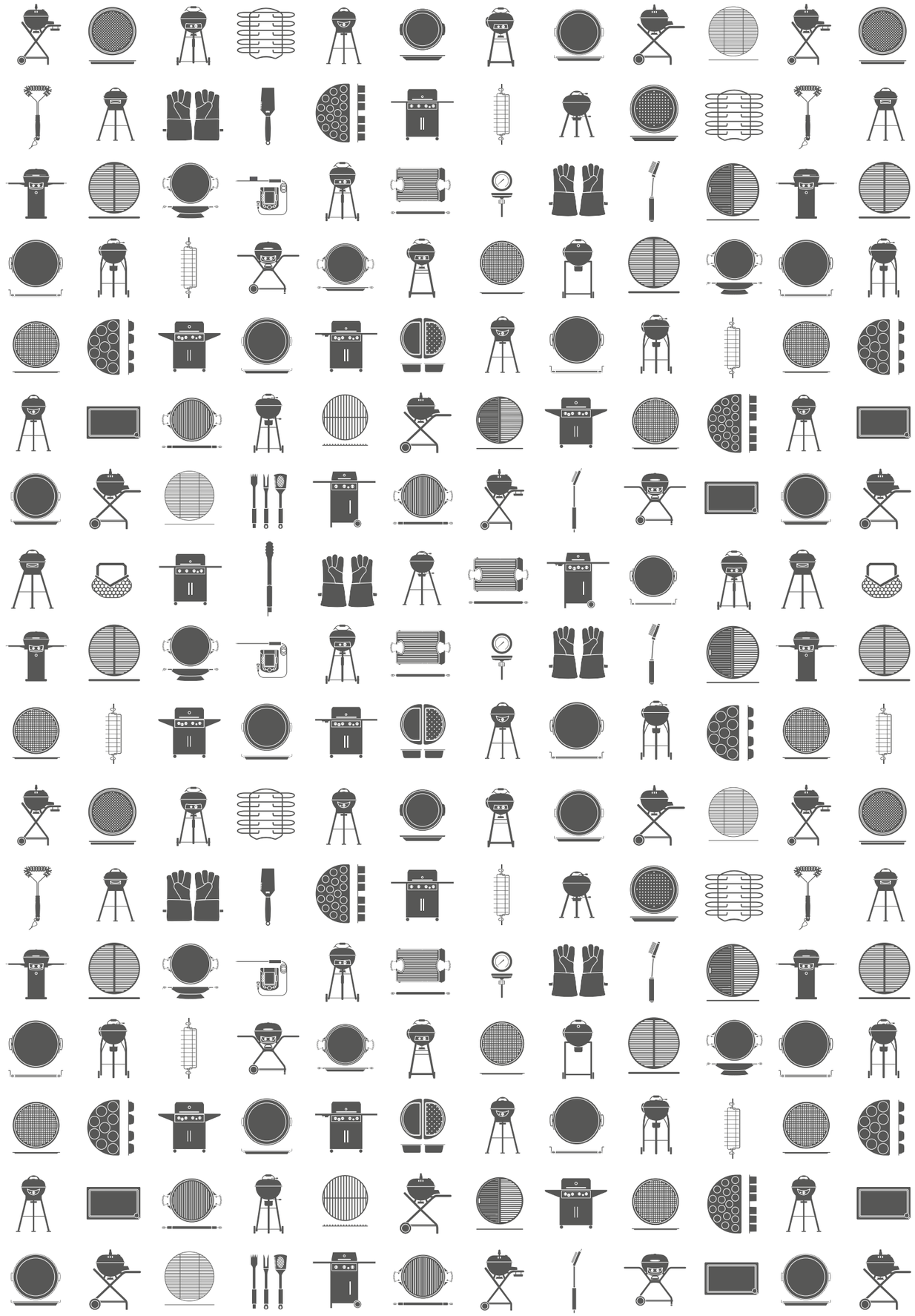
OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

GAS KETTLE MANUAL
AROSA 570 G / AROSA 570 G SB*

* MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE / MODELS WITH SIDE COOKING PLATE / MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE / MODELLO CON PIANO DI COTTURA LATERALE / MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT / MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE / MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN / MODELL MED SIDEKOMFYR / MALLIT, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA / GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU / MODELI S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO / MODELI S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE



de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

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

en USER GUIDE 21

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

fr MODE D'EMPLOI 37

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOOR**CHEF**.

it ISTRUZIONI PER L'USO 53

Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas OUTDOOR**CHEF**, leggere attentamente le presenti istruzioni.

nl BEDIENINGSHANDLEIDING 69

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

da BRUGSANVISNING 85

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOOR **CHEF** trækulskuglegrill i brug.

sv BRUKSANVISNING 101

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOOR**CHEF** -gasolklotgrill för första gången.

no BRUKSANVISNING 117

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOOR**CHEF** gasskulegrill.

fi KÄYTTÖOHJE 133

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

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR 149

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.

CE 0063 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

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.

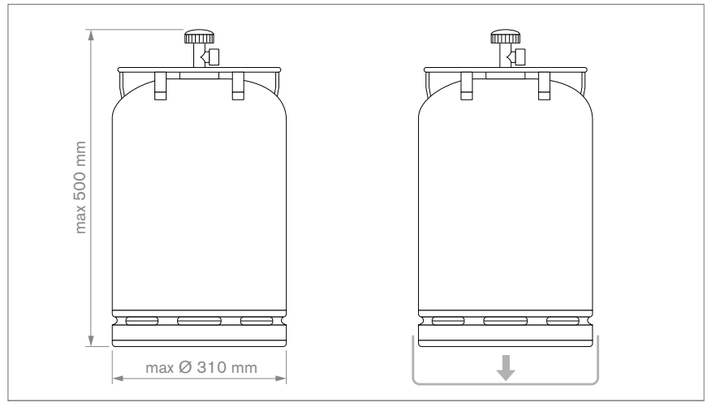
Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

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 8 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz.



- 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 16129 / 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 ferngehalten 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 16129 / 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.

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.

AROSA 570 G SPEZIFISCHE DARSTELLUNG

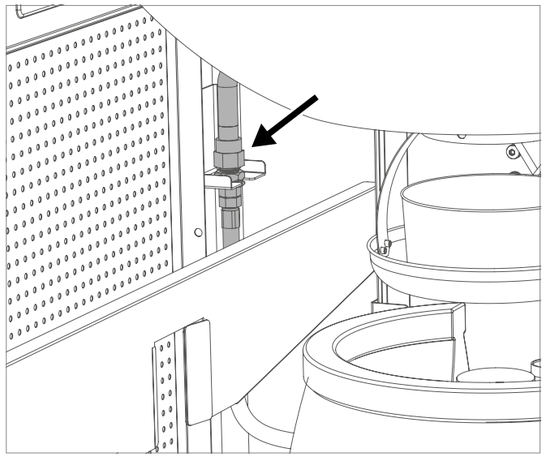


Abb. 2A

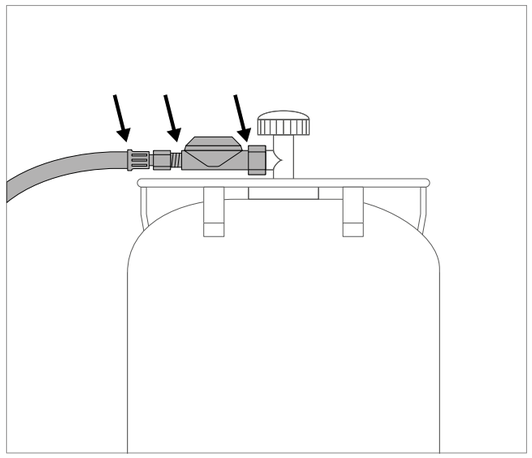
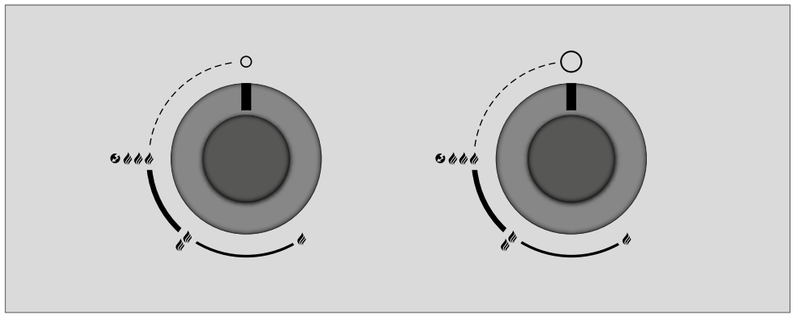


Abb. 2B

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



○ : Aus Position

: niedrige Leistung

: mittlere Leistung

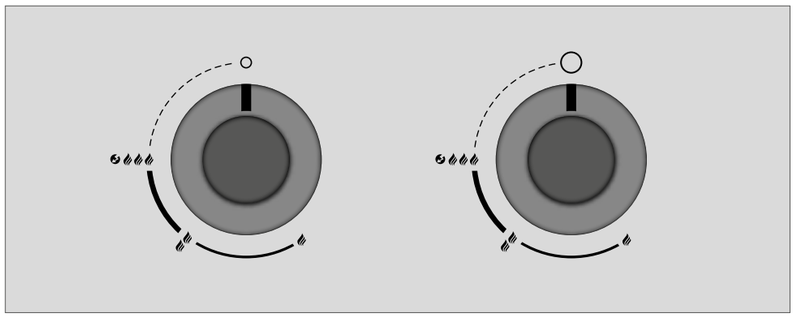
: hohe Leistung

: Zündung

BRENNER-SYSTEME

KUGEL

Grillsysteme mit zwei Ringbrenner

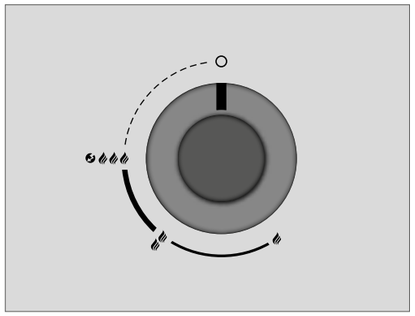


Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

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

SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE)

Brenner-System der zusätzlichen Seitenkochstelle



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

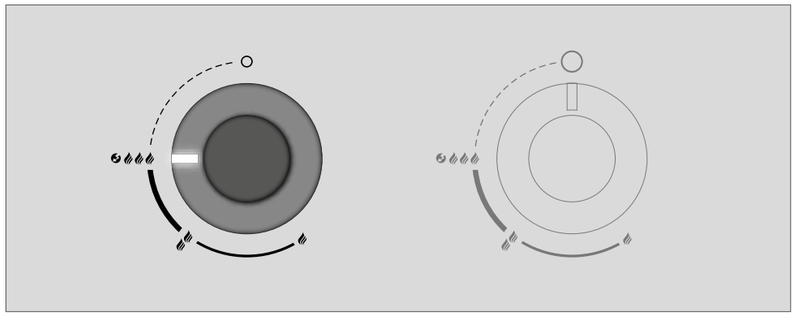
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

KUGEL

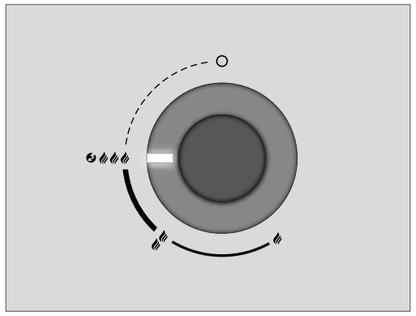
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des gewünschten Ringbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥🔥🔥🔥. Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



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

SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT 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. Öffnen Sie den Deckel der Seitenkochstelle. **ACHTUNG:** Zünden Sie die Seitenkochstelle nie mit geschlossenem Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf der Seitenkochstelle und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥🔥🔥🔥. Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Alle AROSA Modelle sind 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.

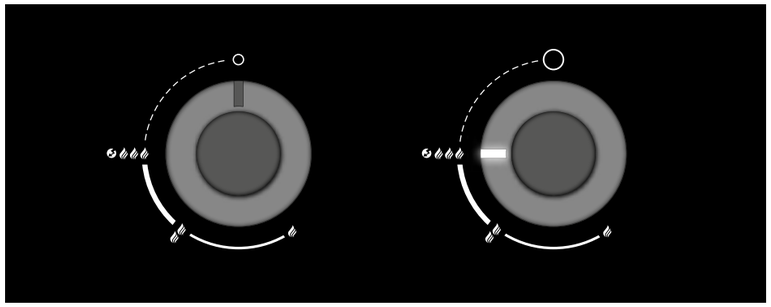
SAFETY LIGHT

Bewährte Sicherheit, die leuchtet. Das SAFETY LIGHT Ihres AROSA 570 G aktiviert sich, sobald der Gasregulierknopf von der Position ◯ im Gegenuhrzeigersinn in Richtung 🔥🔥🔥🔥 gedreht wird und somit die Gaszufuhr geöffnet wird. In den jeweiligen Drehreglern befindet sich die LED. Die Energieversorgung des SAFETY LIGHTS wird über die mitgelieferten AAA Batterien gewährleistet.

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.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Alle AROSA Modelle verfügen 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).

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.

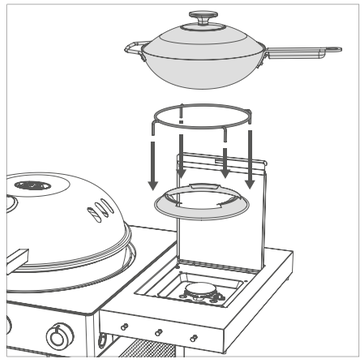
Somit eignet sich die Vulkan Position perfekt für Kurzgebratenes wie Thunfisch-Steaks, Jakobsmuscheln oder Wok-Gemüse.

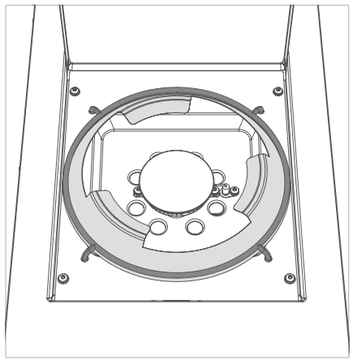
GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

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 offen lassen. Nur auf Stufe 🔥 – 🔥🔥 kann auch beim Grillen in der Vulkan Position 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.
7. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DIE SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE)

1. Setzen Sie vor Inbetriebnahme der Seitenkochstelle den mitgelieferten Koch-/Pfannenaufsatz auf.
2. 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.





3. Regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Geben Sie nach kurzem Aufheizen des Zubehörs oder der Pfanne die Speisen bei und bereiten Sie diese zu.
5. 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.
6. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.
7. Verwenden Sie auf der Seitenkochstelle keine Kochgefässe, die <160 mm und >270 mm sind.

DER KOCH- / PFANNENAUFSATZ

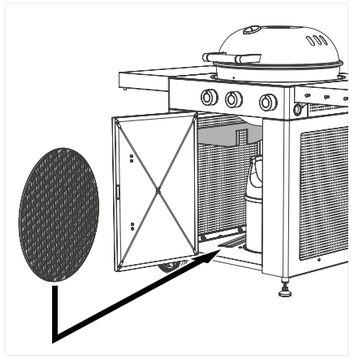
ANWENDUNG

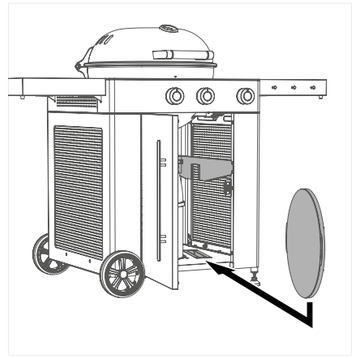
Berühren Sie den Koch-/Pfannenaufsatz während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Koch-/Pfannenaufsatz in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

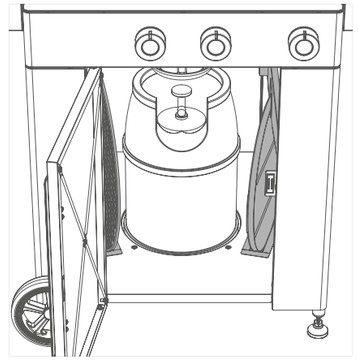
REINIGUNG

Der Koch-/Pfannenaufsatz kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

STAURAUM IHRES AROSA 570 G







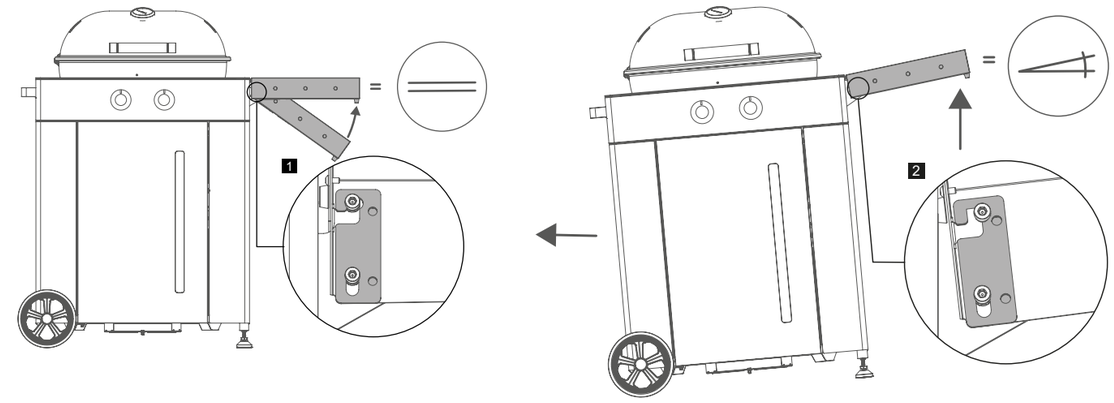
Alle AROSA 570 G Modelle verfügen über eine Halterung im Inneren des Grills zur Verstauung von einem zusätzlichen Diamond Gusseisenrost und einem Pizzastein (beides nicht im Lieferumfang enthalten).

INFO: Weiteres Zubehör, wie den Diamond Gusseisenrost und den Pizzastein finden Sie auf WWW.OUTDOORCHEF.COM oder bei Ihrem Händler.

DER STAURAUM DER MODELLE MIT TEXTILVERKLEIDUNG (GILT NUR FÜR MODELLE MIT TEXTILVERKLEIDUNG)

Die Bestückung mit dem obengenannten Zubehör erfolgt über die offene Rückseite des Grills.
Damit Sie bequem an die Gasflasche und an die Fett-Auffangschale kommen, finden Sie auf der linken Seite auf der Textilverkleidung Ihres Arosa 570 G eine Öffnung mit Reisverschluss.
Diese Öffnung ermöglich Ihnen auf einfache Art und Weise die Gaszufuhr zu öffnen und zu schliessen. Weiter lässt sich die Fett-Auffangschale zur Reinigung einfach seitlich entnehmen.

VERSCHIEBEN UND MANÖVRIEREN DES AROSA 570 G



Die stabile Seitenablage Ihres Arosa 570 G dient auch dem Verschieben und Manövrieren Ihres Grills.

Der Seitentisch rechts verfügt über eine Arretierfunktion (siehe Abbildung oben) - zum Manövrieren des Grills müssen Sie lediglich den Seitentisch anheben um den Grill in die gewünschte Position zu bringen.

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. der OUTDOOR**CHEF** Gusseisenplatte oder dem OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok abgegeben wird.

KOCHEN AUF DER SEITENKOCHSTELLE (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENKOCHSTELLE)

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. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Bei stärkerer Verschmutzung heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten mit voller Leistung auf. Verwenden Sie für die Reinigung der Trichter und des Rostes eine Grillbürste **mit** Messingborsten (keine Stahlborsten).

ACHTUNG: Beim Reinigen des Grill-Innenraums rund um das Brennersystem ist darauf zu achten die Brennerteile nicht zu beschädigen.

ACHTUNG: Reinigen Sie den Aussenbereich des Grills und die Ablageflächen nur mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. handelsübliches Spülmittel). Bei der Verwendung von speziellen Grillreinigern (nicht empfohlen) empfehlen wir Ihnen, dieses erst an einer nicht sichtbaren Stelle zu testen

DIE GUSSEISEN-GRILLROSTE (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN, SEPARAT ERHÄLTLICH)

ANWENDUNG

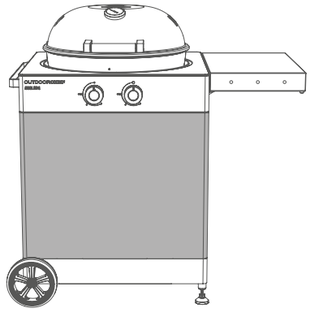
Reinigen Sie die Gusseisen-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gusseisen-Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

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
- Den Rost nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

PFLEGEHINWEISE ZUR TEXTILVERKLEIDUNG (GILT NUR FÜR MODELLE MIT TEXTILVERKLEIDUNG)



WETTERBESTÄNDIGKEIT

Die Textilverkleidung Ihres Arosa 570 G besteht aus einem Outdoor-Gewebe, welches eigens für den Aussenbereich entwickelt wurde. Dieses Gewebe ist UV- und wetterbeständig.

Für eine maximale Langlebigkeit der Textilverkleidung empfehlen wir Ihnen nach jedem Gebrauch, Ihren Arosa 570 G mit der passenden OUTDOOR**CHEF** Abdeckhaube vor Witterungseinflüssen, Schmutz und Pollenstaub zu schützen.

FEUCHTIGKEIT

Sollte die Textilverkleidung einmal nass werden, empfehlen wir Ihnen diese immer erst vollständig trocknen zu lassen, bevor Sie den Grill mit der Abdeckhaube abdecken. Trotz Wetterbeständigkeit kann es bei eingeschlossener Feuchtigkeit zu Staunässe und Schimmelbildung führen.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Bei längerem Nichtgebrauch des Grills (> 2 Monate) empfehlen wir Ihnen, die Textilverkleidung abzunehmen und separat an einem trockenen, dunklen Ort aufzubewahren.

PFLEGE UND REINIGUNG

Bei Verschmutzungen können Sie die Textilverkleidung Ihres AROSA 570 G einfach mit lauwarmem Wasser und einem sanften schmutz- und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen (z.B. handelsübliches, nicht aggressives Spülmittel).
Benutzen Sie dazu als Hilfsmittel einen Schwamm (weiche Seite) oder eine weiche Bürste (keine Metallbürsten, keine harten Plastikbürsten).
Um Verfärbungen vorzubeugen empfehlen wir Ihnen vor der Reinigung mit einem Reinigungsmittel, dieses erst an einem nicht sichtbaren Ort zu testen.

ACHTUNG: Da es sich um ein Spezial-Gewebe handelt, ist eine Reinigung in der Waschmaschine nicht möglich. Dies würde den UV-Schutz beschädigen.

MÖCHTEN SIE IHREM AROSA 570 G EINEN KOMPLETT NEUEN LOOK VERLEIHEN?

Kein Problem - Als Zubehör sind weitere Textilverkleidungen in verschiedenen, spannenden Farben und Designs erhältlich. Mehr Informationen finden Sie auf WWW.OUTDOORCHEF.COM oder bei Ihrem Händler.

PFLEGEHINWEISE ZU BAMBUS-APPLIKATIONEN (GILT NUR FÜR MODELLE MIT BAMBUS-APPLIKATIONEN)

NATURPRODUKT BAMBUS

Bambus ist ein Naturprodukt, weshalb natürliche Struktur- und Farbabweichungen vorkommen können.

Die Bambus-Applikationen Ihres Arosa 570 G werden Witterungseinflüssen wie Sonnenlicht, Hitze und Feuchtigkeit ausgesetzt sein, welche einen natürlichen Alterungsprozess und entsprechende Farbveränderungen (zunehmende Graufärbung mit der Zeit) zur Folge haben, welche jedem Grill einen eigenen Charakter verleihen.

Dieser natürliche Alterungsprozess lässt sich durch regelmässige Pflege (siehe Reinigungs- und Pflegeanleitung) und konsequentes Abdecken des Grills bei Nichtgebrauch entsprechend verlangsamen.

WETTERBESTÄNDIGKEIT

Wie auch andere Bambus-Produkte für den Outdoor-Bereich (z.B. Bambusmöbel), sollten die Bambus-Applikationen des Arosa 570 G möglichst vor UV-Strahlen, Regen und Nässe geschützt werden.

Bei Nässe, z.B. nach starker Regenschauer, sollten die Bambus-Applikationen des Arosa 570 G trockengewischt werden, bevor der Grill mit der Abdeckhaube abgedeckt wird.

REINIGUNG- UND PFLEGEANLEITUNG

Reinigen Sie die Bambus-Applikationen mit einem feuchten Tuch und achten Sie darauf nur ein mildes Reinigungsmittel (z.B. handelsübliches Spülmittel) einzusetzen und im Anschluss die Fläche mit einem trockenen Tuch nachzuwischen.

Wir empfehlen Ihnen die Bambus-Applikationen alle 1-2 Jahre mit einer handelsüblichen Bambuspflege-Lotion oder einem Bambuspflege-Öl zu behandeln.

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.
- 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.

ACHTUNG: Stellen Sie heisse Gegenstände wie Grillroste, Grill- und Gusseisenpfannen niemals auf die Ablageflächen Ihres Grills. Die Lackierung des Grills könnte dabei Schaden nehmen.

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 festsitzen.
- 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 Batterien für das Safety Light korrekt eingelegt sind.

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

AROSA 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	686 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: AU
- Düse grosser Brenner	1.06 mm/Markierung: AI

AROSA 570 G SB

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	914 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: AU
- 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

Elektrische Zündung
Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie zwei Batterien (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

NOTE

en USER GUIDE

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

CE 0063 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.$I_{3\,B/P}$

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.

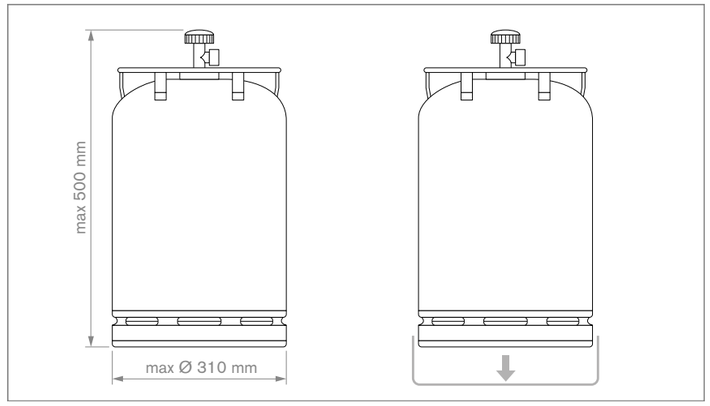
The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

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 8 kg may be placed on the base plate. Position the bottle in the space provided.



- 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 instructions 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 cylinder 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 (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- 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 (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- 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 outdoors 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.

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.

AROSA 570 G SPECIFIC DESCRIPTION

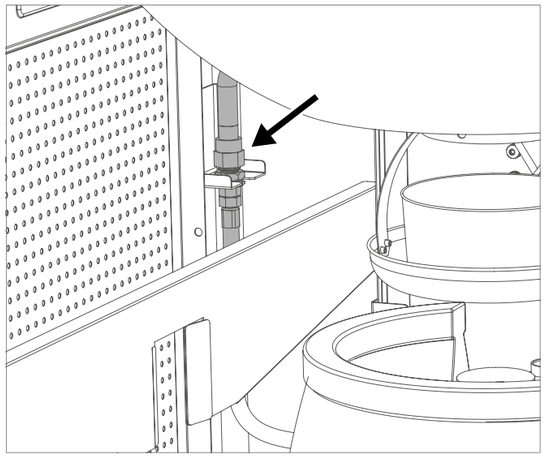


Fig. 2A

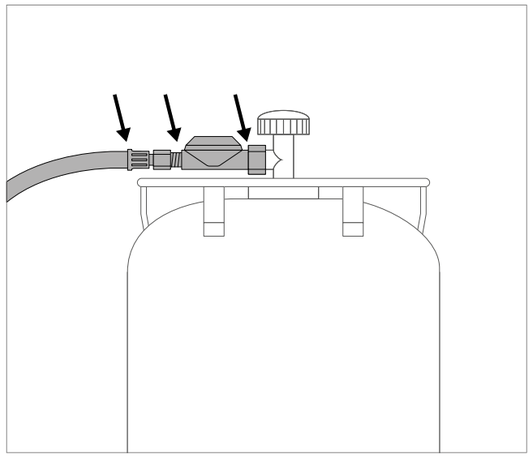
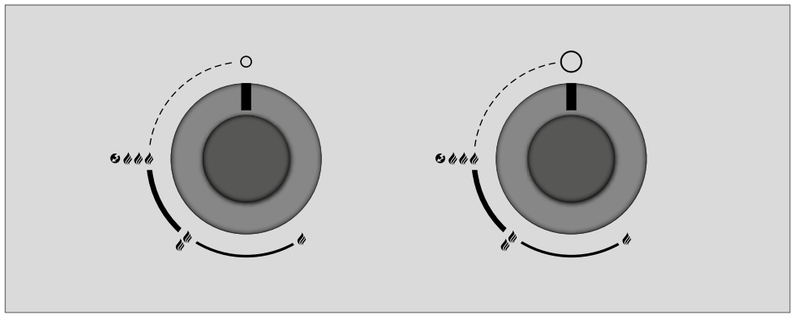


Fig. 2B

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings/heat levels and Ignition



: off position

: low power

: medium power

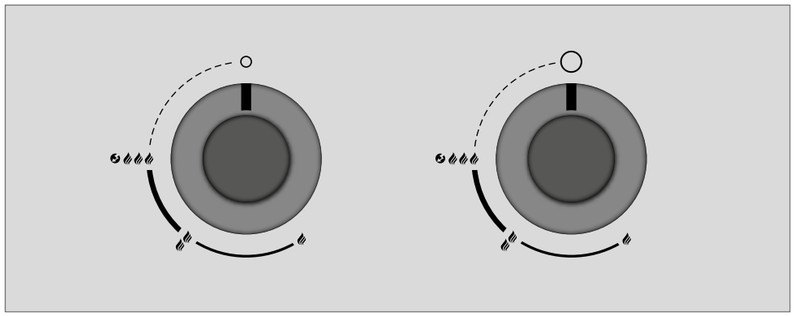
: high power

: Ignition

BURNER SYSTEMS

KETTLE

Barbecuing systems with two ring burners

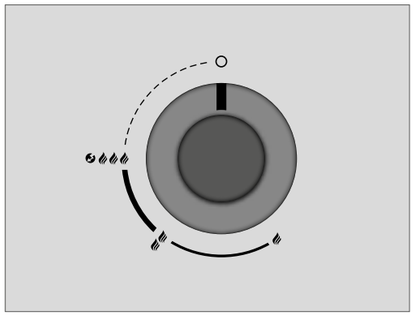


The large ring burner achieves its highest power at the setting and its lowest power at the setting. It is designed for applications in the medium to high temperature range.

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

SIDE COOKING PLATE (APPLICABLE ONLY FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

Burner system for the additional side cooking plate



The burner achieves its highest power at the setting and its lowest power at the setting.

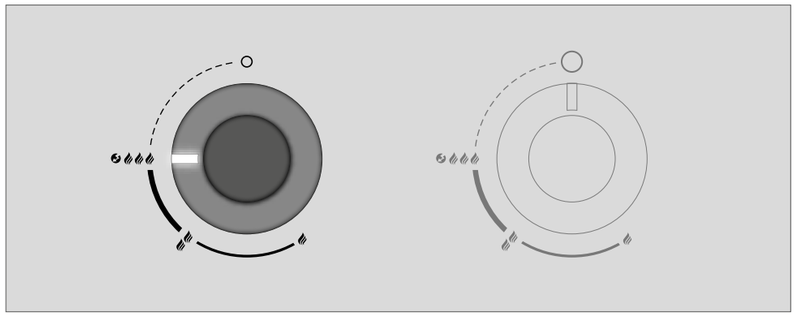
BEFORE FIRST USE

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 AROSA 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

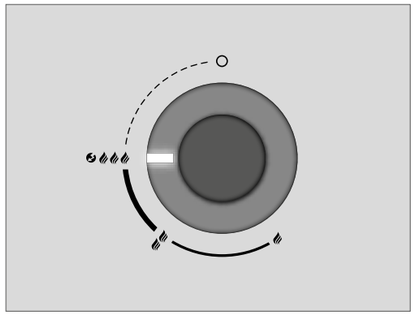
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob of the selected ring burner and turn it anticlockwise to the setting. Press the gas regulating knob and hold it until the gas is burning.



5. 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 4.
6. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

SIDE COOKING PLATE (APPLICABLE ONLY FOR MODELS WITH 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. Open the lid of the side cooking plate. **CAUTION:** Never ignite the side cooking plate when the lid is closed.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob for the side cooking plate and turn it anticlockwise to setting . Press the gas regulating knob and hold it until the gas is burning.



5. 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 4.
6. 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).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

All AROSA models incorporate the innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS) which includes the following features:

FLAME GUARD

The FLAME GUARD is a closed system consisting of ignition and flame. This system ignites after opening the gas tap and activating the ignition. The FLAME GUARD protects the flame from weather influences such as strong wind and ensures the burners always reignite automatically if they happen to be extinguished*. The ignited burners therefore operate reliably in a wide range of weather conditions (e.g. wind).

Benefits:

- The ignited burners are optimally protected from weather influences.
- Barbecuing at very low temperatures from 80 degrees, even in windy weather.
- Prevention of escaping non-ignited gas.

*** IMPORTANT:** There is no such thing as 100% certainty that burners will not be extinguished by extreme weather influences. When working with gas, you must always make sure that the barbecue is never left unattended. All tests are conducted under laboratory conditions.

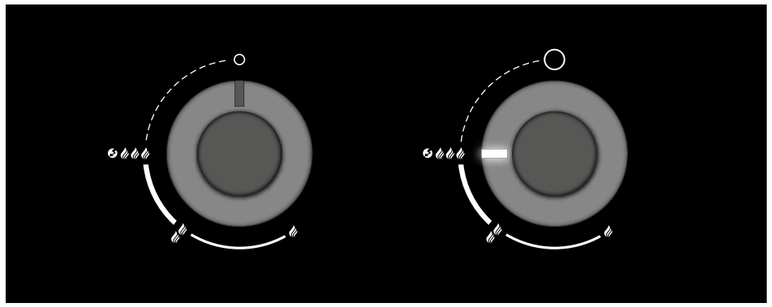
SAFETY LIGHT

Proven safety that lights the way. The SAFETY LIGHT of your AROSA 570 G is activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the ○ position towards 🔥🔥🔥 thereby opening the gas supply. The LED is located in each control dial. The power for the SAFETY LIGHT is supplied by the AAA batteries provided.

Benefit:

- The safety light reminds you that the valve is open and gas is escaping.*

*** IMPORTANT:** Remember to always close the gas supply at the gas bottle and turn off the gas tap after barbecuing.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

All AROSA models feature the latest burner generation that allows you to use a consistent and continuous temperature range of 80-360 degrees. This opens up completely new possibilities for using your barbecue as you can grill, cook or bake in all temperature ranges.

Temperature ranges/application:

	TEMPERATURE	SMALL BURNER	LARGE BURNER
min.	**approx. 80***	🔥	○
mid.	**approx. 120***	🔥🔥	○
max.	**approx. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**approx. 170***	○	🔥
mid.	**approx. 240***	○	🔥🔥
max.	**approx. 300***	○	🔥🔥🔥
absolute max.	**approx. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Guide values without weather-related influences

TIPS AND TRICKS:

Slow roasting (80-130 degrees):

Set your barbecue to a temperature of 80 degrees to create the perfect conditions for slow-roasting meat or fish or to keep dishes warm (funnel in standard position).

The temperature range of 110-130 degrees is ideal for barbecue classics such as beef brisket, pulled pork or spare ribs (funnel in standard position).

Grill, cook, bake (130-220 degrees):

The temperature range between 130-220 degrees allows perfectly even barbecuing of meat, fish and more (funnel in standard position). It is particularly suitable for large joints of meat. This temperature range is also ideal for cooking or baking.

High temperature (220-360 degrees):

A maximum heat up to 360 degrees ensures perfectly seared steaks and flash-grilled foods. The maximum heat setting is also ideal for cooking crispy pizza or tarte flambée (funnel in standard position).

UNIQUE FUNNEL SYSTEM

From grilling to cooking or baking, in the standard position, the unique OUTDOOR**CHEF** funnel system ensures even heat distribution inside the kettle and prevents harmful flare-ups as the burners are completely shielded.

Rather than catching fire, dripping fat runs along the porcelain-enamelled funnel into the collecting tray under the kettle. As the host, you can spend more time with your guests while your barbecue specialities are grilled perfectly all over – with no turning required.

Meat, fish, vegetables and more stay deliciously juicy, tender or crisp. Some of the fat and meat juice dripping onto the funnel evaporates, which gives meat, fish, vegetables and more that unmistakable barbecue flavour.

Pizza, tarte flambée or bread are baked to brick oven quality at up 360 degrees. The small burner allows you to barbecue food gently at temperatures around 80 degrees - perfect for tender large joints of meat such as roast beef, tomahawk or rib-eye.

Turning the funnel to the volcano position allows you to work with very high, concentrated heat from below (up to 500 degrees), ideal for OUTDOOR**CHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or the Cast-Iron Griddle Plate.

And because the interior of the gas kettle barbecue stays nice and clean thanks to the funnel, cleaning up afterwards is easy.

TIP: to clean the funnel, we recommend heating the barbecue at the highest level for 10 minutes (standard position). Then you can simply brush out the funnel using a brush with brass bristles. We recommend the OUTDOOR**CHEF** Funnel Brush.

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

STANDARD POSITION

The standard position is the optimal funnel position for most grilling applications and ensures unique heat circulation inside the kettle. The food is grilled evenly all over – with no turning necessary. Meat, fish, vegetables and more all stay deliciously juicy, tender or crisp.

The standard position is thus perfect for all kinds of meat, gently grilled fish, gratins, crunchy vegetables, and also for baking pizza, tarte flambée or bread.

VOLCANO POSITION

Turning the funnel to the volcano position allows you to work with very high, concentrated heat from below, ideal for OUTDOOR**CHEF** accessories such as the Barbecue Wok, Flavouring Pan or Cast-Iron Griddle Plate.

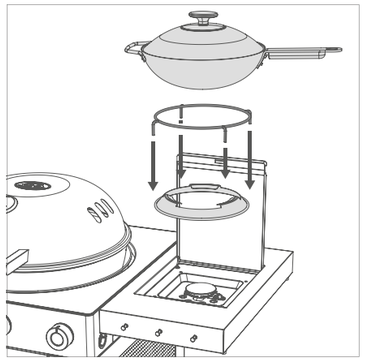
This makes the volcano position perfect for flash-grilled meat such as tuna steaks, scallops or wok-fried vegetables.

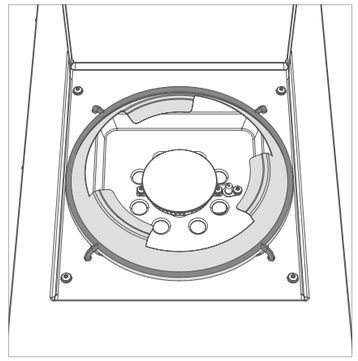
INSTRUCTIONS FOR USING THE GAS KETTLE BARBECUE

1. Place the funnel in the required position (standard or volcano position).
   CAUTION: Wear heat-resistant gloves if you want to change the funnel position while grilling.
   NOTE: When grilling and cooking in volcano position at the 🔥🔥🔥 setting, leave the lid open. The lid can only be kept closed at the 🔥 – 🔥🔥 setting when grilling in volcano position.
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.
7. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.

INSTRUCTIONS FOR USING THE SIDE COOKING PLATE (APPLICABLE ONLY FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

1. Before using the side cooking plate, place the provided pot/pan support on top of it.
2. Select the appropriate accessory or the pan and place it on the pot/pan support. When using the OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (available separately as an accessory), please use the WOK holder supplied.





3. Freely control the temperature as required between 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Allow the accessory or pan to heat up before adding the food and cooking it.
5. 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.
6. After grilling, allow the barbecue to cool down completely before relocating, moving or cleaning it.
7. Do not use cooking vessels of < 160 mm and >270 mm on the side cooking area.

THE POT/PAN SUPPORT

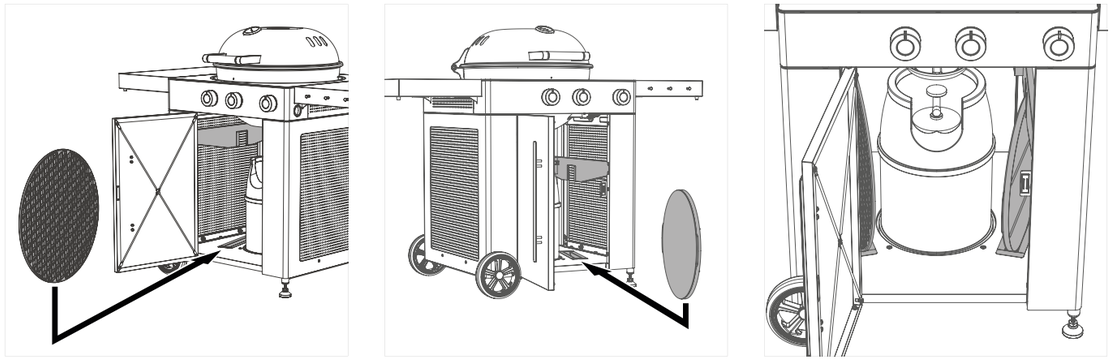
USAGE

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.

STORAGE COMPARTMENT INSIDE YOUR AROSA 570 G



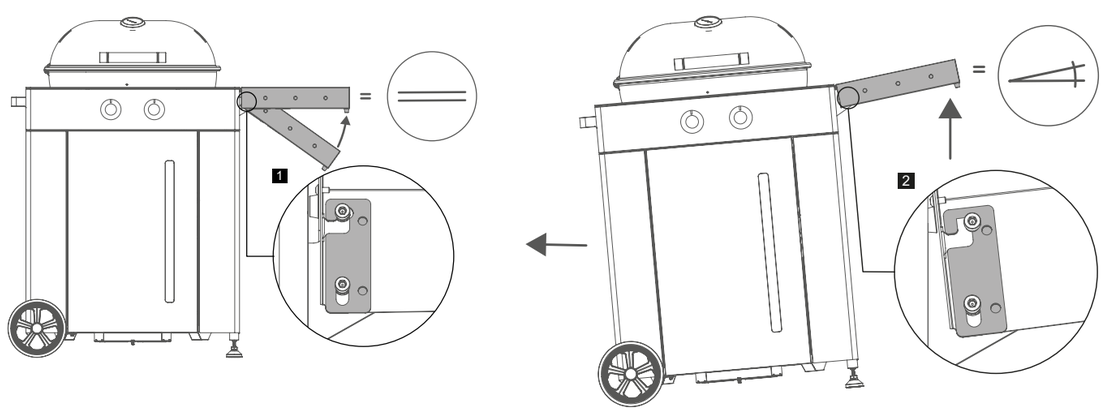
All AROSA 570 G models feature a holder inside the barbecue to store an additional Diamond Cast-Iron Barbecue Grid and a Pizza Stone (neither of these are supplied).

INFO: Other accessories, such as the Diamond Cast-Iron Barbecue Grid and Pizza Stone, can be found on WWW.OUTDOORCHEF.COM or at your retailer.

STORAGE SPACE IN MODELS WITH TEXTILE COVERING (APPLICABLE ONLY FOR MODELS WITH TEXTILE COVERING)

The accessories referred to above can be placed inside the barbecue through the open rear side.
A zipper opening is located on the left side of the textile covering of your Arosa 570 G. This opening is designed to allow you to easily open and close the gas supply. It also allows easy removal of the collecting tray from the side for cleaning.

MOVING AND MANOEUVRING THE AROSA 570 G



The stable side shelf on your Arosa 570 G is also used to move and manoeuvre your barbecue.

The side table on the right has a locking function (see diagram below) - to manoeuvre the barbecue, simply lift the side table to move the barbecue to the required position.

TIPS AND TRICKS

BARBECUING WITH THE GAS KETTLE

Standard Position

Ideal method for larger joints of meat (e.g. fillet, entrecôte, cutlets or a whole chicken). Thanks to the unique 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 PRO – this digital meat thermometer ensures perfect results and can be easily controlled using the official OUTDOOR**CHEF** app.

The standard position is also great for baking, to surprise 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 20 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** barbecue 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

Volcano position

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.

COOKING ON THE SIDE COOKING PLATE (APPLICABLE ONLY FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE)

The side cooking plate is perfect for preparing starters such as garlic shrimps in olive oil, or for side dishes such as stir-fried vegetables, and for heating sauces while barbecuing. As an accessory, we recommend the OUTDOOR**CHEF** Flavouring Pan, 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. Turn off the gas supply at the gas bottle.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. 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).

CAUTION: When cleaning inside the barbecue around the burner system, take care not to damage any components of the burners.

CAUTION: Clean the outside of the barbecue and shelf surfaces using only conventional non-aggressive cleaning agents (e.g. standard washing-up liquid). In the case of special barbecue cleaners (not recommended), we recommend testing the product first on a concealed area.

THE CAST IRON BARBECUE GRIDS (NOT SUPPLIED, AVAILABLE SEPARATELY)

USAGE

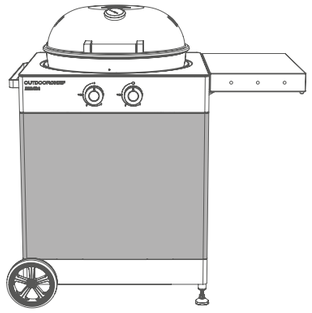
Clean the cast iron barbecue grids with water before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

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
- After cleaning, lightly oil the grid with an edible oil.

CARE INSTRUCTIONS FOR THE TEXTILE COVERING (APPLICABLE ONLY FOR MODELS WITH TEXTILE COVERING)



WEATHER RESISTANCE

The textile covering of your Arosa 570 G is made from an outdoor fabric specially developed for use outside. This fabric is resistant to UV and weather.

To ensure the longest possible service life of the textile covering, we recommend using the appropriate OUTDOOR**CHEF** cover to protect your Arosa 570 G from weather, dirt and pollen.

MOISTURE

If the textile covering happens to get wet, we recommend leaving it to dry completely before placing the cover over the barbecue. Despite its weather resistance, enclosed dampness can lead to stagnant moisture and mould formation.

LONG PERIODS OF NON-USE

If you do not plan to use your barbecue for a long period of time (> 2 months), we recommend removing the textile covering and storing it separately in a dry, dark place.

CARE AND CLEANING

To remove dirt from the textile covering of your AROSA 570 G, simply use lukewarm water and a gentle dirt- and fat-dissolving cleaning agent (standard, non-aggressive cleaning agent).
Apply this using a sponge (soft side) or a soft brush (no metal bristles, no hard plastic bristles).
To prevent discolouration, we recommend testing the cleaning agent on a concealed area before cleaning.

CAUTION: As this is a special fabric, it cannot be washed in a washing machine. This would damage the UV protection.

WOULD YOU LIKE TO GIVE YOUR AROSA 570 G A COMPLETELY NEW LOOK?

No problem - A selection of textile coverings is available as accessories in different exciting colours and designs. For more information, visit WWW.OUTDOORCHEF.COM or ask your retailer.

CARE INFORMATION FOR BAMBOO VENEERS (APPLICABLE ONLY FOR PRODUCTS WITH BAMBOO VENEERS)

BAMBOO, A NATURAL PRODUCT

Bamboo is a natural product which means that natural variations in structure and colour may be present.

The bamboo veneers on your Arosa 570 G are exposed to weather influences such as sunlight, heat and moisture, which result in a natural ageing process and associated changes in colour (increasing grey colouration over time), which give each barbecue its own individual character.

This natural ageing process can be delayed by means of regular care (see cleaning and care guide) and by consistently covering the barbecue when not in use.

WEATHER RESISTANCE

Like other bamboo products for outdoor use (e.g. bamboo furniture), the bamboo veneers on the Arosa 570 G should be protected as much as possible from UV rays, rain and moisture.

If they become wet, e.g. after a heavy shower, wipe the bamboo veneers on the AROSA 570 G dry before protecting the barbecue with the cover.

CLEANING AND CARE GUIDE

Clean the bamboo veneers using a damp cloth and using only a mild cleaning agent (e.g. standard washing-up liquid) and then wipe the surface with a dry cloth.

We recommend treating the bamboo veneers every 1-2 years with a standard bamboo care lotion or bamboo care oil.

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 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.

CAUTION: Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelf or preparation surfaces of your barbecue. This could damage the varnish or paintwork on your barbecue.

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 does not work:

- Check if the gas supply is open at the gas regulating knobs (with the gas bottle valve closed).
- Make sure the batteries for the Safety Light have been inserted correctly.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the barbecue after carrying out the actions listed 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 barbecue grid, 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 data sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

TECHNICAL INFORMATION

AROSA 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	686 g/h

KETTLE

Power	
- small burner	2.90 kW
Gas consumption	210 g/h
- large burner	6.60 kW
Gas consumption	476 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	
- Small burner nozzle	0.78 mm/mark: BD
- Large burner nozzle	1.22 mm/mark: BG
Nozzles (50 mbar)	
- Small burner nozzle	0.68 mm/mark: AU
- Large burner nozzle	1.06 mm/mark: AI

AROSA 570 G SB

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	914 g/h

KETTLE

Power	
- small burner	2.90 kW
Gas consumption	210 g/h
- large burner	6.60 kW
Gas consumption	476 g/h
Nozzles (28–30/37 mbar)	
- Small burner nozzle	0.78 mm/mark: BD
- Large burner nozzle	1.22 mm/mark: BG
Nozzles (50 mbar)	
- Small burner nozzle	0.68 mm/mark: AU
- Large burner nozzle	1.06 mm/mark: AI

BURNER FOR SIDE COOKING PLATE

Power	3.20 kW
Gas consumption	228 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.88 mm/mark: AH
Nozzle (50 mbar)	0.76 mm/mark: AK

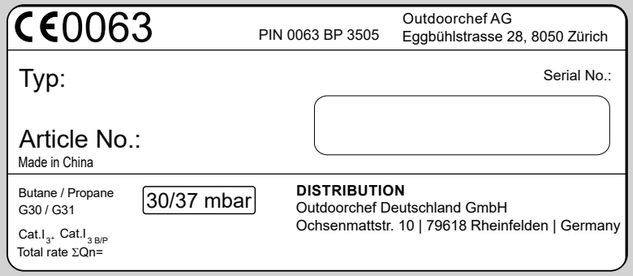
Electric ignition
Two batteries (type AAA, LR03, 1.5 volts) are required for the electric ignition.

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

Web page
You can find more information, tips, hints, recipes and many more useful facts about OUTDOOR**CHEF** products at OUTDOORCHEF.COM

(fr) MODE D'EMPLOI

IMPORTANT : Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOOR**CHEF**.



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 adhésive** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

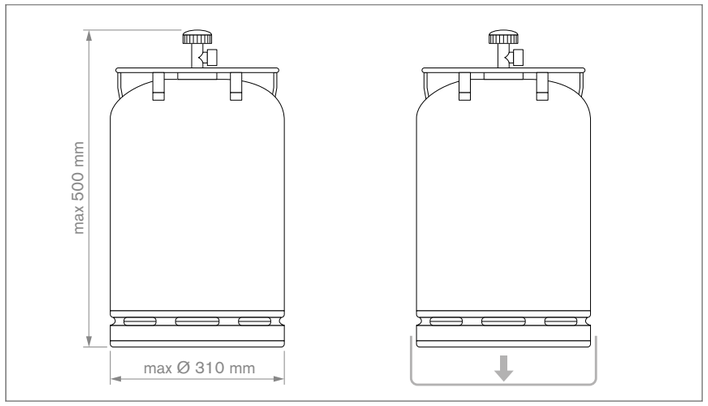
Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives 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 8 kg de poids de remplissage maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet.



- 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 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 le **TEST D'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 tuyau 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 bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (détendeur de gaz EN 16129 / tuyau à gaz EN 16436).
- La longueur recommandée pour le tuyau 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 de gaz adapté et le bouton de réglage 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 (détendeur de gaz EN 16129 / tuyau à gaz EN 16436).
- 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.

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 fournisseur de gaz.

INDICATION: procédez au **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades.

SCHÉMA SPÉCIAL AROSA 570 G

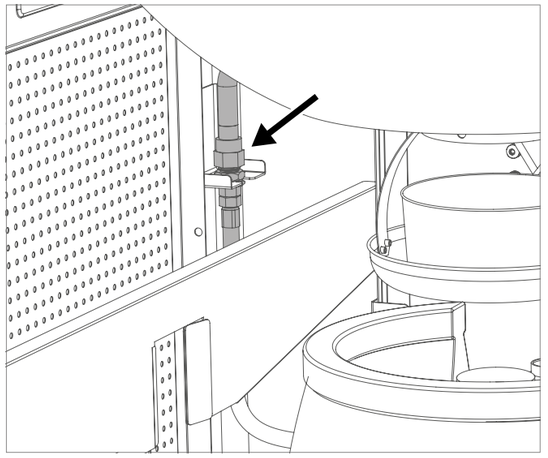


Image 2A

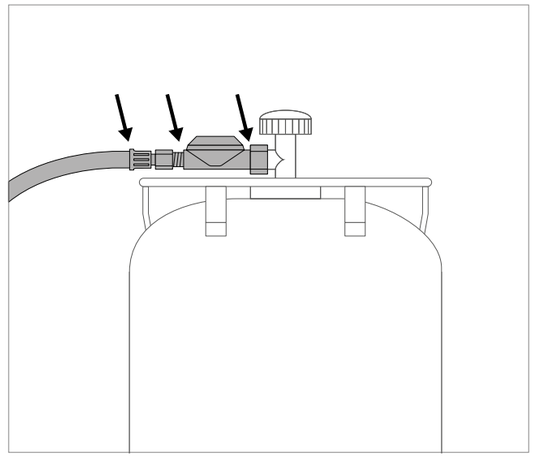
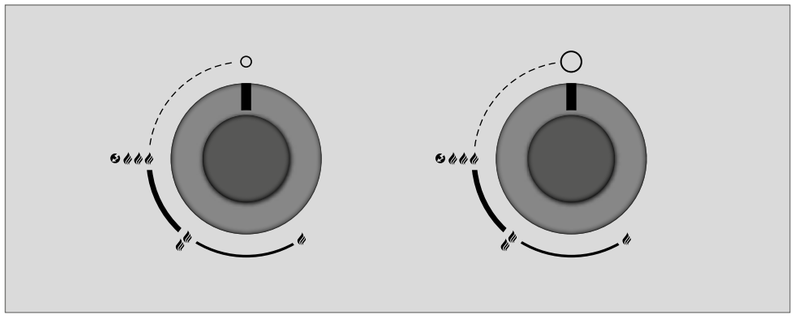


Image 2B

EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF

: puissance basse

: puissance moyenne

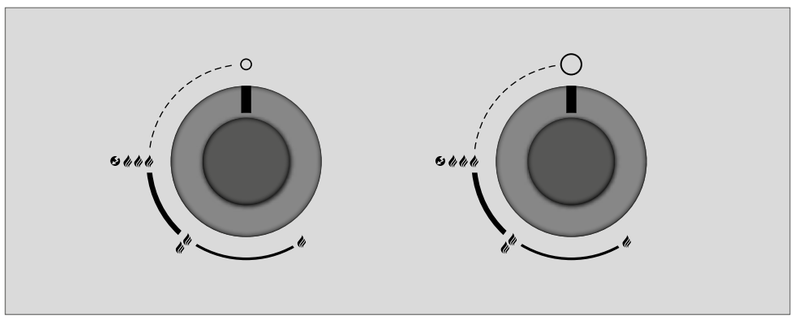
: puissance élevée

: allumage

SYSTÈMES DE BRÛLEURS

SPHÈRE

Systèmes de barbecue avec deux brûleurs circulaires

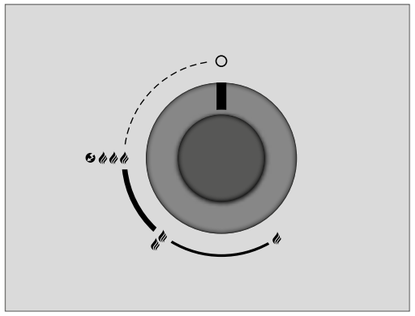


Le grand brûleur circulaire atteint en position la plus grande puissance et en position la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

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

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

Système de brûleur de la plaque de cuisson latérale supplémentaire



Le brûleur atteint en position la plus grande puissance et en position la plus petite puissance.

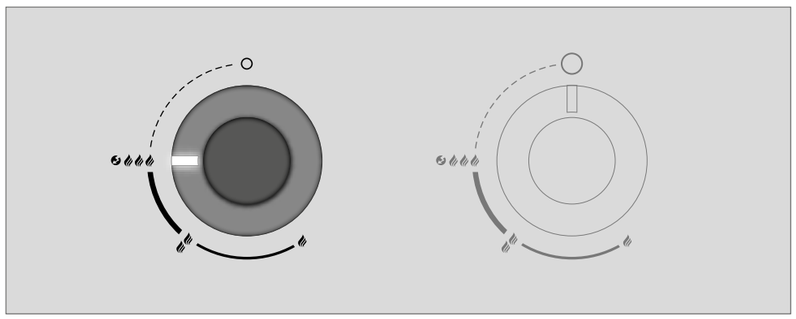
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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 AROSA 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

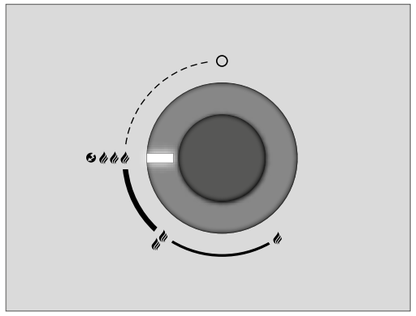
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ)**.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION :** n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. 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 . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. 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 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC 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. Ouvrez le couvercle de la plaque de cuisson latérale. **ATTENTION :** n'allumez pas la plaque de cuisson latérale quand le couvercle est fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. 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 . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. 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 4.
6. 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**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Tous les modèles AROSA sont dotés de l'innovant GAS SAFETY SYSTEM (GSS) qui réunit les fonctionnalités suivantes :

FLAME GUARD

Le FLAME GUARD est un système fermé composé de l'allumage et de la flamme. Après ouverture du robinet de gaz et actionnement de l'allumage, le système s'enflamme. Le FLAME GUARD protège la flamme contre les intempéries comme les vents forts, et assure l'allumage automatique du brûleur si la flamme s'est éteint.* Les brûleurs allumés fonctionnent donc de manière fiable quelles que soient les conditions extérieures (vent par exemple).

Les avantages :

- Les brûleurs allumés sont protégés efficacement contre les intempéries.
- Faire ses grillades à très faible température, à partir de 80 degrés, même en cas de vent, est possible.
- Évite les fuites de gaz en cas d'absence de flamme.

*** IMPORTANT:** il est impossible de garantir que les brûleurs ne s'éteignent pas en cas de fortes intempéries. L'utilisation du gaz implique d'assurer une surveillance constante du barbecue. Tous les tests ont été réalisés en laboratoire.

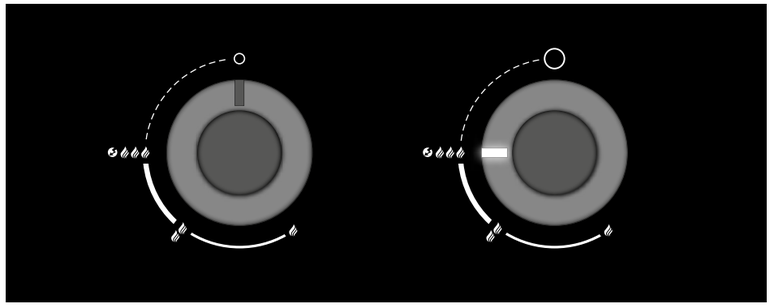
SAFETY LIGHT

Pour une sécurité lumineuse. Le SAFETY LIGHT de votre barbecue AROSA 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. Les témoins LED se trouvent dans les différents boutons de réglage. L'alimentation électrique du SAFETY LIGHTS est assurée par des piles AAA fournies.

L'avantage:

- Safety Light vous rappelle que la valve est encore ouverte et que le gaz s'échappe.*

*** IMPORTANT:** après le barbecue, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Tous les modèles AROSA sont dotés de la dernière génération de brûleur. Elle vous permet de bénéficier d'une plage de température située entre 80 et 360 degrés en continu et sans interruption. Redécouvrez le barbecue en grillant, cuisant et rôtissant à toutes les températures.

Plage de température / utilisation :

	TEMPÉRATURE	PETIT BRÛLEUR	GRAND BRÛLEUR
min.	**env. 80***	🔥	◯
moy.	**env. 120***	🔥🔥	◯
max.	**env. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**env. 170***	◯	🔥
moy.	**env. 240***	◯	🔥🔥
max.	**env. 300***	◯	🔥🔥🔥
max. absolu	**env. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Valeurs indicatives sans influence des intempéries

CONSEILS ET ASTUCES :

Cuisson à basse température (80 à 130 degrés) :

Réglez la température de votre barbecue à 80 degrés, atteignez les conditions idéales pour une cuisson à basse température de la viande et du poisson à 80 degrés ou pour maintenir au chaud des plats (position Standard de l'entonnoir).

La plage de température située entre 110 et 130 degrés vous permet de préparer parfaitement des grands classiques du barbecue comme la poitrine de bœuf, le porc braisé ou les travers de porc (position Standard de l'entonnoir).

Griller, cuire ou rôtir (130 à 220 degrés) :

La plage de température entre 130 et 220 degrés vous permet de faire griller de manière homogène de la viande, du poisson et autres (position Standard de l'entonnoir). Elle convient parfaitement aux gros morceaux de viande. Cette plage est également conseillée pour faire cuire ou rôtir.

Hautes températures (220 à 360 degrés) :

Avec une chaleur maximale de 360 degrés, vos steaks et vos grillades seront parfaitement réussis. En outre, la chaleur maximale convient parfaitement à la préparation de pizza croustillantes ou de tartes flambées (position Standard de l'entonnoir).

SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE

Qu'il s'agisse de griller, de cuire ou de rôtir, le système d'entonnoir unique en son genre d'OUTDOOR**CHEF**, placé dans sa position Standard, assure une répartition homogène de la chaleur au sein de la sphère et empêche les flambées de graisse toxiques, pour que le brûleur soit complètement protégé.

La graisse qui s'égoutte ne s'enflamme pas, elle s'écoule le long de l'entonnoir en porcelaine émaillée jusque dans le réceptacle situé sous la sphère. Vous pouvez vous consacrer pleinement à vos invités, pendant que vos grillades cuisent parfaitement sans que vous ayez besoin de les retourner.

Viande, poisson, légumes & Cie restent bien juteux, tendres et croquants. Parce qu'une partie de la graisse et du jus de la viande en contact avec l'entonnoir s'évapore, un arôme de grillade inimitable est donné à la viande, au poisson et aux légumes.

Les pizzas, les tartes flambées ou le pain sont réussis en qualité « cuit sur pierre » jusqu'à 360 degrés. Lors de l'utilisation du petit brûleur, les aliments sont grillés de manière particulièrement douce à de basses températures proches de 80 degrés : il s'agit des meilleures conditions pour obtenir des morceaux de viande de grande taille très tendres, comme des rosbifs, des côtes de bœuf ou des faux-filets.

En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée (jusqu'à 500 degrés) et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires OUTDOOR**CHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

Parce que l'intérieur du barbecue sphérique à gaz reste propre grâce à l'entonnoir, le nettoyage nécessite aussi peu d'efforts.

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

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

POSITION STANDARD

Pour la plupart des utilisations du barbecue, la position optimale de l'entonnoir est la Standard Position. Elle permet une circulation idéale dans la sphère. Les aliments sont grillés de manière totalement homogène, sans devoir les retourner. Viande, poisson, légumes et autres restent bien juteux, tendres et croquants.

La position Standard est donc idéale pour tous les types de viande, les poissons tendres, les gratins, les légumes croquants et la cuisson des pizzas, tartes flambées ou du pain.

POSITION VOLCAN

En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires OUTDOOR**CHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

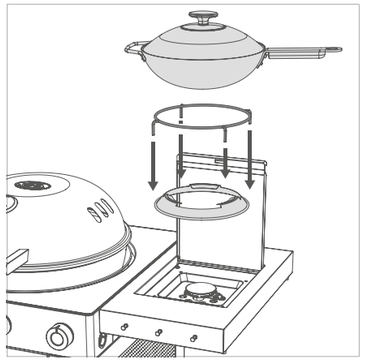
La position Volcan est donc idéale pour les aliments à saisir tels que steaks de thon, coquilles Saint-Jacques ou légumes au wok.

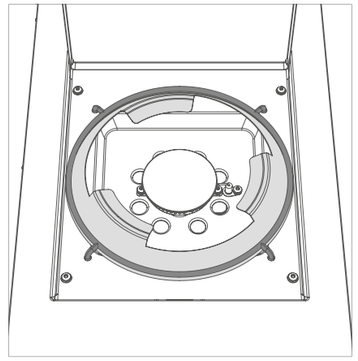
MODE D'EMPLOI DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

1. Mettez l'entonnoir à la position souhaitée (position Standard ou Volcan).
   ATTENTION: portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade.
   INDICATION: lors des grillades ou de la cuisson à la position Volcan au niveau 🔥🔥🔥, laisser le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau 🔥 – 🔥🔥, même avec les grillades en position Volcan.
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.
7. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.

MODE D'EMPLOI POUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

1. Avant toute mise en marche de la plaque de cuisson latérale, placez la plaque de cuisson/pour poêle fournie.
2. Choisissez l'accessoire correspondant ou la poêle et placez-le sur la plaque de cuisson/pour poêle. Pour l'utilisation du BBQ WOK OUTDOOR**CHEF** (accessoire disponible séparément), veuillez utiliser le support pour WOK fourni.





3. Ajustez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Après avoir légèrement chauffé l'accessoire ou la poêle, placez les aliments et commencez votre préparation.
5. 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.
6. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.
7. N'utilisez pas de récipients de cuisson < 160 mm et >270 mm du brûleur latéral.

LA PLAQUE DE CUISSON / POUR POÊLE

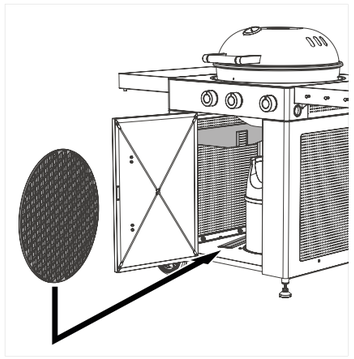
UTILISATION

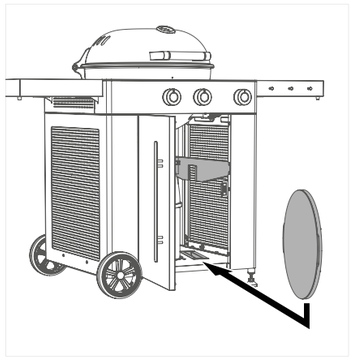
Ne touchez la plaque de cuisson / pour poêle qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne pas poser la plaque de cuisson / pour poêle encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

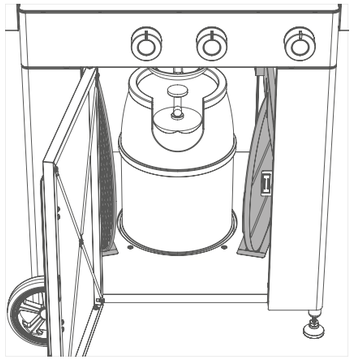
NETTOYAGE

La plaque de cuisson / pour poêle peut être lavée au lave-vaisselle.

RANGEMENT DE VOTRE AROSA 570 G







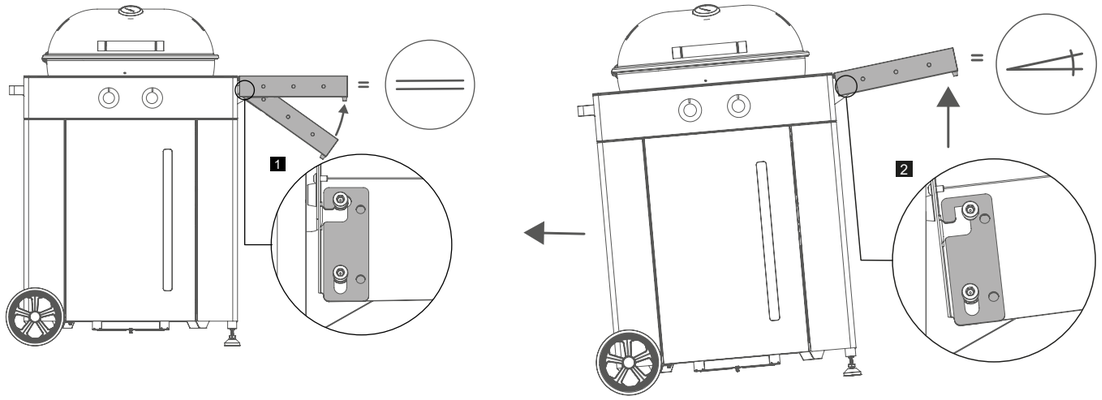
Tous les modèles AROSA 570 G sont dotés d'un support situé à l'intérieur du barbecue pour le rangement d'une grille en fonte Diamond supplémentaire et d'une pierre à pizza (non fournis).

INFORMATION: D'autres accessoires, comme la grille en fonte Diamond et la pierre à pizza sont disponibles sur WWW.OUTDOORCHEF.COM ou chez votre revendeur.

ESPACE DE RANGEMENT DES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE (VALABLE UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE)

La fixation avec les accessoires cités plus haut est réalisée via le verso ouvert de votre barbecue.
Sur le côté gauche du revêtement textile de votre Arosa 570 G, vous trouverez une ouverture avec une fermeture éclair. Cette ouverture permet d'ouvrir et de fermer facilement l'arrivée de gaz. Le réceptacle des graisses se retire facilement via le côté du barbecue pour être nettoyé.

DÉPLACEMENT ET MANŒUVRE DE L'AROSA 570 G



La tablette latérale de votre Arosa 570 G sert également à déplacer et manœuvrer votre barbecue.

La tablette latérale située à droite dispose d'une fonction de verrouillage (voir l'image ci-dessous), pour manœuvrer le barbecue, il vous suffit ainsi simplement de relever la tablette latérale afin de placer le barbecue dans la position souhaitée.

CONSEILS ET ASTUCES

LES GRILLADES AVEC LA SPHÈRE À GAZ

Position Standard

Gros morceaux de viande (filet, entrecôte, côtelettes ou poulet entier) : grâce au système d'entonnoir unique, 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 PRO OUTDOOR**CHEF**, le thermomètre mesurant la température au cœur, pour obtenir une cuisson parfaite, facile à contrôler via l'application OUTDOOR**CHEF**.

Dans la position Standard, 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 20 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 barbecue 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

Position Volcan

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**.

CUIRE SUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

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 OUTDOOR**CHEF** 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. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. 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 à graisse. 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).

ATTENTION: lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

ATTENTION: nettoyez l'extérieur du barbecue et les tablettes avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.). Si vous utilisez un nettoyant spécial pour barbecue (non recommandé), nous vous conseillons de l'essayer sur une zone non visible au préalable.

LE SET GRILLE FONTE (NON COMPRIS, DISPONIBLE SÉPAREMENT)

UTILISATION

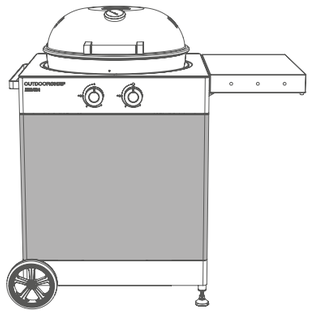
Avant la première utilisation, nettoyez le set grille fonte à l'eau. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas le set grille en fonte encore chaud sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

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

NETTOYAGE

- Laissez le set 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
- Après nettoyage, huilez légèrement la grille avec une huile alimentaire.

CONSIGNES D'ENTRETIEN POUR LE REVÊTEMENT TEXTILE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE)



RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Le revêtement textile de votre Arosa 570 G est composé d'un tissu spécialement développé pour l'extérieur. Le tissu est résistant aux UV et aux intempéries.
Pour une durabilité maximale du revêtement textile, nous vous recommandons de protéger votre Arosa 570 G contre les intempéries, la poussière et le pollen avec la housse OUTDOOR**CHEF**.

HUMIDITÉ

Si le revêtement textile prend l'humidité, nous vous recommandons de bien le laisser sécher avant de recouvrir le barbecue avec la housse. Malgré la résistance aux intempéries, l'humidité peut provoquer la stagnation de l'eau et la formation de moisissure.

STOCKAGE PROLONGÉ

En cas de stockage prolongé du barbecue (> 2 mois), nous vous recommandons de retirer le revêtement textile et de le stocker dans un endroit sec et à l'abri du soleil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

En cas de saletés, vous pouvez laver le revêtement textile de votre AROS 570 G à l'eau tiède et avec un produit de nettoyage doux et dégraissant (détergent courant non agressif p. ex.).
Pour cela, utilisez une éponge (du côté doux) ou une brosse douce (aucune brosse métallique, aucune brosse en plastique dur).
Afin d'éviter la coloration, nous vous conseillons de tester le nettoyant sur une petite surface.

ATTENTION: il s'agit d'un tissu spécial, et son nettoyage est donc impossible à la machine. Cela endommagerait la protection UV.

VOUS SOUHAITEZ CHANGER COMPLÈTEMENT LE LOOK DE VOTRE AROSA 570 G ?

Aucun problème - d'autres revêtements textiles sont disponibles en accessoires, avec des coloris et des designs originaux. Plus d'informations sur WWW.OUTDOORCHEF.COM ou auprès de votre revendeur.

CONSEILS D'ENTRETIEN CONCERNANT LES APPLICATIONS EN BAMBOU (APPLICABLES UNIQUEMENT AUX MODÈLES COMPORTANT DES APPLICATIONS EN BAMBOU)

LE BAMBOU, UN PRODUIT NATUREL

Le bambou est un produit naturel c'est pourquoi des variations de couleurs et de structures naturelles peuvent se produire.

