

**M A N U A L**

**BBQ**

**THE ELECTRO KETTLE BARBECUE**



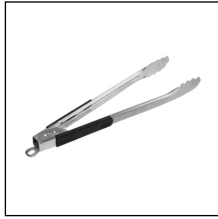
*CITY ELECTRO*



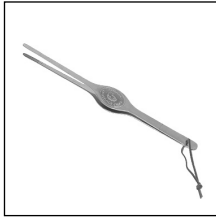
[www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)



Item #: 14.112.36



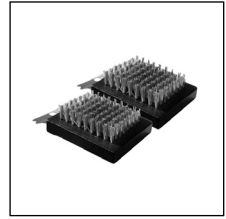
Item #: 14.112.35



Item #: 14.112.23



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.10



Item #: 14.421.10



Item #: 18.211.52



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 18.221.08





<b>de</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>6</b>
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrill in Betrieb nehmen.	
<b>en</b>	<b>User Guide</b>	<b>12</b>
	Read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Electric Kettle Barbecue	
<b>fr</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>18</b>
	Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
<b>nl</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>24</b>
	Lees deze handleiding zorgvuldig door vooraleer u uw OUTDOORCHEF elektrische kogelbarbecue in gebruik neemt.	
<b>it</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>30</b>
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF.	
<b>es</b>	<b>Guía del usuario</b>	<b>36</b>
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa eléctrica redonda OUTDOORCHEF.	
<b>pt</b>	<b>Manual do utilizador</b>	<b>42</b>
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador esférico eléctrico OUTDOORCHEF.	
<b>da</b>	<b>Brugsanvisning</b>	<b>48</b>
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF elektro-kuglegrillen i brug.	
<b>fi</b>	<b>Käyttöohje</b>	<b>54</b>
	Lue käyttöohje huolellisesti ennen sähkökäyttöisen OUTDOORCHEF-pallogrillin käyttöönottoa	
<b>no</b>	<b>Brugsanvisning</b>	<b>60</b>
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk den elektriske kulegrillen OUTDOORCHEF	



**SV****Bruksanvisning****66**

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****72**

Před uvedením elektrického kulového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

**pl****Instrukcja obsługi****77**

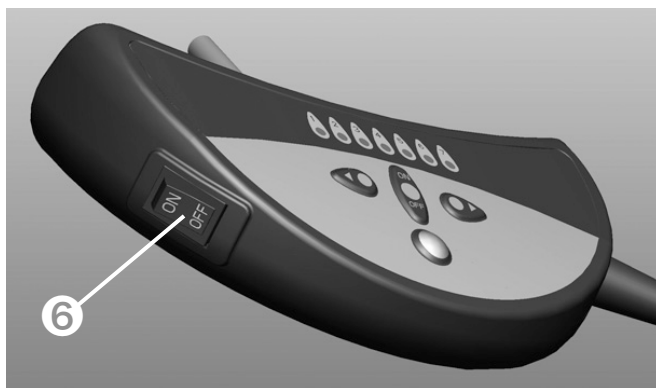
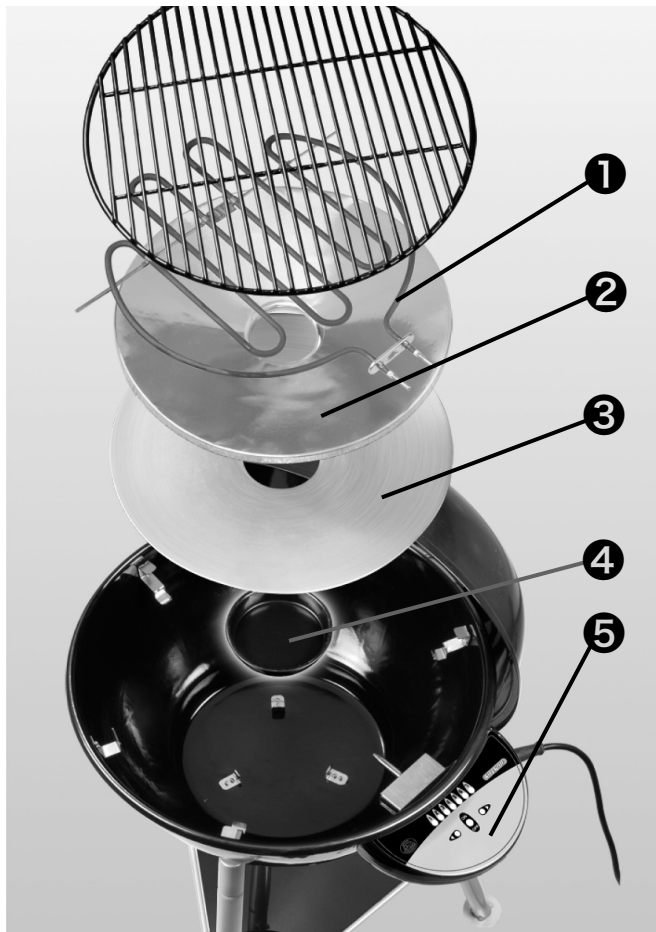
Przed uruchomieniem grilla kulistego elektrycznego OUTDOORCHEF prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

**ro****Manual de utilizare****83**

Înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră electric cu recipient sferic OUTDOORCHEF, citiți cu atenție acest manual de utilizare.






**CITY ELECTRO**


- ❶ Heizschlange
- ❷ austauschbare Alu-Schutzfolie
- ❸ Hitzereflektor
- ❹ Fettauffangschale
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Hauptschalter



**ACHTUNG:** Elektrischer Schlag  
Für dieses Gerät gelten folgende Nennwerte:  
230 Volt – 50/60Hz  
Leistungsangabe: 2000 W

Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Das Gerät muss über einen Fehlerstrom Schutzschalter mit einem Nennfehler

Betriebsstrom (Fi-Schalter) von maximal 30mA angeschlossen werden.

Das Netzkabel muss regelmässig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.

## Bedienungsanleitung

**WICHTIG:** Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Elektro-Kugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer unterhalb des Temperaturreglers und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Outdoorchef-Elektrogrill benutzen. Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnung und Vorsichtsmassnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG:**

- Verwenden Sie für diesen Grill keine Holzkohle oder andere brennbare Kraftstoffe. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung mit Holzkohle oder anderen brennbaren Kraftstoffen ausgelegt und kann sonst einen Brand verursachen. Das Feuer kann zu einer unsicheren Beschaffenheit des Grills führen und ihn beschädigen.
- Der Grill ist ausschliesslich für den Gebrauch im Freien vorgesehen.
- Verhindern Sie einen Kontakt mit entflammaren Materialien, wie Papier, Trennwände, Vorhänge, Tücher, Chemikalien usw.
- Das Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen.

- Schliessen Sie immer das Heizelement an den Temperaturregler an, bevor Sie das Netzkabel an der Steckdose anschliessen. **Das Zeichen «UP» am Heizelement muss dabei lesbar sein.**
- **Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.**
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hohem Leistungsverbrauch angeschlossen sind, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall heraus. ACHTUNG: Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel reissen.
- **ACHTUNG:** Netzkabel nicht einklemmen oder an scharfen Kanten scheuern und von Zeit zu Zeit überprüfen.
- Das Netzkabel dieses Gerätes kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung des Netzkabels ist das Gerät zu entsorgen.
- Halten Sie das Netzkabel von heissen Teilen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie den Grill ausschliesslich auf einer waagrecht und stabilen Fläche.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Haustieren.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- Benutzen Sie den Elektro-Kugelgrill nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Trennwänden, Holz, Heu, trockenen Sträuchern etc.
- Damit der Grill nicht nass gespitzt wird oder in Wasser fällt, verwenden Sie den Grill mit einem Mindestabstand von 3 m zu Wasserecken, wie Pools oder Teichen.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei Regen, da dieser Grill ein elektrisches Gerät ist
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät (z.B. Austauschen eines beschädigten Heizelementes), nur durch den Kundendienst von offiziellen Handels- oder Service-Partnern vorgenommen werden.
- Alle vom Hersteller gelieferten Originalteile dürfen nicht verändert werden.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A (230 V) Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min. 1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolpergefahr wird oder das Gerät umgestossen werden kann.
- Verwenden Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel.
- Schliessen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche.
- Grillgerät, Heizelemente und Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen: Verletzungs-, Feuer- und Stromschlag-Gefahr.
- Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Bevor Sie das Heizelement aus dem Grill ausbauen, zuerst den Netzstecker herausziehen.
- Schalten Sie den Temperaturregler und den Hauptschalter auch während kürzerer Zeiträume der Nichtbenutzung auf «OFF».
- Schalten Sie den Temperaturregler auch während kürzerer Zeiträume der Nichtbenutzung auf «OFF».
- Während des Grillens muss die Fettauffangschale immer im Grill eingesetzt sein.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale regelmässig.
- Bewahren Sie den Grill nicht im Freien auf.
- Lassen Sie nach dem Grillen das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen bzw. verstauen.
- Verwenden Sie den Elektrogrill nicht als Heizgerät oder zum Trocknen nasser Kleidungsstücke.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Haus oder zum herkömmlichen Kochen.
- Falls eine Stichflamme auftritt, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Schalten Sie den Grill aus. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und warten Sie, bis der Grill ausgekühlt ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt (230 V). Die Steckdose muss ausserdem für eine Anlage mit einem Leistungsverbrauch von 2200 Watt geeignet sein.
- Verwenden Sie den Grill ausschliesslich so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Alle anderen, nicht in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungen können einen Brand, elektrische Schläge oder andere Verletzungen und Beschädigungen verursachen.
- Dieses Gerät entspricht den technischen Standards sowie den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Geräte.
- Verwenden Sie den Grill nicht mit einem Temperaturregler mit defektem Kabel oder Stecker. Wenden Sie sich für einen Ersatz- Temperaturregler an Ihren Händler. Der Temperaturregler ist speziell für diesen Grill.

### **Vorteile des OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrills**

- Ihr OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Elektrogrills. Ein Hitzereflektor sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung und ermög-



licht bei Bedarf ein Grillen auf hohen Temperaturen bis zu 300° C.

- Herabtropfendes Fett und Marinaden verdunsten auf der Alu-Schutzfolie und verleihen dem Grillgut den typischen Grillgeschmack.
- Eine austauschbare Alu-Schutzfolie schützt den Reflektor vor herabtropfender Grillflüssigkeit.
- Die herabtropfende Flüssigkeit des Grillguts wird in der Fettauffangschale gesammelt
- Die stufenlose Wärmeregulierung ermöglicht auch das Garen von Speisen auf niedrigen Temperaturen (Roastbeef, Braten, etc.).

## Betrieb

- Nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
- Lassen Sie den Outdoorchef-Elektrogrill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
- Alle von Hersteller gelieferten Originalteile dürfen nicht verändert werden.
- Jegliche Veränderung am Grill kann zu Gefahren führen.
- Führen Sie vor dem Betrieb eine Sichtprüfung von Kabel, Stecker und Heizelementregler auf Beschädigungen und Abnutzung durch.
- Bei erstmaliger Verwendung des Grills kann ein leichter Brandgeruch auftreten. Dabei verbrennen im Heizelement verbliebene Schmiermittel. Die Sicherheit Ihres Grills wird dadurch nicht beeinträchtigt
- Um einen Brand oder elektrischen Schlag zu vermeiden, müssen Sie neue Elektrokreise oder Steckdosen immer von einem zugelassenen Elektriker verlegen lassen.
- Fehlerhaft geerdete Steckdosen können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Falls die Verwendung eines Verlängerungskabels unabwendbar ist, verwenden Sie das kürzest mögliche Verlängerungskabel. Schliessen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen. Halten Sie Anschlüsse vom Boden fern und trocken. Lassen Sie das Kabel nicht über Ecken der Tischplatte hängen, sodass jemand über das Kabel stolpern kann oder Kinder an dem Kabel ziehen können. Verwenden Sie ausschliesslich Verlängerungskabel, die für den Gebrauch im Freien ausgewiesen sind.
- Reinigen Sie den Grillrost und die Grillkammer nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie Ihren Elektro-Kugelgrill auf eine ebene, stabile Fläche, so dass er nicht umstürzen kann. **WICHTIG:** Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen oder leicht entflammaren Gegenständen stellen.
- OUTDOORCHEF-Elektrogrills sind nicht für die Montage auf Freizeitfahrzeugen, Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen!
- Die gesamte Grillkammer erwärmt sich beim Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsich-

tigt. Entfernen Sie alle brennbaren Materialien im Umkreis von 60 cm.

- Prüfen Sie bei der Fettauffang-Schale vor jeder Verwendung, ob sich Fett abgelagert hat. Entfernen Sie das Fett, damit keine Stichflamme entstehen kann.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen Sie Stecker, Kabel, Heizelement und Temperaturregler NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Elektrokabel von allen heissen flächen fern.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammaren Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Benzin, Alkohol usw., und anderen brennbaren Materialien.
- In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund ohne brennbare Materialien in der Nähe stehen.
- Ziehen Sie das Netzkabel vor der Verwendung vollständig auseinander. Verhindern Sie einen Kontakt des Kabels mit der Grillkammer oder -deckel.
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Bewegen Sie den Outdoorchef-Elektrogrill nicht, wenn Sie grillen oder wenn der Grill heiss ist.

## Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken (230 V). **WICHTIG:** Netzkabel nicht einklemmen. Kabel nicht herunterhängen lassen und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Dieser OUTDOORCHEF-Elektrogrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

## Vor dem Grillen

- Reinigen Sie den Grillrost vor dem ersten Grillen.
- Achten Sie darauf dass das Netzkabel nicht am Stromkreis angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit dem heissen Grill bzw. mit dem Grilldeckel in Berührung kommt.
- Die Fettauffang-Schale an die vorgesehene Position in der Kugel platzieren.
- Die Alu-Schutzfolie auf dem Reflektor anbringen und im Grill einsetzen.
- Ersetzen Sie die Schutzfolie auf dem Reflektor, wenn sie mit Fettrückständen überzogen ist.
- Das Heizelement einsetzen, das Schild «UP» (oben), welches sich am Heizelement befindet, muss lesbar sein. Achten Sie darauf, dass die Querverstrebungen des Heizelementes in den entsprechenden Aussparungen liegen und dass das Heizelement komplett eingerastet ist.
- Grillrost einsetzen.
- Deckel aufsetzen.



## Bedienung des Grills

- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement richtig eingesetzt ist.
- Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken.
- **Achtung: Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) mit einem Nennfehler von maximal 30mA angeschlossen werden.**
- Den Temperaturregler auf «ON» stellen.
- Das grüne Kontrolllämpchen auf Stufe 1 beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass das Heizelement aufgeheizt wird.
- Die gewünschten Temperaturen am Temperaturregler mittels Pfeil-Tasten > oder < nach Bedarf von Stufe 1–7 wählen und mit geschlossenem Deckel aufheizen lassen, bis das grüne Kontrolllämpchen konstant leuchtet und damit anzeigt, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Das Aufheizen dauert ca. 10–15 Minuten; je nach Stufe, Wind und Wetter.
- Auf der Stufe 7 heizt der Grill kontinuierlich. Auf dieser Position NUR MIT GEÖFFNETEM DECKEL grillen.

## Hinweise zum Temperaturregler

- Bei blinkendem Kontrolllämpchen heizt der Grill auf.
- Leuchtet das Kontrolllämpchen konstant hat der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.
- Wind und Wetter erfordern möglicherweise eine Anpassung mit Hilfe des Temperaturreglers, um die richtige Grilltemperatur zu halten.
- Position OFF / ON = Ein- und Ausschalten des Grills
- > = Funktionswahl-Tasten
- < = Funktionswahl-Tasten
- Position 1 = 70–90° C
- Position 2 = 150–170° C
- Position 3 = 170–190° C
- Position 4 = 230–250° C
- Position 5 = 250–280° C
- Position 6 = 280–310° C
- Position 7 = 310–350° C

**Achtung: Die Funktion «7» ist lediglich zum Scharfanbraten und nur OHNE DECKEL zu verwenden. Bei geschlossenem Deckel kann es zu Überhitzungen kommen.**

### Grillen

- mit und ohne Deckel

### Kochen

- mit Deckel

**Hinweis:** Um eine Überhitzung zu vermeiden darf dieses Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien wie z.B. Aluminiumschalen, Aluminiumfolien oder anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder

Materialien auf dem Grillrost würde die Sicherheit des Produktes vermindern und könnte zu einer starken Beschädigung des Produktes führen.

## Nach dem Grillen

- Schalten Sie den Temperaturregler auf «OFF».
- Den Hauptschalter auf «OFF» stellen.
- Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzstecker vom Netz getrennt. Bei Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Reinigen Sie den Grillrost und die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch. Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen, bevor Sie ihn reinigen.

## Reinigung

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, schalten Sie den Temperaturregler auf «OFF».
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Grillgerät komplett abkühlen.
- **ACHTUNG:** Grill und Heizelemente mit Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Verhindern Sie jeglichen Kontakt elektrischer Komponenten mit Wasser.
- Heizelemente nur mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, trockenen Tuch nachtrocknen. **WICHTIG:** Keine scharfen oder kratzenden Reinigungs- und Lösungsmittel für die Reinigung des Elektro-Kugelgrills verwenden.
- Reinigen Sie den Rost mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Waschen Sie die Fettauffangschale mit Seifenwasser aus.
- Das meiste Fett verdunstet oder tropft auf die Alu-Schutzfolie und wird so in die Fettauffang-Schale abgeleitet. Ersetzen Sie daher die Alu-Schutzfolie auf dem Hitzereflektor regelmässig, spätestens jedoch, wenn er mit Fettrückständen überzogen ist. **WICHTIG:** Eine sauberere Alu-Schutzfolie begünstigt die Unterhitze erheblich und erzielt somit bessere Grillresultate!
- Für die restlichen Teile, sowie für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände zu entfernen. Es darf auch ein Backofenreiniger benützt werden. **WICHTIG:** Lassen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung auf Stufe 6 richtig austrocknen (ausbrennen), da die meisten Backofenreiniger etwas stark riechen.

## Unterhalt

- Das Netzkabel muss regelmässig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät



darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.

- Ersetzen Sie die Alu-Schutzfolie auf dem Hitzereflektor regelmässig, damit genügend Unterhitze gewährleistet ist und das Fett bzw. Rückstände besser abfliessen können.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- 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.

## **Lagerung und/oder Nichtgebrauch**

Wenn Sie den OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrill nicht verwenden, schalten Sie den Hauptschalter auf «OFF». Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lagern Sie in im Haus.

## **Entsorgung**

Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in unsortiertem Hausmüll. Sammeln Sie Müll dieser Art getrennt, da eine spezielle Behandlung nötig ist.

## **Garantie**

### **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. Garantieuumfang**

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 Verschleissteile 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).

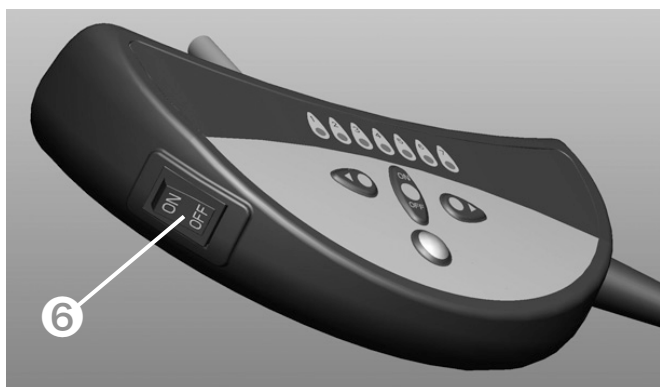
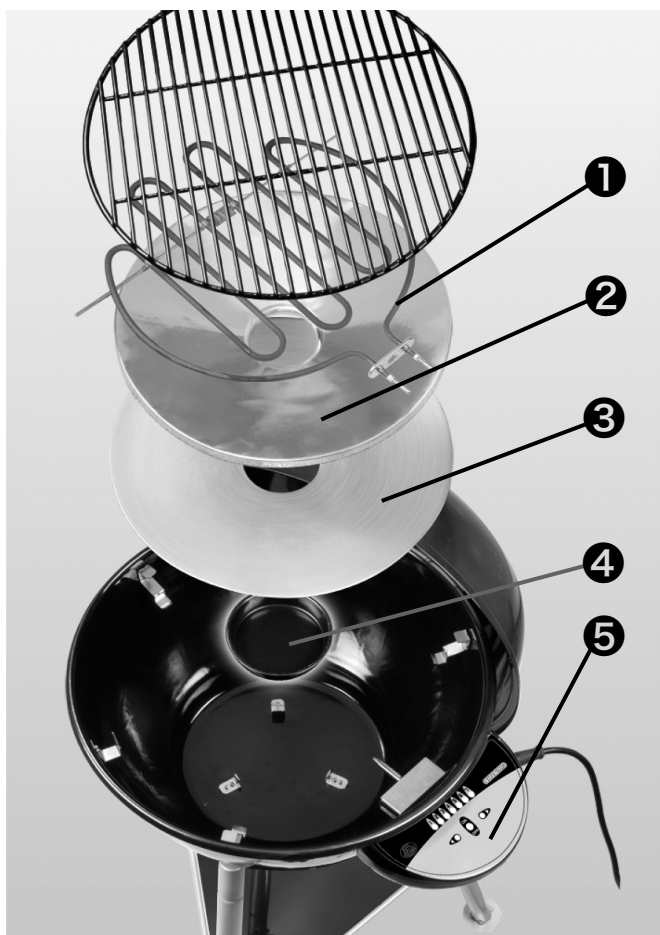
\*\* Die Seriennummer sowie Artikelnummer können Sie auf dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Produkt)

Wenden Sie sich für Ersatzteilbestellungen an den für Sie zuständigen Händler. Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

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

Bedienungsanleitung Elektro-Kugelgrill 2013\_Art-Nr. 19.140.03

**en** CITY ELECTRO



- ❶ heating coil
- ❷ replaceable aluminium protective foil
- ❸ heat reflector
- ❹ drip pan
- ❺ temperature control
- ❻ main switch



**WARNING:** Electric Shock

The following nominal values apply to this appliance:  
230 volts – 50/60 Hz  
Power rating: 2000 W

The appliance must be connected to an earthed mains socket.

The appliance must be connected via a residual current device (RCD) with a maximum nominal trip rating of 30 mA.

The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. The appliance must not be used with a damaged cable.

## User Guide

**IMPORTANT:** Immediately write the serial number of your electric kettle barbecue on the back of this user guide. You will find the number below the temperature control and on the packaging. The serial number is important for an unproblematic handling of enquiries, ordering spare parts and any warranty claims. Keep the user guide in a safe place. It contains important information relating to safety, operation and maintenance.



Please carefully read through these instructions prior to using your OUTDOORCHEF electric kettle barbecue for the first time. Failure to observe the safety instructions, warnings and precautionary measures provided in this user guide may lead to serious or even fatal injuries or to damage to property as a result of fire or explosion.

## Safety instructions

### WARNING:

- Do not use any charcoal or barbecue lighters for this barbecue. It could cause a dangerous electric shock. Do not place any combustible materials such as paper on the barbecue.
- The appliance must only be connected and operated in accordance with the details on the model rating plate.
- Do not use the appliance if the power cable, the mains socket or the appliance show any sign of damage. Check these every time before the appliance is used.
- Always connect the heating element to the temperature control before you connect the power cable to the mains socket. **The «UP» symbol on the heating element must be legible.**

- **The appliance must only be connected to an earthed mains socket.**
- Do not use the appliance if the socket is damaged.
- Make sure that no other appliances with high power consumption are connected in the same electric circuit when the barbecue is in use.
- Always pull out the plug after each use, or in case of a fault. **WARNING:** Pull out on plug itself, and not on the power cable.
- **WARNING:** Do not allow the power cable to become trapped or rub on any sharp edges, and check it periodically.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
- Keep the power cable away from any hot parts.
- Do not touch the mains plug with wet hands
- The barbecue must only be operated on a horizontal, stable surface.
- Do not move the barbecue while it is in operation.
- Never leave the appliance unattended while in operation.
- **WARNING:** Some parts of the barbecue can become very hot. For this reason, you should keep the barbecue out of the reach of small children and pets.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Wear protective gloves whenever you touch any hot parts.
- The appliance will remain hot for some time after being switched off. Take care that you do not burn yourself on it and do not place any objects on the barbecue, as there is a risk of fire.
- Do not use the electric kettle barbecue near any easily combustible objects such as curtains, partitions, wood, hay, dry bushes, etc.
- To prevent the barbecue from being splashed or falling into water, always ensure that it is used at a minimum distance of 3 m away from the vicinity of water such as pools and ponds.
- Never use the barbecue in the rain, since this barbecue is an electrical appliance.
- To prevent risks, any repairs to the appliance (such as the replacement of a heating element) must only be carried out by the customer service department of official dealerships and service partners.
- None of the original parts supplied by the manufacturer must be modified.
- If necessary, use only earthed extension cables rated for a minimum of 10 A (230 V) (min. 1.5 mm cable cross-section) and ensure that it does not become a tripping hazard, and that the appliance cannot be tipped over.
- The extension cable used should be as short as possible.
- Never connect two or more extension cables together.
- Do not lay the power cable across a path.
- Never immerse the barbecue, the heating element or the power cable in water or liquid for cleaning purposes: risk of injury, fire and electric shock.
- If the appliance becomes damp or wet, the mains plug must be pulled out immediately. Do not reach into the water.
- Before you remove the heating element from the barbecue, pull out the mains plug first.
- When the appliance is not used, even for short periods, switch the temperature control and the main switch to «OFF».
- The drip pan must always be inserted in the barbecue while barbecuing.
- Clean the drip pan regularly.
- Do not store the barbecue outdoors.
- Allow the appliance to cool down completely after use, before you clean or store it.
- Do not use the electric barbecue as a heater or for drying wet clothes.
- Do not use the barbecue indoors or for conventional cooking.
- If there are flames, do not extinguish the fire with water. Switch the barbecue off. Pull out the power cable and wait until the barbecue has cooled down.
- Always ensure that the mains socket used has the correct voltage (230 V). The mains socket must also be suitable for equipment with a power consumption of 2200 watts.
- Only use the barbecue as described in these instructions. All other uses not described in this guide may cause a fire, electric shocks or other injuries and damage.
- This appliance complies with the technical standards and the safety provisions for electrical appliances.

### **Advantages of the OUTDOORCHEF Electric Kettle Barbecue**

- Your OUTDOORCHEF kettle barbecue is an innovation in electric barbecuing. A heat reflector ensures the even distribution of heat and enables you to barbecue at high temperatures of up to 300° C.
- Dripping grease and marinades vaporise on the aluminium protective foil, giving the food that typical barbecue flavour.
- A replaceable aluminium protective foil protects the reflector from dripping barbecue juices.
- The juices dripping down from the barbecued food are collected in the drip pan.
- The continuously adjustable heat regulation also enables food to be cooked at low temperatures (roast beef, roast pork, etc.).

### **Use**

- This appliance is not intended to be used by children.

(en)

- Never leave the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue unattended when in use.
- None of the original parts supplied by the manufacturer may be modified.
- Any modifications made to the barbecue can result in danger.
- Prior to using the barbecue, be sure to inspect the cable, plug and heating element control for any signs of damage or wear.
- When using the barbecue for the first time, you may notice a slight burning smell. This is due to left-over lubricant in the heating element being burnt off. This does not impair the safety of your barbecue in any way.
- To prevent fires and electric shocks, you should only have new electric circuits and sockets installed by a certified electrician.
- Incorrectly earthed sockets can cause an electric shock.
- The use of an extension cable is not recommended. If the use of an extension cable cannot be avoided, try to use the shortest cable possible. Never connect two or more extension cables together. Keep the connections dry and off the ground. Do not allow the cable to dangle over corners of the table top, such that it presents a trip hazard or invites children to pull on the cable. Only use extension cables that are approved for outdoor use.
- Clean the grill and the barbecue kettle after every use.
- Place your electric kettle barbecue on a level, stable surface, in such a way that it cannot fall over. **IMPORTANT:** Do not place the appliance on, under or near to any heat-sensitive or easily combustible objects.
- OUTDOORCHEF electric barbecues are not intended for installation on/in leisure vehicles, caravans and/or boats!
- The entire barbecue kettle becomes very hot when in use. Never leave the barbecue unattended. Remove all combustible materials from within a radius of 60 cm.
- Check the drip pan before every use to ensure that there are no grease deposits. Remove the grease so that it will not catch fire and produce flames.
- To avoid electric shocks, you should NEVER immerse the plug, cable, heating element or temperature control in water or other liquids.
- The entire barbecue kettle becomes very hot when in use. Never leave the barbecue unattended.
- Keep the electric cable away from all hot surfaces.
- Do not allow the grilling surface to come into contact with combustible gases and liquids such as petrol, alcohol, etc., and other combustible materials.
- When in use, the barbecue should stand on a level and stable surface at a safe distance away from all combustible materials.
- Pull out the power cable completely before use. Do not allow the cable to come into contact with the barbecue kettle or lid.
- Clean all parts that come into contact with food.

- Do not move the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue when grilling or while it is still hot.

## Initial operation

---

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the mains voltage matches the details on the model nameplate.
- Plug the mains plug into an earthed mains socket (230 V). **IMPORTANT:** Do not allow the power cable to become trapped. Do not allow the cable to hang down and make sure that no one can trip over it.
- This OUTDOORCHEF electric barbecue is not intended for commercial use.

## Before using the barbecue

---

- Clean the cooking grid before using the barbecue for the first time.
- Ensure that the power cable is not connected to the mains.
- Ensure that the cable does not come into contact with the hot barbecue or the lid.
- Place the drip pan in the intended position in the kettle.
- Check the drip pan before every use to ensure that there are no grease deposits. Remove the grease so that it will not catch fire or produce flames.
- Fit the aluminium protective foil to the reflector and insert into the barbecue.
- Replace the protective foil on the reflector if it is coated with greasy residue.
- Insert the heating element. The «UP» symbol, located on the heating element, must be legible. Ensure that the crossbars of the heating element are locked into place in the appropriate recesses.
- Insert the cooking grid.
- Place the lid on top.

## Operating the Barbecue

---

- Make sure that the heating element has been correctly inserted.
- The mains plug must be plugged into an earthed mains socket.
- **WARNING: The appliance must be connected via a residual current device (RCD) with a maximum nominal trip rating of 30 mA.**
- Turn the main switch to «ON».
- Switch the temperature control to «ON». The green light for level one starts to flash, indicating that the heating element is heating up.
- Select the temperature on the temperature control using the > or < arrow keys, from 1 – 7 as required, and allow the barbecue to heat up until the green light stops flashing, thus indicating that the required temperature has been reached. It takes approx. 10-15 minutes to heat up, depending on the level, wind and weather.

- At level 7, the barbecue heater remains on continuously. In this position, **ONLY** use the barbecue **WITH THE LID OPEN**.

## Instructions for the Temperature Control

- When the light is flashing, the barbecue is heating up.
- When the light stops flashing, the barbecue has reached the desired temperature.
- Wind and weather may make it necessary to adjust the temperature control in order to maintain the correct barbecue temperature.
  - OFF / ON position = Switching the barbecue on and off.
  - > = Function selector keys
  - < = Function selector keys
  - position 1 = 70–90° C
  - position 2 = 150–170° C
  - position 3 = 170–190° C
  - position 4 = 230–250° C
  - position 5 = 250–280° C
  - position 6 = 280–310° C
  - position 7 = 310–350° C

**WARNING: Position «7» is only to be used for searing and only WITH THE LID OFF. The barbecue may overheat with the lid closed.**

### Grilling

- with the lid on or off

### Cooking

- with lid on

**IMPORTANT:** In order to avoid overheating, this appliance shall not be covered by any solid or flexible material such as an aluminum tray, aluminum foil or trays made of other heat resistant material. The use of such items or materials on the grille would impair the safety of your product and could lead to serious damage.

## After Grilling

- Switch the temperature control to «OFF».
- Turn the main switch to «OFF».
- Always pull out the plug when not in use. The appliance can only be disconnected from the mains by pulling out the plug. When unplugging, always pull the plug, never the cable.
- Clean the cooking grid and the drip pan after every use. Allow the barbecue to cool down completely before you clean it.

## Cleaning

- Switch the temperature control to «OFF» before you start cleaning.
- Pull the plug out of the mains socket and allow the barbecue to cool down completely.
- **WARNING:** Never immerse the barbecue and heating element with the power cable in water, or clean them under running water. Avoid all contact between electrical components and water.
- Only wipe the heating element with a damp cloth and then dry it with a soft, dry cloth. **IMPORTANT:** Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or solvents for cleaning the electric kettle barbecue.
- Clean the cooking grid with a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles). Do not use any sharp objects or abrasive cleaning agents.
- Wash out the drip pan with soapy water.
- Most of the grease vaporises or drips onto the aluminium protective foil and is thus diverted to the drip pan. For this reason, you should replace the aluminium protective foil on the heat reflector at regular intervals, but latest when it is coated with greasy residues. **IMPORTANT:** A clean aluminium protective film considerably improves the heating from below, thus delivering better barbecue results!
- For all other parts or a more thorough cleaning, use a nylon pot sponge and soapy water to remove all loose residues. An oven cleaner may also be used. **IMPORTANT:** After every thorough cleaning you should allow the barbecue to dry out (burn off) properly on level 6, as most oven cleaners have rather a strong smell.

## Maintenance

- The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. The appliance must not be used with a damaged cable.
- Replace the aluminium protective foil on the heat reflector regularly to ensure that there is adequate heat from below and that grease and residues can drain away.
- In order to prevent corrosion, you should oil all the metal components before storing the barbecue for any length of time.
- For an extension of the lifespan of your barbecue, we recommend covering the barbecue with an OUTDOORCHEF barbecue cover after it has cooled off completely, to protect it from the elements.
- To avoid the accumulation of humidity, remove the barbecue cover after rain.

## Storage and/or Non-Use

When you are not using the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue, switch the temperature control to



«OFF». Turn the main switch to «OFF». Unplug the power cable from the socket and store it indoors.

## Disposal

Worn-out appliances can be handed in free of charge at any sales outlet for proper disposal. Immediately dispose of any appliance with a dangerous defect, and ensure that it can no longer be used.

