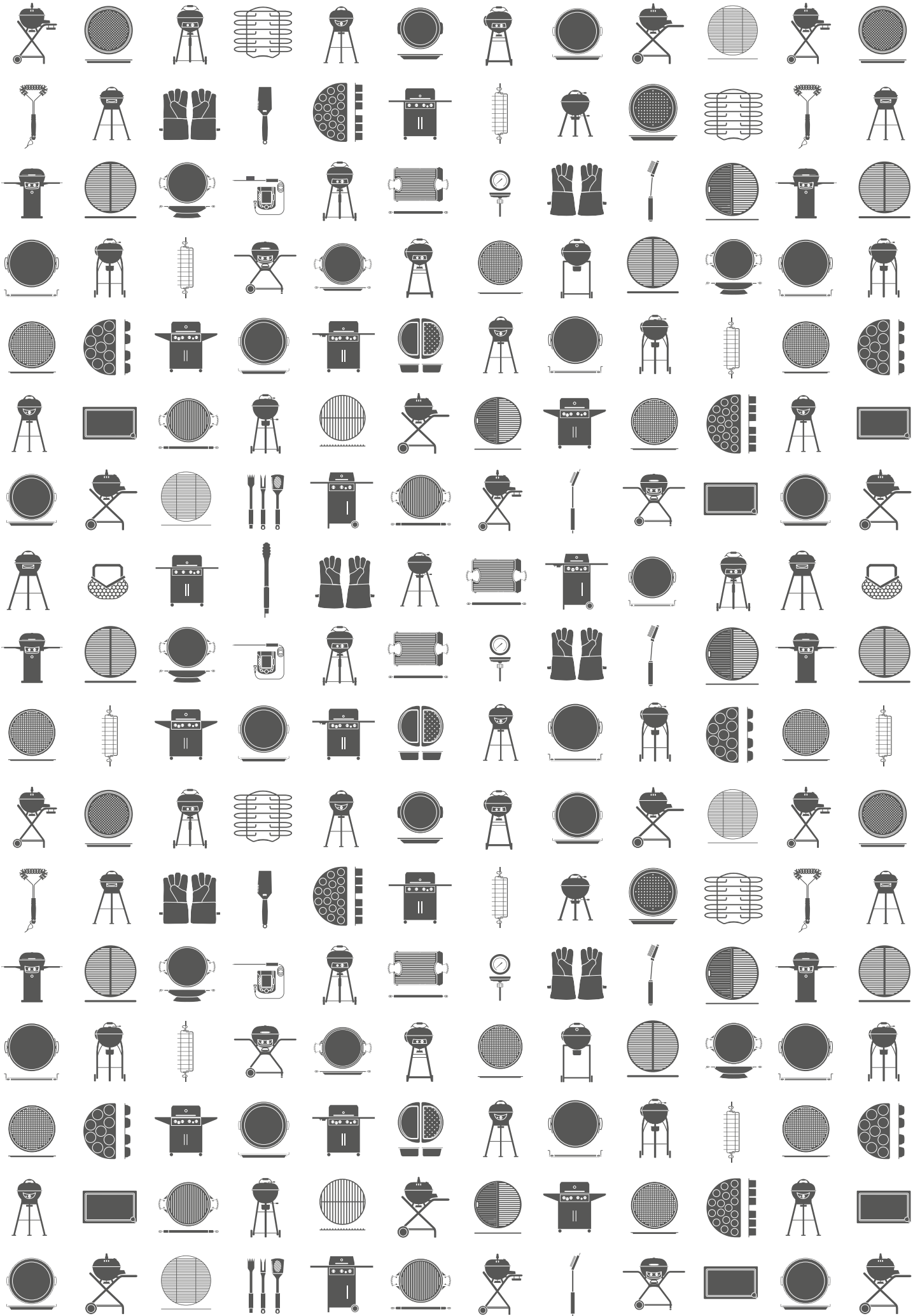





AUSTRALIAN BARBECUE MANUAL

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



 **BEDIENUNGSANLEITUNG** 4


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

 **USER GUIDE** 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.



BEDIENUNGSANLEITUNG

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Burners / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 Cat. 2 Total rate 120cm

WICHTIG:

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



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

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

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

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

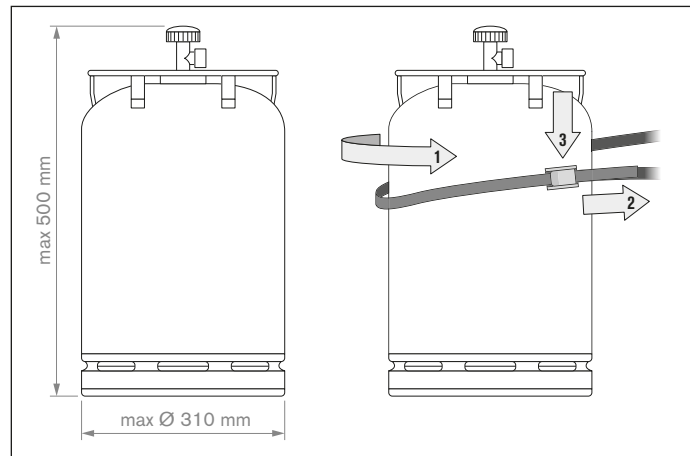
Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten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

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

GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 7,5 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe Aufbauanleitung. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind. Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.


Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50° C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.



SICHERHEITSHINWEISE


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

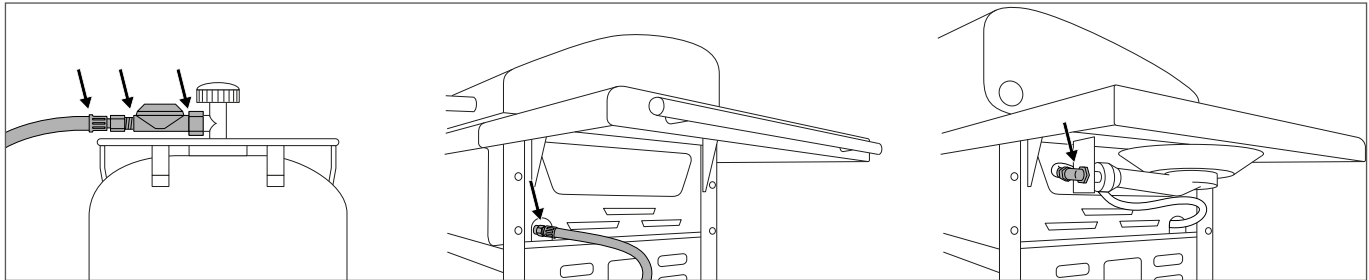
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- „Nur im Freien verwenden“
- „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.
- 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.
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

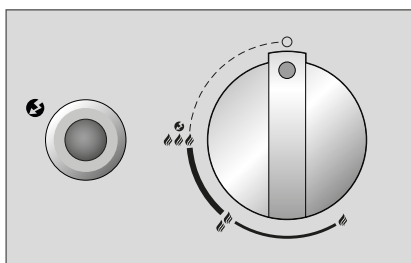
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife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



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


ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



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

VOR DEM ERSTGEBRAUCH



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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

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



ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

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

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



ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

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

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

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

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

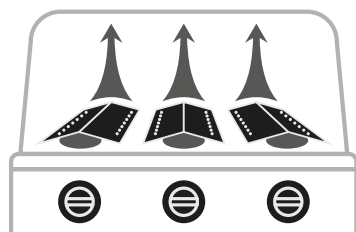
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel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

DAS AUSTRALISCHE GRILLSYSTEM VON OUTDOORCHEF

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

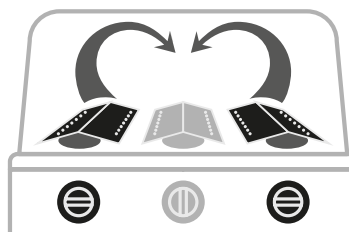
Auf einem robusten, gut manövrierbaren Fahrgestell steht viel Arbeitsfläche zur Verfügung. Die unverwüsthlichen Gusseisenbrenner speichern die Hitze und verteilen sie gleichmässig in der Grillkammer. Dank integriertem Thermometer lässt sich die Temperatur jederzeit überprüfen, und speziell für dieses 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

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 BARBECUE-CLEANER. Wahlweise können Sie einen Topfchwamm 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 dass Fett sofort während des Grillens verbrennt. Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen, entleeren und mit dem **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** reinigen. **WICHTIG:** Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf Stufe  einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

ACHTUNG: Der **OUTDOORCHEF** Barbecue-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 benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.

Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.

Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist. Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill erfreuen können, schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden **OUTDOORCHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

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

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

VERBRAUCHER-GARANTIE

1. Garantie und Verhältnis zu sonstigen Rechten des Käufers

Mit dem Kauf dieses **OUTDOORCHEF** Produktes bei einem autorisierten Händler erhalten Sie als privater Endkunde (Verbraucher) eine Herstellergarantie von DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Die Herstellergarantie gewährt Ihnen Garantieansprüche gegen den Garantiegeber nach Maßgabe dieser Vereinbarung. Die Garantieansprüche bestehen dabei neben Ihren sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Rechten. Diese sonstigen Rechte werden durch diese Garantie nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt. Sie können daher auch Ihre sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Ansprüche gegenüber dem jeweils Verpflichteten geltend machen. So werden bspw. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz durch diese Garantie nicht berührt.

Als Käufer bleibt es Ihnen insbesondere auch möglich, vertragliche Gewährleistungsansprüche gegen Ihren Verkäufer geltend zu machen. So kann beispielsweise eine mögliche Rückabwicklung des Kaufvertrages nur gegenüber dem Verkäufer, nicht aber im Rahmen dieser Garantie gegenüber DKB verfolgt werden.

2. Beteiligte und Garantievoraussetzungen

Garantiegeber ist DKB. Garantieberechtigt ist jeder Endkunde, der ein Neuprodukt im autorisierten Handel für private Zwecke erwirbt. Der Erwerb ist durch Vorlage des Kaufbelegs zu führen. Ein Erwerb für private Zwecke liegt vor, wenn das Produkt durch eine natürliche Person zu Zwecken erworben wird, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugeordnet werden können. Wird ein Garantiefall erkennbar müssen Sie die Garantieansprüche innerhalb von zwei Monaten beim Garantiegeber geltend machen. Ansonsten sind Sie mit Garantieansprüchen ausgeschlossen. Für offensichtliche Mängel beginnt diese Ausschlussfrist mit Erhalt des Produkts. DKB empfiehlt daher, das Produkt nach Erhalt umgehend auf Mängel zu prüfen.

3. Umfang

Die Garantie gilt ab Kaufdatum und wird in folgenden Fällen gewährt, sofern kein Ausschlussstatbestand nach Ziffer 4 vorliegt:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) gegen Durchrost.
- 3 Jahre auf den emaillierten Grillrost gegen Durchrost oder Durchbrennen.
- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrost oder Durchbrennen.
- Fehler der Emaillierung vor erstmaliger Benutzung
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler

Nicht als Mangel gelten dabei für die Funktion unerhebliche und für Sie als Kunden zumutbare Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung oder kleinere Fehlstellen wie produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an den Aufhängungen.

Bei einem Garantiefall wird DKB nach eigener Wahl die beschädigten oder mangelhaften Teile oder das Produkt insgesamt austauschen und ersetzen. Soweit für Sie als Kunden zumutbar kann ein Austausch auch gegen ein vergleichbares Modell neuerer Bauart ausgetauscht werden, bspw. gegen ein Nachfolgemodell. Soweit durch einen Mangel die Funktionalität des Produkts nicht beeinträchtigt wird und soweit für Sie als Kunden zumutbar, kann Ihnen statt der Reparatur auch ein angemessener finanzieller Ausgleich angeboten werden.

Für die Dauer der Garantieabwicklung (Prüfung und eventuell Austausch) besteht gegen DKB kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt oder eine sonstige Entschädigung. Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von DKB über. Nur beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von neuem.

Weitergehende Ansprüche gegen den Garantiegeber werden durch diese Garantie nicht begründet. Ihre Ansprüche aus sonstigen Rechtsgründen werden hierdurch jedoch nicht ausgeschlossen oder beschränkt (siehe auch oben 1.).

4. Ausschluss

Die Garantie ist in folgenden Fällen ausgeschlossen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsgemäßem Gebrauch, insbesondere an allgemeinen Verschleißteilen wie Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie, Grill- oder Kohlerost, Anzündrost sowie die Kohle-Fettauffangschale.
- Schäden der Emaillierung bei benutzten Geräten, sofern der Fehler nicht nachweislich bereits vor erstmaliger Benutzung vorlag.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Benutzung, insbesondere aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, der Sicherheitshinweise oder von Betriebs-/Wartungsanweisungen (beispielsweise Benutzung von Outdoor-Geräten in Innenräumen, Beschädigungen durch fehlerhafte Montage, durch unsachgemäße Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder des Grillrosts, durch Nichtdurchführen eines Dichtheitstestes soweit in der Bedienungsanleitung empfohlen, durch Verwendung schädlicher Chemikalien, durch Zweckentfremdung usw.).
- Defekte und/oder Schäden, soweit diese durch Eingriffe oder Reparaturen von nicht durch DKB autorisierte Personen erfolgt sind.
- Defekte und/oder Schäden durch zerstörende Witterungseinflüsse (beispielsweise Hagel oder Blitzschlag).
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von mutwilliger Beschädigung oder aufgrund vorsätzlicher oder fahrlässiger Beschädigung, soweit nicht von DKB zu vertreten.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim Transport zum Käufer entstanden sind, soweit nicht der Transport vom Garantiegeber veranlasst wurde.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch zu gewerblichen Zwecken (bspw. Einsatz in Hotellerie oder Gastronomie).

5. Garantieabwicklung

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte möglichst umgehend an uns oder einen unserer autorisierten Händler (Händlernachweis unter www.outdoorchef.com) und nennen uns neben Ihrer Anschrift nach Möglichkeit Produkt/Produkteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer (beides finden Sie auf dem Datensticker auf Ihrem Grill; siehe dazu den ersten Abschnitt der Bedienungsanleitung). Beschreiben Sie uns den Mangel gerne auch mit Foto. Zur Prüfung des Garantiefalls übergeben Sie das Produkt dem Händler oder uns (Bring-In-Garantie). Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die notwendigen und erforderlichen Transport- und Versandkosten, ansonsten senden wir das Produkt auf Ihre Kosten zurück.

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

TECHNISCHE INFORMATIONEN

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

SEITENBRENNER

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

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	3,80 kW
Gasverbrauch	276 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0,85 mm / Markierung: AG
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

INFRAROT BRENNER (AUCKLAND 4+G)

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

KATEGORIEN

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

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie (Typ AA, LR02, 1,5 Volt).

HINWEIS ZUR TEMPERATURANZEIGE

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

WEBPAGE

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

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

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

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

CE0063 2016		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich	
PIN 0063 BP 3505		Serial No.:	
Typ:		Article No.:	
Made in China			
Bottle / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. I Cat. II, III	Total rate 1.0m ³ /h

IMPORTANT:

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



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

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

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

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

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

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

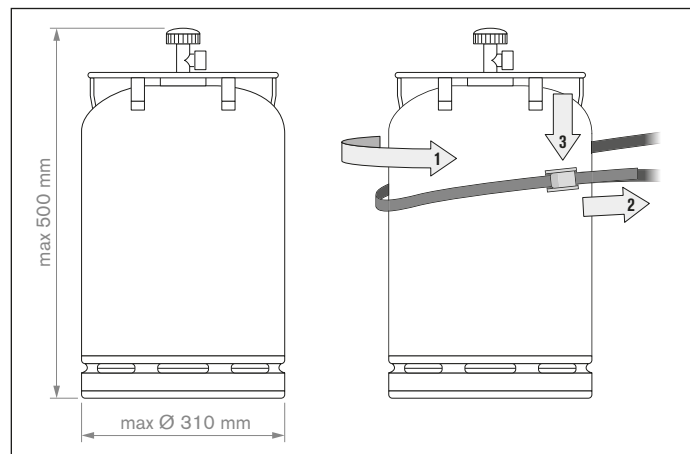
Please read these instructions carefully before using your gas barbecue. The barbecue is only allowed to be used outdoors, and it is necessary to maintain a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects.