Les applications en bambou de votre Arosa 570 G sont exposées aux conditions météorologiques comme les rayons du soleil, la chaleur et l'humidité qui entraînent un processus de vieillissement naturel et les modifications de couleur correspondantes (une coloration de plus en plus grise avec le temps) ce qui confère à chaque barbecue un caractère propre.

Ce processus de vieillissement naturel peut être ralenti par un entretien régulier (voir les instructions d'entretien et de nettoyage) et en couvrant correctement le grill lorsqu'il n'est pas utilisé.

RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Comme d'autres produits en bambou destinés à l'extérieur (par exemple le mobilier en bambou), les applications en bambou de l'Arosa 570 G doivent dans la mesure du possible être protégées des rayons UV, de la pluie et de l'humidité.

En cas d'humidité, par exemple après une forte averse, les applications en bambou de l'Arosa 570 G doivent être essuyées avant que le barbecue ne soit recouvert de sa housse.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez les applications en bambou avec un chiffon humide et veillez à utiliser uniquement un produit de nettoyage doux (par exemple un liquide vaisselle usuel), puis essuyez la surface avec un chiffon sec.

Nous vous recommandons de traiter les applications en bambou tous les 1 à 2 ans avec un produit d'entretien pour le bambou ou une huile d'entretien pour le bambou courant(e).

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 de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- 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.

ATTENTION: ne placez jamais d'objets chauds comme la grille, les poêles pour barbecue ou en fonte sur les tablettes de votre barbecue. Cela risquerait d'endommager le vernis du 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 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 du Safety Light sont bien installées.

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 chauffants, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium, la grille ou la grille à charbon, le bac 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 le 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

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butane G30 / Propane G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50 mbar
Consommation de gaz totale	686 g/h

SPHÈRE

Puissance	
- petit brûleur	2,90 kW
Consommation de gaz	210 g/h
- grand brûleur	6,60 kW
Consommation de gaz	476 g/h
Injecteurs (28–30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,78 mm/marquage: BD
- injecteur grand brûleur	1,22 mm/marquage: BG
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,68 mm/marquage: AU
- injecteur grand brûleur	1,06 mm/marquage: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butane G30 / Propane G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butane / Propane 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butane / Propane 50 mbar
Consommation de gaz totale	914 g/h

SPHÈRE

Puissance	
- petit brûleur	2,90 kW
Consommation de gaz	210 g/h
- grand brûleur	6,60 kW
Consommation de gaz	476 g/h
Injecteurs (28–30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,78 mm/marquage: BD
- injecteur grand brûleur	1,22 mm/marquage: BG
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,68 mm/marquage: AU
- injecteur grand brûleur	1,06 mm/marquage: AI

BRÛLEUR PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

Puissance	3,20 kW
Consommation de gaz	228 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,88 mm/marquage: AH
Injecteur (50 mbar)	0,76 mm/marquage: AK

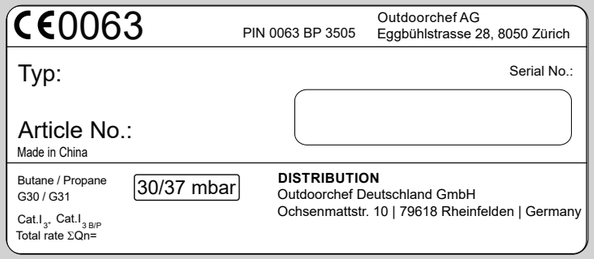
Allumage électrique
Pour l'allumage électrique, vous avez besoin de deux piles (type AAA, LR03, 1,5 volt).

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

Site Internet
Plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et tout ce qu'il faut savoir sur les produits OUTDOOR**CHEF** sont disponibles sur OUTDOORCHEF.COM

it ISTRUZIONI PER L'USO

IMPORTANTE: Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOOR**CHEF**.



IMPORTANTE:
per prima cosa annotare il numero di serie del proprio barbecue sferico a gas sul retro 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.

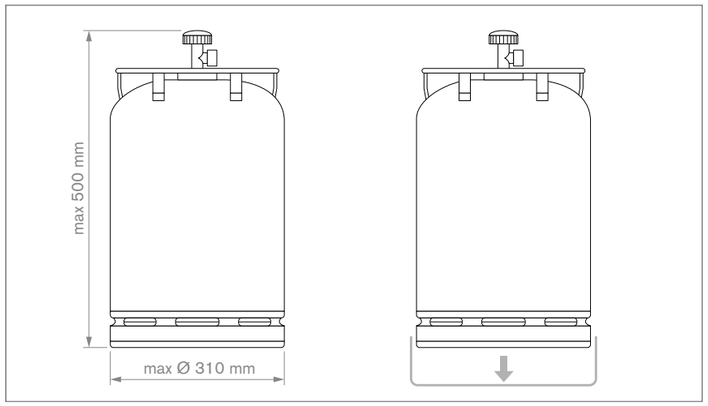
Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso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

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga a 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 di gas che non superino i 8 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento.



- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- 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 omologati per funzionare correttamente 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, di 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 collegato 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 (regolatore di pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo della bacinella, né le 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 sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il barbecue viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del gas lontano 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 (regolatore di pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- 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 bombole di gas.
- 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 facilmente infiammabili.
- Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, 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.

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 SPECIDICA DI AROSA 570 G

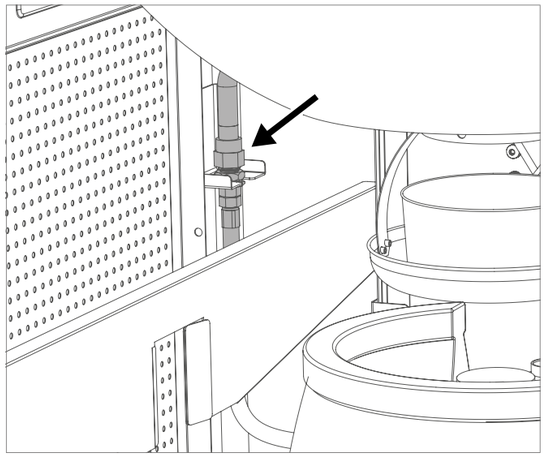


Fig. 2A

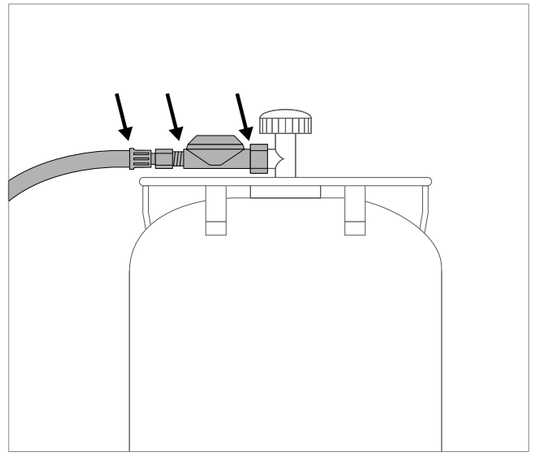
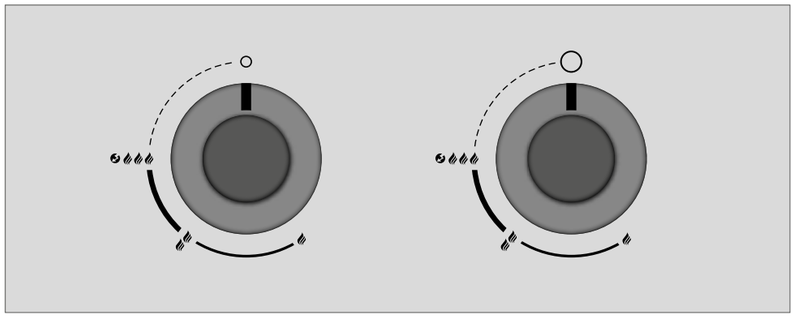


Fig. 2B

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off

🔥 : potenza bassa

🔥🔥 : potenza media

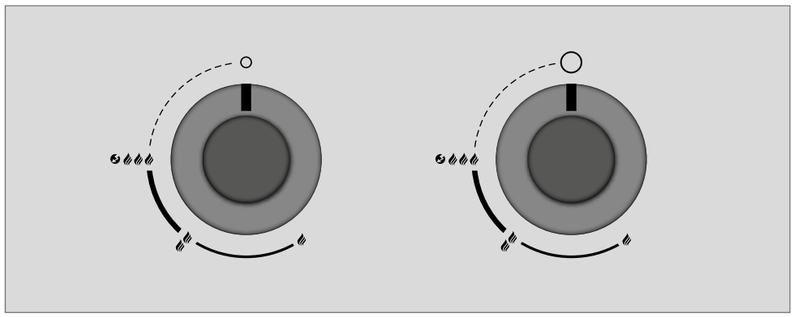
🔥🔥🔥 : potenza elevata

🔥🔥🔥 : Accensione

SISTEMI CON BRUCIATORI

SFERA

Sistemi di barbecue con doppio bruciatore ad anello

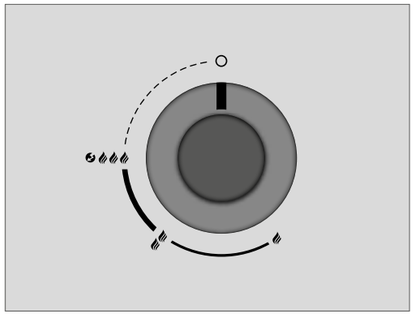


Il bruciatore ad anello grande raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥. Si tratta di un bruciatore concepito per l'utilizzo a medie e alte temperature.

Il bruciatore ad anello piccolo 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 basse temperature.

PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE)

Sistema di bruciatori del piano di cottura laterale aggiuntivo



Il bruciatore raggiunge la massima potenza al livello 🔥🔥🔥 e la potenza più bassa al livello 🔥.

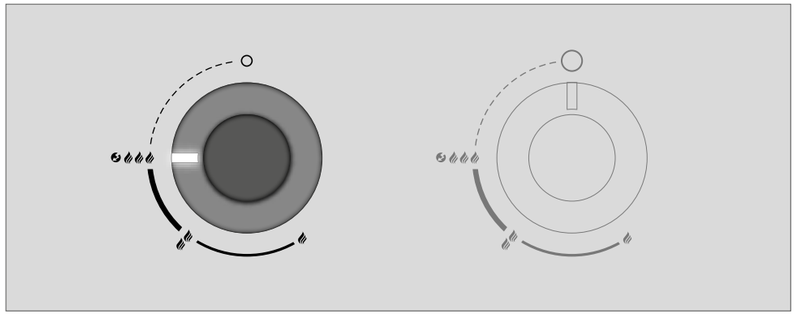
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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 AROSA 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

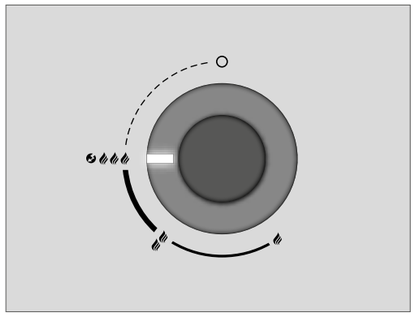
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del barbecue. **ATTENZIONE:** non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore ad anello desiderato e ruotarla in senso antiorario fino al livello 🔥🔥🔥. Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. 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 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON 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. Aprire il coperchio del piano di cottura laterale. **ATTENZIONE:** non accendere mai il piano di cottura laterale con il coperchio chiuso.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del piano di cottura laterale e ruotarla in senso antiorario fino al livello 🔥🔥🔥. Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. 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 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore del piano di cottura laterale, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Tutti i modelli AROSA sono dotati dell'innovativo GAS SAFETY SYSTEM (GSS), che comprende le seguenti caratteristiche:

FLAME GUARD

FLAME GUARD consiste in un sistema chiuso, composto da accensione e fiamma. Una volta aperto il rubinetto del gas e azionata l'accensione, la fiamma del sistema si accende. Il FLAME GUARD protegge la fiamma dall'influsso degli agenti atmosferici come il vento forte e assicura che il bruciatore si riaccenda da solo qualora dovesse spegnersi*. I bruciatori accessi lavorano quindi in modo affidabile anche sotto l'influsso di diversi agenti atmosferici (es. vento).

I vantaggi:

- I bruciatori accessi sono potetti in maniera ottimale dall'azione degli agenti atmosferici.
- È possibile grigliare a temperature molto basse a partire da 80 gradi, anche in presenza di vento.
- Protezione contro la fuoriuscita di gas non combusto.

*** IMPORTANTE:** Non è possibile garantire al 100% che i bruciatori non si spengano in caso di condizioni meteo estreme. Quando si lavora con il gas, bisogna sempre prestare attenzione e non lasciare mai funzionare il barbecue incustodito. Tutti i test sono stati eseguiti in base a condizioni di laboratorio.

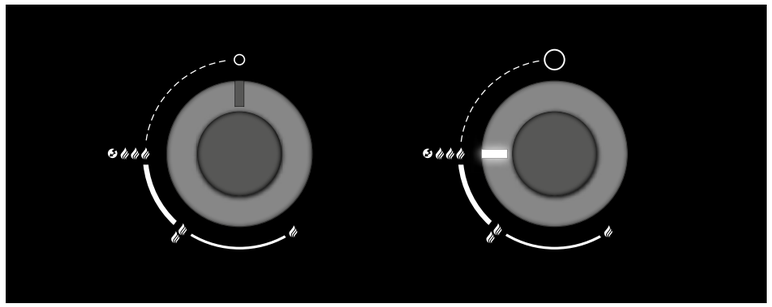
SAFETY LIGHT

Apprezzata sicurezza dell'illuminazione Il sistema SAFETY LIGHT di AROSA 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. In ciascuna manopola è collocato il LED. L'alimentazione di corrente del sistema SAFETY LIGHT è garantita dalle batterie AAA comprese nella fornitura.

Il vantaggio:

- Il sistema SAFETY LIGHT ricorda che la valvola è ancora aperta e che il gas fuoriesce.*

*** IMPORTANTE:** Una volta ultimato il barbecue, ricordarsi sempre di chiudere la valvola di erogazione del gas e la bombola, nonché di ruotare il rubinetto del gas.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Tutti i modelli AROSA sono dotati della nuova generazione di bruciatori, che consentono di sfruttare un range di temperatura costante e continuo da 80 a 360 gradi. Questo offre delle opportunità completamente nuove per utilizzare il barbecue, in quanto è possibile grigliare, cucinare in modo tradizionale o al forno a tutti i range di temperatura.

Range di temperatura / applicazione:

	TEMPERATURA	BRUCIATORE PICCOLO	BRUCIATORE GRANDE
min.	**ca. 80***		◯
med.	**ca. 120***		◯
max.	**ca. 170***		◯
min.	**ca. 170***	◯	
med.	**ca. 240***	◯	
max.	**ca. 300***	◯	
max. assol.	**ca. 360***		

* Valori indicativi, senza l'influsso di agenti atmosferici

CONSIGLI PRATICI:

Cottura a bassa temperatura (80 – 130 gradi):

Regolando il barbecue a una temperatura di 80 gradi, si creano i presupposti perfetti per cuocere a bassa temperatura la carne o il pesce a 80 gradi o per mantenere al caldo gli alimenti (imbuto su posizione standard).

La gamma di temperature fra 110 – 130 gradi è ideale per preparare i grandi classici del barbecue come beef brisket, pulled pork o spare ribs (imbuto su posizione standard).

Cottura normale, alla griglia, al forno (130 – 220 gradi):

Il range di temperatura fra 130 – 220 gradi consente di cucinare alla perfezione e in modo uniforme carne, pesce e molto altro (imbuto su posizione standard) ed è particolarmente adatto per i tagli di carne più grandi. Questo range di temperatura è perfetto anche per la cottura normale o al forno.

Cottura ad alta temperatura (220 – 360 gradi):

Il calore massimo a 360 gradi consente di cucinare al meglio le bistecche, rosolandole alla perfezione. Il livello massimo di calore è inoltre ideale per preparare pizze e torte salate croccanti (imbuto su posizione standard).

ORIGINALE SISTEMA A IMBUTO

Non importa che si tratti di cottura normale, alla griglia o al forno, l'originale sistema a imbuto OUTDOOR**CHEF** nella posizione standard, assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno della sfera ed evita inoltre che i grassi si brucino, poiché i bruciatori sono completamente protetti.

Il grasso che gocciola non prende fuoco, bensì cola lungo l'imbuto in porcellana smaltata fino al recipiente raccogligrassi sotto la sfera. Come padroni di casa potete quindi dedicarvi tranquillamente ai vostri ospiti mentre i cibi cuociono perfettamente sul barbecue, in quando non è necessario girarli.

La carne, il pesce, le verdure e gli altri cibi restano particolarmente succosi, delicati e croccanti. Una parte dei grassi e dei succhi della carne, che si incontrano nell'imbuto, evapora e conferisce alla carne, al pesce e alla verdura un inimitabile aroma da barbecue.

Alla massima temperatura di 360 gradi si ottengono pizze, torte salate e pane ottimi, come cucinati nel forno a legna. Utilizzando il bruciatore piccolo, la carne da grigliare viene cucinata piuttosto delicatamente a una temperatura bassa che si aggira sui 80 gradi, il presupposto ideale per ottenere carne tenerissima anche nei tagli più grandi, come il roast beef, la bistecca Tomahawk o la Rib-Eye.

Ruotando l'imbuto sulla posizione vulcano, è possibile cucinare con un elevato calore concentrato dal basso (fino a 500 gradi), perfetto per gli accessori OUTDOOR**CHEF** come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

Poiché la camera interna del barbecue rimane pulita grazie all'imbuto, anche la pulizia richiede davvero poca fatica.

SUGGERIMENTO: per pulire l'imbuto, si consiglia di scaldare il barbecue al massimo della temperatura per 10 minuti (Posizione Standard). 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

POSIZIONE STANDARD

La posizione standard è la posizione ottimale dell'imbuto per la maggior parte delle tipologie di barbecue e assicura una circolazione unica del calore all'interno della sfera. I cibi vengono grigliati in modo uniforme, senza la necessità di doverli girare. La carne, il pesce, le verdure e gli altri cibi restano quindi particolarmente succosi, delicati e croccanti.

La posizione standard è perfetta per qualsiasi tipo di carne, per grigliare il pesce in modo delicato, per gratin, verdura croccante e per cucinare al forno pizze, torte salate e pane.

POSIZIONE VULCANO

Ruotando l'imbuto sulla posizione vulcano, è possibile cucinare con un elevato calore concentrato dal basso, perfetto per gli accessori OUTDOOR**CHEF** come il wok da barbecue, l'aromatizzatore o la piastra in ghisa.

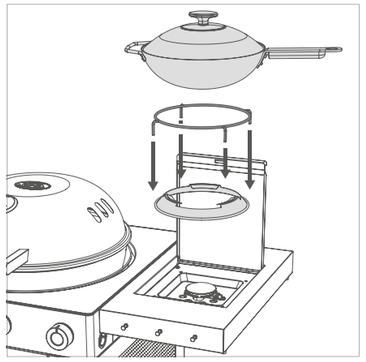
La posizione vulcano è quindi perfetta per le cotture brevi come le bistecche di tonno, le capesante e la verdura al wok.

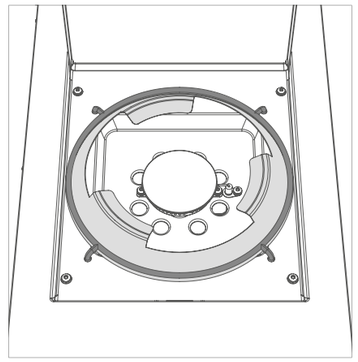
ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A GAS

1. Portare l'imbuto sulla posizione desiderata (Posizione Standard o Posizione Vulcano). **ATTENZIONE:** durante l'uso del grill cambiare la posizione dell'imbuto solo indossando guanti resistenti alle alte temperature. **NOTA:** Se si griglia o si cucina nella posizione vulcano al livello 🔥🔥🔥, lasciare il coperchio aperto. Solo al livello 🔥 – 🔥🔥 è possibile mantenere il coperchio chiuso anche in caso di grigliatura nella posizione vulcano.
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.
7. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO PER IL PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE)

1. Prima di mettere in funzione il piano di cottura laterale, installare il supporto per cottura e pentole incluso con il dispositivo.
2. Selezionare gli accessori o la pentola da utilizzare e posizionarli sul supporto per cottura e pentole. Per utilizzare il BBQ WOK OUTDOOR**CHEF** (disponibile separatamente come accessorio), utilizzare il supporto per wok incluso nella fornitura.





3. La temperatura può essere regolata senza soluzione di continuità tra 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Dopo un breve riscaldamento dell'accessorio o della pentola, aggiungere l'alimento e prepararlo.
5. 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.
6. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.
7. Non utilizzare recipienti di cottura < 160 mm e >270 mm del bruciatore laterale.

SUPPORTO PER COTTURA E PENTOLE

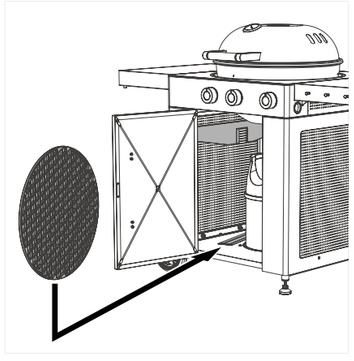
UTILIZZO

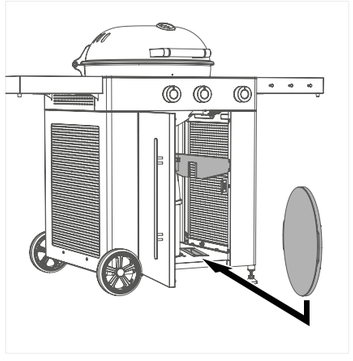
Durante l'uso sul barbecue, maneggiare il supporto per cottura e pentole solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare il supporto per cottura e pentole caldo su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

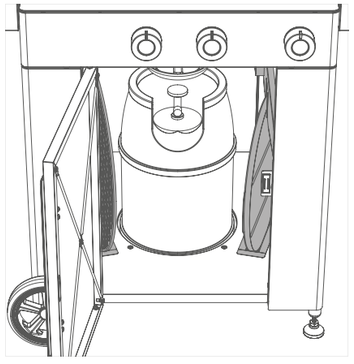
PULIZIA

Il supporto per cottura e pentole può essere lavato con semplicità in lavastoviglie.

SPAZIO CONTENITIVO DI AROSA 570 G







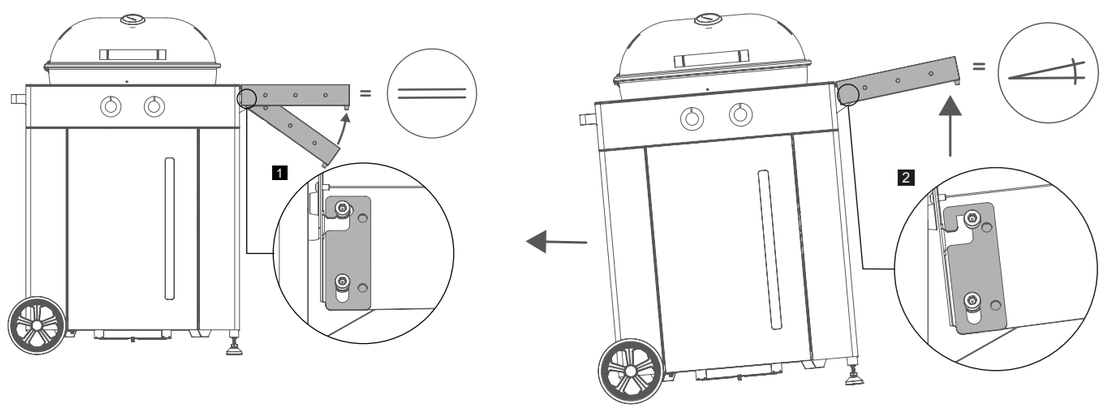
Tutti i modelli AROSA 570 G sono dotati di un supporto all'interno del barbecue per riporre una griglia in ghisa Diamond aggiuntiva e una pietra per pizza (entrambe non comprese nella fornitura).

INFORMAZIONI: Ulteriori accessori, come la griglia in ghisa Diamond e la pietra per pizza sono disponibili su WWW.OUTDOORCHEF.COM o presso i rivenditori.

LO SPAZIO CONTENITIVO DEI MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO (VALE SOLO PER I MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO)

Per attrezzare con gli accessori sopra indicati, è necessario usare il retro aperto del barbecue.
Sul lato sinistro del rivestimento in tessuto di Arosa 570 G è collocata un'apertura con cerniera, che consente di aprire e chiudere la valvola di erogazione del gas in modo semplice e pratico. Il recipiente raccogligrassi si estrae invece lateralmente per la pulizia.

SPOSTARE E MANOVRARE L'AROSA 570 G



Lo stabile ripiano laterale del vostro Arosa 570 G serve anche per spostare e manovrare il barbecue.

Il piano laterale sulla destra ha una funzione di bloccaggio (vedere illustrazione sotto) - per manovrare il barbecue si deve solo sollevare il piano laterale per portare il barbecue nella posizione desiderata.

CONSIGLI PRATICI

CUCINARE CON LA SFERA A GAS

Posizione Standard

Tagli di carne più grandi (ad es. filetto, costata di manzo, costolette o polli interi): grazie all'originale 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 PRO di OUTDOOR**CHEF**, un termometro per barbecue che consente di ottenere risultati perfetti, facile da utilizzare grazie all'app ufficiale OUTDOOR**CHEF**.

Nella posizione standard è possibile anche 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 20 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 a utilizzare il barbecue 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

Posizione Vulcano

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**.

CUCINARE SUL PIANO DI COTTURA LATERALE (VALE SOLO PER I MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE)

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 vero 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. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. 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).

ATTENZIONE: Per pulire lo spazio interno del barbecue intorno al sistema a bruciatori, prestare attenzione a non danneggiare alcun componente.

ATTENZIONE: Pulire le superfici esterne del barbecue e i ripiani solo con comuni detergenti non aggressivi (es. comune detersivo per piatti). Se si utilizzano detergenti speciali per barbecue (non raccomandato), si consiglia di testare prima il prodotto su un posto non visibile.

GRIGLIE IN GHISA (NON COMPRESE NELLA FORNITURA, DISPONIBILI SEPARATAMENTE)

UTILIZZO

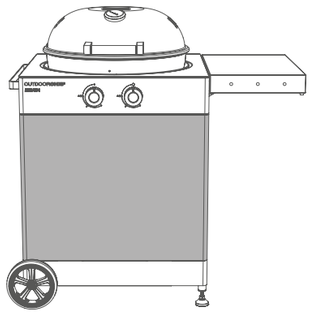
Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in ghisa con acqua. Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare le griglie in ghisa calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

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
- Dopo la pulizia, ungere leggermente la griglia con olio alimentare.

INDICAZIONI PER LA CURA DEL RIVESTIMENTO IN TESSUTO (VALE SOLO PER I MODELLI CON RIVESTIMENTO IN TESSUTO)



RESISTENZA ALLE INTEMPERIE

Il rivestimento in tessuto di Arosa 570 G è realizzato in uno speciale tessuto Outdoor, sviluppato appositamente per l'uso esterno. Tale tessuto è resistente ai raggi UV e alle intemperie.

Per ottenere la massima durata del rivestimento in tessuto, dopo ciascun utilizzo si raccomanda di usare per Arosa 570 G l'apposita copertina di protezione OUTDOOR**CHEF** per proteggerlo dagli agenti atmosferici, dallo sporco e dalla polvere.

UMIDITÀ

Qualora il rivestimento in tessuto dovesse bagnarsi, si raccomanda di farlo asciugare sempre completamente prima di coprire il barbecue con la copertina di protezione. Nonostante il materiale sia resistente alle intemperie, in caso di umidità residua possono formarsi ristagni e muffe.

LUNGHI PERIODI DI INUTILIZZO

In caso di lunghi periodi di inutilizzo del barbecue (> 2 mesi), si consiglia di rimuovere il rivestimento in tessuto e di conservarlo separatamente in un luogo buio e asciutto.

CURA E PULIZIA

Qualora dovesse sporcarsi, il rivestimento in tessuto di AROSA 570 G può essere lavato facilmente con acqua corrente e un detergente delicato che sciolga lo sporco e i grassi (es. comune detersivo per piatti non aggressivo).
Come ausilio è possibile usare una spugna (lato morbido) o una spazzola morbida (non spazzole con setole in metallo o plastica dura).
Per evitare alterazioni del colore, prima della pulizia, si raccomanda di testare prima il detergente su un posto non visibile.

ATTENZIONE: Poiché si tratta di un tessuto speciale, non è possibile lavarlo in lavatrice, in quanto la protezione UV si danneggerebbe.

COME DARE UN LOOK TUTTO NUOVO AD AROSA 570 G?

Niente di più facile: come accessori sono disponibili altri rivestimenti in tessuto con diversi colori e motivi accattivanti. Maggiori informazioni sono disponibili su WWW.OUTDOORCHEF.COM o presso i rivenditori.

INDICAZIONI PER LA CURA DELLE APPLICAZIONI IN BAMBÙ (VALE SOLO PER I MODELLO CON APPLICAZIONI IN BAMBÙ)

BAMBÙ - UN PRODOTTO NATURALE

Il bambù è un prodotto naturale, pertanto possono verificarsi dei cambiamenti naturali nel colore e nella struttura.

Le applicazioni in bambù del vostro Arosa 570 G sono esposte ad agenti atmosferici come la luce del sole, il calore e l'umidità, cosa che si traduce in un processo di invecchiamento naturale e in conseguenti variazioni di colore (nel tempo aumenta l'ingrigimento), che conferiscono a ogni barbecue un carattere particolare.

Questo processo di invecchiamento naturale può essere rallentato da una cura regolare (vedere le istruzioni per la pulizia e la cura) e coprendo costantemente il barbecue quando non viene utilizzato.

RESISTENZA ALLE INTEMPERIE

Come altri prodotti in bambù per esterni (ad es. mobili in bambù), le applicazioni in bambù dell'Arosa 570 G devono essere protette, ove possibile, dai raggi UV, dalla pioggia e dall'umidità.

In caso di umidità, ad es. dopo un intenso rovescio di pioggia, le applicazioni in bambù dell'Arosa 570 G devono essere asciugate prima di coprire il barbecue con la copertina di protezione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA E LA CURA

Pulire le applicazioni in bambù con un panno umido, prestare attenzione a utilizzare solamente detergenti delicati (es. detersivo comune) e infine asciugare le superfici con un panno asciutto.

Raccomandiamo di trattare le applicazioni di bambù ogni 1-2 anni con una lozione o un olio per la cura del bambù comunemente disponibili in commercio.

MANUTENZIONE

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

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. 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 usi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio 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**.
- Proteggere il barbecue contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina 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.

ATTENZIONE: Non posare mai oggetti molto caldi, come griglie, pentole per grigliata e teglie in ghisa, sui ripiani del barbecue. La vernice del barbecue potrebbe danneggiarsi.

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 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 per il sistema Safety Light siano inserite correttamente.

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 numero 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

AROSA 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 totale di gas	686 g/h

SFERA

Potenza	
- bruciatore piccolo	2.90 kW
Consumo di gas	210 g/h
- bruciatore grande	6,60 kW
Consumo di gas	476 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,78 mm/Marcatura: BD
- Ugello del bruciatore grande	1,22 mm/Marcatura: BG
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,68 mm/Marcatura: AU
- Ugello del bruciatore grande	1,06 mm/Marcatura: AI

AROSA 570 G SB

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 totale di gas	914 g/h

SFERA

Potenza	
- bruciatore piccolo	2.90 kW
Consumo di gas	210 g/h
- bruciatore grande	6,60 kW
Consumo di gas	476 g/h
Ugelli (28–30/37 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,78 mm/Marcatura: BD
- Ugello del bruciatore grande	1,22 mm/Marcatura: BG
Ugelli (50 mbar)	
- Ugello del bruciatore piccolo	0,68 mm/Marcatura: AU
- Ugello del bruciatore grande	1,06 mm/Marcatura: AI

PIANO DI COTTURA LATERALE DEL BRUCIATORE

Potenza	3.20 kW
Consumo di gas	228 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,88 mm/Marcatura: AH
Ugello (50 mbar)	0,76 mm/Marcatura: AK

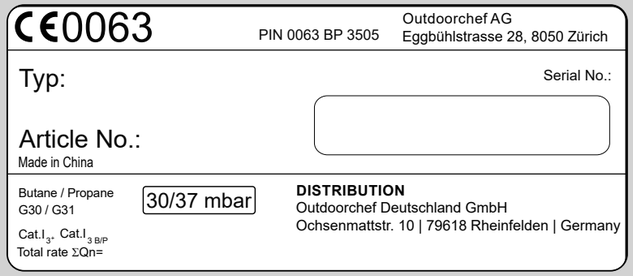
Accensione elettrica
Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorrono due batterie (tipo AAA, LR03, 1,5 volt).

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

Sito web
Ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e Tutto ciò che c'è da sapere sui prodotti OUTDOOR**CHEF** è disponibile su OUTDOORCHEF.COM

nl BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK: Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat 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 **gegevenssticker** 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.

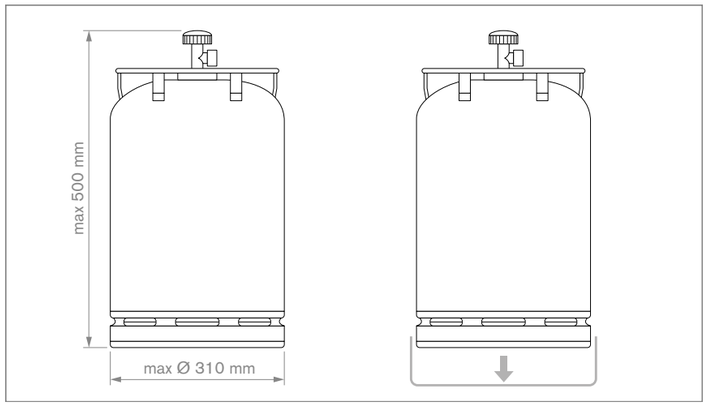
BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

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 8 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Zet de fles op de daarvoor aangegeven plaats.



- 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.
- **AANWIJZING:** 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 (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- 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 (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- 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.

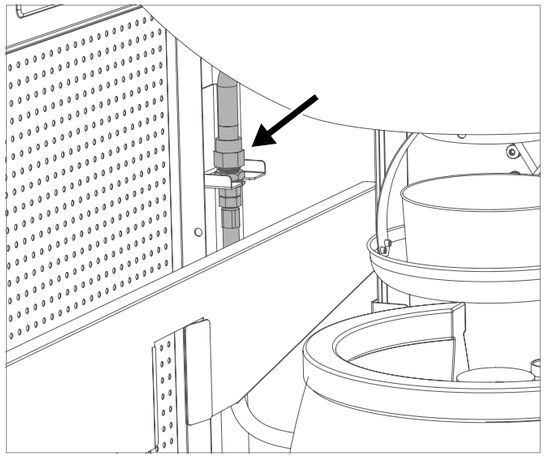
CONTROLE OP LEKKAGES

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 brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

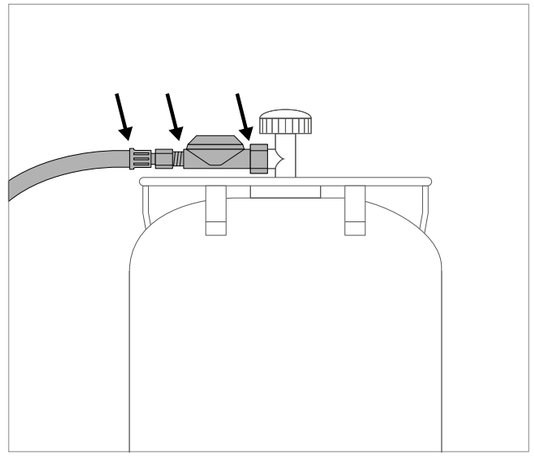
1. De gasregelknop moet op positie ◯ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en strijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang/ de verbinding aan de klep) met een zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water in. U kunt ook een spray voor lekopsporing 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 barbecueseizoen.

