

MANUAL BBQ THE GAS KETTLE BARBECUE



City Gas
Ambri
Delta
Milano
Munich
Porto
Ascona
Como
Leon
Monaco
Montreux
Roma
Roma Deluxe
GEO
Paris
Paris Deluxe
St-Tropez



Gas-Cookingsystem



Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.51



Item #: 18.211.30



Item #: 18.211.24



Item #: 18.211.25



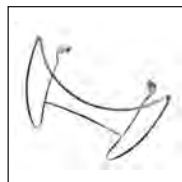
Item #: 18.211.41



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



GASKUGLEGRILL

Brugsanvisning (Bemærk: denne brugsanvisning gælder for flere grilltyper)

VIGTIGT: Begynd med at notere serienummeret på din gaskuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret står på indersiden af betjeningspanelet og på emballagen. Serienummeret er vigtigt i forbindelse med forespørgsler, bestilling af reservedele og i forbindelse med eventuelle garantisager. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og vedligeholdelse.



Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF gaskuglegrill i brug.

Vigtigt for din sikkerhed

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen.

Monteringsanvisningerne fra opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En ukorrekt montering kan have farlige følger.

Anbring aldrig antændelige væsker og materialer henholdsvis reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflaskerne i lukkede rum uden ventilation.

Grillen må kun bruges udendørs og skal stå med en sikkerhedsafstand på mindst 1 m fra brændbare genstande.

Gasflasker

Der må kun sættes gasflasker med en max gasvægt på 7,5 kg (uden flaske) på bundpladen. Placer flasken på den anviste plads (se opbygningsvejledningen). Sørg også for, at der ikke er nogle utætte forskruninger.

Gennemfør en «Kontrol af tæthed» inden brug og hver gang, gasflasken er blevet udskiftet. Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller i kældre. Bemærk og overhold de sikkerhedsforskrifter, som er angivet på de gasflasker, som benyttes.

Sikkerhedsanvisninger

Følg kapitlet «Sådan tænder du», når du tager grillen i brug.

- Brug kun grillen udendørs.
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- **BEMÆRK:** Nogle dele af grillen kan blive meget varme. Sørg derfor for, at grillen er uden for små børns rækkevidde.
- Flyt ikke grillen, når den er i brug.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ulige flader og kanter!
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på «OFF», og der skal lukkes for gastilførslen på regulatoren. Ved skift af gasflasken skal gasreguleringsknappen stå på «OFF», og gastilførslen på regulatoren skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Efter tilslutning af en ny gasflaske kontrolleres forbindelsen i henhold til vejledningen «Kontrol af tæthed».
- Hvis der er mistanke om utætheder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF», og der lukkes for gastilførslen på regulatoren. Få de gasførende dele kontrolleret af en gasfagmand.
- Hvis der er skader eller tegn på slitage på gasslangen, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Glem ikke at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- OUTDOORCHEF anbefaler, at du udskifter slangen og gastrykregulatoren hvert 2.-3. år.
- Bloker aldrig det store runde luftindsugningshul i bunden af bækkenet eller de 6 luftslidser i låget. Der må ikke foretages nogen form for ændringer af gashanen, tændingssikringen, brænderen eller andre dele af grillen. Hvis der er mistanke om fejl, skal du henvende dig til en fagmand.
- Grillen leveres med passende gasslange og gastrykregulator, som altid skal holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snos. Slange og regulator opfylder de nationale regler.
- Hvis der ikke opnås fuld styrke, og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, skal du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på træ eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Undgå at udsætte evt. tilstedeværende granitplader for temperaturchok.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken

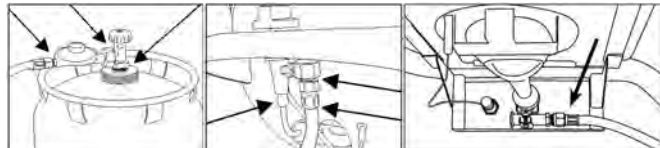
altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.

Kontrol af tæthed

ADVARSEL: Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Kontroller aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs.

1. Gasreguleringsknappen skal stå på «OFF».
2. Luk op for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på regulatoren. Kontakt herefter en autoriseret gasinstallatør.

BEMÆRK: Tætheden skal kontrolleres, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.



Forklaring af symbolerne på betjeningspanelet

Tragtpositioner kun på kuglens betjeningskonsol

Tragtpositioner



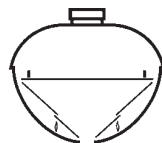
Normalposition (indirekte varme)



Vulkanposition (direkte varme)



Grillning uden låg



Grillning med lukket låg

Varmetrin



lav styrke: LOW



middel styrke: MEDIUM



fuld styrke: HIGH

Kuglens ringbrændersystem

Modeller med én ringbrænder

Ringbrænderen opnår højeste styrke på trin  og laveste styrke på trin .

