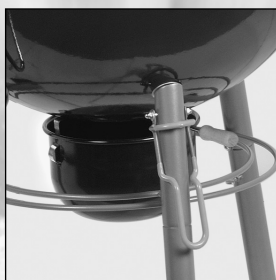


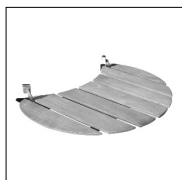
MANUAL BBQ

THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE

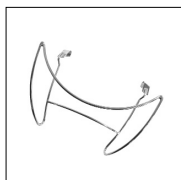


- City Charcoal 420
- Easy Charcoal 480
- Rover 480
- Easy Charcoal 570
- Rover 570
- Classic Charcoal 570MX





Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



Item #: 18.291.05



Item #: 14.112.35



Item #: 14.112.36



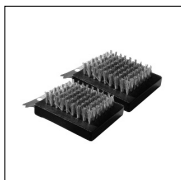
Item #: 14.112.33



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.13



Item #: 14.421.10



Item #: 18.211.52



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



Item #: 14.491.10



Item #: 14.421.16



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



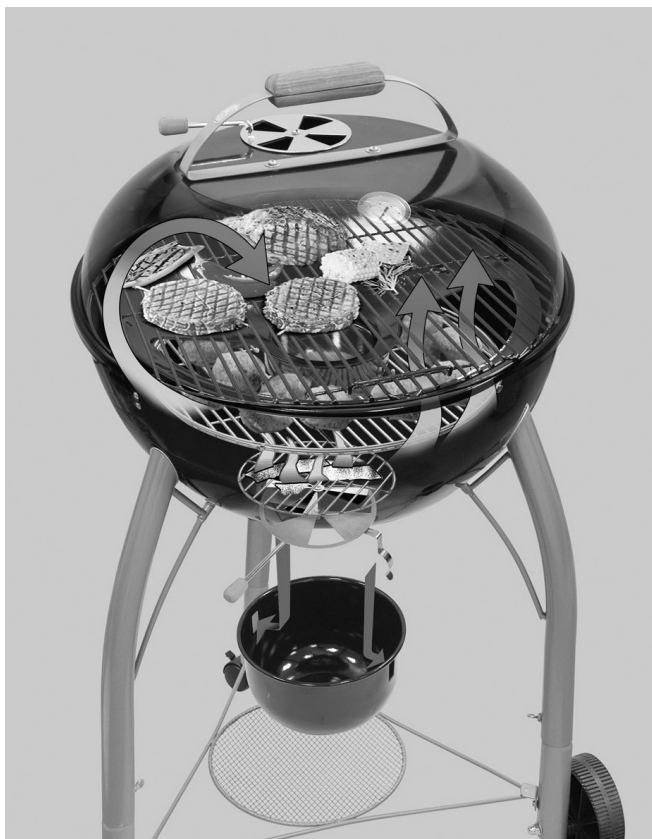
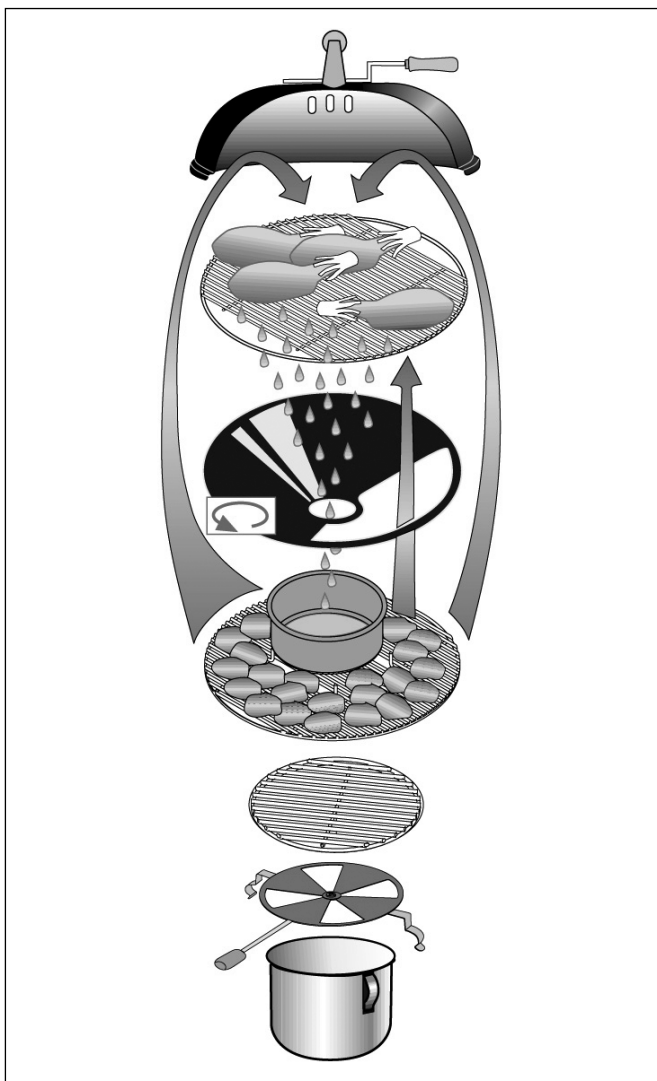
Item #: various



Item #: 14.520.02



Item #: 18.221.08





de	Bedienungsanleitung	6
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrill in Betrieb nehmen.	
en	User Guide	9
	Read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Charcoal Kettle Barbecue.	
fr	Mode d'emploi	12
	Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à charbon de bois OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
nl	Gebruiksaanwijzing	15
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF kogelbarbecue op houtskool in gebruik neemt.	
it	Istruzioni per l'uso	18
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a carbonella OUTDOORCHEF.	
es	Guía del usuario	21
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón OUTDOORCHEF.	
pt	Manual do utilizador	24
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador esférico a carvão OUTDOORCHEF.	
da	Brugsanvisning	27
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF kuglegrillen til trækul.	
fi	Käyttöohje	30
	Lue käyttöohje huolellisesti ennen OUTDOORCHEF-hiilipallogrillin käyttöönottoa.	
no	Bruksanvisning	33
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk kullgrillen fra OUTDOORCHEF	



- SV** **Bruksanvisning** **36**
- Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den här grillen – annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.
- CZ** **Návod k obsluze** **39**
- Před uvedením kulového grilu na dřevěné uhlí OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.
- pl** **Instrukcja obsługi** **42**
- Przed uruchomieniem grilla kulistego OUTDOORCHEF na węgiel drzewny prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.
- ro** **Manual de utilizare** **45**
- Înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră cu recipient sferic OUTDOORCHEF, încălzit cu cărbune vegetal, citiți cu atenție acest manual de utilizare.





DER HOLZKOHLE-KUGELGRILL

Bedienungsanleitung

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

Vorteile des OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrills

- Ihr OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Holzkohlegrills und somit das fortschrittenste Produkt seiner Kategorie.
- Im Gegensatz zu herkömmlichen Kugelgrills ist er mit dem patentierten Trichtersystem® und einem integrierten Aschenbehälter ausgestattet. Dieser Durchbruch in der Grilltechnologie garantiert eine hervorragende Grillqualität ohne gesundheitsschädigende und lästige Fettbrände.
- Der Grillrost und der Trichter bilden eine Einheit und können somit während des Grillens mit einem Handgriff einfach gedreht werden. Das Grillgut kann wahlweise indirekt oder direkt über der Glut gegrillt werden, ohne dass ein Wechsel am Grill vorgenommen werden muss.
- Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Nachfüllen der Kohle vor und während des Grillens.
- Ein zusätzlicher Ring am Holzkohlenrost verhindert, dass die Kohle in die Kugel fällt.
- Die Hitze kann durch das Öffnen und Schliessen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden: Öffnen erhöht die Temperatur und Schliessen verringert sie.
- Durch das Schliessen des Deckels wird Umluft erzeugt, weshalb auch gebacken werden kann.
- Um das Fleisch vor dem Austrocknen zu schützen, kann Wasser in die Saftschale gegeben werden, das während des Grillens verdampft. Anstelle von Was-

ser können auch Fruchtsäfte und aromatische Hölzer wie Rebholz oder Apfelholz etc. verwendet werden, die einen köstlichen Geschmack erzeugen.

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 benutzen!
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- 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.
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- 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.

Massnahmen vor dem Einheizen

- Stellen Sie den OUTDOORCHEF Grill 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.
- Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Anzündwürfel und Papier zu verwenden.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt OUTDOORCHEF den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts anstelle von gewöhnlicher Holzkohle. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.
- Für eine Grillzeit von ca. 1 ½ Stunden benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Kohlebriketts oder ca. 0,5–1 kg COCOCHEF Briketts.

Einheizen für Grills mit Anzündrost

1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern das gesamte Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale, Kohlenrost) des Grills, damit genügend Luft vorhanden und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Setzen Sie den kleinen Anzündrost ein, belegen Sie ihn 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. Legen Sie nun den Kohlenrost ein und bedecken Sie ihn vorzugsweise mit Briketts. 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.

Einheizen für Grills ohne Anzündrost

1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern folgende Teile des Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale) des Grills, damit genügend Luft vorhanden und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Belegen Sie den Kohlenrost 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 die Anzündwürfel vorzugsweise mit Briketts. 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.

Grillen

1. Verteilen Sie die Kohle nun so, dass nur eine Hälfte des Rostes belegt ist und die Saftschale in der Mitte eingesetzt werden kann. **Die zweite Hälfte des Rostes soll frei bleiben**, damit Sie während des Grillens:
 - a) eine optimale Luftzufuhr und somit eine maximale Hitzeentwicklung erreichen und
 - b) einfach und schnell durch Drehen des Rostes zwischen indirektem und direktem Grillen wählen können.

Indirekt: Grillgut über dem geschlossenen Trichterteil (indirekt) braten, um ungesunde Fettbrände zu vermeiden. Eher geeignet für fettiges Fleisch

wie Hähnchen, Ente und mariniertes Fleisch etc.

Direkt: Direkt über der Trichteröffnung und der heissen Kohle. Eher geeignet für fettarmes Fleisch oder zum Anbraten.

2. Setzen Sie nun die Saftschale in die Mitte des Kohlenrostes und füllen Sie sie mit der gewünschten Flüssigkeit.
3. Legen Sie erst dann den Trichter und den Grillrost ein. Achten Sie darauf, dass der aufklappbare Rostteil über der Trichteröffnung steht, damit die beiden Nocken unter dem Grillrost problemlos in die dafür vorgesehenen Löcher im Trichter eingefügt werden können.
4. Drehen Sie die Trichteröffnung so, dass sie über der brennenden Kohle steht. Dadurch erreichen Sie eine optimale Luftzirkulation. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
5. 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.
6. Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens. Drehen Sie den Grillrost so, dass der aufgeklappte Teil über der Trichteröffnung steht. Füllen Sie die Briketts nach und warten Sie ca. 5–10 Minuten bei geöffnetem Deckel, bis diese vollständig brennen.

Nützliche Hinweise und Tipps

- 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 Grillhälfte einzuhängen.
- Achten Sie darauf, dass sich immer Flüssigkeit in der Fettauffangschale befindet.
- Die Hitze kann durch Öffnen und Schliessen der unteren Lüftungsöffnungen am Aschenbehälter reguliert werden. Beim Schliessen der Löcher wird die Hitze reduziert. Der Lüftungsschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben.
- OUTDOORCHEF empfiehlt, den Deckel während des Grillens zu schliessen. 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.

(de)

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 BBQ Cleaner.
- Damit Sie sich möglichst lange am Aussehen und am Wert Ihres Grills erfreuen können, empfehlen wir Ihnen, alle Holzbestandteile *einmal jährlich* mit einem Holzöl zu behandeln – dies wirkt Verziehnungen und Rissbildungen entgegen.
- Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhülle vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen.
- *Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.*

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Anwendung:

Den Händen zuliebe Handschuhe und möglichst Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen, 15–30 Min. einwirken lassen. Verschmutzte Flächen nochmals einsprühen und gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.

Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf die Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für folgenden Zeitraum:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) sowie alle Teile aus Edelstahl
 - 2 Jahre auf alle restlichen Teile
- ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges)

Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet und gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden. Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind die folgenden Punkte:

- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung

- Defekte aufgrund einer falschen bzw. fahrlässigen Benutzung sowie unsachgemässer Installation
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost aufgrund von Witterungseinflüssen oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Defekte aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Defekte aufgrund von unsachgemässer Wartungs- und Reparaturarbeit
- Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung
- Schäden, welche beim Transport entstanden sind
- Schäden aufgrund von höherer Gewalt
- normaler Verschleiss bei Kohlenrost, Grillrost, Trichter, Thermometer
- mit der Garantiegewährleistung in Zusammenhang stehende Montage- und Transportkosten
- Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)

Die Produkte von OUTDOORCHEF werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Hinweis zur Temperaturanzeige

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/- 10 % betragen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SOLLTE VOM BESITZER AUFBEWAHRT WERDEN UND JEDERZEIT GRIFFBEREIT SEIN.

Bedienungsanleitung Holzkohle-Kugelgrills
2012_Art-Nr. 19.100.17



THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE

User Guide

IMPORTANT: Please write the serial number of your barbecue immediately on the back page of this manual. You will find the number on the trolley and on the packaging. The serial number is important for an unproblematic handling of queries, ordering of spare parts or a warranty claim. Always quote the serial number when contacting your retail outlet in the event of a query or warranty claim.



Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance of your Charcoal Kettle Barbecue. **Attention: The Charcoal Kettle Barbecue from OUTDOORCHEF must not be used as a fireplace!**

Advantages of OUTDOORCHEF Charcoal Kettle Barbecues

- The OUTDOORCHEF Charcoal Barbecue is an innovation in charcoal barbecuing.
- Unlike standard kettle barbecues, it is equipped with the patented Funnel System® and with an integrated drip pan. This advancement in grilling technology guarantees top quality grilling without unpleasant and harmful flare-ups.
- Cooking grid and funnel are connected so both parts can easily be rotated as a unit.
- Without having to change any parts on the barbecue, this allows you to cook directly or indirectly.
- The hinged cooking grid and the opening in the funnel make the refilling process of charcoal briquettes easy and safe!
- An additional ring on the grid avoids charcoal briquettes from falling into the bowl.
- The heat can be easily regulated by opening or closing the lower bowl vent, and the lid vent. Closing the vents reduces air and heat. Opening the holes increases air and heat.
- Convection heat can be produced by closing the lid.
- To prevent the meat from drying out, water can be filled into the drip pan. This evaporates during the cooking process. Delicious flavours can be created

by adding wine, fruit juices or woodchips such as apple, hickory or mesquite.

Safety instructions

Non-observance of these safety instructions and precautions can lead to serious injury. Therefore please read the following instructions before using your barbecue.

- Never use this barbecue indoors.
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- Before using the barbecue, position it out of the wind as much as possible.
- Only use commercial barbecue firelighters and follow the instructions on the packaging.
- CAUTION ! Do not use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue! Only use firelighters according to EN1860-3 standard.
- Do not add lighter fluids or charcoal briquettes, impregnated with barbecue lighter fluid to hot or warm charcoal briquettes.
- Keep a secure distance of 1.5 meters from combustible materials.
- CAUTION ! Always keep children and pets away from the barbecue.
- CAUTION ! This barbecue gets very hot. Do not move it when in use.
- Do not push appliances which are fitted with castors over uneven surfaces or ledges!
- Do not remove ashes until all charcoal briquettes are completely burned out and fully extinguished.
- Always wear heat resistant oven mitts when grilling or adjusting the vent holes.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.

Preparations before Use

- Place the barbecue on level and safe ground at all times.
- Ensure the ash catcher is in place and the upper and lower vent holes are fully open before starting the charcoal briquettes.
- To light the charcoal briquettes we recommend that you use chimney charcoal lighter and standard firelighters with paper rather than barbecue lighter fluid.
- For a cooking time of around 1.5 hrs you need around 1 kg of normal charcoal or around 0.5–1 kg of charcoal briquettes.
- OUTDOORCHEF recommends using quality charcoal briquettes rather than normal charcoal and to store them in a dry place.

(en)

Lighting Barbecues with a Booster Grid for Firelighters

1. Remove the inner parts from the barbecue (charcoal grid, cooking grid, drip pan and funnel) before lighting the charcoal briquettes.
2. Place the firelighters on the booster grid and light them. Never use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue! Do not add lighter fluids or charcoal briquettes impregnated with barbecue lighter fluid to hot or warm charcoal briquettes.
3. Insert the charcoal grid and distribute the charcoal briquettes over it. Never put them directly on the bottom or sides of the bowl to avoid harming the porcelain finish!
4. Wait approximately 30–45 minutes until the charcoal briquettes are covered with a light coating of grey ashes.

Lighting Barbecues without a Booster Grid for Firelighters

1. Remove the following inner parts from the barbecue (cooking grid, funnel, drip pan) before lighting, so that sufficient air is available and thus optimal burning power is ensured.
2. Place the firelighters directly on the charcoal grid and light them. Never use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue! Do not add lighter fluids or charcoal briquettes impregnated with barbecue lighter fluid to hot or warm charcoal briquettes.
3. Cover the firelighters evenly with charcoal briquettes. Never put them directly on the bottom or sides of the bowl.
4. Allow the charcoal briquettes to burn for about 30–45 minutes with the cover off until they are covered with a light coating of grey ashes. At this point you can start grilling.

Grilling

1. Now distribute the hot charcoal briquettes on the charcoal grid so that only $\frac{1}{2}$ the charcoal grid is covered and the drip pan can be placed in the centre. The other half of the charcoal grid should stay uncovered:
 - a) reach optimum air flow and maximum heat.
 - b) switch from direct to indirect cooking by rotating the cooking grid.

Indirect: Cook over the closed funnel part; not directly over glow so fatty meat is protected from flare ups. is protected from flare-ups. For example duck, chicken, marinated meat or for slow cooking.

Direct: Cook directly over the open funnel and the charcoal: Preferable for less fatty meat which creates less flare-ups when sautéing or fast cooking.

2. Place the drip pan in the centre of the charcoal grid and fill with the desired liquid.
3. Now insert the funnel and the cooking grid. Ensure the opening in the grid is aligned with the opening in the funnel and the two brackets underneath the cooking grid are aligned with the two corresponding holes in the funnel!
4. Rotate the opening of the funnel over the burning charcoals to allow a better air flow in the barbecue.
5. Now you are ready to cook! Keep an eye on the temperature development in the barbecue before adding more charcoal briquettes. Take care that the temperature does not exceed 300°C/626°F. Overheating can deform barbecue parts!
6. To refill charcoal briquettes during cooking rotate the grid so that the opening of the funnel is over the place you want to add the charcoal briquettes. Wait approximately 5–10 minutes until the refilled charcoal is burning completely before closing the lid.

Useful Instructions and Tips

- Do not place the hot lid on the lawn. Use the integrated lid hook located on the inner edge of the 480 bowl or the lid holder/hinge on 570 bowls.
- Ensure that there is always some liquid in the drip pan.
- The heat can be easily regulated by opening or closing the lower bowl vent holes. Closing the holes reduces the air and heat. Opening the holes increases air and heat. The air vent on the lid must remain open during use!
- OUTDOORCHEF recommends keeping the lid closed during the cooking process. This produces convection heat and reduces the cooking times up to a third.
- When turning meat during cooking never pierce it with skewers or forks as this will result in a loss of meat juices and will dry the meat out!

Maintenance

- If you wish to extinguish the charcoal briquettes, place the lid on the bowl and close all air vents. Do not use water.
- Always remove ashes before grilling again.
- Clean the various grids with a brass/copper brush or barbecue cleaner suitable for porcelain surfaces. The drip pan may be cleaned with soap and water or use the BBQ Cleaner from OUTDOORCHEF. NEVER use steel brushes, aggressive detergents or sharp objects!

- To preserve the appearance of your barbecue and to enjoy using it for as long as possible we recommend that you treat all wooden parts with a wood oil once a year – this will help to prevent them from distorting and splitting.
- To extend the life of your barbecue we recommend the additional protection with an OUTDOORCHEF cover.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner-Use:

For the sake of your hands, wear gloves and even glasses. Spray the barbecue or the accessories thoroughly while still warm. Leave to set for 15–30 minutes. Spray soiled surfaces again, vigorously rinse with water, and then dry.

