

# MANUAL OUTDOOR CHEF BBQ

**THE GAS KETTLE!  
DER KUGELGRILL MIT GAS!  
LE BARBECUE SPHERIQUE A GAZ!**



THE BARBECUE COMPANY

Outdoor Chef International Ltd • Neuhaltenring 1 • CH-6030 Ebikon  
Phone +41 41 444 33 44 • Fax +41 41 440 84 88  
info@outdoorchef.ch

# Gas-Cookingsystem



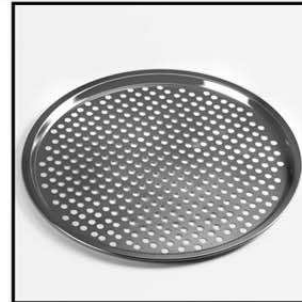
## Original Outdoor Chef Accessories



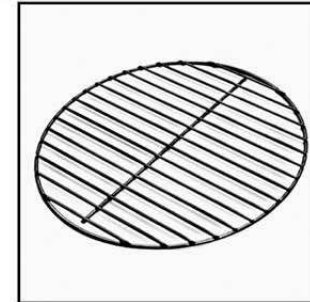
Item #: 18.211.23



Item #: 18.211.24/25



Item #: 18.211.15



Item #: 18.211.06



Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.16



Item #: 14.112.18



Item #: 14.421.11



Item #: 18.810.11



Item #: 14.212.06



Item #: 18.221.06



Item #: 18.291.07 (480)

Item #: 18.291.08 (570)



Item #: 14.491.10



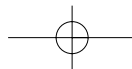
Item #: 18.211.20 (480)  
Item #: 18.211.21 (570)



Item #: 14.410.11



Item #: 14.491.15



**(E) User Guide 1**

Please read these instructions carefully before using your Outdoor Chef Gas Barbecue.

**(D) Bedienungsanleitung 5**

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Outdoor Chef Kugelgas Grill in Betrieb nehmen.

**(F) Mode d'emploi 9**

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le gril à gaz de forme sphérique Outdoor Chef.

**(IT) Istruzioni 13**

Leggete attentamente queste istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il vostro grill sferico a gas Outdoor Chef.

**(ES) Guía del usuario 17**

Lean con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa esférica de gas Outdoor Chef.

**(NL) Gebruiksaanwijzing 21**

Lees deze handleiding zorgvuldig door vooraleer u uw Outdoor Chef Kugelgas Grill in gebruik neemt.

**(FI) Käyttöohj 21**

Læs først betjeningsvejledningen omhyggeligt, inden Outdoor Chef kuglegasgrillen tages i brug.

**(SE) Bruksanvisning 29**

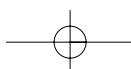
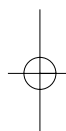
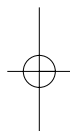
Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den här grillen - annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.

**(NO) Bruksanvisning 33**

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gasskulegrillen Outdoor Chef.



THE BARBECUE COMPANY





## Bedienungsanleitung

**WICHTIG:** Notieren Sie die Seriennummer, welche sich auf der Unterseite des Kontrollpanels befindet, unverzüglich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Bei Rückfragen und allfälligen Garantieansprüchen ist die Seriennummer Ihrer Verkaufsstelle immer anzugeben.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Outdoor Chef Kugelgasgrill in Betrieb nehmen.

### Zeichenerklärung

Für volle Leistung gilt und für die kleinste . Das heisst:

Für Outdoor Chef Kugelgrills mit Doppelbrenner:

Bei beide Brenner auf voller Leistung.

Bei nur der grosse Brenner auf kleinster Stufe.

Vor dem ersten Grillen:

1. Alle Teile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, reinigen.
2. Den Kugelgas Grill ca. 20 bis 25 Minuten auf Stufe ausbrennen.

