

MANUAL

BBQ

AUSTRALIAN BARBECUE



Auckland
Perth
Canberra
Hamilton
Cairns





Item #: 14.112.35



Item #: 14.112.36



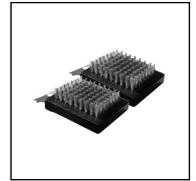
Item #: 14.112.18



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.13



Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.23



Item #: 14.491.10



Item #: 18.211.52



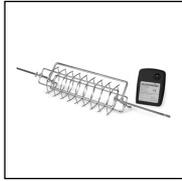
Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.211.16



Item #: 14.331.05



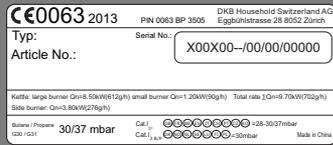
Item #: 14.421.16



Istruzioni per l'uso

IMPORTANTE:

annotare anzitutto il numero di serie del vostro "Australian barbecue" sul retro del presente manuale di istruzioni. A seconda del modello di grill, tale numero si trova sull'etichetta dati apposta sul telaio del grill o sulla piastra di fondo. Il numero di serie è importante per la gestione delle domande di chiarimento, in caso di ordini sostitutivi e in caso di eventuali richieste di garanzia.



Conservare le istruzioni per l'uso, contengono informazioni importanti riguardanti la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione del vostro grill.

Importante per la vostra sicurezza

Tutte le persone che utilizzano questo grill devono conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il grill. L'utente è responsabile del montaggio corretto e della manutenzione del grill. Un montaggio improprio può causare degli incidenti pericolosi.

Tenere quindi liquidi o materiali infiammabili lontani dal grill. Non disporre mai il grill o la bombola del gas in locali chiusi senza aerazione.

Prima di utilizzare l'«Australian Barbecue», leggere attentamente le seguenti istruzioni!

Il grill è concepito esclusivamente per l'uso esterno. Mantenere una distanza di sicurezza minima di 1 m dagli oggetti infiammabili.

Bombole del gas

Si prega di posare soltanto bombole di gas con un contenuto massimo di 7.5 kg sull'apposito fondo. Piazzare la bombola sull'apposito fondo, vedi istruzioni di montaggio. Assicurarsi che i collegamenti siano sigillati. Assicurarsi che i collegamenti siano sigillati. **Eseguire una prova della tenuta prima della messa in funzione del barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola del gas.** Non esporre le bom-

bole del gas a temperature superiori a 50°C e non conservarle nello scantinato. Seguire le istruzioni di sicurezza indicate sulla bombola del gas.

Consigli per la vostra sicurezza

Utilizzare il grill attenendosi a quanto descritto al punto «Istruzioni per l'accensione».

- Utilizzare solo all'aria aperta.
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Tenete sempre il grill sotto controllo durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** talune parti del grill possono raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare fuori dalla portata dei bambini.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione.
- Non spostare mai il barbecue con rotelle orientabili attraverso terreni non piani o scale!
- Assicuratevi che il cassetto di raccolta del grasso sia sempre ben chiuso ed incastrato durante l'uso.
- Quando si maneggiano pezzi caldi, indossare sempre gli appositi guanti.
- Dopo l'uso, riportare sempre il regolatore sulla posizione «OFF» e chiudere la valvola posta sulla bombola.
- Quando sostituite la bombola, accertarsi che il regolatore sia in posizione «OFF» e che la valvola posta sulla bombola sia stata accuratamente chiusa. **IMPORTANTE:** queste operazioni devono essere svolte al riparo da fonti incandescenti.
- Dopo aver collegato una nuova bombola, verificare sempre la tenuta dei collegamenti (leggere il capitolo «Prova della tenuta»).
- Qualora vengano riscontrati problemi di tenuta, posizionare il regolatore del gas su «OFF» e chiudere la valvola posta sulla bombola. Far controllare i collegamenti dal vostro rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, è necessario procedere alla sua immediata sostituzione. Il tubo non deve presentare crepe. Prima di sostituire il tubo è necessario chiudere accuratamente il regolatore del gas e la valvola posta sulla bombola.
- OUTDOORCHEF consiglia: ogni 2-3 anni sostituire il tubo e il regolatore del gas.
- Non bloccate mai il grosso foro di aspirazione dell'aria posto alla base del forno né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Non modificate in alcun modo il rubinetto del gas, il dispositivo di sicurezza contro gli incendi, l'accendigas né altre parti del grill. In caso di funzionamento difettoso rivolgersi al proprio esperto di fiducia.
- Il grill è dotato di un adeguato tubo/regolatore di gas, che deve sempre essere tenuto lontano dalle superfici calde e non deve essere ruotato. Tubo e regolatore di gas sono conformi alle vigenti normative.