GAS BOTTLES

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

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

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



SAFETY NOTES


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

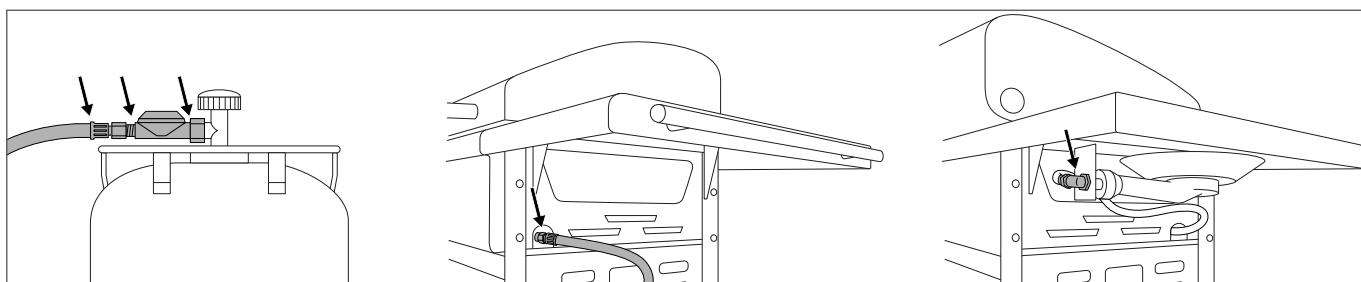
Take the barbecue into operation in accordance with the **INSTRUCTIONS FOR LIGHTING** chapter.

- „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.
- 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.
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- In devices with granite work surfaces, avoid exposing the surface to a temperature shock.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- Before using the barbecue, make sure you select a location that affords the greatest possible protection against the wind.
- When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against the effects of the weather using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.

CHECKING FOR LEAKS

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

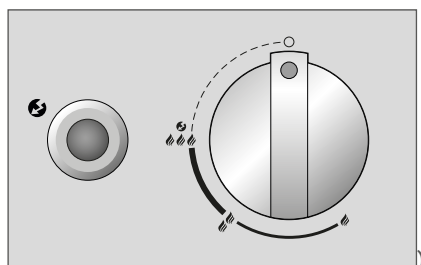
1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply at the bottle and brush a soap solution comprising 50 % liquid soap and 50 % water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can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








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


EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings and lighting



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

BEFORE FIRST USE



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

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

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



IGNITING THE MAIN BURNERS

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

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



LIGHTING THE SIDE BURNER

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

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

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

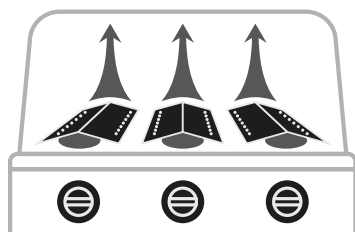
CAUTION: Do not use the infrared burner when the lid is closed.

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

THE AUSTRALIAN BARBECUE SYSTEM FROM OUTDOORCHEF

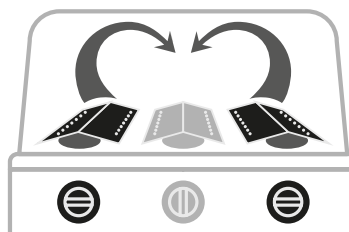
Australia is famous for its magnificent barbecues. The AUSTRALIAN LINE from OUTDOORCHEF is equally magnificent. It offers high-quality and reliable products. A large working area is provided on a robust, easily manoeuvrable chassis. The indestructible cast-iron burners store the heat and distribute it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

DIRECT HEAT



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

INDIRECT HEAT



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

INSTRUCTIONS FOR USING THE AUSTRALIAN BARBECUE WITH GAS

It couldn't be simpler:

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

GRILLING WITH THE INFRARED BURNER

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

The right accessories make your OUTDOORCHEF even more enjoyable. Give free rein to your creativity and flair for experimentation.

You can find all the accessory products for your barbecue at OUTDOORCHEF.COM

AFTER GRILLING

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

CLEANING

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

For cleaning the grilling rack and the griddle, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles).

For more thorough cleaning, use the OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER.

Alternatively, you can use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues.

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

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

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

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

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

WARNING: The **OUTDOORCHEF** Barbecue Cleaner should not be used 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

1. Warranty and relation to other rights of the purchaser

As a private end user (consumer) purchasing this **OUTDOORCHEF** product from an authorized dealer, you are eligible to receive a manufacturer's warranty from DKB Household Switzerland AG ("DKB").

The manufacturer's warranty entitles you to assert warranty claims against the warranty provider in accordance with this agreement. The warranty claims exist in addition to your other contractual or statutory rights. These other rights are not excluded or restricted by this warranty. Therefore, you can also assert other contractual or statutory claims against the respective obligated parties. Thus for example, claims asserted under the Product Liability Act are not affected by this guarantee.

As the purchaser, you may in particular also assert contractual warranty claims against the seller. The reversal of the purchase contract, for example, can only be pursued against the seller, but not against DKB under this warranty.

2. Participants and warranty conditions

The warranty provider is DKB. All end customers who purchase a new product from an authorized dealer for private purposes are eligible for the warranty. Proof of purchase shall be the purchase receipt. A purchase for private use means the product is purchased by a person for purposes which are, for the most part, not associated with either their commercial or their independent vocational activities.

If it becomes recognised that a warranty claim must be made, said warranty claim must be asserted against the warranty provider within two months. Otherwise, the warranty claim will be excluded. For obvious defects, this limitation period begins upon receipt of the product. DKB therefore recommends that you check the product for defects immediately upon receipt.

3. Scope

The warranty is valid from the date of purchase and is granted in the following cases, provided that no exclusion of facts exists pursuant to Paragraph 4:

- 3 years on the enamelled kettle (bottom part and lid) against corrosion perforation
- 3 years on the enamelled barbecue grid against corrosion perforation or burn-through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion perforation or burn-through
- Faults in the enamel coating prior to first use
- 2 years on all remaining manufacturing/material defects

Imperfections which are not considered to be defects include functionally insignificant and reasonable irregularities, differences in the colour of enamelling and minor defects such as production-related support points at the lower edge of the lid or on the suspensions.

In a warranty case, DKB will exchange and replace, at the purchaser's request, either the damaged/defective parts or the entire product. As far as is reasonable, an exchange can be made for a similar model of a newer design, e.g. for a successor model. Insofar as the functionality of the product is not affected by a defect and to an extent reasonable for you as the customer, appropriate financial compensation can be offered to you in lieu of repair.

During the processing of a warranty claim (verification and possibly replacement) the purchaser shall not be entitled to assert a claim for a replacement or other compensation against DKB. Undertaking warranty services does not mean that the warranty period is extended or restarted. Exchanged parts become the property of DKB. The warranty period will only start again if the product is replaced.

Any further claims against the warranty provider are not covered by this warranty. However, this does not restrict or exclude your claims on other legal grounds (see also Section 1 above).

4. Exclusion

The warranty shall not apply in the following cases:

- Normal wear and tear resulting from normal (intended) use, especially to general wear parts such as funnel, burner, thermometer, ignition and battery, electrode, ignition cable, gas hose, gas pressure regulator, heater, reflector, aluminium protective film, barbecue or charcoal grill, ignition grill and coal/grease drip tray.
- Damage to the enamel from the use of utensils and other devices, provided that the error did not already demonstrably exist before first use.
- Defects and/or damage due to misuse, improper use, in particular due to not following the instruction manual, safety instructions or operating/maintenance instructions (for example, use of outdoor equipment indoors, damage resulting from incorrect installation, improper cleaning of the enamelled surface of the funnel or grill bars, failure to perform a leakage test to the extent recommended in the operating instructions, use of harmful chemicals, unintended use, etc.).
- Defects and/or damages that are remedied through intervention or repair by persons other than those authorized by DKB.
- Defects and/or damage caused by destructive weather influences (e.g. hail or lightning).
- Defects and/or damage due to vandalism or due to intentional or negligent damage to the extent that this was not caused by DKB.
- Defects and/or damages incurred during transport to the buyer, unless the transport was arranged by the warranty provider.
- Defects and/or damage due to force majeure.
- Defects and/or damage due to wear caused by professional use for commercial purposes (e.g. use in a hotel or restaurant).

5. Processing of warranty claims

In the event of a warranty claim please contact us or one of our authorized dealers (a dealer directory is available at www.outdoorchef.com) as soon as possible and tell us your address and, if possible, the product/product part, sales receipt information, serial number and item number (both can be found on the data sticker on your barbecue; see the first section of the instruction manual). Please describe the defect and, if possible, also send us a photo of it. In order to verify your warranty claim, you will need to return the product to us or your local dealer (bring-in warranty). Once your warranty claim has been verified, we will reimburse the necessary and required transport and shipping costs, otherwise we will send the product back to you at your expense.

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich, Switzerland| www.dkbrands.com

TECHNICAL INFORMATION

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

INFRARED BURNER (AUCKLAND 4+G)

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

CATEGORIES

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

Electric ignition

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

Note on the temperature display

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

Web page

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

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



NOTICE D'UTILISATION

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Bustone / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Clat. 1 Clat. 2 Clat. 3 Total rate 1.0m ³ /h

IMPORTANT :

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



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

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

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

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

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

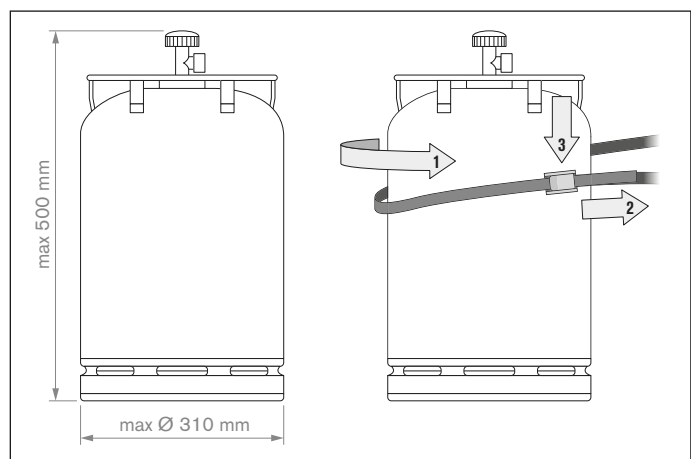
Veillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1.5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

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

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




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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ


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

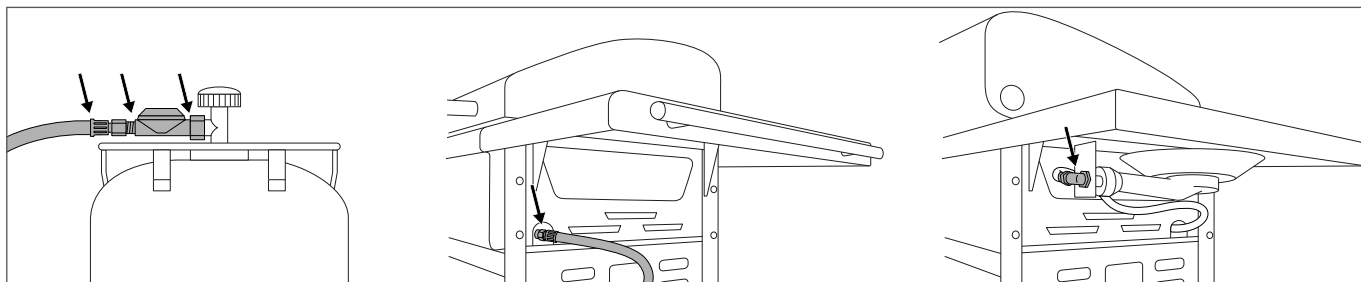
Mettre le barbecue en service conformément au chapitre **NOTICE POUR L'ALLUMAGE**.

- «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.
- 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.
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Évitez un choc thermique de la plaque pour les appareils équipés d'une plaque en granit.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le recouvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. En cas de pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- En cas de pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

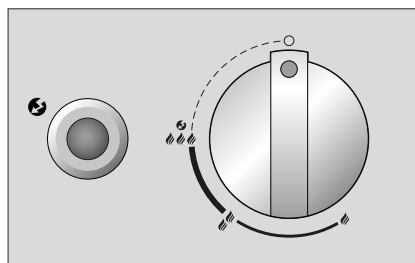
1. Le bouton de réglage doit être sur la position .
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon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








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


EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Température et allumage



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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

NOTICE POUR L'ALLUMAGE

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



ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

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

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (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

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

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

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

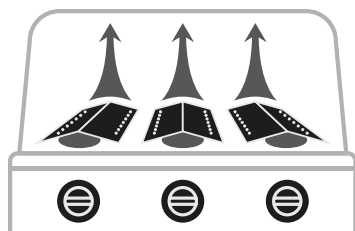
ATTENTION : il est interdit d'allumer le brûleur infrarouge quand le couvercle est fermé.

- Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (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

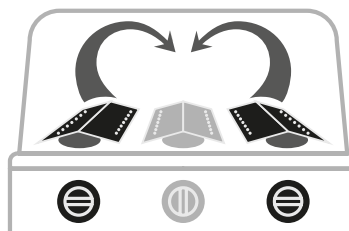
L'Australie est réputée pour ses extraordinaires barbecues. L'AUSTRALIAN LINE d'OUTDOORCHEF est tout autant exceptionnelle. Elle offre des produits de grande qualité et fiables. Une large surface de travail est disponible sur une structure mobile, facile à manœuvrer et robuste. Les brûleurs très résistants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

CHALEUR DIRECTE



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




CHALEUR INDIRECTE





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

ODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE AUSTRALIEN À GAZ

C'est très simple :


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

FAIRE GRILLER AVEC LE BRÛLEUR INFRAROUGE

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

Avec le bon accessoire, votre OUTDOORCHEF vous offrira encore plus de plaisir. Laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations. Tous les accessoires pour votre barbecue sont disponibles sur OUTDOORCHEF.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 DETERGENT POUR BARBECUE D'OUTDOORCHEF. Vous pouvez également utiliser une éponge à récuser en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus. Retirez la grille et la plaque et nettoyez le brûleur en fonte.

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

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

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

UTILISATION DU BARBECUE-CLEANER D'OUTDOORCHEF

IMPORTANT : ne pas utiliser le BARBECUE-CLEANER d'OUTDOORCHEF quand le barbecue est allumé. Porter des gants et des lunettes si possible. Répartir le produit sur la grille ou les accessoires légèrement chauds et laisser reposer 15 à 30 minutes. Vaporiser à nouveau les surfaces encrassées, les rincer à l'eau et les laisser sécher. **ATTENTION** : ne pas utiliser le détergent pour barbecue d'OUTDOORCHEF sur des surfaces dotées d'une 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 OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi.

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

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas :

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

Pas d'étincelle :

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

GARANTIE CONSOMMATEUR

1. Garantie et autres droits de l'acheteur

En achetant ce produit OUTDOORCHEF chez un revendeur agréé, vous bénéficiez en tant que client final privé (consommateur) de la garantie fabricant DKB Household Switzerland AG (« DKB »).

La garantie fabricant assure des droits à la garantie vis-à-vis du garant et conformément aux conditions de cet accord. Les droits à la garantie s'appliquent parallèlement à vos autres droits contractuels et légaux. Ces autres droits ne sont pas exclus ni limités par cette garantie. Vous pouvez donc également faire valoir vos autres droits contractuels ou légaux face aux parties engagées. En conséquence, les droits définis par la loi sur la responsabilité des produits restent valables.

En tant qu'acheteur, vous pouvez également faire valoir vos droits de garantie vis-à-vis du vendeur. Vous pouvez notamment demander la résiliation du contrat d'achat exclusivement auprès du vendeur et non auprès de DKB dans le cadre de cette garantie.

