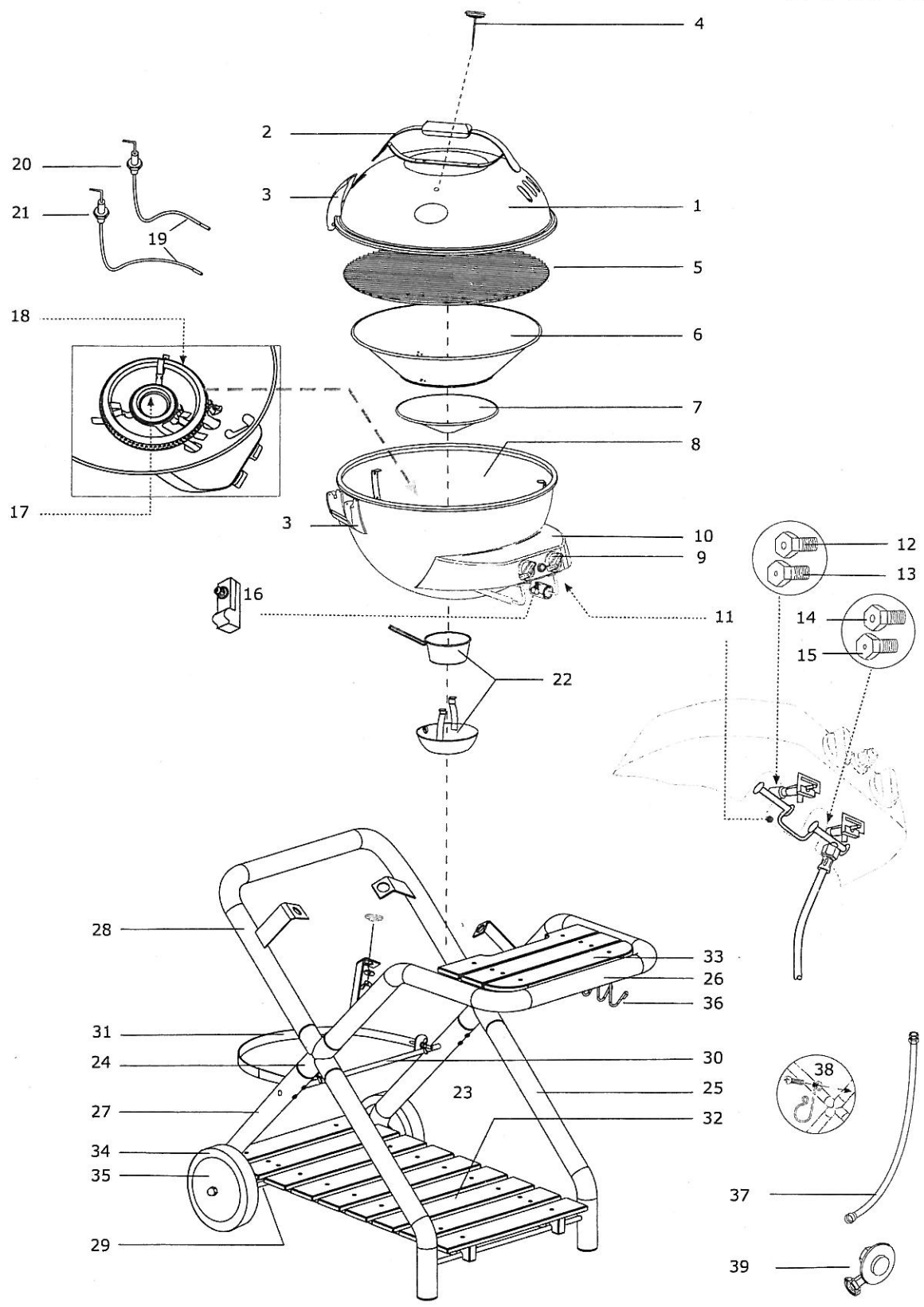


Classic Kettle 570MX Ascona Grdenn

Art. nr. 416150 2005 mod.



