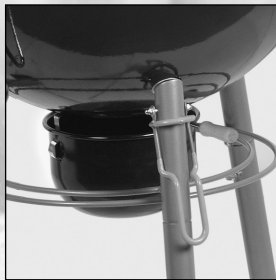


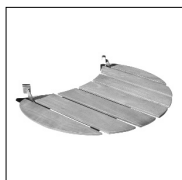
# MANUAL BBQ

## THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE

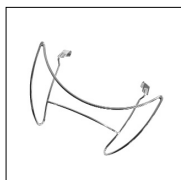


- City Charcoal 420
- Easy Charcoal 480
- Rover 480
- Easy Charcoal 570
- Rover 570
- Classic Charcoal 570MX





Item #: 18.291.07  
Item #: 18.291.08



Item #: 18.291.05



Item #: 14.112.35



Item #: 14.112.36



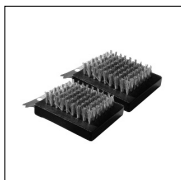
Item #: 14.112.33



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



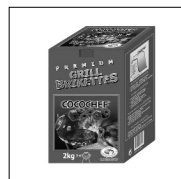
Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



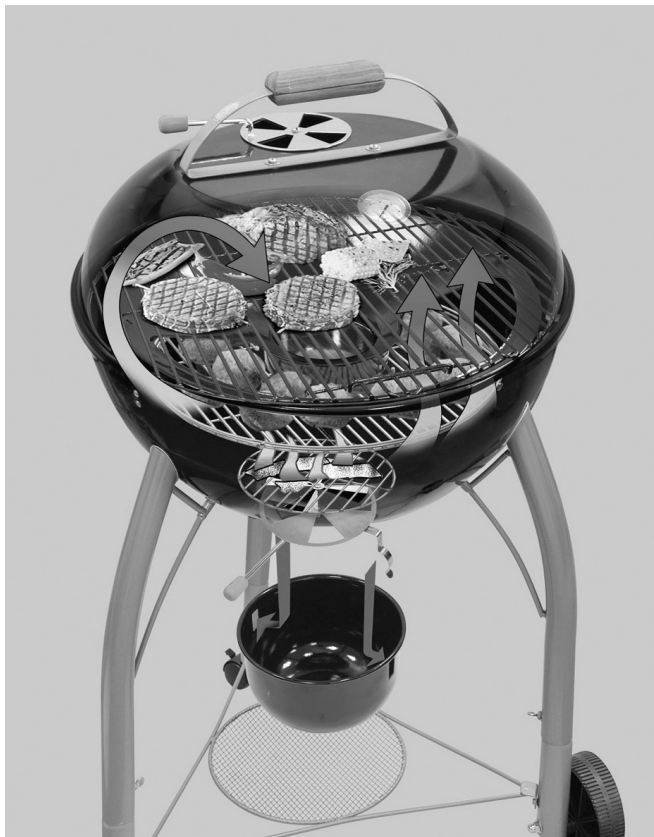
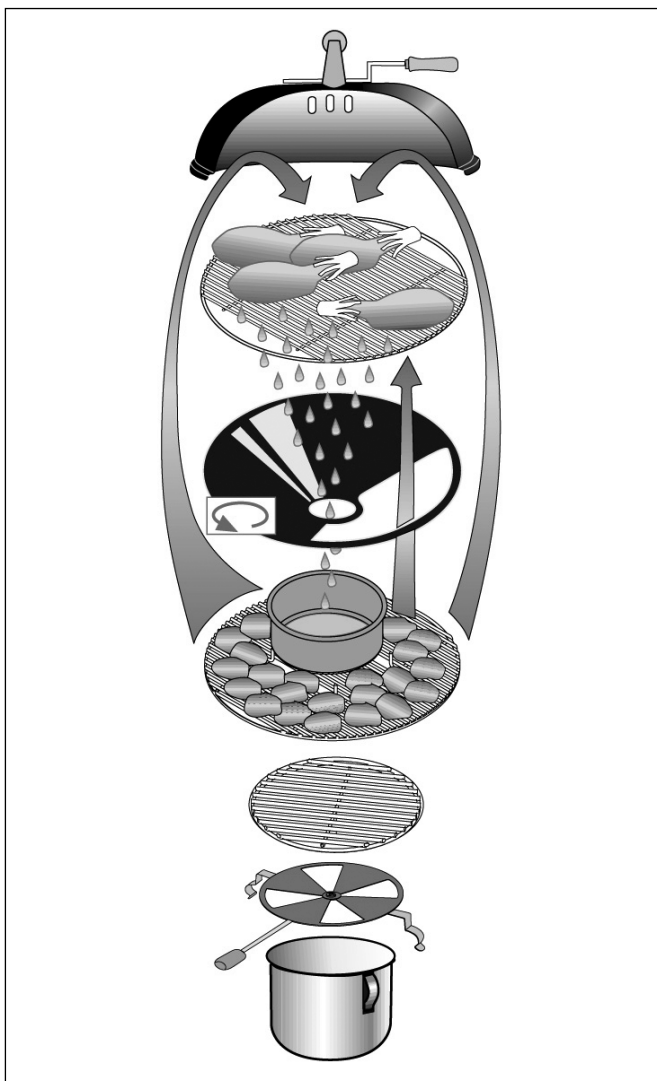
Item #: various



Item #: 14.520.02



Item #: 18.221.08





<b>de</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>6</b>
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrill in Betrieb nehmen.	
<b>en</b>	<b>User Guide</b>	<b>10</b>
	Read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Charcoal Kettle Barbecue.	
<b>fr</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>14</b>
	Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à charbon de bois OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
<b>nl</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>19</b>
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF kogelbarbecue op houtskool in gebruik neemt.	
<b>it</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>23</b>
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a carbonella OUTDOORCHEF.	
<b>es</b>	<b>Guía del usuario</b>	<b>27</b>
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón OUTDOORCHEF.	
<b>pt</b>	<b>Manual do utilizador</b>	<b>31</b>
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador esférico a carvão OUTDOORCHEF.	
<b>da</b>	<b>Brugsanvisning</b>	<b>35</b>
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF kuglegrillen til trækul.	
<b>fi</b>	<b>Käyttöohje</b>	<b>39</b>
	Lue käyttöohje huolellisesti ennen OUTDOORCHEF-hiilipallogrillin käyttöönottoa.	
<b>no</b>	<b>Bruksanvisning</b>	<b>43</b>
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk kullgrillen fra OUTDOORCHEF	



- SV** **Bruksanvisning** **47**  
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** **51**  
Před uvedením kulového grilu na dřevěné uhlí OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.
- pl** **Instrukcja obsługi** **55**  
Przed uruchomieniem grilla kulistego OUTDOORCHEF na węgiel drzewny prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.
- ro** **Manual de utilizare** **59**  
Înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră cu recipient sferic OUTDOORCHEF, încălzit cu cărbune vegetal, citiți cu atenție acest manual de utilizare.



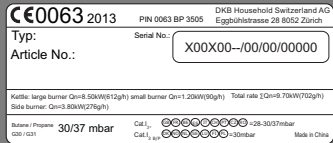


## DER HOLZKOHLE-KUGELGRILL

### Bedienungsanleitung

#### WICHTIG: Notieren

Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Holzkohle-Kugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer auf dem Datensticker, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet. Die Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen.



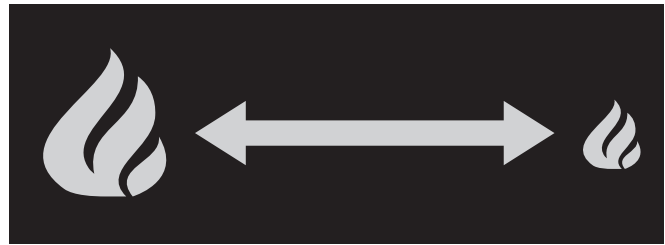
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. **ACHTUNG: Der Holzkohle-Kugelgrill von OUTDOORCHEF darf nicht als Feuerstelle verwendet werden.**

### Vorteile des OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrills

- Ihr OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Holzkohlegrills und somit das fortgeschrittenste 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.

- Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich.



- 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 verdunstet. Anstelle von Wasser 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. Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich.
- 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 COCOHEF 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.

de

- 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.
- Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich.
- 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.

## 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 Verziehungen 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 ein-

sprühen und gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.

## Garantiebestimmungen

### 1. Garantie

Mit dem Kauf dieses OUTDOORCHEF Produktes bei einem autorisierten Händler haben Sie neben dem Produkt, eine Herstellergarantie von DKB Household Switzerland AG („DKB“) nach den vorliegenden Bestimmungen von bis zu 3 Jahren erworben. Die Garantie erstreckt sich ausschliesslich auf die Behebung von Mängeln, welche bei bestimmungsgemässer Verwendung nachweisbar auf Material- und/oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

### 2. Vorgehensweise

Prüfen Sie das Produkt sofort nach Erhalt auf Mängel und Funktionalität. Sollte das erworbene Produkt unerwartet einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie folgende Vorgehensweise zu beachten (Bring-In Garantie):

- Wenden Sie sich innert 30 Tagen ab Entdeckung des Mangels an Ihren Händler\* mit Produkt / Produktteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer\*\*
- Beschreiben Sie den Sachverhalt mittels dem beanstandeten Produkt / Produktteil oder Foto
- Nach erfolgter Prüfung des Mangels durch den Händler oder DKB tritt die kostenlose Garantieleistung gem. Ziffer 3 in Kraft (unter Vorbehalt liegen Transport- sowie Versandkosten an den privaten Erstkäufer)

### 3. Garantiefumfang

Die Herstellergarantie von DKB erstreckt sich ab Kaufdatum und gilt für den privaten Erstkäufer. Die Garantie kann nur bei Vorlage der Originalkaufquittung geltend gemacht werden.

Die Garantieleistung erfolgt nach freiem Ermessen von DKB durch Instandsetzung, Austausch mangelhafter Teile, Austausch des Produktes oder, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird, durch eine Preisminderung. Ein Rücktritt vom Kaufvertrag aufgrund von Garantiefällen ist ausgeschlossen. Für die Dauer der Reparatur besteht kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt.

Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von DKB über. Beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von Neuem.

Die Garantiefristen betragen:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) gegen Durchrosten
- 3 Jahre auf den emaillierten Grillrost gegen Durchrosten oder Durchbrennen



- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrosten oder Durchbrennen
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler
- Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

#### 4. Ausschluss

Keinen Mangel, das heisst keinen Material- oder Herstellungsfehler im Sinne dieser Bestimmungen, stellt dar beziehungsweise kein Gewährleistungsanspruch besteht in folgenden Fällen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsmässigen Gebrauch.
- Defekte und / oder Schäden aufgrund einer falschen unsachgemässen oder nicht bestimmungsmässigen Benutzung sowie aufgrund unsachgemässer Installation, Montage und Reparaturversuchen durch nicht autorisierte Personen.
- Defekte und / oder Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der Betriebs- / Wartungsanweisungen (wie beispielsweise Beschädigungen durch fehlerhafte Montage oder Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder Grillrost, Nichtdurchführens des Dichtheits-tests, usw.).
- Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung sowie kleinere Fehlstellen (wie beispielsweise produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an Aufhängungen).
- Verfärbungen und Beschädigungen des Produktes (z.B. der Farboberfläche) durch Witterungseinflüsse (inkl. Hagel), unsachgemässe (nicht wettergeschützter) Lagerung des Produktes oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Die Bildung von Rost und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien.
- Fehler, die den bestimmungsmässigen Gebrauch oder den Nutzen des Produktes nicht erkennbar einschränken.
- Allgemein für Verschleisssteile wie Grillrost, Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler und Batterie, Heizelement, Reflektor, Alu-Schutzfolie oder Kohlenrost
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von unsachgemässer Wartung und Reparaturarbeit.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim ursprünglichen Transport entstanden sind.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.

- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen usw.).

DKB schliesst weitergehende als die in diesen Garantiebestimmungen ausdrücklich genannten Ansprüche des Kunden aus, soweit nicht eine zwingende gesetzliche Verpflichtung oder Haftung besteht. Insbesondere gilt dies auch im Hinblick auf Ansprüche auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung, Ersatz von Mangelfolgeschäden, entgangenen Gewinn und Transportschäden, die nicht innerhalb einer Frist von 30 Tagen nach Erhalt des Produkts dem Händler gemeldet werden.

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch die folgende Unternehmung repräsentiert:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Switzerland  
www.dkbrands.com

\* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Die Seriennummer sowie Artikelnummer können Sie auf dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Produkt)

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

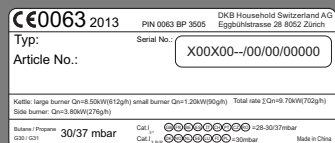
Bedienungsanleitung Holzkohle-Kugelgrills  
2013\_Art-Nr. 19.100.18



## THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE

### User Guide

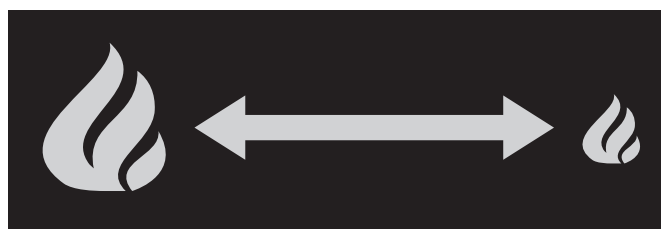
**IMPORTANT:** Please write the serial number of your barbecue immediately on the back page of this manual. Depending on the model the serial number can be found on the data sticker which is either on the frame or on the base plate. The serial number is important to ensure queries, spare parts orders and warranty claims can be dealt with easily.



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 position of the lower vents is indicated by a note on the ash holes.



- 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.
- Before lighting the charcoal briquettes ensure that the ash catcher is properly in place and all vent holes are open. The position of the lower vents is indicated by a note on the ash holes.
- 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.

### 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 ½ 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 position of the lower vents is indicated by a note on the ash holes.
- 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.

(en)

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**

### **1. Warranty**

On purchasing this OUTDOORCHEF product from an authorised dealer, you have not only acquired the product but also a manufacturer warranty of up to three years from DKB Household Switzerland AG ('DKB') subject to the following conditions.

