



AROMA PFANNE
FLAVOURING PAN
POELE AROMA
AROMATIZZATORE
SARTÉN AROMA
AROMA-BAK PANNETJE
AROMAPANDE



AROMA PFANNE

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Aroma Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser.

Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen.

Stellen Sie die Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

Heizen Sie diese jeweils während mind. 15 Minuten, mit gewünschtem Inhalt, auf der Stufe  vor.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Pfanne auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER für die gründliche Reinigung

HINWEIS

Nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

outdoorchef.com/de/rezepte



FLAVOURING PAN

HOW TO USE

Clean the Flavouring Pan with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Flavouring Pan on flammable or heat-sensitive surfaces while hot.

Always pre-heat it for 15 minutes, with the desired content, on level .

CLEANING

- Leave the pan to cool down
- Use a nylon brush or a nylon sponge and soap water. For stubborn dirt use **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER for thorough cleaning

NOTE

After cleaning, lightly oil with food-grade oil.

outdoorchef.com/en/recipes

POELE AROMA

UTILISATION

Laver la Poêle Aroma à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet.

Ne jamais placer la poêle chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la poêle pendant au moins 15 minutes sur la position  avec le contenu souhaité.

NETTOYAGE

- Laissez refroidir
- Utilisez une brosse ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou pour la saleté tenace, **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** pour un nettoyage complet

CONSEIL

Après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire.

outdoorchef.com/fr/recettes

AROMATIZZATORE

UTILIZZO

Lavare il Aromitizzatore prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare il Aromitizzatore su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla sempre per almeno 15 minuti, con il contenuto desiderato, al livello .

PULIZIA

- Lasciar raffreddare il Aromitizzatore
- Utilizzare una spazzola o una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, in caso di sporco ostinato **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** per una pulizia accurata

CONSIGLIO

Una volta pulita il Aromitizzatore, ungerlo leggermente con olio commestibile.

outdoorchef.com/it/ricette

ES SARTÉN AROMA

FORMA DE USO

Limpie con agua la Sartén aroma antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la sartén esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente siempre la sartén, durante un mínimo de 15 minutos, con el contenido que quiera ya dentro y regulando la temperatura a .

LIMPIEZA

- Deje que la Sartén aroma se enfríe
- Utilice un cepillo o un salvaúñas de nailon y agua enjabonada o, si la suciedad está muy incrustada, el CHEF CLEANER de OUTDOORCHEF para conseguir una limpieza a fondo

SUGERENCIA

Tras la limpieza, unte la sartén con un poco de aceite de mesa.

outdoorchef.com/en/recipes

NL AROMA-BAK PANNETJE

TOEPASSING

Reinig de Aroma-Bak Pannetje voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de pan als ze heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm ze altijd minstens 15 minuten lang voor op stand .

REINIGING

- Laat de Aroma-Bak Pannetje afkoelen
- Gebruik een nylon schuurspons of borstel en zeepwater of voor hardnekkig vuil de OUTDOORCHEF CHEF CLEANER voor een grondige reiniging

TIP

Na het reinigen licht insmeren met spijsolie.

outdoorchef.com/nl/recepten



ANVENDELSE

Vask Aromapande af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have handsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når panden er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm altid panden i mindst 15 min. på det ønskede varmetrin med det ønskede. Aromapande skal altid anvendes i følgende position .

RENGØRING

- Lad pande køle af
- Anvend en børste eller en svamp af nylon og sæbevand eller **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER til grundig rengøring i tilfælde af fastgroet snavs

ET GODT RÅD

Smør pande med lidt madolie efter rengøringen.

outdoorchef.com/en/recipes

OUTDOORCHEF.COM

RECIPES

OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES



FLAVOURING PAN



FLAVOURING PAN				
FOR	BARBECUE	GAS	FUNNEL DIRECT	FUNNEL INDIRECT
 KETTLE	420	✓	✓	✓
	480	✓	✓	✓
	570	✓	✓	✓

CHARCOAL	NO FUNNEL
	✓
✓	✓

	ELECTRO
✓	

GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED
✓	✓		✓
✓	✓		✓
✓	✓		✓

FOR	BARBECUE	GAS
 A-LINE	315	✓
	325	✓
	415	✓
	425	✓
 D-LINE	455	✓
	315	✓
	325	✓
	415	✓
	425	✓

GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED
✓			✓
✓			✓
✓			✓
✓			✓
✓			✓
✓			✓
✓			✓
✓			✓
✓			✓

BARBECUE CULTURE



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland

Outdoorchef Benelux B.V. | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands

Outdoorchef Austria GmbH | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th floor Millennium Tower 1200 Vienna | Austria

Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany