchio con una piastra in granito, evitare che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali infiammabili.
- Se si tiene il grill a svernare in un locale, occorre assolutamente togliere la bombola del gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il grill, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertura per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le coperture sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere la copertura dopo una forte pioggia.

- **ATTENZIONE:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver collegato una nuova bombola del gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- **ATTENZIONE:** Per motivi di sicurezza, il tubo del gas deve essere sempre fissato alla griglia utilizzando la chiave in dotazione. Si prega di prestare attenzione alla seguente illustrazione:



PROVA DI TENUTA

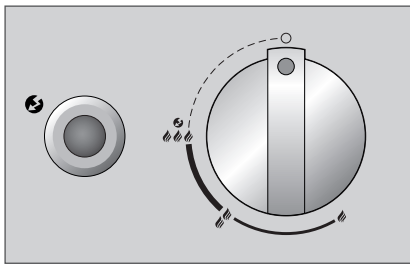
AVVERTENZA Durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze e non si deve fumare. Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi o fiamme libere.

1. La manopola di regolazione del gas deve stare in posizione .
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. **(Fig. 2B)**
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite. **IMPORTANTE:** il grill può essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.

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

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione



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

SISTEMA BRUCIATORE DEL BARBECUE SFERICO

Modelli con bruciatore singolo (Fig. 1A)

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

Modelli con doppio bruciatore (Fig. 1B)

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

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



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
- NOTA:** su MINICHEF 420 G le mensole devono essere estratte durante l'intera procedura di cottura.
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill a coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- 4 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. (Fig. 1C)
- 4 b. Modelli con un bruciatore ad anello senza manopola di accensione separata:
Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore ad anello e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas. (Fig. 1G)
- 4 c. Modelli con doppio bruciatore e tasto di accensione separato:
premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
Premere il tasto di accensione nero e tenerlo premuto fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
Oppure premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore piccolo (manopola sinistra) e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
Premere il tasto di accensione nero e tenerlo premuto fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas. (Fig. 1D)
- 4 d. Modelli con doppio bruciatore senza tasto di accensione separato:
premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas. (Fig. 1E)
Oppure premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore piccolo (manopola sinistra) e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
5. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del grill, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL CITY 420 G

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

ORIGINALE SISTEMA A IMBUTO

Non importa che si tratti di cottura normale, alla griglia o al forno, l'originale sistema a imbuto **OUTDOORCHEF** nella posizione Standard, assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno della sfera ed evita inoltre che i grassi si brucino, poiché i bruciatori sono completamente protetti.

Il grasso che gocciola non prende fuoco, bensì cola lungo l'imbuto in porcellana smaltata fino al recipiente raccogligrassi sotto la sfera. Come padroni di casa potete quindi dedicarvi tranquillamente ai vostri ospiti mentre i cibi cuociono perfettamente sul barbecue, in quando non è necessario girarli.

La carne, il pesce, le verdure e gli altri cibi restano particolarmente succosi, delicati e croccanti. Una parte dei grassi e dei succhi della carne, che si incontrano nell'imbuto, evapora e conferisce alla carne, al pesce e alla verdura un inimitabile aroma da barbecue.

Alla massima temperatura di 360 gradi si ottengono pizze, torte salate e pane ottimi, come cucinati nel forno a legna. Utilizzando la manopola a sinistra, la carne da grigliare viene cucinata piuttosto delicatamente a una temperatura di 100 °C (solo modelli con due manopole, es. Ascona 570 G), il presupposto ideale per ottenere carne tenerissima anche nei tagli più grandi, come il roast beef, la bistecca Tomahawk o la Rib-Eye.

Ruotando l'imbuto sulla posizione Vulcano, è possibile cucinare con un elevato calore concentrato dal basso (fino a 500 gradi), perfetto per gli accessori **OUTDOORCHEF** come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

Poiché la camera interna del barbecue rimane pulita grazie all'imbuto, anche la pulizia richiede davvero poca fatica.

SUGGERIMENTO: per pulire l'imbuto, si consiglia di scaldare il barbecue al massimo della temperatura per 10 minuti (posizione Standard). In seguito sarà possibile spazzolare l'imbuto con una spazzola con setole in ottone. Per questa operazione, si consiglia di utilizzare la spazzola per imbuto **OUTDOORCHEF**.

Maggiori informazioni sui nostri accessori: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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.

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.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A GAS

1. Portare l'imbuto sulla posizione desiderata (posizione Standard o Vulcano).


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

NOTA: 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 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   .

4. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra  e   .

5. Quando si è terminato di usare il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione . Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.

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.

Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.

CONSIGLI PRATICI

CUCINARE CON LA SFERA A GAS

Posizione Standard

Tagli di carne più grandi (ad es. filetto, costata di manzo, costolette o polli interi): grazie all'originale sistema a imbuto non è più necessario girare i pezzi di carne grossi durante la grigliatura. Il calore del bruciatore sale lungo le pareti interne della sfera di cottura e si propaga omogeneamente in tutta la sfera. Sistemare la carne da grigliare sulla griglia preriscaldata e chiudere il coperchio. Lasciare sempre un po' di distanza tra i singoli pezzi di carne. Chiudendo il coperchio, la carne si dora uniformemente da tutti i lati e non perde i suoi succhi.

E per non lasciare nulla al caso anche per i tagli più grandi, consigliamo di utilizzare il nostro termometro, ad es. il GOURMET CHECK PRO di OUTDOORCHEF, un termometro per barbecue che consente di ottenere risultati perfetti, facile da utilizzare grazie all'app ufficiale OUTDOORCHEF.

Nella posizione Standard è possibile anche cucinare al forno, per sorprendere famiglia e amici ad esempio con una pizza fatta in casa con la pietra per pizza OUTDOORCHEF, che si adatta perfettamente alla sfera. Riscaldare la pietra per pizza per 20 minuti al massimo della temperatura prima di infornare la pizza, verrete ricompensati con una pasta croccante come in pizzeria.

Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione a utilizzare il barbecue OUTDOORCHEF. Non importa di quale tipo di cottura si tratti: date via libera alla creatività e alla voglia di sperimentare.

Maggiori informazioni sulla nostra vasta gamma di accessori e sull'app sono disponibili qui: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posizione Vulcano

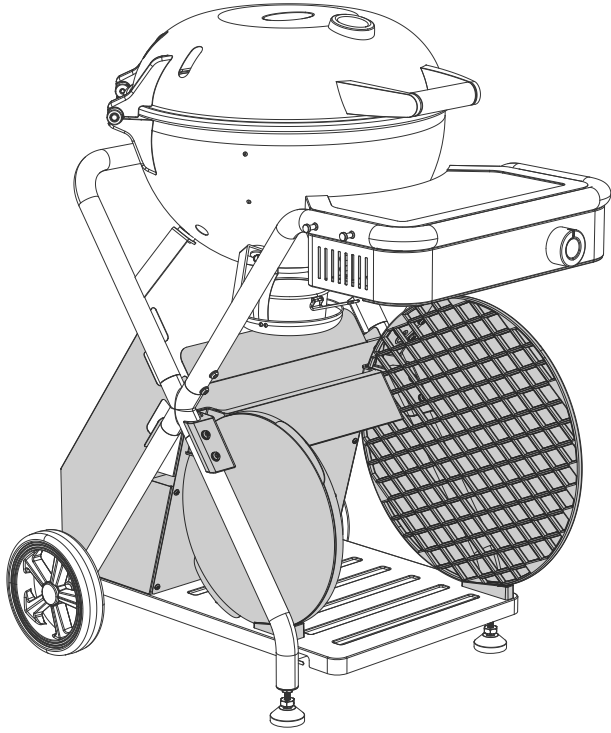
Perfetto per l'utilizzo di accessori OUTDOORCHEF che richiedono un grande calore proveniente dal basso e concentrato sull'accessorio stesso, come ad esempio la piastra in ghisa OUTDOORCHEF o il wok da barbecue OUTDOORCHEF. Questa posizione è ideale anche per friggere nel wok da barbecue - per croccanti patatine fritte, bocconcini di pollo, fish & chips e molto altro ancora.

KIT PORTA-ACCESSORI PER MODELLO AMBRI 480 G EVO

Il pratico kit porta-accessori per l'AMBRI 480 G EVO consente di fissare la bombola del gas dietro la griglia sulla base d'appoggio e coprirla con l'apposito coperchio, in modo che la bombola del gas sia appena visibile dalla parte anteriore.

Inoltre, una pietra per pizza **OUTDOORCHEF** e un'ulteriore griglia in ghisa Diamond **OUTDOORCHEF** possono essere riposte ordinatamente nel supporto per risparmiare spazio.

La pietra per pizza e la griglia in ghisa Diamond sono disponibili separatamente come accessori.



AL TERMINE DELLA COTTURA

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

PULIZIA

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

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

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

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

UTILIZZO DEL PULITORE PER CHEF OUTDOORCHEF

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

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

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

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

MANUTENZIONE

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

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

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

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

Scintilla assente:

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

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

GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	5.80 kW
Consumo di gas	420 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.18 mm/Marcatura: BQ
Ugello (50 mbar)	1.02 mm/Marcatura: AN
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Categorie

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

Accensione elettrica

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

Informazione per l'uso del termometro

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

Sito web

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



GEBRUIKSAANWIJZING

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	<input type="text"/>	Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I _{3 BP} Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

BELANGRIJK:

U vindt het serienummer van uw barbecue op de achterkant van de bijgevoegde „Manual & Inspiration“-map. Afhankelijk van het barbecuemodel vindt u het nummer ook op het **typeplaatje** dat zich ofwel op het barbecueonderstel of op de bodemplaat bevindt.

Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Noteer het serienummer van uw barbecue in de daarvoor bestemde ruimte boven „Serial No.“.

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

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

GASFLESSEN

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

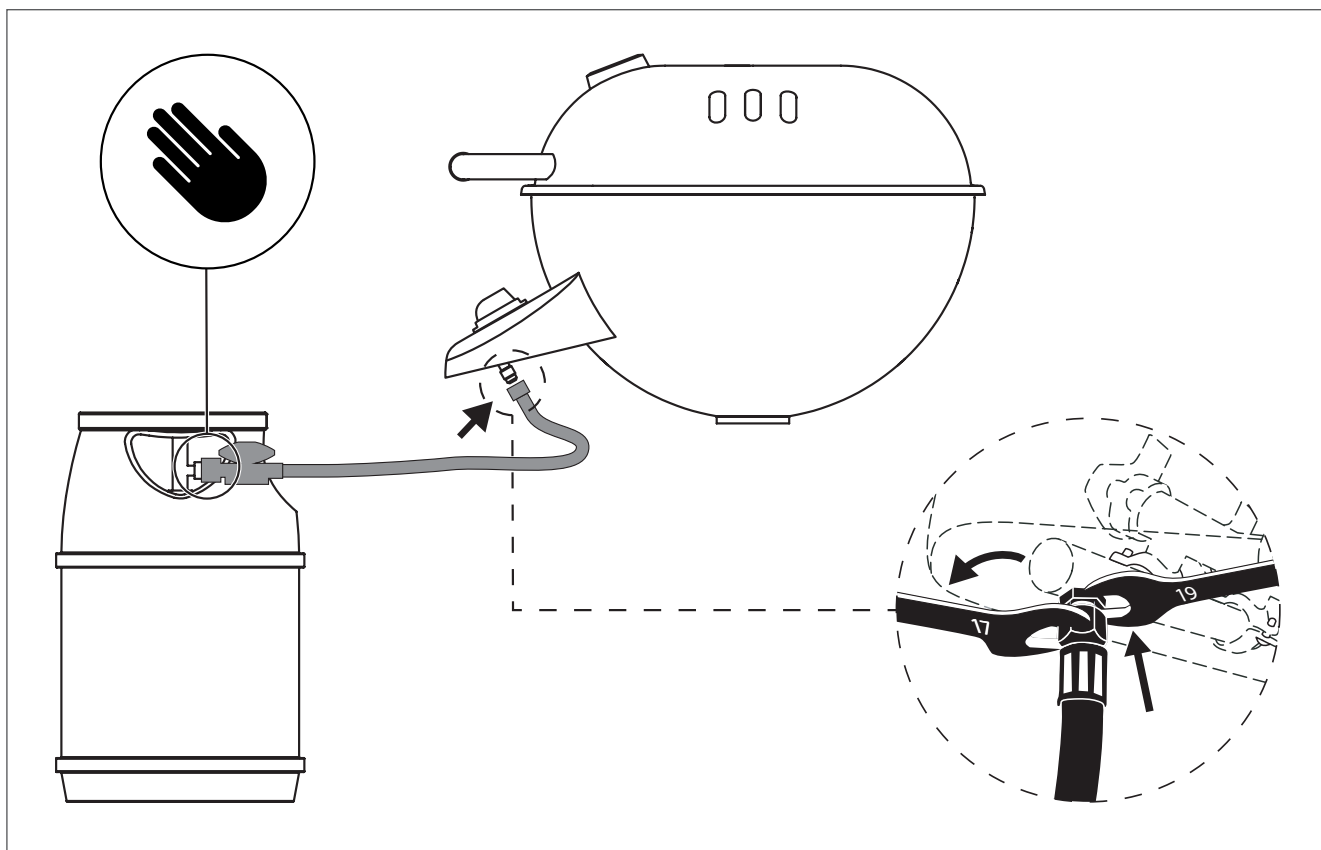
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

- "Alleen buiten gebruiken."
- "Lees de instructies voor ingebruikname."
- "**WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand."
- "Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen."
- "Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik."
- "Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik."
- Gebruik de grill nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai de gasregelknop na het grillen altijd uit  en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het vervangen van de gasfles op dat de regelknop voor de gastoevoer op uit staat  en controleer of de gastoevoer op de gasfles is gesloten. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit de gastoevoer van de gasfles dan direct af  en sluit de gastoevoer op de gasfles. Laat de gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gasslang loskoppelt.
- Wissel de slang en de gasdrukregelaar na iedere gebruiksduur van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel. De verluchtingsopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- "Toestel niet aanpassen of modificeren."
- Breng geen wijzigingen aan de gaskraan, de ontstekingsbeveiliging, aan de brander of aan andere delen van de grill aan. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De grill wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang uit de buurt van de warme buitenvlakken van de grill. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij grillmodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de grill alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de grill tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen.
- Vermijd bij apparaten met granietplaten een temperatuurschok van de plaat.
- Bewaar de grill niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de grill tijdens de winter in een ruimte binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de grill voor de inbedrijfstelling op een plaats waar deze afgeschut staat voor wind.
- Als de grill niet wordt gebruikt, moet deze, nadat ze is afgekoeld, met een afdekhoes tegen de weersomstandigheden worden beschermd. Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.

