



# AUSTRALIA MANUAL

AUSTRALIA 315 G | AUSTRALIA 325 G  
AUSTRALIA 415 G | AUSTRALIA 425 G | AUSTRALIA 455 G



 **BEDIENUNGSANLEITUNG** 4

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

 **USER GUIDE** 12

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

 **MODE D'EMPLOI** 20

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

 **ISTRUZIONI PER L'USO** 28

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

 **GEBRUIKSAANWIJZING** 36

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

 **BRUGSANVISNING** 44

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

 **BRUKSANVISNING** 52

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** 60

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

 **KÄYTTÖOHJE** 68

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen **OUTDOORCHEF**-kaasugrillin käyttöönottoa.

 **NOTKUNARLEIÐBEININGAR** 76

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

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

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

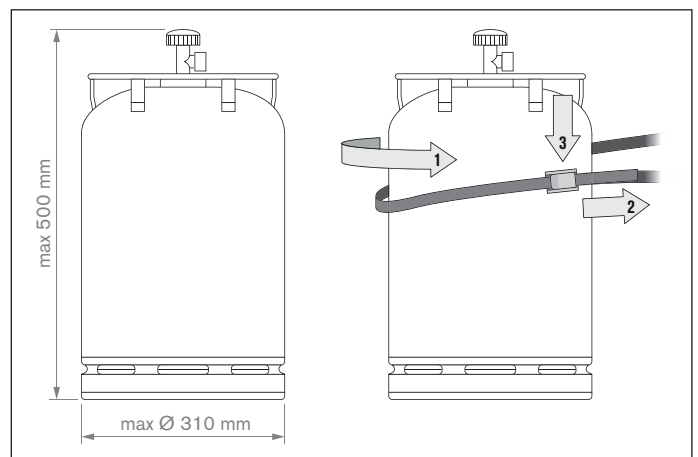
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

## WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

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

## GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 8 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe Aufbauanleitung. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind. Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch. Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50° C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.






**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 eine undichte 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.

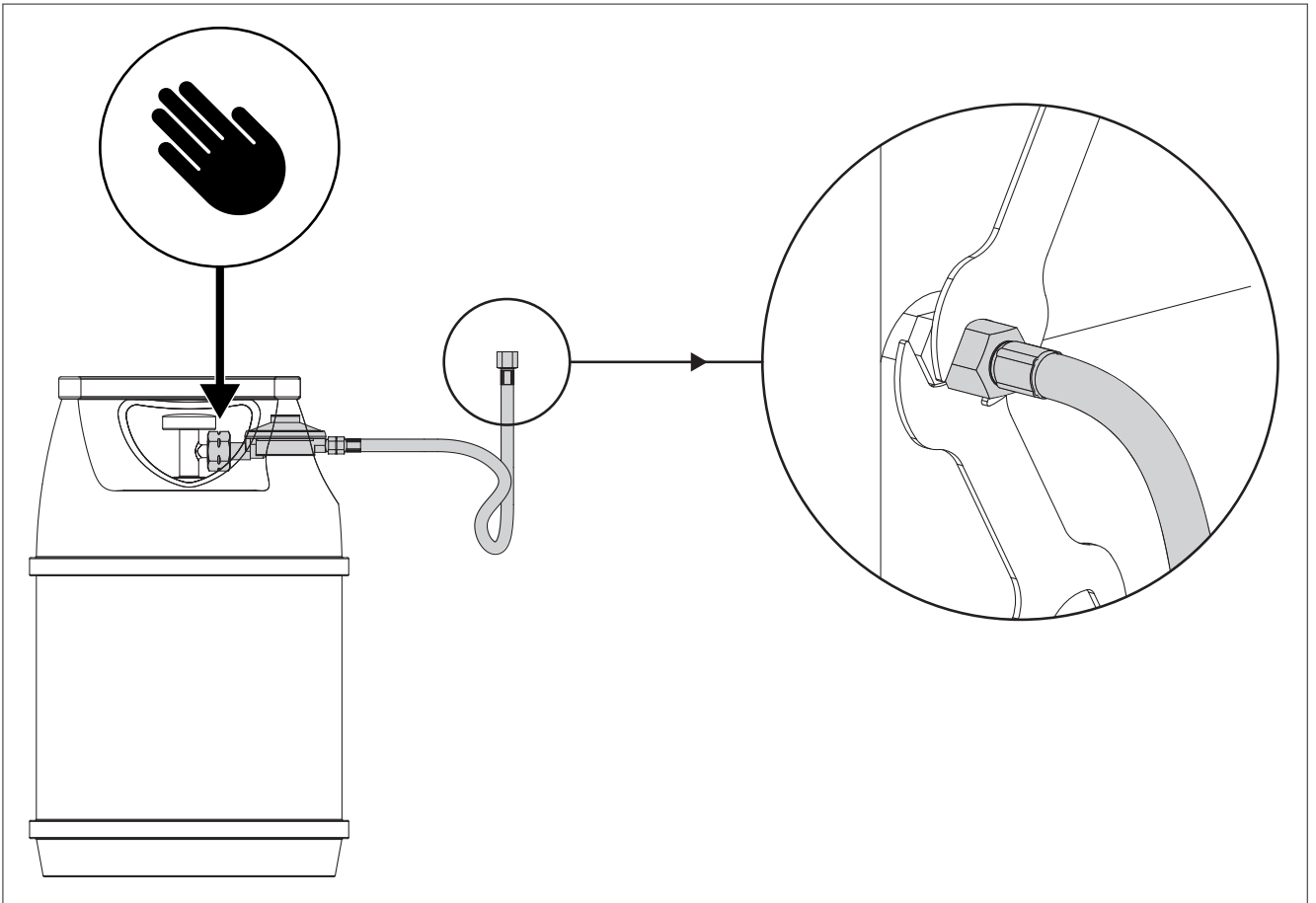
# SICHERHEITSHINWEISE

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.
- Vergewissern Sie sich, dass die Fettschublade während des Betriebs immer ganz geschlossen und eingerastet ist.
- 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 90cm und darf 150cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie die Luftansaugschlitze im Gehäuse oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (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.

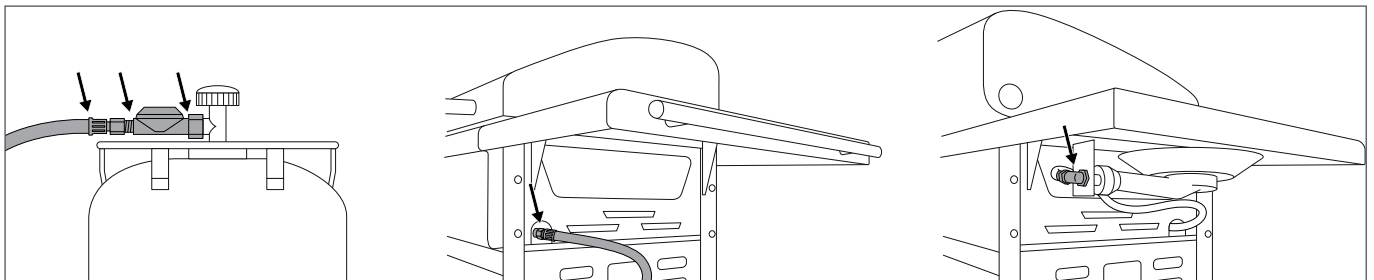
- **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch ist aus Sicherheitsgründen immer zwingend mit dem beiliegenden Schlüssel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



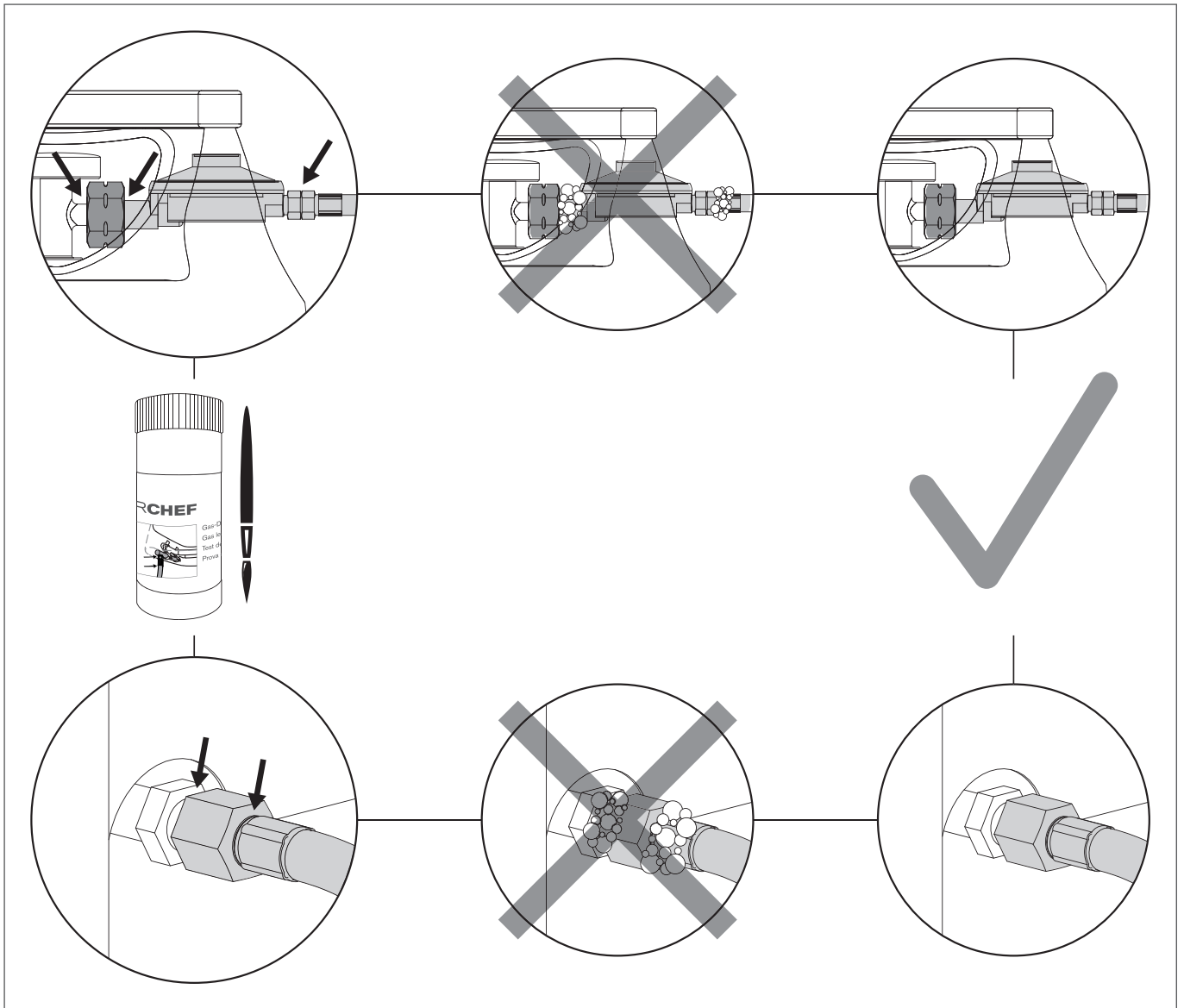
## PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

**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.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. **WICHTIG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

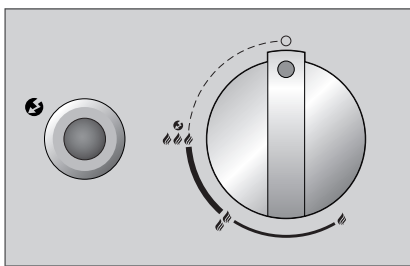


**HINWEIS:** Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.



## ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

### Wärmestufen und Zündung



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

## VOR DEM ERSTGEBRAUCH




















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

# ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

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

## ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 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                      

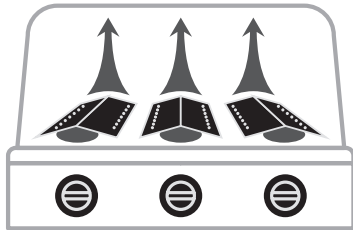


# DAS AUSTRALISCHE GRILLSYSTEM VON OUTDOORCHEF

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

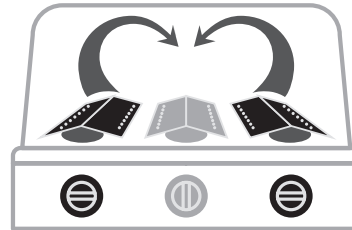
Auf einem robusten, gut manövrierbaren Fahrgestell steht viel Arbeitsfläche zur Verfügung. Die unverwüstlichen Gusseisenbrenner speichern die Hitze und verteilen sie gleichmässig in der Grillkammer. Dank integriertem Thermometer lässt sich die Temperatur jederzeit überprüfen, und speziell für dieses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

## DIREKTE HITZE



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




## INDIREKTE HITZE





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

## GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN AUSTRALISCHEN GRILL MIT GAS

So einfach geht es:


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

## GRILLEN MIT DEM INFRAROTBRENNER

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




Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr OUTDOORCHEF noch mehr Spass. Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf. Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## NACH DEM GRILLEN

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

## REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Für 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. Entfernen Sie den Grillrost und die Grillplatte und reinigen Sie die Gusseisenbrenner. Der Infrarotbrenner muss nicht gereinigt werden, da das Fett sofort während des Grillens verbrennt. Zum Schluss

können Sie die Auffangschale herausziehen, entleeren und mit dem **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** reinigen. **WICHTIG:** Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf Stufe    einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen.

## ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF 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. Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill erfreuen können, schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden **OUTDOORCHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

## FEHLERBEHEBUNG

### Der Brenner zündet nicht:

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

### Kein Funke:

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

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

## 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](http://www.outdoorchef.com)

\* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

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

# TECHNISCHE INFORMATIONEN

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	7.50 kW / 11,7 kW
Propan	546 g/h / 826 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Markierung: BD
Düse (50 mbar)	0.68 mm / Markierung: AD
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maximal zulässige Gasflaschen  
auf dem Grillgestell Butan max. 8 kg  
Propan max. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	16.80 kW / 21,0 kW
Propan	1192 g/h / 1472 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maximal zulässige Gasflaschen  
auf dem Grillgestell Butan max. 8 kg  
Propan max. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	22.8 kW
Propan	1586 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maximal zulässige Gasflaschen  
auf dem Grillgestell Butan max. 8 kg  
Propan max. 8 kg

## SEITENBRENNER

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	4.20 kW
Propan	280 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0,85 mm / Markierung: AG
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## INFRAROT BRENNER (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	6.0 kW
Propan	418 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Markierung: BP
Düse (50 mbar)	1.00 mm / Markierung: AP
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## KATEGORIEN

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)  
I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)  
I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## ELEKTRISCHE ZÜNDUNG

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie  
(Typ AA, LR02, 1.5 Volt).

## HINWEIS ZUR TEMPERATURANZEIGE

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

## WEBPAGE

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



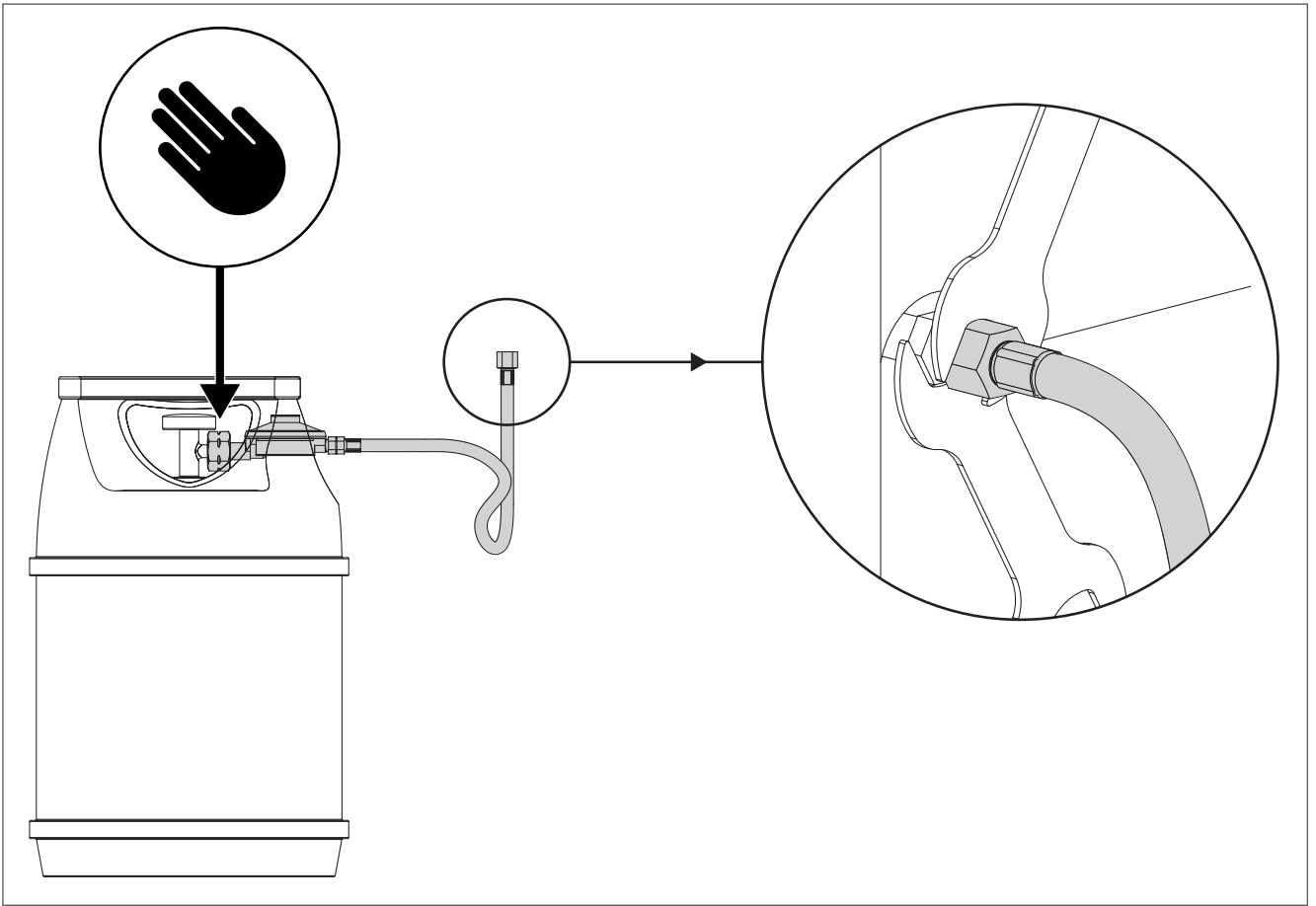
# SAFETY NOTES

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.
- Make sure the drip drawer is always fully closed and engaged during use.
- 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 air intake slots in the housing or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- „Do not modify the appliance“ 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, and once it has cooled down fully, protect it against the effects of the weather using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.