THE BARBECUE COMPANY



Classic Kettle 570MX Ascona

Spare Parts

Ersatzteil-Liste

Pos.	Art. Nr.	Description	Beschreibung
1	18.350.02	Lid blau 570 LH	Deckel blau 570 LH
1	18.350.00	Lid green 570 LH	Deckel grün 570 LH
1	18.350.09	Lid black 570 LH	Deckel schwarz 570 LH
2	18.320.15	Lid handle graphit	Deckelgriff graphit
2	18.320.14	Lid handle silver-grey	Deckelgriff silbergrau
3	18.320.07	Lid Hinge	Deckelscharnier
4	18.850.05	Heat indicator °C/°F	Temperatur Anzeige °C/°F
5	18.320.00	Cooking grid	Grillrost
6	18.320.02	Large Funnel	Grosser Trichter
7	18.320.03	Small Funnel	Kleiner Trichter
8	18.350.13	Bowl blue LH DB Ph	Kugel blau LH DB Ph
8	18.350.01	Bowl green LH DB Ph	Kugel grün LH DB Ph
8	18.350.19	Bowl black LH DB Ph	Kugel schwarz LH DB Ph
9	18.360.00	Control knob	Gasregulier-Knopf
10	18.320.09	Control panel DB graphite	Bedienkonsole DB graphit
10	18.320.08	Control panel DB silver-grey	Bedienkonsole DB silbergrau
11	18.340.05	Valve assembly with bundy DB	Ventilsatz mit bundy DB
12	18.340.14	Injector small burner 30mbar mark: BF	Düse für kleiner Brenner 30mbar mark: BF
13	18.340.13	Injector small burner 50mbar mark: AF	Düse für kleiner Brenner 50mbar mark: AF
14	18.340.18	Injector large burner 30mbar mark: BT	Düse für grossen Brenner 30mbar mark: BT
15	18.340.17	Injector large burner 50mbar mark: AT	Düse für grossen Brenner 50mbar mark: AT
16	18.340.08	Pulse ignitor DB	Elektro- Zündung DB
17	18.340.02	Burner small	Brenner klein
18	18.340.00	Burner large	Grosser Brenner
19	18.340.12	Ignition wire	Zündungskabel
20	18.340.11	Piezo electrode large burner	Piezo- Elektrode grosser Brenner
21	18.340.10	Piezo electrode small burner	Piezo- Elektrode kleiner Brenner
22	18.320.06	2-pc. Drip pan	Fettauffangschale 2-teilig
23	18.320.72	Trolley complete with wheel graphite	Fahrgestell komplett mit Räder graphit
23	18.320.73	Trolley complete with wheel silver-grey	Fahrgestell komplett mit Räder silbergrau
24	18.320.41	X-Module graphite	X-Modul graphit
24	18.320.48	X-Module silver-grey	X-Modul silbergrau
25	18.320.42	Stand-Modul graphite	Stand-Modul graphit
25	18.320.49	Stand-Modul silver-grey	Stand-Modul silbergrau
26	18.320.43	Table-Modul graphite	Tablar-Modul graphit
26	18.320.50	Table-Module silver-grey	Tablar-Modul silbergrau
27	18.320.44	Wheel-Modul graphite	Rad-Modul graphit
27	18.320.51	Wheel-Modul silver-grey	Rad-Module silbergrau
28	18.320.45	Connnection-Modul graphite	Verbindungs-Modul graphit
28	18.320.52	Connection-Modul silver-grey	Verbindungs-Modul silbergrau
29	18.320.46	Axle graphite	Radachse graphit
29	18.320.53	Axle silver-grey	Radachse silbergrau
30	18.320.47	Bottle fixation bar graphite	Flaschenhalterungsstrebe graphit
30	18.320.54	Bottle fixation bar silver-grey	Flaschenhalterungsstrebe silbergrau
31	18.320.25	Bottle fixation graphite	Flaschenhalterung graphit
31	18.320.24	Bottle fixation silver-grey	Flaschenhalterung silbergrau
32	18.310.01	Bottom shelf	Bodenrost
33	18.310.07	Front table	Fronttablar
34	18.360.05	Wheel	Rad
35	18.360.06	Wheel cover	Radabdeckung
36	18.320.21	Tool holder	Besteck-Halter
37	individual	Gas hose	Gasschlauch
38	18.321.10	Hook for the gas hose	Gasschlauch-Hacken
39	individual	Gas regulator	Gasdruckregler
	18.378.01	Hardware Set	Schrauben Set
	19.110.01	Manual	Bedienungsanleitung

Attention

Please write your serial number on the backside of the manual for future reference. The number can be found on the underside of the control panel. Outdoor Chef can only supply spare parts and honour warranty returns when the serial number is available.

