

OUTDOORCHEF



Kuppelkaanega gaasigrill

Kasutusjuhend

Pange tähele! Palun kirjutage kohe grilli seerianumber juuresolevasse kasti. Number asub juhtpaneeli tagaküljel. Varuosi tellides või garantiiküsimuste korral teatage seerianumber.



Serial number

Enne gaasigrilli kokkupanekut ja esmakasutust lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.

Ohutusnõuded

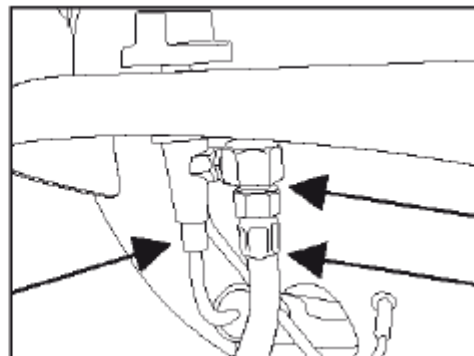
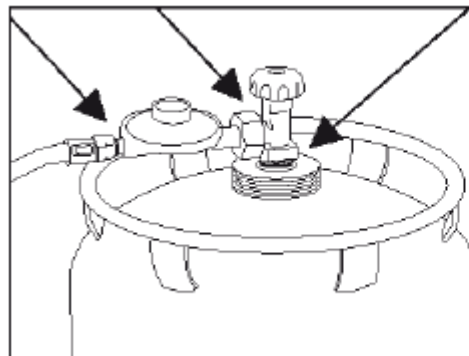
Gaasigrilli käsitlemisel järgige kasutusjuhendit.

- Gaasigrill on mõeldud ainult välistingimustes kasutamiseks.
- Grillimise ajal peab grill olema vähemalt 1 m kaugusel kergsüttivatest objektidest (näiteks seinad, katuseräästad, tarad).
- Ettevaatust! Mõned grilli osad lähevad kasutamise ajal väga kuumaks – hoidke lapsed ja koduloomad grillist eemal.
- Paigaldage grill ohutule kaugusele kergsüttivatest ainetest.
- Ärge teisaldage töötavat grilli.
- Kandke töötava grilli käsitlemisel kuumakindlaid kaitsekindaid.
- Pärast kasutamist keerake esmalt kinni gaasiballooni ventiil, seejärel grilli gaasiregulaator.
- Enne gaasiballooni vahetamist veenduge, et nii gaasiballooni ventiil kui ka grilli gaasiregulaator on kinni keeratud. Veenduge, et läheduses ei ole kergsüttivaid aineid.
- Pärast gaasiballooni väljavahetamist tehke alati lekkekontroll.
- Gaasilekke kahtluse korral keerake otsekohe kinni nii gaasiballooni ventiil kui ka grilli gaasiregulaator ning kontrollige kõikide ühenduste korrasolekut. Kui lekkimine ikka jätkub, võtke ühendust edasimüüja või gaasispetsialistiga.
- Kui voolik on viga saanud või kulunud, siis vahetage voolik kohe uue vastu välja. Voolik peab alati olema sirge. Veenduge, et voolik ei ole painutatud ega pinges. Enne vooliku eemaldamist keerake kinni gaasiballooni ventiil ning grilli gaasiregulaator.
- Gaasivoolikute keerme ühendused on alati vasakkeermega!

- Gaasivoolik ja reductor on soovitatav iga kahe-kolme aasta tagant välja vahetada.
- Veenduge, et grilli kaanes ning aluses olevad õhuavad on puhtad ning ummistusteta.
- **PANGE TÄHELE!** Veenduge, et gaasivoolik ei puutu vastu grilli kuumi pindu ega ole muljutud või keerdus.
- Ärge muutke grilli ehitust ega seadistusi ning kasutage üksnes originaalosasid ning -varuosi.
- **PANGE TÄHELE!** Kasutage ainult õiget tüüpi reductorit: 30 mbar butaan/propaan (saadaval eraldi).
- Kasutage grilli ainult kindlal, tugeval ja mittesüttival tasapinnal.
- Ärge kunagi hoidke grilli kergsüttivate ainete läheduses.
- Grill ei ole mõeldud ühendamiseks gaasivõrguga. Kasutage ainult gaasiballoone.
- Hoidke gaasiballoone välistingimustes, hea õhuvahetusega kohas väljaspool laste käeulatust.
- Ärge hoidke gaasiballoone – ei täis ega tühje – kunagi siseruumides.
- Kaitske grilli ilmastikumõjude eest OUTDOORCHEF-i originaalkattega.
- Enne katte paigaldamist laske alati grillil täielikult maha jahtuda.