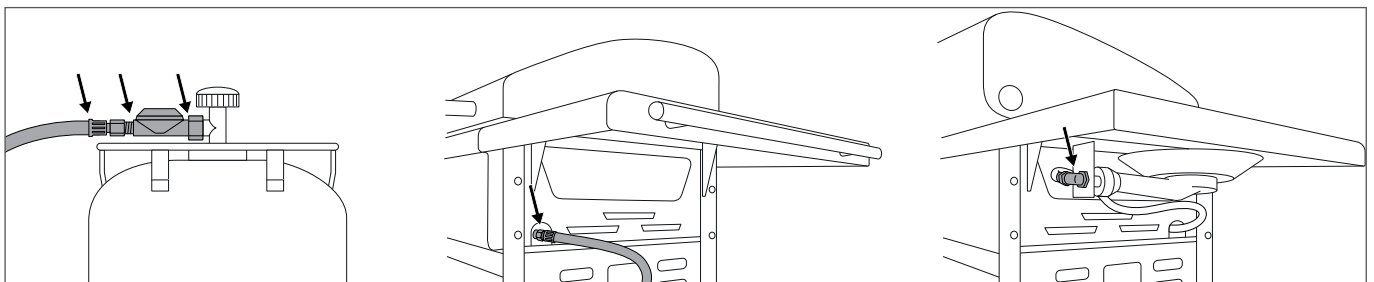
- **CAUTION:** Before using for the first time and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in the **CHECKING FOR LEAKS** section of this manual.
- **CAUTION:** For safety reasons, the spanner supplied must always be used to secure the gas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



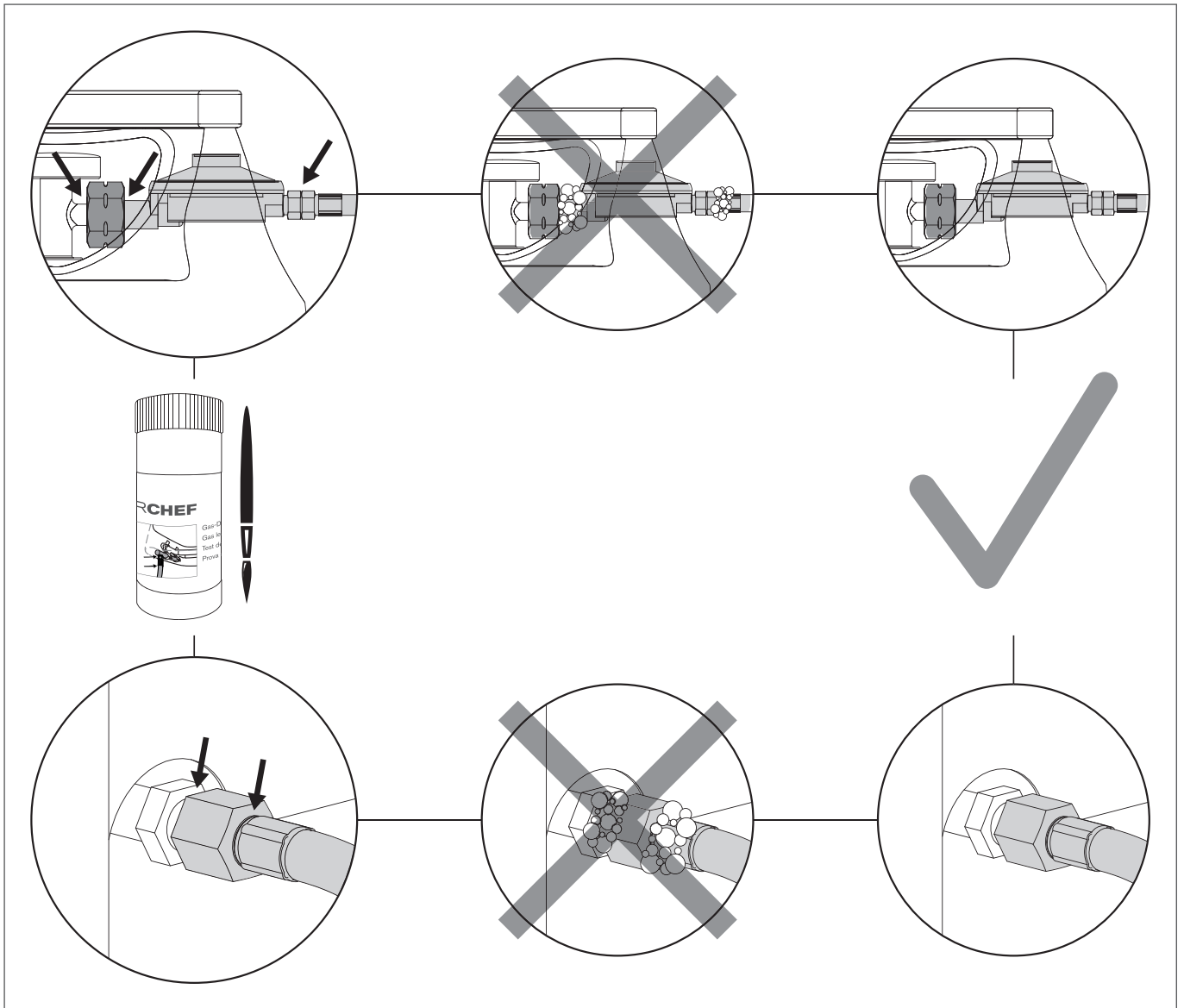
## CHECKING FOR LEAKS

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

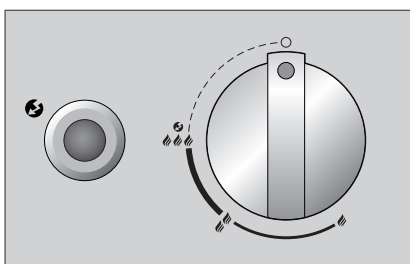


**NOTE:** Carry out the **CHECK FOR LEAKS** each time after the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.



## EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

### Heat settings and lighting



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

## BEFORE FIRST USE





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

# INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

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





## IGNITING THE MAIN BURNERS

(AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

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





## LIGHTING THE SIDE BURNER

(AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
2. Remove the granite cover from the side burner in the AUSTRALIA 455 G and place it in the holder provided under the right-hand side shelf, or open the cover plate at the side burner in the AUSTRALIA 325 G or AUSTRALIA 425 G.
3. **CAUTION:** Never light the barbecue when the granite cover or the cover plate is closed.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob marked SIDE BURNER and turn it anticlockwise to the  setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
6. If the gas does not light within 3 seconds, set the gas regulating knob to . Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat points 2 to 4.
7. If it is not possible to light the side burner after 3 attempts, search for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
8. Do not cover the side burner with the granite cover until it has completely cooled down (only AUSTRALIA 455 G model), and do not close the cover plate until it has completely cooled down (only AUSTRALIA 325 G or AUSTRALIA 425 G models).
9. Do not use cooking vessels of < 160 mm and > 270 mm on the side cooking area.

## IGNITING THE INFRARED BURNER (POWER BURNER OF THE AUSTRALIA 455 G)

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

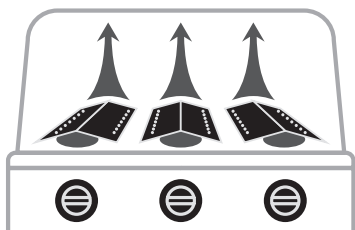
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instruction in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.)
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue with the lid closed, and never place the griddle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



# THE AUSTRALIAN BARBECUE SYSTEM FROM OUTDOORCHEF

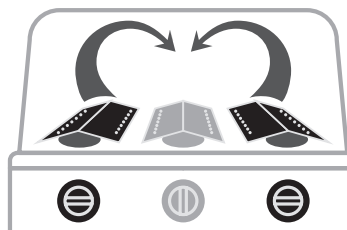
Australia is famous for its magnificent barbecues. The A-LINE from OUTDOORCHEF is equally magnificent. It offers high-quality and reliable products. A large working area is provided on a robust, easily manoeuvrable chassis. The indestructible cast-iron burners store the heat and distribute it evenly within the grilling chamber. Thanks to an integrated thermometer, it is possible to check the temperature at any time, while flame hoods specially developed for this barbecue system protect the food to be grilled against flare-ups.

## DIRECT HEAT



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

## INDIRECT HEAT



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

## INSTRUCTIONS FOR USING THE AUSTRALIAN BARBECUE WITH GAS

It couldn't be simpler:

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

## GRILLING WITH THE INFRARED BURNER

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

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

## AFTER GRILLING

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

## CLEANING

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue, because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray. For cleaning the grilling rack and the griddle, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles). For 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. Remove the grilling rack and the griddle, and clean the cast-iron burners. There is no need to clean the infrared burner, because the grease vaporises immediately during grilling.

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

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

## USING THE **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**

**IMPORTANT:** The barbecue must not be in operation while using the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**.

Wear suitable gloves and goggles. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 10 minutes. If necessary, use a suitable barbecue brush or a nylon sponge. Then rinse thoroughly with water and dry.

**CAUTION:** Do not use the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** on powder-coated 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.

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

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

## TROUBLESHOOTING

### **The burner does not light:**

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

### **No spark:**

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

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

## 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](http://www.outdoorchef.com)

\* A dealer directory can be found on our website at [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* The serial number and item number can be found on the data sticker on your barbecue (see also the first section of these **INSTRUCTIONS FOR USE**).

# TECHNICAL INFORMATION

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total power	11.7 kW
Propane	546 g/h / 826 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Marking: BD
Nozzle (50 mbar)	0.68 mm / Marking: AD
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum permitted gas bottles on the barbecue frame Butane max. 8 kg  
Propane max. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total power	16.80 kW / 21.0 kW
Propane	1192 g/h / 1472 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Marking: BK
Nozzle (50 mbar)	0.88 mm / Marking: AH
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum permitted gas bottles on the barbecue frame Butane max. 8 kg  
Propane max. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total power	22.8 kW
Propane	1586 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Marking: BK
Nozzle (50 mbar)	0.88 mm / Marking: AH
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum permitted gas bottles on the barbecue frame Butane max. 8 kg  
Propane max. 8 kg

## SIDE BURNER (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	4.20 kW
Propane	280 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Marking: BK
Nozzle (50 mbar)	0.85 mm / Marking: AG
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

## INFRARED BURNER (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	6.0 kW
Propane	418 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Marking: BP
Nozzle (50 mbar)	1.00 mm / Marking: AP
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

## CATEGORIES

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## Electric ignition

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

## Note on the temperature display

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

## Web page

More information, tips and tricks, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

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

<b>CE</b> 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	<b>UK</b> <b>CA</b> 0558/  Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich  Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I <sub>3</sub> , Cat.I <sub>3</sub> BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70\text{kW}(702\text{g/h})$	<b>30/37 mbar</b>	<b>DISTRIBUTION</b> 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.“.

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

## IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

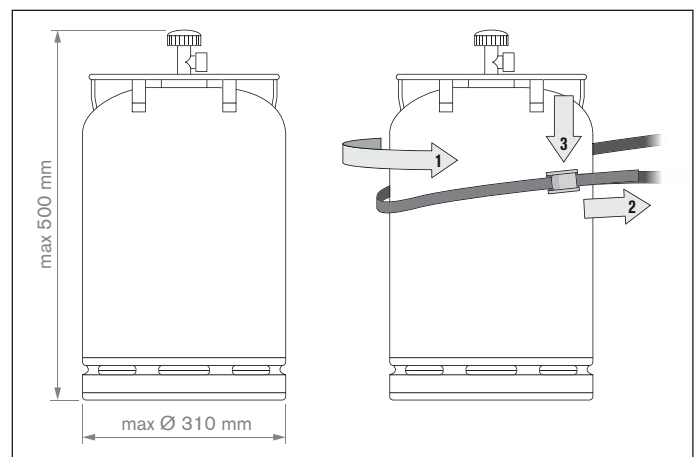
Il faut impérativement suivre les instructions de montage de la notice d'installation. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

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

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

## BOUTEILLES DE GAZ

La plaque de base du barbecue est conçue pour supporter des bouteilles de gaz d'une contenance de 8 kg maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet, voir notice d'installation. Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches. Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50° C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol. Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.






**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.

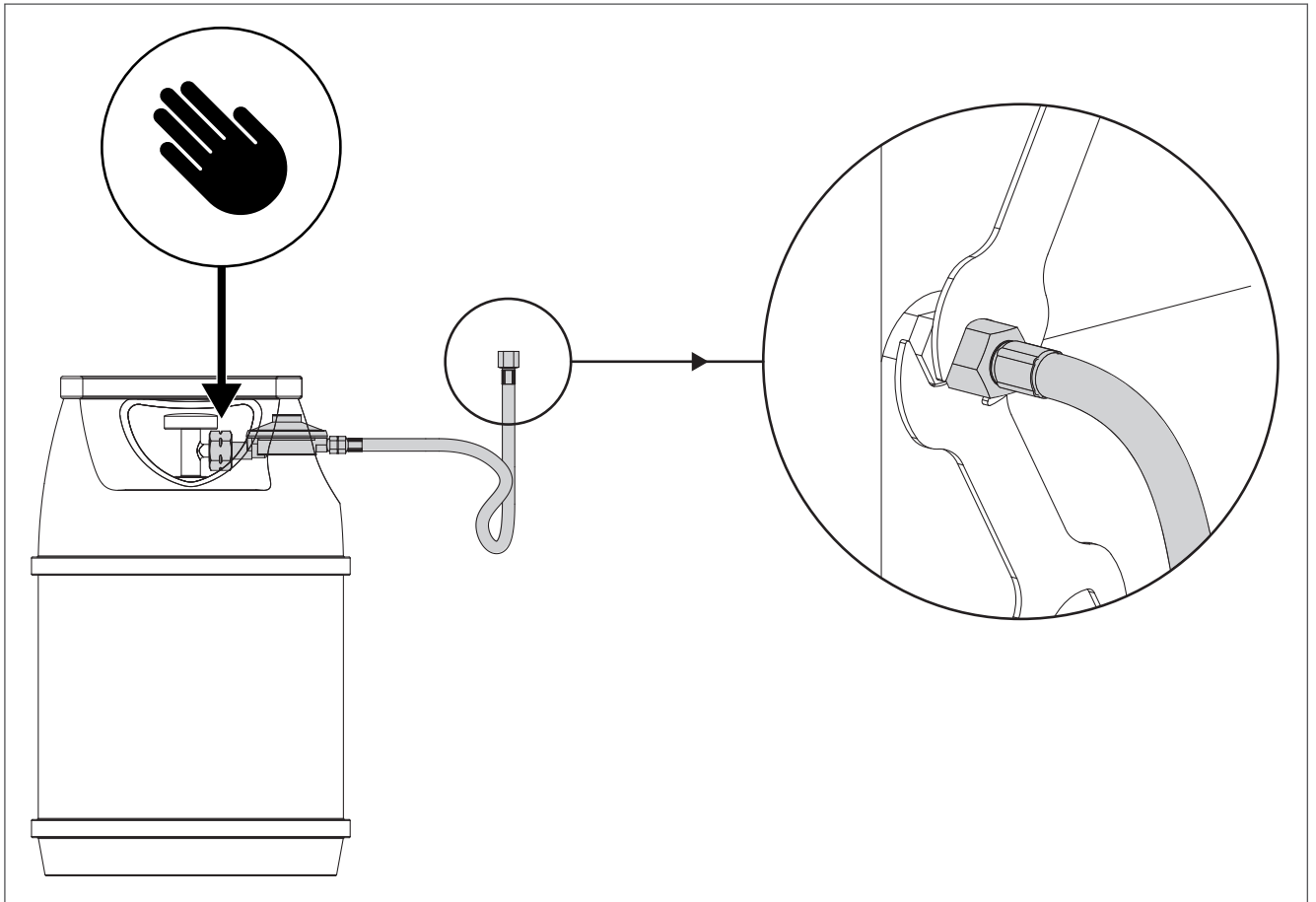
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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


- «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.
- Assurez-vous que le tiroir à graisse est bien fermé et verrouillé pendant l'utilisation du barbecue.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de la bouteille sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, vérifiez que le bouton de réglage de la bouteille est bien sur la position  et que l'arrivée de gaz de la bouteille est correctement fermée. **IMPORTANT** : tenir toute source d'ignition à distance.
- Après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon la notice **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous avez des doutes concernant l'étanchéité de certaines pièces, veuillez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position  et fermer l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez faire vérifier les conduites de gaz par un magasin spécialisé.
- Si le flexible de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le régulateur de pression de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le régulateur de pression et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (régulateur de pression de gaz EN 16129 / tuyau à gaz EN 16436).
- La longueur recommandée pour le flexible de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- Ne bloquez jamais les fentes d'aspiration d'air du boîtier ni les aérations du couvercle. Les aérations de la bouteille ne doivent en aucun cas être bouchées ni recouvertes.
- «Ne pas modifier l'appareil» Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau adapté et le régulateur de pression. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guidage pour tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes (régulateur de pression de gaz EN 16129 / tuyau à gaz EN 16436).
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Évitez un choc thermique de la plaque pour les appareils équipés d'une plaque en granit.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendez qu'il refroidisse complètement et le recouvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. En cas de pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- En cas de pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule.

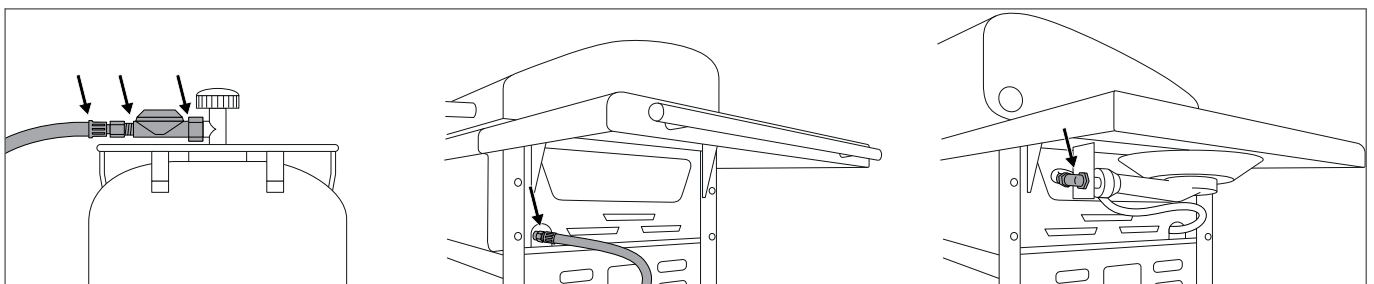
- **ATTENTION:** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.
- **ATTENTION:** Pour des raisons de sécurité, le tuyau de gaz doit impérativement être fixé au barbecue avec la clé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



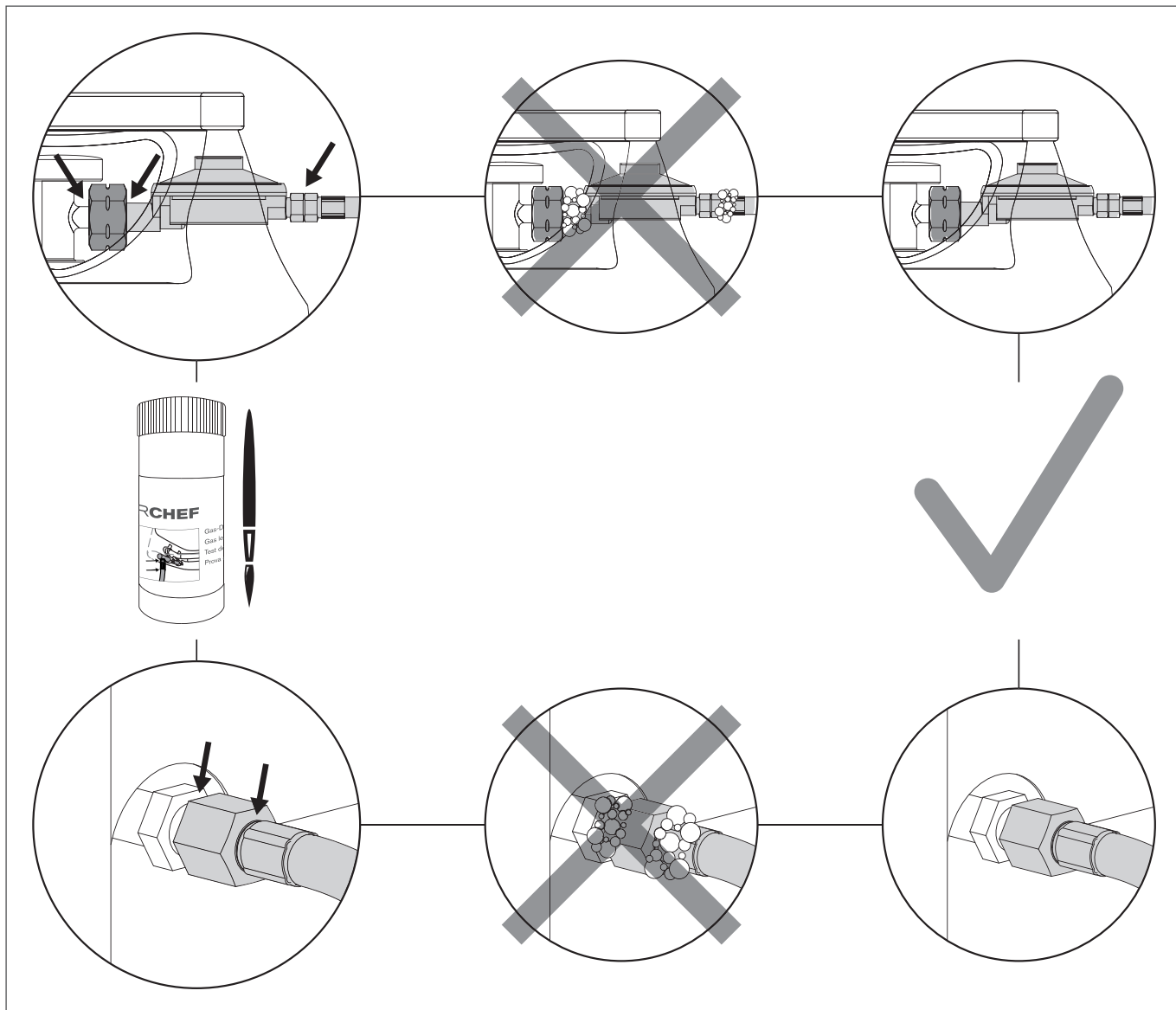
## TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

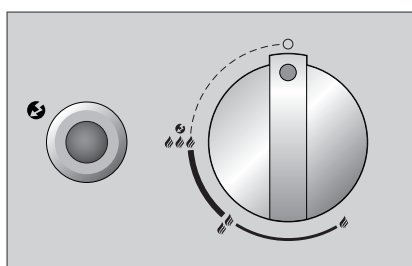


**CONSIGNE :** veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** à chaque fois que vous raccordez ou remplacez une bouteille de gaz ainsi que pour chaque nouvelle saison de grillades.



## EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

### Température et allumage



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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION








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

# NOTICE POUR L'ALLUMAGE

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







## ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

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








## ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Retirez le couvercle en granit du brûleur latéral sur le modèle AUSTRALIA 455 G et placez-le au-dessous de la tablette latérale droite sur le support prévu à cet effet. Pour les modèles AUSTRALIA 325 G ou AUSTRALIA 425 G, ouvrez la plaque de protection du brûleur latéral.
3. **ATTENTION** : n'allumez jamais votre barbecue quand le couvercle en granit ou la plaque de protection sont fermés.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille.
5. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz doté de l'inscription SIDE BURNER et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau      . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'il ait une étincelle et que le gaz brûle.
6. Si le gaz ne brûle toujours pas au bout de 3 secondes, vous pouvez mettre le bouton de réglage du gaz sur la position . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 2 et 4.
7. Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur latéral, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **DÉPANNAGE**).
8. Quand le brûleur latéral est complètement refroidi, couvrez-le avec le couvercle en granit (uniquement pour le modèle AUSTRALIA 455 G) ou fermez la plaque de protection (pour les modèles AUSTRALIA 325 G ou AUSTRALIA 425 G).
9. N'utilisez pas de récipients de cuisson < 160 mm et > 270 mm du brûleur latéral.

