



GAS MANUAL

CITY 420 G

PORTO 480 G | DELTA 480 G | LEON 570 G | GENEVA 570 G

AMBRI 480 G | ASCONA 570 G | MONTREUX 570 G

PARIS DELUXE 570 G | VENEZIA 570 G

DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	4
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOOR CHEF Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen.	
EN	USER GUIDE	15
	Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR CHEF Gas Kettle Barbecue.	
FR	MODE D'EMPLOI	26
	Avant la première mise en service de votre gril sphérique à gaz OUTDOOR CHEF , lisez les informations suivantes attentivement.	
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	37
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOOR CHEF gaskogelbarbecue in gebruik neemt.	
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	48
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a gas OUTDOOR CHEF .	
ES	GUÍA DEL USUARIO	59
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas OUTDOOR CHEF .	
PT	MANUAL DO UTILIZADOR	70
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue a gás OUTDOOR CHEF .	
DA	BRUGSANVISNING	81
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOOR CHEF gaskuglegrill i brug.	
FI	KÄYTTÖOHJE	92
	Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOOR CHEF -kaasupallogrillin käyttöön.	

CE0063 2014		DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich	
Typ:	Serial No.:		
Article No.:	<input type="text"/>		
one main burner: Q ₁	Total rate 5 Q ₁		
Side burner: Q ₂			
Burner / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. 1	Cat. 1, 1.9
		~28-30/37mbar	~30mbar
		Made in China	

WICHTIG:

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



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

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

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

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

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

Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

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

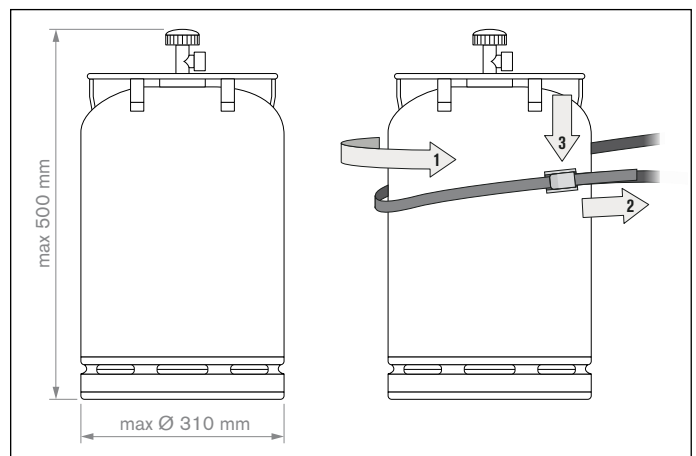
GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 7.5 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe **AUFBAUANLEITUNG**.

Zur Befestigung dient der mitgelieferte Flaschengurt oder die vorgesehene Gasflaschenhalterung. Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.

Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.




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



SICHERHEITSHINWEISE


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

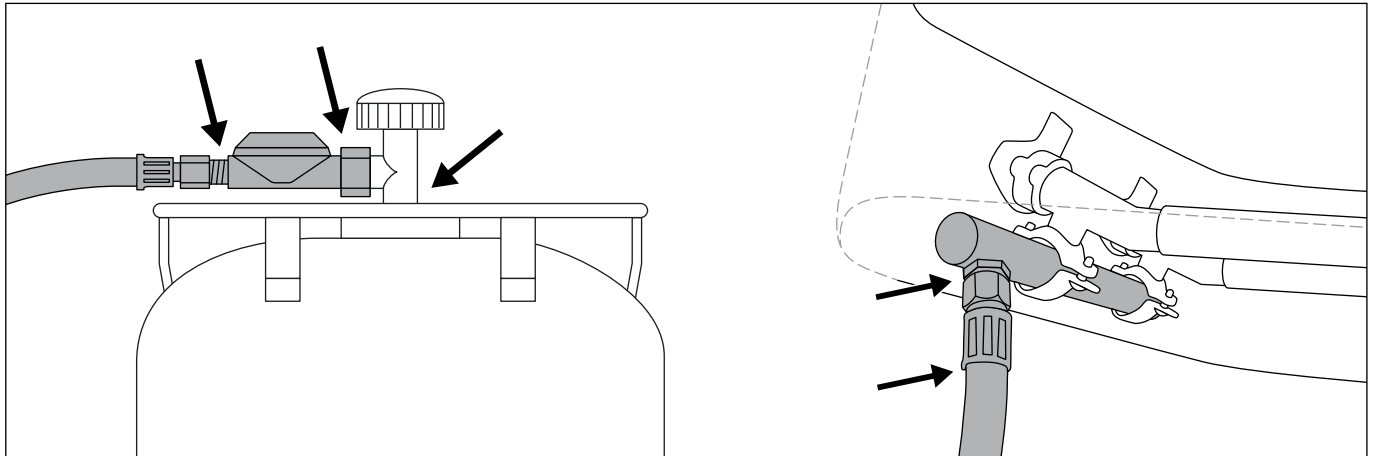
Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- Benützen Sie den Grill nur im Freien.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1.5 m zu brennbaren Materialien ein.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen. Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die 6 Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden. 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. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards.
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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