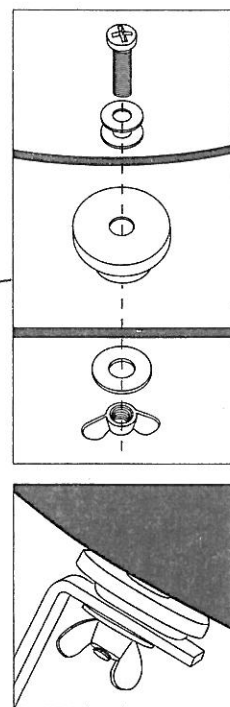
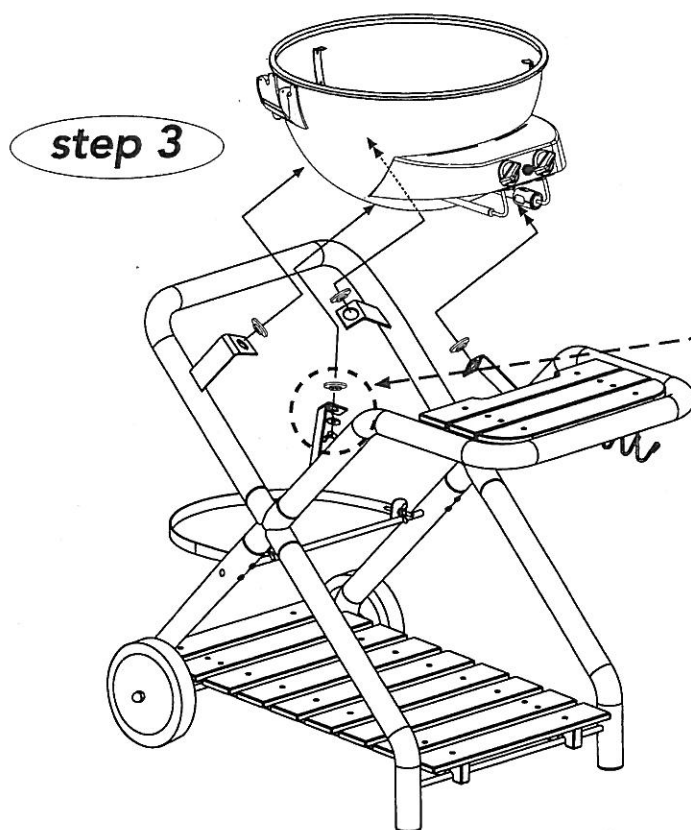
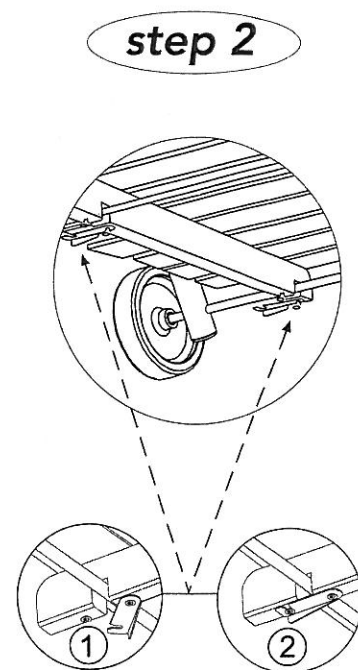
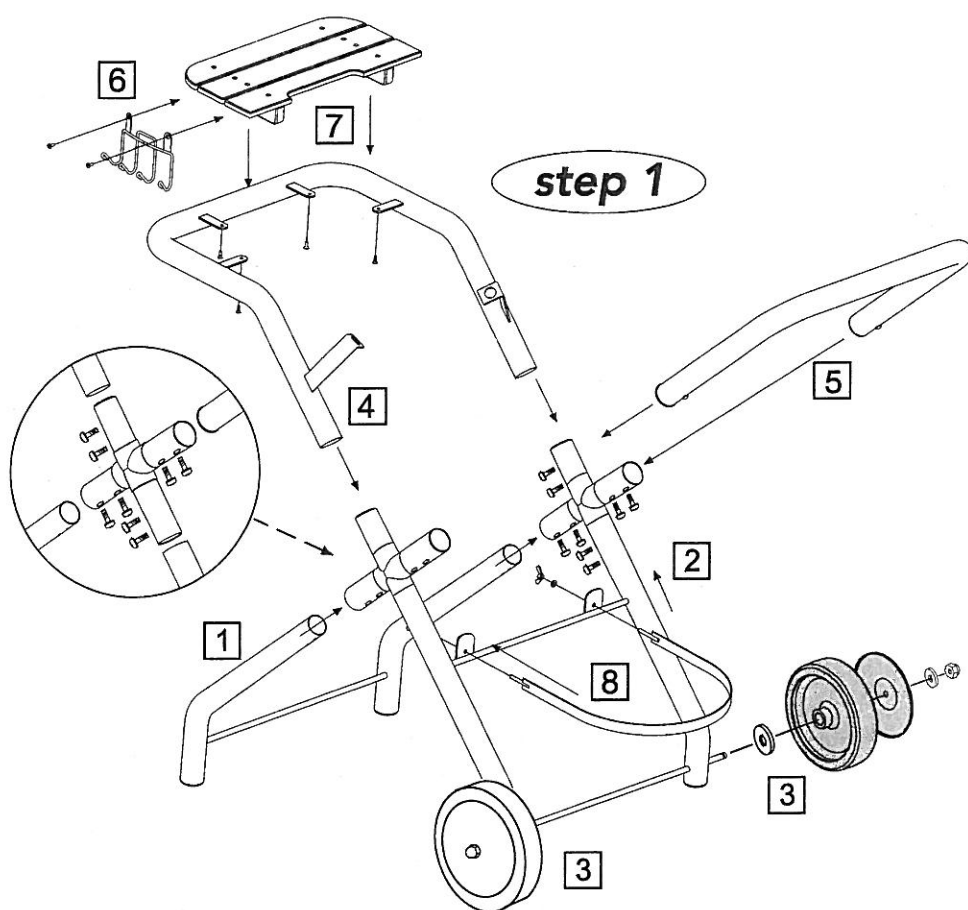
Achtung

Bitte notieren Sie auf der Rückseite Ihrer Gebrauchsanweisung die Serien-Nummer, welche sich auf der Unterseite der Bedienungskonsole befindet. Outdoor Chef kann Garantie und Ersatzteillieferungen nur mit der Serien-Nummer behandeln.



European Outdoor Chef operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or technical specification without giving any prior notice.

