

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



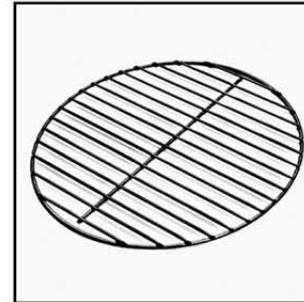
Item #: 18.211.23



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



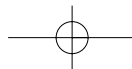
Item #: 18.211.20 (480)
Item #: 18.211.21 (570)



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

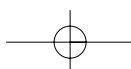
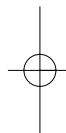
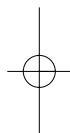
Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den här grillen - annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.

(NO) Bruksanvisning 33

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



THE BARBECUE COMPANY






E




User Guide

IMPORTANT: Please make a note of the serial number of your barbecue immediately on the back page of this manual. You will find the number on the underside of the control panel. Always quote the serial number when contacting your retail outlet in the event of any query or guarantee claim.



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

Legend







Maximum heat is signed as   and low heat as . For Outdoor Chef Kettles with double burner this means:

-   both burners on maximum heat.
-  only the large burner on lowest heat!

Before using for the first time:



1. Wash all parts that will come into contact with food.
2. Light the barbecue and heat on   for approx. 20 to 25 minutes.

Lighting Instructions

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are well tightened. Please refer to the instructions given under «Leak Test».
2. Open gas supply at gas cylinder.
3. Remove lid. CAUTION: Never ignite the grill with the lid closed.
4. Models with single burner: Push the gas control knob and turn counter clockwise to position  . Push the black ignition button and hold it until the gas inflames.
Models with double burner: Push the small burner's gas control knob (left knob) and turn counter clockwise to position  . Push the black ignition button and hold it until the gas inflames.
Push the large burners's gas control knob (right knob) and turn counter clockwise to position  . Push the black ignition button and hold it until the gas inflames.
5. If the gas does not inflame after 3 seconds, turn gas control knob to «OFF», wait 2 minutes so that non-burned gas can evaporate. Then repeat stage 4.
6. If the grill does not start up after 3 trials, please see chapter «trouble shooting» to find the matter.

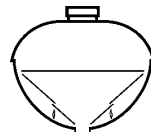
Cooking Instructions

As easy as:











1. Select grilling, roasting, cooking or baking method by placing the funnel in the correct position and using the correct accessories.
WARNING: When using the barbecue always wear heat-resistant oven gloves to alter the position of the funnel.
2. Pre-heat for 5 minutes on   with the lid on.
3. Place food on the grill, replace the lid and leave until the food is ready. (Refer to the Barbecue Timechart).
4. Turn gas control knob to position «OFF» and close gas supply at cylinder.

Below we show the different funnel positions and some of the accessories that you can use. The preparation of food has to be adapted to your taste and needs.

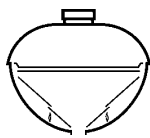
Barbecuing & Roasting



Big Funnel: normal position
Grill: Standard position
Lid: On

- For roasting joints of meat or whole chicken
Preheat on   for 5 minutes with the lid on. There's no need to turn the food, as the Funnel Barbecue System cooks food quickly and all the way through by providing evenly distributed top and bottom heat. Just place food on the preheated grill, replace the Lid quickly and let the Funnel go to work. By leaving the lid on, your food is being continuously seared all over, and will taste better as more of the juices are sealed in. Always leave some air space around each item being cooked. Roast for approx. 5 to 10 minutes on  , then reduce to  and leave to finish cooking. See «Barbecue Timechart», as these vary greatly depending on size, thickness and type of meat. To avoid any risk we recommend that you use the «Gourmet Check» core temperature sensor for larger pieces of meat.
- For items that cook quickly such as steaks, sausages etc.
Preheat the barbecue on   for 5 minutes with the lid closed. Open the lid, lay the meat around the edges of the grill and brown quickly all over on  . Then place the meat in the centre of the grill, close the lid, reduce to  and leave to finish cooking. Or use our griddle.

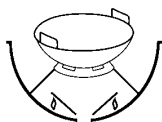
Pizza, bread, cakes



*Big Funnel: normal position
Grill: standard position
Lid: closed
Optional accessories: pizza tray.*

Preheat the barbecue on for 5 to 8 minutes. Lay the baking tray containing the pizza, bread or cakes on the grill and close the lid. Cook on or as stated in the recipe

WOK



*Big Funnel: normal position
Grill: standard position
Lid: closed
Optional accessories: pizza tray.*

NOTE: Place the wok support over the inverted funnel. Light the gas and then turn the gas control knob to . Place the wok in the support and heat without the lid on before beginning to cook your Chinese or other far Eastern dish.

Cooking on the griddle

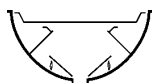


*Big funnel: inverted position
Grill: remove, replace with griddle
Lid: remove
Optional accessories: griddle*

Ideal for grilling foods with a short cooking time (steaks, sausages etc.) and for pancakes and fried eggs, as the heat is evenly distributed and so meat is sealed all over immediately.

NOTE: brush both sides of the griddle with cooking oil. Lay the oiled griddle on the inverted funnel. Light the burner, turn the gas control knob to and preheat the griddle for around 10 minutes without a lid before you start cooking.

Cooking with the universal pan



*Big Funnel: inverted position
Grill: remove, replace with universal pan
Lid: remove
Optional accessories: universal pan*

Cook foods according to individual instructions.

Leak Test

Barbecue System cooks food quickly and all the way through by providing evenly distributed top and bottom heat. Just place food on the prehea.

1. Check that the control knob is turned «OFF».
2. Turn the gas cylinder and check all gas connections by brushing on a 50/50 solution of liquid soap and water onto gas delivery system.
3. Look for bubbles or blowing in the soap solution which indicate that a leak is present. **IMPORTANT!** The barbecue must not be used until leak(s) is corrected. Shut off the gas cylinder.
4. The leak(s) must be stopped by tightening the joints, if possible, or by replacing the faulty parts recommended by the barbecue distributor.
5. Repeat items 1 to 2.
6. Contact a corgi registered gas engineer if leaks persist.

NOTE: Conduct a leak test each time the gas supply is connected or replaced and every year when using your barbecue for the first time in the barbecue season.

Cleaning

Very little cleaning is required between uses as most of the fat is either vaporised or drained into the basting pan.

With the cooking grill in position use a brass bristle barbecue brush to clean the surface of the grill. Remove the grill and scrape any built up greasy deposits down the Funnel and into the drip pan for easy disposal. For more thorough cleaning use a nylon sponge and soapy water to remove all loose deposits from the grill and Funnel. You can also use an oven cleaner.

