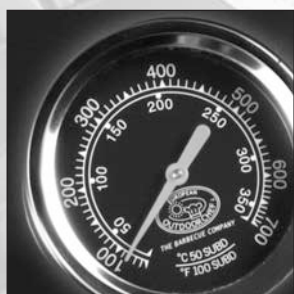
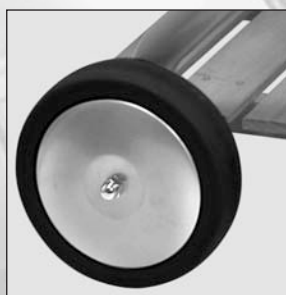




OUTDOORCHEF

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
St-Tropez



Gas-Cookingsystem



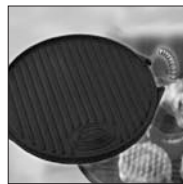
Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.39



Item #: 18.211.30



Item #: 18.211.24
Item #: 18.211.25



Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.27



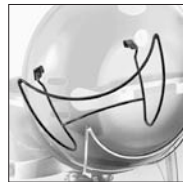
Item #: 18.211.29



Item #: 18.211.40



Item #: 18.211.41



Item #: 18.291.05



Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



Item #: 14.112.36



Item #: 14.112.33



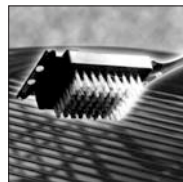
Item #: various



Item #: various



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.18



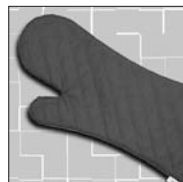
Item #: 14.112.23



Item #: 14.112.35



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.12



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 14.212.06



Item #: various



Item #: 18.291.15



Item #: 14.112.34



Item #: 18.221.29
Item #: 18.221.30



Item #: 18.221.08

Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJK: noteer als eerste het serienummer van uw gaskogelbarbecue dat u kunt vinden aan de binnenzijde van het bedieningspaneel of op de verpakking, op de achterpagina van deze gebruiksaanwijzing. Dit serienummer is belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.



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

Veiligheidsinstructies

Start de barbecue zoals beschreven in het hoofdstuk «Instructies voor het ontsteken».

- Uitsluitend voor gebruik buiten, in de open lucht.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- LET OP: sommige delen van deze barbecue worden heet. Houd deze barbecue buiten het bereik van kleine kinderen.
- Laat de barbecue nooit onbeheerd achter als deze aan staat.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Na gebruik draait u de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie en sluit u de gastoevoer op de gasfles af.
- Zorg er, voordat u de gasfles vervangt, voor dat de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie staat en dat de gasfles is afgesloten. **BELANGRIJK:** houd ontstekingsbronnen verwijderd van de barbecue.
- Na iedere vervanging van de gasfles dient u een gaslektest uit te voeren om er zeker van te zijn dat er geen gas lekt.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, sluit direct de gastoevoer van de gasfles af, draai de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie en laat de aansluitingen controleren door uw gasvakman.
- Indien de slang beschadigd is, deze onmiddellijk vervangen. De gasslang moet altijd vrij zijn van scherpe

bochten, knopen of knikken. Denk eraan dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gasslang loskoppelt of vervangt.