- **OPGELET:** Voor de inbedrijfstelling en na het aansluiten van een nieuwe gasfles moeten de aansluitonderdelen gecontroleerd worden volgens de aanwijzingen voor **CONTROLE OP LEKKAGES** in de handleiding.
- **OPGELET:** Om veiligheidsredenen moet de gas slang altijd met de bijgeleverde sleutel aan de barbecue worden bevestigd. Zie de volgende illustratie:



CONTROLE OP LEKKAGES

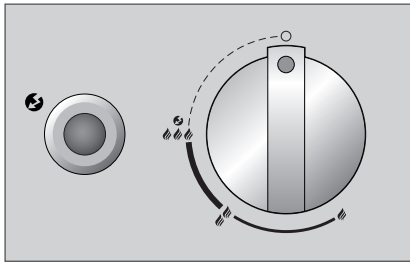
WAARSCHUWING: Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

1. De gasregelknop moet op positie  staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gas slang/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. **(Afb. 2B)**
3. Een blaasvorming van de zeepoplossing wijst op een lekkage. **BELANGRIJK** De grill mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wendt u dan tot een bevoegde gastechnicus.

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

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONCOLE

Warmtestanden en ontsteking



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

BRANDERSYSTEEM VAN DE KOGEL

Model met een ringbrander (Afb. 1A)

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

Model met twee ringbranders (Afb. 1B)


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

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






VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**)
AANWIJZING: Bij de MINICHEF 420 G moeten de zijtableaus tijdens het grillen uitgekapt zijn.
2. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de grill nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
- 4a. Model met een ringbrander 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. **(Afb. 1C)**
- 4b. Model met een ringbrander zonder afzonderlijke ontstekingsknop:
Druk de gasregelknop van de 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. **(Afb. 1G)**
- 4c. Model met twee ringbranders en afzonderlijke ontstekingsknop:
druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt. **(Afb. 1D)**
- 4d. Model met twee ringbranders zonder afzonderlijke ontstekingsknop:
druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Houd de gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt. **(Afb. 1E)**
Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    .
Houd de gasregelknop ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
5. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op ; Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4
6. Als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPE VAN PROBLEMEN** beschreven).

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN VAN DE CITY 420 G

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **"CONTROLLEREN OP LEKKAGES"**).
2. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de grill nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. 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. **(Afb. 1F)**
5. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4
6. Als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPE VAN PROBLEMEN** beschreven).

UNIEK TRECHTERSISTEEM

Grillen, koken, bakken; het unieke **OUTDOORCHEF** trechtersysteem zorgt in de standaard positie voor een gelijkmatige warmteverdeling binnen de kogel en verhindert schadelijke vetverbranding omdat de branders volledig afgeschermd zijn.

Druppelend vet ontbrandt niet, maar wordt door de met porselein geëmailleerde trechter in de opvangschaal onder de kogel geleid. U kunt zich als gastheer of -vrouw aan uw gasten wijden terwijl de barbecuespecialiteiten perfect worden gegrild, want draaien is niet nodig.

Vlees, vis en groente blijven bijzonder mals, zacht en knapperig. Een deel van het vet- en vleessap dat de trechter raakt, verdampt en geeft vlees, vis en groenten een ongeëvenaarde barbecuesmaak.

Dankzij temperaturen van tot wel 360 graden zijn pizza, Flammkuchen of brood altijd van steenovenkwaliteit. Bij gebruik van de linker draaiknop wordt het voedsel bijzonder zachtjes gegrild bij lage temperaturen van ongeveer 100 °C (alleen modellen met twee draaiknoppen, bijv. Ascona 570 G) - de beste voorwaarden voor botermalse XL stukken vlees, zoals rosbief, tomahawk of rib-eye in één stuk.

Door de trechter in de vulkaan-positie te draaien, kan met een zeer hoge, geconcentreerde warmte van onder worden gewerkt (tot 500 graden), perfect voor **OUTDOORCHEF** accessoires zoals de barbecuwok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

Aangezien de binnenkant van de gaskogelbarbecue dankzij de trechter schoon blijft, is ook de reiniging zeer eenvoudig.

TIP: Voor de reiniging van de trechter raden wij u aan de barbecue gedurende 10 min. op de hoogste stand te verhitten (standaard positie). Daarna kunt u met een messingborstel de trechter gemakkelijk schoonborstelen. Wij bevelen daarvoor de **OUTDOORCHEF** trechterborstel aan.

Meer informatie over onze accessoires: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDAARD POSITIE



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.

VULKAAN POSITIE



Door de trechter in de vulkaanpositie 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 wokgroenten.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE GASKOGELBARBECUE

1. Zet de trechter in de gewenste positie (standaard positie of vulkaanpositie).


OPGELET: Verander tijdens het barbecueën de trechterpositie alleen met hittebestendige handschoenen.

AANWIJZING: Bij grillen en koken in de vulkaanpositie op stand    het deksel open laten. Alleen op stand  –   kan ook bij grillen in de vulkaanpositie met gesloten deksel gewerkt worden.

2. Kies, indien nodig, het passende accessoire.

3. Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 10– 15 minuten op stand    voor.

4. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen  –   .

5. Zet de gasregelknop na het barbecueën altijd op de stand . Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.

OPGELET: Het opgevangen hete vet in de vetopvangbak kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangbak eerst volledig afkoelen.

Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.

TIPS EN TRUCS

BARBECUEËN MET DE GASKOGEL

Standaard positie

Grotere stukken vlees (bv. lendenstuk, entrecote, koteletten of hele kippen): Dankzij het unieke trechtersysteem hoeven grotere stukken vlees tijdens het barbecueën niet meer gedraaid te worden. De hitte van de gasbrander stijgt aan de binnenkanten van de kogelbarbecue en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel. Leg het grillgoed op het voorverwarmde grillrooster en sluit het deksel. Laat wat meer afstand tussen de individuele stukken vlees. Door het deksel te sluiten wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruid en blijft het sappig.

Om bij grotere stukken niets aan het toeval over te laten raden wij u aan een thermometer te gebruiken, bv. de **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – de kerntemperatuur-thermometer voor perfecte resultaten, gemakkelijk te bedienen via de officiële **OUTDOORCHEF**-app.

In de standaard positie kunt u ook heerlijk bakken; verras uw familie en vrienden bijvoorbeeld met een zelfgemaakte pizza van onze **OUTDOORCHEF** -pizzasteen, die perfect in de kogel past. Laat de pizzasteen eerst 20 minuten op vol vermogen opwarmen voor u de pizza bakt - u zult beloond worden met een knapperig gebakken pizzabodem, net als bij de Italiaan.

Met de juiste accessoires hebt u Barbecue nog meer plezier van uw **OUTDOORCHEF** barbecue. Grillen, koken of bakken: laat uw creativiteit en passie voor experimenten de vrije loop.

Meer informatie over ons brede assortiment accessoires, evenals de app, vindt u op: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkaan positie

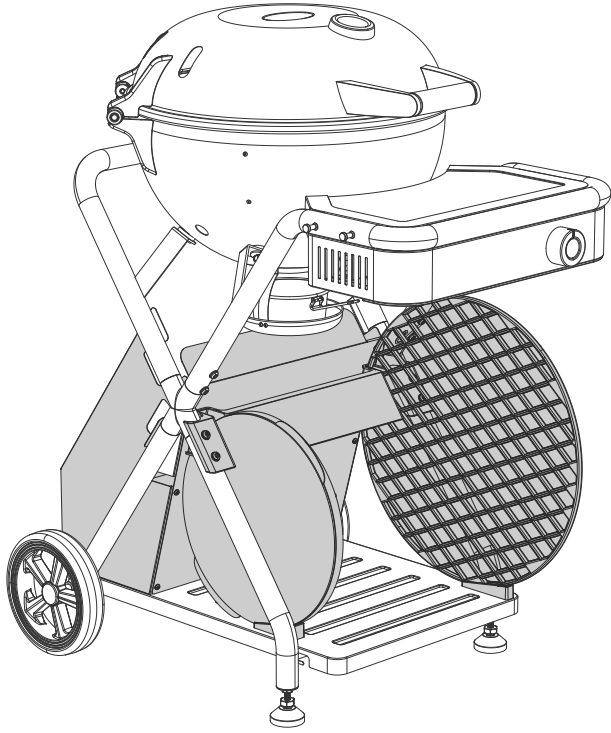
Perfect geschikt voor het gebruik van **OUTDOORCHEF** -accessoires, waarbij flinke hitte van onderaf nodig is, die geconcentreerd aan de accessoires zoals de **OUTDOORCHEF** gietijzere plaat of de **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok afgegeven wordt. Deze stand is ook ideaal voor het frituren in een grillwok - voor knapperige frietjes, kipnuggets, fish & chips en nog veel meer.

ACCESSOIREHOUDERSET VOOR MODEL AMBRI 480 G EVO


Met de praktische accessoirehouderset voor uw AMBRI 480 G Evo kunt u de gasfles achter de barbecue op de bodemplaat bevestigen en met de flesafdekking afdekken - zo is de gasfles van voren nauwelijks zichtbaar.

Bovendien kunnen een OUTDOORCHEF pizzasteen en een extra OUTDOORCHEF Diamond gietijzeren rooster netjes worden opgeborgen in de basis om plaats te besparen.

De pizzasteen en het Diamond gietijzeren rooster zijn afzonderlijk verkrijgbaar als accessoires.



NA HET GRILLEN

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

REINIGING

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

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

Voor een grondige reiniging gebruikt u de OUTDOORCHEF CHEF CLEANER. Naar keuze kunt u een schuursponsje uit nylon en wat zeep-zop gebruiken, om alle losse restanten te verwijderen.

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

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

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

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

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

ONDERHOUD

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

VERHELPEN VAN FOUTEN

De brander ontsteekt niet:

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

Geen vonk:

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

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

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor gedetailleerde informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij 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-Schweiz | www.outdoorchef.com

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

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

TECHNISCHE INFORMATIE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	5.80 kW
Gasverbruik	420 g/uur
Mondstuk (28-30/37 mbar)	1.18 mm/Markering BQ
Mondstuk (50 mbar)	1.02 mm/Markering AN
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Categorieën

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

Elektronische ontsteking

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

Informatie over de temperatuurindicatie:

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

Website

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



BRUGSANVISNING

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	<input type="text"/>	Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VIGTIGT:
Serienummeret på din grill finder du på bagsiden af den medfølgende mappe "Manual & Inspiration". Nummeret står også på **datamærkat**en, der afhængig af grillmodellen befinder sig på grillstellet eller på gulfpladen.
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."

VIGTIGT FOR DIN SIKKERHED

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen. Monteringsanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje følges. En ukorrekt montering kan have farlige følger.
Anbring aldrig antændelige væsker og materialer henholdsvis reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflasken/-erne i lukkede rum uden ventilation.
Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din gaskuglegrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs og skal stå med en sikkerhedsafstand på mindst 1.5 m fra brændbare genstande.

GASFLASKER

- Der må kun sættes gasflasker med en maksimal gasvægt på 8 kg på gulfpladen. Placer flasken på den anviste plads, se **OPBYGNINGSVEJLEDNINGEN**.
- Den medfølgende flasketrem eller passende gasflaskeholder bruges til at fastgøre gasflasken. Sørg også for, at der ikke er utætte forskruninger. **(III. 2A)**
- Gennemfør en **KONTROL AF TÆTHED** inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udskiftet.
- Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50° C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller i kældre.
- Bemærk og overhold de sikkerhedsforskrifter, som er angivet på de gasflasker, som benyttes.
- BEMÆRK:** Kontroller, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den 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.

