

MANUAL OUTDOORCHEF BBQ

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

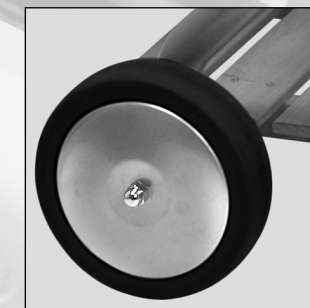
Distribution:

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

Serial number



THE BARBECUE COMPANY



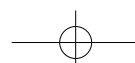
- Porto 480
- Ambri 480
- Milano 480
- Delta 480
- Como 570
- Leon² 570
- Ascona 570MX
- Roma Deluxe 570MXS
- GEO 570



THE BARBECUE COMPANY

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

ART.No: 19.11005 (MANUAL-GAS-KETTLE) OUTDOORCHEF/4.11.2005



Gas-Cookingsystem



Original OUTDOORCHEF Accessories



(E) User Guide **1**

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Gas Barbecue.

(D) Bedienungsanleitung **5**

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

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

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le grill à gaz de forme sphérique OUTDOORCHEF.

(IT) Istruzioni **13**

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

(ES) Guía del usuario **17**

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

(NL) Gebruiksaanwijzing **21**

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

(DK) Brugsanvisning **25**

Læs først betjeningsvejledningen omhyggeligt, inden OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF.



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 OUTDOORCHEF Gas Barbecue.

Legend

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

- both burners on maximum heat.
- the large burner only 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. Open the lid. CAUTION: Never ignite the barbecue 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 ignites. Push the large burner's gas control knob (right knob) and turn counter clockwise to position . Push the black ignition button and hold it until the gas ignites.
5. If the gas does not ignite 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 ignite after 3 tries, please see chapter «trouble shooting» to find the problem and resolution.

Lighting Instruction Side Burner

1. Ensure that the gas regulator and all other connections are well tightened. Please refer to the instructions given under «Leak Test».
2. Open the gas supply at gas cylinder.

3. Open the side burner cover. CAUTION: Never ignite the barbecue with the lid closed.
4. Push and turn gas knob counter-clockwise to position and press ignitor button several times
5. If the unit fails to light, turn gas control knob to OFF, wait 2 minutes so that the gas can dissipate. Then repeat step 4.
6. If the grill does not ignite after 3 tries, please see chapter «trouble shooting» to find the problem and resolution.

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



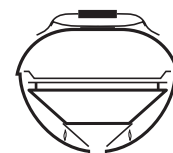
Large: normal position
Grill: Standard position
Lid: On

- 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 cooked 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 optional griddle.

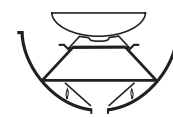
Pizza, bread, cakes



Large Funnel: normal position
Grill: standard position
Lid: On
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



Large Funnel: inverted
Grill: remove, replace with wok
Lid: remove
Optional accessories: wok and wok support

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



Large funnel: Volcano position
Grill: remove, replace with griddle
Lid: Off
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 the meat is sealed all over immediately.

NOTE: brush side to be used of the griddle with cooking oil. Lay the oiled side up on the Volcano 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



Large Funnel: Volcano position
Grill: remove, replace with universal pan
Lid: Off
Optional accessories: universal pan

Cook foods according to individual instructions.

Leak Test

WARNING: Do not use or permit sources of ignition in the area while doing the leak test - this includes smoking! Never test for gas leaks with a lighted match or open flame! Always check for leaks outdoors.

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 Drip 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. 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 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 damage 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 OUTDOORCHEF cover.

Warranty

This warranty covers defects in parts and workmanship for a period of 24 months from the original purchase date. Any damage claim regarding the Enamelling must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty

The following conditions are NOT covered by this warranty:

- Unevenness and colour variations in the enamelling
- Damage caused by improper assembly or disregard of the manual.
- Spare parts not supplied by OUTDOORCHEF or one of its distribution partners.
- Damage caused by improper maintenance or repairs by an unauthorised person.
- Damages occurring in transport or shipping and handling costs.
- Acts of god.
- Normal wear and tear.

Satisfactory Proof of Purchase must be submitted to your dealer with any claim.

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 first and then 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.
- OUTDOORCHEF 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 Natural gas. Use Butane or Propane bottled gas only (7/6 kg cylinders).
- The gas cylinder must be stored in an open, well ventilated area 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 OUTDOORCHEF cover.
- Always ensure that your barbecue has cooled down before covering it.

Trouble shooting

Gas does not Light

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 be maximum 5–8 mm
3. Make sure the wire(s) is(are) plugged into the electric ignition block also the wire(s) are plugged tightly into the electrode.
4. Insert a new battery (type AAA (LR03) 1.5 Volt) in the electric ignition.

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

Technical information

Monaco 570 (Eclipse), Como 570 (Eclipse), Ascona 570 (Classic Kettle MX1), Roma 570 (Classic Kettle MX2), GEO 570, 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/marking: BF
Injector large burner	1.47 mm/marking: BT
50mbar	
Injector small burner	0.48 mm/marking: AF
Injector large burner	1.27 mm/marking: 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/marking: BT
Injector 50 mbar	1.27 mm/marking: 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), Delta 480

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/marking: BN
Injector 50 mbar	1.02 mm/marking: AN
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butane max. 13 kg / Propane max. 10.5 kg

Side Burner:

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Heat Input max	3.8 KW
Gas consumption	276 g/h
Injector 28-30/37 mbar	0.98 mm/marking: BK
Injector 50 mbar	0.85 mm/marking: AG
Pressure	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Categories: 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

Hose type: PVC DIN-DVGW, 6 bar, 90 cm

Electronic ignition
Use Type AAA 1.5 Volt Batteries for the electronic ignition.

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

OUTDOORCHEF 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. To Cook on The Grill-Indirect Cooking-convection method (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 approx. 1 kg/2.21 lb meat
On lowest heat setting (approx. 200 C to 220 C/390F-425F)

Roast 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 Ribs	20-40 minutes
Roast Beef	30-40 minutes
Fillet of Beef	12-25 minutes
Rack of Lamb	25-35 minutes
Leg of Lamb	30-45 minutes
Saddle of lamb	10-20 minutes
Chicken	45-60 minutes
Meat loaf	30-45 minutes
Roast Venison	30-40 minutes
Saddle of Venison (off the bone)	10-20 minutes
Salmon	10-20 minutes

To cook on the Porcelain enamel Griddle-Direct Cooking method (Funnel Volcano position, 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-Indirect Cooking Method (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-Direct Cooking Method (Funnel volcano position, 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 Serien-Nummer, welche sich auf der Unterseite des Kontrollpanels befindet, unverzüglich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Bei Rückfragen und allfälligen Garantieansprüchen ist die Serien-Nummer Ihrer Verkaufsstelle immer anzugeben.

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

Zeichenerklärung

Für volle Leistung gilt und für die kleinste . Das heisst:
Für OUTDOORCHEF 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. Öffnen Sie den Grilldeckel. **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 zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben.

Anleitung für das Anzünden der Seitenbrenners

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. Öffnen Sie die Abdeckung des Seitenkochers. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
4. Gasregulierknopf drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe drehen. Roten Zündknopf mehrmals betätigen bis sich das Gas entzündet.
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 zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen wie im Abschnitt «Fehlerbehebung» beschrieben.

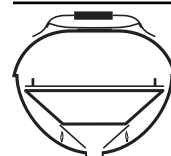
Kochanleitung

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 OUTDOORCHEF-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

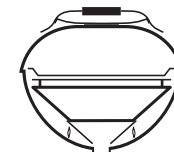


*Grosser Trichter: Normalposition
Grillrost: Standard Einstellung
Deckel: Geschlossen*

- 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 OUTDOORCHEF 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 wie 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 Zubereiten von chinesisches oder anderen fernöstlichen Gerichten beginnen.

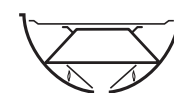
Grillen auf der Gusseisenplatte



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

Ideal für Grillgut mit kurzer Garzeit (Steaks, Würste, usw.) sowie für Crêpe und Spiegeleier, da sich die Hitze gleichmässig verteilt und dadurch beim Fleisch die Poren sofort geschlossen werden. **ANMERKUNG:** Gusseisenplatte mit hitzebeständigem Öl auf beiden Seiten einstreichen. Legen Sie die eingölte Gusseisenplatte auf den umgedrehten Trichter. Zünden Sie den Brenner, drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position und lassen Sie die Gusseisenplatte ca. 10 Minuten ohne Deckel aufheizen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Kochen mit der Universalpfanne



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

Kochen der Gerichte gemäss den persönlichen Kochunterlagen.

Prüfung auf Dichtheit

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

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

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

Reinigung

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Entfernen Sie Grillrost und Grillplatte und kratzen Sie Fettrückstände ab. Diese fallen dabei in die Auffangschale. Für die gründlichere Reinigung verwenden Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände von Rost/Platte und Trichter zu entfernen. Es darf auch ein Backofenreiniger benutzt werden.

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

Unterhalt

Regelmässiger Unterhalt Ihres Grills gewährt ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle Gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch entfernt werden müssen. Wird der Grill über unebenen Boden bewegt, ist es möglich, dass sich Schrauben lösen. Kontrollieren Sie die Schrauben gelegentlich auf festen Sitz. Wird der Grill während einer längeren Periode nicht gebraucht, sollten Sie vor Gebrauch einen Dichtigkeitstest durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor längerem Lagern alle Metallteile ein. Nach

längerem Lagern und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort, wie in dieser Anleitung beschrieben, ersetzt werden. Damit Sie sich möglichst lange am Aussehen und am Wert Ihres Grills erfreuen können, empfehlen wir, alle Holzbestandteile einmal jährlich mit einem Holzöl zu behandeln – dies wirkt Verziehungen und Rissbildungen entgegen. Für eine Verlängerung der Lebensdauer empfehlen wir den zusätzlichen Schutz mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhülle.

Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für den Zeitraum von 24 Monaten ab Datum des Kaufbeleges. Diese erstreckt sich auf Material- und Verarbeitungsfehler sämtlicher Teile des Produktes. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung werden nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Datum des Kaufbeleges zu 100% gewährleistet.

- Nicht als Garantiefall zu betrachten sind die folgenden Punkte:
- Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung
 - Defekte, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, falschen Gebrauch oder Fahrlässigkeit entstanden sind
 - Ersatzteile, die nicht durch OUTDOORCHEF oder dessen Vertragspartner geliefert wurden, sowie entstandene Schäden daraus
 - Reparaturen, die nicht durch autorisierte Personen durchgeführt wurden.
 - Schäden sowie Transportkosten, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind.
 - höhere Gewalt
 - normaler Verschleiss
- Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

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.
- 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 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**
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 den Elektrode auf den Brenner überspringen.
- **Kein Funken**
Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist. 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 in die elektrische Zündung. Typ AAA / 1.5 Volt

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

Technische Informationen

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Leistung	
- kleiner Brenner	1.20 KW
- grosser Brenner	8.50 KW
Gasverbrauch	702 g/h
28-30/37 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 II 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

Seitenkocher:

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Leistung	3.8 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 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 OUTDOORCHEF Produkte unterstehen einer kontinuierlichen Weiterentwicklung. Änderungen können ohne vorherige Ankündigungen vorgenommen werden.

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 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-Medaille, 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 Früchtekuchen	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, au dos de ce mode d'emploi, le numéro de série qui se trouve sur le dessous du panneau de contrôle. 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 OUTDOORCHEF.

Légende

La puissance maximale est ainsi désignée et La puissance minimale est ainsi désignée . Ce qui veut dire que pour le gril sphérique d'OUTDOORCHEF avec le brûleur double : pour les deux brûleurs il faut une puissance maximale et pour le grand brûleur seul une 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 d'étanchéité»).
2. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
3. Ouvrez le couvercle. ATTENTION: ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé.
4. Modèles avec un bouton d'allumage rouge: appuyer sur le bouton de régulation de gaz et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . Presser plusieurs fois sur le bouton rouge: Modèles sans le bouton rouge: appuyer sur le bouton de régulation de gaz et tourner lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . Le gril s'allume automatiquement lorsque l'on tourne le bouton.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton sur «OFF» et attendez deux minutes, pour que le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis recommencez le point 4.
6. Si vous ne pouvez pas mettre en marche le barbecue après 3 essais, veuillez vous référer au chapitre «dépannage».

Mode d'emploi pour allumer allumer le brûleur latéral

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 d'étanchéité»).
2. Ouvrir l'arrivée de gaz sur la bouteille.

3. Ouvrir le couvercle du réchaud latéral pour l'allumer. ATTENTION : ne jamais allumer le gril avec le couvercle fermé.
4. Appuyer sur le bouton de régulation de gaz et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . Presser plusieurs fois sur le bouton rouge.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, 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 ne pouvez pas mettre en marche le gril après 3 essais, veuillez vous référer au chapitre «dépannage».

Instructions de cuisson

Rien de plus simple que de:

1. Sélectionner la technique pour griller, rôtir ou cuire en choisissant la position exacte de l'entonnoir (grand entonnoir) et l'accessoire. 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.