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

## 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)

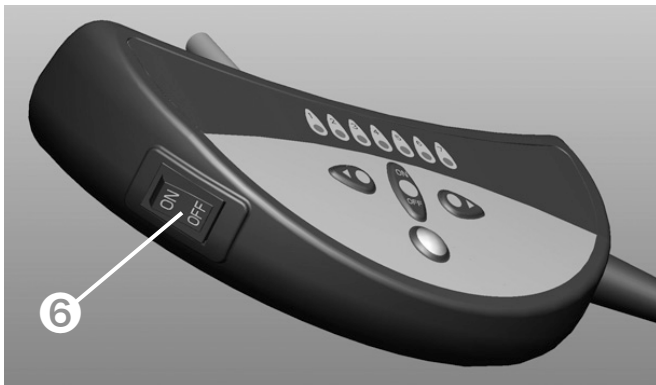
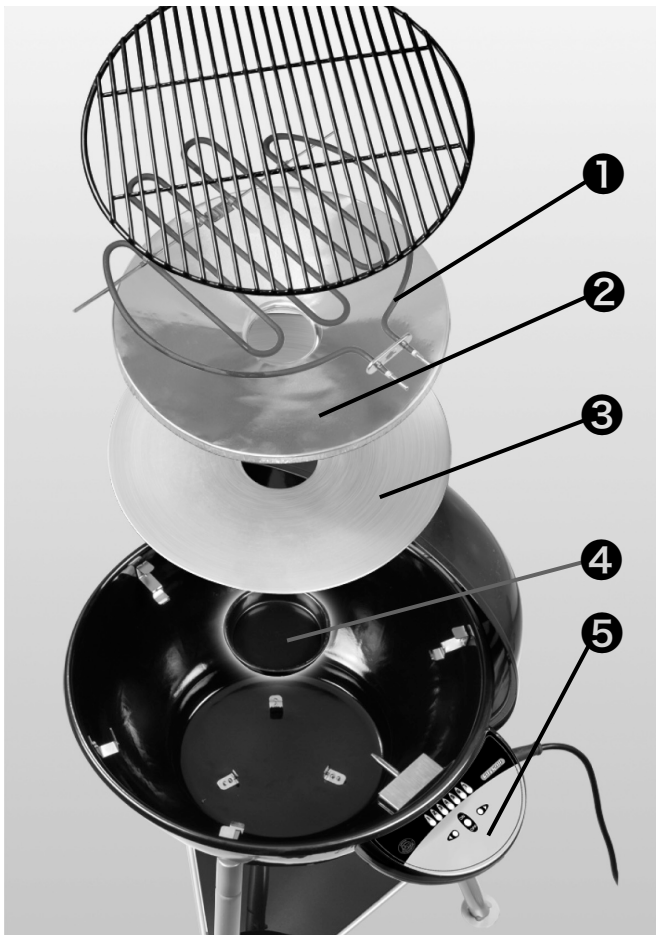
To order spare parts, please contact your authorised dealer. A list of dealers can be found on our website at [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

OUTDOORCHEF's products are being continuously developed. For this reason, modifications may be made without prior notice.

Manual Electro Kettle Barbecue 2013\_article number 19.140.03

fr

CITY ELECTRO



- ❶ Serpentin de chauffe
- ❷ Film de protection aluminium remplaçable
- ❸ Réflecteur de chaleur
- ❹ Bac de récupération de graisse
- ❺ Thermostat
- ❻ main switch



**ATTENTION:** décharge électrique  
Les valeurs nominales suivantes s'appliquent à cet appareil:  
230 volts – 50/60 Hz  
Indication de puissance: 2000 W

L'appareil doit être branché sur une prise reliée à la terre

L'appareil doit être raccordé via un disjoncteur de protection différentielle (disjoncteur FI) avec une erreur nominale de courant d'exploitation de 30 mA max.

L'état d'endommagement du câble secteur doit être vérifié régulièrement. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un câble endommagé.

## Mode d'emploi

**IMPORTANT:** Veuillez tout d'abord relever le numéro de série de votre barbecue sphérique électrique situé au dos du présent mode d'emploi. Le numéro figure sous le thermostat et sur l'emballage. Le numéro de série est important pour permettre une procédure sans problème en cas de demande d'information, de commande de pièces de rechange et pour faire valoir éventuellement la garantie. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr. Il contient des informations importantes sur la sécurité, l'exploitation et l'entretien.



Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant d'utiliser votre barbecue électrique OUTDOOR-CHEF. Le non-respect des avertissements de sécurité et des mesures de prudence exposés dans le mode d'emploi peut occasionner des blessures graves, voire mortelles et des dégâts consécutifs à un incendie ou une explosion.

## Instructions de sécurité

- N'utilisez pas le barbecue avec du charbon de bois ou tout autre combustible. Ce barbecue n'est pas adapté pour s'utiliser avec du charbon de bois ou d'autres combustibles, au risque de provoquer un incendie. Le feu peut altérer la qualité du barbecue et endommager l'appareil.
- Le barbecue est prévu uniquement pour un usage à l'extérieur.
- Evitez tout contact avec des matériaux inflammables comme le papier, les cloisons, les rideaux, les torchons, les produits chimiques etc.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications présentes sur la plaque signalétique.
- N'utilisez l'appareil qu'en l'absence d'endommagement au niveau du câble secteur, de la prise et de l'appareil. Vérifiez avant utilisation.

- Branchez toujours l'élément chauffant sur le thermostat avant de brancher le câble secteur à la prise. **Le symbole «UP» sur l'élément de chauffe doit être bien lisible.**
- **Branchez l'appareil uniquement sur une prise reliée à la terre.**
- N'utilisez pas l'appareil si la prise est endommagée.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil à forte consommation électrique n'est raccordé au même endroit que le barbecue.
- Retirez la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement. **ATTENTION:** Retirez la prise sans tirer sur le câble secteur.
- **ATTENTION:** Ne pincez pas le câble secteur et ne le frottez pas contre des arêtes vives, vérifiez régulièrement.
- Maintenez le câble secteur éloigné des pièces chaudes.
- Ne touchez pas la fiche de secteur avec les mains mouillées.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur une surface horizontale et stable.
- Ne déplacez pas le barbecue en cours de fonctionnement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- **ATTENTION:** certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes. Maintenez par conséquent le barbecue hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques.
- Portez des gants de protection quand vous touchez les parties chaudes.
- L'appareil reste chaud encore un certain temps après avoir été éteint. Faites attention à ne pas vous brûler et ne posez aucun objet sur le barbecue sous peine de risque d'incendie.
- N'utilisez pas le barbecue électrique à proximité d'objets facilement inflammables tels que des rideaux, des parois de séparation, du bois, du foin, des buissons secs, etc.
- Pour éviter les éclaboussures ou la chute du barbecue dans l'eau, utilisez l'appareil à une distance minimale de 3 mètres de toute étendue d'eau (piscine, étang).
- N'utilisez pas le barbecue par temps de pluie car c'est un appareil électrique.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil (par ex.: remplacement d'un élément de chauffe endommagé) doivent être effectuées exclusivement à la demande du service clientèle par des partenaires commerciaux ou des partenaires du service après-vente.
- Les pièces d'origine fournies par le fabricant ne doivent pas être changées.
- Si nécessaire, utilisez uniquement un câble de rallonge relié à la terre d'une intensité de 10 A (230 V) min. (section de câble de 1,5 mm min.) et veillez à ce qu'il ne provoque pas de chute ou que l'appareil ne puisse pas être renversé.
- Utilisez un câble de rallonge le plus court possible.
- Ne reliez jamais 2 câbles de rallonge ou plus.
- Ne posez pas le câble secteur sur des allées piétonnes.
- Ne plongez jamais le barbecue, les éléments de chauffe et le câble secteur dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer: Risque de lésion, d'incendie et de décharge électrique.
- Si l'appareil est humide ou mouillé, retirez immédiatement la fiche de secteur. Ne pas entrer en contact avec l'eau.
- Avant de démonter l'élément chaud du barbecue, retirez d'abord la fiche de secteur.
- Réglez le thermostat et l'interrupteur principal en position «OFF» même pour un court laps de temps où le barbecue n'est pas utilisé.
- Pendant la cuisson, le bac récupérateur de graisse doit toujours être placé sur le barbecue.
- Nettoyez-le régulièrement.
- Ne laissez pas le barbecue inutilisés à l'extérieur pendant une période prolongée.
- Laissez complètement refroidir l'appareil après utilisation avant de le nettoyer et de le ranger.
- N'utilisez pas le barbecue électrique comme appareil de chauffage ou pour sécher des vêtements mouillés.
- N'utilisez pas le barbecue dans la maison ou dans une cuisine traditionnelle.
- Si une flamme haute apparaît, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Débranchez le barbecue. Retirez le câble secteur et attendez que le barbecue refroidisse.
- Assurez-vous toujours que la prise utilisée présente la bonne tension (230 V). La prise doit par ailleurs être adaptée à l'installation et présenter une puissance électrique de 2200 W.
- Utilisez le barbecue exclusivement comme décrit dans le présent mode d'emploi. Toutes les autres applications non décrites dans le présent mode d'emploi peuvent provoquer un incendie, des décharges électriques et d'autres dommages corporels ou matériels.
- Cet appareil est conforme aux standards techniques ainsi qu'aux dispositions de sécurité relatives aux appareils électriques.
- N'utilisez pas le barbecue avec un thermostat dont le câble ou la prise est défectueux/se. Adressez-vous à votre revendeur pour obtenir un thermostat de remplacement. Le thermostat est spécifique à ce barbecue.

### **Avantages du barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF**

- Votre barbecue sphérique OUTDOORCHEF constitue une innovation dans le domaine des barbecues électriques. Un réflecteur de chaleur garantit une répartition homogène de la chaleur et permet au

(fr)

besoin une cuisson à températures élevées pouvant atteindre 300° C.

- La graisse et les marinades s'égouttent sur le film de protection aluminium et confèrent à l'aliment tout son goût typique de grillade.
- Un film de protection aluminium pouvant être remplacé protège le réflecteur des liquides qui s'égouttent.
- Le liquide qui s'égoutte du barbecue est collecté dans le bac récupérateur de graisse
- La régulation progressive de la chaleur permet également de faire mijoter les plats à basses températures (roast-beef, rôtis, etc.).

## Utilisation

- Inadapté à l'utilisation par des enfants.
- Ne laissez jamais le barbecue électrique OUTDOORCHEF sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Les pièces d'origine fournies par le fabricant ne doivent pas être changées.
- Toute modification apportée au barbecue est potentiellement dangereuse.
- Avant utilisation, examinez le câble, la prise et le thermostat pour repérer la présence éventuelle de détériorations ou d'usure.
- Une légère odeur de brûlé peut se dégager lors de la première utilisation du grill. Elle résulte de la combustion du reliquat de lubrifiant dans l'élément de chauffe et ne porte pas atteinte à la sécurité du barbecue
- Pour éviter un incendie ou un choc électrique, vous devez toujours confier la pose de nouveaux circuits électriques ou de nouvelles prises à un électricien agréé.
- Les prises électriques mal reliées à la terre peuvent entraîner un choc électrique.
- L'utilisation d'un câble de rallonge n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge s'impose, optez pour le câble le plus court possible. Ne reliez jamais 2 câbles de rallonge ou plus. Placez les raccordements en hauteur et au sec. Ne suspendez pas le câble sur les coins de table, de telle sorte que personne ne risque de trébucher ou que les enfants ne tirent pas dessus. Utilisez exclusivement des câbles de rallonge certifiés pour l'utilisation à l'extérieur.
- Nettoyez la grille et le bac récupérateur de graisse après chaque utilisation.
- Posez le barbecue sphérique électrique sur une surface plane et stable de sorte qu'il ne puisse pas basculer. **IMPORTANT:** Ne placez jamais le barbecue sur, sous ou à proximité d'objets sensibles à la chaleur ou facilement inflammables.
- Les barbecues électriques OUTDOORCHEF ne sont pas prévus pour être montés sur des véhicules de loisir, caravanes et/ou bateaux!
- L'ensemble du foyer du barbecue peut chauffer fortement lors de l'utilisation. Ne laissez jamais le bar-

becue sans surveillance. Retirez les matériaux inflammables dans un périmètre de 60 cm.

- Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de graisse dans le bac récupérateur. Retirez la graisse afin qu'aucune flamme haute ne puisse apparaître.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez JAMAIS la prise, le câble, l'élément de chauffe et le thermostat dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'ensemble du foyer du barbecue chauffe fortement lors de l'utilisation. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- Eloignez le câble électrique de toutes les surfaces chaudes.
- Laissez le grill à distance de gaz ou de liquides inflammables comme l'essence, l'alcool etc. et de tout autre matériau inflammable.
- Pendant l'utilisation, le barbecue doit reposer sur une surface plane et stable, à l'écart des matériaux inflammables.
- Déroulez le câble dans sa totalité avant utilisation. Evitez tout contact du câble avec le foyer ou le couvercle du barbecue.
- Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
- Ne déplacez pas le barbecue électrique OUTDOORCHEF pendant la cuisson ou quand la grille est chaude.

## Mise en service

- Avant de brancher l'appareil au secteur, contrôlez que la tension du secteur corresponde aux indications présentes sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche de secteur dans la prise reliée à la terre (230 V). **IMPORTANT:** Ne pincez pas le câble secteur. Ne laissez pas pendre le câble et veillez à ce qu'il ne provoque pas de chute.
- Le barbecue électrique OUTDOORCHEF n'est pas prévu pour une utilisation industrielle.

## Avant utilisation

- Nettoyez la grille avant la première cuisson.
- Veillez à ce que le câble secteur ne soit pas branché au circuit électrique.
- Veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec le barbecue chaud ou le couvercle de ce dernier.
- Placez le bac récupérateur de graisse à l'endroit prévu dans la sphère du barbecue.
- Placez le film de protection aluminium sur le réflecteur et placez le tout dans le barbecue.
- Remplacez le film de protection sur le réflecteur lorsqu'il est recouvert de dépôts de graisses.
- Insérez l'élément de chauffe, le symbole «UP» (en haut) qui se trouve sur l'élément de chauffe doit être visible. Veillez à ce que les entretoisements transversaux de l'élément de chauffe se trouvent bien dans les trous correspondants et que l'élément de chauffe soit bien enclenché.

- Placez la grille.
- Placez le couvercle.

## Utilisation du barbecue

- Assurez-vous que l'élément de chauffe est correctement placé.
- Insérez la fiche de secteur dans la prise reliée à la terre.
- **ATTENTION: L'appareil doit être raccordé via un disjoncteur de protection différentielle (disjoncteur FI) avec une erreur nominale de 30 mA max.**
- Positionnez l'interrupteur principal sur «ON».
- Positionnez le thermostat sur "ON". La lampe de contrôle verte sur la position 1 commence à clignoter, indiquant ainsi que l'élément de chauffe est chaud.
- Sélectionnez les températures souhaitées sur le thermostat à l'aide des touches fléchées > ou < selon le besoin sur les positions 1 à 7 et laissez chauffer, couvercle fermé, jusqu'à ce que la lampe de contrôle verte s'allume en continue, indiquant ainsi que la température souhaitée est atteinte. La montée en chaleur dure env. 10 à 15 minutes, selon la position, le vent et les conditions météorologiques.
- Sur la position 7, le barbecue chauffe en continu. Sur cette position, faites chauffer UNIQUEMENT AVEC LE COUVERCLE OUVERT.

## Indications concernant le thermostat

- Le barbecue est en chauffe lorsque la lampe de contrôle clignote.
- Si elle s'allume en continu, cela indique que le barbecue a atteint la température souhaitée.
- Le vent et les conditions météorologiques nécessitent parfois certaines adaptations du thermostat afin de pouvoir maintenir le barbecue à la bonne température.
  - Position OFF / ON = mise en route et arrêt du barbecue
  - > = touches de sélection de fonction
  - < = touches de sélection de fonction
  - Position 1 = 70–90° C
  - Position 2 = 150–170° C
  - Position 3 = 170–190° C
  - Position 4 = 230–250° C
  - Position 5 = 250–280° C
  - Position 6 = 280–310° C
  - Position 7 = 310–350° C

**ATTENTION: la fonction «7» doit UNIQUEMENT être utilisée pour les cuissons fortes et SANS COUVERCLE Des surchauffes peuvent être occasionnées si le couvercle est fermé.**

### Griller

- Avec et sans couvercle
- Grille ou plaque en fonte

Si l'aliment à cuire est gras (par ex.: poulet), nous recommandons d'utiliser un bac en aluminium pour éviter le dégagement de fumée.

### Cuire

- Avec couvercle
- Poêle universelle

**Remarque:** si vous utilisez la plaque en fonte ou la poêle universelle, retirez la grille et placez le support circulaire fourni.

## Après la cuisson

- Positionnez le thermostat sur "OFF".
- Positionnez l'interrupteur principal sur "OFF".
- Retirez toujours la fiche de secteur dans les périodes d'inutilisation. L'appareil est coupé de l'alimentation uniquement lorsque la fiche de secteur est retirée. Lors du retrait, tirez toujours sur la fiche et non sur le câble.
- Nettoyez la grille et le bac récupérateur de graisse après chaque utilisation. Laissez complètement refroidir le barbecue avant de le nettoyer.

## Nettoyage

- Avant de commencer le nettoyage, placez le thermostat sur la position «OFF».
- Retirez la fiche de la prise de secteur et laissez complètement refroidir le barbecue.
- **ATTENTION:** Ne plongez jamais dans l'eau, ni ne nettoyez sous l'eau courante le barbecue et les éléments de chauffe avec le câble de secteur. Evitez tout contact entre les composants électriques et l'eau.
- Epongez les éléments de chauffe uniquement avec un chiffon doux, puis essuyez avec un chiffon doux et sec. **IMPORTANT:** N'utilisez aucun nettoyant ni solvant fort ou agressif pour le nettoyage du barbecue sphérique électrique.
- Nettoyez la grille à l'aide d'une brosse en laiton (pas de brosse d'acier) N'utilisez aucun objet pointu ou nettoyant agressif.
- Nettoyez le bac récupérateur de graisse à l'eau savonneuse.
- La plupart des graisses s'évaporent ou gouttent sur le film de protection aluminium et sont ainsi acheminées jusqu'au bac de récupération. Remplacez donc régulièrement le film de protection aluminium sur le réflecteur, au plus tard quand il est recouvert de dépôts de graisses. **IMPORTANT:** Un film de protection aluminium propre favorise considérablement la chauffe par-dessous et permet ainsi d'atteindre de meilleurs résultats de cuisson!
- Pour les autres pièces ainsi que pour un nettoyage en profondeur, utilisez une éponge à récuser en nylon et de l'eau savonneuse pour retirer tout les dépôts libres. Utilisez également un produit nettoyant pour le four. **IMPORTANT:** Laissez bien sécher le barbecue

(fr)

après chaque nettoyage en profondeur sur la position 6 (éteint) étant donné que la plupart des produits nettoyeurs pour four dégagent une odeur forte.

## Entretien

- L'état d'endommagement du câble secteur doit être régulièrement vérifié. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un câble endommagé.
- Remplacez régulièrement le film de protection sur le réflecteur pour permettre un chauffage suffisant par le dessous et garantir une meilleure évacuation de la graisse et des dépôts.
- Afin d'éviter tout dommage de corrosion, huilez toutes les parties métalliques avant un stockage prolongé.
- 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.

## Stockage et/ou inutilisation

Si vous n'utilisez pas le barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF, positionnez l'interrupteur principal sur "OFF". Débranchez le câble secteur de la prise et conservez-le à l'intérieur.

## Elimination

Les appareils devenus inutilisables peuvent être repris dans un point de vente en vue d'une élimination adaptée et gratuite. Les appareils présentant des dangers doivent être éliminés immédiatement et il doit être assuré qu'ils ne pourront plus être utilisés.

N'éliminez pas les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement).

## 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 présen-

tes 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 surface 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 :

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

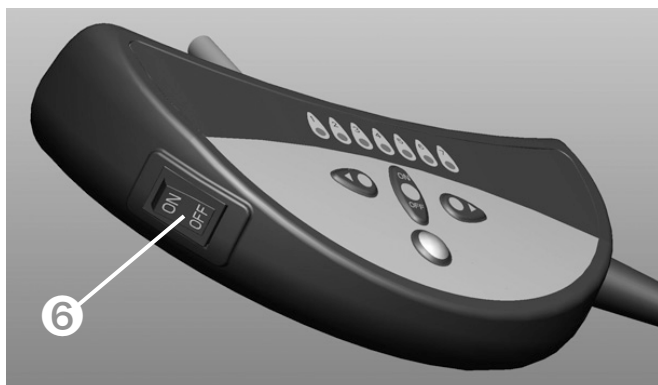
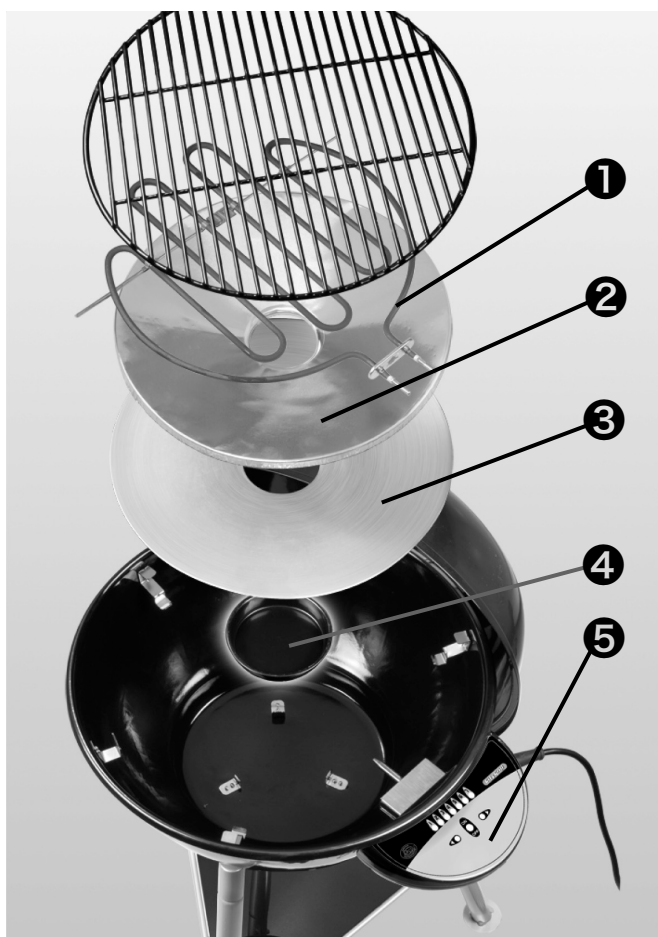
\* Vous trouverez la liste de nos partenaires officiels sur notre site internet [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

\*\* 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)

Pour toute commande de pièce de rechange, veuillez vous adresser à votre revendeur compétent. Vous trouverez des informations sur les revendeurs sur notre site Internet sous [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

Les produits OUTDOORCHEF font l'objet d'un développement constant. Des modifications peuvent donc être apportées sans préavis.

Mode d'emploi du gril électrique sphérique 2013\_No d'art. 19.140.03


**CITY ELECTRO**


- ❶ verwarmingsspiraal
- ❷ verwisselbare alu-beschermingsfolie
- ❸ warmtereflector
- ❹ vetopvangbak
- ❺ temperatuurregelaar
- ❻ hoofdschakelaar



Voor dit apparaat gelden de volgende nominale waarden:  
230 Volt – 50/60Hz  
Vermogensaanduiding: 2000 W

Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten.

Het apparaat moet via een aardlekschakelaar met een nominale lekstroomwaarde (differentiaalschakelaar) van maximaal 30 mA worden aangesloten.

Het netsnoer moet regelmatig op tekenen van beschadiging worden gecontroleerd. Het apparaat mag niet met een beschadigd snoer worden gebruikt.

## Gebruiksaanwijzing

**BELANGRIJK:** Noteer als eerste het serienummer van uw elektrische kogelbarbecue op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. U vindt het nummer onder de temperatuurregelaar en op de verpakking. Het serienummer is belangrijk voor een probleemloze afhandeling van vragen, bij het bestellen van reserveonderdelen en bij eventuele garantieaanspraken. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Deze bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.



Lees deze handleiding aandachtig door alvorens de elektrische barbecue van Outdoorchef in gebruik te nemen. Het niet naleven van de in deze handleiding opgenomen risico's, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen kan leiden tot ernstig of zelfs dodelijk letsel of tot materiële schade door brand of explosie.

## Veiligheidsinstructies

- Gebruik voor deze barbecue geen houtskool of andere brandbare stoffen. Deze barbecue is niet bestemd voor gebruik met houtskool of andere brandbare stoffen en kan brand veroorzaken indien deze producten gebruikt worden. Brand kan afbreuk doen aan de kwaliteit van de barbecue en deze beschadigen.
- De barbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik in de open lucht.
- Voorkom contact met brandbare materialen, zoals papier, scheidingswanden, gordijnen, doeken, chemicaliën enz.
- Het apparaat mag alleen volgens de gegevens op het typeplaatje worden aangesloten en gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen als het netsnoer, de contactdoos en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Controleer dat voor elk gebruik.



- Sluit het verwarmingselement altijd op de temperatuurregelaar aan, voordat u het netsnoer op de contactdoos aansluit. **Daarbij moet het teken «UP» op het verwarmingselement leesbaar zijn.**
- **Sluit het apparaat alleen op een gearde contactdoos aan.**
- Gebruik het apparaat niet als de contactdoos is beschadigd.
- Controleer of binnen dezelfde stroomkring geen andere apparaten met een hoog energieverbruik zijn aangesloten als de barbecue in gebruik is.
- De stekker na elk gebruik of bij storingen uit de contactdoos trekken. **LET OP:** Trek daarbij aan de stekker, niet aan het netsnoer.
- **LET OP:** Klem het netsnoer nergens tussen, laat het niet langs scherpe randen schuren en controleer het regelmatig.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van hete onderdelen.
- Raak de netstekker nooit met natte handen aan.
- Gebruik de barbecue alleen op een horizontaal en stabiel oppervlak.
- Verplaats de barbecue niet terwijl deze in gebruik is.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- **LET OP:** Onderdelen van de barbecue kunnen zeer heet worden. Houd de barbecue daarom buiten het bereik van kleine kinderen en huisdieren.
- Draag beschermende handschoenen wanneer u hete onderdelen vastpakt.
- Het apparaat blijft na het uitschakelen nog langere tijd heet. Zorg ervoor dat u zich niet brandt en leg geen voorwerpen op de barbecue, omdat daardoor brandgevaar ontstaat.
- Gebruik de elektrische barbecue niet in de buurt van licht brandbare objecten, zoals gordijnen, scheidingswanden, hout, hooi, droog struikgewas e.d.
- Plaats de barbecue op een afstand van minimaal 3 m ten opzichte van waterreservoirs, zoals zwembaden of vijvers, zodat hij niet door spatwater geraakt wordt of in het water kan vallen.
- De barbecue is een elektrisch apparaat en mag daarom niet worden gebruikt als het regent.
- Om risico's te voorkomen, mogen reparaties aan het apparaat (bijv. vervangen van een beschadigd verwarmingselement) alleen door de klantenservice van officiële handels- of servicepartners worden uitgevoerd.
- Alle door de fabrikant geleverde originele onderdelen mogen niet worden veranderd.
- Gebruik indien nodig alleen gearde verlengsnoeren van min. 10 A (230 V) stroomsterkte (snoerdiameter min. 1,5 mm) en let erop dat niemand erover kan struikelen of dat het apparaat kan worden omgestoten.
- Gebruik een zo kort mogelijk verlengsnoer.
- Sluit nooit 2 of meer verlengsnoeren op elkaar aan.
- Leg het netsnoer nooit over een weg of pad.
- Dompel barbecue, verwarmingselementen en netsnoeren om te reinigen nooit in water of vloeistoffen: gevaar voor verwondingen, brand en elektrische schokken.
- Haal bij een vochtig of nat geworden apparaat direct de netstekker uit het contact. Steek de handen niet in het water.
- Trek de netstekker los, voordat u het verwarmingselement uit de barbecue verwijdert.
- Zet de temperatuurregelaar en de hoofdschakelaar ook gedurende een kortere periode waarin het apparaat niet worden gebruikt op «OFF».
- Tijdens het barbecueën, moet altijd de vetopvangbak in de barbecue worden geplaatst.
- Maak de vetopvangbak regelmatig schoon.
- Berg de barbecue nooit buiten op.
- Laat het apparaat na het barbecueën volledig afkoelen voordat u het reinigt respectievelijk opbergt.
- Gebruik de elektrische barbecue nooit als verwarmingsapparaat of voor het drogen van natte kledingstukken.
- Gebruik de barbecue niet in huis of voor traditioneel koken.
- Als er een steekvlam ontstaat, mag het vuur niet met water worden geblust. Schakel dan de barbecue uit. Ontkoppel het netsnoer en wacht tot de barbecue is afgekoeld.
- Controleer altijd of de gebruikte contactdoos op de juiste spanning is aangesloten (230V). De contactdoos dient bovendien voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 watt geschikt te zijn.
- U dient de barbecue uitsluitend te gebruiken zoals dat in deze handleiding wordt beschreven. Elk ander, niet in deze handleiding beschreven gebruik kan brand, elektrische schokken of andere verwondingen en beschadigingen veroorzaken.
- Dit apparaat voldoet aan de technische normen en de veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparatuur.
- Gebruik de barbecue niet met een temperatuurregelaar met een defect snoer of defecte stekker. Neem voor een vervangende temperatuurregelaar contact op met uw dealer. De temperatuurregelaar is speciaal voor deze barbecue.

### **Voordelen van de elektrische barbecue van OUTDOORCHEF**

- Uw kogelbarbecue van OUTDOORCHEF is een innovatie op het gebied van elektrische barbecues. Een warmtereflector zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, zodat indien nodig barbecueën op hoge temperaturen tot maximaal 300° C mogelijk is.
- Afdruipend vet en marinades verdampen op de alu-beschermingsfolie en geven het te bereiden voedsel zijn typische barbecuesmaak.
- De verwisselbare alu-beschermingsfolie beschermt de reflector tegen afdruipend barbecuevocht.
- Het van het voedsel afdruipende vocht wordt opgevangen in de vetopvangbak.
- Dankzij de traploos verstelbare warmteregeling kunnen gerechten ook op lagere temperatuur worden klaargemaakt (rosbief, braadstukken, etc.).

(nl)

## Gebruik

- Niet bestemd voor gebruik door kinderen.
- Laat de elektrische barbecue van Outdoorchef nooit zonder toezicht achter als deze in gebruik is.
- Alle door de fabrikant geleverde originele onderdelen mogen niet worden veranderd.
- Elke wijziging van de barbecue kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Voer voor gebruik een visuele controle uit voor snoer, stekker en verwarmingselementregelaar om er zeker van te zijn dat deze niet zijn beschadigd of versleten.
- Bij het eerste gebruik van de barbecue kan een lichte brandgeur ontstaan. Hierbij verbranden smeermiddelen die op het verwarmingselement zijn achtergebleven. Hierdoor wordt de veiligheid van uw barbecue echter niet belemmerd.
- Om een brand of een elektrische schok te voorkomen, dient u nieuwe stroomkringen of contactdozen altijd door een erkende elektricien te laten aansluiten.
- Niet correct geaarde contactdozen kunnen een elektrische schok veroorzaken.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt niet aangeraden. Wanneer het gebruik van een verlengsnoer onvermijdelijk is, dient u voor een zo kort mogelijk verlengsnoer te kiezen. Sluit nooit 2 of meer verlengsnoeren op elkaar aan. De aansluitingen mogen de grond niet raken en dienen droog te blijven. Laat het snoer niet over de hoeken van het tafelblad hangen, zodat iemand over het snoer zou kunnen vallen of kinderen aan het snoer zouden kunnen trekken. Gebruik uitsluitend verlengsnoeren die geschikt zijn voor buitengebruik.
- Reinig het barbecuerooster en de grillruimte na elk gebruik.
- Plaats uw elektrische kogelbarbecue op een vlakke, stabiele ondergrond, zodat hij niet kan omvallen. **BELANGRIJK:** Plaats het apparaat niet op, onder of in de buurt van hittegevoelige of licht ontvlambare objecten.
- Elektrische barbecues van OUTDOORCHEF zijn niet bestemd voor montage op recreatievoertuigen, caravans en/of boten!
- Tijdens het gebruik wordt de gehele grillruimte sterk verhit. Laat de barbecue nooit zonder toezicht achter. Verwijder alle brandbare materialen binnen 60 cm rondom de barbecue.
- Controleer de vetopvangbak voor elk gebruik op eventuele vetafzettingen. Verwijder het vet, zodat er geen steekvlam kan ontstaan.
- Ter voorkoming van een elektrische schok mogen stekker, snoer, verwarmingselement en temperatuurregelaar NOOIT in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Tijdens het gebruik wordt de gehele grillruimte sterk verhit. Laat de barbecue nooit zonder toezicht achter.
- Houd elektrische snoeren uit de buurt van hete oppervlakken.

- Houd het barbecuegedeelte vrij van ontvlambare gassen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol en andere brandbare materialen.
- Tijdens het gebruik moet de barbecue op een vlakke en stabiele ondergrond staan zonder brandbare materialen in de buurt.
- Rol het netsnoer voor gebruik helemaal af. Het snoer mag niet in aanraking komen met de grillruimte of de deksel.
- Reinig alle onderdelen die met voedingsmiddelen in aanraking komen.
- Verplaats de elektrische barbecue van Outdoorchef niet als u barbecuet of als de barbecue heet is.

## Ingebruikname

- Controleer, voordat u het apparaat op de netspanning aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Sluit de netstekker aan op een geaarde contactdoos (230 V). **BELANGRIJK:** Klem het netsnoer nergens tussen. Laat het snoer niet naar beneden hangen en zorg ervoor dat niemand over het snoer kan struikelen.
- Deze elektrische barbecue van OUTDOORCHEF is niet bestemd voor commercieel gebruik.

## Voor het barbecueën

- Reinig het barbecuerooster voor het eerste gebruik.
- Let erop dat het netsnoer niet op de stroomkring is aangesloten.
- Let erop dat het snoer niet met de hete barbecue respectievelijk met het barbecuedeksel in aanraking kan komen.
- Plaats de vetopvangbak op de daarvoor bestemde positie in de kogel.
- Controleer de vetopvangbak voor elk gebruik op eventuele vetafzettingen. Verwijder het vet, zodat er geen steekvlam kan ontstaan.
- Brengt de alu-beschermingsfolie op de reflector aan en plaats deze in de barbecue.
- Vervang de beschermingsfolie op de reflector als dit met vetresten is bedekt.
- Plaats het verwarmingselement; het plaatje «UP» (boven), dat zich op het verwarmingselement bevindt, moet leesbaar zijn. Let erop dat de dwarsribben van het verwarmingselement passend in de daarvoor bestemde uitsparingen liggen.
- Plaats het barbecuerooster.
- Plaats het deksel.

## Bediening van de barbecue

- Controleer of het verwarmingselement juist geplaatst is.

- Steek de netstekker in een geaarde contactdoos.
- **Let op: het apparaat moet via een aardlekschakelaar (differentiaalschakelaar) met een lekstroom van maximaal 30 mA worden aangesloten.**
- De hoofdschakelaar op «ON» zetten.
- Zet de temperatuurregelaar op «ON». Het groene controlelampje op stand 1 begint te knipperen en geeft daarmee aan dat het verwarmingselement wordt verwarmd.
- De gewenste temperaturen op de temperatuurregelaar met pijltoetsen > of < naar behoefte op stand 1-7 instellen en met gesloten deksel laten opwarmen tot het groene controlelampje blijft branden en daarmee aangeeft dat de gewenste temperatuur bereikt is. Het opwarmen duurt ca. 10-15 minuten; afhankelijk van stand, wind en weer.
- Op stand 7 verwarmt de barbecue voortdurend. Op deze stand ALLEEN MET GEOPENDE DEKSEL barbecueën.

