

Norge





(Norsk)

## 1 Bruksanvisning




**VIKTIG:** Ta godt vare på serienummeret, som du finner under **kontrollpanelet**. Skriv nummeret ned på baksiden av bruksanvisningen. Serienummeret må alltid oppgis ved henvendelser til, eller garantikrav som rettes mot forhandleren.

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gasskulegrillen OUTDOORCHEF.




### 1.1 Legend

Varmen er indikert med    for maksimum og  for minimum.

### 1.2 Før første grilling




1. Alle deler på grillen som kommer i kontakt med matvarer må rengjøres.
2. For å fjerne rester etter produksjonen, la grillen brenne ca. 20 til 25 minutter i posisjonen    .

### 1.3 Tenningsinstruksjoner

1. Forsikre deg om at gassregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om „Lekkasje test“.
2. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. **Åpne lokket. Viktig!! Ikke tenn grillen med lokket på.**
4. Trykk inn og vri kontrollbryteren mot klokka til posisjon    og trykk inn knappen gjentatte ganger for å tenne grillen.
5. Hvis den ikke tennes, vri kontrollbryteren til "OFF" og vent i 2 min slik at gassen kan fordampe. Gjenta så punkt 4.
6. Dersom brenneren ikke tenner etter 3 forsøk, vennligst se kapitlet feilsøking for å finne årsaken.

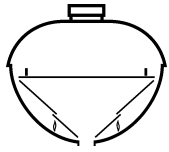
### 1.4 Grillinstruksjoner

#### 1.4.1 Så enkelt er det:

1. Grill-, steke-, koke- og tilberedningsteknikken velges med riktig traktposisjon (stor trakt) og dertil passende tilbehør. **ADVARSEL: Bruk varmebestandige hansker hvis du vil endre traktposisjonen under grilling.**
2. Forvarm i 5 min. på    med lokket på.
3. Plassér mat på grillen, sett på lokket igjen og la det være slik, til maten er ferdig. (Se tabellen over anbefalte grilltider i avsnitt 1.11).
4. Etter bruk, vri kontrollbryteren til posisjon „OFF" og steng gasstilførselen fra flasken.

Nedenfor viser vi deg forskjellige traktposisjoner og et utvalg av tilgjengelig tilbehør.

### 1.4.2 Grilling & Steking



Stor trakt: Normal posisjon  
Grill: Standard posisjon  
Lokk: På

#### Store steker og hele kyllinger

Forvarm på 🔥🔥🔥 i 5 min. med lokket på. Du trenger ikke snu maten eller bruke grillspyd, siden Funnel grillsystem griller maten raskt og gjennomsteker den ved hjelp av **over og undervarme**. Bare plassér maten på den forvarmede grillen, legg på lokket og la Funnel gjøre jobben sin. **Stek** i ca. 5 til 10 minutter på 🔥🔥🔥. **Reduser deretter** varmen til 🔥, og **la** kjøttet grilles ferdig.

**Se de anbefalte grilltidene i avsnitt 1.11 for best mulig resultat.**

For ikke å overlate noe til tilfeldighetene når du tilbereder større kjøttstykker, **anbefaler vi bruk av steketermometer som måler kjernetemperaturen.**

#### Kjøtt som krevere kortere steketid; steker, pølser osv.

Forvarm på 🔥🔥🔥 i 5 min. med lokket på. **Ta av lokket og plasser kjøttet på kanten av grillristen en kort stund, fremdeles med varmen på 🔥🔥🔥.** Reduser deretter varmen til 🔥, og plasser kjøttet på midten av grillen. Sett på lokket og la kjøttet grilles ferdig. I stedet for grillristen kan du også bruke en støpejernsplate.




### 1.4.3 Pizza, brød, kaker

Stor trakt: Normal posisjon  
Grillrist: Standard posisjon  
Lokk: På  
Tilbehør etter valg: Pizzaplate

Forvarm på 🔥🔥🔥 i 5 til 8 minutter med lokket på. Legg pizzaplaten med pizza, brød eller kake på grillen og sett på lokket. Reduser varmen til 🔥, eller følg angitt temperatur.

### 1.4.4 WOK




Stor trakt: Plasseres opp/ned  
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med en **Wokpanne**  
Lokk: Av  
Tilbehør etter valg: Wok og støtte til Woken

MERK: Plasser støtten til Woken over trakten. Tenn brenneren og vri kontrollbryteren til   . Plasser Woken på støtten og la den varme seg opp uten lokk før du begynner å lage asiatiske eller andre retter.

