

MANUAL

BBQ

AUSTRALIAN BARBECUE



Auckland
Perth
Canberra
Hamilton
Cairns





Item #: 14.112.35



Item #: 14.112.36



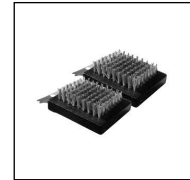
Item #: 14.112.18



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



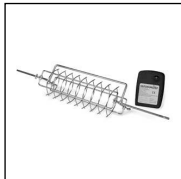
Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.211.16



Item #: 14.331.05



Item #: 14.421.16



de	Bedienungsanleitung	5
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.	
en	User Guide	11
	Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Gas Barbecue.	
fr	Mode d'emploi	16
	Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
nl	Gebruiksaanwijzing	22
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF gasbarbecue in gebruik neemt.	
it	Istruzioni per l'uso	28
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il grill a gas OUTDOORCHEF.	
es	Guía del usuario	33
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa de gas OUTDOORCHEF.	
pt	Manual do utilizador	39
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOORCHEF.	
da	Bruksanvisning	45
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF gasgrill i brug.	
fi	Käyttöohje	50
	Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen OUTDOORCHEF-kaasugrillin käyttöönottoa.	
no	Brugsanvisning	55
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gassgrillen OUTDOORCHEF	
sv	Bruksanvisning	60
	Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den här grillen – annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.	

**Návod k obsluze****65**

Před uvedením plynového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

**Instrukcja obsługi****70**

Przed uruchomieniem grilla gazowego OUTDOORCHEF prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

**Instrucțiuni de utilizare****75**

Înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz OUTDOORCHEF citiți în întregime, cu atenție, instrucțiunile de utilizare.

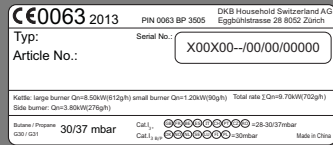




AUSTRALIAN BARBECUE

Bedienungsanleitung

WICHTIG: Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres «Australian Barbecue» auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer auf dem Datensticker, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet. Die Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen.



Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

Wichtig für Ihre Sicherheit

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.

Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflaschen nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren «Australian Barbecue»-Gasgrill in Betrieb nehmen.

Der Grill darf nur im Freien benützt werden und muss mit einem Sicherheitsabstand von mindestens 1 m Entfernung von brennbaren Gegenständen stehen.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 7.5 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe Aufbauanleitung. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind. **Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung auf Dichtigkeit» durch.** Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem

geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

Sicherheitshinweise

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb.

Benützen Sie den Grill nur im Freien.

- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze schieben!
- Vergewissern Sie sich, dass die Fettschublade während des Betriebs immer ganz geschlossen und eingerastet ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position «OFF» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung «Prüfung auf Dichtigkeit».
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- OUTDOORCHEF empfiehlt: Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Blockieren Sie nie die Luftansaugschlitze im Gehäuse oder die Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gashahn, an der Zündsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten wer-

(de)

den müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.

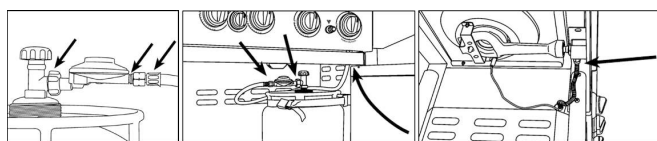
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

Prüfung auf Dichtheit

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

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

HINWEIS: Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.



Vor dem ersten Grillen

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

Anleitung für das Anzünden

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

Anzünden der Hauptbrenner

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

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

Anzünden des Seitenbrenners

Auckland, Hamilton, Perth

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit».)
2. Entfernen Sie die Granite-Abdeckung vom linken Seitentablar und platzieren Sie diese unter dem Rechten in die dafür vorgesehene Halterung.

ACHTUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossener Granite-Abdeckung.

3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Stellen Sie den kleinen Gasregulierknopf mit der Aufschrift «SIDE BURNER» auf «ON».
5. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann.
Danach wiederholen Sie die Punkte 3 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben ist.

Anzünden des Infrarotbrenners (Power Burner)**ACHTUNG: Es ist verboten, den Infrarotbrenner bei geschlossenem Deckel zu betreiben.****Auckland**

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit».)
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.**
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Stellen Sie den rechten Gasregulierknopf mit der Bezeichnung «POWER BURNER» auf «ON».
5. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann.
Danach wiederholen Sie die Punkte 3 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben ist.

Grillen mit Gussbrennern

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Hitze («HI») ca. 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost bzw. auf die Grillplatte und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen («LO» bis «HI»). Bei wenig Grillgut empfehlen wir Ihnen, nur einen Brenner einzuschalten. Das Grillen mit geschlossenem Deckel reduziert die Grillzeit und den Gasverbrauch.

Grillen mit Infrarotbrenner (Power Burner)

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Leistung («HI») ca. 5 Minuten lang bei offenem Deckel vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. Der Infrarotbrenner eignet sich für das schnelle Anbraten oder kurz gebratenes.

ACHTUNG: Es ist verboten den Infrarotbrenner bei geschlossenem Deckel zu betreiben sowie über dem Infrarotbrenner die Grillplatte zu platzieren. Dies könnte Verfärbungen des Deckels führen und zur Deformation der Grillplatte.

Nach dem Grillen

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

Reinigung

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

WICHTIG: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen lassen.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Anwendung:

Den Händen zuliebe Handschuhe und möglichst Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen, 15–30 Min. einwirken lassen. Verschmutzte Flächen nochmals einsprühen und gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.

Unterhalt

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und



andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.

Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine «Prüfung auf Dichtheit» durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.

Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhülle vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen.

Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

Fehlerbehebung

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Das Kabel der elektrischen Zündung ist nicht eingesteckt. Der Abstand zwischen Elektrode und Zündbox ist zu gross oder zu klein.
- Bei Modellen mit schwarzem Zündknopf: Die Batterie ist nicht richtig eingesetzt oder leer.
- Setzen Sie eine neue Batterie, Typ AA (LR02), 1,5 Volt, in die elektrische Zündung ein (bei Grills mit Elektrozündung).

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

Garantiebestimmungen

1. Garantie

Mit dem Kauf dieses OUTDOORCHEF Produktes bei einem autorisierten Händler haben Sie neben dem Produkt, eine Herstellergarantie von DKB Household

Switzerland AG („DKB“) nach den vorliegenden Bestimmungen von bis zu 3 Jahren erworben.

Die Garantie erstreckt sich ausschliesslich auf die Behebung von Mängeln, welche bei bestimmungsgemässer Verwendung nachweisbar auf Material- und/oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

2. Vorgehensweise

Prüfen Sie das Produkt sofort nach Erhalt auf Mängel und Funktionalität. Sollte das erworbene Produkt unerwartet einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie folgende Vorgehensweise zu beachten (Bring-In Garantie):

- Wenden Sie sich innert 30 Tagen ab Entdeckung des Mangels an Ihren Händler* mit Produkt / Produktteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer**
- Beschreiben Sie den Sachverhalt mittels dem beanstandeten Produkt / Produktteil oder Foto
- Nach erfolgter Prüfung des Mangels durch den Händler oder DKB tritt die kostenlose Garantieleistung gem. Ziffer 3 in Kraft (unter Vorbehalt liegen Transport- sowie Versandkosten an den privaten Erstkäufer)

3. Garantieuumfang

Die Herstellergarantie von DKB erstreckt sich ab Kaufdatum und gilt für den privaten Erstkäufer. Die Garantie kann nur bei Vorlage der Originalkaufquittung geltend gemacht werden.

Die Garantieleistung erfolgt nach freiem Ermessen von DKB durch Instandsetzung, Austausch mangelhafter Teile, Austausch des Produktes oder, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird, durch eine Preisminderung. Ein Rücktritt vom Kaufvertrag aufgrund von Garantiefällen ist ausgeschlossen. Für die Dauer der Reparatur besteht kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt.

Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von DKB über. Beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von Neuem.

Die Garantiefristen betragen:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) gegen Durchrosten
- 3 Jahre auf den emaillierten Grillrost gegen Durchrosten oder Durchbrennen
- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrosten oder Durchbrennen
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler
- Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

4. Ausschluss

Keinen Mangel, das heisst keinen Material- oder Herstellungsfehler im Sinne dieser Bestimmungen, stellt dar beziehungsweise kein Gewährleistungsanspruch besteht in folgenden Fällen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsmässigen Gebrauch.
- Defekte und / oder Schäden aufgrund einer falschen unsachgemässen oder nicht bestimmungsmässigen Benutzung sowie aufgrund unsachgemässer Installation, Montage und Reparaturversuchen durch nicht autorisierte Personen.
- Defekte und / oder Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der Betriebs- / Wartungsanweisungen (wie beispielsweise Beschädigungen durch fehlerhafte Montage oder Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder Grillrost, Nichtdurchführens des Dichtheits-tests, usw.).
- Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung sowie kleinere Fehlstellen (wie beispielsweise produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an Aufhängungen).
- Verfärbungen und Beschädigungen des Produktes (z.B. der Farboberfläche) durch Witterungseinflüsse (inkl. Hagel), unsachgemässe (nicht wettergeschützter) Lagerung des Produktes oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Die Bildung von Rost und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien.
- Fehler, die den bestimmungsmässigen Gebrauch oder den Nutzen des Produktes nicht erkennbar einschränken.
- Allgemein für Verschleissteile wie Grillrost, Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler und Batterie, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie oder Kohlenrost
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von unsachgemässer Wartung und Reparaturarbeit.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim ursprünglichen Transport entstanden sind.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen usw.).

DKB schliesst weitergehende als die in diesen Garantiebestimmungen ausdrücklich genannten Ansprüche des Kunden aus, soweit nicht eine zwingende gesetzliche Verpflichtung oder Haftung besteht. Insbesondere gilt dies auch im Hinblick auf Ansprüche auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung, Ersatz von Mangelfolge-

schäden, entgangenen Gewinn und Transportschäden, die nicht innerhalb einer Frist von 30 Tagen nach Erhalt des Produktes dem Händler gemeldet werden.

Die OUTDOORCHEF Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen der Produkte können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch die folgende Unternehmung repräsentiert:

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

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com.

** Die Seriennummer sowie Artikelnummer können Sie auf dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Produkt)

Technische Informationen

Canberra / Perth

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	12.80 kW
Gasverbrauch	932 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.86 mm /Markierung:BE
Düse (50 mbar)	0.74 mm /Markierung:AE

Auckland

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	9.60 kW
Gasverbrauch	699 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.86 mm /Markierung:BE
Düse (50 mbar)	0.74 mm /Markierung:AE

Infrarot-Brenner (verfügbar auf Modell Auckland)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	6.20 kW
Gasverbrauch	451 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	1.16 mm /Markierung:BP
Düse (50 mbar)	1.00 mm /Markierung:AP

Seitenbrenner (verfügbar auf Modell Auckland, Perth, Hamilton)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	3.80 kW
Gasverbrauch	276 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/Markierung:BK
Düse (50 mbar)	0,85 mm/Markierung:AG

Cairns / Hamilton

CE	0063BT3628
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	7.50 kW
Gasverbrauch	546 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	0.78 mm /Markierung:BD
Düse (50 mbar)	0.68 mm /Markierung:AD



Kategorien

I3_{B/P} (30 mbar)

I3_{B/P} (50 mbar)

I3₊ (28/30/37 mbar)

DK, FI, NL, NO, SE, LU, PL

CH, AT, DE

BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT, CZ, RO

Elektrische-Zündung

Auckland, Cairns, Hamilton, Canberra, Perth

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

Die Produkte von OUTDOORCHEF werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SOLLTE VOM BESITZER AUFBEWAHRT WERDEN UND JEDERZEIT GRIFFBEREIT SEIN.

Bedienungsanleitung RTG 2013_Art-Nr.: 19.120.09



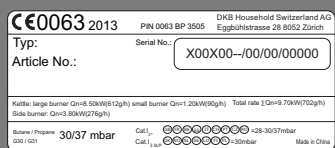


AUSTRALIAN BARBECUE

User Manual

IMPORTANT:

please make a note of your Australian barbecue's serial number of the back page of this manual straight away. Depending on the model the serial number can be found on the data sticker which is either on the frame or on the base plate. The serial number is important to ensure queries, spare parts orders and warranty claims can be dealt with easily.



Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance of your gas barbecue.

For Your Safety

Every person using this barbecue must understand and exactly follow the ignition instructions. Do not let children operate the barbecue. The user is responsible for the correct assembly, handling and maintenance of the barbecue. Disregard can cause accidents.

Keep flammable liquids, materials and spare gas bottles away from the barbecue. Do not store or use the barbecue or a spare gas bottle indoors.

Before starting up your «Australian Gas Barbecue», please read, understand and observe the following instructions!

The barbecue is for outdoor use only. Keep it at a safe distance of at least 1 meter from flammable objects (i.e. walls, projecting roofs, fences etc).

Gas Bottles

Gas bottles may have a maximum weight of 7.5 kg when placed on the base plate. Position the bottle on the designated spot, see assembly instructions. Please make sure that the gas regulator and all other connections are tightened. **Conduct a «Leak Test» before starting up the barbecue and after every time you exchange a the gas bottle.** Gas bottles must not be exposed to temperatures higher than 50°C, or stored in closed areas or in basements. Follow the safety instructions mentioned on the gas bottle.

Safety Instructions

Operate the barbecue following the «Lighting and Operating Instructions».

- The gas barbecue is for outdoor use only.
- Keep the barbecue a safe distance of at least 1 meter away from flammable objects (i.e. walls, projecting roofs, fences etc).
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- **WARNING:** Some parts become very hot during use, keep the barbecue out of the reach of children.
- Keep flammable material a safe distance away from the barbecue.
- Do not push appliances, which are fitted with castors, over uneven surfaces or ledges!
- Ensure that the fat drip pan is always completely closed and locked into place while in use.
- Do not move the barbecue when in use.
- Wear protective gloves or a long sleeved barbecue safety mitt when operating the barbecue.
- After use turn off the gas supply on the barbecue first and then turn off the gas cylinder.
- When changing the gas cylinder, ensure that the gas supply is turned off both at the barbecue and at the gas cylinder and make sure there are no combustible materials nearby.
- After every gas cylinder replacement, carry out the leak test to ensure that there are no leakages.
- If you think there is a gas leak, turn off the barbecue and gas cylinder immediately and have the fittings checked by your local gas distributor.
- If the tube is damaged or worn out, replace the tube and regulator immediately. The tube must be kept straight at all times. Ensure that it does not bend or twist. Remember to turn off the gas supply on the barbecue and gas cylinder before removing the tube.
- OUTDOORCHEF recommends that the gas tube and gas regulator be changed every two to three years.
- Ensure that the air vents in the barbecue lid and base remain clear at all times.
- Important: Ensure that the gas tube is routed away from the hot barbecue surfaces and that it is not bent or twisted.
- Do not change or alter any of the barbecue components or settings.
- **IMPORTANT:** Ensure the correct regulator is used: 28 mbar butane (not supplied but available locally), 37 mbar fixed (not adjustable) propane (not supplied but available locally).
- If the barbecue is not working at full capacity or if there is suspicion of a blocked gas supply, consult your local gas distributor.
- Only use the barbecue on firm, safe, non-flammable surfaces.
- Avoid temperature shocks on appliances with granite surfaces.

(en)

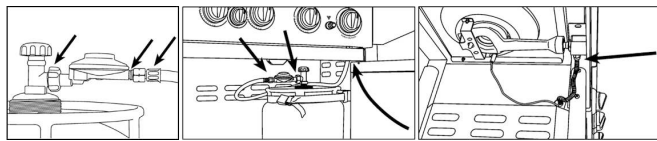
- Never store the barbecue near flammable liquids or flammable materials.
- The gas cylinder must be stored in an open, well ventilated area out of the reach of children.
- Never store a gas cylinder (full or empty) indoors.

Leak Test

WARNING: Do not permit sources of ignition in the area while performing the leak test - this includes smoking! Never test for gas leaks with a lit match or open flame! Always check for leaks outdoors.

1. Check that the control knob is turned to the «OFF» position.
2. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
3. Check all gas connections by brushing a 50/50 solution of liquid soap and water onto all connections.
4. Look for bubbles in the soap solution which indicates that there is a leak. **IMPORTANT!** The barbecue must not be used until the leak is eliminated. Close the gas bottle. The leak(s) must be stopped by tightening the connections if possible, or by replacing the defective parts as recommended by the barbecue distributor.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Consult your local gas distributor if leaks persist.

NOTE: Conduct a leak test each time the gas supply is connected or replaced and every year when using your barbecue for the first time in the barbecue season.



Before the first use

1. Wash all parts that come in contact with food.
2. Conduct a leak test on all gas piping parts as described under chapter «Leak Test».
3. Fire the «Australian Barbecue» for approximately 20–25 minutes on the highest level.
4. Ensure that the fat drip pan is locked into position. This also applies to normal grilling.

Lighting Instructions

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

Igniting the main burners

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Please refer to the instructions given under «Leak Test».

2. Open the lid. Never light the burner with a closed lid.
3. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
4. Turn the left gas knob to the «ON» position.
5. Push the ignition knob repeatedly until the gas is lit.
6. If the gas does not ignite after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF». Wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate. Then repeat steps 3, 4 and 5.
7. If the barbecue does not start up after 3 attempts, please refer to chapter «Troubleshooting» to find the problem and correct it.
8. Always start lighting the burners from left to right.

Igniting the side burners

Auckland, Hamilton, Perth

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are tightened. Please refer to the instructions given under «Leak Test».
2. Remove the granite cover from the shelf on the left and place it under the right one, into the holder provided. **IMPORTANT! Never ignite the barbecue when the granite cover is closed.**
3. Open the gas supply on the gas tank by turning the knob counter clockwise.
4. Set the small gas regulator marked «SIDE BURNER» to «ON».
5. Push the ignition button repeatedly until the gas is lit.
6. If the gas does not ignite after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF». Wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate. Then repeat steps 3, 4 and 5.
7. If the barbecue does not start up after 3 attempts, please see refer to chapter «Troubleshooting» to find the problem and correct it.

Igniting the infrared burner (power burner)

Caution: Never use the infrared burner when the cover is closed.

Auckland

1. Ensure that all connections between the gas tube, the gas pressure regulator, and the gas tank are tightened. (Follow the instructions given in chapter «checking tightness».)
2. Open the barbecue cover. **IMPORTANT! Never ignite the barbecue when the granite cover is closed.**
3. Turn on the gas flow on the gas tank.
4. Set the right gas regulator marked «POWER BURNER» to «ON».
5. Press the ignition button and hold it down until the sparks ignite the gas.
6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulator to «OFF». Wait for 2 minutes for the

unburnt gas to evaporate.

Then repeat steps 3 to 5.

7. If the barbecue does not ignite after 3 attempts, refer to the «Troubleshooting» section to find the problem and correct it.

Grilling with Cast-Iron Burners

1. Pre-heat the barbecue for about 15 minutes with the lid closed before cooking food.
2. Then place the food on the barbecue and turn the gas knob to reduce the heat to the required temperature.
3. To save gas, we recommend switching off the unused burners when cooking only a small amount of food.

Grilling with Infrared Burners (power burners)

Heat the barbecue at full power («HI») for approx. 5 minutes with the lid open. Put the food you want to grill onto the cooking grid. The infrared burner is best suited for quick grilling.

Caution: Never use the infrared burners with the cover closed and never place the grill surface on top of the infrared burner. This could discolour the cover or deform the grill surface.

After Cooking

1. Switch the gas knob to the «OFF» position.
2. Close the gas supply on the gas bottle (clockwise).
3. Leave barbecue to cool down completely before cleaning it.
4. Put the barbecue cover on the barbecue.

Cleaning

Very little cleaning is required between uses as most of the fat either evaporates or drains into the drip pan. Use a brass bristle barbecue brush (not a steel brush) to clean the cooking grid and the grill surface.

Remove the cooking grid and the grill surface and scrape any built up greasy deposits from the cast-iron burner. The infrared burner never needs to be cleaned because it burns off the grease immediately while cooking. Carefully pull out the drip pan to clean with the OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **IMPORTANT:** You can also use oven cleaner. After rinsing off the cleaner, dry the barbecue completely by heating the unit on the highest temperature.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Use:

For the sake of your hands, wear gloves and even glasses. Spray the barbecue or the accessories thor-

oughly while still warm. Leave to set for 15–30 minutes. Spray soiled surfaces again, vigorously rinse with water, and then dry.

Maintenance

Regular care of your barbecue will help keep it operating properly. Inspect the gas supply parts at least twice a year and always after long periods of storage. Spider webs and other insect nests can cause blockages of the gas flow from the valve(s) to the burner(s). Remove all obstructions. Occasionally inspect and tighten all hardware as this may become loose if the barbecue is moved over rough or hard ground.

After a period of non-use you should perform a leak test before using the barbecue. If you are in any doubt, contact your local gas supplier or the who sold the barbecue. Before storing your barbecue for the winter, lightly grease all exposed metal parts to prevent corrosion. After winter storage and AT LEAST once during the season check the tubes for cracking, chafing, twisting or any other damage. A damaged tube MUST be replaced immediately as described in this manual.

For an extension of the lifespan of your barbecue, we recommend covering the barbecue with an OUTDOORCHEF barbecue cover after it has cooled off completely, to protect it from the elements. To avoid the accumulation of humidity, remove the barbecue cover after rain.

Troubleshooting

Gas does not light

- Check if the gas bottle valve is open.
- Make sure there is enough gas in the bottle
- Make sure that a spark is jumping from the electrode to the burner.

No spark

- Make sure the cables at the electronic ignition box and the electrode are plugged in and fit tightly at both connection points.
- Ensure that the battery is inserted properly (barbecues with electric ignition).
- Insert a new battery in the electric ignition type AA, (LR02) 1,5 Volt. Minus pole (-) inserted first (barbecues with electric ignition).

If you cannot start the barbecue after above mentioned troubleshooting, please contact your local dealer.

Warranty

1. Warranty

On purchasing this OUTDOORCHEF product from an authorised dealer, you have not only acquired the product but also a manufacturer warranty of up to three

(en)

years from DKB Household Switzerland AG ('DKB') subject to the following conditions.

This warranty shall solely apply to the rectification of defects that arise during proper use and are demonstrably attributable to material and/or manufacturing defects.

2. Procedure

On receipt of the product, immediately check that it is fully functional and for any defects. If the product purchased has an unexpected defect, please follow the procedure below (bring-in warranty):

- Please contact the dealer* from whom you purchased the product within 30 days of discovering the defect with the product/component, receipt, serial number and product number**
- Explain the situation by presenting the defective product/component or a photograph
- Once the dealer or DKB has inspected the defect, the free warranty shall enter into force pursuant to number 3 (subject to the reservation that the transport and dispatch costs shall be borne by the private original purchaser).

3. Scope of the warranty

The DKB manufacturer warranty is valid from the date of purchase for the private original purchaser. Warranty claims may only be made upon presentation of the original sales receipt.

The warranty services shall be provided at DKB's discretion by means of maintenance, the replacement of defective parts, the replacement of the product or, if the operation of the appliance is not impaired, through a price reduction. There shall be no entitlement to rescind from the sales agreement due to warranty claims. There shall be no entitlement to a replacement product during repairs.

The provision of warranty services shall neither extend nor re-start the warranty period. Replaced parts shall become the property of DKB. If the product is replaced, the warranty period shall re-start.

The warranty periods are:

- 3 years on the enamelled kettle (base and lid) against corrosion
- 3 years on the enamelled cooking grid against corrosion or burning through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion or burning through
- 2 years on all other manufacturing/material defects
- Any claim for damage to the enamel finish must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty. The warranty is only valid for new appliances which have not yet been used.

4. Exclusions

No defect, meaning no material or manufacturing defect as defined by these conditions, shall be deemed

to exist and no warranty claims shall be validated under the following circumstances:

- Normal wear and tear arising from the intended use.
- Defects and/or damage caused by the incorrect, improper or unintended use or improper installation, assembly and repair attempts by non-authorized persons.
- Defects and/or damage caused by non-compliance with the user guide or the operating/maintenance instructions (e.g. damage caused by the improper assembly or cleaning of the enamelled surfaces of the funnel or cooking grid, non-conductance of the leak test etc.).
- Unevenness, colour variations in the enamelling and minor imperfections (e.g. production-related support points on the lower edge of the lid or suspension points).
- Discolouration and damage to the product (e.g. finish colour) as a result of the weather (incl. hail), the improper (non-weather-protected) storage of the product or the improper use of chemicals.
- The formation of corrosion and rust as a result of the weather or the improper use of chemicals.
- Defects that do not notably impair the intended use or the benefits of the product.
- In general for wear-and-tear parts such as the cooking grid, funnel, burners, thermometer, ignition, electrodes, ignition cable, gas tube, gas pressure regulator, battery, heating element, reflector, aluminium protective foil and charcoal grid.
- Defects and/or damage resulting from modifications, using the product for purposes other than those intended or wilful damage.
- Defects and/or damage resulting from improper maintenance or repairs.
- Defects and/or damage resulting from the non-conductance of routine maintenance.
- Defects and/or damage that occurred in the original transit.
- Defects and/or damage resulting from force majeure.
- Defects and/or damage resulting from wear and tear during professional use (in hotels or restaurants, at events etc.).

DKB excludes all customer claims not expressly listed in these warranty conditions provided it is not subject to a mandatory legal obligation or liability. This shall also, and in particular, apply to claims for compensation due to non-fulfilment, the reimbursement of consequential damages arising from the defect, lost profit and transport damage not reported to the dealer within 30 days of the product being received.

OUTDOORCHEF operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter the products without prior notice.

The registered trademark OUTDOORCHEF is represented by the following company:

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

* A list of dealers can be found on our website at www.outdoorchef.com.

** The serial number and product number can be found on your barbecue's data sticker (see the product user manual)

OUTDOORCHEF operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and / or specification without prior notice

THIS USER GUIDE SHOULD BE KEPT AND STORED IN A PLACE THAT IS ACCESSIBLE AT ALL TIMES.

Manual Australian Gas Barbecues 2013_article number 19.120.09

Technical Information

Canberra / Perth

CE	0063
Gas	Propane/Butane 30/31
Heat Input max	12.80 KW
Gas consumption	932 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.86 mm / marking: BE
Injector (50mbar)	0.74 mm / marking: AE

Auckland

CE	0063
Gas	Propane/Butane 30/31
Heat Input max	9.60 KW
Gas consumption	699 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.86 mm / marking: BE
Injector (50mbar)	0.74 mm / marking: AE

Infrared Brenner (available on the Auckland model)

CE	0063
Gas	Propane/Butane 30/31
Heat Input max	6.20 KW
Gas consumption	451 g/h
Injector 28-30/37mbar	1.16 mm / marking: BP
Injector (50mbar)	1.00 mm / marking: AP

Side burner (available on the Auckland, Perth and Hamilton)

CE	0063
Gas	Propane/Butane 30/31
Heat Input max	3.80 KW
Gas consumption	276 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.98 mm / marking: BK
Injector (50mbar)	0.85 mm / marking: AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gas	Propane/Butane 30/31
Heat Input max	7.50 KW
Gas consumption	546 g/h
Injector 28-30/37mbar	0.78 mm / marking: BD
Injector (50mbar)	0.68 mm / marking: AD

Categories

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

Electronic ignition

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

Use type AA 1,5 Volt batteries for the electronic ignition.

Information for temperature indicator:

A tolerance of +/- 10% is possible.

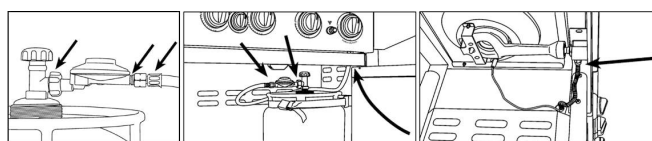
- Le barbecue est livré avec le tuyau et le bouton de réglage de gaz adaptés. Ceux-ci doivent impérativement être maintenus à distance des surfaces extérieures chaudes du barbecue. Le tuyau ne doit pas être tordu. Le tuyau et le bouton de réglage de gaz correspondent aux normes et réglementations de chaque pays respectif.
- Dans le cas où la pleine puissance ne peut être atteinte et qu'il réside un doute d'obstruction dans l'alimentation du gaz, adressez-vous à un magasin spécialisé en gaz.
- N'utilisez le barbecue que sur une surface solide et sûre. Ne mettez jamais le barbecue en fonction sur du bois ou d'autres surfaces inflammables. Tenez-le éloigné des matériaux inflammables.
- Éviter absolument un choc à la plaque, dû à la température, pour les appareils avec des plaques de granit.
- Ne stockez jamais le barbecue à proximité de liquides ou matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où le barbecue est placé dans un local pour l'hiver, la bouteille de gaz doit toujours être enlevée et stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré où les enfants n'ont pas accès.

Vérification de l'étanchéité

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

1. Le bouton de réglage de gaz doit se trouver sur la position «OFF».
2. Ouvrez l'alimentation de gaz et badigeonnez au moyen d'un pinceau toutes les parties conductrices de gaz (le raccordement de la bouteille de gaz / le régulateur de pression de gaz / le tuyau de gaz / l'entrée de gaz / le raccordement de la soupape) avec une solution savonneuse faite de 50% de savon liquide et de 50% d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. La formation de bulles indique les endroits de fuite. **IMPORTANT:** L'appareil ne doit être utilisé que lorsque tous les endroits de fuite ont été supprimés. Fermez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz.
4. Supprimez les endroits de fuite, si possible, en serrant les vis des raccordements ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les points 1 et 2.
6. Si les fuites ne peuvent être supprimées, contactez votre fournisseur de gaz.

INDICATION : Procédez à la vérification de l'étanchéité après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.



Mesures à prendre avant la première grillade

1. Nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.
2. Vérifiez l'étanchéité de toutes les parties conductrices de gaz comme décrit dans le chapitre «Vérification de l'étanchéité». Faites ceci même si le magasin de vente vous a livré votre «Australian Barbecue» complètement monté.
3. Brûlez l'«Australian Barbecue» pendant environ 20-25 minutes au plus haut degré.
4. Veillez à ce que la plaque récupératrice de graisse soit bien positionnée contre sa butée. Il en est de même lorsque vous grillez normalement.

Instruction d'allumage

INDICATION : Tous les brûleurs ne doivent pas forcément être en fonction ensemble. Cela dépend du genre de préparation ainsi que de la quantité.

Allumage du brûleur principal

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre «Vérification de l'étanchéité»).
2. Ouvrez le couvercle. **ATTENTION : N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Positionnez le bouton de réglage de gaz de gauche sur «ON».
5. Pressez sur le bouton d'allumage et tenez le bouton pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
6. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur «OFF» et attendez 2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de s'échapper. Puis répétez les points 3, 4 et 5.
7. S'il est impossible de faire fonctionner le barbecue après 3 essais, vérifiez les causes en vous référant au chapitre «Comment éliminer les problèmes».
8. Les brûleurs doivent toujours être mis en fonction de la gauche vers la droite.

Allumage du brûleur latéral

Auckland, Hamilton, Perth

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bou-

(fr)

teille de gaz soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données au chapitre « Vérification de l'étanchéité ».)

2. Enlever la plaque protectrice en granit de la tablette latérale gauche et placez-la dans le support prévu à cet effet en-dessous à droite. **ATTENTION: n'allumez jamais le gril avec la plaque protectrice en granit fermée.**
3. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
4. Positionnez le petit bouton régulateur du gril à gaz celui où l'inscription, «SIDE BURNER» est inscrite sur «ON».
5. Pressez sur le bouton d'allumage et tenez le bouton pressé jusqu'à ce que l'étincelle se produise et que le gaz brûle.
6. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur « OFF » et attendez 2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de s'échapper. Puis répétez les points 3, 4 et 5.
7. S'il est impossible de faire fonctionner le barbecue après 3 essais, vérifiez les causes en vous référant au chapitre « Comment éliminer les problèmes ».