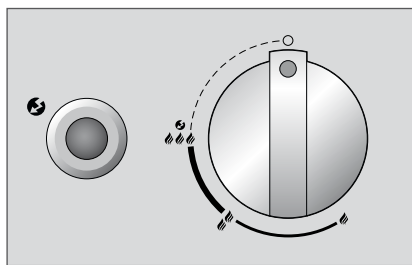
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife 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 **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



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

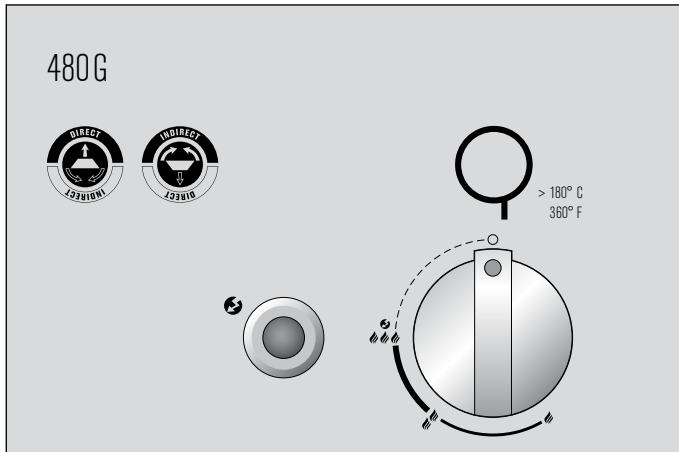
Positionierung des EASY FLIP Trichters



- Direkte Position des EASY FLIP Trichters
- Indirekte Position des EASY FLIP Trichters

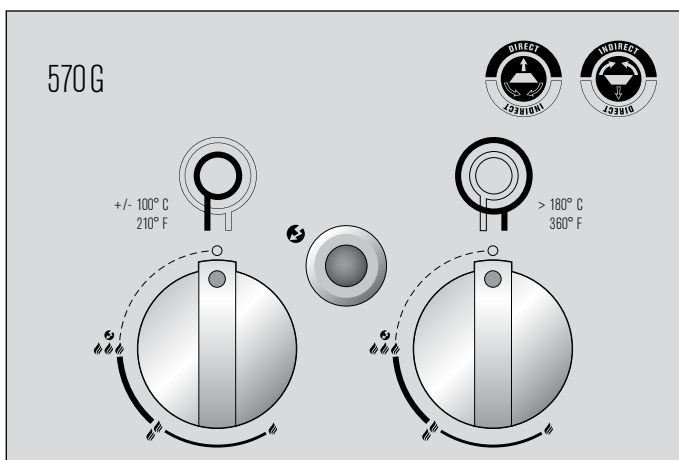
BRENNER-SYSTEM DER KUGEL

Modelle mit einem Ringbrenner



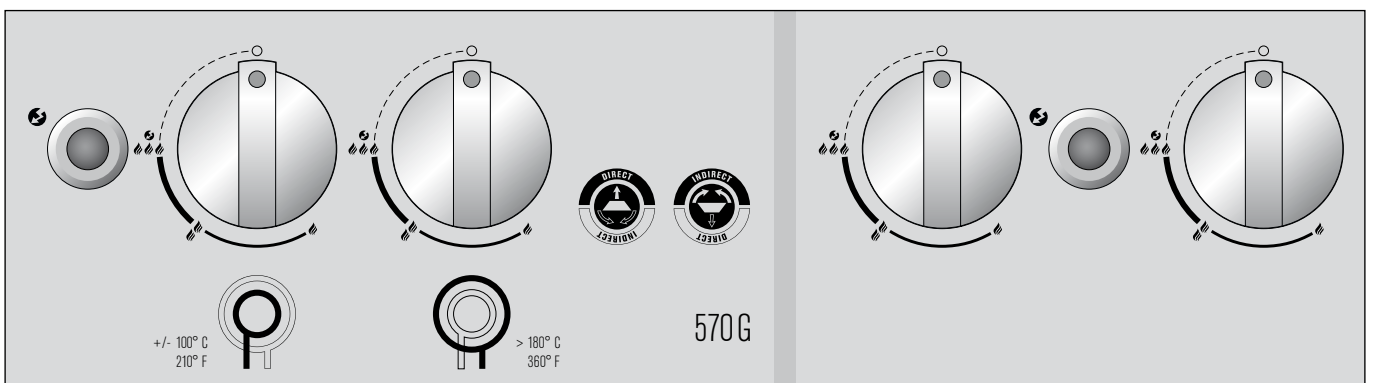
Der Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung.

