



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



Gas-Cookingsystem



THE BARBECUE COMPANY

Original OUTDOORCHEF Accessories



Item #: 18.211.51



Item #: 18.211.52



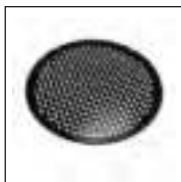
Item #: 18.211.30



Item #: 18.211.24
Item #: 18.211.25



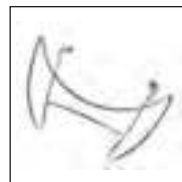
Item #: 18.211.22



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



DE KOGELBARBECUE OP GAS

Van harte gefeliciteerd met uw Outdoorchef gaskogelbarbecue.

U bent nu in het bezit van de meest gezonde, veelzijdige en gemakkelijkste barbecue en wij wensen u heel veel jaren barbecueplezier, vier jaargetijden lang, want barbecueën hoeft zeker niet alleen maar tijdens de zomermaanden.

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 voordat u uw OUTDOORCHEF gaskogelbarbecue in gebruik neemt.

Voor uw veiligheid

Iedere persoon die deze barbecue gebruikt, moet de ontstekingsinstructies volledig en correct opvolgen. Laat in geen geval kinderen deze barbecue gebruiken! De montageadviezen van deze montagehandleiding moeten zorgvuldig worden opgevolgd. Ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Houd lichtontvlambare vloeistoffen, materialen en reserve gastanks niet in de buurt van de barbecue. Plaats deze barbecue en/of reserve gastanks nooit op in een gesloten ruimte waar geen goede ventilatie is.

Lees voordat u uw de kogelbarbecue op gas in gebruik gaat nemen, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Deze barbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buiten, in de open lucht. Houd deze barbecue op een veilige afstand, tenminste 1 meter, van lichtontvlambare objecten en materialen.

Gasflessen

Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 7,5 kg op de bodemplaat geplaatst worden. Plaats de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie de montagehandleiding. De meegeleverde flesriem dient ter bevestiging.

Zorg ervoor dat de geschroefde delen lekvrij zijn. **Doet een «gaslektest» voordat u de barbecue aansteekt en na iedere vervanging van de gasfles.** Gasflessen mogen niet blootgesteld worden aan temperaturen boven de 50 °C. Gasflessen mogen niet geplaatst worden in een afgesloten ruimte of in een kelder, Volg altijd de veiligheidsinstructies op de gasfles op.

Veiligheidsinstructies

Neem de barbecue in gebruik, 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.
- Barbecueus die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een ongelijke ondergrond gereden worden.
- 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, voordat u de gasfles vervangt, 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 gas slang moet altijd vrij zijn van scherpe bochten, knopen of knikken. Denk eraan dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de gas slang loskoppelt of vervangt.
- Zorg ervoor dat er altijd een onbelemmerde en goede luchtstroom is.
- **BELANGRIJK:** zorg ervoor dat de gas slang 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 gaslang/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 dealer 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 gasleverancier!
- 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 warmteverschillen op de granieten delen van de barbecue.
- Berg de barbecue nooit op in de buurt van brandbare vloeistoffen of materialen. 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.

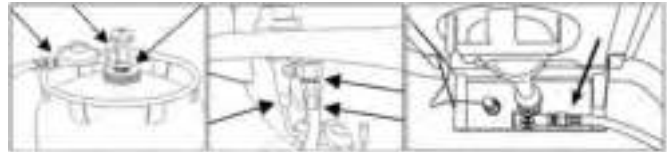
Testen op gaslekken

WAARSCHUWING: Gebruik geen ontstekingsbronnen in de buurt van de plaats waar de test gedaan wordt en houd 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 gasfles/gasdrukregelaar/gaslang/gastoevoer/verbinding ventiel) door er met een borsteltje een 50/50 oplossing van vloeibare zeep en water op te smeren of spuit er een speciale lektest spray op.
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

trechter alleen op het bedieningsconsol van de barbecue

Trechterposities



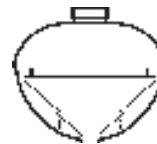
normale positie



vulkaanpositie



barbecueën zonder deksel



barbecueën met gesloten deksel

Warmtestanden



laag vermogen LOW





gemiddeld vermogen MEDIUM






volledig vermogen HIGH

Systeem van de brander van de barbecue

Modellen met één ringbrander:



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

Modellen met twee ringbranders:

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 ringbrander 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.



Brandersysteem extra barbecuegedeelte

Beide branders zijn identiek, en bereiken hun hoogste vermogen op stand , hun kleinste vermogen op stand . Het systeem is geschikt voor gebruik in het gemiddelde tot hoge temperatuurbereik.

