



# OUTDOORCHEF

## MANUAL BBQ

*THE GAS KETTLE BARBECUE*



*VENEZIA 570*



# Gas-Cookingsystem



## Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.51



Item #: 18.211.50



Item #: 18.211.52



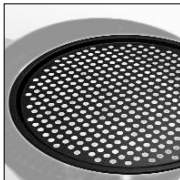
Item #: 18.211.30



Item #: 18.211.24  
Item #: 18.211.25



Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.27



Item #: 18.211.29



Item #: 18.291.05



Item #: 18.211.40



Item #: 18.211.41



Item #: 18.291.07  
Item #: 18.291.08



Item #: 14.112.36



Item #: 14.112.33



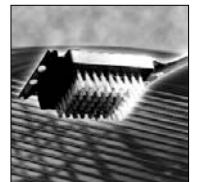
Item #: various



Item #: various



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



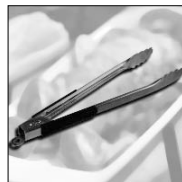
Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



Item #: 14.112.35



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.212.06



Item #: various



## GASOLKLOTGRILLEN

### Bruksanvisning

**VIKTIGT:** Notera grillens serienummer som befinner sig på undersidan av kontrollpanelen. Om du har frågor eller garantianspråk bör du alltid ange grillens serienummer.



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

### Säkerhetsanvisningar

Följ tändnings- och användningsinstruktionerna när du ska använda grillen.

- Grillen skall endast användas utomhus.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- Placera aldrig grillen under tak när den används.
- **WARNING:** Vissa delar kan bli heta under grillningen.
- Håll barn och husdjur borta från grillen under grillningen.
- Förvara lättantändliga material på säkert avstånd från grillen.
- Flytta inte grillen när den används.
- Använd skyddshandskar när du ska ta i heta delar.
- Stäng av gasreglaget både på grillen och gasolflaskan när du grillat färdigt.
- Vid byte av gasolflaska, försäkra dig om att gasvredet på grillen och flaskan är avstängda.
- Gör gasläckagekontroll varje gång du bytt gasolflaska.
- Om du tror det är en gasläcka, stäng av grillen och gasolflaskan omedelbart och kontrollera att alla kopplingar är åtdragna. Om det fortfarande läcker kontakta din återförsäljare eller en gasspecialist.
- Om gasslangen är skadad eller defekt, byt den omedelbart. Gasslangen skall alltid hållas rak. Kontrollera att den inte är böjd eller vikt eller har sprickor. Kom ihåg att stänga av gasen innan gasslangen tas bort.
- Om ej full effekt uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Observera: Slangkopplingen är vänstergängad.
- OUTDOORCHEF rekommenderar byte av gasslang och reduceringsventil vartannat eller vart tredje år.
- Färsäkra dig om att ventilationsöppningarna i grillens lock och gryta aldrig täcks för.

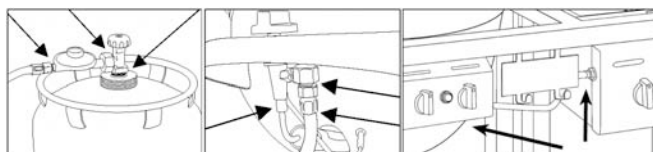
- **VIKTIGT:** Kontrollera att gasslangen inte ligger emot heta ytor på grillen och att den inte är vikt eller vriden.
- Ändra aldrig grillens inställningar och byt aldrig delar på grillen, som inte är original och rekommenderats av din återförsäljare.
- **VIKTIGT:** OUTDOORCHEF levereras med rätt gasslang och reduceringsventil.
- Försäkra dig om att alltid använda röd reduceringsventil: Butan/Propan 30 mbar.
- Använd grillen endast på fast, säker, ej antändlig yta.
- Vid grillar med granitplattor: Undvik starka temperaturförändringar i plattan.
- Ställ aldrig grillen nära lättantändliga vätskor eller material.
- Grillen är inte avsedd för anslutning till fast gasnät.
- Den skall användas med gasol.
- Förvara aldrig gasolflaskan inomhus eller inom räckhåll för barn. Den skall förvaras i ett väl ventilerat och öppet utrymme.
- För att skydda grillen mot väder och vind bör den täckas med ett äkta OUTDOORCHEF överdrag när den inte används. Se till att grillen svalnat innan den täcks över.