IMPORTANT: After rinsing off the cleaner, dry the barbecue off completely on , as most oven cleaners have a rather strong smell.

Regular maintenance

Regular care of your barbecue will help keep it operating properly. Inspect the venturi tube at least twice per year and always after long period of storage: spiders and other insects can cause mixture obstruction with cobwebs etc. Remove all obstructions.

Occasionally inspect and tighten all hardware as this may become loose if the barbecue is moved over rough or hard ground. After a period of non-use you should perform a leak test before using the barbecue. If you are in any doubt contact your gas supplier or the agent responsible for selling the barbecue. Before storing your barbecue for the winter lightly grease all exposed metal parts to prevent corrosion. After winter storage and AT LEAST once more during the season check the hose for cracking, chafing, kinking or other damage. A damaged hose MUST be replaced immediately as described in this manual.

To preserve the appearance of your barbecue and be able to enjoy using it for as long as possible we recommend that you treat all wooden parts once a year with a wood oil – this will help to prevent them from distorting or rusting.

To extend the life of your barbecue we recommend the additional protection of an Outdoor Chef cover.

Limited Warranty

Outdoor Chef guarantees against defects in parts and workmanship for a period of 24 months from the date of original purchase. It is a condition of this guarantee that your Outdoor Chef should only be serviced by a authorised gas engineer. No claim under this guarantee will be accepted unless the claim is presented with evidence of purchase. If Outdoor Chef accepts a claim under the terms of this guarantee then we will replace any defective component free of charge. Outdoor Chef will not however under the terms of this guarantee pay for transportation to the dealer concerned and any incidental and consequential damages arising from any claim under this guarantee are hereby expressly excluded.

Safety instructions

Operate the Barbecue following the «Lighting and Operating Instructions».

- The barbecue is for outdoor use only.
- Never place the barbecue under a roof when in use.
- **WARNING:** Some parts become very hot during use. When in use, keep children out of reach of the barbecue.
- Keep flammable material at a safe distance away from the barbecue.
- Do not move the barbecue when in use.
- Wear protective gloves or a long sleeved barbecue safety MIT (available from your stockist) when operating the barbecue.
- Turn off the gas supply after use on both the barbecue and the gas cylinder.
- When changing the gas cylinder ensure that the gas supply is off on both the barbecue and the gas cylinder and that no combustible materials

are nearby.

- After every gas cylinder replacement, carry out the leak test to ensure that there are no leakages.
- If you think there is a gas leak, turn off the barbecue and gas cylinder immediately and have the fittings checked by a Corgi registered gas engineer.
- If the hose is damaged or perished replace it immediately. The hose must be kept straight at all times. Ensure that it does not bend or kink. Remember to switch off the gas supply on the Barbecue and gas cylinder before removing the hose.
- Outdoor Chef recommends that the gas hose and gas regulator be changed every two to three years.
- Ensure that the air ventilation in the barbecue lid and base remains clear at all times.
- **IMPORTANT:** Ensure that the gas hose is routed away from the hot barbecue surfaces and that it is not kinked or twisted.
- Do not change or alter any of the barbecue components or settings.
- Important: Ensure the correct regulator is used: 28 mbar Butane (not supplied but available locally), 37 mbar fixed (not adjustable) Propane (not supplied but available locally).
- Only use the barbecue on firm, safe, non-flammable surface.
- Never store the barbecue near flammable liquids or materials.
- Not for use with mains gas. Use Butane or Propane bottled gas only (7/6 kg cylinders).
- The gas cylinder must be stored in an open, well ventilated situation out of the reach of children.
- Never store a gas cylinder (full or empty) indoors.
- To protect the barbecue from the elements, it should be covered with a genuine Outdoor Chef cover.
- Always ensure that your barbecue has cooled down before covering it.

Trouble shooting

• **Gas does not enlighten**

1. Check if the gas tank tap is opened. 2. Make sure there is enough gas in the tank. 3. Ascertain yourself that a spark is jumping from the electrode to the burner.

• **No spark**

1. Ensure that the battery is inserted properly. 2. The distance between the burner and the electrode should maximum be 5 – 8 mm. 3. Make sure the wire is plugged in the electric ignition and in the electrode and that they both are sitting tight. 4. Insert a new battery (typ AAA / 1.5 Volt) in the electric ignition.

If you could not start the grill after above mentioned trouble shouting please contact your local dealer.

Technical information

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
Heat Input max	
Small burner	1.20 KW
Large burner	8.50 KW
Gas consumption	702 g/h
28-30/37mbar	
Injector small burner	0.55 mm/markings: BF
Injector large burner	1.47 mm/markings: BT
50mbar	
Injector small burner	0.48 mm/markings: AF
Injector large burner	1.27 mm/markings: AT
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

Leon 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	8.50 KW
Gas consumption	612 g/h
Injector 28-30/37mbar	1.47 mm/markings: BT
Injector 50 mbar	1.27 mm/markings: AT
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	5.40 KW
Gas consumption	389 g/h
Injector 28-30/37 mbar	1.15 mm/markings: BN
Injector 50 mbar	1.02 mm/markings: AN
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

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

hose type: PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 c

Electronic ignition

Use Typ AAA / 1.5 Volt Batteries for the electronic ignition.

Information for temperature indicator:
A tolerance of +/- 10% is possible.

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

Barbecue Timechart

Preparation of larger pieces of meat, fish or poultry (Funnel in normal position, lid closed.
Accessories: grill)
IMPORTANT: cooking times can vary by 10 to 20 minutes depending on the type and thickness of the meat.

Cooking time for ca. 1 kg meat uncut
On lowest heat setting (ca. 200°C to 220°C)

Roast breast of pork	45-60 minutes
Roast loin of pork	25-35 minutes
Fillet of pork	15-25 minutes
Roast veal	40-55 minutes
Crown of veal	55-70 minutes
Beef entrecôte	20-40 minutes
Chine of beef	30-40 minutes
Fillet of beef	12-25 minutes
Rack of lamb	25-35 minutes
Gigot of lamb	30-45 minutes
Saddle of lamb	10-20 minutes
Chicken	45-60 minutes
Meat loaf	30-45 minutes
Venison entrecôte	30-40 minutes
Saddle of venison (off the bone)	10-20 minutes
Salmon	10-20 minutes

To cook on the enamelled griddle
(Funnel inverted, lid removed)

Chops, burgers	8-12 minutes
Medallions, steaks, chicken breast	5-10 minutes
Sausages	8-10 minutes
Tiger prawns	3-6 minutes
Whole fish	7-12 minutes
Fish fillets in foil	3-5 minutes
Vegetables, fruit	5-10 minutes
Mushrooms	3-5 minutes

To cook on the grill
(Funnel in normal position, lid closed)

Potatoes in foil (medium sized)	30-40 minutes
Corn on the cob in foil	20-30 minutes
Tomatoes	8-10 minutes
Soft vegetables	15-25 minutes
Whole pineapple	25-35 minutes
Potato gratin in a dish	25-40 minutes
Cake	45-60 minutes
Cheesecake or fruit cake	40-60 minutes

To cook in the universal pan
(Funnel inverted, lid on or off)

Risotto follow pack instructions	
Polenta follow pack instructions	
Mixed vegetables	15-20 minutes
Soufflé (fruit, vegetable etc.)	15-30 minutes

D

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.

