



CHARCOAL MANUAL

CAMDEN 480 C

 **BEDIENUNGSANLEITUNG** 4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **OUTDOORCHEF** Holzkohle-Kugelgrill in Betrieb nehmen.

 **USER GUIDE** 9


Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue.

 **MODE D'EMPLOI** 14

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à charbon **OUTDOORCHEF**.

 **ISTRUZIONI PER L'USO** 19

Prima di utilizzare il barbecue sferico a carbonella **OUTDOORCHEF** leggere attentamente le presenti istruzioni.

 **BEDIENINGSHANDLEIDING** 24

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** houtskool-kogelbarbecue in gebruik neemt.

 **BRUGSANVISNING** 29

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrill i brug.

 **BRUKSANVISNING** 34

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din **OUTDOORCHEF**-träkolsklotgrill för första gången.

 **BRUKSANVISNING** 39

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk din **OUTDOORCHEF** kulegrill for trekull.

 **KÄYTTÖOHJE** 44

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat **OUTDOORCHEF**-hiilipallogrillin käyttöön.

 **NOTKUNARLEIÐBEININGAR** 49

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en **OUTDOORCHEF** kúlugrillið fyrir viðarkol er tekið í notkun.

 **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ** 54

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето **OUTDOORCHEF** сферично барбекю на дървени въглища.

 **UPUTE ZA UPOTREBU** 59


Prije nego svoj **OUTDOORCHEF** okrugli roštilj na drveni ugljen stavite u pogon, pažljivo pročitajte ove upute.

 ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 64

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF**.

 NÁVOD K OBSLUZE 69

Před uvedením Vašeho kotlového grilu na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

 HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 74

Olvassa el figyelmesen az útmutatót az **OUTDOORCHEF** faszenes gömbgrill használatba vétele előtt.

 INSTRUKCJA OBSŁUGI 79

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla kulistego na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

 MANUAL DE UTILIZAÇÃO 84

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a carvão **OUTDOORCHEF**.

 INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 89

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu mangal, tip **OUTDOORCHEF**.

 UPUTSTVO ZA UPOTREBU 94

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo, pre nego što pustite u rad **OUTDOORCHEF** loptasti roštilj na ćumur.

 NÁVOD NA OBSLUHU 99

Pred uvedením vášho guľového grilu na drevené uhlie **OUTDOORCHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

 NAVODILA ZA UPORABO 104

Preden začnete uporabljati vaš okrogli žar **OUTDOORCHEF** na lesno oglje, si pozorno preberite ta navodila.

 GUÍA DEL USUARIO 109

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón vegetal **OUTDOORCHEF**.

 KULLANMA KILAVUZU 114

OUTDOORCHEF mangal kömürü kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrill in Betrieb nehmen.

WICHTIG:

Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Holzkohle-Kugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf dem Fahrgestell Ihres Grills und auf der Verpackung. Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

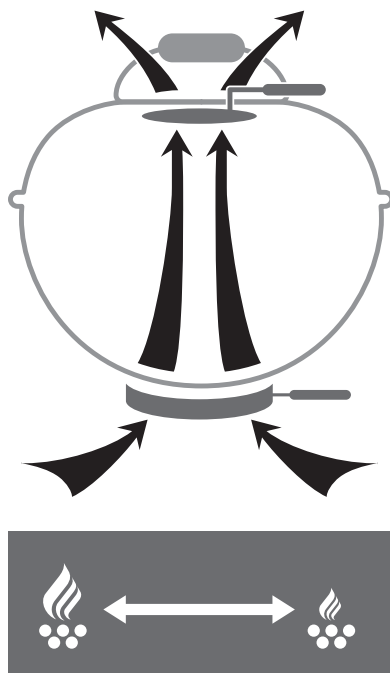
ACHTUNG: Der Holzkohle-Kugelgrill von OUTDOORCHEF darf nicht als Feuerstelle verwendet werden.

SICHERHEITSHINWEISE

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme Ihres Grills alle in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise genau durch.



- „Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!“
- „**ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!“
- „**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!“
- „**ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!“
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle nach.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1,5 m zu brennbaren Materialien.
- Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze schieben!
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.
- OUTDOORCHEF empfiehlt, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglüht.

MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN

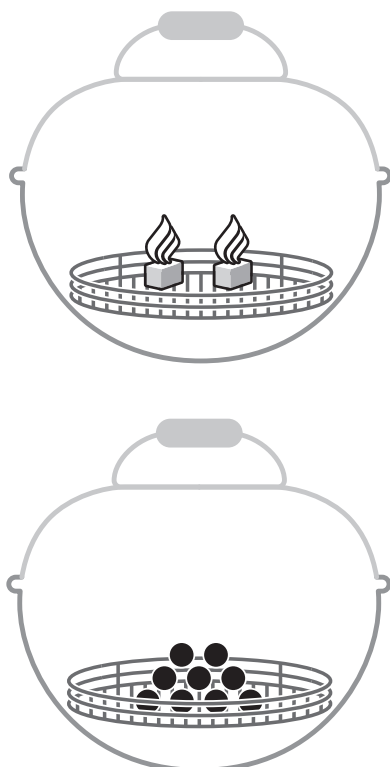


- Stellen Sie den **OUTDOORCHEF** Holzkohle-Kugelgrill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale richtig eingelegt ist und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind.
Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich.
- Die Hitze kann durch das Öffnen und Schliessen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden: Öffnen erhöht die Temperatur und Schliessen verringert sie.
- **OUTDOORCHEF** empfiehlt: Verwenden Sie handelsübliche Anzündwürfel und Papier für das Einheizen ihres Grills anstelle von Anzündflüssigkeit.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfehlen wir den Gebrauch qualitativ hochwertiger **OUTDOORCHEF** Holzkohle oder Briketts. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.
- Verwenden Sie für Ihren **OUTDOORCHEF** Holzkohle-Kugelgrill folgende Startfüllmengen

Die passende Holzkohle oder Briketts finden Sie bei Ihrem **OUTDOORCHEF** Händler.

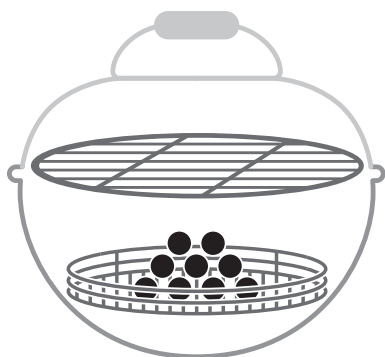
 480	500 Gramm	
---	-----------	---

EINHEIZEN DES HOLZKOHLE-GRILLS



1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern den Grillrost.
2. Belegen Sie den Kohlerost mit handelsüblichen Anzündwürfeln und entfachen diese.
Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle.
3. Bedecken Sie den Kohlerost vorzugsweise mit Briketts.
(siehe dazu Startfüllmenge aus Kapitel **MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN**).
Achten Sie darauf, dass keine Briketts an der Kugel anliegen.
4. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmässig glüht und von einer weissen Schicht umgeben ist.
Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
5. **„Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.“**

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLE-KUGELGRILL



1. Verteilen Sie die Kohle über den gesamten Kohlerost und legen Sie danach den Grillrost auf die 3 Halterungen.
2. Legen Sie danach Ihr Grillgut auf den Rost.
3. Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Grill, bevor Sie weitere Kohle nachgeben. Eine vorsichtige Dosierung ist notwendig, damit der Temperaturanstieg unter Kontrolle gehalten werden kann. Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollten nicht höhere Temperaturen als 300° C (626° F) erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.

TIPPS UND TRICKS

- Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken.
- Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Braten.
- Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir den **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-** das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse.
- Damit Sie ein optimales Ergebnis für Kurzgebratenes erzielen, empfehlen wir den **2 TEILIGEN GUSSEISENROST** von **OUTDOORCHEF**.
- Legen Sie den heissen Grilldeckel nicht auf den Rasen. Benutzen Sie bei Modellen ohne Deckelscharnier bzw. Deckelhalter den Haken, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, um diesen am Rand der unteren Grillkugel einzuhängen.
- Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich. **ACHTUNG:** Der Lüftungsschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben (siehe auch **GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLE-KUGELGRILL**)
- **OUTDOORCHEF** empfiehlt, den Deckel während des Grillens zu schliessen und mittels Ventilationsschieber die Temperatur zu regeln. Durch die Luftzirkulation im Innern des Grills verkürzt sich die Grillzeit bis zu einem Drittel.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe. Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts anstelle einer Gabel eine gute und genügend lange Fleischzange, damit das Fleisch nicht angestochen werden muss und saftig bleibt.
- Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr **OUTDOORCHEF** noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.
- Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

REINIGUNG UND UNTERHALT

- Wenn Sie nach dem Grillen die Kohle ersticken wollen, setzen Sie den Deckel auf und schliessen Sie alle Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie kein Wasser.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Grillen immer sämtliche Aschenrückstände.
- Reinigen Sie die verschiedenen Roste mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Waschen Sie die Fettauffangschale mit Seifenwasser aus oder reinigen Sie diese mit dem **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill erfreuen können, empfehlen wir Ihnen folgendes:
- Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden **OUTDOORCHEF** Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.

Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

WICHTIG: der Grill darf während des Einsatzes mit dem **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** nicht in Betrieb sein. Den Händen zuliebe Handschuhe und möglichst Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen und 15–30 Min. einwirken lassen. Verschmutzte Flächen nochmals einsprühen, gründlich mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

ACHTUNG: Der **OUTDOORCHEF** Barbecue-Cleaner darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

VERBRAUCHER-GARANTIE

1. Garantie und Verhältnis zu sonstigen Rechten des Käufers

Mit dem Kauf dieses OUTDOORCHEF Produktes bei einem autorisierten Händler erhalten Sie als privater Endkunde (Verbraucher) eine Herstellergarantie von DKB Household Switzerland AG („DKB“). Die Herstellergarantie gewährt Ihnen Garantieansprüche gegen den Garantiegeber nach Maßgabe dieser Vereinbarung. Die Garantieansprüche bestehen dabei neben Ihren sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Rechten. Diese sonstigen Rechte werden durch diese Garantie nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt. Sie können daher auch Ihre sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Ansprüche gegenüber dem jeweils Verpflichteten geltend machen. So werden bspw. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz durch diese Garantie nicht berührt. Als Käufer bleibt es Ihnen insbesondere auch möglich, vertragliche Gewährleistungsansprüche gegen Ihren Verkäufer geltend zu machen. So kann beispielsweise eine mögliche Rückabwicklung des Kaufvertrages nur gegenüber dem Verkäufer, nicht aber im Rahmen dieser Garantie gegenüber DKB verfolgt werden.

2. Beteiligte und Garantievoraussetzungen

Garantiegeber ist DKB. Garantieberechtigt ist jeder Endkunde, der ein Neuprodukt im autorisierten Handel für private Zwecke erwirbt. Der Erwerb ist durch Vorlage des Kaufbelegs zu führen. Ein Erwerb für private Zwecke liegt vor, wenn das Produkt durch eine natürliche Person zu Zwecken erworben wird, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugeordnet werden können. Wird ein Garantiefall erkennbar müssen Sie die Garantieansprüche innerhalb von zwei Monaten beim Garantiegeber geltend machen. Ansonsten sind Sie mit Garantieansprüchen ausgeschlossen. Für offensichtliche Mängel beginnt diese Ausschlussfrist mit Erhalt des Produkts. DKB empfiehlt daher, das Produkt nach Erhalt umgehend auf Mängel zu prüfen.

3. Umfang

Die Garantie gilt ab Kaufdatum und wird in folgenden Fällen gewährt, sofern kein Ausschlussstatbestand nach Ziffer 4 vorliegt:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) gegen Durchrosten.
- 3 Jahre auf den emaillierten Grillrost gegen Durchrosten oder Durchbrennen.
- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrosten oder Durchbrennen.
- Fehler der Emaillierung vor erstmaliger Benutzung
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler

Nicht als Mangel gelten dabei für die Funktion unerhebliche und für Sie als Kunden zumutbare Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung oder kleinere Fehlstellen wie produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an den Aufhängungen. Bei einem Garantiefall wird DKB nach eigener Wahl die beschädigten oder mangelhaften Teile oder das Produkt insgesamt austauschen und ersetzen. Soweit für Sie als Kunden zumutbar kann ein Austausch auch gegen ein vergleichbares Modell neuerer Bauart ausgetauscht werden, bspw. gegen ein Nachfolgemodell. Soweit durch einen Mangel die Funktionalität des Produkts nicht beeinträchtigt wird und soweit für Sie als Kunden zumutbar, kann Ihnen statt der Reparatur auch ein angemessener finanzieller Ausgleich angeboten werden. Für die Dauer der Garantieabwicklung (Prüfung und eventuell Austausch) besteht gegen DKB kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt oder eine sonstige Entschädigung. Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von DKB über. Nur beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von neuem. Weitergehende Ansprüche gegen den Garantiegeber werden durch diese Garantie nicht begründet. Ihre Ansprüche aus sonstigen Rechtsgründen werden hierdurch jedoch nicht ausgeschlossen oder beschränkt (siehe auch oben 1.).

4. Ausschluss

Die Garantie ist in folgenden Fällen ausgeschlossen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsgemäßem Gebrauch, insbesondere an allgemeinen Verschleißteilen wie Trichter, Flammendächer, Brenner, Thermometer, Zündung und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie, Grill- oder Kohlerost und -schale, Anzündrost sowie die Kohle- / Fettauffangschale.
- Schäden der Emaillierung bei benutzten Geräten, sofern der Fehler nicht nachweislich bereits vor erstmaliger Benutzung vorlag.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Benutzung, insbesondere aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, der Sicherheitshinweise oder von Betriebs-/Wartungsanweisungen (beispielsweise Benutzung von Outdoor-Geräten in Innenräumen, Beschädigungen durch fehlerhafte Montage, durch unsachgemäße Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder des Grillrosts, durch Nichtdurchführens eines Dichtheitstestes soweit in der Bedienungsanleitung empfohlen, durch Verwendung schädlicher Chemikalien, durch Zweckentfremdung usw.).
- Defekte und/oder Schäden, soweit diese durch Eingriffe oder Reparaturen von nicht durch DKB autorisierte Personen erfolgt sind.
- Defekte und/oder Schäden durch zerstörende Witterungseinflüsse (beispielsweise Hagel oder Blitzschlag).
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von mutwilliger Beschädigung oder aufgrund vorsätzlicher oder fahrlässiger Beschädigung, soweit nicht von DKB zu vertreten.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim Transport zum Käufer entstanden sind, soweit nicht der Transport vom Garantiegeber veranlasst wurde.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch zu gewerblichen Zwecken (bspw. Einsatz in Hotellerie oder Gastronomie).

5. Garantieabwicklung

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte möglichst umgehend an uns oder einen unserer autorisierten Händler (Händlernachweis unter www.outdoorchef.com) und nennen uns neben Ihrer Anschrift nach Möglichkeit Produkt/Produktteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer (beides finden Sie auf dem Datensticker auf Ihrem Grill; siehe dazu den ersten Abschnitt der Bedienungsanleitung). Beschreiben Sie uns den Mangel gerne auch mit Foto. Zur Prüfung des Garantiefalls übergeben Sie das Produkt dem Händler oder uns (Bring-In-Garantie). Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die notwendigen und erforderlichen Transport- und Versandkosten, ansonsten senden wir das Produkt auf Ihre Kosten zurück.

Die registrierte Marke **OUTDOORCHEF** wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM

** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).



USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue.

IMPORTANT:

First of all, make a note of the serial number of your charcoal kettle barbecue on the back of this User Guide. You can find the number under the trolley of your barbecue and on the packaging. The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

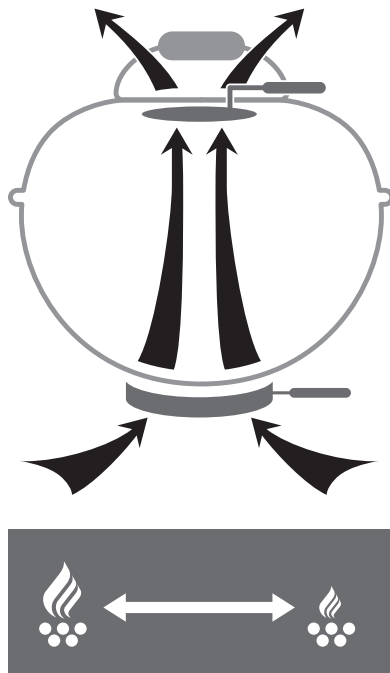
CAUTION: Do not use the **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue as a fireplace.

SAFETY INFORMATION

Failure to comply with this safety information and the precautionary measures can lead to serious injuries. Read all the information contained in this User Guide carefully before using your barbecue.

- **“Do not use indoors!”**
- **“WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!”**
- **“WARNING! Keep children and pets away!”**
- **“WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!”**
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- Select a location protected as much as possible from the wind before lighting the barbecue.
- Use only standard barbecue lighters and follow the instructions on the packaging.
- Never add firelighting fluid or charcoal soaked in firelighting fluid to hot or warm charcoal.
- Keep a safety clearance of 1.5 m from flammable materials.
- Do not push appliances with castor wheels over uneven surfaces or steps!
- Do not remove the ash until it has cooled down completely.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing and adjusting the ventilation openings.
- Wear appropriate clothing. Long, loose-fitting sleeves can quickly catch fire.
- **OUTDOORCHEF** recommends heating the barbecue and allowing the fuel to burn for at least 30 minutes before using it for the first time.

PREPARATION BEFORE LIGHTING THE BARBECUE





- Place your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue on a level, firm surface.
- Before lighting the charcoal, make sure that the ash tray is inserted correctly and that all ventilation slots are open.

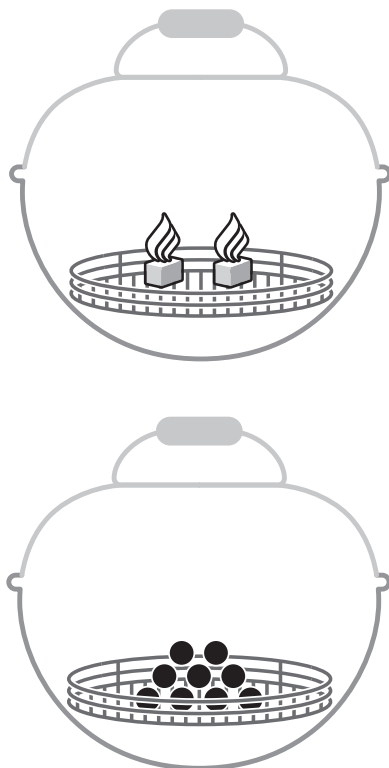
The position of the ventilation openings at the bottom is illustrated clearly by an indicator on the ash tray.

- The heat can be regulated easily by opening and closing the ventilation openings: opening increases the temperature and closing reduces it.
- **OUTDOORCHEF** recommends: Use standard firelighter blocks and paper to light your barbecue instead of firelighting fluid.
- For obtaining a constantly high temperature, we recommend using the high-quality **OUTDOORCHEF** charcoal or briquettes. Store these in a dry place.
- Use the following starting quantities to fill your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue

You can find suitable charcoal or briquettes at your **OUTDOORCHEF** retailer.

 480	500 grams	
---	-----------	---

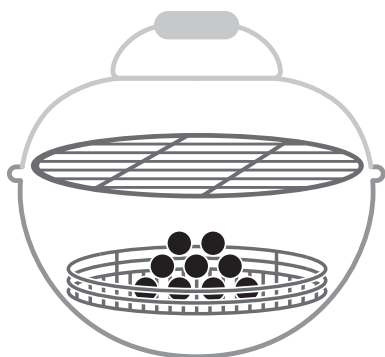
LIGHTING THE CHARCOAL BARBECUE



1. Remove the barbecue grid before lighting.
2. Place standard firelighter blocks on the charcoal grate and light them. Do not use any liquids such as petrol, spirits or similar firelighting fluids. Never add firelighting fluid or charcoal soaked in firelighting fluid to hot or warm charcoal.

3. Cover the charcoal grate preferably with briquettes. (refer to the starting quantities indicated in the chapter **PREPARATION BEFORE LIGHTING THE BARBECUE**). Make sure no briquettes are in contact with the kettle.
4. Leave the lid open and allow the charcoal to burn for around 30-45 minutes until it is glowing evenly and covered by a white layer. Only now are you ready to start barbecuing.
5. **"Do not cook before the fuel has a coating of ash."**

INSTRUCTIONS FOR USING THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE



1. Distribute the charcoal over the entire charcoal grate and then place the barbecue grid on the 3 holders.
2. Place the food to be grilled on the grid.
3. Always monitor the temperature of your barbecue before adding more charcoal. Add any additional quantities carefully to keep the increase in temperature under control.
To protect the food to be grilled and the barbecue itself, do not allow the barbecue to reach temperatures in excess of 300°C (626°F). Excessive temperatures may deform parts of the barbecue.

TIPS AND TRICKS

- Always leave a slight space between pieces of meat.
- Closing the lid allows food to be browned evenly on all sides, while ensuring the juices stay in the meat.
- For extra peace of mind when cooking larger joints of meat, we recommend using the **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** digital meat thermometer to ensure perfect results.
- For optimal flash-grilling, we recommend the **OUTDOORCHEF CAST-IRON TWO-PART BARBECUE GRID**.
- Do not place the hot barbecue lid on grassy surfaces. In models without a lid hinge or lid holder, use the hook on the inside of the lid to hang it from the edge of the lower half of the barbecue kettle.
- The position of the ventilation openings at the bottom is illustrated clearly by an indicator on the ash tray. **CAUTION:** The ventilation slide on the lid must always be left open when grilling, however (see also **INSTRUCTIONS FOR USING THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE**)
- **OUTDOORCHEF** recommends closing the lid while barbecuing and using the ventilation slot to adjust the temperature. Air circulation inside the barbecue reduces the grilling time by up to one third.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing and adjusting the ventilation openings. Instead of using a fork to turn food on the barbecue, use good quality, sufficiently long meat tongs to avoid puncturing the meat and make sure it stays juicy.
- The right accessories will make your **OUTDOORCHEF** even more fun. Whether grilling, cooking or baking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.
- You can find a full range of accessories for your barbecue at WWW.OUTDOORCHEF.COM

CLEANING AND MAINTENANCE

- To extinguish the charcoal after your barbecue, put the lid on the barbecue and close all ventilation openings. Do not use water.
- Always remove all ash residues before using the barbecue again.
- Clean the grids and grates using a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles). Do not use any sharp objects or aggressive cleaning products. Wash the drip pan in soapy water or clean it using the **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**.
- To help you enjoy your barbecue for as long as possible, we recommend the following:
- Once your barbecue has cooled down completely, protect it from the effects of the weather with a suitable **OUTDOORCHEF** cover.

Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: the barbecue must not be in operation while using the **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Wear gloves to protect your hands and, if possible, glasses to shield your eyes. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 15-30 minutes. Spray stained surfaces again, rinse thoroughly with water and leave to dry.

WARNING: Do not use the **OUTDOORCHEF** Barbecue Cleaner on powder-coated surfaces.

CONSUMER WARRANTY

1. Warranty and relation to other rights of the purchaser

As a private end user (consumer) purchasing this OUTDOORCHEF product from an authorised dealer, you are eligible to receive a manufacturer's warranty from DKB Household Switzerland AG ("DKB").

The manufacturer's warranty entitles you to assert warranty claims against the warranty provider in accordance with this agreement. The warranty claims exist in addition to your other contractual or statutory rights. These other rights are not excluded or restricted by this warranty. Therefore, you can also assert other contractual or statutory claims against the respective obligated parties. Thus for example, claims asserted under the Product Liability Act are not affected by this guarantee.

As the purchaser, you may in particular also assert contractual warranty claims against the seller. The reversal of the purchase contract, for example, can only be pursued against the seller, but not against DKB under this warranty.

2. Participants and warranty conditions

The warranty provider is DKB. All end customers who purchase a new product from an authorised dealer for private purposes are eligible for the warranty. Proof of purchase shall be the purchase receipt. A purchase for private use means the product is purchased by a person for purposes which are, for the most part, not associated with either their commercial or their independent professional activities.

If it becomes recognised that a warranty claim must be made, said warranty claim must be asserted against the warranty provider within two months. Otherwise, the warranty claim will be excluded. For obvious defects, this limitation period begins upon receipt of the product. DKB therefore recommends that you check the product for defects immediately upon receipt.

3. Scope

The warranty is valid from the date of purchase and is granted in the following cases, provided that no exclusion of facts exists pursuant to Paragraph 4:

- 3 years on the enamelled kettle (bottom part and lid) against corrosion perforation
- 3 years on the enamelled barbecue grid against corrosion perforation or burn-through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion perforation or burn-through
- Faults in the enamel coating prior to first use
- 2 years on all remaining manufacturing/material defects

Imperfections which are not considered to be defects include functionally insignificant and reasonable irregularities, differences in the colour of enamelling and minor defects such as production-related support points at the lower edge of the lid or on the suspensions.

In a warranty case, DKB will exchange and replace, at the purchaser's request, either the damaged/defective parts or the entire product. As far as is reasonable, an exchange can be made for a similar model of a newer design, e.g. for a successor model. Insofar as the functionality of the product is not affected by a defect and to an extent reasonable for you as the customer, appropriate financial compensation can be offered to you in lieu of repair.

During the processing of a warranty claim (verification and possibly replacement), the purchaser shall not be entitled to assert a claim for a replacement or other compensation against DKB. Undertaking warranty services does not mean that the warranty period is extended or restarted. Exchanged parts become the property of DKB. The warranty period will only start again if the product is replaced.

Any further claims against the warranty provider are not covered by this warranty. However, this does not restrict or exclude your claims on other legal grounds (see also Section 1 above).

4. Exclusion

The warranty shall not apply in the following cases:

- Normal wear and tear resulting from normal (intended) use, especially to general wear parts such as funnel, flame cover, burner, thermometer, ignition and battery, electrode, ignition cable, gas hose, gas pressure regulator, heating element, reflector, aluminium protection foil, barbecue grid or charcoal grate and basket, lighting grate and charcoal/drip pan.
- Damage to the enamel from the use of utensils and other devices, provided that the defect did not already demonstrably exist before first use.
- Defects and/or damage due to misuse, improper use, in particular due to not following the user guide, safety instructions or operating/maintenance instructions (for example, use of outdoor equipment indoors, damage resulting from incorrect installation, improper cleaning of the enamelled surface of the funnel or barbecue grid, failure to perform a leak test to the extent recommended in the user guide, use of harmful chemicals, unintended use, etc.).
- Defects and/or damages that are remedied through intervention or repair by persons other than those authorised by DKB.
- Defects and/or damage caused by destructive weather influences (e.g. hail or lightning).
- Defects and/or damage due to vandalism or due to intentional or negligent damage to the extent that this was not caused by DKB.
- Defects and/or damages incurred during transport to the buyer, unless the transport was arranged by the warranty provider.
- Defects and/or damage due to force majeure.
- Defects and/or damage due to wear caused by professional use for commercial purposes (e.g. use in a hotel or restaurant).

5. Processing of warranty claims

In the event of a warranty claim please contact us or one of our authorised dealers (a dealer directory is available at www.outdoorchef.com) as soon as possible and tell us your address and, if possible, the product/product part, sales receipt information, serial number and item number (both can be found on the data sticker on your barbecue; see the first section of the User Guide). Please describe the defect and, if possible, also send us a photo of it. In order to verify your warranty claim, you will need to return the product to us or your local dealer (bring-in warranty). In the case of justified warranty claims, we will reimburse the necessary and required transport and shipping costs. Otherwise we will send the product back to you at your expense.

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich, Switzerland| www.dkbrands.com

* A dealer directory can be found on our website at OUTDOORCHEF.COM.

** The serial number and item number can be found on the information sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).



MODE D'EMPLOI

Veillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à charbon OUTDOORCHEF.

IMPORTANT :

veillez avant tout noter le numéro de série de votre barbecue sphérique à charbon sur le verso de ce mode d'emploi. Le numéro figure sur la structure mobile de votre barbecue et sur l'emballage. Le numéro de série et la référence sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien.

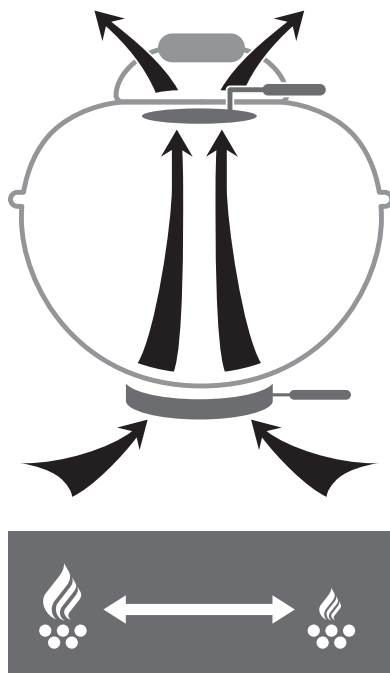
Veillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. **ATTENTION** : ne pas utiliser le barbecue sphérique à charbon OUTDOORCHEF comme source de chaleur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes de sécurité et des mesures de précaution peut entraîner de graves blessures. Veuillez donc lire attentivement les consignes énoncées dans ce manuel avant de mettre votre barbecue en service.



- « **Ne pas utiliser dans des locaux fermés !** »
- « **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !** »
- « **ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.** »
- « **ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.** »
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Veuillez utiliser exclusivement des allume-feux courants et respecter les consignes indiquées sur l'emballage.
- Veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.
- Veuillez respecter une distance de sécurité de 1,5 m avec tout matériau inflammable.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes sur un sol irrégulier ou des paliers !
- Veuillez n'enlever les cendres que lorsqu'elles ont complètement refroidi.
- Pendant l'utilisation du barbecue et le réglage des ouvertures d'aération, portez toujours des gants spéciaux.
- Portez des vêtements adaptés. Des manches amples et longues sont susceptibles de prendre feu facilement.
- OUTDOORCHEF recommande de faire chauffer le barbecue avant la première utilisation et de laisser brûler le combustible au moins 30 minutes.

PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE

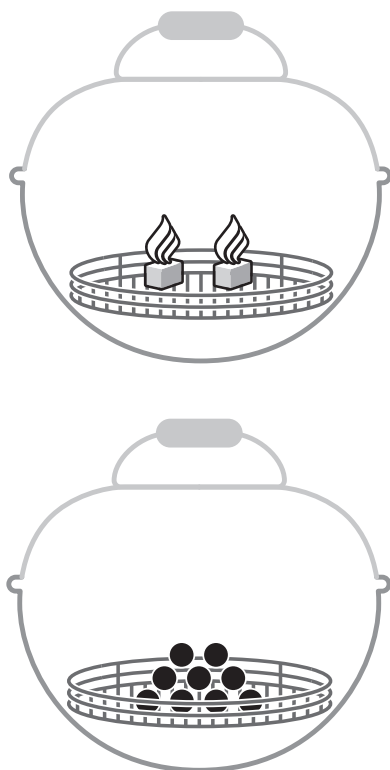


- Veuillez installer le barbecue **OUTDOORCHEF** sphérique à charbon sur un sol plat et sûr.
- Avant d'allumer le charbon, vérifiez que le collecteur de cendres est correctement installé et que toutes les aérations sont ouvertes.
- La position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée sur le réceptacle de cendres.
- La chaleur se régule facilement grâce à l'ouverture et à la fermeture des ouvertures d'aération : ouvrir pour augmenter la chaleur et fermer pour la réduire.
- **OUTDOORCHEF** vous recommande d'utiliser des allume-feux courants et du papier pour allumer votre barbecue plutôt que des allume-feux liquides.
- Afin d'atteindre une chaleur à la fois élevée et constante, nous vous recommandons d'utiliser le charbon de bois ou les briquettes de grande qualité de la marque **OUTDOORCHEF**. Stockez-les dans un endroit sec.
- Pour démarrer votre barbecue sphérique à charbon **OUTDOORCHEF**, veuillez utiliser les quantités suivantes

Vous trouverez le charbon de bois ou les briquettes adaptés chez votre revendeur **OUTDOORCHEF**.

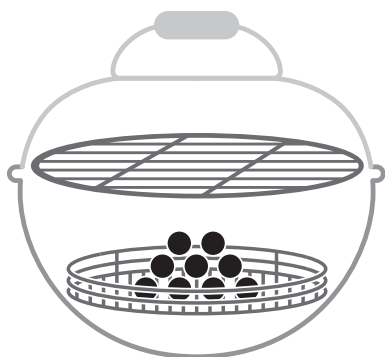
 480	500 grammes	
---	-------------	---

ALLUMAGE DU BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON



1. Retirez la grille avant l'allumage.
2. Posez des cubes allume-feux conventionnels sur la grille à charbon et allumez-les. Veuillez n'utiliser aucun liquide comme de l'essence, de l'alcool ou tout autre allume-feu liquide. Veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Recouvrez la grille à charbon de préférence avec des briquettes. (voir la quantité nécessaire à l'allumage au chapitre **PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE**). Veuillez à ce qu'aucune briquette ne se trouve en contact avec les parois de la sphère.
4. Laissez brûler le charbon pendant environ 30 à 45 minutes avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il y ait une couche homogène de braises recouvertes d'une couche blanche. Vous pouvez maintenant commencer à griller vos aliments.
5. « **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.** »

MODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON



1. Répartissez le charbon sur la totalité de la grille à charbon et déposez ensuite la grille sur les 3 supports.
2. Posez ensuite les grillades sur la grille de cuisson.
3. Vérifiez toujours la chaleur de votre barbecue avant d'ajouter du charbon. Il faut doser avec précaution le charbon afin de garder la température sous contrôle. Pour protéger les grillades et le barbecue, il ne faut pas dépasser une température de 300 °C (626 °F). Des températures trop élevées peuvent déformer certains éléments du barbecue.

CONSEILS ET ASTUCES

- Laissez toujours un peu d'espace entre les morceaux de viande.
- En fermant le couvercle, vous obtenez une cuisson homogène, la viande est grillée de tous les côtés et garde son jus.
- Afin de réussir la cuisson des gros morceaux de viande à tous les coups, nous vous recommandons CHECK GOURMET d'OUTDOORCHEF – un thermomètre qui mesure la température au cœur et garantit un résultat parfait.
- Afin d'obtenir un résultat parfait pour les grillades rapides, nous vous recommandons d'utiliser la GRILLE EN FONTE EN 2 PARTIES OUTDOORCHEF.
- Ne posez jamais le couvercle de la grille chaud sur la pelouse. Pour les modèles sans charnière de couvercle ou sans porte couvercle, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle afin de l'accrocher au bord de la demi-sphère inférieure du barbecue.
- La position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée sur le réceptacle de cendres. **ATTENTION** : le clapet d'aération sur le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson (voir également **MODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON**)
- OUTDOORCHEF recommande de fermer le couvercle pendant la cuisson et de régler la température à l'aide des clapets de ventilation. Grâce à la circulation de l'air à l'intérieur du barbecue, le temps de cuisson est réduit d'un tiers au maximum.
- Pendant l'utilisation du barbecue et le réglage des ouvertures d'aération, portez toujours des gants spéciaux. Pour ne pas abîmer la viande et qu'elle garde son jus, utilisez une pince à viande suffisamment longue pour la retourner plutôt qu'une fourchette.
- Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre OUTDOORCHEF. Faire griller, cuire ou mijoter : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.
- Vous trouverez tous les accessoires pour votre barbecue sur OUTDOORCHEF.COM

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Si vous souhaitez éteindre le charbon après les grillades, remettez le couvercle et fermez toutes les ouvertures d'aération. N'utilisez pas d'eau.
- Avant de faire de nouvelles grillades, retirez les restes de cendres.
- Nettoyez les différentes grilles avec une brosse pour grille dotée de poils en laiton (pas de poils en acier). N'utilisez aucun objet pointu ni aucun détergent agressif. Lavez la lèchefrite avec de l'eau savonneuse ou nettoyez-la avec le BARBECUE-CLEANER OUTDOORCHEF.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, nous vous conseillons de :
- protéger votre barbecue, une fois refroidi, contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée.

Retirer la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

UTILISATION DU BARBECUE-CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : le barbecue ne doit pas être allumé lorsque vous utilisez le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOORCHEF. Portez des gants pour protéger vos mains et, si possible, des lunettes. Appliquez soigneusement le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laissez agir 15 à 30 minutes. Vaporisez à nouveau les surfaces encrassées, rincez abondamment à l'eau et laissez sécher.

ATTENTION : ne pas utiliser le détergent pour barbecue d'OUTDOORCHEF sur des surfaces dotées d'un revêtement par poudre.

GARANTIE CONSOMMATEUR

1. Garantie et autres droits de l'acheteur

En achetant ce produit OUTDOORCHEF chez un revendeur agréé, vous bénéficiez en tant que client final privé (consommateur) de la garantie fabricant DKB Household Switzerland AG (« DKB »).

La garantie fabricant assure des droits à la garantie vis-à-vis du garant et conformément aux conditions de cet accord. Les droits à la garantie s'appliquent parallèlement à vos autres droits contractuels et légaux. Ces autres droits ne sont pas exclus ni limités par cette garantie. Vous pouvez donc également faire valoir vos autres droits contractuels ou légaux face aux parties engagées. En conséquence, les droits définis par la loi sur la responsabilité des produits restent valables.

En tant qu'acheteur, vous pouvez également faire valoir vos droits de garantie vis-à-vis du vendeur. Vous pouvez notamment demander la résiliation du contrat d'achat exclusivement auprès du vendeur et non auprès de DKB dans le cadre de cette garantie.

2. Parties et conditions d'application de la garantie

Le garant est DKB. Tout client final ayant acheté un produit neuf chez un revendeur agréé à des fins personnelles peut bénéficier de la garantie. Pour justifier de l'achat, il faut présenter une preuve d'achat. On parle d'achat à des fins personnelles quand un produit est acheté par une personne physique et quand l'usage du produit reste majoritairement privé et donc ne pouvant être attribué ni à une activité commerciale ni à une activité professionnelle indépendante.

Si un cas de garantie se présente, toute réclamation doit être présentée au garant dans la limite de deux mois. Sinon, toute réclamation sera refusée. En cas de défaut apparent, le délai de forclusion commence à compter de la date d'achat du produit. DKB vous conseille donc de bien vérifier le produit au moment de l'achat.

3. Étendue

La garantie est valable dès la date d'achat et s'applique dans les cas suivants, à condition qu'il n'existe aucun cas d'exclusion comme défini au point 4 :

- 3 ans pour la sphère émaillée (partie inférieure et couvercle) contre la corrosion.
- 3 ans pour la grille émaillée contre la corrosion et les brûlures.
- 3 ans pour les pièces en acier contre la corrosion et les brûlures.
- Défaut de l'émaillage avant la première utilisation
- 2 ans sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux

Ne sont pas considérés comme défauts, les inégalités raisonnables pour vous, client, et qui n'impactent pas le fonctionnement, les différences de couleur de l'émaillage ou les petits défauts qui résultent de la production comme les points d'appui sur le bord inférieur du couvercle ou sur les suspensions.

En cas demande de garantie, DKB se réserve le droit de remplacer ou d'échanger soit la pièce défectueuse ou abîmée soit la totalité du produit. Si vous, client, estimez que cela est raisonnable, il est également possible que le produit soit échangé contre un produit similaire d'une nouvelle série, comme par exemple un modèle plus récent. Si le fonctionnement du produit n'est pas entravé par un défaut constaté et qu'il reste raisonnable pour vous, client, il est possible qu'une compensation financière adaptée vous soit proposée à la place d'une réparation.

Pendant le traitement de la garantie (vérification et échange éventuel), DKB n'est pas tenu de vous fournir un produit de remplacement ni de vous verser tout dédommagement. Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de sa durée. Les pièces échangées deviennent la propriété de DKB. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.

Cette garantie ne permet aucun autre recours contre le garant. Ceci n'exclue pas ni ne limite les droits basés sur d'autres motifs juridiques (voir point 1).

4. Exclusions de garantie

La garantie est exclue dans les cas suivants :

- Une usure normale en cas d'utilisation conforme, en particulier en ce qui concerne les pièces d'usure comme l'entonnoir, le toitures anti-flammes, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régulateur de pression du gaz, l'élément de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium, la grille ou la grille à charbon et le panier à charbon, la grille d'allumage ainsi que le réceptacle pour les graisses des barbecues à charbon.
- Les dommages subis par l'émaillage lors de l'utilisation des appareils, quand ceux-ci n'ont pas été constatés avant la première utilisation.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation non conforme ou inexacte, en particulier en cas de non-respect du mode d'emploi, des consignes de sécurité ou des consignes d'utilisation et de maintenance (utilisation d'appareils destinés à l'extérieur en intérieur, dommages liés à un montage erroné, à un nettoyage non conforme de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, à la non réalisation d'un test d'étanchéité comme recommandé dans le monde d'emploi, à l'utilisation de produits chimiques nocifs, à une utilisation abusive, etc.).
- Défauts et/ou dommages suite à une intervention ou une réparation réalisée par une personne non autorisée par DKB.
- Défauts et/ou dommages dus à des intempéries dévastatrices (comme la grêle ou la foudre).
- Défauts et/ou dommages liés à une dégradation volontaire ou à un acte délibéré ou de négligence non imputable à DKB.

- Défauts et/ou dommages causés lors de la livraison à l'acheteur, à condition que le garant ne se soit pas chargé du transport.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation professionnelle à des fins commerciales (utilisation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration par exemple).

5. Prise en charge

En cas de réclamation, veuillez-vous adresser le plus tôt possible à nos collaborateurs ou à nos revendeurs agréés (liste des revendeurs disponible sur www.outdoorchef.com) et indiquer votre adresse ainsi que, dans la mesure du possible, le produit/la pièce concerné, la preuve d'achat, le numéro de série et la référence du produit (disponibles sur l'autocollant situé sur le barbecue ; voir la première partie du mode d'emploi). Décrivez le défaut constaté et ajoutez si possible des photos. Afin de vérifier le cas de garantie, veuillez nous envoyer le produit ou le déposer chez un revendeur (garantie retour en atelier). En cas de réclamation justifiée, nous remboursons les frais de transport et d'expédition nécessaires et obligatoires. Sinon, nous renvoyons le produit à vos frais.

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Boîte postale | 8052 Zurich-Suisse | www.dkbrands.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que la référence sur l'autocollant situé sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).



ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il barbecue sferico a carbonella OUTDOORCHEF leggere attentamente le presenti istruzioni.

IMPORTANTE:

Per prima cosa annotate il numero di serie del vostro barbecue sferico a carbonella sulla controcopertina delle presenti istruzioni. Questo numero si trova sul telaio su ruote del grill e sulla confezione. Il numero di serie e il codice articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

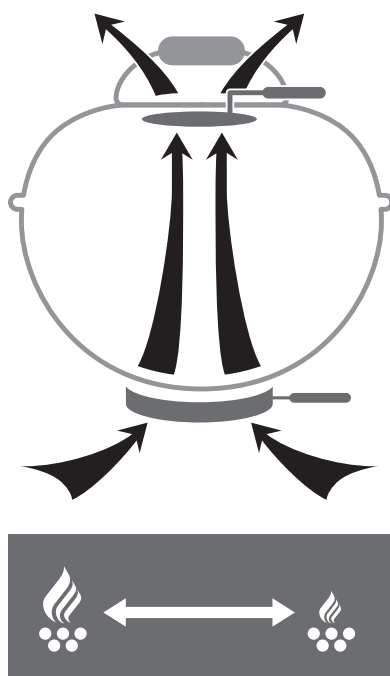
ATTENZIONE: il barbecue sferico a carbonella di OUTDOORCHEF non deve essere utilizzato come focolare.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

La mancata osservanza di queste indicazioni e precauzioni di sicurezza può portare a gravi lesioni. Pertanto, prima di mettere in funzione il vostro grill, leggete attentamente tutte le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni.



- **“Non utilizzarlo in ambienti chiusi”**
- **“ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!”**
- **“ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici”**
- **“ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento”**
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Utilizzare esclusivamente accendini per barbecue reperibili in commercio e seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbonella bagnata con liquido infiammabile sulla carbonella calda.
- Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 m da materiali infiammabili.
- Non spostare gli apparecchi dotati di ruote sterzanti su superfici non piane o con gradini.
- Attendere che la cenere sia completamente fredda prima di rimuoverla.
- Indossare sempre i guanti protettivi durante l'uso della griglia e per regolare le aperture di ventilazione.
- Indossare vestiti adatti. Le maniche lunghe e larghe prendono fuoco rapidamente.
- OUTDOORCHEF consiglia di riscaldare il grill prima del primo utilizzo, facendo sì che le braci permangano per almeno 30 minuti.

OPERAZIONI PRELIMINARI

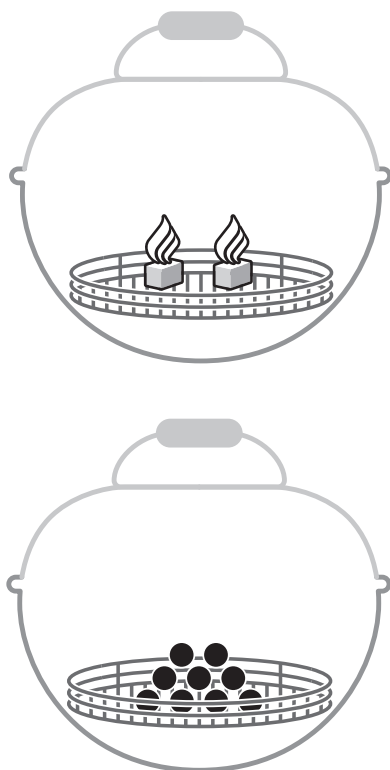


- Posizionare il barbecue sferico a carbonella **OUTDOORCHEF** su una superficie piana e sicura.
- Prima di accendere la carbonella assicurarsi che la bacinella raccogli cenere sia posizionata correttamente e che tutte le aperture di ventilazione siano aperte. La posizione delle aperture di ventilazione inferiori è facilmente controllabile grazie all'indicatore presente sulla bacinella raccogli cenere.
- L'intensità del calore può essere regolata facilmente aprendo e chiudendo le aperture di ventilazione: aprire per aumentare la temperatura e chiudere per diminuirla.
- **OUTDOORCHEF** consiglia: per l'accensione utilizzare carta e dadi accendifuoco reperibili in commercio. Sono da evitare, invece, i liquidi infiammabili.
- Per ottenere un riscaldamento elevato e costante, consigliamo di utilizzare la carbonella o i bricchetti di qualità proposti da **OUTDOORCHEF**. Conservare la carbonella in luogo asciutto.
- Per il vostro barbecue sferico a carbonella **OUTDOORCHEF** utilizzate le seguenti quantità iniziali di riempimento

Potrete trovare la carbonella e i bricchetti del tipo giusto presso il vostro rivenditore **OUTDOORCHEF**.