Griller et rôtir

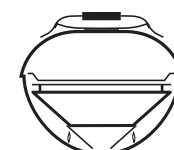


Grand entonnoir: position normale
Grille: position standard
Couvercle: fermé

- 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 d'Outdoorchef des temps de cuisson 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 de la sorte du 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 la prise de la température.

- Viandes à saisir telles que steaks, saucisses, etc.
Préchauffer pendant 5 minutes sur avec le 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.

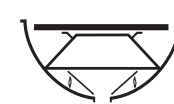
WOK



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.

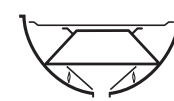
Griller sur la plaque en fonte



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

Cuisiner le plat selon vos propres recettes.

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! Toujours tester l'étanchéité 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 raccordements ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les points de 1 à 2.
6. Si les fuites 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.

Nettoyage

Vous n'avez besoin d'effectuer qu'un léger nettoyage après chaque utilisation, car presque toute la graisse s'est évaporée ou s'est écoulee 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 ôtez 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, graissez légèrement toutes les parties métalliques exposées pour prévenir la corrosion. Après le stockage d'hiver et au moins une fois de plus pendant la saison, vérifiez les tuyaux et contrôlez qu'ils ne soient pas endommagés par des craquelures, l'usure, 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 – pour combattre 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 OUTDOORCHEF adaptée.

Condition de garantie

OUTDOORCHEF offre une garantie en cas de défauts concernant les pièces individuelles et la qualité de la fabrication et des finitions pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat indiquée sur la facture ou le reçu original. Cette garantie s'applique aux défauts de matériau ou de fabrication de toutes les pièces du produit. Concernant les dommages de l'émaillage, la garantie n'est appliquée à 100 % que durant un délai de déclaration de 30 jours à compter de la date d'achat indiquée sur la facture.

La présente garantie ne couvre pas les points suivants:

- les inégalités ou les différences de couleur de l'émailage
- les dommages causés par négligence et par une utilisation incorrecte ou non conforme aux indications du mode d'emploi
- les pièces de rechange qui n'ont pas été fournies par OUTDOORCHEF ou leurs partenaires contractuels, ainsi que les dommages qu'elles peuvent causer
- les réparations effectuées par des personnes non autorisées
- les dommages et les frais de transport occasionnés lors du transport chez le revendeur concerné
- les cas de force majeure
- l'usure normale

Les droits à une garantie ne sont reconnus que sur présentation de la preuve d'achat auprès du vendeur correspondant.

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 la bouteille de gaz et faire par 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.
- OUTDOORCHEF 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

Vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz soit ouvert. Vérifiez que vous avez assez de gaz. Assurez-vous que l'allumeur produira une étincelle.

Aucune étincelle

La distance entre le brûleur et l'électrode devrait être au maximum de 5 à 8 millimètres. Assurez-vous que le fil est branché sur l'allumage électrique et sur l'électrode. 4. Insérez une nouvelle batterie (typ AAA. / 1,5 volts) dans l'allumage électrique.

Si vous ne pouvez pas commencer les grillades 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 Kettle MX2), GEO 570, 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 II 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gaz	LPG 30/31
Puissance	8.50 KW
Consommation de gaz	612 g/h
Injecteur:28-30/37 mbar	1.47 mm/marquage: BT
Injecteur:50 mbar	1.27 mm/marquage: AT
Pression:	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Bouteille à gaz	Butane max. 13 kg/Propane max. 10.5 kg

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

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

Brûleur latéral:

CE	0063
G Gaz	LPG 30/31
Puissance	3.8 KW
Consommation de gaz	276 g/h
Injecteur:28-30/37 mbar	0.98 mm/marquage: BK
Injecteur:50 mbar	0.85 mm/marquage: AG
Pression:	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Catégories: 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

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.

Les produits européens d'OUTDOORCHEF sont continuellement développés. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Table des temps de cuisson du barbecue OUTDOORCHEF

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 cou	45-60 minutes
Carré-rôti de porc	25-35 minutes
Filet de porc	15-25 minutes
Rôti de veau	40-55 minutes
Morceau de côtelettes de veau en couronne	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
Médailles, 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



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 OUTDOORCHEF.

Legenda

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

per entrambi i 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 avvistati 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 o aprire il coperchio sul quale ce una cerniera. **ATTENZIONE:** non accendere mai la griglia con coperchio chiuso!
4. Nei modelli con pulsante d'accensione rosso: premere il regolatore del gas e ruotarlo, in senso antiorario, sul livello . Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso. Nei modelli senza pulsante d'accensione rosso: premere il regolatore del gas e ruotarlo lentamente, in senso antiorario, sul livello . Ruotando il regolatore del gas, l'accensione avviene automaticamente.
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. In caso che la griglia, dopo aver provato tre volte, non si dovrebbe accendere, esaminare la causa nella sezione «Eliminazione di difficoltà».

Modo d'utilizzazione per accendere la piastrina laterale

1. Assicurare che tutti i collegamenti tra il tubo del gas, il pressostato di gas e la bombola di gas siano avvistati bene (procedere secondo le istruzioni fornite al capitolo: «Prova della tenuta»).

2. Aprire la mandata di gas sulla bombola.
3. Per accendere la piastrina aprire il coperchio. **ATTENZIONE:** non accendere mai la griglia con coperchio chiuso!
4. Nei modelli con pulsante d'accensione rosso: premere il regolatore del gas e ruotarlo, in senso antiorario, sul livello . Azionare più volte il pulsante d'accensione rosso. 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. In caso che la griglia, dopo aver provato tre volte, non si dovrebbe accendere, esaminare la causa nella sezione «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.

Grigliare e stufare

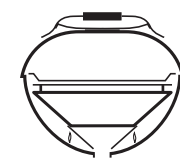


Spargifiamma grande:
posizione normale
Grill: Posizione standard
Coperchio: Chiuso

- 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 cingere 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. Arrostitire 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.

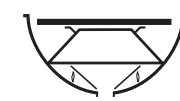
WOK



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. Posizionare 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.

Manutenzione

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 un 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 OUTDOORCHEF.

Condizioni di garanzia

OUTDOOR CHEF garantisce i propri prodotti per un periodo di 24 mesi a decorrere dalla data indicata sulla ricevuta di acquisto, relativamente a difetti di singoli componenti e alla qualità di fabbricazione e lavorazione. La presente garanzia copre altresì difetti di materiale e di lavorazione di tutti i componenti del prodotto. Per danni alla smaltatura, il prodotto è garantito al 100% per un periodo di soli 30 giorni a decorrere dalla data indicata sulla ricevuta di acquisto.

Quanto segue non è coperto dalla presente garanzia:

- Errori di planarità e difformità di colore nella smaltatura.
- Difetti derivanti da mancato rispetto delle istruzioni d'uso, uso errato o negligenza.
- Parti di ricambio non fornite da OUTDOOR CHEF o dai suoi partner contrattuali, nonché danni da esse derivanti.
- Riparazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Danni nonché costi di trasporto derivanti dal trasporto fino al relativo distributore.
- Eventi di forza maggiore.
- Regolare usura.

Le richieste di garanzia possono essere avanzate solamente al relativo distributore, mostrando la ricevuta di acquisto.

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 portata 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 regolatore 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.
- OUTDOORCHEF 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 ben areggiato 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 non si incendia

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

Niente scintilla

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

Se non potete iniziare la gril dopo che difficoltà suddette contattate il vostro commerciante locale.

Informazioni tecniche

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Potenza	
- bruciatore piccolo	1.20 KW
- ruciatore 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 II 570 (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 MX1), Milano 480 (Eclipse), Porto 480 (Barb Easy), Delta 480:

CE	0063
Gas	LPG 30/31
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

Piastrina laterale:

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Potenza	3.8 KW
Consumo	276 g/h
Iniettore 28-30/37 mbar	0.98 mm/marcatura: BK
Iniettore 50 mbar	0.85 mm/marcatura: AG
Pressione	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Categorios 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

Tubo: 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.

I prodotti di European OUTDOORCHEF sono sottovolti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Come tali riserviamo il diritto di alterare la progettazione senza dare alcuna informazione in anticipo.

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



Guía del usuario

IMPORTANTE: Tome nota del número de serie que se encuentra en la parte inferior del panel de control, justo en el reverso de estas instrucciones de funcionamiento. Si tuvieran que hacer alguna consulta o reclamar cualquier aspecto dentro de la garantía, deberán indicar siempre el establecimiento de venta.

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa esférica de gas OUTDOORCHEF.

Leyenda

La temperatura máxima está marcada con y la mínima con . Para la barbacoa OUTDOORCHEF esférica con dos quemadores esto significa:

ambos quemadores a temperatura máxima
 sólo el quemador grande a temperatura mínima

Antes de utilizar la barbacoa por primera vez

1. Limpie todas las piezas que vayan a estar en contacto directo con los alimentos.
2. Caliente la barbacoa durante 20–25 minutos en la posición .

Instrucciones de encendido

1. Asegúrese que todas las conexiones entre manguera de gas, regulador de presión de gas y botella de gas estén fijamente atornilladas (Proceda según las instrucciones en «Prueba de fugas»).
2. Abra la alimentación de gas de la botella.
3. Retire la tapa de la parrilla o abra la tapa en el modelo de tapa con bisagra. ATENCIÓN: Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.
4. En modelos con botón rojo de encendido: Oprima el botón regulador de gas y gírelo en dirección contraria a la de las manecillas del reloj, a la posición . Accione repetidamente el botón rojo. En modelos sin botón rojo de encendido: Oprima el botón regulador de gas en dirección contraria a la de las manecillas del reloj. Gire lentamente a la posición . Al girar el botón se produce automáticamente el encendido.
5. Si el quemador no prende, coloque el botón regulador de gas en «OFF» y deje transcurrir 2 minutos, para que pueda escapar el gas que no se quemó. A continuación repita el punto 4.
6. Si la barbacoa «Prueba de fugas») enciende tras tres intentos, por favor acuda al capítulo «Problemas de encendido» para ver que sucede.

Instrucciones de encendido del quemador lateral

1. Asegúrese que todas las conexiones entre manguera de gas, regulador de presión de gas y botella de gas estén fijamente atornilladas (Proceda según las instrucciones en «Prueba de fugas»).
2. Abra la alimentación de gas en la botella.

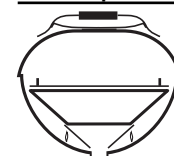
3. Abra la tapa del quemador lateral. ATENCIÓN: Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.
4. Oprima el botón regulador de gas y gírelo en dirección contraria a la de las manecillas del reloj, a la posición . Accione repetidamente el botón rojo.
5. Si el quemador no prende, coloque el botón regulador de gas en «OFF» y deje transcurrir 2 minutos, para que pueda escapar el gas que no se quemó. A continuación repita el punto 4.
6. Si la barbacoa no se enciende tras tres intentos, por favor acuda al capítulo «Problemas de encendido» para ver que sucede.

Instrucciones para cocinar

Tan fácil como

1. Elija la técnica de barbacoa, de asado, cocción u horneado con la posición de deflector correcta (deflector grande) y elija los accesorios correspondientes. ATENCIÓN: Mientras se esté asando en la barbacoa, sólo se podrá modificar la posición del deflector con guantes refractarios.
2. Precalentar durante 5 minutos en la posición con la tapa puesta.
3. Poner la comida en la parrilla, colocar de nuevo la tapa y esperar hasta que la comida esté lista. (Consulte la tabla con los tiempos de cocción de la barbacoa).
4. Situar el botón de control de gas en la posición «OFF» y cerrar el suministro de gas de la botella. A continuación les indicamos las diferentes posiciones del deflector, y las opciones de accesorios posibles.

Preparación de la barbacoa y asado



Deflector grande: posición normal
Parrilla: posición estándar
Tapa: puesta

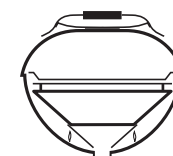
- Para piezas de asado o pollos enteros
Ponga un poco de aceite de cocina en la parrilla. Precaliente en durante 5 minutos con la tapa puesta. Su comida se está cocinando. No hay ninguna necesidad en dar la vuelta a la comida o en usar una rotisserie, ya que el sistema de barbacoa Funnel cocina la comida de forma rápida y completa al distribuir de manera uniforme el calor de arriba y el de abajo. Tan solo ponga la comida en la parrilla precalentada, vuelva a colocar inmediatamente la tapa y deje que el Funnel haga su trabajo. Al dejar la tapa puesta, su comida se está friendo de manera continua, y tendrá un sabor más gustoso pues de esta manera se conserva la mayoría de los jugos. Asar de 5 a 10 minutos en la posición , y, finalmente, baje la potencia a la posición y deje que se ase bien. Mire la tabla de tiempos de asado para ver los tiempos de calentamiento, ya que éstos varían mucho dependiendo del tamaño, grosor y tipo de la pieza de carne.

Para no olvidarse por casualidad de las piezas grandes, recomendamos el «Gourmet Check» – un medidor de temperatura central.

