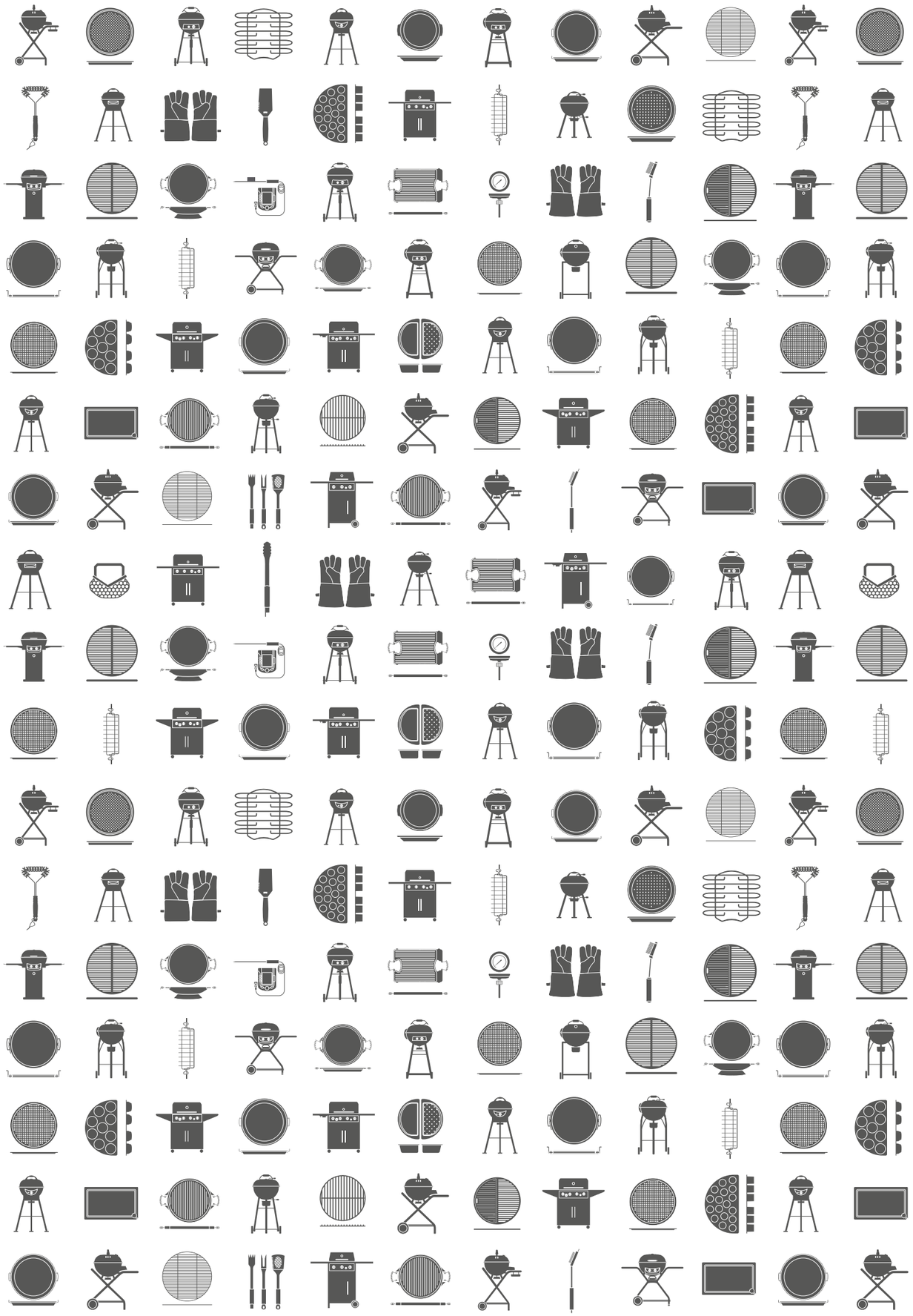
OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

GAS

GAS KETTLE MANUAL
LUGANO 570 G EVO



de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOOR**CHEF** Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen.

en USER GUIDE 24

Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** Gas Kettle Barbecue.

fr MODE D'EMPLOI 42

Avant la première mise en service de votre gril sphérique à gaz OUTDOOR**CHEF**, lisez les informations suivantes attentivement.

it ISTRUZIONI PER L'USO 60

Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a gas OUTDOOR**CHEF.**

nl GEBRUIKSAANWIJZING 76

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOOR**CHEF** gaskogelbarbecue in gebruik neemt.

da BRUGSANVISNING 96

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOOR**CHEF** gaskuglegrill i brug.

sv BRUKSANVISNING 114

Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den OUTDOOR**CHEF** här grillen –annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.

no BRUKSANVISNING 132

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gasskulegrillen OUTDOOR**CHEF**.

fi KÄYTTÖOHJE 150

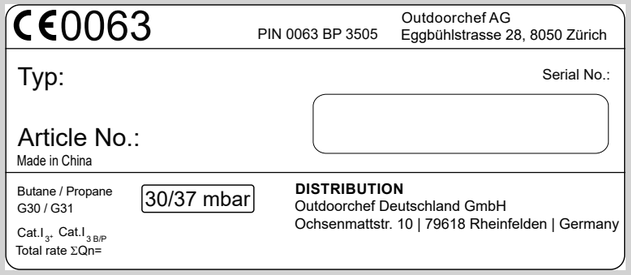
Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOOR**CHEF**-kaasupallogrillin käyttöön.

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR 168

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOOR**CHEF** kúlugasgrillið er tekið í notkun.

BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIG: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOOR**CHEF** Gasgrill in Betrieb nehmen.



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.

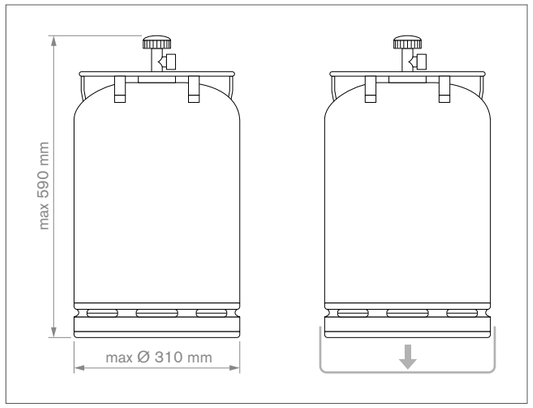
Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

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 entflammbaren 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 11 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz **(Abb. 2A)**.



- 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.
- **HINWEIS:** Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Gasgrills in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen beziehungsweise anpassen zu lassen.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

- „Nur im Freien verwenden“
- „Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes“
- **„ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten“
- „Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden“
- „Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen“
- „Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen“
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- 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 (Gasdruckregler EN 16139 / Gasschlauch EN 16436).
- 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 Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- „Keine Veränderungen am Gerät vornehmen”. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 16139 / Gasschlauch EN 16436).
- 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.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammbaren 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.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.

SPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE FÜR GERÄTE MIT STROMANSCHLUSS

- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall heraus. **ACHTUNG:** Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel.
- Halten Sie das Netzkabel von heissen Teilen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei Regen oder Schneefall, da dieser Grill über elektrische Komponenten verfügt.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für mind. 10A (230V) Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min. 1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät umgestossen werden kann.
- Verwenden Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel und niemals 2 oder mehrere Verlängerungskabel zusammen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche

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. **(siehe Abb. 2A und 2B)**
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.

LUGANO 570G EVO SPEZIFISCHE DARSTELLUNG

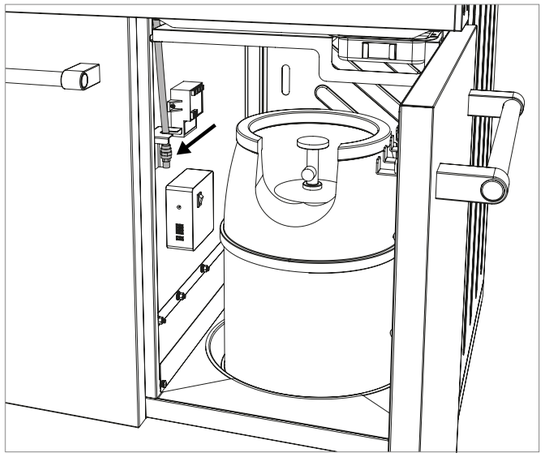


Abb. 2A

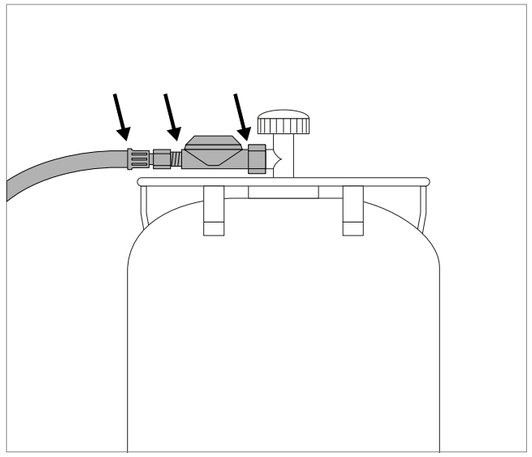
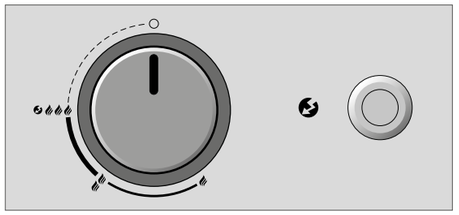


Abb. 2B

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung

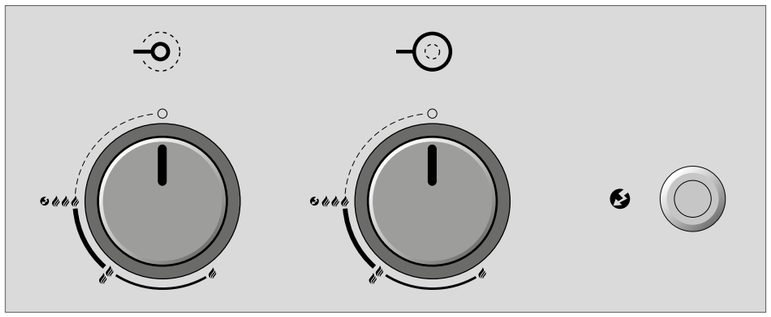


○ : Aus Position
: niedrige Leistung
: mittlere Leistung
: hohe Leistung
: Zündung
: Zünder

BRENNER-SYSTEME

KUGEL

Grillsysteme mit zwei Ringbrennern

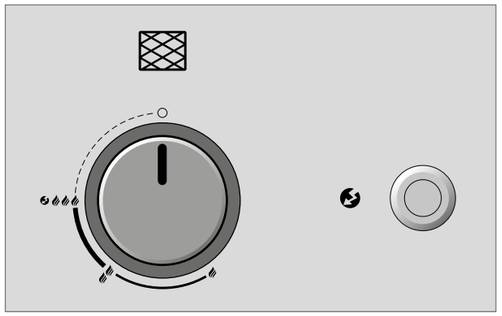


Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

Der kleine Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis tiefen Temperaturbereich ausgelegt.

STEAKHOUSE BURNER

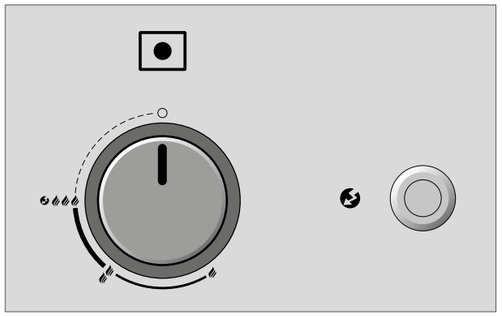
Brenner-System der zusätzlichen Grillfläche beim LUGANO 570 G EVO



Der Brenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

SEITENKOCHSTELLE

Brenner-System der zusätzlichen Seitenkochstelle beim LUGANO 570 G EVO



Der Brenner erreicht auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Der LUGANO 570 G EVO verfügt über die neueste Brenner-Generation, welche es Ihnen erlaubt einen durchgehenden, lückenlosen Temperaturbereich von 80 – 360 Grad zu nutzen. Dies eröffnet Ihnen komplett neue Möglichkeiten Ihren Grill zu nutzen, da Sie in allen Temperaturbereichen grillen, kochen oder backen können.

Temperaturbereiche / Anwendung:

	TEMPERATUR	KLEINER BRENNER	GROSSER BRENNER
min.	**ca. 80***	🔥	○
mid.	**ca. 120***	🔥🔥	○
max.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**ca. 170***	○	🔥
mid.	**ca. 240***	○	🔥🔥
max.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
absolut max.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Richtwerte ohne Wetterbedingte Einflüsse

TIPPS UND TRICKS:

Niedergaren (80 – 130 Grad):

Regulieren Sie Ihren Grill auf eine Temperatur von 80 Grad, schaffen Sie perfekte Voraussetzungen zum Niedergaren von Fleisch oder Fisch bei 80 Grad oder zum Warmhalten von Speisen (Standard Position Trichter).

Im Temperaturbereich von 110 – 130 Grad lassen sich Barbecue Klassiker wie Beef Brisket, Pulled Pork oder Spare Ribs perfekt zubereiten (Standard Position Trichter).

Grillen, Kochen, Backen (130 – 220 Grad):

Im Temperaturbereich zwischen 130 – 220 Grad lässt sich Fleisch, Fisch und Co. perfekt gleichmässig grillen (Standard Position Trichter). Besonders geeignet für grosse Fleischstücke. Auch zum Kochen oder Backen eignet sich dieser Temperaturbereich bestens.

Hochtemperatur (220 – 360 Grad):

Mit maximaler Hitze bis 360 Grad gelingen perfekt gebrandete Steaks, scharf Angebratenes. Zudem eignet sich die Maximalhitze perfekt zur Zubereitung von knuspriger Pizza oder Flammkuchen (Standard Position Trichter).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Der LUGANO 570 G EVO ist mit dem innovativen GAS SAFETY SYSTEM (GSS) ausgestattet, welches folgende Feature beinhaltet:

FLAME GUARD

Beim FLAME GUARD handelt es sich um ein geschlossenes System, bestehend aus Zündung und Flamme. Nach dem Öffnen des Gashahns und Betätigen der Zündung entflammt dieses System. Der FLAME GUARD schützt die Flamme vor Witterungseinflüssen wie starkem Wind und sorgt dafür, dass die Brenner sich immer wieder von selbst entzünden, sollten diese einmal erlöschen*. Die gezündeten Brenner arbeiten somit unter diversen Witterungseinflüssen (z.B. Wind) zuverlässig.

Die Vorteile:

- Die gezündeten Brenner sind vor Witterungseinflüssen optimal geschützt.
- Grillen bei sehr niedrigen Temperaturen ab 80 Grad, auch bei Wind.
- Vorbeugen gegen auslaufendes, nicht entzündetes Gas.

*** WICHTIG:** Eine hundertprozentige Sicherheit, dass die Brenner bei extremen Wetterverhältnissen nicht erlöschen gibt es nicht. Beim Umgang mit Gas ist stets darauf zu achten, den Grill niemals unbeaufsichtigt zu betreiben. Alle Tests sind nach Laborbedingungen durchgeführt worden.

SAFETY LIGHT

Bewährte Sicherheit, die leuchtet.

Das SAFETY LIGHT Ihres LUGANO 570 G EVO Grills aktiviert sich wenn der Gasregulierknopf von der Position ○ im Gegenuhrzeigersinn in Richtung 🔥🔥🔥 gedreht wird und somit die Gaszufuhr geöffnet wird.

Der Leuchtring um den Gasregulierknopf zeigt Ihnen auch aus der Entfernung an, ob bei einem oder mehreren Brenner die Gaszufuhr aktiviert ist.

Die Energieversorgung des SAFETY LIGHTS wird über die 4 mitgelieferten Akku Batterien gewährleistet. Wenn die Ladung der Akku Batterien auf eine Kapazität von ca. 20% sinkt, beginnt das SAFETY LIGHT zu blinken und zeigt an, dass ohne Laden der Akku Batterien die Anzeige des SAFETY LIGHTS bald erlöschen wird.

Die Gasregulierung funktioniert auch bei leeren Akku-Batterien.

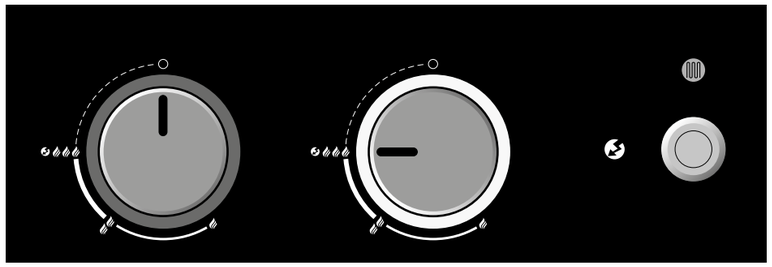
Der LUGANO 570 G EVO verfügt über ein verbautes Akku Ladegerät (siehe Kapitel **ELEKTROBOX UND ELEKTROZÜNDBOX**).

In der Bedienungskonsole befindet sich ein Lichtsensor. Dieser misst die Lichtintensität der Umgebung und passt die Stärke der Leuchtkraft des SAFETY LIGHTS an diese an. **HINWEIS:** Um diese Funktion zu gewährleisten muss das Glas oberhalb des Sensors sauber und frei sein.

Der Vorteil:

- Das Safety Light erinnert Sie daran, dass das Ventil noch geöffnet ist und Gas fliesst.*

*** WICHTIG:** Denken Sie daran nach dem Grillen stets die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen und den Gashahn zuzudrehen.



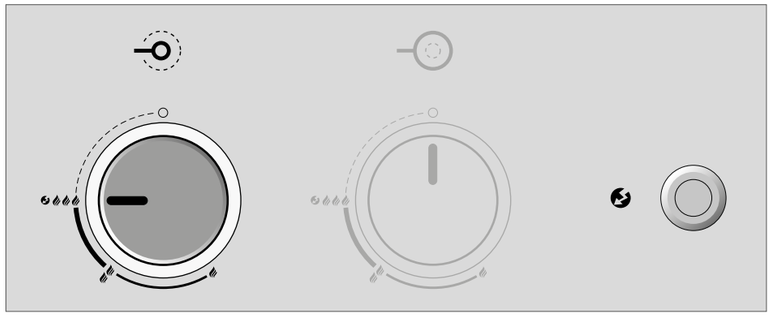
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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 LUGANO 570 G EVO vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe aus.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

GAS KUGEL

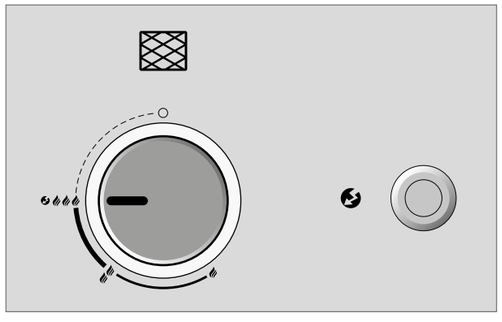
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT)**.
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Ringbrenners 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.
   Oder drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Ringbrenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.



6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

STEAKHOUSE BURNER

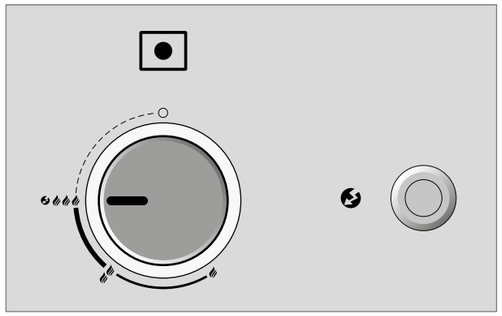
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT)**.
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Entfernen Sie die Kunststoff-Abdeckung der Zusatz-Grillfläche, welche auch als Schneidebrett dient (nachfolgend XXL-Schneidebrett Lugano genannt). **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie, wenn dieser noch mit dem XXL-Schneidebrett Lugano abgedeckt ist.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf des Steakhouse Burners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.



6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 5.
7. Ist es nicht möglich, den Steakhouse Burner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).
8. Bedecken Sie die Zusatz-Grillfläche erst nach vollständigem Erkalten mit dem XXL-Schneidebrett Lugano (Abdeckung).

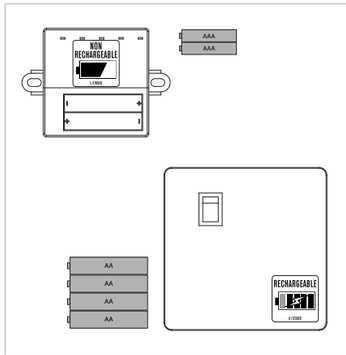
SEITENKOCHSTELLE

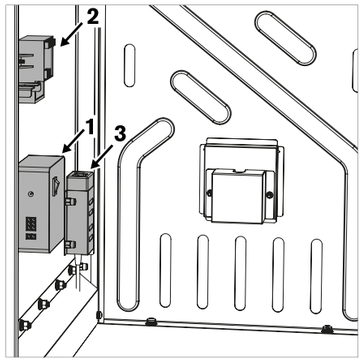
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT)**.
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Entfernen Sie die Kunststoff-Abdeckung der Zusatz-Grillfläche, welche auch als Schneidebrett dient (nachfolgend XXL-Schneidebrett Lugano genannt). **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie, wenn dieser noch mit dem XXL-Schneidebrett Lugano abgedeckt ist.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf der Seitenkochstelle und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.

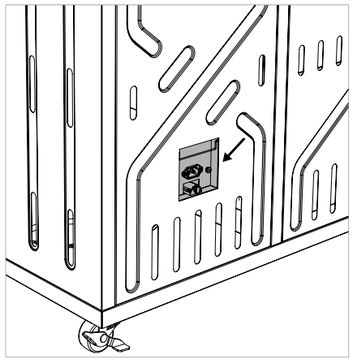


6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 5.
7. Ist es nicht möglich, den Brenner der Seitenkochstelle nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).
8. Bedecken Sie die Zusatz-Grillfläche erst nach vollständigem Erkalten mit dem XXL-Schneidebrett Lugano (Abdeckung).

ELEKTROBOX UND ELEKTROZÜNDBOX







Die Elektrobox beinhaltet Folgendes:

- 4 NiMH-Akku Batterien (Typ AA, 1.2 V/2400 mAh) für das Safety Light **(1)**
- 2 Batterien (Typ AAA, 1.5 V) für die elektrische Zündung **(2)**
- 1 Hauptschalter um die Stromversorgung zu den einzelnen Bauteilen zu unterbrechen und die Entleerung der Akku Batterien zu verhindern
- 1 Akku-Ladestation **(3)**: Die Akku-Ladestation kann mittels des mitgelieferten Netzkabels über die Anschlussdose auf der Rückwand mit einer Steckdose verbunden werden. Beim Anschluss des mitgelieferten Netzkabels werden die 4 verbauten Akku Batterien automatisch geladen, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist. Während des Ladevorgangs leuchtet die Diode an der Akku-Ladestation dauerhaft orange (ungefähre Ladezeit bis zu 12 Stunden).

ACHTUNG: Die mitgelieferten Akku Batterien für Ihren LUGANO 570 G EVO Grill sind aufgrund der verbauten Akku-Ladestation in der Elektrobox, aufladbar. Diese dürfen **NICHT** durch herkömmliche, nicht aufladbare Batterien ersetzt werden. Sollten Sie dennoch nicht aufladbare Batterien einsetzen und dann gleichzeitig den Grill über das Netzkabel mit dem Stromanschluss verbinden, wird das Gerät versuchen die nicht aufladbaren Batterien, trotzdem aufzuladen. Dies kann zu schweren Beschädigungen und Brandfällen führen!

EINZIGARTIGES TRICHTERSYSTEM

Ob Grillen, Kochen oder Backen, das einzigartige OUTDOOR**CHEF** Trichtersystem sorgt in der Standard Position für eine gleichmässige Hitzeverteilung innerhalb der Kugel und verhindert schädlichen Fettbrand, da die Brenner komplett abgeschirmt sind.

Herabtropfendes Fett entflammt nicht, es läuft am porzellanemaillierten Trichter entlang in die Auffangschale unter der Kugel. Sie können sich als Gastgeber entspannt ihren Gästen widmen, während die Grill-Spezialitäten rundum perfekt gegrillt werden, da kein Wenden erforderlich ist.

Fleisch, Fisch, Gemüse & Co. bleiben besonders saftig, zart und knackig. Weil ein Teil des auf den Trichter treffenden Fetts und Fleischsafts verdunstet, erhalten Fleisch, Fisch und Gemüse ein unnachahmliches Grillaroma.

Bei bis zu 360 Grad gelingen Pizza, Flammkuchen oder Brot in Steinofenqualität. Beim Einsatz des kleinen Brenners wird das Grillgut bei niedrigen Temperaturen um die 80 Grad besonders schonend gegrillt – beste Voraussetzungen für butterzarte XL-Fleischstücke wie Roastbeef, Tomahawk oder Rib-Eye am Stück.

Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten (bis 500 Grad), perfekt für OUTDOOR**CHEF** Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

Da der Innenraum des Gas-Kugelgrills dank des Trichters sauber bleibt, macht auch die Reinigung wenig Mühe.

TIPP: Zur Reinigung des Trichters empfehlen wir Ihnen den Grill auf der höchsten Stufe für 10 min zu erhitzen (Standard Position). Danach können Sie mit einer Messingbürste den Trichter einfach ausbürsten. Wir empfehlen Ihnen dazu die OUTDOOR**CHEF** Trichterbürste.

Mehr Informationen zu unserem Zubehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION

Die Standard Position ist für die meisten Grillanwendungen die optimale Trichterposition und sorgt für die einzigartige Hitzezirkulation in der Kugel. Die Speisen werden rundum gleichmässig gegrillt, ohne das Grillgut wenden zu müssen. Fleisch, Fisch, Gemüse und Co. bleiben dabei besonders saftig, zart und knackig.

Die Standard Position eignet sich somit perfekt für jede Art von Fleisch, schonend gegrillten Fisch, Gratins, knackiges Gemüse und zum Backen von Pizza, Flammkuchen oder Brot.

VULKAN POSITION

Durch Drehen des Trichters in die Vulkan Position, lässt sich mit sehr hoher, konzentrierter Hitze von unten arbeiten, perfekt für OUTDOOR**CHEF** Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

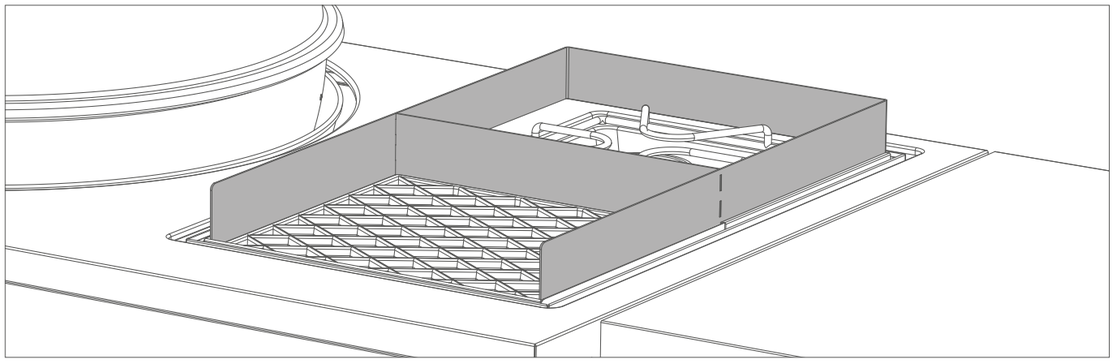
Somit eignet sich die Vulkan Position perfekt für Kurzgebratenes wie Thunfisch-Steaks, Jakobsmuscheln oder Wok-Gemüse.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

1. Bringen Sie den Trichter in die gewünschte Position (Standard Position oder Vulkan Position).
   ACHTUNG: Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
   HINWEIS: Beim Grillen und Kochen in der Vulkan Position auf Stufe 🔥🔥🔥 den Deckel offenlassen. Nur auf Stufe 🔥 – 🔥🔥 kann auch beim direkten Grillen mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.
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. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. 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.
6. **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.
   Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden **(siehe Abb. 3)**!
7. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN STEAKHOUSE BURNER (ZUSATZ-GRILLFLÄCHE)

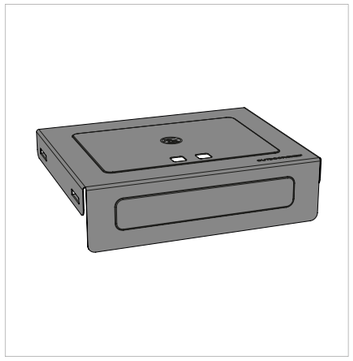
1. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme zwingend das XXL-Schneidebrett Lugano, welches auch als Abdeckung der Grillfläche dient. Diese kann durch die Hitze Schaden nehmen.
2. Setzen Sie den mitgelieferten Wind- und Spritzschutz auf die Grillfläche. Dieser sorgt dafür, dass die Grillfläche durch den Wind nicht an Hitze verliert und schützt den Grill vor Fettspritzern.

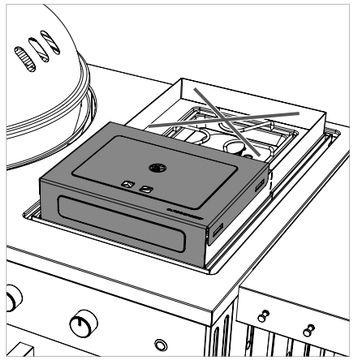


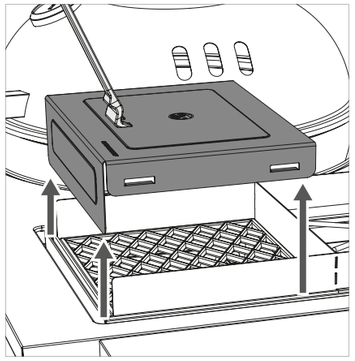
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position ◯. Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
5. **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.
   Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden **(siehe Abb. 3)**!
6. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

ANLEITUNG FÜR DEN EINSATZ DER ABDECKUNG FÜR DEN STEAKHOUSE BURNER

Die Abdeckung für den Steakhouse-Burner ist ganz einfach mit dem mitgelieferten Grillrost-Heber zu bedienen.







Die Abdeckung bringt folgende Vorteile:

- Schnelleres Aufheizen der Grillfläche und des Gusseisen-Rosts
- Besserer Schutz vor Witterungseinflüssen wie Wind
- Perfekt zum Überbacken von Grillgut (z.B. Käse schmelzen auf Burger)
- Zusätzlicher Schutz vor Fettspritzern

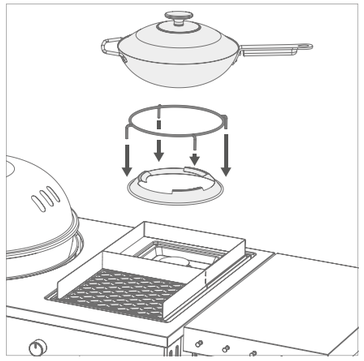
INFO: Die Verwendung der Abdeckung ist auch in Verbindung mit der Lugano Grillplatte möglich (separat als Zubehör erhältlich).

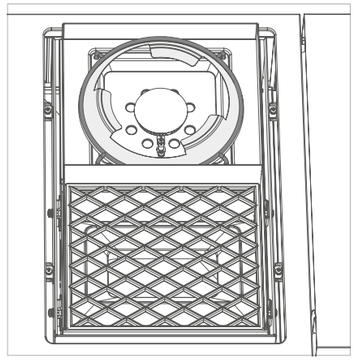
ACHTUNG:

- Die Abdeckung wird sehr heiss (Verbrennungsgefahr), bedienen Sie die Abdeckung nur mit dem mitgelieferten Grillrost-Heber und legen Sie diese niemals auf empfindliche Materialien wie Kunststoff oder Holz, das Material kann dabei beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Abdeckung ausschliesslich für den Steakhouse Burner, die Abdeckung darf nicht auf die Seitenkochstelle (hinter dem Steakhouse Burner) gelegt werden.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DIE SEITENKOCHSTELLE

1. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme zwingend das XXL-Schneidebrett Lugano, welches auch als Abdeckung der Grillfläche dient. Diese kann durch die Hitze Schaden nehmen.
2. Setzen Sie vor Inbetriebnahme der Seitenkochstelle den mitgelieferten Koch-/Pfannenaufsatz auf.
3. Wählen Sie das entsprechende Zubehör oder die Pfanne aus und platzieren Sie diese auf dem Koch-/Pfannenaufsatz.
   Für den Einsatz des OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (separat als Zubehör erhältlich) bitte die mitgelieferte WOK-Halterung verwenden.





4. Regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Geben Sie nach kurzem Aufheizen des Zubehörs oder der Pfanne die Speisen bei und bereiten Sie diese zu.
6. Stellen Sie nach dem Kochen immer den Gasregulierknopf auf Position ◯. Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

7. **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.
   Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden **(siehe Abb. 3)**!
8. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.
9. Verwenden Sie auf der Seitenkochstelle keine Kochgefässe, die <160 mm und >270 mm sind.

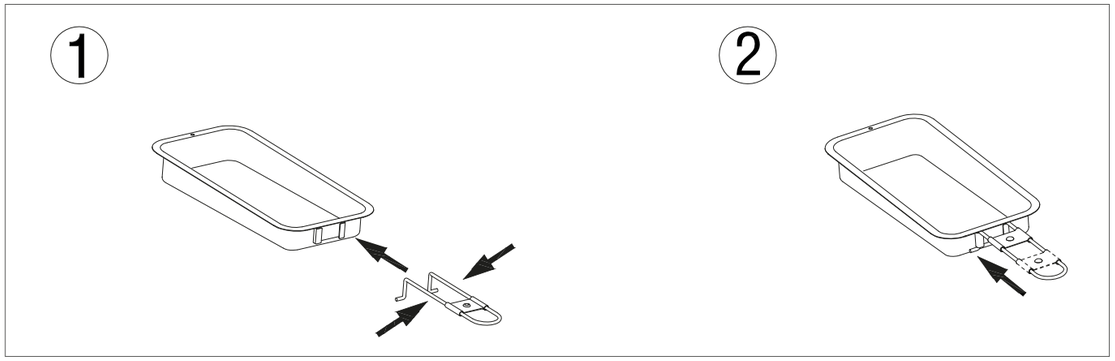


Abb. 3

DIE GUSSEISEN-GRILLROSTE

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Gusseisen-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gusseisen-Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

Zur einfacheren Entnahme der Gusseisen-Grillroste können Sie den Grid Lifter verwenden.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Gusseisen-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus **mit** Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie den Rost sowie die Bürste danach komplett auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie den OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER für die gründliche Reinigung
- Den Rost nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

DER KOCH- / PFANNENAUFSATZ

ANWENDUNG

Berühren Sie den Koch-/Pfannenaufsatz während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Koch-/Pfannenaufsatz in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

REINIGUNG

Der Koch-/Pfannenaufsatz kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei hartnäckiger Verschmutzung kann der OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER verwendet werden.

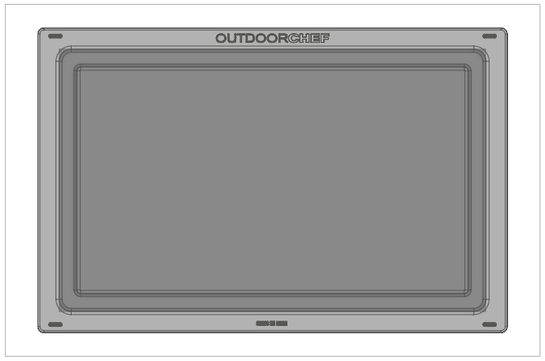
ACHTUNG

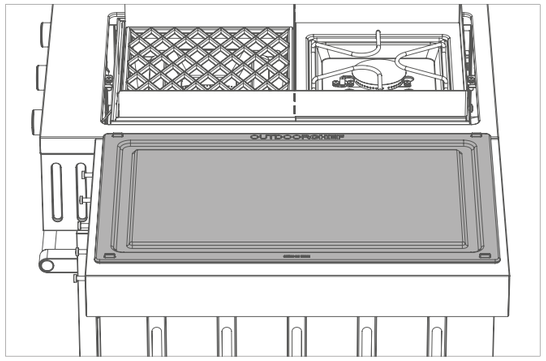
Das XXL-Schneidebrett Lugano, welches auch als Abdeckung dient, niemals auf den heissen Rost (Steakhouse Burner) oder den heissen Koch-/Pfannenaufsatz (Seitenkochstelle) legen. Der Grillrost sowie der Koch-/Pfannenaufsatz muss zuerst vollständig ausgekühlt sein.

XXL-SCHNEIDEBRETT LUGANO / ABDECKUNG ZUSATZ-GRILLFLÄCHE

Das mitgelieferte XXL-Schneidebrett Lugano dient neben dem Einsatz als Schneidebrett auch als Abdeckung für den Steakhouse Burner.

VERWENDUNG ALS SCHNEIDEBRETT

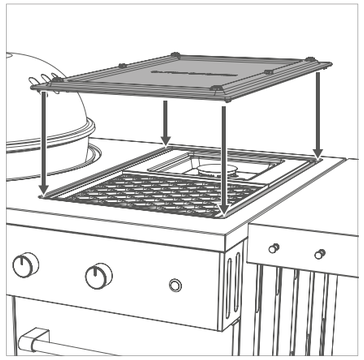


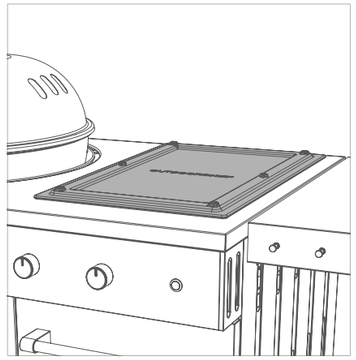


Wie der Name schon sagt, besticht das XXL-Schneidebrett Lugano in erster Linie durch seine Grösse. Auf diesem hochwertig verarbeiteten Kunststoff-Schneidebrett finden auch die grössten Fleischstücke Platz. Die grosszügige Saftrinne sorgt zudem dafür, dass der Fleischsaft beim Anschneiden des Grillguts sauber aufgefangen wird und nichts überläuft.

Info: Das XXL-Schneidebrett Lugano ist auch separat als Zubehörartikel erhältlich.

VERWENDUNG ALS ABDECKUNG

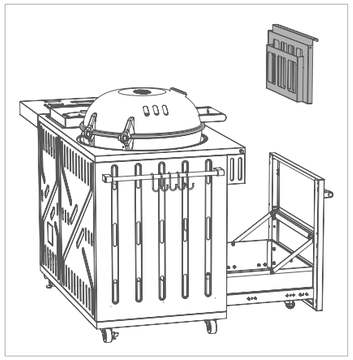


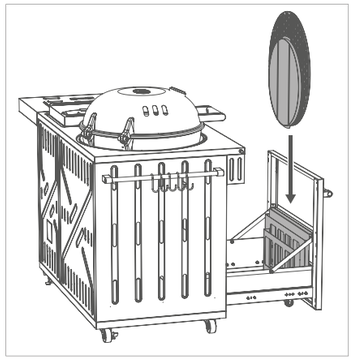


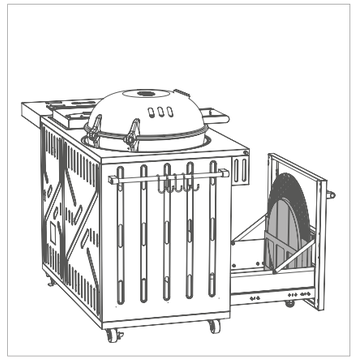
Das XXL-Schneidebrett Lugano dient nach dem Gebrauch des Steakhouse Burners auch als praktische Abdeckung und schützt die Grillfläche so vor Staub und anderen äusseren Einflüssen. Die Noppen auf der Schneidbrett-Seite dienen dazu das Brett auf der Zusatz-Grillfläche in Position zu halten. Dazu wird das Brett so auf der Zusatz-Grillfläche positioniert, dass die Noppen in dem Spalt zwischen Abdeckplatte und Grillbereich zu liegen kommen.

ACHTUNG: Lassen Sie die Grillfläche immer zuerst vollständig abkühlen und entfernen Sie den mitgelieferten Windschutz vor dem Abdecken des Steakhouse Burners.

STAURAUM IHRES LUGANO 570 G EVO







Der LUGANO 570 G EVO verfügt über einen grosszügigen Stauraum mit Stop-System. In der grossen Schublade links ist zudem eine herausnehmbare Vorrichtung integriert, in welcher Sie neben dem zusätzlich mitgelieferten Grillrost auch weiteres OUTDOOR**CHEF** Zubehör wie z.B. den Pizzastein platzsparend vertikal verstauen können.

Info: Der Pizzastein ist nicht im Lieferumfang enthalten und ist separat erhältlich.

Mehr Informationen zu unserem Zubehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPPS UND TRICKS

GRILLEN MIT DER GAS-KUGEL

Standard Position

Grössere Fleischstücke (z.B. Filet, Entrecôte, Koteletten am Stück oder ganze Hähnchen): Dank des einzigartigen Trichtersystems 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 Fleisch.

Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir unsere Temperaturmessgeräte zu verwenden, z.B. den OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK PRO – das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse, einfach steuerbar über das offizielle OUTDOOR**CHEF** App.

In der Standard Position lässt sich auch wunderbar backen, begeistern Sie Familie und Freunde z.B. mit einer selbstgemachten Pizza von unserem OUTDOOR**CHEF** Pizzastein, welcher perfekt in die Kugel passt. Lassen Sie den Pizzastein erst 20 Minuten auf höchster Stufe aufheizen, bevor Sie die Pizza backen – Sie werden mit einem knusprig gebackenen Pizzaboden belohnt werden, ganz wie beim Italiener.

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

Mehr Informationen zu unserem breiten Zubehör-Sortiment sowie zum App finden Sie unter: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkan Position

Perfekt geeignet für den Einsatz von OUTDOOR**CHEF** Zubehör, wo starke Hitze von unten gefragt ist, welche konzentriert an das Zubehör wie z.B. die OUTDOOR**CHEF** Gusseisenplatte oder den OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok abgegeben wird.

GRILLEN MIT DEM STEAKHOUSE BURNER

Ihr OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G EVO ist mit einer leistungsstarken Zusatz-Grillfläche, dem STEAKHOUSE BURNER, ausgestattet. Die Vorzüge des STEAKHOUSE BURNERS ergänzen dabei perfekt die Vorteile der Gas-Kugel.

Der STEAKHOUSE BURNER wurde speziell für das direkte, klassische Grillen mit Hitze von unten entwickelt und eignet sich deshalb besonders für Kurzangebratenes wie Steaks, zum Grillen von Würsten oder zum scharfen Angrillen von Gemüse, z.B. Peperoni, Zucchini oder Auberginen (zur Zubereitung von Antipasti).

Durch die hohen Temperaturen, welche mit dem STEAKHOUSE BURNER möglich sind, zaubern Sie jederzeit herrliche Röstaromen und ein perfektes Grillmuster auf Ihre Speisen.

GENUSS-TIPP: Der LUGANO 570 G EVO erlaubt Ihnen durch die Kombination des STEAKHOUSE BURNERS und einer Gas-Kugel erstmals die Vorteile des direkten, klassischen Grillens mit den einzigartigen Vorteilen des indirekten Grillens auf der Gas-Kugel optimal zu verbinden.

Somit können Sie Ihre Speisen, z.B. kleinere und grössere Fleischstücke, erst mit kräftigen Röstaromen und einem schönen Grillmuster versehen, bevor Sie diese auf der Kugel schonend und bei niedrigeren Temperaturen zu Ende garen.

Auch Würste können Sie erst scharf anbraten und dann in Ruhe in der Kugel fertig garen – für perfekte Resultate.

KOCHEN AUF DER SEITENKOCHSTELLE

Die Seitenkochstelle auf Ihrem LUGANO 570 G EVO ergänzt die Funktion der Gas-Kugel (indirektes Grillen) sowie die Funktion des STEAKHOUSE BURNERS (direktes Grillen) um eine weitere Garfunktion (Kochen). Den Möglichkeiten sind deshalb keine Grenzen mehr gesetzt, der LUGANO 570 G EVO ersetzt eine komplette Küche.

Die Seitenkochstelle eignet sich perfekt für die Zubereitung diverser Vorspeisen wie z.B. Knoblauch Crevetten in Olivenöl, zur Zubereitung von Beilagen wie Gemüsepfannen oder zur Zubereitung für Saucen während des Grillens. Dafür empfehlen wir als Zubehör die OUTDOOR**CHEF** Aroma Pfanne, damit gelingt jedes Gericht.

Mehr Informationen zu unserem breiten Zubehör-Sortiment finden Sie unter: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf ○.
2. a) Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
   b) Schalten Sie den Hauptschalter der Elektrobox aus.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Entfernen Sie den Windschutz
5. Entfernen Sie den Pfannenaufsatz
6. 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 eine gründlichere Reinigung, verwenden Sie den OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm 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 LUGANO 570 G EVO

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

ACHTUNG: Der OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung des OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER nicht in Betrieb sein.
Zum Schutz Handschuhe und Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand einsprühen und 10 Minuten einwirken lassen, bis sich der Schaum aufgelöst hat.
Bei Bedarf mit einer geeigneten Grillbürste oder einem Nylonschwamm nachreinigen. Danach gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.

ACHTUNG: Der OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

WARTUNG DES LUGANO 570 G EVO STEAKHOUSE BURNER

Der Brenner könnte durch Insekten verstopft werden. Dies kann einen Leistungsrückgang oder einen Flammenrückschlag verursachen. Um den Brenner zu überprüfen und in regelmässigen Abständen zu reinigen, müssen Sie folgende Schritte beachten:

1. Entnehmen Sie zuerst die Gusseisen-Grillroste und das Flammendach aus dem LUGANO 570 G EVO.
2. a) Entfernen Sie danach die Sicherungsstifte der Brennerbefestigung.
   b) Dann die Brenner nach oben aus der Brennkammer heben.
3. Den Brenner mit einer dünnen Flaschenreinigungsbürste oder einem Draht reinigen.
4. Nach der erfolgreichen Reinigung, werden die einzelnen Bauteile in der umgekehrten Reihenfolge wieder in die Brennkammer verbaut und gem. Abschnitt **„ANZÜNDEN STEAKHOUSE BURNER“** wieder in Betrieb genommen.

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

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- 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 OUTDOOR**CHEF** 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.
  ACHTUNG: Diese Überprüfung darf nur mit geschlossener Gaszufuhr erfolgen!

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 zwei neue Batterien (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein.

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr an den Gasregulierknöpfen geöffnet ist. (Bei geschlossenem Gasflaschenventil).
- Stellen Sie sicher, dass die Akku Batterien für das SAFETY LIGHT korrekt eingelegt und aufgeladen sind.
- Sollten die Akku Batterien leer sein, können Sie das mitgelieferte Netzkabel einstecken um den Ladevorgang zu aktivieren.

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

VERBRAUCHER-GARANTIE

1. Garantie und Verhältnis zu sonstigen Rechten des Käufers

Mit dem Kauf dieses OUTDOOR**CHEF** Produktes bei einem autorisierten Händler erhalten Sie als privater Endkunde (Verbraucher) eine Herstellergarantie von Outdoorchef AG („OC“).

Die Herstellergarantie gewährt Ihnen Garantieansprüche gegen den Garantiegeber nach Maßgabe dieser Vereinbarung. Die Garantieansprüche bestehen dabei neben Ihren sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Rechten. Diese sonstigen Rechte werden durch diese Garantie nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt. Sie können daher auch Ihre sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Ansprüche gegenüber dem jeweils Verpflichteten geltend machen. So werden bspw. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz durch diese Garantie nicht berührt.
Als Käufer bleibt es Ihnen insbesondere auch möglich, vertragliche Gewährleistungsansprüche gegen Ihren Verkäufer geltend zu machen. So kann beispielsweise eine mögliche Rückabwicklung des Kaufvertrages nur gegenüber dem Verkäufer, nicht aber im Rahmen dieser Garantie gegenüber OC verfolgt werden.

2. Beteiligte und Garantievoraussetzungen

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

3. Umfang

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

- 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.
- Fehler der Emaillierung vor erstmaliger Benutzung
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler

Nicht als Mangel gelten dabei für die Funktion unerhebliche und für Sie als Kunden zumutbare Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung oder kleinere Fehlstellen wie produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an den Aufhängungen.
Bei einem Garantiefall wird OC nach eigener Wahl die beschädigten oder mangelhaften Teile oder das Produkt insgesamt austauschen und ersetzen. Soweit für Sie als Kunden zumutbar kann ein Austausch auch gegen ein vergleichbares Modell neuerer Bauart ausgetauscht werden, bspw. gegen ein Nachfolgemodell. Soweit durch einen Mangel die Funktionalität des Produkts nicht beeinträchtigt wird und soweit für Sie als Kunden zumutbar, kann Ihnen statt der Reparatur auch ein angemessener finanzieller Ausgleich angeboten werden.
Für die Dauer der Garantieabwicklung (Prüfung und eventuell Austausch) besteht gegen OC kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt oder eine sonstige Entschädigung. Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von OC über. Nur beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von neuem.
Weitergehende Ansprüche gegen den Garantiegeber werden durch diese Garantie nicht begründet. Ihre Ansprüche aus sonstigen Rechtsgründen werden hierdurch jedoch nicht ausgeschlossen oder beschränkt (siehe auch oben 1.).

4. Ausschluss

Die Garantie ist in folgenden Fällen ausgeschlossen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsgemäßem Gebrauch, insbesondere an allgemeinen Verschleißteilen wie Trichter, Flammendächer, Brenner, Thermometer, Zündung und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie, Grill- oder Kohlerost und -schale, Anzündrost sowie die Kohle- / Fettauffangschale.

- Schäden der Emaillierung bei benutzten Geräten, sofern der der Fehler nicht nachweislich bereits vor erstmaliger Benutzung vorlag.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Benutzung, insbesondere aufgrund
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, der Sicherheitshinweise oder von Betriebs-/Wartungsanweisungen (beispielsweise Benutzung von Outdoor-Geräten in Innenräumen, Beschädigungen durch fehlerhafte Montage, durch unsachgemäße Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder des Grillrosts, durch Nichtdurchführens eines Dichtheitstestes soweit in der Bedienungsanleitung empfohlen, durch Verwendung schädlicher Chemikalien, durch Zweckentfremdung usw.).
- Defekte und/oder Schäden, soweit diese durch Eingriffe oder Reparaturen von nicht durch OC autorisierte Personen erfolgt sind.
- Defekte und/oder Schäden durch zerstörende Witterungseinflüsse (beispielsweise Hagel oder Blitzschlag).
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von mutwilliger Beschädigung oder aufgrund vorsätzlicher oder fahrlässiger Beschädigung, soweit nicht von OC zu vertreten.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim Transport zum Käufer entstanden sind, soweit nicht der Transport vom Garantiegeber veranlasst wurde.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch zu gewerblichen Zwecken (bspw. Einsatz in Hotellerie oder Gastronomie).

5. Garantieabwicklung

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM
** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

TECHNISCHE INFORMATIONEN

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan / Propan 50mbar
Gasverbrauch Total	1320 g/h

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	1.20 kW
Gasverbrauch	90 g/h
- grosser Brenner	8.50 kW
Gasverbrauch	602 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

BRENNER SEITENKOCHSTELLE

Leistung	3.20 kW
Gasverbrauch	228 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Düse (50 mbar)	0.76 mm / Markierung: AK

STEAK-HOUSE BURNER

Leistung	5.60 kW
Gasverbrauch	400 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Markierung: BP
Düse (50 mbar)	1.02 mm / Markierung: BL

LUGANO 570 G EVO

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan / Propan 50mbar
Gasverbrauch Total	1314 g/h

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	2.90 kW
Gasverbrauch	210 g/h
- grosser Brenner	6.60 kW
Gasverbrauch	476 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.78 mm/Markierung: BD
- Düse grosser Brenner	1.22 mm/Markierung: BG
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.68 mm/Markierung: AD
- Düse grosser Brenner	1.06 mm/Markierung: AI

BRENNER SEITENKOCHSTELLE

Leistung	3.20 kW
Gasverbrauch	228 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Düse (50 mbar)	0.76 mm / Markierung: AK

STEAK-HOUSE BURNER

Leistung	5.60 kW
Gasverbrauch	400 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.16 mm / Markierung: BP
Düse (50 mbar)	1.02 mm / Markierung: BL

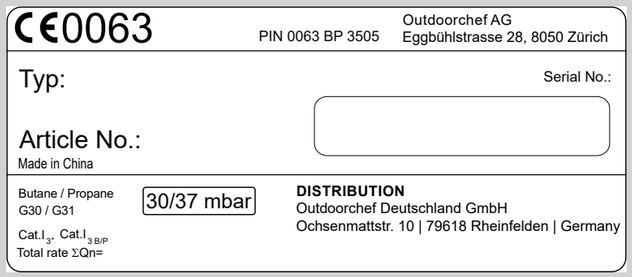
Elektrische Zündung
Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Hinweis zur Temperaturanzeige
Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/– 10% betragen.

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

USER GUIDE

IMPORTANT: Please read these instructions carefully before using your OUTDOOR**CHEF** gas barbecue.


CE0063
PIN 0063 BP 3505
Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:
Serial No.:
Article No.:
Made in China
Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar
Cat.I3+, Cat.I3 B/P
Total rate ΣQn=
DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

IMPORTANT:
First of all, make a note of your gas kettle barbecue's serial number on the back of this User Guide. Depending on the barbecue model, you will find the serial number on the **data sticker** that is either attached to the barbecue frame or the base plate.

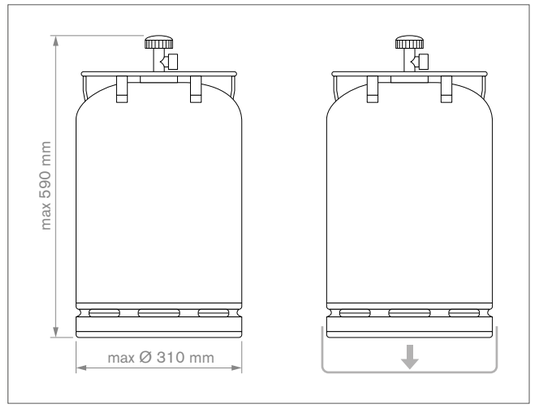
The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.
Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles in the vicinity of the barbecue. Never set up the barbecue or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.
Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas kettle barbecue. The barbecue is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

GAS BOTTLES

- Only gas bottles up to a maximum net weight of 11 kg may be placed on the base plate. Position the bottle in the space provided **(see Fig. 2A)**.



- Please make sure there are no leaking screw connections.
- Perform a **LEAK TEST** before use and whenever the gas bottle is changed.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50°C and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.

- **NOTE:** Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking gas barbecues intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

SAFETY INFORMATION

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

Light the barbecue in accordance with the **INSTRUCTIONS FOR LIGHTING** section of this guide.

- "Use outdoors only"
- "Read the user guide before using the appliance"
- **"CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away."
- "This appliance must be kept away from flammable materials during use"
- "Do not move the appliance during use"
- "Turn off the gas supply at the gas bottle after use"
- Never use the barbecue under a canopy.
- Appliances equipped with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.
- Wear protective gloves when touching hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the ○ position and close the gas supply at the gas bottle.
- When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the ○ position and the gas supply is closed at the gas bottle. **IMPORTANT:** Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in the **LEAK TEST** section.
- If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the ○ position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose comply with the corresponding EN standards.
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- "Do not modify the appliance". Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose must not be twisted. On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- The hose and regulator are in accordance with the particular national regulations and EN standards.
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed. It should always be stored in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.
- When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against weather damage by using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.
- Never leave the barbecue unsupervised during operation.
- The barbecue remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue due to the danger of burns.

SAFETY INFORMATION FOR APPLIANCES WITH AN ELECTRICAL CONNECTION

- Only use the appliance if the mains cable, socket outlet and the appliance itself are undamaged. Check before each use.
- Only connect the appliance to an earthed socket outlet.
- Disconnect the plug after each use, or in case of a fault. **CAUTION:** Pull the plug, not the mains cable.
- Keep the mains cable away from hot parts.
- Do not touch the mains plug if your hands are wet.
- Do not use the barbecue during rain or snowfall, because this barbecue includes electrical components.
- If it is necessary to use an extension cable, it must be earthed and suitable for a current of at least 10A / 230V, with a cable cross-section of at least 1.5 mm. Make sure that the cable does not represent a tripping hazard or have the potential to cause the appliance to be knocked over.
- Preferably use a short extension cable and never combine 2 or more extension cables.
- Do not run the mains cable over paths.

LEAK TEST

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

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

NOTE: Carry out the **LEAK TEST** each time the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.

ILLUSTRATION SPECIFIC TO LUGANO 570G

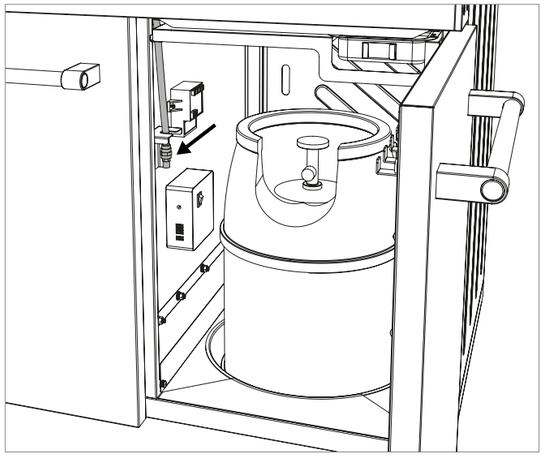


Fig. 2A

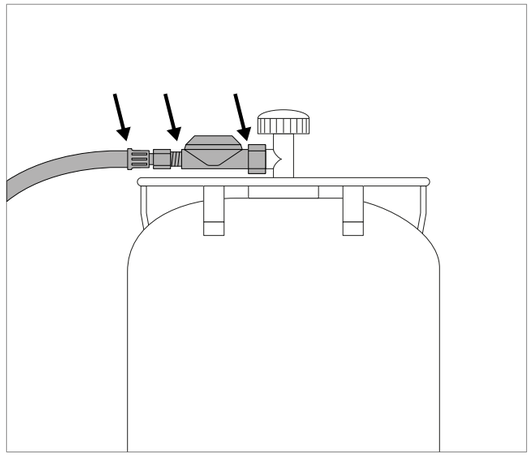
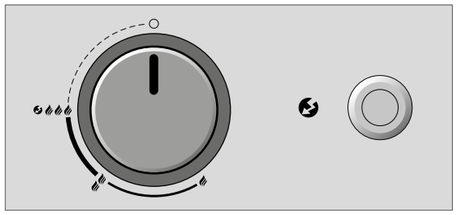


Fig. 2B

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings/heat levels and Ignition

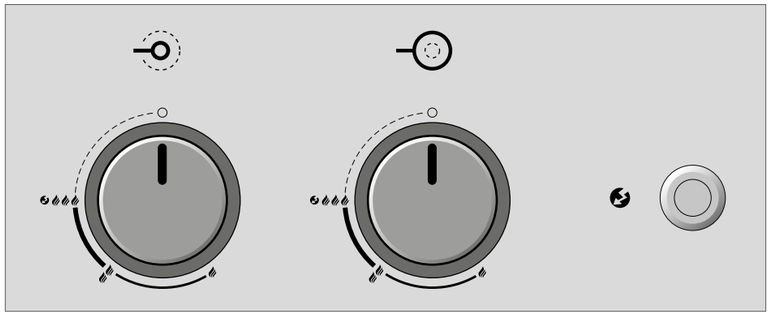


○ : Off position
: Low power
: Medium power
: High power
: Ignition
: Igniter

BURNER SYSTEMS

KETTLE

Barbecuing systems with two ring burners

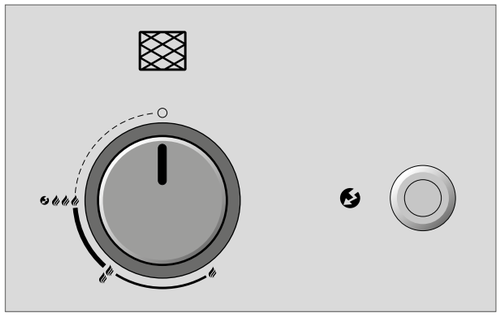


The large ring burner achieves its highest power at the setting and its lowest power at the setting. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

The small ring burner is designed for cooking at low temperatures, and can only be adjusted in a narrow range. The difference between and cannot be seen (flame pattern). The small ring burner achieves a temperature of about 100°C to 120°C.