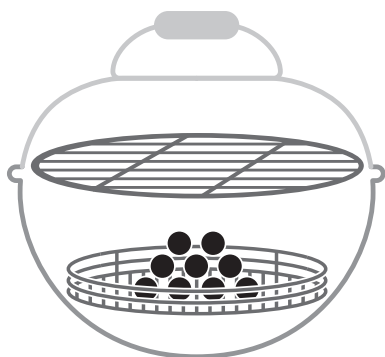
 480	500 grammi	
---	------------	---

ACCENSIONE DEL BARBECUE A CARBONELLA



1. Prima di accendere, rimuovere la griglia.
2. Ricoprire il braciere con dadi accendifuoco reperibili in commercio e accenderli. Non utilizzare liquidi come benzina, alcol o analoghi liquidi infiammabili. Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbone imbevuto di liquido infiammabile sulla carbonella calda.
3. Ricoprire il braciere preferibilmente con bricchetti. (fare riferimento alla quantità iniziale di riempimento nel capitolo **OPERAZIONI PRELIMINARI**). I bricchetti non devono essere a contatto con il corpo sferico.
4. Lasciar bruciare la carbonella a coperchio aperto per circa 30-45 minuti. Quando sarà uniformemente incandescente e coperta da uno strato bianco, si potrà iniziare a grigliare i cibi.
5. **“Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere”**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA



1. Distribuire il carbone sull'intera superficie del braciere e quindi posizionare la griglia sui tre relativi supporti.
2. Disporre poi il cibo da grigliare sulla griglia.
3. Controllare sempre l'intensità del calore nel grill prima di aggiungere altra carbonella. È necessario dosare con cautela la carbonella per poter tenere sotto controllo l'aumento di temperatura. Per evitare di bruciare la carne e di rovinare il grill, non si dovrebbero raggiungere temperature superiori a 300 °C. Temperature eccessive possono deformare parti del barbecue.

CONSIGLI PRATICI

- Lasciare sempre un po' di distanza tra i singoli pezzi di carne.
- Chiudendo il coperchio, la carne si dora uniformemente da tutti i lati e non perde i suoi succhi.
- Per non affidarsi al caso e ottenere una cottura perfetta, consigliamo per i tagli grossi di carne l'uso del **TERMOMETRO DIGITALE OUTDOORCHEF**, lo strumento che misura la temperatura interna.
- Per ottenere un risultato ottimale con le cotture brevi, consigliamo di utilizzare la **GRIGLIA IN GHISA IN 2 PEZZI di OUTDOORCHEF**.
- Non appoggiare il coperchio caldo sull'erba. Con i modelli che non hanno coperchio a cerniera o un supporto per coperchio, utilizzare il gancio all'interno del coperchio per agganciarlo al bordo della parte inferiore della sfera.
- La posizione delle aperture di ventilazione inferiori è facilmente controllabile grazie all'indicatore presente sulla bacinella raccogli-ceneri.
ATTENZIONE: la presa d'aria sul coperchio deve invece rimanere sempre aperta durante la cottura (vedi anche **ISTRUZIONI D'USO DEL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA**)
- **OUTDOORCHEF** consiglia di chiudere il coperchio durante la cottura e di impostare la temperatura per mezzo di regolatori di ventilazione. Grazie alla circolazione dell'aria all'interno del barbecue, i tempi di cottura si riducono di un terzo.
- Indossare sempre i guanti protettivi durante l'uso della griglia e per regolare le aperture di ventilazione. Per girare la carne, servirsi di una pinza da carne invece che di una forchetta per non pungere la carne e mantenerla succosa all'interno.
- Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione ad utilizzare **OUTDOORCHEF**. Non importa di quale tipo di cottura si tratti: date via libera alla creatività e alla voglia di sperimentare.
- Trovate tutti gli accessori per il vostro barbecue all'indirizzo WWW.OUTDOORCHEF.COM

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per spegnere la carbonella al termine della cottura, coprire il barbecue con il coperchio e chiudere tutte le aperture di ventilazione. Non utilizzare acqua.
- Prima della successiva grigliata togliere sempre tutti i residui di cenere.
- Pulire le diverse griglie usando una spazzola per barbecue con setole in ottone (non in acciaio!). Non usare oggetti appuntiti e nemmeno detersivi aggressivi. Lavare il recipiente raccogli-grassi con acqua e detersivo o pulirlo con il **PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF**.
- Consigliamo di seguire il seguente suggerimento per utilizzare a lungo il grill con immutata soddisfazione:
- Proteggere il grill contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina **OUTDOORCHEF**, una volta raffreddato completamente.

Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

UTILIZZO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

IMPORTANTE: il grill non deve essere in funzione durante l'applicazione del **PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF**. Si consiglia di indossare guanti protettivi per proteggersi le mani e possibilmente anche occhiali protettivi. Spruzzare il detergente sul grill o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 15-30 minuti. Spruzzare ancora una volta le superfici sporche con il detergente, sciacquarle accuratamente con acqua e poi lasciarle asciugare.

ATTENZIONE: il pulitore barbecue **OUTDOORCHEF** non può essere utilizzato su superfici verniciate a polvere.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE

1. Garanzia e indicazioni su altri diritti dell'acquirente

Con l'acquisto di questo prodotto **OUTDOORCHEF** presso un rivenditore autorizzato, il cliente finale privato (consumatore) ottiene una garanzia del produttore di DKB Household Switzerland SA ("DKB").

Questa garanzia le assicura i diritti qui contemplati nei confronti del produttore. I diritti di garanzia si sommano ai diritti aggiuntivi contrattuali e legali. Questa garanzia non limita o esclude alcuni di questi diritti aggiuntivi. Potrà quindi applicare i suoi diritti contrattuali o legali. In questo modo non vengono intaccati i diritti stabiliti nella Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti.

In particolare, in qualità di acquirente avrà la possibilità di far valere i suoi diritti contrattuali di garanzia rispetto al venditore. Ad esempio, nell'ambito di questa garanzia potrà far valere un eventuale annullamento del contratto d'acquisto solo verso il venditore e non verso DKB.

2. Parti coinvolte e condizioni preliminari

Il responsabile della garanzia è DKB. Ha diritto a garanzia qualsiasi cliente finale che acquista un prodotto nuovo a uso privato attraverso un canale di vendita autorizzato. L'acquisto deve essere provato esibendo la fattura. L'acquisto a uso privato ha luogo se il prodotto viene acquistato da una persona naturale a scopi non riconducibili prevalentemente alla relativa attività commerciale o professionale.

Nel caso in cui venga riconosciuto il ricorso alla garanzia, la richiesta deve essere fatta pervenire al responsabile della garanzia entro due mesi. In caso contrario, qualsiasi rivendicazione di garanzia è esclusa. In caso di difetti evidenti, questo periodo di prescrizione ha inizio con il ritiro del prodotto da parte del consumatore. DKB consiglia perciò di verificare la presenza di difetti immediatamente dopo aver preso possesso del prodotto.

3. Periodi di garanzia

Questa garanzia è valida a partire dalla data d'acquisto e viene applicata nei casi seguenti, salvo in caso di applicazione della clausola di esclusione della responsabilità secondo il par. 4:

- 3 anni per la sfera smaltata (parte inferiore e coperchio), contro la ruggine.
- 3 anni per la griglia smaltata, contro ruggine o segni di bruciatura.
- 3 anni per tutti i componenti in acciaio, contro ruggine o segni di bruciatura.
- Difetti di smaltatura al primo utilizzo
- 2 anni per tutti gli altri difetti di fabbricazione o di materiale

Non sono considerati come difetti irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni, come ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione.

In caso di applicazione della garanzia, DKB sceglie se sostituire i componenti danneggiati o difettosi oppure l'intero prodotto. Se accettabile per il cliente, il prodotto può essere sostituito anche con un modello simile di fabbricazione più recente, ad esempio la nuova versione dello stesso.

Se il funzionamento del prodotto non è stato compromesso da un difetto di funzionamento e previo assenso del cliente, in sostituzione della riparazione può essere offerto un rimborso finanziario adeguato.

Per la durata della procedura di garanzia (verifica ed eventuale sostituzione), non è previsto di poter beneficiare di un prodotto sostitutivo di DKB o di un risarcimento di qualsiasi tipo. Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà a DKB. Solo l'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.

Questa garanzia non dà diritto ad alcun altro diritto rispetto al suo responsabile. Tuttavia, non si esclude o limita il diritto alla rivendicazione di altri diritti (fare riferimento anche al paragrafo 1).

4. Limitazioni

La garanzia è esclusa nei seguenti casi:

- Normale usura durante l'uso conforme del prodotto, in particolare per parti generalmente soggette ad usura quali imbuto, copribruciatore, bruciatore, termometro cappa forno, accensione e batteria, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, manopola della pressione del gas, elemento riscaldante, deflettore, foglio protettivo in alluminio, griglia, griglia per carbonella o di accensione, bruciatore e recipiente raccogli grassi e per carbone.
- Danni alla smaltatura per prodotti usati, nel caso in cui sia impossibile provare che il difetto era presente precedentemente al primo utilizzo.
- Difetti e/o danni dovuti a utilizzo improprio o non in conformità alla documentazione, in particolare in caso di mancata osservanza di istruzioni per l'uso, indicazioni per la sicurezza o istruzioni di montaggio e di manutenzione (ad esempio utilizzo di dispositivi per esterni in spazi chiusi, danni occorsi in seguito a montaggio o pulizia inappropriati della superficie smaltata dell'imbuto o della griglia, mancata esecuzione della prova di tenuta qualora indicata nelle istruzioni, utilizzo di agenti chimici dannosi, uso per uno scopo diverso da quello previsto, ecc.).
- Difetti e/o danni causati dall'intervento o da riparazioni non eseguite da persone autorizzate da parte di DKB.
- Difetti e/o danni causati da eventi atmosferici (ad esempio grandine o fulmini).
- Difetti e/o danni intenzionali, deliberati o dovuti a negligenza, salvo qualora causati da rappresentanti di DKB.
- Difetti e/o danni insorti durante il trasporto presso il cliente, salvo qualora causati dal responsabile della garanzia.
- Difetti e/o danni dovuti a forza maggiore
- Difetti e/o danni dovuti a usura derivante da un utilizzo professionale a scopo commerciale (ad es. hotel o gastronomia).

5. Procedura di garanzia

Nei casi nei quali si applica la garanzia, rivolgersi il più presto possibile a DKB o a un rivenditore autorizzato (elenco dei rivenditori su www.outdoorchef.com), riportando, oltre al proprio nominativo, il prodotto/componente, la fattura d'acquisto, il numero di serie e il codice articolo (entrambi riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill; fare riferimento al primo paragrafo delle istruzioni per l'uso). L'aggiunta di fotografie del difetto è molto utile. Allo scopo di verificare l'applicazione della garanzia, consegnare il prodotto al rivenditore o a DKB (garanzia bring-in). Nei casi nei quali la garanzia è applicabile, vengono rimborsati i costi di trasporto e invio necessari e obbligatori, in caso contrario il prodotto viene restituito al cliente a sue spese.

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

DKB Household Switzerland SA | Eggbühlstraße 28 | Casella postale | 8052 Zurigo-Svizzera | www.dkbrands.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

** Il numero di serie e il codice articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).



BEDIENINGSHANDLEIDING

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** houtskool-kogelbarbecue in gebruik neemt.

BELANGRIJK

Noteer als eerste het serienummer van uw houtskool-kogelbarbecue op de achterzijde van deze bedieningshandleiding. U vindt dit nummer op het onderstel van uw barbecue en op de verpakking. Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

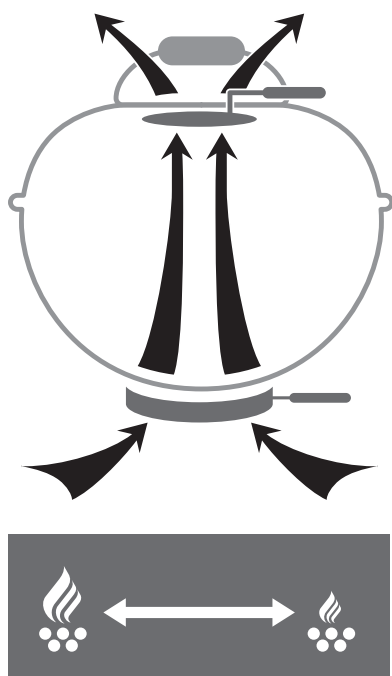
LET OP: De houtskool-kogelbarbecue van **OUTDOORCHEF** mag niet als stookplaats worden gebruikt.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Wanneer u deze veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen niet naleeft, kan dit tot ernstig letsel leiden. Lees daarom eerst alle onderstaande instructies in deze bedieningshandleiding aandachtig door voordat u de barbecue gebruikt.



- **“Niet binnenshuis gebruiken!”**
- **”WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!”**
- **“WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue”**
- **“WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.”**
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- Plaats de barbecue voor de inbedrijfstelling op een plaats waar deze afgeschut staat voor wind.
- Gebruik alleen speciale barbecueaanmaakblokjes en volg de instructies op de verpakking.
- Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte kolen toe aan kolen die al heet of warm zijn.
- Plaats de barbecue op een veiligheidsafstand van 1,5 meter van brandbare materialen.
- Barbecues die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een ongelijke ondergrond gereden worden.
- Verwijder as pas wanneer deze volledig afgekoeld is.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het barbecueën bent of de verluchtingsopeningen wilt verstellen.
- Draag geschikte kleding. Los wapperende mouwen vatten snel vlam.
- **OUTDOORCHEF** raadt u aan de barbecue voor het eerste goed warm te laten worden en de brandstof minimaal 30 minuten te laten doorgloeien.

VOORBEREIDINGEN VOOR HET AANSTEKEN

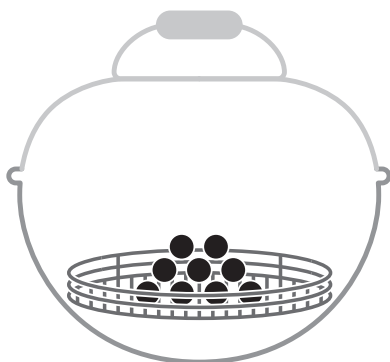


- Plaats de OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asschaal op zijn plaats zit en dat de bovenste en onderste verluchtungspleten volledig open staan voordat u de kolen aansteekt. De positie van de onderste verluchtungsopeningen is door een aanduiding op de asschaal eenvoudig te zien.
- De warmte kan probleemloos worden geregeld door de verluchtungsopening open of dicht te schuiven: openen verhoogt de temperatuur en het sluiten verlaagt deze.
- OUTDOORCHEF raadt aan: Gebruik standaard aanmaakblokjes en papier voor het aansteken van de barbecue in plaats van aanmaakvloeistof.
- Om een hoge en constante hitte te bereiken, raden wij het gebruik van hoogwaardige OUTDOORCHEF houtskool of briketten aan. Bewaar deze op een droge plaats.
- Gebruik voor uw OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue de volgende beginhoeveelheden.

De geschikte houtskool of briketten vindt u bij uw OUTDOORCHEF handelaar.

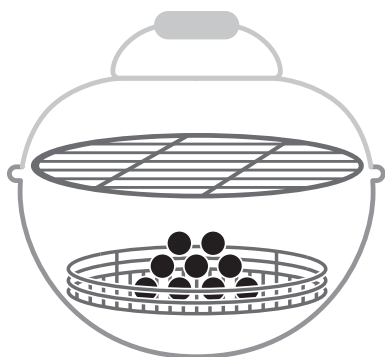
 480	500 gram	
---	----------	---

DE HOUTSKOOL-BARBECUE AANSTEKEN



1. Verwijder voor het aansteken de grillrooster.
2. Leg standaard aanmaakblokjes op het kolenrooster en steek ze aan. Gebruik echter nooit vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare aanmaakvloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte kolen toe aan al hete of warme kolen.
3. Bedek het kolenrooster bij voorkeur met briketten. (zie hiervoor de beginhoeveelheden in hoofdstuk **VOORBEREIDINGEN VOOR HET AANSTEKEN**). Let erop dat er geen briketten tegen de kogel aanliggen.
4. Laat de kolen met geopend deksel ongeveer 30 - 45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecueën.
5. **“Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd”**

BEDIENINGSHANDLEIDING VOOR DE HOUTSKOOL-KOGELBARBECUE



1. Verdeel de houtskool over het gehele kolenrooster en leg hierna het grillrooster op de 3 houders.
2. Leg hierna het te bereiden grillgoed op het rooster.
3. Controleer doorlopend de hitteontwikkeling in uw barbecue voordat u kolen toevoegt. Doseer voorzichtig zodat de temperatuurstijging onder controle kan worden gehouden. Om het grillgoed en de barbecue te beschermen, mag de temperatuur niet hoger dan 300 °C (626 °F) zijn. Door te hoge temperaturen kunnen onderdelen van de barbecue vervormen

TIPS EN TRUCS

- Laat wat meer afstand tussen de individuele stukken vlees.
- Door het deksel te sluiten, wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruid en blijft het sappig.
- Om bij grotere stukken niets aan te toeval over te laten, raden we de **OUTDOORCHEF KERN TEMPERATUURMETER** aan – het apparaat om de kerntemperatuur te meten, voor perfecte resultaten.
- Om een optimaal resultaat voor kort gebraden grillgoed te behalen, raden we het **2-DELIGE GIETIJZEREN ROOSTER** aan van **OUTDOORCHEF**.
- Leg de hete grilldeksel niet op het gras. Gebruik bij modellen zonder dekselscharnier of dekselhouder de haak die aan de binnenkant van de deksel is aangebracht. Deze wordt aan de rand van de onderste kogelbarbecue opgehangen.
- De positie van de onderste verluchtingsopeningen is door een aanduiding op de asschaal eenvoudig te zien. **LET OP:** De schuifknop voor verluchting op de deksel moet tijdens het barbecueën altijd open blijven (zie ook **BEDIENINGSHANDLEIDING VOOR DE HOUTSKOOL-KOGELBARBECUE**)
- **OUTDOORCHEF** adviseert de deksel tijdens het barbecueën te sluiten en de temperatuur met de ventilatieschuiven te regelen. Door de luchtcirculatie binnen in de barbecue wordt de bereidingstijd met een derde verkort.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het barbecueën bent of de verluchtingsopeningen wilt verstellen. Gebruik voor het draaien van de etenswaren in plaats van een vork een voldoende lange vleestang, zodat niet in het vlees geprikt hoeft te worden en het sappig blijft.
- Met de juiste accessoires hebt u nog meer plezier met uw **OUTDOORCHEF**. Of nu bij het indirect grillen, koken en bakken: geef uw creativiteit en passie voor experimenten de vrije teugel.
- Alle accessoires voor uw barbecue vindt u op OUTDOORCHEF.COM

REINIGING EN ONDERHOUD

- Als u de kolen wilt doven, plaatst u de deksel en sluit u alle verluchtingsopeningen. Gebruik geen water.
- Verwijder altijd alle asresten voordat u weer gaat barbecueën.
- Reinig de verschillende roosters met een grillborstel met messingborsteltjes (geen staalborstel). Gebruik nooit scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen. De vetopvangbak kan worden schoongemaakt met een sopje. U kunt ook gebruikmaken van de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Om zolang mogelijk te genieten van uw barbecue, raden wij het volgende aan:
- Bescherm uw barbecue, nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende **OUTDOORCHEF** afdekhoes tegen milieu-invloeden.

Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw handelaar.

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

BELANGRIJK: de barbecue mag tijdens het gebruik van de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** niet in gebruik zijn. Bescherm uw handen met handschoenen en draag indien mogelijk een veiligheidsbril. Spreek de barbecue of de accessoires in nog lichtjes warme toestand grondig in en laat dit 15-30 minuten inwerken. Vervuilde oppervlakken nogmaals inspuiten, grondig met water afspoelen en laten drogen.

LET OP: De **OUTDOORCHEF** Barbecue-Cleaner mag niet op oppervlakken met poedercoating worden gebruikt.

CONSUMENTENGARANTIE

1. Garantie en verhouding ten opzichte van andere rechten van de koper

Met de aankoop van dit OUTDOORCHEF product bij een erkende handelaar krijgt u als private eindklant (consument) een fabrieksgarantie van DKB Household Switzerland AG ("DKB").

De fabrieksgarantie verleent u garantierechten tegen de garantiegever in overeenstemming met deze overeenkomst. De garantierechten bestaan hierbij naast uw overige contractuele of wettelijke rechten. Deze overige rechten worden door deze garantie niet uitgesloten of beperkt. Daarom kunt u ook uw andere contractuele of wettelijke claims tegen de desbetreffende verplichte partij indienen. Zo worden bijvoorbeeld claims overeenkomstig de productaansprakelijkheidswet door deze garantie niet aangetast.

Als koper is het voor u ook mogelijk om contractuele garantierechten tegen uw verkoper in te dienen. Zo kan bijvoorbeeld een mogelijke terugtrekking van de koopovereenkomst alleen tegenover de verkoper en niet in het kader van deze garantie tegenover DKB worden ingediend.

2. Betrokkenen en garanti voorwaarden

DKB is de garantiegever. Elke eindklant die een nieuw product in de erkende handel voor private doeleinden aanschafft, heeft recht op garantie. De aankoop wordt aangetoond door overleggen van de aankoopbon. Er is sprake van aankoop voor privégebruik wanneer het product wordt gekocht door een natuurlijke persoon voor doeleinden die overwegend worden geassocieerd met noch commerciële noch zelfstandige beroepsactiviteiten.

Bij garantierechten moeten garantierechten binnen twee maanden bij de garantiegever worden ingediend. Anders zijn garantierechten uitgesloten. Voor duidelijke gebreken begint deze vervaltermijn met de ontvangst van het product. DKB raadt daarom aan het product na ontvangst direct op gebreken te controleren.

3. Omvang van de garantie

De garantie geldt vanaf de aankoopdatum en wordt in de volgende gevallen verstrekt voor zover er geen uitsluiting zoals beschreven bij punt 4 is:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderdeel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op het geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten of doorbranden.
- 3 jaar op alle roestvrijstalen delen tegen doorroesten of doorbranden.
- Defect aan de emailering voor het eerste gebruik
- 2 jaar op alle overige fabricage- / materiaal fouten

Niet als gebreken gelden hierbij voor de functie onbelangrijke en voor u als klant te accepteren oneffenheden, kleurverschillen in de emailering kleinere fouten zoals door de productie veroorzaakte oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen.

Bij een garantierecht zal DKB naar eigen goeddunken de beschadigde of defecte onderdelen of het gehele product vervangen. Indien akkoord door de klant kan vervanging ook tegen een vergelijkbaar model van een nieuwer type of een opvolgend model plaatsvinden. Voor zover een gebrek de functionaliteit van het product niet beïnvloed en voor zover dit voor u als klant acceptabel is, kan u in plaats van een reparatie een passende financiële compensatie worden aangeboden.

Voor de duur van de garantierecht (controle en eventuele vervanging) kan er van DKB geen vervangend product of een andere schadevergoeding worden verlangd. De uitvoering van de garantierechten veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantierecht. Vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Alleen bij vervanging van het product begint de garantierechtperiode opnieuw.

Verdere vorderingen tegen de garantiegever worden niet gedekt door deze garantie. Uw claims op basis van overige rechtsgronden worden hierdoor echter niet uitgesloten of beperkt (zie ook hierboven bij 1.).

4. Uitsluiting

De garantie is in de volgende gevallen uitgesloten:

- Gewone slijtage bij reglementair gebruik, met name aan algemene slijtgedelen zoals trechter, vlamdak, brander, universele thermometer, ontsteking en batterij, elektrode, ontstekingskabel, gaslang, gasdrukregelaar, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie, grill- of kolenrooster en -schaal, aanmaakrooster en kolen- / vetopvangbak.
- Schade aan de emailering bij gebruikte apparaten, voorzover het defect niet aantoonbaar voor het eerste gebruik aanwezig was.
- Defecten en/of schade op grond van een verkeerd, onvakkundig of niet reglementair gebruik, met name het niet in acht nemen van de bedieningshandleiding, de veiligheidsinstructies of de gebruiks-/onderhoudsinstructies (zoals gebruik van outdoor-apparaten binnenshuis, beschadigingen door onjuiste montage, ondeskundige reiniging van de geëmailleerde oppervlakken van de trechter of het grillrooster, door het niet uitvoeren van een lekkagetest voor zover in de bedieningshandleiding aanbevolen, door gebruik van schadelijke chemicaliën, door oneigenlijk gebruik etc.).
- Defecten en/of schade voor zover deze zijn terug te voeren op ingrepen of reparaties door niet door DKB geautoriseerde personen.
- Defecten en/of schade door verwoestende weersinvloeden (bijvoorbeeld hagel of blikseminslag).
- Defecten en/of schade door moedwillige beschadiging of vanwege opzettelijke of nalatige beschadiging.
- Defecten en/of schade die bij het transport naar de koper is ontstaan, voor zover het transport niet door de garantiegever is georganiseerd.

- Defecten en/of schade ontstaan door overmacht
- Defecten en/of schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (bijvoorbeeld in hotellerie of gastronomie).

5. Garantieafhandeling

Bij garantiegevallen neemt u indien mogelijk meteen contact met ons op of met een erkende handelaar (zie voor een lijst www.outdoorchef.com); vermeld naast uw adres indien mogelijk product/productdeel, aankoopbon, serienummer en artikelnummer (u vindt deze op de gegevenssticker op uw barbecue; zie daartoe de eerste paragraaf van de bedieningshandleiding). Voeg indien mogelijk een foto bij. Ter controle van de garantieclaim overhandigt u het product aan de handelaar of ons (Bring-In-garantie). Bij toegewezen garantiegevallen vergoeden wij de noodzakelijke en vereiste transport en -verzendkosten, anders sturen wij het product op uw kosten terug.

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Op onze website vindt u onder OUTDOORCHEF.COM een lijst van handelaren.

** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie daartoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).



BRUGSANVISNING

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrill i brug.

VIGTIGT:

Du bedes straks skrive serienummeret på din elektriske trækulskuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret står under stellet og på emballagen. Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

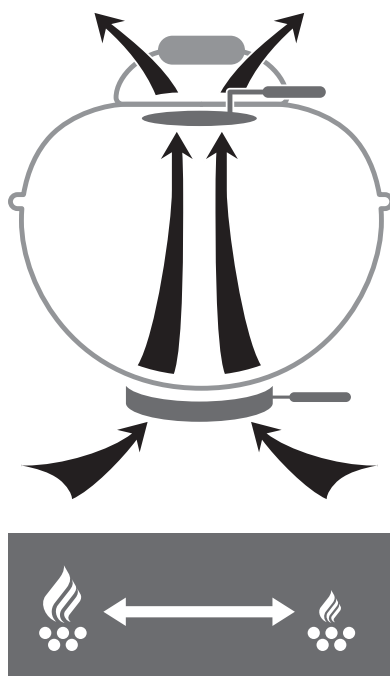
ADVARSEL: Trækulskuglegrillen fra **OUTDOORCHEF** må ikke bruges som bålplads.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Tilsidesættelse af disse sikkerhedsanvisninger og forholdsregler kan resultere i meget alvorlige kvæstelser. Læs derfor alle henvisninger i denne vejledning omhyggeligt igennem, inden du starter din grill.

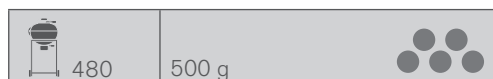
- **"Brug den aldrig indendørs"**
- **"ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!"**
- **"ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand"**
- **"ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug"**
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Brug kun gængse grilltændere og læs anvisningerne på emballagen.
- Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kull!
- Overhold en sikkerhedsafstand på 1,5 m til brændbart materiale.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Fjern først asken, når den er helt afkølet.
- Brug altid grillhandsker, når du griller og når du justerer ventilationshullerne.
- Vær opmærksom på, hvilket tøj du har på: der går nemt ild i lange, løse ærmer.
- **OUTDOORCHEF** anbefaler, at grillen opvarmes, inden den tages i brug første gang, og at briketterne gennemgløder i mindst ½ time.

DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN

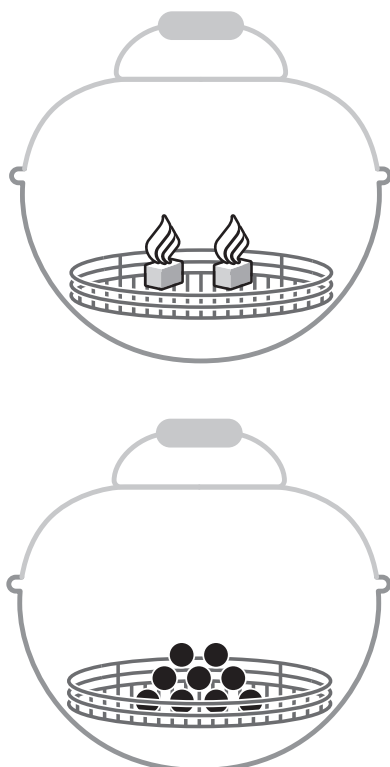


- Sæt **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrillen på en jævn og stabil flade.
- Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat og alle ventilationshullerne skal være åbne.
Positionen på de nederste ventilationshuller ses nemt på en visning på askebeholderen.
- Varmen kan nemt reguleres ved at åbne eller lukke ventilationshullerne: Åbne huller øger temperaturen, lukkede huller sænker den.
- **OUTDOORCHEF** anbefaler: Brug gængse optændingsblokke og papir i stedet for tændvæske til at optænde din grill.
- For at opnå en høj og konstant temperatur, anbefaler vi, at du bruger førsteklasses **OUTDOORCHEF** trækul eller briketter. Opbevar dem et tørt sted.
- Start med følgende mængder på din **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrill

Din **OUTDOORCHEF**-forhandler tilbyder det rigtige trækul eller passende briketter.

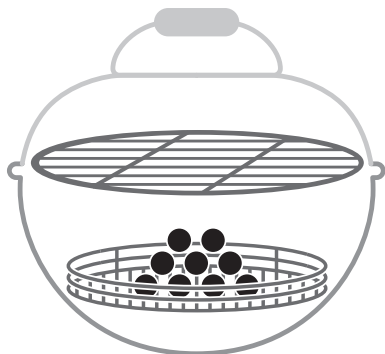


OPTÆNDING AF TRÆKULSGRILL



1. Fjern grillristen, inden du starter med optændingen.
2. Læg gængse optændingsblokke på kulristen, og tænd dem. Brug ikke væsker som benzin, spiritus eller anden sammenlignelig flydende antændingshjælp. Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kul.
3. Dæk kulristen fortrinsvis med briketter (se startmængden i kapitlet **DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN**). Vær opmærksom på, at ingen briketter rører ved kuglelåget.
4. Lad kullene brænde ved åbent låg i ca. 30-45 minutter, indtil der er jævn glød og de er omgivet af et hvidt askelag. Begynd først derefter at grille.
5. **"Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske"**

BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSKUGLEGRILLEN



1. Fordel kullene over hele kulristen, og læg derefter grillristen på de 3 holdere.
2. Læg maden på risten.
3. Hold altid øje med varmeudviklingen i din grill, inden du lægger flere kul på. Dosér kulmængden forsigtig, så du kan holde temperaturstigningen under kontrol. For at beskytte grillmad og grill, bør temperaturen ikke overstige 300 °C (626 °F). Ved for høje temperaturer kan grillens dele blive deforme.

TIPS OG TRICKS

- Der skal være lidt afstand mellem de enkelte kødstykker.
- Når låget lukkes, brunes grillmaden jævnt på alle sider, og saften bliver i kødet.
- For ikke at skulle overlade resultatet til tilfældighederne, når du griller store stykker kød, anbefaler vi **OUTDOORCHEF GOURMET-TJEK TERMOMETER**, som er et stegetermometer, der måler kødets kerntemperatur.
- For et perfekt resultat for korttidsstegt kød anbefaler vi den **TODELTE STØBEJERNSRIST** fra **OUTDOORCHEF**.
- Læg ikke det varme grilllæg på græsplænen. Ved modeller uden hængslet låg eller lågholder brug krogen på lågets indersiden til at hænge det på kanten af grillkuglens nederste halvdel.
- Positionen på de nederste ventilationshuller ses nemt på en visning på askebeholderen. **ADVARSEL:** Ventilationshullet i låget skal dog altid være åben, mens du griller (se også **BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSKUGLEGRIL**)
- **OUTDOORCHEF** anbefaler, at du lukker låget, mens du griller, og at du regulerer temperaturen vha. ventilationshullerne. Luftcirkulationen i grillen afkorter grilltiden med op til en tredjedel.
- Brug altid grillhandsker, når du griller og når du justerer ventilationshullerne. Brug i stedet for en gaffel en god og tilstrækkelig lang grilltang, så der ikke skal prikkes i kødet og det forbliver saftigt.
- Med det rigtige tilbehør har du endnu mere glæde af din **OUTDOORCHEF**. Uanset, om du griller, steger eller bager: Kun din fantasi sætter grænsen.
- Alle tilbehørsprodukter til din grill finder du på OUTDOORCHEF.COM

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Når du efter grillningen vil slukke kullene, læg låget på og luk alle ventilationshullerne. Brug ikke vand.
- Fjern altid alle askerester inden næste næste grillning.
- Rens de forskellige riste med en grillbørste med messingbørster (ikke stålborster). Brug ikke skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler. Vask drypbakken med sæbevand eller rens den med **OUTDOORCHEF GRILLRENS**.
- For at du kan have glæde af din grill rigtig længe, anbefaler vi følgende:
- Beskyt din grill, efter at den er helt afkølet, med et passende betræk fra **OUTDOORCHEF**.

For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLRENS

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger **OUTDOORCHEF GRILLRENS**. Brug beskyttelsesbriller og -handsker. Spray grillen eller tilbehøret grundigt, mens de stadig er varme, og lad det virke i 15-30 minutter. Spray beskidte flader igen, skyl dem grundigt med vand og lad dem tørre.

ADVARSEL: **OUTDOORCHEF GRILLRENS** må ikke bruges på pulvercoatede flader.

FORBRUGERGARANTI

1. Garanti og forhold til købers øvrige rettigheder.

Med købet af dette OUTDOORCHEF-produkt hos en autoriseret forhandler får du som privat slutkunde ("forbruger") en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Producentgarantien sikrer dine garantikrav over for garantiyderen iht. denne aftale. Garantikravene gælder ud over dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige rettigheder. Disse øvrige rettigheder udelukkes eller begrænses ikke af denne garanti. Du kan derfor ligeledes gøre dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige krav gældende over for den forpligtede part. Således berøres eksempelvis krav iht. loven om produktansvar ikke af denne garanti.

Som køber vil det desuden navnlig fortsat være muligt at gøre kontraktlige mangelsbeføjelser gældende over for sælgeren. Således kan eksempelvis en eventuel ophævelse af købskontrakten kun gøres gældende over for sælgeren, og ikke som et led i denne garanti over for DKB.

2. Parterne og garantiforudsætninger

DKB er garantiyder. Enhver slutkunde, der har købt et nyt produkt hos en autoriseret forhandler til private formål, er garantiberettiget. Købet skal dokumenteres ved fremvisning af kvitteringen. Der er tale om køb til private formål, hvis produktet er købt af en naturlig person til formål, der i overvejende grad ikke kan tilordnes personens erhvervmæssige aktivitet.

Hvis der opstår et garantikrav, skal du inden for to måneder gøre det gældende over for garantiyderen. Ellers er det ikke muligt at gøre garantikrav gældende. For åbenlyse mangler starter denne udelukkelsesfrist ved køb af produktet. DKB anbefaler, at du efter købet straks kontrollerer produktet for mangler.

3. Omfang

Garantien gælder fra købsdatoen og ydes i følgende tilfælde, såfremt der ikke foreligger en udelukkelsesgrund iht. afsnit 4:

- 3 år på den emaljerede kugle (underdel og låg) mod gennemrustning.
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding.
- 3 år ved alle dele i rustfrit stål mod rust eller smeltning.
- Fejl i emaljen inden første ibrugtagning.
- 2 år ved alle andre produktions-/materielle fejl

Følgende, der er uden betydning for funktionen og med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, gælder ikke som mangler: Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele).

Ved et garantikrav udskifter og erstatter DKB efter eget valg de beskadigede eller mangelfulde dele eller hele produktet. For så vidt det med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, kan produktet også udskiftes til en sammenlignelig og nyere model, f.eks. en efterfølgende model. For så vidt, at produktets funktion ikke forringes af en mangel og det med rimelighed må kunne accepteres af for dig som kunde, kan du i stedet for en reparation også tilbydes en rimelig økonomisk erstatning.

I garantiens afviklingsperiode (kontrol og eventuel udskiftning) kan der over for DKB ikke gøres krav på et erstatningsprodukt eller anden form for erstatning. En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne

medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. Kun hvis et defekt produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Der kan inden for rammerne af denne garanti ikke gøres yderligere krav gældende mod garantiyderen. Dine krav på grundlag af øvrige retsgrundlag udelukkes eller indskrænkes dog ikke herved (se også afsnit 1).

4. Udelukkelse

I følgende tilfælde ydes der ikke garanti:

- Almindelig slitage ved formålsbestemt brug, især på almindelige sliddele som tragt, flammetag, brænder, termometer, tænding og batteri, elektrode, tændingskabel, gasslange, gastykregulator, varmelegeme, reflektor, alu-beskyttelsesfolie, grill- eller kulrist eller kulbakke, antændingsrist samt drypbakke.
- Skader på emaljen ved brugte produkter, såfremt fejlen ikke bevisligt allerede var tilstede inden første ibrugtagning.
- Fejl og/eller skader, der skyldes ukyndig eller ikke formålsbestemt brug, navnlig på grund af tilsidesættelse af brugsanvisningen, sikkerhedsanvisningerne eller drifts-/vedligeholdelsesanvisningerne (f.eks. indendørs brug af OUTDOOR-produkter, skader pga. mangelfuld montage, ukyndig rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende gennemførelse af en tæthedstest, såfremt denne anbefales i brugsanvisningen, brug af skadelige kemikalier, ikke formålsbestemt brug osv.).
- Fejl og/eller skader, der skyldes indgreb eller reparationer ved personer, der ikke er autoriseret af DKB.
- Fejl og/eller skader pga. ødelæggende vejrforhold (f.eks. hagl eller lynnedslag).
- Fejl og/eller skader, der skyldes chikanøs, forsætlig eller uagtsom beskadigelse, der ikke er forårsaget af DKB.
- Fejl og/eller skader, der er opstået under transporten til køberen, for så vidt, at transporten ikke er foranlediget af garantiyderen.
- Defekter og/eller skader som følge af force majeure.
- Fejl og/eller skader, der skyldes slitage ved professionel brug i erhvervmæssigt øjemed (f.eks. brug på hoteller eller inden for gastronomi).

5. Afvikling af garantien

I garantitilfælde bedes du så hurtigt som muligt henvende dig hos os eller hos en af vores autoriserede forhandlere (en forhandlerliste finder du på www.outdoorchef.com) og ud over din adresse, så vidt det er muligt, give oplysning om produkt/produktedel, købskvittering, serienummer og artikelnummer (begge dele finder du på datamærkatet på dit produkt, se første afsnit i brugsanvisningen). Du er desuden velkommen til at beskrive manglen vha. et foto. Aflever produktet til forhandleren eller hos os (bring in-garanti), så vi kan kontrollere garantisagen. Hvis din garanti er berettiget, erstatter vi de nødvendige og påkrævede transport- og forsendelsesomkostninger, i modsat fald returnerer vi produktet for din regning.

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postboks | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM

** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkatet på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).



BRUKSANVISNING

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din **OUTDOORCHEF**-träkolsklotgrill för första gången.

VIKTIGT:

Skriv allra först ner träkolsklotgrillens serienummer på baksidan av denna bruksanvisning. Numret sitter på grillens underrede samt på förpackningen. Serienumret och artikelnumret är viktiga för en problemfri hantering om frågor uppstår, vid beställningar av reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

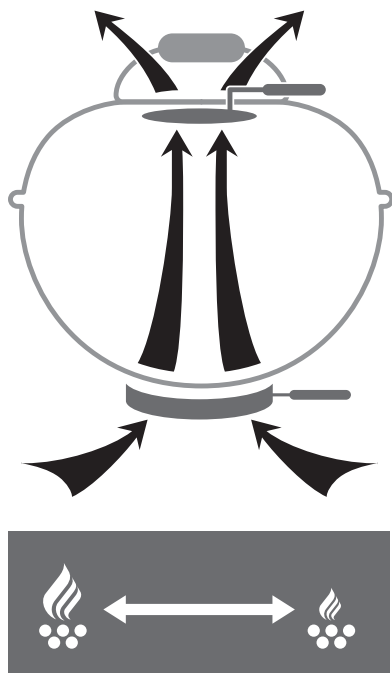
Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. **OBSERVERA:** Träkolsklotgrillen från **OUTDOORCHEF** får ej användas som eldstad.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Om dessa säkerhetsanvisningar och försiktighetsåtgärder inte följs, kan detta förorsaka allvarliga skador. Läs noga igenom alla hänvisningar i denna bruksanvisning innan du använder din grill för första gången.

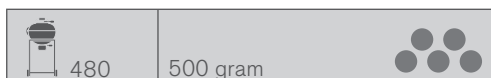
- **"Får inte användas i slutna utrymmen!"**
- **"VARNING: Använd inte sprit eller bensin vid tändning eller återtändning! Använd endast tändhjälp som uppfyller normen EN 1860-3!"**
- **"VARNING: Håll barn och husdjur på säkert avstånd!"**
- **"VARNING: Denna grill blir mycket het och får inte förflyttas när den är i bruk"**
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en så vindsyddad plats som möjligt.
- Använd endast vanliga braständare och följ instruktionerna på förpackningen.
- Håll aldrig tändvätska på tänd kol och fyll aldrig heller på kol som indränkts med tändvätska på redan glödande eller varm kol.
- Håll ett säkerhetsavstånd på 1,5 m till brännbart material.
- Om din grill har hjul, rulla den då inte över ojämn mark eller kanter!
- Ta inte bort askan förrän den har kallnat fullständigt.
- Använd alltid grillvantar när du grillar eller när du justerar ventilationsöppningarna.
- Bär lämplig klädsel. Långa, löst sittande ärmor kan lätt fatta eld.
- **OUTDOORCHEF** rekommenderar att grillen värms upp före användning, samt att kolen får glöda i minst 30 minuter.

ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING

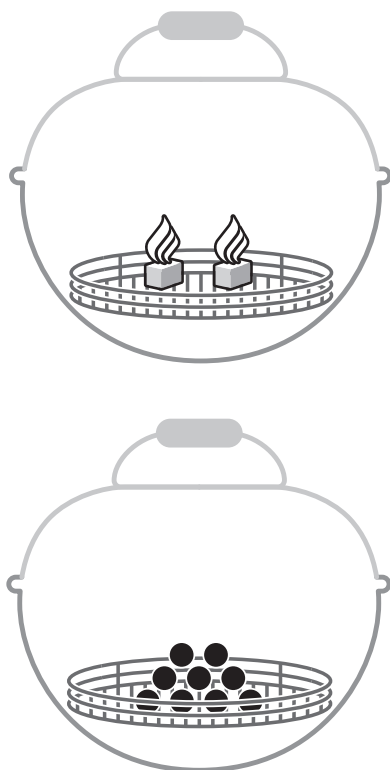


- Placera din OUTDOORCHEF-träkolsklotgrill på en plan och stabil grund.
- Innan du tänder eld på kolen, kontrollera att askbehållaren sitter rätt och att alla ventilationspringor är öppna.
De nedre ventilationsöppningarnas läge kan du se på askbehållaren.
- Värmen kan enkelt regleras genom att öppna respektive stänga ventilationsöppningarna: Öppnar du ventilationsöppningarna så stiger temperaturen, stänger du dem så sjunker den.
- OUTDOORCHEF rekommenderar: Använd vanliga braständare och papper istället för tändvätska för att tända grillen.
- För att uppnå en hög och konstant värme rekommenderar vi att du använder OUTDOORCHEF:s högkvalitativa träkol eller briketter. Förvara dessa på ett torrt ställe.
- Använd följande startmängder för din OUTDOORCHEF-träkolsklotgrill

Lämpligt träkol/lämpliga briketter finns hos din OUTDOORCHEF-återförsäljare.

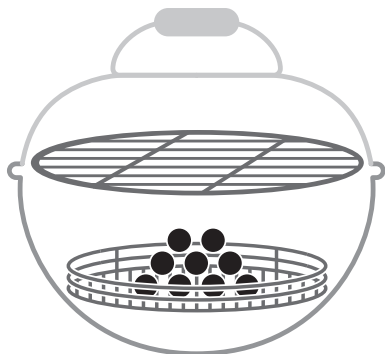


TÄNDA TRÄKOLSGRILLEN



1. Avlägsna grillgallret före antändning.
2. Lägg vanliga braständare på kolgallret och antänd dem. Använd aldrig tändvätskor som bensin, sprit eller andra liknande, brännbara vätskor. Håll aldrig tändvätska på tänd kol, och fyll heller aldrig på kol som dränkts med tändvätska ovanpå redan glödande eller varm kol.
3. Täck företrädesvis kolgallret med briketter (se startmängderna i kapitlet **ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING**). Se till att inga briketter vidrör klotet.
4. Låt kolen brinna med öppet lock ca. 30-45 minuter tills den glöder och är täckt av ett tunt, vitt skikt.
Nu kan du börja grilla.
5. **"Lägg inte på maten som skall gillas förrän bränslet är täckt med ett lager av aska"**

BRUKSANVISNING FÖR TRÄKOLSKLOTGRILLEN



1. Fördela kolen över hela kolgallret, och placera därefter grillgallret ovanpå de 3 hållarna.
2. Lägg därefter maten på gallret.
3. lakta hela tiden värmeutvecklingen i grillen innan du tillfogar ytterligare kol. En försiktig dosering är nödvändig för att hålla temperaturökningen under kontroll. För att skydda maten och grillen bör temperaturen inte överstiga 300°C (626°F). Överhettning kan leda till att grilldelarna deformeras.

