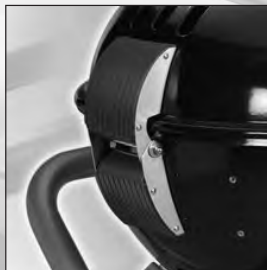



OUTDOORCHEF

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



www.outdoorchef.com

THE BARBECUE COMPANY

Gas-Cookingsystem



Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.51



Item #: 18.211.52



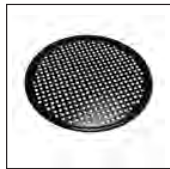
Item #: 18.211.30



Item #: 18.211.24
Item #: 18.211.25



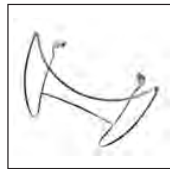
Item #: 18.211.22



Item #: 18.211.27



Item #: 18.211.29



Item #: 18.291.05



Item #: 18.211.40



Item #: 18.211.41



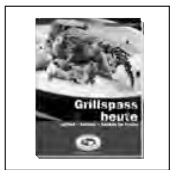
Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



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



GASOLKLOTGRILLEN

Bruksanvisning

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



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.

Viktigt för din säkerhet

Alla personer som använder grillen måste känna till och följa tändförloppet exakt. Barn får inte använda grillen.

Följ alltid monteringsanvisningarna i uppbyggnads-handboken exakt. En felaktig montering kan få farliga följder.

Placera aldrig lättantändliga vätskor, material eller reservgasolflaskor i närheten av grillen. Placera aldrig grillen eller gasolflaskorna i slutna utrymmen utan ventilation.

Läs bruksanvisningen noga innan du tar «Gasolklotgrillen» i drift.

Grillen får endast användas utomhus och måste ha ett säkerhetsavstånd på minst 1 m till brännbara föremål.

Gasolflaskor

Endast gasolflaskor med maximal fyllnadsvikt på 7,5 kg får ställas på bottenplattan. Placera flaskan på angiven plats, se monteringsanvisning. Använd det bifogade flaskbältet för att fästa flaskan. Kontrollera att skruvförbanden inte är otäta. **Utför en «Täthetskontroll» innan grillen tas i drift och efter att gasolflaskan har bytts.** Gasolflaskorna får inte utsättas för temperaturer över 50 °C och aldrig förvaras i slutna utrymmen eller källare. Beakta och följ säkerhetsföreskrifterna som finns på de använda gasolflaskorna.

Säkerhetsanvisningar

Följ tändnings- och användningsinstruktionerna när du ska använda grillen.

- Grillen skall endast användas utomhus.

- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- 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.
- Apparater som är utrustade med hjul får inte föras över ojämna underlag eller avsatser!
- Förvara lättantändliga material på säkert avstånd från grillen.
- Flytta inte grillen när den används.
- Använd skyddshandskar när du ska ta i heta delar.
- 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 gasslangen är skadad eller defekt, byt den omedelbart. Gasslangen skall alltid hållas rak. Kontrollera att den inte är böjd eller vikt eller har sprickor. Kom ihåg att stänga av gasen innan gasslangen tas bort.
- Om ej full effekt uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Observera: Slangkopplingen är vänstergängad.
- OUTDOORCHEF rekommenderar byte av slang och reduceringsventil varannat eller var tredje år.
- Färsäkra dig om att ventilationsöppningarna i grillens lock och gryta aldrig täcks för.
- **VIKTIGT:** Kontrollera att gasslangen inte ligger emot heta ytor på grillen och att den inte är vikt 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 slang och reduceringsventil.
- Försäkra dig om att alltid använda röd reduceringsventil: Butan/Propan 30 mbar.
- Använd grillen endast på fast, säker, ej antändlig yta.
- Vid grillar med granitplattor: Undvik starka temperaturförändringar i plattan.
- Ställ aldrig grillen nära lättantändliga vätskor eller material.
- Grillen är inte avsedd för anslutning till fast gasnät.
- Den skall användas med gasol.

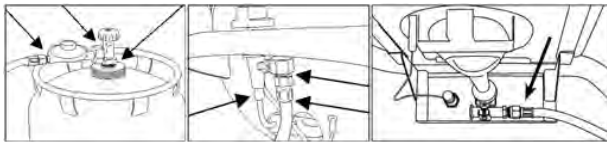
Läckagetest

VARNING: Använd inte öppen eld i närheten under läckagekontrollen – detta inkluderar rökning! Kon-

trollera 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 tvålösning, 50/50 vatten/tvål.
3. Om tvålösningen 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.