Warranty

This warranty covers defects in parts and workmanship for the following period:

- 3 years from original purchase date on enamelled kettle (base and lid) as well as stainless steel parts
- 2 years from original purchase date on remaining parts

Warranty claims must be taken to the authorized dealer where the barbecue was purchased along with proof of purchase. Any damage claim regarding the enamelling must be submitted within 30 days of purchase to be 100% covered by the warranty. This applies to new barbecues which have not been used. The following conditions are NOT covered by this warranty:

- Unevenness and colour variations in the enamelling.
- Damage caused by improper assembly or disregard of the manual.
- Change of colour due to corrosion or rust, as a result of the effects of weather or improper use of chemicals.
- Damage due to alterations, use of product for purposes other than it is intended for, or wilful damage.
- Damage caused by improper maintenance or repairs by an unauthorised person.
- Acts of God.
- Normal wear and tear of charcoal and barbecue grids, funnel and thermometer.
- Damages occurring in transport or shipping and handling costs.
- Damages occurring as the result of industrial use (hotels, restaurants, organized events etc.).

OUTDOORCHEF operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and/or specification without prior notice.

Information for temperature indicator:

A tolerance of +/- 10% is possible.

THE USER GUIDE SHOULD BE KEPT AND STORED IN A PLACE THAT IS ACCESSIBLE AT ALL TIMES.

Manual Charcoal Kettle Barbecue 2012_article number 19.100.17



LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON DE BOIS

Mode d'emploi

IMPORTANT:

Notez immédiatement le numéro de série de votre barbecue sphérique à charbon de bois au dos de ce mode d'emploi. Vous trouverez ce numéro sur le chariot de votre barbecue et sur l'emballage. Le numéro de série est important pour traiter facilement les questions, les commandes de pièces de rechange et les éventuels droits à la garantie.



Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien. **IMPORTANT: Le barbecue sphérique à charbon de bois ne doit pas être utilisé comme un foyer.**

Avantages du barbecue sphérique à charbon de bois OUTDOORCHEF

- Votre barbecue sphérique à charbon de bois OUTDOORCHEF est une innovation dans le secteur des barbecues à charbon de bois, il est ainsi le produit le plus performant dans sa catégorie.
- Contrairement aux barbecues traditionnels de forme sphérique, il est équipé du système entonnoir breveté® et d'un bac récupérateur de cendres intégré. Cette percée dans la technologie du barbecue garantit une qualité de cuisson remarquable évitant la combustion de graisse par embrasement qui est inconfortable et nocive pour la santé.
- La grille et l'entonnoir forment une unité qui peut être retournée en un tour de main. Les aliments à griller peuvent être grillés indirectement ou directement sur les braises sans devoir modifier quoi que ce soit sur le barbecue.
- La grille rabattable facilite l'ajout de charbon avant et durant la grillade.
- Un anneau supplémentaire sur la grille à charbon empêche le charbon de tomber dans la sphère.
- La chaleur peut être régulée simplement en ouvrant et fermant les ouvertures d'aération. L'ouverture augmente la température et la fermeture la réduit.
- Lorsque vous fermez le couvercle, vous produisez une circulation d'air qui vous permet également de cuire « façon four ».
- Pour éviter le dessèchement de la viande, il vous suffit simplement de remplir le bac à jus avec de

l'eau qui s'évapore pendant la grillade. Vous pouvez également remplacer l'eau en utilisant des jus de fruits et des bois aromatiques comme du bois de vigne, du bois de pommier, etc. pour obtenir des saveurs délicieuses.

Instructions de sécurité

Le non respect de ces instructions de sécurité et de ces mesures de précaution peut provoquer de sérieuses blessures corporelles. C'est pourquoi il faut lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi avant la mise en service du barbecue.

- **ATTENTION!** ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- Ne jamais laisser le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Placez le barbecue avant la mise en service si possible à l'abri du vent.
- N'utilisez que les allumeurs pour barbecue traditionnels et observez les instructions sur l'emballage.
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'alcool ni d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue! N'utiliser que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3
- N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
- Maintenez une distance de sécurité de 1,5 m des matériaux inflammables.
- **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!
- Les grils équipés de roues pivotantes ne doivent pas être déplacés sur des sols inégaux!
- N'enlevez les cendres que lorsqu'elles sont complètement refroidies.
- Utiliser un gant pour manipuler le couvercle et les aérations.
- Portez des vêtements adéquats. Des manches longues et amples prennent rapidement feu.

Mesures à respecter avant l'allumage

- Le barbecue OUTDOORCHEF doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Avant l'allumage du charbon, veillez à ce que le bac récupérateur de cendres soit correctement placé et que les ouvertures d'aération soient ouvertes.
- Pour l'allumage, nous recommandons d'utiliser des dés d'allumage conventionnels et du papier à la place de liquide d'allumage. Veuillez respecter les indications quant à la quantité des dés d'allumage que vous pourrez utiliser qui se trouvent sur l'emballage des dés.

- Pour atteindre une chaleur correcte et constante, OUTDOORCHEF recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois d'excellente qualité à la place du charbon de bois traditionnel. Stockez-les dans un endroit sec.
- Pour un temps de grillade d'env. une heure et demie, vous n'aurez besoin que d'environ 1 kg de briquettes traditionnelles ou de charbon de bois ou env. 0,5 à 1 kg de briquettes COCOCHEF.

Allumage du gril avec une grille d'allumage

1. Avant l'allumage, enlevez tous les accessoires à l'intérieur du barbecue (grille, entonnoir, bac récupérateur de jus, grille à charbon) pour permettre d'obtenir suffisamment d'air afin de garantir une puissance de chauffe idéale.
2. Installez la petite grille d'allumage, étalez les dés conventionnels d'allumage et allumez-les. Toutefois, n'utilisez jamais de liquides tels que, essence, alcool ou liquides semblables. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Maintenant positionnez la grille à charbon et recouvrez-la de préférence de briquettes. Veillez à ce que les briquettes ne soient pas en contact direct avec la sphère.
4. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce que les braises du charbon se répartissent régulièrement et soient revêtues d'une légère couche blanche. Ce n'est qu'à ce moment là que vous pourrez commencer vos grillades.

Allumage du gril sans grille d'allumage

1. Avant l'allumage, enlevez tous les accessoires à l'intérieur du barbecue (grille, entonnoir, bac récupérateur de jus) pour permettre d'obtenir suffisamment d'air afin de garantir une puissance de chauffe idéale.
2. Répartissez les dés conventionnels d'allumage sur la grille à charbon et allumez-les. Toutefois, n'utilisez jamais de liquides tels que, essence, alcool ou liquides semblables. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Recouvrir les allumeurs de préférence avec des briquettes. Veillez à ce que les briquettes ne soient pas en contact direct avec la sphère.
4. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce que les braises du charbon se répartissent régulièrement et soient revê-

tues d'une légère couche blanche. Ce n'est qu'à ce moment là que vous pourrez commencer vos grillades.

Griller

1. Répartissez le charbon de manière à ce qu'uniquement une moitié de la grille soit recouverte pour pouvoir installer le bac à jus au centre. **L'autre moitié de la grille doit rester libre**, pour que pendant la grillade vous puissiez:
 - a) avoir une circulation d'air idéale et atteindre un développement de chaleur maximum, et
 - b) choisir de griller de manière indirecte ou directe rapidement et simplement en retournant la grille.

Indirecte: griller (indirectement) les aliments à griller sur la partie de l'entonnoir fermé pour éviter la combustion de graisse par embrasement très malsaine. Conseillé pour les viandes grasses comme le poulet, le canard et les viandes marinées, etc.

Directe: griller (directement) sur l'ouverture de l'entonnoir et le charbon brûlant. Conseillé pour les viandes maigres ou pour faire revenir la viande, etc.
2. Installez le bac à jus au centre de la grille à charbon, puis remplissez-le avec le liquide souhaité.
3. Ce n'est que maintenant que vous pouvez installer l'entonnoir et la grille. Veillez à ce que la partie rabattable de la grille soit positionnée sur l'ouverture de l'entonnoir et que les deux comes sous la grille puissent être positionnées dans les trous de l'entonnoir.
4. Tournez l'ouverture de l'entonnoir de façon à ce qu'elle se trouve au-dessus du charbon brûlant. Vous obtiendrez ainsi une circulation d'air optimale. Ce n'est qu'à ce moment là que vous pourrez commencer vos grillades.
5. Observez constamment le développement de la chaleur dans le barbecue avant de rajouter du charbon. Dosez avec précaution car il est important de contrôler l'augmentation de la température. Pour protéger les aliments à griller ainsi que le barbecue lui-même, des températures plus élevées que 300 °C (626 °F) ne devraient pas être atteintes. Des températures plus élevées peuvent déformer des éléments du barbecue.
6. La grille rabattable facilite l'ajout du charbon de bois pendant la grillade. Tournez la grille de manière à ce que la partie rabattable se trouve au-dessus de l'ouverture de l'entonnoir. Attendez 5 à 10 minutes, couvercle ouvert, après avoir rajouté les briquettes pour qu'elles puissent s'enflammer correctement.

Instructions et conseils utiles

- Ne posez pas le couvercle chaud sur le gazon. Pour les modèles sans charnière sur le couvercle et sans

(fr)

porte-couvercle, utilisez le support pour le couvercle qui se trouve à l'intérieur du couvercle pour pouvoir le suspendre au bord de la partie inférieure du barbecue.

- Veillez à ce qu'il y ait toujours du liquide dans le bac récupérateur de graisse.
- La chaleur peut être régulée en ouvrant et fermant les ouvertures d'aération inférieures se trouvant sur le bac à cendres. Si vous fermez les ouvertures, la chaleur se réduit. La grille d'aération du couvercle par contre doit toujours rester ouverte pendant la grillade.
- OUTDOORCHEF recommande de fermer le couvercle pendant la grillade. Grâce à la circulation d'air à l'intérieur du gril, le temps de la grillade est raccourci jusqu'à un tiers par rapport à un barbecue conventionnel.
- Portez toujours des gants de protection, lors de la grillade et lors du réglage des ouvertures d'aération.
- Pour retourner les aliments à griller, utilisez, au lieu d'une fourchette, une pince à viande suffisamment longue pour que la viande ne soit pas piquée et qu'elle reste bien juteuse.

Nettoyage et entretien du barbecue

- Lorsque vous avez terminé votre grillade et que vous voulez éteindre le charbon, placez le couvercle sur le barbecue et fermez toutes les ouvertures d'aération. N'utilisez jamais de l'eau.
- Éliminez toujours tous les résidus de cendres avant la prochaine grillade.
- Nettoyez les diverses grilles au moyen d'une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier). N'utilisez jamais des objets tranchants ou des produits de nettoyage agressifs. Nettoyez le bac récupérateur de graisse avec le BBQ Cleaner OUTDOORCHEF également ou avec de l'eau savonneuse.
- Pour que vous puissiez profiter aussi longtemps que possible de l'apparence et de la valeur de votre barbecue, nous vous recommandons de traiter une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures et les déformations.
- Pour prolonger la durée de vie de votre gril, et lorsque ce dernier est entièrement refroidi, protégez-le des influences environnementales avec une housse de protection d'OUTDOORCHEF adaptée. Pour éviter l'accumulation d'humidité, enlevez la housse après la pluie.
- Les housses de protection peuvent être achetées chez votre spécialiste.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilisation:

Porter des gants pour protéger vos mains, et si possible des lunettes. Vaporiser le gril ou l'accessoire encore chaud, laisser agir 15 à 30 minutes. Vaporiser encore les surfaces sales, bien nettoyer à l'eau et essuyer.

Conditions de garantie

OUTDOORCHEF couvre la garantie pour les défauts des pièces détachées ainsi que les défauts de fabrication et de traitement de matériaux, pour la période suivante:

- 3 ans sur la sphère émaillée (pièce inférieure et couvercle) ainsi que pour les éléments en acier inoxydable
- 2 ans pour les autres éléments

Le droit à la garantie ne peut se faire valoir qu'avec la quittance d'achat chez le commerçant correspondant. La garantie en cas de dommages de l'émaillage n'est garantie que dans un délai de 30 jours à partir de la date d'achat à concurrence de 100% et n'est valable que pour les nouveaux appareils qui n'ont pas encore été utilisés.

Les points suivants sont exclus de la prestation de garantie:

- Inégalités, défauts minimes et différences de couleur de l'émaillage
- Défauts provenant d'une utilisation incorrecte ou négligente ainsi que d'une installation inadéquate
- Modification de la couleur ainsi que formation de rouille et couche mince de rouille due aux influences atmosphériques ou utilisation de produits chimiques inadéquats
- Défauts provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou dégâts délibérés
- Défauts résultant de travaux d'entretien et de réparation inadéquats
- Dommages dus à la non-exécution de l'entretien de routine
- Dommages engendrés par le transport
- Dommages dus à un cas de force majeure
- Usure normale: grille, bac récupérateur de graisse/jus, grille à charbon, bac à cendres, thermomètre
- La couverture de la garantie des vices cachés en rapport avec les frais de transport et de montage
- Dommages dus à l'usure lors d'utilisation professionnelle (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

Les produits OUTDOORCHEF sont en évolution continue. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Indications concernant le thermomètre

Un écart de +/- 10% sur les indications du thermomètre est possible.

CE MODE D'EMPOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE ET RESTER TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

Mode d'emploi du gril à charbon de bois sphérique 2012_No d'art. 19.100.17



DE KOGELBARBECUE OP HOUTSKOOL

Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJK: noteer als eerste het serienummer van uw houtskoolkogelbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. U vindt dit nummer op het onderstel van uw barbecue en op de verpakking. Dit serienummer is belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken.



Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud. **LET OP: de houtskoolkogelbarbecue van OUTDOORCHEF mag niet als stoopplaats worden gebruikt.**

Voordelen van OUTDOORCHEF houtskoolkogelbarbecue

- De OUTDOORCHEF houtskoolkogelbarbecue is een innovatie op het gebied van houtskoolbarbecues en daarmee het meest geavanceerde product in zijn klasse.
- In tegenstelling tot standaard kogelbarbecues is de OUTDOORCHEF uitgerust met het gepatenteerd trechtersysteem® en met een geïntegreerd vetopvangreservoir. Deze innovatie in barbecuetechniek staat garant voor barbecuen op het allerhoogste niveau, zonder schadelijk en vervelend opvlammend vet.
- Het grillrooster en de trechter vormen een eenheid, en kunnen daarom tijdens het barbecuen met een handgreep eenvoudig worden gedraaid. Het te barbecuen voedsel kan naar keuze indirect of direct worden gebarbecued zonder dat u iets aan de barbecue hoeft te veranderen.
- Dankzij het scharnierende grillrooster en de opening in de trechter kunt u voor en tijdens het barbecuen makkelijk houtskoolbriketten bijvullen.
- Een extra rand aan het rooster voorkomt dat er briketten in de kogel vallen.
- De warmte kan probleemloos worden geregeld, door de luchtgaten in de asopvangbak open of dicht te schuiven: openen verhoogt de temperatuur en het sluiten verlaagt deze.
- Door het sluiten van de deksel ontstaat er luchtcirculatie en kunt u daarom ook bakken.

- Om te voorkomen dat het vlees uitdroogt, kunt u het lekbakje/stoombakje vullen met water. Tijdens het barbecuen verdampt dit water. In plaats van water kunt u ook vruchtensappen of aromatische houtsoorten als druivenhout, appelhout, hickory of mesquite toevoegen, zodat er heerlijke aroma's ontstaan.

Veiligheidsinstructies

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

- Niet in gesloten ruimtes gebruiken
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Plaats de barbecue voor gebruik zo goed mogelijk uit de wind.
- Gebruik alleen speciale barbecueaanmaakblokjes en volg de instructies op de verpakking.
- LET OP! Voor het aansteken of opnieuw aansteken geen spiritus of benzine gebruiken! Alleen aanmaakproducten volgens EN 1860-3 gebruiken!
- Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
- Plaats de barbecue op een veilige afstand van 1,5 meter van brandbare materialen.
- LET OP! Kinderen en huisdieren op afstand houden!
- LET OP! Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet verschoven worden!
- 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 grillen bent of de luchtschuif wilt verstellen.
- Draag passende kleding. Los wapperende mouwen vatten snel vlam!

Vorbereidingen voor het aansteken

- Plaats de OUTDOORCHEF- barbecue altijd op een vlakke en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asopvangbak op zijn plaats zit en dat de bovenste en onderste luchtgaten volledig open staan voordat u de houtskoolbriketten aansteekt.
- Voor het aansteken van de houtskoolbriketten adviseren we gebruik te maken standaard aanmaakblokjes met papier in plaats van aanmaakvloeistof.
- Outdoorchef adviseert hoogwaardige kwaliteitsbriketten te gebruiken in plaats van gewone houtskool om een hoge en constante hitte te bereiken. Bewaar

(nl)

de briketten bovendien op een droge plaats!

- Voor 1½ uur barbecuen hebt u ongeveer 1 kg gewone houtskool of ongeveer 0.5 à 1 kg COCO-CHEF-briketten nodig.

Aansteken van barbecues met aansteekrooster

1. Verwijder de inwendige delen van de barbecue (houtskoolrooster, grillrooster, lekbakje en trechter) zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Plaats het kleine aansteekrooster, bedek het met standaard aanmaakblokjes op het aansteekrooster en steek ze aan. Gebruik nooit vloeistoffen zoals benzine of soortgelijke licht ontvlambare vloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
3. Plaats nu het kolenrooster en bedek dit bij voorkeur met briketten. Let erop, dat er geen briketten tegen de kogel aanliggen! Begin pas dan met barbecuen!
4. Laat de briketten met geopend deksel ongeveer 30–45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecueën.

Aansteken van barbecues zonder aansteekrooster

1. Verwijder voor het aansteken de volgende inwendige delen van de barbecue (barbecuerooster, trechter en opvangbankje), zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Bedek het kolenrooster met standaard aanmaakblokjes en steek ze aan. Gebruik echter nooit vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare aanmaakvloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte houtskool toe aan al hete of warme houtskool.
3. Bedek de aanmaakblokjes bij voorkeur met briketten. 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.

Barbecueën

1. Verspreid vervolgens de hete houtskoolbriketten zodanig op het houtskoolrooster, dat slechts één helft van het rooster bedekt is en het lekbakje in het midden kan worden geplaatst. **Eén helft van het rooster moet onbedekt blijven**, zodat u tijdens het barbecueën:

a) een optimale luchtstroming en maximale hitte verkrijgt.

b) eenvoudig en snel kunt switchen tussen direct en indirect barbecueën, door het grillrooster te verdraaien.

Indirect: Grill boven het dichte trechterdeel (indirect), om ongezond verbrandend vet te vermijden! Geschikt voor vrij vet vlees, zoals kip, eend, gemarineerd vlees e.d.

Direct: direct boven de open trechter en hete kolen. Bij voorkeur bij vetarm vlees of aanbraden!

2. Plaats het lekbakje in het midden van het houtskoolrooster en vul het met de gewenste vloeistof.
3. Plaats dan pas de trechter en het grillrooster. Zorg ervoor dat de opening in het rooster overeenkomt met de opening in de trechter, zodat de twee beugels onder het grillrooster probleemloos in de daarvoor bestemde gaten van de trechter kunnen worden gevoegd.
4. Draai de opening van de trechter over de brandende briketten om zo een betere luchtcirculatie in de barbecue te creëren.
5. U bent nu klaar om te gaan barbecueën! Om de temperatuurontwikkeling onder controle te houden, moet u voorzichtig doseren. Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger wordt dan 300°C (626° F). Door oververhitting kunnen onderdelen van de barbecue vervormen!
6. Met het opklapbaar grillrooster kunt u makkelijk houtskoolbriketten bijvullen tijdens het barbecueën. Draai het rooster zodanig dat het opgeklapte deel zich boven de opening van de trechter bevindt. Voeg briketten toe en wacht ca. 5–10 minuten met geopend deksel totdat de aangevulde briketten geheel branden.

Praktische aanwijzingen en tips

- Leg de hete barbecuedeksel niet op het gazon! Gebruik bij modellen zonder scharnier of steun aan de deksel de haak die aan de binnenkant van de deksel is aangebracht. Deze wordt aan de rand van de onderste barbecueschaal opgehangen.
- Let erop, dat er altijd vloeistof in de vetopvangbak aanwezig is.
- De hitte kan worden gereguleerd door de onderste luchtschuif aan de asopvangbak te openen en te sluiten. Bij het sluiten van de luchtgaten wordt de hitte gereduceerd. De luchtschuif aan de deksel moet tijdens het barbecuen altijd open blijven.
- OUTDOORCHEF adviseert de deksel tijdens het barbecuen te sluiten. Door de luchtcirculatie in de barbecue is de braadtijd zelfs een derde korter in vergelijking met een conventionele oven.
- Gebruik voor het draaien van vlees, vis, enz. een voldoende lange vleestang, zodat niet in het product geprikt hoeft te worden en het sappig blijft.

