



# CHARCOAL MANUAL

CITY CHARCOAL 420 C  
EASY CHARCOAL 480 C | ROVER 480 C | EASY CHARCOAL 570 C | ROVER 570 C  
CLASSIC 570 C

DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	4
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren <b>OUTDOORCHEF</b> Holzkohle-Kugelgrill in Betrieb nehmen.	
EN	USER GUIDE	11
	Please read these instructions carefully before using your <b>OUTDOORCHEF</b> Charcoal Kettle Barbecue.	
FR	MODE D'EMPLOI	18
	Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à charbon de bois <b>OUTDOORCHEF</b> , lisez les informations suivantes attentivement.	
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	25
	Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw <b>OUTDOORCHEF</b> kogelbarbecue op houtskool in gebruik neemt.	
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	32
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a carbonella <b>OUTDOORCHEF</b> .	
ES	GUÍA DEL USUARIO	39
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón <b>OUTDOORCHEF</b> .	
PT	MANUAL DO UTILIZADOR	46
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador esférico a carvão <b>OUTDOORCHEF</b> .	
DA	BRUGSANVISNING	53
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din <b>OUTDOORCHEF</b> kuglegrillen til trækul.	
FI	KÄYTTÖOHJE	60
	Lue käyttöohje huolellisesti ennen <b>OUTDOORCHEF</b> -hiilipallogrillin käyttöönottoa.	
NO	BRUKSANVISNING	67
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk kullgrillen fra <b>OUTDOORCHEF</b> .	



## BRUKSANVISNING

74

Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den **OUTDOORCHEF** här grillen – annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.



## NÁVOD K OBSLUZE

81

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



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

88

Przed uruchomieniem grilla kulistego **OUTDOORCHEF** na węgiel drzewny prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.



## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

95

Înainte de a pune în funcțiune grătarul dumneavoastră cu recipient sferic **OUTDOORCHEF**, încălzit cu cărbune vegetal, citiți cu atenție acest manual de utilizare.

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

**WICHTIG:**

Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Holzkohle- Kugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf dem Fahrgestell Ihres Grills und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen.



Die Artikelnummer und Bezeichnung ihres Gas-Kugelgrill finden Sie auf der **Welcome Card**, welche der Dokumentenmappe beigelegt ist.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

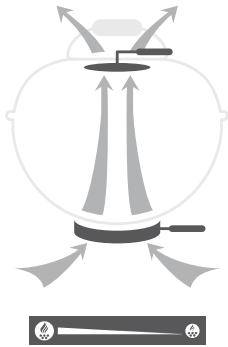
Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme Ihres Grills alle in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise genau durch.

- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle nach.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1.5 m zu brennbaren Materialien.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze schieben!
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.



## MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN

- Stellen Sie den **OUTDOORCHEF** Holzkohle-Kugelgrill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale richtig eingelegt ist und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind. Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich.

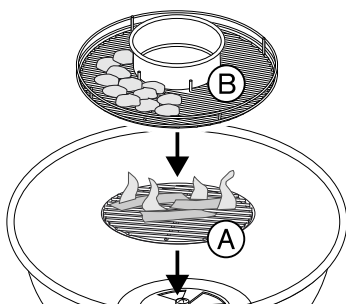


- Die Hitze kann durch das Öffnen und Schliessen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden: Öffnen erhöht die Temperatur und Schliessen verringert sie.
- **OUTDOORCHEF** empfiehlt: Verwenden Sie handelsübliche Anzündwürfel und Papier für das Einheizen ihres Grills anstelle von Anzündflüssigkeit.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt **OUTDOORCHEF** den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts anstelle von gewöhnlicher Holzkohle. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.
- Verwenden Sie für Ihren **OUTDOORCHEF** Holzkohle-Kugelgrill folgende Startfüllmengen:



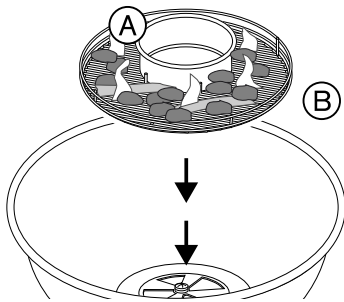
	420	250 Gramm
	480	500 Gramm
	570	850 Gramm