Lekkekontroll

ETTEVAATUST! Enne lekkekontrolli tegemist eemaldage lähedusest kõik tuleallikad. Ärge suitsetage! Ärge kunagi kasutage lekkekontrolli tegemiseks tuletikku ega lahtist tuld! Kontrollige leket alati välistingimustes.



1. Veenduge, et gaasiregulaator on väljalülitatud asendis OFF.
2. Gaasiballooni ventiili avamiseks keerake seda vastupäeva.
3. Lekkekontrolli tegemiseks kandke ühest osast veest ja ühest osast vedelast seebist segatud lahust kõigile gaasiühendustele.
4. Mullide teke näitab leket. **Pange tähele!** Grilli ei tohi kasutada enne, kui leke on kõrvaldatud. Sulgege gaasiballooni ventiil. Pingutage ühendusi, kuni leke kaob. Kui mõni osa on viga saanud, siis asendage see tootja soovitatud originaalvaruosaga.
5. Korrake etappe 1 ja 2.
6. Kui leket ei õnnestu kõrvaldada, võtke ühendust gaasispetsialistiga.

TÄHELEPANU! Tehke lekkekontroll alati pärast gaasiballooni ühendamist või vahetamist ning kord aastas enne grillihooaja algust.

Juhtpaneel

Koonuse asendid



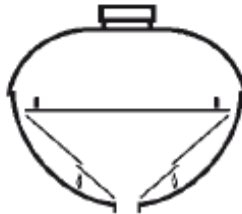
Tavaasend



Vulkaanasend



Grillimine ilma kaaneta



Grillimine suletud kaanega

Kuumuse asetused



Madal kuumus LOW



Keskmine kuumus MEDIUM





Maksimaalkuumus HIGH

OUTDOORCHEF-i kahe põletiga gaasigrilli kasutamisel seadke maksimaalkuumuse saavutamiseks mõlemate põletite regulaatorid asendisse . Keskmise või madala kuumuse korral võib väikese põleti välja lülitada. Väike põleti on mõeldud toidu valmistamiseks madalal temperatuuril ning selle reguleerimisvõimalused on piiratud. Väikese põletiga õnnestub saavutada temperatuur umbes 120 °C.


Enne esmakasutust

1. Enne seadme kasutamist peske puhtaks kõik pinnad, mis võivad toiduga kokku puutuda.
2. Tehke lekkek kontroll osa „Lekkek kontroll” juhiste kohaselt.
3. Süüdate grill ning kuumutage seda kuumusel umbes 20–25 minutit.


Süütamisjuhised

1. Veenduge, et gaasireduktori ühendus ning kõik teised gaasiühendused on korralikult pingutatud. Järgige osas „Lekkekontroll” toodud juhiseid.
2. Avage gaasiballooni ventiil.
3. Avage grilli kaas. **HOIATUS! Ärge kunagi süüdake leeki suletud kaanega grillil.**
4. a) Ühe põletiga grillid: vajutage gaasiregulaator alla ning keerake see vastupäeva asendisse . Vajutage mustale süütlinupule ja hoidke seda all, kuni gaasileek süttib.
b) Kahe põletiga grillid: vajutage väikese põleti gaasiregulaator (vasakpoolne nupp) alla ning keerake see vastupäeva asendisse . Vajutage mustale süütlinupule ja hoidke seda all, kuni gaasileek süttib. Korrake sama suure põletiga.
5. Kui gaasileek 3 sekundi jooksul ei sütti, keerake gaasiregulaator asendisse OFF, oodake 2 minutit, et gaas hajuks, ning korrake seejärel etappi 4.
6. Kui grillileek kolme katsega ei sütti, vaadake soovitusi osas „Veaotsing”.