Reinigen en onderhoud

- Als u de houtskoolbriketten wilt doven, doet u de deksel op de kuip en sluit u alle luchtgaten. Gebruik geen water.
- Verwijder altijd alle asresten voordat u weer gaat barbecueën.
- Maak de barbecue schoon met een messing of koperborstel. Gebruik nooit scherpe voorwerpen (geen staalborstels of agressieve reinigingsmiddelen). Het lekbakje kan worden schoongemaakt met een sopje. U kunt ook gebruik maken van de OUTDOORCHEF BARBECUEREINIGER.
- Om uw barbecue zo mooi mogelijk te houden en zo lang mogelijk te kunnen gebruiken, adviseren we u alle houten delen *één maal per jaar* met houtolie te behandelen. Dit voorkomt kromtrekken en scheuren.
- Voor een langere levensduur van uw barbecue, raden wij u aan, nadat de barbecue is afgekoeld, om deze met een passende hoes van OUTDOORCHEF te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om een hoge luchtvochtigheid te voorkomen, raden wij u aan de hoes na een regenbui te verwijderen.
- *Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.*

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Gebruik:

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

Garantiebepalingen

OUTDOORCHEF biedt een garantie voor gebreken van onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, die voor de volgende perioden van toepassing zijn:

- 3 jaar op geëmailleerde kogels (onderste gedeelte en deksel) en onderdelen van roestvrij staal
- 2 jaar op alle overige onderdelen

Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealers. De garantie bij schade aan de emaillering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30 dagen vanaf de aankoopdatum voor 100% aanvaard. Deze garantie geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet eerder werden gebruikt.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in de emaillering
- defecten, die zijn ontstaan door verkeerd respectievelijk nalatig gebruik alsmede ondeskundige installatie
- kleurveranderingen evenals roestvorming en een roestlaagje als gevolg van weersinvloeden of ondeskundig gebruik van chemische stoffen
- defecten op grond van veranderingen, niet voor het doel bestemd gebruik of moedwillige beschadiging
- defecten, die zijn ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- schade als gevolg van het niet uitvoeren van het normale routinematige onderhoud
- schade die tijdens het transport is ontstaan
- schade ontstaan door overmacht
- normale slijtage van kolenrooster, grillrooster, thermometer
- met de garantie verband houdende montage- en transportkosten
- schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

OUTDOORCHEF werkt voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van zijn producten. OUTDOORCHEF behoudt zich daarom het recht om design en/of productspecificaties te wijzigen voor zonder voorafgaande aankondiging.

Informatie over de temperatuurindicatie

de thermometer kan een afwijking hebben van +/- 10%.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING MOET DOOR DE EIGENAAR VAN DE BARCUE WORDEN BEWAARD, EN OP ELK MOMENT BINNEN HANDBEREIK ZIJN!

Gebruiksaanwijzing houtskool-kogelbarbecue
2012_Art-Nr 19.100.17



IL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA

Istruzioni per l'uso

IMPORTANTE:

per prima cosa annotare sulla prima pagina delle presenti istruzioni il numero di serie del vostro barbecue sferico a carbone di legno e della confezione del barbecue. Il numero di serie si trova sul retro del carrello del grill. Per qualsiasi richiesta e per poter eventualmente usufruire della garanzia occorre sempre indicare il numero di serie al proprio rivenditore.



Conservare le istruzioni per l'uso, contengono informazioni importanti riguardanti la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione del vostro grill. **ATTENZIONE: il barbecue sferico a carbonella OUTDOOR-CHEF non deve essere utilizzato come focolare!**

I vantaggi dei grill OUTDOORCHEF

- Il vostro barbecue sferico a carbonella OUTDOOR-CHEF è un'innovazione nel settore dei grill a carbonella ed è anche il prodotto più evoluto nella sua categoria.
- OUTDOORCHEF è l'unico dei grill tradizionali di forma sferica che ha il sistema® d'imbuto patentato e un recuperatore di cenere. Questo sistema vi garantisce un'ottima cottura senza fumo o fiamme nocive per la salute.
- L'alimento può essere cotto sul fuoco o sulla brace senza dovere modificare il vostro grill.
- Per aggiungere carbonella si può aprire la graticola.
- Un anello supplementare sulla griglia impedisce al carbone di cadere nella sfera.
- Per regolare il calore si regola l'afflusso dell'aria tramite la serranda. Chiudendo il coperchio il vostro grill si trasforma in forno.
- Per evitare che l'arrosto o pollo diventi secco potete aggiungere dell'acqua nell'apposito pentolino. Con questo sistema si forma dell'umidità che circola nella sfera.
- Per ottenere un sapore delizioso potete rimpiazzare l'acqua con succo di frutta, o aggiungere del legno di vite, mela, Hickory...

Prescrizioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione il vostro grill vogliate leggere attentamente queste istruzioni per l'uso.

- Non usare mai in locali chiusi.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante il funzionamento.
- Mettere il grill al riparo dal vento
- Usare sempre accendini comuni.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare mai per l'accensione o riaccensione liquidi infiammabili ne benzina! Utilizzare soltanto medi d'accensione corrispondenti a EN 1860-3!
- Non aggiungere MAI liquido infiammabile o carbonella bagnata con liquido infiammabile
- Tenere i prodotti infiammabili ad una distanza di sicurezza di 1.50 m.
- **ATTENZIONE!** Tenere lontani dal barbecue bambini ed animali.
- **ATTENZIONE!** Questo apparecchio diventa molto caldo e non deve essere spostato mai mentre è in funzione.
- Togliere la cenere solo quando è completamente fredda.
- Portate sempre dei guanti di protezione
- Attenzione maniche lunghe possono infiammarsi facilmente.

Messa in funzione

- Posizionare il grill su una superficie piana.
- Prima di accendere controllare che il portacenere sia al posto giusto che la ventilazione sia aperta.
- Per l'accensione si consigliano appositi dadi o della carta.
- Per ottenere una temperatura invariata OUTDOOR-CHEF vi consiglia briquette di carbonella.
- Per un tempo di cottura di 1.5 ora usate circa 1 kg di bricchette di carbonella tradizionale, con le bricchette COCO CHEF ca. 0.5-1 kg.

Riscaldamento per grill con griglia d'accensione

1. Prima di accendere svuotare completamente la sfera (griglia, imbuto, pentolino, griglia per il carbone) per ottenere una buona circolazione d'aria e garantire una buona fiamma.
2. Quindi montate la piccola griglia, mettere ora i dadi accendi fuoco e accenderli.
3. Mettere ora la griglia per il carbone e coprirla di bricchette. Assicurarsi che le bricchette non siano in contatto con il corpo sferico!
4. Appena le bricchette hanno uno strato bianco è possibile iniziare a grigliare (durata ca. 30-45 min.).

Riscaldamento per grill senza griglia d'accensione

1. Prima di accendere, rimuovere le seguenti parti dalla sfera del grill (griglia, imbuto, pentolino), per consentire la sufficiente circolazione dell'aria e ottenere una buona fiamma.
2. Quindi ricoprire la griglia di carbone con i dadi accendi fuoco e accenderli. Non utilizzare nessun liquido come benzina, spirito o simili. Evitare che i liquidi infiammabili o il carbone che ne fosse impregnato entri in contatto con altro carbone rovente o caldo.
3. Coprire i dadi accendi fuoco preferibilmente con bricchette. Assicurarsi che le bricchette non siano in contatto con il corpo sferico.
4. Far bruciare il carbone per 30–45 minuti con il coperchio aperto, finché non brucia in modo uniforme ed è ricoperto da uno strato bianco. Solo a questo punto è possibile iniziare a grigliare.

Grigliare

1. Distribuire il carbone in modo che la metà della griglia sia coperta e sia possibile riporre il pentolino nel centro. **L'altra metà della griglia deve rimanere libera** affinché durante la cottura:
 - a) si formi un'ottima circolazione d'aria e si raggiunga una massima produzione di calore.
 - b) facile scelta tra grigliare direttamente o indirettamente.

Indirettamente: grigliare il cibo sopra la parte dell'imbuto chiuso (indirettamente) per evitare le fiamme e il fumo (specialmente adatto per pollame, carne marinata).

Direttamente: grigliare il cibo sopra la parte dell'imbuto aperto e il carbone (specialmente adatto per carne magra o arrostita).
2. Riempire il pentolino con il liquido desiderato (succo di frutta, legno di vite, mela, Hickory...) e metterlo nel centro della griglia che contiene il carbone.
3. Quindi posizionare l'imbuto e la griglia per grigliare. Fate attenzione che la parte apribile della griglia sia situata sopra l'apertura dell'imbuto e le due linguette siano inserite negli appositi fori dell'imbuto.
4. Posizionare l'apertura dell'imbuto affinché sia disposta sopra la carbonella da bruciare, per permettere un'ottima circolazione d'aria.
5. Ora è possibile cominciare a grigliare. Controllate sempre la temperatura prima di aggiungere carbonella. Non superare la temperatura di 300°C (626° F), onde evitare di bruciare la carne e danneggiare il grill.
6. Per aggiungere carbonella durante la cottura girare la griglia in modo che l'apertura dell'imbuto sia

situata sopra la griglia del carbone. Aggiungere il carbone e aspettare 5–10 minuti con il coperchio aperto che il carbone sia ben acceso.

Consigli utili e istruzioni

- Non appoggiare il coperchio caldo sull'erba. Utilizzare il supporto per coperchio che si trova all'interno dello stesso per appenderlo sotto la sfera del grill.
- Fare attenzione che ci sia sempre del liquido nel pentolino.
- Il calore si regola con il sistema di ventilazione che si trova sul raccoglitore della cenere. Il regolatore d'aria sul coperchio deve rimanere sempre aperto.
- L'OUTDOORCHEF raccomanda di grigliare sempre con il coperchio chiuso. Attraverso la circolazione dell'aria all'interno del grill si riduce il tempo di cottura di ca. un terzo.
- Portate sempre dei guanti di protezione.
- Per girare la carne, servitevi di una pinza da carne per non pungere i cibi e mantenerli succosi all'interno.

Cura del grill

- Per spegnere la carbonella al termine della grigliata mettere il coperchio sul grill e chiudere tutte le aperture dell'aria. Non utilizzare mai acqua.
- Prima della prossima grigliata togliere sempre tutta la cenere.
- Pulire le griglie con una spazzola di rame o ottone. Pulire il pentolino con acqua e sapone o con il BBQ Cleaner da OUTDOORCHEF. Non pulire mai il grill con oggetti di metallo o detersivi aggressivi.
- Per una lunga durata vi consigliamo di trattare le parti in legno una volta all'anno con un apposito olio.
- Per prolungare la vita del vostro grill vi consigliamo di proteggerlo ulteriormente con l'uso dell'apposita copertura protettiva OUTDOORCHEF. Per evitare umidità all'interno della copertura, togliere la copertura dopo la pioggia e lasciarla asciugare.
- *Le coperture sono in vendita presso il vostro venditore di barbecue.*

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Utilizzazione:

Si consiglia di portare guanti di protezione per proteggere le mani e preferibilmente anche degli occhiali di protezione. Nebulizzare accuratamente il detergente sul barbecue e sugli accessori in stato leggermente tiepido, lasciare agire per 15–30 min. Ripetere la nebulizzazione sulle superfici sporche e grasse, in seguito a ciò sciacquare accuratamente.

(it)

Condizioni di garanzia

OUTDOORCHEF offre la garanzia per qualsiasi difetto relativo ai singoli componenti e alla qualità di fabbricazione e di lavorazione per i seguenti periodi di tempo:

- 3 anni sulle parti smaltate (parti inferiori e coperchio) e sulle parti in acciaio inox
- 2 anni su tutte le altre parti

Le richieste di garanzia sono valide solo se presentate insieme alla ricevuta d'acquisto presso il relativo punto vendita. La garanzia copre i danni allo smalto al 100% solo se denunciati entro 30 giorni dalla data di acquisto e solo per apparecchi nuovi non ancora utilizzati.

La garanzia non riguarda i seguenti punti:

- asperità, difetti minimi e differenze cromatiche dello smalto
- difetti causati da un uso errato o negligente e da un'installazione non corretta
- modifica dei colori e formazione di corrosione e ruggine causate da fenomeni atmosferici o da un utilizzo inappropriato di prodotti chimici
- difetti causati da modifiche, utilizzo diverso da quello previsto, oppure danni intenzionali
- difetti causati da lavori di manutenzione e riparazione non conformi
- danni causati dalla mancanza di manutenzione regolare
- danni causati dal trasporto
- danni dovuti a causa di forza maggiore
- normale usura di braciere, griglia e termometro
- i costi di montaggio e trasporto in relazione alla garanzia
- danni causati da usura dovuta a un uso professionale (in alberghi, ristoranti, manifestazioni, etc.)

I prodotti di OUTDOORCHEF sono sottoposti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Ci riserviamo dunque il diritto di modificare la progettazione senza preavviso.

Informazione per il uso del termometro

È possibile una tolleranza del +/- 10%

CONSERVARE SEMPRE A PORTATA DI MANO LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO!

Istruzione d'uso barbecue sferico a carbonella
2012_no. art. 19.100.17



BARBACOA REDONDA DE CARBÓN

Guía del usuario

IMPORTANTE:

Por favor, busque el número de serie que figura en el carrito y en la caja de embalaje de la barbacoa en la última página de este manual y anótelo. Indique siempre el número de serie cuando se ponga en contacto con el responsable de su punto de venta en caso de consulta o reclamación de garantía.



Guarde este manual en un lugar seguro. Contiene importantes instrucciones de seguridad, funcionamiento y mantenimiento. **ATENCIÓN: La barbacoa redonda de carbón OUTDOORCHEF no debe usarse como estufa o chimenea.**

Ventajas de las barbacoas de carbón OUTDOORCHEF

- Las barbacoas de carbón OUTDOORCHEF son una innovación en su campo.
- A diferencia de las parrillas convencionales redondas, está equipada con el sistema de embudo patentado Trichtersystem® y con una bandeja integrada para las cenizas. Este avance tecnológico garantiza una alta calidad de asado evitando desagradables y peligrosas llamaradas.
- La parrilla y el embudo están ensamblados de forma que ambas partes pueden girarse fácilmente como si fueran una unidad. Puede girar la parrilla y abrir el sistema de embudo como una unidad sin tener que cambiar ninguna pieza de la barbacoa. Esto permite cocinar de forma directa o indirecta.
- La parrilla asegurada con bisagras y la apertura del embudo permiten reponer de forma fácil y segura las briquetas de carbón.
- Un reborde adicional en la parrilla evita que las briquetas de carbón caigan dentro del recipiente.
- La temperatura puede regularse fácilmente abriendo o cerrando los orificios de ventilación del recogecenizas. Al cerrar los orificios, el aire y la temperatura disminuyen. Al abrirlos, aumentan.
- Se puede producir calor por convección cerrando la tapa.

- Para evitar que la carne se seque, se puede llenar la bandeja de goteo/vapor con agua. Ésta se evapora durante el proceso de cocción. Si se le añade vino, zumos de frutas o astillas de manzano, nogal o acacia, por ejemplo, se pueden crear sabores deliciosos.

Instrucciones de seguridad

El incumplimiento de estas instrucciones y precauciones de seguridad puede producir graves lesiones. Por este motivo, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su barbacoa.

- ¡No utilizar en espacios cerrados!
- No deje nunca la barbacoa desatendida durante su uso
- Antes de utilizar la barbacoa, colóquela lo más lejos posible del viento.
- Utilice únicamente productos comerciales para encender barbacoas y siga las instrucciones que figuran en su envase.
- ¡PRECAUCIÓN! No utilizar alcohol ni gasolina para encender ni avivar el fuego. Usar únicamente productos de encendido conforme a EN 1860-3.
- No añada líquido de encendido o briquetas de carbón impregnadas con líquido de encendido a briquetas calientes o muy calientes.
- Manténgase a una distancia de seguridad de 1,5 metros del material combustible.
- ¡ATENCIÓN! Mantenga a niños y animales domésticos lejos del aparato.
- ¡ATENCIÓN! El aparato se calienta mucho; no se debe mover en ningún caso mientras esté en funcionamiento.
- No empuje los equipos con ruedas por superficies irregulares ni descansillos.
- No recoja las cenizas hasta que no estén totalmente frías.
- Utilice siempre manoplas/guantes resistentes al calor mientras esté cocinando o ajustando los orificios de ventilación.
- Lleve la indumentaria adecuada. Las mangas holgadas arden con mucha facilidad.

Preparativos antes del uso

- Coloque siempre la barbacoa OUTDOORCHEF sobre un terreno llano y seguro.
- Asegúrese de que el recogecenizas esté colocado correctamente y que los orificios de ventilación superiores e inferiores estén completamente abiertos antes de encender las briquetas de carbón.
- Para encender las briquetas de carbón recomendamos que utilice encendedores de carbón para chimenea y encendedores convencionales con papel en lugar de líquido para barbacoa.

es

- Para conseguir una temperatura alta y constante, OUTDOORCHEF recomienda utilizar briquetas de calidad en lugar de carbón normal y almacenarlas en un lugar seco.
- Para un tiempo de cocción de aprox. 1.5 h necesita alrededor de 1 kg de carbón normal o 0.5–1 kg de briquetas de carbón.

Encendido con rejilla para aceleradores del encendido

1. Extraiga las piezas interiores de la barbacoa (parrilla de carbón, parrilla de cocción, bandeja de goteo y embudo) antes de encender las briquetas de carbón.
2. Coloque los encendedores en la parrilla y préndalos. No utilice nunca líquidos como gasolina o alcoholes altamente inflamables para encender o volver a encender la barbacoa. No añada líquido de encendido o briquetas de carbón impregnadas con líquido de encendido a briquetas calientes o muy calientes.
3. Coloque la parrilla de carbón y distribuya las briquetas de carbón por encima. No las coloque nunca directamente en el fondo del recipiente.
4. Espere entre 30 y 45 minutos hasta que las briquetas de carbón estén cubiertas por una fina capa de ceniza gris.

Encendido sin rejilla para aceleradores del encendido

1. Extraiga las siguientes piezas interiores de la barbacoa (parrilla de carbón, parrilla de cocción, bandeja de goteo y embudo) antes de encender las briquetas de carbón.
2. Cubra la parrilla del carbón con el producto de encendido habitual y préndalo. No utilice nunca líquidos como gasolina o alcoholes altamente inflamables para encender o volver a encender la barbacoa. No añada líquido de encendido o briquetas de carbón impregnadas con líquido de encendido a briquetas calientes o muy calientes.
3. Coloque preferiblemente las briquetas de carbón por encima del producto encendedor. No las coloque nunca directamente en el fondo del recipiente.
4. Espere entre 30 y 45 minutos hasta que las briquetas de carbón estén cubiertas por una fina capa de ceniza gris.

Cocción

1. Ahora distribuya briquetas de carbón calientes en la parrilla para que sólo quede cubierta una parte y pueda colocarse la bandeja de goteo en el cen-

tro. **La otra parte de la parrilla deberá permanecer descubierta para:**

- a) alcanzar una óptima circulación de aire y una temperatura máxima.
- b) cambiar de cocción directa a indirecta girando la parrilla de cocción.

Indirecta: cocine encima de la parte cerrada del embudo; no directamente sobre las brasas para que la carne con grasa esté protegida de llamadas. Indicada, por ejemplo, para pato, pollo, carne marinada o para cocción lenta.

Directa: cocine directamente encima del embudo abierto y las brasas; indicada preferiblemente para carne con menos grasa que crea menos llamarada, para sofritos o cocción rápida.

2. Coloque la bandeja de goteo en el centro de la parrilla de carbón y llénela con el líquido que desee.
3. Ahora coloque el embudo y la parrilla de cocción. Asegúrese de que la apertura de la parrilla coincida con la del embudo y que las abrazaderas de la parte inferior de la parrilla coincidan con los dos orificios correspondientes en el embudo.
4. Gire la abertura del conducto de ventilación sobre el carbón encendido para permitir una mejor ventilación en la barbacoa.
5. ¡Ahora puede empezar a cocinar! Controle la temperatura de la barbacoa antes de añadir más briquetas. Preste atención a que la temperatura no alcance más de 300°C (626° F). Un exceso de temperatura puede deformar las piezas de la barbacoa.
6. Para reponer briquetas durante la cocción gire la parrilla para que la apertura del embudo quede por encima del lugar en el que desea colocar las briquetas. Espere aproximadamente entre 5 y 10 minutos hasta que el carbón que ha añadido se quemara completamente antes de cerrar la tapa.