STEAKHOUSE BURNER

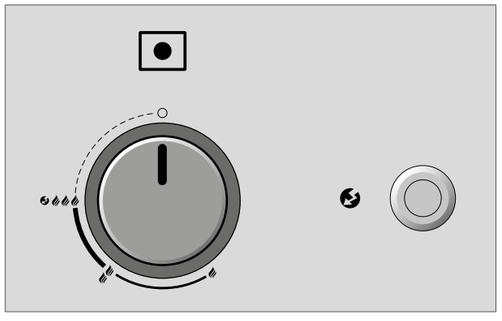
Burner system for the additional grill surface on the LUGANO 570 G



The burner achieves its highest power at the setting and its lowest power at the setting. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

SIDE COOKING PLATE

Burner system for the additional side cooking plate on the LUGANO 570 G



The burner achieves its highest power at the setting and its lowest power at the setting. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

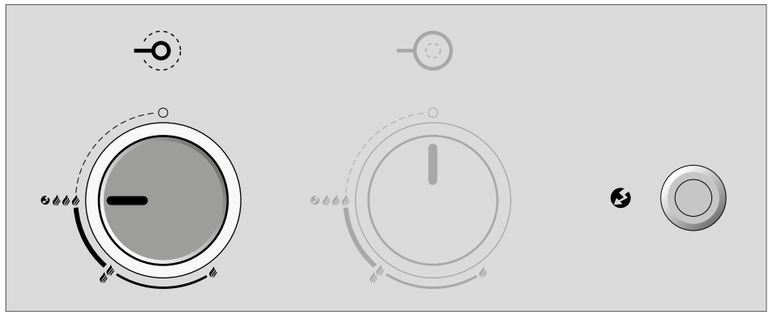
BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **LEAK TEST** section.
   Also do this if your LUGANO 570 G was delivered pre-assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20–25 minutes at the setting.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

KETTLE

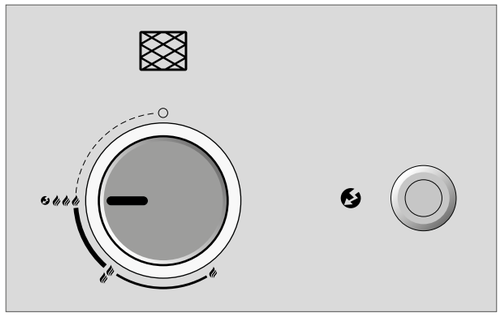
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST)** section.
2. Switch on the master switch at the electrobox (ON = red checklamp on the master switch will light up).
3. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob of the large ring burner and turn it anticlockwise to the setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
   Or press the gas regulating knob for the small ring burner (left knob) and turn it anticlockwise to the setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.



6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulating knob to ◯. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 5.
7. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

STEAKHOUSE BURNER

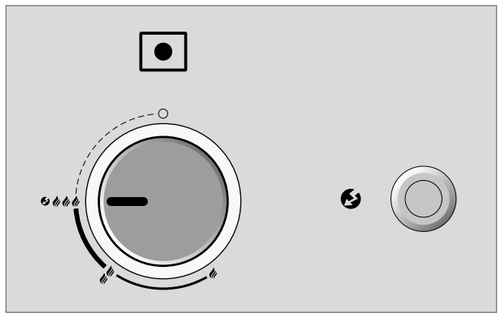
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST)** section.
2. Switch on the master switch at the electrobox (ON = red checklamp on the master switch will light up).
3. Remove the plastic cover of the additional grill surface, which also serves as a chopping board (hereinafter referred to as the “XXL Chopping Board Lugano”). **CAUTION:** Never ignite the barbecue when it is covered with the XXL Chopping Board Lugano.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob for the steakhouse burner and turn it anticlockwise to the setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.



6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulating knob to ◯. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 5.
7. If it is not possible to light the Steakhouse Burner after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
8. Do not cover the additional grill surface with the XXL Chopping Board Lugano (cover) until the barbecue has cooled down completely.

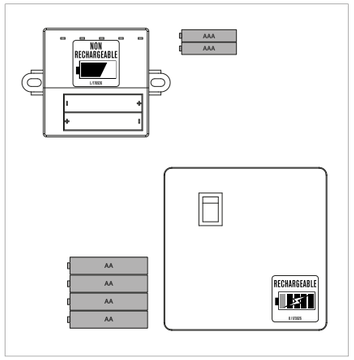
SIDE COOKING PLATE

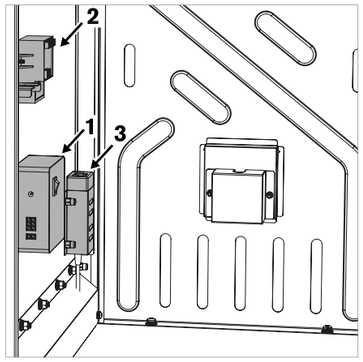
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST)** section.
2. Switch on the master switch at the electrobox (ON = red checklamp on the master switch will light up).
3. Remove the plastic cover of the additional grill surface, which also serves as a chopping board (hereinafter referred to as the “XXL Chopping Board Lugano”). **CAUTION:** Never ignite the barbecue when it is covered with the XXL Chopping Board Lugano.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob for the side cooking plate and turn it anticlockwise to setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.

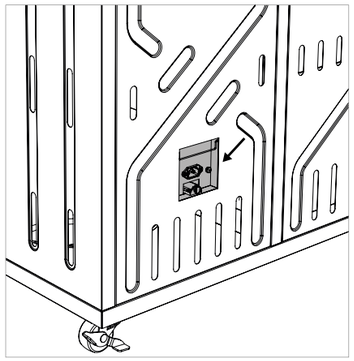


6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulating knob to ◯. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 5.
7. If it is not possible to light the burner for the side cooking plate after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
8. Do not cover the additional grill surface with the XXL Chopping Board Lugano (cover) until the barbecue has cooled down completely.

ELECTROBOX AND ELECTRIC IGNITION BOX







The electrobox includes:

- 4 Ni-MH rechargeable batteries (type AA, 1.2 V/2400 mAh) for the Safety Light System (SLS) **(1)**
- 2 batteries (type AAA, 1.5 V) for the electric ignition **(2)**
- 1 master switch to interrupt the power supply to the individual components and prevent the discharge of the rechargeable batteries
- 1 battery charging station **(3)**: the battery charging station can be connected to a wall socket outlet using the included mains cable and the connecting socket on the rear side. When the included mains cable is connected, the 4 integrated rechargeable batteries are charged automatically when the master switch is switched on. During charging, the diodes on the battery charging station are illuminated continuously in orange (approximate charging time of up to 12 hours).

CAUTION: The included rechargeable batteries for your LUGANO 570 G barbecue can be recharged in the electrobox thanks to the integrated battery charging station. These batteries must **NOT** be replaced with conventional non-rechargeable batteries. If you try to insert non-rechargeable batteries and connect the barbecue to a socket outlet using the mains cable, the device will try to recharge the non-rechargeable batteries. This may result in serious damage and a fire!

THE SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

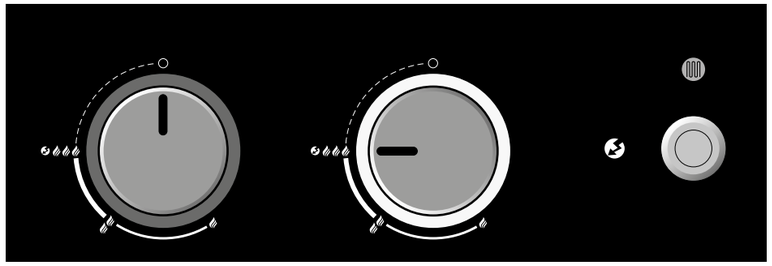
The SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) of your LUGANO 570 G barbecue is activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the ○ position towards – thereby opening the gas supply.

The light ring around the gas regulating knob and the LED in the centre ○ also enable you to see from a distance whether the gas supply for one or multiple burners is activated.

The 4 included rechargeable batteries provide the power for the SLS. If the rechargeable battery capacity falls to around 20%, the SLS will start flashing to indicate that the SLS display will soon power off unless the batteries are recharged.
The gas regulation function will work even if the rechargeable batteries are depleted.

The LUGANO 570 G has a built-in battery charger (see the section **ELECTROBOX AND ELECTRIC IGNITION BOX**).

The operating console is equipped with a light sensor. The sensor measures the environmental light intensity and adapts the luminosity of the SLS accordingly. **NOTE:** The glass above the sensor must be free of obstructions and clean for this function to work properly.



INGENIOUS FUNNEL SYSTEM

The OUTDOORCHEF gas kettle barbecue system can do much more than a conventional gas barbecue.

It allows you to quickly change the heat distribution from indirect to direct by turning the funnel. This lets you adjust the kettle to perfectly suit the type of food being cooked.

The burners are optimally protected by the funnels during both indirect and direct grilling with the gas kettle. This prevents flare-ups because no grease can drip onto the burners. It also reduces the amount of smoke produced – perfect for healthy and tasty barbecuing pleasure!

Another major advantage over other gas barbecues is that the barbecue's interior remains clean while cooking. This is because the fat only drips onto the funnel and is directed into a collecting tray below the kettle.

The porcelain-enamelled funnel and the collecting tray are easy to clean afterwards – so the barbecue is ready for use again in no time.

Tip: to clean the funnel, we recommend heating the barbecue at the highest level for 10 minutes (indirect funnel position). Then you can simply brush out the funnel using a brush with brass bristles – we recommend the OUTDOORCHEF Funnel Brush.

More information about our accessories is available at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

INDIRECT HEAT

During indirect grilling, cooking and baking, the heat circulates evenly around the food and turns the barbecue into a unique circulating air grill system.

The perfect heat circulation in the kettle ensures evenly cooked food. For example, this method is ideal for large pieces of meat, such as roasts, large fillets or a whole chicken because the meat stays wonderfully juicy.

Indirect grilling is also suitable for steaming vegetables and baking bread, pizza and much more.

DIRECT HEAT

During indirect grilling and cooking, the heat is concentrated directed upwards and is therefore ideal for use with OUTDOORCHEF accessories, such as the Flavouring Pan, the Barbecue Wok or the Griddle Plate – whenever high heat from below is required.

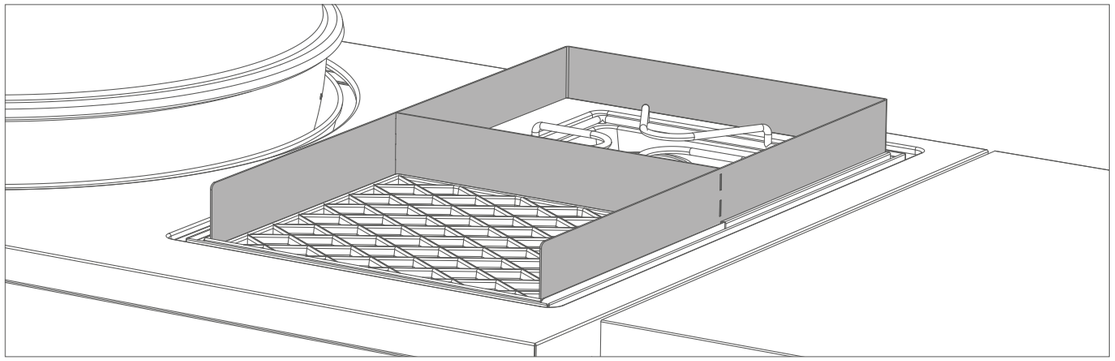
Info: since the LUGANO 570 G with the Steakhouse Burner features an additional grill surface that has been perfected for directly grilling steaks, we recommend mostly using the funnel in the position described above with matching accessories. For direct grilling of flash-grilled meat, we recommend using the Steakhouse Burner.

INSTRUCTIONS FOR USING THE GAS KETTLE BARBECUE

1. Move the EASY FLIP funnel to the desired position.
   CAUTION: Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while grilling.
   NOTE: For direct grilling and cooking at the setting, leave the lid open. The lid can only be kept closed at the – setting during direct grilling.
2. Select the appropriate accessories, if required.
3. Preheat the barbecue with the lid closed for about 10–15 minutes at the setting.
4. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between – according to your requirements.
5. After grilling, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.
6. **CAUTION:** The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries. Allow the fat to cool completely before removing the drip pan. The drip pan must only be removed by the included handle **(see Fig. 3)**!
7. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.

INSTRUCTIONS FOR USING THE STEAKHOUSE BURNER (ADDITIONAL GRILL SURFACE)

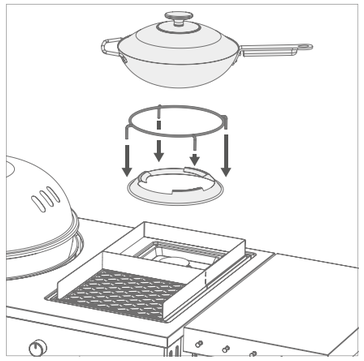
1. Before using the barbecue, remove the XXL Chopping Board Lugano, which also serves as a cover for the grill surface, as it could be damaged by the heat.
2. Place the supplied wind and splash guard on the grill surface. This ensures that the grill surface does not lose heat due to the wind and protects the barbecue from grease splashes.

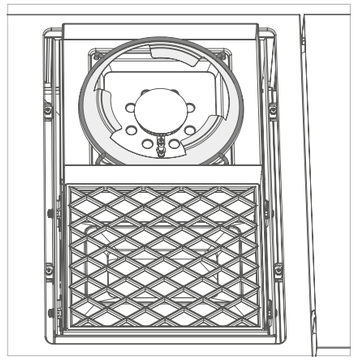


3. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely control the temperature between – according to your requirements.
4. After grilling, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.
5. **CAUTION:** The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries. Allow the fat to cool completely before removing the drip pan. The drip pan must only be removed by the included handle **(see Fig. 3)**!
6. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.

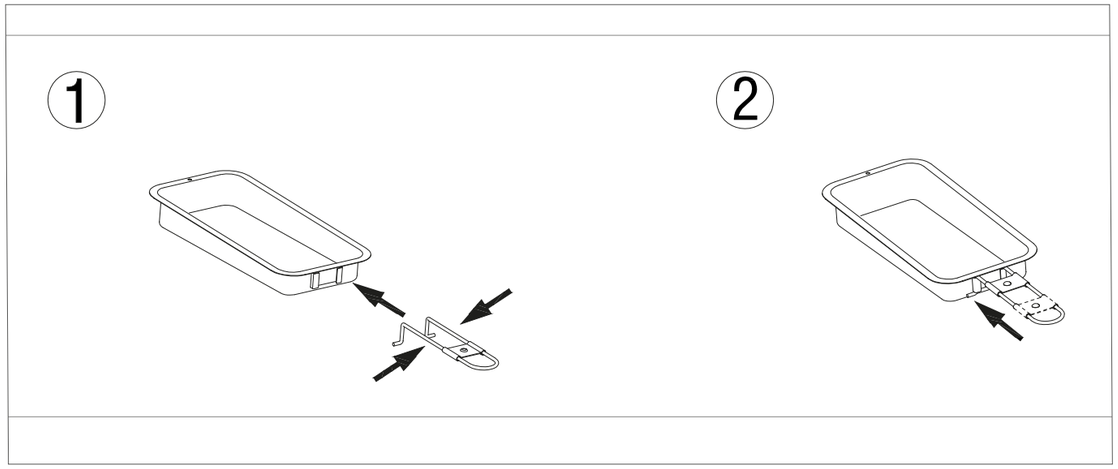
INSTRUCTIONS FOR USING THE SIDE COOKING PLATE

1. Before using the barbecue, remove the XXL Chopping Board Lugano, which also serves as a cover for the grill surface, as it could be damaged by the heat.
2. Before using the side cooking plate, place the provided pot/pan support on top of it.
3. Select the appropriate accessory or the pan and place it on the pot/pan support.
   For use of the OUTDOOR**CHEF** BBQ Wok (sold separately as an accessory), please use the supplied WOK bracket.





4. Freely control the temperature as required between – .
5. Allow the accessory or pan to heat up before adding the food and cooking it.
6. After cooking, always set the gas regulating knob to the ○ position. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.
7. **CAUTION:** The hot fat collected in the drip pan can cause burn injuries. Allow the fat to cool completely before removing the drip pan. The drip pan must only be removed by the included handle **(see Fig. 3)**!
8. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.
9. Do not use cooking vessels of < 160 mm and >270 mm on the side cooking area.



CAST IRON BARBECUE GRIDS

USAGE

Clean the cast iron barbecue grids with water before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

The Grid Lifter can be used for easier removal of the cast iron barbecue grids.

CLEANING

- Allow the cast iron barbecue grids to burn off on the barbecue at full power for around 10 minutes.
- Use a brush **with** brass bristles (not steel bristles).
- Afterwards, allow the grid and brush to cool completely
- In case of persistent dirt, use the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER for effective cleaning.
- After cleaning, lightly oil the grid with an edible oil.

THE POT/PAN SUPPORT

USAGE

Always put on barbecue gloves before touching the pot/pan support when it is in use on the barbecue. Never place a hot pot/pan support on a flammable or heat-sensitive surface.

CLEANING

The pot/pan support can be easily cleaned in the dishwasher. In case of persistent dirt, the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER can be used.

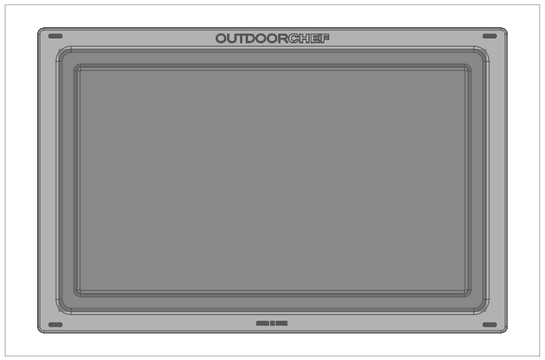
CAUTION

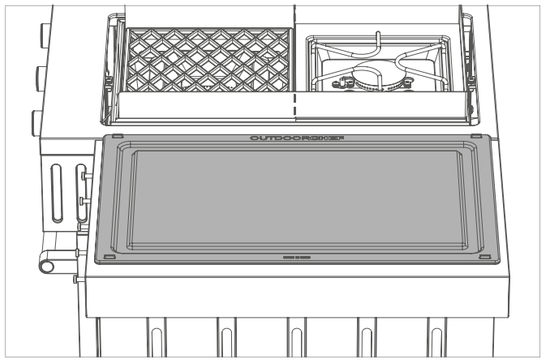
Never put the XXL Chopping Board Lugano, which also serves as a cover, on the hot grid (Steakhouse Burner) or the hot pot/pan support (side cooking plate). Before doing so, the barbecue grid or pot/pan support must have cooled down completely.

XXL CHOPPING BOARD LUGANO / COVER FOR ADDITIONAL GRILL SURFACE

The included XXL Chopping Board Lugano serves both as a chopping board and a cover for the Steakhouse Burner.

USE AS A CHOPPING BOARD

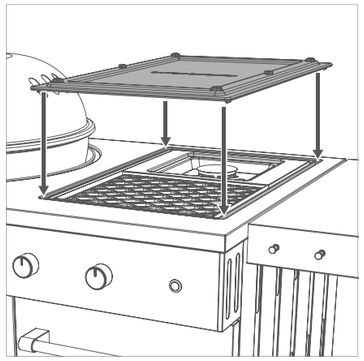


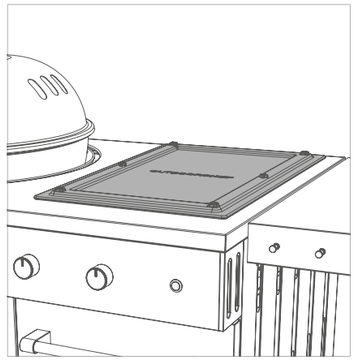


As the name suggests, the XXL Chopping Board Lugano provides an impressively large food preparation area. There is room to cut even the largest pieces of meat on this high-quality plastic chopping board. The large juice channel also ensures that all of the meat juice is caught when cutting the food so there is no spillage.

Info: the XXL Chopping Board Lugano is also available separately as an accessory.

USE AS A COVER

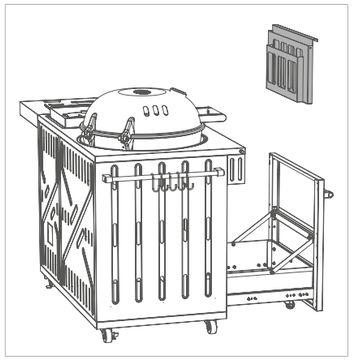


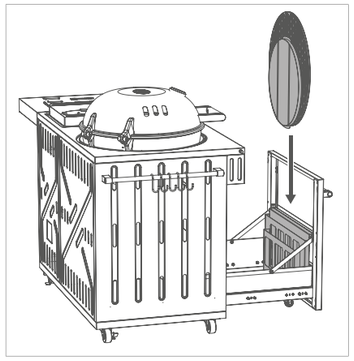


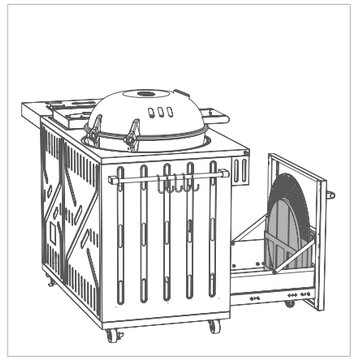
After using the Steakhouse Burner, the XXL Chopping Board Lugano also serves as a practical cover that protects the grill surface from dust and other external influences. The knobs on the side of the chopping board serve to hold it in place on the additional grill surface. For this purpose, the board is positioned on the additional grill surface so that the knobs lie in the gap between the cover plate and the grill area.

CAUTION: Before covering the Steakhouse Burner, always allow the grill surface to cool down and remove the supplied wind protector.

STORAGE COMPARTMENT INSIDE YOUR LUGANO 570 G







The LUGANO 570 G includes a generous storage compartment with a stop system. In addition, a removable device is integrated into the large drawer on the left. As well as the supplied barbecue grid, this can also be used to vertically store other OUTDOOR**CHEF** accessories, such as the Pizza Stone, in order to save space.

Info: the Pizza Stone is not included and is sold separately.

More information about our accessories is available at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPS AND TRICKS

BARBECUING WITH THE GAS KETTLE

With indirect heat

Ideal method for larger pieces of meat (e.g. fillet, entrecôte, cutlets or a whole chicken). Thanks to the intelligent funnel system, you no longer need to turn larger pieces of meat while barbecuing. The heat from the gas burner rises along the insides of the barbecue kettle and is distributed evenly throughout the kettle. Place the food to be grilled on the preheated barbecue grid and close the lid. Always leave a slight space between pieces of meat. Closing the lid allows food to be browned evenly on all sides, while ensuring the juices stay in the meat.

In order not to leave anything to chance with larger pieces meat, we recommend using our thermometers, such as the OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT – this digital meat thermometer ensures perfect results and can be easily controlled using the official OUTDOOR**CHEF** app.

Indirect heat is also great for baking and delighting friends and family – for example, with a homemade pizza cooked on our OUTDOOR**CHEF** Pizza Stone, which fits perfectly inside the kettle. Let the Pizza Stone heat up for 10 minutes on the highest setting before baking the pizza – you will be rewarded with a deliciously crispy pizza crust, just like the Italian original.

The right accessories will make your OUTDOOR**CHEF** even more fun. Whether grilling, cooking or baking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.

More information about our wide range of accessories and the app can be found at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

With direct heat
This method, in which high heat is directed from below, is ideally suited to the use of OUTDOOR**CHEF** accessories, such as the OUTDOOR**CHEF** cast-iron Griddle Plate or the OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok.

Since your OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G features a powerful additional grill surface (STEAKHOUSE BURNER), we recommend only using the gas kettle for direct grilling with the accessories. The STEAKHOUSE BURNER is perfect for flash-grilled meat or sausages – read on to learn about "Grilling on the Steakhouse Burner".

GRILLING ON THE STEAKHOUSE BURNER

Your OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G is equipped with a powerful additional grill surface, the STEAKHOUSE BURNER. The advantages of the STEAKHOUSE BURNER perfectly complement those of the gas kettle.

The STEAKHOUSE BURNER has been specially developed for direct, traditional, heat-from-below grilling and is therefore particularly suitable for flash-grilled meat (such as steaks) and also for grilling sausages and seared vegetables, e.g. hot peppers, courgettes or aubergines (e.g. for antipasti).

Thanks to the high temperatures that are possible with the STEAKHOUSE BURNER, you can always conjure up delicious roasted aromas while adding a perfect seared pattern to your food.

FLAVOUR TIP: By combining the STEAKHOUSE BURNER and a gas kettle, the LUGANO 570 G allows you to optimally combine the benefits of direct, traditional grilling with the unique advantages of indirect grilling on the gas kettle.

This means you can give both smaller and larger cuts of meat strong roasted aromas and a nice seared pattern before finishing them gently on the kettle at lower temperatures.

You can also sear sausages and then finish cooking them in the kettle for perfect results.

COOKING ON THE SIDE COOKING PLATE

The side cooking plate on your LUGANO 570 G enhances the functions of both the gas kettle (indirect grilling) and the STEAKHOUSE BURNER (direct grilling) by adding an additional cooking function. The LUGANO 570 G therefore replaces an entire kitchen – with endless culinary possibilities.

The side cooking plate is perfect for cooking starters such as Garlic shrimps in olive oil, preparing side dishes such as stir-fried vegetables, and for heating sauces while grilling. For this we recommend using the OUTDOORCHEF Flavouring Pan accessory, which makes every dish a success.

More information about our wide range of accessories is available at: WWW.OUTDOORCHEF.COM

AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to ○.
2. a) Turn off the gas supply at the gas bottle.
   b) Turn off the master switch on the electrobox.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Remove the wind protector.
5. Remove the pan support.
6. Protect the barbecue with the corresponding cover.

CLEANING

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray. In case of heavy contamination, heat up the barbecue for about 10 minutes at full power. To clean the funnel and the rack, use a barbecue brush **with** brass bristles (not steel bristles).
For more thorough cleaning, use the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Alternatively, you can use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues.

IMPORTANT: After each thorough cleaning, leave the barbecue burning at the setting to allow it to dry out completely (burn off).

CLEANING THE ADDITIONAL GRILL SURFACE ON THE LUGANO 570 G

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue because most of the grease either evaporates or is gathered in the collecting tray. To clean the barbecue grid and the griddle plate, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles). At the end, you can pull out the collecting tray and clean it using the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.

IMPORTANT: If you use cleaning agent, you must allow the barbecue to dry out correctly after cleaning. To accelerate the drying procedure, you can switch on the barbecue and let it burn at full power for a few minutes.

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: The barbecue must not be in operation while using the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
Wear gloves to protect your hands and, if possible, glasses to shield your eyes. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 15–30 minutes. Spray stained surfaces again, rinse thoroughly with water and leave to dry.

CAUTION: Do not use the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER on powder-coated surfaces.

USING THE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: The barbecue must not be in operation while using the OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.
Wear suitable gloves and goggles. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 10 minutes.
If necessary, use a suitable barbecue brush or a nylon sponge. Then rinse thoroughly with water and dry.

CAUTION: Do not use the OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER on powder-coated surfaces.

MAINTAINING THE LUGANO 570 G STEAKHOUSE BURNER

The burner can become clogged by insects. This can impair its performance or lead to flashbacks. Please perform the following steps to inspect and clean the burner regularly:

1. First, remove the cast iron barbecue grids and the flame shield from the LUGANO 570 G.
2. a) Remove the locking pins on the burner mounts.
   b) Lift the burner out of the burning chamber.
3. Clean the burner with a thin bottle brush or wire.
4. Once properly cleaned, reassemble the individual components in reverse order in the burning chamber and ignite the burner as described in the section **"IGNITING THE STEAKHOUSE BURNER"**.

IMPORTANT: If you use a cleaning agent when cleaning, you must allow the barbecue to dry out correctly after cleaning. To accelerate the drying procedure, you can switch the barbecue on and let it burn off for a few minutes at the setting with the lid open.

MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders and other insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for an extended period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY INSTRUCTIONS** section.
- Once a year, apply wood oil to all wooden parts – this helps to prevent cracking.
- Once your barbecue has cooled down completely, protect it from weather damage with a matching OUTDOOR**CHEF** cover.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.
- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.
  CAUTION: This inspection may only be performed with the gas supply fully closed!

No spark:

- Make sure that the battery has been inserted correctly (in barbecues with electric ignition).
- The distance between the burner and electrode must only be 5–8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert 2 new batteries (type AAA, LR03, 1.5 V) in the electric ignition.

The SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) does not work:

- Check if the gas supply is open at the gas regulating knobs (with the gas bottle valve closed).
- Ensure that the rechargeable batteries for the SLS have been inserted correctly and are charged.
- If the batteries are flat, you can plug in the supplied mains cable to start the charging process.

Please contact the retailer if you cannot get the barbecue to operate with reference to the measures above.

CONSUMER WARRANTY

1. Warranty and relation to other rights of the purchaser

As a private end user (consumer) purchasing this OUTDOOR**CHEF** product from an authorised dealer, you are eligible to receive a manufacturer's warranty from Outdoorchef AG (“OC”).

The manufacturer's warranty entitles you to assert warranty claims against the warranty provider in accordance with this agreement. The warranty claims exist in addition to your other contractual or statutory rights. These other rights are not excluded or restricted by this warranty. Therefore, you can also assert other contractual or statutory claims against the respective obligated parties. Thus for example, claims asserted under the Product Liability Act are not affected by this warranty.
As the purchaser, you may in particular also assert contractual warranty claims against the seller. The reversal of the purchase contract, for example, can only be pursued against the seller, but not against OC under this warranty.

2. Participants and warranty conditions

The warranty provider is OC. All end customers who purchase a new product from an authorised dealer for private purposes are eligible for the warranty. Proof of purchase shall be the purchase receipt. A purchase for private use means the product is purchased by a person for purposes which are, for the most part, not associated with either their commercial or their independent professional activities.
If it becomes recognised that a warranty claim must be made, said warranty claim must be asserted against the warranty provider within two months. Otherwise, the warranty claim will be excluded. For obvious defects, this limitation period begins upon receipt of the product. OC therefore recommends that you inspect the product for defects immediately upon receipt.

3. Scope

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

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

Imperfections which are not considered to be defects include functionally insignificant and reasonable irregularities, differences in the colour of enamelling and minor defects such as production-related support points at the lower edge of the lid or on the suspensions.
In a warranty case, OC will exchange and replace, at the purchaser's request, either the damaged/defective parts or the entire product. As far as is reasonable, an exchange can be made for a similar model of a newer design, e.g. for a successor model. Insofar as the functionality of the product is not affected by a defect and to an extent reasonable for you as the customer, appropriate financial compensation can be offered to you in lieu of repair.
During the processing of a warranty claim (verification and possibly exchange), the purchaser shall not be entitled to assert a claim for a replacement or other compensation against OC. Undertaking warranty services does not mean that the warranty period is extended or restarted. Exchanged parts become the property of OC. The warranty period will only start again if the product is exchanged.
Any further claims against the warranty provider are not covered by this warranty. However, this does not restrict or exclude your claims on other legal grounds (see also Section 1 above).

4. Exclusion

The warranty shall not apply in the following cases:

- Normal wear and tear resulting from normal (intended) use, especially to general wear parts such as funnels, flame shields, burners, thermometers, ignition and battery, electrode, ignition cable, gas hose, gas pressure regulator, heating element, reflector, aluminium protection foil, barbecue grid or charcoal grate and barbecue tray, lighting grate and charcoal/drip pan.
- Damage to the enamel coating from utensils and other devices, provided that the defect did not already demonstrably exist before first use.
- Defects and/or damage due to misuse and/or improper use, in particular due to
- Failure to observe the user guide, safety instructions or operating/maintenance instructions (for example, use of outdoor equipment indoors, damage resulting from incorrect installation, improper cleaning of the enamelled surface of the funnel or grill bars, failure to perform a leak test to the extent recommended in the user guide, use of harmful chemicals, unintended use, etc.).
- Defects and/or damage caused by intervention or repair by persons other than those authorised by OC.
- Defects and/or damage caused by destructive weather influences (e.g. hail or lightning).
- Defects and/or damage due to vandalism or due to intentional or negligent damage to the extent that this was not caused by OC.

- Defects and/or damages incurred during transport to the buyer, unless the transport was arranged by the warranty provider.
- Defects and/or damage due to force majeure.
- Defects and/or damages due to wear caused by professional use for commercial purposes (e.g. use in a hotel or restaurant).

5. Processing of warranty claims

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

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* A dealer directory can be found on our website at OUTDOORCHEF.COM.
** The serial number and item number can be found on the information sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

TECHNICAL INFORMATION

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butane G30 / Propane G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30mbar/ Propane 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50mbar
Total gas consumption	1320 g/h

KETTLE

Power	
- Small burner	1.20 kW
Gas consumption	90 g/h
- Large burner	8.50 kW
Gas consumption	602 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	
- Small burner nozzle	0.55 mm/mark: BF
- Large burner nozzle	1.47 mm/mark: BT
Nozzles (50 mbar)	
- Small burner nozzle	0.48 mm/mark: AF
- Large burner nozzle	1.27 mm/mark: AT

BURNER FOR SIDE COOKING PLATE

Power	3.20 kW
Gas consumption	228 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.02 mm/mark: BL
Nozzle (50 mbar)	0.88 mm/mark: AH

STEAKHOUSE BURNER

Power	5.60 kW
Gas consumption	400 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.16 mm/mark: BP
Nozzle (50 mbar)	1.02 mm/mark: BL

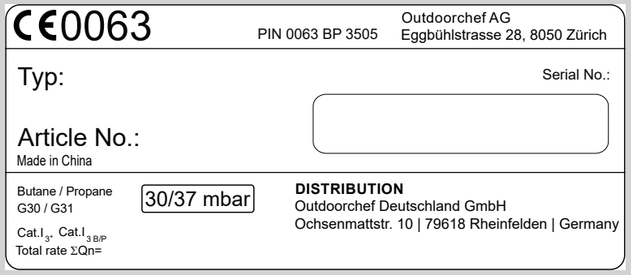
Electric ignition
A battery (type AAA, LR03, 1.5 volts) is required for the electric ignition.

Note on the temperature display
The thermometer display is subject to a +/-10% fluctuation.

Web page
More information as well as tips and tricks, recipes and full details of other OUTDOOR**CHEF** products are available at OUTDOORCHEF.COM

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT: avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOOR**CHEF,** lisez les informations suivantes attentivement.



IMPORTANT :
Merci de commencer par noter le numéro de série de votre barbecue sphérique à gaz au verso du présent mode d'emploi. En fonction du modèle, vous trouverez le numéro sur **l'étiquette** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

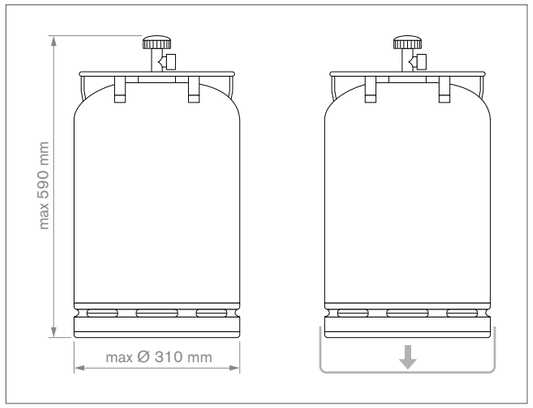
Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.
Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.
Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF, lisez ce mode d'emploi attentivement. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

- La plaque de fond du barbecue a été conçue pour supporter des bouteilles de gaz de 11 kg de poids de remplissage maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet **(image 2A)**.



- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.

- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.
- **INDICATION :** veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.

Mettre le barbecue en service conformément au chapitre **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**.

- « A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux »
- « Consulter la notice avant l'utilisation »
- **« ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart »
- « Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation »
- « Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation »
- « Fermer le robinet du récipient de gaz après usage »
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ◯ et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. **IMPORTANT :** tenir toute source d'ignition à distance.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions concernant la **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous doutez de l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- Si le flexible de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le régulateur de pression de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le régulateur de pression de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur.
- La longueur recommandée pour le flexible de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- « Ne pas modifier l'appareil. » Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau adapté et le régulateur de pression de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes.
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.
- Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES POUR LES APPAREILS SUR SECTEUR

- N'utilisez l'appareil que si le câble secteur, la prise de courant et l'appareil sont en parfait état. Vérifiez-les avant chaque utilisation.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement, retirez la prise. **ATTENTION :** tirez directement la prise, pas le câble secteur.
- Tenez le câble secteur éloigné des pièces chaudes.
- Ne manipulez pas la prise secteur avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais ce barbecue quand il pleut ou qu'il neige car ce barbecue est équipé de composants électriques.
- Si nécessaire, utilisez uniquement une rallonge reliée à la terre d'une intensité de 10A (230 volts) min. (section de câble de 1,5 mm min.) et veillez à ce qu'elle ne provoque pas de chute ou que l'appareil ne puisse pas être renversé.
- Utilisez de préférence un câble de rallonge petit et jamais 2 ou plusieurs câbles en même temps.
- Ne posez pas le câble secteur sur des allées piétonnes.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

REPRÉSENTATION SPÉCIFIQUE LUGANO 570G

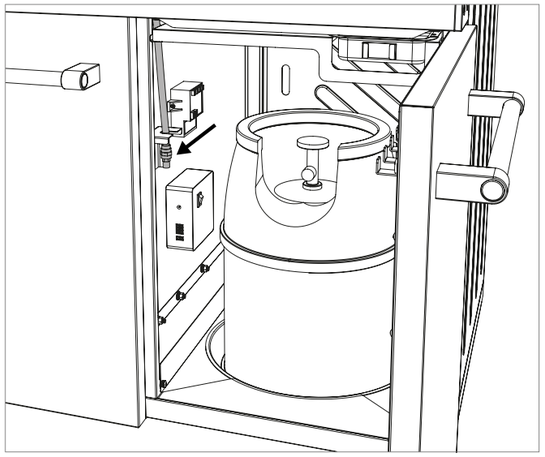


Image 2A

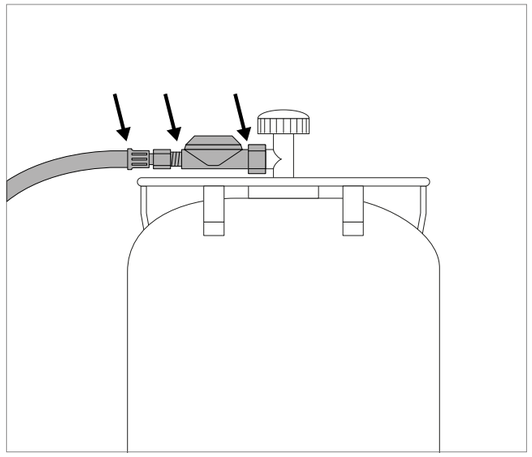
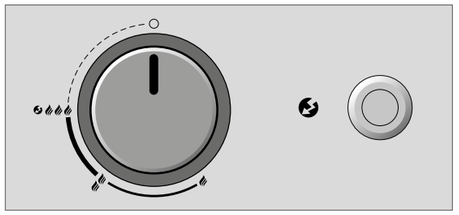


Image 2B

EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Niveaux de cuisson et allumage

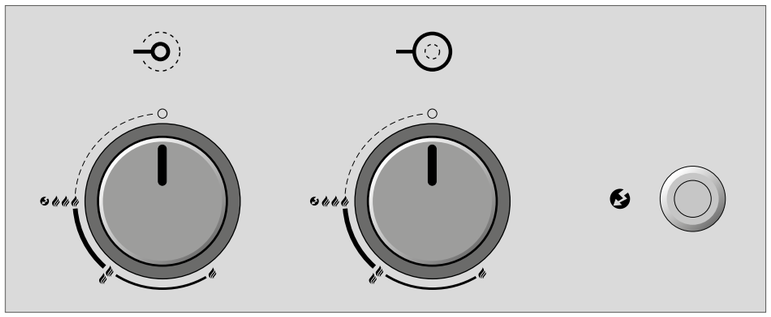


○ : position OFF
: puissance basse
: puissance moyenne
: puissance élevé
: allumage
: allumeur

SYSTÈMES DE BRÛLEURS

SPHÈRE

Systèmes de barbecue avec deux brûleurs circulaires

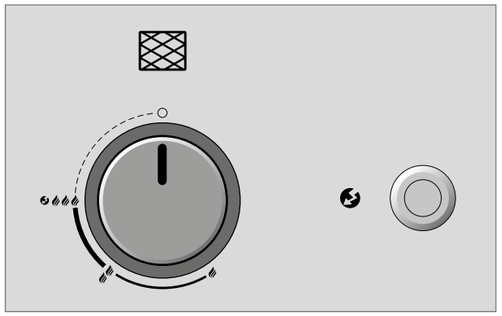


Le grand brûleur circulaire atteint en position la plus grande puissance et en position la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

Le petit brûleur circulaire est conçu pour cuire à basse température et ne se laisse que très peu réguler. La différence entre les positions et n'est pas visible (au niveau des flammes). Le petit brûleur circulaire atteint une température d'env. 100 à 120 °C.

BRÛLEUR STEAKHOUSE

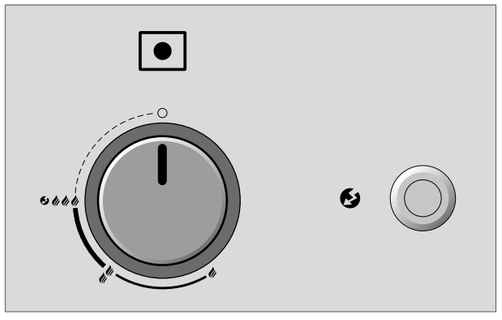
Le système de brûleur de la surface supplémentaire de la grille du LUGANO 570 G



Le brûleur atteint en position la plus grande puissance et en position la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

Le système de brûleur de la plaque de cuisson latérale du LUGANO 570 G



Le brûleur atteint en position la plus grande puissance et en position la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

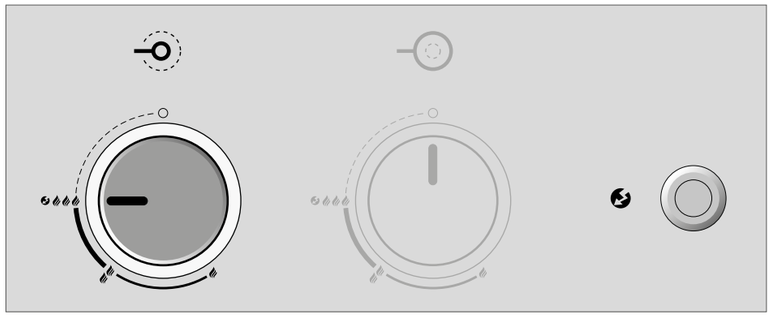
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
   Veuillez le réaliser également lorsque votre LUGANO 570 G vous est livré monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 20 à 25 minutes sur la position .

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

SPHÈRE

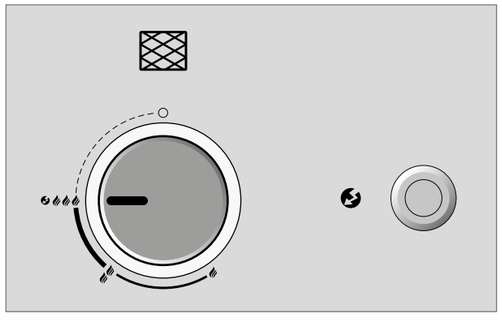
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Veuillez allumer l'interrupteur principal sur le panneau électrique (ON = voyant lumineux rouge de l'interrupteur allumé).
3. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION :** n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
5. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.
   Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du petit brûleur circulaire (bouton gauche) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.



6. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 5.
7. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

BRÛLEUR STEAKHOUSE

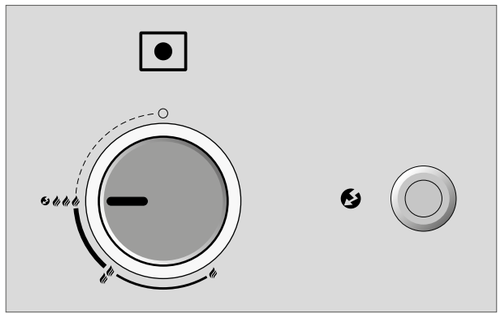
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Veuillez allumer l'interrupteur principal sur le panneau électrique (ON = voyant lumineux rouge de l'interrupteur allumé).
3. Retirer le couvercle en plastique de la surface supplémentaire de la grille. Cette dernière peut également servir de planche à découper (appelée planche à découper XXL Lugano). **ATTENTION :** n'allumez jamais le barbecue si la planche à découper XXL Lugano est posée dessus.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
5. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur steakhouse et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.



6. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 5.
7. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).
8. Ne recouvrez la surface supplémentaire de la grille avec la planche à découper XXL Lugano (couvercle) que lorsqu'elle est complètement refroidie.

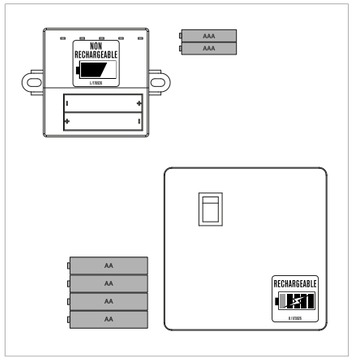
PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

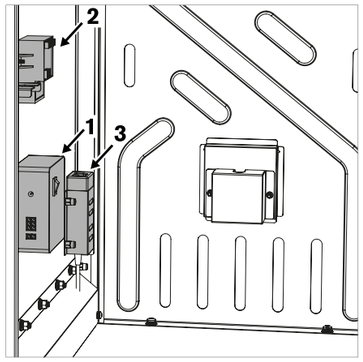
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Veuillez allumer l'interrupteur principal sur le panneau électrique (ON = voyant lumineux rouge de l'interrupteur allumé).
3. Retirer le couvercle en plastique de la surface supplémentaire de la grille. Cette dernière peut également servir de planche à découper (appelée planche à découper XXL Lugano). **ATTENTION :** n'allumez jamais le barbecue si la planche à découper XXL Lugano est posée dessus.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
5. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz de la plaque de cuisson latérale et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.

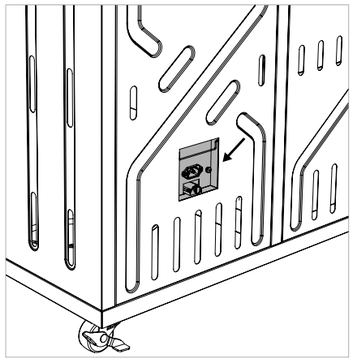


6. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur . Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 5.
7. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur de la plaque de cuisson latérale après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).
8. Ne recouvrez la surface supplémentaire de la grille avec la planche à découper XXL Lugano (couvercle) que lorsqu'elle est complètement refroidie.

PANNEAU ÉLECTRIQUE ET PANNEAU D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE







Le panneau électrique comprend :

- 4 piles rechargeables NiMH (type AA, 1,2 V/2 400 mAh) pour le Safety Light System (SLS) **(1)**
- 2 piles (type AAA, 1,5 V) pour l'allumage électrique **(2)**
- 1 interrupteur principal pour interrompre l'alimentation électrique des différents composants et empêcher que la batterie ne se vide
- 1 station de charge **(3)** : la station de charge se branche sur une prise de courant à l'aide du câble secteur fourni via la boîte de raccordement située à l'arrière. Lors du raccord du câble secteur fourni, les 4 piles rechargeables intégrées sont rechargées automatiquement, à condition que l'interrupteur principal soit allumé. Pendant le chargement, la diode s'allume en orange de manière permanente sur la station de chargement (temps de charge allant jusqu'à 12 heures).

ATTENTION : les piles rechargeables fournies avec votre barbecue LUGANO 570 G sont rechargeables grâce à la station de charge du panneau électrique. Il est **INTERDIT** de remplacer les piles rechargeables par des piles non rechargeables. Si toutefois vous utilisez des piles non rechargeables et que vous reliez le barbecue au courant avec le câble secteur, l'appareil tentera malgré tout de recharger les piles non rechargeables. Cela risque de provoquer des dégâts et des incendies !

LE SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

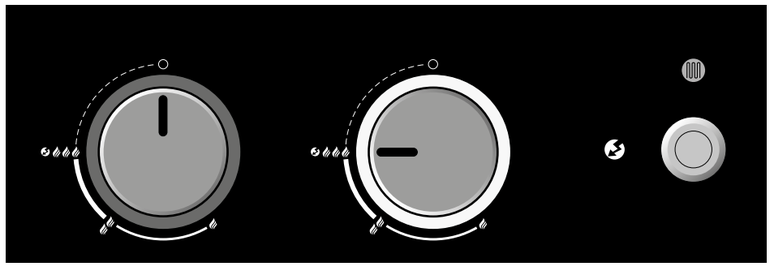
Le SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) de votre barbecue LUGANO 570 G s'active quand le bouton de réglage de gaz est sur la position ○ et qu'il est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position 🔥 – 🔥🔥🔥, ce qui ouvre l'arrivée de gaz.

La bague lumineuse autour du bouton de réglage de gaz et de la diode électroluminescente au centre de la position ○, vous permet de vérifier, même à distance, si l'arrivée de gaz est activée pour un ou plusieurs brûleurs.

L'alimentation du SLS est assurée par les 4 piles rechargeables fournies. Quand le chargement des piles se situe en-dessous 20 %, le SLS commence à clignoter et vous indique que l'affichage du SLS s'éteindra si les piles ne sont pas rechargées.
Le réglage du gaz fonctionne aussi avec des piles déchargées.

Le LUGANO 570 G dispose d'un chargeur intégré (voir chapitre **PANNEAU ÉLECTRIQUE ET PANNEAU D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE**).

Un capteur de lumière est intégré à la console de commande. Celui-ci mesure l'intensité de la lumière environnante et adapte la luminosité du SLS. **INDICATION :** afin de garantir le bon fonctionnement de cette option, le verre situé sur le capteur doit être propre et dégagé.



SYSTÈME D'ENTONNOIR INTELLIGENT

Le barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF est bien plus qu'un simple barbecue à gaz.

Il permet de faire passer la répartition de la chaleur d'indirecte à directe en tournant simplement l'entonnoir. Ainsi, la sphère s'adapte parfaitement au type de préparation des différents plats.

Les brûleurs sont toujours parfaitement protégés par l'entonnoir, que la cuisson de la sphère à gaz soit indirecte ou directe. La graisse ne goutte pas sur les brûleurs, ce qui évite les flambées de graisse. En outre, cela évite un développement trop important de fumées : pour un plaisir du barbecue sain et savoureux.

Un autre avantage de taille face aux barbecue à gaz classiques est que l'intérieur du barbecue reste toujours propre. La graisse ne goutte que sur l'entonnoir et est dirigée vers un réceptacle situé sous la sphère.

L'entonnoir en porcelaine émaillée ainsi que le réceptacle sont faciles à nettoyer. Le barbecue est nettoyé en un clin d'œil et vite prêt pour sa prochaine utilisation.

Astuce : pour le nettoyage de l'entonnoir, nous vous recommandons de chauffer le barbecue au niveau le plus élevé pendant 10 minutes (position indirecte de l'entonnoir). Ensuite, brossez simplement l'entonnoir à l'aide d'une brosse en laiton. Nous vous conseillons la brosse à entonnoir OUTDOORCHEF.

Plus d'informations sur nos accessoires : WWW.OUTDOORCHEF.COM

CHALEUR INDIRECTE

En cas de grillade, cuisson et rôtissage indirects, la chaleur circule de manière homogène autour des aliments à griller et transforme le barbecue en un système de barbecue à air en circulation.

La circulation idéale de l'air dans le sphère assure des grillades parfaitement cuites. Une solution parfaite pour la préparation de gros morceaux de viande comme les rôtis, les filets ou les poulets entiers. La viande reste ainsi incroyablement juteuse.

La cuisson indirecte convient parfaitement pour cuire à l'étuvée des légumes, cuire du pain, des pizzas et bien plus encore.

CHALEUR DIRECTE

Avec la cuisson et les grillades directes, la chaleur est concentrée vers le haut. Ce qui convient idéalement à l'utilisation d'accessoires OUTDOORCHEF comme la poêle Aroma, le wok barbecue ou la plaque de cuisson, soit tous les accessoires qui nécessitent une chaleur puissante émanant du bas.

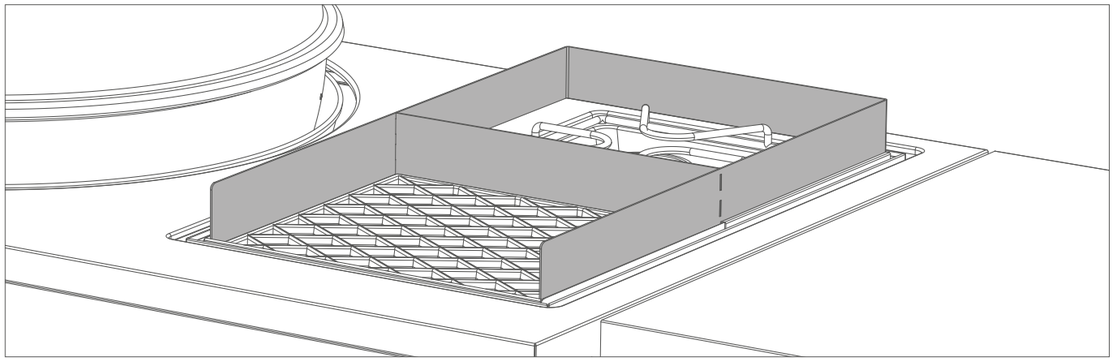
Information : le LUGANO 570 G avec brûleur Steakhouse dispose d'une surface supplémentaire de la grille, qui a été perfectionnée pour la cuisson directe des steaks. Nous vous recommandons de mettre l'entonnoir dans la position décrite ci-dessus uniquement avec les accessoires adaptés. Pour griller directement des aliments à saisir, nous vous recommandons d'utiliser le brûleur steakhouse.

MODE D'EMPLOI DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

1. Mettez l'entonnoir EASY FLIP dans la position souhaitée.
   ATTENTION : portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade.
   INDICATION : pendant les grillades ou la cuisson au niveau (3 flammes), il faut laisser le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau – , même en cuisson directe**.**
2. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position , le couvercle étant fermé.
4. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .
5. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
6. **ATTENTION :** la graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.
   Ne retirer le réceptacle pour les graisses qu'avec la poignée fournie **(voir image 3)** !
7. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.

MODE D'EMPLOI POUR LE BRÛLEUR STEAKHOUSE (SURFACE SUPPLÉMENTAIRE DE LA GRILLE)

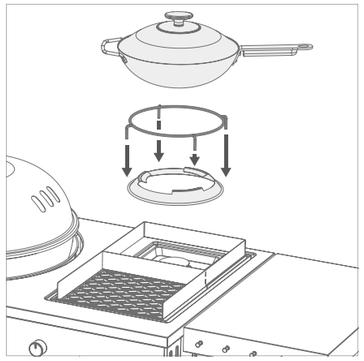
1. Avant toute mise en marche, retirez impérativement la planche à découper XXL Lugano, qui sert également de couvercle pour la surface de la grille. Celle-ci peut être endommagée par la chaleur.
2. Placez la protection coupe-vent et anti-projection fournie sur la surface de la grille. Elle permet à la surface de la grille de ne pas perdre de chaleur à cause du vent et protège le barbecue des projections de graisse.

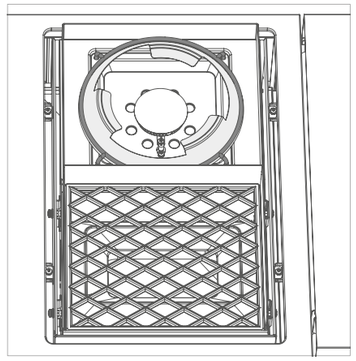


3. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .
4. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
5. **ATTENTION :** la graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.
   Ne retirer le réceptacle pour les graisses qu'avec la poignée fournie **(voir image 3)** !
6. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.

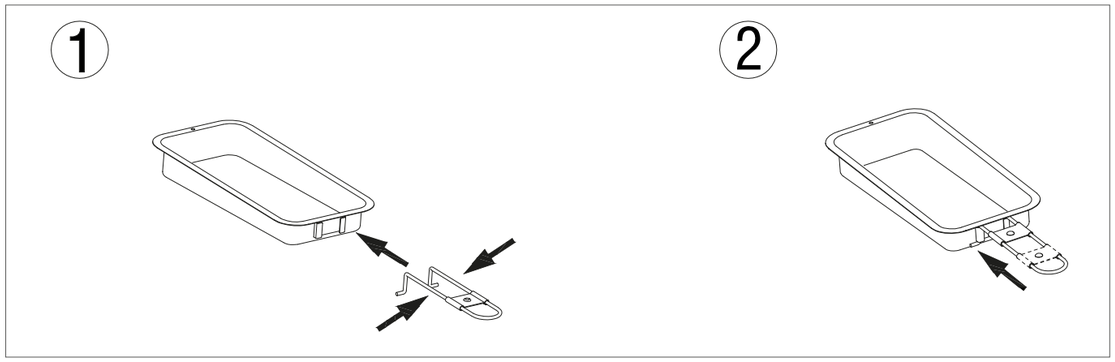
MODE D'EMPLOI POUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

1. Avant toute mise en marche, retirez impérativement la planche à découper XXL Lugano, qui sert également de couvercle pour la surface de la grille. Celle-ci peut être endommagée par la chaleur.
2. Avant toute mise en marche de la plaque de cuisson latérale, placez la plaque de cuisson/pour poêle fournie.
3. Choisissez l'accessoire correspondant ou la poêle et placez-le sur la plaque de cuisson/pour poêle.
   Pour utiliser le WOK BARBECUE d'OUTDOOR**CHEF** (vendu séparément en tant qu'accessoire), veuillez utiliser le support WOK fourni.





4. Ajustez la température en continu selon vos souhaits entre – .
5. Après avoir légèrement chauffé l'accessoire ou la poêle, placez les aliments et commencez votre préparation.
6. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après cuisson. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
7. **ATTENTION :** la graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.
   Ne retirer le réceptacle pour les graisses qu'avec la poignée fournie **(voir image 3)** !
8. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.
9. N'utilisez pas de récipients de cuisson < 160 mm et >270 mm du brûleur latéral.



LE SET GRILLE FONTE

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la grille fonte à l'eau. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas la grille en fonte encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

Pour retirer plus facilement la grille en fonte, vous pouvez utiliser le Grid Lifter.

NETTOYAGE

- Laissez la grille en fonte chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes
- Utilisez une brosse **à** poils en laiton (pas de poils en acier)
- Laissez ensuite refroidir la grille ainsi que la brosse
- En cas de salissures tenaces : utilisez le DÉTERGENT POUR BARBECUE **OUTDOOR**CHEF pour un nettoyage en profondeur
- Après nettoyage, huilez légèrement la grille avec une huile alimentaire.