City Grilli ja külgpõleti süütamise juhised

1. Veenduge, et gaasireduktori ühendus ning kõik teised gaasiühendused on korralikult pingutatud. Järgige osas „Lekkekontroll” toodud juhiseid.
2. Avage gaasiballooni ventiil.
3. Avage külgpõleti kaas. **HOIATUS! Ärge kunagi süüdake külgpõleti leeki suletud kaanega grillil.**
4. Vajutage gaasiregulaator alla, keerake see vastupäeva asendisse  ning vajutage mitu korda süütlinupule.
5. Kui gaasileek ei sütti, keerake gaasiregulaator asendisse OFF ning oodake 2 minutit, et gaas hajuks. Seejärel korrake etappi 4.
6. Kui külgpõleti leek kolme katsega ei sütti, vaadake soovitusi osas „Veaotsing”.

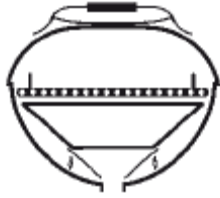
Toiduvalmistusjuhised

1. Valige grillimiseks, röstimiseks või küpsetamiseks sobiv koonuse asend ning kasutage õigeid tarvikuid. **ETTEVAATUST! Koonuse asendi muutmisel kandke alati kuumakindlaid kaitsekindaid.**
2. Eelkuumutage grilli suletud kaane all 5 minutit kuumusel .
3. Asetage toit grillile, sulgege kaas ning laske toidul soovitud küpsusastmeni valmida.
4. Pärast grillimist keerake kõigepealt kinni gaasiballooni ventiil ning seejärel keerake grilli gaasiregulaator asendisse OFF.

Järgmisena tutvustame koonuse eri asendeid (tavaasend ja vulkaanasend) ning mõne OUTDOORCHEF-i tarviku kasutamist. Toiduained valmistage ette oma maitse ja vajaduste järgi.

Grillimine, küpsetamine ja toidu valmistamine

Grillrest



Suur koonus: tavaasend
Grillrest: standardrest
Kaas: suletud

Praetükide või terve kana grillimine

Eelkuumutage grilli suletud kaanega 5 minutit kuumusel 🔥🔥🔥. Puudub vajadus toidu keeramiseks, sest koonussüsteem tagab ülalt- ja altkuumuse ühtlase jaotumise ning küpsetab toidu kiiresti läbi. Asetage toit eelsoojendatud grillrestile ning sulgege kiiresti kaas. Koonussüsteem alustab tööd. Suletud kaane all pruunistub toit ühtlaselt ning säilitab oma mahlasuse. Ärge asetage toidutükke tihedalt üksteise vastu. Küpsetage toitu umbes 5–10 minutit kuumusel 🔥🔥🔥 ning seejärel laske toidul lõplikult valmida kuumusel 🔥.

Leidke sobiv grillimisaeg, sest toidu valmimine oleneb tükide suurusest, paksusest ning liha liigist.

Ülekuumutamise vältimiseks on soovitatav suurte lihatükkide küpsetamisel kasutada praetermomeetrit Gourmet Check.

Lihalõikude ja vorsti kiirgrillimine

Eelkuumutage grilli suletud kaanega kuumusel 🔥🔥🔥. Avage kaas, asetage liha grillpinna äärtele ning pruunistage kiirelt kuumusel 🔥🔥🔥. Seejärel asetage liha grillpinna keskele, sulgege kaas ning laske lihal madalal kuumusel 🔥 lõplikult valmida.

Malmplaat



Suur koonus: vulkaanasend
Grillrest: eemaldage standardrest ja asendage malmplaadiga
Kaas: avatud
Lisatarvik: malmplaat

Sobib kiiresti valmivate toitude (lihalõigud, vorstid) grillimiseks ning pannkookide ja praemuna valmistamiseks.





Paigaldage toiduõliga määratud malmplaat vulkaanasendis koonusele. Süüdake põletileek, keerake gaasiregulaator asendisse 🔥🔥🔥 ja eelkuumutage plaati umbes 10 minutit ilma kaaneta.

Küpsetamine

Pitsaplaat












Suur koonus: tavaasend
Grillrest: standardrest
Kaas: suletud
Lisatarvik: pitsaplaat

Eelkuumutage grilli suletud kaanega 10–15 minutit kuumusel   . Asetage pitsaplaat koos pitsa, leiva või koogikestega grillile ja sulgege kaas. Küpsetage kuumusel  või retseptis soovitatud kuumusel.