This warranty shall solely apply to the rectification of defects that arise during proper use and are demonstrably attributable to material and/or manufacturing defects.

### **2. Procedure**

On receipt of the product, immediately check that it is fully functional and for any defects. If the product purchased has an unexpected defect, please follow the procedure below (bring-in warranty):

- Please contact the dealer\* from whom you purchased the product within 30 days of discovering the defect with the product/component, receipt, serial number and product number\*\*
- Explain the situation by presenting the defective product/component or a photograph
- Once the dealer or DKB has inspected the defect, the free warranty shall enter into force pursuant to number 3 (subject to the reservation that the transport and dispatch costs shall be borne by the private original purchaser).

### **3. Scope of the warranty**

The DKB manufacturer warranty is valid from the date of purchase for the private original purchaser. Warranty claims may only be made upon presentation of the original sales receipt.

The warranty services shall be provided at DKB's discretion by means of maintenance, the replacement of defective parts, the replacement of the product or,

if the operation of the appliance is not impaired, through a price reduction. There shall be no entitlement to rescind from the sales agreement due to warranty claims. There shall be no entitlement to a replacement product during repairs.

The provision of warranty services shall neither extend nor re-start the warranty period. Replaced parts shall become the property of DKB. If the product is replaced, the warranty period shall re-start.

The warranty periods are:

- 3 years on the enamelled kettle (base and lid) against corrosion
- 3 years on the enamelled cooking grid against corrosion or burning through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion or burning through
- 2 years on all other manufacturing/material defects
- Any claim for damage to the enamel finish must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty. The warranty is only valid for new appliances which have not yet been used.

### **4. Exclusions**

No defect, meaning no material or manufacturing defect as defined by these conditions, shall be deemed to exist and no warranty claims shall be validated under the following circumstances:

- Normal wear and tear arising from the intended use.
- Defects and/or damage caused by the incorrect, improper or unintended use or improper installation, assembly and repair attempts by non-authorised persons.
- Defects and/or damage caused by non-compliance with the user guide or the operating/maintenance instructions (e.g. damage caused by the improper assembly or cleaning of the enamelled surfaces of the funnel or cooking grid, non-conductance of the leak test etc.).
- Unevenness, colour variations in the enamelling and minor imperfections (e.g. production-related support points on the lower edge of the lid or suspension points).
- Discolouration and damage to the product (e.g. finish colour) as a result of the weather (incl. hail), the improper (non-weather-protected) storage of the product or the improper use of chemicals.
- The formation of corrosion and rust as a result of the weather or the improper use of chemicals.
- Defects that do not notably impair the intended use or the benefits of the product.
- In general for wear-and-tear parts such as the cooking grid, funnel, burners, thermometer, ignition, electrodes, ignition cable, gas tube, gas pressure regulator, battery, heating element, reflector, aluminium protective foil and charcoal grid.
- Defects and/or damage resulting from modifications, using the product for purposes other than those intended or wilful damage.

- Defects and/or damage resulting from improper maintenance or repairs.
- Defects and/or damage resulting from the non-conductance of routine maintenance.
- Defects and/or damage that occurred in the original transit.
- Defects and/or damage resulting from force majeure.
- Defects and/or damage resulting from wear and tear during professional use (in hotels or restaurants, at events etc.).

DKB excludes all customer claims not expressly listed in these warranty conditions provided it is not subject to a mandatory legal obligation or liability. This shall also, and in particular, apply to claims for compensation due to non-fulfilment, the reimbursement of consequential damages arising from the defect, lost profit and transport damage not reported to the dealer within 30 days of the product being received.

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

The registered trademark OUTDOORCHEF is represented by the following company:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Switzerland  
www.dkbrands.com

\* A list of dealers can be found on our website at [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* The serial number and product number can be found on your barbecue's data sticker (see the product user manual)

**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 2013\_article number 19.100.18

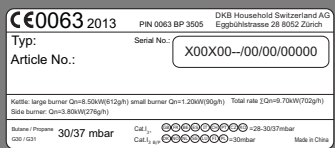


## LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON DE BOIS

### Mode d'emploi

#### IMPORTANT:

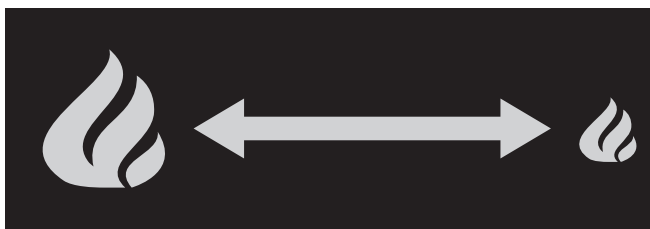
Notez immédiatement le numéro de série de votre barbecue sphérique à charbon de bois au dos de ce mode d'emploi. En fonction du modèle, vous trouverez le numéro sur l'étiquette située sur le châssis du grill ou sur la plaque de fond. Le numéro de série est nécessaire pour le traitement des questions ultérieures, pour commander des pièces détachées et pour faire fonctionner 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 position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée par un marquage sur le bac récupérateur de cendres.



- 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 d'allumer le charbon, merci de vérifier que le bac récupérateur de cendres est correctement installé et que toutes les grilles d'aération sont bien ouvertes. La position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée par un marquage sur le bac récupérateur de cendres.
- 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 récu-

pérateur 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 revêtues 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 tempéra-

(fr)

ture. 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.

- 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 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 position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée par un marquage sur le bac récupérateur de cendres.
- 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

### 1. Garantie

En faisant l'acquisition d'un produit OUTDOORCHEF auprès d'un revendeur agréé, vous bénéficiez, au-delà du produit lui-même, d'une garantie DKB Household Switzerland AG (ci-après désigné par DKB) dont les conditions sont décrites ci-dessous, et dont la durée peut aller jusqu'à 3 ans.

La garantie couvre exclusivement les défauts imputables aux matériaux et/ou à des défauts de fabrication, à condition que le produit acheté ait bien été utilisé conformément aux instructions données dans le manuel d'utilisation.

### 2. Procédure à suivre

Dès réception du matériel, veuillez vérifier à la fois son bon fonctionnement et son intégrité. Si le matériel acquis présente des défauts, merci de respecter la procédure décrite ci-dessous (Garantie de type Bring-In) :

- Dans les 30 jours qui suivent la détection du défaut, contactez votre revendeur\* avec le produit / ou la pièce défectueuse, une preuve d'achat, le numéro de série et le code de l'article\*\*
- Expliquez le problème rencontré, en présentant l'article ou la pièce défectueuse, ou encore une photo.
- Après que le revendeur ou DKB a constaté le défaut, la garantie s'appliquera conformément au point 3 des présentes conditions (avec une réserve quant aux frais de transport ou d'expédition au client-utilisateur privé)

### 3. Couverture de la garantie

La garantie-fabricant de DKB prend effet le jour d'achat et ne concerne que le client final, utilisateur



du produit. La garantie n'est applicable que sur présentation de la facture d'origine du produit.

Les prestations de garantie sont évaluées par DKB qui décide du moyen de remédiation : réparation du défaut, remplacement des pièces défectueuses, remplacement de l'appareil, ou encore, si le fonctionnement de l'appareil n'est pas compromis, en accordant une remise sur le prix d'achat. Les cas de garantie ne permettent en aucun cas à l'utilisateur de se rétracter de l'achat. Pendant la période de réparation, le client n'est pas en droit d'exiger un produit de remplacement.

L'exécution de la garantie n'entraîne pas la prolongation de sa durée, ni une réinitialisation de sa date de départ. Les éléments remplacés redeviennent la propriété de DKB. En cas d'échange du produit par un exemplaire neuf, la durée de la garantie est réinitialisée.

Les durées de garantie sont les suivantes :

- 3 années sur la sphère émaillée (pièce inférieure et couvercle) contre la perforation par la rouille
- 3 années sur la grille émaillée du barbecue, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 3 années sur tous les éléments en inox, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux

- La garantie contre des défauts d'émaillage n'est applicable que dans les 30 jours suivant l'achat du produit. Elle ne concerne que les appareils neufs qui n'ont pas encore été utilisés.

#### 4. Exclusions de garantie

La garantie ne couvrira aucun défaut, ni de matériau, ni de fabrication, dans le cadre énoncé par les présentes conditions, si le produit relève d'un des cas décrits ci-dessous :

- Usure normale liée à un emploi légitime du produit.
- Défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou négligée de l'appareil, à un mauvais montage ou à une tentative de réparation assurée par un personnel non agréé.
- Défauts ou dommages liés à un non-respect du manuel d'utilisation ou des conseils d'entretien (par exemple en cas de défaut lié à un mauvais montage ou à un entretien inapproprié de la sur-

face émaillée de l'entonnoir ou de la grille, non-exécution du test d'étanchéité, etc.).

- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage, ainsi que des défauts minimes (par exemple des points de pression dus à la production, sur le bord inférieur du couvercle ou sur certaines chaînes de suspension).
- Coloration et endommagement du produit (par exemple sur la peinture de surface) dus aux influences atmosphériques (y compris la grêle) ou à un stockage inapproprié du produit (abri non protégé contre les influences météo) ou encore à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- La formation de rouille ou d'une fine couche d'oxydation due aux influences atmosphériques ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- Défauts qui n'entravent ni ne réduisent l'utilisation du produit.
- Défauts sur les pièces d'usure, comme la grille, l'entonnoir, le brûleur, le thermomètre, l'allumage, l'électrode, le câble d'allumage, le tuyau d'alimentation de gaz, le détendeur, la batterie, l'élément chauffant, le réflecteur et la plaque d'isolation thermique en aluminium ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou endommagement volontaire.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un d'entretien inapproprié ou d'une réparation inadéquate.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un manque d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages dus à une utilisation professionnelle du produit (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

DKB exclut formellement de sa garantie toute autre prestation que celles qui sont décrites dans le présent document, à moins qu'une obligation ou responsabilité contraignante ne lui soit imposée par la législation applicable dans le pays. Cela concerne notamment le droit aux dommages et intérêts résultant de l'inexécution de l'obligation de garantie, le droit à la réparation de dommages consécutifs, des éventuelles pertes et dommages liés au transport, qui n'auraient pas été signalés au revendeur dans un délai de 30 jours après la réception du produit.

Les produits OUTDOORCHEF font l'objet d'une évolution constante. Des modifications peuvent être entreprises sans avertissement préalable.

La marque commerciale enregistrée OUTDOORCHEF est représentée par la société suivante :



(fr)

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Suisse  
www.dkbrands.com

\* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site internet [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Vous trouverez le numéro de série et le code article sur l'étiquette adhésive collée sur votre barbecue (consultez le manuel d'utilisation de votre produit)

### **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  
2013\_No d'art. 19.100.18





## DE KOGELBARBECUE OP HOUTSKOOL

### Gebruiksaanwijzing

#### BELANGRIJK:

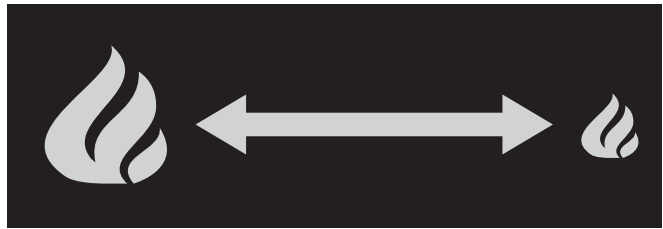
noteer als eerste het serienummer van uw houtskool-kogelbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Afhankelijk van het model staat het nummer op de gegevenssticker vermeld die op het onderstel of op de bodemplaat is bevestigd. Het serienummer is belangrijk voor een probleemloze afhandeling van vragen, bij het bestellen van reserveonderdelen en bij eventuele garantieaanspraken.

CE0063 2013	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Egglishausstrasse 28 8502 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	X00X00-00/00/00000	
Kettle: large burner Q=8.50kW(12gh) small burner Q=1.20kW(0gh) Total rate (Q=9.70kW(12gh))		
Slide burner: Q=3.80kW(27gh)		
Brand / Propane	30/37 mbar	Cat. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100
CE01-031		Made in China

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

### Voordelen van OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue

- De OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue 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 positie van de onderste ventilatieopeningen is door een markering op de asopvangschaal duidelijk.



- 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 volle-

(nl)

dig 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 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 opvangbakje), 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.

- Controleer voor het ontsteken van de houtskool of de asopvangschaal correct is geplaatst en alle ventilatieopeningen geopend zijn. De positie van de onderste ventilatieopeningen is door een markering op de asopvangschaal duidelijk.
- 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**

### **1. Garantie**

Met de koop van een OUTDOORCHEF-product bij een geautoriseerde dealer heeft u behalve het product een productgarantie van 3 jaar verworven van DKB Household Switzerland AG ("DKB") conform deze bepalingen.

De garantie geldt uitsluitend voor de reparatie van gebreken die bij reglementair gebruik aantoonbaar tot materiaal- en/of fabricagefouten kunnen worden herleid.

### **2. Werkwijze**

Controleer het product direct na ontvangst op gebreken en functionaliteit. Mocht er onverwacht een defect zijn aan het verworven product, dient u de volgende stappen te volgen (Bring-In-garantie):

- Neem binnen 30 dagen na ontdekking van het gebrek contact op met uw dealer\* en neem het volgende mee: product / productonderdeel, aankoopbon, serie- en artikelnummer\*\*.
- Beschrijf de kwestie aan de hand van het defecte product / productonderdeel of een foto.
- Na een controle van het gebrek door de dealer of DKB komt de kosteloze garantievergoeding conform punt 3 van kracht (onder voorbehoud van transport- en verzendkosten aan de eerste particuliere koper).

### **3. Omvang van de garantie**

De productgarantie van DKB geldt vanaf de aankoopdatum en geldt voor de eerste particuliere koper. Er kan alleen op vertoon van de originele aankoopbon aanspraak op de garantie worden gemaakt.

De garantievergoeding is alleen mogelijk na beoordeling van DKB in de vorm van reparatie, vervanging van gebrekkige onderdelen, vervanging van het product of, wanneer de functionaliteit van het product niet wordt beïnvloed, door een korting op de prijs. Het zich terugtrekken uit het koopcontract op grond van garantieaanspraken is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen aanspraak op een vervangend product.