Modeller med to ringbrændere

Den store ringbrænder opnår højeste styrke på trin  og laveste styrke på trin . Den er beregnet til anvendelser i det mellemste og højeste temperaturområde.

Den lille ringbrænder er beregnet til simring ved lave temperaturer og kan kun reguleres lidt, og forskellen mellem  og  er ikke synlig. Den når en temperatur på ca. 120 °C.

Før du griller første gang

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet «Kontrol af tæthed». Gennemfør også denne kontrol, hvis din kuglegrill er leveret monteret med gas fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde i ca. 20–25 minutter på trin .

Sådan tænder du

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gaslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet «Kontrol af tæthed»).
2. Luk grillens låg op. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med lukket låg.**
3. Luk op for gastilførslen på regulatoren.
- 4a. Modeller med én brænder: Tryk på gasreguleringsknappen og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på den sorte tændknap og hold den nede, til gnisten springer, og gassen brænder.
- 4b. Modeller med dobbelt brænder: Tryk på gasreguleringsknappen for den lille brænder (venstre knap) og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på den sorte tændknap og hold den nede, til gnisten springer, og gassen brænder. eller Tryk på gasreguleringsknappen for den store brænder (højre knap) og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på den sorte tændknap og hold den nede, til gnisten springer, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2

minutter, så den uforbrændte gas kan bort ventileres. Derefter gentages punkt 4.

6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i 3 forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet «Udbedring af fejl»).

Tændingsvejledning for City Gas og sidebrænder

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt. (Følg vejledningen i kapitlet «Kontrol af tæthed»).
2. Luk grillens låg/afdækningsplade op. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen eller sidebrænderen med lukket låg.**
3. Luk op for gastilførslen på regulatoren.
4. Tryk på gasreguleringsknappen og drej den modsat urets retning til trin . Tryk gentagne gange på den røde tændknap, til gassen tænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan bort ventileres. Derefter gentages punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen/sidebrænderen i 3 forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet «Udbedring af fejl»).
7. Luk først afdækningspladen, når sidebrænderen er kølet af.

Tændingsvejledning for den ekstra grillflade på Venezia modellen

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange og gastrykregulator er monteret korrekt (Følg vejledningen i kapitlet «Kontrol af tæthed»).
2. Fjern granitpladen på den ekstra grillflade og placer den i den dertil indrettede holder under sidebordet. **BEMÆRK: Tænd aldrig grillen med granitpladen på den ekstra grillflade.**
3. Luk op for gastilførslen på regulatoren.
4. Tryk på højre eller venstre gasreguleringsknap og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på tændknappen og hold den nede, til gnisten springer, og gassen brænder.
5. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, sættes gasreguleringsknappen på «OFF». Vent 2 minutter, så den uforbrændte gas kan bort ventileres. Derefter gentages punkt 4.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde den ekstra grillflades brænder i 3 forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet «Udbedring af fejl»).
7. For at tænde brænder nummer 2 følges punkt 4.
8. Dæk først den ekstra grillflade til med granitpladen, når grillfladen er helt afkølet.

Brugsvejledning for gaskuglegrillen

Så let er det:

1. Vælg position for den store tragt: Normalposition

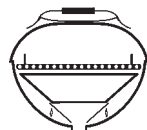
(indirekte varme) til grillning, bagning og simring, vulkanposition (direkte varme) til stegning. **BEMÆRK: Brug altid varmekædet handske, hvis du vil ændre tragtens position under grillning.**

2. Vælg eventuelt det passende tilbehør.
3. Forvarm grillen med lukket låg i ca. 10–15 minutter på trin .
4. Sæt altid gasreguleringsknappen på «OFF», når du er færdig med at grille. Luk derefter for gastilførslen på regulatoren og tag regulatoren af gasflasken.

I de følgende eksempler forklarer vi, hvordan de to tragtpositioner benyttes og præsenterer et udvalg af tilbehør til systemet. Den præcise tilberedning af maden afhænger af din personlige smag og kan tilpasses efter ønske.