2. Parties et conditions d'application de la garantie

Le garant est DKB. Tout client final ayant acheté un produit neuf chez un revendeur agréé à des fins personnelles peut bénéficier de la garantie. Pour justifier de l'achat, il faut présenter une preuve d'achat. On parle d'achat à des fins personnelles quand un produit est acheté par une per-

sonne physique et quand l'usage du produit reste majoritairement privé et donc ne pouvant être attribué ni à une activité commerciale ni à une activité professionnelle indépendante.

Si un cas de garantie se présente, toute réclamation doit être présentée au garant dans la limite de deux mois. Sinon, toute réclamation sera refusée. En cas de défaut apparent, le délai de forclusion commence à compter de la date d'achat du produit. DKB vous conseille donc de bien vérifier le produit au moment de l'achat.

3. Étendue

La garantie est valable dès la date d'achat et s'applique dans les cas suivants, à condition qu'il n'existe aucun cas d'exclusion comme défini au point 4 :

- 3 ans pour la sphère émaillée (partie inférieure et couvercle) contre la corrosion.
- 3 ans pour la grille émaillée contre la corrosion et les brûlures.
- 3 ans pour les pièces en acier contre la corrosion et les brûlures.
- Défaut de l'émaillage avant la première utilisation.
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux.

Ne sont pas considérés comme défauts, les inégalités raisonnables pour vous, client, et qui n'impactent pas le fonctionnement, les différences de couleur de l'émaillage ou les petits défauts qui résultent de la production comme les points d'appui sur le bord inférieur du couvercle ou sur les suspensions.

En cas demande de garantie, DKB se réserve le droit de remplacer ou d'échanger soit la pièce défectueuse ou abîmée soit la totalité du produit. Si vous, client, estimez que cela est raisonnable, il est également possible que le produit soit échangé contre un produit similaire d'une nouvelle série, comme par exemple un modèle plus récent. Si le fonctionnement du produit n'est pas entravé par un défaut constaté et qu'il reste raisonnable pour vous, client, il est possible qu'une compensation financière adaptée vous soit proposée à la place d'une réparation.

Pendant le traitement de la garantie (vérification et échange éventuel), DKB n'est pas tenu de vous fournir un produit de remplacement ni de vous verser tout dédommagement. Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de sa durée. Les pièces échangées deviennent la propriété de DKB. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.

Cette garantie ne permet aucun autre recours contre le garant. Ceci n'exclue pas ni ne limite les droits basés sur d'autres motifs juridiques (voir point 1).

4. Exclusions de garantie

La garantie est exclue dans les cas suivants :

- Usure normale en cas d'utilisation conforme, en particulier en ce qui concerne les pièces d'usure comme l'entonnoir, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régleur de pression du gaz, les éléments de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium, la grille ou la grille à charbon, la grille d'allumage ainsi que le réceptacle pour les graisses des barbecues à charbon.
- Les dommages subis par l'émaillage lors de l'utilisation des appareils, quand ceux-ci n'ont pas été constatés avant la première utilisation.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation non conforme ou inexacte, en particulier en cas de non-respect du mode d'emploi, des consignes de sécurité ou des consignes d'utilisation et de maintenance (utilisation d'appareils destinés à l'extérieur en intérieur, dommages liés à un montage erronés, à un nettoyage non conforme de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, à la non réalisation d'un test d'étanchéité comme recommandé dans le mode d'emploi, à l'utilisation de produits chimiques nocifs, à une utilisation abusive, etc.).
- Défauts et/ou dommages suite à une intervention ou une réparation réalisée par une personne non autorisée par DKB.
- Défauts et/ou dommages dus à des intempéries dévastatrices (comme la grêle ou la foudre).
- Défauts et/ou dommages liés à une dégradation volontaire ou à un acte délibéré ou de négligence non imputable à DKB.
- Défauts et/ou dommages causés lors de la livraison à l'acheteur, à condition que le garant ne se soit pas chargé du transport.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation professionnelle à des fins commerciales (utilisation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration par exemple).

5. Prise en charge

En cas de réclamation, veuillez-vous adresser le plus tôt possible à nos collaborateurs ou à nos revendeurs agréés (liste des revendeurs disponible sur www.outdoorchef.com) et indiquez votre adresse ainsi que, dans la mesure du possible, le produit/la pièce concerné, la preuve d'achat, le numéro de série et la référence du produit (disponibles sur l'autocollant situé sur le barbecue ; voir la première partie du mode d'emploi).

Décrivez le défaut constaté et ajoutez si possible des photos. Afin de vérifier le cas de garantie, veuillez nous envoyer le produit ou le déposer chez un revendeur (garantie retour en atelier). En cas de réclamation justifiée, nous remboursons les frais de transport et d'expédition nécessaires et obligatoires. Sinon, nous renvoyons le produit à vos frais.

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Boîte postale | 8052 Zurich-Suisse | www.dkbrands.com

INFORMATIONS TECHNIQUES

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CAIRNS 4 G / HAMILTON 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

Brûleur infrarouge (AUCKLAND 4+G)

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

Catégories

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

Allumage électrique

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

Indications concernant le thermomètre

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

Site Internet

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

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



ISTRUZIONI PER L'USO

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Bustare / Prepane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. I Cat. II, III
Total rate 1.0m ³ /h		

IMPORTANTE:

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



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

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

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

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

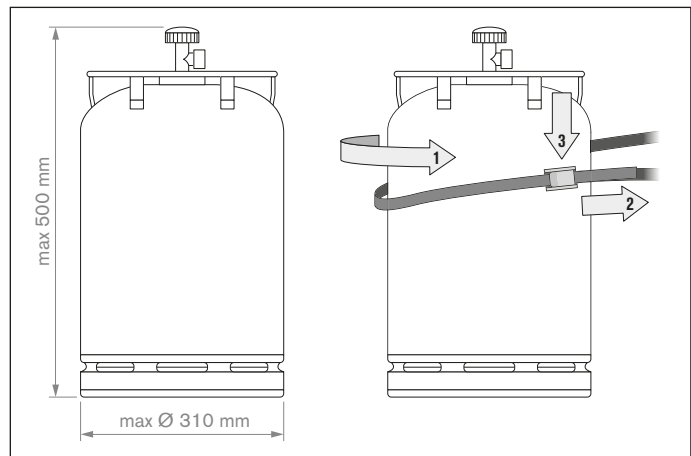
Prima di utilizzare il barbecue a gas leggere attentamente le presenti istruzioni. Il grill è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di almeno 1.5 metri da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

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

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

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



INDICAZIONI PER LA SICUREZZA


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

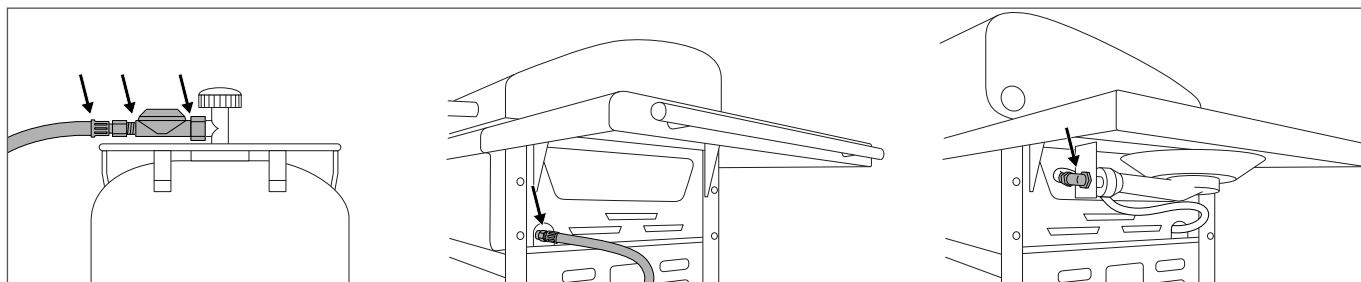
Mettere in funzione il barbecue come descritto nel capitolo **ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE**.

- „Utilizzare solo all'aperto“
- „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.
- 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.
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che l'erogazione del gas non avviene regolarmente, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il grill su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Se si usa l'apparecchio con una piastra in granito, evitare che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali infiammabili.
- Se si tiene il grill a svernare in un locale, occorre assolutamente togliere la bombola del gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il grill, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposito coperchio per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le coperture adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere il coperchio dopo una forte pioggia.

PROVA DI TENUTA

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

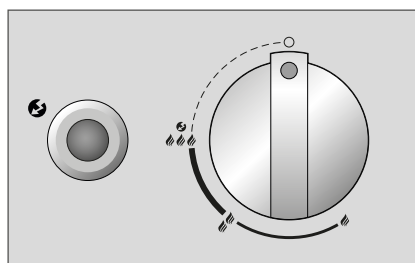
1. La manopola di regolazione del gas deve stare in posizione .
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con una soluzione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



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


SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione



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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



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

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

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



ACCENSIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI

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

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



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE

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

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

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

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

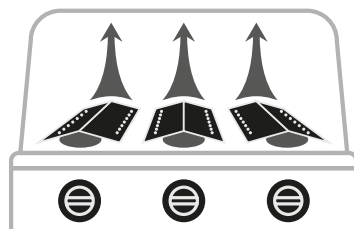
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola del gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE:** non accendere mai il grill con il coperchio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

LA GRIGLIA AUSTRALIANA DI OUTDOORCHEF

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

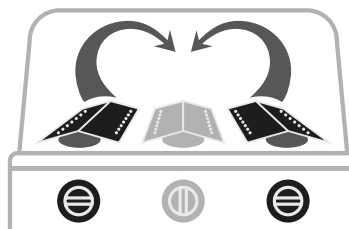
Il robusto telaio su ruote, facile da manovrare, fa da sostegno a un'ampia superficie di lavoro. I bruciatori in ghisa sono indistruttibili. accumulano il calore e lo distribuiscono uniformemente nella camera della griglia. Grazie al termometro integrato, è possibile in qualsiasi momento controllare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

CALORE DIRETTO



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

CALORE INDIRETTO



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

ISTRUZIONI D'USO PER IL GRILL AUSTRALIANO A GAS

La procedura è molto semplice:

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

COTTURA CON IL BRUCIATORE A INFRAROSSI

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

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

AL TERMINE DELLA COTTURA

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

PULIZIA

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

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

UTILIZZO DEL DETERGENTE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

1. Garanzia e indicazioni su altri diritti dell'acquirente

Con l'acquisto di questo prodotto **OUTDOORCHEF** presso un rivenditore autorizzato, il cliente finale privato (consumatore) ottiene una garanzia del produttore di DKB Household Switzerland SA ("DKB").

Questa garanzia le assicura i diritti qui contemplati nei confronti del produttore. I diritti di garanzia si sommano ai diritti aggiuntivi contrattuali e legali. Questa garanzia non limita o esclude alcuni di questi diritti aggiuntivi. Potrà quindi applicare i suoi diritti contrattuali o legali. In questo modo, non vengono intaccati i diritti stabiliti nella Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti.

In particolare, in qualità di acquirente avrà la possibilità di far valere i suoi diritti contrattuali di garanzia rispetto al venditore. Ad esempio, potrà far valere un eventuale annullamento del contratto d'acquisto solo verso il venditore e non verso DKB, nell'ambito di questa garanzia.

2. Parti coinvolte e condizioni preliminari

Il responsabile della garanzia è DKB. Ha diritto a garanzia qualsiasi cliente finale che acquista un prodotto nuovo a uso privato attraverso un canale di vendita autorizzato. L'acquisto deve essere provato esibendo la fattura. L'acquisto a uso privato ha luogo se il prodotto viene acquistato

da una persona naturale a scopi non riconducibili prevalentemente alla relativa attività commerciale o professionale.

Nel caso in cui venga riconosciuto il ricorso alla garanzia, la richiesta deve essere fatta pervenire al responsabile della garanzia entro due mesi. In caso contrario, qualsiasi rivendicazione di garanzia è esclusa. In caso di difetti evidenti, questo periodo di prescrizione ha inizio con il ritiro del prodotto da parte del consumatore. DKB consiglia perciò di verificare la presenza di difetti immediatamente dopo aver preso possesso del prodotto.

3. Periodi di garanzia

Questa garanzia è valida a partire dalla data d'acquisto e viene applicata nei casi seguenti, salvo in caso di applicazione della clausola di esclusione della responsabilità secondo il par. 4:

- 3 anni per la sfera smaltata (parte inferiore e coperchio), contro la ruggine.
- 3 anni per la griglia smaltata, contro ruggine o segni di bruciatura.
- 3 anni per tutti i componenti in acciaio, contro ruggine o segni di bruciatura.
- Difetti di smaltatura al primo utilizzo.
- 2 anni per tutti gli altri difetti di fabbricazione o di materiale.

Non sono considerati come difetti irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni, come ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione.

In caso di applicazione della garanzia, DKB sceglie se sostituire i componenti danneggiati o difettosi oppure l'intero prodotto. Se accettabile per il cliente, il prodotto può essere sostituito anche con un modello simile di fabbricazione più recente, ad esempio la nuova versione dello stesso. Se il funzionamento del prodotto non è stato compromesso da un difetto di funzionamento e previo assenso del cliente, in sostituzione della riparazione può essere offerto un rimborso finanziario adeguato.

Per la durata della procedura di garanzia (verifica ed eventuale sostituzione), non è previsto di poter beneficiare di un prodotto sostitutivo di DKB o di un risarcimento di qualsiasi tipo. Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà a DKB. Solo l'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.

Questa garanzia non dà diritto ad alcun altro diritto rispetto al suo responsabile. Tuttavia, non si esclude o limita il diritto alla rivendicazione di altri diritti (fare riferimento anche al paragrafo 1).

4. Limitazioni

La garanzia è esclusa nei seguenti casi:

- Normale usura durante l'uso conforme del prodotto, in particolare per parti generalmente soggette ad usura quali imbuto, bruciatori, termometro cappa forno, accensione e batteria, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore della pressione del gas, elemento riscaldante, riflettore, pellicola protettiva di alluminio, griglia, griglia per carbonella o di accensione e recipiente raccogli grassi e per carbone.
- Danni alla smaltatura per prodotti usati, nel caso in cui sia impossibile provare che il difetto era presente precedentemente al primo utilizzo.
- Difetti e/o danni dovuti a utilizzo improprio o non in conformità alla documentazione, in particolare in caso di mancata osservanza di istruzioni per l'uso, indicazioni per la sicurezza o istruzioni di montaggio e di manutenzione (ad esempio utilizzo di dispositivi per esterni in spazi chiusi, danni occorsi in seguito a montaggio o pulizia inappropriati della superficie smaltata dell'imbuto o della griglia, mancata esecuzione della prova di tenuta qualora indicata nelle istruzioni, utilizzo di agenti chimici dannosi, uso per uno scopo diverso da quello previsto, ecc.)
- Difetti e/o danni causati dall'intervento o da riparazioni non eseguite da persone autorizzate da parte di DKB.
- Difetti e/o danni causati da eventi atmosferici (ad esempio grandine o fulmini).
- Difetti e/o danni intenzionali, deliberati o dovuti a negligenza, salvo qualora causati da rappresentanti di DKB.
- Difetti e/o danni insorti durante il trasporto presso il cliente, salvo qualora causati dal responsabile della garanzia.
- Difetti e/o danni dovuti a forza maggiore.
- Difetti e/o danni dovuti a usura derivante da un utilizzo professionale a scopo commerciale (ad es. hotel o gastronomia).

5. Procedura di garanzia

Nei casi nei quali si applica la garanzia, rivolgersi il più presto possibile a DKB o a un rivenditore autorizzato (elenco dei rivenditori su www.outdoorchef.com), riportando, oltre al proprio nominativo, il prodotto/componente, la fattura d'acquisto, il numero di serie e il codice articolo (entrambi riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill; fare riferimento al primo paragrafo delle istruzioni per l'uso). L'aggiunta di fotografie del difetto è molto utile. Allo scopo di verificare l'applicazione della garanzia, consegnare il prodotto al rivenditore o a DKB (garanzia bring-in). Nei casi nei quali la garanzia è applicabile, vengono rimborsati i costi di trasporto e invio necessari e obbligatori, in caso contrario il prodotto viene restituito al cliente a sue spese.