### Anleitung für das Anzünden

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen Gasschlauch, Gasdruckregler und Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen unter «Prüfung auf Dichtheit»).
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Nehmen Sie den Grilldeckel ab. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
4. Bei Modellen mit Einzel-Brenner: Gasregulierknopf drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe drehen. Schwarzer Zündknopf drücken und halten, bis das Gas brennt.  
Bei Modellen mit Doppel-Brenner-System: Gasregulierknopf des kleinen Brenners (linker Knopf) drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe drehen. Schwarzer Zündknopf drücken und halten, bis das Gas brennt.  
Gasregulierknopf des grossen Brenners (rechter Knopf) drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe drehen. Schwarzer Zündknopf drücken und halten, bis das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innert 3 Sekunden zündet, Gasregulierknopf auf «OFF» stellen und zwei Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach Punkt 4 wiederholen.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach drei Versuchen in Betrieb zunehmen, überprüfen Sie die Ursachen wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben.

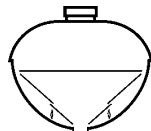
## Kochanleitung

So einfach geht es:

1. Die Grill-, Brat-, Koch- oder Back-Technik mit der richtigen Trichterposition (grosser Trichter) und dem entsprechenden Zubehör auswählen. **ACHTUNG:** Während dem Grillen die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen verändern.
2. 5 Minuten auf Stufe mit geschlossenem Deckel vorheizen.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost, schliessen Sie den Deckel und garen Sie auf diese Weise, bis das Grillgut fertig ist. (Hinweise über Temperatur und Garzeiten finden Sie in der Outdoor Chef-Grillzeit-Tabelle).
4. Gasregulierknopf nach dem Grillen auf Position «OFF» stellen und Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.

Nachfolgend erklären wir Ihnen die beiden Trichterpositionen und eine Auswahl möglicher Zubehöre. Die Zubereitung der Speisen muss von Ihnen auf Ihren persönlichen Geschmack- und Bedürfnisse angepasst werden.

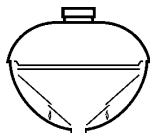
### Grillen und Braten



Grosser Trichter: Normalposition  
Grillrost: Standard Einstellung  
Deckel: Geschlossen

- Für Bratenstücke oder ganze Poulets  
Heizen Sie auf Stufe 5 Minuten mit geschlossenem Deckel vor. Dank des Trichtersystems müssen grössere Fleischstücke nicht gewendet werden, da dieses System eine gleichmässig verteilte Ober- und Unterhitze erzeugt. Geben Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. (Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen dem Grillgut). Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut kontinuierlich von allen Seiten gebräunt, die Poren werden schneller geschlossen, wodurch der Bratensaft im Grillgut eingeschlossen wird. Ca. 5 bis 10 Minuten auf anbraten, anschliessend auf Stufe reduzieren und fertig grillen lassen. Schauen Sie in der Outdoor Chef Grillzeit-Tabelle nach, um Angaben für die Garzeiten zu erhalten, denn je nach Grösse, Dicke und Art des Fleischstückes, sind diese sehr verschieden. Um bei grösseren Stücken dem Zufall nichts zu überlassen, empfehlen wir den «Gourmet Check» – das Kerntemperatur-Messgerät.
- Für Kurzgebratenes und Steaks, Würste u.a.  
Heizen Sie auf Stufe 5 Minuten mit geschlossenem Deckel vor. Die Bratstücke bei geöffnetem Deckel auf Stufe am Rand des Grillrostes kurz und scharf anbraten. Anschliessend legen Sie das Fleisch in die Mitte des Grills, schliessen den Deckel, reduzieren auf Stufe und lassen das Fleisch fertig grillen. Oder Sie verwenden unsere Gussplatte.

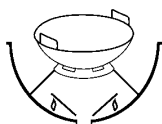
## Pizza, Brot, Kuchen



Grosser Trichter: Normalposition  
Grillrost: Standard Einstellung  
Deckel: Geschlossen  
Optionales Zubehör: Pizzablech

Heizen Sie auf Stufe 5 bis 8 Minuten vor.  
Legen Sie das Pizzablech samt Pizza, Brot oder Kuchen auf den Grill und schliessen den Deckel.  
Nun backen Sie diese auf Stufe oder nach vorgegebener Temperatur.