## Informatie over de temperatuurregelaar

- Wanneer het controlelampje knippert, wordt de barbecue opgewarmd.
- Als het controlelampje continu blijft branden, heeft de barbecue de gewenste temperatuur bereikt.
- Wind en weer vereisen eventueel een aanpassing door middel van de temperatuurregelaar om de juiste barbecuetemperatuur te handhaven.
  - Stand OFF / ON = in- en uitschakelen van de barbecue
  - > = functiekeuzetoets
  - < = functiekeuzetoets
  - Stand 1 = 70–90° C
  - Stand 2 = 150–170° C
  - Stand 3 = 170–190° C
  - Stand 4 = 230–250° C
  - Stand 5 = 250–280° C
  - Stand 6 = 280–310° C
  - Stand 7 = 310–350° C

**Let op: functie «7» is alleen bestemd voor dichtschroeien en mag alleen ZONDER DEKSEL worden gebruikt. Bij gesloten deksel kan oververhitting ontstaan.**

### **Barbecueën**

- met en zonder deksel
- barbecuerooster of gietijzeren plaat

Bij vet voedsel (bijv. kip) adviseren wij u een barbecueschaal van aluminium te gebruiken om de rookontwikkeling te verminderen.

### **Koken**

- met deksel
- universele pan

**Aanwijzing:** bij het gebruik van de gietijzeren plaat en de universele pan dient u de het barbecuerooster te verwijderen en de bijgevoegde steuning aan te brengen.

## Na het barbecueën

- Zet de temperatuurregelaar op «OFF».
- De hoofdschakelaar op «OFF» zetten.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt altijd de netstekker loskoppelen. Het apparaat is pas van het stroomnet gescheiden als de stekker uit de contactdoos gehaald is. Trek bij het uithalen altijd aan de stekker en niet aan het snoer.
- Reinig het barbecuerooster en de vetopvangbak na elk gebruik. Laat de barbecue voordat u hem reinigt, volledig afkoelen.

## Reiniging

- Voordat u met het schoonmaken begint, de temperatuurregelaar en de hoofdschakelaar op «OFF» zetten.
- Trek de netstekker uit de contactdoos en laat de barbecue volledig afkoelen.
- **LET OP:** Barbecue en verwarmingselementen nooit in water dompelen of onder stromend water reinigen. Voorkom altijd dat de elektrische componenten met water in contact komen.
- Veeg verwarmingselementen alleen met een licht vochtige doek af en droog ze af met een zachte, droge doek. **BELANGRIJK:** Gebruik geen agressieve of schurende reinigings- of oplosmiddelen om de elektrische kogelbarbecue te reinigen.
- Gebruik voor het schoonmaken van het barbecuerooster een barbecueborstel met messing draden (geen staalborstel). Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Was de vetopvangbak af met zeepsop.
- Het meeste vet verdampt of druppelt op de alu-beschermingsfolie en wordt daardoor naar de vetopvangbak geleid. Vervang de alu-beschermingsfolie op de reflector daarom regelmatig, echter uiterlijk als deze met vetresten is bedekt. **BELANGRIJK:** Een schone alu-beschermingsfolie verhoogt de onderhitte aanzienlijk, zodat er betere barbecueresultaten worden bereikt!
- Voor een langere levensduur van uw barbecue, raden wij u aan, nadat de barbecue is afgekoeld, om deze met een passende hoes van OUTDOOR-CHEF 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.

(nl)

## Onderhoud

- Het netsnoer moet regelmatig op tekenen van beschadiging worden gecontroleerd. Het apparaat mag niet met een beschadigd snoer worden gebruikt.
- Vervang de alu-beschermingsfolie op de warmtreflector regelmatig, zodat voldoende onderhitte kan worden ontwikkeld en het vet respectievelijk resten beter kunnen weglopen.
- Om corrosieschade te voorkomen, dient u voor een langere opslag alle metalen delen in te vetten.
- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen, adviseren wij als extra bescherming de bijpassende afdekhoes van OUTDOORCHEF.

## Opslag en/of niet-gebruik

Als u de elektrische kogelbarbecue van OUTDOORCHEF niet gebruikt, dient u de hoofdschakelaar op «OFF» te zetten. Trek de netstekker uit de contactdoos en berg hem binnenshuis op.

## Verwijdering

Afgedankte apparaten kunnen bij een verkooppunt gratis worden ingeleverd om deskundig afgevoerd te worden. Apparaten met een gevaarlijk defect dienen direct te worden afgevoerd, en u dient ervoor te zorgen dat ze niet meer gebruikt kunnen worden. Apparaten niet met het huishoudelijk afval meegeven (milieubescherming).

## Garantie

### 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 emallering 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:

- 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 gebruiks-/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.)

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

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

Gebruiksaanwijzing Elektrische kogelgrill 2013\_Art-Nr.19.140.03

DKB sluit aanspraken die buiten deze garantiev 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](http://www.dkbrands.com)

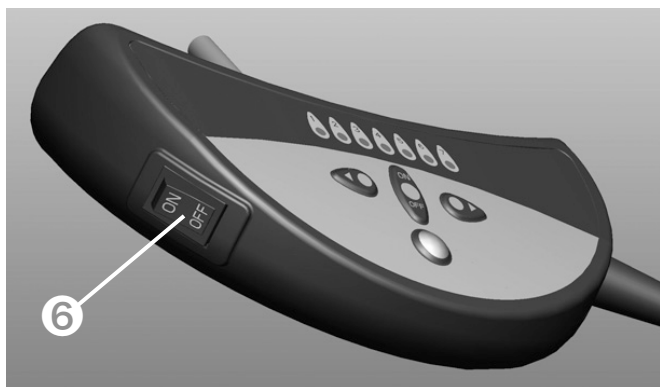
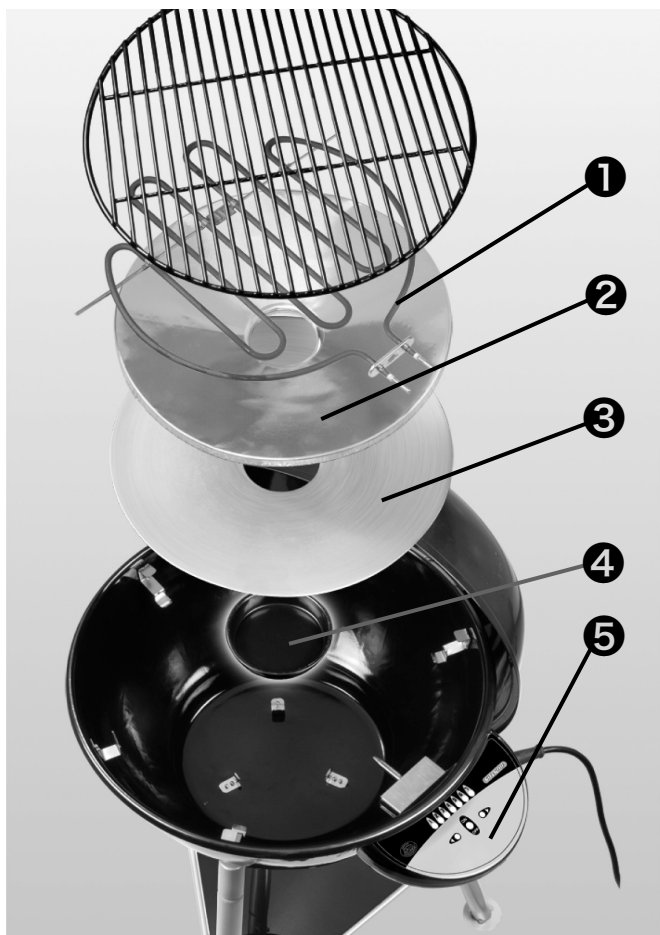
\* Een lijst met dealers vindt u op onze website op [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

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

Neem voor het bestellen van reserveonderdelen contact op met de voor u verantwoordelijke dealer. Een

it

CITY ELECTRO



- ❶ Serpentina
- ❷ Pellicola di alluminio intercambiabile
- ❸ Riflettore termico
- ❹ Contenitore raccogligrasso
- ❺ Termoregolatore
- ❻ Interruttore principale



**ATTENZIONE:** Pericolo di folgorazione  
 Valori nominali per questo apparecchio:  
 230 Volt – 50/60Hz  
 Potenza: 2000 W

L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.

L'apparecchio deve essere collegato a un interruttore di protezione contro la corrente di guasto (interruttore FI) con valore di disinnesto massimo di 30mA.

Controllare regolarmente la presenza di eventuali danneggiamenti sul cavo elettrico. L'apparecchio non deve essere utilizzato con un cavo danneggiato.

### Istruzioni d'uso

**IMPORTANTE:** per prima cosa annotare il numero di serie sull'ultima pagina delle presenti istruzioni del proprio barbecue sferico elettrico. Il numero è riportato sulla parte inferiore del termoregolatore e sulla confezione. Il numero di serie è indispensabile per gestire qualsiasi richiesta, gli ordini dei ricambi e poter eventualmente usufruire della garanzia. Conservare le presenti istruzioni d'uso in un luogo sicuro in quanto contengono informazioni importanti riguardanti la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione.



Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il barbecue elettrico Outdoorchef. Il mancato rispetto delle istruzioni di pericolo, delle avvertenze e delle misure di sicurezza fornite nel presente manuale può causare lesioni gravi o addirittura mortali, nonché danni materiali derivanti da incendio o esplosione.

### Indicazioni di sicurezza

- Non utilizzare carbonella o altri combustibili su questo grill. Questo grill non è progettato per l'utilizzo con carbonella o altri combustibili, che possono causare un incendio. Il fuoco può danneggiare il grill e renderlo inadatto all'uso.
- Il grill è destinato esclusivamente a un utilizzo all'aperto.
- Evitare il contatto con materiali infiammabili come carta, pareti divisorie, tende, tessuti, sostanze chimiche ecc.
- Collegare e far funzionare il grill conformemente alle indicazioni riportate sulla targhetta del modello.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danneggiamenti del cavo elettrico, della presa di corrente o dell'apparecchio stesso. Verificarne l'integrità prima di ogni utilizzo.

- Collegare sempre l'elemento riscaldante al termoregolatore, prima di collegare il cavo elettrico alla presa di corrente. **La sigla «UP» sull'elemento riscaldante deve essere leggibile.**
- **Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.**
- Non mettere in funzione l'apparecchio se la presa risulta danneggiata.
- Verificare che allo stesso circuito elettrico non siano collegati altri apparecchi a elevato consumo di potenza quando il grill è in funzione.
- Rimuovere la spina dopo ogni utilizzo o in caso di avaria. **ATTENZIONE:** fare presa sulla spina e non tirare il cavo elettrico.
- **ATTENZIONE:** non schiacciare il cavo elettrico o sfregarlo contro spigoli vivi e controllarne lo stato regolarmente.
- Tenere lontano il cavo elettrico dalle superfici calde.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Utilizzare il grill esclusivamente su un piano orizzontale e stabile.
- Non spostare il grill mentre è in funzione.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre è in funzione.
- **ATTENZIONE:** alcune parti del grill possono raggiungere temperature molto elevate. Pertanto tenere il grill fuori dalla portata di bambini e animali domestici.
- Utilizzare sempre i guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.
- L'apparecchio rimane a temperatura elevata anche molto tempo dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non riporre alcun oggetto sul barbecue onde evitare il pericolo d'incendio.
- Non utilizzare il barbecue sferico elettrico in prossimità di oggetti facilmente infiammabili come tende, pareti divisorie, legno, paglia, arbusti secchi, ecc.
- Per evitare spruzzi d'acqua sul grill o che esso cada in acqua, utilizzarlo a una distanza minima di 3 m dall'acqua (piscine o stagni).
- Non utilizzare il grill quando piove poiché si tratta di un apparecchio elettrico.
- Onde prevenire potenziali pericoli, le riparazioni dell'apparecchio (es. sostituzione di un elemento riscaldante danneggiato) devono essere eseguite esclusivamente dall'assistenza clienti dei partner commerciali o dell'assistenza.
- È vietato manomettere qualsiasi componente originale fornito dal produttore.
- Se necessario, utilizzare esclusivamente prolunghie del cavo con un'intensità di corrente pari ad almeno 10 A (230 V) e con una sezione minima del cavo di 1,5 mm. Assicurarsi che il cavo non provochi inceppamenti o il rovesciamento dell'apparecchio.
- Le prolunghie utilizzate devono essere, per quanto possibile, corte.
- Non collegare mai 2 o più prolunghie insieme.
- Non posare il cavo elettrico nelle aree di passaggio.
- Non immergere mai barbecue, elementi riscaldanti o cavo elettrico nell'acqua o in altro liquido per pulirli: pericolo di lesioni, incendio e folgorazione.
- In caso di apparecchio umido o bagnato, scollegare immediatamente la spina. Non afferrare nell'acqua.
- Scollegare la spina prima di smontare l'elemento riscaldante dal barbecue.
- Posizionare il termoregolatore ed anche l'interruttore principale su «OFF» anche durante brevi periodi di inutilizzo.
- Utilizzare sempre il contenitore raccogligrassi quando si griglia.
- Pulire regolarmente il contenitore raccogligrassi.
- Non custodire il grill all'aperto.
- Dopo l'utilizzo, lasciare raffreddare completamente il grill prima di procedere alla pulizia e/o al suo immagazzinamento.
- Non utilizzare il grill elettrico come riscaldatore o per asciugare capi d'abbigliamento bagnati.
- Non utilizzare il grill in casa o per la cucina tradizionale.
- In presenza di una fiammata, non spegnere il fuoco con l'acqua. Spegnere il grill. Scollegare il cavo elettrico e attendere che il grill si raffreddi.
- Assicurarsi sempre che la spina utilizzata abbia la tensione corretta (230V). La spina deve, inoltre, essere idonea per un impianto con un assorbimento di potenza di 2200 Watt.
- Utilizzare il grill esclusivamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni d'uso. Ogni uso diverso, non contemplato da queste istruzioni, può provocare incendio, folgorazione o altri tipi di lesioni e danneggiamento.
- Questo apparecchio è conforme agli standard tecnici e alle norme di sicurezza previste per le apparecchiature elettriche.
- Non utilizzare il grill se il termoregolatore presenta il cavo o la spina difettosi. Rivolgersi al rivenditore per un termoregolatore di ricambio. Il termoregolatore è specifico per questo grill.

### Vantaggi del barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF

- Il vostro barbecue sferico OUTDOORCHEF rappresenta un'innovazione nel settore dei barbecue elettrici. Un riflettore termico provvede a distribuire uniformemente il calore e consente, all'occorrenza, di grigliare a temperature elevate fino a 300° C.
- Eventuali gocce di grasso e condimenti evaporano sulla pellicola protettiva di alluminio e conferiscono all'alimento grigliato il caratteristico sapore dei cibi alla griglia.
- Una pellicola di alluminio sostituibile protegge il riflettore dai succhi di cottura.
- Il succo di cottura dell'alimento grigliato viene raccolto nel contenitore raccogligrassi.
- La regolazione continua del calore consente di cuocere cibi anche a basse temperature (roastbeef, arrostiti, ecc.).

(it)

## Funzionamento

- Non adatto a essere utilizzato da parte di bambini.
- Non lasciare mai il barbecue elettrico Outdoorchef incustodito quando è in funzione.
- È vietato manomettere qualsiasi componente originale fornito dal produttore.
- Qualsiasi modifica apportata al grill può causare pericolo.
- Prima dell'utilizzo, verificare visivamente che il cavo, la spina e i regolatori degli elementi riscaldanti non siano danneggiati o usurati.
- Al primo utilizzo il grill può sprigionare un leggero odore di bruciato. Ciò dipende dal fatto che il lubrificante residuo viene bruciato all'interno dell'elemento riscaldante. Ciò non compromette in alcun modo la sicurezza del vostro grill.
- Per evitare incendi e scosse elettriche, i circuiti elettrici e le prese devono sempre essere predisposti da un elettricista autorizzato.
- Le prese con una messa a terra difettosa possono causare una scossa elettrica.
- L'utilizzo di una prolunga è sconsigliato. Qualora non sia possibile evitare l'utilizzo di una prolunga, utilizzare quella più corta possibile. Non collegare mai 2 o più prolunghe insieme. Tenere i collegamenti lontani dal terreno e all'asciutto. Non lasciare cavi sospesi sugli angoli dei tavoli per evitare che i bambini ci inciampino o li tirino. Utilizzare esclusivamente prolunghe adatte per l'utilizzo all'aperto.
- Pulire la griglia e la camera di grigliatura dopo ogni utilizzo.
- Posizionare il grill sferico elettrico su una superficie piana e stabile in modo tale che non possa rovesciarsi. **IMPORTANTE:** non posizionare l'apparecchio sopra, sotto o in prossimità di oggetti sensibili al calore o facilmente infiammabili.
- I grill elettrici OUTDOORCHEF non sono destinati al montaggio in veicoli a uso ricreativo, roulotte e/o imbarcazioni!
- L'intera camera di grigliatura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Non lasciare mai il grill incustodito. Rimuovere tutti i materiali infiammabili nel raggio di 60 cm.
- Verificare che non vi siano depositi di grasso nel contenitore raccogligrasso prima di ogni utilizzo. Rimuovere eventuali residui di grasso per prevenire possibili fiammate.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere MAI la spina, il cavo, l'elemento riscaldante e il termoregolatore nell'acqua o in altri liquidi.
- L'intera camera di grigliatura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Non lasciare il grill incustodito.
- Tenere i cavi elettrici lontani da qualsiasi superficie calda.
- Mantenere la piastra libera da gas e liquidi infiammabili, come benzina, alcool ecc., e da altri materiali infiammabili.

- Durante l'utilizzo il grill deve essere posizionato su una superficie piana e stabile, senza materiali infiammabili nelle vicinanze.
- Srotolare completamente il cavo di rete prima dell'utilizzo. Evitare che il cavo venga a contatto con la camera di grigliatura o il coperchio.
- Pulire tutti i componenti che vengono a contatto con alimenti.
- Non spostare il barbecue elettrico Outdoorchef mentre si sta grigliando o quando il grill è caldo.

## Messa in funzione

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta del modello.
- Inserire la spina in una presa con messa a terra (230 V). **IMPORTANTE:** non incastrare il cavo elettrico. Non lasciare che il cavo penda dal piano e assicurarsi che non possa provocare inceppamenti.
- Questo barbecue elettrico OUTDOORCHEF non è destinato ad un uso commerciale.

## Prima di grigliare

- Pulire la griglia al primo utilizzo.
- Durante questa operazione assicurarsi che il cavo elettrico non sia collegato alla rete.
- Assicurarsi che il cavo non possa venire a contatto con il barbecue caldo e/o con il coperchio del barbecue.
- Posizionare il contenitore raccogligrasso nella posizione prevista.
- Applicare la pellicola di alluminio sul riflettore e installarlo nel barbecue.
- Sostituire la pellicola protettiva sul riflettore quando è ricoperta di residui di grasso.
- Installare l'elemento riscaldante in modo che la targhetta «UP» (alto) sia ben visibile. Assicurarsi che i supporti trasversali dell'elemento riscaldante si trovino negli appositi alloggiamenti e che l'elemento riscaldante sia completamente incastrato.
- Installare la griglia.
- Montare il coperchio.

## Uso del barbecue

- Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia installato correttamente.
- Inserire la spina in una presa elettrica con messa a terra.
- **Attenzione: l'apparecchio deve essere collegato a un interruttore di protezione contro la corrente di guasto (interruttore FI) con valore di disinnesto massimo di 30mA.**
- Posizionare l'interruttore principale su «ON».
- Posizionare il termoregolatore su «ON». La spia di controllo verde sul livello 1 inizia a lampeggiare e indica che l'elemento riscaldante è stato riscaldato.



- Impostare le temperature desiderate con i tasti freccia > o < dal livello 1 a 7 sul termoregolatore e lasciare riscaldare con coperchio chiuso fino a quando la spia di controllo verde non resta accesa, indicando che è stata raggiunta la temperatura desiderata. Il riscaldamento dura circa 10/15 minuti in base a livello, vento e condizioni climatiche.
- Al livello 7, il grill riscalda continuamente. Grigliare in questa posizione SOLO CON IL COPERCHIO APERTO.

## **Informazioni relative al termoregolatore**

- La spia di controllo lampeggiante indica che il barbecue si sta riscaldando.
- Quando la spia di controllo rimane accesa, il barbecue ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Vento e condizioni climatiche possono richiedere un adeguamento tramite termoregolatore affinché sia mantenuta la giusta temperatura per grigliare.
  - Posizione OFF / ON = accensione e spegnimento del barbecue
  - > = tasti di selezione
  - < = tasti di selezione
  - Posizione 1 = 70–90° C
  - Posizione 2 = 150–170° C
  - Posizione 3 = 170–190° C
  - Posizione 4 = 230–250° C
  - Posizione 5 = 250–280° C
  - Posizione 6 = 280–310° C
  - Posizione 7 = 310–350° C

**Attenzione: la funzione «7» è destinata esclusivamente a una cottura intensiva e deve essere utilizzata solamente SENZA COPERCHIO. Il coperchio chiuso può causare un surriscaldamento.**

### **Grigliare**

- con e senza coperchio
- griglia o piastra di ghisa

In caso di alimenti grassi (es. pollo), si raccomanda di utilizzare una vaschetta in alluminio per prevenire la formazione di fumi.

### **Cottura**

- con coperchio
- padella universale

**Indicazione:** Per l'uso della piastra in ghisa oppure della padella universale, togliere la griglia per poi inserire l'anello di supporto allegato.

## **Al termine della grigliata**

- Posizionare il termoregolatore su «OFF».
- Posizionare l'interruttore principale su «OFF».

- In caso di inutilizzo, estrarre sempre la spina. L'apparecchio è scollegato dalla rete elettrica solo quando la spina è disinserita. Scollegare sempre facendo presa sulla spina e non tirando il cavo.
- Pulire la griglia e il contenitore raccogligrasso dopo ogni utilizzo. Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo.

## **Pulizia**

- Prima di iniziare la pulizia, posizionare il termoregolatore su «OFF».
- Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente il barbecue.
- **ATTENZIONE:** barbecue ed elementi riscaldanti non devono mai essere immersi nell'acqua o lavati sotto l'acqua corrente con il cavo elettrico. Evitare qualsiasi contatto dei componenti elettrici con l'acqua.
- Pulire gli elementi riscaldanti esclusivamente con un panno leggermente umido e asciugare con un panno morbido asciutto. **IMPORTANTE:** non utilizzare detergenti e solventi aggressivi o abrasivi per la pulizia del barbecue sferico elettrico.
- Pulire la griglia con un'apposita spazzola in ottone (non in acciaio). Non utilizzare oggetti abrasivi o detergenti aggressivi.
- Pulire il contenitore raccogligrasso con acqua saponata.
- Quasi tutto il grasso, infatti, evapora o gocciola sulla pellicola in alluminio e viene incanalato nel raccogligrasso. Si raccomanda, pertanto, di sostituire regolarmente la pellicola di alluminio sul riflettore termico o ogni qualvolta è ricoperto di residui di grasso. **IMPORTANTE:** una pellicola di alluminio pulita favorisce il calore inferiore offrendo migliori risultati di cottura!
- Per le parti restanti e per una pulizia più profonda, utilizzare una spugna di nylon e acqua saponata per eliminare tutti i residui. È possibile usare anche un prodotto per la pulizia del forno. **IMPORTANTE:** dopo ogni pulizia profonda, lasciare asciugare completamente il barbecue sul livello 6, poiché la maggior parte dei detergenti da forno rilasciano un odore piuttosto forte.

## **Manutenzione**

- Controllare regolarmente la presenza di eventuali danneggiamenti sul cavo elettrico. L'apparecchio non deve essere utilizzato con un cavo danneggiato.
- Sostituire regolarmente la pellicola di alluminio sul riflettore termico per garantire un calore inferiore sufficiente e che grasso e/o residui possano essere eliminati.
- Per prevenire danni da corrosione, ungere tutti i componenti metallici prima di un lungo immagazzinamento.

(it)

- 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.

## **Immagazzinamento e/o inutilizzo**

Quando il barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF non viene utilizzato, posizionare l'interruttore principale su «OFF». Estrarre il cavo elettrico dalla presa di corrente e immagazzinarlo in casa.

## **Smaltimento**

Gli apparecchi fuori uso possono essere fatti smaltire a regola d'arte gratuitamente presso uno dei punti vendita. Smaltire immediatamente gli apparecchi con difetti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere riutilizzati.

Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici (tutela ambientale).

## **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).

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

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

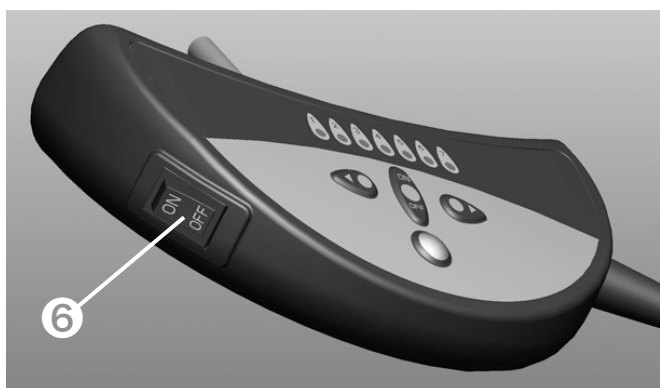
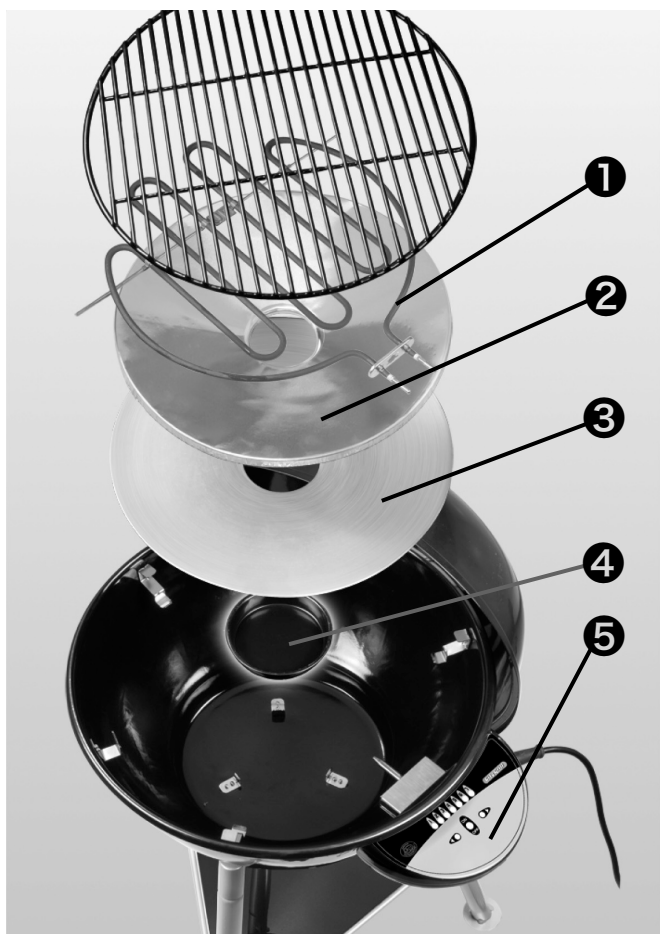
\*\* Il numero di serie e il codice articolo sono reperibili sull'apposito adesivo del grill (vedere in proposito il Manuale d'uso del prodotto)

Per gli ordini dei ricambi rivolgersi al rivenditore di competenza. L'elenco dei rivenditori è riportato nel nostro sito web su [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

I prodotti OUTDOORCHEF vengono costantemente aggiornati. Pertanto, possono verificarsi modifiche senza previa comunicazione.

Istruzione d'uso barbecue sferico elettrico 2013\_no.  
art. 19.140.03

**es** CITY ELECTRO



- ❶ Serpentín calorífico
- ❷ Film protector intercambiable de aluminio
- ❸ Reflector calorífico
- ❹ Bandeja de recogida de grasa
- ❺ Regulador de temperatura
- ❻ main switch



**ATENCIÓN:** descarga eléctrica  
Para este equipo son válidos los siguientes valores nominales:  
230 voltios – 50/60Hz  
Potencia: 2000 W

El equipo debe conectarse a una toma de corriente puesta a tierra.

El equipo debe estar conectado a través de un interruptor de corriente de defecto para un fallo nominal de corriente operativa de 30 mA como máximo.

El cable de red debe revisarse periódicamente por si muestra daños. El equipo no debe usarse si el cable está dañado.

## Guía del usuario

**IMPORTANTE:** En primer lugar, apunte el número de serie de la barbacoa eléctrica redonda en la última página de este manual. Encontrará el número debajo del regulador de temperatura y en el embalaje. El número de serie es importante para poder procesar correctamente las consultas, los pedidos de recambios y para la garantía. Guarde este manual en un lugar seguro. Contiene importantes instrucciones de seguridad, funcionamiento y mantenimiento.



Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar la barbacoa eléctrica Outdoorchef. Si no se respetan las indicaciones sobre peligros, advertencias y medidas de precaución detalladas en este manual, pueden darse lesiones graves e incluso mortales, o daños materiales debidos a un incendio o explosión.

## Instrucciones de seguridad

- Para esta barbacoa, no utilice carbón vegetal ni otros combustibles inflamables. Esta barbacoa no está diseñada para usar con carbón vegetal ni otros combustibles inflamables, lo que podría provocar un incendio. El fuego puede derivar en un estado inseguro de la barbacoa y provocarle daños.
- La barbacoa está prevista para su uso únicamente en exteriores.
- Evite el contacto con materiales inflamables, como papel, tabiques, cortinas, paños, productos químicos, etc.
- El equipo debe conectarse y usarse únicamente conforme a los datos de la placa de características.
- Utilice el equipo sólo si el cable de red, la toma de corriente y el equipo no muestran ningún daño. Revíselos antes de cada uso.
- Conecte siempre el elemento calorífico al regulador de temperatura antes de conectar el cable de red a la

- toma de corriente. **La señal «UP» del elemento calorífico debe ser legible.**
- **Conecte el equipo únicamente a una toma de corriente puesta a tierra.**
  - No utilice nunca el equipo si la toma de corriente está dañada.
  - Asegúrese de que en el mismo circuito eléctrico no haya conectado ningún otro equipo con un elevado consumo de potencia cuando use la barbacoa.
  - Tras cada uso o en caso de avería, retire el enchufe. **ATENCIÓN:** Tire del enchufe y no del cable de red.
  - **ATENCIÓN:** No estrangule el cable de red ni lo roce contra bordes afilados; revíselo de vez en cuando.
  - Mantenga el cable de red alejado de piezas calientes.
  - No toque el enchufe de red con las manos húmedas.
  - Utilice la barbacoa únicamente sobre una superficie horizontal y estable.
  - No mueva la barbacoa mientras se está usando.
  - Durante su uso, no pierda nunca de vista el equipo.
  - **ATENCIÓN:** Algunas partes de la barbacoa pueden calentarse mucho. Por ello, mantenga la barbacoa fuera del alcance de niños y animales.
  - Utilice manoplas protectoras cuando agarre piezas calientes.
  - El equipo se mantiene caliente mucho tiempo tras su apagado. Por ello, tenga cuidado de no quemarse ni de colocar objetos en la parrilla, pues existe peligro de incendio.
  - No utilice la barbacoa eléctrica redonda cerca de objetos fácilmente inflamables, como cortinas, tabiques, madera, heno, arbustos secos, etc.
  - Para que la barbacoa no se moje ni caiga al agua, utilícela a una distancia mínima de 3 m de las zonas de agua, como piscinas o estanques.
  - No utilice la barbacoa si llueve, pues se trata de un equipo eléctrico.
  - Para evitar peligros, las reparaciones del equipo (p. ej. sustitución de un elemento calorífico dañado) sólo deben ser llevadas a cabo por el servicio al cliente del distribuidor oficial o por socios de servicio técnico.
  - Las piezas originales suministradas por el fabricante no deben ser modificadas.
  - En caso necesario, utilice únicamente un cable alargador a tierra de mín. 10 A (230 V) de intensidad de corriente (diámetro del cable mín. 1,5 mm) y procure que no constituya un obstáculo con el que tropezar ni que se pueda volcar el equipo.
  - Utilice un cable alargador corto si es posible.
  - No empalme nunca 2 o más cables alargadores.
  - No extienda el cable de red sobre zonas transitadas.
  - Para su limpieza, nunca sumerja la parrilla, los elementos caloríficos ni el cable de red en agua o líquido: peligro de lesión, incendio y descarga eléctrica.
  - Si el equipo se humedece o se moja, retire el enchufe de inmediato. No lo agarre si está en el agua.

- Antes de desmontar el elemento calorífico de la barbacoa, retire el enchufe primero.
- Cuando no se esté utilizando el aparato, aunque sea durante períodos breves, coloque en "OFF" el regulador de temperatura y el interruptor general.
- Durante la cocción, la bandeja de recogida de grasa debe estar siempre en la barbacoa.
- Limpie periódicamente la bandeja de recogida de grasa.
- No guarde la barbacoa en espacios exteriores.
- Tras la cocción, deje enfriar por completo el equipo antes de limpiarlo y guardarlo.
- No utilice la barbacoa eléctrica como equipo de calefacción ni para secar ropa húmeda.
- No utilice la barbacoa en casa ni para la cocción convencional.
- Si aparece una llamarada, no apague el fuego con agua. Apague la barbacoa. Retire el cable de red y espere a que la parrilla se enfríe.
- Asegúrese siempre de que la toma de corriente usada tenga el voltaje correcto (230 V). Además, la toma de corriente debe ser apta también para un equipo que consuma 2.200 vatios.
- Utilice la barbacoa únicamente tal como se describe en este manual. Cualquier otro uso no descrito en esta guía puede provocar un incendio, una descarga eléctrica u otras lesiones y daños.
- Este equipo cumple los estándares técnicos y las disposiciones de seguridad para equipos eléctricos.
- No utilice la barbacoa con un regulador de temperatura cuyo cable o enchufe esté defectuoso. Para obtener un regulador de temperatura de recambio, diríjase a su proveedor. El regulador de temperatura es específico para esta barbacoa.

## Ventajas de la barbacoa eléctrica redonda OUTDOORCHEF

- La barbacoa redonda OUTDOORCHEF es una innovación en el campo de las barbacoas eléctricas. Un reflector calorífico procura una distribución homogénea del calor y permite una cocción a altas temperaturas de hasta 300 °C en caso necesario.
- La grasa que gotea y las marinadas se evaporan sobre el film protector de aluminio y confieren a los alimentos el típico sabor de asado.
- Un film protector intercambiable de aluminio protege el reflector frente a líquidos que gotean de los asados.
- El líquido que gotea de los alimentos se acumula en la bandeja de recogida de grasa.
- La regulación gradual de calor permite también la cocción de alimentos a bajas temperaturas (rosbif, asados, etc.).