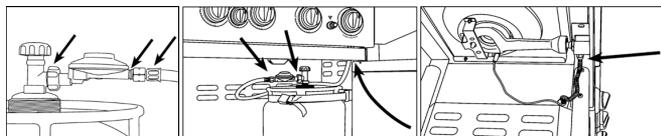
- Qualora non sia possibile raggiungere la temperatura massima e riteniate che l'erogazione del gas non avvenga regolarmente, rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici piane e stabili. Mentre è in funzione, il grill non deve mai essere collocato su superfici in legno o altre superfici infiammabili. Tenere lontano da materiali infiammabili.
- In caso di apparecchi con piastre in granito, evitate che la piastra subisca shock termici.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali di natura infiammabile.
- Qualora nel corso della stagione invernale il grill venga conservato in un locale chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas. La bombola del gas dovrà sempre essere conservata all'aperto, in luogo ben arieggiato e comunque fuori dalla portata dei bambini.

Prova della tenuta

IMPORTANTE AVVERTENZA: non utilizzare fonti d'accensione e non fumare durante la prova della tenuta. Non verificare mai le perdite di gas con un fiammifero acceso o una fiamma aperta! Controllare sempre le perdite all'aperto.

1. Controllare che il regolatore del gas sia posizionato su «OFF».
2. Aprire la mandata del gas. Controllare tutti i collegamenti del gas con una soluzione saponata composta da 50% di sapone liquido e da 50% di acqua e spruzzarla su tutti i collegamenti.
3. Eventuali bolle della soluzione di sapone indicano la presenza di perdite. **IMPORTANTE:** il grill può essere utilizzato solo dopo aver eliminato tutte le perdite. Chiudere la bombola del gas.
4. Se possibile, eliminare le perdite stringendo i giunti o sostituendo le parti difettose.
5. Ripetete ora quanto descritto ai punti 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.

NOTA: eseguire una prova della tenuta dopo ogni sostituzione della bombola del gas e all'inizio della stagione del barbecue.



Prima di grigliare per la prima volta

1. Pulire tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutto il sistema del gas come descritto nel capitolo «Controllo della tenuta».

3. Riscaldare l'«Australian Barbecue» per 20–25 minuti ca. al livello elevato.
4. Controllare che la vasca di raccolta grasso sia completamente inserita. Inserire completamente la vasca anche per le normali grigliate.

Istruzioni per l'accensione

AVVERTENZA: non è necessario che tutti i bruciatori siano sempre in funzione. Il loro utilizzo dipende dal tipo di cottura e dalla quantità di cibo che si desidera preparare.

Accensione dei bruciatori principali

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Assicurarsi che i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore della pressione di gas e la bombola di gas siano saldamente serrati (seguire le indicazioni descritte nel paragrafo «Prova della tenuta»).
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE: Non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.**
3. Aprire la mandata del gas.
4. Posizionare il regolatore del gas su «ON».
5. Azionare più volte il pulsante d'accensione, l'accensione avviene automaticamente.
6. Se il gas non si accende dopo 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF». Attendere 2 minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere il punto 3, 4 e 5.
7. Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.
8. Iniziare sempre ad accendere i bruciatori da sinistra a destra.

Accensione del bruciatore laterale

Auckland, Hamilton, Perth

1. Assicurarsi che i collegamenti tra il tubo del gas, il regolatore della pressione di gas e la bombola di gas siano saldamente serrati (seguire le indicazioni descritte nel paragrafo «Prova della tenuta»).
2. Togliere il coperchio in granito dal ripiano laterale sinistro e posizionarlo sotto quello destro nell'apposito supporto. **ATTENZIONE: non accendere mai il grill con il coperchio in granito chiuso.**
3. Aprire la mandata del gas.
4. Spostare il piccolo pulsante di regolazione del gas con la scritta «SIDE BURNER» su «ON».
5. Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso.
6. Se il gas non si accende dopo 3 secondi, posizionare il regolatore del gas su «OFF». Attendere 2 minuti affinché il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere il punto 3,4 e 5.
7. Se il barbecue non si accende dopo 3 tentativi, consultare il capitolo «Eliminazione dei problemi» per individuare il problema e correggerlo.