## EINHEIZEN FÜR HOLZKOHLE-GRILLS MIT ANZÜNDROST



1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern das gesamte Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale, Kohlenrost) des Grills, damit genügend Luft vorhanden und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Setzen Sie den kleinen Anzündrost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und entfachen diese (A). Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle.
3. Legen Sie nun den Kohlenrost ein und bedecken Sie ihn vorzugsweise mit Briketts (siehe dazu Startfüllmenge aus Kapitel **MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN**) (B). Achten Sie darauf, dass keine Briketts an der Kugel anliegen.
4. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmässig glüht und von einer weissen Schicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

# EINHEIZEN FÜR HOLZKOHLE-GRILLS OHNE ANZÜNDROST



1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern folgende Teile des Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale) des Grills, damit genügend Luft vorhanden und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Belegen Sie den Kohlenrost mit handelsüblichen Anzündwürfeln und entfachen diese (A). Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle.
3. Bedecken Sie die Anzündwürfel vorzugsweise mit Briketts (siehe dazu Startfüllmenge aus Kapitel **MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN**) (B). Achten Sie darauf, dass keine Briketts an der Kugel anliegen.
4. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmässig glüht und von einer weissen Schicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

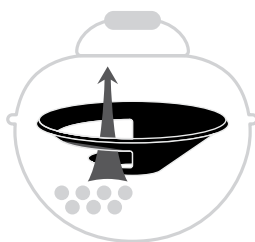
## ZWEI GRILLS IN EINEM: DANK DEM EINZIGARTIGEN EASY SLIDE TRICHTER-SYSTEM



Der Trick mit der Kohle: Sie wird nur auf einer Seite eingefüllt. So kann man im selben Grill mit verschiedenen Temperaturzonen arbeiten.

Dank dem EASY SLIDE Trichter-System verschiebt man das Grillgut mit einer einzigen Handbewegung von der direkten zur indirekten Hitze. Über eine Ventilöffnung im Deckel und an der Unterseite der Kugel kann die Hitze optimal reguliert werden. Der aufklappbare Grillrost ermöglicht auch während des Grillens ein bequemes Nachfüllen der Kohle.

### DIREKTE HITZE



Direktes Grillen und Kochen



EASY SLIDE Trichter so in Position bringen, dass die Öffnung über der Kohle liegt. Grillgut direkt über der Öffnung verteilen.

### INDIREKTE HITZE



Beim indirekten Grillen, Kochen und Backen



Öffnung des EASY SLIDE Trichters von der Kohle wegdrehen und Deckel schliessen. Die gesamte Grillfläche kann nun für indirektes Grillen genutzt werden

# GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLE-KUGELGRILL

1. Verteilen Sie die Kohle nun so, dass nur eine Hälfte des Rostes belegt ist und die Saftschale in der Mitte eingesetzt werden kann. Die zweite Hälfte des Rostes soll frei bleiben, damit Sie während des Grillens:



- a. eine optimale Luftzufuhr und somit eine maximale Hitzeentwicklung erreichen und
  - b. einfach und schnell durch Drehen des Rostes zwischen indirekter und direkter Hitze wählen können  
(siehe dazu **ZWEI GRILLS IN EINEM: DANK DEM EINZIGARTIGEN EASY SLIDE TRICHTER-SYSTEM**)
2. Setzen Sie nun die Saftschale in die Mitte des Kohlenrostes und füllen Sie sie mit der gewünschten Flüssigkeit.
  3. Legen Sie erst dann den Trichter und den Grillrost ein. Achten Sie darauf, dass der aufklappbare Teil des Rostes über der Trichteröffnung steht, damit die beiden Nocken unter dem Grillrost problemlos in die dafür vorgesehenen Löcher im Trichter eingefügt werden können.
  4. Drehen Sie die Trichteröffnung so, dass sie über der brennenden Kohle steht. Dadurch erreichen Sie eine optimale Luftzirkulation. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
  5. Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Grill, bevor Sie weitere Kohle nachgeben. Eine vorsichtige Dosierung ist notwendig, damit der Temperaturanstieg unter Kontrolle gehalten werden kann. Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollten nicht höhere Temperaturen als 300° C (626° F) erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
  6. Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens. Drehen Sie den Grillrost so, dass der aufgeklappte Teil über der Trichteröffnung steht. Füllen Sie die Briketts nach und warten Sie ca. 5–10 Minuten bei geöffnetem Deckel, bis diese vollständig glühen.