Modelle mit zwei Ringbrenner






Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt. Der kleine Ringbrenner ist für das Garen bei niedrigen Temperaturen konzipiert und lässt sich nur geringfügig regulieren. Der Unterschied zwischen und ist nicht sichtbar. Der kleine Ringbrenner erreicht eine Temperatur von ca. 100° bis 120° C.

Brenner-System der zusätzlichen Grillfläche beim VENEZIA 570 G



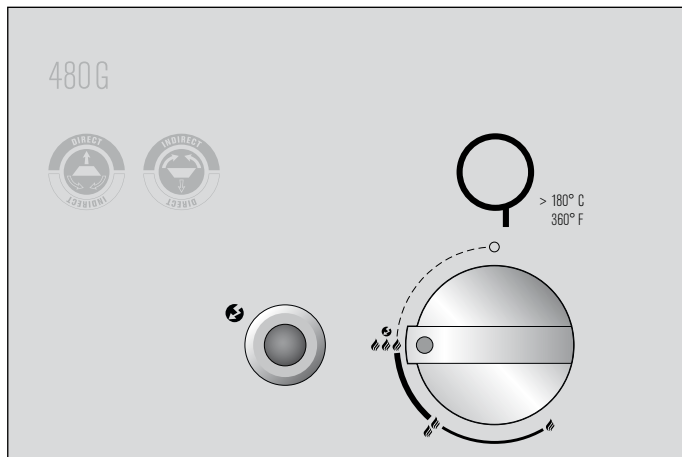
Beide Brenner sind identisch. Sie erreichen auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung. Sie sind auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.




VOR DEM ERSTGEBRAUCH

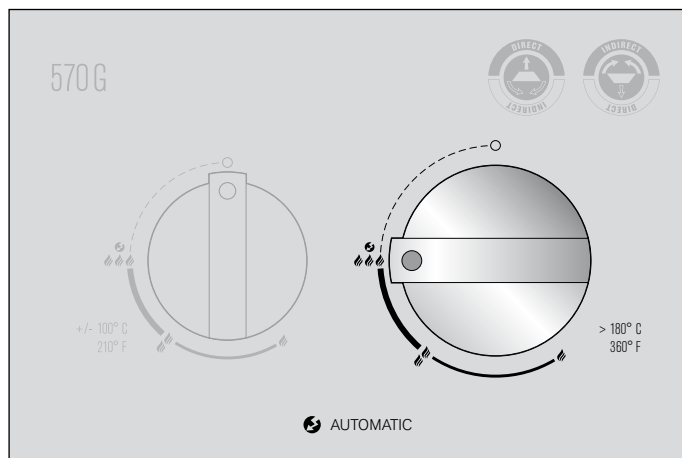
1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Gas-Kugelgrill vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe    aus.




ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEDN

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.






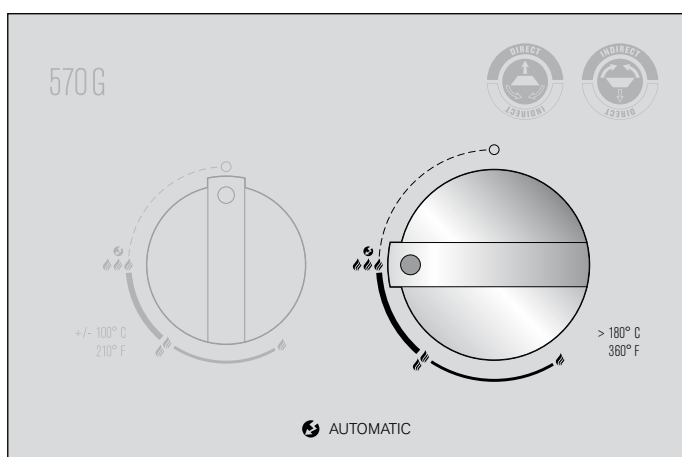
- 4a. Modelle mit einem Ringbrenner: Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe   . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.