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE (POWER BURNER DE L'AUSTRALIA 455 G)

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

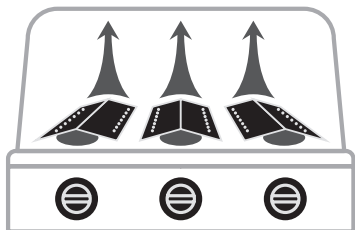
- Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
- Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION** : n'allumez pas le barbecue quand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



# LE SYSTÈME DE BARBECUE AUSTRALIEN D'OUTDOORCHEF

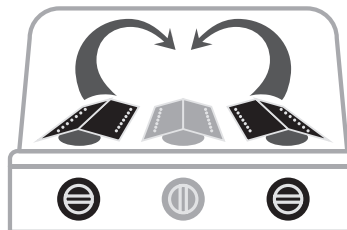
L'Australie est réputée pour ses extraordinaires barbecues. L'A-LINE d'OUTDOORCHEF est tout autant exceptionnelle. Elle offre des produits de grande qualité et fiables. Une large surface de travail est disponible sur une structure mobile, facile à manœuvrer et robuste. Les brûleurs très résistants emmagasinent la chaleur et la répartissent de manière homogène sur le grill. Grâce au thermomètre intégré, vous pouvez vérifier la température à tout moment. Les toits spécialement développés pour ce système de barbecue protègent les grillades des flambées de graisses.

## CHALEUR DIRECTE



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




## CHALEUR INDIRECTE





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

## ODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE AUSTRALIEN À GAZ

C'est très simple :


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

## FAIRE GRILLER AVEC LE BRÛLEUR INFRAROUGE

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

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


## APRÈS LE BARBECUE

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

## NETTOYAGE

Seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par la lèchefrite. Pour le nettoyage de la grille et de la plaque, utilisez une brosse spéciale barbecue avec des poils en laiton (pas de poils en acier). Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER. Vous pouvez également utiliser une éponge à récurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus. Retirez la grille et la plaque et nettoyez le brûleur en fonte. Il n'est pas nécessaire de nettoyer le brûleur infrarouge car la graisse est brûlée pendant le barbecue.

Enfin, vous pouvez sortir la lèchefrite, la vider et la nettoyer avec le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.

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

## UTILISATION DU DÉTERGENT POUR BARBECUE CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF**

**IMPORTANT** : Ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER quand le barbecue est en marche.

Portez des gants et des lunettes pour vous protéger. Pulvérisez le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laissez agir 10 minutes jusqu'à évaporation de la mousse. Si nécessaire, complétez le nettoyage avec une brosse pour barbecue adaptée ou une éponge en nylon. Ensuite, rincez abondamment à l'eau et laissez sécher.

**ATTENTION**: Ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER sur des surfaces dotées d'un revêtement par poudre.

## ENTRETIEN

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

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

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

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

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

### **SÉCURITÉ**

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

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

## DÉPANNAGE

### **Le brûleur ne s'allume pas :**

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

### **Pas d'étincelle :**

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

## 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 OUTDOOR**CHEF** est représentée par l'entreprise suivante**

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

\* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web : OUTDOOR**CHEF**.COM

\*\* Vous trouverez le numéro de série ainsi que la référence sur l'autocollant situé sur votre barbecue (voir la première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

# INFORMATIONS TECHNIQUES

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Prestation globale	11.7 kW
Propane	546 g/h / 826 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.78 mm / marquage : BD
Buse (50 mbar)	0.68 mm / marquage : AD
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Taille max. de bouteille de gaz autorisée sur le châssis

Butane max. 8 kg
Propane max. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Prestation globale	16,80 kW / 21,0 kW
Propane	1192 g/h / 1472 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / marquage : BK
Buse (50 mbar)	0.88 mm / marquage : AH
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Taille max. de bouteille de gaz autorisée sur le châssis

Butane max. 8 kg
Propane max. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Prestation globale	22.8 kW
Propane	1586 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / marquage : BK
Buse (50 mbar)	0.88 mm / marquage : AH
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Taille max. de bouteille de gaz autorisée sur le châssis

Butane max. 8 kg
Propane max. 8 kg

## SIDEBRÆNDER

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	4.20 kW
Propane	280 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / marquage : BK
Buse (50 mbar)	0.85 mm / marquage : AG
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

### Brûleur infrarouge (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	6,0 kW
Propane	418 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / marquage : BP
Buse (50 mbar)	1.00 mm / marquage : AP
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

## Catégories

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## Allumage électrique

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

## Indications concernant le thermomètre

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

## Site Internet

Pour plus d'informations, de conseils et d'astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits **OUTDOORCHEF**, rendez-vous sur [OUTDORCHEF.COM](http://OUTDORCHEF.COM)

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

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

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

## INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

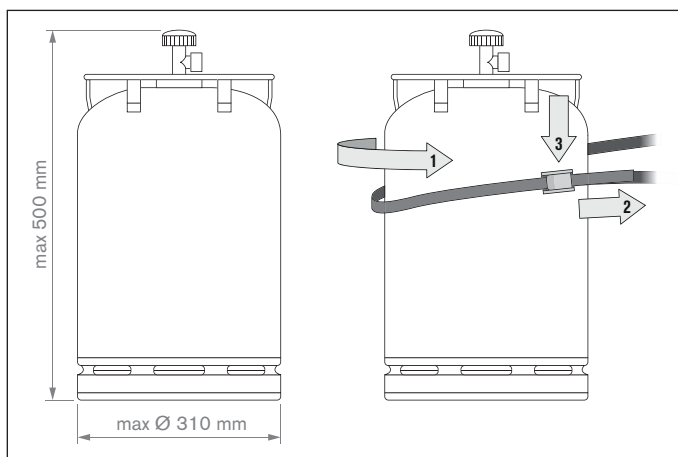
Prima di utilizzare il barbecue a gas leggere attentamente le presenti istruzioni. Il grill è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di almeno 1.5 metri da oggetti infiammabili.

## BOMBOLE DI GAS

Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole del gas che non superino i 8 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento, vedere manuale di installazione. Verificare che non vi siano raccordi a vite annermitici.

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

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



**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.

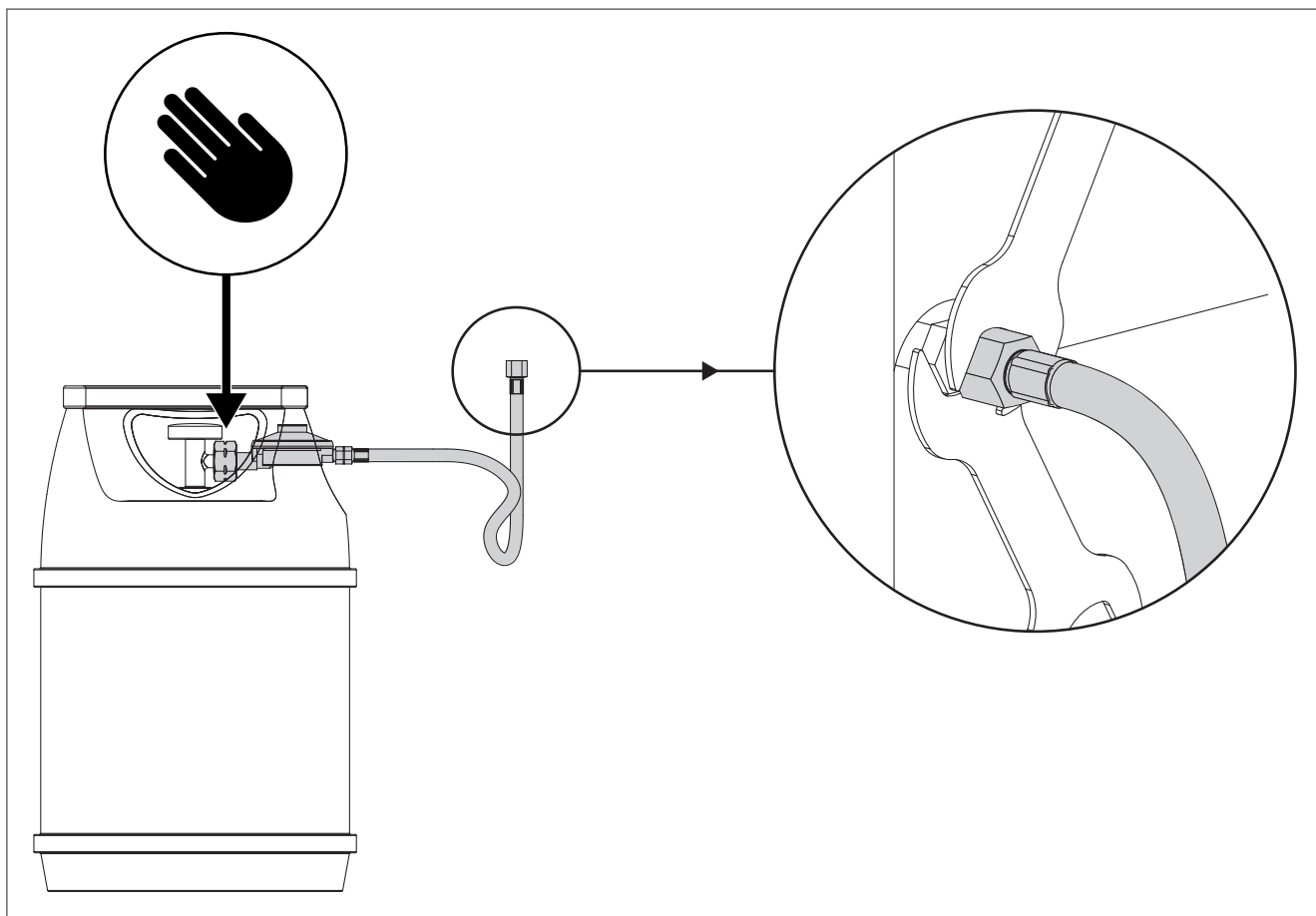
# INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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


- „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.
- Assicurarsi che il cassetto raccogli grassi sia sempre chiuso e ben inserito durante l'uso del grill.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo l'uso riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione sulla bombola.
- Durante la sostituzione della bombola, accertarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ○ e che la valvola posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver allacciato una nuova bombola del gas controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e la manopola di regolazione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi alla normativa EN (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 la feritoia di aspirazione dell'aria nell'alloggiamento né la feritoia di ingresso d'aria presente sul coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola del gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- „Non apportare modifiche al dispositivo“ Se si nota un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il grill viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere lontano il tubo del gas dalle superfici calde del grill. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di grill dispone di una guida tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e il regolatore devono essere conformi alle normative nazionali ed agli standard EN (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'apposito coperchio per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le coperture adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere il coperchio dopo una forte pioggia.

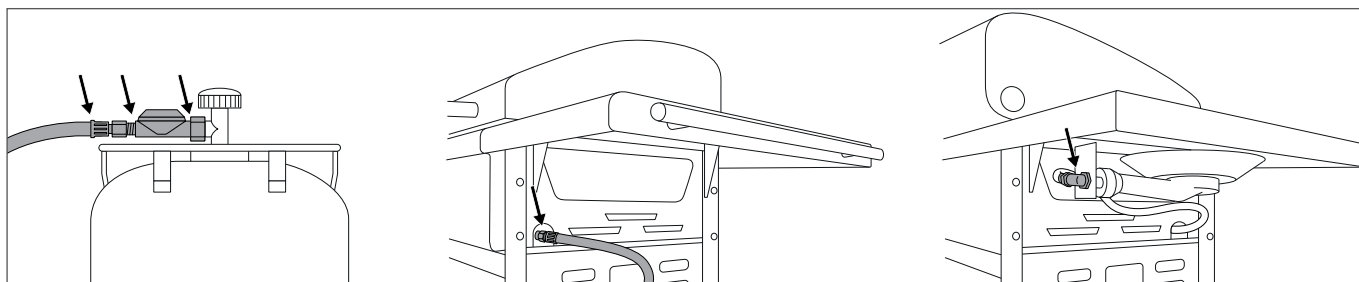
- **ATTENZIONE:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver collegato una nuova bombola del gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- **ATTENZIONE:** Per motivi di sicurezza, il tubo del gas deve essere sempre fissato alla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



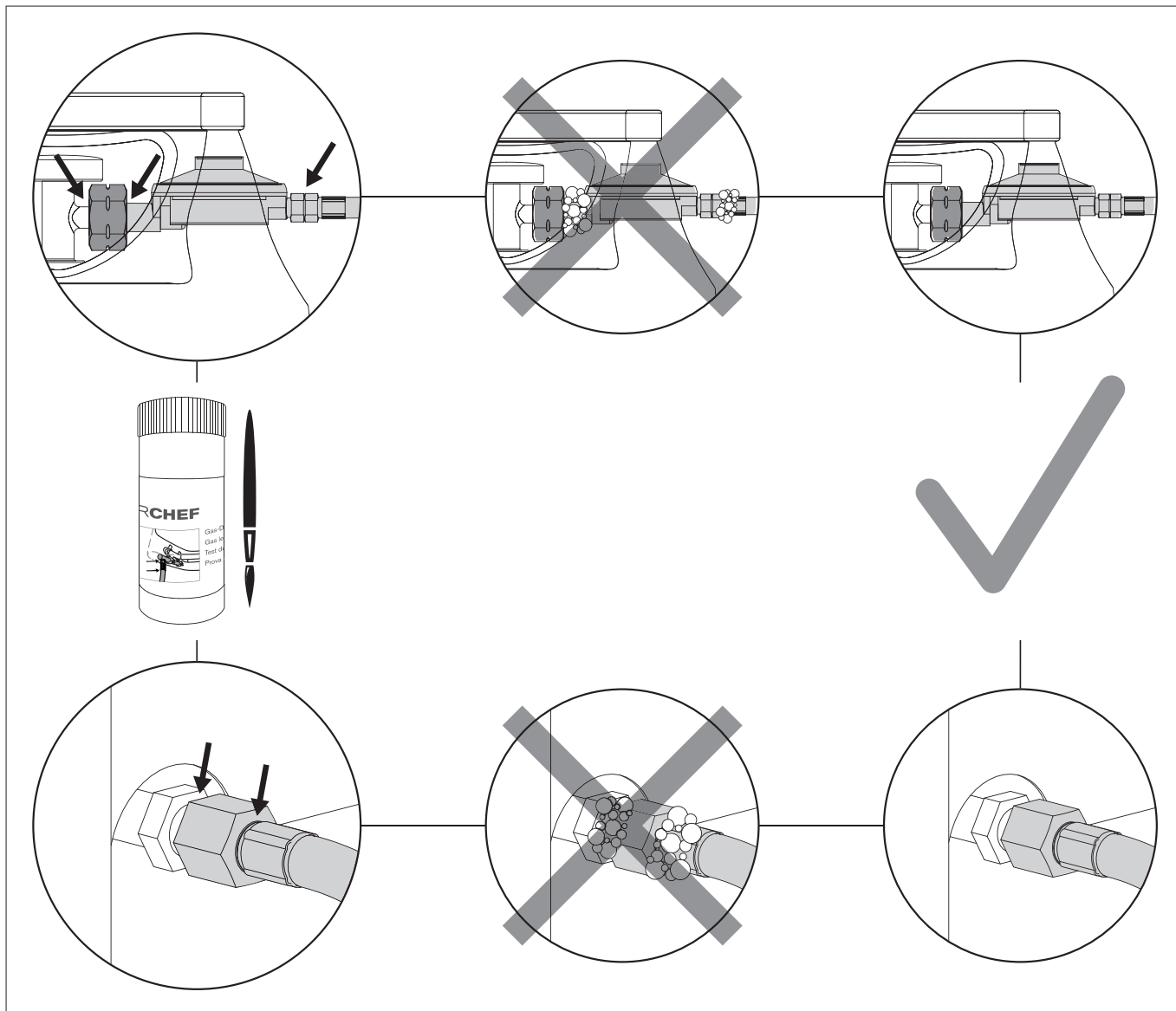
## PROVA DI TENUTA

**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 accesi o fiamme libere.

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

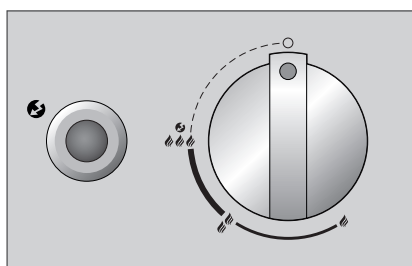


**NOTA:** eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione di utilizzo del grill.



## SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

### Livelli di calore e accensione



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

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO







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

# ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

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







## ACCENSIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

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







## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Per il modello AUSTRALIA 455 G togliere la copertura di granito dal bruciatore laterale e sistemarla nell'apposito supporto sotto al ripiano laterale destro; per i modelli AUSTRALIA 325 G o AUSTRALIA 425 G aprire la piastra di copertura del bruciatore laterale.
3. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill con la copertura in granito chiuso o con la piastra di copertura chiusa.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas con la scritta SIDE BURNER e ruotarla in senso antiorario fino al livello     . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 2 a 4.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore laterale, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).
8. Attendere che il bruciatore laterale sia completamente freddo prima di coprirlo di nuovo con la copertura in granito (solo modello AUSTRALIA 455 G) o prima di chiudere la piastra di copertura (nei modelli AUSTRALIA 325 G o AUSTRALIA 425 G).
9. Non utilizzare recipienti di cottura < 160 mm e > 270 mm del bruciatore laterale.

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE A INFRAROSSI (POWER BURNER DELL'AUSTRALIA 455 G)

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

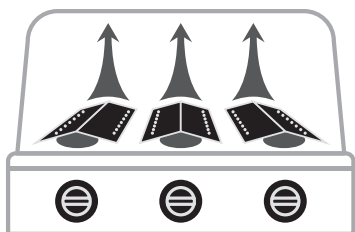
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill con il coperchio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



# LA GRIGLIA AUSTRALIANA DI OUTDOORCHEF

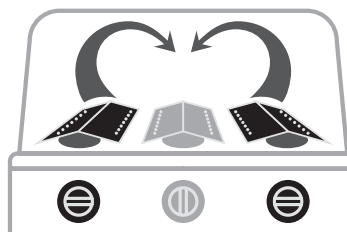
L'Australia è famosa per i suoi grandiosi barbecue. La A-LINE di OUTDOORCHEF è altrettanto grandiosa. Offre prodotti affidabili e di alta qualità. Il robusto telaio su ruote, facile da manovrare, fa da sostegno a un'ampia superficie di lavoro. I bruciatori in ghisa sono indistruttibili, accumulano il calore e lo distribuiscono uniformemente nella camera della griglia. Grazie al termometro integrato, è possibile in qualsiasi momento controllare la temperatura e le coperture antifiama progettate appositamente per questo tipo di griglia proteggono il cibo da grigliare dalle fiamme prodotte dalla bruciatura dei grassi.

## CALORE DIRETTO



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




## CALORE INDIRETTO





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

## ISTRUZIONI D'USO PER IL GRILL AUSTRALIANO A GAS

La procedura è molto semplice:


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

## COTTURA CON IL BRUCIATORE A INFRAROSSI

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

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

## AL TERMINE DELLA COTTURA

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

## PULIZIA


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

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

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

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

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

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

## USO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

**IMPORTANTE:** Il barbecue non deve essere in funzione durante l'applicazione del PULITORE BARBECUE 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:** Il PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF non può essere utilizzato su superfici 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**.

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

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

## ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

### Il bruciatore non si accende:

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

### Scintilla assente:

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

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

## 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](http://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 la prima sezione di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

# INFORMAZIONI TECNICHE

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza totale	11.7 kW
Propano	546 g/h /826 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0.78 mm / Marcatura: BD
Ugello (50 mbar)	0.68 mm / Marcatura: AD
Pressione gas	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

Bombole di gas massime consentite sul telaio del grill Butano max. 8 kg  
Propano max. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza totale	16.80 kW / 21.0 kW
Propano	1192 g/h / 1472 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0.98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0.88 mm / Marcatura: AH
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Bombole di gas massime consentite sul telaio del grill Butano max. 8 kg  
Propano max. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza totale	22,8 kW
Propano	1586 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0.98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0.88 mm / Marcatura: AH
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Bombole di gas massime consentite sul telaio del grill Butano max. 8 kg  
Propano max. 8 kg

## BRUCIATORE LATERALE

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	4,20 kW
Propano	280 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0,85 mm / Marcatura: AG
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

## BRUCIATORE A INFRAROSSI (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	6.0 kW
Propano	418 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.16 mm / Marcatura: BP
Ugello (50 mbar)	1.00 mm / Marcatura: AP
Pressione gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

## CATEGORIE

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## ACCENSIONE ELETTRICA

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorre una batteria tipo AAA, LR02, da 1.5 Volt.

## INFORMAZIONE PER L'USO DEL TERMOMETRO

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

## SITO WEB

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



# GEBRUIKSAANWIJZING

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

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

## BELANGRIJK:

U vindt het serienummer van uw barbecue op de achterkant van de bijgevoegde „Manual & Inspiration“-map. Afhankelijk van het barbecue-model 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.“.

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

## BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

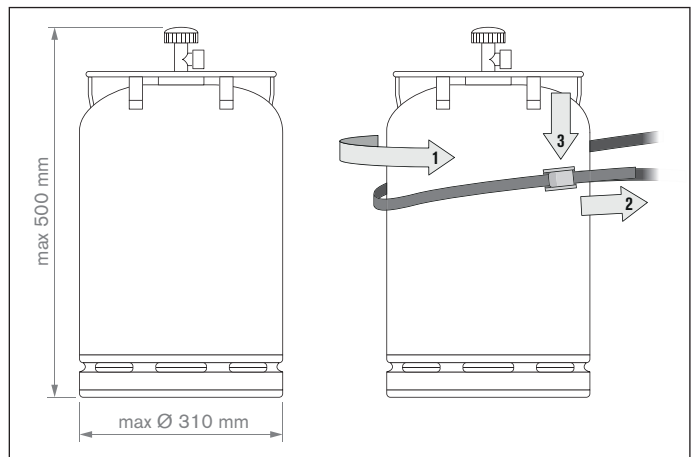
Elke persoon die deze grill bedient, moet de juiste werkwijze voor de ontsteking kennen en volgen. Kinderen mogen de grill niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen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

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

## GASFLESSEN

Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 8 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Plaats de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie de montagehandleiding. Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.

