



BEDIENUNGSANLEITUNG

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

CE0063	Outdoorchef AG Egglishtrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:
Article No.:	<input type="text"/>
Made in China	
Burners (Propane) 30/37 mbar	
small kettle burner large kettle burner igniter burner Total rate overall	Q _{net} 1.2kW (50gh) Q _{net} 8.5kW (600gh) Q _{net} 3.2kW (229gh) 3Q _{net} 18.50kW (1320gh)
	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 Artikelnummer und Bezeichnung ihres Gas-Kugelgrill finden Sie auf der **Welcome Card**, welche der Dokumentenmappe beigelegt ist.

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.

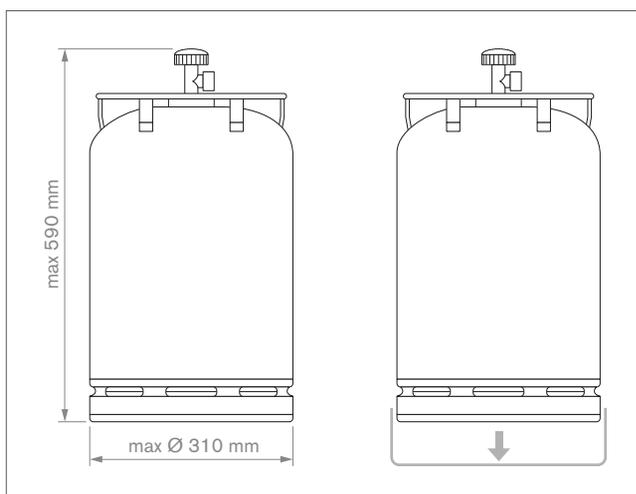
WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

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 entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

- Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 11 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz (**Abb. 2A**).



- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.

- Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50° C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden.
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- **HINWEIS:** Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Gasgrills in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen beziehungsweise anpassen zu lassen.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

- „Nur im Freien verwenden“
- „Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes“
- **„ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten“
- „Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden“
- „Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen“
- „Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen“
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 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 fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 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 entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.

SPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE FÜR GERÄTE MIT STROMANSCHLUSS

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

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden. **(siehe Abb. 2A und 2B)**
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. **WICHTIG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

HINWEIS: Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

LUGANO 570G EVO SPEZIFISCHE DARSTELLUNG

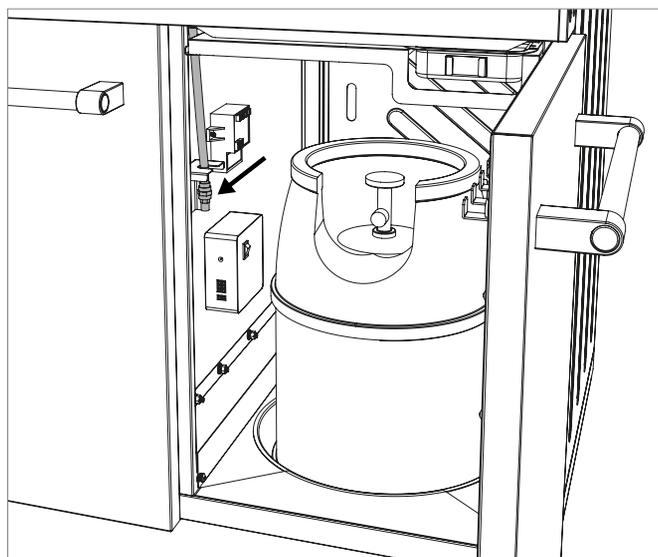


Abb. 2A

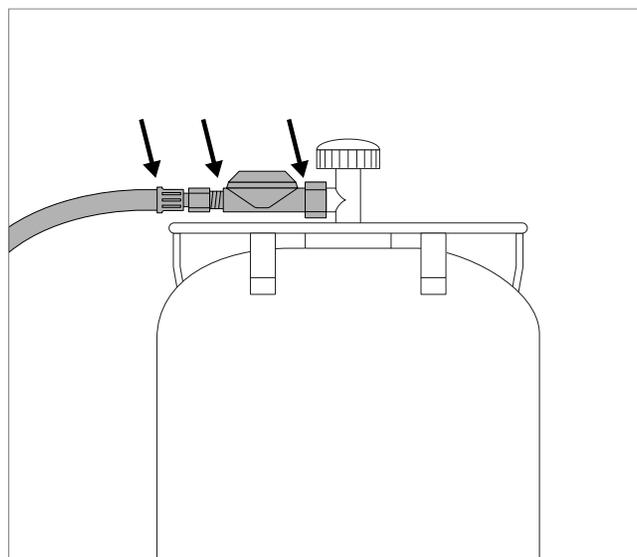
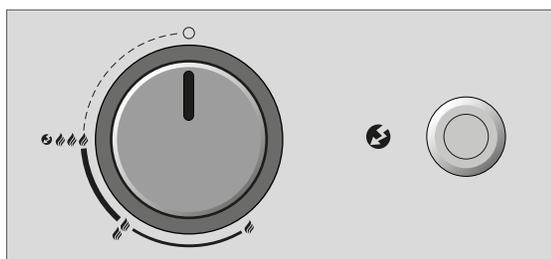