### Läckagetest

**WARNING:** Använd inte öppen eld i närheten under läckagekontrollen – detta inkluderar rökning! Kontrollera aldrig gasläckor med hjälp av tändsticka eller öppen flamma! Gör alltid kontrollen utomhus.

1. Kontrollera att gasreglaget står i position «OFF».
2. Öppna reglaget på gasolflaskan och kontrollera alla gasanslutningar genom att pensla på en tvålösning, 50/50 vatten/tvål.
3. Om tvållösningen bubblar, läcker gas. **Viktigt!** Grillen får inte användas innan läckaget är åtgärdat! Stäng ventilen till gasolflaskan.
4. Stoppa läckan genom att dra åt kopplingarna eller genom att byta ut defekta delar enligt rekommendation från återförsäljaren.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din återförsäljare om läckaget kvarstår.

**OBSERVERA:** Gör läckagekontroll varje gång någon del av gasanslutningen kopplats från eller om någon del bytts ut samt före varje grillsäsong innan grillen startas.



## Förklaring av de olika funktionerna på kontrollpanelen

### Trattpositioner endast på klotets manöverkonsol



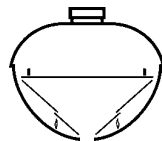
Normalläge



Vulkanläge (upp och ned)



Grilla UTAN lock



Grilla MED lock

### Värmeinställningar



Låg värme/ LOW



Medelvärme/ MEDIUM



Maxvärme/ HIGH

### Klotets brännarsystem

Den stora brännaren uppnår högsta effekt vid och minsta effekt vid . Den är konstruerad för att användas vid medel- och höga temperaturer.

Den lilla brännaren är konstruerad för att användas vid grillning vid låga temperaturer och kan endast regleras minimalt. Skillnaden mellan och syns inte. Den uppnår en maxtemperatur på ca 120 °C.

### Den extra grillytans brännarsystem

Båda brännarna är identiska och de når den högsta effekten på nivå och den lägsta effekten på nivå . Den är konfigurerad för användning i medelhögt till högt temperaturområde.

### Förberedelser för grillning

1. Rengör alla delar som kommer i beröring med matvaror.
2. Utför ett läckagetest på alla gasledning, mer om detta i kapitlet «Läckagetest».
3. Låt din Gasgrill «brännas in» i ca 20–25 minuter .

## Tändningsinstruktioner

### Tändning av ringbrännarna

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».

2. Ta bort locket. VIKTIGT! Tänd aldrig grillen med locket på.
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
4. Tryck på den lilla brännarens gasregleringsknapp och vrid den motsols till punkt . Tryck ned den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills gasen brinner.
5. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så reglera gasregleringsknappen till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, titta i bruksanvisningen i avsnitt «hur man rättar till fel».

## Extra grillyta

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
2. Ta bort den extra grillytans granitlock och placera detta under sidohyllan i den därför avsedda hållaren. **VIKTIGT: Tänd aldrig grillen med locket på Granitlock.**
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
4. Tryck på den högra eller vänstra gasregleringsknappen och vrid den motsols till nivå . Tryck ned tändningsknappen och håll den nedtryckt tills den slår över och gasen brinner.
5. Om grillen inte tänds, vrid gasreglaget till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om det inte är möjligt att få igång den extra grillytans brännare efter tre försök, bör man kontrollera orsaken (som beskrivet i avsnittet «Hur man rättar till fel»).
7. Upprepa punkt 4 för att tända den andra brännaren.
8. Täck inte den extra grillytan med granitplattan förrän den har kallnat helt.

## Instruktioner för matlagning

### Grilla på den extra grillytan

Förvärm din grill under ca. 10 minuter på högsta värme («HI»). Lägg maten på grillgallret och justera temperaturen enligt dina önskemål («LO» till «HI»).

### Grilla på gasolklotgrillen

#### Så enkelt är det:

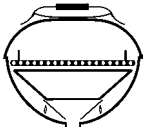
1. Välj de riktiga tillbehören för stekning, kokning och bakning.  
**VIKTIGT: Ändra din trattposition vid grillningen endast med värmebeständiga handskar.**
2. Förvärm under 5 minuter på med locket på.

- Placera maten på grillen, lägg på locket och vänta tills maten är färdig. (Se Tabell över Grilltider för vägledning).
- Vrid gasvredet till «OFF» och stäng gasvredet på gasolflaskan.