# TIPPS UND TRICKS

## Mit indirekter Hitze

- Grössere Bratenstücke oder ganze Hähnchen: Dank des EASY SLIDE Trichters müssen grössere Fleischstücke während des Grillens nicht mehr gewendet werden. Die Hitze der glühenden Kohle steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel.
- Legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost über den geschlossenen Teil des EASY SLIDE Trichters und schliessen Sie den Deckel. Lassen Sie immer etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken.
- Durch das Schliessen des Deckels wird das Grillgut von allen Seiten gleichmässig gebräunt und der Saft bleibt im Braten.
- Um bei grösseren Stücken nichts dem Zufall zu überlassen, empfehlen wir den **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-** das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse.

## Mit direkter Hitze

- Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste: Das Grillgut wird auf den vorgeheizten Grillrost über dem offenen EASY SLIDE positioniert und bei geöffnetem Deckel kurz angebraten. Drehen Sie den EASY SLIDE so, dass danach das Grillgut nicht mehr über der glühenden Kohle zu liegen kommt und braten Sie mit geschlossenem Deckel fertig.
- Damit Sie ein optimales Ergebnis für Kurzgebratenes erzielen, empfehlen wir den **2 TEILIGEN GUSSEISENROST** von **OUTDOORCHEF**.
- Legen Sie den heissen Grilldeckel nicht auf den Rasen. Benutzen Sie bei Modellen ohne Deckelscharnier bzw. Deckelhalter den Haken, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, um diesen am Rand der unteren Grillhälfte einzuhängen.
- Achten Sie darauf, dass sich immer Flüssigkeit in der Fettauffangschale befindet.
- **TIPP:** Um das Fleisch vor dem Austrocknen zu schützen, kann Wasser in die Saftschale gegeben werden, das während des Grillens verdampft. Anstelle von Wasser können auch Fruchtsäfte und aromatische Hölzer wie Rebenholz oder Apfelholz etc. verwendet werden, die einen köstlichen Geschmack erzeugen.
- Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale einfach ersichtlich. **ACHTUNG:** Der Lüftungsschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben (siehe auch **GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLE-KUGELGRILL**)
- **OUTDOORCHEF** empfiehlt, den Deckel während des Grillens zu schliessen. Durch die Luftzirkulation im Innern des Grills verkürzt sich die Grillzeit bis zu einem Drittel.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe. Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts anstelle einer Gabel eine gute und genügend lange Fleischzange, damit das Fleisch nicht angestochen werden muss und saftig bleibt.
- Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr **OUTDOORCHEF** noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.
- Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# REINIGUNG UND UNTERHALT

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

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

# ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

# GARANTIEBESTIMMUNGEN

## 1. Garantie

Mit dem Kauf dieses OUTDOORCHEF Produktes bei einem autorisierten Händler haben Sie nebst der 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 beginnt 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 durch eine Preisminderung, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird. 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 unsachgemässe Reinigung der emaillierten Oberfläche des Trichters oder Grillrost, Nichtdurchführens des Dichtheitstests, usw.).
- Unebenheiten, Farbunterschiede der Emaillierung sowie kleinere Fehlstellen (wie beispielsweise produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an Aufhängungen).
- Verfärbungen und Beschädigungen des Produktes (z.B. der Farboberfläche) durch Witterungseinflüsse (inkl. Hagel), unsachgemässe (nicht wettergeschützter) Lagerung des Produktes oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien.
- Die Bildung von Rost und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien.
- Fehler, die den bestimmungsmässigen Gebrauch oder den Nutzen des Produktes nicht erkennbar einschränken.
- Allgemein für Verschleisssteile wie Grillrost, Trichter, Brenner, Thermometer, Zündung und Batterie, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler, 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.).