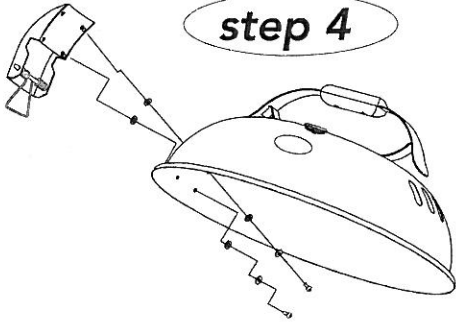
Classic Kettle 570MX Ascona



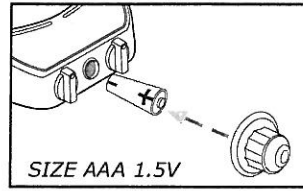


THE BARBECUE COMPANY

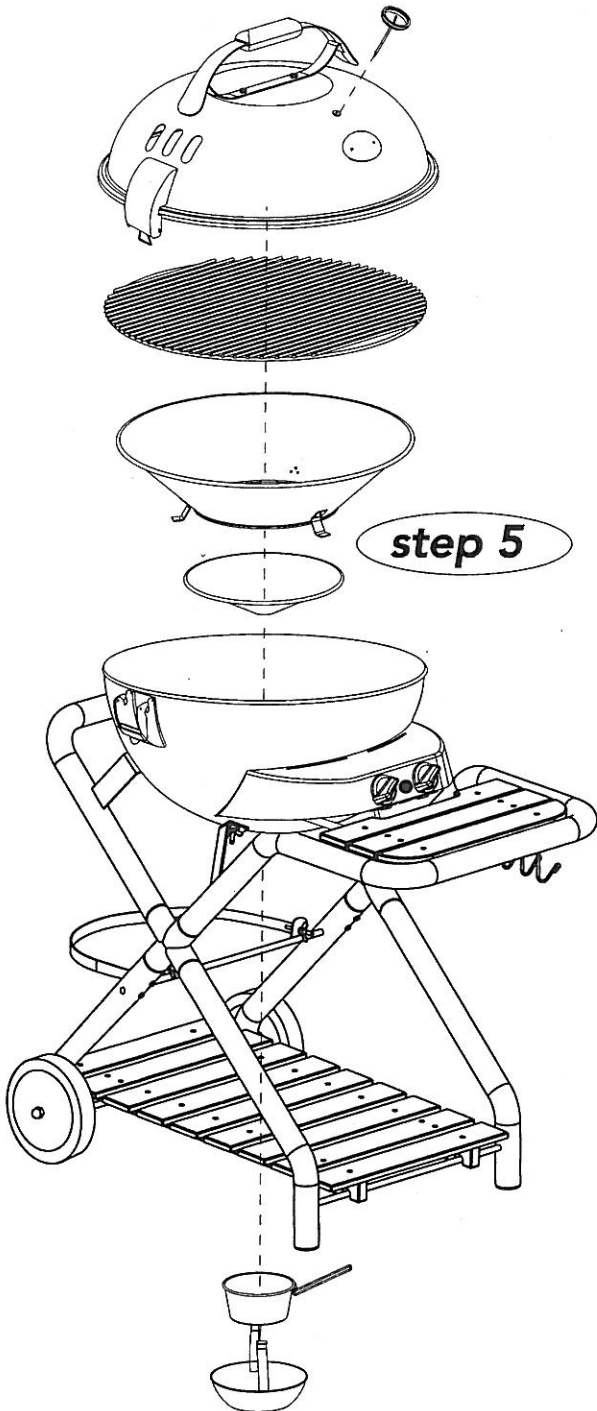
step 4



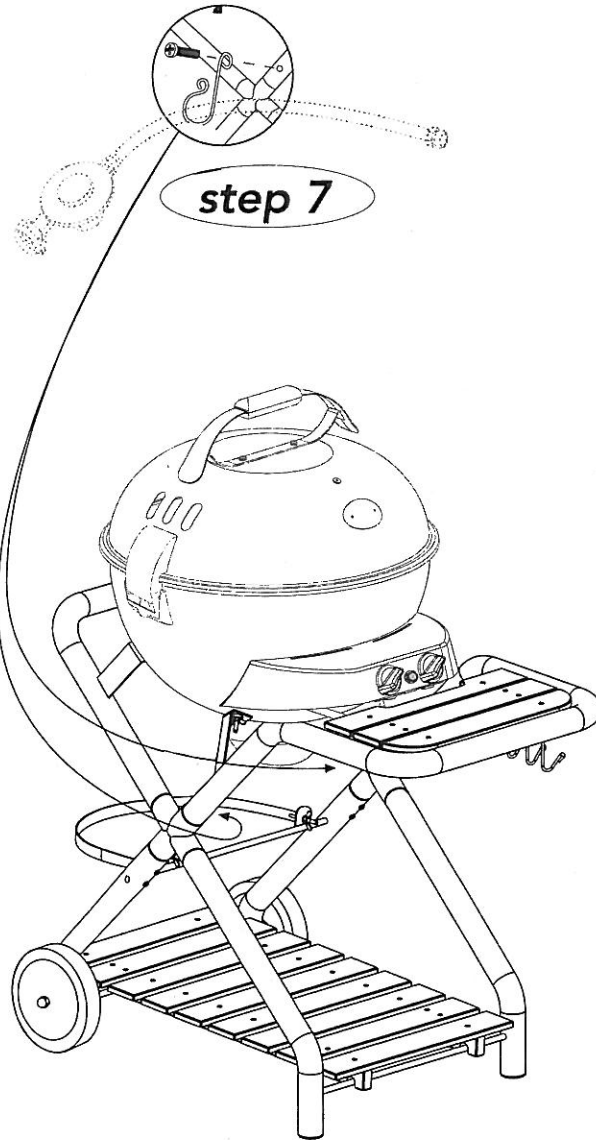
step 6



step 5



step 7





Bruksanvisning

VIKTIG: Ta godt vare på serienummet, som du finner under kontrollpanelet. Skriv nummeret ned på baksiden av bruksanvisningen. Serienummet må alltid oppgis ved henvendelser til eller garantikrav som rettes mot forhandleren.

Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk gasskulegrillen Outdoor Chef.

Legend

Varmen er indikert med for maksimum og for minimum.

For Outdoor Chef griller med dobbelt brenner betyr:

- begge brennerdelene på maksimum varme
- bare den største brenneren på minimum varme

Før første grilling:

1. Alle deler som kommer i kontakt med matvarer må rengjøres.
2. Gasskulegrillen må brenne ut i ca. 20 til 25 minutter i posisjonen .

Tenningsinstruksjoner

1. Forsikre deg om at gassregulatoren og alle de andre koblingene sitter godt fast. Se punkt 4 om «Lekkasje test».
2. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Ta bort lokket. Viktig!! Ikke tenn grillen med lokket på.
4. Modeller med singel brenner: Trykk inn kontrollbryteren og vri mot klokka til posisjon. Trykk samtidig inn knappen for piezotennning til brenneren tennes.
Modeller med dobbelt Brenner: Trykk inn den venstre kontrollbryteren for den minste brenneren, og vri mot klokka til posisjon. Trykk samtidig inn knappen for piezotennning til brenneren tennes.
Trykk inn den høyre kontrollbryteren for den største brenneren og vri mot klokka til posisjon. Trykk samtidig inn knappen for piezotennning til brenneren tennes.
5. Dersom brenneren ikke tenner etter 3 sekunder, vri kontrollbryteren til av «OFF» posisjon og vent 2 minutter før du forsøker å tenne brenneren igjen.

6. Dersom brenneren ikke tenner etter 3 forsøk, vennligst se kapitlet feilsøking for å finne årsaken.

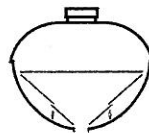
Grillinstruksjone

Så enkelt som:

1. Grill-, steke-, koke- og tilberedningsteknikken velges med riktig traktposisjon (stor trakt) og dertil passende tilbehør.
ADVARSEL: Bruk varmebestandige hansker hvis du vil endre traktposisjonen under grilling.
2. Forvarm i 5 min. på med lokket på.
3. Plassér mat på grillen, sett på lokket igjen og la det være slik, til maten er ferdig. (Se grill-guides timetabell).
4. Skru gasskontrollknotten til posisjon «OFF» og slå av gasstilførselen på flasken.

Nedenfor viser vi deg forskjellige traktposisjoner og et utvalg av tilgjengelig tilbehør. Tilberedning av maten kan du tilpasse ditt eget behov og smak.

Grilling & Steking



Stor trakt: Normal posisjon
Grill: Standard posisjon
Lokk: På

- Store steker og hele kyllinger
Forvarm på i 5 min. med lokket på. Du trenger ikke snu maten eller bruke grillspyd, siden Funnel grillsystem griller maten raskt og gjennomsteker den ved hjelp av overog undervarme. Bare plassér maten på den forvarmede grillen, legg på lokket og la Funnel gjøre jobben sin. Stekes i ca. 5 til 10 minutter på . Deretter reduseres varmen til , og kjøttet grilles ferdig.
Følg opplysningene i grilltidtabellen for riktige steketider. Steketidene varierer sterkt avhengig av kjøtttypen og kjøttstykkets størrelse og tykkelse. For ikke å overlate noe til tilfeldighetene når du tilbereder større kjøttstykker, anbefaler vi «Gourmet Check» – et termometer som måler kjernetemperaturen.
- Kjøtt som krever kortere steketid; steker, pølser osv.
Varm opp til i 5 minutter med lokket på. Stek stekene med lokket av på på kanten av grillristen i kort tid på sterk varme. Til slutt legges kjøttet på midten av grillen og lokket settes på. Varmen reduseres til , og kjøttet grilles ferdig. Du kan også bruke en støpegodsplate.

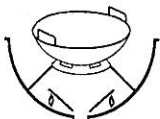
Pizza, brød, kaker



Stor trakt: Normal posisjon
Grillrist: Standard posisjon
Lokk: På
Tilbehør etter valg: Pizzaplate

Varm opp til i 5 til 8 minutter med lokket på. Legg pizzaplaten med pizza, brød eller kake på grillen og sett på lokket. Deretter stekes det på , eller ved angitt temperatur.