TIPS OCH TRICKS

- Lämna alltid lite plats mellan köttbitarna.
- När du stänger locket bryns maten jämnt från alla sidor, och saften blir kvar inne i köttet.
- För att du inte ska behöva lämna något åt slumpen när du grillar större köttbitar, rekommenderar vi **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – mätaren som perfekt känner av köttets innertemperatur.
- För att uppnå ett optimalt resultat för kött som endast ska stekas snabbt, rekommenderar vi det **2-DELADE GJUTJÄRNSGALLRET FRÅN OUTDOORCHEF**.
- Lägg aldrig det varma grilllocket på gräset. På all modeller som inte har lock med gångjärn eller lockhållare, kan du använda kroken som sitter på insidan av locket för att hänga upp locket på kanten på grillens nedre del.
- De nedre ventilationsöppningarnas läge syns tydligt på askbehållaren. **OBSERVERA:** Ventilationshålet på locket måste däremot alltid vara öppet när du grillar (se även **BRUKSANVISNING FÖR TRÄKOLSKLOTGRILLEN**)
- **OUTDOORCHEF** rekommenderar att locket stängs i samband med grillning, och att temperaturen regleras genom att förskjuta ventilationsreglaget.
Genom luftcirkulationen i grillens inre förkortas grilltiden med upp till en tredjedel.
- Använd alltid grillvantar när du grillar eller justerar ventilationsöppningarna. När köttet vänds är det bättre att använda en bra och tillräckligt lång grilltång än en gaffel, så att köttet förblir saftigt.
- Med rätt tillbehör får du ännu mer glädje av din **OUTDOORCHEF**. Grilla, laga mat eller baka: Släpp din kreativitet och experimentlusta fri!
- Alla tillbehörspåsar för din grill finns på OUTDOORCHEF.COM

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Om du vill släcka kolen efter grillningen, placera locket på grillen och stäng alla ventilationsöppningar. Använd ej vatten!
- Avlägsna alltid eventuella askrester innan nästa grillning påbörjas.
- Rengör de olika gallren med en grillborste med mässingsborst (inga stålborst). Använd inga vassa föremål eller starka rengöringsmedel. Tvätta ur fettansamlingsbehållaren med tvålatten eller rengör den med **OUTDOORCHEF-GRILLRENGÖRINGSMEDEL**.
- För att du ska kunna njuta av din grill så länge som möjligt, rekommenderar vi följande:
- Skydda din grill mot väder och vind när den har svalnat helt genom att använda ett lämpligt överdrag från **OUTDOORCHEF**.

För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget bör du ta bort det efter regn. Överdrag finns att köpa hos din grillåterförsäljare.

ANVÄNDA OUTDOORCHEF-GRILLRENGÖRINGSMEDEL

VIKTIGT: grillen får inte vara tänd under tiden då du rengör den med **OUTDOORCHEF-GRILLRENGÖRINGSMEDEL**. För dina händers skull rekommenderar vi att du använder handskar samt, om det är möjligt, bär (skydds)glasögon. Spraya grillen och dess tillbehör grundligt när grillen fortfarande är lite varm, och vänta i ca. 15-30 minuter innan du börjar rengöra den. Spraya in smutsiga ytor igen, tvätta rent med vatten och låt sedan torka.

VARNING: **OUTDOORCHEF** -grillrengöringsmedlet får inte användas på pulverbesiktade ytor.

KONSUMENTGARANTI

1. Garanti och förhållande till köparens andra rättigheter

Genom att köpa denna OUTDOORCHEF-produkt hos en auktoriserad återförsäljare erhåller du som privat slutkund (konsument) en tillverkargaranti från DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Tillverkarens garanti ger dig garantianspråk gentemot garanten i enlighet med detta avtal. Garantianspråken består utöver de andra avtalsenliga eller juridiska rättigheterna. Dessa andra rättigheter hävs eller begränsas inte av denna garanti. Du kan därför även hävda dina andra avtals- eller rättsliga anspråk mot respektive gäldenär. Så berörs t.ex. anspråk i enlighet med produktansvarslagen ej av denna garanti.

Som köpare har du framför allt möjlighet att göra kontraktbundna garantianspråk gentemot din säljare. Exempelvis kan under denna garanti ett eventuellt hävande av köpeavtalet endast bedrivas gentemot säljaren, men inte gentemot DKB.

2. Deltagande och garantivillkor

Garant är DKB. Garantiberättigade är alla slutanvändare som köper en ny produkt för privat bruk i den auktoriserade handeln. Köpet skall intygas med hjälp av kvitto. Ett köp för privat bruk föreligger om produkten köps av en fysisk person för användning som huvudsakligen inte utgörs av vare sig kommersiellt bruk eller självständigt yrkesutövande.

Om ett garantifall skulle uppstå, måste garantianspråk göras hos garanten inom två månader. Annars hävs samtliga garantianspråk. För uppenbara defekter börjar preklutionsfristen i och med mottagandet av produkten. DKB rekommenderar att du omedelbart vid mottagandet kontrollerar om produkten uppvisar defekter.

3. Tillämpningsområde

Garantin gäller från inköpsdatum och beviljas i följande fall, förutsatt att ingen uteslutning av fakta föreligger i enlighet med punkt 4:

- 3 år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock).
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret.
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar.
- Fel på emaljen före första användning
- 2 år på alla återstående tillverknings-/materialfel

Som defekt betraktas ej fel och brister som är betydelselösa för funktionen, samt heller ej för dig som kund rimliga ojämnheter, färgskillnader i emaljen eller mindre fel, såsom produktionsrelaterade stödpunkter på den nedre kanten av locket eller på upphängningarna.

I garantifall kommer DKB att efter eget tycke helt byta ut skadade och defekta delar, eller ersätta hela produkten. Så långt det är rimligt för dig som kund kan ett byte göras mot en jämförbar modell av nyare design, t.ex. i form av en efterföljande modell. Så länge produktens funktionalitet inte påverkas och i den mån det är rimligt för dig som kund, kan en adekvat ekonomisk ersättning erbjudas dig i stället för reparation.

Under den tid garantin behandlas (kontroll och eventuellt utbyte) består inget anspråk om rätt till ersättningsprodukt eller annan ersättning gentemot DKB. Utförande av tjänsterna under denna garanti kommer inte att förlänga garantitiden eller starta den på nytt. Utbyta delar tillfaller DKBs egendom. Garantitiden börjar bara om på nytt om produkten byts ut.

Eventuella ytterligare krav gentemot garanten omfattas inte av denna garanti. Dina anspråk baserade på andra rättsliga grunder utesluts eller begränsas härmed inte (se även ovan under "1.").

4. Hävande

Garantin gäller inte i följande fall:

- Normalt slitage vid avsedd användning, särskilt på vanliga slitagedelar såsom tratt, flammatak, brännare, termometer, tändning och batteri, elektrod, tändkabel, gasolslang, gastycksregulator, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie, grill- eller kolgaller och -behållare, tändningsgaller och kol-fettansamlingsbehållaren.
- Skador på emaljen på använda apparater, om det inte kan bevisas att felet existerade redan före den första användningen.
- Defekter och/eller skador på grund av missbruk, felaktig användning, framför allt på grund av att bruksanvisningen, säkerhetsanvisningarna eller drifts-/underhållsanvisningarna inte har följts (till exempel användning av utrustning för utomhusbruk inomhus, skador till följd av felaktig montering, felaktig rengöring av den emaljerade ytan på tratten eller grillgallret, genom icke utförd täthetskontroll om så rekommenderas i bruksanvisningen, genom användning av skadliga kemikalier, genom felaktig användning etc.).
- Defekter och/eller skador som uppstått som ett resultat av ingrepp eller reparationer utförda av personer ej godkända av DKB.
- Defekter och/eller skador förorsakade av väder (t.ex. hagel eller blixtnedslag).
- Defekter och/eller skador förorsakade av vandalism eller på grund av avsiktliga eller oavsiktliga skador, såvida inte DKB åtagit sig att stå för dessa.
- Defekter och/eller skador som uppstått under transport till köparen, såvida transporten inte genomfördes av garanten.
- Defekter och/eller skador förorsakade av force majeure.
- Defekter och/eller skador förorsakade av nöting vid professionell användning för kommersiella ändamål (t.ex. användning inom hotell eller restaurang).

5. Garantibehandling

I garantifall, vänligen kontakta oss eller en av våra auktoriserade återförsäljare så fort som möjligt (återförsäljarlista finns på www.outdoorchef.com), och ange utöver din adress även (såvitt möjligt) produkt/produkt-del, köpkvitto, serienummer och artikelnummer (båda hittar du på dataetiketten på din grill; se första avsnittet i bruksanvisningen). Beskriv gärna felet med foto. För att garantiärendet ska kunna prövas, överlämna produkten till återförsäljaren eller till oss (bring-in-garanti). I berättigade garantifall kommer vi att ersätta nödvändiga och erforderliga transport- och fraktkostnader, i annat fall kommer vi att skicka tillbaka produkten på din bekostnad.

Det registrerade varumärket OUTDOORCHEF representeras av följande företag

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* En lista över återförsäljare hittar du på vår webbplats på OUTDOORCHEF.COM

** Serienummer samt artikelnummer finns på dataetiketten som sitter på grillen (se första avsnittet i din **BRUKSANVISNING**).



BRUKSANVISNING

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk din OUTDOORCHEF kulegrill for trekull.

VIKTIG:

Noter ned serienummeret for kulegrillen for trekull på baksiden av denne bruksanvisningen. Du finner nummeret på grillens understell og på emballasjen. Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og garantireklamasjoner. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

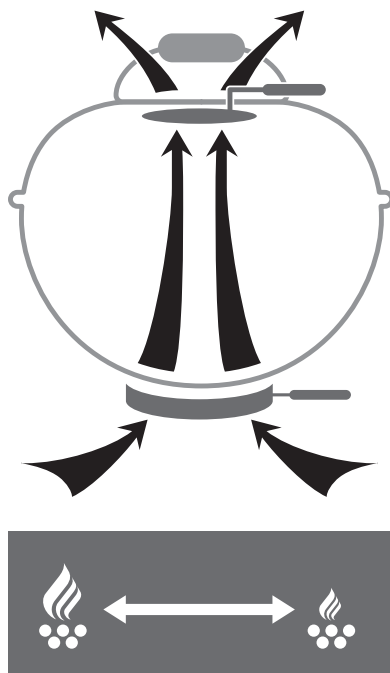
Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. **FORSIKTIG:** Kulegrillen for trekull fra OUTDOORCHEF må ikke brukes som ildsted.

SIKKERHETSMERKNADER

Mislighold av denne sikkerhetsinformasjonen og forsiktighetstiltak kan føre til alvorlige personskader. Les derfor all sikkerhetsinformasjonen i denne anvisningen nøye før grillen tas i bruk.

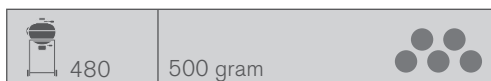
- **"Må ikke brukes i lukkede rom!"**
- **"ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til tenning eller ny tenning! Bruk kun tennhjelpemidler iht. NS-EN 1860-3!"**
- **"ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna"**
- **"ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm og må ikke beveges på under bruk"**
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Bruk utelukkende vanlig tennvæske og ta hensyn til informasjonen på forpakningen.
- Ha aldri tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske på varmt eller glødende kull.
- Hold 1,5 m avstand til brennbare materialer.
- Griller med rullehjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser!
- Fjern asken først når den er fullstendig avkjølt.
- Bruk alltid grillvotter under grilling og ved innstilling av ventilasjonsåpningene.
- Bruk tilsvarende bekledning. Lange, løse ermer tar lett fyr.
- OUTDOORCHEF anbefaler at grillen varmes opp før første gangs bruk og at brenselet får gløde i minst 30 minutter.

TILTAK FØR TENNING

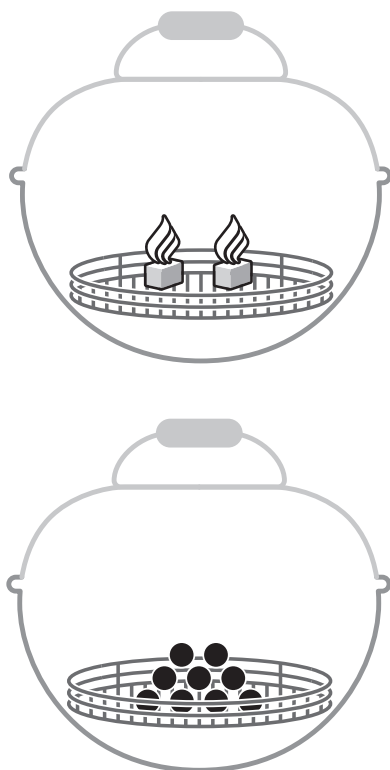


- Plasser **OUTDOORCHEF** kulegrill for trekull på et jevnt og sikkert underlag.
- Før kullet tennes må du påse at askeskålen er satt korrekt inn og at alle ventilasjonsåpninger er åpnet.
Posisjonen til den nedre ventilasjonsåpningen er lett synlig med anvisning på askeskålen.
- Varmen kan problemfritt reguleres ved å åpne og lukke ventilasjonsåpningene: Åpnes de, øker temperaturen, og lukkes de, reduseres den.
- **OUTDOORCHEF** anbefaler: Bruk vanlige tennbriketter og papir for å tenne grillen istedenfor tennvæske.
- For å oppnå høy og konstant varme, anbefaler vi at det brukes trekull eller briketter av høy kvalitet fra **OUTDOORCHEF**. Oppbevar dette på et tørt sted.
- Bruk følgende mengder når du starter opp for din **OUTDOORCHEF** kulegrill for trekull

Passende trekull eller briketter finner du hos din **OUTDOORCHEF**-forhandler.

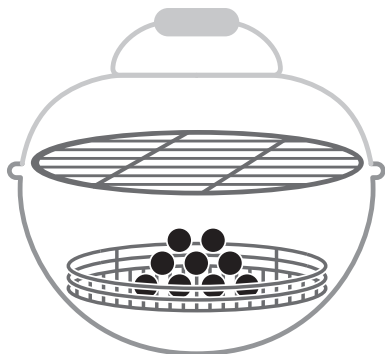


OPPTENNING AV TREKULLGRILLEN



1. Fjern grillristen før opptenning.
2. Dekk kullristen med vanlige tennbriketter og tenn på. Ikke bruk væsker som bensin, sprit eller lignende væsker til tenning. Ha aldri tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske på varmt eller glødende kull.
3. Dekk kullristen fortrinnsvis med briketter.
(se mengdene i kapittelet **TILTAK FØR OPPTENNING**). Pass på at det ikke ligger noen briketter mot kullen.
4. La kullet brenne med åpent lokk i ca. 30-45 minutter til den gløder jevnt og er omgitt av et hvitt belegg.
Først da kan du begynne å grille.
5. **"Ikke legg mat på grillen før brenselet er dekket av et askebelegg"**

BRUKSANVISNING FOR KULEGRILLEN FOR TREKULL



1. Fordel kullet over hele kullristen og legg deretter grillristen på de 3 holderne.
2. Legg deretter grillmaten på grillristen.
3. Hold alltid øye med varmeutviklingen i grillen før du tilsetter mer kull. Forsiktig dosering er nødvendig for å holde temperaturokningen under kontroll. For å beskytte grillmaten og grillen, bør ikke temperaturen bli høyere enn 300 °C (626 °F). For høye temperaturer kan deformere grilldelene.

TIPS OG TRIKS

- La det være litt avstand mellom de enkelte kjøttstykkene.
- Når lokket lukkes, brunes grillmaten jevnt fra alle sider, og steken holder seg saftig.
- For å ikke overlate noe til tilfeldighetene når du skal grille større stykker, anbefaler vi vår **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**-kjernetemperaturmåler for perfekt resultat.
- For å oppnå et optimalt resultat for rask grilling, anbefaler vi den **2-DELTE SMIJERNSRISTEN** fra **OUTDOORCHEF**.
- Ikke legg det varme grilllokket på plenen. For modeller uten lokklås hhv. lokkholder må du bruke kroken som befinner seg på innsiden av lokket for å henge dette på kanten av den nedre grillkulen.
- Posisjonen til den nedre ventilasjonsåpningen er lett synlig med anvisning på askeskålen. **FORSIKTIG:** Ventilasjonsskyveren på lokket må alltid være åpen under grilling (se også **BRUKSANVISNING FOR KULEGRILL FOR TREKULL**)
- **OUTDOORCHEF** anbefaler å lukke lokket under grilling og regulere temperaturen ved hjelp av ventilasjonsskyveren. Luftsirkulasjonen inni grillen reduserer da grilltiden med opp til en tredel.
- Bruk alltid grillvotter under grilling og ved innstilling av ventilasjonsåpningene. Bruk en god og tilstrekkelig lang kjøttklype for å snu grillmaten istedenfor en gaffel, slik at du ikke stikker i kjøttet, og slik at kjøttet forblir saftig.
- Med riktig tilbehør får du enda mer ut av din **OUTDOORCHEF**. Slipp los kreativiteten og eksperimenteringsgleden enten du griller, koker eller baker.
- Alle tilbehørsprodukter for grillen din finner du på OUTDOORCHEF.COM

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Sett på lokket og lukk alle ventilasjonsåpningene når du ønsker å kvele kullet etter grilling. Ikke bruk vann.
- Fjern alltid alle askerestene før neste grilling.
- Rengjør de ulike ristene med en grillbørste med messingbust (ikke stålbørste). Ikke bruk skarpe gjenstander eller aggressive rengjøringsmidler. Vask ut av fettoppsamlingsskålen med såpevann, eller rengjør denne med **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Vi anbefaler følgende for å sikre at du får glede av grillen lengst mulig:
- Dekk over den avkjølte grillen med et egnet **OUTDOORCHEF**-trekk for å beskytte den mot vær og vind.

Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

BRUKE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

VIKTIG: Grillen må ikke være i bruk når du bruker **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Bruk grillvotter og briller. Spray grillen eller tilbehøret grundig mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 15–30 minutter. Spray tilsmussede flater en gang til, skyll grundig med vann og la tørke.

FORSIKTIG: **OUTDOORCHEF** Barbecue-Cleaner må ikke brukes på pulverlakkerte overflater.

FORBRUKERGARANTI

1. Garanti og forbindelse til kjøpers andre rettigheter

Ved kjøp av dette OUTDOORCHEF -produktet hos en autorisert forhandler får du som privat sluttkunde (forbruker) en produsentgaranti fra DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Produsentgarantien gir deg garantikrav mot kausjonisten i samsvar med denne avtalen. Garantikrav gjelder i tillegg til dine andre kontraktsmessige eller juridiske rettigheter. Disse andre rettighetene blir ikke utelukket eller begrenset av denne garantien. Derfor kan du også gjøre andre kontraktsmessige eller juridiske krav gjeldende mot aktuelle skyldnere. Dermed berøres f.eks. krav iht. forbrukerloven ikke av denne garantien. Som kjøper er det spesielt også mulig for deg å håndheve kontraktsgarantikrav mot din selger. Slik kan for eksempel en kjøpekontrakt oppheves bare mot selgeren, men ikke innenfor rammene av denne garantien mot DKB.

2. Deltakende og garantivilkår

Garantisten er DKB. Garantien er gjeldende for alle sluttbrukere som kjøper et nytt produkt hos autorisert forhandler til private formål. Kjøpet bekreftes med fremlegging av kjøpskvittering. Et kjøp til privat bruk foreligger når produktet er kjøpt av en fysisk person til formål som hovedsakelig verken er knyttet til kommersiell eller selvstendig yrkesaktivitet.

Hvis et garantikrav anerkjennes du må legge frem et garantikrav hos garantisten innen to måneder. Hvis ikke, blir ethvert garantikrav foreldet. For åpenbare feil starter denne foreldelsesfristen når produktet mottas. DKB anbefaler derfor å kontrollere produktet grundig for feil når det mottas.

3. Omfang

Garantien gjelder fra kjøpsdatoen og garanteres i følgende tilfeller, med mindre det foreligger noen faktiske eksklusjoner i henhold til punkt 4:

- 3 års garanti mot gjennomrusting for den emaljerte kulen (underdel og lokk).
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for den emaljerte grillristen.
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for deler i rustfritt stål.
- Feil på emaljen før første gangs bruk
- 2 års garanti mot alle andre produksjons- og materialfeil

Rimelige uregelmessigheter, fargeforskjeller i emaljen eller mindre feil som produksjonsrelaterte støttepunkter på nedre kant av lokket eller på oppheng som ikke er av betydning for funksjonen og for deg som kunde, regnes ikke som en defekt.

I en garantisak vil DKB etter eget valg skifte ut og erstatte de skadede eller defekte delene eller hele produktet. Så sant det er rimelig for deg som kunde, kan produktet også bli byttet ut med en tilsvarende grill av nyere modell, f.eks. en etterfølger-modell. Så sant funksjonaliteten til produktet ikke blir påvirket av en feil, og i den grad det er rimelig for deg som kunde, kan du bli tilbudt tilstrekkelig økonomisk kompensasjon i stedet for reparasjon.

Det består ikke noe krav på erstatning eller annen kompensasjon mot DKB for varigheten av garantiperioden (kontroll og eventuell erstatning). Utførelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantiid. Erstattede deler beholdes av DKB. Hvis produktet byttes, starter garantiiden på nytt.

Eventuelle ytterligere krav mot garantisten dekkes ikke av denne garantien. Dine krav på annet rettsgrunnlag blir imidlertid dermed ikke utelukket eller begrenset (se også ovenfor 1).

4. Garantien dekker ikke følgende

Garantien gjelder ikke i følgende tilfeller:

- Normal slitasje ved tiltenkt bruk, særlig på generelle slidedeler som trakt, flammedeksel, brenner, termometer, tenning og batteri, elektrode, tenningskabel, gasslange, gasstrykkregulator, varmeelement, reflektor, beskyttende aluminiumsfil, grill- eller kullrist og -skål, tenningsrist og kull-fett-dryppskål.
- Skader på emaljen på brukte griller, forutsatt at feilen ikke beviselig allerede eksisterte før første gangs bruk.
- Defekter og/eller skader pga. feil eller ikke tiltenkt bruk, særlig grunnet manglende overholdelse av bruksanvisningen, sikkerhetsanvisningene eller drifts-/vedlikeholdsanvisningene (for eksempel bruk av Outdoor-griller innendørs, skader fra feil montering, feil rengjøring av de emaljerte overflatene på trakten eller grillristen, ikke gjennomført lekkasjetest dersom dette er anbefalt i bruksanvisningen, bruk av skadelige kjemikalier, misbruk osv.).
- Defekter og/eller skader dersom disse oppstår fra inngrep eller reparasjoner utført av personer som ikke er autorisert av DKB.
- Defekter og/eller skader fra ødeleggende påvirkning fra uvær (for eksempel hagl eller lynnedslag).
- Defekter og/eller skader som skyldes hæververk eller forsettlig eller uaktsom skade i den utstrekning det ikke er forårsaket av DKB.
- Defekter og/eller skader påført under transport til kjøper, med mindre transport har blitt arrangert av garantisten.
- Feil og/eller skader som skyldes force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje i profesjonell bruk til kommersielle formål (f.eks. bruk i hotell eller restaurant).

5. Garantibehandling

I tilfelle garantien, vennligst ta kontakt så snart som mulig med oss eller en av våre autoriserte forhandlere (forhandlerdokumentasjon på www.outdoorchef.com) og oppgi i tillegg til adressen din, om mulig produktet/produkt delen, kvitteringen, serienummeret og artikkelnummeret (begge deler finner du på klistremerket på grillen, se første avsnitt i bruksanvisningen). Beskriv også gjerne feilen ved hjelp av bilde. For å sjekke garantien må du levere produktet til forhandleren eller til oss (Bring-In-garanti). Hvis garantien gjelder, erstatter vi de nødvendige transport- og forsendelseskostnadene, ellers sender vi produktet tilbake til deg uten kostnader.

Det registrerte varemerket **OUTDOORCHEF** representeres av følgende firma:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår OUTDOORCHEF.COM.

** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).





KÄYTTÖOHJE

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-hiilipallogrillin käyttöön.

TÄRKEÄÄ:

Kirjoita ensin ylös hiilipallogrillin sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelta. Numero löytyy grillin alustasta ja pakkauksesta. Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

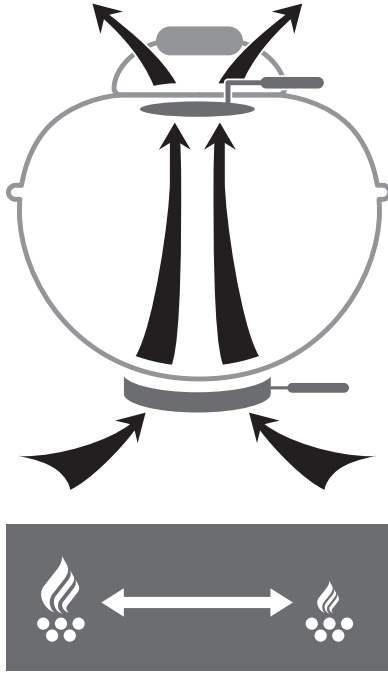
HUOMIO: OUTDOORCHEF-hiilipallogrillia ei saa käyttää tulisijana.

TURVAOHJEET

Turvaohjeiden ja varotoimien laiminlyöminen voi johtaa vakaviin vammoihin. Lue siksi kaikki käyttöohjeen sisältämät neuvot tarkkaan läpi ennen kuin alat käyttämään grilliä.



- **"Grilliiä ei saa käyttää sisätiloissa."**
- **"VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä."**
- **"VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä."**
- **"VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana."**
- Älä koskaan jätä sytytettyä olevaa grilliä vartioimatta.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Käytä ainoastaan tavanomaisia grillin sytytysaineita ja noudata pakkauksessa olevia ohjeita.
- Älä koskaan lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä käsiteltyä hiiltä kuumille tai lämpimille hiilille.
- Pidä 1,5 m:n turvallisuusetäisyys palaviin materiaaleihin.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli!
- Poista tuhka vasta sitten, kun se on täysin jäähtynyt.
- Käytä grillikintaita aina grillatessasi ja tuuletusaukkoja säätäessäsi.
- Käytä grillaukseen sopivaa vaatetusta. Pitkät, väljät hihat sytyvät helposti palamaan.
- OUTDOORCHEF suosittelee, että grilli lämmitetään ennen ensimmäistä käyttöä ja että polttoaineen annetaan palaa vähintään 30 minuutin ajan.

TOIMENPITEET ENNEN LÄMMITYSTÄ

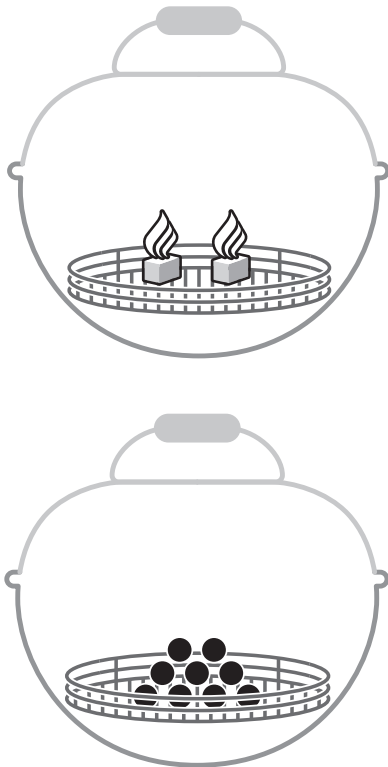


- Aseta OUTDOORCHEF-hiilipallogrilli tasaiselle ja tukevalle alustalle.
- Tarkista ennen hiilien sytyttämistä, että tuhka-astia on asetettu oikein paikalleen ja kaikki tuuletusaukot ovat auki. Alempien tuuletusaukkojen sijainti on merkitty selkeästi tuhka-astiaan.
- Lämpöä voidaan säätää helposti tuuletusaukkoja avaamalla ja sulkemalla: Avaaminen kohottaa lämpötilaa ja sulkeminen laskee sitä.
- OUTDOORCHEF suosittelee: käytä grillin sytytykseen tavanomaisia sytytyspaloja ja paperia sytytysnesteen sijasta.
- Korkean ja tasaisen lämmön saavuttamiseksi suosittelemme korkealaatuisten OUTDOORCHEF -hiilien tai brikettien käyttöä. Säilytä niitä kuivassa paikassa.
- Käytä OUTDOORCHEF-hiilipallogrillissä seuraavia täyttömääriä

Sopivat puuhiilet ja briketit löydät OUTDOORCHEF-jälleenmyyjältä.

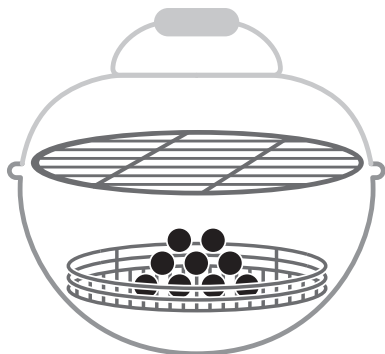
 480	500 g	
---	-------	---

HIILIGRILLIN LÄMMITYS



1. Poista grilliritilä ennen sytyttämistä.
2. Aseta hiiliritilälle tavanomaiset sytytyspalat ja sytytä ne. Älä käytä kuitenkaan mitään sytytysnestettä kuten bensiiniä, spritiä tai vastaavia nestemäisiä sytytysaineita. Älä koskaan lisää sytytysnestettä tai sillä käsiteltyä hiiltä kuumille tai lämpimille hiilille.
3. Peitä hiiliritilä mieluiten briketeillä.
(tarkista täyttömäärä kappaleesta **TOIMENPITEET ENNEN LÄMMITYSTÄ**). Tarkista, että mikään briketeistä ei ole tippunut hiiliritilältä.
4. Anna hiilien palaa kannen auki ollessa n. 30-45 minuuttia, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niiden pinnalle on muodostunut valkoinen kerros.
Aloita vasta nyt grillaaminen.
5. **”Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.”**

HIILIPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE



1. Jaa hiilet tasaisesti hiiliritilälle ja aseta sitten grilliritilä kolmeen pidikkeeseen.
2. Aseta sen jälkeen grillattava ritilälle.
3. Seuraa aina ensin grillin lämpenemistä, ennen kuin lisää hiiliä. Varovainen annostelu on tarpeen, jotta lämpötilan nousua pystytään valvomaan. Grillattavan ja grillin suojaamiseksi lämpötila ei saisi nousta yli 300 °C:seen (626 °F). Liian korkea lämpötila voi vääristää grillin osia.

OHJEITA JA VINKKEJÄ

- Sijoita yksittäiset lihakappaleet hieman etäälle toisistaan.
- Kun kansi on suljettu, grillattava ruoka ruskistuu joka puolelta tasaisesti ja paisti säilyy mehukkaana.
- Jotta suuremmat palat eivät jäisi sattuman varaan, suosittelemme OUTDOORCHEF GOURMET CHECK -lihalämpömittaria erinomaista lopputulosta ajatellen.
- Suosittelemme OUTDOORCHEF:in valurautalevyä, jotta saavutat parhaan tuloksen nopeasti grillattavalle ruoalle.
- Älä laita kuumaa grillikantta ruohikolle. Malleissa, joissa ei ole kansisaranaa tai kannen pidikettä, käytä kannen sisäpinnassa sijaitsevaa koukua kannen ripustamiseen grillin alaosan reunaan.
- Alempien tuuletusaukkojen sijainti on merkitty selkeästi tuhka-astiaan. **HUOMIO:** Kannessa sijaitsevan tuuletussäätimen täytyy olla aina grillattaessa auki (katso myös **HIILIPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE**)
- OUTDOORCHEF suosittelee kannen sulkemista grillauksen ajaksi ja lämpötilan säätämistä tuuletussäätimen avulla. Ilman kiertäminen grillin sisällä lyhentää grillausaikaa kolmanneksella.
- Käytä grillikintaita aina grillatessasi ja tuuletusaukkoja säätäessäsi. Käytä grillattavan kääntämiseen tarpeeksi pitkiä grillipihtejä haarukan sijasta, jotta liha pysyy mehukkaana.
- Oikein varustettuna OUTDOORCHEF-grillistä on vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, kokkaamiseen tai leipomiseen tulee: Anna luovuu-dellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.
- Grillin kaikki lisätarvikkeet löydät osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Grillauksen jälkeen hiili saadaan tukahdutettua asettamalla kansi päälle ja sulkemalla kaikki tuuletusaukot. Älä käytä vettä.
- Poista kaikki tuhkat aina ennen seuraavaa grillauskertaa.
- Puhdista kaikki ritilät grilliharjalla, jossa on messinkiset harjakset (ei teräsharjakset). Älä käytä mitään teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Pese rasvankeroastia pesuainevedellä tai puhdista se OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella.
- Jotta voit nauttia grillistä niin kauan kuin mahdollista, suosittelemme seuraavaa:
- Kun grilli on täysin jäähtynyt, suojaa sitä ympäristövaikutuksia vastaan sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä.

Poista suoja sateen jälkeen kosteuden kertymisen estämiseksi. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppialtasi.

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella. Käytä käsien vuoksi suojakäsineitä ja mahdollisesti suojalaseja. Ruiskuta grilli tai lisätarvikkeet vielä vähän lämpimässä tilassa huolellisesti ja anna vaikuttaa 15-30 min. Ruiskuta likaiset pinnat vielä, huuhto ne huolellisesti ja anna kuivua.

Huomio: OUTDOORCHEF Barbecue Cleaner -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

TAKUU

1. Takuu ja kuluttajan muut lailliset oikeudet

Ostaessasi tämän OUTDOORCHEF-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä DKB Household Switzerland AG (DKB) myöntää sinulle yksityisasiakkaalle (kuluttajalle) tarkoitetun takuun.

Valmistajan takuulla voit esittää takuuvaateita takuun antajaa kohtaan näiden sopimusehtojen mukaan. Takuuvaateiden ohella käytössäsi on myös sopimukseen liittyviä ja laillisia oikeuksia. Takuu ei sulje pois eikä rajoita näitä oikeuksia. Voit siis esittää muita sopimukseen liittyviä tai laillisia vaateita takuun antajaa kohtaan. Näin esimerkiksi tämä takuu ei vaikuta tuotevastuulain mukaisiin vaateisiin.

Ostajana voit esittää sopimukseen liittyviä takuuvaateita erityisesti myös tuotteen myyjää kohtaan. Näin esimerkiksi kauppasopimus on mahdollista purkaa myyjän kanssa, mutta ei kuitenkaan DKB:n kanssa tämän takuun yhteydessä.

2. Osapuolet ja takuehdot

DKB on takuun antaja. Takuuseen on oikeutettu kaikki lopulliset käyttäjät, jotka hankkivat uuden tuotteen yksityiskäyttöön valtuutetulta jälleenmyyjältä. Ostosta tulee saada ostokuitti. Yksityiskäytöstä on kyse, kun tuotteen hankkii luonnollinen henkilö sellaiseen tarkoitukseen, jota ei voida katsoa käytettävän hänen ammatissaan tai yritystoiminnassa. Mahdollisessa takuutapauksessa sinun tulee esittää takuuvaateet takuun antajalle kahden kuukauden sisällä tapahtumasta. Muutoin takuuvaateet raukeavat. Tämä määräaika, joka koskee ilmeisiä puutteita, alkaa tuotteen vastaanottamisesta. Siksi DKB suosittelee tuotteen tarkistamista mahdollisilta puutteilta välittömästi tuotteen vastaanottamisen jälkeen.

3. Takuun laajuus

Takuu alkaa ostopäivästä ja myönnetään seuraavissa tapauksissa, jos kyseessä ei ole jokin kohdassa 4 luetelluista poissulkemissyistä:

- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (alaosa ja kansi) läpiruostumista vastaan.
- 3 vuoden takuu emaloidulle grilliritilälle läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- 3 vuoden takuu kaikille ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- Emalointivirheille ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus- ja materiaalivirheille.

Puutteina ei pidetä grillin toimintaan vaikuttamattomia ja asiakkaalle kohtuullisia epätasaisuuksia, emalipinnan sävyeroja tai pieniä virheitä kuten valmistuksesta johtuvia tukipisteitä kannen alareunassa tai kiinnityksissä.

Takuutapauksessa DKB vaihtaa vaurioituneet tai puutteelliset osat uusiin tai korvaa koko tuotteen uudella valintansa mukaan. Jos asiakkaan kannalta pidetään kohtuullisena, puutteellinen tuote voidaan vaihtaa myös samantyyppiseen malliin esim. mallin uudempaan versioon. Jos puute ei heikennä tuotteen toiminnallisuutta ja asiakkaan kannalta on kohtuullista, tuotteen korjauksen asemesta voidaan tarjota myös sopivaa rahallista korvausta.

Takuutapauksen aikana (tarkistus ja mahdollinen vaihto) DKB ei ole velvollinen toimittamaan korvaavaa tuotetta tai muuta hyvitystä. Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan alusta. Vaihdetut osat kuuluvat DKB:n omaisuuteen. Vain tuotteen vaihdossa takuuaika alkaa uudestaan.

Tämä takuu ei oikeuta lisävaateisiin takuun antajaa kohtaan. Tämä ei kuitenkaan sulje pois tai rajoita muita laillisia oikeuksiasi (katso myös kohta 1).

4. Poissulkeminen

Takuu ei kata seuraavia tapauksia:

- Tuotteen normaali kuluminen tarkoituksenmukaisessa käytössä, erityisesti käytössä kuluvat osat kuten suppilo, liekkisuojat, poltin, lämpömittari, sytytys ja paristo, elektrodi, sytytysjohto, kaasuletku, kaasupaineen säädin, lämpöelementti, heijastin, alumiinifoliosuojaus, grilli- tai hiiliritilä ja -astia, sytytysritilä sekä hiili-/rasva-astia.
- Emalipinnan vauriot käytetyissä laitteissa, jos ei voida todistaa, että vika esiintyi jo ennen laitteen ensimmäistä käyttöä.
- Asiattomasta tai tarkoituksenvastaisesta käytöstä johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot, etenkin käyttöohjeen, turvaohjeiden tai huolto-ohjeiden noudattamatta jättäminen (esimerkiksi ulkolaitteiden käyttö sisätiloissa, virheellisestä asennuksesta johtuvat vauriot, suppilon tai grilliritilän emalipinnan virheellinen puhdistus, tiivistystin suorittamatta jättäminen mikäli käyttöohjeessa suositeltu, pintaa vahingoittavien kemikaalien käyttö, tuotteen väärinkäyttö, tms.).
- Toimintahäiriöt ja/tai vauriot, jotka johtuvat sellaisten henkilöiden suorittamista korjauksista, joita DKB ei ole valtuuttanut tehtävään.
- Tuhoa aiheuttavista sääolosuhteista (esim. rakeet tai salamanku) johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Ilkivaltaisesta tai tahallisesta vahingoittamisesta ja huolimattomuudesta johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Kuljetuksen aikana syntyneet viat ja/tai vauriot, jos kyseessä ei ole takuun antajan järjestämä kuljetus.
- Ylivoimaisesta esteestä johtuvat toimintahäiriöt ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä, kaupallisessa tarkoituksessa syntyneet viat ja/tai vauriot (esim. hotelli- tai ravintolakäyttö).

5. Takuutapauksen käsittely

Käänny takuutapauksessa välittömästi meidän tai valtuuttamamme jälleenmyyjän puoleen (jälleenmyyjät osoitteessa www.outdoorchef.com) ja ilmoita osoitteesi lisäksi tuote/tuotteen osa, ostokuitti, sarjanumero ja tuotenumero (molemmat löytyvät grillin tarrasta; tarkista käyttöohjeen ensimmäisestä kappaleesta). Liitä lyhyt selostus viasta mielellään kuvan kera. Toimita tuote jälleenmyyjälle tai meille (bring-in-takuu) takuutapauksen tarkistamista varten. Oikeutetuissa takuutapauksissa korvaamme tarvittavat kuljetus- ja lähetyskulut, muussa tapauksessa lähetämme tuotteen takaisin asiakkaan kustannuksella.

Rekisteröityä tuotemerkkiä OUTDOORCHEF edustaa seuraava yritys:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | CH-8052 Zürich Switzerland | www.dkbrands.com

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF kúlugrillið fyrir viðarkol er tekið í notkun.

MIKILVÆGT:

Skráið hjá ykkur raðnúmer viðarkolagrillsins á bakhlið þessara notkunarleiðbeininga. Númerið stendur á fótastelli grillsins og umbúðunum. Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við hendina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

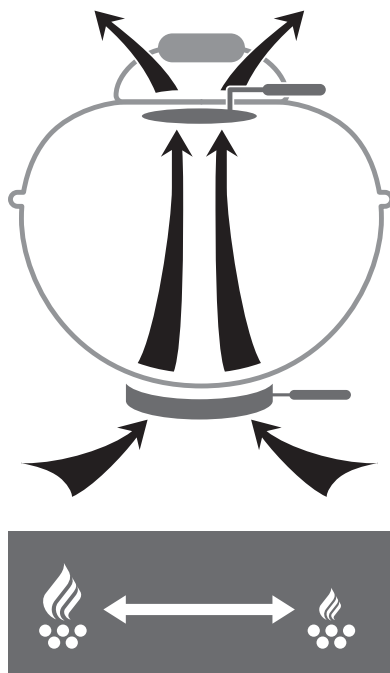
VARÚÐ: Viðarkolagrillið frá OUTDOORCHEF má ekki nota sem eldstæði.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Ef ekki er farið eftir þessum öryggisleiðbeiningum og varúðarráðstöfunum getur það leitt til alvarlegra slysa. Lesið því þessar leiðbeiningar vandlega áður en grillið er tekið í notkun.

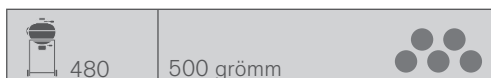
- **Notið ekki grillið í lokuðu rými!**
- **VARÚÐ! Notið hvorki spritt né bensín til að kveikja upp í grillinu eða kveikja aftur í því! Notið aðeins kveikiefni sem samræmast staðlinum EN 1860-3!**
- **VARÚÐ! Haldið börnum og gæludýrum fjarri**
- **VARÚÐ! Þetta grill verður mjög heitt og því má ekki færa það til meðan það er í notkun**
- Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Notið eingöngu venjuleg kveikiefni og farið eftir ábendingunum á umbúðum vörunnar.
- Setjið aldrei kveikilög eða kol sem hafa verið dreypt með slíkum vökva ofan á heit eða volg kol.
- Hafið grillið í öruggri fjarlægð, 1,5 m frá brennanlegum efnum.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep!
- Ekki fjarlægja öskuna fyrr en hún er orðin alveg köld.
- Notið alltaf grillhanska við notkun og þegar loftgötin eru stillt.
- Klæðist viðeigandi fatnaði. Logar geta auðveldlega læst sig í langar og víðar ermar.
- OUTDOORCHEF mælir með því að hita upp grillið fyrir fyrstu notkun og láta brenniviðinn glóa í a.m.k. 30 mínútur.

RÁÐSTAFANIR FYRIR HITUN

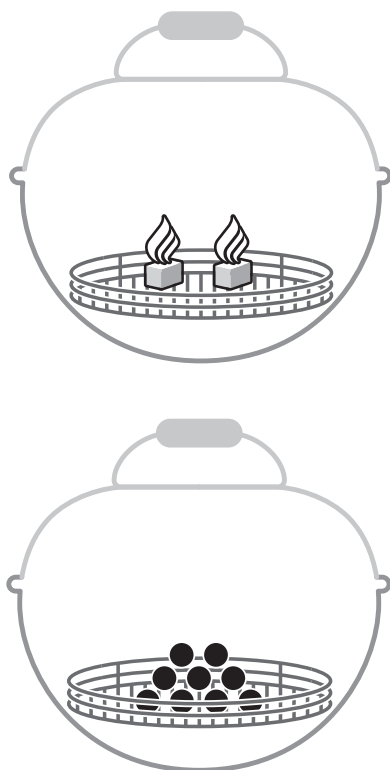


- Komið **OUTDOORCHEF** kúlugrillinu fyrir viðarkol fyrir á sléttu og traustu undirlagi.
- Áður en kveikt er upp í kolunum skal ganga úr skugga um að öskuskálin sitji rétt og að öll loftgöt séu opin.
Auðvelt er að athuga stöðu loftgatanna að neðan með því að skoða vísinn á öskuskálinni.
- Hægt er að stilla hitann á einfaldan hátt með því að opna og loka loftgötunum: Með því að opna hækkar hitinn og með því að loka lækkar hann.
- **OUTDOORCHEF** mælir með: Notið venjulega kveikikubba og pappír til að kveikja upp í grillinu en ekki kveikilög.
- Til að ná upp miklum og stöðugum hita mælum við með notkun hágæða viðarkola eða viðarkubba frá **OUTDOORCHEF**. Geymið þá á þurrum stað.
- Til að byrja með skal nota eftirfarandi magn fyrir **OUTDOORCHEF** kúlugrill fyrir viðarkol

Hentug viðarkol og -kubbar fást hjá söluaðilum **OUTDOORCHEF**.

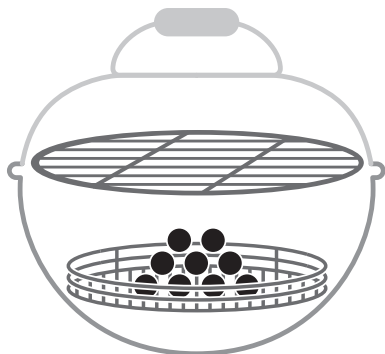


HITUN Á VIÐARKOLAGRILLI



1. Áður en kveikt er upp skal fjarlægja grillgrindina.
2. Setjið venjulega kveikikubba á kolagrindina og kveikið í þeim. Ekki nota neina vökva á borð við bensín, spritt eða svipaðan kveikilög. Setjið aldrei kveikilög eða kol sem hafa verið dreypt með slíkum vökva ofan á heit eða volg kol.
3. Þekið kolagrindina, helst með kubbum.
(sjá upphafsmagn í kaflanum **RÁÐSTAFANIR FYRIR HITUN**). Gætið þess að engir kubbar liggja upp við kúluna.
4. Látið kolin brenna í u.þ.b. 30–45 mínútur með lokið opið þar til þau glóa jafnt og hvítt lag hefur sest á þau.
Þá fyrst má byrja að grilla.
5. **Setjið ekki grillmatinn á fyrr en öskulag sést á kolunum**

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR VIÐARKOLAGRILL



1. Dreifið kolunum jafnt yfir alla kolagrindina og leggið svo grillgrindina á höldurnar þrjár.
2. Setjið nú matinn á grillgrindina.
3. Ávallt skal fylgjast með hitamynduninni í grillinu áður en fleiri kolum er bætt við. Skammta verður kolum í hófi þannig að hægt sé að stjórna hitanum og koma í veg fyrir að hann hækki um of. Hitastigið ætti ekki að fara yfir 300 °C til að hindra að grillmaturinn eða grillið skemmist. Of hátt hitastig getur aflagað hluta grillsins.

