

MANUAL OUTDOORCHEF BBQ

THE GAS KETTLE BARBECUE!



- City Grill 420
- Ambri 480
- Delta 480
- Milano 480
- Porto 480
- Triumph 480
- Ascona 570MX
- Como 570
- Leon 570
- Monaco 570
- Roma 570MX
- Roma Deluxe 570MXS
- GEO 570
- St-Tropez 570



THE BARBECUE COMPANY

OUTDOORCHEF International Ltd • Neuhaltenring 1 • CH-6030 Ebikon
Phone +41 41 444 33 40 • Fax +41 41 440 79 78
www.outdoorchef.com • info@outdoorchef.ch



Gas-Cookingsystem



Original OUTDOORCHEF Accessories



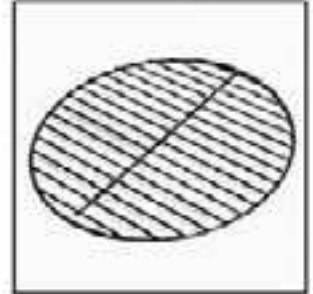
Item #: 18.211.29/32



Item #: 18.211.24/25



Item #: 18.211.27



Item #: 18.211.06



Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.16



Item #: 18.211.30



Item #: 14.421.18



various

Item #: 14.421.11/12



Item #: 14.212.06



various

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)



various

Item #: 14.410.11



Item #: 14.491.16



DER KUGELGRILL MIT GAS

Bedienungsanleitung

WICHTIG: Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Gaskugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf der Innenseite der Bedienungskonsole und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist 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.



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gaskugelgrill in Betrieb nehmen.

Sicherheitshinweise

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb.

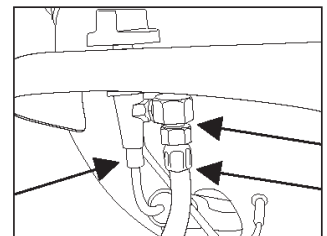
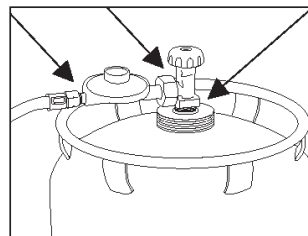
- Benutzen Sie den Grill nur im Freien.
- Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. 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.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung «Prüfung auf Dichtheit».
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position «OFF» 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.

- OUTDOORCHEF 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 Gas-hahn, an der Züandsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. 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 einem festen und sicheren 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 oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte 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.

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 «OFF» 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.

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 Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

Erklärung der Zeichen auf der Bedienungskonsole

Trichterpositionen



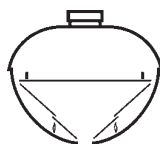
Normalposition



Vulkanposition



Grillen ohne Deckel



Grillen mit geschlossenem Deckel

Wärmestufen



niedrige Leistung: LOW



mittlere Leistung: MEDIUM



volle Leistung: HIGH

Bei OUTDOORCHEF Gaskugelgrills mit Doppelbrenner werden im Normalfall beide Brenner eingesetzt, d.h. wenn Stufe (höchste Leistung) angegeben ist, müssen beide Brenner auf Stufe gestellt werden, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Bei mittlerer und niedriger Temperatur kann der kleine Brenner ausgeschaltet werden. Der kleine Brenner allein ist für das Garen bei niedrigen Temperaturen konzipiert und lässt sich nur sehr wenig regulieren. Er erreicht eine Temperatur von ca. 120 °C.

Vor dem ersten Grillen

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 Kugelgrill mit Gas vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe aus.




Anleitung für das Anzünden

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. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.**
- 4a. *Modelle mit Einzelbrenner:* Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
- 4b. *Modelle mit Doppelbrenner:* Drücken Sie den Gasregulierknopf des kleinen Brenners (linken Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt. Drücken Sie den Gasregulierknopf des grossen Brenners (rechten Knopf) und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den schwarzen Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
5. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben).

Anleitung für das Anzünden des City Grills und des Seitenbrenners




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. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Öffnen Sie den Grilldeckel bzw. die Abdeckplatte.

ACHTUNG: Zünden Sie den Grill bzw. den Seitenbrenner nie mit geschlossenem Deckel.

- Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe   . Betätigen Sie den roten Zündknopf mehrmals, bis sich das Gas entzündet.
- Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
- Ist es nicht möglich, den Grill bzw. den Seitenbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben).
- Schliessen Sie die Abdeckplatte erst nach dem Erkalten des Seitenbrenners.

Gebrauchsanleitung

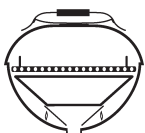
So einfach geht es:

- Position des grossen Trichters definieren: Normalposition zum Grillen, Backen und Garen, Vulkanposition zum Kochen und Braten. **ACHTUNG: Verändern Sie während des Grillens die Trichterposition nur mit hitzebeständigen Handschuhen.**
- Wenn nötig, wählen Sie das entsprechende Zubehör aus.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe    vor.
- Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position «OFF». Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.