Allumage du brûleur infrarouge (Power Burner)

ATTENTION: Il est strictement interdit d'enclencher le brûleur infrarouge lorsque le couvercle est fermé.

Auckland

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient bien fixés. (Procédez selon les instructions dans le chapitre «Vérification de l'étanchéité».)
2. Ouvrez le couvercle du gril. **ATTENTION: Ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé.**
3. Ouvrez l'alimentation sur la bouteille de gaz.
4. Positionnez le bouton du régulateur de gaz de droite celui avec l'inscription «POWER BURNER» sur «ON».
5. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le jusqu'à ce qu'une étincelle se produise et que le gaz brûle.
6. Lorsque le gaz ne s'allume pas dans les 3 secondes, positionnez le bouton régulateur de gaz sur «OFF». Attendez 2 minutes, pour permettre au gaz non brûlé de s'échapper. Puis répétez les points 3 à 5.
7. Si le gril ne fonctionne toujours pas après 3 essais, vérifiez les causes, comme décrites dans le paragraphe «Suppression des erreurs».

Griller avec le brûleur en fonte

Préchauffez toujours le barbecue pendant env. 10 minutes à pleine température («HI») avec le couvercle fermé. Puis posez les aliments à griller sur la grille ou

sur la plaque à griller et réduisez la chaleur au moyen du bouton de réglage de gaz jusqu'à la température souhaitée («LO» à «HI»). Si vous ne grillez que peu d'aliments, nous vous recommandons de n'utiliser qu'un brûleur. En grillant avec le couvercle fermé, le temps utilisé pour les grillades et la consommation de gaz se réduisent.

Griller avec le brûleur infrarouge (Power Burner)

Chauffez votre gril à pleine puissance («HI») env. 5 minutes avec le couvercle du gril ouvert. Posez l'aliment à griller sur la grille. Le brûleur infrarouge est idéal pour le rôtissage rapide ou pour les aliments qui peuvent être grillés rapidement.

ATTENTION: Il est strictement interdit de faire fonctionner le brûleur infrarouge avec le couvercle fermé de même que de placer la plaque pour griller sur le brûleur infrarouge. Cela pourrait engendrer un changement de couleur du couvercle et une déformation de la plaque pour gril.

Après la grillade

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

Nettoyage

Ce barbecue ne demande que peu de nettoyage entre les grillades car soit la matière grasse s'évapore, soit elle est dérivée dans le bac récupérateur de graisse. Utilisez pour le nettoyage de la grille et de la plaque du barbecue une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier). Enlevez la grille et la plaque du barbecue et nettoyez les brûleurs. Le brûleur infrarouge ne doit pas être nettoyé car la graisse brûle immédiatement pendant la grillade. Ensuite, vous pouvez sortir le bac récupérateur de graisse et le nettoyer avec le BBQ Cleaner OUTDOORCHEF également. **IMPORTANT:** Si vous utilisez des produits pour le nettoyage, le barbecue doit correctement sécher après le nettoyage. Pour accélérer le processus de séchage, vous pouvez allumer le barbecue sur la plus haute position et le laisser sécher/brûler pendant quelques minutes avec le couvercle ouvert.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilisation:

Porter des gants pour protéger vos mains, et si possible des lunettes. Vaporiser le gril ou l'accessoire encore

chaud, laissez agir 15 à 30 minutes. Vaporiser encore les surfaces sales, bien nettoyer à l'eau et essuyer.

Entretien

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable. Contrôlez toutes les parties conductrices de gaz au moins deux fois par an et chaque fois après un long stockage. Des araignées et autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.

Lorsque le barbecue est souvent déplacé sur un sol inégal, il faut contrôler de temps en temps les vis pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.

Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut toujours procéder à une «Vérification de l'étanchéité». Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre magasin de vente. Pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques avant un long stockage. Après une longue période de stockage et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier le tuyau de gaz quant à des fissures, pliures ou autres dommages éventuels. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme décrit dans le chapitre «Instructions de sécurité».

Pour prolonger la durée de vie de votre gril, et lorsque ce dernier est entièrement refroidi, protégez-le des influences environnementales avec une housse de protection d'OUTDOORCHEF adaptée. Pour éviter l'accumulation d'humidité, enlevez la housse après la pluie.

Les housses de protection peuvent être achetées chez votre spécialiste.

Comment éliminer les problèmes

Le brûleur ne s'allume pas:

- Vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert.
- Assurez-vous qu'il y ait assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que l'allumeur produise une étincelle qui saute de l'électrode au brûleur.

Aucune étincelle:

- Assurez-vous que la pile soit correctement placée (valable pour les barbecues avec allumage électrique).
- Le câble de l'allumage électrique n'est pas inséré. La distance entre l'électrode et la boîte d'allumage est trop grande ou trop petite.
- Pour les modèles avec le bouton d'allumage noir : la pile n'est pas correctement insérée ou est à plat
- Insérez une nouvelle pile de type AA, (LR02) 1,5 Volt, dans l'allumage électrique (valable pour les barbecues avec un allumage électrique)

Si vous ne pouvez pas mettre en route le barbecue après avoir essayé d'éliminer les problèmes, contactez votre point de vente.

Conditions de garantie

1. Garantie

En faisant l'acquisition d'un produit OUTDOORCHEF auprès d'un revendeur agréé, vous bénéficiez, au-delà du produit lui-même, d'une garantie DKB Household Switzerland AG (ci-après désigné par DKB) dont les conditions sont décrites ci-dessous, et dont la durée peut aller jusqu'à 3 ans.

La garantie couvre exclusivement les défauts imputables aux matériaux et/ou à des défauts de fabrication, à condition que le produit acheté ait bien été utilisé conformément aux instructions données dans le manuel d'utilisation.

2. Procédure à suivre

Dès réception du matériel, veuillez vérifier à la fois son bon fonctionnement et son intégrité. Si le matériel acquis présente des défauts, merci de respecter la procédure décrite ci-dessous (Garantie de type Bring-In) :

- Dans les 30 jours qui suivent la détection du défaut, contactez votre revendeur* avec le produit / ou la pièce défectueuse, une preuve d'achat, le numéro de série et le code de l'article**
- Expliquez le problème rencontré, en présentant l'article ou la pièce défectueuse, ou encore une photo.
- Après que le revendeur ou DKB a constaté le défaut, la garantie s'appliquera conformément au point 3 des présentes conditions (avec une réserve quant aux frais de transport ou d'expédition au client-utilisateur privé)

3. Couverture de la garantie

La garantie-fabricant de DKB prend effet le jour d'achat et ne concerne que le client final, utilisateur du produit. La garantie n'est applicable que sur présentation de la facture d'origine du produit.

Les prestations de garantie sont évaluées par DKB qui décide du moyen de remédiation : réparation du défaut, remplacement des pièces défectueuses, remplacement de l'appareil, ou encore, si le fonctionnement de l'appareil n'est pas compromis, en accordant une remise sur le prix d'achat. Les cas de garantie ne permettent en aucun cas à l'utilisateur de se rétracter de l'achat. Pendant la période de réparation, le client n'est pas en droit d'exiger un produit de remplacement.

L'exécution de la garantie n'entraîne pas la prolongation de sa durée, ni une réinitialisation de sa date de départ. Les éléments remplacés redeviennent la propriété de DKB. En cas d'échange du produit par un

(fr)

exemplaire neuf, la durée de la garantie est réinitialisée.

Les durées de garantie sont les suivantes :

- 3 années sur la sphère émaillée (pièce inférieure et couvercle) contre la perforation par la rouille
- 3 années sur la grille émaillée du barbecue, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 3 années sur tous les éléments en inox, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux
- La garantie contre des défauts d'émaillage n'est applicable que dans les 30 jours suivant l'achat du produit. Elle ne concerne que les appareils neufs qui n'ont pas encore été utilisés.

4. Exclusions de garantie

La garantie ne couvrira aucun défaut, ni de matériau, ni de fabrication, dans le cadre énoncé par les présentes conditions, si le produit relève d'un des cas décrits ci-dessous :

- Usure normale liée à un emploi légitime du produit.
- Défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou négligée de l'appareil, à un mauvais montage ou à une tentative de réparation assurée par un personnel non agréé.
- Défauts ou dommages liés à un non-respect du manuel d'utilisation ou des conseils d'entretien (par exemple en cas de défaut lié à un mauvais montage ou à un entretien inapproprié de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, non-exécution du test d'étanchéité, etc.).
- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage, ainsi que des défauts minimes (par exemple des points de pression dus à la production, sur le bord inférieur du couvercle ou sur certaines chaînes de suspente).
- Coloration et endommagement du produit (par exemple sur la peinture de surface) dus aux influences atmosphériques (y compris la grêle) ou à un stockage inapproprié du produit (abri non protégé contre les influences météo) ou encore à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- La formation de rouille ou d'une fine couche d'oxydation due aux influences atmosphériques ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- Défauts qui n'entravent ni ne réduisent l'utilisation du produit.
- Défauts sur les pièces d'usure, comme la grille, l'entonnoir, le brûleur, le thermomètre, l'allumage, l'électrode, le câble d'allumage, le tuyau d'alimentation de gaz, le détendeur, la batterie, l'élément chauffant, le réflecteur et la plaque d'isolation thermique en aluminium ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou endommagement volontaire.

- Défauts et/ou dommages provenant d'un d'entretien inapproprié ou d'une réparation inadéquate.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un manque d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages dus à une utilisation professionnelle du produit (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

DKB exclut formellement de sa garantie toute autre prestation que celles qui sont décrites dans le présent document, à moins qu'une obligation ou responsabilité contraignante ne lui soit imposée par la législation applicable dans le pays. Cela concerne notamment le droit aux dommages et intérêts résultant de l'inexécution de l'obligation de garantie, le droit à la réparation de dommages consécutifs, des éventuelles pertes et dommages liés au transport, qui n'auraient pas été signalés au revendeur dans un délai de 30 jours après la réception du produit.

Les produits OUTDOORCHEF font l'objet d'une évolution constante. Des modifications peuvent être entreprises sans avertissement préalable.

La marque commerciale enregistrée OUTDOORCHEF est représentée par la société suivante :

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suisse
www.dkbrands.com

* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site internet www.outdoorchef.com.

** Vous trouverez le numéro de série et le code article sur l'étiquette adhésive collée sur votre barbecue (consultez le manuel d'utilisation de votre produit)

Informations techniques

Canberra / Perth

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	12.80 kW
Consommation de gaz	932 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.86 mm/marquage : BE
Injecteur (50 mbar)	0.74 mm/marquage : AE

Auckland

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	9.60 kW
Consommation de gaz	699 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.86 mm/marquage : BE
Injecteur (50 mbar)	0.41 mm/marquage : AE

Brûleur infrarouge (disponible sur le modèle Auckland)

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	6.20 kW

Consommation de gaz	451 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	1.16 mm/marquage : BP
Injecteur (50 mbar)	1.00 mm/marquage : AP

Brûleur latéral

(disponible sur les modèles Auckland, Hamilton & Parth)

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	3.80 kW
Consommation de gaz	276 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.98 mm/marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0.85 mm/marquage : AK

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gaz	Propane/Butane 30/31
Puissance	7.50 kW
Consommation de gaz	546 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0.78 mm/marquage : BD
Injecteur (50 mbar)	0.68 mm/marquage : AD

Catégories

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

Allumage électrique

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

Pour l'allumage électrique vous avez besoin d'une pile de type : AA, 1,5 Volt.

Les produits OUTDOORCHEF sont en progression continue. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Indications concernant le thermomètre

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

CE MODE D'EMPOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE ET RESTER TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

Mode d'emploi du gril à gaz Australian BBQ 2013_No d'art. 19.120.09



AUSTRALIAN BARBECUE

Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJK:

Noteer als eerste het serienummer van uw «Australian Barbecue» op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Afhankelijk van het model staat het nummer op de gegevensticker vermeld die op het onderstel of op de bodemplaat is bevestigd. Het serienummer is belangrijk voor een probleemloze afhandeling van vragen, bij het bestellen van reserveonderdelen en bij eventuele garantieaanspraken.

CE0063 2013		PIN 0063 BP 3505		DKB Household Switzerland AG Egglishausstrasse 28 8052 Zürich	
Typ:	Serial No.:	X00X00-00/00/00000			
Article No.:					
Kettle: large burner Q=8.50kW(12gh) small burner Q=1.20kW(9gh) Total rate Q=9.70kW(70gh) Side burner: Q=3.85kW(27gh)					
Bakoven / Pressure Cook: 103		30/37 mbar		Cat. I CEI 103	
Made in China					

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.

Voor uw veiligheid

Iedere persoon die deze barbecue gebruikt moet de ontstekingsinstructies volledig en correct opvolgen. Laat in geen geval kinderen deze barbecue gebruiken!

De montageadviezen van deze opbouw instructie moeten zorgvuldig worden opgevolgd. Ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Houd lichtontvlambare vloeistoffen, materialen en reserve gastanks niet in de buurt van de barbecue. Plaats deze barbecue en/of reserve gastanks nooit in gesloten ruimten waar geen goede ventilatie is.

Lees voordat uw Australian Barbecue in gebruik gaat nemen, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Deze barbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buiten, in de open lucht. Houd deze barbecue op een veilige afstand, tenminste 1 meter, van lichtontvlambare objecten en materialen.

Gasflessen

Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 7,5 kg op de bodemplaat geplaatst worden. Plaats de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie

de montagehandleiding. De meegeleverde flesriem dient ter bevestiging.

Zorg ervoor dat de geschroefde delen lekvrij zijn. **Doe een «gaslektest» voordat u de barbecue aansteekt en na iedere vervanging van de gasfles.** Gasflessen mogen niet blootgesteld worden aan temperaturen boven de 50°C. Gasflessen mogen niet geplaatst worden in een afgesloten ruimte of in een kelder, Volg altijd de veiligheidsinstructies op de gasfles op.

Veiligheidsinstructies

Start de barbecue zoals beschreven in het hoofdstuk «Instructies voor het ontsteken».

- Uitsluitend voor gebruik buiten, in de open lucht.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Laat de barbecue nooit onbeheerd achter als deze aanstaat.
- **LET OLP:** sommige delen van deze barbecue worden heet. Houd deze barbecue buiten het bereik van kleine kinderen.
- Verplaats nooit een barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Barbecueus die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een ongelijke ondergrond gereden worden.
- Verzeker u ervan dat de vetlade gedurende het gebruik van de barbecue altijd goed gesloten en bevestigd is.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Na gebruik draait u de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie en sluit u de gastoevoer op de gasfles af.
- Zorg, voordat u de gasfles vervangt, er voor dat de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie staat en dat de gasfles is afgesloten. **BELANGRIJK:** houd ontstekingsbronnen verwijderd van de barbecue.
- Na iedere vervanging van de gasfles dient u een gaslektest uit te voeren om er zeker van te zijn dat er geen gas lekt.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit direct de gastoevoer van de gasfles af, draai de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie en laat de aansluitingen controleren door uw gasleverancier.
- Indien de slang beschadigd is, deze onmiddellijk vervangen. De gas slang moet altijd vrij zijn van scherpe bochten, knopen of knikken. Denk eraan dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gas slang loskoppelt of vervangt.
- OUTDOORCHEF beveelt aan om de gas slang en regelaar één keer per twee/ drie jaar te vervangen.
- Zorg ervoor dat er altijd een onbelemmerde en goede luchtstroom bestaat.

- **BELANGRIJK:** zorg ervoor dat de gasslang niet in direct contact komt met hete delen van de barbecue. Ook mag er geen knik of draai in de slang zitten. Vergeet niet de gasregelknop en de gastoevoer dicht te draaien voordat u de slang verwijderd.
- Zorg er altijd voor dat de luchtventilatie in de barbecue en het deksel altijd vrij blijft. Verander niets aan de gashendel, de ontstekingsbeveiliging, de brander of andere delen van de barbecue. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met de vakman.
- De barbecue wordt geleverd met de passende gasslang/gasdrukregelaar, die absoluut verwijderd moet blijven van de hete oppervlakken van de barbecue, en die niet verdraaid mag worden. Slang en regelaar voldoen aan de desbetreffende landelijke voorschriften.
- Als de barbecue niet voldoende werkt of als er niet voldoende gas toegevoerd kan worden neem dan altijd contact op met uw gas leverancier!
- Gebruik de barbecue alleen op een stevige, niet brandbare ondergrond. Plaats de barbecue tijdens gebruik nooit op hout of andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue verwijderd van brandbare materialen.
- Voorkom te grote warmte verschillen op de granieten delen van de barbecue.
- Berg de barbecue nooit in de buurt van brandbare vloeistoffen of materialen op.
- Als u de barbecue binnen opbergt, zorg er dan altijd voor dat de gasfles van de barbecue is losgekoppeld. De gasfles moet altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen worden geplaatst.

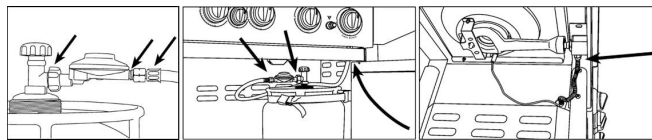
Testen op gaslekken

WAARSCHUWING: Gebruik geen ontstekingsbronnen in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt en houd deze ervan verwijderd – dit geldt ook voor roken! Controleer nooit op lekkage met een brandende lucifer of een vlam! Voer de controle altijd buitenshuis uit.

1. Zet de bedieningsknop in de stand «OFF».
2. Draai de gasfleskraan open en controleer alle gasaansluitingen (verbinding glasfles/gasdrukregelaar/gasslang/gastoevoer/verbinding ventiel) door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op te smeren of er een speciale spray op te spuiten.
3. Bij lekkage ontstaan er bellen in de zeepoplossing. Sluit de gasfleskraan. **BELANGRIJK:** de barbecue mag niet gebruikt worden voordat de lekkage verholpen is.
4. De lekkage moet indien mogelijk verholpen worden door de verbindingen strakker aan te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen.

5. Herhaal de punten 1 en 2.
6. Raadpleeg een bevoegde gastechnicus als de lekkage blijft voortduren.

N.B: Voer altijd een controle op gaslekken uit wanneer de gasfles aangesloten of vervangen wordt en ieder jaar aan het begin van het barbecueseizoen.



Vóór het eerste gebruik van de barbecue:

1. Reinig alle delen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen.
2. Voer altijd voordat uw gasbarbecue in gebruik neemt een gaslekttest uit, zoals omschreven in hoofdstuk «Controle op gaslekken». Doe dit ook als uw «Australian Barbecue» door uw dealer al gemonteerd werd geleverd.
3. Brandt de «Australian Barbecue» ca. 20–25 minuten op de hoogste stand.
4. Let erop dat het vetopvangblik tot de aanslag is ingeschoven. Dit moet ook tijdens normaal barbecueën het geval zijn.

Instructies voor het ontsteken

AANWIJZING: het is niet nodig altijd alle branders tegelijk te gebruiken. Dit is afhankelijk van de bereidingswijze en de hoeveelheid.

Aansteken van de hoofdbranders

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Controleer of alle verbindingen tussen glasslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn aangedraaid (volg de aanwijzingen onder «Controle op lekken»).
2. Open het deksel. **ATTENTIE: barbecue nooit aansteken met gesloten deksel.**
3. Open de gaskraan op de gasfles.
4. Draai de linker controleknop op de barbecue in de «ON» positie.
5. Druk meermaals op de rode ontstekingsknop tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als de brander niet binnen 3 seconden ontsteekt, zet dan de controleknop op de barbecue op «OFF» en wacht tenminste 2 minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 3, 4 en 5.
5. Indien de barbecue niet ontsteekt (gaat branden) na drie keer deze procedure te hebben gevolgd, lees dan hoofdstuk «Problemen oplossen» om het probleem te vinden en op te lossen.
6. Steek altijd eerst de linker, pas daarna de rechter brander aan.



Aansteken van de zijbrander

Auckland, Hamilton, Perth

1. Controleer of alle verbindingen tussen glasslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn aangedraaid (volg de aanwijzingen onder «Controle op lekken»).
2. Verwijder de granieten afdekplaat van het linker zijplateau en plaats deze onder het rechter zijplateau in de daarvoor bestemde houder. **LET OP: Steek de grill nooit aan met een gesloten granieten afdekplaat.**
3. Open de gaskraan op de gasfles.
4. Draai de kleine gasregelknop met het opschrift «SIDE BURNER» op «ON».
5. Druk meermaals op de rode ontstekingsknop tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als de brander niet binnen 3 seconden ontsteekt, zet dan de controleknop op de barbecue op «OFF» en wacht tenminste 2 minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 3, 4 en 5.
7. Indien de barbecue niet ontsteekt (gaat branden) na drie keer deze procedure te hebben gevolgd, lees dan hoofdstuk «Problemen oplossen» om het probleem te vinden en op te lossen.

Aansteken van de infraroodbrander (power burner)

LET OP: het gebruiken van de infraroodbrander met gesloten deksel is verboden.

Auckland

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gaslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk «Controleren op lekken».)
2. Open het barbecuedeksel. **LET OP: Steek de barbecue nooit aan als het deksel gesloten is.**
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Draai de rechter gasregelknop met het opschrift «POWER BURNER» op «ON».
5. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Indien het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op «OFF». Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 3 tot 5.
7. Als het niet lukt, de barbecue na 3 pogingen in bedrijf te nemen, controleer dan de oorzaken, zoals beschreven in het hoofdstuk «Probleemoplossing».

Barbecueën met gietijzeren branders

Verwarm uw barbecue ca. 10 minuten op de hoogste stand (HI) voor, met gesloten deksel. Leg het te grillen

voedsel op het barbecuerooster of op de grillplaat en regel de temperatuur naar wens (LO tot HI). Bij weinig voedsel adviseren wij u, om gas te besparen, slechts één brander te gebruiken.

Barbecueën met gesloten deksel verlaagt de barbecue-tijd en het gasverbruik.

Barbecueën met infraroodbrander (power burner)

Verwarm de barbecue op de hoogste stand («HI») ca. 5 minuten lang voor met geopend deksel. Leg het te bereiden vlees e.d. op het barbecuerooster. De infraroodbrander is geschikt voor snel aanbraden of voor producten met korte braadtijd.

LET OP: Het gebruik van de infraroodbrander met gesloten deksel is verboden, evenals het plaatsen van de barbecueplaat boven de infraroodbrander. Dit kan verkleuring van het deksel en vervorming van de barbecueplaat veroorzaken.

Na het barbecueën

1. Draai de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles door de kraan met de klok mee te draaien.
3. Laat de barbecue staan tot deze volledig is afgekoeld en reinig de barbecue.
4. Plaats een passende afdekhoes over de barbecue.

Reiniging

Eenvoudig te reinigen, omdat de meeste van het vet en voedingszappen verdampen of in het vetopvangreservoir terecht gekomen zijn. Gebruik om het barbecuerooster en de grillplaat te reinigen een messing barbecueborstel (geen staalborstel). Verwijder nu het barbecuerooster en de grillplaat en reinig de branders. De infraroodbrander hoeft niet te worden gereinigd als het vet tijdens het barbecueën direct verbrandt. Trek tot slot de opvangschaal uit de barbecue. U kunt ook gebruik maken van de OUTDOORCHEF BARBECUEREINIGER.

Belangrijk: als u voor het reinigen een schoonmaakmiddel gebruikt, moet de barbecue geheel droog zijn. Om het droogproces te versnellen kunt u de barbecue op de hoogste stand een paar minuten laten branden met open deksel.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Gebruik:

Draag handschoenen en indien mogelijk een bril. De barbecue of het accessoire in nog lichtjes warme toestand grondig insproeien, 15–30 minuten laten inwerken. Erg vuile oppervlakken een tweede maal insproeien en grondig met water afspoelen en vervolgens afdrogen.

Onderhoud

Regelmatig onderhoud van de barbecue zorgt er voor dat deze goed blijft functioneren. Controleer de gastoevoeronderdelen tenminste twee keer per jaar, dit geldt ook als u de barbecue voor een langere tijd niet gebruikt heeft. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken, die voor gebruik moeten worden verwijderd.

Controleer zo nu en dan of alle bouten nog goed vastzitten, als de barbecue veel over oneffen terrein wordt verplaatst.

Als u de barbecue een tijd niet gebruikt heeft dient u de barbecue te testen op eventuele gaslekken. Als u toch nog enige twijfel hebt, adviseren wij u contact op te nemen met uw gasleverancier of uw barbecueleverancier. Voordat u de barbecue langer opbergt, raden wij u aan de metalen delen licht in te vetten om deze te beschermen tegen corrosie. Zorg er voor dat u na de winter en tenminste één keer tijdens het seizoen de slang inspecteert op breuken, barsten, scheurtjes, of andere schade. Een gasslang die beschadigd is MOET meteen vervangen worden zoals beschreven in de handleiding.

Voor een langere levensduur van uw barbecue, raden wij u aan, nadat de barbecue is afgekoeld, om deze met een passende hoes van OUTDOORCHEF te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om een hoge luchtvochtigheid te voorkomen, raden wij u aan de hoes na een regenbui te verwijderen.

Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.

Problemen oplossen

Gas ontbrandt niet

- Controleer of de gasfles geopend is.
- Controleer of de gasfles voldoende gas bevat.
- Controleer of de vonken van de elektrode naar de brander overspringen.

Geen vonken

- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode zijn aangebracht en stevig geplaatst zijn.
- Controleer of de batterij goed geplaatst is (bij batterijen met elektronische ontsteking).
- Plaats een nieuwe batterij, Type AA (LR02), 1,5 volt, in de daarvoor bestemde ruimte in het ontstekingsmechanisme.

Indien het probleem met bovenstaande oplossingen niet kan worden verholpen, dient u contact op te nemen met uw leverancier.

Garantiebepalingen

1. Garantie

Met de koop van een OUTDOORCHEF-product bij een geautoriseerde dealer heeft u behalve het pro-

duct een productgarantie van 3 jaar verworven van DKB Household Switzerland AG ("DKB") conform deze bepalingen.

De garantie geldt uitsluitend voor de reparatie van gebreken die bij reglementair gebruik aantoonbaar tot materiaal- en/of fabricagefouten kunnen worden herleid.

2. Werkwijze

Controleer het product direct na ontvangst op gebreken en functionaliteit. Mocht er onverwacht een defect zijn aan het verworven product, dient u de volgende stappen te volgen (Bring-In-garantie):

- Neem binnen 30 dagen na ontdekking van het gebrek contact op met uw dealer* en neem het volgende mee: product / productonderdeel, aankoopbon, serie- en artikelnummer**.
- Beschrijf de kwestie aan de hand van het defecte product / productonderdeel of een foto.
- Na een controle van het gebrek door de dealer of DKB komt de kosteloze garantievergoeding conform punt 3 van kracht (onder voorbehoud van transport- en verzendkosten aan de eerste particuliere koper).

3. Omvang van de garantie

De productgarantie van DKB geldt vanaf de aankoopdatum en geldt voor de eerste particuliere koper. Er kan alleen op vertoon van de originele aankoopbon aanspraak op de garantie worden gemaakt.

De garantievergoeding is alleen mogelijk na beoordeling van DKB in de vorm van reparatie, vervanging van gebrekkige onderdelen, vervanging van het product of, wanneer de functionaliteit van het product niet wordt beïnvloed, door een korting op de prijs. Het zich terugtrekken uit het koopcontract op grond van garantieaanspraken is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen aanspraak op een vervangend product.

De garantietermijn wordt na het toekennen van garantie niet verlengd en begint niet opnieuw te lopen. De vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij een productvervanging begint de garantietermijn opnieuw.

De garantietermijnen zijn als volgt:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderste deel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op de geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten en doorbranden.
- 3 jaar op alle onderdelen van roestvrij staal tegen doorroesten en doorbranden.
- 2 jaar op alle overige fabricage-/materiaalfouten.
- De garantie bij schade aan de emailering wordt alleen binnen een meldperiode van 30 dagen vanaf de aankoopdatum gegarandeerd. Deze geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet zijn gebruikt.



4. Uitsluiting

Er is in de volgende gevallen geen sprake van een gebrek, dat wil zeggen geen materiaal- of fabricagefout conform deze bepalingen, resp. er kan in de volgende gevallen geen aanspraak worden gemaakt op de garantie:

- Bij normale slijtage bij reglementair gebruik.
- Bij defecten en/of schade door verkeerd, ondeskundig of onreglementair gebruik en op grond van een verkeerde installatie, montage of reparatieopgaven door niet geautoriseerde personen.
- Bij defecten en/of schade op grond van de niet-naleving van de gebruikshandleiding of de gebruiks-/onderhoudsinstructies (zoals schade door een verkeerde montage of reiniging van het geëmailleerde oppervlak van de trechter of het rooster, niet-uitvoeren van dichtheidscontroles, enz.).
- Bij oneffenheden, kleurverschillen in de emaille en minimale afwijkingen (zoals productiegerelateerde steunpunten aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen).
- Bij verkleuringen en beschadigingen van het product (zoals het gekleurde oppervlak) door weersinvloeden (incl. hagel), een verkeerde (niet tegen weersinvloeden beschermde) opslag van het product of een verkeerde toepassing van chemicaliën.
- Bij vorming van roest en oppervlakroest door weersinvloeden of een onreglementair gebruik van chemicaliën.
- Bij fouten die het reglementaire gebruik of de waarde van het product niet herkenbaar beperken.
- Algemeen voor slijtageonderdelen zoals grillrooster, trechter, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gas slang, gasdrukregelaar en accu, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie of kolenrooster
- Bij defecten en/of schade door aanpassingen, ondoelmatig gebruik of moedwillige beschadiging.
- Bij defecten en/of schade door ondoelmatige onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.
- Bij defecten en/of schade door het achterwege laten van routinematig onderhoud.
- Bij defecten en/of schade die tijdens het oorspronkelijke transport zijn ontstaan.
- Bij defecten en/of schade op grond van overmacht.
- Bij defecten en/of schade door slijtage bij professioneel gebruik (hotelbranche, gastronomie, evenementen enz.).

DKB sluit aanspraken die buiten deze garanti voorwaarden vallen uitdrukkelijk uit, mits er geen sprake is van een dwingende, wettelijke verplichting of aansprakelijkheid. Dit geldt met name voor aanspraken op schadevergoeding op grond van wanprestatie, vervolgschade, gedeelde winst en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product bij de dealer worden gemeld.

De producten van OUTDOORCHEF worden voortdurend verder ontwikkeld. Daarom kunnen er zonder voorafgaande aankondiging wijzigingen worden uitgevoerd.

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door het volgende bedrijf vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28

Postfach

8052 Zürich – Zwitserland

www.dkbrands.com

* Een lijst met dealers vindt u op onze website op www.outdoorchef.com.

** Het serie- en artikelnummer staan vermeld op het typeplaatje van uw barbecue (zie hiervoor de gebruikshandleiding van het product).

Technische informatie

Canberra / Perth

CE	0063
Gas	Propan/Butaan 30/31
Vermogen	12.80 kW
Verbruik	932 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.86 mm/codering:BE
Spruitstuk (50 mbar)	0.74 mm/codering:AE

Auckland

CE	0063
Gas	Propan/Butaan 30/31
Vermogen	9.60 kW
Verbruik	699 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.86 mm/codering:BE
Spruitstuk (50 mbar)	0.74 mm/codering:AE

Infraroodbrander (beschikbaar op model Auckland)

CE	0063
Gas	Propan/Butaan 30/31
Vermogen	6.20 kW
Verbruik	451 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	1.16 mm/codering:BJ
Spruitstuk (50 mbar)	1.00 mm/codering:AJ

Zijbrander (beschikbaar op modellen Auckland, Hamilton, Perth)

CE	0063
Gas	Propan/Butaan 30/31
Vermogen	3.80 kW
Verbruik	276 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.98 mm/codering:BK
Spruitstuk (50 mbar)	0.85 mm/codering:AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gas	Propan/Butaan 30/31
Vermogen	7.50 kW
Verbruik	546 gram/uur
Spruitstuk (28-30/37 mbar)	0.78 mm/codering:BD
Spruitstuk (50 mbar)	0.68 mm/codering:AD

Categorieën

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

Elektronische ontsteking

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u een batterij nodig. Type: AA 1.5 Volt.