LA PLAQUE DE CUISSON / POUR POÊLE

UTILISATION

Ne touchez la plaque de cuisson / pour poêle qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne pas poser la plaque de cuisson / pour poêle encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

La plaque de cuisson / pour poêle peut être lavée au lave-vaisselle. En cas de salissures tenaces, vous pouvez utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF**.

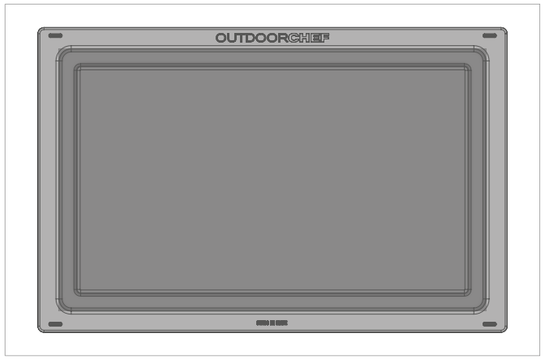
ATTENTION

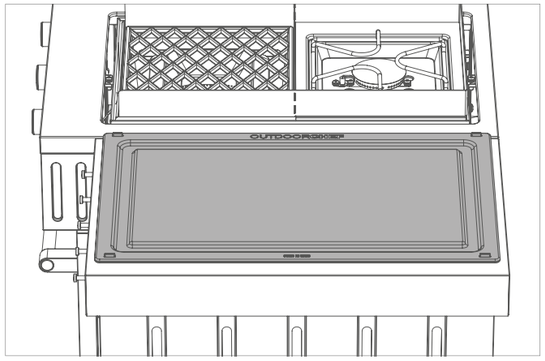
La planche à découper XXL Lugano, qui sert également de couvercle, ne doit jamais être posée sur la grille chaude (brûleur steakhouse) ou sur la plaque de cuisson / pour poêle (plaque de cuisson latérale) chaude. La grille ainsi que la plaque de cuisson / pour poêle doit d'abord refroidir complètement.

PLANCHE À DÉCOUPER XXL LUGANO / COUVERCLE POUR SURFACE SUPPLÉMENTAIRE DE LA GRILLE

La planche à découper XXL Lugano fournie sert également de couvercle pour le brûleur steakhouse.

UTILISATION COMME PLANCHE À DÉCOUPER

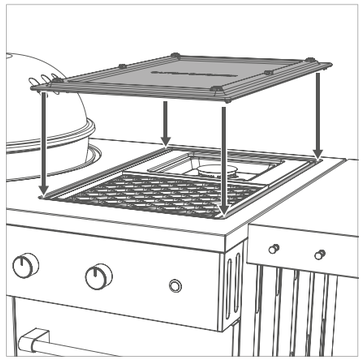


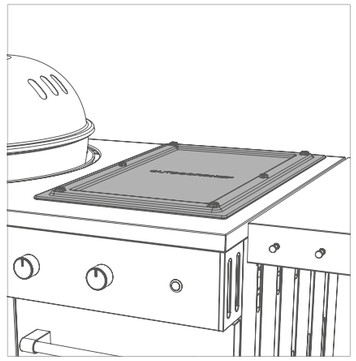


Comme son nom l'indique, la planche à découper XXL Lugano se distingue avant tout par sa taille. Cette planche à découper en plastique aux belles finitions permet d'accueillir même les plus gros morceaux de viande. La rigole de récupération des jus permet de recueillir proprement le jus de viande lors de sa découpe et évite les débordements.

Information : la planche à découper XXL Lugano est également disponible en accessoire.

UTILISATION COMME COUVERCLE

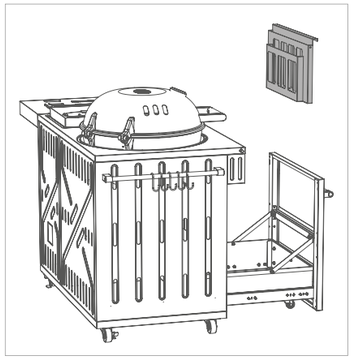


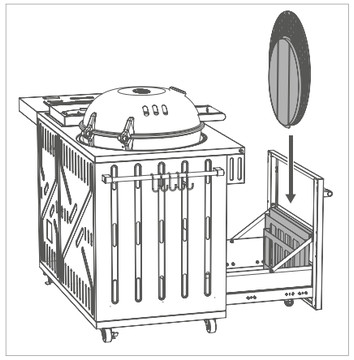


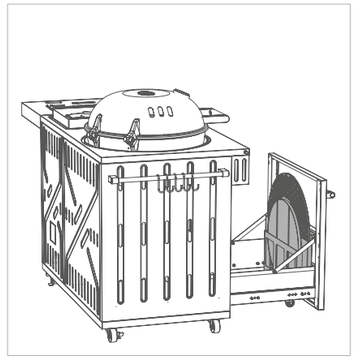
La planche à découper XXL Lugano sert de couvercle pratique après utilisation du brûleur steakhouse. Elle protège la surface de la grille de la poussière et d'autres éléments. Les picots situés sur le côté de la planche à découper servent à maintenir la planche sur la surface supplémentaire de la grille. Pour cela, la planche est placée sur la surface supplémentaire de la grille de manière à ce que les picots s'insèrent dans les fentes situées entre les plaque de protection et la grille.

ATTENTION : laissez refroidir complètement la surface de la grille et retirez la protection coupe-vent fournie avant de couvrir le brûleur steakhouse.

RANGEMENT DE VOTRE LUGANO 570 G







Le LUGANO 570 G dispose d'un large espace de rangement avec système de blocage. Dans le large tiroir de gauche, un dispositif amovible a été intégré. Ce dernier permet de ranger non seulement la grille supplémentaire fournie mais également d'autres accessoires OUTDOOR**CHEF**, comme la pierre à pizza, de manière peu encombrante et à la verticale.

Information : la pierre à pizza n'est pas fournie avec le barbecue et est disponible séparément.

Plus d'informations sur nos accessoires : WWW.OUTDOORCHEF.COM

CONSEILS ET ASTUCES

LES GRILLADES AVEC LA SPHÈRE À GAZ

Avec la chaleur indirecte

Gros morceaux de viande (filet, entrecôte, côtelettes ou poulet entier) : grâce au système d'entonnoir intelligent, plus besoin de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du brûleur à gaz s'élève sur le long des parois intérieures de la sphère et se répartit de manière uniforme à l'intérieur. Posez les aliments à griller sur la grille préchauffée et refermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les morceaux de viande. Par la fermeture du couvercle, les aliments à griller brunissent de manière régulière sur toutes les faces et la

viande reste juteuse.

Pour les gros morceaux, ne laissez rien au hasard. Nous vous recommandons d'utiliser nos appareils de mesure de la température, comme le thermomètre GOURMET CHECK DUAL BT OUTDOOR**CHEF**, le thermomètre mesurant la température au cœur, pour obtenir une cuisson parfaite, facile à contrôler via l'application OUTDOOR**CHEF**.

Avec la chaleur indirecte, vous pouvez également cuire comme au four et faire plaisir à votre famille et à vos amis avec une pizza maison à l'aide de notre pierre à pizza OUTDOOR**CHEF**, parfaitement adaptée à la sphère. Faire d'abord chauffer la pierre à pizza pendant 10 minutes au niveau le plus haut avant de cuire la pizza. Vous obtiendrez une pizza à la pâte bien croustillante, comme au restaurant italien.

Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre OUTDOOR**CHEF**. Faire griller, cuire ou mijoter : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

Avec la chaleur directe
Parfaitement adaptée pour l'utilisation d'accessoires OUTDOOR**CHEF** qui nécessitent une forte chaleur par le dessous qui se concentre sur l'accessoire, comme la plaque en fonte OUTDOOR**CHEF** ou le wok barbecue OUTDOOR**CHEF**.

Le LUGANO 570 G OUTDOOR**CHEF** est équipé d'une surface supplémentaire de la grille très puissante (BRÛLEUR STEAKHOUSE). Nous vous recommandons donc d'utiliser la sphère à chaleur directe uniquement pour ces accessoires. Pour les aliments à saisir ou les saucisses, le BRÛLEUR STEAKHOUSE est la solution idéale. Pour plus d'informations, lisez le point suivant « Grillades sur le brûleur Steakhouse ».

GRILLADES SUR LE BRÛLEUR STEAKHOUSE
Votre LUGANO 570 G OUTDOOR**CHEF** est équipé d'une surface supplémentaire de la grille puissante, le BRÛLEUR STEAKHOUSE. Les avantages du BRÛLEUR STEAKHOUSE complètent idéalement ceux de la sphère à gaz.

Le BRÛLEUR STEAKHOUSE a été spécialement développé pour les grillades directes classiques, avec une chaleur émanant du dessous. Il convient donc idéalement à la cuisson rapide des steaks ou pour faire griller des légumes comme les poivrons, des courgettes ou des aubergines (pour préparer des antipastis).

Les hautes températures atteintes avec le BRÛLEUR STEAKHOUSE permettent d'obtenir d'exceptionnels arômes de grillé et une marquage parfait des aliments avec les stries de la grille de cuisson.

ASTUCE PLAISIR : le LUGANO 570 G vous permet, grâce à la combinaison du BRÛLEUR STEAKHOUSE et d'une sphère à gaz, de profiter des avantages de la cuisson classique directe ainsi que des atouts uniques des grillades indirectes.

Ainsi, vous pourrez préparer des plats, comme des morceaux de viande, petits ou grands, avec des arômes de grillé puissants et un joli marquage des stries de la grille de cuisson, avant de terminer leur cuisson doucement sur la sphère à faibles températures.

Vous pourrez même faire griller vos saucisses puis terminer leur cuisson dans la sphère, pour un résultat parfait.

CUISSON SUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE
La plaque de cuisson latérale de votre LUGANO 570 G complète la fonction de la sphère à gaz (cuisson indirecte) et celle du BRÛLEUR STEAKHOUSE (cuisson directe) d'une fonction supplémentaire de cuisson. Les possibilités sont ainsi illimitées et le LUGANO 570 G remplace facilement une cuisine complète.

La plaque de cuisson latérale convient idéalement pour la préparation de diverses entrées comme les crevettes à l'ail et à l'huile d'olive, la préparation d'accompagnements comme les poêlées de légumes ou de sauces pendant la cuisson des grillades. Pour cela nous vous recommandons d'opter pour l'accessoire poêle Aroma, pour réussir tous vos plats.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

APRÈS LE BARBECUE

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur ○.
2. a) Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
   b) Éteignez l'interrupteur principal du panneau électrique.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Retirez la protection coupe-vent
5. Retirez la plaque pour poêle
6. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

NETTOYAGE

Seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par le réceptacle. Si votre barbecue est très encrassé, chauffez-le à pleine puissance durant environ 10 minutes. Pour le nettoyage de l'entonnoir et de la grille, utilisez une brosse pour barbecue **avec** des fils en laiton (pas de fils en acier).
Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le Détergent pour Barbecue OUTDOOR**CHEF**. Vous pouvez également utiliser une éponge à récurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus.

IMPORTANT : après le nettoyage, laissez bien sécher le barbecue en le faisant fonctionner sur la position 🔥🔥🔥.

NETTOYAGE DE LA SURFACE SUPPLÉMENTAIRE DE LA GRILLE DU LUGANO 570 G

Seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par le réceptacle à graisse. Pour le nettoyage de la grille et de la plaque de cuisson, utilisez une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier). Pour finir, vous pouvez sortir le réceptacle et le nettoyer avec le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF**

IMPORTANT : si vous utilisez des produits de nettoyage, vous devez, après le nettoyage, laisser sécher le gril correctement. Pour accélérer le séchage, vous pouvez allumer le gril et le faire fonctionner à pleine puissance pendant quelques minutes.

UTILISATION DU DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOORCHEF

IMPORTANT : ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** quand le barbecue est en marche.
Portez des gants pour protéger vos mains et, si possible, des lunettes. Appliquez soigneusement le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laissez agir 15 à 30 minutes. Vaporisez à nouveau les surfaces encrassées, rincez abondamment à l'eau et laissez sécher.

ATTENTION : ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** sur des surfaces protégées avec une revêtement par poudre.

UTILISATION DU DÉTERGENT POUR BARBECUE CHEF CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF** quand le barbecue est en marche.
Portez des gants et des lunettes pour vous protéger. Pulvérisez le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laissez agir 10 minutes jusqu'à évaporation de la mousse.
Si nécessaire, complétez le nettoyage avec une brosse pour barbecue adaptée ou une éponge en nylon. Ensuite, rincez abondamment à l'eau et laissez sécher.

ATTENTION : ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** sur des surfaces protégées avec une revêtement par poudre.

ENTRETIEN DU BRÛLEUR STEAKHOUSE DU LUGANO 570 G

Le brûleur peut être bouché par des insectes. Cela peut provoquer une réduction de l'efficacité ou un retour de flammes. Afin de vérifier l'état du brûleur et de le nettoyer à intervalles réguliers, veuillez respecter les étapes suivantes :

1. Retirez d'abord la grille en fonte et la toiture flammes du LUGANO 570 G.
2. a) Retirez ensuite les crochets de sécurité de la fixation du brûleur.
   b) Ensuite, tirez le brûleur vers le haut pour le sortir de la chambre de combustion.
3. Nettoyez le brûleur avec une fine brosse de nettoyage pour les bouteilles ou avec un fil.
4. Après avoir nettoyé le brûleur, il faut remonter les différents éléments dans la chambre de combustion en répétant les étapes dans le sens inverse et conformément à la section **« ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL »**.

IMPORTANT : si vous utilisez un produit de nettoyage, laissez le barbecue correctement séché après nettoyage. Afin d'accélérer le séchage, vous pouvez allumer le barbecue et le laisser chauffer sur la position 🔥🔥🔥 pendant quelques minutes avec le couvercle ouvert.

ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Traitez une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures.
- Protégez votre barbecue, une fois refroidi, contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOOR**CHEF** appropriée.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.
  ATTENTION : cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que la pile est correctement placée (valable pour les barbecues avec allumage électrique).
- La distance entre l'électrode et le brûleur ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR03, 1,5 V) pour l'allumage électrique.

Le SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) ne fonctionne pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz du bouton de réglage de gaz est ouverte. (avec la vanne de la bouteille de gaz fermée).
- Veuillez vous assurer que les piles rechargeables pour le SLS sont bien installées et chargées.
- Si les piles sont vides, vous pouvez brancher le câble secteur fourni afin de les recharger.

Si vous n'arrivez pas à mettre votre barbecue en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

GARANTIE CONSOMMATEUR

1. Garantie et autres droits de l'acheteur

En achetant ce produit OUTDOOR**CHEF** chez un revendeur agréé, vous bénéficiez en tant que client final privé (consommateur) de la garantie fabricant Outdoorchef AG (« OC »).

La garantie fabricant assure des droits à la garantie vis-à-vis du garant et conformément aux conditions de cet accord. Les droits à la garantie s'appliquent parallèlement à vos autres droits contractuels et légaux. Ces autres droits ne sont pas exclus ni limités par cette garantie. Vous pouvez donc également faire valoir vos autres droits contractuels ou légaux face aux parties engagées. En conséquence, les droits définis par la loi sur la responsabilité des produits restent valables.
En tant qu'acheteur, vous pouvez également faire valoir vos droits de garantie vis-à-vis du vendeur. Vous pouvez notamment demander la résiliation du contrat d'achat exclusivement auprès du vendeur et non auprès de OC dans le cadre de cette garantie.

2. Parties et conditions d'application de la garantie

Le garant est OC. Tout client final ayant acheté un produit neuf chez un revendeur agréé à des fins personnelles peut bénéficier de la garantie. Pour justifier de l'achat, il faut présenter une preuve d'achat. On parle d'achat à des fins personnelles quand un produit est acheté par une personne physique et quand l'usage du produit reste majoritairement privé et donc ne pouvant être attribué ni à une activité commerciale ni à une activité professionnelle indépendante.
Si un cas de garantie se présente, toute réclamation doit être présentée au garant dans la limite de deux mois. Sinon, toute réclamation sera refusée. En cas de défaut apparent, le délai de forclusion commence à compter de la date d'achat du produit. OC vous conseille donc de bien vérifier le produit au moment de l'achat.

3. Étendue

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

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

Ne sont pas considérés comme défauts, les inégalités raisonnables pour vous, client, et qui n'impactent pas le fonctionnement, les différences de couleur de l'émaillage ou les petits défauts qui résultent de la production comme les points d'appui sur le bord inférieur du couvercle ou sur les suspensions.
En cas demande de garantie, OC se réserve le droit de remplacer ou d'échanger soit la pièce défectueuse ou abîmée soit la totalité du produit. Si vous, client, estimez que cela est raisonnable, il est également possible que le produit soit échangé contre un produit similaire d'une nouvelle série, comme par exemple un modèle plus récent. Si le fonctionnement du produit n'est pas entravé par un défaut constaté et qu'il reste raisonnable pour vous, client, il est possible qu'une compensation financière adaptée vous soit proposée à la place d'une réparation.
Pendant le traitement de la garantie (vérification et échange éventuel), OC n'est pas tenu de vous fournir un produit de remplacement ni de vous verser un dédommagement. Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de sa durée. Les pièces échangées deviennent la propriété de OC. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.
Cette garantie ne permet aucun autre recours contre le garant. Ceci n'exclut pas ni ne limite les droits basés sur d'autres motifs juridiques (voir point 1).

4. Exclusions de garantie

La garantie est exclue dans les cas suivants :

- Usure normale en cas d'utilisation conforme, en particulier en ce qui concerne les pièces d'usure comme l'entonnoir, les toitures flammes, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régleur de pression du gaz, les éléments de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium, la grille ou la grille à charbon, le bas à charbon, la grille d'allumage ainsi que le réceptacle pour les graisses / le charbon.
- Les dommages subis par l'émaillage lors de l'utilisation des appareils, quand ceux-ci n'ont pas été constatés avant la première utilisation.
- Les défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou non conforme, en particulier
- En cas de non-respect du mode d'emploi, des consignes de sécurité ou des consignes d'utilisation et de maintenance (utilisation d'appareils destinés à l'extérieur en intérieur, dommages liés à un montage erronés, à un nettoyage non conforme de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, à la non réalisation d'un test d'étanchéité comme recommandé dans le mode d'emploi, à l'utilisation de produits chimiques

nocifs, à une utilisation abusive, etc.).
- Défauts et/ou dommages suite à une intervention ou une réparation réalisée par une personne non autorisée par OC.
- Défauts et/ou dommages dus à des intempéries dévastatrices (comme la grêle ou la foudre).
- Défauts et/ou dommages liés à une dégradation volontaire ou à un acte délibéré ou de négligence non imputable à OC.
- Défauts et/ou dommages causés lors de la livraison à l'acheteur, à condition que le garant ne se soit pas chargé du transport.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation professionnelle à des fins commerciales (utilisation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration par exemple).

5. Prise en charge

En cas de réclamation, veuillez-vous adresser le plus tôt possible à nos collaborateurs ou à nos revendeurs agréés (liste des revendeurs disponible sur www.outdoorchef.com) et indiquez votre adresse ainsi que, dans la mesure du possible, le produit/la pièce concerné, la preuve d'achat, le numéro de série et la code d'article (disponibles sur l'étiquette adhésive située sur le barbecue ; voir la première partie du mode d'emploi). Décrivez le défaut constaté et ajoutez si possible des photos. Afin de vérifier le cas de garantie, veuillez nous envoyer le produit ou le déposer chez un revendeur (garantie retour en atelier). En cas de réclamation justifiée, nous remboursons les frais de transport et d'expédition nécessaires et obligatoires. Sinon, nous renvoyons le produit à vos frais.

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

INFORMATIONS TECHNIQUES

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butane G30 / Propane G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30mbar / Propane 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50mbar
Consommation de gaz totalement	1320 g/h

SPHÈRE

Puissance	
- petit brûleur	1,20 kW
Consommation de gaz	90 g/h
- grand brûleur	8,50 kW
Consommation de gaz	602 g/h
Injecteurs (28–30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,55 mm/marquage: BF
- injecteur grand brûleur	1,47 mm/marquage: BT
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,48 mm/marquage: AF
- injecteur grand brûleur	1,27 mm/marquage: AT

BRÛLEUR PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

Puissance	3,20 kW
Consommation de gaz	228 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marquage: BL
Injecteur (50 mbar)	0,88 mm/marquage: AH

BRÛLEUR STEAKHOUSE

Puissance	5,60 kW
Consommation de gaz	400 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,16 mm/marquage: BP
Injecteur (50 mbar)	1,02 mm/marquage: BL

Allumage électrique
Pour l'allumage électrique, vous avez besoin d'une pile (type AAA, LR03, 1,5 volt).

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

Site Internet
Pour plus d'informations, de conseils et d'astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOOR**CHEF**, rendez-vous sur OUTDOORCHEF.COM

ISTRUZIONI PER L'USO

IMPORTANTE: leggere attentamente e per intero le presenti istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOOR**CHEF.**

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$

Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

IMPORTANTE:
Per prima cosa annotare il numero di serie del proprio barbecue sferico a gas sulla controcopertina di queste istruzioni per l'uso. In base al modello del barbecue, l'etichetta adesiva **con i numeri e i codici** è applicata sul telaio del barbecue oppure sulla base d'appoggio.

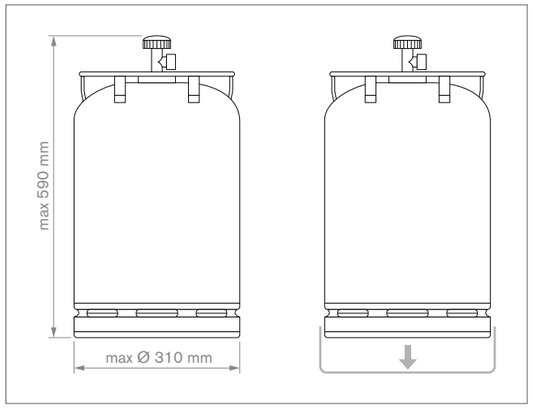
Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso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

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga ad usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.
Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la bombola di gas in locali chiusi privi di aerazione.
Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas leggere attentamente le presenti istruzioni. Il barbecue è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 1,5 metri da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

- Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole del gas che non superino i 11 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento **(Fig. 2A)**.



- Verificare che non vi siano raccordi a vite anermetici.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.

- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.
- **NOTA:** controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono in grado di funzionare regolarmente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che in caso di regolatore di pressione e bombola differenti risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue a gas messi in commercio e, se necessario, ad adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

- "Utilizzare solo all'aperto"
- "Leggere queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo"
- "**ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini"
- "Il dispositivo deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso"
- "Non spostare il dispositivo durante l'uso"
- "Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola"
- Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.
- Gli apparecchi dotati di ruote pivotanti non vanno spostati su superfici non piane o con gradini.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- Durante la sostituzione della bombola assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ○ e la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver allacciato una nuova bombola del gas controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi alla normativa EN.
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non può essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo del catino, né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- "Non apportare modifiche al dispositivo" Se si nota un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il grill viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere lontano il tubo del gas dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e la manopola devono essere conformi alle normative nazionali ed agli standard EN.
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che la valvola di erogazione del gas sia intasata, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.
- Utilizzare il barbecue solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il barbecue su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili.
- Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali infiammabili.
- Se si tiene il barbecue a svernare in un locale, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere la copertina di protezione dopo una forte pioggia.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.
- Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

INDICAZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER DISPOSITIVI MUNITI DI PRESA ELETTRICA

- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo di alimentazione, alla presa di corrente e all'apparecchio stesso. Verificare che tutto sia integro prima dell'uso.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.
- Staccare la spina dalla presa dopo ogni utilizzo o in caso di guasto. **ATTENZIONE:** estrarre direttamente la spina e non tirare il cavo di alimentazione.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle superfici calde.
- Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Non utilizzare il barbecue in caso di pioggia o neve, poiché è dotato di componenti elettrici.
- Se necessario, utilizzare esclusivamente prolunghe dotate di messa a terra con un'intensità di corrente di almeno 10 A (230 V) (diametro min. 1,5 mm) e fare attenzione che il cavo non provochi inciampi o il rovesciamento del dispositivo.
- Utilizzare una prolunga il più corta possibile; non utilizzare mai 2 o più prolunghe contemporaneamente.
- Non far passare il cavo di alimentazione nelle zone di transito.

PROVA DI TENUTA

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

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

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

RAPPRESENTAZIONE SPECIFICA LUGANO 570 G

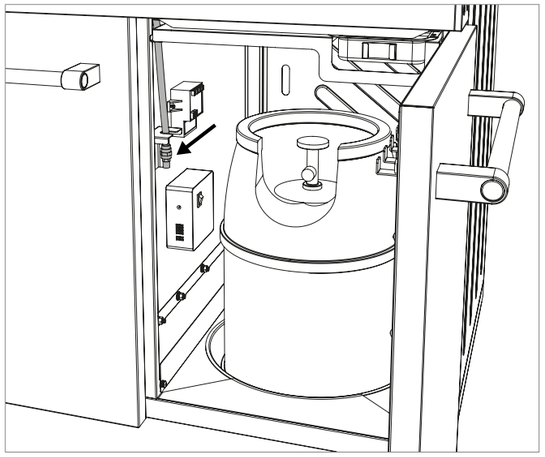


Fig. 2A

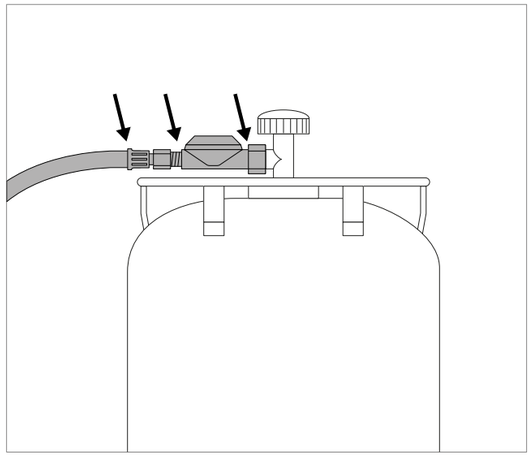
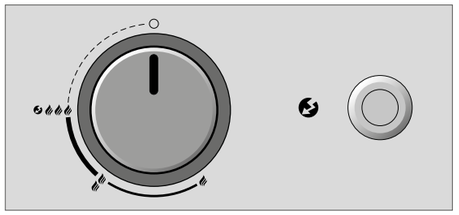


Fig. 2B

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione

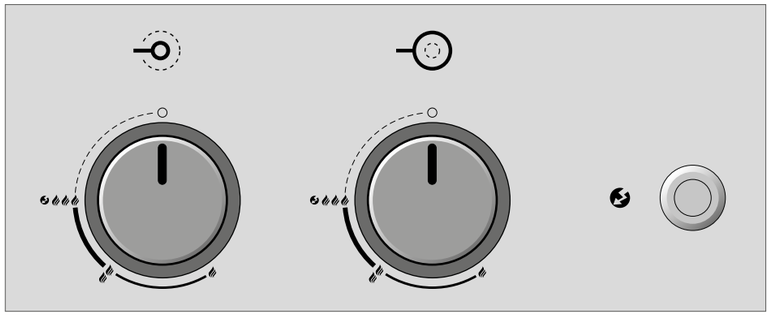


○ : posizione off
: potenza bassa
: potenza media
: potenza elevata
: accensione
: accendino

SISTEMI CON BRUCIATORI

SFERA

Sistemi di barbecue con doppio bruciatore

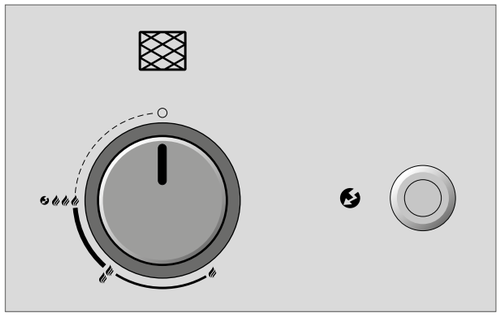


Il bruciatore grande raggiunge la massima potenza al livello e la potenza più bassa al livello . Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

Il bruciatore piccolo è concepito per cotture a bassa temperatura e consente solo minime regolazioni. La differenza tra il livello e non è visibile (fiamme). Il bruciatore piccolo raggiunge temperature da circa 100 a 120 °C.

STEAKHOUSE BURNER

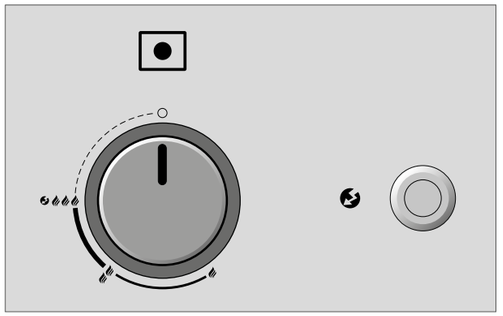
Il sistema di bruciatori della piastra supplementare del modello LUGANO 570 G



Il bruciatore raggiunge la massima potenza al livello e la potenza più bassa al livello . Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

PIANO DI COTTURA LATERALE

Il sistema di bruciatori del piano di cottura laterale del modello LUGANO 570 G



Il bruciatore raggiunge la massima potenza al livello e la potenza più bassa al livello. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

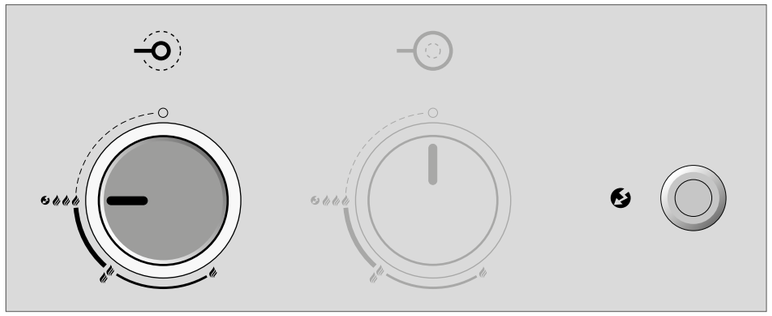
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
2. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA.**
   Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue LUGANO 570 G sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il barbecue per circa 20-25 minuti al livello .

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

SFERA

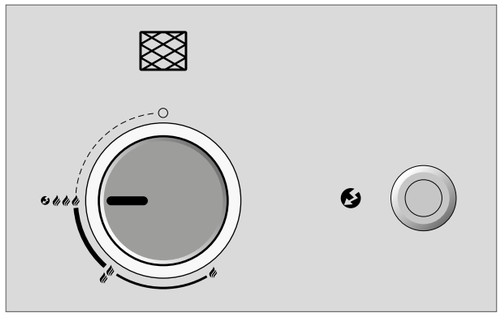
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Accendere l'interruttore principale presente sulla scatola elettrica (ON = la spia di controllo rossa dell'interruttore principale si illumina).
3. Aprire il coperchio del barbecue. **ATTENZIONE:** non accendere mai il barbecue a coperchio chiuso.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore grande e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
   In alternativa, premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore piccolo (manopola sinistra) e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.



6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 5.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del grill, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

STEAKHOUSE BURNER

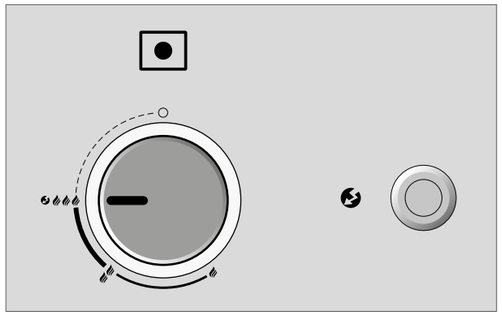
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Accendere l'interruttore principale presente sulla scatola elettrica (ON = la spia di controllo rossa dell'interruttore principale si illumina).
3. Rimuovere la copertura in plastica della piastra supplementare, che svolge anche la funzione di tagliere (di seguito denominata tagliere XXL Lugano). **ATTENZIONE:** non accendere mai il barbecue se questo è ancora coperto con il tagliere XXL Lugano.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas dello Steakhouse Burner e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.



6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 5.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione dello Steakhouse Burner, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).
8. Attendere il completo raffreddamento della piastra supplementare prima di coprirla con il tagliere XXL Lugano (copertura).

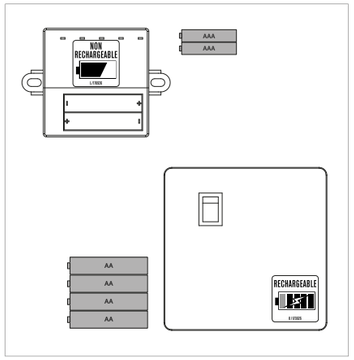
PIANO DI COTTURA LATERALE

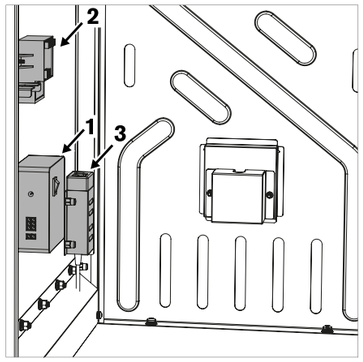
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Accendere l'interruttore principale presente sulla scatola elettrica (ON = la spia di controllo rossa dell'interruttore principale si illumina).
3. Rimuovere la copertura in plastica della piastra supplementare, che svolge anche la funzione di tagliere (di seguito denominata tagliere XXL Lugano). **ATTENZIONE:** non accendere mai il barbecue se questo è ancora coperto con il tagliere XXL Lugano.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas del piano di cottura laterale e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.

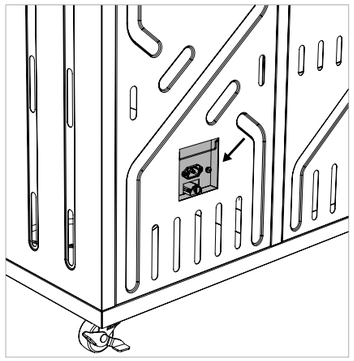


6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 5.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore del piano di cottura laterale, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).
8. Attendere il completo raffreddamento della piastra supplementare prima di coprirla con il tagliere XXL Lugano (copertura).

SCATOLA ELETTRICA E SCATOLA DI ACCENSIONE ELETTRICA







La scatola elettrica contiene i seguenti articoli:

- 4 batterie NiMH (tipo AA, 1,2 V/2400 mAh) per il Safety Light System (SLS) **(1)**
- 2 batterie (tipo AAA, 1,5 V) per l'accensione elettrica **(2)**
- 1 interruttore principale per interrompere l'alimentazione di corrente ai singoli componenti e impedire che le batterie si scarichino
- 1 stazione di caricamento delle batterie **(3)**: è possibile collegare la stazione di caricamento delle batterie a una presa di corrente dalla presa sulla parete posteriore con l'ausilio del cavo di alimentazione compreso nella fornitura. Collegando il cavo di alimentazione compreso nella fornitura, le 4 batterie utilizzate si caricano automaticamente se l'interruttore principale è acceso. Durante il processo di carica il diodo sulla stazione di caricamento delle batterie emana permanentemente una luce arancione (tempo di carica fino a 12 ore circa).

ATTENZIONE: le batterie per il barbecue LUGANO 570 G comprese nella fornitura devono essere caricate nella stazione di caricamento integrata all'interno della scatola elettrica. **NON** sostituirle con batterie tradizionali non ricaricabili. Qualora si utilizzino batterie non ricaricabili per collegare il barbecue alla corrente tramite il cavo di alimentazione, il dispositivo cercherà in ogni caso di caricare le batterie non ricaricabili. Ciò può causare gravi danni e incendi!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

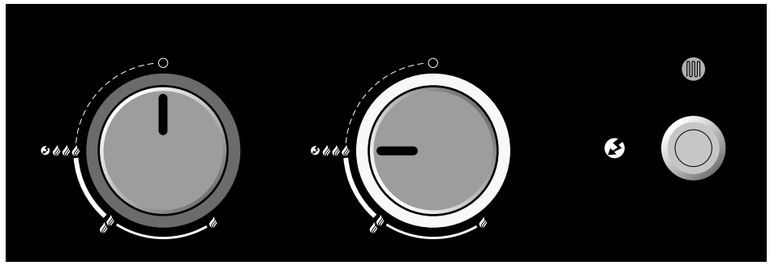
Il SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) del barbecue LUGANO 570 G si attiva ruotando la manopola di regolazione del gas in senso antiorario dalla posizione ○ in direzione – causando così l'apertura della valvola di erogazione del gas.

L'anello luminoso che circonda la manopola di regolazione del gas e il diodo luminoso al centro della posizione ○ mostrano, anche a distanza, se su uno o più bruciatori la valvola di erogazione del gas è attiva.

L'alimentazione di corrente del sistema SLS è garantita grazie alle 4 batterie comprese nella fornitura. Quando la carica delle batterie raggiunge una capacità pari a circa il 20%, il sistema SLS inizia a lampeggiare indicando che, se non si ricaricano le batterie, il segnale del sistema SLS presto scomparirà.
La regolazione del gas funziona anche a batterie scariche.

Il barbecue LUGANO 570 G dispone di un caricabatteria integrato (vedere capitolo **SCATOLA ELETTRICA E SCATOLA DI ACCENSIONE ELETTRICA**).

Nel pannello di comando è presente un sensore luminoso che misura l'intensità della luce dell'ambiente e la adatta a quella del sistema SLS.
NOTA: per garantire questa funzione il vetro presente sul sensore deve essere pulito e non presentare ostruzioni.



RIVOLUZIONARIO SISTEMA A IMBUTO

Il sistema di barbecue sferici a gas OUTDOOR**CHEF** è in grado di fare molto di più che i barbecue sferici a gas tradizionali.

Ruotando l'imbuto, si modifica immediatamente la distribuzione del calore da diretta a indiretta. In questo modo è possibile adattare perfettamente la sfera al tipo di preparazione dell'alimento che si sta cucinando.

Con la sfera a gas, sia in modalità diretta che indiretta i bruciatori sono protetti in maniera ottimale per mezzo dell'imbuto. In questo modo è possibile evitare che il grasso coli sui bruciatori, eliminando le fiamme da bruciatura dei grassi. Inoltre, si evitano anche i fumi intensi, una funzionalità perfetta per godersi barbecue sani e gustosi.

Un ulteriore grande vantaggio rispetto agli altri barbecue a gas è che l'interno rimane pulito, perché il grasso gocciola solo sull'imbuto e viene convogliato nel recipiente raccogli grassi al di sotto della sfera.

L'imbuto con smalto porcellanato e il recipiente raccogli grassi possono essere quindi puliti in seguito con la massima semplicità, consentendo di prepararsi per il prossimo barbecue in men che non si dica.

Suggerimento: per pulire l'imbuto, si consiglia di scaldare il barbecue al massimo della temperatura per 10 minuti (imbuto in posizione indiretta). In seguito sarà possibile spazzolare l'imbuto con una spazzola con setole in ottone. Per questa operazione, si consiglia di utilizzare la spazzola per imbuto OUTDOOR**CHEF**.

Maggiori informazioni sui nostri accessori: WWW.OUTDOORCHEF.COM

CALORE INDIRETTO

Nel caso della cottura indiretta, il calore circola in maniera omogenea su tutta la superficie dell'alimento e trasforma il barbecue in un originale sistema di cottura a circolazione d'aria.

La perfetta circolazione del calore nella sfera consente di ottenere un alimento cotto in maniera omogenea su tutta la superficie, ideale ad esempio per grandi tagli di carne come arrosti, filetti o polli interi. In questo modo la carne rimane perfettamente succulenta.

La cottura indiretta è perfetta anche per scottare le verdure e per cuocere pane, pizza e molto altro.

CALORE DIRETTO

Durante la cottura diretta, il calore concentrato viene diretto verso l'alto, una funzione perfetta per l'impiego di accessori OUTDOOR**CHEF**, come ad es. aromatizzatore, wok da barbecue o piastra, in qualsiasi caso in cui venga richiesto un grande calore proveniente dal basso.

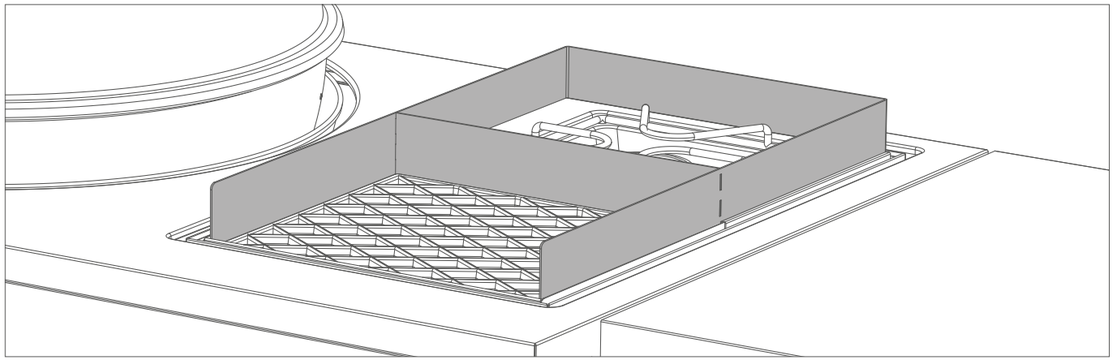
Informazioni: poiché il barbecue LUGANO 570 G con Steakhouse Burner dispone di una piastra supplementare perfezionata per la cottura diretta di bistecche, consigliamo di utilizzare l'imbuto nella posizione descritta sopra principalmente con gli accessori adatti. Si consiglia di utilizzare lo Steakhouse Burner per le cotture brevi dirette.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A GAS

1. Portare l'imbuto EASY FLIP nella posizione desiderata.
   ATTENZIONE: durante l'uso del grill cambiare la posizione dell'imbuto solo indossando guanti resistenti alle alte temperature.
   NOTA: per la grigliatura diretta a livello 🔥🔥🔥, mantenere il coperchio aperto. Solo ai livelli 🔥 e 🔥🔥 è possibile mantenere il coperchio chiuso anche in caso di grigliatura diretta.
2. Scegliere eventualmente l'accessorio che si vuole utilizzare.
3. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello 🔥🔥🔥.
4. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra 🔥 e 🔥🔥🔥.
5. Quando si è terminato di usare il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○. Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
6. **ATTENZIONE:** i grassi caldi raccolti nel recipiente raccogli grassi possono provocare ustioni. Prima di rimuovere il recipiente raccogli grassi, lasciare che il grasso si raffreddi completamente.
   È possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi solo con la maniglia compresa nella fornitura **(vedere Fig. 3)**!
7. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.

ISTRUZIONI D'USO PER LO STEAKHOUSE BURNER (PIASTRA AGGIUNTIVA)

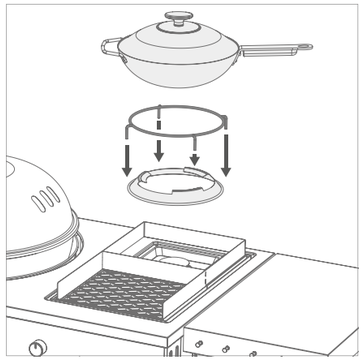
1. Prima della messa in funzione, è importante rimuovere il tagliere XXL Lugano che copre la piastra del grill, per evitare che il calore lo danneggi.
2. Posizionare la protezione contro vento e schizzi inclusa con il prodotto sulla piastra del grill. In questo modo è possibile evitare che la piastra del grill venga raffreddata dal vento, proteggendola inoltre contro gli schizzi di grasso.

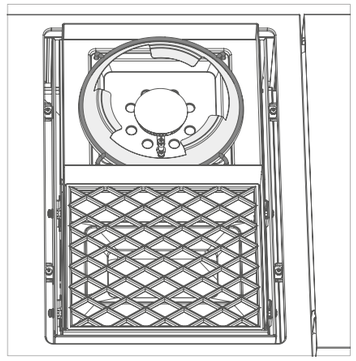


3. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra 🔥 e 🔥🔥🔥.
4. Quando si è terminato di usare il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○. Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
5. **ATTENZIONE:** i grassi caldi raccolti nel recipiente raccogli grassi possono provocare ustioni. Prima di rimuovere il recipiente raccogli grassi, lasciare che il grasso si raffreddi completamente.
   È possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi solo con la maniglia compresa nella fornitura **(vedere Fig. 3)**!
6. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.

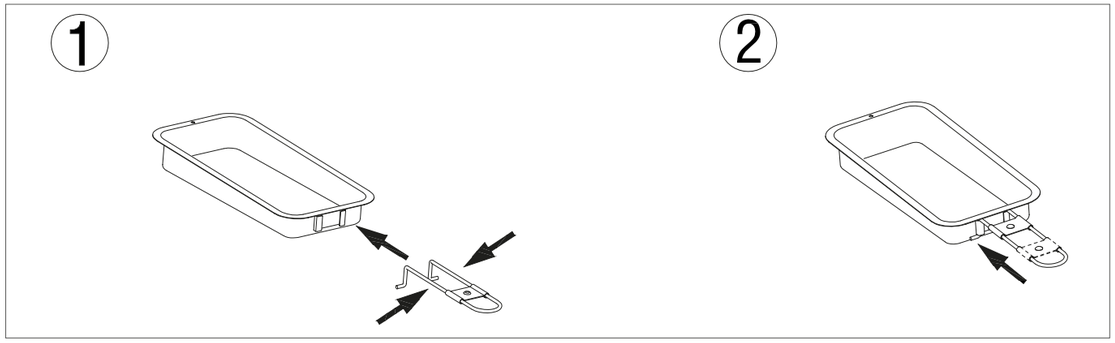
ISTRUZIONI D'USO PER IL PIANO DI COTTURA LATERALE

1. Prima della messa in funzione, è importante rimuovere il tagliere XXL Lugano che copre la piastra del grill, per evitare che il calore lo danneggi.
2. Prima di mettere in funzione il piano di cottura laterale, installare il supporto per cottura e pentole incluso con il dispositivo.
3. Selezionare gli accessori o la pentola da utilizzare e posizionarli sul supporto per cottura e pentole.
   Per utilizzare WOK DA BARBECUE di OUTDOOR**CHEF** (venduto separatamente come accessorio), utilizzare la staffa WOK in dotazione.





4. La temperatura può essere regolata senza soluzione di continuità tra 🔥 e 🔥🔥🔥.
5. Dopo un breve riscaldamento dell'accessorio o della pentola, aggiungere l'alimento e prepararlo.
6. Una volta terminata la cottura, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○. Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
7. **ATTENZIONE:** i grassi caldi raccolti nel recipiente raccogli grassi possono provocare ustioni. Prima di rimuovere il recipiente raccogli grassi, lasciare che il grasso si raffreddi completamente.
   È possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi solo con la maniglia compresa nella fornitura **(vedere Fig. 3)**!
8. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.
9. Non utilizzare recipienti di cottura < 160 mm e >270 mm del bruciatore laterale.



GRIGLIE IN GHISA

UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in ghisa con acqua. Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare le griglie in ghisa calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

Per rimuovere agevolmente le griglie in ghisa, utilizzare il Grid Lifter.

PULIZIA

- Lasciar bruciare le griglie in ghisa sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti
- Utilizzare una spazzola **con** setole in ottone (non acciaio)
- Al termine, lasciare che griglia e spazzola si raffreddino completamente
- In presenza di sporco ostinato: utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF** per una pulizia più profonda
- Dopo la pulizia, ungere leggermente la griglia con olio alimentare.

SUPPORTO PER COTTURA E PENTOLE

UTILIZZO

Durante l'uso sul barbecue, maneggiare il supporto per cottura e pentole solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare il supporto per cottura e pentole caldo su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

PULIZIA

Il supporto per cottura e pentole può essere lavato con semplicità in lavastoviglie. In presenza di sporco ostinato, utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF**.

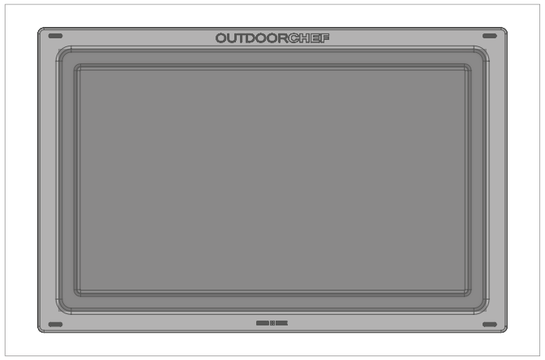
ATTENZIONE

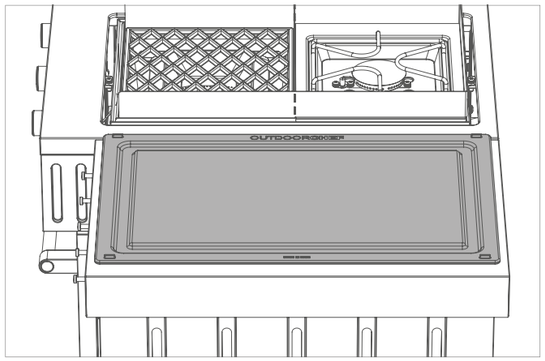
Non posizionare mai il tagliere XXL Lugano (utilizzato come copertura) sulla griglia calda (Steakhouse Burner) o sul supporto per cottura e pentole (piano di cottura laterale). La griglia e il supporto per cottura e pentole devono prima essere raffreddati completamente.

TAGLIERE XXL LUGANO / COPERTURA PIASTRA DEL GRILL SUPPLEMENTARE

Oltre alla sua funzione originaria, il tagliere XXL Lugano incluso svolge anche la funzione di copertura per lo Steakhouse Burner.

UTILIZZO COME TAGLIERE

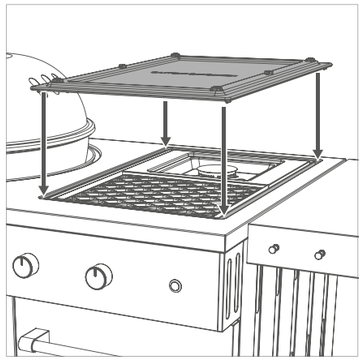


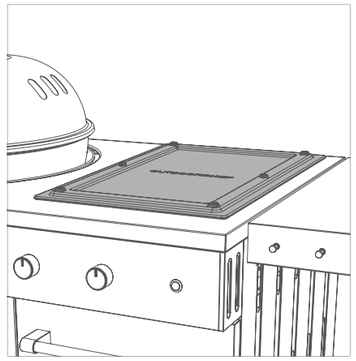


Come si comprende già dal nome, il tagliere XXL Lugano colpisce innanzitutto per le sue dimensioni. Su questo tagliere in plastica di qualità trovano posto anche i tagli di carne più grandi. La grande scanalatura per i succhi consente inoltre di raccogliere i liquidi sprigionati durante il taglio, in modo da evitare che trabocchino dai lati.

Informazioni: il tagliere XXL Lugano è disponibile anche separatamente come accessorio.

UTILIZZO COME COPERTURA

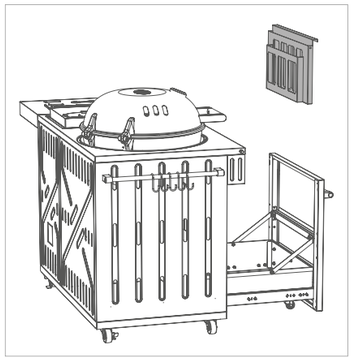


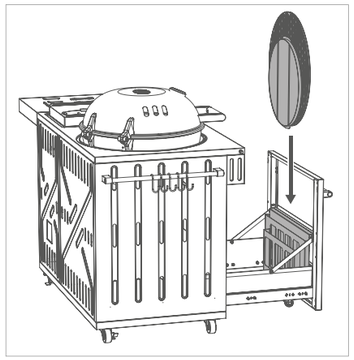


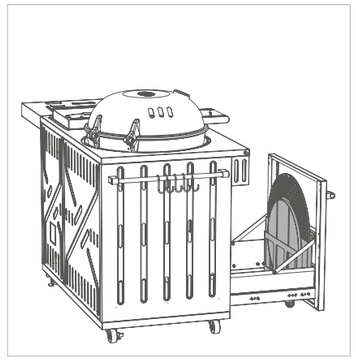
Oltre all'utilizzo in combinazione con lo Steakhouse Burner, il tagliere XXL Lugano svolge anche il ruolo di pratica copertura per proteggere la piastra del grill contro la polvere e altri influssi esterni. I profili sul lato che funge da tagliere consentono di tenere la piastra supplementare in posizione. In questo modo è possibile posizionare la tavola sulla piastra del grill, facendo sì che i profili coincidano con lo spazio tra piastra di copertura e zona di cottura.

ATTENZIONE: per prima cosa, raffreddare sempre completamente la piastra del grill e rimuovere la protezione antivento inclusa prima di coprire lo Steakhouse Burner.

SPAZIO DI IMMAGAZZINAMENTO DI LUGANO 570 G







LUGANO 570 G dispone di un generoso spazio di immagazzinamento con sistema di blocco. Nel grande cassetto a sinistra è inoltre integrata una struttura estraibile che consente di risparmiare spazio conservando in posizione verticale la griglia in dotazione e altri accessori OUTDOOR**CHEF** come ad esempio la pietra per pizza.

Informazioni: la pietra per pizza non è inclusa con il prodotto ed è disponibile separatamente.

Maggiori informazioni sui nostri accessori: WWW.OUTDOORCHEF.COM

CONSIGLI PRATICI

CUCINARE CON LA SFERA A GAS

Con calore indiretto

Tagli di carne più grandi (ad es. filetto, costata di manzo, costolette o polli interi): grazie al pratico sistema a imbuto non è più necessario girare i pezzi di carne grossi durante la grigliatura. Il calore del bruciatore sale lungo le pareti interne del barbecue sferico e si propaga omogeneamente in tutta la sfera. Sistemare la carne da grigliare sulla griglia preriscaldata e chiudere il coperchio. Lasciare sempre un po' di distanza tra i singoli pezzi di carne. Chiudendo il coperchio, la carne si dora uniformemente da tutti i lati e non perde i suoi succhi.

E per non lasciare nulla al caso anche per i tagli più grandi, consigliamo di utilizzare il nostro termometro, ad es. il GOURMET CHECK DUAL BT di OUTDOOR**CHEF**, un termometro per barbecue che consente di ottenere risultati perfetti, facile da utilizzare grazie all'app ufficiale OUTDOOR**CHEF**.

Il calore indiretto consente inoltre di cucinare al forno, per sorprendere famiglia e amici ad esempio con una pizza fatta in casa con la pietra per pizza OUTDOOR**CHEF**, che si adatta perfettamente alla sfera. Riscaldate la pietra per 10 minuti al massimo della temperatura prima di infornare la pizza, verrete ricompensati con una pasta croccante come in pizzeria.

Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione ad utilizzare OUTDOOR**CHEF**. Non importa di quale tipo di cottura si tratti: date via libera alla creatività e alla voglia di sperimentare.

Maggiori informazioni sulla nostra vasta gamma di accessori e sull'app sono disponibili qui: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Con calore diretto

Perfetto per l'utilizzo di accessori OUTDOOR**CHEF** che richiedono un grande calore proveniente dal basso e concentrato sull'accessorio stesso, come ad esempio la piastra in ghisa OUTDOOR**CHEF** o il wok da barbecue OUTDOOR**CHEF**.

Poiché il vostro OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G dispone di una potente piastra del grill aggiuntiva (STEAKHOUSE BURNER), consigliamo di utilizzare la sfera a gas in modalità diretta esclusivamente con gli accessori. Lo STEAKHOUSE BURNER è perfetto per le cotture brevi e gli insaccati. Maggiori informazioni sono disponibili alla prossima sezione, "Cuocere alla griglia con lo Steakhouse Burner".

CUOCERE ALLA GRIGLIA CON LO STEAKHOUSE BURNER

OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G è dotato di una potente piastra del grill supplementare, lo STEAKHOUSE BURNER. I vantaggi dello STEAKHOUSE BURNER si integrano alla perfezione con quelli della sfera a gas.

Lo STEAKHOUSE BURNER è stato sviluppato appositamente per la grigliatura diretta classica con calore proveniente dal basso ed è quindi perfetto per le cotture brevi, come per le bistecche, per gli insaccati e per saltare ad alta temperatura verdure come peperoni, zucchine o melanzane (per la preparazione di antipasti).

Grazie alle elevate temperature rese possibili dallo STEAKHOUSE BURNER, riuscirete ad ottenere sempre deliziosi aromi di cottura e striature perfette sugli alimenti.

SUGGERIMENTO GOLOSO: grazie alla combinazione di STEAKHOUSE BURNER e sfera a gas, LUGANO 570 G riunisce per la prima volta in maniera ottimale i vantaggi della grigliatura diretta classica con quelli unici della cottura indiretta nella sfera a gas.

In questo modo potrete per prima cosa ottenere dei forti aromi di cottura arrosto e un motivo del grill perfetto su cibi come tagli di carne più grandi, prima di completare il tutto con una cottura leggera e a temperature più basse con la sfera.

Anche gli insaccati possono essere cotti ad alta temperatura e quindi a livelli più bassi nella sfera, per risultati perfetti.

CUCINARE SUL PIANO DI COTTURA LATERALE

Il piano di cottura laterale di LUGANO 570 G integra la funzione della sfera a gas (cottura indiretta) e quella dello STEAKHOUSE BURNER (cottura diretta) aggiungendo un'ulteriore funzione di cottura a fuoco lento. Le possibilità diventano quindi infinite e LUGANO 570 G può sostituire un'intera cucina.

Il piano di cottura laterale è perfetto per la preparazione di diversi tipi di antipasti, come ad es. i gamberi all'aglio in olio d'oliva, per contorni come le verdure o ancora per realizzare salse durante la cottura. Per questa operazione si consiglia di utilizzare come accessorio l'aromatizzatore OUTDOOR**CHEF**, per rendere qualsiasi ricetta un verso successo.

Maggiori informazioni sulla nostra vasta gamma di accessori sono disponibili qui: WWW.OUTDOORCHEF.COM

AL TERMINE DELLA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su ○.
2. a) Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   b) Spegnere l'interruttore principale della scatola elettrica.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Rimuovere la protezione antivento
5. Rimuovere il supporto per pentole
6. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

PULIZIA

Tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una pulizia minima, perché la maggior parte dei grassi evapora o finisce nell'apposito recipiente raccogli grassi. Se il barbecue è molto sporco, riscaldarlo per circa 10 minuti alla massima potenza. Per pulire l'imbuto e la griglia utilizzare una spazzola per grill con setole in ottone (non con setole in acciaio).
Per una pulizia accurata, utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF**. In alternativa è possibile utilizzare una spugna per pentole in nylon e acqua saponata per rimuovere tutti i residui staccati.

IMPORTANTE: dopo ogni pulizia profonda far asciugare perfettamente il grill accendendolo al livello 🔥🔥🔥.

PULIZIA DELLA PIASTRA SUPPLEMENTARE DEL MODELLO LUGANO 570 G

Tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una pulizia minima, perché la maggior parte dei grassi evapora o finisce nell'apposito recipiente raccogli grassi. Per pulire la griglia e la piastra utilizzare una spazzola per grill con setole in ottone (non con setole in acciaio). Al termine è possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi e pulirlo con il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF**.

IMPORTANTE: se si pulisce il grill usando un detergente, si dovrà farlo asciugare perfettamente dopo la pulizia. Per accelerare l'asciugatura, accendere il grill e lasciarlo in funzione alla massima potenza per alcuni minuti.

USO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

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

ATTENZIONE: il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF** non può essere utilizzato su superfici verniciate a polvere.

USO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

IMPORTANTE: il barbecue non deve essere in funzione durante l'applicazione della CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF**.
Indossare guanti e occhiali per proteggersi. Spruzzare il detergente sul barbecue o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 10 minuti, fino alla scomparsa della schiuma.
Se necessario, ripassare con una spazzola apposita o una spugna in nylon. In seguito, sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.

ATTENZIONE: lo CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF** non può essere utilizzato su superfici verniciate a polvere.

MANUTENZIONE DELLO STEAKHOUSE BURNER DI LUGANO 570 G

Eventuali insetti potrebbero ostruire i bruciatori. Ciò può causare una diminuzione della potenza o un ritorno di fiamma. Per controllare il bruciatore e pulirlo a intervalli regolari è necessario seguire i seguenti passaggi:

1. Estrarre le griglie in ghisa e la copertura antifiamma dal barbecue LUGANO 570 G.
2. a) Rimuovere le coppiglie di sicurezza dal fissaggio dei bruciatori.
   b) Sollevare i bruciatori verso l'alto dalla camera di cottura.
3. Pulire il bruciatore con una spazzola sottile adatta alla pulizia delle bombole o con un filo.
4. Al termine della pulizia, rimontare i singoli componenti nella camera di combustione in ordine contrario rispetto allo smontaggio e rimetterli in funzione seguendo le istruzioni indicate nel paragrafo "**ACCENSIONE DELLO STEAKHOUSE BURNER**".

IMPORTANTE: se si pulisce il barbecue usando un detergente, si dovrà farlo asciugare perfettamente dopo la pulizia. Per accelerare il processo di asciugatura è possibile accendere il barbecue e lasciarlo riscaldare per qualche minuto al livello 🔥🔥🔥 a coperchio aperto.

MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere il grill in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di non utilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. Se avete dubbi, contattate il vostro fornitore di gas o il vostro rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo la stagione invernale e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Una volta all'anno trattare tutti gli elementi in legno con olio protettivo per legno, in modo da contrastare la formazione di fessurazioni.
- Proteggere il barbecue contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita calotta di protezione OUTDOOR**CHEF**, una volta raffreddato completamente.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.
- Verificare che scocchi la scintilla fra l'elettrodo e il bruciatore.
  ATTENZIONE: questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa!

Scintilla assente:

- Verificare che la batteria sia inserita correttamente (se il grill è del tipo con accensione elettrica).
- Fra il bruciatore e l'elettrodo non deve esserci una distanza superiore a 5-8 mm.
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- Utilizzare 2 batterie nuove (tipo AAA, LR03, 1,5 V) per l'accensione elettrica.

Il sistema SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) non funziona:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla manopola di regolazione del gas sia aperta (con la valvola della bombola del gas chiusa).
- Assicurarsi che le batterie del sistema SLS siano inserite correttamente e siano cariche.
- Se le batterie sono scariche, collegare il cavo di alimentazione per avviare il processo di carica.

Se questi interventi non sono utili a rimettere in funzione il barbecue, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE

1. Garanzia e indicazioni su altri diritti dell'acquirente

Con l'acquisto di questo prodotto OUTDOOR**CHEF** presso un rivenditore autorizzato, il cliente finale privato (consumatore) ottiene una garanzia del produttore di Outdoorchef AG ("OC").

Questa garanzia assicura al cliente i diritti qui contemplati nei confronti del produttore. I diritti di garanzia si sommano ai diritti aggiuntivi contrattuali e legali. Questa garanzia non limita o esclude alcuni di questi diritti aggiuntivi. Sarà quindi possibile far valere i propri diritti contrattuali o legali. In questo modo, non vengono intaccati i diritti stabiliti nella Legge federale tedesca sulla responsabilità per danno da prodotti.
In particolare, l'acquirente avrà la possibilità di far valere i propri diritti contrattuali di garanzia rispetto al venditore. Ad esempio, nell'ambito di questa garanzia potrà far valere un eventuale annullamento del contratto d'acquisto solo verso il venditore e non verso OC.

2. Parti coinvolte e condizioni preliminari

Il responsabile della garanzia è OC. Ha diritto a garanzia qualsiasi cliente finale che acquista un prodotto nuovo a uso privato attraverso un canale di vendita autorizzato. L'acquisto deve essere provato esibendo la fattura. L'acquisto a uso privato ha luogo se il prodotto viene acquistato da una persona naturale a scopi non riconducibili prevalentemente alla relativa attività commerciale o professionale.
Nel caso in cui venga riconosciuto il ricorso alla garanzia, la richiesta deve essere fatta pervenire al responsabile della garanzia entro due mesi. In caso contrario, qualsiasi rivendicazione di garanzia è esclusa. In caso di difetti evidenti, questo periodo di prescrizione ha inizio con il ritiro del prodotto da parte del consumatore. OC consiglia perciò di verificare la presenza di difetti immediatamente dopo aver preso possesso del prodotto.

3. Periodi di garanzia

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

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

Non sono considerati come difetti irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni, come ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione.
In caso di applicazione della garanzia, OC sceglie se sostituire i componenti danneggiati o difettosi oppure l'intero prodotto. Se accettabile per il cliente, il prodotto può essere sostituito anche con un modello simile di fabbricazione più recente, ad esempio la nuova versione dello stesso. Se il funzionamento del prodotto non è stato compromesso da un difetto di funzionamento e previo assenso del cliente, in sostituzione della riparazione può essere offerto un rimborso finanziario adeguato.
Per la durata della procedura di garanzia (verifica ed eventuale sostituzione), non è previsto di poter beneficiare di un prodotto sostitutivo OC o di un risarcimento di qualsiasi tipo. Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà a OC. Solo l'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.
Questa garanzia non dà diritto ad alcun altro diritto rispetto al suo responsabile. Tuttavia, non si esclude o limita il diritto alla rivendicazione di altri diritti (fare riferimento anche al paragrafo 1).

4. Limitazioni

La garanzia è esclusa nei seguenti casi:

- Normale usura durante l'uso conforme del prodotto, in particolare per parti generalmente soggette ad usura quali imbuto, copribruciatore, bruciatore, termometro cappa forno, accensione e batteria, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, manopola della pressione del gas, elemento riscaldante, deflettore, foglio protettivo in alluminio, griglia, braciere, griglia per carbonella o di accensione e recipiente raccogli grassi e per carbone.
- Danni dello smalto per prodotti usati, nel caso in cui sia impossibile provare che il difetto era presente precedentemente al primo utilizzo.
- Difetti e/o danni dovuti a utilizzo improprio o non in conformità alla documentazione, in particolare in caso di
- mancata osservanza di istruzioni per l'uso, indicazioni per la sicurezza o istruzioni di montaggio e di manutenzione (ad esempio utilizzo di dispositivi per esterni in spazi chiusi, danni occorsi in seguito a montaggio o pulizia inappropriati della superficie smaltata dell'imbuto o della griglia, mancata esecuzione della prova di tenuta qualora indicata nelle istruzioni, utilizzo di agenti chimici dannosi, uso per uno scopo diverso da quello previsto, ecc.)
- Difetti e/o danni causati dall'intervento o da riparazioni non eseguite da persone autorizzate da parte di OC.
- Difetti e/o danni causati da eventi atmosferici (ad esempio grandine o fulmini).

- Difetti e/o danni intenzionali, deliberati o dovuti a negligenza, salvo qualora causati da rappresentanti di OC.
- Difetti e/o danni insorti durante il trasporto presso il cliente, salvo qualora causati dal responsabile della garanzia.
- Difetti e/o danni dovuti a forza maggiore
- Difetti e/o danni dovuti a usura derivante da un utilizzo professionale a scopo commerciale (ad es. hotel o gastronomia).

5. Procedura di garanzia

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

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM
** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

INFORMAZIONI TECNICHE

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butano G30 / Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30mbar / Propano 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / Propano 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / Propano 50mbar
Consumo di gas totalmente	1320 g/h

SFERA

Potenza	
- Bruciatore piccolo	1,20 kW
Consumo di gas	90 g/h
- Bruciatore grande	8,50 kW
Consumo di gas	602 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,55 mm/Marcatura: BF
- Ugello del bruciatore grande	1,47 mm/Marcatura: BT
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0.48 mm/Marcatura: AF
- Ugello del bruciatore grande	1,27 mm/Marcatura: AT

PIANO DI COTTURA LATERALE DEL BRUCIATORE

Potenza	3.20 kW
Consumo di gas	228 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.02 mm/Marcatura: BL
Ugello (50 mbar)	0.88 mm/Marcatura: AH

STEAKHOUSE BURNER

Potenza	5.60 kW
Consumo di gas	400 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1.16 mm/Marcatura: BP
Ugello (50 mbar)	1,02 mm/Marcatura: BL

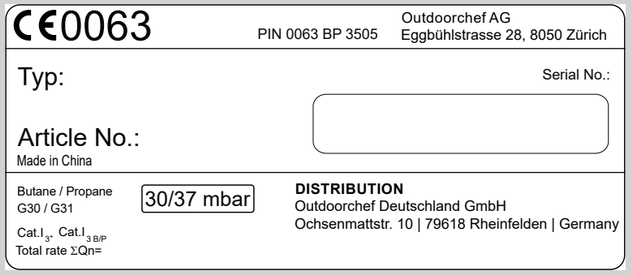
Accensione elettrica
Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorre una batteria (tipo AAA, LR03, 1,5 volt).

Informazione per l'uso del termometro
La temperatura indicata può presentare uno scostamento pari a +/−10%.

Sito web
Per ulteriori informazioni, consigli, ricette e tutto ciò che è necessario sapere sui prodotti OUTDOOR**CHEF**, consultare il sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJK: Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOOR**CHEF** gasbarbecue in gebruik neemt.



BELANGRIJK:

Noteer als eerste het serienummer van uw gaskogelbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Afhankelijk van het barbecuemodel vindt u het nummer op de **gegevensticker** die zich ofwel op het barbecueonderstel of op de bodemplaat bevindt.

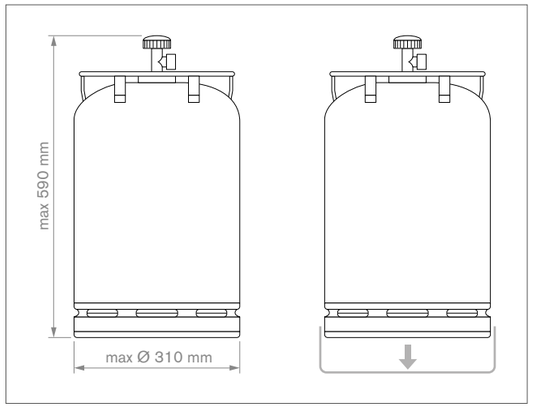
Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die deze barbecue bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de barbecue niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de barbecue. Zet de barbecue of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie.
Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw gaskogelbarbecue in gebruik neemt. De barbecue mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

- Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 11 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Zet de fles op de daarvoor aangegeven plaats **(afb. 2A)**.



- Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.
- Voer voor ieder gebruik en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit.
- Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50°C en bewaar ze nooit in een afgesloten ruimte of kelder.
- Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.

- **LET OP:** Controleer of drukregelaar en gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Gebruik uitsluitend gasflessen die voldoen aan de landennorm. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasbarbecue in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

Neem de barbecue in gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk **HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN**.

- "Alleen buiten gebruiken."
- "Lees de instructies voor ingebruikname van de barbecue."
- **"LET OP:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt"
- "Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen."
- "Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik."
- "Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik."
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai na gebruik de gasregelknop van de barbecue altijd in de ○-positie en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de ○-positie staat en dat de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingsdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de ○ positie en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de slang loskoppelt.
- Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen.
- De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Blokkeer nooit de grote ronde luchtaanzuigopening op de bodem van het bekken, of de ventilatiesleuven in het deksel. De ventilatieopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- "Toestel niet aanpassen of modificeren". Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De barbecue wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm.
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de barbecue tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue uit de buurt van brandbare materialen.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de barbecue tijdens de winter binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschut staat tegen wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- De barbecue blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen op de barbecue - dit kan tot brand leiden.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR APPARATEN MET STROOMAANSLUITING

- Gebruik het apparaat alleen wanneer het netsnoer, het stopcontact en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Voor elk gebruik controleren.
- Sluit het apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.
- Trek de stekker na elk gebruik en bij storingen uit het stopcontact. **LET OP:** Trek aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete onderdelen.
- Raak de netstekker niet met natte handen aan.
- Gebruik de barbecue niet in de regen of sneeuw, want deze barbecue bevat elektrische componenten.
- Gebruik indien nodig alleen geaarde verlengkabels voor min. 10 A (230 V) stroomsterkte (kabeldiameter min. 1,5 mm) en let erop dat er niemand over deze verlengkabel kan struikelen of het apparaat kan omstoten.
- Gebruik een zo kort mogelijke verlengkabel, en nooit 2 of meer verlengkabels tegelijk.
- Leg het netsnoer nooit op plaatsen waar wordt gelopen.

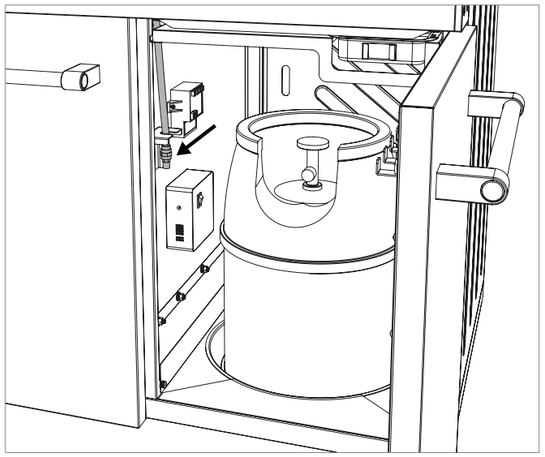
CONTROLE OP LEKKAGES

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

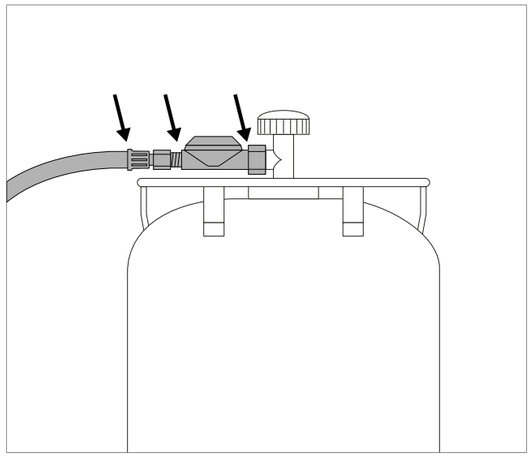
1. De gasregelknop moet op positie ○ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en strijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang/ de verbinding aan de klep) met een zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water in. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken. **(zie afb. 2A en 2B)**
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage. **BELANGRIJK:** De barbecue mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.

AANWIJZING: Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het grillseizoen.

LUGANO 570G SPECIFIEKE WEERGAVE



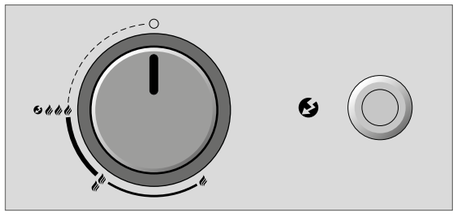
Afb. 2A



Afb. 2B

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE

Temperatuurstanden en ontsteking

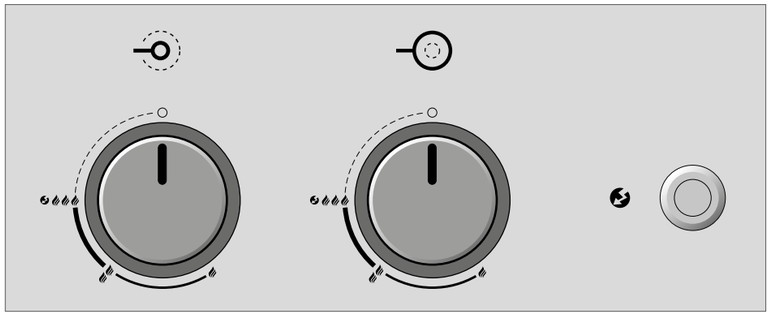


○ : uit-positie
: laag vermogen
: matig vermogen
: vol vermogen
: ontsteking
: ontsteker

BRANDERSYSTEEM

KOGEL

Barbecuesystemen met twee ringbranders

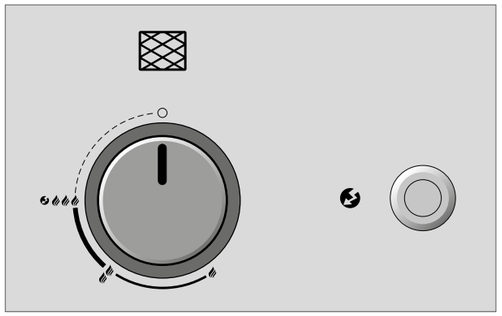


De grote ringbrander bereikt op stand het hoogste vermogen en op het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

De kleine ringbrander is voorzien voor het garen op lage temperaturen en kan maar in geringe mate worden geregeld. Het verschil tussen en is niet zichtbaar (vlambeeld). De kleine ringbrander bereikt een temperatuur van ca. 100 tot 120 °C.

STEAKHOUSE BURNER

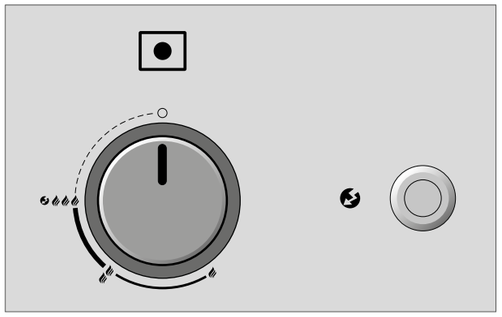
Brandersysteem van het extra grillvlak bij de LUGANO 570 G



De ringbrander bereikt op stand het hoogste vermogen en op het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

Brandersysteem van het extra grillvlak bij de LUGANO 570 G



De ringbrander bereikt op stand het hoogste vermogen en op het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

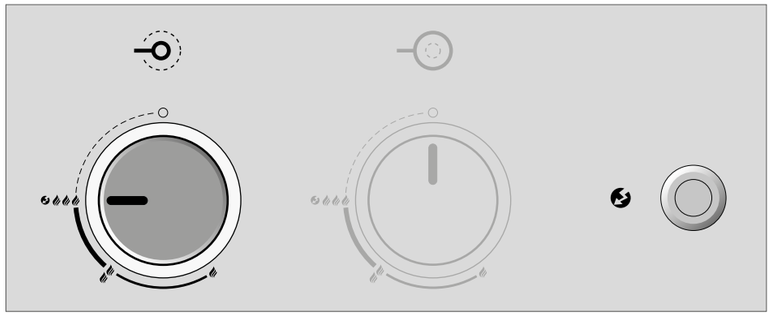
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
2. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**.
   Doe dit ook indien uw LUGANO 570G door de dealer gemonteerd geleverd is.
3. Laat de barbecue ca. 20-25 minuten op stand uitbranden.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

KOGEL

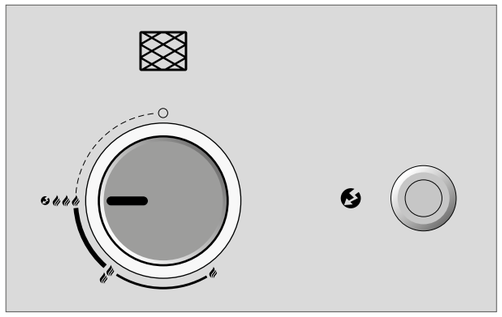
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES)**.
2. Schakel de hoofdschakelaar op de elektrobox in (ON = rood controlelampje van de hoofdschakelaar brandt).
3. Open het grilldeksel. **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop van de grote ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
   Of druk de gasregelknop van de kleine ringbrander (linkerknop) in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.



6. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 5
7. Als het niet mogelijk is om de grill na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).

STEAKHOUSE BURNER

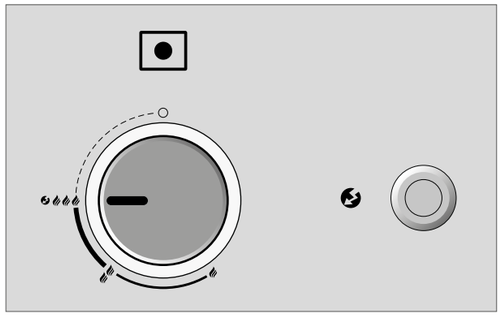
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES)**.
2. Schakel de hoofdschakelaar op de elektrobox in (ON = rood controlelampje van de hoofdschakelaar brandt).
3. Verwijder de kunststof afdekking van het extra kookoppervlak, dat ook als snijplank dient (hierna XXL-snijplank Lugano genoemd). **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit als deze nog met de XXL-snijplank Lugano afgedekt is.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop van de Steakhouse Burner in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.



6. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 5
7. Als het niet mogelijk is om de Steakhouse Burner na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).
8. Bedek het extra kookoppervlak pas met de XXL-snijplank Lugano (afdekking) als het vlak volledig afgekoeld is.

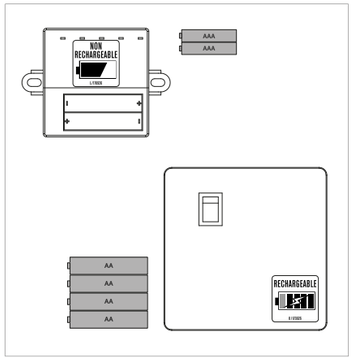
KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

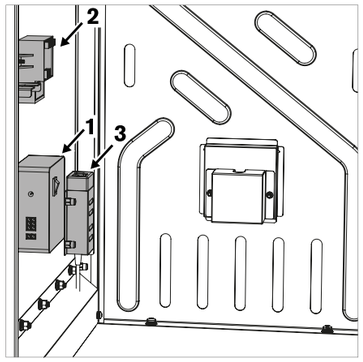
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES)**.
2. Schakel de hoofdschakelaar op de elektrobox in (ON = rood controlelampje van de hoofdschakelaar brandt).
3. Verwijder de kunststof afdekking van het extra kookoppervlak, dat ook als snijplank dient (hierna XXL-snijplank Lugano genoemd). **LET OP:** Ontsteek de barbecue nooit als deze nog met de XXL-snijplank Lugano afgedekt is.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop van de kookplaats aan de zijkant in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.

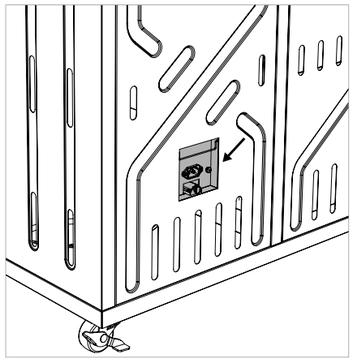


6. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 5
7. Als het niet mogelijk is om de kookplaats aan de zijkant na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).
8. Bedek het extra kookoppervlak pas met de XXL-snijplank Lugano (afdekking) als het vlak volledig afgekoeld is.

ELEKTROBOX EN ELEKTRO-ONTSTEKINGSBOX







De elektrobox bevat het volgende:

- 4 NiMH-accubatterijen (type AA, 1.2 V/2400 mAh) voor het Safety Light System (SLS) **(1)**
- 2 batterijen (type AAA, 1.5 V) voor de elektrische ontsteking **(2)**
- 1 hoofdschakelaar om de stroomvoorziening naar de verschillende onderdelen te onderbreken en het leeglopen van de batterijen te verhinderen
- 1 acculaadstation **(3)** Het acculaadstation kan door middel van het meegeleverde netsnoer van de aansluiting aan de achterzijde met een stopcontact verbonden worden. Bij aansluiting van het meegeleverde netsnoer worden de 4 ingebouwde accubatterijen automatisch opgeladen als de hoofschakelaar ingeschakeld is. Tijdens het opladen brandt de diode op het acculaadstation permanent oranje (de geschatte oplaadtijd bedraagt tot 12 uur).

LET OP: De meegeleverde accubatterijen voor uw LUGANO 570 G barbecue dienen met het ingebouwde acculaadstation in de elektrobox opgeladen te worden. Deze mogen **NIET** door normale, niet-oplaadbare batterijen vervangen worden. Mocht u toch niet-oplaadbare batterijen plaatsen en vervolgens de barbecue met het netsnoer met de stroomaansluiting verbinden, zal het toestel proberen de niet-oplaadbare batterijen toch op te laden. Dit kan tot ernstige schade en brand leiden!

HET SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

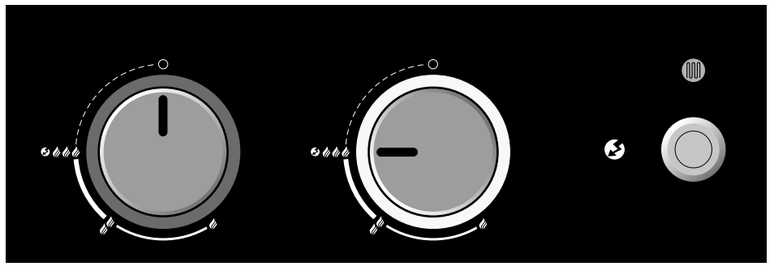
Het SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) van uw LUGANO 570 G-barbecue wordt geactiveerd als de gasregelknop van stand ○ tegen de klok in naar de – richting wordt gedraaid, zodat de gastoevoer geopend wordt.

De lichtring om de gasregelknop en de lichtdiode in het midden van de ○, positie zorgt dat u ook van een afstand kunt zien of bij een of meerdere branders de gastoevoer geactiveerd is.

De energievoorziening van de SLS wordt gegarandeerd door de 4 meegeleverde accubatterijen. Als de lading van de accu daalt naar een capaciteit van ca. 20% begint de SLS te knipperen en laat zien dat zonder opladen van de accu de weergave van de SLS binnenkort uit zal gaan. De gasregeling functioneert ook bij lege accubatterijen.

De LUGANO 570 G beschikt over een ingebouwd oplaadapparaat (zie hoofdstuk **DE ELEKTROBOX EN ELEKTRO-ONTSTEKINGSBOX**).

In de bedieningsconsole bevindt zich een lichtsensor. Deze meet de lichtintensiteit in de omgeving en stemt de lichtintensiteit van de SLS daarop af. **AANWIJZING:** Om deze functie goed te laten werken moet het glas boven de sensoren schoon en vrij zijn.



GENIAAL TRECHTERSYSTEEM

Het OUTDOORCHEF gaskogelbarbecuesysteem kan veel meer dan een normale gasbarbecue.

Het maakt het u mogelijk door het draaien van de trechter de hitteverdeling snel wisselen tussen indirect en direct. Daardoor kunt u de kogel perfect aanpassen aan de bereidingswijze van het betreffende gerecht.

Zowel bij indirect als direct grillen met de gaskogel zijn de branders door de trechters optimaal beschermd. Dit verhindert vetflare-ups, omdat er geen vet op de branders kan druppelen. Bovendien ontstaat daardoor ook geen sterke rookontwikkeling - perfect voor gezond en smaakvol grillgenot.

Een ander groot voordeel ten opzichte van andere gasbarbecues is dat de binnenzijde van de barbecue bij het grillen schoon blijft. Want het vet druppelt alleen op de trechters en wordt zo naar een opvangschaal onder in de kogel geleid.

De met porselein geëmailleerde trechter evenals de opvangschaal kunnen achteraf met speels gemak schoongemaakt worden - zo is de barbecue in een handomdraai weer schoon en klaar voor het volgende gebruik.

Tip: Voor de reiniging van de trechter raden wij u aan de barbecue gedurende 10 min. op de hoogste stand te verhitten (indirecte trechterpositie). Daarna kunt u met een messingborstel de trechter gemakkelijk schoonborstelen. Wij bevelen daarvoor de OUTDOORCHEF trechterborstel aan.

Meer informatie over onze accessoires: WWW.OUTDOORCHEF.COM

INDIRECT GRILLEN

Bij indirect grillen, koken en bakken circuleert de hitte gelijkmatig rond het grillgoed en verandert de barbecue in een uniek recirculatie-grillsysteem.

De perfecte hitte-circulatie in de kogel zorgt voor rondom gelijkmatig gegaard grillgoed. Ideaal bijvoorbeeld voor de bereiding van grote stukken vlees zoals braadstukken, filets of hele kippen. Het vlees blijft daarbij heerlijk sappig.

Indirect grillen is ook geschikt voor het stoven van groenten en voor het bakken van brood, pizza en nog veel meer.

DIRECT GRILLEN

Bij direct grillen en koken wordt de hitte geconcentreerd naar boven geleid, en dit is daarom perfect geschikt voor gebruik met OUTDOORCHEF-accessoires zoals bv. de Aromapan, de Barbecuewok of de Grillplaat - overal waarbij flinke hitte van onderaf nodig is.

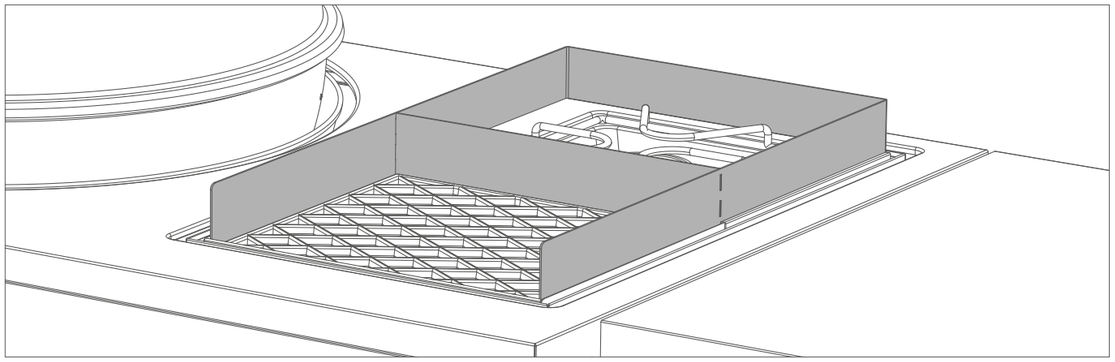
Info: Aangezien de LUGANO 570 G met de Steakhouse Burner over een extra kookoppervlak beschikt, dat geperfectioneerd is voor het directe grillen van steaks, raden wij u aan de trechter in de hierboven beschreven positie voornamelijk met de geschikte accessoires te gebruiken. Voor het direct grillen van snel te bereiden vlees en gerechten raden wij u het gebruik van de Steakhouse Burner aan.

GEBRUIKSHANDLEIDING VOOR DE GAS-KOGELGRILL

1. Breng de EASY FLIP trechter in de gewenste positie.
   LET OP: Verander tijdens het grillen de trechterpositie alleen met hittebestendige handschoenen.
   AANWIJZING: Bij barbecueën en koken op stand 🔥🔥🔥 het deksel open laten. Alleen op stand 🔥 – 🔥🔥 kan ook bij direct barbecueën met gesloten deksel gewerkt worden.
2. Kies, indien nodig, het passende accessoire.
3. Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 10-15 minuten op stand 🔥🔥🔥 voor.
4. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Zet de gasregelknop na het barbecueën altijd op de stand ○. Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
6. **LET OP:** Het opgevangen hete vet in de vetopvangschaal kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangschaal eerst volledig afkoelen.
   De vetopvangschaal mag alleen met de meegeleverde handgreep verwijderd worden **(zie afb. 3)**!
7. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE STEAKHOUSE BURNER (EXTRA KOOKOPPERVLAK)

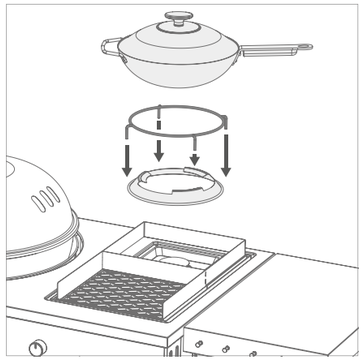
1. Verwijder voor ingebruikname altijd de XXL-snijplank Lugano, die ook als deksel van het grilloppervlak dient. Deze kan door de hitte schade oplopen.
2. Zet de meegeleverde wind- en spatbescherming op het kookoppervlak. Deze zorgt ervoor dat het kookoppervlak niet afkoelt door de wind en beschermt de barbecue tegen vetspetters.

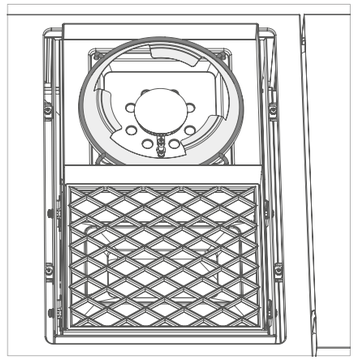


3. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Zet de gasregelknop na het barbecueën altijd op de stand ○. Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
5. **LET OP:** Het opgevangen hete vet in de vetopvangschaal kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangschaal eerst volledig afkoelen.
   De vetopvangschaal mag alleen met de meegeleverde handgreep verwijderd worden **(zie afb. 3)**!
6. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.

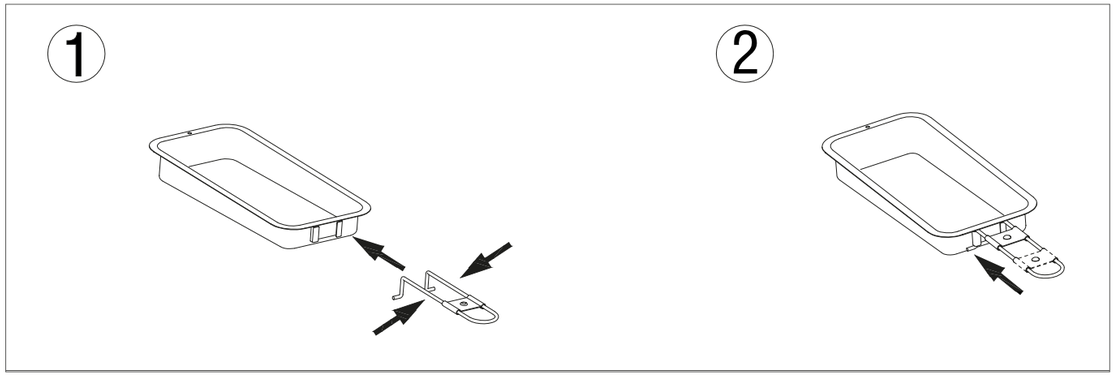
GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

1. Verwijder voor ingebruikname altijd de XXL-snijplank Lugano, die ook als deksel van het grilloppervlak dient. Deze kan door de hitte schade oplopen.
2. Plaats voor ingebruikname van de kookplaats aan de zijkant de meegeleverde kook-/panopzet.
3. Kies het passende accessoire of de pan en plaats deze op de kook-/panopzet.
   Gebruik de meegeleverde WOK-beugel om de BARBECUE WOK van OUTDOOR**CHEF** te gebruiken (apart verkrijgbaar als accessoire).





4. Regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Voeg na kort opwarmen van het accessoire of de pan de etenswaren toe en bereid deze.
6. Zet de gasregelknop na het koken altijd op de stand ○. Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
7. **LET OP:** Het opgevangen hete vet in de vetopvangschaal kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangschaal eerst volledig afkoelen.
   De vetopvangschaal mag alleen met de meegeleverde handgreep verwijderd worden **(zie afb. 3)**!
8. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.
9. Gebruik geen kookpannen van <160 mm en >270 mm aan de zijbrander.



HET GIETIJZEREN GRILLROOSTER

GEBRUIK

Reinig het gietijzeren grillrooster voor het eerste gebruik met water. Raak het rooster tijdens het gebruik op de barbecue alleen met ovenwanten aan. Zet het gietijzeren grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

Voor het veilig verwijderen van het gietijzeren grillrooster kunt u de Grid Lifter gebruiken.

REINIGING

- Laat het gietijzeren grillrooster op de barbecue op vol vermogen ca. 10 minuten schoonbranden.
- Gebruik een borstel **met** messingborsteltjes (geen staalborstel)
- Laat het rooster en de borstel daarna geheel afkoelen.
- Bij hardnekkige vervuiling: Gebruik de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER voor grondige reiniging.
- Het rooster na het reinigen licht met spijsolie inwrijven.

DE KOOK-/PANOPZET

GEBRUIK

Raak de kook-/panopzet tijdens het gebruik op de barbecue alleen met ovenwanten aan. Zet de kook-/panopzet als deze heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

REINIGING

De kook-/panopzet kan gemakkelijk in de vaatwasmachine schoongemaakt worden. Bij hardnekkige vervuiling kan de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER gebruikt worden.

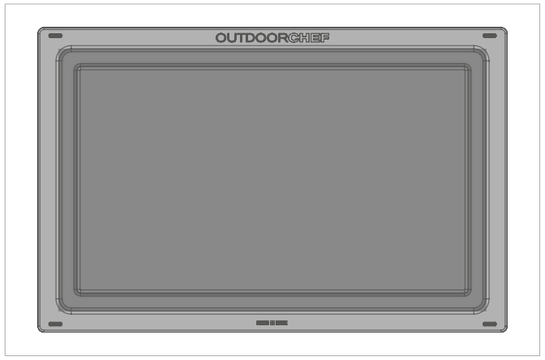
LET OP

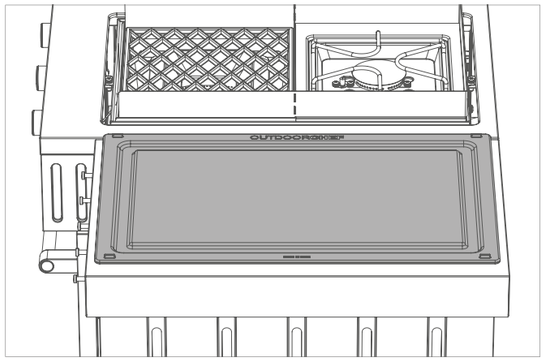
Leg de XXL-snijplank Lugano, die ook als deksel dient, nooit op het hete rooster (Steakhouse Burner) of de hete kook-/panopzet (kookplaats aan de zijkant). Het grillrooster en de kook-/panopzet dienen eerst volledig afgekoeld te zijn.

XXL-SNIJPLANK LUGANO/DEKSEL EXTRA KOOKOPPERVLAK

De meegeleverde XXL-snijplank Lugano dient naast snijplank ook als deksel voor de Steakhouse Burner.

GEBRUIK ALS SNIJPLANK

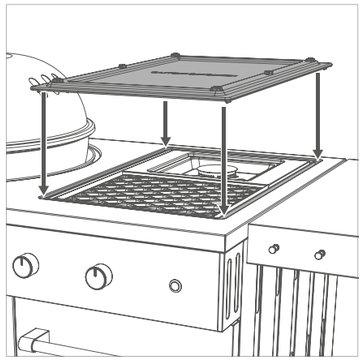


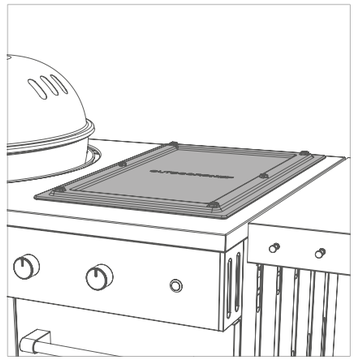


Zoals de naam al zegt onderscheidt de XXL-snijplank Lugano zich in eerste instantie door zijn afmetingen. Op deze hoogwaardig verwerkte kunststof-snijplank is ruimte voor de grootste stukken vlees. De royale groef zorgt er bovendien voor dat vleessappen bij het aansnijden van het grilgoed netjes wordt opgevangen en niet overloopt.

Info: De XXL-snijplank Lugano is ook apart als accessoire verkrijgbaar.

GEBRUIK ALS DEKSEL

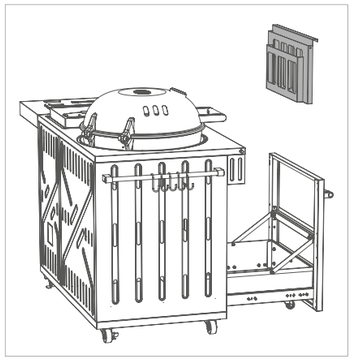


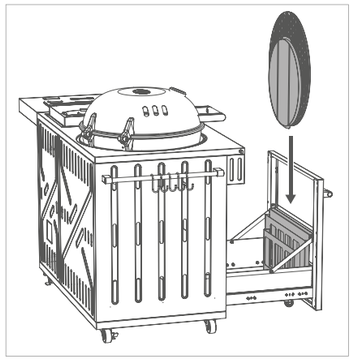


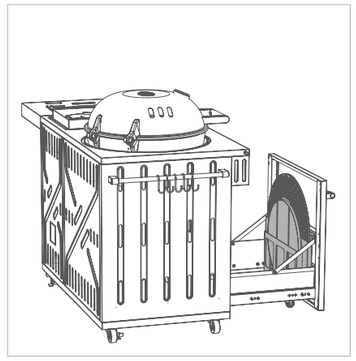
De XXL-snijplank Lugano dient na gebruik van de Steakhouse Burner ook als praktisch deksel en beschermt het kookoppervlak zo tegen stof en andere invloeden van buitenaf. De noppen op de snijplank-zijde dienen om de plank op het extra kookoppervlak in positie te houden. Daarvoor wordt de plank zo op het extra kookoppervlak geplaatst dat de noppen in de gleuf tussen afdekplaat en barbecuevlak komen te liggen.

LET OP: Laat het kookoppervlak altijd eerst volledig afkoelen en verwijder de meegeleverde windbescherming voor u de Steakhouse Burner afdekt.

OPBERGRUIMTE VAN UW LUGANO 570 G







De LUGANO 570 G beschikt over royale opbergruimte met stop-systeem. In de grote lade links is bovendien een uitneembare voorziening geïntegreerd waarin u naast het meegeleverde grillrooster ook meer OUTDOOR**CHEF**-toebehoren zoals bv. de pizzasteen ruimtebesparend verticaal kunt opbergen.

Info: De pizzasteen is niet inbegrepen bij de levering en is apart verkrijgbaar.

Meer informatie over onze accessoires: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPS EN TRUCS

GRILLEN MET DE GASKOGEL

Met indirecte warmte

Grotere stukken vlees (bv. lendenstuk, entrecote, koteletten of hele kippen): Dankzij het intelligente trechtersysteem hoeven grotere stukken vlees tijdens het barbecueën niet meer gedraaid te worden. De hitte van de gasbrander stijgt langs de binnenkanten van de grillkogel en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel. Leg het grillgoed op het voorverwarmde grillrooster en sluit het deksel. Laat altijd wat afstand tussen de individuele stukken vlees. Door het deksel te sluiten wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruind en blijft het sappig.

Om bij grotere stukken niets aan het toeval over te laten raden wij u aan een thermometer te gebruiken, bv. de OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT – de kerntemperatuur-thermometer voor perfecte resultaten, gemakkelijk te bedienen via de officiële OUTDOOR**CHEF**-app.

Met indirecte warmte kunt u ook heerlijk bakken; verras uw familie en vrienden bijvoorbeeld met een zelfgemaakte pizza van onze OUTDOOR**CHEF**-pizzasteen, die perfect in de kogel past. Laat de pizzasteen eerst 10 minuten op vol vermogen opwarmen voor u de pizza bakt - u zult beloond worden met een knapperig gebakken pizzabodem, net als bij de Italiaan.

Met de juiste accessoires hebt u nog meer plezier van uw OUTDOOR**CHEF**. Grillen, koken of bakken: laat uw creativiteit en passie voor experimenten de vrije loop.

Meer informatie over ons brede assortiment accessoires, evenals de app, vindt u op: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Met directe warmte

Perfect geschikt voor het gebruik van OUTDOOR**CHEF**-accessoires, waarbij flinke hitte van onderaf nodig is, die geconcentreerd aan de accessoires zoals bv. de OUTDOOR**CHEF** gietijzeren plaat of de OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok afgegeven wordt.

Aangezien u bij uw OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G over een krachtig, extra kookoppervlak (STEAKHOUSE BURNER) beschikt, raden wij u aan om de gaskogel bij direct grillen uitsluitend voor de accessoires te gebruiken. Voor kort gebraden vlees of worsten is de STEAKHOUSE BURNER perfect geschikt - u leest hier meer over onder het volgende punt “Grillen op de Steakhouse Burner”.

GRILLEN OP DE STEAKHOUSE BURNER

Uw OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G heeft een krachtig extra kookoppervlak, de STEAKHOUSE BURNER. De pluspunten van de STEAKHOUSE BURNERS vormen een perfecte aanvulling op de voordelen van de gaskogel.

De STEAKHOUSE BURNER is speciaal ontwikkeld voor het directe, klassieke barbecueën met hitte van onderaf, en is daarom bijzonder geschikt voor kort gebraden vlees zoals steaks, het grillen van worsten of het snel aanschroeien van groenten zoals paprika, courgette of auberginés (voor de bereiding van antipasti).

Door de hoge temperaturen die met de STEAKHOUSE BURNER mogelijk zijn tovert u altijd heerlijke barbecuesmaken en een perfect grillpatroon op uw etenswaren.

EXTRA GENIETEN: De LUGANO 570 G maakt het u door de combinatie van de STEAKHOUSE BURNERS en een gaskogel voor het eerst mogelijk om de voordelen van direct, klassiek barbecueën te combineren met de unieke voordelen van indirect grillen in de gaskogel.

Daardoor kunt u uw gerechten, bv. kleinere en grotere stukken vlees, eerst voorzien van krachtige barbecuesmaken en een mooi grillpatroon, voor u deze in de kogel zachtjes en bij lage temperaturen kunt laten garen.

Ook worsten kunt u eerst snel aanbraden en dan rustig in de kogel gaar laten worden - voor perfecte resultaten.

KOKEN OP DE KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

De kookplaats aan de zijkant van uw LUGANO 570 G vult de functie van de gaskogel (indirect grillen) en die van de STEAKHOUSE BURNERS (direct grillen) met een extra gaarfunctie aan (koken). Er zijn daarom geen grenzen meer aan de mogelijkheden - de LUGANO 570 G vervangt een complete keuken.

De kookplaats aan de zijkant is perfect geschikt voor de bereiding van verschillende voorgerechten zoals bv. knoflookgarnalen in olijfolie, voor de bereiding van bijgerechten zoals groentegerechten, of voor de bereiding van sauzen tijdens het barbecueën. Hiervoor raden wij als accessoire de OUTDOORCHEF Aromapan aan - daarmee slaagt ieder gerecht.

Meer informatie over ons brede assortiment accessoires vindt u op: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NA DE BARBECUE

1. Zet de gasregelknop van alle branders op ○.
2. a) Sluit de gastoevoer op de gasfles.
   b) Schakel de hoofdschakelaar van de elektrobox uit.
3. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Verwijder de windbescherming
5. Verwijder de panopzet
6. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

REINIGING

Eenvoudig te reinigen tussen de grillgangen, omdat het meeste vet verdampt of in de opvangschaal terecht gekomen is. Verwarm de grill bij sterke vervuiling ca. 10 minuten op vol vermogen. Gebruik voor de reiniging van de trechter en het rooster een grillborstel **met** messingborsteltjes (geen staalborstel).
Voor een grondige reiniging gebruikt u de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER. Naar keuze kunt u een keukenspons uit nylon met wat zeepsop gebruiken om alle losse restanten te verwijderen.

BELANGRIJK: Laat de grill na elke grondige reiniging op stand goed drogen (uitbranden).

REINIGING VAN HET EXTRA KOOKOPPERVLAK BIJ DE LUGANO 570 G

Eenvoudig te reinigen tussen de grillgangen, omdat het meeste vet verdampt of in de opvangschaal terecht gekomen is. Gebruik voor de reiniging van het grillrooster en de grillplaat een grillborstel met messingborsteltjes (geen staalborstel). Tot slot kunt u de opvangschaal uittrekken en reinigen met de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER.

BELANGRIJK: Als u een schoonmaakmiddel gebruikt, moet u de grill na de reiniging volledig laten drogen. Om het droogproces te versnellen kunt u de grill inschakelen en op de hoogste stand een paar minuten laten uitbranden.

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

BELANGRIJK: De barbecue mag tijdens het gebruik van de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER niet in gebruik zijn.
Bescherm uw handen met handschoenen en draag indien mogelijk een veiligheidsbril. Sproei de barbecue of de accessoires als deze nog een beetje warm is grondig in en laat dit 15-30 minuten inwerken. Vervuilde oppervlakken nogmaals inspuiten, grondig met water afspoelen en laten drogen.

LET OP: De OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER mag niet op oppervlakken met poedercoating worden gebruikt.

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

BELANGRIJK: De barbecue mag tijdens het gebruik van de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER niet in gebruik zijn.
Draag handschoenen en een bril ter bescherming. Sproei de barbecue of de accessoires als deze nog een beetje warm zijn in en laat dit 10 minuten inwerken totdat het schuim is opgelost.
Indien nodig nog reinigen met een geschikte grillborstel of een nylonspons. Daarna grondig met water afspoelen en drogen.

LET OP: De OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER mag niet op oppervlakken met poedercoating worden gebruikt.

ONDERHOUD VAN DE LUGANO 570 G STEAKHOUSE BURNER

De brander kan verstopt raken door insecten. Dit kan verminderde prestaties of terugslag van de vlammen veroorzaken. Om de branders te controleren en met regelmaat te reinigen dient u de volgende stappen in acht te nemen:

1. Verwijder eerst het gietijzeren grillrooster en de vlambescherming van de LUGANO 570 G.
2. a) Verwijder daarna de borgpennen van de branderbevestiging.
   b) Til dan de branders aan de bovenzijde uit de grillruimte.
3. Reinig de brander met een dunne flessenborstel of een draad.
4. Na de geslaagde reiniging worden de verschillende onderdelen in de omgekeerde volgorde weer in de grillruimte geplaatst en zoals beschreven in de paragraaf **“AANSTEKEN VAN DE STEAKHOUSE BURNER”** weer in gebruik genomen.

BELANGRIJK: Als u reinigingsmiddelen gebruikt voor het reinigen dient u de barbecue na het schoonmaken goed te laten drogen. Om het droogproces te versnellen kunt u de barbecue aanzetten en op positie een aantal minuten met het deksel open uit laten branden.

ONDERHOUD

Geregeld onderhoud van uw barbecue garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u deze voor elk gebruik **OP LEKKAGES** controleren. Als u enige twijfels heeft, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de grill voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het grillseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDS-AANWIJZINGEN.**
- Behandel alle houten bestanddelen een keer per jaar met een houtolie - dit gaat scheurvormingen tegen.
- Bescherm uw barbecue, nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende OUTDOOR**CHEF** afdekhoes tegen milieu-invloeden.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

VERHELPEN VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Controleer of er vonken van de elektrode op de brander overspringen.
  LET OP: Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is!

Geen vonk:

- Controleer of de batterij juist geplaatst is (bij barbecues met elektrische ontsteking).
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag niet meer dan 5–8 mm bedragen.
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Plaats twee nieuwe batterijen (type AAA, LR03, 1.5 V) voor de elektrische ontsteking.

HET SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) werkt niet:

- Controleer of de gastoevoer op de gasregelknoppen geopend is. (met het gasflesventiel dicht)
- Controleer of de batterijen voor het SLS juist aangebracht en opgeladen zijn.
- Mochten de batterijen leeg zijn kunt u de meegeleverde stroomkabel aansluiten om het oplaadproces te activeren.

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

CONSUMENTENGARANTIE

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

Met de aankoop van dit OUTDOOR**CHEF**-product bij een erkende handelaar krijgt u als private eindklant (consument) een fabrieksgarantie van Outdoorchef AG (“OC”).

De fabrieksgarantie verleent u garantieclaims tegen de garantiegever in overeenstemming met deze overeenkomst. De garantieclaims bestaan hierbij naast uw overige contractuele of wettelijke rechten. Deze overige rechten worden door deze garantie niet uitgesloten of beperkt. Daarom kunt u ook uw andere contractuele of wettelijke claims tegen de desbetreffende verplichte partij indienen. Zo worden bijvoorbeeld claims overeenkomstig de productaansprakelijkheidswet door deze garantie niet aangetast.
Als koper is het voor u ook mogelijk om contractuele garantieclaims tegen uw verkoper in te dienen. Zo kan bijvoorbeeld een mogelijke terugtrekking van de koopovereenkomst alleen tegenover de verkoper en niet in het kader van deze garantie tegenover OC worden ingediend.

2. Betrokkenen en garantievoorwaarden

OC is de garantiegever. Elke eindklant die een nieuw product in de erkende handel voor private doeleinden aanschaft, heeft recht op garantie. De aankoop wordt aangetoond door overleggen van de aankoopbon. Er is sprake van aankoop voor privégebruik wanneer het product wordt gekocht door een natuurlijke persoon voor doeleinden die overwegend worden geassocieerd met noch commerciële noch zelfstandige beroepsactiviteiten.

Bij garantiegevallen moeten garantieclaims binnen twee maanden bij de garantiegever worden ingediend. Anders zijn garantieclaims uitgesloten.

Voor duidelijke gebreken begint deze vervaltermijn met de ontvangst van het product. OC raadt daarom aan het product na ontvangst direct op gebreken te controleren.

3. Omvang

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

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

Niet als gebreken gelden hierbij voor de functie onbelangrijke en voor u als klant te accepteren oneffenheden, kleurverschillen in de emaillering of kleinere fouten zoals door de productie veroorzaakte oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen.
Bij een garantiegeval zal OC naar eigen goeddunken de beschadigde of defecte onderdelen of het gehele product verwisselen en vervangen. Indien akkoord door de klant kan vervanging ook tegen een vergelijkbaar model van een nieuwer type of een opvolgend model plaatsvinden. Voor zover een gebrek de functionaliteit van het product niet beïnvloedt en voor zover dit voor u als klant acceptabel is, kan u in plaats van een reparatie een passende financiële compensatie worden aangeboden.
Voor de duur van de garantieafhandeling (controle en eventuele vervanging) kan er van OC geen vervangend product of een andere schadevergoeding worden verlangd. De uitvoering van de garantieprestaties veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantietijd. Vervangen onderdelen worden eigendom van OC. Alleen bij vervanging van het product begint de garantieperiode opnieuw.
Verdere vorderingen tegen de garantiegever worden niet gedekt door deze garantie. Uw claims op basis van overige rechtsgronden worden hierdoor echter niet uitgesloten of beperkt (zie ook hierboven bij 1.).

4. Uitsluiting

De garantie is in de volgende gevallen uitgesloten:

- Gewone slijtage bij reglementair gebruik, met name aan algemene slijtagedelen zoals trechter, vlamafdekkapjes, branders, thermometer, ontsteking en batterij, elektrode, ontstekingskabel, gasslang, gasdrukregelaar, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie, grill- of kolenrooster, aanmaakrooster en kolen-vetopvangschaal.
- Schade aan de emaillering bij gebruikte apparaten, voorzover het defect niet aantoonbaar voor het eerste gebruik aanwezig was.
- Defecten en/of schade op grond van een verkeerd, onvakkundig of niet reglementair gebruik, met name
- Het niet in acht nemen van de bedieningshandleiding, de veiligheidsinstructies of de gebruiks/onderhoudsinstructies (bijvoorbeeld outdoor-toestellen binnen gebruiken, beschadigingen door foutieve montage, door ondeskundige reiniging van de geëmailleerde oppervlakken van de trechter of het grillrooster, door het niet uitvoeren van een controle op lekkages zoals aanbevolen in de gebruikshandleiding, door het gebruik van schadelijke chemicaliën, door oneigenlijk gebruik etc.)

- Defecten en/of schade voor zover deze zijn terug te voeren op ingrepen of reparaties door niet door OC geautoriseerde personen.
- Defecten en/of schade door verwoestende weersinvloeden (bijvoorbeeld hagel of blikseminslag).
- Defecten en/of schade door moedwillige beschadiging of vanwege opzettelijke of nalatige beschadiging, zolang die niet zijn veroorzaakt door OC.
- Defecten en/of schade die bij het transport naar de koper is ontstaan, voor zover het transport niet door de garantiegever is georganiseerd.
- Defecten en/of schade ontstaan door overmacht
- Defecten en/of schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (bijvoorbeeld in hotellerie of gastronomie).

5. Garantieafhandeling

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

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Zwitserland | www.outdoorchef.com

* Op onze website vindt u onder OUTDOORCHEF.COM een lijst van dealers.
** Het serienummer en artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie daartoe de eerste paragraaf van deze **GEBRUIKSHANDLEIDING**).

TECHNISCHE INFORMATIE

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butaan 30mbar / Propaan 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butaan / Propaan 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butaan / Propaan 50mbar
Totaal gasverbruik	1320 g/uur

KOGEL

Vermogen	
- Kleine brander	1,20 kW
Gasverbruik	90 g/uur
- Grote brander	8,50 kW
Gasverbruik	602 g/uur
Injector 28-30/37 mbar	
- Injector kleine brander	0,55 mm/markering. BF
- Injector grote brander	1,47 mm/markering: BT
Injector (50 mbar)	
- Injector kleine brander	0,48 mm/markering. AF
- Injector grote brander	1,27 mm/markering: AT

BRANDER KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

Vermogen	3.20 kW
Gasverbruik	228 g/uur
Injector (28–30/37 mbar)	1,02 mm/markering BL
Injector (50 mbar)	0,88 mm/markering AH

STEAK-HOUSE BURNER

Vermogen	5.60 kW
Gasverbruik	400 g/uur
Injector (28–30/37 mbar)	1,16 mm/markering BP
Injector (50 mbar)	1,02 mm/markering BL

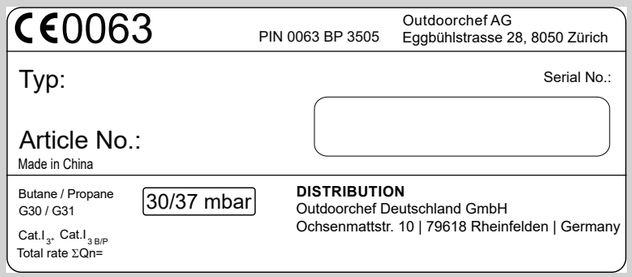
Elektrische ontsteking
Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u een batterij nodig. (Type AAA, LR03, 1,5 Volt)

Informatie over de temperatuurindicatie:
De temperatuurafwijking op de thermometer kan +/– 10% bedragen.

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

BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOOR**CHEF** gasgrill i brug.



VIGTIGT:
Du bedes straks skrive gaskuglegrillens serienummer på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret står på **datamærkaten**, der afhængig af grillmodellen befinder sig på grillstellet eller på gulvpladen.

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

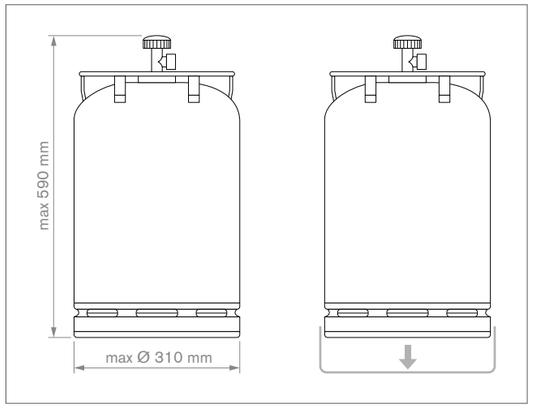
VIGTIG FOR DIN SIKKERHED

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen.
Montageanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En uforsvarlig montage kan være farlig.
Anbring aldrig antændelige væsker og materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflasken/-flaskerne i lukkede rum uden ventilation.

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

GASFLASKER

- Der må kun sættes gasflasker med en maks. nettovægt på 11 kg (uden flaske) på bundpladen. Sæt flasken på den anviste plads**(ill. 2A)**.



- Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruninger.
- Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en **KONTROL AF TÆTHED**.
- Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse.
- Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.

- **BEMÆRK:** Kontroller, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstrømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere gasgrillerne inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

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

- "Kun til udendørs brug."
- "Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug"
- **"BEMÆRK:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde."
- "Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale."
- "Flyt ikke grillen, mens den er i brug."
- "Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug"
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Griller, som er udstyret med styrerulle, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på ○, og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på ○, og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden
- Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontrolleres samlingen i henhold til vejledningen **KONTROL AF TÆTHED**.
- Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på ○, og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.
- Hvis gasslangen er beskadiget eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN normer.
- Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul ved karrets bund eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbninger i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukket eller dækket.
- "Der må ikke foretages ændringer ved produktet". Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN normerne.
- Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.
- Lad aldrig grillen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- Grillen er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger ting på grillen. Brandfare.

