

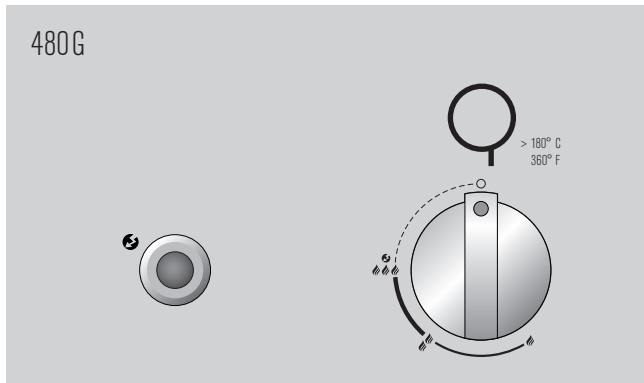
GAS KETTLE MANUAL

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

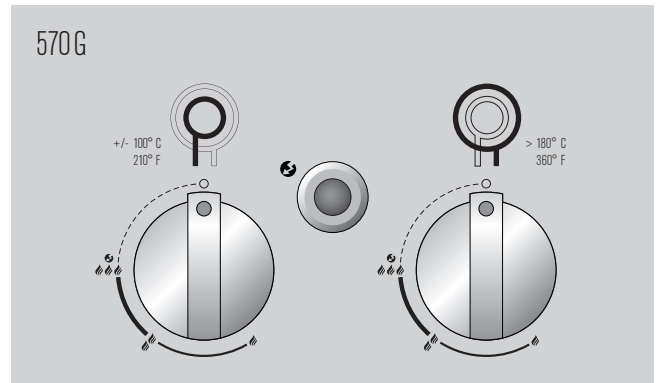


OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

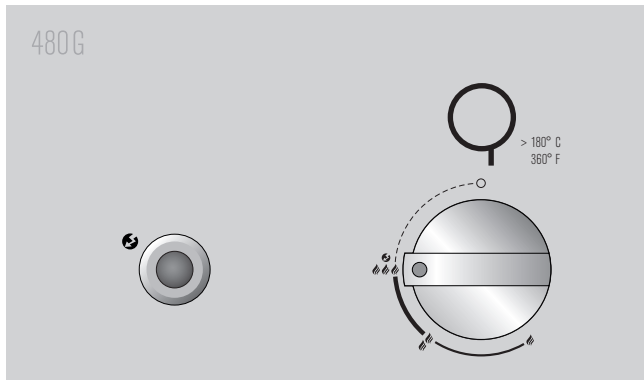
1A



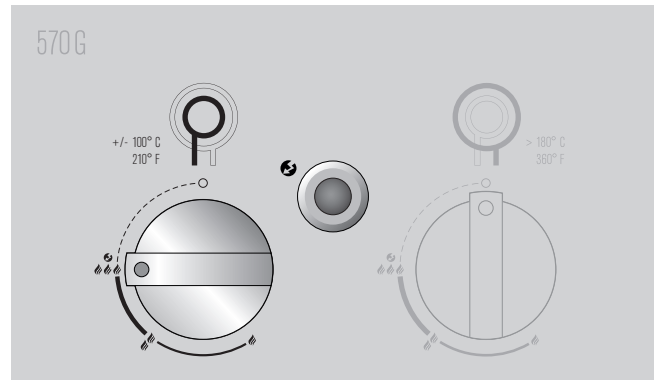
1B



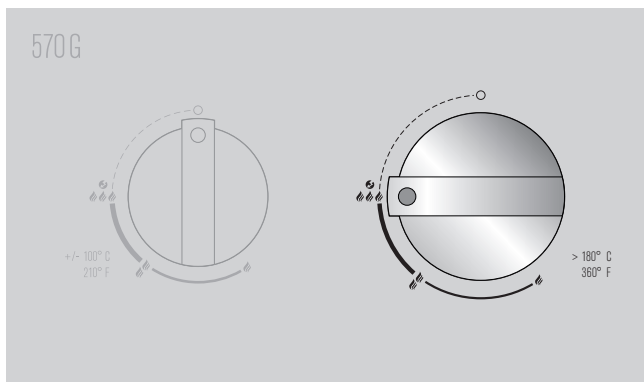
1C



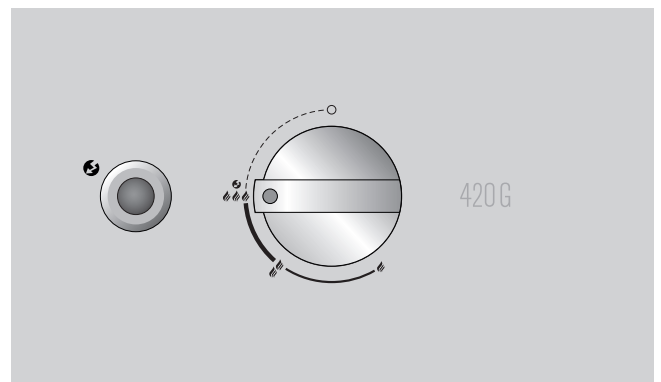
1D



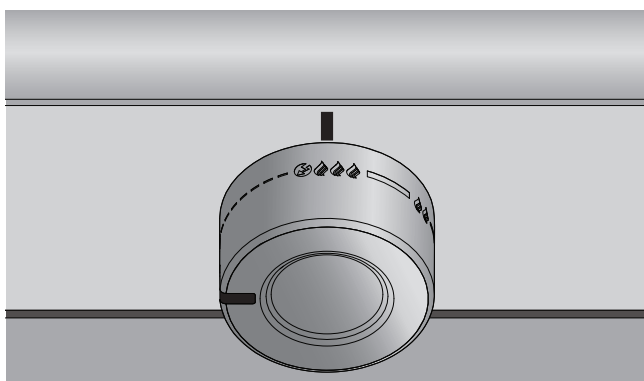
1E



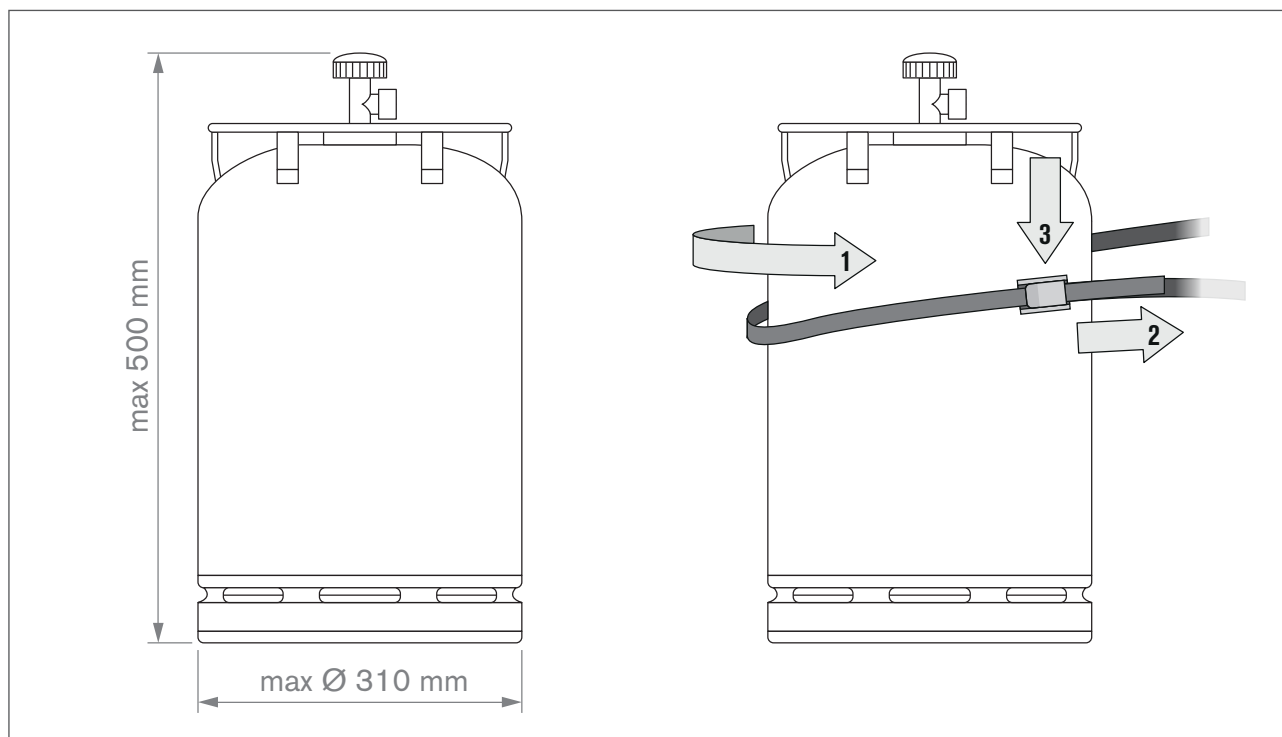
1F



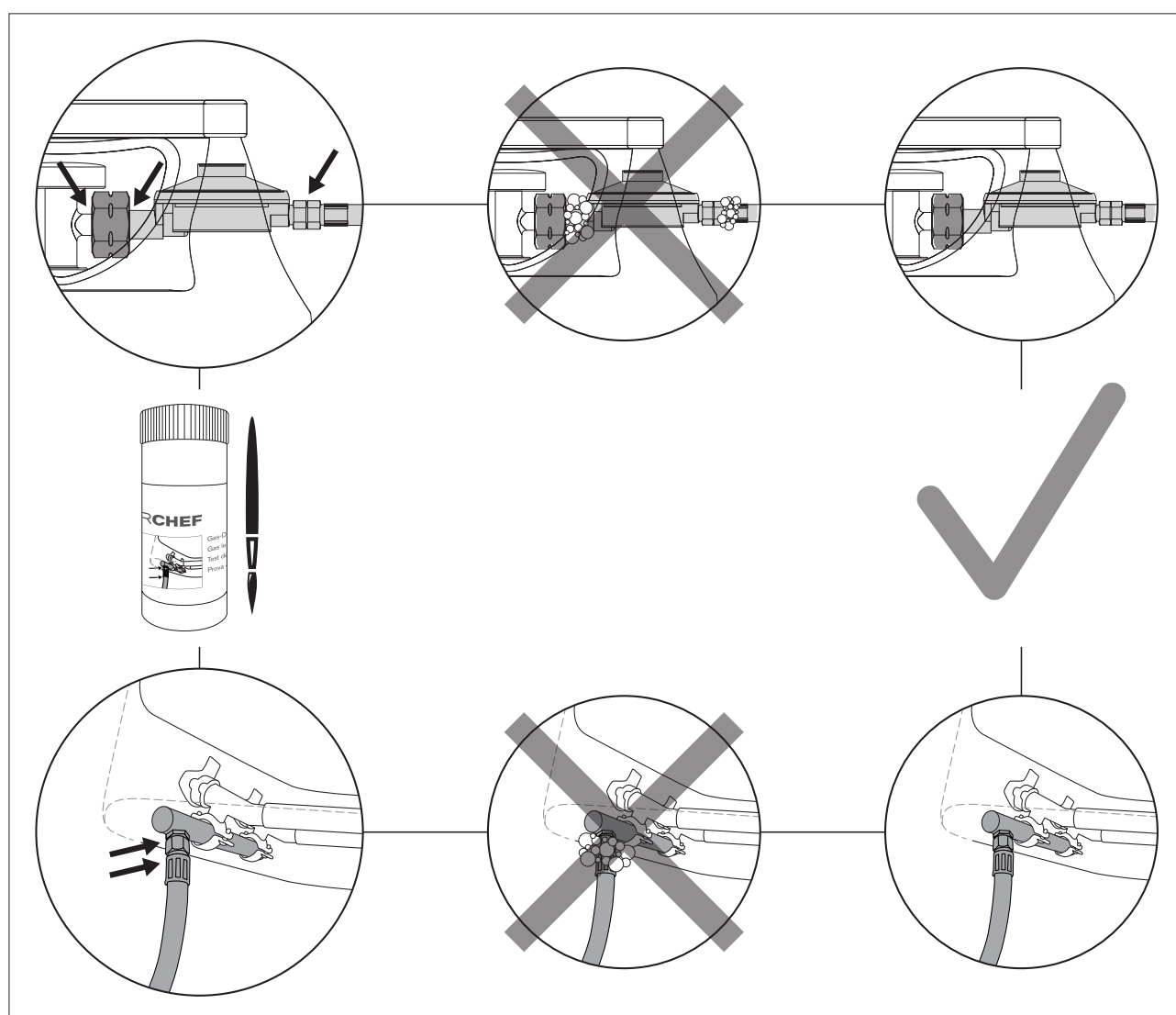
1G



2A



2B





ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

6

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю OUTDOOR**CHEF**.



UPUTE ZA UPORABU

16

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete koristiti OUTDOOR **CHEF** plinski roštilj.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

26

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



NÁVOD K OBSLUZE

36

Před uvedením plynového kulového grilu OUTDOOR**CHEF** do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.



KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

46

Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi az OUTDOOR**CHEF** gáz-gömbgrillt.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

56

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



MANUAL DO UTILIZADOR

66

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOOR**CHEF**.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

76

Citiți complet cu atenție aceste instrucțiuni, înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră cu bazin sferic cu gaz, tip OUTDOOR**CHEF**.



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

86

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



NÁVOD NA OBSLUHU

96

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu OUTDOOR**CHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.



NAVODILA ZA UPORABO

116

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar OUTDOOR**CHEF**, si pozorno preberite ta navodila.



GUÍA DEL USUARIO

126

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas OUTDOOR**CHEF**.



KULLANMA KILAVUZU

136

OUTDOOR**CHEF** gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

CE 0063/
PIN:0063BP3505

UK
CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Тип:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Cat. I₃, Cat. I₃ B/P
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

Made in China

ВАЖНО:

Ще намерите серийния номер на Вашето барбекю на гърба на приложената папка „Manual & Inspiration“. В зависимост от модела на барбекюто ще откриете номера също така и на **стикера с данни**, който се намира на стойката на барбекюто или върху основата.

Серийният номер и каталожният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка. Моля, запишете серийния номер на Вашето барбекю в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“.

ВАЖНО ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Всяко лице, което работи с барбекюто, трябва да познава и да съблюдава точния процес на запалване. Деца не могат да работят с барбекюто. Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици. В близост до барбекюто не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки. Не поставяйте барбекюто или газовата бутилка/и в затворени помещения без проветряване. Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю. Барбекюто може да се използва само на открито и трябва да се спазва безопасно разстояние от минимум 1,5 m от лесно запалими предмети.

ГАЗОВИ БУТИЛКИ

- Върху основата могат да се поставят само газови бутилки с максимално тегло 8 кг. Поставете бутилката върху указаното място, вижте **РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ**.
- За закрепване служи доставеният ремък за бутилката или предвидената стойка за газовата бутилка. Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения. (фиг. 2A)
- Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Газовите бутилки не бива да се излагат на температура повече от 50 °C и да се съхраняват в затворено помещение или в маза (сутерен).
- Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.
- УКАЗАНИЕ:** Проверете дали регулатора на налягането и газовата бутилка са одобрени за експлоатация в съответната държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните действащи стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От гледна точка осигуряване на вашата сигурност и безопасност, препоръчваме да следите за изтичане на газ през решетката на грила и при необходимост да регулирате или пренастроите регулатора на налягането и газопровода съобразно местните разпоредби.

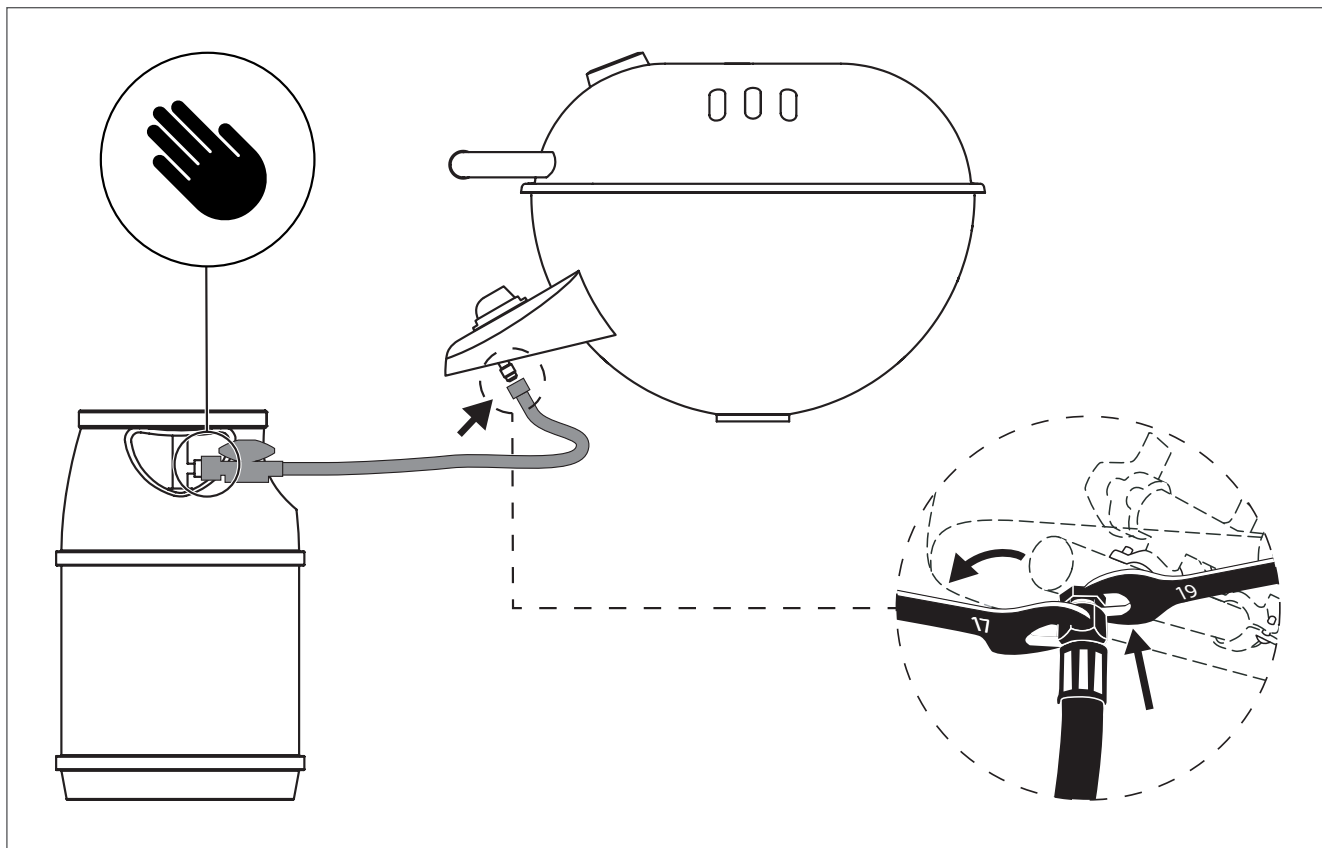
УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от притежателя и да е достъпна по всяко време.

Пуснете барбекюто в експлоатация съгласно глава **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕ**.

- "Използвайте само на открито"
- "Прочетете инструкцията за експлоатация преди пускане в експлоатация на уреда"
- **"ВНИМАНИЕ:** достъпните части могат да са много горещи. Не допускате деца"
- "По време на работа уредът да е далеч от запалими материали"
- "По време на работа уредът да не се мести"
- "След употреба затворете притока на газ на газовата бутилка"
- Никога не използвайте барбекюто под козирка.
- Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки.
- Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.
- След печенето на грил поставете регулиращото копче за газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка.
- При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газ да е на позиция  и да е затворен притокът на газ на газовата бутилка. **ВАЖНО:** в близост да не се намират източници на запалване.
- След свързването на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран магазин частите, през които протича газта.
- Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газ и подаването на газ.
- След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газта. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газта и маркучът отговарят на съответните EN стандарти (Регулатор на налягането на газ EN 16129 / Газов маркуч EN 16436).
- Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 cm и не трябва да надвишава 150 cm.
- Никога не блокирайте големия кръгъл вентилационен отвор на дъното на съда или отворите за въздух на капака. Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.
- Не извършвайте промени по уреда.
- Барбекюто се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газта. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто. Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча той трябва задължително да се фиксира в него.
- Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите (Регулатор на налягането на газ EN 16129 / Газов маркуч EN 16436).
- Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ, обърнете се към специализиран пункт за газ.
- Използвайте барбекюто само върху твърда и сигурна основа. По време на работа не поставяйте барбекюто върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте надалеч барбекюто от лесно запалими материали.
- При уреди с гранитни плочи избягвайте температурен шок на плочата.
- Не съхранявайте барбекюто в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- Ако съхранявате през зимата барбекюто в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.
- Когато барбекюто не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете за закупите покривало от дистрибутора на барбекюта.
- За да предотвратите овлажняване, след силен дъжд свалете покривалото.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди пускане в експлоатация, както и след всяко свързване на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно инструкцията **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** в тази инструкция за експлоатация.
- **ВНИМАНИЕ:** От съображения за безопасност газовият маркуч трябва винаги задължително да се прикрепва към барбекюто с помощта на приложния ключ. Моля, съблюдавайте за целта следната илюстрация:



ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

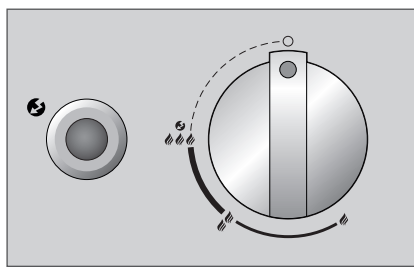
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция **О**.
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газа/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове. **(фиг. 2В)**
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове. **ВАЖНО:** барбекюто може да се използва само след отстраняването на местата с течове. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.

УКАЗАНИЕ: Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** след всяко свързване или всяка смяна на газовата бутилка както и в началото на грил сезона.

ЗНАЧЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Степени на загряване и запалване



- : позиция "Изкл."
- 🔥 : ниска мощност
- 🔥🔥 : средна мощност
- 🔥🔥🔥 : висока мощност
- 🔥🔥🔥⚡ : запалване
- ⚡ : запалващ механизъм

СИСТЕМА ОТ ГОРЕЛКИ НА СФЕРАТА

Модели с кръгла горелка (фиг. 1А)

Кръглата горелка работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥.

Модели с две кръгли горелки (фиг. 1В)

Голямата кръгла горелка работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥. Тя е създадена за работа на средна и висока температура.

Малката кръгла горелка е създадена за готвене на ниска температура и се регулира в ограничени граници. Разликата между 🔥🔥🔥 и 🔥 не се забелязва. Малката кръгла горелка постига температура около 100° до 120 °C.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Направете тази проверка дори в случай, че газовото сферично барбекю ви е доставено в монтирано състояние.
3. В продължение на около 20-25 минути пуснете барбекюто да работи на степен 🔥🔥🔥.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
УКАЗАНИЕ: При използване на барбекю MINICHEF 420 G страничните части трябва да бъдат отворени, докато използвате грила за печене.
2. Отворете напаката на барбекюто. **ВНИМАНИЕ:** никога не запалвайте барбекюто със затворен напак.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
- 4а. Модели с една кръгла горелка с отделен бутон за запалване:
Натиснете регулиращото копче за газ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1C)
- 4б. Модели с една кръгла горелка без отделен бутон за запалване:
Натиснете регулиращото копче на кръглата горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1G)
- 4в. Модели с две кръгли горелки и отделен бутон за запалване:
Натиснете регулиращото копче на голямата кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали.
Или натиснете регулиращото копче за газ на малката кръгла горелка (лявото копче) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1D)
- 4г. Модели с две кръгли горелки без отделен бутон за запалване:
Натиснете регулиращото копче на голямата кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1E)
Или натиснете регулиращото копче за газ на малката кръгла горелка (лявото копче) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали.
5. Ако газта не се запали в продължение на 3 секунди, поставете регулиращото копче на  Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО CITY 420 G

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре. (Действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете напаката на барбекюто. **ВНИМАНИЕ:** никога не запалвайте барбекюто със затворен напак.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен  Задействайте няколко пъти черния бутон за запалване, докато газта се запали. (фиг. 1F)
5. Ако газта не се запали в продължение на 3 секунди, поставете регулиращото копче на  Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

УНИКАЛНА СИСТЕМА НА ФУНИЯТА

Независимо дали приготвяне на грил, варене или печене, уникалната система на фунията на OUTDOORCHEF в стандартна позиция осигурява равномерно разпределение на топлината в сферата и предотвратява вредното загаряне на мазнина, тъй като горелките са напълно защитени.

Стичащата се надолу мазнина не се възпламенява, а преминава по фунията с порцеланов емайл в събирателната тава под сферата. Като домакин, можете спокойно да се посветите на гостите си, докато специалитетите, които приготвяте на грил, се изпичат перфектно, без да е необходимо да ги обръщате.

Месото, рибата, зеленчуците и другите храни остават изключително сочни, нежни и хрупкави. Тъй като част от попадащите върху фунията мазнина и сокове от месото се изпаряват, месото, рибата и зеленчуците придобиват неповторим аромат на пушено при печене на грил.

При температура до 360 градуса можете да изпечете пица, тестени изделия или хляб с качество, подобно на изпичането в каменна пещ. Чрез използване на левия въртящ се регулатор продуктите се пекат особено щадящо при ниски температури от около 100 °C (само модели с два въртящи се регулатора като напр. Ascona 570 G) – най-добрата предпоставка за меки като масло цели парчета месо с размер XL като ростбиф, стек томахоук или стек рибай.

Чрез завъртане на фунията в позиция „Вулкан“ може да се работи с много висока, концентрирана температура отдолу (до 500 градуса), перфектно за принадлежностите на OUTDOORCHEF като уока за барбекю, тигана Aroma или чугунената плоча.

Благодарение на фунията вътрешното пространство на газовото сферично барбекю остава чисто, което прави почистването много лесно.

СЪВЕТ: За почистване на фунията Ви препоръчваме да загреете барбекюто на максимална степен за 10 минути (стандартна позиция).

След това можете просто да изтъркате фунията с четка с месингов косъм. За целта Ви препоръчваме четката за фуния на OUTDOORCHEF.

Повече информация за нашите принадлежности: WWW.OUTDOORCHEF.COM

СТАНДАРТНА ПОЗИЦИЯ



Стандартната позиция е оптималната позиция на фунията за повечето приложения на барбекюто и осигурява уникална циркулация на топлината в сферата. Ястията се изпичат равномерно отвсякъде, без да трябва да бъдат обръщани. Така месото, рибата, зеленчуците и другите храни остават изключително сочни, нежни и хрупкави.

Това прави стандартната позиция идеална за приготвяне на всякакъв вид месо, щадящо печене на риба, огретени, хрупкави зеленчуци и за печене на пица, тестени изделия или хляб.

ПОЗИЦИЯ „ВУЛКАН“



Чрез завъртане на фунията в позиция „Вулкан“ може да се работи с много висока, концентрирана температура отдолу, перфектно за принадлежностите на OUTDOORCHEF като уока за барбекю, тигана Aroma или чугунената плоча.

Така позицията „Вулкан“ е идеална за приготвяне на продукти, които изискват по-кратки времена за приготвяне, като например стекове от риба тон, миди Сен Жак или зеленчуци на уок.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА ЗА ГАЗОВОТО СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ

1. Поставете фунията в желаната позиция (стандартна позиция или позиция „Вулкан“).

ВНИМАНИЕ: В процеса на печене използвайте термоустойчиви ръкавици, за да промените позицията на фунията.

HINWEIS: При печене на грил или при готвене в позиция „Вулкан“ на степен    оставете капака отворен. Само на степен  –   може да се работи и при печене на грил със затворен капак.

2. Ако е необходимо, изберете съответния аксесоар.
3. Загрейте предварително барбекюто при затворен капак за около 10 – 15 минути на степен   .
4. Поставете продуктите за печене върху скалата на барбекюто и регулирайте температурата плавно по свое желание между  –   .
5. След печенето поставяйте копчето за регулиране на газта винаги на позиция . След това затворете притока на газ на газовата бутилка. И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.

ВНИМАНИЕ: Събраната гореща мазнина в тавата за оттичане на мазнини може да предизвика изгаряния. Преди отстраняването и от тавата за оттичане на мазнини, оставете мазнината да се охлади напълно.

Оставете барбекюто да се охлади напълно, преди да го преместите, движите или почиствате след печенето.

СЪВЕТИ И НАПЪТСТВИЯ

ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ С ГАЗОВАТА СФЕРА

Стандартна позиция

По-големи парчета месо (напр. цели парчета филе, антрекот, котлети или цяло пиле): Благодарение на уникалната фуния не е необходимо да се обръщат по-големите парчета месо при печенето на грил. Топлината на газовата горелка се изкачва по вътрешните стени на грил-сферата и се разпределя равномерно в цялата сфера. Поставете продукта върху нагрятата скара и затворете капака. Оставете малко разстояние между отделните парчета месо. Посредством затварянето на капака продуктът се изпича равномерно от всички страни, а соковете остават в месото.

За да не оставим нищо на случайността и при по-големите парчета, препоръчваме да използвате нашите измервателни уреди за температура, например OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – уред за измерване на температурата в сърцевината, за перфектни резултати, лесно управляем чрез официалното приложение OUTDOORCHEF.

В стандартната позиция може също така чудесно да се пече, зарадвайте семейството и приятелите си например с домашно приготвена пица с нашия камък за пица OUTDOORCHEF, който перфектно приляга в сферата. Преди да печете пицата, оставете камъка за пица да се загрее на най-високата степен за 20 минути – ще бъдете възнаградени с хрупкав блат, точно като в италиански ресторант.

С правилните принадлежности Вашето барбекю OUTDOORCHEF е още по-забавно. Печене на грил, готвене или печене: Дайте воля на своята креативност и експериментирайте с радост.

Повече информация за нашия богат асортимент от принадлежности, както и за приложението ще намерите в: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Позиция „Вулкан“

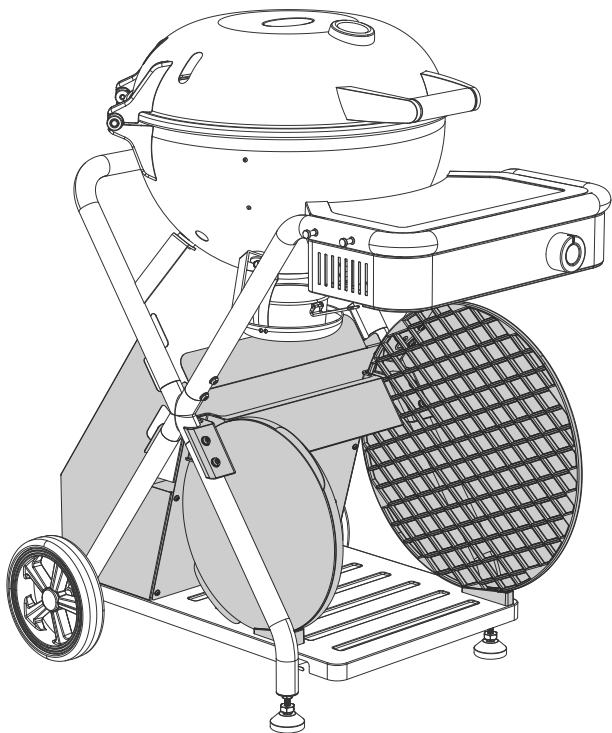
Перфектно подходяща за използване на принадлежностите OUTDOORCHEF, където се изисква висока температура отдолу, която се предава концентрирано на принадлежностите като чугунената плоча OUTDOORCHEF или уока за барбекю OUTDOORCHEF. Тази позиция е много подходяща и за пържене в уока за барбекю – за хрупкави пържени картофи, пилешки хапки, риба с картофи и много други.

КОМПЛЕКТ СТОЙКА ЗА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ЗА МОДЕЛ AMBRI 480G EVO

Практичният комплект стойка за принадлежности за Вашия AMBRI 480 G EVO Ви позволява да прикрепите газовата бутилка зад барбекюто върху основата и да я покриете с капака на бутилката – така газовата бутилка почти не се вижда отпред.

Освен това камъкът за пица OUTDOORCHEF, както и допълнителната чугунена скара Diamond на OUTDOORCHEF може да се съхраняват в долната част на барбекюто, без да заемат място.

Камъкът за пица и чугунената скара Diamond могат да бъдат поръчани като отделни принадлежности.



СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА ГРИЛ

1. Поставете регулиращото копче за газ на всяка горелка на .
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
4. Покрийте барбекюто с подходящото покривало.

ПОЧИСТВАНЕ

Между отделните случаи на печене на грила е нужно незначително почистване, тъй като повечето мазнина или се изпарява, или се отвежда в събирателната тава.

При по-голямо замърсяване загрейте барбекюто за около 10 минути на максимална степен. За почистването на фунията и на скарата използвайте четка с месингов косъм (не стоманен).

За по-основно почистване използвайте OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. По желание можете да използвате найлонова гъба за съдове и сапунен разтвор, за да отстраните всички остатъци след печенето.

ВАЖНО: след всяко основно почистване оставяйте барбекюто на степен    за пълно изсъхване (обгаряне).

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

ВАЖНО: Докато прилагате OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER барбекюто не трябва да работи.

За защита носете ръкавици и очила. Още докато са леко топли напръскайте барбекюто или аксесоарите и оставете препаратата да действа 10 минути, докато пяната изчезне.

При необходимост почистете допълнително с подходяща четка за барбекю или найлонова гъба. След това измийте старателно с вода и изсушете.

ВНИМАНИЕ: Не е подходящ за дървени, пластмасови, както и прахово боядисани и лакирани повърхности.

ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на барбекюто гарантира безупречното му функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на грил-сезона проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- Веднъж годишно третирайте всички дървени части с масло за дърво - това предотвратява напукването.
- Предпазвайте вашето барбекю от атмосферните условия като го покривате след пълното му изстиване с подходящо **OUTDOORCHEF** покривало.
- За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривало от дистрибутора на барбекюта.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на газовата бутилка.
- Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.
- Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.

Няма искра:

- Уверете се, че батерията е поставена правилно (при барбекюта с електрическо запалване).
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 5–8 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали не са се разхлабили.
- Поставете нова батерия (тип AAA, LR03, 1,5 V) в устройството за електрическо запалване (при барбекюта с електрическо запалване).

Ако с помощта на посочените действия не можете да пуснете барбекюто в експлоатация, обърнете се към търговския обект.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

За подробна информация относно гаранцията за потребителя правим препратка към Общите условия (AGB) под <https://www.outdoorchef.com/agb>

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

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

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM

** Можете да вземете серийния номер и артикулният номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първа глава на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	
- малка горелка	1,20 kW
- голяма горелка	8,50 kW
Разход на газ	702 g/h
Дюзи (28–30/37 mbar)	
- дюза малка горелка	0,55 мм/маркировка: BF
- дюза голяма горелка	1,47 мм/маркировка: BT
Дюзи (50 mbar)	
- дюза малка горелка	0,48 мм/маркировка: AF
- дюза голяма горелка	1,27 мм/маркировка: AT
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

LEON 570 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	8,50 kW
Разход на газ	612 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,47 мм / маркировка: BT
Дюза (50 mbar)	1,27 мм / маркировка: AT
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

AMBRI 480 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	5,40 kW
Разход на газ	389 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,15 мм / маркировка: BN
Дюза (50 mbar)	1,02 мм / маркировка: AN
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	5,80 kW
Разход на газ	420 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,18 мм / маркировка: BQ
Дюза (50 mbar)	1,02 мм / маркировка: AN
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

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

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	5,60 kW
Разход на газ	397 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,15 мм / маркировка: BN
Дюза (50 mbar)	1,02 мм / маркировка: AN
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	4,30 kW
Разход на газ	315 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,02 мм / маркировка: BL
Дюза (50 mbar)	0,88 мм / маркировка: AH
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

Категории

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

Електрическо запалващо устройство

За функционирането на устройството за електрическо запалване ви е необходима една батерия (тип AAA, LR03, 1,5 V).

Указание за температурния индикатор

Отклонението в показанията на термометъра може да е +/- 10%.

Уеб страница

Допълнителна информация, съвети и напътствия, рецепти и всичко важно за продуктите OUTDOORCHEF ще намерите на OUTDOORCHEF.COM

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

VAŽNO:

Serijski broj svoga roštilja pronaći ćete na stražnjoj strani priložene mape „Manual & Inspiration“. Ovisno o modelu roštilja, broj možete pronaći i na **naljepnici s podacima**, koja se nalazi ili na postolju roštilja ili podnoj ploči.

Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju. Zabilježite serijski broj svog roštilja u za to predviđeno gornje polje „Serial No.“.

VAŽNO ZA VAŠU SIGURNOST

Svaka osoba koja upotrebljava roštilj mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeca ne smiju rukovati roštiljem.

Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za instalaciju. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.

Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem okruglog plinskog roštilja. Dozvoljeno je korištenje roštilja samo na otvorenom, a potrebno je držati sigurnosni razmak od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

PLINSKE BOCE

- Dozvoljeno je postavljanje punih plinskih boca maksimalne težine 8 kg na podnu ploču. Postavite bocu na za to predviđeno mjesto, pogledajte **UPUTE ZA MONTAŽU**.
- Za pričvršćivanje služi zajedno s isporukom dostavljeni remen za boce ili za to predviđeni držač za boce. Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi. **(Slika 2A)**
- Prije korištenja i nakon svake zamjene plinske boce provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Plinske boce ne smiju biti izložene temperaturi iznad 50 °C niti se smiju čuvati u zatvorenom prostoru ili suterenu.
- Poštujujte i slijedite sigurnosne propise koji su zabilježeni na korištenim plinskim bocama.
- NAPOMENA:** Provjerite jesu li tlačni regulator i plinska boca dozvoljeni za propisnu uporabu u vašoj državi. Koristite se samo plinskim bocama odgovarajućeg državnog standarda. Zbog različitih brtvenih sustava ne mogu se uspostaviti nepropusni vijčani spojevi u slučaju odstupanja sustava tlačnog regulatora i plinske boce. Takva propusnost može dovesti do situacije da se plin koji izlazi automatski može zapaliti otvorenom vatrom ili iskrama. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti preporučujemo da svakako provjerite plinske roštilje u prodaji i po potrebi prilagodite odn. date prilagoditi tlačni regulator i plinsko crijevo državnim propisima.