- Para asados cortos, como filetes, salchichas, etc.
Precaliente la barbacoa en la posición durante 5 minutos con la tapa puesta. Ase la pieza de asado

con la tapa retirada en la posición en torno a la parrilla de la barbacoa, poco tiempo pero intensamente. Finalmente coloque la carne en el centro de la barbacoa, cierre la tapa, bajando la potencia a la posición dejando que la carne se ase completamente. O utilice nuestra plancha de hierro forjado.

Pizza, pan, pasteles



Deflector grande: posición normal
Parrilla: posición estándar
Tapa: puesta
Accesorios opcionales:
chapa para pizza

Precaliente en la posición durante 5 a 8 minutos. Ponga la chapa para pizza con la pizza, pan o el pastel sobre la barbacoa, y ponga la tapa. Hornee ahora el producto en la posición o según la temperatura previa.

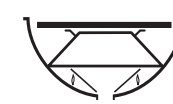
WOK



Deflector grande: posición volcán
Parrilla: quítela, sustituyéndola por el wok
Tapa: abierta
Accesorios opcionales:
wok y soporte de wok

El wok opcional y el soporte del wok es un accesorio excelente para hacer cocina china y otros platos Orientales. Ponga el soporte del wok proporcionado junto con el wok sobre el embudo invertido. Ponga el wok dentro y precaliente en la posición con la tapa levantada o quitada.

Asados sobre la plancha de hierro fundido

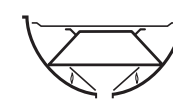


Deflector grande: posición de volcán
Parrilla: quítela, sustituyéndola por la plancha de hierro fundido
Tapa: abierta
Accesorios opcionales:
Plancha de hierro fundido

Es ideal para un buen asado corto de tiempo (filetes, salchichas, etc.), así como para crepes y huevos fritos, ya que distribuye homogéneamente el calor y de esta manera, en la carne, se cierran inmediatamente los poros.

OBSERVACIÓN: Placa de hierro fundido untada con un aceite resistente al calor por ambas caras. Coloque la plancha de hierro fundido untada con aceite sobre el deflector dado la vuelta. Encienda el quemador, girando el botón de regulación del gas hasta la posición dejando la plancha de hierro colado que se caliente aprox. 10 minutos sin tapa, antes de comenzar con la parrilla.

Cocinar con la sartén universal



Deflector grande: posición de volcán
Parrilla: quítela, sustituyéndola por la sartén universal
Tapa: quítela
Accesorios opcionales: sartén universal

Cocinar los platos según los gustos de cocina personales.

Prueba de fugas

ATENCIÓN: ¡No utilice ni permita fuentes de ignición en el área, mientras esté comprobando si hay fugas! ¡Esto incluye fumar! Nunca compruebe si hay fugas de gas con una cerilla encendida o una llama abierta! Siempre realice estas pruebas al aire libre.

1. Asegúrese de que botón de control está en la posición «OFF».
2. Abra la válvula de la botella de gas a presión y com pruebe todas las conexiones de gas limpiando el sistema de suministro de gas con una solución 50/50 de jabón líquido y agua.
3. Observe si hay burbujas o sople en la solución de jabón para saber si existe alguna fuga. IMPORTANTE! No se puede utilizar la barbacoa hasta que se repare la(s) fuga(s). Cierre el la rotella de gas a presión.
4. La(s) fuga(s) se repara(n) al ajustar las juntas, si es posible, o al remplazar las partes defectuosas recomendadas por el distribuidor de la barbacoa.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si las fugas persisten, póngase en contacto con un ingeniero de gas inscrito en CORGI.

NOTA: realice una prueba de fugas cada vez que se conecte o reemplace el suministro de gas y cada año cuando utilice por primera vez la barbacoa tras una temporada.

Limpieza

No es necesario realizar una limpieza a fondo entre cada uso, ya que la mayor parte de la grasa se evapora o se drena a través de la bandeja. No obstante, si se acumula grasa en el Funnel (deflector), puede que se produzcan algunas llamas. Con la parrilla para cocinar en su sitio, utilice un cepillo de púas de metal para limpiar la superficie de la parrilla. Retire la parrilla y rasque cualquier acumulación de grasa que haya en el Funnel (deflector) y en la bandeja que filtra los jugos. Para una limpieza más profunda utilice una esponja de nailon y agua con jabón para eliminar todos los depósitos sueltos de la parrilla y el Funnel (deflector). Se puede utilizar también un producto limpiador de hornos.

IMPORTANTE: Después de lavar la parrilla en el agua, deje que se seque correctamente en la posición , de lo contrario, los productos limpiadores de hornos huelen bastante fuerte.

Mantenimiento periódico

El cuidado periódico de su barbacoa le ayudará a mantenerla en perfecto funcionamiento durante más tiempo. Inspeccione los tubos venturi por lo menos dos veces al año, y siempre después de un largo de un largo tiempo de almacenamiento: arañas y otros insectos podrían obstruirlos con telarañas. Quitar todas las obstrucciones. Ocasionalmente inspeccionar y reapretar todos los tornillos, pues al mover la barbacoa es posible que

algunas piezas se aflojen. Después de un período sin ser utilizada la barbacoa debe hacer una prueba de fugas antes de volver poner en marcha. Si tiene alguna duda consulte a su proveedor habitual de gas o donde haya usted adquirido la barbacoa. Antes de guardar su barbacoa por un período largo unte con grasa las partes metálicas para prevenir la corrosión. Después del almacenamiento durante el invierno y también cuando está utilizando su barbacoa compruebe el estado del tubo del gas, que no esté doblado o tenga alguna fuga o toque alguna parte caliente de la barbacoa. De tener algún problema reemplácelo de inmediato tal como se describe en el Manual. Para poder mantener el buen aspecto y el valor de su barbacoa durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que aplique un aceite para maderas en todas las piezas componentes que sean de madera una vez al año – este producto actúa evitando que se abra o agriete la madera. Para prolongar la vida de la barbacoa, recomendamos una protección adicional con una funda protectora adecuada.

Disposiciones de garantía

OUTDOOR CHEF se compromete a conceder una garantía por defectos en relación con piezas individuales y con la calidad de fabricación y de acabado durante un período de 24 meses a partir de la fecha del comprobante de compra. La garantía se extiende a defectos de material y acabado de todas las piezas del producto. En caso de defectos del esmaltado, sólo se concederá la garantía completa en un plazo de reclamación de 30 días a partir de la fecha del comprobante de compra.

Quedan excluidos de la garantía los siguientes aspectos:

- Irregularidades y divergencias de color en el esmaltado
- Defectos originados por no seguir las instrucciones de uso, por un uso incorrecto o por negligencia
- Piezas de repuesto no suministradas por OUTDOOR CHEF o sus socios contractuales, así como daños ocasionados por este motivo
- Reparaciones no realizadas por personal autorizado
- Daños, así como costes de transporte, originados durante el envío al comerciante correspondiente
- Fuerza mayor
- Desgaste normal

La garantía sólo podrá reclamarse presentando el comprobante de compra al respectivo comerciante.

Consejos de seguridad

Utilice la barbacoa según las «instrucciones de encendido y de funcionamiento».

- La barbacoa sólo se puede utilizar al aire libre.
- Cuando utilice la barbacoa, nunca la ponga debajo de un techo.
- AVISO: durante el uso, algunas partes se calientan mucho.
- Cuando esté en funcionamiento, mantenga a los niños fuera del alcance de la barbacoa.
- Mantenga el material inflamable a una cierta distancia de la barbacoa.
- No mueva la barbacoa mientras la está utilizando.
- Cuando utilice la barbacoa, lleve guantes protectores o unos mitones de mangas largas (disponible en su distribuidor).

- Cierre el suministro de gas después de utilizar tanto la barbacoa como el la botella de gas a presión.
- Cuando cambie el la botella de gas a presión, asegúrese de que está cerrado el suministro de gas de la barbacoa y del cilindro de gas a presión y de que no haya material combustible cerca.
- Después de haber cambiado el la botella de gas a presión, realice una prueba para asegurarse de que no hay ninguna fuga.
- Si cree que hay una fuga de gas, apague inmediatamente la barbacoa y el la botella de gas a presión y llame a un ingeniero de gas inscrito en CORGI para que revise los conectores.
- Si la manguera está dañada o estropeada, cámbiela inmediatamente. La manguera se debe mantener recta en todo momento. Asegúrese de que no se dobla ni se tuerce. Recuerde que debe cerrar el suministro de gas de la barbacoa y del cilindro de gas a presión antes de extraer la manguera.
- OUTDOORCHEF recomienda que la manguera de gas y el regulador de gas se cambien cada dos o tres años.
- Asegúrese de que la ventilación del aire en la tapa de la barbacoa y la base no se obstruya en ningún momento.
- IMPORTANTE: asegúrese de que la manguera de gas esté a cierta distancia de las superficies calientes de la barbacoa y de que no esté torcida o doblada.
- No cambie o modifique ninguno de los componentes o ajustes de la barbacoa.
- Importante: asegúrese de que se utiliza el regulador correcto: 28 mbar butano (no se suministra pero está disponible a nivel local), 37 mbar fijados (no ajustables), propano (no se suministra pero está disponible a nivel local).
- Sólo utilice la barbacoa en una superficie firme, segura y no inflamable.
- Nunca guarde la barbacoa cerca de líquidos o materiales inflamables.
- No utilice gas de la corriente. En cambio, sólo use butano o gas embotellado en propano.
- El la botella de gas a presión se debe almacenar en un lugar abierto y ventilado, fuera del alcance de los niños.
- Nunca guarde un la botella de gas a presión (vacío o lleno) en casa.
- Para proteger la barbacoa cúbrala con una funda original de OUTDOORCHEF.
- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado antes de cubrirla con la funda.

Incidencias

• ¡El gas no se enciende

Compruebe si tiene el gas abierto. Compruebe si la botella tiene gas. Compruebe que hay chispa y que salta del electrodo.

• No hay chispa

Asegúrese de que la batería está correctamente puesta. La distancia entre el quemador y el electrodo debe estar entre 5 y 8 mm. Asegúrese que el hilo está introducido en el encendido eléctrico y en el electrodo fuertemente. Ponga una nueva batería (tipo AAA.) de 1,5 voltios en el encendido eléctrico. Si a pesar de todo no consiguiera poner en marcha la barbacoa acuda a su proveedor.

Información técnica

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Potencia	
- quemador pequeño	1.20 KW
- quemador grande	8.50 KW
Consumo de gas	702 g/h
28-30/37 mbar	
Tobera del quemador pequeño	0.55mm/marca BF
Tobera del quemador grande	1.47mm/marca BT
50mbar	
Tobera del quemador pequeño	0.48mm/marca AF
Tobera del quemador grande	1.27mm/marca AT
Presión de gas	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Bombonas de gas recomendadas	Butano máx. 13 kg, Propano máx. 10,5 kg

Leon II 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Consumo calorífico máx.	8.50 KW
Consumo de gas	612 g/h
Inyector 28-30/37 mbar	1.47 mm/marca: BT
Inyector 50mbar	1.27 mm/marca: AT
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Botella de gas convenida	Butano max. 13 kg, Propano max. 10.5 kg

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Consumo calorífico máx.	5.40 KW
Consumo de gas	389 g/h
Inyector 28-30/37 mbar	1.15 mm/marca: BN
Inyector 50mbar	1.02 mm/marca: AN
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar
Botella de gas convenida	Butano max. 13 kg, Propano max. 10.5 kg

Quemador lateral:

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Consumo calorífico máx.	3.8 KW
Consumo de gas	276 g/h
Inyector 28-30/37 mbar	0.98 mm/marca: BK
Inyector 50mbar	0.85 mm/marca: AG
Presión	Butano 28 mbar, Propano 37 mbar

Categoría: 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

Tubo para España: 1 metro de longitud, Ø 9 mm

Encendido Electrónico:
Utilice baterías del tipo AAA / de 1,5 voltios.

Es posible que haya una tolerancia de +/- 10 % en las indicaciones del termómetro.

OUTDOORCHEF Europa utiliza una política de continuo desarrollo y mejora de sus productos. Como tal, nos reservamos el derecho de alterar el diseño de los productos y sus características sin previo aviso.

Tabla con los tiempos de cocción de la barbacoa OUTDOORCHEF

Preparación de piezas grandes de carne, pescado y aves (Deflector en posición normal, con la tapa puesta, accesorio necesario: parrilla).

IMPORTANTE: Dependiendo del grosor de la carne y del pescado pueden variarse los tiempos de cocción indicados en torno a +/- 10 a 20 minutos.