Abb. 2B

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung

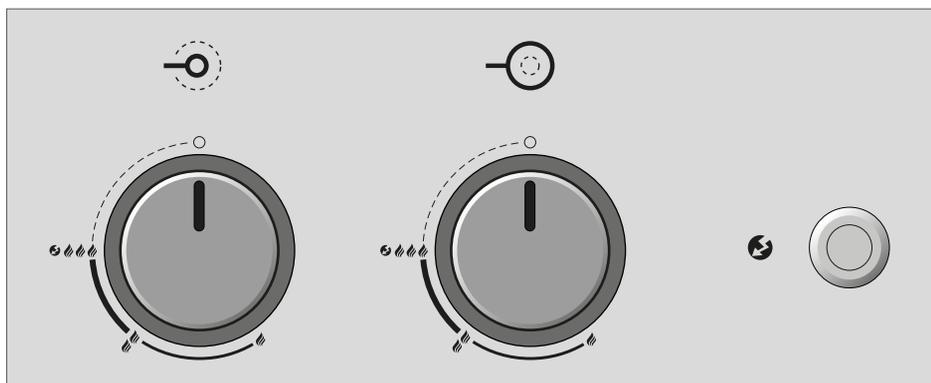


- : Aus Position
- 🔥 : niedrige Leistung
- 🔥🔥 : mittlere Leistung
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥⚡ : Zündung
- ⚡ : Zünder

BRENNER-SYSTEME

KUGEL

Grillsysteme mit zwei Ringbrennern

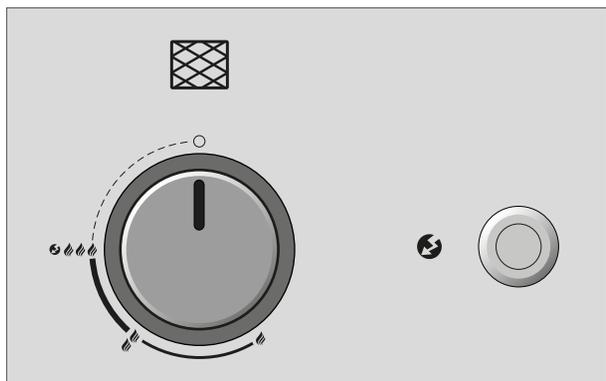


Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe 🔥🔥🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung. Er ist auf Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich ausgelegt.

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

STEAKHOUSE BURNER

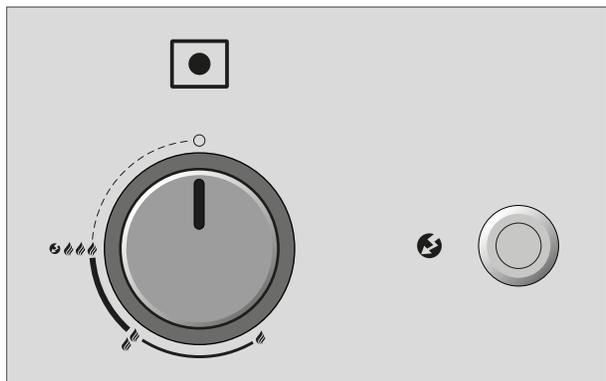
Brenner-System der zusätzlichen Grillfläche beim LUGANO 570 G EVO



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

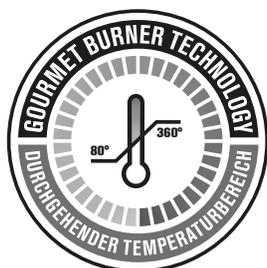
SEITENKOCHSTELLE

Brenner-System der zusätzlichen Seitenkochstelle beim LUGANO 570 G EVO



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

GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



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

Temperaturbereiche / Anwendung:

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

* Richtwerte ohne wetterbedingte Einflüsse

TIPPS UND TRICKS:

Niedergaren (80 – 130 Grad):

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

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

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

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

Hochtemperatur (220 – 360 Grad):

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

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



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

FLAME GUARD

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

Die Vorteile:

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

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

SAFETY LIGHT

Bewährte Sicherheit, die leuchtet.