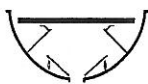
WOK



Stor trakt: Plasseres opp/ned
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med en Wok
Lokk: Av
Tilbehør etter valg:
Wok og støtte til Woken

MERK: Plasser støtten til Woken over trakten. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon . Plasser Woken på støtten og varm opp Woken uten lokk før du begynner å lage kinesiske retter eller andre retter fra Det fjerne Østen.

Grille på støpegodsplate



Stor trakt: Plasseres opp/ned
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med en støpegodsplate.
Lokk: Av
Tilbehør etter valg:
Støpegodsplate

Ideell for grillmat med kort steketid (steker, pølser osv.) samt pannekaker og speilegg, da varmen fordeles jevnt. Det gjør at porene i kjøttet lukkes straks.

MERK: Støpegodsplaten må smøres inn med varmebestandig olje på begge sider. Legg den oljete støpegodsplaten på trakten, som er plassert opp/ned. Tenn på brenneren, vri gasskontrollknotten til posisjon og varm opp støpegodsplaten i ca. 10 minutter uten lokk før du begynner å grille.

Tilberede mat med universalpannen



Stor trakt: Plasseres opp/ned
Grillrist: Fjernes og skiftes ut med universalpannen
Lokk: Av
Tilbehør etter valg:
Universalpanne

Matrettene lages etter egne oppskrifter.

Lekkasjetest

Advarsel: Ikke bruk lightere, fyrstikker etc. i nærheten når du foretar denne testen - inkludert røyking! Dette må alltid foregå utendørs.

1. Påse at kontrollknotten står på «OFF».
2. Skru på gassflasken og sjekk alle gassforbindelser ved å pensle på en 50/50 blanding av flytende såpe og vann på gasstilførsels-systemet.
3. Se etter bobler eller bevegelse i såpeblandingen, som indikerer lekkasje. VIKTIG! Grillen må ikke brukes før lekkasjen er tettet. Skru av gassflasken.
4. Lekkasjene stoppes ved å tette skjøtene hvis mulig, eller ved å erstatte de defekte delene som er anbefalt av grilldistributøren.
5. Gjenta punkt 1 og 2.
6. Kontakt en autorisert gass service tekniker hvis lekkasjen fortsetter.

NB: Foreta en lekkasjetest hver gang gasstilførselen blir tilkoblet eller erstattet og hvert år når grillen tas i bruk igjen.

Rengjøring

Veldig lite rengjøring skal til, siden mesteparten av fett fordampes eller siles ned i skålen for overflødig fett. Likevel, hvis fett setter seg fast på Funnel trakten, kan oppflamming forekomme. Bruk en messingbørste til å rengjøre overflaten på grillen. Ta bort stekeristen og skrap bort eventuelt fett som har satt seg fast på Funnel trakten, eller nede i skålen. For en grundigere rengjøring (hvis du skal lage saus eller stek), bruk en nylonsvamp og såpevann til å ta bort overflødig fett fra stekeristen og Funnel (trakt). Det kan også brukes ovnsrens

VIKTIG: Når grillen er vasket, stilles den på posisjon og tørkes helt, hvis ikke vil de fleste typer ovnsrens lukte sterkt.

Jevnlig vedlikehold

Jevnlig vedlikehold av din grill sikrer en god funksjon. Kontroller venturierørene (røret mellom ventilen og brenneren) minst to ganger pr. år, eller etter langvarig lagring. Edderkopper og andre insekter kan forstyrre gass-/luftblandingen. Fjern alle fremmedelementer. Kontrollér og eventuell etterstram skruer. De vil kunne løsne, dersom grillen flyttes mye over ujevne eller harde flater. Dersom grillen ikke har vært benyttet på lang tid, anbefaler vi å foreta en tetthetskontroll av gasskoblinger og slange. Dersom du er i tvil om noe, ta kontakt med din gassforhandler eller PRIMUS AS. Om grillen settes bort for vinteren, er det en fordel å sette inn metalldele med fett. Dette for å hindre korrosjon. Etter vinterlagring og minst en gang til i løpet av sesongen, skal slangen kontrolleres for sprekker eller skader. En skadet slange må skiftes umiddelbart!

For å bevare grillens verdi og utseende så lenge som mulig, anbefales det å behandle alle tredeler med treolje én gang i året – dette motvirker strekk og sprekke-dannelser.

For å forlenge grillens levetid, anbefales det å bruke en egnet Outdoor Chef-tildekningshette som ekstra beskyttelse.

Garanti

Outdoor Chef gir en garanti for defekte deler og arbeidsutførelse på 24 mnd. fra og med kjøpsdatoen. På denne betingelse bør du kun la en autorisert gass ingeniør foreta service på din Outdoor Chef. Ingen klager blir godtatt uten kjøpsbevis. Hvis Outdoor Chef godtar klager på disse betingelser, kan defekte deler bli levert uten kostnader. Outdoor Chef vil imidlertid ikke under disse betingelser betale for transport til forhandler og eventuelle skader som kan oppstå.