De garantietermijn wordt na het toekennen van garantie niet verlengd en begint niet opnieuw te lopen. De vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij een productvervanging begint de garantietermijn opnieuw.

De garantietermijnen zijn als volgt:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderste deel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op de geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten en doorbranden.
- 3 jaar op alle onderdelen van roestvrij staal tegen doorroesten en doorbranden.
- 2 jaar op alle overige fabricage-/materiaalfouten.
- De garantie bij schade aan de emaillering wordt alleen binnen een meldperiode van 30 dagen vanaf de aankoopdatum gegarandeerd. Deze geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet zijn gebruikt.

### **4. Uitsluiting**

Er is in de volgende gevallen geen sprake van een gebrek, dat wil zeggen geen materiaal- of fabricagefout conform deze bepalingen, resp. er kan in de volgende gevallen geen aanspraak worden gemaakt op de garantie:

(nl)

- Bij normale slijtage bij reglementair gebruik.
- Bij defecten en/of schade door verkeerd, ondeskundig of onreglementair gebruik en op grond van een verkeerde installatie, montage of reparatieopgingen door niet geautoriseerde personen.
- Bij defecten en/of schade op grond van de niet-naleving van de gebruikshandleiding of de gebruik-/onderhoudsinstructies (zoals schade door een verkeerde montage of reiniging van het geëmailleerde oppervlak van de trechter of het rooster, niet-uitvoeren van dichtheidscontroles, enz.).
- Bij oneffenheden, kleurverschillen in de emaille en minimale afwijkingen (zoals productiegerelateerde steunpunten aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen).
- Bij verkleuringen en beschadigingen van het product (zoals het gekleurde oppervlak) door weersinvloeden (incl. hagel), een verkeerde (niet tegen weersinvloeden beschermde) opslag van het product of een verkeerde toepassing van chemicaliën.
- Bij vorming van roest en oppervlakteroest door weersinvloeden of een onreglementair gebruik van chemicaliën.
- Bij fouten die het reglementaire gebruik of de waarde van het product niet herkenbaar beperken.
- Algemeen voor slijtageonderdelen zoals grillrooster, trechter, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gaslang, gasdrukregelaar en accu, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie of kolenrooster
- Bij defecten en/of schade door aanpassingen, ondoelmatig gebruik of moedwillige beschadiging.
- Bij defecten en/of schade door ondoelmatige onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.
- Bij defecten en/of schade door het achterwege laten van routinematig onderhoud.
- Bij defecten en/of schade die tijdens het oorspronkelijke transport zijn ontstaan.
- Bij defecten en/of schade op grond van overmacht.
- Bij defecten en/of schade door slijtage bij professioneel gebruik (hotelbranche, gastronomie, evenementen enz.)

DKB sluit aanspraken die buiten deze garanti voorwaarden vallen uitdrukkelijk uit, mits er geen sprake is van een dwingende, wettelijke verplichting of aansprakelijkheid. Dit geldt met name voor aanspraken op schadevergoeding op grond van wanprestatie, vervolgschade, gederfde winst en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product bij de dealer worden gemeld.

De producten van OUTDOORCHEF worden voortdurend verder ontwikkeld. Daarom kunnen er zonder voorafgaande aankondiging wijzigingen worden uitgevoerd.

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door het volgende bedrijf vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Zwitserland  
www.dkbrands.com

\* Een lijst met dealers vindt u op onze website op [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Het serie- en artikelnummer staan vermeld op het typeplaatje van uw barbecue (zie hiervoor de gebruikshandleiding van het product).

### Informatie over de temperatuurindicatie

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

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

Gebruiksaanwijzing houtskool-kogelbarbecue  
2013\_Art-Nr 19.100.18



## 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. A seconda del modello di grill, tale numero si trova sull'etichetta dati apposta sul telaio del grill o sulla piastra di fondo. Il numero di serie è importante per la gestione delle domande di chiarimento, in caso di ordini sostitutivi e in caso di eventuali richieste di garanzia.

<b>CE0063</b> 2013		DKB Household Switzerland AG Egguhofstrasse 28 8052 Zürich	
Typ:	Serial No.:	X00X00-00/00/00000	
Article No.:			
Kette: large burner Q=8.520W(12gh) small burner Q=1.200W(9gh) Total rate Q=9.700W(21gh) Side burner: Q=3.800W(27gh)			
Base / Pannello 030 / 031	30/37 mbar	Cat. 1 00000000	Cat. 2 00000000
		Cat. 3 00000000	
		Cat. 4 00000000	
		Cat. 5 00000000	
		Cat. 6 00000000	
		Cat. 7 00000000	
		Cat. 8 00000000	
		Cat. 9 00000000	
		Cat. 10 00000000	
		Cat. 11 00000000	
		Cat. 12 00000000	
		Cat. 13 00000000	
		Cat. 14 00000000	
		Cat. 15 00000000	
		Cat. 16 00000000	
		Cat. 17 00000000	
		Cat. 18 00000000	
		Cat. 19 00000000	
		Cat. 20 00000000	
		Cat. 21 00000000	
		Cat. 22 00000000	
		Cat. 23 00000000	
		Cat. 24 00000000	
		Cat. 25 00000000	
		Cat. 26 00000000	
		Cat. 27 00000000	
		Cat. 28 00000000	
		Cat. 29 00000000	
		Cat. 30 00000000	
		Cat. 31 00000000	
		Cat. 32 00000000	
		Cat. 33 00000000	
		Cat. 34 00000000	
		Cat. 35 00000000	
		Cat. 36 00000000	
		Cat. 37 00000000	
		Cat. 38 00000000	
		Cat. 39 00000000	
		Cat. 40 00000000	
		Cat. 41 00000000	
		Cat. 42 00000000	
		Cat. 43 00000000	
		Cat. 44 00000000	
		Cat. 45 00000000	
		Cat. 46 00000000	
		Cat. 47 00000000	
		Cat. 48 00000000	
		Cat. 49 00000000	
		Cat. 50 00000000	
		Cat. 51 00000000	
		Cat. 52 00000000	
		Cat. 53 00000000	
		Cat. 54 00000000	
		Cat. 55 00000000	
		Cat. 56 00000000	
		Cat. 57 00000000	
		Cat. 58 00000000	
		Cat. 59 00000000	
		Cat. 60 00000000	
		Cat. 61 00000000	
		Cat. 62 00000000	
		Cat. 63 00000000	
		Cat. 64 00000000	
		Cat. 65 00000000	
		Cat. 66 00000000	
		Cat. 67 00000000	
		Cat. 68 00000000	
		Cat. 69 00000000	
		Cat. 70 00000000	
		Cat. 71 00000000	
		Cat. 72 00000000	
		Cat. 73 00000000	
		Cat. 74 00000000	
		Cat. 75 00000000	
		Cat. 76 00000000	
		Cat. 77 00000000	
		Cat. 78 00000000	
		Cat. 79 00000000	
		Cat. 80 00000000	
		Cat. 81 00000000	
		Cat. 82 00000000	
		Cat. 83 00000000	
		Cat. 84 00000000	
		Cat. 85 00000000	
		Cat. 86 00000000	
		Cat. 87 00000000	
		Cat. 88 00000000	
		Cat. 89 00000000	
		Cat. 90 00000000	
		Cat. 91 00000000	
		Cat. 92 00000000	
		Cat. 93 00000000	
		Cat. 94 00000000	
		Cat. 95 00000000	
		Cat. 96 00000000	
		Cat. 97 00000000	
		Cat. 98 00000000	
		Cat. 99 00000000	
		Cat. 100 00000000	

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 OUTDOOR-CHEF

- 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.
- OUTDOOR-CHEF è l'unico dei grill tradizionali di forma sferica che ha il sistema® d'imbutto 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.
- La posizione delle aperture di areazione inferiori è facilmente visibile grazie ad un indicatore sulla coppa della cenere.



- 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 dell'accensione del carbone prestare attenzione affinché la coppa della cenere sia posizionata in maniera corretta e tutte le fessure di areazione siano aperte. La posizione delle aperture di areazione inferiori è facilmente visibile grazie ad un indicatore sulla coppa della cenere.
- 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, imbutto, pentolino, griglia per il carbone) per ottenere una buona circolazione d'aria e garantire una buona fiamma.

(it)

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.
- La posizione delle aperture di areazione inferiori è facilmente visibile grazie ad un'indicatore sulla coppa della 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.

## Condizioni di garanzia

### 1. Garanzia

L'acquisto di questo prodotto OUTDOORCHEF presso un rivenditore autorizzato comporta parimenti l'acquisizione, secondo le presenti disposizioni, di una garanzia del produttore DKB Household Switzerland AG ("DKB") valida fino a un massimo di 3 anni.

La garanzia comprende esclusivamente imperfezioni, accertabili in seguito a un uso conforme alle specifiche imputabili a difetti di materiale o fabbricazione.

### 2. Istruzioni

Subito dopo l'acquisto del prodotto, verificarne la funzionalità e l'assenza di difetti. Nel caso in cui il prodotto acquistato presenti un difetto inaspettato, si prega di osservare la seguente procedura (garanzia bring-in):

- entro 30 giorni dall'individuazione del difetto, rivolgersi al proprio rivenditore\* portando il prodotto o una parte dello stesso, la prova d'acquisto, il numero di serie e il codice dell'articolo\*\*
- descrivere il caso mostrando il prodotto/la parte interessata o una foto relativa
- dopo l'esame del difetto da parte del rivenditore o di DKB, si applica la garanzia come da paragrafo 3 (fatto salvo l'eventuale addebito dei costi di trasporto e spedizione all'acquirente privato)

### 3. Copertura della garanzia

La garanzia del produttore concessa da DKB è valida a decorrere dalla data di acquisto e per l'acquirente privato originale. La garanzia è valida solo dietro presentazione dello scontrino d'acquisto originale.

DKB, a sua esclusiva discrezione, si riserva la facoltà di stabilire se provvedere alla riparazione, alla sostituzione delle parti difettose, alla sostituzione del prodotto o, qualora le funzionalità dello stesso non risultassero pregiudicate, alla riduzione del prezzo. Le clausole di garanzia escludono la possibilità di recesso dal contratto di acquisto. Durante il tempo necessario per la riparazione, non viene fornito alcun prodotto in sostituzione.

Le prestazioni di garanzia non comportano né la proroga né il nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite sono da considerarsi proprietà di DKB. L'eventuale sostituzione del prodotto determina il rinnovo del periodo di garanzia.

I termini di garanzia corrispondono a:

- 3 anni per il contenitore sferico smaltato (fondo e coperchio), contro la formazione di ruggine

- 3 anni per il grill di cottura smaltato, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 3 anni per le parti in acciaio, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 2 anni per qualunque altro difetto di produzione o materiale
- La garanzia per danni allo smalto è riconosciuta esclusivamente previa comunicazione entro 30 giorni dalla data di acquisto. Si applica esclusivamente a nuovi apparecchi non ancora utilizzati.

### 4. Limitazioni

In base alle presenti disposizioni, nessuna imperfezione ovvero nessun difetto materiale o di fabbricazione dà luogo a un intervento in garanzia nei seguenti casi:

- normale usura durante l'uso conforme
- difetti e/o danni derivanti da uso erraneo, improprio o non conforme, nonché da installazione, montaggio o tentativi di riparazione non corretti a opera di personale non autorizzato
- difetti e/o danni derivanti dal mancato rispetto del manuale d'uso o delle istruzioni d'uso e manutenzione (ad esempio, danni occorsi a seguito di montaggio o pulizia impropri delle superfici smaltate dell'imbuto o del grill di cottura, mancata esecuzione del controllo di tenuta e così via)
- irregolarità, differenze cromatiche dello smalto nonché piccole imperfezioni (ad esempio, difetti di produzione quali punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sul sistema di sospensione)
- scolorimento e danni al prodotto (ad es. la superficie cromatica) dovuti all'azione degli agenti atmosferici (inclusa la grandine), posizionamento inadeguato del prodotto (in luogo non riparato) o impiego inappropriato di agenti chimici
- formazione di ruggine e corrosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici o a un uso improprio di sostanze chimiche
- imperfezioni che non pregiudicano esplicitamente il corretto uso o la funzionalità del prodotto
- in generale su parti usurabili quali grill di cottura, imbuto, bruciatore, termometro, accendigas, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore di pressione del gas e batteria, elemento riscaldante, riflettore, pellicola protettiva in alluminio o braciere
- difetti e/o danni dovuti a modifiche, uso per uno scopo improprio o danneggiamento intenzionale
- difetti e/o danni dovuti a interventi di manutenzione e riparazione impropri
- difetti e/o danni dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- difetti e/o danni dovuti al trasporto originario
- difetti e/o danni dovuti a cause di forza maggiore
- difetti e/o danni dovuti a usura derivanti da uso professionale (hotel, gastronomia, eventi e così via).

(it)

DKB declina qualunque altra richiesta non compresa nelle disposizioni di garanzia espressamente citate avanzata dal cliente, a meno che vi sia un obbligo o una responsabilità legale. In particolare ciò è valido nei riguardi di eventuali richieste di indennizzo dovuto a non conformità, danni dovuti a difetti o relativi al trasporto o mancato guadagno non dichiarati al rivenditore entro il termine di 30 giorni dalla ricezione del prodotto.

I prodotti di OUTDOORCHEF sono aggiornati costantemente. Pertanto, non si escludono modifiche del prodotto senza preavviso.

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è proprietà della società indicata di seguito:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zurigo – Svizzera  
[www.dkbrands.com](http://www.dkbrands.com)

\* L'elenco dei rivenditori è disponibile nel nostro sito web, all'indirizzo [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Il numero di serie e il codice articolo sono reperibili sull'apposito adesivo del grill (vedere in proposito il Manuale d'uso del prodotto)

#### **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  
2013\_no. art. 19.100.18



## BARBACOA REDONDA DE CARBÓN

### Guía del usuario

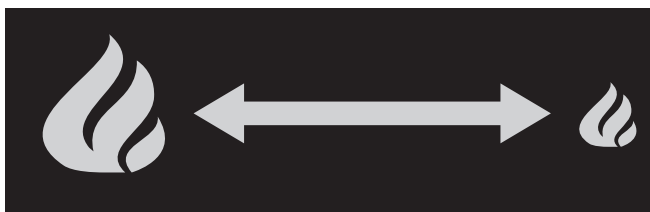
#### IMPORTANTE:

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 anótelos. Según el modelo de barbacoa, encontrará el número en el adhesivo de identificación que se encuentra en el soporte de la barbacoa o en la base. Es muy importante conservar el número de serie para la tramitación de cualquier consulta, para pedir piezas de recambio y para poder recurrir a la garantía del producto si se diera el caso.