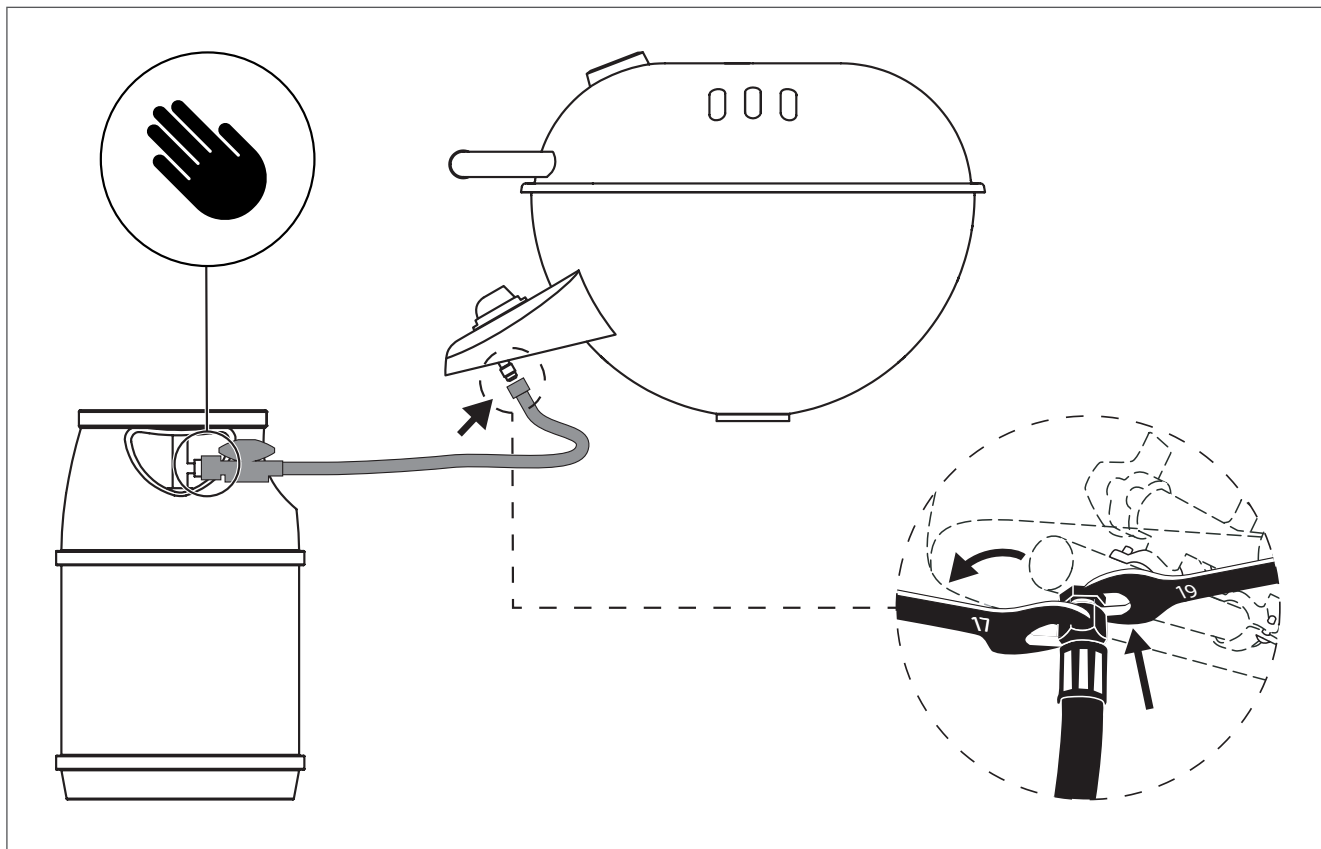
SIKKERHEDSANVISNINGER

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

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

- „Kun til udendørs brug“
- „Læs venligst brugsanvisningen, før du tager produktet i brug“
- „**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.“
- „Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale“
- „Flyt ikke grillen, mens den er i brug“
- „Luk for gastilførslen på gasflasken, når du er færdig med at bruge grillen“
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Skub ikke griller, der har styrehjul, hen over ujævnt underlag eller høje kanter.
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på , og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Ved skift af gasflasken skal gasreguleringsknappen stå på , og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Efter tilslutning af en ny gasflaske kontrolleres forbindelsen i henhold til vejledningen **KONTROL AF TÆTHED.**
- Hvis der er mistanke om utætheder, sættes gasreguleringsknappen på , og der lukkes for gastilførslen på gasflasken. Få de gasførende dele kontrolleret af en gasfagmand.
- Hvis der er skader eller tegn på slitage på gasslangen, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Glem ikke at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på tre år efter købsdatoen. Sørg for, at gastrykregulatoren og slangen er i overensstemmelse med de pågældende EN-standarder (gastryksregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- Gasslangens anbefalede længde er 90 cm og må ikke overstige 150 cm.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget. Ventilationshullerne i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukket eller dækket.
- „Der må ikke foretages ændringer ved produktet“
- Der må ikke foretages nogen form for ændringer af gashanen, tændingssikringen, brænderen eller andre dele af grillen. Hvis der er mistanke om fejl, skal du henvende dig til en fagmand.
- Grillen leveres med den passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal under alle omstændigheder holdes væk fra grillens varme udvendige flader. Slangen må ikke snoes. Ved grillmodeller med en slangeføring skal slangen fastgøres i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale regler og EN-standarderne (gastryksregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- Hvis der ikke opnås fuld styrke, og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, skal du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag.
- Stil aldrig grillen på trægulve eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Undgå et temperaturchok for pladen i tilfælde af griller med granitplader.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Stil grillen et så vindstille sted som muligt, inden den tages i brug.
- Når grillen ikke bruges, skal den, efter den er helt afkølet, beskyttes mod udefrakommende påvirkninger ved hjælp af et betræk. Betræk købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugt anbefaler vi at fjerne betrækket efter regn.

- **BEMÆRK:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller inden ibrugtagning samlingen iht. vejledningen under **KONTROL FOR TÆTHED**.
- **BEMÆRK:** Af sikkerhedsårsager skal gasslangen altid fastgøres på grillen ved hjælp af den medfølgende nøgle. Inden du gør det, se venligst den følgende illustration:



KONTROL AF TÆTHED

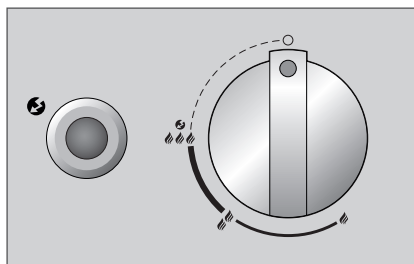
ADVARSEL: Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Kontroller aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs

1. Gasreguleringsknappen skal stå på **O**.
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. **(III. 2B)**
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Utæthederne udbedres ved at stramme forbindelserne, såfremt dette er muligt, eller udskifte de defekte komponenter.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Kontakt din gasforhandler, hvis utæthederne fortsat består.

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

FORKLARING PÅ SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOLLEN

Varmetrin og tænding



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

KUGLENS BRÆNDER-SYSTEM

Modeller med en ringbrænder (III. 1A)

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

Modeller med to ringbrænd (III. 1B)

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

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









INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

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

SÅDAN TÆNDER DU

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
BEMÆRK: Ved MINICHEF 420 G skal sidebordene altid være klappet ud, mens der grilles.
2. Åbn grill-låget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig for grillen, når låget er lukket.
3. Luk for gastilførslen på gasflasken.
- 4 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 inde, indtil gnisten kommer, og gassen brænder. **(III. 1C)**
- 4 b. Modeller med en ringbrænder uden separat tændingsknap:
Tryk på gasreguleringsknappen på ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin      . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten kommer, og gassen brænder. **(III. 1G)**
- 4 c. Modeller med to ringbrændere og separat tændingshoved:
Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin      .
Tryk på den sorte tændingsknap, og hold den inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder.
Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin      .
Tryk på den sorte tændingsknap, og hold den inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder. **(Fig. 1D)**
- 4 d. Modeller med to ringbrændere uden separat tændingshoved:
Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin      .
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder. **(Fig. 1E)**
Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin      .
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gnisten springer over, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på . Vent to minutter, så den uforbrændte gas kan bortventileres. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **UDBEDRING AF FEJL**).

SÅDAN TÆNDER DU CITY 420 G

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

ENESTÅENDE TRAGTSYSTEM

Uanset, om du griller, steger eller bager: I standardindstillingen sikrer det enestående **OUTDOORCHEF** tragtssystem en jævn varmetilførsel i kuglen. Desuden forhindrer den skadelig fedtbrand, fordi brænderne er komplet afskærmet.

Dryppende fedt antænder ikke, men løber i stedet langs den porcelænsemaljerede tragt ned i drypbakken under kuglen. Mens den lækre grillmad ligger på grillen, kan du som vært slappe af og hygge dig sammen med dine gæster, fordi det ikke er nødvendigt at vende maden.

Kød, fisk, grøntsager m.m. beholder den saftige, lækre og sprøde smag. En del af fedtet og kødsaften, der drypper ned på tragten, fordampes, og det giver kød, fisk og grøntsager den typiske intense grillsmag.

Ved op til 360 grader lykkes pizza, flammkuchen eller brød, som var de bagt i en stenovn. Når du bruger den venstre drejeknap, grilles maden skånsomt ved lavere temperaturer omkring 100 °C (kun modeller med to drejeknapper, f.eks. Ascona 570 G) – det er optimale forudsætninger for virkelig vellykkede XL-kødstykker som roastbeef, tomahawk eller ribeye-steg.

Ved at dreje tragten i vulkanindstilling får du meget høj, koncentreret varme nedefra (op til 500 grader); det er perfekt til **OUTDOORCHEF** tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

På grund af tragten forbliver gaskuglegrillens indre rent, og derfor er det let at rengøre den efter brug.

TIP: Til rengøring af tragten anbefaler vi, at du opvarmer grillen på højeste trin i 10 minutter (standardindstilling). Derefter kan du let børste tragten ren med en messingbørste. Vi anbefaler, at du bruger **OUTDOORCHEF** tragtborsten.

Flere oplysninger om vores tilbehør: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDINDSTILLING



Ved tilberedning af langt de fleste slags grillmad skal tragten stå i standardindstillingen, 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.

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

VULKANINDSTILLING



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

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

BRUGSANVISNING TIL GASKUGLEGRILLEN

1. Sæt tragten i den ønskede position (standardindstilling eller vulkanindstilling).

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

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

2. Vælg om nødvendigt det pågældende tilbehør.

3. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin 🔥🔥🔥 med lukket låg.

4. Læg grillmaden på grillristen, og regulér temperaturen trinløst efter behov mellem 🔥 – 🔥🔥🔥.

5. Sæt altid gasreguleringsknappen på ○, når du er færdig med at grille. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehænen skal lukkes, selv om flasken er tom.

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

Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.

TIPS OG TRICKS

GRILLNING MED GASKUGLEN

Standardindstilling

Større stykker kød (f.eks. mørbrad, entrecote, kød til koteletter, hele kyllinger): Takket være det enestående tragsystem behøver du ikke længere at vende større kødstykker under grillningen. Gasbrænderens varme stiger op ad grillkuglens indersider og fordeles på ensartet vis i hele kuglen. Læg grillmaden på den forvarmede grillrist, og luk låget. Der skal være lidt afstand mellem de enkelte kødstykker. Når låget lukkes, brunes grillmaden jævnt på alle sider, og saften bliver i kødet.

For ikke at overlade noget til tilfældighederne, når du griller store stykker kød, anbefaler vi, at du bruger en af vores temperaturmålere, f.eks. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – kerntemperatur-måleapparatet, der sikrer perfekte resultater. Let at styre med den officielle **OUTDOORCHEF** app.

I standardindstillingen er det også muligt at bage. Overrask familie og venner, f.eks. med en hjemmelavet pizza fra vores **OUTDOORCHEF** pizzasten, der passer perfekt ind i kuglen. Varm først pizzastenen op i 20 minutter på højeste trin, inden du bager pizzaen. Du belønnes med en lækker og sprød pizza, der er så lækker som på en god pizzeria.

Med det rigtige tilbehør har du endnu mere glæde af din **OUTDOORCHEF** grill. Uanset, om du griller, steger eller bager: Kun din fantasi sætter grænsen.