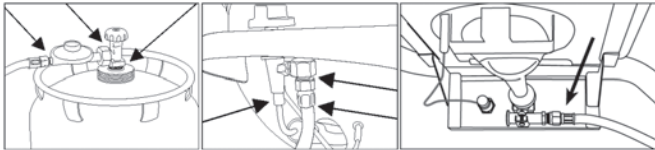
- **OUTDOORCHEF** beveelt aan om de gasslang en regelaar één keer per twee/ drie jaar te vervangen.
- Zorg ervoor dat er altijd een onbelemmerde en goede luchtstroom bestaat.
- **BELANGRIJK:** zorg ervoor dat de gasslang niet in direct contact komt met hete delen van de barbecue. Ook mag er geen knik of draai in de slang zitten. Vergeet niet de gasregelknop en de gastoevoer dicht te draaien voordat u de slang verwijderd.
- Advies van **OUTDOORCHEF:** vervang de slang en de gasdrukregelaar elke 2-3 jaar.
- Blokkeer nooit het grote ronde luchtaanzuigingsgat in de bodem van het bekken of de 6 luchtsleuven in het deksel. Verander niets aan de gashendel, de ontstekingsbeveiliging, de brander of andere delen van de barbecue. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met de vakman.
- De barbecue wordt geleverd met de passende gasslang/gasdrukregelaar, die absoluut verwijderd moet blijven van de hete oppervlakken van de barbecue, en die niet verdraaid mag worden. Slang en regelaar voldoen aan de desbetreffende landelijke voorschriften.
- Neem contact op met de vakman indien de volledige temperatuur niet wordt bereikt, en er een vermoeden bestaat dat de gastoevoer geblokkeerd is.
- Als de barbecue niet voldoende werkt of als er niet voldoende gas toegevoerd kan worden neem dan altijd contact op met uw gas leverancier!
- Gebruik de barbecue alleen op een stevige, niet brandbare ondergrond. Plaats de barbecue tijdens gebruik nooit op hout of andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue verwijderd van brandbare materialen.
- Voorkom te grote warmte verschillen op de granieten delen van de barbecue.
- Berg de barbecue nooit in de buurt van brandbare vloeistoffen of materialen op.
- Als u de barbecue binnen opbergt, zorg er dan altijd voor dat de gasfles van de barbecue is losgekoppeld. De gasfles moet altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen worden geplaatst.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt moet hij, nadat hij geheel is afgekoeld, met een afdekhoes worden beschermd tegen invloeden van buitenaf. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw barbecueleverancier.

Testen op gaslekken

WAARSCHUWING: Gebruik geen ontstekingsbronnen in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt en hou deze ervan verwijderd – 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 (verbinding glasfles/ gasdrukregelaar/gasslang/gastoevoer/verbinding ventiel) door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op te kwasten of er een speciale spray op te spuiten.
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 indien mogelijk verholpen worden door de verbindingen strakker aan te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen.
5. Herhaal de punten 1 en 2.
6. Raadpleeg een bevoegde gastechnicus als de lekkage blijft voortduren.

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



Verklaring van de tekens op het bedieningspaneel

Trechterposities



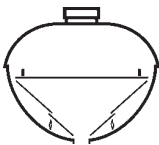
normale positie



vulkaanpositie



barbecuen zonder deksel



barbecuen met gesloten deksel

Warmtestanden



laag vermogen LOW



gemiddeld vermogen MEDIUM



volledig vermogen HIGH

Bij OUTDOORCHEF gaskogelbarbecues met dubbele brander worden bij normaal gebruik de beide branders toegepast, d.w.z. wanneer (hoogste prestatie) is aangegeven, moeten beide branders op worden ingesteld voor het bereiken van de juiste temperatuur. Bij gemiddelde en lage temperatuur kan de kleine brander worden uitgeschakeld. De kleine brander afzonderlijk is bestemd voor het garen bij lage temperaturen en kan slecht heel beperkt worden gereguleerd. De brander bereikt een temperatuur van ca. 120°C.

Modellen met één ring brander:

De brander bereikt de maximale temperatuur op stand en de minimale temperatuur op stand .

Modellen met twee ring branders:

De grote brander bereikt de maximale temperatuur op stand en de minimale temperatuur op stand . Deze brander wordt gebruikt voor de middel tot hogere temperaturen. De kleine ring brander is er voor koken op lage temperaturen en kan maar minimaal geregeld worden. Het verschil tussen en is erg klein en haast niet waarneembaar. Het bereikt temperaturen tussen de 100 en 120°C.

Vóór het eerste gebruik van de barbecue:

1. Reinig alle delen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen.
2. Voer altijd voordat u uw gasbarbecue in gebruik neemt de gaslekttest uit zoals staat omschreven in het hoofdstuk «Testen op gaslekken». Doe dit ook als uw gaskogelbarbecue al door de dealer gemonteerd werd geleverd.
3. Laat de kogelvormige barbecue ongeveer 20 tot 25 minuten opwarmen in stand .

Instructies voor het ontsteken

1. Controleer of alle verbindingen tussen gasslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder «Testen op gaslekken»).
2. Open het barbecuedeksel. **OPGELET: Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.**
3. Open de gastoevoer aan de gasfles.
- 4a. *Bij modellen met enkele brander:* druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok in de positie . Druk op de zwarte ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
- 4b. *Bij modellen met dubbele brander:* druk de gasregelknop van de kleine brander in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok in de positie . Druk op de zwarte ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.

of

Druk op de gasregelknop van de grote brander (rechter knop) en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok in de positie . Druk op de zwarte ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.