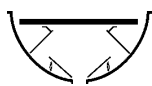
## WOK



Grosser Trichter: Vulkanposition  
Grillrost: Entfernen und durch Wok ersetzen  
Deckel: Entfernen.  
Optionales Zubehör: Wok und Wokhalterung

ANMERKUNG: Plazieren Sie die Wokhalterung über dem Trichter. Zünden Sie den Brenner, drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position . Plazieren Sie den Wok in die Halterung und lassen Sie den Wok ohne Deckel aufheizen, bevor Sie mit dem Zubereiten von chinesischen oder anderen fernöstlichen Gerichten beginnen.

## Grillen auf der Gusseisenplatte

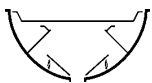


Grosser Trichter: Vulkanposition  
Grillrost: Entfernen und durch Gusseisenplatte ersetzen  
Deckel: Entfernen  
Optionales Zubehör: Gusseisenplatte

Ideal für Grillgut mit kurzer Garzeit (Steaks, Würste, usw.) sowie für Crêpe und Spiegeleier, da sich die Hitze gleichmässig verteilt und dadurch beim Fleisch die Poren sofort geschlossen werden.

ANMERKUNG: Gusseisenplatte mit hitzebeständigem Öl auf beiden Seiten einstreichen. Legen Sie die eingölte Gusseisenplatte auf den umgedrehten Trichter. Zünden Sie den Brenner, drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position und lassen Sie die Gusseisenplatte ca. 10 Minuten ohne Deckel aufheizen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

## Kochen mit der Universalpfanne



Grosser Trichter: Vulkanposition  
Grillrost: Entfernen und durch die Universal-Pfanne ersetzen  
Deckel: Entfernen  
Optionales Zubehör: Universalpfanne

Kochen der Gerichte gemäss den persönlichen Kochunterlagen.

## Prüfung auf Dichtheit

Warnung: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, dies gilt auch fürs Rauchen! Testen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme! Testen Sie die Dichtheit immer im Freien.

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position «OFF» stehen.
2. Gaszufuhr an Flasche öffnen und alle gasführenden Teile (Verbindung Gasflasche / Gasdruckregler / Gasschlauch / Gaseintritt) mit einer Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser bepinseln.
3. Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Wichtig! Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Die Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen, wenn möglich, durch Nachziehen der Verbindungen oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

HINWEIS: Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

## Reinigung

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 eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Entfernen Sie Grillrost und Grillplatte und kratzen Sie Fettrückstände ab. Diese fallen dabei in die Auffangschale. Für die gründlichere Reinigung verwenden Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände von Rost/Platte und Trichter zu entfernen. Es darf auch ein Backofenreiniger benutzt werden.

WICHTIG: Den Grill nach dem Auswaschen auf Stufe richtig austrocknen / ausbrennen lassen, da die meisten Backofenreiniger etwas stark riechen .

## Unterhalt

Regelmässiger Unterhalt Ihres Grills gewährt 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 entfernt werden müssen.

Wird der Grill über unebenen Boden bewegt, ist es möglich, dass sich Schrauben lösen. Kontrollieren Sie die Schrauben gelegentlich auf festen Sitz. Wird der Grill während einer längeren Periode nicht gebraucht, sollten Sie vor Gebrauch einen Dichtigkeitstest durchführen.

Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor längerem Lagern alle Metallteile ein. Nach längerem Lagern und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort, wie in dieser Anleitung beschrieben, ersetzt werden.

Damit Sie sich möglichst lange am Aussehen und am Wert Ihres Grills erfreuen können, empfehlen wir, alle Holzbestandteile einmal jährlich mit einem Holzöl zu behandeln - dies wirkt Verziehungen und Rissbildungen entgegen.

Für eine Verlängerung der Lebensdauer empfehlen wir den zusätzlichen Schutz mit einer passenden Outdoor Chef Abdeckhülle.

## Limitierte Garantie

Outdoor Chef übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf Einzelteile und die Verarbeitungsqualität für den Zeitraum von 24 Monaten ab Datum des Kaufbeleges. Diese erstreckt sich auf Material- und Verarbeitungsfehler sämtlicher Teile des Produktes. Ausgeschlossen sind Schäden, die durch falschen Gebrauch oder Fahrlässigkeit verursacht wurden und auf Ersatzteile, die nicht durch Outdoor Chef oder Vertragspartner geliefert wurden. Reparaturen dürfen nur von einem Fachgeschäft für Gasgeräte vorgenommen werden. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung geltend gemacht werden. Outdoor Chef schliesst hierbei Transportkosten zum entsprechenden Händler aus. Garantieansprüche für Beschädigungen, die während des Transportes entstehen, sind ausgeschlossen.