Flere oplysninger om vores omfattende tilbehørssortiment og om vores app finder du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

VULKANINDSTILLING

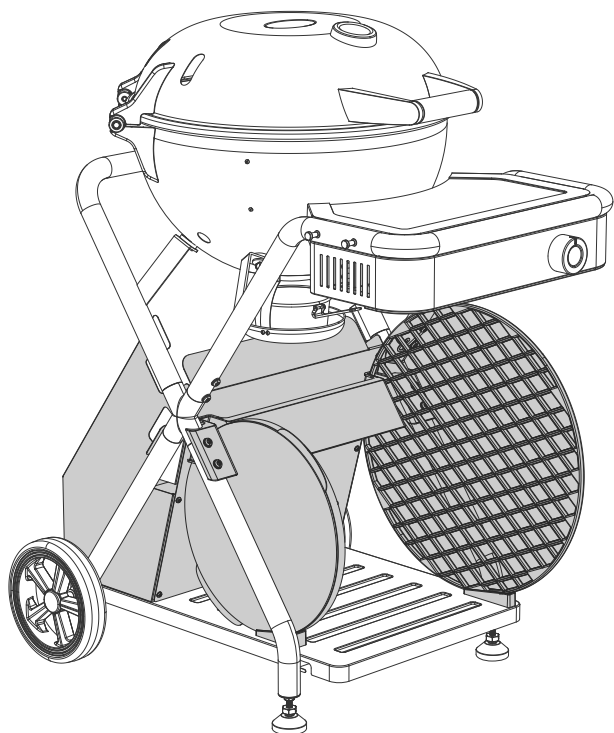
Perfekt til brug af **OUTDOORCHEF** tilbehør, hvor der er brug for kraftig varme nedefra, der videregives til **OUTDOORCHEF** støbejernspladen eller **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok. Denne position er også perfekt til at fritturestege mad i Barbecue Wok – glæd dig til sprøde pommes frites, kyllingenuggets, fish & chips og meget mere.

TILBEHØRSHOLDER TIL MODEL AMBRI 480 G EVO

Med det praktiske tilbehørsholdersæt til din AMBRI 480 G EVO kan du fastgøre gasflasken bag ved grillen på gulvpladen og skjule den med flaskeskjuleren – så er gasflasken næsten usynlig forfra.

Desuden er der i undermodulen plads til en OUTDOORCHEF pizzasten og en ekstra OUTDOORCHEF støbejernsrist Diamond.

Pizzastenen og støbejernsristen Diamond kan købes separat som tilbehør.



EFTER GRILLNINGEN

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

RENGØRING

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

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

BRUG AF OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

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

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

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

VEDLIGEHOJDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen garanterer perfekt funktion.

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

UDBEDRING AF FEJL

Brænderen vil ikke tænde:

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

Ingen gnist:

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

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

FORBRUGERGARANTI/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 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM

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

TEKNISKE INFORMATIONER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Styrke	5.80 kW
Gasforbrug	420 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1,18 mm/markering: BQ
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/markering: AN
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Kategorier

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

Elektrisk tænding

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

Henvi sning vedrørende temperaturvisningen

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

Hjemmeside

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



BRUKSANVISNING

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	<input type="text"/>	Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VIKTIGT:
Du hittar grillens serienummer på baksidan av den bifogade mappen „Manual & Inspiration“. Allt efter grillmodell finns numret också på **dataetiketten**, som antingen befinner sig 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 in grillens serienummer i det här för avsedda fältet ovan, „Serial No.“.

VIKTIGT FÖR DIN SÄKERHET

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

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

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




GASOLFLASKOR

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

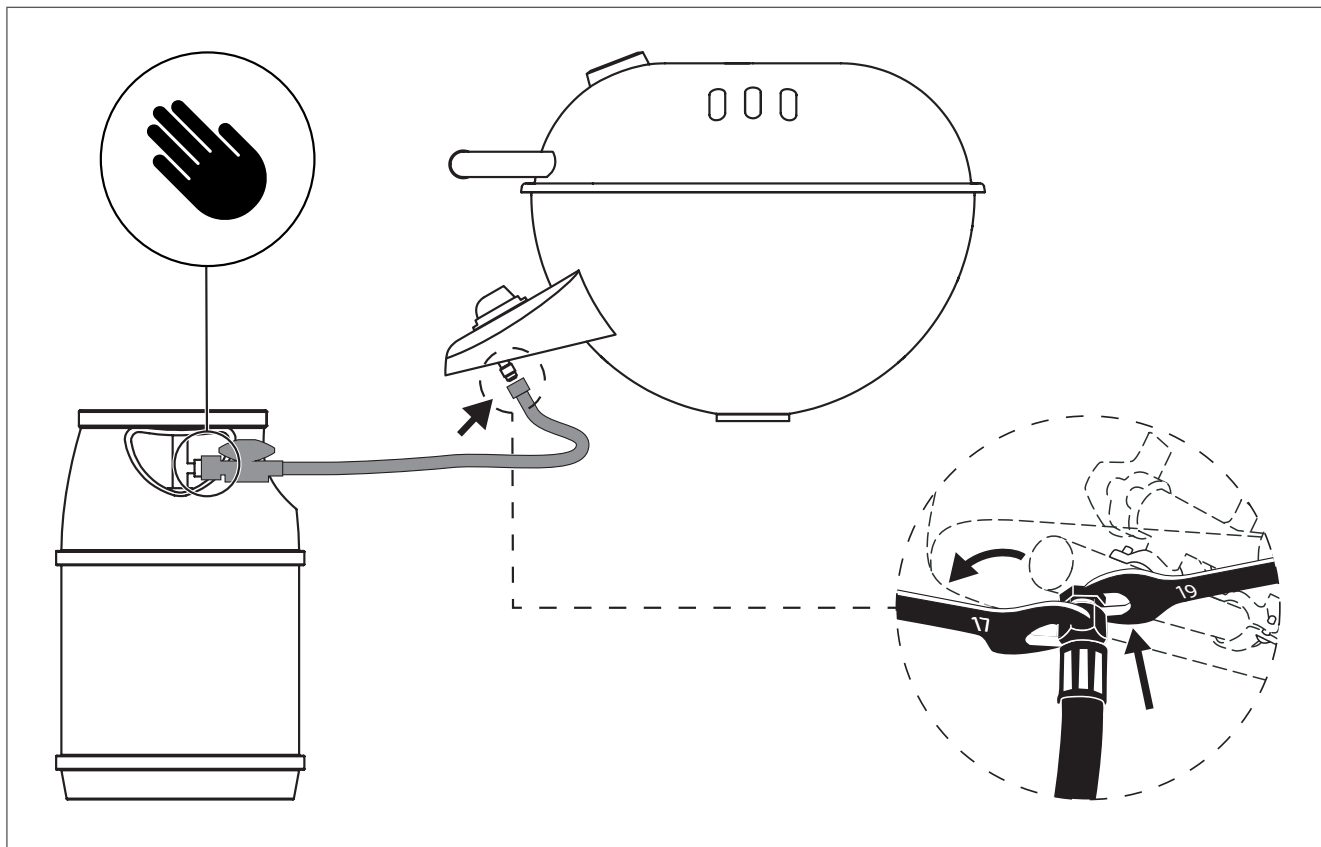
SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

- "Får bara användas utomhus"
- "Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk"
- "**VARNING:** Tillgängliga delar kan vara mycket heta. Håll barnen på avstånd"
- "När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten"
- "Apparaten får inte flyttas när den används"
- "Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen"
- Använd aldrig grillen under ett tak.
- Om din grill har hjul, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Använd skyddshandskar när du tar i heta delar.
- Ställ alltid in gasolreglagets position  efter grillning och stäng av gasoltillförseln från gasolflaskan.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasolreglagets position har ställts in  och att gasolflaskans gasoltillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om du misstänker att delar inte är täta, ställ in gasolreglagets position  och stäng av gasoltillförseln från gasolflaskan. Kontakta en gasolspecialist för kontroll av gasolledande delar.
- Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den har spår av slitage. gasolslangen får inte vara vikt och får inte ha några sprickor. Kom ihåg att stänga av gasolen innan gasolslangen tas bort.
- Byt ut slangen och gasolreglaget efter en användningstid på 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gasoltryckreglaget och slang uppfyller relevanta EN-standarder (gastrycksregulator EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Den rekommenderade längden av gasolslangen är 90cm och ska inte överstiga 150 cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftinsugningshålet i botten på grillskålen eller luftventilerna i locket. Ventilationsöppningarna i utrymmet för gasolflaskan får inte stängas eller täppas till.
- "Utför inga förändringar på grillen"
- Förändra ingenting i gasolventilen, i tändsäkringen, brännaren eller andra delar av grillen. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande gasolslang med inbyggd gasoltrycksreglage. gasolslangen måste alltid hållas borta från grillens heta, yttre ytor. gasolslangen får inte vridas. På grillmodeller som har en gasolledning måste gasolslangen fixeras i den ledningen.
- Gasolslangen och reglaget är i enlighet med landets riktlinjer och EN-standarder (gastrycksregulator EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Om full effekt inte uppnås och misstänks en blockering av gasolförsörjningen, kontakta en gasol återförsäljare.
- Använd endast grillen på en fast och säker undergrund. Ställ grillen på trägolv eller annan brännbar yta när du använder den. Håll grillen borta från brännbart material.
- Om din grill har granitplattor, undvik temperaturchockar i dess plattor.
- Ha inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett rum under vintern måste gasolflaskan tas bort. Gasolflaskan bör alltid förvaras på en väl ventilerat, öppet utrymme utan räckhåll för barn.
- Innan du börjar använda grillen, placera den på en så skyddad plats som möjligt.
- När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas av ett överdrag mot väder och vind. Överdrag finns att få hos återförsäljare för grillar.
- För att förhindra att fukt samlas under överdraget bör du ta bort det efter häftiga regn.

- **WARNING:** Varje gång du tar grillen i bruk eller ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.
- **WARNING:** Av säkerhetsskäl är det absolut nödvändigt att gasolslangen ansluts till grillen med den medföljande nyckeln. Se följande illustration:



TÄTHETSKONTROLL

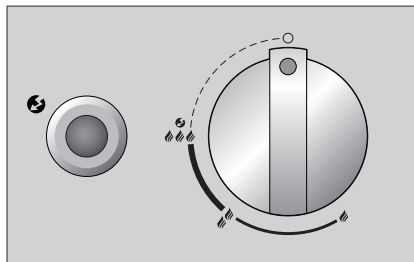
WARNING: Under täthetskontroll får inga tändkällor finnas i närheten. Detta gäller även rökning. Kontrollera aldrig tätheten med en tändsticka eller öppen låga. Kontrollera alltid tätheten utomhus.

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

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

FÖRKLARING AV TECKNEN PÅ GASOLFLASKAN

Värmenivåer och tändning



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

KLOTGRILLENS BRÄNNARSYSTEM

Modeller med en ringbrännare (Fig 1A)

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

Modeller med två ringbrännare (Fig 1B)

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

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







FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
ANMÄRKNING: För MINICHEF 420 G måste sidohyllorna vara utfällda hela tiden det grillas.
2. Öppna grilllocket. **WARNING!** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gasotillförseln till 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. **(Fig 1C)**
- 4 b. Modeller med en ringbrännare utan separat tändningsknapp:
Tryck på ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå     . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna. **(Fig 1G)**
- 4 c. Modeller med två ringbrännare och separat tändningsknapp:
Tryck på den stora ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå     .
Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista kommer fram och gasolen antänds.
Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå     .
Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista kommer fram och gasolen antänds. **(Fig 1D)**
- 4 d. Modeller med två ringbrännare utan separat tändningsknapp:
Tryck på den stora ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå     .
Håll gasolreglageknappen tills en gnista kommer fram och gasolen antänds. **(Fig 1E)**
Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå     .
Håll gasolreglageknappen tills en gnista kommer fram och gasolen antänds.
5. Om gasolen inte antänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till . Vänta 2 minuter så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Upprepa sedan steg 4
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsaker (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING AV CITY 420 G

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

UNIKT KONSYSTEM

Grilla, laga mat eller baka, det unika **OUTDOORCHEF** konsystemet sørjer i standardpositionen för en jämn värmefördelning inuti klotet och förhindrar skadlig fettbrand eftersom brännarna är fullständigt skyddade.

Nerdroppande fett antänds inte utan rinner längs den porslinsemaljerade konen ner i uppsamlingskålen under klotet. Som värd kan du koppla av och ägna dig åt dina gäster medan grillspecialiteterna blir perfekt grillade runt om eftersom de inte behöver vändas.

Kött, fisk, grönsaker med mera förblir mycket saftigt, mört och knaprigt. Eftersom en del av fett och köttsoften som hamnar på konen fördunstar så får kött, fisk och grönsaker en oförliknelig grillarom.

Vid upp till 360 grader lyckas du med pizza, flammkakor och bröd i stenugns kvalitet. När den vänstra drevet används grillas grillmaten särskilt skonsamt vid låga temperaturer omkring 100 °C (gäller endast modeller med två drev t.ex. Ascona 570 G) - bästa förutsättningar för möra XL-köttbitar som t.ex. rostbiff, tomahawk eller rib-eye i hela bitar.

Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme (upp till 500 grader), perfekt för **OUTDOORCHEF** tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

Eftersom gasolgrillens inre förblir rent tack vare konen är även rengöringen inget stort besvär.

TIPS: För rengöring av konen rekommenderar vi att du hettar upp grillen i 10 min på högsta nivån (standardposition). Därefter kan du enkelt borsta av konen med en mässingsborste. Vi rekommenderar att du använder konborsten från **OUTDOORCHEF**.