Informatie over de temperatuurindicatie:

de thermometer kan een afwijking hebben van +/- 10%.

OUTDOORCHEF werkt voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van zijn producten. OUTDOORCHEF behoudt zich daarom het recht om design en/of productspecificaties te wijzigen voor zonder voorafgaande aankondiging.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING MOET DOOR DE EIGENAAR VAN DE BARBECUE WORDEN BEWAARD, EN OP ELK MOMENT ONDER HANDBEREIK ZIJN!

Gebruiksaanwijzing gasbarbecues Australian BBQ
2013_Art-Nr 19.120.09

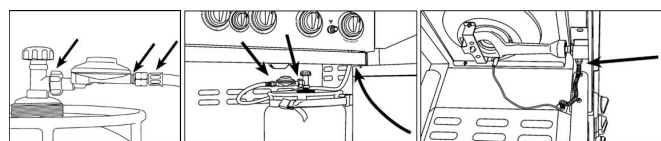
- Qualora non sia possibile raggiungere la temperatura massima e riteniate che l'erogazione del gas non avvenga regolarmente, rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Utilizzare il grill solo su superfici piane e stabili. Mentre è in funzione, il grill non deve mai essere collocato su superfici in 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.

(it)

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 «Eseguire 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

- Assicurarsi 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

(it)

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

I ₃ B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU, PL
I ₃ B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I ₃ + (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

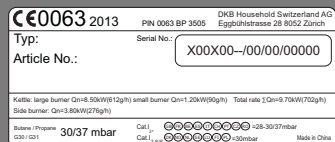


BARBACOA AUSTRALIANA

Instrucciones de uso

IMPORTANTE:

Primeramente anote el número de serie de su «Barbacoa Australiana» que aparece en el dorso de este manual de instrucciones. Según el modelo de barbacoa, encontrará el número en el adhesivo de identificación que se encuentra en el soporte de la barbacoa o en la base. Es muy importante conservar el número de serie para la tramitación de cualquier consulta, para pedir piezas de recambio y para poder recurrir a la garantía del producto si se diera el caso.



Conserve estas instrucciones de uso en lugar seguro. Contienen información importante relativa a la seguridad, el funcionamiento y el mantenimiento de su barbacoa.

Importante para su seguridad

Todas las personas que usen la barbacoa deben conocer y seguir exactamente el procedimiento de encendido. Los niños no deben usar la barbacoa. Siga cuidadosamente las instrucciones para el montaje. Un montaje incorrecto puede tener consecuencias peligrosas.

No coloque líquidos o materiales inflamables ni bombonas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. La barbacoa o la bombona de gas no deben colocarse nunca en recintos cerrados sin ventilación.

Lea estas instrucciones con cuidado antes de poner en funcionamiento su «Barbacoa Australiana» de gas.

La barbacoa sólo debe usarse al aire libre y a una distancia de seguridad de 1 metro de objetos inflamables, como mínimo.

Bombonas de gas

Las bombonas de gas se colocan sobre la placa base y su peso de carga nunca deberá sobrepasar un máximo de 7,5 kg. Coloque la bombona en el lugar previsto para ello; consulte las instrucciones. Para fijarlas se emplea la correa suministrada con el pro-

ducto. Cuide de que no haya pérdidas en las uniones roscadas. **Antes de poner en funcionamiento y después de cada cambio de bombona realice una «prueba de fugas».** Las bombonas de gas no se deben exponer a temperaturas superiores a 50 °C ni guardar en un lugar cerrado o en un sótano. Respete las indicaciones de seguridad de las bombonas de gas utilizadas.

Indicaciones de seguridad

Ponga en funcionamiento la barbacoa siguiendo las «Instrucciones para el encendido».

- Utilice la barbacoa solamente al aire libre.
- Nunca use la barbacoa debajo de un techo o toldo o cobertizo.
- No deje nunca la barbacoa desatendida durante su uso.
- **ATENCIÓN:** algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Nunca mueva la barbacoa mientras está en funcionamiento.
- No empuje los equipos con ruedas por superficies irregulares ni descansillos.
- Asegúrese de que la banceja recogegrasa está en su lugar, introducida hasta el fondo siempre durante el funcionamiento de la barbacoa y en buenas condiciones.
- Utilice guantes de protección cuando tenga que tocar partes calientes.
- Después del uso devolver el botón regulador de gas siempre a la posición «OFF» y cerrar la válvula en la bombona de gas.
- Al reemplazar la bombona de gas, cuide de que el botón regulador esté en posición «OFF» y que la válvula de gas de la bombona está cerrada. **IMPORTANTE:** no debe haber ninguna fuente de llama en las inmediaciones.
- Después de conectar una nueva bombona de gas realice la «Prueba de fugas».
- Si tiene sospechas de que pudiera haber fugas, coloque el botón regulador en posición «OFF» y cierre la válvula de la bombona. Haga revisar las partes que conducen gas en por un profesional especializado.
- Si el tubo de gas presenta daños o señas de desgaste, debe ser reemplazado inmediatamente. El tubo no debe tener dobladuras ni grietas. No olvide cerrar el botón regulador y la válvula de gas antes de retirar la conexión.
- OUTDOORCHEF recomienda: reemplazar el tubo del gas y regulador de presión cada 2 o 3 años.
- Asegúrese de que los agujeros de ventilación tanto en la tapa como en la base de la barbacoa están despejados en todo momento. No realice modificaciones en la toma de gas, en el encendido, el

es

quemador u otras partes de la barbacoa. Si tiene la sospecha de algún fallo, acuda a un especialista.

- La barbacoa se entrega con el correspondiente tubo de gas y regulador de presión, que deben mantenerse alejados de las partes calientes de la barbacoa y no se deben doblar. El tubo y el regulador cumplen las disposiciones vigentes en cada país.
- En caso de que la barbacoa no funcione a la potencia máximo y sospeche que hay alguna obstrucción en el conducto del gas, dirijase a su suministrador/técnico del gas habitual.
- Use la barbacoa siempre al aire libre y sobre suelo seguro. Nunca coloque la barbacoa durante el uso sobre madera u otras superficies inflamables. Mantenga la barbacoa alejada de materiales inflamables.
- Evite un golpe de temperatura sobre la plancha si utiliza plancha de granito.
- No guarde la barbacoa cerca de líquidos o materiales inflamables.
- En caso de que la barbacoa permanezca durante el invierno en una habitación, se debe quitar siempre la bombona de gas. Esta debe guardarse siempre en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.

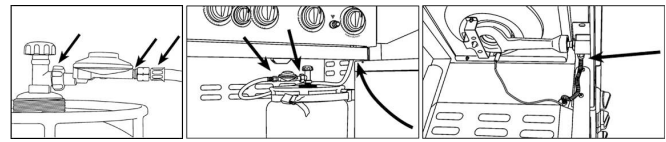
Prueba de fugas

ADVERTENCIA: durante la prueba de fugas no debe haber ningún material inflamable cerca, tampoco se debe fumar. No pruebe nunca la existencia de fugas con una cerilla ni con una llama. Realice la prueba de fugas siempre al aire libre.

1. El botón de regulación de gas debe estar en posición «OFF».
2. Abra la válvula de gas de la bombona y cubra todas las partes que conducen gas (unión entre la bombona y el regulador de presión/tubo de gas/entrada de gas/unión con la válvula) con una solución de jabón en proporción de 50 % jabón líquido y 50 % de agua utilizando un pincel; o con un atomizador para detectar fugas.
3. Si se forman burbujas en la solución de jabón significa que hay fugas. **IMPORTANTE:** La barbacoa se puede usar enseguida, una vez solucionadas todas las fugas encontradas. Cerrar el suministro de gas de la bombona.
4. Solucione todas las pérdidas, en lo posible ajustando las conexiones o reemplazando las partes defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible reparar las fugas, acuda a su comerciante especializado de bombonas de gas.

RECOMENDACIÓN: realice la prueba de fugas después de cada conexión o cambio de la bombona de

gas, así como al comienzo de la temporada de barbacoa.



Antes de usar la barbacoa por primera vez

1. Limpie todas las partes que entran en contacto con los alimentos.
2. Compruebe todas las partes que conducen gas, como se indica en «Prueba de fugas». Realice este control aunque haya recibido su «Barbacoa Australiana» ya montada por el comerciante.
3. Deje quemar la parrilla unos 20–15 minutos en el nivel máximo de potencia.
4. No olvide que la bandeja recoge grasa debe estar insertada hasta el tope. Esto se aplica también para el empleo normal de parrilla.

Instrucciones para el encendido

INDICACIÓN: No siempre hay que emplear todos los quemadores; depende de la modalidad de preparación y de las cantidades.

Encendido de los quemadores principales

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre tubo de gas, regulador de presión y bombona de gas estén bien ajustadas (proceda de acuerdo con las instrucciones citadas en «Prueba de fugas»).
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN: Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.**
3. Abra la válvula en la bombona de gas.
4. Coloque el botón regulador de gas izquierdo en posición «ON».
5. Presione el botón de encendido y manténgalo apretado hasta que aparezca la chispa y el gas se haya encendido.
6. Si el gas no se enciende al cabo de 3 segundos, coloque el botón regulador de gas en posición «OFF» y espere dos minutos hasta que se disperse el gas no consumido. Repita luego los puntos 3, 4 y 5.
7. Si no es posible encender la barbacoa después de tres intentos, compruebe las posibles causas según se describe en el apartado «Solución de fallos».
8. Los quemadores se deben poner en funcionamiento de izquierda a derecha.

Encendido del quemador lateral

Auckland, Hamilton, Perth

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre tubo de gas, regulador de presión y bombona de gas estén bien ajustadas (proceda de acuerdo con las instrucciones citadas en «Prueba de fugas»).
2. Retire del estante lateral izquierdo la cubierta de granito y colóquela bajo el derecho, introduciéndola en el soporte previsto para ello. **ATENCIÓN: Nunca encienda la parrilla con la cubierta de granito cerrada.**
3. Abra la válvula en la bombona de gas.
4. Coloque en posición «ON» el pequeño botón regulador de gas que lleva el rótulo «SIDE BURNER».
5. Presione el botón de encendido y manténgalo apretado hasta que aparezca la chispa y el gas se haya encendido.
6. Si el gas no se enciende al cabo de 3 segundos, coloque el botón regulador de gas en posición «OFF» y espere dos minutos hasta que se disperse el gas no consumido. Repita luego los puntos 3, 4 y 5.
7. Si no es posible encender la barbacoa después de tres intentos, compruebe las posibles causas según se describe en el apartado «Solución de fallos».

Encendido del quemador por infrarrojos (Power Burner)

ATENCIÓN: El quemador por infrarrojos no debe activarse en ningún caso con la tapa cerrada.

Auckland

1. Asegúrese de que están firmemente atornilladas todas las conexiones entre el tubo de gas, el regulador de presión de gas y la bombona (proceda conforme a las instrucciones del capítulo «Prueba de fugas»).
2. Abra la tapa de la parrilla. **ATENCIÓN: Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.**
3. Abra en la bombona la alimentación de gas.
4. Coloque en posición «ON» el botón regulador de gas situado a la derecha con el rótulo «POWER BURNER».
5. Presione el botón de encendido y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y prenda el gas.
6. Si el gas no se enciende en 3 segundos, coloque en posición «OFF» el botón regulador de gas. Espere 2 minutos a fin de que pueda disiparse el gas sin quemar. A continuación, repita los pasos de 3 a 5.
7. Si no fuera posible poner en funcionamiento la parrilla tras 3 intentos, compruebe las posibles causas tal como se describe en el apartado «Solución de fallos».

Cocinar a la parrilla con quemadores de fundición

Caliente su barbacoa a la temperatura máxima (HI) durante aproximadamente 10 minutos con la tapa cerrada. Coloque luego los alimentos que desea asar sobre la parrilla o sobre la plancha y regule la temperatura como lo desee (LO hasta HI). Para cantidades pequeñas recomendamos encender un solo quemador. Asar con la tapa cerrada reduce el tiempo de cocción y el consumo de gas.

Cocinar a la parrilla con quemadores por infrarrojos (Power Burner)

Precale la parrilla a máxima potencia («HI») durante unos 5 cinco minutos con la tapa abierta. Coloque los alimentos sobre la rejilla de parrilla. El quemador por infrarrojos es adecuado para dorar rápidamente o para un corto asado.

ATENCIÓN: En ningún caso debe encenderse el quemador por infrarrojos con la tapa cerrada, ni tampoco colocar sobre él la parrilla. Ello podría hacer que la tapa se decolorase y la parrilla se deformase.

Después de asar

1. Colocar el botón regulador de gas de cada quemador en posición «OFF».
2. Cerrar el paso de gas en la bombona de gas.
3. Dejar enfriar la barbacoa y limpiar.
4. Cubrir la barbacoa con la funda correspondiente.

Limpieza

Sólo se requiere una pequeña limpieza entre dos usos de la barbacoa, dado que la mayor parte de la grasa o bien se evapora o bien es conducida al depósito de grasa. Para la limpieza de la parrilla y de la plancha utilice un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no de acero). Retire la parrilla y la plancha y limpie los quemadores. No es preciso limpiar el quemador por infrarrojos, pues la grasa se quema de inmediato durante el uso de la parrilla. Finalmente, puede retirar el depósito de grasa y limpiarlo el limpiador del BBQ de OUTDOORCHEF.

IMPORTANTE: si utiliza limpiadores, la barbacoa debe secarse bien. Para acelerar el secado puede encender la barbacoa a la temperatura máxima durante algunos minutos dejando la tapa abierta.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Uso:

Para la protección de sus manos, debe llevar guantes e incluso gafas protectoras. Pulverice la barbacoa o los accesorios mientras esté templada, antes de que se enfríe completamente. Deje reposar unos 15–30 minutos. Vuelva a pulverizar las superficies con sucie-

es

dad más incrustada, enjuague con agua y a continuación seque la barbacoa o los accesorios.

Mantenimiento

El mantenimiento regular de su barbacoa le asegura un funcionamiento sin inconvenientes. Controle todas las partes conductoras de gas por lo menos dos veces al año y siempre después de un periodo largo sin uso. Arañas y otros insectos pueden ocasionar taponamientos, que deben ser retirados antes del uso.

Si desplaza con frecuencia la barbacoa por superficies irregulares, controle de vez en cuando que todos los tornillos estén bien ajustados.

Si no utiliza su barbacoa durante un periodo prolongado, antes de usarla debería realizar una «Prueba de fugas». Si tiene alguna duda diríjase a su proveedor de gas o al vendedor. Para evitar daños por corrosión, coloque aceite en las partes de metal. Después de un periodo prolongado sin uso y por lo menos una vez durante la temporada de barbacoa, debería controlar el tubo de gas para ver si presenta grietas o pliegues. Si estuviera dañada deberá reemplazarla inmediatamente, según se describe en estas instrucciones.

Para aumentar la vida útil de la parrilla recomendamos protegerla de la intemperie con una funda adecuada de OUTDOORCHEF una vez enfriada por completo la parrilla. Para evitar que se condense la humedad retire la tapa protectora cuando haya llovido.

Las tapas protectoras se pueden adquirir a través de su distribuidor de parrillas.

Solución de fallos

El quemador no se enciende

- Entrada de gas defectuosa
- Regulador dañado
- Taponamiento en el tubo, en la válvula, en el tubo del quemador o en la abertura del quemador
- No hay chispa en el electrodo
- Bombona de gas vacía
- Entrada de gas cerrada

No hay chispa

- No está conectado el cable del encendido eléctrico.
- La distancia entre el electrodo y la caja de encendido es demasiado grande o demasiado pequeña.
- En los modelos con botón de encendido negro: batería agotada o mal colocada Typ AA, (LR02) 1,5 Volt.
- Ponga una nueva batería en el encendido eléctrico.

Si no puede poner en funcionamiento la barbacoa con ayuda de las soluciones anteriores, póngase en contacto con el vendedor.

Garantía

1. Garantía

Con la compra de su producto OUTDOORCHEF en un comercio autorizado, usted ha adquirido una garantía del fabricante DKB Household Switzerland AG («DKB») de hasta 3 años conforme a las siguientes disposiciones.

La garantía cubre exclusivamente, con un uso adecuado del producto, la reparación de daños cuyo origen sean defectos demostrables del material o de fabricación.

2. Modo de proceder

Compruebe inmediatamente tras la recepción del producto si presenta defectos y si funciona correctamente. Le rogamos que en caso de que el producto adquirido presente un defecto inesperado, proceda de la siguiente manera (garantía «en punto de servicio»):

- En un plazo de 30 días tras la detección del defecto, diríjase al distribuidor* con el producto o la pieza del producto, el recibo de su compra, el número de serie y el número de referencia del artículo**
- Exponga la situación mostrando el producto o la pieza que es motivo de queja o bien una foto
- Una vez que el distribuidor o DKB hayan verificado el defecto, se procederá a la prestación gratuita de garantía conforme al apartado 3 (sin perjuicio de que los costes de transporte y envío corran a cuenta del primer comprador particular)

3. Extensión de la garantía

La garantía del fabricante DKB para el primer comprador particular tiene un periodo de vigencia que entra en vigor a partir de la fecha de venta. La garantía solo tendrá validez si se aporta el recibo de compra original.

DKB decidirá libremente la forma de la prestación de garantía consistente en la reparación, la sustitución de las piezas defectuosas, el cambio del producto o, si es imposible mejorar el funcionamiento del mismo, la reducción del precio. Queda excluido el desistimiento del contrato de compra por motivos de garantía. Se excluye igualmente el derecho a un producto de sustitución mientras se esté reparando el producto adquirido.

La ejecución de la garantía no da lugar ni a una prolongación ni a un nuevo comienzo del periodo de garantía. Las piezas sustituidas pasan a ser propiedad de DKB. En caso de que se cambie el producto entero, el periodo de garantía comienza de nuevo.

Los periodos de vigencia de la garantía son los siguientes:

- 3 años para el recipiente esférico esmaltado (base inferior y tapa) en caso de oxidarse por completo

- 3 años para la parrilla esmaltada en caso de oxidarse por completo o fundirse
- 3 años para todas las piezas de acero fino en caso de oxidarse por completo o fundirse
- 2 años para el resto de defectos de fabricación o de material
- La garantía por daños en el esmaltado solo está asegurada dentro de un periodo de reclamación de 30 días a partir de la fecha de compra. Solo tendrá vigencia para los aparatos nuevos que aún no hayan sido utilizados.

4. Exclusión

No se entenderán como defectos, es decir, fallos de fabricación o material de acuerdo con las presentes disposiciones, y no conllevarán derecho a garantía los supuestos siguientes:

- Desgaste normal con un uso adecuado.
- Defectos y/o deterioros debidos a un uso no adecuado o no conforme a la finalidad, o debidos a la instalación, montaje o reparaciones efectuados por personas no autorizadas.
- Defectos y/o deterioros debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o de las instrucciones de servicio/mantenimiento (como por ejemplo, daños provocados por el montaje o limpieza inadecuados de la superficie esmaltada del embudo o la parrilla, la no realización del test de fugas de gas, etc.).
- Irregularidades, diferencias del color del esmaltado, así como defectos mínimos (como por ejemplo, punteado en el borde inferior de la tapa o piezas en suspensión debidos a procesos de fabricación).
- Cambios en el color y daños en el producto (p. ej. superficies con defectos de color) debidos a influencias climáticas (como granizo), almacenamiento inadecuado (a la intemperie) del producto o por el uso indebido de sustancias químicas.
- La formación de óxido y corrosión por exposición a la intemperie o uso indebido de sustancias químicas.
- Defectos que no limiten de forma manifiesta la utilización o el uso del producto de acuerdo con su finalidad.
- En general, el desgaste de piezas expuestas a ello como parrillas, embudos, quemadores, termómetros, encendido, electrodos, cables de encendido, tubos de gas, reguladores de la presión del gas, baterías, elementos térmicos, reflectores, protecciones de aluminio o rejillas para carbón.
- Defectos y/o deterioros debidos a la realización de modificaciones, a la utilización para fines inadecuados o a deterioros deliberados.
- Defectos y/o deterioros debidos a trabajos de mantenimiento o reparación inadecuados.
- Defectos y/o deterioros debidos a la no ejecución de un mantenimiento de rutina.

- Defectos y/o deterioros originados en el transporte original.
- Defectos y/o deterioros debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o deterioros debidos al desgaste por utilización profesional (hostelería, gastronomía, eventos, etc.).

DKB excluye expresamente otras reclamaciones del cliente que excedan los supuestos especificados en estas disposiciones de garantía, siempre que no exista una obligación o responsabilidad legal obligatoria. Esto aplicará en particular respecto a las reclamaciones de indemnización por daños ocasionados por incumplimiento, indemnización por perjuicio secundario, lucro cesante y daños de transporte que no hayan sido notificados dentro del plazo de 30 días tras la recepción del producto del distribuidor.

Los productos OUTDOORCHEF están en proceso de mejora continua. Por tanto, se pueden llevar a cabo modificaciones sin aviso previo.

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente empresa:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suiza
www.dkbrands.com

* En nuestra página web, www.outdoorchef.com, puede ver la acreditación de distribuidor.

** Los números de serie y las referencias de los artículos figuran en las etiquetas de datos de las barbacoas (consultar a este respecto las instrucciones de uso del producto)

Informaciones técnicas

Canberra / Perth

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potencia	12.80 KW
Consumo de gas	932 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.86 mm/Marca: BE
Tobera (50 mbar)	0,74 mm/Marca: AE

Auckland

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potencia	9,60 KW
Consumo de gas	699 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.86 mm/Marca: BJ
Tobera (50 mbar)	0,74 mm/Marca: AJ

Quemador por infrarrojos (disponible en modelo Auckland)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potencia	6.20 KW
Consumo de gas	451 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	1.16 mm/Marca: BP
Tobera (50 mbar)	1.00 mm/Marca: AP

es

Quemador lateral

(disponible en modelos Auckland, Hamilton, Perth)

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potencia	3.80 KW
Consumo de gas	276 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.98 mm/Marca: BK
Tobera (50 mbar)	0,85 mm/Marca: AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gas	Propano/Butano 30/31
Potencia	7.50 KW
Consumo de gas	546 g/h
Tobera (28-30/37 mbar)	0.78 mm/Marca: BD
Tobera (50 mbar)	0,68 mm/Marca: AD

Categorías

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

Encendido electrónico*Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth*

Para usar el encendido eléctrico necesitará una batería de tipo: AA 1,5 Volt.

Indicación sobre el indicador de temperatura:

La desviación en la indicación de temperatura del termómetro puede ser de +/- 10%.

Los productos de OUTDOORCHEF están en continuo desarrollo. Por ello pueden sufrir modificaciones sin aviso previo.

ESTAS INSTRUCCIONES DE USO DEBEN SER CONSERVADAS POR EL USUARIO Y DEBEN TENERSE SIEMPRE A MANO PARA FUTURAS CONSULTAS

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

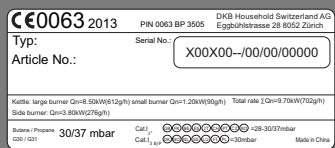


GRELHADOR «AUSTRALIAN BARBECUE»

Manual de Instruções

IMPORTANTE:

antes de mais, anote o número de série do seu «Australian Barbecue» na parte traseira deste manual de instruções. Consoante o modelo de grelhador, encontra o número no autocolante de dados, que se encontra na armazém do grelhador ou na base. O número de série é importante para uma resolução fácil em caso de dúvidas, no caso de encomendas de peças de substituição e para todas as reivindicações de garantia.



Guarde este manual num lugar seguro, pois o mesmo contém informações importantes sobre segurança, funcionamento e manutenção.

Informações importantes para a sua segurança

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exactamente. As crianças não devem utilizar o grelhador.

Siga cuidadosamente as instruções de montagem. Uma montagem incorrecta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos ou materiais inflamáveis, nem garrafas de gás sobresselentes perto do grelhador. Nunca coloque o grelhador ou as garrafas de gás em compartimentos fechados, sem ventilação.

Leia atentamente o presente manual, antes de colocar o grelhador a gás «Australian Barbecue» em funcionamento.

O grelhador só pode ser utilizado ao ar livre, devendo ser mantida uma distância de segurança de, pelo menos, 1 m em relação a matérias inflamáveis.

Garrafas de gás

Só podem ser colocadas garrafas de gás com uma capacidade máxima de 7,5 kg na placa base. Coloque a garrafa no lugar previsto e leia as instruções de montagem. A garrafa deve ser segura com as correias for-

neadas. Certifique-se de que as uniões roscadas não apresentam fugas. **Antes da colocação em funcionamento e após todas as trocas de garrafa de gás deve efectuar um «Teste de fugas».** As garrafas de gás não podem ser expostas a temperaturas superiores a 50 °C nem armazenadas em espaços fechados ou caves. Respeite as indicações de segurança afixadas nas garrafas de gás utilizadas.

Instruções de segurança

Coloque o grelhador em funcionamento de acordo com o ponto «Instruções de acendimento».

- Utilize o grelhador apenas ao ar livre.
- Nunca utilize o grelhador por baixo de um telheiro.
- Nunca deixe o grelhador sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- CUIDADO: Durante a utilização, algumas partes do grelhador ficam muito quentes, pelo que deve manter as crianças afastadas do grelhador.
- Não desloque o grelhador durante a utilização.
- Os aparelhos equipados com rodízios orientáveis não devem ser movidos sobre superfícies irregulares ou elevações!
- Use luvas de protecção quando tocar em partes quentes.
- Certifique-se p.f de que a gaveta apara-gordura se encontra devidamente encaixada e fechada durante a utilização do grelhador.
- Depois da utilização, coloque o botão do gás sempre na posição fechada («OFF») e feche a válvula de alimentação na garrafa de gás. Quando trocar de garrafa de gás, certifique-se de que o botão do gás se encontra na posição fechada («OFF») e a válvula de alimentação na garrafa de gás está fechada. **IMPORTANTE:** O grelhador tem de ser mantido afastado de fontes de ignição.
- Depois de colocar uma nova garrafa de gás, verifique as peças de ligação seguindo as instruções do ponto «Teste de fugas».
- Se suspeitar de fugas nalguma peça, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e feche a válvula de alimentação na garrafa de gás. Mande verificar as peças num revendedor de gás.
- Se o tubo do gás apresentar danos ou sinais de desgaste, deverá substituí-lo imediatamente. O tubo não deve apresentar vincos nem gretas. Não se esqueça de fechar o botão do gás e a válvula de alimentação antes de retirar o tubo.
- A OUTDOORCHEF recomenda a substituição do tubo e do redutor de pressão do gás a cada 2-3 anos.
- Certifique-se de que as ranhuras de ventilação na estrutura e na tampa do grelhador estão permanentemente desobstruídas. Não efectue modificações na torneira do gás, no dispositivo de segurança, no queimador ou em

pt

quaisquer outros componentes do grelhador. Se suspeitar de mau funcionamento, consulte um técnico.

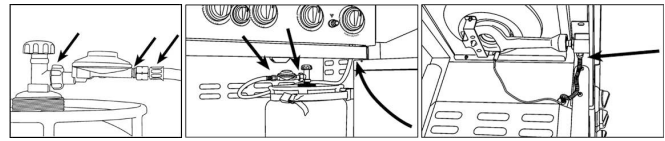
- O grelhador é fornecido com o tubo do gás e o redutor de pressão adequados, os quais devem ser mantidos afastados das superfícies quentes do grelhador. Deve ter cuidado para não retorcer o tubo. Tanto o tubo como o redutor cumprem as disposições em vigor no respectivo país.
- Se não for alcançada a potência total e existir a suspeita de uma obstrução na alimentação do gás, contacte um revendedor de gás.
- Coloque o grelhador numa superfície plana e segura. Durante o funcionamento, nunca coloque o grelhador sobre uma base de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o grelhador afastado de matérias inflamáveis.
- Em aparelhos com placas de granito, evite o choque térmico nas placas.
- Nunca guarde o grelhador perto de líquidos ou matérias inflamáveis.
- Se, durante o Inverno, quiser guardar o grelhador num compartimento fechado, não se esqueça de retirar a garrafa de gás. A garrafa de gás deve ser guardada num local aberto e bem ventilado, fora do alcance das crianças.

Teste de fugas

ATENÇÃO: Durante o teste de fugas, não são permitidas fontes de ignição no local, incluindo cigarros acesos! Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama nua! O teste de fugas deve ser sempre efectuado ao ar livre.

1. O botão do gás tem de estar na posição fechada («OFF»).
2. Abra a alimentação de gás na garrafa e pincele todas as ligações de gás (a ligação na garrafa de gás/redutor de pressão/tubo do gás/entrada de gás/ligação na válvula) com uma solução a 50/50 de água e sabão. Pode também utilizar um spray próprio para a detecção de fugas.
3. Veja se se formam bolhas na solução pincelada, o que indica a presença de uma fuga. **IMPORTANTE:** O grelhador só pode ser utilizado depois de reparadas todas as fugas. Feche a alimentação de gás na garrafa.
4. Elimine as fugas, reapertando as ligações, se possível, ou substituindo as peças danificadas.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se as fugas persistirem, contacte o seu revendedor local de gás.

NOTA: Efectue o teste de fugas sempre que ligar ou trocar a garrafa de gás e todos os anos antes de utilizar o grelhador pela primeira vez.



Antes de usar la barbacoa por primera vez

1. Limpe todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as ligações de gás, tal como descrito no ponto «Teste de fugas». Realize este procedimento mesmo que o seu grelhador «Australian Barbecue» tenha sido adquirido já montado.
3. Deixe aquecer o barbecue durante aprox. 20-15 minutos no nível máximo.
4. Certifique-se de que o tabuleiro de recolha de gordura está inserido até ao batente. Isto aplica-se também durante a utilização normal do grelhador!

Instruções de acendimento

NOTA: Os queimadores não têm necessariamente de ser todos utilizados. Isto depende do tipo de preparação e da quantidade de alimentos

Acendimento do queimador principal

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo do gás, o redutor de pressão e a garrafa de gás estão bem apertadas. (Siga as instruções do ponto «Teste de fugas».)
2. Abra a tampa do grelhador. CUIDADO: Nunca acenda o grelhador com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
4. Coloque o botão do gás esquerdo na posição aberta («ON»).
5. Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até surgir a faísca e o gás se acender.
6. Se, após três segundos, o gás não se acender, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. De seguida, repita os pontos 3 a 5.
7. Se após três tentativas não conseguir acender o grelhador, verifique a causa, tal como descrito no ponto «Resolução de problemas».
8. Os queimadores têm de ser ligados da esquerda para a direita.

Acendimento do queimador lateral

Auckland, Hamilton, Perth

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo do gás, o redutor de pressão e a garrafa de

- gás estão bem apertadas. (Siga as instruções do ponto «Teste de fugas».)
2. Retire a cobertura de granito da aba lateral esquerda e coloque-a debaixo da aba lateral direita, no dispositivo de fixação previsto para o efeito. **CUIDADO:** Nunca acenda o grelhador com a cobertura de granito fechada.
 3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
 4. Coloque o pequeno botão do gás, com a inscrição «SIDE BURNER», na posição aberta («ON»).
 5. Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até surgir a faísca e o gás se acender.
 6. Se, após três segundos, o gás não se acender, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. De seguida, repita os pontos 3 a 5.
 7. Se após três tentativas não conseguir acender o grelhador, verifique a causa, tal como descrito no ponto «Resolução de problemas».