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.
- La posición de las rejillas de ventilación inferiores puede reconocerse claramente gracias a una indicación situada en el tazón para las cenizas.



- 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.

(es)

- Mientras encienda el carbón, tenga en cuenta que el tazón para las cenizas debe estar posicionado correctamente y todas las ranuras de ventilación deben estar abiertas.
- La posición de las rejillas de ventilación inferiores puede reconocerse claramente gracias a una indicación situada en el tazón para las cenizas.
- 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.
- 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 centro. **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 quemé 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.
- La posición de las rejillas de ventilación inferiores puede reconocerse claramente gracias a una indicación situada en el tazón para las cenizas.
- 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**

### **1. Garantía**

Con la compra de su producto OUTDOORCHEF en un comercio autorizado, usted ha adquirido una garantía

del fabricante DKB Household Switzerland AG («DKB») de hasta 3 años conforme a las siguientes disposiciones.

La garantía cubre exclusivamente, con un uso adecuado del producto, la reparación de daños cuyo origen sean defectos demostrables del material o de fabricación.

### **2. Modo de proceder**

Compruebe inmediatamente tras la recepción del producto si presenta defectos y si funciona correctamente. Le rogamos que en caso de que el producto adquirido presente un defecto inesperado, proceda de la siguiente manera (garantía «en punto de servicio»):

- En un plazo de 30 días tras la detección del defecto, diríjase al distribuidor\* con el producto o la pieza del producto, el recibo de su compra, el número de serie y el número de referencia del artículo\*\*
- Exponga la situación mostrando el producto o la pieza que es motivo de queja o bien una foto
- Una vez que el distribuidor o DKB hayan verificado el defecto, se procederá a la prestación gratuita de garantía conforme al apartado 3 (sin perjuicio de que los costes de transporte y envío corran a cuenta del primer comprador particular)

### **3. Extensión de la garantía**

La garantía del fabricante DKB para el primer comprador particular tiene un periodo de vigencia que entra en vigor a partir de la fecha de venta. La garantía solo tendrá validez si se aporta el recibo de compra original.

DKB decidirá libremente la forma de la prestación de garantía consistente en la reparación, la sustitución de las piezas defectuosas, el cambio del producto o, si es imposible mejorar el funcionamiento del mismo, la reducción del precio. Queda excluido el desistimiento del contrato de compra por motivos de garantía. Se excluye igualmente el derecho a un producto de sustitución mientras se esté reparando el producto adquirido.

La ejecución de la garantía no da lugar ni a una prolongación ni a un nuevo comienzo del periodo de garantía. Las piezas sustituidas pasan a ser propiedad de DKB. En caso de que se cambie el producto entero, el periodo de garantía comienza de nuevo.

Los periodos de vigencia de la garantía son los siguientes:

- 3 años para el recipiente esférico esmaltado (base inferior y tapa) en caso de oxidarse por completo
- 3 años para la parrilla esmaltada en caso de oxidarse por completo o fundirse
- 3 años para todas las piezas de acero fino en caso de oxidarse por completo o fundirse

(es)

- 2 años para el resto de defectos de fabricación o de material
- La garantía por daños en el esmaltado solo está asegurada dentro de un periodo de reclamación de 30 días a partir de la fecha de compra. Solo tendrá vigencia para los aparatos nuevos que aún no hayan sido utilizados.

#### 4. Exclusión

No se entenderán como defectos, es decir, fallos de fabricación o material de acuerdo con las presentes disposiciones, y no conllevarán derecho a garantía los supuestos siguientes:

- Desgaste normal con un uso adecuado.
- Defectos y/o deterioros debidos a un uso no adecuado o no conforme a la finalidad, o debidos a la instalación, montaje o reparaciones efectuados por personas no autorizadas.
- Defectos y/o deterioros debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o de las instrucciones de servicio/mantenimiento (como por ejemplo, daños provocados por el montaje o limpieza inadecuados de la superficie esmaltada del embudo o la parrilla, la no realización del test de fugas de gas, etc.).
- Irregularidades, diferencias del color del esmaltado, así como defectos mínimos (como por ejemplo, punteado en el borde inferior de la tapa o piezas en suspensión debidos a procesos de fabricación).
- Cambios en el color y daños en el producto (p. ej. superficies con defectos de color) debidos a influencias climáticas (como granizo), almacenamiento inadecuado (a la intemperie) del producto o por el uso indebido de sustancias químicas.
- La formación de óxido y corrosión por exposición a la intemperie o uso indebido de sustancias químicas.
- Defectos que no limiten de forma manifiesta la utilización o el uso del producto de acuerdo con su finalidad.
- En general, el desgaste de piezas expuestas a ello como parrillas, embudos, quemadores, termómetros, encendido, electrodos, cables de encendido, tubos de gas, reguladores de la presión del gas, baterías, elementos térmicos, reflectores, protecciones de aluminio o rejillas para carbón.
- Defectos y/o deterioros debidos a la realización de modificaciones, a la utilización para fines inadecuados o a deterioros deliberados.
- Defectos y/o deterioros debidos a trabajos de mantenimiento o reparación inadecuados.
- Defectos y/o deterioros debidos a la no ejecución de un mantenimiento de rutina.
- Defectos y/o deterioros originados en el transporte original.
- Defectos y/o deterioros debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o deterioros debidos al desgaste por

utilización profesional (hostelería, gastronomía, eventos, etc.).

DKB excluye expresamente otras reclamaciones del cliente que excedan los supuestos especificados en estas disposiciones de garantía, siempre que no exista una obligación o responsabilidad legal obligatoria. Esto aplicará en particular respecto a las reclamaciones de indemnización por daños ocasionados por incumplimiento, indemnización por perjuicio secundario, lucro cesante y daños de transporte que no hayan sido notificados dentro del plazo de 30 días tras la recepción del producto del distribuidor.

Los productos OUTDOORCHEF están en proceso de mejora continua. Por tanto, se pueden llevar a cabo modificaciones sin aviso previo.

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente empresa:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Suiza  
www.dkbrands.com

\* En nuestra página web, [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com), puede ver la acreditación de distribuidor.

\*\* Los números de serie y las referencias de los artículos figuran en las etiquetas de datos de las barbacoas (consultar a este respecto las instrucciones de uso del producto)

#### 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 2013\_nº art. 19.100.18

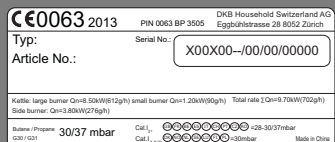


## GRELHADOR ESFÉRICO A CARVÃO

### Manual de instruções

#### IMPORTANTE:

anote, em primeiro lugar, o número de série do seu grelhador esférico a carvão no verso deste manual de instruções. Consoante o modelo de grelhador, encontra o número no autocolante de dados, que se encontra na armadura do grelhador ou na base. O número de série é importante para uma resolução fácil em caso de dúvidas, no caso de encomendas de peças de substituição e para todas as reivindicações 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<sup>®</sup> (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.

- A posição das aberturas de ventilação inferiores aparece facilmente ao observar o depósito de cinzas.



- 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.

(pt)

## Medidas antes do aquecimento

- Coloque o grelhador OUTDOORCHEF sobre uma superfície plana e segura.
- Antes de acender o carvão, assegure-se de que o depósito de cinzas está colocado correctamente e todas as aberturas de ventilação se encontram abertas. A posição das aberturas de ventilação inferiores aparece facilmente ao observar o depósito de cinzas.
- 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.
- A posição das aberturas de ventilação inferiores aparece facilmente ao observar o depósito de cinzas.
- 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 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**

### **1. Garantia**

Com a compra deste produto OUTDOORCHEF num representante autorizado, adquiriu juntamente com o produto uma garantia do fabricante DKB Household Switzerland AG („DKB“), de acordo com os regulamentos atuais, de até 3 anos.

A garantia abrange apenas a reparação de defeitos que, no caso de uma utilização correta, sejam atribuídos a erros de material e/ou de fabrico.

### **2. Modo de procedimento**

Verifique o produto imediatamente após a receção quanto a defeitos e à funcionalidade. Se o produto adquirido possuir um defeito inesperado, solicitamos que observe o seguinte procedimento (Bring-In Garantie):

- Dirija-se ao seu representante\*, num prazo de 30 dias após a deteção do defeito, com o produto/peça do produto, o recibo da compra, o número de série e o número de artigo\*\*
- Descreva os factos através do produto/peça do produto em questão ou através de foto
- Após a verificação do defeito por parte do representante ou da DKB, aplica-se a prestação da garantia sem custos, nos termos do número 3 (salvo os custos de transporte e os custos de envio ao primeiro comprador particular)

### **3. Âmbito de aplicação da garantia**

A garantia do fabricante DKB é válida e aplica-se a partir da data da compra pelo primeiro comprador particular. A garantia só é aplicável mediante apresentação do recibo de compra original.

A forma de prestação da garantia fica ao critério da DKB, através de reparação, substituição das peças defeituosas, substituição do produto ou através de uma redução do preço quando a funcionalidade do produto não esteja afetada. Fica excluída a resolução do contrato de compra e venda com base em reclamações de garantia. Durante o período de reparação não existe o direito a um produto de substituição.

A execução da prestação da garantia não provoca um prolongamento nem um novo início de contagem do período da garantia. As peças substituídas passam a ser propriedade da DKB. No caso de troca do produto, o período da garantia começa de novo.

Os períodos da garantia são os seguintes:

- 3 anos para a esfera esmaltada (peça inferior e tampa) contra oxidação
- 3 anos para a grelha contra oxidação ou queima
- 3 anos para todas as peças em aço inoxidável contra oxidação ou queima
- 2 anos para os restantes defeitos de fabrico /material

(pt)

- A garantia por danos no esmalte apenas é concedida se os mesmos forem reportados no prazo de 30 dias a contar da data de compra. A garantia aplica-se apenas a aparelhos novos que não tenham ainda sido usados.

#### 4. Exclusão

A ausência de defeitos, isto é, defeitos de material ou de fabrico no âmbito destas disposições, não constitui qualquer direito de garantia nos seguintes casos:

- Desgaste normal em caso de utilização correta.
- Defeitos e/ou danos devido a utilização errada ou indevida, bem como devido a instalação, montagem e tentativas de reparação incorretas por pessoal técnico não autorizado.
- Defeitos e/ou danos devido à não observância do manual do utilizador ou das instruções de funcionamento/manutenção (como, por exemplo, danos devido a montagem ou limpeza defeituosas da superfície esmaltada, do funil ou da grelha, não realização do teste de estanqueidade, etc.).
- Rugosidade, alteração da cor do esmalte, bem como defeitos mínimos (como, por exemplo, pontos de apoio relacionados com a produção na parte inferior do aro da tampa ou em suspensões).
- Descoloração e danos do produto (por ex. da superfície de cor) devido aos efeitos atmosféricos (incluindo granizo), armazenamento incorreto (não resistente às condições ambientais) do produto ou utilização indevida de químicos
- Formação de ferrugem e de película ferrugenta devido aos efeitos atmosféricos ou utilização indevida de químicos
- Outros erros não previstos associados ao uso correto ou aplicação do produto.
- Em geral, para peças de desgaste como a grelha, funil, queimador, termómetro, ignição, eléctrodos, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador da pressão do gás e bateria, resistência, refletor, folha de proteção em alumínio ou grade de carvão
- Defeitos e/ou danos devido a alterações, utilização para outros fins ou danos intencionais.
- Defeitos e/ou danos devido a manutenção ou reparação indevida.
- Defeitos e/ou danos devido à não realização da manutenção de rotina.
- Defeitos e/ou danos ocorridos durante o transporte original.
- Defeitos e/ou danos por motivos de força maior.
- Defeitos e/ou danos devido a desgaste em utilização profissional (hotelaria, gastronomia, eventos, etc.).

A DKB exclui ainda os direitos do cliente que não estejam expressamente mencionados nestas disposições de garantia, salvo no caso de obrigação ou responsabilidade legal. Isto é particularmente aplicável no que se refere a direitos de indemnização por incumprimento, danos consequenciais, lucros cessantes e danos de transporte, que não sejam comunica-

dos ao representante num prazo de 30 dias após a receção do produto.

Os produtos OUTDOORCHEF são continuamente aperfeiçoados. Deste modo, podem ocorrer alterações dos produtos sem aviso prévio.

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pela seguinte empresa:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Suíça  
www.dkbrands.com

\* Encontra uma lista de representantes na nossa página da Internet em [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* O número de série e o número de artigo encontram-se no autocolante de dados do grelhador (consultar o manual do utilizador)

#### 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.

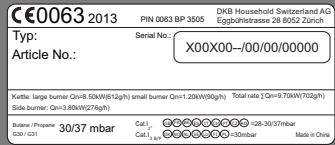
Manual do Utilizador do grelhador esférico a carvão 2013\_N.º art.º 19.100.18



## TRÆKULSKUGLEGRILL

### Brugsanvisning

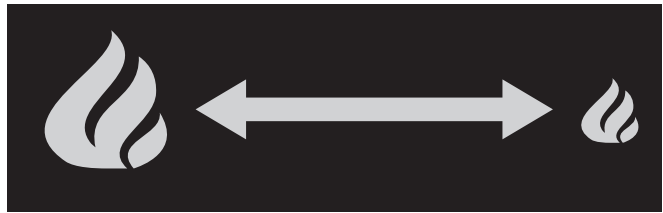
**BEMÆRK:** Begynd med at notere serienummeret på din trækulskuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Afhængigt af grillmodellen findes nummeret på datamærkatet, som befinder sig på grillstellet eller på bundpladen. Serienummeret er vigtigt for en problemløs behandling ved spørgsmål, ved bestilling af reservedele og ved eventuelle krav om garanti.