Tiempo de cocción para una pieza de aprox. 1 kg
Con la llama pequeña (aprox. de 200° C a 220° C)

Asado de cerdo zona cuello	45-60 minutos
Asado de carré de cerdo	25-35 minutos
Lomo de cerdo	15-25 minutos
Asado de ternera	40-55 minutos
Asado superior de ternera	55-70 minutos
Entrecôte de buey	20-40 minutos
Chuleta de buey	30-40 minutos
Solomillo de buey	12-25 minutos
Chuletillas de cordero en piezas	25-35 minutos
Gigot de cordero	30-45 minutos
Solomillo de cordero	10-20 minutos
Pollo	45-60 minutos
Leberkäse	30-45 minutos
Entrecôte de venado	30-40 minutos
Solomillo de corzo (sin hueso)	10-20 minutos
Salmón	10-20 minutos

Preparación sobre la plancha de hierro fundido esmaltada (deflector en posición de volcán, sin tapa)

Costillas, hamburguesa	8-12 minutos
Medallón de solomillo, filete, pechuga de pollo	5-10 minutos
Salchichas de asar	8-10 minutos
Langostinos	3-6 minutos
Pescados enteros	7-12 minutos
Filete de pescado en papel de aluminio	3-5 minutos
Verduras, frutas	5-10 minutos
Champiñones	3-5 minutos

Preparación en la parrilla (deflector en posición normal, con la tapa puesta)

Patatas en papel de aluminio (tamaño medio)	30-40 minutos
Mazorca de maíz en papel de aluminio	20-30 minutos
Tomates	8-10 minutos
Verduras blandas	15-25 minutos
Piña entera	25-35 minutos
Gratinado de patata en su piel	25-40 minutos
Pastel	45-60 minutos
Pastel de queso o de frutas	40-60 minutos

Preparación en la sartén universal (deflector en posición de volcán, posibilidad con o sin tapa)

Risotto	según datos del envase
Polenta	según datos del envase
Sartén de verduras	15-20 Minutos
Asados (frutas, verduras, etc.)	15-30 Minutos

N

Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJK: Noteer op de achterkant van deze handleiding onmiddellijk het serienummer dat op de onderzijde van het bedieningspaneel vermeld staat. Bij vragen naar informatie of eventuele aanspraak op garantie dient dit serienummer altijd opgegeven te worden.

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

Legenda

Maximale hitte is aangegeven met en lage hitte met . Voor OUTDOORCHEF bolvormige grill met een dubbele brander betekent dit: beide branders op hoogste stand (maximale temperatuur). alleen de grootste brander op de laagste stand!

Vóór het eerste gebruik van de grill:

1. Reinig alle delen die met de levensmiddelen in aanraking komen.
2. De bolvormige grill ongeveer 20 tot 25 minuten in stand opwarmen.

Instructies voor het ontsteken

1. Verzeker u ervan dat alle verbindingen tussen gas-slang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder «Lektest»).
2. Open de gastoevoer aan de gasfles.
3. Verwijder het grilldeksel of opent u de deksel bij modellen met een scharnier deksel. OPGELET: Ontsteek de grill nooit met gesloten deksel.
4. Bij modellen met een rode ontstekingsknop: druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok in de positie . Druk meermaals op de rode ontstekingsknop. Bij modellen zonder rode ontstekingsknop: druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok langzaam in de positie . Wanneer u aan de gasknop draait, zal de grill automatisch ontsteken.
5. Indien de brander niet ontsteekt, draai de gasregelknop dan op «OFF» en wacht twee minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 4.
6. Indien de grill niet aangaat na 3 pogingen, lees dan zorgvuldig «hoofdstuk probleem oplossen» om de oorzaak te vinden.

Aansteek instructies zijbrander

1. Verzeker u ervan dat alle verbindingen tussen gas-slang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder «Lektest»).

2. Open de gastoevoer aan de gasfles.
3. Verwijder de afdekplaat van de zijbrander. OPGELET: Ontsteek de grill nooit met gesloten deksel.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok in de positie . Druk meermaals op de rode ontstekingsknop.
5. Indien de brander niet ontsteekt, draai de gasregelknop dan op «OFF» en wacht twee minuten, zodat onverbrand gas kan vervliegen. Herhaal daarna punt 4.
6. Indien de grill niet aangaat na 3 pogingen, lees dan zorgvuldig «hoofdstuk probleem oplossen» om de oorzaak te vinden.

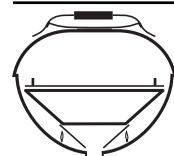
Grillinstructies

Zeer eenvoudig:

1. Kies de grill-, braad-, kook- of baktechniek met de juiste trechterstand (grote trechter) en bijhorende accessoires. LET OP: Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om tijdens het grillen de positie van de trechter te veranderen.
2. 5 minuten voorverwarmen op stand met gesloten deksel.
3. Leg het vlees op het rooster, sluit het deksel en wacht tot het vlees klaar is. (Zie de Barbecue kooktijdentabel als leid-raad voor de tijdsduur).
4. Draai de gasbedieningsknop naar de stand «OFF» en draai de gasfleskraan dicht.

Vervolgens lichten we de verschillende trechterstanden en de keuze mogelijke accessoires toe.

Barbecuen & Braden



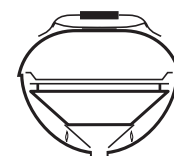
Grote trechter: normale stand
Grillrooster: Normale stand
Deksel: Gesloten

- Voor gebrad of hele kippen
- 5 minuten met gesloten deksel voorverwarmen op de stand . U hoeft het vlees niet te draaien of een draaispit te gebruiken, omdat het Funnel Barbecue Systeem het vlees snel en geheel braadt door de gelijkmatig verdeelde boven- en onderwarmte. Alleen het vlees op de voorverwarmede grill leggen, het deksel snel sluiten en de Funnel doet het werk. Door het deksel op de barbecue te houden wordt het vlees totaal dichtgeschroeid en zal daardoor beter smaken, omdat het sap in het vlees blijft. Laat altijd enige ruimte tussen de stukken vlees die gebarbecued worden. Ongeveer 10 minuten op aanbraden, vervolgens verminderen tot en grillen tot het vlees gaar is. Zie de grilltabel met informatie over de bereidingstijd, want die verschilt naargelang van grootte, dikte en aard van het vlees. Om bij grotere stukken niets aan het toeval over te laten bevelen we het gebruik van de «Gourmet Check» (meter van de kerntemperatuur) aan.

- Voor kort braden zoals steak, worst, enz. Verhit 5 minuten in stand met gesloten deksel. Braad het vlees met geopend deksel kort en hevig

aan op , dit langs de rand van het grillrooster. Vervolgens legt u het vlees in het midden van de grill, sluit het deksel, vermindert tot en laat het vlees garen. Of u gebruikt onze gietijzeren plaat.

Pizza, brood, koeken



Grote trechter: normale stand
Grillrooster: normale stand
Deksel: gesloten
Optioneel accessoire: pizzaplaat

Verwarmen op gedurende 5 tot 8 minuten. Leg de pizzaplaat samen met pizza, brood of koeken op de grill en sluit het deksel. Bak nu op of op de aanbevolen temperatuur.

WOK



Grote trechter: vulkaanstand
Grillrooster: verwijderen en door wok vervangen
Deksel: verwijderen
Optionele accessoires: wok en wokhouder

De optionele wok en wok houder is een perfecte accessoire voor het bereiden van Chinese, Indische en andere oosterse gerechten. Plaats de wok houder (geleverd met de wok) op de omgekeerde funnel en plaats de wok op de wok houder. Verwarm de wok voor met de gas bedieningsknop op stand .

Grillen op gietijzeren plaat

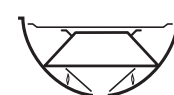


Grote trechter: vulkaanstand
Grillrooster: verwijderen en door gietijzeren plaat vervangen
Deksel: verwijderen
Optioneel accessoire: gietijzeren plaat

Ideaal voor snel te bereiden gerechten (steak, worst, enz.) evenals voor pannenkoeken en spiegeleieren, aangezien de hitte gelijkmatig verdeeld is, waardoor de poriën van het vlees onmiddellijk worden dichtgeschroeid.

OPMERKING: Strijk beide zijden van de gietijzeren plaat in met hittebestendige olie. Plaats de ingevette plaat op de omgedraaide trechter. Steek de brander aan, draai de gasregelknop op en laat de gietijzeren plaat ongeveer 10 minuten zonder deksel voorverwarmen vooraleer u begint te grillen.

Koken met de universele pan



Grote trechter: vulkaanstand
Grillrooster: verwijderen en vervangen door de universele pan
Deksel: verwijderen
Optioneel accessoire: universele pan

Bereid de gerechten volgens uw persoonlijke bereidingswijze.

Testen op gaslekkage

WAASCHUWING: Gebruik geen, of sta geen ontstekingsbronnen toe in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt – dit geldt ook voor roken! Controleer nooit op lekkage met een brandende lucifer of een vlam! Voer de controle altijd buitenshuis uit.

1. Zet de bedieningsknop in de stand „OFF“
2. Draai de gasfleskraan open en controleer alle gasaansluitingen door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op aan te brengen.
3. Bij lekkage ontstaan er bellen in de zeepoplossing. BELANGRIJK! De barbecue mag niet gebruikt worden voordat de lekkage verholpen is. Sluit de gasfleskraan.
4. De lekkage moet verholpen worden door de verbindingen strakker te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen, die aanbevolen worden door de barbecue leverancier.
5. Herhaal de punten 1 en 2.
6. Raadpleeg een bevoegde gastechnicus als de lekkage blijft voortduren.

N.B: Voer een controle op lekkage uit steeds wanneer de gasfles aangesloten of vervangen wordt en ieder jaar aan het begin van het barbecueseizoen.

Reiniging

Omdat het meeste vet, of verdampt is, of afgevoerd is in de vetopvangkan, hoeft er niet veel schoongemaakt te worden. Als er echter vetresten achterblijven in de Funnel (trechter) kan dit tot opvlammen leiden. Gebruik een messing barbecueborstel om het grillrooster schoon te maken. Verwijder het grillrooster en schraap aanwezige vetresten in de Funnel (trechter) in de opvangkan, zodat het gemakkelijk afgevoerd kan worden. Om hem helemaal schoon te maken kan een nylon spons met zeepsop gebruikt worden. U kunt ook ovenreiniger gebruiken.

BELANGRIJK: laat de grill na reiniging goed drogen op . De meeste ovenreinigers ruiken sterk.

Onderhoud

Regelmatig onderhoud van uw barbecue is nodig om een goede werking te waarborgen. Inspecteer ventilatieopening van de gasdrukregelaar minimaal twee keer per jaar en altijd wanneer de barbecue langere tijd niet gebruikt is; spinnen en andere insecten kunnen de mengverhouding nadelig beïnvloeden door spinnenwebben etc. in de ventilatieopening. Eventuele obstakels dienen verwijderd te worden. Kijk de barbecue regelmatig na en controleer of alle onderdelen vast zitten, deze kunnen los komen te zitten door het verplaatsen van de barbecue over ruwe of harde grond. Wanneer u de barbecue lange

re tijd niet heeft gebruikt, dient u de diverse onderdelen te controleren op lekkage voordat de barbecue gebruikt wordt. Wanneer u twijfelt, neem dan contact op met de winkelier waar u de barbecue of de gasfles heeft gekocht. Voordat u de barbecue voor de winterperiode opslaat, is het aan te raden de metalen onderdelen eerst lichtjes in te vetten om roestvorming te voorkomen. Na de winteropslag en MINSTENS één maal gedurende het zomerseizoen dient u de slang te controleren op scheuren, knikken, en andere vormen van beschadiging. Een beschadigde slang MOET direct vervangen worden zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Om zo lang mogelijk te genieten van een mooie en verzorgde grill raden we aan alle houten delen eenmaal per jaar met houtolie te behandelen om kromtrekken en barsten te voorkomen. Voor een lange levensduur bevelen we extra bescherming aan met de bijhorende OUTDOOR-CHEF afdekking.

Garantie bepalingen

OUTDOOR CHEF biedt een garantie voor gebreken van onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van het aankoopbewijs. Deze garantie blijft beperkt tot materiaal- en verwerkingsfouten in alle delen van het product. De garantie bij schade aan de emallering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30 dagen vanaf de datum van het aankoopbewijs voor 100% aanvaard.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden en kleurverschillen in de emallering
- defecten, die zijn ontstaan door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, verkeerd gebruik of nalatigheid
- vervangende onderdelen, die niet door OUTDOOR-CHEF of diens contractpartners werden geleverd, evenals daaruit voortvloeiende schade
- reparaties, die niet door geautoriseerde personen werden uitgevoerd.
- schade en transportkosten, die tijdens het transport naar de desbetreffende dealers zijn ontstaan.
- force majeure
- normale slijtage

Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealers.

Veiligheidsinstructies

Volg de aanwijzingen bij «Aanstek en Gebruiksaanwijzing» op als u de barbecue gebruikt.

- De barbecue mag uitsluitend buitenshuis gebruikt worden.
- Plaats de barbecue tijdens gebruik nooit onder een overkapping.
- Waarschuwing: Sommige delen kunnen tijdens gebruik zeer heet worden.
- Houd, tijdens gebruik, kinderen uit de buurt van de barbecue.
- Houd brandbaar materiaal op een veilige afstand van de barbecue.

- Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.
- Draag beschermende handschoenen tijdens het barbecuen.
- Draai de gaskranen van de gasfles en van de barbecue na gebruik dicht.
- Bij het verwisselen van de gasfles, de gaskranen van de gasfles en de barbecue dicht draaien en brandbare materialen uit de buurt houden.
- Na iedere vervanging van de gasfles een gaslekke controle uitvoeren.
- Indien een gaslekage geconstateerd wordt, deze direct opheffen of indien niet mogelijk, een erkende gastechnicus waarschuwen.
- Als de gasslang beschadigd of poreus is dient deze direct vervangen te worden. Zorg er voor dat er geen kinken in de slang komen. Denk eraan de gasfleskraan te sluiten alvorens de slang te verwijderen.
- N.B. De slangwartel heeft linkse draad.
- OUTDOORCHEF adviseert de gasslang en de regelaar iedere twee tot drie jaar te vervangen.
- Houd de luchtventilatie openingen in het deksel en de bodem altijd vrij.
- Belangrijk: Let op dat de juiste regelaar gebruikt wordt: 30 mbar voor butaan en propaan.
- Zet de barbecue op een vlakke, veilige en niet brandbare ondergrond.
- Berg de barbecue niet op in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen.
- Niet geschikt voor aardgas. Gebruik alleen Butaan of Propaan flessengas.
- De gasfles moet op een open, goed geventileerde plaats buiten bereik van kinderen weggezet worden. Zet gasflessen (vol of leeg) nooit binnen.
- Om de barbecue tegen weersinvloeden te beschermen kan hij afgedekt worden met een originele OUTDOORCHEF afdekhoes. De barbecue altijd eerst af laten koelen alvorens deze aan te brengen.

Probleem oplossingen

• Brander gaat niet aan

Te weinig of geen gas. Defecte regelaar. Verstopte gaslang of knik in gaslang. Verstopt ventiel brander ingang. Geen vonken uit de ontsteking. Lege gasfles. Gasfles niet open gedraaid

• Geen vonken

Batterij verkeerd geplaatst. Batterij leeg. Snoer tussen elektrische ontsteking en ontstekingspin op de grill niet goed aangesloten of los. De afstand tussen ontstekingspin en brander te groot of te klein (maximaal 5-8 mm.). Plaats een nieuwe batterij van (type AAA / 1.5 volt) in deelectronische ontsteking.

Indien het probleem met bovenstaande niet opgelost kan worden dient u contact op te nemen met uw leverancier. Dit geldt ook indien u ook maar enige twijfel heeft over het goed functioneren van de grill.

Technische informatie

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Vermogen	
- kleine brander	1.20 KW
- grote brander	8.50 KW
Gasverbruik	702 g/h
28-30/37 mbar	
Sproeier kleine brander	0.55mm/markering BF
Sproeier grote brander	1.47mm/markering BT
50mbar	
Sproeier kleine brander	0.48mm/markering AF
Sproeier grote brander	1.27mm/markering AT
Gasdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Butaan max. 13 kg/propaan max.10.5 kg

Leon II 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	8.50 KW
Gasverbruik	612 g/h
Injector 28-30/37 mbar	1.47 mm/markering BT
Injector 50 mbar	1.27 mm/markering AT
Werkdruk	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

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

CE	0063
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	5.40 KW
Gasverbruik	389 g/h
Injector 28-30/37 mbar	1.15 mm/markering BN
Injector 50 mbar	1.02 mm/markering AN
Werkdruk	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

Zijbrander:

CE	0063
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	3.8 KW
Gasverbruik	276 g/h
Injector 28-30/37 mbar	0.98 mm/markering BK
Injector 50 mbar	0.85 mm/markering AG
Werkdruk	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Categorie 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

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

Electronische ontsteking:
Gebruik uitsluitend batterijen type AAA / 1.5 volt voor de electronische ontsteking.

Informatie met betrekking tot de thermometer.
De thermometer kan een afwijking hebben van +/- 10%

European OUTDOORCHEF is continue bezig met ontwikkeling en verbetering van haar producten, daarom behoudt European OUTDOORCHEF het recht om design en/of productspecificaties te wijzigen zonder vooraf mede te delen.

OUTDOORCHEF barbecue kooktijdentabel

Bereiding van grote stukken vlees, vis en gevogelte (Trechter in normale stand, met gesloten deksel, benodigde accessoire: grillrooster).
BELANGRIJK: de bereidingstijden kunnen +/- 10 tot 20 minuten variëren naargelang van de dikte en de vorm van het stuk vlees.

Bereidingstijd voor een stuk van ca. 1 kg
Op kleinste vlam (ca. 200° C tot 220° C)

Varkensgebraad van de hals	45-60 minuten
Varkenscarré	25-35 minuten
Varkensfilet	15-25 minuten
Kalfsgebraad	40-55 minuten
Kalfscarré	55-70 minuten
Rundsentrecôte	20-40 minuten
Rundrugstuk	30-40 minuten
Rundfilet	12-25 minuten
Lamscarré	25-35 minuten
Lamsbout	30-45 minuten
Lamsrugstuk	10-20 minuten
Kip	45-60 minuten
Vleesbrood	30-45 minuten
Hertenentrecôte	30-40 minuten
Reerug (zonder been)	10-20 minuten
Zalm	10-20 minuten

Bereiding op de geëmailleerde gietijzeren plaat (Trechter in vulkaanstand zonder deksel)

Koteletten, hamburger	8-12 minuten
Filet-medaillon, steak, kippenfilet	5-10 minuten
Braadworst	8-10 minuten
Reuzegarnalen	3-6 minuten
Hele vis	7-12 minuten
Visfilet in aluminiumfolie	3-5 minuten
Groenten, vruchten	5-10 minuten
Champignons	3-5 minuten

Bereiding op het grillrooster (Trechter in normale stand, met gesloten deksel)

Aardappelen in aluminiumfolie (middelgroot)	30-40 minuten
Maiskolven in aluminiumfolie	20-30 minuten
Tomaten	8-10 minuten
Zachte groenten	15-25 minuten
Hele ananas	25-35 minuten
Aardappelgratin in schaal	25-40 minuten
Cake	45-60 minuten
Kaas- of vruchtenkoeken	40-60 minuten

Bereidingen in de universele pan (Trechter in vulkaanstand, met of zonder deksel)

Risotto	volgens info op verpakking
Polenta	volgens info op verpakking
Groentepannetje	15-20 minuten
Soufflé (vruchten, groenten, enz.)	15-30 minuten



Brugsanvisning

VIGTIGT! Skriv straks serienummeret, der står på undersiden af kontrolpanelet, ned på bagsiden af denne betjeningsvejledning. Serienummeret skal altid opgives ved forespørgsler og ved enhver anmeldelse af garantikrav.

Læs først betjeningsvejledningen omhyggeligt, inden OUTDOORCHEF kuglegasgrillen tages i brug.

Legend

Maksimal temperatur er angivet med og lavest temperatur med . For OUTDOORCHEF kuglegasgrill med dobbelt brænder betyder:

- begge brændere er tændt (maximal temperatur).
- den store brænder på laveste effekt.

Inden den første grillstegning

1. Rens alle dele, der kommer i berøring med levnesmidler.
2. Lad kuglegasgrillen brænde ud i ca. 20 til 25 minutter i position .

Optænding af grillen

1. Vær sikker på at regulator og andre gasførende materialer er korrekt tilsluttet og tætte. Se under punktet «Lækage test».
2. Åben for gastilførsel ved flasken.
3. Tag låget af eller åben låget på modeller med låge hængsel. VIGTIGT! Tænd aldrig grillen med låg på.
4. Modeller med rød startknap tryk og drej knappen med uret til position og tryk knappen ind flere gange for at tænde grillen. Modeller uden rød startknap tryk ind og drej knappen langsomt til position . Under forløbet vil grillen tænde automatisk.
5. Hvis grillen ikke tænder, drejes kontrolknappen til «OFF» og vent 2 minutter til gassen er fordampet. Herefter gentages optændingen med punkt 4.
6. Hvis grillen ikke starter efter 3. forsøg, så se afsnittet «problemløsning» for at finde årsagen.

Antændelses instruktion til side brænder

1. Vær sikker på at regulator og andre gasførende materialer er korrekt tilsluttet og tætte. Se under punktet «Lækage test».
2. Åben for gastilførsel ved flasken.
3. Åben dækslet over side brænderen. VIGTIGT! Tænd aldrig grillen med låg på.
4. Tryk og drej knappen med uret til position og tryk knappen ind flere gange for at tænde grillen

5. Hvis grillen ikke tænder, drejes kontrolknappen til «OFF» og vent 2 minutter til gassen er fordampet. Herefter gentages optændingen med punkt 4.
6. Hvis grillen ikke starter efter 3. forsøg, så se afsnittet «problemløsning» for at finde årsagen.

Grill-Tips

Vi anbefaler følgende:

1. Vælg grill-, stege-, koge- eller bageteknikken sammen med den rigtige tragtposition (stor stragt) og det rigtige grej og tilbehør. ADVARSEL! Under grillstegningen må tragtpositionen kun ændres ved brug af varmebestandige handsker.
2. Grillen varmes op i ca. 5 min på , med låget på plads.
3. Maden placeres på grillristen, låget lægges på, og bliver der indtil maden er færdigstegt. Stegetid afhænger af hvad man tilbereder.
4. Kontrolknappen drejes til «OFF», og der slukkes for gassen ved flasken.

Derefter instruerer vi dig i de forskellige tragtpositioner og et udvalg af muligt grej og tilbehør

Grillning af større stykker kød

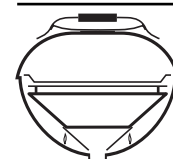


Stor trag: Normal position
Grillrist: Standard indstilling
Låg: På plads

- Til kødstykker eller hele kyllinger
Grillristen smøres let ind i vegetabilsk olie. Grillen forvarmes i 5 min. på med låget på. Det er ikke nødvendigt at vende kødet eller bruge spyd, da Funnel Grillsystemet griller hurtigt og jævnt hele vejen rundt, ved en jævn fordeling af varmen. Læg bare kødet på den forvarmede grillrist og læg hurtigt låget på plads. Funnel sørger herefter for resten. Stegetiden afhænger af kødets størrelse, hvor meget man ønsker det stegt m.v. Brug evt. et stegetermometer. Stegetiden forlænges hvis der er meget kød i grillen eller ved koldt vejr. Grilles der kun mindre stykker kød placeres de langs kanten – ikke midt på risten. Steg i ca. 5 til 10 minutter i position , sæt derefter grillen i position i resten af stegetiden. Se i grilltabellen for at få oplyst tilberedningstiden, da denne varierer afhængigt af grillkødets størrelse, tykkelse og konsistens. For at tilberedningen af større kødstykker ikke overlades til tilfældighederne anbefaler vi brug stegetermometer.

- Til kød med kort tilberedningstid, f.eks. steaks, pølser osv. Forvarm på trin i 5 minutter ved lukket låg. Læg grillkødstykkerne på kanten af grillristen med åbent låg i position og grillsteg dem kortvarigt og intenst. Derefter anbringes kødet i midten af grillen, låget lukkes og grillstegningen fortsætter og afsluttes i position . Du kan også bruge vores støbeplade.

Pizza, brød, kager



Stor trag: Normal position
Grillrist: Standard indstilling
Dæksel: Lukket
Ekstraudstyr: Pizzaplate

Forvarm på trin i 5 til 8 minutter. Læg pizzapladen samt pizza, brød eller kage på grillen, og luk låget. Emnet bages nu i position eller efter den vilkårlige temperaturangivelse.

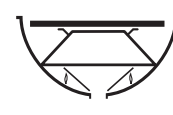
WOK



Stor trag: Vulkanposition
Grillrist: Fjernes og erstattes af en Wok
Låg: Fjernes
Ekstraudstyr: Wok og Wokholder

Placer den på den omvendte kegle og varm den op inden brug. Låget til grillen skal ikke anvendes, under brug af wok'en.

Grillstegning på støbejernsplade

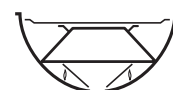


Stor trag: Vulkanposition
Grillrist: Fjernes og erstattes af støbejernspladen
Låg: Fjernes
Ekstraudstyr: Støbejernsplade

Ideel til grillkød med kort tilberedningstid (steaks, pølser osv.) samt til Crêpe og spejlæg, fordi varmen fordeles jævnt og lukker kødets årer øjeblikkeligt.

ANMÆRKNING: Smør støbejernspladen med varmebestandig olie på begge sider. Læg den oliesmurte plade på tragten. Tænd brænderen, drej gasreguleringsknappen til position og varm støbejernspladen op i ca. 10 minutter uden dæksel, inden du starter grillstegningen.

Kogning med universalpande



Stor trag: Vulkanposition
Grillrist: Fjernes og erstattes med universalpanden
Låg: Fjernes
Ekstraudstyr: Universalpande

Kog retterne i overensstemmelse efter de personlige kogeinstruktioner.

Lækage Test

Advarsel: Der må aldrig være åben ild, cigaretter og lign i nærheden når testen gennemføres. Testen skal altid foregå udendørs.