SÆRLIGE SIKKERHEDSANVISNINGER FOR PRODUKTER MED ELTILSLUTNING

- Brug kun grillen, når netledningen, stikkontakten og selve grillen ikke viser tegn på beskadigelse. Kontroller dette inden hver brug.
- Tilslut kun grillen til en jordet stikkontakt.
- Træk stikket efter hver grillning eller hvis der opstår fejl. **BEMÆRK:** Træk i stikket og ikke i netledningen.
- Beskyt netledningen mod varme genstande.
- Rør ikke ved netstikket med våde hænder.
- Brug ikke grillen, når det regner eller sner, da den indeholder elektriske komponenter.
- Hvis det er nødvendigt, brug kun jordede forlængerledninger med mindst 10A (230V) strømstyrke (ledningsdiameter mindst 1,5 mm) og vær opmærksom på, at man ikke kan snuble over ledningen og at grillen ikke kan væltes.
- Brug en muligst kort forlængerledning, og sæt aldrig 2 eller flere forlængerledninger sammen.
- Læg ikke netledningen hen over befærdede arealer.

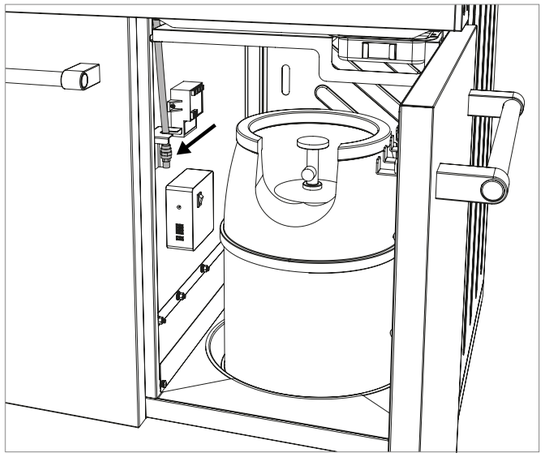
KONTROL AF TÆTHED

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

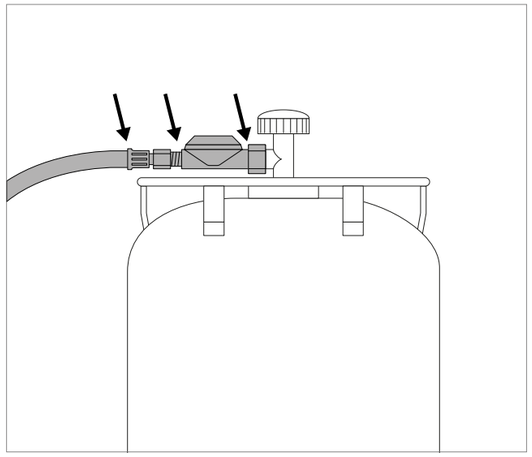
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position ○.
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/ gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge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

BEMÆRK: Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.

LUGANO 570G SPEZIFISK GENGIVELSE



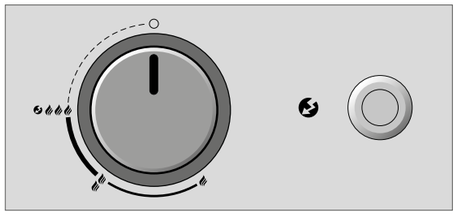
Ill. 2A



Ill. 2B

FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOL

Varmetrin og tænding

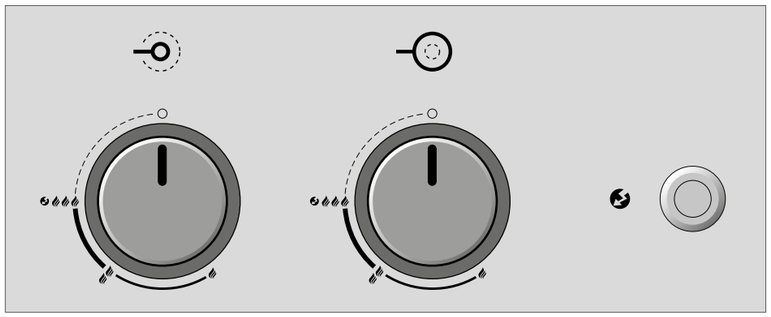


○ : Off position
: Lav effekt
: Middel effekt
: Høj effekt
: Tænding
: Tænder

BRÆNDER-SYSTEMER

KUGLE

Grillsystemer med to ringbrændere

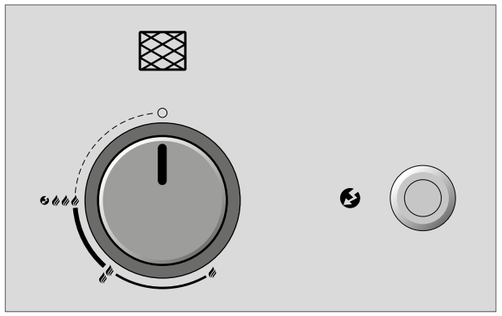


Den store ringbrænder kommer op på trin den højeste effekt og på den laveste effekt. Denne er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel og høj.

Den lille ringbrænder er beregnet til madlavning ved lave temperaturer og kan kun reguleres i begrænset omfang. Forskellen mellem og er ikke synlig (flammebillede). Den lille ringbrænder når op på en temperatur på ca. 100 til 120 °C.

STEAKHOUSE BURNER

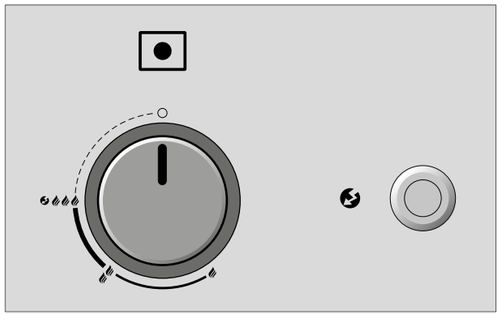
Brænder-system ved den ekstra grillflade på LUGANO 570 G



Brænderen kommer op på trin den højeste effekt og på den laveste effekt. Denne er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel og høj.

EKSTRA KOGEPLADE

Brænder-system ved den ekstra kogeplade på LUGANO 570 G



Brænderen kommer op på trin den højeste effekt og på den laveste effekt. Denne er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel og høj.

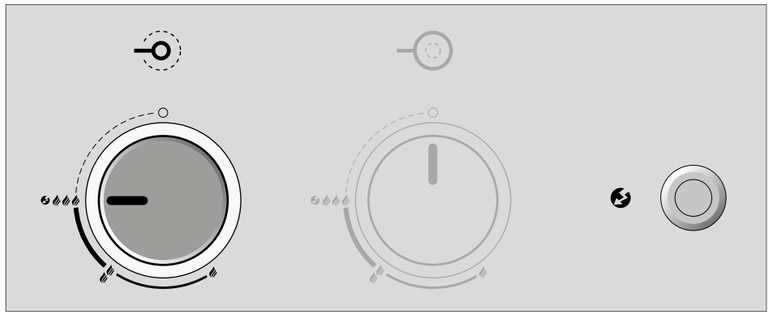
INDEN FØRSTE BRUG

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**.
   Gennemfør også denne kontrol, hvis din LUGANO 570 G blev leveret monteret fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20–25 minutter på trin

SÅDAN TÆNDER DU

KUGLE

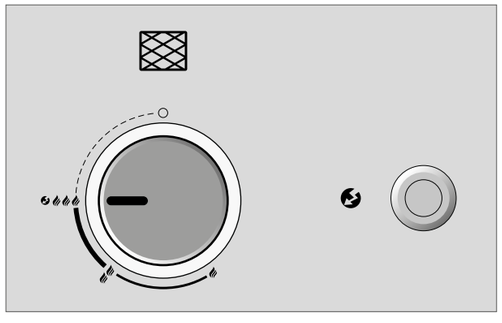
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED)**.
2. Tænd hovedafbryderen på elektroboksen (ON = hovedafbryderens røde kontrollampe lyser).
3. Åbn grilllåget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på gasreguleringsknappen på den store ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin . Tryk på tændingknappen og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.
   Eller tryk på gasreguleringsknappen på den lille ringbrænder (venstre hoved), og drej den mod uret hen på trin . Tryk på tændingknappen og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.



6. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på . Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 5.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

STEAKHOUSE BURNER

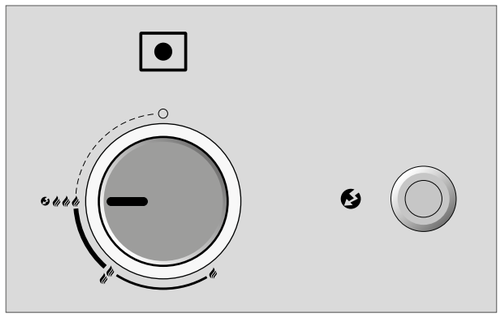
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED)**.
2. Tænd hovedafbryderen på elektroboksen (ON = hovedafbryderens røde kontrollampe lyser).
3. Fjern plastafdækningen fra den ekstra grillflade, der også kan bruges som skærebræt (i det følgende kaldet XXL-skærebræt Lugano).
   ADVARSEL: Tænd aldrig grillen, hvis den stadig tildækkes af XXL-skærebrættet Lugano.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på gasreguleringsknappen på Steakhouse Burner, og drej den mod uret hen på trin . Tryk på tændingknappen og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.



6. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på . Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 5.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde Steakhouse Burner i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).
8. Læg først XXL-skærebrættet Lugano (afdækning) over, når den ekstra grillflade er helt kølet ned.

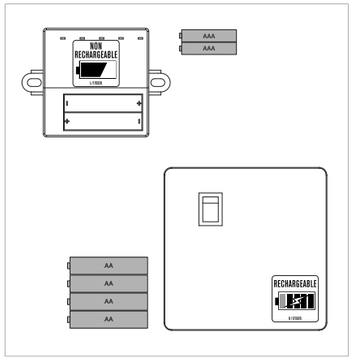
EKSTRA KOGEPLADE

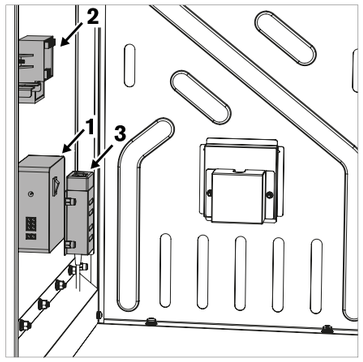
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED)**.
2. Tænd hovedafbryderen på elektroboksen (ON = hovedafbryderens røde kontrollampe lyser).
3. Fjern plastafdækningen fra den ekstra grillflade, der også kan bruges som skærebræt (i det følgende kaldet XXL-skærebræt Lugano).
   ADVARSEL: Tænd aldrig grillen, hvis den stadig tildækkes af XXL-skærebrættet Lugano.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på gasreguleringsknappen på den ekstra kogeplade, og drej den mod uret hen på trin . Tryk på tændingknappen og hold den nede, til gnisten springer over, og gassen brænder.

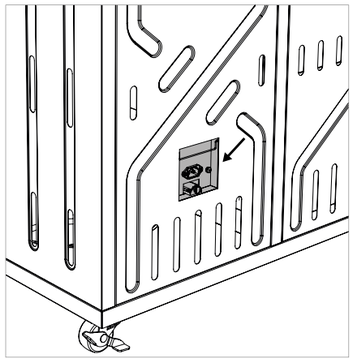


6. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på . Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 5.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde den ekstra kogeplade i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).
8. Læg først XXL-skærebrættet Lugano (afdækning) over, når den ekstra grillflade er helt kølet ned.

ELEKTROBOKS OG ELEKTRISK TÆNDINGSBOKS







Elektroboksen indeholder følgende:

- 4 NiMH genopladelige batterier (type AA, 1.2 V/2400 mAh) til Safety Light System (SLS) **(1)**
- 2 batterier (type AAA, 1.5 V) til den elektriske tænding **(2)**
- 1 hovedafbryder for at afbryde strømforsyningen til de enkelte komponenter og forhindre afladning af de genopladelige batterier
- 1 ladestation **(3)**: Ladestationen kan med den medfølgende netledning tilsluttes til en stikkontakt fra udtaget på bagsiden. Når den medfølgende netledning tilsluttes, oplades de 4 indbyggede genopladelige batterier automatisk, når hovedafbryderen er tændt. Under opladningen lyser ladestationens diode vedvarende orange (opladningstid op til 12 timer).

ADVARSEL: De medfølgende genopladelige batterier til din LUGANO 570 G grill kan oplades på grund af den indbyggede ladestation i elektroboksen. De må **IKKE** erstattes af traditionelle, ikke-genopladelige batterier. Hvis du alligevel isætter ikke-genopladelige batterier og samtidig tilslutter grillen med netledningen til strømforsyningen, vil apparatet alligevel forsøge at oplade de ikke-opladelige batterier. Det kan medføre alvorlige skader og brand.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

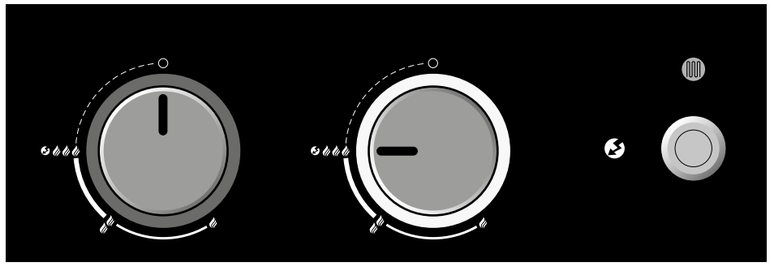
SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) i din LUGANO 570 G grill aktiveres, når gasreguleringsknappen fra position ○ drejes imod uret til – og gastilførslen åbnes.

Lysringen omkring gasreguleringsknappen og lysdioden i centrum af position ○ viser dig også på afstand, om gastilførslen ved en eller flere brændere er aktiveret.

SLS' energiforsyning sikres gennem de 4 medfølgende genopladelige batterier. Hvis batteriniveauet kommer ned på til ca. 20 %, begynder SLS at blinke og viser, at SLS-visningen snart slukker, hvis ikke batterierne genoplades.
Gasreguleringen virker også ved tomme batterier.

LUGANO 570 G er forsynet med en indbygget oplader (se kapitel **ELEKTROBOKS OG ELEKTRISK TÆNDINGSBOKS**).

Der er en lyssensor i betjeningskonsollen. Den måler omgivelsernes lysintensitet og tilpasser SLS' lysstyrke til omgivelserne. **BEMÆRK:** For at få glæde af denne funktion, skal glasset over sensoren være rent og må ikke tildækkes.



GENIALT TRAGTSYSTEM

OUTDOORCHEF gaskuglegrillsystemet kan meget mere end en almindelig gasgrill.

Ved at dreje på tragten ændres varmetilførslen hurtigt fra indirekte til direkte. Således kan kuglen perfekt tilpasses til tilberedningen af den pågældende mad.

Både ved indirekte og ved direkte grillning med gaskuglen er brænderne optimalt beskyttet af tragtene. Det forhindrer fedtflammebrand, fordi fedtet ikke kan dryppe på brænderne. Desuden forhindres også kraftig røgudvikling – det er perfekt for sund og velsmagende grillnydelse.

En anden stor fordel i forhold til andre gasgriller er, at grillens indre forbliver rent. Fedtet drypper kun på tragten og ledes ind i en drypbakke under kuglen.

Tragten af porcelænemalje og drypbakken er let at rense efterfølgende – således er grillen ren igen i en håndevending og klar til næste brug.

Tip: Til rengøring af tragten anbefaler vi, at du opvarmer grillen på højeste trin i 10 minutter (indirekte tragtposition). Derefter kan du let børste tragten ren med en messingbørste. Vi anbefaler, at du bruger OUTDOORCHEF tragtbørste.

Flere oplysninger om vores tilbehør: WWW.OUTDOORCHEF.COM

INDIREKTE VARME

Ved indirekte grillning, stegning og bagning cirkulerer varmen jævnt omkring grillmaden og omdanner grillen til et enestående recirkulations-grillsystem.

Den perfekte varmecirkulation i kuglen sikrer ensartet tilberedt grillmad. Velegnet for eksempel til tilberedning af store stykker kød som stege, mørbrad eller hele kyllinger. Kødet forbliver dejlig saftig.

Indirekte grillning er også velegnet til at dampe grøntsager eller bage brød, pizza m.m.

DIREKTE VARME

Ved direkte grillning og stegning ledes varmen direkte opad, og den er derfor egnet til brug sammen med OUTDOORCHEF tilbehør som f.eks. AROMAPANDE, BARBECUE-WOK eller GRILLPLADE – overalt, hvor der er brug for høj varme nedefra.

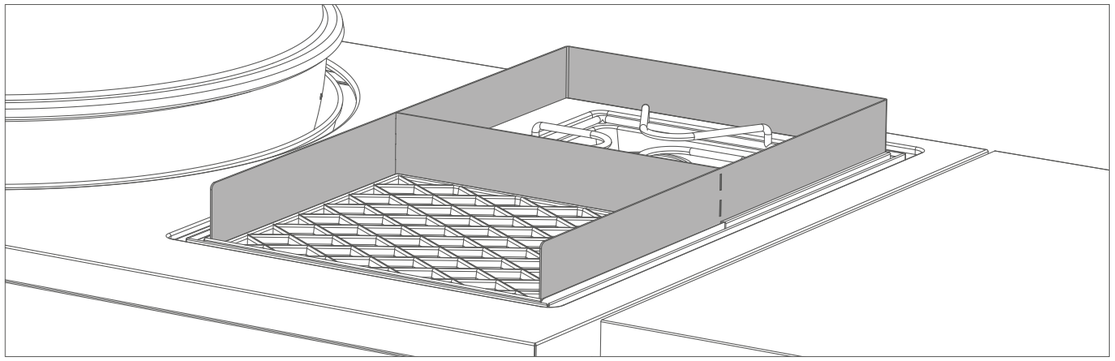
Information: Da Steakhouse Burner er LUGANO 570 G's ekstra grillflade, der er perfekt til direkte grillning, anbefaler vi, at du fortrinsvis bruger tragten i den viste position sammen med det passende tilbehør. Til direkte grillning af korttidsstegt kød anbefaler vi brugen af Steakhouse Burner.

BRUGSANVISNING TIL GASKUGLEGRILLEN

1. Sæt EASY FLIP-tragten i den ønskede position.
   ADVARSEL: Brug varmebestandige handsker for at ændre på tragtens position, mens grillen er tændt.
   BEMÆRK: Ved direkte grillning og stegning på trin 🔥🔥🔥 skal låget være åbent. Kun på trin🔥 – 🔥🔥 kan du også ved direkte grillning arbejde med lukket låg.
2. Vælg om nødvendigt det pågældende tilbehør.
3. Lad grillen brænde i ca. 10-15 minutter på trin 🔥🔥🔥 med lukket låg
4. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen trinløs efter behov mellem 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Sæt altid gasreguleringsknappen på ◯, når du er færdig med at grille. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
6. **ADVARSEL:** Det opsamlede varme fedt i fedtbakken kan forårsage forbrændinger. Fedtet skal være helt afkølet, inden du fjerner fedtbakken. Fedtbakken må kun tages ud med det medfølgende håndtag**(se ill. 3)**!
7. Lad grillen afkøle helt, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.

BRUGSANVISNING TIL STEAKHOUSE BURNER (EKSTRA GRILLFLADE)

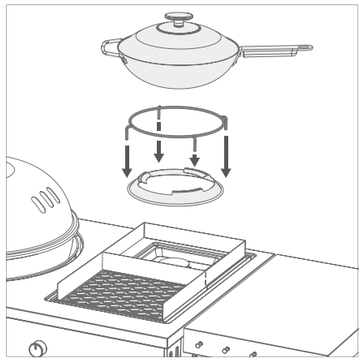
1. XXL-skærebrættet Lugano, der også bruges som afdækning, skal altid fjernes, inden grillen tages i drift. Den kan tage skade af varmen.
2. Sæt den medfølgende vind- og stænkbeskyttelse på grillfladen. Den sikrer, at grillfladen ikke taber varme, hvis det blæser, og den beskytter grillen mod fedtstænk.

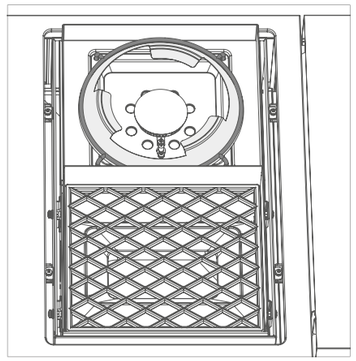


3. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen trinløs efter behov mellem 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Sæt altid gasreguleringsknappen på ◯, når du er færdig med at grille. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
5. **ADVARSEL:** Det opsamlede varme fedt i fedtbakken kan forårsage forbrændinger. Fedtet skal være helt afkølet, inden du fjerner det fra fedtbakken.
   Fedtbakken må kun tages ud med det medfølgende håndtag **(se ill. 3)**!
6. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.

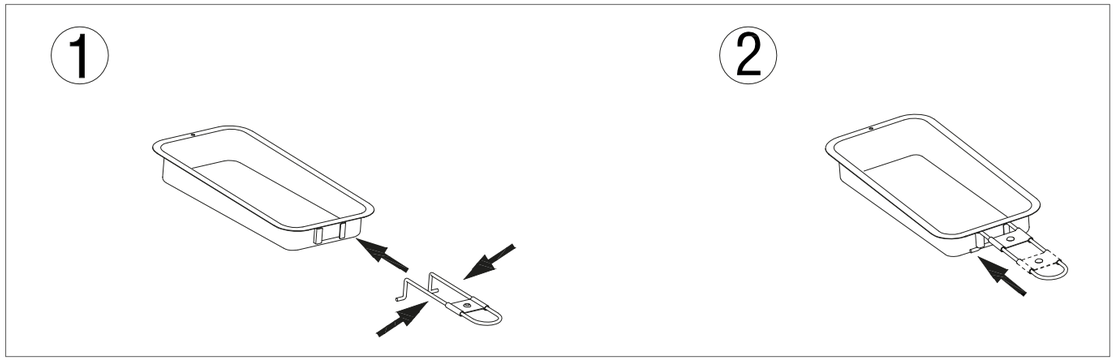
BRUGSANVISING TIL DEN EKSTRA KOGEPLADE

1. XXL-skærebrættet Lugano, der også tjener som afdækning, skal altid fjernes, inden grillen tages i drift. Den kan tage skade af varmen.
2. Inden du tager den ekstra kogeplade i brug, monter den medfølgende koge-/pandeopsats.
3. Vælg det ønskede tilbehør eller panden, og sæt det på koge-/pandeopsatsen.
   For at bruge OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (sælges separat som tilbehør), skal du bruge den medfølgende WOK-beslag.





4. Reguler temperaturen trinløs efter behov mellem 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Efter kort opvarmning af tilbehøret eller panden tilføjes maden, og den tilberedes.
6. Sæt altid gasreguleringsknappen på ◯, når du er færdig med at grille. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
7. **ADVARSEL:** Det opsamlede varme fedt i fedtbakken kan forårsage forbrændinger. Fedtet skal være helt afkølet, inden du fjerner det fra fedtbakken.
   Fedtbakken må kun tages ud med det medfølgende håndtag **(se ill. 3)**!
8. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.
9. Brug ikke madlavningsbeholdere eller <160 mm og >270 mm på sidetilberedningsområdet.



GRILLRISTE AF STØBEJERN

BRUG

Rens grillristene af støbejern med vand, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke støbejernsristene på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

Det er lettere at løfte støbejerns-grillristene, hvis du bruger Grid Lifter.

RENGØRING

- Lad grillristene af støbejern brænde på grillen ved fuld effekt i ca. 10 minutter
- Brug en børste med messingbørster (ingen stålbørster)
- Risten og børsten skal derefter afkøle helt
- Ved genstridig snavs: Brug OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS til grundig rengøring
- Gnid risten let i olie efter rengøringen.

KOGE-/PANDEOPSATS

BRUG

Når koge-/pandeopsatsen er i brug på grillen, rør kun ved den med grillhandsker. Sæt ikke koge-/pandeopsatsen på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens den er varm.

RENGØRING

Koge-/pandeopsatsen kan let rengøres i opvaskemaskinen. Ved genstridig snavs kan du bruge OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS.

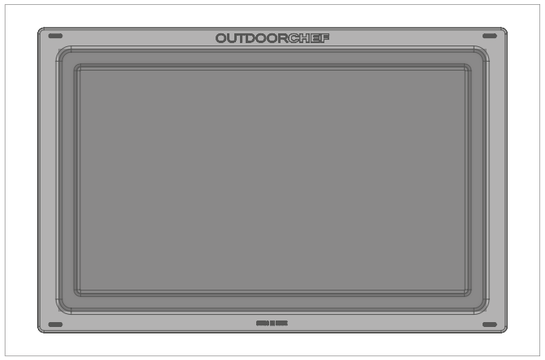
ADVARSEL:

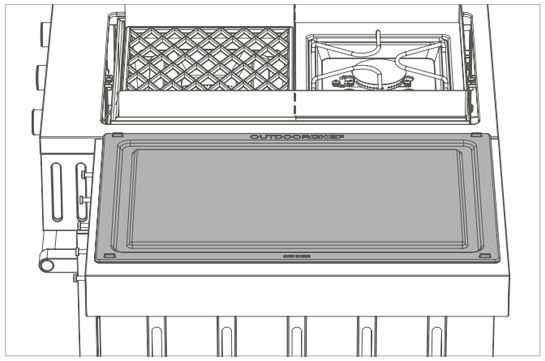
XXL-skærebrættet Lugano, der også bruges som afdækning, må aldrig lægges på den varme rist (Steakhouse Burner) eller på den varme koge-/pandeopsats (ekstra kogeplade). Grillristen og koge-/pandeopsatsen skal først være helt afkølet.

XXL-SKÆREBRÆT LUGANO / AFDÆKNING EKSTRA GRILLFLADE

Det medfølgende XXL-skærebræt Lugano er samtidig afdækning til Steakhouse Burner.

BRUG SOM SKÆREBRÆT

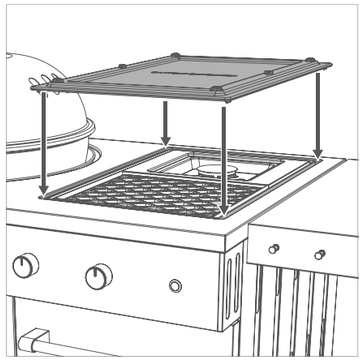


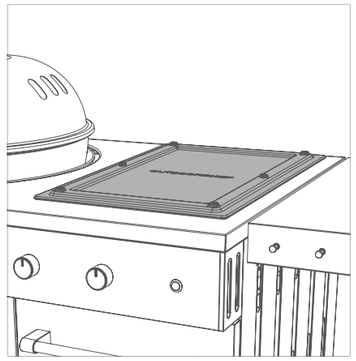


Som navnet antyder, er XXL-skærebrættet Lugano stort! Der er plads til selv meget store stykker kød på dette flot forarbejdede kunststofskærebræt. Den store saftrille sikrer desuden, at kødsaften ikke går tabt, når grillkødet skæres.

Information: XXL-skærebrættet Lugano kan også købes separat som tilbehør.

BRUG SOM AFDÆKNING

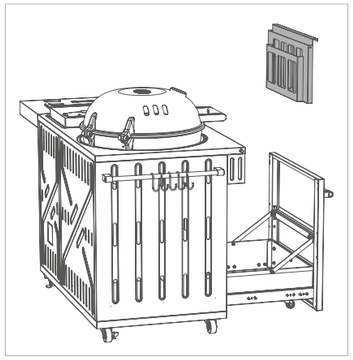


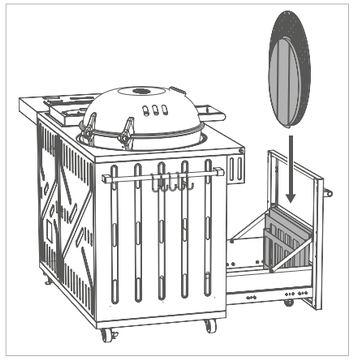


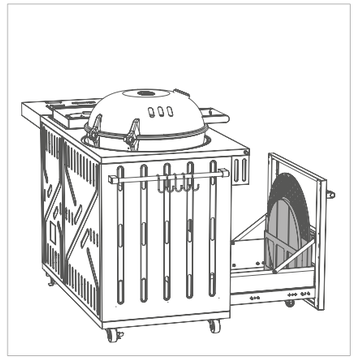
Efter brug kan XXL-skærebrættet Lugano anvendes som praktisk afdækning af Steakhouse Burner; den beskytter grillfladen mod støv og andre ydre påvirkninger. Den nubrede del hjælper med at holde brættet i position på den ekstra grillflade. Brættet sættes på den ekstra grillflade, så den nubrede del ligger i sprækken mellem afdækningsplade og grillområde.

ADVARSEL: Grillfladen skal altid afkøles helt, og den medfølgende vindbeskyttelse skal fjernes, inden Steakhouse Burner dækkes af.

OPBEVARINGRUM I DIN LUGANO 570 G







LUGANO 570 G har et stort opbevaringsrum med stopsystem. Den store skuffe i venstre side er forsynet med et udtageligt system til pladsbesparende vertikal opbevaring af den ekstra medfølgende grillrist og af andet OUTDOOR**CHEF** tilbehør som f.eks. pizzastenen.

Information: Pizzastenen er ikke omfattet af leveringen og kan købes separat.

Flere oplysninger om vores tilbehør: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPS OG TRICKS

GRILLNING MED GASKUGLEN

Med indirekte varme

Større stykker kød (f.eks. mørbrad, entrecote, kød til koteletter, hele kyllinger): Takket være det intelligente tragtsystem behøver du ikke længere at vende større kødstykker under grillningen. Gasbrænderens varme stiger op ad grillkuglens indersider og fordeles på ensartet vis i hele kuglen. Læg grillmaden på den forvarmede grillrist, og luk låget. Der skal være lidt afstand mellem de enkelte kødstykker. Når låget lukkes, brunes grillmaden jævnt på alle sider, og saften bliver i kødet.

For ikke at overlade noget til tilfældighederne, nå du griller store stykker kød, anbefaler vi, at du bruger en af vores temperaturmålere, f.eks. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT – kernetemperatur-måleapparatet, der sikrer perfekte resultater. Let at styre med den officielle OUTDOOR**CHEF** app.

Med indirekte varme er det også muligt at bage. Overrask familie og venner, f.eks. med en hjemmelavet pizza fra vores OUTDOOR**CHEF** pizzasten, der passer perfekt ind i kuglen. Varm først pizzastenen op i 10 minutter på højeste trin, inden du bager pizzaen. Du belønnes med en lækker og sprød pizza, der er så lækker som på en god pizzarestaurant.

Med det rigtige tilbehør har du endnu mere glæde af din OUTDOOR**CHEF**. Uanset, om du griller, steger eller bager: Kun din fantasi sætter grænsen.

Flere oplysninger om vores omfattende tilbehørssortiment og om vores app finder du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Med direkte varme
Perfekt til brug af OUTDOOR**CHEF** tilbehør, hvor der er brug for kraftig varme nedefra, der videregives til OUTDOOR**CHEF** støbejernspladen eller OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok.

OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G har en effektiv ekstra grillflade (STEAKHOUSE BURNER). Derfor anbefaler vi, at du ved direkte grillning kun bruger gaskuglen til tilbehøret. Til korttidsstegt kød eller pølser er STEAKHOUSE BURNER perfekt. Læs mere under det næste punkt "Grillning med Steakhouse Burner".

GRILLNING MED STEAKHOUSE BURNER

Din OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G er udstyret med en ekstra og effektive grillflade, STEAKHOUSE BURNER. Fordelene ved STEAKHOUSE BURNER suppleres perfekt med gaskuglens fordele.

STEAKHOUSE BURNER er udviklet særligt til direkte klassisk grillning nedefra og er derfor aldeles velegnet til korttidsstegt kød som steaks, grillning af pølser eller til kort og meget varm grillning af grøntsager som f.eks. peperoni, zucchini eller auberginer (til tilberedning af antipasti).

De høje temperaturer, der kan opnås med STEAKHOUSE BURNER, gør det muligt at fremtrylle en herlig grillaroma og et perfekt grillmønster på din mad.

TIP TIL EKSTRA NYDELSE: Hvis du kombinerer LUGANO 570 G med STEAKHOUSE BURNER og en gaskugle, kan du nu for første gang nyde godt af alle fordelene ved både direkte, klassisk grillning og indirekte grillning i gaskuglen.

Således kan du først give din mad, f.eks. mindre og større stykker kød, en lækker grillaroma og et flot grillmønster, inden du skånsomt griller den færdig i kuglen og ved lavere temperatur.

Også pølser kan du først brune kraftigt ved meget høj temperatur og derefter i ro og mag grille i kuglen – resultatet bliver perfekt.

TILBEREDNING PÅ DEN EKSTRA KOGEPLADE

Den ekstra kogeplade på din LUGANO 570 G supplerer gaskuglens funktion (indirekte grill) og STEAKHOUSE BURNERs funktion (direkte grill) med en ekstra funktion (stegning). Derfor er der nu ingen grænser for de mange muligheder, for LUGANO 570 G erstatter et helt køkken.

Den ekstra kogeplade er velegnet til tilberedning af diverse forretter, f.eks. hvidløgsrejer i olivenolie, af tilbehør som grøntsagspanderetter eller saucer, mens der samtidig grilles. Vi anbefaler som tilbehør OUTDOORCHEF AROMAPANDE, så lykkes enhver ret.

Flere oplysninger om vores omfattende tilbehørssortiment finder du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere på ○.
2. a) Luk for gastilførslen på gasflasken.
   b) Sluk elektroboksens hovedafbryder.
3. Lad grillen afkøle helt og rengør den.
4. Fjern vindbeskyttelsen
5. Fjern pandeopsatsen
6. Dæk grillen til med det passende betræk.

RENGØRING

Der kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i drypbakken. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt, hvis den er meget beskidt. Brug en grillbørste **med** messingbørster (ikke stålbørster) til at rengøre tragten og risten.
For at foretage en grundig rengøring, brug OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS. Du kan ligeledes bruge en nylonsvamp og sæbevand til at fjerne løse rester.

VIGTIGT: Lad grillen tørre fuldstændigt på trin efter enhver grundig rengøring (slukning).

RENGØRING AF DEN EKSTRA GRILLFLADE PÅ LUGANO 570 G

Der kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i drypbakken. Brug en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster) til at rengøre grillristen og grillpladen. Til sidst kan du trække drypbakken ud og rengøre den med OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen bagefter tørre godt igennem. Tørringen accelereres ved at tænde grillen og lade den brænde nogle minutter på højeste trin.

BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLRENS

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

ADVARSEL: OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS må ikke bruges på pulvercoatede flader.

BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLRENS

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS.
Brug handsker og briller for at beskytte hænder og øjne. Spray grillen eller tilbehøret, mens delene stadig er varme, og lad skummet virke i 10 minutter, indtil det er forsvundet.
Ved behov kan der efterrenses med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyl derefter grundigt med vand, og tør af.

ADVARSEL: OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS må ikke bruges på pulvercoatede flader.

VEDLIGEHOLDELSE AF LUGANO 570 G STEAKHOUSE BURNER

Insekter kan tilstoppe brænderen. Det kan nedsætte ydeevnen eller forårsage flammetilbageslag. For at du kan kontrollere brænderen og rense den jævnligt, skal du være opmærksom på følgende:

1. Fjern først støbejernsgrillristene og flammetaget fra LUGANO 570 G.
2. a) Fjern så brænderfastgørelsens sikringsstifter.
   b) Løft derefter brænderne ud af brændkammeret ved at trække dem op og ud.
3. Rengør brænderen med en tynd flaskerenser eller en metaltråd.
4. Monter efter endt rengøring de enkelte komponenter i omvendt rækkefølge i brændkammeret og tag dem i drift iht. afsnittet **SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE**.

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

VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen sikrer en upåklagelig funktion.

- Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage forstoppelser, som skal fjernes inden brug.

- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL FOR TÆTHED**. Hvis du er i tvivl om noget, kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren.
- Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- Behandl alle trækomponenter årligt med træolie, det modvirker revner i træet.
- Beskyt din grill, efter at den er helt afkølet, med et passende betræk fra OUTDOOR**CHEF**.
- For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan 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.
  BEMÆRK: Denne kontrol må kun ske, når der er lukket for gastilførslen!

Ingen gnist:

- Forvis dig om, at batteriet er indsat korrekt (ved griller med elektrisk tænding).
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 5-8 mm.
- Kontroller, om ledningerne ved den elektroniske tænding og elektroden er isat og sidder fast.
- Isæt to nye batterier (type AAA, LR03, 1.5 Volt) i den elektriske tænding.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) fungerer ikke:

- Kontroller, om gastilførslen på gasreguleringsknapperne er åbnet (ved lukket gasflaskeventil).
- Sørg for, at de genopladelige batterier til SLS er isat korrekt og at de er opladt.
- Hvis de genopladelige batterier er tomme, kan du isætte medfølgende netkabel for at aktivering opladningen.

Hvis du ikke kan tage grillen i brug efter at have fulgt de ovenstående anvisninger, bedes du kontakte din forhandler.

FORBRUGERGARANTI

1. Garanti og forhold til købers øvrige rettigheder.

Med købet af dette OUTDOOR**CHEF** produkt hos en autoriseret forhandler får du som privat slutkunde ("forbruger") en producentgaranti fra OutdoorchefAG ("OC").

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

2. Parterne og garantiforudsætninger

OC er garantiyder. Enhver slutkunde, der har købt et nyt produkt hos en autoriseret forhandler til private formål, er garantiberettiget. Købet skal dokumenteres ved fremvisning af kvitteringen. Der er tale om køb til private formål, hvis produktet er købt af en naturlig person til formål, der i overvejende grad ikke kan tilordnes personens erhvervsmæssige aktivitet.
Hvis der opstår et garantikrav, skal du inden for to måneder gøre det gældende over for garantiyderen. Ellers er det ikke muligt at gøre garantikrav gældende. For åbenlyse mangler starter denne udelukkelsesfrist ved køb af produktet. OCanbefaler, at du efter købet straks kontrollerer produktet for mangler.

3. Omfang

Garantien gælder fra købsdatoen og ydes i følgende tilfælde, såfremt der ikke foreligger en udelukkelsesgrund iht. afsnit 4:
- 3 år på den emaljerede kugle (underdel og låg) mod gennemrustning.
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding.
- 3 år ved alle dele i rustfrit stål mod rust eller smeltning.
- Fejl i emaljen inden første ibrugtagning
- 2 år for alle øvrige fabrikations-/materialefejl

Følgende, der er uden betydning for funktionen og med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, gælder ikke som mangler: Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele).
Ved et garantikrav udskifter og erstatter OC efter eget valg de beskadigede eller mangelfulde dele eller hele produktet. For så vidt det med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, kan produktet også udskiftes til en sammenlignelig og nyere model, f.eks. en efterfølgende model. For så vidt, at produktets funktion ikke forringes af en mangel og det med rimelighed må kunne accepteres af for dig som kunde, kan du i stedet for en reparation også tilbydes en rimelig økonomisk erstatning.
I garantiens afviklingsperiode (kontrol og eventuel udskiftning) kan der over for OC ikke gøres krav på et erstatningsprodukt eller anden form for erstatning. En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører OC. Kun hvis et defekt produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.
Der kan inden for rammerne af denne garanti ikke gøres yderligere krav gældende mod garantiyderen. Dine krav på grundlag af øvrige retsgrundlag udelukkes eller indskrænkes dog ikke herved (se også afsnit 1).

4. Udelukkelse

I følgende tilfælde ydes der ikke garanti:

- Almindelig slitage ved formålsbestemt brug, især på almindelige sliddele som tragt, flammetag, brænder, termometer, tænding og batteri, elektrode, tændingskabel, gasslange, gastrykregulator, varmelegeme, reflektor, alu-beskyttelsesfolie, grill- eller kulrist og -skål, antændingsrist samt fedtbakke.
- Skader på emaljen ved brugte produkter, såfremt fejlen ikke bevisligt allerede var tilstede inden første ibrugtagning.
- Fejl og/eller skader, der skyldes ukyndig eller ikke formålsbestemt brug, navnlig på grund af
- tilsidesættelse af brugsanvisningen, sikkerhedsanvisningerne eller drifts-/vedligeholdelsesanvisningerne (f.eks. indendørs brug af OUTDOOR-produkter, skader pga. mangelfuld montage, ukyndig rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende gennemførelse af en tæthedstest, såfremt denne anbefales i brugsanvisningen, brug af skadelige kemikalier, ikke formålsbestemt brug osv.).
- Fejl og/eller skader, der skyldes indgreb eller reparationer ved personer, der ikke er autoriseret af OC.
- Fejl og/eller skader pga. ødelæggende vejrforhold (f.eks. hagl eller lynnedslag).
- Fejl og/eller skader, der skyldes chikanøs, forsætlig eller uagtsom beskadigelse, der ikke er forårsaget af OC.

- Fejl og/eller skader, der er opstået under transporten til køberen, for så vidt, at transporten ikke er foranlediget af garantiyderen.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, der skyldes slitage ved professionel brug i erhvervsmæssigt øjemed (f.eks. brug på hoteller eller inden for gastronomi).

5. Afvikling af garantien

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

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM
** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

TEKNISKE INFORMATIONER

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butan / Propan 50mbar
Gasforbrug helt	1320 g/h

KUGLE

Effekt	
- Lille brænder	1.20 kW
Gasforbrug	90 g/h
- Stor brænder	8.50 kW
Gasforbrug	602 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,55 mm/markering: BF
- Dyse stor brænder	1,47 mm/markering: BT
Dyser (50 mbar)	
- Dyse lille brænder	0.48 mm/markering: AF
- Dyse stor brænder	1,27 mm/markering: AT

BRÆNDER EKSTRA KOGEPLADE

Styrke	3.20 kW
Gasforbrug	228 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1.02 mm / Mærkning: BL
Dyse (50 mbar)	0.88 mm / Mærkning: AH

STEAK-HOUSE BURNER

Styrke	5.60 kW
Gasforbrug	400 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1.16 mm / Mærkning: BP
Dyse (50 mbar)	1.02 mm / Mærkning: BL

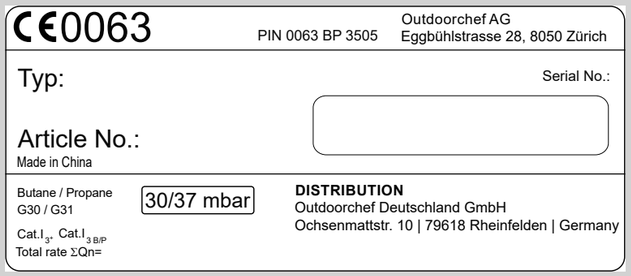
Elektrisk tænding
Til at drive den elektriske tænding kræves et batteri (type AAA, LR03, 1.5 Volt).

Anvisning vedrørende temperaturvisningen
Termometerets visning kan afvige med +/– 10 %.

Hjemmeside
Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om OUTDOOR**CHEF** produkterne finder du på OUTDOORCHEF.COM

SV BRUKSANVISNING

VIKTIGT: Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din gasolgrill för första gången.



VIKTIGT:
Notera serienummer för gasolklotgrillen som finns på baksidan av bruksanvisningen. Allt efter grillmodell finns numret på **dataetiketten**, som antingen befinner sig på grillstativet eller på grillplattan.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

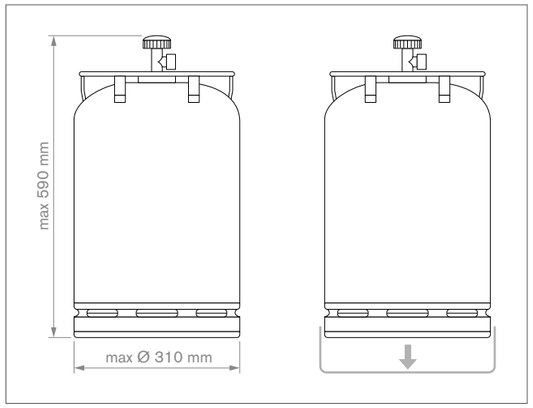
VIKTIGT FÖR SÄKERHETEN

Alla som använder grillen måste känna till tändningsförloppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen.
Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.
Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära grillen. Ställ aldrig grillen eller gasolflaskan(-orna) i slutna rum utan ventilation.

Läs instruktionerna noggrant innan du använder din gasolgrill för första gången. Grillen får endast användas utomhus och den måste stå på ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 meter från brännbara föremål.

GASOLFLASKOR

- Endast gasolflaskor med en maximal fyllnadsvikt på 11 kg får placeras på bottenplattan. Placera gasolflaskan på den därför avsedda platsen, se **monteringsanvisningen**.



- Vänligen beakta att inga otäta skruvar finns något läckage i skarvarna på beslagen.
- Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder grillen och varje gång du byter gasolflaska.
- Gasolflaskor får ej utsättas för en temperatur över 50°C och de får inte lagras i slutna rum eller i en källare.
- Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på din gasolflaska.

- **ANMÄRKNING:** Kontrollera att tryckregulatorn och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller landets motsvarande bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen är det inte möjligt att få skruvförbindelsen tät om inte tryckregulator- och gasolflasksystemen passar samman. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen plötsligt antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera gasolgrillarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckregulator och gasslang till landets bestämmelser eller att få dem anpassade.

SÄKERHETSHÄNVISNINGAR

Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.

Ta grillen i bruk enligt kapitel **TÄNDNINGSINSTRUKTION.**

- ”Får bara användas utomhus”
- ”Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk”
- **”VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barnen på avstånd”
- ”När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten”
- ”Apparaten får inte flyttas när den används”
- ”Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen”
- Använd aldrig grillen under ett takutsprång.
- Om din grill har styrrullar, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Använd alltid grillhandskar när du tar i varma delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position ◯ och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position ◯ och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindningsdelarna enligt anvisningarna **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position ◯ och stäng av gastillförseln från gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.
- Byt ut gasslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.
- Byt ut slangen och gastryckreglaget efter att de använts i 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gastrycksreglaget och slangen uppfyller relevanta EN-normer.
- Den rekommenderade längden på gasslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftsugningshålet i botten eller de 6 luftventilerna i locket. Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.
- ”Utför inga förändringar på apparaten” Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med passande gasolslang med inbyggd gasoltrycksreglage. Kontrollera att gasslangen inte vidrör de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter och EN-normerna.
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Använd endast grillen på ett fast och säkert underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra brännbara ytor. Placera alltid grillen på avstånd från brännbart material.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan tas bort. Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en plats som är så vindskyddad som möjligt.
- När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag. Överdrag finns att köpa hos din grillåterförsäljare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort överdraget efter ett starkt regn.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- Grillen förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker på grillen, det är risk för brand.

SPECIFIK SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR APPARATER MED STRÖMANSLUTNING

- Grillen får endast användas om elkabel, eluttag och enheten själv inte uppvisar några skador. Kontrollera före varje användning.
- Enheten får endast anslutas till ett jordat eluttag.
- Dra alltid ur kontakten efter varje användning eller om ett fel uppstått. **VARNING:** Dra i kontakten och inte i elkabeln.
- Låt inte elkabeln komma i kontakt med varma delar.
- Vidrör inte stickkontakten med våta händer.
- Eftersom denna grill har elektriska komponenter skall den inte användas vid regn eller snöfall.
- Om förlängningskabel behöver användas, måste denna vara jordad och dimensionerad för minst 10A (230V) strömstyrka (kabeldiameter min. 1,5 mm) samt placeras på så sätt att ingen kan snubbla över denna eller välta enheten.
- Använd så korta förlängningskablar som möjligt och koppla aldrig ihop 2 eller flera förlängningskablar.
- Placera aldrig elkabeln över vägområden

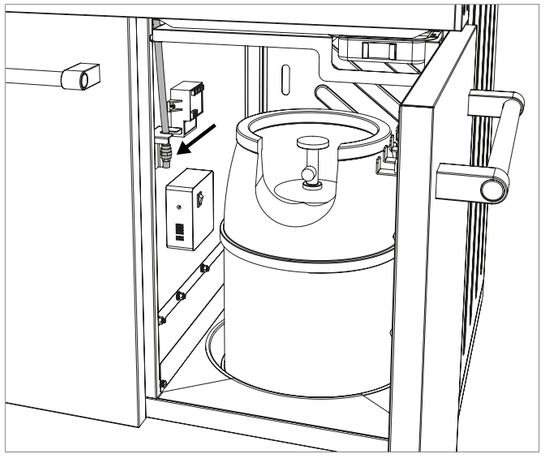
TÄTHETSKONTROLL

VARNING: Under täthetskontrollen får det inte finnas några tändkällor i närheten. Detta gäller också rökning. Utför aldrig täthetskontroll med en tändsticka eller öppen låga och alltid utomhus.

1. Gasreglageknappen måste stå i position ○.
2. Öppna gasoltillförseln på gasolflaskan och applicera en tvållösning med 50% flytande tvål och 50% vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolbehållaren/gasoltryckreglaget/gasolslang/gasolinlopp/ anslutning på ventilen). Du kan också använda en läckssökningspray. **(se bild 2A och 2B)**
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka. **VIKTIGT:** Grillen får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

ANMÄRKNING: Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller vid byte av gasolflaska och i början av grillsäsongen.

LUGANO 570G SPECIFIK MODELL



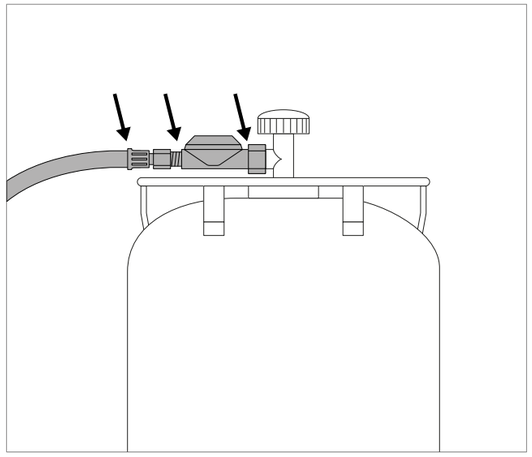
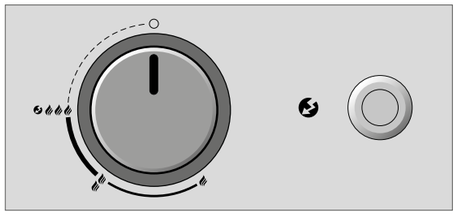


Bild 2A **Bild 2B**

FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN

Värmenivåer och tändning:

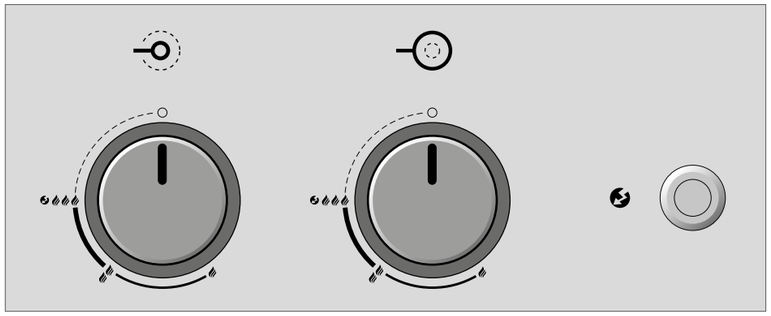


○ : på position
: lägre prestandanivå
: medelprestanda
: hög prestanda
: tändning
: tändare

BRÄNNAR-SYSTEM

KUPOL

Grillsystem med två ringbrännare

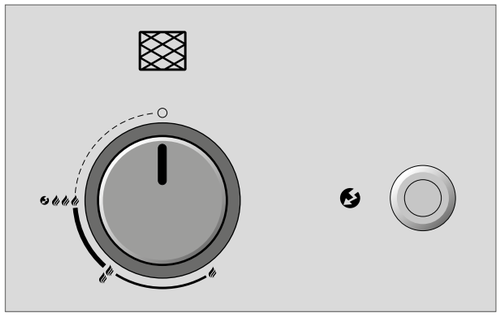


Den stora ringbrännare når på högsta effekten och på den lägsta effekten. Den är gjord för användning i medel till högt temperaturområdet.

Den lilla ringbrännaren är gjord för att laga mat vid låga temperaturer och kan bara justeras något. Skillnaden mellan och är inte synlig (flambild). Den lilla ringbrännaren uppnår en temperatur om cirka 100 till 120°C.

STEAKHOUSE BURNER

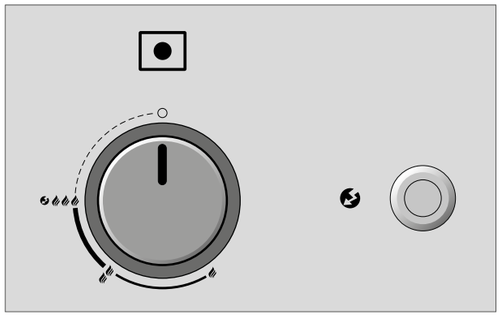
Brännarsystem för extra grillytor på modellen LUGANO 570 G



Den stora ringbrännaren uppnår på läge högsta effekten och på läge den lägsta effekten. Den är gjord för användning i medel till högt temperaturområdet.

MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN OM

Brännarsystem för extra grillytor på modellen LUGANO 570 G



Den stora ringbrännaren uppnår på läge högsta effekten och på läge den lägsta effekten. Den är gjord för användning i medel till högt temperaturområdet.

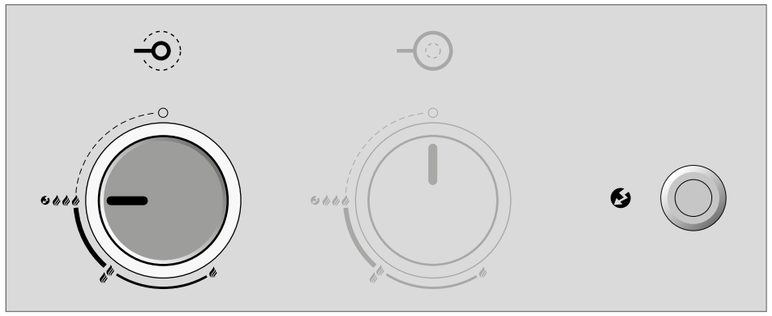
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla delar som leder gas, som det är beskrivet i kapitlet **TÄTHETSKONTROLL.**
   Gör detta även om gasolgrillen LUGANO 570 G levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ut grillen i cirka 20-25 minuter på .

TÄNDNINGSINSTRUKTION

KUPOL

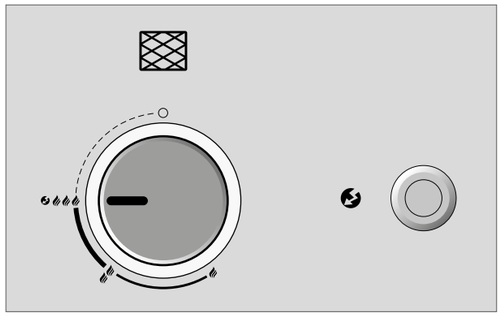
1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL)**.
2. Slå på huvudströmbrytaren på elektronikboxen (ON= huvudströmbrytarens röda kontrolllampa lyser).
3. Öppna grilllocket. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
4. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
5. Tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.
   Eller tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.



6. Om gasolen inte tänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ◯. Vänta 2 minuter så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Upprepa sedan steg 5.
7. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsaker (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

STEAKHOUSE BURNER

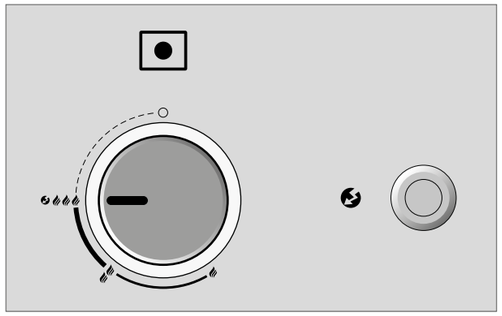
1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL)**.
2. Slå på huvudströmbrytaren på elektronikboxen (ON= huvudströmbrytarens röda kontrolllampa lyser).
3. Ta bort plastlocket över tilläggsgrillytan som också tjänar som skärbräda (kallas nedan XXL-skärbräde Lugano). **VARNING:** Tänd aldrig grillen när denna är övertäckt med XXL-skärbrädet Lugano.
4. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
5. Tryck på den lilla ringbrännarens gasolreglageknapp (vänster knapp) och vrid den moturs till nivå . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.



6. Om gasolen inte tänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ◯. Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Upprepa sedan steg 5
7. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsaker (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).
8. Täck över tilläggsgrillytan med XXL-skärbrädet först efter att den fullständigt svalnat av.

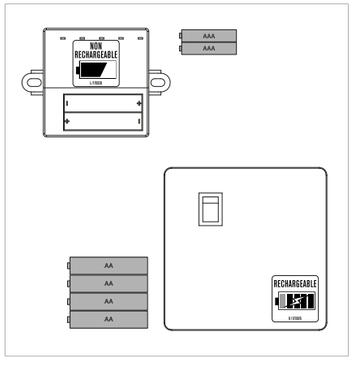
MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN OM

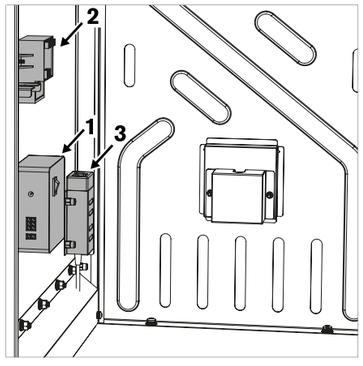
1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL)**.
2. Slå på huvudströmbrytaren på elektronikboxen (ON= huvudströmbrytarens röda kontrolllampa lyser).
3. Ta bort plastlocket över tilläggsgrillytan, som också tjänar som skärbräda (kallas nedan XXL-skärbräde Lugano). **VARNING:** Tänd aldrig grillen när denna är övertäckt med XXL-skärbrädet Lugano.
4. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
5. Tryck in gasolreglaget och vrid den moturs till nivå . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.

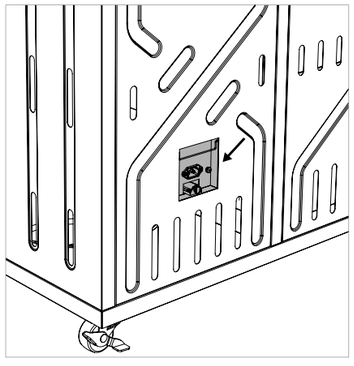


6. Om gasolen inte tänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ◯. Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Därefter upprepas sedan steg 5.
7. Om det inte är möjligt att antända brännaren till tilläggsgrillytan efter 3 försök, ska man leta efter orsaken (som beskrivs i avsnittet **FELAVHJÄLPNING**).
8. Täck över tilläggsgrillytan med XXL-skärbrädet först efter att den fullständigt svalnat av.

ELEKTRONIKBOX OCH ELEKTRONISK TÄNDBOX







Elektronikboxen innehåller följande:

- 4 NiMH-uppladdningsbara batterier (typ AA, 1.2 V/2400 mAh) för Safety Light System (SLS) **(1)**
- 2 batterier (typ AAA, 1.5 V) för elektrisk tändare **(2)**
- 1 huvudströmbrytare för att bryta strömförsörjningen till de olika komponenterna och förhindra att de uppladdningsbara batterierna laddas ur
- 1 laddstation för de uppladdningsbara batterierna **(3)**: Laddstationen för de uppladdningsbara batterierna anslutas med hjälp av den medlevererade nätkabeln mellan väggkontakten och anslutningen på baksidan av apparaten. Vid anslutning av den medlevererade nätkabeln laddas de fyra inbyggda uppladdningsbara batterierna automatiskt upp när huvudströmbrytaren är inkopplad. Under laddningsprocessen lyser dioden på batteriladdaren hela tiden orange (ungefärlig laddningstid upp till 12 timmar).