Voer voor iedere ingebruikneming en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit. Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50° C en bewaar ze nooit in een gesloten ruimte of in een 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 gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasgrills in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

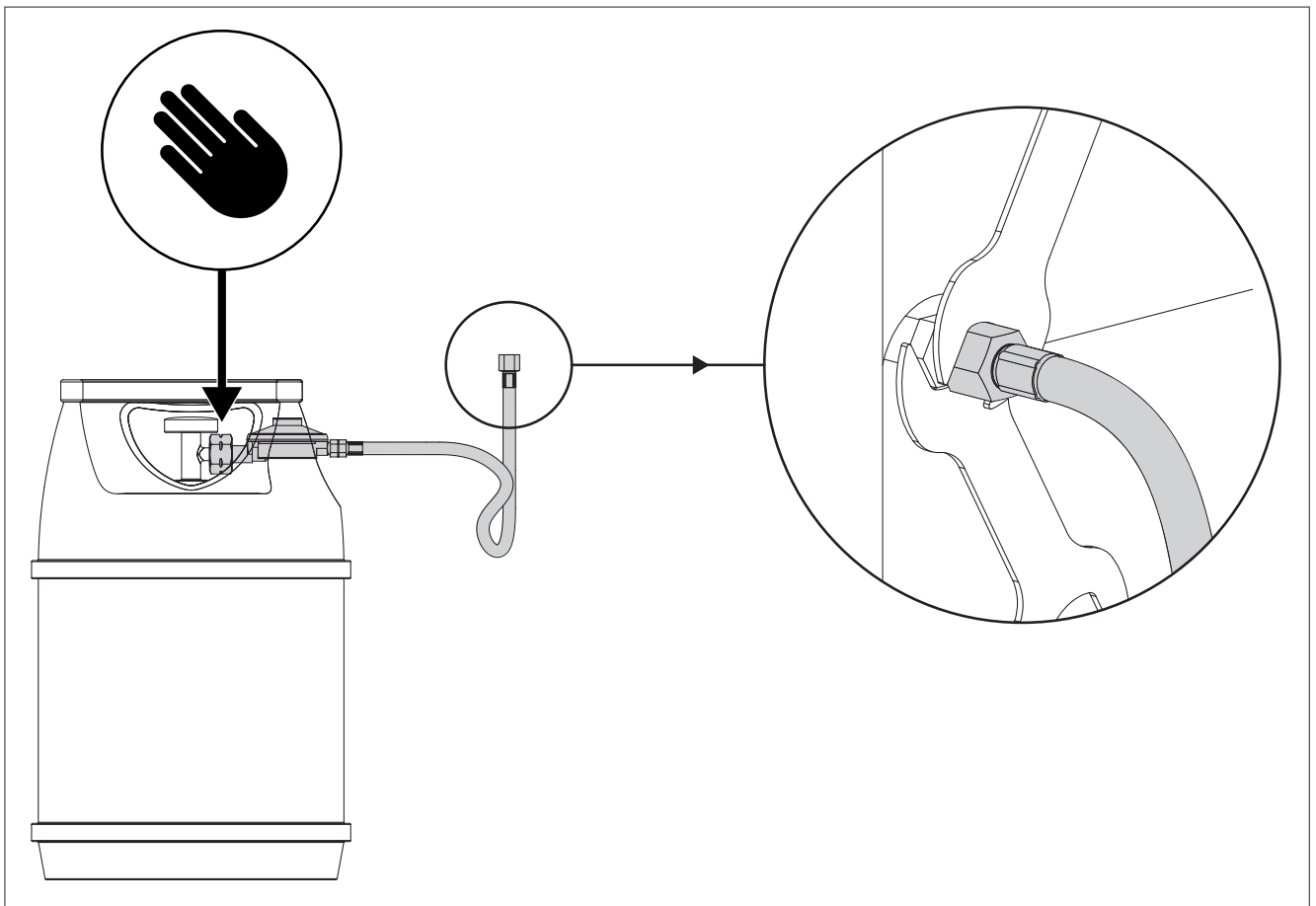
# VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

- „Alleen buiten gebruiken.“
- „Lees de instructies voor ingebruikname.“
- „WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.“
- „Dit toestel gedurende gebruik verwijdert 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.
- Verzekert u ervan dat de vetlade gedurende het gebruik van de barbecue altijd goed gesloten en bevestigd is.
- 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 gas slang 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 gas slang 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 / gas slang EN 16436).
- De aanbevolen lengte van de gas slang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Zorg er altijd voor dat de luchtventilatie in de barbecue en het deksel altijd vrij blijft. De verluchtingsopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- „Toestel niet aanpassen of modificeren.“ Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De grill wordt met de passende gas slang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gas slang uit de buurt van de warme buitenvlakken van de grill. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecue modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gas slang 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 barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de grill tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen.
- Vermijd bij apparaten met granietplaten een temperatuurschok van de plaat.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de grill tijdens de winter in een ruimte binnen bewaard wordt, moet de gas fles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gas fles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor gebruik zo goed mogelijk uit de wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt, moet deze, nadat hij is afgekoeld, met een afdekhoes tegen de weersomstandigheden worden beschermd. Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.

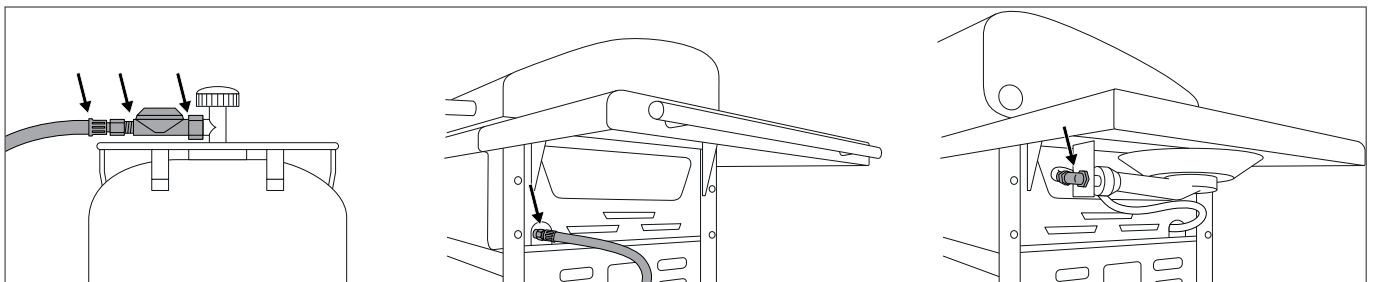
- **OPGELET:** Voor de inbedrijfstelling en na het aansluiten van een nieuwe gasfles moeten de aansluitonderdelen gecontroleerd worden volgens de aanwijzingen voor **CONTROLE OP LEKKAGES** in de handleiding.
- **OPGELET:** Om veiligheidsredenen moet de gas slang altijd met de bijgeleverde sleutel aan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



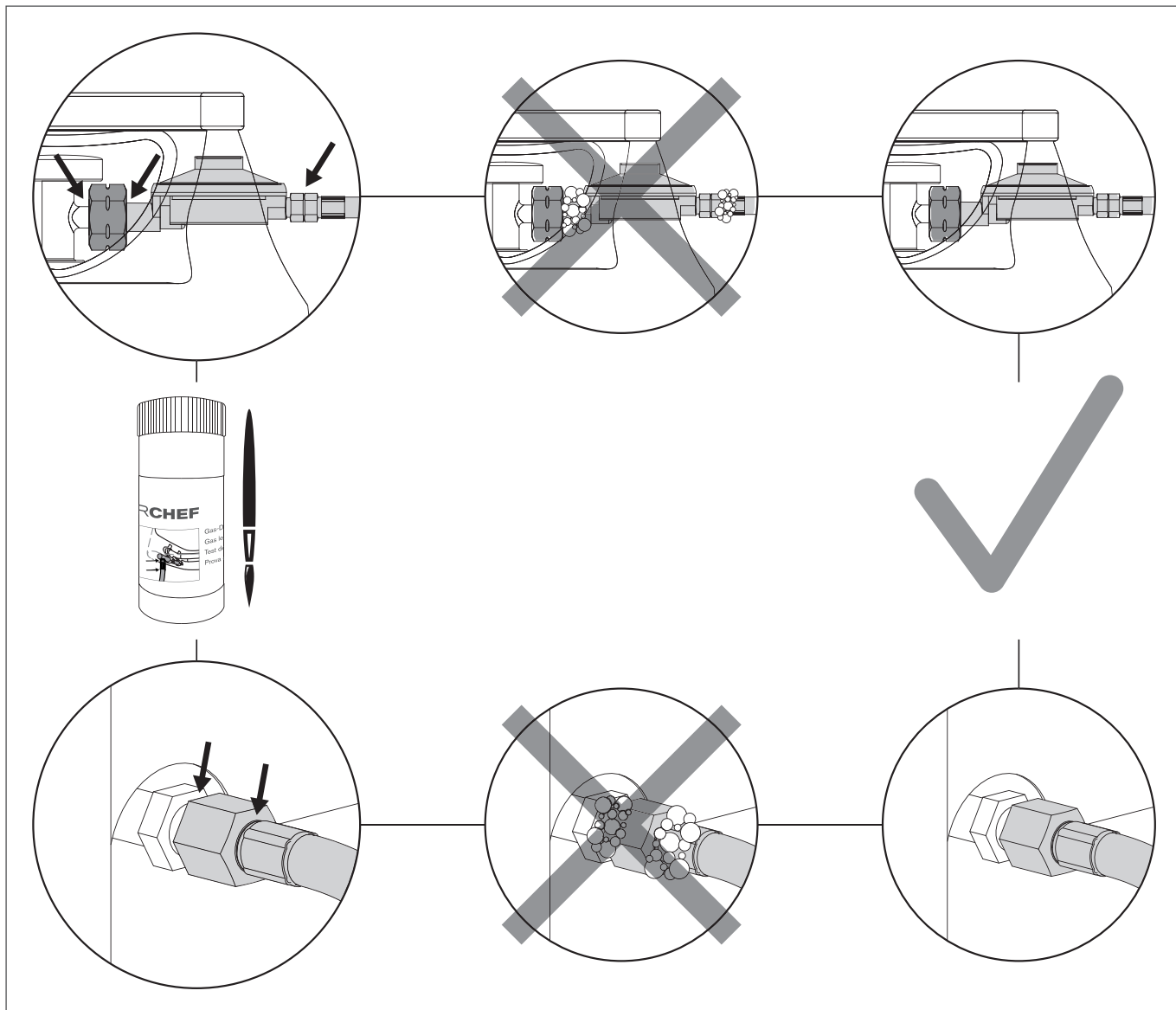
## CONTROLE OP LEKKAGES

**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.
3. Een belvorming van de zeepoplossing wijst op een lekkage. **BELANGRIJK:** De barbecue mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wendt u dan tot een bevoegde gastechnicus.

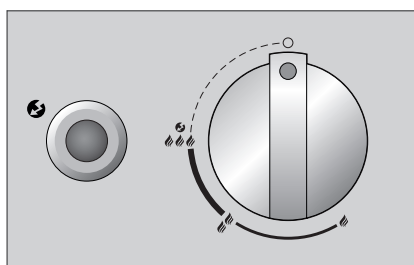


**AANWIJZING:** Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het grillseizoen.



## EVERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONCOLE

### Warmtestanden en ontsteking



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

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK






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

# HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

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

## AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 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 barbecudeksel. **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    . Druk de zwarte ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
5. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 4.
6. Als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEM VAN PROBLEMEN** beschreven).
7. De branders moeten van links naar rechts in gebruik worden genomen.






## AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 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. Verwijder de granietafdekking bij de AUSTRALIA 455 G van de zijbrander en plaats deze onder het rechter zijgedeelte in de daartoe voorziene houder, of open de afdeklaat bij de zijbrander van de AUSTRALIA 325 G of AUSTRALIA 425 G.
3. **OPGELET:** Steek de barbecue nooit aan met gesloten granietafdekking, of met gesloten afdeklaat.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 4.
7. Als het niet mogelijk is om de zijbrander na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEM VAN PROBLEMEN** beschreven).
8. Bedek de zijbrander pas nadat hij volledig is afgekoeld met de granietafdekking (alleen bij model AUSTRALIA 455 G) of sluit de afdeklaat (bij de modellen AUSTRALIA 325 G of AUSTRALIA 425 G).
9. Gebruik geen kookpannen van < 160 mm en > 270 mm aan de zijbrander.

## AANSTEKEN VAN DE INFRAROODBRANDER (POWER BURNER VAN DE AUSTRALIA 455 G)

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

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 barbecue nooit met gesloten deksel en of met het grilldeksel op de infraroodbrander. Dit kan verkleuring van het deksel en vervorming van de barbecueplaat veroorzaken.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand    . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
5. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 4.
6. Als het niet mogelijk is om de zijbrander na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEM VAN PROBLEMEN** beschreven).

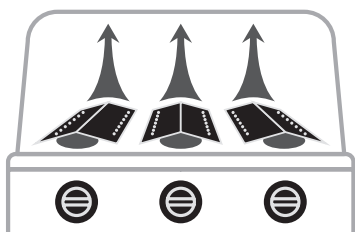


# HET AUSTRALISCHE BARBECUESYSTEEM VAN OUTDOORCHEF

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

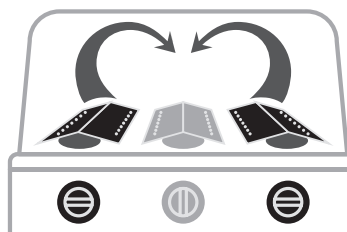
Voorzien van een robuust en goed manoeuvreerbaar onderstel en een groot werkoppervlak. De onverwoestbare gietijzeren branders zorgen voor een optimale hitteopslag en -verdeling in de grillruimte. Dankzij de geïntegreerde thermometer kunt u de temperatuur nu op elk moment controleren en de speciaal voor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

## DIRECTE WARMTE



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

## INDIRECTE WARMTE



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

## EBRUIKSAANWIJZING VOOR DE AUSTRALISCHE GRILL MET GAS

Zo eenvoudig gaat dat:

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

## GRILLEN MET DE INFRAROODBRANDER

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

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

## NA HET GRILLEN

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

## REINIGING

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




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

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

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

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

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

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

## GEBRUIK VAN DE **OUTDOORCHEF 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 als deze nog een beetje warm zijn 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:** De **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** mag niet op oppervlakken met poedercoating worden gebruikt.

## ONDERHOUD

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

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

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

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

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

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

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

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

## VERHELPEN VAN FOUTEN

### **De brander ontsteekt niet:**

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

### **Geen vonk:**

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

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

## 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](http://www.outdoorchef.com)

\* Op onze website vindt u een lijst van verdelers op [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw grill (zie daartoe de eerste paragraaf van deze **GEBRUIKSAANWIJZING**).

# TECHNISCHE INFORMATIE

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Totaal vermo	11.7 kW
Propaan	546 gram/uur / 826 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.78 mm/markering: BD
Spruitstuk (50 mbar)	0.68 mm/markering: AD
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

Maximaal toegelaten gasflessen op het grillgestel

Butaan max. 8 kg
Propaan max. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Totaal vermo	16.80 kW / 21.0 kW
Propaan	1192 gram/uur / 1472 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.98 mm/markering: BK
Spruitstuk (50 mbar)	0.88 mm/markering: AH
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

Maximaal toegelaten gasflessen op het grillgestel

Butaan max. 8 kg
Propaan max. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Totaal vermo	22.8 kW
Propaan	1586 g/h
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.98 mm/markering: BK
Spruitstuk (50 mbar)	0.88 mm/markering: AH
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

Maximaal toegelaten gasflessen op het grillgestel

Butaan max. 8 kg
Propaan max. 8 kg

## (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	4.20 kW
Propaan	280 g/h
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.98 mm/markering: BK
Spruitstuk (50 mbar)	0.85 mm/markering: AG
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

## INFRAROODBRANDER (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
gas	Propaan/Butaan 30/31
Vermogen	6.0 kW
Propaan	418 g/h
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	1.16 mm/markering: BP
Spruitstuk (50 mbar)	1.00 mm/markering: AP
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

## CATEGORIEËN

I<sub>3</sub><sub>B/P (30 mbar)</sub>

I<sub>3</sub><sub>B/P (50 mbar)</sub>

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## ELEKTRISCHE ONTSTEKING

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

## INFORMATIE OVER DE TEMPERATUURINDICATIE

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

## WEBSITE

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

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

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

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."

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

## VIGTIG FOR DIN SIKKERHED

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

Monteringsanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En uforvarlig montage kan være farlig.

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

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

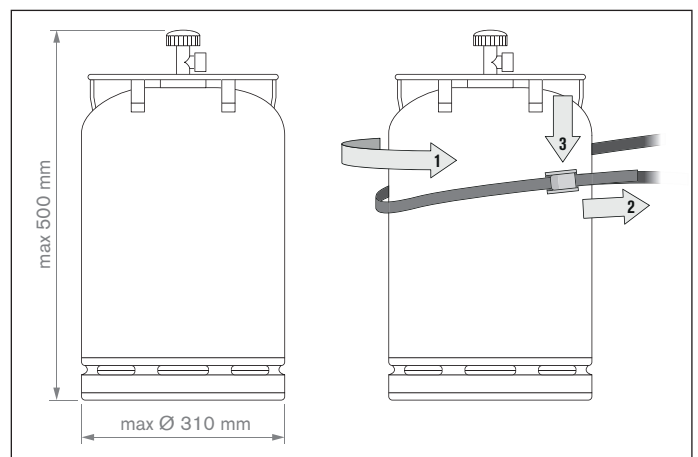
## GASFLASKER

Der må kun sættes gasflasker med en maks. nettovægt på 8 kg (uden flaske) på bundpladen. Sæt flasken på den anviste plads, se opbygningsvejledningen. Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruinger.

Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en

### KONTROL AF TÆTHED.

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



**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 gasgrillene inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

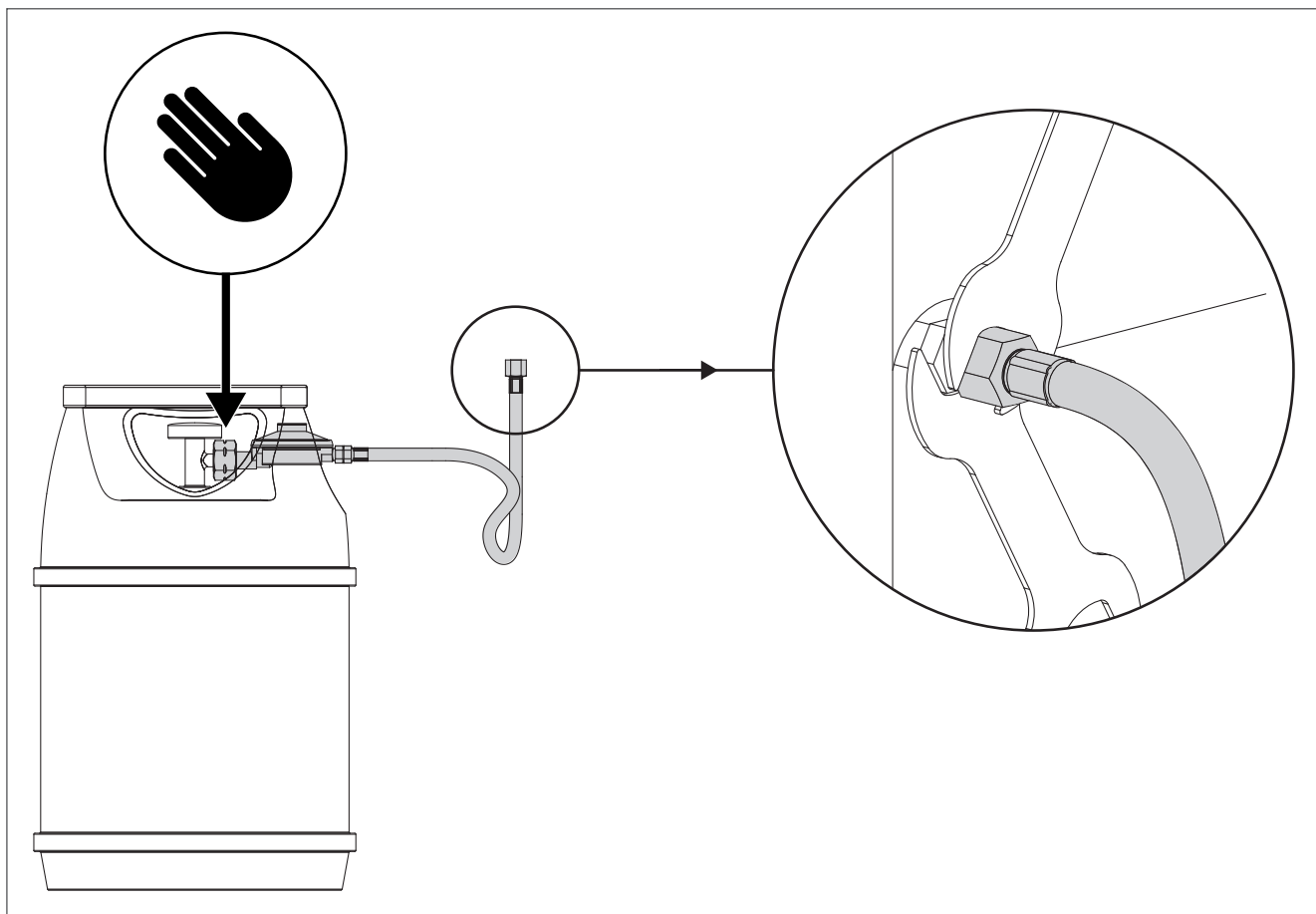
# SIKKERHEDSHENVISNINGER

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

Tænd grillen iht. kapitlet **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.
  - Tjek, at drypbakken under brug altid er helt lukket og er i hak.
  - Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
  - Når du er færdig med at grille, drej altid gasreguleringsknappen på  og luk for gastilførslen på gasflasken.
  - Når du skifter gasflasken, vær opmærksom på, at gasreguleringsknappen står på  og at gastilførslen på gasflasken er lukket.
- VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden
- Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller samlingen iht. vejledningen under **KONTROL AF TÆTHED**.
  - Hvis der er en risiko for utætte dele, drej gasreguleringsknappen på  og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos forhandleren.
  - Hvis gasslangen er beskadiget eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
  - Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN normer (gastrykregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
  - Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
  - Bloker aldrig luftindsugningshullerne i selve grillen eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbningerne i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder lukkes eller tildækkes.
  - „Der må ikke foretages ændringer ved produktet“ Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
  - Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snoes. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
  - Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN normerne (gastrykregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
  - Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
  - Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
  - Undgå at udsætte evt. granitplader på grillen for temperaturchok.
  - Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
  - Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til. Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
  - Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
  - For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.