AROSA 570 G SPECIFIEKE WEERGAVE



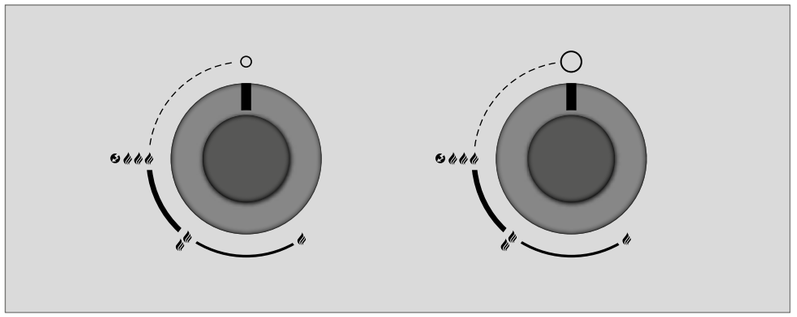
Afb. 2A



Afb. 2B

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE

Temperatuurstanden en ontsteking



○ : Uit positie

🔥 : laag vermogen

🔥🔥 : matig vermogen

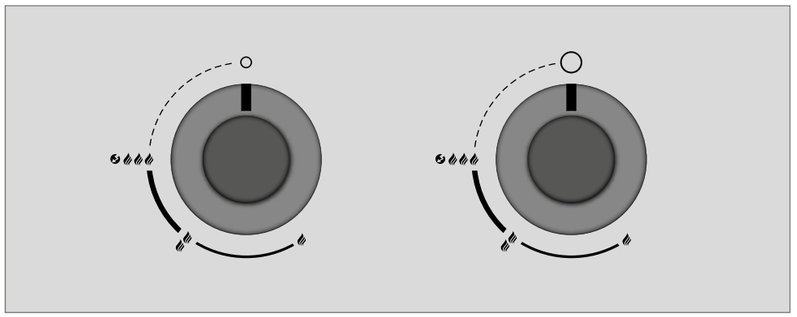
🔥🔥🔥 : vol vermogen

🔥🔥🔥 : Ontsteking

BRANDERSYSTEEM

KOGEL

Barbecuesystemen met twee ringbranders

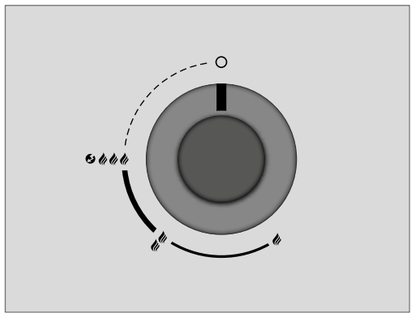


De grote ringbrander bereikt op stang 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot hoge temperatuurbereik.

De kleine ringbrander bereikt op stang 🔥🔥🔥 het hoogste vermogen en op 🔥 het laagste vermogen. Hij is voorzien voor toepassingen voor het matige tot lage temperatuurbereik.

KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

Brandersysteem van de extra kookplaats aan de zijkant



De ringbrander bereikt op stand 🔥 het hoogste vermogen en op 🔥🔥🔥 het laagste vermogen.

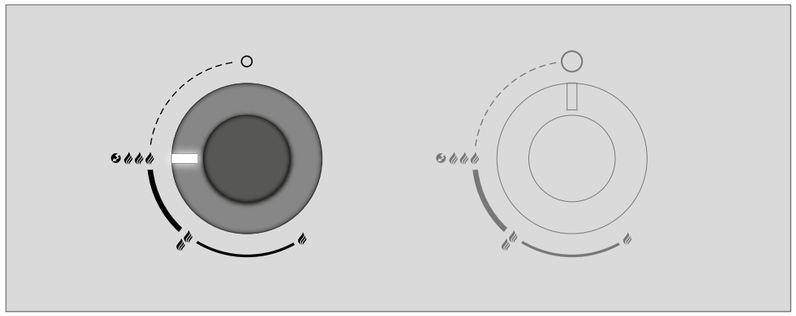
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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 als uw AROSA 570 G door de dealer gemonteerd geleverd is.
3. Laat de barbecue ca. 20–25 minuten op stand 🔥🔥🔥 uitbranden.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

KOGEL

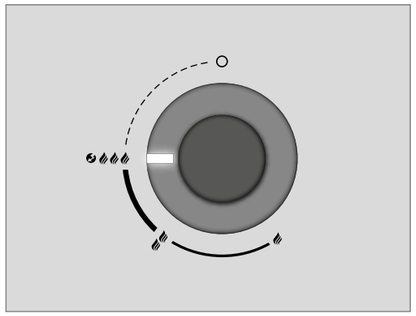
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES)**.
2. Open het grilldeksel. **OPGELET:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop van de gewenste ringbrander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand 🔥🔥🔥. Houd de gasregelknop ingedrukt tot de gas brandt.



5. 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 4.
6. Als het niet mogelijk is om de barbecue na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN PROBLEMEN** beschreven).

KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET 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. Open het deksel van de kookplaats aan de zijkant. **OPGELET:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
3. Open de gastoevoer op de gasfles.
4. Druk de gasregelknop van de kookplaats aan de zijkant in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand 🔥🔥🔥. Houd de gasregelknop ingedrukt tot de gas brandt.



5. 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 4.
6. 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).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Alle AROSA modellen beschikken over het innovatieve GAS SAFETY SYSTEM (GSS) met de volgende kenmerken:

FLAME GUARD

De FLAME GUARD is een gesloten systeem dat bestaat uit ontsteking en vlammen. Na het openen van de gaskraan en het indrukken van de ontsteking, ontvlamt dit systeem. De FLAME GUARD beschermt de vlam tegen weersomstandigheden zoals krachtige wind en zorgt ervoor dat de branders automatisch weer ontbranden, mochten ze een keer uitgaan*. De ontstoken branders werken dus betrouwbaar onder verschillende weersomstandigheden (bijvoorbeeld wind).

De voordelen:

- De ontstoken branders zijn optimaal beschermd tegen het weer.
- Barbecueën bij zeer lage temperaturen vanaf 80 graden, ook bij wind.
- Voorkom lekkend, niet-ontstoken gas.

*** BELANGRIJK:** Honderd procent zekerheid dat de branders bij extreme weersomstandigheden niet uitgaan, bestaat niet. Zorg er bij het omgaan met gas altijd voor dat u de barbecue nooit onbeheerd gebruikt. Alle tests zijn uitgevoerd volgens laboratoriumomstandigheden.

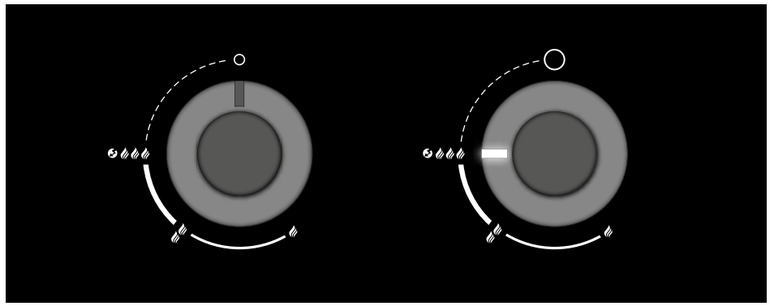
SAFETY LIGHT

Bewezen lichtgevende veiligheid. Het SYSTEM LIGHT van uw AROSA 570 G wordt geactiveerd zodra de gasregelknop van stand ○ tegen de klok in naar de richting wordt gedraaid, zodat de gastoevoer geopend wordt. In de betreffende knoppen bevindt zich de LED.
De energievoorziening van het SAFETY LIGHT wordt gegarandeerd door de meegeleverde AAA batterijen.

Het voordeel:

- het Safety Light herinnert u eraan dat de klep nog geopend is en er gas stroomt.*

*** BELANGRIJK:** Vergeet niet om de gastoevoer naar de gasfles te sluiten en de gaskraan na het barbecueën dicht te draaien.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Alle AROSA modellen zijn voorzien van de nieuwste generatie branders, waardoor u een continu, ononderbroken temperatuurbereik van 80 - 360 graden kunt gebruiken. Dit biedt volledig nieuwe mogelijkheden om uw barbecue te gebruiken, omdat u kunt grillen, koken of bakken in alle temperatuurbereiken.

Temperatuurbereiken / toepassing:

	TEMPERATUUR	KLEINE BRANDER	GROTE BRANDER
min.	**ca. 80***	🔥	○
mid.	**ca. 120***	🔥🔥	○
max.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**ca. 170***	○	🔥
mid.	**ca. 240***	○	🔥🔥
max.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
absoluut max.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Richtwaarden zonder weersinvloeden

TIPS EN TRUCS:

Langzaam garen (80 – 130 graden):

Stel uw barbecue in op een temperatuur van 80 graden voor perfecte omstandigheden om vlees of vis op 80 graden langzaam te garen of om etenswaren warm te houden (standaard positie trechter).

In het temperatuurbereik van 110 – 130 graden kunt u perfect barbecueklassiekers zoals Beef Brisket, Pulled Pork of spareribs bereiden (standaard positie trechter).

Grillen, koken, bakken (130 – 220 graden):

In het temperatuurbereik tussen 130 – 220 graden kunnen vlees, vis en dergelijke perfect gelijkmatig worden gegrilld (standaard positie trechter). Zeer geschikt voor grote stukken vlees. Ook voor koken of bakken is dit temperatuurbereik ideaal.

Hoge temperatuur (220 – 360 graden):

Met een maximale hitte tot 360 graden krijgt u perfecte, pittig gebraden steaks. Bovendien is de maximale hitte perfect voor het bereiden van knapperige pizza's of Flammkuchen (standaard positie trechter).

UNIEK TRECHTERSYSTEEM

Grillen, koken, bakken; het unieke OUTDOOR**CHEF** trechtersysteem zorgt in de standaard positie voor een gelijkmatige warmteverdeling binnen de kogel en verhindert schadelijke vetverbranding omdat de branders volledig afgeschermd zijn.

Druppelend vet ontbrandt niet, maar wordt door de met porselein geëmailleerde trechter in de opvangschaal onder de kogel geleid. U kunt zich als gastheer of -vrouw aan uw gasten wijden terwijl de barbecuespecialiteiten perfect worden gegrild, want draaien is niet nodig.

Vlees, vis, groente en co. blijven bijzonder mals, zacht en knapperig. Een deel van het vet- en vleessap dat de trechter raakt, verdampt en geeft vlees, vis en groenten een ongeëvenaarde barbecuesmaak.

Dankzij temperaturen van tot wel 360 graden zijn pizza, Flammkuchen of brood altijd van steenovenkwaliteit. Bij gebruik van de kleine brander wordt het grillgoed bij lage temperaturen rond de 80 graden zeer behoedzaam gegrild – de beste voorwaarden voor supermalse XL-stukken vlees zoals roastbeef, tomahawk of een hele rib-eye.

Door de trechter in de vulkaan-positie te draaien, kan met een zeer hoge, geconcentreerde warmte van onder worden gewerkt (tot 500 graden), perfect voor OUTDOOR**CHEF** accessoires zoals de barbecuewok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

Aangezien de binnenkant van de gaskogelbarbecue dankzij de trechter schoon blijft, is ook de reiniging zeer eenvoudig.

TIP: Voor de reiniging van de trechter raden wij u aan de barbecue gedurende 10 min. op de hoogste stand te verhitten (standaard positie). Daarna kunt u met een messingborstel de trechter gemakkelijk schoonborstelen. Wij bevelen daarvoor de OUTDOOR**CHEF** trechterborstel aan.

Meer informatie over onze accessoires: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDAARD POSITIE

De standaard positie is de optimale trechterpositie voor de meeste grilltoepassingen en zorgt voor een unieke warmtecirculatie in de kogel. De etenswaren wordt rondom gelijkmatig gegrild, zonder dat het grillgoed hoeft te worden gedraaid. Vlees, vis, groente en co. blijven bijzonder mals, zacht en knapperig.

De standaard positie is dus perfect voor alle soorten vlees, behoedzaam gegrilde vis, gratins, knapperige groenten en voor het bakken van pizza, Flammkuchen of brood.

VULKAAN POSITIE

Door de trechter in de vulkaan-positie te draaien, kan met een zeer hoge, geconcentreerde warmte van onder worden gewerkt, perfect voor OUTDOOR**CHEF** accessoires zoals de barbecuewok, de aromapan of de gietijzeren plaat.

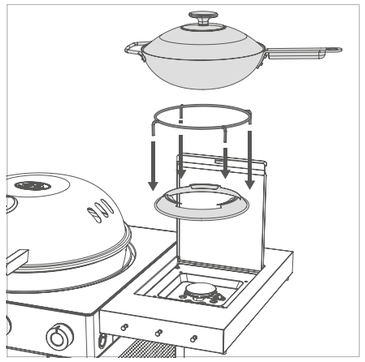
De vulkaan positie is dus perfect voor kort gebraden etenswaren zoals tonijn-steaks, mantelschelpen of wokgroenten.

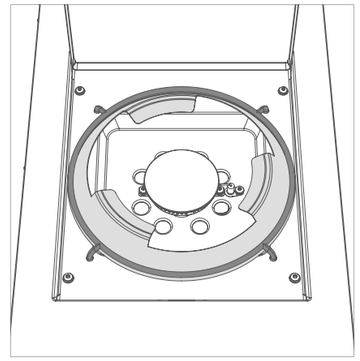
GEBRUIKSAANWIZZING VOOR DE GASKOGELBARBECUE

1. Zet de trechter in de gewenste positie (standaard positie of vulkaan positie).
   OPGELET: Verander tijdens het barbecueën de trechterpositie alleen met hittebestendige handschoenen.
   AANWIJZING: Bij grillen en koken in de vulkaan positie op stand 🔥🔥🔥 de deksel open laten. Alleen op stand 🔥 – 🔥🔥 kan ook bij grillen in de vulkaan positie 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. **OPGELET:** Het opgevangen hete vet in de vetopvangbak kan verbrandingen veroorzaken. Laat het vet voor het verwijderen van de vetopvangbak eerst volledig afkoelen.
7. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.

GEBRUIKSAANWIZZING VOOR DE KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

1. Plaats voor ingebruikname van de kookplaats aan de zijkant de meegeleverde kook-/panopzet.
2. Kies het passende accessoire of de pan en plaats deze op de kook-/panopzet. Voor gebruik van de OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (afzonderlijk als accessoire verkrijgbaar) gelieve de meegeleverde wokhouder gebruiken.





3. Regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Voeg na kort opwarmen van het accessoire of de pan de etenswaren toe en bereid deze.
5. 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.
6. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.
7. Gebruik geen kookpannen van < 160 mm en >270 mm aan de zijbrander.

DE KOOK-/PANOPZET

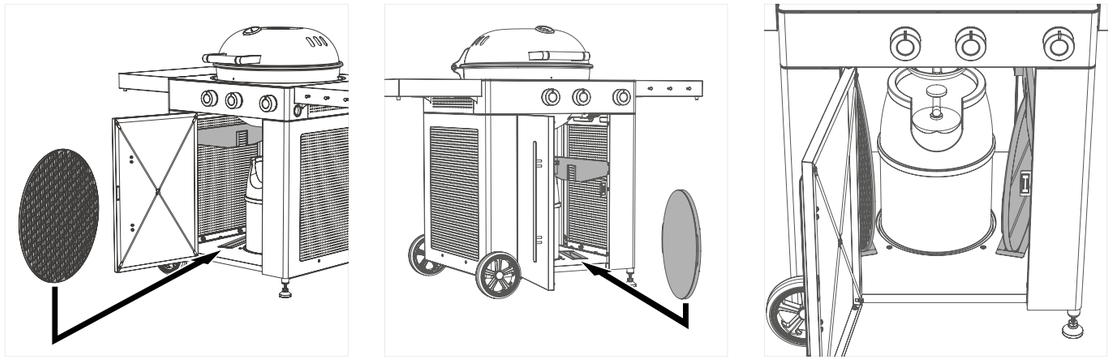
GEBRUIK

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.

OPBERGRUIMTE VAN UW AROSA 570 G



Alle AROSA 570 G modellen hebben een houder aan de binnenkant van de barbecue voor het opbergen van een extra gietijzeren rooster Diamond en een pizzasteen (beide niet inbegrepen).

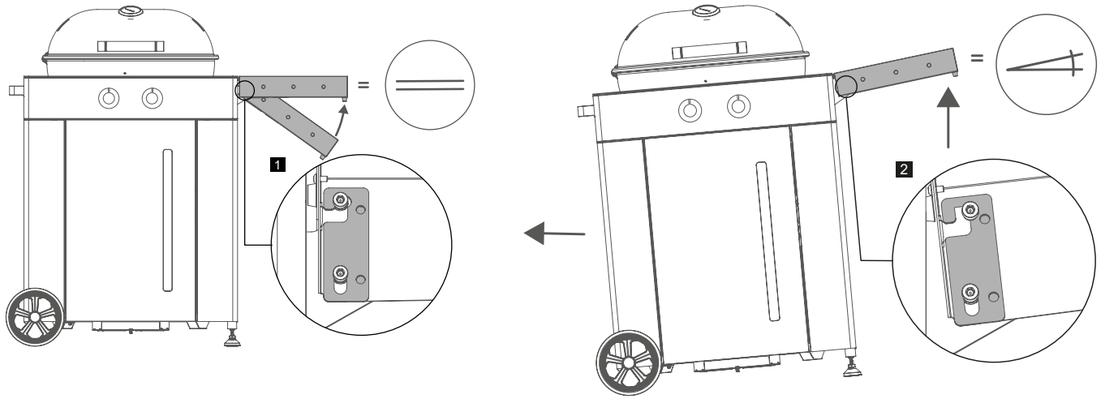
INFO: Andere accessoires, zoals het gietijzeren rooster Diamond en de pizzasteen, vindt u op WWW.OUTDOORCHEF.COM of bij uw dealer.

DE OPBERGRUIMTE VAN DE MODELLEN MET TEXTIELBEKLEDING (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET TEXTIELBEKLEDING

Het plaatsen van de bovengenoemde accessoires verloopt via de open achterkant van de barbecue.

Aan de linkerkant van de textielbekleding van uw Arosa 570 G vindt u een opening met ritssluiting. Hiermee kunt u eenvoudig de gastoevoer openen en sluiten. Tevens kan de vet-opvangschaal eenvoudig aan de zijkant worden verwijderd voor reiniging.

DE AROSA 570 G VERSCHUIVEN EN VERPLAATSEN



De stabiele zijtafel van uw Arosa 570 G dient ook om uw barbecue te verschuiven en te verplaatsen.

De zijtafel aan de rechterkant beschikt over een vergrendelingsfunctie (zie onderstaande afbeelding) - om de barbecue te verplaatsen, hoeft u alleen de zijtafel op te tillen om de barbecue in de gewenste positie te brengen.

TIPS EN TRUCS

BARBECUEËN MET DE GASKOGEL

Standaard positie

Grotere stukken vlees (bv. lendenstuk, entrecote, koteletten of hele kippen): Dankzij het unieke trechtersysteem hoeven grotere stukken vlees tijdens het barbecueën niet meer gedraaid te worden. De hitte van de gasbrander stijgt aan de binnenkanten van de kogelbarbecue en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel. Leg het grillgoed op het voorverwarmde grillrooster en sluit het deksel. Laat wat meer 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 **CHEF** GOURMET CHECK PRO – de kerntemperatuur-thermometer voor perfecte resultaten, gemakkelijk te bedienen via de officiële OUTDOOR**CHEF**-app.

In de standaard positie 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 20 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 Barbecue nog meer plezier van uw OUTDOOR**CHEF** barbecue. 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

Vulkaan positie

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.

KOKEN OP DE KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT)

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 OUTDOOR**CHEF** aromapan aan - daarmee slaagt ieder gerecht.

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

NA HET GRILLEN

1. Zet de gasregelknop van alle branders op ○.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
3. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

REINIGING

Eenvoudig te reinigen, omdat de meeste van het vet en voedingssappen verdampen of in de opvangschaal terecht gekomen zijn. Verwarm de barbecue 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).

OPGELET: Zorg er bij het schoonmaken van de binnenkant van de barbecue rond het brandersysteem voor dat de onderdelen van de brander niet worden beschadigd.

OPGELET: Reinig de buitenkant van de barbecue en de zijtafels alleen met in de handel verkrijgbare, niet-agressieve reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld in de handel verkrijgbare afwasmiddelen). Wanneer u speciale barbecue-reinigers gebruikt (niet aanbevolen), raden wij u aan deze eerst te testen op een onzichtbare locatie.

HET GIETIJZEREN GRILLROOSTER (NIET MEEGELEVERD, AFZONDERLIJK VERKRIJGBAAR)

GEBRUIK

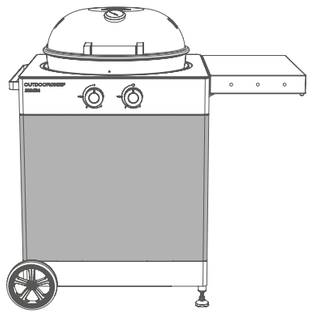
Reinig het gietijzeren grillrooster voor het eerste gebruik met water. Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het gietijzeren grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

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
- Het rooster na het reinigen licht met spijsolie inwrijven.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES VOOR TEXTIELBEKLEDING (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET TEXTIELBEKLEDING)



WEERSBESTENDIGHEID

De textielbekleding van uw Arosa 570 G bestaat uit outdoor-materiaal dat speciaal is ontwikkeld voor gebruik buitenshuis. Deze stof is UV- en weerbestendig.

Voor maximale duurzaamheid van de textielbekleding raden we na elk gebruik aan om uw Arosa 570 G met de bijpassende OUTDOOR**CHEF** afdekhoes te beschermen tegen weersinvloeden, vuil en pollenstof.

VOCHTIGHEID

Als de afdekhoes nat wordt, raden wij u aan dat deze altijd volledig te laten drogen voordat u de barbecue afdekt met de hoes. Ondanks de weersbestendigheid kan ingesloten vocht leiden tot waterophoping en schimmelvorming.

LANGDURIG NIET GEBRUIKEN

Als de barbecue gedurende lange tijd (> 2 maanden) niet wordt gebruikt, raden we aan om de textielbekleding te verwijderen en apart op een droge, donkere plaats te bewaren.

VERZORGING EN REINIGING

Maak de textielbekleding van uw AROSA 570 G indien nodig schoon met lauwwarm water en een mild reinigingsmiddel dat vuil en vet verwijdert (bijvoorbeeld een in de handel verkrijgbaar niet-agressief schoonmaakmiddel).
Gebruik als hulpmiddel een spons (zachte kant) of een zachte borstel (geen metalen borstels, geen harde plastic borstels).
Om verkleuring te voorkomen, raden we u aan om voor het reinigen het reinigingsmiddel eerst op een niet-zichtbare plek te testen.

LET OP: Aangezien het om een speciale stof gaat, is reiniging in de wasmachine niet mogelijk. Dit zou de UV-bescherming beschadigen.

WILT U UW AROSA 570 G EEN GEHEEL NIEUWE LOOK GEVEN?

Geen probleem - andere textielbekledingen in verschillende mooie kleuren en ontwerpen zijn als accessoire verkrijgbaar. Meer informatie vindt u op WWW.OUTDOORCHEF.COM of bij uw dealer.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES VOOR BAMBOE-APPLICATIES (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET VOOR BAMBOE-APPLICATIES)

NATUURPRODUCT BAMBOE

Bamboe is een natuurproduct en daarom kunnen er natuurlijke structuur- en kleurafwijkingen voorkomen.

De bamboe-applicaties van uw Arosa 570 G worden blootgesteld aan weersinvloeden zoals zonlicht, hitte en vocht; dit resulteert in een natuurlijk verouderingsproces en bijbehorende kleurveranderingen (toenemende grijze kleur na verloop van tijd), waardoor elke barbecue zijn eigen karakter krijgt.

Dit natuurlijke verouderingsproces kan worden vertraagd door regelmatig onderhoud (zie reiniging- en onderhoudsinstructies) en consequent afdekken van de barbecue wanneer deze niet in gebruik is.

WEERSBESTENDIGHEID

Net zoals andere bamboe-producten voor buiten (bijv. bamboe-meubels) moeten de bamboe-applicaties van de Arosa 570 G indien mogelijk tegen UV-stralen, regen en vocht worden beschermd.

Als het nat is, bijvoorbeeld na hevige regenbuien, moeten de bamboe-applicaties van de Arosa 570 G droog worden afgeveegd voordat de barbecue met de afdekhoes wordt afgedekt.

REINIGING- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Reinig de bamboe-applicaties met een vochtige doek en gebruik alleen een mild reinigingsmiddel (bijv. in de handel verkrijgbaar afwasmiddel) en veeg het oppervlak vervolgens af met een droge doek.

Wij raden u aan de bamboe-applicaties elke 1-2 jaar met een in de handel verkrijgbare bamboe-onderhoudslotion of een bamboe-onderhoudsolie te behandelen.

ONDERHOUD

Een 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 barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.**
- 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.

OPGELET: Plaats nooit hete voorwerpen zoals grillroosters, grill- en gietijzeren pannen op de zijtafels van uw barbecue. De lak van de barbecue kan hierdoor worden beschadigd.

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.
- defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik zoals ondeskundige installatie.
  OPGELET: 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 werkt niet:
- Controleer of de gastoevoer op de gasregelknoppen geopend is. (met het gasflesventiel dicht)
- Controleer of de batterijen voor het veiligheidslicht correct zijn geplaatst.

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 dealer 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 van de garantie

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-vetopvangbak.
- Schade aan de emaillering bij gebruikte apparaten, voor zover 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 garantieclaim 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-Schweiz | 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

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
$I_{3+ (28/30/37mbar)}$	Butaan 30mbar / Propaan 37mbar
$I_{3B/P (30mbar)}$	Butaan / Propaan 30mbar
$I_{3B/P (50mbar)}$	Butaan / Propaan 50mbar
Gasverbruik totaal	686 g/h

KOGEL

Vermogen	
- kleine brander	2,90 kW
Gasverbruik	210 g/uur
- grote brander	6,60 kW
Gasverbruik	476 g/uur
Injector 28-30/37mbar	
- Injector kleine brander	0,78 mm/markering. BD
- Injector grote brander	1,22 mm/markering: BG
Injector (50mbar)	
- Injector kleine brander	0,68 mm/markering. AU
- Mondstuk grote brander	1,06 mm/Markering: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
$I_{3+ (28/30/37mbar)}$	Butaan 30mbar / Propaan 37mbar
$I_{3B/P (30mbar)}$	Butaan / Propaan 30mbar
$I_{3B/P (50mbar)}$	Butaan / Propaan 50mbar
Gasverbruik totaal	914 g/h

KOGEL

Vermogen	
- kleine brander	2,90 kW
Gasverbruik	210 g/uur
- grote brander	6,60 kW
Gasverbruik	476 g/uur
Injector 28-30/37mbar	
- Injector kleine brander	0,78 mm/markering. BD
- Injector grote brander	1,22 mm/markering: BG
Injector (50mbar)	
- Injector kleine brander	0,68 mm/markering. AU
- Mondstuk grote brander	1,06 mm/Markering: AI

BRANDER KOOKPLAATS AAN DE ZIJKANT

Vermogen	3,20 kW
Gasverbruik	228 g/uur
Injector (28–30/37 mbar)	0,88 mm/markering AH
Injector (50 mbar)	0,76 mm/markering AK

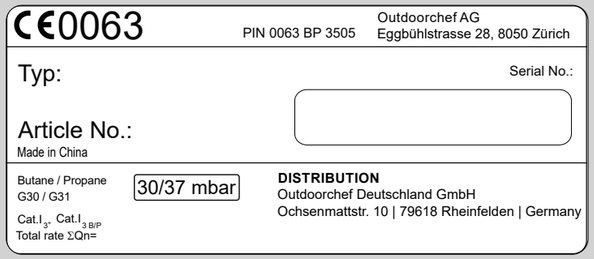
Elektrische ontsteking
Voor het gebruik van de elektronische ontsteking heeft u twee batterijen nodig (type AAA, LR03, 1,5 Volt).

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

da BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden 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.

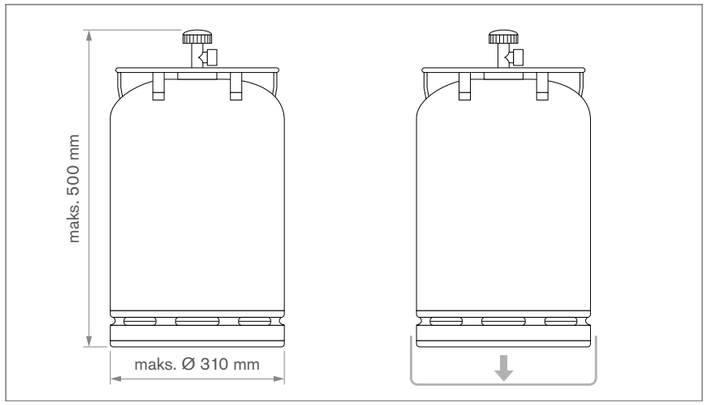
Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

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 8 kg (uden flaske) på bundpladen. Sæt flasken på den anviste plads.



- 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 (gastryksregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- 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 (gastryksregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- 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.

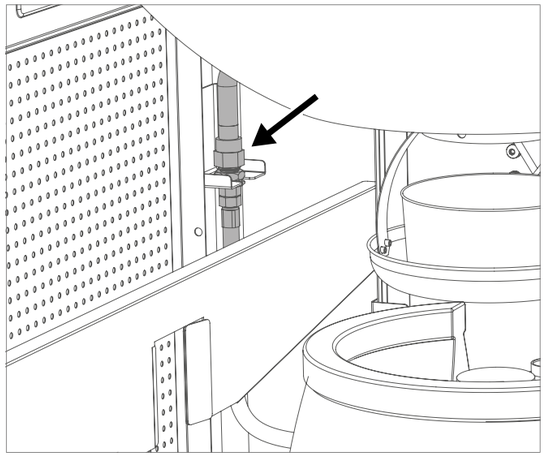
KONTROL AF TÆTHED

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.

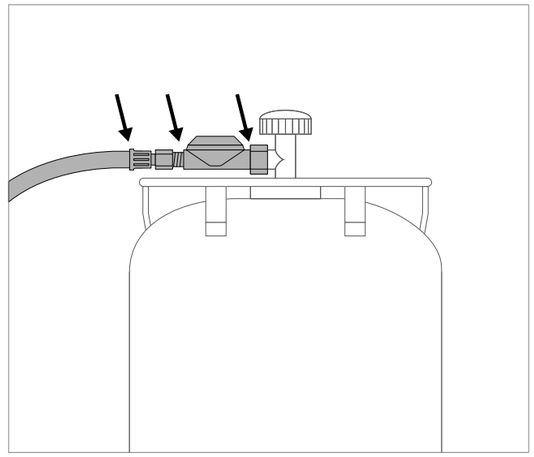
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position ◯ .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/ gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge 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.

AROSA 570 G SPECIFIK VISNING



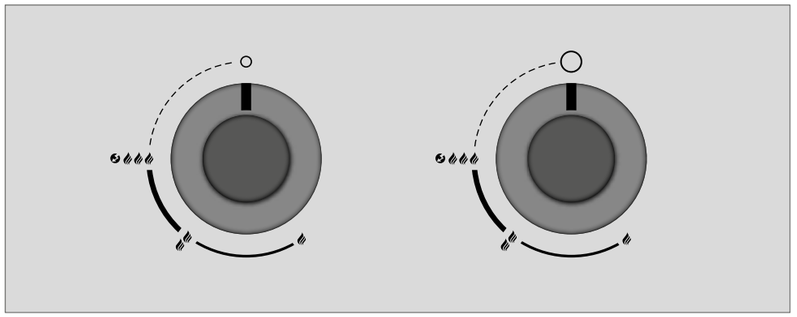
Ill. 2A



Ill. 2B

FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOL

Varmetrin og tænding



○ : Off position

: Lav effekt

: Middel effekt

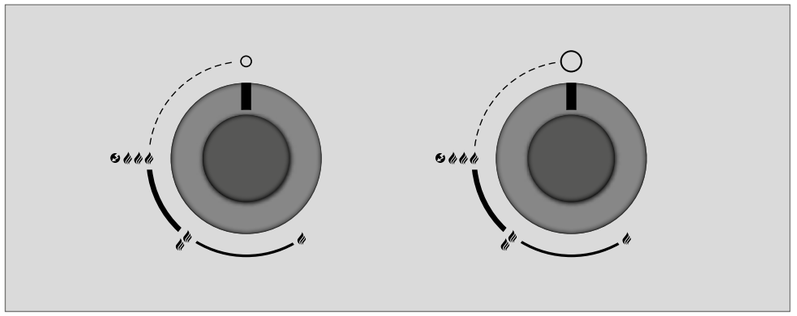
: Høj effekt

: Tænding

BRÆNDER-SYSTEMER

KUGLE

Grillsystemer med to ringbrændere

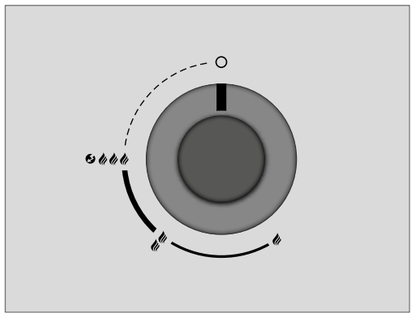


Den store ringbrænder kommer op på trin den højeste effekt og på den laveste effekt. Denne er beregnet til anvendelse i temperaturområdet middel og høj.

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

EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

Brændersystem ved den ekstra kogeplade



Brænderen kommer op på trin den højeste effekt og på den laveste effekt.

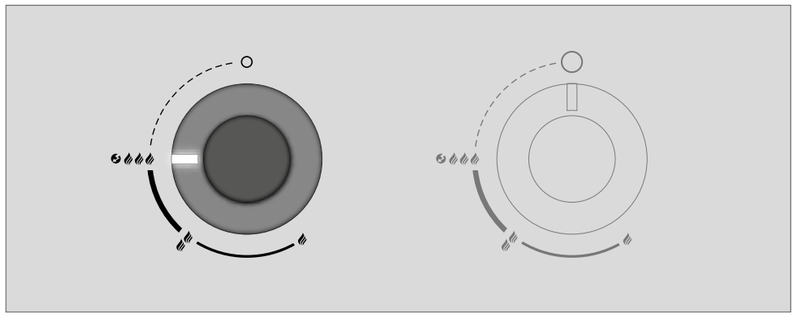
INDEN FØRSTE BRUG

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**. Gennemfør også denne kontrol, hvis din AROSA 570 G blev leveret monteret af forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20-25 minutter på trin .

SÅDAN TÆNDER DU

KUGLE

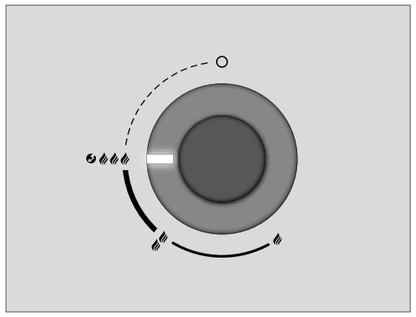
1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED)**.
2. Åbn grillåget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen på den ønskede ringbrænder, og drej den mod uret hen på trin . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på ○. Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED 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. Åbn låget på den ekstra kogeplade. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
3. Åbn gastilførslen på gasflasken.
4. Tryk på gasreguleringsknappen på den ekstra kogeplade, og drej den mod uret hen på trin . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 3 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på ○. Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde den ekstra kogeplade i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Alle AROSA-modellerne er udstyret med det innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS), som har følgende funktioner:

FLAME GUARD

FLAME GUARD er et lukket system, der består af tænding og flamme. Når gashanen er blevet åbnet og tændingen aktiveret, antændes dette system. FLAME GUARD beskytter flammen mod f.eks. kraftig blæst og sikrer, at brænderne altid genantænder, såfremt det hænder, at de slukket.* Man kan altså altid være sikker på, at brænderne er tændte, også f.eks. ved kraftig blæst.

Fordele:

- De tændte brændere er optimalt beskyttet mod vejret.
- Det er muligt at grille ved meget lave temperaturer fra 80 grader, også når det blæser.
- Systemet forebygger mod lækkende, ikke antændt gas.

*** VIGTIGT:** Der findes ingen absolut beskyttelse mod at brænderne går ud ved f.eks. kraftig blæst. Grillen må aldrig være uden opsyn, når gassen er tændt. Alle test er gennemført under laboratoriebetingelser.

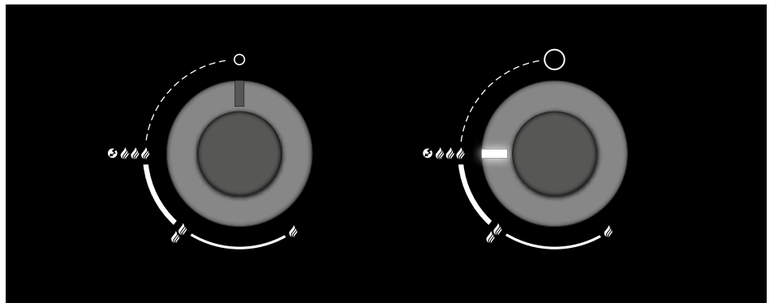
SAFETY LIGHT

Velkendt sikkerhed, der lyser. SAFETY LIGHT i din AROSA 570 G aktiveres, når gasreguleringsknappen fra position ○ drejes imod uret til 🔥🔥🔥 og gastilførslen åbnes. LED'erne er i de pågældende drejeknapper. SAFETY LIGHTS' energiforsyning sikres ved hjælp af de medfølgende AAA-batterier.

Fordelen er, at

- Safety Light husker dig på, at ventilen stadig er åben og gas strømmer ud.*

*** VIGTIGT:** Husk, at du efter endt grillning altid skal lukke for gasflaskens gastilførsel og at slukke for gashanen.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Alle AROSA-modeller er en del af den nyeste brændergeneration, der giver dig mulighed for at grille inden for et gennemgående og trinløs temperaturområde fra 80 til 360 grader. Det giver dig helt nye grillmuligheder, fordi du kan grille, stege og bage i alle temperaturområder.

Temperaturområder / brug:

	TEMPERATUR	LILLE BRÆNDER	STOR BRÆNDER
min.	**ca. 80***	🔥	○
mid.	**ca. 120***	🔥🔥	○
maks.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**ca. 170***	○	🔥
mid.	**ca. 240***	○	🔥🔥
maks.	**ca. 300***	○	🔥🔥🔥
absolut maks.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Vejledende værdier uden vejrpåvirkninger

TIPS OG TRICKS:

Stegning ved svag varme (80-130 grader):

Hvis du indstiller din grill til 80 grader, har du optimale forudsætninger for at steges kød eller fisk ved 80 grader eller for at holde maden varm (standardindstilling tragt).