VARNING: De medlevererade uppladdningsbara batterierna till LUGANO 570 G -grillen är uppladdningsbara på grund av de är inbyggda i laddningsstationen i elektronikboxen. Dessa får **INTE** ersättas med vanliga icke-uppladdningsbara batterier. Skulle ni ändå stoppa i icke-d batterier och samtidigt ansluta grillen med nätkabeln i väggen, kommer apparaten ändå att försöka ladda de icke-uppladdningsbara batterierna. Detta kan leda till allvarliga skador och bränder!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

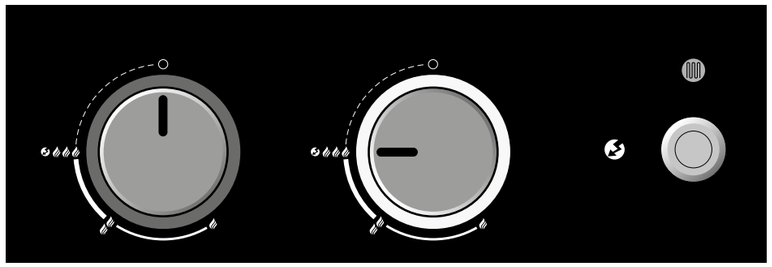
SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) till LUGANO 570 G -grillen aktiveras när gasreglageknappen vrids till positionen ○ i moturs riktning – och därmed gastillförseln öppnas.

Lysringen i gasreglageknappen och lysdioden i centrumposition ○, syns redan på långt håll om en eller flera brännare aktiverar gastillförseln.

Energiförsörjningen för SLS garanteras av de 4 medlevererade uppladdningsbara batterierna. När laddningen av de uppladdningsbara batteriernas laddningskapacitet sjunker till en kapacitet på cirka 20 %, blinkar den och indikerar att SLS-displayen snart kommer att släckas ner. Gasreglageknappen fungerar även om de uppladdningsbara batterierna är tomma.

LUGANO 570 G förfogar över ett inbyggd uppladdningsstation (se kapitel **ELEKTRONIKBOX OCH ELEKTRONISK TÄNDBOX**).

I manöverpanel finns en ljussensor. Denna mäter omgivningens ljusintensitet och anpassar sig efter ljusstyrkan för SLS. **ANVISNINGAR:** För att denna funktion ska kunna garanteras måste glas ovanför sensorn vara rent och fritt.



GENIALT INMATNINGSSYSTEM

OUTDOORCHEF gasolklotgrillsystemet har många fler egenskaper än en vanlig gasgrill.

Den tillåter att man med hjälp av tratten fördelar värmen snabbt från indirekt till direkt. Därmed kan man anpassa klotgrillen till respektive typ av grillning.

Såväl vid indirekt som vid direkt grillning med gasolklotgrill är brännaren optimalt skyddad av tratten. Detta förhindrar brand på grund av att fett som faller ner antänds då inte något fett kan droppa på brännaren. Dessutom uppstår därigenom ingen stark rökutveckling - perfekt för sund och smaklig grillning.

En ytterligare stor fördel gentemot andra gasolgrillar är att grillen inneryta förblir ren under hela grillningen. För fettet droppar endast ner i tratten och fångas upp i en skål under själva klotgrillen.

Tratten är av emalj liksom uppsamlingsskålen och är mycket lätt att rengöra - så är grillen rengjord i en handvändning och förberedd för nästa tillagning.

Tips: För att rengöra tratten rekommenderar vi att ni hettar upp grillen i 10 min på högsta värmen (indirekt trattposition). Därefter kan man enkelt borsta tratten med mässingsborsten. Vi rekommenderar er att använda OUTDOORCHEF trattborste.

Mer information om våra tillbehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

INDIREKT VÄRME

Vid indirekt grillning, matlagning och bakning cirkulerar värmen liksidigt runt det som ska grillas och förvandlar grillen till ett omluftningssystem.

Perfekt värmecirkulation i klotet sörjer för samtidigt färdiglagat kött. Idealiskt t.ex. för beredning av stora köttstycken som stekar, filé, kotlettrader eller hel kyckling. Köttet blir underbart saftigt.

Indirekt grillmetod lämpar sig tillsammans vid ångkokning av grönsaker och vid bakning av bröd, pizza med mera.

DIREKT VÄRME

Vid direkt grillning och matlagning koncentreras värmen oxh leds uppåt vilket lämpar sig för OUTDOORCHEF tillbehör som Aroma stekpanna, Barbecue wok eller grillplatta - överallt där stark värme underifrån behövs.

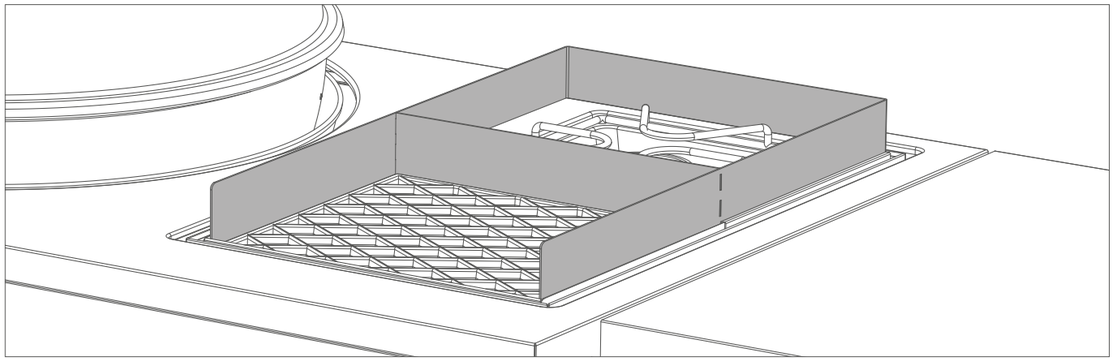
Information: Då LUGANO 570 G är försedd med Steakhouse Burner och har en tilläggsgrillyta som passar utmärkt för direkt grillning av biffar – rekommenderar vi tratten i ovan angiven position tillsammans med passande tillbehör. För direkt grillning med korttidsstekt kött, rekommenderar vi Steakhouse Burner.

BRUKSANVISNING FÖR GASOLKLOTGRILL

1. Sätt EASY FLIP-tratten i önskat läge.
   VARNING: Förändra endast trattens läge under grillningen med värmebeständig grillvante.
   ANVISNINGAR: Vid direkt grillning och kokning på grillen 🔥🔥🔥 ska locket lämnas öppet. Endast på nivå 🔥 – 🔥🔥 kan man även vid direkt grillning ha locket stängt.
2. Välj vid behov nödvändiga tillbehör.
3. Förvärm grillen med stängt lock i cirka 10–15 minuter på nivå 🔥🔥🔥.
4. Lägg det som ska grillas på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Ställ efter grillningen alltid gasreglageknappen på position ◯. Därefter stänger du av gastillförseln från gasolflaskan. Även vid tomma flaskor måste kranen stängas helt.
6. **VARNING:** Det uppsamlade, heta fettet i uppsamlingsskålen kan fatta eld. Låt fettet i uppsamlingsskålen först svalna av helt. Fettuppsamlingsskålen får endast tas i med hjälp av medföljande handtag (se bild 3)**!**
7. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar den, bär iväg den eller rengör den.

BRUKSANVISNING FÖR STEAKHOUSE BURNER (TILLÄGGSGRILLYTA)

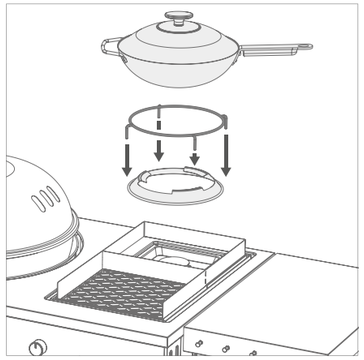
1. Avlägsna innan drifttagning alltid XXL-skärbrädet till Lugano-grillen som tjänar till att täcka över grillytan. Denna kan skadas av hettan.
2. Sätt på det medlevererade vind- och sprutskydden på grillytan Detta sörjer för att grillytan inte förlorar i värme av vinden och skyddar också grillen från att fett sprutar omkring.

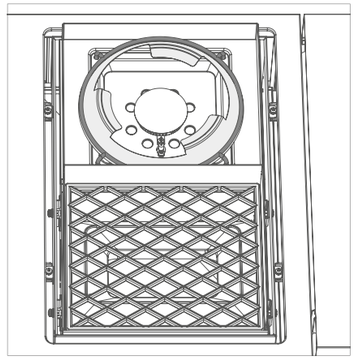


3. Lägg det som ska grillas på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt önskemål mellan🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Ställ allt efter grillningen gasreglageknappen på position ◯. Därefter stänger du av gastillförseln till gasolflaskan Även vid tomma flaskor måste kranen stängas helt.
5. **VARNING:** Det uppsamlade, heta fettet i uppsamlingsskålen kan fatta eld. Låt fettet i uppsamlingsskålen först svalna av helt. Fettuppsamlingsskålen får endast fattas tag i med hjälp av **(se bild 3)**!
6. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar den, bär iväg den eller rengör den.

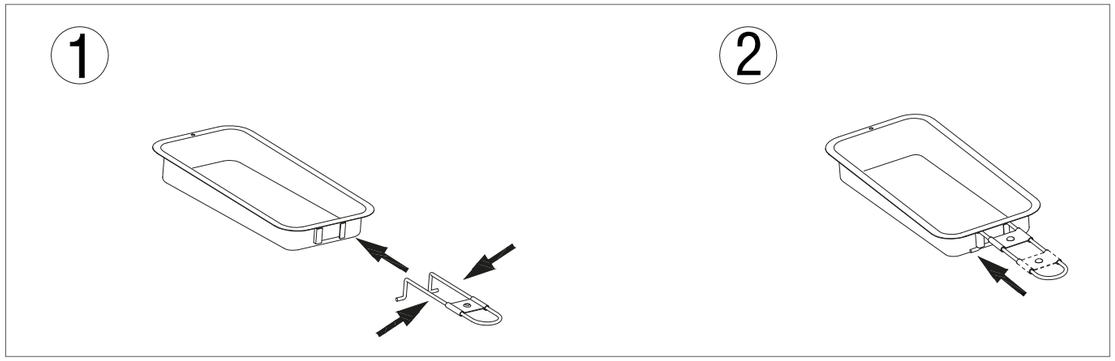
BRUKSANVISNING FÖR TILLAGNINGSYTA VID SIDAN OM

1. Avlägsna innan drifttagning alltid XXL-skärbrädet Lugano, vilket tjänar till att täcka över grillytan. Detta kan skadas av hettan.
2. Ta därför först bort denna extra yta för medföljande gryta/stekpanna.
3. Välj motsvarande tillbehör eller stekpanna och placera denna på extraytan.
   För att använda OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (säljs separat som tillbehör), använd den medföljande WOK-konsolen.





4. Reglera sedan temperaturen steglöst enligt önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Tillsätt matvarorna kort efter uppvärmningen av tillbehöret eller stekpannan och tillaga dem där.
6. Ställ efter tillagningen alltid gasreglageknappen på position ◯. Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Även om tomma flaskor måste flaskventilen stängas.
7. **VARNING:** Det uppsamlade heta fettet i uppsamlingsskålen kan fatta eld. Låt fettet i uppsamlingsskålen först svalna av helt. Fettuppsamlingsskålen får endast fattas tag i med hjälp medföljande handtag **(se bild 3)**!
8. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.
9. Använd inte matlagningskärl eller <160 mm och >270 mm på sidokområdet.



GRILLGALLER AV GJUTJÄRN

ANVÄNDNING

Rengör gjutjärnsgallret med vatten innan du använder det första gången. Vidrör endast grillgallret under grillningen endast med grillvante. Ställ inte gjutjärnsgallret på brännbara eller värmekänsliga ytor när det är varmt.

För enklare sätt att hantera gjutjärnsgallret kan man använda lyften.

RENGÖRING

- Låt gjutjärnsgallret bränna ut vid fullt läge i cirka 10 minuter.
- Använd en borste av **med** mässingsborst (ingen stålborste)
- Låt därefter gallret liksom borstarna svalna av helt.
- Vid hårdnackad nedsmutsning: Använd OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER för grundlig rengöring
- Gallret ska efter rengöringen oljas in lätt med matolja.

GRYTAN/STEKPANNAN

ANVÄNDNING

Vidrör grytan/stekpannan under grillningen endast med grillvante. Ställ inte grytan/stekpannan när den är varm på brännbara eller värmekänsliga ytor.

RENGÖRING

Grytan/stekpannan kan enkelt rengöras i diskmaskinen. Vid hårdnackad nedsmutsning:kan OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER användas.

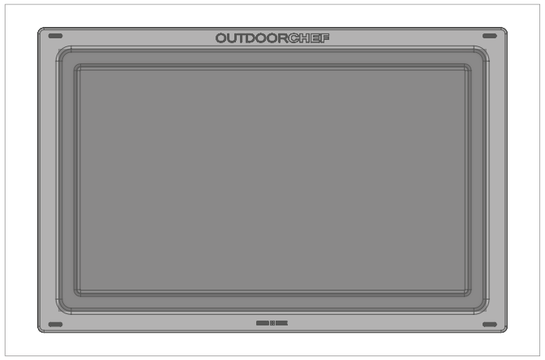
VARNING

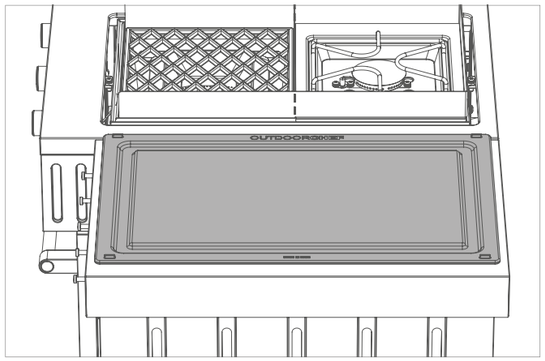
XXL-skärbrädet Lugano, som också tjänar som övertäckning, får aldrig läggas på det heta grillgallret (Steakhouse Burner) eller läggas på grytan/stekpannan. Grillgallret liksom grytan/stekpannan måste först ha svalnat av helt.

XXL-SKÄRBRÄDE LUGANO/ÖVERTÄCKNING TILLÄGGSGRILLYTA

Medfölöjande XXL-skärbräde Lugano tjänar förtuom som skärbräde till att täcka över Steakhouse Burner.

ANVÄNDNING AV SKÄRBRÄDET

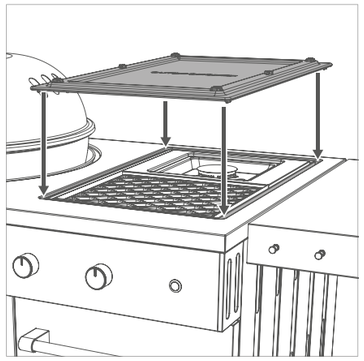


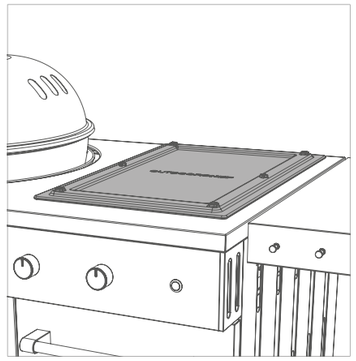


Som namnet säger, utmärker sig XXL-skärbrädet Lugano först och främst för sin storlek. På denna högklassiska skärbräda i plast får de största köttbitar plats. Den enastående rännan för köttsaften fångar upp denna vid isärskärning och inget rinner ner.

Information: XXL-skärbrädet Lugano kan också erhållas som separat tillbehör.

ANVÄNDNING SOM ÖVERTÄCKNING

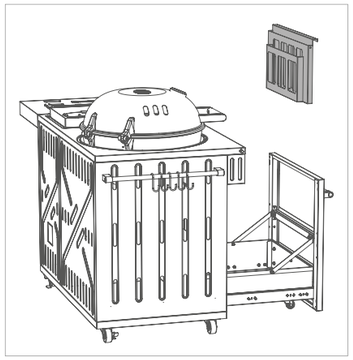


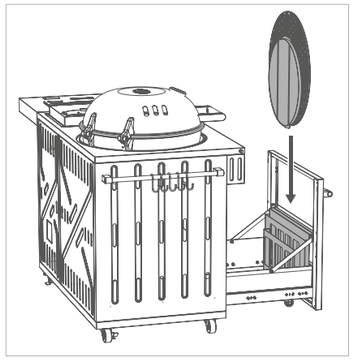


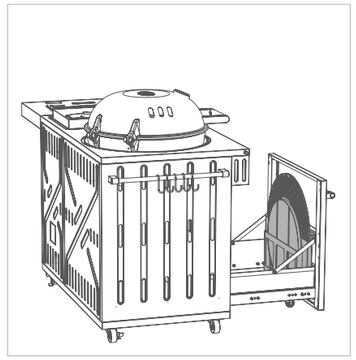
XXL-skärbrädet Lugano tjänar också i Steakhouse Burner syftet praktisk övertäckning och skyddar grillytan mot damm och annan yttre påverkan. Nopprorna på sidan av skärbrädet tjänar också till att hålla fast skärbrädet på den extra tillagningsytan. Därtill positioneras skärbrädet väl på den extra tillagningsytan då nopporna passar in mellan täckplattan och grillytan.

VARNING: Låt först alltid grillytan svalna av helt och avlägsna sedan det medföljande vindskyddet innan Steakhouse Burner täcks över.

FÖRVARING AV LUGANO 570 G







LUGANO 570 G har ett stoppsystem. I den stora byrålådan till vänster finns en fantastisk uttagbar finess i vilken man kan lägga ytterligare medföljande grillgaller och andra tillbehör till OUTDOOR**CHEF** som en pizzasten, vilket är platsbesparande då den kan förvaras stående.

Information: Pizzastenen ingår inte i leveransen utan kan erhållas separat.

Mer information om våra tillbehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPS OCH TRICKS

ATT GRILLA MED GASOLKLOTGRiLL

Med indirekt värmei

Större köttstycken (t.ex. filé, entrecôte, kotlettrader eller hel kyckling): Tack vare det intelligenta trattsystemet behöver inte större köttstycken längre vändas under grillningen. Värmen i gasolbrännaren stiger på insidan av grillklotet och fördelas jämnt i hela klotet. Lägg det som ska grillas på det förvärmda grillgallret och stäng locket. Låt det alltid finnas lite plats mellan köttbitarna. Genom att stänga locket kommer maten att brynas från alla sidor och köttsaften stannar kvar i köttet.

Vid större köttstycken rekommenderar vi att man använder vår temperaturmätare, t.ex. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT – som mäter innertemperaturen för perfekt resultat, vilken är enkel att styra via den officiella OUTDOOR**CHEF** appen.

Med indirekt värme kan man även baka, så du kan lätt överraska familj och vänner med en hembakad pizza med vår OUTDOOR**CHEF** pizzasten, som passar perfekt i klotgrillen. Låt först pizzastenen värmas upp på högsta nivån i 10 minuter innan man sätter in pizzan - det blir en krispig pizzabotten precis som i Italien.

Med rätt tillbehör tillbehör får du ännu mer glädje av din OUTDOOR**CHEF**. Grilla, koka eller baka: Ge din kreativitet och experimentlusta fritt utlopp.

Mer information om vårt breda tillbehörssortiment finns på appen på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Med direktvärme
Perfekt lämplig för OUTDOOR**CHEF** tillbehör som passar vid hög värme, som t.ex. tillbehör till OUTDOOR**CHEF** gjutjärnsplatta eller OUTDOOR**CHEF** barbecue wok.

Till din OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G kan du ha ten extra tillagningsyta (STEAKHOUSE BURNER), varför vi rekommenderar att vid direkt grillning uteslutande använda lämpliga tillbehör. För korttidsstekt kött eller korv lämpar sig STEAKHOUSE BURNER perfekt – mer att lsa finns under nästa punkt "Grillning med Steakhouse-Burner".

ATT GRILLA MED STEAKHOUSE BURNER

Din OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G är försedd med en högprestanda extra grillyta med STEAKHOUSE BURNER. Fördelen med STEAKHOUSE BURNER är att den passar utmärkt tillsammans med en gasolklotgrill.

STEAKHOUSE BURNER har tagits fram speciellt för direkt, klassisk grillning med värme nerifrån och lämpar sig därför bäst för korttidsstekt kött som biffar, korvar och grönsaker, t.ex. paprika, zucchini och auberginer (som antipasta).

Genom sin höga temperatur, som är möjligt med STEAKHOUSE BURNER, trollar man fram härliga grillaromer och perfekt grillmönster för era rätter.

NJUTBARA TIPS: LUGANO 570 G tillåter en kombination av STEAKHOUSE BURNERS och en gasolklotgrill för både direkt, klassisk grillning med enastående fördelar även för indirekt grillning i gasolklotgrill.

Därmed kan alla maträtter som t.ex. Små och stora köttbitar, först få kraftig grillarom och sedan förses med ett fint grillmönster innan de blir helt klara på ett skonsamt sätt med lägre temperaturer.

Även korv kan man först steka hårt och sedan i lugn och ro låta bli färdiga i klotgrillen - för perfekt resultat.

ATT LAGA MAT PÅ TILLÄGGSYTAN

Tilläggsytan för LUGANO 570 G kompletterar funktionen med gasolklotgrill (indirekt grillning) med funktionen för STEAKHOUSE BURNER (direkt grillning) men ytterligare en funktion (kokning). Möjligheterna är därför oändliga med LUGANO 570 G då den ersätter ett helt kök.

Tilläggsytan lämpar sig perfekt för tillredning av diverse förrätter som t.ex. Vitlöksräkor i olivolja, tillbehör till grönsaksgrytor eller för såser till grillköttet. Därför rekommenderar vi OUTDOORCHEFs Aroma-stekpanna som tillbehör för att lyckas med alla rätter.

Mer information om vårt breda tillbehörssortiment finns på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasreglageknappen för alla brännare på ○.
2. a) Stäng av gastillförseln från gasolflaskan.
   b) Koppla ur huvudströmbrytaren.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan
4. Ta bort vindskyddet
5. Ta bort stekpannan
6. Täck över grillen med passande överdrag.

RENGÖRING

Mycket lit rengöring behövs mellan grillningarnan, då det mesta fettet avdunstar eller hamnar i uppsamlingsskålen. Vid svår nedsmutsning värmer man upp grillen på högsta nivån i cirka 10 minuter. Använd vid rengöring av tratten och grillgallret en grillborste **med** mässingsborst (inga stålborstar).
För grundlig rengöring används OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Ibland kan man använda sig av en svamp av nylon med lite diskmedel på för att avlägsna alla lösa rester.

VIKTIGT: Låt grillen torka ordentligt efter varje grundlig rengöring på nivå (bränna ut).

RENGÖRING AV TILLÄGGSGRILLYTAN PÅ LUGANO 570 G

Mycket lite rengöring behövs mellan grillningarna, då det mesta fettet avdunstar eller hamnar i uppsamlingsskålen. Vid rengöring av grillgallret och grillplattan används en grillborste med mässingsborst (inga stålborstar). Till slut kan man ta ut uppsamlingsskålen och rengöra med OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER

VIKTIGT: När man använder rengöringsmedel måste du låta grillen torka ordentligt efteråt. För att påskynda torkningen kan du tända grillen och låta den bränna ut i några minuter på högsta nivån.

ANVÄNDNING AV OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VIKTIGT: Grillen får inte vara igång vid användning av OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
Använd handskar samt skydds)glasögon. Grillen och dess tillbehör besprutas grundligt när grillen fortfarande är lite varm och låt verka i 15-30 minuter. Smutsiga ytor måste åter besprutas och grundligt spolas med vatten och låt sedan torka av.

VARNING: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER få intet användas på pulverbelagda ytor.

ANVÄNDNING AV OUTDOORCHEF CLEANER

VIKTIGT: Grillen får inte vara igång vid användning av OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER
Använd handskar och glasögon som skydd. Grillen och dess tillbehör besprutas grundlgt när grillen fortfarande är lite varm och låt verka i 15-30 minuter till skum bildats.
Vid behov torkar man av med en passande grillborste eller en nylonsvamp. Därefter spolas det grundligt med vatten och får torka.

VARNING: OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER får inte användas på pulverbelagda ytor.

SKÖTSEL LUGANO 570 G STEAKHOUSE BURNER

Brännaren kan täppas till av insekter. Detta kan förorsaka en minskning av effekten eller en baktändning. För att kontrollera brännaren och regelbundet rengöra den måste följade steg vidtas:

1. Ta först bort gjutjärnsgrillgallret och eldtaket från LUGANO 570 G.
2. a) Avlägsna därefter säkringsstiften till brännarens fästen.
   b) Sedan lyfts brännare uppåt och ur brännkammare.
3. Brännaren rengörs med en smal flasborste eller en tråd.
4. Efter framgångsrik rengöring, sätts alla delar tillbaka i omvänd ordning i brännkammaren enligt avsnittet **"TÄNDNING AV STEAKHOUSE BURNER"** och kan åter tas i drift..

VIKTIGT: När man använder rengöringsmedel till rengöringen måste, måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att påskynda torkningen kan du tända grillen och ställa in nivå i några minuter med öppet lock för att bränna ut.

UNDERHÅLL

Regelbundet underhåll av din grill garanterar invändningsfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- När man inte använder grillen under en längre period ska man innan den åter tas i bruk **KONTROLLERA TÄTHETEN**. Om tvivel föreligger vänd Dig till Din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador.. En skadad gasslang måste genast ersättas enligt kapitel **SÄKERHETSANVISNIGNAR**.
- Behandla alla trädetaljer en gång per år med träolja - den skyddar mot sprickbildning.
- Skydda grillen efter att den svalnat av med ett lämpligt överdrag från OUTDOOR**CHEF** mot väder och vind.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Övertäckningen kan köpas hos din grillåterförsäljare.

FELAVHJÄLPNING

Brännaren antänds inte:

- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.
- Kontrollra om det finns gnistor i elektroden till brännaren.
  VARNING: Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel!

Ingen gnista:

- Säkerställ tt batteriet ligger rätt (vid grill med elektrisk tändning).
- Avståndet mellan brännaren och elektroden får endast uppgå till 5-8 mm.
- Kontrollera om kabeln vid elektrisk tändare och elektroden är isatt och sitter fast.
- Sätt i nya batterier (typ AAA, LR03, 1,5 V) i den elektroniska tändaren.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) fungerar inte:

- Kontrollera om gastillförseln är öppnad med gasreglageknappen. (Vid stängd gasolflaskeventil).
- Säkerställ att de uppladdningsbara batterierna till SLS ligger rätt och är uppladdade.
- Skulle de uppladdningsbara batterierina vara tomma, kan medföljande nätkabel kopplas in för att starta uppladdningen.

Kan du inte ta din grill i bruk efter ovan nämnda åtgärder, kontakta då din återförsäljare.

KONSUMENTGARANTI

1. Garantier och förhållande till köparens andra rättigheter

Vid köp av denna OUTDOOR**CHEF** -produkt hos återförsäljare erhåller ni som privat slutkund (konsument) en tillverkargaranti från Outdoorchef AG ("OC").

Tillverkarens garanti ger dig garantianspråk mot garantigivare enligt överenskommelse. Garantianspråken består utöver andra avtalsenliga rättigheterna. dessa andra rättigheter hävs eller begränsas inte av denna garanti. Dukan även göra dina andra avtals- eller juridiska krav gällande gentemot gällande förpliktelser. Dessa krav enligt produktansvarslagen påverkas ej av denna garanti.
Som köpare har du framför allt möjlighet att göra avtalsgarantikrav gällande gentemot din återförsäljare. Så kan t.ex. ett möjligt återtagande av köpeavtalet gentemot återförsäljaren inom ramen för denna garanti gentemot OC komma att följas.

2. Berörda garantivillkor

Garantigivare är OC. Garantiberättigade är alla slutanvändare som köper en ny produkt för privat bruk i den auktoriserade handeln. Förvärvet ska det finnas kvitton på. Förvärv för privat bruk föreligger om produkten köps av en juridisk person för ändamål som huvudsakligen varken kan hänföras till företagare eller yrkesverksamma i verksamhet.
Om ett garantianspråk ska vara giltigt måste detta göras hos garanten inom två månader. Annars hävs samtliga garantianspråk. För uppenbara defekter börjar preklutionsfristen vid mottagandet av produkten. OC rekommenderar därför att produkten inspekteras vad det gäller fel.

3. Omfattning

Garantin gäller från inköpsdatum och beviljas i följande fall: såvida ingen uteslutning av fakta föreligger i enlighet med punkt 4 föreligger:
- Tre år för klotet (underdel och lock) för rost.
- Tre år för grillgallret mot genomrostning eller genombränning.
- Tre år för allt i rostfritt stål mot genomrostning eller genombränning.
- Fel i emaljen vid första användningen
- Två år för alla övriga tillverknings-/materialfel

Brister som är betydelselösa för funktionen och som ni som kund märker som rimliga ojämnheter, färgskillnader i emaljen eller mindre fel vid locket eller på upphängningsdelarn.
Vid garantifall kommer OC att byta ut skadade eller bristfälliga delar eller hela produkten efter eget tycke. Såvitt betydelselösa för funktionen har ni som kund rätt att göra ett byte mot en jämförbar modell eller modell av nyare design. Såvitt brister i funktionalitet inte påverkas och i den mån det är rimligt, kan i stället för reparation även lämplig ekonomisk ersättning erbjudas dig.
För avveckling av garantin (kontroll och eventuellt utbyte) kvarstår inga krav på OC för ersättningsprodukt eller motsvarande skadeersättning.
Utförande av tjänsterna under denna garanti kommer påverkar varken en förlängd garantitid eller att den startas på nytt. Utbytbara delar är OCs egendom. Endast om produkten byts ut börjar garantitiden på nytt.
Ytterligare krav gentemot garanten omfattas inte. Dina anspråk baserade på andra rättsliga grunder utesluts eller begränsas härmed inte (se även ovan under 1).

4. Uteslutande

Garantin gäller inte i följande fall:

- Sedvanlig nötning, framför allt på allmänna förslitningsdelar i synnerhet tratt, flamtak, brännare, termometer, tändning och batterier, elektroder, tändkablar, gasslang, gastrycksreglerare, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie, grill- eller kolgaller och -skålar, antändningsgaller liksom kolgaller/fettuppsamlingsskålar.
- Skador i emaljen för använda delar, liksom fel som inte förelåg vid första användningen.
- Defekta och/eller skador p g a oförsiktig hantering eller felaktig hantering, i synnerhet p g a
- Att man inte beaktat bruksanvisning, säkerhetsanvisnignarn eller drifts-/skötselanvisningar (exempelvis användning av utomhusapparater inomhus, skador genom felaktig montering, felaktig rengöring av den emaljerade ytan i tratten eller grillgallret genom att inte genomföra täthetskontroll som rekommenderas i bruksanvisningen, genom användning av skadliga kemikalier, genom att ta bort delar i felaktigt syfte osv.).
- Defekter och/eller skador som uppkommit vid ingrepp och reparation av icke-auktoriserade personer från OC
- Defekter och/eller skador genom väderpåverkan (hagel eller blixtnedslag).
- Defekter och/eller skador genom avsiktlig skada eller av oaktsamhet
- Defekter och/eller skador som uppkommit vid transporten från återförsäljaren, såvida inte denna utförts av garanten.
- Defekter och/eller skador p g a att man brukat våld.
- Defekter och eller skador p g a användning professionellt för att tjäna pengar (vid hotell- eller restaurangverksamhet).

5. Garantiförfall

I garantifall vänligen kontakta oss eller en av våra auktoriserade återförsäljare så fort som möjligt (återförsäljarlista finns på www.outdoorchef.com) och ange förutom namn och adress vilken produkt/produktdel, köpekvitto, serienummer och artikelnummer (båda hittar du på dataetiketten på grillen; se bruksanvisningen). Beskriv gärna felet med foto För att garantiärendet ska kunna prövas lämnar ni in produkten till oss (bring-in-garanti). Vid berättigade garantifall kommer vi att ersätta nödvändiga och erforderliga transport- och fraktkostnader, annars skickar vi produkten åter till dig utan kostnad.

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Titta mer på hemsidan OUTDOORCHEF.COM
** Serienummer och artikelnummer finns på dataetiketten på grillen (se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMATION

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butan G30 / Propan G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butan / Propan 50mbar
Gasolförbrukning helt	1320 g/h

KUPOL

Prestanda	
- liten brännare	1.20 kW
Gasolförbrukning	90 g/h
- stor brännare	8.50 kW
Gasolförbrukning	602 g/h
Munstycken (28–30/37 mbar)	
- munstycke liten brännare	0,55 mm/markering: BF
- munstycke stor brännare	1,47 mm/markering: BT
Munstycken (50 mbar)	
- munstycke liten brännare	0.48 mm/markering: AF
- Munstycke stor brännare	1,27 mm/markering: AT

BRÄNNARE TILLÄGGSGRILLYTA

Prestanda	3,20 kW
Gasolförbrukning	228 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1,02 mm/markering: BL
Munstycke (50 mbar)	0.88 mm/markering: AH

STEAK-HOUSE BURNER

Prestanda	5.60 kW
Gasolförbrukning	400 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	1,16 mm / markering BP
Munstycke (50 mbar)	1,02 mm / markering: BL

Elektronisk tändare
Vid drift med elektronisk tändare behövs batterier (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Anvisningar för temperaturvisning
Visningsavvikelse från termometer kan uppgå till +/–10 %.

Hemsida
Ytterligare information, tips tricks, recept och allt som är värt att veta hos OUTDOOR**CHEF** Produkterna finns på OUTDOORCHEF.COM

BRUKSANVISNING

VIKTIG: Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOOR**CHEF** gasskulegrill.

CE0063 PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

VIKTIG:

Skriv serienummeret til gasskulegrillen på baksiden av denne bruksanvisningen. **Klistremerket** med dette nummeret sitter enten på grillstativet eller bunnplaten, avhengig av grillmodellen.

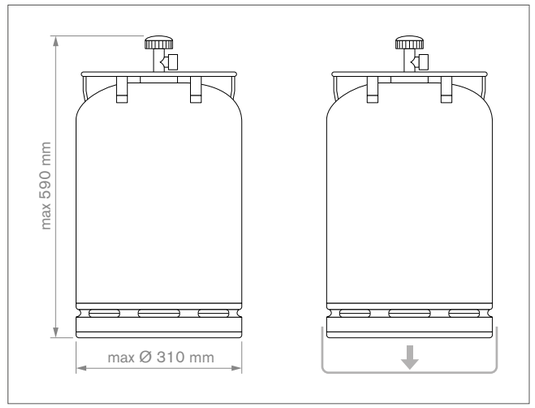
Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen.
Følg instruksene i monteringsanvisningen. Ikke-forskriftsmessig montering kan få farlige følger.
Ikke plasser lettantennelig væske/material eller reservegassflasker i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.
Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gasskulegrillen. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander.

GASSFLASKER

- Ikke plasser gassflasker med mer enn 11 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i monteringsanvisningen **(Ill. 2A)**.



- Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.
- **UTFØR TETTHETSKONTROLL** før første gangs bruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50 °C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere.
- Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.

- **MERKNAD:** Sjekk om trykkregulatoren og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i landet ditt. Bruk kun gassflasker som er fremstilt i samsvar med nasjonale standarder. På grunn av forskjellige tetningssystemer, vil det, ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene, ikke være en tett skruforbindelse. Denne utettheten kan føre til at gass som strømmer ut lett antennes av åpen flamme eller gnister. Av sikkerhets- og ansvarsgrunner anbefaler vi å kontrollere gassgrillen før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til nasjonale forskrifter.

SIKKERHETSMERKNADER

Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.

Når du tar grillen i bruk, skal du lese og følge **ANVISNINGER FOR OPPTENNING**.

- "Skal kun brukes utendørs"
- "Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet"
- **"FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna"
- "Hold grillen unna brennbart materiale mens den er i bruk"
- "Ikke flytt grillen mens den er i bruk"
- "Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk"
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Griller med hjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen ○ når du er ferdig med å grille, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt i posisjon ○ og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. **VIKTIG:** Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon ○ og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante EN-standardene.
- Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Den store, runde luftinntaksåpningen i bunnen av fatet eller lufteventilene i lokket må aldri blokkeres. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- "Ikke utfør endringer på apparatet". Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med passende gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante EN-standardene.
- Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller materiale.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg et trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Ikke legg fra deg ting på grillen (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.

SPESIELLE SIKKERHETSMERKNADER FOR GRILLER MED STRØMTILKOBLING

- Bruk kun grillen dersom strømledningen, stikkontakten og grillen ikke har noen synlige skader. Kontroller dette før hver bruk.
- Grillen skal kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Trekk ut støpselet etter hver bruk eller hvis det har oppstått en feil. **FORSIKTIG:** Trekk i støpselet og ikke i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme deler.
- Ikke ta på støpselet hvis du er våt på hendene.
- Grillen har elektriske komponenter og kan derfor ikke brukes i regn- eller snøvær.
- Hvis det skal brukes skjøteledning, må denne være jordet for en strømstyrke på minst 10 A (230 V) (tverrsnitt på minst 1,5 mm). Plasser ledningen slik at ikke noen kan snuble eller hekte seg fast i den og velte grillen.
- Bruk en kortest mulig skjøteledning, og bruk aldri 2 eller flere skjøteledninger som er koblet sammen.
- Ikke legg strømledningen over veiområder.

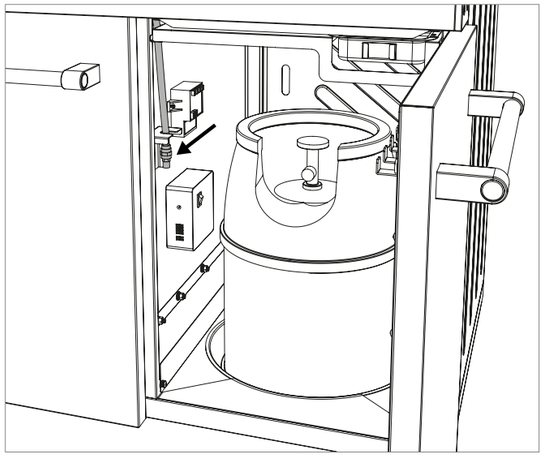
TETTHETSKONTROLL

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

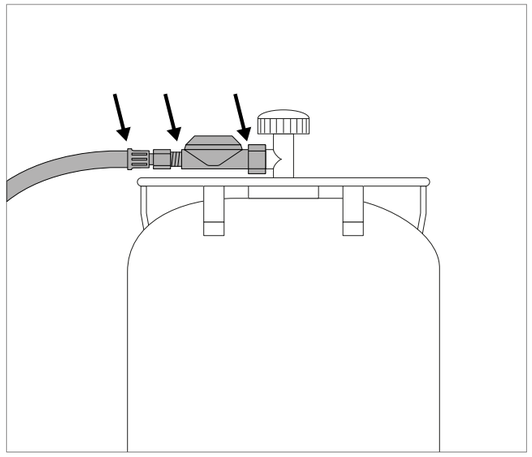
1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ○.
2. Åpne gasstilførselen på flasken og pensle en såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken/gasstrykkregulatoren/gasslangen/gassinntaket/tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer. **(Se Ill. 2A og 2B)**
3. Hvis det dannes bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. **VIKTIG:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

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

ILLUSTRASJONER AV LUGANO 570G



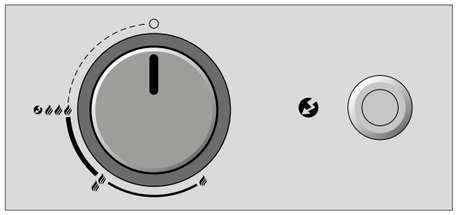
Ill. 2A



Ill. 2B

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning

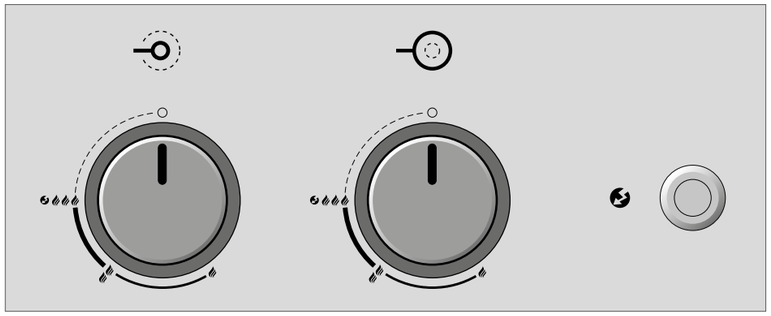


○	:	AV
	:	Lav effekt
	:	Middels effekt
	:	Høy effekt
	:	Tenning
	:	Tenner

BRENNERSYSTEM

KULE

Grillsystemer med to ringbrennere

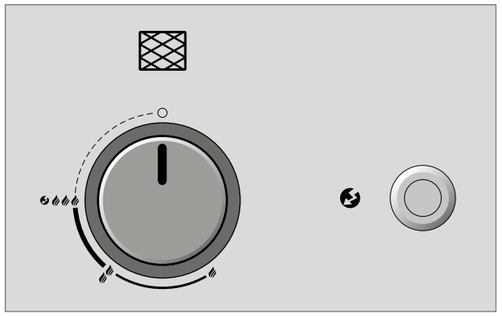


Den store ringbrenneren har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . Den er beregnet på middels høye og høye temperatur.

Den lille ringbrenneren er utformet for tilberedning av mat ved lave temperaturer, og kan kun reguleres i liten grad. Forskjellen mellom og er ikke synlig. (Flammebilde). Den lille ringbrenneren når en temperatur på ca. 100–120 °C.

STEAKHOUSE BURNER

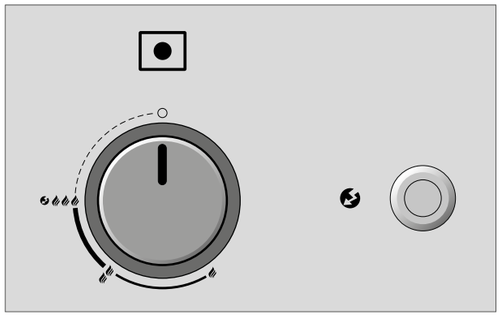
Brennersystem for den ekstra grillflaten på LUGANO 570 G



Brenneren har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . Den er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

SIDEBRENNERE

System for ekstra sidebrennere på LUGANO 570 G



Brennerne har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . De er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

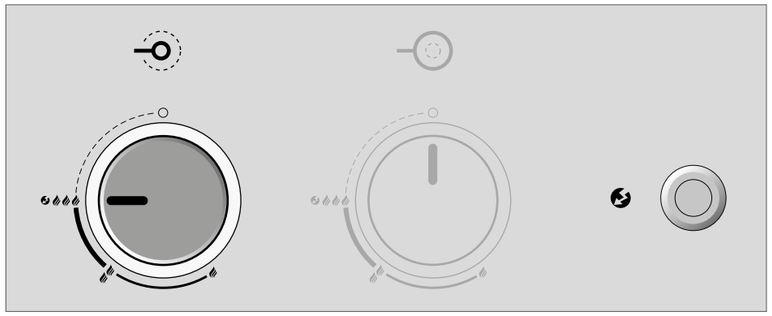
FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**.
   Du skal også gjøre dette selv om din LUGANO 570 G ble levert ferdigmontert av forhandleren.
3. La grillen brenne seg ut i ca. 20–25 minutter på trinn .

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

KULE

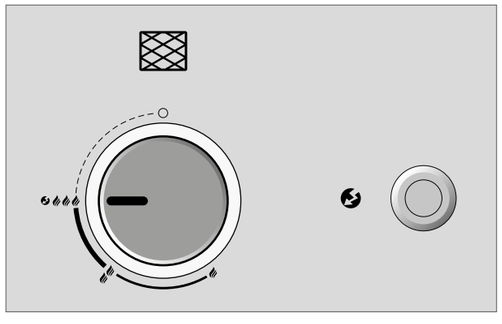
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Still hovedbryteren på strømboksen til på (ON = rød kontrollampe på hovedbryteren lyser).
3. Åpne grillokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen på den store ringbrenneren og vri den mot urviseren til trinn . Trykk og hold inne tennknappen til du får en gnist som antenner gassen.
   Eller trykk gassreguleringsknappen til den lille ringbrenneren (venstre knapp) og drei den mot klokkeretningen til trinn . Trykk og hold inne tennknappen til du får en gnist som antenner gassen.



6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 5.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

STEAKHOUSE BURNER

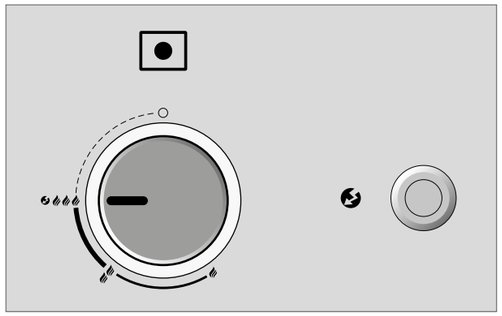
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Still hovedbryteren på strømboksen til på (ON = rød kontrollampe på hovedbryteren lyser).
3. Fjern kunststoffdekselet på den ekstra grillflaten, som også kan brukes som skjærebrett (kalles heretter XXL-skjærebrett Lugano).
   FORSIKTIG: Tenn aldri grillen hvis den fremdeles er tildekket med XXL-skjærebrettet Lugano.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen til Steakhouse Burner og vri den mot klokkeretningen til trinn . Trykk og hold inne tennknappen til du får en gnist som antenner gassen.



6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 5.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på Steakhouse Burner, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).
8. Vent til den ekstra grillflaten er helt avkjølt før du legger på XXL-skjærebrettet Lugano (tildekking).

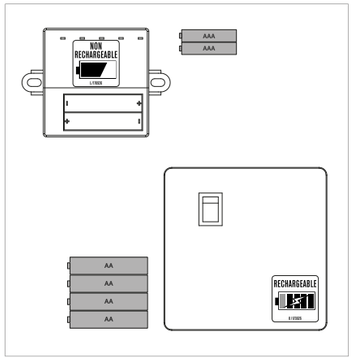
SIDEBRENNERE

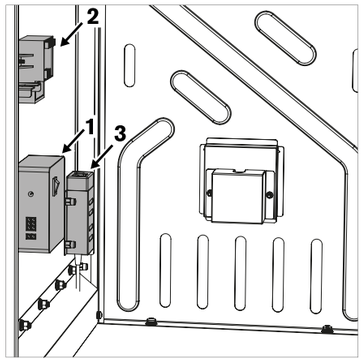
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Still hovedbryteren på strømboksen til på (ON = rød kontrollampe på hovedbryteren lyser).
3. Fjern plastdekselet på den ekstra grillflaten, som også kan brukes som skjærebrett (kalles heretter XXL-skjærebrett Lugano). **FORSIKTIG:** Tenn aldri grillen hvis den fremdeles er tildekket med XXL-skjærebrettet Lugano.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen for sidebrennerne og vri den mot klokkeretningen til trinn . Trykk og hold inne tennknappen til du får en gnist som antenner gassen.

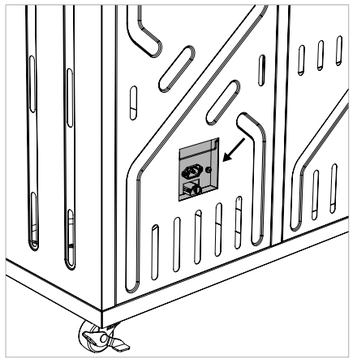


6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den ikke-antente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 5.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på sidebrennerne, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).
8. Vent til den ekstra grillflaten er helt avkjølt før du legger på XXL-skjærebrettet Lugano (tildekking).

STRØMBOKS OG ELEKTRO-TENNINGSBOKS







Strømboksen inneholder følgende:

- 4 NiMH-batterier, oppladbare (type AA, 1,2 V/2400 mAh) for Safety Light-systemet (SLS) **(1)**
- 2 batterier (type AAA, 1,5 V) for den elektrisk tenningen **(2)**
- 1 hovedbryter for å kunne avbryte strømforsyningen til de enkelte komponentene og forhindre at batteriene utlades
- 1 batterilader **(3)**: Batteriladeren kan tilkobles en stikkontakt via den medfølgende strømledning og kontakten på baksiden. Når den medfølgende strømledningen kobles til, lades de fire installerte oppladbare batteriene automatisk når hovedbryteren er slått på. Under lading lyser dioden på batteriladeren kontinuerlig oransje (omtrentlig ladetid opptil 12 timer).

FORSIKTIG: De medfølgende oppladbare batteriene til din LUGANO 570 G-grillen kan lades opp med ladestasjonen som befinner seg i strømboksen. Disse batteriene må **IKKE** erstattes av vanlige batterier som ikke kan lades opp. Hvis du ikke bruker batterier som ikke kan lades og samtidig kobler grillen til strømnettet med strømledningen, vil apparatet prøve å lade opp de vanlige batteriene. Dette kan føre til alvorlige skader og brann!

SAFETY LIGHT-SYSTEMET (SLS)

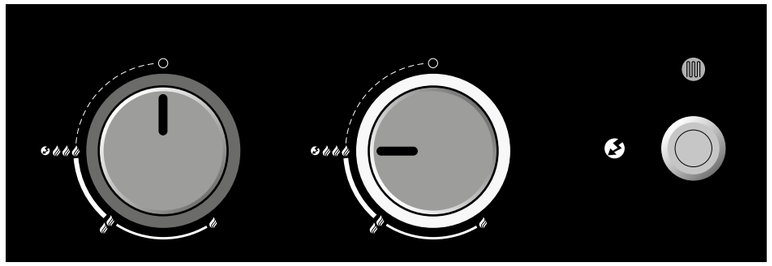
SAFETY LIGHT-SYSTEMet (SLS) på din LUGANO 570 G-grill aktiveres når gassreguleringsknappen dreies fra posisjon ○ mot klokkeretningen i retning – og dermed åpner gasstilførselen.

Lysringen rundt gassreguleringsknappen og LED-lyset i midten av posisjon ○ viser deg selv på avstand om gasstilførselen til én eller flere brennere er aktivert.

Strømforsyningen til SLS skjer via de fire medfølgende oppladbare batteriene. Dersom ladenivået på de oppladbare batteriene synker til en kapasitet på ca. 20 %, vil SLS begynne å blinke, noe som indikerer at SLS snart vil slukkes dersom de oppladbare batteriene ikke lades. Gasstilførselen kan reguleres selv om de oppladbare batteriene er utladet.

LUGANO 570 G har en innebygd batterilader (se kapittelet **STRØMBOKS og ELEKTRO-TENNINGSBOKS**).

På kontrollpanelet sitter det en lyssensor. Denne måler lysintensiteten i omgivelsene og justerer lysstyrken på SLS tilsvarende. **MERKNAD:** For at denne sensoren skal fungere må glasset over sensoren må være rent og utildekket.



GENIALT TRAKTSYSTEM

OUTDOORCHEF-gasskulegrillen kan mye mer enn en vanlig gassgrill.

Med traktsystemet er det mulig å raskt endre varmefordelingen fra indirekte til direkte. Slik kan du tilpasse kulen perfekt til tilbereding av ulike retter.

Både ved indirekte og direkte grilling med gasskulen er brennerne optimalt beskyttet av trakten. Dette forhindrer også fettbrann, da fett ikke kan dryppe på brennerne. I tillegg unngår man at det oppstår sterk røykutvikling – perfekt for sunne og smakfulle grillmåltider.

En ytterligere stor fordel i forhold til andre gassgriller er at innsiden av grillen holder seg ren under grilling. For fettet drypper kun på trakten og ledes videre til en dryppskål under kulen.

Den porselenemaljerte trakten og dryppskålen er meget enkle å rengjøre - og vips, så er grillen klar til bruk igjen.

Tips: For å rengjøre trakten anbefaler vi å varme opp grillen til det høyeste trinnet i 10 minutter (med trakten i indirekte posisjon). Deretter kan du børste trakten ren med en messingbørste. Vi anbefaler å bruke OUTDOORCHEF-traktbørsten.

Mer informasjon om tilbehøret vårt finner du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

INDIREKTE VARME

Ved indirekte grilling, koking og baking sirkulerer varmen jevnt rundt maten og forvandler grillen til et helt spesielt luftsirkulerende grillsystem.

Den perfekte varmesirkulasjonen i kulen sørger for jevnt tilberedt mat. Dette er spesielt godt egnet til å tilberede store kjøttstykker, som en steik, et filetstykke eller en hel kylling. Kjøttet blir deilig saftig.

Indirekte grilling er også egnet til steking av grønnsaker og til baking av brød, pizza og mye annet.

DIREKTE VARME

Ved direkte grilling og koking ledes varmen konsentrert oppover, og derfor er den meget godt egnet til bruk av OUTDOORCHEF-tilbehør som f.eks. aromapannen, Barbeque Wok eller grillplaten – alle retter der det er behov for sterk undervarme.

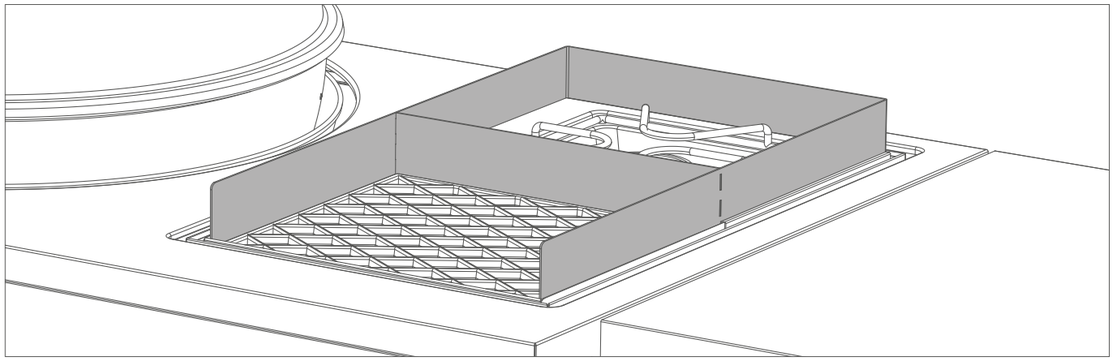
Info: LUGANO 570 G er utstyrt med en ekstra grillflate, Steakhouse Burner, spesielt fremstilt for direkte grilling av kjøtt. For de ovennevnte tilberedningsmetodene med indirekte grilling anbefaler vi derfor å bruke trakten med det passende tilbehøret. Til direkte grilling av alt som skal stekes raskt, anbefaler vi å bruke Steakhouse Burner.

BRUKSANVISNING FOR GASSKULEGRILLEN

1. Sett EASY FLIP-trakten i ønsket posisjon.
   FORSIKTIG: Bruk varmebestandige grillvotter når du endrer traktposisjonen under grilling.
   MERKNAD: Ved direkte grilling og matlaging på trinn 🔥🔥🔥 må man ha lokket åpent. Bare på trinn 🔥 – 🔥🔥 kan man også grille direkte med lokket lukket.
2. Velg det tilbehøret du trenger.
3. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10–15 minutter på trinn 🔥🔥🔥.
4. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Vri gassreguleringsknappen til ○ når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
6. **FORSIKTIG:** Det varme fettet i dryppskålen kan føre til brannskader. Fettet må avkjøles helt før dryppskålen fjernes.
   Dryppskålen må kun tas ut med det medfølgende håndtaket **(se Ill. 3)**!
7. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.

BRUKSANVISNING FOR STEAKHOUSE BURNER (EKSTRA GRILLFLATE)

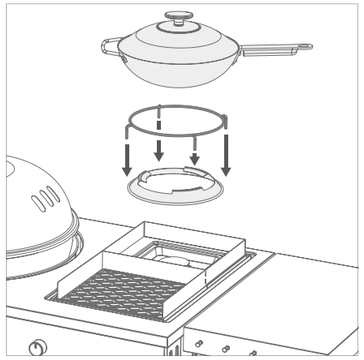
1. Før bruk er det viktig å fjerne XXL-skjærebrettet Lugano som også fungerer som deksel for grillflaten. Det kan bli skadet av varmen.
2. Sett den medfølgende vind- og sprutbeskyttelsen på grillflaten. Den sørger for at grillflaten ikke taper varme på grunn av vind og beskytter grillen mot fettsprut.

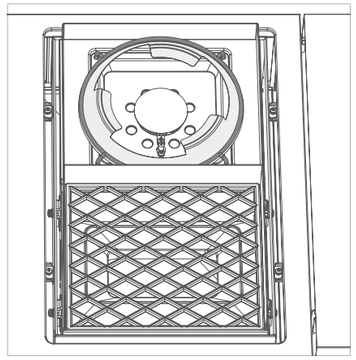


3. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Vri gassreguleringsknappen til ○ når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
5. **FORSIKTIG:** Det varme fettet i dryppskålen kan føre til brannskader. Fettet må avkjøles helt før dryppskålen fjernes.
   Dryppskålen må kun tas ut med det medfølgende håndtaket **(se Ill. 3)**!
6. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.

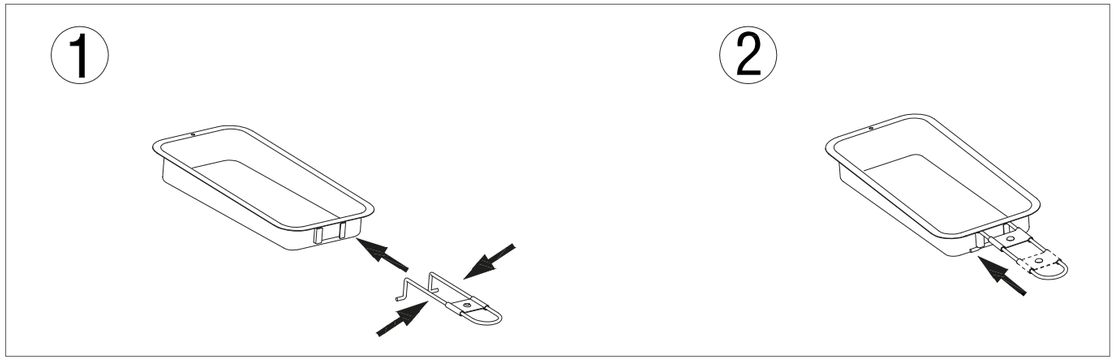
BRUKSANVISNING FOR SIDEBRENNERE

1. Før bruk er det viktig å fjerne XXL-skjærebrettet Lugano som også fungerer som deksel for grillflaten. Det kan bli skadet av varmen.
2. Før du bruker sidebrennerne skal du sette på den medfølgende kjele-/panneoppsatsen.
3. Velg tilbehør eller panne og sett det på kjele-/panneoppsatsen.
   For å bruke OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (selges separat som tilbehør), bruk den medfølgende WOK-braketten.





4. Still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Varm kort tilbehøret eller pannen, tilsett ingrediensene og tilbered maten.
6. Etter at du er ferdig skal du alltid vri gassreguleringsknappen til posisjon ○. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
7. **FORSIKTIG:** Det varme fettet i dryppskålen kan føre til brannskader. Fettet må avkjøles helt før dryppskålen fjernes.
   Dryppskålen må kun tas ut med det medfølgende håndtaket **(se Ill. 3)**!
8. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.
9. Ikke bruk kokekar eller <160 mm og >270 mm på siden kokeplass.