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

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

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

Die Gasregulierung funktioniert auch bei leeren Akku-Batterien.

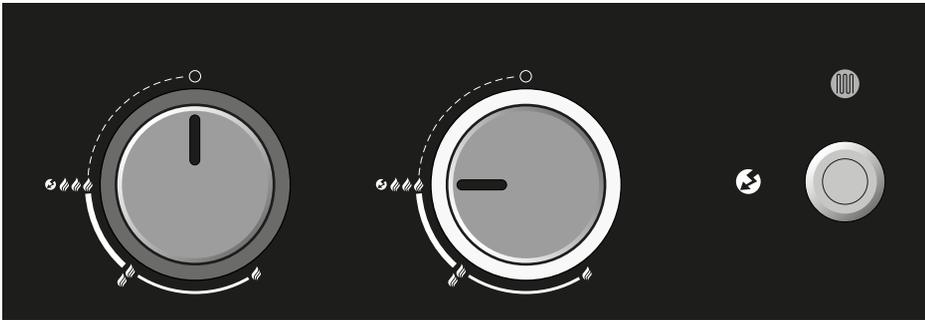
Der LUGANO 570 G EVO verfügt über ein verbautes Akku Ladegerät (siehe Kapitel **ELEKTROBOX UND ELEKTROZÜNDBOX**).

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

Der Vorteil:

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

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



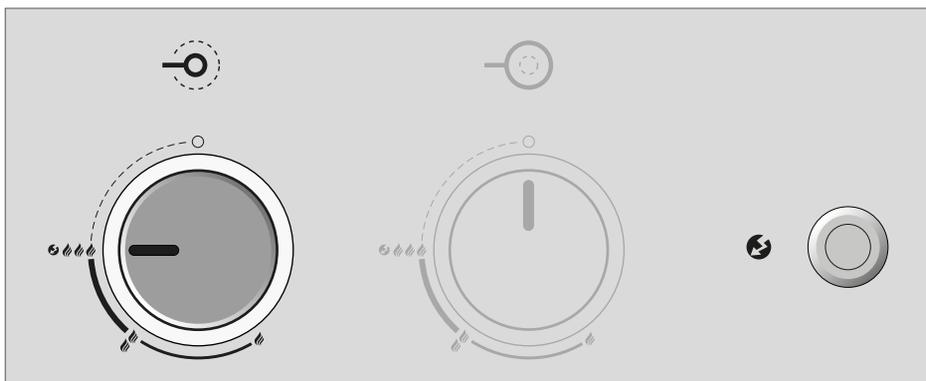
VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr LUGANO 570 G EVO vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe aus.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

GAS KUGEL

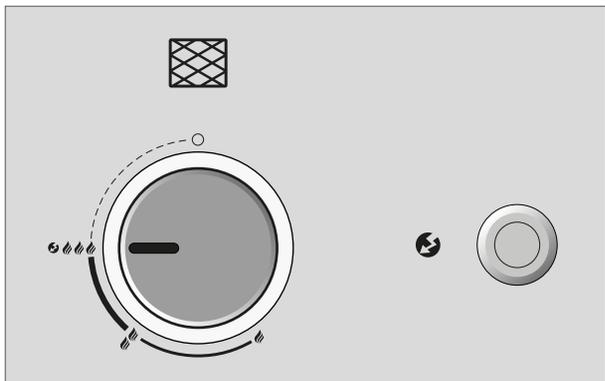
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters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



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

STEAKHOUSE BURNER

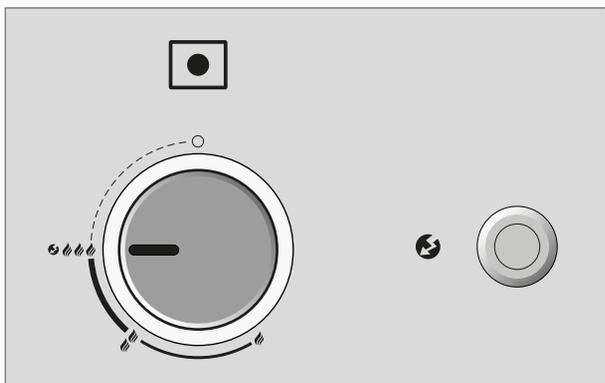
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters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