Mer information om våra tillbehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSITION



Standardpositionen är den optimala konpositionen för de flesta grillsätten och sørjer för en unik värmecirkulation i klotet. Maträtterna blir jämt grillade runt om utan att du behöver vända på grillmaten. Kött, fisk, grönsaker med mera förblir mycket saftigt, mört 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.

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.

BRUKSANVISNING FÖR GASOLKLOTGRILLEN

1. Sätt konen i den önskade positionen (standardposition eller vulkanposition).

VARNING: Förändra endast trattens läge under grillningen med värmebeständig grillvante.

ANVISNING: Låt locket vara öppet när du grillar eller lagar mat i vulkanposition på nivå   . Endast på nivå  –  kan man även vid grilla i vulkanposition med locket stängt.

2. Välj vid behov nödvändiga tillbehör.
3. Förvärm grillen med stängt lock ca. 10– 15 minuter på nivå   .
4. Lägg det som ska grillas på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt dina önskemål mellan  –   .
5. Efter det att du grillat färdigt ska du ställa gasreglageknappen på position allt . Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Även vid tomma flaskor måste flaskventilen stängas.

VARNING: Det uppsamlade heta fett i uppsamlings-skålen kan fatta eld. Låt fett i uppsamlings-skålen först svalna av helt.

Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.

TIPS OCH TRICKS

ATT GRILLA MED GASOLKLOTGRILL

Standardposition

Större köttbitar (t.ex. filé, entrecote, hela kotlettrader eller hel kyckling): Tack vare det unika konsystemet behöver större köttstycken inte längre vändas under grillningen. Värmen i gasolbrännaren stiger på insidan av grillklotet och fördelas jämnt i hela klotet. Lägg det som ska grillas på det förvärmade grillgallret och stäng locket. Låt det alltid finnas lite plats mellan köttbitarna. Genom att stänga locket bryns grillmaten från alla sidor och köttsaften stannar kvar i köttet.

För att du inte ska behöva lämna något åt slumpen när du grillar större köttbitar, rekommenderar vi att du använder vår termometer, t.ex. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – termometern som mäter innetemperaturen för perfekta resultat, och som är enkel att kontrollera via den officiella OUTDOORCHEF appen.

I standardpositionen kan man även baka, så du kan lätt överraska familj och vänner t.ex. med en hembakad pizza på vår OUTDOORCHEF pizzasten, som passar perfekt i klotet. Låt först pizzastenen värmas upp på högsta nivån i 20 minuter innan man sätter in pizzen - det blir en krispig pizzabotten precis som i Italien.

Med rätt tillbehör får du ännu mer glädje av din OUTDOORCHEF grill. Grilla, koka eller baka: Ge din kreativitet och experimentlusta fritt utlopp. Mer information om vårt breda tillbehörssortiment och om appen hittar du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanposition

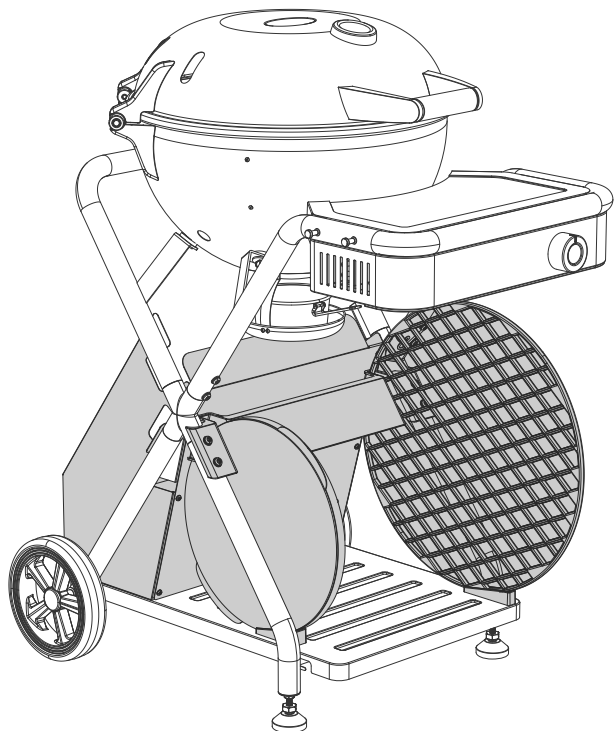
Perfekt lämpad för användning av OUTDOORCHEF tillbehör, där hög värme underifrån behövs, vilken sedan avges i koncentrerad form till tillbehöret som t.ex. OUTDOORCHEF gjutjärnsplatta eller OUTDOORCHEF Barbecue Wok. Denna position är idealisk för fritering i en Barbecue Wok - för krispigt bakad pommes frites, chicken nuggets, fish & chips och mycket mer.

TILLBEHÖRSHÅLLARE FÖR MODELL AMBRI 480 G EVO


Med den praktiska tillbehörshållaren för din AMBRI 480 G EVO kan du fästa gasflaskan bakom grillen på basplattan och täcka den med flaskskyddet - så att gasflaskan knappt syns framifrån.

Dessutom kan en OUTDOORCHEF pizzasten och ett extra OUTDOORCHEF Diamond gjutjärnsgaller förvaras platssparande och rent i underredet.

Både pizzastenen och gjutjärnsgallret finns att köpa separat som tillbehör.



EFTER GRILLNING

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

RENGÖRING

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

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

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

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

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

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

UNDERHÅLL

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

FELSÖKNING

Brännaren tänder inte:

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

Ingen gnista:

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

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

KONSUMENTGARANTI / GARANTI

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

Det registrerade varumärket **OUTDOORCHEF** representeras av följande företag

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

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

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

TEKNISK INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gasol	propan/butan 30/31
Effekt	5.80 kW
Gasolförbrukning	420 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1.18 mm/markering: BQ
Munstycke (50 mbar)	1.02 mm/markering: AN
Gasoltryck	butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Kategorier

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

Elektrisk tändning

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

Hänvisningar på termometern

Termometerns visning kan avvika med +/- 10%.

Webbsida

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



BRUKSANVISNING

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

VIKTIG:
Du finner serienummeret til grillen din på baksiden av den medfølgende mappen „Manual & Inspiration“. Alt etter grillmodell, finner du nummeret også på **dataлистremerket**, som befinner seg enten på grillrammen 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.“.

SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

GASSFLASKER

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

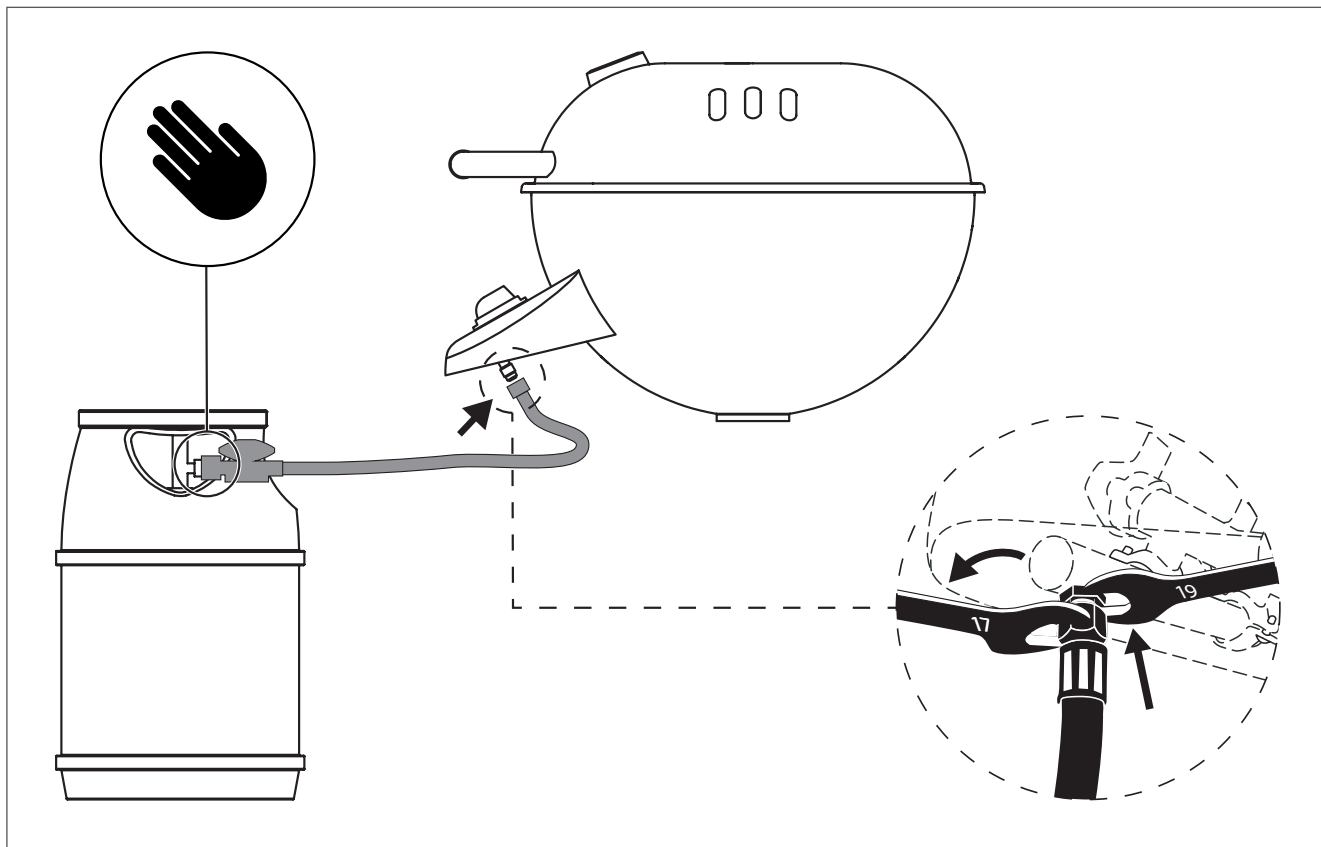
SIKKERHETSMERKNADER

Sørg for å oppbevare bruksanvisningen enkelt tilgjengelig.

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

- "Må bare brukes utendørs"
- "Les bruksanvisningen før du tar grillen i bruk"
- "**FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna"
- "Hold grillen unna brennbart materiale under bruk"
- "Ikke flytt grillen under bruk"
- Etter bruk må gasstilførselen på gassflasken lukkes"
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Griller med rullehjul skal ikke skyves over ujevne underlag eller avsatser.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til  og gasstilførselen på gassflasken er stengt.
VIKTIG: Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør **TETHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje, vrir du gassreguleringsknappen til , og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal være uten knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante EN-standardene (gass trykkregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Ikke blokker den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufteventilene i lokket. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- "Ikke foreta noen endringer på grillen"
- Ikke utfør endringer på gasskranen, tennsikringen, brenneren eller andre deler av grillen. Kontakt fagkyndig hjelp ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med egnet gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante EN-standardene (gass trykkregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Hvis grillen har granittplate, passer du på så denne ikke får temperatursjokk.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller material.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.

- **OBS:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til denne bruksanvisningen før igangsetting samt etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- **OBS:** Gasslangen må av sikkerhetsgrunner alltid festes på grillen med den medfølgende nøkkelen. Vær oppmerksom på følgende illustrasjon:



TETTHETSKONTROLL

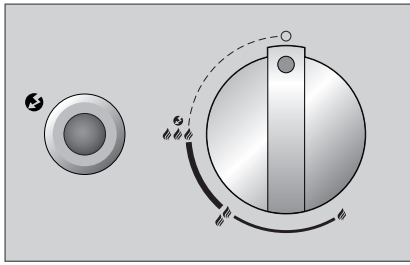
ADVARSEL Sørg for at det ikke befinner seg tennkilder (eller at noen røyker) i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og ikke bruk en brennende fyrstikk eller åpen ild.

1. Kontroller at gassreguleringsknappen er satt til **O**.
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 / gasstrykregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for deteksjon av lekkasjer. **(Fig 2B)**
3. Hvis det dannes bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. **VIKTIG:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Fjern lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

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

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning



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

KULAS BRENNERSYSTEM

Modeller med ringbrenner (Fig 1A)

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





Modeller med to ringbrennere (Fig 1B)

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

FØR FØRSTEGANGSBRUK

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

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangene, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**)
MERKNAD: På MINICHEF 420 G må sidebordene være utslått hele tiden mens grillen er varm.
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
- 4 a. Modeller med to ringbrennere og separat tennknapp:
Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til                            

UNIKT TRAKTSYSTEM

Enten du skal grille, koke eller bake, det unike **OUTDOORCHEF** traktssystemet sørger i standardposisjon for en jevn varmfordeling inni kulen og forhindrer skadelig fettbrann, siden brennerne er fullstendig avskjermet.

Fett som drypper av tar ikke fyr, det går langs den porselensmaljerte trakten og ned i dryppskålen under kulen. Du kan som vert rolig ta deg av gjestene dine mens grillspesialitetene grilles helt perfekt, siden du ikke trenger å snu noe.

Kjøtt, fisk, grønnsaker og annet blir særdeles saftig, mørt og sprøtt. En del av fett og kjøttkraften som treffer trakten, fordunster og gir grillmaten den typisk intense grillsmaken.