SIGURNOSNE NAPOMENE

Ove upute za uporabu vlasnik mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvata ruke.

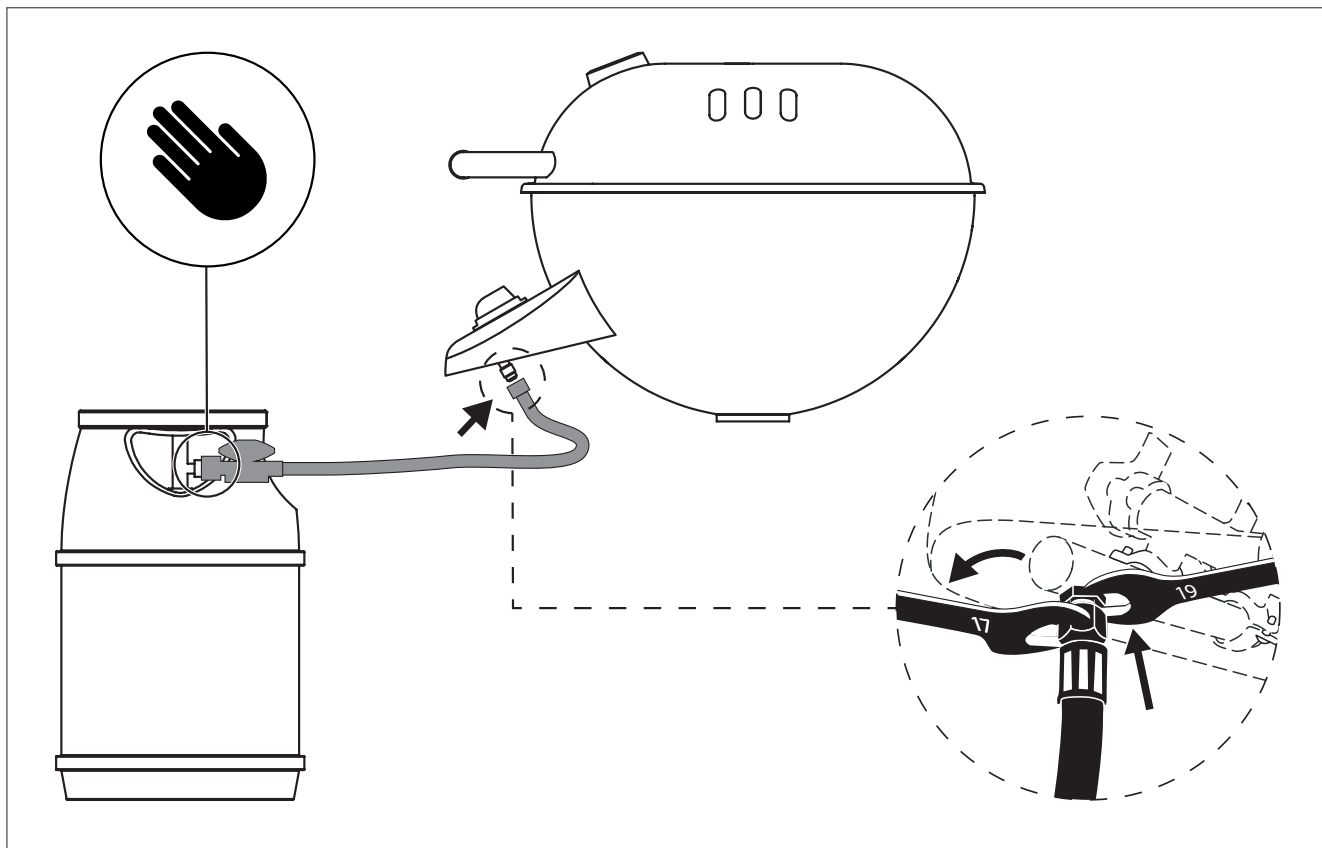
Roštilj puštajte u rad sukladno poglavlju **UPUTE ZA PALJENJE**

- "Upotrebljavati samo na otvorenom"
- "Prije puštanja uređaja u rad pročitajte upute za uporabu"
- **"POZOR:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini"
- "Uređaj za vrijeme rada treba držati podalje od zapaljivih materijala"
- "Uređaj za vrijeme rada nemojte pomicati"
- "Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci"
- Ne upotrebljavajte roštilj nikad ispod nadstrešnice.
- Ne gurajte nikad uređaje koji su opremljeni upravljačkim kotačićima po neravnim podovima ili pukotinama.
- Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
- Nakon roštiljanja gumb za regulaciju plina uvijek postavite na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Pripazite kod zamjene plinske boce da je gumb za regulaciju plina postavljen na poziciju ○ i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren.

VAŽNO: U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.

- Provjerite spojeve nakon priključivanja nove plinske boce sukladno uputi **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.
- Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.
- Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje. Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima (regulator tlaka plina EN 16129 / crijevo za plin EN 16436).
- Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90 cm i ne smije prelaziti 150 cm.
- Ne blokirajte nikad veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
- Ne provodite nikakve preinake na uređaju.
- Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo svakako mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.
- Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje i EN standardima (regulator tlaka plina EN 16129 / crijevo za plin EN 16436).
- Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.
- Upotrebljavajte roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Dok roštilj radi, nikada ga ne postavljajte na drvene podloge ili druge zapaljive površine. Pazite da zapaljivi materijali nisu u blizini.
- Kod uređaja s granitnom pločom izbjegavajte temperaturni šok ploče.
- Ne čuvajte roštilj u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.
- Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu. Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.
- Prije uporabe roštilj postavite na mjesto zaštićeno od vjetra.
- Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti zaštitnim prekrivačem radi zaštite od utjecaja okoliša. Zaštitni prekrivači dostupni su kod vašeg trgovca roštiljem.
- Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač.

- **POZOR:** Prije stavljanja u pogon te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za upotrebu.
- **POZOR:** Plinsko crijevo iz sigurnosnih razloga uvijek obavezno pričvrstite na roštilj s pomoću priloženog ključa. Za to obratite pažnju na sljedeću ilustraciju:



ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

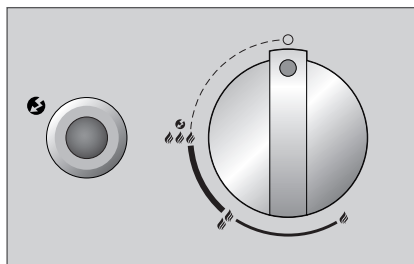
OPREZ: Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ○.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s pomoću priložene otopine vode i sapuna ili otopinom sapuna koju ste sami izradili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina. **(Slika 2B)**
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu. **VAŽNO:** Roštilj se smije upotrebljavati tek kada su uklonjene sve pukotine. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

NAPOMENA: Provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boci te na početku sezone roštiljanja.

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI

Razine topline i paljenje



- : Isključena pozicija
- 🔥 : slab učinak
- 🔥🔥 : srednji učinak
- 🔥🔥🔥 : visoki učinak
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje
- ⚡ : Upaljač

SUSTAV PLAMENIKA NA KUGLI

Modeli s okruglim plamenikom (Slika 1A)

Okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

Modeli s dva okrugla plamenika (Slika 1B)

Veliki okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥. Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

Mali okrugli plamenik predviđen je za kuhanje na niskim temperaturama te se samo neznatno može regulirati. Razlika između 🔥🔥🔥 i 🔥 nije vidljiva. Mali okrugli plamenik dostiže temperaturu od približno 100 °C do 120 °C.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Učinite to i ako je vaš plinski okrugli roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite roštilj u trajanju od približno 20–25 minuta na stupnju 🔥🔥🔥.

UPUTE ZA PALJENJE

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
NAPOMENA: Ako imate MINICHEF 420 G, bočne police moraju biti zaklopljene tijekom cijeloga postupka roštiljanja.
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
- 4 a. Model s okruglim plamenikom sa zasebnim gumbom za paljenje:
Pritisnite gumb za regulaciju plina i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    .
Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1C)**
- 4 b. Modeli s jednim okruglim plamenikom bez zasebnog gumba za paljenje:
Pritisnite gumb za regulaciju plina okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    .
Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1G)**
- 4 c. Modeli s dva okrugla plamenika i zasebnim gumbom za paljenje:
Pritisnite gumb za regulaciju plina velikog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin.
Ili pritisnite gumb za regulaciju plina malog okruglog plamenika (lijevi gumb) i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1D)**
- 4 d. Modeli s dva okrugla plamenika bez zasebnog gumba za paljenje:
Pritisnite gumb za regulaciju plina velikog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1E)**
Ili pritisnite gumb za regulaciju plina malog okruglog plamenika (lijevi gumb) i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin.
5. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

UPUTA ZA PALJENJE MODELA CITY 420 G

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti. (Postupajte sukladno uputama iz poglavlja **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Pritisnite crni gumb za paljenje nekoliko puta dok se plin ne zapali. **(Slika 1F)**
5. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

JEDINSTVENI SUSTAV S LIJEVKOM

Korištenje jedinstvenog sustava s lijevkom OUTDOORCHEF u standardnoj poziciji pri roštiljanju, kuhanju ili pečenju osigurava ravnomjernu raspodjelu topline unutar kugle i sprječava štetno gorenje masti jer su plamenici u potpunosti zaštićeni.

Masnoća koja kaplje ne može se zapaliti jer se kroz lijevak emajliran porculanom slijeva u posudu za skupljanje masnoće ispod kugle roštilja. Dok se vaši specijaliteti s roštilja savršeno peku sa svih strana, vi se kao domaćin možete opušteno posvetiti svojim gostima s obzirom na to da nije potrebno okretati hranu.

Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi. Jedan dio masnoće i mesnih sokova koji dopiju u lijevak ispari, zbog čega meso, riba i povrće dobiju jedinstvenu aromu roštilja.

Pri pečenju do 360 stupnjeva pizza, flambirani kolač ili kruh pripremljeni su jednako dobro kao u krušnoj peći. Pri upotrebi lijevog okretnog regulatora namirnice za roštilj pri niskim se temperaturama od 100 °C (samo modeli s dva okretna regulatora, npr. Ascona 570 G) roštiljaju osobito pažljivo – najbolji preduvjet za XL komade mesa mekane poput maslaca kao što su pečena Roastbeef, Tomahawk ili Rib-Eye u komadu.

Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina (do 500 stupnjeva), savršena za uporabu pribora OUTDOORCHEF kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

Čišćenje je lako jer zahvaljujući lijevku unutrašnjost plinskog okruglog roštilja ostaje čista.

SAVJET: za čišćenje lijevka preporučujemo roštilj 10 minuta grijati na najvišem stupnju (standardna pozicija). Nakon toga lijevak možete jednostavno očistiti mjedenom četkom. Za to preporučujemo četku za lijevak OUTDOORCHEF.

Više informacija o našem priboru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDNA POZICIJA



Standardna pozicija optimalna je pozicija lijevka za većinu uporaba roštilja i osigurava jedinstvenu cirkulaciju topline u kugli. Jela se i bez okretanja ravnomjerno ispeku sa svih strana. Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi.

Standardna pozicija stoga je savršena za sve vrste mesa, lagano pečenu ribu, gratinirana jela, hrskavo povrće, kao i za pečenje pizze, flambiranog kolača ili kruha.

POZICIJA VULKAN



Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina, savršena za uporabu pribora OUTDOORCHEF kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

Stoga je pozicija vulkan savršena za jela koja je potrebno samo kratko pržiti, kao što su odresci od tune, jakobove kapice ili povrće iz woka.

UPUTE ZA UPORABU AUSTRALSKOG PLINSKOG OKRUGLOG ROŠTILJA

1. Postavite lijevak u željenu poziciju (standardna pozicija ili pozicija vulkan).

POZOR: Poziciju lijevka promijenite tijekom roštiljanja samo s rukavicama otpornim na vrućinu.

NAPOMENA: Prilikom roštiljanja i kuhanja u poziciji vulkan na razini    ostavite poklopac otvoren. Samo se na razini  –  i tijekom roštiljanja može raditi u poziciji vulkan s otvorenim poklopcem.

2. Odaberite, ako je potrebno, odgovarajuću opremu.
3. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10-15 minuta na razini   .
4. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između  –   .
5. Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju . Zatvorite nakon toga dovod plina na plinskoj boci. Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.

POZOR: Nakupljena vruća mast koja se nalazi u posudi za skupljanje masti može izazvati opekline. Mast se najprije treba u potpunosti ohladiti, tek nakon toga možete je maknuti s posude za skupljanje masti.

Roštilj se treba u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja premještate, pomičete ili čistite.

SAVJETI I TRIKOVİ

ROŠTILJANJE S PLINSKOM KUGLOM

Standardna pozicija

Veći komadi mesa (npr. filei, entrecôte, kotleti u komadu ili čitavi pilići): Zahvaljujući jedinstvenom ljevkastom sustavu veće komade mesa više ne morate okretati tijekom roštiljanja. Vrućina plamenika podiže se na unutarnjim stranama te se ravnomjerno raspodjeljuje unutar cijele kugle. Jelo stavite na prethodno zagrijane rešetke i zatvorite poklopac. Između pojedinih komada mesa ostavite uvijek malo razmaka. Zatvaranje poklopca omogućuje da hrana sa svih strana dobije ravnomjernu smeđu boju i da sok ostane u mesu.

Da za veće komade mesa ništa ne biste prepustili slučaju, preporučujemo vam upotrebu naših uređaja za mjerenje temperature, npr.

OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – uređaj za mjerenje temperature jezgre mesa za savršene rezultate, kojim se jednostavno upravlja putem aplikacije OUTDOORCHEF.

U standardnoj poziciji možete i uspješno peći, oduševite svoju obitelj i prijatelje, primjerice, pizzom koju ste sami napravili na našem OUTDOORCHEF kamenu za pizzu koji savršeno pristaje u kuglu. Prije pečenja pizze najprije zagrijte kamen za pizzu 20 minuta na najvišoj razini – bit ćete nagrađeni hrskavo pečenom podlogom pizze, u potpunosti kao kod Talijana.

Vaš roštilj OUTDOORCHEF još je zabavniji uz pravi pribor. Pri roštiljanju, kuhanju ili pak pri pečenju: Prepustite se vlastitoj kreativnosti i radosti eksperimentiranja.

Više informacija o našem širokom asortimanu kao i o aplikaciji pronaći ćete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Pozicija vulkan

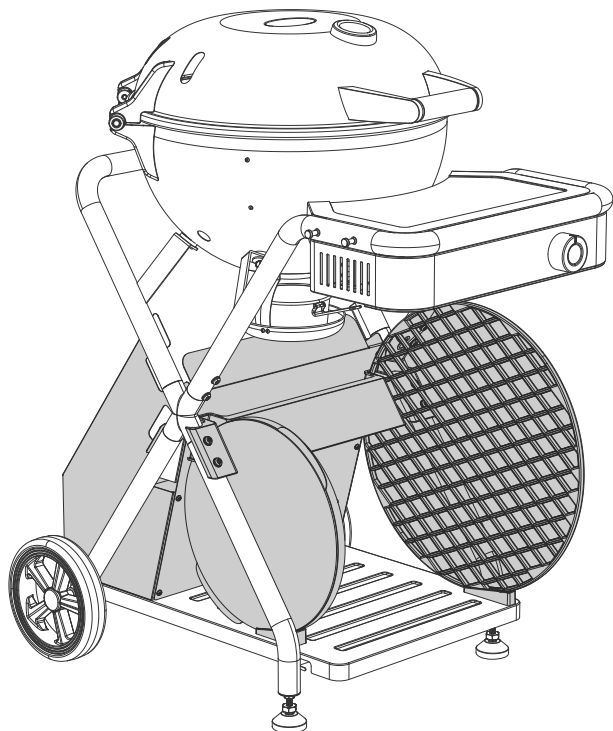
Savršena za upotrebu pribora OUTDOORCHEF, za koji je potrebna jaka vrućina od dolje, koja se koncentrirano prenosi na pribor kao što su vatrostalna ploča OUTDOORCHEF ili wok za roštilj OUTDOORCHEF. Ova je pozicija najbolja za prženje u woku za roštilj – za hrskavo pečeni pomfrit, pileće medaljone, fish & chips i još mnogo toga.

KOMPLET DRŽAČA PRIBORA ZA MODEL AMBRI 480G EVO

Praktični komplet držača pribora za vaš AMBRI 480 G EVO omogućava vam da pričvrstite plinsku bocu na podnu ploču iza roštilja te da je prekrijete poklopcem boce – na taj se način plinska boca sprijeda gotovo ne može vidjeti.

Usto je moguće smjestiti kamen za pizzu OUTDOORCHEF i dodatnu vatrostalnu rešetku OUTDOORCHEF Diamond u podkonstrukciju na čisto i uz to uštedjeti prostor.

Kamen za pizzu i vatrostalna rešetka Diamond dostupni su zasebno kao pribor.



NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina kod svih plamenika na ○.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
4. Pokrijte roštilj s odgovarajućim zaštitnim prekrivačem.

ČIŠĆENJE

Potrebno je vrlo kratko čišćenje između rešetaka roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće.

U slučaju jačih zaprljanja zagrijte roštilj otprilike 10 minuta na najvećoj temperaturi. Za čišćenje lijevka i rešetke upotrijebite četku za roštilj s čekinjama od mjedi (ne od čelika).

Za temeljitije čišćenje upotrebljavajte OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. Možete upotrijebiti i spužvicu za pranje suđa od najlona i sapunicu kako biste otklonili sve ostatke.

VAŽNO: Nakon svakog temeljitog čišćenja ostavite da se roštilj potpuno osuši (gori) na razini 🔥🔥🔥.

PRIMJENA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VAŽNO: roštilj ne smije biti uključen tijekom upotrebe sredstva za čišćenje OUTDOORCHEF CHEF CLEANER.

Za zaštitu nositi rukavice i naočale. Poprskati roštilj i pribor dok su još topli i ostaviti sredstvo da djeluje 10 minuta, dok se pjena ne rastopi.

Po potrebi dodatno očistiti prikladnom četkom za roštilj ili najlonskom spužvom. Zatim temeljito isprati vodom i osušiti.

POZOR: Nije prikladno za površine presvučene drvom ili plastikom te plastificirane i lakirane površine.

ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg roštilja garantira besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj duže vrijeme ne upotrebljavate, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Tretirajte sve drvene dijelove jednom godišnje uljem za drvo - to djeluje protiv stvaranja pukotina.
- Nakon što se u potpunosti ohladio, zaštitite svoj roštilj od utjecaja okoliša odgovarajućim **OUTDOORCHEF** zaštitnim prekrivačem.
- Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, uklonite zaštitni prekrivač nakon jake kiše. Zaštitni prekrivači dostupni su kod vašeg trgovca roštiljem.

OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.
- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.

Nema iskre:

- Osigurajte da je baterija ispravno umetnuta (kod roštilja s električnim paljenjem).
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5-8 mm.
- Provjerite jesu li kablovi kod električnog paljenja i elektrode utaknuti i sa čvrstim dosjedom.
- Umetnite novu bateriju (tip AA, LR03, 1,5 volt) u električno paljenje (kod roštilja s električnim paljenjem).

Ako roštilj na temelju gore navedenih mjera ne možete pustiti u rad, kontaktirajte prodajno mjesto.

JAMSTVO ZA POTROŠAČE/GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače/garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB's) pod <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirani brand OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

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

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Učinak	
- mali plamenik	1,20 kW
- veliki plamenik	8,50 kW
Potrošnja plina	702 g/h
Sapnice (28-30/37 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,55 mm/oznaka: BF
- Sapnica velikih plamenika	1,47 mm/oznaka: BT
Sapnice (50 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,48 mm/oznaka: AF
- Sapnica velikih plamenika	1,27 mm/oznaka: AT
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

LEON 570 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	8,50 kW
Potrošnja plina	612 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,47 mm/oznaka: BT
Sapnica (50 mbara)	1,27 mm/oznaka: AT
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

AMBRI 480 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	5,40 kW
Potrošnja plina	389 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,15 mm / oznaka: BN
Sapnica (50 mbara)	1,02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	5,80 kW
Potrošnja plina	420 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,18 mm / oznaka: BQ
Sapnica (50 mbara)	1,02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

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

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	5,60 kW
Potrošnja plina	397 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,15 mm / oznaka: BN
Sapnica (50 mbara)	1,02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	4,30 kW
Potrošnja plina	315 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,02 mm / oznaka: BL
Sapnica (50 mbara)	0,88 mm / oznaka: AH
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

Kategorije

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

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna vam je baterija (tip AA, LR03, 1,5 volt).

Napomena uz prikaz temperature

Odstupanja prikaza od termometra mogu iznositi +/- 10 %.

Web stranica

Dodatne informacije, savjete, recepte i sve što o OUTDOORCHEF proizvoda trebate znati možete pronaći na OUTDOORCHEF.COM



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Όποιοι χειρίζεται την ψησταριά, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά. Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή τις φιάλες υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 8 κ. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση, βλ. **ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**.
- Για τη στερέωση χρησιμοποιήστε είτε τη ζώνη ασφαλείας που έχετε παραλάβει με την ψησταριά, είτε την προβλεπόμενη στήριξη της φιάλης υγραερίου. Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά. **(εικ. 2Α)**
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιάλων υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξη του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

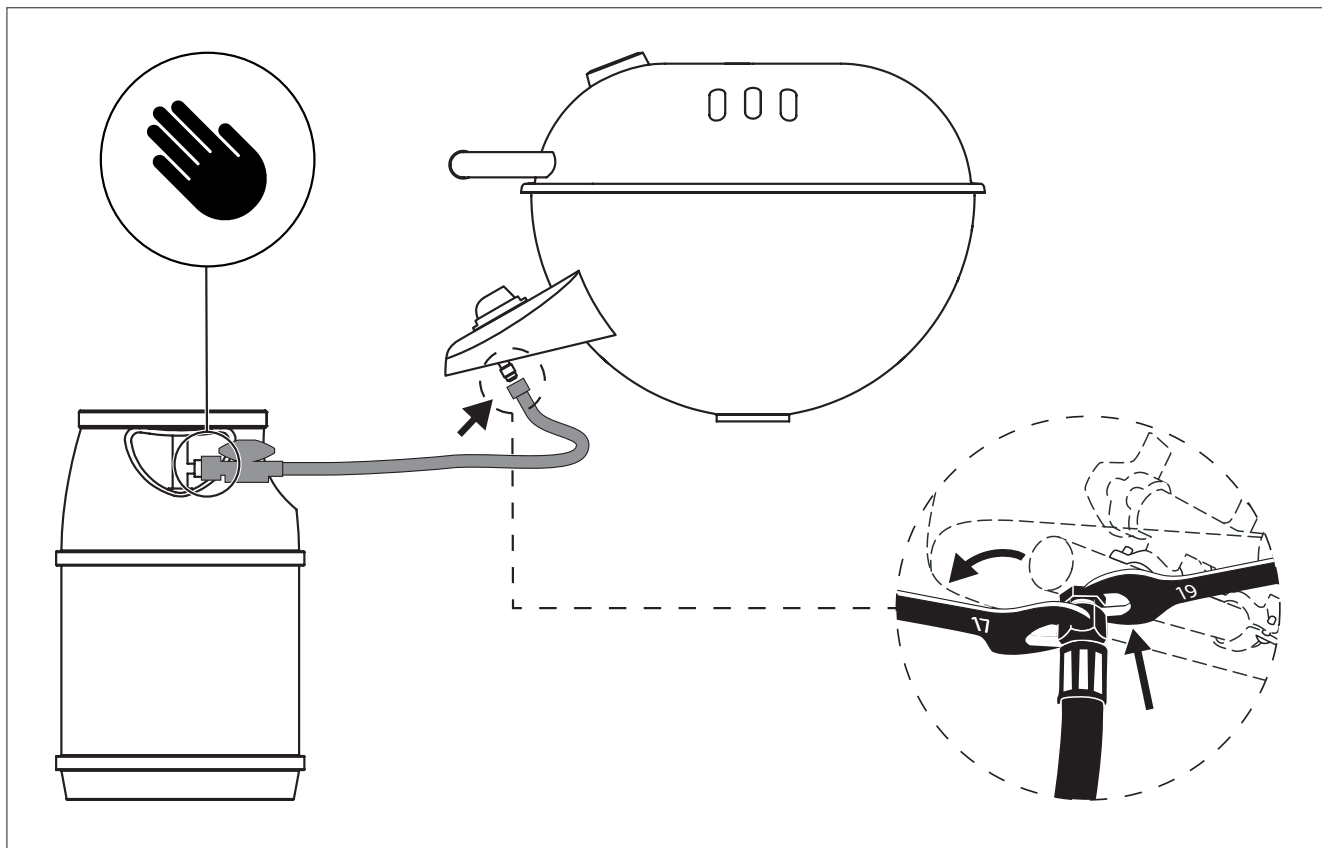
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

Βάλτε την ψησταριά σε λειτουργία ακολουθώντας το κεφάλαιο **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ**.

- «Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.»
- «Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.»
- **«ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.»
- «Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.»
- «Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.»
- «Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.»
- Μη πνήντε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μη σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνίες), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (Ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / σωλήνας αερίου EN 16436).
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πίεσης καλύπτουν τις εθνικές προδιαγραφές και τα πρότυπα EN (Ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / σωλήνας αερίου EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- Σε συσκευές με πλάκες από γρανίτη, φροντίστε να αποφύγετε την απότομη μεταβολή θερμοκρασίας στην πλάκα.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν από τη θέση σε λειτουργία καθώς και μετά από κάθε σύνδεση νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το λάστιχο παροχής αερίου πρέπει να στερεώνεται για λόγους ασφαλείας οπωσδήποτε πάντα με το παρεχόμενο κλειδί στην ψησταριά. Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή στις ακόλουθες εικόνες:



ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

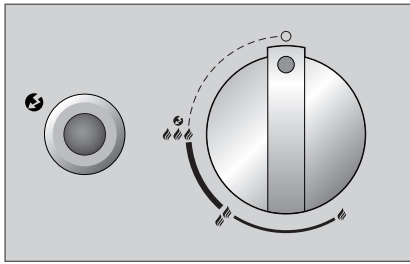
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών . **(εικ. 2B)**
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές, **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



- : Κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🔥 : Ανάφλεξη
- 🔥🔥🔥🔥 : Εξάρτημα ανάφλεξης

ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΣΤΙΩΝ ΤΗΣ ΣΦΑΙΡΑΣ

Μοντέλα με μία κυκλική εστία (εικ. 1Α)

Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες (εικ. 1Β)

Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

Η μικρή κυκλική εστία είναι κατάλληλη για σιγοψήσιμο σε χαμηλότερες θερμοκρασίες και προσφέρει μικρή δυνατότητα ρύθμισης. Η διαφορά μεταξύ 🔥🔥🔥 και 🔥 δεν είναι ορατή. Η μικρή κυκλική εστία φτάνει θερμοκρασίες μεταξύ 100° και 120 °C περίπου.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε τη σφαιρική ψησταριά συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για το MINICHEF 420 G, τα πλευρικά ράφια πρέπει να είναι στερεωμένα σε όλη τη διάρκεια του ψησίματος.

2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.

- 4 α. Μοντέλα με κυκλική εστία με ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:

Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .

Πατήστε το μαύρο κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1C)**

- 4 β. Μοντέλα με κυκλική εστία χωρίς ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:

Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .

Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1G)**

- 4 γ. Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες και ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:

Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μεγάλη κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .

Πατήστε το μαύρο κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.

Εναλλακτικά, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μικρή κυκλική εστία (αριστερό κουμπί) και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πατήστε το μαύρο κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1D)**

- 4 δ. Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες χωρίς ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:

Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μεγάλη κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .

Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1E)**

Εναλλακτικά, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μικρή κυκλική εστία (αριστερό κουμπί) και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.

5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ CITY 420 G

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις του λάστιχου, του ρυθμιστή πίεσης του αερίου και της φιάλης υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά. (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).

2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.

3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.

4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πιέστε αρκετές φορές το μαύρο κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1F)**

5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.

6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ

Στο γκριλ, το μαγείρεμα και το ψήσιμο, το μοναδικό σύστημα χοάνης της OUTDOORCHEF φροντίζει για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στη σφαιρική ψησταριά και αποτρέπει το επιβλαβές κάψιμο των λιπών, καθώς οι εστίες απομονώνονται τελείως.

Τα λίπη που στάζουν δεν καίγονται αλλά μεταφέρονται προς τον δίσκο συλλογής μέσω της χοάνης με την επισφάλτωση πορσελάνης. Ως οικοδεσπότης, μπορείτε να αφοσιωθείτε στους καλεσμένους σας, καθώς οι σπασιαλιτέ σας ψήνονται άψογα χωρίς να χρειάζεται να τις γυρίζετε.

Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά. Επειδή ένα μέρος των λιπών και των υγρών του κρέατος που φτάνουν στη χοάνη εξατμίζεται, το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά αποκτούν ένα ασύγκριτο άρωμα.

Με θερμοκρασία έως και 360 βαθμούς, μπορείτε να ψήσετε πίτσες, πίτες και ψωμί σε ποιότητα πέτρινου φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε τον αριστερό περιστρεφόμενο ρυθμιστή, το φαγητό σας θα ψηθεί πολύ ωραία σε χαμηλές θερμοκρασίες περίπου στους 100 °C (μόνο μοντέλα με δυο περιστρεφόμενους ρυθμιστές, π.χ. Ascona 570 G) – οι καλύτερες συνθήκες για XL κομμάτια κρέατος που λιώνουν στο στόμα, όπως το ροσμπίφ, οι μπριζόλες Tomahawk ή Rib-Eye.

Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά (μέχρι τους 500 βαθμούς). Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOORCHEF όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Αλλά και ο καθαρισμός γίνεται χωρίς κόπο, καθώς ο εσωτερικός χώρος της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου παραμένει καθαρός χάρη στη χοάνη.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για τον καθαρισμό της χοάνης συστήνουμε να θερμάνετε την ψησταριά στην υψηλότερη βαθμίδα για 10 λεπτά (βασική θέση). Στη συνέχεια μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τη χοάνη με μία βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο. Για αυτήν την εργασία σας συστήνουμε τη βούρτσα χοάνης OUTDOORCHEF.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ΒΑΣΙΚΗ ΘΕΣΗ



Η βασική θέση είναι ιδανική για τις περισσότερες εφαρμογές γκριλ και φροντίζει για την ομοιόμορφη κυκλοφορία της θερμότητας μέσα στη σφαιρική ψησταριά. Τα τρόφιμα ψήνονται ομοιόμορφα χωρίς να χρειάζεται να τα γυρίσετε. Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά.

Η βασική θέση είναι ιδανική για κάθε είδος κρέατος, ήπιο ψήσιμο ψαριών, ογκρατέν, τραγανά λαχανικά, αλλά και για το ψήσιμο πίτσας, πίτας ή ψωμιού.

ΘΕΣΗ VULKAN



Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά. Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOORCHEF όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

1. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση που επιθυμείτε (βασική θέση ή θέση Vulkan).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της χοάνης κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε σε θέση Vulkan με κλειστό καπάκι.

2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
4. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Μετά το ψήσιμο, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.

Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Βασική Θέση

Μεγάλα κομμάτια κρέατος (π.χ. φιλέτο, σπαλομπριζόλες, παιδάκια ή ολόκληρο κοτόπουλο): Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα της εστίας αερίου ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στην προθερμασμένη σχάρα και κλείστε το καπάκι. Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος. Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το κρέας κρατάει τους χυμούς του.

Για να μην αφήσετε τίποτα στην τύχη όταν ψήνετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, συστήνουμε τη χρήση των συσκευών μέτρησης θερμοκρασίας, όπως π.χ. το OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος για τέλεια αποτελέσματα και εύκολο έλεγχο μέσω της επίσημης εφαρμογής OUTDOORCHEF.

Στην κανονική θέση μπορείτε να μαγειρέψετε για την οικογένεια και τους φίλους σας, π.χ. μια σπιτική πίτσα από την πλάκα για πίτσα OUTDOORCHEF, η οποία ταιριάζει άψογα στη σφαιρική ψησταριά. Ζεστάνετε την πλάκα για πίτσα για 20 λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα προτού ψήσετε την πίτσα – η εκπληκτικά τραγανή ζύμη θα σας καταπλήξει.

Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά OUTDOORCHEF θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό και την εφαρμογή μας θα βρείτε στο: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Θέση Vulkan

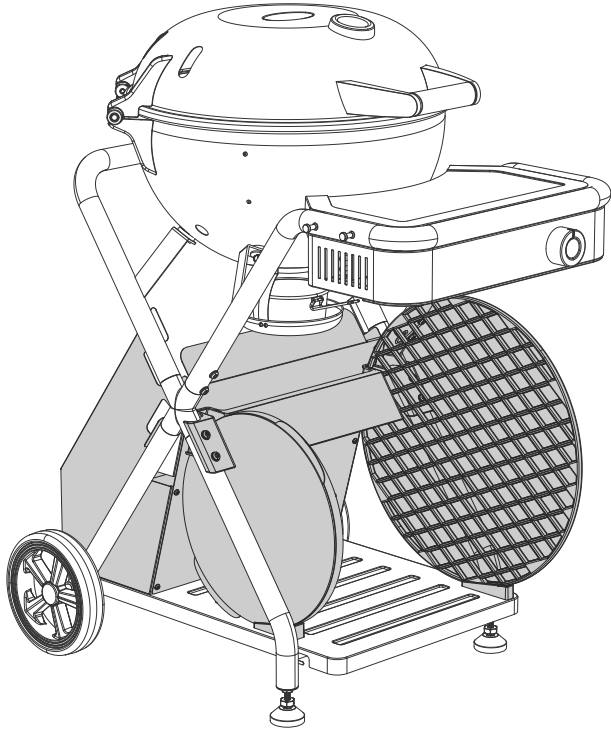
Ιδανική για τη χρήση με τα εξαρτήματα της OUTDOORCHEF, όταν απαιτείται έντονη θερμότητα στο κάτω μέρος, η οποία μεταφέρεται σωστά στον πρόσθετο εξοπλισμό όπως π.χ. η πλάκα από χυτοσίδηρο OUTDOORCHEF ή το OUTDOORCHEF Barbecue Wok. Η θέση αυτή είναι ιδανική και για το τηγάνισμα στο Barbecue Wok - για τραγανές τηγανητές πατάτες, Chicken Nuggets, Fish & Chips και άλλα πολλά.

ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ AMBRI 480 G EVO

Το πρακτικό σετ στηριγμάτων για εξαρτήματα για το AMBRI 480 G EVO σας επιτρέπει να στερεώσετε τη φιάλη υγραερίου πίσω από το γκριλ στην πλάκα βάσης και να την καλύψετε με το κάλυμμα φιάλης – έτσι η φιάλη υγραερίου είναι σχεδόν αόρατη από την μπροστινή πλευρά.

Εκτός αυτού μπορούν να αποθηκευτούν στη βάση εύκολα και εξοικονομώντας χώρο μια πλάκα για πίτσα **OUTDOORCHEF** καθώς και μια πρόσθετη σχάρα **OUTDOORCHEF** από χυτοσίδηρο Diamond.

Η πλάκα για πίτσα και η σχάρα από χυτοσίδηρο διατίθενται ξεχωριστά ως εξαρτήματα.



ΝΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Κλείστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες .
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μεταξύ ψησιμάτων δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών.

Αν η ψησταριά έχει λερωθεί πολύ, προθερμάνετε την περίπου για 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση. Για τον καθαρισμό της κολόνας και της σχάρας, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά με τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ατσάλτριχα).

Για πιο συστηματικό καθαρισμό, να χρησιμοποιείτε το **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**. Για να καθαρίσετε όποια υπολείμματα έχουν παραμείνει, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα νάιλον σφουγγαράκι της κουζίνας και σαπουνάδα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μετά από κάθε συστηματικό καθαρισμό, αφήστε την ψησταριά στη βαθμίδα    να στεγνώσει (να σβήσει) σωστά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία.

Φοράτε γάντια και προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 10 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί ο αφρός.

Αν χρειάζεται, καθαρίστε επιπλέον με κατάλληλη βούρτσα σχάρας ή με σφουγγάρι από νάιλον. Στη συνέχεια ξεπλύνετε προσεκτικά με νερό και στεγνώστε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ακατάλληλο για επιφάνειες με ξύλινη ή πλαστική επένδυση, με ηλεκτροστατική βαφή πούδρας και για βερνικωμένες επιφάνειες.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για κάθε απορία που ενδεχομένως έχετε, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Περιποιηθείτε όλα τα ξύλινα μέρη μια φορά τον χρόνο με λάδι για ξύλο – έτσι τα προστατεύετε και δεν δημιουργούνται σχισίματα.
- Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι τοποθετημένη σωστά (σε ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 5–8 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε μια νέα μπαταρία (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt) στην ηλεκτρική ανάφλεξη (ισχύει για ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).

Αν δεν μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά με τις ανωτέρω ενέργειες, επικοινωνήστε με τον έμπορο που σας την προμήθευσε.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

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

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός είδους (Artikelnummer) βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα των στοιχείων της συσκευής σας, βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	
- μικρή εστία	1,20 kW
- μεγάλη εστία	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	702 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,55 χιλ. / Ένδειξη: BF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT
Ακροφύσιο (50 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,48 χιλ. / Ένδειξη: AF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar. Προπάνιο 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	612 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,40 kW
Κατανάλωση αερίου	389 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,80 kW
Κατανάλωση αερίου	420 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,18 χιλ. / Ένδειξη: BQ
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

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

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,60 kW
Κατανάλωση αερίου	397 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	4,30 kW
Κατανάλωση αερίου	315 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: BL
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Κατηγορίες

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

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζεται μία μπαταρία (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt).

Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας

Η απόκλιση της ένδειξης του θερμομέτρου μπορεί να φτάνει το +/- 10%.

Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

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

DŮLEŽITÉ:

Sériové číslo Vašeho grilu najdete na zadní straně přiložené složky „Manual & Inspiration“. V závislosti na modelu grilu naleznete číslo navíc na **samolepce s údaji**, která se nachází na stojanu grilu nebo na spodní desce.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. Poznamenejte si sériové číslo Vašeho grilu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

Každá osoba, které obsluhuje gril, musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti nesmí gril ovládat. Je nutno přesně dodržovat pokyny k montáži uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky. Neumísťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumísťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány. Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod. Gril se smí používat výhradně venku a musí se dodržovat bezpečná vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů.

PLYNOVÉ LÁHVE

- Na spodní desku se smí umísťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 8 kg. Umístěte láhev na k tomu určené místo, viz **NÁVOD K INSTALACI**.
- K připevnění slouží dodaný popruh k upevnění láhve nebo k tomu určený držák plynové láhve. Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utaženy. **(Obr. 2A)**
- Před uvedením do provozu a po každé výměně láhve proveďte **KONTROLU TĚSNOSTI**.
- Plynové láhve se nesmí vystavovat teplotě vyšší než 50° C a nikdy se nesmí skladovat v uzavřené místnosti nebo ve sklepě.
- Respektujte a dodržujte bezpečnostní předpisy, které jsou uvedeny na použitých plynových láhvích.
- UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, jestli je tlakový regulační ventil a plynová lahev homologován pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové lahve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnících systémů tlakových regulačních ventilů a plynových lahví není možné provedení těsného šroubení. Tato netěsnost může způsobit, že unikající plyn může být zapálen otevřeným plamenem nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a z důvodů ručení Vám doporučujeme v každém případě zkontrolovat plynové grily, které se dostanou do prodeje a, pokud je to nutné, tlakový regulační ventil a plynovou lahev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.

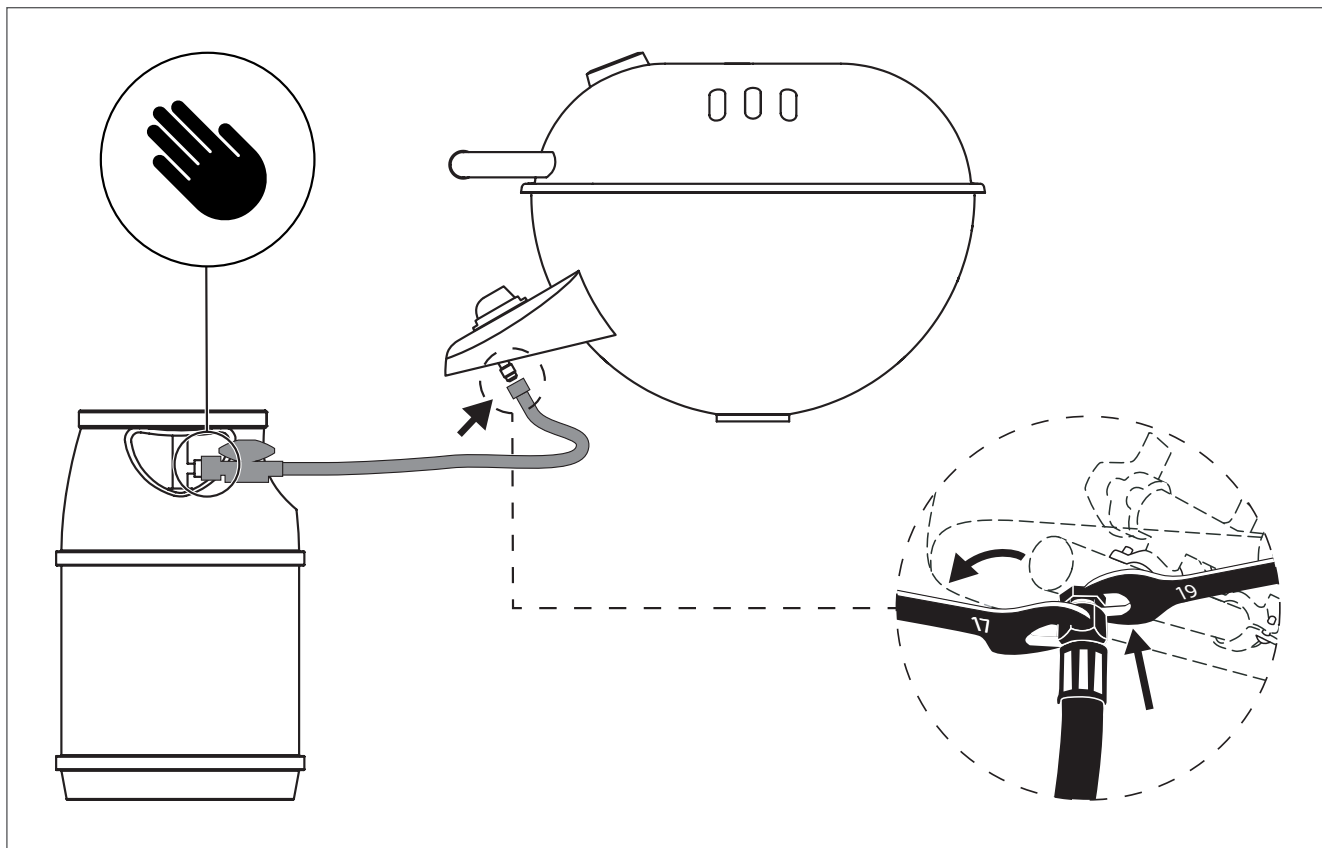
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

Gril uvedte do provozu podle kapitoly **NÁVOD PRO SPUŠTĚNÍ GRILU DO PROVOZU**.

- „Používat pouze ve venkovním prostředí“
- „Před použitím spotřebiče přečíst návod“
- „**UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí“
- „Tento spotřebič musí být umísťován mimo dosah hořlavých materiálů“
- „Během provozu spotřebičem nepohybovat“
- „Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn“
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky na nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Používejte ochranné rukavice, když se dotýkáte horkých částí grilu.
- Po ukončení grilování umístěte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové lahvi.
- Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a byl uzavřen přívod plynu na plynové lahvi.
- **DŮLEŽITÉ:** V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Zkontrolujte po připojení nové plynové láhve spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.
- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, umístěte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové lahvi. Nechejte zkontrolovat díly vedoucí plyn ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrbinu pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěna plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- „Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné“
- Neprovádějte žádné úpravy na plynovém kohoutku, zabezpečení zapalování, na hořáku nebo na dalších částech grilu. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí a včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybaveny vedeními pro hadici, uchycena v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídá příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Pokud gril nedosahuje plný výkon a je podezření, že je ucpán přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Neumísťujte gril za provozu nikdy na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- U grilů se žulovými deskami nevystavujte tyto desky teplotním šokům.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěn v místnosti, musí se bezpodmínečně demontovat plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl chráněn před větrem.
- Když se gril nepoužívá, měl by se, po úplném vychladnutí, chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- Abyste předcházeli hromadění vlhkosti, sejměte po silném dešti víko.

- **POZOR:** Před uvedením do provozu a po každém připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI** v tomto provozním návodu.
- **POZOR:** Plynovou hadici je nutné z bezpečnostních důvodů vždy upevnit ke grilu pomocí dodaného klíče. Řiďte se přitom následujícím obrázkem:



KONTROLA TĚSNOSTI

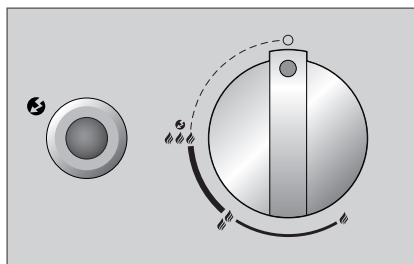
VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti nesmí být v blízkosti žádné zdroje, které by mohly způsobit zapálení. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou nebo otevřeným plamenem a vždy ji provádějte venku.

1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být v poloze .
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu/ plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít také sprej na vyhledávání úniku plynu. **(Obr. 2B)**
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa. **DŮLEŽITÉ:** Gril se smí používat teprve tehdy, když se odstranily všechny netěsnosti. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Odstraňte netěsnosti dotažením spojů, když to je možné nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na Vašeho specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

POKYN: Provádějte **KONTROLU TĚSNOSTI** po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku grilovací sezóny.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍ KONZOLE

Stupně tepla a zapalování



- : Z polohy
- 🔥 : nízký výkon
- 🔥🔥 : střední výkon
- 🔥🔥🔥 : plný výkon
- 🔥🔥🔥 🔥 : Zapalování
- 🔥🔥🔥 🔥 : Zapalovač

SYSTÉM HOŘÁKŮ KOTLE

Modely s jedním kruhovým hořákem (Obr. 1A)

Kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximální výkon a na 🔥 nejnižší výkon.

Modely se dvěma kruhovými hořáky (Obr. 1B)

Velký kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximální výkon a na 🔥 nejnižší výkon. Je dimenzován pro používání při středních až vysokých teplotách.

Malý kruhový hořák je koncipován pro (do)vaření při nízkých teplotách a dá se jen málo regulovat. Rozdíl mezi 🔥🔥🔥 a 🔥 není patrný. Malý kruhový hořák dosahuje teplotu od asi 100 do 120° C.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**. Udělejte to i tehdy, když byl Váš plynový kotlový gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni 🔥🔥🔥.

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
- UPOZORNĚNÍ:** U typů MINICHEF 420 G musí být boční odkládací plochy během celého grilování vyklopeny.
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
- 4 a. Modely s jedním kruhovým hořákem se samostatným zapalovacím knoflíkem:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. (**Obr. 1C**)
- 4 b. Modely s jedním kruhovým hořákem bez samostatného zapalovacího knoflíku:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. (**Obr. 1G**)
- 4 c. Modely se dvěma kruhovými hořáky a samostatným zapalovacím knoflíkem:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.
Nebo stiskněte knoflík k regulaci množství plynu malého kruhového hořáku (levý knoflík) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. (**Obr. 1D**)
- 4 d. Modely se dvěma kruhovými hořáky bez samostatného zapalovacího knoflíku:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. (**Obr. 1E**)
Nebo stiskněte knoflík k regulaci množství plynu malého kruhového hořáku (levý knoflík) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.
5. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Není-li možné gril po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ CITY 420 G

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Několikrát stiskněte černý zapalovací knoflík, dokud se plyn nezapálí. (**Obr. 1F**)
5. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Není-li možné gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

JEDINEČNÝ TRYCHTÝŘOVÝ SYSTÉM

Ať už grilujete, vaříte nebo pečete, jedinečný trychtýřový systém **OUTDOORCHEF** vám při použití základní polohy trychtýře zajistí rovnoměrnou distribuci žáru uvnitř kotle a díky své funkci ochranného štítu pro hořáky také zamezí hoření odkapávajících šťáv.

Smaltovaný trychtýř svádí všechny odkapávající tuk do záchytné misky pod kotlem, a odkapávající šťávy tak nemají šanci vzplanout. Užijte si společný čas se svými hosty, a gril **OUTDOORCHEF** se o zbytek postará sám – vaše grilované speciality budou dokonale propečené, aniž byste je museli otáčet.

Pochutnejte si na obzvláště šťavnatém, křehkém masu, rybě nebo křupavé zelenině. A díky tomu, že se odkapávající tuk a šťávy částečně odpařují, dodají masu, rybě nebo zelenině to pravé aroma grilu.

Pizza, chléb nebo slané koláče připravené při teplotě dosahující až 360 stupňů budou tak vynikající, jako byste je právě vytáhli z kamenné pece. Při použití levého otočného ovladače se pokrmy budou při nízkých teplotách kolem 100 °C (pouze modely se dvěma otočnými ovladači, např. Ascona 570 G) grilovat obzvláště šetrně – a tak budete mít skvělé podmínky pro přípravu úžasné jemných kusů masa velikosti XL jako roastbeefu, steaku tomahawk nebo rib eye steaku.

Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky (až 500 stupňů). Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství **OUTDOORCHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Ušetřete čas čištěním – díky trychtýři zůstává vnitřek plynového kotlového grilu čistý, takže čištění zabere minimum času.

TIP: Pro vyčištění trychtýře doporučujeme zahřívat gril po dobu 10 minut na nejvyšší stupeň (základní poloha trychtýře). Poté můžete trychtýř jednoduše vykartáčovat mosazným kartáčem. Vyzkoušejte k tomu skvělý kartáč na trychtýře **OUTDOORCHEF**.

Více informací o našem příslušenství: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ZÁKLADNÍ POLOHA



Základní poloha trychtýře je vhodná pro většinu použití při grilování. Zajišťuje jedinečnou cirkulaci tepla uvnitř kotle. Grilované pokrmy budou dokonale rovnoměrně propečené bez nutnosti je během grilování otáčet. Maso, ryby, zelenina atd. budou obzvláště šťavnaté, křehké a křupavé.

Základní poloha se tak výborně hodí pro přípravu jakéhokoli druhu masa, šetrně grilovaných ryb, zapékání a k přípravě křupavé zeleniny, pizzy, chleba nebo slaných koláčů.

POLOHA PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky. Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství **OUTDOORCHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Přímé grilování nejlépe využijete, pokud budete chtít vmžiku orestovat steak z tuňáka, svatojakubské mušle nebo wok zeleninu.

NÁVOD K OBSLUZE PRO PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL

1. Umístěte trychtýř do žádané polohy (základní poloha nebo otočení trychtýře o 180°).

POZOR: Během grilování měňte polohu trychtýře jen s rukavicemi chránícími před vysokou teplotou.

POKYN: Při grilování nebo vaření v poloze s otočeným trychtýřem při výkonu    nechte víko otevřené. Pouze na stupni  –  lze i při přímém grilování pracovat se zavřeným víkem.

2. Je-li třeba, zvolte odpovídající příslušenství.
3. Předehřívejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni   .
4. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu  –   .
5. Po grilování uveďte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy . Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.

POZOR: Zachycený horký tuk v záchytné misce může způsobit popáleniny. Před odstraněním ze záchytné misky nechte tuk nejprve zcela vychladnout.

Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.

TIPY A TRIKY

GRILOVÁNÍ S PLYNOVÝM KOTLOVÝM GRILEM

Základní poloha

Větší kusy masa (např. filety, Entrecôte, kotlety v celku nebo celá kuřata): Díky jedinečnému trychtýřovému systému se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár z plynového hořáku stoupá podél vnitřních stěn kotlového grilu a rozděluje se rovnoměrně v celém kotli. Položte potraviny, které chcete grilovat, na předehřátý grilovací rošt a uzavřete víko. Mezi jednotlivými kousky masa nechte vždy menší mezery. Po uzavření víka se grilované maso opeče stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.

Aby při grilování větších kusů nebylo nic ponecháno náhodě, doporučujeme Vám, abyste používali naše přístroje pro měření teploty, například OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – jedná se o přístroj pro měření teploty uvnitř masa, který poskytuje perfektní výsledky a dá se ovládat prostřednictvím oficiální aplikace OUTDOORCHEF.

V základní poloze se dá také skvěle péct. Překvapte svou rodinu a přátele například domácí pizzou, upečenou na našem pizza kameni OUTDOORCHEF, který se do kotlového grilu perfektně vejde. Než začnete péct, nechte pizza kámen nejprve 20 minut nahřát při nejvyšším stupni. Odměnou Vám bude křupavé těsto, přesně jako od Itala.

Se správným příslušenstvím je grilování s grilem OUTDOORCHEF ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Nechejte volný průběh své kreativity a potěšení z experimentování.

Další informace o naší široké nabídce příslušenství a také zmiňovanou aplikaci najdete na adrese: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Poloha pro přímé grilování

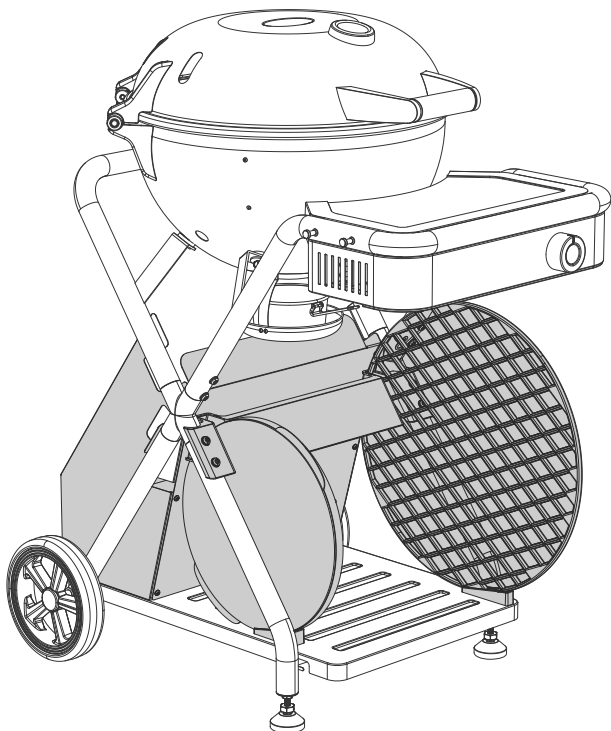
Skvěle se hodí pro použití příslušenství OUTDOORCHEF, které vyžaduje koncentrovaný silný žár odspodu, například litinová deska OUTDOORCHEF nebo grilovací pánev OUTDOORCHEF Barbecue Wok. Tato poloha je také ideální pro fritování v pánvi Barbecue Wok. Vyzkoušejte dokřupava připravené hranolky, kuřecí nugetky, fish and chips a mnoho dalšího.

DRŽÁK NA PŘÍSLUŠENSTVÍ – SADA PRO MODEL AMBRI 480 G EVO

Praktická sada držáku na příslušenství Vám u Vašeho AMBRI 480 G EVO umožní upevnit plynovou láhev zezadu grilu na spodní desku a zakrýt ji krytem – díky tomu bude plynová láhev zepředu sotva viditelná.

Navíc můžete ve spodní konstrukci výhodně uschovat pizza kámen OUTDOOR**CHEF** nebo další litinová mřížka OUTDOOR**CHEF** Diamond – čisté řešení, které Vám ušetří místo.

Pizza kámen a litinová mřížka Diamond jsou k dostání samostatně jako příslušenství.



PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte knoflík k regulaci množství plynu každého hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Nechejte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

ČIŠTĚNÍ

Mezi jednotlivými grilováními je potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří nebo odteče do zachytné misky.

Při silnějším znečištění zahřívajte gril asi po dobu 10 minut při plném výkonu. K čištění kuželových nástavců a roštu používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky).

K důkladnému čištění použijte OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Můžete použít i houbu k umývání hrnců z nylonu a mýdlový roztok, abyste odstranili všechny volné zbytky.

DŮLEŽITÉ: Gril po každém důkladném čištění nechejte na stupni    dobře vysušit (vypálit).

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během použití čisticího prostředku OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER v provozu.

Používejte pro ochranu rukavice a brýle. Gril nebo příslušenství ještě v mírně zahřátém stavu postříkejte a nechte prostředek působit 10 minut, dokud se pěna nerozpustí.

V případě potřeby znečištěnou plochu vyčistěte vhodným kartáčem na gril nebo nylonovou houbou. Potom gril nebo příslušenství důkladně omyjte vodou a osušte.

POZOR: Prostředek není vhodný na dřevěné, plastové, práškově stříkané a lakované povrchy.

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje bezvadnou funkci.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz může způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotaženy.
- Když gril delší dobu nepoužíváte, měly byste před novým použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejnu.
- Abyste zabránili poškození korozi, namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POYKYNY**.
- Abyste se mohli z Vašeho gril těšit co nejdéle, doporučujeme následující:
- Natřete všechny dřevěné části jednou ročně olejem na ošetřování dřeva – toto působí proti vzniku prasklin.
- Chraňte Váš gril, po úplném vychladnutí, vhodným víkem **OUTDOORCHEF** před povětrnostními vlivy.
- Abyste zabránili hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapalí:

- Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo dost plynu v láhvi.
- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.

Jiskra nepřeskakuje:

- Zajistěte, aby byla správně vložena baterie (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda je zastrčený kabel v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Vložte novou baterii (typ AAA, LR03, 1.5 voltu) do elektrického zapalování (u grilů s elektrickým zapalováním).

Nepodaří-li se Vám gril pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, spojte se prosím s Vaším prodejním místem.

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY

Podrobné informace o spotřebitelské záruce / odpovědnosti za vady najdete ve Všeobecných obchodních podmínkách (VOP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem

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

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM.

** Výrobní číslo a také číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (k tomu viz první oddíl **NÁVODU K OBSLUZE**).

TECHNICKÉ INFORMACE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	
- malý hořák	1.20 kW
- velký hořák	8.50 kW
Spotřeba plynu	702 g/hod.
28–30/37 mbar	
- Tryska malý hořák	0.55 mm/označení: BF
- Tryska velký hořák	1.47 mm/označení: BT
50 mbar	
- Tryska malý hořák	0.48 mm/označení: AF
- Tryska velký hořák	1.27 mm/označení: AT
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	8.50 kW
Spotřeba plynu	612 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.47 mm/označení: BT
Tryska (50 mbar)	1.27 mm/označení: AT
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	5.40 kW
Spotřeba plynu	389 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.15 mm/označení: BN
Tryska (50 mbar)	1.02 mm/označení: AN
Tlak plynu	butan 28 mbar. propan 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	5.80 kW
Spotřeba plynu	420 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.18 mm/označení: BQ
Tryska (50 mbar)	1.02 mm/označení: AN
Tlak plynu	butan 28 mbar. propan 37 mbar

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

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	5.60 kW
Spotřeba plynu	397 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.15 mm/označení: BN
Tryska (50 mbar)	1.02 mm/označení: AN
Tlak plynu	butan 28 mbar. Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	4.30 kW
Spotřeba plynu	315 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.02 mm/označení: BL
Tryska (50 mbar)	0.88 mm/označení: AH
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

Kategorie

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

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete baterii (typ AAA, LR03, 1.5 voltu).

Pokyn k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele od teploměru může být +/- 10 %.

Webová stránka

Další informace, tipy a triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOORCHEF naleznete na OUTDOORCHEF.COM

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

FONTOS:

A mellékelt „Manual & Inspiration” mappa hátoldalán megtalálja a grill sorozatszámát. Grillmodellről függően a szám az **adattímkén** is szerepelhet, amely az állványon vagy a padlóra kerül elhelyezésre.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott „Serial No.” mezőbe.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyűjtés pontos menetét. Gyermek nem használhatja a készüléket.

Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat.

Ne tegyen gyúlékony folyadékokat, egyéb anyagokat és tartalék gázpalackot a grill közelébe. Ne használja a grillt és a gázpalackot szellőzés nélküli, zárt helyiségben.

Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi a gáz-gömbgrillt. A grill csak kültéren, éghető tárgytól legalább 1,5 m biztonsági távolságban használható.

GÁZPALACKOK

- Legfeljebb 8 kg töltő súlyú gázpalack tehető a padlóra. Állítsa a palackot az előírt helyre, lásd az **ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓT**.
- Rögzítésre a mellékelt palackheveder vagy a gázpalack tartó szolgál. Kérjük, ügyeljen rá, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon. **(2A ábra)**
- Használatba vétel előtt és minden csere után **ELLENŐRIZZE A GÁZPALACK TÖMÍTETTSÉGÉT**.
- Ne tegye a gázpalackot 50 °C hőmérséklet feletti helyre, zárt helyiségbe, és ne tárolja pincében.
- Vegye figyelembe és tartsa be a gázpalackon feltüntetett biztonsági előírásokat.
- FIGYELMEZTETÉS:** Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az Ön országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Az eltérő tömítési rendszerek miatt a nyomásszabályzó és a gázpalack közti eltérések esetén nem szabad szoros csavarkötést alkalmazni. A tömítetlenség oda vezethet, hogy a kiáramló gáz minden további nélkül nyílt láng vagy szikra hatására begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt gázgrillt és szükség esetén alakítsa át a nyomásszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

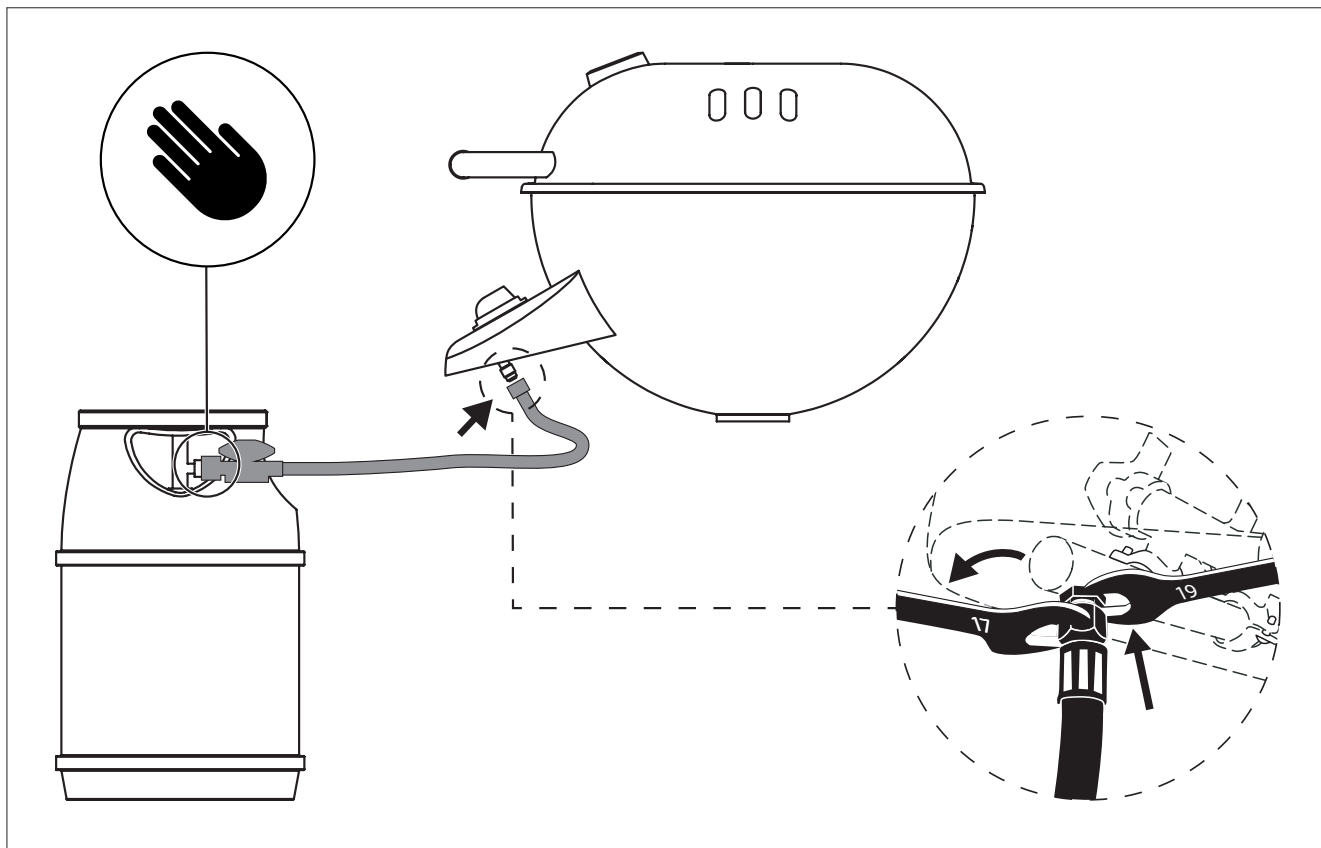
BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A készülék tulajdonosa őrizze meg és tartsa mindenkor elérhető helyen a használati útmutatót.

A **BEGYÚJTÁSI ÚTMUTATÓ** fejezet szerint vegye használatba a grillt.

- „Csak kültéri használatra”
- „Olvassa el a használati előírást a készülék használatba vétele előtt”
- **FIGYELEM:** a hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. A kisgyermeket tartssuk távol tőle.”
- „A készülék használata során az éghető anyagokat tartssuk távol.”
- „Ne mozdítsa el a készüléket használat közben.”
- „Használat után zárja el a gázipalackot.”
- Ne használja a grillt előtető alatt.
- Ne tolja a vezetógörgős készüléket egyenetlen talajon vagy aljzaton.
- Viseljen védőkesztyűt, ha forró részekhez ér.
- Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba és zárja el a gázipalack gázadagolóját.
- Gázipalackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb  pozíción álljon és zárva legyen a gázipalack gázadagolója.
- **FONTOS:** Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.
- Az új gázipalack csatlakoztatása után ellenőrizze a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** útmutató szerint a csatlakozó részeket.
- Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba és zárja el a gázipalack gázadagolóját. Ellenőriztesse a szaküzletben a gázvezető részeket.
- Ha sérült vagy elkopott a gázvezeték, azonnal ki kell cserélni. A vezeték nem törhet meg és nem lehet rajta repedés. A vezeték eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázadagolót.
- A vásárlást követő 3 év használat után mindenképp cserélje ki a vezetéket és a gáznyomás-szabályozót. Ügyeljen rá, hogy a gáznyomás-szabályozó és a vezeték megfeleljen a vonatkozó EN szabványoknak (gáznyomás-szabályozó EN 16129 / gáztömlő EN 16436).
- A gázvezeték ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- Ne zárja el a padlótálca nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázipalackot tároló helyiség szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- „A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet.”
- A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gázvezeték feltétlenül távol kell tartani a grill külső felületeitől. Tilos a vezetéket megcsavarni. A vezetéket a tömlővezetővel rendelkező grillmodelleken a vezetékben kötelező rögzíteni.
- A vezeték és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN szabványoknak (gáznyomás-szabályozó EN 16129 / gáztömlő EN 16436).
- Ha nem érhető el a teljes teljesítmény és a gázadagoló eltömődésének gyanúja merül fel, kérjük, forduljon gázzakütlethez.
- Csak stabil, biztonságos aljzaton használja a grillt. Ne állítsa használat közben fapadlóra és más éghető felületre. Gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- Vigyázzon, hogy ne érje hőszokk, azaz hirtelen hőváltozás a gránitlapos készüléket.
- Ne tartsa a grillt gyúlékony folyadék és más gyúlékony anyag közelében.
- Ha a készüléket téldre zárt helyiségbe teszi, csatlakoztassa le róla a gázipalackot. Tartsa a palackot kültérben, jól szellőző helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- Használatba vétel előtt lehetőleg szélétől védett helyre tegye a grillt.
- Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. A grillkereskedőtől szerezhető be megfelelő takarótető.
- A nedvesség feltorlódásának elkerülése céljából erős esőzés után vegye le a takarótetőt.

- **FIGYELEM:** Az új gázipalack üzembe helyezése előtt és csatlakoztatása után ellenőrizze a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című útmutató szerint a csatlakozó részeket.
- **FIGYELEM:** Biztonsági okokból a gáztömlőt a mellékelt kulccsal minden esetben a grillsütőhöz kell rögzíteni. Kérjük, ehhez tekintse meg az alábbi ábrát:



TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

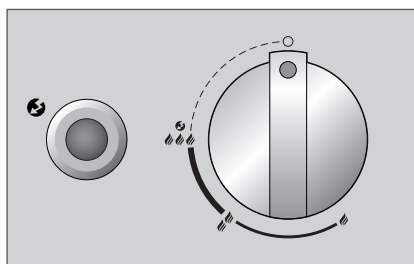
FIGYELMEZTETÉS: A tömítettség ellenőrzése közben nem lehet a közelben gyújtóforrás. Ez a dohányzásra is érvényes. Tilos égő gyufával vagy nyílt lánggal ellenőrizni a tömítettséget. A tömítettséget mindig a szabadban vizsgálja.

1. A gázszabályozó gombnak  pozícióban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gáztartó alkatrészt (a gázipalackon lévő csatlakozást / a gáznyomásszabályozót / a gáztömlőt / a gázbevezetést / a szelep csatlakozását). Használhat szivárgáskereső spray-t is. **(2B ábra)**
3. Ha szappanbuborék jelenik meg, az a gázszivárgás jele. **FONTOS:** Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a grillt. Zárja el a gázipalack gázadagolóját.
4. Ha lehetséges, a kötéseket meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismételje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázzakülethez.

FIGYELMEZTETÉS: A gázipalack csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a grillszezon kezdetén mindig **ELLENŐRIZZE TÖMÍTETTSÉGÉT.**

A KEZELŐKONZOL JELZÉSEINEK MAGYARÁZATA

Hőfokozatok és gyújtás



- : Ebből a pozícióból:
- 🔥 : alacsony teljesítmény
 - 🔥🔥 : közepes teljesítmény
 - 🔥🔥🔥 : nagy teljesítmény
 - 🔥🔥🔥🔥 : Gyújtás
 - 🔥🔥🔥🔥 : Gyújtó

A GÖMB ÉGŐRENDSZERE

Egy körégős modellek (1A ábra)

A körégő 🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat.

Két körégős modellek (1B ábra)

A nagy körégő 🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat. Közepes és magas hőmérsékletekre méretezett.

A kis körégő alacsony hőmérsékleten párolásra tervezett és csak csekély mértékben szabályozható. Nem látható a 🔥🔥 és a 🔥 közötti különbség. A kis körégő kb. 100° - 120 °C hőmérsékletet ér el.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerhez érhet.
2. Ellenőrizzen minden gázvezető alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint. Akkor is végezzen ellenőrzést, ha a gáz-gömbg-rillt a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül 🔥🔥 fokozaton égesse ki a készüléket.

ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
FIGYELMEZTETÉS: A MINICHEF 420 G esetén az oldalsó polcokat a teljes grillezési folyamat során kihajtva kell tartani.
2. Nyissa ki a grill tetejét. **FIGYELEM:** Ne gyújtsa be a grillt a tető eltávolítása előtt.
3. Nyissa ki a gázpalack gázadagolóját.
- 4 a. Modellek egy gyűrűs égővel rendelkeznek, külön gyújtógommbal:
Nyomja meg a gáznyomás-szabályozó gombot és fordítsa az óramutató járásával ellentétesen     fokozatra.
Nyomja meg a fekete gombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1C ábra)**
- 4 b. Modellek egy körégős, külön gyújtógomb nélkül:
Nyomja meg a körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban megfelelő     fokozatra.
Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1G ábra)**
- 4 c. Két körégős, külön gyújtógombos modellek:
Nyomja meg a nagy körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra. Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.
Vagy nyomja meg a kis körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra. Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1D ábra)**
- 4 d. Két körégős, külön gyújtógomb nélküli modellek:
Nyomja meg a nagy körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra. Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1E ábra)**
Vagy nyomja meg a kis körégő gázszabályozó gombját (bal gomb) és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban     fokozatra.
Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.
5. Ha nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon a nem elégett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAE LHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

ÚTMUTATÓ A CITY 420 G BEGYÚJTÁSÁHOZ

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomásszabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás stabilan össze legyen csavarozva. (A **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet útmutatása szerint járjon el).
2. Nyissa ki a grill tetejét. **FIGYELEM:** Ne gyújtsa be a grillt a tető eltávolítása előtt.
3. Nyissa ki a gázpalack gázadagolóját.
4. Nyomja meg a gázszabályozó gombot és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban megfelelő     fokozatra. Nyomja meg többször a fekete gyújtógombot, hogy meggyulladjon a gáz. **(1F ábra)**
5. Ha nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon a nem elégett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAE LHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

EGYEDÜLÁLLÓ TÖLCSÉRRENDSZER

Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről, az egyedülálló OUTDOORCHEF tölcsérrendszer standard pozícióban egyenletes hőelosztást biztosít az üst belsejében, és megakadályozza a káros zsírégetést, mivel az égők teljesen árnyékoltak.

A lecsepegő zsír nem gyullad meg, a porcelánzománcsal ellátott tölcsér mentén fut az üst alatt található csepegtetőtálca. Vendéglátóként nyugodtan foglalkozhat vendégeivel, mialatt a grillkülönlegességek tökéletesen elkészülnek, mivel forgatásra sincs szükség.

A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak. Mivel a tölcsérbe kerülő zsír és szaft egy része elpárolog, a hús, a hal és a zöldségek utánozhatatlan grillaromájúak lesznek.

A pizza, a lepény és a kenyér akár teljes kerületük mentén olyan minőségűek lesznek, mintha kemencében sütötték volna. A bal oldali tárcsát használva az ételek különösen kíméletesen, alacsony, 100 °C körüli hőmérsékleten grilleződnek (csak a két tárcsával rendelkező modellek, pl. Ascona 570 G) - a legjobb feltételek az olyan vajpuha XL húsdarabok, mint a marhasült, a tomahawk vagy a rib-eye egy darabban történő sütéséhez.

A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról (legfeljebb 500 fokig), amely tökéletes az OUTDOORCHEF olyan tartozékaihoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

Mivel a gömb alakú gázgrill a tölcsérnek köszönhetően tiszta marad, a tisztítás sem fog nagy gondot okozni.

TIPP: Javasoljuk, hogy a tölcsér tisztításához a grillt 10 percig hevítse a legmagasabb fokozaton (standard pozíció). Ezt követően a tölcsér egyszerűen megtisztítható egy sárgaréz kefével. Javasoljuk ehhez az OUTDOORCHEF tölcsértisztító kefe használatát.

A tartozékkal kapcsolatos további tudnivalók: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POZÍCIÓ



A standard pozíció jelenti a legtöbb felhasználási módhoz megfelelő tölcsérpozíciót, amely egyedülálló hőáramlást biztosít az üstben. Az ételek körben mindenütt egyenletesen grilleződnek anélkül, hogy meg kellene őket fordítani. A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak.

A standard pozíció kiválóan mindenféle hússzelethez, finoman grillezett halakhoz, csőben sült ételekhez, ropogós zöldségekhez, továbbá pizza-, kenyérlángos- vagy kenyérsütéshez.

VULKÁNPOZÍCIÓ



A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról, amely tökéletes az OUTDOORCHEF tartozékaihoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

Ennek köszönhetően a vulkánpozíció kiválóan alkalmas a rövid sütési idejű ételekhez, mint a tonhalsteak, a fésűkagyló vagy a wokzöldség.