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

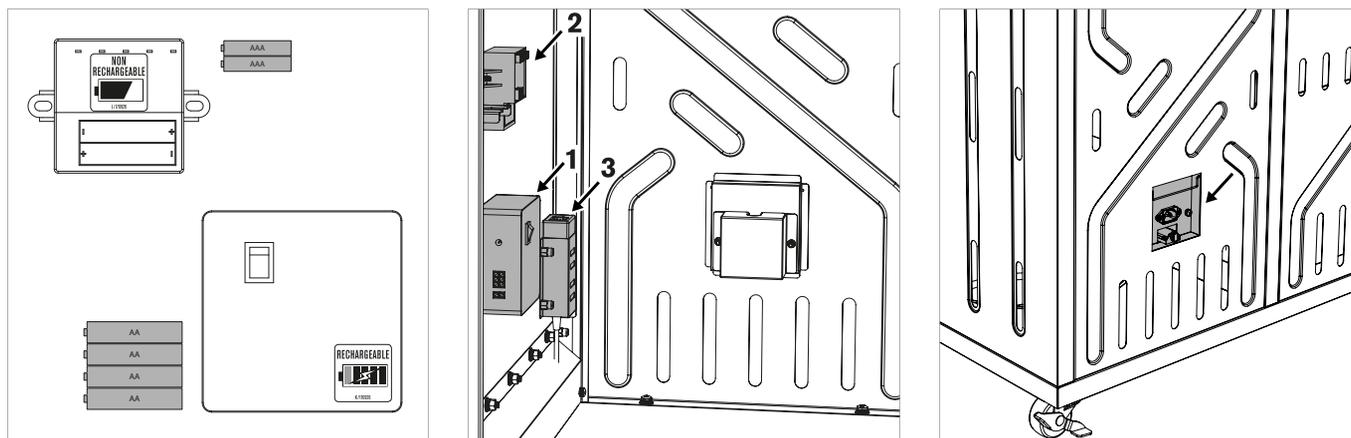
SEITENKOCHSTELLE

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



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

ELEKTROBOX UND ELEKTROZÜNDBOX



Die Elektrobox beinhaltet Folgendes:

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

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

EINZIGARTIGES TRICHTERSYSTEM

Ob Grillen, Kochen oder Backen, das einzigartige OUTDOORCHEF Trichtersystem sorgt in der Standard Position für eine gleichmässige Hitze-Verteilung 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF Zubehör wie den Barbecue Wok, die Aroma Pfanne oder die Gusseisenplatte.

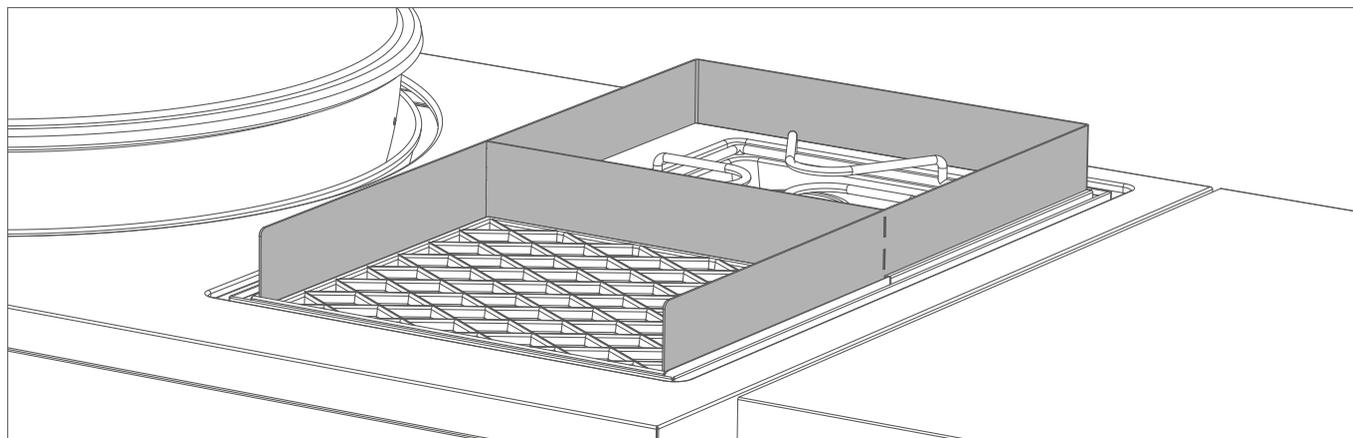
Somit eignet sich die Vulkan Position perfekt für Kurzgebratenes wie Thunfisch-Steaks, Jakobsmuscheln oder Wok-Gemüse.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN GAS-KUGELGRILL