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 trækulsgiller og er den mest avancerede af sin art.
- I modsætning til traditionelle kuglegriller er den forsynet med det patenterede tragtsystem<sup>®</sup> 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.
- De nederste ventilationsåbningers position er nemme at se ved hjælp af en markering på askeskålen.



- 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 fordamper så under stegningen. I stedet for vand kan man også tilføje frugtsaft 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.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubes 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 for, at askeskålen er lagt rigtigt i, og at alle ventilationsåbninger er åbne, før kullene antændes. De nederste ventilationsåbningers position er nemme at se ved hjælp af en markering på askeskålen.
- 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.
2. 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.
3. Læg nu kulristen i og dæk den med trækul, helst briketter. Sørg for, at briketterne ikke kommer i berøring med kuglevæggen.
4. 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**

1. Fjern inden optænding følgende indhold i grillen (grillrist, tragt, drypbakke), så der er nok luft til rådighed, for derved sikres en optimal forbrænding.
2. 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.
3. Læg trækul, helst briketter, over optændingsbrikkerne. Sørg for, at briketterne ikke kommer i berøring med kuglevæggen.
4. 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**

1. 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:
  - a) opnår en optimal lufttilførsel og således en maksimal varmeudvikling og
  - b) nemt og hurtigt kan vælge mellem indirekte og direkte grillning ved blot at dreje risten.

**Indirekte:** Maden steges (indirekte) over den lukkede del af tragten for at undgå usunde fedtbrande. Egner sig bedst til fedt kød såsom kylling,

and og marineret kød osv.

**Direkte:** Direkte over åbningen i tragten og de varme kul. Egner sig bedst til fedtfattigt kød eller til bruning.

2. Sæt nu drypbakken ned på midten af kulristen og fyld den med den ønskede væske.
3. Først nu sættes tragten og grillristen i. Sørg for, at den del af risten, der kan klappes op, befinder sig over åbningen i tragten, således at de to tappe under grillristen nemt kan gå ned i de hertil beregnede huller i tragten.
4. Drej åbningen i tragten 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.
5. 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.
6. 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 tragtåbningen. 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 grilllåg 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.
- De nederste ventilationsåbningers position er nemme at se ved hjælp af en markering på askeskålen.
- 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 gens-tande 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**

### **1. Garanti**

Med købet af dette OUTDOORCHEF-produkt hos en autoriseret forhandler har du i henhold til indeværende bestemmelser - ud over selve produktet - også erhvervet dig en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) med gyldighed på op til 3 år. Garantien omfatter udelukkende udbedring af fejl, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabrikationsfejl.

### **2. Fremgangsmåde**

Du bedes kontrollere, at produktet fungerer korrekt og ikke har fejl straks efter modtagelse. Skulle der mod forventning være en fejl ved produktet, bedes du følge nedenstående fremgangsmåde (bring-in-garanti):

- Henvend dig til den forhandler\*, hvor du købte produktet, inden for 30 dage efter, at du har opdaget fejlen, og medbring produktet / produktdelen, kvittering for køb af varen samt serienummer og artikelnummer\*\*
- Beskriv fejlen ved at fremvise det defekte produkt / den defekte produkt del eller et foto
- Den gratis garanti træder i kraft iht. pkt. 3, så snart forhandleren eller DKB har kontrolleret fejlen (med forbehold påhviler omkostningerne til transport og forsendelse den private, første køber)

### **3. Garantens omfang**

Produktgarantien fra DKB gælder fra købsdatoen for den private, oprindelige køber. Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af den originale kvittering for købet.

Garantien ydes iht. DKB's suveræne skøn enten som reparation, udskiftning af defekte dele eller levering af et nyt produkt eller - hvis enhedens funktion ikke er forringet - som afslag i prisen. Påberåbelse af garantien medfører ikke mulighed for ophævelse af købskontrakten. Kunden har intet krav på at få en midlertidig erstatningsenhed stillet til rådighed under reparationen af den defekte enhed.

En udøvelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. I de tilfælde, hvor det defekte produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Garantiperioderne er som følger:

- 3 år på den emaljerede kugle (nederste del og låg) mod gennemrustning
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding
- 3 år på alle dele i rustfrit stål mod gennemrustning eller gennembrænding
- 2 år for alle øvrige fabrikations- / materialefejl
- For skader i emaljen er garantien kun gyldig, såfremt garantikravet fremføres inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye, ubrugte apparater.

### **4. Undtagelser**

Der er ikke tale om fejl, dvs. materiale- eller fabrikationsfejl iht. definitionerne i disse bestemmelser, og garantien dækker ikke i de følgende tilfælde:

- Vanlig slitage ved korrekt anvendelse af enheden.
- Fejl og/eller skader som følge af forkert, u hensigtsmæssig eller utilsigtet anvendelse eller ukorrekt installation, montering og forsøg på reparation af uautoriserede personer.
- Fejl og/eller skader, der skyldes, at brugsanvisningen eller anvisningerne til betjening og vedligeholdelse ikke er fulgt (fx beskadigelser grundet ukorrekt montering eller rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende udførelse af tæthedskontroller osv.)
- Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen såvel som mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter nederst på lågkanten eller på ophængningsdele).
- Misfarvninger og beskadigelse af produktet (fx af farveoverfladen) grundet påvirkninger fra vejrliget (inkl. hagl), ukorrekt opbevaring (dvs. uden beskyttelse mod vejrliget) af produktet eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Dannelse af rust og flyverust grundet påvirkninger fra vejrliget eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.

(da)

- Fejl, som ikke mærkbart forringer anvendelsen af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddede såsom: grillrist, tragt, brændere, termometer, tænding, elektroder, tændingskabel, gasslange, gastyksregulator, batteri, varmeelement, reflektor, alu-beskyttelsesfolie og kulrist.
- Fejl og/eller skader, som skyldes udførte ændringer, ukorrekt brug eller bevidst beskadigelse.
- Fejl og/eller skader, som skyldes ukorrekt vedligeholdelse og reparation.
- Fejl og/eller skader, som skyldes manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse.
- Fejl og/eller skader, som opstod ved den oprindelige transport.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, som skyldes slitage ved erhvervsmæssig anvendelse (hotel, restauration, offentlige arrangementer osv.).

DKB udelukker alle kundekrav, der ikke nævnes udtrykkeligt i indeværende garantibestemmelser, medmindre DKB er underlagt en obligatorisk, lovmæssig forpligtelse eller hæftelse. Dette gælder også - og i særlig grad - i forhold til erstatningskrav, der skyldes misligholdelse af produktet, kompensation for følgeskader, der er et resultat af fejlen, tabt fortjeneste og transportskader, der ikke blev indberettet hos forhandleren inden for en frist på 30 dage efter modtagelse af produktet.

OUTDOORCHEF arbejder konstant på produktudvikling og -forbedring. Derfor forbeholder vi os ret til at ændre produkterne uden forudgående varsel.

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af den følgende virksomhed:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postboks  
8052 Zürich – Schweiz  
www.dkbrands.com

\* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside: [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Serienummer såvel som artikelnummer finder du på specifikationsmærket på din grill (se brugsanvisningen til dit produkt)

### **Oplysning vedrørende temperaturvisningen:**

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

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

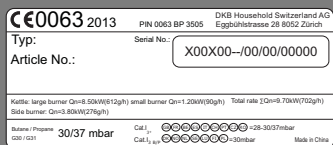
Brugsanvisning trækulskuglegriller 2013\_varenr. 19.100.18



## HIILIPALLOGRILLI

### Käyttöohje

**TÄRKEÄÄ:** Merkitse ensimmäiseksi muistiin hiilipallogrillin sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelle. Grillin mallista riippuen numero on tietotarrassa, joka on joko grillin kehuksessa tai pohjalevyssä. Sarjanumero on tärkeä tiedustelujen ongelmattomassa käsittelyssä, varaosien tilauksessa ja takuuvaatimusten esityksessä.



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<sup>®</sup> 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.
- Alempien tuuletusaukkojen paikka näkyy helposti tuhka-astiassa olevasta näytöstä.



- 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 fordamper 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 spriitä tai bensiiniä! Käytä vain standardin SFS-EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- Älä milloinkaan kaada sytytysnestettä 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 vaatekappausta. Pitkät leveät hihat voivat helposti syttyä tuleen.

### Toimenpiteet ennen grillin kuumennusta

- Aseta OUTDOORCHEF-grilli tasaiselle ja turvalliselle alustalle.
- Alempien tuuletusaukkojen paikka näkyy helposti tuhka-astiassa olevasta näytöstä.
- 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 puoleltoista tunnin grillausaikaan varten tarvitset noin 1 kg:n tavallisia hiilibrikettejä tai noin 0,5–1 kg COCOCHEF-brikettejä.



## Sytytysritilällä varustettujen grillien kuumennus

- Poista ennen sytytystä kaikki grillin sisällä olevat osat (grilliritilä, suppilo, nesteastia, hiiliritilä). Tällöin grilliin pääsee riittävästi ilmaa ja palaminen on siten optimaalista.
- 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.
- Työnnä nyt hiiliritilä grillin sisään ja aseta sille mieluiten brikettejä. Varmista, etteivät briketit kosketa palloa.
- Anna hiilten palaa noin 30–45 minuuttia kannen ollessa avattuna, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niitä ympäröi valkoinen kerros. Aloita grillaus vasta sitten.

## Sytytysritilättömien grillien kuumennus

- Poista ennen sytytystä grillin sisältä seuraavat osat: grilliritilä, suppilo, nesteastia. Tällöin grilliin pääsee riittävästi ilmaa ja palaminen on siten optimaalista.
- 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.
- Peitä sytytyspalat mieluiten briketeillä. Varmista, etteivät briketit kosketa palloa.
- Anna hiilten palaa noin 30–45 minuuttia kannen ollessa avattuna, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niitä ympäröi valkoinen kerros. Aloita grillaus vasta sitten.

## Grillaus

- 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:
  - saadaan aikaan optimaalinen ilmansyöttö ja siten suurin mahdollinen lämpö ja
  - 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.
- Aseta nyt nesteastia hiiliritilän keskelle ja täytä se haluamallasi nesteellä.
- 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.

- Käännä suppilon aukko siten, että se on palavien hiilten päällä. Näin saavutetaan ihanteellinen ilmankierto. Aloita grillaus vasta sitten.
- 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.
- 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.

## 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.
- Alempien tuuletusaukkojen paikka näkyy helposti tuhka-astiassa olevasta näytöstä.
- 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- ja jänteet.
- 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 puuosien käsittelyä puuöljyllä kerran vuodessa – se estää vääntyilyä ja halkeamia.



- Grillin käyttöiän 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:**

Suoja kätési 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**

### **1. Takuu**

Ostaessasi tämän OUTDOORCHEF-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä olet tuotteen lisäksi saanut jopa 3 vuoden takuun DKB Household Switzerland AG:lta (DKB) seuraavien ehtojen mukaisesti.

Takuu kattaa vain sellaisten vikojen korjauksen, jotka tuotetta tarkoituksenmukaisesti käytettäessä todistetavasti johtuvat materiaali- ja/tai valmistusvirheestä.

### **2. Menettelytapa**

Tarkasta tuotteen toiminta ja mahdolliset viat välittömästi vastaanotettuasi tuotteen. Jos ostamasi laite on viallinen, seuraa seuraavia ohjeita (Bring-In-takuu):

- Ota 30 päivän sisällä vian löytymisestä yhteys jälleenmyyjään\* tuotteen tai sen osan, ostotodistuksen, sarjanumeron ja tuotenumeron\*\* kanssa.
- Selitä ongelma viallisen tuotteen tai sen osan tai valokuvan avulla.
- Kun jälleenmyyjä tai DKB on tarkastanut vian, kohdan 3 mukainen takuu astuu voimaan (yksityisen ostajan kuljetus- ja lähetyskustannuksia ei korvata).

### **3. Takuun laajuus**

DKB:n valmistajan takuu alkaa yksityisen ostajan ostopäivästä. Takuu voidaan panna täytäntöön vain alkuperäistä ostokuittia vastaan.

Takuu toteutetaan DKB:n valinnan mukaan korjaamalla, vialliset osat vaihtamalla, laitetta vaihtamalla tai, mikäli vika ei vaikuta laitteen toimivuuteen, alentamalla hintaa. Kaupan purku takuutapauksen vuoksi ei ole mahdollinen. Korjauksen ajaksi ei voida vaatia korvaavaa tuotetta.

Takuusuoritus ei pidennä takuu-aikaa eikä aloita sitä uudestaan. Vaihdetut osat siirtyvät DKB:n omaisuuteen. Tuotteen vaihdon tapauksessa takuu-aika alkaa alusta.

Takuuajat:

- 3 vuoden takuu ruosteen osalta emaloidulle palloille (pohja ja kansi),

- 3 vuoden takuu puhki ruostumiselta tai -palamiselta emaloidulle grilliritilälle,
- 3 vuoden takuu puhki ruostumiselta tai -palamiselta kaikille ruostumattomille teräsosille,
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus-/materiaalivirheille.
- Takuu emaloinnin vaurioista on voimassa vain 30 päivää ostopäivämäärästä. Se pätee uusiin laitteisiin, joita ei ole vielä käytetty.