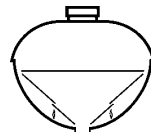
Kochanleitung

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.

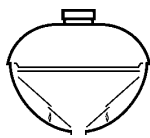
Grillen und Braten



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.

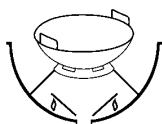
Pizza, Brot, Kuchen



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.

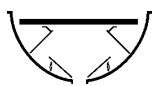
WOK



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

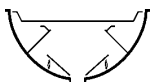


Grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: Entfernen und durch Gusseisenplatte ersetzen
Deckel: Entfernen
Optionales Zubehör: Gusseisenplatte

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 benützt 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 KettleMX2), 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 KettleMX1), 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



F


Mode d'emploi

ATTENTION: noter immédiatement le numéro de série qui se trouve sur le dessous du panneau de contrôle au dos de ce mode d'emploi. En cas de demandes de renseignements et en cas de droits éventuels à la garantie, il faut toujours indiquer le numéro de série au vendeur.

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


Légende

La puissance maximale est signée  et la puissance minimale . Pour le barbecue sphérique Outdoorchef avec le brûleur double ça signifie




 tout les deux les brûleurs sur puissance maximale

 le grand brûleur sur puissance minimale

Mesures à prendre avant la grillade:


1. Nettoyer toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.
2. Faire chauffer le gril à gaz de forme sphérique durant 20 à 25 minutes sur la position .

Instructions d'allumage

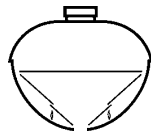
1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau, le régulateur de pression de gaz et la bouteille soient bien serrés. (Référez-vous aux instructions données sous «Test de l'étanchéité»).
2. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
3. Enlevez le couvercle. ATTENTION: ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé.
4. Les modèles avec un brûleur singulier: Poussez le bouton et tournez contre le sens les aiguilles à la position . Poussez le bouton noir d'allumage et tenez-le jusqu'à ce que le gaz s'enflame. Modèles avec le brûleur double: Poussez le petit bouton (bouton gauche) et tournez contre le sens les aiguilles à la position . Poussez le bouton noir d'allumage et tenez-le jusqu'à ce que le gaz s'enflame. Poussez le grand bouton (bouton droit) et tournez contre le sens des aiguilles à la position . Poussez le bouton noir d'allumage et tenez-le jusqu'à ce que le gaz s'enflame.
5. Si le gaz ne s'enflame pas après 3 secondes, positionnez le bouton sur «OFF» et attendez deux minutes, pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez l'étape 4.
6. Si vous pouvez pas mettre en marche le barbecue après épreuves, svp voir chapitre «dépannage».

Instructions de cuisson







Aussi simple que:

1. Sélectionner la technique pour griller, rôti ou cuire avec la position exacte de l'entonnoir (grand entonnoir) et l'accessoire correspondant. ATTENTION: durant la grillade ne modifier la position de l'entonnoir qu'à l'aide de gants résistants à la chaleur.
2. Préchauffez 5 minutes sur la position  avec le couvercle fermé.
3. Posez les aliments à griller sur la grille, fermez le couvercle et grillez jusqu'à ce que les aliments soient cuits (vous trouverez les instructions concernant la température et le temps de cuisson dans le tableau).
4. Positionnez le bouton de réglage sur «OFF» lorsque vous avez terminé les grillades et fermez l'alimentation de la bouteille de gaz. Ci-après nous vous présentons les différentes positions de l'entonnoir et une sélection d'accessoires possibles. La préparation de la nourriture doit être adaptée à votre goût et a besoin

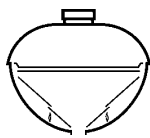
Griller et rôti



Grand entonnoir: position normale
Grille: position standard
Couvercle: fermé

- Morceaux de rôti et poulets entiers
Préchauffez 5 minutes sur la position  avec le couvercle fermé. Grâce au système Funnel, les grands morceaux de viande ne doivent plus être retournés, car ce système produit et répartit régulièrement la chaleur au niveau supérieur et inférieur. Posez les aliments à griller sur la grille préchauffée et fermez le couvercle. En fermant le couvercle, les aliments à griller seront continuellement dorés de tous les côtés et les pores se fermeront rapidement et ainsi les aliments à griller garderont tout le jus à l'intérieur. Laissez toujours un peu d'espace entre les aliments à griller. Faire revenir pendant environ 5 à 10 minutes sur , ensuite réduire à la position  et laisser griller. Consulter le tableau des temps de cuisson sur barbecue pour obtenir des informations sur les temps de cuisson car ceux-ci peuvent être très différents en fonction de la taille, de l'épaisseur et du type de morceau de viande.
Pour ne pas s'en remettre au hasard lors de la cuisson de gros morceaux de viande, nous vous conseillons d'utiliser le «Gourmet Check» – l'appareil de mesure de la température.
- Viandes à saisir telles que steaks, saucisses, etc.
Préchauffer pendant 5 minutes sur  avec couvercle fermé. Saisir le rôti sur le bord de la grille sur la position  avec le couvercle ouvert. Ensuite, placer la viande au centre du gril, fermer le couvercle, réduire à la position  et laisser griller la viande. Ou utiliser notre plaque en fonte.

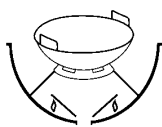
Pizza, pain, gâteau



Grand entonnoir: position normale
Grille: position standard
Couvercle: fermé
Accessoire optionnel:
plaque à pizza

Préchauffer durant 5 à 8 minutes sur la position . Placer la plaque à pizza avec la pizza, le pain ou le gâteau sur le gril et fermer le couvercle. Laisser cuire à la position ou à la température indiquée.

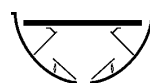
WOK



Grand entonnoir: position du volcan
Grille: enlevée et remplacée par le wok
Couvercle: enlevé
Accessoires optionnels: wok et support du wok

REMARQUE: Posez le support sur l'entonnoir et placez le wok huilé sur le support. Allumez le brûleur, tournez le bouton de réglage du gaz sur position et laissez chauffer le wok sans couvercle avant de commencer à préparer un menu chinois ou d'autres menus orientaux.

Griller sur la plaque en fonte

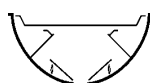


Grand entonnoir: position du volcan
Grille: enlevée et remplacée par la plaque en fonte
Couvercle: enlevé
Accessoire optionnel:
plaque en fonte

Idéal pour les aliments à griller qui demandent un temps de cuisson court (steaks, saucisses, etc.) ainsi que pour les crêpes et les œufs sur le plat, car la chaleur est répartie régulièrement et ainsi les pores se fermeront immédiatement.

REMARQUE : enduire la plaque de fonte des deux côtés avec de l'huile résistante à la chaleur. Poser la plaque de fonte huilée sur l'entonnoir retourné. Allumer le brûleur, tourner le bouton de réglage du gaz sur la position et laisser chauffer la plaque en fonte pendant environ 10 minutes sans couvercle avant de commencer à griller.

Cuire avec la poêle universelle



Grand entonnoir: position du volcan
Grille: enlevée et remplacée par la poêle universelle
Couvercle: enlevé
Accessoire optionnel:
poêle universelle

Cuire le plat selon le support de cuisson personnel.

Vérification de l'étanchéité

MISE EN GARDE: Pendant la vérification de l'étanchéité, aucune matière inflammable ne doit se trouver à proximité, cela est aussi valable pour la fumée! Ne jamais tester l'étanchéité avec une allumette allumée ou une flamme! Testez l'étanchéité toujours à l'air libre.

1. Le bouton de réglage de gaz doit se trouver sur la position «OFF».
2. Ouvrir l'alimentation du gaz, badigeonnez au moyen d'un pinceau toutes les parties qui conduisent le gaz (raccordement de la bouteille de gaz/du régulateur de pression de gaz/du tuyau de gaz/de l'entrée de gaz) avec une solution savonneuse faite de 50% de savon liquide et de 50% d'eau.
3. La formation de bulles indique les endroits de fuite. **IMPORTANT!** L'appareil ne doit être utilisé que lorsque tous les endroits de fuite ont été supprimés. Fermez l'alimentation du gaz de la bouteille de gaz.
4. Supprimez les endroits de fuite, si possible, en serrant les vis des raccords ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les points de 1 à 2.
6. Si les endroits de fuite ne se laissent pas supprimer, contactez votre spécialiste de gaz.

INDICATION: procédez à la vérification de l'étanchéité après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.

Nettoyag

Uniquement un très petit nettoyage est nécessaire après chaque utilisation, car la plupart de la graisse s'est évaporée ou s'est écoulée dans le bac récupérateur. Pour le nettoyage, utilisez une brosse pour gril en laiton (aucune brosse en acier). Enlevez la grille et la plaque en laiton et ôter en grattant les résidus de graisse. Ceux-ci tombent dans le bac récupérateur. Pour le nettoyage minutieux utilisez une éponge et de l'eau savonneuse pour enlever tous les résidus de la grille/plaque et Funnel (entonnoir). Il est également possible d'utiliser un produit de nettoyage pour four.

ATTENTION: après le nettoyage bien laisser sécher le gril en position , sinon la plupart des produits de nettoyage pour four sentent fort.

Entretien régulier

Un entretien régulier de votre barbecue vous aidera à le maintenir en état de fonctionnement. Inspecter le tube venturi au minimum deux fois par année et toujours le contrôler suite à une longue période de stockage: les araignées et autres insectes peuvent causer un sérieux problème avec leur toile etc. Toujours bien le nettoyer avant son emploi.

De temps en temps inspectez et resserrez tous les éléments du gril car ils peuvent se desserrer lorsque celui-ci est déplacé sur un sol dur ou inégal. Après une période de non-utilisation vous devez procéder à un test de fuites avant d'utiliser le barbecue. Si vous avez un doute vous pouvez contacter votre fournisseur de gaz ou l'agent responsable de la vente du barbecue. Avant de stocker votre barbecue pour l'hiver, graisser Légèrement toutes les parties métalliques exposées pour prévenir la corrosion. Après le stockage d'hiver et au moins une fois de plus durant la saison, vérifier les tuyaux et contrôler qu'ils ne soient pas endommagés par des craquelures, l'usure, des vrilles ou autres dommages. Un tuyau endommagé DOIT être remplacé immédiatement comme décrit dans ce manuel.

Afin que vous puissiez bénéficier le plus longtemps possible de l'apparence et de la valeur de votre gril, nous vous recommandons de traiter tous les composants en bois une fois par an avec un produit d'entretien pour le bois – celui-ci combat les fissures et les dégradations. Pour prolonger la durée de vie de votre gril nous vous recommandons de le protéger à l'aide d'une housse Outdoor Chef adaptée.

Garantie

Outdoor Chef prend en charge la garantie pour les défauts compte tenu des matériaux et de la qualité de confectionnement pendant 24 mois dès la date de la facture. Excepté les dommages qui ont été causés par une fausse utilisation ou négligence et sur les pièces de rechange qui ne peuvent être livrées par Outdoor Chef respectivement le contractant. Les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel d'appareils de gaz. Le droit à la garantie ne peut être obtenu qu'avec la quittance. La firme Outdoor Chef exclut les frais de transport jusqu'au spécialiste. Les droits à la garantie pour les dommages résultant du transport sont exclus.

Instructions de sécurité

Prendre en considération le point «instructions pour l'allumage»

- N'utilisez qu'en plein air.
- Ne jamais utiliser le gril sous un avant-toit.
- Mise en garde: Certaines parties du gril peuvent devenir très chaudes. C'est pourquoi tenir éloigner les petits enfants.
- Ne pas déplacer le gril lorsque celui-ci fonctionne.
- Portez des gants de protection, lorsque vous voulez prendre des parties chaudes.
- Faire attention lors du changement de la bouteille de gaz que le bouton de réglage du gaz soit sur la position «OFF», et l'alimentation en gaz de la bouteille soit fermée. Important: Aucune matière inflammable ne doit se trouver à proximité.

- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôler l'étanchéité de tous les raccordements au moyen du test savon.
- S'il réside un soupçon de perméabilité, positionnez le bouton de réglage du gaz sur «OFF» et fermez l'alimentation de gaz de la bouteille de gaz et faites vérifier la partie conduisant le gaz chez un spécialiste de gaz.
- Si le tuyau de gaz présente des dommages ou de l'usure, il doit être immédiatement remplacé. Le tuyau ne doit pas être plié (exempt de toutes fissures). N'oubliez pas de tourner le bouton de réglage du gaz et l'alimentation du gaz avant d'enlever le tuyau.
- Outdoor Chef recommande: Changez le tuyau et le régulateur de pression du gaz tous les 2-3 ans.
- Ne jamais boucher les trous d'aspiration de l'air situé au fond du bac ou les canaux de ventilation du couvercle. Ne procédez en aucune manière à une modification du robinet du gaz, à la veilleuse de sécurité, au brûleur ou autres parties du gril. S'il réside un soupçon d'une fonction défectueuse, contactez un spécialiste.
- Le gril est livré avec le tuyau de gaz et le régulateur de pression de gaz qui doivent absolument être maintenus éloignés des surfaces extérieures chaudes du gril et ne doivent pas être tordus. Le tuyau et le régulateur correspondent aux normes du pays.
- Dans le cas où, la température la plus haute ne peut être atteinte et qu'il réside un soupçon d'engorgement de l'alimentation de gaz, contactez un spécialiste.
- N'utilisez le gril que sur un sol solide et sûr. Ne placez jamais le gril lorsque celui-ci fonctionne sur un sol en bois ou autre surface inflammable. Maintenez le gril éloigné de tous matériaux inflammables.
- Ne pas stocker le gril à proximité de liquides et matériaux facilement inflammables.
- Dans le cas où, le gril est conservé l'hiver dans un local, la bouteille de gaz doit absolument être enlevée. La bouteille doit toujours être stockée dans un endroit bien aéré et où les enfants n'ont pas accès.
- Lorsque le gril n'est pas en fonctionnement et après qu'il soit complètement refroidi, le protéger avec une housse de protection. Vous pouvez acheter une housse de protection chez votre marchand de grils.

Dépannage

- **Le gaz ne s'allume pas**
 1. Vérifiez si le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert
 2. Vérifiez si vous avez assez de gaz
 3. Assurez-vous qu'une étincelle saute de l'électrode au brûleur..
- **Aucune étincelle**
 1. Assurez-vous que la batterie est insérée correctement.
 2. La distance entre le brûleur et l'électrode devrait maximum entre 5 et 8 millimètres.
 3. Assurez-vous que le fil est branché à l'allumage électrique et dans l'électrode et celle ils tous les deux se reposent fortement.
 4. Insérez une nouvelle batterie (typ AAA. / 1,5 volts) dans l'allumage électrique

Si vous ne pourriez pas commencer le barbecue après le dépannage mentionné ci-dessus, contactez votre revendeur local.

Information technique

Monaco 570 (Eclipse), Como 570 (Eclipse), Ascona 570 (Classic Kettle MX1), Roma 570 (Classic KettleMX2), GEO570, Entertainer / Bengal 570:

CE	0063
Gaz	LPG 30/31
Puissance	
petit brûleur	1.20 KW
grand brûleur	8.50 KW
Consommation de gaz	702g/h
28-30/37mbar	
Injecteur petit brûleur	0.55mm/marquage BF
Injecteur grand brûleur	1.47mm/marquage BT
50mbar	
Injecteur petit brûleur	0.48mm/marquage AF
Injecteur grand brûleur	1.27mm/marquage AT
Pression	butane 28 mb, propane 37 mb
Bouteille à gaz	butane max. 13 kg, propane max.10,5 kg

Leon 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gaz	LPG 30/31
Puissance	5.40 KW
Consommation de gaz	389 g/h
Injecteur:28-30/37 mbar	1.15 mm/marquage: BN
Injecteur:50 mbar	1.02 mm/marquage: AN
Pression:	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteille à gaz	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

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

CE	359BL215
Gaz	LPG 30/31
Puissance	5.3 KW
Consommation de gaz	378 g/h
Injecteur:(28-30/37 mbar)	1.15 mm/marquage: EG
Injecteur:(50 mbar)	1.0 mm/marquage: EA
Pression:	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteille à gaz	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

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

Type tuyau en F: NORMAGAZ, NFD-36-101, Ø 6 mm, 90 cm
Type tuyau en CH: PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm

Allumage électronique

Utilisez des batteries du type AAA / 1,5 voltage pour l'allumage électronique

C'est possible d'avoir une tolérance de +/- 10 % sur les indications du thermomètre.

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

Table des temps de cuisson du barbecue Outdoor Chef

Préparation de gros morceaux de viande, de poisson et de volaille
(entonnoir en position normale, couvercle fermé, accessoire nécessaire: grille)
ATTENTION: selon l'épaisseur de la viande et la forme de la viande, les temps de cuisson indiqués peuvent varier de +/- 10 à 20 minutes.

Temps de cuisson pour une pièce d'environ 1 kg
Sur la plus petite flamme (env. 200°C à 220°C)

Rôti de porc dans le collier	45-60 minutes
Carré-rôti de porc	25-35 minutes
Filet de porc	15-25 minutes
Rôti de veau	40-55 minutes
Couronne de veau	55-70 minutes
Entrecôte de bœuf	20-40 minutes
Carré de bœuf	30-40 minutes
Filet de bœuf	12-25 minutes
Côtelettes d'agneau à la pièce	25-35 minutes
Gigot d'agneau	30-45 minutes
Selle d'agneau	10-20 minutes
Poulet	45-60 minutes
Pâté	30-45 minutes
Entrecôte de cerf	30-40 minutes
Selle de chevreuil (sans os)	10-20 minutes
Saumon	10-20 minutes

Préparation sur la plaque en fonte émaillée
(entonnoir en position du volcan, sans couvercle)

Côtelettes, hamburgers	8-12 minutes
Médallions, steaks, blancs de poulet	5-10 minutes
Saucisses	8-10 minutes
Crevettes géantes	3-6 minutes
Poissons entiers	7-12 minutes
Filets de poisson en papillote	3-5 minutes
Légumes, fruits	5-10 minutes
Champignons	3-5 minutes

Préparation sur la grille (entonnoir en position normale, avec couvercle fermé)

Pommes de terre en papillote (moyennes)	30-40 minutes
Epis de maïs en papillote	20-30 minutes
Tomates	8-10 minutes
Légumes tendres	15-25 minutes
Ananas entier	25-35 minutes
Gratin de pommes de terre	25-40 minutes
Cakes	45-60 minutes
Gâteaux au fromage ou aux fruits	40-60 minutes

Préparation dans la poêle universelle (entonnoir en position du volcan, avec ou sans couvercle)

Risotto selon les indications de l'emballage	
Polenta selon les indications de l'emballage	
Poêlée de légumes	15-20 minutes
Divers (fruits, légumes, etc.)	15-30 minutes



IT



Istruzioni

IMPORTANTE: Annotate subito sul retro di queste istruzioni per l'uso il numero di serie che trovate sulla parte inferiore del pannello comandi. Per qualsiasi richiesta e per poter eventualmente usufruire della garanzia occorre sempre indicare il numero di serie al vostro rivenditore.