Grille, stege og simre

på grillristen



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket

Større stege eller hele kyllinger

Opvarm grillen i 10 minutter på trin med lukket låg. Takket være det patenterede tragtsystem® er det ikke længere nødvendigt at vende større kødstykker under grillningen. Varmen fra gasbrænderen stiger op langs grillens inderside og fordeles jævnt i hele kuglen. Læg grilllemnet på den forvarmede grillrist og luk låget. Der skal altid være lidt afstand mellem de enkelte stykker kød. Når låget lukkes, brunes grilllemnet jævnt fra alle sider, porerne lukker sig hurtigere, og saften bliver i stegen. Steg grilllemnet i ca. 5–10 minutter ved største flamme , og skru derefter ned for varmen og grill det færdigt på mindste flamme på trin .

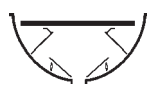
Nøjagtige tidsangivelser for de enkelte grillretter findes i OUTDOORCHEF-grilltabellen. Husk at tage højde for kødtyper og vægt.

For ikke at overlade noget til tilfældighederne ved større kødstykker, anbefaler vi «Gourmet Check» – Kødtermometeret for perfekte resultater.

Mindre kødstykker som steaks, koteletter og pølser

Opvarm grillen i 10 minutter på trin med lukket låg. Læg grilllemnerne med åbent låg på trin i kanten af grillristen og brun dem kortvarigt. Læg derefter grilllemnerne ind mod midten, reducer varmen til trin og grill kødet færdigt med lukket låg. For at opnå et optimalt resultat for korttidsstegte emner anbefaler vi støbejernspladen fra OUTDOORCHEF.

på støbejernspladen



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med støbejernsplade
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: støbejernsplade

Perfekt til kortvarig stegning (steaks, pølser etc.) samt til pandekager og spejlæg. Den store tragt står i vulkanposition, og varmen fordeles dermed jævnt i støbejernspladen. Det betyder, at grillemnernes porer straks lukkes, og kødet beholder sin saftighed.

Læg støbejernspladen på tragten (vulkanposition). Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Lad støbejernspladen varme op i ca. 10 minutter (med lukket låg), før du begynder at grille.

i støbejernspanden (IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med støbejernspanden
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: støbejernspande

Læg støbejernspanden på tragten (vulkanposition). Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Lad støbejernspanden varme op i ca. 10 min. (med lukket låg). Tilbered retterne ud fra dine egne opskrifter.

Bagning

med pizzapladen



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: pizzaplate

Opvarm grillen i 10–15 minutter på trin med lukket låg. Læg pizzapladen med pizza, brød eller kage på midten af grillristen og luk låget. Bag derefter emnet ifølge temperaturangivelsen i din opskrift på trin , eller .

med pizza- og brødbagestenen (IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: pizza- og brødbagesten

Læg pizza- og brødbagestenen midt på risten. Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Opvarm stenen i ca. 15–20 minutter med lukket låg, før du begynder at bage. Bag derefter emnet ifølge temperaturangivelsen i din opskrift på trin , eller .

med bage- og kagepladen



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: bage- og kageplade

Varm grillen op i 10 min. med lukket låg ved trin . Læg kagen på grillen og luk låget. Bag derefter emnet ifølge temperaturangivelsen i din opskrift på trin , eller .

Madlavning

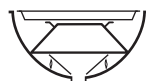
i wok med wokstativ (IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med wokken med wokstativ
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: wok og wokstativ

Stil wokstativet på tragten. Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Sæt wokken på wokstativet og lad grillen varme op (med lukket låg) i ca. 10 minutter. Nu kan du begynde at tilberede kinesiske eller andre fjernøstlige retter.

i universalpanden



Stor tragt: vulkanposition
Grillrist: fjernes og erstattes med universalpanden
Låg: fjernes/åbnes
Ekstra tilbehør: universalpande

Stil universalpanden på tragten. Tænd for brænderen og drej gasreguleringsknappen til position . Lad universalpanden varme op i ca. 10 minutter (med lukket låg), før du begynder at lave mad. Tilbered retterne ud fra dine egne opskrifter.

Dampkoge

i gourmet-halvmånen (IKKE EGNET til City Grillen)



Stor tragt: normalposition
Grillrist: standardindstilling
Låg: lukket
Ekstra tilbehør: gourmet-halvmåne

Varm grillen op i 10 min. (med lukket låg) ved trin . Læg gourmet-halvmånen på grillristen. Tilbered retterne ud fra dine egne opskrifter.

Yderligere informationer, tips og tricks findes i OUTDOORCHEF's kokebøger.

Brugsvejledning til grillstegning på den ekstra grillflade (Venezia)

Opvarm grillen i ca. 10 minutter ved fuld varme («HI»). Læg grillemnet på grillristen og reguler temperaturen efter ønske («LO» – «HI»).

Efter grillningen

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere på «OFF».
2. Luk for gastilførslen på regulatoren.
3. Lad grillen køle helt af, før den rengøres.
4. Sæt det passende betræk over grillen.