Acendimento do queimador de infravermelhos (Power Burner)

Cuidado: É proibido utilizar o queimador de infravermelhos com a tampa fechada.

Auckland

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo do gás, o redutor de pressão e a garrafa de gás estão bem apertadas. (Siga as instruções do ponto «Teste de fugas».)
2. Abra a tampa do grelhador. **CUIDADO: Nunca acenda o grelhador com a tampa fechada.**
3. Abra a alimentação de gás na garrafa.
4. Coloque o botão do gás direito, com a designação «POWER BURNER», na posição aberta («ON»).
5. Prima o botão de ignição e mantenha-o pressionado até surgir a faísca e o gás se acender.
6. Se, após três segundos, o gás não se acender, coloque o botão do gás na posição fechada («OFF») e aguarde dois minutos para que o gás entretanto libertado se evapore. De seguida, repita os pontos 3 a 5.
7. Se após três tentativas não conseguir acender o grelhador, verifique a causa, tal como descrito no ponto «Resolução de problemas».

Grelhar com queimadores de ferro fundido

Aqueça o seu grelhador na temperatura máxima («HI») durante aprox. 10 minutos com a tampa fechada. Coloque os alimentos na grelha ou placa grelhadora e regule a temperatura como desejar («LO» a «HI»). Se for preparar pouca quantidade de alimentos, basta acender um queimador. Grelhar com a tampa fechada reduz o tempo de confecção e o consumo de gás.

Grelhar com o queimador de infravermelhos (Power Burner)

Aqueça o seu grelhador na temperatura máxima («HI») durante aprox. 5 minutos com a tampa aberta. Coloque os alimentos na grelha. O queimador de infravermelhos é adequado para grelhar rapidamente ou para carne que se deseje mal passada.

Cuidado: É proibido utilizar o queimador de infravermelhos com a tampa fechada ou colocar a placa grelhadora sobre o queimador de infravermelhos. Isto pode causar descolorações na tampa e deformações na placa grelhadora.

Após a utilização

1. Coloque o botão do gás de cada queimador na posição fechada («OFF»).
2. Feche a alimentação de gás na garrafa.
3. Deixe o grelhador arrefecer completamente e, de seguida, limpe-o.
4. Tape o grelhador com uma cobertura adequada.

Limpeza

Entre as várias utilizações do grelhador não são necessárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no recipiente colector. Para limpar a grelha e a placa grelhadora, utilize uma escova de latão própria para grelhadores (não de aço). Retire a grelha e a placa grelhadora e limpe o queimador de ferro. O queimador de infravermelhos não precisa de ser limpo, pois a gordura é imediatamente queimada enquanto os alimentos são grelhados. Por fim, pode retirar e limpar o recipiente colector utilize o líquido de limpeza do BBQ de OUTDOORCHEF.

Importante: Se utilizar produtos de limpeza, deverá deixar secar bem o grelhador depois da limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o grelhador e deixá-lo aquecer no nível máximo durante alguns minutos com a tampa aberta.

OUTDOORCHEF BBQ CLEANER – Utilização:

Usar luvas para proteger as mãos e, se possível, óculos. Pulverizar minuciosamente o grelhador ou os acessórios quando este ainda estiver ligeiramente quente, deixar actuar aprox. 15–30 min. Pulverizar novamente as áreas sujas e lavar minuciosamente com água em abundância e secar.

Conservação

Cuidados de conservação regulares contribuem para manter o seu grelhador em boas condições de funcio-

pt

namento. Inspeccione as peças associadas à alimentação de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após longos períodos de armazenamento. As teias de aranha e ninhos de outros insectos podem causar obstruções, que têm de ser eliminadas antes da utilização.

Se o grelhador for frequentemente deslocado sobre piso irregular, verifique de vez em quando se os parafusos estão frouxos.

Após um período sem utilizar o grelhador, é conveniente efectuar novamente um «Teste de fugas» antes da nova utilização. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou a loja que lhe vendeu o grelhador. Antes de um armazenamento prolongado, aplique um produto anticorrosivo em todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão. Após esse armazenamento e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados ao ar livre, verifique se o tubo do gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo danificado tem de ser imediatamente substituído, tal como descrito neste manual.

Para aumentar a vida útil do seu barbecue, recomenda-se a colocação de uma capa de protecção OUTDOORCHEF adequada depois de o barbecue ter arrefecido completamente, de modo a protegê-lo contra as agressões externas. Para evitar a ocorrência de condensação, a capa de protecção deve ser retirada após ter chovido.

As capas de protecção podem ser adquiridas numa loja especializada.

Resolução de problemas

O queimador não se acende:

- Verifique se a alimentação de gás na garrafa de gás está aberta.
- Certifique-se de que a garrafa tem gás suficiente.
- Verifique se o eléctrodo junto ao queimador solta uma faísca.

Não há faísca

- Certifique-se de que a pilha está colocada correctamente (no caso de grelhadores com ignição eléctrica).
- O cabo da ignição eléctrica não está ligado. A distância entre o eléctrodo e o mecanismo de ignição é demasiado grande ou pequena.
- Em modelos com botão de ignição preto: a pilha não está correctamente colocada ou está gasta.
- Coloque uma pilha nova, tipo AA, (LR02), de 1,5 V, no mecanismo de ignição eléctrica (em grelhadores com ignição eléctrica).

Se após as medidas acima continuar sem conseguir ligar o grelhador, dirija-se à loja onde o adquiriu.

GARANTIA

1. Garantia

Com a compra deste produto OUTDOORCHEF num representante autorizado, adquiriu juntamente com o produto uma garantia do fabricante DKB Household Switzerland AG („DKB“), de acordo com os regulamentos atuais, de até 3 anos.

A garantia abrange apenas a reparação de defeitos que, no caso de uma utilização correta, sejam atribuídos a erros de material e/ou de fabrico.

2. Modo de procedimento

Verifique o produto imediatamente após a receção quanto a defeitos e à funcionalidade. Se o produto adquirido possuir um defeito inesperado, solicitamos que observe o seguinte procedimento (Bring-In Garantie):

- Dirija-se ao seu representante*, num prazo de 30 dias após a deteção do defeito, com o produto/peça do produto, o recibo da compra, o número de série e o número de artigo**
- Descreva os factos através do produto/peça do produto em questão ou através de foto
- Após a verificação do defeito por parte do representante ou da DKB, aplica-se a prestação da garantia sem custos, nos termos do número 3 (salvo os custos de transporte e os custos de envio ao primeiro comprador particular)

3. Âmbito de aplicação da garantia

A garantia do fabricante DKB é válida e aplica-se a partir da data da compra pelo primeiro comprador particular. A garantia só é aplicável mediante apresentação do recibo de compra original.

A forma de prestação da garantia fica ao critério da DKB, através de reparação, substituição das peças defeituosas, substituição do produto ou através de uma redução do preço quando a funcionalidade do produto não esteja afetada. Fica excluída a resolução do contrato de compra e venda com base em reclamações de garantia. Durante o período de reparação não existe o direito a um produto de substituição.

A execução da prestação da garantia não provoca um prolongamento nem um novo início de contagem do período da garantia. As peças substituídas passam a ser propriedade da DKB. No caso de troca do produto, o período da garantia começa de novo.

Os períodos da garantia são os seguintes:

- 3 anos para a esfera esmaltada (peça inferior e tampa) contra oxidação
- 3 anos para a grelha contra oxidação ou queima
- 3 anos para todas as peças em aço inoxidável contra oxidação ou queima
- 2 anos para os restantes defeitos de fabrico /material

- A garantia por danos no esmalte apenas é concedida se os mesmos forem reportados no prazo de 30 dias a contar da data de compra. A garantia aplica-se apenas a aparelhos novos que não tenham ainda sido usados.

4. Exclusão

A ausência de defeitos, isto é, defeitos de material ou de fabrico no âmbito destas disposições, não constitui qualquer direito de garantia nos seguintes casos:

- Desgaste normal em caso de utilização correta.
- Defeitos e/ou danos devido a utilização errada ou indevida, bem como devido a instalação, montagem e tentativas de reparação incorretas por pessoal técnico não autorizado.
- Defeitos e/ou danos devido à não observância do manual do utilizador ou das instruções de funcionamento/manutenção (como, por exemplo, danos devido a montagem ou limpeza defeituosas da superfície esmaltada, do funil ou da grelha, não realização do teste de estanqueidade, etc.).
- Rugosidade, alteração da cor do esmalte, bem como defeitos mínimos (como, por exemplo, pontos de apoio relacionados com a produção na parte inferior do aro da tampa ou em suspensões).
- Descoloração e danos do produto (por ex. da superfície de cor) devido aos efeitos atmosféricos (incluindo granizo), armazenamento incorreto (não resistente às condições ambientais) do produto ou utilização indevida de químicos
- Formação de ferrugem e de película ferrugenta devido aos efeitos atmosféricos ou utilização indevida de químicos
- Outros erros não previstos associados ao uso correto ou aplicação do produto.
- Em geral, para peças de desgaste como a grelha, funil, queimador, termómetro, ignição, eléctrodos, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador da pressão do gás e bateria, resistência, refletor, folha de proteção em alumínio ou grade de carvão
- Defeitos e/ou danos devido a alterações, utilização para outros fins ou danos intencionais.
- Defeitos e/ou danos devido a manutenção ou reparação indevida.
- Defeitos e/ou danos devido à não realização da manutenção de rotina.
- Defeitos e/ou danos ocorridos durante o transporte original.
- Defeitos e/ou danos por motivos de força maior.
- Defeitos e/ou danos devido a desgaste em utilização profissional (hotelaria, gastronomia, eventos, etc.).

A DKB exclui ainda os direitos do cliente que não estejam expressamente mencionados nestas disposições de garantia, salvo no caso de obrigação ou responsabilidade legal. Isto é particularmente aplicável no que se refere a direitos de indemnização por incumprimento, danos consequenciais, lucros cessan-

tes e danos de transporte, que não sejam comunicados ao representante num prazo de 30 dias após a receção do produto.

Os produtos OUTDOORCHEF são continuamente aperfeiçoados. Deste modo, podem ocorrer alterações dos produtos sem aviso prévio.

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pela seguinte empresa:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Suíça
www.dkbrands.com

* Encontra uma lista de representantes na nossa página da Internet em www.outdoorchef.com.

** O número de série e o número de artigo encontram-se no autocolante de dados do grelhador (consultar o manual do utilizador)

Especificações técnicas

Canberra / Perth

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico	12.80 kW
Consumo de gás	932 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,86 mm/marcação:BE
Injector (50 mbar)	0,74 mm/marcação:AE

Auckland

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico	9.60 kW
Consumo de gás	699 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,86 mm/marcação:BE
Injector (50 mbar)	0,74 mm/marcação:AE

Queimador de infravermelhos (disponível no modelo Auckland)

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico	6.20 kW
Consumo de gás	451 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	1,16 mm/marcação:BP
Injector (50 mbar)	1,00 mm/marcação:AP

Queimador lateral

(disponível no modelo Auckland, Hamilton, Perth)

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico	3.80 kW
Consumo de gás	276 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,98 mm/marcação:BK
Injector (50 mbar)	0,85 mm/marcação:AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gás	Propano/Butano 30/31
Débito calorífico	7,50 kW
Consumo de gás	546 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	0,78 mm/marcação:BD
Injector (50 mbar)	0,68 mm/marcação:AD

PT

Categorías

I3_{B/P} (30 mbar)

I3_{B/P} (50 mbar)

I3₊ (28/30/37 mbar)

DK, FI, NL, NO, SE, LU, PL

CH, AT, DE

BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT, CZ, RO

Indicación sobre el indicador de temperatura:

La desviación en la indicación de temperatura del termómetro puede ser de +/- 10%.

Los productos de OUTDOORCHEF están en continuo desarrollo. Por ello pueden sufrir modificaciones sin aviso previo.

ESTAS INSTRUCCIONES DE USO DEBEN SER CONSERVADAS POR EL USUARIO Y DEBEN TENERSE SIEMPRE A MANO PARA FUTURAS CONSULTAS

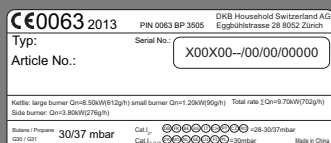
Manual do Utilizador do barbecue Australian a gás
2013_N.º art.º 19.120.09



AUSTRALIAN BARBECUE

Brugsanvisning

VIGTIGT: Du bedes først notere serienummeret på din «Australian Barbecue» på bagsiden af denne brugsanvisning. Afhængigt af grillmodellen findes nummeret på datamærkatet, som befinder sig på grillstellet eller på bundpladen. Serienummeret er vigtigt for en problemløs behandling ved spørgsmål, ved bestilling af reservedele og ved eventuelle krav om garanti.



Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, brug og vedligeholdelse.

Vigtigt for din sikkerhed

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

Monteringsanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En ukorrekt montering kan have farlige følger.

Anbring aldrig antændelige væsker og materialer henholdsvis reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflaskerne i lukkede rum uden ventilation.

Grillen må kun bruges udendørs og skal stå med en sikkerhedsafstand på mindst 1 m fra brændbare genstande.

Gasflasker

Der må kun sættes gasflasker med en max gasvægt på 7,5 kg (uden flaske) på bundpladen. Placer flasken på den anviste plads (se opbygningsvejledningen). Sørg også for, at der ikke er nogle utætte forskruninger.

Gennemfør en «Kontrol af tæthed» inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udskiftet. Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller i kældre. Bemærk og overhold de sikkerhedsforskrifter, som er angivet på de gasflasker, som benyttes.

Sikkerhedsanvisninger

Følg kapitlet «Sådan tænder du», når du tager grillen i brug.

- Brug kun grillen udendørs.
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- **BEMÆRK:** Nogle dele af grillen kan blive meget varme. Sørg derfor for, at grillen er uden for små børns rækkevidde.
- Flyt ikke grillen, når den er i brug.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ulige flader og kanter!
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på «OFF», og der skal lukkes for gastilførslen på regulatoren. Ved skift af gasflasken skal gasreguleringsknappen stå på «OFF», og gastilførslen på regulatoren skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Efter tilslutning af en ny gasflaske kontrolleres forbindelsen i henhold til vejledningen «Kontrol af tæthed».
- Hvis der er mistanke om utætheder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF», og der lukkes for gastilførslen på regulatoren. Få de gasførende dele kontrolleret af en gasfagmand.
- Hvis der er skader eller tegn på slitage på gasslangen, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Glem ikke at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- OUTDOORCHEF anbefaler, at du udskifter slangen og gastrykregulatoren hvert 2.-3. år.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul i bunden af bækkenet eller de 6 luftslidser i låget. Der må ikke foretages nogen form for ændringer af gashanen, tændingssikringen, brænderen eller andre dele af grillen. Hvis der er mistanke om fejl, skal du henvende dig til en fagmand.
- Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator, som altid skal holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snoes. Slange og regulator opfylder de nationale regler.
- Hvis der ikke opnås fuld styrke, og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, skal du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på træ eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Undgå at udsætte evt. tilstedeværende granitplader for temperaturchok.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.



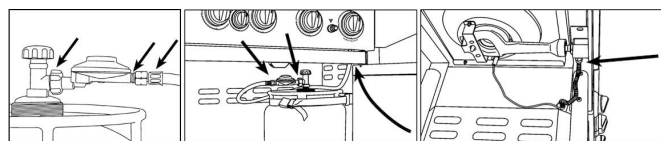
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.

Kontrol for tæthed

ADVARSEL: Under kontrollen for tæthed må der ikke befinde sig antændingskilder i nærheden. Ligeledes er rygning forbudt. Kontroller aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme og altid kun udendørs.

1. Gasreguleringsknappen skal stå i position «OFF».
2. Åbn for gastilførslen ved flasken og smør med en pensel alle gasførende dele (forbindelsen ved gasflasken / gastrykregulatoren / gasslangen / gasindløbet / forbindelsen ved ventilen) med en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand. Du kan også bruge en læksøg spray.
3. Hvis sæbeopløsningen danner bobler, tyder det på lækagesteder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er fjernet. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Utætheder fjernes ved at efterspænde forbindelserne, hvis det er muligt, eller ved at udskifte de defekte dele.
5. Gentag punkterne 1 og 2.
6. Hvis utætheder ikke lader sig udbedre, skal du kontakte din gasforhandler.

HENVISNING: Gennemfør tæthedskontrollen, hver gang gasflaskerne er blevet tilsluttet eller udskiftet, samt i begyndelsen af grill sæsonen.



Inden første grillning

1. Rengør alle dele, som kommer i berøring med levnedsmidler.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet «Kontrol for tæthed». Det skal også gøres, hvis din «Australian Barbecue» var monteret af forhandleren ved leveringen.
3. Brænd din «Australian Barbecue» igennem i ca. 20–25 minutter på trin.
4. Sørg for, at fedtbakkens plade er skubbet ind indtil stopanslaget. Det gælder også ved normal grillning.

Vejledning for antændingen

HENVISNING: Det er ikke altid nødvendigt at have alle brændere i gang. Det afhænger af tilberedningsarten og af mængden.

Tænding af hovedbrænderen

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet godt fast. (Vedr. fremgangsmåden: se anvisningerne i kapitlet «Kontrol for tæthed».)
2. Åbn grill-låget. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med lukket låg.**
3. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
4. Stil venstre gasreguleringsknap på «ON».
5. Tryk tændknappen ned og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder i løbet af 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan fordampe. Derefter gentages punkterne 3 til 5.
7. Er det ikke muligt at tage grillen i brug efter 3 forsøg, skal du finde frem til årsagen som beskrevet i afsnittet «Udbedring af fejl».
8. Brænderne skal tages i brug fra venstre mod højre.

Tænding af sidebrænderen

Auckland, Hamilton, Perth

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet godt fast. (Vedr. fremgangsmåden: se anvisningerne i kapitlet «Kontrol for tæthed».)
2. Tag granit-tildækningen fra venstre sidehylde af og placer den under den højre i den dertil beregnede holder. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med lukket granit-tildækning.**
3. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
4. Stil den lille gasreguleringsknap med påskriften «SIDE BURNER» på «ON».
5. Tryk tændknappen ned og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder i løbet af 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan fordampe. Derefter gentages punkterne 3 til 5.
7. Er det ikke muligt at tage grillen i brug efter 3 forsøg, skal du finde frem til årsagen som beskrevet i afsnittet «Udbedring af fejl».

Tænding af infrarødbrænderen (Power Burner)

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

Auckland

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet godt fast. (Vedr. fremgangsmåden: se anvisningerne i kapitlet «Kontrol for tæthed».)
2. Åbn grill-låget. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med lukket låg.**

3. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
4. Stil højre gasreguleringsknap med påskriften «POWER BURNER» på «ON».
5. Tryk tændknappen ned og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder i løbet af 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan fordampe. Derefter gentages punkterne 3 til 5.
7. Er det ikke muligt at tage grillen i brug efter 3 forsøg, skal du finde frem til årsagen som beskrevet i afsnittet «Udbedring af fejl».

Grillning med støbejernsbrændere

Opvarm grillen ved fuld varme («HI») i ca. 10 minutter med lukket låg. Læg grillmaden på hhv. grillristen eller grillpladen og indstil temperaturen efter eget ønske («LO» til «HI»). Med kun lidt grillmad anbefaler vi, at der kun tændes for én brænder. Grillning med lukket låg reducerer grilltiden og gasforbruget.

Grillning med infrarødbrænder (Power Burner)

Opvarm grillen ved fuld effekt («HI») i ca. 5 minutter med åbent låg. Læg grillmaden på grillristen. Infrarødbrænderen egner sig til hurtig bruning og korttidsstegt kød. **Bemærk:** Det er forbudt at bruge infrarødbrænderen med lukket låg og at anbringe grillpladen over infrarødbrænderen. Dette kan føre til misfarvninger af låget og til deformation af grillpladen.

Efter grillningen

1. Stil enhver brænders gasreguleringsknap på «OFF».
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Lad grillen afkøle helt og rengør den.
4. Dæk grillen til med det passende betræk.

Rengøring

Der behøves kun meget lidt rengøring imellem de gange, grillen bliver brugt, da det meste fedt enten fordampes eller ledes ned i drypbakken. Benyt altid kun en grillbørste med messingbørster til at rengøre grillristen og grillpladen (ikke stålbørster). Tag grillristen og grillpladen af og rengør støbejernsbrænderne. Infrarødbrænderen behøver ikke at blive rengjort, da fedtet straks brænder væk under grillningen. Til sidst kan du trække drypbakken ud og rengøre den med OUTDOORCHEF's BBQ rengøringsmiddel.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen bagefter tørre (brænde) godt igennem. Dette gøres ved at tænde grillen og lade den brænde nogle minutter på højeste trin med åbent låg.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner –

Anvendelse:

Brug handsker for at beskytte hænderne – og helst briller. Spray grillen og tilbehøret grundigt ind, mens delene stadig er varme og lad det virke i 15-30 min. Sprayningen bør gentages på særlig beskidte steder. Derefter efterskylles grundigt med vand, og grillen brændes af (tørres) ved høj varme.

Vedligeholdelse

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

Hvis grillen tit bliver flyttet på ujævn undergrund, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast. Hvis du ikke skal bruge grillen over en længere periode, skal du gennemføre en «Kontrol for tæthed» inden næste brug. Hvis du er i tvivl om noget, bedes du kontakte din gasleverandør eller forhandleren. Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader. Efter længere opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen skal du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udsiftes som beskrevet i denne vejledning.

For at forlænge din grills levetid anbefaler vi ekstra beskyttelse med et passende OUTDOORCHEF betræk, når din grill er helt afkølet. For at forhindre fugt anbefaler vi at fjerne betrækket efter regn.

Betræk købes hos din grillforhandler.

Udbedring af fejl

Brænderen tænder ikke:

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

Ingen gnist:

- Forvis dig om, at batteriet er indsat korrekt (ved griller med elektrisk tænding).
- Kablet fra den elektriske tænding er ikke stukket ind. Afstanden mellem elektroden og tændboksen er for stor eller for lille.
- Ved modeller med sort tændhoved: Batteriet er ikke indsat eller er fladt.
- Indsæt et nyt batteri, type AA, (LR02) 1,5 volt, i den elektriske tænding (ved griller med elektrisk tænding).

Hvis du ikke kan tage grillen i brug ved hjælp af de ovenstående forholdsregler, bedes du kontakte din forhandler.



GARANTIBESTEMMELSER

1. Garanti

Med købet af dette OUTDOORCHEF-produkt hos en autoriseret forhandler har du i henhold til indeværende bestemmelser - ud over selve produktet - også erhvervet dig en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) med gyldighed på op til 3 år. Garantien omfatter udelukkende udbedring af fejl, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabriktionsfejl.

2. Fremgangsmåde

Du bedes kontrollere, at produktet fungerer korrekt og ikke har fejl straks efter modtagelse. Skulle der mod forventning være en fejl ved produktet, bedes du følge nedenstående fremgangsmåde (bring-in-garanti):

- Henvend dig til den forhandler*, hvor du købte produktet, inden for 30 dage efter, at du har opdaget fejlen, og medbring produktet / produkt delen, kvittering for køb af varen samt serienummer og artikelnummer**
- Beskriv fejlen ved at fremvise det defekte produkt / den defekte produkt del eller et foto
- Den gratis garanti træder i kraft iht. pkt. 3, så snart forhandleren eller DKB har kontrolleret fejlen (med forbehold påhviler omkostningerne til transport og forsendelse den private, første køber)

3. Garantien omfang

Produktgarantien fra DKB gælder fra købsdatoen for den private, oprindelige køber. Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af den originale kvittering for købet.

Garantien ydes iht. DKB' s suveræne skøn enten som reparation, udskiftning af defekte dele eller levering af et nyt produkt eller - hvis enhedens funktion ikke er forringet - som afslag i prisen. Påberåbelse af garantien medfører ikke mulighed for ophævelse af købskontrakten. Kunden har intet krav på at få en midlertidig erstatningsenhed stillet til rådighed under reparationen af den defekte enhed.

En udøvelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. I de tilfælde, hvor det defekte produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Garantiperioderne er som følger:

- 3 år på den emaljerede kugle (nederste del og låg) mod gennemrustning
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding
- 3 år på alle dele i rustfrit stål mod gennemrustning eller gennembrænding
- 2 år for alle øvrige fabriktions- / materialefejl
- For skader i emaljen er garantien kun gyldig,

såfremt garantikravet fremføres inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye, ubrugte apparater.

4. Undtagelser

Der er ikke tale om fejl, dvs. materiale- eller fabriktionsfejl iht. definitionerne i disse bestemmelser, og garantien dækker ikke i de følgende tilfælde:

- Vanlig slitage ved korrekt anvendelse af enheden.
- Fejl og/eller skader som følge af forkert, u hensigtsmæssig eller utilsigtet anvendelse eller ukorrekt installation, montering og forsøg på reparation af uautoriserede personer.
- Fejl og/eller skader, der skyldes, at brugsanvisningen eller anvisningerne til betjening og vedligeholdelse ikke er fulgt (fx beskadigelser grundet ukorrekt montering eller rengøring af den emaljerede overflade på tragtten eller grillristen, manglende udførelse af tæthedskontroller osv.)
- Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen såvel som mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter nederst på lågkanten eller på ophængningsdele).
- Misfarvninger og beskadigelse af produktet (fx af farveoverfladen) grundet påvirkninger fra vejrliget (inkl. hagl), ukorrekt opbevaring (dvs. uden beskyttelse mod vejrliget) af produktet eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Dannelse af rust og flyverust grundet påvirkninger fra vejrliget eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Fejl, som ikke mærkbart forringer anvendelsen af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddele såsom: grillrist, tragt, brændere, termometer, tænding, elektroder, tændingskabel, gasslange, gastyksregulator, batteri, varmeelement, reflektor, alu-beskyttelsesfolie og kulrist.
- Fejl og/eller skader, som skyldes udførte ændringer, ukorrekt brug eller bevidst beskadigelse.
- Fejl og/eller skader, som skyldes ukorrekt vedligeholdelse og reparation.
- Fejl og/eller skader, som skyldes manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse.
- Fejl og/eller skader, som opstod ved den oprindelige transport.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, som skyldes slitage ved erhvervs mæssig anvendelse (hotel, restauration, offentlige arrangementer osv.).

DKB udelukker alle kundekrav, der ikke nævnes udtrykkeligt i indeværende garantibestemmelser, medmindre DKB er underlagt en obligatorisk, lovmæssig forpligtelse eller hæftelse. Dette gælder også - og i særlig grad - i forhold til erstatningskrav, der skyldes misligholdelse af produktet, kompensation for følgeskader, der er et resultat af fejlen, tabt fortjeneste og transportskader, der ikke blev indberettet

hos forhandleren inden for en frist på 30 dage efter modtagelse af produktet.

OUTDOORCHEF arbejder konstant på produktudvikling og -forbedring. Derfor forbeholder vi os ret til at ændre produkterne uden forudgående varsel.

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af den følgende virksomhed:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postboks
8052 Zürich – Schweiz
www.dkbrands.com

* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside: www.outdoorchef.com.

** Serienummer såvel som artikelnummer finder du på specifikationsmærket på din grill (se brugsanvisningen til dit produkt)

Kategorier

I_B/P (30 mbar)
I_B/P (50 mbar)
I₃+ (28/30/37 mbar)

DK, FI, NL, NO, SE, LU, PL
CH, AT, DE
BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT, CZ, RO

Elektrisk tænding

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

Til brug af den elektriske tænding skal der bruges et batteri af typen AA, 1,5 volt.

Produkterne fra OUTDOORCHEF videreudvikles til stadighed. Derfor kan der blive foretaget ændringer uden forudgående varsel.

Henvisning vedr. temperaturvisningen

Visningen kan afvige +/- 10 % fra termometret.

DENNE BRUGSANVISNING SKAL OPBEVARES AF EJEREN OG STÅ TIL RÅDIGHED TIL ENHVER TID.

Brugsanvisning Australian gasgriller 2013_varenr. 19.120.09

Tekniske informationer

Canberra / Perth

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	12.80 kW
Gasforbrug	932 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,86 mm /markering:BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /markering:AE

Auckland

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gasforbrug	699 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,86 mm /markering:BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /markering:AE

Infrarødbrænder (står til rådighed ved model Auckland)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gasforbrug	451 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1,16 mm /markering:BP
Dyse (50 mbar)	1,00 mm /markering:AP

Sidebrænder (står til rådighed ved model Auckland, Hamilton & Perth)

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gasforbrug	276 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm /markering:BK
Dyse (50 mbar)	0,85 mm /markering:AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gasforbrug	546 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,78 mm /markering:BD
Dyse (50 mbar)	0,68 mm /markering:AD



AUSTRALIAN BARBECUE

Käyttöohje

TÄRKEÄÄ: Kirjaa ensimmäiseksi Australian Barbecue -grillisi sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelle. Grillin mallista riippuen numero on tietotarrassa, joka on joko grillin kehyksessä tai pohjalevyssä. Sarjanumero on tärkeä tiedustelujen ongelmattomassa käsittelyssä, varaosien tilauksessa ja takuuvaatimusten esityksessä.

CE0063 2013		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zurich	
Typ:	Serial No.: X00X00-00/00/00000		
Article No.:			
Kettle: large burner Q=8.55kW(12gh) small burner Q=1.20kW(9gh) Total rate Q=9.75kW(21gh) 550 burner Q=13.00kW(27gh)			
Rated Pressure:	30/37 mbar	Gas:	Gas: 30/37 mbar
Gas:	Gas: 30/37 mbar	Gas:	Gas: 30/37 mbar
Made in China			

Säilytä käyttöohje tallessa. Se sisältää tärkeää tietoa tuotteen turvallisuudesta, käytöstä ja kunnossapidosta.

Tärkeää turvallisuustietoa

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön tulee tuntee syytysmenettely tarkasti ja noudattaa sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä.

Kokoamisohjeita on noudatettava tarkasti. Epäasianmukainen asennus voi johtaa vaaratilanteisiin.

Älä sijoita grillin läheisyyteen syttyviä nesteitä, materiaaleja tai varakaasupulloja. Älä koskaan sijoita grilliä tai kaasupulloja suljettuihin tiloihin, joissa ei ole ilmanvaihtoa.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen Australian Barbecue -kaasugrillin käyttöönottoa.

Grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa, ja se on pidettävä vähintään 1 metrin turvaetäisyydellä palavista esineistä.

Kaasupullot

Pohjalevyn pulloalustalle (katso myös asennuskaavio) saa asettaa vain enintään 7,5 kilon painoisia kaasupulloja. Varmista, että kaikki letkuliitokset ovat tiiviitä.

Tarkista tiiviys ennen käyttöä ja aina kaasupullon vaihtamisen jälkeen. Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötilalle, eikä niitä saa säilyttää suljetuissa tiloissa tai kellaritiloissa. Noudata kaikkia kaasupulloihin merkityjä turvallisuusohjeita.

Turvallisuusohjeet

Ota grilli käyttöön luvussa Sytytysohje kuvatulla tavalla.