## Uso

- No apta para su uso por parte de niños.

(es)

- Nunca deje desatendida la barbacoa eléctrica Outdoorchef durante su uso.
- Las piezas originales suministradas por el fabricante no deben ser modificadas.
- Cualquier modificación de la barbacoa puede suponer un riesgo.
- Antes de su utilización, compruebe visualmente si el cable, enchufe y regulador del elemento calorífico presentan daños y desgaste.
- Al utilizar por primera vez la barbacoa puede darse un ligero olor a quemado. Se trata de la combustión del lubricante que queda en el elemento calorífico. La seguridad de la barbacoa no se verá afectada.
- Para evitar un incendio o una descarga eléctrica, un electricista autorizado debe instalar nuevos circuitos eléctricos o tomas de corriente.
- Las tomas de corriente a tierra que sean defectuosas pueden provocar una descarga eléctrica.
- No se recomienda usar un cable alargador. En caso de que fuera inevitable el uso de un cable alargador, emplee uno lo más corto posible. No empalme nunca 2 o más cables alargadores. Mantenga las conexiones del suelo alejadas y secas. No deje el cable colgando por las esquinas de la mesa; así evitará que alguien pueda tropezar con el cable o que los niños puedan tirar de él. Utilice únicamente cables alargadores indicados para su uso en exteriores.
- Limpie la rejilla de la parrilla y la cámara de la barbacoa tras cada uso.
- Coloque la barbacoa eléctrica sobre una superficie plana y estable de forma que no pueda volcarse. **IMPORTANTE:** No coloque el equipo encima, debajo ni cerca de objetos sensibles al calor o fácilmente inflamables.
- Las barbacoas eléctricas OUTDOORCHEF no están concebidas para el montaje en vehículos de ocio, caravanas ni barcas.
- Durante el uso, toda la cámara de la barbacoa se calienta mucho. No deje desatendida la barbacoa. Aleje todos los materiales inflamables en un radio de 60 cm.
- Antes de cada uso, compruebe si hay grasa depositada en la bandeja de recogida de grasa. Retire la grasa de forma que no se pueda generar ninguna llamarada.
- Para evitar descargas eléctricas, el enchufe, cable, elemento calorífico y regulador de temperatura NUNCA deben sumergirse en agua ni otros líquidos.
- Durante el uso, toda la cámara de la barbacoa se calienta mucho. No deje desatendida la barbacoa.
- Mantenga el cable eléctrico apartado de toda superficie caliente.
- Mantenga la superficie de la parrilla libre de gases y líquidos inflamables como, p. ej., gasolina, alcohol, etc., y demás materiales inflamables.
- Durante su uso, la barbacoa debe colocarse sobre

una superficie plana y estable sin materiales combustibles a su alrededor.

- Extienda el cable de red por completo antes de su utilización. Evite que el cable entre en contacto con la cámara o la tapa de la barbacoa.
- Limpie todas las piezas que estén en contacto con los alimentos.
- No mueva la barbacoa eléctrica Outdoorchef cuando cocine o el equipo esté caliente.

## Puesta en marcha

- Antes de conectar el equipo a la red eléctrica, controle si la tensión de red coincide con los datos de la placa de características.
- Conecte el enchufe de red a una toma de corriente puesta a tierra (230 V). **IMPORTANTE:** No estrangule el cable de red. No deje colgando el cable y asegúrese de que no constituya un obstáculo con el que tropezar.
- Esta barbacoa eléctrica OUTDOORCHEF no está diseñada para uso industrial.

## Antes de su utilización

- Limpie la rejilla de la parrilla antes del primer uso.
- Asegúrese de que el cable de red no esté conectado al circuito eléctrico.
- Cerciórese de que el cable no esté en contacto con la parrilla caliente ni con la tapa de la parrilla.
- Coloque la bandeja de recogida de grasa en la posición prevista en el equipo.
- Coloque el film protector de aluminio sobre el reflector y métalo en la parrilla.
- Sustituya el film protector del reflector cuando esté cubierto de restos de grasa.
- Introduzca el elemento calorífico; la señal "UP" (arriba) del elemento calorífico debe ser legible. Asegúrese de que las traviesas del elemento calorífico descansan en las ranuras correspondientes y de que este queda completamente encajado en su lugar.
- Inserte la rejilla de la parrilla.
- Coloque la tapa.

## Funcionamiento de la barbacoa

- Asegúrese de que el elemento calorífico esté bien introducido.
- Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con puesta a tierra.
- **Atención: El equipo debe estar conectado a través de un interruptor de corriente de defecto para un fallo nominal de 30 mA como máximo.**
- Coloque el interruptor general en "ON".
- Coloque el regulador de temperatura en "ON". El piloto de control verde empieza a parpadear en el nivel 1 e indica así que el elemento calorífico se está calentando.

- Elija las temperaturas que desee entre los niveles 1-7 en el regulador de temperatura con las teclas de flechas > o < según se necesite, y deje calentar con la tapa cerrada hasta que el piloto de control verde se quede iluminado de forma constante y muestre así que se ha alcanzado la temperatura deseada. La fase de calentamiento dura aprox. 10-15 minutos, según el nivel, el viento y el tiempo.
- En el nivel 7, la parrilla se calienta continuamente. En esta posición, **COCINE ÚNICAMENTE CON LA TAPA ABIERTA.**

## Indicaciones sobre el regulador de temperatura

- Cuando parpadea el piloto de control, se calienta la parrilla.
- Cuando el piloto de control está iluminado de forma constante, la parrilla ha alcanzado la temperatura deseada.
- Es posible que el viento y el tiempo requieran un ajuste con el regulador de temperatura para alcanzar la temperatura adecuada de la parrilla.
  - Posición OFF / ON = encendido y apagado de la parrilla
  - > = tecla de selección de función
  - < = tecla de selección de función
  - Posición 1 = 70–90° C
  - Posición 2 = 150–170° C
  - Posición 3 = 170–190° C
  - Posición 4 = 230–250° C
  - Posición 5 = 250–280° C
  - Posición 6 = 280–310° C
  - Posición 7 = 310–350° C

**Atención: La función «7» debe usarse únicamente para dorados intensos y siempre SIN TAPA. Con la tapa puesta puede darse sobrecalentamiento.**

### Asar

- con y sin tapa
- rejilla de la parrilla o bandeja de fundición

Con alimentos grasientos (p. ej., pollo), le recomendamos usar la bandeja de parrilla de aluminio para reducir la formación de humo.

### Cocinar

- con tapa
- sartén universal

**Consejo:** Cuando utilice la plancha de hierro fundido y la sartén universal, retire la parrilla y ponga en aro de apoyo incluido para su uso.

## Después de su utilización

- Ajuste el regulador de temperatura en "OFF".
- Coloque el interruptor general en "OFF".

- Cuando no use el equipo, retire siempre el enchufe de red. El equipo deja de tener alimentación eléctrica de la red únicamente cuando se desenchufa. Al desenchufarlo, tire siempre del enchufe y no del cable.
- Limpie la rejilla de la parrilla y la bandeja de recogida de grasa tras cada uso. Deje enfriar la parrilla por completo antes de limpiarla.

## Limpieza

- Antes de empezar con la limpieza, ajuste el regulador de temperatura en «OFF».
- Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje enfriar el equipo por completo.
- **ATENCIÓN:** Nunca sumerja la parrilla ni los elementos caloríficos con el cable de red en el agua, ni los limpie en agua corriente. Evite todo contacto de los componentes eléctricos con el agua.
- Únicamente pase un paño ligeramente húmedo por los elementos caloríficos y séquelos con un paño suave y seco. **IMPORTANTE:** No utilice limpiadores ni disolventes afilados o que arañen para limpiar la barbacoa eléctrica redonda.
- Limpie la rejilla con un cepillo de parrilla con cerdas de latón (no de acero). No utilice objetos afilados ni limpiadores agresivos.
- Lave la bandeja de recogida de grasa con agua y jabón.
- La mayoría de grasa se evapora o gotea sobre el film protector de aluminio, por lo que se desvía a la bandeja de recogida de grasa. Por este motivo, sustituya periódicamente el film protector de aluminio del reflector calorífico, como mínimo cuando esté cubierto de restos de grasa. **IMPORTANTE:** Un film protector de aluminio favorece mucho el calentamiento inferior y logra así mejores resultados de cocción.
- Para las demás piezas y para una limpieza a fondo, utilice una estropajo de nailon, agua y jabón para retirar todos los residuos sueltos. También se puede usar un limpiador de hornos. **IMPORTANTE:** Tras cada limpieza a fondo, deje secar (quemar) bien la parrilla en el nivel 6, ya que la mayoría de limpiadores de horno huelen algo fuerte.

## Mantenimiento

- El cable de red debe revisarse periódicamente por si muestra daños. El equipo no debe usarse si el cable está dañado.
- Sustituya periódicamente el film protector de aluminio del reflector calorífico para garantizar suficiente calentamiento inferior y para que la grasa y residuos puedan fluir mejor.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique todas las piezas metálicas antes de guardar el equipo mucho tiempo.

(es)

- 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.

## Almacenamiento y/o no uso

Cuando no utilice la barbacoa eléctrica redonda OUTDOORCHEF, ajuste el interruptor general en "OFF". Extraiga el cable de red de la toma de corriente y guarde el equipo en casa.

## Eliminación

Los equipos viejos se pueden entregar en un punto de venta para que se desechen de manera gratuita y profesional. Los equipos con un defecto peligroso deben desecharse de inmediato; además, debe asegurarse de que no se puedan usar más.

No tire los equipos a la basura de casa (protección medioambiental).

## 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
- 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 inapropiados 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 ejem-



plo, 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)

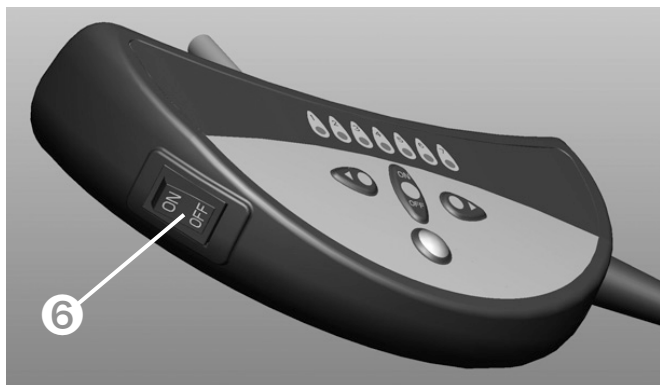
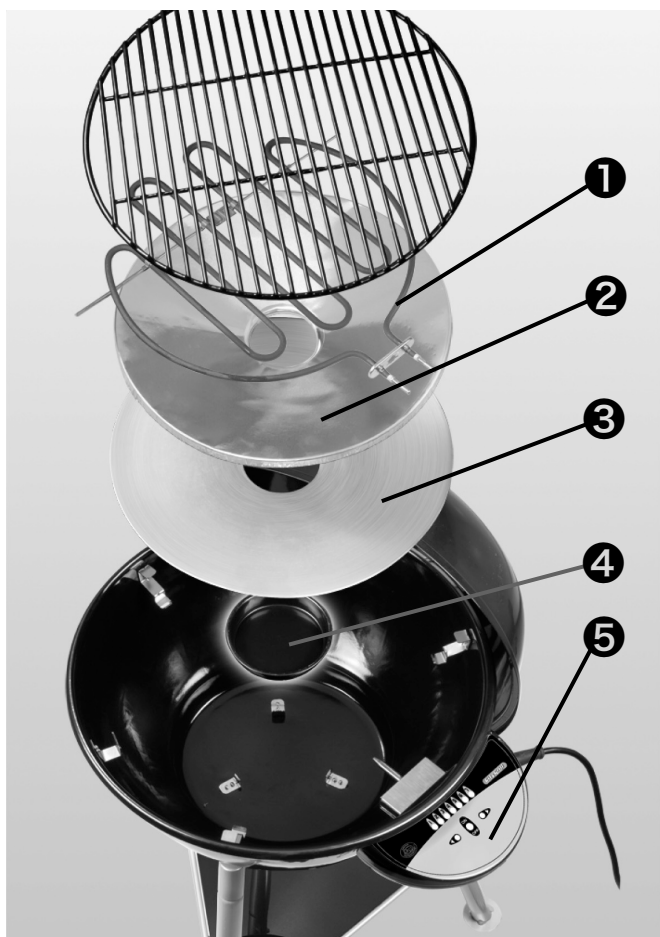
Para solicitar recambios, diríjase a su proveedor habitual. En nuestra página web [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com) puede localizar a los proveedores.

Los productos de OUTDOORCHEF están en constante desarrollo. Por este motivo, se reserva el derecho a modificaciones sin previo aviso.

Manual de instrucciones Barbacoa eléctrica redonda  
2013\_nº art. 19.140.03

pt

CITY ELECTRO



- ❶ Serpentina de aquecimento (resistência)
- ❷ Folha de protecção de alumínio substituível
- ❸ Reflector de calor
- ❹ Colector de gordura
- ❺ Regulador da temperatura
- ❻ Interruptor principal



**CUIDADO:** Choque eléctrico  
Valores nominais aplicáveis a este aparelho:  
230 Volt – 50/60Hz  
Potência: 2000W

O aparelho tem de ser ligado a uma tomada eléctrica de terra.

O aparelho tem de ser ligado através de um interruptor de corrente diferencial residual com uma corrente nominal de defeito máxima de 30mA.

O cabo eléctrico deve ser verificado regularmente em relação a danos. O aparelho não deve ser utilizado com um cabo danificado.

## Manual do Utilizador

**IMPORTANTE:** Escreva o número de série do seu grelhador esférico eléctrico na contracapa deste manual. Este número encontra-se sob o regulador da temperatura e na embalagem. O número de série é essencial para resolver facilmente eventuais problemas, para encomendar acessórios ou para validar a garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Nele encontrará informações importantes sobre segurança, funcionamento e manutenção.



Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o seu grelhador eléctrico Outdoorchef. A não observância das indicações de perigo especificadas neste manual de instruções, bem como das medidas de precaução e segurança pode causar ferimentos graves ou danos materiais por incêndio ou explosão.

## Instruções de segurança

- Não utilize carvão vegetal ou outros combustíveis inflamáveis. Este grelhador não é adequado para a utilização com carvão vegetal ou outros combustíveis inflamáveis, podendo assim causar incêndio. O fogo pode alterar as propriedades de segurança do grelhador, danificando o seu funcionamento.
- O grelhador só deve ser utilizado ao ar livre.
- Evite o contacto com materiais inflamáveis como papel, paredes divisórias, cortinados, toalhas, produtos químicos, etc.
- Ligue e utilize o aparelho sempre em conformidade com as especificações na placa de características.
- Utilize apenas o aparelho se o cabo eléctrico, a ficha e o aparelho não apresentarem danos. Verifique o aparelho antes de cada utilização.
- Ligue sempre primeiro a resistência ao regulador da temperatura, antes de ligar o cabo eléctrico à

- tomada. **A indicação «UP» (para cima) na resistência tem de estar legível.**
- **Ligue o aparelho unicamente a uma tomada de terra.**
  - Não coloque o aparelho em funcionamento se a tomada eléctrica estiver danificada.
  - Quando o grelhador estiver em funcionamento, certifique-se de que nenhum outro aparelho com elevado consumo de potência esteja ligado ao mesmo circuito eléctrico.
  - Após cada utilização e em caso de anomalia, desligue a ficha da tomada. CUIDADO: Agarre a ficha para a retirar da tomada, nunca puxe pelo cabo.
  - CUIDADO: Evite entalar ou passar o cabo eléctrico em arestas afiadas e verifique o cabo de vez em quando.
  - Mantenha o cabo eléctrico afastado de peças quentes.
  - Não agarre a ficha com as mãos molhadas.
  - Utilize o grelhador numa superfície horizontal estável.
  - Não desloque o grelhador quando o estiver a utilizar.
  - Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado.
  - CUIDADO: Durante a utilização, algumas zonas ficam muito quentes, pelo que deve manter as crianças e os animais de estimação afastados do grelhador.
  - Use luvas protectoras quando estiver a utilizar o grelhador.
  - Após ter sido desligado, o aparelho mantém-se ainda quente durante bastante tempo. Tenha cuidado para evitar queimaduras e não coloque objectos em cima do grelhador, pois existe perigo de incêndio.
  - Não utilize o grelhador esférico eléctrico próximo de objectos inflamáveis, tais como cortinas, divisórias, madeira, feno, arbustos secos, etc.
  - Utilize o grelhador a uma distância mínima de 3m dos recintos com água como piscinas e lagos, de maneira a protegê-lo da humidade.
  - Não utilize o grelhador na chuva, pois trata-se de um aparelho eléctrico.
  - Para evitar situações de perigo, as reparações no aparelho (por ex., substituição de uma resistência danificada) só podem ser realizadas pelo Serviço Pós-Venda de revendedores ou de serviços de assistência técnica autorizados.
  - As peças originais fornecidas pelo fabricante não devem ser modificadas.
  - Se for necessário utilizar uma extensão, o cabo utilizado tem de ser de terra e ser capaz de suportar uma intensidade de corrente mínima de 10 A (230 V) (secção mínima do cabo 1,5 mm), devendo-se adicionalmente garantir que não existe o risco de se tropeçar nele ou de o aparelho ser derrubado.
  - Utilize uma extensão o mais curta possível.
  - Nunca ligue 2 ou mais extensões umas às outras.
  - Não deixe o cabo eléctrico em locais de passagem.
  - Nunca submerja o grelhador, a resistência ou o cabo eléctrico na água ou em líquidos para os limpar: existe o perigo de ferimentos, incêndio e choque eléctrico.

- Se o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não mexa em água.
- Antes de desmontar a resistência do grelhador, retire primeiro a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ainda que seja durante curtos períodos de tempo, coloque o regulador da temperatura e o interruptor principal na posição «OFF» (desligada).
- Ao grelhar, o colector de gordura deve estar sempre colocado no grelhador.
- Limpe o colector de gordura regularmente.
- Não guarde o grelhador ao ar livre.
- Quando acabar de grelhar, deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou arrumar.
- Não utilize o grelhador eléctrico como aquecedor ou para secar roupa molhada.
- Não utilize o grelhador em casa ou para cozinhar convencionalmente.
- Se ocorrer uma língua de fogo, não apague o fogo com água. Desligue o grelhador. Desligue o cabo eléctrico da tomada e aguarde que o grelhador arrefeça.
- Certifique-se sempre de que a tomada eléctrica utilizada tem a tensão correcta (230V). Adicionalmente, a tomada tem de ser adequada para uma potência de 2200W.
- Utilize o grelhador exclusivamente em conformidade com as presentes instruções. Todas as utilizações que extravasem o âmbito das presentes instruções podem provocar um incêndio, choques eléctricos ou outros ferimentos e danos.
- Este aparelho satisfaz as normas técnicas e as especificações de segurança aplicáveis aos aparelhos eléctricos.
- Não utilize o grelhador com um regulador de temperatura com o cabo ou a ficha danificada. Contacte o seu comerciante para eventual substituição do regulador de temperatura. O regulador de temperatura foi especialmente concebido para este grelhador.

### **Vantagens do grelhador esférico eléctrico OUTDOORCHEF**

- O seu grelhador esférico OUTDOORCHEF é uma inovação na gama dos grelhadores eléctricos. Um reflector de calor garante uma distribuição de calor uniforme, permitindo em caso de necessidade grelhar a altas temperaturas até 300 °C.
- Os pingos de gordura e de marinadas evaporam na película de protecção de alumínio, conferindo aos alimentos grelhados o sabor típico deste tipo de confecção.
- Uma película de protecção de alumínio substituível protege o reflector dos pingos dos alimentos a grelhar.
- Os pingos dos alimentos a grelhar são recolhidos no colector de gordura
- O regulador de calor contínuo permite grelhar alimentos a baixas temperaturas (rosbife, assar, etc.).

(pt)

## Funcionamento

- Não deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o grelhador eléctrico sob vigilância sempre que esteja a ser utilizado.
- Todas as peças originais fornecidas pelo fabricante não devem ser alteradas.
- Qualquer alteração efectuada no grelhador pode causar perigo.
- Antes do funcionamento, examine o cabo, a ficha e o regulador de temperatura quanto a eventuais danos e desgaste.
- Durante a primeira utilização do grelhador pode surgir um cheiro suave à queimado, uma vez que os restos de material lubrificante existentes na grelha de aquecimento são carborizados. Isso não prejudica a segurança do seu grelhador.
- Para evitar um incêndio ou choque eléctrico, deverá encarregar um electricista autorizado para instalar um novo circuito eléctrico ou uma nova tomada eléctrica.
- Tomadas eléctricas ligadas à terra que estejam mal instaladas podem provocar um choque eléctrico.
- A utilização de um fio de extensão não é recomendável. No caso de a utilização de um fio de extensão ser imprescindível, utilize o fio de extensão mais curto possível. Nunca faça a conexão de dois ou mais fios de extensão. Mantenha os fios de conexão secos e afastados do solo. Não deixe o cabo eléctrico pendurado sobre os cantos da mesa, de maneira a que alguém possa tropeçar no cabo ou crianças possam puxar o cabo. Utilize apenas fios de extensão próprios para a utilização ao ar livre.
- Limpe a grelha e o interior do grelhador depois da sua utilização.
- Coloque o seu grelhador esférico sobre uma superfície plana e segura, de maneira a que não possa cair. **IMPORTANTE:** Não colocar o aparelho perto de objectos susceptíveis de serem inflamáveis.
- Os grelhadores eléctricos OUTDOORCHEF não foram concebidos para a montagem em veículos de lazer, em caravanas e/ou barcos!
- O interior do grelhador aquece consideravelmente durante a utilização. Nunca abandone o grelhador sem vigilância. Afaste todos os materiais inflamáveis que se encontrem dentro de uma periferia de 60 cm.
- Verifique se há gordura armazenada no colector de gordura antes de cada utilização. Retire a gordura de modo a evitar labaredas de fogo.
- Para evitar choques eléctricos, NUNCA deverá mergulhar a ficha, o fio eléctrico, a grelha de aquecimento e o regulador de temperatura na água ou em outros líquidos.
- O interior do grelhador aquece consideravelmente durante a utilização. Não abandone o grelhador sem vigilância.
- Mantenha o fio eléctrico afastado de todas as superfícies aquecidas.

- Mantenha a superfície do grelhador livre de gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e outros materiais inflamáveis.
- Durante a utilização, o grelhador deve ser colocado sobre uma superfície plana e segura, afastado de materiais inflamáveis.
- Puxe o cabo da rede, expondo-o por completo, antes da utilização. Evite o contacto do cabo com o interior ou com a tampa do grelhador.
- Limpe todas as peças que estiverem em contacto com os alimentos.
- Não mova o grelhador eléctrico Outdoorchef quando estiver a grelhar ou quando o grelhador estiver aquecido.

## Utilização

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão da rede corresponde às especificações na placa de características.
- Insira a ficha numa tomada eléctrica de terra (230V). **IMPORTANTE:** Não entale o cabo eléctrico. Não deixe o cabo pendurado e certifique-se de que não existe o risco de se tropeçar nele.
- Este grelhador eléctrico OUTDOORCHEF não se destina a uso comercial.

## Antes de grelhar

- Limpe a grelha antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que o cabo eléctrico não está ligado à corrente.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com o grelhador ou tampa do grelhador quentes.
- Coloque o colector de gordura no lugar previsto na estrutura esférica.
- Coloque a folha de protecção de alumínio no reflector e, de seguida, no grelhador.
- Substitua a folha de protecção no reflector quando esta estiver coberta de resíduos de gordura.
- Coloque a resistência, a indicação «UP» (para cima), que se encontra na mesma, tem de estar legível. Certifique-se de que os tirantes transversais da resistência estão assentes nas respectivas reentrâncias e que a resistência está totalmente encaixada.
- Coloque a grelha.
- Coloque a tampa.

## Utilização do grelhador

- Certifique-se de que a resistência está corretamente colocada.
- Insira a ficha numa tomada eléctrica de terra.
- **Cuidado: O aparelho tem de ser ligado através de um interruptor de corrente diferencial residual com uma corrente nominal de defeito máxima de 30mA.**

- Coloque o interruptor principal na posição «ON».
- Coloque o regulador da temperatura na posição «ON» (ligada). A luz-piloto verde na potência 1 começa a piscar, indicando que a resistência está a aquecer.
- Seleccione as temperaturas desejadas no regulador da temperatura através dos botões de setas > ou <, potência 1 - 7, e deixe o grelhador aquecer com a tampa colocada até a luz-piloto verde acender de forma contínua, indicando que a temperatura desejada foi atingida. A fase de aquecimento dura cerca de 10-15 minutos, dependendo da potência escolhida, do vento e das condições atmosféricas.
- Na potência 7, o grelhador aquece continuamente. Nesta posição, deve grelhar-se **EXCLUSIVAMENTE COM A TAMPA ABERTA**.

### Indicações sobre o regulador da temperatura

- Quando a luz-piloto estiver a piscar, tal significa que o grelhador está a aquecer.
- Quando a luz-piloto estiver acesa de forma contínua, tal significa que o grelhador atingiu a temperatura desejada.
- Dependendo do vento e das condições atmosféricas, pode ser necessário realizar um ajuste com a ajuda do regulador da temperatura para manter a temperatura certa do grelhador.
  - Posição OFF / ON = Ligar/desligar o grelhador
  - > = teclas de selecção da função
  - < = teclas de selecção da função
  - Potência 1 = 70–90° C
  - Potência 2 = 150–170° C
  - Potência 3 = 170–190° C
  - Potência 4 = 230–250° C
  - Potência 5 = 250–280° C
  - Potência 6 = 280–310° C
  - Potência 7 = 310–350° C

**Cuidado: A função «7» serve exclusivamente para crestar e só pode ser utilizada SEM TAMPA. Com a tampa fechada pode ocorrer sobreaquecimento.**

#### Grelhar

- Com e sem tampa
- Grelha ou placa de ferro fundido

Se grelhar alimentos gordurosos (por ex., frango), recomendamos a utilização de uma assadeira de alumínio para evitar a formação de fumos.

#### Cozinhar

- Com tampa
- Frigideira universal

**Nota:** Quando utilizar a placa grelhadora em ferro fundido e a frigideira universal, retire a grelha e coloque o aro de apoio, fornecido junto.

### Após a utilização

- Coloque o regulador da temperatura na posição «OFF» (desligada).
- Coloque o interruptor principal na posição «OFF».
- Se não estiver a utilizar o grelhador, retire sempre a ficha da tomada. O aparelho só fica desligado da corrente quando a ficha é retirada da tomada eléctrica. Para retirar a ficha, agarre sempre na mesma e não no cabo.
- Limpe a grelha e o colector de gordura após cada utilização. Deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.

### Limpeza

- Antes de iniciar a limpeza, coloque o regulador da temperatura na posição «OFF» (desligada).
- Retire a ficha da tomada e deixe o grelhador arrefecer completamente.
- **CUIDADO:** Jamais submerja o grelhador e a resistência com cabo eléctrico na água ou os lave sob água corrente. Evite todo e qualquer contacto dos componentes eléctricos com a água.
- A resistência deve ser exclusivamente limpa com um pano ligeiramente húmido e, posteriormente, seca com um pano macio e seco. **IMPORTANTE:** Não utilize produtos ou soluções de limpeza agressivos ou que deixem riscos, para limpar o grelhador esférico eléctrico.
- Limpe a grelha com uma escova com cerdas de latão (não cerdas de aço) própria para grelhadores. Não utilize utensílios aguçados nem produtos de limpeza agressivos.
- Lave o colector de gordura com água e sabão.
- A maioria da gordura evapora ou pinga na folha de protecção de alumínio, sendo conduzida para o colector de gordura. Por isso, deve substituir a folha de protecção de alumínio no reflector de calor regularmente e, o mais tardar, quando estiver coberta de resíduos de gordura. **IMPORTANTE:** Uma folha de protecção de alumínio favorece consideravelmente o calor inferior, permitindo grelhar melhor os alimentos!
- Para uma limpeza eficaz, os restantes elementos devem ser limpos com uma esponja de cozinha com face abrasiva de Nylon e água e sabão, de modo a remover todos os resíduos. Pode também utilizar um produto de limpeza de fornos. **IMPORTANTE:** Após cada limpeza a fundo, deixe o grelhador secar bem na potência 6 (queimar), pois a maioria dos produtos para a limpeza de fornos têm um cheiro muito activo.

### Manutenção

- O cabo eléctrico deve ser verificado regularmente em relação a danos. O aparelho não deve ser utilizado com um cabo danificado.

(pt)

- Substitua a folha de protecção de alumínio no reflector de calor, para garantir uma geração de calor inferior suficiente e que a gordura ou resíduos escorrem mais facilmente.
- Antes de um armazenamento prolongado, aplique um produto anticorrosivo em todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.
- 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.

### **Armazenamento e/ou não utilização**

Quando não está a utilizar o grelhador esférico eléctrico OUTDOORCHEF, coloque o interruptor principal na posição «OFF» (desligada). Desligue o cabo eléctrico da tomada e guarde o grelhador dentro de casa.

### **Eliminação**

Os aparelhos em fim de vida podem ser entregues gratuitamente num ponto de venda para serem sujeitos a uma eliminação correcta. Os aparelhos com defeitos perigosos devem ser imediatamente eliminados, garantindo-se que não podem ser novamente utilizados.

Não eliminar os aparelhos junto com o lixo doméstico (protecção do ambiente).

### **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 correcta, 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
- 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 correcta.
- 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 comunicados 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)

Para a encomenda de peças sobresselentes deve dirigir-se ao revendedor da sua área. Pode encontrar uma

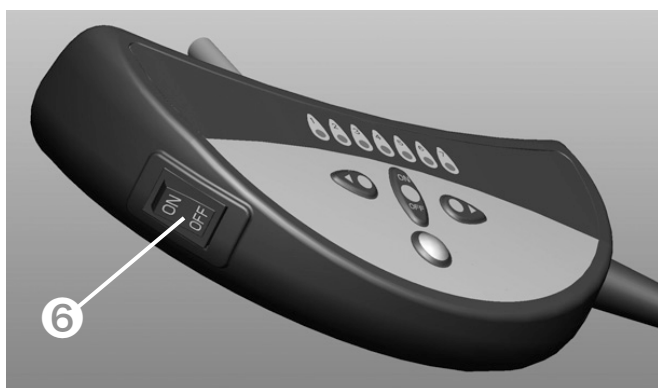
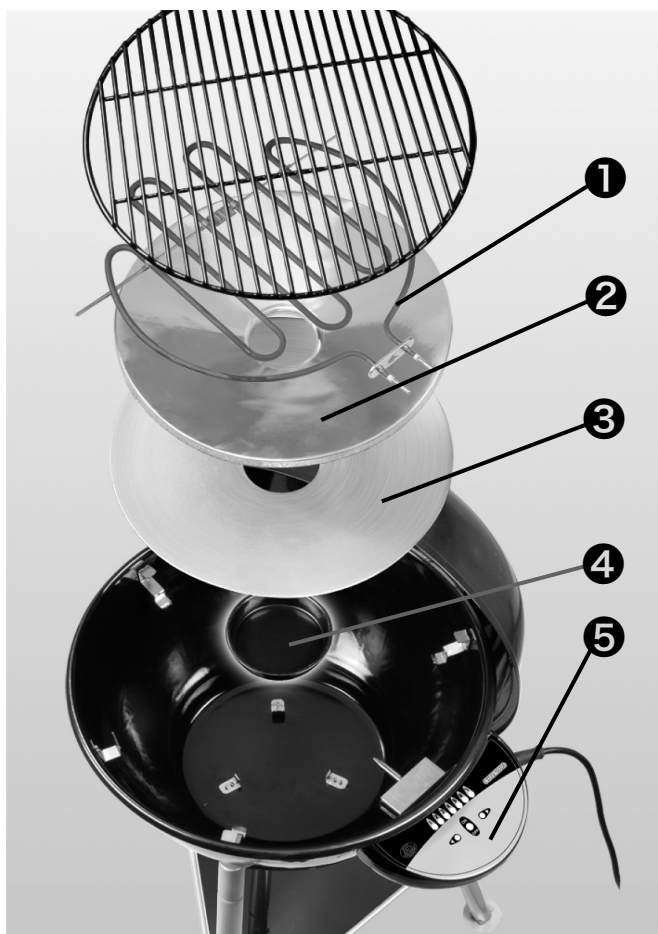
lista dos revendedores no nosso website [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

A OUTDOORCHEF segue uma política de desenvolvimento e melhoria contínuas dos seus produtos. Como tal, reserva-se o direito de realizar alterações sem aviso prévio.

Manual do Utilizador do grelhador esférico elétrico 2013\_N.º art.º 19.140.03

da

CITY ELECTRO



- ❶ Varmespiral
- ❷ Udskiftelig alu-beskyttelsesfolie
- ❸ Varmereflektor
- ❹ Fedtbakke
- ❺ Temperaturregulator
- ❻ Hovedafbryder



**FORSIGTIG:** elektrisk stød  
De følgende værdier gælder for dette apparat:  
230 volt – 50/60Hz  
Effekt: 2000 W

Apparatet skal være tilkoblet en stikdåse med jord.

Apparatet skal være tilsluttet en fejlstrømsafbryder (FI-relæ) med en tærskelværdi på maksimalt 30mA.

Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt for tegn på beskadigelse. I tilfælde af beskadigelser af ledningen må grillen ikke bruges.

## Bedienungsanleitung

**VIGTIGT:** Notér som det første serienummeret på din elektro-kuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret finder du neden under temperaturregulatoren og på emballagen. Serienummeret er vigtigt for en problemløs afvikling i tilfælde af forespørgsler, ved reservedelsbestillinger og ved garantikrav af enhver art. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, brug og vedligeholdelse.



Læs venligst denne brugsanvisning grundigt igennem, inden du tager din Outdoorchef-elektrogrill i brug. Manglende hensyntagen til denne brugsanvisnings henvisninger til mulige risici og farer, advarsler og sikkerhedstiltag kan grundet brand eller eksplosion medføre alvorlige eller sågar dødbringende personskader eller materielle skader.