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 is geleverd.
3. Laat de kogelvormige barbecue ongeveer 20 tot 25 minuten opwarmen in stand .

Instructies voor het ontsteken

1. Controleer of alle verbindingen tussen gaslang, 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 Gas en zijbrander

1. Controleer of alle verbindingen tussen gaslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastge-

schroefd. (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!



Aansteekinstructies voor het extra barbecuegedeelte bij de Venezia

1. Controleer of alle verbindingen tussen gaslang, gasdrukregelaar en gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Ga te werk volgens de instructies onder «Testen op gaslekken»).
2. Verwijder de granieten afdekplaat van het extra barbecuegedeelte en plaats deze onder het zijplaatje in de daarvoor bestemde houder. **LET OP: Steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel / granieten afdekplaat.**
3. Open de gastoevoer aan de gasfles.
4. Druk de rechter of linker gasregelknop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als het niet lukt, de brander van het extra barbecuegedeelte na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals beschreven in het hoofdstuk «Probleemoplossing»).
7. Volg punt 4 om de tweede brander aan te zetten.
8. Bedek het extra barbecuevlak pas met de granieten plaat als het volledig is afgekoeld.

Gebruiksaanwijzing voor het barbecueën op de gaskogelbarbecue

Zo eenvoudig is het

1. Bepaal de positie van de grote trechter: normale positie voor barbecueën, bakken en garen. Vulkaanpositie voor koken en braden. **LET OP: gebruik altijd hittebestendige handschoenen om tijdens het barbecueën de positie van de trechter te veranderen.**
2. Kies, indien nodig, het passende accessoire.

- Barbecue met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voorverwarmen op stand   .
- Draai na het barbecueën 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.








Barbecueën, braden & garen

Op grillrooster



grote trechter: normale positie
barbecueerooster normale stand
deksel: gesloten

Voor braadstukken of hele kippen

10 minuten met gesloten deksel voorverwarmen op de stand   . U hoeft het vlees niet te draaien of een draaispits te gebruiken, dankzij de trecherttechnologie. De hitte van de gasbrander stijgt op langs de binnenzijde van de barbecuekogel en verdeelt zich gelijkmatig over de gehele kogel. Leg het te barbecueën voedsel op het voorverwarmde barbecueerooster en sluit de deksel. Laat altijd enige ruimte tussen de stukken vlees die gegrild worden. Door het deksel op de barbecue te houden, wordt het vlees aan alle zijden gebruikt, 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-barbecue tabel 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 de gietijzeren plaat



grote trechter: vulkaanpositie
barbecueerooster: verwijderen en vervangen door gietijzeren plaat
deksel: verwijderen
optionele accessoire: gietijzeren plaat







Ideaal voor snel te bereiden gerechten (steak, worst, enz.), 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 barbecueën.

in de gietijzeren pan (NIET geschikt voor de City Grill)



grote trechter: vulkaanpositie
barbecueerooster: verwijderen en vervangen door gietijzeren pan
deksel: verwijderen
optionele accessoire: gietijzeren pan







Plaats de gietijzeren pan op de trechter. Steek de brander aan en draai de gasregelknop naar    en laat de gietijzeren pan ongeveer 10 minuten (met gesloten deksel) voorverwarmen. Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand   of .

Bakken

Op de pizzaplaat



grote trechter: normale positie
barbecueerooster: normale stand
deksel: gesloten
optionele 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 de deksel. Bak dan verder volgens de temperatuuropgave van uw recept op stand   of .

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



grote trechter: normale positie
barbecueerooster: normale stand
deksel: gesloten
optionele 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 .

met de bakvorm



grote trechter: normale positie
barbecuerooster: normale stand
deksel: gesloten
optionele accessoire: bakvorm

Verwarm uw barbecue op stand 10 minuten, met gesloten deksel, voor. Leg de bakvorm op uw barbecue en sluit het deksel. Bak uw recept volgens de temperatuurtafel af op stand , of .

Koken

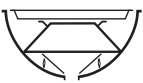
*Met de wok en wokhouder
(NIET geschikt voor de City Grill)*



grote trechter: vulkaanpositie
barbecuerooster: verwijderen en vervangen door wok en wokhouder
deksel: verwijderen
optionele 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 Chinese, Indische en andere Oosterse gerechten.

Met de universele pan

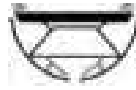


grote trechter: vulkaanpositie
barbecuerooster: verwijderen en vervangen door universele pan
deksel: verwijderen
optionele accessoire: universele pan

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.