Consejos e instrucciones prácticas

- No deje la tapa caliente sobre la hierba. Dependiendo del modelo, utilice el gancho situado en el interior de la tapa para colgarla en un lateral de la barbacoa.
- Asegúrese de que hay suficiente líquido siempre en el cazo central.
- El calor puede regularse fácilmente abriendo o cerrando los agujeros de ventilación situados en el recoge cenizas. Cerrando los agujeros el aire y el calor disminuyen. La rejilla de ventilación de la tapa siempre tiene que estar abierta mientras se use.
- OUTDOORCHEF recomienda mantener la tapa cerrada mientras se cocina. Esto hace que el calor recircule por convección y disminuye el tiempo de cocción considerablemente.

- Cuando tenga que darle la vuelta a la carne utilice unas pinzas de la longitud adecuada para evitar que pierda sus jugos y se seque con el uso de brochetas.

Limpeza y mantenimiento

- Para apagar las briquetas de carbón, coloque la tapa en el recipiente y cierre todos los orificios de ventilación. No utilice agua.
- Extraiga siempre las cenizas antes de utilizar de nuevo la barbacoa.
- Limpie la parrilla con un cepillo de latón o cobre o con un limpiador para barbacoa adecuado para superficies de porcelana. No utilice NUNCA cepillos de acero, detergentes agresivos u objetos afilados. La bandeja de goteo puede limpiarse con agua y jabón or el limpiador del BBQ de OUTDOORCHEF.
- Para conservar el aspecto de su barbacoa y disfrutar de ella durante mucho tiempo recomendamos que trate las piezas de madera una vez al año con aceite especial para madera. Esto ayudará a evitar que se deformen.
- Para aumentar la vida útil de la parrilla recomendamos protegerla de la intemperie con una funda adecuada de OUTDOORCHEF una vez enfriada por completo la parrilla. Para evitar que se condense la humedad retire la tapa protectora cuando haya llovido.
- *Las tapas protectoras se pueden adquirir a través de su distribuidor de parrillas.*

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Uso:

Para la protección de sus manos, debe llevar guantes e incluso gafas protectoras. Pulverice la barbacoa o los accesorios mientras esté templada, antes de que se enfríe completamente. Deje reposar unos 15–30 minutos. Vuelva a pulverizar las superficies con suciedad más incrustada, enjuague con agua y a continuación seque la barbacoa o los accesorios.

Disposiciones de garantía

OUTDOORCHEF asume la garantía por defectos de fabricación y calidad de piezas sueltas durante los siguientes plazos de tiempo:

- 3 años para barbacoas redondas (carro y cuerpo) esmaltadas incluyendo las piezas de acero inoxidable.
- 2 años para el resto de las piezas.

Sólo se atenderán las reclamaciones de garantía si estas están acompañadas del ticket de compra correspondiente de su proveedor. La garantía para desper-

fectos del esmaltado de la porcelana sólo será válida al 100% durante los primeros 30 días tras la compra y en barbacoas que no se hayan utilizado y estén completamente nuevas.

Los siguientes puntos quedan excluidos de la garantía:

- Irregularidades, pérdida parcial del color del esmaltado o defectos mínimos.
- Defectos producidos por un mal uso o montaje inadecuado.
- Cambio del color o corrosión debido al clima o uso inapropiado de productos químicos.
- Defectos por deterioro, mal uso o alteraciones.
- Defectos causados por un mal mantenimiento o reparaciones inapropiadas.
- Problemas causados por no realizar el mantenimiento rutinario del aparato.
- Problemas causados por el transporte del aparato.
- Problemas causados por fuerza mayor.
- Uso normal de las parrillas, planchas, termómetro, cono.
- Garantía del coste del montaje y transporte.
- Daños o problemas causados debido a un uso profesional (hostelería, gastronomía, uso en grandes eventos...).

OUTDOORCHEF mantiene una política de desarrollo y mejora continua del producto. Por este motivo se reserva el derecho a modificar el diseño o especificación del mismo sin previo aviso.

Informaciones para el uso del termómetro

El termómetro puede presentar una tolerancia de +/- 10%.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y TÉNGALAS SIEMPRE A MANO.

Manual de instrucciones de la Barbacoa redonda de carbón 2012_nº art. 19.100.17



GRELHADOR ESFÉRICO A CARVÃO

Manual de instruções

IMPORTANTE:

anote, em primeiro lugar, o número de série do seu grelhador esférico a carvão no verso deste manual de instruções. Este número encontra-se no chassi do seu grelhador e na embalagem. O número de série é importante para o tratamento sem problemas de pedidos de informação, para encomendas de peças sobressalentes e em todos os casos de reivindicação de garantia.



Guarde o manual de instruções num local seguro, porque este contém informações importantes relativas à segurança, funcionamento e manutenção. **ATENÇÃO: o grelhador esférico a carvão OUTDOORCHEF não pode ser utilizado como lareira.**

Vantagens do grelhador esférico a carvão OUTDOORCHEF

- O seu grelhador esférico OUTDOORCHEF é uma inovação na gama dos grelhadores a carvão sendo, por isso, o produto mais avançado da sua categoria.
- Ao contrário dos grelhadores esféricos comuns, está equipado com o Trichtersystem® (sistema de funil) patenteado e um recipiente integrado para cinzas. Este avanço na tecnologia dos grelhadores garante uma excelente qualidade dos grelhados sem que a gordura pegue fogo, facto sempre indesejável e nocivo para a saúde.
- A grelha e o funil constituem uma unidade e podem, deste modo, ser virados facilmente durante o grelhar com um único gesto. Os alimentos podem ser grelhados directa ou indirectamente sobre as brasas, conforme se queira, sem que seja necessário substituir o grelhador.
- A grelha rebatível facilita o abastecimento de carvão antes e durante o grelhar.
- Um anel adicional na grelha de carvão evita que o carvão caia na esfera.
- O calor pode ser regulado sem problemas, abrindo e fechando os orifícios de ventilação: a temperatura aumenta se se abrirem, e diminui, se se fecharem.

- Ao fechar a tampa, cria-se convecção de ar e, por isso, também é possível fazer assados.
- Para evitar que a carne seque, pode introduzir-se água no recipiente de sucos, que irá evaporar durante o grelhar. Em vez da água, também podem utilizar-se sumos de frutos ou madeiras aromáticas como a videira e a macieira, que conferem um sabor delicioso.

Instruções de segurança

O desrespeito por estas instruções de segurança e medidas de precaução pode causar ferimentos graves. Por isso, leia cuidadosamente todas as instruções contidas neste guia antes de colocar o seu grelhador em funcionamento.

- Não utilizar o grelhador em espaços fechados!
- Nunca abandone o grelhador sem vigilância durante o funcionamento.
- Antes da colocação em funcionamento, disponha o grelhador o mais protegido possível do vento.
- Utilize exclusivamente acendalhas comuns e cumpra as instruções da embalagem.
- CUIDADO: não utilize álcool ou benzina para o acendimento ou reacendimento. Utilize apenas acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3.
- Nunca adicione novamente acendalha líquida ou carvão embebido em acendalha a carvão ardente ou quente.
- Mantenha uma distância de segurança de 1,5 m relativamente a materiais inflamáveis.
- ATENÇÃO: manter as crianças e os animais domésticos afastados.
- ATENÇÃO: este grelhador irá aquecer muito e não deve ser movido durante o funcionamento.
- Os aparelhos equipados com rodízios orientáveis não devem ser movidos sobre superfícies irregulares ou elevações!
- Remova as cinzas apenas quando tiverem arrefecido completamente.
- Use sempre luvas de proteção durante o grelhar e quando ajustar os orifícios de ventilação.
- Use vestuário adequado. Mangas compridas e soltas incendeiam-se rapidamente.

Medidas antes do aquecimento

- Coloque o grelhador OUTDOORCHEF sobre uma superfície plana e segura.
- Antes de acender o carvão, verifique se a tampa de cinzas está bem introduzida e se todas as fendas de ventilação estão abertas.
- Para acender, recomendamos a utilização de acendalhas comuns e papel em lugar de acendalha líquida.
- Para conseguir um calor forte e constante, OUTDOORCHEF recomenda a utilização de briquetes

de carvão de alta qualidade em vez de carvão comum. Armazene-as num local seco.

- Para grelhar durante aprox. 1.5 horas, são necessários aprox. 1 kg de briquetes de carvão comuns ou cerca de 0.5–1 kg de briquetes COCOCHEF.

Aquecimento de grelhadores com grelha de acendimento

1. Antes do acendimento, retire todos os componentes do interior do grelhador (grelha, recipiente de sucos, grelha do carvão), para que haja ar suficiente e, assim, se garanta uma óptima capacidade de queima.
2. Coloque a pequena grelha de acendimento, cubra-a com acendalhas normais e acenda-as. Não utilize, contudo, quaisquer líquidos como gasolina, álcool ou outros auxiliares de queima líquidos semelhantes. Nunca adicione acendalha líquida ou carvão embebido em acendalha a carvão ardente ou quente.
3. Coloque agora a grelha do carvão e cubra-a, de preferência, com briquetes. Preste atenção para que não haja briquetes encostados à esfera.
4. Deixe o carvão arder durante 30–45 minutos com a tampa aberta, até que fique uniformemente em brasa e apresente uma camada branca. Comece a grelhar só nessa altura.

Aquecimento de grelhadores sem grelha de acendimento

1. Antes do acendimento, retire os componentes que se seguem do interior do grelhador (grelha de grelhar, funil, recipiente de sucos), para que haja ar suficiente e, assim, se garanta uma óptima capacidade de queima.
2. Cubra a grelha de carvão com acendalhas comuns e acenda-as. Não utilize, contudo, quaisquer líquidos como gasolina, álcool ou outros auxiliares de queima líquidos semelhantes. Nunca adicione acendalha líquida ou carvão embebido em acendalha a carvão ardente ou quente.
3. Cubra as acendalhas, de preferência, com briquetes. Preste atenção para que não haja briquetes encostados à esfera.
4. Deixe o carvão arder durante 30–45 minutos com a tampa aberta, até que fique uniformemente em brasa e apresente uma camada branca. Comece a grelhar só nessa altura.

Grelhar

1. Reparta o carvão de modo a que apenas metade da grelha fique coberta e o recipiente de sucos possa ser colocado no meio. **A segunda metade**

da grelha deve ficar livre, para que, durante o grelhar:

- a) consiga uma óptima alimentação de ar e, deste modo, o máximo desenvolvimento de calor e
- b) possa optar por grelhar directa ou indirectamente, virando a grelha de forma fácil e rápida.

Indirectamente: Grelhe os alimentos sobre a parte do funil fechada (indirectamente), para evitar que peguem fogo, o que não é saudável. Mais apropriado para carnes gordas como frango, pato ou carne marinada, etc.

Directamente: Directamente sobre a abertura do funil e do carvão ardente. Mais adequado para carne magra ou para grelhar.

2. Coloque agora o recipiente de sucos no meio da grelha de carvão e encha-o com o líquido desejado.
3. Instale, só então, o funil e a grelha de grelhar. Assegure-se de que a grelha rebatível se encontra por cima da abertura do funil, para que os dois ressaltos por baixo da grelha de grelhar se possam introduzir, sem problemas, nos orifícios do funil previstos para esse efeito.
4. Rode a abertura do funil de modo a que fique por cima do carvão aceso. Obtém, deste modo, uma óptima circulação de ar. Comece a grelhar só nessa altura.
5. Observe constantemente o desenvolvimento de calor no seu grelhador, antes de adicionar mais carvão. É necessária uma dosagem cuidadosa, para que se possa manter o aumento de temperatura sob controlo. Para proteger os alimentos e o grelhador, não devem atingir-se temperaturas superiores a 300 °C (626 °F). Temperaturas demasiado altas podem deformar peças do grelhador.
6. A grelha rebatível facilita o abastecimento de carvão durante o grelhar. Rode a grelha de grelhar de modo a que a parte rebatível fique por cima da abertura do funil. Acrescente mais briquetes e aguarde cerca de 5–10 minutos com a tampa aberta, até que estes fiquem completamente em brasa.

Dicas e indicações úteis

- No deje la tapa caliente sobre la hierba. Dependiendo del modelo, utilice el gancho situado en el interior de la tapa para colgarla en un lateral de la barbacoa.
- Asegúrese de que hay suficiente líquido siempre en el cazo central.
- El calor puede regularse fácilmente abriendo o cerrando los agujeros de ventilación situados en el recoge cenizas. Cerrando los agujeros el aire y el calor disminuyen. La rejilla de ventilación de la tapa siempre tiene que estar abierta mientras se use.

(pt)

- OUTDOORCHEF recomienda mantener la tapa cerrada mientras se cocina. Esto hace que el calor recircule por convección y disminuye el tiempo de cocción considerablemente.
- Cuando tenga que darle la vuelta a la carne utilice unas pinzas de la longitud adecuada para evitar que pierda sus jugos y se seque con el uso de brochetas.

Limpeza e manutenção

- Se, depois do grelhar, desejar abafar o carvão, coloque a tampa e feche todos os orifícios de ventilação. Não utilize água.
- Antes de voltar a grelhar, retire sempre todos os restos de cinzas.
- Limpe as várias grelhas com uma escova especial para grelhas com cerdas de latão (não de aço). Não utilize quaisquer objectos cortantes ou produtos de limpeza agressivos. Lave o colector de gordura com água e sabão o líquido de limpeza do BBQ de OUTDOORCHEF.
- Para que possa desfrutar, por muito tempo, do aspecto e qualidade do seu grelhador, recomendamos que, uma vez por ano, trate todos os componentes em madeira com um óleo para madeira, o que impede a ocorrência de deformações e fendas.
- Para aumentar a vida útil do seu barbecue, recomenda-se a colocação de uma capa de protecção OUTDOORCHEF adequada depois de o barbecue ter arrefecido completamente, de modo a protegê-lo contra as agressões externas. Para evitar a ocorrência de condensação, a capa de protecção deve ser retirada após ter chovido.
- *As capas de protecção podem ser adquiridas numa loja especializada.*

OUTDOORCHEF BBQ CLEANER – Utilização:

Usar luvas para proteger as mãos e, se possível, óculos. Pulverizar minuciosamente o grelhador ou os acessórios quando este ainda estiver ligeiramente quente, deixar actuar aprox. 15–30 min. Pulverizar novamente as áreas sujas e lavar minuciosamente com água em abundância e secar.

Disposições de garantia

A OUTDOORCHEF assume a garantia por defeitos relativos a peças isoladas e à qualidade de fabrico e tratamento pelo seguinte período:

- 3 anos para a esfera esmaltada (parte inferior e tampa), assim como para todas as peças em aço especial
- 2 anos para todas as restantes peças

a partir da data da compra (data da prova de compra). As reclamações ao abrigo da garantia só serão válidas se apresentadas em conjunto com o recibo de compra, ao respectivo vendedor. A garantia por danos no esmalte só é concedida a 100% no prazo de participação de 30 dias a partir da data da compra e aplica-se apenas a aparelhos novos que ainda não tenham sido utilizados.

Excluem-se das prestações de garantia os seguintes pontos:

- Irregularidades, pontos defeituosos mínimos e diferenças de cor do esmalte
- Defeitos causados por uma utilização errada ou negligente, assim como por instalação imprópria
- Alterações da cor, assim como a formação de corrosão e ferrugem causadas por influências climáticas ou pela utilização indevida de produtos químicos
- Defeitos resultantes de modificações, da utilização não conforme à finalidade ou de danos intencionais
- Defeitos derivados de trabalhos de manutenção e reparação impróprios
- Danos causados pela não realização de manutenção rotineira
- Danos ocorridos durante o transporte
- Danos por motivos de força maior
- Desgaste normal da grelha de carvão, da grelha de grelhar, do funil, do termómetro
- Custos de montagem e transporte ao abrigo da garantia
- Danos devidos ao desgaste causado por uma utilização profissional (hotelaria, gastronomia, eventos, etc.)

Os produtos OUTDOORCHEF encontram-se permanentemente em desenvolvimento. Por essa razão, podem ser implementadas alterações sem aviso prévio.

Indicação relativa ao mostrador da temperatura

A indicação do termómetro pode divergir em +/- 10%.

O PROPRIETÁRIO DEVERÁ GUARDAR ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES, MANTENDO-O ACESSÍVEL EM QUALQUER MOMENTO.

Manual do Utilizador do grelhador esférico a carvão 2012_N.º art.º 19.100.17



TRÆKULSKUGLEGRILL

Brugsanvisning

BEMÆRK: Begynd med at notere serienummeret på din trækulskuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret står på grillens stel og på emballagen. Serienummeret er vigtigt i forbindelse med forespørgsler, bestilling af reservedele og i forbindelse med eventuelle garantisager.



Gem brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og vedligeholdelse. **BEMÆRK: OUTDOORCHEF-kuglegrillen til trækul må ikke bruges som ildsted.**

Fordele ved OUTDOORCHEF's trækulskuglegrill

- Din OUTDOORCHEF-kuglegrill er en nyhed inden for trækulsgillere og er den mest avancerede af sin art.
- I modsætning til traditionelle kuglegrillere er den forsynet med det patenterede tragtssystem[®] og en indbygget askebeholder. Dette gennembrud inden for grillteknik giver en fremragende grillkvalitet uden sundhedsskadelige og ubehagelige fedtbrande.
- Grillristen og tragten udgør en enhed og kan således ganske enkelt drejes med et håndtag under grillningen. Maden kan efter ønske tilberedes ved direkte eller indirekte stegning, uden at den skal flyttes på grillristen.
- Grillristen kan klappes op, så det er nemt at fylde flere kul på, før og mens der grilles.
- En ekstra ring på kulristen forhindrer, at der falder kul ned i kuglen.
- Nem varmeregulering ved åbning og lukning af ventilationsåbningerne: Hvis de åbnes, forhøjes temperaturen, og hvis de lukkes, sænkes den.
- Hvis låget lukkes, virker grillen som en varmluftsovn, som man således også kan bage i.
- For at beskytte kød mod udtørring kan der hældes vand i drypbakken. Dette fordampes så under stegningen. I stedet for vand kan man også tilføje frugt-saft og velduftende træ såsom vindruegrene og æblegrene osv., hvilket giver en pragtfuld smag.

Sikkerhedsanvisninger

Hvis sikkerhedsanvisninger og andre sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes, kan dette medføre alvorlig personskade. Læs derfor alle anvisningerne i denne vejledning grundigt, før grillen tages i brug.

- Grillen må ikke bruges i lukkede rum!
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Inden optænding bør grillen placeres på et sted med mest muligt læ.
- Brug kun de optændingsbrikker, der fås i almindelig handel, og følg anvisningerne på pakningen.
- Brug aldrig benzin og/eller sprit til optænding eller genoptænding. Brug kun optændingshjælp i henhold til EN 1860-3.
- Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er vædet med tændvæske, på varme kul eller kul, der har været tændt.
- Hold en sikkerhedsafstand på 1,5 m til brændbare materialer.
- Børn og kæledyr skal holdes væk.
- Denne grill bliver meget varm og må ikke flyttes, når der er tændt op i den.
- Grillere, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ulige flader og kanter!
- Tøm først grillen for aske, når den er helt kold.
- Tag altid grillhandsker på, medens der grilles og ved indstilling af ventilationsåbningerne.
- Tag velegnet tøj på. Der kan hurtigt gå ild i lange løse ærmer.

Det bør du gøre, før du tænder op

- Placer OUTDOORCHEF-grillen på en plan, stabil overflade.
- Sørg, inden der tændes op, for, at askebeholderen er sat korrekt i, og at alle luftåbninger er åbne.
- Vi anbefaler, at der til optænding bruges almindelige optændingsbrikker og papir i stedet for tændvæske.
- For at opnå en høj og konstant varme, anbefaler vi, at der bruges trækulsbriketter af god kvalitet i OUTDOORCHEF-grillen i stedet for almindelige trækul. Briketterne bør opbevares på et tørt sted.
- Til ca. 1½ times grillstegning skal der bruges ca. 1 kg almindelige briketter eller ca. 0.5–1 kg COCO-CHEF-briketter.