Ved opp til 360 grader lykkes du med pizza, tarte flambé eller brød i steinovns kvalitet. Ved bruk av venstre dreieregulator blir grillmaten særdeles skånsomt grillet ved lave temperaturer rundt 100 °C (kun modeller med to dreieregulatorer, f.eks. Ascona 570 G) – de beste forutsetningene for ekstra store kjøttstykker som smelter i munnen, som roastbeef, tomahawk eller rib-eye-stek.

Hvis du dreier trakten i vulkanposisjonen, arbeides det med svært høy, konsentrert varme fra undersiden (opp til 500 grader), perfekt for **OUTDOORCHEF** tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplatene.

Siden gass-kulegrillen forblir ren innvendig takket være trakten, blir rengjøringen også veldig enkel.

TIPS: For å rengjøre trakten anbefaler vi å varme opp grillen til det høyeste trinnet i 10 minutter (standardposisjon). Deretter kan du børste trakten ren med en messingbørste. Vi anbefaler å bruke **OUTDOORCHEF** traktbørste.

Mer informasjon om tilbehøret vårt finner du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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, gratenger, sprø grønnsaker og steking av pizza, tarte flambé eller brød.

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 støpejernsplatene.

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

BRUKSANVISNING FOR GASSKULEGRILLEN

1. Sett trekten i ønsket posisjon (standardposisjon eller vulkanposisjon).

OBS: Bruk varmebestandige grillvotter når du endrer traktposisjonen under grilling.

MERKNAD: Ved grilling og koking i vulkanposisjonen på trinn    må lokket stå åpent. Bare på trinn  –  kan man også grille i vulkanposisjonen med lokket lukket.

2. Velg det tilbehøret du trenger.

3. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn   .

4. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom  –   .

5. Vri gassreguleringsknappen til posisjon  når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.

OBS: Det varme fettene i dryppskålen kan føre til forbrenninger. La fettene bli helt avkjølt før du fjerner dem fra dryppskålen.

La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.

TIPS OG TRIKS

GRILLING MED GASSKULEN

Standardposisjon

Større kjøttstykker (f.eks. filet, entrecôte, helt kotelettstykke eller en hel kylling): Takket være det unike traktssystemet er det ikke lenger nødvendig å snu større kjøttstykker under grilling. Varmen fra gassbrenneren stiger opp langs innsiden av grillkula, og fordeler seg jevnt i hele kula. Plasser grillmaten på den forvarmede grillristen, og legg på lokket. La det være litt avstand mellom de enkelte kjøttstykkene. Når lokket lukkes, brunes grillmaten jevnt fra alle sider, og kjøttet holder seg saftig.

For å ikke overlate noe til tilfeldighetene når du skal grille større stykker, anbefaler vi våre steketermometre, f.eks. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – kjernetemperaturmåleren som gir et perfekt resultat og som enkelt kan kontrolleres via den offisielle OUTDOORCHEF-appen.

I standardposisjonen går det også flott å bake. Gled familie og venner med f.eks. en hjemmelagd pizza på vår OUTDOORCHEF-pizzastein som passer perfekt i kula. La pizzasteinen varmes opp i 20 minutter på høyeste trinn før du steker pizzaen – du belønnes med en sprøstekt pizzabunn, som den du får på en ekte italiensk restaurant.

Med riktig tilbehør får du enda mer ut av grillingen med din OUTDOORCHEF. Uansett om du griller, koker eller baker: Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden.

Mer informasjon om vårt store utvalg av tilbehør og appen vår finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanposisjon

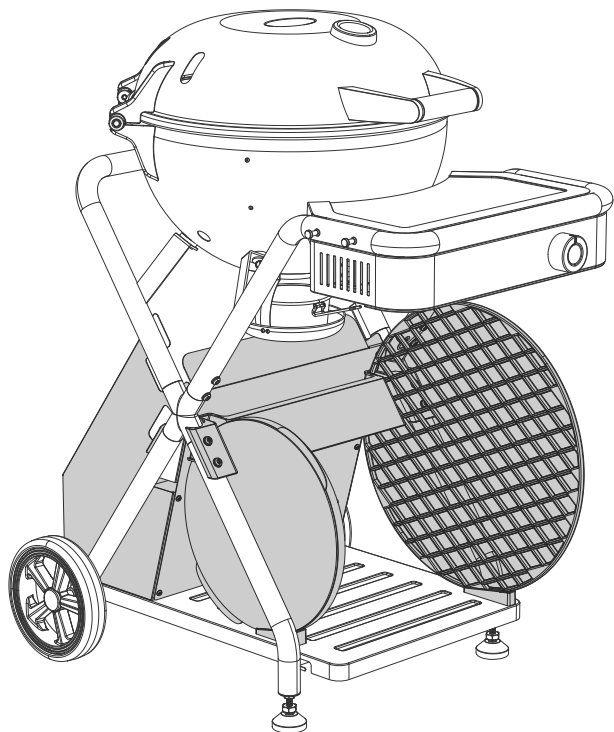
Perfekt til bruk av OUTDOORCHEF-tilbehør der det kreves sterk undervarme som tilføres tilbehøret på en kraftig og konsentrert måte, f.eks. OUTDOORCHEF-støpejernsplaten eller vår OUTDOORCHEF Barbecue Wok. Denne posisjonen er også svært godt egnet for å fritttere i Barbecue Wok - for sprøstekte pommes frites, kyllingnuggets, fish & chips og mye mer.

TILBEHØRSHOLDERSETT FOR MODELL AMBRI 480 G EVO


Det praktiske tilbehørsholdersettet for AMBRI 480 G EVO gjør at du kan feste gassflasken bak grillen på bunnplaten og dekke den til med flaskedeksel – slik at gassflasken nesten ikke er synlig forfra.

I tillegg kan en OUTDOOR**CHEF**-pizzastein og en ekstra OUTDOOR**CHEF** støpejernsrist Diamond oppbevares på en renslig og plassbesparende måte i underkonstruksjonen.

Pizzasteinen og støpejernsristen Diamond er tilgjengelige separat som tilbehør.



ETTER AVSLUTTET GRILLING

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

RENGJØRING

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

Ved sterk tilsmussing lar du grillen kjøre på maks. effekt i ca. 10 minutter. Bruk en grillbørste med messingbørster (ikke stål) for å rengjøre trakten og risten.

For en grundigere rengjøring, bruk OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon.

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

BRUKE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER

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

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

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

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

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt.

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

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

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

Ingen gnist:

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

Kontakt forhandleren hvis tiltakene ovenfor ikke hjelper.

FORBRUKERGARANTI/GARANTI

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

Det registrerte varemerket **OUTDOORCHEF** representeres av følgende firma:

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

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår OUTDOORCHEF.COM.

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

TEKNISK INFORMASJON

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	5.80 kW
Gassforbruk	420 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.18 mm/merke: BQ
Dyse (50 mbar)	1.02 mm/merke: AN
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Kategorier

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

Elektrisk tenning

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

Merknad om temperaturvisningen

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

Nettside

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



KÄYTTÖOHJE

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	<input type="text"/>	
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

TÄRKEÄÄ:
Grillin sarjanumero löytyy toimitukseen sisältyvän kansion "Manual & Inspiration" takaosasta. Grillin mallista riippuen numero löytyy lisäksi **tarrasta**, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.
Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään "Serial No.".

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI VUOKSI

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

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

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

KAASUPULLOT

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

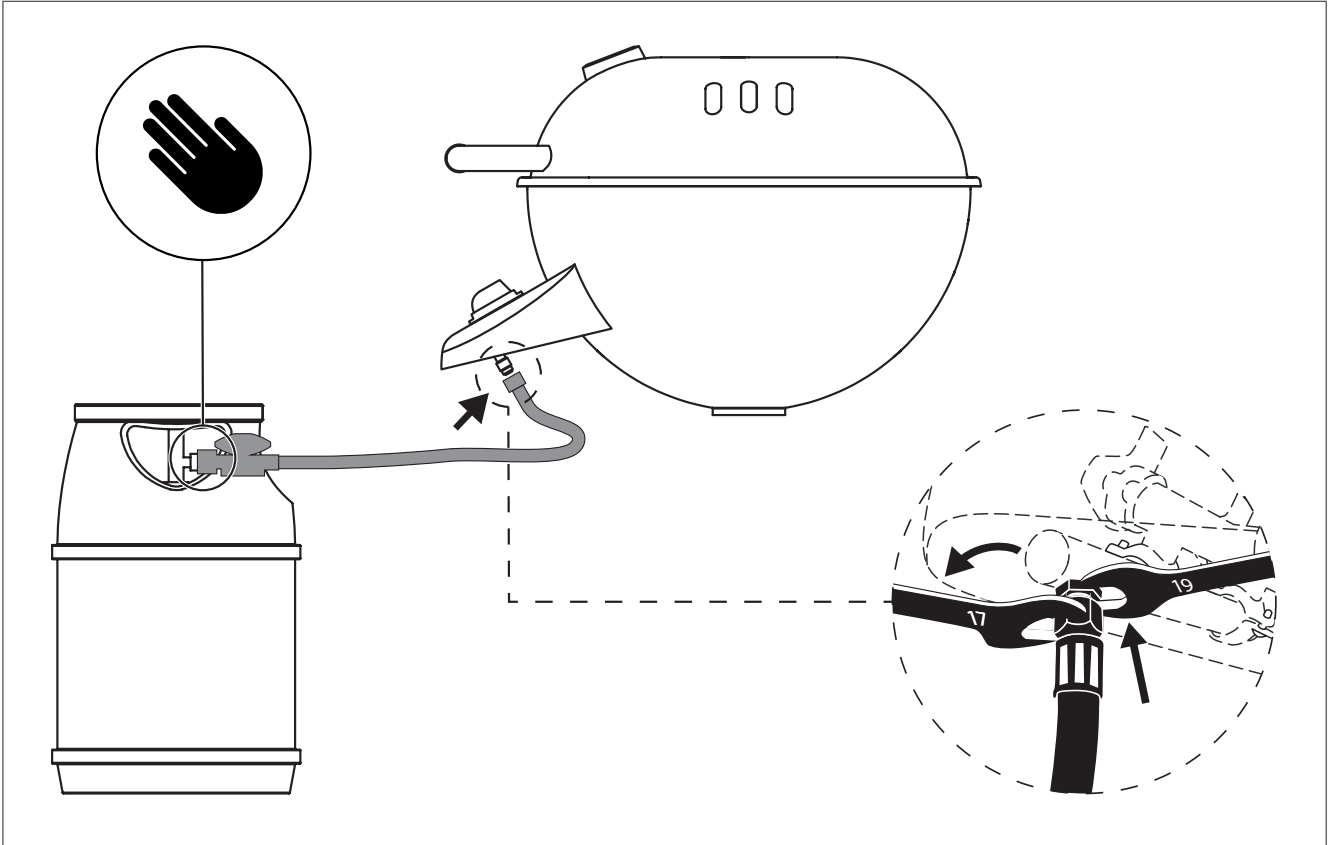
TURVAOHJEET

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

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

- "Käytä grilliä vain ulkona"
- "Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä"
- "**HUOMIO:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä grillistä"
- "Laitte tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi"
- "Älä siirrä laitetta käytön aikana"
- "Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen"
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että säätimen painike  on asennossa ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu.
- **TÄRKEÄÄ:** Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Suorita uuden kaasupullon liittämisen jälkeen liitososien **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Jos on epäily vuotavista osista, aseta kaasun säädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on heti vaihdettava. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää säädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasunpainesäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpainesäädin ja letku vastaavat EN-normeja (kaasupaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm eikä se saa ylittää 150 cm.
- Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- "Älä tee mitään muutoksia laitteeseen"
- Älä tee mitään muutoksia kaasuhanaan, liekinvartijaan, polttimeen tai grillin muihin osiin. Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos epäilet toimintahäiriötä.
- Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasupaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Letku täytyy olla malleissa, joissa on letkunohjain, ehdottomasti kiinnitettynä ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-normeja (kaasupaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja jos epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Vältä laitteissa, joissa on graniittilevy, levyn lämpötilasokki.
- Älä varastoi grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyyteen.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilli säilytetään talven yli sisätilassa. Se pitäisi varastoida ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja johon eivät lapset pääse.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaisaan paikkaan.
- Grilli pitäisi suojata ympäristön vaikutuksilta suojapeitteellä, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppiaaltaasi.
- Poista suojapeite kovan sateen jälkeen, jotta vältät kosteuden kertymisen.

- **HUOMIO:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKISTUS** mukaisesti.
- **HUOMIO:** Turvallisuussyistä kaasuletku on kiinnitettävä aina grilliin mukana toimitetulla avaimella. Noudata tässä seuraavaa kuvaa:



TIIVIYDEN TARKISTUS

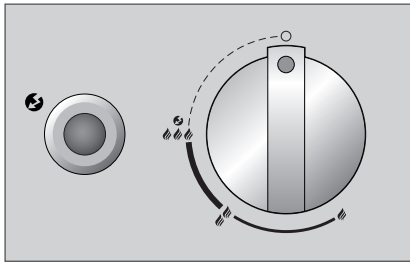
VAROITUS: Tiiviiden tarkastuksen aikana ei grillin lähellä saa olla mitään sytytyslähteitä. Se koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä ja tee se aina ulkona.