Kivist pitsaplaat (ei sobi paigaldamiseks City Grillile)



Suur koonus: tavaasend
Grillrest: standardrest
Kaas: suletud
Lisatarvik: kivist pitsaplaat




Asetage kivist pitsaplaat grilli keskele. Süüdake põleti, keerake gaasiregulaator asendisse    ja kuumutage plaati 15–20 minutit suletud kaane all. Asetage toit plaadile ja küpsetage retsepti kohaselt kas madalal kuumusel , keskmisel kuumusel   või maksimaalkuumusel   .

Toiduvalmistamine

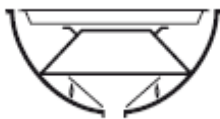
Vokkpann koos alusega (ei sobi paigaldamiseks City Grillile)






Suur koonus: vulkaanasend
Grillrest: eemaldage standardrest ja asendage vokkpanni ja alusega
Kaas: eemaldatud
Lisatarvik: vokkpann koos alusega

Asetage alus vulkaanasendis koonusele. Süüdake põleti ja keerake gaasiregulaator asendisse   . Paigaldage toiduõliga määratud vokkpann alusele ning eelkuumutage ilma kaaneta.

Universaalpann



Suur koonus: vulkaanasend
Grillrest: eemaldage standardrest ja asendage universaalpanniga
Kaas: avatud
Lisatarvik: universaalpann

Asetage universaalpann vulkaanasendis koonusele. Süüdake põletid, keerake gaasiregulaator asendisse    ja eelkuumutage universaalpanni 10 minutit ilma kaaneta.

Lisainfot, nõuandeid ja soovitusi leiate OUTDOORCHEF-i kokaraamatust.

Puhastamine

Kasutuskordade vahel vajavad OUTDOORCHEF-i grillid väga vähe puhastamist, sest suurem osa rasva aurustub või tilgub nõrgumisalusel. Pärast kasutamist keerake grill täisvõimsusele ning laske põletitel umbes 5 minutit põleda. Grillresti puhastamiseks kasutage messingharjastega grillipuhastusharja (mitte terasharja). Seadme ülejäänud osade puhastamiseks ning toidujäänuste eemaldamiseks kasutage pesukäsna ja seebivett. Võite kasutada ka ahjupuhastusvahendit.

Pange tähele! Pärast grilli loputamist laske sellel korralikult kuivada, kuumutades seda kuumusel 🔥🔥🔥, kuna enamik ahjupuhastusvahendeid on intensiivse lõhnaga.

Regulaarne hooldus

Regulaarne hooldus tagab grilli häireteta töö. Kontrollige gaasikomponente vähemalt kaks korda aastas ning alati pärast pikaajalist hoiukohas hoidmist. Kontrollige põletiavasid ning torusid, sest ämblikuvõrgud ja putukapesad võivad takistada gaasi juurdevoolu põletitesse. Eemaldage kõik ummistused.

Kontrollige aeg-ajalt kõiki mutreid ja polte, sest need võivad lahti tulla, kui grilli teisaldatakse ebatasasel pinnal. Kui Te pole grilli mõnda aega kasutanud, tehke enne uut kasutamist lekkek kontroll. Küsimuste korral võtke ühendust grilli või gaasi müüjaga. Enne grilli talveks hoiukohta paigutamist määrige roostetamise vältimiseks kõiki selle metalloosi. Pärast talvisest hoiukohast eemaldamist ning VÄHEMALT üks kord kasutamisperioodi jooksul kontrollige, ega voolik ei ole pragunenud, kulunud ega viga saanud. Viga saanud voolik TULEB kasutusjuhendit järgides otsekohe uuega asendada. Grilli kasutusea pikendamiseks ning selle välimuse säilitamiseks on soovitatav *kord aastas* kõiki seadme puitosi puiduõliga töödelda. See aitab vältida nende väändumist ning pragunemist.

Grilli kasutusea pikendamiseks on soovitatav kasutada OUTDOORCHEF-i grillikatet.

Veotsing

Gaas ei sütti

- Kontrollige, kas gaasiballooni ventiil on avatud.
- Veenduge, et balloonis on piisavalt gaasi.
- Kontrollige sädeme olemasolu elektroodi ja põleti vahel.

Säde puudub

- Veenduge, et patarei on õigesti paigaldatud.
- Põleti ning elektroodi vaheline kaugus peab olema umbes 5–8 mm.
- Veenduge, et süütli ja elektroodi vahelised juhtmed on korralikult kinnitatud.
- Paigaldage uus patarei (tüüp AAA [LR03] 1,5 V).