Nu instruerar vi dig om olika trattpositioner och ett urval av tillbehör som du kan använda.

## Grilla, baka och laga mat

### Grilla på grillgallret



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge  
Grillgaller: Standardläge  
Lock: På

### För köttbitar eller en hel kyckling

Förvärm på under 5 minuter med locket på. Det är inte nödvändigt att vända maten eller använda grillspett, eftersom trattgrillsystemet lagar maten snabbt och steker igenom tack vare den jämna fördelningen av över- och undervärme. Placera bara maten på den förvärmda grillen. Lägg snabbt på locket och låt tratt/funnelsystemet sätta igång och arbeta. Genom att behålla locket på blir maten kontinuerligt brynd överallt och kommer att smaka bättre eftersom safterna stängs in och behålls i maten. Bryn ca 5–10 minuter på position , reducera därefter till position och grilla färdigt.

Se efter i grilltidtabellen vilken tid som rekommenderas för olika typer av köttbitar (storlek, tjocklek osv). För att inte överlämna något åt slumpen, föreslår vi att du använder termometern «Gourmet Check».

## Steaks, korv med kort tillagningstid

Förvärm med stängt grilllock på position . Lägg sedan köttet på kanten av grillgallret med locket öppet vid position och stek köttet snabbt. Placera därefter köttet i mitten på grillen, stäng locket och reducera till position och låt köttet steka färdigt. Du kan också använda vår gjutjärnsplatta.

### Grilla på gjutjärnsplattan



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).  
Grillgaller: Tas bort och ersätts med gjutjärnsplatta.  
Lock: Avtaget/öppet  
Extra tillbehör: gjutjärnsplatta

Utmärkt vid tillagning av mat med kort stektid t ex steaks, korvar mm. Lämpar sig också för pannkakor, stekt ägg o s v.

Anmärkning: Smörj gjutjärnsplattan på båda sidor med värmebeständig olja. Lägg den smorda gjutjärnsplattan på den vända tratten. Tryck in knappen och vrid den motsols till position och förvärm ca 10 minuter utan lock innan du börjar grilla.

### Grilla i gjutjärnsplattan

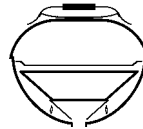


Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned)  
Grillgaller: Tas bort och ersätts med gjutjärnsplatta.  
Lock: Avtaget/öppet  
Extra tillbehör: Gjutjärnsplatta

Lägg gjutjärnsplattan på tratten. Tänd brännaren och vrid gasregleringsknappen till position . Förvärm grillen (med locket på) ca 10 minuter. Läs om hur rätterna ska tillagas i din egen receptsamling.

## Bakning

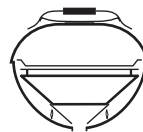
### På pizzafatet



Stor tratt/funnel (konen): Normalläge  
Grillgaller: Standardläge  
Lock: På  
Extra tillbehör: Pizzafat

Förvärm grillen position 5–8 minuter. Lägg pizzaplåten på grillen med pizza, bröd eller kaka och lägg genast på locket. Baka nu under position eller efter den angivna temperaturangivningen.

### Med stenfatet för pizza och bröd



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge  
Grillgaller: Standardläge  
Lock: På  
Extra tillbehör: Stenfat för pizza och bröd

Placera stenfatet för pizza och bröd mitt på grillen. Tänd brännaren och vrid gasreglaget till läge . Värm stenfatet i ca 15–20 minuter med locket stängt innan maten som ska bakas placeras på stenfatet för pizza och bröd. Baka enligt recept i läge , , eller .

### med bakplåten



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge  
Grillgaller: Standardläge  
Lock: På  
Extra tillbehör: Bakplåt

Förvärm grillen på position **1** i 10 Minuter med locket stängt. Lägg kakan på grillen och lägg på locket. Baka enligt recept i läge **1**, **2**, eller **3**.

## Matlagning

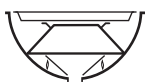
### Användning av wokpanna med tillbehör



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).  
Grillgaller: Tag bort och placera wokhållaren över tratten (konen).  
Placera wokpannan i den  
Lock: Avtaget/åpent  
Extra tillbehör: wokpannan och wokhållare

Wokpannan oljas in lätt. Placera wokhållaren på den upp och nedvända tratten/funneln (konen). Placera Wokpannan i den och förvärm på position **1** med locket på.