Inden for temperaturområde t 110-130 grader kan du perfekt tilberede grillklassikere som beef brisket, pulled pork eller spare ribs (standardindstilling tragt).

Grille, stege, bage (130-220 grader):

Inden for temperaturområdet 130-220 grader kan du grille kød, fisk m.m. helt ensartet (standardindstilling tragt). Særligt velegnet til store stykker kød. Dette temperaturområde er også egnet til stegning og bagning.

Stegning ved høj varme (220-360 grader):

Ved maksimal varme op til 360 grader lykkes steaks med grillmønster og kraftig bruning af grillkødet. Desuden kan du ved maksimumstemperaturen tilberede sprøde pizzaer eller flammkuchen (standardindstilling tragt).

ENESTÅENDE TRAGTSYSTEM

Uanset, om du griller, steger eller bager: I standardindstillingen sikrer det enestående OUTDOOR**CHEF** tragtsystem en jævn varmetilførsel i kuglen. Desuden forhindrer den skadelig fedtbrand, fordi brænderne er komplet afskærmet.

Dryppende fedt antænder ikke, men løber i stedet langs den porcelænsemaljerede tragt ned i drypbakken under kuglen. Mens den lækre grillmad ligger på grillen, kan du som vært slappe af og hygge dig sammen med dine gæster, fordi det ikke er nødvendigt at vende maden.

Kød, fisk, grøntsager m.m. beholder den saftige, lækre og sprøde smag. En del af fedtet og kødsaften, der drypper ned på tragten, fordamper, og det giver kød, fisk og grøntsager den typiske intense grillsmag.

Ved op til 360 grader lykkes pizza, flammkuchen eller brød, som var de bagt i en stenovn. Når du bruger den lille brænder, grilles maden skånsomt ved lavere temperaturer omkring 80 grader – det er optimale forudsætninger for virkelig vellykkede XL-kødstykker som roastbeef, tomahawk eller ribeye-steg.

Ved at dreje tragten i vulkanindstilling får du meget høj, koncentreret varme nedefra (op til 500 grader); det er perfekt til OUTDOOR**CHEF** tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

På grund af tragten forbliver gaskuglegrillens indre rent, og derfor er det let at rengøre den efter brug.

TIP: Til rengøring af tragten anbefaler vi, at du opvarmer grillen på højeste trin i 10 minutter (standardindstilling). Derefter kan du let børste tragten ren med en messingbørste. Vi anbefaler, at du bruger OUTDOOR**CHEF** tragtbørsten.

Flere oplysninger om vores tilbehør: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDINDSTILLING

Ved tilberedning af langt de fleste slags grillmad skal tragten stå i standardindstillingen, for det sikrer en perfekt varmecirkulation i kuglen. Grillmaden grilles ensartet og uden at den skal vendes Kød, fisk, grøntsager m.m. beholder den saftige, lækre og sprøde smag.

Standardindstillingen bruges navnlig ved al slags kød, fisk, der kræver skånsom tilberedelse, gratiner og sprøde grøntsager, og når der skal bages pizza, flammkuchen eller brød.

VULKANINDSTILLING

Ved at dreje tragten i vulkanindstilling får du meget høj, koncentreret varme nedefra; det er perfekt til OUTDOOR**CHEF** tilbehør som grillwokken, aromapanden eller støbejernspladen.

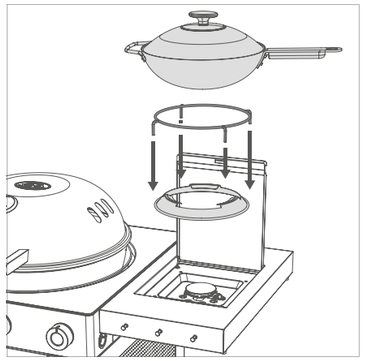
Således er vulkanindstillingen perfekt egnet til korttidsstegt kød som tunfisksteak, kammuslinger eller wokgrøntsager.

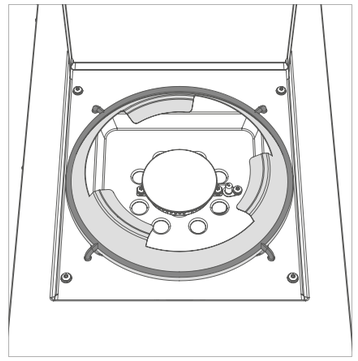
BRUGSANVISNING TIL GASKUGLEGRILLEN

1. Sæt tragten i den ønskede position (standardindstilling eller vulkanindstilling).
   BEMÆRK: Brug varmebestandige handsker for at ændre på tragtens position, mens grillen er tændt.
   BEMÆRK: Hvis du griller eller steger i vulkanindstilling på trin 🔥🔥🔥, skal låget være åben. Kun på trin 🔥 – 🔥🔥 kan du også ved grillning i vulkanindstilling 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. **BEMÆRK:** Det opsamlede varme fedt i fedtbakken kan forårsage forbrændinger. Fedtet skal være helt afkølet, inden du fjerner det fra fedtbakken.
7. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.

BRUGSANVISNING TIL DEN EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

1. Inden du tager den ekstra kogeplade i brug, monter den medfølgende koge-/pandeopsats.
2. Vælg det ønskede tilbehør eller panden, og sæt det på koge-/pandeopsats. Hvis du bruger OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (får som tilbehør), brug venligt den medfølgende WOK-holder.





3. Reguler temperaturen trinløs efter behov mellem 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Efter kort opvarmning af tilbehøret eller panden tilføjes maden, og den tilberedes.
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. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.
7. Brug ikke madlavningsbeholdere eller < 160 mm og >270 mm på sidetilberedningsområdet.

KOGE-/PANDEOPSATS

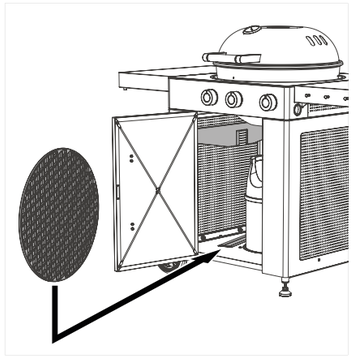
BRUG

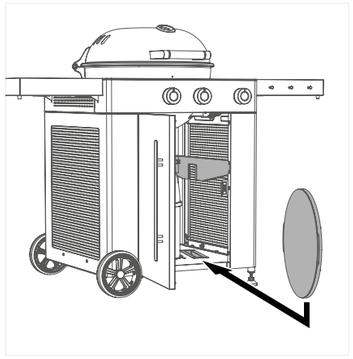
Når koge-/pandeopsatsen er i brug på grillen, rør kun ved den med grillhandsker. Sæt ikke koge-/pandeopsatsen på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens den er varm.

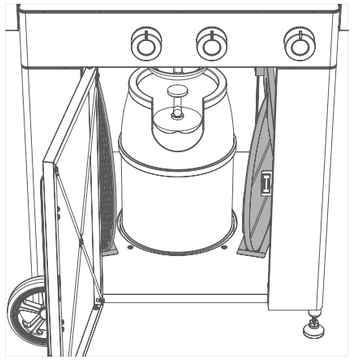
RENGØRING

Koge-/pandeopsatsen kan let rengøres i opvaskemaskinen.

OPBEVARINGRUM I DIN AROSA 570 G







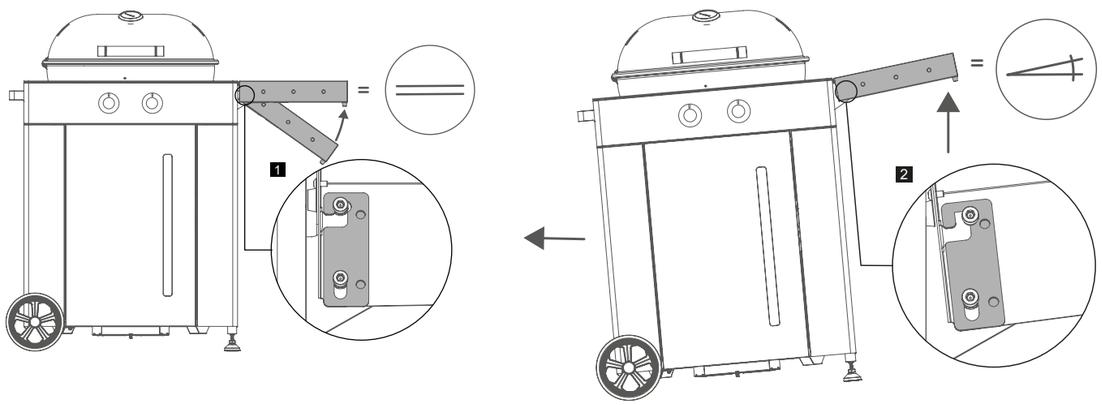
Alle AROSA 570 G-modeller har en holder inden i grillen til ophængning af en ekstra Diamand-støbejernsrist og en pizzasten (rist og sten er ikke omfattet af leveringen).

INFORMATION: Andet tilbehør som Diamond-støbejernsristen og pizzastenen finder du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

OPBEVARINGSRUMMET TIL MODELLER MED TEKSTILBEKLÆDNING (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILBEKLÆDNING)

Grillen udstyres med ovennævnte udstyr via den åbne bagside.
På Arosa 570 G's tekstilbeklædning finder du i venstre side en åbning med lynlås. Gennem denne åbning kan du let åbne og lukke gastilførslen. Desuden kan du nemt fra siden udtage drypbakken, når den skal rengøres.

FLYTNING AF AROSA 570 G



Du kan også bruge den stabile sidehylde på din Arosa 570 G til at flytte grillen.

Hylden i højre side har en låsefunktion (se illustration nedenfor) – hvis du vil flytte grillen, skal du blot løfte hylden, så kan du flytte grillen til det ønskede sted.

TIPS OG TRICKS

GRILLNING MED GASKUGLEN

Standardindstilling

Større stykker kød (f.eks. mørbrad, entrecote, kød til koteletter, hele kyllinger): Takket være det enestående 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 PRO – kernetemperatur-måleapparatet, der sikrer perfekte resultater. Let at styre med den officielle OUTDOOR**CHEF** app.

I standardindstillingen 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 20 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

VULKANINDSTILLING

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.

TILBEREDNING PÅ DEN EKSTRA KOGEPLADE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE)

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 OUTDOOR**CHEF** 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. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Lad grillen afkøle helt og rengør den.
4. 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.

BEMÆRK: Når du skal rengøre grillens indre rundt om brændersystemem, skal du være opmærksom på, at du ikke ødelægger brænderdelene.

BEMÆRK: Rengør kun grillens udvendige område og afsætningsfladerne med almindelige, ikke aggressive rengøringsmidler (f.eks. almindeligt opvaskemiddel). Ved brug af særlig grillrens (anbefales ikke) anbefaler vi at foretage en test på et ikke synligt sted først.

GRILLRISTE AF STØBEJERN (IKKE OMFATTET AF LEVERINGEN, KAN KØBES SEPARAT)

BRUG

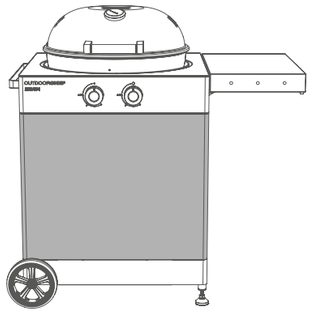
Rens grillristene af støbejern med vand, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke støbejernsristene på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

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
- Gnid risten let i olie efter rengøringen.

OPLYSNINGER OM PLEJE AF TEKSTILBEKLÆDNINGEN (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILBEKLÆDNING)



VEJRBESTANDIGHED

Tekstilbeklædningen på Arosa 570 G er lavet af et Outdoor-stof, som er specialudviklet til udendørs brug. Stoffet er UV- og vejrbestandigt.

For at tekstilbeklædningen kan holde så længe som muligt, anbefaler vi, at Arosa 570 G efter hver brug beskyttes mod vejrpåvirkninger, snavs og pollenstøv ved hjælp af det passende OUTDOOR**CHEF**-betræk.

FUGTIGHED

Skulle tekstilbeklædningen blive våd, anbefaler vi, at du først lader den tørre helt, inden du trækker betrækket over grillen. Selv om stoffet er vejrbestandigt, kan der samle sig vand og der kan danne sig skimmel, hvis fugtigheden bliver lukket inde.

LÆNGERE TIDS OPBEVARING

Hvis grillen ikke skal bruges i længere tid (> 2 måneder), anbefaler vi at tage tekstilbeklædningen af og opbevare den separat et tørt, mørkt sted.

PLEJE OG RENGØRING

Hvis tekstilbeklædningen til AROSA 570 G er blevet snavset, kan den let rengøres med lunkent vand og et mildt snavs- og fedtopløsende rengøringsmiddel (f.eks. et almindeligt, ikke aggressivt opvaskemiddel).
Brug en svamp (den bløde side) eller en blød børste (ikke metalbørster eller hårde plastbørster).
For at undgå misfarvninger anbefaler vi, at du inden brug af et rensemiddel tester det på et ikke synligt sted på stoffet.

BEMÆRK: Da der er tale om specialstof, er det ikke muligt at vaske det i vaskemaskinen. Det ville ødelægge UV-beskyttelsen.

HAR DU LYST TIL AT GIVE DIN AROSA 570 G ET HELT NYT LOOK?

Ingen problem – vi tilbyder flere tekstilbeklædninger i forskellige, spændende farver og mønstre. Flere oplysninger finder du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

PLEJEANVISNING TIL BAMBUSDELE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED BAMBUSDELE)

NATURPRODUKT BAMBUS

Bambus er et naturprodukt, og derfor kan der forekomme naturlige struktur- og farveforskelle.

Din Arosa 570 G-grills bambusdel vil blive udsat for vejr og vind – sol, varme og fugt –, og det vil resultere i en naturlig aldringsproces og tilsvarende farveændring (bambussen bliver med tiden mere grå), som giver hver grill sin helt egen personlighed.

Denne naturlige aldringsproces kan forsinkes ved regelmæssig pleje (se rengørings- og plejeanvisningen) og konsekvent afdækning af grillen, når den ikke er i brug.

VEJRBESTANDIGHED

Ligesom andre udendørs bambusprodukter (f.eks. bambusmøbler) bør også Arosa 570 G-grillens bambusdel så vidt det er muligt beskyttes mod UV-stråler, regn og fugt.

Hvis den er fugtig, f.eks. efter kraftig regn, bør Arosa 570 G-grillens bambusdel tørres, inden grillen dækkes til med betrækket.

RENGØRINGS- OG PLEJEANVISNING

Rens bambusdelen med en fugtig klud, og brug kun et mildt rengøringsmiddel (f.eks. et almindeligt opvaskemiddel), og tør efter med en tør klud.

Vi anbefaler, at du hver 1-2 år behandler bambusdelen med en almindelig bambusplejelotion eller -olie.

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**.
- 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.

BEMÆRK: Placér aldrig varme genstande som grillriste, grill- og støbejernspander på grillens afsætningsflader. Det vil kunne beskadige grillens lakering.

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 fungerer ikke:

- Kontroller, om gastilførslen på gasreguleringsknapperne er åbnet (ved lukket gasflaskeventil).
- Sørg for, at Safety Light-batterierne er isat korrekt.

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

AROSA 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 total	686 g/t

KUGLE

Ydelse	
- lille brænder	2.90 kW
Gasforbrug	210 g/h
- stor brænder	6,60 kW
Gasforbrug	476 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,78 mm/markering: BD
- Dyse stor brænder	1,22 mm/markering: BG
Dyser (50 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,68 mm/markering: AU
- Dyse stor brænder	1,06 mm/markering: AI

AROSA 570 G SB

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 total	914 g/t

KUGLE

Ydelse	
- lille brænder	2.90 kW
Gasforbrug	210 g/h
- stor brænder	6,60 kW
Gasforbrug	476 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,78 mm/markering: BD
- Dyse stor brænder	1,22 mm/markering: BG
Dyser (50 mbar)	
- Dyse lille brænder	0,68 mm/markering: AU
- Dyse stor brænder	1,06 mm/markering: AI

BRÆNDER EKSTRA KOGEPLADE

Styrke	3.20 kW
Gasforbrug	228 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	0,88 mm / Mærkning: AH
Dyse (50 mbar)	0,76 mm / Mærkning: AK

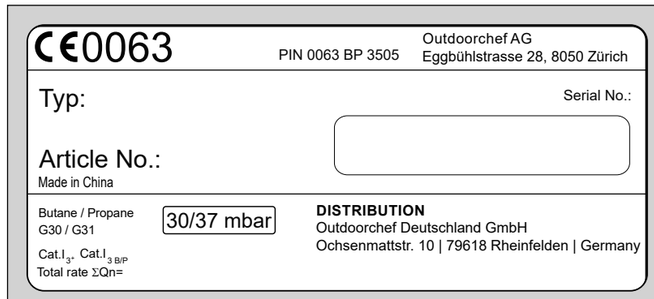
Elektrisk tænding
Til at drive den elektriske tænding kræves to batterier (type AAA, LR03, 1,5 Volt).

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

Hjemmeside
Flere oplysninger, tips & tricks, opskrifter og meget mere om OUTDOOR**CHEF**-produkter finder du på OUTDOORCHEF.COM

SV BRUKSANVISNING

VIKTIGT: Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOOR**CHEF** gasolgrill i bruk.



VIKTIGT:
Skriv allra först ner gasolklotgrillens serienummer på baksidan av den här bruksanvisningen. Allt efter grillmodell finns numret på **dataetiketten**, som antingen befinner sig på grillstativet eller på grillplattan.

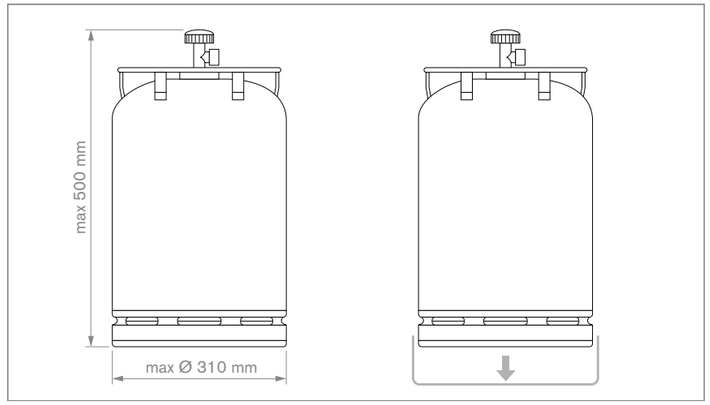
Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

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 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 m från brännbara föremål .

GASOLFLASKOR

- Endast gasolflaskor med en maximal fyllnadsvikt på 8 kg får placeras på bottenplattan. Placera gasolflaskan på den därför avsedda platsen.



- 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.

- **ANVISNINGAR:** 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 (gastrycksregulator EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Den rekommenderade längden på gasslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig det stora runda luftsugningshålet i bottnen eller 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 är på avstånd 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 (gastrycksregulator EN 16129 / gasslang EN 16436).
- 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.

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 läcksökningsspray. **(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.

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

AROSA 570 G SPECIFIK MODELL

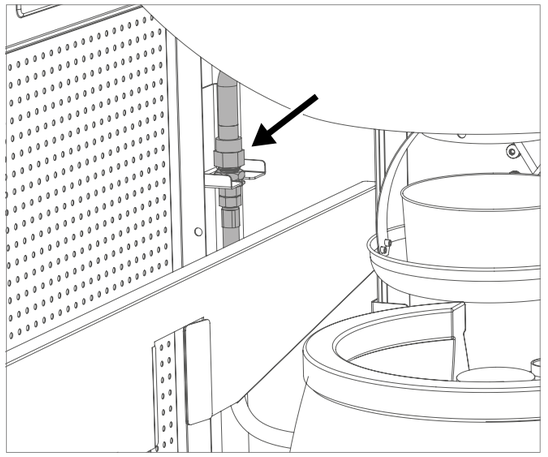


Bild 2A

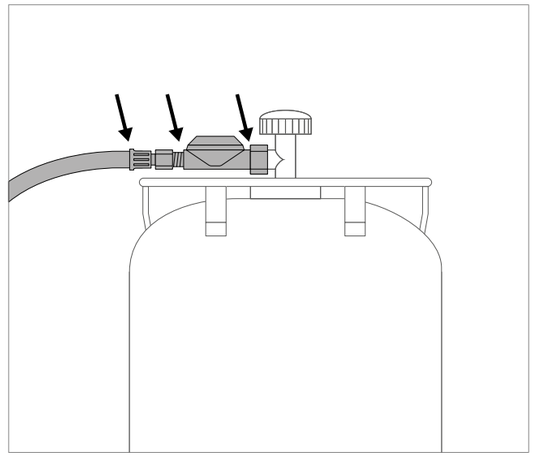
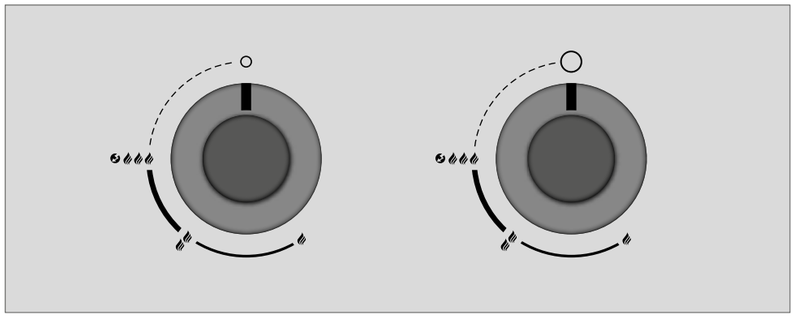


Bild 2B

FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN

Värmenivåer och tändning



○ : På position

: låg effekt

: medelhög effekt

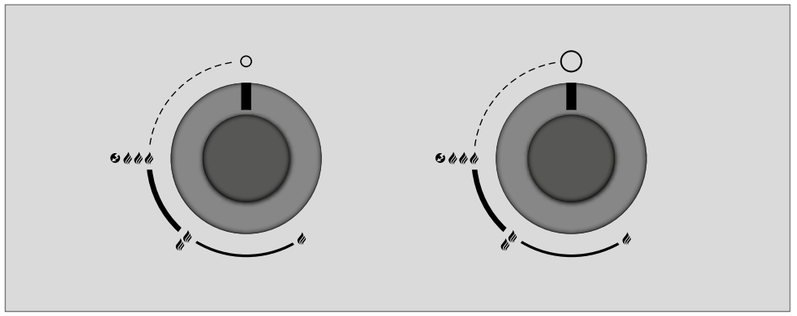
: hög effekt

: tändning

BRÄNNARSYSTEM

KUPOL

Grillsystem med två ringbrännare

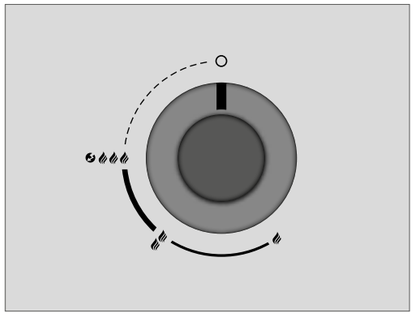


Den stora ringbrännare når på högsta effekten och på den lägsta effekten. Den är gjord för användning i medel till högt temperaturområdet.

Den lilla ringbrännare når på högsta effekten och på den lägsta effekten. Den är konstruerad för användning i den mellersta till lägre temperaturzonen.

MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

Brännarsystem för extra matlagningsplats på sidan



Den stora ringbrännaren uppnår på läge högsta effekten och på läge den lägsta effekten.

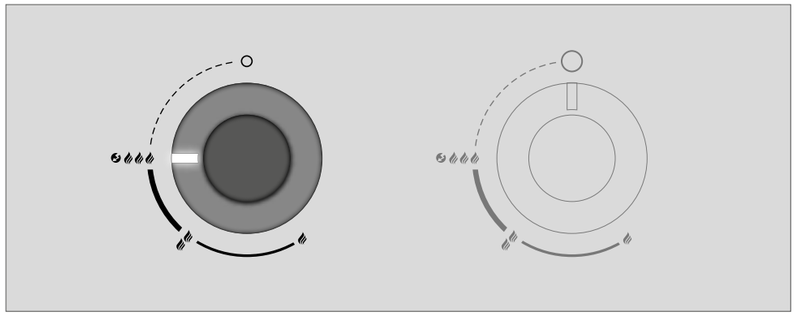
INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla gasolkomponenter, som beskrivs i kapitel **TÄTHETSKONTROLL** och följ dess anvisningar. Gör detta även om din AROSA 570 G levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ut grillen i cirka 20-25 minuter på nivå .

TÄNDNINGSINSTRUKTION

KUPOL

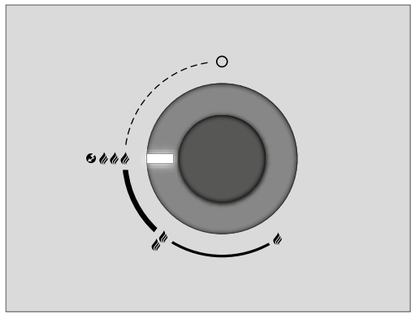
1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL)**.
2. Öppna grillocket. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck på den önskade ringbrännarens gasolreglageknapp och vrid den moturs till nivå . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills och gasolen börjar brinna.



5. 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 4.
6. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, sök efter orsakerna (som beskrivs i avsnitt **FELSÖKNING**).

MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

1. Säkerställ att alla förbindelsedelar mellan gasslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (gör enligt anvisningarna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL)**.
2. Öppna locket på sidobrännaren. **VARNING:** Tänd aldrig sidobrännaren med locket stängt.
3. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
4. Tryck in gasolreglaget och vrid den moturs till nivå . Håll gasolreglageknappen nedtryckt tills och gasolen börjar brinna.



5. 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 4.
6. Om det inte är möjligt att antända brännaren till tilläggsgrillytan efter 3 försök, ska man leta efter orsaken (som beskrivs i avsnittet **FELAVHJÄLPNING**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Alla AROSA-modeller är utrustade med det innovativa GAS SAFETY SYSTEM (GSS) som har följande egenskaper:

FLAME GUARD

FLAME GUARD är ett slutet system som besår av tändare och flamma. Efter det att gasol ventilen öppnats och tändaren manövrerats antänds systemet. FLAME GUARD skyddar flamman mot väderpåverkan som t.ex. stark vind och ser till att brännarna självständigt antänds gång på gång, om de eventuellt skulle släckas*. De antända brännarna fungerar därför tillförlitligt under olika väderlekspåverkningar (t.ex. vind).

Fördelarna:

- Den antände brännarna är optimalt skyddade mot väderlekspåverkningar.
- Grilla vid mycket låga temperaturer från 80 grader även det blåser.
- Förhindra att gas som inte antänts strömmar ut.

*** VIKTIGT:** Det finns ingen hundraprocentig säkerhet att brännaren inte släcks under extrema väderförhållanden. Vid hantering av gas ska du alltid kontrollera att grillen inte används utan uppsikt. Alla tester har utförts under laboratorieförhållanden.

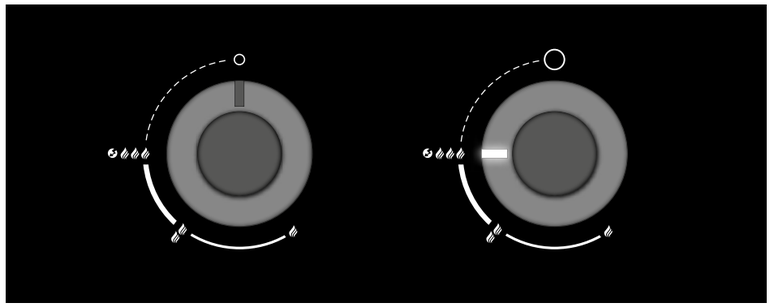
SAFETY LIGHT

Upplysande beprövad säkerhet. I din AROSA 570 G aktiveras SAFETY LIGHT så snart gasreglageknappen vrids moturs från positionen ◯ i riktning 🔥🔥🔥🔥 och därigenom öppnar gastillförseln. I respektive vridreglage befinner sig en LED. Strömförsörjningen till SAFETY LIGHTS säkerställs av de medföljande AAA batterierna.

Fördelen:

- Safety Light påminner dig om att ventilen fortfarande är öppen och att gasol strömmar ut.*

*** VIKTIGT:** Tänk alltid på att stänga av gasoltillförseln på gasolflaskan och att stänga gasolventilen när du grillat färdigt.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Alla AROSA-modeller förfogar över den nyaste brännargenerationen som tillåter en kontinuerligt temperaturzon från 80 - 360 grader utan luckor. Detta öppnar helt nya möjligheter att använda din grill eftersom du kan grilla, laga mat eller baka i alla temperaturzoner.

Temperaturzoner / användningar:

	TEMPERATUR	LILLA BRÄNNAREN	STORA BRÄNNAREN
min.	**ca. 80***	🔥	◯
medium	**ca. 120***	🔥🔥	◯
max.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**ca. 170***	◯	🔥
medium	**ca. 240***	◯	🔥🔥
max.	**ca. 300***	◯	🔥🔥🔥
absolut max.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Riktvärden utan väderrelaterade påverkningar

TIPS OCH TRICKS:

Stekning på låg värme (80 - 130 grader):

Om du ställer in din grill på en temperatur på 80 grader skapar du perfekta förutsättningar för att steka kött eller fisk på låg värme vid 80 grader eller för varmhållning av maträtter (standardposition kon).

Inom temperaturzonen från 110 - 130 grader kan du tillbereda barbecue klassiker som Beef Brisket, Pulled Pork eller Spare Ribs perfekt (standardposition kon).

Grilla, Laga, Baka (130 - 220 grader):

Inom temperaturzonen mellan 130 - 220 garder kan kött, fisk med mera grillas jämt och perfekt (standardposition kon). Speciellt lämpat för stora köttbitar. Även för att laga mat lämpar sig denna temperaturzon mycket bra.

Hög temperatur (220 - 360 grader):

Med maximal temperatur på 360 grader lyckas du med biffar med perfekt grillmönster, hårt brynt. Dessutom är maximalvärmen lämpad för tillberedning av knaprig pizza eller flammkakor (standardposition kon).

UNIKT KONSYSTEM

Grilla, laga mat eller baka, det unika OUTDOOR**CHEF** konsystemet sörjer i standardpositionen för en jämn värmefördelning inuti klotet och förhindrar skadlig fettbrand eftersom brännarna är fullständigt skyddade.

Nerdroppande fett antänds inte utan rinner längs den porslinsemaljerade konen ner i uppsamlingsskålen under klotet. Som värd kan du koppla av och ägna dig åt dina gäster medan grillspecialiteterna blir perfekt grillade runtom eftersom de inte behöver vändas.

Kött, fisk, grönsaker med mera förblir mycket saftigt, mört och knaprigt. Eftersom en del av fettet och köttsaften som hamnar på konen fördunstar så får kött, fisk och grönsaker en oförliknelig grillarom.

Vid upp till 360 grader lyckas du med pizza, flammkakor och bröd i stenugnskvalitet. När den lilla brännaren används grillas grillmaten särskilt skonsamt vid låga temperaturer omkring 80 grader - bästa förutsättningar för möra XL-köttbitar som t.ex. rostbiff, tomahawk eller rib-eye i hela bitar.

Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme (upp till 500 grader), perfekt för OUTDOOR**CHEF** tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

Eftersom gasolgrillens inre förblir rent tack vare konen är även rengöringen inget stort besvär.

TIPS: För rengöring av konen rekommenderar vi att du hettar upp grillen i 10 min på högsta värmen (standardposition). Därefter kan du enkelt borsta av konen med en mässingsborste. Vi rekommenderar att du använder konborsten från OUTDOOR**CHEF**.

Mer information om våra tillbehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSITION

Standardpositionen är den optimala konpositionen för de flesta grillsätten och sörjer för en unik värmcirkulation i klotet. Maträtterna blir jämt grillade runtom utan att du behöver vända på grillmaten. Kött, fisk, grönsaker med mera förblir mycket saftigt, mört och knaprigt.

Standardpositionen lämpar sig därmed perfekt för alla sorters kött, skonsamt grillad fisk, gratänger, knapriga grönsaker och för att baka pizza, flammkakor eller bröd.

VULKANPOSITION

Genom att vrida konen i vulkanposition kan man arbeta underifrån med mycket hög, koncentrerad värme, perfekt för OUTDOOR**CHEF** tillbehör som t.ex. Barbecue Woken, Aroma-stekpannan eller gjutjärnsplattan.

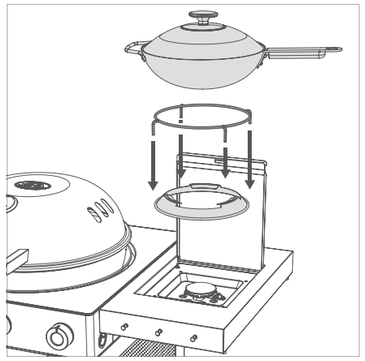
Därmed lämpar sig vulkanpositionen perfekt för korttidsstekt kött som tonfiskbiffar, jakobsmusslor eller wokgrönsaker.

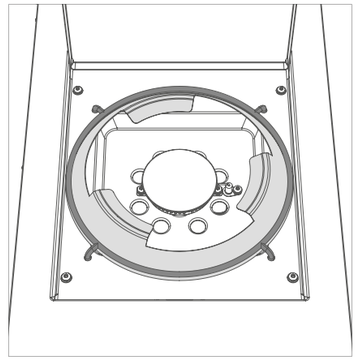
BRUKSANVISNING FÖR GASOLKLOTGRILLEN

1. Sätt konen i den önskade positionen (standardposition eller vulkanposition).
   VARNING: Förändra endast trattens läge under grillningen med värmebeständig grillvante.
   ANVISNINGAR: Låt locket vara öppet när du grillar eller lagar mat i vulkanposition på nivå 🔥🔥🔥. Endast på nivå 🔥 – 🔥🔥 kan man även vid grilla i vulkanposition med locket stängt.
2. Välj vid behov nödvändiga tillbehör.
3. Förvärm grillen med stängt lock ca. 10-15 minuter på nivå 🔥🔥🔥.
4. Placera grillmaten på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt dina önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Ställ allt efter grillningen gasreglageknappen på position ◯. Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Även vid tomma flaskor måste flaskventilen stängas.
6. **VARNING:** Det uppsamlade heta fettet i uppsamlingsskålen kan fatta eld. Låt fettet i uppsamlingsskålen först svalna av helt.
7. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.

BRUKSANVISNING FÖR MATLAGNINGSPLATSEN PÅ SIDAN (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

1. Ta därför först bort denna extra yta för medföljande gryta/stekpanna.
2. Välj motsvarande tillbehör eller stekpanna och placera denna på extraytan. Använd WOK-hållaren (kan erhållas separat som tillbehör) när du använder OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK.





3. Reglera sedan temperaturen steglöst enligt önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Tillsätt matvarorna kort efter uppvärmningen av tillbehöret eller stekpannan och tillaga dem där.
5. Ställ efter tillagningen alltid gasreglageknappen på position ◯. Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Även vid tomma flaskor måste flaskventilen stängas.
6. Låt grillen svalna av helt innan ni förflyttar, bär iväg den eller rengör den.
7. Använd inte matlagningskärl eller < 160 mm och >270 mm på sidokokområdet.

GRYTAN/STEKPANNAN

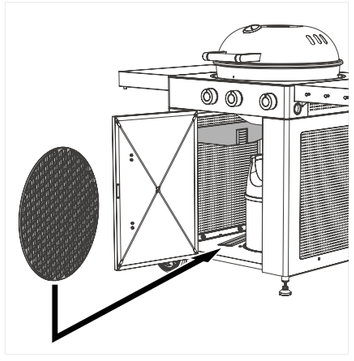
ANVÄNDNING

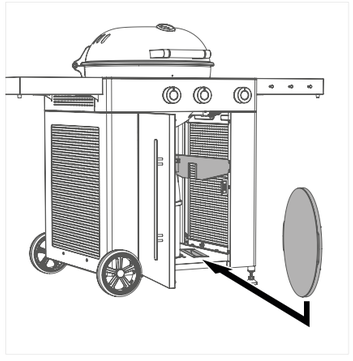
Vidrör grytan/stekpannan under grillningen endast med grillvante. Ställ inte grytan/stekpannan när den är varm på brännbara eller värmekänsliga ytor.

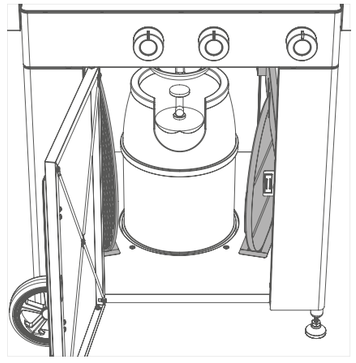
RENGÖRING

Grytan/stekpannan kan enkelt rengöras i diskmaskinen.