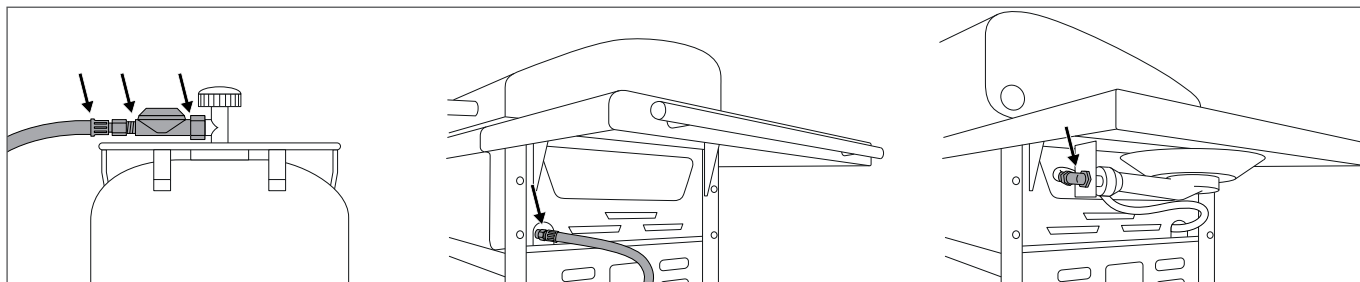
- **BEMÆRK:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller inden ibrugtagning samlingen iht. vejledningen under **KONTROL FOR TÆTHED**.
- **BEMÆRK:** Af sikkerhedsårsager skal gasslangen altid fastgøres på grillen ved hjælp af den medfølgende nøgle. Inden du gør det, se venligst den følgende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



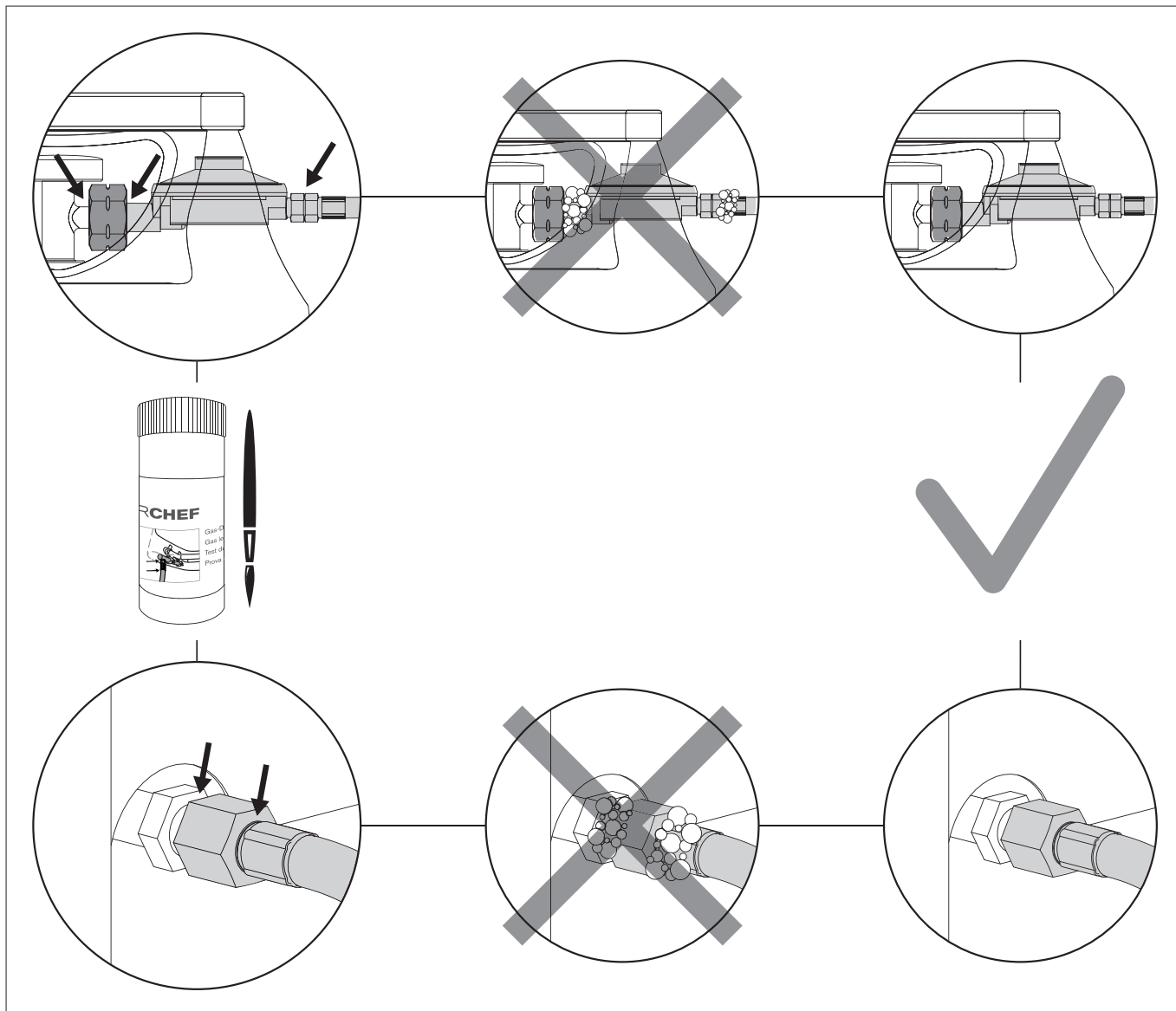
## KONTROL AF TÆTHED

**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 .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/ gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan repareres, kontakt din gasfagmand.

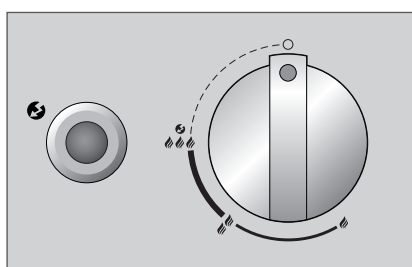


**HENVISNING:** Gennemfør en **KONTROL AF TÆTHED** efter hver tilslutning eller udskiftning af gasflasken og i starten af hver grillsæson.



## ORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSPANELET

### Temperaturtrin og tænding



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

## INDEN FØRSTE BRUG


























1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**. Gennemfør også denne kontrol, hvis din gasgrill blev leveret monteret fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20–25 minutter på trin 🔥🔥🔥.
4. Vær opmærksom på, at fedtbakken er skubbet ind til anslag. Dette gælder også ved normal grillning.

## SÅDAN TÆNDER DU

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

## SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn grilllåget. **VIGTIGT:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen og drej den modsat urets retning til trin                            

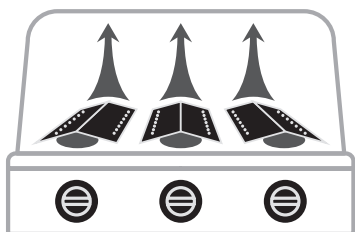


# OUTDOORCHEFS AUSTRALSKE GRILLSYSTEM

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

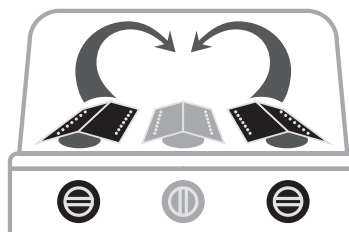
På det robuste stel, der er nemt at manøvrere med, er der god arbejdsplads. De uopslidelige støbejernsbrændere holder på varmen og fordeler den jævnt i grillkammeret. Takket være det integrerede termometer kan temperaturen hele tiden kontrolleres, og de flammetag, der er specielt udviklet til dette grillsystem,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

## DIREKT VARME



Direkte grillning og kogning: Læg grillmaden over de tændte brændere


## INDIREKT VARME



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

## BRUGSANVISNING FOR DEN AUSTRALSKE GRILL MED GAS

Så let er det:

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


## GRILLNING MED INFRARØDBRÆNDEREN

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

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

Alle tilbehørsprodukter til din grill finder du på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## EFTER GRILLNINGEN

1. Stil gasreguleringsknappen på alle brændere på .
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Lad grillen afkøle helt og rengør den.
4. Dæk grillen til med det passende betræk.

## RENGØRING


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

Brug en grillbørste med messingbørster til at rengøre grillristen og grillpladen (ikke stålborster).

For at foretage en grundig rengøring, brug OUTDOORCHEF GRILLRENS. Du kan ligeledes bruge en nylonsvamp og sæbevand til at fjerne løse rester. Tag grillristen og grillpladen af og rengør støbejernsbrænderne.

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

Til sidst kan du trække drypbakken ud og rengøre den med OUTDOORCHEF GRILLRENS.

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

# BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLRENS

**VIGTIGT:** Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOORCHEF GRILLRENS.

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.

**BEMÆRK:** OUTDOORCHEF GRILLRENS må ikke bruges på pulvercoatede flader.

## VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader.

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

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

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

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

## AFHJÆLPNING AF FEJL

### Brænderen tænder ikke:

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

### Ingen gnist:

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

## 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](http://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

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet ydelse	11.7 kW
Propan	546 g/h / 826 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.78 mm / markering: BD
Dyse (50 mbar)	0.68 mm / markering: AD
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. tilladte gasflasker på grillstellet Butan maks. 8 kg  
Propan maks. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet ydelse	16,80 kW / 21,0 kW
Propan	1192 g/h / 1472 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.98 mm / markering: BK
Dyse (50 mbar)	0.88 mm / markering: AH
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. tilladte gasflasker på grillstellet Butan maks. 8 kg  
Propan maks. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet ydelse	22.8 kW
Propan	1586 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.98 mm / markering: BK
Dyse (50 mbar)	0.88 mm / markering: AH
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. tilladte gasflasker på grillstellet Butan maks. 8 kg  
Propan maks. 8 kg

## SIDEBRÆNDER

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	4.20 kW
Propan	280 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0.98 mm / markering: BK
Dyse (50 mbar)	0.85 mm / markering: AG
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## INFRARØD BRÆNDER (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	6.0 kW
Propan	418 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1.16 mm / markering: BP
Dyse (50 mbar)	1.00 mm / markering: AP
Gastryk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## KATEGORIER

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## Elektrisk tænding

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

## Henvisning vedrørende temperaturvisningen

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

## Hjemmeside




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



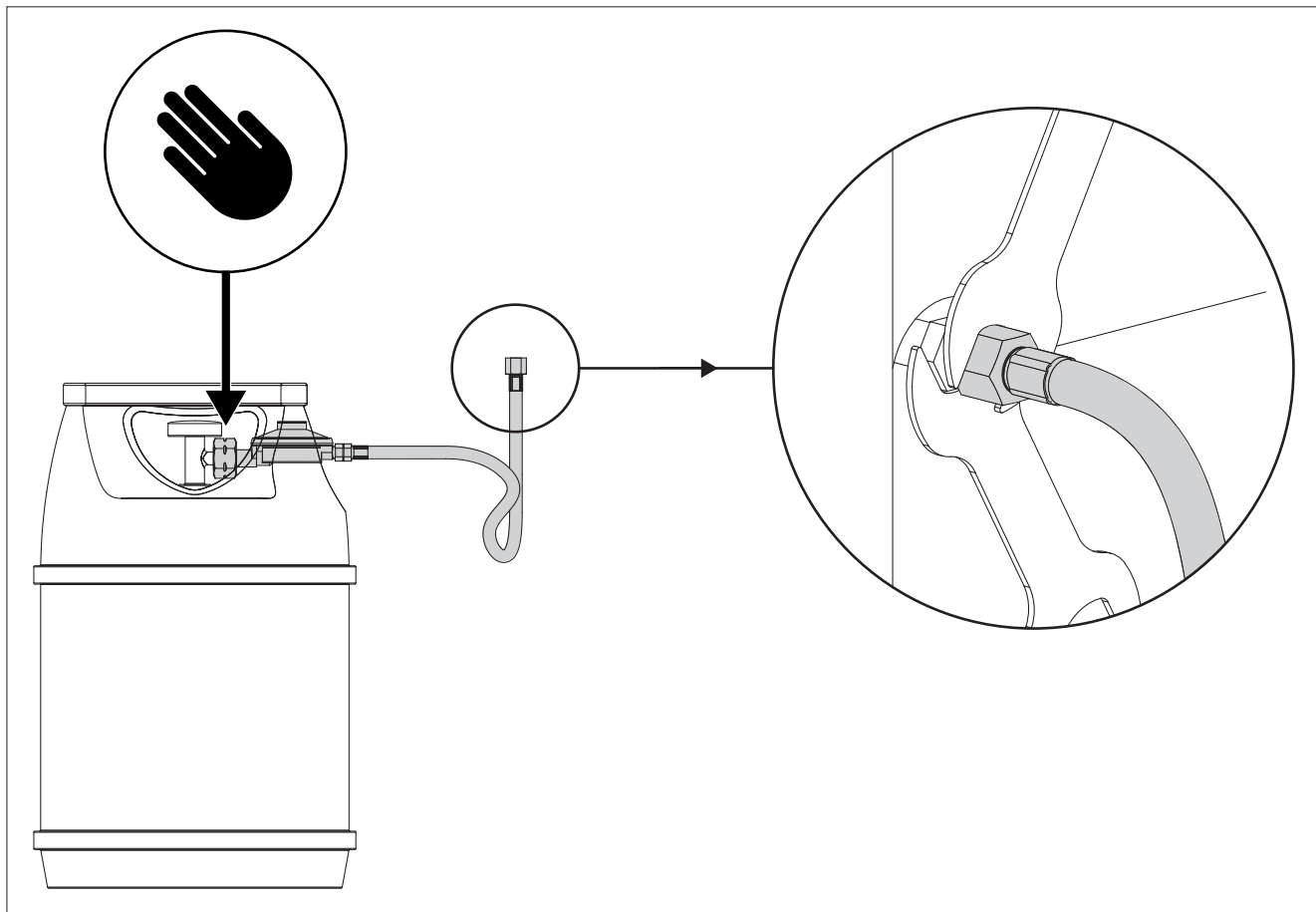
# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

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


- „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.
- Se till att fettlådan är helt stängd och ihakad när grillen används.
- Använd grillvantar när du tar i heta delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position  och stäng av gastillförseln på gasolflaskan.
- När du byter gasolflaska ska du försäkra dig om att gasreglageknappen är i position  och att gastillförseln på gasolflaskan är avstängd.  
**VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du bytt gasolflaska ska du kontrollera alla förbindelseledar enligt anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om du tror det finns ett otätt ställe, ska du ställa gasreglageknappen i position  och stänga av gastillförseln på gasolflaskan. Låt en fackman för gas kontrollera alla delar som leder gas.
- Om gasslangen är skadad eller har slitageställen, måste den bytas ut omedelbart. Slangen får inte ha några knickar eller sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan du tar bort gasslangen.
- Byt ut slang och gasreglage tre års användningstid räknat från inköpsdatumet. Försäkra dig om att gastrycksreglaget och slangen uppfyller motsvarande EN-standard (gastrycksregulator EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Den rekommenderade längden på gasslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig ventilationspringorna i grillhöljet eller i locket. Ventilationsöppningarna i utrymmet för gasolflaskan får under inga omständigheter täppas igen eller täckas över.
- „Utför inga förändringar på apparaten“ Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande slang och reduceringsventil. Kontrollera att gasslangen inte vidrör de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangföring, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive länders föreskrifter och EN standarderna (gastrycksregulator EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en certifierad fackman för gas.
- Använd grillen endast på fast och stadigt underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra antändliga ytor. Håll grillen på avstånd från brännbart material.
- Vid grillar med granitplattor skall man undvika starka temperaturförändringar i plattan.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett rum under vintern, måste gasolflaskan tas bort. Den ska alltid lagras utomhus på ett ställe med god ventilation, och där barn inte kan komma åt den.
- Placera grillen på en helst vindskyddad plats.
- När grillen inte används, ska den efter den har kallnat, skyddas med en skyddskåpa mot miljöinverkan. Skyddskåpan kan du köpa hos din grillhandlare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort skyddskåpan efter regn.

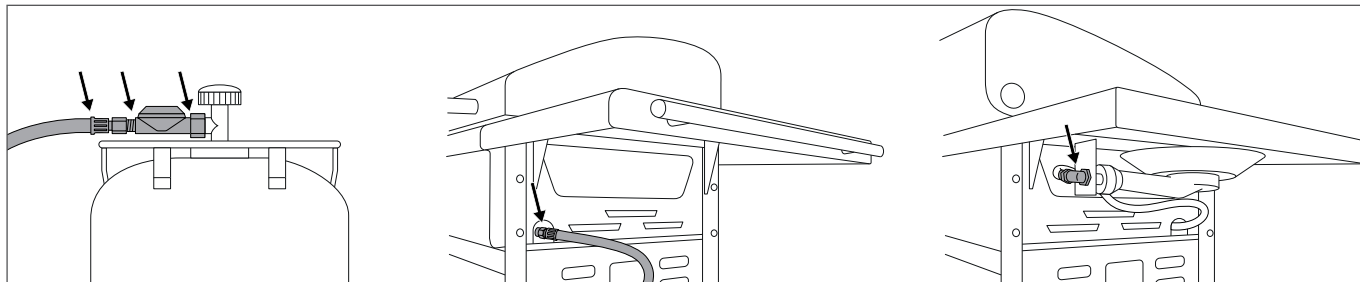
- **VARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolfflaska ska förbindelse delarna kontrolleras enligt anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.
- **VARNING:** Av säkerhetsskäl är det absolut nödvändigt att gasolslangen ansluts till grillen med den medföljande nyckeln. Se följande illustration:



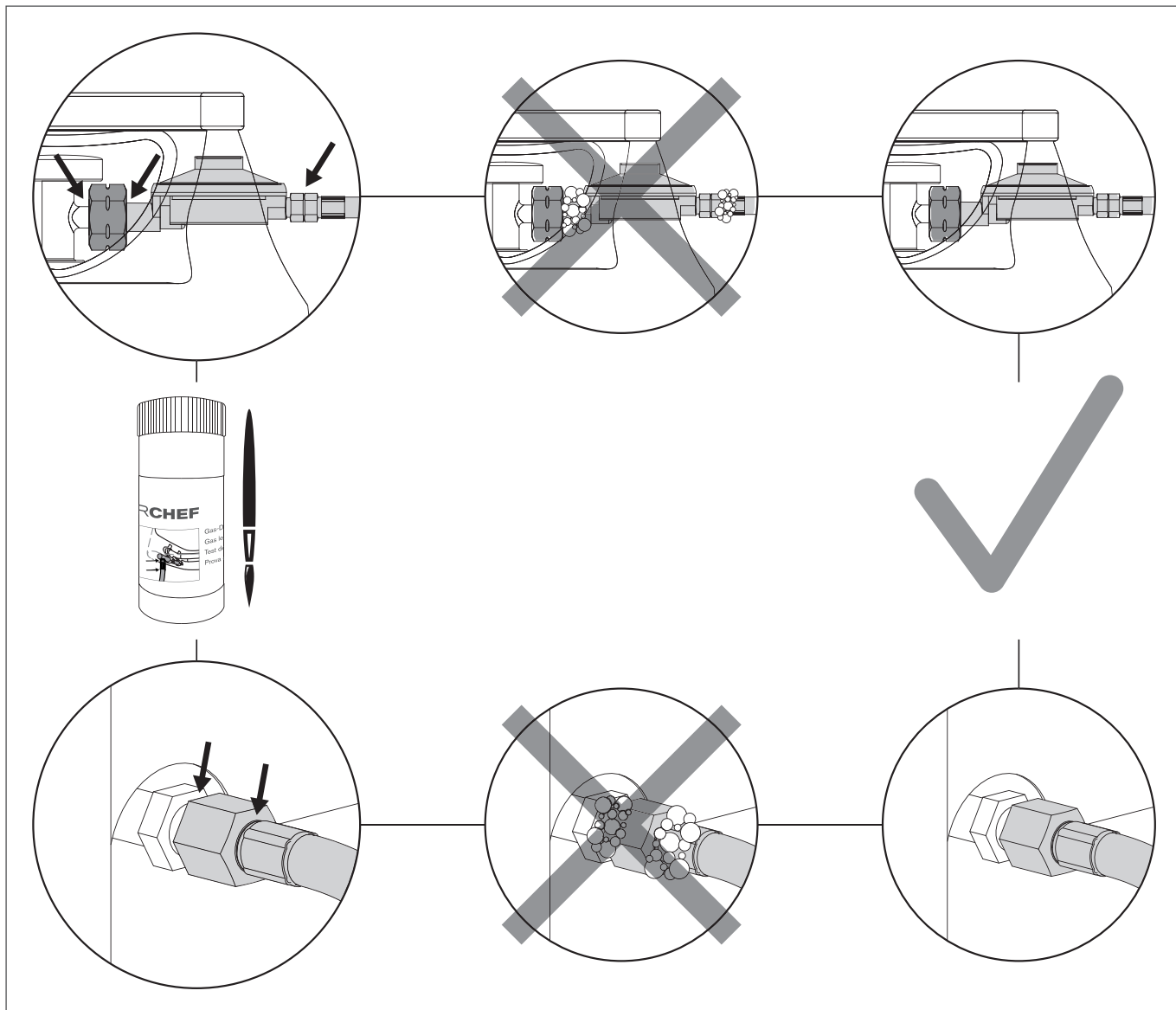
## TÄTHETSKONTROLL

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

1. Gasreglageknappen måste stå i position .
2. Öppna gastillförseln vid gasolfflaskan och applicera den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolfflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksöknings-spray.
3. En bubbelbildning i tvållösningen tyder på ett läckage. **VIKTIGT:** Grillen får inte användas innan alla läckorna är åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolfflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att dra åt kopplingarna, om det är möjligt eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

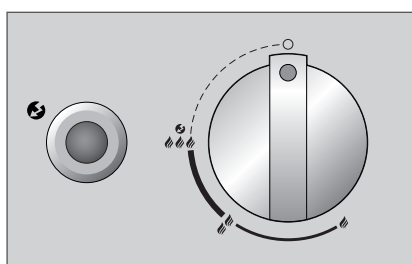


**HÄNVISNING:** Genomför en **LÄCKAGETEST** varje gång gasolfflaskan anslutits eller bytts ut samt när grillsäsongen börjar.



## FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN

### Värmenivåer och tändning



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

## INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN






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

# TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

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






## TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

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






## TÄNDNING AV SIDOBRÄNNAREN

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Se till att alla anslutningar mellan gasslang, reduceringsventil och gasoflaska är ordentligt fastskruvade. (Gå till väga enligt anvisningarna i kapitlet **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Ta bort granitlocket på sidobrännaren på AUSTRALIA 455 G och placera den under den högra sidohyllan i den därför avsedda hållaren eller öppna locket på sidobrännaren på AUSTRALIA 325 G eller AUSTRALIA 425 G.
3. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med granitlocket på eller med stängt lock.
4. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
5. Tryck in gasregleringsknappen med beteckningen SIDE BURNER och vrid motsols till nivå    . Tryck in tändningsknappen och håll den intryckt tills gnistan hoppar över och gasen brinner.
6. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så ställ gasregleringsknappen i position . Vänta två minuter så att oantänd gas kan försvinna. Sedan upprepar du punkt 2 till 4.
7. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, försök hitta orsaken (beskrivet i avsnittet **HUR MAN RÄTTAR TILL FEL**).
8. Täck över sidobrännaren med granitlocket först efter det att den kallnat fullständigt (gäller bara modell AUSTRALIA 455 G) eller stäng locket (gäller modellerna AUSTRALIA 325 G eller AUSTRALIA 425 G).
9. Använd inte matlagningskärl eller < 160 mm och > 270 mm på sidokokområdet.

## TÄNDNING AV INFRARÖD- BRÄNNAREN (AUSTRALIA 455 G POWER BURNER)

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

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

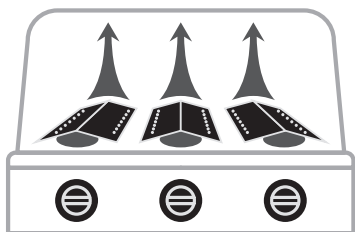


# DET AUSTRALISKA GRILLSYSTEMET FRÅN OUTDOORCHEF

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

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

## DIREKT VÄRME



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

## INDIREKT VÄRME





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

## BRUKSANVISNING FÖR DEN AUSTRALISKA GASOLGRILLEN

Så enkelt är det:

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


## GRILLNING MED INFRARÖD-BRÄNNARE

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

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

Alla tillbehör till din grill hittar du på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ varje brännarens gasreglageknapp i position .
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande grillkåpa.

## RENGÖRING

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fett antingen avdunstar eller leds till droppskålen.

Använd en grillborste med mässingsborst för att rengöra grillgallret och grillplattan (inte med stålborst).


Om du vill rengöra grillen grundligt använder du OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.

Alternativt kan du använda en disksvamp av nylon och tvållösning för att få bort alla lösa rester.

Ta bort grillgaller och grillplatta och rengör gjutjärnsbrännaren.

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

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

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

## ANVÄNDNING AV **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**

**VIKTIGT:** Grillen får inte användas under tiden du rengör den med **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**.

Använd handskar och glasögon som skydd. Grillen och dess tillbehör besprutas grundligt när grillen fortfarande är lite varm och låt verka i 10 minuter till skummet har lösts upp. Vid behov torkar man av med en passande grillborste eller en nylonsvamp. Därefter spolas det grundligt med vatten och får torka.

**VARNING:** **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** får inte användas på pulverbesiktade ytor.

## UNDERHÅLL

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

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

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

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

Efter en längre tids lagring och minst en gång

under grillsäsongen bör du kontrollera att gasslangen

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

### **SÄKERHETSINSTRUKTIONER.**

För att du ska ha glädje av din grill möjligtst länge, ska du skydda din grill, efter att grillen har kallnat helt, med en lämplig **OUTDOORCHEF** skyddskåpa mot miljöinverkan.

För att förhindra instängd fukt ska du ta bort skyddskåpan efter regn. Skyddskåpan kan du köpa hos din grillhandlare.

## HUR MAN RÄTTAR TILL FEL

### **Brännaren tänder inte:**

- Kontrollera att gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Försäkra dig om att det finns tillräckligt
- med gas i flaskan.
- Kontrollera att flamman från elektroden överförs till brännaren.

### **Ingen gnista:**

- Försäkra dig om att batterierna är rätt isatta (gäller endast grillar med elektrisk tändning).
- Avståndet mellan brännare och elektrod får bara vara 5–8 mm.
- Vid den elektriska tändningen ska du förvissa dig om att både kabeln och elektroden är isatta och sitter fast.
- Sätt i ett nytt batteri i den elektriska tändningen (typ AA, LR02, 1.5 Volt (gäller endast grillar med elektrisk tändning)).

Om du trots alla ovan nämnda åtgärder inte kan ta din grill i bruk, kontakta din återförsäljare.

## 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](http://www.outdoorchef.com)

\* En lista över återförsäljare hittar du på vår webbplats på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM).

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

# TEKNISK INFORMATION

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Total effekt	11.7 kW
Propan	546 g/h / 826 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Märkning: BD
Injektor (50 mbar)	0.68 mm / Märkning: AD
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

maximalt tillåtna gasolflaskor  
på grillsativet Butan max. 8 kg  
Propan max. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Total effekt	16.80 kW / 21.0 kW
Propan	1192 g/h / 1472 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Märkning: BK
Injektor (50 mbar)	0.88 mm / Märkning: AH
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

maximalt tillåtna gasolflaskor  
på grillsativet Butan max. 8 kg  
Propan max. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Total effekt	22.8 kW
Propan	1586 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Märkning: BK
Injektor (50 mbar)	0.88 mm / Märkning: AH
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

maximalt tillåtna gasolflaskor  
på grillsativet Butan max. 8 kg  
Propan max. 8 kg

## SIDOBÄNNARE

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	4.20 kW
Propan	280 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Märkning: BK
Injektor (50 mbar)	0.85 mm / Märkning: AG
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## INFRARÖD-BÄNNARE (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.0 kW
Propan	418 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Märkning: BP
Injektor (50 mbar)	1.00 mm / Märkning: AP
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## KATEGORIER

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## Elektrisk tändning

För användning av elektrisk tändningen behöver du ett batteri (typ AAA, LR02, 1.5 Volt).

## Hänvisningar på termometern

Termometerns visning kan avvika med +/- 10 %.

## Webbsida

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



# BRUKSANVISNING

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

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

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

## SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen, må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen. Følg instruksjonene i monteringsanvisningen. Ikke-forskriftsmessig montering kan få farlige følger. Ikke plasser reservegassflasker eller lettantennelig væske/material i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.

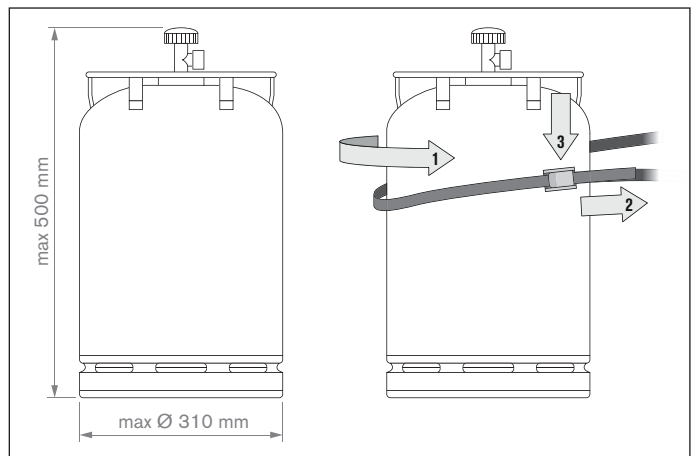
Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gassgrillen. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1.5 m fra brennbare gjenstander.

## GASSFLASKER

Ikke plasser gassflasker med mer enn 8 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i monteringsanvisningen. Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.

**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.

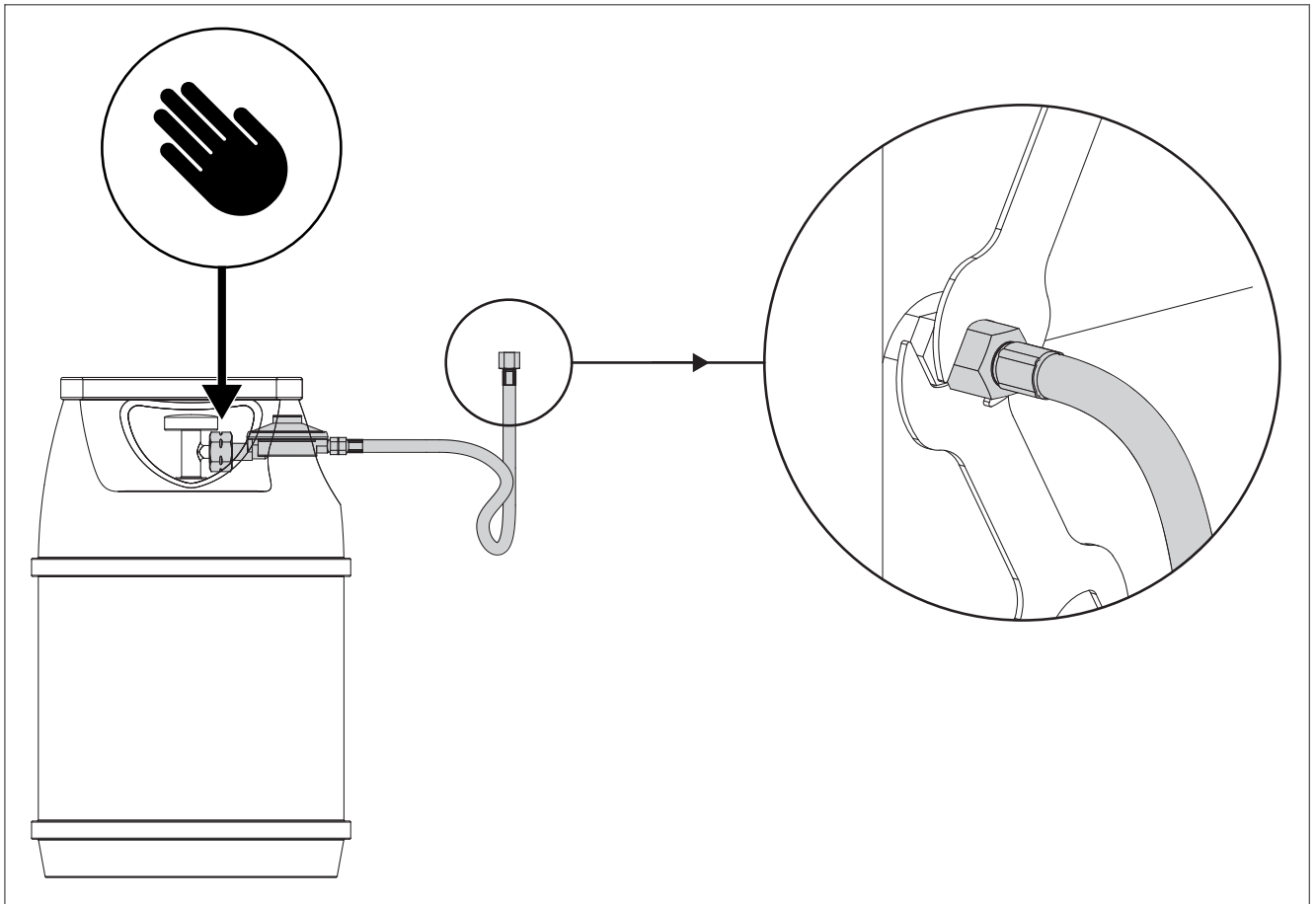
# SIKKERHETSMERKNADER

Sørg for å oppbevare bruksanvisningen enkelt tilgjengelig.

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

- „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.
- Kontroller at fettskuffen er helt lukket og sitter riktig på plass under bruk.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri gassreguleringsknappen til  når du er ferdig å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til  og at gasstilførselen på gassflasken er stengt.  
**VIKTIG:** Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje, vrir du gassreguleringsknappen til , og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift 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 dekk til luftinntaksåpningene i kabinetet, eller lufteåpningene i lokket. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- „Ikke foreta noen endringer på 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.

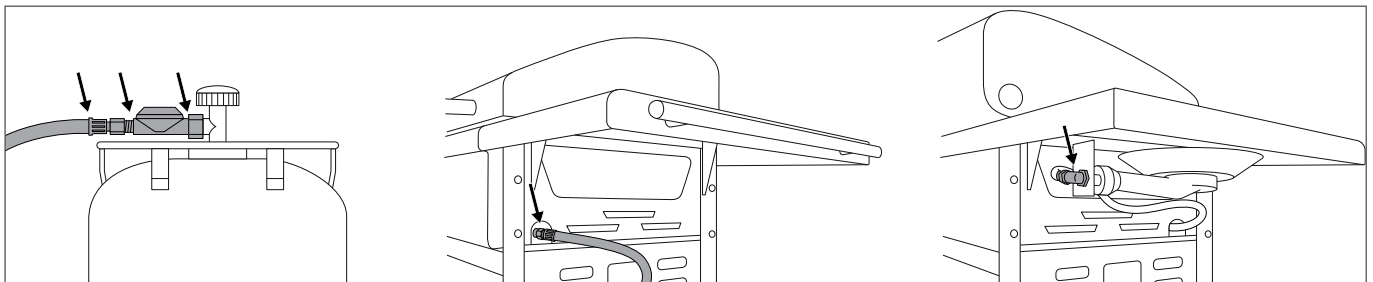
- **OBS:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til denne bruksanvisningen før igangsetting samt etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- **OBS:** Gasslangen må av sikkerhetsgrunner alltid festes på grillen med den medfølgende nøkkelen. Vær oppmerksom på følgende illustrasjon:



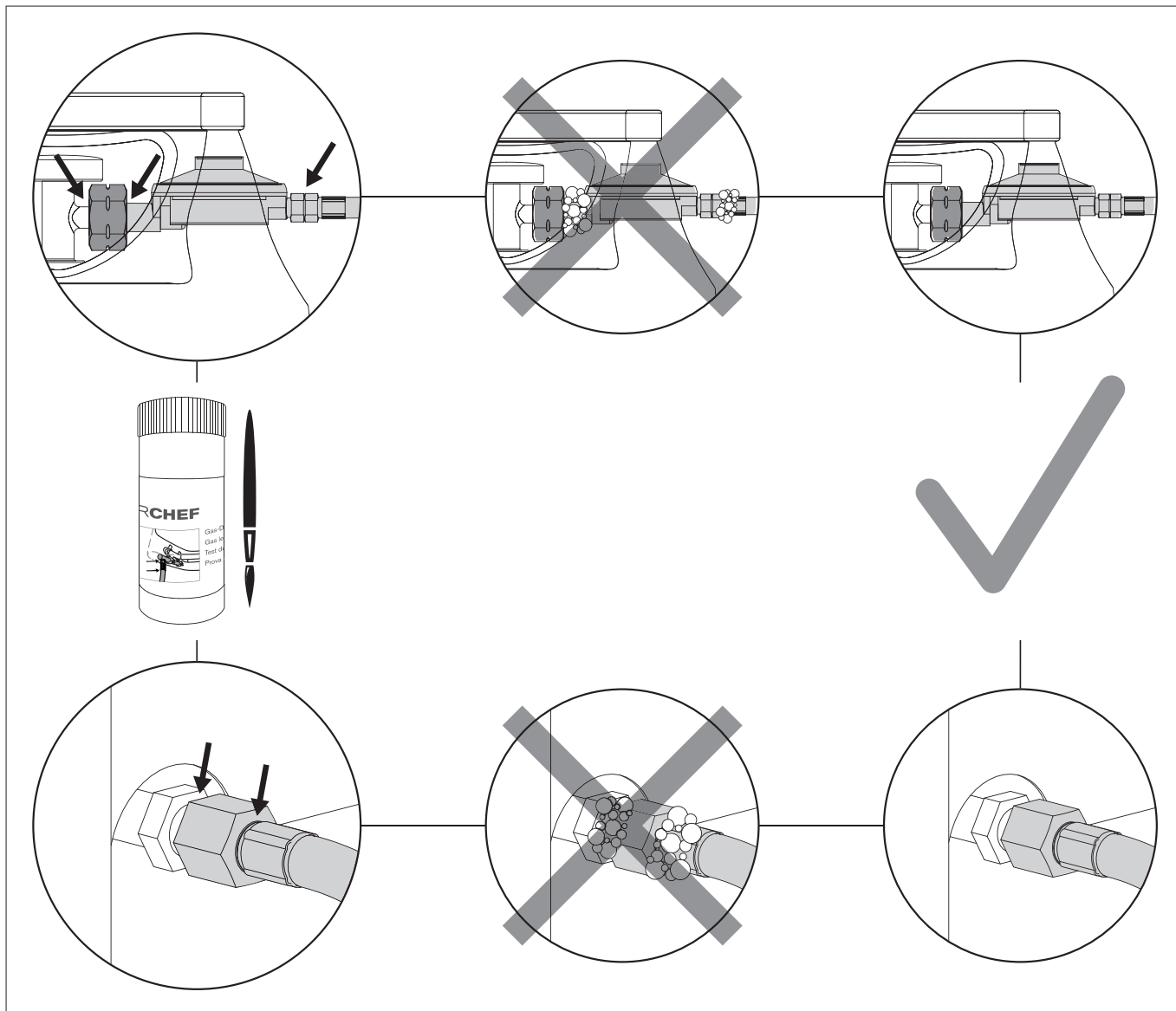
## TETTHETSKONTROLL

**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.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. **VIKTIG:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Fjern lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

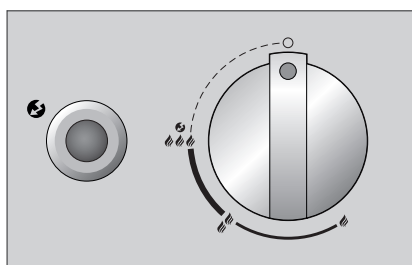


**MERKNAD:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske, og når grillsesongen starter.



## FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

### Varmetrinn og tenning



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

## FØR FØRSTEGANGSBRUK






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

# ANVISNINGER FOR OPPTENNING

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






## TENNE OPP HOVEDBRENNEREN

(AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

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






## TENNE OPP SIDEBRENNEREN

(AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Ta av granittlokket på sidebrenneren i AUSTRALIA 455 G, og plasser det i holderen under sidebordet. Hvis du bruker AUSTRALIA 325 G eller AUSTRALIA 425 G, tar du av dekkplaten på sidebrenneren.
3. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen mens granittlokket/dekkplaten er på.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen med påskriften SIDE BURNER, og vri den mot urviseren til    . Trykk og hold inne tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordampe. Gjenta deretter punkt 2 til 4.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å starte sidebrenneren, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).
8. Når sidebrenneren er helt avkjølt, dekker du den med granittlokket (kun modellen AUSTRALIA 455 G) eller dekkplaten (modellene AUSTRALIA 325 G eller AUSTRALIA 425 G).
9. Ikke bruk kokekar eller < 160 mm og > 270 mm på siden kokeplass.