Förklaring av de olika funktionerna på kontrollpanelen

Trattpositioner endast på klotets kontrollpanel

Trattens lägen



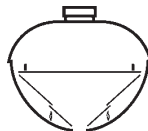
Normalläge



Vulkanläge (upp och ned)



Grilla UTAN lock



Grilla MED lock

Värmeinställningar



Låg värme/ LOW



Medelvärme/ MEDIUM



Maxvärme/ HIGH

Klot med brännarsystem

Modell med en brännare

Den här brännaren uppnår högsta effekt vid och minsta effekt vid .

Modell med dubbelbrännare

Den stora brännaren uppnår högsta effekt vid och minsta effekt vid . Den är konstruerad för att användas vid medel- och höga temperaturer. Den lilla brännaren är konstruerad för att användas vid grillning vid låga temperaturer och kan endast regleras minimalt. Skillnaden mellan och syns inte. Den uppnår en maxtemperatur på ca 120 °C.

Brännarsystem på den ytterligare grillytan på Venezia-modellen

Båda brännarna är identiska och de når den högsta effekten på nivå och den lägsta effekten på nivå . Den är konfigurerad för användning i medelhögt till högt temperaturområde.

Förberedelser för grillning


1. Rengör alla delar som kommer i beröring med matvaror.
2. Utför ett läckagetest på alla gasledning, mer om detta i kapitlet «Läckagetest».
3. Låt din Gasgrill «brännas in» i ca 20–25 minuter .

Tändningsinstruktioner för ringbrännare


1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
2. Ta bort locket. VIKTIGT! Tänd aldrig grillen med locket på.
3. Öppna gasvredet på gasolflaskan.
- 4a. Vid modeller med en brännare: Tryck gasregleringsknappen motsols och vrid till punkt .
- 4b. 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, titta i bruksanvisningen i avsnitt «hur man rättar till fel».

Tändningsinstruktioner för City Gas och sidobrännaren

1. Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».


- Öppna locket till sidobrännaren. **VIKTIGT! Tänd aldrig grillen resp. sidorbrännaren med locket på.**
- Öppna gasvredet på gasolflaskan.
- Tryck och vrid vredet motsols till position  och tryck in vredet upprepade gånger för att tända grillen
- Om grillen inte tändes, vrid gasreglaget till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
- Om man efter tre försök inte har lyckats starta grillen, titta i bruksanvisningen i avsnitt «hur man rättar till fel».

Anvisning för att tända den ytterligare grillytan på Venezia-modellen

- Se till att reduceringsventilen och alla andra gasanslutningar är åtdragna och täta. Se anvisningarna under «läckagetest».
- Ta bort den extra grillytans granitlock och placera detta under sidohyllan i den därför avsedda hållaren. **VIKTIGT: Tänd aldrig grillen med locket på. Granitlock.**
- Öppna gasvredet på gasolflaskan.
- Tryck på den högra eller vänstra gasregleringsknappen och vrid den motsols till nivå . Tryck ned tändningsknappen och håll den nedtryckt tills den slår över och gasen brinner.
- Om grillen inte tändes, vrid gasreglaget till «OFF», vänta 2 minuter så att oantänd gas försvinner. Upprepa punkt 4.
- Om det inte är möjligt att få igång den extra grillytans brännare efter tre försök, bör man kontrollera orsaken (som beskrivet i avsnittet «Hur man rättar till fel»).
- Upprepa punkt 4 för att tända den andra brännaren.
- Täck inte den extra grillytan med granitplattan förrän den har kallnat helt.

Instruktioner för matlagning grilla på gasolklotgrillen

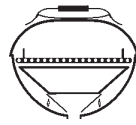
Så enkelt är det:

- Välj de riktiga tillbehören för stekning, kokning och bakning.
VIKTIGT: Ändra din trattposition vid grillningen endast med värmebeständiga handskar.
- Förvärm under 5 minuter på  med locket på.
- Placera maten på grillen, lägg på locket och vänta tills maten är färdig. (Se Tabell över Grilltider för vägledning).
- 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.




Grilla, baka och laga mat

Grilla på grillgallret






Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
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 trattgrillsystemet lagar maten snabbt och steker igenom tack vare den jämna fördelningen av över- och undervärme. Placera bara maten på den förvärmda grillen. Lägg snabbt på locket och låt tratt/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 med kort tillagningstid


Förvärm med stängt grilllock 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.

Grilla på gjutjärnsplattan



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).
Grillgaller: Tas bort och ersätts med gjutjärnsplatta.
Avtaget/öppet
Extra tillbehör: gjutjärnsplatta

Utmärkt vid tillagning av mat med kort stektid t ex steaks, korvar mm. 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 med lock innan du börjar grilla.

