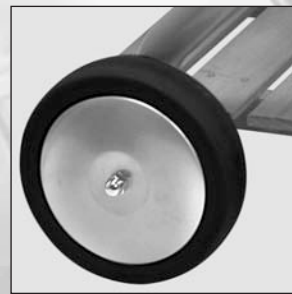


OUTDOORCHEF

MANUAL BBQ

THE GAS KETTLE BARBECUE



City Grill
Ambri 480
Delta 480
Milano 480
Porto 480
Triumph 480/570
Ascona 570
Como 570
Leon 570
Monaco 570
Montreux
Roma 570
Roma Deluxe
GEO 570
Paris
Paris Deluxe
St-Tropez



Gas-Cookingsystem



Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.51



Item #: 18.211.50



Item #: 18.211.52



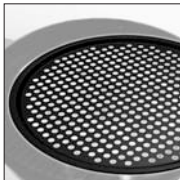
Item #: 18.211.30



Item #: 18.211.24
Item #: 18.211.25



Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.27



Item #: 18.211.29



Item #: 18.291.05



Item #: 18.211.40



Item #: 18.211.41



Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



Item #: 14.112.36



Item #: 14.112.33



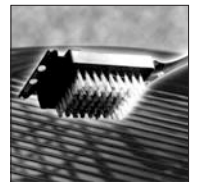
Item #: various



Item #: various



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



Item #: 14.112.35



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.212.06



Item #: various



Item #: 18.291.15



Item #: 18.221.29
Item #: 18.221.30



Item #: 18.221.08

Bedienungsanleitung

WICHTIG: Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Gaskugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf der Innenseite der Bedienungskonsole und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.



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

Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie den Grill nur im Freien.
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- ACHTUNG: Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position «OFF» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. WICHTIG: Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung «Prüfung auf Dichtheit».
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position «OFF» und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort

ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.

- OUTDOORCHEF empfiehlt: Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die 6 Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gasrohr, an der Zündsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Falls die volle Temperatur nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Vermeiden Sie bei Geräten mit Granitplatten einen Temperaturschock der Platte.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

Prüfung auf Dichtheit

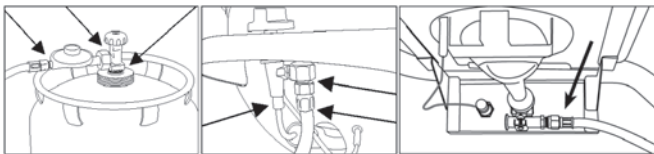
WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position «OFF» stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50 %

flüssiger Seife und 50% Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden.

3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. **WICHTIG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

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



Erklärung der Zeichen auf der Bedienungskonsole

Trichterpositionen



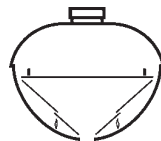
Normalposition



Vulkanposition



Grillen ohne Deckel/Deckel offen



Grillen mit geschlossenem Deckel

Wärmestufen



niedrige Leistung: LOW



mittlere Leistung: MEDIUM



volle Leistung: HIGH

Modelle mit einem Ringbrenner

Der Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die kleinste Leistung.

Modelle mit zwei Ringbrennern

Der grosse Ringbrenner erreicht auf Stufe die höchste Leistung und auf die kleinste Leistung. Er

ist für Anwendungen im mittleren bis hohen Temperaturbereich konfiguriert.

Der kleine Ringbrenner ist für das Garen bei niedrigen Temperaturen konzipiert und lässt sich nur sehr wenig regulieren und der Unterschied zwischen und ist nicht sichtbar. Er erreicht eine Temperatur von ca. 100 bis 120 °C.

Vor dem ersten Grillen

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit» beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Kugelgrill mit Gas vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe aus.

Anleitung für das Anzünden

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

Anleitung für das Anzünden des City Grills und des Seitenbrenners

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren

Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit»).

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

Gebrauchsanleitung

So einfach geht es:

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

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

Grillen, Braten und Garen

auf dem Grillrost



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

Grössere Bratenstücke oder ganze Hähnchen

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

Dank des patentierten Trichtersystems® müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Legen Sie das

Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken. Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut kontinuierlich von allen Seiten gebräunt und der Saft bleibt im Braten. Braten Sie das Grillgut ca. 5–10 Minuten lang bei grösster Flamme an, dann schalten Sie die Hitze zurück grillen es auf der kleinsten Flamme auf Stufe fertig.

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

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

Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste

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

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

auf der Gusseisenplatte



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

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

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

in der Gusseisenpfanne (für den City Grill NICHT geeignet)



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenpfanne ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Gusseisenpfanne

Stellen Sie die Gusseisenpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position und lassen Sie den Grill (bei geschlossenem Deckel) ca. 10 Minuten lang aufheizen. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Backen

mit dem Pizzablech



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

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

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



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

Legen Sie den Pizza- und Brotbackstein in die Mitte des Grillrostes. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position . Bevor Sie mit dem Backen beginnen, heizen Sie den Stein ca. 15–20 Minuten lang mit geschlossenem Deckel auf.