## Sicherheitshinweise

Grill gemäss «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb nehmen.

- Nur im Freien verwenden.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- **WARNUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Ausserhalb der Reichweite kleiner Kinder halten.
- Verschieben Sie den Grill nicht während er in Betrieb ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position «OFF» stellen und die Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position «OFF» steht und die

Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

- Nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche Verbindungsteile nach Anleitung «Prüfung auf Dichtheit» kontrollieren.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, Gasregulierknopf auf Position «OFF» stellen und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss dieser sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Outdoor Chef empfiehlt: Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2-3 Jahre.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die 6 Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gashahn, der Zündsicherung, dem Brenner oder anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht einer Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch / Gasdruckregler geliefert, der unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills ferngehalten werden muss und nicht verdreht werden darf. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.
- Falls die volle Temperatur nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf festem und sicherem Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten/Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Letztere muss immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- 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.

## Fehlerbehebung

- **Gas entzündet sich nicht**
  1. Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist. 2. Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. 3. Überprüfen Sie ob Funken von den Elektrode auf den Brenner überspringen.
- **Kein Funken**
  1. Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist.
  2. Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5 – 8 mm betragen.
  3. Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
  4. Setzen Sie eine neue Batterie in die elektrische Zündung. Typ AAA / 1.5 Volt

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

## Technische Informationen

Monaco 570 (Eclipse), Como 570 (Eclipse), Ascona 570 (Classic Kettle MX1), Roma 570 (Classic Kettle MX2), GEO570, Entertainer / Bengal 570:

|                        |  |
|------------------------|--|
| CE                     | 0063                                   |
| Gas                    | LPG 30/31                              |
| Leistung               |  |
| kleiner Brenner        | 1.20 KW                                |
| grosser Brenner        | 8.50 KW                                |
| Gasverbrauch           | 702 g/h                                |
| 28-30/37mbar           |  |
| Düse kleiner Brenner   | 0.55 mm/Markierung: BF                 |
| Düse grosser Brenner   | 1.47 mm/Markierung: BT                 |
| 50mbar                 |  |
| Düse kleiner Brenner   | 0.48 mm/Markierung: AF                 |
| Düse grosser Brenner   | 1.27 mm/Markierung: AT                 |
| Gasdruck               | Butan 28 mbar, Propan 37 mbar          |
| Empfohlene Gasflaschen | Butan max. 13 kg / Propan max. 10.5 kg |

### Leon (Barb Easy):

|                        |  |
|------------------------|--|
| CE                     | 0063                                   |
| Gas                    | LPG 30/31                              |
| Leistung               | 8.50 KW                                |
| Gasverbrauch           | 612 g/h                                |
| Düse 28-30/37 mbar     | 1.47 mm/Markierung: BT                 |
| Düse 50 mbar           | 1.27 mm/Markierung: AT                 |
| Gasdruck               | Butan 28 mbar, Propan 37 mbar          |
| Empfohlene Gasflaschen | Butan max. 13 kg / Propan max. 10.5 kg |

Ambri 480 (Classic Kettle MX1), Milano 480 (Eclipse), Porto 480 (Barb Easy):

|                        |  |
|------------------------|--|
| CE                     | 0063                                   |
| Gas                    | LPG 30/31                              |
| Leistung               | 5.40 KW                                |
| Gasverbrauch           | 389 g/h                                |
| Düse 28-30/37 mbar     | 1.15 mm/Markierung: BN                 |
| Düse 50 mbar           | 1.02 mm/Markierung: AN                 |
| Gasdruck               | Butan 28 mbar, Propan 37 mbar          |
| Empfohlene Gasflaschen | Butan max. 13 kg / Propan max. 10.5 kg |

Kategorien 13B/P – 30 mbar: CH, DK, FI, NL, NO, SE  
13B/P – 50 mbar: CH, AT, DE  
13+-28/37 mbar: BE, ES, FR, GB, GR IE, IT, LU, PT

Schlauchtyp: PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm

Elektronische Zündung:  
Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie vom Typ: AAA / 1.5 Volt

Hinweis zur Temperaturanzeige:  
Die Anzeigeabweichung vom Thermometer kann +/- 10% betragen.