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 barbecue niet aangaat na 3 pogingen, lees dan het hoofdstuk «Problemen oplossen» goed door om de oorzaak te vinden.

Aansteekinstructies City Grill en zijbrander

1. Controleer of alle verbindingen tussen gasslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder «Testen op gaslekken»).
2. Verwijder het barbecuedeksel of verwijder de afdekplaat van de zijbrander. **OPGELET: ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.**
3. Open de gastoevoer aan de gasfles.
4. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok naar de positie . Druk meermaals op de rode ontstekingsknop tot het gas ontbrandt.
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 barbecue of zijbrander na 3 pogingen nog niet aangaat, lees dan zorgvuldig het hoofdstuk «Problemen oplossen» om de oorzaak te vinden.
7. Sluit de afdekplaat pas na het afkoelen van de zijbrander!

Gebruiksaanwijzing

Zo eenvoudig is het

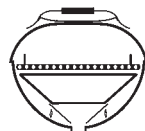
1. Bepaal de positie van de grote trechter: normale positie voor barbecuen, bakken en gare, vulkaanpositie voor koken en braden. **LET OP: gebruik altijd hittebestendige handschoenen om tijdens het barbecuen de positie van de trechter te veranderen.**
2. Kies indien nodig het passende accessoire.
3. Barbecue met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voorverwarmen op stand .
4. Draai na het barbecuen de gasbedieningsknop naar de stand «OFF». Draai daarna de gasfleskraan dicht. Ook bij lege flessen moet de gasfleskraan altijd gesloten zijn.

Aan de hand van de volgende voorbeelden verklaren wij u het gebruik van de twee trechterposities en de keuze van accessoires. De exacte bereiding van de

gerechten is afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur en kan naar wens worden aangepast.




Barbecue, braden & garen

Op grillrooster



grote trechter:	normale positie
grillrooster:	normale stand
deksel:	gesloten

Voor braadstukken of gehele kippen

10 minuten met gesloten deksel voorverwarmen op de stand . U hoeft het vlees niet te draaien of een draaispit te gebruiken, dankzij de trechertechnologie. De hitte van de gasbrander stijgt op langs de binnenzijde van de barbecuekogel en verdeelt zich gelijkmatig over de gehele kogel. Leg het te barbecuen voedsel op het voorverwarmde barbecuerooster en sluit de deksel. Laat altijd enige ruimte tussen de stukken vlees die gebarbecued worden. Door het deksel op de barbecue te houden wordt het vlees aan alle zijden gebruid, de poriën sluiten zich sneller en het sap blijft in het vlees. Ongeveer 5–10 minuten op de grootste vlam,  aanbraden, vervolgens temperen tot  en grillen tot het vlees gaar is.

Zie de OUTDOORCHEF-barbecuetabel voor de exacte bereidingstijd voor de diverse barbecuegerechten. Daarbij moet rekening worden gehouden met vleessoort en gewicht.

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, koteletjes en worstjes


Barbecue 10 minuten verwarmen op stand  met gesloten deksel. Braad het vlees met geopend deksel op stand  kort aan, en leg het in het midden langs de rand van het grillrooster. Vervolgens legt u het vlees in het midden van de barbecue, sluit het deksel, temper tot  en laat het vlees garen. Voor een optimaal resultaat bevelen wij u de gietijzeren plaat van OUTDOORCHEF aan.

Op gietijzeren plaat



grote trechter:	vulkaanpositie
barbecuerooster:	verwijderen en vervangen door gietijzeren plaat
deksel:	verwijderen
optioneel accessoire:	gietijzeren plaat

Ideaal voor snel te bereiden gerechten (steak, worst, enz.), en voor pannenkoeken en spiegeleieren. Door de vulkaanpositie van de grote trechter wordt de hitte gelijkmatig over de gietijzeren plaat verdeeld. Daardoor worden de poriën van het vlees onmiddellijk dichtgeschroeid en het vlees blijft het sappig.





Plaats de gietijzeren plaat op de trechter (vulkaanpositie). Steek de brander aan, draai de gasregelknop naar  en laat de gietijzeren plaat ongeveer 10 minuten zonder deksel voorverwarmen voordat u begint te barbecuen.