1. Bringen Sie den Trichter in die gewünschte Position (Standard Position oder Vulkan Position).
ACHTUNG: Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
HINWEIS: Beim Grillen und Kochen in der Vulkan Position auf Stufe 🔥🔥🔥 den Deckel offenlassen. Nur auf Stufe 🔥 – 🔥🔥 kann auch beim direkten Grillen mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.
2. Wählen Sie, wenn nötig, das entsprechende Zubehör aus.
3. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe 🔥🔥🔥 vor.
4. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position ○. Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
6. **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heisse Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.
Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden (**siehe Abb. 3**)!
7. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN STEAKHOUSE BURNER (ZUSATZ-GRILLFLÄCHE)

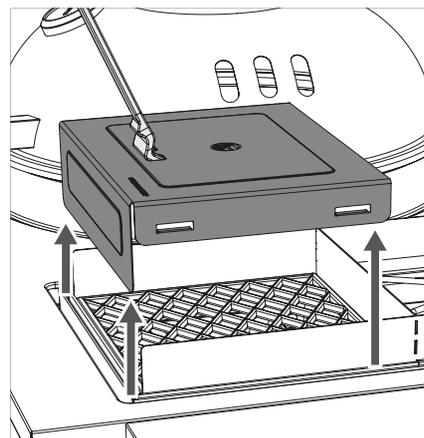
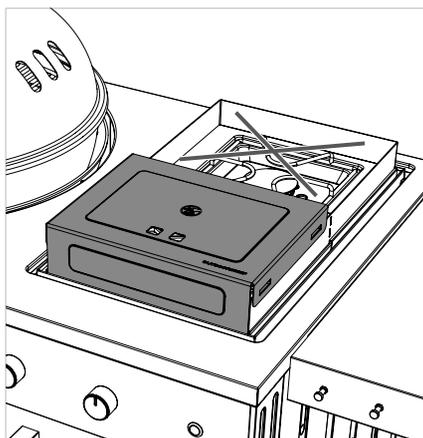
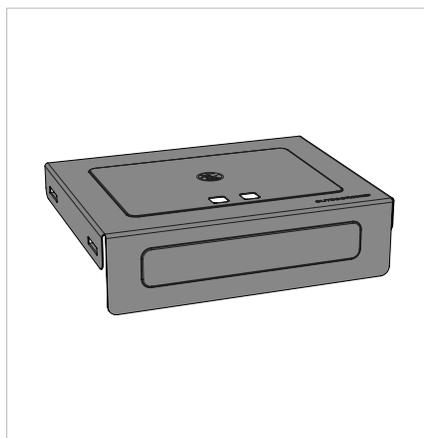
1. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme zwingend das XXL-Schneidebrett Lugano, welches auch als Abdeckung der Grillfläche dient. Diese kann durch die Hitze Schaden nehmen.
2. Setzen Sie den mitgelieferten Wind- und Spritzschutz auf die Grillfläche. Dieser sorgt dafür, dass die Grillfläche durch den Wind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



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

ANLEITUNG FÜR DEN EINSATZ DER ABDECKUNG FÜR DEN STEAKHOUSE BURNER

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



Die Abdeckung bringt folgende Vorteile:

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

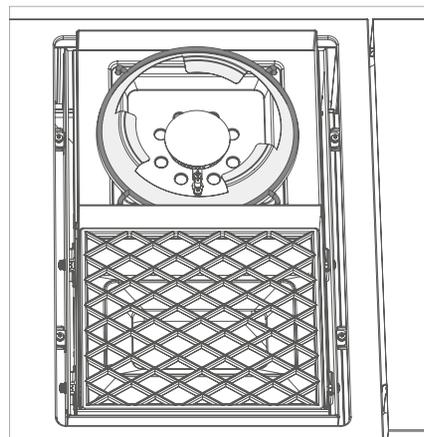
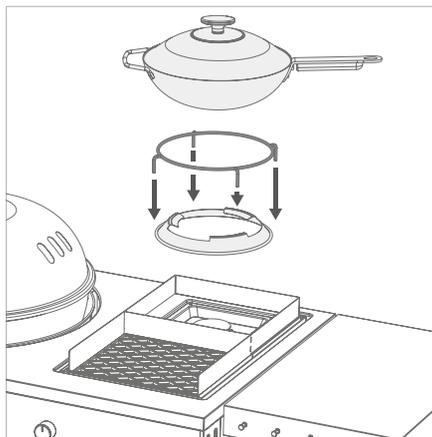
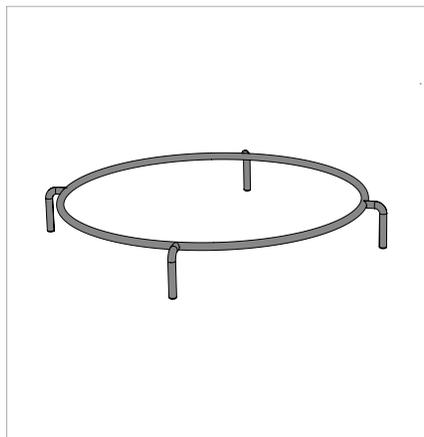
INFO: Die Verwendung der Abdeckung ist auch in Verbindung mit der Lugano Grillplatte möglich (separat als Zubehör erhältlich).