Dann backen Sie diese Backwaren anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe , oder .

mit dem Back- und Kuchenblech



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

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen den Kuchen auf den Grill und schliessen Sie den Deckel. Backen Sie diesen anhand der Temperaturangaben Ihres Rezeptes auf Stufe , oder .

Kochen

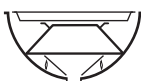
im Wok mit Wokaufsatz
(für den City Grill NICHT geeignet)



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

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

in der Universalpfanne



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

Stellen Sie die Universalpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position . Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, heizen Sie die Universalpfanne ca. 10 Minuten lang (bei geschlossenem Deckel) auf. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Kochen und Überbacken

in der Gusseisenpfanne (für den City Grill NICHT geeignet)



grosser Trichter: Vulkanposition
Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenpfanne ersetzen
Deckel: offen/entfernen
optionales Zubehör: Gusseisenpfanne

Stellen Sie die Gusseisenpfanne auf den Trichter. Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position und lassen Sie den Grill (bei geschlossenem Deckel) ca. 10 Minuten lang aufheizen. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

Kochen und Dünsten

Im Gourmet-Halbmond (für den City Grill NICHT geeignet)



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

Heizen Sie Ihren Grill auf Stufe 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel vor. Legen Sie den Gourmet-Halbmond auf den Grillrost. Die Zubereitung der Gerichte entnehmen Sie Ihren persönlichen Kochunterlagen.

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

Nach dem Grillen

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf «OFF».
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube zu.

Reinigung

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Bei stärkerer Verschmutzung heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten mit voller Leistung auf.

Verwenden Sie für die Reinigung der Trichter und des Rostes eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).

Für die restlichen Teile, sowie für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände zu entfernen. Es darf auch ein Backofenreiniger benützt werden.

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

Unterhalt

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.

Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine «Prüfung auf Dichtheit» durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel «Sicherheitshinweise» beschrieben ist.

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

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

Fehlerbehebung

Der Brenner zündet nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.
- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie eine neue Batterie, Typ AAA, (LR03) 1,5 Volt, in die elektrische Zündung ein (bei Grills mit Elektrozündung).

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

Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf die Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für folgenden Zeitraum:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) sowie alle Teile aus Edelstahl
- 2 Jahre auf alle restlichen Teile ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges).

Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind folgende Punkte:

- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung
- Defekte aufgrund einer falschen bzw. fahrlässigen Benutzung sowie unsachgemässer Installation
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost aufgrund von Witterungseinflüssen oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Defekte aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Defekte aufgrund von unsachgemässer Wartungs- und Reparaturarbeit
- Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung
- Schäden, welche beim Transport entstanden sind
- Schäden aufgrund von höherer Gewalt
- normaler Verschleiss bei Grillrost, Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch und Gasdruck-Regler
- mit der Garantiegewährleistung in Zusammenhang stehende Montage- und Transportkosten
- Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)

Technische Informationen

Monaco 570, Como 570, Ascona 570, Roma 570, Roma Deluxe, GEO 570, Triumph 570, St-Tropez, Paris, Montreux, Paris Deluxe

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

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, Milano 480, Porto 480, Delta 480, Triumph 480

CE	0063
Gas	LPG 30/31
Leistung	5,40 kW
Gasverbrauch	389 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1,15 mm/Markierung: BN
Düse (50 mbar)	1,02 mm/Markierung: AN
Gasdruck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
empfohlene Gasflaschen	Butan max. 13 kg Propan max. 10,5 kg

City Grill

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

Seitenbrenner

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

Kategorien

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

Elektrische Zündung

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

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

Hinweis zur Temperaturanzeige

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

OUTDOORCHEF Grillzeit-Tabelle

Zubereitung grösserer Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke (Trichter in Normalposition, mit geschlossenem Deckel, benötigtes Zubehör: Grillrost)

WICHTIG: Je nach Fleischdicke und Fleischform können die angegebenen Kochzeiten um +/- 10–20 Minuten variieren.

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

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

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

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

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

Folienkartoffeln (mittelgross)	30–40 Minuten
Maiskolben in Alufolie	20–30 Minuten
Tomaten	8–10 Minuten
Weichgemüse	15–25 Minuten
ganze Ananas	25–35 Minuten
Kartoffelgratin in Schale	25–40 Minuten
Cakes	45–60 Minuten
Käse- oder Früchtekuchen	40–60 Minuten

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

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

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

Distribution:

Sales: OUTDOORCHEF International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-mail: info@outdoorchef.com
www.outdoorchef.com

Serial number



THE BARBECUE COMPANY