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

DKB Household Switzerland SA | Eggbühlstraße 28 | Casella postale | 8052 Zurigo-Svizzera | www.dkbrands.com

INFORMAZIONI TECNICHE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

BRUCIATORE A INFRAROSSI (AUCKLAND 4+G)

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

CATEGORIE

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

ACCENSIONE ELETTRICA

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

INFORMAZIONE PER L'USO DEL TERMOMETRO

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

SITO WEB

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

* 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**).



GEBRUIKSAANWIJZING

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Buizen / Propaan G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 Cat. 2,3,4,5 Total rate 1.0m ³

BELANGRIJK:

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



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

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

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

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die deze grill bedient, moet de juiste werkwijze voor de ontsteking kennen en volgen. Kinderen mogen de grill niet bedienen.

Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben.

Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de grill. Zet de grill of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder verluchting.

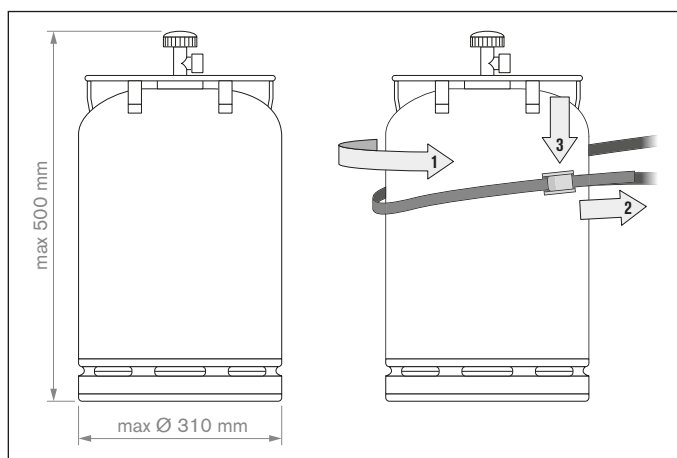
Lees deze handleiding volledig door voordat u de gasbarbecue in gebruik neemt. De grill mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 7.5 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Plaats de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie de montagehandleiding. Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.

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




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



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN


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

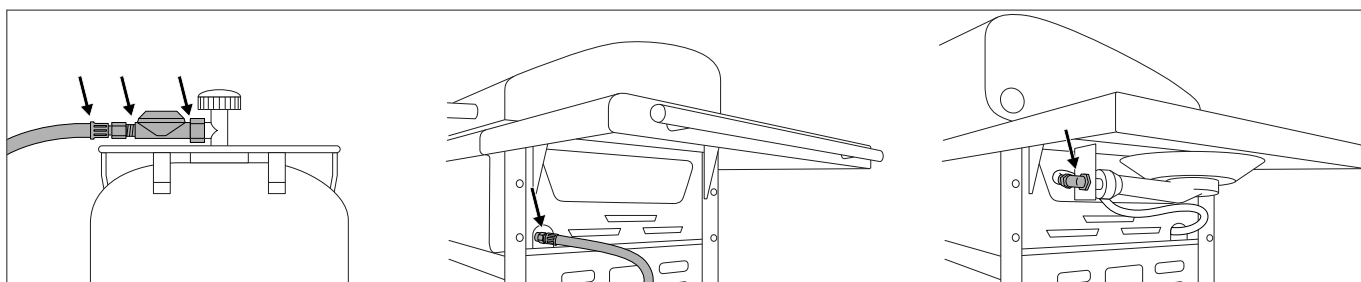
Start de barbecue zoals beschreven in het hoofdstuk **INSTRUCTIES VOOR HET ONTSTEKEN**.

- „Alleen buiten gebruiken.“
- „Lees de instructies voor ingebruikname.“
- „WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.“
- „Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.“
- „Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.“
- „Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.“
- Gebruik de grill nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Verzeker 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.
- 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.
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de grill tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen.
- Vermijd bij apparaten met granietplaten een temperatuurschok van de plaat.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de grill tijdens de winter in een ruimte binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor gebruik zo goed mogelijk uit de wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt, moet deze, nadat hij is afgekoeld, met een afdekhoes tegen de weersomstandigheden worden beschermd. Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.

CONTROLE OP LEKKAGES

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

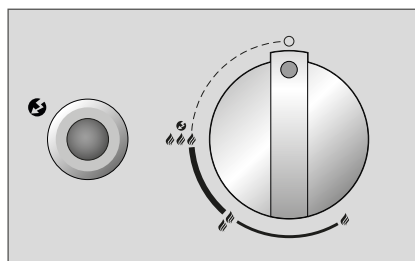
1. De gasregelknop moet op positie  staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en strijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang / de verbinding aan de klep) met een zeepoplossing van 50 % vloeibare zeep en 50 % water in. U kunt ook een spray voor 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.


VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONCOLE

Warmtestanden en ontsteking



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



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

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

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



AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER

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

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



AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER

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

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

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

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

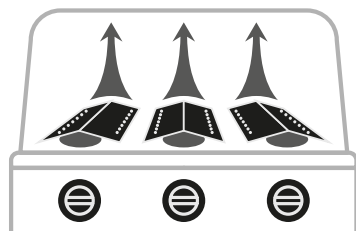
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLLEREN OP LEKKAGES**).
2. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel en of met het grilldeksel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

HET AUSTRALISCHE BARBECUESYSTEEM VAN OUTDOORCHEF

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

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

DIRECTE WARMTE



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

INDIRECTE WARMTE




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

EBRUIKSAANWIJZING VOOR DE AUSTRALISCHE GRILL MET GAS

Zo eenvoudig gaat dat:

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

GRILLEN MET DE INFRAROODBRANDER

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

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

NA HET GRILLEN

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

REINIGING

Eenvoudig te reinigen, omdat de meeste van het vet en 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 BARBECUE-CLEANER. Naar keuze kunt u een schuursponsje uit nylon en wat zeepzop gebruiken, om alle losse restanten te verwijderen.

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

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

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

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

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

VERHELPE VAN FOUTEN

De brander ontsteekt niet:

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

Geen vonk:

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

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

CONSUMENTENGARANTIE

1. Garantie en verhouding ten opzichte van andere rechten van de koper

Met de aankoop van dit **OUTDOORCHEF** product bij een erkende handelaar krijgt u als private eindklant (consument) een fabrieksgarantie van DKB Household Switzerland AG ("DKB").

De fabrieksgarantie verleent u garantierechten tegen de garantiegever in overeenstemming met deze overeenkomst. De garantierechten bestaan hierbij naast uw overige contractuele of wettelijke rechten. Deze overige rechten worden door deze garantie niet uitgesloten of beperkt. Daarom kunt u ook uw andere contractuele of wettelijke claims tegen de desbetreffende verplichte partij indienen. Zo worden bijvoorbeeld claims overeenkomstig de productaansprakelijkheidswet door deze garantie niet aangetast.

Als koper is het voor u ook mogelijk om contractuele garantierechten tegen uw verkoper in te dienen. Zo kan bijvoorbeeld een mogelijke terugtrekking van de koopovereenkomst alleen tegenover de verkoper en niet in het kader van deze garantie tegenover DKB worden ingediend.

2. Betrokkenen en garantievoorwaarden

DKB is de garantiegever. Elke eindklant die een nieuw product in de erkende handel voor private doeleinden aanschafte, heeft recht op garantie. De aankoop wordt aangetoond door overleggen van de aankoopbon. Er is sprake van aankoop voor privégebruik wanneer het product wordt

gekocht door een natuurlijke persoon voor doeleinden die overwegend worden geassocieerd met noch commerciële noch zelfstandige beroepsactiviteiten.

Bij garantiegevallen moeten garantieclaims binnen twee maanden bij de garantiegever worden ingediend. Anders zijn garantieclaims uitgesloten. Voor duidelijke gebreken begint deze vervaltermijn met de ontvangst van het product. DKB raadt daarom aan het product na ontvangst direct op gebreken te controleren.

3. Omvang van de garantie

De garantie geldt vanaf de aankoopdatum en wordt in de volgende gevallen verstrekt voor zover er geen uitsluiting zoals beschreven bij punt 4 is:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderdeel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op het geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten of doorbranden.
- 3 jaar op alle roestvrijstalen delen tegen doorroesten of doorbranden.
- Defect aan de emaillering voor het eerste gebruik.
- 2 jaar op alle overige fabricage- /materiaalfouten.

Niet als gebreken gelden hierbij voor de functie onbelangrijke en voor u als klant te accepteren oneffenheden, kleurverschillen in de emaillering kleinere fouten zoals door de productie veroorzaakte oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen.

Bij een garantiegeval zal DKB naar eigen goeddunken de beschadigde of defecte onderdelen of het gehele product vervangen. Indien akkoord door de klant kan vervanging ook tegen een vergelijkbaar model van een nieuwer type of een opvolgend model plaatsvinden. Voor zover een gebrek de functionaliteit van het product niet beïnvloed en voor zover dit voor u als klant acceptabel is, kan u in plaats van een reparatie een passende financiële compensatie worden aangeboden.

Voor de duur van de garantieafhandeling (controle en eventuele vervanging) kan er van DKB geen vervangend product of een andere schadevergoeding worden verlangd. De uitvoering van de garantieprestaties veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantietijd. Vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Alleen bij vervanging van het product begint de garantieperiode opnieuw.

Verdere vorderingen tegen de garantiegever worden niet gedekt door deze garantie. Uw claims op basis van overige rechtsgronden worden hierdoor echter niet uitgesloten of beperkt (zie ook hierboven bij 1.).

4. Uitsluiting

De garantie is in de volgende gevallen uitgesloten:

- Gewone slijtage bij reglementair gebruik, met name aan algemene slijtagedelen zoals trechter, brander, thermometer, ontsteking en batterij, elektrode, ontstekingskabel, gas slang, gasdrukregelaar, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie, grill- of kolenrooster, aansteekrooster en kolen-vetopvangbak.
- Schade aan de emaillering bij gebruikte apparaten, voorzover het defect niet aantoonbaar voor het eerste gebruik aanwezig was.
- Defecten en/of schade op grond van een verkeerd, onvakkundig of niet reglementair gebruik, met name het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, de veiligheidsinstructies of de gebruiks/onderhoudsinstructies (zoals gebruik van outdoor-apparaten binnenshuis, beschadigingen door onjuiste montage, ondeskundige reiniging van de geëmailleerde oppervlakken van de trechter of het grillrooster, door het niet uitvoeren van een lekkagetest voor zover in de gebruiksaanwijzing aanbevolen, door gebruik van schadelijke chemicaliën, door oneigenlijk gebruik etc.).
- Defecten en/of schade voor zover deze zijn terug te voeren op ingrepen of reparaties door niet door DKB geautoriseerde personen.
- Defecten en/of schade door verwoestende weersinvloeden (bijvoorbeeld hagel of blikseminslag).
- Defecten en/of schade door moedwillige beschadiging of vanwege opzettelijke of nalatige beschadiging.
- Defecten en/of schade die bij het transport naar de koper is ontstaan, voor zover het transport niet door de garantiegever is georganiseerd.
- Defecten en/of schade ontstaan door overmacht.
- Defecten en/of schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (bijvoorbeeld in hotellerie of gastronomie).

5. Garantieafhandeling

Bij garantiegevallen neemt u indien mogelijk meteen contact met ons op of met een erkende handelaar (zie voor een lijst www.outdoorchef.com); vermeld naast uw adres indien mogelijk product/productdeel, aankoopbon, serienummer en artikelnummer (u vindt deze op de gegevenssticker op uw grill (zie daartoe de eerste paragraaf van de gebruiksaanwijzing)). Voeg indien mogelijk een foto bij. Ter controle van de garantieclaim overhandigt u het product aan de handelaar of ons (Bring-In-garantie). Bij toegewezen garantiegevallen vergoeden wij de noodzakelijke en vereiste transport en -verzendkosten, anders sturen wij het product op uw kosten terug.

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

TECHNISCHE INFORMATIE

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CAIRNS 4 G / HAMILTON 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

INFRAROODBRANDER (AUCKLAND 4+G)

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

CATEGORIEËN

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

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

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

INFORMATIE OVER DE TEMPERATUURINDICATIE

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

WEBSITE

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

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

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



BRUGSANVISNING

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Buene / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Clat 1.1 Clat 1.2 Total rate 1.0m ³

VIGTIGT:

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



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

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

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

VIGTIG FOR DIN SIKKERHED

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

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

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

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

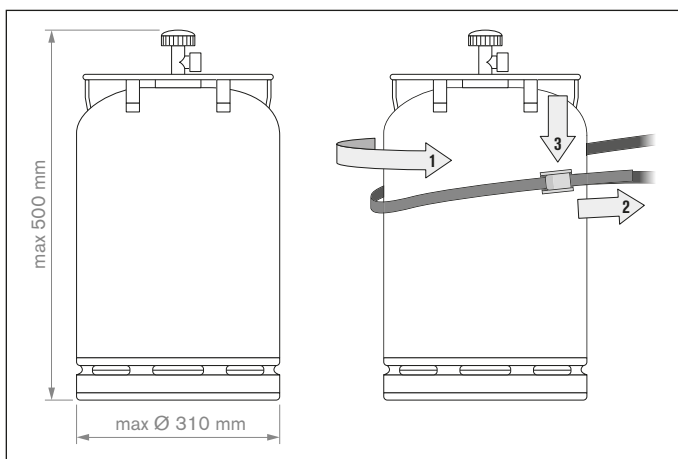
GASFLASKER

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

Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en

KONTROL AF TÆTHED.

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



SIKKERHEDSHENVISNINGER


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

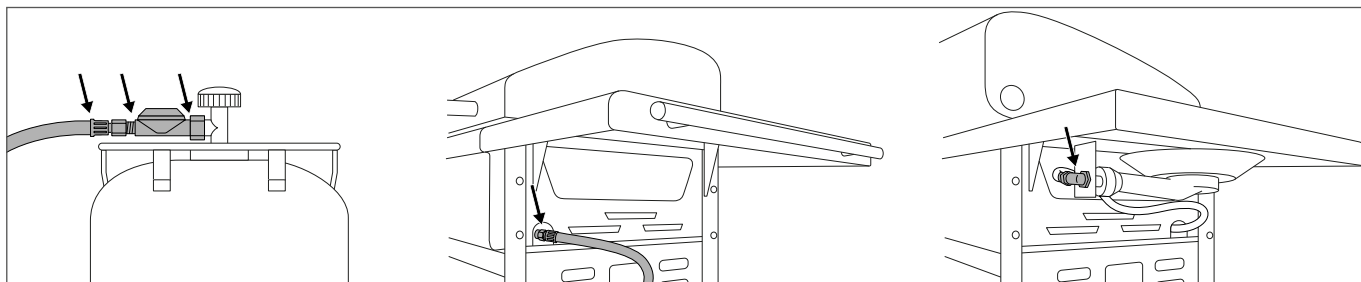
Tænd grillen iht. kapitlet **SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN.**

- „Kun til udendørs brug“
 - „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.
 - 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.
 - Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
 - Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
 - Undgå at udsætte evt. granitplader på grillen for temperaturchok.
 - Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
 - Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til. Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
 - Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
 - For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.