European Outdoor Chef Produkte unterstehen einer kontinuierlichen Weiterentwicklung. Änderungen können ohne vorherige Ankündigungen vorgenommen werden.

## Outdoor Chef Grillzeit-Tabelle

Zubereitung grösserer Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke: Trichter in Normalposition, mit geschlossenem Deckel.  
Benötigtes Zubehör: Grillrost  
WICHTIG: Je nach Fleischdicke und Fleischform können die angegebenen Kochzeiten um +/- 10 bis 20 Minuten variieren.

Kochzeit für ca. 1 kg am Stück  
Auf kleinster Flamme (ca. 200°C bis 220°C)

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Schweinsbraten vom Hals  | 45-60 Minuten |
| Schweinscarré-Braten     | 25-35 Minuten |
| Schweinsfilet            | 15-25 Minuten |
| Kalbsbraten              | 40-55 Minuten |
| Kronenbraten vom Kalb    | 55-70 Minuten |
| Rinds-Entrecôte          | 20-40 Minuten |
| Hohrücken vom Rind       | 30-40 Minuten |
| Rindsfilet               | 12-25 Minuten |
| Lammkoteletten am Stück  | 25-35 Minuten |
| Lammgigot                | 30-45 Minuten |
| Lammrücken               | 10-20 Minuten |
| Poulet                   | 45-60 Minuten |
| Fleischkäse              | 30-45 Minuten |
| Hirschentrecôte          | 30-40 Minuten |
| Rehrücken (ohne Knochen) | 10-20 Minuten |
| Lachs                    | 10-20 Minuten |

Zubereitung auf der emaillierten Gussplatte  
(Trichter in Vulkanposition, ohne Deckel)

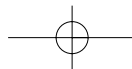
|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Koteletten, Hamburger                | 8-12 Minuten |
| Filet-Medaillon, Steaks, Pouletbrust | 5-10 Minuten |
| Bratwürste                           | 8-10 Minuten |
| Riesencrevetten                      | 3-6 Minuten  |
| Ganze Fische                         | 7-12 Minuten |
| Fischfilet in Alufolie               | 3-5 Minuten  |
| Gemüse, Früchte                      | 5-10 Minuten |
| Champignons                          | 3-5 Minuten  |

Zubereitung auf dem Grillrost (Trichter in Normalposition, mit geschlossenem Deckel)

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Folienkartoffeln (mittelgross) | 30-40 Minuten |
| Maiskolben in Alufolie         | 20-30 Minuten |
| Tomaten                        | 8-10 Minuten  |
| Weichgemüse                    | 15-25 Minuten |
| Ganze Ananas                   | 25-35 Minuten |
| Kartoffelgratin in Schale      | 25-40 Minuten |
| Cake                           | 45-60 Minuten |
| Käse- oder Fruchtekuchen       | 40-60 Minuten |

Zubereitung in der Universalpfanne (Trichter in Vulkanposition, mit oder ohne Deckel möglich)

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Risotto nach Verpackungsangabe   |               |
| Polenta nach Verpackungsangabe   |               |
| Gemüsepfanne                     | 15-20 Minuten |
| Aufläufe (Früchte, Gemüse, usw.) | 15-30 Minuten |



**Sales Switzerland**  
 Outdoor Chef Schweiz AG  
 Neuhaltenring 1  
 CH-6030 Ebikon  
 Tel. +41 41 444 33 40  
 Fax +41 41 440 79 78  
 E-mail: info@outdoorchef.ch  
 www.outdoorchef.ch

**Sales Italy**  
 Outdoor Chef International Ltd.  
 Neuhaltenring 1  
 CH-6030 Ebikon  
 Tel. +41 41 444 33 44  
 Fax +41 41 440 84 88  
 E-Mail: info@outdoorchef.ch  
 www.outdoorchef.ch