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

Legenda



Il calore massimo è segnalato con  e il calore minimo con . Per il grill sferico Outdoorchef con bruciatore doppio questo significa:

-  per entrambi bruciatori sul calore massimo
-  per il bruciatore grande sul calore minimo

Prima di grigliare per la prima volta:


1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.
2. Riscaldare il grill sferico a gas da 20 a 25 minuti ca. sulla posizione .

Istruzioni per l'accensione

1. Assicurare che tutti i collegamenti tra il tubo del gas, il pressostato di gas e la bombola di gas siano avvitati bene (procedere secondo le istruzioni fornite al capitolo: «Prova della tenuta»).
2. Aprire la mandata di gas sulla bombola.
3. Togliere il coperchio della griglia. **ATTENZIONE:** non accendere mai la griglia con coperchio chiuso!
4. Modelli con bruciatore doppio: Spingere il bottone del bruciatore piccolo (bottone sinistro) e girare in direzione contro il senso orario alla posizione . Spingere il bottone nero d'accensione e tenerlo fino il gas non dia fuoco. Spingere il bottone del bruciatore grande (bottone destro) e girare in direzione contro il senso orario alla posizione . Spingere il bottone nero d'accensione e tenerlo fino il gas non dia fuoco.
5. In caso che il bruciatore non s'accenda, posizionare il regolatore del gas su "OFF" e attendere due minuti per far sì che il gas non bruciato possa volatilizzarsi. Quindi ripetere il punto 4.
6. Se il grill non funziona dopo 3 prove, consultare il capitolo «eliminazione di difficoltà».

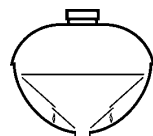
Come cucinare

Semplicissimo:







1. Scegliere la tecnica per grigliare, arrostitire, cuocere o stufare con la posizione corretta del spargifiamma (spargifiamma grande) e con gli appositi accessori.
ATTENZIONE: Durante la cottura alla griglia, cambiare la posizione del spargifiamma soltanto con guanti resistenti al calore.
2. Senza sollevare il coperchio, preriscaldare il grill per 5 minuti alla posizione .
3. Ponete ora sulla griglia il cibo che avete intenzione di cuocere. Chiudete il coperchio e lasciate cuocere sino al punto di cottura desiderato. (Nella tabella «Tempi di Cottura» sono riportati alcuni consigli per la durata della cottura).
4. Al termine, riportate il regolatore sulla posizione «OFF» e chiudete la valvola di alimentazione del gas posta sulla bombola.
Qui di seguito vi illustreremo le diverse posizioni del spargifiamma insieme a una serie di possibili accessori.

La preparazione del alimento deve essere adattata al vostro gusto e bisogno.

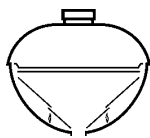
Grigliare e stufare



Spargifiamma grande:
posizione normale
Grill: Posizione standard
Coperchio: Chiuso

- Per pezzi di arrosto o pollame intero
Senza aprire il coperchio preriscaldare il grill per 5 minuti alla posizione . Grazie al sistema di cottura Funnel non è necessario girare i grossi tranci di carne: infatti, grazie al nuovo sistema, i cibi cuociono uniformemente sia sotto sia sopra. Ponete ora i cibi che intendete cucinare sulla griglia precedentemente scaldata e richiudete il coperchio. Chiudendo il coperchio, i cibi saranno dorati uniformemente su tutti i lati. I pori si chiudono prima: i cibi mantengono quindi tutto il loro succo. Ponete i cibi a una certa distanza tra loro. Arrostitire da 5 a 10 minuti ca. su , ridurre infine alla posizione  e lasciar grigliare fino a fine cottura. Controllate sulla tabella dei tempi di cottura alla griglia per conoscere i giusti tempi di cottura a fuoco lento, che possono variare molto a seconda della grandezza, dello spessore e del tipo del taglio di carne. Per non lasciare nulla al caso quando grigliate pezzi di una certa grandezza, vi consigliamo il «Gourmet Check» – lo strumento per misurare la temperatura in fase di cottura.
- Per cibi che richiedono una cottura rapida come bistecche, salsicce, ecc. Preriscaldare sulla posizione  per 5 minuti a coperchio chiuso. Arrostitite brevemente e in profondità i singoli pezzi di carne a coperchio aperto sulla posizione , disponendoli sul bordo della griglia. Al termine mettete la carne al centro della griglia, chiudete il coperchio, riducete il calore al livello  e lasciate grigliare la carne fino a fine cottura. Oppure utilizzate la nostra piastra in ghisa.

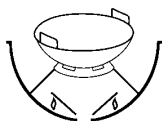
Pizza, pane, dolci



Spargifiamma grande: posizione normale
Griglia: posizione standard
Coperchio: chiuso
Accessorio optional:
teglia per pizza

Preriscaldare sulla posizione da 5 a 8 minuti. Ponete la teglia per pizza contenente la pizza, il pane o la torta sul grill e chiudete il coperchio. Cuocete ora in posizione o seguendo i tempi di cottura indicati.

WOK



Spargifiamma grande: posizione rovesciata
Griglia: toglierla e sostituirla con il wok
Coperchio: toglierlo
Accessori optional:
wok e relativo supporto

OSSERVAZIONE: Sistemare il supporto del wok sopra lo spargifiamma. Collocare il wok nel supporto. Accendere il bruciatore, girare il regolatore del gas sulla posizione e riscaldare il wok senza coperchio prima di iniziare la preparazione di piatti cinesi o altri piatti orientali.

Grigliare sulla piastra in ghisa

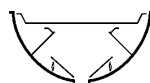


Spargifiamma grande: posizione rovesciata
Griglia: toglierla e sostituirla con la piastra in ghisa
Coperchio: toglierlo
Accessorio optional:
piastra in ghisa

Ideale per cibi da cuocere alla griglia con un breve tempo di cottura a fuoco basso (bistecche, salsicce, ecc.), oltre che per crêpe e uova al tegamino, poiché il calore viene distribuito uniformemente chiudendo così subito i pori della carne.

NOTA: Ungere la piastra in ghisa su entrambi i lati con olio resistente al calore. Disporre la piastra in ghisa così oliata sul funnel (spargifiamma) capovolto. Accendere il bruciatore, ruotare la manopola di regolazione del gas sulla posizione e lasciate riscaldare la piastra in ghisa per ca. 10 minuti senza coperchio, prima di iniziare a grigliare.

Cottura con la padella universale



Spargifiamma grande: posizione rovesciata
Griglia: toglierla e sostituirla con la padella universale
Coperchio: toglierlo
Accessorio optional:
padella universale

Cuocete i piatti secondo le vostre ricette personali.

Controllo della tenuta

IMPORTANTE AVVERTENZA: Il controllo della tenuta deve essere effettuato lontano da fonti incandescenti. Non fumare quando si effettua il controllo. La tenuta non deve essere controllata con un fiammifero né con altra fiamma diretta! Il controllo della tenuta deve sempre essere effettuato all'aria aperta.

1. Posizionate il regolatore sulla posizione «OFF».
2. Aprite la valvola della bombola ed immergete tutti i conduttori di gas (tubo di collegamento alla bombola/regolatore/tubo del gas/valvola) in una soluzione costituita per il 50% da sapone liquido e per il 50% da acqua.
3. La formazione di bolle all'intero della soluzione indica l'esistenza di perdite. **IMPORTANTE!** Utilizzare Funnel solo dopo aver eliminato tutte le perdite. Chiudere la valvola posta sulla bombola.
4. Eliminate le perdite sostituendo i collegamenti o i pezzi difettosi.
5. Ripetete ora quanto descritto ai punti 1 e 2.
6. Qualora non fosse possibile riparare le perdite, rivolgetevi al Vostro rivenditore di fiducia.

AVVERTENZA: le prove di tenuta devono essere effettuate ogni qualvolta si colleghi o si sostituisca la bombola del gas e all'inizio della stagione dei barbecue.

Pulizia

È necessario pulire solamente la griglia, in quanto la maggior parte del grasso di cottura viene bruciato o raccolto nei canali di scolo. Per la pulizia si consiglia di utilizzare un'apposita spazzola con denti in ottone (evitare le spazzole con denti in acciaio). Togliete griglia e piastra e procedete ad eliminare eventuali residui di grasso, che cadranno nei canali di scolo. Per una pulizia più profonda, necessaria ad esempio dopo aver cucinato una salsa o un piatto condito con grasso, si consiglia di utilizzare una spugna di nylon, immersa in acqua e detersivo, al fine di eliminare tutti i residui di grasso da griglia, piastra e spargifiamma. Può essere utilizzato anche un prodotto per la pulizia del forno.

IMPORTANTE: Dopo aver lavato il grill in posizione , lasciarlo asciugare accuratamente, altrimenti la maggior parte dei detersivi da forno emana un odore piuttosto forte.

Manutenzion

Una costante manutenzione del vostro barbecue vi consentirà di averlo sempre efficiente. Controllate il tubo di aspirazione almeno due volte l'anno e comunque sempre dopo lunghi periodi di inutilizzo: ragni o altri insetti potrebbero ostruirne l'apertura. Rimuovete qualsiasi impedimento si sia creato nel tubo.

Ogni tanto controllate e stringete le viti della struttura, che potrebbero essersi allentate durante gli spostamenti del barbecue su superfici non piane. Dopo un periodo di inutilizzo effettuate una verifica di eventuali perdite prima di ricominciare ad utilizzare il barbecue. In caso di dubbi, contattate il vostro rivenditore autorizzato, oppure un tecnico della società fornitrice di gas. Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale ingrassate leggermente le parti metalliche per evitarne la corrosione. Dopo la stagione invernale e comunque almeno una volta durante la stagione, controllate eventuali crepe, logorii, nodi o altri danni verificatisi al tubo di gomma del gas.

Nell'eventualità si verifichi un qualsiasi danno, il tubo di gomma DEVE NECESSARIAMENTE essere sostituito immediatamente con uno nuovo, così come indicato nel manuale di istruzioni.

Per poter godere il più a lungo possibile della bellezza e del valore del vostro grill, vi consigliamo di trattare tutte le parti in legno una volta l'anno con un olio per la cura del legno – questo tipo di trattamento previene la formazione di fioriture e di crepe.

Per prolungare la vita del vostro grill vi consigliamo di proteggerlo ulteriormente con l'uso dell'apposita copertura protettiva Outdoor Chef.

Garanzia

Outdoor Chef si assume la responsabilità per eventuali difetti dei singoli componenti e per le modalità di funzionamento entro un periodo di 24 mesi dalla data dell'acquisto, che dovrà essere comprovato da scontrino fiscale. La garanzia è valida altresì per eventuali difetti al materiale o alle modalità di funzionamento di tutti i pezzi che compongono il prodotto. Sono esclusi dalla garanzia danni derivanti da uso improprio o da trascuratezza ed eventuali problemi derivanti da pezzi di ricambio che non siano stati forniti direttamente dai partner di Outdoor Chef. Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente presso negozi specializzati per cucine a gas. La garanzia ha valore solo se accompagnata da scontrino fiscale comprovante l'acquisto. Outdoor Chef esclude costi di trasporto sino al rivenditore autorizzato. Non saranno prese in considerazione richieste di garanzia per danni subiti nel corso del trasporto.

Consigli per la vostra sicurezza

Utilizzare il grill attenendosi a quanto descritto al punto «Consigli per l'accensione».

- Utilizzare solo all'aria aperta.
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Attenzione: talune parti del grill possono raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare fuori dalla porta tra dei bambini.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione.
- Quando maneggiate pezzi caldi, indossate sempre gli appositi guanti.
- Dopo l'uso, riportare sempre il regolatore sulla posizione «OFF» e chiudere la valvola posta sulla bombola.
- Quando sostituite la bombola, accertatevi che il regola-

tore sia in posizione «OFF» e che la valvola posta sulla bombola sia stata accuratamente chiusa. **IMPORTANTE:** queste operazioni devono essere svolte al riparo da fonti incandescenti.