GRILLRISTENE AV STØPEJERN

BRUK

Rengjør grillristene av støpejern med vann før første gangs bruk. Når de er i bruk på grillen, skal ristene kun berøres med grillvotter. Sett ikke grillristene av støpejern på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

For å gjøre det enklere å ta ut grillristene av støpejern kan du bruke Grid Lifter.

RENGJØRING

- La grillristene av støpejern brennes av på grillen ved full effekt i ca. 10 minutter
- Bruk en børste **med** messingbust (ikke stålbust)
- La deretter både ristene og børsten avkjøles helt
- Ved kraftig tilsmussing: Bruk OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER til grundig rengjøring
- Påfør et tynt lag matolje på ristene etter rengjøring.

KJELE-/PANNEOPPSATSEN

BRUK

Når de er i bruk på grillen skal kjele-/panneoppsatsen kun berøres med grillvotter. Sett ikke kjele-/panneoppsatsen på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

RENGJØRING

Kjele-/panneoppsatsen kan enkelt rengjøres i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsmussing kan du bruke OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.

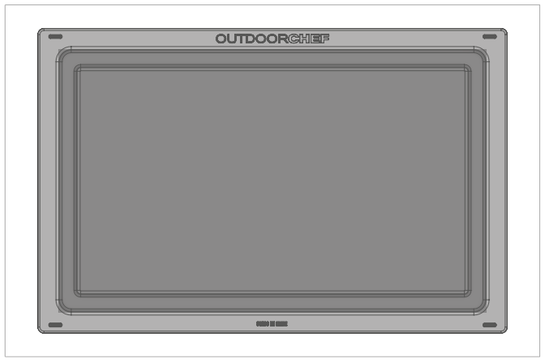
FORSIKTIG:

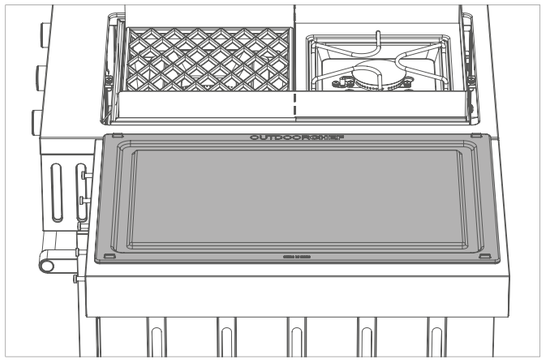
XXL-skjærebrettet Lugano, som også fungerer som deksel, må aldri plasseres på varm rist (STEAKHOUSE BURNER) eller på den varme kjele-/panneoppsatsen (på sidebrennerne). Grillristen og kjele-/panneoppsatsen må først avkjøles helt.

XXL-SKJÆREBRETT LUGANO/DEKSEL FOR EKSTRA GRILLFLATE

Det medfølgende XXL-skjærebrettet Lugano fungerer både som skjærebrett og som deksel til Steakhouse Burner.

BRUK SOM SKJÆREBRETT

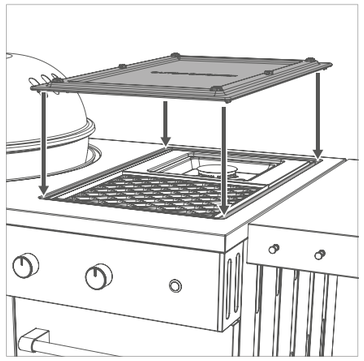


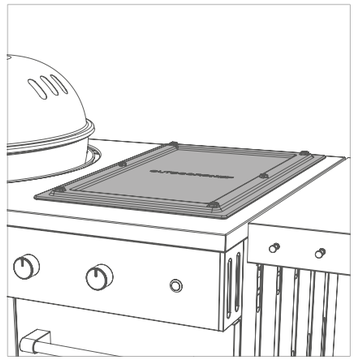


Som navnet tilsier legger man i første omgang merke til XXL-skjærebrettet Lugano på grunn av størrelsen. På dette skjærebrettet av kunststoff av høy kvalitet får selv de største kjøttstykkene plass. Den brede saftrennen sørger for at kjøttsaften effektivt samles opp når kjøttet skjæres opp og at ingenting renner over.

Info: XXL-skjærebrettet Lugano kan også kjøpes separat som tilbehør.

BRUK SOM DEKSEL

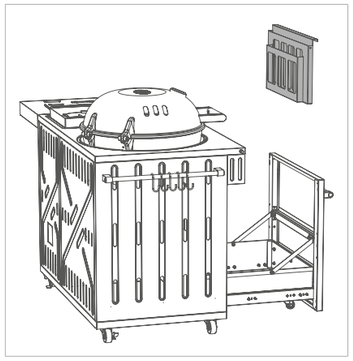


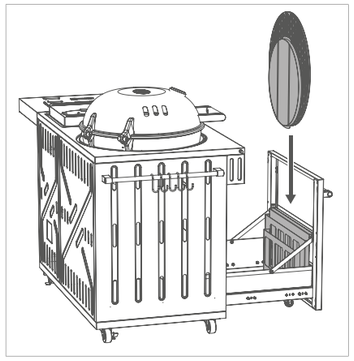


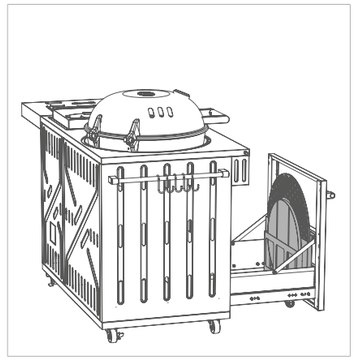
Etter bruk fungerer XXL-skjærebrettet Lugano som et praktisk deksel over Steakhouse Burner og beskytter på denne måten grillflaten mot støv og andre ytre påvirkninger. Knottene på skjærebrettsiden holder brettet på plass over den ekstra grillflaten. Brettet skal legges slik på den ekstra grillflaten at knottene ligger i spalten mellom dekselplaten og grillområdet.

FORSIKTIG: La alltid grillflaten avkjøles helt, og fjern den medfølgende vindbeskyttelsen før Steakhouse Burner tildekkes.

OPPBEVARINGSROM I DIN LUGANO 570 G







LUGANO 570 G har et stort oppbevaringsrom med Stop-system. I den store skuffen til venstre er det også en uttakbar enhet der du kan oppbevare både den medfølgende ekstra grillristen og annet OUTDOOR**CHEF**-tilbehør, som f.eks. pizzasteinen vertikalt.

Info: Pizzasteinen medfølger ikke og bestilles separat.

Mer informasjon om tilbehøret vårt finner du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPS OG TRIKS

GRILLING MED GASSKULEN

Med indirekte varme

Større kjøttstykker (f.eks. filet, entrecôte, helt kotelettstykke eller en hel kylling): Takket være det smarte traktsystemet er det ikke lenger nødvendig å snu større kjøttstykker under grilling. Varmen fra gassbrenneren stiger opp langs innsiden av grillkula og fordeler seg jevnt i hele kula. Legg grillmaten på den forvarmede grillristen og legg på lokket. La det være litt avstand mellom de enkelte kjøttstykkene. Når lokket lukkes, brunes grillmaten jevnt fra alle sider, og kjøttet holder seg saftig.

For å ikke overlate noe til tilfeldighetene når du skal grille større stykker, anbefaler vi våre steketermometre, f.eks. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT – kjernetemperaturmåler som gir et perfekt resultat og som enkelt kan kontrolleres via den offisielle OUTDOOR**CHEF-**appen.

Med indirekte varme går det også flott å bake. Gled familie og venner med f.eks. en selvbakt pizza på vår OUTDOOR**CHEF**-pizzastein som pas-

ser perfekt i kulen. La pizzasteinen varmes opp i 10 minutter på høyeste trinn før du steker pizzaen – du belønnes med en sprøstekt pizzabunn, som den du får på en ekte italiensk restaurant.

Med riktig tilbehør får du enda mer ut av din OUTDOOR**CHEF**. Uansett om du griller, koker eller baker: Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden.

Mer informasjon om vårt store utvalg tilhør og appen vår finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Med direkte varme
Perfekt til bruk av OUTDOOR**CHEF**-tilbehør der det kreves sterk undervarme som tilføres tilbehøret på en kraftig og konsentrert måte, f.eks. OUTDOOR**CHEF**-støpejernsplaten eller vår OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok.

Din OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G er utstyrt med en ytelsessterk ekstra grillflate (STEAKHOUSE BURNER), så derfor anbefaler vi å kun bruke direkte grilling i gasskulen for tilbehør. For mat som skal stekes kort eller pølser er STEAKHOUSE BURNER perfekt. Du kan lese mer om dette i det neste avsnittet: "Grille på Steakhouse Burner".

GRILLE MED STEAKHOUSE BURNER

Ihr OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G er utstyrt med en ytelsessterk ekstra grillflate, STEAKHOUSE BURNER. Fordelene til STEAKHOUSE BURNER komplementerer fordelene til gasskulen på en perfekt måte.

STEAKHOUSE BURNER ble spesielt utviklet for direkte, klassisk grilling med undervarme, og er derfor spesielt godt egnet til mat som skal stekes raskt, som biffer og pølser, eller til bruning av grønnsaker som f.eks. paprika, squash eller auberginer (f.eks. til antipasti-retter).

De høye temperaturene som kan oppnås med STEAKHOUSE BURNER gjør det mulig å trylle frem herlige grillaromaer og et perfekt grillmønster på grillmaten.

GOURMET-TIPS: Med både STEAKHOUSE BURNER og gasskule gjør LUGANO 570 G det mulig å kombinere alle fordelene med direkte, klassisk grilling med de enestående fordelene til indirekte grilling i gasskulen på en unik måte.

Nå kan du først gi alle matvarene dine, f.eks. små og større kjøttstykker, en kraftig grillaroma og flott mønster før de stekes ferdige i kulen, skånsomt og ved lavere temperaturer.

Også pølser kan først brunes godt og deretter stekes ferdig i kulen – resultatet blir perfekt.

MATLAGING PÅ SIDEBRENNERNE

Sidebrennerne på din LUGANO 570 G kompletterer funksjonen til gasskulen (indirekte grilling) og funksjonen til STEAKHOUSE BURNER (direkte grilling) med ytterligere funksjoner (steking og koking). Nå er det bare din egen fantasi som setter grensene, for LUGANO 570 G kan erstatte hele kjøkkenet.

Sidebrennerne egner seg perfekt til å tilberede diverse forretter, som f.eks. reker med hvitløk i olivenolje, tilbereding av tilbehør som stekte grønnsaker eller til tilbehør av sauser til grillmaten. Til dette anbefaler vi OUTDOORCHEF-aromapannen som tilbehør. Med den lykkes alle retter.

Mer informasjon om vårt store utvalg tilhør finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NÅR DU ER FERDIG MED Å GRILLE

1. Vri gassreguleringsknappen for hver brenner til ○.
2. a) Lukk gasstilførselen på gassflasken.
   b) Skru av hovedbryteren i strømboksen.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. Fjern vindbeskyttelsen
5. Fjern panneoppsatsen
6. Dekk til grillen med et egnet trekk.

RENGJØRING

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettet enten fordunster eller havner i dryppskålen. Ved sterk tilsmussing lar du grillen kjøre på maks. effekt i ca. 10 minutter. Bruk en grillbørste **med** messingbust (ikke stålbust) for å rengjøre trakten og risten.
For en grundigere rengjøring, bruk OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon.

VIKTIG: La grillen tørke godt (brenne ut) på trinn 🔥🔥🔥 etter hver grundig rengjøring.

RENGJØRING AV DEN EKSTRA GRILLFLATEN PÅ LUGANO 570 G

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettet enten fordunster eller havner i dryppskålen. Bruk en grillbørste med messingbust (ikke stålbust) for å rengjøre grillristen og -platen. Til slutt kan du trekke ut dryppskålen og rengjøre den med OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER

VIKTIG: Hvis du bruker rengjøringsmiddel, må du la grillen tørke godt etter rengjøring. Du kan forkorte tørketiden ved å slå på grillen og la den brenne seg ut ved maks. effekt i noen minutter.

BRUK AV OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

VIKTIG: Grillen må ikke være i drift under rengjøring med OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.

Bruk grillvotter og helst beskyttende briller. Spray grillen eller tilbehøret grundig mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 15–30 minutter. Spray tilsmussede flater en gang til, skyll grundig med vann og la tørke.

FORSIKTIG: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER skal ikke brukes på pulverlakkerte overflater.

BRUK AV OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIKTIG: Grillen må ikke være i drift under rengjøring med OUTDOOR**CHEF** CLEANER.
Bruk hansker og briller for å beskytte deg. Spray grillen eller tilbehøret mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 10 minutter til skummet har løst seg opp.
Ved behov kan du etterrengjøre med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyll deretter grundig med vann og tørk delene.

FORSIKTIG: OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER må ikke brukes på pulverlakkerte overflater.

VEDLIKEHOLD AV LUGANO 570 G STEAKHOUSE BURNER

Brenneren kan være tilstoppet av insekter. Dette kan føre til dårligere ytelse eller tilbakeslag av flammer. For å sjekke brenneren og rengjøre den med jevne mellomrom, må du gjøre følgende:

1. Ta først av grillristene av støpejern og flammebeskyttelsen på LUGANO 570 G.
2. a) Fjern deretter sikringsstiftene til brennerfestet.
   b) Løft brenneren opp og ut av grillkammeret.
3. Rengjør brenneren med en tynn flaskebørste eller en metalltråd.
4. Etter rengjøring settes de enkelte komponentene sammen igjen i grillkammeret i omvendt rekkefølge, ifølge avsnittet **"TENNE PÅ STEAKHOUSE BURNER"** ,og deretter kan grillen brukes igjen.

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

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Hvis du ikke har brukt grillen i lengre tid, bør du utføre en **TETTHETSKONTROLL** før du tar grillen i bruk igjen. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, må den umiddelbart skiftes ut, slik det beskrives i kapitlet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- Behandle alle tredeler med treolje én gang i året for å motvirke sprekkdannelse.
- Dekk til den avkjølte grillen med et egnet OUTDOOR**CHEF**-trekk for å beskytte den mot vær og vind.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Forsikre deg om at flasken inneholder nok gass.
- Kontroller at gnistene fra elektroden slår over på brenneren.
  FORSIKTIG: Denne kontrollen må kun utføres med lukket gasstilførsel!

Ingen gnist:

- Forsikre deg om at batteriet er satt inn riktig (gjelder griller med elektrisk tenning).
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal kun være 5–8 mm.
- Kontroller at kablene på den elektriske tenningen og elektroden er tilkoblet og sitter godt.
- Sett inn to nye batterier (av type AAA, LR03, 1,5 Volt) i den elektriske tenningen (gjelder griller med elektrisk tenning).

SAFETY LIGHT-SYSTEMET (SLS) fungerer ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassreguleringsknappen er åpen. (Ved stengt gassflaskeventil)
- Påse at de oppladbare batteriene til SLS sitter riktig og er ladet opp.
- Skulle batteriene være tomme, kan du koble til den medfølgende strømledningen for å aktivere lading.

Hvis du har prøvd de ovennevnte tiltakene og grillen fremdeles ikke fungerer, skal du kontakte forhandleren.

FORBRUKERGARANTI

1. Garanti og kjøpers ytterligere rettigheter

Ved kjøp av dette OUTDOOR**CHEF**-produktet hos en autorisert forhandler får du som privat sluttkunde (forbruker) en produsentgaranti fra Outdoorchef AG ("OC").

Produsentgarantien gir deg garantirettigheter overfor garantiyteren i samsvar med denne avtalen. Garantirettighetene gjelder i tillegg til dine andre kontraktsmessige eller juridiske rettigheter. Disse andre rettighetene blir ikke utelukket eller begrenset av denne garantien. Derfor kan du også gjøre andre kontraktsmessige eller juridiske krav gjeldende mot angjeldende forpliktede parter. Dermed berøres f.eks. krav som følger av Forbrukerloven ikke av denne garantien.
Som kjøper er det også mulig for deg å fremme garantikrav iht. kontrakten overfor selgeren din. Slik kan for eksempel en kjøpekontrakt kun oppheves overfor selgeren, men ikke innenfor rammene av denne garantien overfor OC.

2. Parter og garantivilkår

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

Hvis det foreligger en garantisak, må du fremme et krav om garanti hos garantisten innen to måneder. Hvis ikke, foreldes garantikravet. For åpenbare mangler starter denne foreldelsesfristen når produktet mottas. OC anbefaler derfor å kontrollere produktet grundig for feil og mangler når det mottas.

3. Omfang

Garantien gjelder fra kjøpsdatoen og gis i følgende tilfeller, med mindre det foreligger et unntak i henhold til punkt 4:

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

Rimelige uregelmessigheter, fargeforskjeller i emaljen eller mindre feil, som produksjonsrelaterte støttepunkter på nedre kant av lokket eller på oppheng som ikke er av betydning for funksjonen og for deg som kunde, regnes ikke som en mangel.
I tilfelle en garantisak vil OC etter eget valg skifte ut og erstatte de skadede eller mangelfulle delene eller hele produktet. I den grad dette anses som akseptabelt for deg som kunde, kan produktet også bli byttet ut med en tilsvarende grill av nyere modell, f.eks. en etterfølger-modell. I den grad funksjonaliteten til produktet ikke blir påvirket av en mangel, og i den grad det anses som akseptabelt for deg som kunde, kan du bli tilbudt en adekvat økonomisk kompensasjon i stedet for reparasjon.
I den tiden det tar å behandle garantisaken (kontroll og eventuelt bytte) er ikke OC forpliktet til å gi kunden et erstatningsprodukt eller annen kompensasjon. Oppfyllelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantitid. Erstattede deler blir OCs eiendom. Hvis produktet byttes ut, starter garantitiden på nytt.
Denne garantien gir ikke grunnlag for eventuelle ytterligere krav mot garantisten. Dette utelukker eller begrenser imidlertid ikke dine krav på annet rettsgrunnlag (se også punkt 1 ovenfor).

4. Garantien dekker ikke følgende

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Normal slitasje ved tiltenkt bruk, særlig på generelle slitedeler som trakt, flammebeskyttere, brennere, termometer, tenning og batteri, elektrode, tenningskabel, gasslange, gasstrykkregulator, varmeelement, reflektor, beskyttende aluminiumsfolie grill- eller kullrist og -skål, tenningsrist samt kull-/fettskål.
- Skader på emaljen på brukte griller, forutsatt at feilen ikke beviselig allerede eksisterte før første gangs bruk.
- Defekter og/eller skader på grunn av feilaktig bruk eller ikke-tiltenkt bruk, spesielt på grunn av
- manglende overholdelse av bruksanvisningen, sikkerhetsanvisningene eller drifts-/vedlikeholdsanvisningene (f.eks. innendørs bruk av apparater tiltenkt for bruk utendørs, skader på grunn av feilaktig montasje, feilaktig rengjøring av grillristens eller traktens emaljerte overflate, ved manglende gjennomføring av tetthetstest, slik det anbefales i bruksanvisningen, ved bruk av skadelige kjemikalier, ved bruk til andre formål enn de tiltenkte osv.).
- Defekter og/eller skader dersom disse oppstår på grunn av inngrep eller reparasjoner utført av personer som ikke er autorisert av OC.
- Defekter og/eller skader som skyldes vær og vind (for eksempel hagl eller lynnedslag).

- Defekter og/eller skader som skyldes hærverk eller forsettlig eller uaktsom skade, såfremt dette ikke er forårsaket av OC.
- Defekter og/eller skader påført under transport til kjøper, med mindre transporten ble arrangert av garantisten.
- Feil og/eller skader som skyldes force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje ved profesjonell bruk til kommersielle formål (f.eks. bruk i hotell eller restaurant).

5. Garantibehandling

I garantisaker skal du ta kontakt med oss eller en av våre autoriserte forhandlere så snart som mulig (en forhandleroversikt finner du på www.outdoorchef.com) og i tillegg til adressen din også oppgi/gi oss, dersom det er mulig, produktet/produktdelen, kvitteringen, serienummeret og artikkelnummeret (begge deler finner du på klistremerket på grillen, se første avsnitt i bruksanvisningen). Beskriv også gjerne mangelen ved hjelp av bilde. For å sjekke at garantien gjelder i denne saken, må du levere produktet til forhandleren eller til oss (Bring-In-garanti). Hvis garantien gjelder, erstatter vi de nødvendige transport- og forsendelseskostnadene, ellers sender vi produktet tilbake til deg for din regning.

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich Sveits | www.outdoorchef.com

* Du finner en forhandleroversikt på nettsiden vår, OUTDOORCHEF.COM.
** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

TEKNISK INFORMASJON

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gass	Butan G30 / Propan G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butan / Propan 50mbar
Gassforbruk helt	1320 g/h

KULE

Effekt	
– den lille brenneren	1,20 kW
Gassforbruk	90 g/h
– den store brenneren	8,50 kW
Gassforbruk	602 g/h
Dyser (28–30/37 mbar)	
– dyse, den lille brenneren	0,55 mm/merke: BF
– dyse, den store brenneren	1,47 mm/merke: BT
Dyser (50 mbar)	
– dyse, den lille brenneren	0,48 mm/merke: AF
– dyse, den store brenneren	1,27 mm/merke: AT

SIDEBRENNERE

Effekt	3,20 kW
Gassforbruk	228 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1,02 mm/merke: BL
Dyse (50 mbar)	0,88 mm/merke: AH

STEAK-HOUSE BURNER

Effekt	5,60 kW
Gassforbruk	400 g/h
Dyse (28–30/37 mbar)	1,16 mm/merke: BP
Dyse (50 mbar)	1,02 mm/merke: BL

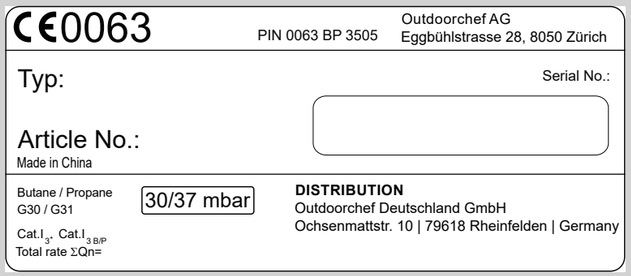
Elektrisk tenning
Den elektriske tenningen drives med et 1,5-volts AAA-batteri (LR03).

Merknad om temperaturvisningen
Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/-10 %.

Nettside
Mer informasjon, tips, triks, oppskrifter og annet som er nyttig å vite om OUTDOOR**CHEF**-produktene finner du på OUTDOORCHEF.COM

fi KÄYTTÖOHJE

TÄRKEÄÄ: Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOOR**CHEF**-kaasugrillin käyttöön.



TÄRKEÄÄ:
Kirjoita ensin muistiin kaasupallogrillin sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelta. Grillin mallista riippuen numero löytyy **tarrasta**, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.

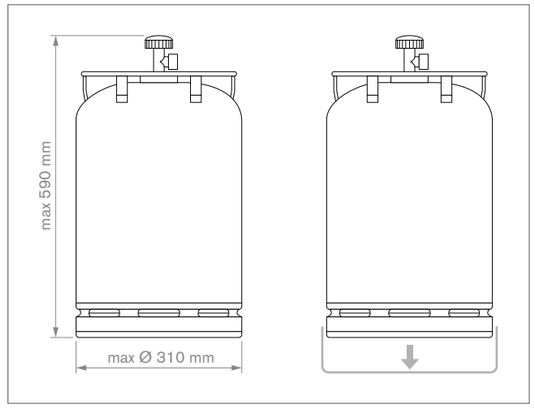
Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI VUOKSI

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä.
Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.
Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja grillin läheisyyteen. Älä sijoita grilliä tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa.
Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat kaasupallogrillin käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvallisuusetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1,5 m.

KAASUPULLOT

- Pohjalevylle saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täyttöpaino on enintään 11 kg. Aseta pullo sille varattuun tilaan **(kuva 2A)**.



- Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä.
- Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötiloille eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellariin.
- Huomioi käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.

- **HUOMAUTUS:** Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierreliitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

TURVAOHJEET

Omistajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja sen tulee olla aina saatavilla.

Ota grilli käyttöön kappaleen **OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN** mukaisesti.

- ”Käyttö vain ulkona”
- ”Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä”
- **”HUOMIO:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä”
- ”Laite tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi”
- ”Älä siirrä laitetta käytön aikana”
- ”Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen”
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon ○ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa ○ ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. **TÄRKEÄÄ:** Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Sen jälkeen kun uusi kaasupullo on liitetty, tarkista liitososat kappaleen **TIIVIYDEN TARKASTUS mukaisesti**.
- Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon ○ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN-standardeja.
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- Älä koskaan sulje altaan pohjassa sijaitsevaa isoa, pyöreää ilman imuaukkoa tai kannen tuuletusaukkoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- ”Älä tee mitään muutoksia laitteeseen.” Jos epäilet virhetoimintoa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grillissä on mukana sopiva kaasuletku sekä kaasunpaineensäädin. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-standardeja.
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilliä säilytetään talven yli sisätilassa. Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Grilli tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.
- Poista suojus kovan sateen jälkeen, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.
- Älä jätä grilliä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- Grilli pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä grillin päälle tulipalovaaran vuoksi.

ERITYISET TURVAOHJEET LAITTEILLE, JOISSA ON VIRTALIITÄNTÄ

- Käytä laitetta vain, jos virtajohto, pistorasia ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Tarkista ne aina ennen käyttöä.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke aina käytön jälkeen ja häiriötapauksessa. **HUOMIO:** Vedä pistokkeesta, älä virtajohdosta.
- Pidä virtajohto etäällä kuumista osista.
- Älä koske pistokkeeseen märin käsin.
- Älä käytä grilliä vesi- tai lumisateella grillin sisältämien sähkökomponenttien vuoksi.
- Käytä tarvittaessa vain maadoitettua väh. 10 A:n (230 V:n) jatkojohtoa, jonka läpimitta on väh. 1,5 mm. Varmista, että johtoon ei voi kompastua eikä laitetta voi kaataa.
- Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa, mutta älä koskaan liitä kahta tai useampaa jatkojohtoa peräkkäin.
- Älä vedä virtajohtoa teiden yli.

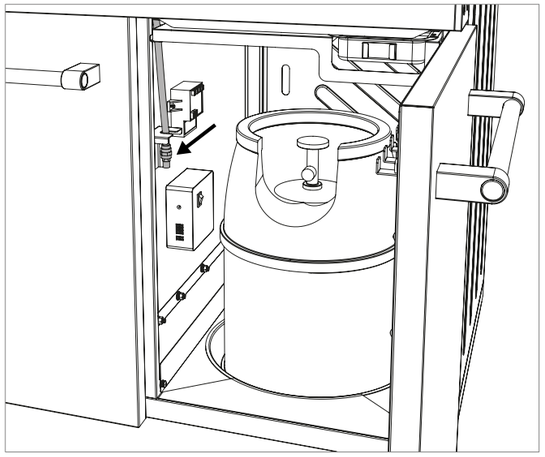
TIIVIYDEN TARKISTUS

VAROITUS: Tiiviyden tarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä. Suorita tarkistus aina ulkona.

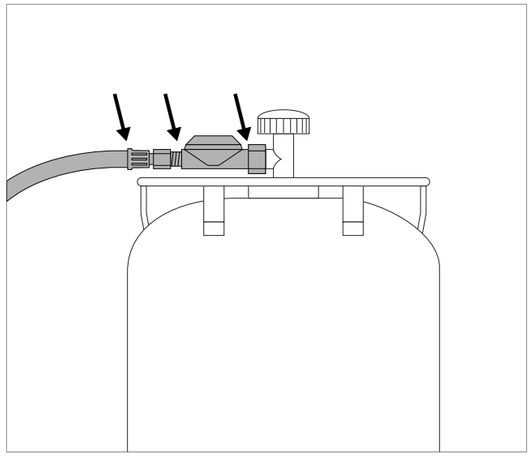
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäädin / kaasuletku / kaasun tulo / venttiilin liitos) saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta. **(katso kuva 2A ja 2B)**
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. **TÄRKEÄÄ:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

HUOMAUTUS: Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon kiinnityksen tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.

LUGANO 570 G -GRILLIN TARKKA KUVAUS



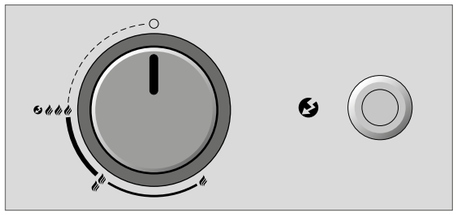
Kuva 2A



Kuva 2B

KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys

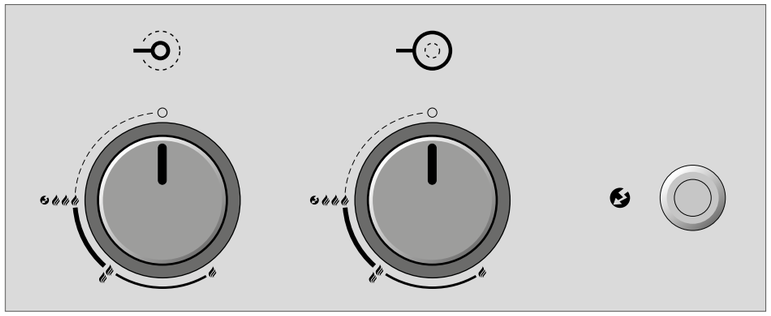


○	:	OFF-asento
	:	matala teho
	:	keskiteho
	:	korkea teho
	:	sytytys
	:	sytytin

POLTINJÄRJESTELMÄT

PALLO

Grillijärjestelmät, joissa on kaksi rengaspoltinta

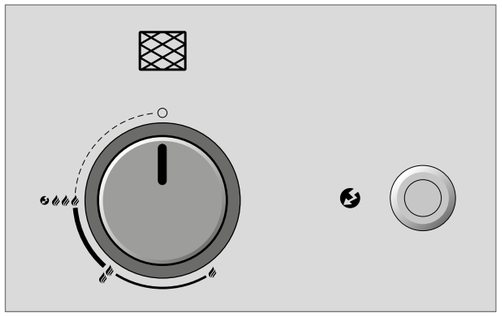


Suuri rengaspoltin saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

Pieni rengaspoltin on suunniteltu alhaisissa lämpötiloissa kypsentämiseen, ja sitä voi säätää vain vähän. Ero ja välillä ei ole näkyvissä (liekin kuva). Pieni rengaspoltin saavuttaa n. 100–120 °C:n lämpötilan.

STEAKHOUSE-POLTIN

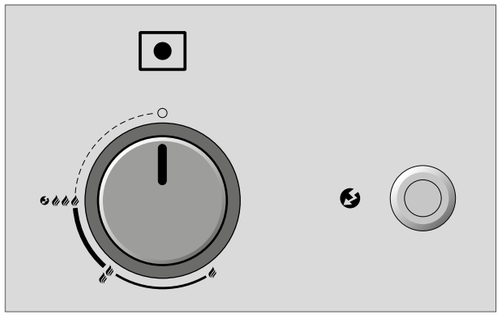
LUGANO 570 G -mallissa olevan lisägrillipinnan poltinjärjestelmä



Poltin saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

SIVULLA OLEVA RUOANLAITTOPAIKKA

LUGANO 570 G -mallin sivulla olevan lisäruoanlaittopaikan poltinjärjestelmä



Poltin saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

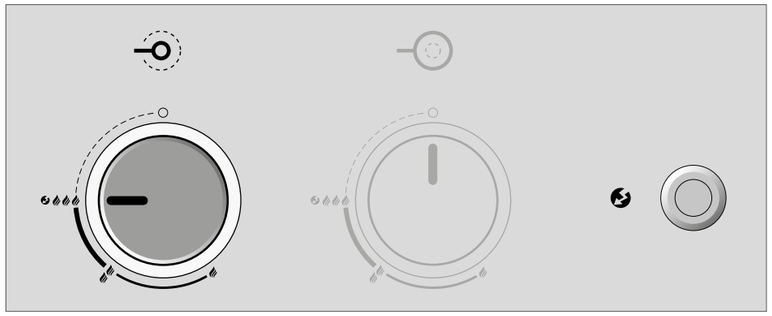
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu. Tee tämä myös silloin, kun kauppiaasi toimittaa LUGANO 570 G -grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa .

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

PALLO

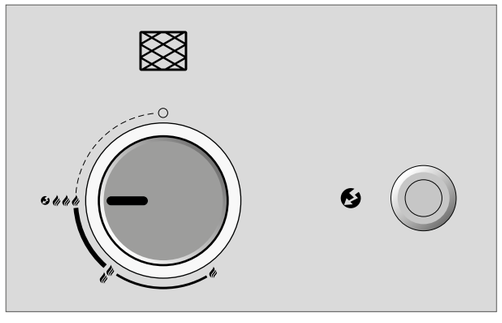
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Kytke sähkölaatikon pääkytkin päälle (ON = pääkytkimen punainen merkkivalo palaa).
3. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina suuren rengaspolttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
   Tai paina pienen rengaspolttimen kaasunsäädinpainiketta (vasen painike) ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.



6. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon . Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 5.
7. Jos grilliä ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

STEAKHOUSE-POLTIN

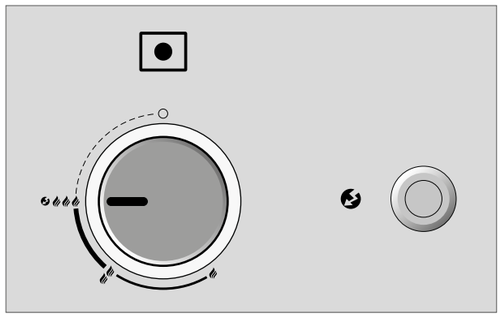
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Kytke sähkölaatikon pääkytkin päälle (ON = pääkytkimen punainen merkkivalo palaa).
3. Irrota lisägrillipinnan muovisuoja, joka toimii myös leikkuulautana (myöhemmin siitä käytetään nimitystä XXL-leikkuulauta Lugano). **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä, kun sen päällä on vielä XXL-leikkuulauta Lugano.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina Steakhouse-polttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.



6. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon . Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 5.
7. Jos Steakhouse-poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).
8. Peitä lisägrillipinta vasta, kun XXL-leikkuulauta Lugano (suoja) on jäähtynyt kunnolla.

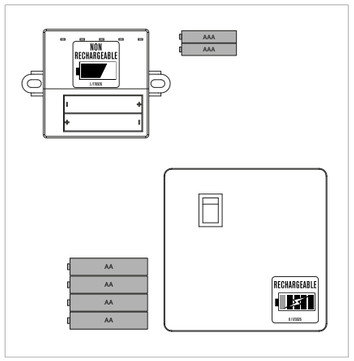
SIVULLA OLEVA RUOANLAITTOPAIKKA

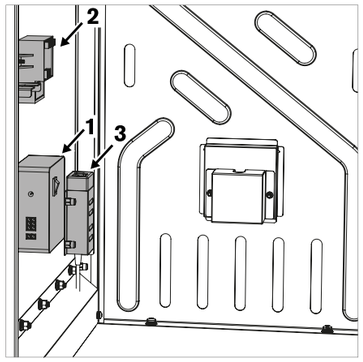
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Kytke sähkölaatikon pääkytkin päälle (ON = pääkytkimen punainen merkkivalo palaa).
3. Irrota lisägrillipinnan muovisuoja, joka toimii myös leikkuulautana (myöhemmin siitä käytetään nimitystä XXL-leikkuulauta Lugano). **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä, kun sen päällä on vielä XXL-leikkuulauta Lugano.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina sivulla olevan ruoanlaittopaikan kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon . Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.

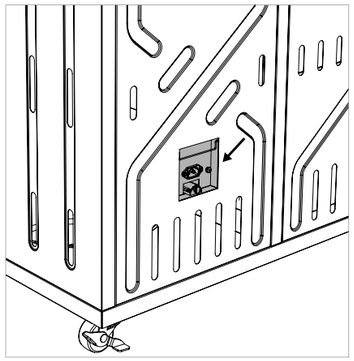


6. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon . Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 5.
7. Jos sivulla olevan ruoanlaittopaikan poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).
8. Peitä lisägrillipinta vasta, kun XXL-leikkuulauta Lugano (suoja) on jäähtynyt kunnolla.

SÄHKÖLAATIKKO JA SÄHKÖSYTYTYSLAATIKKO







Sähkölaatikon sisältö:

- 4 NiMH-akkua (tyyppi AA, 1,2 V / 2400 mAh) Safety Light System (SLS) -järjestelmää varten **(1)**
- 2 paristoa (tyyppi AAA, 1,5 V) sähkösytytystä varten **(2)**
- 1 pääkytkin, jolla virransyöttö yksittäisiin osiin voidaan katkaista ja jolla akkujen tyhjeneminen voidaan estää
- 1 akun latausasema **(3)**: Akun latausasema voidaan kytkeä pistorasiaan toimitukseen sisältyvällä virtajohdolla, joka liitetään takaosassa sijaitsevaan liitäntärasiaan. Virtajohdolla liitettäessä neljä kiinteää akkua latautuvat automaattisesti, kun pääkytkin on kytketty päälle. Latauksen aikana akun latausaseman diodi palaa oranssinvärisenä (latausaika noin 12 tuntia).

HUOMIO: LUGANO 570 G -grillin toimitukseen sisältyvät akut voidaan ladata sähkölaatikon sisältämällä kiinteällä akun latausasemalla. Niitä **EI** saa korvata tavallisilla ei-ladattavilla paristoilla. Jos kuitenkin käytät ei-ladattavia paristoja ja kytket grillin virtajohdolla pistorasiaan, laite yrittää tästä huolimatta ladata näitä paristoja. Tämä voi johtaa vakaviin vaurioihin ja tulipaloon!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) -JÄRJESTELMÄ

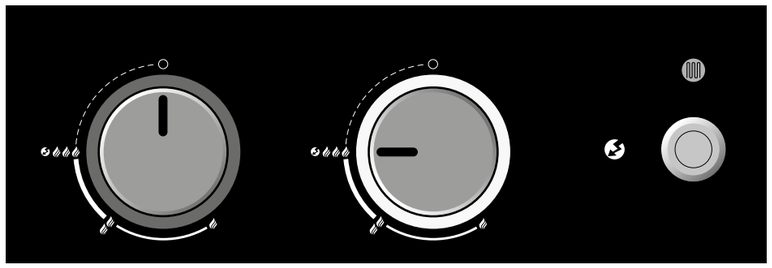
LUGANO 570 G -grillin SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) -järjestelmä aktivoituu, kun kaasunsäädinpainike käännetään asennosta ○ vastapäivään asentoon – ja kaasunsyöttö avataan.

Kaasunsäädinpainiketta ympäröivä valorengas ja asennossa ○ sijaitseva valodiodi, jotka voidaan nähdä kauempaakin, ilmoittavat, onko kaasunsyöttö aktivoitu yhteen vai useampaan polttimeen.

SLS-järjestelmän virransaanti taataan neljällä toimitukseen sisältyvällä akulla. Kun akkujen latauskapasiteetti putoaa n. 20 %:iin, SLS alkaa vilkkua ilmoittaen, että SLS-näyttö sammuu, jos akkuja ei ladata.
Kaasunsäätö toimii kuitenkin myös tyhjillä akuilla.

LUGANO 570 G -grilli on varustettu kiinteällä akkulaturilla (katso kappale **SÄHKÖLAATIKKO JA SÄHKÖSYTYTYSLAATIKKO**).

Käyttöpaneelissa on valoanturi. Se mittaa ympäristön valon voimakkuuden sovittaen SLS:n kirkkauden siihen. **HUOMAUTUS:** Jotta toiminto voidaan taata, anturin päällä olevan lasin täytyy olla puhdas ja peittämätön.



NEROKAS SUPPILOJÄRJESTELMÄ

OUTDOORCHEF-kaasupallogrillijärjestelmä pystyy paljon muuhunkin kuin tavallinen kaasugrilli.

Suppiloa kääntämällä voit vaihtaa lämmön jakelua nopeasti epäsuorasta suoraan. Siten saat pallon toimimaan kulloisillekin ruoille täydellisesti sopivan valmistustavan mukaisesti.

Niin epäsuorassa kuin suorassakin kaasupallolla grillaamisessa suppilo suojaa polttimia optimaalisesti. Tämä estää rasvapalon, sillä polttimeen ei pääse tippumaan rasvaa. Lisäksi sen ansiosta savua ei kehity paljon, mikä takaa terveellisen ja herkullisen grillinautinnon.

Suuri etu muihin kaasugrilleihin nähden on myös se, että grillin sisäosa pysyy grillatessa puhtaana. Rasva tippuu nimittäin vain suppiloon, mistä se valuu pallon alapuolella olevaan rasvakaukaloon.

Posliiniemaloidun suppilon ja rasvakaukalon puhdistaminen käytön jälkeen on erittäin helppoa – niinpä grilli on käden käänteessä puhdas ja valmis seuraavaan käyttökertaan.

Vinkki: Suosittelemme, että suppilon puhdistamiseksi kuumennat grilliä korkeimmalla teholla 10 minuutin ajan (epäsuora suppilon asento). Sen jälkeen voit harjata suppilon helposti puhtaaksi harjalla, jossa on messinkiharjakset. Suosittelemme, että käytät OUTDOORCHEF-suppiloharjaa.

Lisätietoja tarvikkeistamme: WWW.OUTDOORCHEF.COM

EPÄSUORA LÄMPÖ

Epäsuorassa grillaamisessa, ruoanvalmistuksessa ja kypsentämisessä ilma kiertää tasaisesti grillattavan ruoan ympärillä ja muuttaa grillin ainutlaatuiseksi kiertoilmagrillausjärjestelmäksi.

Kun ilma kiertää pallossa täydellisesti, grillattava ruoka kypsyy kauttaaltaan tasaisesti. Tämä on ihanteellista esimerkiksi paistien, fileepalojen, kokonaisten broilereiden tai muiden suurten lihapalojen valmistuksen kannalta. Liha pysyy tällöin mehukkaana.

Epäsuora grillaaminen sopii myös vihannesten hauduttamiseen sekä leivän, pizzan ja monen muun kypsentämiseen.

SUORA LÄMPÖ

Suorassa grillaamisessa ja ruoanvalmistuksessa lämpö johdetaan keskitetysti ylös, ja tämä tapa sopii loistavasti käytettäväksi esimerkiksi aromipannun, grilliwokkipannun, grillilevyn ja muiden OUTDOORCHEF-tarvikkeiden kanssa – aina kun tarvitaan kovaa, alhaalta tulevaa lämpöä.

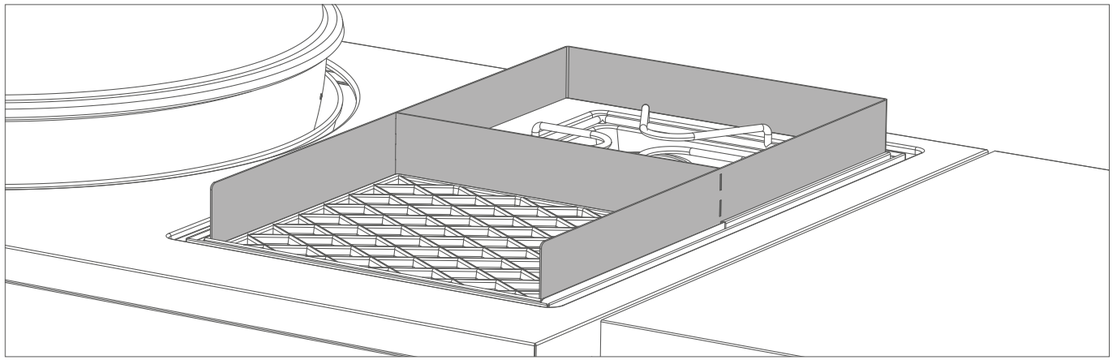
Tietoja: Steakhouse-polttimella varustetussa LUGANO 570 G -grillissä on lisägrillipinta, joka sopii täydellisesti pihvien suoraan grillaamiseen – suosittelemme, että käytät suppiloa edellä kuvatussa asennossa pääasiassa sopivan tarvikkeen kanssa. Nopeasti grillattavien ruokien suoraan grillaamiseen suosittelemme Steakhouse-polttimen käyttöä.

KAASUPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE

1. Käännä EASY FLIP -suppilo toivottuun asentoon.
   HUOMIO: Muuta suppilon asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestävillä suojakäsineillä.
   HUOMAUTUS: Suoraan grillattaessa ja kypsennettäessä teholla 🔥🔥🔥 kansi tulee pitää auki. Vain teholla 🔥 – 🔥🔥 kantta voidaan pitää kiinni myös suorassa grillauksessa.
2. Valitse, jos tarpeellista, vastaava tarvike.
3. Kuumenna grilliä kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa 🔥🔥🔥.
4. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan välille 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Aseta aina grillaamisen jälkeen kaasunsäädinpainike asentoon ◯. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
6. **HUOMIO:** Rasvakaukaloon tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvakaukalon irrottamista.
   Rasvakaukalon saa irrottaa vain toimitukseen sisältyvällä kahvalla **(katso kuva 3)**!
7. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.

STEAKHOUSE-POLTTIMEN (LISÄGRILLIPINNAN) KÄYTTÖOHJE

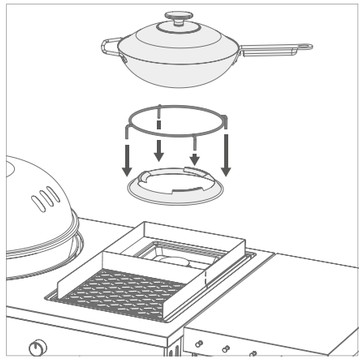
1. Irrota ehdottomasti ennen käyttöönottoa XXL-leikkuulauta Lugano, joka toimii myös grillipinnan suojana. Lämpö voi vaurioittaa sitä.
2. Aseta toimitukseen sisältyvä tuuli- ja roiskesuoja grillipinnan päälle. Sen ansiosta grillipinta ei menetä lämpöä tuulen vuoksi, ja se suojaa grilliä rasvaroiskeilta.

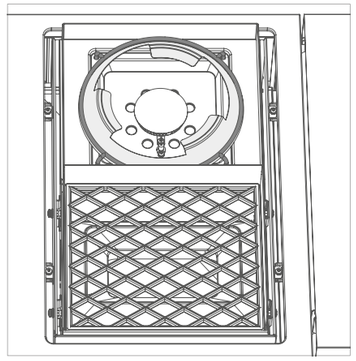


3. Aseta grillattava ruoka grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan välille 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Aseta aina grillaamisen jälkeen kaasunsäädinpainike asentoon ◯. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
5. **HUOMIO:** Rasvakaukaloon tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvakaukalon irrottamista.
   Rasvakaukalon saa irrottaa vain toimitukseen sisältyvällä kahvalla **(katso kuva 3)**!
6. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.

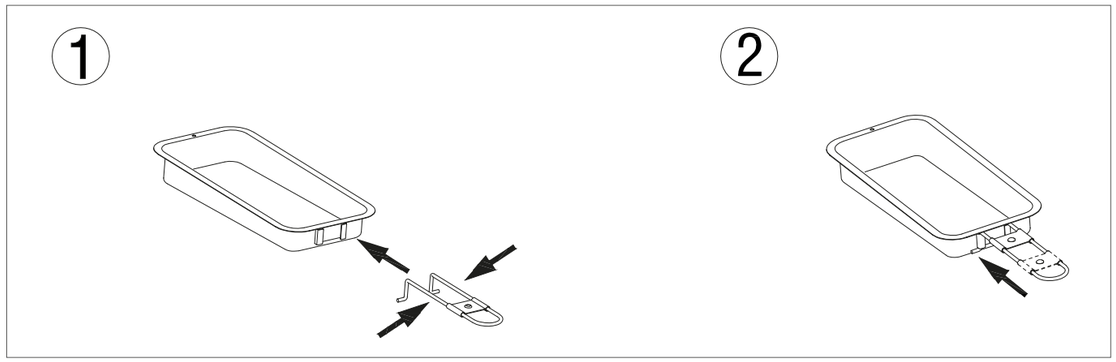
SIVULLA OLEVAN RUOANLAITTOPAIKAN KÄYTTÖOHJE

1. Irrota ehdottomasti ennen käyttöönottoa XXL-leikkuulauta Lugano, joka toimii myös grillipinnan suojana. Lämpö voi vaurioittaa sitä.
2. Aseta ennen sivulla olevan ruoanlaittopaikan käyttöönottoa toimitukseen sisältyvä keitto-/paisto-osa paikalleen.
3. Valitse haluamasi tarvike tai pannu ja aseta se keitto-/paisto-osan päälle.
   Käytä OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK -laitetta (myydään erikseen lisävarusteena) käyttämällä mukana toimitettua WOK-kiinnitintä.





4. Säädä lämpötilaa portaattomasti mielesi mukaan välillä 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Kun olet kuumentanut tarviketta tai pannua hetken, lisää ruoka-aineet ja valmista ruoka.
6. Aseta aina ruoanlaiton jälkeen kaasunsäädinpainike asentoon ◯. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
7. **HUOMIO:** Rasvakaukaloon tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Anna rasvan aina jäähtyä täysin ennen rasvakaukalon irrottamista.
   Rasvakaukalon saa irrottaa vain toimitukseen sisältyvällä kahvalla **(katso kuva 3)**!
8. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.
9. Älä käytä keittoastioita tai <160 mm ja >270 mm kyljessä olevalla keittoalueella.



VALURAUTAISET GRILLIRITILÄT

KÄYTTÖ

Puhdista valurautaiset grilliritilät vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia ritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

Valurautaiset grilliritilät voidaan poistaa Grid Lifter -nostimella.

PUHDISTUS

- Anna valurautaisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan
- Käytä harjaa, jossa **on** messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).
- Anna sekä ritilän että harjan jäähtyä sitten kunnolla.
- Pinttyneen lian puhdistus: Puhdista ritilät **OUTDOOR**CHEF BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella perusteellisesti.
- Sivele ritilä kevyesti ruokaöljyllä puhdistuksen jälkeen.

KEITTO-/PAISTO-OSA

KÄYTTÖ

Koske keitto-/paisto-osaan vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumaa keitto-/paisto-osaa helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

PUHDISTUS

Keitto-/paisto-osan voi puhdistaa helposti astianpesukoneessa. Pinttyneen lian puhdistamiseen voi käyttää OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusainetta.

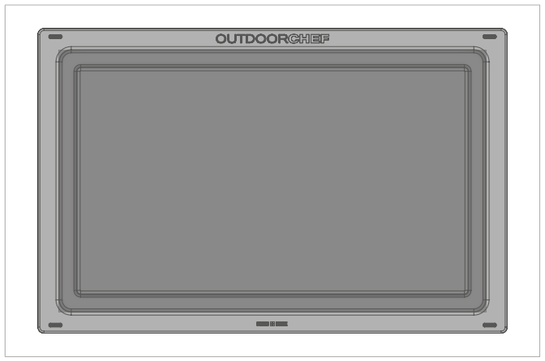
HUOMIO

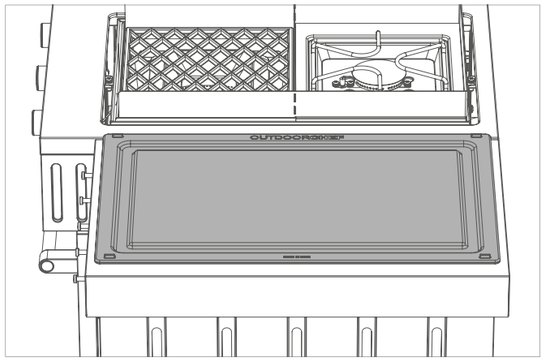
Älä koskaan aseta XXL-leikkuulauta Luganoa, joka toimii myös suojana, kuumalle ritilälle (Steakhouse-poltin) tai kuumalle keitto-/paisto-osalle (sivulla oleva ruoanlaittopaikka). Grilliritilän ja keitto-/paisto-osan on oltava ensin jäähtynyt kunnolla.

XXL-LEIKKUULAUTA LUGANO / LISÄGRILLIPINNAN SUOJA

Toimitukseen sisältyvä XXL-leikkuulauta Lugano toimii paitsi leikkuulautana myös Steakhouse-polttimen suojana.

KÄYTTÖ LEIKKUULAUTANA

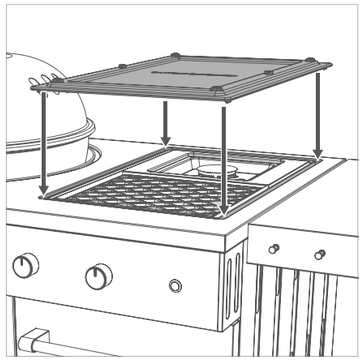


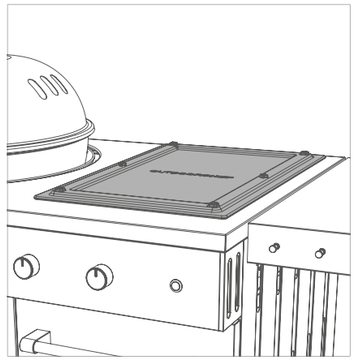


Kuten nimi jo kertoo, XXL-leikkuulauta on suurikokoinen. Tälle laadukkaalle muovileikkuulaudalle mahtuvat myös suuret lihapalat. Suuri ura kerää grillattavaa ruokaa leikattaessa tulevan lihanesteen puhtaasti, jotta se ei valu yli.

Tietoja: XXL-leikkuulauta Lugano on saatavana myös erikseen lisätarvikkeena.

KÄYTTÖ SUOJANA

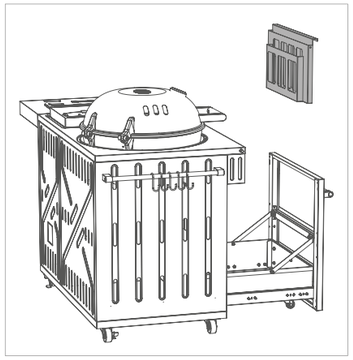


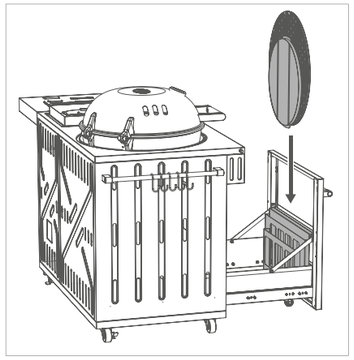


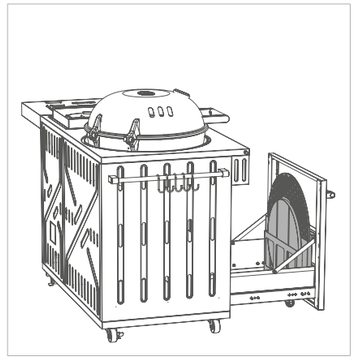
XXL-leikkuulauta Lugano toimii Steakhouse-polttimen käytön jälkeen myös kätevänä suojana ja suojaa grillipintaa pölyltä ja muilta ulkoisilta vaikutuksilta. Leikkuulaudan sivussa olevien nyppyjen ansiosta lauta pysyy paikallaan lisägrillipinnan päällä. Lauta asetetaan lisägrillipinnan päälle niin, että nypyt tulevat suojalevyn ja grillialueen väliseen loveen.

HUOMIO: Anna grillipinnan jäähtyä ensin kokonaan ja irrota toimitukseen sisältyvä tuulisuoja ennen Steakhouse-polttimen peittämistä

LUGANO 570 G -GRILLIN SÄILYTYSTILA







LUGANO 570 G -grillissä on suuri säilytystila, jossa on pysäytysjärjestelmä. Suureen vasemmalla olevaan laatikkoon on lisäksi integroitu irrotettava yksikkö, jossa voit säilyttää pystyasennossa tilaa säästäen toimitukseen sisältyvän grilliritilän lisäksi myös muita OUTDOOR**CHEF**-tarvikkeita, kuten pizzakiven.

Tietoja: Pizzakivi ei sisälly toimitukseen, vaan se on saatavana erikseen.

Lisätietoja tarvikkeistamme: WWW.OUTDOORCHEF.COM

OHJEITA JA VINKKEJÄ

KAASUPALLOLLA GRILLAAMINEN

Epäsuora lämpö
Suuret lihapalat (esim. fileepala, entrecôte, grillikylki tai kokonainen broileri): Älykkään suppilojärjestelmän ansiosta sinun ei enää tarvitse kääntää lihapaloja grillauksen aikana. Kaasupolttimen lämpö nousee grillipallon sisäsivuilta ylös ja leviää tasaisesti koko pallon sisälle. Aseta grillattava ruoka esilämmitetylle grilliritilälle ja sulje kansi. Sijoita yksittäiset lihapalat hieman etäälle toisistaan. Kun kansi on suljettu, grillattava ruoka ruskistuu joka puolelta tasaisesti ja liha säilyy mehukkaana.

Jotta suuremmat palat eivät jäisi sattuman varaan, suosittelemme käyttämään lämpömittariamme, esimerkiksi OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT -lihalämpömittaria erinomaista lopputulosta ajatellen; mittaria voi ohjata helposti virallisella OUTDOOR**CHEF**-sovelluksella.

Myös epäsuoralla lämmöllä kypsentäminen onnistuu mainiosti; ihastuta perhettäsi ja ystäviäsi esimerkiksi itse tehdyllä pizzalla, jonka paistat OUTDOOR**CHEF**-pizzakivellä, joka sopii täydellisesti palloon. Kuumenna pizzakiveä ensin 10 minuuttia korkeimmalla teholla, ennen kuin paistat pizzan – saat rapeaksi paistetun, aivan italialaiselta vaikuttavan pizzapohjan.

Oikein varustettuna OUTDOOR**CHEF**-grillistä on vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, kokkaamiseen tai leipomiseen tulee: anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.

Lisätietoja laajasta tarvikevalikoimastamme ja sovelluksesta löydät seuraavasta osoitteesta: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Suora lämpö
Sopii täydellisesti käytettäessä OUTDOOR**CHEF**-tarvikkeita, kun tarvitaan alhaalta tulevaa kovaa lämpöä, joka luovutetaan keskitetysti tarvikkeeseen, kuten OUTDOOR**CHEF**-valurautalevyyn tai OUTDOOR**CHEF**-grilliwokkipannuun.

OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G -grilli on varustettu tehokkaalla lisägrillipinnalla (STEAKHOUSE-POLTIN), minkä vuoksi suosittelemme käyttämään kaasupalloa suorassa grillaamisessa vain tarvikkeita käytettäessä. STEAKHOUSE-POLTIN sopii erinomaisesti nopeasti valmistuvien ruokien tai makkaroiden grillaamiseen – lue lisää seuraavasta kohdasta "Grillaaminen Steakhouse-polttimella".

GRILLAAMINEN STEAKHOUSE-POLTTIMELLA

OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G -grilli on varustettu tehokkaalla lisägrillipinnalla, STEAKHOUSE-POLTTIMELLA. STEAKHOUSE-POLTTIMEN edut täydentävät erinomaisesti kaasupallon etuja.

STEAKHOUSE-POLTIN on suunniteltu erityisesti suoraan, perinteiseen grillaamiseen alhaalta tulevalla lämmöllä, ja se sopii sen vuoksi erityisesti pihvien ja muiden nopeasti valmistuvien ruokien valmistamiseen, makkaroiden grillaamiseen taikka paprikan, kesäkurpitsan tai munakoison kaltaisten vihannesten nopeaan ruskistamiseen (alkupalojen valmistamiseen).

STEAKHOUSE-POLTIN mahdollistaa korkeat lämpötilat, minkä ansiosta loihdit ruokiisi aina upeat grilliaromit ja täydellisen grillikuvion pintaan.

HERKULLINEN VINKKI: LUGANO 570 G -grilli mahdollistaa STEAKHOUSE-POLTTIMEN ja kaasupallon yhdistelmällä ensi kertaa sen, että suoran, perinteisen grillaamisen edut yhdistyvät optimaalisesti kaasupallolla tapahtuvan epäsuoran grillaamisen ainutlaatuisiin etuihin.