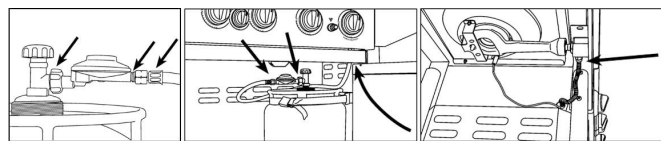
- Käytä grilliä vain ulkotiloissa.
- Älä käytä grilliä katoksessa.
- Älä koskaan jätä grilliä valvomatta käytön aikana.
- **HUOMAA:** Grillin osat voivat kuumentua. Älä päästä pieniä lapsia grillin lähelle.
- Älä siirrä grilliä käytön aikana.
- Kääntyvillä pyörillä varustettuja laitteita ei saa siirtää epätasaisilla alustoilla tai korokkeiden yli.
- Varmista, että rasvankeruuastia on suljettuna ja lukittunut paikalleen aina käytön aikana.
- Käytä suojakäsineitä käsitellessäsi kuumia osia.
- Käännä kaasunsäätönappi grillauksen jälkeen aina OFF-asentoon ja sulje kaasupullon kaasuventtiili. Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäätönappi on OFF-asennossa ja kaasupullon venttiili on suljettu. **TÄRKEÄÄ:** Grillin lähellä ei saa olla syttymislähteitä.
- Tarkista liitososat uuden kaasupullon liittämisen jälkeen ohjeen Tiiviiden tarkistus mukaisesti.
- Jos epäilet tiiviudessa olevan puutteita, käännä kaasunsäätönappi OFF-asentoon ja sulje kaasupullon kaasuventtiili. Tarkastuta kaasujärjestelmän osat alan liikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava välittömästi. Kaasuletku ei saa taittua eikä siinä saa olla repeytymiä. Muista sulkea kaasunsäätönappi ja kääntää kaasuventtiili suljettuun asentoon ennen letkun irrottamista.
- OUTDOORCHEF suosittelee: vaihda letku ja kaasun paineensäädin 2–3 vuoden välein.
- Älä koskaan tuki kaukalon ilmanottoaukkoja tai kannen ilmarakoja. Älä muuntele kaasuhanaa, sytytysvarmistinta, poltinta tai muita grillin osia. Jos epäilet vikaa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grillin pakkauksessa ei ole kaasuletkua eikä kaasun paineensäädintä, jotka on ostettava erikseen. Kaasuletku on pidettävä etäällä grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Letku ja säädin on oltava CE määräysten mukaiset.
- Jos grilli ei toimi täydellä teholla ja on syytä epäillä tukosta kaasuventtiilissä, ota yhteyttä alan liikkeeseen.
- Käytä grilliä vain tukevalla alustalla. Älä koskaan sijoita grilliä käytön aikana puupinnalle tai muulle palavalle pinnalle. Pidä grilli etäällä syttyvistä materiaaleista.
- Jos laite on varustettu graniittilevyllä, vältä levyn altistumista lämpöshokille.
- Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.
- Jos grilliä säilytetään talven yli sisätiloissa, kaasupullo on ehdottomasti irrotettava. Kaasupullo tulee aina säilyttää ulkotilassa, hyvin tuuletetussa paikassa ja lasten ulottumattomissa.

Tiiviiden tarkistus

VAROITUS: Tiivistarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla syttymislähteitä. Tämä koskee myös savukkeita. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun tai avoliekin avulla. Tarkista tiiviys aina ulkotiloissa.

1. Kaasunsäätönupin tulee olla OFF-asennossa.
2. Avaa pullon kaasuventtiili ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (kaasupullon liitäntä / kaasun paineensäädin / kaasuletku / kaasun tuloaukko / venttiililiitos) saippualliuoksella, jossa on 50 % neste-saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonetsintäsuihketta.
3. Kuplat saippualliuoksessa viittaavat vuotokohtiin. **TÄRKEÄÄ:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohtat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasuventtiili.
4. Korjaa vuotokohtat kiristämällä liitokset tai vaihtamalla tarvittaessa vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtien korjaus ei onnistu, ota yhteyttä alan liikkeeseen.

OHJE: Tarkista tiiviys aina kaasupullon liittämisen tai vaihtamisen jälkeen sekä grillikauden aluksi.



Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat.
2. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat luvussa Tiiviiden tarkistus kuvatulla tavalla. Tarkista tiiviys myös siinä tapauksessa, että valmistaja on toimittanut Australian Barbecue -grillin valmiiksi koottuna.
3. Polta Australian Barbecue -grilliä noin 20–25 minuuttia -tasolla.
4. Varmista, että rasvankeruustia on kokonaan paikallaan. Tämä koskee myös normaalia grillausta.

Sytytysohje

OHJE: Kaikkien polttimien ei tarvitse olla aina käytössä. Polttimien määrä vaihtelee valmistustavan ja määrän mukaan.

Pääpolttimen sytyttäminen

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasun paineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset ovat tiiviit. (Toimi luvussa Tiiviiden tarkistus kuvatulla tavalla.)

2. Avaa grillin kansi. **HUOMAA: Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa suljettuna.**
3. Avaa kaasupullon kaasuventtiili.
4. Käännä vasemmanpuoleinen kaasunsäätönuppi ON-asentoon.
5. Paina sytytyspainiketta, kunnes kipinä sytyttää kaasun.
6. Jos kaasu ei syty 3 sekunnin kuluessa, käännä kaasunsäätönuppi OFF-asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu häviää. Toista sitten vaiheet 3–5.
7. Jos grillin sytytys ei onnistu kolmen yrityksen jälkeen, tarkista mahdolliset syyt luvun Vianmääritys ohjeiden mukaisesti.
8. Polttimet tulee ottaa käyttöön vasemmalta oikealle.

Sivupolttimien sytyttäminen

Auckland, Hamilton, Perth

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasun paineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset ovat tiiviit. (Toimi luvussa Tiiviiden tarkistus kuvatulla tavalla.)
2. Poista vasemman sivulevyn graniittikansi ja aseta se sille tarkoitettuun oikeanpuoleiseen pidikkeeseen. **HUOMAA: Älä koskaan sytytä grilliä graniittikannen ollessa suljettuna.**
3. Avaa kaasupullon kaasuventtiili.
4. Käännä pieni, SIDE BURNER -tekstillä merkitty kaasunsäätövipu ON-asentoon.
5. Paina sytytyspainiketta, kunnes kipinä sytyttää kaasun.
6. Jos kaasu ei syty 3 sekunnin kuluessa, käännä kaasunsäätönuppi OFF-asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu häviää. Toista sitten vaiheet 3–5.
7. Jos grillin sytytys ei onnistu kolmen yrityksen jälkeen, tarkista mahdolliset syyt luvun Vianmääritys ohjeiden mukaisesti.

Infrapunolttimen sytyttäminen (Power Burner)

HUOMAA: INFRAPUNAPOLTINTA EI SAA KÄYTTÄÄ KANNEN OLLESSA SULJETTUNA.

Auckland

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasun paineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset ovat tiiviit. (Toimi luvussa Tiiviiden tarkistus kuvatulla tavalla.)
2. Avaa grillin kansi. **HUOMAA: Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa suljettuna.**
3. Avaa kaasupullon kaasuventtiili.
4. Käännä POWER BURNER -tekstillä merkitty kaasunsäätövipu ON-asentoon.
5. Paina sytytyspainiketta, kunnes kipinä sytyttää kaasun.
6. Jos kaasu ei syty 3 sekunnin kuluessa, käännä kaasunsäätönuppi OFF-asentoon. Odota 2 minuuttia,



jotta palamaton kaasu häviää. Toista sitten vaiheet 3–5.

- Jos grillin sytytys ei onnistu kolmen yrityksen jälkeen, tarkista mahdolliset syyt luvun Vianmääritys ohjeiden mukaisesti.

Grillaus valurautapolttimilla

Kuumenna grilliä täydellä teholla ("HI") n. 10 minuuttia kannen ollessa suljettuna. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle tai -levylle ja säädä lämpötila sopivaksi ("LO" – "HI"). Jos grillattavaa on vähän, on suositeltavaa käyttää vain yhtä poltinta. Grillaaminen kansi suljettuna lyhentää grillausaikaa ja kaasun kulutusta.

Grillaus infrapunapolttimella (Power Burner)

Kuumenna grilliä täydellä teholla ("HI") n. 5 minuuttia kannen ollessa auki. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle. Infrapunapoltin soveltuu ruskistamiseen ja nopeasti kypsävien ruokien grillaamiseen.

Huomaa: infrapunapoltinta ei saa käyttää kannen ollessa suljettuna eikä polttimen päälle saa asettaa grillilevyä. Kansi voi värjäytyä ja grillilevy vääntyä.

Grillauksen jälkeen

- Käännä kaikkien polttimien kaasunsäätönappi OFF-asentoon.
- Sulje kaasupullon kaasuventtiili.
- Anna grillin jäähtyä ja puhdista se.
- Peitä grilli sopivalla suojapeitteellä.

Puhdistus

Grillauskertojen välillä riittää grillin kevyt puhdistus, sillä suurin osa rasvasta joko haihtuu tai kerääntyy rasvankeruustiaan. Käytä grilliritilän ja -levyn puhdistukseen messinkiharjaksista (ei teräsharjaksista) grilliharjaa. Poista grilliritilä ja -levy ja puhdista valurautapolttimet. Infrapunapoltinta ei saa puhdistaa, koska rasva palaa pois jo grillauksen aikana. Irrota lopuksi halutesasi rasvankeruusäiliö ja puhdista se. Tärkeää: Jos käytät puhdistuksessa puhdistusainetta, grillin on annettava kuivua hyvin puhdistuksen jälkeen, puhdistusainetta ei kuitenkaan saa käyttää valurautaosiin sillä aine voi imeytyä huokoiseen rautaan ja aiheuttaa sekä makuhaittoja että ruoan kiinnipalamista. Kuivumisen nopeuttamiseksi grilli voidaan sytyttää ja sitä voidaan polttaa täydellä teholla muutamia minutteja kannen ollessa auki.

Huolto

Grillin säännöllinen huolto varmistaa sen virheettömmän toiminnan. Tarkasta kaikki kaasujärjestelmän osat vähintään kaksi kertaa vuodessa ja aina pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja hyönteiset voivat

aiheuttaa tukoksia, jotka on poistettava ennen käyttöä.

Jos grilliä siirrellään paljon epätasaisella alustalla, tarkista silloin tällöin, että kaikki ruuvit ovat kunnolla kiinni.

Jos grilliä ei käytetä pitkään aikaan, tiiviys on tarkastettava ennen seuraavaa käyttöönottoa. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai jälleenmyyjään. Öljyä kaikki metalliosat ennen pitkäaikaista varastointia ruostevaurioiden ehkäisemiseksi. Tarkasta kaasuletku repeämien, taitosten ja muiden vaurioiden varalta aina pidemmän käyttötaun jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikaan. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi tässä ohjeessa kuvatulla tavalla.

Grillin käyttöä pidetään pidemmäksi suosittelemme, että se suojataan jäähtymisen jälkeen sääolosuhteilta sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä. Kosteuden tiivistymisen välttämiseksi suojapeite tulee poistaa sateen jälkeen.

Suojapeitteen voi tilata grillikauppiaalta.

Vianmääritys

Poltin ei syty:

- Tarkista, että kaasupullon kaasuventtiili on auki.
- Varmista, että pullossa on riittävästi kaasua.
- Tarkista, siirtyvätkö kipinät elektrodista polttiin.

Ei kipinää:

- Varmista, että paristo on asetettu oikein (sähkösytyttimellä varustetut grillit).
- Sähkösytyttimen kaapelia ei ole kytketty. Elektrodin ja sytytyslokeron väli on liian suuri tai pieni.
- Mustalla sytytyspainikkeella varustetut mallit: paristoa ei ole asetettu oikein, tai se on tyhjä.
- Vaihda sähkösytyttimen paristo uuteen tyyppiin AA, (LR02) 1,5 V paristoon (sähkösytyttimellä varustetut grillit).

Jos grillin sytyttäminen ei onnistu edellä mainittuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

TAKUUEHDOT

1. Takuu

Ostaessasi tämän OUTDOORCHEF-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä olet tuotteen lisäksi saanut jopa 3 vuoden takuun DKB Household Switzerland AG:lta (DKB) seuraavien ehtojen mukaisesti.

Takuu kattaa vain sellaisten vikojen korjauksen, jotka tuotetta tarkoituksenmukaisesti käytettäessä todistetavasti johtuvat materiaali- ja/tai valmistusvirheestä.

2. Menettelytapa

Tarkasta tuotteen toiminta ja mahdolliset viat välittömästi vastaanotettuasi tuotteen. Jos ostamasi laite on

viallinen, seuraa seuraavia ohjeita (Bring-In-takuu):

- Ota 30 päivän sisällä vian löytymisestä yhteys jälleenmyyjään* tuotteen tai sen osan, ostotodistuksen, sarjanumeron ja tuotenumeron** kanssa.
- Selitä ongelma viallisen tuotteen tai sen osan tai valokuvan avulla.
- Kun jälleenmyyjä tai DKB on tarkastanut vian, kohdan 3 mukainen takuu astuu voimaan (yksityisen ostajan kuljetus- ja lähetyskustannuksia ei korvata).

3. Takuun laajuus

DKB:n valmistajan takuu alkaa yksityisen ostajan ostopäivästä. Takuu voidaan panna täytäntöön vain alkuperäistä ostokuittia vastaan.

Takuu toteutetaan DKB:n valinnan mukaan korjaamalla, vialliset osat vaihtamalla, laitetta vaihtamalla tai, mikäli vika ei vaikuta laitteen toimivuuteen, alentamalla hintaa. Kaupan purku takuutapauksen vuoksi ei ole mahdollinen. Korjauksen ajaksi ei voida vaatia korvaavaa tuotetta.

Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan. Vaihdetut osat siirtyvät DKB:n omaisuuteen. Tuotteen vaihdon tapauksessa takuuaika alkaa alusta.

Takuuajat:

- 3 vuoden takuu ruosteen osalta emaloidulle pallole (pohja ja kansi),
- 3 vuoden takuu puhki ruostumiselta tai -palamiselta emaloidulle grilliritilälle,
- 3 vuoden takuu puhki ruostumiselta tai -palamiselta kaikille ruostumattomille teräsosille,
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus-/materiaalivirheille.
- Takuu emaloinnin vaurioista on voimassa vain 30 päivää ostopäivämäärästä. Se pätee uusiin laitteisiin, joita ei ole vielä käytetty.

4. Poissulkeminen

Seuraavissa tapauksissa mikään vika, eli näiden määritelmien mukainen materiaali- tai valmistusvika, ei johda takuun myöntämiseen eikä takuuta myönnetä valituksesta:

- Tavallinen kuluminen tarkoituksenmukaisessa käytössä.
- Takuu ei koske vikoja tai vaurioita, joiden syynä on ollut väärä tai huolimaton käyttö, epäasiallinen asennus tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittama korjausyritys.
- Käyttö- tai huolto-ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat viat ja/tai vauriot (esimerkiksi vahingot, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta tai suppilon tai grilliritilän emalipinnan puhdistuksesta, tiivistystin suorittamatta jättämisestä jne.).
- Epätasaisuudet, emalin värin sävyerot sekä vähäiset vikapaikat (kuten tuotannosta johtuvat kosketuspisteet kannen alareunassa tai ripustuksissa).

- Sään (mm. raekuuron) tai vääränlaisten kemikaalien käytön aiheuttamat tuotteen (esim. maalipinnan) värin muutokset tai vauriot, epäasianmukainen (ei sääsuojattu) tuotteen varastointi tai epäasianmukainen kemikaalien käyttö.
- Ruosteen tai lentoruosteen muodostuminen sään tai kemikaalien väärinkäytön vaikutuksesta.
- Virheet, jotka eivät rajoita merkittävästi laitteen käyttöä tai hyötyjä.
- Kulutusosille, kuten grilliritilälle, suppilolle, polttimelle, lämpömittarille, sytytykselle, elektrodille, sytytyskaapelille, kaasuletkulle, kaasupaineensäätimelle, paristolle, lämmityselementille, heijastimelle ja alumiinifoliosuojaukselle ja hiilen arinalle ei myönnetä takuuta.
- Muutoksista, väärästä käyttötavasta tai tahallisesta vaurioittamisesta johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Epäasianmukaisesta huollosta tai korjauksesta johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Rutiinihuollon suorittamatta jättämisestä johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Viat ja/tai vahingot, jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana.
- Runsaan voimankäytön aiheuttamat viat ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä syntyneet viat ja/tai vauriot (hotellit, gastronomia, näyttelyt jne.)

DKB sulkee pois muut kuin näissä takuehdoissa määritellyt asiakkaan vaateet, ellei lainmukainen velvollisuus tai vastuu koske niitä. Tämä koskee erityisesti laiminlyönnin aiheuttamia vaurioita koskevia vaatimuksia, viasta välillisesti aiheutuneiden vaurioiden korvauksia, tulonmenetystä ja kuljetusvaurioita, joista ei ole ilmoitettu jälleenmyyjälle 30 päivän sisällä tuotteen vastaanottamisesta.

OUTDOORCHEF-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutoksia tuotteisiin voi siksi tulla ilman ilmoitusta etukäteen.

Rekisteröity tavaramerkki OUTDOORCHEF on seuraavan yrityksen edustama:

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

* Jälleenmyyjätodistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta www.outdoorchef.com.

** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillin valmistustarrasta (katso käyttöohjeet)

Tekniset tiedot

Canberra, Perth

CE	0063BT3628
Kaasu	LPG 30/31



Teho	12,80 kW
Kaasun kulutus	932 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,86 mm / Merkintä: BE
Suutin (50 mbar)	0,74 mm / Merkintä: AE

Auckland

CE	0063BT3628
Kaasu	LPG 30/31
Teho	9,60 kW
Kaasun kulutus	699 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,86 mm / Merkintä: BE
Suutin (50 mbar)	0,74 mm / Merkintä: AE

Infrapunapoltin (Auckland-malli)

CE	0063BT3628
Kaasu	LPG 30/31
Teho	6,20 kW
Kaasun kulutus	451 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,16 mm / Merkintä: BP
Suutin (50 mbar)	1,00 mm / Merkintä: AP

Sivupoltin (Auckland-, Hamilton- ja Perth-mallit)

CE	0063
Kaasu	LPG 30/31
Teho	3,80 kW
Kaasun kulutus	276 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,85 mm / Merkintä: AG

Cairns ja Hamilton

CE	0063BT3628
Kaasu	LPG 30/31
Teho	7,50 kW
Kaasun kulutus	546 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,78 mm / Merkintä: BD
Suutin (50 mbar)	0,68 mm / Merkintä: AD

Luokat

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

Sähkösytytin

Cairns, Hamilton, Canberra, Perth, Auckland
Sähkösytytin toimii tyyppin AA, 1,5 V paristolla.

OUTDOORCHEF-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutokset ovat mahdollisia ilman ennakoilmoitusta.

Lämpömittariin liittyvä huomautus

Lämpömittarin näyttöpoikkeama voi olla +/- 10 %.

SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE TALLESSA JA KÄYTTÖVALMIINA.

Käyttöohje RTG 2013_Art-Nr.: 19.120.09



AUSTRALIAN BARBECUE

Bruksanvisning

VIKTIG: Det første du bør gjøre er å skrive ned serienummeret til din «Australian Barbecue» på baksiden av denne bruksanvisningen. Serienummeret er viktig for å sikre en uproblematisk håndtering ved henvendelser, bestilling av reservedeler eller ved garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerheten, håndtering og vedlikehold.

CE0063 2013		DIN 0063 BP 3505		DIN Household Switzerland AG Eggenstrasse 28 8052 Zurich	
Typ:	Serial No.:	X00X00-00/00/00000			
Kettle large burner Q=8.50kW(12gh) small burner Q=1.20kW(9gh) Total rate (Q=9.70kW(21gh))					
Side burner Q=3.80kW(27gh)					
Pressure / Presione	30/37 mbar	Gas	LPG		128-3027mbar
Gas	LPG		LPG		Made in China

Oppbevar denne bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

Sikkerhet

Alle som bruker grillen, skal være fortrolig med tenningsprosessen og følge den. Barn skal ikke bruke grillen.

Monteringsinstruksene i monteringsveiledningen skal følges nøyaktig. Feil montering kan få farlige konsekvenser.

Antennelige væsker, materialer eller reservegassflasker skal ikke plasseres i nærheten av grillen. Grillen eller gassflaskene skal ikke plasseres i lukkede rom uten ventilasjon.

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gassgrillen «Australian Barbecue».

Grillen skal kun brukes utendørs og skal stå i sikker avstand på minst en meter fra brennbare gjenstander.

Gasolflaskor

Kun gassflasker med maksimalt innhold på 7,5 kg kan plasseres på bunnplaten. Plasser flasken på den angitte plassen, se monteringsanvisningen. Använd det bifogade flaskbältet för att fästa flaskan. Kontrollera att skruvförbanden inte är otäta. **Utför en «Täthetskontroll» innan grillen tas i drift och efter att gasolflaskan har bytts.** Gasolflaskorna får inte utsättas för temperaturer över 50 °C och aldrig förvaras i slutna utrymmen eller källare. Beakta och följ säkerhetsföreskrifterna som finns på de använda gasolflaskorna.

Sikkerhetsanvisninger

Ta grillen i bruk som beskrevet i punktet «Tenningsinstruksjoner».

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Grillen skal aldri brukes under tak.
- La ikke grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- **ADVARSEL:** Deler av grillen kan bli svært varme. Plasser derfor grillen utilgjengelig for barn.
- Grillen skal ikke flyttes mens den er i bruk.
- Griller som er utstyrt med lenkehjul må ikke skyves over ujevne gulv eller avsatser!
- Sørg for at dryppannen alltid er helt lukket og festet på plass under bruk.
- Bruk vernehansker når du berører varme deler.
- Når du er ferdig med å grille, skal du sette gassbryteren på «OFF» og stenge av gasstilførselen på gassflasken. Påse at gasstilførselen til gassflasken er slått av, og at gassbryteren står i posisjonen «OFF» når du skifter ut gassflasken. **VIKTIG:** Det skal ikke befinne seg tennkilder i nærheten.
- Når du har koplet til en ny gassflaske, skal det også kontrolleres at tilkopplingsdelene er tettet i henhold til «Lekkasjetest».
- Har du mistanke om lekkasjer setter du gassbryteren på «OFF» og stenger gasstilførselen til gassflasken. Få gassforhandleren til å kontrollere de gassførende delene.
- Slangen skal straks skiftes ut hvis den er defekt eller har tegn til slitasje. Slangen skal ikke knekkes og ikke ha sprekker. Glem ikke å stenge av gasstilførselen og sette gassbryteren på «OFF» før du fjerner slangen.
- OUTDOORCHEF anbefaler: Skift ut slangen og gassreguleringen hvert 2. til 3. år.
- Luftinntaksspaltene i grillhuset og luftspaltene på lokket skal ikke blokkere.
- Du skal ikke foreta endringer på gasskranen, tennsikringen, brenneren eller andre deler av grillen. Har du mistanke om en feilfunksjon, skal du kontakte en kvalifisert tekniker.
- Grillen leveres med en egnet slange og en gassregulering som alltid skal holdes på avstand fra grillens varme ytterflater. Slangen skal ikke vris. Slangen og regulatoren samsvarer med nasjonalt gjeldende forskrifter.
- Hvis grillen ikke når full temperatureffekt, og du har mistanke om at gasstilførselen er blokkert, bør du kontakte gassforhandleren.
- Grillen skal kun brukes på en fast og sikker flate. Grillen skal aldri plasseres på tre eller andre antennelige flater mens den er i bruk. Hold grillen på sikker avstand fra antennelige materialer.
- Er grillen utstyrt med granittplate, må du påse at platen ikke utsettes for temperatursjokk.
- Grillen skal ikke lagres i nærheten av lett antennelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal oppbevares innendørs over vinteren, skal gassflasken alltid fjernes. Den bør alltid

(no)

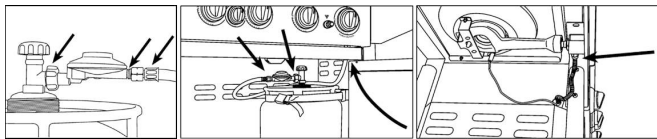
lagres utendørs på et godt ventilert sted og utilgjengelig for barn.

Lekkasjetest

ADVARSEL: Det skal ikke finnes noen tennkilder i nærheten av grillen under lekkasjetesten. Røyking er forbudt. Du må aldri kontrollere om grillen er tett med en brennende fyrstikk eller åpen flamme. Testen skal alltid utføres utendørs.

1. Gassbryteren skal stå på «OFF».
2. Åpne gasstilførselen på flasken og pensle alle gassførende deler (forbindelsen til gassflasken/gassreguleringen/slangen/gassinnløpet / forbindelsen på ventilen) med en såpeløsning av 50 % flytende såpe og 50 % vann. Du kan også bruke en lekkasjesøkespray.
3. Se etter bobler i såpeblandingen, noe som indikerer lekkasje. **VIKTIG:** Grillen skal først brukes når alle lekkasjer er stoppet. Steng gasstilførselen på gassflasken.
4. Stopp lekkasjene ved å trekke til skrueforbindelsene, hvis det er mulig, eller skift ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Er det ikke mulig å stoppe lekkasjene, bør du kontakte gassforhandleren.

MERK! Gjennomfør en lekkasjetest hver gang gassflasken blir koplet til eller skiftet ut, samt ved begynnelsen av grillsesongen.



Før første grilling

1. Rengjør alle deler som er i berøring med maten.
2. Kontroller alle gassførende deler som beskrevet i punktet «Lekkasjetest». Det bør du også gjøre selv om din «Australian Barbecue» ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. Brenn av grillen ved å sette den på full styrke i ca. 15–20 minutter.
4. Sørg for at fettsamlere er skjøvet helt inn. Dette gjelder også ved vanlig grilling.

Tenningsinstruksjoner

MERK! Alle brennerne trenger ikke å brukes bestandig. Dette avhenger av tilberedingsmåte og mengde.

Tenne hovedbrenneren

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Forsikre deg om at alle forbindelser mellom slangen, gassreguleringen og gassflasken sitter godt fast. (Se punktet «Lekkasjetest».)

2. Ta av grilllokket. **ADVARSEL: Ikke tenn grillen med lokket på.**
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Sett venstre gassbryter på «ON».
5. Trykk på tennknappen, og hold den inne til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner.
6. Hvis gassen ikke tennes i løpet av 3 sekunder, må du sette gassbryteren på «OFF». Vent i 2 minutter, slik at gass som ikke har blitt forbrent, kan fordampe. Deretter gjentar du punkt 3 til 5.
7. Hvis det ikke er mulig å tenne grillen etter tre forsøk, bør du kontrollere årsakene som beskrevet i punktet «Feilutbedring».
8. Brennerne skal startes fra venstre mot høyre.

Tenne sidebrenneren

Auckland, Hamilton, Perth

1. Forsikre deg om at alle forbindelser mellom slangen, gassreguleringen og gassflasken sitter godt fast. (Se punktet «Lekkasjetest».)
2. Fjern granittlokket fra venstre avlastningsbord og sett den inn i holderen under det høyre bordet. **ADVARSEL: Ikke tenn grillen med granittlokket på.**
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Sett den lille gassbryteren merket «SIDE BURNER» på «ON».
5. Trykk på tennknappen, og hold den inne til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner.
6. Hvis gassen ikke tennes i løpet av 3 sekunder, må du sette gassbryteren på «OFF». Vent i 2 minutter, slik at gass som ikke har blitt forbrent, kan fordampe. Deretter gjentar du punkt 3 til 5.
7. Hvis det ikke er mulig å tenne grillen etter tre forsøk, bør du kontrollere årsakene som beskrevet i punktet «Feilutbedring».

Tenne infrarød brenneren (Power Burner)

ADVARSEL: Det er forbudt å bruke infrarød brenneren med lokket på.

Auckland

1. Forsikre deg om at alle forbindelser mellom slangen, gassreguleringen og gassflasken sitter godt fast. (Se punktet «Lekkasjetest».)
2. Ta av grilllokket. **ADVARSEL: Ikke tenn grillen med lokket på.**
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Sett den høyre gassbryteren merket «POWER BURNER» på «ON».
5. Trykk på tennknappen, og hold den inne til gnisten tenner brenneren, og gassen brenner.
6. Hvis gassen ikke tennes i løpet av 3 sekunder, må du sette gassbryteren på «OFF». Vent i 2 minutter, slik at gass som ikke har blitt forbrent, kan fordampe. Deretter gjentar du punkt 3 til 5.

7. Hvis det ikke er mulig å tenne grillen etter tre forsøk, bør du kontrollere årsakene som beskrevet i punktet «Feilutbedring».

Grilling med støpegodsbrennere

Varm opp grillen ved maksimal effekt («HI») i cirka 10 minutter med lokket på. Legg maten på stekeristen eller stekeplaten, og reguler temperauren som du vil (fra «LO» til «HI»). Det anbefales å bruke kun én brenner hvis lite mat skal grilles. Grilling med lokket på reduserer grilltiden og gassforbruket.

Grilling med infrarød brenner (Power Burner)

Varm opp grillen ved maksimal effekt («HI») i cirka 5 minutter med lokket av. Legg maten på stekeristen. Infrarød brenneren egner seg til rask bruning eller kort steking.

Advarsel: Det er forbudt å bruke infrarød brenneren med lokket på. Det er også forbudt å plassere stekeplaten over infrarød brenneren. Det kan nemlig føre til at lokket misfarges og at stekeplaten deformeres.

Etter grilling

1. Sett gassbryteren på alle brennerne på «OFF».
2. Steng gasstilførselen på gassflasken.
3. La grillen avkjøles helt, og rengjør den.
4. Dekk til grillen med et egnet grilltrekk.

Rengjøring

Veldig lite rengjøring skal til siden mesteparten av fett fordampes eller siles ned i fettsamleren. Bruk en messingbørste (ikke bruk stålbørste) til å rengjøre stekeristen og stekeplaten. Ta bort stekeristen og stekeplaten, og rengjør støpegodsbrennere. Infrarød brenneren skal ikke rengjøres siden fett straks forbrennes under grillingen. Til slutt tar du ut fettsamleren og rengjør denne med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **VIKTIG:** Hvis du bruker rengjøringsmidler til rengjøringen, så må du la grillen tørke helt etter rengjøring. For å tørke grillen raskere, kan du slå på grillen og la den brenne på høyeste trinn med åpent lokk i noen minutter.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Anvendelse:

Bruk hansker for å beskytte hendene og helst briller. Spray grillen og tilbehøret grundig når disse fortsatt er lunkne, og la det hele virke i 15–30 min. Sprayingen bør repeteres på skitne flekker, og deretter spyles grundig med vann og tørkes.

Vedlikehold

Jevnlig vedlikehold av grillen sikrer en god funksjon. Kontroller alle gassførende deler minst to ganger i året og alltid etter lengre tids lagring. Edderkopper

og andre insekter kan føre til blokkeringer, som skal fjernes før grillen brukes.

Alle skruer skal kontrolleres og eventuelt trekkes til. De vil kunne løsne dersom grillen flyttes mye på ujevne flater.

Dersom grillen ikke har vært brukt på lang tid, anbefaler vi å foreta en lekkasjetest før du bruker den igjen. Dersom du er i tvil om noe, ta kontakt med gass- eller grillforhandleren. Før lengre tids lagring skal alle metalldele settes inn med fett. Dette for å forhindre korrosjon. Etter lengre tids lagring og minst én gang i løpet av grillsesongen, skal slangen kontrolleres for sprekker og skader. En skadet slange skal skiftes ut straks som beskrevet i denne bruksanvisningen.

For å forlenge levetiden til grillen anbefaler vi, etter at grillen er avkjølt, å dekke til denne med et passende OUTDOORCHEF-grillovertrekk for å beskytte den mot miljøpåvirkninger. For å unngå fuktighet på grillen må grillovertrekket fjernes etter at det har regnet. Grillovertrekk er tilgjengelig fra din grillforhandler.

Feilutbedring

Brenneren tennes ikke:

- Kontroller om gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Kontroller om det er nok gass på flasken.
- Kontroller at det gnistrer fra elektroden mot brenneren.