Anhand der nachfolgenden Beispiele erklären wir Ihnen den Gebrauch der zwei Trichterpositionen und einer Auswahl an Systemzubehör. Die genaue Zubereitung der Speisen hängt von Ihrem persönlichen Geschmack ab und kann beliebig angepasst werden.




Grillen, Braten und Garen

auf dem Grillrost







grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen

Grössere Bratenstücke oder ganze Hähnchen

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe    10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor.







Dank des patentierten 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 kontinuierlich von allen Seiten gebräunt, die Poren schliessen sich schneller und der Saft bleibt im Braten. Braten Sie das Grillgut ca. 5–10 Minuten lang bei grösster Flamme    an, dann schalten Sie die Hitze zurück grillen es auf der kleinsten Flamme auf Stufe  fertig.

Die genauen Zeitangaben für die einzelnen Grilladen finden Sie in der OUTDOORCHEF Grillzeit-Tabelle. Dabei müssen die Fleischsorten und das Gewicht berücksichtigt werden.

Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir den «Gourmet Check» – das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Resultate.

Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe    10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie die Grilladen bei geöffnetem Deckel auf Stufe   an den Rand des Grillrosts und braten sie kurz an. Dann legen Sie das Grillgut nach innen, reduzieren die Hitze auf Stufe  und grillen das Fleisch mit geschlossenem Deckel fertig.




Damit Sie ein optimales Ergebnis für Kurzgebratenes erzielen, empfehlen wir die Gusseisenplatte von OUTDOORCHEF.

auf der Gusseisenplatte



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenplatte ersetzen
Deckel: entfernen
optionales Zubehör: Gusseisenplatte

Ideal für Kurzgebratenes (Steaks, Würste usw.) sowie für Crêpes und Spiegeleier. Durch die Vulkanposition des grossen Trichters verteilt sich die Hitze gleichmässig auf der Gusseisenplatte. Dadurch werden die Poren des Grillguts sofort geschlossen und das Fleisch bleibt saftig.









Legen Sie die Gusseisenplatte auf den Trichter (Vulkanposition). Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position   . Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, lassen Sie die Gusseisenplatte ca. 10 Minuten lang (ohne Deckel) aufheizen.

Backen

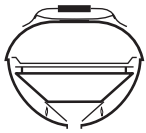
mit dem Pizzablech











grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen
optionales Zubehör: Pizzablech

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe    10–15 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie das Pizzeblech samt Pizza, Brot oder Kuchen auf den Grill und schliessen Sie den Deckel. Dann backen Sie diese Backwaren anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe ,   oder  .

mit dem Pizza- und Brotbackstein (für den City Grill NICHT geeignet)



grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard-Einstellung
Deckel: geschlossen
optionales Zubehör: Pizza- und Brotbackstein




Legen Sie den Pizza- und Brotbackstein in die Mitte des Rostes. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position   . Bevor Sie mit dem Backen beginnen, heizen Sie den Stein ca. 15–20 Minuten lang mit geschlossenem Deckel auf. Dann backen Sie diese Backwaren anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe ,   oder  .

Kochen

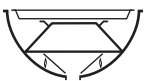
im Wok mit Wokaufsatz
(für den City Grill NICHT geeignet)






grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch den Wok mit dem Wokaufsatz ersetzen
Deckel: entfernen
optionales Zubehör: Wok und Wokaufsatz

Stellen Sie den Wokaufsatz auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position   . Setzen Sie den Wok in den Wokaufsatz und lassen Sie den Grill (bei offenem Deckel) ca. 10 Minuten lang aufheizen. Dann können Sie mit dem Zubereiten von chinesischen oder anderen fernöstlichen Gerichten beginnen.

in der Universalpfanne



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Universalpfanne ersetzen
Deckel: entfernen
optionales Zubehör: Universalpfanne

Stellen Sie die Universalpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position   . Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, heizen Sie die Universalpfanne ca. 10 Minuten lang (ohne Deckel) auf.

Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Weitere Informationen, Tipps und Tricks finden Sie in den Kochbüchern von OUTDOORCHEF.

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 den Grillrost und die Grillplatte und kratzen Sie die Fettrückstände ab. Diese fallen dabei in die Auffangschale. Für die gründlichere Reinigung verwenden Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände vom Rost, von der Platte und vom Trichter zu entfernen. Es darf auch ein Backofenreiniger benutzt werden.

WICHTIG: Lassen Sie den Grill nach dem Auswaschen auf Stufe    richtig austrocknen (ausbrennen), da die meisten Backofenreiniger etwas stark riechen.