## TENNE OPP DEN INFRARØDE BRENNEREN (POWER BURNER I AUSTRALIA 455 G)

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

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

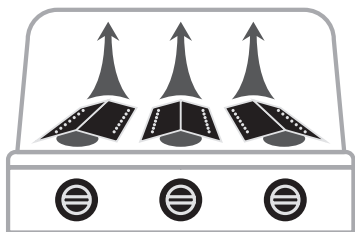


# DET AUSTRALSKE GRILLSYSTEMET FRA OUTDOORCHEF

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

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

## DIREKTE VARME



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



## INDIREKTE VARME





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

## BRUKSANVISNING FOR DEN AUSTRALSKE GASSGRILLEN

Så enkelt er det:

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


## GRILLE MED INFRARØD BRENNER

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

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

Besøk [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM) for å finne tilgjengelig tilbehør til grillen.

## ETTER AVSLUTTET GRILLING

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

## RENGJØRING

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



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

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

Fjern grillristen og -platen, og rengjør støpejernsbrenneren.

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

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

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

## BRUK AV **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**

**VIKTIG:** Grillen må ikke være i drift under rengjøring med **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**.

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.

**OBS:** **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** må ikke brukes på 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 metaldeler før du setter bort grillen for lengre tid.

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

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

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

## FEILSØKING

**Brenneren antennes ikke:**

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

**Ingen gnist:**

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

Kontakt forhandleren hvis tiltakene ovenfor ikke hjelper.

## 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](http://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

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Samlet ytelse	11.7 kW
Propan	546 g/h / 826 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.78 mm / merke: BD
Dyse (50 mbar)	0.68 mm / merke: AD
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks tillatt gassflasker på grillstativet Butan maks 8 kg  
Propan maks 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Samlet ytelse	16.80 kW / 21.0 kW
Propan	1192 g/h / 1472 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0.88 mm / merke: AH
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks tillatt gassflasker på grillstativet Butan maks 8 kg  
Propan maks 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Samlet ytelse	22,8 kW
Propan	1586 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0.88 mm / merke: AH
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks tillatt gassflasker på grillstativet Butan maks 8 kg  
Propan maks 8 kg

## SEITENBRENNER

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	4.20 kW
Propan	280 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0.85 mm / merke: AG
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## INFRARØD BRENNER (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.0 kW
Propan	418 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / merke: BP
Dyse (50 mbar)	1.00 mm / merke: AP
Gasstrykk	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

## KATEGORIER

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## ELEKTRISK TENNING

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

## MERKNAD OM TEMPERATURVISNINGEN

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

## NETTSIDE

Besøk [OUTDOORCHEF.COM](http://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

**UK**  
**CA** 0558/

Outdoorchef AG  
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: \_\_\_\_\_ Serial No.: \_\_\_\_\_

Article No.: \_\_\_\_\_

Butane / Propane  
G30 / G31 **30/37 mbar**

Cat.I<sub>3</sub>, Cat.I<sub>3</sub>BP  
Total rate  $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$

**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.  
SSarjanumero 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.".

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

## TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI TAKIA

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

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

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

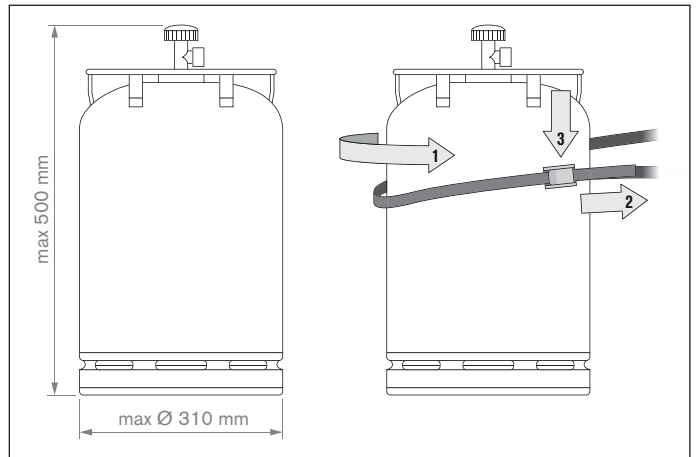
Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat kaasugrillisi käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvaetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1.5 m.

## KAASUPULLOT

Pohjalevylle 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.

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

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, kierrelliitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä.

Suosittellemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

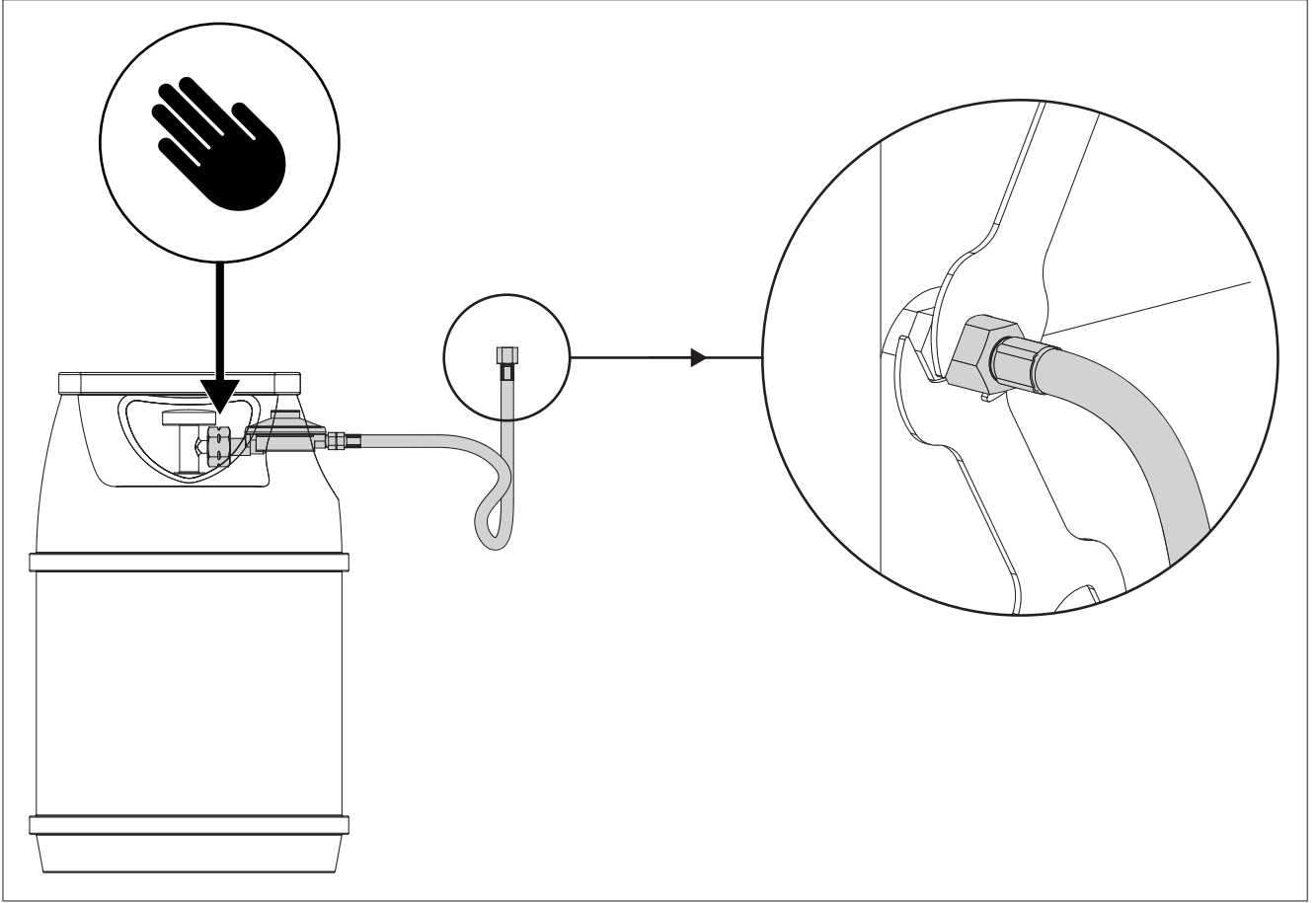
# TURVAOHJEET

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

Ota grilli käyttöön luvun **OHJE SYTYTYSTÄ 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.
- Varmista, että rasva-astia on käytön aikana aina suljettu ja lukittunut paikalleen.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasusäädinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että säätimen painike on asennossa  ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. **TÄRKEÄÄ:** Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Tarkista uuden kaasupullon liittämisen jälkeen liitososat **TIIVIYSTESTI**-ohjeen mukaan.
- Jos epäilet osien vuotavan, aseta kaasusäädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on heti vaihdettava. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasusäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasupainesäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasupainesäädin ja letku vastaavat EN-normeja (kaasupaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm eikä se saa ylittää 150 cm.
- Älä sulje koskaan kotelon ilmanottoaukkoja äläkä kannen ilma-aukkoja. Kaasupullotilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea eikä peittää.
- „Älä tee mitään muutoksia laitteeseen“ Jos epäilet virhetoimintoa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grilli toimitetaan sopivalla kaasuletkulla sekä kaasupainesäätimellä. Pidä kaasuletku ehdottomasti etäällä grillin kuumista ulkopinnoista. Letku ei saa kiertää. Letku täytyy olla grillimalleissa, joissa on letkunohjain, ehdottomasti kiinnitettynä ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-normeja (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 grillin etäällä palavista materiaaleista.
- Vältä laitteissa, joissa on graniittilevy, levyn lämpötilasokki.
- Älä varastoi grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyyteen.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilli säilytetään talven yli sisätilassa. Grilli pitäisi varastoida ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja johon eivät lapset pääse.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaisaan paikkaan.
- Grilli pitäisi suojata ympäristön vaikutuksilta suojapeitteellä, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppiaaltasi.
- Poista suojapeite kovan sateen jälkeen, jotta vältät kosteuden kertymisen.

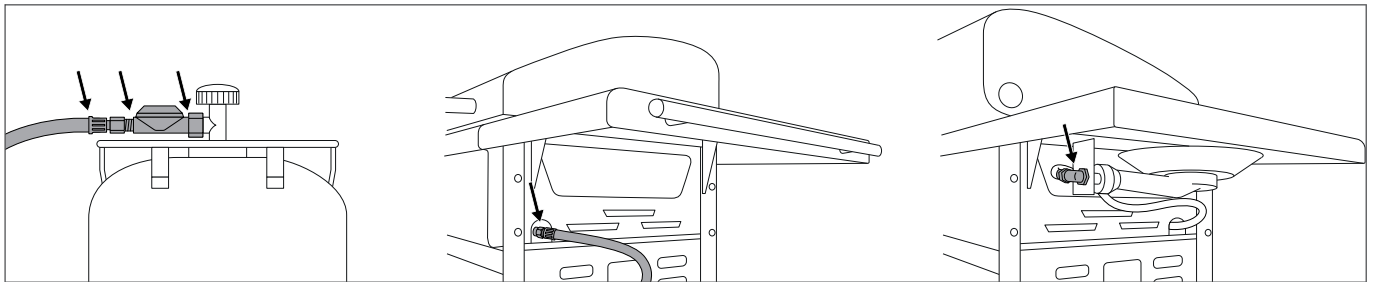
- **HUOMIO:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYSTESTI** mukaisesti.
- **HUOMIO:** Turvallisuussyistä kaasuletku on kiinnitettävä aina grilliin mukana toimitetulla avaimella. Noudata tässä seuraavaa kuvaa:



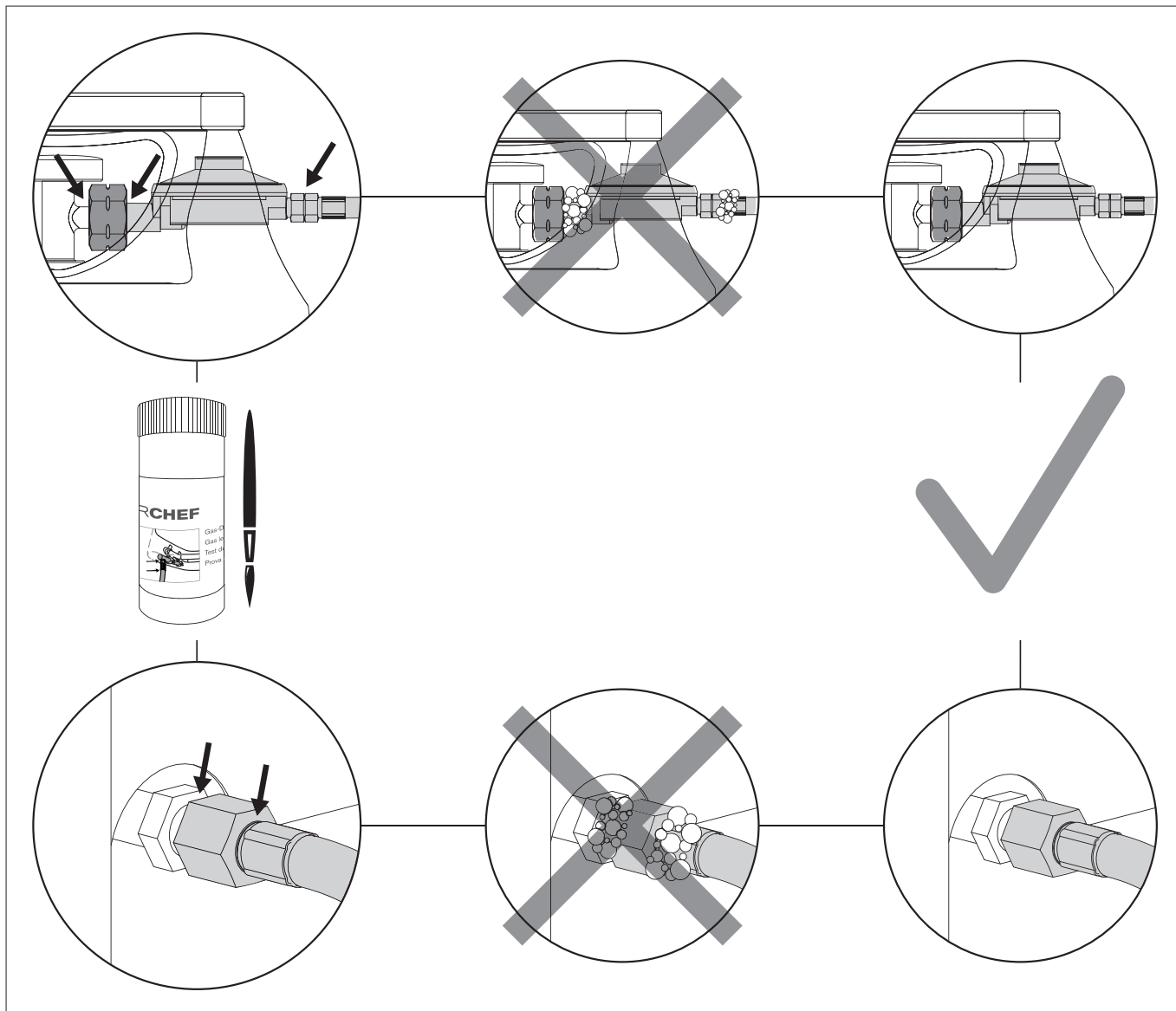
## TIIVIYSTESTI

**VAROITUS:** Tiivistestien aikana ei grillin lähellä saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiivytystä 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 itsetehdyllä saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisusuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. **TÄRKEÄÄ:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Liitä kaasunsyöttö kaasupulloon.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset jos mahdollista tai vaihtamalla virheelliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

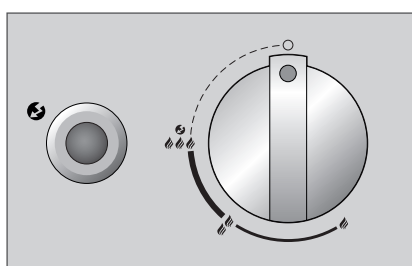


**OHJE:** Tee **TIIVIYSTESTI** jokaisen kaasupullon kiinnityksen tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.



## OHJAUSPANEELIN MERKINTÖJEN SELITYS

### Lämpötehot ja sytytys



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

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ






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

# OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

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






## PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS

### (AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

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






## SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupainesäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYSTESTI** olevien ohjeiden mukaan).
2. Poista AUSTRALIA 455 G:stä sivupolttimen grillipinnan graniittisuoja ja sijoita se oikean sivutelineen alle sille tarkoitettuun pidikkeeseen tai avaa AUSTRALIA 325 G:n tai AUSTRALIA 425 G:n sivupolttimissa suojalevy.
3. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä graniittisuojan tai suojalevyn ollessa päällä.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina kaasusäädinpainiketta, jossa lukee SIDE BURNER ja käännä sitä vastapäivään asentoon    . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes kipinä hyppää ja kaasu palaa.
6. Jollei kaasu syty 3 sekunnin aikana, aseta kaasusäädinpainike asentoon . Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu voi haihtua. Toista sitten kohdat 2–4.
7. Jos grilliä ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, etsi syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).
8. Peitä sivupoltin graniittisuojaalla vasta, kun se on jäähtynyt täysin (koskee vain mallia AUSTRALIA 455 G) tai sulje suojalevy (malleissa AUSTRALIA 325 G tai AUSTRALIA 425 G).
9. Älä käytä keittoastioita tai <160 mm ja >270 mm kyljessä olevalla keittoalueella.

## INFRAPUNAPOLTTIMEN SYTYTYS (AUSTRALIA 455 G:N POWER BURNER)

**HUOMIO:** Ei ole sallittua käyttää infrapunapoltinta kannen ollessa suljettuna.

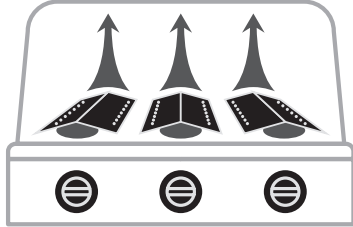
1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupainesäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYSTESTI** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä sytytä grilliä koskaan kannen ollessa kiinni äläkä aseta grillilevyä infrapunapolttimen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



# OUTDOORCHEFIN AUSTRALIALAINEN GRILLIJÄRJESTELMÄ

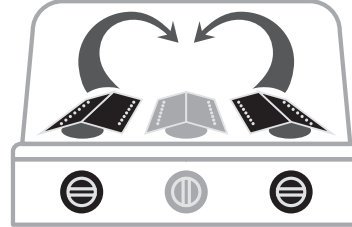
Australia on tunnettu erinomaisena grillausmaana. OUTDOOR**CHEFIN** A-LINE on yhtä erinomainen. Se tarjoaa laadukkaita ja luotettavia tuotteita. Vankalla, hyvin ketterällä alustalla on paljon työtilaa. Rikkoutumaton valurautapoltin tallentaa lämmön ja jakaa sen tasaisesti kypsennystilaan. Integroidun lämpömittarin ansiosta lämpötilan voi tarkastaa milloin tahansa, ja erityisesti tätä grillijärjestelmää varten kehitetty liekinsuoja suojaa grillattavaa ruokaa rasvapalolta.

## SUORA LÄMPÖ



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




## EPÄSUORA LÄMPÖ





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

## AUSTRALIALAISEN KAASUGRILLIN KÄYTTÖOHJE

Näin yksinkertaisesti se käy:


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

## GRILLAUS INFRAPUNAPOLTTIMELLA

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

Oikeilla tarvikkeilla varustettuna OUTDOOR**CHEF**-grilli tuottaa vielä enemmän iloa. Anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet. Kaikki lisätarvikkeet grilliäsi varten löydät osoitteesta [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## GRILLAUKSEN JÄLKEEN

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

## PUHDISTUS

Grillikertojen välissä on vain grillin vähäinen puhdistus tarpeellista, koska suurin osa rasvasta joko haihtuu tai valuu rasva-astiaan. Käytä suppilon ja ritilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjoja).

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

Irrota grilliritilä ja grillilevy ja puhdista valurautapoltin.

Infrapunapoltin on puhdistettava, koska rasvaa palaa heti grillauksen aikana.

Tyhjennä lopuksi rasva-astia ja puhdista se OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER -puhdistusaineella.

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

## OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

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

Käytä suojakäsineitä ja -laseja. Suihkuta grilli tai tarvikkeet niiden ollessa vielä vähän lämpimiä ja anna aineen vaikuttaa 10 minuuttia, kunnes vahto on haihtunut.

Puhdista sitten tarvittaessa sopivalla grilliharjalla tai nailonsienellä. Huuhto sen jälkeen huolellisesti vedellä ja anna kuivua.

**HUOMIO:** OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

## HUOLTO

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

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

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

Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat, jotta korroosiovaurioilta vältyttäisiin.

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

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

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

## VIAN KORJAUS

### Poltin ei syty:

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

### Ei kipinää:

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

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

## 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](http://www.outdoorchef.com)

\* Jälleenmyyjän todistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

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

# TEKNISET TIEDOT

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Kokonaisteho	11.7 kW
Propaani	546 g/h / 826 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.78 mm / merkintä: BD
Suutin (50 mbar)	0.68 mm / merkintä: AD
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar
Maks. sallitut kaasupullo grillitelineessä	Butaani maks. 8 kg Propaani maks. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Kokonaisteho	16.80 kW / 21.0 kW
Propaani	1192 g/h / 1472 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0.88 mm / merkintä: AH
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar
Maks. sallitut kaasupullo grillitelineessä	Butaani maks. 8 kg Propaani maks. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Kokonaisteho	22.8 kW
Propaani	1586 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0.88 mm / merkintä: AH
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar
Maks. sallitut kaasupullo grillitelineessä	Butaani maks. 8 kg Propaani maks. 8 kg

## SIVUPOLTIN

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	4.20 kW
Propaani	280 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0.98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0.85 mm / merkintä: AG
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

## INFRAPUNAPOLTIN (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Kaasu	Propaani/butaani 30/31
Teho	6.0 kW
Propaani	418 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1.16 mm / merkintä: BP
Suutin (50 mbar)	1.00 mm / merkintä: AP
Kaasupaine	Butaani 28 mbar Propaani 37 mbar

## LUOKAT

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbar)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbar)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbar)

## SÄHKÖSYTYTYS

Sähkösytytystä varten tarvittavat paristot (AA, LR02, 1.5 V).