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

\*\* Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu **DER HOLZKOHLE-KUGELGRILL**)

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 OUTDOOR**CHEF** Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen der Produkte können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Die registrierte Marke OUTDOOR**CHEF** wird durch die folgende Unternehmung repräsentiert:

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

## HINWEIS ZUR TEMPERATURANZEIGE

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

## WEBPAGE

Weitere Informationen, Tipps und Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu OUTDOOR**CHEF** Produkte finden Sie unter [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Bedienungsanleitung HOLZKOHLE  
2014\_Art-Nr. 19.100.20

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

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



The article number and name of your gas kettle barbecue are printed on the **welcome card** included in the document folder.

The serial number and article number are important to allow straightforward handling of inquiries, spare part orders and any warranty claims. Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

Keep the user guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. **CAUTION:** The charcoal kettle barbecue from **OUTDOORCHEF** is not allowed to be used as a fireplace.

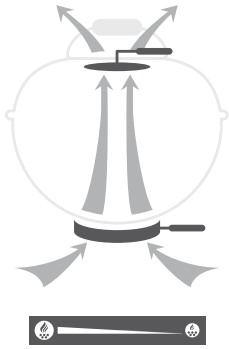
## SAFETY NOTES

Failure to comply with these safety notes and precautionary measures can lead to serious injuries. Therefore, read all of the notes contained in these instructions carefully before using your barbecue.

- Do not use in enclosed rooms!
- Never leave the barbecue unsupervised while it is in use.
- Before using the barbecue, make sure you select a location that affords the greatest possible protection against the wind.
- Only use commercially available barbecue lighters, and comply with the instructions on the packaging.
- **CAUTION!** Do not use either spirits or petrol for lighting or relighting! Only use firelighters in accordance with EN 1860-3!
- Never spray firefighting fluid onto hot or warm charcoal, and do not put charcoal soaked in such fluid onto hot or warm charcoal either.
- Keep a safety clearance of 1.5 m from flammable materials.
- **CAUTION!** Keep children and pets away.
- **CAUTION!** This barbecue gets very hot and is not allowed to be moved during use
- Devices equipped with castors are not allowed to be pushed across uneven floors or steps!
- Do not remove the ash until it has cooled down completely.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing and adjusting the ventilation openings.
- Wear appropriate clothing. Long, loose-fitting sleeves can quickly catch fire.

## MEASURES BEFORE LIGHTING THE BARBECUE




- Place the **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue on level, firm ground.
- Before lighting the charcoal, make sure that the ash tray is inserted correctly and all ventilation slots are open. The position of the ventilation openings at the bottom can easily be seen because of an indicator on the ash tray.



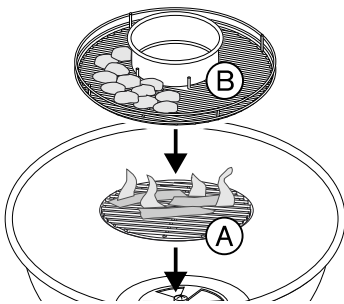
The heat can easily be regulated by opening and closing the ventilation openings: opening increases the temperature and closing reduces it.

- **OUTDOORCHEF** recommends: Use commercially available firelighter blocks and paper for lighting your barbecue rather than firelighting fluid.
- To achieve a high and constant heat, **OUTDOORCHEF** recommends using high-quality charcoal briquettes instead of ordinary charcoal. Store these in a dry place.
- Use the following starting quantities to fill your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue:



 420	250 grams
 480	500 grams
 570	850 grams

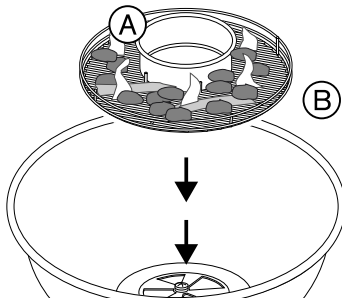
## LIGHTING CHARCOAL KETTLE BARBECUES WITH A LIGHTING GRATE