KONTROL AF TÆTHED

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

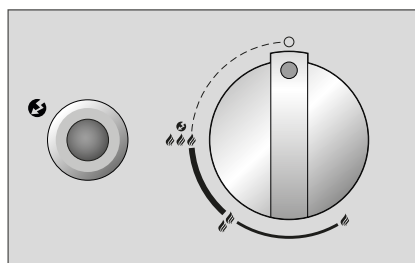
1. Gasreguleringsknappen skal stå på .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gaslangene/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray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



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

ORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSPANELET

Temperaturtrin og tænding



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

INDEN FØRSTE BRUG



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

SÅDAN TÆNDER DU

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



SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE

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

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



SÅDAN TÆNDES SIDEBRÆNDEREN

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

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

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

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

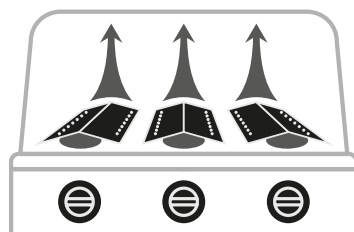
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn grilllåget. **VIGTIGT:** Tænd aldrig grillen, når låget er lukket, og læg aldrig grillpladen på infrarødbrænderen. Det kan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

OUTDOORCHEFS AUSTRALISKE GRILLSYSTEM

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

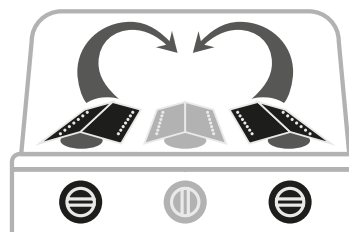
På det robuste stel, der er nemt at manøvrere med, er der god arbejdsplads. De uopsidelige støbejernsbrændere holder på varmen og fordeler den jævnt i grillkammeret. Takket være det integrerede termometer kan temperaturen hele tiden kontrolleres, og de flammetag, der er specielt udviklet til dette grillsystem,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

DIREKT VARME



Direkte grillning og kogning: Læg grillmaden over de tændte brændere



INDIREKT VARME




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

BRUGSANVISNING FOR DEN AUSTRALISKE GRILL MED GAS

Så let er det:

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


GRILLNING MED INFRARØDBRÆNDEREN

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

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

Alle tilbehørsprodukter til din grill finder du på OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

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

RENGØRING

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


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

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.

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

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

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

BRUG AF OUTDOORCHEF BBQ CLEANER

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

1. Garanti og forhold til købers øvrige rettigheder.

Med købet af dette **OUTDOORCHEF**-produkt hos en autoriseret forhandler får du som privat slutkunde ("forbruger") en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Producentgarantien sikrer dine garantikrav over for garantiyderen iht. denne aftale. Garantikravene gælder ud over dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige rettigheder. Disse øvrige rettigheder udelukkes eller begrænses ikke af denne garanti. Du kan derfor ligeledes gøre dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige krav gældende over for den forpligtede part. Således berøres eksempelvis krav iht. loven om produktansvar ikke af denne garanti. Som køber vil det desuden navnlig fortsat være mulig at gøre kontraktlige mangelsbeføjelser gældende over for sælgeren. Således kan eksempelvis en eventuel ophævelse af købskontrakten kun gøres gældende over for sælgeren, og ikke som et led i denne garanti over for DKB.

2. Parterne og garantiforudsætninger

DKB er garantiyder. Enhver slutkunde, der har købt et nyt produkt hos en autoriseret forhandler til private formål, er garantiberettiget. Købet skal dokumenteres ved fremvisning af kvitteringen. Der er tale om køb til private formål, hvis produktet er købt af en naturlig person til formål, der i overvejende grad ikke kan tilordnes personens erhvervmæssige aktivitet.

Hvis der opstår et garantikrav, skal du inden for to måneder gøre det gældende over for garantiyderen. Ellers er det ikke muligt at gøre garantikrav gældende. For åbenlyse mangler starter denne udelukkelsesfrist ved køb af produktet. DKB anbefaler, at du efter købet straks kontrollerer produktet for mangler.

3. Omfang

Garantien gælder fra købsdatoen og ydes i følgende tilfælde, såfremt der ikke foreligger en udelukkelsesgrund iht. afsnit 4:

- 3 år på den emaljerede kugle (underdel og låg) mod gennemrustning.
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding.
- 3 år ved alle dele i rustfrit stål mod rust eller smeltning.
- Fejl i emaljen inden første ibrugtagning.
- 2 år ved alle andre produktions-/materielle fejl.

Følgende, der er uden betydning for funktionen og med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, gælder ikke som mangler: Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele). Ved et garantikrav udskifter og erstatter DKB efter eget valg de beskadigede eller mangelfulde dele eller hele produktet. For så vidt det med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, kan produktet også udskiftes til en sammenlignelig og nyere model, f.eks. en efterfølgende model. For så vidt, at produktets funktion ikke forringes af en mangel og det med rimelighed må kunne accepteres af for dig som kunde, kan du i stedet for en reparation også tilbydes en rimelig økonomisk erstatning.

I garantiens afviklingsperiode (kontrol og eventuel udskiftning) kan der over for DKB ikke gøres krav på et erstatningsprodukt eller anden form for erstatning. En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. Kun hvis et defekt produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Der kan inden for rammerne af denne garanti ikke gøres yderligere krav gældende mod garantiyderen. Dine krav på grundlag af øvrige retsgrundlag udelukkes eller indskrænkes dog ikke herved (se også afsnit 1).

4. Udelukkelse

I følgende tilfælde ydes der ikke garanti:

- Almindelig slitage ved formålsbestemt brug, især på almindelige sliddele som tragt, brænder, termometer, tænding og batteri, elektrode, tændingskabel, gasslange, gastykregulator, varmelegeme, reflektor, alu-beskyttelsesfolie, grill- eller kulrist, antændingsrist samt drypbakke.
- Skader på emaljen ved brugte produkter, såfremt fejlen ikke bevisligt allerede var tilstede inden første ibrugtagning.
- Fejl og/eller skader, der skyldes ukyndig eller ikke formålsbestemt brug, navnlig på grund af tilsidesættelse af brugsanvisningen, sikkerhedsanvisningerne eller drifts-/vedligeholdelsesanvisningerne (f.eks. indendørs brug af OUTDOOR-produkter, skader pga. mangelfuld montage, ukyndig rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende gennemførelse af en tæthedstest, såfremt denne anbefales i brugsanvisningen, brug af skadelige kemikalier, ikke formålsbestemt brug osv.).
- Fejl og/eller skader, der skyldes indgreb eller reparationer ved personer, der ikke er autoriseret af DKB.
- Fejl og/eller skader pga. ødelæggende vejrforhold (f.eks. hagl eller lynnedslag).
- Fejl og/eller skader, der skyldes chikanøs, forsætlig eller uagtsom beskadigelse, der ikke er forårsaget af DKB.
- Fejl og/eller skader, der er opstået under transporten til køberen, for så vidt, at transporten ikke er foranlediget af garantiyderen.
- Fejl og/eller skader som følge af force majeure.
- Fejl og/eller skader, der skyldes slitage ved professionel brug i erhvervmæssigt øjemed (f.eks. brug på hoteller eller inden for gastronomi).

5. Afvikling af garantien

I garantitilfælde bedes du så hurtigt som muligt henvende dig hos os eller hos en af vores autoriserede forhandlere (en forhandlerliste finder du på www.outdoorchef.com) og ud over din adresse, så vidt det er muligt, give oplysning om produkt/produktedel, købskvittering, serienummer og artikelnummer (begge dele finder du på datamærkaten på dit produkt, se første afsnit i brugsanvisningen). Du er desuden velkommen til at beskriv manglen vha. et foto. Aflever produktet til forhandleren eller hos os (bring in-garanti), så vi kan kontrollere garantisagen. Hvis din garanti er berettiget, erstatter vi de nødvendige og påkrævede transport- og forsendelsesomkostninger, i modsat fald returnerer vi produktet for din regning.

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postboks | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

TEKNISKE INFORMATIONER

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

INFRARØD BRÆNDER (AUCKLAND 4+G)

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

KATEGORIER

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

Elektrisk tænding

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

Henvisning vedrørende temperaturvisningen

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

Hjemmeside

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

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM

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

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butare / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Clat. 1 Clat. 2 Total rate 1.0m ³ /h

VIKTIGT:

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



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

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

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

VIKTIGT FÖR DIN SÄKERHET

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

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

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

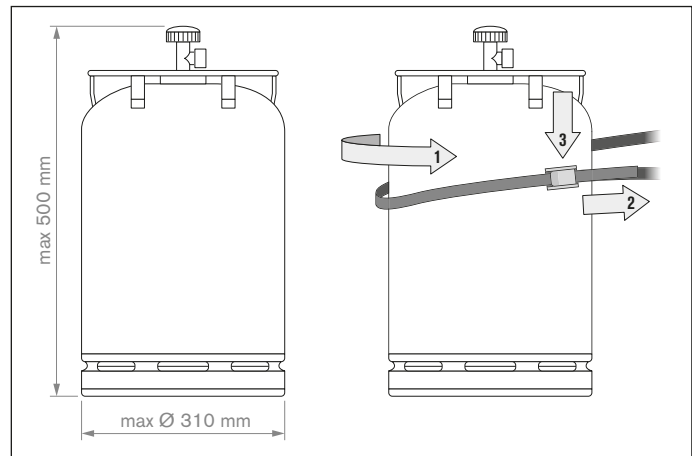
Läs noga igenom denna bruksanvisning innan du använder din gasolgrill. Grillen får endast användas utomhus och måste ha ett säkerhetsavstånd på minst 1.5 m till brännbara föremål.

GASOLFLASKOR

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

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




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



SÄKERHETSINSTRUKTIONER


Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

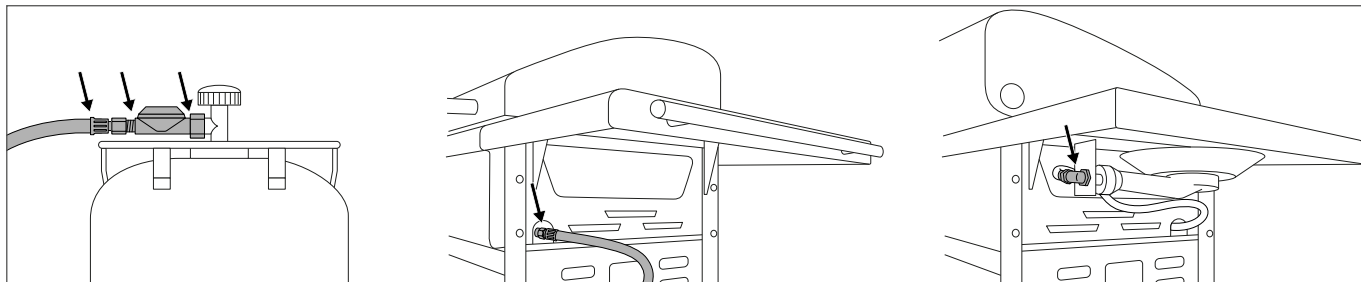
Följ anvisningarna i kapitlet **TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER** när du ska använda grillen.

- „Får 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 **LÄCKAGETEST**.
- Om du tror det finns ett otätt ställe, ska du ställa gasreglageknappen i position  och stänga av gastillförseln på gasolflaskan. Låt en fackman för gas kontrollera alla delar som leder gas.
- Om gasslangen är skadad eller har slitageställen, måste den bytas ut omedelbart. Slangen får inte ha några knickar eller sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan du tar bort gasslangen.
- Byt ut slang och gasreglage tre års användningstid räknat från inköpsdatumet. Försäkra dig om att gastrycksreglaget och slangen uppfyller motsvarande EN-standards.
- Den rekommenderade längden på gasslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig ventilationspringorna i grillhöljet eller i locket. Ventilationsöppningarna i utrymmet för gasolflaskan får under inga omständigheter täppas igen eller täckas över.
- „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 slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive länders föreskrifter och EN standarderna.
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en certifierad fackman för gas.
- Använd grillen endast på fast och stadigt underlag . Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra antändliga ytor. Håll grillen på avstånd från brännbart material.
- Vid grillar med granitplattor skall man undvika starka temperaturförändringar i plattan.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett rum under vintern, måste gasolflaskan tas bort. Den ska alltid lagras utomhus på ett ställe med god ventilation, och där barn inte kan komma åt den.
- Placera grillen på en helst vindsyddad plats.
- När grillen inte används, ska den ,efter den har kallnat, skyddas med en skyddskåpa mot miljöinverkan. Skyddskåpan kan du köpa hos din grillhandlare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort skyddskåpan efter regn.

ÄCKAGETEST

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

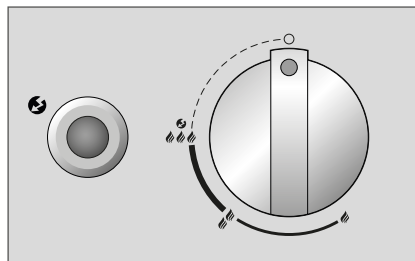
1. Gasreglageknappen måste stå i position .
2. Öppna gastillförseln på gasolflaskan och kontrollera alla gasledande delar (anslutningen till gasolflaskan / reduceringsventilen / gasinträdet / anslutningen vid ventilen) genom att pensla på en tvällösning bestående av 50 % flytande tvål och 50 % vatten.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



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


FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN

Värmenivåer och tändning



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

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



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

TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

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



TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

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

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



TÄNDNING AV SIDOBRÄNNAREN

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

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

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

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

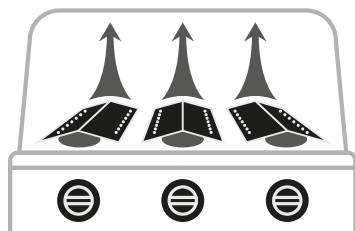
1. Se till att alla anslutningar mellan gasslang, reduceringsventil och gasoflaska är ordentligt fastskruvade. (Gå till väga enligt anvisningarna i kapitlet **LÄCKAGETEST**).
2. Öppna locket på grillen. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med stängt lock och placera inte grillplattan över infraröd-brännaren.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

DET AUSTRALISKA GRILLSYSTEMET FRÅN OUTDOORCHEF

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

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

DIREKT VÄRME



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

INDIREKT VÄRME





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

BRUKSANVISNING FÖR DEN AUSTRALISKA GASOLGRILLEN

Så enkelt är det:

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


GRILLNING MED INFRARÖD-BRÄNNARE

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

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

Alla tillbehör till din grill hittar du på OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ varje brännares 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 BARBECUE-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 BARBECUE-CLEANER**.

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

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

VIKTIGT: Grillen får inte användas under tiden du rengör den med **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. För att skydda händerna bör du använda skyddshanskar och helst även skyddsglasögon. Spraya grill eller tillbehör medan de fortfarande är varma och låt sprayen verka i 15-30 minuter. Spraya nedsmutsade ytor igen, skölj av ordentligt med vatten och låt sedan torka. **WARNING:** **OUTDOORCHEF** Barbecue-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 **LÄCKAGETEST** innan du tar den i bruk igen. Om du har de minsta tvivel, kontakta din gasleverantör eller försäljare.

För att undvika korrosion ska du smörja in alla 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

1. Garanti och förhållande till andra rättigheter av köparen

Med köpet av denna **OUTDOORCHEF** produkten hos en auktoriserad återförsäljare erhåller ni som privat slutkund (konsument) en tillverkar-garanti från DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Tillverkarens garanti ger dig garantianspråk gentemot garanten i enlighet med detta avtal. Garantianspråken består utöver de andra avtalsenliga eller juridiska rättigheterna. Dessa andra rättigheter utesluts eller begränsas inte av denna garanti. Därför kan du även göra dina andra avtals eller rättsliga anspråk mot respektive gäldenär. Så berörs t.ex. anspråk i enlighet med produktansvarslagen ej av denna garantin. Som köpare har du framför allt möjligheten att göra kontraktsgarantianspråk mot din säljare. Så kan t.ex. ett eventuellt upphävande av köpeavtalet endast bedrivas mot säljaren, men inte under denna garanti mot DKB.

2. Deltagande och garantivillkor

Garanten är DKB. Garantin är öppen för alla slutanvändare som köper en ny produkt för privat bruk i den auktoriserade handeln. Köpet skall intygas med hjälp av kvitto. Ett köp för privat bruk föreligger om produkten köps av en naturlig person för användning som huvudsakligen inte används för kommersiellt bruk eller självständigt arbete.