Optænding i grill med optændingsrist

1. Fjern inden optænding alt indhold i grillen (grillrist, tragt, drypbakke, kulrist), så der er nok luft til



- rådighed, for derved sikres en optimal forbrænding.
- Læg den lille optændingsrist i, læg almindelige optændingsbrikker på og sæt ild til dem. Brug aldrig tændvæske såsom benzin, sprit eller lignende brændstoffer til optænding. Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er vædet med tændvæske, på varme kul eller kul, der har været tændt.
 - Læg nu kulristen i og dæk den med trækul, helst briketter. Sørg for, at briketterne ikke kommer i berøring med kuglevæggen.
 - Lad kullene brænde med åbent låg ca. 30–45 min., indtil de gløder jævnt og er dækket med et hvidt lag. Først da er grillen klar til at stege på.

Optænding i grill uden optændingsrist

- Fjern inden optænding følgende indhold i grillen (grillrist, dragt, drypbakke), så der er nok luft til rådighed, for derved sikres en optimal forbrænding.
- Læg almindelige optændingsbrikker på kulristen og sæt ild til dem. Brug aldrig tændvæske såsom benzin, sprit eller lignende brændstoffer til optænding. Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er vædet med tændvæske, på varme kul eller kul, der har været tændt.
- Læg trækul, helst briketter, over optændingsbrikkerne. Sørg for, at briketterne ikke kommer i berøring med kuglevæggen.
- Lad kullene brænde med åbent låg ca. 30–45 min., indtil de gløder jævnt og er dækket med et hvidt lag. Først da er grillen klar til at stege på.

Grillstegning

- Fordel nu kullene således, at der kun er kul på halvdelen af risten, og drypbakken kan sættes ned i midten. **Den anden halvdel af risten skal holdes fri**, for at man under grillstegning:
 - opnår en optimal lufttilførsel og således en maksimal varmeudvikling og
 - nemt og hurtigt kan vælge mellem indirekte og direkte grillning ved blot at dreje risten.

Indirekte: Maden steges (indirekte) over den lukkede del af dragten for at undgå usunde fedtbrande. Egner sig bedst til fedt kød såsom kylling, and og marineret kød osv.

Direkte: Direkte over åbningen i dragten og de varme kul. Egner sig bedst til fedtfattigt kød eller til bruning.
- Sæt nu drypbakken ned på midten af kulristen og fyld den med den ønskede væske.
- Først nu sættes dragten og grillristen i. Sørg for, at den del af risten, der kan klappes op, befinder sig over åbningen i dragten, således at de to tappe

under grillristen nemt kan gå ned i de hertil beregnede huller i dragten.

- Drej åbningen i dragten således, at den befinder sig over de brændende kul. På den måde opnås en optimal luftcirkulation. Først nu er grillen klar til at stege på.
- Hold hele tiden øje med varmeudviklingen i grillen, inden der fyldes flere kul på. Det er vigtigt at dosere kullene forsigtigt for at kunne holde temperaturstigningen under kontrol. For at skåne maden og grillen bør den ikke komme op på højere temperaturer end 300 °C (626 °F). For høje temperaturer kan deformere dele af grillen.
- Grillristen kan klappes op, så det er nemt at fylde flere kul på, mens der grilles. Drej grillristen således, at den opklappede del befinder sig over dragtåbningen. Fyld ekstra briketter på og vent ca. 5–10 minutter med åbent låg, til disse brænder godt.

Nyttige tips og gode råd

- Læg aldrig det varme grill-låg på græsplænen. På modeller uden låghængsel eller lågholder bruges den krog, der er indvendigt i låget, til at hægte på kanten af underdelen af grillen.
- Sørg for, at der altid er væske i drypbakken.
- Varmen regulerer man ved at åbne og lukke ventilationsåbningerne på askebeholderen. Når hullerne lukkes, reduceres varmen. Skydeåbningen i låget skal derimod altid være åben under grillstegning.
- OUTDOORCHEF anbefaler, at låget lukkes under grillning. Gennem den indvendige luftcirkulation i grillen nedsættes grilltiden med op til en tredjedel.
- Tag altid grillhandsker på, mens der grilles og ved indstilling af ventilationsåbningerne.
- Til at vende maden bør man i stedet for en gaffel altid bruge en solid kødtang af tilstrækkelig længde, så man ikke stikker i kødet, og kødsaften løber ud.

Rengøring og vedligeholdelse

- Hvis kullene skal slukkes efter grillningen, så sæt låget på og luk alle ventilationsåbninger. Der må ikke hældes vand på.
- Alle askerester skal fjernes, inden grillen tages i brug næste gang.
- Rens de forskellige riste med en messingbørste (ikke med en stålbørste). Brug ikke skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler. Vask drypbakken med sæbevand og rengør den med OUTDOORCHEF's BBQ rengøringsmiddel.
- For at bevare grillen pæn og i god stand så længe

som muligt anbefaler vi, at alle trædele en gang årligt behandles med træolie – det modvirker, at træet slår sig og får revner.

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

OUTDOORCHEF BBQ rengøringsmiddel – Anvendelse:

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

Garantibestemmelser

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

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

Garantikrav kan kun gøres gældende ved forelægelse af kvittering for købet hos den pågældende forhandler. Der ydes kun 100 % garanti for skader på emaljen, hvis skaden anmeldes inden for de første 30 dage efter købsdatoen. Garantien gælder kun for nye enheder, som endnu ikke har været i brug.

Følgende punkter er ikke omfattet af garantien:

- Ujævnheder, minimale fejl og farveforskelle i emaljeringen
- Defekter på grund af forkert eller uforsvarlig benyttelse eller ukorrekt installation
- Farveændringer samt dannelse af korrosion og flyverust på grund af vejrligspåvirkning eller forkert anvendelse af kemikalier
- Defekter på grund af ændringer, anvendelse til andre formål end det tiltænkte eller bevidst beskadigelse
- Defekter på grund af ukorrekt vedligeholdelses- eller reparationsarbejde
- Skader, som skyldes, at den rutinemæssige vedligeholdelse ikke er udført
- Transportskader
- Skader, som skyldes force majeure
- Normal slitage på kulrist, grillrist, tragt, termometer
- Montage- og transportomkostninger i forbindelse med garantien

- Skader som følge af slid ved professionel brug (hotelvirksomhed, gastronomi, arrangementer osv.)

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

Oplysning vedrørende temperaturvisningen:

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

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

Brugsanvisning trækulskuglegriller 2012_varenr. 19.100.17



HIILIPALLOGRILLI

Käyttöohje

TÄRKEÄÄ: Merkitse ensimmäiseksi muistiin hiilipallogrillin sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelle. Numero löytyy grillin alustasta ja pakkauksesta. Sarjanumero on tärkeä kysymysten pulmatonta käsittelyä varten sekä varaosatilauksen ja mahdollisten takuuvaatimusten yhteydessä.



Säilytä käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja kunnossapitoa koskevia ohjeita.

HUOMIO: OUTDOORCHEF-hiilipallogrillia ei saa käyttää tulisijana.

Fordele ved OUTDOORCHEF's trækulskuglegrill

- Din OUTDOORCHEF-kuglegrill er en nyhed inden for trækulsgriber og er den mest avancerede af sin art.
- I modsætning til traditionelle kuglegriller er den forsynet med det patenterede tragsystem[®] og en indbygget askebeholder. Dette gennembrud inden for grillteknik giver en fremragende grillkvalitet uden sundhedsskadelige og ubehagelige fedtbrande.
- Grillristen og tragten udgør en enhed og kan således ganske enkelt drejes med et håndtag under grillningen. Maden kan efter ønske tilberedes ved direkte eller indirekte stegning, uden at den skal flyttes på grillristen.
- Grillristen kan klappes op, så det er nemt at fylde flere kul på, før og mens der grilles.
- En ekstra ring på kulristen forhindrer, at der falder kul ned i kuglen.
- Nem varmeregulering ved åbning og lukning af ventilationsåbningerne: Hvis de åbnes, forhøjes temperaturen, og hvis de lukkes, sænkes den.
- Hvis låget lukkes, virker grillen som en varmluftsovn, som man således også kan bage i.
- For at beskytte kød mod udtørring kan der hældes vand i drypbakken. Dette fordampes så under stegningen. I stedet for vand kan man også tilføje frugt-saft og velduftende træ såsom vindruegrene og æblegrene osv., hvilket giver en pragtfuld smag.

Turvallisuusohjeet

Jos näitä turvallisuusohjeita ja varotoimenpiteitä ei noudateta, saattaa seurauksena olla vakava loukkaantuminen. Lue sen vuoksi koko käyttöohje huolellisesti läpi ennen grillin käyttöönottoa.

- Ei saa käyttää sisätiloissa!
- Älä koskaan jätä grilliä ilman valvontaa sen käytön aikana.
- Aseta grilli ennen sen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Käytä ainoastaan tavallisia grillin sytytysnesteitä ja noudata pakkauksen ohjeita.
- VARO! Alku-tai uudelleensytytyksessä ei saa käyttää spritiä tai bensiiniä! Käytä vain standardin SFS-EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- Älä milloinkaan kaada sytytysnesteitä tai sytytysnesteellä kostutettuja hiiliä kuumille tai lämpimille hiilille.
- Pidä 1,5 metrin turvaetäisyys palaviin materiaaleihin.
- HUOMIO! Pidä lapset ja kotieläimet etäällä grillistä.
- HUOMIO! Grilli kuumenee erittäin kuumaksi eikä sitä saa käytön aikana siirtää.
- Laitteita, joissa on pyörät, ei saa siirtää epätasaisilla pinnoilla tai korokkeiden yli!
- Poista tuhka vasta, kun se on täysin jäähtynyt.
- Käytä aina grillauksen aikana ja ilma-aukkojen säädön yhteydessä grillauskäsineitä.
- Käytä soveltuvaa vaatetusta. Pitkät leveät hihat voivat helposti syttyä tuleen.

Toimenpiteet ennen grillin kuumennusta

- Aseta OUTDOORCHEF-grilli tasaiselle ja turvallisele alustalle.
- Varmista ennen hiilten sytyttämistä, että tuhka-astia on asetettu paikalleen oikein ja että kaikki tuuletusaukot on avattu.
- Suosittelemme sytytysnesteiden asemesta sytyttämistä myynnissä olevilla sytytyspaloilla ja paperilla.
- Korkean ja tasaisen lämmön saavuttamiseksi OUTDOORCHEF suosittelee korkealaatuisten puuhiilibrikettien käyttöä tavanomaisen puuhiilen sijaan. Säilytä niitä kuivassa paikassa.
- Noin puolentoista tunnin grillausaika varten tarvitset noin 1 kg:n tavallisia hiilibrikettejä tai noin 0,5–1 kg COCOHEF-brikettejä.

Sytytysritilällä varustettujen grillien kuumennus

1. Poista ennen sytytystä kaikki grillin sisällä olevat osat (grilliritilä, suppilo, nesteastia, hiiliritilä). Tällöin grilliin pääsee riittävästi ilmaa ja palaminen on siten optimaalista.

2. Työnnä pieni sytytysritilä grillin sisään, aseta sille tavallisia sytytyspaloja ja sytytä ne. Älä kuitenkaan käytä nesteitä, kuten bensiiniä, spriiä tai muita vastaavia nestemäisiä sytykkeitä. Älä milloinkaan kaada sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumille tai lämpimille hiilille.
3. Työnnä nyt hiiliritilä grillin sisään ja aseta sille mieluiten brikettejä. Varmista, etteivät briketit kosketa palloa.
4. Anna hiilten palaa noin 30–45 minuuttia kannen ollessa avattuna, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niitä ympäröi valkoinen kerros. Aloita grillaus vasta sitten.
4. Käännä suppilon aukko siten, että se on palavien hiilten päällä. Näin saavutetaan ihanteellinen ilmankierto. Aloita grillaus vasta sitten.
5. Tarkkaile jatkuvasti grillin lämmön kehittymistä, ennen kuin lisää hiiliä. Hiilten varovainen annostelu on tarpeen, jotta lämpötilan kohoaminen pysyy hallinnassa. Grillattavien ruokien ja grillin suojaamiseksi lämpötila ei saa ylittää 300 °C. Liian korkeat lämpötilat saattavat aiheuttaa grillin osien vääntymisen.
6. Auki käännettävä grilliritilä helpottaa hiilten lisäämistä grillauksen aikana. Käännä grilliritilä siten, että sen auki käännettävä osa on suppilon aukon yläpuolella. Lisää brikettejä ja odota noin 5–10 minuuttia kannen ollessa auki, kunnes ne palavat kunnolla.

Sytytysritilättömien grillien kuumennus

1. Poista ennen sytytystä grillin sisältä seuraavat osat: grilliritilä, suppilo, nesteastia. Tällöin grilliin pääsee riittävästi ilmaa ja palaminen on siten optimaalista.
2. Aseta hiiliritilälle tavallisia sytytyspaloja ja sytytä ne. Älä kuitenkaan käytä nesteitä, kuten bensiiniä, spriiä tai muita vastaavia nestemäisiä sytykkeitä. Älä milloinkaan kaada sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumille tai lämpimille hiilille.
3. Peitä sytytyspalat mieluiten briketeillä. Varmista, etteivät briketit kosketa palloa.
4. Anna hiilten palaa noin 30–45 minuuttia kannen ollessa avattuna, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niitä ympäröi valkoinen kerros. Aloita grillaus vasta sitten.

Grillaus

1. Levitä nyt hiilet siten, että ne peittävät vain puolet ritilästä ja että keskelle voidaan asettaa nesteastia.
Ritilän toisen puolen on jäätävä vapaaksi, jotta grillauksen aikana:
 - a) saadaan aikaan optimaalinen ilmansyöttö ja siten suurin mahdollinen lämpö ja
 - b) voit helposti ja nopeasti valita epäsuoran ja suoran grillauksen välillä ritilää kääntämällä.

Epäsuora: Paista ruokia suljetun suppilo-osan päällä (epäsuorasti) rasvan epäterveellisen palamisen välttämiseksi. Soveltuu lähinnä rasvaiselle lihalle, kuten broilerille, ankalle ja marinoidulle lihalle jne.

Suora: Suoraan suppilon aukon ja kuumien hiilten päällä. Soveltuu lähinnä vähärasvaiselle lihalle tai ruskistukseen.
2. Aseta nyt nesteastia hiiliritilän keskelle ja täytä se haluamallasi nesteellä.
3. Aseta vasta nyt suppilo ja grilliritilä paikalleen. Varmista, että ritilän auki käännettävä osa on suppilon aukon yläpuolella, jotta grilliritilän alapuolella olevat kaksi nokkaa voidaan vaivatta työntää niille tarkoitettuihin suppilon reikiin.

Hyödyllisiä ohjeita ja vinkkejä

- Älä aseta grillin kuumaa kantta nurmikolle. Jos mallin kannessa ei ole saranaa tai kannen pidikettä, käytä kannen sisäpuolella olevaa koukkuja kannen ripustamiseen grillin alaosan reunaan.
- Huolehdi siitä, että rasva-astiassa on aina nestettä.
- Lämpöä voidaan säätää avaamalla ja sulkemalla tuhkasäiliön alailma-aukkoja. Aukkojen sulkeminen vähentää lämpöä. Kannen ilmaventtiilin on sitä vastoin oltava aina auki grillauksen aikana.
- OUTDOORCHEF suosittelee kannen sulkemista grillauksen ajaksi. Ilman kiertäminen grillin sisällä lyhentää grillausaikaa jopa kolmanneksen.
- Käytä aina grillauksen aikana ja ilma-aukkojen säädön yhteydessä grillauskäsineitä.
- Käytä grillattavien tuotteiden kääntämiseen haarukan asemesta hyviä ja riittävän pitkiä grillipihtejä, jotta lihaan ei tule reikiä ja se säilyy siten mehukkaana.

Puhdistus ja kunnossapito

- Kun haluat tukahduttaa hiilet grillauksen jälkeen, aseta kansi grillin päälle ja sulje kaikki ilma-aukot. Älä käytä vettä.
- Poista ennen seuraavaa grillauskertaa kaikki tuhka-jäänteet.
- Puhdista ritilät messinkiharjaksisella grilliharjalla (ei teräsharjaksisella). Älä käytä teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Pese rasva-astia saippuvedellä tai puhdista se OUTDOORCHEF BBQ Cleaner -puhdistusaineella.
- Jotta grilli säilyttää ulkonäkönsä ja arvonsa mahdollisimman pitkään, suosittelemme kaikkien puuo-

(fi)

sien käsittelyä puuöljyllä kerran vuodessa – se estää vääntyilyä ja halkeamia.

- Grillin käyttöänsä pidentämiseksi suosittelemme grillin jäähtymisen jälkeen suojaamaan sen säältä sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä. Kosteuden kerääntymisen estämiseksi suojapeite on poistettava sateen jälkeen.
- Suojapeitteitä on saatavissa grillin myyjältä.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner - käyttö:

Suojaa kätesi käyttämällä käsineitä ja mielellään suojalaseja. Suihkuta grilli tai varusteet aineella perusteellisesti niiden ollessa vielä hieman lämpimiä, ja anna vaikuttaa 15–30 minuuttia. Suihkuta likaantuneet pinnat uudelleen ja huuhtelee perusteellisesti vedellä sekä kuivaa.

Takuumääräykset

OUTDOORCHEFin myöntämä takuu kattaa yksittäisten osien viat sekä valmistukseen ja työstöön liittyvät viat. Takuuajat ovat seuraavat:

- emaloitu pallo (alaosa ja kansi) sekä kaikki ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat: 3 vuotta
- kaikki muut osat: 2 vuotta

ostopäivästä lukien (ostokuitin päivämäärä).

Takuuvaatimukset voidaan esittää vain tuotteen myyjälle esittämällä ostokuitti. Emaloinnin vaurioita koskeva 100 %:n takuu on voimassa vain 30 päivän ajan ostopäivästä lukien ja koskee vain uusia laitteita, joita ei vielä ole käytetty.

Takuu ei koske seuraavia kohtia:

- emaloinnin epätasaisuudet, erittäin vähäiset vika kohdat ja värierot
- vääränlaisesta tai varomattomasta käytöstä sekä väärästä asennuksesta aiheutuvat viat
- värimuutos sekä korroosion ja pintaruosteen muodostuminen sään vaikutuksesta tai kemikaalien epäasianmukaisen käytön vuoksi
- tehdyistä muutoksista, käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä tai ilkeästä vahingoittamisesta johtuvat viat
- vääränlaisista huolto- ja korjaustöistä aiheutuvat viat
- vauriot, jotka johtuvat tavanomaisen huollon laiminlyönnistä
- kuljetuksen aikana syntyneet vauriot
- ylivoimaisesta esteestä aiheutuvat vauriot
- hiiliritilän, grilliritilän, suppilon ja lämpömittarin normaali kulumisen
- takuuseen liittyvät asennus- ja kuljetuskustannukset
- ammattikäytössä (hotellit, ravintolat, tilaisuudet jne.) aiheutuneesta kulumisesta johtuvat vahingot

OUTDOORCHEF-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Tästä syystä muutoksia voidaan tehdä ilman edeltävää ilmoitusta.

Lämpötilan näyttöä koskeva huomautus

Lämpömittarin näytön poikkeama voi olla +/- 10 %.

OMISTAJAN TULEE SÄILYTTÄÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE SITEN, ETTÄ SE ON AINA SAATAVILLA.

Käyttöohje, hiilipallogrilli 2012_Art.-nro 19.100.17



OUTDOORCHEF-KULLGRILL

Bruksanvisning

VIKTIG: Ta godt vare på serienummeret, som du finner på understellet av grillen og på pakningen. Skriv nummeret ned på baksiden av bruksanvisningen. Serienummeret må alltid oppgis ved henvendelser til eller garantikrav som rettes mot forhandleren. Ta godt vare på denne instruksjonen. Den inneholder viktige henvisninger til sikkerhet, bruk og vedlikehold.



Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold av din kulegrill for kull. **NB: Kullgrillen fra OUTDOORCHEF må ikke brukes som åpent ildsted!**

Fordeler ved kullgrillen fra OUTDOORCHEF

- Din OUTDOORCHEF-kullgrill er en nytviklet grill for trekull eller briketter og er det mest fremslående grillapparatet på markedet.
- I motsetning til vanlige kullgriller er den utstyrt med et patentert traktsystem[®]. Traktkokesystemet med integrert trakt og fettopptakskål er et gjennombrudd i grillteknologien og garanterer fremragende grillkvalitet uten helsefarlig og plagsom fettbrann.
- Grillrosten og trakten danner en enhet og kan dreies 360°. Disse spesielle egenskapene gjør det mulig at det enten kan grilles direkte over de hete gloene eller indirekt over den hete trakten uten at det er nødvendig å forandre på grillen.
- Til bekvem påfylling av trekull/briketter er trakten utstyrt med en åpning, og grillrosten kan oppklappes.
- En ekstra ring ved trekullristen forhindrer at kull faller ned i kulen.
- Varmen kan uproblematisk reguleres ved å åpne og lukke ventilasjonsåpningene. Å åpne øker temperaturen, å lukke minsker temperaturen.
- Lukking av dekselen fører til omluft slik at det også er mulig å bake.

- Fettopptakskålen kan fylles med vann som forhindrer at det som stekes tørker ut. I stedet for vann kan også fruktsaft og aromatiske trær som f.eks. vintré, epletré, hickory, mesquite, benyttes som gir en god smak.

Sikkerhetsanvisninger

Hvis ikke disse sikkerhetsanvisningene og forsiktighetsregler iakttas kan det føre til alvorlige skader. Les derfor alle anvisningene før grillen tas i bruk.

- Ikke bruk grillen i lukkede rom!
- Sørg for at grillen alltid er under oppsikt under bruk.
- Grillen må plasseres på et mest mulig vindbeskyttet sted før den tas i bruk.
- Bruk bare grilltennemiddel som fåes i handelen og følg instruksjonene på pakken.
- **ADVARSEL!** Ikke bruk sprit eller bensin til å tenne eller antenne grillen på nytt. Kun tenningsvæske som er i samsvar med EN 1860-3 må brukes.
- Tøm aldri tenningsvæske på hete eller varme kull, eller bruk kull som er gjennomtrukket med tenningsvæske.
- Hold en sikkerhetsavstand på 1,5 m til brennbare materialer.
- **OBS!** Barn og husdyr må holdes unna
- **OBS!** Denne grillen blir veldig varm og må ikke flyttes under bruk.
- Griller som er utstyrt med lenkehjul må ikke skyves over ujevne gulv eller avsatter!
- Fjern ikke asken før grillen er fullstendig avkjølt
- Ved grillering og innstilling av luftningsåpningene benytt alltid grillhansker.
- Ha på riktige klær. Lange, løssittende ermer tar lett fyr.

Forberedelser før bruk

- Sett alltid grillen på et stødig og sikkert underlag.
- Påse at askeskuffen er på riktig sted og at luftehullene oventil og nedentil er fullstendig åpne før du tenner kullbrikettene.
- For å kunne tenne kullbrikettene anbefaler vi deg å bruke chimney kull-lighter og standard lightere med papir som hjelp, enn å bruke flytende grillvæske.
- For tilberedning som tar ca. 1.5 timer vil du trenge ca. 1 kg med normal kull eller 0.5–1 kg av kullbriketter.
- OUTDOORCHEF anbefaler bruk av kullbriketter av kvalitet enn bruk av normalt kull og til å oppbevar dem på et tørt sted.



Tenningsinstruksjoner for griller med tennerist

1. Fjern de indre delene som er i grillen (kullgitter, tilberedningsgitter og dryppepannen).
2. Plasser tennbrikketene på tenningsristen og tenn grillen. Bruk aldri flytende gass slik som bensin eller andre lignende gasser som er høyt eksplosive for å tenne eller tenne grillen på nytt! Ikke tilfør tenningsvæske eller legg til med tenningsvæske impregnerte kullbriketter til hete eller varme kullbriketter.
3. Sett inn kullgitteret og fordel kullbrikketene overalt. Legg dem aldri direkte på bunnen eller siden av skålen for å unngå at porselensbelegget blir skadet!
4. Vent i ca. 30–45 minutter til kullbrikketene er dekt med et lyst belegg av grå aske.

Tenningsinstruksjoner for griller uten tennerist

1. Før du tenner på grillen må du fjerne følgende deler inne i grillen (grillrist, trakt, dryppeskål), slik at det finnes tilstrekkelig luft og en optimal brenningstemperatur sikres.
2. Legg vanlige tennbriketter på kullristen og få dem til å blusse opp. Ta aldri bensin, sprit eller lignende flytende væsker til hjelp ved tenningen. Tøm aldri tenningsvæsker eller kull som es fuktet med den på hete eller varme kullbriketter.
3. Dekk tennbrikketene med kullbriketter. Pass på, at det ikke ligger briketter direkte mot grillkulen.
4. La kullene brenne ca. 30–45 minutter med åpen deksel, til de gløder jevnt og er omgitt med et lyst sjikt av aske. Begynn først deretter med grillingen.

Grilling

1. Nå kan du fordele de hete kullbrikketene på grillgitteret slik at bare det halve kullgitteret er tildekket og at dryppepannen kan bli satt i midten. **Den andre halvparten av kullgitteret skal ikke være tildekket** for at man:
 - a) når optimal luftsirkulasjon og maksimal hete.
 - b) kan skifte fra direkte til indirekte tilberedelse ved hjelp av å snu tilberedningsgitteret.

Indirekte: Tilbered over en tildekket trakt; ikke direkte over gløden slik at fett kjøtt ikke blir ødelagt av glødblussene som kan oppstå. Best egnet for and, kylling, marinert kjøtt eller for mat som trenger svak varme.

Direkte: Tilbered direkte over åpen trakt og kull: Anbefales for mat med mindre fettinnhold og med det oppstår det mindre blusser fra gløden. Best

egnet for kjøtt med mindre fettinnhold eller steking.

2. Plasser dryppepannen i midten av kullgitteret og fyll med ønsket væske.
3. Sett nå inn trakten og tilberedningsgitteret. Vær sikker på at nettet samstemmer med trakteåpningen og at de to holderne under tilberedningsnettet samstemmer med begge hull i trakteren!
4. Drei åpningen av trakteren slik at den er over det brennende kullet for å få bedre luftsirkulasjon inn i grillen.
5. Nå er du klar for å kunne lage mat! Hold øye med temperaturen, hvordan den utvikler seg i grillen før du legger til flere kullbriketter. Påse at temperaturen ikke overstiger 300 °C/626 °F. Overheting kan deformere grilldelene!
6. For å legge på nye briketter under tilberedelsen må kullgitteret dreies slik at åpningen av trakten er over det stedet der du vil legge til nye briketter. Før du dekker til grillen med lokket igjen, vent i ca. 5–10 minutter for å være sikker at kullet brenner.

Hjelpende instruksjoner og tips

- Ikke legg fra deg det opphettete lokket på gresplenen. Bruk den medfulgte lokk-kroken på innsiden av den 480 bollen eller lokk-holderen til 570 boller.
- Vær sikker på at det alltid er nok væske i dryppepannen.
- Varme kan reguleres lett ved å åpne eller stenge luftehullene til den bollen som er nederst. Stenges hullene reduseres det luft og varme. Ved å åpne hullene medfører dette luft og varme. Luftehullene på lokket må være åpne under bruk!
- OUTDOORCHEF anbefaler å holde lokket stengt under tilberedelsesfasen. Dette gjør at det produseres ønsket varme og tilberedningstiden reduseres opptil en tredjedel.
- Når kjøttet snus ved tilberedelse ikke gjennombor det med grillspyd eller gaffel. Dette resulterer i at man minster saften fra kjøttet og at det tørker ut!

Vedlikehold

- Hvis du ønsker å slukke kullbrikketene, legg lokk på skålen og steng alle lufthull. Ikke bruk vann.
- Fjern alltid gammel aske før grilling.
- Gjør ren grillen med en messing/kobber børste eller med en spesielt for grill egnet grillrensner for porselænsbelegg. Dryppepannen kan gjøres ren med såpe og vann. Til slutt kan du trekke ut oppsamlingsskålen og rengjøre denne med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.
- Bruk ALDRI stålbørste, aggressive vaskemidler eller skarpe gjenstander!

- For å opprettholde grillen slik at du kan bruke den over en lengre tid og for å kunne ha stor glede av den, anbefaler vi at du smører inn grillen med treolje der den består av tre, en gang i året – dette vil hjelpe mot at grillen ikke fordreier seg eller sprekker.
- For å forlenge levetiden til grillen anbefaler vi, etter at grillen er avkjølt, å dekke til denne med et passende OUTDOORCHEF-grillovertrekk for å beskytte den mot miljøpåvirkninger. For å unngå fuktighet på grillen må grillovertrekket fjernes etter at det har regnet. Grillovertrekk er tilgjengelig fra din grillforhandler.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Anvendelse:

Bruk hansker for å beskytte hendene og helst briller. Spray grillen og tilbehøret grundig når disse fortsatt er lunkne, og la det hele virke i 15–30 min. Sprayingen bør repeteres på skitne flekker, og deretter spyles grundig med vann og tørkes.

Garanti

OUTDOORCHEF overtar garantien for mangel i henhold til enkeltdelene så vel som for fabrikkasjons- og bearbeidingskvaliteten for det følgende tidsrommet:

- år på emaljerte kuler (underdel og deksel) så vel som deler av edelstål
- år på alle restlige deler

Krav i henhold til garantien kan kun gjøres gjeldende sammen med kjøpekvitteringen fra den tilsvarende forhandleren. Garantien for skader på emaljeringen er bare garantert til 100% innenfor meldefristen av 30 dager fra kjøpedato og gjelder kun for nye apparater, som ennå ikke har vært i bruk.

Utelukket fra garantien er følgende punkter:

- Ujevnheter, minimale feil og fargeforskjeller på emaljeringen.
- Defekter på grunn av feil hhv. uaktsom bruk så vel som uhensiktsmessig installasjon.
- Forandringer i fargen samt korrosjonsdannelse og flyverust på grunn av innflytelse av været, eller uhensiktsmessig bruk av kjemikalier.
- Defekter på grunn av endringer, uhensiktsmessig bruk eller motvillig beskadigelse.
- Defekter på grunn av uhensiktsmessige vedlikeholds- og reparasjonsarbeid.
- Skader på grunn av ikke gjennomføring av rutinemessig vedlikehold.
- Skader som oppsto ved transporten.
- Skader på grunn av force majeure (tvingende omstendigheter).

- Normal slitasje av kullrist, grillrist, trakt, termometer.
 - Montasje- og transportutgifter som oppstår i sammenheng med garantien.
 - Skader på grunn av slitasje ved profesjonell bruk (bruk i hotell, gastronomi, foranstaltninger osv.).
- OUTDOORCHEF foretar en kontinuerlig produktutvikling og forbedring, og forbeholder seg retten til å endre produktdesign eller spesifikasjoner uten varsel.

Informasjon for temperatur indikator

En toleranse fra +/- 10% er mulig.

DENNE BRUKSANVISNINGEN SKAL OPPBEVARES, OG ALLTID VÆRE TILGJENGELIG.

Bruksanvisning for OUTDOORCHEF-kullgrill
2012_art.nr. 19.100.17



KLOTGRILLEN FÖR TRÄKOL

Bruksanvisning

VIKTIGT: Notera ditt serienummer vilket befinner sig på kontrollpanelens undersida. Vid frågor eller garantianspåk, ange alltid grillens serienummer.



Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information gällande säkerheten, användandet och underhållet av din klotgrill. Varning: Klotgrillen från OUTDOORCHEF får ej användas som eldstad!

Fördelar med OUTDOORCHEF Träkolsgrill

- OUTDOORCHEF Träkolsgrill är en ny innovation vad gäller kolgrillning. Den är den mest avancerade produkten i sin kategori på marknaden idag.
- Olika traditionella klotgrillar, är den nya OUTDOORCHEF Träkolsgrill utrustad med det patenterade trattsystemet. Trattsystemet är ett välprövat grillsystem, exklusivt för OUTDOORCHEFgrillar. Systemet har använts med stor succé i flera år i alla OUTDOORCHEF gasgrillar och har fått många lovord.
- Vi har gjort det väldigt enkelt att fylla på kol med hjälp av vår sinnrika trattsystemdesign. Det betyder att det gångjärnsförsedda grillgallret kan rotera hela 360° i kombination med trattsystemet.
- Det gör det också enkelt att fylla på mer kol under grillningen.
- Med trattgrillsystemet kan du grilla fett kött t ex anka, kyckling och marinerat kött utan fettbrand, genom att grilla över trattsystemsektionen. Normalt mindre fett och svårlagat kan grillas direkt över grillkolen.
- Trattgrillsystemet ger en stor variation i grillningen genom att systemet tillåter direkt och indirekt grillning utan att behöva byta delar eller annat på grillen medan du använder den!
- För att förhindra att köttet blir torrt under grillningen, kan vatten hällas i droppskålen. Vattnet avdunstar under grillningen. Om man vill ha olika smaker, tillsätter man vin eller fruktjuicer i stället för vattnet.

- För att få fram en utsökt rökt smak kan träflis av t ex äppelträ eller vinstock också placeras i droppskålen. Träet börjar glöda och ger rök under grillningen.

Sikkerhetsenhvisningar

Att inte läsa eller ta del av följande text kan medföra att grillen inte monteras riktigt och då inte kan anses helt säker. Därför ber vi er att läsa genom följande instruktioner noggrant innan du börjar grilla.

- Använd inte i slutna utrymmen!
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- Innan du börjar använda grillen ska du placera den på en så vindsyddad plats som möjligt.
- Använd bara vanlig tändvätska eller braständare och följ instruktionerna på flaskan.
- **VARNING!** Använd aldrig sprit eller bensin för att tända grillen eller tända den på nytt! Använd endast tändhjälp som motsvarar EN 1860-3!
- Håll aldrig tändvätska på tänd kol eller briketter. Fyll aldrig på med briketter eller kol, som det tillsatts tändvätska på, på redan glödande bädd.
- Håll ett säkerhetsavstånd på 1,5 m till brännbart material.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur utom räckhåll.
- **VARNING!** Den här grillen blir väldigt varm och får inte beröras när den används.
- Apparater som är utrustade med hjul får inte föras över ojämna underlag eller avsatser!
- Tag bort askan när grillen har kallnat helt.
- Bär alltid grillhandskar när du grillar och ställer in ventilationsöppningarna.
- Ha alltid på dig lämpliga kläder. Långa, lösa ärmar kan lätt fatta eld.

Förberedelser före användning

- Placera alltid grillen på ett jämnt och stabilt underlag.
- Se till att askuppsamlaren är på sin plats och att de nedre och undre ventilerna är helt öppna innan kolbriketterna antänds.
- För att antända kolbriketterna rekommenderas en braständare eller vanliga cigarettändare och papper framför användandet av tändvätska.
- För att grilla ca 1.5–2 timmar behövs ca 1 kg vanligt grillkol eller 0.5–1 kg kolbriketter.
- OUTDOORCHEF rekommenderar användandet av högkvalitativa kolbriketter framför användandet av vanligt grillkol, samt att kolbriketterna förvaras på ett torrt ställe.

Tändning av grillar med boostergaller

1. Avlägsna de inre delarna från grillen (grillbrikettgallret, grillgallret, droppskålen) samt

- Placera grilltändarna på booster-gallret och tänd på. Använd aldrig tändvätskor eller andra brännbara vätskor och återtänd aldrig grillen! Håll aldrig på brännbara vätskor eller grillbriketter som är indränkta i grilltändvätskor på heta eller varma grillbriketter.
- Sätt i grillbrikettgallret och fördela grillbriketterna på det. Lagg aldrig briketterna direkt på grillens botten eller sidor för att undvika skador på porslinsytan!
- Vänta i ungefär 30–45 minuter tills grillbriketterna är täckta med ett tunt täcke av grå aska.

Tändning av grillar utan boostergaller

- Avlägsna följande inre delar från grillen (grillbrikettgallret, grillgallret, droppskålen)
- Placera grilltändarna på kolgallret och tänd på. Använd aldrig tändvätskor eller andra brännbara vätskor och återtänd aldrig grillen! Håll aldrig på brännbara vätskor eller grillbriketter som är indränkta i grilltändvätskor på heta eller varma grillbriketter.
- Täck över grilltändarna med grillbriketter. Lagg aldrig briketterna direkt på grillens botten eller sidor för att undvika skador på porslinsytan!
- Vänta i ungefär 30–45 minuter tills grillbriketterna är täckta med ett tunt täcke av grå aska.

Grillning

- Fördela sedan de heta grillbriketterna på grillbrikettgallret så att endast halva gallret är täckt och så att droppskålen kan placeras i mitten. **Den andra halvan av grillbrikettgallret skall ej vara täckt:**
 - Uppnå optimalt luftflöde och maximal temperatur
 - Ändra från direkt till indirekt matlagning genom att rotera grillgallret

Indirekt: Grilla över den stängda delen av tratten, ej direkt över glöden så att fett från köttet inte fattar eld. Rekommenderas t ex för: anka, kyckling, marinerat kött eller för långsam grillning.

Direkt: Grilla direkt över den öppna tratten och glöden: rekommenderas för magrare kött som inte orsakar grillantändning, för sauté eller snabb grillning.
- Placera droppskålen mitt på grillbrikettgallret och fyll den med önskad vätska.
- Sätt sedan i tratten och grillgallret. Säkerställ att öppningen i gallret matchar öppningen i tratten och att de två konsolerna under grillgallret matchar de motsvarande hålen på tratten!
- Justera öppningen av tratten över de glödande grillbriketterna för att få bättre luftflöde i grillen.
- Nu kan du börja grilla! Håll ett öga på temperaturutvecklingen i grillen innan du lägger på mer grill-

- briketter. Se till att temperaturen i grillen inte överstiger 300°C/626°F. Överhettning kan leda till deformation av grillens delar!
- För att fylla på grillbriketter under pågående grillning ska gallret roteras så att trattens öppning hamnar över stället där grillbriketterna skall fyllas på. Vänta i ungefär 5–10 minuter tills de ilagda grillbriketterna glöder helt innan locket stängs igen.

Användbara instruktioner och tips

- Lagg inte locket på gräsmattan. Använd den integrerade lockkroken som är placerad på innerkanten av skålen på 480-modellen eller lockhållaren/hängaren på skålen på 580-modellen.
- Säkerställ att det alltid finns tillräckligt med vatten i droppskålen
- Värmen kan enkelt regleras genom öppning eller stängning av den undre skålens ventilationshål. Stängning av hålen reducerar lufttillförseln och minskar värmen. Öppning av hålen ökar lufttillförseln och värmen stiger. Ventilationshålet på locket måste alltid vara öppet under användning!
- OUTDOORCHEF rekommenderar att locket hålls stängt under grillningen. Detta ökar värmeutvecklingen och minskar grilltiden med upp till en tredjedel.
- När köttet vänds under grillningen ska det ej genomborras av grillspett eller gaffel och dyl, eftersom detta resulterar i förlust av köttsafter och uttorkning av köttet.

Underhåll

- Om Du vill släcka grillbriketterna, placera locket på grillen och stäng igen samtliga ventilationshål. Använd inte vatten.
- Avlägsna alltid aska innan nästa grillning påbörjas.
- Rengör grillen med en mässings-/koppborste eller grillrengörare som är lämplig för porslinsytor. Droppskålen kan rengöras med vatten och tvål. Till sist kan du ta ut droppskålen och rengöra den med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner. Använd ALDRIG stålborste, starka rengöringsmedel eller vassa föremål!
- För att bevara utseendet på Din grill och för att kunna njuta av den så länge som möjligt rekommenderar vi att Du behandlar alla trädelar en gång per år med träolja – detta kommer att förhindra att delarna deformeras och spricker.
- För att förlänga livslängden på din grill rekommenderar vi att, efter att grillen svalnat helt, skydda den från miljöpåverkan med ett lämpligt skyddshölje från Outdoorchef. För att förhindra fukt från vattenansamlingar tar du bort skyddshöljet efter regn.
- Skyddshöljen kan du köpa hos din grillhandlare.

(SV)

Så här använder du OUTDOORCHEF BBQ Cleaner:

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

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

Bruksanvisning träkolsklotgrill 2012_Art-nr 19.100.17

Garanti

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

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

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

Garantin gäller ej:

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

OUTDOORCHEF jobbar enligt en policy med kontinuerlig produktutveckling och förbättring. På grund av detta reserverar vi oss för ändringar i produktens utseende eller specifikationer utan förvarning.

Information angående temperaturindikatorn

En tolerans på +/- 10% är möjlig.



KULOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Návod k obsluze

DŮLEŽITÉ: Zapište si nejprve sériové číslo vašeho kulového grilu na dřevěné uhlí uvedené na zadní straně tohoto návodu k obsluze. Toto číslo najdete na podvozku vašeho grilu a na obalu. Sériové číslo je důležité pro bezproblémové vyřízení zpětných dotazů, při objednávce náhradních dílů a při jakýchkoliv nárocích na záruku.



Uschovejte tento návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, provozu a údržbě. **POZOR: Kulový gril na dřevěné uhlí značky OUTDOORCHEF nesmí být používán jako ohniště.**

Výhody kulového grilu na dřevěné uhlí OUTDOORCHEF

- Váš kulový gril značky OUTDOORCHEF je inovací v oblasti grilů na dřevěné uhlí a tímto nejvyspělejší produkt ve své kategorii.
- Narozdíl od běžných kulových grilů je vybaven patentovaným trychtýřovitým systémem® a integrovanou nádobou na popel. Tento průlom v technologii grilování zaručuje vynikající grilovací kvalitu bez zdraví škodlivých a nepříjemných vznícených tuků.
- Grilovací rošt a trychtýř tvoří jeden celek a mohou být proto během grilování jedním pohybem ruky jednoduše otočeny. Pokrmu mohou být beze změny grilu grilovány buď přímo nebo nepřímo nad řeřavým uhlím.
- Odklápěcí grilovací rošt usnadňuje doplňování uhlí před a během grilování.
- Dodatečné kolečko na roštu na dřevěné uhlí zabrání, aby uhlí padalo do koule.
- Žár může být otevřením a zavřením větracích otvorů bezproblémově regulován: otevřením dojde ke zvýšení teploty a uzavřením je teplota snížena.
- Uzavřením víka dojde k proudění vzduchu, takto je možné i pečení.
- Aby maso nevysychalo, může být do misky na šťávu nalita voda, která se během grilování vypařuje. Namísto vody mohou být použity i ovocné šťávy a aromatická dřeva, jako dřevo vinné révy nebo jabloně atd., která se postarají o lahodnou příchuť.

Bezpečnostní upozornění

Nedodržení následujících bezpečnostních upozornění a opatření může vést k vážným zraněním. Proto si prosím před uvedením grilu do provozu pozorně přečtete všechna upozornění uvedená v tomto návodu.

- Nepoužívejte gril v uzavřených prostorách!
- Nikdy nenechávejte gril během provozu bez dozoru.
- Umístěte gril před jeho uvedením do provozu na místě, které je chráněno před větrem.
- Používejte pouze běžně dostupné zapalovače grilu a dodržujte pokyny uvedené na jejich balení.
- **OPATRNĚ!** Nikdy nepoužívejte k zapálení nebo opětovnému zapálení líh nebo benzín! Používejte pouze zapalovací pomůcky v souladu s normou EN 1860-3!
- Nikdy nepřidávejte na horké nebo teplé uhlí zápalnou kapalinu nebo uhlí namočené do zápalné kapaliny.
- Udržujte od hořlavých materiálů bezpečnostní odstup 1,5 m.
- **POZOR!** Udržujte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti.
- **POZOR!** Toto grilovací zařízení je během provozu velmi horké a nesmí jím proto být pohybováno.
- Zařízení, která jsou vybavena kolečky, nesuňte po nerovném terénu a přes výstupky!
- Odstraňte popel až po jeho kompletním vychladnutí.
- Noste při grilování a při nastavení větracích otvorů neustále rukavice ke grilování.
- Noste vhodné oblečení. Dlouhé volné rukávy se mohou rychle vznítit.

Opatření před zapálením

- Postavte gril OUTDOORCHEF na rovný a bezpečný povrch.
- Před zapálením uhlí dbejte na to, aby byla miska na popel správně zastrčena a aby byly všechny větrací otvory otevřeny.
- K zapálení vám doporučujeme použít místo zápalné kapaliny podpalovací kostky, které jsou běžně k dostání v obchodě a papír.
- Pro dosažení vysokého a konstantního žáru vám OUTDOORCHEF doporučuje použít místo běžného dřevěného uhlí velmi kvalitní uhelné brikety. Skladujte je na suchém místě.
- Pro dobu grilování ca 1 ½ hod. je zapotřebí ca 1 kg běžných uhelných briket nebo ca 0,5-1 kg COCOCHEF briket.

Zapálení grilu se zapalovacím roštem

1. Před zažehnutím grilu odstraňte jeho celý vnitřek (grilovací rošt, trychtýř, misku na šťávu, rošt na uhlí), aby byl zaručen dostatečný přísun vzduchu a tímto optimální hoření.

CZ

2. Vložte do grilu malý zapalovací rošt, pokryjte ho běžnými podpalovacími kostkami a zapalte je. Nepoužívejte ale žádné kapaliny jako benzín, líh nebo podobné tekuté podpalovací pomůcky. Nikdy nepokládejte na horké nebo teplé uhlí zápalnou kapalinu nebo uhlí namočené do zápalné kapaliny.
3. Vložte nyní rošt na uhlí a pokryjte ho pokud možno briketami. Dávejte pozor, aby žádná briketa neležela přímo na kouli.
4. Nechejte uhlí při otevřeném víku ca 30-45 minut hořet, dokud se rovnoměrně nerozžhaví a není obklopeno bílou vrstvou. Teprve poté můžete začít s grilováním.
4. Otočte otvor trychtýře tak, aby se nacházel nad hořícím uhlím. Takto dosáhnete optimální cirkulace vzduchu. Teprve poté můžete začít s grilováním.
5. Před přikládáním dalšího uhlí vždy pozorujte tvorbu žáru v grilu. Pro kontrolu stoupající teploty je zapotřebí opatrné dávkování. Pro ochranu grilu by neměla být pod grilovanými pokrmy dosažena teplota vyšší jak 300 °C (626 °F). Příliš vysoká teplota by mohla způsobit deformaci určitých částí grilu.
6. Odklápěcí část grilovacího roštu usnadní doplňování uhlí během grilování. Otočte grilovací rošt tak, aby se jeho odklápěcí část nacházela nad otvorem trychtýře. Nasypte brikety a počkejte ca 5-10 minut při otevřeném víku, dokud se úplně nerozžehou.

Zapálení grilu bez zapalovacího roštu

1. Před zažehnutím grilu odstraňte z jeho vnitřku následující díly (grilovací rošt, trychtýř, misku na šťávu), aby byl zaručen dostatečný přísun vzduchu a tímto optimální hoření.
2. Položte na rošt na uhlí podpalovací kostky, které jsou běžně k dostání v obchodě a zapalte je. Nepoužívejte ale žádné kapaliny jako benzín, líh nebo podobné tekuté podpalovací pomůcky. Nikdy nepokládejte na horké nebo teplé uhlí zápalnou kapalinu nebo uhlí namočené do zápalné kapaliny.
3. Pokryjte nyní podpalovací kostky pokud možno briketami. Dávejte pozor, aby žádná briketa neležela přímo na kouli.
4. Nechejte uhlí při otevřeném víku ca 30-45 minut hořet, dokud se rovnoměrně nerozžhaví a není obklopeno bílou vrstvou. Teprve poté můžete začít s grilováním.

Grilování

1. Rozdělte uhlí tak, aby byla pokryta jen polovina roštu a aby mohla být doprostřed umístěna miska na šťávu. Druhá polovina roštu by měla zůstat volná, aby bylo během grilování možno:
 - a) dosáhnout optimálního proudění vzduchu a tímto maximálního vzniku žáru a
 - b) volit mezi nepřímým a přímým grilováním jednoduchým a rychlým otáčením roštu. Nepřímé grilování: pečení pokrmů nad uzavřenou částí trychtýře (nepřímo), čímž je zabráněno nezdravému vznícení tuku. Vhodné spíše pro tučnější maso jako kuře, kachna, marinované maso atd. Přímé grilování: pečení přímo nad otvorem trychtýře a nad horkým uhlím. Vhodné spíše pro nízkotučné maso nebo k osmahnutí.
2. Umístěte nyní misku na šťávu doprostřed roštu na uhlí a naplňte ji požadovanou tekutinou.
3. Teprve poté vložte trychtýř a grilovací rošt. Dávejte pozor, aby se odklápěcí část roštu nacházela přímo nad otvorem trychtýře, aby mohly být oba výstupky pod grilovacím roštem bez problémů zastrčeny do pro ně určených otvorů v trychtýři.

Užitečné pokyny a tipy

- Nepokládejte horké grilovací víko na trávník. Používejte u modelů bez závěsu resp. úchyty víka háček nacházející se na vnitřní straně víka, pomocí něhož můžete víko na spodní straně grilu zavěsit.
- Dbejte, aby se v misce na odkapávající tuk vždy nacházela tekutina.
- Žár může být regulován otevřením a zavřením spodních větracích otvorů na nádobě na popel. Uzavřením otvorů dojde ke snížení žáru. Větrací zarážka na víku ale musí zůstat během grilování vždy otevřena.
- OUTDOORCHEF doporučuje víko během grilování vždy zavřít. Cirkulaci vzduchu uvnitř grilu se doba grilování zkrátí až o třetinu.
- Noste během grilování a při nastavení větracích otvorů vždy rukavice na grilování.
- Používejte k otáčení grilovaných pokrmů místo vidličky vhodné a dostatečně dlouhé kleště na maso. Takto není maso rozpícháno a zůstane šťavnaté.

Čištění a údržba

- Jestliže chcete nechat uhlí po grilování uhasit, nasadte na gril víko a zavřete všechny větrací otvory. Nepoužívejte k tomu vodu.
- Před dalším grilováním odstraňte vždy všechny popel.
- Čistěte všechny rošty pomocí kartáče na grily s mosaznými štětinami (nikoli ocelové štětiny). Nepoužívejte žádné ostré předměty nebo agresivní čisticí prostředky. Vypláchněte misku na odkapávající tuk mýdlovou vodou nebo použijte čistič OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.
- Abyste měli co možná nejdéle radost ze vzhledu a hodnoty vašeho grilu, doporučujeme vám ošetřit jednou ročně všechny dřevěné části olejem na dřevo – takto předejdete zkřivení a tvorbě trhlin.
- Pro prodloužení životnosti vašeho grilu vám doporučujeme ho po jeho kompletním vychladnutí chránit před povětrnostními vlivy vhodným krycím obalem OUT-

DOORCHEF. Pro zabránění hromadění vlhkosti sundejte po každém dešti krycí obal.

- Krycí obaly je možné zakoupit u vašeho prodejce grilů

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner - použití:

Buďte ohleduplní k vašim rukám a používejte rukavice a pokud možno brýle. Postříkejte důkladně gril nebo příslušenství v jejich ještě mírně teplém stavu a nechte čistič 15 - 30 minut působit. Znečištěné povrchy ještě jednou postříkejte, opláchněte důkladně vodou a osušte.

Záruční podmínky

OUTDOORCHEF poskytuje záruku na vady vztahující se na jednotlivé části a na kvalitu výroby a zpracování pro následující časové období:

- 3 roky na smaltovanou kouli (spodní díl a víko), jakož i na všechny díly z nerezové oceli
- 2 roky na všechny zbývající díly od data nákupu (datum dokladu o zaplacení).

Nároky na záruku mohou být u příslušného prodejce uplatněny jen s prodejním dokladem. Záruka v případě poškození smaltovaného povlaku je na 100 % zaručena pouze ve lhůtě 30 dnů od data nákupu a platí jen u nových zařízení, která ještě nebyla použita.

Ze záruky jsou vyloučeny následující body:

- nerovnosti, minimální vadná místa a barevné rozdíly smaltovaného povlaku
- poškození způsobená nesprávným resp. nedbalým používáním, jakož i neodbornou instalací
- změna barvy, jakož i tvorba koroze a náletové rzi z důvodu povětrnostních vlivů nebo nesprávného používání chemikálií
- škody v důsledku změn, nepřiměřeného používání nebo úmyslného poškození
- poškození způsobená neodbornou údržbou a opravami
- poškození způsobená neprováděním běžné údržby
- škody, které vznikly při transportu
- škody v důsledku vyšší moci
- normální opotřebení roštu na uhlí, grilovacího roštu, trychtýře, teploměru
- náklady na montáž a dopravu vztahující se na poskytnutí záruky
- škody v důsledku opotřebení při profesionálním použití (hotely, gastronomie, akce atd.)

Výrobky firmy OUTDOORCHEF podléhají neustálému vývoji. Proto může bez předchozího oznámení dojít ke změnám.

Upozornění k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele teploměru může činit +/- 10 %.

TENTO NÁVOD K OBSLUZE BY MĚL BÝT MAJITELEM GRILU DOBŘE USCHOVÁN A KDYKOLIV PO RUCE K DISPOZICI.

Návod k obsluze kulového grilu na dřevěné uhlí 2012_č. výrobku 19.100.17



GRILL KULISTY NA WĘGIEL DRZEWNY

Instrukcja obsługi

WAŻNE: Najpierw prosimy o zanotowanie numeru seryjnego posiadanego grilla na węgiel drzewny, który znajduje się na odwrocie niniejszej instrukcji. Numer ten, umieszczony na spodzie grilla oraz na opakowaniu, będzie potrzebny w przypadku dodatkowych pytań, przy zamawianiu części zamiennych oraz w przypadku ew. roszczeń gwarancyjnych.



Instrukcja powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, eksploatacji i konserwacji. **UWAGA: Grill kulisty na węgiel drzewny firmy OUTDOORCHEF nie może być używany jako palenisko.**

Zalety grilla kulistego OUTDOORCHEF na węgiel drzewny

- Grill kulisty OUTDOORCHEF to innowacja wśród grillów na węgiel drzewny, a tym samym najbardziej zaawansowany produkt w swojej kategorii.
- W przeciwieństwie do tradycyjnych grillów kulistych jest wyposażony w opatentowany system lejkowy® oraz zintegrowany pojemnik na popiół. Ten przełom w technologii grillowej gwarantuje doskonałą jakość potraw z grilla bez szkodliwych dla zdrowia i uciążliwych przypalonych tłuszczów.
- Ruszt grillowy oraz lejek stanowią całość i dzięki temu podczas grillowania mogą być w prosty sposób obracane jednym ruchem ręki. Potrawy mogą być grillowane do wyboru pośrednio albo bezpośrednio nad żarem, bez konieczności dokonywania zmiany w grillu.
- Otwierany ruszt grillowy ułatwia dosypywanie węgla przed i podczas grillowania.
- Dodatkowy pierścień na ruszcie na węgiel drzewny zapobiega wpadaniu węgla do kuli.
- Żar może być bez problemu regulowany poprzez otwieranie i zamykanie otworów wentylacyjnych: otwarcie zwiększa temperaturę, a zamknięcie zmniejsza ją.
- Po zamknięciu pokrywy tworzy się termoobiegi, dzięki czemu możliwe jest także pieczenie.
- W celu ochrony mięsa przed wyschnięciem do tacki na soki można wlać wody, która będzie parować podczas

grillowania. Zamiast wody można użyć również soków owocowych i aromatycznego drewna, np. winorośli lub jabłoni itd., które wytwarzają wyśmienity smak.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Nieprzestrzeganie niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa oraz niestosowanie środków ostrożności może prowadzić do poważnych obrażeń. Z tego względu przed uruchomieniem grilla należy dokładnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji.

- Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- Nie zostawiać grilla bez nadzoru podczas eksploatacji.
- Przed uruchomieniem należy ustawić grill w taki sposób, aby był jak najlepiej osłonięty od wiatru.
- Używać wyłącznie dostępnych w sprzedaży podpałek grillowych i przestrzegać wskazówek na opakowaniu.
- **UWAGA!** Do podpalania lub ponownego podpalania nie używać spirytusu ani benzyny! Używać tylko podpałek spełniających wymagania normy EN 1860-3!
- Nigdy nie kłaść podpałki w płynie ani węgla nasyczonego podpałką w płynie na gorący lub ciepły węgiel.
- Zachować odstęp bezpieczeństwa 1,5 m od materiałów palnych.
- **UWAGA!** Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych.
- **UWAGA!** Grill mocno się nagrzewa i nie może być przemieszczany podczas eksploatacji
- Urządzenia wyposażone w kółka samonastawcze nie powinny być przemieszczane po nierównych podłożach lub przez progi/uskoki!
- Popiół usunąć dopiero wtedy, gdy całkowicie ostygnie.
- Podczas grillowania oraz nastawiania otworów wentylacyjnych należy zawsze nosić rękawice grillowe.
- Należy nosić odpowiednie ubranie. Długie luźne rękawy szybko łapią ogień.

Czynności przed rozpalaniem

- Grill OUTDOORCHEF należy ustawić na równym i stabilnym podłożu.
- Przed rozpaleniem węgla należy sprawdzić, czy pojemnik na popiół jest prawidłowo włożony oraz czy wszystkie szczeliny wentylacyjne są otwarte.
- Do rozpalania, zamiast podpałki w płynie, zalecamy dostępne w sprzedaży podpałki w kostkach oraz papier.
- W celu uzyskania dużego i stałego żaru firma OUTDOORCHEF zaleca używanie brykietów węgla drzewnego wysokiej jakości zamiast tradycyjnego węgla drzewnego. Należy składować je w suchym miejscu.
- Do grillowania trwającego ok. 1 ½ godziny potrzeba ok. 1 kg dostępnych w sprzedaży brykietów węglowych lub ok. 0,5-1 kg brykietów COCOCHEF.

Rozpalanie (grill z rusztem do rozpalania)

1. Przed rozpaleniem usunąć całe wyposażenie wewnętrzne (ruszt grillowy, lejek, tacka na soki, ruszt na węgiel) grilla, aby zapewnić wystarczającą ilość powietrza, a tym samym optymalną wydajność spalania.
2. Włożyć mały ruszt do rozpalania, obłożyć go dostępną w sprzedaży podpałką w kostkach i rozniecić ogień. Nie należy jednak używać takich płynów jak benzyna, spirytus lub porównywalnych płynnych podpałek. Podpałki w płynie lub nasyczonego nią węgla nie należy nigdy dodawać do gorącego lub ciepłego węgla.
3. Następnie włożyć ruszt na węgiel i obłożyć go, najlepiej brykietami. Należy uważać, aby brykiety nie przylegały do kuli.
4. Pozostawić palący się węgiel z otwartą pokrywą na ok. 30-45 minut, aż będzie się regularnie żarzył i będzie otoczony białą warstwą. Dopiero wtedy można rozpocząć grillowanie.

Rozpalanie (grill bez rusztu do rozpalania)

1. Przed rozpaleniem usunąć następujące elementy wyposażenia wewnętrznego (ruszt grillowy, lejek, tacka na soki) grilla, aby zapewnić wystarczającą ilość powietrza, a tym samym optymalną wydajność spalania.
2. Obłożyć ruszt na węgiel dostępną w sprzedaży podpałką w kostkach i rozniecić ogień. Nie należy jednak używać takich płynów jak benzyna, spirytus lub porównywalnych płynnych podpałek. Podpałki w płynie lub nasyczonego nią węgla nie należy nigdy dodawać do gorącego lub ciepłego węgla.
3. Obłożyć podpałkę w kostkach, najlepiej brykietami. Należy uważać, aby brykiety nie przylegały do kuli.
4. Pozostawić palący się węgiel z otwartą pokrywą na ok. 30-45 minut, aż będzie się regularnie żarzył i będzie otoczony białą warstwą. Dopiero wtedy można rozpocząć grillowanie.

Grillowanie

1. Teraz trzeba rozłożyć węgiel tak, aby tylko połowa rusztu była obłożona i tacka na soki mogła zostać włożona w środek. Druga połowa rusztu powinna pozostać wolna, aby podczas grillowania:
 - a) uzyskać optymalny dopływ powietrza, a tym samym maksymalne wytwarzanie żaru oraz
 - b) możliwy był szybki wybór grillowania pośredniego lub bezpośredniego poprzez obrócenie rusztu.

Pośrednie: Potrawy piec (pośrednio) nad zamkniętą częścią lejka, aby uniknąć niezdrowych przypaleń tłuszczu. Odpowiednie raczej w przypadku tłustego mięsa, np. kurczaka, kaczki oraz mięsa marynowanego itd.

Bezpośrednie: Bezpośrednio nad otworem lejka i gorącym węglem. Odpowiednie raczej w przypadku

mięsa o niskiej zawartości tłuszczu lub do podsmażania.