1. Before lighting remove all the interior parts (grilling rack, funnel, juice tray, charcoal grate) from the barbecue so that there will be enough air available and to ensure optimum burning.
2. Insert the small lighting grate, put on commercially available firelighter blocks and set light to them (A). However, do not use any liquids such as petrol, spirits or comparable firelighter fluids. Never spray firelighting fluid onto hot or warm charcoal, and do not put charcoal soaked in such fluid onto hot or warm charcoal either.
3. Now insert the charcoal grate and cover it, preferably with briquettes (refer to the start filling quantity stated in the **MEASURES BEFORE LIGHTING THE BARBECUE** chapter) (B). Make sure there are no briquettes in contact with the kettle.
4. Leave the lid open and allow the charcoal to burn for about 30–45 minutes until it is glowing evenly and covered by a white layer. Only now start barbecuing.



# LIGHTING CHARCOAL KETTLE BARBECUES WITHOUT A LIGHTING GRATE



1. Before lighting remove the following interior parts (grilling rack, funnel, juice tray) from the barbecue so that there will be enough air available and to ensure optimum burning.
2. Place commercially available firelighter blocks on the charcoal grate and light them (A). However, do not use any liquids such as petrol, spirits or comparable firelighter fluids. Never spray firelighting fluid onto hot or warm charcoal, and do not put charcoal soaked in such fluid onto hot or warm charcoal either.
3. Cover the firelighter blocks, preferably with briquettes (refer to the start filling quantity stated in the **MEASURES BEFORE LIGHTING THE BARBECUE** chapter) (B). Make sure there are no briquettes in contact with the kettle.
4. Leave the lid open and allow the charcoal to burn for about 30–45 minutes until it is glowing evenly and covered by a white layer. Only now start barbecuing.

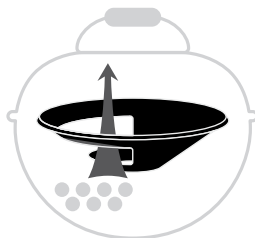
## TWO BARBECUES IN ONE: WITH THE UNIQUE EASY SLIDE FUNNEL SYSTEM



The trick with the charcoal: it is only filled on one side. This means it is possible to work with different temperature zones in the same barbecue.

With the EASY SLIDE funnel system, it is possible to push the food to be grilled from direct to indirect heat with a single hand movement. The heat can be optimally regulated using a valve opening in the lid and on the underside of the kettle. The grilling rack can be folded upwards to enable more charcoal to be put on conveniently even during grilling.

### DIRECT HEAT



Direct grilling and cooking:



Move the EASY SLIDE funnel into position so the opening is above the charcoal.

Distribute the food to be grilled directly above the opening.

### INDIRECT HEAT



For indirect grilling, cooking and baking



Turn the opening of the EASY SLIDE funnel away from the charcoal and close the lid.

The entire grilling area can now be used for indirect grilling.

# INSTRUCTIONS FOR USING THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE

1. Now distribute the charcoal so that only half of the grate is occupied and the juice tray can be inserted in the middle. The other half of the grate should remain free to provide the following opportunities during grilling:



- a. Optimum air supply, thus achieving maximum heat capacity
  - b. Quick and easy changeover between indirect and direct heat by turning the grate  
(see **TWO BARBECUES IN ONE: WITH THE UNIQUE EASY SLIDE FUNNEL SYSTEM**)
2. Now place the juice tray in the middle of the charcoal grate and fill it with the required liquid.
  3. Only then insert the funnel and the grilling rack. Make sure that the folding part of the rack is above the funnel opening so that both projections under the grilling rack can easily be inserted into the holes in the funnel provided for them.
  4. Turn the funnel opening so it is above the burning charcoal. This achieves optimum air circulation. Only now start barbecuing.
  5. Always keep an eye on the heat development in your barbecue before you add more charcoal. Careful addition is required so that the temperature increase can be kept under control. To protect the food to be grilled and the barbecue itself, do not achieve temperatures higher than 300° C (626° F). Excessive temperatures can deform parts of the barbecue.
  6. The folding grilling rack makes it easier to add charcoal during barbecuing. Turn the grilling rack so the part that is folded up is above the funnel opening. Replenish briquettes and wait about 5–10 minutes with the lid open for them to start glowing fully.