## **4. Poissulkeminen**

Seuraavissa tapauksissa mikään vika, eli näiden määritelmien mukainen materiaali- tai valmistusvika, ei johda takuun myöntämiseen eikä takuuta myönnetä valituksesta:

- Tavallinen kuluminen tarkoituksenmukaisessa käytössä.
- Takuu ei koske vikoja tai vaurioita, joiden syynä on ollut väärä tai huolimaton käyttö, epäasiallinen asennus tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittama korjausyritys.
- Käyttö- tai huolto-ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat viat ja/tai vauriot (esimerkiksi vahingot, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta tai suppilon tai grilliritilän emalipinnan puhdistuksesta, tiiviystestin suorittamatta jättämisestä jne.).
- Epätasaisuudet, emalin värin sävyerot sekä vähäiset vikapaikat (kuten tuotannosta johtuvat kosketuspisteet kannen alareunassa tai ripustuksissa).
- Sään (mm. raekuuron) tai vääränlaisten kemikaalien käytön aiheuttamat tuotteen (esim. maalipinnan) värin muutokset tai vauriot, epäasianmukainen (ei sääsuojattu) tuotteen varastointi tai epäasianmukainen kemikaalien käyttö.
- Ruosteen tai lentoruosteen muodostuminen sään tai kemikaalien väärinkäytön vaikutuksesta.
- Virheet, jotka eivät rajoita merkittävästi laitteen käyttöä tai hyötyjä.
- Kulutusosille, kuten grilliritilälle, suppilolle, polttimelle, lämpömittarille, sytytykselle, elektrodille, sytytyskaapelille, kaasuletkulle, kaasupaineensäätimelle, paristolle, lämmityselementille, heijastimelle ja alumiinifoliosuojaukselle ja hiilen arinalle ei myönnetä takuuta.
- Muutoksista, väärästä käyttötavasta tai tahallisesta vaurioittamisesta johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Epäasianmukaisesta huollosta tai korjauksesta johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Rutiinihuollon suorittamatta jättämisestä johtuvat viat ja/tai vauriot.
- Viat ja/tai vahingot, jotka ovat syntyneet kuljetuksen aikana.
- Runsaan voimankäytön aiheuttamat viat ja/tai vauriot.
- Ammattimaisessa käytössä syntyneet viat ja/tai vauriot (hotellit, gastronomia, näyttelyt jne.)



DKB sulkee pois muut kuin näissä takuehdoissa määritellyt asiakkaan vaateet, ellei lainmukainen velvollisuus tai vastuu koske niitä. Tämä koskee erityisesti lainlyönnin aiheuttamia vaurioita koskevia vaatimuksia, viasta välillisesti aiheutuneiden vaurioiden korvauksia, tulonmenetystä ja kuljetusvaurioita, joista ei ole ilmoitettu jälleenmyyjälle 30 päivän sisällä tuotteen vastaanottamisesta.

OUTDOORCHEF-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutoksia tuotteisiin voi siksi tulla ilman ilmoitusta etukäteen.

Rekisteröity tavaramerkki OUTDOORCHEF on seuraavan yrityksen edustama:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Switzerland  
www.dkbrands.com

\* Jälleenmyyjätodistus löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillin valmistustarrasta (katso käyttöohjeet)

### **Lämpötilan näyttöä koskeva huomautus**

Lämpömittarin näytön poikkeama voi olla +/- 10 %.

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

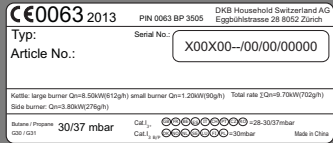
Käyttöohje, hiilipallogrilli 2013\_Art.-nro 19.100.18



## OUTDOORCHEF-KULLGRILL

### Bruksanvisning

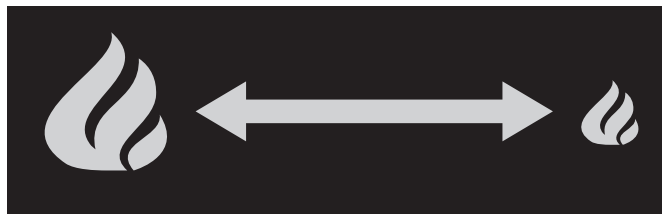
**VIKTIG:** Ta godt vare på serienummeret, som du finner på understellet av grillen og på pakkningen. Serienummeret finnes på typeetiketten, som er festet til grillstativet eller bunnplaten avhengig av modell. Serienummeret er viktig for å sikre en uproblematisk håndtering ved henvendelser, bestilling av reservedeler eller ved garantikrav.



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<sup>®</sup>. 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.
- På askeskuffen kan du se om de nedre lufteåpningene er åpne eller lukket.



- 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. Isteden for vann kan også fruktsaft og aromatiske trær som f.eks. vintré, epletre, hickory, mesquite, benyttes som gir en god smak.

### Sikkerhetsanvisninger

Hvis ikke disse sikkerhetsanvisningene og forsikringsregler iakttas kan det føre til alvorlige skader. Les derfor alle anvisningene før grillen taes 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 lufteåpningene 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.
- Pass på at askeskuffen er riktig satt inn og at alle lufteåpningene er åpne før du tenner på kullet. På askeskuffen kan du se om de nedre lufteåpningene er åpne eller lukket.
- For å kunne tenne kullbrikkene 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 tennbrikettene 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 kullbrikker.
3. Sett inn kullgitteret og fordel kullbrikettene 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 kullbrikettene 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 kullbrikker.
3. Dekk tennbrikettene 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 kullbrikettene 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.
- På askeskuffen kan du se om de nedre lufteåpningen er åpne eller lukket.
- 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 kullbrikettene, 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 grillrens for porselænsbelegg. Dryppepannen kan gjøres ren med såpe og vann. Til slutt kan du trekke ut oppsamlings-skålen og rengjøre denne med OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.

- Bruk ALDRI stålborste, 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**

### **1. Garanti**

Når du kjøper dette OUTDOORCHEF-produktet hos en autorisert forhandler, medfølger det en produsentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) i henhold til de foreliggende bestemmelsene på opp til 3 år.

Garantien gjelder utelukkende utbedring av feil som ved hensiktsmessig bruk beviselig kan føres tilbake til material- og/eller produksjonsfeil.

### **2. Prosedyre**

Kontroller produktet umiddelbart etter kjøp for defekter og for å se at det fungerer feilfritt. Skulle det kjøpte produktet mot formodning være defekt, ber vi deg om å legge merke til følgene prosedyre (Bring-In-garanti):

- Ta kontakt med forretningen\* der du kjøpte produktet i løpet av 30 dager fra du oppdager feilen med produktet/produkt delen, kjøpskvittering, serienummer og artikkelnummer\*\*
- Beskriv saksforholdet ved hjelp av det defekte produktet/produkt delen eller bilde
- Når forhandleren eller DKB har kontrollert feilen, vil garantien tre kostnadsfritt i kraft iht. punkt 3 (under forbehold ligger transport- og forsendelseskostnader hos den private førstehåndskjøperen)

### **3. Garantiomfang**

Produsentgarantien fra DKB gjelder fra innkjøpsdato og for private førstehåndskjøpere. Garantien kan kun

gjøres gjeldende ved fremlegging av den originale kjøpskvitteringen.

Garantien vil etter DKBs skjønn avhjelpe feil og mangler med reparasjon, utskifting av defekte deler, utskifting av produktet eller, dersom produktets funksjonalitet ikke er påvirket, med en reduksjon i prisen. Fratredelse fra kontrakten på grunn av garantikrav er utelukket. Kjøperen har ikke krav på et erstatningsprodukt under reparasjonens varighet.

Utføring av garantiytelser innebærer verken en forlengelse av eller en ny start på garantitiden. Deler som skiftes ut forblir DKBs eiendom. Ved utskifting av produktet starter garantitiden på nytt.

Garantifristene beløper seg til:

- 3 år på den emaljerte kulegrillen (underdel og lokk) mot gjennomrusting
- 3 år på den emaljerte grillristen mot gjennomrusting eller gjennombrenning
- 3 år på alle deler i edelstål mot gjennomrusting eller gjennombrenning
- 2 år på alle resterende produksjons-/materialfeil
- Garantien for skade på emaljen kan kun garanteres innen fristen på 30 dager fra kjøpsdato. Den gjelder kun for nye apparater som ikke har vært tatt i bruk.

### **4. Unntak**

Det kan ikke fremlegges eller det finnes ikke garanti-krav mot noen feil, dvs. material- eller produksjonsfeil som det blir referert til i disse bestemmelsene, i følgende tilfeller:

- Vanlig slitasje ved hensiktsmessig bruk.
- Defekter og/eller skader grunnet feil, uaktsom eller ikke hensiktsmessig bruk samt grunnet feilaktig installering, montering og reparasjonsforsøk av uautoriserte personer.
- Defekter og/eller skader fordi bruksanvisningen eller bruks-/vedlikeholdshenvisningene ikke ble fulgt (for eksempel skader som har oppstått grunnet feilaktig montering eller rengjøring av den emaljerte overflaten på trakt eller grillristen, ikke gjennomført tetthetskontroll osv.).
- Ujevnheter, fargeavvik i emaljen samt mindre feil (for eksempel produksjonsbetingete kontaktpunkter på lokkets nedre kant eller på opphengingsdeler).
- Misfarging og skader på produktet (f.eks. fargeoverflaten) fra værpåvirkninger (inkl. hagl), feil (ikke værbeskyttet) oppbevaring av produktet eller feil bruk av kjemikalier
- Rust og flyverust på grunn av værpåvirkninger eller feil bruk av kjemikalier.
- Feil som ikke merkbart påvirker den hensiktsmessige bruken av produktet.
- Generelt for forbruksdeler som grillrist, trakt, brenner, termometer, tenning, elektroder, tennkabel, gaslange, gasstrykksregulering og batteri, varmeelement, reflektor, aluminiumsbeskyttelsesfolie eller kullrist

(no)

- Defekter og/eller skader på grunn av utførte endringer, uhensiktsmessig bruk eller bevisst ødeleggelse.
- Defekter og/eller skader på grunn av feilaktig vedlikehold og reparasjon.
- Defekter og/eller skader på grunn av manglende rutinemessig vedlikehold.
- Defekter og/eller skader som opprinnelig oppsto under transport.
- Defekter og/eller skader på grunn av force majeure.
- Defekter og/eller skader på grunn av slitasje fra kommersiell anvendelse (hotell, restaurant, tilstelninger osv.).

DKB utelukker alle krav fra kunden utover de kravene som er uttrykkelig nevnt i disse garantibestemmelsene, med mindre de har en obligatorisk rettslig forpliktelse eller ansvar. Dette gjelder særlig med hensyn til krav om erstatning for mislighold, kompensasjon for følgeskader, tapt fortjeneste og skader under transport som ikke rapporteres innen 30 dager etter mottak av produktet til forhandleren.

OUTDOORCHEF jobber kontinuerlig med produktutvikling. Det kan derfor forekomme endringer på produktene uten at dette meddeles i forkant.

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende foretak:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
CH-8052 Zürich – Switzerland  
[www.dkbrands.com](http://www.dkbrands.com)

\* Du finner et forhandlerbevis på vår nettside under [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Serienummer og artikkelnummer finner du på spesifikasjonsklistremerket på grillen din (se produktets bruksanvisning)

### Informasjon for temperatur indikator

En toleranse fra +/- 10% er mulig.

DENNE BRUKSANVISNINGEN SKAL OPPBEVARES,  
OG ALLTID VÆRE TILGJENGELIG.

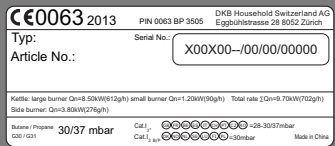
Bruksanvisning for OUTDOORCHEF-kullgrill  
2013\_art.nr. 19.100.18



## KLOTGRILLEN FÖR TRÄKOL

### Bruksanvisning

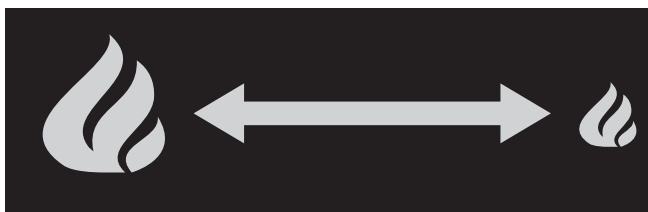
**VIKTIGT:** Notera ditt serienummer vilket befinner sig på kontrollpanelens undersida. Allt efter grillmodell, hittar du numret på den datasticker som sitter antingen på grillstativet eller på botenplattan. Serienumret är viktigt och underlättar vid förfrågningar, beställning av reservdelar och vid eventuella garantianspråk.



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!
- De nedre ventilationspringornas läge avläser du enkelt på askbehållaren.



- För att förhindra att köttet blir torrt under grillningen, kan vatten hållas 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.

### Sikkerhetskänvisningar

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 vindskyddad plats som möjligt.
- Använd bara vanlig tändvätska eller braständare och följ instruktionerna på flaskan.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur utom räckhåll.
- **WARNING!** 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.
- Innan du tänder eld på grillkolen, kontrollera att askbehållaren ligger i rätt läge och att alla ventilationspringor är öppna. De nedre ventilationspringornas läge avläser du enkelt på askbehållaren..

SV

- 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
2. 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.
3. Sätt i grillbrikettgallret och fördela grillbriketterna på det. Lägg aldrig briketterna direkt på grillens botten eller sidor för att undvika skador på porslinsytan!
4. Vänta i ungefär 30–45 minuter tills grillbriketterna är täckta med ett tunt täcke av grå aska.

## **Tändning av grillar utan boostergaller**

1. Avlägsna följande inre delar från grillen (grillbrikettgallret, grillgallret, droppskålen)
2. 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.
3. Täck över grilltändarna med grillbriketter. Lägg aldrig briketterna direkt på grillens botten eller sidor för att undvika skador på porslinsytan!
4. Vänta i ungefär 30–45 minuter tills grillbriketterna är täckta med ett tunt täcke av grå aska.

## **Grillning**

1. 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:**
  - a) Uppnå optimalt luftflöde och maximal temperatur
  - b) 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.

2. Placera droppskålen mitt på grillbrikettgallret och fyll den med önskad vätska.
3. 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!
4. Justera öppningen av tratten över de glödande grillbriketterna för att få bättre luftflöde i grillen.
5. Nu kan du börja grilla! Håll ett öga på temperaturutvecklingen i grillen innan du lägger på mer grillbriketter. Se till att temperaturen i grillen inte överstiger 300 °C/626 °F. Överhettning kan leda till deformation av grillens delar!
6. 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**

- Lägg 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
- De nedre ventilationsspringornas läge avläser du enkelt på askbehållaren.
- 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.

### **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.

## **Garanti**

### **1. Garanti**

Med köpet av denna Outdoorchef-produkt hos en auktoriserad återförsäljare har du, förutom produkten, även förvärvat en tillverkargaranti från DKB Household Switzerland AG ("DKB") enligt föreliggande villkor, vilken gäller i upp till tre år.

Garantin omfattar endast åtgärdande av brister som vid avsedd användning kan påvisas bero på material- och/eller produktionsfel.