## Sikkerhedshenvisninger

- Brug aldrig trækul eller andre brændbare kraftstoffer til denne grill. Denne grill er ikke beregnet til brug af trækul eller andre brændbare kraftstoffer og kan ellers forårsage brand. Ilden kan føre til en usikker tilstand i grillen og beskadige den.
- Grillen er udelukkende beregnet til udendørs brug.
- Du skal forhindre kontakt med brændbare materialer så som papir, skillevægge, forhæng, stofstykker, kemikalier osv.
- Grillen må kun tilsluttes og anvendes i henhold til angivelserne på typepladen.
- Du må kun benytte grillen, hvis der ikke er tegn på skader ved ledningen, stikdåsen eller selve apparatet. Dette skal kontrolleres hver gang inden brug.
- Sørg altid for, at varmeelementet er sluttet til temperaturregulatoren, inden du sætter ledningen i stikket. **Tegnet «UP» på varmeelementet skal kunne aflæses.**
- **Grillen må kun tilsluttes stikdåser med jord.**



- Undgå at tage apparatet i drift, hvis stikdåsen er beskadiget.
  - Kontrollér, at der ikke er tilsluttet yderligere apparater med et højt effektbehov til den samme strømkreds, mens grillen er i drift.
  - Stikket skal altid trækkes ud efter brug eller i tilfælde af fejl. **BEMÆRK:** Træk i selve stikket og undgå dermed at rive i ledningen.
  - **BEMÆRK:** Kontrollér jævnligt, at ledningen ikke er kommet i klemme eller ligger og gnider mod skarpe kanter.
  - Ledningen må ikke komme i berøring med varme dele.
  - Berør ikke stikket til ledningen med våde hænder.
  - Grillen skal altid stå på en vandret og stabil flade ved brug.
  - Udgå at flytte på grillen, mens den er i brug.
  - Grillen skal hele tiden være under opsyn, mens den er i brug.
  - **BEMÆRK:** Nogle af grillens dele kan blive meget varme. Hold derfor grillen uden for små børns og husdyrs rækkevidde.
  - Bær beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
  - Grillen vedbliver med at være varm længe efter, den er slukket. Undgå at brænde dig på grillen, og læg ikke genstande på grillen, da der derved opstår brandfare.
  - Elektro-kuglegrillen må ikke benyttes i nærheden af let antændelige genstande og materialer såsom: forhæng, skillevægge, træ, hø, tørre buske etc.
  - For at udgå, at der sprøjter vand på grillen, skal den placeres med en minimumsafstand på 3 m til vandkanter så som svømmebassiner eller vandbassiner.
  - Grillen må ikke anvendes i regn, da denne grill er et elektrisk apparat.
  - Af sikkerhedsårsager må reparationer på grillen (fx udskiftning af et beskadiget varmeelement) kun foretages af kundeservicen hos den officielle handels- eller servicepartner.
  - Der må ikke ændres på nogen af de originale dele, som er leveret fra fabrikanten.
  - Hvis det er nødvendigt, så brug kun forlængerkabel med jord til mindst 10 A (230 V) (kabeltykkelse mindst 1,5 mm) og sørg for, at man ikke kan falde over ledningen, eller at grillen er placeret således, at den ikke kan væltes omkuld.
  - Brug et så kort forlængerkabel som muligt.
  - Tilslut aldrig 2 eller flere forlængerkabler.
  - Læg ikke ledningen i gå-områder.
  - Dyp aldrig grillen, varmeelementer eller ledningen i vand eller andre væsker for at rengøre disse: Det medfører risiko for personskader, ildebrand og elektrisk stød.
  - Hvis grillen er blevet våd eller fugtig, skal ledningen omgående trækkes ud af stikket. Undgå berøring med vand.
  - Inden du tager varmeelementet ud af grillen, skal stikket først være trukket ud.
  - Sæt temperaturregulatoren og hovedafbryderen på «OFF», selvom grillen kun står ubenyttet hen i kort tid.
  - Mens der grilles, skal fedtbakken være sat ind i grillen.
  - Rengør fedtbakken med jævne mellemrum.
  - Opbevar ikke grillen udendørs.
  - Lad grillen køle helt af, inden du rengør den hhv. stiller den til side.
  - Brug ikke elektrogrillen som varmeapparat eller til at tørre vådt tøj.
  - Brug ikke grillen indenfor i huset, eller til normal madlavning.
  - Hvis en stikflamme slår ud, må du ikke slukke ilden med vand. Sluk derimod for grillen. Træk ledningen ud og vent, indtil grillen er kølet af.
  - Kontrollér altid, at grillen tilsluttes en stikdåse med den korrekte spænding(230V). Derudover skal stikdåsen være egnet til et apparat med en effekt på 2200 watt.
  - Anvend kun grillen således, som det er beskrevet i denne brugsanvisning. Al anden brug, som ikke er beskrevet i denne brugsanvisning, kan medføre ildbrand, elektriske stød og andre skader på ting og personer.
  - Denne grill lever op til sikkerhedsbestemmelserne og de tekniske standarder for elektriske apparater.
  - Brug ikke grillen med en temperaturregulator med defekt kabel eller stik.
- Henvend dig til din faghandel for at få en ekstra-temperaturregulator. Temperaturregulatoren er specielt til denne grill.

## Fordele ved OUTDOORCHEF elektro-kuglegrillen

- Din OUTDOORCHEF kuglegrill er en innovation inden for elektrogriller. En varmerefleksor sørger for en regelmæssig fordeling af varmen og gør det muligt at grille på temperaturer helt op til 300° C i de tilfælde, hvor det er nødvendigt.
- Marinade og fedt, der drypper ned, fordampes på en alu-beskyttelsesfolie og giver grillmaden den typiske grillsmag.
- En alu-beskyttelsesfolie, der kan udskiftes, beskytter reflektoren mod neddryppende grillvæsker.
- Væsker, der drypper ned fra grillmaden, bliver opsamlet i fedtbakken.
- Den trinløse varmeregulering gør det muligt at få maden mør og så ved lave temperaturer (roastbeef, steg, etc.).

## Brug

- Ikke beregnet til brug via børn.
- Lad aldrig din Outdorchef-elektrogrill stå uden opsyn, mens den er i brug

(da)

- Ingen af de leverede originaldele fra producenten må ændres.
- Enhver ændring af grillen kan medføre fare.
- Inden drift skal du foretage en visuel kontrol for skader og slid på kabler, stik og varmeelementregulator
- Ved førstegangsb brug af grillen kan der forekomme en let brændt lugt. Derved brænder tiloversblevne smøremidler i varmeelementet. Dette indskrænker ikke sikkerheden ved din grill.
- For at forhindre brand eller elektrisk stød skal elektrokredse eller stikdåser altid lægges af en autoriseret elektriker.
- Stikdåser, der er forkeret jordet, kan forårsage elektrisk stød.
- Brug af et forlænger kabel anbefales ikke. Hvis et forlænger kabel ikke kan undværes, skal du bruge det kortest mulige forlænger kabel. Forbind aldrig 2 eller flere forlænger kabler med hinanden. Hold tilslutninger tørre og væk fra jorden. Lad ikke kablet hænge over hjørner eller bordpladen, så man kan falde over kablet, eller børn kan trække i kablet. Brug kun forlænger kabler, der er godkendt til udendørs brug.
- Rengør grillristen og grillkammeret hver gang efter brug.
- Placér din elektro-kuglegrill på en jævn, stabil flade, så den ikke vælter. **VIGTIGT:** Placér ikke apparatet på, under eller i nærheden af varmfølsomme eller let antændelige genstande.
- OUTDOORCHEF-elektrogrill er ikke beregnet til montering på fritidsfartøjer, campingvogne og/eller både!
- Hele grillkammeret opvarmes stærkt under brug. Lad aldrig grillen stå uden opsyn. Fjern alle brændbare materialer i en omkreds på 60 cm.
- Kontrollér, om der har samlet sig fedt i fedtbakken hver gang inden brug. Fjern fedtet, så der ikke opstår stikflammer.
- For at forhindre elektriske stød, må stik, kabler, varmeelement og temperaturregulator ALDRIG dypes i vand eller andre væsker.
- Hele grillkammeret opvarmes stærkt under brug. Lad aldrig grillen stå uden opsyn.
- Der skal være god afstand mellem el-kablerne og de varme flader.
- Hold grillområdet frit for antændelige gasser og væsker som fx benzin, alkohol osv. og andre brændbare materialer.
- Under anvendelse skal grillen stå på en flad og stabil undergrund uden brændbare materialer i nærheden.
- Træk netkablet helt fra hinanden inden brug. Du skal forhindre kontakt mellem kablet og grillkammeret eller -låget.
- Rens alle de dele, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Bevæg ikke Outdoorchef-elektrogrillen, mens du griller, eller når grillen er varm.

## Ibrugtagning

- Inden strømmen sluttes til grillen, skal du kontrollere, at netspændingen stemmer overens med angivelserne på typepladen.
- Sæt stikket i dåsen med jord (230V). **VIGTIGT:** Sørg for, at ledningen ikke ligger i klemme. Lad ikke ledningen hænge løst nedad, og sørg for, at man ikke kan falde over den.
- Denne OUTDOORCHEF elektrogrill er ikke beregnet til professionel brug i restaurationer og lign.

## Inden der grilles

- Rengør grillristen, inden der grilles for første gang.
- Kontrollér, at ledningen ikke er tilsluttet.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme grill hhv. grill-låget.
- Placér fedtbakken korrekt i kuglen.
- Placér alu-beskyttelsesfolien på reflektoren og sæt den ind i grillen.
- Udskift beskyttelsesfolien på reflektoren, når den er dækket af fedtrest.
- Sæt varmeelementet ind. Skiltet «UP» (op) på varmeelementet skal kunne aflæses. Sørg for, at varmeelementets tværdragere ligger i de tilsvarende udsparinger, og at varmeelementet er klikket helt ind.
- Sæt grillristen ind.
- Sæt låget på.

## Betjening af grillen

- Kontrollér, at varmeelementet er sat korrekt ind.
- Sæt stikket i en stikdåse med jord.
- **Bemærk: grillen skal være tilsluttet en fejlstrømsafbryder(FI-relæ) med en tærskelværdi på maksimalt 30mA.**
- Hovedafbryderen sættes på "ON"
- Sæt temperaturregulatoren på «ON». Den grønne kontrollampe på position 1 begynder at blinke og angiver dermed, at varmeelementet er ved at blive opvarmet.
- Vælg de ønskede temperaturer fra position 1-7 alt efter behov ved temperaturregulatoren med pile-tasterne > eller <, og lad grillen varme op med lukket låg, indtil den grønne kontrollampe lyser konstant og dermed angiver, at den ønskede temperatur er nået.
- Opvarmningen tager ca. 10-15 minutter; alt efter den valgte position og vind og vejr.
- På position 7 varmer grillen kontinuerligt. Grill KUN MED ÅBENT LÅG på denne position.

## Anvisninger til temperaturregulatoren

- Så længe kontrollampen blinker, varmer grillen op.
- Når kontrollampen lyser konstant, har grillen nået den ønskede temperatur.
- Vind og vejr kan muligvis gøre det nødvendigt at

bruge temperaturregulatoren for at holde den rette grilltemperatur.

- Position OFF / ON = tænder og slukker for grillen
- > = Funktionsvalg-knapper
- < = Funktionsvalg-knapper
- Position 1 = 70–90° C
- Position 2 = 150–170° C
- Position 3 = 170–190° C
- Position 4 = 230–250° C
- Position 5 = 250–280° C
- Position 6 = 280–310° C
- Position 7 = 310–350° C

**Bemærk: Positionen «7» er kun til kort stegning og må kun anvendes UDEN LÅG. Hvis låget er på, kan der opstå overophedning.**

### Grillning

- med og uden låg
- grillrist eller støbejernsplade

Ved fedtholdig grillmad (fx kylling) anbefaler vi brug af en alu-grillskål for at formindske røgdannelsen.

### Madlavning

- med låg
- universalpande

**Bemærk:** Ved brug af støbejernspladen og universalpanden fjernes grillristen, og den vedlagte støttering sættes på.

### Når du er færdig med at grille

- Sæt temperaturregulatoren på «OFF».
- Strømskiftet skal altid trækkes ud, når grillen ikke er i brug. Grillen er kun frakoblet strømmen, når stikket er trukket ud. Træk altid i selve stikket og undgå at hive i ledningen.
- Rengør altid grillristen og fedtbakken efter brug. Lad grillen køle helt af inden rengøring.

### Rengøring

- Inden du påbegynder rengøringen, skal temperaturregulatoren stilles på «OFF».
- Træk ledningen ud af stikdåsen og lad grillen køle fuldstændigt af.
- **Bemærk:** dyp aldrig grill og varmeelementer med ledningen i vand og rengør aldrig disse med rindende vand. Undgå enhver form for kontakt mellem elektriske komponenter og vand.
- Varmeelementerne må kun tørres af med en let fugtig klud og tørres efter med et blødt, tørt stykke stof. **VIGTIGT:** Anvend ikke stærke eller kradsende rengørings- eller opløsningsmidler til rengøring af elektrogrillen.
- Rengør risten med en grillbørste med messingbørster (ingen stålbørster). Brug ikke skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler.

- Vask fedtbakken af med sæbevand.
- Det meste fedt fordamper eller drypper ned i alu-beskyttelsesfolien og bliver på den måde ledt ned i fedtbakken. Udskift derfor alu-beskyttelsesfolien på varmerefektoren regelmæssigt, senest når den er dækket af fedtrest. **VIGTIGT:** En ren alu-beskyttelsesfolie styrker undervarmen betydeligt og sørger dermed for bedre resultater.
- Brug en grydesvamp af nylon og sæbevand til resten af grillens dele såvel som til en særlig grundig rengøring for at fjerne alle løstsiddende rester. Der må også bruges ovenrens. **VIGTIGT:** Lad grillen tørre grundigt (brænde ud) på position 6 efter hver grundig rengøring, da de fleste ovenrenere har en stærk lugt.

### Vedligeholdelse

- Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt for tegn på beskadigelse. I tilfælde af beskadigelser af ledningen må grillen ikke bruges.
- Sørg for at skifte alu-beskyttelsesfolien på varmerefektoren med jævne mellemrum, så der hele tiden er nok undervarme, og fedt og andre rester bedre kan løbe af.
- For at undgå rustskader bør alle metaldele smøres ind i olie, hvis grillen ikke skal benyttes i en længere periode.
- 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.

### Når grillen oplagres og/eller ikke anvendes

Når OUTDOORCHEF elektro-kuglegrillen ikke anvendes, skal hovedafbryderen stå på «OFF». Træk ledningen ud af stikdåsen og placér grillen i huset.

### Bortskaffelse

For korrekt bortskaffelse kan udtjente griller afleveres gratis dér, hvor grillen forhandles. Griller med en farlig defekt skal omgående kasseres, og der skal drages omsorg for, at de ikke mere kommer i brug. Grillerne må ikke bortskaffes med husaffald (miljøbeskyttelse).

### Garanti

#### 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.

(da)

Garantien omfatter udelukkende udbedring af fejl, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabriktionsfejl.

## 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 / produkt delen, 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 fabriktions- / 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 fabriktionsfejl 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, uhensigtsmæssig 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.
- Fejl, som ikke mærkbart forringer anvendelsen af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddele såsom: grillrist, tragt, brændere, termometer, tænding, elektroder, tændingskabel, gasslange, gastryksregulator, 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 erhvervmæssig 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, compensation 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)

Henvend dig til den ansvarlige forhandler vedr. bestilling af reservedele. Du finder en oversigt over forhandlere på vores hjemmeside: [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

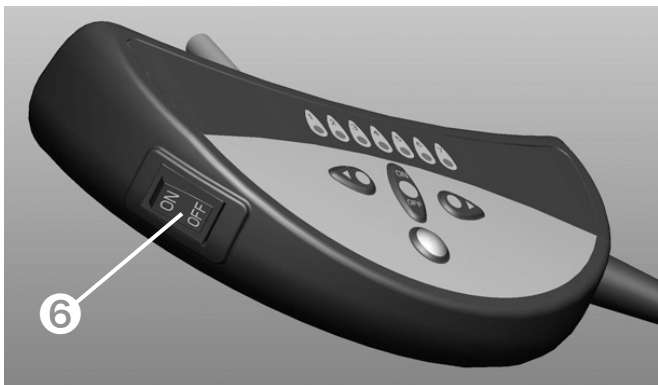
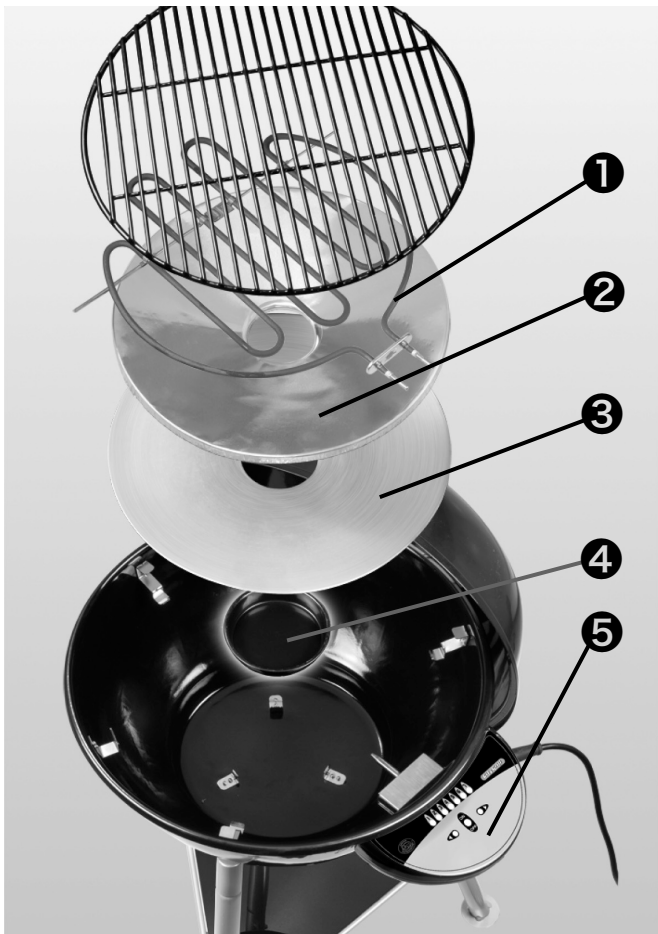
Produkterne fra OUTDOORCHEF bliver løbende videreudviklet. Der kan derfor blive foretaget ændringer uden forudgående meddelelse om dette.

Brugsanvisning elektro-kuglegrill 2013\_varenr. 19.140.03



fi

## CITY ELECTRO



- ❶ Sähkövastus
- ❷ Vaihdeettava alumiinisuojaikalvo
- ❸ Lämmönjakolevy
- ❹ Rasva-astia
- ❺ Lämpötilansäädin
- ❻ Pääkytkin

## Tässä kuvakkeilla merkityt ohjeita:



**HUOMIO:** Sähköisku  
Laitetta koskevat nimellisarvot:  
230 V – 50/60 Hz  
Teho: 2 000 W

Laitte on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.

Laitteen kytkennässä on käytettävä vikavirtasuojakytkintä, jonka nimellisvikavirta (Fi-kytkin) on enintään 30 mA.

On tarkastettava säännöllisesti, ettei verkkojohto ole vaurioitunut. Laitetta, jonka johto on vaurioitunut, ei saa käyttää.

## Käyttöohje

**TÄRKEÄÄ:** Merkitse ensimmäiseksi muistiin sähkötoimisen pallogrillin sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelle. Numero löytyy lämpötilansäätimen alapuolelta ja pakkauksesta. Sarjanumero on tärkeä kysymysten purkamista varten sekä varaosatilausten ja mahdollisten takuuvaatimusten yhteydessä. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja kunnossapitoa koskevia ohjeita.



Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin käytät Outdoor-sähkögrilliä. Tämän käyttöohjeen turvallisuusohjeiden, varoitusten ja varotoimenpiteiden huomiotta jättäminen saattaa johtaa vaikeisiin tai jopa hengenvaarallisiin loukkaantumisiin tai tavaravaurioihin tulipalon tai räjähdysten seurauksena.

## Turvaohjeet

- Älä käytä tässä grillissä puuhiiliä tai muita syttyviä polttoaineita. Tätä grilliä ei ole tarkoitettu puuhiilillä tai muilla syttyvillä polttoaineilla käytettäväksi, niiden käytöstä saattaa aiheutua tulipalo. Tulipalon seurauksena grilli toiminta saattaa muuttua epäluotettavaksi ja se voi vaurioitua.
- Grilli on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan ulkona.
- Estä suora kontakti syttyviin materiaaleihin, kuten paperiin, sermeihin, verhoihin, liinoihin, kemikaaleihin jne.
- Laitteen saa liittää ja sitä saa käyttää vain tyyppikilven tietojen mukaisesti.
- Käytä laitetta vain, kun verkkokaapeli, pistorasia ja laite eivät osoita vaurioiden merkkejä. Tarkasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Liitä sähkövastus lämpötilansäätimeen ennen kuin liität verkkojohdon pistorasiaan. **Sähkövastuksessa merkin "UP" täytyy olla luettavissa.**
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä ota laitetta käyttöön, jos pistorasia on vaurioitunut.

- Kun grilli on käytössä, varmista, että samaan virtapiiriin ei ole liitetty muita laitteita, joilla on korkea virrantarve.
- Vedä pistoke jokaisen käyttökerran jälkeen tai vikata-pauksessa ulos. **HUOMIO:** Vedä pistokkeesta äläkä vaurioita verkkojohtoa.
- **HUOMIO:** Älä kuro kiinni verkkojohtoa tai anna hange- terävää reunaan; tarkasta ajoittain.
- Pidä verkkojohto etäällä kuumista osista.
- Älä kosketa verkkojohtoa kosteilla käsillä.
- Käytä grilliä vain vaakasuoralla ja pysyvällä alustalla.
- Älä siirrä grilliä, kun sitä käytetään.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- **HUOMIO:** Grillin osat saattavat kuumua paljon. Pidä grilli siksi pienten lasten ja lemmikkien ulottumatto- missa.
- Käytä suojakäsineitä, kun tartut kuumiin osiin.
- Laitte on kuuma vielä pitkän aikaa sammuttamisen jäl- keen. Varo silloin palovammoja äläkä aseta pieniä esi- neitä grilliin, koska palon vaara on olemassa.
- Älä käytä Elektro-kuulagrilliiä helposti syttyvien mate- riaalien, kuten verhojen, sermien, puun, heinän, kui- vien pensaiden jne. lähellä.
- Jotta grilli ei kastu tai putoa veteen, käytä grilliä 3 metrin minimietäisyydellä vedestä, kuten altaasta tai lammesta.
- Älä käytä grilliä sateella, sillä tämä grilli on sähkölaite.
- Vaaran välttämiseksi laitteen saa korjata (esim. vau- rioituneen sähkövastuksen vaihto) vain virallisen kauppa- tai huoltokumppanin asiakaspalvelu.
- Mitään valmistajan toimittamia alkuperäisosa ei saa muuttaa.
- Mikäli tarpeen, käytä vain maadoitettua jatkojohtoa, väh. 10 A (230 V), (kaapelin poikkileikkaus väh. 1,5 mm), ja varmista, ettei synny kompastumisvaaraa tai laitteen kaatumisen vaaraa.
- Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa.
- Älä koskaan liitä kahta tai useampaa jatkojohtoa yhteen.
- Älä aseta verkkojohtoa kulkuteille.
- Älä koskaan upota grillilaitetta, sähkövastusta tai verkkojohtoa veteen tai nesteeseen puhdistetta- essa. Loukkaantumis-, tulipalo- ja sähköiskuvaara.
- Vedä pistoke ulos pistorasiasta heti, jos laite on kostea tai märkä. Älä vie veteen.
- Ennen kuin irrotat sähkövastuksen grillistä, vedä ensin pistoke pistorasiasta.
- Kytke lämpötilasäädin ja pääkytkin myös lyhyiksi käyttökatoiksi OFF-asentoon.
- Grillauksen aikana rasva-astioiden on aina oltava grilli- lissä.
- Puhdista rasva-astia säännöllisesti.
- Älä säilytä grilliä ulkona.
- Anna grillin jäähtyä täysin ennen kuin puhdistat tai pakkaat sen.
- Älä käytä sähkögrilliiä lämmityslaitteena tai kuivatta- maan märkiä vaatteita.
- Älä käytä grilliä sisätiloissa tai perinneruokien valmist-ukseen.

- Jos pistoliekki ilmaantuu, älä sammuta tulta vedellä. Kytke grilli pois päältä. Vedä verkkojohto irti seinästä ja odota, kunnes grilli on jäähtynyt.
- Varmista aina, että käytettävässä pistorasiassa on oikea jännite (230 V). Pistorasian täytyy soveltua myös laitteelle, jonka virrankulutus on 2 200 wattia.
- Käytä grilliä vain siten kuin tässä ohjeissa kuvataan. Kaikki muut käyttötavat, joita ei ole kuvattu tässä ohjeessa, saattavat aiheuttaa tulipalon, sähköisku- ja tai muita loukkaantumisia ja vaurioita.
- Tämä laite vastaa teknisiä standardeja sekä sähkölait- teiden turvamääräyksiä.
- Älä käytä grilliä sellaisen lämpötilasäätimen kanssa, jossa on viallinen johto tai jos pistorasia on rikki. Ota yhteyttä laitteen myyjään, jotta saat tilalle uuden läm- pötilasäätimen. Lämpötilasäädin on nimenomaan tälle grillille.

## Sähkötoimisen OUTDOORCHEF-pallogril- lin edut

- OUTDOORCHEF-pallogrilli on innovaatio sähkö- grillien alalla. Lämmönjakolevy takaa lämmön tasai- sen jakautumisen ja mahdollistaa tarvittaessa grill- lauksen korkeassa lämpötilassa, aina 300 °C:een saakka.
- Tippuva rasva ja marinadit haihtuvat alumiinisuoja- kalvolla ja antavat grillituotteelle tyypillisen grilli- maun.
- Vaihdettava alumiinisuojakalvo suojaa jakolevyä grillauksessa tippuvalta nesteeltä.
- Grillattavasta tuotteesta tippuva neste kerätään rasva-astiaan.
- Portaattoman lämmönsäädön ansiosta on mahdol- lista myös kypsentää ruokia alhaisella lämmöllä (paahtopaisti, paisti, jne.).

## Käyttö

- Ei lasten käyttöön suunniteltu.
- Älä jätä Outdoor-sähkögrilliiä ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- Mitään valmistajan toimittamia alkuperäisosa ei saa muuttaa.
- Kaikki grillin muutokset saattavat aiheuttaa vaaroja.
- Ennen käyttöä tutki silmämääräisesti johto, pistoke ja sähkövastuksen säädin vaurioiden ja kulumisen varalta.
- Grillin ensimmäisellä käyttökerralla saattaa tulla lievää palaneen hajua. Silloin sähkövastuksessa palaa siihen jäänyttä voiteluainetta. Grillin turvallisuuteen se ei vai- kuta.
- Tulipalon tai sähköiskun välttämiseksi valtuutetun säh- köasentajan on aina asennettava uudet virtapiirit tai pistorasiat.
- Väärin maadoitetut pistorasiat voivat aiheuttaa sähkö- iskun.

fi

- Jatkojohdon käyttöä ei suositella. Jos jatkojohtoa on pakko käyttää, käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Älä koskaan liitä kahta tai useampaa jatkojohtoa yhteen. Pidä liitännät pois maasta ja kuivina. Älä anna johdon roikkua kulmien tai pöytälevyn yli, siten että johtoon pääsee kompastumaan tai lapset voivat vetää johtoa. Käytä vain ulkokäyttöön soveltuva jatkojohtoa.
- Puhdista grilliritilä ja grillin sisäpinta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Aseta sähköpallogrilli tasaiselle, kiinteälle pohjalle, jotta se ei kaadu. **TÄRKEÄÄ:** Älä aseta laitetta lämpöherkkien tai helposti syttyvien kohteiden päälle, alle tai lähelle.
- OUTDOOCHEF-sähkögrillejä ei ole tarkoitettu asennettaviksi vapaa-ajan ajoneuvoihin, asuntovaunuihin ja/tai veneisiin.
- Koko grillin sisäpuoli kuumuu vahvasti käytön aikana. Älä koskaan jätä grilliä valvomatta. Poista kaikki palavat materiaalit 60 cm:n etäisyydeltä.
- Tarkista aina käyttöä ennen, onko rasvaa saostunut. Poista rasva, jottei pistoliekkiä pääse syntymään.
- Sähköiskujen välttämiseksi pistoketta, johtoa, sähkövastusta tai lämpötilansäädintä EI KOSKAAN saa kastaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Koko grillin sisäpuoli kuumuu vahvasti käytön aikana. Älä koskaan jätä grilliä valvomatta.
- Pidä sähköjohto etäällä kuumista pinnoista.
- Älä päästä grillitasolle syttyviä kaasuja tai nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholin jne., eikä muitakaan syttyviä materiaaleja.
- Käytössä grillin tulee seistä tasaisella ja vakaalla pohjalla, eikä palavia materiaaleja saa olla lähellä.
- Vedä verkkojohto ennen käyttöä täysin erilleen. Estä kaapelin kontakti grillin sisäosaa tai kanteen.
- Puhdista kaikki osat, jotka koskettavat elintarvikkeita.
- Älä liikuta Outdoorchef-sähkögrilliä, kun grillaat tai kun grilli on kuuma.

## Käyttöönotto

- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkasta, että verkon jännite vastaa tyyppikilven merkintää.
- Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan (230 V). **TÄRKEÄÄ:** Älä kuro verkkojohtoa. Älä anna kaapelin roikkua ja pidä huolta siitä, ettei siihen kompastuta.
- Tämä OUTDOORCHEF-sähkögrilli ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

## Ennen grillausta

- Puhdista grilliritilä ennen ensimmäistä grillauskertaa.
- Varmista, ettei verkkojohtoa ole kytketty verkkoon.
- Varmista, ettei johto joudu kosketuksiin kuuman grillin tai grillin kannen kanssa.
- Aseta rasva-astia palloon sille tarkoitettuun kohtaan.

- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, onko rasva-astiaan kerääntynyt rasvaa. Poista rasva, jotta leimahduksia ei pääse muodostumaan.
- Kiinnitä alumiinisuojakalvo lämmönjakolevyn päälle ja aseta ne grilliin.
- Vaihda jakolevyn suojakalvo, kun se on kauttaaltaan rasvajäämien peitossa.
- Aseta sähkövastus paikalleen siten, että vastuksen UP (ylös) -kyltti on luettavissa. Varmista, että sähkövastuksen poikkituet ovat niille tarkoitetuissa lovista ja että sähkövastus on kokonaan lukkiutunut paikalleen.
- Aseta grilliritilä paikalleen.
- Aseta kansi paikalleen.

## Grillin käyttö

- Varmista, että sähkövastus on asetettu paikalleen oikealla tavalla.
- Kytke pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan.
- **Huomio: laitteen kytkennässä on käytettävä vikavirtasuojakytkintä (FI-kytkintä), jonka nimellisvika-virta on enintään 30 mA.**
- Aseta pääkytkin ON-asentoon.
- Aseta lämpötilansäädin ON-asentoon. Tasolla 1 pieni vihreä merkkivalo alkaa vilkkua osoittaen, että sähkövastus kuumenee.
- Valitse haluamasi lämpötila lämpötilansäätimen nuolinäppäimillä > tai < tarpeen mukaan tasoilta 1–7, ja kuumenna grilliä kannen ollessa suljettuna, kunnes vihreä merkkivalo palaa tasaisesti. Se osoittaa, että haluttu lämpötila on saavutettu. Kuumennus kestää noin 10–15 minuuttia valitun tason sekä tuulen ja sääolosuhteiden mukaan.
- Tasolla 7 grilli kuumenee jatkuvasti. Tällä asetuksella KANNEN ON OLTAVA AUKI grillauksen aikana.

## Lämpötilansäädintä koskevat ohjeet

- Kun merkkivalo vilkkuu, grilli kuumenee.
- Kun merkkivalo palaa tasaisesti, grilli on saavuttanut halutun lämpötilan.
- Tuuli ja muut sääolosuhteet saattavat vaatia lämpötilan mukautusta lämpötilansäätimellä, jotta grillauslämpötila pysyy oikeana.
  - Asento OFF/ON = Grillin virran kytkeminen päälle ja pois
  - > = Toimintopainike
  - < = Toimintopainike
  - Asento 1 = 70–90° C
  - Asento 2 = 150–170° C
  - Asento 3 = 170–190° C
  - Asento 4 = 230–250° C
  - Asento 5 = 250–280° C
  - Asento 6 = 280–310° C
  - Asento 7 = 310–350° C



**Huomio: Toiminto 7 on tarkoitettu ainoastaan rustukseen ja käytettäväksi vain ILMAN KANTTA. Jos kansi on kiinni, seurauksena voi olla ylikuumentuminen.**

### Grillaus

- kansi päällä ja ilman kantta
- grilliritilä tai valurautaparila

Rasvaisten grillituotteiden yhteydessä (esim. broileri) suosittelemme alumiinivuoan käyttöä savunmuodostuksen vähentämiseksi.

### Ruoanvalmistus

- kansi päällä
- yleispannu

## Grillauksen jälkeen

- Käännä lämpötilansäädin OFF-asentoon.
- Aseta pääkytkin OFF-asentoon.
- Irrota verkkopistoke aina, kun laitetta ei käytetä. Laitte on irti verkosta vain, kun verkkopistoke on irrotettu pistorasiasta. Irrota pistotulppa aina pitämällä kiinni pistokkeesta. Älä vedä johdosta.
- Puhdista grilliritilä ja rasva-astia jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna grillin jäähtyä täysin ennen sen puhdistusta.

## Puhdistus

- Ennen kuin aloitat puhdistuksen, käännä lämpötilansäädin OFF-asentoon.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna grillin jäähtyä täysin.
- **HUOMIO:** Grilliä, sähkövastuksia tai verkkojohtoa ei koskaan saa upottaa veteen tai puhdistaa juoksevassa vedessä. Huolehdi siitä, etteivät sähköiset osat joudu kosketukseen veden kanssa.
- Pyyhi sähkövastukset pelkällä hieman kostutetulla liinalla ja kuivaa pehmeällä, kuivalla liinalla. **TÄRKEÄÄ:** sähköpallogrillin puhdistuksessa ei saa käyttää teräviä tai naarmuttavia puhdistusaineita tai liuottimia.
- Puhdista ritilä messinkiharjaksisella grilliharjalla (ei teräsharjaksisella). Älä käytä teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Pese rasva-astia saippuavedellä.
- Suurin osa rasvasta haihtuu tai tippuu alumiinisuojaikalvolle, josta se johdetaan rasva-astiaan. Vaihda lämmönjakolevyn päällä oleva alumiinisuojaikalvo säännöllisesti, viimeistään silloin, kun se on kauttaaltaan rasvajäämien peitossa. **TÄRKEÄÄ:** puhdas alumiinisuojaikalvo edistää huomattavasti alämmön muodostumista ja parantaa näin grillaustulosta!
- Käytä muille osille sekä perusteelliseen puhdistukseen nailonista valmistettua puhdistussientä ja saip-

puvettä, jotta kaikki irtonaiset jäämät saadaan poistettua. Myös uunipuhdistusainetta saa käyttää. **TÄRKEÄÄ:** anna grillin kuivua kauttaaltaan (puhdistus polttamalla) jokaisen perusteellisen puhdistuksen jälkeen käyttäen tasoa 6, koska useimmat uunipuhdistusaineet tuoksuvat melko voimakkaasti.