## TIPS AND TRICKS

### ▪ **With indirect heat**

- Relatively large roasting joints or whole chickens: The EASY SLIDE funnel means there is no longer any need to turn over large pieces of meat while grilling. The heat from the glowing charcoal rises along the insides of the barbecue kettle and is distributed evenly throughout the kettle.
- Place the food to be grilled on the preheated grilling rack above the closed part of the EASY SLIDE funnel and close the lid. Always leave a space between the individual pieces of meat.
- Closing the lid means the food to be grilled is evenly browned on all sides, while the juices remain in the joint.
- To leave nothing to chance when cooking relatively large joints, we recommend using the **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – the digital meat thermometer for perfect results.

### ▪ **With direct heat**

- Smaller cuts of meat such as steaks, chops and sausages: Position the food to be grilled on the preheated grilling rack above the open EASY SLIDE, and grill briefly to seal with the lid open. Turn the EASY SLIDE so that the food to be grilled is then no longer above the glowing charcoal, and finish cooking it with the lid closed.
- To achieve optimum results with flash-grilled meat, we recommend using the **2-PIECE CAST-IRON GRIDDLE** from **OUTDOORCHEF**.
- Do not place the hot barbecue lid on the lawn. In models without a lid hinge or lid holder, use the hook on the inside of the lid in order to hang it from the edge of the lower half of the barbecue.
- Make sure there is always liquid in the drip pan.
- **TIP:** To protect meat against drying out, it is possible to add water to the juice tray, which then evaporates during grilling. Instead of water, it is also possible to add fruit juices and aromatic woods such as vine wood or apple wood, etc. in order to impart a delicious flavour.
- The position of the ventilation openings at the bottom can easily be seen because of an indicator on the ash tray. **CAUTION:** The ventilation on slide on the lid must always be left open during grilling, however (see also **INSTRUCTIONS FOR USING THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE**)
- **OUTDOORCHEF** recommends closing the lid during grilling. Air circulation inside the barbecue reduces the grilling time by up to one third.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing and adjusting the ventilation openings. When it comes to turning the food to be grilled, instead of using a fork use good quality and sufficiently long meat tongs so that there is no need to puncture the meat, and it stays juicy.
- The right accessories make your **OUTDOORCHEF** even more enjoyable. Whether grilling, cooking or baking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.
- You can find all the accessory products for your barbecue at [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## CLEANING AND MAINTENANCE

- When you want to put out the charcoal after you have finished your barbecue, put the lid on and close all ventilation openings. Do not use water.
- Always remove all ash residues before your next barbecue.
- Clean the racks and grates with a barbecue brush that has brass bristles (not steel bristles). Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents. Wash the drip pan in soapy water, or clean it using **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- We recommend the following so you will be able to enjoy your barbecue for as long as possible:
- Once a year, apply wood oil to all wooden parts – this helps to prevent cracking.
- Once your barbecue has cooled down fully, protect it against the effects of the weather using a suitable **OUTDOORCHEF** cover.

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

## USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

**IMPORTANT:** The barbecue is not allowed to be operating while the **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** is being used. Wear gloves to protect your hands and, if possible, glasses to shield your eyes. Thoroughly spray the barbecue or accessories while they are still slightly warm, and allow the product to work for 15–30 minutes. Spray dirty surfaces again, thoroughly rinse with water and allow to dry.

# TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY

## 1. Warranty

In purchasing this **OUTDOORCHEF** product from an authorised retailer, you have obtained not only the product warranty but also a manufacturer's warranty from DKB Household Switzerland AG („DKB“) according to the present conditions, for a period of up to 3 years. The warranty exclusively covers the rectification of defects that are demonstrably attributable to faults in material and/or manufacture, subject to the designated use.

## 2. Procedure

Check the product for defects and function immediately after receiving it. If, contrary to expectations, the purchased product has a defect then please comply with the following procedure (bring-in warranty):

- Within 30 days of the defect being discovered, contact your retailer\*, providing information about the product / product part, purchase receipt, serial number and article number\*\*
- Describe the situation with reference to the product / product part you are complaining about, or a photo
- The free warranty shall come into force once the defect has been checked by the retailer or DKB (transport and shipping costs will only be paid to the first private buyer)

## 3. Scope of warranty

DKB's manufacturer's warranty starts from the date of purchase, and applies to the first private buyer. The warranty can only be claimed subject to presentation of the original receipt.