Rengøring

Gaskuglegrill

Der er kun behov for en ganske let rengøring mellem hver brug, da det meste fedt enten forbrændes eller ledes ned i opsamlingskålen. Er grillen mere beskidt, lad den brænde videre efter brug i ca. 10 minutter på fuld styrke. Tragten og risten rengøres med en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster). Til de øvrige dele, og til en mere grundig rengøring, anvendes OUTDOORCHEF's BBQ rengøringsmiddel eller en grydesvamp af nylon og sæbevand for at fjerne alle løse rester.

VIGTIGT: Efter hver grundig rengøring skal grillen tørre (brænde) godt igennem på trin   .

Ekstra grillflade på Venezia modellen

Der er kun behov for en ganske let rengøring mellem hver brug, da det meste fedt enten forbrændes eller ledes ned i opsamlingskålen. Grillristen rengøres med en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster). Fjern grillristen og rengør støbejernsbrænderne. Til slut kan du trække opsamlingskålen ud og rengøre den med OUTDOORCHEF's BBQ rengøringsmiddel.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen bagefter tørre (brænde) godt igennem. Dette gøres ved at tænde grillen og lade den brænde nogle minutter på højeste trin med åbent låg.

OUTDOORCHEF BBQ rengøringsmiddel – Anvendelse:

Af hensyn til hænderne anbefales det at bære handsker og om muligt også briller. Sørg for at sprøjte grillen eller tilbehøret grundigt ind i let varm tilstand, og lad det virke i 15–30 min. Sprøjt endnu et lag på snavse overflader og skyld grundigt med vand og tør af.

Vedligeholdelse

Regelmæssig vedligeholdelse af grillen garanterer perfekt funktion. Kontroller alle gasførende dele mindst to gange årligt og hver gang grillen ikke har været i brug i længere tid. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstopninger, som skal fjernes, før grillen tages i brug.

Hvis grillen bliver skubbet meget rundt på ujævne overflader, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer stadig er skruet fast i.

Hvis du ikke bruger grillen i en længere periode, bør du gennemføre en tæthedskontrol (se kapitlet «Kontrol af tæthed»), før du tager den i brug igen. Hvis du er i tvivl om noget, skal du henvende dig til din gasleverandør eller forhandleren. For at undgå korrosionsskader bør alle metaldele smøres ind i olie, før grillen stilles til side for en længere periode. Når grillen ikke har været i brug længe, og mindst en gang i løbet af grillsæsonen, bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre skader. En beskadiget gasslange skal udskiftes med det samme som beskrevet i kapitlet «sikkerhedsanvisninger».

For at bevare grillen pæn og i god stand så længe som muligt anbefaler vi, at alle trædele en gang årligt behandles med træolie – det modvirker, at træet slår sig og danner revner.

For at forlænge din grills levetid anbefaler vi ekstra beskyttelse med et passende OUTDOORCHEF betræk, når din grill er helt afkølet. For at forhindre fugt anbefaler vi at fjerne betrækket efter regn.

Betræk købes hos din grillforhandler.

Udbedring af fejl

Brænderen vil ikke tænde:

- Kontroller, om gastilførslen på regulatoren er åbnet.
- Kontroller, om der er nok gas i flasken.
- Kontroller, om der springer gnister fra elektroden til brænderen.

Ingen gnist:

- Kontroller, at batteriet er lagt rigtigt i (for grill med elektrisk tænding).
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 5–8 mm.
- Kontroller, om ledningerne på den elektriske tænding og elektroden er sat i og sidder korrekt.
- Sæt et nyt batteri type AAA (LR03), 1,5 Volt, i den elektriske tænding (for grill med elektrisk tænding).

Hvis du ikke kan tænde grillen med disse tiltag, skal du kontakte din forhandler.

GARANTIBESTEMMELSER

OUTDOORCHEF giver følgende garanti på enkeltdele og fabrikations- og forarbejdningskvalitet:

- 3 år for den emaljerede kugle (underdel og låg) samt alle dele af rustfrit stål
- 2 år for alle øvrige dele fra købsdatoen (dato for købsbilag).

Garantikrav kan kun gøres gældende ved forelægelse af kvittering for købet hos den pågældende forhandler. Der gives kun 100 % garanti for skader på emaljeringen inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye enheder, som endnu ikke har været i brug.