#### 1.4.5 Grille på støpejernsplate

Stor trakt: Plasseres opp/ned  
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med en støpejernsplate.  
Lokk: Av  
Tilbehør etter valg: Støpejernsplate

Ideell for grillmat med kort steketid (steker, pølser osv.), da varmen fordeles jevnt slik at porene i kjøttet lukkes raskt. Støpejernsplaten er også ideell til pannekaker eller speilegg.

MERK: Støpejernsplaten må smøres inn med vegetabilsk olje på begge sider. Legg den oljete støpejernsplaten på trakten, som er plassert opp/ned. Tenn brenneren, vri kontrollbryteren til    og forvarm støpejernsplaten i ca. 10 minutter uten lokk før du begynner å grille.

#### 1.4.6 Tilberede mat med universalpannen

Stor trakt: Plasseres opp/ned  
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med universalpannen  
Lokk: Av  
Tilbehør etter valg: Universalpanne

Matrettene lages etter egne oppskrifter.

## 1.5 Lekkasjetest




Advarsel: Bruk ikke åpen flamme for lekkasjetest. Røyking ikke tillatt.  
Foreta testen utendørs og i sikker avstand til lettantennelig materialer.

1. Påse at kontrollbryteren er stengt i „OFF“ - posisjon.
2. Skru på gasstilførselen og kontroller alle overganger ved å pensle på en 50/50 blanding av flytende såpe og vann, eller egnet lekkasjespray.
3. Dersom det oppstår bobler, er dette tegn på lekkasje som må utbedres før grillen tas i bruk. Steng gasstilførselen.
4. Eventuell lekkasje kan utbedres ved å tette skjøtene hvis mulig, eller ved å erstatte de defekte delene. Ta eventuelt kontakt med din lokale forhandler.
5. Gjenta punkt 1 og 2.
6. Dersom lekkasjen ikke lar seg utbedre, steng gasstilførselen og ta kontakt med din lokale forhandler.

NB: Foreta en lekkasjetest hver gang gasstilførselen blir tilkoblet eller erstattet og ved starten på hver grillsesong.

## 1.6 Rengjøring

Det er lite rengjøring som skal til siden mesteparten av fett fordampes eller siles ned i skålen for overflødig fett under grillingen. Likevel, hvis fett setter seg fast på Funnel trakten, kan oppflamming forekomme. Bruk en messingbørste til å rengjøre overflaten på grillristen. Fjern deretter risten og skrap bort eventuelt fett som har satt seg fast på Funnel trakten, eller nede i skålen. For en grundigere rengjøring (hvis du skal lage saus eller stek), bruk en nylonsvamp og såpevann til å ta bort overflødig fett fra stekeristen og trakten. Det kan også brukes ovnsrens.

VIKTIG: Når grillen er vasket, stilles den på posisjon    og tørkes helt, hvis ikke vil de fleste typer ovnsrens lukte sterkt.

## 1.7 Jevnlig vedlikehold

Jevnlig vedlikehold av din grill sikrer en god funksjon. Kontroller venturierørene (røret mellom ventilen og brenneren) minst to ganger pr. år, eller etter langvarig lagring. Edderkopper og andre insekter kan forstyrre gass-/luftblandingen. Fjern alle fremmedelementer. Kontrollér og eventuell etterstram skruer. De vil kunne løsne, dersom grillen flyttes mye over ujevne eller harde flater. Dersom grillen ikke har vært benyttet på lang tid, anbefaler vi å foreta en tetthetskontroll av gasskoblinger og slange. Dersom du er i tvil om noe, ta kontakt med din lokale forhandler eller FUTUR AS. Om grillen settes bort for vinteren, er det en fordel å sette inn metalldele med fett. Dette for å hindre korrosjon. Etter vinterlagring og minst en gang til i løpet av sesongen, skal slangen kontrolleres for sprekker eller skader. En skadet slange må skiftes umiddelbart!

For å bevare grillens verdi og utseende så lenge som mulig, anbefales det å behandle alle tredeler med treolje én gang i året da dette motvirker strekk og sprekke dannelse.

For å forlenge grillens levetid, anbefales det å bruke et egnet OUTDOORCHEF-grilltrekk som ekstra beskyttelse.