GÁZGÖMBGRILL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Állítsa a tölcsért a kívánt pozícióba (standard pozíció vagy vulkánpozíció).

FIGYELEM: Grillezés közben csak hőálló kesztyűvel változtassa a tölcsér állását.

MEGJEGYZÉS: Ha a vulkánpozícióban grillez vagy főz, akkor a megfelelő 🔥 🔥 🔥 fokozatban hagyja nyitva a tetőt. Vulkánpozícióban csak 🔥 – 🔥 🔥 fokozaton történő grillezéskor szabad a tetőt zárva tartani.

2. Ha szükséges, válassza ki a megfelelő tartozékot
3. Kb. 10-15 percen át 🔥 🔥 🔥 fokozaton fűtse elő a grillt zárt tető mellett.
4. Helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a 🔥 – 🔥 🔥 🔥 fokozatok között.
5. Grillezés után állítsa a gázsabályozó gombot megfelelő ○ helyzetbe. Ezt követően zárja el a gázpalack csapját. Az üres palack csapját is el kell zárni.

FIGYELEM: A csepegtető tálcában összegyűlő forró zsír égési sérüléseket okozhat. A csepegtető tálca eltávolítása előtt várja meg, míg a zsír teljesen lehűl.

Hagyja teljesen kihűlni a grillkészüléket, mielőtt grillezést követően áthelyezi, mozgatja vagy tisztítja.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

GRILLEZÉS A GÁZGÖMBGRILLEL

Standard pozíció

Nagyobb hússok (pl. hússzelet, bordaszelet, egyben karaj vagy egész csirke): Az egyedülálló tölcsérrendszernek köszönhetően nem kell grillezés közben forgatni a nagyobb hússzeleteket. A gázégő hője a grillgömb belsejében megemelkedik és az egész gömbben egyenletesen eloszlik. Tegye a húst a felforrósodott grillrácsra és zárja le a fedelet. Mindig hagyjon kevés helyet a hússzeletek között. A tető lezárásával a hús minden oldala egyenletesen sül és a benne marad a saft.

Ahhoz, hogy a nagyobb hússzeletek elkészítése se a véletlenen múljon, javasoljuk hőmérsékletjelző, pl. az OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO maghőmérséklet mérő használatát, amely tökéletes eredményt biztosít és a hivatalos OUTDOORCHEF alkalmazással egyszerűen vezérelhető.

A sütés standard pozícióban is egyszerű, nyugozza le családját és barátait az OUTDOORCHEF pizzakövön süttött saját készítésű pizzával, amely tökéletesen illik a gömbgrillbe. A pizza sütéséhez fűtse fel először 20 percig a legmagasabb fokozaton pizzakövet – ennek jutalma a ropogósra sült pizza alap, mint az olaszoknál.

A megfelelő tartozékokkal még több öröme lesz az OUTDOORCHEF grillkészülék használatában. Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről: engedje szabadjárá kreativitását és kísérletező kedvét.

További tudnivalók széles tartozékválasztékunkkal, valamint az alkalmazással kapcsolatban a következő helyen: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkánpozíció

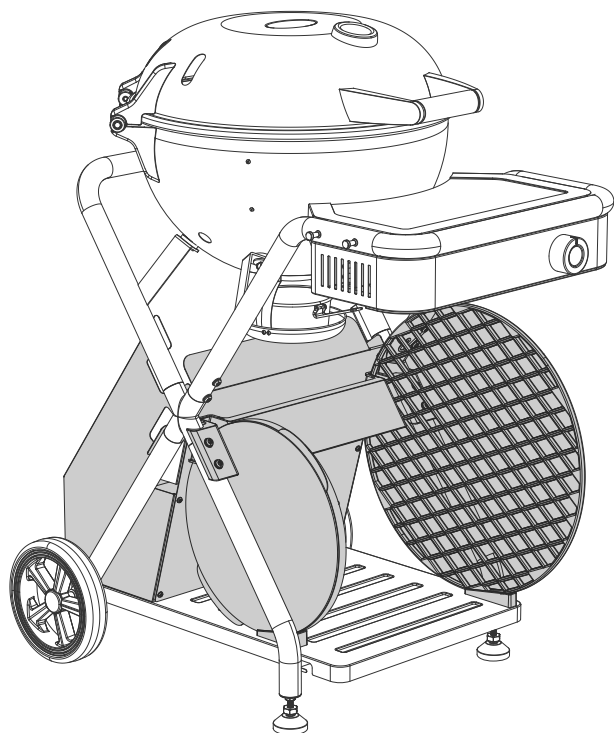
Kiválóan használható OUTDOORCHEF tartozékkal, ahol erős, alulról érkező hőre van szükség, amely koncentráltan továbbtődik az olyan tartozékokhoz, mint az OUTDOORCHEF öntöttvas lap vagy az OUTDOORCHEF barbecue wok. Ez a pozíció ideális a Barbecue wokban történő mélysütéshez is - ropogós sült krumplihoz, csirkefalatkákhoz, fish & chipshez és még sok másához.

TARTOZÉKTARTÓ KÉSZLET AMBRI 480G EVO

A praktikus tartozéktartó készlet az AMBRI 480 G EVO grillsütőhöz lehetővé teszi, hogy a gázpalackot a grillsütő mögött az alaplapon rögzítse, és a palackfedéllel letakarja - így a gázpalack előlről alig látható.

Ezenkívül egy OUTDOOR**CHEF** pizzakő és egy további OUTDOOR**CHEF** Diamond öntöttvas grillsütő helytakarékosan elpakolható az alsó részen.

A pizzakő és a Diamond öntöttvas rostély különálló tartozékként kapható.



GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack gázadagolóját.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le.

TISZTÍTÁS

Csak nagyon kevés tisztítás szükséges a grillrések között, mert a zsír legnagyobb része elpárolog vagy a felfogótálcára kerül.

Erős szennyeződésnél kb. 10 percen át teljes teljesítményen fűtse a grillt. A tölcser és a rács tisztításához használjon rézsörtés grillsztító keféket (ne acélsörtés keféket).

Alapos tisztításra használja az OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANERT. Használhat esetleg műanyag edénytisztító szivacsot és szappanos oldatot is a laza maradványok eltávolítására.

FONTOS: Minden alapos tisztítás után  fokozaton hagyja teljesen megszáradni (kiégetéssel).

AZ OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER ALKALMAZÁSA

FONTOS: Az OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER használata közben nem szabad üzemeltetni a grillt.

Viseljen védőkesztyűt és szemüveget. A grillt és a tartozékait még meleg állapotban permetezze be és 10 percig hagyja hatni, amíg feloldódik a hab.

Szükség esetén megfelelő grillkefével vagy szivaccsal segítse a tisztítást. Majd vízzel alaposan öblítse le és szárítsa meg.

FIGYELEM: Nem alkalmas fa-, műanyag-, porfestett- és festett felületekre.

KARBANTARTÁS

A grill rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gázvezető elemeket. A pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE TÖMÍTETTSÉGÉT**. Ha kétely merülne fel, kérjük, forduljon a gázszállítóhoz vagy a vásárlás helyéhez.
- A korróziókárok megelőzésére hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni
- Repedésképződés ellen évente egyszer kezelje a farészeket faápoló olajjal.
- Teljes kihűlés után megfelelő **OUTDOORCHEF** takarótetővel letakarva védje a grillt a környezet hatásaitól.
- A nedvességtörölődés kiküszöbölésére eső után vegye le a takarótetőt. A grillkereskedőtől szerezhető be megfelelő takarótető.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő.

- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.
- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.

Nincs szikra:

- Biztosítsa, hogy helyesen legyen berakva az elem (elektródagyújtós grillnél).
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 5-8 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan csatlakoztatva legyen.
- Tegyen új elemet (AAA, LR03 típus, 1,5 Volt) az elektromos gyújtóba (elektródagyújtós grillnél).

Ha nem sikerül üzembe helyezni a grillt a fenti műveletek segítségével, kérjük, forduljon az értékesítőhelyhez.

FOGYASZTÓI GARANCIA / JÓTÁLLÁS

A fogyasztói garanciával / jótállással kapcsolatos részletes információkat az alábbi általános szerződési feltételek (AGB-k) tartalmazzák a következő címen: <https://www.outdoorchef.com/agb>

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:

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

* Termékeink kereskedőit honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típus tábláján találja (lásd az **ÜZEMELTETÉSI ÚTMUTATÓ** első fejezetét is).

MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	
- kisebb égő	1,20 kW
- nagyobb égő	8,50 kW
Gázfogyasztás	702 g/h
Fúvókák (28–30/37 mbar)	
- kisebb égőfúvókák	0,55 mm/jelölés: BF
- nagyobb égőfúvókák	1,47 mm/jelölés: BT
Fúvókák (50 mbar)	
- kisebb égőfúvókák	0,48 mm/jelölés: AF
- nagyobb égőfúvókák	1,27 mm/jelölés: AT
Gáznyomás	Bután: 28 mbar. Propán: 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	8,50 kW
Gázfogyasztás	612 g/h
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,47 mm/jelölés: BT
Fúvóka (50 mbar)	1,27 mm/jelölés: AT
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	5,40 kW
Gázfogyasztás	389 g/h
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,15 mm / jelölés: BN
Fúvóka (50 mbar)	1,02 mm / jelölés: AN
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	5,80 kW
Gázfogyasztás	420 g/h
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,18 mm / jelölés: BQ
Fúvóka (50 mbar)	1,02 mm / jelölés: AN
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

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

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	5,60 kW
Gázfogyasztás	397 g/h
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,15 mm / jelölés: BN
Fúvóka (50 mbar)	1,02 mm / jelölés: AN
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	4,30 kW
Gázfogyasztás	315 g/h
Fúvóka (28–30/37 mbar)	1,02 mm / jelölés: BL
Fúvóka (50 mbar)	0,88 mm / jelölés: AH
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

Kategóriák

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

Elektromos gyújtás

Az elektromos gyújtó használatához elem szükséges (AAA, LR03 típusú, 1,5 V).

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről

A hőmérő kijelzése +/- 10%-ban térhet el.

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az OUTDOORCHEF termékekről az OUTDOORCHEF.COM oldalon található.

CE 0063/
PIN:0063BP3505

UK
CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Cat.I₃ Cat.I₃B/P

Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

Made in China

WAŻNE:

Numer seryjny grilla znajduje się na odwrocie dołączonej teczki „Manual & Inspiration”. Numer ten jest podany dodatkowo na **naklejce z danymi**, która w zależności od modelu grilla znajduje się na jego ramie lub na płycie dolnej.

Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Należy wpisać numer seryjny swojego grilla w odpowiednim polu u góry „Serial No.”.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKÓW

Osoby obsługujące grill muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania i postępować zgodnie z nim. Zabrania się obsługi grilla dzieciom. W czasie podłączenia należy postępować dokładnie ze wskazówkami montażu. Niewłaściwy montaż może być przyczyną niebezpiecznych następstw. W pobliżu grilla nie należy stawiać palnych cieczy, materiałów lub zapasowych butli z gazem. Prosimy nigdy nie stawiać grilla lub butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji. Przed uruchomieniem gazowego grilla kulistego prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją. Grill można użytkować tylko na zewnątrz pomieszczeń, zachowując co najmniej 1.5 m odstęp bezpieczeństwa od palnych przedmiotów.

BUTLE Z GAZEM

- Na płycie dolnej można stawiać butle z gazem o ciężarze netto do 8 kg. Prosimy ustawić butlę w odpowiednim miejscu, patrz **INSTRUKCJA MONTAŻU**.
- Do przymocowania służy znajdujący się w zestawie pas do butli lub przewidziane zamocowanie butli gazowej. Prosimy zwrócić uwagę, czy wszystkie złącza są szczelne. **(Rys. 2A)**
- Każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.
- Butli gazowych nie można wystawiać na działanie temperatury powyżej 50°C, ani przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach czy piwnicach.
- Należy zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa wskazanymi na wykorzystywanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.
- WSKAZÓWKA:** Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnienia wykonanie szczelnego złącza śrubowego w przypadku niezgodności systemów regulacji ciśnienia i butli gazowej może nie być możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu przez otwarty ogień lub iskry. Za względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie grilla gazowego, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazu do wymagań przepisów krajowych.

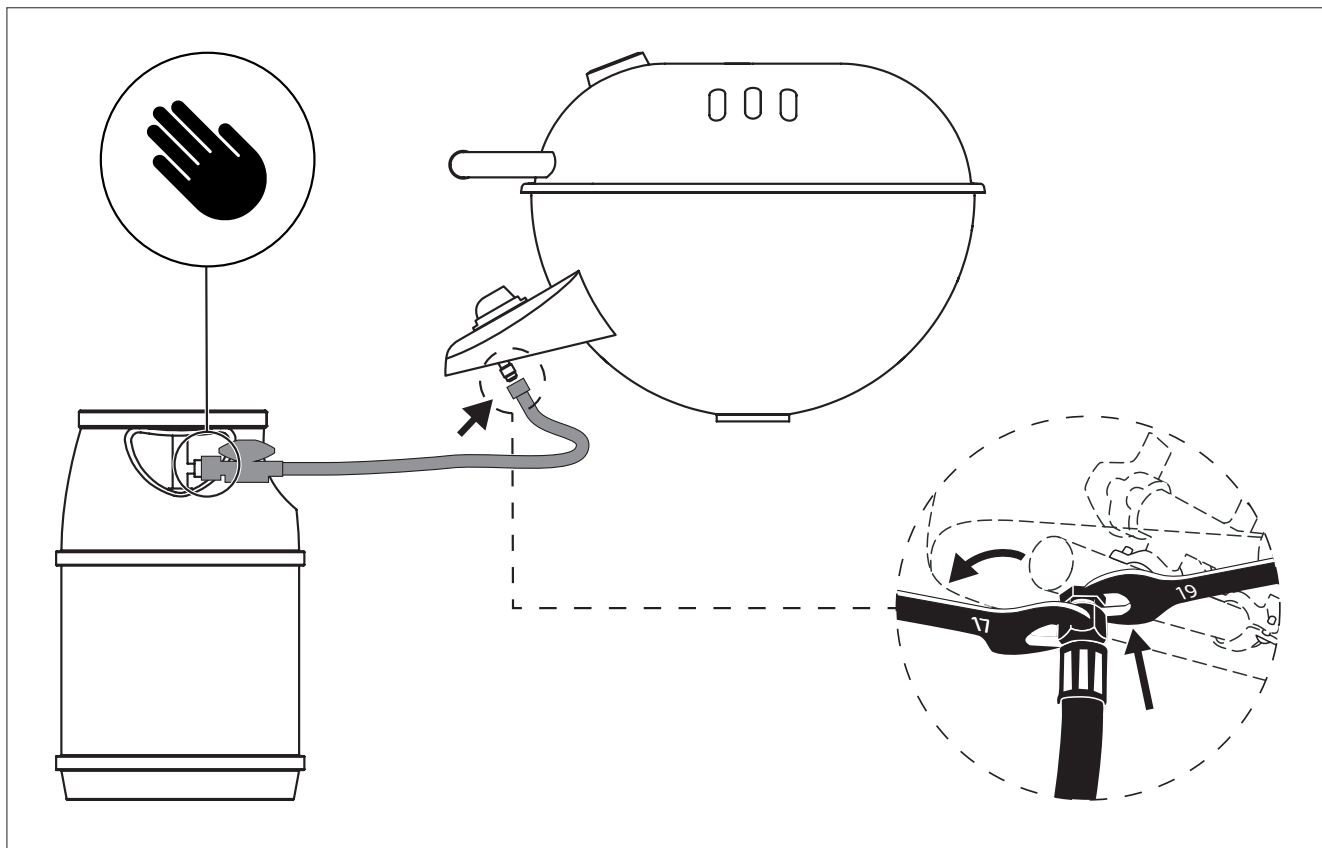
PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Instrukcję bezpieczeństwa należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

Grill należy uruchomić zgodnie z informacjami w rozdziale **INSTRUKCJA ZAPALANIA GRILLA**.

- „Stosować tylko na wolnej przestrzeni”
- „Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia”
- „**OSTRZEŻENIE:** dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia”
- „Stosować z dala od materiałów łatwopalnych”
- „Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania”
- „Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem”
- Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.
- Urządzeń wyposażonych w krążki kierujące nie przesuwać po nierównych podłożach lub ustępach.
- Prosimy zakładać rękawice ochronne, jeżeli dotykają Państwo rozgrzane części.
- Po zakończeniu grillowania zawsze należy ustawić przycisk regulacyjny gazu w pozycji  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- W czasie zmiany butli gazowej, należy zwrócić uwagę, czy przycisk regulacyjny gazu ustawiony jest w pozycji  i zamknięty został dopływ gazu przy butli. **WAŻNE** W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.
- Po podłączeniu nowej butli gazowej, należy sprawdzić części przyłączy zgodnie z instrukcją **KONTROLI SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzenia nieszczelnych części przyłączy, należy ustawić przycisk regulacyjny gazu w pozycji  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy sprawdzić w specjalistycznym serwisie gazowym.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego, należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może wykazywać załamań, ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy pamiętać o zakręceniu gałki regulacji gazu oraz dopływu gazu.
- Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach użytkowania od daty zakupu. Należy zwrócić uwagę, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż, spełniają odpowiednie standardy EN (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia, ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać, ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych pomieszczenia butli gazowej.
- „Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia”
- Nie należy dokonywać żadnych zmian przy kurku gazowym, przy bezpieczniku zapalnika, przy palniku, ani przy innych częściach grilla. W przypadku podejrzenia wadliwego działania, należy skontaktować się ze specjalistą.
- Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym wypadku nie może dotykać rozgrzanych części zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach wyposażonych w korytka na węże, wąż należy zamocować w tych miejscach.
- Wąż i regulator spełniają odpowiednie przepisy krajowe oraz standardy EN (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy i istnieje podejrzenie zapchania dopływu gazu, należy skontaktować się z serwisem specjalistycznym.
- Grill używać wyłącznie na twardym i pewnym podłożu. Nigdy nie stawiać włączonego grilla na podłogach drewnianych lub innych palnych podłożach. Należy zachować bezpieczną odległość pomiędzy grillem i materiałami palnymi.
- W przypadku urządzeń z płytą granitową, należy unikać szoku termicznego płyty.
- Nie przechowywać grilla w pobliżu cieczy i materiałów łatwopalnych.
- W przypadku składowania na zimę grilla w pomieszczeniu, należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać zawsze na zewnątrz, w dobrze napowietrzonych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- Przed włączeniem grilla, ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Jeżeli grill nie jest używany, należy, po całkowitym ochłodzeniu, zamknąć go pokrywą w celu ochrony przed oddziaływaniem warunków atmosferycznych. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci.

- **UWAGA:** Przed uruchomieniem oraz po każdym podłączeniu nowej butli gazowej sprawdzić szczelność przyłączy zgodnie z instrukcjami w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI** niniejszej instrukcji eksploatacji.
- **UWAGA:** Ze względów bezpieczeństwa wąż gazowy należy zawsze koniecznie mocować na grillu przy użyciu dołączonego klucza. Należy uwzględnić tutaj poniższą ilustrację:



KONTROLA SZCZELNOŚCI

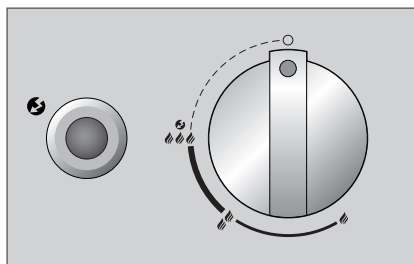
OSTRZEŻENIE W czasie sprawdzania szczelności, w pobliżu nie mogą znajdować się źródła zapalne. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności przy pomocy płonącej zapalniczki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

1. Przycisk regulacyjny gazu należy ustawić w pozycji **O**.
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy na butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie części przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze na zaworze). Można też zastosować specjalny spray do wykrywania nieszczelności. **(Rys. 2B)**
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza roztworu mydła wskazuje nieszczelne miejsca. **WAŻNE:** Grill jest gotowy do użytkowania dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelnych miejsc. W tym celu należy zamknąć dopływ gazu przy butli.
4. Nieszczelne miejsca w miarę możliwości należy usunąć poprzez dociągnięcie łączu lub wymianę uszkodzonych części.
5. Należy powtórzyć krok 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelnych miejsc, należy skontaktować się z gazowym serwisem specjalistycznym.

UWAGA: KONTROLĘ SZCZELNOŚCI należy przeprowadzać po każdym podłączeniu lub wymianie butli gazowej oraz przed rozpoczęciem sezonu grillowego.

OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA KONSOLI OBSŁUGI

Stopnie grzewcze i zapalnik



- : panela Z pozycji
- 🔥 : niska moc
- 🔥🔥 : średnia moc
- 🔥🔥🔥 : pełna moc
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapłon
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapalnik

SYSTEM PALNIKÓW KULI

Modele z palnikiem pierścieniowym (Rys. 1A)

Palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥.

Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi (Rys. 1B)

Duży palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

Mały palnik pierścieniowy jest przeznaczony do wolnego gotowania w zakresie niskich temperatur i posiada ograniczone możliwości regulacji. Różnice pomiędzy 🔥🔥🔥 i 🔥 nie są widoczne. Mały palnik pierścieniowy osiąga temperaturę od ok. 100 do 120° C.

PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

1. Należy umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Należy sprawdzić wszystkie części przewodzące gaz zgodnie z opisem rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**. Kontrolę należy przeprowadzić również wtedy, gdy zakupiony został już złożony gazowy grill kulisty.
3. Należy włączyć grill na ok. 20–25 minut na ustawieniu 🔥🔥🔥.

INSTRUKCJA ROZPALANIA

1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Dalej postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**)
WSKAZÓWKA: W przypadku MINICHEF 420 G półka boczna musi być rozłożona przez cały czas grillowania.
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie rozpalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
- 4 a. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi i oddzielnym przyciskiem zapalania:
Nacisnąć przycisk regulacji gazu i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1C)**
- 4 b. Modele z jednym palnikiem, pierścieniowymi bez oddzielnego przycisku zapalania:
Wcisnąć pokrętkę regulacji gazu palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia    .
Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1G)**
- 4 c. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi i oddzielnym przyciskiem zapalania:
Nacisnąć przycisk regulacji gazu dużego palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
Lub nacisnąć przycisk regulacji gazu małego palnika pierścieniowego (lewy przycisk) i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1D)**
- 4 d. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi bez oddzielnego przycisku zapalania:
Nacisnąć przycisk regulacji gazu dużego palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Przytrzymać przycisk regulacji gazu do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1E)**
Lub nacisnąć przycisk regulacji gazu małego palnika pierścieniowego (lewy przycisk) i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Przytrzymać przycisk regulacji gazu do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 3 sekund, należy ustawić przycisk regulacji gazu . Począkać 2 minuty w celu ulotnienia niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkt 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE WAD**).

INSTRUKCJA ROZPALANIA MODELU CITY 420 G

1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Należy postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć kilkakrotnie czarny przycisk zapalania do momentu wytworzenia zapalenia gazu. **(Rys. 1F)**
5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 3 sekund, należy ustawić przycisk regulacji gazu na pozycję . Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkt 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE WAD**).

WYJĄTKOWY SYSTEM LEJKA

Wyjątkowy system lejka OUTDOORCHEF to doskonałe rozwiązanie zarówno do grillowania, gotowania, jak i pieczenia – w ułożeniu standardowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz kuli, a całkowicie osłonięty palnik zapobiega szkodliwemu paleniu się tłuszczu.

Kapący tłuszcz nie spala się, tylko spływa po pokrytym porcelanową emalią lejku i zbiera się w tacce ociekowej znajdującej się pod kulą. Specjały przygotowywane na tym grillu nie wymagają przewracania, ponieważ są perfekcyjnie grillowane z każdej strony, więc możesz zrelaksować się i spędzić więcej czasu z gośćmi.

Mięso, ryby, warzywa i inne produkty pozostają niesamowicie soczyste, kruche i jędrne. W dodatku dzięki temu, że część tłuszczu i soków z mięsa kapie na lejek i paruje, nabierają one niezrównanego aromatu grillowania.

Grill osiąga temperaturę do 360 stopni, która pozwala piec pizze, podpiomyki czy chleby jak z pieca kamiennego. Przy zastosowaniu lewego pokrętki potrawy są grillowane łagodnie w temperaturze do 100°C (tylko modele z dwoma pokrętkami, np. Ascona 570 G) stopni - idealne warunki do przyrządzania delikatnych, dużych kawałków mięsa, np. rostbef, stek Tomahawk lub Ribeye.

Dzięki obróceniu lejka do położenia typu wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze (do 500 stopni) można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami OUTDOORCHEF, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

Wnętrze gazowego grilla kulistego pozostaje dzięki lejкови czyste, więc czyszczenie nie zajmuje dużo czasu.

WSKAZÓWKA: aby wyczyścić lejek, zalecamy podgrzewać grill do pełnej mocy przez 10 minut (standardowe położenie lejka). Następnie lejek można wyszczotkować mosiężną szczotką. W tym celu polecamy szczotkę mosiężną do lejka OUTDOORCHEF.

Więcej informacji o naszych akcesoriach można znaleźć pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POŁOŻENIE STANDARDOWE



Położenie standardowe lejka jest idealne w przypadku większości sposobów grillowania i zapewnia doskonałą cyrkulację ciepła w kuli. Potrawy grillują się równomiernie z każdej strony i nie trzeba ich przewracać. Mięso, ryby, warzywa i nie tylko pozostają przy tym niesamowicie soczyste, kruche i jędrne.

Dlatego też położenie standardowe nadaje się doskonale do przyrządzania każdego rodzaju mięsa, łagodnego grillowania ryb, zapiekane i chrupkich warzyw, jak również pieczenia pizzy, podpiomyków czy chleba.

POŁOŻENIE TYPU WULKAN



Dzięki obróceniu lejka do położenia typu wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami OUTDOORCHEF, takimi jak wok grillowy, patelnia do aromatyzowania czy płyta żeliwna.

Oznacza to, że położenie typu wulkan sprawdzi się doskonale podczas krótkiego pieczenia takich produktów, jak steki z tuńczyka, przegrzanki czy warzywa z woka.

INSTRUKCJA OBSŁUGI GAZOWEGO GRILLA KULISTEGO

1. Ustawić lejek w wybranej pozycji (położenie lub położenie typu wulkan).

UWAGA: Podczas grillowania zmiany pozycji tuby dokonywać w ogniotrwałych rękawicach.

WSKAZÓWKA: Podczas grillowania i gotowania w położeniu typu wulkan na ustawieniu    pozostawić pokrywę otwartą. Tylko na ustawieniu  –   można pracować przy zamkniętej pokrywie, również podczas bezpośredniego grillowania.

2. W razie potrzeby skorzystać z wyposażenia dodatkowego.
3. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać grill przez mniej więcej 10–15 minut na ustawieniu   .
4. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie grilla i ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu  –   .
5. Po zakończeniu grillowania pokrętko regulacji gazu należy ustawić w pozycji . Następnie zamknąć dopływ gazu przy butli. Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.

UWAGA: Zebrany, gorący tłuszcz na tacce odciekowej do tłuszczu może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem tacki należy poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.

Odczekać na całkowite schłodzenie grilla, a następnie przenieść grill w miejsce przechowywania lub czyszczenia.

WSKAZÓWKI I PORADY

GRILLOWANIE KULĄ GAZOWĄ

Położenie standardowe

Większe kawałki mięsa (np. filet, antrykot, pieczeń lub całe kurczaki): Dzięki unikatowemu systemowi lejów podczas grillowania nie ma potrzeby obracania większych kawałków mięsa. Temperatura palnika gazowego podnosi się wewnątrz grilla kulistego do góry i rozkłada równomiernie w całej przestrzeni kuli. Umieścić produkty na podgrzany ruszt grilla i zamknąć pokrywę. Pomiędzy poszczególnymi porcjami mięsa należy pozostawić odstępy. Dzięki zamknięciu pokrywy produkty są opiekane równomiernie z każdej strony, a mięso nie wysycha.

W celu uzyskania znakomitych wyników i pełnej kontroli większych kawałków mięsa zalecamy stosowanie np. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej, które jest łatwe w obsłudze za pośrednictwem oficjalnej aplikacji OUTDOORCHEF.

W położeniu standardowym można upiec wspaniałe wypieki, zachwycić rodzinę i przyjaciół np. pizzą własnoręcznie upieczoną na naszym kamieniu do pizzy OUTDOORCHEF, który idealnie pasuje do kuli. Przed pieczeniem pizzy należy rozgrzać kamień na najwyższej mocy przez 20 minut – nagrodą będzie chrupiący spód do pizzy prawie taki, jak we Włoszech.

Odpowiednie wyposażenie marki OUTDOORCHEF sprawi, że przyjemność z grillowania będzie jeszcze większa. Podczas grillowania, gotowania czy pieczenia: Daj ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania.

Więcej informacji o naszym szerokim asortymencie dodatkowego wyposażenia, a także o aplikacji można uzyskać pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Położenie typu wulkan

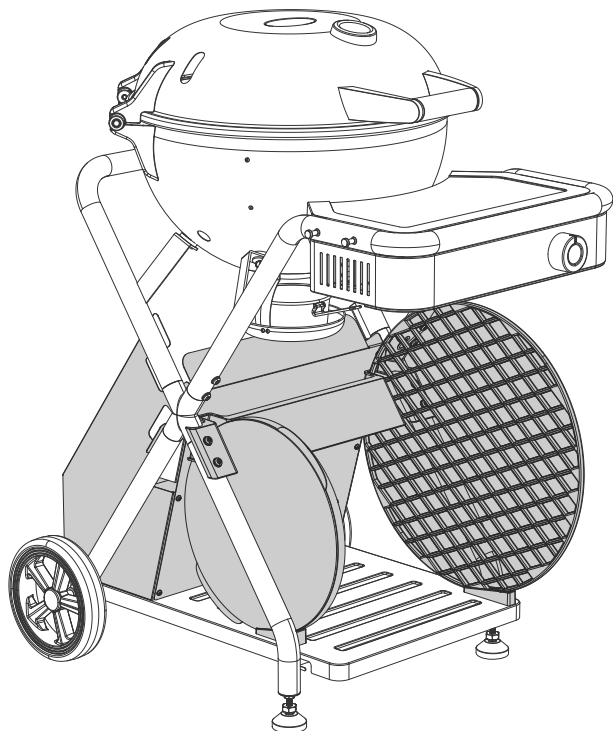
Idealny do stosowania z akcesoriami OUTDOORCHEF wymagającymi mocnego ogrzewania od dołu (np. płyta żeliwna OUTDOORCHEF lub wok OUTDOORCHEF), które utrzymują ciepło. Ta pozycja nadaje się również doskonale do smażenia w woku – chrupiących frytek, skrzydełek z kurczaka, Fisch & Chips i wiele więcej.

ZESTAW AKCESORIÓW UCHWYTOWYCH DLA MODELU AMBRI 480G EVO

Zestaw akcesoriów uchwytowych dla AMBRI 480 G EVO umożliwia zamocowanie butli z gazem z tyłu grilla na płycie dolnej oraz zakrycie jej osłoną – dzięki czemu butla jest niemal niewidoczna z zewnątrz.

Ponadto w konstrukcji można schować kamień do pizzy OUTDOOR**CHEF** i dodatkowe przedpalenisko Diamond OUTDOOR**CHEF**, wygodnie i z oszczędnością miejsca.

Kamień do pizzy oraz przedpalenisko Diamond są dostępne oddzielnie jako akcesoria.



PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Ustawić przycisk regulacyjny gazu każdego palnika na **O**.
2. Należy zamknąć dopływ gazu przy butli.
3. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

CZYSZCZENIE

Ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej, to pomiędzy kolejnymi sesjami grillowania konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie.

W przypadku większych zabrudzeń należy podgrzać grill na pełnej mocy przez ok. 10 minut. Do czyszczenia tuby oraz rusztu używać szczotki z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).

Do gruntownego czyszczenia należy używać OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Opcjonalnie, w celu usunięcia luźnych pozostałości, można używać nylonowej gąbki kuchennej oraz mieszanki wody i mydła.

WAŻNE: Po każdym gruntownym czyszczeniu należy dobrze osuszyć (rozgrzać) grill, ustawiając pozycję   .

STOSOWANIE PREPARATU OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER

WAŻNE: Podczas czyszczenia preparatem OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER grill nie może być rozgrzany.

Należy używać rękawic i okularów ochronnych. Spryskać grill lub akcesoria, dopóki są jeszcze ciepłe, i odczekać 10 minut, aż preparat zacznie działać, a piana opadnie.

W razie potrzeby doczyścić odpowiednią szczotką do grilla lub gąbką nylonową. Następnie dokładnie spłukać wodą i osuszyć.

UWAGA: Preparat nie nadaje się do czyszczenia powierzchni drewnianych, z tworzyw sztucznych, a także malowanych proszkowo i lakierowanych.

KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla, które należy usunąć przed użytkowaniem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany na nierównym podłożu, należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill przez dłuższy czas nie jest używany, przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.
- W celu zapobiegania uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe przed dłuższym składowaniem należy naoliwić.
- Po dłuższym okresie składowania, a także podczas sezonu grillowego, należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie posiada spękań, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem wskazówek **BEZPIECZEŃSTWA**.
- Aby mogli Państwo długo cieszyć się niezawodnością grilla, zalecamy następujące czynności pielęgnacyjne:
- Coroczna konserwacja wszystkich części drewnianych przy pomocy oleju do drewna – przeciwdziała tworzeniu się spękań.
- Ochrona grilla przed czynnikami zewnętrznymi odpowiednią pokrywą **OUTDOORCHEF**, gdy grill jest chłodny.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

USUWANIE WAD

Nie można rozpałić palnika:

- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Należy upewnić się, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
- Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.

Brak iskry:

- Należy upewnić się, czy właściwie została włożona bateria (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Należy sprawdzić, czy kable rozpalania elektrycznego i elektrody zostały dobrze włożone do gniazd.
- Należy wymienić nową baterię (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) w zapalniku elektrycznym (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).

W przypadku trudności z rozruchem grilla mimo zastosowania się do powyższych wskazówek, należy się skontaktować z punktem sprzedaży.

GWARANCJA KONSUMENCKA / RĘKOJMIA

Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji konsumenckiej / rękojmi zawierają nasze Ogólne Warunki Handlowe (OWH) pod adresem <https://www.outdoorchef.com/agb>

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

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

* Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

INFORMACJE TECHNICZNE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	
- mały palnik	1.20 kW
- duży palnik	8.50 kW
Zużycie gazu	702 g/h
28–30/37 mbar	
- dysza mały palnik	0.55 mm/oznaczenie: BF
- dysza duży palnik	1.47 mm/oznaczenie: BT
50 mbar	
- dysza mały palnik	0.55 mm/oznaczenie: AF
- dysza duży palnik	1.47 mm/oznaczenie: AT
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	8.50 kW
Zużycie gazu	612 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.47 mm/Oznaczenie: BT
Dysza (50 mbar)	1.27 mm/Oznaczenie: AT
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5.40 kW
Zużycie gazu	389 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Oznaczenie: BN
Dysza (50 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5.80 kW
Zużycie gazu	420 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.18 mm / Oznaczenie: BQ
Dysza (50 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5.60 kW
Zużycie gazu	397 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Oznaczenie: BN
Dysza (50 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	4.30 kW
Zużycie gazu	315 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: BL
Dysza (50 mbar)	0.88 mm / Oznaczenie: AH
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

Kategorie

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

Zapalnik elektryczny

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędu wskaźnika termometru wynosi +/- 10 %.

Strona internetowa

Dalsze informacje, wskazówki i porady, przepisy i inne interesujące wiadomości na temat produktów OUTDOORCHEF znajdują Państwo na OUTDOORCHEF.COM

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

IMPORTANTE:

Encontrará o número de série do seu barbecue na parte de trás da pasta „Manual & Inspiration“ em anexo. Dependendo do modelo de barbecue, poderá encontrar adicionalmente o número no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do barbecue, ou à placa base.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Ele contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção. Por favor, registe o número de série do seu barbecue no campo previsto em cima „Serial No.“.

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas responsáveis pela utilização do barbecue devem conhecer e seguir com exatidão o respetivo processo de ignição. Mantenha o barbecue afastado do alcance das crianças. As instruções de montagem incluídas no manual correspondente devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação. Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a gás. O barbecue apenas deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1.5 m de objetos inflamáveis.

BOTIJAS DE GÁS

- Sobre a placa de fundo apenas devem ser colocadas botijas de gás com um máximo de 8 kg. Posicione a botija no local previsto para o efeito, consulte o **MANUAL DE MONTAGEM**.
- Para a sua fixação pode utilizar a correia fornecida para a botija ou o suporte previsto para as botijas de gás. Certifique-se de que não existem uniões roscadas com fugas. (**Fig. 2A**)
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50° C nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
- Tenha em atenção e siga as normas de segurança que se encontram assinaladas nas botijas de gás usadas.
- INDICACIÓN:** Compruebe si el regulador de presión y la bombona de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente bombonas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca un unión roscada estanca si se utilizan sistemas de presión y de regulador de presión diferentes. Esta inestanchidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra del grill de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y del tubo de goma para gas a las normas vigentes del país.