ÁBENDINGAR

- Gætið þess að hafa alltaf dálítið bil á milli kjötstykkja.
- Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í honum.
- Við mælum með **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**-kjarnhitamælinum til að ná sem bestum árangri þegar grilla á stærri kjötstykki.
- Við mælum með **TVÍSKIPTU STEYPUJÁRNSGRINDINNI** frá **OUTDOORCHEF** til að ná sem bestum árangri þegar grillað er á stuttum tíma.
- Leggið ekki heitt grilllokið á grasflötina. Notið krókinn sem er innan í lokinu til að hengja það á brúnina á neðri hluta grillkúlunnar á gerðum sem eru ekki með lok á hjörum eða sér festingu fyrir lok.
- Auðvelt er að athuga stöðu loftgatanna að neðan með því að skoða vísinn á öskuskálinni. **VARÚÐ:** Loftgatið á lokinu verður alltaf að vera opið meðan grillað er (sjá einnig **NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR VIÐARKOLAGRILL**)
- **OUTDOORCHEF** mælir með því að hafa lokið á meðan grillað er og að stilla hitastigið með loftgatinu. Hægt er að stytta grilltímann um allt að þriðjung með því að nýta loftringrásina inni í grillinu.
- Notið alltaf grillhanska við notkun og þegar loftgötin eru stillt. Notið gjarnan góða og nógu langa grilltöng til að snúa grillmatnum í stað gaffals svo kjötið haldi safi sínum og hann leki ekki út þegar stungið er í það.
- **OUTDOORCHEF**-grillið er enn betra með réttum aukabúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáíð útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.
- Finna má alla fylgihluti fyrir grillið á OUTDOORCHEF.COM

ÞRIF OG VIÐHALD

- Setjið lokið á grillið og lokið öllum loftgötum á grillinu ef kæfa á kolin eftir notkun. Ekki nota vatn.
- Fjarlægjið allar öskuleifar fyrir næstu notkun.
- Hreinsið grindurnar með grillbursta með messinghárur (ekki stálbursta). Ekki má nota neina hvassa hluti eða sterk hreinsiefni. Þrifið fitubakkann með sápuvatni eða hreinsið hann með **BARBECUE-CLEANER** frá **OUTDOORCHEF**.
- Til að lengja líftíma grillsins eins og hægt er mælum við með:
- Að hlífa grillinu fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá **OUTDOORCHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.

Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir rigningu. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

NOTKUN BARBECUE-CLEANER FRÁ OUTDOORCHEF

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með **BARBECUE-CLEANER** frá **OUTDOORCHEF**. Notið helst hanska og hlífðargleraugu ef mögulegt er. Úðið vel á grillið eða aukabúnaðinn meðan það er enn lítillega heitt og látið standa í 15–30 mínútur. Úðið aftur á óhreina fleti, skolið svo vandlega af með vatni og látið þorna.

ATHUGIÐ: Ekki má nota **Barbecue-Cleaner** frá **OUTDOORCHEF** á pólýhúðaða fleti.

NOTENDAÁBYRGÐ

1. Ábyrgð og tenging við önnur réttindi kaupanda

Með kaupum á þessari OUTDOORCHEF vöru hjá viðurkenndum söluaðila færð þú sem kaupandi (notandi) hennar afhenta ábyrgð framleiðandans DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Ábyrgð framleiðanda gefur þér færi á að leggja fram kröfur á hendur ábyrgðarveitanda í samræmi við ákvæði þessa samnings. Ábyrgðarkröfur gilda, auk annarra samningsbundinna eða lagalegra réttinda þinna. Þessi ábyrgð útilokar ekki eða takmarkar önnur réttindi. Þar af leiðandi getur þú einnig lagt fram aðrar samningsbundnar eða lagalegar kröfur á hendur viðkomandi ábyrgðaraðilum hverju sinni. Þannig hefur þessi ábyrgð til dæmis ekki áhrif á kröfur sem lagðar eru fram samkvæmt lögum um skaðsemisábyrgð.

Sem kaupandi hefurðu einnig sérstakan möguleika á að leggja fram samningsbundnar ábyrgðarkröfur gagnvart seljandanum. Þá er til dæmis hægt að rífta kaupsamningnum aðeins gagnvart seljandanum en ekki gagnvart DKB innan ramma þessarar ábyrgðar.

2. Samningsaðilar og ábyrgðarskilmálar

Ábyrgðarveitandi er DKB. Rétt á ábyrgð eiga allir kaupendur sem kaupa nýja vöru til einkanota í viðurkenndri verslun. Leggja skal fram sölukvittun til sönnunar á kaupum. Kaup til einkanota eru þegar varan er keypt af einstaklingi yfirleitt í þeim tilgangi að nota hana án þess að það sé í atvinnuskyni eða í tengslum við sjálfstæðan atvinnurekstur.

Ef nýta á ábyrgðina verður að leggja fram ábyrgðarkröfuna fyrir ábyrgðarveitanda innan tveggja mánaða frá því ágalli kemur í ljós. Að öðrum kosti er ekki hægt að leggja fram ábyrgðarkröfur. Ef um augljósa galla er að ræða hefst fresturinn við móttöku vörunnar. DKB mælir með því að skoða vöruna vegna galla strax við móttöku.

3. Gildissvið

Ábyrgðin gildir frá kaupdegi og er veitt í eftirfarandi tilvikum, að því tilskildu að engin útilokun sé til staðar samkvæmt 4. tölulíð:

- 3 ár fyrir gegnumryð á gljábrenndu kúlunni (neðri hluti og lok).
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á gljábrenndu grillgrindinni.
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á öllum hlutum úr ryðfríu stáli.
- Galli í emaleringu fyrir fyrstu notkun.
- 2 ár fyrir alla aðra framleiðslu-/efnisgalla.

Til galla teljast ekki smávægilegar ójöfnur, litamismunur á emaleringu eða minniháttar útlitsgallar eins og á stoðpunktum á neðri brún loksins eða festingum, sem hafa ekki áhrif á virkni vörunnar.

Ef um ábyrgðartilvik er að ræða mun DKB annaðhvort skipta um skemmda eða gallaða hluti eða skipta út vörunni í heild sinni, að eigin vali. Að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að vörunni verði skipt út fyrir sambærilega vöru af nýrri gerð, t.d. fyrir aðra tegund. Svo framarlega sem virkni vörunnar er ekki skert vegna gallans og að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að þér verði boðnar fullnægjandi fébætur í stað viðgerðar.

Á meðan úrvinnsla ábyrgðarinnar fer fram (skoðun og hugsanlega skipti á vöru) er ekki hægt að leggja fram kröfu gegn DKB um nýja vöru eða frekari bætur. Úrbætur vegna galla lengja hvorki ábyrgðartímann né endurnýja hann. Hlutir sem skipt hefur verið út verða eign DKB. Aðeins þegar skipt hefur verið um alla vöruna hefst ábyrgðartíminn að nýju.

Allar frekari kröfur á hendur ábyrgðarveitanda falla ekki undir þessa ábyrgð. Kröfur af öðrum lagalegum ástæðum eru þó ekki útilokaðar eða takmarkaðar (sjá einnig hér að framan í kafla 1).

4. Undanskilið ábyrgð

Ábyrgðin gildir ekki í eftirfarandi tilvikum:

- Eðlilegt slit við fyrirhugaða notkun, einkum á almennum slithlutum eins og trekt, neistapökum, brennara, hitamæli, kveikingu og rafhlöðu, rafskauti, kveikitaug, gasslöngu, gasþrýstijafnara, hitaelementi, endurkastara, hlífðarfilmur úr áli, grill- eða kolagrind og kolaskál, kveikigrind og kola-/fitusafnbakka.
- Skemmdir í emaleringu á notuðum vörum ef ekki er hægt að sanna að skemmdin var til staðar fyrir fyrstu notkun.
- Bilun og/eða skemmdir vegna óviðeigandi eða rangrar notkunar, einkum vegna þess að ekki var farið eftir notkunar- og öryggisleiðbeiningum eða viðhaldsleiðbeiningum (t.d. notkun á útigrillum innandyrna, skemmdir vegna rangrar samsetningar, rangra þrifa á gljábrenndum yfirborðsfleti trektarinnar eða grillgrindinni, vegna þess að lekaprófun var ekki framkvæmd eins og ráðlagt er í notkunarleiðbeiningunum, vegna notkunar á skaðlegum íðefnum, vegna annarrar notkunar en fyrirhugaðrar o.s.frv.).
- Bilun og/eða skemmdir sem stafa af inngrípi eða viðgerðum framkvæmdum af aðilum sem DKB hefur ekki viðurkennt.
- Bilun og/eða skemmdir vegna veðurs (t.d. hagléi eða eldingar).
- Bilun og/eða skemmdir sem valdið er af ásetningi eða gáleysi, svo framarlega sem DKB ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilun og/eða skemmdir sem verða við flutning til kaupandans, svo framarlega sem ábyrgðarveitandinn ber ekki ábyrgð á þeim.
- Bilun og/eða skemmdir af völdum óviðráðanlegra orsaka.
- Bilun og/eða slitskemmdir vegna notkunar í atvinnuskyni (t.d. í hótél- eða veitingarekstri).

5. Úrvinnsla ábyrgðar

Ef um ábyrgðartilvik er að ræða skaltu hafa samband eins fljótt og auðið er við okkur eða viðurkenndan söluaðila (lista yfir söluaðila er að finna á www.outdoorchef.com) og tilgreina eftir því sem hægt er vöruna/hluta vörunnar, sölukvittun, raðnúmer og vörunúmer (koma bæði fram á upplýsingalímmiða á grillinu; sjá fyrsta kaflann í notkunarleiðbeiningunum), ásamt heimilisfangi þínu. Þú mátt gjarnan láta mynd fylgja með lýsingunni á gallanum. Skilaðu vörunni til söluaðilans eða okkar svo við getum prófað vöruna og kannað hvort ábyrgðin gildi. Í réttmætum ábyrgðartilvikum munum við endurgreiða nauðsynlegan flutnings- og sendingarkostnað, annars munum við senda vöruna til baka á þinn kostnað.

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar undir OUTDOORCHEF.COM

** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето **OUTDOORCHEF** сферично барбекю на дървени въглища.

ВАЖНО:

Запишете си най-напред серийния номер на вашето сферично барбекю на дървени въглища на гърба на тази инструкция за експлоатация. Ще намерите номера на шасито на вашето барбекю и върху опаковката. Серийният номер и артикулният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.

Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.

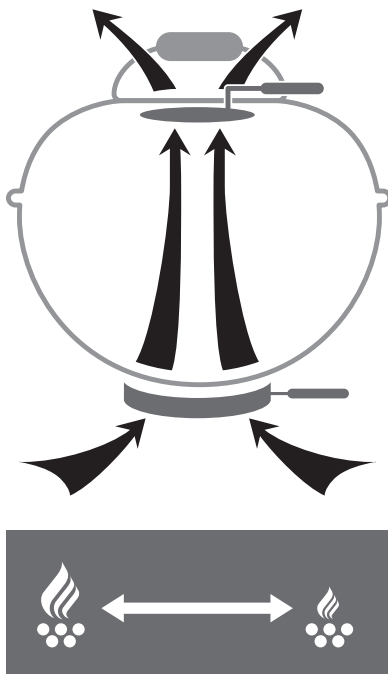
ВНИМАНИЕ: Сферичното барбекю на дървени въглища на **OUTDOORCHEF** не може да се използва като място за огън.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Неспазването на тези указания за безопасност и предпазни мерки може да доведе до сериозни наранявания. Ето защо точно прочетете преди пускането в експлоатация на барбекюто всички указания, които съдържа тази инструкция.



- **„Не използвайте на закрито!“**
- **„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!“**
- **„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние“**
- **„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа“**
- По време на работа не оставяйте барбекюто никога без надзор.
- Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.
- Използвайте само предлаганите в търговската мрежа разпалки за барбекю и съблюдавайте указанията на опаковката.
- Не добавяйте запалителна течност или въглища, напоени с такава, към горещи или топли въглища.
- Спазвайте безопасно разстояние от 1,5 м от лесно запалими предмети.
- Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки!
- Отстранявайте пепелта когато е напълно изстинала.
- При печенето на грил и при регулирането на вентилационните отвори носете винаги предпазни ръкавици.
- Носете подходящо облекло. Дългите, свободни ръкави лесно могат да се запалят.
- **OUTDOORCHEF** препоръчва преди първоначална употреба да запалите барбекюто и да оставите горивния материал да гори минимум 30 минути.

ДЕЙСТВИЯ ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕТО

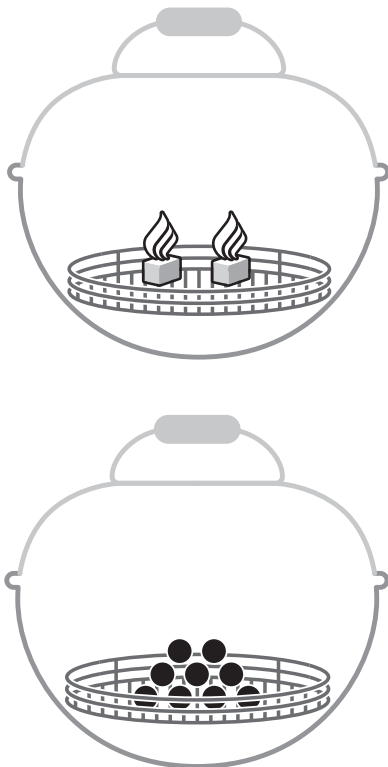


- Поставете **OUTDOORCHEF** сферичното барбекю на дървени въглища върху равна и стабилна основа.
- Преди запалването на въглищата внимавайте тавата за пепелта да е поставена правилно и да са отворени всички вентилационни отвори. Позицията на долните вентилационни отвори се вижда лесно, тъй като е указана върху тавата за пепелта.
- Топлината може да се регулира без проблем чрез отваряне и затваряне на вентилационните отвори: при отваряне температурата се повишава, а при затваряне – се понижава.
- **OUTDOORCHEF** препоръчва: вместо запалителна течност използвайте за запалване на барбекюто кубчета за запалване, които можете да намерите в търговската мрежа, както и хартия.
- За да постигнете висока и постоянна топлина, препоръчваме да използвате висококачествени дървени въглища или брикети **OUTDOORCHEF**. Съхранявайте ги на сухо място.
- Използвайте за вашето **OUTDOORCHEF** барбекю на дървени въглища следните първоначални количества

Подходящите дървени въглища или брикети ще намерите при вашия **OUTDOORCHEF** дистрибутор.

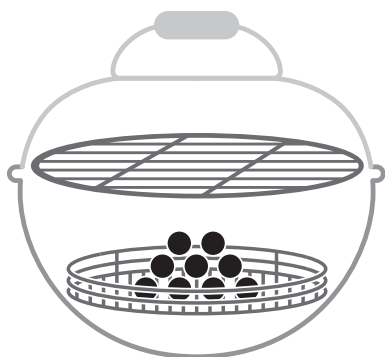
 480	500 грама	
---	-----------	---

ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА



1. Преди запалването отстранете скарата.
2. Поставете кубчета за запалване върху скарата за въглища и ги запалете. Не използвайте течности като бензин, спирт или други подобни запалителни течности. Не добавяйте запалителна течност или въглища, напоени с такава, към горещи или топли въглища.
3. Покрийте скарата за въглища с брикети.
(виж първоначално количество на пълнене от глава **ДЕЙСТВИЯ ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕТО**). Внимавайте да няма брикети до сферата.
4. Оставете въглищата да горят при отворен капак около 30-45 минути, докато образуват равномерна жар и около тях се образува бял слой. Чак след това започнете да печете на грил.
5. **„Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел“**

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА



1. Разпределете въглищата по цялата скара за въглища и след това поставете скарата за печене върху 3-те държача.
2. След това поставете това продукта за печене върху скарата.
3. Наблюдавайте постоянно покачването на температурата на барбекюто, преди да добавите още въглища. Необходимо е внимателно дозиране, за да се държи под контрол покачването на температурата. За предпазване на продукта за печене и на барбекюто, не трябва да се достигат по-високи температури от 300 °C (626 °F). Твърде висока температура може да деформира части на барбекюто.

СЪВЕТИ И НАПЪТСТВИЯ

- Оставете малко разстояние между отделните парчета месо.
- При затворен капак месото се изпича равномерно от всички страни, а соковете остават в него.
- За да не оставяме нищо на случайността, когато печем по-големи парчета, препоръчваме **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – термометъра за измерване на температурата във вътрешността на продукта за перфектни резултати.
- За да постигнете оптимален резултат при краткото запичане, препоръчваме **ЧУГУНЕНАТА СКАРА ОТ 2 ЧАСТИ** на **OUTDOORCHEF**.
- Не поставяйте горещия капак на барбекюто на тревата. При модели без шарнир на капака или поставка за капака използвайте куката, която се намира на вътрешната страна на капака, за да го окачвате на ръба на долната сфера на барбекюто.
- Позицията на долните вентилационни отвори се вижда лесно, тъй като е указана върху тавата за пепелта. **ВНИМАНИЕ:** вентилационният шибър на капака винаги трябва да е отворен по време на печенето на грил (виж също **РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА**)
- **OUTDOORCHEF** препоръчва да затваряте капака по време на печенето на грил и да регулирате температурата посредством вентилационния шибър.
Времето за печене на грил се съкращава до една трета благодарение на циркулацията на въздуха във вътрешността на барбекюто.
- При печенето на грил и при регулирането на вентилационните отвори носете винаги предпазни ръкавици. Вместо вилци използвайте за обръщането на продуктите върху грила достатъчно дълги щипки, за да не дупчите месото и то да остане сочно.
- С правилните аксесоари вашият **OUTDOORCHEF** е още по-забавен. Печене на грил, готвене или печене: дайте воля на своята креативност и експериментирайте с радост.
- Ще намерите всички аксесоари за барбекюто на **OUTDOORCHEF.COM**

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Ако след печенето на грил искате да загасите въглищата, поставете капака и затворете всички вентилационни отвори. Не използвайте вода.
- Преди следващо печене на грил отстранявайте винаги всички остатъци от пепел.
- Почиствайте различните скари с четка за барбекю с месингов косъм (не стоманен). Не използвайте остри предмети или агресивни почистващи препарати. Измивайте тавата за оттичане на мазнина със сапунен разтвор или я почиствайте с **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- За да се радвате по-дълго на вашето барбекю, ви препоръчваме следното:
- Предпазвайте вашето барбекю от атмосферните условия, като го покривате след пълното му изстигане с подходящо **OUTDOORCHEF** покривало.

За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

ВАЖНО: докато прилагате **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**, барбекюто не трябва да работи. За предпазване на ръцете носете ръкавици, а по възможност използвайте и очила. Още докато са леко топли напръскайте добре барбекюто или аксесоарите и оставете препаратата да действа 15-30 минути. Напръскайте още веднъж замърсените места, измийте старателно с вода и оставете да изсъхнат.

ВНИМАНИЕ: да не се прилага **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** върху прахово боядисани повърхности.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. Гаранция и връзка с други права на купувача

С покупката на този **OUTDOORCHEF** продукт от оторизиран дистрибутор получавате като частен краен клиент (потребител) гаранция на производителя от DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Гаранцията на производителя ви дава гаранционни права спрямо производителя по силата на това споразумение. Гаранционните права съществуват наред с вашите договорни или законни права. Гаранцията не изключва и не ограничава другите права. Ето защо можете да предявявате и другите свои договорни или законни претенции спрямо съответната задължена страна. Така например тази гаранция не засяга претенции съгласно закона за гаранция за продукта.

Като купувач имате възможност да предявявате договорни претенции за гаранция спрямо продавача. Така например евентуално отказване от договора за покупка може да се извърши само спрямо продавача, но не и в рамките на тази гаранция спрямо DKB.

2. Участващи страни и гаранционни условия

Гарант е DKB. Право на гаранция има всеки краен клиент, който закупува нов продукт за лични цели в оторизиран търговски обект. Покупката се завежда чрез оригинал на касова бележка. Покупка за лични цели е налице, когато продуктът се закупи от физическо лице за цели, които не са свързани с търговската или самостоятелната професионална дейност на лицето.

При възникване на гаранционно събитие трябва да предявите пред гаранта гаранционните си претенции в рамките на два месеца.

В противен случай гаранционните претенции се изключват. При очевидни дефекти този срок на изключване започва с получаване на продукта. Ето защо DKB препоръчва след получаване веднага да проверите продукта за дефекти.

3. Покритие на гаранцията

Гаранцията е в сила от датата на покупката и се дава в следните случаи, ако няма изключващи обстоятелства съгласно точка 4:

- 3 години за емайлираната сфера (долна част и капак) против ръждясване.
- 3 години за емайлираната решетка на грила против ръждясване или изгаряне.
- 3 години за всички стоманени части против ръждясване или изгаряне.
- дефекти на емайловото покритие преди първоначална употреба.
- 2 години за всички останали производствени дефекти / дефекти на материала.

Не се смятат за дефект незначителни по отношение на функцията и приемливи за вас като клиент грапавини, разлики в цвета на емайловото покритие или малки дефекти като свързани с производството контактни точки по долния ръб на капака или по окачващите компоненти.

При настъпване на гаранционно събитие DKB избира дали да смени повредените, респ. дефектни части или да замени продукта изцяло. Ако за вас като клиент е приемливо, може да се извърши замяна и срещу подобен модел от по-нова серия, например от следващ модел на продукта. Ако даден дефект не нарушава функционалността на продукта и ако за вас като клиент е приемливо, вместо ремонт може да ви бъде предложено съответно финансово обезщетение.

В периода на изпълнение на гаранцията (проверка и евентуална замяна) не може да се претендира спрямо DKB за заменящ продукт или друго обезщетение. Извършването на гаранционни услуги не оказва влияние нито за удължаване, нито за започване отново на гаранционния срок. Сменените части стават собственост на DKB. Гаранционният срок започва отново само при замяна на продукта. Тази гаранция не дава основания за други претенции спрямо гаранта. Това обаче на изключва нито ограничава вашите претенции поради други правни основания (вижте по-горе точка 1).

4. Изключване

В следните случаи гаранцията се изключва:

- Нормално износване при целесъобразна употреба, особено на бързо износващите се части като фуния, горелка, капак, термометър, запалване и батерия, електрод, кабел на запалването, газов маркуч, регулатор на газовото налягане, нагревател, рефлектор, алуминиево защитно фолио, грил или скара и съд за дървени въглища, както и съд за въглища и събиране на мазнината.
- повреди на емайлираното покритие при използвани уреди, ако дефектът не е бил докаран наличен още преди първоначална употреба.
- дефекти и/или повреди въз основа на неправилна или не по предназначение употреба, особено въз основа на неспазване на инструкцията за експлоатация, на указанията за безопасност или на инструкциите за работа и поддръжка (например използване на уредите за употреба на открито в затворени помещения, повреди поради неправилен монтаж, вследствие на неправилно почистване на емайлираната повърхност на фунията или на грил-скарата, поради не извършване на проверка за уплътняване, ако се препоръчва в инструкцията за експлоатация, поради употреба на вредни химикали, поради употреба за други цели и т.н.).
- дефекти и/или повреди, ако те са възникнали вследствие намеса или ремонти от страна на лица, които не са оторизирани от DKB.
- дефекти и/или повреди вследствие на разрушителни атмосферни влияния (например градушка или гръм).
- дефекти и/или повреди въз основа на злонамерено повреждане или въз основа на предумишлено, или по невнимание повреждане, доколкото не са причинени от DKB.

- дефекти и/или повреди, които са възникнали по време на транспортирането до купувача, доколкото транспортът не е възложен от гаранта.
- дефекти и/или повреди въз основа на форсмажорни обстоятелства.
- дефекти и/или повреди въз основа на износване при професионална употреба за търговски цели (напр. използване в хотелиерство или гастрономия).

5. Изпълнение на гаранцията

В случай на настъпване на гаранционно събитие се обръщайте моля незабавно към нас или към някой от нашите оторизирани дистрибутори (списък на дистрибуторите на www.outdoorchef.com) и посочвайте наред с вашия адрес по възможност продукта/ частта от продукта, касова бележка, сериен номер и артикулен номер (ще намерите и двата върху стикера с данни на вашия грил; вижте за целта първа глава на инструкцията за експлоатация). Опишете ни дефекта и по възможност приложете снимка. За проверка на гаранционното събитие предайте продукта на дистрибутора или на нас (bring-in гаранция). В случай на основателни гаранционни претенции плащаме необходимите транспортни и спедиторски разходи, в противен случай връщаме продукта за ваша сметка.

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

DKB Household Switzerland AG | Егбюлцраце 28 | П.К. | 8052 Цюрих, Швейцария | www.dkbrands.com

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM

** Можете да вземете серийния номер и артикулния номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първа глава на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).



UPUTE ZA UPOTREBU

Prije nego svoj OUTDOORCHEF okrugli roštilj na drveni ugljen stavite u pogon, pažljivo pročitajte ove upute.

VAŽNO:

Prvo na stražnjoj strani uputa za upotrebu zabilježite serijski broj svog okruglog roštilja na drveni ugljen. Taj broj možete pronaći na voznom postolju svog roštilja i na pakiranju. Serijski broj i broj artikla važni su za besprijekornu obradu dodatnih pitanja, kod narudžbi rezervnih dijelova i mogućih prava za ispunjenje jamstva. Sačuvajte upute za upotrebu na sigurnom mjestu. One sadrže važne informacije o sigurnosti, pogonu i održavanju.

Sačuvajte upute za upotrebu na sigurnom mjestu. One sadrže važne informacije o sigurnosti, pogonu i održavanju.

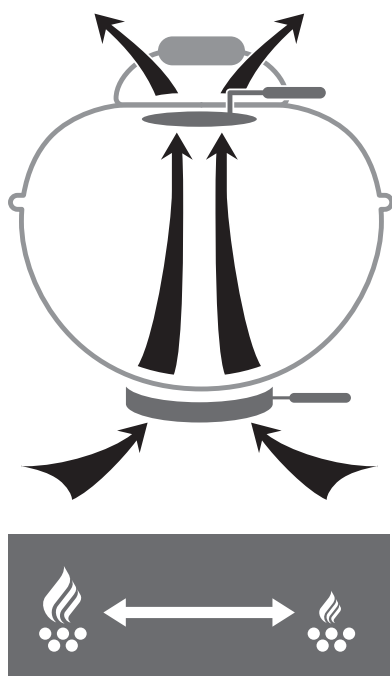
POZOR: okrugli roštilj na drveni ugljen tvrtke OUTDOORCHEF ne smije se upotrebljavati kao ognjište.

SIGURNOSNE NAPOMENE

Nepridržavanje ovih sigurnosnih napomena i mjera opreza može dovesti do ozbiljnih ozljeda. Stoga prije stavljanja vašeg roštilja u pogon detaljno pročitajte sve napomene koje se nalaze u ovim uputama.

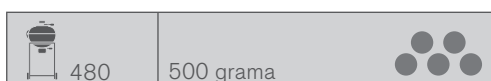
- **“Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!”**
- **“UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!”**
- **“UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!”**
- **“UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!”**
- Roštilj za vrijeme upotrebe nikad ne ostavljajte bez nadzora.
- Prije stavljanja u pogon roštilj postavite na mjesto koje je po mogućnosti zaštićeno od vjetra.
- Koristite se isključivo običnim sredstvima za potpalu roštilja i pridržavajte se napomena na pakiranju.
- Nikad nemojte na vrući ili topli ugljen dodavati tekućinu za potpalu ili ugljen koji je njome natopljen.
- Od zapaljivih materijala održavajte sigurnosni razmak od 1,5 m.
- Uređaje koji su opremljeni okretnim kotačima nemojte gurati preko neravnih podova ili grbavog terena!
- Uklonite pepeo tek kad se potpuno ohladi.
- Tijekom upotrebe roštilja i podešavanja ventilacijskih otvora uvijek nosite rukavice za roštilj.
- Nosite prikladnu odjeću. Dugi široki rukavi brzo se mogu zapaliti.
- Tvrtka OUTDOORCHEF preporučuje da se roštilj prije prve upotrebe zagrije i da se ogrjevno sredstvo najmanje 30 minuta razgori.

MJERE PRIJE ZAGRIJAVANJA

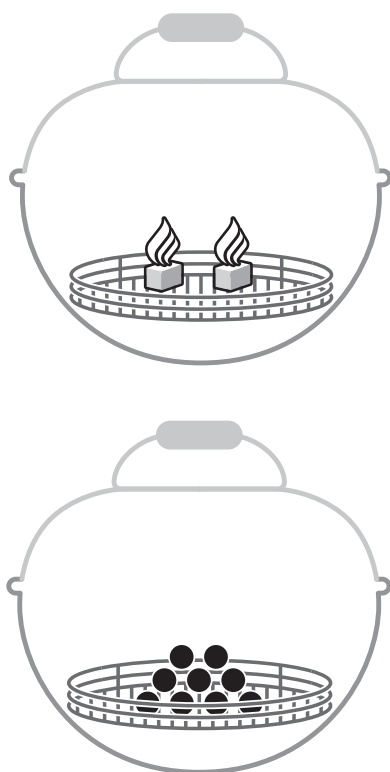


- Postavite **OUTDOORCHEF** okrugli roštilj na drveni ugljen na ravnu i sigurnu podlogu.
- Prije paljenja ugljena pripazite na to da je posuda za pepeo ispravno umetnuta i da su otvoreni svi ventilacijski prorezi.
Položaj donjih ventilacijskih otvora jednostavno je vidljiv na prikazu na posudi za pepeo.
- Toplina se bez problema može regulirati otvaranjem i zatvaranjem ventilacijskih otvora: otvaranje uzrokuje porast, a zatvaranje pad temperature.
- Tvrtka **OUTDOORCHEF** preporučuje: da biste zagrijali svoj roštilj, umjesto tekućine za potpalu upotrebljavajte obične kocke za potpalu i papir.
- Da biste postigli visoku i ujednačenu temperaturu, preporučujemo upotrebu kvalitetnog **OUTDOORCHEF** drvenog ugljena i briketa. Čuvajte ih na suhom mjestu.
- Za svoj **OUTDOORCHEF** okrugli roštilj na drveni ugljen upotrebljavajte sljedeće početne količine punjenja

Prikladni drveni ugljen ili brikete možete pronaći kod vašeg trgovca tvrtke **OUTDOORCHEF**.

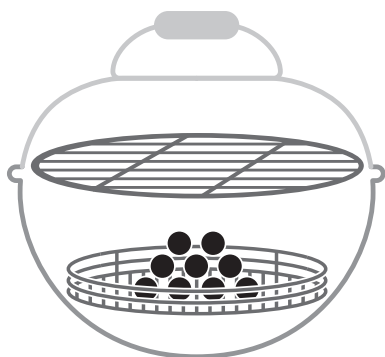


ZAGRIJAVANJE ROŠTILJA NA DRVENI UGLJEN



1. Prije paljenja uklonite rešetku roštilja.
2. Na rešetku za ugljen stavite obične kocke za potpalu i zapalite ih. No pritom nemojte upotrebljavati tekućine poput benzina, alkohola ili slična tekuća pomoćna sredstva za potpalu. Nikad nemojte na vrući ili topli ugljen dodavati tekućinu za potpalu ili ugljen koji je njome natopljen.
3. Rešetku za ugljen prvenstveno prekrijte briketima.
(za to vidi početnu količinu punjenja iz poglavlja **MJERE PRIJE ZAGRIJAVANJA**). Pripazite da nijedan briket ne naliže na kuglu.
4. Pustite da ugljen uz otvoreni poklopac gori oko 30 - 45 minuta dok ne postane ravnomjerno užaren i izvana poprimi sloj bijele boje.
Tek tada počnite s upotrebom roštilja.
5. **„Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!“**

UPUTE ZA UPOTREBU OKRUGLOG ROŠTILJA NA DRVENI UGLJEN



1. Rasporedite ugljen po cijeloj rešetki za ugljen, a zatim rešetku roštilja postavite na 3 nosača.
2. Nakon toga na rešetku stavite hranu za pečenje.
3. Neprekidno nadzirite razinu topline u vašem roštilju prije nego dodate još ugljena. Potrebno je pažljivo doziranje da bi se porast temperature mogao držati pod kontrolom. Radi zaštite hrane za pečenje i samog roštilja temperatura ne bi trebala premašiti 300 °C (626 °F). Previsoke temperature mogu izazvati savijanje dijelova roštilja.

SAVJETI

- Uvijek ostavite malo razmaka između pojedinih komada mesa.
- Zatvaranje poklopca omogućuje ravnomjerno pečenje hrane tako da na svim stranama poprima smeđu boju, a sok ostaje sačuvan u mesu.
- Kako pri pečenju većih komada ne biste ništa prepustili slučaju, preporučujemo vam **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – mjerni uređaj osnovne temperature za savršene rezultate.
- Za postizanje optimalnih rezultata naglo pečene hrane preporučujemo **DVODIJELNU REŠETKU OD LIJEVANOG ŽELJEZA** tvrtke **OUTDOORCHEF**.
- Vrući poklopac roštilja nemojte stavljati na travu. Na modelima bez zgloba na poklopcu odn. bez držača poklopca upotrebljavajte kuku koja se nalazi na unutrašnjoj strani poklopca da biste isti mogli objesiti o rub donje kugle roštilja.
- Položaj donjih ventilacijskih otvora jednostavno je vidljiv na prikazu na posudi za pepeo. **POZOR:** međutim, ventilacijski klizni pokrov na poklopcu za vrijeme upotrebe roštilja treba uvijek ostati otvoren (također vidi **UPUTE ZA UPOTREBU OKRUGLOG ROŠTILJA NA DRVENI UGLJEN**)
- Tvrtka **OUTDOORCHEF** preporučuje da se poklopac tijekom upotrebe roštilja zatvori i uz pomoć ventilacijskog kliznog pokrova regulira temperatura. Zahvaljujući strujanju zraka u unutrašnjosti roštilja vrijeme pečenja na roštilju skraćuje se gotovo za trećinu.
- Tijekom upotrebe roštilja i podešavanja ventilacijskih otvora uvijek nosite rukavice za roštilj. Za okretanje hrane koja se peče se umjesto vilicom koristite dovoljno kvalitetnom i dugom hvataljkom za okretanje mesa kako ne biste trebali ubadati u meso i kako bi ono ostalo sočno.
- Uz pravi pribor korištenje vašim uređajem tvrtke **OUTDOORCHEF** može biti još zabavnije. Bez obzira radi li se o klasičnoj pripremi hrane na roštilju, kuhanju ili pečenju: otvorite vrata kreativnosti i isprobajte nešto novo.
- Sav pribor za vaš roštilj možete pronaći na web stranici **OUTDOORCHEF.COM**

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Ako po završetku upotrebe roštilja želite ugasiti sav plamen iz ugljena, postavite poklopac i zatvorite sve ventilacijske otvore. Nemojte upotrebljavati vodu.
- Prije sljedeće upotrebe roštilja uvijek uklonite sve ostatke pepela.
- Različite rešetke očistite četkom za čišćenje roštilja s čekinjama od mjedi (nemojte upotrebljavati četke s čeličnim čekinjama). Nemojte se koristiti oštrim predmetima ili agresivnim sredstvima za čišćenje. Posudu za skupljanje masnoće operite u sapunici ili je očistite sredstvom za čišćenje roštilja **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**.
- Kako biste što duže mogli uživati u upotrebi svog roštilja, preporučujemo da učinite sljedeće:
- Nakon što se vaš roštilj sasvim ohladio, zaštitite ga od vanjskih utjecaja uz pomoć prikladne **OUTDOORCHEF** zaštite za pokrivanje.

Da biste spriječili stvaranje vlage, uklonite zaštitu za pokrivanje poslije kiše. Zaštite za pokrivanje možete pronaći kod svog trgovca za roštilje.

PRIMJENA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ROŠTILJA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VAŽNO: roštilj tijekom upotrebe sredstva za čišćenje roštilja **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** ne smije biti uključen. Radi zaštite ruku nosite rukavice, a po mogućnosti i naočale. Temeljito poprskajte roštilj i pribor kad su još malo topli i ostavite da djeluje 15 - 30 min. One-čišćene površine poprskajte još jednom, temeljito ih isperite vodom i ostavite da se osuše.

POZOR: sredstvo za čišćenje roštilja **OUTDOORCHEF Barbecue Cleaner** smije se upotrebljavati samo na površinama s praškastim premazom.

JAMSTVO ZA POTROŠAČE

1. Jamstvo i odnos prema ostalim pravima kupca

Kupnjom ovog proizvoda tvrtke OUTDOORCHEF kod ovlaštenog trgovca vi kao privatni krajnji kupac (potrošač) dobivate jamstvo proizvođača društva DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Jamstvo proizvođača daje vam prava za ispunjenje jamstva od strane davatelja jamstva kao što je utvrđeno u ovom ugovoru. Pritom prava za ispunjenje jamstva vrijede uz vaša ostala ugovorna ili zakonska prava. Ta se ostala prava ovim jamstvom ne isključuju niti ograničavaju. Stoga od dotičnog obveznika možete zahtijevati i ispunjenje svojih ostalih ugovornih ili zakonskih prava. Na taj način ovo jamstvo, primjerice, ne utječe na prava u skladu sa Zakonom o odgovornosti za proizvode (Produkthaftungsgesetz).

Kao kupac prije svega imate mogućnost zahtijevati ispunjenje ugovornih prava iz jamstva od strane svoga prodavača. Tako se, primjerice, raskid kupoprodajnog ugovora može izvršiti samo u odnosu na prodavača, a ne i u okviru ovog jamstva u odnosu na DKB.

2. Sudionici i uvjeti jamstva

Davatelj jamstva je DKB. Pravo na jamstvo ima svaki krajnji kupac koji je u ovlaštenoj trgovini kupio novi proizvod za privatnu upotrebu. Kupovina se treba izvršiti uz predočenje računa. Kupovina za privatne upotrebe izvršena je kad je proizvod kupila fizička osoba, i to za potrebe koje se većinom ne mogu uvrstiti u njezinu obrtničku ni samostalnu poslovnu djelatnost.

Ako se utvrdi slučaj pokriven jamstvom, prava za ispunjenje jamstva trebete ostvariti kod davatelja jamstva u roku od dva mjeseca. U suprotnom se vaša prava za ispunjenje jamstva isključuju. Rok isključenja za vidljive nedostatke počinje od trenutka primitka proizvoda. Stoga DKB preporučuje da se odmah po primitku proizvoda provjeri ima li na njemu nedostataka.

3. Opseg

Jamstvo vrijedi od datuma kupnje i daje se u sljedećim slučajevima ako ne postoji uvjet za isključenje u skladu s brojem 4:

- 3 godine za emajliranu kuglu (donji dio i poklopac) za slučaj prohrđavanja.
- 3 godine za emajliranu rešetku roštilja za slučaj prohrđavanja ili pregorijevanja.
- 3 godine za dijelove od plemenitog čelika za slučaj prohrđavanja ili pregorijevanja.
- Pogreška u emajliranju prije prvog korištenja
- 2 godine za sve preostale pogreške u proizvodnji/materijalu

Pritom se nedostacima ne smatraju neravnine, razlike u boji emajliranja ili manje pogreške poput u okviru proizvodnje nastalih mjesta polaganja na donjem rubu poklopca ili na ovjesima koje ne utječu na funkciju te su za vas kao kupca prihvatljive.

U slučaju pokrivenim jamstvom DKB će prema vlastitom izboru zamijeniti oštećene ili manjkave dijelove ili cjelokupni proizvod. Ako je to za vas kao kupca prihvatljivo, moguća je i zamjena za sličan model novije izvedbe, primjerice za sljedeći noviji model. Ako nedostatak ne ugrožava funkcionalnost proizvoda i ako je to za vas kao kupca prihvatljivo, umjesto popravka može vam se ponuditi i primjerena novčana naknada.

Za vrijeme obrade jamstva (provjere i eventualno zamjene) od DKB-a nije moguće zatražiti zamjenski proizvod ili sličnu odštetu. Ispunjenje jamstva ne rezultira ni produljenjem ni novim početkom jamstvenog roka. Zamijenjeni dijelovi prelaze u vlasništvo DKB-a. Samo u slučaju zamjene proizvoda jamstveni se rok računa ispočetka.

Ovo jamstvo ne pokriva dodatne zahtjeve prema davatelju jamstva. Međutim, vaša prava koja proizlaze iz ostalih pravnih razloga time se ne isključuju niti ograničavaju (također vidi prethodno 1.).

4. Isključenje

Jamstvo je isključeno u sljedećim slučajevima:

- Uobičajeno trošenje uslijed propisne upotrebe, osobito na uobičajenim dijelovima trošenja poput lijevka, pokrova za zaštitu plamena, plamenika, termometra, paljenja i baterije, elektrode, startnog kabela, crijeva za plin, regulatora plinskog tlaka, grijača, reflektora, aluminijske zaštitne folije, rešetke i spremnika za roštilj ili ugljen, rešetke za paljenje kao i posude za skupljanje ugljena i masnoće.
- Oštećenja emajliranja kod upotrijebljenih uređaja ako se ne može dokazati da je pogreška postojala već prije prve upotrebe.
- Nedostaci i/ili oštećenja zbog nestručne ili nepropisne upotrebe, osobito zbog nepridržavanja uputa za upotrebu, sigurnosnih napomena ili napomena o pogonu/održavanju (primjerice korištenje uređajima za vanjsku upotrebu u unutarnjim prostorijama, oštećenja nastala neispravnom montažom, nestručnim čišćenjem emajlirane površine lijevka ili rešetke za roštilj, neprovedenom provjerom zabrtvljenosti ako se ista preporučuje u uputama za upotrebu, korištenjem štetnim kemikalijama, nenamjenskom primjenom itd.)
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zahvatima ili popravcima koje nisu izvele od DKB-a ovlaštene osobe.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala uništavajućim vremenskim utjecajima (primjerice tučom ili udarom groma).
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog obijesnog, namjernog ili nemarnog stvaranja štete ako za to ne odgovara DKB.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala prilikom transporta do kupca ako transport nije naredio davatelj jamstva.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog utjecaja više sile.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog trošenja uslijed stručne upotrebe u obrtničke svrhe (primjerice prilikom upotrebe u hotelijerstvu ili gastronomiji).

5. Obrada jamstva

U slučaju pokrivenim jamstvom po mogućnosti se odmah obratite nama ili jednom od naših ovlaštenih trgovaca (popis trgovaca na web stranici www.outdoorchef.com) te nam uz svoju adresu po mogućnosti navedite proizvod / dio proizvoda, potvrdu o kupnji, serijski broj i broj artikla (oboje možete pronaći na naljepnici s podacima na svom roštilju; za više informacija vidi prvi dio uputa za upotrebu). Nedostatak nam slobodno opišite i uz pomoć fotografije. Proizvod radi provjere slučaja pokrivenog jamstvom predajte trgovcu ili nama ("bring in" jamstvo). Za opravdane slučajeve pokriveno jamstvom nadoknadit ćemo vam potrebne i nužne troškove za transport i otpremu, a u suprotnom ćemo proizvod na vaš trošak poslati natrag.

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Poštanski pretinac | 8052 Zürich - Švicarska | www.dkbrands.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima na vašem roštilju (za više informacija vidi prvi dio ovih **UPUTA ZA UPOTREBU**).



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF**.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Καταγράψτε καταρχήν τον αριθμό σειράς της σφαιρικής ψησταριάς κάρβουνου, τον οποίο θα βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης. Θα βρείτε τον αριθμό επίσης στον σκελετό της ψησταριάς και στη συσκευασία. Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

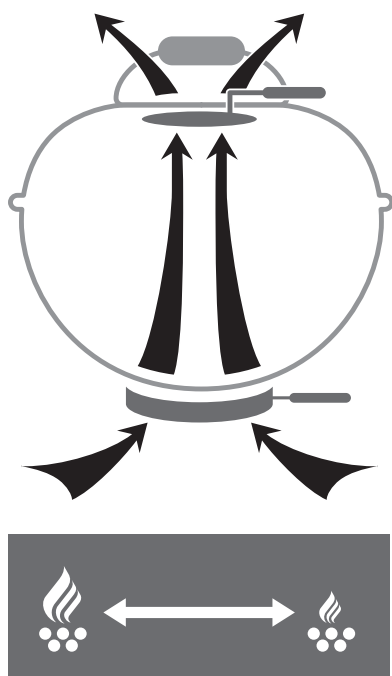
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η σφαιρική ψησταριά κάρβουνου της **OUTDOORCHEF** δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως εστία μαγειρικής.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών ασφαλείας και των μέτρων προφύλαξης μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς. Γι' αυτό, πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία της ψησταριάς σας, διαβάστε σχολαστικά όλες τις συμβουλές που συμπεριλαμβάνονται στις παρούσες οδηγίες.

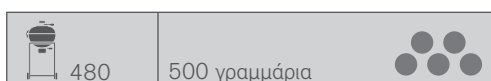
- «Μην τη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους!»
- «**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιήσετε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για να ανάψετε ή να τροφοδοτήσετε τη φωτιά. Χρησιμοποιήστε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο **EN 1860-3**.»
- «**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια.»
- «**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η ψησταριά θα αναπτύξει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη διάρκεια της χρήσης.»
- Ποτέ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο προσανάμματα του εμπορίου και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία τους.
- Ποτέ μην ρίχνετε υγρό προσάναμμα ή κάρβουνα βρεγμένα με υγρό προσάναμμα πάνω σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.
- Να τηρείτε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα υλικά.
- Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Αφαιρέστε τη στάχτη μόνο αφού κρυώσει εντελώς.
- Κατά το ψήσιμο και κατά τη ρύθμιση των ανοιγμάτων αερισμού να φοράτε πάντα γάντια ψήστη.
- Να φοράτε κατάλληλα ρούχα. Τα μεγάλα και χαλαρά μανίκια αρπάζουν εύκολα φωτιά.
- Η **OUTDOORCHEF** συνιστά πριν από τη χρήση της συσκευής να την ανάψετε και να αφήσετε τα κάρβουνα να κάψουν επί τουλάχιστον 30 λεπτά μέχρι να πυρώσουν.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

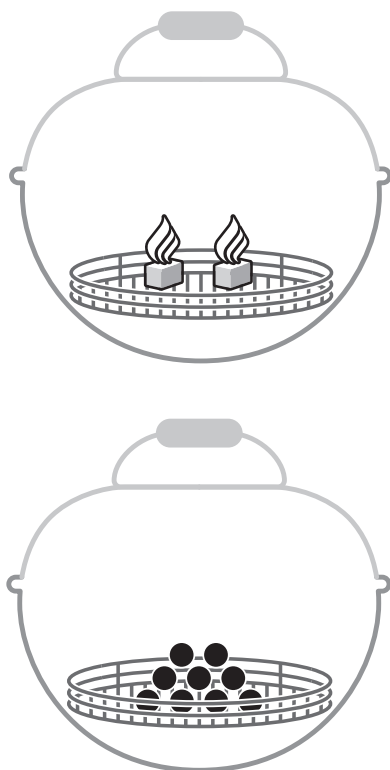


- Τοποθετήστε τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF** πάνω σε ομοιόμορφο και σταθερό έδαφος.
- Πριν ανάψετε τα κάρβουνα, προσέξτε να έχει τοποθετηθεί σωστά το συρτάρι της στάχτης και να είναι ανοιχτές όλες οι σχισμές αερισμού. Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην ένδειξη που βρίσκεται στο συρτάρι της στάχτης.
- Η θερμότητα ρυθμίζεται χωρίς προβλήματα, ανοίγοντας και κλείνοντας τα ανοίγματα αερισμού: Ανοίγοντάς τα αυξάνετε τη θερμοκρασία και κλείνοντάς τα την μειώνετε.
- Η **OUTDOORCHEF** συνιστά: Για το άναμμα της ψησταριάς να χρησιμοποιείτε χαρτί και τους συνηθισμένους κύβους προσανάμματος του εμπορίου, χωρίς να χρησιμοποιείτε υγρά.
- Για να επιτύχετε υψηλή και σταθερή θερμότητα, συνιστούμε τη χρήση κάρβουνου ή μπρικέτας υψηλής ποιότητας από την **OUTDOORCHEF**. Να τα αποθηκεύετε σε ξηρό μέρος.
- Για την ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF** να χρησιμοποιείτε τις παρακάτω ποσότητες αρχικού γεμίσματος.