## 1.8 Garanti

OUTDOORCHEF gir en garanti for defekte deler og arbeidsutførelse på 2 år fra og med kjøpsdatoen. På denne betingelse bør du kun la en autorisert forhandler foreta service på grillen. Ingen klager blir godtatt uten kjøpsbevis. Hvis OUTDOORCHEF godtar klager på disse betingelser, kan defekte deler bli levert uten kostnader. OUTDOORCHEF vil

imidlertid ikke dekke transport til forhandler og eventuelle skader som kan oppstå.

## 1.9 Sikkerhetsregler

Studer bruksanvisningen før du tar grillen i bruk.

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Plasser aldri grillen under tak når den er i bruk.
- Advarsel: Enkelte deler blir veldig varme når den er i bruk, hold barn på betryggende avstand.
- Bruk egnede grillhansker under grillingen eller ved håndteringen av varme deler.
- Sørg for sikker avstand til brennbart materiale.
- Ikke flytt på grillen når den brukes.
- Skru av gasstilførselen på både grillen og gassflasken etter bruk.
- Når du bytter gassflaske, forsikre deg om at gasstilførselen er av på både grillen og gassflasken, og at ingen brennbare materialer er i nærheten.
- Etter bytting av gassflasker, utfør lekkasjetesten for å utelukke lekkasjer.
- Hvis du tror det er lekkasje, steng gasstilførselen og ta kontakt med din lokale forhandler.
- Hvis slangen er ødelagt, erstatt den med en gang. Påse at slangen aldri ligger i klem eller kommer i kontakt med varme flater.
- OUTDOORCHEF anbefaler at gassslangen og gasregulatoren skiftes hvert annet til tredje år. Forsikre deg om at det er god luftventilasjon til grillokket hele tiden.
- Viktig: Det følger med et regulatorsett med slange og regulator på 30 mbar. Bruk aldri slanger som ikke er beregnet på propan, eller en regulator med et annet trykk.
- Sørg for at grillen står støtt på en fast, ikke brennbar overflate.
- Bruk kun godkjente gassflasker med flaskegassgass kategori I3 B/P.
- Gassflasken må ikke utsettes for direkte sollys eller temperaturer over 50 °C. Oppbevar flasken i godt ventilerte omgivelser, over bakkenivå og utilgjengelig for barn. Følg forøvrig anvisningen som skal følge med gassflasken.
- For å beskytte grillen, bør den dekkes med et ekte OUTDOORCHEF grilltrekk. Forsikre deg alltid om at grillen er blitt kald før den tildekkes.

## 1.10 Feilsøking

Gassen vil ikke tenne

- Kontroller at det er gass på flasken - Kontroller at regulatoren er åpnet - Forsikre deg om at det gnistrer fra elektroden og mot brenneren.

Ingen gnist synes

- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal være mellom 5 og 8 mm - Forsikre deg om at tennledningen er koblet til i begge ender og sitter skikkelig - Dersom grillen fremdeles ikke tenner, vennligst ta kontakt med din lokale forhandler.

CE	0063
Gass	LPG 30/31 Kategori I3 B/P
Maks. varmeinntak	4.3 KW
Gassforbruk	315 g/h
Dyse	1.02 mm/merking: BL
Trykk Butan/Propan	30 mbar
Anbefalt flaskestørrelse	Maksimum 10kg eller 11kg husholdningsflaske.

Kategori I3B/P - 30 mbar: CH, DK, FI, NL, **NO**, SE  
I3B/P - 50 mbar: CH, AT, DE  
I3+-28/37 mbar: BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU PT

Det følger med et regulatorsett med slange og regulator på 30 mbar.

*OUTDOOR CHEF foretar en kontinuerlig produktutvikling og forbedring, og forbeholder seg retten til å endre produktdesign eller spesifikasjoner uten varsel.*

### 1.11 OUTDOORCHEF tabell for anbefalte grilltider

Tilbereding av større kjøtt-, fiske- og fjærkrestykker  
(Trakten i normal posisjon, lokket på, nødvendig  
tilbehør: grillrist)

**VIKTIG:** Avhengig av kjøttets tykkelse, form og omgivelsestemperaturen kan de angitte steketidene variere med +/- 10 til 20 minutter.