Grilla i gjutjärnspannan (ej lämpligt för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned)
Grillgaller: Tas bort och ersätts med gjutjärnspanna.
Lock: Avtaget/öpent
Extra tillbehör: Gjutjärnspanna

Lägg gjutjärnspannan på tratten. Tänd brännaren och vrid gasregleringsknappen till position . Förvärm grillen (med locket på) ca 10 minuter. Läs om hur rätt-erna ska tillagas i din egen receptsamling.

Bakning

På pizzafatet



Stor tratt/funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Pizzafat

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

Med stenfattet för pizza och bröd (ej lämpat för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Stenfatt för pizza och bröd

Placera stenfattet för pizza och bröd mitt på grillen. Tänd brännaren och vrid gasreglaget till läge . Värm stenfattet i ca 15–20 minuter med locket stängt innan maten som ska bakas placeras på stenfattet för pizza och bröd. Baka enligt recept i läge , , eller .

med bakplåten

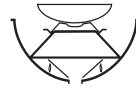


Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Bakplåt

Förvärm grillen på position i 10 Minuter med locket stängt. Lägg kakan på grillen och lägg på locket. Baka enligt recept i läge , , eller .

Matlagning

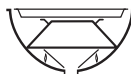
Användning av wokpanna med tillbehör (ej lämpligt för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).
Grillgaller: Tag bort och placera wokhållaren över tratten (konen).
Placera wokpannan i den
Lock: Avtaget/öpent
Extra tillbehör: wokpannan och wokhållare

Wokpannan oljas in lätt. Placera wokhållaren på den upp och nedvända tratten/funneln (konen). Placera Wokpannan i den och förvärm på position med locket på.

Användning av universalpannan



Stor tratt/ Funnel (konen): Vulkanläge (upp och ned).
Grillgaller: Tas bort och ersätts med universalpanna
Lock: Avtaget
Extra tillbehör: universalpanna

Placera universalpannan på den inverterade tratten(vulkanläge). Tänd brännaren och sätt gasreglaget i läge . Värm universalpannan ungefär 10 minuter med lock innan matlagningen påbörjas.

Koka och fräsa

I gourmet-pannan (ej lämpligt för City Grill)



Stor tratt/Funnel (konen): Normalläge
Grillgaller: Standardläge
Lock: På
Extra tillbehör: Gourmet-panna

Förvärm grillen på position i 10 Minuter med locket stängt. Lägg gourmet-pannan på grillgallret. Läs om hur rätterna ska tillagas i din egen receptsamling.

För vidare information samt tips och knep, titta i den medföljande OUTDOORCHEF-kokboken.

Instruktioner för matlagning grilla på den extra grillytan

Förvärm din grill under ca. 10 minuter på högsta värme («HI»). Lägg maten på grillgallret och justera temperaturen enligt dina önskemål («LO» till «HI»).

Efter grillning

1. Ställ brännarens/brännarnas gasregleringsknapp på «OFF».
2. Stäng gasvredet på gasolflaskan.
3. Låt grillen svalna helt samt rengör den.
4. Täck över grillen med lämpligt överdrag.

Rengöring

Gasklotgrillar

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fettets antingen avdunstar eller leds till droppskålen.

Vid stark nedsmutsning värmer du upp grillen på högsta effekt i ca 10 minuter.

Använd en grillborste med mässingsborst (aldrig stålborst) för att rengöra tratten och gallret.

För alla andra delar, liksom för en mer grundlig rengöring använder du OUTDOORCHEF BBQ Cleaner eller en disksvamp av nylon och tvållösning för att få bort alla lösa rester.

VIKTIGT: Låt grillen torka ordentligt (brinna ut) vid  efter varje grundlig rengöring.

Rengöring av den extra grillytan på Venezia-modellen

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fettets antingen avdunstar eller leds till droppskålen. Använd en grillborste med mässingsborst (aldrig stålborst) för att rengöra grillgallret och grillplattan.

Ta bort grillgallret och grillplattan och rengör gjutjärnsbrännaren. Till sist kan du ta ut droppskålen och rengöra den med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.

OBS! Om du använder rengöringsmedel för att rengöra grillen måste du sedan låta den torka ordentligt. För att torkningen ska gå fortare kan du tända grillen och låta den gå på högsta effekt under några minuter med öppet lock.

Så här använder du OUTDOORCHEF BBQ Cleaner:

För att skydda händerna bör du använda handskar och helst även skyddsglasögon. Spraya grill eller tillbehör ordentligt medan de fortfarande är varma. Låt sprayen verka i 15–30 min. Spraya på nedsmutsade ytor igen, skölj av ordentligt med vatten och låt sedan torka.