Accensione del bruciatore a raggi infrarossi (Power Burner)

ATTENZIONE: è vietato utilizzare il bruciatore a raggi infrarossi con il coperchio chiuso.

Auckland

1. Controllare che i raccordi tra il tubo del gas, il regolatore di pressione e la bombola siano ben serrati. (Fare riferimento alle indicazioni fornite nel capitolo «Eeguire una prova della tenuta».)
2. Aprire il coperchio del grill. **ATTENZIONE: non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.**
3. Aprire la valvola del gas sulla bombola.
4. Spostare il pulsante destro di regolazione del gas denominato «POWER BURNER» su «ON».
5. Premere e mantenere premuto il pulsante di accensione fino allo scoccare della scintilla e all'accensione del gas.
6. Se il gas non si accende entro 3 secondi, spostare il pulsante di regolazione del gas su «OFF». Attendere 2 minuti affinché il gas non combusto si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 3 a 5.
7. Qualora non sia possibile accendere il grill dopo 3 tentativi, verificare le cause facendo riferimento al paragrafo «Eliminazione dei problemi».

Grigliare con i bruciatori in ghisa

Riscaldare il barbecue a temperatura massima (HI) per circa 10 minuti con il coperchio chiuso prima della cottura. Posizionare il cibo sulla griglia e impostare la temperatura desiderata («LO»/«HI»). In caso di cottura di una ridotta quantità di cibo, non utilizzare tutti bruciatori. Per ridurre il consumo di gas e il tempo di cottura, chiudere il coperchio.

Grigliare con i bruciatori a raggi infrarossi (Power Burner)

Portare a temperatura il grill con la massima potenza («HI») per circa 5 minuti tenendo il coperchio aperto. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura. Il bruciatore a raggi infrarossi è adatto per rosolare o arrostitire per brevi tempi di cottura.

ATTENZIONE: è vietato utilizzare il bruciatore a infrarossi con coperchio chiuso nonché posizionare la piastra sul bruciatore a raggi infrarossi, poiché questo potrebbe causare lo scolorimento del coperchio o deformare la piastra.

Dopo la cottura

1. Posizionare il regolatore del gas su «OFF».
2. Chiudere la mandata del gas.
3. Far raffreddare completamente la griglia e successivamente pulirla.
4. Coprire il barbecue con la calotta di protezione adeguata.

Pulizia

Dopo l'uso sono necessarie poche operazioni di pulizia dal momento che la maggior parte del grasso si è vaporizzato o è confluito nel recipiente di raccolta. Pulire la superficie della griglia con una spazzola d'ottone (niente acciaio). Rimuovere la griglia e la piastra per pulire il bruciatore. Poiché il grasso brucia immediatamente durante la cottura, non è necessario pulire il bruciatore a raggi infrarossi. Estrarre con cautela il recipiente di raccolta e pulirlo con BBQ Cleaner da OUTDOORCHEF. **IMPORTANTE:** se viene utilizzato un detergente, il barbecue deve asciugarsi completamente. Per asciugare il grill più velocemente, accenderlo alla potenza massima per alcuni minuti.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilizzazione:

Si consiglia di portare guanti di protezione per proteggere le mani e preferibilmente anche degli occhiali di protezione. Nebulizzare accuratamente il detergente sul barbecue e sugli accessori in stato leggermente tiepido, lasciare agire per 15–30 min. Ripetere la nebulizzazione sulle superfici sporche e grasse, in seguito a ciò sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.

Manutenzione

Una costante manutenzione del vostro barbecue vi consentirà di averlo sempre efficiente. Controllare il tubo di aspirazione almeno due volte l'anno e comunque sempre dopo lunghi periodi di inutilizzo: ragni o altri insetti potrebbero ostruirne l'apertura. Rimuovere eventuali ostacoli che si sono creati nel tubo.

Ogni tanto controllare e stringere le viti della struttura, che potrebbero essersi allentate durante gli spostamenti del barbecue su superfici non piane.

Dopo un periodo di inutilizzo eseguire una prova della tenuta prima di riutilizzare il barbecue.