### **2. Tillvägagångssätt**

Kontrollera produkten gällande brister och funktion direkt efter att du mottagit den. Om den inköpta produkten mot förmodan uppvisar en brist ber vi dig gå tillväga på följande sätt (bring in-garanti):

- Kontakta din återförsäljare\* och lägg fram produkt/produktedel, köpkvitto, samt serie- och artikelnummer inom 30 dagar efter det att du upptäckt bristen.
- Beskriv ärendet med hjälp av den berörda produkten/produktdelen eller ett foto.
- Efter att bristen kontrollerats av återförsäljaren eller DKB vidtas de kostnadsfria garantiåtgärderna enligt Punkt 3 (enligt villkor åligger transport- och fraktkostnader den private förstahandsköparen).

### **3. Garantins omfattning**

DKB:s tillverkargaranti sträcker sig från inköpsdatum och gäller för den private förstahandsköparen. Garantin kan endast göras gällande om originalkvittot visas upp.

Garantiåtgärder vidtas efter gottfinnande av DKB genom att laga produkten, byta ut bristfälliga delar, byta ut produkten eller, om produktens funktion inte påverkas, medge en prisreducering. Det går inte att häva köpeavtalet på grund av ersättningsanspråk.

Under reparationstiden kan inget anspråk på en ersättningsprodukt göras.

Att garantiåtgärder vidtas leder varken till att garantitiden förlängs eller börjar om på nytt. Utbytta delar övergår i DKB:s egendom. Vid produktbyte börjar garantitiden om på nytt.

Garantitiderna avser:

- tre år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock)
- tre år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret
- tre år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar
- två år mot alla övriga produktions-/eller materialfel
- Garantin vid skador på emaljen gäller endast inom en anmälingstid på 30 dagar från inköpsdatum och gäller endast för nya apparater som ännu inte använts.

### **4. Undantag**

Ingen brist, dvs. inget material- eller produktionsfel enligt dessa villkor, föreligger och inget garantianspråk kan göras gällande i följande fall:

- Normalt slitage vid avsedd användning.
- Defekter och/eller skador på grund av felaktig eller icke avsedd användning, eller på grund av bristande installation, montering eller reparationsförsök av icke-auktoriserade personer.
- Defekter och/eller skador på grund av att bruksanvisningen eller drifts-/underhållsanvisningarna inte följts (som exempelvis skador på grund av felaktig montering eller rengöring av trattens eller grillgallrets emaljerade yta, eller på grund av underlåtenhet att utföra täthetskontroll, osv.).
- Ojämnheter, färgavvikelse i emaljen och minimala fel (som t.ex. produktionsbetingade kontaktpunkter på lockets nedre kant eller på upphängningsdetaljer).
- Missfärgningar eller skador på produkten (t.ex. färgens yta) på grund av väderpåverkan (inkl. hagel), felaktig (ej väderskyddande) lagring av produkten eller felaktig användning av kemikalier.
- Bildande av rost eller flygrost på grund av väderpåverkan eller felaktig användning av kemikalier.
- Fel som inte märkbart begränsar avsett nyttjande eller bruk av produkten.
- Generellt gällande förslitningsdelar som grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning, elektroder, tändkabel, gasslang, gastrycksreglage och batteri, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie eller kolgaller.
- Defekter och/eller skador på grund av utförda ändringar, oändamålsenlig användning eller avsiktlig skadegörelse.
- Defekter och/eller skador på grund av felaktigt underhåll eller reparationsarbete.
- Defekter och/eller skador på grund av underlåtenhet att utföra rutinmässigt underhåll.



- Defekter och/eller skador som uppkommit under ursprunglig transport.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och/eller skador på grund av slitage vid professionell användning (hotell-/restaurangverksamhet, evenemang, osv.).

DKB avvisar kunders anspråk som går utöver dem som uttryckligen nämns i dessa garantivillkor, såvida inte förpliktelse eller ansvar enligt tvingande lag föreligger. Detta gäller särskilt även avseende anspråk på skadeersättning på grund av underlåtenhet att uppfylla åtaganden, ersättning för följskador på grund av brister, utebliven vinst eller transportskador, vilka inte anmäls till återförsäljaren inom fristen på 30 dagar efter att produkten mottagits.

Outdoorchefs produkter vidareutvecklas ständigt. Ändringar i produkterna kan därför företas utan föregående meddelande.

Det registrerade varumärket Outdoorchef representeras av följande företag:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich, Schweiz  
www.dkbrands.com

\* En lista på återförsäljare finns på vår hemsida: [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

\*\* Serie- och artikelnummer framgår av dataetiketten på din grill (se produktens bruksanvisning)

### **Information angående temperaturindikatorn**

En tolerans på +/- 10% är möjlig.

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

Bruksanvisning träkolsklotgrill 2013\_Art-nr 19.100.18

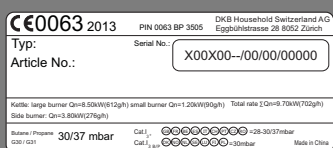


## KULOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

### Návod k obsluze

**DŮLEŽITÉ:** Zapište si nejprve sériové číslo vašeho kulového grilu na dřevěné uhlí uvedené na zadní straně

tohoto návodu k obsluze. V závislosti na modelu grilu se číslo nalézá na výrobním štítku, který je buď na stojanu, nebo na základní desce. Výrobní číslo je důležité, umožňuje bezproblémově posílat dotazy, objednávat náhradní díly a uplatňovat případné záruční nároky.



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. Pokrmy 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.
- Poloha spodních větracích otvorů je jasná z označení na popelníku.



- 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 byl popelník správně vložen a všechny větrací průduchy byly otevřeny. Poloha spodních větracích otvorů je jasná z označení na popelníku
- 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.

CZ

## 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.
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.

## 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.

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 nerozhoří.

## Užitečné pokyny a tipy

- Nepokládejte horké grilovací víko na trávník. Používejte u modelů bez závěsu resp. úchytu 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.
- Poloha spodních větracích otvorů je jasná z označení na popelníku.
- 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 rozpíchno 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 nechejte čistič 15 - 30 minut působit. Znečištěné povrchy ještě jednou postříkejte, opláchněte důkladně vodou a osušte.

## **Záruční podmínky**

### **1. Záruka**

Koupí tohoto výrobku OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste kromě samotného výrobku získali i záruku na výrobní vady společnosti DKB Household Switzerland AG („DKB“) v délce 3 roky ve smyslu těchto záručních podmínek.

Záruka se vztahuje pouze na odstranění vad, které lze při používání podle záručních podmínek prokazatelně připsat vadě materiálu nebo výrobní vadě.

### **2. Postup**

Ihned po získání výrobku zkontrolujte ohledně vad a funkčnosti. Pokud by výrobek neočekávaně vykazoval jakoukoliv vadu, postupujte, prosím, takto (v záruce nejsou zahrnuty náklady na dopravu výrobku do servisu).

- Kontaktujte do 30 dnů po zjištění vady svého prodejce\* s výrobkem /příslušným dílem, účtenkou, číslem série a číslem výrobku \*\*
- Doložte vadu vadným výrobkem/dílem nebo fotografií
- Poté, co vadu přezkoumá prodejce nebo společnost DKB, vstupuje v platnost záruka podle bodu 3 (zahrnuty nejsou náklady na dopravu nebo zaslání prvnímu kupci).

### **3. Rozsah záruky**

Záruka na výrobní vady společnosti DKB začíná pro prvního kupujícího běžet dnem nákupu. Záruku lze uplatnit pouze při předložení originálu kupního dokladu.

Plnění ze záruky bude poskytnuto dle uvážení společnosti DKB opravou, výměnou vadného dílu, výměnou výrobku nebo snížením ceny, pokud není ovlivněna funkčnost přístroje. Odstoupení od kupní smlouvy na základě uplatnění záruky je vyloučeno. Po dobu opravy není nárok na náhradní výrobek.

Poskytnutí plnění ze záruky nemá za následek prodloužení ani nový začátek záruční lhůty. Vyměněné díly přecházejí do vlastnictví společnosti DKB. Při výměně výrobku začíná běžet záruční lhůta znovu od začátku.

Přesné záruční lhůty jsou tyto:

- 3 roky na smaltované koule (spodní díl a kryt) proti korozi
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti korozi a propálení
- 3 roky na díly z ušlechtilé oceli proti korozi a propálení

- 2 roky na ostatní díly na vady materiálu a výrobní vady
- Záruku na vady smaltování poskytujeme pouze v rámci ohlašovací lhůty 30 dnů od data nákupu. Platí jen u nových přístrojů, které dosud nebyly použity.

### **4. Vyloučení ze záruky**

Za vadu, tedy za vadu materiálu nebo výrobní vadu podle těchto záručních podmínek se nepovažuje, případně nárok ze záruky nevzniká v následujících případech:

- Běžné opotřebení při používání podle záručních podmínek
- Defekty a/nebo poškození způsobené nesprávným nebo nevhodným použitím neodpovídajícím záručním podmínkám, případně nevhodnou instalací, montáží a opravami prováděnými nepovolanou osobou.
- Defekty a/nebo poškození způsobené nedodržením návodu k obsluze nebo pokynů pro obsluhu / údržbu (jako například poškození způsobená nesprávnou montáží nebo čištěním smaltovaného povrchu grilovacího trychtýře nebo roštu, neprovedením zkoušky těsnosti apod.
- nerovnosti, barevné rozdíly smaltování nebo drobné vady (jako například výrobou způsobené bodové silnější vrstvy na spodním okraji nebo na držácích).
- Změna barvy nebo poškození výrobku (např. barevných povrchů) vlivem povětrnostních podmínek (včetně krup), nevhodným skladováním výrobku (nechráněným před povětrnostními podmínkami) nebo nevhodným použitím chemikálií.
- Závady, které znatelně neomezují řádné používání výrobku.
- Obecně u dílů s rychlým opotřebením, jako je grilovací rošt, trychtýř grilu, hořák, teploměr, zapalování, elektroda, kabel zapalování, plynová hadice, tlačítko pro regulaci plyn a baterie, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie nebo rošt na dřevěné uhlí
- Defekty a/nebo poškození způsobené změnami, nevhodným použitím nebo svévolným poškozením.
- Defekty a/nebo poškození způsobené nevhodnou údržbou a opravami.
- Defekty a/nebo poškození neprováděním běžné údržby.
- Defekty a/nebo poškození vzniklé při původní přepravě výrobku.
- Defekty a/nebo poškození vzniklé působením větší síly.
- Defekty a/nebo poškození způsobené profesionálním používáním (hotely, restaurace, hromadné akce atd.).

Společnost DKB vylučuje jiné nároky zákazníka, než jsou nároky výslovně uvedené v těchto záručních podmínkách, pokud neexistuje závazná zákonná povinnost nebo záruka. Platí to zejména pro nároky na náhradu škody při nesplnění pokynů, náhradu škody způsobené závadou, ušlý zisk a vady způsobené přepravou, které nebyly prodejci nahlášeny během 30-denní lhůty od koupě výrobku.

Výrobky značky OUTDOORCHEF jsou průběžně dále vyvíjeny. Změny bez předchozího oznámení jsou proto vyhrazeny.



Registrovanou značku OUTDOORCHEF zastupuje tato společnost:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Switzerland  
www.dkbrands.com

\* Seznam prodejců naleznete na našich webových stránkách [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Číslo série a číslo výrobku naleznete na výrobním štítku na vašem grilu (viz návod k obsluze výrobku)

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 2013\_č.  
výrobku 19.100.18



## GRILL KULISTY NA WĘGIEL DRZEWNY

### Instrukcja obsługi

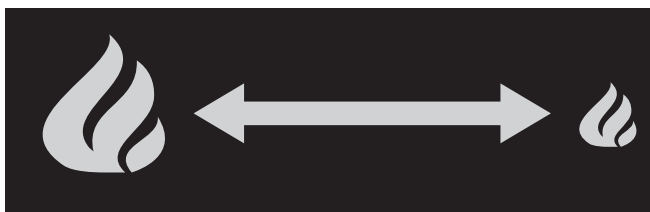
**WAŻNE:** Najpierw prosimy o zanotowanie numeru seryjnego posiadanego grilla na węgiel drzewny, który znajduje się na odwrocie niniejszej instrukcji. W zależności od modelu numer seryjny znajduje się na naklejkach umieszczonych na ramie lub płycie dolnej grilla. Numer seryjny jest niezbędny do uzyskania bezproblemowej odpowiedzi na dodatkowe zapytania, zamówienia części zamiennych lub w przypadku wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

CE0063 2013		PIN 0063 BP 3505		DKB Household Switzerland AG Egglihofstrasse 28 8052 Zurich	
Typ:		Serial No.:			
Article No.:		X00X00-00/00/00000			
Kettle: large burner Q=4.50kW(15gh) small burner Q=1.20kW(5gh) Total rate 10=6.70kW(20gh)					
Side burner: Q=3.80kW(27gh)					
Burner / Pressure:		30/37 mbar		Cat. 1	
000 / 021				Cat. 1, 2	
				-02-30/37mbar	
				-30mbar	
				Made in China	

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.
- Umieszczenie dolnych otworów wentylacyjnych jest łatwo widoczne dzięki oznakowaniu znajdującym się na powierzchni rusztu.



- 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

Nieprzestrzeżenie 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 proggi/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 tąpą ogień.

### Czynności przed rozpalaniem

- Grill OUTDOORCHEF należy ustawić na równym i stabilnym podłożu.
- Przed rozpaleniem węgla sprawdź, czy ruszt jest właściwie zamontowany, a wszystkie wentylatory otwarte. Umieszczenie dolnych otworów wentylacyjnych jest łatwo widoczne dzięki oznakowaniu znajdującym się na powierzchni rusztu.

pl

- 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.
- Umiejscowienie dolnych otworów wentylacyjnych jest łatwo widoczne dzięki oznakowaniu znajdującym się na powierzchni rusztu.
- 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 szczypce 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.
- 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.

## 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.

## Warunki gwarancji

### 1. Gwarancja

Wraz z zakupem niniejszego produktu marki OUTDOORCHEF u autoryzowanego sprzedawcy nabyli Państwo gwarancję producenta, DKB Household Switzerland AG („DKB“). Zgodnie z poniższymi warunkami gwarancja obejmuje okres do 3 lat.