Garantii

Toote osadele kehtib garantii materjali- ja tootmisvigade korral järgmiste perioodide jooksul:

- emailitud osadele (alus ja kaas) ning roostevabadele detailidele 3 aastat ostukuupäevast alates;
- ülejäänud osadele 2 aastat ostukuupäevast alates.

Garantiiküsimustes pöörduge grilli müüja poole ning võtke kaasa ostu tõendav dokument. Emaili kahjustuste korral kehtib 100% garantii ainult 30 päeva jooksul ostukuupäevast alates. Garantii kehtib uute, kasutamata grillide korral.

Garantii ei kehti järgmistel juhtudel.

- Emaili ebatasasused ja värvimuutused.
- Ebaõigest kokkupanekust või kasutusjuhendit eiravast kasutusest tulenev kahju.
- Värvimuutused või rooste, mis on tingitud ilmastikumõjudest või kemikaalide vales kasutamisest.
- Toote ümberehitamisest, mittesihipärasest kasutamisest, tahtlikust kahjustamisest või liigse jõu rakendamisest tingitud vigastused.
- Ebaõigest hooldusest või volitamata isikute tehtud parandustest põhjustatud kahjustused.
- Regulaarse hoolduse tegemata jätmisest põhjustatud kahjustused.
- Toote transportimisel tekkinud kahjustused.
- Resti, koonuse, põleti, termomeetri, süütli, elektroodi, süütljuhtme, gaasivooliku ja rõhureduktori tavapärase kulumine.
- Garantiitööga kaasnevad montaaži- ja transpordikulud.
- Toote kommertskasutusest (hotellides, restoranides, massiüritustel jne) tingitud kahjustused.

Tehnilised andmed

Ascona 570, Roma 570, Roma Deluxe, Geo 570, St-Tropez

CE	0063
Gaas	LPG 30/31
Max soojusvõimsus	
– väike põleti	1,2 kW
– suur põleti	8,5 kW
Gaasikulu 28–30/37 mbar	702 g/h
Väikese põleti düüs	0,55 mm / tähis: BF
Suure põleti düüs 50 mbar	1,47 mm / tähis: BT
Väikese põleti düüs	0,48 mm / tähis: AF
Suure põleti düüs	1,27 mm / tähis: AF
Rõhk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Gaasiballooni soovitatav suurus	Butaan max 13 kg, propaan max 10,5 kg

Leon 570

CE	0063
Gaas	LPG 30/31
Max soojusvõimsus	8,5 kW
Gaasikulu	612 g/h
Düüs 28–30/37 mbar	1,47 mm / tähis: BT
Düüs 50 mbar	1,27 mm / tähis: AT
Rõhk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Gaasiballooni soovitatav suurus	Butaan max 13 kg, propaan max 10,5 kg

Ambri 480, Milano 480, Porto 480, Delta 480

CE	0063
Gaas	LPG 30/31
Max soojusvõimsus	5,4 kW
Gaasikulu	389 g/h
Düüs 28–30/37 mbar	1,15 mm / tähis: BN
Düüs 50 mbar	1,02 mm / tähis: AN
Rõhk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Gaasiballooni soovitatav suurus	Butaan max 13 kg, propaan max 10,5 kg

City Grill 420

CE	0063
Gaas	LPG 30/31
Max soojusvõimsus	4,3 kW
Gaasikulu	315 g/h
Düüs 28–30/37 mbar	1,02 mm / tähis: BL
Düüs 50 mbar	0,88 mm / tähis: AH
Rõhk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Gaasiballooni soovitatav suurus	Butaan max 13 kg, propaan max 10,5 kg

Külgpõleti

CE	0063
Gaas	LPG 30/31
Max soojusvõimsus	3,8 kW
Gaasikulu	276 g/h
Düüs 28–30/37 mbar	0,98 mm / tähis: BK
Düüs 50 mbar	0,85 mm / tähis: AG
Rõhk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar

Kategooriad

13 B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU, EE
13 S/P (50 mbar)	CH, AT, DE
13 + (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Elektrisüütel

Kasutage süütlit toiteks 1,5 V AAA-patareisid.

Termomeeter

Temperatuurinäidu lubatud hälve on $\pm 10\%$.

Pideva tootearenduse tõttu jätab OUTDOORCHEF endale õiguse muuta toote disaini ja tehnilisi andmeid ilma etteteatamiseta.