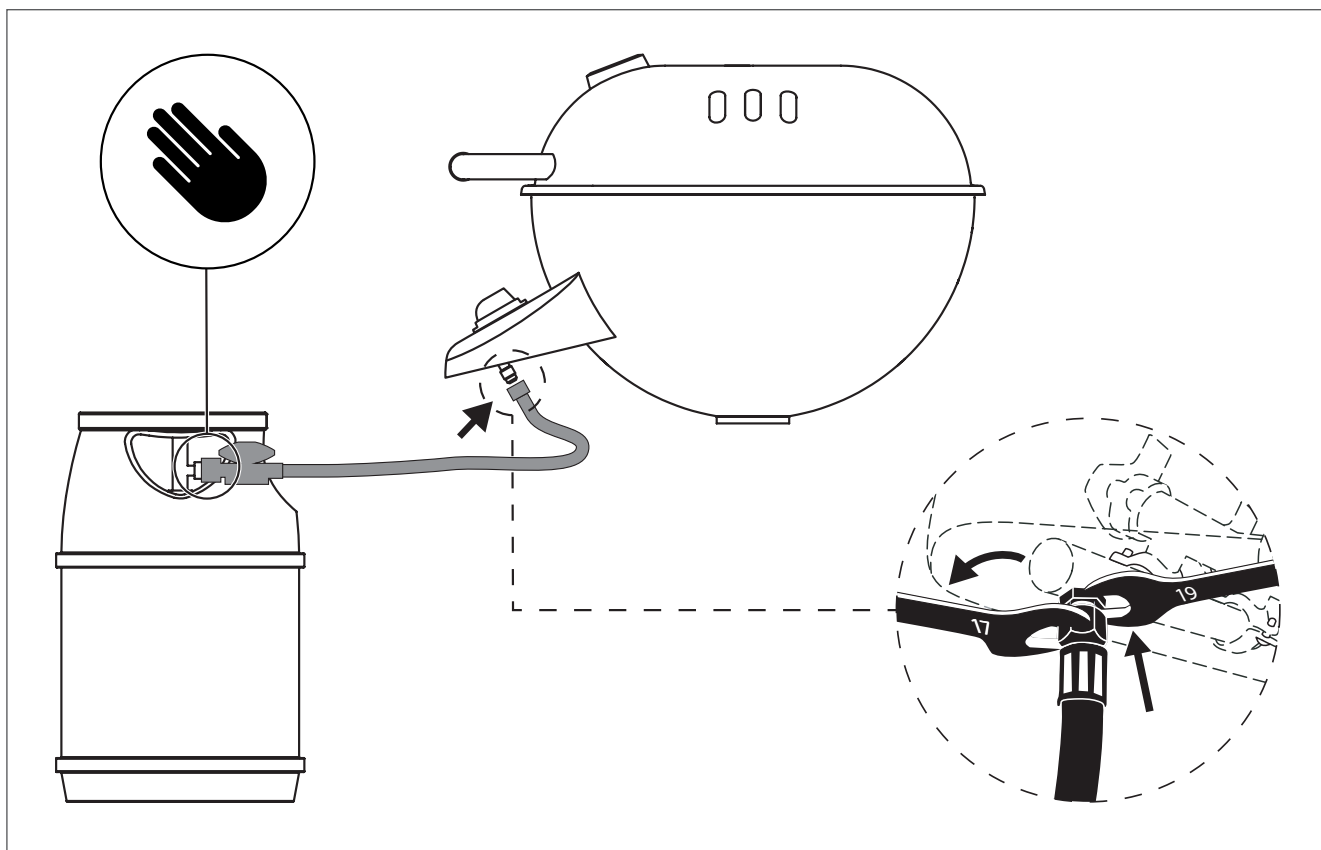
INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual do utilizador deve ser guardado pelo proprietário e deve estar sempre acessível.

Coloque o barbecue em funcionamento tal como descrito na secção **INSTRUÇÕES PARA ACENDER**.

- „Utilizar apenas no exterior “
- „Consultar o manual de instruções antes da utilização“
- „**ATENÇÃO:** existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças “
- „Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização“
- „Não deslocar o aparelho durante a utilização“
- „Fechar a alimentação de gás depois do uso“
- Nunca utilize o barbecue sob um alpendre.
- Não manobre os aparelhos que estejam equipados com rodízios sobre pavimentos desnivelados ou degraus.
- Use luvas de proteção para tocar nas peças quentes.
- De acordo com o modelo do barbecue, coloque sempre o botão de regulação na posição ○ e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás se encontra na posição ○ e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. **IMPORTANTE:** Não devem encontrar-se fontes de ignição nas proximidades.
- Após a ligação de uma botija de gás nova efetue um controlo das peças de ligação conforme a instrução **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- Se existir a suspeita de peças com fugas, coloque então o botão de regulação do gás na posição ○ e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma loja especializada em aparelhos a gás.
- Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, o mesmo deve ser substituído imediatamente. O tubo não deve apresentar dobras nem fissuras. Não se esqueça de fechar o botão de regulação do gás e a alimentação de gás, antes de remover o tubo.
- Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a partir da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN (regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira de gás EN 16436).
- O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90cm, não devendo exceder os 150 cm.
- Nunca obstrua o orifício de admissão de ar grande redondo no fundo da base ou as ranhuras de ventilação na tampa. As aberturas de ventilação para a câmara da botija de gás não devem, independentemente das circunstâncias, ser fechadas nem cobertas.
- „Não modificar o aparelho“
- Não efetue quaisquer alterações à torneira do gás, ao dispositivo de segurança contra ignição, ao queimador ou a outras partes do barbecue. Se existir a suspeita de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.
- O barbecue é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador da pressão de gás. É imprescindível que o tubo de gás seja afastado das superfícies exteriores quentes do barbecue. O tubo não deve ser dobrado. Nos modelos de barbecue com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado na mesma.
- O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país e as normas EN (regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira de gás EN 16436).
- Se a potência total não for alcançada e houver uma suspeita de obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma loja especializada em aparelhos a gás .
- Apenas utilize o barbecue sobre uma base fixa e segura. Durante o funcionamento do barbecue, não coloque o mesmo sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o barbecue afastado de materiais inflamáveis!
- Nos aparelhos com placas de granito evite um choque térmico da placa.
- Não guarde o barbecue nas proximidades de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- Se o barbecue for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. O mesmo deve ser sempre guardado ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por parte das crianças.
- Antes de colocar o barbecue em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.
- Se não pretender usar novamente o barbecue, o mesmo, após o seu arrefecimento, deve ser protegido com uma capa protetora contra as influências climáticas. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.
- Remova a capa protetora após uma forte chuva para evitar a acumulação de humidade.

- **ATENÇÃO:** Antes da colocação em funcionamento, assim como após cada ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme as instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- **ATENÇÃO:** Por razões de segurança, a mangueira de gás deve ser sempre presa ao barbecue com a chave incluída. Consulte por favor a ilustração seguinte:



ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

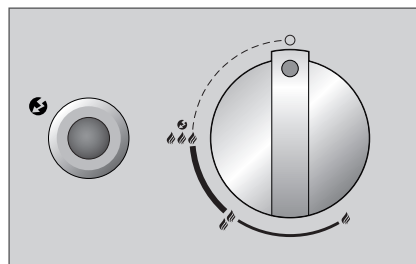
AVISO: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca verifique a estanquidade com um fósforo aceso nem com chamas nuas, e faça-o sempre ao ar livre.

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição ○.
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50% de sabão líquido e 50% de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também pode usar um spray de deteção de fugas. **(Fig. 2B)**
3. A formação de bolhas da solução saponácea indica pontos de fuga. **IMPORTANTE:** O barbecue apenas deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação de gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, mediante o aperto das ligações, se tal for possível, ou substitua as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se não for possível eliminar os pontos de fuga, entre em contacto com o distribuidor de gás.

NOTA: Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, assim como também no início da época dos grelhados.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS NA CONSOLA DE COMANDO

Níveis de aquecimento e ignição



- : A partir da posição
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignição
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Botão de ignição

SISTEMA DE QUEIMADORES DO BARBECUE OVAL

Modelo com um queimador circular (Fig. 1A)

O queimador circular alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

Modelo com dois queimadores circulares (Fig. 1B)

O queimador circular grande alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

O queimador circular pequeno está concebido para cozinhar a baixas temperaturas e apenas pode ser regulado ligeiramente. A diferença entre 🔥🔥🔥 e 🔥 não é perceptível. O queimador circular pequeno alcança temperaturas entre aprox. 100 e 120° C.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpe todas as peças que possam entrar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**. Faça também isto se o barbecue oval a gás tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue o barbecue durante aprox. 20–25 minutos no nível 🔥🔥🔥.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**)
INDICACIÓN: Con MINICHEF 420 G deben estar desplegadas las bodegas laterales mientras se está utilizando el grill.
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
- 4 a. Modelos com um queimador circular com botão de ignição separado:
Prima o botão do gás e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para a    . Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás arder. **(Fig. 1C)**
- 4 b. Modelos com um queimador circular sem botão de ignição em separado:
Pressione o botão de regulação do gás para o queimador circular e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até a faísca surgir e o gás acender. **(Fig. 1G)**
- 4 c. Modelos com dois queimadores circulares e botão de ignição separado:
Prima o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    .
Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador.
Ou prima o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador. **(Fig. 1D)**
- 4 d. Modelos com dois queimadores circulares sem botão de ignição separado:
Prima o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    .
Mantenha o botão da regulação de gás premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador. **(Fig. 1E)**
Ou prima o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Mantenha o botão da regulação de gás premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador.
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, verifique as causas (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

INSTRUÇÕES PARA ACENDER O GÁS NO MODELO CITY 420 G

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções descritas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
4. Pressione o botão de regulação do gás e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Acione várias vezes o botão de ignição preto, até o gás se acender. **(Fig. 1F)**
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SISTEMA DE FUNIL ÍMPAR

Seja para grelhar ou cozinhar, seja para assar, quando o sistema de funil OUTDOORCHEF, único no seu género, está colocado na posição padrão, assegura uma repartição uniforme do calor no interior da caixa oval, evitando uma queima prejudicial de gorduras, uma vez que os queimadores estão completamente protegidos.

A gordura que pinga não se inflama, escorrendo pelo funil esmaltado para o tabuleiro de recolha por baixo do barbecue oval. O que lhe permite estar descontraidamente com os seus convidados enquanto o barbecue prepara os seus grelhados na perfeição, já que os alimentos não têm de ser virados.

Carne, peixe, vegetais e companhia ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços. Como parte dos sucos da carne e da gordura dos alimentos em geral que pinga no funil se evapora, a carne, o peixe e os vegetais adquirem um cheiro a grelhados absolutamente inimitável.

A uma temperatura de até 360 graus, as pizzas, as quiches ou o pão são sempre um sucesso, como se tivessem sido confeccionados num forno de pedra. Ao usar o regulador rotativo esquerdo, os alimentos são grelhados com particular delicadeza a temperaturas baixas à volta de 100° (só modelos com dois reguladores rotativos, p. ex. Ascona 570 G) – ou seja, as melhores condições para peças de carne excepcionalmente macias de grandes dimensões, como, por exemplo, rosbife, costeletas com osso (o chamado bife „tomahawk“) ou ainda bifes „Rib-Eye“ inteiros.

Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada (até 500 graus), perfeita para os acessórios OUTDOORCHEF como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

Graças ao funil, o interior do barbecue oval a gás fica sempre limpo, pelo que a sua limpeza praticamente não dá trabalho.

SUGESTÃO: Recomendamos que, antes de limpar o funil, aqueça o barbecue à potência máxima durante 10 minutos (posição padrão). Em seguida pode usar uma escova de latão própria para limpar o funil. Recomendamos que utilize a escova para funis OUTDOORCHEF.

Pode encontrar mais informações sobre os nossos acessórios em: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSIÇÃO PADRÃO



A posição padrão é a posição ideal do funil para a maior parte dos casos, garantindo uma circulação inigualável do calor no interior do barbecue oval. Os alimentos ficam grelhados de forma uniforme de todos os lados, sem ter de os virar. A carne, o peixe, os vegetais, entre outros, ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços.

Assim, a posição padrão é a ideal para cozinhar qualquer tipo de carne, grelhar peixe na perfeição, gratinar, obter vegetais estaladiços e para confeccionar pizzas, quiches ou pão.

POSIÇÃO VULCÃO



Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada, perfeita para os acessórios OUTDOORCHEF como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

Ou seja, a posição de vulcão é a posição perfeita para uma cozedura rápida de, por exemplo, bifes de atum, vieiras ou vegetais no wok.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O BARBECUE OVAL A GÁS

1. Coloque o funil na posição desejada (posição padrão ou posição de vulcão).

ATENÇÃO: Ao grelhar apenas altere a posição do funil mediante a utilização de luvas resistentes ao calor.

NOTA: Quando grelhar e cozinhar na posição de vulcão no nível   mantenha a tampa aberta. Na posição de vulcão, o grelhador só pode ser utilizado com a tampa fechada no nível  –  .

2. Se necessário, selecione o respetivo acessório.
3. Pré-aqueça o barbecue durante 10 a 15 minutos na posição   , com a tampa fechada.
4. Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre  e   .
5. Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição . A seguir, feche a alimentação de gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.

ATENÇÃO: A gordura quente recolhida no tabuleiro de recolha de gorduras pode causar queimaduras. Deixe arrefecer completamente a gordura antes de remover o tabuleiro de recolha de gorduras.

Depois de grelhar, deixe arrefecer o grelhador completamente antes de o deslocar, mover ou limpar.

SUGESTÕES E TRUQUES

GRELHAR COM A CAIXA OVAL A GÁS

Posição padrão

Peças de carne de maiores dimensões (p. ex. bifés, entrecosto, costeletas inteiras ou frangos inteiros): Graças ao exclusivo sistema de funil, não é necessário virar as peças de carne de maiores dimensões enquanto estão a ser grelhadas. O calor do queimador a gás sobe pelos lados interiores da caixa oval, distribuindo-se uniformemente por toda ela. Coloque os alimentos sobre a grelha pré-aquecida e feche a tampa. Ao colocar os alimentos na grelha, deixe sempre algum espaço entre eles. Com o fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente de todos os lados e os sucos permanecem na carne.

Para não deixar nada ao acaso ao cozinhar peças de maiores dimensões, recomendamos a utilização dos nossos termómetros, p. ex. o GOURMET CHECK PRO OUTDOORCHEF – o termómetro que mede a temperatura no centro da peça para que obtenha resultados perfeitos, facilmente controláveis através da aplicação oficial OUTDOORCHEF.

Na posição padrão, também pode assar com toda a perfeição: por exemplo, surpreenda a sua família e os seus amigos com uma pizza caseira feita na nossa pedra para pizza OUTDOORCHEF, que se encaixa perfeitamente na caixa oval. Pré-aqueça a pedra para pizza durante 20 minutos no nível máximo antes de cozinhar a pizza. Será recompensado com uma massa crocante, tal como no restaurante italiano.

Com o acessório certo o seu grelhador OUTDOORCHEF é ainda mais divertido. Grelhar, cozinhar ou assar: Dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.

Para mais informações sobre a nossa ampla gama de acessórios, bem como sobre a aplicação, consulte: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posição de vulcão

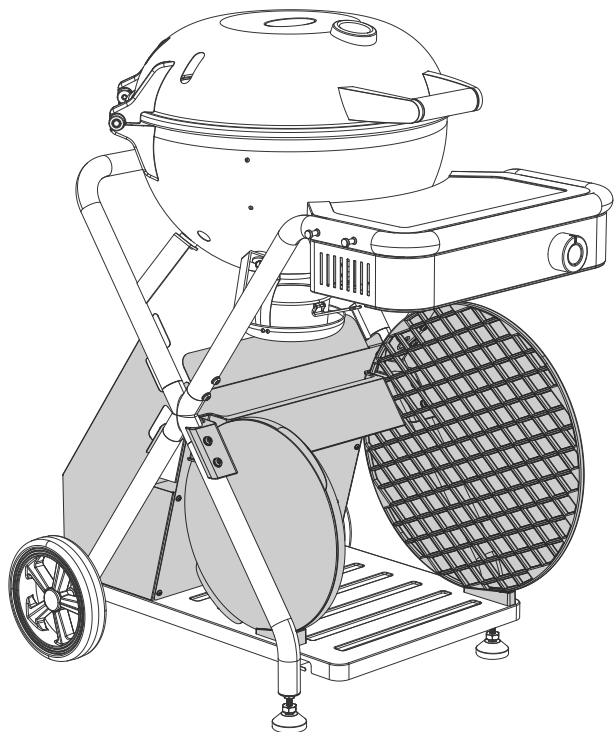
Perfeita para utilização com acessórios OUTDOORCHEF sempre que seja necessária uma concentração de temperaturas elevadas, a partir de baixo, nos acessórios, como o prato em ferro fundido OUTDOORCHEF ou o wok para grelhar OUTDOORCHEF. Esta posição é também ideal para fritar em wok de barbecue - para batatas fritas estaladiças, pepitas de frango, peixe & batatas fritas e muito mais.

KIT PORTA ACESSÓRIOS PARA O MODELO AMBRI 480G EVO

O prático kit porta acessórios para o seu AMBRI 480 G EVO permite-lhe fixar a botija de gás atrás do barbecue na placa de base e cobri-la com a tampa da botija - de modo que a botija de gás é dificilmente visível da frente.

Além disso, uma pedra de pizza OUTDOORCHEF e uma grelha adicional OUTDOORCHEF de ferro fundido diamantado pode ser arrumada na base para poupar espaço.

A pedra de pizza e a grelha de ferro fundido diamantado estão disponíveis separadamente como acessórios.



APÓS GRELHAR

1. Coloque o botão de regulação do gás de cada queimador em .
2. Feche a alimentação de gás na botija de gás.
3. Deixe o barbecue arrefecer completamente e limpe-o.
4. Cubra o barbecue com a capa protetora adequada.

LIMPEZA

Apenas é necessário limpar um pouco entre as passagens do barbecue, porque a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no tabuleiro de recolha. Em caso de uma sujidade mais acentuada, aqueça o barbecue durante aprox. 10 minutos em potência de aquecimento máxima. Para a limpeza do funil e da grelha utilize uma escova para grelha com cerdas de latão.

Para uma limpeza bem feita, utilize o OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. Opcionalmente, pode utilizar um esfregão de nylon e água com sabão para remover todas as incrustações soltas.

IMPORTANTE: Após cada limpeza profunda, o barbecue deve ser colocado no nível  para uma secagem correta (combustão).

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO DE LIMPEZA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANTE: o grelhador não deve estar em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. Para sua proteção, utilize luvas e óculos. Aplique o produto no grelhador ou nos acessórios, estando estes ainda ligeiramente quentes, e deixe atuar durante 10 min. até a espuma desaparecer.

Em caso de necessidade, utilize uma escova própria para grelhadores ou um esfregão de nylon. Enxague depois bem com água e deixe secar.

ATENÇÃO: não adequado para componentes com revestimento em madeira, plástico e tinta pulverizada.

MANUTENÇÃO

Uma manutenção regular do barbecue assegura um funcionamento perfeito.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. As aranhas e outros insetos podem causar obstruções, que devem ser eliminadas antes de utilizar o barbecue.
- Se o barbecue for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos estão apertados.
- Se não utilizar o barbecue durante um longo período de tempo, deve efetuar um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvidas, entre em contacto com o seu fornecedor de gás ou ponto de venda.
- Para evitar danos de corrosão, aplique óleo em todas as peças metálicas antes de um armazenamento prolongado.
- Após um armazenamento prolongado e, pelo menos, uma vez durante a época dos grelhados, deve verificar o tubo de gás quanto a fissuras, dobras e outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA.

- Para que possa desfrutar do seu barbecue durante muito tempo, recomendamos o seguinte:
- Uma vez por ano aplique óleo para madeira em todos os componentes de madeira – isto evita a formação de fissuras.
- Após o seu arrefecimento completo, cubra o barbecue com uma capa protetora **OUTDOORCHEF** adequada contra influências climáticas.
- Para evitar a acumulação de humidade, remova a capa protetora após uma forte chuva. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.

RESOLUÇÃO DE ERROS

O queimador não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que existe gás suficiente na botija.
- Verifique se surgem faíscas a partir do elétrodo no queimador.

Sem faíscas:

- Certifique-se de que a bateria está inserida corretamente (nos barbecues com ignição elétrica).
- A distância entre o queimador e o elétrodo deve ser apenas de 5–8 mm.
- Verifique se os cabos na ignição elétrica e no elétrodo estão inseridos e apertados firmemente.
- Insira uma bateria nova (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt) na ignição elétrica (nos barbecues com ignição elétrica).

Se não conseguir colocar o barbecue em funcionamento de acordo com as medidas mencionadas em cima, entre em contacto com o ponto de venda.

GARANTIA AO CONSUMIDOR / GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia do consumidor / garantia, remetemos para os termos e condições gerais (AGB`s) em <https://www.outdoorchef.com/agb>

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

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

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM.

** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (para tal, leia a primeira secção deste **MANUAL DE UTILIZAÇÃO**).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	
- Queimador pequeno	1.20 kW
- Queimador grande	8.50 kW
Consumo de gás	702 g/h
28–30/37 mbar	
- Bico do queimador pequeno	0.55 mm/marcação: BF
- Bico do queimador grande	1.47 mm/marcação: BT
50 mbar	
- Bico do queimador pequeno	0.48 mm/marcação: AF
- Bico do queimador grande	1.27 mm/marcação: AT
Pressão do gás	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	8.50 kW
Consumo de gás	612 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.47 mm/marcação: BT
Bico (50 mbar)	1.27 mm/marcação: AT
Pressão do gás	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.40 kW
Consumo de gás	389 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN
Pressão do gás	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.80 kW
Consumo de gás	420 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.18 mm/marcação: BQ
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN
Pressão do gás	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.60 kW
Consumo de gás	397 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN
Pressão do gás	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	4.30 kW
Consumo de gás	315 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.02 mm/marcação: BL
Bico (50 mbar)	0.88 mm/marcação: AH
Pressão do gás	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

Categorias

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

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica é necessária uma bateria (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt).

Nota sobre a indicação de temperatura

A diferença em termos de indicação do termómetro pode ser de +/- 10 %.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões e truques, receitas e dados interessantes sobre os produtos OUTDOORCHEF em OUTDOORCHEF.COM

CE 0063/
PIN:0063BP3505

UK
CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Cat. I₃ Cat. I₃ B/P

Total rate $\Sigma Q_n = 9.70 \text{ kW (702 g/h)}$

Made in China

IMPORTANT:

Veți găsi numărul de serie al grătarului dvs. pe spatele dosarului „Manual & Inspiration“ (Manual și inspirație) atașat. În funcție de modelul de grătar puteți găsi, de asemenea, numărul pe **eticheta cu specificații tehnice**, care se află fie pe rama grătarului, fie pe placa de la bază.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să înregistrați numărul de serie al grătarului dvs. în spațiul de mai sus „Serial No.“ (Număr de serie).

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚĂ

Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul.

Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.

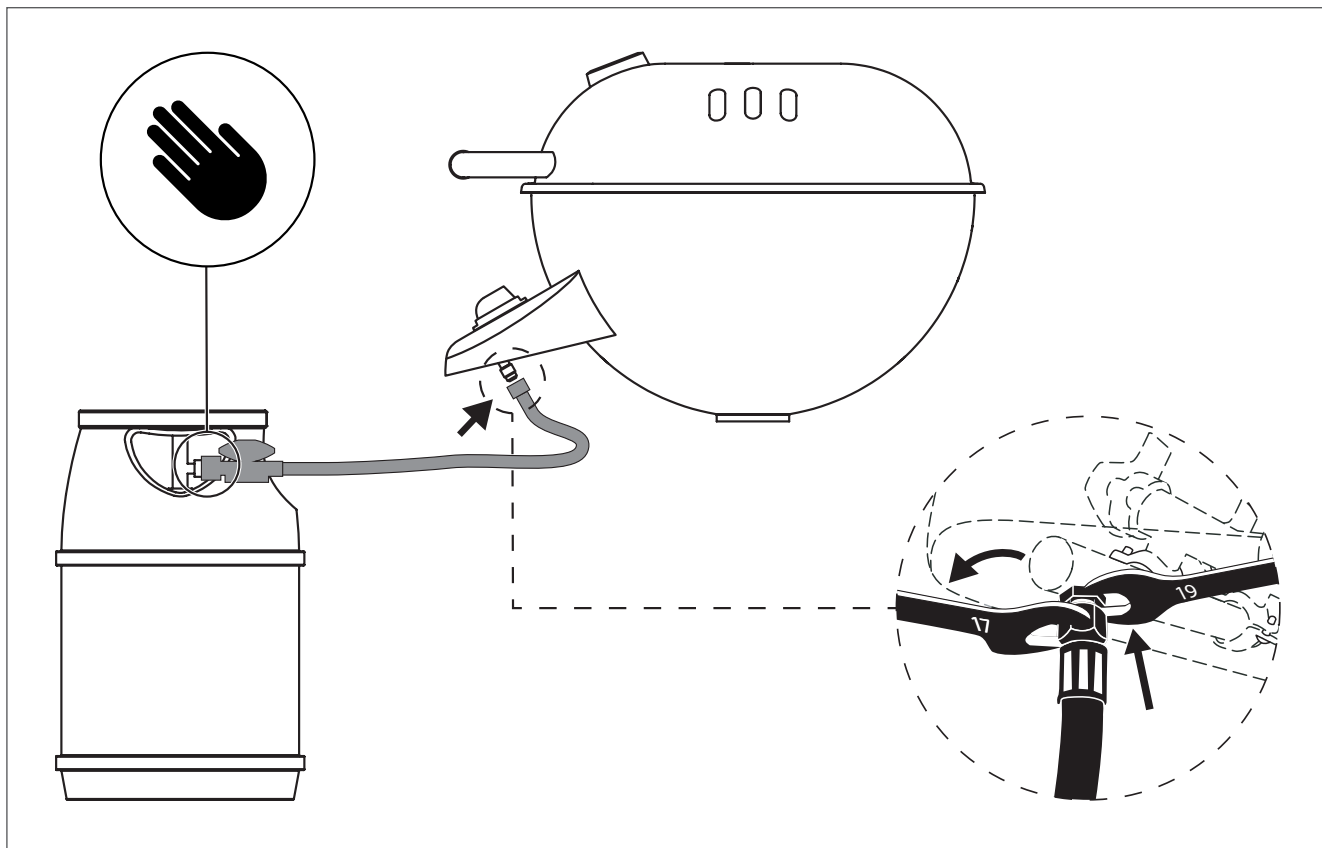
Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu gaz. Grătarul se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1.5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

- Pe placa de la bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 8 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut, consultați **INSTRUCȚIUNILE DE MONTAJ**.
- Pentru fixare sunt incluse chingi pentru butelii sau un suport special pentru butelia de gaz. Asigurați-vă că racordurile sunt etanșe. (**Fig. 2A**)
- Efectuați, înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, **TESTUL DE ETANȘEITATE**.
- Buteliile de gaz nu vor fi expuse la o temperatură mai mare de 50° C și nu vor fi depozitate într-o încăpere închisă sau la subsol.
- Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță marcate pe buteliile de gaz folosite.
- RECOMANDARE:** Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii conforme cu normativele naționale. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizată o înșurubare neetanșă, la o deviere a sistemelor de reglare a gazului sau de butelie. Această lipsă a etanșeității poate provoca degajarea gazului, care se poate aprinde la foc deschis sau scântei. Vă recomandăm, din motive de securitate și de răspundere, să verificați întotdeauna grătarele cu gaz din comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și butelia de gaz la prevederile naționale.

-
- Aparatele care sunt echipate cu roțile nu vor fi deplasate pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ○ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită.
- **IMPORTANT:** În apropiere nu trebuie să existe surse de aprindere.
- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TESTELE DE ETANȘEITATE**.
- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să opriți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de viață de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune gaz EN 16129 / furtun de gaz EN 16436).
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilație pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în nici un caz închise sau acoperite.
- „Nu modificați aparatul”
- Nu faceți nicio modificare la robinetul de gaz, siguranța de aprindere, arzător sau la alte părți ale grătarului. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat împreună cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut întotdeauna departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- Furtunul și regulatorul corespund tuturor legilor locale și Standardelor EN (regulator de presiune gaz EN 16129 / furtun de gaz EN 16436).
- Dacă nu se ajunge la capacitatea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- În cazul aparatelor cu blat din granit, evitați supunerea blatului la un șoc termic.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie scoasă. Întotdeauna grătarul trebuie depozitat în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii să nu poată ajunge.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul, pe cât posibil, într-un loc ferit de vânt.
- Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
- Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.

- **ATENȚIE:** Înainte de punerea în funcțiune și după conectarea unei noi butelii de gaz, verificați piesele de conectare în conformitate cu instrucțiunile de **TESTUL DE ETANȘEITATE** din prezentul manual de utilizare.
- **ATENȚIE:** Din motive de siguranță, furtunul de gaz trebuie să fie întotdeauna fixat la grătar cu ajutorul cheii atașate. Vă rugăm să consultați următoarea ilustrație:



TESTUL DE ETANȘEITATE

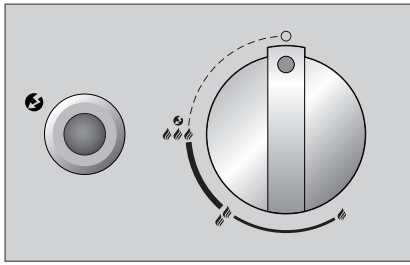
ATENȚIE: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți întotdeauna testul în aer liber.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie în poziția **O**.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) cu soluția de apă cu săpun inclusă sau cu o soluție de săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor. **(Fig. 2B)**
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. **IMPORTANT:** Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile au fost eliminate. Opiți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil, sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi rezolvate, consultați distribuitorul specializat.

RECOMANDARE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE

Niveluri de întreținere și aprindere



- : Din poziția
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere maximă
- 🔥🔥🔥🔥 : Aprindere
- 🔥🔥🔥🔥 : Electrod de aprindere

SISTEMUL DE ARZĂTOR SFERIC

Modele cu un arzător circular (Fig. 1A)

Arzătorul circular ajunge la puterea maximă 🔥🔥🔥 cel mai mic consum fiind 🔥.

Modele cu două arzătoare circulare (Fig. 1B)

Arzătorul circular ajunge la puterea maximă 🔥🔥🔥, cel mai mic consum fiind 🔥. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

Arzătorul circular mic este proiectat pentru gătit la temperaturi scăzute și poate fi reglat foarte puțin. Diferența dintre 🔥🔥🔥 și 🔥 nu este vizibilă. Arzătorul mic ajunge la o temperatură de la aproximativ 100 până la 120° C.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu bazin sferic cu gaz a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20–25 de minute, la nivelul 🔥🔥🔥.

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
- RECOMANDARE:** În cazul MINICHEF 420 G, rafturile laterale trebuie să fie extinse pe tot parcursul procesului de frigere.
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
- 4 a. Modelele cu un arzător circular, cu buton de aprindere separat:
Apăsați butonul de reglare a gazului și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    . Apăsați butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul. (**Fig. 1C**)
- 4 b. Modelele cu un arzător circular, fără buton de aprindere separat:
Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular și rotiți-l spre stânga, la nivelul    .
Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde. (**Abb. 1G**)
- 4 c. Modelele cu două arzătoare circulare și buton de aprindere separat:
Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mare și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Apăsați butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul.
Sau apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mic (butonul din stânga) și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Apăsați butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul. (**Fig. 1D**)
- 4 d. Modelele cu două arzătoare circulare, fără buton de aprindere separat:
Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mare și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde. (**Fig. 1E**)
Sau apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mic (butonul din stânga) și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde.
5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul neaprins să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, verificați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE PENTRU CITY 420 G

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsați butonul de reglare a gazului și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    . Apăsați butonul negru de aprindere de mai multe ori, până când gazul se aprinde. (**Fig. 1F**)
5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul neaprins să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

SISTEM DE PÂLNIE UNIC

Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere, sistemul de pâlnie unic OUTDOORCHEF asigură în poziția standard o distribuție uniformă a căldurii în interiorul bazinului sferic și previne incendiile cauzate de grăsime, întrucât arzătoarele sunt complet ecranate.

Grăsimea care se scurge nu se aprinde, ci curge de-a lungul pâlniei emailate cu porțelan în cuva de colectare de sub bazinul sferic. Dvs. în calitate de gazdă vă puteți dedica relaxat oaspeților în timp ce specialitățile pregătite la grătar sunt fripte perfect pe toată suprafața, întrucât nu este necesară întoarcerea acestora.

Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân deosebit de suculente, fragede și crocante. Dat fiind faptul că o parte din grăsimea și suctul cărnii care apare pe pâlnie se evaporă, carnea, peștele și legumele primesc o aromă de grătar excepțională.

La până la 360 de grade, pizza, tarte flambate sau pâinea ajung să aibă o calitate ca atunci când sunt pregătite în cuptor. Atunci când se utilizează cadranul din stânga, alimentele sunt prăjite deosebit de ușor la temperaturi scăzute de aproximativ 100 °C (numai modelele cu două cadrane, de exemplu Ascona 570 G) - cele mai bune condiții pentru bucățile de carne XL fragede, cum ar fi Roastbeef, Tomahawk sau Rib-Eye la bucată.

Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos (până la 500 de grade), perfectă pentru accesorii OUTDOORCHEF, precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

Dat fiind faptul că spațiul interior al grătarului cu bazin sferic cu gaz rămâne curat mulțumită pâlniei, curățarea se realizează de asemenea fără efort.

RECOMANDARE: Pentru a curăța pâlnia, vă recomandăm să încălziți grătarul la cel mai înalt nivel timp de 10 minute (poziția standard). Apoi puteți pur și simplu să periați pâlnia cu o perie din alamă. Vă recomandăm peria de curățare a sistemului de pâlnie OUTDOORCHEF.

Mai multe informații despre accesoriul nostru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POZIȚIA STANDARD



Poziția standard este pentru majoritatea utilizărilor grătarului poziția optimă a pâlniei și asigură o recirculare unică a căldurii în bazinul sferic. Preparatele sunt fripte uniform pe toată suprafața, fără a trebui să întoarceți alimentele pentru fript. Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân astfel deosebit de suculente, fragede și crocante.

Poziția standard se potrivește astfel perfect pentru orice tip de carne, pește fript la foc mic, gratinări, legume crocante, precum și pentru a coace pizza, tarte flambate sau pâine.

POZIȚIA VULCAN



Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos, perfectă pentru accesorii OUTDOORCHEF precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

Astfel, poziția vulcan se potrivește perfect pentru frigere rapidă, precum fripturi de ton, scoici sau legume la wok.

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂȚARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

1. Aduceți pâlnia în poziția dorită (poziție standard sau poziție vulcan).

ATENȚIE: În timpul frigerii schimbați poziția pâlniei numai cu mânuși rezistente la căldură.

INDICAȚIE: În cazul frigerii și fierberii în poziția vulcan la nivelul   , lăsați capacul deschis. Numai la nivelul  –   puteți lucra cu capacul închis, chiar și la frigere în poziția vulcan.

2. Selectați, dacă este necesar, accesoriul adecvat.
3. Preîncălziți grătarul timp de aproximativ 10-15 minute cu capacul închis   .
4. Așezați alimentul pentru fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între  –   .
5. După frigere, rotiți întotdeauna butonul de reglare a gazului în poziția . Apoi opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.

ATENȚIE: Grăsimea fierbinte colectată în tava de colectare a grăsimii poate provoca arsuri. Lăsați grăsimea să se răcească complet înainte de a scoate tava de colectare a grăsimii.

Lăsați grătarul să se răcească complet după frigere, înainte de a deplasa, mișca sau curăța grătarul.

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

FRIGEREA CU GRĂȚARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

Poziția standard

Bucăți mai mari de carne (de exemplu, file, antricot, cotlete dintr-o bucată sau pui întreg): Datorită sistemului unic de pâlnie, bucățile mai mari de carne nu mai trebuie să fie întoarse în timpul frigerii. Căldura de la arzătoarele cu gaz se ridică pe părțile laterale ale grătarului cu bazin sferic și se distribuie uniform pe întregul bazin sferic. Așezați alimentul pentru fript pe grilajul preîncălzit al grătarului și închideți capacul. Lăsați întotdeauna un spațiu între bucățile separate de carne. Prin închiderea capacului, alimentul pentru fript este rumenit uniform pe toate laturile și sucul rămâne în carne.

Pentru a nu lăsa nimic la întâmplare în ceea ce privește bucățile mai mari, vă recomandăm să folosiți aparatele noastre de măsurare a temperaturii, de exemplu OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte, ușor de controlat prin aplicația oficială OUTDOORCHEF.

În poziția standard puteți coace excelent cu căldură indirectă, delectându-vă familia și prietenii, de exemplu, cu o pizza de casă făcută pe piatra pentru pizza OUTDOORCHEF care se potrivește perfect în bazinul sferic. Lăsați piatra pentru pizza să se încălzească timp de 20 minute, la cel mai înalt nivel, înainte de a coace pizza - vă veți bucura de o crustă crocantă de pizza, la fel ca cea italienească.

Cu accesoriul potrivit, grătarul OUTDOORCHEF este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere: Lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere.

Mai multe informații despre gama largă de accesorii, precum și despre aplicație puteți găsi la adresa: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Poziția vulcan

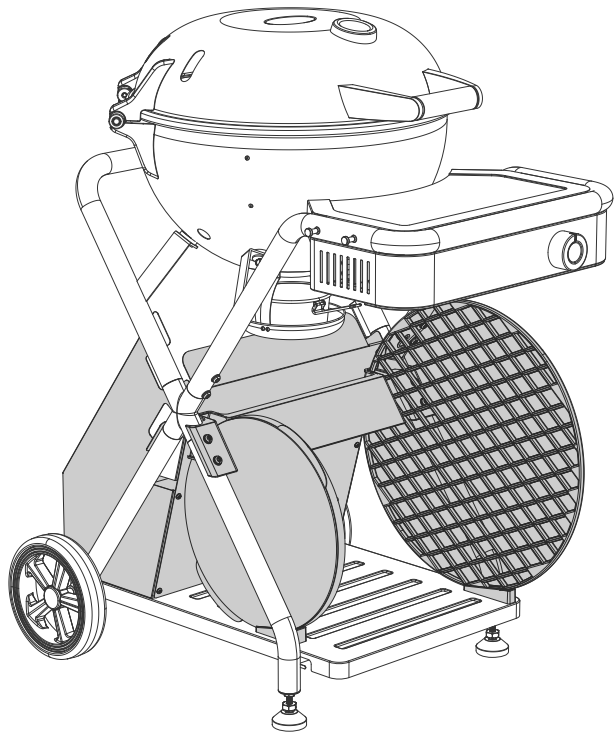
Perfect pentru utilizarea accesoriului OUTDOORCHEF unde este necesară o căldură ridicată din partea de jos, care este emisă concentrat la accesoriu precum placa de fontă OUTDOORCHEF sau wokul pentru grătar OUTDOORCHEF. Această poziție este, de asemenea, ideală pentru prăjirea într-un wok pentru grătar - pentru cartofi prăjiți crocanți, aripioare de pui, fish & chips și multe altele.