Sikkerhetsregler

Bruk grillen etter å ha gjennomgått «Tennings- og bruksanvisning».

- Grillen skal kun brukes utendørs.
- Plasser aldri grillen under tak når den er i bruk.
- Advarsel: Enkelte deler blir veldig varme når den er i bruk, hold barn på betryggende avstand og bruk egnede grillhansker under håndteringen av varme deler.
- Når den brukes, hold barn unna.
- Ikke la brennbare ting komme i nærheten.
- Ikke flytt på grillen når den brukes.
- Bruk hansker når du griller.

- Skru av gasstilførselen på både grillen og gassflasken etter bruk.
- Når du bytter gassflaske, forsikre deg om at gasstilførselen er av på både grillen og gassflasken, og at ingen brennbare materialer er i nærheten.
- Etter bytting av gassflasker, utfør lekkasjetesten for å utelukke lekkasjer.
- Hvis du tror det er lekkasje, skru av grillen og gassflasken og la en autorisert gassingeniør se på den.
- Hvis slangen er ødelagt, erstatt den med en gang. Påse at slangen aldri bøyes. Husk å skru av gasstilførselen på grillen og gassflasken før du tar bort slangen.
- NB: Slangemonteringen utføres med venstre hånd.
- Outdoor Chef anbefaler at gassslangen og gassregulatoren skiftes hvert annet til tredje år. Forsikre deg om at det er god luftventilasjon til grilllokket hele tiden.
- Viktig: Vær sikker på at den riktige regulatoren brukes: 28 mbar Butan (ikke inkludert), 37 mbar blandet (ikke justerbar) Propan (ikke inkludert).
- Bruk grillen bare på fast, ikke brennbar overflate.
- La aldri grillen være plassert nær brennbart materiale.
- Bruk kun Butan eller Propan gassflasker.
- Gassflasken må være plassert i et åpent, ventilert rom, ikke i nærheten av barn. Oppbevar aldri en gassflaske (full eller tom) innendørs.
- For å beskytte grillen, bør den dekket med et ekte Outdoor Chef deksel. Forsikre deg alltid om at grillen er blitt kald før den tildekkes.

Feilsøking

- **Gassen vil ikke tenne**
 1. Kontroller at det er gass på flasken.
 2. Kontroller at regulatoren er åpnet.
 3. Forsikre deg om at det gnistrer fra elektroden og mot brenneren.
- **Ingen gnist synes**
 1. Forsikre deg om at batteriet er satt riktig inn.
 2. Avstanden mellom brenneren og elektroden skal være mellom 5 og 8 mm.
 3. Forsikre deg om at tennledningen er koblet til i begge ender og sitter skikkelig.
 4. Bytt batteri (type AAA / 1.5 Volt) i tenneren.

Dersom grillen fremdeles ikke tenner, vennligst ta kontakt med din lokale forhandler.

Teknisk informasjon

Monaco 570 (Eclipse), Como 570 (Eclipse), Ascona 570 (Classic Kettle MX1), Roma 570 (Classic Kettle MX2), GEO570, Entertainer / Bengal 570:

CE	0063
Gass	LPG 30/31
Maks. varmeinntak	
liten brenner	1.20 kW
stor brenner	8.50 kW
Gassforbruk	702 g/h
28-30/37 mbar	
Injector, liten brenner	0.55 mm/merking: BF
Injector, stor brenner	1.47 mm/merking: BT
50mbar	
Injector, liten brenner	0.48 mm/merking: AF
Injector, stor brenner	1.27 mm/merking: AT
Gasstrykk	butan 28 mbar, propan 37 mbar
Anbefalte gassflasker	butan maks. 13 kg, propan maks. 10,5 kg

Leon 570 (Barb Easy):

CE	359BL215
Gass	LPG 30/31
Maks. varmeinntak	8.1 KW
Gassforbruk	580 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	1.47 mm/merking: sort
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butan max. 13 kg, Propan max. 10.5 kg

Ambri 480 (Classic Kettle), Milano 480 (Eclipse), Porto 480 (Barb Easy):

CE	0063
Gass	LPG 30/31
Maks. varmeinntak	5.40 KW
Gassforbruk	389 g/h
Injector 28-30/37 mbar	1.15 mm/merking: BN
Injector 50 mbar	1.02 mm/merking: AN
Trykk Butan/Propan	Butane 28 mbar, Propane 37 mbar
Recommended bottle size	Butan max. 13 kg, Propan max. 10.5 kg

Kategori: I3B/P - 30 mbar: CH, DK, FI, NL, NO, SE
I3B/P - 50 mbar: CH, AT, DE
I3+-28/37 mbar: BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU PT

Slangelengden er 90 cm

Elektrisk tenning

Bruk batteritype AAA / 1.5 Volt i tenneren.

Toleransegrense for temperaturindikatoren er +/- 10%.

European Outdoor Chef operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or specification without giving any prior notice.

Outdoor Chef tabellen över grilltider

Tilbereding av større kjøtt-, fiske- og fjærkrestykker (Trakten i normal posisjon, lokket på, nødvendig tilbehør: grillrist)

VIKTIG: Avhengig av kjøttets tykkelse og form kan de angitte steketidene variere med +/- 10 til 20 minutter.