Gwarancja przewiduje wyłącznie usunięcie wad, jakie spowodowane zostały wadą materiału i/lub błędem produkcyjnym podczas użytkowania produktu zgodnie z przeznaczeniem i w możliwy do udokumentowania sposób.

### 2. Sposób postępowania

Należy sprawdzić produkt pod kątem wad i poprawnego działania niezwłocznie po jego otrzymaniu. W przypadku, gdy w nabytym produkcie nieoczekiwanie wystąpią wady, należy przestrzegać następującego trybu postępowania (gwarancja "bring-in"):

- Należy w terminie 30 dni od wykrycia wady zwrócić się do właściwego sprzedawcy\* z produktem / częścią pro-

duktu, dowodem zakupu, numerem seryjnym i numerem artykułu\*\*

- Należy opisać stan faktyczny, prezentując reklamowany produkt / część produktu lub jego zdjęcie
- Postanowienie o wykonaniu nieodpłatnej usługi gwarancyjnej zgodnie z punktem 3 (zastrzega się koszty transportu i wysyłki do pierwszego prywatnego nabywcy produktu) wchodzi w życie po zbadaniu wady przez sprzedawcę lub producenta

### 3. Zakres gwarancji

Gwarancja producenta DKB obowiązuje od daty zakupu i dotyczy pierwszego prywatnego nabywcy produktu. Roszczeń z tytułu gwarancji można dochodzić jedynie za przedłożeniem oryginalnego dowodu zakupu.

Świadczenie gwarancyjne - wedle własnego uznania DKB - polega na naprawie, wymianie wadliwych części, wymianie produktu, względnie - jeśli wada nie wpływa na funkcjonalność produktu - na obniżeniu ceny. Wyklucza się odstąpienie od umowy kupna z powodu przypadków objętych gwarancją. Nie przysługuje prawo do produktu zastępczego w okresie naprawy.

Wykonanie świadczenia gwarancyjnego nie stanowi podstawy do przedłużenia okresu gwarancji ani do rozpoczęcia jej biegu od nowa. Wymienione części produktu przechodzą na własność DKB. W przypadku wymiany produktu okres gwarancji rozpoczyna się od nowa.

Okresy obowiązywania gwarancji wynoszą:

- 3 lata na przedziewienie - na emaliowany korpus kulisty (część dolna i pokrywa)
- 3 lata na przedziewienie lub przepalenie - na emaliowany ruszt grilla
- 3 lata na przedziewienie lub przepalenie - na wszystkie części ze stali szlachetnej
- 2 lata - na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe
- Gwarancja dotycząca uszkodzeń emaliowanej powłoki jest zapewniona tylko w przypadku ich zgłoszenia w ciągu 30 dni od daty zakupu. Obowiązuje ona tylko dla urządzeń nowych, które nie były jeszcze używane.

### 4. Wyłączenia

Nie stanowi wady, to znaczy nie jest wadą materiałową ani produkcyjną w myśl niniejszych postanowień, lub też nie powstaje roszczenie z tytułu gwarancji w następujących przypadkach:

- Zwykłe zużycie przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem.
- Usterki i / lub uszkodzenia powstałe wskutek błędnego, nieodpowiedniego bądź niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania oraz spowodowane nieprawidłową instalacją, montażem i próbami napraw przez osoby nieuprawnione.
- Usterki i / lub uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi lub wskazówek dotyczących eksploatacji / konserwacji (jak na przykład uszkodzenia

pl

wskutek nieprawidłowego montażu lub czyszczenia emaliowanych powierzchni lejka lub rusztu grilla, niewykonywanie testów szczelności itp.).

- Nierówności, odchyłki kolorystyczne emaliowanej powłoki oraz mniejsze ubytki (np. uwarunkowane względami produkcyjnymi punkty przylegania na dolnej powierzchni obrzeża pokrywy lub na wieszakach)
- Przebarwienia i uszkodzenia produktu (np. powłoki barwnej) wskutek oddziaływań atmosferycznych (wraz z gradobiciem), nieodpowiednie przechowywanie produktu (bez ochrony przed warunkami atmosferycznymi) lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów.
- Wykwity rdzy i rdza nalotowa wskutek oddziaływań atmosferycznych lub niewłaściwego zastosowania chemikaliów
- Wady niepowodujące zauważalnych ograniczeń w zgodnym z przeznaczeniem korzystaniu z produkt ani jego wartości użytkowych.
- Ogólna gwarancja na części zużywalne jak ruszt grillowy, lejek, palniki, termometr, zapłon, elektroda, kabel zapłonowy, przewód gazowy, regulator ciśnienia gazu i bateria, element grzejny, reflektor, aluminiowa folia ochronna i ruszt na węgiel
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane wprowadzonymi zmianami, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem lub umyślnym uszkodzeniem.
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane niewłaściwą konserwacją i naprawą.
- Usterki i/lub uszkodzenia wynikające z niewykonania przewidzianej konserwacji.
- Usterki i/lub uszkodzenia powstałe podczas pierwotnego transportu
- Usterki i/lub uszkodzenia spowodowane siłą wyższą.
- Usterki i/lub uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania komercyjnego (hotelarstwo, gastronomia, imprezy publiczne itp.).

DKB wyklucza roszczenia klienta wykraczające poza te, które zostały wyraźnie określone w niniejszych warunkach gwarancji, o ile nie zachodzi przypadek bezwzględnego zobowiązania ustawowego lub ustawowej odpowiedzialności. Dotyczy to zwłaszcza roszczeń odszkodowawczych z tytułu niewykonania, rekompensaty szkód następczych spowodowanych wadą, utraconego zysku i szkód transportowych niezgłoszonych sprzedawcy w terminie 30 dni od otrzymania produktu.

Produkty marki OUTDOORCHEF są stale udoskonalane. Z tego względu zmiany produktów mogą być dokonywane bez wcześniejszej zapowiedzi.

Zarejestrowaną markę OUTDOORCHEF reprezentuje firma:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Szwajcaria  
www.dkbrands.com

\* Listę punktów sprzedaży można znaleźć na naszej stronie internetowej pod [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Numer seryjny i numer artykułu odnajdziecie Państwo na nalepce na Państwa grillu (patrz: Instrukcja obsługi produktu)

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

**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.

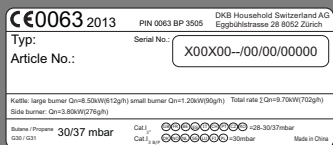
Instrukcja obsługi grilla kulistego na węgiel drzewny 2013\_nr art. 19.100.18



## GRĂȚARUL CU RECIPIENT SFERIC, ÎNCĂLZIT CU CĂRBUNE VEGETAL

### Manual de utilizare

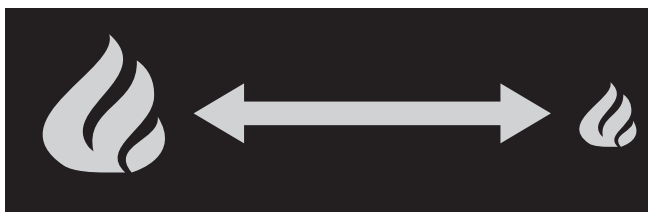
**IMPORTANT:** Începeți prin a nota numărul de fabricație al grătarului dumneavoastră cu recipient sferic, încălzit cu cărbune vegetal pe spatele acestui manual de utilizare. În funcție de modelul grătarului, găsiți numărul serial pe eticheta cu datele tehnice care se află fie pe cadrul grătarului sau pe placa de bază. Numărul serial este necesar în cazul în care solicitați informații referitoare la produs ori comandați piese de schimb și dacă aveți pretenții acoperite 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 frigierii. 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.
- Poziția orificiilor de aerisire inferioare este indicată vizibil pe tava de cărbune.



- 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 frigierii. 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 nesupravegheat 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 cărbunii 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 dreptă și sigură.
- Înaintea aprinderii cărbunelui verificați ca tava de cărbune să fie introdusă corect și toate fantele de aerisire să fie deschise. Poziția orificiilor de aerisire inferioare este indicată vizibil pe tava de cărbune.
- 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

1. 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 optim al arderii.
2. 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.
3. Acum introduceți grilajul pentru cărbuni și acoperiți-l de preferință cu brichete. Atenție, să nu se atingă nicio brichetă de recipientul sferic.
4. 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

1. 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.
2. 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.
3. Acoperiți cuburile de aprins focul de preferință cu brichete. Atenție, să nu se atingă nicio brichetă de recipientul sferic.
4. 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

1. 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:

- a) să asigurați o alimentare optimă cu aer și astfel să atingeți emanarea de maxim de căldură și
- b) 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.

2. Introduceți acum tava de suc în mijlocul grilajului pentru cărbuni și umpleți-o cu lichidul dorit.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
- Poziția orificiilor de aerisire inferioare este indicată vizibil pe tava de cărbune.
- 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.

## 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 calde și lăsați-o să acționeze 15 - 30 minute. Pulverizați încă o dată pe suprafețele murdare, clătiți-le temeinic cu apă și uscați-le.

## Prevederi de garanție

### 1. Garanție

Prin achiziționarea acestui produs OUTDOORCHEF de la un comerciant autorizat beneficiați, pe lângă produsul în sine, de o garanție din partea producătorului DKB Household Switzerland AG („DKB“) de până la 3 ani, în conformitate cu prezentele dispoziții.

Garanția acoperă exclusiv remedierea defectărilor produse ca urmare a defectelor materiale și/sau de fabricație, în condițiile utilizării corespunzătoare demonstrabile a produsului.

### 2. Proceduri de utilizare a garanției

Verificați produsul imediat după recepție în ceea ce privește defectăunile și funcționalitatea. Dacă produsul achi-

ziționat prezintă vreo defectăune, vă rugăm să respectați următoarea procedură (garanție Bring-in):

- Adresați-vă comerciantului\* dvs. în termen de 30 de zile de la descoperirea defectăunii, prezentând produsul/piesa, bonul de achiziție, numărul de serie și codul articolului\*\*
- Descrieți situația de fapt cu ajutorul produsului/piesei reclamate sau al fotografiei acesteia.
- După verificarea produsului și depistarea defectăunii de către comerciant sau DKB se efectuează lucrarea de garanție gratuită în conformitate cu cifra 3 (sub rezerva cheltuielilor de transport și de expediție către primul cumpărător privat)

### 3. Obiectul garanției

Garanția producătorului DKB se acordă începând de la data achiziționării produsului de către primul cumpărător privat al produsului respectiv. Garanția se poate acorda numai după prezentarea bonului de achiziție original.

Garanția se acordă sub forma înlocuirii produsului, a înlocuirii pieselor defecte sau, dacă funcționalitatea produsului nu este afectată, a unei reduceri a prețului produsului, după cum consideră de cuviință DKB. Este exclusă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare ca urmare a cazurilor de aplicare a garanției. Pe durata reparațiilor este exclusă orice solicitare de înlocuire a produsului.

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

Termenele de garanție sunt următoarele:

- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare
- 3 ani pentru grătarul emailat pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale
- Garanția în cazul unor deteriorări ale emailului se acordă numai dacă sesizarea se efectuează în termen de 30 de zile de la data achiziției. Garanția se acordă numai pentru aparate noi, care nu au fost încă utilizate.

### 4. Neacordarea garanției

În cazurile prezentate în continuare, nicio defectăune, adică niciun defect material sau de fabricație în sensul prezentei dispoziții nu reprezintă, respectiv nu constituie temei de acordare a garanției:

- Uzura obișnuită în cazul utilizării adecvate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a unei utilizări incorecte, necorespunzătoare sau în urma instalării, montării necorespunzătoare și a încercărilor de reparare de către persoane neautorizate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau a instrucțiunilor de exploatare/întreținere (de exemplu, dete-



riorările cauzate de montarea sau curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grătarului, neefectuarea testului de etanșeitate etc.).

- Neregularitățile, diferențele cromatice ale emailului, precum și defectiunile minore (de exemplu, punctele de sprijin – necesare în procesul de fabricație – de pe marginea inferioară a capacului sau de pe elementele de suspendare).
- Decolorările și deteriorările produsului (de exemplu, ale suprafeței vopsite) ca urmare a intemperiiilor (inclusiv grindină), a depozitării necorespunzătoare (fără protecție împotriva intemperiiilor) a produsului sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice
- Petele de rugină produse ca urmare a intemperiiilor sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice.
- Defectele care nu limitează în mod vizibil utilizarea corespunzătoare sau utilitatea produsului.
- În general, în cazul pieselor uzabile precum grătarul, pâlnia, arzătorul, termometrul, aprinderea, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaze, regulatorul de presiune a gazelor și bateria, elementul de încălzire, reflectorul, folia de protecție din aluminiu sau grătarul pentru cărbuni.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a modificărilor, a utilizării neconforme cu destinația sau a deteriorării intenționate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a întreținerii și reparațiilor necorespunzătoare.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a neefectuării întreținerii regulate.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a transportului inițial.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a uzării în cadrul utilizării profesionale (hoteluri, gastronomie, evenimente etc.).

DKB exclude alte pretenții ale cumpărătorului decât cele menționate în mod expres în aceste condiții de garanție, dacă nu există nicio obligație sau răspundere legală obligatorie. Această dispoziție se aplică în mod special și în cazul solicitării de compensații pentru neîndeplinire, pentru pagube secundare, profit pierdut și pagube produse în timpul transportului, care nu sunt comunicate comerciantului în termen de 30 de zile de la primirea produsului.

Produsele OUTDOORCHEF fac obiectul unui proces de îmbunătățire permanentă. Prin urmare, modificările produselor se pot efectua fără notificare prealabilă.

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
8052 Zürich – Elveția  
www.dkbrands.com

\* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe site-ul nostru web, la adresa [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* Numărul de serie, precum și codul articolului le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens instrucțiunile de utilizare a produsului)

### Indicație cu privire la afișarea temperaturii

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

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 2013\_Nr.Art. 19.100.18





### **Distribution:**

---

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
CH-8052 Zürich

E-Mail: [info@outdoorchef.ch](mailto:info@outdoorchef.ch)  
Internet: [www.outdoorchef.ch](http://www.outdoorchef.ch)

**Serial number**