## Kunnossapito

- On tarkastettava säännöllisesti, ettei verkkojohto ole vaurioitunut. Laitetta, jonka johto on vaurioitunut, ei saa käyttää.
- Vaihda lämmönjakolevyn päällä oleva alumiinisuojaikalvo säännöllisesti, jotta alalämpöä muodostuu riittävästi ja jotta rasva tai jäämät pääsevät paremmin poistumaan.
- Estä korroosiovauriot rasvaamalla kaikki metalliosat ennen pitkäaikaista varastointia.
- Grillin käyttöä pidetään suosittelemme grillin jäähtymisen jälkeen suojaamaan sen säältä sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä.
- Kosteuden kerääntymisen estämiseksi suojapeite on poistettava sateen jälkeen.
- Suojapeitteitä on saatavissa grillin myyjältä.

## Säilytys ja käyttötaut

Kun et käytä sähkökäyttöistä OUTDOORCHEF-pallogrilliä, käännä pääkytkin OFF-asentoon. Irrota verkkojohto pistorasiasta ja säilytä grilliä sisätiloissa.

## Hävittäminen

Käytöstä poistetut laitteet voidaan toimittaa veloittamatta niiden ostopaikkaan asianmukaista hävittämistä varten. Jos laitteessa on vaarallinen vika, se on hävitettävä heti ja on varmistettava, ettei sitä voida enää käyttää.

Laitteita ei saa hävittää talousjätteen mukana (ympäristönsuojelu).

## Takuu

### 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 todistettavasti johtuvat materiaali- ja/tai valmistusvirheestä.

### 2. Menettelytapa

Tarkasta tuotteen toiminta ja mahdolliset viat välittömästi vastaanotettuasi tuotteen. Jos ostamasi laite on

fi

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 takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan. Vaihdetut osat siirtyvät DKB:n omaisuuteen. Tuotteen vaihdon tapauksessa takuuaika alkaa alusta.

Takuuajat:

- 3 vuoden takuu ruosteen osalta emaloidulle pallole (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, tiivistystin 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 käytöstä 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 takuuehdoissa määritellyt asiakkaan vaateet, ellei lainmukainen velvollisuus tai vastuu koske niitä. Tämä koskee erityisesti laiminlyönnin 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)

Jos haluat tilata varaosia, käänny grillin myyjän puoleen. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy verkkosivuiltamme [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

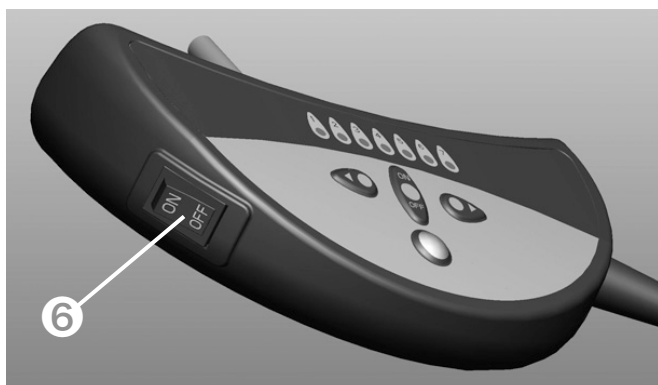
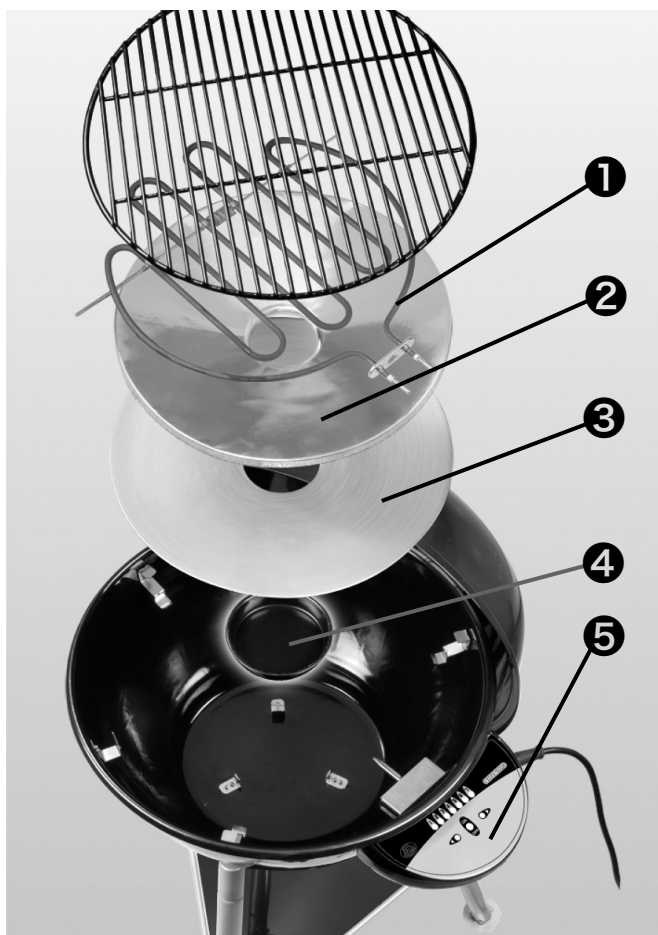


OUTDOORCHEF-tuotteita kehitetään jatkuvasti.  
Tästä syystä muutoksia voidaan tehdä ilman edeltävää  
ilmoitusta.

Käyttöohje, sähkökäyttöinen pallogrilli 2012\_Art.-nro  
19.140.02



**no** CITY ELECTRO



- ❶ Varmerør
- ❷ Utbyttbar beskyttelsesfolie i aluminium
- ❸ Varmereflektor
- ❹ Dryppanne
- ❺ Termostat
- ❻ Hovedbryter



**ADVARSEL:** Elektrisk støt  
Følgende verdier gjelder for denne grillen:  
230 Volt – 50/60Hz  
Strømeffekt: 2000 W

Grillen må kobles til en jordet stikkontakt.

Grillen skal være tilkoblet en strømkrets med en jordfeilbryter som slår ut ved maks 30mA lekkasjestrøm mot jord.

Strømkabelen må regelmessig sjekkes for tegn på skade. Grillen må ikke benyttes med en skadet strømkabel.

## Bruksanvisning

**VIKTIG:** Det første du må gjøre er å skrive ned serienummeret til den elektriske kulegrillen på baksiden av bruksanvisningen. Nummeret finner du under termostaten og på emballasjen. Serienummeret er viktig for en uproblematisk håndtering ved henvendelser, bestilling av reservedeler eller ved garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktige informasjon om sikkerheten, håndtering og vedlikehold.



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tar Outdoorchef-elektrogrillen i bruk. Tas det ikke hensyn til henvisninger til mulige risikoer og farer, advarsler og sikkerhetstiltak i denne bruksanvisningen, kan det medføre alvorlige og til og med dødelige skader eller materielle skader på grunn av brann eller eksplosjon.

## Sikkerhetsregler

- Ikke bruk trekull eller andre brennbare drivstoffer til denne grillen. Denne grillen er ikke egnet til bruk med trekull eller andre brennbare drivstoffer og kan ellers forårsake brann. Brann kan føre til en usikker tilstand i grillen og skade den.
- Grillen er kun beregnet til bruk utendørs.
- Unngå kontakt med brennbare materialer som papir, skillevegger, forheng, stoffstykker, kjemikalier osv.
- Grillen skal kun kobles til strømmen og betjenes som angitt på typeskiltet.
- Bruk kun grillen når strømkabelen, støpselet og grillen selv ikke har synlige tegn på skade. Sjekk dette ved hver bruk.
- Koble alltid varmeelementet til termostaten, før du setter i stikkontakten. **Visningen «UP» må samtidig være leselig på varmeelementet.**
- **Grillen skal kun brukes med en jordet stikkontakt.**
- Ikke ta grillen i bruk hvis stikkontakten er skadet.

- Kontroller at det ikke er koblet flere kontakter med høyt effektbehov til den samme strømkretsen mens grillen er i drift.
- Trekk ut støpselet etter hver bruk eller ved feil. ADVARSEL: Trekk alltid i støpselet og ikke i strømkabelen.
- ADVARSEL: Sørg for at strømkabelen ikke er i klem eller gnisser mot skarpe kanter, og sjekk den fra tid til annen.
- Hold strømkabelen unna varme deler.
- Ikke ta på støpselet med våte hender.
- Grillen skal kun betjenes på et helt flatt og stabilt underlag.
- Ikke flytt på grillen når den er i bruk.
- Hold alltid oppsyn med grillen.
- ADVARSEL: Deler av grillen kan bli ekstremt varme. Grillen skal også være utenfor rekkevidde fra barn og dyr.
- Bruk beskyttelseshansker når du berører varme deler.
- Grillen fortsetter å være varm en stund etter at den er slått av. Vær forsiktig slik at du ikke brenner deg og ikke legg gjenstander på grillen – det kan oppstå brannfare.
- Ikke bruk den elektriske grillen i nærheten av lett brennbare gjenstander slik som forheng, skillevegger, treverk, høy, tørre busker, etc.
- For å unngå at det sprutes vann på grillen, skal den plasseres med en minsteavstand på tre meter til vannkanter som svømmebasseng eller tjern.
- Grillen skal ikke brukes i regn fordi denne grillen er et elektrisk apparat.
- For å unngå fare skal reparasjon av grillen (f.eks. bytte av skadete varmeelementer) kun foretas av kundeservice ved en offisiell forhandler eller servicepartner.
- Ingen originaldeler må modifiseres.
- Dersom det er nødvendig med en forlengelseskabel, skal det kun benyttes en jordet kabel med min. 10A (230V) strømstyrke (diametere på kabelen skal være på minst 1.5mm) og pass på at man ikke kan snuble over kabelen eller trekke den med seg slik at grillen faller.
- Bruk kortest mulig forlengelseskabel.
- To eller flere forlengelseskabler skal aldri settes sammen.
- La ikke strømkabelen ligge fremme i områder hvor folk går.
- Ved rengjøring av grillen, skal varmeelementer og strømkabel aldri senkes ned i vann eller væske: Fare for skader, brann og elektrisk støt.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med en gang dersom grillen utsettes for fuktighet eller vann. Ikke putt hendene dine vann.
- Før du fjerner varmeelementet fra grillen må du trekke ut støpselet.
- Vri termostaten og hovedbryteren til «OFF», selv når grillen ikke benyttes for kortere tid.
- Dryppannen skal alltid være montert i grillen under grilling.
- Rengjør dryppannen regelmessig.
- Oppbevar ikke grillen utendørs.
- Gi grillen tid til å nedkjøles fullstendig før den rengjøres eller settes vekk.
- Ikke bruk den elektriske grillen som varmeapparat eller for å tørke våte klær.
- Ikke benytt grillen innendørs eller til vanlig matlagning.
- Dersom det oppstår en stikkflamme skal denne ikke slukkes med vann. Skru av grillen. Trekk strømkabelen ut og vent til grillen er helt nedkjølt.
- Sørg alltid for at stikkkontakten som brukes har riktig strømspenning (230V). Stikkkontakten må i tillegg være egnet for et strømforbruk på 2200 Watt.
- Bruk grillen bare slik det som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Enhver bruk som ikke er beskrevet i denne bruksanvisningen kan medføre fare for brann, elektrisk støt eller skader på person og utstyr.
- Denne grillen er i overensstemmelse med tekniske standarder og sikkerhetsbestemmelser som gjelder for elektriske apparater.
- Bruk ikke grillen med en termostat som har defekt kabel eller støpsel. Kontakt forhandleren din for reservetermostater. Termostaten er spesielt utviklet for denne grillen.

### Fordeler ved OUTDOORCHEF elektrisk grill

- Din OUTDOORCHEF-kulegrill er en innovasjon innen elektriske griller. En varmerefleksor sørger for en jevn varmefordeling og gjør at det er mulig å grille i temperaturer på opptil 300 °C.
- Dryppende fett og marinader fordunder på beskyttelsesfolien av aluminium og gir grillmaten den typiske grillsmaken.
- En utbyttbar beskyttelsesfolie i aluminium beskytter reflektoren fra væsker som drypper fra grillmaten.
- Væskene fra grillmaten drypper ned og samles i dryppannen.
- Den trinnløse varmereguleringen gjør det mulig å mørkoke ved lavere temperaturer (roastbiff, stek, etc.)

### Drift

- Ikke beregnet til bruk av barn.
- La aldri din Outdoorchef-elektrogrill stå uten oppsyn mens den er bruk.
- Ingen av de leverte originaldelene fra produsenten må endres.
- Enhver endring av grillen kan medføre fare.
- Før du tar grillen i bruk, skal den kontrolleres visuelt for skader og slitasje på kabler, støpsler og varmeelementregulatoren.
- Første gang grillen brukes, kan det oppstå en lett brannlukt. Dette skyldes at rester av smøremidler i varmeelementet forbrennes. Dette reduserer ikke grillens sikkerhet.



- For å forhindre brann eller elektrisk støt skal strømkretser eller stikkontakter alltid legges av en autorisert elektriker.
- Stikkontakter med feil jording kan gi elektriske støt.
- Det anbefales å unngå bruk av skjøteledninger. Hvis en skjøteledning ikke kan unnværes, bør du bruke en skjøteledning som er så kort som mulig. To eller flere skjøteledninger må aldri forbindes. Hold tilkoblinger tørre og vekk fra bakken. Ikke la kabelen henge over hjørnene på bordplaten, slik at noen kan snuble i den, eller barn kan trekke i kabelen. Bruk kun skjøteledninger som er godkjent for utendørs bruk.
- Rengjør grillristen og grillkammeret hver gang etter bruk.
- Elektrogrillen skal plasseres på en jevn og stabil flate, slik at den ikke velter. **VIKTIG:** Plasser ikke apparatet på, under eller i nærheten av varmekfølsomme eller lett antenkelige gjenstander.
- OUTDOORCHEF-elektrogriller er ikke beregnet for montering på fritidskjøretøy, campingvogner og/eller båter!
- Hele grillkammeret varmes opp til høye temperaturer under bruk. La aldri grillen stå uten oppsyn. Fjern alle brennbare materialer i en omkrets på 60 cm.
- Kontroller om det har samlet seg fett i dryppannen etter bruk. Fjern fett for å unngå at det oppstår stikkflammer.
- For å forhindre elektriske støt skal støpsel, kabler og varmelement og termostat ALDRI dyppes i vann eller annen væske.
- Hele grillkammeret varmes opp til høye temperaturer under bruk. La ikke grillen stå uten oppsyn.
- Hold strømkabelen unna alle varme flater.
- Hold grill flaten fri for antenkelige gasser og væsker, som for eksempel bensin, alkohol osv., og andre brennbare materialer.
- Når grillen er i bruk, skal den stå på et flatt og stabilt underlag uten brennbare materialer i nærheten.
- Trekk strømkabelen helt ut før bruk. Sørg for at kabelen ikke kommer i kontakt med grillkammeret eller grilllokket.
- Rengjør alle deler som er i berøring med maten.
- Ikke flytt Outdoorchef-grillen mens du griller eller når grillen er varm.

## Bruksinstruks

- Før du kobler grillen til strømmen, kontroller om nettspenningen er i samsvar med det som er angitt på typeskiltet.
- Sett støpselet i en jordet stikkontakt (230 V). **VIKTIG:** Kabelen må ikke være i klem. Ikke la kabelen henge ned og sørg for at man ikke kan snuble i den.
- Denne elektriske OUTDOORCHEF-grillen er kun til privat bruk.

## Før grilling

- Rengjør grillristen før første grilling.
- Pass på at strømkabelen ikke er tilkoblet.
- Pass på at kabelen ikke kommer i berøring med den varme grillen eller grilllokket.
- Plasser dryppannen på angitt sted i kulen.
- Legg beskyttelsesfolie i aluminium på reflektoren og plasser denne i grillen.
- Bytt ut beskyttelsesfolien på reflektoren når den er full av fett.
- Sett inn varmeelementet. Visningen «UP» (opp) på varmeelementet skal være leselig. Pass på at tverravstivningen til varmeelementet plasseres i de tilsvarende sporene på innsiden av grillen og at varmeelementet er låst på plass.
- Sett inn grillristen.
- Sett lokket på.

## Betjening av grillen

- Sørg for at varmeelementet er riktig satt inn.
- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- **Advarsel: Grillen skal være tilkoblet en strømkrets med en jordfeilbryter som slår ut ved maks 30mA lekkasjestrøm mot jord.**
- Vri hovedbryteren til «ON».
- Vri termostaten til «ON». Den grønne kontrollampen på trinn 1 begynner å blinke og viser dermed at varmeelementet varmes opp.
- Velg ønsket temperatur – nivå 1-7, på termostaten ved hjelp av piltastene > eller <. La grillen varme seg opp med lokket lukket, inntil den grønne kontrollampen lyser uten å blinke og dermed viser at ønsket temperatur er nådd. Oppvarmingen trenger ca. 10-15 minutter; avhengig av nivå, vind og vær.
- Grillen varmer kontinuerlig på nivå 7. På dette nivået skal grilling KUN FOREGÅ MED LOKKET ÅPENT.

## Anvisning for bruk av termostaten

- Når kontrollampen blinker varmes grillen opp.
- Dersom kontrollampen lyser konstant har grillen oppnådd ønsket temperatur.
- Ved forskjellige vind- og værforhold kan det være nødvendig å foreta justeringer ved hjelp av termostaten for å opprettholde den riktige grilltemperaturen.
  - Posisjon OFF / ON = Skru av og på grillen
  - > = Valgtast
  - < = Valgtast
  - Posisjon 1 = 70–90° C
  - Posisjon 2 = 150–170° C
  - Posisjon 3 = 170–190° C
  - Posisjon 4 = 230–250° C
  - Posisjon 5 = 250–280° C
  - Posisjon 6 = 280–310° C
  - Posisjon 7 = 310–350° C

**Advarsel: Valget «7» skal kun brukes til hard steiking og alltid UTEN LOKK. Dersom lokket er lukket kan grillen overopphetes.**

### Grilling

- Med og uten lokk
- Grillrist eller stekeplate

Ved grilling av fet grillmat (f.eks. kylling), anbefaler vi å benytte en grillpose i aluminium for å redusere røykutviklingen.

### Koking

- Med lokk
- universalpanne

**Anvisning:** Ved bruk av jernpannen samt universalpannen, fjern grillristen og sett på den vedlagte støttingen.

## Etter grilling

- Vri termostaten til «OFF».
- Vri hovedbryteren til «OFF».
- Trekk alltid ut strømkabelen når grillen ikke er i bruk. Grillen er kun koblet fra strømmettet når støpselet er trukket ut. Når du trekker ut støpselet, trekk alltid i støpselet og ikke i strømkabelen.
- Rengjør grillristen og dryppannen etter hver bruk. La grillen kjøles ned helt før den rengjøres.

## Rengjøring

- Før rengjøringen begynner, vri termostaten til «OFF».
- Trekk støpselet ut av stikkontakten og la grillen nedkjøles helt.
- **ADVARSEL:** Rengjør aldri grillen og varmeelementene med strømkabel ved å senke dem ned i eller holde dem under rennende vann. Sørg for å unngå at alle elektriske komponenter unngår kontakt med vann.
- Varmeelementer skal kun tørkes av med en fuktig klut og ettertørkes med en myk, tørr klut. **VIKTIG:** Harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler med skrubbeeffekt skal ikke brukes til rengjøring av grillen.
- Bruk en grillbørste med messingbust (ikke stålbust) ved rengjøring av risten. Skarpe gjenstander og aggressive rengjøringsmidler skal ikke benyttes.
- Vask dryppannen med såpevann.
- Mesteparten av fett fordunster eller drypper ned på beskyttelsesfolien i aluminium, og renner deretter ned i dryppannen. Bytt derfor beskyttelsesfolien på varmerefektoren regelmessig, og senest når den er tildekket med fettrester. **VIKTIG:** En ren beskyttelses-

telsesfolie er gunstig for undervarmen og du oppnår dermed bedre grillresultat!

- 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.

## Vedlikehold

- Strømkabelen må regelmessig sjekkes for tegn på skade. Grillen må ikke benyttes med en skadet strømkabel.
- Bytt beskyttelsesfolien på varmerefektoren regelmessig for å oppnå nok undervarme og for at fett eller andre rester enklere kan renne ned.
- For å unngå korrosjonsskader bør alle metalldele oljes før grillen skal lagres for en lengre tid.
- For å forlenge levetiden til grillen din anbefaler vi tilleggsbeskyttelse fra en egnet OUTDOORCHEF – grillovertrekk.

## Lagring og/eller når grillen ikke er i bruk

Når du ikke benytter den elektriske OUTDOORCHEF-kulegrillen skal hovedbryteren vris til «OFF». Trekk strømkabelen ut av stikkontakten og lagre grillen inne.

## Avhending

Griller som ikke lenger brukes kan overleveres til forhandler for gratis, fagmessig avhending. Sørg for at griller med farlige defekter umiddelbart avhendes og ikke lenger kan brukes.

Ikke kast grillen i vanlig søppel (miljøvern).

## 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

(no)

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 trakten eller grillristen, ikke gjennomført tetthetskontroll osv.).
- Ujevnheter, fargeavvik i emaljen samt mindre feil (for eksempel produksjonsbetingete kontaktpunk-

ter på lokkets nedre kant eller på opphengingsdel-er).

- 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, gasslange, gasstrykksregulering og batteri, varmeelement, reflektor, aluminiumsbeskyttelsesfolie eller kullrist
- 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

\* 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)

Henvend deg til din forhandler dersom du ønsker å kjøpe reservedeler. En forhandleroversikt finner du på våre hjemmesider [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).



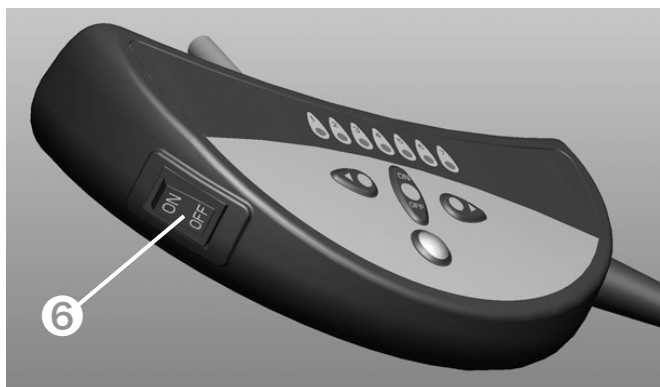
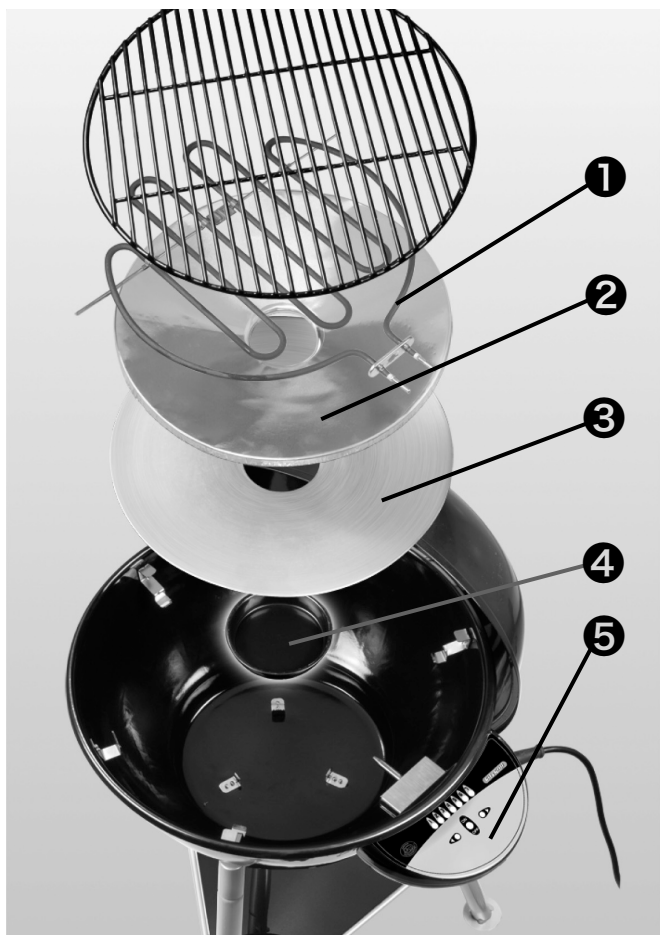


Produktene fra OUTDOORCHEF videreutvikles kontinuerlig. Endringer kan gjøres uten videre forvarsel.

Bruksanvisning for elektrisk kulegrill 2013\_Art-Nr. 19.140.03



**SV CITY ELECTRO**



- ❶ Värme spiral
- ❷ Utbytbar aluminiumskyddsfolie
- ❸ Värmereflektor
- ❹ Fettuppsamlingskål
- ❺ Temperaturreglage
- ❻ Huvudbrytare



**OBS!** Elektrisk stöt  
För denna apparat gäller följande nominella värden:  
230 Volt – 50/60Hz  
Effekt: 2000 W

Apparaten måste anslutas till ett jordat eluttag.

Apparaten måste anslutas över en jordfelsbrytare (FI-brytare) med en märkfelström på högst 30 mA.

Elkabeln måste kontrolleras regelbundet så att den inte visar tecken på skador. Apparaten får inte användas om kabeln är skadad.

## Bruksanvisning

**VIKTIGT:** Skriv först upp serienumret på din elklotgrill på baksidan av denna bruksanvisning. Du hittar numret under temperaturreglaget och på förpackningen. Serienumret är viktigt för att problemfritt kunna behandla frågor, reservdelsbeställningar och eventuella garantianspråk. Se till att förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information som rör säkerhet, användande och underhåll.



Läs igenom denna bruksanvisning noga innan du använder din elgrill från Outdoorchef. Om du inte beaktar risk- och varningsanvisningarna liksom försiktighetsåtgärderna i denna bruksanvisning kan detta leda till allvarliga eller till och med dödliga skador resp. materialskador p.g.a. brand eller explosion.

## Säkerhetsföreskrifter

Använd inte träkol eller andra brännbara drivmedel till denna grill. Grillen är inte avsedd för träkol eller andra brännbara drivmedel och kan orsaka en brand om sådana används. Elden kan skada grillen och göra den osäker för framtida bruk.

- Grillen är endast avsedd att användas utomhus.
- Undvik kontakt med antändliga material som papper, skiljeväggar, gardiner, dukar/trasor, kemikalier osv.
- Anslut och använd apparaten enbart i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Använd apparaten endast om elkabeln, eluttaget och apparaten inte visar spår av några skador. Kontrollera innan varje användning.
- Anslut alltid värmeelementet till temperaturreglaget innan du sticker i kontakten i eluttaget. **Tecknet «UP» på värmeelementet måste vara synligt när detta sker.**
- **Anslut apparaten enbart till ett jordat eluttag.**
- Ta inte apparaten i drift om eluttaget är skadat.
- Kontrollera att inga andra apparater med hög effekt-

- förbrukning är anslutna till samma strömkrets när grillen används.
- Dra ur kontakten efter varje användande eller om ett fel uppstår. **OBS!** Dra i kontakten och inte i elkabeln.
  - **OBS!** Elkabeln får inte ligga i kläm eller nötas mot vassa kanter och ska med jämna mellanrum kontrolleras så att den är oskadad.
  - Håll elkabeln borta från heta delar.
  - Rör inte vid kontakten med våta händer.
  - Använd grillen endast på en vågrät och stabil yta.
  - Flytta inte på grillen medan den är igång.
  - Lämna aldrig grillen oövervakad medan den är igång.
  - **OBS!** Delar av grillen kan bli mycket heta. Se därför till att hålla grillen utom räckhåll för små barn och husdjur.
  - Se till att ha skyddshandskar på när du tar i heta delar.
  - Apparaten fortsätter att vara het en längre tid efter det att den stängts av. Se till att du inte bränner dig och att du inte lägger några föremål på grillen, det föreligger brandrisk.
  - Använd inte elklotgrillen i närheten av lättantändliga föremål som draperier, skiljeväggar, trä, hö, torra buskar osv.
  - Ställ grillen minst 3 m från vattenkanter som pooler eller dammar för att undvika att vatten stänker upp på grillen eller att den trillar i.
  - Eftersom grillen är en elektrisk apparat ska den inte användas när det regnar
  - För att undvika faror får apparaten enbart repareras (t.ex. utbyte av ett skadat värmeelement) av officiella handels- eller servicepartners kundtjänst.
  - Inga originaldelar som levererats av tillverkaren får förändras/göras om.
  - Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel måste den vara jordad och vara gjord för minst 10 A (230 V) strömstyrka (kabeldiameter minst 1,5 mm), och man måste se till att ingen kan snubbla och att grillen inte riskerar att vältras.
  - Använd en så kort förlängningskabel som möjligt.
  - Koppla aldrig ihop 2 eller fler förlängningskablar.
  - Lägg inte elkabeln över vägområden.
  - Doppa aldrig grill, värmeelement och elkabel i vatten eller vätska för att rengöra dem: Fara för skador, brand och elektriska stötar.
  - Om apparaten blivit fuktig eller våt måste sladden genast dras ur. Rör inte vid vattnet.
  - Dra ur kontakten innan du monterar ut värmeelementet ur grillen.
  - Ställ temperaturreglaget och huvudbrytaren på «OFF» när grillen inte används, även under korta tidsperioder.
  - Medan man grillar måste fettuppsamlingskålen alltid vara isatt i grillen.
  - Rengör fettuppsamlingskålen regelbundet.
  - Förvara inte grillen utomhus.
  - Låt apparaten svalna helt och hållet efter grillningen innan du rengör och ställer bort den.
  - Använd inte elgrillen som element eller för att torka våta kläder.

- Använd aldrig grillen inomhus eller för den vanliga matlagningen.
- Om en eldflamma uppstår, så släck aldrig elden med vatten. Stäng av grillen. Dra ur elkabeln och vänta tills grillen har svalnat.
- Se alltid till att eluttaget du använder har rätt spänning (230V). Eluttaget måste dessutom vara anpassat till anläggningar med en effektförbrukning på 2200 Watt.
- Använd grillen endast på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning. Alla andra användningssätt som inte beskrivs i denna bruksanvisning kan leda till brand, elektriska stötar eller andra skador på personer och material.
- Denna apparat motsvarar de tekniska standarderna och säkerhetsbestämmelserna för elektriska apparater.
- Använd inte grillen med ett temperaturreglage med defekt kabel eller kontakt. Vänd dig till din återförsäljare om temperaturreglaget måste bytas ut. Temperaturreglaget är särskilt avsett för denna grill.

## Fördelar med OUTDOORCHEF-elklotgrill

- Din OUTDOORCHEF-elklotgrill är en innovation på elgrillsområdet. En värmereflektor ger en jämn värmefördelning och gör det möjligt att om så behövs grilla vid höga temperaturer på upp till 300 °C.
- Fett och marinad som droppar ner på aluminiumskyddsfolien avdunstar och ger maten en typisk smak av grillat.
- En utbytbar aluminiumskyddsfolie skyddar reflektorn mot nerdroppande grillvätska.
- Den vätska som droppar ner under grillningen samlas upp i fettuppsamlingskålen.
- Det steglösa värmereglaget gör det också möjligt att tillaga mat vid låga temperaturer (rostbiff, stekar, osv.)

## Betrieb

- Grillen är inte avsedd att användas av barn.
- Lämna aldrig elgrillen från Outdoorchef oövervakad när den är igång.
- Inga ändringar får göras på tillverkarens levererade originaldelar.
- Alla ändringar på grillen kan innebära fara.
- Genomför en visuell kontroll av kabeln, kontakten och värmeelementets reglage avseende skador och slitage innan du tar grillen i drift.
- Första gången du använder grillen kan en lätt brandlukt uppstå. Detta beror på att det finns smörjmedel kvar i värmeelementet, något som inte inkräktar på grillens säkerhet
- För att undvika brand eller elektriska stötar måste du låta en kvalificerad elektriker sköta installationen av nya strömkretsar och eluttag.

(sv)

- Felaktigt jordade eluttag kan orsaka en elektrisk stöt.
- Vi rekommenderar inte att du använder en förlängningskabel. Om en förlängningskabel trots allt är nödvändig ska du använda en så kort förlängningskabel som möjligt. Koppla aldrig ihop två eller flera förlängningskablar med varandra. Håll anslutningarna torra och borta från marken. Låt inte kabeln hänga ned över bordsplattans hörn så att någon kan snubbla över den eller barn dra i den. Använd endast förlängningskablar som är avsedda för utomhusbruk.
- Rengör grillgallret och grillkammaren efter varje användning.
- Ställ din elklotgrill på en jämn och stabil yta så att den inte kan välta. **VIKTIGT:** Apparaten får inte placeras på, under eller i närheten av värmekänsliga eller lättantändliga föremål.
- OUTDOORCHEF-elgrillar är inte konstruerade för att monteras i fritidsfordon, husvagnar och/eller båtar!
- Hela grillkammaren hettas upp starkt vid användning. Lämna aldrig grillen oövervakad. Ta bort allt brännbart material inom en radie på 60 cm.
- Kontrollera före varje användning att inga fettavlagringar finns i fettuppsamlingsskålen. Ta bort fett så att inga eldsflammar kan uppstå.
- För att undvika elektriska stötar får du ALDRIG doppa kontakten, kabeln, värmeelementet eller temperaturreglaget i vatten eller andra vätskor.
- Hela grillkammaren hettas upp starkt vid användning. Lämna inte grillen oövervakad.
- Håll elkabeln borta från alla varma ytor.
- Håll grillytan fri från antändliga gaser och vätskor som t.ex. bensin, alkohol osv. samt andra brännbara material.
- När grillen används måste den stå på en jämn och stabil yta utan brännbara material i närheten.
- Dra isär nätkabeln helt före användning. Se till att kabeln inte kommer i kontakt med grillkammaren eller -locket.
- Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
- Flytta inte Outdoorchef-elgrillen under grillning eller när grillen är varm.

## Idrifttagning

- Innan du ansluter apparaten till elnätet måste du kontrollera att nätspänningen stämmer med uppgifterna på typskylten.
- Sätt i kontakten i ett jordat eluttag (230V). **VIKTIGT:** Lägg inte elkabeln i kläm. Låt inte elkabeln hänga ned och se till att den inte ligger så att någon kan snubbla på den.
- Denna OUTDOORCHEF-elgrill är inte till för kommersiellt bruk.

## Före grillningen

- Rengör grillgallret före den första grillningen.
- Se till att elkabeln inte är ansluten till elnätet.
- Se till att elkabeln inte kommer i kontakt med den heta grillen eller med grilllocket.
- Placera fettuppsamlingskålen i rätt position i klotet.
- Sätt på aluminiumskyddsfolien på reflektorn och sätt i den i grillen.
- Byt ut skyddsfolien på reflektorn om den är täckt av fettrester.
- Sätt i värmeelementet. Tecknet «UP» (upp) som finns på värmeelementet måste vara synligt. Se till att värmeelementets tvärsträvor ligger i motsvarande spår och att värmeelementet har hakat i helt och hållet.
- Sätt i grillgallret.
- Sätt på locket.

## Användning

- Kontrollera att värmeelementet har satts i på rätt sätt.
- Sätt i kontakten i ett jordat eluttag.
- **OBS! Apparaten måste anslutas över en jordfelsbrytare (FI-brytare) med en märkfelström på högst 30 mA.**
- Ställ huvudbrytaren på «ON».
- Sätt temperaturreglaget på «ON». Den gröna kontrollampen vid nivå 1 börjar blinka och visar därmed att värmeelementet håller på att hettas upp.
- Ställ in den önskade temperaturen efter behov med temperaturreglaget genom att med hjälp av pilknappen > eller < ställa in nivåerna 1-7 och låt grillen hettas upp med locket på tills den gröna kontrollampen lyser konstant och därmed visar att den önskade temperaturen uppnåtts. Upphetningen varar ca 10-15 minuter beroende på nivå, väder och vind.
- På nivå 7 arbetar värmeelementet oavbrutet. På denna nivå får man BARA GRILLA MED LOCKET ÖPPET.

## Anvisningar om temperaturreglaget

- När kontrollampen blinkar håller grillen på att hettas upp.
- När kontrollampen lyser konstant har grillen nått den önskade temperaturen.
- Väder och vind kan möjligtvis göra det nödvändigt att justera temperaturreglaget för att hålla den riktiga grilltemperaturen.
  - Position OFF/ON = slå av och på grillen
  - > = Funktionsvals knapp
  - < = Funktionsvals knapp

- Position 1 = 70–90° C
- Position 2 = 150–170° C
- Position 3 = 170–190° C
- Position 4 = 230–250° C
- Position 5 = 250–280° C
- Position 6 = 280–310° C
- Position 7 = 310–350° C

**OBS! Funktion «7» är endast till för att bryna på stark värme och får bara användas UTAN LOCK. Om locket är stängt kan det leda till överhettning.**

### Grillning

- med och utan lock
- Grillgaller eller gjuten grillplatta

När man grillar fet mat (t.ex. kyckling) rekommenderar vi att använda en grillpanna i aluminium för att minska rökutvecklingen.

### Matlagning

- med lock
- Universalpanna

**Information:** Vid användning av gjutjärnsplattan och universalpannan tar du bort grillgallret och sätter dit den medföljande stödringen.

### Efter grillningen

- Ställ temperaturreglaget på «OFF».
- Ställ huvudbrytaren på «OFF».
- Dra alltid ur kontakten när grillen inte används. Grillen kan enbart fränkopplas från elnätet genom att kontakten dras ur. När man drar ur kontakten ska man alltid dra i kontakten och inte i elkabeln.
- Rengör alltid grillgallret och fettuppsamlingskålen efter varje användande. Låt grillen svalna helt innan du rengör den.

### Rengöring

- Innan du börjar med rengöringen ska du alltid ställa temperaturreglaget på «OFF».
- Dra ur kontakten ur eluttaget och låt grillen svalna helt och hållet.
- **OBS!** Doppa aldrig grillen och värmeelementet med elkabeln i vatten och håll dem aldrig under rinnande vatten. Se till så att de elektriska komponenterna aldrig kommer i beröring med vatten på något sätt.
- Torka enbart av värmeelementet med en lätt fuktad trasa och torka det sedan torrt med en mjuk, torr trasa. **VIKTIGT:** Använd inga starka eller slipande rengörings- eller lösningsmedel för att rengöra elklotgrillen.
- Rengör gallret med en grillborste med borst i mäsing (inga stålborstar). Använd inga vassa föremål eller aggressiva rengöringsmedel.

- Tvätta ur fettuppsamlingskålen med tvålatten.
- Det mesta av fettets dunstar av eller droppar ner på aluminiumskyddsfolien och leds ner i fettuppsamlingskålen. Byt därför ut aluminiumskyddsfolien med jämna mellanrum. Byt alltid ut den när den är täckt av fettrester. **VIKTIGT:** En ren aluminiumskyddsfolie ger avsevärt bättre undervärme och leder på så vis till bättre grillresultat!
- Till alla andra delar samt för grundlig rengöring använder du en disksvamp av nylon och tvålatten för att få bort alla lösa rester. Även ugnsgöringsmedel får användas. **VIKTIGT:** Låt grillen torka ut ordentligt (bränna ut) på nivå 6 efter varje grundlig rengöring eftersom de flesta ugnsgöringsmedel luktar ganska starkt.

### Underhåll

- Elkabeln måste kontrolleras regelbundet så att den inte visar tecken på skador. Apparaten får inte användas om kabeln är skadad.
- Byt regelbundet ut aluminiumskyddsfolien på värmereflektorn så att undervärmen blir tillräcklig och fett och rester kan rinna av bättre.
- Olja in metalldelar för att undvika korrosionsskador innan du lagrar grillen en längre period.
- 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.

### Lagring och/eller icke-användning

Ställ huvudbrytaren till «OFF» när OUTDOORCHEF elklotsgillen inte används. Dra ur elkabeln och lagra grillen inomhus.

### Återvinning

Förbrukade apparater kan kostnadsfritt lämnas in hos en återförsäljare för att återvinnas på rätt sätt. Apparater med en farlig defekt måste genast återvinnas och det måste säkerställas att de inte längre kan användas.

Apparaterna får inte kastas i de vanliga soporna (miljöskydd).

### 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.

(sv)

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 anmälningstid 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, gastycksreglage 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 följdskador 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](http://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)

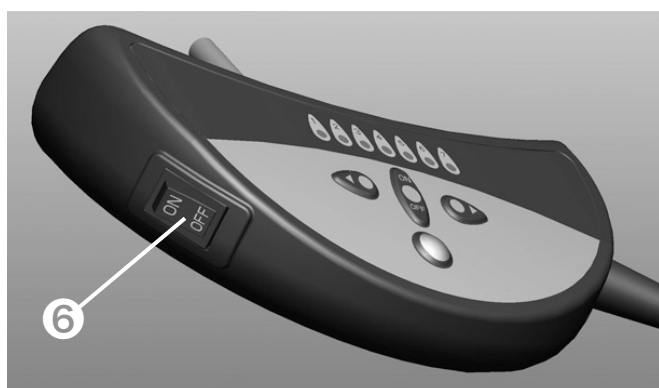
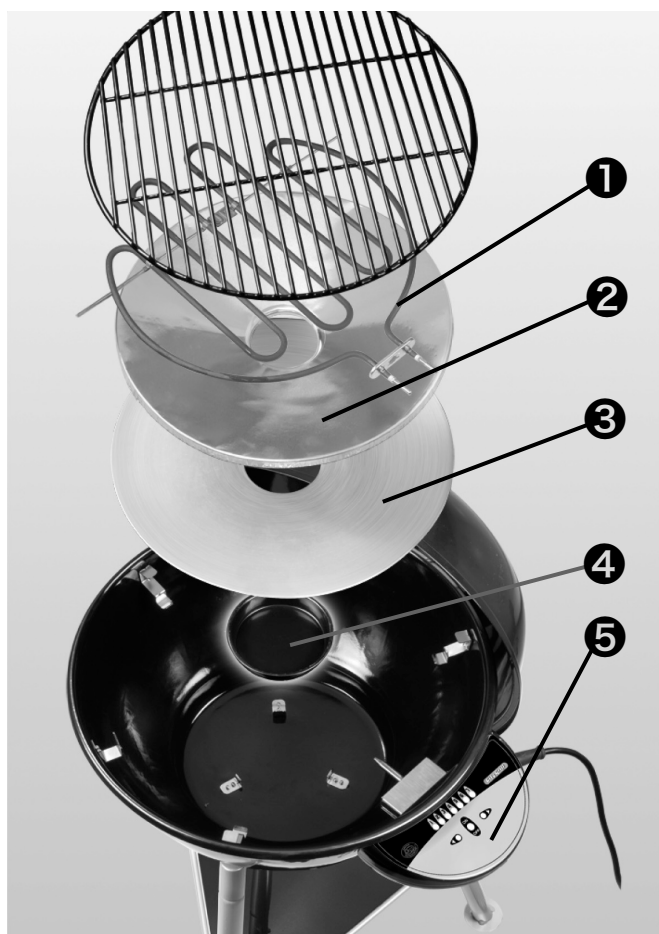
Vänd dig till din ansvarige återförsäljare för att beställa reservdelar. Ett register över återförsäljare hittar du på vår hemsida [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

OUTDOORCHEFS produkter vidareutvecklas ständigt. Ändringar kan därför genomföras utan att det meddelas om detta i förväg.

Bruksanvisning elklotsgrillen 2013\_Art-nr 19.140.03



## CZ CITY ELECTRO



- ❶ topná spirála
- ❷ vyměnitelná hliníková ochranná fólie
- ❸ žárový reflektor
- ❹ miska na odkapávající tuk
- ❺ regulátor teploty
- ❻ hlavní spínač

### Objasnění upozorňujících symbolů



**POZOR:** Úraz elektrickým proudem  
Pro tento přístroj platí následující jmenovité hodnoty:  
230 V – 50/60Hz  
příkon 2000 W

Přístroj musí být připojen k uzemněné zásuvce.

Přístroj musí být zapojen přes proudový chránič se jmenovitým reziduálním pracovním proudem (ochranný spínač FI) maximálně 30mA.

Síťový kabel musí být pravidelně kontrolován, zda není poškozen. Přístroj nesmí být používán s poškozeným kabelem.

### Návod k obsluze

**DŮLEŽITÉ:** Zapište si nejprve sériové číslo vašeho elektrického kulového grilu uvedené na zadní straně tohoto návodu k obsluze. Toto číslo najdete pod regulátorem teploty a na obalu. Sériové číslo je důležité pro bezproblémové vyřízení zpětných dotazů, při objednávce náhradních dílů a při jakýchkoliv nárocích na záruku. Uchovejte tento návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, provozu a údržbě.



Před uvedením elektrického grilu Outdoorchef do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod. Nedodržení upozornění týkajících se nebezpečí uvedených v tomto návodu k obsluze, stejně jako nedodržení varování a bezpečnostních opatření může vést k vážným nebo dokonce smrtelným zraněním nebo k věcným škodám v důsledku požáru nebo výbuchu.

### Bezpečnostní upozornění

- U tohoto grilu nepoužívejte dřevěné uhlí nebo jiné hořlavé pohonné hmoty. Tento gril není určen pro používání s dřevěným uhlím nebo jinými hořlavými pohonnými hmotami, které by mohly způsobit požár. Oheň by mohl uvést gril do nebezpečného stavu a poškodit ho.
- Gril je určen pro používání výhradně ve venkovních prostorech.
- Vyhněte se kontaktu s hořlavými materiály, jako je papír, přepážky, záclony, hadry, chemikálie atd.
- Zapojte a provozujte přístroj pouze v souladu s údaji uvedenými na typovém štítku.
- Používejte přístroj jen v případě, není-li poškozen síťový kabel, zástrčka či přístroj. Zkontrolujte je před každým použitím.
- Ještě před zapojením síťového kabelu do zásuvky připojte topný prvek k regulátoru teploty. **Značka «UP» na topném prvku přitom musí být čitelná.**
- **Zapojte přístroj pouze do uzemněné zásuvky.**



- Neuvádějte přístroj do provozu, je-li poškozena zásuvka.
- Ujistěte se, že pokud je gril v provozu, nejsou ve stejném obvodu zároveň zapojeny žádné jiné přístroje s vysokou spotřebou výkonu.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky po každém použití nebo dojde-li k poruše. POZOR: Tahejte za zástrčku, netrhejte za síťový kabel.
- POZOR: Dávejte pozor, aby nebyl síťový kabel přiskřípnut nebo aby nedřel o ostré hrany a občas ho zkontrolujte.
- Udržujte síťový kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých částí.
- Nedotýkejte se síťového kabelu mokřými rukama.
- Používejte gril jen na vodorovné a stabilní ploše.
- Neposunujte gril během provozu.
- Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
- POZOR: Části grilu mohou být velmi horké. Udržujte proto gril mimo dosah malých dětí a domácích zvířat.
- Pokud se dotýkáte horkých částí, noste ochranné rukavice.
- Přístroj zůstane i po jeho vypnutí ještě delší dobu horký. Dávejte pozor, abyste se nepopálili a nekladte na gril žádné předměty, protože hrozí nebezpečí požáru.
- Nepoužívejte elektrický kulový gril v blízkosti lehce vznětlivých předmětů, jakými jsou záclony, přepážky, dřevo, seno, suché keře apod.
- Aby nemohl být gril postříkán nebo nemohl spadnout do vody, používejte ho s minimálním odstupem 3m od vody, jako bazén nebo jezírko.
- Nepoužívejte gril za deště, neboť se jedná o elektrický přístroj.
- Abyste předešli nebezpečí, smí být opravy na přístroji (např. výměna poškozeného topného prvku) prováděny pouze oficiálními obchodními a servisními partnery ze strany zákaznické služby.
- Žádný z originálních dílů dodaných výrobcem nesmí být pozměněn.
- Je-li zapotřebí, používejte pouze uzemněný prodlužovací kabel pro velikost proudu min. 10 A (230 V) (průřez kabelu min. 1.5 mm) a dávejte pozor, aby nemohlo dojít k zakopnutí o kabel nebo k převrnutí přístroje.
- Používejte co možná nejkratší prodlužovací kabel.
- Nikdy nespojujte 2 nebo více prodlužovacích kabelů.
- Nekladte síťový kabel na cestičky, přes které se chodí.
- Během čištění nikdy nenořte grilovací přístroj, topné prvky a síťový kabel do vody nebo jiných kapalin: hrozí nebezpečí poranění, požáru a úderu elektrickým proudem.
- Je-li přístroj vlhký nebo mokřý, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku. Nesahejte do vody.
- Před vymontováním topného prvku z grilu vždy nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nastavte regulátor teploty a hlavní spínač i během kratších dob nepoužívání přístroje na «OFF».
- Během grilování musí být miska na odkapávající tuk vždy zastrčena v grilu.
- Pravidelně misku na odkapávající tuk čistěte.
- Neskladujte gril ve venkovních prostorách.
- Po grilování nechejte přístroj před jeho čištěním resp. skladováním vždy kompletně vychladnout.
- Nepoužívejte elektrický gril jako topení nebo k sušení mokrého oblečení.

- Nikdy nepoužívejte gril v domě nebo k běžnému vaření.
- Pokud dojde k vyšlehnutí plamene, nehaste oheň vodou. Vypněte gril. Vytáhněte síťový kabel a počkejte, dokud gril nevychladne.
- Vždy se ujistěte, že používáte zásuvku se správným napětím (230V). Zásuvka musí být také vhodná pro zařízení s příkonem 2200 W.
- Používejte gril pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Jakékoliv jiné použití, které není popsáno v tomto návodu, by mohlo způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo jiná poranění a poškození.
- Tento přístroj odpovídá technickým normám a bezpečnostním předpisům pro elektrická zařízení.
- Nepoužívejte gril s poškozeným kabelem nebo zástrčkou regulátoru teploty. Obráťte se ohledně náhradního regulátoru teploty na vašeho obchodníka. Regulátor teploty je navržen speciálně pro tento gril.

## Výhody elektrického kulového grilu OUTDOORCHEF

- Váš kulový gril značky OUTDOORCHEF je inovací v oblasti elektrických grilů. Žárový reflektor zajistí rovnoměrné rozdělení tepla a je-li potřeba, umožní grilování při teplotách vysokých až do 300° C.
- Odkapávající tuk a marinády se na hliníkové ochranné fólii vypařují a propůjčují pokrmům typickou grilovací příchuť.
- Vyměnitelná hliníková ochranná fólie chrání reflektor před odkapávající grilovací šťávou.
- Odkapávající šťáva grilovaných pokrmů je zachycována a shromažďována v misce.
- Plynulá regulace tepla umožní i přípravu pokrmů při nízkých teplotách (roštěná, pečeně atd.).

## Provoz

- Není určeno pro používání dětmi.
- Nenechávejte elektrický gril Outdoorchef nikdy během jeho provozu bez dozoru.
- Žádný z originálních dílů dodaných výrobcem nesmí být pozměněn.
- Jakákoliv změna na grilu může vést k nebezpečí.
- Před provozem zkontrolujte kabel, zástrčku a regulátor topného prvku na poškození a opotřebení.
- Při prvním použití grilu může dojít k mírnému zápachu. V topném prvku totiž může být spalováno zbývající mazivo. Bezpečnost vašeho grilu tímto není ovlivněna.
- Aby nedošlo k požáru nebo úrazu elektrickým proudem, smí být nové elektrické obvody nebo zásuvky kladeny vždy jen kvalifikovaným elektrikářem.
- Nesprávně uzemněné zásuvky mohou způsobit úraz elektrickým proudem.
- Použití prodlužovacího kabelu se nedoporučuje. Pokud je použití prodlužovacího kabelu nezbytně nutné, používejte co možná nejkratší prodlužovací kabel. Nikdy spolu nespojujte 2 nebo více prodlužovacích kabelů. Udržujte všechna

CZ

spojení v suchu a od země. Nenechávejte kabel volně viset přes okraje stolů, aby o něj nemohlo být zakopnuto nebo za něho nemohly tahat děti. Používejte jen prodlužovací kabel, který je určen pro používání ve venkovních prostorech.

- Po každém použití gril a grilovací komoru očistěte.
- Postavte váš elektrický kulový gril na rovnou, stabilní plochu tak, aby se nemohl převrátit. **DŮLEŽITÉ:** Nestavějte přístroj na, pod nebo v blízkosti tepelně citlivých nebo lehce vznětlivých předmětů.
- Elektrické grily OUTDOORCHEF nejsou určeny k montáži na rekreačních vozidlech, obytných přívěsech a/nebo lodích!
- Celková grilovací komora se během použití silně zahřeje. Nenechávejte gril nikdy bez dozoru. Odstraňte v okolí do 60 cm všechny hořlavé materiály.
- Zkontrolujte před každým použitím misku na odkapávající tuk, zda se v ní nenachází tuk. Odstraňte tuk, aby nemohlo dojít k vyšlehnutí plamene.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmí být zástrčka, kabel, topný prvek nebo regulátor teploty NIKDY nořeny do vody nebo jiných kapalin.
- Celková grilovací komora se během použití silně zahřeje. Nenechávejte gril bez dozoru.
- Udržujte elektrický kabel v dostatečné vzdálenosti od všech horkých povrchů.
- Udržujte grilovací plochu čistou bez hořlavých plynů a kapalin, jako např. benzín, alkohol atd. a jiných hořlavých materiálů.
- Během provozu musí gril stát na rovném a stabilním podkladu bez hořlavých materiálů v jeho blízkosti.
- Před použitím roztáhněte celý síťový kabel. Vyhněte se kontaktu kabelu s grilovací komorou nebo víkem.
- Očistěte všechny díly, které se dostanou do styku s potravinami.
- Nikdy nehýbejte elektrickým grilem Outdoorchef během grilování anebo pokud je gril horký.

## Uvedení do provozu

- Před připojením přístroje k elektrické síti zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
- Zastrčte zástrčku do uzemněné zásuvky (230 V). **DŮLEŽITÉ:** Síťový kabel nesmí být přiskřípnut. Dávejte pozor, aby kabel nevisel volně dolů a aby se o něho nemohlo zakopnout.
- Tento elektrický gril OUTDOORCHEF není určen pro komerční účely.

## Před grilováním

- Před prvním grilováním očistěte grilovací rošt.
- Ujistěte se, že není síťový kabel zapojen do elektrického obvodu.
- Dávejte pozor, aby se kabel nedostal do styku s horkým grilem resp. víkem grilu.
- Umístěte misku na odkapávající tuk na příslušné místo v kouli.

- Před každým použitím zkontrolujte misku na odkapávající tuk, zda se v ní nenahromadil tuk. Tento tuk odstraňte, aby nemohlo dojít k vyšlehnutí plamene.
- Připevněte hliníkovou ochrannou fólii na reflektor a nasadte do grilu.
- Je-li ochranná fólie na reflektoru pokryta mastnotou, vyměňte ji.
- Vložte topný prvek. Štítek «UP» (nahore), který se nachází na topném prvku, musí být čitelný. Dávejte pozor, aby příčné výtzuhy topného prvku ležely v příslušných drážkách a aby byl topný prvek kompletně zasunut.
- Vložte grilovací rošt.
- Nasadte víko.

## Obsluha grilu

- Ujistěte se, že je topný prvek správně nasazen.
- Zastrčte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- **Pozor: Přístroj musí být zapojen přes proudový chránič se jmenovitým reziduálním pracovním proudem (ochranný spínač FI) maximálně 30mA.**
- Nastavte hlavní spínač na «ON».
- Nastavte regulátor teploty na «ON». Zelená kontrolní lampička na stupni 1 se rozblíká, což znamená, že je topný prvek nahříván.
- Zvolte si na regulátoru teploty dle potřeby od stupně 1-7 pomocí tlačítek se šipkami > nebo < požadovanou teplotu a nechte gril se zavřeným víkem nahřát, dokud nezačne zelená kontrolní lampička trvale svítit. To znamená, že je dosažena požadovaná teplota. Nahřívání trvá ca 10-15 minut; závisle na stupni, větru a počasí.
- Na stupni 7 se gril nahřívá nepřetržitě. Na tomto stupni grilujte **POUZE S OTEVŘENÝM VÍKEM**.

## Pokyny k regulátoru teploty

- Při blikající kontrolní lampičce se gril nahřívá.
- Svítí-li kontrolní lampička nepřetržitě, dosáhl gril požadované teploty.
- Vítr a počasí mohou případně ovlivnit vhodnou grilovací teplotu a proto může být zapotřebí její přizpůsobení pomocí regulátoru.
  - Pozice OFF / ON = zapnutí a vypnutí grilu
  - > = tlačítko volby funkce
  - < = tlačítko volby funkce
  - Pozice 1 = 70–90° C
  - Pozice 2 = 150–170° C
  - Pozice 3 = 170–190° C
  - Pozice 4 = 230–250° C
  - Pozice 5 = 250–280° C
  - Pozice 6 = 280–310° C
  - Pozice 7 = 310–350° C

**Pozor: Funkce «7» je určena pouze k prudkému osmažení a smí být použita jen BEZ VÍKA. Se zavřeným víkem by mohlo dojít k přehřátí.**

### Grilování

- s víkem a bez víka
- grilovací rošt nebo litinová deska

U mastných grilovacích pokrmů (např. kuře) vám doporučujeme použít hliníkovou grilovací misku, čímž je snížena tvorba kouře.

### Vaření

- s víkem
- univerzální pánev

### Po grilování

- Nastavte regulátor teploty do pozice «OFF».
- Nastavte hlavní spínač na «OFF».
- Pokud gril nepoužíváte, vytáhněte vždy zástrčku. Přístroj je odpojen z elektrické sítě vždy jen vytažením síťové zástrčky. Při odpojení tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel.
- Po každém použití očistěte grilovací rošt a misku na odkapávající tuk. Před čištěním nechejte gril dostatečně vychladnout.

### Čištění

- Před začátkem čištění otočte regulátor teploty do pozice «OFF».
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechejte gril kompletně vychladnout.
- **POZOR:** Nikdy neponořujte gril a topné prvky se síťovým kabelem do vody ani je nečistěte pod tekoucí vodou. Zabraňte jakémukoliv kontaktu elektrických součástí s vodou.
- Otřete topné prvky jen lehce navlhčeným hadříkem a osušte měkkým, suchým hadříkem. **DŮLEŽITÉ:** Nepoužívejte k čištění elektrického kulového grilu žádné ostré nebo škrábavé čisticí prostředky nebo rozpouštědla.
- Čistěte rošt pomocí kartáče na grily s mosaznými štětiniami (nikoli ocelové štětiny). Nepoužívejte žádné ostré předměty nebo agresivní čisticí prostředky.
- Vymyjte misku na odkapávající tuk mýdlovou vodou.
- Většina tuku se odpaří nebo odkape do hliníkové ochranné fólie a je takto odvedena do misky na odkapávající tuk. Vyměňte proto pravidelně hliníkovou ochrannou fólii na žárovém reflektoru, nejpozději ale v případě, když je pokryta mastnotou. **DŮLEŽITÉ:** Čistá hliníková ochranná fólie výrazně podporuje spodní ohřev a dosáhne takto lepších grilovacích výsledků!
- U ostatních částí a pro důkladnější čištění použijte nylonovou houbu na nádobí a mýdlovou vodu, kterými odstraníte volnou nečistotu. Smí být použit i čistič na trouby. **DŮLEŽITÉ:** Po každém důkladném čištění nechejte gril na stupni 6 dostatečně vyschnout (vypálit), protože je většina čističů na trouby silně cítit.

### Údržba

- Síťový kabel musí být pravidelně kontrolován, zda není poškozen. Přístroj nesmí být používán s poškozeným kabelem.
- Vyměňte pravidelně hliníkovou ochrannou fólii na žárovém reflektoru, aby byl zaručen dostatečný spodní ohřev a aby mohl tuk resp. zbytky lépe odtékat.
- Abyste zabránili tvorbě koroze, naolejujte před delším skladováním všechny kovové části.
- Pro prodloužení životnosti vašeho grilu vám doporučujeme ho po jeho kompletním vychladnutí chránit před povětrnostními vlivy vhodným krycím obalem OUTDOORCHEF.
- Pro zabránění hromadění vlhkosti suňte po každém dešti krycí obal.
- Krycí obaly je možné zakoupit u vašeho prodejce grilů.

### Skladování a/nebo nepoužívání

Pokud elektrický kulový gril OUTDOORCHEF nepoužíváte, přepněte hlavní spínač do pozice «OFF». Vytáhněte síťový kabel ze zásuvky a skladujte gril ve vnitřních prostorách.

### Likvidace

Vysloužilé přístroje mohou být pro správnou likvidaci bezpečně odevzdány v jedné z prodejen. Přístroje s nebezpečnou poruchou okamžitě odstraňte a ujistěte se, že již nemohou být použity.

Přístroje nesmí být odstraňovány s běžným domácím odpadem (ochrana životního prostředí).

### Záruka

#### 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

Okamžitě 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).

CZ

### 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 ztlačně 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 plynu 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](http://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)

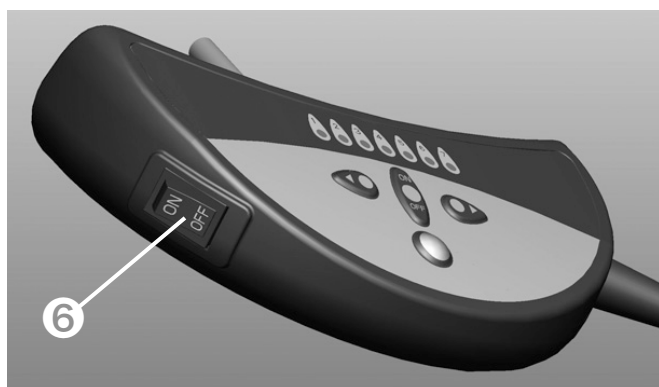
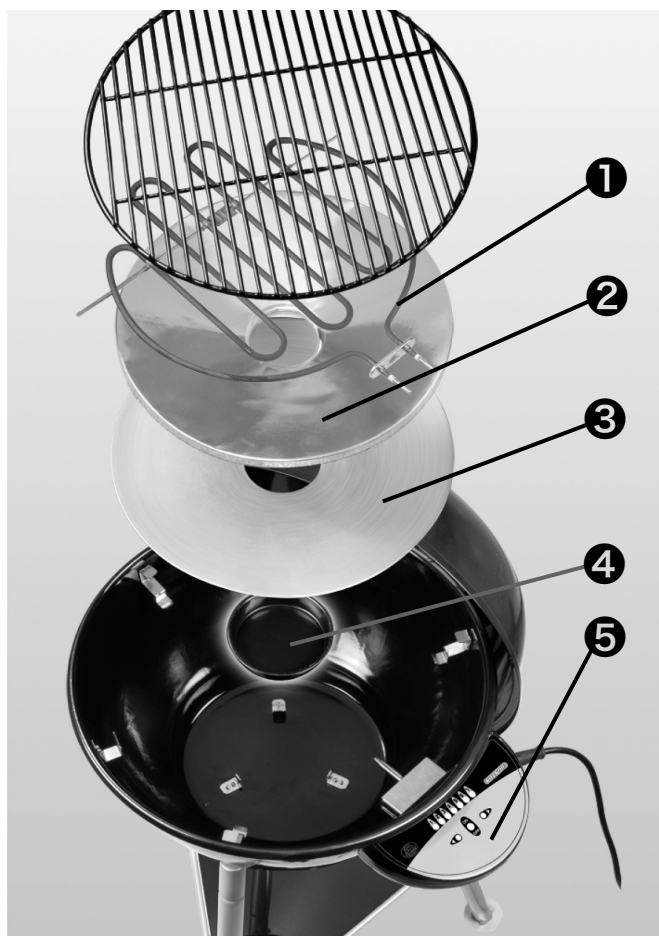
Prosím obraťte se pro objednávku náhradních dílů na příslušného obchodníka. Seznam prodejců najdete na naší webové stránce [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

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

Návod k obsluze elektrického kulového grilu 2013\_č. výrobku 19.140.03



**CITY ELECTRO**



- ❶ Wężownica grzejna
- ❷ Wymienna aluminiowa folia ochronna
- ❸ Reflektor ciepła
- ❹ Tacka na tłuszcz
- ❺ Regulator temperatury
- ❻ Wyłącznik główny

Tutaj wskazówki z ikonami



**UWAGA:** Porażenie prądem elektrycznym  
Dla tego urządzenia obowiązują następujące wartości znamionowe:  
230 V – 50/60Hz  
Moc: 2000 W

Přístroj musí být připojen k uzemněné zásuvce.

Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem.

Urządzenie musi być podłączone za pośrednictwem wyłącznika różnicowoprądowego ze znamionowym prądem roboczym maks. 30mA.

Kabel zasilający musi być regularnie sprawdzany pod kątem oznak uszkodzenia. Urządzenie z uszkodzonym kablem nie może być używane.

### Instrukcja obsługi

**UWAGA:** Najpierw prosimy o zanotowanie numeru seryjnego posiadanego grilla elektrycznego, który znajduje się na odwrocie niniejszej instrukcji. Numer ten, umieszczony poniżej regulatora temperatury oraz na opakowaniu, będzie potrzebny w przypadku dodatkowych pytań, przy zamawianiu części zamiennych oraz w przypadku ew. roszczeń gwarancyjnych. Instrukcja powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, eksploatacji i konserwacji.



Przed użyciem grilla elektrycznego Outdoorchef przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Niestosowanie się do wymienionych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa oraz środków ostrożności oraz ostrzeżeń może prowadzić do ciężkich bądź nawet śmiertelnych obrażeń lub do szkód majątkowych w wyniku pożaru czy eksplozji.

### Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Proszę nie używać do tego grilla węgla drzewnego ani innych paliw palnych. Grill ten nie jest przystosowany do pracy na węgiel drzewny lub inne palne paliwa, które mogłyby spowodować pożar. Ogień może zmienić w sposób niebezpieczny właściwości grilla i uszkodzić go.
- Grill jest przeznaczony do użytkowania wyłącznie na wolnym powietrzu.
- Należy unikać kontaktu grilla z materiałami palnymi, takimi jak papier, przegrody, zastony, chustki, chemikalia itd.
- Urządzenie należy podłączać i eksploatować stosownie do informacji na tabliczce znamionowej.
- Urządzenia należy używać tylko wówczas, gdy kabel zasilający, gniazdko elektryczne i samo urządzenie nie mają uszkodzeń. Proszę sprawdzać przed każdym użyciem.
- Przed włożeniem kabla zasilającego do gniazdka należy zawsze podłączyć element grzejny do regulatora tempera-

pl

- tury. **Znak «UP» na elemencie grzejnym musi być czytelny.**
- **Urządzenie należy podłączać tylko do gniazdka z uziemieniem.**
  - Nie należy używać grilla, gdy gniazdko jest uszkodzone.
  - Należy upewnić się, że podczas użytkowania grilla w tym samym obwodzie elektrycznym nie ma innych urządzeń o wysokim zużyciu mocy.
  - Po każdym użyciu lub w przypadku usterki należy wyciągnąć wtyczkę. UWAGA: Należy chwycić za wtyczkę, a nie ciągnąć za kabel zasilający.
  - UWAGA: Kabel zasilający nie powinien być zaciskany ani ocierany o ostre krawędzie; od czasu do czasu należy sprawdzić jego stan.
  - Kabel zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów.
  - Wtyczki nie należy dotykać mokrymi rękami.
  - Grilla należy używać wyłącznie na stabilnej poziomej powierzchni.
  - Nie należy przemieszczać grilla podczas jego pracy.
  - Podczas użytkowania grill nie powinien być nigdy pozostawiony bez nadzoru.
  - UWAGA: Elementy grilla mogą się mocno nagrzewać, dlatego grill powinien być zabezpieczony przed dostępem małych dzieci i zwierząt domowych.
  - Elementy rozgrzane należy chwycić tylko przy użyciu rękawic ochronnych.
  - Urządzenie pozostaje gorące jeszcze dłuższy czas po wyłączeniu. Proszę uważać, aby się nie poparzyć i nie kłaść przedmiotów na grill, istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
  - Grilla kulistego elektrycznego nie należy używać w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony, przegrody, drewno, siano, suche krzaki itd.
  - Aby grill nie zamoczył się ani nie wpadł do wody, należy używać go w minimalnym odstępnie 3 m od zbiorników wodnych, takich jak baseny czy stawy.
  - Nie należy używać grilla w czasie deszczu, gdyż jest on urządzeniem elektrycznym.
  - W celu uniknięcia zagrożeń, naprawy urządzenia (np. wymiana uszkodzonego elementu grzejnego) mogą być wykonywane tylko przez obsługę klienta oficjalnych partnerów handlowych i serwisowych.
  - Żadne z oryginalnych części dostarczonych przez producenta nie mogą być modyfikowane.
  - W razie potrzeby należy używać tylko przedłużaczy uziemionych do prądu o natężeniu min. 10 A (230 V) (przekrój kabla min. 1,5 mm) i uważać, aby nie powodowały potykania się i nie groziły przewróceniem się urządzenia.
  - Należy używać jak najkrótszego przedłużacza.
  - Nigdy nie należy łączyć 2 lub więcej przedłużaczy.
  - Nie należy kłaść kabla zasilającego w obszarach przejścia.
  - Podczas czyszczenia urządzenie grillujące, elementy grzejne oraz kabel zasilający nie powinny być nigdy zanurzone w wodzie lub płynie: niebezpieczeństwo obrażeń, pożaru i porażenia prądem.
  - W przypadku gdy urządzenie stanie się wilgotne lub mokre, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie dotykać wody.
  - Przed wymontowaniem elementu grzejnego z grilla należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

- Nawet przy krótkich okresach nieużywania należy przełączać regulator temperatury i wyłącznik główny na «OFF».
- Podczas grillowania tacka na tłuszcz musi zawsze znajdować się w grillu.
- Tacka na tłuszcz powinna być regularnie czyszczona.
- Grilla nie należy przechowywać na wolnym powietrzu.
- Po zakończeniu grillowania urządzenie można wyczyścić bądź schować dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Nie używać grilla elektrycznego jako urządzenia grzejnego lub do suszenia mokrych ubrań.
- Nie należy używać grilla w domu lub do tradycyjnego gotowania.
- W przypadku wystąpienia płomienia spiczastego nie należy gasić ognia wodą. Należy wyłączyć grill, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż grill ostygnie.
- Należy zawsze upewnić się, czy w używanym gniazdku elektrycznym jest właściwe napięcie (230V). Poza tym gniazdko musi być odpowiednie dla urządzenia o zużyciu mocy 2200 watów.
- Grill powinien być użytkowany wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne sposoby użytkowania mogą spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub inne obrażenia i uszkodzenia.
- Urządzenie odpowiada normom technicznym i regulacjom dotyczącym bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.
- Nie należy używać grilla, gdy kabel lub wtyczka regulatora temperatury są uszkodzone. Należy poprosić sprzedawcę grillów o zastępczy regulator temperatury. Grill ten wymaga specjalnego regulatora temperatury.