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

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

OHJAUSPANEELIN MERKINTÖJEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



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

PALLON POLTINJÄRJESTELMÄ

Mallit, joissa on 1 rengaspoltin (Kuva 1A)

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

Mallit, joissa on 2 rengaspoltinta (Kuva 1B)


























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

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






ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti. (Toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
OHJE: MINICHEF 420 G -malleissa sivutasot täytyy olla avattu koko grillauksen ajan.
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
3. Liitä kaasunsyöttö kaasupulloon.
- 4 a Mallit, joissa on rengaspoltin erillisellä sytytyspainikkeella:
Paina kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä myötäpäivään asentoon    . Paina mustaa sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1C)**
- 4 b Mallit, joissa on rengaspoltin ilman erillistä sytytyspainiketta:
Paina rengaspoltin kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon    . Pidä kaasusäädinpainiketta painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1G)**
- 4 c. Mallit, joissa on 2 rengaspoltinta ja erillinen sytytysnappi:
Paina suuren rengaspoltin kaasun säätönappia ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Paina mustaa sytytysnappia ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
Tai paina pienen rengaspoltin kaasun säätönappia (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Paina mustasytytysnappia ja pidä sitä painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1D)**
- 4 d. Mallit, joissa on 2 rengaspoltinta ilman erillistä sytytysnappia:
Paina suuren rengaspoltin kaasun säätönappia ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Pidä kaasun säätönappia painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa. **(Kuva 1E)**
Tai paina pienen rengaspoltin kaasun säätönappia (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon    .
Pidä kaasun säätönappia painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
5. Jos kaasu ei syty 3 sekunnin aikana, käännä kaasusäädinpainiketta . Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).

OHJE CITY 420 G G-MALLIN SYTYTTÄMISEEN

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

AINUTLAATUINEN SUPPILOJÄRJESTELMÄ

Grillattaessa, kypsennettäessä tai paistettaessa ainutlaatuinen OUTDOORCHEF-suppilojärjestelmä jakaa perusasennossa ollessaan lämmön tasaisesti pallogrillin sisällä ja estää haitallisen rasvapalon, sillä polttimet ovat täysin suojatut.

Tippuva rasva ei syty palamaan, vaan se virtaa posliiniemaloitua suppiloa pitkin pallogrillin alla olevaan rasvakaukioon. Voit keskittyä isäntänä vieraidesi viihdyttämiseen sillä aikaa, kun grillierikoisuudet kypsyvät tasaisesti, sillä niitä ei tarvitse käänellä.

Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina. Koska osa suppiloon tippuvasta rasvasta ja lihanesteestä haihtuu, lihat, kalat ja vihannekset saavat näin herkullisen grillimäisen aromin.

360 asteen kuumuudessa pizza, Flammkuchen-piirakka ja leipä paistuvat kuin kivi-uunissa. Vasenta kiertonuppia käyttämällä grillattavat kypsyvät hitaasti alhaisessa 100 asteen lämpötilassa (vain mallit, joissa kaksi kiertonuppia, esim. Ascona 570 G) – parhaat olosuhteet mehukkaiden XL-kokosten lihojen kuten paahtopaistin, Tomahawk-pihvien tai välikyljysten valmistukseen.

Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä (jopa 500 astetta), mikä sopii hyvin OUTDOORCHEF-lisävarusteille kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevyille.

Koska kaasupallogrillin sisäosa pysyy suppilon ansiosta puhtaana, grillin puhdistus on myös vaivatonta.

VINKKI: Suosittelemme, että suppilon puhdistamiseksi kuumennat grilliä korkeimmalla teholla 10 minuutin ajan (perusasento). Sen jälkeen voit harjata suppilon helposti puhtaaksi messinkiharjalla. Suosittelemme OUTDOORCHEF-suppilojärjestelmän hankkimista.

Lisätietoja tarvikkeistamme: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PERUSASENTO



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

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

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.



KAASUPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE


1. Aseta suppilo haluttuun asentoon (perus- tai keila-asento).


HUOMIO: Muuta suppilon asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestäväillä suojakäsineillä.

HUOMAUTUS: Grillattaessa ja kypsennettäessä keila-asennossa teholla    kannen on oltava auki. Vain teholla  –  voidaan keila-asennossa grillata myös kannen ollessa suljettuna.

2. Valitse tarvittaessa vastaava tarvike.

3. Kuumenna grilliä kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa   .

4. Aseta grillattava grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan  –   välille.

5. Aina grillaamisen jälkeen aseta kaasunsäädinpainike asentoon . Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjiä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.

HUOMIO: Rasvakaukaloon tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvakaukalon irrottamista.

Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.

OHJEITA JA VINKKEJÄ

KAASUPALLOLLA GRILLAAMINEN

Perusasento

Suuret lihapalat (esim. fileepala, entrecôte, grillikylki tai kokonainen broileri): Ainutlaatuisen suppilojärjestelmän ansiosta sinun ei enää tarvitse kääntää lihapaloja grillauksen aikana. Kaasupolttimen lämpö nousee grillipallon sisäsiivuilta ylös ja leviää tasaisesti koko pallon sisälle. Aseta grillattava ruoka esilämmitetylle grilliritilälle ja sulje kansi. Sijoita yksittäiset lihapalat hieman etäälle toisistaan. Kun kansi on suljettu, grillattava ruoka ruskistuu joka puolelta tasaisesti ja liha säilyy mehukkaana.

Jotta suuremmat palat eivät jäisi sattuman varaan, suosittelemme erinomaista lopputulosta ajatellen lämpömittareidemme käyttöä, esim.

OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO --lihalämpömittaria, jota voidaan käyttää helposti OUTDOORCHEF -sovelluksella.

Perusasennossa myös paisto onnistuu leikiten; yllätä perheesi ja ystäväsi esim. itsetehdyllä pizzalla käyttämällä OUTDOORCHEF-pizzakiveä, joka mahtuu hyvin pallogrillin sisään. Kuumenna pizzakiveä ensin 20 minuuttia korkeimmalla teholla ennen kuin paistat pizzan – saat rapeaksi paistetun, aivan italialaiselta vaikuttavan pizzapohjan.

Oikein varustettuna OUTDOORCHEF-grillistä on vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, kypsennykseen ja paistoon tulee: anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.

Lisätietoja laajasta tarvikevalikoimastamme ja sovelluksesta löydät seuraavasta osoitteesta: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Keila-asento

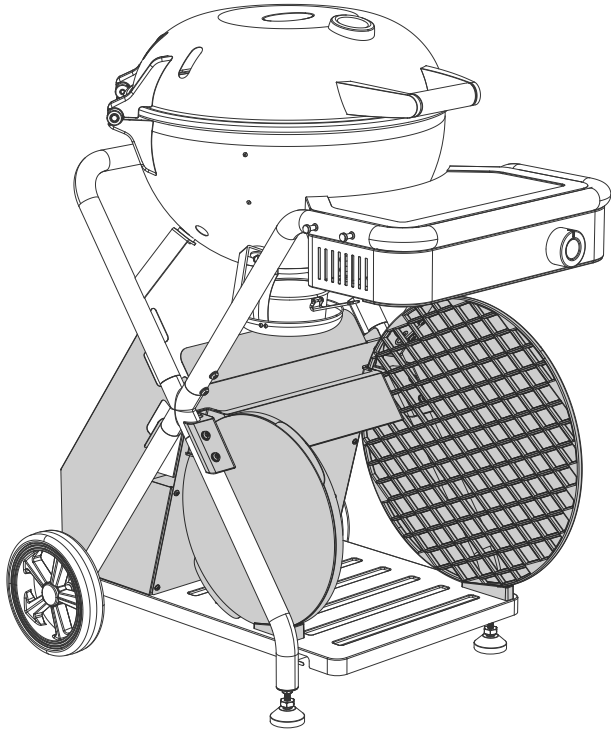
Soveltuu hyvin käytettäväksi OUTDOORCHEF-lisätarvikkeiden kanssa, jotka kestävät kovaa alhaalta päin tulevaa kuumuutta, joka kohdistuu lisätarvikkeisiin, esim. OUTDOORCHEF-valurautalevylle tai OUTDOORCHEF-grilliwokille. Tämä asento soveltuu parhaiten myös grilliwokilla friteeraukseen – esim. rapeiden ranskalaisten, kananuggetien ja kalan valmistukseen.

LISÄVARUSTEPIDIKKEET MALLIIN AMBRI 480 G EVO

Kätevät lisävarustepidikkeet AMBRI 480 G EVO -malliin – kaasupullo voidaan kiinnittää grillin taakse pohjalevyllä ja peittää pullon suojuksella, niin että se ei ole enää näkyvässä edestäpäin.

Lisäksi **OUTDOORCHEF** -pizzakiveä ja **OUTDOORCHEF** Diamond -valurautalevyä voidaan säilyttää tilaa säästävästi ja puhtaana alaosassa.

Pizzakiveä ja Diamond-valurautalevyä on saatavilla erillisinä lisävarusteina.



NRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasusäädinpainiketta ○.
2. Sulje kaasunsyöttö kaasupulloon.
3. Anna grillin jäähtyä kokonaan ja puhdista se.
4. Peitä grilli sopivalla grillisuojuksella.

PUHDISTUS

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

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

Puhdista grilli **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella. Voit myös käyttää nailonista valmistettua patasientä ja saippuavettä irrallaan olevien ruoanjäämien poistamiseksi.

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

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

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

Käytä suojakäsineitä ja -laseja. Ruiskuta grilli tai varusteet vielä, kun ne ovat lämpöisiä ja anna vaikuttaa 10 minuuttia, kunnes vaahto on hajonnut.

Puhdista tarvittaessa sopivalla grilliharjalla tai nailonsienellä. Huuhtelee sen jälkeen huolellisesti vedellä ja kuivaa.

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

HUOLTO

Grillisi säännöllinen huolto takaa moitteettoman toiminnan.

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

VIAN POISTO

Poltin ei syty:

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

Ei kipinää:

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

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

KULUTTAJAN TAKUU

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

Rekisteröityä tuotemerkkiä **OUTDOORCHEF** edustaa seuraava yritys:

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

* Jälleenmyyjän todistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

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

TEKNISET TIEDOT

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

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

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
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Kaasu	Propaani/Butaani 30/31
Teho	5.80 kW
Kaasun kulutus	420 g/h
Suutin (28-30/37 mbar)	1.18 mm/merkintä: BQ
Suutin (50 mbar)	1.02 mm/merkintä: AN
Kaasupaine	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
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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
Kaasupaine	butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

Luokat

I ₃ _{B/P} (30 mbar)
I ₃ _{B/P} (50 mbar)
I ₃ ₊ (28/30/37 mbar)

Sähkösytytys

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

Ohje lämpötilan näytölle

Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/- 10 %.

Verkkosivu

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



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF gasgrillið er tekið í notkun.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	<input type="text"/>	Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat. I ₃ , Cat. I _{3 BP} Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

MIKILVÆGT:
Þú getur fundið raðnúmerið á grillinu þínu aftan á meðfylgjandi möppu „Manual & Inspiration“. Staðsetning númersins fer eftir gerð grillsins og er auk þess að finna á **upplýsingalímmiðanum**, sem er annaðhvort á fótastelli grillsins eða botnplötu þess.