In caso di dubbio, contattate il proprio rivenditore autorizzato, oppure un tecnico della società fornitrice di gas. Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale ingrassare leggermente le parti metalliche per evitare che si corrodano.

Dopo la stagione invernale e comunque almeno una volta durante la stagione, controllare la presenza di eventuali crepe, logorii, nodi o altri danni del tubo del gas. In caso di danno, SOSTITUIRE NECESSARIAMENTE il tubo del gas, come indicato nel manuale di istruzioni.

Per prolungare la vita del vostro grill vi consigliamo di proteggerlo ulteriormente con l'uso dell'apposita copertura protettiva OUTDOORCHEF. Per evitare umidità all'interno della copertura, togliere la copertura dopo la pioggia e lasciarla asciugare.

Le coperture sono in vendita presso il vostro venditore di barbecue.

Eliminazione dei problemi

Il gas no si accende

- Controllate che la bombola di gas sia aperta.
- Controllate che la bombola del gas sia piena.
- Accertarsi che una scintilla stia saltando dall'elettrodo al bruciatore

Assenza di scintilla

- Assicurarvi che i cavi siano inseriti nell'accensione elettrica e nell'elettrodo e che siano fissati saldamente
- Controllate che la batteria sia inserita correttamente
- Inserire una nuova batteria AA, (LR02) / 1,5 volt) nell'accensione elettrica. (barbecue con accensione elettrica)

Se non è possibile accendere il grill in seguito a tali difficoltà, contattare il proprio rivenditore.

Condizioni di garanzia

1. Garanzia

L'acquisto di questo prodotto OUTDOORCHEF presso un rivenditore autorizzato comporta parimenti l'acquisizione, secondo le presenti disposizioni, di una garanzia del produttore DKB Household Switzerland AG ("DKB") valida fino a un massimo di 3 anni.

La garanzia comprende esclusivamente imperfezioni, accertabili in seguito a un uso conforme alle specifiche imputabili a difetti di materiale o fabbricazione.

2. Istruzioni

Subito dopo l'acquisto del prodotto, verificarne la funzionalità e l'assenza di difetti. Nel caso in cui il prodotto acquistato presenti un difetto inaspettato, si prega di osservare la seguente procedura (garanzia bring-in):

- entro 30 giorni dall'individuazione del difetto, rivolgersi al proprio rivenditore* portando il prodotto o una parte dello stesso, la prova d'acquisto, il numero di serie e il codice dell'articolo**
- descrivere il caso mostrando il prodotto/la parte interessata o una foto relativa
- dopo l'esame del difetto da parte del rivenditore o di DKB, si applica la garanzia come da paragrafo 3 (fatto salvo l'eventuale addebito dei costi di trasporto e spedizione all'acquirente privato)

3. Copertura della garanzia

La garanzia del produttore concessa da DKB è valida a decorrere dalla data di acquisto e per l'acquirente privato originale. La garanzia è valida solo dietro presentazione dello scontrino d'acquisto originale.

DKB, a sua esclusiva discrezione, si riserva la facoltà di stabilire se provvedere alla riparazione, alla sostituzione delle parti difettose, alla sostituzione del pro-

dotto o, qualora le funzionalità dello stesso non risultassero pregiudicate, alla riduzione del prezzo. Le clausole di garanzia escludono la possibilità di recesso dal contratto di acquisto. Durante il tempo necessario per la riparazione, non viene fornito alcun prodotto in sostituzione.

Le prestazioni di garanzia non comportano né la proroga né il nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite sono da considerarsi proprietà di DKB. L'eventuale sostituzione del prodotto determina il rinnovo del periodo di garanzia.

I termini di garanzia corrispondono a:

- 3 anni per il contenitore sferico smaltato (fondo e coperchio), contro la formazione di ruggine
- 3 anni per il grill di cottura smaltato, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 3 anni per le parti in acciaio, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 2 anni per qualunque altro difetto di produzione o materiale
- La garanzia per danni allo smalto è riconosciuta esclusivamente previa comunicazione entro 30 giorni dalla data di acquisto. Si applica esclusivamente a nuovi apparecchi non ancora utilizzati.