## Zalety grilla kulistego elektrycznego OUTDOORCHEF

- Grill kulisty OUTDOORCHEF to innowacja wśród grillów elektrycznych. Reflektor ciepła zapewnia regularną dystrybucję żaru i w razie potrzeby umożliwia grillowanie w wysokich temperaturach aż do 300° C.
- Skapujący tłuszcz i marynaty parują na aluminiowej folii ochronnej, dzięki czemu potrawy z grilla uzyskują swój charakterystyczny smak.
- Wymienna aluminiowa folia ochronna zabezpiecza reflektor przed skapującą z grilla cieczą.
- Skapująca ciecz z potrawy zbiera się w tacce na tłuszcz.
- Bezstopniowa regulacja żaru umożliwia również dogotowywanie potraw w niskich temperaturach (rostbef, pieczeń, itd.).

## Obsługa

- Nie należy pozwolić na obsługę grilla dzieciom.
- Nie należy nigdy pozostawiać grilla elektrycznego Outdoorchef bez nadzoru w trakcie użytkowania.
- Nie wolno zmieniać oryginalnych części dostarczonych przez producenta.
- Każda zmiana dokonywana na grillu może rodzić niebezpieczeństwo.

- Przed obsługą grilla należy przeprowadzić oględziny kabli, wtyczek i regulatorów elementów grzewczych w celu znalezienia ewentualnych uszkodzeń lub śladów zużycia.
- Przy pierwszym użytkowaniu grilla może pojawić się lekki zapach spalenizny. Pochodzi on ze spalenia pozostałości środków smarujących w elemencie grzewczym. Nie ma to żadnego wpływu na bezpieczeństwo Państwa grilla.
- Aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem należy zlecać instalację nowych obwodów elektrycznych czy gniazdek elektrycznym z uprawnieniami.
- Nieumiejtnie uziemione gniazdka mogą spowodować porażenie prądem.
- Nie zaleca się stosowania przedłużacza. W przypadku gdy użycie przedłużacza jest konieczne, należy użyć jak najkrótszego przedłużacza. Nie należy nigdy łączyć ze sobą dwóch lub więcej przedłużaczy. Podłączenia należy trzymać daleko od ziemi i wilgoci. Nie należy zwieszać kabla z blatu stołu, aby uniknąć potknięcia się o kabel bądź ciągnięcia kabla przez dzieci. Należy używać wyłącznie przedłużaczy do stosowania poza domem.
- Należy czyścić ruszt i komorę grillową po każdym użyciu.
- Grill kulisty elektryczny należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni, aby nie mógł się przewrócić. WAŻNE: Urządzenia nie należy stawiać na przedmiotach wrażliwych na ciepło lub łatwopalnych, pod takimi przedmiotami ani w pobliżu takich przedmiotów.
- Grille elektryczne OUTDOORCHEF nie są przewidziane do montażu w samochodach ani przyczepach kempingowych i/lub na łodziach!
- Podczas użytkowania cała komora grillowa mocno się nagrzewa. Grilla nie należy nigdy pozostawiać bez nadzoru. Należy usunąć wszelkie materiały palne w promieniu 60 cm.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić, czy w tacce na tłuszcz nie nagromadził się tłuszcz. Należy usunąć tłuszcz, aby nie powstał spiczasty płomień.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy NIGDY zanurzać wtyczek, kabli, elementów grzewczych ani regulatorów temperatury w wodzie lub innych płynach
- Cała komora grillowa silnie nagrzewa się podczas użytkowania. Nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru.
- Należy trzymać kabel elektryczny z dala od gorących powierzchni.
- W pobliżu powierzchni grilla nie powinny znajdować się gazy i płyny łatwopalne, takie jak np. benzyna, alkohol itd. ani inne materiały palne.
- Podczas użytkowania grill powinien stać na równym i stabilnym podłożu bez materiałów palnych w pobliżu.
- Przed użyciem należy całkowicie rozłączyć kabel zasilający. Należy unikać kontaktu kabla z komorą grillową i pokrywą grilla.
- Należy czyścić wszystkie części grilla, które mają kontakt z żywnością.
- Nie należy przesuwac grilla elektrycznego Outdoorchef podczas grillowania lub gdy jest on gorący.

## Uruchomienie

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie zasilające jest zgodne z

informacją na tabliczce znamionowej.

- Wtyczkę należy włożyć w gniazdko z uziemieniem (230 V). WAŻNE: Kabel zasilający nie powinien być zaciskany, zwiśać i powodować potykania się.
- Grill elektryczny OUTDOORCHEF nie jest przeznaczony do zastosowania komercyjnego.

## Przed grillowaniem

- Przed pierwszym grillowaniem należy wyczyścić ruszt grillowy.
- Należy uważać, aby kabel zasilający nie był podłączony do obwodu elektrycznego.
- Należy uważać, aby kabel nie zetknął się z gorącym grillem bądź pokrywą grilla.
- Tackę na tłuszcz umieścić w przewidzianym położeniu w kuli.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy na tacce nie osadził się tłuszcz. Proszę usunąć tłuszcz, aby nie powstał płomień spiczasty.
- Nałożyć aluminiową folię ochronną na reflektor i włożyć do grilla.
- Jeśli folia ochronna na reflektorze jest pokryta resztkami tłuszczu, należy ją wymienić.
- Włożyć element grzejny; tabliczka «UP» (u góry), która znajduje się na elemencie grzejnym, musi być widoczna. Należy zwrócić uwagę, aby usztywnienia poprzeczne elementu grzejnego leżały w odpowiednich wgłębieniach, a element grzejny był całkowicie zamocowany na zatrzask.
- Włożyć ruszt grillowy.
- Nałożyć pokrywę.

## Obsługa grilla

- Proszę upewnić się, czy element grzejny jest prawidłowo włożony.
- Włożyć wtyczkę w gniazdko z uziemieniem.
- **Uwaga: Urządzenie musi być podłączone za pośrednictwem wyłącznika różnicowoprądowego ze znamionowym prądem roboczym maks. 30mA.**
- Ustawić wyłącznik główny w położeniu «ON».
- Ustawić regulator temperatury w położeniu «ON». Zielona lampka kontrolna na stopniu 1 zaczyna migać, wskazując tym samym, że element grzejny jest podgrzewany.
- Wybrać żądane temperatury na regulatorze za pomocą klawiszów strzałki > lub < wg potrzeby od stopnia 1-7 i zostawić do podgrzania z zamkniętą pokrywą, aż zielona lampka kontrolna zaświeci się na stałe i tym samym wskaże, że została osiągnięta żądana temperatura. Podgrzewanie trwa ok. 10-15 minut, w zależności od stopnia, wiatru i pogody.
- Na stopniu 7 grill grzeje ciągle. W tym położeniu należy grillować TYLKO Z OTWARTĄ POKRYWĄ.

## Informacje dotyczące regulatora temperatury

- Jeśli lampka kontrolna miga, to grill nagrzewa się.
- Jeśli lampka kontrolna świeci się stale, to grill osiągnął żądaną temperaturę.



- Wiatr i pogoda mogą ewentualnie powodować konieczność dostosowania za pomocą regulatora temperatury w celu utrzymania właściwej temperatury grilla.
- Położenie OFF / ON = Wyłączenie i włączenie grilla
- >= Klawisze wyboru funkcji
- < = Klawisze wyboru funkcji
- Położenie 1 = 70–90° C
- Położenie 2 = 150–170° C
- Położenie 3 = 170–190° C
- Położenie 4 = 230–250° C
- Położenie 5 = 250–280° C
- Położenie 6 = 280–310° C
- Położenie 7 = 310–350° C

**Uwaga: Funkcji «7» należy używać jedynie do zapiekania i tylko BEZ POKRYWY. Przy zamkniętej pokrywie może dochodzić do przegrzewania się.**

#### Grillowanie

- z pokrywą i bez pokrywy
- ruszt grillowy lub płyta żeliwna

W przypadku tłustych potraw grillowych (np. kurczaka) zalecamy używanie aluminiowej tacki grillowej, aby zmniejszyć wytwarzanie dymu.

#### Gotowanie

- z pokrywą
- uniwersalna patelnia

#### Po grillowaniu

- Przełączyć regulator temperatury na «OFF».
- Przełączyć wyłącznik główny na «OFF».
- W przypadku nieużywania zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka. Urządzenie jest odłączone od zasilania dopiero po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka. Przy wyciąganiu należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Ruszt grillowy i tackę na tłuszcz należy czyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia grilla należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

#### Czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia przełączyć regulator temperatury na «OFF».
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i poczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- **UWAGA:** Grilla i elementów grzejnych nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie czyścić pod bieżącą wodą. Należy uniemożliwić wszelki kontakt części elektrycznych z wodą.
- Elementy grzejne wycierać tylko lekko wilgotną szmatką i dosuszać miękką, suchą szmatką. **WAŻNE:** Do czyszczenia grilla kulistego elektrycznego nie używać ostrych lub drażniących środków czyszczących i rozpuszczalników.

- Ruszt czyścić szczotką do grilla ze szczecinią mosiężną (nie stalową). Nie używać ostrych przedmiotów lub agresywnych środków czyszczących.
- Umyć tackę na tłuszcz wodą mydlaną.
- Większość tłuszczu wyparowuje lub skapuje na aluminiową folię ochronną i w ten sposób jest odprowadzana do tacki na tłuszcz. Z tego względu należy regularnie wymieniać aluminiową folię ochronną na reflektorze ciepła, jednak najpóźniej wówczas, gdy jest pokryta resztkami tłuszczu. **WAŻNE:** Czysta aluminiowa folia ochronna wpływa bardzo korzystnie na podgrzewanie, a tym samym umożliwia uzyskiwanie lepszych rezultatów podczas grillowania!
- Do pozostałych części oraz do dokładniejszego czyszczenia należy używać gąbki do zmywania z nylonu oraz wody mydlanej, aby usunąć wszystkie luźne pozostałości. Można używać również środka do czyszczenia piekarnika. **WAŻNE:** Po każdym dokładnym czyszczeniu należy dobrze wysuszyć (wypalić) grill na stopniu 6, ponieważ większość środków do czyszczenia piekarników ma silny zapach.

#### Konserwacja

- Kabel zasilający musi być regularnie sprawdzany pod kątem oznak uszkodzenia. Urządzenie z uszkodzonym kablem nie może być używane.
- Aluminiową folię ochronną na reflektorze ciepła należy regularnie wymieniać w celu zapewnienia wystarczającego podgrzewania oraz lepszego odpływu tłuszczu bądź pozostałości.
- W celu uniknięcia uszkodzeń korozyjnych przed dłuższym przechowywaniem należy naoliwić wszystkie elementy metalowe.
- 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.

#### Przechowywanie i/lub nieużywanie

W przypadku nieużywania kulistego grilla elektrycznego OUTDOORCHEF należy przełączyć wyłącznik główny na «OFF», wyciągnąć kabel zasilający z gniazdka i przechowywać go w domu.

#### Usuwanie odpadów

Wystużone urządzenia mogą być bezpłatnie oddawane do punktu sprzedaży w celu prawidłowego unieszkodliwienia. Urządzenia z niebezpieczną usterką natychmiast usunąć i zapewnić, aby nie mogły już być używane. Urządzeń nie wyrzucać z odpadami domowymi (ochrona środowiska).



## Gwarancja

### 1. Gwarancja

Wraz z zakupem niniejszego produktu marki OUTDOOR-CHEF 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 produktu, 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 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 produktu 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

pl

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).

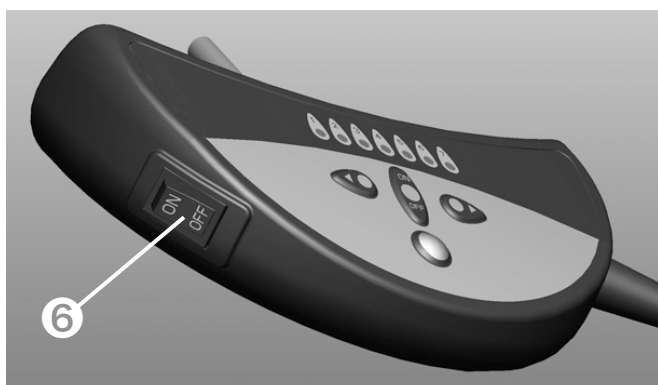
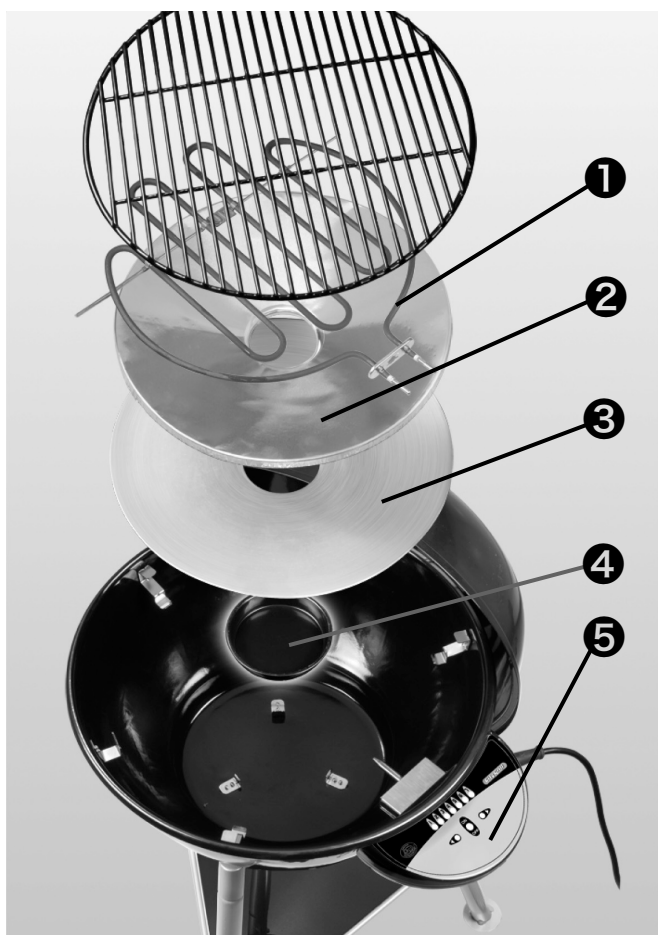
\*\* Numer seryjny i numer artykułu odnajdziecie Państwo na nalepce na Państwa grillu (patrz: Instrukcja obsługi produktu)

W celu zamówienia części zamiennych proszę zwrócić się do lokalnego sprzedawcy. Listę punktów sprzedaży można znaleźć na naszej stronie internetowej [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

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

Instrukcja obsługi grilla kulistego elektrycznego 2013\_nr art. 19.140.03

ro CITY ELECTRO



- ❶ Serpentină de încălzire
- ❷ Folie de protecție din aluminiu, detașabilă
- ❸ Reflector de căldură
- ❹ Tavă de colectare grăsime
- ❺ Regulator de temperatură
- ❻ Întreprător principal

Aici găsiți instrucțiuni cu pictograme referitoare la



**ATENȚIE:** Electrocutare  
Pentru acest aparat sunt valabile următoarele valori nominale:  
230 volți – 50/60Hz  
Date de putere: 2000 W

Aparatul trebuie conectat la o priză împământată.

Aparatul trebuie conectat cu un întrerupător diferențial cu decuplare automată la curent rezidual, cu o intensitate nominală a curentului rezidual (întrerupător diferențial) de maxim 30mA.

Cablul de rețea trebuie verificat periodic cu privire la urmele de deteriorări. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul defect.

## Manual de utilizare

**IMPORTANT:** Începeți prin a nota numărul de fabricație a grătarului dumneavoastră electric cu recipient sferic pe verso, pe acest manual de utilizare. Numărul se găsește sub regulatorul de temperatură și pe ambalaj. Numărul de fabricație este important pentru desfășurarea fără probleme a consultărilor, comenzilor de piese de schimb și a eventualelor pretenții de garanție. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante cu privire la siguranță, funcționare și întreținere.



Înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră electric Outdoorchef, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare. Nerespectarea instrucțiunilor de atenționare asupra pericolelor, a avertizărilor și a măsurilor de precauție prezentate în acest manual de utilizare conduce la incendii sau la explozii care se pot solda cu accidente grave sau mortale sau cu pagube materiale.

## Instrucțiuni de siguranță

- Nu utilizați pentru acest grătar nici cărbune vegetal, nici alți carburanți inflamabili. Prezentul grătar nu a fost conceput pentru utilizarea cărbunelui vegetal sau a altor carburanți inflamabili, în caz contrar utilizarea acestor materiale poate cauza incendii. Din cauza focului structura grătarului poate deveni instabilă sau grătarul se poate deteriora.
- Grătarul electric este destinat exclusiv pentru utilizarea în aer liber.
- Preveniți contactul cu materiale inflamabile precum hârtia, pereți despărțitori, perdele, lavete, chimicale etc.
- Conectați și utilizați aparatul exclusiv conform instrucțiunilor de pe plăcuța de construcție.
- Utilizați aparatul numai dacă cablul de rețea, priza și aparatul nu prezintă deteriorări. Verificați aparatul înainte de fiecare utilizare.

(ro)

- Conectați întotdeauna elementul de încălzire la regulatorul de temperatură înainte de a conecta cablul de rețea la priză. **Semnul «UP» de pe elementul de încălzire trebuie să fie lizibil.**
- Conectați aparatul numai la o priză împământată.
- Nu puneți aparatul în funcțiune, dacă priza este deteriorată.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării grătarului nu sunt conectate la același circuit electric și alte aparate cu consum mare de putere.
- După fiecare utilizare sau după un caz de defecțiune decuplați fișa. **ATENȚIE:** Trageți de fișă, nu de cablul de rețea.
- **ATENȚIE:** Nu prindeți cablul de rețea și nu-l frecați de muchii ascuțite, verificați-l periodic.
- Țineți cablul de rețea departe de piesele fierbinți.
- Nu atingeți fișa de rețea cu mâinile umede.
- Utilizați grătarul exclusiv pe suprafețe orizontale și stabile.
- Nu deplasați grătarul în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- **ATENȚIE:** Unele părți ale grătarului se pot înfierbânta. De aceea păstrați grătarul la distanță de copiii mici și de animalele de casă.
- Purtați mănuși de protecție când atingeți piese fierbinți.
- După oprire aparatul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu depuneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- Nu utilizați grătarul electric cu recipient sferic în apropierea unor obiecte ușor inflamabile, de exemplu perdele, pereți despărțitori, lemn, fân, arbuști uscați etc.
- Pentru ca grătarul să nu fie stropit cu apă și să nu cadă în apă, păstrați o distanță minimă de 3 m de la marginea unor bazine cu apă, cum ar fi de exemplu piscine sau iazuri.
- Nu utilizați grătarul pe timp de ploaie, deoarece acest grătar este un aparat electric.
- Pentru a preveni pericolele, efectuarea reparațiilor la aparat (de exemplu înlocuirea unui element de încălzire defect) este permisă exclusiv serviciului pentru clienți oferit de partenerii comerciali sau de service oficiali.
- Este interzisă modificarea oricăror piese originale livrate de către producător.
- Dacă este nevoie, utilizați exclusiv cabluri prelungitoare cu pământare pentru un amperaj de minim 10 A (230 V) (secțiunea cablului de minim 1.5 mm) și fiți atent ca nimeni să nu se poată împiedica în cablu și să nu răstoarne aparatul.
- Utilizați un cablu prelungitor cât se poate de scurt.
- Niciodată nu conectați între ele două sau mai multe cabluri prelungitoare.
- Nu amplasați cablul de rețea peste porțiuni ale drumului de acces.
- Pentru curățare nu introduceți niciodată în apă sau în lichide grătarul, elementele de încălzire sau cablul de rețea. Pericol de accidentare, de incendiu și de electrocutare.
- Dacă aparatul s-a umezit sau s-a udat, trageți imediat cablul de rețea. Nu introduceți mâna în apă.
- Înainte de a demonta elementul de încălzire din grătar, extrageți fișa de rețea.
- Comutați regulatorul de temperatură și întrerupătorul

principal pe «OFF», dacă nu utilizați grătarul, chiar și pentru perioade scurte de timp.

- În timpul utilizării grătarului trebuie să fie introdusă întotdeauna tava de colectare a grăsimii.
- Curățați în mod regulat tava de colectare a grăsimii.
- Nu depozitați grătarul în aer liber.
- După utilizare, lăsați grătarul să se răcească complet, înainte de a-l curăța și a-l depozita.
- Nu utilizați grătarul ca aparat de încălzire sau pentru uscare a unor obiecte de îmbrăcăminte ude.
- Niciodată nu utilizați grătarul în casă sau pentru gătitul obișnuit.
- Dacă apare un jet de flacără, nu stingeți focul cu apă. Deconecțați grătarul. Extrageți cablul de rețea și așteptați până se răcește grătarul.
- Asigurați-vă că la priza utilizată există tensiunea corespunzătoare (230V). În afară de aceasta priza trebuie să fie adecvată pentru o instalație cu un consum de putere de 2200 W.
- Utilizați grătarul exclusiv conform descrierii din manualul de utilizare. Toate celelalte moduri de utilizare - nedescrise în prezentul manual de utilizare – pot cauza incendii, electrocutări sau alte accidente și daune materiale.
- Acest aparat corespunde standardului tehnic și prevederilor de siguranță pentru aparate electrice.
- Nu utilizați grătarul, dacă este defect regulatorul de temperatură, cablul sau fișa. Pentru procurarea unui regulator de temperatură de schimb adresați-vă comerciantului dumneavoastră. Regulatorul de temperatură este conceput special pentru acest grătar.

### **Avantajele grătarului electric cu recipient sferic OUTDOORCHEF**

- Grătarul dumneavoastră electric cu recipient sferic OUTDOORCHEF este o inovație în domeniul grătarelor electrice. Reflectorul de căldură asigură o distribuție uniformă a căldurii și permite în caz de nevoie frigerea la temperaturi înalte de până la 300° C.
- Grăsimea și marinata care se scurg, se evaporă pe folia de protecție din aluminiu și dau mâncărurilor preparate pe grătar gustul tipic de grătar.
- Folia de protecție detașabilă din aluminiu protejează reflectorul de lichidul scurs.
- Lichidul scurs din mâncarea preparată se strânge în tava de colectare a grăsimii.
- Reglarea continuă a temperaturii permite și prepararea unor mâncăruri la temperaturi joase (roast beef, fripturi etc.).

### **Funcționarea**

- Aparatul nu este conceput pentru a fi utilizat de copii.
- Nu lăsați niciodată grătarul electric Outdoorchef nesupravegheat în timpul funcționării.
- Este interzisă modificarea oricăror piese originale livrate de către producător.

- Orice modificare efectuată la grătar poate conduce la accidente.
- Înainte de utilizare efectuați un control vizual al cablului, al fișei și al regulatorului elementului de încălzire cu privire la deteriorări și la uzură.
- La prima utilizare a grătarului se poate produce un ușor miros de material ars. Ard anumiți lubrifianți rămași în elementul de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța grătarului dumneavoastră.
- Pentru a evita un incendiu sau o electrocutare, circuitele electrice sau prizele noi trebuie întotdeauna montate de un electrician autorizat.
- Prizele împământate în mod necorespunzător pot electrocuta.
- Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor. Dacă utilizarea cablului prelungitor este inevitabilă, utilizați un cablu prelungitor cât se poate de scurt. Niciodată nu conectați între ele două sau mai multe cabluri prelungitoare. Nu așezați conexiunile dintre cabluri pe sol și mențineți-le uscate. Nu lăsați cablul să atârne peste colțurile mesei, ca să nu se împiedice cineva de el și nici copiii să nu poată trage de cablu. Utilizați exclusiv cabluri prelungitoare autorizate pentru folosirea în aer liber.
- Curățați grilajul grătarului și spațiul de gătit după fiecare utilizare.
- Depuneți grătarul dumneavoastră electric cu recipient sferic pe o suprafață plană, stabilă, astfel încât să nu se poată răsturna. **IMPORTANT:** Nu amplasați aparatul pe, sub sau în apropierea unor obiecte termosensibile sau inflamabile.
- Grătarele electrice OUTDOORCHEF nu sunt prevăzute pentru a fi montate pe autovehicule de agrement, pe rulote sau pe bărci!
- În cursul utilizării întregul spațiu de gătit se încălzește foarte puternic. Nu lăsați niciodată grătarul nesupraveheat. Îndepărtați materialele inflamabile pe un perimetru de 60 cm.
- Verificați înainte de fiecare utilizare, dacă s-a depus grăsime pe tava de colectare a grăsimii. Îndepărtați grăsimea, ca să nu se poată produce jeturi de flacără.
- Pentru a preveni electrocutarea, este INTERZIS să introduceți fișa, cablul, elementul de încălzire și regulatorul de temperatură în apă sau în alte lichide.
- În cursul utilizării întregul spațiu de gătit se încălzește foarte puternic. Nu lăsați niciodată grătarul nesupraveheat.
- Nu lăsați cablurile electrice să atingă vreo suprafață fierbinte.
- Mențineți suprafața grătarului fără acumulări de gaze și lichide inflamabile, cum ar fi benzina, alcoolul etc. și de alte materiale inflamabile.
- În cursul utilizării grătarul trebuie să stea pe o suprafață plană și stabilă și este interzis ca în apropierea grătarului să se afle materiale inflamabile.
- Înainte de utilizare desfășurați cablul de rețea în întregime. Evitați contactul cablului cu spațiul de gătit sau cu capacul grătarului.
- Curățați toate piesele care vin în contact cu alimentele.
- Nu mișcați grătarul electric Outdoorchef în timpul funcționării sau când este fierbinte.

## Punerea în funcțiune

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua de energie electrică, verificați, dacă tensiunea de rețea corespunde indicației de pe placa de fabricație.
- Introduceți fișa de rețea într-o priză împământată (230 V). **IMPORTANT:** Nu prindeți cablul de rețea. Nu lăsați cablul de rețea să atârne și fiți atent ca nimeni să nu se poată împiedica în acesta.
- Acest grătar electric OUTDOORCHEF nu este potrivit pentru utilizarea industrială.

## Înainte de utilizare

- Înainte de prima utilizare curățați grilajul grătarului.
- Atenție, cablul de rețea nu trebuie să fie conectat la rețea.
- Atenție, cablul nu trebuie să atingă grătarul fierbinte, respectiv capacul grătarului.
- Plasați tava de colectare grăsime în poziția prevăzută în recipientul sferic.
- Verificați înainte de fiecare utilizare, dacă s-a depus grăsime pe tava de colectare grăsime. Îndepărtați grăsimea, ca să nu se poată produce jeturi de flacără.
- Aplicați folia de protecție din aluminiu pe reflector și introduceți-l în grătar.
- Înlocuiți folia de protecție de pe reflector, dacă este acoperită de reziduuri de grăsime.
- Introduceți elementul de încălzire, plăcuța «UP» (sus) de pe elementul de încălzire trebuie să fie lizibil. Atenție, rigidizările transversale ale elementului de încălzire trebuie să se așeze în degajările potrivite și elementul de încălzire trebuie să se blocheze complet.
- Introduceți grilajul grătarului.
- Aplicați capacul.

## Deservirea grătarului

- Asigurați-vă, că elementul de încălzire este introdus corect.
- Introduceți fișa de rețea într-o priză împământată.
- **Atenție: Aparatul trebuie conectat cu un întrerupător de protecție contra curenților vagabonzi (întrerupător diferențial) cu o intensitate nominală a curentului vagabond de maxim 30mA.**
- Comutați întrerupătorul principal pe «ON».
- Comutați regulatorul de temperatură pe «ON». Lampa de control verde pentru treapta 1 începe să lumineze intermitent și indică faptul că s-a încălzit elementul de încălzire.
- Alegeți după necesități temperaturile dorite cu tastele săgeată > sau < de pe regulatorul de temperatură - reglând treptele 1-7 - și lăsați aparatul să se încălzească cu capacul închis, până când lampa verde de control luminează continuu și indică astfel, că s-a atins temperatura dorită. Încălzirea durează – în funcție de treaptă, de vânt și de vreme - aproximativ 10-15 minute.
- La treapta 7 grătarul se încălzește continuu. În această poziție trebuie să preparați mâncărurile EXCLUSIV CU CAPACUL DESCHIS.

ro

## Indicații cu privire la regulatorul de temperatură

- Dacă lampa de control luminează intermitent, grătarul se încălzește.
- Dacă lampa de control luminează continuu, s-a atins temperatura dorită.
- În funcție de vânt și de vreme poate fi necesară o adaptare a temperaturii cu regulatorul de temperatură, pentru a obține temperatura potrivită pentru prepararea mâncărilor.
  - Poziția OFF / ON = pornirea și oprirea grătarului
  - > = taste de selectare a funcțiilor
  - < = taste de selectare a funcțiilor
  - Poziția 1 = 70–90° C
  - Poziția 2 = 150–170° C
  - Poziția 3 = 170–190° C
  - Poziția 4 = 230–250° C
  - Poziția 5 = 250–280° C
  - Poziția 6 = 280–310° C
  - Poziția 7 = 310–350° C

**Atenție: Funcția «7» este destinată numai pentru frigere intensivă și trebuie utilizată exclusiv FĂRĂ CAPAC. Dacă capacul este închis, aparatul se poate supraîncălzi.**

### Frigere

- cu și fără capac
- cu grilajul grătarului sau cu placa turnată

Dacă mâncarea preparată este grasă (de exemplu pui), utilizați o tavă de frigere din aluminiu pentru a preveni producerea de fum.

### Fierbere

- cu capac
- tigaie universală

## După frigere

- Comutați regulatorul de temperatură pe «OFF».
- Comutați întrerupătorul principal pe «OFF».
- Când nu utilizați aparatul, extrageți întotdeauna fișa de rețea. Aparatul se deconectează de la rețea numai dacă se extrage fișa de rețea. La deconectare trageți întotdeauna de fișă, nu de cablu.
- Curățați grilajul grătarului și tava de colectare grăsime după fiecare utilizare. Înainte de curățare lăsați grătarul să se răcească complet.

## Curățarea

- Înainte de a începe curățarea, comutați regulatorul de temperatură pe «OFF».
- Extrageți fișa de rețea din priză și lăsați grătarul să se răcească complet.

- **ATENȚIE:** Niciodată nu introduceți în apă și niciodată nu curățați sub jet de apă grătarul și elementele de încălzire cu cablul de rețea. Preveniți orice contact al componentelor electrice cu apă.
- Ștergeți elementele de încălzire numai cu o lavetă ușor umezită și ștergeți-le ulterior cu o lavetă uscată moale. **IMPORTANT:** Nu utilizați detergenți și solvenți agresivi sau abrazivi pentru curățarea grătarului electric cu recipient sferic.
- Curățați grilajul cu o perie pentru grătar cu fire din alamă (nu din oțel). Nu utilizați obiecte ascuțite sau detergenți agresivi.
- Spălați tava de colectare grăsime cu apă cu săpun.
- Majoritatea grăsimii se evaporă sau picură pe folia de protecție din aluminiu și este condusă astfel în tava de colectare grăsime. De aceea înlocuiți periodic folia de protecție din aluminiu de pe reflectorul de căldură, dar cel târziu când aceasta este acoperită cu reziduuri de grăsime. **IMPORTANT:** Dacă folia de protecție din aluminiu este curată, căldura emanată de jos este valorificată mult mai bine, ceea ce crește calitatea frigerii!
- Pentru celelalte componente și pentru o curățare mai temeinică utilizați pentru îndepărtarea tuturor reziduurilor un burete din nylon pentru veselă și apă cu săpun. Puteți utiliza și o soluție de curățat cuptoare. **IMPORTANT:** După fiecare curățare temeinică lăsați grătarul să se usuce complet la treapta 6 (uscarea prin ardere), fiindcă majoritatea soluțiilor de curățat cuptoare au miros puternic.

## Întreținerea

- Cablul de rețea trebuie verificat periodic cu privire la indiciile unei deteriorări. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul defect.
- Înlocuiți periodic folia de protecție din aluminiu, pentru a asigura suficientă căldură emanată de jos și pentru a asigura o scurgere mai bună a grăsimii, respectiv a reziduurilor.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare mai îndelungată, ungeți cu ulei toate piesele din metal.
- 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.

## Depozitare și/sau neutilizare

Dacă nu utilizați grătarul dumneavoastră electric cu recipient sferic, comutați întrerupătorul principal pe «OFF». Extrageți fișa de rețea din priză și depozitați grătarul în casă.

## Îndepărtarea ecologică

Puteți preda gratuit aparatele uzate la un punct de comercializare, pentru ca acestea să fie eliminate în mod profesionist. Eliminați neîntârziat aparatele la care ați constatat o defecțiune periculoasă și asigurați-vă, că acestea nu vor mai putea fi utilizate.

Nu eliminați aparatele împreună cu deșeurile menajere (protecție a mediului înconjurător).

## 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 defecțiunilor 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 defecțiunile și funcționalitatea. Dacă produsul achiziționat prezintă vreo defecțiune, vă rugăm să respectați următoarea procedură (garanție Bring-in):

- Adresați-vă comerciantului\* dvs. în termen de 30 de zile de la descoperirea defecțiunii, 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 defecțiunii 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 defecțiune, 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, deteriorările cauzate de montarea sau curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grătarului, neefectuarea testului de etanșitate etc.).
- Neregularitățile, diferențele cromatice ale emailului, precum și defecțiunile 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](http://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)

Pentru a comanda piese de schimb, adresați-vă comerciantului competent. O listă a comercianților se găsește pe pagina noastră Web [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

Produsele de la OUTDOORCHEF sunt perfecționate în permanență. De aceea pot fi executate modificări fără a le anunța prealabil.

Manual de utilizare grătar electric cu recipient sferic  
2013\_Nr.Art. 19.140.03











### **Distribution:**

---

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
CH-8052 Zürich  
E-Mail: [info@outdoorchef.com](mailto:info@outdoorchef.com)  
Internet: [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

**Serial number**