Bakken

Op de pizzaplaat




grote trechter: normale positie
grillrooster: normale stand
deksel: gesloten
optioneel accessoire: pizzaplaat




Verwarmen op  gedurende 10 tot 15 minuten, met gesloten deksel. Leg de pizzaplaat met pizza, brood of gebak op de barbecue en sluit het deksel. Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand ,  of .

*Op steen voor pizza en brood
(NIET geschikt voor de City Grill)*



grote trechter: normale positie
barbecueer: normale stand
deksel: gesloten
optioneel accessoire: steen voor pizza en brood

Plaats de pizza- en broodbaksteen in het midden van het rooster. Ontsteek de brander en draai de gasregelknop naar stand . Verhit de steen ca. 15–20 minuten met gesloten deksel voordat u met bakken begint.

Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand ,  of .

Koken

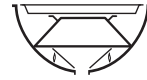
*Met de wok en wokhouder
(NIET geschikt voor de City Grill)*




grote trechter: vulkaanpositie
grillrooster: verwijderen en vervangen door wok en wokhouder
deksel: verwijderen
optioneel accessoire: wok en wokhouder

Plaats de wokhouder op de trechter. Ontsteek de brander en draai de gasregelknop naar stand . Zet de wok op de wokhouder en laat de barbecue met open deksel ca. 10 minuten voorverwarmen. Daarna kunt u beginnen met het Chinese, Indische en andere Oosterse gerechten.

Met de universele pan



grote trechter: vulkaanpositie
barbecueer: verwijderen en vervangen door universele pan
deksel: verwijderen
optioneel accessoire: universele pan

Plaats de universele pan op de trechter. Ontsteek de brander en draai de gasregelknop naar stand . Verwarm de universele pan ca. 10 minuten voor (zonder deksel), voordat u met koken begint. Het bereiden van de gerechten kunt u opzoeken in uw persoonlijke receptenbestand. Meer informatie, tips en trucs vindt u in de kookboeken van OUTDOORCHEF!

Na het barbecuen


1. Draai de controleknop van de barbecue in de «OFF»-positie.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles door de kraan met de klok mee te draaien.
3. Laat de barbecue staan tot deze volledig is afgekoeld en reinig de barbecue.
4. Plaats een passende afdekhoes over de barbecue.

Reiniging

Er hoeft maar weinig schoon gemaakt te worden omdat het meeste vet afgevoerd wordt of verdampt.

Als de barbecue erg vuil is steek dan de barbecue aan op vol vermogen en laat deze ca. 10 minuten branden. Om het grill rooster en de trechters schoon te maken moet u gebruik maken van een barbecueborstel, gebruik NOOIT een staalborstel.

Voor een zeer grondige reiniging van het rooster en trechters kunt u een nylon spons gebruiken en zeepwater gebruiken. U kunt ook gebruik maken van een ovenreiniger.

Belangrijk: na gebruik van de ovenreiniger dient u de barbecue volledig droog te maken door de barbecue op stand  omdat de meeste ovenreinigers een sterke geur hebben.

Onderhoud

Regelmatig onderhoud van de barbecue zorgt er voor dat deze goed blijft functioneren. Controleer de gastoevoeronderdelen tenminste twee keer per jaar, dit geldt ook als u de barbecue voor een langere tijd niet gebruikt heeft. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken, die voor gebruik moeten worden verwijderd.

Controleer zo nu en dan of alle bouten nog goed vastzitten, als de barbecue veel over oneffen terrein wordt verplaatst.

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 langere 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 winkel 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 langere opslag en minstens één maal gedurende het barbecue-seizoen 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 barbecue raden we aan alle houten delen *eenmaal per jaar* met houtolie te behandelen- dit voorkomt kromtrekken en barsten.

Voor een lange levensduur bevelen we extra bescherming aan met de bijhorende OUTDOORCHEF-afdekhoes.

Oplossen van problemen

Gas ontbrandt niet

- Controleer of de gasfles geopend is
- Controleer of de gasfles voldoende gas bevat
- Controleer of de vonken van de elektrode naar de brander overspringen.