- 4b. Modelle mit zwei Ringbrennern und separatem Zündknopf: Drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Ringbrenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe   . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.

Oder

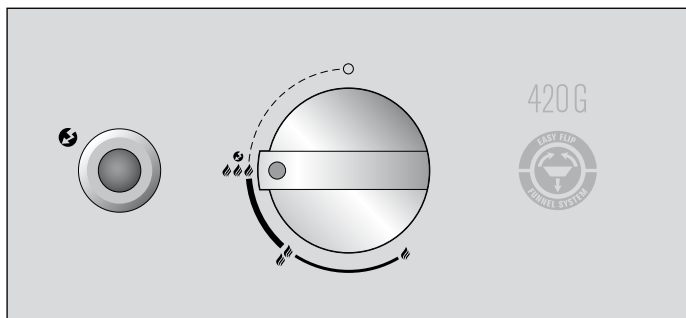
Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe   . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.



- 4c. Modelle mit zwei Ringbrennern ohne separatem Zündknopf: Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe    . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.

- Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
- Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DES CITY 420 G

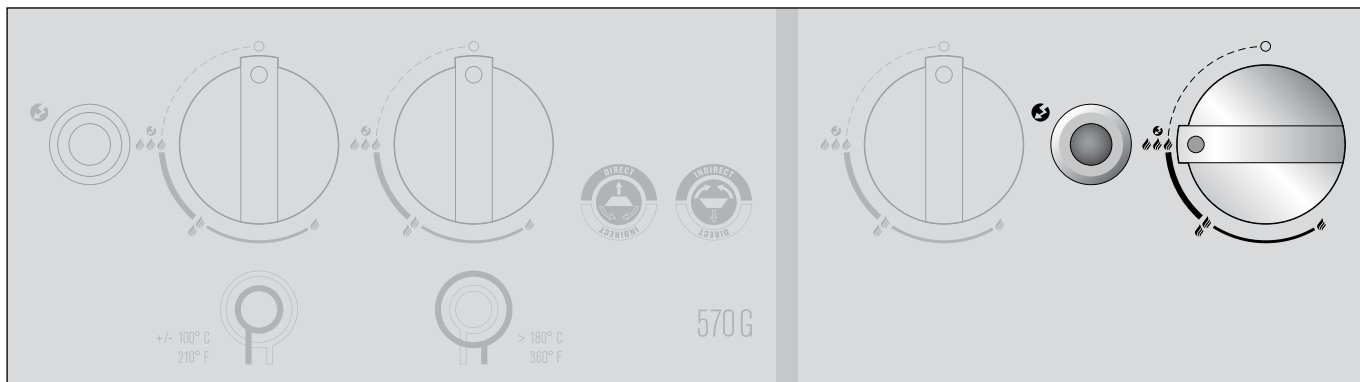


- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
- Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Betätigen Sie den roten Zündknopf mehrmals, bis sich das Gas entzündet.

- Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
- Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN DER ZUSATZGRILLFLÄCHE BEIM VENEZIA 570 G

- 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**).
- Entfernen Sie die Granit-Abdeckung der Zusatz-Grillfläche und platzieren Sie diese unter der Seitenablage in die dafür vorgesehene Halterung. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossener Granit-Abdeckung.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.



- Drücken Sie den rechten oder linken Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
- Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
- Ist es nicht möglich, die Brenner der Zusatz-Grillfläche nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).
- Um den zweiten Brenner zu starten befolgen Sie Punkt 4.
- Bedecken Sie die Zusatz-Grillfläche erst nach vollständigem Erkalten mit der Granitplatte.

DAS EASY FLIP TRICHTER-SYSTEM MACHT AUS EINEM GRILL ZWEI

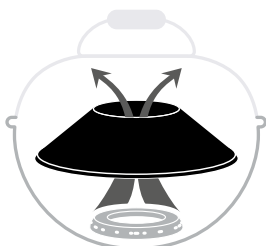


Das Herzstück des OUTDOORCHEF Gas-Kugelgrill heisst EASY FLIP Trichter und widerspiegelt die Innovationskunst der OUTDOORCHEF Ingenieure.

Der EASY FLIP Trichter ermöglicht es Ihnen, innert Sekunden die Hitzeverteilung von direkt auf indirekt zu ändern. Gleichzeitig verhindert er als intelligenter Schutzschild den schädlichen Fettflammenbrand und unerwünschte Rauchentwicklung.