ACHTUNG:

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

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DIE SEITENKOCHESTELLE

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



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

7. **ACHTUNG:** Das aufgefangene, heiße Fett in der Fettauffangschale kann Verbrennungen hervorrufen. Lassen Sie das Fett vor dem Entfernen der Fettauffangschale erst vollständig abkühlen.
Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden (**siehe Abb. 3**)!
8. Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie den Grill nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.

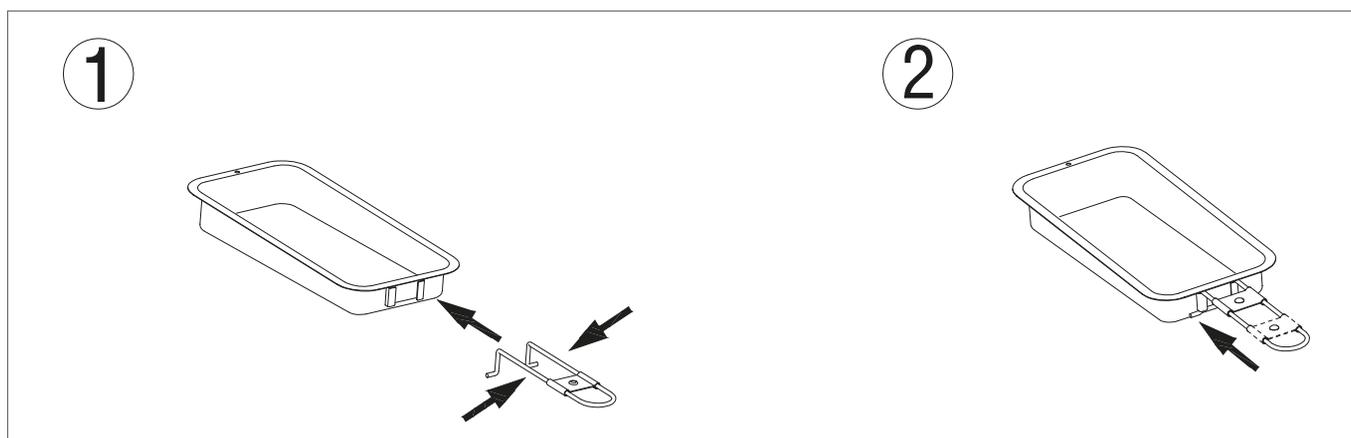


Abb. 3

DIE GUSSEISEN-GRILLROSTE

ANWENDUNG

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

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

REINIGUNG

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

DER KOCH- / PFANNENAUFSATZ

ANWENDUNG

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

REINIGUNG

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

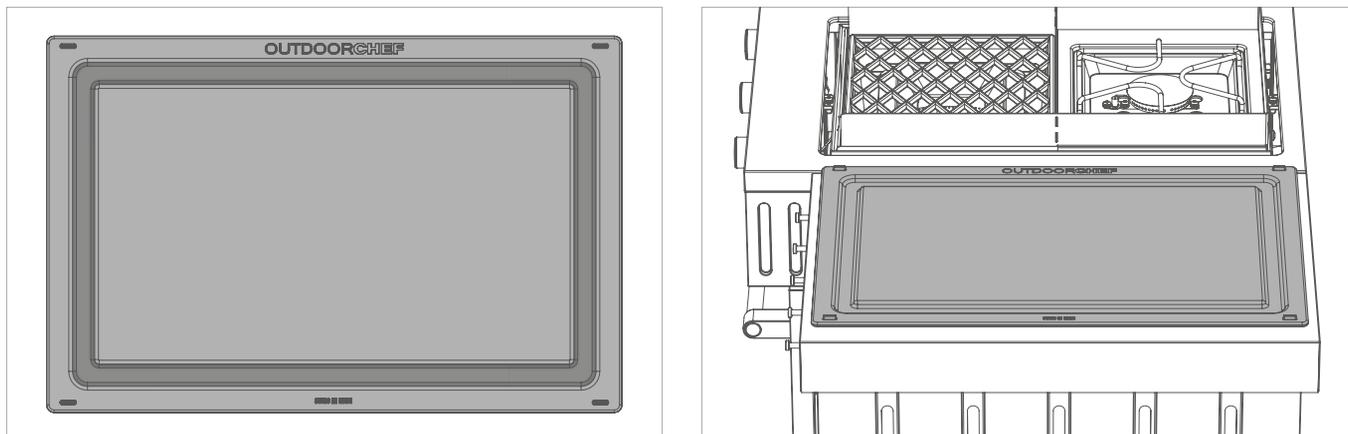
ACHTUNG