Ingen gnist synes:

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (på grill med elektrodetanning).
- Kontroller at tennledningen er kopledd til. Avstanden mellom elektroden og tenningsboksen skal ikke være for liten eller for stor.
- Modeller med svart tennknapp: Batteriet er ikke satt inn riktig, eller det er tomt.
- Sett et nytt AA-batteri, (LR02), 1,5 volt, inn i den elektriske tenningen (på grill med elektrotanning).

Dersom grillen fortsatt ikke tenner, bør du kontakte forhandleren.

GARANTIBESTEMMELSER

1. Garanti

Når du kjøper dette OUTDOORCHEF-produktet hos en autorisert forhandler, medfølger det en produsentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) i henhold til de foreliggende bestemmelsene på opp til 3 år.

Garantien gjelder utelukkende utbedring av feil som ved hensiktsmessig bruk beviselig kan føres tilbake til material- og/eller produksjonsfeil.

(no)

2. Prosedyre

Kontroller produktet umiddelbart etter kjøp for defekter og for å se at det fungerer feilfritt. Skulle det kjøpte produktet mot formodning være defekt, ber vi deg om å legge merke til følgene prosedyre (Bring-In-garanti):

- Ta kontakt med forretningen* der du kjøpte produktet i løpet av 30 dager fra du oppdager feilen med produktet/produkt delen, kjøpskvittering, serienummer og artikkelnummer**
- Beskriv saksforholdet ved hjelp av det defekte produktet/produkt delen eller bilde
- Når forhandleren eller DKB har kontrollert feilen, vil garantien tre kostnadsfritt i kraft iht. punkt 3 (under forbehold ligger transport- og forsendelseskostnader hos den private førstehåndskjøperen)

3. Garantiomfang

Produsentgarantien fra DKB gjelder fra innkjøpsdato og for private førstehåndskjøpere. Garantien kan kun gjøres gjeldende ved fremlegging av den originale kjøpskvitteringen.

Garantien vil etter DKBs skjønn avhjelpe feil og mangler med reparasjon, utskifting av defekte deler, utskifting av produktet eller, dersom produktets funksjonalitet ikke er påvirket, med en reduksjon i prisen. Fratredelse fra kontrakten på grunn av garantikrav er utelukket. Kjøperen har ikke krav på et erstatningsprodukt under reparasjonens varighet.

Utføring av garantiytelser innebærer verken en forlengelse av eller en ny start på garantitiden. Deler som skiftes ut forblir DKBs eiendom. Ved utskifting av produktet starter garantitiden på nytt.

Garantifristene beløper seg til:

- 3 år på den emaljerte kulegrillen (underdel og lokk) mot gjennomrusting
 - 3 år på den emaljerte grillristen mot gjennomrusting eller gjennombrenning
 - 3 år på alle deler i edelstål mot gjennomrusting eller gjennombrenning
 - 2 år på alle resterende produksjons-/materialfeil
- Garantien for skade på emaljen kan kun garanteres innen fristen på 30 dager fra kjøpsdato. Den gjelder kun for nye apparater som ikke har vært tatt i bruk.

4. Unntak

Det kan ikke fremlegges eller det finnes ikke garanti-krav mot noen feil, dvs. material- eller produksjonsfeil som det blir referert til i disse bestemmelsene, i følgende tilfeller:

- Vanlig slitasje ved hensiktsmessig bruk.
- Defekter og/eller skader grunnet feil, uaktsom eller ikke hensiktsmessig bruk samt grunnet feilaktig

installering, montering og reparasjonsforsøk av uautoriserte personer.

- Defekter og/eller skader fordi bruksanvisningen eller bruks-/vedlikeholdshenvisningene ikke ble fulgt (for eksempel skader som har oppstått grunnet feilaktig montering eller rengjøring av den emaljerte overflaten på trakten eller grillristen, ikke gjennomført tetthetskontroll osv.).
- Ujevnheter, fargeavvik i emaljen samt mindre feil (for eksempel produksjonsbetingete kontaktpunkter på lokkets nedre kant eller på opphengingsdeler).
- Misfarging og skader på produktet (f.eks. fargeoverflaten) fra værpåvirkninger (inkl. hagl), feil (ikke værbeskyttet) oppbevaring av produktet eller feil bruk av kjemikalier
- Rust og flyverust på grunn av værpåvirkninger eller feil bruk av kjemikalier.
- Feil som ikke merkbart påvirker den hensiktsmessige bruken av produktet.
- Generelt for forbruksdeler som grillrist, trakt, brenner, termometer, tenning, elektroder, tennkabel, gasslange, gasstrykksregulering og batteri, varmeelement, reflektor, aluminiumsbeskyttelsesfolie eller kullrist
- Defekter og/eller skader på grunn av utførte endringer, uhensiktsmessig bruk eller bevisst ødeleggelse.
- Defekter og/eller skader på grunn av feilaktig vedlikehold og reparasjon.
- Defekter og/eller skader på grunn av manglende rutinemessig vedlikehold.
- Defekter og/eller skader som opprinnelig oppsto under transport.
- Defekter og/eller skader på grunn av force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje fra kommersiell anvendelse (hotell, restaurant, tilstelning osv.).

DKB utelukker alle krav fra kunden utover de kravene som er uttrykkelig nevnt i disse garantibestemmelsene, med mindre de har en obligatorisk rettslig forpliktelse eller ansvar. Dette gjelder særlig med hensyn til krav om erstatning for mislighold, kompensasjon for følgeskader, tapt fortjeneste og skader under transport som ikke rapporteres innen 30 dager etter mottak av produktet til forhandleren.

OUTDOORCHEF jobber kontinuerlig med produktutvikling. Det kan derfor forekomme endringer på produktene uten at dette meddeles i forkant.

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende foretak:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Du finner et forhandlerbevis på vår nettside under www.outdoorchef.com.

** Serienummer og artikkelnummer finner du på spesifikasjonsklistremerket på grillen din (se produktets bruksanvisning)

EIEREN SKAL TA GODT VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN OG ALLTID HA DEN INNEN REKKEVIDDE.

Bruksanvisning for Australian gassgrill 2013_art.nr. 19.120.09

Teknisk informasjon

Canberra / Perth

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	12.80 kW
Gassforbruk	932 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,86 mm /Merking: BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /Merking: AE

Auckland

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gassforbruk	699 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,86 mm /Merking: BE
Dyse (50 mbar)	0,74 mm /Merking: AE

Infrarød brenner (leveres for Auckland-modellen)

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gassforbruk	451 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	1,16 mm /Merking: BP
Dyse (50 mbar)	1,00 mm /Merking: AP

Sidebrenner (leveres for Auckland- Hamilton og Perth-modellen)

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gassforbruk	276 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm /Merking: BK
Dyse (50 mbar)	0,85 mm /Merking: AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gass	Propan/Butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gassforbruk	546 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,78 mm /Merking: BD
Dyse (50 mbar)	0,68 mm /Merking: AD

Kategorier

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

Elektrisk tenning

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

For bruk med elektrisk tenning trenger du et AA-batteri på 1,5 volt.

Produktene fra OUTDOORCHEF videreutvikles kontinuerlig. Endringer kan derfor bli foretatt uten forvarsel.

Merknad om termometeret

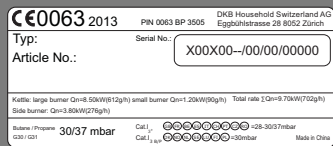
Termometeret kan avvike med +/- 10 %.



AUSTRALIAN BARBECUE

Bruksanvisning

OBS! Först av allt, anteckna din "Australian Barbecue"-grills serienummer på baksidan av denna bruksanvisning. Allt efter grillmodell, hittar du numret på den datasticker som sitter antingen på grillstativet eller på bottenplattan. Serienumret är viktigt och underlättar vid förfrågningar, beställning av reservdelar och vid eventuella garantianspråk.



Förvara bruksanvisningen på en säker plats. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

Viktigt för din säkerhet

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

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

Placera aldrig lättantändliga vätskor, material eller reservgasolflaskor i närheten av grillen. Placera aldrig grillen eller gasolflaskorna i slutna utrymmen utan ventilation.

Läs bruksanvisningen noga innan du tar «Australian Barbecue»-grillen i drift.

Grillen får endast användas utomhus och måste ha ett säkerhetsavstånd på minst 1 m till brännbara föremål.

Gasolflaskor

Endast gasolflaskor med maximal fyllnadsvikt på 7,5 kg får ställas på bottenplattan. Placera flaskan på angiven plats, se monteringsanvisning. Använd det bifogade flaskbältet för att fästa flaskan. Kontrollera att skruvförbanden inte är otäta. **Utför en «Täthetskontroll» innan grillen tas i drift och efter att gasolflaskan har bytts.** Gasolflaskorna får inte utsättas för temperaturer över 50 °C och aldrig förvaras i slutna utrymmen eller källare. Beakta och följ säkerhetsföreskrifterna som finns på de använda gasolflaskorna.

Säkerhetsinformation

Ta alltid grillen i drift enligt kapitlet «Anvisningar för tändning».

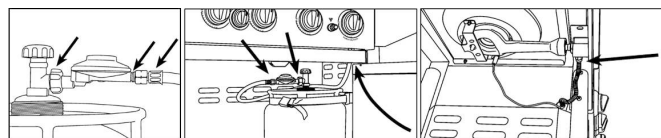
- Använd endast grillen utomhus.
- Använd aldrig grillen under ett taksprång.
- Lämna aldrig grillen obevakad under användningen.
- **WARNING!** Delar av grillen kan bli mycket varma. Se därför till att små barn inte kan nå den.
- Flytta aldrig grillen när den används.
- Apparater som är utrustade med hjul får inte föras över ojämna underlag eller avsatser!
- Kontrollera att fettuppsamlingsplåten är helt inskjuten till ändläget när du använder grillen.
- Använd skyddshandskar när du vidrör varma delar.
- Ställ alltid gasolreglaget på «OFF» efter att du har grillat och stäng gasolkranen på gasolflaskan. Kontrollera vid byte av gasolflaskan att gasolreglaget står på «OFF» och att gasolkranen på gasolflaskan är stängd. **OBS!** Tändkällor får inte finnas i närheten.
- Kontrollera anslutningen enligt anvisningarna för «Täthetskontroll» efter att du har anslutit en ny gasolflaska.
- Om du misstänker att det finns läckande delar måste du genast ställa gasolreglaget på «OFF» och stänga gasolflaskans gasolkran. Låt en gasolfackhandel kontrollera de gasolledande delarna.
- Om gasolslangen är skadad eller sliten, måste den genast bytas ut. Slangen får inte vara knäckt eller ha några sprickor. Glöm inte att stänga gasolreglaget och gasolkranen innan du tar bort slangen.
- OUTDOORCHEF rekommenderar: Byt slang och gasoltryckregulator vartannat eller vart tredje år.
- Blockera aldrig luftinsugningsslitsen i huset eller luftslitsarna i locket. Utför aldrig ändringar på gasolkranen, tändsäkringen, brännaren eller andra delar av grillen. Kontakta din fackhandlare om du misstänker att något är felaktigt.
- Grillen levereras med en passande gasolslang och gasoltryckregulator. Se till att dessa delar inte ligger på eller mot grillens varma yta. Vrid inte slangen. Slangen och regulatorn uppfyller gällande regler i landet.
- Kontakta en gasolförsäljare om den maximala temperatureffekten inte nås och du misstänker att gasoltillförseln är blockerad.
- Använd endast grillen på fast och jämn mark. Placera aldrig grillen på trä eller andra brännbara ytor under driften. Placera inte grillen i närheten av brännbara material.
- Temperaturchocka aldrig grillar som har granitplattor.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen ska förvaras i ett utrymme över vintern ska alltid gasolflaskan tas bort. Den ska alltid förvaras utomhus på en plats med god ventilation och dit barn inte har tillgång.

Täthetskontroll

WARNING! Tändkällor får inte finnas i närheten under kontrollen av tätheten. Detta gäller även rökning. Kontrollera aldrig tätheten med en brinnande tändsticka eller en öppen flamma. Gör alltid kontrollen utomhus.

1. Gasolreglaget måste stå i läge «OFF».
2. Öppna flaskans gasolkran och pensla alla gasolledande delar (anslutningen till gasolflaskan/gasoltryckregulatorn/gasolslangen/gasolinlopp/anslutningen vid ventilen) med en tvållösning som består av 50 % flytande tvål och 50 % vatten. Du kan även använda en läckagespray.
3. Bubblor i tvållösningen tyder på ett läckage. **OBS!** Grillen får inte användas förrän allt läckage är åtgärdat. Stäng gasolkranen på gasolflaskan.
4. Åtgärda läckage genom att dra åt anslutningarna om det går. Byt annars ut de defekta delarna.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din gasolåterförsäljare om du inte lyckas åtgärda läckaget.

INFORMATION: Gör täthetskontrollen varje gång du ansluter eller byter en gasolflaska samt i början av grillsäsongen.



Före första användningen

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolledande delar enligt beskrivningen i «Täthetskontroll». Gör detta även när din «Australian Barbecue» kommer färdigmonterad från återförsäljaren.
3. Bränn ut grillen ca 20–15 minuter på högsta läget.
4. Kontrollera att fettuppsamlingsplåten är inskjuten till ändläget. Detta gäller även vid normal grillning.

Anvisningar för tändning

INFORMATION: Alla brännare behöver inte användas. Detta är beroende på tillredningen och mängden.

Tända huvudbrännaren

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckregulatorn och gasolflaskan är korrekt åtdragna. (Följ anvisningarna i kapitlet «Täthetskontroll».)

2. Öppna grilllocket. **WARNING! Tänd aldrig grillen när locket är stängt.**
3. Öppna gasolkranen på gasolflaskan.
4. Ställ vänster gasolreglage på «ON».
5. Håll in tändknappen tills det slår gnistor och gasolen antänds
6. Ställ gasolreglaget på «OFF» om gasen inte antänds inom tre sekunder. Vänta två minuter så att gasolen avdunstar. Upprepa därefter punkterna 3 till 5.
7. Kontrollera orsakerna enligt beskrivningen i avsnittet «Felåtgärder» om det inte går att tända grillen efter tre försök.
8. Brännarna ska startas från vänster till höger.

Tända sidobrännaren

Auckland, Hamilton, Perth

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckregulatorn och gasolflaskan är korrekt åtdragna. (Följ anvisningarna i kapitlet «Täthetskontroll».)
2. Ta bort granitlocket från det vänstra sidobordet och ställ det under det högra i hållaren. **WARNING! Tänd aldrig grillen med stängt granitlock.**
3. Öppna gasolkranen på gasolflaskan.
4. Ställ det lilla gasolreglaget som är märkt med «SIDE BURNER» på «ON».
5. Håll in tändknappen tills det slår gnistor och gasolen antänds.
6. Ställ gasolreglaget på «OFF» om gasen inte antänds inom tre sekunder. Vänta två minuter så att gasolen avdunstar. Upprepa därefter punkterna 3 till 5.
7. Kontrollera orsakerna enligt beskrivningen i avsnittet «Felåtgärder» om det inte går att tända grillen efter tre försök.

Tända infrarödbrännaren (Power Burner)

WARNING! Det är förbjudet att använda infrarödbrännaren när locket är stängt.

Auckland

1. Kontrollera att alla anslutningar mellan gasolslangen, gasoltryckregulatorn och gasolflaskan är korrekt åtdragna. (Följ anvisningarna i kapitlet «Täthetskontroll».)
2. Öppna grilllocket. **WARNING! Tänd aldrig grillen när locket är stängt.**
3. Öppna gasolkranen på gasolflaskan.
4. Ställ höger gasolreglage som är märkt med «POWER BURNER» på «ON».
5. Håll in tändknappen tills det slår gnistor och gasolen antänds.
6. Ställ gasolreglaget på «OFF» om gasen inte antänds inom tre sekunder. Vänta två minuter så att gasolen avdunstar. Upprepa därefter punkterna 3 till 5.

(sv)

- Kontrollera orsakerna enligt beskrivningen i avsnittet «Felåtgärder» om det inte går att tända grillen efter tre försök.

Grilla med gjutjärnsbrännare

Värm upp grillen på högsta värme («HI») under ca 10 minuter med stängt lock. Lägg det som ska grillas på grillgallet eller på grillplattan och ställ in temperaturen enligt önskemål («LO» till «HI»). Använd endast en brännare om du inte ska grilla så mycket mat. Att grilla med stängt lock reducerar grilltiden och gasolförbrukningen.

Grilla med infrarödbrännare (Power Burner)

Värm upp grillen på högsta värme («HI») under ca 5 minuter med öppet lock. Lägg det som ska grillas på grillgallret. Infrarödbrännaren är lämplig för snabb stekning eller minustekning

WARNING! Det är förbjudet att använda infrarödbrännaren med stängt lock samt att placera grillplattan över infrarödbrännaren. Detta kan leda till en missfärgning av locket och deformera grillplattan.

Efter grillning

- Ställ gasolreglagen på alla brännare på «OFF».
- Stäng gasolkranen på gasolflaskan.
- Låt grillen svalna helt och rengör den.
- Täck över grillen med en passande täckkåpa.

Rengöring

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fett avdunstar eller leds till uppsamlingsskålen. Använd en grillborste med mässingsborst (aldrig stålborst) för rengöring av grillgallret och grillplattan. Ta bort grillgallret och grillplattan och rengör gjutjärnsbrännaren. Infrarödbrännaren behöver inte rengöras eftersom fett förbränns direkt under grillningen. Ta slutligen ut uppsamlingsskålen och rengör den med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. **OBS!** Om du använder rengöringsmedel för att rengöra grillen måste du sedan låta den torka ordentligt. För att torkningen ska gå fortare kan du tända grillen och låta den gå på högsta effekt under några minuter med öppet lock.

Så här använder du OUTDOORCHEF BBQ Cleaner:

För att skydda händerna bör du använda handskar och helst även skyddsglasögon. Spraya grill eller tillbehör ordentligt medan de fortfarande är varma. Låt sprayen verka i 15–30 min. Spraya på nedsmutsade ytor igen, skölj av ordentligt med vatten och låt sedan torka.

Underhåll

Ett regelbundet underhåll av grillen garanterar att den fungerar korrekt. Kontrollera alla gasolledande delar minst två gånger per år och efter varje längre förvaring. Spindlar och andra insekter kan orsaka tilltäppningar som måste åtgärdas före användning.

Kontrollera då och då att alla skruvar är åtdragna om grillen flyttas ofta på ojämn mark.

Om grillen inte ska användas under en längre period bör du utföra en "Täthetskontroll" innan den tas i drift på nytt. Kontakta din gasolleverantör eller återförsäljaren om du har några frågor eller är tveksam till något. Smörj alla metalleder före längre förvaring för att undvika rost. Efter en längre förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska gasolslangen kontrolleras så att den inte har några sprickor, är knäckt eller har andra skador. Skadade gasolslangar ska genast bytas ut enligt beskrivningen i bruksanvisningen.

För att förlänga livslängden på din grill rekommenderar vi att, efter att grillen svalnat helt, skydda den från miljöpåverkan med ett lämpligt skyddshölje från Outdoorchef. För att förhindra fukt från vattenansamlingar tar du bort skyddshöljet efter regn.

Skyddshöljen kan du köpa hos din grillhandlare.

Felåtgärder

Brännaren tänds inte:

- Kontrollera att gasolflaskans gasolkran är öppen.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med gasol i flaskan.
- Kontrollera att elektroden slår gnistor över till brännaren.

Inga gnistor:

- Kontrollera att batteriet sitter korrekt (på grillar med eltändning).
- Kabeln för den elektriska tändningen är inte ansluten. Avståndet mellan elektroden och tändboxen är för stort eller för litet.
- På modeller med svart tändhuvud: Batteriet är inte korrekt isatt eller tomt.
- Sätt in ett nytt batteri, AA; (LR02), 1,5 volt, i den elektriska tändningen (på grillar med eltändning).

Kontakta återförsäljaren om du inte kan starta grillen med hjälp av de ovan nämnda åtgärderna.

GARANTIBESTÄMMELSER

1. Garanti

Med köpet av denna Outdoorchef-produkt hos en auktoriserad återförsäljare har du, förutom produkten, även förvärvat en tillverkargaranti från DKB Household Switzerland AG ("DKB") enligt föreliggande villkor, vilken gäller i upp till tre år.

Garantin omfattar endast åtgärdande av brister som vid avsedd användning kan påvisas bero på material- och/eller produktionsfel.

2. Tillvägagångssätt

Kontrollera produkten gällande brister och funktion direkt efter att du mottagit den. Om den inköpta produkten mot förmodan uppvisar en brist ber vi dig gå tillväga på följande sätt (bring in-garanti):

- Kontakta din återförsäljare* och lägg fram produkt/produktedel, köpkvitto, samt serie- och artikelnummer inom 30 dagar efter det att du upptäckt bristen.
- Beskriv ärendet med hjälp av den berörda produkten/produktdelen eller ett foto.
- Efter att bristen kontrollerats av återförsäljaren eller DKB vidtas de kostnadsfria garantiåtgärderna enligt Punkt 3 (enligt villkor åligger transport- och fraktkostnader den private förstahandsköparen).

3. Garantins omfattning

DKB:s tillverkargaranti sträcker sig från inköpsdatum och gäller för den private förstahandsköparen. Garantin kan endast göras gällande om originalkvittot visas upp.

Garantiåtgärder vidtas efter gottfinnande av DKB genom att laga produkten, byta ut bristfälliga delar, byta ut produkten eller, om produktens funktion inte påverkas, medge en prisreducering. Det går inte att häva köpeavtalet på grund av ersättningsanspråk. Under reparationstiden kan inget anspråk på en ersättningsprodukt göras.

Att garantiåtgärder vidtas leder varken till att garantitiden förlängs eller börjar om på nytt. Utbytta delar övergår i DKB:s egendom. Vid produktbyte börjar garantitiden om på nytt.

Garantitiderna avser:

- tre år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock)
- tre år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret
- tre år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar
- två år mot alla övriga produktions-/eller materialfel
- Garantin vid skador på emaljen gäller endast inom en anmälningstid på 30 dagar från inköpsdatum och gäller endast för nya apparater som ännu inte använts.

4. Undantag

Ingen brist, dvs. inget material- eller produktionsfel enligt dessa villkor, föreligger och inget garantianspråk kan göras gällande i följande fall:

- Normalt slitage vid avsedd användning.
- Defekter och/eller skador på grund av felaktig eller

icke avsedd användning, eller på grund av bristande installation, montering eller reparationsförsök av icke-auktoriserade personer.

- Defekter och/eller skador på grund av att bruksanvisningen eller drifts-/underhållsanvisningarna inte följts (som exempelvis skador på grund av felaktig montering eller rengöring av trattens eller grillgallrets emaljerade yta, eller på grund av underlåtenhet att utföra täthetskontroll, osv.).
- Ojämnheter, färgavvikelse i emaljen och minimala fel (som t.ex. produktionsbetingade kontaktpunkter på lockets nedre kant eller på upphängningsdetaljer).
- Missfärgningar eller skador på produkten (t.ex. färgens yta) på grund av väderpåverkan (inkl. hagel), felaktig (ej väderskyddande) lagring av produkten eller felaktig användning av kemikalier.
- Bildande av rost eller flygrost på grund av väderpåverkan eller felaktig användning av kemikalier.
- Fel som inte märkbart begränsar avsett nyttjande eller bruk av produkten.
- Generellt gällande förslitningsdelar som grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning, elektroder, tändkabel, gasslang, gstrycksreglage och batteri, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie eller kolgaller.
- Defekter och/eller skador på grund av utförda ändringar, oändamålsenlig användning eller avsiktlig skadegörelse.
- Defekter och/eller skador på grund av felaktigt underhåll eller reparationsarbete.
- Defekter och/eller skador på grund av underlåtenhet att utföra rutinmässigt underhåll.
- Defekter och/eller skador som uppkommit under ursprunglig transport.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och/eller skador på grund av slitage vid professionell användning (hotell-/restaurangverksamhet, evenemang, osv.).

DKB avvisar kunders anspråk som går utöver dem som uttryckligen nämns i dessa garantivillkor, såvida inte förpliktelse eller ansvar enligt tvingande lag föreligger. Detta gäller särskilt även avseende anspråk på skadeersättning på grund av underlåtenhet att uppfylla åtaganden, ersättning för följdskador på grund av brister, utebliven vinst eller transportskadorna, vilka inte anmäls till återförsäljaren inom fristen på 30 dagar efter att produkten mottagits.

Outdoorchefs produkter vidareutvecklas ständigt. Ändringar i produkterna kan därför företas utan föregående meddelande.

Det registrerade varumärket Outdoorchef representeras av följande företag:

sv

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich, Schweiz
www.dkbrands.com

* En lista på återförsäljare finns på vår hemsida: www.outdoorchef.com

** Serie- och artikelnummer framgår av dataetiketten på din grill (se produktens bruksanvisning)

Information om temperaturindikeringen

Termometerens indikering kan avvika med +/- 10 %.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING OCH SE TILL ATT DEN ALLTID FINNS TILLGÄNGLIG I NÄRHETEN AV GRILLEN.

Bruksanvisning för Australian gasgrill 2013_Art-Nr. 19.120.09

Teknisk information

Canberra / Perth

CE	0063
Gasol	Propan/Butan 30/31
Effekt	12.80 kW
Gasolförbrukning	932 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,86 mm/märkning: BE
Munstycke (50 mbar)	0,74 mm/märkning: AE

Auckland

CE	0063
Gasol	Propan/Butan 30/31
Effekt	9.60 kW
Gasolförbrukning	699 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,86 mm/märkning: BE
Munstycke (50 mbar)	0,74 mm/märkning: AE

Infraröd brännare (finns för modellen Auckland)

CE	0063
Gasol	Propan/Butan 30/31
Effekt	6.20 kW
Gasolförbrukning	451 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	1,16 mm/märkning: BP
Munstycke (50 mbar)	1,00 mm/märkning: AP

Sidobrännare (finns för modellerna Auckland, Perth och Hamilton)

CE	0063
Gasol	Propan/Butan 30/31
Effekt	3.80 kW
Gasolförbrukning	276 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,98 mm/märkning: BK
Munstycke (50 mbar)	0,85 mm/märkning: AG

Cairns / Hamilton

CE	0063
Gasol	Propan/Butan 30/31
Effekt	7.50 kW
Gasolförbrukning	546 g/h
Munstycke (28-30/37 mbar)	0,78 mm/märkning: BD
Munstycke (50 mbar)	0,68 mm/märkning: AD

Kategorier

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

Elektrisk tändning

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

För drift av den elektriska tändningen krävs ett batteri av typen AA, 1,5 volt.

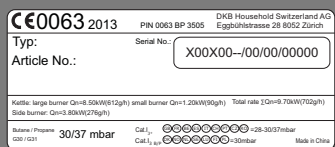
Produkterna från OUTDOORCHEF vidareutvecklas hela tiden. Ändringar kan därför ske utan förvarning.



AUSTRALIAN BARBECUE

Návod k obsluze

DŮLEŽITÉ: Nejdříve si poznamenejte výrobní číslo vašeho "Australského grilu", které je na zadní straně tohoto Návodu na obsluhu. V závislosti na modelu grilu se číslo nalézá na výrobním štítku, který je buď na stolanu, nebo na základní desce. Výrobní číslo je důležité, umožňuje bezproblémově posílat dotazy, objednávat náhradní díly a uplatňovat případné záruční nároky.



Uschovejte tento návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, provozu a údržbě.

Důležité pro vaši bezpečnost

Každá osoba, která gril obsluhuje, musí znát a dodržovat přesný proces zapalování. Děti nesmí gril obsluhovat. Pokyny uvedené v návodu k montáži musí být přesně dodržovány. Nesprávná montáž může mít nebezpečné důsledky.

Nestavějte do blízkosti grilu žádné vznětlivé kapaliny, vznětlivé materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy nestavějte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor bez větrání.

Před uvedením plynového grilu «Australian Barbecue» do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

Gril smí být používán pouze venku a musí být umístěn v bezpečné vzdálenosti minimálně 1 m od hořlavých předmětů.

Plynové láhve

Na určené místo na podlahové desce (viz také montážní nákres) smí být stavěny jen plynové láhve s maximální hmotností plnění 7.5kg. Prosím ujistěte se, že jsou všechna sešroubování těsná. **Proveďte před každým uvedením do provozu a po každé výměně plynové láhve «Kontrolu těsnosti».** Plynové láhve nesmí být vystavovány teplotě vyšší jak 50 °C a nikdy nesmí být skladovány v uzavřených místnostech nebo ve sklepích. Povšimněte si a dodržujte

bezpečnostní předpisy uvedené na plynových láhvích, které používáte.

Bezpečnostní upozornění

Uvedte gril do provozu podle kapitoly «Návod k zapalování».

- Používejte gril jen venku.
- Nikdy nepoužívejte gril pod přístřeškem.
- Nikdy nenechávejte gril během provozu bez dozoru.
- **POZOR:** Části grilu mohou být velmi horké. Udržujte proto gril mimo dosah malých dětí.
- Nepřesouvejte gril během provozu.
- Zařízení, která jsou vybavena kolečky, nesuňte po nerovném terénu a přes výstupky!
- Ujistěte se, že je zásuvka na odkapávající tuk během provozu vždy kompletně zavřena a aretována.
- Pokud se dotýkáte horkých částí, noste vždy ochranné rukavice.
- Po grilování otočte regulační knoflík plynu vždy do pozice «OFF» a zavřete na plynové láhvi přívod plynu. Při výměně plynové láhve dávejte pozor, aby se regulační knoflík plynu nacházel v pozici «OFF» a aby byl přívod plynu na plynové láhvi uzavřen. **DŮLEŽITÉ:** V blízkosti se nesmí nacházet žádné zápalné zdroje.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte všechny spojovací díly podle návodu «Kontrola těsnosti».
- Máte-li podezření na netěsné části, otočte regulační knoflík plynu do pozice «OFF» a uzavřete na plynové láhvi přívod plynu. Nechejte zkontrolovat díly vedoucí plyn v příslušném specializovaném obchodě.
- Vykazuje-li plynová hadice známky poškození nebo opotřebení, musí dojít k její okamžité výměně. Hadice musí být bez zlomů a nesmí vykazovat žádné trhliny. Před odstraněním hadice nezapomeňte uzavřít regulační knoflík plynu a přívod plynu.
- OUTDOORCHEF doporučuje: Vyměňte hadici a regulátor tlak uplynu každé 2-3 roky.
- Nikdy neblokujte otvory pro nasávání vzduchu nacházející se v tělese nebo vzduchové otvory ve víku. Neprovádějte žádné změny na plynovém kohoutku, zapalovací pojistce, hořáku nebo na jiných dílech grilu. Máte-li podezření na poruchu, obraťte se na odborníka.
- Gril je dodáván s příslušnou plynovou hadicí a s regulátorem tlaku plynu, které se nikdy nesmí dostat do styku s horkým povrchem grilu. Hadice nesmí být překroucena. Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům.
- Není-li možné dosáhnout plného výkonu a existuje-li podezření na ucpání přívodu plynu, obraťte se na specializovaný obchod.
- Používejte gril pouze na pevné a bezpečné zemi. Nikdy nestavějte gril během provozu na dřevo nebo jiné hořlavé plochy. Udržujte gril v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- U přístrojů se žulovou deskou se vyhněte teplotnímu šoku desky.
- Neskladujte gril v blízkosti lehce vznětlivých kapalin nebo materiálů.