Regelbundet 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 flyttas 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, 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, vikt eller drabbats av åldringsskador. En skadad slang MÅSTE bytas omedelbart enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.

För att förlänga livslängden på din grill rekommenderar vi att, efter att grillen svalnat helt, skydda den från miljöpåverkan med ett lämpligt skyddshölje från Outdoorchef. För att förhindra fukt från vattenansamlingar tar du bort skyddshöljet efter regn.

Skyddshöljen kan du köpa hos din grillhandlare.

Säkerhetsanvisningar

Gasen tänds inte

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

Ingen flamma

- Försäkra dig om att batterierna är rätt isatta – Avståndet mellan brännare och elektrod får enbart vara 5–8 mm – Förvissa dig om att vid den elektriska tändningen både kabeln och elektroden är rätt isatta – Sätt i ett nytt batteri i den elektriska tändningen Typ AAA/1,5 Volt.

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

Garantivillkor

OUTDOORCHEF ger garanti på brister vad gäller enskilda delar samt på tillverknings- och bearbetningsfel för följande tidsperiod:

- 3 år på emaljerade klot (underdel och lock) liksom på delar i rostfritt stål
- 2 år på alla övriga delar

Garantianspråk kan endast göras gällande ihop med köpekvitto hos respektive återförsäljare. Garantin på skador i emaljen kan endast göras gällande till 100% inom 30 dagar från inköpsdatum och gäller endast nya, oanvända grillar.

Garantin gäller ej:

- Ojämnheter, minimala felaktiga ställen och skillnader i färgen i emaljen

- Defekter som orsakats av felaktig eller oaktsam användning samt icke fackmannamässig installation
- Förändring i färg samt rostbildning som orsakats av väderpåverkan eller icke fackmannamässigt använda kemikalier
- Defekter som orsakats av förändringar, användning på andra områden än det tilltänkta samt skadegörelse
- Defekter som orsakats av icke fackmannamässig skötsel och reparationer
- Skador som orsakats av att regelbunden skötsel ej genomförts
- Skador som uppkommit vid transport
- Skador som uppkommit vid användning av våld
- Normalt slitage på grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning, elektroder, tändningskabel, gas slang och gastycksreglage
- Monterings- och transportkostnader som uppstår i samband med garantiarbeten
- Skador som uppkommit pga. slitage i samband med professionell användning (hotell, gastronomi, evenemang etc.)

Teknisk information

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

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max	
– lilla brännaren	1.20 KW
– stora brännaren	8.50 KW
Gasförbrukning	702 g/h
28–30/37 mbar	
Injektör, lilla brännaren	0,55 mm/märkning: BF
Injektör, stora brännaren	1,47 mm/märkning: BT
50mbar	
Injektör, lilla brännaren	0,55 mm/märkning: AF
Injektör, 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 570

CE	0063
Gas	Propan/Butan 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	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Gasolflaska	Butan max 13 kg Propan max 10,5 kg

Ambri, Delta, Milano, Munich, Porto

CE	0063
Gas	Propan/Butan 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	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Gasolflaska	Butan max 13 kg Propan max 10,5 kg

City Gas

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max	4.3 KW
Gasförbrukning	315 g/h
Gasinjektor 28–30/37 mbar	1,02 mm/märkning: BL
Gasinjektor 50mbar	0,88 mm/märkning: AH
Givartryck	Butan 28 mbar, Propan 37 mbar
Gasolflaska	Butan max 13 kg Propan max 10,5 kg

side burner/sidobrännare

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max.	3.8 KW
Gasförbrukning	276 g/h
Gasinjektor 28–30/37 mbar	0,98 mm/märkning: BK
Gasinjektor 50 mbar	0,85 mm/märkning: AG
Givartryck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Ytterligare grillyta på Venezia-modellen

CE	0063BT3928
Gas	Propan/Butan 30/31
Värmetillförsel max.	8.6 KW
Gasförbrukning	630 g/h
Gasinjektor 28–30/37 mbar	0,90 mm/märkning: BM
Gasinjektor 50 mbar	0,80 mm/märkning: AM

Kategorier

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

Elektronisk tändning:

För att använda 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 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 e t c	10–20 minuter

Grilltid på 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 på grillgallret

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

FÖRVARA ALLTID DENNA BRUKSANVISNING PÅ ETT STÄLLE DÄR DU ENKELT HITTAR DEN.

Bruksanvisning för gasklotgrill 2011_Art-Nr. 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