Om ett garantifall skulle uppstå måste garantianspråk göras hos garanten inom två månader. Annars är utesluts dina anspråk på garanti. För uppenbara defekter börjar garantifristen med mottagandet av produkten. DKB rekommenderar att du kontrollerar om produkten har defekter omedelbart vid mottagandet.

3. Tillämpningsområde

Garantin gäller från inköpsdatum och beviljas i följande fall, förutsatt att ingen uteslutning av fakta föreligger i enlighet med punkt 4:

- 3 år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock).
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret.
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar.
- Fel på emaljen före första användningen.
- 2 år på alla återstående tillverknings-/materialfel.

Det anses inte vara en defekt om det är betydelselöst för funktion och för dig som kund är små rimliga skillnader på emaljeringsfärg eller mindre defekter såsom produktionsrelaterade stödpunkter på den nedre kanten av locket eller på upphängningarna.

I ett garantifall, kommer DKB att efter eget tycke helt byta ut de skadade eller defekta delarna eller ersätta hela produkten. Så långt det är rimligt för dig som kund kan ett utbyte göras mot en jämförbar modell av nyare design, t.ex. genom en efterföljare. Så länge produktens funktionalitet inte påverkas och i den mån det är rimligt för dig som kund, kan en adekvat ekonomisk ersättning erbjudas till dig i stället för reparation.

Under den tid garantifallet bearbetas (kontroll och eventuellt utbyte) består inget anspråk om rätt till ersättning eller annan ersättning mot DKB. Utförandet av garantin kommer inte förlänga garantitiden eller starta den på nytt. Utbytta delar tillfaller DKBs egendom. Bara om produkten byts ut börjar garantitiden på nytt.

Eventuella ytterligare krav mot garanten omfattas inte av denna garanti. Dina fordringar på andra rättsliga grunder utesluts eller begränsas därmed inte (se även ovan 1).

4. Uteslutning

Garantin gäller inte i följande fall:

- Normalt slitage vid normal användning, särskilt allmänna slitdelar såsom tratt, brännare, termometer, tändning och batteri, elektrod, tändkabel, gasoslang, gastryckregulator, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie, grill eller kolgrill, tändningsgrill och kol-fett dropp.
- Skador på emaljen på använda apparater, om inte det kan bevisas att felet redan fanns innan den första användningen.
- Defekter och/eller skada på grund av missbruk, felaktig användning, framför allt på grund av att inte följa bruksanvisningen, säkerhetsanvisningarna eller drifts-/underhållsanvisningarna (till exempel användning av utrustning för utomhusbruk inomhus, skador till följd av felaktig montering, felaktig rengöring av den emaljerade ytan av tratten eller grillgallret, genom icke utförd täthetskontroll om så rekommenderas i bruksanvisningen, genom användning av skadliga kemikalier, genom missbruk etc).
- Defekter och/eller skador som genomförs av ingrepp eller reparationer av icke av DKB auktoriserade personer.
- Defekter och/eller skador genom väder (t.ex. hagel eller blixtnedslag).
- Defekter och/eller skador pga vandalism eller på grund av avsiktliga eller oavsiktliga skada i den mån att den inte orsakats av DKB.
- Defekter och/eller skador, som uppstått under transport till köparen, såvida transporten inte genomfördes av garanten.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och/eller skador pga nötning vid professionell användning till kommersiella ändamål (t.ex. användning inom hotell eller restaurang).

5. Garantibehandling

I garantifall kontakta oss så fort som möjligt/snarast eller en av våra auktoriserade försäljare (försäljarlista under www.outdoorchef.com) och ger oss information som din adress såvitt möjligt produkt/produkt del, köpkvitto, serienummer och artikelnummer (båda hittar du på data-klistermärket på din grill; se första avsnittet av bruksanvisningen). Beskriv bristen gärna med foto. För att kontrollera garantin överlämnar du produkten till återförsäljaren eller oss (bring-in garanti). Om det handlar om en motiverad garanti kommer vi att återbetala nödvändiga och krävda transporter och sjöfart, annars kommer vi att skicka tillbaka produkten på din bekostnad.

Det registrerade varumärket OUTDOORCHEF representeras av följande företag

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

TEKNISK INFORMATION

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gasförbrukning	546 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.78 mm / Märkning: BD
Injektor (50 mbar)	0.85 mm / Märkning: AD
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
rekommenderade gasolflaskor	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
maximalt tillåtna gasolflaskor på grillsativet	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	12.80 kW
Gasförbrukning	932 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Märkning: BE
Injektor (50 mbar)	0.74 mm / Märkning: AE
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
rekommenderade gasolflaskor	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
maximalt tillåtna gasolflaskor på grillsativet	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gasförbrukning	699 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.86 mm / Märkning: BE
Injektor (50 mbar)	0.74 mm / Märkning: AE
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
rekommenderade gasolflaskor	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
maximalt tillåtna gasolflaskor på grillsativet	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

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

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gasförbrukning	276 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Märkning: BK
Injektor (50 mbar)	0.85 mm / Märkning: AG
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

INFRARÖD-BÄNNARE (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gasförbrukning	451 g/h
Injektor (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Märkning: BP
Injektor (50 mbar)	1.00 mm / Märkning: AP
Gastryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

KATEGORIER

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

Elektrisk tändning

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

Hänvisningar på termometern

Termometerns visning kan avvika med +/- 10 %.

Webbsida

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

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

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



BRUKSANVISNING

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich	
Typ:	Serial No.:		
Article No.:			
Made in China			
Buene / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 Cat. 2,3,4,5	Total rate 120m

VIKTIG:

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



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

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

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

SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

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

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

GASSFLASKER

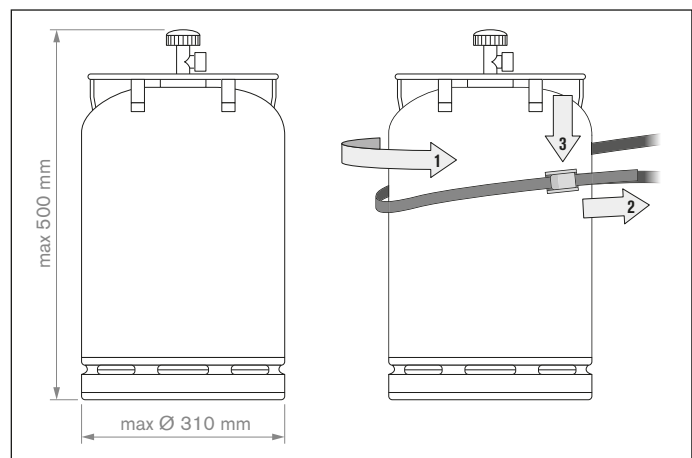
Ikke plasser gassflasker med mer enn 7.5 kg fyllvekt på bunnplaten.

Plasser flasken på stedet som er angitt i monteringsanvisningen.

Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.

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


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



SIKKERHETSMERKNADER


Sørg for å oppbevare bruksanvisningen enkelt tilgjengelig.

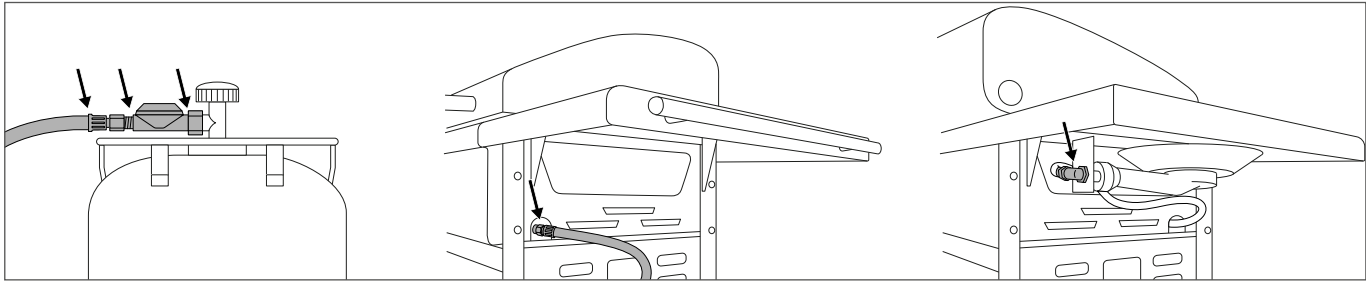
Les og følg instruksjonene i kapitlet **ANVISNINGER FOR OPPTENNING**.

- „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 gasstførende delene.
- Skift gassslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal være uten knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante EN-standardene.
- Gassslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Ikke dekk til luftinntaksåpningene i kabinettet, eller lufteåpningene i lokket. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- „Ikke foreta noen endringer på grillen“ Kontakt fagkyndig hjelp ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med egnet gasslange og gasstrykkregulator. Hold gassslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante EN-standardene.
- Kontakt en fagforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Hvis grillen har granittplate, passer du på så denne ikke får temperatursjokk.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller material.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.

TETTHETSKONTROLL

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

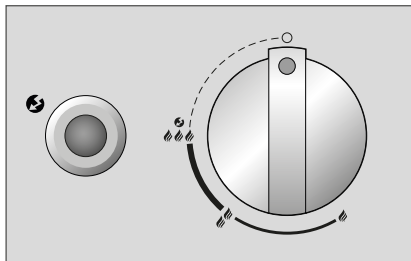
1. Kontroller at gassreguleringsknappen er satt til .
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangan / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan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



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


FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning



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

FØR FØRSTEGANGSBRUK





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

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

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





TENNE OPP HOVEDBRENNEREN

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

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





TENNE OPP SIDEBRENNEREN

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

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

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

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

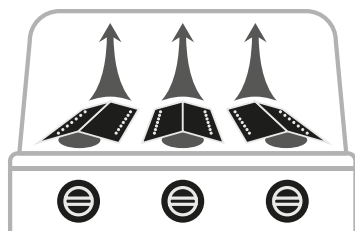
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne grilllokket. **FORSIKTIG:** Ikke fyr opp grillen mens lokket er på, og ikke legg grillplaten over den infrarøde brenneren. Dette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

DET AUSTRALSKE GRILLSYSTEMET FRA OUTDOORCHEF

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

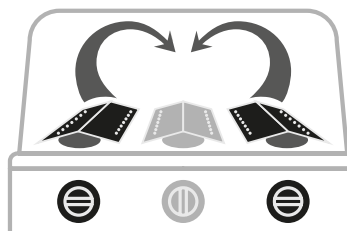
I tillegg til et robust og enkelt manøvrerbart grillstativ får du en romslig arbeidsflate. Den ekstremt robuste støpejernsbrenneren lagrer varmen og fordeler den jevnt i grillkammeret. Det innebygde termometeret gjør at du når som helst kan kontrollere temperaturen, og de spesialutviklede flammetakene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

DIREKTE VARME



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





INDIREKTE VARME



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

BRUKSANVISNING FOR DEN AUSTRALSKE GASSGRILLEN

Så enkelt er det:

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


GRILLE MED INFRARØD BRENNER

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

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

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

ETTER AVSLUTTET GRILLING

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

RENGJØRING

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettene 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 BARBECUE-CLEANER**. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon.

Fjern grillristen og -platen, og rengjør støpejernsbrenneren.

Ettersom fettene 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 BARBECUE-CLEANER**.

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

BRUKE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

FORSIKTIG: **OUTDOORCHEF** Barbecue-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 metalldeleer før du setter bort grillen for lengre tid.

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

Når grillen er helt avkjølt, anbefaler vi at du dekker den med et egnet **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

1. Garanti og forbindelse til kjøpers andre rettigheter

Ved kjøp av dette **OUTDOORCHEF**-produktet hos en autorisert forhandler får du som privat sluttkunde (forbruker) en produsentgaranti fra DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Produsentgarantien gir deg garantikrav mot kausjonisten i samsvar med denne avtalen. Garantikrav gjelder i tillegg til dine andre kontraktsmessige eller juridiske rettigheter. Disse andre rettighetene blir ikke utelukket eller begrenset av denne garantien. Derfor kan du også gjøre andre kontraktsmessige eller juridiske krav gjeldende mot aktuelle skyldnere. Dermed berøres f.eks. krav iht. forbrukerloven ikke av denne garantien.

Som kjøper er det spesielt også mulig for deg å håndheve kontraktsgarantikrav mot din selger. Slik kan for eksempel en kjøpekontrakt oppheves bare mot selgeren, men ikke innenfor rammene av denne garantien mot DKB.

2. Deltakende og garantivilkår

Garantisten er DKB. Garantien er gjeldende for alle sluttbrukere som kjøper et nytt produkt hos autorisert forhandler til private formål. Kjøpet bekreftes med fremlegging av kjøpskvittering. Et kjøp til privat bruk foreligger når produktet er kjøpt av en fysisk person til formål som hovedsakelig verken er knyttet til kommersiell eller selvstendig yrkesaktivitet.

Hvis et garantikrav anerkjennes du må legge frem et garantikrav hos garantisten innen to måneder. Hvis ikke, blir ethvert garantikrav foreldet. For åpenbare feil starter denne foreldelsesfristen når produktet mottas. DKB anbefaler derfor å kontrollere produktet grundig for feil når det mottas.

3. Omfang

Garantien gjelder fra kjøpsdatoen og garanteres i følgende tilfeller, med mindre det foreligger noen faktiske eksklusjoner i henhold til punkt 4:

- 3 års garanti mot gjennomrusting for den emaljerte kulen (underdel og lokk).
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for den emaljerte grillristen.
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for deler i rustfritt stål.
- Feil på emaljen før første gangs bruk
- 2 års garanti mot alle andre produksjons- og materialfeil

Rimelige uregelmessigheter, fargeforskjeller i emaljen eller mindre feil som produksjonsrelaterte støttepunkter på nedre kant av lokket eller på oppheng som ikke er av betydning for funksjonen og for deg som kunde, regnes ikke som en defekt.

I en garantisak vil DKB etter eget valg skifte ut og erstatte de skadede eller defekte delene eller hele produktet. Så sant det er rimelig for deg som kunde, kan produktet også bli byttet ut med en tilsvarende grill av nyere modell, f.eks. en etterfølger-modell. Så sant funksjonaliteten til produktet ikke blir påvirket av en feil, og i den grad det er rimelig for deg som kunde, kan du bli tilbudt tilstrekkelig økonomisk kompensasjon i stedet for reparasjon.

Det består ikke noe krav på erstatning eller annen kompensasjon mot DKB for varigheten av garantiperioden (kontroll og eventuell erstatning). Utførelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantitid. Erstattede deler beholdes av DKB. Hvis produktet byttes, starter garantitiden på nytt.

Eventuelle ytterligere krav mot garantisten dekkes ikke av denne garantien. Dine krav på annet rettsgrunnlag blir imidlertid dermed ikke utelukket eller begrenset (se også ovenfor 1).

4. Garantien dekker ikke følgende

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Normal slitasje ved tiltenkt bruk, særlig på generelle slidedeler som trakt, brenner, termometer, tenning og batteri, elektrode, tenningskabel, gasslange, gasstrykregulator, varmeelement, reflektor, beskyttende aluminiumsfilm, grill- eller kullrist, tenningsrist og kull-fett-dryppskål.
- Skader på emaljen på brukte griller, forutsatt at feilen ikke beviselig allerede eksisterte før første gangs bruk.
- Defekter og/eller skader pga. feil eller ikke tiltenkt bruk, særlig grunnet manglende overholdelse av bruksanvisningen, sikkerhetsanvisningene eller drifts-/vedlikeholdsanvisningene (for eksempel bruk av Outdoor-griller innendørs, skader fra feil montering, feil rengjøring av de emaljerte overflatene på trakten eller grillristen, ikke gjennomført lekkasjetest dersom dette er anbefalt i bruksanvisningen, bruk av skadelige kjemikalier, misbruk osv.).
- Defekter og/eller skader dersom disse oppstår fra inngrep eller reparasjoner utført av personer som ikke er autorisert av DKB.
- Defekter og/eller skader fra ødeleggende påvirkning fra uvær (for eksempel hagl eller lynnedslag).
- Defekter og/eller skader som skyldes hæververk eller forsettlig eller uaktsom skade i den utstrekning det ikke er forårsaket av DKB.
- Defekter og/eller skader påført under transport til kjøper, med mindre transport har blitt arrangert av garantisten.
- Feil og/eller skader som skyldes force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje i profesjonell bruk til kommersielle formål (f.eks. bruk i hotell eller restaurant).