Nach dem Ausbrennen reinigen sie den Gaskugelgrill mit einer Grillbürste.

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 viel 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 benützen, 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.

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

Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende OUTDOORCHEF Abdeckhülle.

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.

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 eine neue Batterie, Typ AAA, (LR03) 1,5 Volt, in die elektrische Zündung ein (bei Grills mit Elektrozündung).

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

Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf die Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges). Diese erstreckt sich auf Material- und Verarbeitungsfehler sämtlicher Teile des Produktes. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100 % gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

Nicht als Garantiefall zu betrachten sind die folgenden Punkte:

- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung,
- Defekte, die durch eine falsche Benutzung, eine unsachgemässe Installation oder durch Fahrlässigkeit entstanden sind,
- Ersatzteile, die nicht durch OUTDOORCHEF oder dessen Vertragspartner geliefert wurden, sowie von diesen verursachte Schäden,
- bei Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung,

- Reparaturen, die nicht durch autorisierte Personen durchgeführt wurden,
- Nichtausführung der routinemässigen Wartung,
- Schäden, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind,
- höhere Gewalt und
- normaler Verschleiss.

Technische Informationen

Monaco 570 (Eclipse), Como 570 (Eclipse), Ascona 570 (Classic Kettle MX1), Roma 570 (Classic Kettle MX2+MXS), GEO 570, Entertainer/Bengal 570, St-Tropez 570

| | |
|------------------------|---|
| CE | 0063 |
| Gas | LPG 30/31 |
| Leistung | |
| – kleiner Brenner | 1,20 kW |
| – grosser Brenner | 8,50 kW |
| Gasverbrauch | 702 g/h |
| 28–30/37 mbar | |
| – Düse kleiner Brenner | 0,55 mm/Markierung: BF |
| – Düse grosser Brenner | 1,47 mm/Markierung: BT |
| 50 mbar | |
| – 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 570 (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), Delta 480

| | |
|------------------------|---|
| 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 |

City Grill 420, City Grill Tripod 420

| | |
|------------------------|---|
| CE | 0063 |
| Gas | LPG 30/31 |
| Leistung | 4,30 kW |
| Gasverbrauch | 315 g/h |
| Düse (28–30/37 mbar) | 1,02 mm/Markierung: BL |
| Düse (50 mbar) | 0,88 mm/Markierung: AH |
| Gasdruck | Butan 28 mbar, Propan 37 mbar |
| empfohlene Gasflaschen | Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg |

Seitenbrenner

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| CE | 0063 |
| Gas | LPG 30/31 |
| Leistung | 3,80 kW |
| Gasverbrauch | 276 g/h |
| Düse (28–30/37 mbar) | 0,98 mm/Markierung: BK |
| Düse (50 mbar) | 0,85 mm/Markierung: AG |
| Gasdruck | Butan 28 mbar, Propan 37 mbar |

Kategorien

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| I3 _{B/P} (30 mbar) | CH, DK, FI, NL, NO, SE |
| I3 _{B/P} (50 mbar) | CH, AT, DE |
| I3 ₊ (28/37 mbar) | BE, ES, FR, GB, GR IE, IT, LU, PT |

Schlauchtyp

| | |
|------------------|------------------------------------|
| CH/AT/D/NL/LU/BE | DVGW or EN1763 Ø 6 mm l↔l 90 cm |
| UK | BS3212/2 Ø 8 mm l↔l 90 cm |
| FR | NORMGAZ Ø 6 mm l↔l 90 cm |
| NO/FI | EN559 Ø 10 mm l↔l 90 cm |
| SE/IR/IT | EN559 Ø 8 mm l↔l 90 cm |
| ES/DK | EN559 Ø 11 mm l↔l 90 cm |

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie vom Typ AAA, 1,5 Volt.

Die Produkte von OUTDOORCHEF werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

OUTDOORCHEF 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 +/- 10–20 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-Entrecotes | 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 |
| Hähnchen | 45–60 Minuten |
| Fleischkäse | 30–45 Minuten |

| | |
|--------------------------|---------------|
| Hirsch-Entrecotes | 30–40 Minuten |
| Rehrücken (ohne Knochen) | 10–20 Minuten |
| Lachs | 10–20 Minuten |

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

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Koteletten, Hamburger | 8–12 Minuten |
| Filet-Medaillons, 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 (grosser 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 |
| Cakes | 45–60 Minuten |
| Käse- oder Früchtekuchen | 40–60 Minuten |

Zubereitung in der Universalpfanne (grosser 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 |

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SOLLTE VOM BESITZER AUFBEWAHRT WERDEN UND JEDERZEIT GRIFFBEREIT SEIN.

Distribution:

Sales: OUTDOORCHEF International 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
www.outdoorchef.com

Serial number



THE BARBECUE COMPANY