Koken en braden

In de gietijzeren pan (NIET geschikt voor de City Grill)



grote trechter: vulkaanpositie
barbecuerooster: verwijderen en vervangen door de gietijzeren pan
deksel: verwijderen
optionele accessoire: gietijzeren pan

Plaats de gietijzeren pan op de trechter. Steek de brander aan en draai de gasregelknop op stand en laat de barbecue (met gesloten deksel) Ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Het bereiden van de gerechten kunt u opzoeken in uw persoonlijke receptenbestand.

Koken en stoven

in de halve maan-gourmet



grote trechter: normale positie
barbecuerooster: standaard positie
deksel: gesloten
optionele accessoire: Halve maan-Gourmet

Verwarm uw barbecue op stand 10 minuten voor met gesloten deksel. Leg de Halve-maan-Gourmet op het barbecuerooster. Het bereiden van de gerechten kunt u opzoeken in uw persoonlijke receptenbestand.

Meer informatie, tips en trucs vindt u in de kookboeken van OUTDOORCHEF!

Barbecueën op het extra grilvlak

Verwarm de barbecue voor op de volle stand «HI» gedurende ca. 10 minuten. Leg het te grillen gerecht op het barbecuerooster en temper de temperatuur naar uw wens, «LO» tot «HI».

Na het barbecueën

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 barbecuerooster 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 de trechters kunt u een nylon spons gebruiken en zeepwater gebruiken. U kunt ook gebruik maken van de OUTDOORCHEF BARBECUEREINIGER.

Belangrijk: na gebruik van de ovenreiniger dient u de barbecue volledig droog te maken door de barbecue op stand   . Dit is niet nodig bij gebruik van de Outdoorchef barbecuereiniger.

Extra barbecuegedeelte van de Venezia

Tussen de barbecuegangen hoeft slechts zeer beperkt schoongemaakt te worden, omdat het meeste vet verdampt of naar het opvangbakje wordt afgevoerd. Gebruik voor het schoonmaken van het barbecue-rooster een barbecueborstel met messing draden (geen staalborstel). Verwijder het barbecue-rooster en maak de gietijzeren branders schoon. Tot slot kunt u het opvangbakje eruit trekken en reinigen.

Belangrijk: Als u voor het reinigen schoonmaakmiddelen gebruikt, moet u de barbecue na het schoonmaken goed laten drogen. Om het droogproces te versnellen, kunt u de barbecue inschakelen en een paar minuten op de hoogste stand laten branden.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Gebruik:

Draag handschoenen en indien mogelijk een bril. De barbecue of het accessoire in nog lichtjes warme toestand grondig insproeien, 15–30 minuten laten inwerken. Erg vuile oppervlakken een tweede maal insproeien en grondig met water afspoelen en vervolgens afdrogen.

Onderhoud

Regelmatig onderhoud van de barbecue zorgt er voor dat deze goed blijft functioneren. Controleer de gas-toevoeronderdelen tenminste twee keer per jaar, dit geldt ook als u de barbecue voor een langere tijd niet gebruikt heeft. Spinnen en andere insecten, die voor gebruik verwijderd moeten worden, kunnen verstoppingen veroorzaken. Controleer zo nu en dan, als de barbecue veel over oneffen terrein wordt verplaatst of alle bouten nog goed vastzitten.

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 éénmaal gedurende het barbecueseizoen 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 éénmaal per jaar met houtolie te behandelen, dit voorkomt kromtrekken en barsten.

Voor een langere levensduur van uw barbecue, raden wij u aan, nadat de barbecue is afgekoeld, om deze met een passende hoes van OUTDOORCHEF te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om een hoge luchtvochtigheid te voorkomen, raden wij u aan de hoes na een regenbui te verwijderen.

Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.

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 een elektronische ontsteking met batterijen)
- De afstand tussen brander 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 op 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 het emaille 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 zijn gebruikt.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in het emaille
- defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik zoals 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, gebruik van de barbecue voor een ander doel dan bestemd 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 barbecuerooster, trechter, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gasslang en gasdrukregelaar
- met de garantie verband houdende montage- en transportkosten
- schade ontstaan door slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

Technische informatie

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

CE	0063
Gassoort	Propaan/Butaan 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	Propaan/Butaan 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, Delta, Milano, Munich, Porto

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 Gas

CE	0063
Gassoort	Propaan/Butaan 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	Propaan/Butaan 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

Extra barbecuegedeelte

CE	0063BT3928
Gassoort	LPG 30/31
Capaciteit	8.6 KW
Gasverbruik	630 g/h
Injector 28–30/37 mbar	0,90 mm/markering BM
Injector 50 mbar	0,80 mm/markering AM

Categorie

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

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
Lams carré	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-medaille, 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!

Gebruiksaanwijzing gaskogelbarbecues 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