Følgende punkter er ikke omfattet af garantien:

- Ujævnheder, minimale fejl og farveforskelle i emaljeringen
- Defekter på grund af forkert eller uagtsom benyttelse samt ukorrekt installation
- Farveændringer samt dannelse af korrosion og flyverust på grund af vejrligspåvirkning eller forkert anvendelse af kemikalier
- Defekter på grund af ændringer, anvendelse til andre formål end det tiltænkte og bevidst beskadigelse
- Defekter på grund af ukorrekt vedligeholdelse eller reparationsarbejde
- Skader, som skyldes, at den rutinemæssige vedligeholdelse ikke er udført
- Transportskader
- Skader, som skyldes force majeure
- Normalt slid på grillrist, tragt, brænder, termometer, tænding, elektrode, tændingskabel, gaslange og gastrykregulator
- Montage- og transportomkostninger i forbindelse med garantien
- Skader som følge af slid ved professionel brug (hotelvirksomhed, gastronomi, arrangementer etc.)

Tekniske informationer

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

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	
- lille brænder	1.20 kW
- stor brænder	8.50 kW
Gasforbrug	702 g/h
30 mbar	
- dyse lille brænder	0,55 mm/markering: BF
- dyse stor brænder	1,47 mm/markering: BT
Gastryk	30 mbar

Leon

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	8.50 kW
Gasforbrug	612 g/h
Dyse 30 mbar	1,47 mm/markering: BT
Gastryk	30 mbar

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	5.40 kW
Gasforbrug	389 g/h
Dyse 30 mbar	1,15 mm/markering: BN
Gastryk	30 mbar

City Gas

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	4.30 kW
Gasforbrug	315 g/h
Dyse 30 mbar	1,02 mm/markering: BL
Gastryk	30 mbar

Sidebrænder

CE	0063
Gas	Flaskegas
Styrke:	3.80 kW
Gasforbrug	276 g/h
Dyse 30 mbar	0,98 mm/markering: BK
Gastryk	30 mbar

Ekstra grillflade på Venezia

CE	0063BT3928
Gas	Flaskegas
Styrke:	8.60 kW
Gasforbrug	630 g/h
Dyse 30 mbar	0,90 mm/markering: BM
Gastryk	30 mbar

Kategorier

I3B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
-----------------	------------------------

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding kræves et batteri af typen AAA, 1,5 Volt.

OUTDOORCHEF's produkter er under stadig udvikling. Der kan derfor foretages ændringer uden forudgående meddelelse.

Oplysning vedrørende temperaturvisningen:

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

OUTDOORCHEF Grilltabel

Tilberedning af større stykker kød, fisk og fjerkræ (tragt i normalposition, med lukket låg, nødvendigt tilbehør: Grillrist)

VIGTIGT: De anførte tilberedningstider kan variere med +/- 10–20 minutter alt efter kødets tykkelse og form.

Tilberedningstid for ca. 1 kg i ét stykke på mindste flamme (ca. 200 °C til 220 °C)

Nakkesteg	45–60 minutter
Ribbenssteg	25–35 minutter
Svinefilet	15–25 minutter
Kalvesteg	40–55 minutter
Kronesteg, kalv	55–70 minutter
Okse-entrecotes	20–40 minutter
Oksehøjreb	30–40 minutter
Oksefilet	12–25 minutter
Lammesteg	25–35 minutter
Lammekølle	30–45 minutter
Lammeryg	10–20 minutter
Kylling	45–60 minutter
Farsbrød	30–45 minutter
Dyre-entrecotes	30–40 minutter
Dyreryg (uden ben)	10–20 minutter
Laks	10–20 minutter

Tilberedning på støbejernspladen (stor tragt i vulkanposition, uden låg)

Koteletter, hamburger	8–12 minutter
Filet-medailjoner, steaks, kyllingebryst	5–10 minutter
Grillpølser	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

Tilberedning på grillristen (stor tragt i normalposition, med lukket låg)

Foliekartofler (mellemstore)	30–40 minutter
Majskolber i alufolie	20–30 minutter
Tomater	8–10 minutter
Bløde grøntsager	15–25 minutter
Hele ananas	25–35 minutter
Kartoffelgratin i skål	25–40 minutter
Cakes	45–60 minutter
Oste- eller frugtkager	40–60 minutter

Tilberedning i universalpanden (stor tragt i vulkanposition, med eller uden låg)

Risotto	følg vejledningen på emballagen
Polenta	følg vejledningen på emballagen
Grøntsagspande	15–20 minutter
Gratiner (frugt, grøntsager osv.)	15–30 minutter

DENNE BRUGSANVISNING BØR OPBEVARES AF
EJEREN OG ALTID VÆRE LET AT FÅ FAT I.

Brugsanvisning gaskuglegriller 2011_varenr.
19.110.24

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