### Användning av universalpannan



Stor tratt/ Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).  
Grillgaller: Tas bort och ersätts med universalpanna  
Lock: Avtaget/åpent  
Extra tillbehör: universalpanna

Placera universalpannan på den inverterade tratten (vulkanläge). Tänd brännaren och sätt gasreglaget i läge **1**. Värm universalpannan ungefär 10 minuter utan lock innan matlagningen påbörjas.

## Koka och fräsa

### I gourmet-pannan



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge  
Grillgaller: Standardläge  
Lock: På  
Extra tillbehör: Gourmet-panna

Förvärm grillen på position **1** i 10 Minuter med locket stängt. Lägg gourmet-pannan på grillgallret. Läs om hur rätterna ska tillagas i din egen receptsamling.

För vidare information samt tips och knep, titta i den medföljande OUTDOORCHEF-kokboken.

## Efter grillning

1. Ställ brännarens/brännarnas gasregleringsknapp på «OFF».

2. Stäng gasvredet på gasolflaskan.  
3. Låt grillen svalna helt samt rengör den.  
4. Täck över grillen med lämpligt överdrag.

## Rengöring

### Gasolklotgrillen

OUTDOORCHEF kräver relativt lite rengöring eftersom fett antingen förångas eller droppar ned i fettpannan.

Vid stark nedsmutsning: värm upp grillen på högsta effekt i ca 10 minuter.

För rengöring av tratt och galler används en grillborste med mässingsborst (inga stålborstar).

För resterande delar liksom för en mer grundlig rengöring av grillgallret, tvätta rent med nylonsvamp och tvållösning. Man kan också använda ugsrensingsmedel.

**VIKTIGT: Efter rengöring, låt grillen torka ordentligt vid **1**, annars finns det risk för att det kan lukta starkt av ugsrensingsmedel.**

### Extra grilllyta

Grillen kräver mycket lite rengöring mellan grilltillfällena eftersom det mesta fett antingen avdunstar eller droppar ned i droppskålen. Använd en grillborste med mässingsborst (ingen stålborste) för rengöring av grillgallret. Ta bort grillgallret och rengör gjutjärnsbrännaren. Slutligen kan du dra ut droppskålen och rengöra den.

**Viktigt: När du använder rengöringsmedel för att rengöra grillen måste du låta den torka riktigt efter rengöringen. Man kan påskynda torkförloppet genom att tända grillen och låta den bränna på högsta nivå ett par minuter.**

## Regelbundet underhåll

Regelbunden skötsel av din grill gör att den fungerar bättre. Inspektera gasröret åtminstone två gånger per år och alltid efter en längre tids lagring: spindlar och andra insekter kan förhindra rätt blandning på grund av spindelväv etc. Ta bort alla hinder.

Kontrollera då och då att bultar och muttrar är ordentligt åtdragna eftersom dessa kan lösa sig om grillen flyttas över ojämnheter eller hårt underlag. Gör kontroll av eventuellt gasläckage före start efter en längre tids uppehåll i grillningen. Om du är det minsta osäker, kontakta din återförsäljare eller gasolleverantör. För att undvika korrosion under lagring rekommenderar vi att du lätt smörjer in utsatta delar med t ex matolja. Efter vinterlagring och MINST en gång under säsongen bör du kontrollera att gasolslangen är ordentligt fastsatt, inte är skadad, vikt eller drabbats av åldringsskador. En skadad slang MÅSTE bytas

omedelbart enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.

För att uppnå en längre livslängd föreslår vi att du täcker över din grill med ett original OUTDOORCHEF grillöverdrag.

## Säkerhetsanvisningar

### Gasen tänds inte

- Kontrollera om gastillförseln till gasflaskan är öppen – Försäkra dig om att det finns tillräckligt med gas i gasbehållaren – Kontrollera att flaman från elektroden överförs till brännaren.

### Ingen flamma

- Försäkra dig om att batterierna är rätt isatta - Avståndet mellan brännare och elektrod får enbart vara 5–8 mm – Förvissa dig om att vid den elektriska tändningen både kabeln och elektroden är rätt isatta – Sätt i ett nytt batteri i den elektriska tändningen Typ AAA/1,5 Volt.

Om du trots alla anvisningar inte kan använda din grill, tveka inte att kontakta din försäljningspersonal.