2. Teraz trzeba wstawić tackę na soki w środek rusztu na węgiel i napełnić ją odpowiednim płynem.
3. Dopiero wtedy należy włożyć lejek i ruszt grillowy. Trzeba uważać, aby otwierana część rusztu wystawała nad otwór lejka, dzięki czemu obie krzywki pod rusztem grillowym będą mogły zostać bez problemu wprowadzone w przewidziane do tego otwory w lejku.
4. Obrócić otwór lejka tak, aby był położony nad palącym się węglem. Dzięki temu uzyskuje się optymalną cyrkulację powietrza. Dopiero wtedy można rozpocząć grillowanie.
5. Przed dołożeniem węgla należy zawsze zobaczyć jak przebiega proces tworzenia się żaru w grillu. Ostrożne dozowanie jest konieczne, aby utrzymać wzrost temperatury pod kontrolą. Aby ochronić potrawy pieczone na grillu oraz sam grill, nie należy przekraczać temperatury 300 °C (626 °F). Zbyt wysokie temperatury mogą zdeformować części grilla.
6. Otwierany ruszt grillowy ułatwia dokładanie węgla drzewnego podczas grillowania. Ruszt grillowy należy obrócić tak, aby otwarta część znajdowała się nad otworem lejka. Dołożyć brykietów i odczekać ok. 5-10 minut z otwartą pokrywą, aż będą całkowicie się palić.

Przydatne wskazówki i rady

- Gorącej pokrywy grilla nie należy kłaść na trawę. W przypadku modeli bez zawiasy bądź uchwytu pokrywy należy używać haka, który znajduje się na wewnętrznej stronie pokrywy, aby zawiesić ją na krawędzi dolnej części grilla.
- Należy pilnować, aby w tacce na tłuszcz zawsze znajdował się płyn.
- Żar można regulować poprzez otwieranie i zamykanie dolnych otworów wentylacyjnych w pojemniku na popiół. Zamknięcie otworów powoduje zmniejszenie żaru. Natomiast klapka wentylacyjna w pokrywie musi być zawsze otwarta podczas grillowania.
- Firma OUTDOORCHEF zaleca zamykanie pokrywy podczas grillowania. Dzięki cyrkulacji powietrza we wnętrzu grilla czas grillowania skraca się nawet o jedną trzecią.
- Podczas grillowania i nastawiania otworów wentylacyjnych należy zawsze nosić rękawice grillowe.
- Do przewracania potraw, zamiast widelca, powinny być używane dobre i wystarczająco długie szczypcy do mięsa, aby mięso nie musiało być przekłuwane i pozostało soczyste.

Czyszczenie i konserwacja

- W celu zgaszenia węgla po zakończeniu grillowania należy nałożyć pokrywę i zamknąć otwory wentylacyjne. Nie używać wody.
- Przed następnym grillowaniem należy zawsze usunąć wszelkie pozostałości popiołu.

pl

- Poszczególne ruszty należy czyścić szczotką do grilla ze szczecinią mosiężną (nie stalową). Nie używać ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących. Tackę na tłuszcz wymyć wodą mydlaną lub wyczyścić środkiem OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.
- Aby móc jak najdłużej cieszyć się z posiadania estetycznego i wartościowego grilla, zalecamy przeprowadzać raz w roku konserwację wszystkich drewnianych elementów olejem do drewna, co zapobiegnie wypaczaniu się i pękaniu.
- W celu przedłużenia okresu użytkowania posiadanego grilla zalecamy, po całkowitym ostygnięciu, zabezpieczenie go przed oddziaływaniem środowiska za pomocą odpowiedniego pokrowca (OUTDOORCHEF Abdeckhülle). Aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci, po opadach deszczu należy zdejmować pokrowiec.
- Pokrowiec można nabyć u sprzedawcy grillów.
- usterki spowodowane niewłaściwą konserwacją lub naprawą
- szkody wynikające z niewykonania przewidzianej konserwacji
- szkody powstałe podczas transportu
- szkody spowodowane siłą wyższą
- normalne zużycie rusztu na węgiel, rusztu grillowego, lejka, termometru
- koszty montażu i transportu związane ze świadczeniem gwarancyjnym
- szkody powstałe w wyniku użytkowania komercyjnego (hotelarstwo, gastronomia, imprezy publiczne itp.)

Wyroby firmy OUTDOORCHEF są stale udoskonalane. Z tego względu zmiany mogą być dokonywane bez wcześniejszej zapowiedzi.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner - stosowanie:

Zaleca się używanie rękawic i okularów ochronnych. Grill lub jego osprzęt należy dokładnie spryskać w stanie lekko ciepłym i pozostawić do zadziałania na 15 - 30 minut. Silnie zabrudzone powierzchnie spryskać ponownie oraz spłukać dokładnie wodą i osuszyć.

Informacja dotycząca wskaźnika temperatury:

Odchyłka wskazania termometru może wynosić +/- 10 %.

NINIEJSZA INSTRUKCJA OBSŁUGI POWINNA BYĆ PRZECHOWYWANA PRZEZ POSIADACZA URZĄDZENIA TAK, ABY W KAŻDEJ CHWILI BYŁA DOSTĘPNA DLA UŻYTKOWNIKA.

Instrukcja obsługi grilla kulistego na węgiel drzewny 2012_nr art. 19.100.17

Warunki gwarancji

OUTDOORCHEF udziela gwarancji na usterki dotyczące pojedynczych elementów oraz jakości produkcji i wykończenia na następujący okres:

- 3 lata na emaliowany korpus kulisty (część dolna i pokrywa) oraz wszystkie części ze stali szlachetnej
 - 2 lata na wszystkie pozostałe części
- poczynwszy od daty zakupu (decyduje data dowodu sprzedaży).

Roszczenia gwarancyjne mogą być zgłaszane u danego sprzedawcy tylko wraz z dowodem zakupu. Gwarancja dotycząca uszkodzeń powłoki emaliowej jest zapewniona w 100% tylko w przypadku ich zgłoszenia w ciągu 30 dni od daty zakupu. Obowiązuje ona tylko dla urządzeń nowych, które nie były jeszcze używane.

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- nierówności, minimalne ubytki i odchyłki kolorystyczne powłoki emaliowej
- uszkodzenia powstałe wskutek nieprawidłowego bądź niestaranego użytkowania oraz nieprawidłowej instalacji
- zmiana koloru oraz korozja i rdza nalotowa wskutek oddziaływań atmosferycznych lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów
- usterki spowodowane wprowadzonymi zmianami, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem lub umyślnym uszkodzeniem



GRĂTARUL CU RECIPIENT SFERIC, ÎNCĂLZIT CU CĂRBUNE VEGETAL

Manual de utilizare

IMPORTANT: Începeți prin a nota numărul de fabricație al grătarului dumneavoastră cu recipient sferic, încălzit cu cărbune vegetal pe spatele acestui manual de utilizare. Găsiți numărul pe cadrul rulant al grătarului și pe ambalaj. Numărul de fabricație este important pentru desfășurarea fără probleme a consultărilor, comenzilor de piese de schimb și a eventualelor pretenții de garanție.



Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Ele conțin informații importante cu privire la siguranță, funcționare și întreținere. **ATENȚIE: Este interzisă utilizarea ca vatră a grătarului cu recipient sferic OUTDOORCHEF, încălzit cu cărbune vegetal.**

Avantajele grătarului cu recipient sferic OUTDOORCHEF încălzit cu cărbune

- Grătarul dumneavoastră cu recipient sferic OUTDOORCHEF reprezintă o inovație în domeniul grătarelor încălzite cu cărbune vegetal și este astfel cel mai avansat produs din această categorie.
- Altfel decât grătarele uzuale cu recipient sferic, grătarul dumneavoastră este dotat cu un sistem brevetat cu pâlnie® și cu un recipient integrat pentru cenușă. Această inovație în tehnologia grătarelor asigură o calitate superioară a mâncărilor preparate, fără grăsimi arse, indezirabile și nocive.
- Grilajul grătarului și pâlnia formează o unitate și pot fi rotite printr-o simplă mișcare în cursul frigerei. Mâncărurile preparate pot fi fripte după preferință indirect, dau direct asupra cărbunilor încinși, fără a fi necesară vreo modificare la grătar.
- Grilajul rabatabil al grătarului ușurează introducerea cărbunilor înainte și în cursul preparării.
- Un inel suplimentar de pe grilajul pentru cărbunii vegetali împiedică căderea cărbunilor în recipientul sferic.
- Căldura poate fi reglată fără probleme prin deschiderea sau închiderea gurilor de aerisire: Prin deschiderea lor crește temperatura, prin închiderea lor se reduce.
- Prin închiderea capacului se produce o circulație de aer, de aceea cu acest grătar se poate și coace.

- Pentru a preveni uscarea cărnii, puteți introduce apă în tava de suc; aceasta se evaporă în cursul frigerei. În loc de apă puteți utiliza și sucuri de fructe, lemne aromatice, de exemplu lemn de viță de vie sau lemn de măr etc.; acestea vor da mâncărilor un gust delicios.

Instrucțiuni de siguranță

Nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță și măsuri de precauție poate cauza accidente grave. De aceea, înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră, citiți cu atenție toate instrucțiunile prezentului manual de utilizare.

- Nu utilizați aparatul în spații închise!
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupraveheat în timpul funcționării.
- Înainte de punerea în funcțiune amplasați grătarul pe cât se poate protejat de vânt.
- Utilizați exclusiv aprinzătoare uzuale pentru grătar, respectați indicațiile de pe ambalaj.
- **ATENȚIE!** Nu utilizați spirt sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai agenți de aprindere conform EN 1860-3!
- Niciodată nu adăugați lichid de aprins focul sau cărbuni îmbibați cu lichid de aprins focul pe cărbunii încinși sau calzi.
- Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 m față de materiale inflamabile.
- **ATENȚIE!** Țineți la distanță copiii și animalele domestice.
- **ATENȚIE!** Acest grătar se încinge puternic și este interzisă mișcarea lui în timpul funcționării
- Nu împingeți aparatele care sunt echipate cu role de ghidare pe terenuri denivelate sau peste praguri!
- Îndepărtați cenușa numai după ce s-a răcit complet.
- La frigere și la reglarea gurilor de aerisire purtați întotdeauna mănuși de grătar.
- Purtați îmbrăcăminte corespunzătoare. Mânele lungi și largi se aprind repede.

Măsuri înainte de a încinge focul

- Depuneți grătarul OUTDOORCHEF pe o suprafață dreaptă și sigură.
- La aprinderea cărbunilor atenție, recipientul pentru cenușă trebuie să fie introdus corect și toate gurile de aerisire trebuie să fie deschise.
- Pentru aprindere vă recomandăm să utilizați în locul lichidului de aprins focul cuburi uzuale pentru aprins focul și hârtie.
- Pentru a atinge o temperatură înaltă și constantă, OUTDOORCHEF vă recomandă utilizarea unor brichete din cărbune vegetal de calitate superioară în loc de cărbune vegetal obișnuit. Depozitați-le într-un loc uscat.
- Pentru un timp de frigere de aproximativ 1 ½ ore aveți nevoie de aproximativ 1 kg de brichete uzuale de cărbune sau de aproximativ 0,5-1 kg de brichete COCO-CHEF.



Încingerea focului la grătare cu grilaj de aprindere

- Înainte de a aprinde focul, îndepărtați din grătar toate componentele interioare (grilajul grătarului, pâlnia, tava pentru suc și grilajul pentru cărbuni), ca să existe suficient aer și să fie asigurat un randament oprin al arderii.
- Introduceți grilajul de aprindere mic, acoperiți-l cu cuburi de aprins focul uzuale și aprindeți-le. Dar nu utilizați lichide ca de exemplu benzină, spirt sau alte asemănătoare activatoare de foc lichide. Niciodată nu adăugați lichid de aprins focul sau cărbuni îmbibați cu lichid de aprins focul pe cărbunii încinși sau calzi.
- Acum introduceți grilajul pentru cărbuni și acoperiți-l de preferință cu brichete. Atenție, să nu se atingă nicio brichetă de recipientul sferic.
- Lăsați cărbunii să ardă cu capacul deschis aproximativ 30-45 minute, până sunt încinși uniform și sunt înconjurați de un strat alb. Doar după aceasta începeți cu prepararea mâncărilor.

Încingerea focului la grătare fără grilaj de aprindere

- Înainte de a aprinde focul, îndepărtați din grătar toate componentele interioare (grilajul grătarului, pâlnia, tava pentru suc), ca să existe suficient aer și să fie asigurat un randament optim al arderii.
- Acoperiți grilajul de cărbuni cu cuburi uzuale de aprins focul și aprindeți-le. Dar nu utilizați lichide cum ar fi benzina sau spirtul, nici alte asemănătoare activatoare de foc lichide. Niciodată nu adăugați lichid de aprins focul sau cărbuni îmbibați cu lichid de aprins focul pe cărbunii încinși sau calzi.
- Acoperiți cuburile de aprins focul de preferință cu brichete. Atenție, să nu se atingă nicio brichetă de recipientul sferic.
- Lăsați cărbunii să ardă cu capacul deschis aproximativ 30-45 minute, până sunt încinși uniform și sunt înconjurați de un strat alb. Doar după aceasta începeți cu prepararea mâncărilor.

Frigere

- Acum distribuiți cărbunii în așa fel, încât să fie acoperită doar o jumătate a grilajului și ca tava de suc să poată fi introdusă în mijloc. A doua jumătate a grilajului trebuie să rămână liberă, ca dumneavoastră să puteți în cursul preparării mâncărilor:
 - să asigurați o alimentare optimă cu aer și astfel să atingeți emanarea de maxim de căldură și
 - să puteți alege simplu și rapid – rotind grilajul – între frigerea indirectă și cea directă.

Indirect: Frigeți mâncărilor de preparat (indirect) deasupra părții închise a pâlniei, pentru a evita arderea nocivă a grăsimii. Este recomandată mai ales pentru

carnea grasă, de exemplu pentru pui, rață, carne marinată etc.

Direct: Direct deasupra degajării pâlniei și deasupra cărbunilor încinși. Recomandat mai ales pentru carne slabă sau pentru prăjirea la suprafață.

- Introduceți acum tava de suc în mijlocul grilajului pentru cărbuni și umpleți-o cu lichidul dorit.
- Doar după aceasta introduceți pâlnia și grilajul grătarului. Atenție, partea rabatabilă a grilajului trebuie să se afle deasupra degajării pâlniei, încât cele două came de sub grilajul grătarului să poată fi introduse cu ușurință în găurile din pâlnie prevăzute pentru acestea.
- Rotiți acum degajarea pâlniei în așa fel, încât să se afle deasupra cărbunilor încinși. Astfel obțineți o circulație optimă a aerului. Doar după aceasta începeți cu prepararea mâncărilor.
- Înainte de a adăuga mai mulți cărbuni, observați emanarea de căldură din grătar. Este necesar să dozați cu precauție, pentru a putea controla creșterea temperaturii. Pentru a proteja mâncărilor și grătarul, este indicat să nu depășiți temperatura de 300 °C (626 °F). Temperaturile prea înalte pot cauza deformarea unor componente ale grătarului.
- Grilajul rabatabil al grătarului ușurează introducerea cărbunilor în cursul preparării. Rotiți grilajul grătarului în așa fel, încât partea rabatabilă să se afle deasupra degajării pâlniei. Completați cu brichete, așteptați aproximativ 5-10 minute cu capacul deschis, până când acestea se aprind complet.

Indicații și sugestii folositoare

- Nu depuneți capacul fierbinte al grătarului pe iarbă. La modelele fără balama, respectiv suport pentru capac, utilizați cârligul de pe partea interioară a capacului pentru a agăța capacul pe marginea părții inferioare a recipientului sferic.
- Atenție, trebuie să se afle în permanență lichid în tava de colectare grăsimii.
- Căldura poate fi reglată prin deschiderea și închiderea gurilor de aerisire de pe recipientul de cenușă. La închiderea gurilor scade temperatura. Sertarul de aerisire de pe capac trebuie să rămână însă deschis în permanență în cursul frigerei.
- OUTDOORCHEF recomandă închiderea capacului în timpul frigerei. Prin circulația aerului în interiorul grătarului se reduce timpul de preparare cu până la o treime.
- La frigere și la reglarea gurilor de aerisire purtați întotdeauna mănuși de grătar.
- Pentru întoarcerea mâncărilor preparate utilizați în loc de furculiță un clește de carne bun și suficient de lung, pentru a nu înțepa carnea, iar aceasta să rămână suculentă.

Curățare și întreținere

- Dacă doriți să înăbușiți cărbunii după frigere, aplicați capacul și închideți gurile de aerisire. Nu utilizați apă.

- Înainte de următoarea utilizare îndepărtați întotdeauna toate reziduurile de cenușă.
- Curățați diferitele grilaje cu o perie pentru grătar cu păr din alamă (nu din oțel). Nu utilizați obiecte ascuțite sau detergenți agresivi. Spălați tava de colectare grăsime cu apă cu săpun sau curățați-o cu OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.
- Pentru a vă putea bucura cât mai mult timp de aspectul și de valoarea grătarului dumneavoastră, vă recomandăm să tratați o dată pe an toate componentele din lemn cu ulei de lemn care previne deformările și producerea unor fisuri.
- Pentru prelungirea duratei de viață a grătarului dumneavoastră, vă recomandăm să-l protejați după răcirea lui completă cu o husă adecvată OUTDOORCHEF pentru a-l proteja de influența mediului ambiant. Pentru evitarea acumulării umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii.
- Puteți obține o husă la furnizorul grătarului dumneavoastră.
- defecte din cauza modificărilor, utilizării neconforme cu destinația sau deteriorării intenționate;
- defecte din cauza lucrărilor de întreținere și de reparații executate incorect;
- defecțiuni din cauza neexecutării întreținerii curente;
- defecțiuni apărute în timpul transportului;
- defecțiuni din cauza forței majore
- uzura normală la grilajul pentru cărbuni, la grilajul grătarului, la pâlnie, la termometru
- costurile de montare și de transport rezultate în legătură cu bunurile livrate și serviciile prestate în cadrul garanției
- defecțiuni din cauza uzurii în cadrul utilizării profesionale (rețeaua hotelieră, catering, festivități etc).

Produsele de la OUTDOORCHEF sunt perfecționate în permanență. De aceea pot fi executate modificări fără anunțarea prealabilă.

Indicație cu privire la afișarea temperaturii

Abaterea afișării temperaturii de la termometru poate fi de +/- 10 %.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Mod de utilizare:

Pentru protecția mâinilor purtați mănuși, și de preferință și ochelari. Pulverizați substanța de curățare temeinic pe grătarul sau pe accesoriile încă călduțe și lăsați-o să acționeze 15 - 30 minute. Pulverizați încă o dată pe suprafețele murdare, clătiți-le temeinic cu apă și uscați-le.

ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE TREBUIE SĂ FIE PĂSTRATE DE CĂTRE UTILIZATOR ȘI SĂ FIE ORICÂND PUSE LA DISPOZIȚIE.

Manual de utilizare grătar cu recipient sferic încălzit cu cărbune vegetal 2012_Nr.Art. 19.100.17

Prevederi de garanție

OUTDOORCHEF își asumă garanția pentru lipsuri cu privire la piesele de schimb și pentru calitatea de fabricare și de finisare pentru următorul interval de timp:

- 3 ani pentru recipientul sferic emailat (parte inferioară și capac) și pentru toate componentele din oțel inoxidabil
- 2 ani pentru toate celelalte componente începând cu data cumpărării (data chitanței).

Revendicările în termen de garanție pot fi validate numai la furnizorul corespunzător, cu prezentarea chitanței primite la cumpărare. Garanția pentru deteriorările stratului de email este asigurată 100% numai în limitele termenului de informare de 30 zile de la data achiziționării și este valabilă numai pentru aparatele noi care nu au fost utilizate.

Următoarele cazuri sunt excluse din revendicările acceptate în termen de garanție:

- denivelări, imperfecțiuni foarte mici și diferențe de culoare ale stratului de email;
- defecte din cauza unei utilizări greșite, respectiv neglijente, de asemenea și din cauza unei instalări incorecte;
- modificarea culorii și formarea de coroziuni și depuneri de pulbere de rugină din cauza influenței intemperiiilor sau a utilizării incorecte a substanțelor chimice;



Note:





Distribution:

OUTDOORCHEF
c/o DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
CH-8052 Zürich
E-Mail: info@outdoorchef.ch
Internet: www.outdoorchef.ch

Serial number