Κατάλληλα ξυλοκάρβουνα ή μπρικέτες θα βρείτε στον προμηθευτή της **OUTDOORCHEF**.

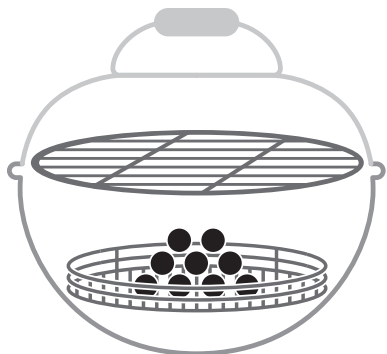


ΑΝΑΜΜΑ ΦΩΤΙΑΣ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



1. Πριν ανάψετε φωτιά, απομακρύνετε τη σχάρα ψησίματος.
2. Τοποθετήστε στη σχάρα για τα κάρβουνα κύβους προσανάμματος του εμπορίου και ανάψτε τους. Μη χρησιμοποιήσετε όμως εύφλεκτα υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα ή άλλα ανάλογα υγρά προσανάμματα. Ποτέ μην ρίχνετε υγρό προσάναμμα ή κάρβουνα βρεγμένα με υγρό προσάναμμα πάνω σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.
3. Κατά προτίμηση, να γεμίζετε τη σχάρα για τα κάρβουνα με μπρικέτες (για την αρχική ποσότητα που θα χρειαστεί, ανατρέξτε στο Κεφάλαιο **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ**). Προσέξτε να μην ακουμπούν οι μπρικέτες στη σφαίρα.
4. Αφήστε τα κάρβουνα να κάψουν επί περίπου 30–45 λεπτά με ανοιχτό το καπάκι, μέχρι να πυρώσουν ομοιόμορφα και να περιβάλλονται από ένα λευκό στρώμα. Τότε μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο.
5. «**Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε μόνο αφού τα κάρβουνα σκεπαστούν από ένα στρώμα στάχτης.**»

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



1. Απλώστε τα κάρβουνα πάνω σε ολόκληρη τη σχάρα για τα κάρβουνα και τοποθετήστε στη συνέχεια την ψησταριά στα 3 στηρίγματά της.
2. Μετά τοποθετήστε στη σχάρα ψησίματος ό,τι θέλετε να ψήσετε.
3. Να παρατηρείτε συνέχεια την εξέλιξη της θερμοκρασίας στην ψησταριά πριν προσθέσετε κι άλλα κάρβουνα. Χρειάζεται προσοχή στις προστιθέμενες ποσότητες, ώστε να μπορείτε να κρατάτε υπό έλεγχο την άνοδο της θερμοκρασίας. Για να προστατεύετε την ψησταριά αλλά και τα τρόφιμα, η θερμοκρασία δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 300° C. Σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθούν μέρη της ψησταριάς.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

- Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος.
- Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το ψητό κρατάει τους χυμούς του.
- Για να μην αφήνετε τίποτα στην τύχη όταν έχετε μεγάλα κομμάτια κρέας, συνιστούμε το **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα κρεατικά που δεν χρειάζονται πολύ ψήσιμο, συνιστούμε τη **ΣΧΑΡΑ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ** της **OUTDOORCHEF**.
- Μην ακουμπάτε το ζεστό καπάκι της ψησταριάς πάνω στο γρασίδι. Σε μοντέλα όπου το καπάκι δεν διπλώνει ή δεν υπάρχει σύστημα για τη συγκράτησή του, χρησιμοποιήστε τον γάντζο στο εσωτερικό του καπακιού για να το κρεμάσετε από την άκρη του κάτω τμήματος της σφαιρικής ψησταριάς.
- Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην ένδειξη που βρίσκεται στο συρτάρι της στάχτης. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αντίθετα, ο σύρτης αερισμού στο καπάκι πρέπει να παραμένει πάντοτε ανοιχτός κατά το ψήσιμο (βλ. και **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ**).
- Η **OUTDOORCHEF** συνιστά να κλείνετε το καπάκι κατά το ψήσιμο και να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία με τους σύρτες αερισμού. Με την κυκλοφορία αέρα στο εσωτερικό της ψησταριάς μειώνεται ο χρόνος του ψησίματος έως και κατά το ένα τρίτο.
- Κατά το ψήσιμο και κατά τη ρύθμιση των ανοιγμάτων αερισμού να φοράτε πάντα γάντια ψήστη. Για να γυρίσετε τα κρεατικά, να χρησιμοποιείτε αντί για πιρούνι μια καλή και αρκετά μεγάλη λαβίδα κρεατικών, ώστε να μην πρέπει να τρυπάτε το κρέας και να το αφήνετε να διατηρεί τους χυμούς του.
- Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά **OUTDOORCHEF** θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγειρέμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.
- Όλα τα εξαρτήματα και τα σχετικά προϊόντα για την ψησταριά σας θα τα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αν θέλετε να «πνίξετε» και να σβήσετε τα κάρβουνα μετά το ψήσιμο, κλείστε το καπάκι και κλείστε όλα τα ανοίγματα αερισμού. Μην χρησιμοποιήσετε νερό.
- Πριν από το επόμενο ψήσιμο να αφαιρείτε πάντα όλα τα υπολείμματα στάχτης.
- Καθαρίστε τις διάφορες σχάρες με βούρτσα ψησίματος με τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ασαλότριχα). Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, ούτε επιθετικά καθαριστικά. Να πλένετε το συρτάρι συλλογής των λιπών με σαπουνάδα ή το καθαρίζετε με το καθαριστικό **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Για να απολαμβάνετε στο έπακρο την ψησταριά σας, σας συνιστούμε τα εξής:
- Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.

Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER, η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε γάντια για την προστασία των χεριών σας και, αν είναι δυνατόν, φορέστε προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 15–30 λεπτά. Ψεκάστε ξανά όποιες επιφάνειες παραμένουν λερωμένες, ξεπλύνετε τις προσεκτικά με νερό και αφήστε τις να στεγνώσουν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν επιτρέπεται η χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή

Με την αγορά του προϊόντος OUTDOORCHEF από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από τον κατασκευαστή DKB Household Switzerland AG («η DKB»).

Η εγγύηση του κατασκευαστή διασφαλίζει τις αντίστοιχες αξιώσεις σας από τον πάροχο σύμφωνα με το παρόν. Οι αξιώσεις εγγύησης που προκύπτουν από το παρόν έγγραφο ισχύουν παράλληλα με τα υπόλοιπα συμβατικά ή νόμιμα δικαιώματά σας. Τα δικαιώματα αυτά δεν αποκλείονται ούτε περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση. Επομένως, μπορείτε να ενεργοποιήσετε και τις υπόλοιπες συμβατικές ή νόμιμες αξιώσεις σας απέναντι στα αντίστοιχα υπεύθυνα μέρη. Για παράδειγμα, τυχόν αξιώσεις που προκύπτουν από τη νομοθεσία περί ευθύνης λόγω ελαττωματικών προϊόντων δεν θίγονται από την παρούσα εγγύηση.

Πιο συγκεκριμένα, ως αγοραστής διατηρείτε τη δυνατότητα να ενεργοποιήσετε και τις τυχόν συμβατικές αξιώσεις εγγύησης από τον έμπορο που σας προμήθευσε το προϊόν. Επομένως, μπορείτε για παράδειγμα να επιδιώξετε την ανάκληση της σύμβασης πώλησης έναντι του πωλητή, αλλά όχι εναντίον της DKB στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση

Πάροχος της εγγύησης είναι η DKB. Δικαιούχος της εγγύησης είναι κάθε τελικός πελάτης που προμηθεύεται μέσω εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου ένα καινούργιο προϊόν για ιδιωτική χρήση. Η αγορά αποδεικνύεται με προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Η αγορά προορίζεται για ιδιωτική χρήση όταν το προϊόν έχει αγοραστεί από φυσικό πρόσωπο και χρησιμοποιείται για σκοπούς μη εμπορικής ή επαγγελματικής φύσεως.

Αν διαπιστωθεί περίπτωση που καλύπτεται από την εγγύηση, η αξίωση πρέπει να γνωστοποιηθεί στον πάροχο της εγγύησης μέσα σε δύο μήνες. Διαφορετικά οι αξιώσεις για εγγύηση δεν ισχύουν. Για οφθαλμοφανή ελαττώματα, η προθεσμία αρχίζει από την παραλαβή του προϊόντος. Επομένως, η DKB συνιστά να εξετάζετε λεπτομερώς το προϊόν κατά την παραλαβή του για τυχόν ελαττώματα.

3. Πεδίο εφαρμογής

Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και είναι έγκυρη στις παρακάτω περιπτώσεις και εφόσον δεν υφίσταται καμία περίπτωση αποκλεισμού σύμφωνα με το άρθρο 4 του παρόντος:

- 3 έτη για την επισμαλτωμένη σφαίρα (κάτω μέρος και καπάκι) ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά.
- 3 έτη για την επισμαλτωμένη σχάρα ψησίματος ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά ή από τη φωτιά.
- 3 έτη για κάθε μέρος από ανοξείδωτο χάλυβα ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά ή από τη φωτιά.
- Αστοχίες στην επισμάλτωση πριν από την πρώτη χρήση.
- 2 έτη για όλες τις άλλες αστοχίες κατασκευής ή υλικού.

Σύμφωνα με τα ανωτέρω, δεν θεωρούνται ως αστοχίες τυχόν ανωμαλίες που δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και είναι ανεκτές για τον πελάτη, τυχόν χρωματικές διαφορές στην επισμάλτωση ή άλλες μικρές αστοχίες που οφείλονται σε παράγοντες κατασκευής στα σημεία στήριξης στο κάτω μέρος της περιμέτρου του καπακιού ή στα σημεία ανάρτησης.

Σε περίπτωση ισχύος της εγγύησης, η DKB μπορεί κατ' επιλογή της να αντικαταστήσει ή να αλλάξει τα χαλασμένα ή προβληματικά μέρη ή ολόκληρο το προϊόν. Εφόσον είναι ανεκτό για τον πελάτη, η ανταλλαγή μπορεί να γίνει και με ανάλογο μοντέλο νεότερης κατασκευής ή με διάδοχο μοντέλο. Εφόσον δεν επηρεάζεται από ελάττωμα η λειτουργικότητα του προϊόντος και εφόσον είναι ανεκτό για τον πελάτη, μπορεί να προσφερθεί αντί για επισκευή μια αρμόζουσα οικονομική αποζημίωση.

Όσο διαρκεί η διαδικασία της εγγύησης (εξέταση και ενδεχόμενη αντικατάσταση) δεν υφίσταται δικαίωμα αξίωσης από την DKB για ανταλλακτικό προϊόν ή άλλου είδους αποζημίωση. Η εκτέλεση υποχρεώσεων από την εγγύηση δεν επιφέρει ούτε επέκταση ούτε επανέναρξη της διάρκειας της εγγύησης. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται από ανταλλακτικά περνούν στην ιδιοκτησία της DKB. Ο χρόνος εγγύησης επανεκκινείται μόνο στην περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος.

Η παρούσα εγγύηση δεν δικαιολογεί περαιτέρω αξιώσεις από τον πάροχο της εγγύησης. Ωστόσο, οι αξιώσεις των πελατών με βάση άλλες νομικές αιτιολογήσεις δεν αποκλείονται ούτε περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση (βλ. και ανωτέρω, άρθρο 1.).

4. Εξαιρέσεις από την εγγύηση

Δεν παρέχεται εγγύηση για τις εξής περιπτώσεις:

- Συνήθης φθορά λόγω ορθής χρήσης και ειδικότερα σε εξαρτήματα εκτεθειμένα σε φθορά όπως η κολόνα, οι φλογοκαλύπτρες, ο καυστήρας, το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου, το θερμαντικό στοιχείο, ο ανακλαστήρας, το προστατευτικό φύλλο αλουμινίου, η σχάρα ψησίματος, η σχάρα για τα κάρβουνα και το τάσι για τα κάρβουνα, η σχάρα προσανάματος και το συρτάρι συλλογής απανθρακωμένων και μη λιπών.
- Βλάβες στην επισφάλωση χρησιμοποιημένων συσκευών, εφόσον δεν μπορεί να αποδειχτεί ότι η αστοχία προϋπήρχε πριν από την πρώτη χρήση.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας εσφαλμένης ή ακατάλληλης χρήσης και ειδικότερα λόγω μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, των προφυλάξεων ασφαλείας και των οδηγιών για τη λειτουργία και τη συντήρηση (π.χ. χρήση συσκευών εξωτερικών χώρων σε εσωτερικούς χώρους, ζημιές από εσφαλμένη συναρμολόγηση, εσφαλμένος τρόπος καθαρισμού της επισμαλτωμένης επιφάνειας της κολόνας ή της σχάρας ψησίματος, αμέλεια ελέγχου της στεγανότητας όπως συνιστάται στις οδηγίες χρήσης, χρήση επιβλαβών χημικών ουσιών, σκόπιμα διαφορετική χρήση κ.ο.κ.).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας παρεμβάσεων ή επισκευών που έγιναν από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την DKB.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας καταστροφικών μετεωρολογικών φαινομένων (όπως π.χ. χαλάζι ή κεραυνός).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας δόλιας ζημίας ή εξαιτίας σκόπιμης ζημίας ή ζημίας από αμέλεια που δεν οφείλεται στην DKB.
- Ζημιές και/ή βλάβες που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά προς τον αγοραστή, εφόσον η μεταφορά δεν έγινε με ευθύνη του παρόχου της εγγύησης.
- Ζημιές και/ή βλάβες λόγω ανωτέρας βίας.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας της φθοράς λόγω επαγγελματικής χρήσης για επιχειρηματικό σκοπό (π.χ. χρήση σε ξενοδοχεία ή σε χώρους εστίασης).

5. Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για περιπτώσεις εγγύησης, απευθυνθείτε αμέσως στην εταιρεία μας ή σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό μας (στοιχεία αντιπροσώπων θα βρείτε στη διεύθυνση www.outdoorchef.com) και δηλώστε μας τη διεύθυνσή σας, το προϊόν ή το εξάρτημα, την απόδειξη αγοράς, τον σειριακό αριθμό και τον αριθμό τεμαχίου (θα τα βρείτε και τα δύο στην ετικέτα δεδομένων της συσκευής, βλ. και πρώτο μέρος των οδηγιών χρήσης). Περιγράψτε μας τη ζημιά, συμπεριλαμβάνοντας εφόσον μπορείτε και μια φωτογραφία. Για τον έλεγχο της εφαρμογής της εγγύησης παρακαλούμε να παραδώσετε τη συσκευή στην εταιρεία μας ή τον αντιπρόσωπό μας (εγγύηση προσκόμισης). Σε δικαιολογημένες περιπτώσεις εγγύησης θα αναλάβουμε και τα απαραίτητα έξοδα μεταφοράς και αποστολής, διαφορετικά σας θα σας επιστρέψουμε το προϊόν με δικά σας έξοδα.

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός τεμαχίου (Artikelnummer) βρίσκονται στην ετικέτα δεδομένων της συσκευής, βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**.



NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením Vašeho kotlového grilu na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.

DŮLEŽITÉ:

Ohned si na zadní stranu tohoto návodu k obsluze poznamenejte výrobní číslo svého kotlového grilu na dřevěné uhlí. Toto číslo naleznete na podstavci grilu a na obalu. Výrobní číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

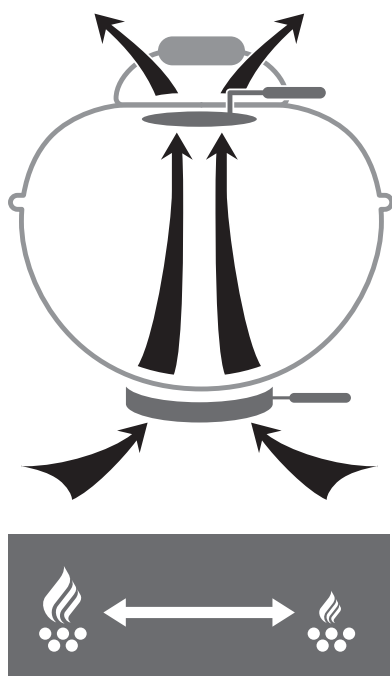
POZOR: Kotlový gril na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** nelze používat jako ohniště.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nedodržení těchto bezpečnostních pokynů a preventivních opatření může vést k závažným zraněním. Před uvedením grilu do provozu si tedy důkladně přečtěte všechny pokyny uvedené v tomto návodu.

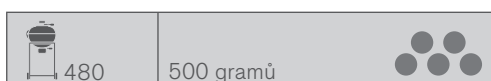
- „Nepoužívat v uzavřených prostorách!“
- **„VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín!
Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!“**
- **„VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.“**
- **„VÝSTRAHA! Povrch rozně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.“**
- Nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněn před větrem.
- Používejte výhradně běžné podpalovače a řiďte se pokyny na obalu.
- Nikdy nedávejte tekutý podpalovač ani jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost 1,5 m od hořlavých materiálů.
- Je-li spotřebič vybaven otočnými kolečky, nevozte jej po nerovném podkladu nebo přes hrany!
- Popel odstraňujte až po jeho úplném vychladnutí.
- Při grilování a nastavování ventilačních otvorů vždy mějte nasazené grilovací rukavice.
- Noste vhodné oblečení. Dlouhé a volné rukávy se snadno vznítí.
- **OUTDOORCHEF** doporučuje gril před prvním použitím roztopit a palivo nechat žhavé nejméně 30 minut.

OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM

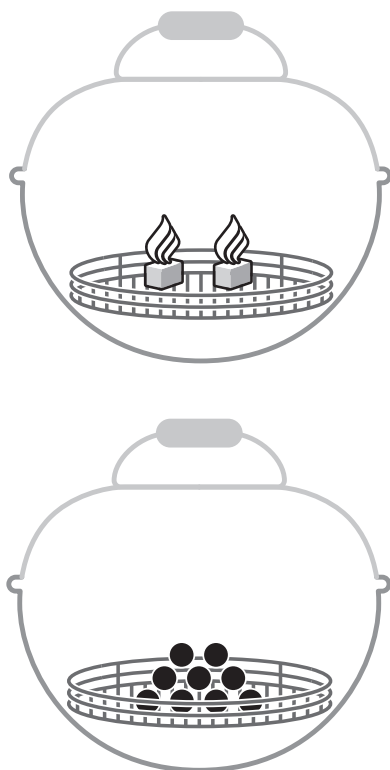


- Postavte kotlový gril na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** na rovný a stabilní podklad.
- Před zapálením uhlí zkontrolujte, zda je správně vložena miska na popel a zda jsou otevřeny všechny ventilační štěrby.
Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel.
- Žár lze bez problémů regulovat otevíráním a zavíráním ventilačních otvorů: Otevřením se teplota zvýší a zavřením se sníží.
- **OUTDOORCHEF** doporučuje: K podpálení grilu nepoužívejte tekutý podpalovač, ale běžné podpalovací kostky a papír.
- Za účelem dosažení vysoké a konstantní teploty doporučujeme použití vysoce kvalitního dřevěného uhlí nebo briket **OUTDOORCHEF**. Ty skladujte na suchém místě.
- Při prvním použití svůj gril **OUTDOORCHEF** na dřevěné uhlí naplňte tímto množstvím:

Vhodné dřevěné uhlí nebo brikety naleznete u svého prodejce **OUTDOORCHEF**.

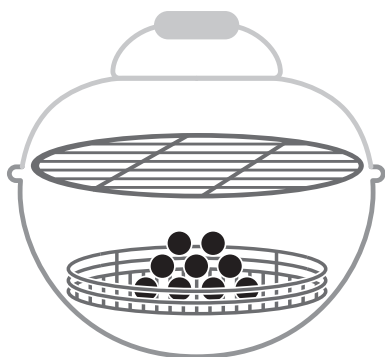


PODPÁLENÍ GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



1. Před podpálením vyjměte grilovací rošt.
2. Na topeniškový rošt položte běžné podpalovací kostky a zapalte je. Nepoužívejte však jako pomůcku žádné kapaliny jako benzín, alkohol nebo podobně. Nikdy nedávejte tekutý podpalovač ani jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.
3. Nyní na topeniškový rošt naskládejte pokud možno brikety.
(Viz počáteční plnění v kapitole **OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM**). Dávejte pozor, aby žádné brikety neležely přímo na kotli.
4. Nechejte uhlí hořet s otevřeným víkem po dobu cca 30–45 minut, dokud nebude rovnoměrně žhavé a nebude obklopeno bílou vrstvou.
Teprve poté můžete začít grilovat.
5. **„Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela“**

NÁVOD K OBSLUZE PRO KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



1. Rozložte uhlí po celém topenišovém roštu a poté umístěte grilovací rošt na tři k tomu určené držáky.
2. Na grilovací rošt položte potraviny.
3. Před přiložením nového uhlí vždy sledujte žár. Je potřeba dávkovat opatrně, abyste měli stále pod kontrolou zvyšování teploty. K zajištění ochrany grilovaných potravin a samotného grilu by nemělo být dosaženo teploty 300 °C (626 °F). Příliš vysoké teploty mohou způsobit deformaci součástí grilu.

TIPY A TRIKY

- Mezi jednotlivými kousky masa nechejte vždy menší mezery.
- Po uzavření víka se grilované maso osmažne rovnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.
- Neponechujte nic náhodě! Pro dosažení perfektních výsledků doporučujeme **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – teploměr k měření teploty uvnitř masa.
- Pro docílení optimálního výsledku při prudkém osmažení doporučujeme **DVOUDÍLNÝ LITINOVÝ ROŠT** od **OUTDOORCHEF**.
- Když je víko grilu horké, nepokládejte je na trávník. U modelů bez kloubového závěsu na víko, popř. držáku víka používejte hák, který se nachází na vnitřní straně víka – za tento hák zavěste víko na okraj spodní poloviny grilu.
- Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel. **POZOR:** Posuvný ovladač ventilace na víku musí po celou dobu grilování zůstat otevřený (viz také **NÁVOD K OBSLUZE PRO KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ**)
- **OUTDOORCHEF** doporučuje zavřít při grilování víko a regulovat teplotu pomocí ventilačního šoupátka. Prouděním vzduchu uvnitř grilu se zkracuje doba grilování až o třetinu.
- Při grilování a nastavování ventilačních otvorů vždy mějte nasazené grilovací rukavice. K otáčení grilovaných potravin používejte místo vidličky dobré a dostatečně dlouhé kleště na maso, abyste maso nenapíchli a aby zůstalo šťavnaté.
- Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším **OUTDOORCHEF** ještě zábavnější. Ať už grilujete, varíte nebo pečete: Nechejte volný průběh své kreativity a potěšení z experimentování.
- Všechny druhy příslušenství pro Váš gril najdete na adrese OUTDOORCHEF.COM

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Když chcete po grilování nechat uhlí udusit, nasadte víko a zavřete všechny ventilační otvory. Nepoužívejte vodu.
- Před dalším grilováním vždy odstraňte všechny zbytky popela.
- K čištění jednotlivých roštů používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky). Nepoužívejte ostré předměty ani agresivní čisticí prostředky. Misku na zachycování tuku čistěte mýdlovou vodou nebo čisticím **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Pro co nejdříve potěšení z Vašeho grilu doporučujeme následující:
- Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem **OUTDOORCHEF** před povětrnostními vlivy.

Pro zabránění hromadění vlhkosti víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během používání čisticího prostředku **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** v provozu. Na ochranu rukou používejte rukavice, pokud možno mějte nasazené i brýle. Gril nebo příslušenství v ještě mírně teplém stavu důkladně postříkejte a nechejte působit 15–30 minut. Znečištěné plochy postříkejte ještě jednou, důkladně opláchněte vodou a nechejte oschnout.

POZOR: **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** se nesmí používat na práškově lakované povrchy.

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vztahy k ostatním právům kupujícího

Nákupem tohoto produktu OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste získali jako privátní zákazník (spotřebitel) záruku výrobce DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Záruka výrobce Vám zajišťuje záruční nároky vůči poskytovateli záruky podle pravidel této dohody. Záruční nároky jsou platné současně s Vašimi smluvními nebo zákonnými právy. Tato ostatní práva nejsou touto zárukou vyloučena ani omezena. Proto můžete vůči příslušnému povinnému uplatnit i Vaše ostatní smluvní nebo zákonné nároky. Tato záruka se tak nedotýká např. nároků podle zákona o odpovědnosti za produkt. Jako kupujícímu je Vám zvláště umožněno uplatňovat smluvní záruční nároky vůči Vašemu prodejci. Tak můžete například realizovat případné odstoupení od kupní smlouvy jen vůči prodejci, nikoliv však v rámci této záruky vůči DKB.

2. Účastníci a podmínky záruky

Poskytovatelem záruky je DKB. Na záruku má nárok každý koncový zákazník, který zakoupí v autorizovaném obchodě nový produkt pro soukromé účely. Zakoupení se prokazuje dokladem o nákupu. O zakoupení pro soukromé účely se jedná tehdy, jestliže produkt zakoupí fyzická osoba k účelům, které není možno přiřadit převážně k podnikatelským činnostem ani k činnostem samostatně výdělečným.

Pokud nastane záruční případ, musí být záruční nároky uplatněny v průběhu dvou měsíců u poskytovatele záruky. V opačném případě jsou Vaše nároky plynoucí ze záruky vyloučeny. Pro zjevné vady začíná běžet tato vylučovací lhůta okamžikem obdržení produktu. DKB proto doporučuje zkontrolovat možné závady produktu ihned po obdržení.

3. Rozsah

Záruka platí od data zakoupení a poskytuje se v následujících případech, pokud neexistuje žádná okolnost pro vyloučení podle bodu 4:

- 3 roky na smaltovaný kotel (spodní část a víko) proti prorozavění
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorozavění nebo propálení
- 3 roky na všechny díly z nerezové oceli proti prorozavění nebo propálení
- vady smaltu před prvním použitím
- 2 roky na všechny zbývající výrobní/materiálové vady

Za závady se přitom nepovažují pro funkci nepodstatné a pro Vás jako zákazníka únosné nerovnosti, barevné odchylky smaltu nebo malá vadná místa, jako například výrobou podmíněná styčná místa na spodním okraji víka nebo na závěsech.

V případě uplatnění záruky DKB poškozené nebo vadné díly nebo celý produkt podle svého uvážení vymění nebo nahradí. Pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, je možno provést také výměnu za srovnatelný model novější konstrukce, např. za model následující. Pokud závada negativně neovlivňuje funkčnost produktu a pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, může Vám být místo opravy nabídnuto také přiměřené finanční vyrovnání.

Po dobu trvání vyřízení záručního případu (kontrola a eventuální výměna) není DKB povinna poskytovat náhradní produkt ani jiné odškodnění. Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví DKB. Záruční doba začíná od začátku pouze při výměně produktu.

Další nároky vůči poskytovateli záruky nejsou touto zárukou opodstatněny. Vaše nároky z ostatních zákonných důvodů tím však nejsou vyloučeny ani omezeny (viz také bod 1. výše).

4. Vyloučení

Záruka je vyloučena v následujících případech:

- Běžné opotřebení při řádném užívání, zvláště běžných spotřebních dílů jako trychtýře, stříšky na ochranu proti plamenům, hořáky, teploměry, zapalování a baterie, elektrody, zapalovací kabely, plynové hadice, plynový tlakový regulátor, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie, grilovací rošt nebo rošt na uhlí, zapalovací rošt nebo miska na zachycení tuku.
- Poškození smaltu u použitých přístrojů, pokud poškození prokazatelně neexistovalo již při prvním použití.
- Závady a/nebo škody z důvodu používání v rozporu s určením, zvláště nedodržování návodu k obsluze, bezpečnostních pokynů nebo pokynů k provozu/údržbě (jako například používání venkovních přístrojů v interiéru, poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním smaltovaného povrchu kuželového nástavce nebo grilovacího roštu, neprovádění kontroly těsnosti, pokud je doporučena v návodu k obsluze, použití škodlivých chemikálií, použití k jinému než určenému účelu atd.).
- Závady a/nebo škody, pokud byly způsobeny zásahy nebo opravami, které provedly osoby bez oprávnění DKB.
- Závady a/nebo škody způsobené ničivými povětrnostními vlivy (například kroupy nebo zásah blesku).
- Závady a/nebo škody způsobené úmyslným poškozením nebo záměrným nebo nedbalým poškozením, pokud za to není odpovědná DKB.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při přepravě ke kupujícímu, pokud tato přeprava nebyla zadána poskytovatelem záruky.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody způsobené opotřebením při profesionálním používání k podnikatelským účelům (např. použití v hotelech nebo gastronomii).

5. Vyřízení záručního případu

V případě uplatnění záruky se prosím co nejdříve obraťte na našeho autorizovaného prodejce (ověření obchodního zástupce na www.outdoorchef.com) a spolu s Vaší adresou podle možnosti uveďte produkt/část produktu, doklad o zakoupení, výrobní číslo a číslo výrobku (obojí najdete na typovém štítku nalepeném na Vašem grilu; viz první oddíl návodu k obsluze). Popište nám závadu, budeme rádi, když přiložíte také fotografii. Ke kontrole záručního případu předejte produkt obchodnímu zástupci nebo nám (záruka Bring-In). V oprávněných případech Vám uhradíme nutné a nezbytné náklady na přepravu a odeslání, jinak produkt zašleme na Vaše náklady zpět.

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Švýcarsko | www.dkbrands.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce outdoorchef.com.

** Výrobní číslo a číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (viz první oddíl **NÁVODU K OBSLUZE**).





HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Olvassa el figyelmesen az útmutatót az OUTDOORCHEF faszenes gömbgrill használatba vétele előtt.

FONTOS:

Mindenekelőtt jegyezze fel a faszenes gömbgrill sorozatszámát a kezelési útmutató hátuljára. A számot a grill állványán és a csomagoláson találja. A sorozatszám és a cikkszám fontos a felvilágosítás, cserealkatrész-rendelés és az esetleges garanciális igény problémamentes lebonyolításához. Jól őrizze meg a kezelési útmutatót. Fontos információkat tartalmaz a biztonsággal, üzemeltetéssel és tárolással kapcsolatban.

Jól őrizze meg a kezelési útmutatót. Fontos információkat tartalmaz a biztonsággal, üzemeltetéssel és tárolással kapcsolatban.

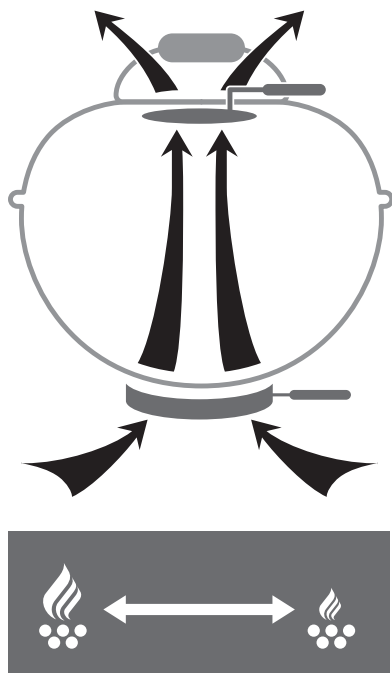
FIGYELEM: Az OUTDOORCHEF faszenes gömbgrillje nem használható tűzrakó helyként.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A biztonsági utasítások és az óvintézkedések figyelmen kívül hagyása komoly sérüléseket eredményezhet. Ezért a grill üzembe vétele előtt olvassa át alaposan az útmutatóban foglalt utasításokat.

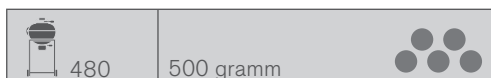
- **„Tilos zárt térben használni!”**
- **„FIGYELEM! Tilos a gyújtáshoz illetve az újragyújtáshoz bármilyen alkoholt vagy benzint használni! Csak az EN 1860-3 szabvány követelményeinek eleget tevő gyújtós használata engedélyezett!”**
- **„FIGYELEM! Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó.”**
- **„FIGYELEM! A grillsütő forró, ezért sütés alatt azt tilos mozgatni.”**
- A használat során soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt.
- Helyezze a grillt lehetőleg szélvédett helyre az üzembe vétel előtt.
- Kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható grillgyújtót használjon és tartsa be a csomagoláson található utasításokat.
- Soha ne öntsön gyújtófolyadékot és ne helyezzen gyújtófolyadékkal átitatott szenet a forró vagy meleg szénre.
- Tartson legalább 1,5 méternyi távolságot a gyúlékony anyagoktól.
- A terelőgörgőkkel felszerelt készülékeket ne húzza egyetlen talajon vagy lejtőn!
- Csak akkor távolítsa el a hamut, ha az már teljesen kihűlt.
- A grillezés során és a szellőzőnyílások állításakor mindig viseljen grillkesztyűt.
- Viseljen megfelelő ruházatot. A bő, hosszú ruhaujj könnyen begyulladhat.
- Az OUTDOORCHEF azt javasolja, hogy a grillkészüléket már az első használat előtt fűtse fel, és hogy a tüzelőanyag legalább 30 percen keresztül izzon.

TENNIVALÓK A BEGYÚJTÁS ELŐTT

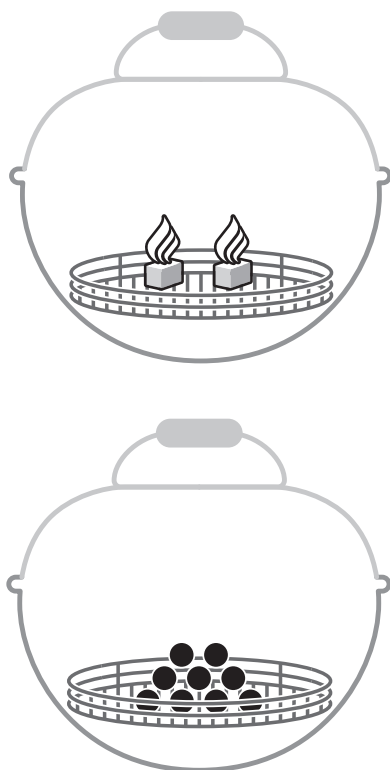


- Állítsa az **OUTDOORCHEF** faszenes gömbgrillt vízszintes, biztonságos felületre.
- A szén begyújtása előtt ügyeljen arra, hogy a hamutartó tál megfelelően legyen behelyezve és hogy minden szellőzőnyílás nyitva legyen. Az alsó szellőzőnyílások helyzete a hamutartó tálon található kijelzőn keresztül könnyen látható.
- A hőt a szellőzőnyílások megnyitásával és elzárásával szabályozhatja: Ha kinyitja, növeli a hőmérsékletet, az elzárással pedig csökkenti.
- Az **OUTDOORCHEF** javaslata: A grill begyújtásához kereskedelmi forgalomban kapható begyújtó kockát és papírt használjon gyújtófolyadék helyett.
- A tartósan magas hőmérséklet eléréséhez kiváló minőségű **OUTDOORCHEF** faszen vagy brikett használatát javasoljuk. Azt száraz helyen tárolja.
- Az **OUTDOORCHEF** faszenes gömbgrillhez kezdetben az alábbi betöltési mennyiségeket használja

A megfelelő faszenet vagy brikettet az **OUTDOORCHEF** forgalmazónál keresse.

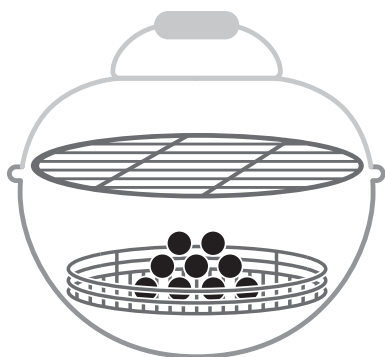


A FASZENES GÖMBGRILL BEGYÚJTÁSA



1. A begyújtás előtt vegye ki a grillrácsot.
2. Helyezzen a grillrácsra kereskedelmi forgalomban kapható begyújtó kockát, és gyújtsa meg. Ne használjon folyadékot, pl. benzint, alkoholt vagy ezekhez hasonló más folyékony gyújtóanyagot. Soha ne öntsön gyújtófolyadékot és ne helyezzen azzal átitatott szenet a forró vagy meleg szénre.
3. A grillrácsot lehetőleg brikettel fedje be. (ehhez lásd a **TENNIVALÓK A BEGYÚJTÁS ELŐTT** fejezet kezdeti betöltési mennyiségét). Ügyeljen rá, hogy a brikett ne érjen a gömbformához.
4. A szenet nyitott fedő mellett kb. 30–45 percig hagyja égni, míg az mindenütt egyenletesen parázslis és fehér réteg nem borítja. Csak ezután kezdjen el grillezni.
5. **„Csak akkor helyezze fel a grillezni való ételt, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja.”**

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A FASZENES GÖMBGRILLHEZ



1. Oszlassza szét a szenet az egész grillrácsra, majd helyezze a grillrácsot a 3 tartóra.
2. Ezután helyezze a grillezni való ételt a rácsra.
3. Mindig figyelje meg a grillben végbemenő hőképződést, mielőtt még több szenet tesz bele. Feltétlenül óvatosan adagolja, hogy a hőmérséklet emelkedését kontrolálni tudja. A grillezni való étel és a grill védelme érdekében a hőmérséklet ne haladja meg a 300 °C (626 °F) értéket. A túl magas hőmérséklet miatt a grill alkatrészei deformálódhatnak.

TIPPEK ÉS ÖTLETEK

- Mindig hagyjon némi távolságot a hússzeletek között.
- A fedő lezárásával a grillétel minden oldalról egyformán pirul, és a sült hús szaftos marad.
- Hogy a nagyobb szeletek esetében se bízzon semmit a véletlenre, az **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** hőmérő használatát javasoljuk – a tökéletes megoldás a belső hőmérséklet mérésére.
- Hogy optimális eredményt érjen el a rövid sütési időt igénylő húsok esetében is, az **OUTDOORCHEF KÉTRÉSZES ÖNTÖTTVAS RÁCSÁT** javasoljuk.
- Ne tegye a forró grillfedőt a fűre. Fedőzsánér, illetve fedőtartó nélküli modellek esetében a fedél belsején található kampót használja ahhoz, hogy beakassza a fedelet a grillgömb alsó részébe.
- Az alsó szellőzőnyílások helyzete a hamutartó tálon található kijelzőn keresztül könnyen látható. **FIGYELEM:** A fedőn az elcsúsztatható szellőzőrács azonban végig maradjon nyitva a grillezés során (lásd továbbá: **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A FASZENES GÖMBGRILLHEZ**)
- Az **OUTDOORCHEF** azt javasolja, hogy zárja le a fedőt a grillezés során, a hőmérsékletet pedig az elcsúsztatható szellőző segítségével szabályozza.
A grill belsejében történő légkeringés akár egyharmadára is csökkentheti a grillezéshez szükséges időt.
- A grillezés során és a szellőzőnyílások állításakor mindig viseljen grillkesztyűt. A grillételek megfordításához villa helyett használjon megfelelő, kellő hosszúságú húsfogó csipeszt, hogy ne kelljen a húsba szúrnia és az szaftos maradjon.
- Az **OUTDOORCHEF** megfelelő tartozékaival még nagyobb élményben lesz része. Akár grillezni, főzni vagy húst sütni kíván: Engedje szabadjárá kreativitását és kísérletezzen kedvére.
- Minden grilltartozékunkat megtalálja az **OUTDOORCHEF.COM** honlapon.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

- Ha a grillezést követően el akarja oltani a szenet, tegye a fedőt a grillre és zárja el az összes szellőzőnyílást. Ne használjon vizet.
- A következő grillezés előtt mindig távolítsa el az összes hamumaradványt.
- A különböző rácsokat rézből készült sörtéjű grillkefével tisztítsa (ne acél sörtéjűvel). Ne használjon éles tárgyakat vagy agresszív tisztítószerket. Mossa ki szappanos vízzel vagy tisztítsa meg az **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** segítségével a zsírfelfogó tálcát.
- Hogy a lehető leghosszabb ideig örömet lelje a grillben, az alábbiakat javasoljuk:
- Miután teljesen lehűlt, óvja a grillt az időjárás hatásaitól a megfelelő **OUTDOORCHEF** burkolattal.

A nedvesség felgyülemelésének elkerülése érdekében eső után vegye le a burkolatot. Burkolatot a grillkereskedésekben vásárolhat.

AZ OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER HASZNÁLATA

FONTOS: a grillt az **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** használata során nem szabad üzemeltetni. Óvja a kezét kesztyűvel, és lehetőleg viseljen szemüveget. Permetezze le alaposan a még enyhén meleg grillt és tartozékokat, majd 15–30 percre hagyja hatni a szert. A szennyezett felületeket még egyszer permetezze le, öblítse le alaposan vízzel és hagyja megszáradni.

FIGYELEM: Az **OUTDOORCHEF** Barbecue-Cleaner nem használható porbevonatú felületeken.

FELHASZNÁLÓI GARANCIA

1. Garancia és a vevő egyéb jogaihoz való viszony

Az OUTDOORCHEF termék hivatalos kereskedőnél történő megvásárlásával Ön privát végső felhasználóként a DKB Household Switzerland AG („DKB”) gyártói garanciáját is megkapja.

A garanciaadóval szembeni gyártói garancia a jelen megállapodás szerint biztosítja Önnek a garanciális jogait. A garanciális jogokba beletartoznak az egyéb szerződéses vagy törvény által biztosított jogosultságok is. Az egyéb jogokat a jelen garancia nem zárja ki és nem korlátozza. Ezért egyéb, szerződéses vagy törvény által biztosított, a mindenkori kötelezettel szembeni jogos igényeit is érvényesítheti. Pl. a termékefelelősségi törvény szerint biztosított jogosultságokat ezen garanciális rendelkezések nem korlátozzák.

Vevőként Ön különösen az eladóval szembeni, szerződéses szavatossági igényeit érvényesítheti. Például az adásvételi szerződés csak az eladóval szemben mondható fel, az a DKB-val szembeni jelen garancia keretében nem valósítható meg.

2. Érdeelt felek és a garancia feltételei

A garancia nyújtója a DKB. A garancia jogosultja az a végfelhasználó, aki az új terméket a hivatalos kereskedelmi egységben magáncélra megvásárolja. A termék megszerzését a vásárlási bizonylat igazolja. Magáncélokra történő szerzésről akkor beszélünk, ha a terméket természetes személy olyan célra szerzi meg, amely sem iparüzési, sem önálló foglalkozási tevékenységhez nem kapcsolódik.

Garanciális esemény esetén garanciaigényét két hónapon belül kell érvényesítenie a garanciaadónál. Minden egyéb garanciális igény kizárunk. A látható hiányosságokra a kizárási határidő a termék átvételével kezdődik. Ezért a DKB azt javasolja, hogy a terméket kézhezvétel után haladéktalanul ellenőrizze.

3. Tartalom

A garancia a vásárlás dátumától érvényes, és a következő esetekben biztosított, amennyiben nem áll fenn a 4. pont szerinti kizárás tényállása:

- 3 év a zománcebevonatú golyók (alsó rész és tető) rozsdásodására.
- 3 év a zománcebevonatú grillrács rozsdásodására vagy átégésére.
- 3 év minden nemesacél alkatrész rozsdásodására vagy átégésére.
- Első használat előtti zománchiba
- 2 év minden egyéb gyártási- és anyaghibára

Nem tekinthető hiányosságnak a működés szempontjából jelentéktelen és a vevő számára lényegtelen egyenetlenségek, zománcebevonat színkülönbségek, eltérések vagy kisebb hibák, pl. a gyártás közbeni zománchiány a fedő alsó szélén vagy a felfüggesztéseken.

Garancia esetén a DKB joga eldönteni, hogy a hibás vagy hiányos anyagot, terméket visszacsereéli vagy visszaveszi. Ha az a vevő ésszerű, akkor újabb gyártási típusú, hasonló modell, pl. egy későbbi modell is szóba jöhet csereként. Amennyiben hiányosság nem csökkenti a termék használhatóságát javítás helyett méltányos pénzügyi ellentételezés is felkínálható a vevőnek.

A garanciaügyintézés (vizsgálat és esetleg csere) idejére a DKB-val szemben nem tarthat igényt helyettesítő termékre vagy más egyéb kártalanításra. A garanciális teljesítések végrehajtása nem eredményezi a garanciális idő meghosszabbodását vagy annak újratekintését. A lecserélt elemek a DKB tulajdonát képezik. Csak termékcseré esetén kezdődik előlről a garanciális idő.

Garanciaadóval szembeni további igényeket a jelen garancia nem alapoz meg. Egyéb jogcímen fennálló igényeit ez a rendelkezés nem zárja ki és nem korlátozza (lásd a fenti 1. pontot).