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.“.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

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

GASKÚTAR

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

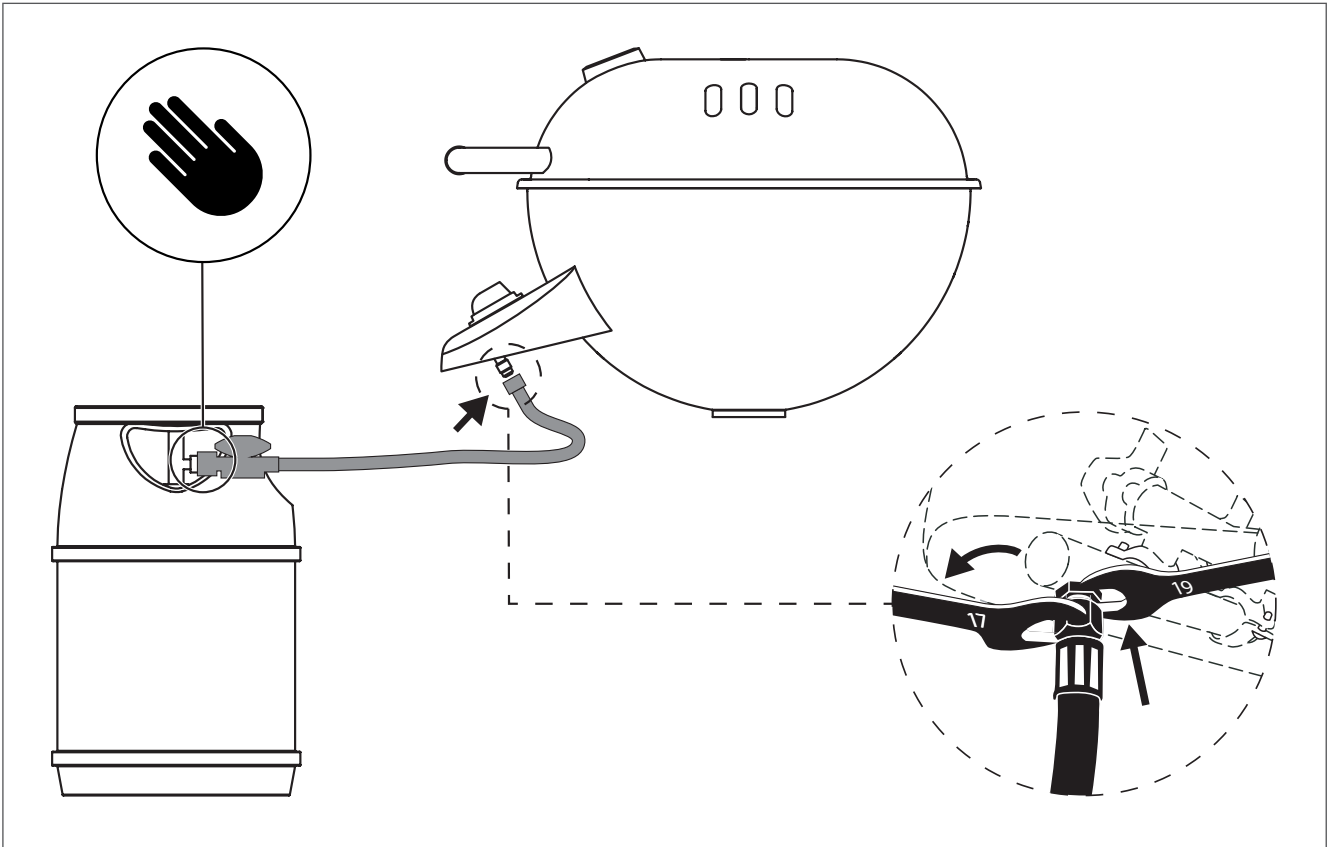
ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

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

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

- „Eingöngu til nota utandyra“
- „Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun“
- „**VARÚÐ:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri“
- „Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun“
- „Færið ekki grillið meðan á notkun stendur“
- „Eftir notkun skal skrúfa fyrir gasið á gaskútum“
- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt gólf eða palla.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og skrúfið fyrir gasstreymið á kútum eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á  og lokað fyrir gasstreymið á kútum þegar skipt er um gaskút. **MIKILVÆGT:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- Athugið alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningum í **LEKAPRÓFUN** þegar búið er að tengja nýjan gaskút við.
- Stillið gasstillihnappinn á  og skrúfið fyrir gasstreymið á kútum ef grunur leikur á leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérverslun með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir á gaslöngunni eða slit verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- Skiptið um slöngu og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum (gasþrýstivatnsbúnaður EN 16129 / gaslöngu EN 16436).
- Ráðlögð lengd gaslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- Ekki má breyta grillinu með neinum hætti.
- Grillinu fylgir gaslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gaslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að festa slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum (gasþrýstivatnsbúnaður EN 16129 / gaslöngu EN 16436).
- Ef fullum afköstum er ekki náð og grunur leikur á stíflu í gasstreminu skal leita til sérverslunar með gasvörur.
- Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- Komið í veg fyrir mikla hitabreytingu plötunnar á grillum með granítplötur.
- Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimur vökvum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyra yfir vetur verður að fjarlægja gaskútinn. Grillið ætti að geyma á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir umhverfisáhrifum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.

- **ATHUGIÐ:** Áður en gangsett er og í hvert skipti eftir að nýr gaskútur er tengdur skaltu athuga tengihlutana í samræmi við leiðbeiningar um **LEKAPRÓFUN** í þessum notkunarleiðbeiningum.
- **ATHUGIÐ:** Af öryggisástæðum verður alltaf að festa gasslönguna við grillið með lyklinum sem fylgir. Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi mynd:



LEKAPRÓFUN

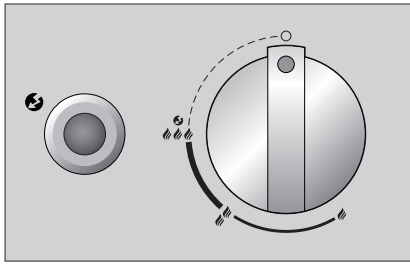
VIÐVÖRUN: Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar. Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.

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

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

SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBOÐÐINU

Hitastillingar og kveiking



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

BRENNARAKERFI KÚLUNNAR

Gerðir með einum hringbrennara (mynd 1A)

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





























Gerðir með tveimur hringbrennurum (mynd 1B)

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

FYRIR FYRSTU NOTKUN

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

LEIÐBEININGAR VIÐ ÍKVEIKJUO

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. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei í grillinu með lokið á.
3. Skrófið frá gasinu á gaskútnum.
- 4a. Gerðið með einum hringbrennara með sér kveikihnappi:
Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillingu                            

EINSTAKT TREKTARKERFI

Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka sér trektarkerfið frá **OUTDOORCHEF** í venjulegri stöðu til þess að hitinn dreifist jafnt innan kúlunnar og kemur í veg fyrir að fita brenni, þar sem brennararnir eru fullkomlega varðir.

Ekki kviknar í fitudropum sem leka af matnum því þeir renna niður eftir postulínsgljábrenndu trektinni og ofan í safnbakkann undir kúlunni. Þú getur einbeitt þér að gestgjafahlutverkinu á meðan kræsingarnar grillast fullkomlega, án þess að það þurfi að snúa þeim.

Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyr og stökkt. Þar sem hluti fitunnar og kjötsafans sem rennur í trektina gufar upp fær maturinn líka hina ómissandi grilllykt.

Við allt að 360 gráðu hita fá pítsur og brauð frábæra grillbökun sem jafnast á við gæði úr steinofnum. Þegar vinstri snúningshnappurinn er notaður er maturinn grillaður sérstaklega varlega við lágt hitastig sem er um það bil 100 °C (aðeins gerðir með tveimur skífum, t.d. Ascona 570 G) - bestu forsendur smjörmjúkra XL kjötbíta eins og roastbeef, tomahawk eða rib-eye í heilu lagi.

Með því að snúa trektinni í eldfjallsstöðuna er hægt að elda með mjög háum hita neðan frá sem beinist að ákveðnum stað (allt að 500 gráður). Þessi staða hentar fullkomlega fyrir **OUTDOORCHEF**-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

Þar sem trektin heldur kúlugasgrillinu hreinu að innan er leikur einn að þrifa það.

ÁBENDING: Við ráðleggjum að stilla grillið á hæstu stillingu í 10 mínútur til að þrifa trektina (venjuleg staða). Síðan er trektin bara burstuð með messingbursta. Við mælum með því að nota **OUTDOORCHEF**-trektarburstann.

Frekari upplýsingar um fylgihluti frá okkur: WWW.OUTDOORCHEF.COM

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, meyr 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.

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.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR KÚLUGASGRILL

1. Færið trektina í stöðuna sem á að nota (venjulegu stöðuna eða eldfjallsstöðuna).

ATHUGIÐ: Notið eingöngu hitapolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun.

ATHUGIÐ: 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.

2. Veljið viðeigandi aukabúnað ef þörf krefur.

3. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu   .

4. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu  –  .

5. Stillið gasstillihappinn alltaf á  eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskúttinn jafnvel þótt hann sé tómur.

ATHUGIÐ: Hætta er á að brenna sig á heitri feiti í feitibakkanum. Látið feitina kólna alveg áður en feitibakkinn er fjarlægður.

Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.

ÁBENDINGAR

GRILLAÐ Á KÚLUGASGRILLINU

Venjuleg staða

Stærri kjötstykki (t.d. fillet, entrecôte, kótelettur í stykkjum eða heill kjúklingur): Með einstöku trektarkerfinu þarf ekki lengur að snúa stórum kjötbitum meðan grillað er. Hitinn frá gasbrennaranum stígur upp með innri hliðum grillkúlunnar og dreifist jafnt um hana. Setjið matinn á forhitiðu grillgrindina og setjið lokið á. Gætið þess að hafa alltaf dálítið bil á milli kjötstykkja. Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í kjötinu.

Til að tryggja sem bestan árangur þegar grilla á stærri kjötstykki mælum við með því að notaðir séu hitamælur frá okkur, t.d. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – kjarnhitamælir sem skilar fullkomnum niðurstöðum og er einfalt að stjórna með OUTDOORCHEF -smáforritinu.

Í venjulegu stöðunni er einnig tilvalið að baka. Til dæmis er hægt að gleðja fjölskyldu og vini með heimagerðri pítsu af OUTDOORCHEF -pítsusteininum sem passar fullkomlega í kúluna. Hitið pítsusteininn fyrst í 20 mínútur á hæstu stillingu áður en pítsan er sett á. Útkoman verður stökkbakaður pítsubotn alveg eins og á ítölskum veitingastað.

OUTDOORCHEF -grillið verður enn betra með réttum fylgibúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáíð útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.

Frekari upplýsingar um mikið úrval fylgihluta og smáforritið okkar má finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Eldfjallsstaðan

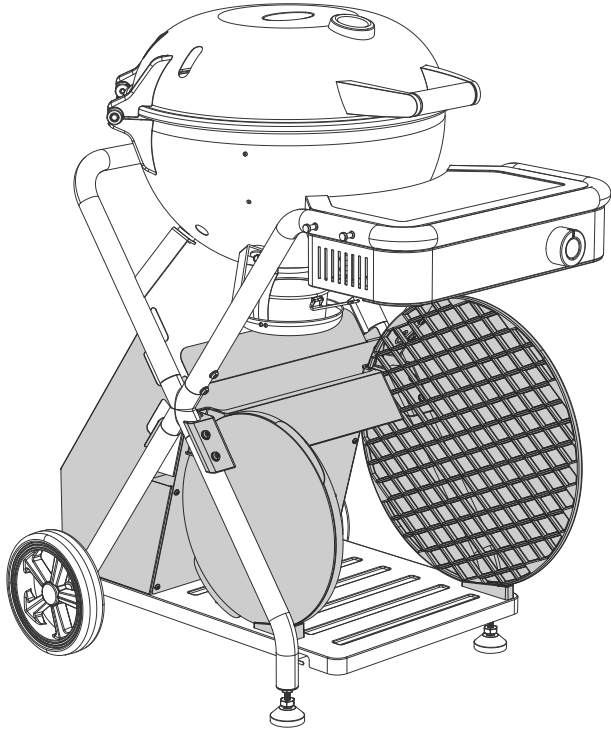
Hentar fullkomlega við notkun á OUTDOORCHEF -fylgihlutum þar sem þörf er á miklum hita neðan frá, til dæmis fyrir fylgihluti eins og OUTDOORCHEF -steypujárnsplötuna eða OUTDOORCHEF wok-grillpönnuna. Þessi staða er einnig tilvalin til djúpsteikingar í wok-grillpönnuni - fyrir stökkar franskar kartöflur, kjúklinganagga, fisk og franskar og margt fleira.

FYLGHLUTABÚNAÐARSETT FYRIR GERÐINA AMBRI 480 G EVO


Hagnýtur fylgihlutabúnaður fyrir AMBRI 480 G EVO gerir þér kleift að festa gasflöskuna á bak við grillið á grunnplötunni og hylja hana með flöskulokinu - svo gasflaskan sést varla að framan.

Að auki er hægt að geyma OUTDOOR**CHEF** pizzastein og viðbótar OUTDOOR**CHEF** Diamond steypujárnsrist snyrtilega í undirbyggingunni til að spara pláss.

Pizzasteinninn og steypujárnsristin Diamond eru fánlegur sérstaklega sem fylgihlutir.



NÆGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

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

ÞRIF

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

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

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

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

NOTKUN OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER

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

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

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

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

VIÐHALD

Reglubundið viðhald grillsins tryggir rétta virkni.

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

GERT VIÐ BILUN

Það kviknar ekki á brennarinum:

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

Enginn neisti:

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

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

NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Fyrir nánari upplýsingar um neytendaábyrgðina / ábyrgðina, vinsamlegast vísaðu til almennra skilmála og skilyrða undir <https://www.outdoorchef.com/agn>

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið **OUTDOORCHEF**

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

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

** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafli í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

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.
Stútur (28–30/37 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,55 mm/merking: BF
- Stútur á stórum brennara	1,47 mm/merking: BT
Stútur (50 mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,48 mm/merking: AF
- Stútur á stórum brennara	1,27 mm/merking: AT
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör. Própan 37 mbör

LEON 570 G

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

AMBRI 480 G

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

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	5,80 kW
Gasnotkun	420 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,18 mm / merking: BQ
Stútur (50 mbör)	1,02 mm / merking: AN
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

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

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

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

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

Flokkar

I ₃ _{B/P} (30 mbör)
I ₃ _{B/P} (50 mbör)
I ₃₊ (28/30/37 mbör)

Rafkveiking

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

Upplýsingar um hitamæli

Frávik hitamælis geta verið +/- 10%.

Vefsvæði

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



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

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