CZ

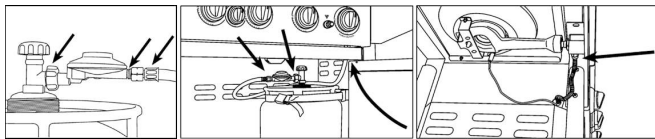
- Pokud je gril k přezimování umístěn v uzavřené místnosti, musí být bezpodmínečně odstraněna plynová láhev. Láhev by měla být skladována ve venkovních prostorách na dobře větraném místě, kde nemají děti přístup.

Kontrola těsnosti

VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti se v blízkosti grilu nesmí nacházet žádné zápalné zdroje. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost pomocí hořící zápalky nebo otevřeného ohně a kontrolu provádějte venku.

1. Regulační knoflík plynu se musí nacházet v pozici «OFF».
2. Otevřete na láhvi přívod plynu a potřete všechny díly vedoucí plyn (spoj na plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynová hadice / vstup plynu / spoj na ventilu) mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej na vyhledávání netěsností.
3. Tvorba bublin mýdlového roztoku poukazuje na netěsná místa. **DŮLEŽITÉ:** Gril nesmí být až do odstranění všech netěsných míst používán. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Je-li to možné, odstraňte netěsná místa utažením spojů nebo poškozené díly vyměňte.
5. Zopakujte krok 1 a 2.
6. Nelze-li netěsná místa opravit, obraťte se na příslušného odborného obchodníka.

UPOZORNĚNÍ: Provedte kontrolu těsnosti po každém připojení nebo výměně plynové láhve a stejně tak na začátku každé grilovací sezóny.



Před prvním grilováním

1. Očistěte všechny části, které se dostanou do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole «Kontrola těsnosti». Tuto kontrolu proveďte i v případě, že byl váš «Australian Barbecue» obchodníkem dodán ve smontovaném stavu.
3. Vypalte «Australian Barbecue» po dobu ca 20-25 minut na stupni .
4. Dávejte pozor, aby byl plech pro zachycování tuku zasunut až na doraz. Toto platí i u normálního grilování.

Návod k zapálení

UPOZORNĚNÍ: V provozu nemusí být vždy všechny hořáky. Počet hořáků závisí na způsobu přípravy a na množství potravin.

Zapálení hlavního hořáku

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Ujistěte se, že jsou všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví dostatečně pevně utaženy. (Postupujte podle pokynů v kapitole «Kontrola těsnosti»).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Nikdy nezapalujte gril s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Nastavte levý regulační knoflík plynu na «ON».
5. Stiskněte tlačítko zapalování a přidržte ho stisknuté tak dlouho, dokud nepřeskočí jiskra a plyn se nezapálí.
6. Nedojde-li během 3 vteřin k zapálení plynu, otočte regulační knoflík plynu na «OFF». Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn vyprchat. Poté zopakujte body 3 až 5.
7. Pokud není možné gril po 3 pokusech uvést do provozu, zkontrolujte možné příčiny, jak je popsáno v kapitole «Odstranění závad».
8. Hořáky musí být uvedeny do provozu zleva doprava.

Zapálení bočního hořáku

Auckland, Hamilton, Perth

1. Ujistěte se, že jsou všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví dostatečně pevně utaženy. (Postupujte podle pokynů v kapitole «Kontrola těsnosti»).
2. Sundejte z levé boční plochy žulový kryt a umístěte ho pod pravou boční plochu do pro něho určeného úchyty. **POZOR:** Nikdy nezapalujte gril s uzavřeným žulovým krytem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Otočte malý regulační knoflík plynu s nápisem "SIDE BURNER" do pozice «ON».
5. Stiskněte tlačítko zapalování a přidržte ho stisknuté tak dlouho, dokud nepřeskočí jiskra a plyn se nezapálí.
6. Nedojde-li během 3 vteřin k zapálení plynu, otočte regulační knoflík plynu na «OFF». Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn vyprchat. Poté zopakujte body 3 až 5.
7. Pokud není možné gril po 3 pokusech uvést do provozu, zkontrolujte možné příčiny, jak je popsáno v kapitole «Odstranění závad».

Zapálení infračerveného hořáku (Power Burner)

Pozor: Provozování infračerveného hořáku se zavřeným víkem je zakázáno.

Auckland

1. Ujistěte se, že jsou všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví dostatečně pevně utaženy. (Postupujte podle pokynů v kapitole «Kontrola těsnosti»).

- Otevřete víko grilu. POZOR: Nikdy nezapalujte gril s uzavřeným víkem.
- Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Otočte pravý regulační knoflík plynu s nápisem "POWER BURNER" na «ON».
- Stiskněte tlačítko zapalování a přidržte ho stisknuté tak dlouho, dokud nepřeskočí jiskra a plyn se nezapálí.
- Nedojde-li během 3 vteřin k zapálení plynu, otočte regulační knoflík plynu na «OFF». Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn vyprchat. Poté zopakujte body 3 až 5.
- Pokud není možné gril po 3 pokusech uvést do provozu, zkontrolujte možné příčiny, jak je popsáno v kapitole «Odstranění závad».

Grilování s litinovými hořáky

Předehejte gril při plné teplotě („HI“) po dobu ca 10 minut s uzavřeným víkem. Položte potraviny na grilovací rošt resp. na grilovací desku a regulujte teplotu podle vašeho přání („LO“ až „HI“). U malého množství potravin vám doporučujeme zapnout jen jeden hořák. Grilování se zavřeným víkem snižuje dobu grilování a spotřebu plynu.

Grilování s infračerveným hořákem (Power Burner)

Předehejte gril při plném výkonu („HI“) po dobu ca 5 minut s otevřeným víkem. Položte potraviny na grilovací rošt. Infračervený hořák je vhodný pro rychlé osmahnutí nebo pro pokrmy s krátkou dobou pečení.

Pozor: Provozování infračerveného hořáku se zavřeným víkem a kladení grilovací desky přes tento hořák je zakázáno. Toto by mohlo způsobit zbarvení víka a deformaci grilovací desky.

Po grilování

- Nastavte regulační knoflík plynu každého hořáku do pozice «OFF».
- Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Nechejte gril dostatečně vychladnout a očistěte ho.
- Přikryjte gril vhodnou krycí plachtou.

Čištění

Mezi jednotlivými chody grilování je zapotřebí jen minimální čištění, protože se tuk z větší části vypaří nebo odteče do odkapávací misky. K čištění grilovacího roštu a grilovací desky použijte kartáč na grily s mosaznými štětinami (nikoli ocelové štětiny). Sundejte grilovací rošt a grilovací desku a očistěte litinové hořáky. Infračervený hořák nevyžaduje žádné čištění, protože je tuk během grilování okamžitě spálen. Nakonec můžete vytáhnout odkapávací misku a vyčistit ji. Důležité: Pokud k čištění používáte čisticí prostředky, musíte nechat gril po čištění dostatečně vyschnout. Pro urychlení sušení můžete gril zapnout a nechat ho na nejvyšším stupni několik minut s otevřeným víkem vypálit.

Údržba

Pravidelná údržba vašeho grilu zaručuje jeho bezproblémový provoz. Zkontrolujte minimálně dvakrát ročně a po každém delším skladování všechny díly vedoucí plyn. Pavouci a další hmyz mohou způsobit ucpání, která musí být před opětovným použitím odstraněna.

Pokud je gril hodně pohybován po nerovném povrchu, občas zkontrolujte, zda jsou všechny šrouby pevně utaženy.

Když gril po delší dobu nepoužíváte, měli byste před jeho obnovením použitím provést «Kontrolu těsnosti». Máte-li jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na vašeho dodavatele plynu nebo na prodejnu. Abyste zabránili tvorbě koroze, naolejujte před delším skladováním všechny kovové části. Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat plynovou hadici na trhliny, zlomy a jiná poškození. Poškozená plynová hadice musí být okamžitě podle popisu v tomto návodu vyměněna.

Pro prodloužení životnosti vašeho grilu vám doporučujeme ho po jeho kompletním vychladnutí chránit před povětrnostními vlivy vhodným krycím obalem OUTDOORCHEF. Pro zabránění hromadění vlhkosti sundejte po každém dešti krycí obal.

Krycí obaly je možné zakoupit u vašeho prodejce grilů.

Odstranění závad

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu plynové láhve.
- Ujistěte se, že se v láhvi nachází dostatek plynu.
- Zkontrolujte, zda na hořák přeskočí jiskra z elektrody.

Žádná jiskra:

- Ujistěte se, zda je baterie správně vložena (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Kabel elektrického zapalování není zastrčen. Rozestup mezi elektrodou a krabičkou se zapalováním je příliš velký nebo příliš malý.
- U modelů s černým zapalovacím knoflíkem: Baterie není správně vložena anebo je prázdná.
- Vložte novou baterii typu AA, (LR02) 1,5 V do elektrického zapalování (u grilů s elektrickým zapalováním).

Není-li možné gril i pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, kontaktujte prosím vaši prodejnu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

1. Záruka

Koupí tohoto výrobku OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste kromě samotného výrobku získali i záruku na výrobní vady společnosti DKB Household Switzerland AG („DKB“) v délce 3 roky ve smyslu těchto záručních podmínek.



Záruka se vztahuje pouze na odstranění vad, které lze při používání podle záručních podmínek prokazatelně připsat vadě materiálu nebo výrobní vadě.

2. Postup

Ihned po získání výrobku zkontrolujte ohledně vad a funkčnosti. Pokud by výrobek neočekávaně vykazoval jakoukoliv vadu, postupujte, prosím, takto (v záruce nejsou zahrnuty náklady na dopravu výrobku do servisu).

- Kontaktujte do 30 dnů po zjištění vady svého prodejce* s výrobkem /příslušným dílem, účtenkou, číslem série a číslem výrobku**
- Doložte vadu vadným výrobkem/dílem nebo fotografií
- Poté, co vadu přezkoumá prodejce nebo společnost DKB, vstupuje v platnost záruka podle bodu 3 (zahrnuty nejsou náklady na dopravu nebo zaslání prvnímu kupci).

3. Rozsah záruky

Záruka na výrobní vady společnosti DKB začíná pro prvního kupujícího běžet dnem nákupu. Záruku lze uplatnit pouze při předložení originálu kupního dokladu.

Plnění ze záruky bude poskytnuto dle uvážení společnosti DKB opravou, výměnou vadného dílu, výměnou výrobku nebo snížením ceny, pokud není ovlivněna funkčnost přístroje. Odstoupení od kupní smlouvy na základě uplatnění záruky je vyloučeno. Po dobu opravy není nárok na náhradní výrobek.

Poskytnutí plnění ze záruky nemá za následek prodloužení ani nový začátek záruční lhůty. Vyměněné díly přecházejí do vlastnictví společnosti DKB. Při výměně výrobku začíná běžet záruční lhůta znovu od začátku.

Přesné záruční lhůty jsou tyto:

- 3 roky na smaltované koule (spodní díl a kryt) proti korozi
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti korozi a propálení
- 3 roky na díly z ušlechtilé oceli proti korozi a propálení
- 2 roky na ostatní díly na vady materiálu a výrobní vady
- Záruku na vady smaltování poskytujeme pouze v rámci ohlašovací lhůty 30 dnů od data nákupu. Platí jen u nových přístrojů, které dosud nebyly použity.

4. Vyloučení ze záruky

Za vadu, tedy za vadu materiálu nebo výrobní vadu podle těchto záručních podmínek se nepovažuje, případně nárok ze záruky nevzniká v následujících případech:

- Běžné opotřebení při používání podle záručních podmínek
- Defekty a/nebo poškození způsobené nesprávným nebo nevhodným použitím neodpovídajícím záručním podmínkám, případně nevhodnou instalací, montáží a opravami prováděnými nepovolnou osobou.
- Defekty a/nebo poškození způsobené nedodržením návodu k obsluze nebo pokynů pro obsluhu / údržbu (jako například poškození způsobená nesprávnou mon-

táží nebo čištěním smaltovaného povrchu grilovacího trychtýře nebo roštu, neprovedením zkoušky těsnosti apod.

- nerovnosti, barevné rozdíly smaltování nebo drobné vady (jako například výrobou způsobené bodové silnější vrstvy na spodním okraji nebo na držácích).
- Změna barvy nebo poškození výrobku (např. barevných povrchů) vlivem povětrnostních podmínek (včetně krup), nevhodným skladováním výrobku (nechráněným před povětrnostními podmínkami) nebo nevhodným použitím chemikálií.
- Závady, které ztlačně neomezují řádné používání výrobku.
- Obecně u dílů s rychlým opotřebením, jako je grilovací rošt, trychtýř grilu, hořák, teploměr, zapalování, elektroda, kabel zapalování, plynová hadice, tlačítko pro regulaci plyn a baterie, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie nebo rošt na dřevěné uhlí
- Defekty a/nebo poškození způsobené změnami, nevhodným použitím nebo svévolným poškozením.
- Defekty a/nebo poškození způsobené nevhodnou údržbou a opravami.
- Defekty a/nebo poškození neprováděním běžné údržby.
- Defekty a/nebo poškození vzniklé při původní přepravě výrobku.
- Defekty a/nebo poškození vzniklé působením větší síly.
- Defekty a/nebo poškození způsobené profesionálním používáním (hotely, restaurace, hromadné akce atd.).

Společnost DKB vylučuje jiné nároky zákazníka, než jsou nároky výslovně uvedené v těchto záručních podmínkách, pokud neexistuje závazná zákonná povinnost nebo záruka. Platí to zejména pro nároky na náhradu škody při nesplnění pokynů, náhradu škody způsobené závadou, ušlý zisk a vady způsobené přepravou, které nebyly prodejci nahlášený během 30-denní lhůty od koupě výrobku.

Výrobky značky OUTDOORCHEF jsou průběžně dále vyvíjeny. Změny bez předchozího oznámení jsou proto vyhrazeny.

Registrovanou značku OUTDOORCHEF zastupuje tato společnost:

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

* Seznam prodejců naleznete na našich webových stránkách www.outdoorchef.com.

** Číslo série a číslo výrobku naleznete na výrobním štítku na vašem grilu (viz návod k obsluze výrobku)

Technické informace

Canberra / Perth

označení CE	0063BT3628
plyn	LPG 30/31
výkon	12.80 kW

spotřeba plynu	932 g/h
tryska (28-30/37 mbar)	0.86 mm/značení: BE
tryska (50 mbar)	0.74 mm/značení: AE

Auckland

označení CE	0063BT3628
plyn	LPG 30/31
výkon	9.60 kW
spotřeba plynu	699 g/h
tryska (28-30/37 mbar)	0.86 mm/značení: BE
tryska (50 mbar)	0.74 mm/značení: AE

Infračervený hořák (k dispozici pro model Auckland)

označení CE	0063BT3628
plyn	LPG 30/31
výkon	6.20 kW
spotřeba plynu	451 g/h
tryska (28-30/37 mbar)	1.16 mm/značení: BP
tryska (50 mbar)	1.00 mm/značení: AP

Boční hořák (k dispozici pro model Auckland, Hamilton & Perth)

označení CE	0063
plyn	LPG 30/31
výkon	3,80 kW
spotřeba plynu	276 g/h
tryska (28-30/37 mbar)	0,98 mm/značení: BK
tryska (50 mbar)	0,85 mm/značení: AG

Cairns / Hamilton

označení CE	0063BT3628
plyn	LPG 30/31
výkon	7.50 kW
spotřeba plynu	546 g/h
tryska (28-30/37 mbar)	0.78 mm/značení: BD
tryska (50 mbar)	0.68 mm/značení: AD

Kategorie

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

Elektrické zapalování**Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth**

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete jednu baterii typu AA, 1,5 V.

Výrobky firmy OUTDOORCHEF podléhají neustálému vývoji. Proto může bez předchozího oznámení dojít ke změnám.

Upozornění k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele teploměru může činit +/- 10 %.

TENTO NÁVOD K OBSLUZE BY MĚL BÝT MAJITELEM GRILU DOBŘE USCHOVÁN A KDYKOLIV PO RUCE K DISPOZICI.

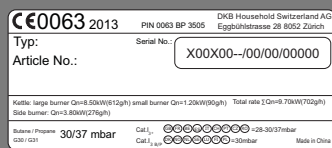
Návod k obsluze Australian BBQ 2013_č. výrobku: 19.120.09



AUSTRALIAN BARBECUE

Instrukcja obsługi

UWAGA: W pierwszej kolejności na odwrocie niniejszej instrukcji obsługi należy zanotować numer seryjny grilla. W zależności od modelu numer seryjny znajduje się na naklejkach umieszczonych na ramie lub płycie dolnej grilla. Numer seryjny jest niezbędny do uzyskania bezproblemowej odpowiedzi na dodatkowe zapytania, zamówienia części zamiennych lub w przypadku wszelkich roszczeń gwarancyjnych.



Instrukcja powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, eksploatacji i konserwacji.

Ważne dla bezpieczeństwa użytkownika

Każda osoba obsługująca grill powinna dokładnie znać i przestrzegać procedury jego zapalania. Zabroniona jest obsługa grilla przez dzieci.

Należy dokładnie przestrzegać wskazówek montażowych zawartych w instrukcji montażu. Nieprawidłowy montaż może mieć niebezpieczne następstwa.

W pobliżu grilla nie wolno przechowywać cieczy i materiałów palnych lub zapasowych butli z gazem. Zabrania się przechowywania grilla lub butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.

Przed uruchomieniem posiadanego grilla „Australian Barbecue” prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

Używanie grilla jest dozwolone tylko na wolnym powietrzu, przy czym powinien on być ustawiony w bezpiecznej odległości 1 m od wszelkich przedmiotów palnych.

Butle z gazem

W przewidzianym do tego miejscu na płycie podstawowej mogą być stawiane butle z gazem o maksymalnej masie napełniania 7,5 kg (patrz także rysunek przedstawiający budowę). Prosimy zwracać uwagę na szczelność wszystkich złączy. **Przed uruchomieniem i po każdej wymianie butli należy przeprowadzić „test szczelności”.** Butle z gazem nie

powinny być poddawane działaniu temperatur przekraczających 50°C lub przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych oraz w podpiwniczeniu budynku. Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa umieszczonych na butlach z gazem.

Wskazówki bezpieczeństwa

Uruchamianie grilla powinno się odbywać zgodnie z rozdziałem „Instrukcja zapalania”.

- Grill należy użytkować tylko na wolnym powietrzu.
- Grill nie powinien być nigdy używany pod zadaszeniem.
- Podczas użytkowania grill nie powinien być nigdy pozostawiony bez nadzoru.
- **UWAGA:** Elementy grilla mogą się mocno nagrzewać, dlatego grill powinien być zabezpieczony przed dostępem małych dzieci.
- Nie należy przemieszczać grilla podczas jego pracy.
- Urządzenie w wersji z kółkami samonastawczymi nie powinno być przemieszczane po podłożu nierównym lub przez progi/uskok!
- Należy upewnić się, że w trakcie użytkowania szufladka zbierająca tłuszcz jest całkowicie domknięta i zamknięta na zatrzask
- Elementy rozgrzane chwytać tylko przy użyciu rękawic ochronnych.
- Po zakończeniu grillowania pokrętko regulacji gazu należy zawsze ustawiać w pozycji «OFF», po czym zamknąć zawór gazu na butli.
Przy wymianie butli należy zwracać uwagę, aby pokrętko regulacji gazu było ustawione w pozycji «OFF», a zawór gazu na butli zamknięty. **UWAGA:** W pobliżu nie powinny znajdować się żadne źródła ognia.
- Po podłączeniu nowej butli należy sprawdzić elementy złączne zgodnie z instrukcją «Test szczelności».
- W przypadku podejrzenia nieszczelności należy ustawić pokrętko regulacji gazu w pozycji «OFF», a następnie zamknąć zawór gazu na butli. Urządzenie należy oddać do specjalistycznego serwisu w celu skontrolowania elementów przewodzących gaz.
- Jeżeli wąż gazu wykazuje uszkodzenia lub objawy zużycia, należy go natychmiast wymienić. Wąż nie powinien mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża należy pamiętać o zamknięciu pokrętkła regulacji gazu i zaworu gazu na butli.
- Zalecenie firmy OUTDOORCHEF: co 2-3 lata należy wymienić wąż i regulator ciśnienia gazu.
- W żadnym wypadku nie powinny być zablokowane podłużne otwory zasysania powietrza w korpusie grilla, jak również podłużne otwory w pokrywie. Zabrania się dokonywania jakichkolwiek zmian w odniesieniu do kurka gazu, bezpiecznika zapłonu, palnika oraz innych elementów grilla. W przypadku podejrzenia nieprawidłowości działania należy zwrócić się do specjalisty.
- Grill jest dostarczany wraz z odpowiednim węzłem gazowym i regulatorem ciśnienia, które zawsze powinny znajdować się z dala od rozgrzanych powierzchni

zewnątrznych urządzenia. Wąż nie powinien być skręcony. Wąż i regulator są zgodne z odpowiednimi przepisami krajowymi¹⁾.

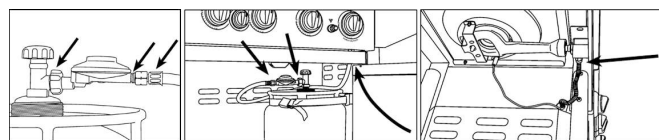
- W przypadku nieosiągnięcia pełnej mocy urządzenia i podejrzenia niedrożności na dopływie gazu należy zwrócić się do specjalistycznego serwisu.
- Grill powinien być użytkowany tylko na twardym, bezpiecznym podłożu. Podczas pracy urządzenia nie należy go ustawiać na podłożu drewnianym lub innych powierzchniach palnych. Grill należy trzymać z dala od materiałów palnych.
- W przypadku urządzenia z płytą granitową należy ją chronić przed szokiem termicznym.
- Grill nie powinien być przechowywany w pobliżu cieczy lub materiałów łatwopalnych.
- Jeśli grill ma być przechowywany przez zimę w pomieszczeniu, należy bezwarunkowo usunąć z niego butlą z gazem. Butla powinna być przechowywana zawsze na wolnym powietrzu w miejscu o dobrej wentylacji i niedostępnym dla dzieci.

Test szczelności

OSTRZEŻENIE: Podczas testu szczelności w pobliżu nie powinny znajdować się żadne źródła ognia. Dotyczy to także palenia tytoniu. W żadnym wypadku nie wolno testować szczelności za pomocą zapalanej zapałki lub innego otwartego ognia; test powinien odbywać się zawsze na wolnym powietrzu.

1. Pokrętko regulacji gazu powinno być ustawione na «OFF».
2. Otworzyć zawór gazu na butli i za pomocą pędzelka posmarować roztworem mydła (50% mydła płynnego i 50% wody) wszystkie elementy przewodzące gaz (złączkę na butli, regulator ciśnienia / wąż / wlot gazu / złączkę zaworu). Można stosować także specjalny wykrywacz nieszczelności w aerozolu.
3. Tworzenie się pęcherzyków powietrza na roztworze mydła wskazuje na istnienie nieszczelności. **UWAGA:** Grill można użytkować dopiero po usunięciu wszelkich nieszczelności. Zamknąć zawór gazu na butli.
4. Usunąć nieszczelności przez dociągnięcie połączeń (o ile to możliwe) lub wymienić wadliwe elementy.
5. Powtórzyć kroki 1 i 2.
6. Jeśli nieszczelności nie da się usunąć, należy skontaktować się z serwisem w miejscu sprzedaży.

WSKAZÓWKA: Test szczelności należy przeprowadzać po każdym podłączeniu lub wymianie butli z gazem oraz na początku sezonu grillowania.



¹⁾ prawdopodobnie chodzi o przepisy krajów związkowych w Niemczech, tzw. landów (przyp. tłum.)

Przed pierwszym grillowaniem

1. Należy oczyścić wszystkie części grilla, mające kontakt z żywnością.
2. Sprawdzić wszystkie elementy przewodzące gaz zgodnie z opisem w rozdziale «Test szczelności». Należy to wykonać także w przypadku, gdy grill został dostarczony przez sprzedawcę w stanie zmontowanym.
3. Wykonać przepalenie grilla trwające ok. 20-25 minut przy ustawieniu .
4. Należy zwracać uwagę, czy tacka zbierająca tłuszcz jest wsunięta do oporu. Dotyczy to także normalnego grillowania.

Instrukcja zapalania

WSKAZÓWKA: Nie zawsze muszą być uruchamiane wszystkie palniki grilla. Zależy to od sposobu przyrządzania i ilości produktu.

Zapalanie palników głównych

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Sprawdzić dociągnięcie wszystkich połączeń między węzłem, regulatorem ciśnienia i butlą. (Przebieg czynności opisano w rozdziale «Test szczelności».)
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA: Nigdy nie należy zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.**
3. Otworzyć zawór gazu na butli.
4. Lewe pokrętko regulacji gazu ustawić na «ON».
5. Wcisnąć przycisk zapłonu i przytrzymać go do chwili przeskokowania iskry i zapalenia się gazu.
6. Jeśli zapłon gazu nie nastąpi w ciągu 3 sekund, przestawić pokrętko regulacji gazu na «OFF». Odczekać 2 minuty do ulotnienia się niespalonego gazu, po czym powtórzyć czynności wg punktów 3 do 5.
7. Jeśli po 3 próbach uruchomienie grilla okaże się niemożliwe, należy zbadać przyczynę (zgodnie z opisem podanym w punkcie «Usuwanie usterek»).
8. Palniki należy uruchamiać w kolejności od lewego do prawego.

Zapalanie palnika bocznego

Auckland, Hamilton, Perth

1. Sprawdzić dociągnięcie wszystkich połączeń między węzłem, regulatorem ciśnienia i butlą. (Przebieg czynności opisano w rozdziale «Test szczelności».)
2. Usunąć pokrywę granitową z lewej bocznej półki i umieścić ją w specjalnym uchwycie pod półką prawą. **UWAGA: Nigdy nie należy zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie granitowej.**
3. Otworzyć zawór gazu na butli.
4. Małe pokrętko regulacji gazu z napisem „SIDE BURNER” ustawić na «ON».
5. Wcisnąć przycisk zapłonu i przytrzymać go do chwili przeskokowania iskry i zapalenia się gazu.
6. Jeśli zapłon gazu nie nastąpi w ciągu 3 sekund, przestawić pokrętko regulacji gazu na «OFF». Odczekać 2



minuty do ulotnienia się niespalonego gazu, po czym powtórzyć czynności wg punktów 3 do 5.

7. Jeśli po 3 próbach uruchomienie grilla okaże się niemożliwe, należy zbadać przyczynę (zgodnie z opisem w punkcie «Usuwanie usterek»).

Zapalanie palnika na podczerwień (Power Burner)

Uwaga: Zabrania się używania palnika na podczerwień przy zamkniętej pokrywie.

Auckland

1. Sprawdzić dociągnięcie wszystkich połączeń między węzłem, regulatorem ciśnienia i butlą. (Przebieg czynności opisano w rozdziale «Test szczelności»).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA: Nigdy nie należy zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.**
3. Otworzyć zawór gazu na butli.
4. Prawe pokrętło regulacji gazu z napisem „POWER BURNER” ustawić na «ON».
5. Wcisnąć przycisk zapłonu i przytrzymać go do chwili przeskoczenia iskry i zapalenia się gazu.
6. Jeśli zapłon gazu nie nastąpi w ciągu 3 sekund, przestać pokrętło regulacji gazu na «OFF». Odczekać 2 minuty do ulotnienia się niespalonego gazu, po czym powtórzyć czynności wg punktów 3 do 5.
7. Jeśli po 3 próbach uruchomienie grilla okaże się niemożliwe, należy zbadać przyczynę (zgodnie z opisem w punkcie «Usuwanie usterek»).

Grillowanie z palnikami żeliwnymi

Podgrzewać grill przy pełnej mocy („HI”) przez ok. 10 minut przy zamkniętej pokrywie. Grillowany produkt położyć na ruszcie bądź na płycie grilla i wyregulować temperaturę wg indywidualnych wymagań (od „LO” do „HI”). W przypadku mniejszych ilości produktu zalecamy włączenie tylko jednego palnika. Grillowanie z zamkniętą pokrywą zmniejsza czas grillowania i zużycie gazu.

Grillowanie z palnikiem na podczerwień (Power Burner)

Podgrzewać grill przy pełnej mocy („HI”) przez ok. 5 minut przy otwartej pokrywie. Grillowany produkt położyć na ruszcie. Palnik na podczerwień nadaje się do szybkiego podpiekania lub do produktów wymagających krótkiego grillowania.

Uwaga: Zabrania się użytkowania palnika na podczerwień przy zamkniętej pokrywie jak również umieszczania płyty grilla nad palnikiem, gdyż może to spowodować przebarwienia pokrywy oraz deformację płyty grilla.

Czynności po grillowaniu

1. Ustawić pokrętła regulacji gazu wszystkich palników na «OFF».
2. Zamknąć dopływ gazu zaworem na butli.
3. Pozostawić grill do całkowitego wystygnięcia i oczyścić go.
4. Założyć na grill odpowiedni pokrowiec².

Czyszczenie

Między kolejnymi grillowanymi daniami wymagane jest jedynie lekkie oczyszczenie grilla, gdyż większość tłuszczu zostaje odparowana lub odprowadzana do wanienki zbierającej.

Do czyszczenia rusztu i płyty grilla należy stosować szczotkę do grilla z drutu mosiężnego (wykluczony drut stalowy). Zdjąć ruszt i płytę grilla oraz oczyścić palniki żeliwne. Palnik na podczerwień nie wymaga czyszczenia, gdyż tłuszcz ulega natychmiastowemu spalaniu podczas grillowania.

Na koniec można wyciągnąć wanienkę zbiorczą i oczyścić ją. Uwaga: W przypadku stosowania środka do czyszczenia, grill po zakończeniu czyszczenia należy dokładnie wysuszyć. Aby przyspieszyć proces suszenia, można włączyć grill na kilka minut na najwyższy stopień przy otwartej pokrywie.

Konserwacja

Systematyczna konserwacja grilla zapewnia jego niezawodne działanie. Wszystkie elementy przewodzące gaz należy poddawać kontroli co najmniej dwa razy do roku i każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne insekty mogą powodować niedrożności, które powinny być usunięte przed użyciem grilla.

Jeśli grill jest przesuwany często po nierównym podłożu, należy sprawdzić od czasu do czasu, czy nie zostały poluzowane złącza śrubowe.

Jeśli grill był nieużywany przez dłuższy czas, wówczas przed ponownym jego użyciem należy przeprowadzić «Test szczelności». W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub sprzedawcy grilla. Aby uniknąć szkód spowodowanych korozją, przed dłuższym składowaniem należy posmarować olejem wszystkie metalowe części. Po dłuższym składowaniu i co najmniej raz w ciągu sezonu grillowego należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz pod kątem pęknięć, załamania i innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy natychmiast wymienić zgodnie z opisem podanym w niniejszej instrukcji.

W celu przedłużenia żywotności posiadanego grilla zalecamy jego zabezpieczenie przed wpływem czynników środowiska za pomocą odpowiedniego pokrowca (OUTDOOR-CHEF Abdeckhülle) po całkowitym wystygnięciu grilla. Aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci, po opadach deszczu należy zdejmować pokrowiec.

Pokrowiec można nabyć u sprzedawcy grillów.

² ew. pokrywę – niejasność z powodu użycia różnych określeń (przyp. tłum.)

Usuwanie usterek

Palnik nie zapala się:

- Sprawdzić, czy jest otwarty zawór gazu na butli.
- Upewnić się, czy w butli znajduje się odpowiednia ilość gazu.
- Sprawdzić, czy następuje przeskok iskry z elektrody na palnik.

Brak iskry:

- Sprawdzić prawidłowość założenia baterii (dla grillów z zapłonem elektrycznym).
- Nie jest podłączony kabel zapłonu elektrycznego. Odstęp między elektrodą a elementem zapłonowym jest zbyt duży lub za mały.
- W przypadku modeli z czarnym przyciskiem zapłonu: nieprawidłowo założona lub rozładowana bateria.
- Do elektrycznego układu zapłonu włożyć nową baterię typu AA, (LR02) 1,5 V, (dot. grillów z zapłonem elektrycznym).