1. Kontrolknappen skal stå på «OFF».
2. Åben for gassen ved flasken. En sæbeblanding af 50/50 sæbe-vand pensles på alle gasførende dele.
3. Kig efter bobler eller lign. som fortæller om en utæthed i gassystemet. Vigtigt! Grillen må ikke bruges før utætheder er fjernet. Luk for gassen ved flasken.
4. Utætheder skal fjernes – evt. ved udbytning af defekte dele. (Kontakt evt. forhandleren).
5. Gentag herefter testen fra pkt. 1–2.
6. Er der fortsat utætheder, bør man kontakte en fagmand.

Det anbefales løbende at foretage lækage test – eksempelvis ved skift af flaske, sæsonstart m.v.

Rengøring

Grillen kræver kun begrænset rengøring, da fedtstof falder ned i de koniske kegler og brænder enten af eller drypper videre ned i fedtskålen. For meget fedtdannelse på keglerne kan dog forårsage opflamning, som bør undgås ved rengøring af keglerne. Mens grillristen er på plads og gerne varm, børstes risten med en stiv børste (må dog ikke ridse i emaljen) Grillristen fjernes og keglerne skræbes let rene (må ikke ridse emaljen). Ønskes en mere grundig rengøring tages keglerne ud, og vaskes rene i varmt sæbevand, sammen med grillristen. Der må også benyttes almindelig ovnrens.

VIGTIG! Efter vaskning og rensning skal grillen sættes i position og tørre helt, ellers lugter de fleste typer ovnrens kraftigt.

Regelmæssig Vedligeholdelse

Regelmæssig vedligeholdelse af din grill er vigtig for at den fungerer effektivt. Gennemgå slangen mindst to gange om året og altid efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage mindre forhindringer med spindelvæv og lign. Fjern alle forhindringer. Lejlighedsvis tjek og efter spænd alle dele, da de kann blive løse hvis grillen transporteres over ujævn og hård grund. Hvis grillen ikke har været i brug i en længere periode bør du teste slagerne for utætheder inden den tages i brug. Skulle der være nogen tvivl kontakt da din gasleverandør eller den forhandler, hvor du har købt din grill. Inden grillen skal opbevares for vinteren, smør da alle metaldele ind for at undgå tæring. Efter vinteren og mindst en gang mere i sæsonen skal du tjekke om slangen er mør, eller om

der er revner eller andre defekter. En ødelagt slange skal straks udskiftes som vist i manualen. For at bevare grillens udseende bør trædelene behandles med trøolie en gang om året. Dette modvirker overophedning, brud- og revnedannelse. For at forlænge levetiden anbefaler vi yderligere beskyttelse med en passende overtrækskappe fra OUTDOORCHEF.

Garantibestemmelser

OUTDOOR CHEF yder i en periode på 24 måneder fra datoen på købsbilaget garanti for mangler på enkeltdele og for mangler, som skyldes fabriksfejl og fejl ved forarbejdningen. Denne garanti omfatter materiale- og produktionsfejl på alle produktets dele. Der ydes ikke fuld garanti for emaljeskader, medmindre skaden anmeldes inden 30 dage fra datoen på købsbilaget.

Følgende er ikke omfattet af garantien:

- Ujævnheder og farveforskelle i emaljen
- Defekter, der er opstået som følge af forkert brug eller forsømmelighed eller som følge af, at betjeningsvejledningen ikke er blevet fulgt
- Reservedele, der ikke er leveret af OUTDOORCHEF eller dennes samarbejdspartnere samt skader, som skyldes anvendelsen af sådanne reservedele
- Reparationer, der er blevet udført personer, der ikke er autoriserede hertil
- Skader samt transportudgifter, der skyldes transporten til den pågældende forhandler
- Force majeure
- Normal slitage

Krav i henhold til garantien kan kun gøres gældende ved henvendelse til den forhandler, hvor udstyret er købt, og hvis der kan forelægges kvittering for købet.

Sikkerhedsinstruktion

Ved anvendelse af grillen bør man følge brugsanvisningen.

- Grillen er kun til udendørs brug.
- Grillen må ikke placeres under et tag mens den anvendes.
- ADVARSEL: Nogle dele bliver meget varme under brug.
- Når grillen anvendes, bør børn holde væk fra varmen.
- Brændbart materiale bør holdes i sikkert afstand fra grillen.
- Grillen bør ikke flyttes mens den anvendes.
- Det anbefales at bruge grillhandsker mod varme dele.
- Når grillen ikke anvendes bør man lukke for gassen både på grillen og flasken.

- Når gasflasken skiftes bør man sikre sig at der er lukket for gassen på grillen og flasken, og der ikke er brændbart materiale i nærheden.
- Efter hver skift af gasflaske, anbefales det at gennemføre en lækage-test.
- Findes der utætheder skal der omgående lukkes for gassen, og utætheden skal fjernes inden man tænder op igen.
- Er gaslange beskadiget skal den omgående udskiftes. Slangen skal altid være lige forbundet. Der må ikke være bøjninger eller lignende som forhindrer gastilførsel.
- Husk at lukke for gassen inden slangen udskiftes (skal være godkendt efter danske forhold).
- Det anbefales at udskifte regulator og gaslange med jævne mellemrum (efter 2-3 år).
- Sørg for at ventilationen i låg og grill ikke tilstoppes.
- VIGTIG: Sørg for at gasslangen ikke rører grillens varme overflade, og dermed smelter.
- Der må kun bruges original dele, og der må ikke ændres på grillens konstruktion.
- VIGTIG: Der må kun bruges godkendt gasregulator - tilpasset danske forhold.
- Grillen bør kun anvendes på et lige, ikke brandbart underlag.
- Grillen må ikke opbevares i nærheden af brandbare materialer.
- Må ikke anvendes med andre gasarter end godkendt dansk flaskegas.
- Gasflasken skal opbevares udendørs uden adgang for børn.
- For at beskytte grillen mest muligt, anbefales det at anvende et grillovertræk, (må først sættes på når grillen er kold).

Problem løsning

• **Gas antændes ikke**
Tjek om tappen ovenpå regulatoren på gasflasken er åbnet. Vær sikker på, at der er gas nok i flasken. Kig efter om der kommer en gnist fra elektroden mod gasbrænderen.

• **Ingen gnist**
Sikre at batteriet er sat rigtigt på plads. Afstanden mellem gasbrænder og elektrode skal maksimum være 5-8mm. Tjek at wiren er sat rigtigt ind i den elektroniske tænder og i elektroden og at de begge sidder fast. Indsæt et nyt batteri (type AAA (LR03) 1.5 Volt) i den elektroniske tænder.

Hvis du ikke kan starte din grill efter ovenstående problemløsning, så kontakt venligst din lokale forhandler.

Tekniske data

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Ydelse	
- lille brænder	1.20 KW
- stor brænder	8.50 KW
Gasforbrug	702 g/h
28-30/37 mbar	
Dyse til lille brænder	0.55mm/ Mærkning BF
Dyse til stor brænder	1.47mm/ Mærkning BT
50mbar	
Dyse til lille brænder	0.48mm/ Mærkning AF
Dyse til stor brænder	1.27mm/ Mærkning AT
Gastryk	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Flasken	Butan maks. 13 kg, Propan maks. 10,5 kg

Leon II 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Varmeydelse max.	8.50 KW
Gasforbrug	612 g/h
Størrelse på studs	
28-30/37 mbar	1.47 mm/Mærkning: BT
Størrelse på studs	
50mbar	1.27 mm/Mærkning: AT
Gastryk	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Flasken	Butane max. 13 kg, Propane max. 10.5 kg

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Varmeydelse max.	5.40 KW
Gasforbrug	389 g/h
Størrelse på studs	
28-30/37 mbar	1.15 mm/Mærkning: BN
Størrelse på studs	
50mbar	1.02 mm/Mærkning: AN
Gastryk	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Flasken	Butane max. 13 kg, Propane max. 10.5 kg

Side brænder:

CE	0063
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	3.8 KW
Gasverbruik	276 g/h
Injector 28-30/37 mbar	0.98 mm/markering BK
Injector 50 mbar	0.85 mm/markering AG
Werkdruk	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Kategori: 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

Dansk slangetype: ORANGE H.D. Hose, 11 mm to DG 2239, 90 cm

Elektroniske tænder bruger batteri type AAA (LR03) 1.5 Volt.

Temperatur indicator har en tolerance på +/- 10%.

European OUTDOORCHEF udvikler og forbedre konstant produkterne. Vi forbeholder os derfor retten til at ændre design og specifikationer uden forudgående information.

OUTDOORCHEF tabel med grilltider

Tilberedning af større kød-, fiske-, og kyllingestykker (Tragt i normalposition, med lukket låg, nødvendigt tilberedningsudstyr og grillrist)
VIGTIGT: De angivne tilberedningstider kan afhængigt af kødstykkets konsistens, tykkelse og udformning variere med +/- 10 til 20 minutter.

Tilberedningstid for ca. 1 kg
På laveste blus (ca. 200 C til 220 C)

Svinekød fra halsstykke	45-60 minutter
Svinekamsteg	25-35 minutter
Svinefilet	15-25 minutter
Kalvesteg	40-55 minutter
Kalvekroner	55-70 minutter
Okseentrecôte	20-40 minutter
Oksehøjreb	30-40 minutter
Oksefilet	12-25 minutter
Udskårne lammekotelletter	25-35 minutter
Lammegigot	30-45 minutter
Lammeryg	10-20 minutter
Kylling	45-60 minutter
Farsbrød	30-45 minutter
Krondyrsentrecôte	30-40 minutter
Dyreryg (uden knogler)	10-20 minutter
Laks	10-20 minutter

Tilberedning på smurt plade (Tragt i vulkanposition, uden låg)

Kotelletter, Hamburger	8-12 minutter
Filet-medellion, steaks, kyllingebryst	5-10 minutter
Bratwurst	8-10 minutter
Kæmperejer	3-6 minutter
Hele fisk	7-12 minutter
Fiskefilet i alufolie	3-5 minutter
Grøntsager, frugt	5-10 minutter
Champignons	3-5 minutter

Tilberedelse på grillristen (Tragt i normalposition, med lukket dæksel)

Foliekartofler (mellemstor)	30-40 minutter
Majskolber i alufolie	20-30 minutter
Tomater	8-10 minutter
Bladgrønsager	15-25 minutter
Hel ananas	25-35 minutter
Kartoffelgratin i skål	25-40 minutter
Kager	45-60 minutter
Oste- eller frugtkager	40-60 minutter

Tilberedning i universalpande (Tragt i vulkanposition, med eller uden låg)

Risotto	ifølge pakkeanvisninger
Polenta	ifølge pakkeanvisninger
Grøntsagsgryde	15-20 minutter
Gratiner (frugt, grøntsags..etc.	15-30 minutter



Brugsanvisning

Viktigt: Notera grillens serienummer som befinner sig på undersidan av kontrollpanelen. Om du har frågor eller garantianspråk bör du alltid ange grillserienummer.

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.

Teckenförklaring

För maximal effektivitet gäller och för den lägsta. Det betyder:
För OUTDOORCHEF Kulgrill med dubbelbrännare:
Vid är båda brännarna på max. nivå.
Vid används den stora brännaren på den lägsta nivån.

Förberedelser för grillning

1. Rengör alla delar som kommer i beröring med matvaror.
2. Låt din Gasgrill "brännas in" i ca. 20–25 minuter på .

Tändningsinstruktioner

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
2. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
3. Ta bort locket. VIKTIGT! Tänd aldrig grillen med locket på.
4. Vid modeller med en brännare: Tryck gasregleringsknappen motsols och vrid till punkt . Vid modeller med dubbelbrännarsystem: Tryck på den lilla brännarens gasregleringsknapp och vrid den motsols till punkt . Tryck ned den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills gasen brinner.
5. Om inte gasen tänds inom 3 sekunder så reglera gasregleringsknappen till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, så se efter i bruksanvisningen «hur man rättar till fel».

Tändningsinstruktioner för sidobrännaren

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
2. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
3. Öppna locket till sidobrännaren. VIKTIGT! Tänd aldrig grillen med locket på.
4. Tryck och vrid vredet motsols till position och tryck in vredet upprepade gånger för att tända grillen

5. Om grillen inte tänds, vrid gasreglaget till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
6. Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, så se efter i bruksanvisningen «hur man rättar till fel».

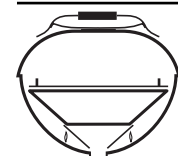
Instruktioner för matlagning

Så enkelt är det:

1. Välj de riktiga tillbehören för stekning, kokning och bak. VIKTIGT: Ändra din trattposition vid grillningen bara med varmbeständiga handskar.
2. Förvärm under 5 minuter på med locket på.
3. Placera maten på grillen, lägg på locket och vänta tills maten är färdig. (Se Tabell Över Grilltider för vägledning).
4. Vrid gasvredet till «OFF» och stäng gasvredet på gasolflaskan.

Nu instruerar vi dig om olika trattpositioner och ett urval av tillbehör som du kan använda.