FÖRVARINGSUTRYMME I DIN AROSA 570 G







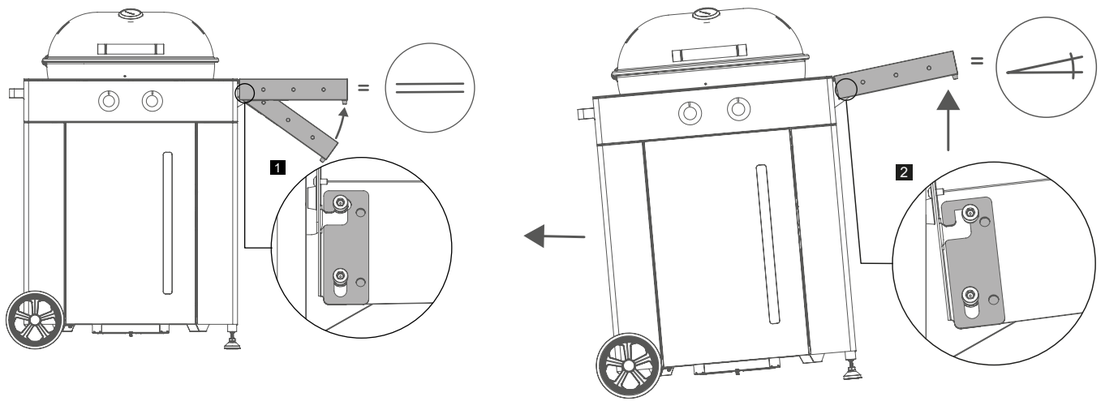
Alla AROSA 570 G modeller har en hållare inuti grillen för förvaring av ett extra Diamond gjutjärnsgaller och en pizzasten (båda ingår inte i leveransen).

INFORMATION: Mer tillbehör som t.ex. Diamond gjutjärnsgaller, och pizzastenen hittar du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din återförsäljare.

FÖRVARINGSUTRYMME FÖR MODELLER MED TEXTILSKYDD (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED TEXTILSKYDD)

Bestyckningen med det ovan nämnda tillbehöret sker via den öppna baksidan på grillen.
På den vänstra sidan av textilskyddet på din Arosa 570 G finner du en öppning med blixtlås. Denna öppning gör det möjligt för dig att på ett enkelt sätt öppna och stänga gasoltillförseln. Dessutom kan uppsamlingsskålen för fett lätt tas ur på sidan för rengöring.

FLYTTA OCH MANÖVRERA AROSA 570 G



Den stabila sidohyllan på din Arosa 570 G kan också användas till att flytta och manövrera grillen.

Höger sidohylla har en låsfunktion (se figuren nedan) - för att manövrera grillen behöver du bara lyfta lite på sidohyllan för att få grillen i den önskade positionen.

TIPS OCH TRICKS

ATT GRILLA MED GASOLKLOTGRILL

Standardposition

Större köttbitar (t.ex. filé, entrecote, hela kotlettrader eller hel kyckling): Tack vare det unika konsystemet behöver större köttstycken inte 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 bryns grillmaten från alla sidor och köttsaften stannar kvar i köttet.

För att du inte ska behöva lämna något åt slumpen när du grillar större köttbitar, rekommenderar vi att du använder vår termometer, t.ex. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK PRO –som mäter innertemperaturen för perfekta resultat, och som är enkel att kontrollera via den officiella OUTDOOR**CHEF** App.

I standardpositionen kan man även baka, så du kan lätt överraska familj och vänner t.ex. med en hembakad pizza fr vår OUTDOOR**CHEF** pizzasten, som passar perfekt i klotet. Låt först pizzastenen värmas upp på högsta nivån i 20 minuter innan man sätter in pizzan - det blir en krispig pizzabotten precis som i Italien.

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

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

Vulkanposition

Perfekt lämpad för användning av OUTDOOR**CHEF** tillbehör, där hög värme underifrån behövs, vilken sedan avges i koncentrerad form till tillbehöret som t.ex. OUTDOOR**CHEF** gjutjärnsplatta eller OUTDOOR**CHEF** Barbecue Wok.

BRUKSANVISNING FÖR MATLAGNINGSPLATSEN PÅ SIDAN
(GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED MATLAGNINGSPLATS PÅ SIDAN)

Matlagningsplatsen på sidan 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 OUTDOOR**CHEF** 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. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
3. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över grillen med passande överdrag.

RENGÖRING

Mycket lite rengöring behövs mellan grillningarna, då det mesta fettet avdunstar eller hamnar i uppsamlingsskålen. Vid svår nedsmutsning värmer man upp grillen med full effekt i cirka 10 minuter. Använd vid rengöring av tratten och grillgallret en grillborste **med** mässingsborst (inga stålborstar).

VARNING: Vid rengöring av grillens inre kring brännarsystemet måste du se till att brännardelarna inte skadas.

VARNING: Rengör grillens yttre och avläggningsytorna endast med vanliga inte aggressiva rengöringsmedel (som t.ex. vanligt diskmedel). Om du använder speciella grillrengöringsmedel (som vi inte rekommenderar) råder vi dig till att först testa rengöringsmedlet på ett ställe som inte syns.

GJUTJÄRNSGALLREN (INGÅR INTE I LEVERANSEN, KAN KÖPAS SEPARAT)

ANVÄNDNING

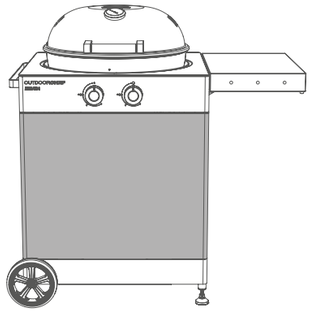
Rengör gjutjärnsgallret med vatten innan du använder det första gången. Vidrör endast grillgallret under grillningen endast med grillvante. Ställ inte gjutjärnsgallret på brännbara eller värmekänsliga ytor när det är varmt.

För enklare sätt att hantera gjutjärnsgallret kan man använda lyften.

RENGÖRING

- Låt gjutjärnsgallret brännas ut vid fullt effekt i cirka 10 minuter
- Använd en borste av **med** mässingsborst (ingen stålborste)
- Låt därefter gallret liksom borstarna svalna av helt
- Gallret ska efter rengöringen oljas in lätt med matolja.

SKÖTSELRÅD FÖR TEXTILSKYDDET (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED TEXTILSKYDD)



VÄDERBESTÄNDIGHET

Textilskyddet till din Arosa 570 G består av en utomhusväv som utvecklats enkom för utomhusområdet. Denna väv är UV- och väderbeständig.

För maximal hållbarhet av textilskyddet rekommenderar vi att din Arosa 570 G skyddas mot väderpåverkan, smuts och pollendamm med det passande OUTDOOR**CHEF** överdraget.

FUKTIGHET

Om textilskyddet en gång skulle bli vått, rekommenderar vi att det ska få torka fullständigt innan grillen täcks över med överdraget. Vid innesluten fuktighet kan det trots väderbeständighet hända att vatten samlas och mögel bildas.

NÄR GRILLEN INTE ANVÄNDS UNDER LÄNGRE TID

När grillen inte används under längre tid (> 2 månader) rekommenderar vi att textilskyddet tas av och förvaras separat på en torr, mörk plats.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Vid stark nedsmutsning kan du lätt rengöra textilskyddet på din AROSA 570 G med ljummet vatten och ett milt smuts- och fettupplösande rengöringsmedel (t.ex. vanligt diskmedel som inte är aggressivt).

Använd en disksvamp (mjuka sidan) eller en mjuk borste (inga metallborstar, inga hårda plastborstar) som hjälpmedel.

För att undvika missfärgningar rekommenderar vi att du testar rengöringsmedlet på ett ställe som inte syns innan du börjar rengöra.

VARNING: Eftersom det rör sig om en specialväv är det inte möjligt att rengöra den i tvättmaskinen. Detta skulle skada UV-skyddet.

VILL DU GE DIN AROSA 570 G EN HELT NY LOOK?

Inget problem - Som tillbehör finns det flera textillskydd i olika, spännande färger och designer att köpa. Mer information hittar du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din återförsäljare.

SKÖTSELRÅD FÖR BAMBU-BELÄGGNINGAR (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED BAMBU-BELÄGGNINGAR)

NATURPRODUKTEN BAMBU

Bambu är en naturprodukt och därför kan naturliga struktur-och färgvariationer förekomma.

Bambubeläggningarna på din Arosa 570 G utsätts för väderpåverkan som solljus, värme och fuktighet vilka kan leda till en naturlig åldringsprocess och motsvarande färgförändringar (gråfärgning som ökar med tiden) som ger varje grill en egen karaktär.

Denna naturliga åldringsprocess kan fördröjas genom att grillen sköts om regelbundet (se rengörings - och skötselinstruktioner) och att den konsekvent täcks över när den inte används.

VÄDERBESTÄNDIGHET

Precis som för andra bambu-produkter för utomhusområdet (t.ex. bambumöbler) ska bambubeläggningen på Arosa 570 G skyddas så mycket som möjligt mot UV-strålar, regn och fuktighet.

Vid fuktighet t.ex. efter kraftiga regnskurar ska bambubeläggningen på Arosa 570 G torkas av innan grillen täcks över med överdraget.

RENGÖRINGS- OCH UNDERHÅLLSINSTRUKTION

Rengör bambubeläggningen med en fuktig trasa och se till att du endast använder ett milt rengöringsmedel (t.ex. vanligt diskmedel) och torka sedan av ytan av med en torr trasa.

Vi rekommenderar att du behandlar bambu-beläggningen med en vanlig underhållsolja eller lotion för bambu varje eller vartannat år.

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**.
- Skydda grillen efter det att den är helt avsvalnad med ett lämpligt överdrag från OUTDOOR**CHEF** mot väder och vind.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag finns att köpa hos din grillåterförsäljare.

VARNING: Ställ aldrig varma föremål som grillgaller, grill- och gjutjärnspannor på din grills avläggningsytor. Grillens lackering kan i så fall skadas.

FELAVHJÄLPNING

Brännaren antänds inte:

- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.
- Kontrollera om det finns gnistor i elektroden till brännaren.
  VARNING: Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel!

Ingen gnista:

- Säkerställ att 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 två nya batterier (typ AAA, LR03, 1.5 volt) i din elektriska tändare.

SAFETY LIGHT fungerar inte:

- Kontrollera om gastillförseln är öppnad med gasreglageknappen. (Vid stängd gasolflaskventil).
- Kontrollera att batterierna till Safety Light är rätt insatta.

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. Du kan även göra dina andra avtals- eller juridiska krav gällande gentemot gällande förpliktelser. T.ex. påverkas krav enligt produktansvarslagen 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 upphängningsdelarna.
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 t.ex. mot en efterföljande modell. 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, säkerhetsanvisningarna 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 pga. vandalism eller på grund av avsiktliga eller oavsiktlig skada i den mån att den inte orsakats av OC.
- Defekter och/eller skador som uppkommit vid transporten från återförsäljaren, såvida inte denna utförts av garanten.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och eller skador p.g.a. slitage vid professionell användning för kommersiella ändamål (t.ex. användning inom hotell- eller gastronomibranschen).

5. Garantiprocess

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, såvitt möjligt, vilken produkt/produktdel, köpekvitto, serienummer och artikelnummer (båda hittar du på dataetiketten på grillen; se första avsnittet i 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

* Du hittar en lista över återförsäljare på vår webbplats på OUTDOORCHEF.COM
** Serienummer och artikelnummer finns på dataetiketten på grillen (se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMATION

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gasol	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 totalt	686 g/h

KUPOL

Effekt	
- liten brännare	2.90 kW
Gasolförbrukning	210 g/h
- stor brännare	6.60 kW
Gasolförbrukning	476 g/h
Munstycken (28–30/37 mbar)	
- munstycke liten brännare	0.78 mm/markering: BD
- munstycke stor brännare	1.22 mm/markering: BG
Munstycken (50 mbar)	
- munstycke liten brännare	0.68 mm/markering: AU
- munstycke stor brännare	1.06 mm/markering: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gasol	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 totalt	914 g/h

KUPOL

Effekt	
- liten brännare	2.90 kW
Gasolförbrukning	210 g/h
- stor brännare	6.60 kW
Gasolförbrukning	476 g/h
Munstycken (28–30/37 mbar)	
- munstycke liten brännare	0.78 mm/markering: BD
- munstycke stor brännare	1.22 mm/markering: BG
Munstycken (50 mbar)	
- munstycke liten brännare	0.68 mm/markering: AU
- munstycke stor brännare	1.06 mm/markering: AI

BRÄNNARE TILLÄGGSGRILLYTA

effekt	3.20 kW
Gasolförbrukning	228 g/h
munstycke (28–30/37 mbar)	0.88 mm / markering: AH
munstycke (50 mbar)	0.76 mm / markering: AK

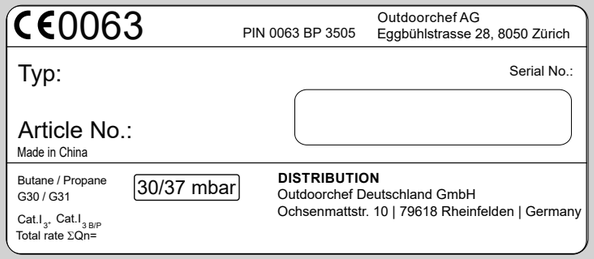
Elektrisk tändare
Vid drift med elektronisk tändare behöver du två batterier (typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Anvisningar för temperaturvisning
Visningsavvikelse från termometer kan uppgå till +/– 10 %.

Hemsida
Ytterligare information, tips tricks, recept och allt du behöver veta om OUTDOOR**CHEF** produkter hittar du på OUTDOORCHEF.COM

no BRUKSANVISNING

VIKTIG: Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk OUTDOOR**CHEF**-gassgrillen.



VIKTIG:
Noter ned serienummeret for gasskulegrillen på baksiden av denne bruksanvisningen. **Klistremerket** med dette nummeret sitter enten på grillstativet eller bunnplaten, avhengig av grillmodellen.

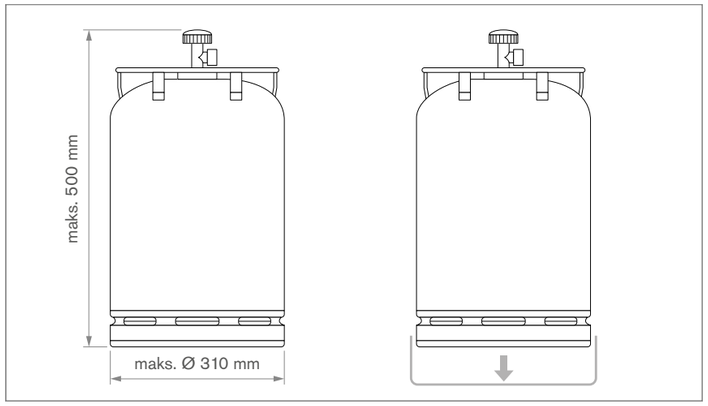
Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

VIKTIG 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. Feil 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 8 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i anvisningen.



- 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.

Ta grillen i bruk i henhold til kapittelet **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 til 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 (gass trykkregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- 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 (gass trykkregulator EN 16129 / gasslange EN 16436).
- 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.

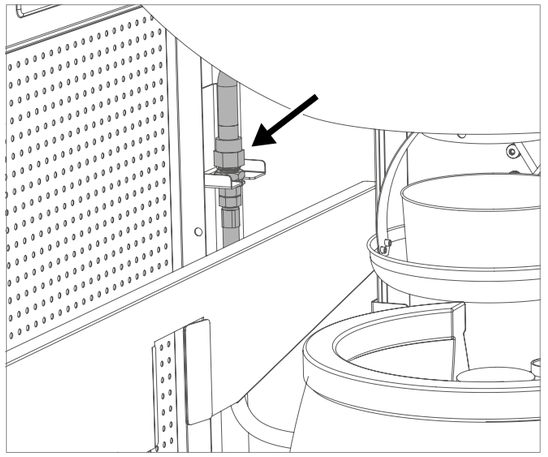
TETTHETSKONTROLL

ADVARSEL: Sørg for 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.

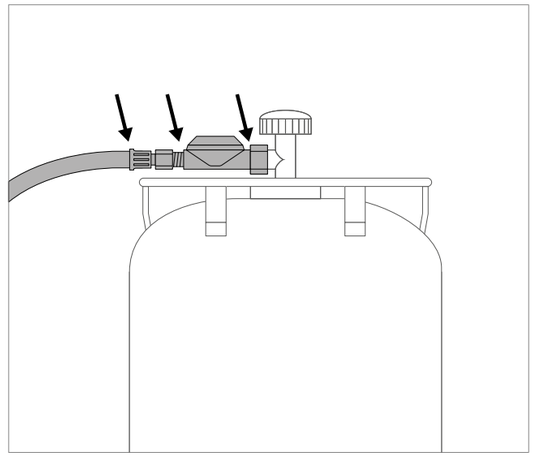
1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ◯.
2. Åpne gasstilførselen på flasken og pensle en såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken/gasstrykkregulatoren/gasslangen/ gassinntaket/tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer. **(se ill. 2A og 2B)**
3. Hvis det danner seg 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.

AROSA 570 G SPESIFIKK FRESTILLING



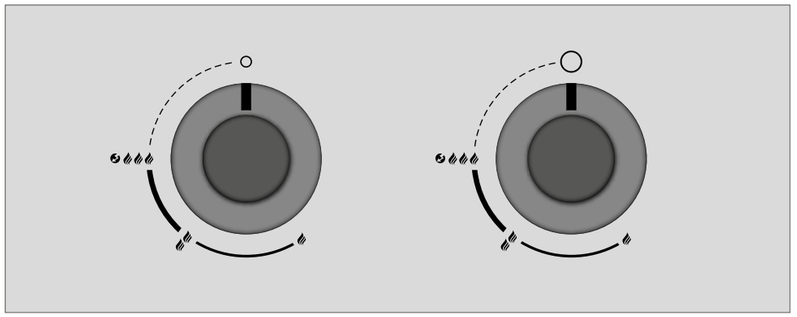
Ill. 2A



Ill. 2B

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning



: AV

: Lav effekt

: Middels effekt

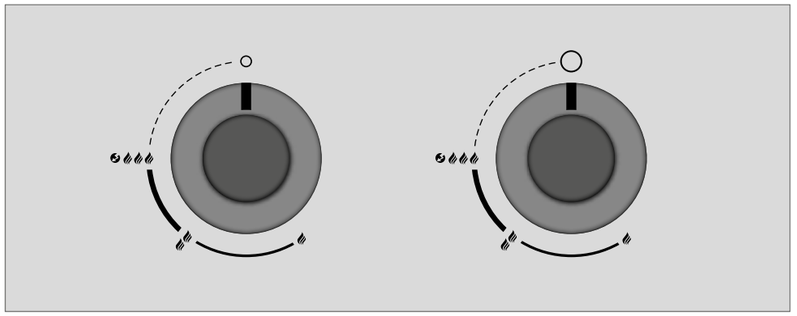
: Høy effekt

: Tenning

BRENNERSYSTEMER

KULE

Grillsystemer med to ringbrennere

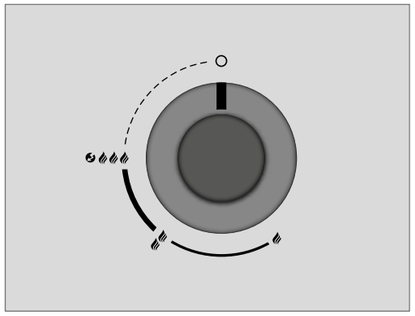


Den store ringbrenneren har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . De er beregnet på bruk med middels høye og høye temperatur.

Den lille ringbrenneren har størst effekt på trinn , og lavest effekt på . Den er beregnet på bruk med middels høye til høye temperaturer.

SIDEKOMFYR (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

Brennersystem for ekstra sidekomfyr



Brennerne har størst effekt på trinn , og lavest effekt på .

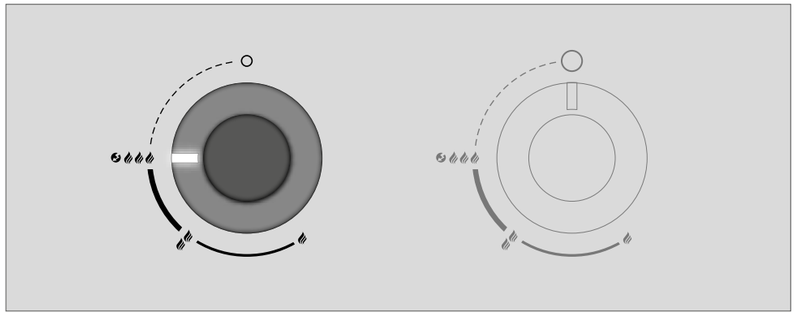
FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapittelet **TETTHETSKONTROLL**.
   Dette skal gjøres selv om AROSA 570 G ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La grillen brenne ut i ca. 20–25 minutter på trinn .

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

KULE

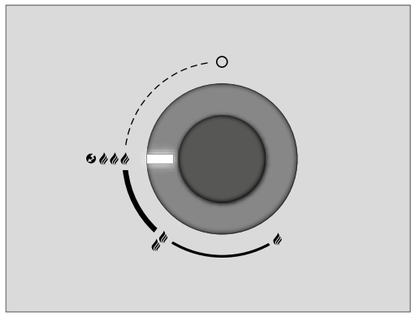
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL)**.
2. Åpne grillokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen på den ønskede ringbrenneren og vri den mot urviseren til trinn . Hold inne gassreguleringsknappen til som antenner gassen.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

SIDEKOMFYR (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapittelet **TETTHETSKONTROLL)**.
2. Åpne lokket til sidekomfyren. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp sidekomfyren med lokket på.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
4. Trykk på gassreguleringsknappen for sidekomfyren og vri den mot urviseren til trinn . Hold inne gassreguleringsknappen til som antenner gassen.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til . Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på sidebrennerne, skal du sjekke mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Alle AROSA-modeller er utstyrt med det innovative GAS SAFETY SYSTEM (GSS), som inneholder følgende funksjoner:

FLAME GUARD

FLAME GUARD er et lukket system bestående av tenning og flamme. Når gasskranen er åpnet og tenningen betjenes, starter dette systemet å brenne. FLAME GUARD beskytter flammen mot værpåvirkninger som kraftig vind, og sørger for at brenneren alltid antennes på egen hånd igjen dersom den skulle slukke*. Den antente brenneren fungerer dermed pålitelig under ulike værpåvirkninger (f.eks. vind).

Fordelene:

- Den antente brenneren er ideelt beskyttet mot værpåvirkninger.
- Grilling ved svært lave temperaturer fra 80 grader, også når det blåser.
- Forebygger lekkasje av uforbrent gass.

*** VIKTIG:** Hundre prosent sikkerhet for at brenneren ikke slukker under ekstreme vindforhold kan ikke gis. Sørg alltid for at grillen aldri brukes uten tilsyn i omgang med gass. Alle tester er utført i henhold til laboratoriebetingelser.

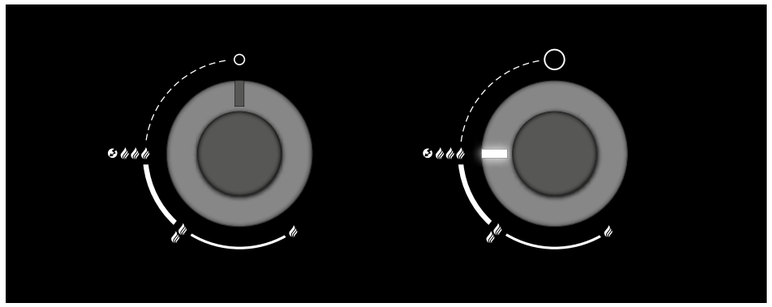
SAFETY LIGHT

Utprøvd lysende sikkerhet. SAFETY LIGHT på din AROSA 570 G aktiveres så snart gassreguleringsknappen dreies fra posisjon ◯ mot urviseren i retning 🔥🔥🔥 og dermed åpner gasstilførselen. I skruknappene er det LED-er. Strømforsyningen til SAFETY LIGHTS skjer via de medfølgende AAA-batteriene.

Fordelen:

- Sikkerhetslysene minner deg på at ventilen fremdeles er åpen og gassen strømmer.*

*** VIKTIG:** Husk alltid å stenge gasstilførselen på gassflasken etter grillingen og skru igjen gasskranen.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Alle AROSA-modeller har den nyeste brenner-generasjonen som gjør at du kan bruke et gjennomgående, trinnløst temperaturområde fra 80 – 360 grader. Det åpner for helt nye muligheten med grillen, siden du kan grille, koke eller steke i alle temperaturområdene.

Temperaturområder/bruk:

	TEMPERATUR	LITEN BRENNER	STOR BRENNER
min.	**ca. 80***	🔥	◯
mid.	**ca. 120***	🔥🔥	◯
maks.	**ca. 170***	🔥🔥🔥	◯
min.	**ca. 170***	◯	🔥
mid.	**ca. 240***	◯	🔥🔥
maks.	**ca. 300***	◯	🔥🔥🔥
absolutt maks.	**ca. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Retningsverdi uten værbetingede påvirkninger

TIPS OG TRIKS:

Steking på lav temperatur (80 – 130 grader):

Reguler grillen til en temperatur på 80 grader for å sørge for perfekte forutsetninger for steking på lav temperatur eller langtidssteking av kjøtt eller fisk på 80 grader, eller til varmholding av mat (standardposisjon trakt).

I temperaturområdet mellom 110 – 130 grader kan grillklassikere som brisket, pulled pork eller spare ribs tilberedes perfekt (standardposisjon trakt).

Grille, koke, steke/bake (130 – 220 grader):

I temperaturområdet mellom 130 – 220 grader kan kjøtt, fisk og annet grilles perfekt jevnt (standardposisjon trakt). Særlig godt egnet for store kjøttstykker. Dette temperaturområdet er også svært godt egnet til koking eller baking/steking.

Høy temperatur (220 – 360 grader):

Med maksimal varme opp til 360 grader lykkes du med perfekte biffer med godt stekt ytterflate. Dessuten er maksimal varme perfekt egnet for tilberedning av sprø pizza eller tarte flambé (standardposisjon trakt).

UNIKT TRAKTSYSTEM

Enten du skal grille, koke eller bake, det unike OUTDOOR**CHEF** traktsystemet sørger i standardposisjon for en jevn varmefordeling inni kulen og forhindrer skadelig fettbrann, siden brennerne er fullstendig avskjermet.

Fett som drypper av tar ikke fyr, det går langs den porselensemaljerte trakten og ned i dryppskålen under kulen. Du kan som vert rolig ta deg av gjestene dine mens grillspesialitetene grilles helt perfekt, siden du ikke trenger å snu noe.

Kjøtt, fisk, grønnsaker og annet blir særdeles saftig, mørt og sprøtt. En del av fettet og kjøttsaften som treffer trakten, fordunster og gir grillmaten den typisk intense grillsmaken.

Ved opp til 360 grader lykkes du med pizza, tarte flambé eller brød i steinovnskvalitet. Ved bruk av den lille brenneren blir grillmaten særdeles skånsomt grillet ved lave temperaturer rundt 80 grader – de beste forutsetningene for XL kjøttstykker som smelter i munnen, som roastbeef, tomahawk eller rib-eye-stek.

Hvis du dreier trakten i vulkanposisjonen, arbeides det med svært høy, konsentrert varme fra undersiden (opp til 500 grader), perfekt for OUTDOOR**CHEF** tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplaten.

Siden gass-kulegrillen forblir ren innvendig takket være trakten, blir rengjøringen også veldig enkel.

TIPS: For å rengjøre trakten anbefaler vi å varme opp grillen til det høyeste trinnet i 10 minutter (standardposisjon). Deretter kan du børste trakten ren med en messingbørste. Vi anbefaler å bruke OUTDOOR**CHEF** traktbørste.

Mer informasjon om tilbehøret vårt finner du på: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDPOSISJON

Standardposisjonen er den optimale traktposisjonen for de fleste grillapplikasjonene og sørger for den unike varmesirkulasjonen i kulen. Maten blir grillet jevnt rundt det hele uten at den trengs å snus. Kjøtt, fisk, grønnsaker og annet blir særdeles saftig, mørt og sprøtt.

Standardposisjonen er dermed perfekt egnet for enhver type kjøtt, skånsomt grillet fisk, gratenger, sprø grønnsaker og steking av pizza, tarte flambé eller brød.

VULKANPOSISJON

Hvis du dreier trakten i vulkanposisjonen, arbeides det med svært høy, konsentrert varme fra undersiden, perfekt for OUTDOOR**CHEF** tilbehør som Barbecue Wok, aromapannen eller støpejernsplaten.

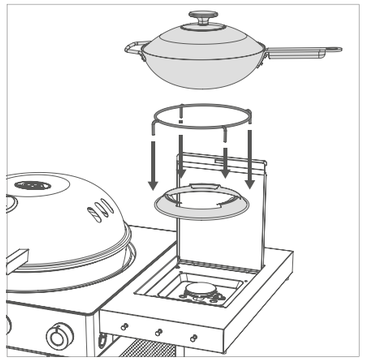
Dermed er vulkanposisjonen perfekt egnet for rask steking, som tunfisk-biffer, kamskjell eller wok-grønnsaker.

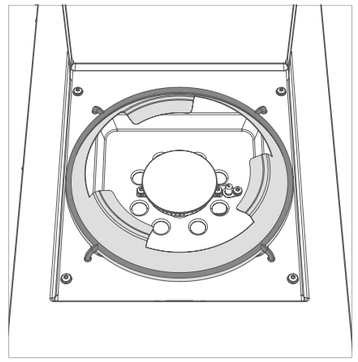
BRUKSANVISNING FOR GASSKULEGRILLEN

1. Sett trakten i ønsket posisjon (standardposisjon eller vulkanposisjon). **FORSIKTIG:** Bruk varmebestandige grillvotter når du endrer traktposisjonen under grilling. **MERKNAD:** Ved grilling og koking i vulkanposisjonen på trinn 🔥🔥🔥 må lokket stå åpent. Bare på trinn 🔥 – 🔥🔥 kan man også grille i vulkanposisjonen 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 forbrenninger. La fettet bli helt avkjølt før du fjerner det fra dryppskålen.
7. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.

BRUKSANVISNING FOR SIDEKOMFYR (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

1. Før du bruker sidebrennerne skal du sette på den medfølgende kjele-/panneoppsatsen.
2. Velg tilbehør eller panne og sett det på kjele-/panneoppsatsen. For å bruke OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (tilgjengelig separat som tilbehør) må du bruke den medfølgende WOK-holderen.





3. Still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Varm kort tilbehøret eller pannen, tilsett ingrediensene og tilbered maten.
5. 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.
6. La grillen avkjøles helt før du flytter på den, beveger den eller rengjør den etter grilling.
7. Ikke bruk kokekar eller < 160 mm og >270 mm på siden kokeplass.

KJELE-/PANNEOPPSATSEN

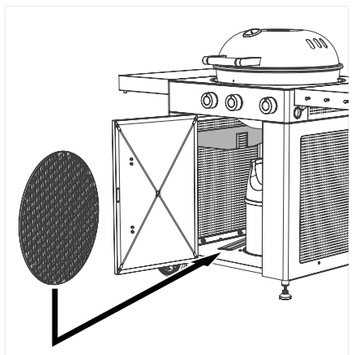
BRUK

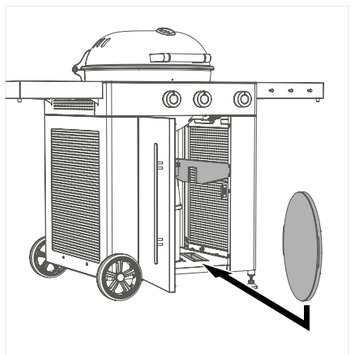
Når de er i bruk på grillen skal kjele-/panneoppsatsen kun berøres med grillvotter. Sett ikke kjele-/panneoppsatsen på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

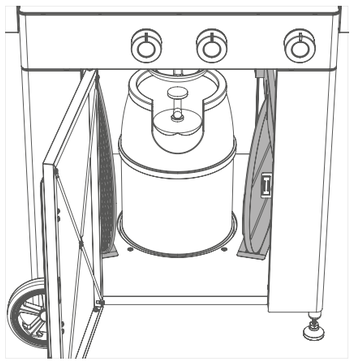
RENGJØRING

Kjele-/panneoppsatsen kan enkelt rengjøres i oppvaskmaskin.

OPPBEVARINGSROM I DIN AROSA 570 G







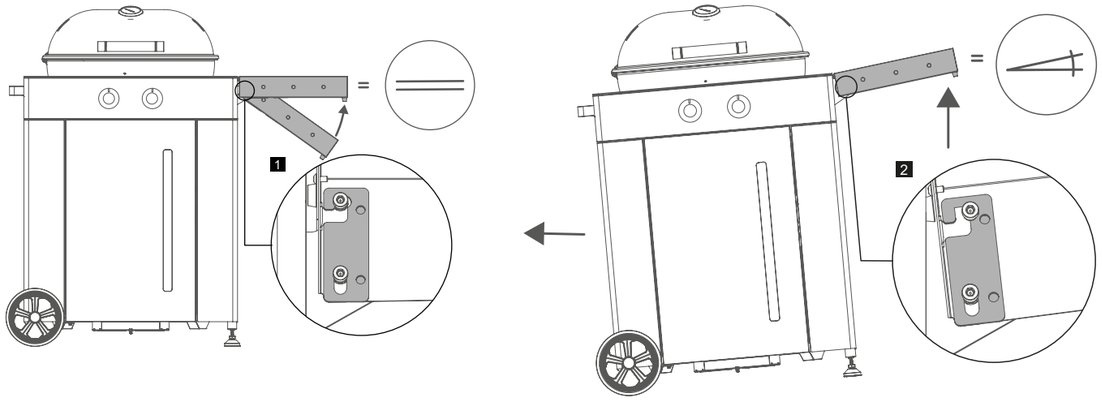
Alle AROSA 570 G-modeller har en holder inni grillen for å oppbevare en ekstra Diamond støpejernsrist og en pizzastein (ingen av delene er del av leveringsomfanget).

INFO: Annet tilbehør, som Diamond støpejernsrist og pizzasteinen, finner du på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

OPPBEVARING FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING (GJELDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING

Det ovennevnte tilbehøret plasseres i den åpne baksiden på grillen.
På venstre side på tekstilkledningen til din Arosa 570 G finner du en åpning med glidelås. Denne åpningen gjør det mulig å åpne og lukke gasstilførselen på en enkel måte. I tillegg kan dryppskålen lett tas ut på siden for rengjøring.

FLYTTE OG MANØVRERE AROSA 570 G



De stødige sidehyllene til Arosa 570 G brukes også til flytting og manøvrering av grillen.

Sidebordet på høyre side har en låsefunksjon (se bilde under) - for å manøvrere grillen må du bare løfte sidebordet og bringe grillen i ønsket posisjon.

TIPS OG TRIKS

GRILLING MED GASSKULEN

Standardposisjon

Større kjøttstykker (f.eks. filet, entrecôte, helt kotelettstykke eller en hel kylling): Takket være det unike 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. Plasser 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 PRO – kjernetemperaturmåler som gir et perfekt resultat og som enkelt kan kontrolleres via den offisielle OUTDOOR**CHEF** -appen.

I standardposisjonen går det også flott å bake. Gled familie og venner med f.eks. en hjemmelagd pizza på vår OUTDOOR**CHEF** -pizzastein som passer perfekt i kulen. La pizzasteinen varmes opp i 20 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 grillingen med din OUTDOOR**CHEF**. Uansett om du griller, koker eller baker: Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden.

Mer informasjon om vårt store utvalg av tilbehør og appen vår finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanposisjon

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.

MATLAGING PÅ SIDEKOMFYREN (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEKOMFYR)

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 OUTDOOR**CHEF**-aromapannen som tilbehør. Med den lykkes alle retter.

Mer informasjon om vårt store utvalg av tilbehør finner du her: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NÅR DU ER FERDIG Å GRILLE

1. Vri gassreguleringsknappen for hver brenner til ○.
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
3. Avkjøl og rengjør grillen.
4. 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.

FORSIKTIG: Ved rengjøring av grillen innvendig rundt brennersystemet må du passe på at brennerdelene ikke tar skade.

FORSIKTIG: Rengjør grillen utvendig og setteflatene kun med vanlige milde rengjøringsmidler (f.eks. vanlig oppvaskmiddel). Ved bruk av spesielle grillrengjøringsmidler (ikke anbefalt) anbefaler vi at du først tester disse på et sted som ikke er synlig.

GRILLRISTEN I STØPEJERN (IKKE DEL AV LEVERINGSOMFANGET, TILGJENGELIG SEPARAT)

BRUK

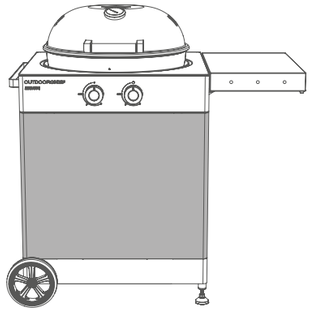
Rengjør grillristene av støpejern med vann før første gangs bruk. Under bruk på grillen skal risten kun berøres med grillhansker. Sett ikke grillristene av støpejern på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

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
- Påfør et tynt lag matolje på ristene etter rengjøring.

PLEIEINSTRUKSER FOR TEKSTILKLEDNINGEN (GJELDER KUN FOR MODELLER MED TEKSTILKLEDNING)



VÆRBESTANDIGHET

Tekstilkledningen til din Arosa 570 G består av et Outdoor-stoff som er spesielt utviklet for utendørs bruk. Dette stoffet er UV- og værbestandig.