KIT SUPORT ACCESORII PENTRU MODELUL AMBRI 480G EVO

Setul practic de suport pentru accesorii pentru modelul AMBRI 480 G EVO vă permite să fixați butelia de gaz în spatele grătarului pe placa de la bază și să o acoperiți cu capacul pentru butelie - astfel butelia de gaz este greu vizibilă din față.

În plus, o piatră pentru pizza OUTDOORCHEF și un grătar suplimentar OUTDOORCHEF sau oala din fontă Diamond pot fi depozitate în mod ordonat în bază pentru a economisi spațiu.

Piatra pentru pizza și oala din fontă Diamond sunt disponibile separat, ca accesorii.



DUPĂ GRĂTAR

6. Rotiți butonul de reglare a gazului, pentru fiecare dintre arzătoare, la ○.
7. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
8. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
9. Acoperiți grătarul cu capacul aferent.

CURĂȚAREA

Sunt necesare lucrări reduse de curățare, în spațiile dintre barele grătarului, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în tavă. În cazul în care murdăria este mai persistentă, încălziți grătarul aproximativ 10 minute, la putere maximă. Pentru curățarea pâlniei și a grătarului, folosiți o perie pentru grătar cu peri din alamă (nu cu peri din oțel). Pentru o curățare temeinică, folosiți produsul OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. Alternativ, puteți folosi un burete de bucătărie din nylon și apă cu săpun, pentru a îndepărta toate resturile.

IMPORTANT: După fiecare curățare completă, lăsați grătarul să se usuce (ardă) în mod corespunzător, la nivelul 🔥🔥🔥.

APLICAREA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul utilizării OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.

Purtați mănuși și ochelari de protecție adecvați. Stropiți grătarul sau accesoriiile când sunt ușor calde și lăsați să reacționeze timp de 10 minute, până când spuma se dizolvă.

Dacă este necesar, utilizați o perie de grătar adecvată sau un burete de nailon. Apoi clătiți bine cu apă și uscați.

ATENȚIE: Produsul nu este potrivit pentru suprafețe din lemn, plastic, acoperite cu pudră sau vopsite.

ÎNȚREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe an și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot genera blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe un teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul dvs. de gaze naturale sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare mai îndelungată, ungeți cu ulei toate piesele din metal.
- După o depozitare îndelungată și, cel puțin o dată, în timpul sezonului de grătare, ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., vă recomandăm următoarele:
- Tratați toate componentele din lemn, o dată pe an, cu un ulei pentru lemn - acesta previne formarea de fisuri.
- Protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu un capac **OUTDOORCHEF** potrivit, împotriva intemperiilor.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
- Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.
- Verificați dacă că scânteia de la electrod ajunge la arzător.

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că acumulatorul este introdus corect (la grătarele cu aprindere electrică).
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă acele cabluri pentru aprindere electrică și electrodul sunt conectate și sunt bine fixate.
- Introduceți un acumulator nou (Tip AAA, LR03, 1.5 Volți) în sistemul de aprindere electrică (la grătarele cu aprindere electrică).

Dacă nu puteți pune în funcțiune grătarul după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați punctul dvs. de vânzare.

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate privind garanția pentru consumator/garanția contractuală, vă rugăm să consultați Termenii și condițiile generale (AGB) la <https://www.outdoorchef.com/agb>

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

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

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe siteul nostru web, la adresa OUTDOORCHEF.COM

** Numărul de serie, precum și codul articolului, le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

INFORMAȚII TEHNICE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	
- arzătorul mai mic	1.20 kW
- arzătorul mai mare	8.50 kW
consum de gaz	702 g/h
28–30/37 mbar	
- duză arzătorul mai mic	0.55 mm/marcaj: BF
- duză arzătorul mai mare	1.47 mm/marcaj: BT
50 mbari	
- duză arzătorul mai mic	0.48 mm/marcaj: AF
- duză arzătorul mai mare	1.27 mm/marcaj: AT
Presiune gaz	Butan 28 mbari
	Propan 37 mbari

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	8.50 kW
consum de gaz	612 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.47 mm/marcaj: BT
Duză (50 mbari)	1.27 mm/marcaj: AT
Presiune gaz	Butan 28 mbari
	Propan 37 mbari

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5.40 kW
consum de gaz	389 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.15 mm/marcaj: BN
Duză (50 mbari)	1.02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbari
	Propan 37 mbari

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5.80 kW
consum de gaz	420 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.18 mm/marcaj: BQ
Duză (50 mbari)	1.02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbari
	Propan 37 mbari

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5.60 kW
consum de gaz	397 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.15 mm/marcaj: BN
Duză (50 mbari)	1.02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbari
	Propan 37 mbari

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	4.30 kW
consum de gaz	315 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.02 mm/marcaj: BL
Duză (50 mbari)	0.88 mm/marcaj: AH
Presiune gaz	Butan 28 mbari
	Propan 37 mbari

Categorii

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

Aprindere electrică

Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de un acumulator (tip AAA, LR03, 1.5 Volți).

Recomandări pentru afișarea temperaturii

Eroarea afișată de termometru poate fi de +/- 10%.

Pagină de web

Mai multe informații, Recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsul OUTDOORCHEF, le puteți găsi la adresa OUTDOORCHEF.COM

CE 0063/
PIN:0063BP3505

UK
CA 0558/

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I₃, Cat.I₃BP
Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

VAŽNO:

Serijski broj vašeg uređaja naći ćete na zadnjoj strani priložene fascikle „Manual & Inspiration“. Zavisno od modela roštilja, broj ćete dodatno naći na **nalepnici sa podacima**, koja se nalazi na postolju roštilja ili na podnoj ploči.

Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju. Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Zabeležite serijski broj vašeg roštilja u predviđeno polje „Serial No.“.

VAŽNO ZA VAŠU BEZBEDNOST

Svaka osoba koja radi sa roštiljem mora da bude upoznata sa postupkom paljenja i da ga se pridržava. Deca ne smeju da rade sa roštiljem. Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice.

Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini roštilja. Nikada ne ostavljajte roštilj ili bocu(e) sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za loptasti roštilj na gas. Roštilj sme da se koristi samo na otvorenom, pri čemu se mora poštovati bezbednosno rastojanje od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

BOCE ZA GAS

- Na dno smeju da se postave boce za gas sa maksimalnom težinom punjenja od 8 kg. Bocu sa gasom postavite na za to predviđeno mesto, pogledajte **UPUTSTVO ZA MONTAŽU**.
- Za pričvršćivanje služi isporučena traka za bocu ili predviđeni držač za bocu sa gasom. Vodite računa o tome da nema priključaka koji ne zaptivaju. **(sl. 2A)**
- Pre svakog korišćenja i posle svake zamene boce za gas, izvršite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**.
- Boce sa gasom ne smeju biti izložene temperaturi iznad 50 °C i nikada se ne smeju čuvati u zatvorenoj prostoriji ili podrumu.
- Pridržavajte se i sledite uputstva o bezbednosti koja su navedena na bocama za gas koje se koriste.
- NAPOMENA:** Prekontrolišite da li su regulator pritiska i boca sa plinom odobreni za pravilan rad u vašoj zemlji. Koristite samo plinske boce u skladu sa standardima zemlje. Ako zbog različitih zaptivnih sistema regulator pritiska i sistemi za plinske boce odstupaju, onda nije moguće uspostaviti navojni spoj koji neće propuštati. Ovo propuštanje može dovesti do toga da iscurili gas može lako da se zapali otvorenim plamenom ili varnicom. Preporučujemo da zbog bezbednosti i garantnih uslova roštilje na gas koji se nalaze u prodaji u svakom slučaju proverite i da po potrebi prilagodite, odnosno naložite prilagođavanje regulatora pritiska i creva za gas.

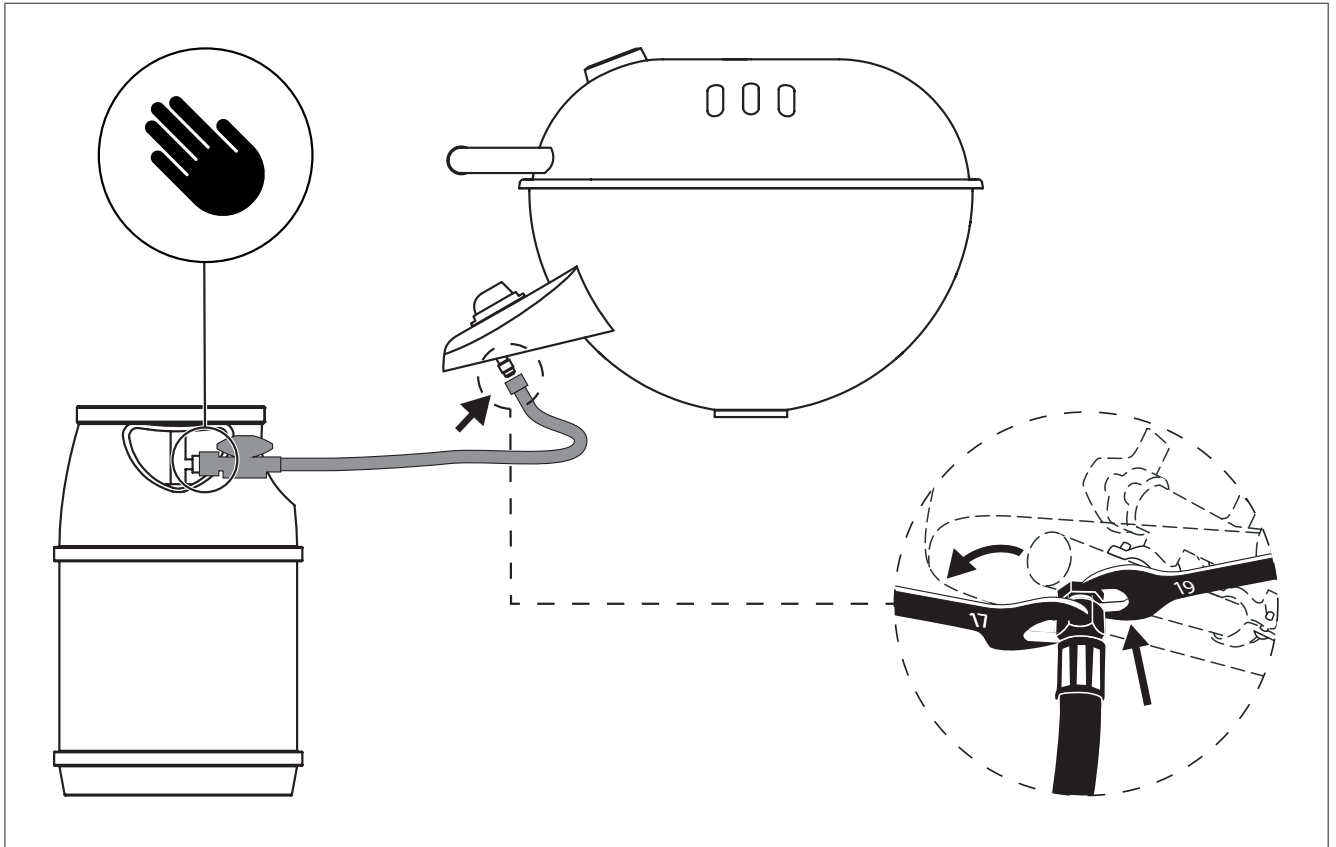
SIGURNOSNA UPUTSTVA

Vlasnik mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci.

Pustite roštilj u rad u skladu sa poglavljem **UPUTSTVO ZA PALJENJE**.

- „Upotrebljavati samo na otvorenom“
- „Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad“
- „**PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti veoma vrući. Udaljite decu“
- „Ovaj uređaj mora da se udalji prilikom rada sa zapaljivim materijalima“
- „Ne pomerajte uređaj tokom rada“
- „Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na boci za gas“
- Nikada ne koristite roštilj pod nadstrešnicom.
- Uređaje opremljene točkićima nemojte gurati preko izbočina i udubljenja.
- Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.
- Nakon roštiljanja, dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- Prilikom zamene boce za gas vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju  i da je dovod gasa na boci za gas zatvoren. **VAŽNO:** U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja.
- Nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa poglavljem **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.
- Ako postoji sumnja da neki delovi ne zaptivaju, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.
- Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti. Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.
- Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine. Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / gasno crevo EN 16436).
- Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme biti preko 150 cm.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za dotok vazduha na dnu posude ili proreze za vazduh na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora boce za gas ne smeju se ni u kom slučaju zatvarati ili pokrivati.
- Na uređaju se ne smeju vršiti izmene.
- Roštilj se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vodiču za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vodiči.
- Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim lokalnim propisima i EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / gasno crevo EN 16436).
- Ukoliko ne može da se postigne puna snaga i sumnja se da je dovod gasa zapušten, obratite se prodavnici za gasnu opremu.
- Koristite roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Tokom rada, roštilj nikada ne postavljajte na drveni pod ili drugu zapaljivu površinu. Držite roštilj dalje od zapaljivih materijala.
- Kod uređaja sa granitnom pločom, izbegavajte da dođe do temperaturnog šoka ploče.
- Ne skladištite roštilj u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.
- Ako roštilj tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate skinuti bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.
- Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mesto zaštićeno od vetra.
- Ukoliko roštilj ne koristi, nakon što potpuno ohladi, poklopcem ga treba zaštititi od uticaja okolne sredine. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.
- Da biste izbegli nagomilavanje vlage, poklopac skinite nakon obilnih padavina.

- **PAŽNJA:** Pre puštanja u rad i nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa uputstvom **KONTROLA ZAPTIVENOSTI** u ovom uputstvu za upotrebu.
- **PAŽNJA:** Iz sigurnosnih razloga, crevo za gas uvek pričvrstite na roštilj pomoću priloženog ključa. Pri tom vodite računa o sledećoj ilustraciji:



KONTROLA ZAPTIVENOSTI

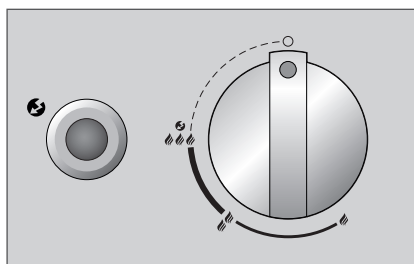
UPOZORENJE: Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ○.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50 % tečnog sapuna i 50 % vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja. (sl. 2B)
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta. **VAŽNO:** Roštilj sme da se koristi tek kada se uklone nedostaci sa svih mesta koja propuštaju. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminirajte mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

NAPOMENA: Sprovedite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE

Stepeni toplote i paljenje



- : Položaj „isključeno“
- 🔥 : mala snaga
- 🔥🔥 : srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : velika snaga
- 🔥🔥🔥⚡ : Paljenje
- ⚡ : Upaljač

SISTEM GORIONIKA SA LOPTOM

Modeli sa prstenastim gorionikom (sl. 1A)

Prstenasti gorionik postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥.

Modeli sa dva prstenasta gorionika (sl. 1B)

Veliki prstenasti gorionik postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥. Namenjen je za upotrebu na srednjim i visokim temperaturama.

Mali prstenasti gorionik je osmišljen za kuvanje na nižim temperaturama i može se neznatno regulisati. Razlika između 🔥🔥🔥 i 🔥 nije vidljiva. Mali prstenasti gorionik dostiže temperaturu od oko 100° do 120 °C.

PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**. Učinite to i onda kada je prodavac isporučio namontirani loptasti roštilj.
3. Podesite roštilj na nivo 🔥🔥🔥 i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

UPUTSTVO ZA PALJENJE

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
NAPOMENA: Kod proizvoda MINICHEF 420 G, bočne ploče moraju biti rasklopljene za sve vreme roštiljanja.
2. Otvorite poklopac roštilja. **PAŽNJA:** Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
- 4 a. Modeli sa jednim prstenastim gorionikom sa posebnim dugmetom za paljenje:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    
Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1C)**
- 4 b. Modeli sa jednim prstenastim gorionikom bez posebnog dugmeta za paljenje:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    
Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1G)**
- 4 c. Modeli sa dva prstenasta gorionika i posebnim dugmetom za paljenje:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa velikog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.
Ili pritisnite dugme za regulaciju gasa malog prstenastog gorionika (levo dugme) i okrenite ga suprotno od okretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1D)**
- 4 d. Modeli sa dva prstenasta gorionika bez posebnog dugmeta za paljenje:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa velikog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1E)**
Ili pritisnite dugme za regulaciju gasa malog prstenastog gorionika (levo dugme) i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.
5. Ako gas ne počne da gori u roku od 3 sekunde, podesite dugme za regulaciju gasa na . Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

UPUTSTVO ZA PALJENJE CITY 420 G

1. Uverite se da su sve veze između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnute. (Postupite prema uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **PAŽNJA:** Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crno dugme više puta, sve dok se gas ne upali. **(sl. 1F)**
5. Ako gas ne počne da gori u roku od 3 sekunde, podesite dugme za regulaciju gasa na . Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

JEDINSTVENI SISTEM LEVKA

Bilo da se radi o roštiljanju, kuvanju ili pečenju: jedinstveni **OUTDOORCHEF** sistem levka u standardnom položaju obezbeđuje ravnomernu raspodelu toplote unutar loptastog kućišta i sprečava štetne požare uzrokovane mašću, jer su gorionici potpuno zaštićeni.

Masnoća koja kaplje se ne pali, ona se sliva preko emajliranog levka u posudu za skupljanje ispod loptastog kućišta. Vi kao domaćin možete opušteno da se posvetite gostima, dok se specijaliteti sa roštilja savršeno peku, zato što nije potrebno okretanje.

Meso, riba, povrće itd. ostaju posebno sočni, nežni i hrskavi. Pošto deo masti i tečnosti iz mesa isparavaju na levku, meso, riba i povrće dobijaju jedinstvenu aromu roštilja.

Na temperaturama do 360 stepeni, pica, flambirani tart ili hleb biće ispečeni kao u kamenj peći. Pri upotrebi levog obrtnog regulatora, hrana za roštilj će se veoma nežno ispeći pri nižim temperaturama od oko 100 °C (samo modeli sa dva obrtna regulatora, npr. Ascona 570 G) – najbolji preduslovi za fine mekane XL komade mesa, kao što su Roastbeef, Tomahawk ili Rib-Eye na komad.

Okretanjem levka u vulkanski položaj, možete raditi sa veoma visoko, koncentrovanom toplotom sa donje strane (do 500 stepeni), idealno za odgovarajući **OUTDOORCHEF** pribor, kao što su wok za roštilj, aroma tiganj ili ploča od livenog gvožđa.

Pošto unutrašnjost rešetke loptastog roštilja na gas zahvaljujući levku ostaje čista, čišćenje se takođe obavlja uz malo napora.

SAVET: Za čišćenje levka preporučujemo da roštilj zagrevate 10 minuta na najvećoj jaćini (standardna pozicija). Nakon toga levak možete jednostavno oćetkati mesinganom ćetkom. Za to Vam preporučujemo **OUTDOORCHEF** ćetku za levak.

Više informacija o našem odgovarajućem priboru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDNI POLOŽAJ



Standardni položaj predstavlja optimalan položaj levka za veći deo primena roštilja i obezbeđuje jedinstvenu cirkulaciju toplote unutar loptastog kućišta. Jela se peku ravnomerno, bez potrebe za okretanjem hrane. Meso, riba, povrće itd. pritom ostaju posebno soćni, nežni i hrskavi.

Standardni položaj je zato idealan za sve vrste mesa, blago pećenu ribu, gratinirano povrće, hrskavo povrće i pećenje pice, flambiranog tarta ili hleba.

VULKANSKI POLOŽAJ



Okretanjem levka u vulkanski položaj, možete raditi sa veoma visoko, koncentrovanom toplotom sa donje strane, idealno za odgovarajući **OUTDOORCHEF** pribor, kao što su wok za roštilj, aroma tiganj ili ploća od livenog gvožđa.

Vulkanski položaj je zato idealan za hranu koja se peće kraće, kao i za odreske tunjevine, školjke ili povrće iz voka.

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE LOPTASTOG ROŠTILJA

1. Dovedite levak u željeni položaj (standardni položaj ili vulkanski položaj).

PAŽNJA: Položaj levka tokom roštiljanja menjajte samo sa rukavicama otpornim na toplotu.

NAPOMENA: Pri roštiljanju i kuvanju u vulkanskom položaju na stepenu    ostavite poklopac otvoren. Samo na stepenu  –   pri roštiljanju u vulkanskom položaju priprema je moguća i sa zatvorenim poklopcem.

2. Ako je potrebno, odaberite odgovarajući pribor.
3. Podesite nivo i zagrevajte roštilj sa zatvorenim poklopcem oko 10-15 minuta   .
4. Stavite hranu za roštiljanje na rešetku roštilja i kontinualno podesite temperaturu po vašoj želji između  –   .
5. Nakon roštiljanja, dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj . Nakon toga zatvorite dovod gasa na boci za gas. Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.

PAŽNJA: Vrela mast sakupljena u posudi za sakupljanje masti može da dovede do opekotina. Pre nego što uklonite posudu za sakupljanje masti sačekajte da se mast potpuno ohladi.

Nakon roštiljanja sačekajte da se roštilj potpuno ohladi pre nego što ga premestite, pomerite ili čistite.

SAVETI I TRIKOVİ

ROŠTILJENA SA LOPTASTIM ROŠTILJEM NA GAS

Standardni položaj

Veći komadi mesa (npr. file, Entrecôte, kotleti na komad ili celo pile): Zahvaljujući jedinstvenom sistemu levka ne moraju da se više koriste veći komadi mesa u toku roštiljanja. Toplota sa gorionika na gas se preko unutrašnje strane loptastog roštilja penje na gore i ravnomerno se raspoređuje po celoj lopti. Stavite hranu za roštiljanje na prethodno zagrejanu rešetku roštilja i zatvorite poklopac. Uvek ostavite malo prostora između svakog komada mesa. Zatvaranjem poklopca hrana za roštiljanje će ravnomerno porumeneti sa svih strana, a meso će ostati sočno.

Da se veliki komadi ne bi prepustili slučaju, preporučujemo korišćenje naših instrumente za merenje temperature, npr. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – instrument za merenje temperature unutrašnjosti za savršene rezultate, sa jednostavnom kontrolom preko zvanične **OUTDOORCHEF** aplikacije.

U standardnom položaju moguća su i predivna pečenja: oduševite svoju porodicu i prijatelje npr. picom koju ste sami napravili na našem **OUTDOORCHEF** kamenu za pice, koji savršeno odgovara loptastom roštilju. Pre nego što pečete picu, kamen za picu stavite da se zagreje na najvišem stepenu oko 20 minuta – onda će imati hrskavo ispečeno dno, kao prava italijanska pica.

Sa odgovarajućim priborom, **OUTDOORCHEF** će vam doneti još više zabave. Bilo da se radi o roštiljanju, kuvanju ili pečenju: Slobodno budite kreativni i eksperimentišite do mile volje.

Više informacija o širokom asortimanu pribora, kao i o aplikaciji, naći ćete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanski položaj

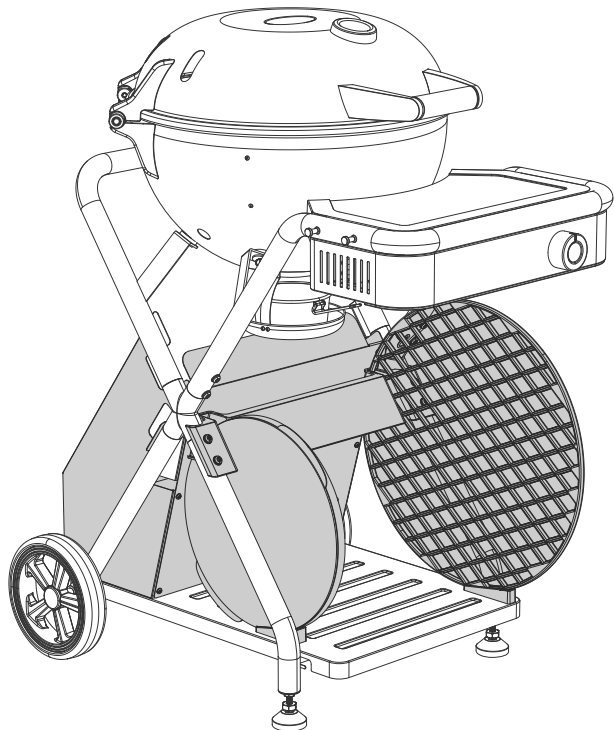
Savršeno pogodan za upotrebu **OUTDOORCHEF** pribora, gde je potrebna jaka toplota odozdo, koja se koncentrisano predaje priboru, kao što je npr. **OUTDOORCHEF** tanjir od livenog gvožđa ili **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok. Ova pozicija je veoma pogodna za fritiranje u Barbecue Wok-u - za hrskavo ispečeni Pommes Frites, Chicken Nuggets, Fish & Chips, i još mnogo toga drugog.

KOMPLET DRŽAČA PRIBORA ZA MODEL AMBRI 480G EVO

Praktičan komplet držača pribora za vaš AMBRI 480 G EVO vam omogućava da plinsku bocu pričvrstite na podnu ploču iza roštilja i da je poklopite poklopcem za bocu – plinska boca se tako više neće videti sa prednje strane.

Osim toga, **OUTDOORCHEF** kamen za picu, kao i dodatnu **OUTDOORCHEF** rešetku od livenog gvožđa Diamond, možete uredno da odložite u postolje uz uštedu prostora.

Kamen za picu, kao i rešetka od livenog gvožđa Diamond, dostupni su posebno kao pribor.



NAKON ROŠTILJANJA

1. Podesite dugme za regulaciju gasa svakog gorionika na .
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Ostavite roštilj da se potpuno ohladi i očistite ga.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem.

ČIŠĆENJE

U periodu između roštiljanja potrebno je minimalno čišćenje, jer veći deo masnoće ili ispari ili se odvede u posudu za sakupljanje.

Ako je jako zaprljan, zagrejte roštilj na najveću jačinu oko 10 minuta. Za čišćenje levka i rešetke koristite četku za roštilj sa mesinganim vlaknima (ne sa čeličnim).

Za temeljnije čišćenje upotrebljavajte **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER. Po želji, za uklanjanje manjih ostataka možete koristiti najlonski kuhinjski sunđer i rastvor sapunice.

VAŽNO: Nakon svakog temeljnog čišćenja ostavite roštilj na nivo    da se dobro osuši (obgoreti ga).

UPOTREBA **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER

VAŽNO: Prilikom korišćenja sredstva **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER, roštilj ne sme biti u funkciji.

Nositi rukavice i naočare radi zaštite. Naprskati roštilj ili pribor dok je u još blago toplom stanju i ostaviti da deluje 10 minuta dok se pena ne razgradi.

Po potrebi dodatno očistiti odgovarajućom četkom za roštilj ili najlonskim sunđerom. Posle toga temeljno isprati vodom i osušiti.

PAŽNJA: Nije pogodno za površine od drveta, plastike, kao ni za plastificirane i lakirane površine.

ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg roštilja garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je to opisano u poglavlju **SIGURNOSNA UPUTSTVA**.
- Tretirajte sve drvene delove jednom godišnje uljem za drvo – time se sprečava nastanak pukotina.
- Kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim **OUTDOORCHEF** poklopcem od uticaja okolne sredine.
- Da biste izbegli nagomilavanje vlage, skinite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
- Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.
- Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.

Nema varnice:

- Uverite se da je baterija ispravno postavljena (kod roštilja sa električnim paljenjem).
- Rastojanje između gorionika i elektrode sme da bude samo 5–8 mm.
- Proverite da li su kablovi električnog paljenja i elektrode priključeni i pričvršćeni.
- Postavite novu bateriju (tip AAA, LR03, 1,5 volti) u električno paljenje (kod roštilja sa električnim paljenjem).

Ukoliko na osnovu gore navedenih mera ne uspete da pustite roštilj u rad, obratite se prodajnom centru.

GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija:

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

* Informacije o prodavcima možete naći na našoj internet stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj, kao i broj artikla, možete naći na nalepnici sa podacima o proizvodu (u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	
- mali gorionik	1,20 kW
- veliki gorionik	8,50 kW
Potrošnja gasa	702 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,55 mm/Oznaka: BF
- Dizna većeg gorionika	1,47 mm/Oznaka: BT
Dizna (50 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,48 mm/Oznaka: AF
- Dizna većeg gorionika	1,27 mm/Oznaka: AT
Pritisak gasa	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	8,50 kW
Potrošnja gasa	612 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,47 mm/Oznaka: BT
Dizna (50 mbar)	1,27 mm/Oznaka: AT
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,40 kW
Potrošnja gasa	389 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,15 mm / Oznaka: BN
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,80 kW
Potrošnja gasa	420 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,18 mm / Oznaka: BQ
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,60 kW
Potrošnja gasa	397 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,15 mm / Oznaka: BN
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	4,30 kW
Potrošnja gasa	315 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Oznaka: BL
Dizna (50 mbar)	0,88 mm / Oznaka: AH
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorije

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

Električno paljenje

Za napajanje električnog paljenja potrebna vam je jedna baterija (tip AAA, LR03, 1,5 volti).

Napomena o pokazivaču temperature

Odstupanje temperature prikazane na termometru može iznositi +/- 10%.

Internet stranica

Dodatne informacije, savete, trikove, recepte i sve što treba znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete naći na OUTDOORCHEF.COM

CE 0063/
PIN:0063BP3505UK
CA 0558/Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat. I₃ Cat. I₃ BPTotal rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$ **DISTRIBUTION**Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Made in China

DÔLEŽITÉ:

Sériové číslo grilu nájdete na zadnej strane priloženej zložky „Manual & Inspiration“. V závislosti od modelu grilu nájdete toto číslo aj na **nalepenom štítku**, ktorý sa nachádza buď na ráme grilu alebo na spodnej platni.

Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby. Poznačte si sériové číslo grilu do horného políčka „Serial No.“.

DÔLEŽITÉ PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Každá osoba obsluhujúca gril musí poznať postup pri zapáľovaní a musí ho dodržiavať. Deti nesmú obsluhovať gril.

Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.

Do blízkosti grilu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Gril alebo plynovú (-é) fľašu (-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Gril sa smie používať iba v exteriéri pri dodržiavaní bezpečnostnej vzdialenosti od horľavých predmetov minimálne 1,5 m.

PLYNOVÉ FĽAŠE

- Na spodnú platňu sa smú umiestňovať iba plynové fľaše s hmotnosťou náplne maximálne 8 kg. Umiestnite fľašu na určené miesto, pozri **NÁVOD NA MONTÁŽ**.
- Na upevnenie slúži pribalený popruh na fľaše alebo určený držiak na plynové fľaše. Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné. (**Obr. 2A**)
- Pred každým uvedením do prevádzky a po každej výmene plynovej fľaše **SKONTROLUJTE TESNOSŤ**.
- Nevystavujte plynové fľaše teplotám vyšším ako 50 °C a nikdy ich neskladujte v uzatvorených priestoroch alebo v pivnici.
- Rešpektujte a dodržiavajte bezpečnostné predpisy, ktoré sú uvedené na plynových fľašiach.
- UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či sú regulátor tlaku a plynová fľaša schválené vo vašej krajine na náležitú prevádzku. Používajte len plynové fľaše, ktoré sú v súlade s príslušnou vnútroštátnou normou. Na základe rôznych tesniacich systémov nie je možné pri odchýlke systémov regulátorov tlaku a plynových fliaš vytvoriť tesný skrutkový spoj. Táto netesnosť môže viesť k tomu, že unikajúci plyn môže byť ľahko zapálený otvoreným ohňom alebo iskrami. Z bezpečnostných a záručných dôvodov vám odporúčame v každom prípade skontrolovať plynové grily uvedené do obehu a v prípade potreby regulátor tlaku a plynovú hadicu prispôbiť, respektívne nechať prispôbiť vnútroštátnym predpisom.

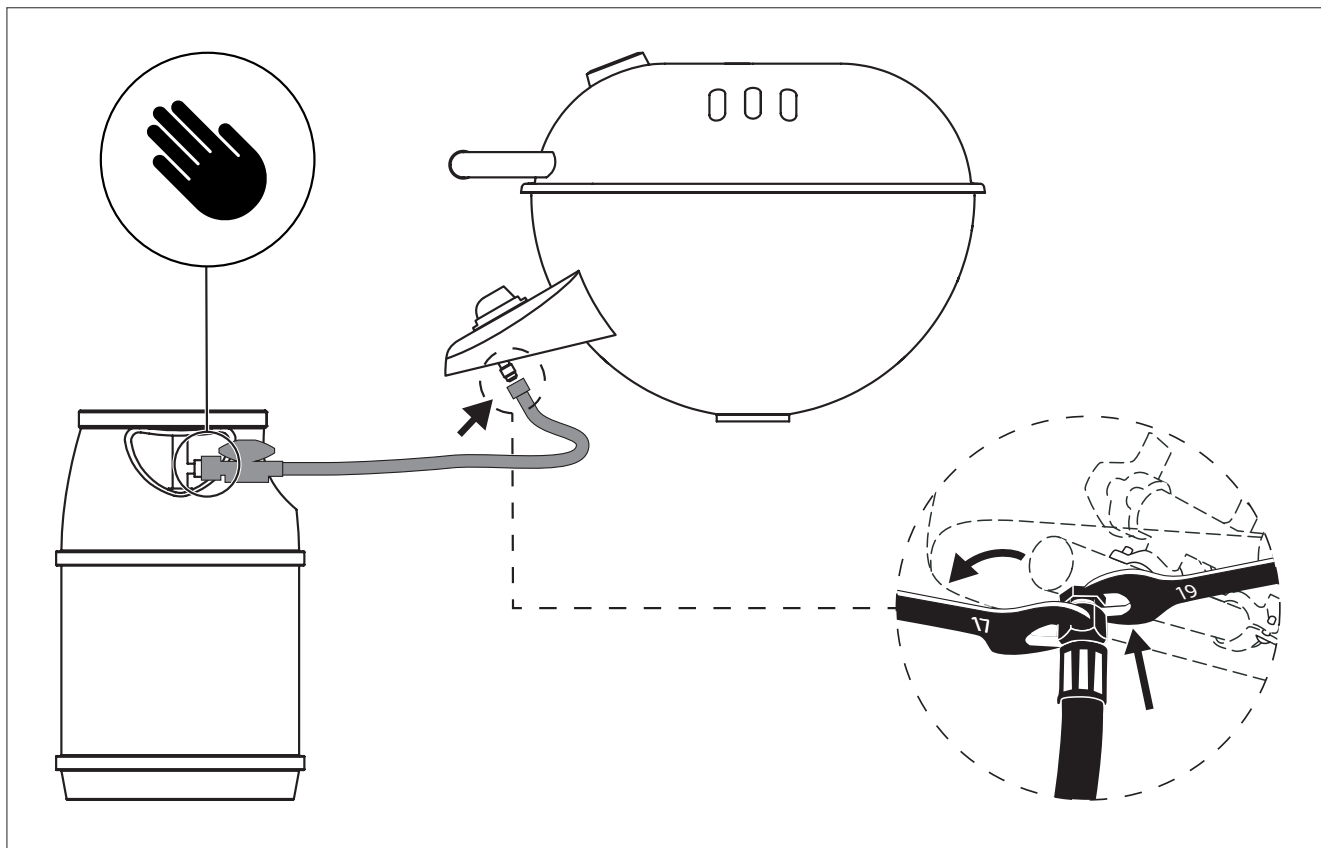
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.

Gril uvádzajte do prevádzky podľa kapitoly **NÁVOD NA ZAPÁLOVANIE**.

- „Používajte iba v exteriéri!“
- „Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na obsluhu!“
- „**POZOR:** Prístupné diely môžu byť veľmi horúce. Udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti!“
- „Zariadenie musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov!“
- „Nepohybujte so zariadením počas prevádzky!“
- „Po použití zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši!“
- Nikdy nepoužívajte gril pod prístreškami.
- Nepresúvajte zariadenia vybavené otočnými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch.
- Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.
- Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy  a aby bol zatvorený prívod plynu na plynovej fľaši. **DÔLEŽITÉ:** V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.
- Po pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojný diel podľa návodu **KONTROLA TESNOSTI**.
- Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.
- Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plynu.
- Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu. Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám STN EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadica EN 16436).
- Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.
- Nikdy neblokujte veľký, kruhový nasávací otvor vzduchu na dne nádoby alebo vetracie štrbiny vo veku. V žiadnom prípade nezatvárajte a nezaokrývajte ventilačné otvory priestoru na plynovú fľašu.
- Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení.
- Gril sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.
- Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám STN EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadica EN 16436).
- Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu, obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.
- Gril používajte iba na pevnom a bezpečnom podklade. Počas prevádzky neumiestňujte gril na drevené podlahy alebo iné horľavé plochy. Gril sa nesmie dostať do kontaktu s horľavými materiálmi.
- Na zariadeniach so žulovými doskami nevystavujte tieto dosky teplotným šokom.
- Neskladujte gril v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.
- Pri ukladaní grilu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať v exteriéri na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.
- Pri nepoužívaní grilu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi.