Geen vonken

- Controleer of de batterij goed geplaatst is (bij batterijen met elektronische ontsteking)
- De afstand tussen bander en elektrode mag slechts 5–8 mm bedragen
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode zijn aangebracht en stevig geplaatst zijn
- Plaats een nieuwe batterij in de elektrische ontsteking. Type AAA [LR03] 1.5 volt) bij barbecues met elektronische ontsteking.

Indien het probleem met bovenstaande niet opgelost kan worden dient u contact op te nemen met uw leverancier.

Garantiebepalingen

OUTDOORCHEF biedt een garantie voor gebreken aan onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, die voor de volgende perioden van toepassing zijn:

- 3 jaar op geëmailleerde kogels (onderste gedeelte en deksel) en onderdelen van roestvrij staal
- 2 jaar op alle overige onderdelen

Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealers. De garantie bij schade aan de emaillering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30 dagen vanaf de aankoopdatum voor 100% aanvaard. Deze garantie geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet eerder werden gebruikt.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in de emaillering
- defecten, die zijn ontstaan door verkeerd resp. nalatig gebruik als ondeskundige installatie
- kleurveranderingen evenals roestvorming en een roestlaagje als gevolg van weersinvloeden of ondeskundig gebruik van chemische stoffen
- defecten op grond van wijziging van het apparaat, niet voor het doel bestemd gebruik of moedwillige beschadiging
- defecten, die zijn ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- schade door het niet uitvoeren van het normale routinematige onderhoud
- schade die tijdens het transport is ontstaan
- schade ontstaan door overmacht
- normale slijtage van grillrooster, trechter, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gaslang en gasdrukregelaar
- met de garantie verband houdende montage- en transportkosten
- schade ontstaan door slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

Technische informatie

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

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	0,55 mm/markering BF
Sproeier grote brander	1,47 mm/markering BT
50 mbar	
Sproeier kleine brander	0,48 mm/markering AF
Sproeier grote brander	1,27 mm/markering AT
Gasdruk	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Butaan max. 13 kg propaan max. 10,5 kg

Leon

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	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

Ambri 480, Milano 480, Porto 480, Delta 480, Triumph 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	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar
Aanbevolen gasflessen	Propaan max. 10 kg

City Grill

CE	0063
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	4,3 KW
Gasverbruik	315h
Injector 28–30/37 mbar	1,02 markering BL
Injector 50 mbar	0,88 mm/markering AH
Werkdruk	Butaan 28 mbar, propaan 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	Butaan 28 mbar, propaan 37 mbar

Categorie

I ₃ B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I ₃ B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I ₃ + (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Elektronische ontsteking:

voor het gebruik van de elektrische ontsteking heeft u een batterij van het type AAA/1.5 Volt nodig.

Informatie over de temperatuurindicatie:

de thermometer kan een afwijking hebben van +/- 10%.

OUTDOORCHEF werkt voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van zijn producten. OUTDOORCHEF behoudt zich daarom het recht voor design en/of productspecificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging.

OUTDOORCHEF-barbecuetijdentabel

Bereiding van grote stukken vlees, vis en gevogelte (trechter in normale stand, met gesloten deksel, benodigde accessoire: barbecuerooster).

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
Kalfsbraadstuk	40–55 minuten
Kalfscarré	55–70 minuten
Runderentrecôte	20–40 minuten
Runderrugstuk	30–40 minuten
Runderfilet	12–25 minuten
Lamscarré	25–35 minuten
Lamsbout	30–45 minuten
Lamsrugstuk	10–20 minuten
Kip	45–60 minuten
Gehaktbrood	30–45 minuten
Entrecôte van ree	30–40 minuten
Reerug (zonder bot)	10–20 minuten
Zalm	10–20 minuten

Bereiding op de geëmailleerde gietijzeren plaat (groter trechter in vulkaanstand, zonder deksel)

Koteletten, hamburger	8–12 minuten
Filet-medailon, steak, kipfilet	5–10 minuten
Braadworst	8–10 minuten
Grote garnalen	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 barbecuerooster (groter trechter in normale stand, met gesloten deksel)

Aardappelen in aluminiumfolie (middelgroot)	30–40 minuten
Maïskolven 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

Bereiding in de universele pan (groter trechter in vulkaanstand, met of zonder deksel)

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

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING MOET DOOR DE EIGENAAR VAN DE BARBECUE WORDEN BEWAARD, EN OP ELK MOMENT ONDER HANDBEREIK ZIJN!

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