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

XXL-SCHNEIDEBRETT LUGANO / ABDECKUNG ZUSATZ-GRILLFLÄCHE

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

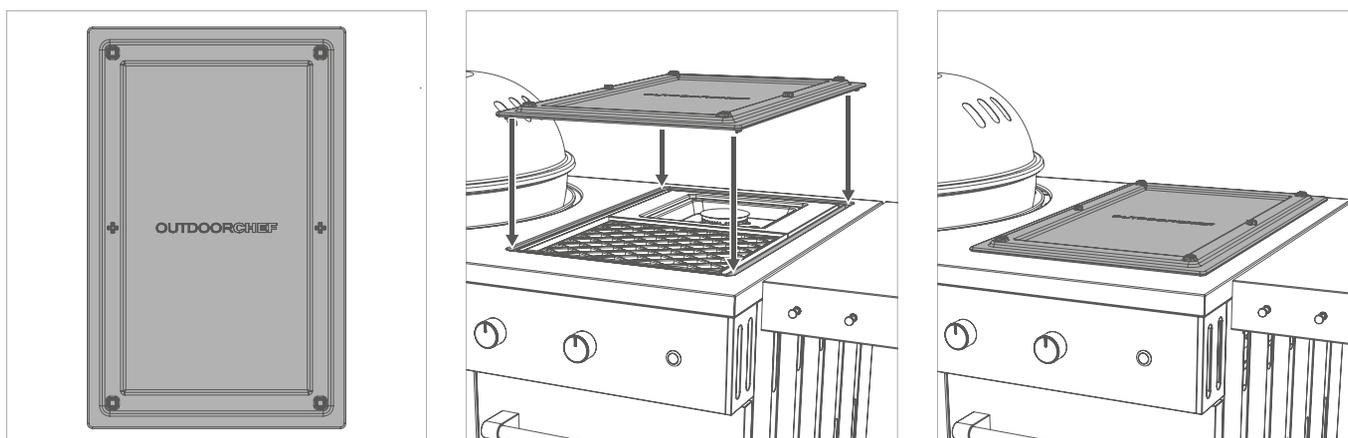
VERWENDUNG ALS SCHNEIDEBRETT



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

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

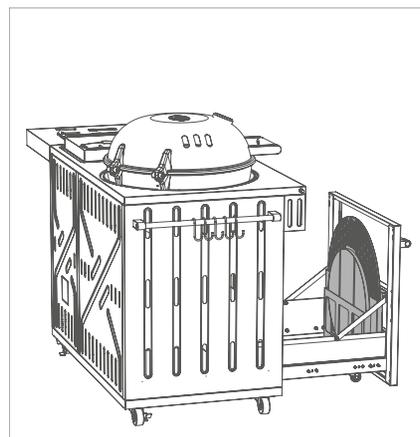
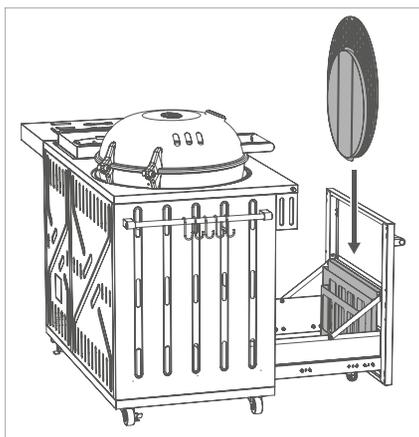
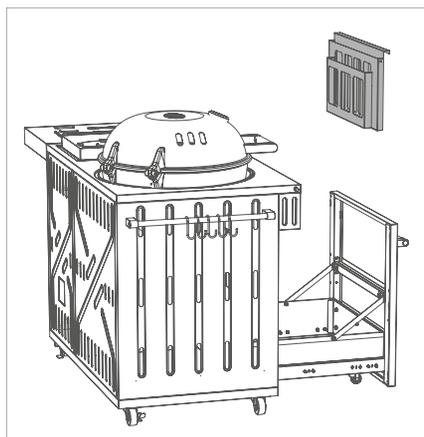
VERWENDUNG ALS ABDECKUNG



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

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

STAURAUM IHRES LUGANO 570 G EVO



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

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

Mehr Informationen zu unserem Zubehör: WWW.OUTDOORCHEF.COM

TIPPS UND TRICKS

GRILLEN MIT DER GAS-KUGEL

Standard Position

Grössere Fleischstücke (z.B. Filet, Entrecôte, Koteletten am Stück oder ganze Hähnchen): Dank des einzigartigen Trichtersystems müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken. Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Fleisch.