## LÄMPÖTILAN NÄYTTÖÄ KOSKEVA HUOMAUTUS

Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/-10 %.

## VERKKOSIVU

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



# NOTKUNARLEIÐBEINGAR

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

<b>CE</b> 0063/ PIN:0063BP3505	<b>UK</b> <b>CA</b> 0558/	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
<b>Typ:</b>	<b>Serial No.:</b>	
<b>Article No.:</b>	<input type="text"/>	
Butane / Propane G30 / G31	<b>30/37 mbar</b>	<b>DISTRIBUTION</b> Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10   79618 Rheinfelden   Germany
Cat.I <sub>3</sub> , Cat.I <sub>3</sub> BP Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)		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 vísam stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið á grillinu þínu í svæðinu hér að ofan „Serial No.“.

Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

## 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.

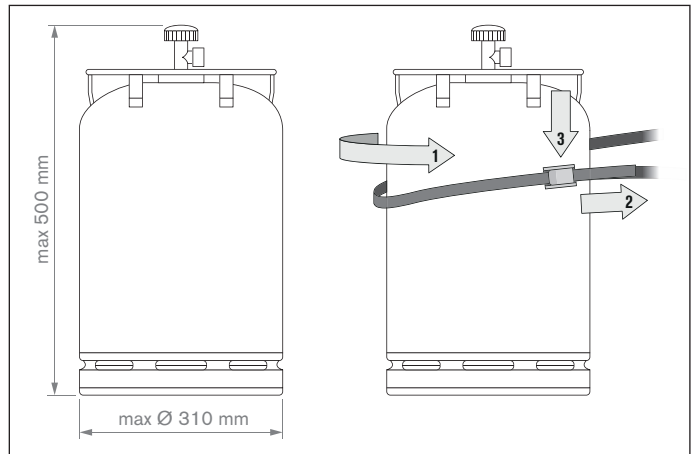
Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en gasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

## GASKÚTAR

Aðeins má setja gaskúta sem vega að hámarki 8 kg þegar þeir eru fullir á botnplötuna. Setjið kúttinn á viðeigandi stað, sjá uppsetningarleiðbeiningar. Gætið þess að allar skrufaðar tengingar séu þéttar.

Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.

Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara. Fylgið öryggisreglunum 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.

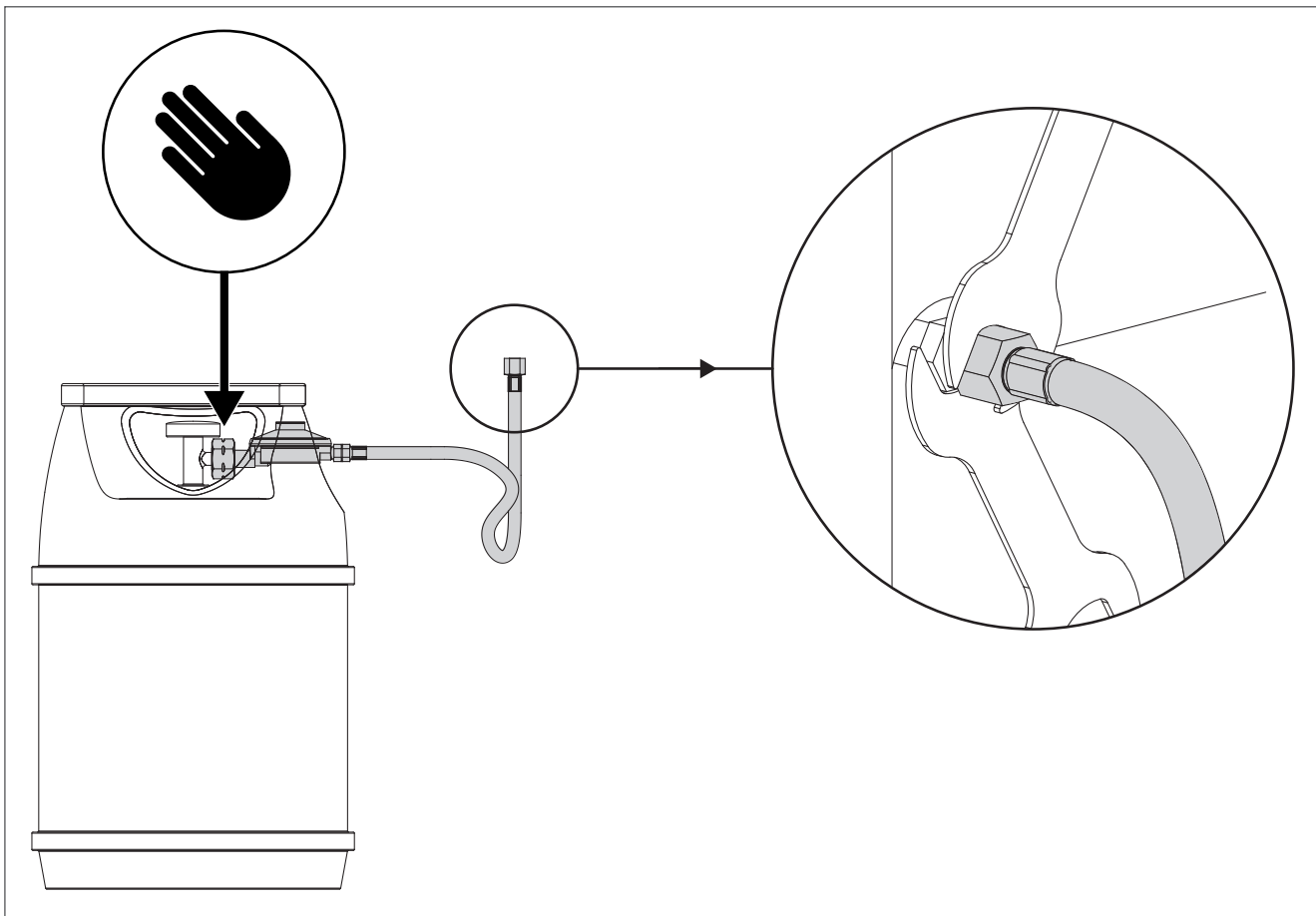
# ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

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 undirlag eða þrep.
- Gangið úr skugga um að fitubakkinn sé alltaf alveg lokaður og fastur á meðan grillið er notað.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og skrúfið fyrir gasstreymið á kútnum eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á  og lokað fyrir gasstreymið á kútnum 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 kútnum ef grunur leikur á leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérværslu með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og 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 / gasslöngu EN 16436).
- Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir loftraufarnar á grillinu eða lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- „Ekki má breyta grillinu með neinum hætti“ Leitið til fagaðila ef grunur leikur á bilun.
- Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni 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 / gasslöngu EN 16436).
- Ef fullum afköstum er ekki náð og grunur leikur á stíflu í gasstreminu skal leita til sérværslunar 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 eldfimum vöknum 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.

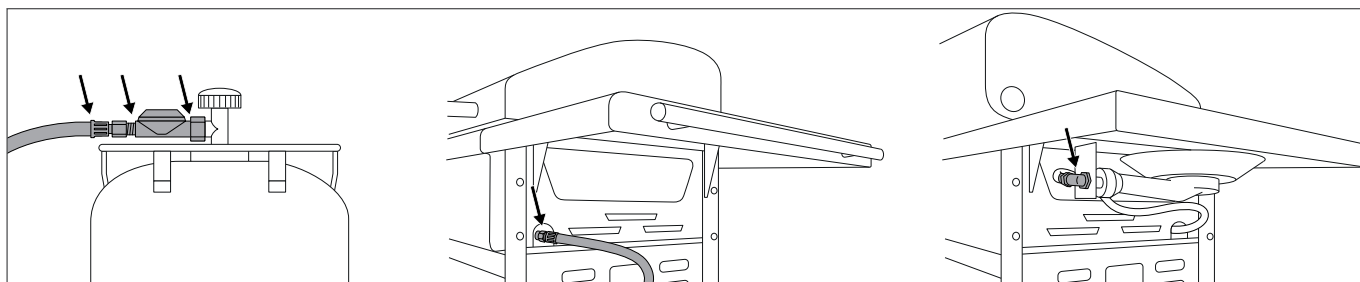
- **ATHUGIÐ:** Áður en gangsett er og í hvert skipti eftir að nýr gaskútur er tengdur skaltu athuga tengihlutana í samræmi við leiðbeiningar um **LEKAPRÓFUN** í þessum notkunarleiðbeiningum.
- **ATHUGIÐ:** Af öryggisástæðum verður alltaf að festa gasslönguna við grillið með lyklinum sem fylgir. Vinsamlegast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



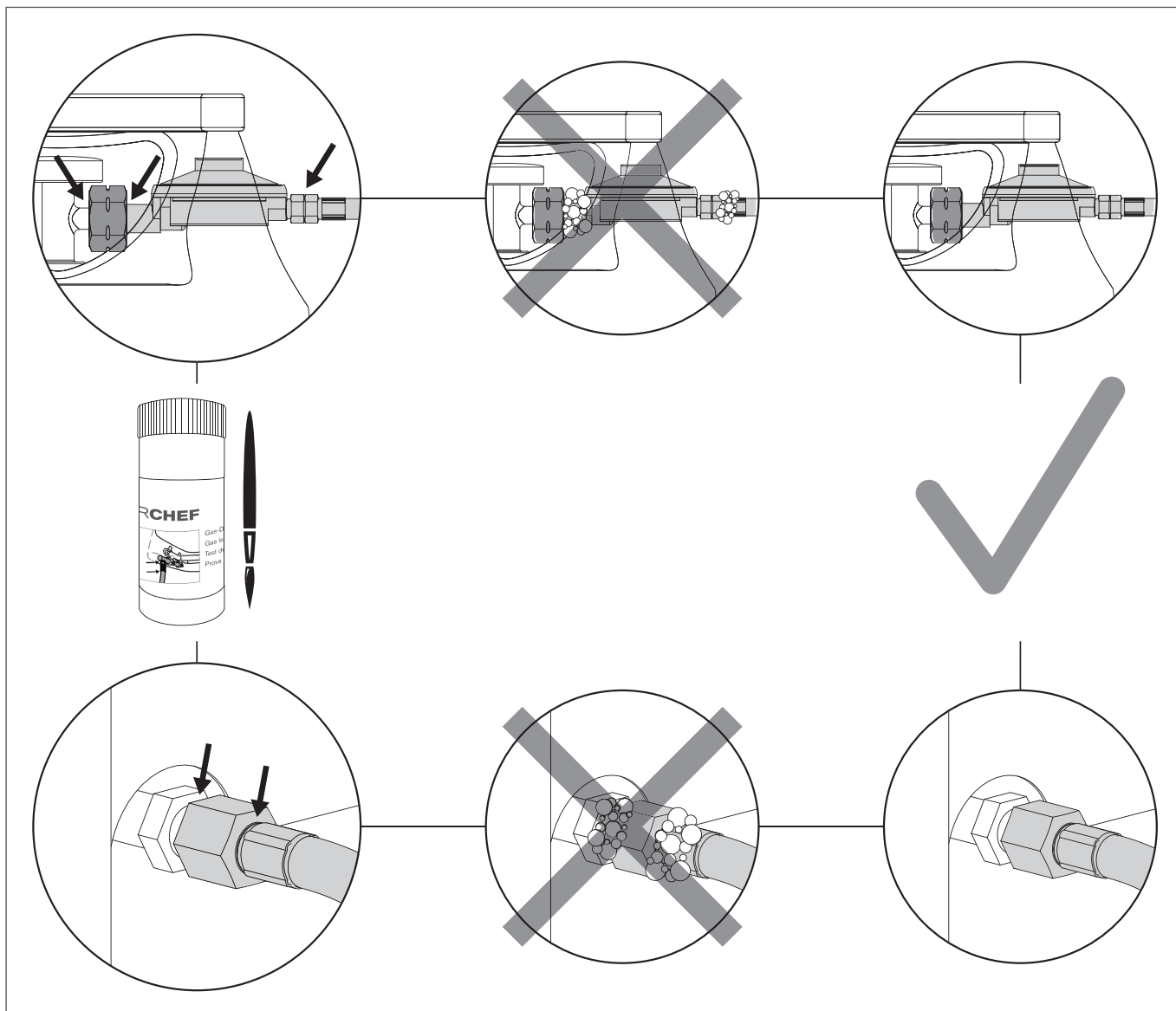
## LEKAPRÓFUN

**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 utandyrá.

1. Gasstillhnappurinn verður að vera á **O**.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerðri sápuvattslausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan lekaleitarúða.
3. Ef blöðrur myndast í sápuvatninni 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.

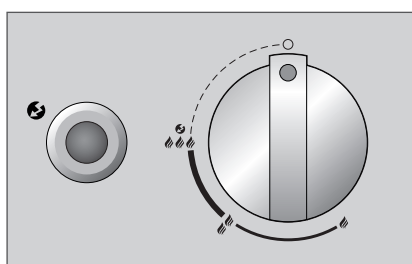


**ATHUGIÐ:** Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskútnum, sem og í upphafi grilltímabilsins.



## ESKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐINU

### Hitastillingar og kveiking



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

## 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 gasgrillið komi samsett frá söluaðila.
3. Látið grillið ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni 🔥🔥🔥.
4. Gætið þess að fitubakkanum sé ýtt alveg inn. Þetta gildir líka fyrir venjulega grillnotkun.

# LEIÐBEININGAR VIÐ ÍKVEIKJU

**ATHUGIÐ:** Ekki þarf að nota alla brennarana í einu. Þetta fer eftir matreiðslunni og magni hverju sinni.







## KVEIKT Á AÐALBRENNARA

(AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei í grillinu með lokið á.
3. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillinguna    . Ýtið á svarta kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
5. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 2 til 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja í grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).
7. Nota skal brennarana frá vinstri til hægri.







## KVEIKT Á HLIÐARBRENNARA

(AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Fjarlægjið granítlokið af hliðarbrennarinum á AUSTRALIA 455 G og komið því fyrir í þar til gerðri festingu undir hægra hliðarborði grillsins eða opnið hlífðarplötuna á hliðarbrennarinum á AUSTRALIA 325 G eða AUSTRALIA 425 G.
3. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei í grillinu með granítlokið eða hlífðarplötuna á.
4. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnappinn sem merktur er „SIDE BURNER“ og snúið honum rangsælis á stillinguna     . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
6. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 2 til 4.
7. Ef ekki er hægt að kveikja á hliðarbrennarinum eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).
8. Lokið ekki hliðarbrennarinum með granítlokinu (aðeins á AUSTRALIA 455 G) eða hlífðarplötunni (á AUSTRALIA 325 G og AUSTRALIA 425 G) fyrr en grillið hefur kólnað að fullu.
9. Ekki nota eldunaráhöld eða <160 mm og >270 mm á hliðareldasvæðinu.

## KVEIKT Á INNRAUÐUM BRENNARA (POWER BURNER Á AUSTRALIA 455 G)

**VARÚÐ:** Ekki má nota innrauða brennarann ef lokið er á.

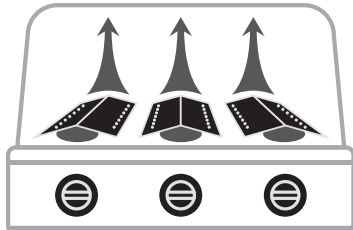
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu eða setjið grillplötuna yfir innrauða brennarann með lokið á. Það gæti valdið upplitun á grilllokinu og aflögun á grillplötunni.
3. Skrífið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnappinn sem merktur er „POWER BURNER“ og snúið honum rangsælis á stillinguna     . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
5. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 2 til 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á innrauða brennarinum eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).



# ÁSTRALSKA GRILLKERFIÐ FRÁ OUTDOORCHEF

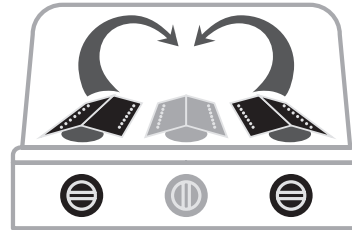
Ástralía er þekkt fyrir mikla grillmenningu. A-LÍNAN frá OUTDOORCHEF er enginn eftirbátur þegar kemur að því að grilla. Hún býður upp á mikil gæði og traustar vörur. Vinnusvæðið er stórt og stendur á stöðugum hjólum sem auðvelt er að stýra. Harðgerir brennarar úr steypujárni halda hitanum vel og dreifa honum jafnt yfir grillflötinn. Innbyggður hitamælir sér um að mæla hitann jafnt og þétt og sérhönnuð neistaþök vernda grillmatinn fyrir bruna vegna fitutauma.

## BEINN HITI



Fyrir beina grillun og matreiðslu: Setjið matinn yfir brennarann sem kveikt er á.

## ÓBEINN HITI





Fyrir óbeina grillun, matreiðslu og bakstur: Setjið matinn fyrir miðju, setjið lokið niður og kveikið aðeins á báðum ytri brennurum.

## NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR ÁSTRALSKT GASGRILL

Leikur einn að grilla:

1. Hafði grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10 mínútur á stillingunni .
2. Setjið matinn á grillgrindina eða -plötuna og stillið hitann eftir þörfum .
3. **RÁÐLEGGING:** Notið aðeins einn brennara þegar um lítinn grillmat er að ræða. Þegar grillað er með lokuðu loki styttest grilltíminn og dregið er úr gasnotkun.
4. Stillið gasstillihnappinn alltaf á  eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.


## GRILLAÐ MEÐ INNRAUÐUM BRENNARA

1. Forhitið grillið í u.þ.b. 5 mínútur á stillingu  með OPNU LOKI.
2. Setjið matinn á grillgrindina. Innrauði brennarinn er hentugur fyrir hrað- eða léttsteikingu.
3. **VARÚÐ:** Ekki má nota innrauða brennarann eða setja grillplötuna yfir hann ef lokið er á. Það gæti valdið upplitun á grilllokinu og aflögun á grillplötunni.
4. Stillið gasstillihnappinn alltaf á  eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.

OUTDOORCHEF-grillið er enn betra með réttum aukabúnaði. Fáðið útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.

Finna má alla fylgihluti fyrir grillið á [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)


## ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á .
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútum.
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. Notið grillbursta með messinghárum til að hreinsa grillgrindina og -plötuna (ekki stálbursta).

Þegar þrifa á betur skal nota CHEF-CLEANER frá OUTDOORCHEF. Einnig er hægt að nota nælonsvamp og sápuvatn til að losna við lausar matarleifar. Takið grillgrindina og -plötuna af og þrífið steypujárnsbrennarana. Ekki þarf að þrifa innrauða brennarann þar sem hann brennir upp fituna á meðan grillað er. Að lokum er hægt að taka safnbakkann út, tæma hann og hreinsa með CHEF-CLEANER frá OUTDOORCHEF.

**MIKILVÆGT:** Ef hreinsiefni eru notuð við þrífinguna verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á grillinu og láta það brenna í nokkrar mínútur með opnu loki á stillingunni .

# NOTKUN OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

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

Notið hanska og hlífðargleraugu. Úðið á grillið eða fylgihlutina á meðan þau eru enn heit og látið vinna í 10 mínútur, þar til froðan er horfin.

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

**ATHUGIÐ:** Ekki má nota OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER á pólýhúðaða 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**. Til að lengja líftíma grillsins eins og hægt er skal hlífa því 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 AA, LR02, 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/agb>

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

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

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

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

# TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

## AUSTRALIA 315 G / AUSTRALIA 325 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Heildarafl	11,7 kW
Própan	546 g/klst. / 826 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,78 mm / merking: BD
Stútur (50 mbör)	0,68 mm / merking: AD
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör
Leyfð hámarksþyngd gaskúta á fótastelli grillsins	Bútan hám. 8 kg Própan hám. 8 kg

## AUSTRALIA 415 G / AUSTRALIA 425 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Heildarafl	16,80 kW / 21,0 kW
Própan	1192 g/klst. / 1472 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,88 mm / merking: AH
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör
Leyfð hámarksþyngd gaskúta á fótastelli grillsins	Bútan hám. 8 kg Própan hám. 8 kg

## AUSTRALIA 455 G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Heildarafl	22,8 kW
Própan	1586 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,88 mm / merking: AH
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör
Leyfð hámarksþyngd gaskúta á fótastelli grillsins	Bútan hám. 8 kg Própan hám. 8 kg

## HLÍÐARBRENNARI

### (AUSTRALIA 325 G / AUSTRALIA 425 G / AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	4,20 kW
Própan	280 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,85 mm / merking: AG
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

### INNRAUÐUR BRENNARI (AUSTRALIA 455 G)

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	6,0 kW
Própan	418 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,16 mm / merking: BP
Stútur (50 mbör)	1,00 mm / merking: AP
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

## FLOKKAR

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (30 mbör)

I<sub>3</sub><sub>B/P</sub> (50 mbör)

I<sub>3</sub><sub>+</sub> (28/30/37 mbör)

## RAFKVEIHING

Fyrir rafkveikingu er rafhlaða nauðsynleg (gerð AA, LR02, 1,5 volt).

## UPPLÝSINGAR UM HITAMÆLI

Frávik hitamælis geta verið +/- 10%.

## VEFSVÆÐI

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



# outdoorchef



**Outdoorchef AG** | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland  
**Outdoorchef Benelux B.V.** | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands  
**Outdoorchef Austria GmbH** | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria  
**Outdoorchef Deutschland GmbH** | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.120.34