Ein einziger Handgriff genügt, um vom direkten auf indirektes Grillen, Kochen und Backen zu wechseln: einfach den EASY FLIP Trichter umdrehen.

DIREKTE HITZE

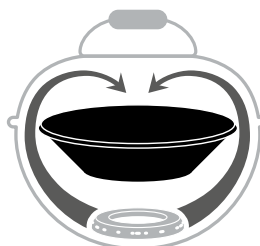


Beim direkten Grillen und Kochen



arbeiten Sie mit hoher Temperatur, die sich auf den Rost konzentriert. Zum Beispiel für ein schönes Grillmuster auf dem Steak

INDIREKTE HITZE





Beim indirekten Grillen, Kochen und Backen



verteilt sich die Hitze gleichmässig in der geschlossenen Grillkugel. Ideal zum Beispiel zum Dünsten von Gemüse oder Niedergaren eines Bratens.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

So einfach geht es:

1. Bringen Sie den EASY FLIP Trichter in die gewünschte Position. **ACHTUNG:** Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
2. Wählen Sie, wenn nötig, das entsprechende Zubehör aus.
3. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe  vor.
4. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

TIPPS UND TRICKS

Mit indirekter Hitze




Grössere Bratenstücke oder ganze Hähnchen: Dank des EASY FLIP Trichters müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken. Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Braten.

Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir den **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-** das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse.

Mit direkter Hitze



Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste: Das Grillgut wird auf den vorgeheizten Grillrost in der Mitte positioniert und bei geöffnetem Deckel kurz angebraten. Legen Sie danach das Grillgut nach aussen, reduzieren Sie die Hitze auf  und braten Sie mit geschlossenem Deckel fertig.







Damit Sie ein optimales Ergebnis für Kurzgebratenes erzielen, empfehlen wir die Gusseisenplatte von **OUTDOORCHEF**.

Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr **OUTDOORCHEF** noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.


Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

Die **OUTDOORCHEF**-Grillzeittabelle für die einzelnen Grilladen finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

GRILLEN AUF DER ZUSATZFLÄCHE

Heizen Sie Ihren Grill bei voller Hitze    ca. 10 Minuten lang vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen   .

NACH DEM GRILLEN

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

REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird.

Bei stärkerer Verschmutzung heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten mit voller Leistung auf. Verwenden Sie für die Reinigung der Trichter und des Rostes eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).

Für die restlichen Teile, sowie für eine gründlichere Reinigung, verwenden Sie den **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Wahlweise können Sie einen Topfchwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen.

WICHTIG: Lassen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung auf Stufe    richtig austrocknen (ausbrennen).

REINIGUNG DER ZUSÄTZLICHEN GRILLFLÄCHE BEIM VENEZIA 570 G

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). Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen und mit dem **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** reinigen.

WICHTIG: Wenn Sie 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 ausbrennen lassen.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Behandeln Sie alle Holzbestandteile einmal jährlich mit einem Holzöl – dies wirkt Rissbildungen entgegen.
- Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

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

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie eine neue Batterie (Typ AAA, LR03, 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 nebst 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).

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

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

3. Garantieumfang

Die Herstellergarantie von DKB beginnt 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 durch eine Preisminderung, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird. 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 unsachgemässe Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder Grillrost, Nichtdurchführens des Dichtheitstests, 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 Verschleisssteile wie Grillrost, Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, 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 Mangelfolgeschäden, entgangenen Gewinn und Transportschäden, die nicht innerhalb einer Frist von 30 Tagen nach Erhalt des Produkts 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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / PARIS DELUXE 570 G / VENEZIA 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	
- kleiner Brenner	1.20 kW
- grosser Brenner	8.50 kW
Gasverbrauch	702 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.55 mm/Markierung: BF
- Düse grosser Brenner	1.47 mm/Markierung: BT
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.48 mm/Markierung: AF
- Düse grosser Brenner	1.27 mm/Markierung: AT
Gasdruck	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
Maximal zulässige Gasflaschen auf dem Grillgestell	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	8.50 kW
Gasverbrauch	612 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.47 mm/Markierung: BT
Düse (50 mbar)	1.27 mm/Markierung: AT
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
Maximal zulässige Gasflaschen auf dem Grillgestell	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

AMBRI 480 G / DELTA 480 G / PORTO 480 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	5.40 kW
Gasverbrauch	389 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Markierung: BN
Düse (50 mbar)	1.02 mm / Markierung: AN
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg
Maximal zulässige Gasflaschen auf dem Grillgestell	Butan max. 7.5 kg Propan max. 7.5 kg