Jeśli mimo zastosowania wyżej wymienionych środków grilla nadal nie można uruchomić, należy skontaktować się z jego sprzedawcą.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja

Wraz z zakupem niniejszego produktu marki OUTDOOR-CHEF u autoryzowanego sprzedawcy nabyli Państwo gwarancję producenta, DKB Household Switzerland AG („DKB”). Zgodnie z poniższymi warunkami gwarancja obejmuje okres do 3 lat.

Gwarancja przewiduje wyłącznie usunięcie wad, jakie spowodowane zostały wadą materiału i/lub błędem produkcyjnym podczas użytkowania produktu zgodnie z przeznaczeniem i w możliwy do udokumentowania sposób.

2. Sposób postępowania

Należy sprawdzić produkt pod kątem wad i poprawnego działania niezwłocznie po jego otrzymaniu. W przypadku, gdy w nabytym produkcie nieoczekiwanie wystąpią wady, należy przestrzegać następującego trybu postępowania (gwarancja "bring-in"):

- Należy w terminie 30 dni od wykrycia wady zwrócić się do właściwego sprzedawcy* z produktem / częścią produktu, dowodem zakupu, numerem seryjnym i numerem artykułu**
- Należy opisać stan faktyczny, prezentując reklamowany produkt / część produktu lub jego zdjęcie
- Postanowienie o wykonaniu nieodpłatnej usługi gwarancyjnej zgodnie z punktem 3 (zastrzega się koszty transportu i wysyłki do pierwszego prywatnego nabywcy produktu) wchodzi w życie po zbadaniu wady przez sprzedawcę lub producenta

3. Zakres gwarancji

Gwarancja producenta DKB obowiązuje od daty zakupu i dotyczy pierwszego prywatnego nabywcy produktu. Roszc-

zeń z tytułu gwarancji można dochodzić jedynie za przedłożeniem oryginalnego dowodu zakupu.

Świadczenie gwarancyjne - wedle własnego uznania DKB - polega na naprawie, wymianie wadliwych części, wymianie produktu, względnie - jeśli wada nie wpływa na funkcjonalność produktu - na obniżeniu ceny. Wyklucza się odstąpienie od umowy kupna z powodu przypadków objętych gwarancją. Nie przysługuje prawo do produktu zastępczego w okresie naprawy.

Wykonanie świadczenia gwarancyjnego nie stanowi podstawy do przedłużenia okresu gwarancji ani do rozpoczęcia jej biegu od nowa. Wymienione części produktu przechodzą na własność DKB. W przypadku wymiany produktu okres gwarancji rozpoczyna się od nowa.

Okresy obowiązywania gwarancji wynoszą:

- 3 lata na przedzewienie - na emaliowany korpus kulisty (część dolna i pokrywa)
- 3 lata na przedzewienie lub przepalenie - na emaliowany ruszt grilla
- 3 lata na przedzewienie lub przepalenie - na wszystkie części ze stali szlachetnej
- 2 lata - na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe

- Gwarancja dotycząca uszkodzeń emaliowanej powłoki jest zapewniona tylko w przypadku ich zgłoszenia w ciągu 30 dni od daty zakupu. Obowiązuje ona tylko dla urządzeń nowych, które nie były jeszcze używane.

4. Wyłączenia

Nie stanowi wady, to znaczy nie jest wadą materiałową ani produkcyjną w myśl niniejszych postanowień, lub też nie powstaje roszczenie z tytułu gwarancji w następujących przypadkach:

- Zwykłe zużycie przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem.
- Usterki i / lub uszkodzenia powstałe wskutek błędnego, nieodpowiedniego bądź niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania oraz spowodowane nieprawidłową instalacją, montażem i próbami napraw przez osoby nieuprawnione.
- Usterki i / lub uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi lub wskazówek dotyczących eksploatacji / konserwacji (jak na przykład uszkodzenia wskutek nieprawidłowego montażu lub czyszczenia emaliowanych powierzchni lejka lub rusztu grilla, niewykonywanie testów szczelności itp.).
- Nierówności, odchyłki kolorystyczne emaliowanej powłoki oraz mniejsze ubytki (np. uwarunkowane względami produkcyjnymi punkty przylegania na dolnej powierzchni obrzeża pokrywy lub na wieszakach)
- Przebarwienia i uszkodzenia produktu (np. powłoki barwnej) wskutek oddziaływań atmosferycznych (wraz z gradobiciem), nieodpowiednie przechowywanie produktu (bez ochrony przed warunkami atmosferycznymi) lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów.

pl

- Wykwity rdzy i rdza nalotowa wskutek oddziaływań atmosferycznych lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów
- Wady niepowodujące zauważalnych ograniczeń w zgodnym z przeznaczeniem korzystaniu z produktu ani jego wartości użytkowych.
- Ogólna gwarancja na części zużywalne jak ruszt grillowy, lejek, palniki, termometr, zapłon, elektroda, kabel zapłonowy, przewód gazowy, regulator ciśnienia gazu i bateria, element grzejny, reflektor, aluminiowa folia ochronna i ruszt na węgiel
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane wprowadzonymi zmianami, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem lub umyślnym uszkodzeniem.
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane niewłaściwą konserwacją i naprawą.
- Usterki i/lub uszkodzenia wynikające z niewykonania przewidzianej konserwacji.
- Usterki i/lub uszkodzenia powstałe podczas pierwotnego transportu
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane siłą wyższą.
- Usterki i/lub uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania komercyjnego (hotelarstwo, gastronomia, imprezy publiczne itp.).

DKB wyklucza roszczenia klienta wykraczające poza te, które zostały wyraźnie określone w niniejszych warunkach gwarancji, o ile nie zachodzi przypadek bezwzględnego zobowiązania ustawowego lub ustawowej odpowiedzialności. Dotyczy to zwłaszcza roszczeń odszkodowawczych z tytułu niewykonania, rekompensaty szkód następczych spowodowanych wadą, utraconego zysku i szkód transportowych niezgłoszonych sprzedawcy w terminie 30 dni od otrzymania produktu.

Produkty marki OUTDOORCHEF są stale udoskonalane. Z tego względu zmiany produktów mogą być dokonywane bez wcześniejszej zapowiedzi.

Zarejestrowaną markę OUTDOORCHEF reprezentuje firma:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Szwajcaria
www.dkbrands.com

* Listę punktów sprzedaży można znaleźć na naszej stronie internetowej pod www.outdoorchef.com.

** Numer seryjny i numer artykułu odnajdziecie Państwo na nalepce na Państwa grillu (patrz: Instrukcja obsługi produktu)

Informacje techniczne

Canberra / Perth

CE	0063BT3628
Gaz	LPG 30/31
Moc	12,80 kW
Zużycie gazu	932 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	0,86 mm/ oznakowanie: BE
Dysza (50 mbar)	0,74 mm/ oznakowanie: AE

Auckland

CE	0063BT3628
Gaz	LPG 30/31
Moc	9,60 kW
Zużycie gazu	699 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	0,86 mm/ oznakowanie: BE
Dysza (50 mbar)	0,74 mm/ oznakowanie: AE

Palnik na podczerwień (dostępny dla modelu Auckland)

CE	0063BT3628
Gaz	LPG 30/31
Moc	6,20 kW
Zużycie gazu	451 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	1,16 mm/ oznakowanie: BP
Dysza (50 mbar)	1,00 mm/ oznakowanie: AP

Palnik boczny (dostępny dla modeli Auckland, Hamilton i Perth)

CE	0063
Gaz	LPG 30/31
Moc	3,80 kW
Zużycie gazu	276 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	0,98 mm/ oznakowanie: BK
Dysza (50 mbar)	0,85 mm/ oznakowanie: AG

Cairns / Hamilton

CE	0063BT3628
Gaz	LPG 30/31
Moc	7,50 kW
Zużycie gazu	546 g/h
Dysza (28-30/37 mbar)	0,78 mm/ oznakowanie: BD
Dysza (50 mbar)	0,68 mm/ oznakowanie: AD

Kategorie

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

Zapłon elektryczny

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth
Do zapłonu elektrycznego wymagana jest bateria typu AA, 1,5 V.

Produkty firmy OUTDOORCHEF podlegają ciągłemu rozwojowi, w związku z czym mogą być w nich wprowadzane zmiany bez wcześniejszych zapowiedzi.

Informacja dot. wskaźnika temperatury

Odchyłka wskazań termometru może wynosić +/- 10 %.

NINIEJSZA INSTRUKCJA OBSŁUGI POWINNA BYĆ PRZECHOWYWANA PRZEZ POSIADACZA URZĄDZENIA TAK, ABY W KAŻDEJ CHWILI BYŁA DOSTĘPNA DLA UŻYTKOWNIKA.

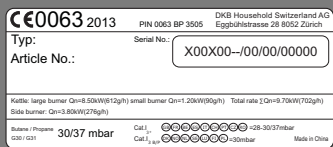
Instrukcja obsługi Australian BBQ 2013_Art-Nr. 19.120.09



AUSTRALIAN BARBECUE

Instrucțiuni de utilizare

IMPORTANT: Înainte de toate notați numărul serial al „Grătarului australian” care se găsește pe partea din spate a acestui manual de utilizare. În funcție de modelul grătarului, găsiți numărul serial pe eticheta cu datele tehnice care se află fie pe cadrul grătarului sau pe placa de bază. Numărul serial este necesar în cazul în care solicitați informații referitoare la produs ori comandați piese de schimb și dacă aveți pretenții acoperite de garanție.



Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Ele conțin informații importante cu privire la siguranță, funcționare și întreținere.

Important pentru siguranța dumneavoastră

Fiecare persoană care utilizează grătarul, trebuie să cunoască și să respecte procesul precis de aprindere. Copiilor nu le este permis să utilizeze grătarul.

Trebuie să fie respectate cu precizie indicațiile pentru montare din instrucțiunile de montaj. O montare incorectă poate genera pericole.

Nu amplasați lichide inflamabile, materiale sau butelii de gaz de schimb în apropierea grătarului. Nu amplasați niciodată grătarul sau buteliile de gaz în încăperi închise, fără aerisire.

Citiți complet, cu atenție aceste instrucțiuni, înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră «Australian Barbecue».

Este permisă utilizarea grătarului numai în aer liber și el trebuie să fie poziționat la o distanță de siguranță de minim 1 m față de obiectele inflamabile.

Buteliile de gaz

Este permisă amplasarea în locul prevăzut de pe placa de pardoseală exclusiv a buteliilor de gaz cu o încărcătură maximă de 7,5 kg (vezi și schița de montare). Vă rugăm aveți grijă să nu fie neetanșă nici o îmbinare filetată. Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare înlocuire a buteliei de gaz, executați «Verificarea etanșeității». Nu este permisă expunerea buteliilor de gaz la o temperatură mai mare de

50 °C și ele nu vor fi depozitate niciodată într-o încăpere închisă sau la subsol. Acordați atenție prescripțiilor de siguranță care sunt notate pe buteliile de gaz utilizate și respectați-le.

Indicații pentru siguranță

Puneți în funcțiune grătarul conform capitoului «Instrucțiuni pentru aprindere».

- Utilizați grătarul numai în aer liber.
- Nu utilizați niciodată grătarul sub un baldachin.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- **ATENȚIE:** Unele părți ale grătarului pot să se înfierbânte. De aceea, puneți grătarul în afara razei de acțiune a copiilor mici.
- Nu deplasați grătarul în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu împingeți pe terenuri denivelate sau peste praguri, aparatele care sunt echipate cu role de ghidare!
- Asigurați-vă că sertarul pentru colectarea grăsimii este întotdeauna închis complet și fixat în timpul funcționării.
- Purtați mănuși de protecție când prindeți piese fierbinți.
- După frigere, puneți întotdeauna butonul pentru reglarea gazului pe poziția «OFF» (oprit) și închideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz. La înlocuirea buteliei de gaz, acordați atenție ca butonul pentru reglarea gazului să fie pe poziția «OFF» (oprit) și alimentarea cu gaz de la butelia de gaz să fie închisă. **IMPORTANT:** În apropiere nu trebuie să existe surse de aprindere.
- După racordarea unei noi butelii, verificați piesele de racordare conform instrucțiunilor "Verificarea etanșeității".
- Dacă aveți dubii că ar exista piese neetanșe, aduceți butonul de reglarea gazului pe poziția «OFF» (oprit) și închideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz. Dispuneți verificarea pieselor din circuitul de gaz de către o firmă specializată din domeniul echipamentelor pentru gaz.
- Dacă furtunul de gaz prezintă deteriorări sau urme de uzură, trebuie să fie înlocuit imediat. Furtunul trebuie să fie fără frânturi și nu trebuie să prezinte nici o fisură. Nu uitați să închideți butonul pentru reglarea gazului și alimentarea cu gaz înainte de demontarea furtunului.
- OUTDOORCHEF recomandă: înlocuiți furtunul și regulatorul presiunii gazului la fiecare 2-3 ani.
- Nu blocați niciodată fanta de aspirare a aerului din carcasă sau fanta pentru aer din capac. Nu executați nici o modificare la robinetul de gaz, la dispozitivul de siguranță contra aprinderii, la arzător sau la alte piese ale grătarului. Dacă aveți dubii cu privire la funcționarea corectă, adresați-vă unui specialist.
- Grătarul este livrat cu furtunul de gaz adecvat împreună cu regulatorul presiunii de gaz, acestea trebuie să fie obligatoriu ferite de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Nu este permis să se răsucescă furtunul. Furtunul și regulatorul corespund prevederilor respective ale landului.
- Dacă nu se atinge capacitatea maximă și există suspiciunea unei obturări a alimentării cu gaz, adresați-vă unui



magazin specializat în domeniul echipamentelor pentru gaz. Utilizați grătarul numai pe un teren solid și sigur. Nu poziționați niciodată grătarul să funcționeze pe lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Păstrați grătarul la distanță față de materialele inflamabile.

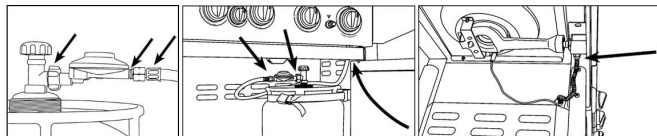
- La aparatele cu plăci din granit, evitați expunerea plăcilor la șocuri termice.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau materialelor ușor inflamabile.
- Dacă grătarul trebuie depozitat într-o încăpere pe timpul iernii, trebuie să fie obligatoriu îndepărtată butelia de gaz. Ea trebuie să fie depozitată întotdeauna în aer liber, într-un loc bine aerisit, la care să nu aibă acces copiii.

Verificarea etanșeității

AVERTIZARE: În timpul verificării etanșeității, nu este permisă existența niciunei surse de aprindere în apropiere. Aceasta se referă și la fumat. Nu verificați niciodată etanșeitățile cu un chibrit aprins sau o flacără deschisă și executați verificarea întotdeauna în aer liber.

1. Butonul pentru reglarea gazului trebuie să fie pe poziția «OFF» (oprit).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu pensula o soluție de săpun formată din 50% săpun lichid și 50% apă, pe toate toate piesele din circuitul gazului (racordarea la butelia de gaz / regulatorul presiunii gazului / furtunul pentru gaz / intrarea gazului / racordarea la ventil). Puteți utiliza și un spray pentru detectarea scurgerilor.
3. Formarea de bule de gaz din soluția de săpun, indică un loc neetanș. **IMPORTANT:** Se permite utilizarea grătarului numai dacă au fost remediate toate locurile neetanșe. Închideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Remediați neetanșeitățile prin strângerea suplimentară a îmbinărilor filetate dacă este posibil sau înlocuiți piesele defecte
5. Repetați fazele 1 și 2.
6. Dacă neetanșeitățile nu pot fi remediate, adresați-vă furnizorului dumneavoastră specializat din domeniul echipamentelor pentru gaz.


INDICAȚIE: Executați verificarea etanșeității după fiecare racordare sau înlocuire a buteliei de gaz și de asemenea la începutul sezonului de utilizare a grătarului.



Înainte de prima frigere

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu alimentele.
2. Verificați piesele din circuitul de gaz așa cum este descris la capitolul «Verificarea etanșeității». Efectuați

aceste operațiuni și în situația în care grătarul dvs. „Australian Barbecue” a fost livrat de distribuitor în stare montată.

3. Ardeți grătarul „Australian Barbecue” timp de circa 20-25 de minute la treapta .
4. Fiți atenți ca tabla pentru colectarea grăsimii să fie introdusă până la opritor. Acest lucru este valabil și pentru grătarele obișnuite.

Instrucțiuni pentru aprindere

INDICAȚIE: Nu este obligatoriu să folosiți întotdeauna toate arzătoarele. Acest fapt depinde de tipul preparării, dar și de cantitatea de preparat.

Aprinderea arzătorului principal

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth

1. Asigurați să fie bine strânse toate îmbinărilor filetate dintre furtunul de gaz, regulatorul presiunii gazului și butelia de gaz. (procedați în conformitate cu instrucțiunile de la capitolul «Verificarea etanșeității»).
2. Îndepărtați capacul grătarului. **ATENȚIE: Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.**
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
4. Aduceți butonul de reglare a gazului din partea stângă în poziția «ON» (pornit).
5. Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat până când se formează o scânteie și gazul începe să ardă.
6. Dacă nu se aprinde gazul în decurs de 3 secunde, poziționați butonul pentru reglarea gazului pe «OFF» (oprit). Așteptați timp de 2 minute, pentru ca gazul care nu a ars să poată fi evacuat. După aceea repetați punctele de la 3 până la 5.
7. Dacă nu se poate pune în funcțiune grătarul după 3 încercări, cercetați cauzele (așa cum este descris la capitolul «Remedierea defecțiunilor»).
8. Arzătoarele trebuie puse în funcțiune de la stânga spre dreapta.

Aprinderea arzătorului lateral

Auckland, Hamilton, Perth

1. Asigurați să fie bine strânse toate îmbinărilor filetate dintre furtunul de gaz, regulatorul presiunii gazului și butelia de gaz. (procedați în conformitate cu instrucțiunile de la capitolul «Verificarea etanșeității»).
2. Îndepărtați capacul din granit de la tăblia laterală din stânga și depuneți-l în dreapta, în suportul prevăzut pentru acest scop. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul din granit închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
4. Poziționați butonul mic de reglare a gazului cu inscripția „SIDE BURNER” pe «ON» (pornit).
5. Apăsăți butonul de aprindere și mențineți-l apăsat până când se declanșează scânteia și gazul arde.
6. Dacă nu se aprinde gazul în decurs de 3 secunde, poziționați butonul pentru reglarea gazului pe «OFF»

(oprit). Așteptați timp de 2 minute, pentru ca gazul care nu a ars să poată fi evacuat. După aceea repetați punctele de la 3 până la 5.

7. Dacă nu se poate pune în funcțiune grătarul după 3 încercări, cercetați cauzele (așa cum este descris la capitolul «Remediarea defecțiunilor»).

Aprinderea arzătorului cu infraroșii (Power Burner)

Atenție: Este interzisă utilizarea arzătorului cu infraroșii cu capacul închis.

Auckland

1. Asigurați să fie bine strânse toate îmbinările filetate dintre furtunul de gaz, regulatorul presiunii gazului și butelia de gaz. (procedați în conformitate cu instrucțiunile de la capitolul «Verificarea etanșeității»).
2. Îndepărtați capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
4. Poziționați butonul de reglare a gazului din dreapta, cu inscripția "POWER BURNER" pe «ON» (pornit).
5. Apăsăți butonul de aprindere și mențineți-l apăsat până când se declanșează scânteia și gazul arde.
6. Dacă nu se aprinde gazul în decurs de 3 secunde, poziționați butonul pentru reglarea gazului pe «OFF» (oprit). Așteptați timp de 2 minute, pentru ca gazul care nu a ars să poată fi evacuat. După aceea repetați punctele de la 3 până la 5.
7. Dacă nu se poate pune în funcțiune grătarul după 3 încercări, cercetați cauzele (așa cum este descris la capitolul «Remediarea defecțiunilor»).

Frigerea cu arzătoare din fontă

Preîncălziți grătarul dumneavoastră cu capacul închis timp de circa 10 minute la temperatura maximă („HI”). Așezați produsul de fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura după dorință („LO” până la „HI”). Dacă pregătiți produse puține vă recomandăm pornirea unui singur arzător. Frigerea cu capacul închis reduce timpul de frigere și consumul de gaz.

Frigerea cu arzătorul cu infraroșii (Power Burner)

Preîncălziți grătarul dumneavoastră cu capacul deschis timp de circa 5 minute la temperatura maximă („HI”). Așezați produsul de fript pe grilajul grătarului. Arzătorul cu infraroșii este destinat frigerii rapide.

Atenție: Este interzisă utilizarea arzătorului cu infraroșii cu capacul închis și poziționarea grilajului grătarului deasupra arzătorului cu infraroșii. Acesta ar putea conduce la modificarea culorii capacului și la deformarea plăcii grătarului.

După frigere

1. Poziționați butonul pentru reglarea gazului pentru fiecare arzător pe «OFF» (oprit).
2. Închideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu capota adecvată.

Curățarea

Între procesele de frigere este necesară doar o curățare foarte simplă deoarece cea mai mare parte a grăsimii este ori evaporată, ori evacuată în tava de colectare. Pentru curățarea grilajului grătarului și a plăcii de frigere utilizați o perie pentru grătar cu fire din alamă (nu cu fire din oțel). Îndepărtați grila și placa grătarului și curățați arzătoarele din fontă. Arzătorul cu infraroșii nu trebuie curățat deoarece grăsimea este eliminată imediat prin ardere în timpul frigerii. La sfârșit puteți scoate și curăța tava de colectare. Important: Dacă utilizați detergent pentru curățare, după curățare trebuie să lăsați grătarul să se usuce bine. Pentru accelerarea procesului de uscare, puteți să porniți grătarul și să-l lăsați timp de câteva minute aprins la treapta cea mai mare cu capacul deschis.

Întreținerea

Întreținere grătarului dvs. executată cu regularitate garantează funcționarea ireproșabilă. Verificați toate piesele circuitului de gaz cel puțin de două ori pe an și după o depozitare mai îndelungată. Păianjenii și alte insecte pot provoca înfundări, care trebuie remediate înaintea utilizării.

Dacă grătarul este împins de multe ori pe terenuri denivelate, verificați din timp în timp dacă mai sunt strânse toate șuruburile.

Dacă nu utilizați grătarul un timp mai îndelungat, înainte de a-l utiliza trebuie să executați o «Verificare a etanșeității». Dacă aveți orice dubiu, adresați-vă furnizorilor dumneavoastră de gaz sau magazinului de unde ați cumpărat grătarul. Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare mai îndelungată, ungeți cu ulei toate piesele din metal. După o depozitare mai îndelungată și cel puțin o dată în cursul sezonului de utilizare a grătarului, trebuie să verificați furtunul pentru gaz cu privire la fisurări, frânturi și alte deteriorări. Un furtun deteriorat trebuie să fie înlocuit imediat, așa cum este descris în aceste instrucțiuni.

Pentru prelungirea duratei de viață a grătarului dumneavoastră, vă recomandăm să-l protejați după răcirea lui completă, cu o husă adecvată OUTDOORCHEF pentru a-l proteja față de influența mediului ambiant. Pentru evitarea acumulării umidității, îndepărtați învelitoarea după încetarea ploii.

Puteți obține o învelitoare la furnizorul grătarului dumneavoastră.

Remediarea defecțiunilor

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.



- Asigurați-vă că este gaz suficient în butelie.
- Verificați dacă se declanșează scânteii la electrozii arzătorului.

Nu se declanșează scânteii:

- Asigurați-vă că bateria este așezată corect (la grătare cu aprindere cu electrozi).
- Nu este conectat cablul pentru aprinderea electrică. Distanța dintre electrozi și cutia de aprindere este prea mare sau prea mică.
- La modelele cu buton negru de aprindere: Bateria nu este montată corect sau este goală.
- Introduceți în sistemul aprindere electrică o baterie nouă, tip AA, (LR02) 1,5 V, (la grătarele cu aprindere electrică).

Dacă în urma aplicării măsurilor de mai sus nu puteți pune în funcțiune grătarul, vă rugăm să contactați magazinul de unde l-ați cumpărat.

CLAUZE DE GARANȚIE

1. Garanție

Prin achiziționarea acestui produs OUTDOORCHEF de la un comerciant autorizat beneficiați, pe lângă produsul în sine, de o garanție din partea producătorului DKB Household Switzerland AG („DKB“) de până la 3 ani, în conformitate cu prezentele dispoziții.

Garanția acoperă exclusiv remedierea defecțiunilor produse ca urmare a defectelor materiale și/sau de fabricație, în condițiile utilizării corespunzătoare demonstrabile a produsului.

2. Proceduri de utilizare a garanției

Verificați produsul imediat după recepție în ceea ce privește defecțiunile și funcționalitatea. Dacă produsul achiziționat prezintă vreă defecțiune, vă rugăm să respectați următoarea procedură (garanție Bring-in):

- Adresați-vă comerciantului* dvs. în termen de 30 de zile de la descoperirea defecțiunii, prezentând produsul/piesa, bonul de achiziție, numărul de serie și codul articolului**
- Descrieți situația de fapt cu ajutorul produsului/piesei reclamate sau al fotografiei acesteia.
- După verificarea produsului și depistarea defecțiunii de către comerciant sau DKB se efectuează lucrarea de garanție gratuită în conformitate cu cifra 3 (sub rezerva cheltuielilor de transport și de expediție către primul cumpărător privat)

3. Obiectul garanției

Garanția producătorului DKB se acordă începând de la data achiziționării produsului de către primul cumpărător privat al produsului respectiv. Garanția se poate acorda numai după prezentarea bonului de achiziție original.

Garanția se acordă sub forma înlocuirii produsului, a înlocuirii pieselor defecte sau, dacă funcționalitatea produsu-

lui nu este afectată, a unei reduceri a prețului produsului, după cum consideră de cuviință DKB. Este exclusă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare ca urmare a cazurilor de aplicare a garanției. Pe durata reparațiilor este exclusă orice solicitare de înlocuire a produsului.

Efectuarea lucrărilor de garanție nu are ca efect nici prelungirea, nici reînnoirea perioadei de garanție. Piesele înlocuite trec în proprietatea firmei DKB. În cazul înlocuirii produsului, perioada de garanție se reînnoiește.

Termenele de garanție sunt următoarele:

- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare
- 3 ani pentru grătarul emailat pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale
- Garanția în cazul unor deteriorări ale emailului se acordă numai dacă sesizarea se efectuează în termen de 30 de zile de la data achiziției. Garanția se acordă numai pentru aparate noi, care nu au fost încă utilizate.

4. Neacordarea garanției

În cazurile prezentate în continuare, nicio defecțiune, adică niciun defect material sau de fabricație în sensul prezentei dispoziții nu reprezintă, respectiv nu constituie temei de acordare a garanției:

- Uzura obișnuită în cazul utilizării adecvate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a unei utilizări incorecte, necorespunzătoare sau în urma instalării, montării necorespunzătoare și a încercărilor de reparare de către persoane neautorizate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau a instrucțiunilor de exploatare/întreținere (de exemplu, deteriorările cauzate de montarea sau curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grătarului, neefectuarea testului de etanșitate etc.).
- Neregularitățile, diferențele cromatice ale emailului, precum și defecțiunile minore (de exemplu, punctele de sprijin – necesare în procesul de fabricație – de pe marginea inferioară a capacului sau de pe elementele de suspendare).
- Decolorările și deteriorările produsului (de exemplu, ale suprafeței vopsite) ca urmare a intemperiiilor (inclusiv grindină), a depozitării necorespunzătoare (fără protecție împotriva intemperiiilor) a produsului sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice
- Petele de rugină produse ca urmare a intemperiiilor sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice.
- Defectele care nu limitează în mod vizibil utilizarea corespunzătoare sau utilitatea produsului.
- În general, în cazul pieselor uzabile precum grătarul, pâlnia, arzătorul, termometrul, aprinderea, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaze, regulatorul de presiune a gazelor și bateria, elementul de încălzire, reflectorul, folia de protecție din aluminiu sau grătarul pentru cărbuni.

- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a modificărilor, a utilizării neconforme cu destinația sau a deteriorării intenționate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a întreținerii și reparațiilor necorespunzătoare.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a neefectuării întreținerii regulate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a transportului inițial.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a uzării în cadrul utilizării profesionale (hoteluri, gastronomie, evenimente etc.).

DKB exclude alte pretenții ale cumpărătorului decât cele menționate în mod expres în aceste condiții de garanție, dacă nu există nicio obligație sau răspundere legală obligatorie. Această dispoziție se aplică în mod special și în cazul solicitării de compensații pentru neîndeplinire, pentru pagube secundare, profit pierdut și pagube produse în timpul transportului, care nu sunt comunicate comerciantului în termen de 30 de zile de la primirea produsului.

Produsele OUTDOORCHEF fac obiectul unui proces de îmbunătățire permanentă. Prin urmare, modificările produselor se pot efectua fără notificare prealabilă.

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Elveția
www.dkbrands.com

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe site-ul nostru web, la adresa www.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 instrucțiunile de utilizare a produsului)

Caracteristici tehnice

Canberra / Perth

CE	0063BT3628
Gazul	LPG 30/31
Puterea	12.80 kW
Consumul de gaz	932 g/h
Duza (28-30/37 mbar)	0.86 mm/marcaj: BE
Duza (50 mbar)	0.74 mm/marcaj: AE

Auckland

CE	0063BT3628
Gazul	LPG 30/31
Puterea	9,60 kW
Consumul de gaz	699 g/h
Duza (28-30/37 mbar)	0.86 mm/marcaj: BE
Duza (50 mbar)	0.74 mm/marcaj: AE

Arzătorul cu infraroșii (disponibil pentru modelul Auckland)

CE	0063BT3628
Gazul	LPG 30/31

Puterea	6.20 KW
Consumul de gaz	451 g/h
Duza (28-30/37 mbar)	1,16 mm/marcaj: BP
Duza (50 mbar)	1,00 mm/marcaj: AP

Arzătorul lateral (disponibil pentru modelele Auckland, Hamilton & Perth)

CE	0063
Gazul	LPG 30/31
Puterea	3,80 kW
Consumul de gaz	276 g/h
Duza (28-30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duza (50 mbar)	0,85 mm/marcaj: AG

Cairns / Hamilton

CE	0063BT3628
Gazul	LPG 30/31
Puterea	7.50 kW
Consumul de gaz	546 g/h
Duza (28-30/37 mbar)	0,78 mm/marcaj: BD
Duza (50 mbar)	0,68 mm/marcaj: AD

Categorii

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

Aprinderea electrică

Auckland, Cairns, Canberra, Hamilton, Perth
Pentru funcționarea aprinderii electrice aveți nevoie de o baterie tip AAA, 1,5 V.

Produsele de la OUTDOORCHEF sunt perfecționate în permanență. De aceea pot fi executate modificări fără anunțarea prealabilă.

Informația dot. wskaźnika temperatury

Indicația termometrului

Abaterea indicației termometrului poate fi de +/- 10 %.

ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE TREBUIE SĂ FIE PĂSTRATE DE CĂTRE UTILIZATOR ȘI SĂ FIE ORICÂND PUSE LA DISPOZIȚIE.

Instrucțiuni de utilizare Australian BBQ 2013_Art-Nr.: 19.120.09



Note:





Note:





Distribution:

OUTDOORCHEF
c/o DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
CH-8052 Zürich
E-Mail: info@outdoorchef.ch
Internet: www.outdoorchef.ch

Serial number