For at tekstilkledningen skal få optimalt lang levetid, anbefaler vi å beskytte din Arosa 570 G etter hver bruk med et egnet OUTDOOR**CHEF** trekk mot værpåvirkninger, smuss og pollenstøv.

FUKTIGHET

Hvis tekstilkledningen skulle bli våt, anbefaler vi at den først får tørke helt før du dekker grillen med trekket. På tross av at den er værbestandig, så kan det oppstå jordslag hvis du stenger inne fuktigheten.

LENGRE TID UTEN BRUK

Hvis grillen ikke skal brukes over et lengre tidsrom (> 2 måneder) anbefaler vi at tekstilkledningen tas av og oppbevares separat på et tørt og mørkt sted.

STELL OG RENGJØRING

Hvis tekstilkledningen har blitt skitten, kan du rengjøre din AROSA 570 G enkelt med lunkent vann og et mildt smuss- og fettløsende rengjøringsmiddel (f.eks. vanlig, ikke-aggressivt oppvaskmiddel).

Bruk en svamp som hjelpemiddel (myk side) eller en myk børste (ikke metallbørster, ikke harde plastbørster).

For å forebygge misfarging, anbefaler vi at rengjøringsmiddelet testes på et sted som ikke er synlig før det brukes til rengjøring.

FORSIKTIG: Siden dette er et spesialstoff, er det ikke mulig å vaske det i vaskemaskinen. Det vil skade UV-beskyttelsen.

VIL DU GI DIN AROSA 570 G ET HELT NYTT UTSEENDE?

Ikke noe problem - Som tilbehør tilbyr vi andre tekstilkledninger i ulike og spennende farger og designer. Du finner mer informasjon om dette på WWW.OUTDOORCHEF.COM eller hos din forhandler.

PLEIEHENVISNINGER FOR BAMBUSAPPLIKASJONER (GJELDER KUN FOR MODELLER MED BAMBUSAPPLIKASJONER)

NATURPRODUKT BAMBUS

Bambus er et naturprodukt, derfor kan det forekomme naturlige struktur- og fargeavvik.

Bambusapplikasjonene til din Arosa 570 G vil bli utsatt for værpåvirkninger som sollys, varme og fuktighet, og det kan føre til en naturlig aldringsprosess og tilsvarende fargeforandringer (tiltakende gråfarging over tid). Dette gir hver grill en egen karakter.

Denne naturlige aldringsprosessen kan forsinkes tilsvarende med regelmessig pleie (se rengjørings- og pleieanvisning) og konsekvent tildekking av grillen når den ikke brukes.

VÆRBESTANDIGHET

Som andre bambusprodukter for utendørsområdet (f.eks. bambusmøbler), må bambusapplikasjonene til Arosa 570 G beskyttes så godt som mulig mot UV-stråler, regn og fuktighet.

Ved fuktighet, f.eks. etter kraftig regnvær, må bambusapplikasjonene til Arosa 570 G tørkes tørre før grillen dekkes til med dekkehetten.

RENGJØRINGS- OG PLEIEANVISNING

Rengjør bambusapplikasjonene med en fuktig klut og sørg for å kun bruke et mildt rengjøringsmiddel (f.eks. kommersielt oppvaskmiddel). Tørk av flatene til slutt med en tørr klut.

Vi anbefaler å behandle bambusapplikasjonene med en vanlig bambuspleiekrem eller en bambuspleieolje hvert 1.-2. år.

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**.
- 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.

FORSIKTIG: Sett aldri varme gjenstander som grillrister, grill- og støpejernspanner på setteflatene til grillen. Lakkeringen til grillen kan da ta skade.

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 skal 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.

SAFETY LIGHT fungerer ikke:

- ▪Kontroller at gasstilførselen på gassreguleringsknappen er åpen. (Ved stengt gassflaskeventil).
- Sørg for at batteriene til Safety Light er satt riktig inn.

Hvis du har prøvd de ovennevnte tiltakene og grillen fremdeles ikke fungerer, skal du kontakte forhandleren.

FORBRUKERGARANTI

1. Garanti og forbindelse til kjøpers andre 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. Deltakende 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 et garantikrav anerkjennes du må legge frem et garantikrav hos garantisten innen to måneder. Hvis ikke, blir ethvert garantikrav foreldet. For åpenbare feil 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, Schweiz | 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

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gass	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37mbar)}$	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P\ (30mbar)}$	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P\ (50mbar)}$	Butan / Propan 50mbar
Gassforbruk totalt	686 g/t

KULE

Effekt	
- liten brenner	2,90 kW
Gassforbruk	210 g/t
– stor brenner	6,60 kW
Gassforbruk	476 g/t
Dyser (28–30/37mbar)	
- Dyse liten brenner	0,78 mm/merke: BD
– Dyse stor brenner	1,22 mm/merke: BG
Dyser (50mbar)	
- Dyse liten brenner	0,68 mm/merke: AU
– Dyse stor brenner	1,06 mm/merke: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gass	Butan G30 / Propan G31
$I_{3+\ (28/30/37mbar)}$	Butan 30mbar / Propan 37mbar
$I_{3B/P\ (30mbar)}$	Butan / Propan 30mbar
$I_{3B/P\ (50mbar)}$	Butan / Propan 50mbar
Gassforbruk totalt	914 g/t

KULE

Effekt	
- liten brenner	2,90 kW
Gassforbruk	210 g/t
– stor brenner	6,60 kW
Gassforbruk	476 g/t
Dyser (28–30/37mbar)	
- Dyse liten brenner	0,78 mm/merke: BD
– Dyse stor brenner	1,22 mm/merke: BG
Dyser (50mbar)	
- Dyse liten brenner	0,68 mm/merke: AU
– Dyse stor brenner	1,06 mm/merke: AI

BRENNER SIDEKOMFYR

Effekt	3,20 kW
Gassforbruk	228 g/t
Dyse (28–30/37mbar)	0,88 mm/merke: AH
Dyse (50mbar)	0,76 mm/merke: AK

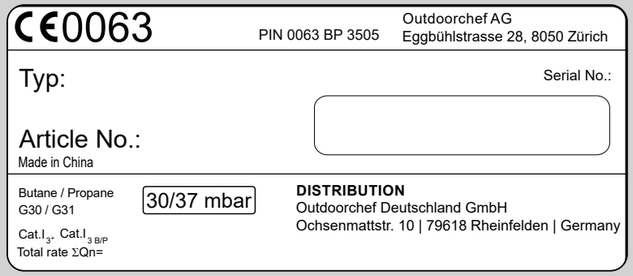
Elektrisk tenning
Til drift av den elektriske tenningen trengs de to batterier (type AAA, LR03, 1,5 volt).

Merknad om temperaturvisningen
Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/-10 %.

Nettside
Mer informasjon, tips, triks, oppskrifter og alt du trenger å vite om OUTDOOR**CHEF**-produktene finner du på OUTDOORCHEF.COM

fi KÄYTTÖOHJE

TÄRKEÄÄ: Lue tämä 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.

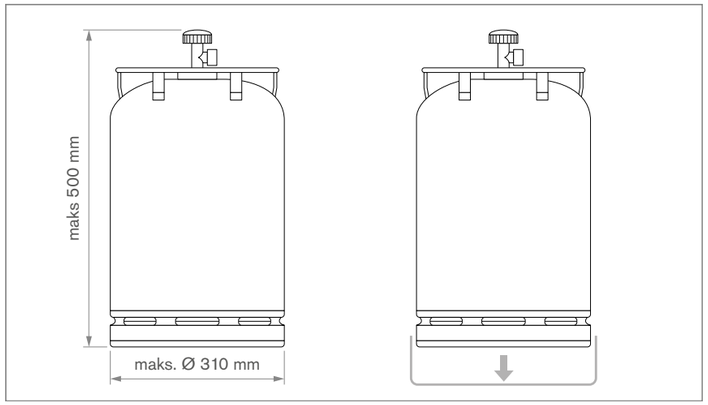
Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

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 8 kg. Aseta pullo sille varattuun tilaan.



- 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 (kaasupaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- 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 (kaasupaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- 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.

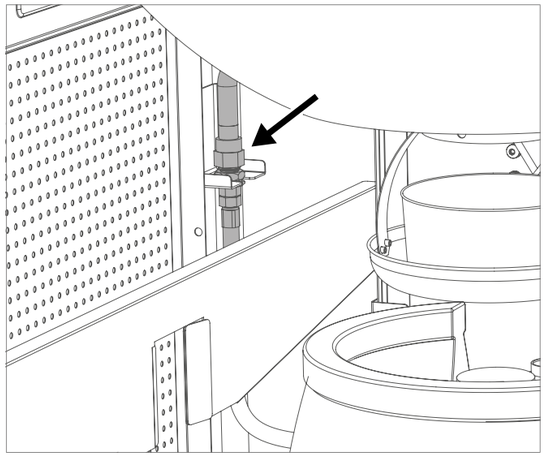
TIIVIYDEN TARKISTUS

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.

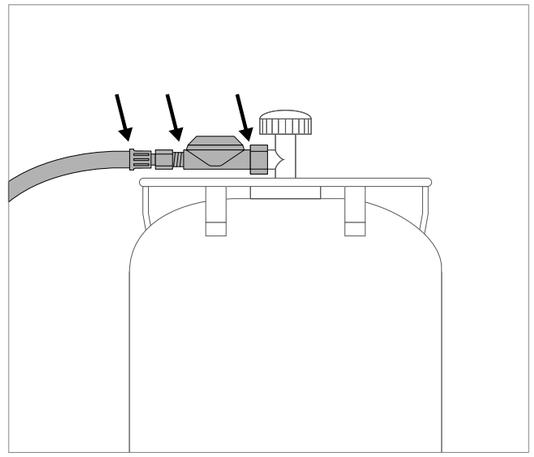
1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ◯.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäädin / kaasuletku / kaasun tulo / venttiilin liitos) saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta. **(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.

AROSA 570 G -GRILLIN TARKKA KUVAUS



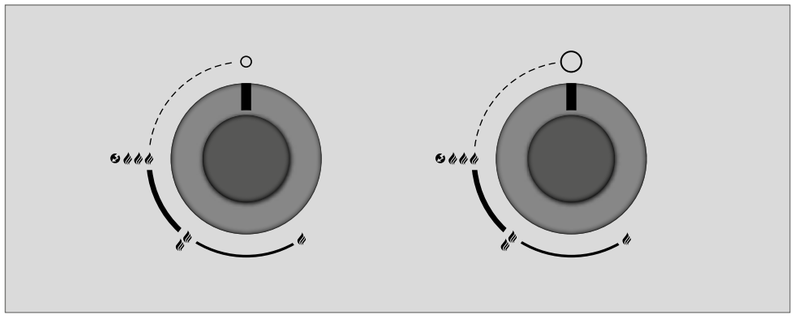
Kuva 2A



Kuva 2B

KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



○ : OFF-asento

🔥 : matala teho

🔥🔥 : keskiteho

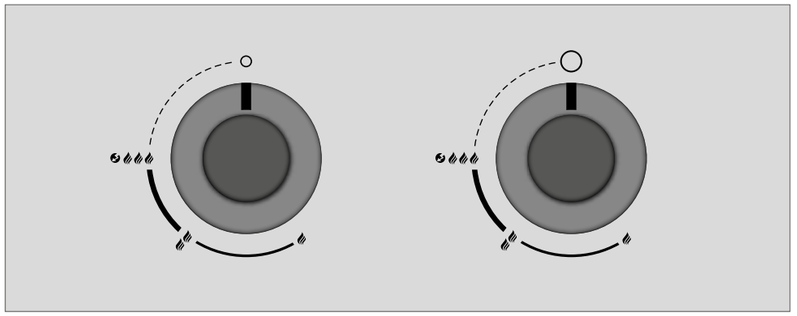
🔥🔥🔥 : korkea teho

🔥🔥🔥 : Sytytys

POLTINJÄRJESTELMÄT

PALLO

Grillijärjestelmät, joissa on kaksi rengaspoltinta

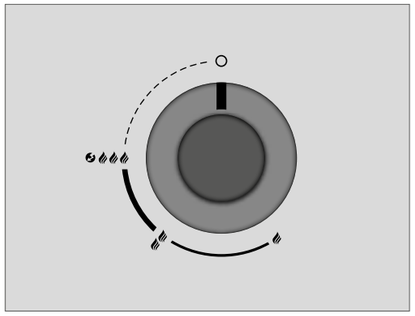


Suuri rengaspoltin saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja korkeissa lämpötiloissa.

Pieni rengaspoltin saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa. Se on tarkoitettu käytettäväksi keski- ja alhaisissa lämpötiloissa.

SIVULLA OLEVA RUOANLAITTOPAIKKA (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

Sivulla olevan ruoanlaittopaikan poltinjärjestelmä



Poltin saavuttaa asennossa 🔥🔥🔥 korkeimman tehonsa ja asennossa 🔥 alhaisimman tehonsa.

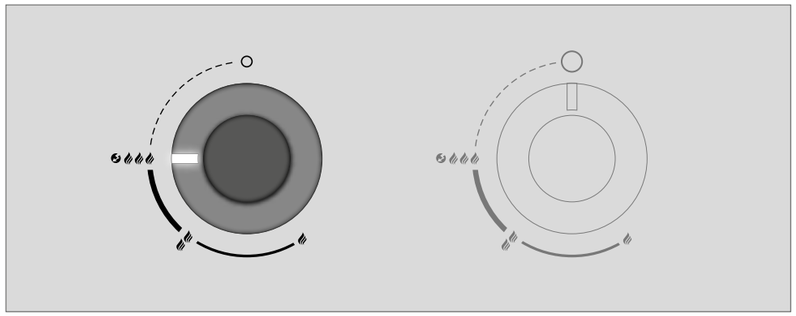
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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 AROSA 570 G -grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa 🔥🔥🔥.

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

PALLO

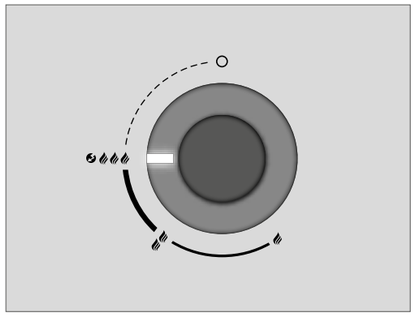
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina haluamasi rengaspolttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon 🔥🔥🔥. Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.



5. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ○. Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4.
6. Jos grilliä ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

SIVULLA OLEVA RUOANLAITTOPAIKKA (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS)** olevien ohjeiden mukaan.
2. Avaa sivulla olevan ruoanlaittopaikan kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä sivulla olevan ruoanlaittopaikan kannen ollessa kiinni.
3. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
4. Paina sivulla olevan ruoanlaittopaikan kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon 🔥🔥🔥. Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.



5. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon ○. Odota kaksi minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4.
6. Jos sivulla olevan ruoanlaittopaikan poltinta ei saa sytytettyä kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Kaikki AROSA-mallit on varustettu innovatiivisella GAS SAFETY SYSTEM (GSS) -järjestelmällä, joka sisältää seuraavat ominaisuudet:

FLAME GUARD

FLAME GUARD on suljettu järjestelmä, joka koostuu sytytyksestä ja liekistä. Kun kaasuhana on avattu ja sytytys suoritettu järjestelmään syttyy liekki. FLAME GUARD suojaa liekkiä sääoloilta kuten kovalta tuulelta ja huolehtii siitä, että polttimet syttyvät aina itsestään uudelleen, jos ne sattuvat sammumaan*. Näin sytytetyt polttimet toimivat erilaisissa sääoloissa (esim. tuulisella säällä) luotettavasti.

Edut:

- Sytytetyt polttimet on optimaalisesti suojattu sääoloilta.
- Grillaus on mahdollista erittäin alhaisissa vähintään 80 asteen lämpötiloissa, myös tuulisella säällä.
- Suojaa vuotavalta, ei syttyneeltä kaasulta.

*** TÄRKEÄÄ:** sataprosenttista varmuutta ei voida taata, että polttimet eivät sammu äärimmäisissä sääoloissa. Kaasun käytössä on aina muistettava, että grilliä ei saa käyttää ilman valvontaa. Kaikki testit on suoritettu laboratorio-olosuhteiden mukaan.

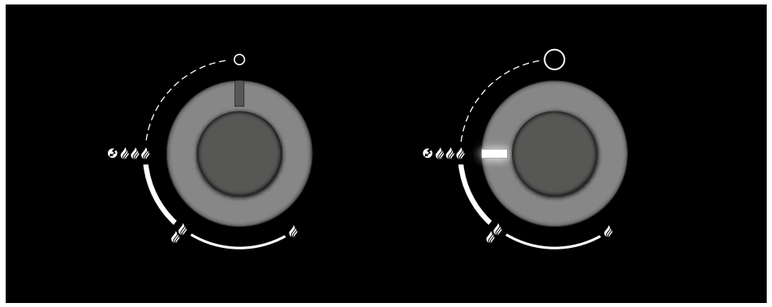
SAFETY LIGHT

Taattua turvallisuutta, joka loistaa. AROSA 570 G -grillin SAFETY LIGHT aktivoituu heti, kun kaasunsäädinppainike käännetään asennosta ○ vastapäivään asentoon 🔥🔥🔥🔥 ja kaasunsyöttö avataan. Kussakin kiertonupissa on LED-valo. SAFETY LIGHT -järjestelmän virransaanti taataan toimitukseen sisältyvillä AAA-paristoilla.

Etu:

- Safety Light muistuttaa siitä, että venttiili on yhä auki ja kaasu virtaa.*

*** TÄRKEÄÄ:** muista aina grillauksen jälkeen sulkea kaasunsyöttö kaasupullosta ja kiertää kaasuhana kiinni.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Kaikki AROSA-mallit on varustettu uusimmalla poltinsukupolvella, joka mahdollistaa yhtäjaksoisen, aukottoman 80–360 asteen lämpötila-alueen käytön. Tämän ansiosta grilliä voidaan käyttää aivan uudella tavalla, sillä kaikilla lämpötila-alueilla on mahdollista grillata, keittää tai paistaa.

Lämpötila-alueet/käyttö:

	LÄMPÖTILA	PIENI POLTIN	SUURI POLTIN
min.	**n. 80***	🔥	○
kesk.	**n. 120***	🔥🔥	○
maks.	**n. 170***	🔥🔥🔥	○
min.	**n. 170***	○	🔥
kesk.	**n. 240***	○	🔥🔥
maks.	**n. 300***	○	🔥🔥🔥
korkein	**n. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Ohjearvot ilman sään vaikutuksia

OHJEITA JA VINKKEJÄ:

Kypsennys (80–130 astetta):

Säädä grilli 80 asteen lämpötilaan, niin liha ja kala voidaan kypsentää hitaasti 80 asteessa tai valmiit ruoat voidaan pitää lämpiminä (suppilo perusasennossa).

110–130 asteen lämpötila-alueella valmistat hyvin grilliklassikot kuten naudan eturinnan, nyhtöpossun tai grillikyljen (suppilo perusasennossa).

Grillaus, kypsennys ja paisto (130–220 astetta):

130–220 asteen lämpötila-alueella liha, kala ja muut raaka-aineet kypsyvät tasaisesti (suppilo perusasennossa). Sopii erityisesti isoille lihapaloille. Myös kypsennys ja paisto onnistuvat tällä lämpötila-alueella parhaiten.

Korkea lämpötila (220–360 astetta):

Korkeimmassa 360 asteen lämpötilassa onnistuvat hyvin nopeasti ruskistetut pihvit. Maksimikuumuus soveltuu lisäksi rapean pizzan tai Flammkuchen-piirakan paistoon (suppilo perusasennossa).

AINUTLAATUINEN SUPPILOJÄRJESTELMÄ

Grillattaessa, kypsennettäessä tai paistettaessa ainutlaatuinen OUTDOOR**CHEF**-suppilojärjestelmä jakaa perusasennossa ollessaan lämmön tasaisesti pallogrillin sisällä ja estää haitallisen rasvapalon, sillä polttimet ovat täysin suojatut.

Tippuva rasva ei syty palamaan, vaan se virtaa posliiniemaloitua suppiloa pitkin pallogrillin alla olevaan rasvakaukaloon. Voit keskittyä isäntänä vieraidesi viihdyttämiseen sillä aikaa, kun grillierikoisuudet kypsyvät tasaisesti, sillä niitä ei tarvitse käännellä.

Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina. Koska osa suppiloon tippuvasta rasvasta ja lihanesteestä haihtuu, lihat, kalat ja vihannekset saavat näin herkullisen grillimäisen aromin.

360 asteen kuumuudessa pizza, Flammkuchen-piirakka ja leipä paistuvat kuin kiviuunissa. Pienellä polttimella grillattavat kypsyvät hitaasti alhaisessa 80 asteen lämpötilassa – parhaat olosuhteet mehukkaiden XL-kokoisten lihojen kuten paahtopaistin, Tomahawk-pihvien tai välikyljysten valmistukseen.

Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä (jopa 500 astetta), mikä sopii hyvin OUTDOOR**CHEF**-lisävarusteille kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevylle.

Koska kaasupallogrillin sisäosa pysyy suppilon ansiosta puhtaana, grillin puhdistus on myös vaivatonta.

VINKKI: Suosittelemme, että suppilon puhdistamiseksi kuumennat grilliä korkeimmalla teholla 10 minuutin ajan (perusasento). Sen jälkeen voit harjata suppilon helposti puhtaaksi messinkiharjalla. Suosittelemme OUTDOOR**CHEF**-suppiloharjan hankkimista.

Lisätietoja tarvikkeistamme: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PERUSASENTO

Useimmissa tapauksissa perusasento on oikea suppilon asento, jolloin lämpö kiertää optimaalisesti pallogrillin sisällä. Ruoat grillautuvat tasaisesti ilman grillattavien kääntämistä. Lihat, kalat ja vihannekset pysyvät mehukkaina, mureina ja rapeina.

Perusasento soveltuu hyvin kaikentyyppiselle lihalle, hitaasti kypsennettävälle kalalle, kuorrutetuille ruoille, rapeille vihanneksille sekä pizzan, Flammkuchen-piirakan ja leivän paistoon.

KEILA-ASENTO

Suppilon kääntäminen keila-asentoon mahdollistaa paistamisen hyvin keskitetyllä alhaalta tulevalla korkealla lämmöllä, mikä sopii hyvin OUTDOOR**CHEF**-lisävarusteille, kuten grilliwokille, aromipannulle ja valurautalevylle.

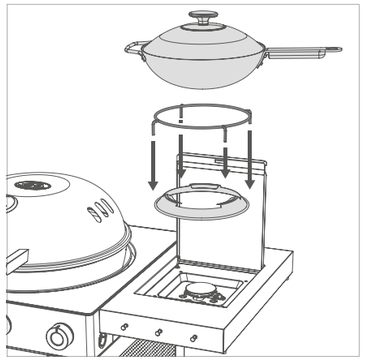
Näin keila-asento soveltuu hyvin nopeasti paistettaville kuten tonnikalapihveille, kampasimpukoille ja wokkivihanneksille.

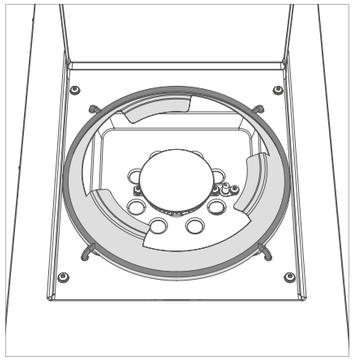
KAASUPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE

1. Aseta suppilo haluttuun asentoon (perus- tai keila-asento).
   HUOMIO: muuta suppilon asentoa grillauksen aikana vain kuumuutta kestävillä suojakäsineillä.
   HUOMAUTUS: Grillattaessa ja kypsennettäessä keila-asennossa teholla 🔥🔥🔥 kannen on oltava auki. Vain teholla 🔥 – 🔥🔥 voidaan keila-asennossa grillata myös kannen ollessa suljettuna.
2. Valitse tarvittaessa vastaava tarvike.
3. Kuumenna grilliä kannen ollessa kiinni n. 10–15 min asennossa 🔥🔥🔥.
4. Aseta grillattava grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti 🔥 – 🔥🔥🔥 välille.
5. Aina grillaamisen jälkeen aseta 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.
7. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.

SIVULLA OLEVAN RUOANLAITTOPAIKAN KÄYTTÖOHJE (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

1. Aseta ennen sivulla olevan ruoanlaittopaikan käyttöönottoa toimitukseen sisältyvä keitto-/paisto-osa paikalleen.
2. Valitse haluamasi tarvike tai pannu ja aseta se keitto-/paisto-osan päälle. Käytä OUTDOOR**CHEF**-GRILLIWOKIN (erillinen lisätarvike) kanssa toimitukseen sisältyvää WOK-telinettä.





3. Säädä lämpötila portaattomasti 🔥 – 🔥🔥🔥 välille.
4. Kun olet kuumentanut tarviketta tai pannua hetken, lisää ruoka-aineet ja valmista ruoka.
5. Aseta aina ruoanlaiton jälkeen kaasunsäädinpainike asentoon ◯. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
6. Anna grillin jäähtyä kunnolla, ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sitä grillauksen jälkeen.
7. Älä käytä keittoastioita tai < 160 mm ja >270 mm kyljessä olevalla keittoalueella.

KEITTO-/PAISTO-OSA

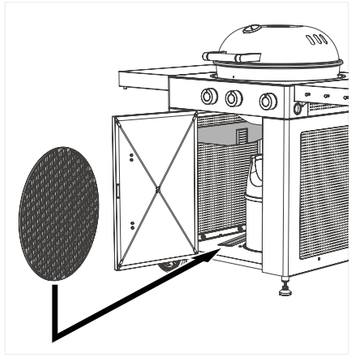
KÄYTTÖ

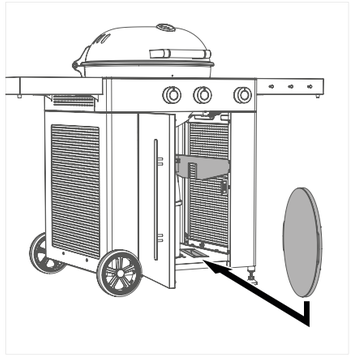
Koske keitto-/paisto-osaan vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumaa keitto-/paisto-osaa helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

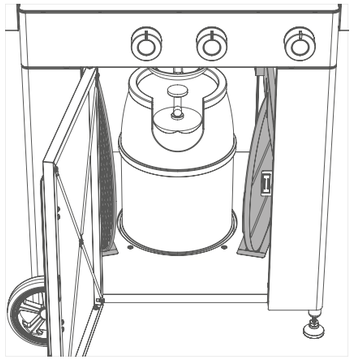
PUHDISTUS

Keitto-/paisto-osan voi puhdistaa helposti astianpesukoneessa.

AROSA 570 G -GRILLIN SÄILYTYSTILA







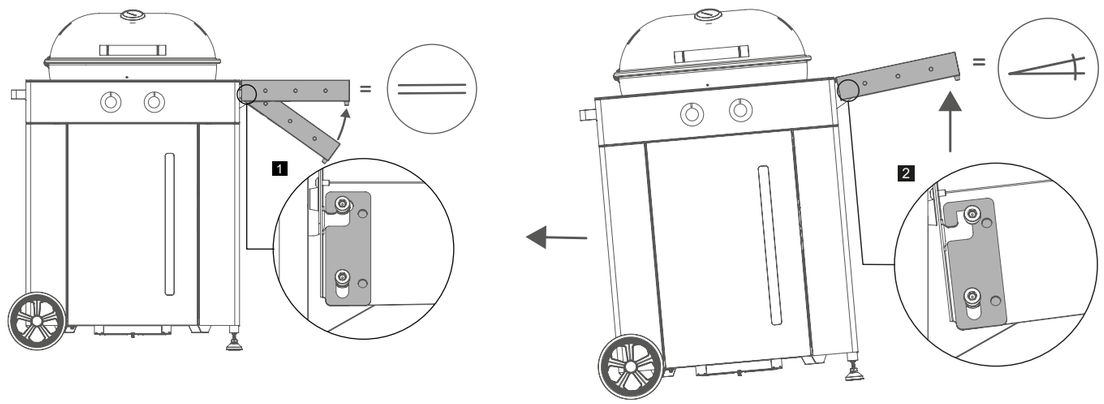
Kaikki AROSA 570 G -mallit on varustettu pidikkeellä, jossa voidaan säilyttää Diamond-valurautaritilää ja pizzakiveä (eivät sisälly toimitukseen).

LISÄTIEDOT: Lisätarvikkeet, kuten Diamond-valurautaritilä ja pizzakivi, löytyvät osoitteesta WWW.OUTDOORCHEF.COM tai jälleenmyyjältä.

SÄILYTYSTILA MALLEISSA, JOISSA TEKSTIILIVERHOUS (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA TEKSTIILIVERHOUS)

Yllämainittu tarvike löytyy grillin avoimesta takaosasta.
Arosa 570 G -grillin vasemmalla sivulla olevassa tekstiiliverhouksessa on vetoketjullinen aukko. Tästä aukosta kaasunsyöttö voidaan helposti avata ja sulkea. Lisäksi rasvakaukalo voidaan poistaa sivusta helposti puhdistusta varten.

AROSA 570 G -GRILLIN SIIRTÄMINEN JA OHJAAMINEN



Arosa 570 G -grillin tukevan sivutason avulla grilliä voidaan myös siirtää ja ohjata.

Oikeanpuoleisessa sivupöydässä on lukitus (katso kuva alla); grilliä siirrettäessä sivupöytä täytyy vain nostaa ja grilli täytyy ohjata haluttuun paikkaan.

OHJEITA JA VINKKEJÄ

KAASUPALLOLLA GRILLAAMINEN

Perusasento

Suuret lihapalat (esim. fileepala, entrecôte, grillikylki tai kokonainen broileri): Ainutlaatuisen 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 erinomaista lopputulosta ajatellen lämpömittareidemme käyttöä, esim. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK PRO -lihalämpömittaria, jota voidaan käyttää helposti OUTDOOR**CHEF**-sovelluksella.

Perusasennossa myös paisto onnistuu leikiten; yllätä perheesi ja ystäväsi esim. itsetehdyllä pizzalla käyttämällä OUTDOOR**CHEF**-pizzakiveä, joka mahtuu hyvin pallogrillin sisään. Kuumenna pizzakiveä ensin 20 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, kypsennykseen ja paistoon tulee: anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.

Lisätietoja laajasta tarvikevalikoimastamme ja sovelluksesta löydät seuraavasta osoitteesta: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Keila-asento

Käytetään erityisesti OUTDOOR**CHEF**-tarvikkeiden kanssa, jotka kestävät alhaalta tulevaa keskitettyä korkeaa lämpöä, kuten OUTDOOR**CHEF**-valurautalevy tai OUTDOOR**CHEF**-grilliwokki.

KYPSENNYS SIVULLA OLEVASSA RUOANLAITTOPAIKASSA (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA RUOANLAITTOPAIKKA SIVULLA)

Sivulla oleva ruoanlaittopaikka sopii täydellisesti erilaisten alkuruokien valmistamiseen, kuten valkosipulikatkaravut oliiviöljyssä, vihannespaistosten kaltaisten lisukkeiden valmistukseen tai kastikkeiden valmistamiseen grillaamisen aikana. Suosittelemme tähän tarvikkeeksi OUTDOOR**CHEF**-aromipannua, jolla onnistuvat kaikki ruokalajit.

GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasunsäädinpainike asentoon ◯.
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
3. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. 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 terästharjaksia).

HUOMIO: kun puhdistat grillin sisäosassa olevia polttimia, tärkeää on välttää polttimien vaurioittamista.

HUOMIO: Puhdista grillin ulkopinnat ja tasot vain tavallisella miedolla pesuaineella (esim. tavallisella astianpesuaineella). Jos käytät erityisiä grillinpuhdistusaineita (ei suositeltavaa), testaa ainetta ensin piilossa olevaan kohtaan.

VALURAUTAISET GRILLIRITILÄT (EIVÄT SISÄLLY TOIMITUKSEEN, VAAN ERIKSEEN HANKITTAVISSA)

KÄYTTÖ

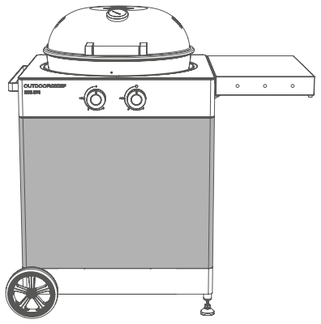
Puhdista valurautaiset grilliritilät vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia ritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

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.
- Sivele ritilä kevyesti ruokaöljyllä puhdistuksen jälkeen.

TEKSTIILIVERHOUKSEN HOITO-OHJE (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA TEKSTIILIVERHOUS)



SÄÄNKESTÄVYYS

Arosa 570 G -grillin tekstiiliverhous on valmistettu erityisesti ulkotiloihin kehitetystä ulkoilukankaasta. Kangas on UV-säteilyn ja säänkestävä. Jotta tekstiiliverhousta voidaan käyttää mahdollisimman pitkään, suosittelemme aina käytön jälkeen suojaamaan Arosa 570 G -grilli sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella sään vaikutuksilta, lialta ja siitepölyltä.

KOSTEUS

Jos tekstiiliverhous kostuu, suositeltavaa on ensin antaa sen kuivua kunnolla ennen kuin grilli peitetään suojuksella. Säänkestävyydestä huolimatta sisään päässyt kosteus voi aiheuttaa veden kertymistä ja muodostaa hometta.

PITKÄAIKAINEN KÄYTTÄMÄTTÖMYYS

Jos grilliä ei käytetä pitkään aikaan (> 2 kuukautta), suositeltavaa on poistaa tekstiiliverhous ja säilyttää sitä erikseen kuivassa, pimeässä paikassa.

HOITO JA PUHDISTUS

Jos AROSA 570 G -grillin tekstiiliverhous on likaantunut, voit puhdistaa sen helposti haalealla vedellä ja miedolla likaa ja rasvaa liuottavalla puhdistusaineella (esim. miedolla astianpesuaineella).
Käytä apuna pesusientä (pehmeä puoli) tai pehmeää harjaa (ei metalliharjaa eikä kovaa muoviharjaa).
Testaa puhdistusaineen mahdolliset värinmuutokset piilossa olevasta kohdasta ennen puhdistusta.

HUOMIO: Koska kyseessä on erikoiskangas, sitä ei voi pestä pesukoneessa. Se vaurioittaisi UV-suojaa.

HALUATKO MUUTTAA AROSA 570 G -GRILLIN ULKONÄKÖÄ?

Se onnistuu valitsemalla jokin monista eri värisistä ja -muotoisista tekstiiliverhouksista. Lisätietoja löydät osoitteesta WWW.OUTDOORCHEF.COM tai jälleenmyyjältä.

BAMBUKUVIOITA KOSKEVA HOITO-OHJE (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA ON BAMBUKUVIOITA)

LUONNONTUOTE BAMBU

Bambu on luonnontuote, jossa voi esiintyä luonnollisia poikkeamia rakenteessa ja värissä.

Arosa 570 G -grillin bambukuviot altistuvat sääoloille, kuten auringonvalolle, kuumuudelle ja kosteudelle, jotka vaikuttavat tuotteen vanhenemiseen ja vastaaviin värinmuutoksiin (harmaantuu ajan mittaan) ja jotka tekevät kustakin grillistä ainutlaatuisen.

Tätä luonnollista vanhenemista voidaan hidastaa säännöllisellä hoidolla (katso puhdistus- ja hoito-ohje) ja grillin peittämisellä, kun grilliä ei käytetä.

SÄÄNKESTÄVYYS

Kuten muutkin ulkokäyttöön tarkoitetut bambutuotteet (esim. bambukalusteet), myös Arosa 570 G -grillin bambukuviot tulisi suojata UV-säteilyltä, sateelta ja kosteudelta.

Esimerkiksi sadekuuron jälkeen Arosa 570 G -grillin bambukuviot tulisi pyyhkiä kuiviksi ennen kuin grilli peitetään suojuksella.

PUHDISTUS- JA HOITO-OHJE

Puhdista bambukuviot kostealla liinalla ja käytä vain mietoa puhdistusainetta (esim. tavallista astianpesuainetta) ja pyyhi pinta lopuksi kuivalla liinalla.

Suosittelemme bambukuvioiden käsittelyä bambun hoitoon tarkoitetulla aineella tai öljyllä 1–2 vuoden välein.

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.
- 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.

HUOMIO: Älä koskaan aseta kuumia esineitä, kuten grilliritilöitä, grilli- ja valurautapannuja, grillin säilytystasoille. Tämä voi vaurioittaa grillin pintaa.

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 johdot on kytketty tukevasti paikoilleen.
- Aseta sähkösytytykseen kaksi uutta paristoa (tyyppi AAA, LR03, 1,5 V).

SAFETY LIGHT -järjestelmä ei toimi:

- Tarkasta, että kaasunsyöttö on aukaistu kaasunsäädinpainikkeista. (Kaasupullon venttiilin ollessa suljettu).
- Tarkista, että Safety Light -järjestelmän tarvitsemat paristot on asetettu oikein päin.