5. Garantibehandling

I tilfelle garantien, vennligst ta kontakt så snart som mulig med oss eller en av våre autoriserte forhandlere (forhandlerdokumentasjon på www.outdoorchef.com) og oppgi i tillegg til adressen din, om mulig produktet/produkt delen, kvitteringen, serienummeret og artikkelnummeret (begge deler finner du på klistremerket på grillen, se første avsnitt i bruksanvisningen). Beskriv også gjerne feilen ved hjelp av bilde. For å sjekke garantien må du levere produktet til forhandleren eller til oss (Bring-In-garanti). Hvis garantien gjelder, erstatter vi de nødvendige transport- og forsendelseskostnadene, ellers sender vi produktet tilbake til deg uten kostnader.

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

TEKNISK INFORMASJON

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

INFRARØD BRENNER (AUCKLAND 4+G)

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

KATEGORIER

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

ELEKTRISK TENNING

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

MERKNAD OM TEMPERATURVISNINGEN

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

NETTSIDE

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

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår OUTDOORCHEF.COM.

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



KÄYTTÖOHJE

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKG Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:		Serial No.:
Article No.:		
Made in China		
Buutere / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Clat. 1: Clat. 2: Clat. 3:cat
		Total rate 1.0m ³ /h

TÄRKEÄÄ:

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



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

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

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

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI TAKIA

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

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

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

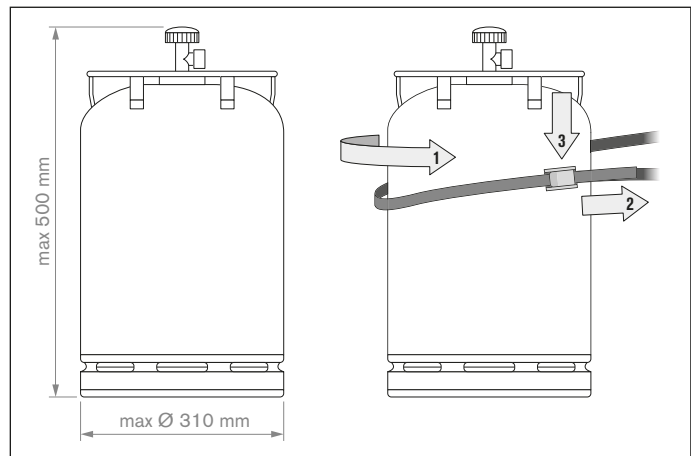
Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat kaasugrillisi käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvaetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1.5 m.

KAASUPULLOT

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

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



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



TURVAOHJEET

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

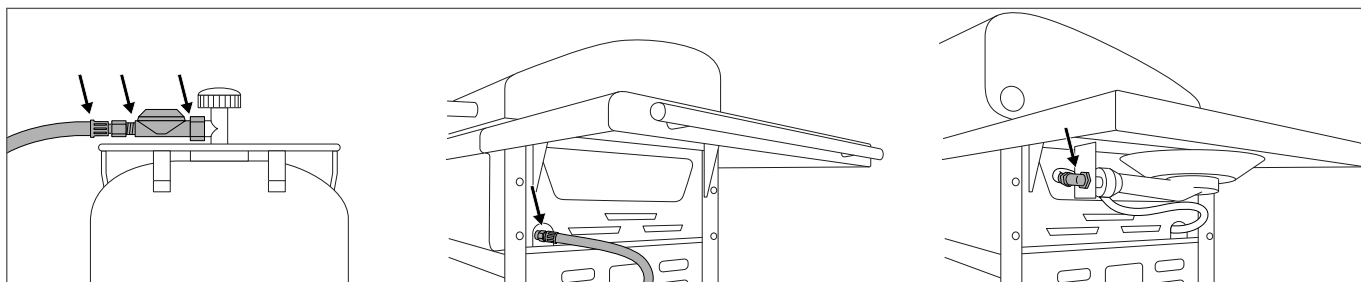
Ota grilli käyttöön luvun **OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN** mukaan.

- „Käytä grilliä vain ulkona“
- „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.
- 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 virhetoimintaa, 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.
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttää tehoa ei saavuteta ja jos epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Vältä laitteissa, joissa on graniittilevy, levyn lämpötilasokki.
- Älä varastoi grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyyteen.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilli säilytetään talven yli sisätilassa. Grilli pitäisi varastoida ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja johon eivät lapset pääse.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaisaan paikkaan.
- Grilli pitäisi suojata ympäristön vaikutuksilta suojapeitteellä, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppiaaltaasi.
- Poista suojapeite kovan sateen jälkeen, jotta vältät kosteuden kertymisen.

TIIVIYSTESTI

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

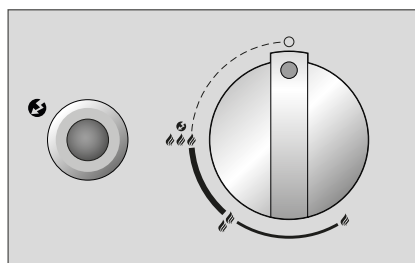
1. Kaasusäädinpainikkeen täytyy olla asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasupainesäätimessä (kaasuletkussa / kaasuntulossa / venttiilin liitos) saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös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



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

OHJAUSPANEELIN MERKINTÖJEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ





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

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

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





PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS

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

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





SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS

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

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

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

HUOMIO: Ei ole sallittua käyttää infrapunapoltinta kannen ollessa suljettuna.

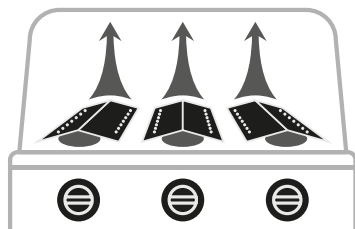
1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasupainesäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleessa **TIIVIYSTESTI** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä sytytä grilliä koskaan kannen ollessa kiinni äläkä aseta grillilevyä infrapunapolttimen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

OUTDOORCHEFIN AUSTRALIALAINEN GRILLIJÄRJESTELMÄ

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

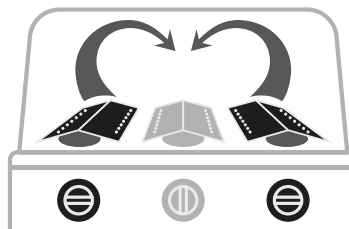
Vankalla, hyvin ketterällä alustalla on paljon työtilaa. Rikkoutumaton valurautapoltin tallentaa lämmön ja jakaa sen tasaisesti kypsennystilaan. Integroidun lämpömittarin ansiosta lämpötilan voi tarkastaa milloin tahansa, ja erityisesti tätä grillijärjestelmää varten kehitetty liekinsuoja suojaa grillattavaa ruokaa 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 toiveitteesi mukaan .
3. **SUOSITUS:** Käytä vain yhtä poltinta, jos grillattavaa ruokaa on vähän. Grillaus kannen ollessa suljettuna vähentää grillausaikaa ja kaasun kulutusta.
4. Aseta aina grillauksen jälkeen kaasusäädinpainike asentoon . Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös pullojen ollessa tyhjiä on pullohanan oltava suljettuna.


GRILLAUS INFRAPUNAPOLTTIMELLA

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 OUTDOORCHEF-grilli tuottaa vielä enemmän iloa. Anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.

Kaikki lisätarvikkeet grilliäsi varten löydät osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Aseta jokaisen polttimen kaasusäädinpainike asentoon liitä kuva paneeli asentoon .
2. Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
3. Annan grillin jäähtyä kokonaan ja 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 rutilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjoja).

Puhdista grilli **OUTDOORCHEF BARBECUE 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 BARBECUE-CLEANER** -puhdistusaineella.

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

OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER-PUHDISTUSAINEEEN KÄYTTÖ

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

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.

TAKUU

1. Takuu ja kuluttajan muut lailliset oikeudet

Ostaessasi tämän **OUTDOORCHEF**-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä DKB Household Switzerland AG (DKB) myöntää sinulle yksityisasiakkaalle (kuluttajalle) tarkoitetun takuun.

Valmistajan takuulla voit esittää takuuvaateita takuun antajaa kohtaan näiden sopimusehtojen mukaan. Takuuvaateiden ohella käytössäsi on myös sopimukseen liittyviä ja laillisia oikeuksia. Takuu ei sulje pois eikä rajoita näitä oikeuksia. Voit siis esittää muita sopimukseen liittyviä tai laillisia vaateita takuun antajaa kohtaan. Näin esimerkiksi tämä takuu ei vaikuta tuotevastuulain mukaisiin vaateisiin.

Ostajana voit esittää sopimukseen liittyviä takuuvaateita erityisesti myös tuotteen myyjää kohtaan. Näin esimerkiksi kauppasopimus on mahdollista purkaa myyjän kanssa, mutta ei kuitenkaan DKB:n kanssa tämän takuun yhteydessä.

2. Osapuolet ja takuehdot

DKB on takuun antaja. Takuuseen on oikeutettu kaikki lopulliset käyttäjät, jotka hankkivat uuden tuotteen yksityiskäyttöön valtuutetulta jälleenmyyjältä. Ostosta tulee saada ostokuitti. Yksityiskäytöstä on kyse, kun tuotteen hankkii luonnollinen henkilö sellaiseen tarkoitukseen, jota ei voida katsoa käytettävän hänen ammatissaan tai yritystoiminnassa. Mahdollisessa takuutapauksessa sinun tulee esittää takuuvaateet takuun antajalle kahden kuukauden sisällä tapahtumasta. Muutoin takuuvaateet raukeavat. Tämä määräaika, joka koskee ilmeisiä puutteita, alkaa tuotteen vastaanottamisesta. Siksi DKB suosittelee tuotteen tarkistamista mahdollisilta puutteilta välittömästi tuotteen vastaanottamisen jälkeen.

3. Takuun laajuus

Takuu alkaa ostopäivästä ja myönnetään seuraavissa tapauksissa, jos kyseessä ei ole jokin kohdassa 4 luetelluista poissulkemisistä:

- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (alaosa ja kansi) läpiruostumista vastaan.
- 3 vuoden takuu emaloidulle grilliritilälle läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- 3 vuoden takuu kaikille ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- Emalointivirheille ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus- ja materiaalivirheille.

Puutteina ei pidetä grillin toimintaan vaikuttamattomia ja asiakkaalle kohtuullisia epätasaisuuksia, emalipinnan sävyeroja tai pieniä virheitä kuten valmistuksesta johtuvia tukipisteitä kannen alareunassa tai kiinnityksissä.

Takuutapauksessa DKB vaihtaa vaurioituneet tai puutteelliset osat uusiin tai korvaa koko tuotteen uudella valintansa mukaan. Jos asiakkaan kannalta pidetään kohtuullisena, puutteellinen tuote voidaan vaihtaa myös samantyyppiseen malliin esim. mallin uudempaan versioon. Jos puute ei heikennä tuotteen toiminnallisuutta ja asiakkaan kannalta on kohtuullista, tuotteen korjauksen asemesta voidaan tarjota myös sopivaa rahallista korvausta.

Takuutapauksen aikana (tarkistus ja mahdollinen vaihto) DKB ei ole velvollinen toimittamaan korvaavaa tuotetta tai muuta hyvitystä. Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan alusta. Vaihdetut osat kuuluvat DKB:n omaisuuteen. Vain tuotteen vaihdossa takuuaika alkaa uudestaan.

Tämä takuu ei oikeuta lisävaateisiin takuun antajaa kohtaan. Tämä ei kuitenkaan sulje pois tai rajoita muita laillisia oikeuksiasi (katso myös kohta 1).

4. Poissulkeminen

Takuu ei kata seuraavia tapauksia:

- Tuotteen normaali kuluminen tarkoituksenmukaisessa käytössä, erityisesti käytössä kuluvat osat kuten suppilo, poltin, lämpömittari, sytytys ja paristo, elektrodi, sytytysjohto, kaasuletku, kaasupaineen säädin, lämpöelementti, heijastin, alumiinifoliosuojaus, grilli- tai hiiliritilä, sytytysritilä sekä hiili-/rasva-astia.
- Emalipinnan vauriot käytetyissä laitteissa, jos ei voida todistaa, että vika esiintyi jo ennen laitteen ensimmäistä käyttöä.
- Asiattomasta tai tarkoituksenvastaisesta käytöstä johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot, etenkin käyttöohjeen, turvaohjeiden tai huolto-ohjeiden noudattamatta jättäminen (esimerkiksi ulkolaitteiden käyttö sisätiloissa, virheellisestä asennuksesta johtuvat vauriot, suppilon tai grilliritilän emalipinnan virheellinen puhdistus, tiivistystin suorittamatta jättäminen mikäli käyttöohjeessa suositeltu, pintaa vahingoittavien kemikaalien käyttö, tuotteen väärinkäyttö, tms.).
- Toimintahäiriöt ja/tai vauriot, jotka johtuvat sellaisten henkilöiden suorittamista korjauksista, joita DKB ei ole valtuuttanut tehtävään.
- Tuhoa aiheuttavista sääolosuhteista (esim. rakeet tai salamanisku) johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Ilkivaltaisesta tai tahallisuudesta vaurioitumisesta ja huolimattomuudesta johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Kuljetuksen aikana syntyneet viat ja/tai vauriot, jos kyseessä ei ole takuun antajan järjestämä kuljetus.
- Ylivoimaisesta esteestä johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä, kaupallisessa tarkoituksessa syntyneet viat ja/tai vauriot (esim. hotelli- tai ravintolakäyttö).

5. Takuutapauksen käsittely

Käännä takuutapauksessa välittömästi meidän tai valtuuttamamme jälleenmyyjän puoleen (jälleenmyyjät osoitteessa www.outdoorchef.com) ja ilmoita osoitteesi lisäksi tuote/tuotteen osa, ostokuitti, sarjanumero ja tuotenumero (molemmat löytyvät grillin tarrasta; tarkista käyttöohjeen ensimmäisestä kappaleesta). Liitä lyhyt selostus viasta mielellään kuvan kera. Toimita tuote jälleenmyyjälle tai meille (bring-in-takuu) takuutapauksen tarkistamista varten. Oikeutetuissa takuutapauksissa korvaamme tarvittavat kuljetus- ja lähetyskulut, muussa tapauksessa lähetämme tuotteen takaisin asiakkaan kustannuksella.

Rekisteröityä tuotemerkkiä OUTDOORCHEF edustaa seuraava yritys:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | CH-8052 Zürich Switzerland | www.dkbrands.com

TEKNISET TIEDOT

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

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

CAIRNS 4 G / HAMILTON 4+ G

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

AUCKLAND 4+ G

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

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

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

INFRAPUNAPOLTIN (AUCKLAND 4+G)

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

LUOKAT

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

SÄHKÖSYTYTYS

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

LÄMPÖTILAN NÄYTTÖÄ KOSKEVA HUOMAUTUS

Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/-10 %.

VERKKOSIVU

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

* Jälleenmyyjän todistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

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



NOTKUNARLEIÐBEINGAR

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

CE0063 2016	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Buene / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1 Cat. 2,3,4,5 Total rate 1.0m ³

MIKILVÆGT:

Skráið hjá ykkur raðnúmer gasgrillsins á bakhlið þessara notkunarleiðbeininga. Staðsetning númersins fer eftir gerð grillsins og er að finna á **upplýsingalímmiðanum**, sem er annaðhvort á fótastelli grillsins eða botnplötu þess.



Vörunúmer og heiti gasgrillsins eru á kortinu **Welcome Card**, sem fylgir skjalamöppunni.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við hendina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

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.