Tilberedningstid for ca. 1 kg stykke  
På minste flamme (ca. 200 til  
220 °C)

Svinestek fra nakke	45–60 minutter
Svinestek carré	25–35 minutter
Svinefilet	15–25 minutter
Kalvestek	40–55 minutter
Kalv carré	55–70 minutter
Kalv entrecôte	20–40 minutter
Kalverygg	30–40 minutter
Kalvefilet	12–25 minutter
Lammekoteletter i stykker	25–35 minutter
Lammelår	30–45 minutter
Lammerygg	10–20 minutter
Kylling	45–60 minutter
Kjøttpudding	30–45 minutter
Hjort entrecôte	30–40 minutter
Rådyrrygg (benfri)	10–20 minutter
Laks	10–20 minutter

**Tilbereding på aluminiums plate emaljert støpejernsplate**  
(Trakten opp/ned, lokk av)

Koteletter, hamburgere	8–12 minutter
Filetmedaljonger, steker, kyllingbryst	5–10 minutter
Knakkepølser	8–10 minutter
Kongereker	3–6 minutter
Hele fisk	7–12 minutter
Fiskefilet i aluminiumsfolie	3–5 minutter
Grønnsaker, frukt	5–10 minutter
Sjampinjonger	3–5 minutter

**Tilbereding på grillrist**  
(Trakten i normal posisjon, lokket av)

Bakte poteter (mellomstore)	30–40 minutter
Maiskolber i aluminiumsfolie	20–30 minutter
Tomater	8–10 minutter
Myke grønnsaker	15–25 minutter
Hel ananas	25–35 minutter
Potetgrateng i form	25–40 minutter
Kake	45–60 minutter
Ostekake, fruktkake	40–60 minutter

### **Tilbereding i universalpanne**

(Trakten opp/ned, lokk av eller på)

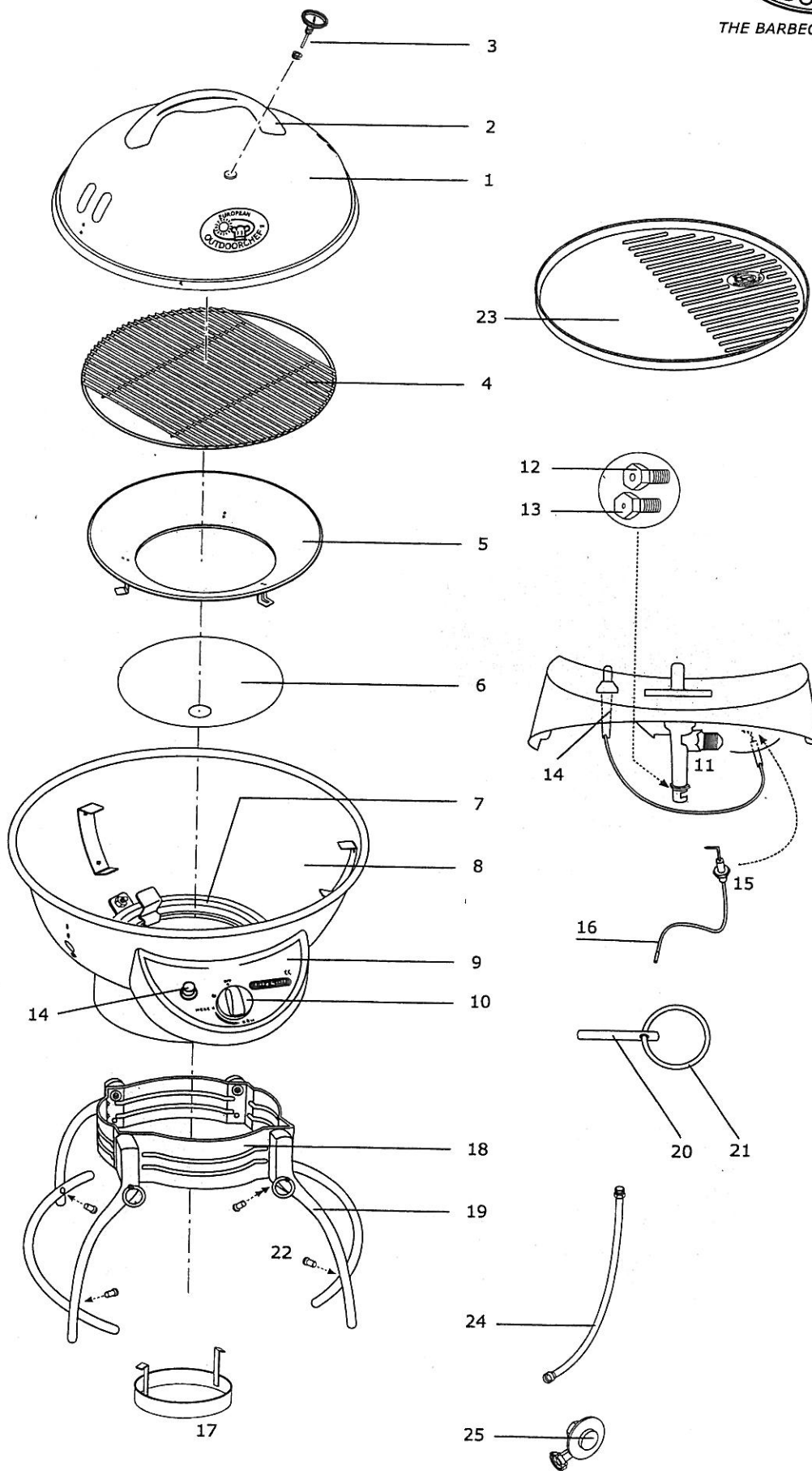
Risotto	etter opplysningene
på pakken	
Polenta	etter opplysningene
på pakken	
Grønnsakspanne	15–20 minutter
Gratenger (frukt, grønnsaker osv.)	15–30 minutter