4. Kizárás

A garancia a következő esetekben kizárt:

- Szokásos elhasználódás rendeltetésszerű használatból, különösen az általánosan kopó részekben, pl. tölcser, lángfedő, égő, hőmérő, gyújtó, elem, elektróda, gyújtókábel, gázvezeték, gáznyomás-szabályozó, fűtőelem, reflektor, alumínium védőfólia, grill- vagy szénrács, tál, gyújtórács, valamint szén- és zsírfelfogó tálca.
- Használt készülékek zománchibái, ha nem igazolható, hogy a hiba már az első használat előtt fennállt.
- Meghibásodott és/vagy szakszerűtlen vagy nem rendeltetésszerű használat által előidézett károk, különösen a kezelési útmutató, a biztonsági előírások vagy az üzemeltetési és karbantartási utasítások figyelmen kívül hagyása (például outdoor-készülékek használata beltérben, hibás összeszerelés, tölcser vagy a grillrács zománcozott felületének szakszerűtlen tisztítása által okozott sérülések, tömítettség ellenőrző teszt elmulasztása, amennyiben javasolja a kezelési útmutató, kárt okozó vegyszerek használata, eltulajdonítás stb. következtében).
- Meghibásodások és/vagy károk, amennyiben ezek a DKB által nem engedélyezett személyek beavatkozásától vagy javításától keletkeztek.
- Rendkívüli időjárás által okozott meghibásodások és/vagy károk (pl. jégeső vagy villámcsapás).
- Szándékos rongálás vagy gondatlanság okozta meghibásodások és/vagy károk esetén, feltéve, hogy a DKB-nak nem róható fel.
- A vevőhöz végzett szállítás közben keletkező meghibásodások és/vagy károk, feltéve, hogy a szállítást nem a garanciaadó intézte.
- Vis maior meghibásodások és/vagy károk.
- Iparüzési célra, hivatásos használat során felmerülő kopás okozta meghibásodások és/vagy károk (pl. szállodákban vagy vendéglátásban használat).

5. Garanciális ügyintézés

Garancia esetén kérjük, a lehető leghamarabb forduljon hozzánk vagy általunk engedélyezett kereskedőhöz (az engedélyezett kereskedők nyilvántartása: www.outdoorchef.com), és címe mellett adja meg részünkre a termék/alkatrész nevét a vásárlási nyugta azonosító számát, a cikkszámot és a sorozatszámot. (ezt a két számot a grill típusábláján találja; lásd még az üzemeltetési útmutató 1. fejezetét). Ha mód van rá, a meghibásodás leírásához mellékeljen fotót is. A garanciális eset kivizsgálására kérjük, adja át a terméket a kereskedőnek vagy vállalatunknak (személyes eljuttatás a gyártóhoz). Indokolt garanciális esetben megtérítjük a szükséges szállítási költségeket, egyéb esetekben az Ön költségén juttatjuk vissza a terméket.

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* A kereskedők nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típusábláján találja (lásd az **KEZELÉSI ÚTMUTATÓ** első fejezetét is).



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla kulistego na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

WAŻNE

Należy zanotować numer seryjny grilla, znajdujący się na odwrotnej stronie tej instrukcji obsługi. Numer seryjny znajduje się na spodzie grilla i na opakowaniu. Numer seryjny i numer artykułu są ważne, aby bezproblemowo uzyskać odpowiedź na pytanie, zamówić części zamienne lub przeprowadzić postępowanie gwarancyjne. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji.

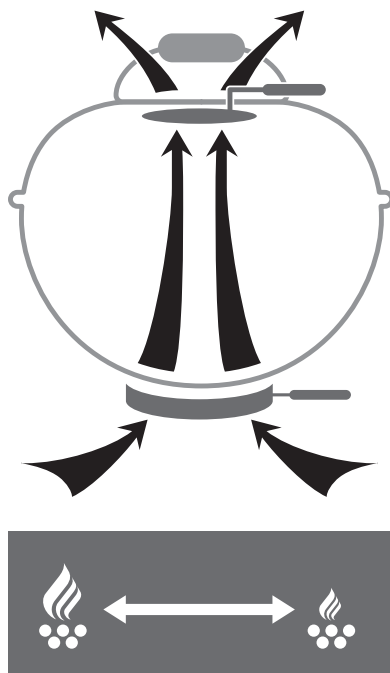
Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. **UWAGA** Grill kulisty na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** nie może być stosowany jako palenisko.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Nieprzebrnięcie niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i środków ostrożności może prowadzić do powstania groźnych obrażeń. Dlatego przed uruchomieniem grilla należy dokładnie przeczytać wszystkie wskazówki, zawarte w tej instrukcji.

- **„Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!”**
- **„UWAGA! Do podpalenia lub ponownego rozpalenia grilla nie stosować spirytusu ani benzyny! Stosować tylko podpałkę do grilla zgodną z normą EN 1860-3!”**
- **„UWAGA! Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny zbliżać się do grilla.”**
- **„UWAGA! Grill bardzo się nagrzewa. Nie należy przenosić rozpalonego grilla.”**
- Nie zostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- Przed włączeniem grilla, ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Stosować wyłącznie standardowe podpałki do grilla i przestrzegać instrukcji zawartych na opakowaniu.
- Nigdy nie nalewać rozpałki ciekłej na gorący lub ciepły węgiel, ani nie układać na nim węgla nasączonego rozpałką.
- Należy zachować 1,5 m odległości bezpieczeństwa od materiałów palnych.
- Nie przesuwaj urządzeń wyposażonych w krążki kierujące po nierównych podłożach lub stopniach!
- Wysypać popiół dopiero wówczas, kiedy całkowicie ostygnie.
- Do grillowania i ustawiania otworów wentylacyjnych należy zawsze zakładać rękawice grillowe.
- Nosić odpowiednie ubranie. Długie luźne rękawy mogą się łatwo zapalić.
- **OUTDOORCHEF** zaleca, aby przed pierwszym użyciem grill rozpalic i wyżarzać węgiel przez co najmniej 30 minut.

CZYNNOŚCI PRZED ROZPALENIEM

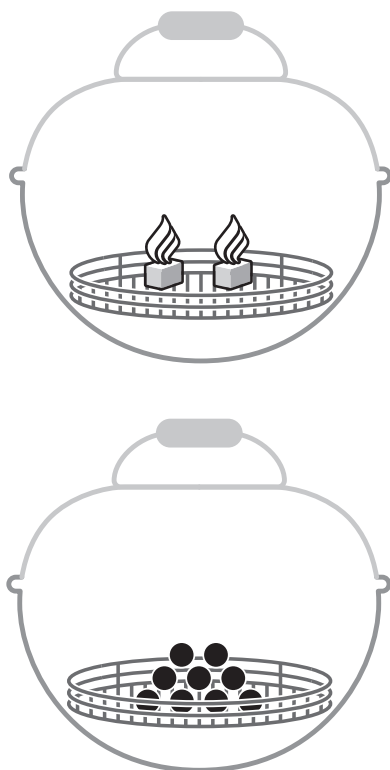


- Grill kulisty na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** ustawić na równym i bezpiecznym podłożu.
- Przed podpaleniem węgla upewnić się, że szuflada na popiół jest prawidłowo włożona, a wszystkie otwory wentylacyjne są otwarte. Położenie dolnych otworów wentylacyjnych jest widoczne dzięki wskaźnikowi na szufladzie na popiół.
- Temperaturę można bez problemu regulować poprzez otwieranie i zamykanie otworów wentylacyjnych. Otwieranie podwyższa temperaturę, a zamykanie obniża ją.
- Zalecenia **OUTDOORCHEF** Do rozpalenia grilla stosować podpałkę i papier. Nie używać palnych cieczy.
- W celu uzyskania wysokiej i stałej temperatury zalecamy stosowanie wysokiej jakości węgla drzewnego lub brykietów **OUTDOORCHEF**. Należy go przechowywać w suchym miejscu.
- W grillu kulistym na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** należy stosować następujące ilości początkowe

Odpowiedni węgiel drzewny lub brykiety dostać można u sprzedawcy **OUTDOORCHEF**.

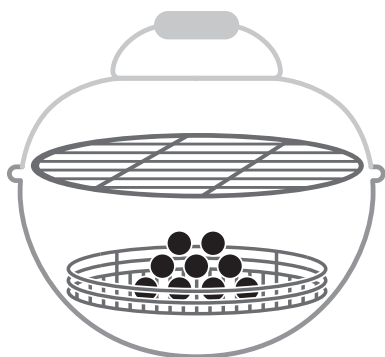


ROZPALANIE GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY



1. Przed rozpaleniem usunąć ruszt grilla.
2. Ułożyć na ruszcie węglowym podpałkę do grilla i podpalić ją. Nie stosować przy tym cieczy takich jak benzyna, spirytus lub porównywalnych ciekłych rozpałek. Nigdy nie nalewać rozpałki ciekłej na gorący lub ciepły węgiel, ani nie układać na nim węgla nasączonego rozpałką.
3. Ruszt węglowy najlepiej pokryć brykietami (patrz ilości początkowe w rozdziale **CZYNNOŚCI PRZED ROZPALENIEM**). Upewnić się, że brykiet nie przylega do kuli grilla.
4. Pozostawić palący się węgiel i otwarty grill przez ok. 30–45 minut, aż będzie się równomiernie żarzyć i pokryje się białą otoczką. Dopiero wówczas przystąpić do grillowania.
5. **„Żywność przeznaczoną do grillowania kłaść na grilla dopiero wtedy, gdy paliwo pokryje się warstwą popiołu”**

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA KULISTEGO NA WĘGIEL DRZEWNY



1. Rozłożyć węgiel równomiernie na całym ruszcie węglowym, następnie na trzech zawieszonych ustawić ruszt grilla.
2. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie.
3. Obserwować rozgrzewanie się grilla i odpowiednio do tego dokładać węgla. Ostrożne dozowanie jest konieczne, aby wzrost temperatury pozostał pod kontrolą. Dla ochrony grillowanych produktów i samego grilla temperatury nie powinny być wyższe niż 300 °C (626 °F). Wyższe temperatury mogą powodować odkształcenia części grilla.

RADY I WSKAZÓWKI

- Pomiedzy poszczególnymi porcjami mięsa należy pozostawić odstępy.
- Dzięki zamknięciu pokrywy, produkty są opiekane równomiernie z każdej strony, a pieczeń pozostaje soczysta.
- Dla uzyskania znakomitych wyników i pełnej kontroli większych kawałków mięsa zalecamy stosowanie **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej.
- Dla uzyskania optymalnych wyników przy krótkim grillowaniu niewielkich kawałków, zalecamy **DWUCZĘŚCIOWY RUSZT ŻELIWNY OUTDOORCHEF**.
- Nie odkładać gorącej pokrywy grilla na trawnik. W modelach bez zawiasa pokrywy lub bez uchwytu na pokrywę, korzystać z haka znajdującego się na wewnętrznej części pokrywy, aby zawiesić pokrywę na krawędzi dolnej połowy grilla.
- Położenie dolnych otworów wentylacyjnych jest widoczne dzięki wskaźnikowi na szufladzie na popiół. **UWAGA** Zasuwa wentylacyjna przy pokrywie musi pozostać otwarta przez cały czas grillowania (patrz także **INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA KULISTEGO NA WĘGIEL DRZEWNY**)
- **OUTDOORCHEF** zaleca podczas grillowania zamknąć pokrywę, a temperaturę regulować za pomocą zasuwy wentylacyjnej. W wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz grilla, czas grillowania zmniejsza się do jednej trzeciej.
- Do grillowania i ustawiania otworów wentylacyjnych należy zawsze zakładać rękawice grillowe. Do przewracania grillowanych produktów zamiast widelca należy stosować odpowiednie i wystarczająco długie szczypcy do mięsa, aby mięso nie zostało przebite i pozostało soczyste.
- Odpowiednie wyposażenie marki **OUTDOORCHEF** sprawi, że przyjemność z grillowania będzie jeszcze większa. Grillowanie, gotowanie czy pieczenie – daj ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania!
- Wszystkie akcesoria do grilla można znaleźć na stronie **OUTDOORCHEF.COM**

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

- Aby po grillowaniu stłumić palący się węgiel należy podnieść pokrywę i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne. Nie stosować wody.
- Przed kolejnym grillowaniem wyjąć cały popiół.
- Oczyszczyć różne ruszty szczotką do grilla z mosiężnym włosiem (nie włosiem stalowym). Nie stosować ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących. Umyć szufladę na tłuszcz wodą z mydłem lub oczyścić ją środkiem **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Aby mogli Państwo długo cieszyć się niezawodnością grilla, zalecamy następujące czynności pielęgnacyjne:
- po ostygnięciu grilla osłonić go przed wpływem czynników atmosferycznych za pomocą odpowiedniej osłony **OUTDOORCHEF**.

Po opadach deszczu należy usunąć osłonę w celu zapobieżenia zbieraniu się wilgoci. Osłonę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

ZASTOSOWANIE ŚRODKA CZYSZCZĄCEGO OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

WAŻNE: podczas stosowania **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** grill nie może być użytkowany. Dbając o zdrowie dłoni, założyć rękawice, w miarę możliwości także okulary. Należy gruntownie spryskać jeszcze lekko ciepły grill i pozostawić na 15-30 minut. Zabrudzone miejsca ponownie spryskać, po czym gruntownie spłukać wodą i osuszyć.

UWAGA: środka **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** nie wolno stosować na powierzchniach powlekanych proszkowo.

GWARANCJA KONSUMENCKA

1. Gwarancja i stosunek do pozostałych praw nabywcy

Wraz z nabyciem niniejszego produktu OUTDOORCHEF u autoryzowanego sprzedawcy, klient, jako nabywca końcowy (konsument), otrzymuje gwarancję producenta od DKB Household Switzerland AG („DKB”).

Gwarancja producenta zapewnia nabywcy zaspokojenie roszczeń gwarancyjnych przeciwko gwarantowi stosownie do ustaleń niniejszego porozumienia. Roszczenia gwarancyjne utrzymane są przy tym w mocy obok pozostałych praw nabywcy wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza pozostałych praw. Nabywca może zatem dochodzić przeciwko danemu zobowiązanemu również pozostałych swoich praw, wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie narusza na przykład roszczeń wynikających z ustawy o odpowiedzialności cywilnej za produkt.

Klient jako nabywca ma w szczególności również możliwość wysuwania przeciwko sprzedawcy roszczeń umownych z tytułu rękojmi. Możliwe anulowanie umowy kupna-sprzedaży na przykład, może być realizowane wyłącznie wobec sprzedawcy, jednak nie w ramach niniejszej gwarancji wobec DKB.

2. Strony i warunki gwarancji

Gwarantem jest DKB. Uprawnionym do korzystania z gwarancji jest każdy klient końcowy, nabywający dla celów prywatnych nowy produkt w handlu autoryzowanym. Nabycie należy przeprowadzić za wydaniem dowodu kupna. Nabycie dla celów prywatnych występuje wtedy, kiedy produkt nabywa osoba fizyczna dla celów, które w większości nie mogą być przypisane jej działalności gospodarczej ani też samodzielnej działalności zawodowej.

Roszczeń gwarancyjnych należy dochodzić u gwaranta w ciągu dwóch miesięcy od wystąpienia przypadku objętego gwarancją. W przeciwnym razie są one wykluczone. Dla wad jawnych okres wykluczenia zaczyna biec w momencie otrzymania produktu. DKB zaleca zatem zbadanie produktu pod względem wad i usterek natychmiast po jego otrzymaniu.

3. Zakres

Gwarancja obowiązuje od daty nabycia i udzielana jest w następujących przypadkach, o ile nie dojdzie do wykluczenia zgodnie z punktem 4:

- 3 lata na rdzę emaliowanych części kuli (część spodnia i pokrywa)
- 3 lata na rdzę lub przepalenie emaliowanego rusztu grilla
- 3 lata na rdzę lub przepalenie wszystkich elementów ze stali nierdzewnej
- wady emalii przed pierwszym użyciem
- 2 lata na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe

Wadami nie są przy tym nierówności, różnice w kolorze emalii lub mniejsze usterki, takie jak uwarunkowane produkcją punkty oparcia na dolnej krawędzi pokrywy lub zawieszonych, które są bez znaczenia dla funkcjonowania i możliwe do przyjęcia dla klienta.

W przypadku gwarancji DKB według własnego uznania wymieni i zastąpi uszkodzone lub wadliwe części albo cały produkt. Jeśli jest do przyjęcia dla klienta, produkt może być również wymieniony na podobny model nowszego typu lub na kolejny model serii. O ile wada nie narusza funkcjonalności produktu i jeżeli jest to do przyjęcia dla klienta, zamiast naprawy nabywcy można zaoferować również stosowne odszkodowanie finansowe.

W czasie realizacji roszczeń gwarancyjnych (badanie i ewentualna wymiana) nabywca nie ma prawa wymagać od DKB udostępnienia produktu zastępczego ani też żadnego innego odszkodowania. Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie, bądź ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność DKB. Okres gwarancji naliczany jest od nowa tylko w przypadku wymiany produktu.

Niniejsza gwarancja nie uzasadnia dalszych roszczeń względem gwaranta. Nie wyklucza to jednak ani nie ogranicza roszczeń nabywcy wynikających z innych podstaw prawnych (patrz również powyżej punkt 1).

4. Wykluczenie

Wyklucza się gwarancję w następujących przypadkach:

- typowe zużycie przy zastosowaniu zgodnym z przeznaczeniem, w szczególności występujące na częściach podlegających zużyciu takich jak lejek, daszki do płomieni, palnik, termometr, zapłon i bateria, elektroda, kabel zapłonu, przewód gazowy, regulator ciśnienia gazu, element grzewczy, reflektor, aluminiowa folia ochronna, ruszt grilla lub węglowy i pojemnik na węgiel, ruszt zapłonowy i pojemnik na tłuszcz.
- wady emalii w przypadku urządzeń używanych, o ile nie można udowodnić, że wada istniała już przed pierwszym użyciem.
- wady i/lub uszkodzenia na skutek użycia nieodpowiedniego lub niezgodnego z przeznaczeniem, szczególnie wskutek nieprzestrzegania instrukcji obsługi, wskazówek dotyczących bezpieczeństwa lub wskazań dotyczących eksploatacji/konserwacji (na przykład użytkowanie urządzeń przeznaczonych do używania na zewnątrz w pomieszczeniach zamkniętych, uszkodzenia powstałe wskutek błędnego montażu, nieodpowiedniego czyszczenia powierzchni emaliowanej lejka lub rusztu grilla, nieprzeprowadzenia testu szczelności, o ile zalecany jest on w instrukcji obsługi, wskutek używania szkodliwych chemikaliów, wykorzystania do innych celów itd.).
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek ingerencji lub napraw przez osoby nieautoryzowane przez DKB.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek niszczącego oddziaływania warunków atmosferycznych (np. grad lub uderzenie pioruna).

- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek umyślnego uszkodzenia lub wskutek uszkodzenia zamierzonego albo spowodowanego nieuwagą, o ile odpowiedzialności za nie nie ponosi DKB.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe podczas transportu do klienta, o ile transport nie został zorganizowany przez gwaranta.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek działania siły wyższej.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek zużycia podczas profesjonalnego użytkowania w celach gospodarczych (np. użytkowanie w hotelarstwie lub gastronomii).

5. Realizacja roszczeń gwarancyjnych

W przypadku objętym gwarancją prosimy zwrócić się możliwie natychmiast do nas lub jednego z naszych autoryzowanych punktów sprzedaży (wykaz punktów sprzedaży na www.outdoorchef.com) i podać obok swoich danych adresowych, jeśli to możliwe, również nazwę produktu/jego części, paragon kasowy, numer serii i numer artykułu (dane można znaleźć na opisie danych na grillu; patrz również pierwsza część instrukcji obsługi). Prosimy opisać wadę, zdjęcie mile widziane. Prosimy przekazać produkt do punktu sprzedaży lub bezpośrednio nam (gwarancja w przypadku dostarczenia) dla zbadania przypadku gwarancji. W uzasadnionym przypadku gwarancji zwracamy konieczne i wymagane koszty transportu i wysyłki, w innym przypadku oślemy produkt na koszt klienta.

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).



MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a carvão OUTDOORCHEF.

IMPORTANTE:

Comece por tomar nota do número de série do barbecue oval a carvão na contracapa deste manual de utilização. Esse número encontra-se na estrutura do seu barbecue e na embalagem. Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual do utilizador num lugar seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

Guarde este manual do utilizador num lugar seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

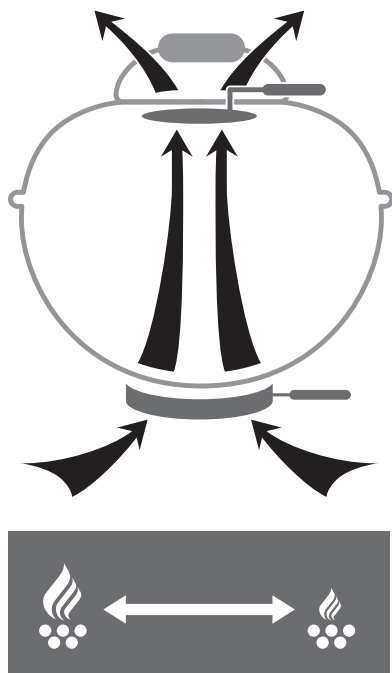
ATENÇÃO: O barbecue oval a carvão da OUTDOORCHEF não pode ser utilizado como lareira.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O incumprimento das instruções de segurança e das medidas de segurança pode resultar em ferimentos graves. Por isso, antes da colocação em funcionamento, leia com atenção todas as instruções contidas neste manual.

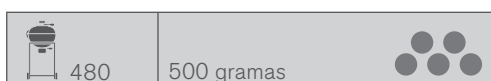
- **“Não utilizar em espaços fechados!”**
- **“Atenção! Para acender ou reacender não utilizar álcool ou gasolina! Utilizar apenas acendalhas de acordo com a norma EN 1860-3!”**
- **“Atenção! Manter crianças e animais domésticos longe”**
- **“Atenção! Este grelhador aquece muito e não pode ser deslocado durante o funcionamento”**
- Nunca deixe o barbecue em funcionamento sem vigilância.
- Antes de colocar o barbecue em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.
- Utilize exclusivamente acendalhas comuns e observe as instruções na respetiva embalagem.
- Nunca deite líquidos para acender, nem carvão embebido em líquidos, sobre o carvão quente.
- Mantenha uma distância de segurança de 1,5 m em relação aos materiais inflamáveis.
- Os aparelhos equipados com rodízios orientáveis não devem ser movidos sobre superfícies irregulares ou elevações!
- Remova as cinzas só depois de terem arrefecido por completo.
- Use sempre luvas ao grelhar e ao ajustar as aberturas de ventilação.
- Use vestuário adequado. Mangas compridas e soltas pegam fogo rapidamente.
- A OUTDOORCHEF recomenda que, antes da primeira utilização, se aqueça o grelhador e se deixe o material combustível queimar durante, pelo menos, 30 minutos.

MEDIDAS PARA ACENDER O FOGO

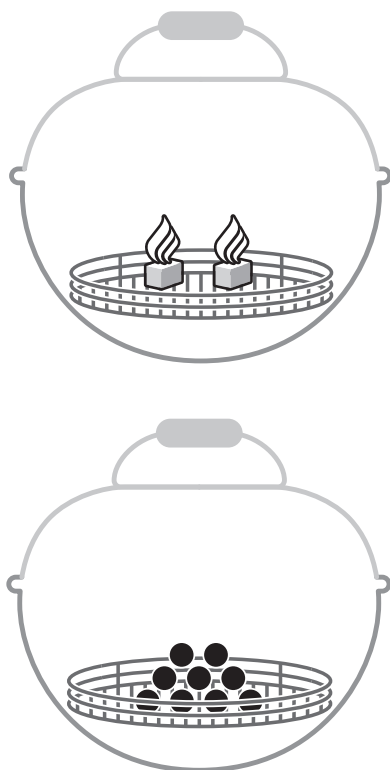


- Coloque o barbecue oval a carvão OUTDOORCHEF sobre uma base plana e segura.
- Antes de incendiar o carvão, certifique-se de que o coletor de cinzas está devidamente colocado e que todas as grelhas de ventilação estão abertas.
A posição das aberturas de ventilação inferiores é facilmente visível através de uma indicação no coletor de cinzas.
- O calor pode ser regulado sem problemas, abrindo e fechando as aberturas de ventilação: abrir, aumenta a temperatura e fechar, reduz a temperatura.
- A OUTDOORCHEF recomenda: Utilize acendalhas comuns e papel acender o fogo do seu barbecue, em vez de um líquido.
- Para atingir um nível de calor elevado e constante, recomendamos o uso de carvão vegetal ou briquetes OUTDOORCHEF de alta qualidade. Armazene-os num local seco.
- Utilize as seguintes quantidades iniciais para o seu barbecue oval a carvão OUTDOORCHEF

O carvão ou os blocos adequados podem ser encontrados no seu distribuidor OUTDOORCHEF.

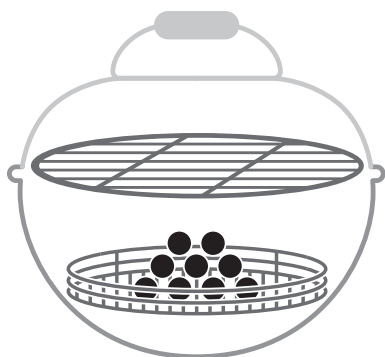


ACENDER O FOGO DO BARBECUE A CARVÃO



1. Antes de pegar o fogo, remova a grelha.
2. Coloque a grelha a carvão com acendalhas comuns e acenda-as. Não utilize líquidos, como gasolina, álcool ou outros produtos de queima líquidos semelhantes. Nunca deite tais líquidos ou carvão embebido em tais líquidos sobre carvão quente.
3. Cubra cuidadosamente a grelha a carvão com os blocos.
(Para tal, consulte a quantidade inicial no capítulo **MEDIDAS ANTES DE ACENDER O FOGO**). Certifique-se de que não ficam blocos assentes no fundo do barbecue.
4. Deixe o carvão com a tampa aberta durante aproximadamente 30-45 minutos, até que incendeiem uniformemente e fiquem cobertos por uma camada branca.
Comece primeiro por grelhar.
5. **“Colocar os alimentar apenas quando o carvão estiver coberta de uma camada de cinza”**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O BARBECUE OVAL A CARVÃO



1. Distribua o carvão por toda a grelha de carvão e depois coloque a grelha sobre 3 suportes.
2. A seguir, coloque os alimentos sobre a grelha.
3. Observe sempre como o calor se desenvolve no grelhador, antes de adicionar mais carvão. É necessário um doseamento cuidadoso, para que se possa manter sob controle o aumento da temperatura. Para proteger os alimentos e o barbecue, não devem ser atingidas temperaturas superiores a 300° C (626° F) Temperaturas muito elevadas podem deformar as peças do barbecue.

SUGESTÕES E TRUQUES

- Deixe sempre alguma distância entre cada uma das porções de carne.
- Ao fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente por todos os lados e os sucos permanecem no assado.
- Para não deixar que as porções maiores sejam cozinhadas ao acaso, recomendamos a utilização do aparelho de medição da temperatura central, **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**, para obter resultados perfeitos.
- Para obter um resultado ideal em termos da cozedura rápida, recomendamos a utilização da **GRELHA EM FERRO FUNDIDO DE 2 PEÇAS** da **OUTDOORCHEF**.
- Não coloque a tampa do barbecue quente sobre a relva. Nos modelos sem dobradiça na tampa ou suporte da tampa, utilize o gancho que se encontra no interior da tampa, para fixá-la no bordo da metade inferior do barbecue oval.
- A posição das aberturas de ventilação inferiores é facilmente visível através de uma indicação no coletor de cinzas. **ATENÇÃO:** A abertura de ventilação na tampa deve permanecer sempre aberta enquanto os alimentos grelham (consulte também as **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO BARBECUE OVAL A CARVÃO**).
- A **OUTDOORCHEF** recomenda que se feche a tampa enquanto os alimentos grelham e que se regule a temperatura através da abertura de ventilação.
A circulação de ar no interior do barbecue reduz o tempo de cozedura a um terço.
- Use sempre luvas ao grelhar e ao ajustar as aberturas de ventilação. Para virar os alimentos, em vez de garfo, use uma boa pinça para a carne com comprimento suficiente, para que a carne não seja perfurada e mantenha-se suculenta.
- Com o acessório certo é possível tirar mais partido do seu barbecue **OUTDOORCHEF**. Grelhar, cozinhar ou assar: Dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.
- Encontra todos os acessórios para o seu barbecue em **OUTDOORCHEF.COM**

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Caso queira apagar o carvão depois de grelhar, coloque a tampa e feche todas as aberturas de ventilação. Não utilize água.
- Antes de voltar a utilizar o barbecue, retire todos os resíduos de cinza.
- Limpe as diferentes grelhas com uma escova apropriada com cerdas de latão (não de aço). Não utilize objetos afiados nem agentes de limpeza agressivos. Lave o tabuleiro coletor de gordura com água e detergente ou limpe-o com o **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Para que possa desfrutar do seu barbecue durante muito tempo, recomendamos o seguinte:
- Após o seu arrefecimento completo, cubra o barbecue com uma capa protetora **OUTDOORCHEF** adequada contra influências climáticas.

Para evitar a acumulação de humidade, remova a capa protetora após uma forte chuva. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.

UTILIZAÇÃO DO OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANTE: o barbecue não deve encontrar-se em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Usar luvas de proteção nas mãos e, se possível, óculos de proteção. Aplique o produto no barbecue ou nos acessórios, estando estes ainda ligeiramente quentes, e deixe atuar durante 15–30 min. Aplique novamente o produto nas superfícies sujas, lave completamente com água e deixe secar.

ATENÇÃO: O **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** não pode ser utilizado em superfícies com revestimento pulverizado.

GARANTIA AO CONSUMIDOR

1. Garantia e relação com outros direitos do comprador

Com a compra deste produto OUTDOORCHEF junto de um distribuidor autorizado, receberá, como cliente final particular (consumidor), uma garantia por parte do fabricante DKB Household Switzerland AG ("DKB").

A garantia do fabricante concede-lhe direito a reivindicações de garantia contra o emitente da garantia, em conformidade com o presente acordo. As reivindicações de garantia são aplicáveis juntamente com outros direitos contratuais ou legais do consumidor. Tais outros direitos não são excluídos nem limitados por esta garantia. Portanto, o consumidor também pode fazer valer as suas outras reivindicações contratuais ou legais contra os respetivos devedores. Assim, por exemplo, reivindicações ao abrigo da Lei de Responsabilidade do Produto não são afetadas por esta garantia.

Enquanto comprador, o consumidor também tem a possibilidade, em particular, de fazer reclamações de garantia contratuais contra o vendedor. Assim, por exemplo, uma possível rescisão do contrato de compra apenas pode ser intentada contra o vendedor, mas não contra a DKB, no âmbito desta garantia.

2. Participantes e condições de garantia

O emitente da garantia é a DKB. O beneficiário da garantia é qualquer cliente final que adquira um novo produto num distribuidor autorizado, para fins privados. A aquisição é realizada mediante a apresentação do comprovativo de compra. Uma aquisição para fins privados ocorre quando o produto é adquirido por uma pessoa singular para fins que essencialmente não podem estar associados à sua atividade comercial nem à sua atividade profissional independente.

Se for reconhecido um caso de garantia, o consumidor deve fazer valer as reivindicações da garantia, no prazo de dois meses, junto do emitente da garantia. Caso contrário, as reivindicações de garantia serão excluídas. Para defeitos óbvios, esta limitação do período começa no momento de receção do produto. A DKB recomenda ao consumidor que verifique o produto quanto a defeitos imediatamente após a sua receção.

3. Âmbito

A garantia é válida a partir da data da compra e é concedida nos seguintes casos, desde que não existam factos de exclusão, nos termos do n.º 4:

- 3 anos para a cafeteira esmaltada (base e tampa) contra ferrugem.
- 3 anos para a grelha esmaltada contra corrosão ou queimadura.
- 3 anos para todas as peças de aço inoxidável contra corrosão ou queimadura.
- falha do esmalte antes da primeira utilização
- 2 anos para todas as restantes anomalias de fabrico/material

Irregularidades, diferenças de cor do esmalte ou defeitos mínimos insignificantes para o funcionamento e razoáveis para o consumidor enquanto cliente, tais como pontos de apoio relacionados com a produção na borda inferior da tampa ou nas pegas, não são considerados defeitos.

Num caso de garantia, a DKB substituirá, por sua própria escolha, as peças danificadas ou defeituosas na totalidade, ou o produto. Na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, pode-se efetuar a substituição por um modelo comparável de tipo de construção mais novo, por exemplo, por um modelo sucessor. Se a funcionalidade do produto não for afetada por um defeito e, na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, também pode ser oferecida uma compensação financeira adequada em vez da reparação.

Durante o período de duração do processamento da garantia (verificação e eventual substituição), não há qualquer direito de reivindicar à DKB um produto de substituição ou outra compensação. A execução da garantia ativa não causa um prolongamento nem um reinício do período de garantia. As peças trocadas passam a ser propriedade da DKB. Apenas em caso de substituição do produto, o período de garantia é reiniciado. Quaisquer outras reivindicações contra o emitente da garantia não são cobertas por esta garantia. No entanto, as reivindicações do consumidor com base noutros fundamentos jurídicos, não são excluídas nem limitadas (ver também o n.º 1 acima).

4. Exclusão

A garantia é excluída nos seguintes casos:

- Desgaste normal sob condições normais de utilização, especialmente para peças gerais de desgaste, como funil, tocha, termómetro, ignição e bateria, elétrodo, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador de pressão do gás, aquecedor, refletor, película protetora de alumínio, grelhador ou grelha e tabuleiro do carvão, grelha de ignição e tabuleiro coletor de carvão e gordura.
- Danos no esmalte durante a utilização de aparelhos, desde que se comprove que os danos não existiam antes da primeira utilização.
- Defeitos e/ou danos devido a uma utilização incorreta ou não conforme as prescrições, em particular devido à inobservância do manual, de utilização, das instruções de segurança ou das instruções de operação/manutenção (por exemplo, utilização de aparelhos ao ar livre em espaços fechados, danos resultantes de instalação incorreta, limpeza inadequada da superfície esmaltada do funil ou do grelhador, pela não realização de um teste de estanqueidade, desde que recomendado nas instruções de utilização, por utilização de substâncias químicas nocivas, por utilização abusiva, etc.).
- Defeitos e/ou danos que tenham sido feitos por meio de intervenções ou reparações por pessoas não autorizadas pela DKB.
- Defeitos e/ou danos causados por influências meteorológicas destrutivas (por exemplo, granizo ou relâmpagos).
- Defeitos e/ou danos devidos a atos de vandalismo ou devido a dano intencional ou negligente, desde que não sejam atribuíveis à DKB.

- Defeitos e/ou danos ocorridos durante o transporte para o comprador, nos casos em que o transporte não tenha sido providenciado pelo emitente da garantia.
- Defeitos e/ou danos por razões de força maior.
- Defeitos e/ou danos devido ao desgaste por utilização profissional para fins comerciais (por exemplo, utilização na hotelaria ou restauração).

5. Processamento da garantia

Em caso de garantia, entre em contato o mais breve possível connosco ou com um dos nossos distribuidores autorizados (comprovativo de registo comercial disponível em www.outdoorchef.com) e, além do seu endereço, indique se possível, o produto/a peça do produto, o recibo de compra, o número de série e o número de artigo (ambos podem ser encontrados no autocolante com as características técnicas do seu grelhador; para tal, consulte a primeira seção do manual de utilização). Descreva-nos o defeito incluindo também uma foto. Para verificar o caso de garantia, entregue o produto ao distribuidor ou à DKB (garantia de entrega). Nos casos de garantia válidos, reembolsamos os custos de transporte e envio necessários e exigidos, caso contrário, enviaremos o produto às suas custas.

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zurique-Suíça | www.dkbrands.com

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM.

** Poderá consultar seja o número de série e o número de artigo no autocolante com as características técnicas que está afixado ao barbecue (leia a este propósito a primeira secção deste **MANUAL DE UTILIZAÇÃO**).



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu mangal, tip **OUTDOORCHEF**.

IMPORTANT:

Începeți prin a nota numărul de serie al grătarului dvs. cu bazin sferic cu mangal de pe verso, pe acest manual de utilizare. Puteți găsi acest număr pe suportul grătarului și pe ambalaj. Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a evita problemele la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

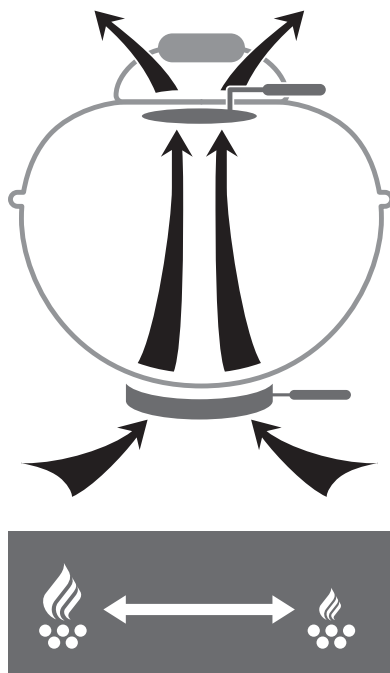
ATENȚIE: Grătarul cu bazin sferic cu mangal **OUTDOORCHEF** nu trebuie folosit ca și vatră pentru foc.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță și a măsurilor de prevedere pot duce la răni grave. De aceea, înainte de punerea în funcțiune a grătarului dvs., citiți cu atenție toate indicațiile cuprinse în aceste instrucțiuni.

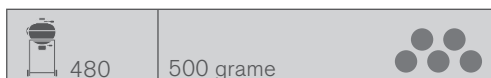
- **„Nu-l utilizați în spații închise”**
- **„ATENȚIE! Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! Utilizați aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3”.**
- **„ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul pentru prăjit”**
- **„ATENȚIE! Grătarul pentru prăjit va fi foarte fierbinte, nu-l mutați în timpul funcționării!”**
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul, pe cât posibil, într-un loc ferit de vânt.
- Folosiți numai substanțe de aprinderea grătarului din comerț și respectați indicațiile de pe ambalaj.
- Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune îmbibat cu lichide de aprindere peste cărbunele fierbinte sau cald.
- Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 m față de materialele inflamabile.
- Aparatele care sunt echipate cu roțile nu vor fi deplasate pe suprafețe denivelate sau peste praguri!
- Îndepărtați cenușa numai după ce s-a răcit complet.
- În timpul prăjirii și la reglarea deschiderilor pentru aer, purtați întotdeauna mănuși de grătar.
- Purtați haine corespunzătoare. Mâncile lungi și largi iau foc repede.
- **OUTDOORCHEF** recomandă ca, înainte de prima utilizare, grătarul să fie încălzit și combustibilul să fie aprins cu cel puțin 30 de minute înainte.

MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE

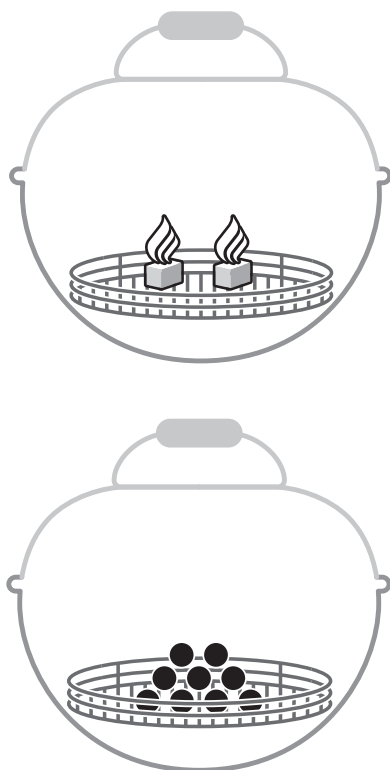


- Așezați grătarul cu bazin sferic cu mangal **OUTDOORCHEF** pe o bază dreaptă și sigură.
- Înainte de aprinderea cărbunelui, aveți grijă de cuva pentru cenușă să fie introdusă corect și toate fantele de aerisire să fie deschise.
Poziția deschiderilor de aerisire inferioare se poate vedea printr-o indicație pe cuva pentru cenușă.
- Căldura poate fi reglată fără probleme prin deschiderea și închiderea orificiilor pentru ventilație: deschiderea mărește temperatura, iar închiderea o micșorează.
- **OUTDOORCHEF** recomandă: folosiți cuburi de aprindere din comerț și hârtie pentru încălzirea grătarului, în locul lichidului de aprindere.
- Pentru a obține o temperatură înaltă și constantă, recomandăm utilizarea cărbunilor sau brichetelor **OUTDOORCHEF** de înaltă calitate. Pe acestea, depozitați-le într-un loc uscat.
- Pentru grătarul cu bazin sferic cu mangal **OUTDOORCHEF** folosiți următoarele cantități de umplere pentru pornire

Puteți găsi mangalul sau brichetele potrivite la distribuitorul dvs. **OUTDOORCHEF**.

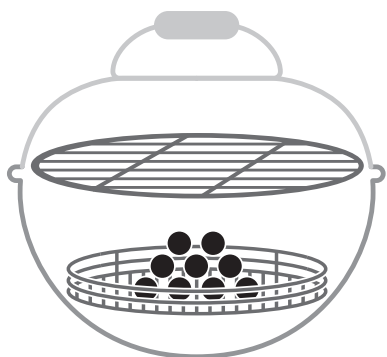


MONTAREA GRĂTARULUI CU BAZIN SFERIC



1. Înlăturați grilajul grătarului înainte de aprinderea focului.
2. Încărcați grilajul pentru cărbune cu mici cuburi de aprindere din comerț și aprindeți-le.
Nu folosiți lichide, cum ar fi benzină, spirt sau alte ajutoare de ardere lichide. Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune îmbibat cu acesta peste cărbunele fierbinte sau cald.
3. Acoperiți grilajul pentru cărbune, de preferință cu brichete.
(în acest scop, consultați cantitatea de umplere pentru pornire din capitolul **MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE**). Aveți grijă ca brichetele să nu stea pe sferă.
4. Lăsați cărbunele să ardă cu capacul deschis cca. 30-45 minute, până când arde incandescent, uniform și este înconjurat de un strat alb.
Abia acum începeți prăjirea.
5. **„Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil“**

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU MANGAL



1. Distribuți cărbunele pe întregul grilaj pentru cărbune și după aceea așezați grilajul grătarului pe cele 3 suporturi.
2. Apoi așezați mâncarea preparată pe grilaj.
3. Supravegheați permanent dezvoltarea căldurii în grătarul dvs. înainte de a mai completa cu cărbune. Este necesară o dozare atentă pentru a putea ține sub control creșterea temperaturii. Pentru a proteja produsul de prăjit și grătarul, nu trebuie atinse temperaturi mai mari de 300°C (626°F). Temperaturile prea mari pot deforma piesele grătarului.

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

- Lăsați întotdeauna un spațiu între bucățile separate de carne.
- Prin închiderea capacului, mâncarea pregătită este uniform rumenită pe toate laturile și sucul rămâne în friptură.
- Pentru a nu lăsa nimic la întâmplare în ceea ce privește bucățile mai mari, vă recomandăm **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-** aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte.
- Pentru a obține rezultate optime pentru alimentele prăjite rapid, vă recomandăm **GRILAJUL DE FONTĂ TURNATĂ CU 2 PĂRȚI** de la **OUTDOORCHEF**.
- Nu așezați capacul fierbinte al grătarului pe gazon. La modelele fără balama pentru capac, resp. fără suport pentru capac, folosiți cârligul care se găsește pe partea interioară a capacului pentru a-l agăța de marginea jumătății inferioare a bazinului sferic.
- Poziția deschiderilor de aerisire inferioare se poate vedea printr-o indicație pe cuva pentru cenușă. **ATENȚIE:** În schimb, cursorul de ventilație de pe capac trebuie să rămână permanent deschis în timpul prăjirii (vezi și **MANUALUL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU MANGAL**)
- **OUTDOORCHEF** recomandă închiderea capacului în timpul frigierii și reglarea temperaturii prin intermediul trapei de ventilație. Prin circulația aerului în interiorul grătarului, timpul de prăjire se scurtează până la o treime.
- În timpul prăjirii și la reglarea deschiderilor pentru aer, purtați întotdeauna mănuși de grătar. Pentru întoarcerea alimentelor nu folosiți furculița, ci un clește pentru carne bun și suficient de lung, pentru a nu trebui să înțepați carnea, iar aceasta să rămână zemoasă.
- Cu accesoriile potrivite, **OUTDOORCHEF** este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, gătire sau coacere: lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere.
- Puteți găsi toate accesoriile pentru grătarul dvs. la **OUTDOORCHEF.COM**

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Dacă doriți să înăbușiți cărbunele după prăjire, puneți capacul și închideți toate orificiile de ventilație. Nu folosiți apă.
- Înainte de următoarea prăjire, îndepărtați întotdeauna toate resturile de cenușă.
- Curățați diversele grilaje cu o perie de grătar cu peri de alamă (nu peri de oțel). Nu folosiți obiecte ascuțite sau detergenți agresivi. Spălați cuva de captare a grăsimii cu apă cu săpun sau curățați-o cu **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., vă recomandăm următoarele:
- Protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu un capac **OUTDOORCHEF** potrivit, împotriva intemperiilor.

Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

UTILIZAREA OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul curățării cu **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. De dragul mâinilor, purtați mănuși și, eventual, ochelari. Pulverizați bine produsul pe grătarul sau accesoriile căldute și lăsați-l să acționeze timp de 15-30 de minute. Mai pulverizați o dată pe suprafețele murdare, clătiți bine cu apă și lăsați să se usuce.

ATENȚIE: Produsul **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** nu trebuie folosit pentru curățarea suprafețelor grunjoase.

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR

1. Garanție și raport cu privire la diversele drepturi ale cumpărătorului

Prin achiziționarea acestui produs OUTDOORCHEF de la un distribuitor autorizat, în calitate de client final privat (consumator) veți primi o garanție de producător de la DKB Household Switzerland AG („DKB”).

Garanția producătorului vă asigură dreptul de a solicita garanție de la garant, în conformitate cu prezentul acord. Dreptul de solicitare a garanției se adaugă la celelalte drepturi contractuale sau legale. Aceste drepturi suplimentare nu sunt excluse sau limitate prin această garanție. Prin urmare, vă puteți exercita celelalte drepturi contractuale sau legale în fața respectivei persoane răspunzătoare. Așadar, de exemplu cerințele conforme cu legea privind răspunderea pentru produse nu sunt afectate de această garanție.

În calitate de dvs. de cumpărător, aveți posibilitatea, în mod special, să ridicați pretenții de garanție contractuală împotriva vânzătorului. De exemplu, este posibilă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare, dar numai cu vânzătorul, nu și a contractului cu DKB, în baza acestei garanții.

2. Părțile și condiții de oferire a garanției

Garantul este DKB. Beneficiarul garanției este orice client final, care cumpără un produs nou de la comerciantul autorizat, în scopuri personale. Dovada achiziției se face prin prezentarea chitanței. Achiziție în scop personal înseamnă că produsul este cumpărat de o persoană fizică, în scopuri care, în principal, nu sunt asociate cu activități comerciale sau cu activități profesionale independente.

În cazul unei cereri de garanție identificabile, trebuie să revendicați garanția în termen de două luni, de la garant. În caz contrar, nu veți beneficia de garanție. Pentru defectele evidente, această perioadă limitată începe de la primirea produsului. Prin urmare, DKB recomandă să examinați produsul pentru defecte, imediat după primire.