CITY 420 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	4.30 kW
Gasverbrauch	315 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.02 mm / Markierung: BL
Düse (50 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Gasdruck	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10.5 kg

Seitenbrenner

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

Zusätzliche Grillfläche VENEZIA 570 G

CE	0063BT3928
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	8.60 kW
Gasverbrauch	630 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorien

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

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

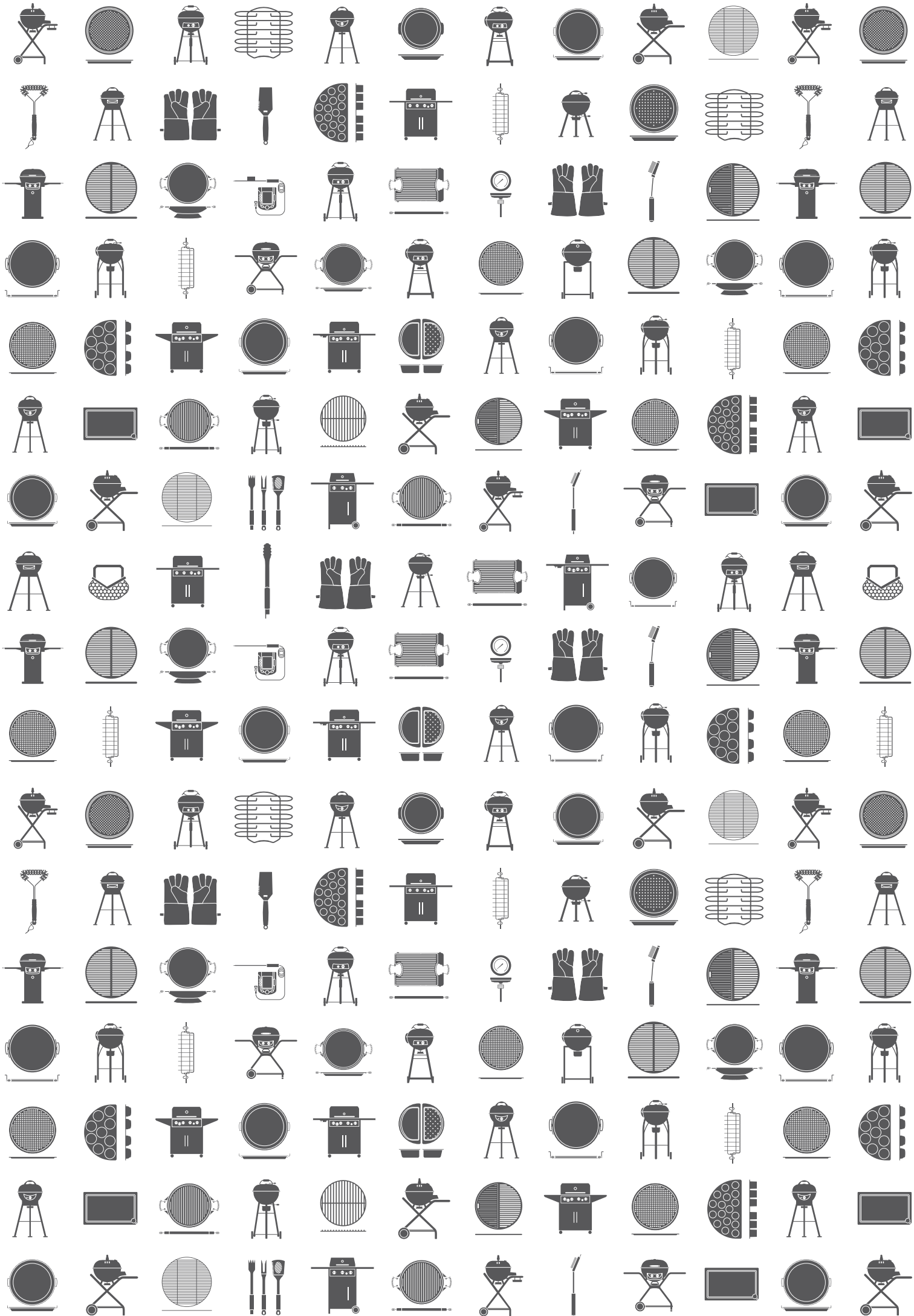
Hinweis zur Temperaturanzeige

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

Webpage

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

NOTE



BARBECUE CULTURE