## Garantivillkor

OUTDOORCHEF ger garanti på brister vad gäller enskilda delar samt på tillverknings- och bearbetningsfel för följande tidsperiod:

- 3 år på emaljerade klot (underdel och lock) liksom på delar i rostfritt stål
- 2 år på alla övriga delar

Garantianspråk kan endast göras gällande ihop med köpekvitto hos respektive återförsäljare. Garantin på skador i emaljen kan endast göras gällande till 100% inom 30 dagar från inköpsdatum och gäller endast nya, oanvända grillar.

Garantin gäller ej:

- Ojämheter, minimala felaktiga ställen och skillnader i färgen i emaljen
- Defekter som orsakats av felaktig eller oaktsam användning samt icke fackmannamässig installation
- Förändring i färg samt rostbildning som orsakats av väderpåverkan eller icke fackmannamässigt använda kemikalier
- Defekter som orsakats av förändringar, användning på andra områden än det tilltänkta samt skadegörelse
- Defekter som orsakats av icke fackmannamässig skötsel och reparationer
- Skador som orsakats av att regelbunden skötsel ej genomförts
- Skador som uppkommit vid transport
- Skador som uppkommit vid användning av våld
- Normalt slitage på grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning, elektroder, tändningskabel, gasslang och gastricksreglage

- Monterings- och transportkostnader som uppstår i samband med garantiarbeten
- Skador som uppkommit pga. slitage i samband med professionell användning (hotell, gastronomi, evenemang etc.)

## Teknisk information

### Venezia 570

CE	0063BP3505
Gas	LPG 30/31
Värmetillförsel max	
– lilla brännaren	1,20 kW
– stora brännaren	8,50 kW
Gasförbrukning	702 g/h
28–30/37 mbar	
Injektor, lilla brännaren	0,55 mm/märkning: BF
Injektor, stora brännaren	1,47 mm/märkning: BT
50mbar	
Injektor, lilla brännaren	0,55 mm/märkning: AF
Injektor, stora brännaren	1,27 mm/märkning: AT

### Extra grilllyta

CCE	0063BP3505
Gas	LPG 30/31
Värmetillförsel max.	6.8 KW
Gasförbrukning	494 g/h
Gasinjektor 28-30/37 mbar	0,90 mm/märkning: BM
Gasinjektor 50 mbar	0,80 mm/märkning: AM

### Kategorier

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

### Elektronisk tändning:

För att använda den elektriska tändningen behöver du ett batteri av typ AAA / 1,5 Volt.

### Hänvisning betr temperaturangivelse:

Termometern har en tolerans av +/- 10% av visad temperatur.

I sin strävan att kontinuerligt förbättra sina produkter förbehåller sig OUTDOORCHEF rätten att utan föregående varning ändra specifikationer och design.

## OUTDOORCHEF Tabell för gaolklotgrillen

### Grilltid för ca 1 kg kött på position ca 200–220°C

Lammkotletter/fjärilskotletter	45–60 minuter
Fläskkotletter/fjärilskotletter	25–35 minuter
Kyckling	45–60 minuter
Nötkött	45–55 minuter
Lamm	25–35 minuter
Gris	10–20 minuter
Grillspett	10–15 minuter
Biffstek (rare)	12–25 minuter
Lax	10–15 minuter

Sardiner	8–10 minuter
Forell/ makrill e t c	10–20 minuter

### Grilltid på gjutjärnsplattan

Kotletter, hamburgare	8–12 minuter
Korv	8–10 minuter
Räkor	3–6 minuter
Fisk (bitar)	7–12 minuter
Grönsaker, frukt	5–10 minuter
Champinjoner	3–5 minuter

### Grilltid på grillgallret

Ugnsbakad potatis	30–40 minuter
Majskolvar (i folie)	20–30 minuter
Tomater	8–10 minuter
Kaka	45–60 minuter

FÖRVARA ALLTID DENNA BRUKSANVISNING PÅ ETT STÄLLE DÄR DU ENKELT HITTAR DEN.

## **Distribution:**

---

Sales: OUTDOORCHEF International Ltd.  
Neuhaltenring 1  
CH-6030 Ebikon  
Tel. +41 41 444 33 44  
Fax +41 41 440 84 88  
E-mail: [info@outdoorchef.com](mailto:info@outdoorchef.com)  
[www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

**Serial number**



THE BARBECUE COMPANY