2006

# CITY GRILL 420

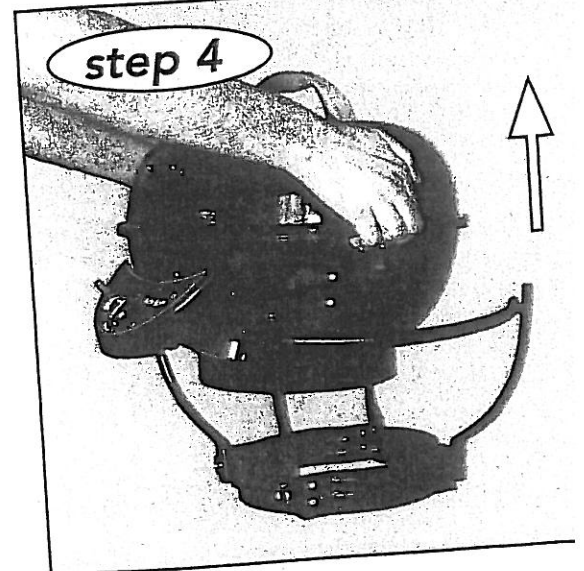
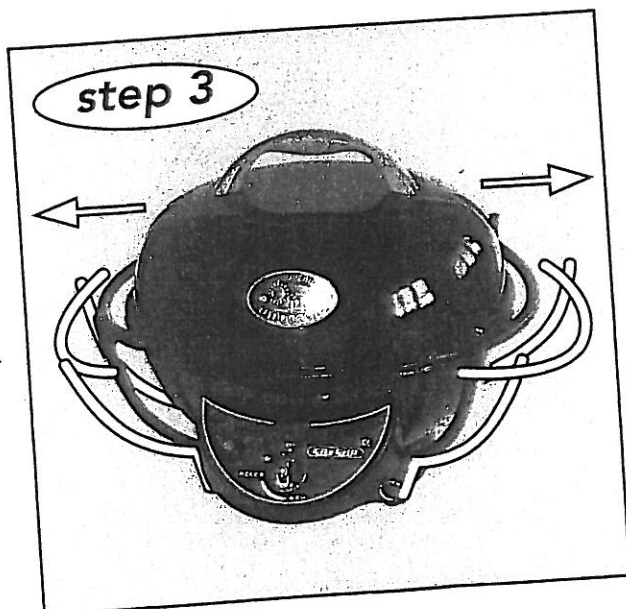
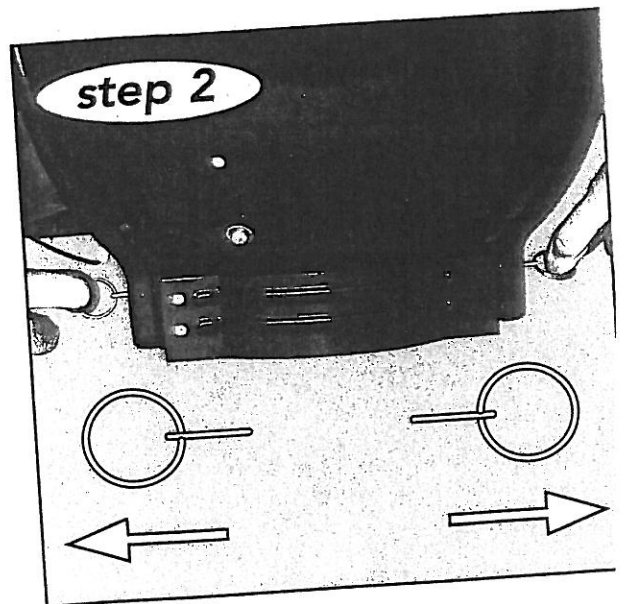
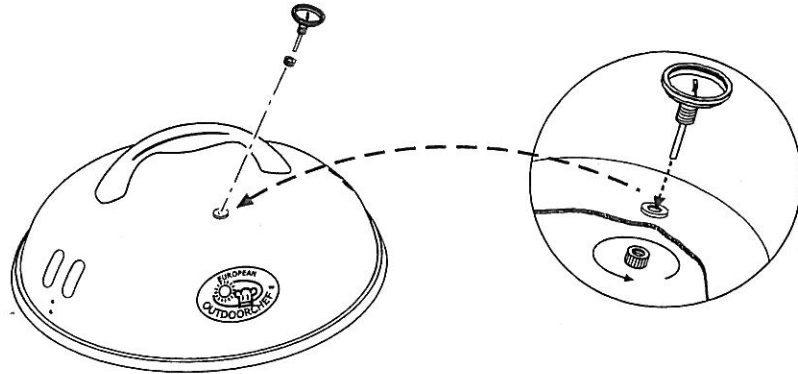