4. Limitazioni

In base alle presenti disposizioni, nessuna imperfezione ovvero nessun difetto materiale o di fabbricazione dà luogo a un intervento in garanzia nei seguenti casi:

- normale usura durante l'uso conforme
- difetti e/o danni derivanti da uso erraneo, improprio o non conforme, nonché da installazione, montaggio o tentativi di riparazione non corretti a opera di personale non autorizzato
- difetti e/o danni derivanti dal mancato rispetto del manuale d'uso o delle istruzioni d'uso e manutenzione (ad esempio, danni occorsi a seguito di montaggio o pulizia impropri delle superfici smaltate dell'imbuto o del grill di cottura, mancata esecuzione del controllo di tenuta e così via)
- irregolarità, differenze cromatiche dello smalto nonché piccole imperfezioni (ad esempio, difetti di produzione quali punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sul sistema di sospensione)
- scolorimento e danni al prodotto (ad es. la superficie cromatica) dovuti all'azione degli agenti atmosferici (inclusa la grandine), posizionamento inadeguato del prodotto (in luogo non riparato) o impiego inappropriato di agenti chimici
- formazione di ruggine e corrosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici o a un uso improprio di sostanze chimiche
- imperfezioni che non pregiudicano esplicitamente il corretto uso o la funzionalità del prodotto
- in generale su parti usurabili quali grill di cottura, imbuto, bruciatore, termometro, accendigas, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore

di pressione del gas e batteria, elemento riscaldante, riflettore, pellicola protettiva in alluminio o braciere

- difetti e/o danni dovuti a modifiche, uso per uno scopo improprio o danneggiamento intenzionale
- difetti e/o danni dovuti a interventi di manutenzione e riparazione impropri
- difetti e/o danni dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- difetti e/o danni dovuti al trasporto originario
- difetti e/o danni dovuti a cause di forza maggiore
- difetti e/o danni dovuti a usura derivanti da uso professionale (hotel, gastronomia, eventi e così via).

DKB declina qualunque altra richiesta non compresa nelle disposizioni di garanzia espressamente citate avanzata dal cliente, a meno che vi sia un obbligo o una responsabilità legale. In particolare ciò è valido nei riguardi di eventuali richieste di indennizzo dovuto a non conformità, danni dovuti a difetti o relativi al trasporto o mancato guadagno non dichiarati al rivenditore entro il termine di 30 giorni dalla ricezione del prodotto.

I prodotti di OUTDOORCHEF sono aggiornati costantemente. Pertanto, non si escludono modifiche del prodotto senza preavviso.

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è proprietà della società indicata di seguito:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zurigo – Svizzera
www.dkbrands.com

* L'elenco dei rivenditori è disponibile nel nostro sito web, all'indirizzo www.outdoorchef.com.

** Il numero di serie e il codice articolo sono reperibili sull'apposito adesivo del grill (vedere in proposito il Manuale d'uso del prodotto)

Bruciatore a raggi infrarossi

(disponibile nel modello Auckland)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	6.20 kW
Consumo di gas	451 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	1.16 mm / marcatura BP
Ugello 50 mbar	1.00 mm / marcatura AP

Bruciatore laterale

(disponibile nei modelli Auckland, Hamilton, Perth)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	3.80 kW
Consumo di gas	276 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.98 mm / marcatura BK
Ugello 50 mbar	0.85 mm / marcatura AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	7.50 kW
Consumo di gas	546 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.78 mm / marcatura BD
Ugello 50 mbar	0.68 mm / marcatura AD

Categoria

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

Iniezione elettronica

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

Usare batterie del tipo AA 1.5 Volt

I prodotti di OUTDOORCHEF sono sottoposti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Ci riserviamo dunque il diritto di modificare la progettazione senza preavviso.

Informazione per l'uso del termometro

È possibile una tolleranza del +/- 10%.

CONSERVARE SEMPRE A PORTATA DI MANO LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO!

Manual de instrucciones de la barbacoa Australian a gas 2013_n.º art. 19.120.09

Informazioni tecniche

Canberra / Perth

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	12.80 kW
Consumo di gas	932 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.86 mm / marcatura BE
Ugello 50 mbar	0.74 mm / marcatura AE

Auckland

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potenza	9.60 kW
Consumo di gas	699 g/h
Ugello 28-30/37 mbar	0.86 mm / marcatura BE
Ugello 50 mbar	0.74 mm / marcatura AE

Distribution:

OUTDOORCHEF

c/o DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
CH-8052 Zürich

E-Mail: info@outdoorchef.ch
Internet: www.outdoorchef.ch

Serial number