Siten saat ruokiisi, kuten pieniin ja suuriin lihapaloihin, ensin voimakkaat grilliaromit ja kauniin grillikuvion pintaan, minkä jälkeen voit kypsentää ruoat pallossa hitaasti ja alhaisessa lämpötilassa.

Myös makkarat voit ruskistaa ensin nopeasti ja paistaa sitten rauhassa pallossa – näin tulos on täydellinen.

RUOANVALMISTUS SIVULLA OLEVASSA RUOANLAITTOPAIKASSA

LUGANO 570 G -grillin sivulla oleva ruoanlaittopaikka täydentää kaasupallon toimintoa (epäsuora grillaaminen) sekä STEAKHOUSE-POLTTIMEN toimintoa (suora grillaaminen) lisäkypsennystoiminnolla (ruoanvalmistus keittämällä tai paistamalla). Mahdollisuuksilla ei sen vuoksi ole enää rajoja, vaan LUGANO 570 G korvaa kokonaisen keittiön.

Sivulla oleva ruoanlaittopaikka sopii täydellisesti erilaisten alkuruokien valmistamiseen, kuten valkosipulikatkaravut oliiviöljyssä, vihannespaistosten kaltaisten lisukkeiden valmistukseen tai kastikkeiden valmistamiseen grillaamisen aikana. Suosittelemme tähän tarvikkeeksi OUTDOORCHEF-aromipannua, jolla onnistuvat kaikki ruokalajit.

Lisätietoja laajasta tarvikevalikoimastamme löydät seuraavasta osoitteesta: WWW.OUTDOORCHEF.COM

GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasunsäädinpainike asentoon ○.
2. a) Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
   b) Kytke sähkölaatikon pääkytkin pois päältä.
3. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. Irrota tuulisuoja.
5. Irrota pannuosa.
6. Peitä grilli sopivalla suojuksella.

PUHDISTUS

Grillauskertojen välissä tarvitaan vain vähäistä puhdistusta, koska enin rasva joko haihtuu tai valuu rasvakaukaloon. Jos likaantuminen on voimakkaampaa, lämmitä grilliä täydellä teholla noin 10 minuutin ajan. Käytä suppilon ja ritilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa **on** messinkiharjakset (ei teräsharjaksia).

Käytä perusteelliseen puhdistukseen OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusainetta. Voit myös käyttää nailonista valmistettua patasientä ja saippuavettä irrallaan olevien ruoantähteiden poistamiseksi.

TÄRKEÄÄ: Anna grillin kuivua perusteellisen puhdistuksen jälkeen asennossa (puhdistua palamalla).

LUGANO 570 G -MALLISSA OLEVAN LISÄGRILLIPINNAN PUHDISTAMINEN

Grillauskertojen välissä tarvitaan vain vähäistä puhdistusta, koska enin rasva joko haihtuu tai valuu rasvakaukaloon. Käytä grillin ritilän ja levyn puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjaksia). Lopuksi voit irrottaa ja tyhjentää rasvakaukalon sekä puhdistaa sen OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivauksen nopeuttamiseksi voit laittaa grillin päälle ja antaa palaa korkeimmalla teholla muutamia minuutteja.

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -PUHDISTUSAINEEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella.
Käytä käsien vuoksi suojakäsineitä ja mahdollisesti suojalaseja. Suihkuta ainetta huolellisesti grilliin tai tarvikkeisiin niiden ollessa vielä vähän lämpimiä ja anna vaikuttaa 15–30 minuuttia. Suihkuta likaiset pinnat vielä toisen kerran, huuhdo ne huolellisesti vedellä ja anna kuivua.

HUOMIO: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella.
Käytä suojakäsineitä ja -laseja. Suihkuta grilli tai tarvikkeet niiden ollessa vielä vähän lämpimiä ja anna aineen vaikuttaa 10 minuuttia, kunnes vaahto on haihtunut.
Puhdista sitten tarvittaessa sopivalla grilliharjalla tai nailonsienellä. Huuhdo sen jälkeen huolellisesti vedellä ja anna kuivua.

HUOMIO: OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

LUGANO 570 G -GRILLIN STEAKHOUSE-POLTTIMEN HUOLTAMINEN

Hyönteiset voivat tukkia polttimen. Tämä voi laskea grillin tehoa tai aiheuttaa liekin takaiskun. Tarkista poltin ja puhdista se säännöllisin väliajoin seuraavan ohjeen mukaan:

1. Irrota ensin valurautaiset grilliritilät ja liekkikansi LUGANO 570 G -grillistä.
2. a) Irrota sen jälkeen varmistussokat polttimen kiinnittimestä.
   b) Nosta sitten poltin ylös poltintilasta.
3. Puhdista poltin ohuella pulloharjalla tai metallilangalla.
4. Puhdistuksen jälkeen yksittäiset osat asetetaan päinvastaisessa järjestyksessä takaisin poltintilaan ja otetaan jälleen käyttöön kappaleen **STEAKHOUSE-POLTTIMEN SYTYTYS** mukaisesti.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivumisen nopeuttamiseksi voit laittaa grillin päälle ja antaa palaa teholla muutamia minuutteja kannen ollessa auki.

HUOLTO

Grillisi säännöllinen huolto takaa moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.
- Käsittele kaikki puuosat kerran vuodessa puuöljyllä – se estää halkeamien muodostumisen.
- Kun grilli on täysin jäähtynyt, suojaa sitä ympäristövaikutuksia vastaan sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella.
- Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty:

- Tarkista, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
- Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.
- Tarkista, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.
  HUOMIO: Tarkistuksen saa tehdä vain suljetulla kaasunsyötöllä!

Ei kipinää:

- Varmista, että paristo on asennettu oikein (grillissä, jossa on sähkösytytys).
- Polttimen ja elektrodin välinen etäisyys saa olla vain 5–8 mm.
- Tarkista, että sähkösytytyksen ja elektrodin johto on kytketty oikein paikoilleen.
- Aseta sähkösytytykseen kaksi uutta paristoa (tyyppi AAA, LR03, 1,5 V).

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) -järjestelmä ei toimi:

- Tarkasta, että kaasunsyöttö on aukaistu kaasunsäädinpainikkeista. (Kaasupullon venttiilin ollessa suljettu.)
- Tarkista, että SLS:n tarvitsemat akut on asetettu oikein päin ja ne on ladattu.
- Jos akut ovat tyhjät, voit liittää toimitukseen sisältyvän virtajohdon latauksen aktivoimiseksi.

Jos et saa sytytettyä grilliä edellä mainittujen toimenpiteiden avulla, ota yhteyttä myyntiliikkeeseen.

TAKUU

1. Takuu ja kuluttajan muut lailliset oikeudet

Ostaessasi tämän OUTDOOR**CHEF**-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä Outdoorchef AG ("OC") myöntää sinulle yksityisasiakkaalle (kuluttajalle) tarkoitetun takuun.

Valmistajan takuulla voit esittää takuuvaateita takuun antajaa kohtaan näiden sopimusehtojen mukaan. Takuuvaateiden ohella käytössäsi on myös sopimukseen liittyviä ja laillisia oikeuksia. Takuu ei sulje pois eikä rajoita näitä oikeuksia. Voit siis esittää muita sopimukseen liittyviä tai laillisia vaateita takuun antajaa kohtaan. Tämä takuu ei vaikuta esimerkiksi tuotevastuulain mukaisiin vaateisiin.
Ostajana voit esittää sopimukseen liittyviä takuuvaateita erityisesti myös tuotteen myyjää kohtaan. Näin esimerkiksi kauppasopimus on mahdollista purkaa myyjän kanssa, mutta ei kuitenkaan OC:n kanssa tämän takuun yhteydessä.

2. Osapuolet ja takuuehdot

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

3. Takuun laajuus

Takuu alkaa ostopäivästä ja myönnetään seuraavissa tapauksissa, jos kyseessä ei ole jokin kohdassa 4 luetelluista poissulkemissyistä:
- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (alaosa ja kansi) läpiruostumista vastaan.
- 3 vuoden takuu emaloidulle grilliritilälle läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- 3 vuoden takuu kaikille ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- Emalointivirheille ennen ensimmäistä käyttöä
- 2 vuotta kaikille muille valmistus-/materiaalivioille

Puutteina ei pidetä grillin toimintaan vaikuttamattomia ja asiakkaalle kohtuullisia epätasaisuuksia, emalipinnan sävyeroja tai pieniä virheitä, kuten valmistuksesta johtuvia tukipisteitä kannen alareunassa tai kiinnityksissä.
Takuutapauksessa OC vaihtaa vaurioituneet tai puutteelliset osat uusiin tai korvaa koko tuotteen uudella valintansa mukaan. Jos asiakkaan kannalta pidetään kohtuullisena, puutteellinen tuote voidaan vaihtaa myös samantyyppiseen malliin, esim. mallin uudempaan versioon. Jos puute ei heikennä tuotteen toiminnallisuutta ja asiakkaan kannalta on kohtuullista, tuotteen korjauksen asemesta voidaan tarjota myös sopivaa rahallista korvausta.
Takuutapauksen aikana (tarkistus ja mahdollinen vaihto) OC ei ole velvollinen toimittamaan korvaavaa tuotetta tai muuta hyvitystä. Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan alusta. Vaihdetut osat ovat OC:n omaisuutta. Vain tuotteen vaihdossa takuuaika alkaa uudestaan. Tämä takuu ei oikeuta lisävaateisiin takuun antajaa kohtaan. Tämä ei kuitenkaan sulje pois tai rajoita muita laillisia oikeuksiasi (katso myös kohta 1).

4. Poissulkeminen

Takuu ei kata seuraavia tapauksia:

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

5. Takuutapauksen käsittely

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

Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM
** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).

TEKNISET TIEDOT

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Kaasu	Butaani G30 / Propaani G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butaani 30mbar / Propaani 37mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butaani / Propaani 30mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butaani / Propaani 50mbar
Kaasun kulutus kokonaan	1320 g/h

PALLO

Teho	
– pieni poltin	1,20 kW
Kaasun kulutus	90 g/h
– suuri poltin	8,50 kW
Kaasun kulutus	602 g/h
Suuttimet (28–30/37 mbar)	
– pienen polttimen suutin	0,55 mm / merkintä: BF
– suuren polttimen suutin	1,47 mm / merkintä: BT
Suuttimet (50 mbar)	
– pienen polttimen suutin	0,48 mm / merkintä: AF
– suuren polttimen suutin	1,27 mm / merkintä: AT

SIVULLA OLEVAN RUOANLAITTOPAIKAN POLTIN

Teho	3,20 kW
Kaasun kulutus	228 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,02 mm / merkintä: BL
Suutin (50 mbar)	0,88 mm / merkintä: AH

STEAKHOUSE-POLTIN

Teho	5,60 kW
Kaasun kulutus	400 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	1,16 mm / merkintä: BP
Suutin (50 mbar)	1,02 mm / merkintä: BL

Sähkösytytys
Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitset pariston (tyyppiä AAA, LR03, 1,5 V).

Ohje lämpötilan näytölle
Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/–10 %.

Verkkosivu
Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, reseptejä ja muuta tietämisen arvoista OUTDOOR**CHEF**-tuotteista löydät sivustolta OUTDOORCHEF.COM

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

MIKILVÆGT: Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOOR**CHEF** gasgrillið er tekið í notkun.

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$ Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

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

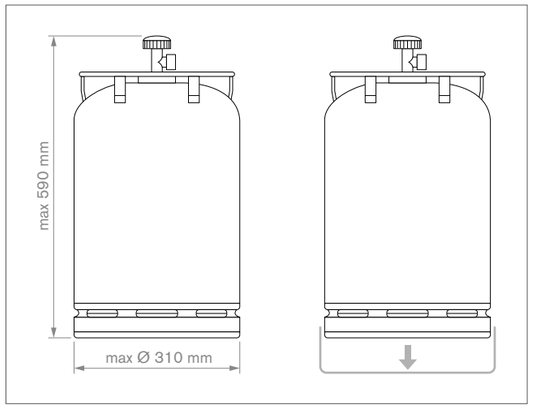
Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið.
Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.
Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútnum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar.
Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en kúlugasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

GASKÚTAR

- Aðeins má setja gaskúta sem vega að hámarki 11 kg þegar þeir eru fullir á botnplötuna. Setjið kútinn á viðeigandi stað **(skýringarm. 2A)**.



- Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.
- Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.
- Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara.
- Fylgið öryggisreglunum á gaskútunum.

- **ATHUGIÐ:** Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gashylkið séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gashylki samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gashylki. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að gasgrill sem tekin eru til sölu séu yfirfarin og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

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

Farið eftir leiðbeiningunum í kaflanum **LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU** þegar Það er tekið í notkun.

- „Eingöngu til nota utandyra“
- „Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun“
- **„VARÚÐ:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri“
- „Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun“
- „Færið ekki grillið meðan á notkun stendur“
- „Eftir notkun skal skrúfa fyrir gasið á gaskútnum“
- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á ○ og skrúfið fyrir gaskútinn eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á ○ og skrúfað fyrir gaskútinn þegar skipt er um gaskút. **MIKILVÆGT:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- Athugið alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningum í **LEKAPRÓFUN** þegar búið er að tengja nýjan gaskút við.
- Stillið gasstillihnappinn á ○ og skrúfið fyrir gasið á kútnum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérverslun með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- Skipta skal um slönguna og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum.
- Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir stóra hringlaga loftopið á botni skálarinnar eða loftraufarnar á lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- „Ekki má breyta grillinu með neinum hætti“. Leitið til fagaðila ef grunur leikur á bilun.
- Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að festa slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum.
- Ef fullum afköstum er ekki náð og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérverslunar með gasvörur.
- Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyra yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn. Geyma skal kútinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir umhverfisáhrifum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.
- Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Grillið helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gætið þess að brenna ykkur ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.

SÉRSTAKAR ÖRYGGISLEIÐBEININGAR FYRIR TÆKI SEM TENGD ERU VIÐ RAFMAGN

- Eingöngu má nota tækið ef rafmagnssnúran, innstungan og tækið eru óskemmd. Yfirfarið fyrir hverja notkun.
- Tengið tækið eingöngu við jarðtengda innstungu.
- Takið klóna úr sambandi eftir hverja notkun eða ef um bilun er að ræða. **VARÚÐ:** Togið í klóna en ekki snúruna.
- Haldið rafmagnssnúrunni frá heitum hlutum.
- Ekki snerta rafmagnsklóna með blautum höndum.
- Rafbúnaður er í grillinu og má því ekki nota það í rigningu eða snjókomu.
- Ef þörf krefur skal aðeins nota jarðtengda framlengingarsnúru fyrir lágm. 10 A (230 V) straumstyrk (þvermál snúru að lágm. 1,5 mm) og ganga úr skugga um að ekki sé hægt að hrasa um hana eða tækið.
- Notið eins stutta framlengingarsnúru og hægt er og tengið alls ekki tvær eða fleiri framlengingarsnúrur saman.
- Leggið rafmagnssnúruna ekki yfir gangvegi.

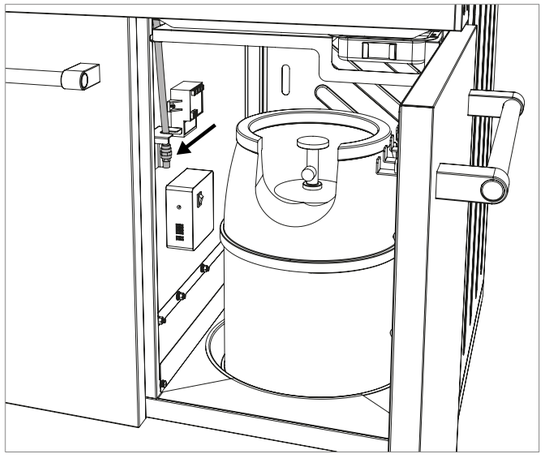
LEKAPRÓFUN

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

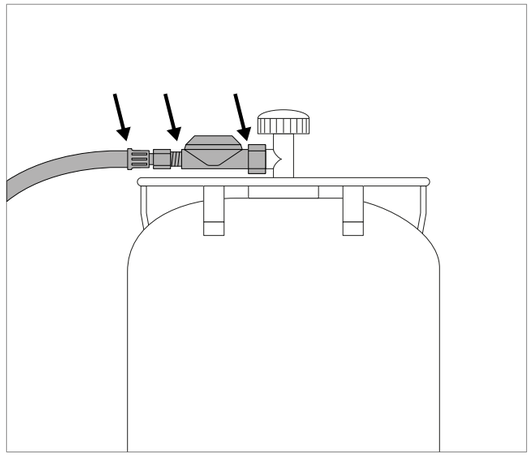
1. Gasstillihnappurinn verður að vera á ○.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota úða sem greinir leka. **(sjá skýringarm. 2A og 2B)**
3. Ef blöðrur myndast í sápulausninni er um leka að ræða. **MIKILVÆGT:** Ekki má nota grillið fyrr en búið er að lagfæra lekann. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef það er hægt, eða skiptið um hluti sem eru í ólagi.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérverslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.

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

MYND AF LUGANO 570G



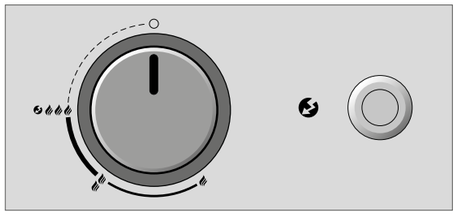
Skýringarm. 2A



Skýringarm. 2B

SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐINU

Hitastillingar og kveiking

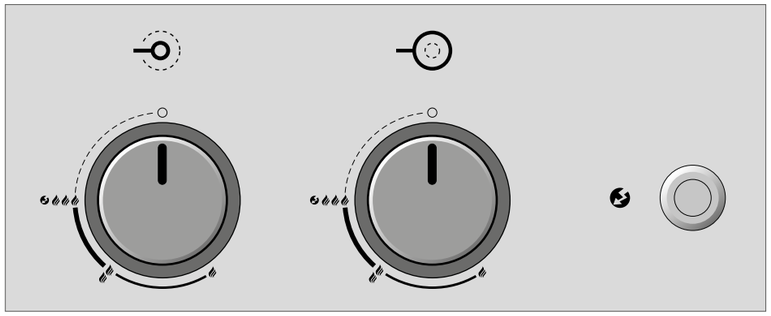


○	:	Slökkt
	:	Lágur hiti
	:	Meðalhiti
	:	Hár hiti
	:	Kveiking
	:	Kveikir

BRENNARAKERFI

KÚLA

Grill með tveimur hringbrennurum

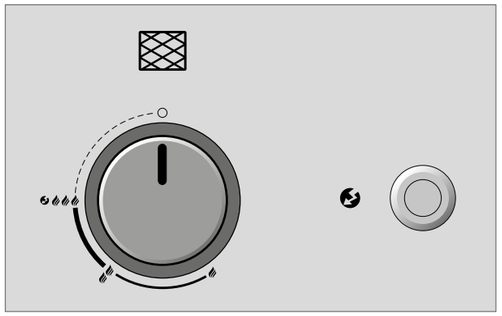


Stóri hringbrennarinn nær hæsta styrk á stillingunni og lægsta styrk á . Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

Litli hringbrennarinn er ætlaður til að elda við lágt hitastig og hann er aðeins hægt að stilla lítillega. Munurinn á og er ekki sýnilegur (logamynd). Litli hringbrennarinn nær hitastigi sem er á bilinu 100 ° til 120 °C.

STEAKHOUSE BURNER

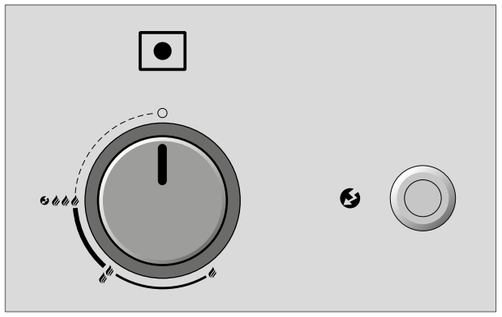
Brennarakerfi aukagrillflatarins á LUGANO 570 G



Brennarinn nær hæsta styrk á stillingunni og lægsta styrk á . Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

HLIÐARHELLA

Brennarakerfi hliðarhellunnar á LUGANO 570 G



Brennarinn nær hæsta styrk á stillingunni og lægsta styrk á . Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

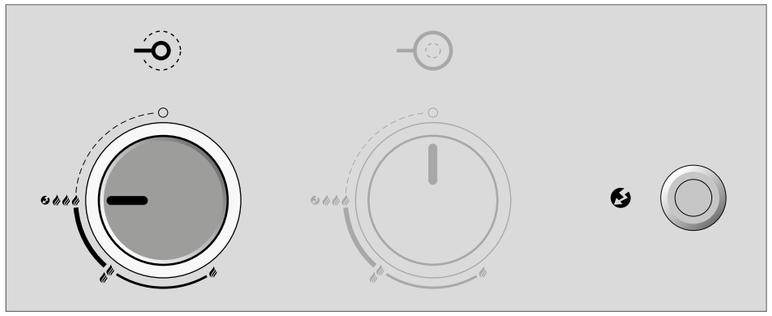
FYRIR FYRSTU NOTKUN

1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Athugið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**.
   Þetta skal líka gert komi LUGANO 570 G samsett frá söluaðila.
3. Látið grillið ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni .

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

KÚLA

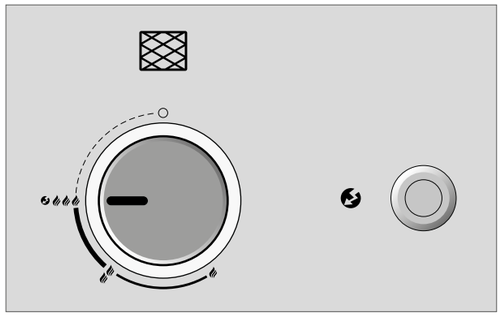
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN)**.
2. Kveikið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu (þegar kveikt hefur verið á honum logar rauða gaumljósið í aðalrofanum).
3. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.
4. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnapp stóra hringbrennarans og snúið honum rangsælis á stillinguna . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
   Eða ýtið á gasstillihnapp litla hringbrennarans (hnappur vinstra megin) og snúið honum rangsælis á stillinguna . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.



6. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 5.
7. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

STEAKHOUSE BURNER

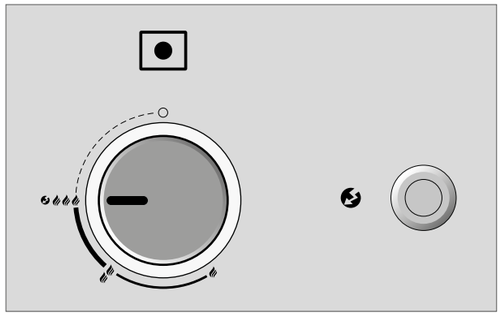
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN)**.
2. Kveikið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu (þegar kveikt hefur verið á honum logar rauða gaumljósið í aðalrofanum).
3. Fjarlægið plasthlífina af aukagrillfletinum, sem einnig er skurðbretti (hér á eftir nefnt Lugano XXL-skurðbretti). **VARÚÐ:** Kveikið aldrei á grillinu ef það er enn hulið með Lugano XXL-skurðbrettinu.
4. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnapp Steakhouse Burner og snúið honum rangsælis á stillinguna . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.



6. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 5.
7. Ef ekki er hægt að kveikja á Steakhouse Burner eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).
8. Setjið ekki Lugano-XXL-skurðbrettið (hlíf) á fyrr en aukagrillflöturinn hefur kólnað að fullu.

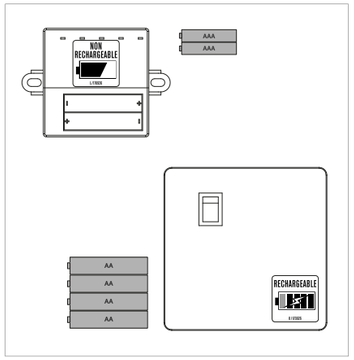
HLIÐARHELLA

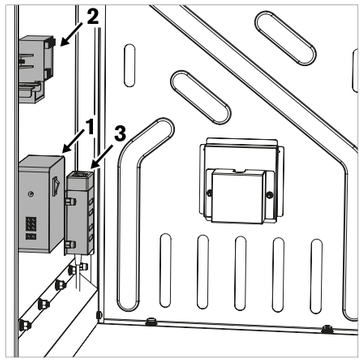
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN)**.
2. Kveikið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu (þegar kveikt hefur verið á honum logar rauða gaumljósið í aðalrofanum).
3. Fjarlægið plasthlífina af aukagrillfletinum, sem einnig er skurðbretti (hér á eftir nefnt Lugano XXL-skurðbretti). **VARÚÐ:** Kveikið aldrei á grillinu ef það er enn hulið með Lugano XXL-skurðbrettinu.
4. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnappinn hliðarhellunnar og snúið honum rangsælis á stillinguna . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.

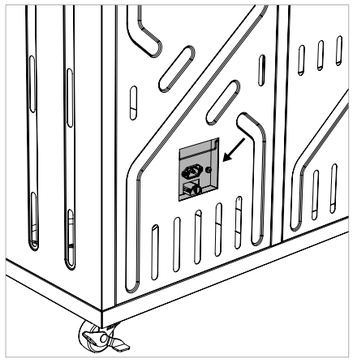


6. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 5.
7. Ef ekki er hægt að kveikja á brennara hliðarhellunnar eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).
8. Setjið ekki Lugano-XXL-skurðbrettið (hlíf) á fyrr en aukagrillflöturinn hefur kólnað að fullu.

RAFMAGNSBOX OG RAFKVEIKIBOX







Eftirfarandi atriði eru í rafmagnsboxinu:

- Fjórar NiMH-hleðslurafhlöður (gerð AA, 1,2 V/2400 mAh) fyrir Safety Light System (SLS) **(1)**
- Tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, 1,5 V) fyrir rafkveikingu **(2)**
- Einn aðalrofi til að rjúfa straum til íhluta og koma þannig í veg fyrir að hleðslurafhlöðurnar tæmist
- 1 hleðslustöð fyrir hleðslurafhlöður **(3)**: Hægt er að tengja hleðslustöðina fyrir hleðslurafhlöður við rafmagnsinnstungu með rafmagnssnúrunni sem fylgir með og stungið er í samband við tengilinn á bakhlið grillsins. Þegar rafmagnssnúran sem fylgir með er tengd við grillið hlaðast hleðslurafhlöðurnar fjórar sjálfkrafa þegar kveikt er á aðalrofanum. Á meðan verið er að hlaða logar ljósdíóðan á hleðslustöðinni stöðugt í appelsínugulum lit (hleðslutíminn er allt að 12 klukkustundir).

VARÚÐ: Hægt er að hlaða hleðslurafhlöðurnar sem fylgja með LUGANO 570 G með innbyggðu hleðslustöðinni í rafmagnsboxinu. **EKKI** má skipta þeim út fyrir venjulegar rafhlöður sem ekki er hægt að hlaða. Ef venjulegar rafhlöður sem ekki er hægt að hlaða eru settar í grillið og rafmagnssnúran er sett í samband við innstungu reynir tækið að hlaða rafhlöðurnar. Þetta getur valdið alvarlegum skemmdum og eldsvoða!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

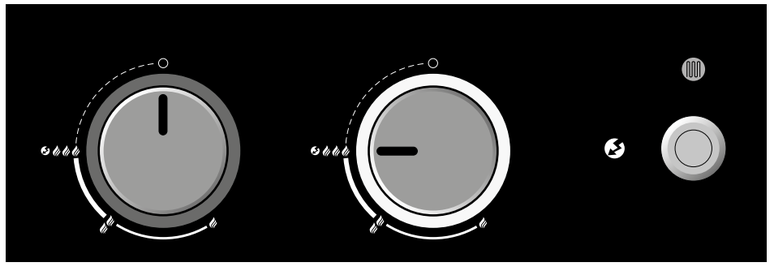
SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) er öryggisbúnaður á LUGANO 570 G sem verður virkur þegar gasstillihnappinum er snúið úr stöðu ○ rangsælis í átt að 🔥 – 🔥🔥🔥 og þannig opnað fyrir gasstreymi til DGSTM TWIN BURNER.

Ljóshringurinn utan um gasstillihnappinn og ljósdíóðan í miðjunni á ○ gefa skýrt til kynna hvort skrúfað hefur verið frá gasinu fyrir einn eða fleiri brennara, jafnvel þótt staðið sé í einhverri fjarlægð frá grillinu.

SLS-kerfið fær straum úr hleðslurafhlöðunum fjórum sem fylgja með. Þegar hleðslan á rafhlöðunum er komin niður í u.þ.b. 20% byrjar SLS-kerfið að blikka og gefur þannig til kynna að bráðlega slokkni á ljósum SLS-kerfisins séu rafhlöðurnar ekki hlaðnar.
Stilling á gasinu er eins og við tómar hleðslurafhlöður.

LUGANO 570 G er með innbyggða hleðslustöð fyrir hleðslurafhlöðu (sjá kaflann **RAFMAGNSBOX OG RAFKVEIKIBOX**).

Í stjórnborðinu er ljósnemi. Hann mælir birtustigið í umhverfi grillsins og stillir styrk ljósanna í SLS-kerfinu til samræmis. **ATHUGIÐ:** Svo tryggt sé að þessi eiginleiki virki rétt verður að halda glerinu yfir skynjaranum hreinu og gæta þess að ekkert sé fyrir skynjaranum.



SNJALLT TREKTARKERFI

OUTDOORCHEF kúlugasgrillið er mikið meira en bara venjulegt gasgrill.

Það gefur þér kost á, með því að snúa trektinni, að breyta hitadreifingunni snarlega úr óbeinum yfir í beinan hita. Þannig getur þú stillt kúluna með fullkomnum hætti fyrir besta eldunarhátt viðkomandi matvæla.

Brennararnir eru fullkomlega verndaðir með trektinni bæði við óbeinan og beinan hita. Það kemur í veg fyrir bruna vegna feitiloga, þar sem engin feiti getur lekið niður á brennarann. Auk þess á lítil reykmyndun sér stað – fullkomið fyrir heilbrigðan og bragðgóðan grillmat.

Annar stór kostur samanborið við önnur gasgrill er að grillið helst hreint að innan. Því feitin dropar aðeins niður á trektina og fer þaðan niður í söfnunarbakkann undir kúlunni.

Síðan er ekkert mál að þrífa postulínshúðuðu trektina og söfnunarbakkann – svo þú getur þrifið grillið í einum snarheitum og gert það klárt fyrir næstu notkun.

Ráð: Við ráðleggjum að stilla grillið á hæstu stillingu í 10 mínútur til að þrífa trektina (óbein trektarstaða). Síðan er trektin bara burstuð með messingbursta. Við ráðleggjum þér að nota OUTDOORCHEF trektarburstann.

Frekari upplýsingar um fylgihluti okkar: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ÓBEINN HITI

Við óbeina grillun, matreiðslu og bakstur streymir hitinn með jöfnum hætti um grillmatinn og breytir grillinu í einstakt blástursgrillkerfi.

Fullkomin hitahringrás í kúlunni tryggir jafna eldun á grillmatnum. Það er fullkomið t.d. við matreiðslu á stórum kjötstykkjum eins og steikum, fillet í stykkjum eða heilum kjúklingi. Kjötið helst frábærlega safaríkt.

Óbein grillun hentar sömuleiðis vel til að mýkja grænmeti og til að baka brauð, pizzu og margt annað.

BEINN HITI

Við beina grillun og eldun er hitanum safnað saman og veitt upp á við og því hentar slíkt fullkomlega með OUTDOORCHEF fylgihlutum eins og t.d. Aroma pönnunni, Grill-WOK pönnunni eða grillplötunni – alls staðar þar sem þörf er á miklum hita að neðan.

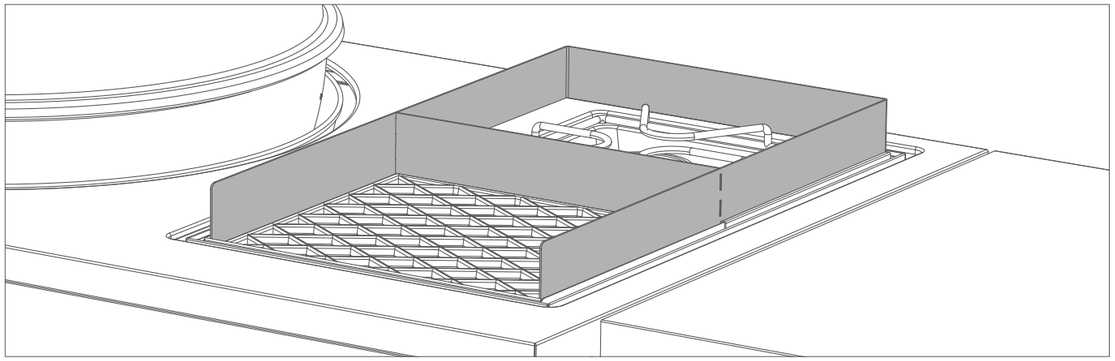
Upplýsingar: Þar sem LUGANO 570 G með Steakhouse Burner er með aukagrillfleti, sem var sérstaklega hannaður til að grilla steikur – ráðleggjum við þér að nota trektina í stöðunni, sem fjallað var um að ofan, aðallega með viðeigandi fylgihlutum. Við beina snöggsteikingu ráðleggjum við þér að nota Steakhouse Burner.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR KÚLUGASGRILL

1. Færið EASY FLIP-trektina í þá stöðu sem óskað er.
   VARÚÐ: Notið eingöngu hitaþolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun.
   ATHUGIÐ: Við beina grillun og matreiðslu á þrepinu 🔥🔥🔥 skal hafa lokið opið. Aðeins á þrepinu 🔥 – 🔥🔥 er einnig hægt að hafa lokið á við beina grillun.
2. Veljið viðeigandi aukabúnað ef þörf krefur.
3. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10–15 mínútur á stillingu 🔥🔥🔥.
4. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Stillið gasstillihnappinn alltaf á ○ eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
6. **VARÚÐ:** Hætta er á að brenna sig á heitri feiti í feitibakkanum. Látið feitina kólna alveg áður en feitibakkinn er fjarlægður.
   Nota verður meðfylgjandi handfang til að taka feitibakkann úr grillinu **(sjá skýringarm. 3)**!
7. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR STEAKHOUSE BURNER (AUKAGRILLFLÖTUR)

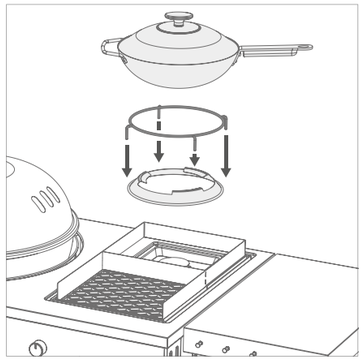
1. Það verður að fjarlægja Lugano XXL-skurðbrettið, sem einnig er hlíf fyrir grillflötinn, áður en grillið er tekið í notkun. Það getur skemmst af völdum hitans.
2. Setjið vind- og skvettuvörnina á grillflötinn. Hún tryggir að grillflöturinn tapi ekki hita við vind og verndar grillið gegn feitiskvettum.

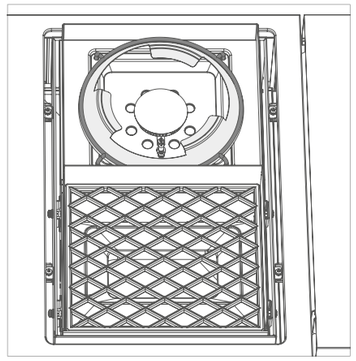


3. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Stillið gasstillihnappinn alltaf á ○ eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
5. **VARÚÐ:** Hætta er á að brenna sig á heitri feiti í feitibakkanum. Látið feitina kólna alveg áður en feitibakkinn er fjarlægður.
   Nota verður meðfylgjandi handfang til að taka feitibakkann úr grillinu **(sjá skýringarm. 3)**!
6. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.

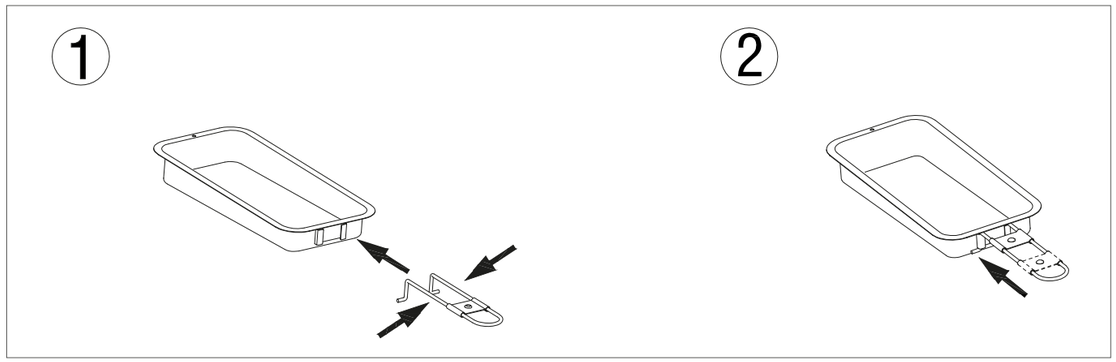
NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR HLIÐARHELLU

1. Það verður að fjarlægja Lugano XXL-skurðbrettið, sem einnig er hlíf fyrir grillflötinn, áður en grillið er tekið í notkun. Það getur skemmst af völdum hitans.
2. Áður en hliðarhellan er tekin í notkun skal setja matreiðslu-/pönnustykkið á.
3. Veljið viðeigandi fylgihluti eða pönnu og setjið á matreiðslu-/pönnustykkið.
   Til að nota OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (selt sérstaklega sem aukabúnaður) skaltu nota meðfylgjandi WOK bracket.





4. Stillið hitastigið að eigin óskum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Setjið matinn á eftir stutta upphitun á fylgihlutunum eða pönnunni og matreiðið.
6. Stillið gasstillihnappinn alltaf á ○ eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
7. **VARÚÐ:** Hætta er á að brenna sig á heitri feiti í feitibakkanum. Látið feitina kólna alveg áður en feitibakkinn er fjarlægður.
   Nota verður meðfylgjandi handfang til að taka feitibakkann úr grillinu **(sjá skýringarm. 3)**!
8. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.
9. Ekki nota eldunaráhöld eða <160 mm og >270 mm á hliðareldasvæðinu.



GRILLGRINDUR ÚR STEYPUJÁRNI

NOTKUN

Skola skal af grillgrindum úr steypujárni með vatni fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar steypujárnsgrindur á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

Nota má Grid Lifter til að auðveldara sé að taka steypujárnsgrindurnar úr.

ÞRIF

- Brennið af steypujárnsgrindunum með því að láta grillið ganga á fullum styrk í u.þ.b. 10 mínútur
- Notið bursta úr **með** messingburstum (enga stálbursta)
- Látið grindina og burstann síðan kólna alveg
- Við erfið óhreinindi: Notið OUTDOOR **CHEF** BARBECUE CLEANER til að hreinsa vandlega af grindunum
- Þegar búið er að þrífa grindina skal bera á hana dálítið af matarolíu.

MATREIÐSLU-/PÖNNUSTYKKI

NOTKUN

Ef koma þarf við matreiðslu-/pönnustykkið á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitt matreiðslu-/pönnustykki á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

ÞRIF

Matreiðslu-/pönnustykkið má þrífa í uppþvottavél. Við erfið óhreinindi er hægt að nota OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.

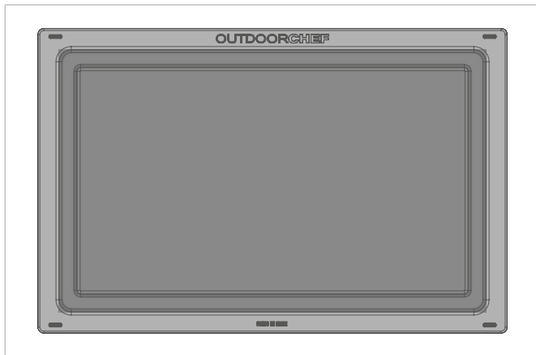
ATHUGAÐU

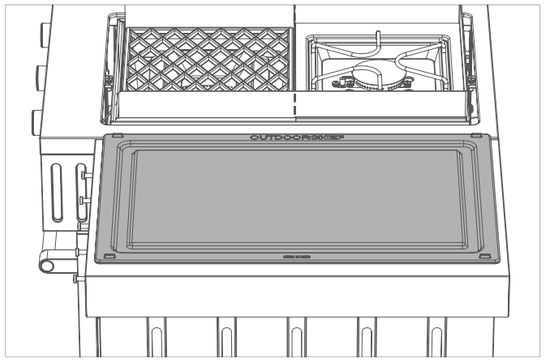
Lugano XXL-skurðbrettið, sem einnig er hlíf, má aldrei setja á heita grind (Steakhouse Burner) eða heitt matreiðslu-/pönnustykki (hliðarhellu). Fyrst verður grillgrindin eða matreiðslu-/pönnustykkið að kólna alveg.

LUGANO XXL-SKURÐBRETTI / HLÍF Á AUKAGRILLFLÖT

Lugano XXL-skurðbrettið, sem fylgir með, er auk þess að vera skurðbretti einnig hlíf á Steakhouse Burner.

NOTKUN SEM SKURÐBRETTI

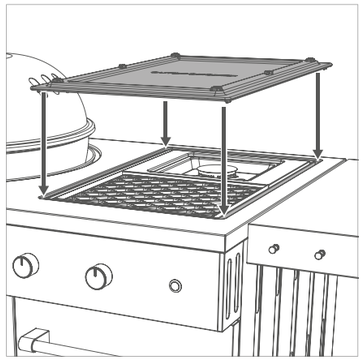


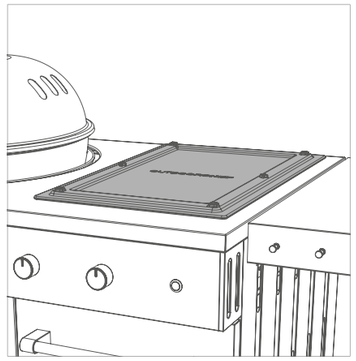


Eins og nafnið gefur til kynna er það fyrst og fremst stærðin sem vekur athygli hjá Lugano XXL-skurðbrettinu. Stærstu kjötstykki hafa nóg pláss á þessu vandaða plastskurðbretti. Stóra safarennan tryggir auk þess að kjötsafi safnist upp með hreinlegum hætti þegar grillamaturinn er skorinn og ekkert flæði út af.

Upplýsingar: Lugano XXL-skurðbrettið má einnig fá með aðskildum hætti sem fylgihlut.

NOTKUN SEM HLÍF

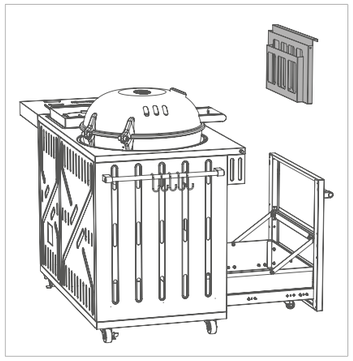


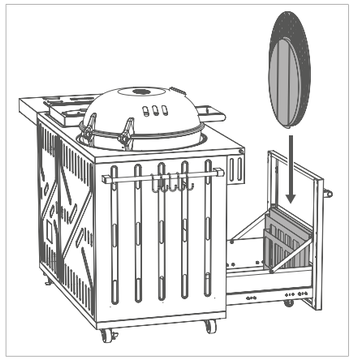


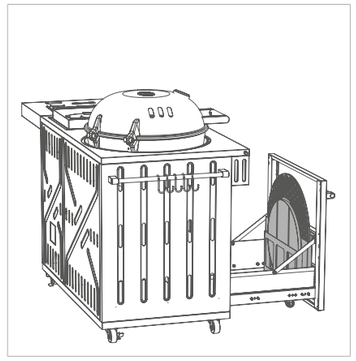
Lugano XXL-skurðbrettið er einnig þægileg hlíf á Steakhouse Burner eftir notkun og verndar þannig grillflötinn gegn ryki og ytri áhrifum. Takkarnir á hlið skurðbrettisins eru til þess að halda brettinu á aukagrillfletinum. Til að svo verði skal setja brettið þannig á aukagrillflötinn að takkarnir fari í bilið á milli hlífðarplötunnar og grillsvæðisins.

VARÚÐ: Látið grillflötinn ávallt kólna alveg og fjarlægið vindhlífina, sem fylgir með, áður en hlífin er sett á Steakhouse Burner.

GEYMSLURÝMI LUGANO 570 G







LUGANO 570 G býr yfir miklu geymslurými með stopp-kerfi. Í stóru skúffunni til vinstri er auk þess að finna innbyggðan búnað, sem hægt er að taka út, þar sem geyma má auk grillgrindarinnar, sem fylgir með, aðra OUTDOOR**CHEF** fylgihluti, eins og t.d. pizzasteininn með lóðréttum og fyrirferðarlitlum hætti.

Upplýsingar: Pizzasteinninn fylgir ekki með og þarf að kaupa hann sérstaklega.

Frekari upplýsingar um fylgihluti okkar: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ÁBENDINGAR

GRILLAÐ MEÐ GASKÚLUNNI

Við óbeinan hita
Stærri kjötstykki (t.d. fillet, entrecôte, kótelettur í stykkjum eða heill kjúklingur): Með snjalla trektarkerfinu þarf ekki lengur að snúa stórum kjötbitum meðan grillað er. Hitinn á gasbrennaranum stígur upp með innri hliðum grillkúlunnar og dreifist jafnt um hana. Setjið matinn á forhituðu grillgrindina og setjið lokið á. Gætið þess að hafa alltaf dálítið bil á milli kjötstykkja. Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í kjötinu.

Til að ekkert sé tilviljunum háð hjá stærri stykkjum ráðleggjum við þér að nota hitamæla okkar t.d. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK DUAL BT – kjarnhitamæli fyrir fullkominn árangur, sem stýra má í gegnum opinbera OUTDOOR**CHEF** smáforritið.

Einnig er frábært að baka með óbeinum hita. Vekið hrifningu fjölskyldu og vina með t.d. heimagerðri pizzu af OUTDOOR**CHEF** pizzasteininum sem passar með fullkomnum hætti í kúluna. Hitið pizzasteininn fyrst í 10 mínútur á hæstu stillingu áður en pizza er sett á – útkoman verður stökkbakaður pizzabotn alveg eins og hjá Ítölum.

OUTDOOR**CHEF**-grillið er enn betra með réttum aukabúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáið útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.

Frekari upplýsingar um margvíslega fylgihluti og smáforritið okkar má finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Við beinan hita
Hentar fullkomlega við notkun á OUTDOOR**CHEF** fylgihlutum þar sem þörf er á miklum hita að neðan, til að mynda eins og ráðlagt er fyrir fylgihlutir eins og OUTDOOR**CHEF** pottjárnplötuna eða OUTDOOR**CHEF** Grill-Wok pönnuna.

Þar sem OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G býr yfir kraftmiklum aukagrillfleti (STEAKHOUSE BURNER) ráðleggjum við þér að nota gaskúluna við beina grillun aðeins fyrir fylgihlutina. STEAKHOUSE BURNER hentar fullkomlega fyrir snöggsteikingu eða pylsur – frekari upplýsingar má finna í næsta lið „Grillað á Steakhouse-Burner“.

GRILLAÐ Á STEAKHOUSE BURNER

OUTDOOR**CHEF** LUGANO 570 G er með kraftmiklum aukagrillfleti með STEAKHOUSE BURNER. Kostir STEAKHOUSE BURNERS passa fullkomlega við kosti gaskúlunnar.

STEAKHOUSE BURNER var hannaður sérstaklega fyrir beina, hefðbundna grillun með hita að undan og hentar því sérstaklega vel fyrir snöggsteikingu á steikum, til að grilla pylsur eða til að glóða grænmeti, t.d. papriku, kúrbít eða eggaldin (við matreiðslu á antipasti).

Með háa hitastiginu, sem STEAKHOUSE BURNER býður upp á, getur þú hvenær sem er töfrað fram guðdómlegt grillbragð og fullkomið grillmynstur á matinn.

RÁÐ TIL AÐ NJÓTA: LUGANO 570 G gefur þér kost á með blöndunni af STEAKHOUSE BURNERS og gaskúlu að sameina kosti beinnar, hefðbundinnar grillunnar og einstaka kosti óbeinnar grillunnar í gaskúlunni.

Þannig getur þú gefið matnum, t.d. stórum og litlum kjötstykkjum, kraftmikið grillbragð og fallegt grillmynstur og svo lokið við eldamennskuna í kúlunni á lægri hita.

Þú getur líka snöggsteikt pylsur á háum hita og klárað þær síðan í kúlunni – til að árangurinn verði fullkominn.

ELDAÐ Á HLIÐARHELLUNNI

Hliðarhellan á LUGANO 570 G eykur við möguleika gaskúlunnar (óbein grillun) og STEAKHOUSE BURNER (bein grillun) með einni gerð eldunar til viðbótar (suða). Möguleikunum eru því engin mörk sett, LUGANO 570 G kemur í stað fullbúins eldhúss.

Hliðarhellan er fullkomin til að elda fjölbreytta forrétti, t.d. hvítlausrækjur í ólífuolíu, til að elda fylgirétti, eins og grænmetisrétti eða búa til sósur á meðan grillað er. Við mælum með fylgihlutnum OUTDOORCHEF Aroma pönnunni, til að allir réttir heppnist fullkomlega.

Frekari upplýsingar um víðfeðmu fylgihlutalínunna okkar má finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á ○.
2. a) Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
   b) Slökkvið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
4. Fjarlægið vindhlífina
5. Fjarlægið pönnustykkið
6. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið.

ÞRIF

Aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í safnbakkanum. Ef grillið er mjög óhreint skal hita það í um 10 mínútur á fullum krafti. Notið grillbursta **með** messinghárum til að hreinsa trektina og grillgrindina (ekki stálbursta).
Þegar þrífa á betur skal nota BARBECUE CLEANER frá OUTDOOR**CHEF**. Einnig er hægt að nota nælonsvamp og sápuvatn til að fjarlægja lausar matarleifar.

MIKILVÆGT: Eftir hverja vandlega hreinsun skal láta grillið þorna (brenna) almennilega á stillingu 🔥🔥🔥.

ÞRIF Á AUKAGRILLFLETI LUGANO 570 G

Aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í safnbakkanum. Notið grillbursta með messinghárum til að hreinsa grillgrindina og -plötuna (ekki stálbursta). Að lokum er hægt að taka safnbakkann út og hreinsa hann með BARBECUE-CLEANER frá OUTDOOR**CHEF**.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þrifin verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á grillinu og láta það brenna í nokkrar mínútur á hæstu stillingu.

NOTKUN OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

ATHUGIÐ: Ekki má nota OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER á dufthúðaða fleti.

NOTKUN OUTDOOR CHEF CLEANER

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER.
Klæðist hönskum og gleraugum sem hlífðarbúnaði. Úðið á grillið eða fylgihlutina á meðan þau eru enn heit og látið vinna í 10 mínútur, þar til froðan er horfin.
Þrífið því næst, eftir þörfum, með hentugum grillbursta eða nælonsvampi. Skolið síðan vandlega með vatni og þerrið.

ATHUGIÐ: Ekki má nota OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER á dufthúðaða fleti.

VIÐHALD Á LUGANO 570 G STEAKHOUSE BURNER

Skordýr geta stíflað brennarann. Við það geta afköst grillsins minnkað auk þess sem hætta er á að eldur komist í gaslögnina. Skoða verður brennarana og hreinsa þá reglulega með eftirfarandi hætti:

1. Takið fyrst steypujárnsgrillgrindurnar og neistaþakið úr LUGANO 570 G.
2. a) Fjarlægið síðan öryggispinnana úr brennarafestingunni.
   b) Lyftið síðan brennarana upp úr brennarahólfinu.
3. Hreinsið úr brennaranum með mjóum flöskubursta eða vír.
4. Að þrifunum loknum eru íhlutirnir settir aftur í grillið í öfugri röð og teknir aftur í notkun samkvæmt leiðbeiningunum í **„KVEIKT Á AÐALBRENNURUM“**.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þrifin verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á grillinu og láta það ganga í nokkrar mínútur með lokið uppi á stillingunni 🔥🔥🔥.

VIÐHALD

Reglubundið viðhald grillsins tryggir rétta virkni.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Kóngulær og önnur skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.

- Ef grillið er oft dregið yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til umboðsaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Skiptið strax um skemmda gasslöngu eins og lýst er í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Berið viðarolíu á alla viðarhluta einu sinni á ári – það vinnur gegn sprungumyndun.
- Að hlífa grillinu fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOOR**CHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir rigningu. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

GERT VIÐ BILUN

Það kviknar ekki á brennaranum:

- Athugið hvort opið er fyrir gasstreymið á kútnum.
- Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.
- Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.
  VARÚÐ: Þegar þetta er athugað verður að vera skrúfað fyrir gasið á kútnum!

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að rafhlaðan hafi verið sett rétt í (á grillum með rafkveikingu).
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikingu og rafskauti eru vel festar.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1.5 Volt) í rafkveikjuna.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) virkar ekki:

- Athugið hvort skrúfað hefur verið frá gasinu með gasstillihnöppunum. (Með skrúfað fyrir ventilinn á gaskútnum).
- Gangið úr skugga um að hleðslurafhlöðurnar fyrir SLS-kerfið hafi verið settar rétt í og séu hlaðnar.
- Ef hleðslurafhlöðurnar eru tómar getur þú stungið rafmagnssnúrunni, sem fylgir með, í samband til að hefja hleðsluna.

Ef ekki tekst að koma grillinu í gang með þessum úrræðum skal hafa samband við sölustað.

NOTENDAÁBYRGÐ

1. Ábyrgð og tenging við önnur réttindi kaupanda

Með kaupum á þessari OUTDOOR**CHEF** vöru hjá viðurkenndum sölualaðila færð þú sem kaupandi (notandi) hennar afhenta ábyrgð framleiðandans Outdoorchef AG („OC“).

Ábyrgð framleiðanda gefur þér færi á að leggja fram kröfur á hendur ábyrgðarveitanda í samræmi við ákvæði þessa samnings. Ábyrgðarkröfur gilda, auk annarra samningsbundinna eða lagalegra réttinda þinna. Þessi ábyrgð útilokar ekki eða takmarkar önnur réttindi. Þar af leiðandi getur þú einnig lagt fram aðrar samningsbundnar eða lagalegar kröfur á hendur viðkomandi ábyrgðaraðilum hverju sinni. Þannig hefur þessi ábyrgð til dæmis ekki áhrif á kröfur sem lagðar eru fram samkvæmt lögum um skaðsemisábyrgð.
Sem kaupandi hefurðu einnig sérstakan möguleika á að leggja fram samningsbundnar ábyrgðarkröfur gagnvart seljandanum. Þannig er til dæmis hægt að rifta kaupsamningnum aðeins gagnvart seljandanum en ekki gagnvart OC innan ramma þessarar ábyrgðar.

2. Samningsaðilar og ábyrgðarskilmálar

Ábyrgðarveitandi er OC. Rétt á ábyrgð eiga allir kaupendur sem kaupa nýja vöru til einkanota í viðurkenndri verslun. Leggja skal fram sölukvittun til sönnunar á kaupum. Kaup til einkanota eru þegar varan er keypt af einstaklingi yfirleitt í þeim tilgangi að nota hana án þess að það sé í atvinnuskyni eða í tengslum við sjálfstæðan atvinnurekstur.
Ef nýta á ábyrgðina verður að leggja fram ábyrgðarkröfuna fyrir ábyrgðarveitanda innan tveggja mánaða frá því ágalli kemur í ljós. Að öðrum kosti er ekki hægt að leggja fram ábyrgðarkröfur. Ef um augljósa galla er að ræða hefst fresturinn við móttöku vörunnar. Af þessum sökum mælir OC með því að skoða vöruna með tilliti til ágalla strax við móttöku.

3. Gildissvið

Ábyrgðin gildir frá kaupdegi og er veitt í eftirfarandi tilvikum, að því tilskildu að engin útilokun sé til staðar samkvæmt 4. tölulið:
- 3 ár fyrir gegnumryð á gljábrenndu kúlunni (neðri hluti og lok).
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á gljábrenndu grillgrindinni.
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á öllum hlutum úr ryðfríu stáli.
- Galli í gljábrenningu fyrir fyrstu notkun
- 2 ár fyrir alla aðra framleiðslu-/efnisgalla

Til galla teljast ekki smávægilegar ójöfnur, litamismunur á gljábrenningu eða minniháttar útlitsgallar eins og á stoðpunktum á neðri brún loksins eða festingum, sem hafa ekki áhrif á virkni vörunnar.
Ef um ábyrgðartilvik er að ræða mun OC annaðhvort skipta um skemmda eða gallaða hluti eða skipta út vörunni í heild sinni, að eigin vali. Að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að vörunni verði skipt út fyrir sambærilega vöru af nýrri gerð, t.d. fyrir aðra tegund. Svo framarlega sem virkni vörunnar er ekki skert vegna gallans og að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að þér verði boðnar fullnægjandi fébætur í stað viðgerðar.
Á meðan unnið er úr ábyrgðarkröfu (skoðun og hugsanlega skipti á vöru) er ekki hægt að leggja fram kröfu gegn OC um nýja vöru eða frekari bætur. Úrbætur vegna galla lengja hvorki ábyrgðartímann né endurnýja hann. Hlutir sem skipt hefur verið út verða eign OC. Aðeins þegar skipt hefur verið um alla vöruna hefst ábyrgðartíminn að nýju.
Allar frekari kröfur á hendur ábyrgðarveitanda falla ekki undir þessa ábyrgð. Kröfur af öðrum lagalegum ástæðum eru þó ekki útilokaðar eða takmarkaðar (sjá einnig hér að framan í kafla 1).

4. Undanskilið ábyrgð

Ábyrgðin gildir ekki í eftirfarandi tilvikum:

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

- Bilun og/eða skemmdir af völdum óviðráðanlegra orsaka.
- Bilun og/eða slitskemmdir vegna notkunar í atvinnuskyni (t.d. í hótel- eða veitingarekstri).

5. Úrvinnsla ábyrgðar

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

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Pósthólf | 8050 Zürich-Sviss | www.outdoorchef.com

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar undir OUTDOORCHEF.COM
** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Bútan G30 / Própan G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Bútan 30mbar / Própan 37mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Bútan / Própan 30mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Bútan / Própan 50mbar
Gasnotkun algerlega	1320 g/klst.

KÚLA

Afl	
- lítill brennari	1,20 kW
Gasnotkun	90 g/klst.
- stór brennari	8,50 kW
Gasnotkun	602 g/klst.
Stútar (28–30/37 mbör)	
- stútur á litlum brennara	0,55 mm/merking: BF
- stútur á stórum brennara	1,47 mm/merking: BT
Stútar (50 mbör)	
- stútur á litlum brennara	0.48 mm/merking: AF
- stútur á stórum brennara	1,27 mm/merking: AT

BRENNARI FYRIR HLIÐARHELLU

Afl	3.20 kW
Gasnotkun	228 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1.02 mm / merking: BL
Stútur (50 mbör)	0.88 mm / merking: AH

STEAK-HOUSE BURNER

Afl	5,60 kW
Gasnotkun	400 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	1,16 mm / merking: BP
Stútur (50 mbör)	1,02 mm / merking: BL

Rafkveiking
Fyrir rafkveikingu er rafhlaða nauðsynleg (gerð AAA, LR03, 1,5 volt).

Upplýsingar um hitamæli
Frávik hitamælis geta verið +/– 10%.

Vefsvæði
Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og allt sem vert er að vita um OUTDOOR**CHEF** vörur eru á OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.110.51