3. Domeniu

Garanția este valabilă de la data cumpărării și se acordă în următoarele cazuri, cu condiția să nu fie o situație exceptată, în conformitate cu alineatul 4:

- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare.
- 3 ani pentru grilajul emailat al grătarului, pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- Defecte ale emailului, înainte de prima utilizare
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale

Nu este considerat defect de funcționare sau defect semnificativ pentru dvs., în calitate de client, neregularitățile rezonabile, diferențele cromatice ale emailului sau defecțiunile minore, precum punctele de sprijin folosite în timpul producției pe marginea inferioară a capacului sau pe elementele de suspendare.

Într-un caz de garanție, DKB va încloui, la propria discreție, piesele deteriorate sau defecte sau produsul integral. În măsura în care acest lucru este rezonabil pentru dvs., în calitate de client, un model poate fi înlocuit cu o variantă mai nouă, de exemplu cu modelul ulterior. În măsura în care defectul nu afectează funcționalitatea produsului și în măsura în care acest lucru este rezonabil pentru dvs., în locul reparațiilor vi se pot oferi compensații financiare adecvate.

Pe durata procesării garanției (verificare și o eventuală înlocuire), DKB nu este obligat să ofere un produs de schimb sau alte compensații.

Efectuarea lucrărilor de garanție nu are ca efect nici prelungirea, nici reînnoirea perioadei de garanție. Piesele înlocuite trec în proprietatea firmei DKB. Numai în cazul înlocuirii produsului, perioada de garanție se reînnoiește.

Orice alte pretenții față de garant nu sunt acoperite de această garanție. Prin urmare, pretențiile dvs. din alte motive nu sunt excluse sau limitate (consultați și punctul 1 de mai sus).

4. Neacordarea garanției

Garanția nu se acordă în următoarele cazuri:

- Uzura normală în condiții normale de utilizare, în special pentru piesele de uzură generale, cum ar fi pâlnia, protecția împotriva flăcărilor, arzătorul, termometrul, aprinderea electrică și bateria, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului, radiatorul, reflectorul, folia de protecție din aluminiu, grilajul grătarului sau grilajul și recipientul pentru cărbune, grilajul de aprindere, precum și tava de colectare a grăsimii.
- Defecte ale emailului la dispozitivele uzate, cu condiția să se demonstreze că defectul era acolo înainte de prima utilizare.
- Defecte și/sau pagube din cauza utilizării incorecte, a utilizării necorespunzătoare, în special ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de utilizare, a instrucțiunilor de siguranță sau a instrucțiunilor de operare/întreținere (de exemplu, utilizarea de echipamentelor de exterior în spații interioare, daunele cauzate de instalarea greșită, de curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grilajului de grătar, de neefectuarea unui test de etanșeitate, în măsura în care acesta este recomandat în instrucțiunile de utilizare, de utilizarea unor substanțe chimice nocive, de utilizarea în alt scop).
- Defecte și/sau pagube generate de intervenția sau reparațiile efectuate de către persoane neautorizate de DKB.
- Defectele și/sau pagubele cauzate de condiții meteorologice distructive (de exemplu, grindină sau fulgere).
- Defectele și/sau pagubele provocate de vandalism sau prin deteriorarea intenționată sau din neglijență, în măsura în care acestea nu sunt

cauzate de DKB.

- Defectele și/sau pagubele apărute în timpul transportului către cumpărător, cu excepția cazului în care transportul a fost organizat de către garant.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/ sau pagubele din cauza utilizării în mod profesional, în scopuri comerciale (de exemplu, utilizarea la hotel sau restaurant).

5. Procesarea garanției

În caz de solicitare de garanție sunați-ne cât mai curând posibil sau contactați unul dintre distribuitorii noștri autorizați (lista cu distribuitori o găsiți la www.outdoorchef.com) și comunicați-ne, pe lângă adresa dvs., dacă este posibil, produsul/piesa produsului, chitanța de achiziționare, numărul de serie și numărul articolului (ambele pot fi găsite pe autocolantul de pe grătar; în acest scop, consultați prima secțiune a instrucțiunilor de utilizare). Descrieți-ne defectul, prin intermediul unei fotografii. Pentru verificarea situației de garanție, aduceți produsul la distribuitor sau la noi (garanție bring-in). În cazul în care este un caz de acordare a garanției, vă vom rambursa costurile de transport și transport maritim necesar și obligatoriu, în caz contrar vă vom trimite produsul înapoi, pe cheltuiala dvs.

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Elveția | www.dkbrands.com

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe site-ul nostru web, la adresa OUTDOORCHEF.COM

** Numărul de serie, precum și codul articolului, le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).





UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo, pre nego što pustite u rad OUTDOORCHEF loptasti roštilj na ćumur.

VAŽNO:

Pre svega, zapišite serijski broj vašeg loptastog roštilja na ćumur na poleđini ovog priručnika. Broj možete naći na postolju roštilja ili na ambalaži. Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju.

Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju.

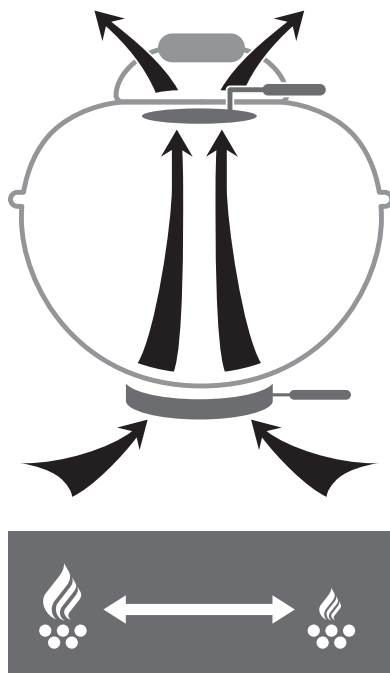
PAŽNJA: Loptasti OUTDOORCHEF roštilj na ćumur se ne sme upotrebljavati kao ognjište.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

Nepoštovanje ovih sigurnosnih uputstava i mera predostrožnosti može da dovede do ozbiljnih povreda. Zato pre nego što pustite svoj roštilj u rad, pažljivo pročitajte sve instrukcije sadržane u ovom uputstvu.

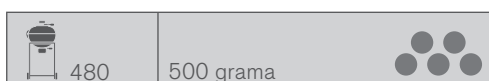
- **"Ne koristiti u zatvorenim prostorijama!"**
- **"PAŽNJA! Za potpaljivanje ili raspaljivanje nemojte da koristite alkohol ili benzin! Koristite samo pomoćna sredstva u skladu sa EN 1860-3!"**
- **"PAŽNJA! Udaljite decu i kućne ljubimce"**
- **"PAŽNJA! Ovaj roštilj se jako zagreva tokom rada i tada ne sme da se pomera"**
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora tokom rada.
- Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mestu zaštićenom od vetra.
- Koristite isključivo uobičajena sredstva za potpaljivanje roštilja i sledite uputstva na pakovanju.
- Nemojte nikada da dodajete tečnost za paljenje ili njome natopljeni ćumur preko vrućeg ili toplog ćumura.
- Održavajte bezbedno rastojanje od 1,5 m od zapaljivih materijala.
- Uređaje opremljene točkicama ne gurati preko izbočina i udubljenja!
- Uklonite pepeo tek kada se potpuno ohladi.
- Prilikom roštiljanja i podešavanja otvora za dovod vazduha, uvek nosite rukavice za roštiljanje.
- Nosite odgovarajuću odeću. Dugi, široki rukavi se mogu brzo zapaliti.
- OUTDOORCHEF preporučuje da se uređaj za roštiljanje zagreje pre prve upotrebe i da se gorivo žari najmanje 30 minuta.

POSTUPCI PRE POTPALJIVANJA

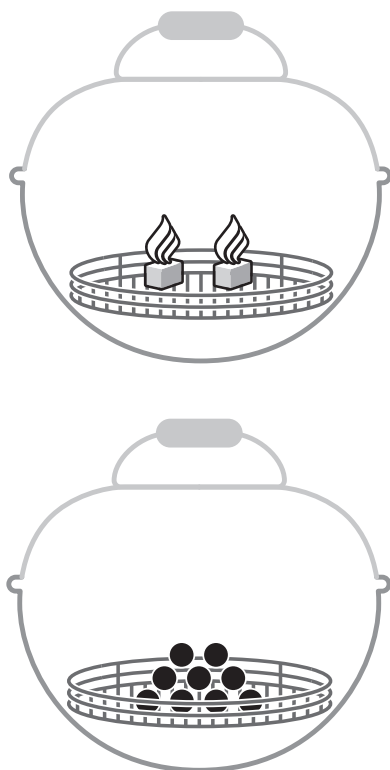


- Postavite **OUTDOORCHEF** loptasti roštilj na ćumur na ravnu i sigurnu podlogu.
- Pre nego što upalite ćumur, uverite se da je pepljara ispravno umetnuta i da su svi prorezi za dovod vazduha otvoreni. Položaj donjih otvora za dovod vazduha se može jednostavno videti kroz kontrolni otvor na pepeljari.
- Otvaranjem i zatvaranjem otvora za dovod vazduha toplota se može regulisati bez problema: Otvaranje povećava temperaturu, a zatvaranje je smanjuje.
- **OUTDOORCHEF** preporučuje: Koristite uobičajene kockice za potpaljivanje i papir umesto tečnosti za paljenje.
- Da bi se postigla visoka i konstantna toplota, preporučujemo korišćenje visokokvalitetnog **OUTDOORCHEF** ćumura ili briketa. Čuvajte ih na suvom mestu.
- Koristite sledeće količine za početno punjenje vašeg **OUTDOORCHEF** loptastog roštilja na ćumur

Odgovarajući ćumur ili brikete možete naći kod lokalnog prodavca **OUTDOORCHEF** proizvoda.

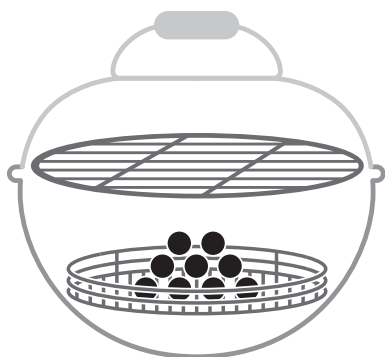


POTPALJIVANJE ROŠTILJA NA ĆUMUR



1. Pre paljenja uklonite rešetku roštilja.
2. Rasporedite kockice za potpaljivanje preko rešetke za ćumur i sačekajte da se vatra rasplamsa. Ni u kom slučaju nemojte da koristite tečnosti, kao što su benzin, špiritus i slične tečnosti, za pomoć pri paljenju. Nemojte nikada da dodajete tečnost za paljenje ili njome natopljeni ćumur preko vrućeg ili toplog ćumura.
3. Preporučuje se da se rešetka za ćumur prekrije briketima. (za početnu količinu punjenja pogledajte poglavlje **POSTUPCI PRE POTPALJIVANJA**). Vodite računa da briketi ne dođu u dodir sa loptastim kućištem.
4. Ostavite ćumur da pri otvorenom poklopcu gori oko 30–45 minuta, sve dok se ravnomerno ne užari i dok se ne prekrije belim slojem. Tek tada počnite sa roštiljanjem.
5. **"Hranu za roštilj stavite tek kada se gorivo pokrije slojem pepela"**

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE LOPTASTOG ROŠTILJA NA ČUMUR



1. Rasporedite ćumur preko cele rešetke za ćumur, a zatim postavite rešetku roštilja na 3 držača.
2. Nakon toga, položite hranu za roštiljanje na rešetku roštilja.
3. Neprekidno pratite razvoj toplote pre nego što dodate još ćumura. Neophodno je da ćumur dozirate pažljivo, kako bi se porast temperature držao pod kontrolom. Da bi se zaštitila hrana za roštiljanje, kao i sam roštilj, ne treba prelaziti temperature veće od 300 °C (626 °F). Previsoke temperature mogu deformisati sastavne delove roštilja.

SAVETI I TRIKOVİ

- Uvek ostavite malo prostora između svakog komada mesa.
- Zatvaranjem poklopca hrana za roštiljanje će ravnomerno porumeneti sa svih strana, a pečenje će ostati sočno.
- Da kod većih komada ništa ne bi prepustili slučaju, preporučujemo vam **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – instrument za merenje temperature unutrašnjosti kojim ćete ostvariti savršene rezultate.
- Da bi ste ostvarili optimalne rezultate kod hrane koja se kratko peče, preporučujemo vam **2-DELNU OUTDOORCHEF REŠETKU OD LIVENOG GVOŽĐA**.
- Ne odlažite vruć poklopac roštilja na travu. Kod modela čiji poklopac nema šarke, odnosno nema držač, koristite kuku koja se nalazi sa unutrašnje strane poklopca, da bi ga okačili o donji rub loptastog kućišta roštilja.
- Položaj donjih otvora za dovod vazduha se može jednostavno videti kroz kontrolni otvor na pepeljari. **PAŽNJA:** Otvori za dovod vazduha na poklopcu moraju ostati otvoreni za vreme roštiljanja (vidi **UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE LOPTASTOG ROŠTILJA NA ČUMUR**).
- **OUTDOORCHEF** preporučuje da poklopac tokom roštiljanja bude zatvoren i da se temperatura reguliše pomoću otvora za dovod vazduha. Cirkulacijom vazduha u unutrašnjosti roštilja, vreme roštiljanja se skraćuje za trećinu.
- Prilikom roštiljanja i podešavanja otvora za dovod vazduha, uvek nosite rukavice za roštiljanje. Prilikom okretanja hrane za roštiljanje, umesto viljuške upotrebljavajte dovoljno dugu štipaljku za meso, da se mesto ne bi probadalo i da bi ostalo sočno.
- Sa odgovarajućim priborom, **OUTDOORCHEF** će vam doneti još više zabave. Bilo da se radi o roštiljanju, kuvanju ili pečenju: Slobodno budite kreativni i eksperimentišite do mile volje.
- Svu dodatnu opremu za vaš roštilj možete naći na **OUTDOORCHEF.COM**

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Kada posle roštiljanja želite da ugasite ćumur, postavite poklopac i zatvorite sve otvore za dovod vazduha. Nemojte upotrebljavati vodu.
- Pre sledećeg roštiljanja uvek uklonite sve ostatke pepela.
- Za čišćenje rešetki koristite četku za roštilj sa mesinganim čekinjama (ne sa čeličnim čekinjama). Nemojte da koristite oštre predmete ili agresivna sredstva za čišćenje. Posudu za sakupljanje masnoće isperite sapunicom ili je očistite sredstvom **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Da biste što duže uživali u svom roštilju, preporučujemo vam sledeće:
- Kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim **OUTDOORCHEF** poklopcem od uticaja okolne sredine.

Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

UPOTREBA SREDSTVA OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

VAŽNO: Prilikom korišćenja sredstva **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** roštilj ne sme biti u funkciji. Da biste zaštitili ruke, nosite rukavice, a po mogućstvu i naočare. Naprskajte roštilj ili pribor dok je u još uvek pomalo topao i ostavite da deluje 15–30 min. Zaprljane površine još jednom naprskati, a zatim temeljno isprati vodom i ostaviti da se osuši.

PAŽNJA: **OUTDOORCHEF** Barbecue-Cleaner se ne sme upotrebljavati za plastificirane površine.

GARANCIJA ZA KUPCA

1. Garancija i odnos prema ostalim pravima kupca

Kupovinom ovog OUTDOORCHEF proizvoda od ovlašćenog prodavca, stičete pravo da, kao privatni krajnji korisnik (kupac), dobijete fabričku garanciju kompanije DKB Household Switzerland AG ("DKB").

Fabrička garancija Vam omogućava da od davaoca garancije tražite garantna prava u skladu sa ovim sporazumom. Garantno pravo važi uz Vaša ostala ugovorna i zakonska prava. Ova ostala prava se ne isključuju niti ograničavaju ovom garancijom. To znači da Vaša potraživanja od obavezane strane mogu biti uvažena u skladu sa ugovorom ili zakonom. Na primer, ova garancija ne umanjuje Vaša prava na osnovu Zakona o zaštiti potrošača.

Vi, kao kupac, imate pravo da ispunjenje ugovorenih garantnih uslova zahtevate od prodavca. Na primer, u skladu sa ovom garancijom, u slučaju eventualnog raskida kupoprodajnog ugovora, ispunjenje uslova garancije možete zahtevati od prodavca, ali ne i od kompanije DKB.

2. Ugovorne strane i garantni uslovi

Davalac garancije je kompanija DKB. Pravo na garanciju ima svaki krajnji kupac koji novi proizvod kupi u ovlašćenoj prodavnici za sopstvene potrebe. Kupovina se dokazuje prilaganjem fiskalnog računa. Kupovina za sopstvene potrebe predstavlja kupovinu proizvoda od strane fizičkog lica u svrhe koje pretežno nisu povezane sa njegovim komercijalnim niti profesionalnim samostalnim delatnostima.

Da bi Vam se priznalo pravo na reklamaciju, svoje reklamacione zahteve morate da podnesete davaocu garancije u roku od dva meseca. U suprotnom, Vaša garantna prava neće biti uvažena. Za očigledne nedostatke, ovaj rok za reklamaciju započinje od trenutka prijema proizvoda. Zato kompanija DKB preporučuje da po prijemu proizvoda odmah proverite da li postoje nedostaci.

3. Obim garancije

Ova garancija važi od datuma kupovine i daje se za sledeće slučajeve (ukoliko ne dođe do zastarevanja kako je navedeno pod tačkom 4):

- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju za emajlirano loptasto kućište (donji deo i poklopac).
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju ili progorevanje za emajliranu roštilj rešetku.
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju ili progorevanje za delove od nerđajućeg čelika.
- Greška u emajlu pre prvog korišćenja
- 2-godišnja garancija na sve ostale greške u proizvodnji/materijalu

Manja odstupanja u funkcionalnosti i za Vas, kao kupca, prihvatljive nepravilnosti, razlike u boji emajla ili manji nedostaci, kao što su mesta za vešanje na donjoj ivici poklopca ili na vešanjima, pritom se ne smatraju nedostacima.

U slučaju reklamacije, DKB će po sopstvenom izboru zameniti oštećeni deo ili deo sa nedostatkom, ili će zameniti kompletan proizvod. Ukoliko je to za Vas, kao kupca, prihvatljivo, može se izvršiti zamena odgovarajućim modelom novije proizvodnje, npr. narednim modelom. Ukoliko nedostatak ne utiče na funkcionalnost proizvoda i ukoliko je kupac saglasan sa tim, umesto popravke mu može biti ponuđena odgovarajuća novčana nadoknada.

Za vreme rešavanja reklamacionog zahteva (provera i eventualna zamena), DKB nema obavezu da obezbedi zamenski proizvod niti pruži bilo kakvo obeštećenje. Postupanja po osnovu garancije neće dovesti do produženja niti obnavljanja garantnog roka. Zamenjeni delovi prelaze u vlasništvo kompanije DKB. Garancija se obnavlja samo u slučaju zamene proizvoda.

U skladu sa uslovima ove garancije, sva ostala potraživanja od davaoca garancije neće biti opravdana. Ovim se ne isključuju niti ograničavaju Vaši zahtevi zasnovani na drugim pravnim osnovama (takođe pogledajte navedeno pod 1).

4. Odbacivanje odgovornosti

Garancija neće važiti u sledećim slučajevima:

- Uobičajeno habanje pod normalnim uslovima upotrebe, a naročito potrošnih delova opšte namene, kao što su levak, pokrivači plamena, gorionik, termometar, sistem za paljenje i baterija, elektroda, kabl za paljenje, crevo za gas, regulator pritiska gasa, grejač, aluminijumska zaštitna folija, roštilj rešetka ili rešetka za ćumur i posuda za ugalj, rešetka za paljenje, kao i posuda za ćumur/sakupljanje masti.
- Oštećenje emajla kod korišćenih uređaja, ukoliko takav kvar nije bio primećen pri prvom korišćenju.
- Kvarovi i/ili oštećenja do kojih je došlo usled nepravilne ili nenamenske upotrebe, a posebno u slučaju nepoštovanja uputstva za upotrebu, bezbednosnih uputstava ili uputstava za rukovanje ili održavanje (na primer, korišćenje Outdoor uređaja u zatvorenim prostorijama, oštećenja zbog pogrešne montaže, nepravilno čišćenje emajliranih površina levka ili roštilj rešetke, neizvršavanje provere zaptivenosti ukoliko je preporučena u uputstvu za upotrebu, korišćenje štetnih hemikalija, zbog zloupotrebe itd.).
- Kvarovi i/ili oštećenja ukoliko su nastala prilikom intervencija ili popravki od strane osoba koje nije ovlastio DKB.
- Kvarovi i/ili oštećenja izazvana razornim vremenskim uslovima (npr. grad ili munja).
- Kvarovi i/ili oštećenja do kojih je došlo usled vandalizma ili namernog ili nemarnog oštećenja, ukoliko to nije krivica kompanije DKB.
- Kvarovi i/ili oštećenja do kojih je došlo tokom transporta do kupca, osim u slučaju da je transport organizovao davalac garancije.
- Kvarovi ili oštećenja do kojih je došlo usled više sile.
- Kvarovi ili oštećenja do kojih je došlo usled habanja pri profesionalnoj upotrebi u komercijalne svrhe (npr. upotreba u hotelima ili restoranima).

5. Postupak u slučaju reklamacije

Ako imate reklamaciju, obratite se nama ili našem ovlašćenom prodavcu (informacije o prodavcima ćete naći na www.outdoorchef.com) što je moguće pre i uz svoju adresu dostavite, po mogućstvu, proizvod/deo proizvoda, fiskalni račun, serijski broj i broj artikla (oba ćete naći na nalepnici sa podacima na roštilju; u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak uputstva za upotrebu. Opišite nam nedostatak, a bilo bi dobro da priložite i fotografiju istog. U slučaju reklamacije, odnesite proizvod prodavcu ili nam vratite proizvod (Bring-In garancija) radi provere. Ako se radi o opravdanom reklamacionom zahtevu, nadoknadićemo neophodne i opravdane troškove transporta i slanja; u suprotnom, proizvod ćemo Vam vratiti sa troškovima na Vaš račun.

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj, kao i broj artikla, možete naći na nalepnici sa podacima o proizvodu (u vezi s tim, pogledajte prvi odeljak ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).



NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením vášho guľového grilu na drevené uhlie **OUTDOORCHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

DÔLEŽITÉ:

Ako prvé si na zadnú stranu tohto návodu na obsluhu zapíšete sériové číslo vášho guľového grilu na drevené uhlie. Číslo nájdete na podstavci vášho grilu a na obale. Sériové číslo a číslo položky sú dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Návod na obsluhu uschovajte na bezpečnom mieste. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby.

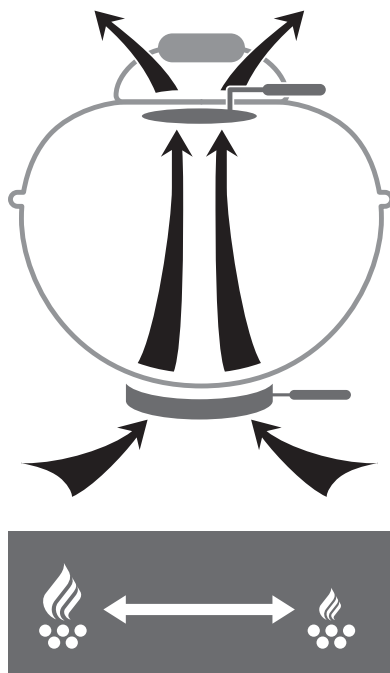
Návod na obsluhu uschovajte na bezpečnom mieste. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby. **POZOR:** Guľový gril na drevené uhlie od spol. **OUTDOORCHEF** sa nesmie používať ako ohnisko.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nedodrievanie bezpečnostných pokynov a bezpečnostných opatrení môže spôsobiť závažné poranenia. Pred uvedením vášho grilu do prevádzky si preto pozorne prečítajte všetky pokyny uvedené v tomto návode.

- **„Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!“**
- **„POZOR! Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte len pomôcky na zapálenie zodpovedajúce norme STN EN 1860-3!“**
- **„POZOR! Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti!“**
- **„POZOR! Tento gril je veľmi horúci a počas prevádzky sa s ním nesmie pohybovať!“**
- Nikdy nenechávajte gril počas používania bez dozoru.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možností na miesto chránené pred vetrom.
- Používajte výlučne bežné prostriedky na zapálenie grilu a dodržiavajte pokyny uvedené na obale.
- Nikdy nepridávajte tekutý zapalovač alebo ním nasiaknuté uhlie na horúce alebo teplé uhlie.
- Udržiavajte bezpečnostný odstup od horľavých materiálov 1,5 m.
- Nepresúvajte zariadenia vybavené otočnými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch.
- Popol odstraňujte až po jeho celkovom vychladnutí.
- Pri grilovaní a pri nastavovaní vetracích otvorov vždy noste grilovacie rukavice.
- Noste zodpovedajúce oblečenie. Dlhé voľné rukávy môžu rýchlo zachytiť oheň.
- **OUTDOORCHEF** odporúča, aby sa grilovacie zariadenie pred prvým použitím nahrialo a palivo žeravilo minimálne 30 minút.

OPATRENIA PRED ZAPÁLENÍM

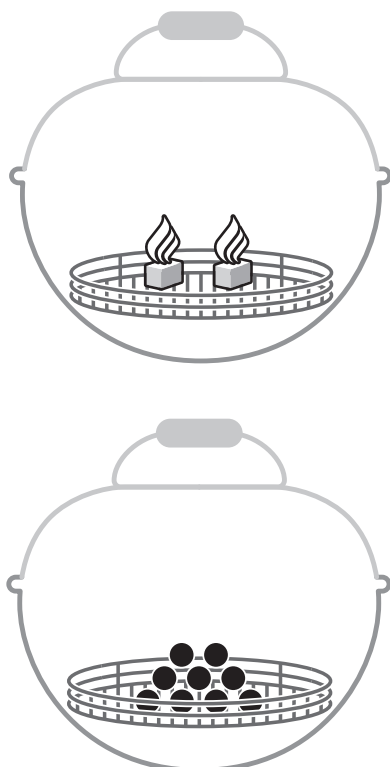


- Guľový gril na drevené uhlie **OUTDOORCHEF** postavte na rovný a bezpečný podklad.
- Pred zapálením uhlia dbajte na to, aby bola miska na popol správne vložená a všetky vetracie otvory boli otvorené.
Poloha spodných vetracích otvorov je jednoducho viditeľná cez ukazovateľ na miske na popol.
- Teplota sa môže jednoducho regulovať otváraním a zatváraním vetracích otvorov. Otvorenie zvyšuje teplotu a zatvorenie ju znižuje.
- **OUTDOORCHEF** odporúča: Na zapálenie vášho grilu používajte bežné kocky na zapalovanie a papier namiesto tekutého zapalovača.
- Na dosiahnutie vysokej a konštantnej teploty odporúčame používanie vysokokvalitného dreveného uhlia alebo brieket **OUTDOORCHEF**. Skladujte ich na suchom mieste.
- Pre váš guľový gril na drevené uhlie **OUTDOORCHEF** používajte nasledujúce začiatočné plniace množstvá

Vhodné drevené uhlie alebo briekety si môžete zaksúpiť u vášho obchodníka **OUTDOORCHEF**.

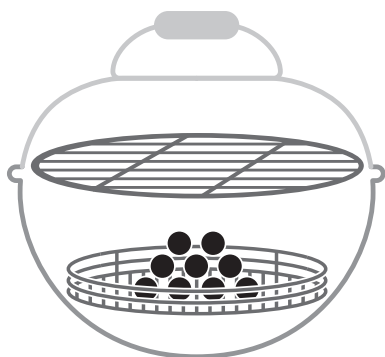


VYHRIATIE GRILU NA DREVENÉ UHLIE



1. Pred zapálením odoberte grilovací rošt.
2. Pokryte rošt na uhlie bežnými podpaľovacími kockami a rozduchajte ich. Nepoužívajte žiadne kvapaliny ako benzín, alkohol alebo porovnateľné tekuté pomôcky na zapalovanie. Nikdy nepridávajte tekutý zapalovač alebo ním nasiaknuté uhlie na horúce alebo teplé uhlie.
3. Rošt na uhlie pokryte prednostne brieketami.
(pozrite na tento účel začiatočné plniace množstvá uvedené v kapitole **OPATRENIA PRED ZAPÁLENÍM**). Dbajte na to, aby žiadne briekety nedoliehali na guľu.
4. Uhlie nechajte horieť približne 30 – 45 minút pri otvorenom veku, pokiaľ sa rovnomerne rozžeraví a pokryje bielou vrstvou.
Až potom začnite grilovať.
5. „Potraviny pripravené na grilovanie položte až vtedy, keď sa na palive vytvorí vrstva popola!“

NÁVOD NA OBSLUHU PRE GULOVÝ GRIL NA DREVENÉ UHLIE



1. Rozdeľte uhlie na celú plochu roštu na uhlie a potom položte grilovací rošt na 3 držiaky.
2. Na rošt potom položte potraviny pripravené na grilovanie.
3. Pred pridaním ďalšieho uhlia vždy dávajte pozor na tvorbu tepla vo vašom grile. Opatrné dávkovanie je nevyhnutné na to, aby ste vzostup teploty udržali pod kontrolou. Aby ste ochránili grilované potraviny a gril, teploty by nemali presiahnuť 300 °C (626 °F). Príliš vysoké teploty môžu spôsobiť deformácie častí grilu.

TIPY A TRIKY

- Medzi jednotlivými kúskami mäsa nechajte vždy malý odstup.
- Zatvorením veka sa grilované potraviny rovnomerne prepečú zo všetkých strán a štava zostane v pečenom mäse.
- Aby ste pri väčších kúskoch mäsa nenechávali nič na náhodu, odporúčame vám **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – prístroj na meranie teploty vnútri mäsa s ktorým dosiahnete perfektné výsledky prepečenia.
- Na dosiahnutie optimálneho výsledku pri krátkom pečení, odporúčame **2-DIELNY ROŠT Z LIATINY** dodávaný spoločnosťou **OUTDOORCHEF**.
- Horúce veko grilu neukladajte na trávnik. Pri modeloch bez závesov veka, príp. držiakov veka použite hák, ktorý sa nachádza na vnútornej strane veka, aby ste ho zavesili na okraji spodnej grilovacej gule.
- Poloha spodných vetracích otvorov je jednoducho viditeľná cez ukazovateľ na miske na popol. **POZOR:** Posúvač vetrania na veku musí zostať počas grilovania vždy otvorený (pozri aj **NÁVOD NA OBSLUHU PRE GULOVÝ GRIL NA DREVENÉ UHLIE**)
- **OUTDOORCHEF** odporúča zatvoriť veko počas grilovania a teplotu regulovať pomocou posúvača ventilácie. Vďaka cirkulácii vzduchu vo vnútri grilu sa grilovací čas skracuje až na tretinu.
- Pri grilovaní a pri nastavovaní vetracích otvorov vždy noste grilovacie rukavice. Na obracanie grilovaných potravín používajte namiesto vidličky vhodné a dostatočne dlhé kliešte na mäso, aby ste mäso nemuseli prepichnúť a zostalo šťavnaté.
- So správnym príslušenstvom od výrobcu **OUTDOORCHEF** budete mať ešte väčšiu radosť z grilovania. Pri grilovaní, varení alebo pečení: popustite uzdu svojej kreativite a chuti experimentovať.
- Všetko príslušenstvo pre váš gril nájdete na stránke **OUTDOORCHEF.COM**

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Keď chcete po grilovaní zhasiť uhlie, nasadte veko a zatvorte všetky vetracie otvory. Nepoužívajte vodu.
- Pred nasledujúcim grilovaním vždy odstráňte všetky zvyšky popola.
- Vyčistite rôzne rošty pomocou kefy na gril s mosadznými štetinami (nie s oceľovými štetinami). Nepoužívajte ostré predmety ani agresívne čistiace prostriedky. Umyte miskú na zachytávanie tuku mydlovým roztokom alebo vyčistite ju pomocou čistiaceho prostriedku **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Aby ste sa zo svojho grilu mohli tešiť čo najdlhšie, odporúčame vám nasledujúce opatrenia:
- Chráňte váš gril po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. **OUTDOORCHEF**.

Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** nesmie byť gril v prevádzke. Na ochranu rúk použite rukavice a podľa možnosti noste okuliare. Dôkladne postriekajte ešte trochu teplý gril alebo príslušenstvo a nechajte pôsobiť 15 – 30 minút. Znovu postriekajte znečistené plochy, dôkladne ich opláchnite vodou a nechajte ich vyschnúť.

POZOR: Čistiaci prostriedok **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** sa nesmie používať na plochy s práškovou povrchovou úpravou.

SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vzťah k iným právam kupujúceho

Kúpou tohto výrobku OUTDOORCHEF u autorizovaného predajcu získavate ako súkromný koncový zákazník (spotrebiteľ) záruku výrobcu od spoločnosti DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Záruka výrobcu vám poskytuje nárok na záruku u poskytovateľa záruky v súlade s touto dohodou. Nárok na záruku vám vzniká navyše k ostatným zmluvným alebo zákonným právam. Tieto ostatné práva nie sú vylúčené alebo obmedzené touto zárukou. Voči povinnej osobe môžete uplatniť aj vaše ďalšie zmluvné alebo zákonné nároky. Touto zárukou nie sú dotknuté napr. nároky podľa zákona o zodpovednosti za škodu spôsobenú chybným výrobkom.

Ako kupujúci máte tiež možnosť uplatniť si voči predajcovi zmluvné nároky na poskytnutie záruky. Napríklad k prípadnému zrušeniu kúpnej zmluvy môže dôjsť len vo vzťahu k predajcovi, nie však v rámci tejto záruky voči spoločnosti DKB.

2. Zúčastnené strany a podmienky záruky

Poskytovateľom záruky je spoločnosť DKB. Nárok na záruku má každý koncový zákazník, ktorý si u autorizovaného predajcu zakúpi nový výrobok na súkromné účely. Nárok na záruku získava po predložení dokladu o kúpe. Kúpa na súkromné účely znamená, že fyzická osoba si výrobok zakúpila na účely, ktoré prevažne nemožno priradiť k jej komerčnej ani samostatnej zárobkovej činnosti.

V prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky si záruku musíte uplatniť u poskytovateľa záruky do dvoch mesiacov. V opačnom prípade nemáte nárok na uplatnenie záruky. V prípade zjavných nedostatkov začína lehota na vylúčenie plynúť nadobudnutím výrobku. Spoločnosť DKB preto odporúča preskúmať prípadné nedostatky výrobku ihneď po jeho zakúpení.

3. Rozsah záruky

Záruka platí od dátumu nákupu a poskytuje sa v nasledujúcich prípadoch za predpokladu, že nejde o vylúčenie podľa bodu 4:

- 3 roky na smaltovaný guľový gril (spodnú časť a veko) proti prehrdzaveniu,
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prehrdzaveniu alebo prepáleniu,
- 3 roky na všetky diely z nerezovej ocele proti prehrdzaveniu alebo prepáleniu,
- chyby smaltovania pred prvým použitím,
- 2 roky na všetky ostatné výrobné chyby/chyby materiálu.

Za chyby sa pritom nepovažujú nedostatky, ktoré nemajú vplyv na fungovanie a sú pre vás ako zákazníka nepodstatné, rozdiely vo farbe glazúry alebo drobné chyby, ako sú oporné body na spodnom okraji veka alebo na závesoch.

Spoločnosť DKB v prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky podľa vlastného uváženia vymení a nahradí poškodené alebo chybné časti alebo celý výrobok. Ak je to pre vás ako zákazníka prijateľné, je možná aj výmena za porovnateľný model novej série, resp. výmena za nový model. Pokiaľ nie je v dôsledku chyby narušená funkčnosť výrobku a pokiaľ je to pre vás ako zákazníka prijateľné, môže vám byť namiesto opravy ponúknuté aj primerané finančné vyrovnanie.

Počas doby trvania realizácie záruky (kontroly a prípadnej výmeny) nevzniká voči spoločnosti DKB žiaden nárok na poskytnutie náhradného výrobku alebo iné odškodnenie. Vykonávanie záručného servisu nepredstavuje predĺženie ani nový začiatok záručnej doby. Vymenené diely sa stávajú majetkom spoločnosti DKB. Záručná doba začína znovu plynúť iba v prípade výmeny výrobku.

Táto záruka nezakladá žiadne ďalšie nároky voči poskytovateľovi záruky. Vaše nároky vyplývajúce z iných právnych dôvodov však týmto nie sú vylúčené alebo obmedzené (pozri tiež vyššie bod 1.).

4. Vylúčenie záruky

Záruka je vylúčená v nasledujúcich prípadoch:

- Bežné opotrebovanie pri používaní v súlade s určením, najmä na bežných dieloch podliehajúcich opotrebeniu, ako sú kuželový nadstavce, ochrana plameňa pred stekajúcim tukom, horák, teplomer, zapalovanie a batéria, elektróda, zapalovací kábel, plynová hadica, regulátor tlaku plynu, vykurovací článok, žiarič, hliníková ochranná fólia, grilovací rošt alebo rošt a vanička na uhlie, grilovacia mriežka, ako aj zberná miska tuku nad uhlím.
- Poškodenie glazúry na používaných zariadeniach pri predpoklade, že chyba preukázateľne neexistovala pred prvým použitím.
- Chyby a/alebo škody spôsobené nesprávnym alebo neodborným používaním, najmä z dôvodu nedodržania návodu na obsluhu, bezpečnostných pokynov alebo pokynov na prevádzku/údržbu (napríklad používanie exteriérových zariadení v interiéri, škody v dôsledku nesprávnej montáže, neodborného čistenia smaltovaného povrchu kuželového nadstavca alebo grilovacieho roštu, nevykonanie kontroly tesnosti v súlade s odporúčaniami uvedenými v návode na obsluhu, používaním škodlivých chemických látok, používanie na iný účel atď.).
- Chyby a/alebo škody, ktoré vznikli zásahom alebo opravou osobami, ktoré nemajú oprávnenie od spoločnosti DKB.
- Chyby a/alebo škody spôsobené deštruktívnymi poveternostnými vplyvmi (napríklad krupobitím alebo bleskom).
- Chyby a/alebo škody spôsobené v dôsledku vandalizmu alebo úmyselného poškodenia či poškodenia z nedbanlivosti, pokiaľ neboli spôsobené spoločnosťou DKB.

- Chyby a/alebo škody, ktoré vznikli počas prepravy k predajcovi, pokiaľ dopravu nezabezpečil poskytovateľ záruky.
- Chyby a/alebo škody spôsobené vyššou mocou.
- Chyby a/alebo škody v dôsledku opotrebenia pri profesionálnom používaní na komerčné účely (napr. používanie v hotelierstve alebo gastronómii).

5. Uplatnenie záruky

V prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky čo najskôr kontaktujte nás alebo niektorého z našich autorizovaných predajcov (zoznam predajcov sa nachádza na internetovej stránke www.outdoorchef.com) a okrem vašej adresy uveďte podľa možnosti informácie o výrobku/časti výrobku, predajnom doklade, sériovom čísle a čísle položky (obe sa nachádzajú na štítku umiestnenom na vašom grile; pozri tiež prvý odsek návodu na obsluhu). Opíšte chybu a prípadne priložte aj fotografiu. Na overenie nároku na uplatnenie záruky odovzdajte výrobok predajcovi alebo nám (Bring-In-Garantie). V oprávnených prípadoch vám uhradíme nevyhnutné a potrebné náklady na dopravu a zaslanie, v opačnom prípade vám výrobok zašleme späť na vaše náklady.

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Zoznam predajcov sa nachádza na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

** Sériové číslo a číslo položky nájdete na štítku nalepenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).



NAVODILA ZA UPORABO

Preden začnete uporabljati vaš okrogli žar **OUTDOORCHEF** na lesno oglje, si pozorno preberite ta navodila.

POMEMBNO:

Najprej si zabeležite serijsko številko vašega okroglega žara na lesno oglje, ki je na zadnji strani teh navodil za uporabo. Številko najdete na ogrodju vašega žara in na embalaži. Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem.

Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem.

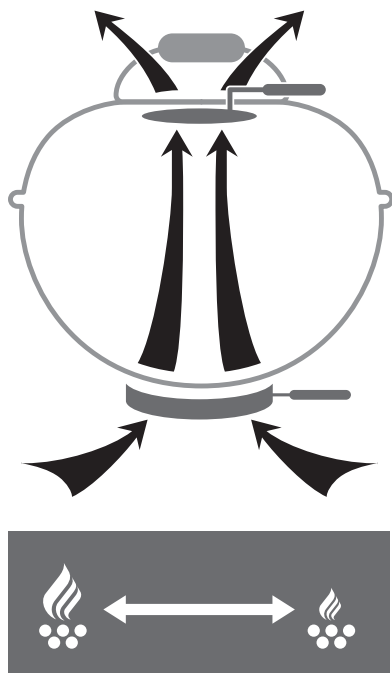
POZOR: Okrogli žar **OUTDOORCHEF** na lesno oglje ne smete uporabljati kot kurišče.

VARNOSTNI NAPOTKI

Neupoštevanje teh varnostnih napotkov in ukrepov lahko povzroči hude telesne poškodbe. Pred prvo uporabo žara si, prosimo, skrbno preberite vse napotke v teh navodilih.

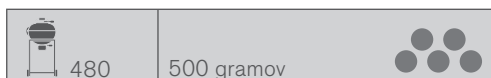
- **»Ne uporabljajte ga v zaprtih prostorih!«**
- **»POZOR! Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte špirta ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje v skladu z normo EN 1860-3!«**
- **»POZOR! Ne uporabljajte v bližini otrok in domačih živali!«**
- **»POZOR! Žar se zelo segreje, zato ga med delovanjem ne premikajte.«**
- Med delovanjem žara ne smete pustiti nenadzorovanega.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Uporabljajte izključno vžigalna sredstva za žar, ki so v prosti prodaji in pri tem upoštevajte napotke na embalaži.
- Nikoli ne dajte vžigalnih tekočin ali z njimi prepojenega oglja na vroče ali toplo oglje.
- Ostajajte na varni razdalji 1,5 m od gorljivih materialov.
- Aparatov, ki so opremljeni s kolesčki, ne smete vleči po neravnih tleh ali podestih.
- Pepel odstranite šele, ko je popolnoma hladen.
- Pri pečenju na žaru in nastavljanju prezračevalnih odprtin vedno uporabljajte rokavice za žar.
- Nosite primerna oblačila. Dolgi ohlapni rokavi se lahko hitro vnamejo.
- Podjetje **OUTDOORCHEF** priporoča, da žar pred prvo uporabo segrejete, pri čemer naj gorivo žari vsaj 30 minut.

UKREPI, KI JIH MORATE IZVESTI, PREDEN ZAKURITE

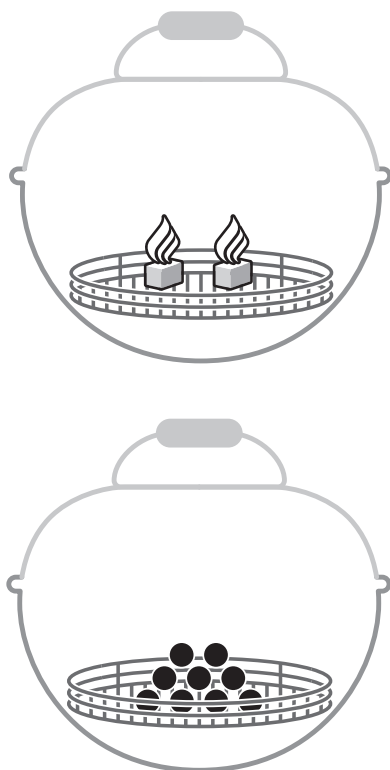


- Okrogli žar **OUTDOORCHEF** na lesno oglje postavite na ravno in varno podlago.
- Pred vžigom oglja poskrbite, da je pladenj za pepel pravilno vložen in so vse prezračevalne reže odprte.
Položaj spodnjih prezračevalnih odprtin je enostavno viden na prikazu pladnja za pepel.
- Stopnjo vročine lahko brez težav uravnate z odpiranjem in zapiranjem prezračevalnih odprtin: temperaturo lahko povečate z odpiranjem in zmanjšate z zapiranjem.
- Podjetje **OUTDOORCHEF** priporoča: da zakurite žar, namesto vžigalne tekočine uporabite vžigalno kocko in papir.
- Da bi dosegli visoko in konstantno toploto, vam priporočamo uporabo visokokakovostnega lesnega oglja ali briket **OUTDOORCHEF**. Shranjujte jih v suhem prostoru.
- Za vaš okrogli žar **OUTDOORCHEF** na lesno oglje uporabite naslednje začetne količine

Ustrezno lesno oglje ali brikete lahko najdete pri vašem lokalnem prodajalcu žarov **OUTDOORCHEF**.

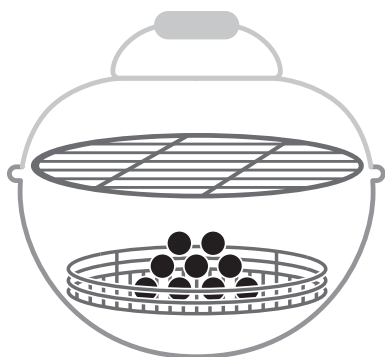


KURJENJE OKROGLEGA ŽARA NA LESNO OGLJE



1. Pred kurjenjem odstranite rešetko za žar.
2. Na rešetko za oglje položite običajne vžigalne kocke, ki so na voljo v prodajalnah in jih zanetite. Vendar pri tem ne uporabljajte tekočin, kot so bencin, špirit ali drugih podobnih tekočih sredstev za zgorevanje. Nikoli ne dajte vžigalnih tekočin ali z njimi prepojenega oglja na vroče ali toplo oglje.
3. Na rešetko za oglje naložite predvsem brikete.
(v zvezi s tem glejte razdelek »Uporabljena količina za kurjenje« v poglavju **UKREPI, KI JIH MORATE IZVESTI, PREDEN ZAKURITE**). Pazite, da se noben briket ne dotika okroglega dela.
4. Pustite, da oglje gori približno 30 – 45 minut pri odprtem pokrovu, dokler ne zažari enakomerno in je obdano z belo plastjo pepela.
Šele nato začnite s pečenjem na žaru.
5. **»Žar naložite šele, ko je gorivo prekrito s plastjo pepela.«**

NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA ŽARA NA LESNO OGLJE



1. Oglje razdelite po celotni rešetki za oglje in na 3 držala položite rešetko za žar.
2. Nato vašo hrano položite na rešetko za žar.
3. Preden dodate več oglja, vedno opazujte stopnjevanje vročine v vašem žaru. Previdnost pri doziranju je nujna, saj lahko tako dvig temperature ohranite pod nadzorom. Za zaščito hrane in žara ne smete preseči temperature 300 °C (626 °F). Pri previsokih temperaturah lahko pride do deformacije delov žara.