- **POZOR:** Pred uvedením do prevádzky, ako aj po každom pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa návodu **KONTROLA TESNOSTI** v tomto návode na obsluhu.
- **POZOR:** Plynová hadica sa musí z bezpečnostných dôvodov pripevňovať ku grilu vždy len pomocou priloženého kľúča. Riadte sa pri tom nasledujúcou ilustráciou:



KONTROLA TESNOSTI

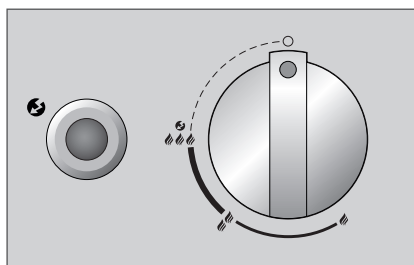
VAROVANIE: Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy ○.
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností. **(Obr. 2B)**
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti. **DÔLEŽITÉ:** Gril smiete používať až po odstránení všetkých netesností. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, nahraďte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

UPOZORNENIE: Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.

VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE

Teplotné stupne a zapalovanie



- : poloha VYPNUTÉ
- 🔥 : nízky výkon
- 🔥🔥 : stredný výkon
- 🔥🔥🔥 : vysoký výkon
- 🔥🔥🔥⚡ : zapalovanie
- ⚡ : zapalovač

SYSTÉM HORÁKOV GULE

Modely s jedným kruhovým horákom (obr. 1A)

Kruhový horák dosiahne na prvom stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon.

Modely s dvomi kruhovými horákmi (obr. 1B)

Veľký kruhový horák dosiahne na stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon. Je navrhnutý na použitie v strednom až vysokom rozsahu teplôt.

Malý kruhový horák je navrhnutý na tepelnú úpravu potravín pri nízkych teplotách a dá sa regulovať iba obmedzene. Rozdiel medzi stupňom 🔥🔥🔥 a 🔥 nie je zrejмый. Malý kruhový horák dosahuje teplotu cca 100 °C až 120 °C.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**. Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového guľového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte gril cca 20 – 25 minút na stupni 🔥🔥🔥.

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
- UPOZORNENIE:** Pri typoch MINICHEF 420 G musia byť bočné panely počas celého procesu grilovania vyklopené.
2. Otvorte veko grilu. **POZOR:** Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným vekom.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- 4 a. Modely s jedným kruhovým horákom so samostatným zapalovacím gombíkom:
Stlačte regulačný gombík plynu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Stlačte čierny zapalovací gombík a podržte ho stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn. (**Obr. 1C**)
- 4 b. Modely s jedným kruhovým horákom bez samostatného zapalovacieho gombíka:
Stlačte regulačný gombík plynu kruhového horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn. (**Abb. 1G**)
- 4 c. Modely s dvomi kruhovými horákmi a samostatným zapalovacím gombíkom:
Stlačte regulačný gombík plynu veľkého kruhového horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Stlačte čierny zapalovací gombík a podržte ho stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn.
Alebo stlačte regulačný gombík plynu malého kruhového horáka (ľavý gombík) a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Stlačte čierny zapalovací gombík a podržte ho stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn. (**Obr. 1D**)
- 4 d. Modely s dvomi kruhovými horákmi bez samostatného zapalovacieho gombíka:
Stlačte regulačný gombík plynu veľkého kruhového horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn. (**Obr. 1E**)
Alebo stlačte regulačný gombík plynu malého kruhového horáka (ľavý gombík) a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým nepreskočí iskra a nezapáli plyn.
5. Ak sa gril nezapáli do 3 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy . Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
6. Ak sa vám zapálenie grilu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE MODELU DES CITY 420 G

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté. (Postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte veko grilu. **POZOR:** Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným vekom.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Stlačte regulačný gombík plynu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň . Viackrát stlačte čierny zapalovací gombík, kým sa plyn nezapáli. (**Obr. 1F**)
5. Ak sa gril nezapáli do 3 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy . Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 4.
6. Ak sa vám zapálenie grilu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH**).

JEDINEČNÝ SYSTÉM KUŽELOVÉHO NADSTAVCA

Nezáleží na tom, či budete grilovať, variť alebo piecť, jedinečný systém kuželového nadstavca **OUTDOORCHEF** sa v štandardnej pozícii stará o rovnomerné rozloženie tepla v guli a zabraňuje škodlivému prepaľovaniu tukov, pretože horáky sú kompetne oddelené.

Kvapkajúci tuk sa nevznieti, ale stečie pozdĺž porcelánom smaltovaného kuželového nadstavca do zbernej misky pod guľou. Môžete sa pokojne venovať hosťom, zatiaľ čo vaše špeciality sa dokonale ugrilujú aj bez toho, aby ste ich sústavne kontrolovali.

Mäso, ryby, zelenina a spol. zostanú mimoriadne šťavnaté a chutné. Časť tuku a šťavy z mäsa sa pri kontakte s kuželovým nadstavcom odparuje, vďaka čomu získajú mäso, ryby a zelenina nezameniteľnú arómu grilovaných pochútok.

Pri teplote až do 360 stupňov bude pizza, podplamenník alebo chlieb chutiť ako z kamenej pece. Pri použití ľavého otočného regulátora sa pokrm griluje pri nízkych teplotách okolo 100 °C (len pri modeloch s dvoma otočnými regulátormi, napr. Ascona 570 G) mimoriadne šetrne – najlepší predpoklad pre XL kúsky mäsa, ako roastbeef, tomahawk steak alebo rib-eye steak, ktoré sa budú rozplývať na jazyku.

Otočením kuželového nadstavca do pozície vulkánu je možné pracovať s veľmi vysokou, koncentrovanou teplotou zdola (do 500 stupňov), čo sú ideálne podmienky pre príslušenstvo **OUTDOORCHEF**, ako je barbecue wok, panvica Aroma Pfanne alebo liatinová platňa.

Keďže vďaka kuželovému nadstavcu zostane vnútro plynového guľového grilu čisté, nebude ani čistenie predstavovať problém.

TIP: Na čistenie kuželového nadstavca odporúčame 10 minút zohrievať gril pri najvyššej teplote (štandardná pozícia). Potom môžete lievik jednoducho vyčistiť mosadznou kefou. Odporúčame vám použiť kefu na kuželový nadstavec **OUTDOORCHEF**.

Viac informácií o našom príslušenstve: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ŠTANDARDNÁ POZÍCIA



Štandardná pozícia kuželového nadstavca je optimálnou pozíciou pre väčšinu spôsobov prípravy grilovaných pokrmov a stará sa o jedinečnú cirkuláciu tepla v guli. Jedlá sa ugrilujú rovnomerne aj bez toho, aby sa museli otáčať. Mäso, ryby, zelenina a spol. pritom zostanú mimoriadne šťavnaté a chutné.

Štandardná pozícia je preto vhodná pre všetky druhy mäsa, šetrne grilované ryby, zapékané zemiaky, chutnú zeleninu aj na pečenie pizze, podplamenníkov alebo chleba.

POZÍCIA VULKÁNU



Otočením kuželového nadstavca do pozície vulkánu je možné pracovať s veľmi vysokou, koncentrovanou teplotou zdola, čo sú ideálne podmienky pre príslušenstvo **OUTDOORCHEF**, ako je barbecue wok, panvica Aroma Pfanne alebo liatinová platňa.

Pozícia vulkánu sa teda dokonale hodí na prudko opekané jedlá, ako tuniakový steak, hrebeňovky alebo zeleninu vo woku.

NÁVOD NA OBSLUHU PLYNOVÉHO GUĽOVÉHO GRILU

1. Kuželový nadstavce uložte do požadovanej pozície (štandardná pozícia alebo pozícia vulkánu).

POZOR: Počas grilovania meňte polohu kuželového nadstavca iba v teplovzdorných rukaviciach.

UPOZORNENIE: Pri grilovaní a varení v pozícii vulkánu na stupni    nechajte veko otvorené. Len na stupni  –   je možné grilovať v pozícii vulkánu so zatvoreným vekom.

2. V prípade potreby zvolte vhodné príslušenstvo.
3. Predhrievajte gril pri zatvorenom veku cca 10 – 15 minút na stupni   .
4. Umiestnite grilované potraviny na grilovací rošt a plynule nastavte želanú teplotu medzi  –   .
5. Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy . Následne zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.

POZOR: Zachytený horúci tuk v zbernej miske môže spôsobiť popáleniny. Pred odobratím zbernej misky nechajte tuk najprv celkom vychladnúť.

Pred tým, než budete gril po grilovaní premiestňovať, posúvať alebo čistiť, ho nechajte celkom vychladnúť.

TIPY A TRIKY

GRILOVANIE S PLYNOVÝM GUĽOVÝM GRILOM

Štandardná pozícia

Väčšie kusy mäsa (napr. filety, entrecôte, kotlety v celku alebo celé kura): Vďaka jedinečnému systému kuželového nadstavca už počas grilovania nemusíte veľké kusy mäsa otáčať. Teplo z plynového horáka stúpa po vnútorných stenách grilovacej gule nahor a rozdeľuje sa v rámci celého kužela rovnomerne. Umiestnite grilované potraviny na predhriaty grilovací rošt a zatvorte veko. Medzi dvoma kusmi mäsa vždy nechajte medzeru. Po zatvorení veka sa grilované potraviny opečú rovnomerne zo všetkých strán a mäso si zachová svoju štavu.

Aby ste v prípade väčších kusov mäsa nenechávali nič na náhodu, odporúčame vám používať naše teplomery, napr. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK PRO – teplomer na meranie vnútornej teploty na dosiahnutie dokonalého výsledku, s ľahkým ovládaním prostredníctvom oficiálnej aplikácie OUTDOOR**CHEF**.

V štandardnej pozícii sa dá aj vynikajúco piecť – očarte rodinu a priateľov napríklad vlastnoručne vyrobenou pizzou z nášho kameňa na pečenie pizze OUTDOOR**CHEF**, ktorý perfektne sadne do guľového grilu. Kameň na pečenie pizze najprv nechajte 20 minút nahrievať na najvyššom stupni a až potom začnite piecť – odmenou vám bude pizza so spodnou stranou upečenou do chrumkava, celkom ako od Taliana.

Správne príslušenstvo prinesie do grilovania na grile OUTDOOR**CHEF** ešte viac zábavy. Nezáleží na tom, či budete grilovať, variť alebo piecť: Popustite uzdu svojej kreativite a chuti experimentovať.

Viac informácií o našom širokom sortimente príslušenstva a o aplikácii nájdete na stránke: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Pozícia vulkánu

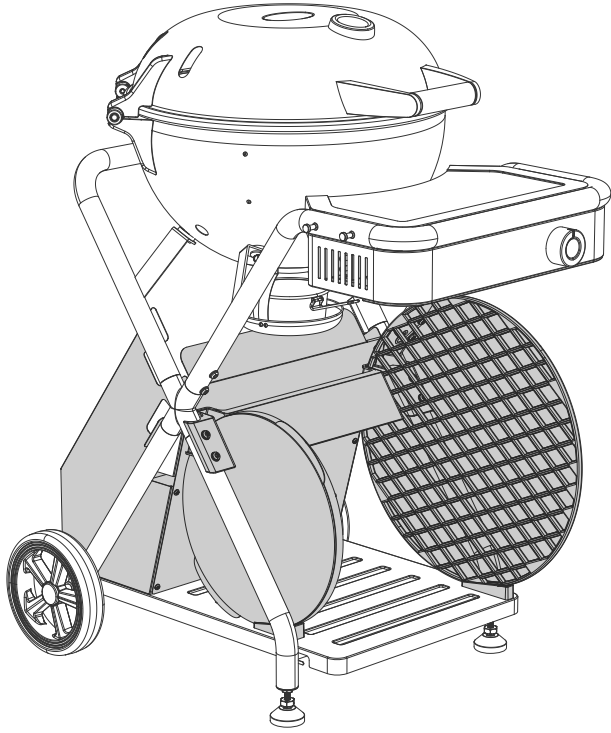
Výborná na používanie príslušenstva OUTDOOR**CHEF**, kde je potrebné vysoké teplo zdola koncentrované na príslušenstve, ako napr. na liatinovej platni OUTDOOR**CHEF** alebo barbecue woku OUTDOOR**CHEF**. Táto pozícia sa najlepšie hodí na vyprážanie v barbecue woku – pre chrumkavé hranolčeky, kuracie nugetky, ryby s hranolčkami a ešte omnoho viac.

SÚPRAVA DRŽIAKOV NA PRÍSLUŠENSTVO PRE MODEL AMBRI 480G EVO

Praktická súprava držiakov na príslušenstvo pre váš gril AMBRI 480 G EVO vám umožní pripevniť plynovú fľašu na spodnej platni za grilom a zakryť ju krytom na fľašu – spredu ju potom takmer nevidno.

Okrem toho sa dá aj kameň na pečenie pizze OUTDOORCHEF, ako aj doplnkový liatinový rošt Diamond OUTDOORCHEF úsporne a čisto uložiť v podstavci.

Kameň na pečenie pizze a liatinový rošt Diamond sú dostupné samostatne ako príslušenstvo.



PO GRILOVANÍ

1. Prepnete regulačný gombík plynu každého horáka do polohy ○.
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyčistite ho.
4. Zakryte gril vhodným ochranným krytom.

ČISTENIE

Medzi grilovačkami postačuje iba minimálne čistenie, pretože väčšina tuku sa buď odparí alebo odtečie do zbernej misky.

Pri intenzívnom znečistení vypaľujte gril cca 10 minút pri plnom výkone. Na čistenie kužeľového nadstavca a roštu používajte kefu na grily s mosadznými štetinami (nie s oceľovými).

Na dôkladnejšie vyčistenie použite čistiaci prostriedok OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. Na odstránenie všetkých voľných zvyškov môžete alternatívne použiť hubu na umývanie hrncov z nylonu a mydlovú vodu.

DÔLEŽITÉ: Po každom dôkladnom čistení nechajte gril dôsledne vysušiť (vypáliť) na stupni 🔥🔥🔥.

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER nesmie byť gril zapálený.

Na ochranu si nasadte rukavice a okuliare. Nastriekajte na gril alebo príslušenstvo, ktoré sú ešte v mierne teplom stave, a nechajte pôsobiť 10 minút, kým sa pena nerozpustí.

V prípade potreby dočistite vhodnou kefou na gril alebo nylonovou špongiou. Potom dôkladne opláchnite vodou a vysušte.

POZOR: Nevhodné na drevené a plastové povrchy, povrchy s práškovým nástrekom a lakované povrchy.

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba vášho grilu je zárukou jeho bezchybného fungovania.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte vymeniť okamžite podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Raz ročne ošetríte všetky drevené súčasti drevným olejom – zabráňuje pukaniu dreva.
- Chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. **OUTDOORCHEF**.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.
- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.

Žiadna iskra:

- Skontrolujte správne založenie batérie (na griloch s elektrickým zapáľovaním).
- Vzdialenosť medzi horákom a elektródou smie byť iba 5 – 8 mm.
- Skontrolujte riadne zasunutie a upevnenie kábla na elektrickom zapáľovaní a na elektróde.
- Zložte novú batériu (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapáľovania (na griloch s elektrickým zapáľovaním).

Ak sa vám gril nepodarí uviesť do prevádzky vyššie uvedenými opatreniami, kontaktujte, prosím, vášho predajcu.

SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť

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

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

** Sériové číslo a číslo položky nájdete na štítku nalepenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	
- malý horák	1,20 kW
- veľký horák	8,50 kW
Spotreba plynu	702 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,55 mm/značka: BF
- dýza veľkého horáka	1,47 mm/značka: BT
Dýzy (50 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,48 mm/značka: AF
- dýza veľkého horáka	1,27 mm/značka: AT
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

LEON 570 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	8,50 kW
Spotreba plynu	612 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,47 mm/značka: BT
Dýza (50 mbarov)	1,27 mm/značka: AT
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

AMBRI 480 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,40 kW
Spotreba plynu	389 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,15 mm/značka: BN
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,80 kW
Spotreba plynu	420 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,18 mm/značka: BQ
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

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

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,60 kW
Spotreba plynu	397 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,15 mm/značka: BN
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	4,30 kW
Spotreba plynu	315 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,02 mm/značka: BL
Dýza (50 mbarov)	0,88 mm/značka: AH
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

Kategórie

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

Elektrické zapalovanie

Na prevádzku elektrického zapalovania budete potrebovať batériu (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Upozornenie pre ukazovateľ teploty

Odchýlka od teploty ukazovanej teplomerom môže byť +/- 10 %.

Internetová stránka

Ďalšie informácie, tipy a triky, recepty a dôležité informácie o výrobkoch spol. OUTDOORCHEF nájdete na internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM



NAVODILA ZA UPORABO

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

POMEMBNO:

Serijsko številko vašega žara najdete na hrbtani strani priložene mape »Manual & Inspiration«. Odvisno od modela žara, najdete številko dodatno na **nalepki s podatki**, ki se nahaja na okviru žara ali na podstavku.

Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. Zabeležite si serijsko številko vašega žara v za to predvideno polje »Serial No.«.

POMEMBNO ZA VAŠO VARNOST

Vsakdo, ki uporablja žar, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom.

Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.

V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte neprezračevane prostore.

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar, si pozorno preberite ta navodila. Žar lahko uporabljate samo na prostem, postaviti pa ga morate na varni razdalji vsaj 1,5 m od vnetljivih predmetov.

PLINSKE JEKLENKE

- Na podstavek lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 8 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto, glejte **NAVODILA ZA SESTAVO**.
- Za pritrditev lahko poskrbite z dobavljenim jermenom za jeklenko ali z zato namenjenim držalom za plinsko jeklenko. Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja. **(sl. 2A)**
- Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNENJA**.
- Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50 °C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor.
- Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.
- NAPOTEK:** Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Iz varnostnih razlogov in razlogov za odgovornost vam priporočamo, da plinske žare, ki se prodajajo, na vsak način preverite in po potrebi prilagodite ali naročite prilagoditev regulatorja tlaka in plinske jeklenke.

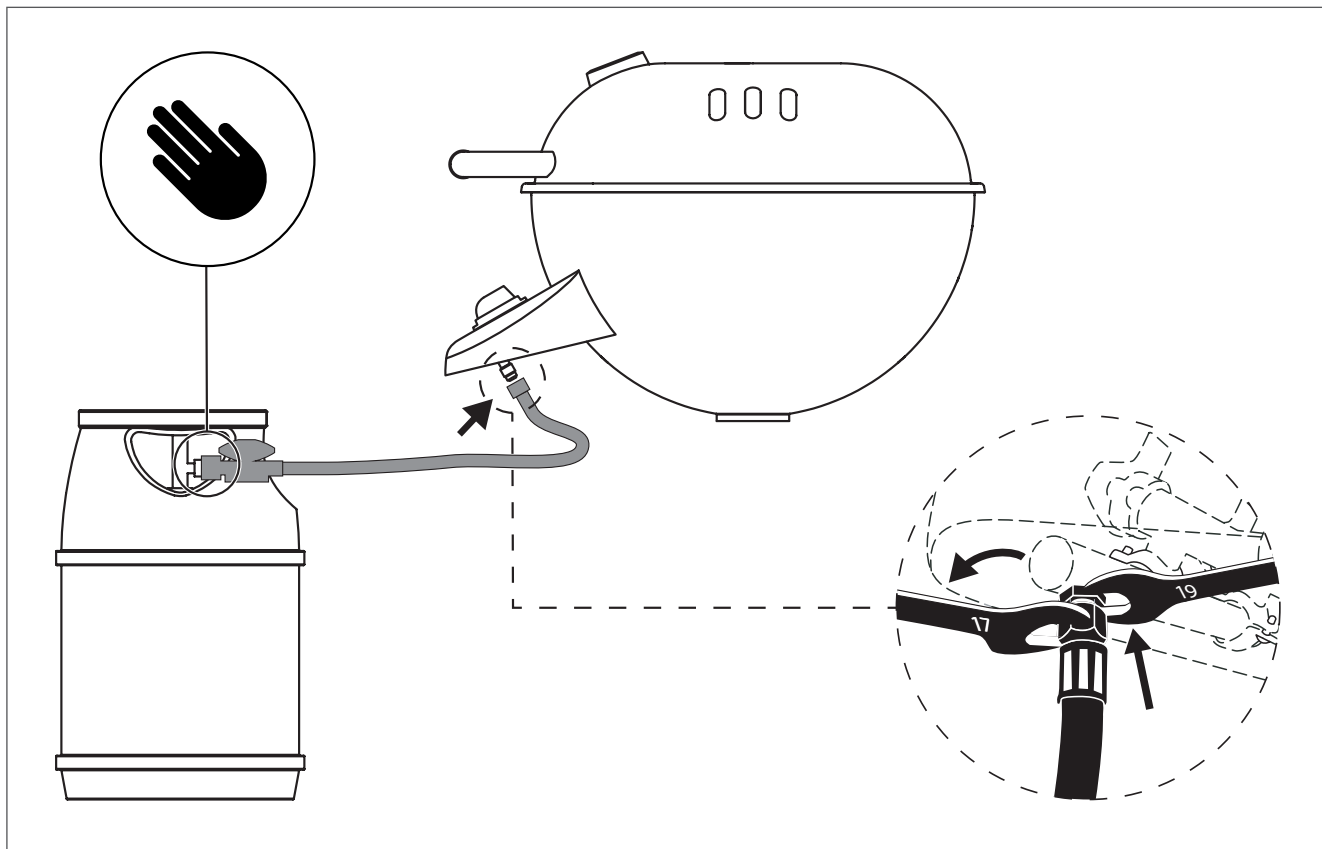
VARNOSTNI NAPOTKI

Ta navodila za uporabo mora hraniti lastnik in jih mora imeti vedno pri roki.

Žar uporabite v skladu s poglavjem **NAVODILA ZA VŽIG**.

- »Samo za uporabo na prostem«
- »Pred uporabo aparata preberite navodila«
- »**OPOZORILO** : Dostopni deli so lahko zelo vroči. Uporabljajte zunaj dosega otrok«
- »Aparata ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov«
- »Med uporabo aparata ne premikajte«
- »Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki«
- Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.
- Aparatov, ki so opremljeni s kolesčki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitevami.
- Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- Po pečenju na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju  in ventil na plinski jeklenki zaprt. **POMEMBNO:** V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.
- Po priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z navodili **PREIZKUS TESNJENJA**.
- Če obstaja sum za netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.
- Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov EN (regulator tlaka plina EN 16129 / plinska cev EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- »Ne spreminjajte aparata.«
- Žar je dobavljen skupaj z ustrežno cevjo za plin z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi standardi in standardi EN (regulator tlaka plina EN 16129 / plinska cev EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum blokiranega ventila, se obrnite na specializirano prodajalno plina.
- Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- Pri aparatih z granitnimi ploščami se izogibajte toplotnim udarom plošče.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v enem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po močnem deževju odstranite pokrov.

- **POZOR:** Pred uporabo in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z navodili **PREIZKUS TESNJENJA** v teh navodilih za uporabo.
- **POZOR:** Iz varnostnih razlogov mora biti plinska cev vedno pritrjena na rešetko s priloženim ključem. Prosimo, upoštevajte naslednjo sliko:



PREIZKUS TESNJENJA

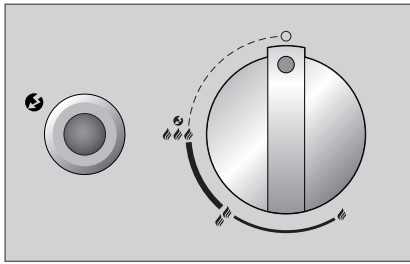
OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina//cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja. **(sl. 2B)**
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja. **POMEMBNO:** Žar se lahko uporablja šele, ko odpravite vsa mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

NAPOTEK: PREIZKUS TESNJENJA izvedite po vsakem priključku ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI

Stopnje vročine in vžiganje



- : izključenost
- 🔥 : nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : srednja zmogljivost
- 🔥🔥🔥 : visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥🔥 : Vžiganje
- 🌀 : Netilo

SISTEM GORILNIKA OKROGLEGA DELA

Modeli z obročnim gorilnikom (sl. 1A)

Obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

Modeli z dvema obročnima gorilnikoma (sl. 1B)

Obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

Manjši obročni gorilnik je zasnovan za kuhanje pri nižjih temperaturah in se lahko manj regulira. Razlika med 🔥🔥🔥 in 🔥 ni opazna. Manjši obročni gorilnik doseže temperaturo od pribl. 100° do 120 °C.

PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**. To naredite tudi, če vam prodajalec dobavi sestavljen okrogli plinski žar.
3. Žar prižgite za pribl. 20 – 25 minut na stopnji 🔥🔥🔥.

NAVODILA ZA VŽIG

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
NAPOTEK: Pri žarih MINICHEF 420 G mora biti stranska plošča med celotnim postopkom peke na žaru raztegnjena.
2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
- 4 a. Modeli z enim obročnim gorilnikom z ločenim gumbom za vžig:
Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname. **(sl. 1C)**
- 4 b. Modeli z enim obročnim gorilnikom brez ločenega gumba za vžig:
Pritisnite gumb za regulacijo plina na obročnem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname. **(sl. 1G)**
- 4 c. Modeli z dvema obročnima gorilnikoma in ločenega gumba za vžig:
Pritisnite gumb za regulacijo plina na velikem obročnem gorilniku in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname.
Lahko pa pritisnete gumb za regulacijo plina na malem obročnem gorilniku (levi gumb) in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname. **(sl. 1D)**
- 4 d. Modeli z dvema obročnima gorilnikoma brez ločenega gumba za vžig:
Pritisnite gumb za regulacijo plina na velikem obročnem gorilniku in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname. **(sl. 1E)**
Lahko pa pritisnete gumb za regulacijo plina na malem obročnem gorilniku (levi gumb) in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga držite pritisnjenega, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname.
5. Če se plin ne vname po 3 sekundah, prestavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko neizgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

NAVODILA ZA VŽIGANJE MODELOV CITY 420 G

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo 
Večkrat pritisnite črni gumb za vžig, dokler se plin ne vname. **(sl. 1F)**
5. Če se plin ne vname po 3 sekundah, prestavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko neizgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

EDINSTVENI SISTEM LIJAKA

Ne glede na to, ali pečete na žaru, kuhate ali pečete, edinstven sistem lijaka OUTDOORCHEF poskrbi v običajnem položaju za enakomerno porazdelitev toplote znotraj okroglega kotla in preprečuje škodljivo prižgano maščobo, ker so gorilniki popolnoma zaščiteni.

Maščoba, ki kaplja, se ne vname, teče po porcelanskem emajliranem lijaku v skodelico za zbiranje maščobe pod okroglim kotlom. Kot gostitelj se lahko sproščeno posvetite svojim gostom, medtem ko se specialitete z žara na žaru odlično pripravijo, saj obračanje ni potrebno.

Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo še posebej sočni, nežni in hrustljavi. Ker del maščob in mesnega soka, ki padejo v lijak, izpari, pridobijo meso, ribe in zelenjava neponovljivo aromo žara.

Pri temperaturi do 360 stopinj so pica, tarte flambée ali kruh okusni kot pri peki v kamniti peči. Pri uporabi levega vrtljivega regulatorja se hrana za žar na nizki temperaturi približno 100 °C (samo modeli z dvema vrtljivima regulatorjema, npr. Ascona 570 G) še posebej nežno peče - idealni pogoji za masleno nežne kose mesa velikosti XL, kot so pečena govedina, tomahawk zrezek ali rebrast zrezek.

Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj (do 500 stopinj), kot nalašč za dodatno opremo OUTDOORCHEF, kot so wok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

Ker notranjost okroglega plinskega žara ostane čista zaradi lijaka, je tudi čiščenje enostavno.

NASVET: za čiščenje lijaka priporočamo, da žar 10 minut segrevate na najvišji stopnji (običajni položaj). Nato lahko lijak preprosto skrtučite z medeninasto krtačo. V ta namen priporočamo krtačo za lijak OUTDOORCHEF.

Več informacij o naši dodatni opremi: WWW.OUTDOORCHEF.COM

OBIČAJNI POLOŽAJ



Običajni položaj je za večino primerov uporabe žara optimalen položaj lijaka in zagotavlja edinstveno kroženje toplote v okroglem kotlu. Jedi se enakomerno spečejo na žaru, ne da bi jih bilo treba obrniti. Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo pri tem še posebej sočni, nežni in hrustljavi.

Običajni položaj je zato popoln za vse vrste mesa, nežno pečene ribe na žaru, gratinirane jedi, hrustljivo zelenjavo in za peko pic, tarte flambéeja ali kruha.

VULKANSKI POLOŽAJ



Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj, kot nalašč za dodatno opremo OUTDOORCHEF, kot so wok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

Zaradi tega je vulkanski položaj popoln za hitro pečeno hrano, kot so zrezki tune, jakobove pokrovače ali zelenjava iz voka.

NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA PLINSKEGA ŽARA

1. Lijak namestite v želeni položaj (običajni položaj ali vulkanski položaj).

POZOR: med peko na žaru spreminjajte položaj lijaka samo z rokavicami, odpornimi na vročino.

NAPOTEK: Pri peki na žaru in kuhanju v vulkanskem položaju na stopnji    pustite pokrov odprt. Le na stopnji  –   se lahko pri peki na žaru v vulkanskem položaju dela z zaprtim pokrovom.

2. Po potrebi izberite ustrezno dodatno opremo.
3. Žar segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10–15 minut na stopnji   .
4. Hrano za žar položite na rešetko žara in nastavite temperaturo brezstopenjsko po vaših željah med  –   .
5. Po peki na žaru vedno postavite gumb za regulacijo plina v položaj . Nato zaprite ventil na plinski jeklenki. Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.

POZOR: Vroča maščoba, prestrežena v posodici za zbiranje maščobe, lahko povzroči opekline. Pred odstranjevanjem posodice za zbiranje maščobe pustite, da se maščoba popolnoma ohladi.

Pred premikanjem ali čiščenjem žara po peki na žaru pustite, da se žar popolnoma ohladi.

NASVETI IN TRIKI

PEKA NA ŽARU Z OKROGLIM PLINSKIM KOTLOM

Običajni položaj

Večji kosi mesa (npr. file, zrezek iz govejih reber, kotleti v enem kosu ali cel piščanec): Zahvaljujoč edinstvenemu sistemu lijaka večjih kosov mesa med peko na žaru ni treba več obračati. Vročina plinskega gorilnika se dviga po notranji strani okroglega žara in se enakomerno porazdeli po celotnem okroglem delu. Postavite hrano na segreto rešetko žara in zaprite pokrov. Med posameznimi kosi mesa vedno pustite nekaj prostora. Pri zaprtem pokrovu hrana na žaru z vseh strani enakomerno porjavi, meso pa ostane sočno.

Da pri večjih kosih ne bi ničesar prepuščali naključju, priporočamo uporabo naših naprav za merjenje temperature, npr. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – napravo za merjenje temperature jedra za popolne rezultate, ki jo enostavno upravljate prek uradne aplikacije **OUTDOORCHEF**.

V običajnem položaju lahko tudi čudovito pečete in navdušite družino in prijatelje npr. z domačo pico z našega kamna za pico **OUTDOORCHEF**, ki se popolnoma prilega okroglemu kotlu. Kamen za pico pustite, da se najprej 20 minut segreva do najvišje stopnje, preden pečete pico - nagrajeni boste s hrustljavo pečenim dnom pice, tako kot v Italiji.

S pravo dodatno opremo je vaš žar **OUTDOORCHEF** še bolj zabaven. Za peko na žaru, kuhanje ali peko: Kreativnosti in veselju pri eksperimentiranju dajte proste roke.

Več informacij o naši široki paleti dodatne opreme in aplikaciji najdete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanski položaj

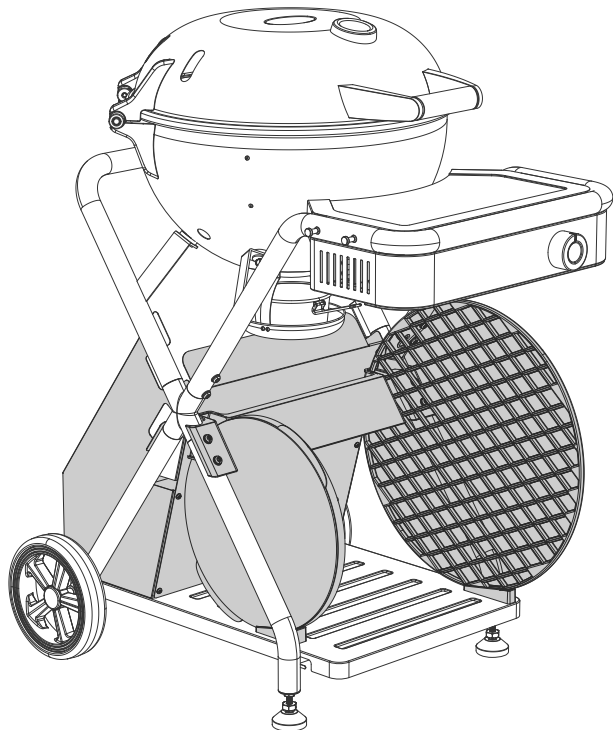
Odlično primeren za uporabo dodatne opreme **OUTDOORCHEF**, kjer je potrebna močna toplota od spodaj, ki se koncentrirano prenaša na dodatno opremo, kot sta plošča iz litega železa **OUTDOORCHEF** ali vok za žar **OUTDOORCHEF**. Ta položaj je idealen tudi za cvrtje v voku za žar - za hrustljav krompirček, piščančje medaljone, ribe ter čips in še veliko več.

KOMPLET DRŽAL ZA DODATNO OPREMO ZA MODEL AMBRI 480 G EVO

Praktični komplet držal za dodatno opremo za vaš žar AMBRI 480 G EVO vam omogoča pritrditev plinske jeklenke za žarom na osnovno ploščo in pokrivanje s pokrovom za jeklenko - tako da je plinska jeklenka s sprednje strani komaj vidna.

Poleg tega lahko v podkonstrukcijo lepo pospravite kamen za pico OUTDOOR**CHEF** in dodatno litoželezno rešetko OUTDOOR**CHEF** Diamond, da prihranite prostor.

Kamen za pico in litoželezna rešetka Diamond sta na voljo ločeno kot dodatna oprema.



PO PEČENJU

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika na .
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

ČIŠČENJE

Med pečenjem na žaru je potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v pladenj za odstranjevanje masti.

Pri trdovratni umazaniji segrejte žar pribl. 10 minut pri polni moči. Pri čiščenju lijaka in rešetk uporabite krtačko za čiščenje žara z medeninastimi ščetinami (ne jeklenih ščetin).

Za temeljito čiščenje uporabite čistilno sredstvo OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Po izbiri lahko uporabite najlonsko gobico in milnico, da odstranite vse razrahljane ostanke.

POMEMBNO: Po vsakem temeljitnem čiščenju pustite žar na stopnji   , da se izsuši (izžge).

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER

POMEMBNO: pri uporabi čistilnega sredstva OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER žar ne sme delovati.

Za zaščito nosite rokavice in očala. Žar ali pribor napršite še, ko so topli, in počakajte, da učinkuje 10 minut in da se pena stopi.

Če je treba, naknadno očistite s primerno ščetko za žar ali najlonsko gobico. Nato temeljito izperite z vodo in počakajte, da se posuši.

POZOR: Ni primerno za lesene in plastične površine ter površine, premazane s praškom.

VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara zagotavlja pravilno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Enkrat letno premažite vse sestavne lesene dele s tungovim oljem – ta preprečuje nastajanje razpok.
- Ko se popolnoma ohladi, žar zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.
- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.

Ni iskre:

- Prepričajte se, da je baterija pravilno vstavljena (pri žarih z električnim vžigom).
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5 – 8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu priključena in dobro povezana kabel in elektroda.
- Vstavite novo baterijo (tip AAA, LR03, 1,5 volta) pri električnem vžigu (pri žarih z električnim vžigom).

Če žara kljub zgoraj omenjenim ukrepom ne morete prižgati, se obrnite na vašega prodajalca.

GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika/jamstvu glejte splošne pogoje poslovanja (AGB) na strani <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje:

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

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM

** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	
- manjši gorilnik	1,20 kW
- veliki gorilnik	8,50 kW
Poraba plina	702 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,55 mm/oznaka: BF
– šobe velikega gorilnika	1,47 mm/oznaka: BT
Šobe (50 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,48 mm/oznaka: AF
– šobe velikega gorilnika	1,27 mm/oznaka: AT
Tlak plina	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	8,50 kW
Poraba plina	612 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,47 mm/oznaka: BT
Šobe (50 mbar)	1,27 mm/oznaka: AT
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	5,40 kW
Poraba plina	389 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,15 mm/oznaka: BN
Šobe (50 mbar)	1,02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	5,80 kW
Poraba plina	420 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,18 mm/oznaka: BQ
Šobe (50 mbar)	1,02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	5,60 kW
Poraba plina	397 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,15 mm/oznaka: BN
Šobe (50 mbar)	1,02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	4,30 kW
Poraba plina	315 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,02 mm/oznaka: BL
Šobe (50 mbar)	0,88 mm/oznaka: AH
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorije

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

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete eno baterijo (tip AAA, LR03, 1,5 volta).

Napotek za prikaz temperature

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/- 10%.

Spletna stran

Dodatne informacije, nasvete in trike, recepte in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOORCHEF najdete na strani OUTDOORCHEF.COM

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

IMPORTANTE:

Encontrará el número de serie de su barbacoa en la contraportada de la carpeta adjunta «Manual & Inspiration». En función del modelo de barbacoa, el número también puede encontrarse en el **adhesivo de identificación**, que se encuentra en el bastidor de la barbacoa o en la placa de la base.

El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación. Por favor, anote el número de serie de su barbacoa en el espacio previsto arriba e identificado por «Serial No.».

IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

Todas las personas que utilizan la barbacoa deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. La barbacoa no debe ser utilizada por niños. Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas. No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. Nunca coloque la barbacoa ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación. Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas. La barbacoa sólo debe ser utilizada al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1.5 m con respecto a objetos combustibles.