THE BARBECUE COMPANY



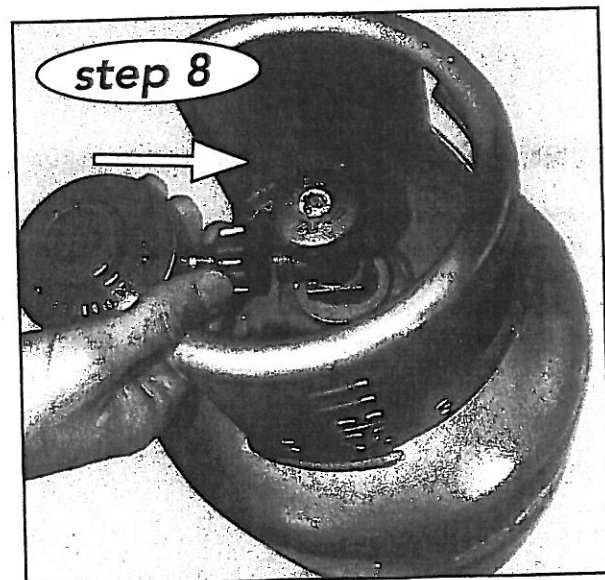
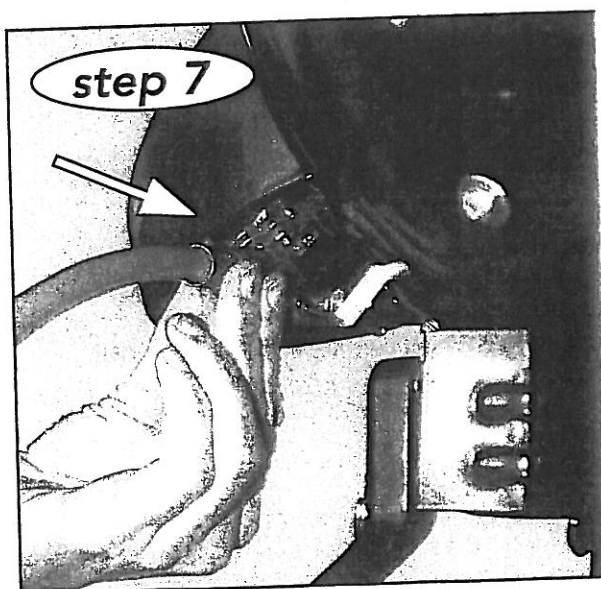
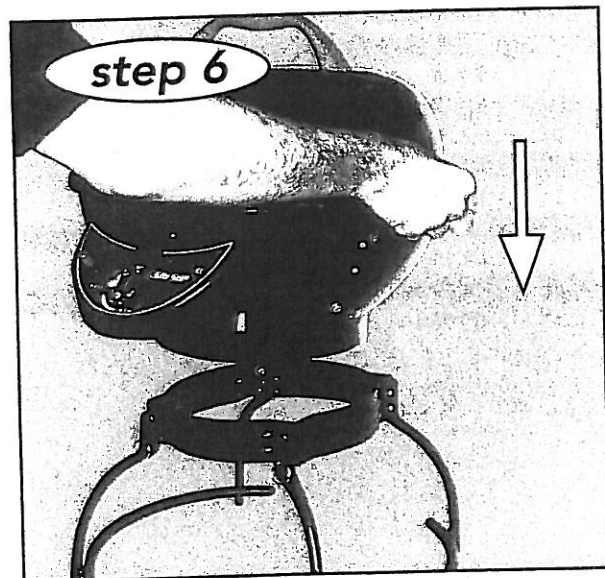
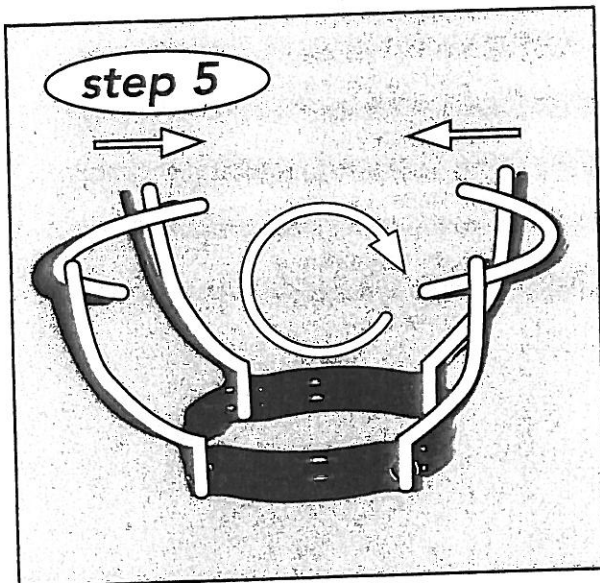