Tilberedningstid for ca. 1 kg stykke
På minste flamme (ca. 200°C til 220°C)

Svinestek fra nakke	45-60 minutter
Svinestek carré	25-35 minutter
Svinefilet	15-25 minutter
Kalvestek	40-55 minutter
Kalv carré	55-70 minutter
Kalv entrecôte	20-40 minutter
Kalverygg	30-40 minutter
Kalvefilet	12-25 minutter
Lammekoteletter i stykker	25-35 minutter
Lammelår	30-45 minutter
Lammerygg	10-20 minutter
Kylling	45-60 minutter
Kjøttpudding	30-45 minutter
Hjort entrecôte	30-40 minutter
Rådyrrygg (benfri)	10-20 minutter
Laks	10-20 minutter

Tilbereding på emaljert støpegodsplate
(Trakten opp/ned, lokk av)

Koteletter, hamburgere	8-12 minutter
Filetmedaljonger, steker, kyllingbryst	5-10 minutter
Knakkpølser	8-10 minutter
Kongereker	3-6 minutter
Hele fisker	7-12 minutter
Fiskefilet i aluminiumsfolie	3-5 minutter
Grønnsaker, frukt	5-10 minutter
Sjampinjonger	3-5 minutter

Tilbereding på grillrist
(Trakten i normal posisjon, lokket av)

Bakte poteter (mellomstore)	30-40 minutter
Maiskolber i aluminiumsfolie	20-30 minutter
Tomater	8-10 minutter
Myke grønnsaker	15-25 minutter
Hel ananas	25-35 minutter
Potetgrateng i form	25-40 minutter
Kake	45-60 minutter
Ostekake, fruktkake	40-60 minutter

Tilbereding i universalpanne
(Trakten opp/ned, lokk av eller på)

Risotto etter opplysningene på pakken	
Polenta etter opplysningene på pakken	
Grønnsakspanne	15-20 minutter
Gratenger (frukt, grønnsaker osv.)	15-30 minutter

Sales Switzerland
Outdoor Chef Schweiz AG
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 40
Fax +41 41 440 79 78
E-mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Italy
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Norway
Primus AS / Johan Scharffenbersvej 91
Postboks 58
Alnabru
NO-0614 Oslo
Tel. +47 23 38 43 20
Fax +47 23 38 43 40
E-Mail: post@primus.no
www.primus.no

Sales Germany
Outdoor Chef Deutschland GmbH
Güterstrasse 13
DE-79618 Rheinfelden
Tel. +49 7623/7419011
Fax +49 7623/7419010
E-Mail: outdoorchef.deutschland@t-online.de
www.outdoorchef.de

Sales Spain
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Finland
oy Harry Marcell ab
Rälssitie 6
FI-1510 Vantaa
Tel. ++358 9 870 878 51
Fax ++358 9 870 878 03
E-Mail: lea.vanhala@harrymarcell.fi
www.harrymarcell.fi

Sales Austria
OUTDOORCHEF Austria GmbH
A-1030 Wien
Tel. +43 664/143 06 75
Fax +43 3178/35 75
E-Mail: info@outdoorchef.at
www.outdoorchef.at

Sales Benelux
Outdoor Chef Benelux B.V.
De Kreek 6
NL-4906 BB Oosterhout
Tel. +31 162 490959
Fax +31 162 490269
E-Mail: info@outdoorchef.nl
www.outdoorchef.nl

Sales USA/Canada
Proact 2000 Sales Inc.
Unit #4 - 100 Sarah Lane
Oakville, Ontario
CA-L6L 5L3
Tel. +1 905 469 1907
Fax +1 905 469 1908
E-Mail: info@outdoorchef.ca
www.outdoorchef.ca

Sales England/Ireland
Outdoor Chef UK Ltd
Unit 14 Calne Business Centre
Harris Road
Porte Marsh Ind. Est.
Calne, Wiltshire
GB-SN11 9PT
Tel. +44 01249 814111
Fax +44 01249 812444
E-Mail: sales@outdoorchef.net
www.outdoorchef.co.uk

Sales Sweden
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales New Zealand
Alan Brown Energy Resources Ltd.
17 Sunshine Avenue
PO Box 10095 Te Rapa
NZ-Hamilton
Tel. +64 7 849 75 85
Fax +64 7 849 17 49
E-Mail: sales@aber.co.nz
www.aber.co.nz

Sales France
AMCA-NOVAL
92/98 Avenue Victor Hugo
FR-92110 Clinchy
Tel. +33 1 496 80 808
Fax +33 1 496 80 800
E-Mail: amca@amca.fr
www.amca-noval.fr

Sales Denmark
Outdoor Chef International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-Mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch

Sales Australia
Sitro Group Australia Pty. Ltd
26 Lionel Road, Mt Waverley
AU-Victoria 3149
Tel. +61 3 95 43 95 33
Fax +61 3 95 43 98 39
E-Mail: sales@sitro.com.au
www.sitro.com.au

Serial number



THE BARBECUE COMPANY