Barbecuing & Grillning

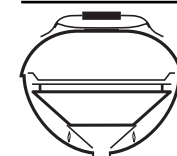


Funnel (konen): Normal position
Grillgaller: Standard position
Lock: På

- För köttbitar eller en hel kyckling
Förvärm på under 5 minuter med locket på. Det är inte nödvändigt att vända maten eller använda grillspett, eftersom tratt grillsystemet lagar maten snabbt och hela vägen genom tack vare den jämna fördelningen av över- och undervärme. Placera bara maten på den förvärmade grillen. Lägg snabbt på locket och låt funnelsystemet sätta igång och arbeta. Genom att behålla locket på blir maten kontinuerligt brynd överallt och kommer att smaka bättre eftersom safterna stängs in och behålls i maten. Bryn ca 5–10 minuter på position , reducera därefter till position och grilla färdigt. Se efter i grilltidtabellen vilken tid som rekommenderas för olika typer av köttbitar (storlek, tjocklek osv).
För att inte överlämna något åt slumpen, föreslår vi att du använder termometern «Gourmet Check».

- Steaks, korv m. med kort tillagningstid
Förvärm med stängt grill lock på position lägg sedan köttet på kanten av grillgallret med locket öppet vid position och stek köttet snabbt. Placera därefter köttet i mitten på grillen, stäng locket och reducera till position och låt köttet steka färdigt. Du kan också använda vår gjutjärnsplatta.

Pizza, bröd, kakor



Funnel (konen): Normal position
Grillgaller: Hög position
(vänd det upp och ner)
Lock: På

Förvärm grillen position 5–8 minuter. Lägg pizza-plåten på grillen med pizza, bröd eller kaka och lägg genast på locket. Baka nu under position eller efter den angivna temperaturanvisningen.

WOK



Funnel (konen): upp och nervänd
Grillgaller: Tag bort och placera
Wokhållaren över funnel (konen)
Placera Wokpannan i den
Lock: Används ej utan skall vara av
extra tillbehör: Wokpannan och
Wokhållare

Wokpannan oljas in lätt. Placera Wokhållaren på den upp och nervända funnels (konen). Placera Wokpannan i den och förvärm på position med locket avtaget.

Satt grilla på gjutjärnsplattan

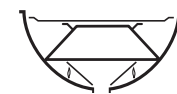


Funnel (konen): Inverterad position
(upp och ner).
Grillgaller: Tas bort och ersätts med
gjutjärnsplatta.
Lock: Avtaget
Extra tillbehör: gjutjärnsplatt

Utmärkt vid tillagning av mat med kort stektid t. ex. (steaks, korvar m.m.) lämpar sig också för pannkakor, stekt ägg o.s.v.

Anmärkning: Smörj gjutjärnsplattan på båda sidor med värmebeständig olja. Lägg den smorda gjutjärnsplattan på den vända tratten. Tryck in knappen och vrid den motsols till position och förvärm ca. 10 minuter utan lock innan du börjar grilla.

Unversalpanna



Funnel (konen): Inverterad position
(upp och ner)
Grillgaller: Tas bort och ersätts med
unversalpanna
Lock: Avtaget
Extra tillbehör: unversalpanna

Matlagning efter personliga kokbok.

Läckagetest

WARNING: Använd inte öppen eld i närheten under läckagekontrollen – detta inkluderar rökning! Kontrollera aldrig gasläckor med hjälp av tändsticka eller öppen flamma! Gör alltid kontrollen utomhus.

1. Kontrollera att gasreglaget står i position «OFF».
2. Öppna reglaget på gasolflaskan och kontrollera alla gasanslutningar genom att pensla på en tvällösning, 50/50 vatten/tvål.
3. Om tvällösningen bubblar läcker gas. Viktigt! Grillen får inte användas innan läckaget är åtgärdat! Stäng ventilen till gasolflaskan.
4. Stoppa läckan genom att dra åt kopplingarna eller genom att byta ut defekta delar enligt rekommendation från återförsäljaren.
5. Upprepa stegen 1 och 2.
6. Kontakta din återförsäljare om läckaget kvarstår.

OBSERVERA: Gör läckagekontroll varje gång någon del av gasanslutningen kopplats från eller om någon del bytts ut samt före varje grillsäsong innan grillen startas.

Rengöring

OUTDOORCHEF kräver relativt lite rengöring eftersom fett antingen förångas eller droppar ned i fettpannan. Skulle trots allt fettavlagringar byggas upp på Funnel (konen) kan uppflamningar förekomma. Genom att vända Funnel upp och ner, tända grillen och sätta på locket och låta grillen „stå och gå“ några minuter kan fett brännas och efteråt borstas ned i fettpannan. För rengöring av grillgallret används stålborste eller skrapa. Borsta eller skrapa ned fettavlagringar i Funnel (konen) och fettuppsamlingspannan, som sedan enkelt kan tömmas. För en mer grundlig rengöring av grillgallret, tvätta rent med svamp och tvällösning. Man kan också använda ugnrengöringsmedel.

Viktigt: Efter rengöring låt grillen torka ordentligt under position , annars finns det risk för att det kan lukta starkt av ugnrengöringsmedel.

Regelbunden underhåll

Regelbunden skötsel av din grill gör att den fungerar bättre. Inspektera gasröret åtminstone två gånger per år och alltid efter en längre tids lagring: spindlar och andra insekter kan förhindra rätt blandning på grund av spindelväv etc. Ta bort alla hinder. Kontrollera då och då att bultar och muttrar är ordentligt åtdragna eftersom dessa kan lösa sig om grillen förflyttas över ojämnheter eller hårt underlag. Gör kontroll av eventuellt gasläckage före start efter en längre tids uppehåll i grillningen. Om du är det minsta osäker så kontakta din återförsäljare eller gasolleverantör. För att undvika korrosion under lagring rekommenderar vi att du lätt smörjer in utsatta delar med

t.ex. matolja. Efter vinterlagring och MINST en gång under säsongen bör du kontrollera att gasolslangen är ordentligt fastsatt, inte är skadad, veckad eller drabbats av åldringsskador. En skadad slang MÅSTE bytas omedelbart enligt beskrivning i den här bruksanvisningen.

För att uppnå en längre livslängd föreslår vi att du täcker över din grill med ett original OUTDOORCHEF grillöverdrag.

Garantivillkor

OUTDOORCHEF ger 24 månaders garanti från inköpsdatum för brister avseende komponenter samt material- och tillverkningskvaliteten. Garantin omfattar material- och tillverkningsfel på produktens samtliga delar. Vid skador på emaljeringen gäller garantin till 100 % endast om felet reklameras inom 30 dagar från inköpsdatum.

Garantin gäller ej för följande punkter:

- ojämnheter och färgdifferenser i emaljeringen,
- defekter som har uppstått genom åsidosättande av bruksanvisningen, felaktig användning eller vårdslöshet,
- reservdelar som ej har levererats av OUTDOORCHEF eller dess återförsäljare, samt härav resulterande skador,
- reparationer som ej har genomförts av auktoriserade personer,
- skador samt transportkostnader som har uppstått vid transporten till motsvarande återförsäljare,
- force majeure,
- normalt slitage.

Garantianspråk kan endast göras gällande hos motsvarande återförsäljare tillsammans med inköpskvittot.

Säkerhetsanvisningar

Följ tändnings- och användningsinstruktionerna när du ska använda grillen.

- Grillen skall endast användas utomhus.
- Placera aldrig grillen under tak när den används.
- VARNING: Vissa delar kan bli heta under grillningen.
- Håll barn och husdjur borta från grillen under grillningen.
- Förvara lättantändliga material på säkert avstånd från grillen.
- Flytta inte grillen när den används.
- Använd skyddshandskar när du grillar.
- Stäng av gasreglaget både på grillen och gasolflaskan när du grillat färdigt.
- Vid byte av gasolflaska, försäkra dig om att gasvredet på grillen och flaskan är avstängda.
- Gör gasläckagekontroll varje gång du bytt gasolflaska.

- Om du tror det är en gasläcka, stäng av grillen och gasolflaskan omedelbart och kontrollera att alla kopplingar är åtdragna. Om det fortfarande läcker kontakta din återförsäljare eller en gasspecialist.
- Om gaslangen är skadad eller defekt, byt den omedelbart. Gaslangens skall alltid hållas rak. Kontrollera att den inte är böjd eller veckad. Kom ihåg att stänga av gasen innan gaslangens tas bort.
- Observera: Slangkopplingen är vänstergängad.
- OUTDOORCHEF rekommenderar byte av gaslang och reduceringsventil vartannat eller vart tredje år.
- Färsäkra dig om att ventilationsöppningarna i grillens lock och gryta aldrig täcks för.
- VIKTIGT: Kontrollera att gaslangens inte ligger emot heta ytor på grillen och att den inte är veckad eller vriden.
- Ändra aldrig grillens inställningar och byt aldrig delar på grillen, som inte är original och rekommenderats av din återförsäljare.
- VIKTIGT: OUTDOORCHEF levereras med rätt gaslang och reduceringsventil.
- Färsäkra dig om att alltid använda röd reduceringsventil: Butan/Propan 30 mbar.
- Använd grillen endast på fast, säker, ej antändlig yta.
- Ställ aldrig grillen nära lättantändliga vätskor eller material.
- Grillen är inte avsedd för anslutning till fast gasnät.
- Den skall användas med gasol.
- Förvara aldrig gasolflaskan inomhus eller inom räckhåll för barn. Den skall förvaras i ett väl ventilerat och öppet utrymme.
- För att skydda grillen mot väder och vind bör den täckas med ett äkta OUTDOORCHEF överdrag när den inte används. Se till att grillen svalnat innan den täcks.

Hur man rättar till fel

Gasen tänds inte

Kontrollera om gastillförseln till gasflaskan är öppen. Färsäkra dig om att det finns tillräckligt med gas i gasbehållaren. Kontrollera om flaman från elektroden överförs till brännaren.

Ingen flamma

Färsäkra dig om att batterierna är isatta riktigt. Avståndet mellan brännare och elektrod far enbart vara 5–8 mm. Förvissa dig om att vid den elektriska tändningen badekabeln och elektroden är riktigt insatta. Sätt in ett nytt batteri i den elektriska tändningen Typ AAA / 1,5 Volt.

Om du trots alla anvisningar inte kan använda din grill, sa tveka inte att kontakta din försäljningspersonal.

Teknisk information

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Värmetillförsel max.	
- lilla brännaren	1.20 kW
- stora brännaren	8.50 kW
Gasförbrukning	702 g/h
28-30/37 mbar	
Injektor, lilla brännaren	0.55 mm/märkning: BF
Injektor, stora brännaren	1.47 mm/märkning: BT
50mbar	
Injektor, lilla brännaren	0.55 mm/märkning: AF
Injektor, stora brännaren	1.27 mm/märkning: AT
Givartryck	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Gasolflaska	butan max. 13 kg, propan max.10,5 kg

Leon II 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Värmetillförsel max.	8.50 KW
Gasförbrukning	612 g/tim
Gasinjektor 28-30/37 mbar	1.47 mm/märkning: BT
Gasinjektor 50mbar	1.27 mm/märkning: AT
Givartryck	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Gasolflaska	Butane max. 13 kg, Propane max. 10.5 kg

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

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Värmetillförsel max.	5.40 KW
Gasförbrukning	389 g/tim
Gasinjektor 28-30/37 mbar	1.15 mm/märkning: BN
Gasinjektor 50mbar	1.02 mm/märkning: AN
Givartryck	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Gasolflaska	Butane max. 13 kg, Propane max. 10.5 kg

Side burner:

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Värmetillförsel max.	3.8 KW
Gasförbrukning	276 g/tim
Gasinjektor 28-30/37 mbar	0.98 mm/märkning: BK
Gasinjektor 50mbar	0.85 mm/märkning: AG
Givartryck	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Kategori: 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

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

Elektronisk tändning:

För att användand den elektriska tändningen behöver du ett batteri av typ AAA / 1,5 Volt.

Hänvisning betr. temperaturangivelse:

Termometern har en tolerans av +/- 10% av visad temperatur.

I sin strävan att kontinuerligt förbättra sina produkter förbehåller sig European OUTDOORCHEF rätten att utan föregående varning ändra specifikationer och design

OUTDOORCHEF Tabell för grilltider

Grilltid för ca 1 kg kött på position ca 200–220 °C

Lammkotletter/fjärilskotletter	45-60 minuter
Fläskkotletter/fjärilskotletter	25-35 minuter
Kyckling	45-60 minuter
Nötkött	45-55 minuter
Lamm	25-35 minuter
Gris	10-20 minuter
Grillspett	10-15 minuter
Biffstek (rare)	12-25 minuter
Lax	10-15 minuter
Sardiner	8-10 minuter
Forell / makrill ect.	10-20 minuter

Grilltid för gjutjärnsplattan

Kotletter, Hamburgare	8-12 minuter
Korv	8-10 minuter
Räkor	3-6 minuter
Fisk (bitar)	7-12 minuter
Grönsaker, frukt	5-10 minuter
Champinjoner	3-5 minuter

Grilltid för grillgallret

Ugnsbakad potatis	30-40 minuter
Majskolvar (i folie)	20-30 minuter
Tomater	8-10 minuter
Kaka	45-60 minuter



Bruksanvisning

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

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

Legend

Varmen er indikert med for maksimum og for minimum. For OUTDOORCHEF griller med dobbelt brenner betyr: begge brennerdelene på maksimum varme bare den største brenneren på minimum varme

Før første grilling

1. Alle deler som kommer i kontakt med matvarer må rengjøres.
2. Gasskulegrillen må brenne ut i ca. 20 til 25 minutter i posisjonen .