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

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Kaasu	Butaani G30 / Propaani G31
$I_{3+ (28/30/37mbar)}$	Butaani 30mbar / Propaani 37mbar
$I_{3B/P (30mbar)}$	Butaani/Propaani 30mbar
$I_{3B/P (50mbar)}$	Butaani/Propaani 50mbar
Kaasun kokonaiskulutus	686 g/h

PALLO

Teho	
- pieni poltin	2,90 kW
Kaasun kulutus	210 g/h
– suuri poltin	6,60 kW
Kaasun kulutus	476 g/h
Suuttimet (28–30/37mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,78 mm / merkintä: BD
– suuren polttimen suutin	1,22 mm / merkintä: BG
Suuttimet (50mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,68 mm / merkintä: AU
– suuren polttimen suutin	1,06 mm / merkintä: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Kaasu	Butaani G30 / Propaani G31
$I_{3+ (28/30/37mbar)}$	Butaani 30mbar / Propaani 37mbar
$I_{3B/P (30mbar)}$	Butaani/Propaani 30mbar
$I_{3B/P (50mbar)}$	Butaani/Propaani 50mbar
Kaasun kokonaiskulutus	914 g/h

PALLO

Teho	
- pieni poltin	2,90 kW
Kaasun kulutus	210 g/h
– suuri poltin	6,60 kW
Kaasun kulutus	476 g/h
Suuttimet (28–30/37mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,78 mm / merkintä: BD
– suuren polttimen suutin	1,22 mm / merkintä: BG
Suuttimet (50mbar)	
- pienen polttimen suutin	0,68 mm / merkintä: AU
– suuren polttimen suutin	1,06 mm / merkintä: AI

SIVULLA OLEVAN RUOANLAITTOPAIKAN POLTIN

Teho	3,20 kW
Kaasun kulutus	228 g/h
Suutin (28–30/37mbar)	0,88 mm / merkintä: AH
Suutin (50mbar)	0,76 mm / merkintä: AK

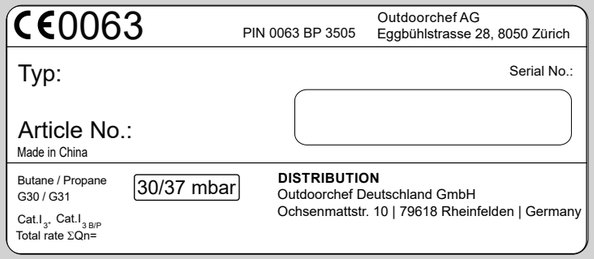
Sähkösytytys
Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitset kaksi paristoa (AAA, LR03, 1,5 V).

Ohje lämpötilan näytölle
Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/– 10 %.

Verkkosivu
Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, ruokaohjeita ja muuta tiedonarvoista OUTDOOR**CHEF**-tuotteista löytyy osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR

MIKILVÆGT: Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOOR**CHEF**-gasgrillið er tekið í notkun.



MIKILVÆGT:
Skrá skal hjá sér 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.

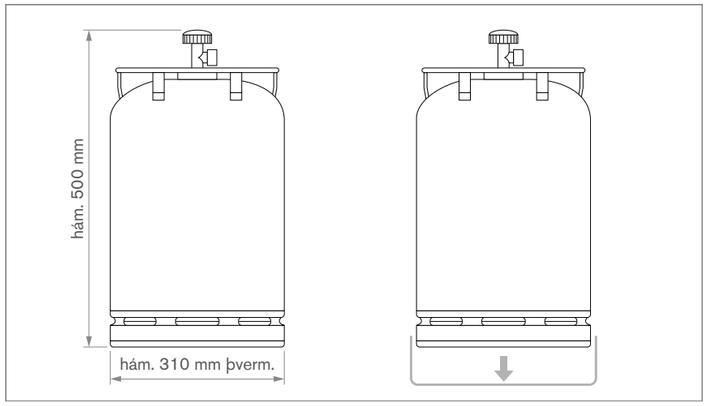
Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

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 á botnplötuna sem vega að hámarki 8 kg þegar þeir eru fullir. Setjið kútinn á þar til ætlaðan stað.



- 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 leiðbeiningum í kaflanum **LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU** þegar grillið 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 (gasþrýstivatnsbúnaður EN 16129 / gasslöngu EN 16436).
- 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 er um 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 setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum (gasþrýstivatnsbúnaður EN 16129 / gasslöngu EN 16436).
- Ef ekki nást full afköst 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. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.

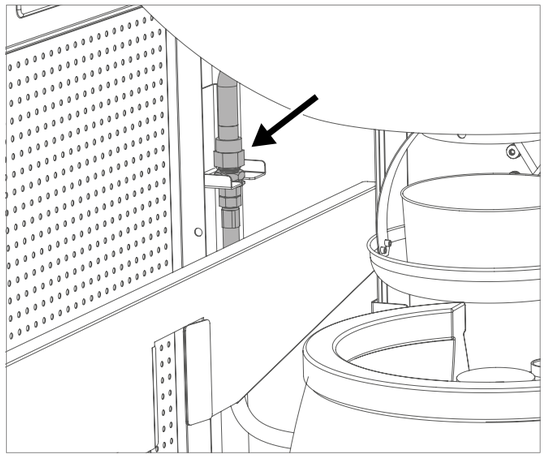
LEKAPRÓFUN

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.

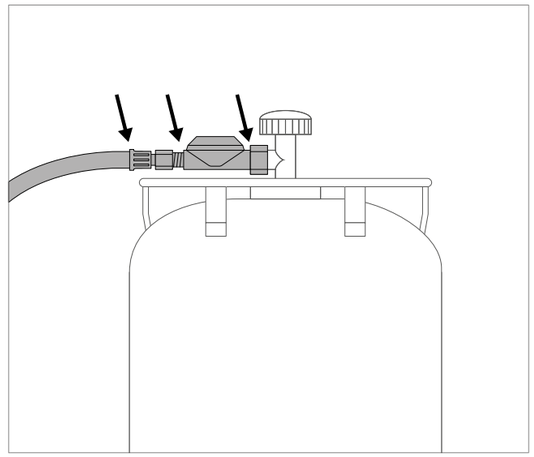
1. Gasstillihnappurinn verður að vera á ◯.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota úða sem greinir leka. **(Sjá mynd 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.

SÉRSTAKAR SKÝRINGARMYNDIR FYRIR AROSA 570 G



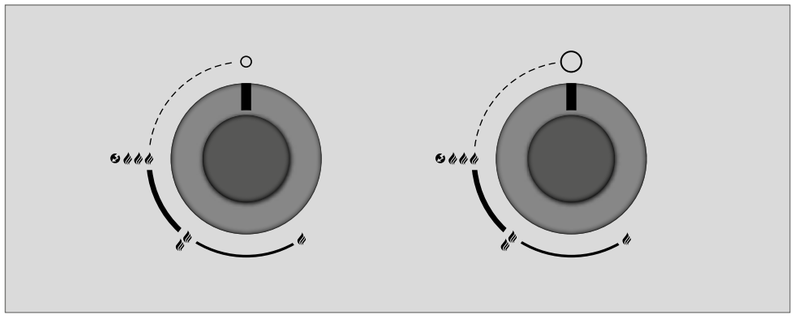
Mynd 2A



Mynd 2B

SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐINU

Hitastillingar og kveikja



○ : Slökkt

🔥 : Lágur hiti

🔥🔥 : Meðalhiti

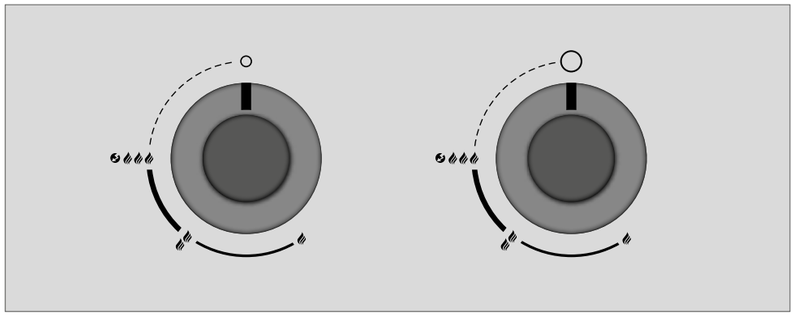
🔥🔥🔥 : Hár hiti

🔥🔥🔥 : Kveikja

BRENNARAKERFI

KÚLA

Grill með tveimur hringbrennurum

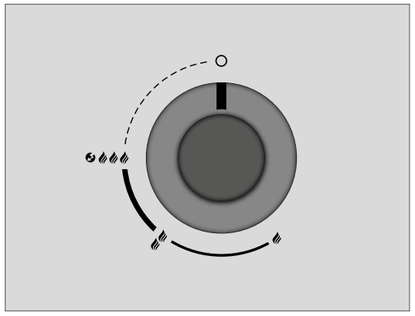


Stóri hringbrennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita upp í hátt hitastig.

Litli hringbrennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥. Hann er ætlaður fyrir notkun á meðalhita niður í lágt hitastig.

HLIÐARHELLA (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

Brennarakerfi hliðarhellunnar



Brennarinn nær hæsta styrk á stillingunni 🔥🔥🔥 og lægsta styrk á 🔥.

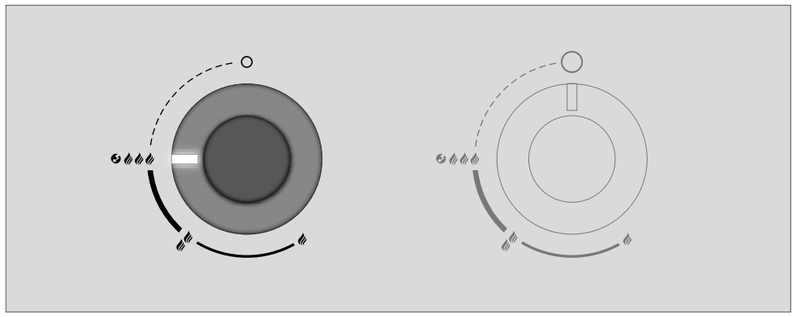
FYRIR FYRSTU NOTKUN

1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Prófið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**.
   Þetta skal líka gert þótt AROSA 570 G komi 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

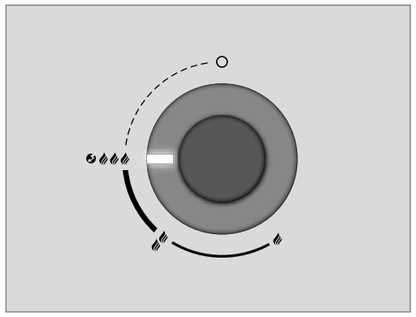
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN)**.
2. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp viðkomandi hringbrennara og snúið honum rangsælis á stillinguna 🔥🔥🔥🔥. Haldið gasstillihnappinum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.



5. 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 4.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

HLIÐARHELLA (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN)**.
2. Opnið lokið á hliðarhellunni. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í hliðarhellunni með lokið á.
3. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
4. Ýtið á gasstillihnapp hliðarhellunnar og snúið honum rangsælis á stillinguna 🔥🔥🔥🔥. Haldið gasstillihnappinum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.



5. 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 4.
6. 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**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Allar AROSA-gerðirnar eru búnar nýstárlega gasöryggiskerfinu GAS SAFETY SYSTEM (GSS) sem býður upp á eftirfarandi eiginleika:

FLAME GUARD

FLAME GUARD er lokað kerfi sem samanstendur af kveikju og loga. Þegar skrúfað er frá gasinu og kveikjunni er beitt kviknar á loganum í kerfinu. FLAME GUARD ver logann fyrir áhrifum veðurs, eins og vindhviðum, og sér til þess að alltaf kvikni aftur á brennurunum af sjálfu sér ef slokkna skyldi á þeim*. Logandi brennararnir virka þannig áreiðanlega við mismunandi veðurskilyrði (t.d. í vindi).

Kostirnir:

- Logandi brennararnir eru vel varðir fyrir veðri og vindum.
- Hægt er að grilla við lágt hitastig frá 80 gráðum, líka í vindi.
- Komið er í veg fyrir að gas leki út án þess að brenna.

*** MIKILVÆGT:** Það er ekki alveg öruggt að ekki slokkni á brennurunum við erfið veðurskilyrði. Þegar grillað er með gasi verður að gæta þess að skilja grillið aldrei eftir án eftirlits. Allar prófanir voru framkvæmdar við skilyrði á rannsóknarstofu.

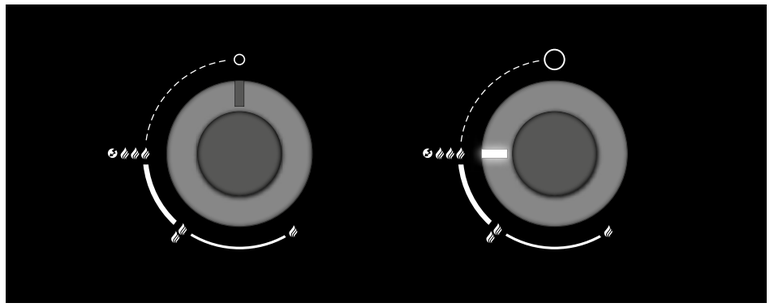
SAFETY LIGHT

Logandi öryggiseiginleiki. SAFETY LIGHT er öryggisljós á AROSA 570 G sem kviknar á þegar gasstillihnappinum er snúið úr stöðu ○ rangsælis í áttina 🔥🔥🔥 og þannig opnað fyrir gasstreymið. Í hverjum stillihnappi fyrir sig er ljósdíóða. SAFETY LIGHT-kerfið fær straum úr AAA-rafhlöðunum sem fylgja með.

Kosturinn:

- Safety Light-kerfið minnir notandann á að opið er fyrir ventilinn og gas streymir.*

*** MIKILVÆGT:** Þegar búið er að grilla skal ávallt gæta þess að skrúfa fyrir gaskútinn og loka fyrir gaskranann.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Allar AROSA-gerðirnar eru búnar brennurum af nýjustu kynslóð sem bjóða upp á samfellt og órofið hitasvið á bilinu 80 – 360 gráður. Þetta býður upp á alveg nýja notkunarmöguleika fyrir grillið, þar sem hægt er að grilla, elda eða baka á öllum hitasviðum.

Hitasvið/notkun:

	HITASTIG	LÍTILL BRENNARI	STÓR BRENNARI
lágm.	**u.þ.b. 80***	🔥	○
miðl.	**u.þ.b. 120***	🔥🔥	○
hám.	**u.þ.b. 170***	🔥🔥🔥	○
lágm.	**u.þ.b. 170***	○	🔥
miðl.	**u.þ.b. 240***	○	🔥🔥
hám.	**u.þ.b. 300***	○	🔥🔥🔥
algjört hám.	**u.þ.b. 360***	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

* Viðmiðunargildi án tillits til veðuráhrifa

ÁBENDINGAR:

Hægeldun (80 – 130 gráður):

Með því að stilla grillið á 80 gráðu hita er hægt að skapa fullkomin skilyrði til þess að hægelda kjöt eða fisk við 80 gráður eða til þess að halda mat heitum (trektin í venjulegri stöðu).

Við hitastig á bilinu 110 – 130 gráður er hægt að laga sígilda grillrétti á borð við nauta-brisket, „pulled pork“ eða grísarif á fullkominn hátt (trektin í venjulegri stöðu).

Grillað, eldað, bakað (130 – 220 gráður):

Við hitastig á bilinu 130 – 220 gráður er hægt að grilla kjöt, fisk og fleira fullkomlega jafnt (trektin í venjulegri stöðu). Þetta hitastig hentar sérstaklega vel fyrir stór kjötstykki. Það hentar einnig mjög vel fyrir eldun eða bakstur.

Hár hiti (220 – 360 gráður):

Með hámarkshita allt að 360 gráðum er hægt að snöggsteikja og steikurnar verða pottþéttar. Auk þess hentar hámarkshitinn fullkomlega til að grilla stökkar pítsur (trektin í venjulegri stöðu).

EINSTAKT TREKTARKERFI

Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka sér trektarkerfið frá OUTDOOR**CHEF** í venjulegri stöðu til þess að hitinn dreifist jafnt innan kúlunnar og kemur í veg fyrir að fita brenni, þar sem brennararnir eru fullkomlega varðir.

Ekki kviknar í fitudropum sem leka af matnum því þeir renna niður eftir postulínsemaleruðu trektinni og ofan í safnbakkann undir kúlunni. Þú getur einbeitt þér að gestgjafahlutverkinu á meðan kræsingarnar grillast fullkomlega, án þess að það þurfi að snúa þeim.

Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyrt og stökkt. Þar sem hluti fitunnar og kjötsafans sem rennur í trektina gufar upp fær maturinn líka hinn ómissandi grillkeim.

Við allt að 360 gráðu hita fá pítsur og brauð frábæra grillbökun sem jafnast á við gæði úr steinofnum. Þegar litli brennarinn er notaður er maturinn hæggrillaður við lágt hitastig í kringum 80 gráður – sem eru kjörskilyrði til þess að stór, heil kjötstykki á borð við roast beef, tomahawk eða rib-eye verði meyr og safarík.

Með því að snúa trektinni í eldfjallastöðuna er hægt að elda með mjög háum hita neðan frá sem beinist að ákveðnum stað (allt að 500 gráður). Þessi staða hentar fullkomlega fyrir OUTDOOR**CHEF**-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

Þar sem trektin heldur kúlugasgrillinu hreinu að innan er leikur einn að þrífa það.

ÁBENDING: Við mælum með því að hita grillið í hæstu stillingu í 10 mínútur til að þrífa trektina (venjuleg staða). Að því loknu er einfaldlega hægt að bursta úr trektinni með messingbursta. Við mælum með því að nota OUTDOOR**CHEF**-trektarburstann.

Frekari upplýsingar um fylgihluti frá okkur: WWW.OUTDOORCHEF.COM

VENJULEG STAÐA

Venjuleg staða trektarinnar hentar best fyrir flestar grillaðferðir og tryggir að hitinn dreifist jafnt og vel um kúluna. Maturinn grillast þá jafnt á öllum hliðum án þess að það þurfi að snúa honum. Kjöt, fiskur, grænmeti og fleira verður einstaklega safaríkt, meyrt og stökkt við þessa meðferð.

Þannig er venjuleg staða tilvalin fyrir hvers kyns kjöt, til að grilla fisk á lægri hita, gratínrétti, stökkt grænmeti og einnig til að baka pítsur og brauð.

ELDFJALLSSTAÐAN

Með því að snúa trektinni í eldfjallastöðuna er hægt að elda með mjög háum hita neðan frá sem beinist að ákveðnum stað. Þessi staða hentar fullkomlega fyrir OUTDOOR**CHEF**-fylgihluti eins og wok-grillpönnuna, Aroma-pönnuna eða steypujárnsplötuna.

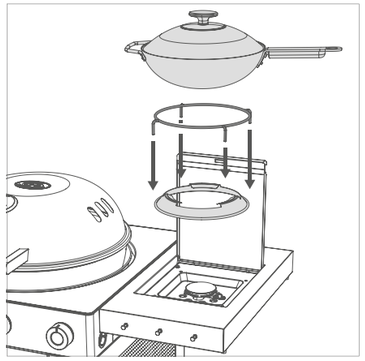
Hún hentar því mjög vel fyrir snöggsteikingu eins og á túnfisksteikum, hörpuskeljum eða wok-grænmeti.

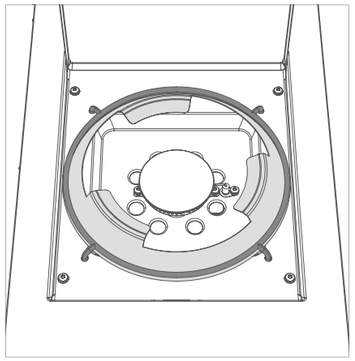
NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR KÚLUGASGRILL

1. Færið trektina í stöðuna sem á að nota (venjulegu stöðuna eða eldfjallsstöðuna).
   VARÚÐ: Notið eingöngu hitaþolna hanska til að breyta stöðu trektarinnar meðan grillið er í notkun.
   ATHUGIÐ: Þegar grillað er og eldað í eldfjallsstöðunni á stillingunni 🔥🔥🔥 skal hafa lokið opið. Aðeins í stillingunni 🔥 – 🔥🔥 er einnig hægt að hafa lokið á þegar grillað er í eldfjallsstöðunni.
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.
7. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR HLIÐARHELLU (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

1. Áður en hliðarhellan er tekin í notkun skal setja matreiðslu-/pönnustykkið á.
2. Veljið viðeigandi fylgihluti eða pönnu og setjið á matreiðslu-/pönnustykkið. Við notkun OUTDOOR**CHEF** BBQ WOK (fáanlegt sem fylgihlutur) skal nota meðfylgjandi WOK-festingu.





3. Stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Þegar búið er að hita fylgihlutina eða pönnuna í stutta stund skal setja matinn á og matreiða hann.
5. Stillið gasstillihnappinn alltaf á ○ eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
6. Látið grillið kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.
7. Ekki nota eldunaráhöld eða <160 mm og >270 mm á hliðareldasvæðinu.

MATREIÐSLU-/PÖNNUSTYKKI

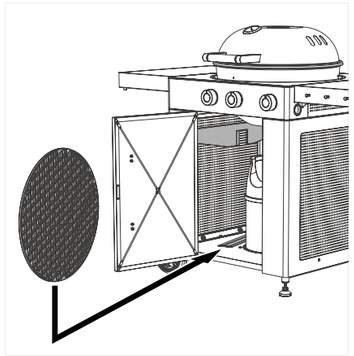
NOTKUN

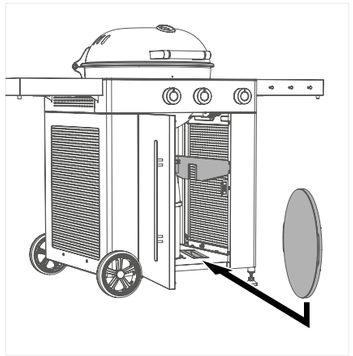
Ef koma þarf við matreiðslu-/pönnustykkið á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitt matreiðslu-/pönnustykki á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

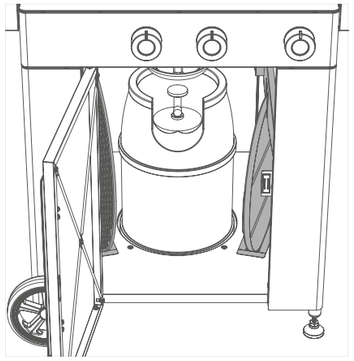
ÞRIF

Hreinsa má matreiðslu-/pönnustykkið í uppþvottavél.

GEYMSLUMÖGULEIKAR Í AROSA 570 G







Á öllum AROSA 570 G-gerðum er festing í skápnum undir grillinu þar sem hægt er að geyma eina Diamond-steypujárnsgrind til viðbótar og einn pítsastein (hvorugt fylgir með).

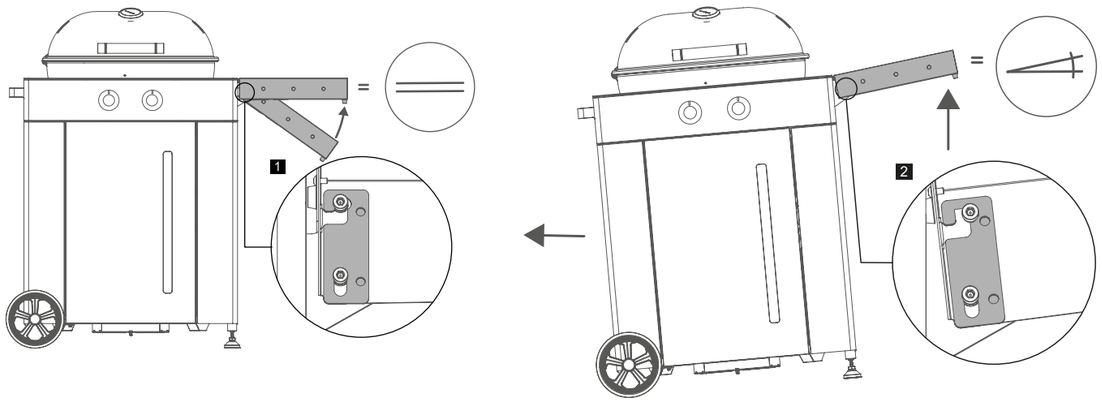
UPPLÝSINGAR: Finna má fylgibúnað á borð við Diamond-steypujárnsgrindina og pítsasteininn á WWW.OUTDOORCHEF.COM eða hjá næsta söluaðila.

GEYMSLUMÖGULEIKI Á GERÐUM MEÐ TAUKLÆÐNINGU (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ TAUKLÆÐNINGU)

Ofangreindum fylgibúnaði er komið fyrir í gegnum opna bakhliðina á grillinu.

Vinstra megin á tauklæðningu Arosa 570 G er op með frönskum rennilás. Einfalt er að skrúfa frá gasinu og fyrir það í gegnum opið. Auk þess er einfalt að taka fitubakkann úr til að þrífa hann.

AROSA 570 G FÆRT TIL



Stöðugt hliðarborðið á Arosa 570 G er einnig notað þegar færa þarf grillið á milli staða.

Hliðarborðið hægra megin er með festingarmöguleika (sjá mynd hér að neðan) – aðeins þarf að lyfta hliðarborðinu til þess að færa grillið til.

ÁBENDINGAR

GRILLAÐ Á KÚLUGASGRILLINU

Venjuleg staða

Stærri kjötstykki (t.d. fillet, entrecôte, kótelettur í stykkjum eða heill kjúklingur): Með einstöku trektarkerfinu þarf ekki lengur að snúa stórum kjötbitum meðan grillað er. Hitinn frá 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 tryggja sem bestan árangur þegar grilla á stærri kjötstykki mælum við með því að notaðir séu hitamælar frá okkur, t.d. OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK PRO – kjarnhitamælir sem skilar fullkomnum niðurstöðum og er einfalt að stjórna með OUTDOOR**CHEF**-smáforritinu.

Í venjulegu stöðunni er einnig tilvalið að baka. Til dæmis er hægt að gleðja fjölskyldu og vini með heimagerðri pítsu af OUTDOOR**CHEF**-pítsasteininum sem passar fullkomlega í kúluna. Hitið pítsasteininn fyrst í 20 mínútur á hæstu stillingu áður en pítsan er sett á. Útkoman verður stökkbakaður pítsabotn alveg eins og á ítölskum veitingastað.

OUTDOOR**CHEF**-grillið verður enn betra með réttum fylgibúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáið útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.

Frekari upplýsingar um mikið úrval fylgihluta og smáforritið okkar má finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Eldfjallsstaðan

Hentar fullkomlega við notkun á OUTDOOR**CHEF**-fylgihlutum þar sem þörf er á miklum hita neðan frá, til dæmis fyrir fylgihluti eins og OUTDOOR**CHEF**-steypujárnsplötuna eða OUTDOOR**CHEF** wok-grillpönnuna.

ELDAÐ Á HLIÐARHELLUNNI (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARHELLU)

Hliðarhellan er tilvalin til að elda fjölbreytta forrétti, t.d. hvítlauksrækjur í ólífuolíu, til að elda meðlæti eins og grænmetisrétti eða búa til sósur á meðan grillað er. Við mælum með OUTDOOR**CHEF** Aroma-pönnunni sem fylgihlut, til að allir réttir heppnist fullkomlega.

Frekari upplýsingar um mikið úrval fylgihluta frá okkur er að finna á: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á ◯.
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
3. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
4. 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 (ekki stálbursta) til að hreinsa trektina og grillgrindina.

VARÚÐ: Við þrif á grillinu innanverðu umhverfis brennarakerfið verður að gæta þess að skemma ekki brennarahlutana.

VARÚÐ: Hreinsið grillið að utanverðu og geymslufleti þess eingöngu með venjulegu mildu hreinsiefni (t.d. venjulegum uppþvottalegi). Ef notaður er sérstakur grillhreinsir (ekki er mælt með því) mælum við með því að hann sé fyrst prófaður á lítt sýnilegum stað.

GRILLGRINDUR ÚR STEYPUJÁRNI (FYLGJA EKKI MEÐ, SELDAR SÉRSTAKLEGA)

NOTKUN

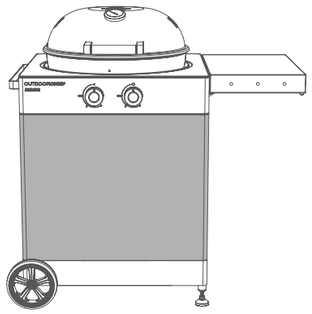
Skola skal af grillgrindum úr steypujárni með vatni fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar steypujárnsgrindur á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

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 **með** messingburstum (ekki stálbursta)
- Látið grindina og burstann síðan kólna alveg
- Þegar búið er að þrífa grindina skal bera á hana dálítið af matarolíu.

LEIÐBEININGAR UM UMHIRÐU TAUKLÆÐNINGARINNAR (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ TAUKLÆÐNINGU)



VEÐRUNARÞOL

Tauklæðning Arosa 570 G er gerð úr vefnaði sem er sérstaklega ætlaður til notkunar utandyra. Vefnaðurinn er bæði UV- og veðurþolinn.

Til þess að tauklæðningin endist sem best mælum við með því að hentug OUTDOOR**CHEF**-yfirbreiðsla sé sett yfir Arosa 570 G eftir hverja notkun til að verja grillið fyrir veðuráhrifum, óhreinindum og frjókornum.

RAKI

Ef tauklæðningin blotnar skal alltaf láta hana þorna alveg áður en yfirbreiðslan er sett yfir grillið. Jafnvel þótt tauklæðningin sé veðurþolin getur innilokaður raki orsakað rakauppsöfnun og myglu.

GRILLIÐ EKKI NOTAÐ Í LENGRI TÍMA

Ef grillið er ekki notað í lengri tíma (> 2 mánuði) mælum við með því að tauklæðningin sé tekin af og geymd sérstaklega á þurrum og dimmum stað.

UMHIRÐA OG ÞRIF

Ef tauklæðningin á AROSA 570 G óhreinkast skal einfaldlega þrífa hana með volgu vatni og mildu hreinsiefni sem leysir upp óhreinindi og fitu (t.d. venjulegum mildum uppþvottalegi).
Notið til þess svamp (mjúku hliðina) eða mjúkan bursta (ekki málmbursta eða harða plastbursta).
Til þess að koma í veg fyrir að efnið upplitist mælum við með því að hreinsiefnið sé fyrst prófað á lítt áberandi stað.

VARÚÐ: Þar sem um sérstakan vefnað er að ræða er ekki hægt að þvo efnið í þvottavél. Það myndi skemma UV-vörnina.

VILTU GEFA AROSA 570 G ALVEG NÝTT ÚTLIT?

Ekkert mál: Frekari tauklæðningar í mismunandi litum og með spennandi hönnun eru fáanlegar sem fylgihlutir. Frekari upplýsingar fást á WWW.OUTDOORCHEF.COM eða hjá söluaðilum.

LEIÐBEININGAR UM UMHIRÐU Á BAMBUSHLUTUM (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ BAMBUSHLUTUM)

NÁTTÚRUAFURÐIN BAMBUS

Bambus er náttúruafurð og þess vegna geta komið fram náttúruleg frávik í uppbyggingu og lit efnisins.

Bambushlutarnir á Arosa 570 G munu verða fyrir veðurfarslegum áhrifum á borð við sólarljós, hita og raka sem leiða til náttúrulegrar öldrunar með tilheyrandi litabreytingum (liturinn verður grárri með tímanum) og gefa hverju grilli sinn eigin sérstaka svip.

Hægt er að hægja á þessu náttúrulega öldrunarferli með reglulegri umhirðu (sjá leiðeiningar um þrif og umhirðu) sem og með því að setja alltaf yfirbreiðslu yfir grillið þegar það er ekki í notkun.

VEÐRUNARÞOL

Líkt og gildir um aðrar bambusafurðir sem ætlaðar eru til notkunar utandyra (t.d. bambushúsgögn) ætti að verja bambushlutana á Arosa 570 G fyrir útfjólublám geislum, regni og bleytu að eins miklu leyti og kostur er.

Ef bambushlutarnir á Arosa 570 G eru blautir, t.d. eftir rigningu, skal þurrka vel af þeim áður en yfirbreiðslan er sett yfir grillið.

LEIÐBEININGAR UM ÞRIF OG UMHIRÐU

Hreinsið bambushlutana með rakri tusku og gætið þess að nota eingöngu mild hreinsiefni (t.d. venjulegan uppþvottalög) og að þurrka af fletinum með þurri tusku að því loknu.

Við mælum með því að bambushlutarnir séu meðhöndlaðir með bambuskremi eða -olíu á 1–2 ára fresti.

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. Köngulær og skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft 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 söluaðila 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**.
- Þegar OUTDOOR**CHEF**-grillið hefur kólnað skal setja hentuga yfirbreiðslu yfir það til að verja það fyrir umhverfisáhrifum.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

VARÚÐ: Aldrei skal setja heita hluti á borð við grillgrindur, grillpönnur og steypujárnspönnur á geymslufleti á grillinu. Lakkið á grillinu getur orðið fyrir skemmdum.

BILANIR LAGFÆRÐAR

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 rafkveikju).
- Fjarlægðin milli brennara og rafskauts má ekki vera meiri en 5–8 mm.
- Athugið hvort snúrur í rafkveikju og rafskauti eru vel festar.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 Volt) í rafkveikjuna.

SAFETY LIGHT-öryggisljósið virkar ekki:

- Athugið hvort skrúfað hefur verið frá gasinu með gasstillihnöppunum. (Með skrúfað fyrir ventilinn á gaskútnum).
- Gangið úr skugga um að rafhlöðurnar fyrir Safety Light hafi verið settar rétt í.

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 söluaðila 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 emaleruðu kúlunni (neðri hluti og lok).
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á emaleruðu grillgrindinni.
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á öllum hlutum úr ryðfríu stáli.
- Galli í emaleringu fyrir fyrstu notkun
- 2 ár fyrir alla aðra framleiðslu-/efnisgalla

Til galla teljast ekki smávægilegar ójöfnur, litamismunur á emaleringu 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, kveikju og rafhlöðu, rafskauti, kveikitaug, gasslöngu, gasþrýstijafnara, hitaelementi, endurkastara, hlífðarfilmu úr áli, grill- eða kolagrind og -skál, kveikigrind og kola-/fitusafnbakka.
- Skemmdir í emaleringu 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.).
- Bilanir og/eða skemmdir sem stafa af inngripi eða viðgerðum framkvæmdum af aðilum sem OC hefur ekki viðurkennt.
- Bilanir og/eða skemmdir vegna veðurs (t.d. hagléls eða eldinga).
- Bilanir og/eða skemmdir sem valdið er af ásetningi eða gáleysi, svo framarlega sem OC ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilanir og/eða skemmdir sem verða við flutning til kaupandans, svo framarlega sem ábyrgðarveitandinn ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilanir og/eða skemmdir af völdum óviðráðanlegra orsaka.
- Bilanir 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 við okkur eða viðurkenndan söluaðila eins fljótt og auðið er (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 | Postfach | 8050 Zürich, Schweiz | www.outdoorchef.com

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar á OUTDOORCHEF.COM

** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gas	Bútan G30 / própan G31
$I_{3+ (28/30/37mbör)}$	Bútan 30mbör / própan 37mbör
$I_{3B/P (30mbör)}$	Bútan / própan 30mbör
$I_{3B/P (50mbör)}$	Bútan / própan 50mbör
Gasnotkun alls	686 g/klst.

KÚLA

Afl	
- lítill brennari	2,90 kW
Gasnotkun	210 g/klst.
- stór brennari	6,60 kW
Gasnotkun	476 g/klst.
Stútar (28–30/37mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,78 mm/merking: BD
- Stútur á stórum brennara	1,22 mm/merking: BG
Stútar (50mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,68 mm/merking: AU
- Stútur á stórum brennara	1,06 mm/merking: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gas	Bútan G30 / própan G31
$I_{3+ (28/30/37mbör)}$	Bútan 30mbör / própan 37mbör
$I_{3B/P (30mbör)}$	Bútan / própan 30mbör
$I_{3B/P (50mbör)}$	Bútan / própan 50mbör
Gasnotkun alls	914 g/klst.

KÚLA

Afl	
- lítill brennari	2,90 kW
Gasnotkun	210 g/klst.
- stór brennari	6,60 kW
Gasnotkun	476 g/klst.
Stútar (28–30/37mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,78 mm/merking: BD
- Stútur á stórum brennara	1,22 mm/merking: BG
Stútar (50mbör)	
- Stútur á litlum brennara	0,68 mm/merking: AU
- Stútur á stórum brennara	1,06 mm/merking: AI

BRENNARI FYRIR HLIÐARHELLU

Afl	3,20 kW
Gasnotkun	228 g/klst.
Stútur (28–30/37mbör)	0,88 mm / merking: AH
Stútur (50mbör)	0,76 mm / merking: AK

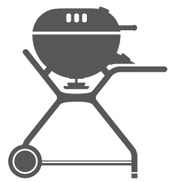
Rafkveikja
Fyrir notkun rafkveikjunnar þarf tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, LR03, 1,5 volt).

Upplýsingar um hitamæli
Frávik hitamælis geta verið +/– 10%.

Vefsvæði
Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og annan fróðleik um vörur OUTDOOR**CHEF** er að finna á OUTDOORCHEF.COM

NOTE

NOTE



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.19.110.53