- Dopo aver collegato una nuova bombola, verificate sempre la tenuta dei collegamenti utilizzando il test del sapone.
- Qualora osserviate problemi di tenuta, portate il regolatore del gas in posizione «OFF» e chiudete la valvola posta sulla bombola. Fate controllare i collegamenti presso il Vostro rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, è necessario procedere alla sua immediata sostituzione. Il tubo non deve presentare crepe. Prima di sostituire il tubo è necessario chiudere accuratamente il regolatore del gas e la valvola posta sulla bombola.
- Outdoor Chef consiglia: ogni 2-3 anni sostituite il tubo e il regolatore del gas.
- Non bloccate mai il grosso foro di aspirazione dell'aria posto alla base del forno né le sei feritoie di ventilazione del coperchio. Non modificate in alcun modo il rubinetto del gas, il dispositivo di sicurezza nei confronti degli incendi, l'accendigas né altre parti del grill. In caso di funzionamento difettoso rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Il grill è dotato di un adeguato tubo/regolatore di gas, che deve sempre essere tenuto lontano dalle superfici calde e non deve essere ruotato. Tubo e regolatore di gas sono conformi alle vigenti normative.
- Qualora non sia possibile raggiungere la temperatura massima e riteniate che l'erogazione del gas non avvenga regolarmente, rivolgetevi al Vostro esperto di fiducia.
- Utilizzate il grill solo su superfici piane e stabili. Mentre è in funzione, il grill non deve mai essere collocato su superfici in legno o altre superfici incendiabili. Tenere lontano da materiali incendiabili.
- Conservare il grill al riparo da liquidi o materiali di natura infiammabile.
- Qualora nel corso della stagione invernale il grill venga conservato in un locale chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas. La bombola del gas dovrà sempre essere conservata all'aperto, in luogo benarieggiato e comunque fuori dalla portata dei bambini.
- Se non utilizzato, il grill, una volta raffreddato, deve essere richiuso con l'apposito coperchio e conservato al riparo. Per gli appositi coperchi rivolgetevi al Vostro rivenditore di fiducia.

Eliminazione di difficoltà

Il gas no si incendia

1. Controllate se la vostra bombola di gas sia aperta. 2. Controllate se la vostra bombola di gas sia piena. 3. Accertarsi che una scintilla stia saltando dall'elettrodo al bruciatore.

Niente scintilla

1. Controllate se la batteria sia inserita giusta.
2. La distanza fra il bruciatore e l'elettrodo dovrebbe massimo essere fra 5 - 8 millimetri. 3. Assicurarsi che il contatto è inserito l'accensione elettrica ed in nel elettrodo e que entrambi stanno sedendosi fortemente.
4. Inserire una nuova batteria (tipo AAA / 1,5 volt) nell'accensione elettrica.

If you could not start the grill after above mentioned trouble shouting please contact your local dealer. Se non potete iniziare la grill dopo che difficoltà suddetta contattate il vostro commerciante locale.

Informazioni tecniche

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
Potenza	
bruciatore piccolo	1.20 KW
bruciatore grande	8.50 KW
Consumo di gas	702 g/h
28-30/37 mbar	
Ugello bruciatore piccolo	0.55mm/ marcatura BF
Ugello bruciatore grande	1.47mm/ marcatura BT
50mbar	
Ugello bruciatore piccolo	0.48mm/ marcatura AF
Ugello bruciatore grande	1.27mm/ marcatura AT
Pressione del gas	Butano 28 mbar, propano 37 mbar
Bombole di gas consigliate	Butano max. 13 kg, propano max. 10.5 kg

Leon (Barb Easy):

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Potenza	8.50 KW
Consumo	612 g/h
Iniettore 28-30/37 mbar	1.47 mm/marcatura: BT
Iniettore 50 mbar	1.27 mm/marcatura: AT
Pressione	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bombola raccomandata	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

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

Potenza	5.40 KW
Consumo	389 g/h
Iniettore 28-30/37 mbar	1.15 mm/marcatura: BN
Iniettore 50 mbar	1.02 mm/marcatura: AN
Pressione	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bombola raccomandata	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

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

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

Iniezione elettronica
Usare batterie del tipo AAA / 1.5 Volt

Informazione per il uso del termometro
Una tolleranza del +/- 10% e possibile.

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

Tabella dei tempi di cottura alla griglia

Preparazione di pezzi di carne, pesce o pollame di una certa grandezza (Funnel o spargifiamma nella posizione normale, a coperchio chiuso, accessorio necessario: griglia)
IMPORTANTE: A seconda dello spessore e della forma del taglio di carne, i tempi di cottura indicati possono variare +/- da 10 a 20 minuti.

Tempo di cottura per un pezzo di 1 kg ca.
Fiamma al minimo (da 200°C a 220°C ca.)

Arrosto di capocollo di maiale	45-60 minuti
Carrè di maiale arrosto	25-35 minuti
Filetto di maiale	15-25 minuti
Arrosto di vitello	40-55 minuti
Reale di vitello	55-70 minuti
Entrecôte di manzo	20-40 minuti
Costata di manzo	30-40 minuti
Filetto di manzo	12-25 minuti
Cotolette di agnello (cadauna)	25-35 minuti
Cosciotto d'agnello	30-45 minuti
Costolette di agnello	10-20 minuti
Pollo	45-60 minuti
Insaccato di pasta di wurstel	30-45 minuti
Entrecôte di cervo	30-40 minuti
Costolette di capriolo (disossate)	10-20 minuti
Salmone	10-20 minuti

Piatti da preparare sulla piastra in ghisa smaltata (funnel o spargifiamma nella posizione rovesciata, senza coperchio)

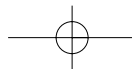
Cotolette, hamburger	8-12 minuti
Medaglioni di filetto, bistecche, petto di pollo	5-10 minuti
Salsicce alla griglia	8-10 minuti
Gamberoni giganti	3-6 minuti
Pesci interi	7-12 minuti
Filetto di pesce al cartoccio	3-5 minuti
Verdura, frutta	5-10 minuti
Champignon	3-5 minuti

Piatti alla griglia (Funnel o spargifiamma in posizione normale, a coperchio chiuso)

Patate al cartoccio (di media grandezza)	30-40 minuti
Pannocchie di mais al cartoccio	20-30 minuti
Pomodori	8-10 minuti
Verdure tenere	15-25 minuti
Ananas intero	25-35 minuti
Gratin di patate in teglia	25-40 minuti
Cake	45-60 minuti
Dolci a base di formaggio o di frutta	40-60 minuti

Preparazioni nella padella universale (Funnel o spargifiamma in posizione rovesciata, con possibilità di tenere o togliere il coperchio)

Risotto secondo le istruzioni riportate sulla confezione	
Polenta secondo le istruzioni riportate sulla confezione	
Padellata di verdure	15-20 minuti
Piatti misti (a base di frutta, verdura, ecc.)	15-30 minuti



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 Rheinfeldern
 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