# City Grill





THE BARBECUE COMPANY



# CITY GRILL 420

## Spare Parts

Pos.	Art. Nr.	Description
1	18.350.32	Lid black
2	18.360.16	Lid handle
3	18.850.07	Heat indicator °C/°F
4	18.321.40	Cooking grid
5	18.321.41	Large Funnel
6	18.321.42	Small Funnel
7	18.340.36	Burner
8	18.350.31	Bowl black
9	18.321.43	Control panel graphit
10	18.360.17	Control knob
11	18.340.28	Valve assembly
12	18.340.27	Injector 30mbar mark: BL
13	18.340.26	Injector 50mbar mark: AH
14	18.340.31	Piezo ignitor
15	18.340.30	Piezo electrode
16	18.340.29	Ignition wire
17	18.321.44	Drip pan
18	18.321.45	Bowl fixation
19	18.321.46	Legs graphit
20	18.321.47	Locking pin
21	18.321.48	Pull ring
22	18.360.18	Protection pin
23	18.311.31	Cast aluminium plate
	19.110.08	Manual
24	individual	Gas hose
25	individual	Gas regulator

## Ersatzteil-Liste

Beschreibung
Deckel schwarz
Deckelgriff
Temperatur Anzeiger °C/°F
Grillrost
Grosser Trichter
Kleiner Trichter
Brenner
Kugel schwarz
Bedienungskonsole graphit
Gasregulier-Knopf
Ventilsatz
Düse 30mbar mark: BL
Düse 50mbar mark: AH
Piezo-Zündung
Piezo-Elektrode
Zündungskable
Fettauffangschale
Kugel-Halterung graphite
Beine graphite
Sicherungsstift
Ring zu Sicherungsstift
Schutzknopf
Aluminium Gussplatte
Bedienungsanleitung
Gasschlauch
Gasdruckregler

### Attention

Please write your serial number on the backside of the manual for future reference. The number can be found on the underside of the control panel. Outdoor Chef can only supply spare parts and honour warranty returns when the serial number is available.

### Achtung

Bitte notieren Sie auf der Rückseite Ihrer Gebrauchsanweisung die Serien-Nummer, welche sich auf der Unterseite der Bedienungskonsole befindet. Outdoor Chef kann Garantie und Ersatzteillieferungen nur mit der Serien-Nummer behandeln.



European Outdoor Chef operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or technical specification without giving any prior notice.