Tenningsinstruksjoner

1. Forsikre deg om at gassregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om «Lekkasjetest».
2. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Åpne locket. Viktig!! Ikke tenn grillen med locket på.
4. Modeller med rød tennknapp: Trykk og vri motsol til posisjon og trykk inn knappen gjentatte ganger for å tenne grillen. Modeller uten rød tennknapp: Trykk og vri bryteren sakte til posisjon . Under vri momentet kommer grillen til å tennes automatisk.
5. Hvis den ikke tennes, skru gasskontrollknotten til «OFF», vent i 2 min, slik at ikke-brent gass kan fordampe. Gjenta så punkt 4.
6. Dersom brenneren ikke tenner etter 3 forsøk, vennligst se kapitlet feilsøking for å finne årsaken.

Tenningsinstruksjoner for sidebrenneren

1. Forsikre deg om at gassregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om «Lekkasjetest».
2. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Åpne dekselet over sidebrenneren. Viktig!! Ikke tenn grillen med locket på.

4. Trykk og vri motsol til posisjon og trykk inn knappen gjentatte ganger for å tenne grillen
5. Hvis den ikke tennes, skru gasskontrollknotten til «OFF», vent i 2 min, slik at ikke-brent gass kan fordampe. Gjenta så punkt 4.

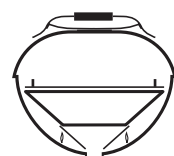
Grillinstruksjoner

Så enkelt som:

1. Grill-, steke-, koke- og tilberedningsteknikken velges med riktig traktposisjon (stor trakt) og dertil passende tilbehør. ADVARSEL: Bruk varmebestandige hansker hvis du vil endre traktposisjonen under grilling.
2. Forvarm i 5 min. på med locket på.
3. Plassér mat på grillen, sett på locket igjen og la det være slik, til maten er ferdig. (Se grill-guides timetabell).
4. Skru gasskontrollknotten til posisjon «OFF» og slå av gasstilførselen på flasken.

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

Grilling & Steking

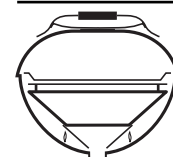


Stor trakt: Normal posisjon
Grill: Standard posisjon
Lokk: På

- Store steker og hele kyllinger
Forvarm på i 5 min. med locket på. Du trenger ikke snu maten eller bruke grillspyd, siden Funnel grillsystem griller maten raskt og gjennomsteker den ved hjelp av overog undervarme. Bare plassér maten på den forvarmede grillen, legg på locket og la Funnel gjøre jobben sin. Stekes i ca. 5 til 10 minutter på . Deretter reduseres varmen til , og kjøttet grilles ferdig. Følg opplysningene i grilltidtabellen for riktige steketider. Steketidene varierer sterkt avhengig av kjøtttypen og kjøttstykkets størrelse og tykkelse. For ikke å overlate noe til tilfeldighetene når du tilbereder større kjøttstykker, anbefaler vi «Gourmet Check» – et termometer som måler kjernetemperaturen.

- Kjøtt som krever kortere steketid; steker, pølser osv.
Varm opp til i 5 minutter med locket på. Stek stekene med locket av på på kanten av grillristen i kort tid på sterk varme. Til slutt legges kjøttet på midten av grillen og locket settes på. Varmen reduseres til , og kjøttet grilles ferdig. Du kan også bruke en støpegodsplate.

Pizza, brød, kaker



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

Varm opp til i 5 til 8 minutter med locket på. Legg pizzaplaten med pizza, brød eller kake på grillen og sett på locket. Deretter stekes det på , eller ved angitt temperatur.

WOK



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

MERK: Plasser støtten til Woken over trakten. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon . Plasser Woken på støtten og varm opp Woken uten lokk før du begynner å lage kinesiske retter eller andre retter fra Det fjerne Østen.

Grille på støpegodsplate

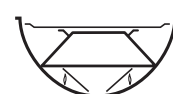


Stor trakt: Plasseres opp/ned
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med en støpegodsplate.
Lokk: Av
Tilbehør etter valg: Støpegodsplate

Ideell for grillmat med kort steketid (steker, pølser osv.) samt pannekaker og speilegg, da varmen fordeles jevnt. Det gjør at porene i kjøttet lukkes straks.

MERK: Støpegodsplaten må smøres inn med varmebestandig olje på begge sider. Legg den oljete støpegodsplaten på trakten, som er plassert opp/ned. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon og varm opp støpegodsplaten i ca. 10 minutter uten lokk før du begynner å grille.

Tilberede mat med universalpannen



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

Matrettene lages etter egne oppskrifter.

Lekkasjetes

Advarsel: Ikke bruk lightere, fyrstikker etc. i nærheten når du foretar denne testen – inkludert røyking! Dette må alltid foregå utendørs.

1. Påse at kontrollknotten står på «OFF».
2. Skru på gassflasken og sjekk alle gassforbindelser ved å pensle på en 50/50 blanding av flytende såpe og vann på gasstilførsels-systemet.
3. Se etter bobler eller bevegelse i såpeblandingen, som indikerer lekkasje. VIKTIG! Grillen må ikke brukes før lekkasjen er tettet. Skru av gassflasken.
4. Lekkasjene stoppes ved å tette skjøtene hvis mulig, eller ved å erstatte de defekte delene som er anbefalt av grillidistributøren.
5. Gjenta punkt 1 og 2.
6. Kontakt en autorisert gass service tekniker hvis lekkasjen fortsetter.

NB: Foreta en lekkasjetest hver gang gasstilførselen blir tilkoblet eller erstattet og hvert år når grillen tas i bruk igjen.

Rengjøring

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

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

Jevnlig vedlikehold

Jevnlig vedlikehold av din grill sikrer en god funksjon. Kontroller venturierørene (røret mellom ventilen og brenneren) minst to ganger pr. år, eller etter langvarig lagring. Edderkopper og andre insekter kan forstyrre gass-/luftblandingen. Fjern alle fremmedelementer. Kontrollér og eventuell etterstram skruer. De vil kunne løsne, dersom grillen flyttes mye over ujevne eller harde flater. Dersom grillen ikke har vært benyttet på lang tid, anbefaler vi å foreta en tetthetskontroll av gasskoblinger og slange. Dersom du er i tvil om noe, ta kontakt med din gassforhandler eller PRIMUS AS. Om grillen settes bort for vinteren, er det en fordel å sette inn metalldele med fett. Dette for å hindre kor-

rosjon. Etter vinterlagring og minst en gang til i løpet av sesongen, skal slangen kontrolleres for sprekker eller skader. En skadet slange må skiftes umiddelbart! For å bevare grillens verdi og utseende så lenge som mulig, anbefales det å behandle alle tredeler med treolje én gang i året – dette motvirker strekk og sprekkdannelse.

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

Garantibestemmelser

OUTDOORCHEF garanterer at produktet er fritt for mangler med hensyn til enkeltdeler så vel som fabrikkasjons- og konstruksjonsfeil i en periode på 24 måneder fra kjøpskvittingens dato. Garantien omfatter material- og fabrikkasjonsfeil på alle komponenter produktet omfatter. Skader på emaljeringen omfattes bare fullt ut av garantien dersom skadene meldes innenfor en periode på 30 dager fra kjøpskvittingens dato.

Følgende tilfeller vil ikke bli regnet som å omfattes av garantien:

- Ujevnheter og fargeforskjeller ved emaljeringen
- Defekter som skyldes manglende overholdelse av bruksanvisningen, feil bruk eller skjodesløs behandling
- Mangler ved reservedeler eller utstyr som ikke er levert av OUTDOORCHEF eller dennes forhandler, i tillegg til skader slike deler har forårsaket
- Reparasjoner som er foretatt av ikke-autoriserte personer
- Skader og transportkostnader som har oppstått ved transport til eller fra forhandler
- Force majeure
- Normal slitasje

Garantikrav kan bare fremmes overfor den aktuelle forhandleren, med forevisning av gyldig kjøpskvitting.

Sikkerhetsregler

Bruk grillen etter å ha gjennomgått «Tennings- og bruksanvisning».

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Plasser aldri grillen under tak når den er i bruk.
- Advarsel: Enkelte deler blir veldig varme når den er i bruk, hold barn på betryggende avstand og bruk egnede grillhansker under håndteringen av varme deler.
- Når den brukes, hold barn unna.
- Ikke la brennbare ting komme i nærheten.
- Ikke flytt på grillen når den brukes.

- Bruk hansker når du griller.
- Skru av gassstilførselen på både grillen og gassflasken etter bruk.
- Når du bytter gassflaske, forsikre deg om at gassstilførselen er av på både grillen og gassflasken, og at ingen brennbare materialer er i nærheten.
- Etter bytting av gassflasker, utfør lekkasjetesten for å utelukke lekkasjer.
- Hvis du tror det er lekkasje, skru av grillen og gassflasken og la en autorisert gassingeniør se på den.
- Hvis slangen er ødelagt, erstatt den med en gang. Påse at slangen aldri bøyes. Husk å skru av gassstilførselen på grillen og gassflasken før du tar bort slangen.
- NB: Slangemonteringen utføres med venstre hånd.
- OUTDOORCHEF anbefaler at gasslangen og gassregulatoren skiftes hvert annet til tredje år. Forsikre deg om at det er god luftventilasjon til grilllokket hele tiden.
- Viktig: Vær sikker på at den riktige regulatoren brukes: 28 mbar Butan (ikke inkludert), 37 mbar blandet (ikke justerbar) Propan (ikke inkludert).
- Bruk grillen bare på fast, ikke brennbar overflate.
- La aldri grillen være plassert nær brennbart materiale.
- Bruk kun Butan eller Propan gassflasker.
- Gassflasken må være plassert i et åpent, ventilert rom, ikke i nærheten av barn. Oppbevar aldri en gassflaske (full eller tom) innendørs.
- For å beskytte grillen, bør den dekket med et ekte OUTDOORCHEF deksel. Forsikre deg alltid om at grillen er blitt kald før den tildekkes.

Feilsøking

- **Gassen vil ikke tenne**
Kontroller at det er gass på flasken. Kontroller at regulatoren er åpnet. Forsikre deg om at det gnister fra elektroden og mot brenneren.
- **Ingen gnist synes**
Forsikre deg om at batteriet er satt riktig inn. Avstanden mellom brenneren og elektroden skal være mellom 5 og 8 mm. Forsikre deg om at tennledningen er koblet til i begge ender og sitter skikkelig. Bytt batteri (type AAA / 1.5 Volt) i tenneren.

Dersom grillen fremdeles ikke tenner, vennligst ta kontakt med din lokale forhandler.

Teknisk informasjon

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

CE	0063
Maks. varmeinntak	
- liten brenner	1.20 kW
- stor brenner	8.50 kW
Gassforbruk	702 g/h
28-30/37 mbar	
Injector, liten brenner	0.55 mm/merking: BF
Injector, stor brenner	1.47 mm/merking: BT
50mbar	
Injector, liten brenner	0.48 mm/merking: AF
Injector, stor brenner	1.27 mm/merking: AT
Gasstrykk	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	butan maks. 13 kg, propan maks.10,5 kg

Leon II 570 (Barb Easy):

CE	0063
Gass	LPG 30/31
Maks. varmeinntak	8.50 KW
Gassforbruk	612 g/h
Injector 28-30/37 mbar	1.47 mm/merking: BT
Injector 50 mbar	1.27 mm/merking: AT
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	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
Gass	LPG 30/31
Maks. varmeinntak	5.40 KW
Gassforbruk	389 g/h
Injector 28-30/37 mbar	1.15 mm/merking: BN
Injector 50 mbar	1.02 mm/merking: AN
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butan max. 13 kg, Propan max. 10.5 kg

Sidebrenner:

CE	0063
Gass	LPG 30/31
Maks. varmeinntak	3.8 KW
Gassforbruk	276 g/h
Injector 28-30/37 mbar	0.98 mm/merking: BK
Injector 50 mbar	0.85 mm/merking: AG
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar

Kategori: 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

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

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

OUTDOORCHEF tabellen över grilltider

Tilberedning av større kjøtt-, fiske- og fjærkre-stykker (Trakten i normal posisjon, lokket på, nødvendig tilbehør: grillrist)
VIKTIG: Avhengig av kjøttets tykkelse og form kan de angitte steketidene variere med +/- 10 til 20 minutter.

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

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

Tilberedning på emaljert støpegodsplate
(Trakten opp/ned, lokk av)

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

Tilberedning på grillrist
(Trakten i normal posisjon, lokket av)

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

Tilberedning i universalpanne
(Trakten opp/ned, lokk av eller på)

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