NASVETI IN TRIKI

- Med posameznimi kosi mesa vedno pustite nekaj prostora.
- Pri zaprtem pokrovu hrana na žaru z vseh strani enakomerno porjavi, pečenka pa ostane sočna.
- Da pri večjih kosih ne bi prepuščali stvari naključju, vam priporočamo uporabo termometra **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – termometer za merjenje osrednje temperature za odlične rezultate.
- Da bi dosegli optimalne rezultate za hitro pečeno hrano, vam priporočamo **DVODELNO LITOŽELEZNO PLOŠČO** za aparat **OUTDOORCHEF**.
- Vročega pokrova za žar ne odlagajte na travo. Pri modelih brez tečaja oz. držala za pokrov uporabite kavljce, ki so na notranji strani pokrova, da ga lahko obesite na spodnji rob okroglega dela.
- Položaj spodnjih prezračevalnih odprtin je enostavno viden na prikazu pladnja za pepel. **POZOR:** Prezračevalne reže na pokrovu morate med pečenjem na žaru imeti stalno odprte (glejte tudi **NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA ŽARA NA LESNO OGLJE**)
- Podjetje **OUTDOORCHEF** priporoča, da med pečenjem na žaru zaprete pokrov in temperaturo uravnate s pomočjo prezračevalnih rež. S kroženjem zraka v notranjosti žara se skrajša čas pečenja na žaru za eno tretjino.
- Pri pečenju na žaru in nastavljanju prezračevalnih odprtin vedno uporabljajte rokavice za žar. Pri obračanju hrane namesto vilic uporabljajte dobre in dovolj dolge klešče za meso, da ne prebadate mesa, ki tako ostane sočno.
- S pravo dodatno opremo je z **OUTDOORCHEF** še bolj zabavno. Za žar, kuhanje ali pečenje: Kreativnosti in veselju pri eksperimentiranju dajte prosto pot.
- Vso dodatno opremo za vaš žar najdete na strani **OUTDOORCHEF.COM**

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Če želite po pečenju na žaru zadušiti oglje, položite pokrov in zaprite vse prezračevalne odprtine. Pri tem ne uporabljajte vode.
- Pred naslednjo uporabo žara vedno odstranite vse ostanke pepela.
- Očistite vse rešetke s krtačo za žar z medeninastimi ščetinami (ne uporabljajte tistih z jeklenimi ščetinami). Pri tem ne uporabljajte ostrih predmetov ali agresivnih čistil. Pladenj za odcejanje masti operite z milnico ali ga očistite s čistilnim sredstvom **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Da boste pri uporabi vašega žara karseda dolgo uživali, vam priporočamo, da naredite naslednje:
- Ko se popolnoma ohladi, žar zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**.

Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrov lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOOR CHEF BARBECUE-CLEANER

POMEMBNO: pri uporabi čistilnega sredstva **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** žar ne sme delovati. Pri tem morate nositi zaščitne rokavice in po možnosti očala. Žar ali še nekoliko toplo opremo temeljito napršite in pustite, da deluje 15 – 30 minut. Umazane površine še enkrat napršite, jih temeljito sperite z vodo in pustite, da se posušijo.

POZOR: Čistilno sredstvo **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** ne smete uporabljati na površinah prevlečenih s prahom.

GARANCIJA ZA UPORABNIKA

1. Garancija in razmerje do drugih pravic kupca

Z nakupom tega izdelka znamke **OUTDOORCHEF** pri pooblaščenem prodajalcu prejmete kot zasebna končna stranka (uporabnik) garancijo proizvajalca DKB Household Switzerland AG (v nadaljevanju »DKB«).

Garancija proizvajalca vam zagotavlja pravice do uveljavljanja garancijskih zahtevkov do izdajatelja garancije v skladu s tem dogovorom. Poleg pravic do uveljavljanja garancijskih zahtevkov imate tudi ostale pogodbene in zakonske pravice. Ta garancija ne izključuje ali omejuje ostalih pravic. Zato lahko uveljavljate tudi druge pogodbene ali zakonske zahtevke do odgovornega. Ta garancija npr. ne vpliva na zahtevke v skladu z Zakonom o odgovornosti za proizvode.

Kot kupec lahko zlasti uveljavljate pogodbene zahtevke v okviru jamstva pri svojem prodajalcu. Tako npr. lahko uveljavljate zahtevke v primeru preklica pogodbe o nakupu le do prodajalca, ne pa v okviru te garancije v razmerju do DKB.

2. Udeleženci in garancijski pogoji

Izdajatelj garancije je DKB. Upravičenec do garancije je vsaka končna stranka, ki novi izdelek kupi pri pooblaščenem prodajalcu za zasebne namene. Pri nakupu je treba predložiti potrdilo o nakupu. Nakup za zasebne namene pomeni, da izdelek kupi fizična oseba za namene, ki jih pretežno ni mogoče pripisati njihovi poslovni ali samostojni poklicni dejavnosti.

Če pride do garancijskega primera, je treba garancijske zahtevke uveljaviti pri izdajatelju garancije v roku dveh mesecev, sicer garancijski zahtevki niso veljavni. V primeru očitnih pomanjkljivosti začne ta rok teči z nakupom izdelka. DKB zato priporoča, da takoj po nakupu preverite, ali na izdelku morda ni vidnih pomanjkljivosti.

3. Obseg

Garancija velja od datuma nakupa in je priznana v naslednjih primerih, če ne obstaja izključitev v skladu s 4. točko:

- 3 leta na emajlirani polkrožni element (spodnji del in pokrov) pred rjavenjem;
- 3 leta na emajlirani žar pred rjavenjem in pregorevanjem;
- 3 leta na vse dele iz nerjavnega jekla pred rjavenjem in pregorevanjem;
- napake emajla pred prvo uporabo;
- 2 leti na vse ostale napake v proizvodnji/materialu.

Kot napake ne veljajo neravnine, razlike v barvi emajla ali manjše napake, npr. podporne točke na spodnjem robu pokrova ali elementih za obešanje, ki niso pomembne za delovanje in so za vas kot stranko sprejemljive.

Če pride do garancijskega primera, DKB po lastni presoji zamenja ali nadomesti poškodovane dele ali dele z napako oz. izdelek v celoti. Če se vam kot stranki zdi primerno, se lahko izdelek zamenja tudi s primerljivim novejšim modelom, npr. z naslednikom modela. Če napaka ne zmanjša funkcionalnosti izdelka in se vam kot stranki zdi primerno, vam lahko namesto popravila ponudimo tudi primerno finančno nadomestilo.

V času obravnave garancije (preverjanje in morebitna zamenjava) ne morete uveljavljati zahtevkov do DKB za nadomestni izdelek ali drugo odškodnino. Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša niti ne začne ponovno teči. Zamenjani deli preidejo v last DKB. Garancijsko obdobje začne ponovno teči samo v primeru zamenjave izdelka.

Ta garancija ne utemeljuje nadaljnjih zahtevkov do izdajatelja garancije. Vaši zahtevki iz ostalih pravnih razlogov s tem niso izključeni ali omejeni (glejte 1. točko zgoraj).

4. Izključitev

Garancija je izključena v naslednjih primerih:

- običajna obraba pri pravilni uporabi, zlasti na splošno hitro obrabljivih delov, kot so lij, gorilnik, termometer, element za vžig in baterija, elektroda, vžigalni kabel, plinska cev, regulator plinskega tlaka, grelni element, reflektor, aluminijasta zaščitna folija, rešetka za žar ali oglje, rešetka za vžig in posodica za zbiranje maščobe in oglja;
- poškodbe na emajlu uporabljenih naprav, če ni mogoče dokazati, da je bila napaka prisotna že pred prvo uporabo;
- napake in/ali poškodbe zaradi nepravilne oz. neustrezne uporabe, zlasti zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, varnostnih navodil ali navodil za delovanje/vzdrževanje (npr. uporaba zunanjih naprav v notranjih prostorih, poškodbe zaradi nepravilne montaže, neustreznega čiščenja emajlirane površine lija ali rešetke za žar, neizvedbe testa tesnjenja, če je ta priporočen v navodilih za uporabo, uporabe škodljivih kemikalij, uporabe v neustrezne namene itn.);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi posegov ali popravil oseb, ki jih ni pooblastilo podjetje DKB;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi uničujočih vremenskih razmer (npr. zaradi toče ali udara strele);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi zlonamerne poškodbe ali namerne oz. malomarne poškodbe, ki je ne povzroči DKB;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo pri prevozu do kupca, če prevoza ni opravil izdajatelj garancije;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi višje sile;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi obrabe pri profesionalni uporabi v komercialne namene (npr. uporaba v hotelirstvu ali gostinstvu).

5. Obravnavanje garancije

Če pride do garancijskega primera, se čim prej obrnite na nas ali na našega pooblaščenega prodajalca (seznam prodajalcev je na voljo na naslovu www.outdoorchef.com) in nam poleg vašega naslova po možnosti sporočite ime izdelka/dela izdelka, številko računa, serijsko številko in številko artikla (oboje najdete na nalepki s podatki na vašem žaru; glejte prvi del navodil za uporabo). Zaželeno je, da opisu napake dodate fotografijo. Za preverjanje obstoja garancijskega primera izdelek predajte prodajalcu ali nam (garancija bring-in). Če je garancijski primer upravičen, vam nadomestimo potrebne prevozne in poštarne stroške, sicer pa vam izdelek pošljemo nazaj na vaše stroške.

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | poštni predal | 8052 Zürich – Švica | www.dkbrands.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM.

** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).



GUÍA DEL USUARIO

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón vegetal **OUTDOORCHEF**.

IMPORTANTE:

En primer lugar, anote el número de serie de su barbacoa redonda de carbón vegetal en la contraportada de esta Guía del usuario. Encontrará este número en el almacén de su barbacoa, así como en el embalaje. El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

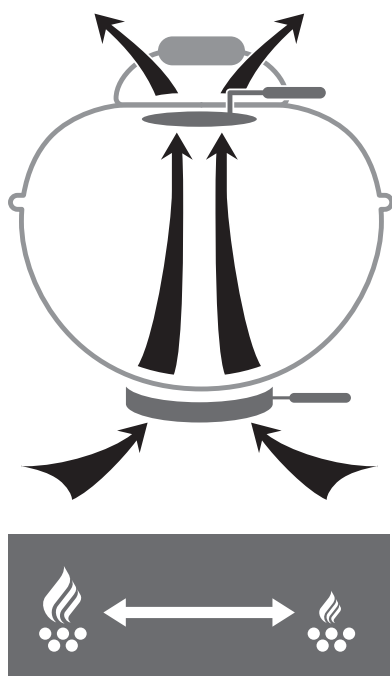
ATENCIÓN: La barbacoa redonda de carbón vegetal de **OUTDOORCHEF** no debe utilizarse como hoguera.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de estas advertencias de seguridad y medidas de precaución puede dar lugar a lesiones graves. Por tanto, lea con atención todas las advertencias contenidas en este manual antes de la puesta en funcionamiento de su barbacoa.



- **No utilizar en locales cerrados!**
- **¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!**
Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- **¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!**
- **¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!**
- Nunca deje la barbacoa desatendida mientras la esté utilizando.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Utilice exclusivamente enciendofuegos de barbacoa de venta habitual en comercios y tenga en cuenta las advertencias del embalaje.
- Nunca eche líquido de encendido ni carbón empapado en líquido de encendido sobre carbón caliente o encendido.
- Mantenga una separación de seguridad de 1,5 m con respecto a cualquier material combustible.
- ¡Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones!
- Retire primero la ceniza, cuando se haya enfriado totalmente.
- Utilice siempre guantes para barbacoa al manipular la barbacoa y ajustar las aberturas de aireación.
- Lleve ropa adecuada. Las mangas largas y holgadas se prenden rápidamente.
- **OUTDOORCHEF** recomienda encender la barbacoa y dejar arder el carbón durante al menos 30 minutos antes del primer uso.

MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO

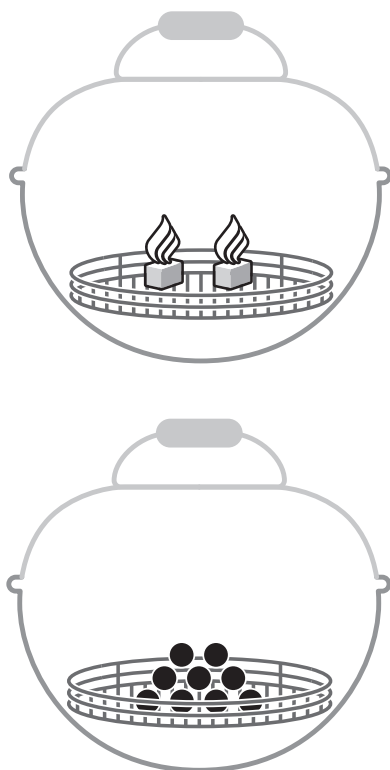


- Coloque la barbacoa redonda de carbón vegetal **OUTDOORCHEF** sobre un suelo llano y estable.
- Antes de encender el carbón, compruebe que el recipiente para cenizas esté correctamente colocado y que todas las ranuras de ventilación estén abiertas. Gracias a una indicación en el recipiente para cenizas, puede saber fácilmente la posición de las aberturas de aireación inferiores.
- El calor puede regularse fácilmente abriendo y cerrando las aberturas de aireación: al abrir, aumenta la temperatura y al cerrar, disminuye.
- **OUTDOORCHEF** recomienda: utilizar para encender su barbacoa pastillas de encendido y papel de venta habitual en comercios, en lugar de líquido de encendido.
- Para alcanzar una temperatura alta y constante, le recomendamos que use el carbón vegetal de gran calidad **OUTDOORCHEF** o las briquetas. Guárdelas en un lugar seco.
- Utilice para su barbacoa redonda de carbón vegetal **OUTDOORCHEF** las siguientes cantidades iniciales:

Encontrará el carbón vegetal o las briquetas ideales en su establecimiento **OUTDOORCHEF**.

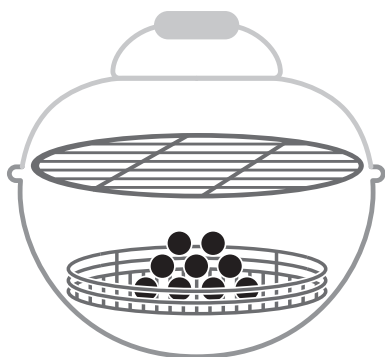
 480	500 gramos	
---	------------	---

ENCENDIDO DE LA BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL



1. Antes del encendido, retire la parrilla.
2. Cubra la rejilla de carbón con pastillas de encendido de venta habitual en comercios y enciéndalas. No utilice líquidos con gasolina, alcohol etílico ni enciendefuegos líquidos similares. Nunca eche líquido de encendido ni carbón empapado en líquido de encendido sobre carbón caliente o ardiente.
3. Cubra la rejilla de carbón, preferiblemente con briquetas. (Véanse asimismo las cantidades iniciales en el capítulo **MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO**). Asegúrese de que las briquetas no estén en contacto con la esfera.
4. Deje arder el carbón con la tapa abierta aprox. 30–45 minutos, hasta que presente un color incandescente uniforme y lo rodee una capa de color blanco. A continuación, empiece a asar en la parrilla.
5. **«Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas»**

INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE CARBÓN VEGETAL



1. Distribuya el carbón por toda la rejilla de carbón y coloque a continuación la parrilla sobre sus tres soportes.
2. A continuación, coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla.
3. Vigile constantemente la evolución del calor de su barbacoa antes de añadir más carbón. Es necesaria una dosificación prudente para poder mantener controlado el aumento de temperatura. Para proteger los alimentos y la barbacoa, la temperatura no debe superar los 300 °C (626 °F). Una temperatura mayor puede deformar los componentes de la barbacoa.

SUGERENCIAS Y TRUCOS

- Deje siempre cierta distancia entre las distintas piezas de carne.
- Al cerrar la tapa, los alimentos se doran uniformemente por todos los lados y conservan todo su jugo.
- Para no dejar nada al azar en el caso de las piezas más grandes, le recomendamos el **TERMÓMETRO GOURMET OUTDOORCHEF**, nuestro termómetro de sonda para obtener unos resultados perfectos.
- Para conseguir un resultado óptimo con los alimentos de cocinado rápido, le recomendamos utilizar la **REJILLA DE HIERRO FUNDIDO DE 2 PIEZAS OUTDOORCHEF**.
- No coloque la tapa de la barbacoa caliente sobre el césped. En el caso de los modelos sin bisagra ni asa en la tapa, utilice el gancho que se encuentra en la cara interior de la tapa para colgarla en el borde de la media esfera inferior de la barbacoa.
- Gracias a una indicación en el recipiente para cenizas, puede saber fácilmente la posición de las aberturas de aireación inferiores.
ATENCIÓN: La válvula de aireación de la tapa, no obstante, debe permanecer abierta durante el cocinado (véase asimismo **INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE CARBÓN VEGETAL**).
- **OUTDOORCHEF** recomienda cerrar la tapa durante el cocinado y regular la temperatura mediante la compuerta de ventilación. Gracias a la circulación de aire en el interior de la barbacoa, se reduce hasta en un tercio el tiempo de cocinado.
- Utilice siempre guantes para barbacoa al manipular la barbacoa y ajustar las aberturas de aireación. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice, en lugar de un tenedor, unas buenas pinzas para carne suficientemente largas para no pinchar la carne y que mantenga su jugo.
- Con los accesorios idóneos, su **OUTDOORCHEF** le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de cocinar a la parrilla, cocer o asar: dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.
- Encontrará todos los accesorios disponibles para su barbacoa en **OUTDOORCHEF.COM**.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Cuando quiera apagar el carbón después del cocinado, coloque la tapa y cierre todas las aberturas de aireación. No utilice agua.
- Antes de preparar la siguiente barbacoa retire siempre cualquier residuo de ceniza.
- Limpie las distintas parrillas con un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no utilice cerdas de acero). No utilice objetos afilados ni productos de limpieza agresivos. Lave el recipiente recoge grasas con agua jabonosa o con **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, le recomendamos lo siguiente:
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas, cúbrala con la funda protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe.

Para evitar la condensación de humedad, retire la funda protectora después de las lluvias. Encontrará estas fundas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANTE: La barbacoa no debe estar en funcionamiento en ningún momento durante el uso del **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Utilice guantes para protegerse las manos y, si es posible, utilice gafas. Pulverice toda la superficie de la barbacoa y los accesorios, aún ligeramente calientes, y deje actuar al producto durante 15–30 minutos. Pulverice nuevamente las superficies más sucias, aclare bien con agua y deje secar.

ATENCIÓN: El **OUTDOORCHEF Barbecue-Cleaner** no debe utilizarse en las superficies pintadas con pintura en polvo.

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR

1. Garantía y relación con otros derechos del comprador

Con la compra de este producto OUTDOORCHEF a través de un establecimiento autorizado, usted adquiere en calidad de cliente final privado (consumidor) una garantía de fabricante de DKB Household Switzerland AG (en adelante, "DKB").

La garantía de fabricante le otorga derechos de garantía respecto del otorgante de la garantía de conformidad con las estipulaciones del presente acuerdo. Los derechos de garantía son complementarios a cualesquiera otros derechos contractuales o legales que le asistan. La presente garantía no supone exclusión ni limitación alguna de tales otros derechos. Por tanto, usted puede ejercer también cualesquiera otros derechos contractuales y legales que le asistan frente a la parte responsable en cada caso. Por ejemplo, los derechos derivados de la Ley alemana de responsabilidad sobre producto no se ven afectados por la presente garantía.

En particular, en su calidad de comprador, usted tiene derecho a ejercer sus derechos contractuales de garantía frente a su vendedor. Por ejemplo, una posible rescisión del contrato de compraventa deberá ejercerse únicamente frente al vendedor, pero no frente a DKB en el marco de la presente Garantía.

2. Partes contratantes y condiciones de la garantía

El otorgante de la garantía es DKB. El receptor de la garantía es cualquier cliente final que adquiera un producto nuevo para usos privados en un establecimiento autorizado. La adquisición deberá hacerse constar mediante una prueba de compra. Se considera que existe adquisición para uso privado cuando el producto es adquirido por una persona física para fines que, predominantemente, no pueden atribuirse a un trabajo ni a una actividad profesional autónoma.

En el supuesto de que se identificase un defecto cubierto por la garantía, el derecho a la garantía deberá ejercerse ante el otorgante de la garantía dentro de un plazo máximo de dos meses. En otro caso, se rechazará la reclamación en virtud de la garantía. Para los defectos claramente visibles, este plazo de exclusión comienza en el momento de la recepción del producto. Por tanto, DKB recomienda examinar el producto en el momento de la recepción para detectar cualquier defecto.

3. Alcance

La garantía entra en vigor en la fecha de compra y cubre los siguientes supuestos, siempre y cuando no se produzca exclusión alguna en virtud del párrafo 4:

- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación en la esfera esmaltada (parte inferior y tapa).
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en la parrilla esmaltada.
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en los componentes de acero inoxidable.
- Defectos del esmaltado antes del primer uso
- 2 años de garantía en cualquier otro defecto de fabricación o materiales

A estos efectos, no se considerarán como defectos aquellas irregularidades, diferencias de color del esmaltado o pequeños defectos superficiales, tales como por ejemplo los puntos de apoyo asociados al proceso de fabricación en el borde inferior de la tapa o puntos de suspensión, considerados como leves o que le resulten aceptables en su calidad de cliente.

En caso de una reclamación de garantía, DKB podrá, según DKB considere oportuno, sustituir y reemplazar las piezas dañadas o defectuosas, o bien la totalidad del producto. Siempre y cuando usted en su calidad de cliente lo considere aceptable, el producto se podrá sustituir por un modelo comparable de una construcción más reciente o por un modelo de nueva generación. Siempre y cuando un defecto no perjudique a la funcionalidad del producto y usted en su calidad de cliente lo considere aceptable, en lugar de la reparación se le podrá ofrecer también una compensación económica razonable.

Durante el periodo de tramitación de la reclamación en garantía (evaluación y en su caso sustitución), DKB rechaza toda obligación de ofrecer un producto de sustitución o cualesquiera otras reclamaciones por daños y perjuicios. La ejecución de las prestaciones de la garantía no supondrá la prolongación ni el reinicio del periodo de garantía. Los componentes sustituidos pasarán a ser propiedad de DKB. Únicamente en caso de sustituirse el producto, el periodo de garantía comenzará de nuevo.

La presente garantía no constituye base legal alguna para reclamaciones adicionales por parte del otorgante de la garantía. No obstante, el presente documento no supone exclusión ni restricción alguna de cualesquiera otros derechos que le asistan (véase también la cláusula 1 anterior).

4. Exclusiones de la garantía

Se excluye la garantía en los siguientes supuestos:

- Desgaste normal con un manejo correcto, en especial en las piezas de desgaste en general, tales como conos, cobertores de parrillas, quemador, termómetro, encendido y pila, electrodo, cable de encendido, manguera de gas, regulador de presión de gas, elemento calefactor, reflector, lámina protectora de aluminio, parrilla o rejilla de carbón y para la barbacoa, rejilla de encendido o recipiente recoge grasas para carbón.
- Daños en el esmaltado de los aparatos usados, siempre y cuando no se demuestre que el defecto ya estaba presente antes del primer uso.
- Defectos y/o daños debidos a un uso indebido o no acorde con las instrucciones, en especial los debidos a hacer caso omiso de la Guía del usuario, las advertencias de seguridad o las instrucciones de manejo/mantenimiento (por ejemplo, utilización de aparatos para exteriores

dentro de espacios cerrados, daños causados por un montaje defectuoso, limpieza inadecuada de la superficie esmaltada del cono o de la parrilla, omisión de verificación de estanquidad si esta se recomienda en la Guía del usuario, utilización de productos químicos dañinos, utilización para fines no previstos, etc.).

- Defectos y/o daños, siempre y cuando se deban a intervenciones o reparaciones realizadas por personas no autorizadas por DKB.
- Defectos y/o daños causados por fenómenos atmosféricos dañinos (tales como granizo o impacto de rayos).
- Defectos y/o daños debidos a acciones deliberadas o dolosas, o bien negligencia, siempre y cuando no sean imputables a DKB.
- Defectos y/o daños causados por el transporte hasta el comprador, siempre y cuando el transporte no fuera contratado por el otorgante de la garantía.
- Defectos y/o daños debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o daños debidos al desgaste por el uso profesional para fines de negocio (por ejemplo, uso en hostelería o restauración).

5. Proceso de reclamación en garantía

En caso de una reclamación en garantía, comuníquese a la mayor brevedad posible con nosotros o un establecimiento autorizado (encontrará una relación de establecimientos en www.outdoorchef.com), haciéndonos llegar además de su dirección si es posible el producto/parte del producto, comprobante de compra, número de serie y referencia (ambos datos aparecen en el adhesivo de identificación de su barbacoa; consulte también a este respecto la primera sección de la Guía del usuario). Descríbanos el defecto, adjuntando también una fotografía si así lo desea. Para la verificación de la reclamación en garantía, entregue el producto o bien al establecimiento o a nosotros (garantía sujeta a la entrega). En el supuesto de que la reclamación de garantía fuera aceptada, cubriremos los gastos imprescindibles y necesarios de transporte y envío; en caso contrario, le remitiremos el producto a portes debidos.

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zúrich (Suiza) | www.dkbrands.com

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web OUTDOORCHEF.COM

** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).



KULLANMA KILAVUZU

OUTDOORCHEF mangal kömürü kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

ÖNEMLİ:

İlk olarak kullanma mangal kömürü kazanlı mangalınızın seri numarasını bu kullanma kılavuzunun arka kısmına not edin. Numarayı mangalınızın şasisinde ve ambalaj üzerinde bulabilirsiniz. Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.

Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.

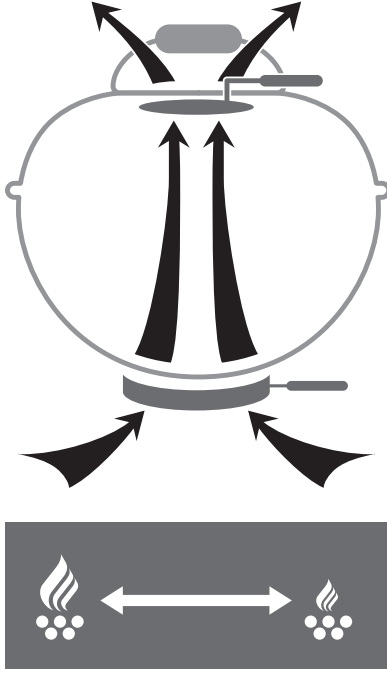
DİKKAT: OUTDOORCHEF mangal kömürü kazanlı mangalı ocak olarak kullanılmamalıdır.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu güvenlik bilgilerinin ve dikkat tedbirlerini dikkate alınmaması ciddi yaralanmalara neden olabilir. Bu yüzden mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzda yer alan bilgileri tamamen okuyun.

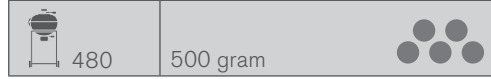
- **“Kapalı ortamlarda kullanmayın”**
- **“DİKKAT! Tutuşturmak veya tekrar tutuşturmak için ispiro veya benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3'e uygun tutuşturma yardımcıları kullanın!”**
- **“DİKKAT! Çocuk ve evcil hayvanları uzak tutun”**
- **“DİKKAT! Bu mangal cihazı çok ısınır ve işletim esnasında hareket ettirilmemelidir”**
- Mangalı işletim sırasında kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Mangalı işleme almadan önce mümkün olduğunda rüzgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Sadece piyasada bulunan mangal tutuşturucuları kullanıp ambalajdaki bilgileri dikkate alın.
- Sıcak ya da ılık kömüre hiçbir zaman tutuşturma sıvısı ya da buna batırılmış kömür koymayın.
- Yanıcı materyallere 1,5 m'lik güvenlik mesafesinde durun.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin!
- Külü ancak mangal komple soğuduktan sonra giderin.
- Mangal yaparken ve havalandırma deliklerini ayarlarken daima mangal eldiveni kullanın.
- Uygun kıyafet kullanın. Uzun bol kıyafet kolları hızla alev alabilir.
- OUTDOORCHEF, mangal cihazının ilk kullanım öncesinde ısıtılıp yakıtın en az 30 dakika yanmasını tavsiye ediyor.

TUTUŞTURMA ÖNCESİNDE ALINACAK TEDBİRLER

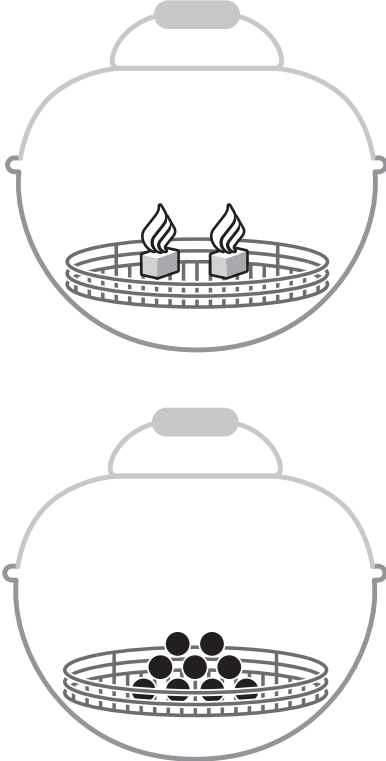


- **OUTDOORCHEF** mangal kömürü kazanlı mangalınızı düz ve güvenilir bir zemine koyun.
- Kömürü yakmadan önce kül kasesinin doğru yerleştirildiğinden ve havalandırma kanallarının açık olduğundan emin olun.
Alt havalandırma deliklerinin konumu, kül kasesi göstergesi aracılığıyla kolay görülebilir durumdadır.
- Havalandırma deliklerinin açılıp kapatılmasıyla ısı sorunsuz bir şekilde ayarlanabilir: Açma işlemi sıcaklığı yükseltir ve kapatma azaltır.
- **OUTDOORCHEF** şunu tavsiye ediyor: Mangalınızı yakmak için tutuşturma sıvısı yerine piyasada bulunan tutuşturma küplerini ve kağıt kullanın.
- Yüksek ve sabit kalan bir ısıya ulaşmak için yüksek kaliteli **OUTDOORCHEF** kömür ve briketleri kullanmanızı öneririz. Bunu kuru bir yerde depolayın.
- **OUTDOORCHEF** mangal kömürü kazanlı mangalınız için aşağıdaki başlangıç dolun miktarlarını kullanın

Uygun mangal kömürünü ya da briketleri **OUTDOORCHEF** satıcınızdan temin edebilirsiniz.

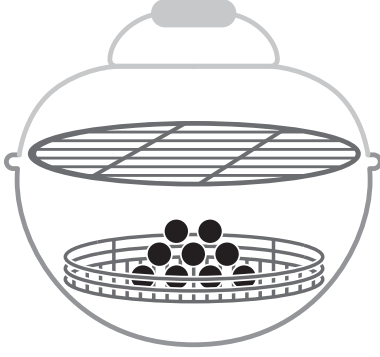


MANGAL KÖMÜRÜ MANGALININ YAKILMASI



1. Yakmadan önce ızgara telini çıkarın.
2. Kömür ızgarasını piyasa bulunan tutuşturma küpleri ile örtüp tutuşturun. Benzin, ispirto ya da karşılaştırılabilir sıvı yakma yardımcılarını gibi sıvılar kullanmayın. Sıcak ya da ılık kömüre hiçbir zaman tutuşturma sıvısı ya da buna batırılmış kömür koymayın.
3. Kömür ızgarasını tercihen briketlerle örtün.
(Bkz. bunun için **TUTUŞTURMA ÖNCESİNE ALINACAK TEDBİRLER** bölümündeki başlangıç dolun miktarları). Kazanda briket bitişik olmamasına dikkat edin.
4. Kömürü eşit parlayana ve beyaz bir tabakayla kaplanana kadar açık kapak ile yakl. 35-40 dakika yakın.
Mangal işlemine ancak bundan sonra başlayın.
5. **“Pişirilecek ürünü ancak yakıt bir kül katmanı ile kaplandıktan sonra yerleştirin”**

MANGAL KÖMÜRÜ KAZANLI MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU



1. Kömürü tüm kömür ızgarası üzerine dağıtıp mangal ızgarasını 3 tutucuya koyun.
2. Daha sonra pişirilecek ürün ızgaraya koyun.
3. Başka kömür eklemeyen önce mangalındaki ısı gelişimini sürekli gözlemleyin. Sıcaklık artışının kontrol altında tutulabilmesi için dikkatli bir dozaj işlemi gereklidir. Pişirilecek ürünü ve mangalı korumak için 300° C (626° F) üzerindeki sıcaklıklara çıkılmamalıdır. Çok yüksek sıcaklıklar mangal parçalarını deforme edebilir.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

- Münferit et parçaları arasında daima biraz mesafe bırakın.
- Kapağın kapatılmasıyla pişirilecek olan ürünün her kısmı eşit biçimde kararır ve suyu mangalda kalır.
- Daha büyük parçalarda işi şansa bırakmamak ve kusursuz sonuçlar elde etmek için OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – ana sıcaklık ölçüm cihazı kullanımını tavsiye ediyoruz.
- Az kızarmış ürünler için en iyi sonucu elde etmek amacıyla OUTDOORCHEF firmasına ait 2 PARÇALI DÖKME DEMİR IZGARAYI tavsiye ediyoruz.
- Sıcak mangal kapağını çimlere koyun. Kapak menteşesiz ya da kapak tutucusuz modellerde, bunu mangal kazanının kenarına asmak için, kapağın iç kısmında bulunan kancayı kullanın.
- Alt havalandırma deliklerinin konumu, kül kasesi göstergesi aracılığıyla kolay görülebilir durumdadır. **DİKKAT:** Kapaktaki havalandırma sürgüsü mangal sırasında daima açık kalmalıdır (bkz. **MANGAL KÖMÜRÜ KAZANLI MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU**)
- OUTDOORCHEF firması mangal işlemi sırasında kapağın kapatılmasını ve havalandırma sürgüsü aracılığıyla ayarlanmasını tavsiye ediyor. Mangalın iç kısmındaki hava sirkülasyonu sayesinde mangal işlem süresi üçte bir azalır.
- Mangal yaparken ve havalandırma deliklerini ayarlarken daima mangal eldiveni kullanın. Pişirilen ürünü çevirmek ve etin delinmesini önleyip sulu kalmasını sağlamak için çatal yerine iyi ve yeterli uzunlukta bir et maşası kullanın.
- OUTDOORCHEF ürününüzü doğru aksesuar ile kullanmanız halinde mangal daha zevkli bir hal alacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma: Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi geliştirin.
- Mangalınız için tüm aksesuar ürünlerini OUTDOORCHEF.COM adresinden bulabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Mangal sonrasında kömürü söndürmek isterseniz kapağı oturtup tüm havalandırma deliklerini kapatın. Su kullanmayın.
- Bir sonraki mangal işleminden önce tüm kül kalıntılarını giderin.
- Çeşitli ızgaraları pirinç kılı bir mangal fırçası ile temizleyin (çelik kıl yok). Sivri nesnelere ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Yağ toplama kabını sabunlu ile yıkayın ya da OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ ile temizleyin.
- Mangalınızı uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için aşağıdakileri tavsiye ediyoruz:
- Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı koruyun.

Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ ile kullanım sırasında işletimde olmamalıdır. Ellerinizin zarar görmemesi için eldiven ve mümkünse gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuarlara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve 15-30 dakika etki etmesini bekleyin. Kirli yüzeylere tekrar püskürtün, tamamen su ile durulayıp kurutun.

DİKKAT: OUTDOORCHEF barbekü temizleyici toz kaplamalı yüzeylerde kullanılmamalıdır.

TÜKETİCİ GARANTİSİ

1. Alıcının garanti ve şartlara yönelik diğer hakları

Bir tüketici olarak OUTDOORCHEF ürününü satış yetkisi olan bir satıcıdan almakla, size DKB Household Switzerland AG ("DKB") tarafından bir üretici garantisi verilir.

Bu anlaşmaya göre üretici garantisi, garanti verene karşı garanti hizmeti talep etmenizi sağlar. Bununla beraber garanti talepleri diğer akdi veya yasal haklarınızın yanında devam eder. Söz konusu diğer haklar bu garanti nedeniyle hariç tutulmaz veya kısıtlanmaz. Bu nedenle diğer sözleşmesel veya yasal taleplerinizi yükümlü olan kişiye karşı geçerli hale getirebilirsiniz. Ürün sorumluluğu kanununa göre bu garanti sayesinde örneğin taleplere dokunulmaz.

Bir alıcı olarak satıcınıza karşı özellikle sözleşmesel teminat taleplerini geçerli hale getirme imkanına sahipsiniz. Olası bir satış sözleşmesi iptali bu garanti kapsamında DKB'ye karşı değil, sadece satıcıya karşı izlenebilir.

2. Katılımcılar ve garanti koşulları

Garanti veren DKB'dir. Yetkili satıcıdan özel amaçlar uğruna yeni bir ürünün edinilmesine yönelik her tüketicinin garanti hakkı vardır. Edinme, satın alma makbuzunun ibraz edilmesiyle gerçekleşir. Ürün bir gerçek kişi tarafından ağırlıklı olarak ne mesleki ne de serbest meslek işine dahil edilemeyen amaçlar için talep ediliyorsa özel amaçlar için bir edinme mevcuttur.

Bir garanti durumu fark edildiğinde, garanti taleplerini iki ay içerisinde garanti veren vasıtasiyla geçerli hale getirmelisiniz. Aksi takdirde garanti talepleriniz geçersiz kılınır. Bilinen özürler için bu iskat edici müddet ürünün ele geçmesiyle başlar. DKB, ürünün ele geçmesinden hemen sonra özürlere yönelik kontrol edilmesini önerir.

3. Kapsam

Bölüm 4 uyarınca iskat edici bir durum bulunmuyorsa, garantisi alındığı tarihten itibaren geçerlidir ve aşağıda belirtilen durumlarda sağlanır:

- Emayeli tabakada 3 yıl (taban ve kapak) paslanarak delinmeye karşı.
- Emayeli ızgara telinde 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- Bütün paslanmaz çelik parçalarında 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- İlk kullanımdan önce emaye hatası
- Diğer tüm üretim ve malzeme hatalarında 2 yıl

Emayenin işlevselliği açısından önemsiz ve siz müşteriler için beklenen pürüzler, renk farklılıkları veya üretim kaynaklı alt kapak kenarında veya askılarda bulunan destek noktaları özür olarak sayılamaz.

Bir garanti hizmeti söz konusu olduğunda DKB kendi tercihi üzerine hasarlı veya özüllü parçaları ya da ürünü tamamen değiştirir veya yerine bir başkasını koyar. Siz müşterilerin talebi üzerine karşılaştırılabilir bir model daha yeni bir modelle değiştirilebilir, örneğin bir üst modelle. Hasar nedeniyle ürünün işlevselliğinde bir kısıtlanma yoksa, siz müşterilerin talebi üzerine tamir yerine uygun bir maddi denkleştirme önerisi yapılabilir.

Garantinin işleme süresi için (kontrol ve olası bir değiştirme) DKB'ye karşı ikame bir ürün veya zararın başka şekilde ödenmesini talep etme hakkı bulunmamaktadır. Garanti hizmetinin yerine getirilmesi, ne sürenin uzatılmasını ne de garanti süresinin yeniden başlatılmasını sağlar. Değiştirilen parçalar DKB'nin mülkiyetine geçer. Sadece ürün değişiminde garanti süresi yeniden başlar.

Garanti verene karşı devam eden iddialar bu garanti tarafından neden gösterilemez. Yasal haklara yönelik diğer talepleriniz bundan dolayı hariç tutulamaz veya kısıtlanamaz (bkz. ayrıca yukarı 1.).

4. Geçersiz kılma

Garanti aşağıdaki durumlarda geçersiz kılınır.

- Amaca uygun kullanımda normal aşınma gibi özellikle huni, alev çatısı, meme, ısıölçer, ateşleme, batarya, elektrot, buji kablosu, gaz hortumu, basınç regülatörü, ısıtıcı, reflektör, alüminyum koruyucu film, mangal ızgarası veya kömür ızgarası ve kasesi, tutuşturma ızgarası ve kömür damlama tepsisi veya genel kaynak parçaları.
- Kullanılmış aletlerde emayenin hasarlı olması, şayet ilk kullanımdan önce hasarlı olduğu belgelenmişse.
- Uygunsuz veya amacına uygun kullanılmaması nedeniyle aksaklık veya hasarların meydana gelmesi, özellikle kullanma kılavuzunun, güvenlik talimatlarının veya işletme/bakım talimatlarının dikkate alınmaması durumunda (örneğin iç alanlarda dış ünitelerin kullanılması, hatalı montaj nedeniyle hasarların meydana gelmesi, huninin emayeli yüzeyinin veya ızgara telinin uygunsuz temizlenmesi nedeniyle, kullanma kılavuzunda önerildiği halde sızdırmazlık testinin uygulanmaması nedeniyle, zararlı kimyasal maddelerin kullanılması, amaç dışı kullanma vs.).
- DKB tarafından yetkilendirilmiş kişilerce müdahale veya tamir edilmemiş aksaklık veya hasarlar.
- Tahrip edici hava koşulları nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar (örneğin dolu veya yıldırım çarpması).
- Sorumluluğu DKB tarafından alınmamış kasten veya tasarlayarak yapılan ya da dikkatsizlik nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar.
- Garanti verenin neden olmadığı, müşteriye taşırken meydana gelen aksaklık veya hasarlar.
- Aşırı kaba kuvvet nedeniyle aksaklık veya hasarlar.
- Mesleki amaca yönelik profesyonel olarak kullanmadan kaynaklanan aşınma nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar (örneğin otelcilik veya gastronomide kullanma).

5. Garantinin işlemleri

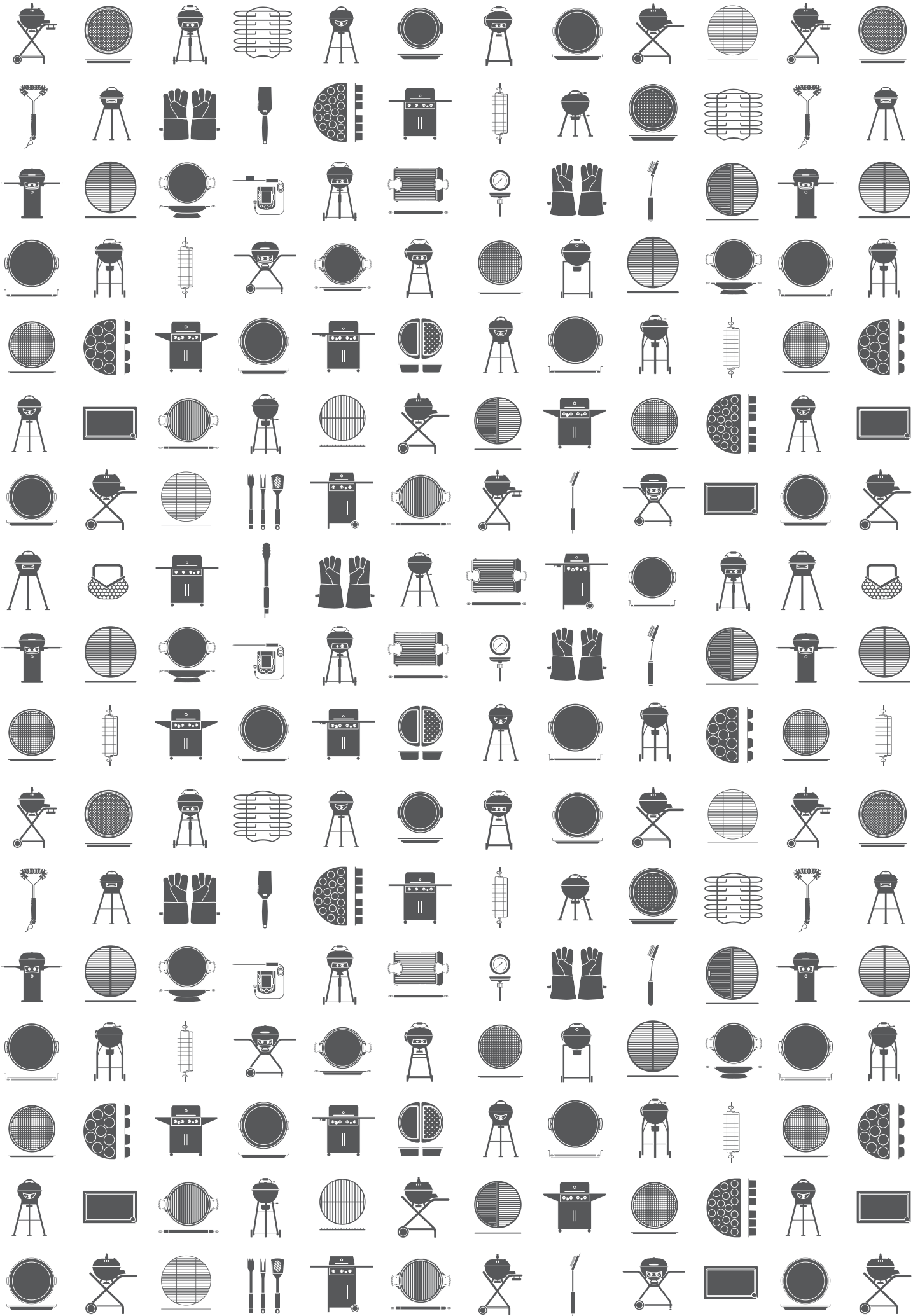
Lütfen garanti hizmeti almak için derhal bize veya bir yetkili satıcımıza başvurun (satıcı listesini www.outdoorchef.com adresinden ulaşabilirsiniz) ve adresinizin dışında mümkünse ürün/ürün parçası, satış makbuzu, seri numarası ve eşya numarasını bildirin (her ikisi de ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde bulunur; bunun için birinci bölümdeki kullanma kılavuzuna bakın). Özü bir fotoğraf çekerek de tarif edebilirsiniz. Garanti hizmeti talebinin kontrol edilmesi için ürünü satıcıya veya bize teslim edin (garanti kapsamında). Haklı garanti hizmeti talebi durumunda gerekli taşıma ve gönderme masraflarını karşılarız, aksi halde masrafları karşılamamız üzere ürünü geri göndeririz.

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir.

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz.

** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu **KULLANMA KILAVUZUNUN** birinci bölümüne bakın).



BARBECUE CULTURE

DISTRIBUTION



DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No. 19.100.25