BOTELLAS DE GAS

- Sólo se permite colocar sobre la placa de la base botellas de gas con una carga máxima de 8 kg. Sitúe la botella en el espacio previsto para ello; consulte la **GUÍA DE INSTALACIÓN**.
- Para sujetarla se utiliza la correa para botellas o el soporte para botellas de gas previsto para ello. Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas. (**Illust. 2A**)
- Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Las botellas no deben ser expuestas a temperaturas superiores a los 50° C ni almacenarse en ningún caso en espacios cerrados ni en sótanos.
- Tenga en cuenta y siga las normas de seguridad indicadas en el exterior de las botellas de gas utilizadas.
- INDICACIÓN:** Compruebe si el regulador de presión y la bombona de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente bombonas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca un unión roscada estanca si se utilizan sistemas de presión y de regulador de presión diferentes. Esta inestanchidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra del grill de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y del tubo de goma para gas a las normas vigentes del país.

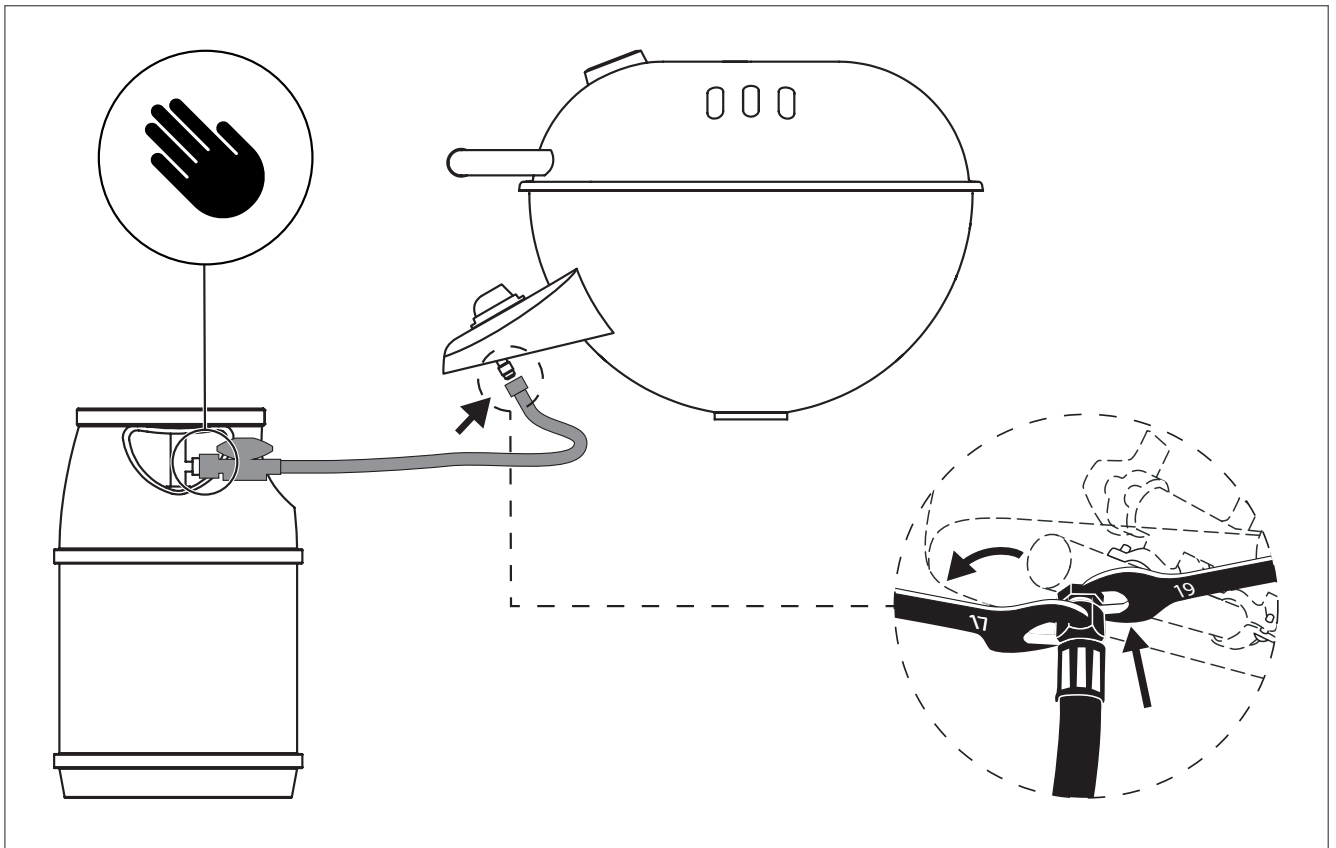
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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

- "Utilícela únicamente al aire libre"
- "Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato"
- **"ATENCIÓN:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños"
- "El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso"
- "No traslade el aparato mientras lo esté utilizando"
- "Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas"
- Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.
- Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones.
- Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- Al terminar de usar la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella.
- Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición  y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. **IMPORTANTE:** No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.
- Después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella. Lleve las piezas de la conducción de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarró o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas UNE-EN correspondientes (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- No obstruya jamás el gran orificio de aspiración de aire del suelo de la cubeta ni las ranuras de ventilación de la tapa. Las aberturas de aireación del compartimento de la botella de gas no deben ser taponadas ni cubiertas en ningún caso.
- "No realice ninguna modificación en el aparato"
- No realice ninguna modificación en la llave de paso de gas, el seguro de encendido, el quemador ni ningún otro componente de la barbacoa. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- La barbacoa se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.
- Utilice la barbacoa sólo sobre un suelo estable y seguro. Jamás sitúe la barbacoa sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga la barbacoa alejada de materiales combustibles.
- En los aparatos con encimera de granito, evite los golpes térmicos en la encimera.
- No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- Si se deja la barbacoa en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarla, cúbrala con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes.

- **ATENCIÓN:** Antes de la puesta en servicio, así como después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** en este Manual de instrucciones.
- **ATENCIÓN:** Por razones de seguridad, la manguera de gas se debe conectar siempre a la barbacoa haciendo uso de la llave incluida. Al hacerlo, observe la siguiente ilustración:



VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

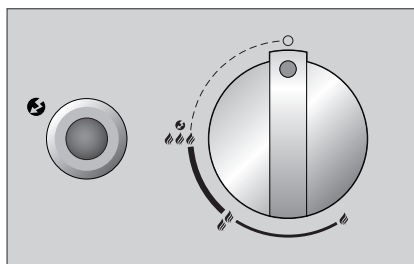
ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

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

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

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS

Niveles de calor y encendido



- : Posición apagada
- 🔥 : potencia baja
- 🔥🔥 : potencia media
- 🔥🔥🔥 : potencia máxima
- 🔥🔥🔥🔥 : encendido
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : encendedor

SISTEMA DE QUEMADOR DE LA BARBACOA REDONDA

Modelos con quemador de anillo (Illust. 1A)

El quemador alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.

Modelos con dos quemadores de anillo (Illust. 1B)

El quemador grande alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o alto.

El quemador de anillo pequeño está concebido para la cocción a fuego lento a baja temperatura y sólo puede regularse levemente. La diferencia entre 🔥🔥🔥 y 🔥 no es apreciable. El quemador de anillo pequeño alcanza una temperatura de aproximadamente 100–120° C.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos.
2. Verifique todos los componentes del conducto de gas, de la forma descrita en el capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Hágalo también si su barbacoa redonda de gas se suministra montada ya por el establecimiento.
3. Encienda la barbacoa durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel 🔥🔥🔥.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas.
(Siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
- INDICACIÓN:** Con MINICHEF 420 G deben estar desplegadas las bodegas laterales mientras se está utilizando el grill.
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
- 4 a. Modelos con quemador de anillo y botón de encendido separado:
Presione el mando regulador de gas y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas. (**Illust. 1C**)
- 4 b. Modelos con quemador de anillo sin botón de encendido separado:
Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas. (**Illust. 1G**)
- 4 c. Modelos con dos quemadores de anillo y botón de encendido separado:
Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo grande y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
O bien presione el mando regulador de gas del quemador de anillo pequeño (mando izquierdo) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    .
Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas. (**Illust. 1D**)
- 4 d. Modelos con dos quemadores de anillo sin botón de encendido separado:
Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo grande y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas. (**Illust. 1E**)
O bien presione el mando regulador de gas del quemador de anillo pequeño (mando izquierdo) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
5. Si el gas no se enciende en menos de 3 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 4.
6. Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL CITY 420 G

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

EXCLUSIVO SISTEMA DE CONO

Ya sea para asar a la parrilla, cocinar u hornear, el exclusivo sistema de cono **OUTDOORCHEF** garantiza una distribución uniforme del calor dentro de la esfera en la posición estándar y evita los daños causados por la combustión de la grasa, dado que los quemadores están completamente protegidos.

El goteo de grasa no se enciende, sino que se escurre por el cono esmaltado con porcelana hasta la bandeja de captura situada bajo la esfera. Despliegue sus dotes de anfitrión, relájese y atienda a sus invitados mientras sus platos a la parrilla se cocinan a la perfección por todas partes gracias a que no es necesario voltearlos.

Las carnes, pescados, verduras y otros alimentos quedan especialmente jugosos, tiernos y crujientes. Gracias a la evaporación de una parte de la grasa y del jugo de la carne que llega al cono, las carnes, los pescados y las verduras adquieren un inconfundible aroma a brasas.

Con temperaturas de hasta 360 grados, permite elaborar pizzas, cocas o pan con la calidad de un horno de piedra. Con el mando regulador, los alimentos se cocinan conservando todas sus cualidades a temperaturas de tan solo 100 °C (en los modelos con dos mandos, por ejemplo, la Ascona 570 G): las mejores condiciones para conseguir tiernísimos cortes de carne extragrandes, por ejemplo, roast beef, tomahawk u ojo de bife de una pieza.

Al girarlo a la posición de volcán, el cono concentra el calor y permite trabajar desde abajo a altas temperaturas (hasta 500 grados), lo cual resulta perfecto para usar accesorios **OUTDOORCHEF** tales como el wok para barbacoa, la sartén aroma o la placa de hierro fundido.

Dado que el cono protege el interior de la barbacoa redonda de gas frente a la suciedad, la limpieza es coser y cantar.

SUGERENCIA: Para limpiar el cono, se recomienda calentar la barbacoa a la máxima potencia durante 10 minutos (posición estándar). A continuación, puede eliminar fácilmente los residuos del cono con ayuda de un cepillo de latón. Recomendamos para este fin el cepillo para cono **OUTDOORCHEF**.

Más información acerca de nuestros accesorios: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSICIÓN ESTÁNDAR



La posición estándar es la posición óptima del cono para la mayoría de usos de la barbacoa y proporciona una circulación térmica exclusiva dentro de la esfera. Los alimentos se cocinan uniformemente por todas partes sin tener que darles la vuelta. Las carnes, pescados, verduras y otros alimentos quedan especialmente jugosos, tiernos y crujientes.

Así, la posición estándar es perfecta para cualquier tipo de carnes, pescados asados a fuego suave, gratinados y verduras crujientes, además de para hornear pizzas, cocas o pan.

POSICIÓN DE VOLCÁN



Al girarlo a la posición de volcán, el cono concentra el calor y permite trabajar desde abajo a altas temperaturas, lo cual resulta perfecto para usar accesorios **OUTDOORCHEF** tales como el wok para barbacoa, la sartén aroma o la placa de hierro fundido.

Así, la posición de volcán resulta perfecta para alimentos de cocinado rápido tales como filetes de atún, vieiras o verduras al wok.

INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE GAS

1. Sitúe el cono en la posición deseada (posición estándar o posición de volcán).

ATENCIÓN: Utilice siempre guantes resistentes al calor para cambiar la posición del cono cuando la barbacoa está encendida.

NOTA: Para asar a la parrilla y cocer en la posición de volcán en el nivel    , deje abierta la tapa. Solo en la posición  –   también es posible cocinar en la posición de volcán con la tapa cerrada.

2. En caso necesario, seleccione los accesorios correspondientes.
3. Caliente la barbacoa con la tapa cerrada durante 10–15 minutos en la posición    .
4. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla y regule la temperatura de forma continua según sus preferencias entre  –    .
5. Después del uso de la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición  . A continuación, cierre el suministro de gas de la botella de gas. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.

ATENCIÓN: La grasa caliente recogida en el recipiente recoge grasas puede provocar quemaduras. Espere a que la grasa se enfríe por completo antes de retirar el recipiente recoge grasas.

Tras haber usado la barbacoa, déjela enfriar por completo antes de empujarla, moverla o limpiarla.

SUGERENCIAS Y TRUCOS

COCINAR A LA PARRILLA CON LA ESFERA A GAS

Posición estándar

Piezas de carne más grandes (por ejemplo, solomillos, entrecot, chuletas en una pieza o pollos enteros): Gracias a su exclusivo sistema de cono, ya no es necesario dar la vuelta constantemente a las piezas de carne grandes durante su cocinado. El calor del quemador de gas asciende por la cara interior de la esfera de la barbacoa y se distribuye uniformemente por la totalidad de la esfera. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla previamente calentada y cierre la tapa. Deje siempre cierta distancia entre las distintas piezas de carne. Al cerrar la tapa, los alimentos se doran uniformemente por todos los lados y las carnes conservan todo su jugo.

Para no dejar nada al azar al cocinar piezas grandes, recomendamos utilizar nuestros termómetros, por ejemplo, el OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO, nuestro termómetro de sonda para obtener unos resultados perfectos y que puede manejarse fácilmente a través de la app oficial de OUTDOORCHEF.

La posición estándar también permite hornear a placer: entusiasme a su familia y amigos, por ejemplo, con una pizza casera horneada sobre nuestra piedra para pizzas OUTDOORCHEF, perfectamente adaptada a la esfera. Precaliente la piedra para pizzas durante 20 minutos a la máxima potencia antes de introducir la pizza; disfrute de una base de pizza tan crujiente como en su restaurante italiano favorito.

Con los accesorios idóneos, su barbacoa OUTDOORCHEF le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de asar a la parrilla, cocinar u hornear: dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.

Encontrará más información acerca de nuestra amplia gama de accesorios y la app en: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posición de volcán

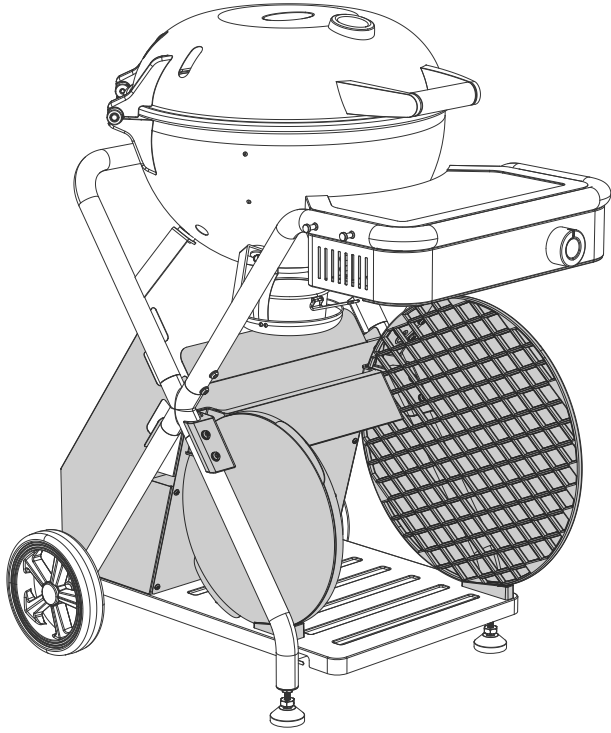
Ideal para utilizar los accesorios OUTDOORCHEF que requieren un calor intenso desde abajo y que el cono concentra en el accesorio, por ejemplo, la placa de hierro fundido OUTDOORCHEF o el wok para barbacoa OUTDOORCHEF. Esta posición también es ideal para freír en el wok para barbacoa y deleitarse con crujientes patatas fritas, nuggets de pollo, fish & chips y otros muchos platos.

KIT DE SOPORTE DE ACCESORIOS PARA EL MODELO AMBRI 480 G EVO

El práctico kit de soporte de accesorios para su AMBRI 480 G EVO le permite fijar la botella de gas detrás de la barbacoa y sobre la placa de la base, ocultándola a continuación con la cubierta para botella de forma que no se vea desde la parte delantera.

Además, también permite guardar limpiamente una piedra para pizzas OUTDOORCHEF y una parrilla de hierro fundido Diamond OUTDOORCHEF en el mínimo espacio sobre el basamento.

La piedra para pizzas y la parrilla de hierro fundido Diamond se ofrecen por separado como accesorios.



DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

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

LIMPIEZA

Sólo se requiere una rápida limpieza entre las barras de la parrilla, dado que la mayor parte de la grasa se evapora o es conducida hacia el recipiente de recogida. En caso de suciedad persistente, caliente la barbacoa durante 10 minutos a la máxima potencia. Para la limpieza del cono y de la parrilla, utilice un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no utilice cerdas de acero). Para realizar una limpieza más exhaustiva, utilice el producto OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER. Si lo desea, puede utilizar un estropajo de nailon y agua jabonosa para eliminar cualquier resto aislado. **IMPORTANTE:** Después de una limpieza exhaustiva, seque completamente la barbacoa en la posición  (encendida).

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

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

Póngase guantes y gafas protectoras. Pulverice toda la superficie de la barbacoa y los accesorios, aún ligeramente calientes, y deje actuar el producto durante 10 minutos hasta que la espuma se haya disuelto.

Si fuera necesario, cepille después con un cepillo para barbacoas o esponja de nailon adecuados. A continuación, enjuague a fondo con agua y seque.

ATENCIÓN: No es apto para superficies de madera, plástico o bien con recubrimiento de polvo o esmaltadas.

CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su barbacoa garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas y otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado.
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, le recomendamos lo siguiente:
- Impregne todas las piezas de madera una vez al año con aceite para madera para evitar la aparición de fendas.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas, cúbrala con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

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

No hay chispa:

- Asegúrese de que la pila esté colocada correctamente (en las barbacoas con encendido eléctrico).
- La separación entre el quemador y el electrodo debe ser de tan solo 5–8 mm.
- Compruebe si los cables del encendido eléctrico y del electrodo están conectados y firmes.
- Coloque una nueva pila (de tipo AAA, LR03, 1,5 voltios) en el encendido eléctrico (en las barbacoas con encendido eléctrico).

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

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el consumidor / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:

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

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web OUTDOORCHEF.COM

** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

TECHNICAL INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	
- Quemador pequeño	1.20 kW
- Quemador grande	8.50 kW
Consumo de gas	702 g/h
28-30/37 mbar	
- Boquilla de quemador pequeño	0.55 mm/identificación: BF
- Boquilla de quemador grande	1.47 mm/identificación: BT
50 mbar	
- Boquilla de quemador pequeño	0.48 mm/identificación: AF
- Boquilla de quemador grande	1.27 mm/identificación: AT
Presión de gas	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	8.50 kW
Consumo de gas	612 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1.47 mm/identificación: BT
Boquilla (50 mbar)	1.27 mm/identificación: AT
Presión de gas	Butano 28 mbar.
	Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5.40 kW
Consumo de gas	389 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1,15 mm/identificación: BN
Boquilla (50 mbar)	1.02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5.80 kW
Consumo de gas	420 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1,18 mm/identificación: BQ
Boquilla (50 mbar)	1.02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5.60 kW
Consumo de gas	397 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1,15 mm/identificación: BN
Boquilla (50 mbar)	1.02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	4.30 kW
Consumo de gas	315 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1.02 mm/identificación: BL
Boquilla (50 mbar)	0.88 mm/identificación: AH
Presión de gas	Butano 28 mbar
	Propano 37 mbar

Categorías

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

Encendido eléctrico

Para el uso del encendido eléctrico se necesita una pila (tipo AAA, LR03, 1.5 voltios).

Advertencia sobre la indicación de temperatura

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

Página web

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

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

ÖNEMLİ:

Mangalınızın seri numarasını ekteki "Manual & Inspiration" (Kılavuz ve İlham) klasörünün arka tarafında bulabilirsiniz. Mangal modeline göre **numarayı ayrıca**, mangal şaşisinde ya da zemin plakasında bulunan veri etiketinde de bulabilirsiniz.

Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır.

Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir.

Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

Gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

GAZ ŞİŞELERİ

- Zemin plakasına maksimum 8 kg'lık dolum ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun, bkz. **MONTAJ KILAVUZU**.
- Sabitleme için birlikte teslim edilen şişe kayışlarını ya da öngörülen gaz şişesi tutucusunu kullanın. Sızdıran cıvataların olmamasına dikkat edin. (**Res. 2A**)
- İşleme alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50 °C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.
- BİLGİ:** Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan gazlı mangalların güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına uygun hale getirmenizi ya da getirtmenizi öneriyoruz.

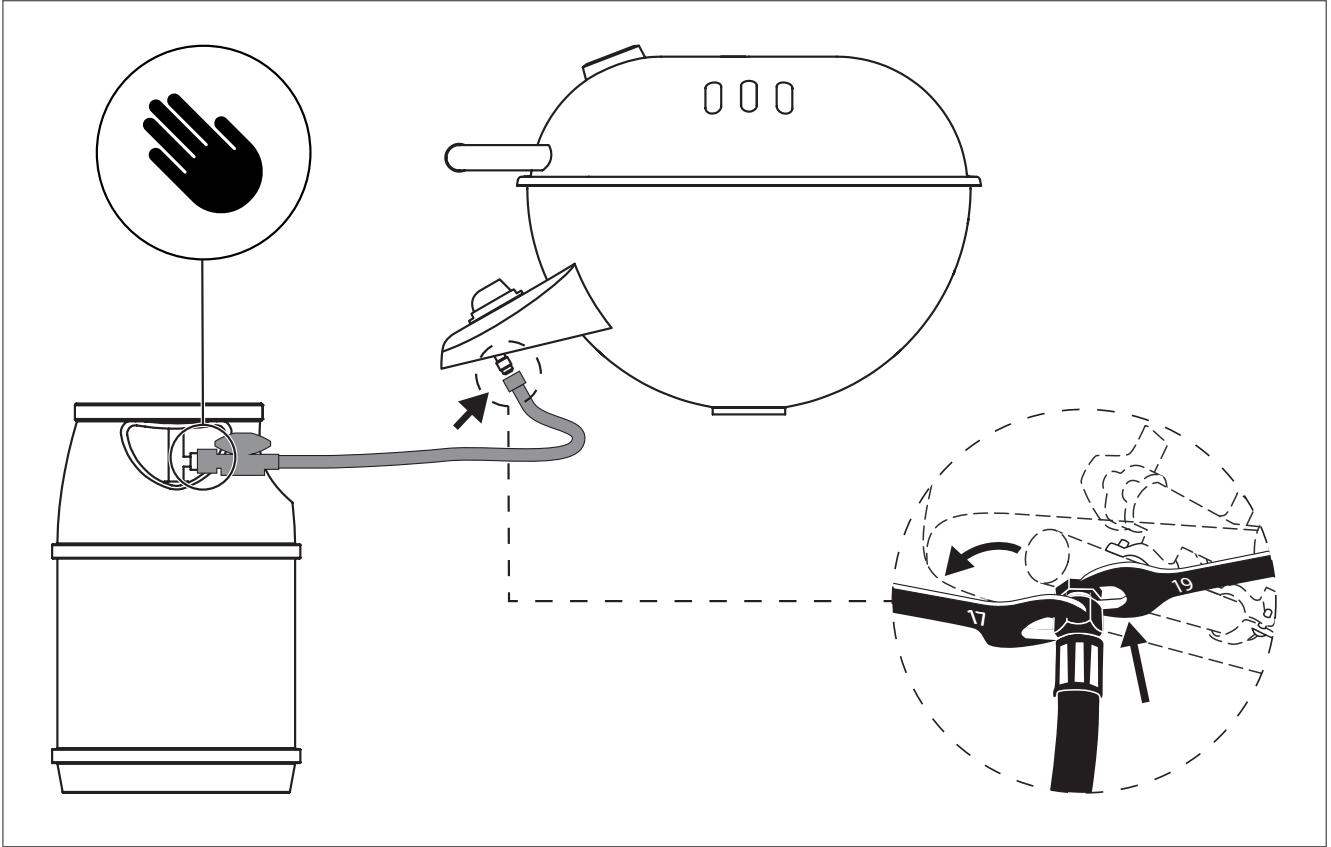
GÜVENLİK BİLGİLERİ

Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işleme alın.

- “Sadece açık alanda kullanın”
- “Cihazı işleme almadan önce kullanma kılavuzunu okuyun”
- **“DİKKAT:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun”
- “İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır”
- “İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin”
- “Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın”
- Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima  konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin  konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin.
- **ÖNEMLİ:** Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemelidir ve çatlak sergilememelidir. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz hortumu EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava amme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz hortumu EN 16436).
- Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkanıp durduğundan şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- Mangalı sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Mangalı işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Mangalı yanıcı materyallerden uzak tutun.
- Granit plakalı cihazlarda plakanın sıcaklık şokunu önleyin.
- Mangalı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- Mangal kışa bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Mangalı işleme alma öncesinde mümkün olduğunca izgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Mangal kullanılmayacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın.

- **DİKKAT:** İşletime almadan önce ve yeni bir gaz şişesinin her bağlanmasından sonra, bağlantı parçalarını bu işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- **DİKKAT:** Gaz hortumu güvenlik nedenlerinden dolayı daima ekteki anahtar ile mangala sabitlenmek zorundadır. Bunun için lütfen aşağıdaki görseli dikkate alın:



SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

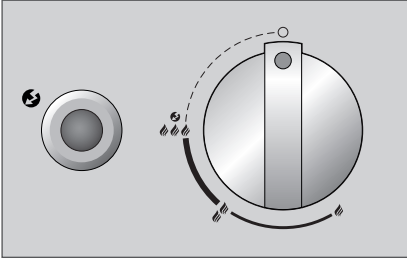
UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı arama spreyi de kullanabilirsiniz. **(Res. 2B)**
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. **ÖNEMLİ:** Mangal ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1 ve 2 adımlarını tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.

KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleyici

KÜRENİN BRÜLÖR SİSTEMİ

Halkalı brülörlü model (res. 1A)

Halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

İki halkalı brülörlü modeller (res. 1B)

Büyük halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ilet yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Küçük halkalı brülör düşük sıcaklıklardaki pişirme için tasarlanmış olup sadece hafif ayarlanabilir. 🔥🔥🔥 ve 🔥 arasındaki fark görülemez. Küçük halkalı brülör yakl. 100° ile 120 °C'lık bir sıcaklığa ulaşır.

İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Gıda maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Gazlı küresel mangalınız satıcı tarafından monte edili bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca 🔥🔥🔥 kademesinde yakın.

TUTUŞTURMA KILAVUZU

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
BİLGİ: MINICHEF 420 G ürünlerinde yan raflar tüm mangal işlemi boyunca açık olmalıdır.
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
- 4 a. Ayrı tutuşturma düğmesi olan halkalı brülörlü modeller:
Gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.
Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun. (**Res. 1C**)
- 4 b. Ayrı tutuşturma düğmesi olmayan halkalı brülörlü modeller:
Halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun. (**Res. 1G**)
- 4 c. İki halkalı brülörlü ve ayrı tutuşturma düğmeli modeller:
Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.
Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun.
Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.
Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun. (**Res. 1D**)
- 4 d. Ayrı tutuşturma düğmesi olmayan iki halkalı brülörlü modeller:
Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun. (**Res. 1E**) Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.
5. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

CITY 420 G TUTUŞTURULMASI İÇİN KILAVUZ

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların sıkı vidalı olduğundan emin olun. (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi hareket edin).
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Gaz alev alana kadar siyah tutuşturma düğmesine birkaç defa basın. (**Res. 1F**)
5. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

EŞSİZ HUNİ SİSTEMİ

Mangal, pişirme ya da kızartma; eşsiz OUTDOORCHEF huni sistemi standart konumda bilye içerisinde eşit bir ısı dağılımı sağlar ve brülörler komple izole olduğundan zararlı yağ ateşini önler.

Yere damlayan yağ yanmaz, porselen emaye huni boyunca bilye altındaki toplama kabına akar. Çevirme yapılması gerekmediğinden mangal spesiyaliteleri iyi bir şekilde pişerken siz de ev sahibi olarak rahat bir şekilde misafirlerinizi ağırlayabilirsiniz.

Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır. Huniye denk gelen yağ ve et suyunun bir kısmı buharlaştığından et, balık ve sebze eşsiz bir mangal aromasını içine çeker.

360 dereceye kadar taş fırın kalitesinde pizza, tarte veya ekmek pişirilebilir. Sol döner regülatör kullanıldığında mangal ürünü 100 °C (sadece iki döner regülatöre sahip modeller, örn. Ascona 570 G) gibi düşük sıcaklıklarda son derece korunarak pişirilir - rozbif, Tomahawk veya Rib-Eye gibi yağlı XL et parçaları için en iyi koşullar.

Huniyi volkan konumuna çevirerek alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı ile çalışılabilir (500 dereceye kadar), barbekü Wok, aroma tavaşı veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için ideal.

Gazlı küresel mangalın iç kısmı huni sayesinde temiz kaldığından temizlik de zahmetsizdir.

ÖNERİ: Huninin temizlenmesi için mangalın en yüksek kademedeki 10 dakika ısıtılmasını tavsiye ediyoruz (standart konum). Ardından huniyi bir pirinç fırça ile kolayca fırçalayabilirsiniz. Bunun için OUTDOORCHEF huni fırçasını tavsiye ediyoruz.

Aksesuarlarımız ile ilgili daha fazla bilgi için: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDART KONUM



Standart konum çoğu mangal uygulamaları için optimum huni konumu olup bilyede eşsiz ısı sirkülasyonu sağlar. Yiyecekler pişirilecek olan ürünün çevrilmesi gerekmeden eşit olarak pişirilir. Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır.

Standart konum her tür et, hafif ızgara balık, üstü kızartılan ürünler, çıtır sebze ve pizza, tarte veya ekmek pişirilmesi için uygundur.

VOLKAN KONUMU



Huniyi volkan konumuna çevirerek alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı ile çalışılabilir, barbekü Wok, aroma tavaşı veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için ideal.

Volkan konumu böylece Ton balığı bifteği, tarak veya Wok sebzeleri gibi az kızaran yiyecekler için kusursuz uygunluktur.

GAZLI KÜRESEL MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU

1. Huniyi istenen konuma alın (standart konum veya volkan konumu).

DİKKAT: Mangal sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin.

BİLGİ: 🔥🔥🔥 kademedede, volkan konumunda mangal ve pişirme işleminde kapağı açık bırakın. Volkan konumunda mangal işleminde sadece 🔥 – 🔥🔥 kademesinde kapak kapalı çalışılabilir.

2. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.

3. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.

4. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.

5. Mangal işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.

DİKKAT: Yağ toplama kabında toplanan sıcak yağ yanmalara neden olabilir. Yağ toplama kabını çıkarmadan önce yağın tamamen soğumasını bekleyin.

Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

GAZ BİLYESİ İLE MANGAL

Standart konum

Daha büyük et parçaları (ör. fileto, antrikot, favoriler veya bütün tavuk): Eşsiz huni sistemi sayesinde et parçaları mangal sırasında artık çevrilmek zorunda değildir. Gaz brülörünün ısısı mangal küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve tüm kürede eşit olarak dağılır. Mangal ürününü önceden ısıtılmış mangal ızgarasına koyup kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında daima biraz mesafe bırakın. Kapağın kapatılmasıyla pişirecek olan ürünün her tarafı kızartılır ve suyu ette kalır.

Daha büyük parçalarda hiçbir şeyi şansa bırakmamak için sıcaklık ölçüm cihazlarımızı tavsiye ediyoruz, örn. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – kusursuz sonuçlar için ana sıcaklık ölçüm cihazı, resmi OUTDOORCHEF uygulaması üzerinden kolay kumanda edilebilir.

Standart konumda da çok iyi pişirme sonuçları elde edilebilir, ailenizi ve arkadaşlarınızı örn. bilyeye tam oturan OUTDOORCHEF pizza taşımız ile kendiniz yapacağınız pizza ile şaşırtın. Pizzayı pişirmeden önce pizza taşını 20 dakika en yüksek kademedede ısıtın - tıpkı İtalyanlar gibi çıtır bir pizza tabanı ile ödüllendirileceksiniz.

OUTDOORCHEF mangalı doğru aksesuar ile kullanmanız halinde mangal daha zevkli bir hal alacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma: Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi çalıştırın.

Geniş aksesuar yelpazemiz veya uygulamamız hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Volkan konumu

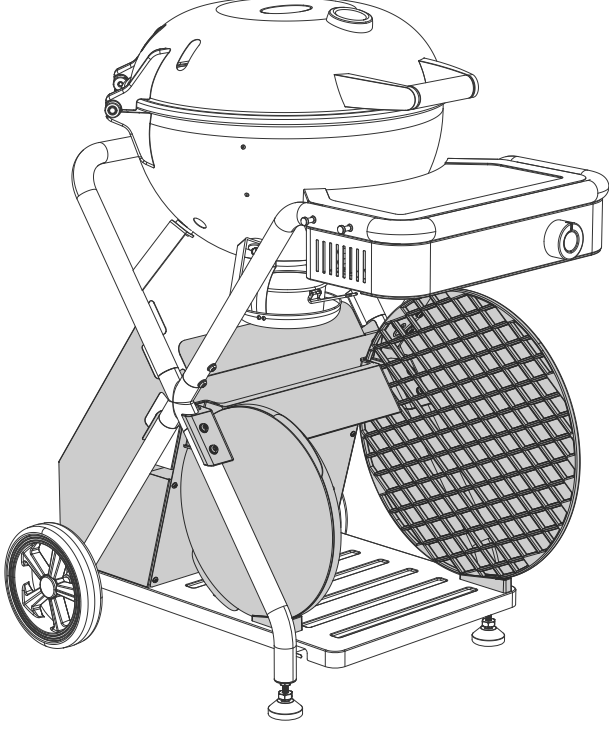
Konsantrasyonlu bir şekilde örn. OUTDOORCHEF döküm plaka veya OUTDOORCHEF barbekü Wok gibi aksesuarlara verilen, alttan gelen ısıнын söz konusu olduğu OUTDOORCHEF kullanımı için idealdir. Bu konum, barbekü Wok'ta kızartma yapmak için de idealdir; çıtır patates kızartması, tavuk nugget, balık ve patates kızartması ve daha fazlası için.

AMBRI 480 G EVO MODELİ AKSESUAR TUTUCU SETİ

AMBRI 480 G EVO ürününüz için pratik aksesuar tutucu seti, size mangalın arkasındaki gaz şişesini zemin plakasına sabitlemeye ve şişe kapağı ile onun üzerini örtmeye yardımcı olur; böylece gaz şişesi önden neredeyse görünmez.

Ayrıca bir OUTDOORCHEF pizza taşı ve ilave bir OUTDOORCHEF döküm ızgara Diamond, az yer kaplayacak ve temiz bir şekilde alt bölümde depolanabilir.

Pizza taşı ve döküm ızgara Diamond, aksesuar olarak ayrıca temin edilebilir.



MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini  olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

TEMİZLİK

Çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletiildiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir. Daha güçlü kirlerde mangalı yakl. 10 dakika tam güç ile ısıtın. Huni ve ızgara temizliği için pirinç kılı bir mangal fırçası kullanın (çelik kıl olmaz). Daha detaylı bir temizlik için OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER kullanın. Tüm kalıntıları gidermek için isteğe göre naylondan oluşan bir tava süngeri ve sabunlu su kullanabilirsiniz.

ÖNEMLİ: Mangalı her temizlik işlemi sonrasında    kademesinde kurutun (söndürün).

OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER kullanımı sırasında işletimde olmamalıdır.

Koruma amaçlı eldiven ve gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve köpük dağılana kadar 10 dakika etki etmesini bekleyin.

Gerekirse uygun bir ızgara fırçası veya bir naylon sünger ile tekrar temizleyin. Ardından tamamen su ile durulayıp kurutun.

DİKKAT: Ahşap, plastik, toz kaplı ve boyalı yüzeyler için uygun değildir.

BAKIM

Mangalınıza düzenli bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüpheniz varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Tüm ahşap yapı parçalarını yılda bir defa bir ahşap yağı ile işleyin - çatlak oluşmalarını önler.
- Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir **OUTDOORCHEF** örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı koruyun.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor.

- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
- Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.
- Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.

Kıvılcım yok:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablonun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye yeni bir batarya (tip AAA, LR03, 1,5 Volt) yerleştirin (elektrikli ateşlemeli mangallarda).

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için <https://www.outdoorchef.com/agb> sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir.

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

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz.

** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu **KULLANMA KILAVUZUNUN** birinci bölümüne bakın).

TEKNİK BİLGİLER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	
- Küçük brülör	1,20 kW
- Büyük brülör	1,20 kW
Gaz tüketimi	702 g/s
Memeler (28-30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,55 mm/işaret: BF
- Büyük brülör memesi	1,47 mm/işaret: BT
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,48 mm/işaret: AF
- Büyük brülör memesi	1,27 mm/işaret: AT
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	8,50 kW
Gaz tüketimi	612 g/s
Meme (28-30/37 mbar)	1,47 mm/işaret: BT
Meme (50 mbar)	1,27 mm/işaret: AT
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	5,40 kW
Gaz tüketimi	389 g/s
Meme (28-30/37 mbar)	1,15 mm / işaret: BN
Meme (50 mbar)	1,02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G EVO

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	5,80 kW
Gaz tüketimi	420 g/s
Meme (28-30/37 mbar)	1,18 mm / işaret: BQ
Meme (50 mbar)	1,02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	5,60 kW
Gaz tüketimi	397 g/s
Meme (28-30/37 mbar)	1,15 mm / işaret: BN
Meme (50 mbar)	1,02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	4,30 kW
Gaz tüketimi	315 g/s
Meme (28-30/37 mbar)	1,02 mm / işaret: BL
Meme (50 mbar)	0,88 mm / işaret: AH
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategoriler

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

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşleme işletimi için bir bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Sıcaklık göstergesi için bilgi

Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz.



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

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

Art.-No.19.110.56