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

In der Standard Position lässt sich auch wunderbar backen, begeistern Sie Familie und Freunde z.B. mit einer selbstgemachten Pizza von unserem **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** Zubehör, wo starke Hitze von unten gefragt ist, welche konzentriert an das Zubehör wie z.B. die **OUTDOORCHEF** Gusseisenplatte oder den **OUTDOORCHEF** Barbecue Wok abgegeben wird.

GRILLEN MIT DEM STEAKHOUSE BURNER

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

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

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

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

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

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

KOCHEN AUF DER SEITENKOCHSTELLE

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

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

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

NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf .
2. a) Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
b) Schalten Sie den Hauptschalter der Elektrobox aus.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Entfernen Sie den Windschutz
5. Entfernen Sie den Pfannenaufsatz
6. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

REINIGUNG

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

Für eine gründlichere Reinigung, verwenden Sie den **OUTDOORCHEF** BARBECUE CLEANERS. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen.

WICHTIG: Lassen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung auf Stufe    richtig austrocknen (ausbrennen).

REINIGUNG DER ZUSÄTZLICHEN GRILLFLÄCHE BEIM LUGANO 570 G EVO

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen und mit dem **OUTDOORCHEF** BARBECUE CLEANERS reinigen

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

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung von OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER nicht in Betrieb sein.

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

ACHTUNG: Der OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung des OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER nicht in Betrieb sein.

Zum Schutz Handschuhe und Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand einsprühen und 10 Minuten einwirken lassen, bis sich der Schaum aufgelöst hat.

Bei Bedarf mit einer geeigneten Grillbürste oder einem Nylonschwamm nachreinigen. Danach gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.

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

WARTUNG DES LUGANO 570 G EVO STEAKHOUSE BURNERS

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

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

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

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Behandeln Sie alle Holzbestandteile einmal jährlich mit einem Holzöl – dies wirkt Rissbildungen entgegen.
- Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.
- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.
ACHTUNG: Diese Überprüfung darf nur mit geschlossener Gaszufuhr erfolgen!

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie zwei neue Batterien (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein.

Das SAFETY LIGHT funktioniert nicht:

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

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

VERBRAUCHER-GARANTIE

1. Garantie und Verhältnis zu sonstigen Rechten des Käufers

Mit dem Kauf dieses OUTDOORCHEF 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 Ausschlussstatbestand 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 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 Nichtdurchführen eines Dichtigkeitstestes soweit in der Bedienungsanleitung empfohlen, durch Verwendung schädlicher Chemikalien, durch Zweckentfremdung usw.).
- Defekte und/oder Schäden, soweit diese durch Eingriffe oder Reparaturen von nicht durch OC autorisierte Personen erfolgt sind.
- Defekte und/oder Schäden durch zerstörende Witterungseinflüsse (beispielsweise Hagel oder Blitzschlag).
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von mutwilliger Beschädigung oder aufgrund vorsätzlicher oder fahrlässiger Beschädigung, soweit nicht von OC zu vertreten.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim Transport zum Käufer entstanden sind, soweit nicht der Transport vom Garantiegeber veranlasst wurde.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch zu gewerblichen Zwecken (bspw. Einsatz in Hotellerie oder Gastronomie).

5. Garantieabwicklung

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM

** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

TECHNISCHE INFORMATIONEN

LUGANO 570 G

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

KUGEL

Leistung	
- kleiner Brenner	1.20 kW
Gasverbrauch	90 g/h
- grosser Brenner	8.50 kW
Gasverbrauch	602 g/h
Düsen (28–30/37 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.55 mm/Markierung: BF
- Düse grosser Brenner	1.47 mm/Markierung: BT
Düsen (50 mbar)	
- Düse kleiner Brenner	0.48 mm/Markierung: AF
- Düse grosser Brenner	1.27 mm/Markierung: AT

BRENNER SEITENKOCHSTELLE

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

STEAK-HOUSE BURNER

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

LUGANO 570 G EVO

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

KUGEL

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

STEAK-HOUSE BURNER

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

Elektrische Zündung

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

Hinweis zur Temperaturanzeige

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/- 10% betragen.

Webpage

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