**Sales Norway**  
 Primus AS / Johan Scharffenbersvej 91  
 Postboks 58  
 Alnabru  
 NO-0614 Oslo  
 Tel. +47 23 38 43 20  
 Fax +47 23 38 43 40  
 E-Mail: post@primus.no  
 www.primus.no

**Sales Germany**  
 Outdoor Chef Deutschland GmbH  
 Güterstrasse 13  
 DE-79618 Rheinfelden  
 Tel. +49 7623/7419011  
 Fax +49 7623/7419010  
 E-Mail: outdoorchef.deutschland@t-online.de  
 www.outdoorchef.de

**Sales Spain**  
 Outdoor Chef International Ltd.  
 Neuhaltenring 1  
 CH-6030 Ebikon  
 Tel. +41 41 444 33 44  
 Fax +41 41 440 84 88  
 E-Mail: info@outdoorchef.ch  
 www.outdoorchef.ch

**Sales Finland**  
 oy Harry Marcell ab  
 Rälssitie 6  
 FI-1510 Vantaa  
 Tel. ++358 9 870 878 51  
 Fax ++358 9 870 878 03  
 E-Mail: lea.vanhala@harrymarcell.fi  
 www.harrymarcell.fi

**Sales Austria**  
 OUTDOORCHEF Austria GmbH  
 A-1030 Wien  
 Tel. +43 664/143 06 75  
 Fax +43 3178/35 75  
 E-Mail: info@outdoorchef.at  
 www.outdoorchef.at

**Sales Benelux**  
 Outdoor Chef Benelux B.V.  
 De Kreek 6  
 NL-4906 BB Oosterhout  
 Tel. +31 162 490959  
 Fax +31 162 490269  
 E-Mail: info@outdoorchef.nl  
 www.outdoorchef.nl

**Sales USA/Canada**  
 Proact 2000 Sales Inc.  
 Unit #4 – 100 Sarah Lane  
 Oakville, Ontario  
 CA-L6L 5L3  
 Tel. +1 905 469 1907  
 Fax +1 905 469 1908  
 E-Mail: info@outdoorchef.ca  
 www.outdoorchef.ca

**Sales England/Ireland**  
 Outdoor Chef UK Ltd  
 Unit 14 Calne Business Centre  
 Harris Road  
 Porte Marsh Ind. Est.  
 Calne, Wiltshire  
 GB-SN11 9PT  
 Tel. +44 01249 814111  
 Fax +44 01249 812444  
 E-Mail: sales@outdoorchef.net  
 www.outdoorchef.co.uk

**Sales Sweden**  
 Outdoor Chef International Ltd.  
 Neuhaltenring 1  
 CH-6030 Ebikon  
 Tel. +41 41 444 33 44  
 Fax +41 41 440 84 88  
 E-Mail: info@outdoorchef.ch  
 www.outdoorchef.ch

**Sales New Zealand**  
 Alan Brown Energy Resources Ltd.  
 17 Sunshine Avenue  
 PO Box 10095 Te Rapa  
 NZ-Hamilton  
 Tel. +64 7 849 75 85  
 Fax +64 7 849 17 49  
 E-Mail: sales@aber.co.nz  
 www.aber.co.nz

**Sales France**  
 AMCA-NOVAL  
 92/98 Avenue Victor Hugo  
 FR-92110 Clinchy  
 Tel. +33 1 496 80 808  
 Fax +33 1 496 80 800  
 E-Mail: amca@amca.fr  
 www.amca-noval.fr

**Sales Denmark**  
 Outdoor Chef International Ltd.  
 Neuhaltenring 1  
 CH-6030 Ebikon  
 Tel. +41 41 444 33 44  
 Fax +41 41 440 84 88  
 E-Mail: info@outdoorchef.ch  
 www.outdoorchef.ch

**Sales Australia**  
 Sitro Group Australia Pty. Ltd  
 26 Lionel Road, Mt Waverley  
 AU-Victoria 3149  
 Tel. +61 3 95 43 95 33  
 Fax +61 3 95 43 98 39  
 E-Mail: sales@sitro.com.au  
 www.sitro.com.au

**Serial number**



THE BARBECUE COMPANY