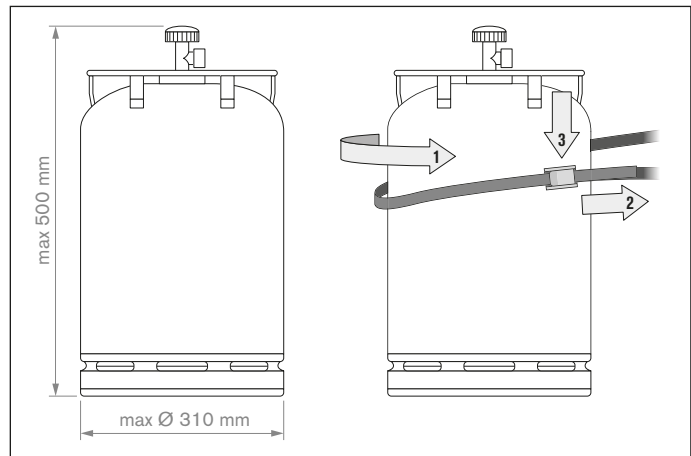
Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en gasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

GASKÚTAR

Aðeins má setja gaskúta sem vega að hámarki 7,5 kg þegar þeir eru fullir á botnplötuna. Setjið kútinn á viðeigandi stað, sjá uppsetningarleiðbeiningar. Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.

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

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



ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

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

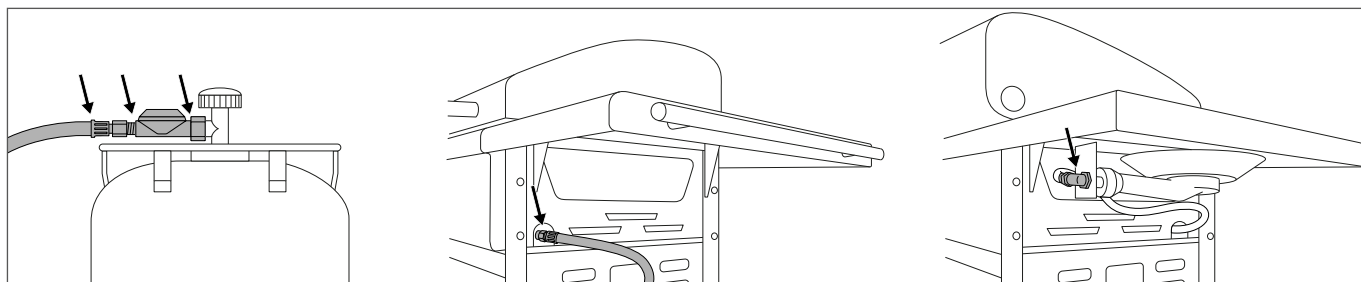
Farið eftir leiðbeiningum í kaflanum **LEIÐBEININGAR VIÐ ÍKVEIKJU** þegar grillið er tekið í notkun.

- „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 óþættra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérvorslun 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 gasprýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasprýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum.
- 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 gasprýstijafnari. 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 prýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum.
- Ef fullum afköstum er ekki náð og grunur leikur á stíflu í gasstreyminu skal leita til sérvorslunar 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 vökvum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyra yfir vetur verður að fjarlægja gaskútinn. Grillið ætti að geyma á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir umhverfisáhrifum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.

LEKAPRÓFUN

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

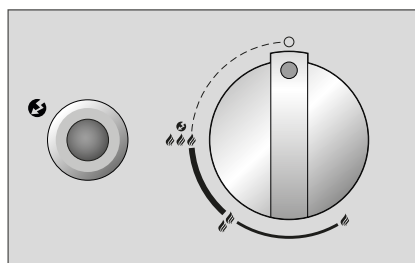
1. Gasstíllhnappurinn verður að vera á ○.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota úða sem greinir leka.
3. Ef blöðrur myndast í sápulausninni 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 sérverslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.



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

SKÝRINGAR TÁKNA Á 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

(CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G / CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ 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. Skrúfið 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

(HAMILTON 3+ G / PERTH 4+ G / AUCKLAND 4+ 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 hliðarbrennarannum á AUCKLAND 4+ G og komið því fyrir í þar til gerðri festingu undir hægra hliðarborði grillsins eða opnið hlífðarplötuna á hliðarbrennarannum á HAMILTON 3+ G eða PERTH 4+ G.
3. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei í grillinu með granítlokið eða hlífðarplötuna á.
4. Skrúfið 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 hliðarbrennarannum eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).
8. Lokið ekki hliðarbrennarannum með granítlokinu (aðeins á AUCKLAND 4+ G) eða hlífðarplötunni (á HAMILTON 3+ G og PERTH 4+ G) fyrr en grillið hefur kólnað að fullu.

KVEIKT Á INNRAUÐUM BRENNARA (POWER BURNER Á AUCKLAND 4+ G)

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

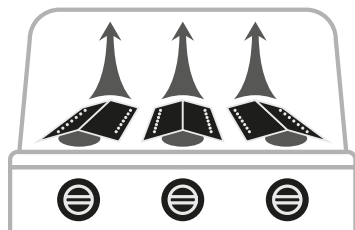
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu eða setjið grillplötuna yfir innrauða brennarann með lokið á. Það gæti valdið upplitun á grilllokinu og aflögun á grillplötunni.
3. Skrúfið 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 brennarannum 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. ÁSTRALSKA LÍNAN frá OUTDOORCHEF er enginn eftirbátur þegar kemur að því að grilla. Hún býður upp á mikil gæði og traustar vörur.

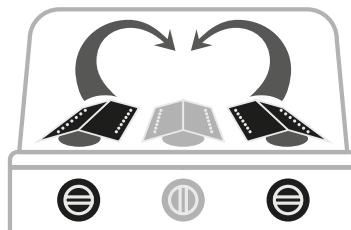
Vinnusvæðið er stórt og stendur á stöðugum hjólum sem auðvelt er að stýra. Harðgerir brennarar úr steypujárni halda hitanum vel og dreifa honum jafnt yfir grillflötinn. Innbyggður hitamælir sér um að mæla hitann jafnt og þétt og sérhönnuð neistaþök vernda grillmatinn fyrir bruna vegna fitutauma.

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. Hafðið 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. Skrófið síðan fyrir gasið á gaskútum. Skrófa 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 grilllokun og aflögun á grillplötunni.
4. Stillið gasstillihnappinn alltaf á  eftir notkun. Skrófið síðan fyrir gasið á gaskútum. Skrófa 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

ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á .
2. Skrófið 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 messinghárur til að hreinsa grillgrindina og -plötuna (ekki stálbursta).

Þegar þrifa á betur skal nota BARBECUE-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 BARBECUE-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 BARBECUE-CLEANER FRÁ OUTDOORCHEF

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með BARBECUE-CLEANER frá OUTDOORCHEF. Notið helst hanska og hlífðargleraugu ef mögulegt er. Úðið vel á grillið eða aukabúnaðinn meðan það er enn lífillega heitt og látið standa í 15–30 mínútur. Úðið aftur á óhreina fleti, skolið svo vandlega af með vatni og látið þorna.

ATHUGIÐ: Ekki má nota Barbecue-Cleaner frá OUTDOORCHEF 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.

Skriptið 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 brennarum:

- 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

1. Ábyrgð og tenging við önnur réttindi kaupanda

Með kaupum á þessari OUTDOORCHEF vöru hjá viðurkenndum söluaðila færð þú sem kaupandi (notandi) hennar afhenta ábyrgð framleiðandans DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Ábyrgð framleiðanda gefur þér færi á að leggja fram kröfur á hendur ábyrgðarveitanda í samræmi við ákvæði þessa samnings. Ábyrgðarkröfur gjalda, auk annarra samningsbundinna eða lagalegra réttinda þinna. Þessi ábyrgð útilokar ekki eða takmarkar önnur réttindi. Þar af leiðandi getur þú einnig lagt fram aðrar samningsbundnar eða lagalegar kröfur á hendur viðkomandi ábyrgðaraðilum hverju sinni. Þannig hefur þessi ábyrgð til dæmis ekki áhrif á kröfur sem lagðar eru fram samkvæmt lögum um skaðsemisábyrgð.

Sem kaupandi hefurðu einnig sérstakan möguleika á að leggja fram samningsbundnar ábyrgðarkröfur gagnvart seljandanum. Þá er til dæmis hægt að rífta kaupsamningnum aðeins gagnvart seljandanum en ekki gagnvart DKB innan ramma þessarar ábyrgðar.

2. Samningsaðilar og ábyrgðarskilmálar

Ábyrgðarveitandi er DKB. Rétt á ábyrgð eiga allir kaupendur sem kaupa nýja vöru til einkanota í viðurkenndri verslun. Leggja skal fram sölukvittun til sönnunar á kaupum. Kaup til einkanota eru þegar varan er keypt af einstaklingi yfirleitt í þeim tilgangi að nota hana án þess að það sé í atvinnuskyni eða í tengslum við sjálfstæðan atvinnurekstur.

Ef nýta á ábyrgðina verður að leggja fram ábyrgðarkröfuna fyrir ábyrgðarveitanda innan tveggja mánaða frá því ágalli kemur í ljós. Að öðrum kosti er ekki hægt að leggja fram ábyrgðarkröfur. Ef um augljósa galla er að ræða hefst fresturinn við móttöku vörunnar. DKB mælir með því að skoða vöruna vegna galla strax við móttöku.

3. Gildissvið

Ábyrgðin gildir frá kaupdegi og er veitt í eftirfarandi tilvikum, að því tilskildu að engin útilokun sé til staðar samkvæmt 4. tölulíð:

- 3 ár fyrir gegnumryð á gljábrenndu kúlunni (neðri hluti og lok).
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á gljábrenndu grillgrindinni.
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á öllum hlutum úr ryðfríu stáli.
- Galli í emaleringu fyrir fyrstu notkun.
- 2 ár fyrir alla aðra framleiðslu-/efnisgalla.

Til galla teljast ekki smávægilegar ójöfnur, litamismunur á emaleringu eða minniháttar útlitsgallar eins og á stoðpunktum á neðri brún loksins eða festingum, sem hafa ekki áhrif á virkni vörunnar.

Ef um ábyrgðartilvik er að ræða mun DKB annaðhvort skipta um skemmda eða gallaða hluti eða skipta út vörunni í heild sinni, að eigin vali. Að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að vörunni verði skipt út fyrir sambærilega vöru af nýrri gerð, t.d. fyrir aðra tegund. Svo framarlega sem virkni vörunnar er ekki skert vegna gallans og að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að þér verði boðnar fullnægjandi fébætur í stað viðgerðar.

Á meðan úrvinnsla ábyrgðarinnar fer fram (skoðun og hugsanlega skipti á vöru) er ekki hægt að leggja fram kröfu gegn DKB um nýja vöru eða frekari bætur. Úrbætur vegna galla lengja hvorki ábyrgðartímann né endurnýja hann. Hlutir sem skipt hefur verið út verða eign DKB. Aðeins þegar skipt hefur verið um alla vöruna hefst ábyrgðartíminn að nýju.

Allar frekari kröfur á hendur ábyrgðarveitanda falla ekki undir þessa ábyrgð. Kröfur af öðrum lagalegum ástæðum eru þó ekki útilokaðar eða takmarkaðar (sjá einnig hér að framan í kafla 1).

4. Undanskilið ábyrgð

Ábyrgðin gildir ekki í eftirfarandi tilvikum:

- Eðlilegt slit við fyrirhugaða notkun, einkum á almennum slithlutum eins og trekt, brennara, hitamæli, kveikingu og rafhlöðu, rafskauti, kveikitaug, gasslöngu, gasþrýstijafnara, hitaelementi, endurkastara, hlífðarfilmu úr áli, grill- eða kolagrind, kveikigrind og kola-/fitusafnbakka.
- Skemmdir í emaleringu á notuðum vörum ef ekki er hægt að sanna að skemmdin var til staðar fyrir fyrstu notkun.
- Bilun og/eða skemmdir vegna óviðeigandi eða rangrar notkunar, einkum vegna þess að ekki var farið eftir notkunar- og öryggisleiðbeiningum eða viðhaldsleiðbeiningum (t.d. notkun á útigrillum innandyrna, skemmdir vegna rangrar samsetningar, rangra þrifa á gljábrenndum yfirborðsfleti trektarinnar eða grillgrindinni, vegna þess að lekaprófun var ekki framkvæmd eins og ráðlagt er í notkunarleiðbeiningunum, vegna notkunar á skadlegum íðefnum, vegna annarrar notkunar en fyrirhugaðrar o.s.frv.).
- Bilun og/eða skemmdir sem stafa af inngripi eða viðgerðum framkvæmdum af aðilum sem DKB hefur ekki viðurkennt.
- Bilun og/eða skemmdir vegna veðurs (t.d. hagléi eða eldingar).
- Bilun og/eða skemmdir sem valdið er af ásetningi eða gáleysi, svo framarlega sem DKB ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilun og/eða skemmdir sem verða við flutning til kaupandans, svo framarlega sem ábyrgðarveitandinn ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilun og/eða skemmdir af völdum óviðráðanlegra orsaka.
- Bilun og/eða slitskemmdir vegna notkunar í atvinnuskyni (t.d. í hótél- eða veitingarekstri).

5. Úrvinnsla ábyrgðar

Ef um ábyrgðartilvik er að ræða skaltu hafa samband eins fljótt og auðið er við okkur eða viðurkenndan söluaðila (lista yfir söluaðila er að finna á www.outdoorchef.com) og tilgreina eftir því sem hægt er vöruna/hluta vörunnar, sölukvittun, raðnúmer og vörunúmer (koma bæði fram á upplýsingalímmiða á grillinu; sjá fyrsta kaflann í notkunarleiðbeiningunum), ásamt heimilisfangi þínu. Þú mátt gjarnan láta mynd fylgja með lýsingunni á gallanum. Skilaðu vörunni til söluaðilans eða okkar svo við getum prófað vöruna og kannað hvort ábyrgðin gildi. Í réttmætum ábyrgðartilvikum munum við endurgreiða nauðsynlegan flutnings- og sendingarkostnað, annars munum við senda vöruna til baka á þinn kostnað.

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

CAIRNS 3 G / HAMILTON 3+ G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	7,50 kW
Gasnotkun	546 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,78 mm / merking: BD
Stútur (50 mbör)	0,85 mm / merking: AD
Gasprýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör
Ráðlagðir gaskútar	Bútan há. 13 kg Própan há. 10,5 kg
Leyfð hámarksþyngd gaskúta á fótastelli grillisins	Bútan há. 7,5 kg Própan há. 7,5 kg

CANBERRA 4 G / PERTH 4+ G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	12,80 kW
Gasnotkun	932 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,86 mm / merking: BE
Stútur (50 mbör)	0,74 mm / merking: AE
Gasprýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör
Ráðlagðir gaskútar	Bútan há. 13 kg Própan há. 10,5 kg
Leyfð hámarksþyngd gaskúta á fótastelli grillisins	Bútan há. 7,5 kg Própan há. 7,5 kg

AUCKLAND 4+ G

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	9,60 kW
Gasnotkun	699 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,86 mm / merking: BE
Stútur (50 mbör)	0,74 mm / merking: AE
Gasprýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör
Ráðlagðir gaskútar	Bútan há. 13 kg Própan há. 10,5 kg
Leyfð hámarksþyngd gaskúta á fótastelli grillisins	Bútan há. 7,5 kg Própan há. 7,5 kg

HLIÐARBRENNARI

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

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	3,80 kW
Gasnotkun	276 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,85 mm / merking: AG
Gasprýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

INNRAUÐUR BRENNARI (AUCKLAND 4+G)

CE	0063
Gas	Própan/bútan 30/31
Afl	6,20 kW
Gasnotkun	451 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,16 mm / merking: BP
Stútur (50 mbör)	1,00 mm / merking: AP
Gasprýstingur	Bútan 28 mbör Própan 37 mbör

FLOKKAR

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

RAFKVEIKING

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 OUTDOORCHEF vörur eru á 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).

BARBECUE CULTURE

DISTRIBUTION



DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Prinsenhil 29 | 4825 AX Breda | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfeldern | Germany

Art.-No. 19.120.12