The warranty may be fulfilled at DKB's discretion by repair, exchange of defective parts, renewal of the product or price reduction, if the functions of the product are unaffected. There is no right of withdrawal from the purchase contract due to warranty cases. There is no right to receive a replacement product during the repair.

Undertaking warranty services does not mean that the warranty period is extended or restarted. Exchanged parts become the property of DKB. The warranty period does start again if the product is renewed.

The warranty periods are:

- 3 years on the enamelled kettle (bottom part and lid) against corrosion perforation
- 3 years on the enamelled grilling rack against corrosion perforation or burn-through
- 3 years on all stainless steel parts against corrosion perforation or burn-through
- 2 years on all remaining manufacturing/material defects
- The warranty for damage to the enamelling only applies if reported within 30 days starting from the date of purchase. It only applies to new devices that have not been used before.

## 4. Exclusion

There is no defect, i.e. no material or manufacturing fault within the meaning of these provisions, or no valid warranty claim, under the following circumstances:

- Usual wear and tear during designated use.
- Defects and/or damage due to wrong, incorrect use or use not in accordance with the designated use, as well as due to incorrect installation, assembly and attempted repairs by unauthorised persons.
- Defects and/or damage due to failure to comply with the user guide or the operating/maintenance instructions (such as damage due to faulty assembly or incorrect cleaning of the enamelled surface of the funnel or grilling rack, failure to carry out the leak test, etc.).
- Unevenness, colour differentiations in the enamelling as well as minor defects (such as points of contact on the bottom edge of the lid or at suspension points which are a feature of the production process).
- Discolourations and damage to the product (e.g. the painted surface) due to the effects of weather (incl. hailstones), incorrect storage of the product (without weather protection) or incorrect use of chemicals.
- Formation of rust and a rust film due to the effects of weather or incorrect use of chemicals.
- Faults which do not noticeably impair the designated use or function of the product.
- In general for wearing parts such as the grilling rack, funnel, burner, thermometer, ignition and battery, electrode, ignition cables, gas hose, gas pressure regulator, heating element, reflector, aluminium protection foil or charcoal grate
- Defects and/or damage due to modifications, use for a non-designated purpose or deliberate damage.
- Defects and/or damage due to incorrect maintenance and repair work.
- Defects and/or damage due to failure to carry out routine maintenance.
- Defects and/or damage which was caused during the original transport.
- Defects and/or damage due to force majeure.
- Defects and/or damage due to wear and tear in professional use (hotels, restaurants, events, etc.).

\* A dealer directory can be found on our website at [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* The serial number and article number can be found on the data sticker on your barbecue (see **THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE** for information)

DKB excludes any customer claims other than those expressly named in these warranty conditions, unless a mandatory legal obligation or liability applies. In particular, this applies with regard to claims for compensation in damages due to failure of fulfilment, refunding of losses incurred as the consequence of a defect, loss of profits and transport damage that is not notified to the retailer within 30 days of receipt of the product.

OUTDOOR**CHEF** products are subject to continuous further development. As a result, modifications to products may be introduced without prior notice.

The registered brand OUTDOOR**CHEF** is represented by the following enterprise:

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

## NOTE ON THE TEMPERATURE DISPLAY

The thermometer display is subject to a +/- 10 % fluctuation.

## WEB PAGE

More information, tips and tricks, recipes and all kinds of useful information about OUTDOOR**CHEF** products can be found at [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

CHARCOAL user guide  
2014\_art no. 19.100.20

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

**IMPORTANT:**

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



La référence et la désignation de votre barbecue sphérique à gaz sont disponibles sur la **Welcome Card**, jointe à l'ensemble des documents.

Le numéro de série et la référence sont importants pour assurer le bon déroulement de toutes vos demandes, commandes de pièces de rechange ou éventuels cas de garantie. Veillez conserver cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Elle contient des informations importantes relatives à la sécurité, le fonctionnement et l'entretien.

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

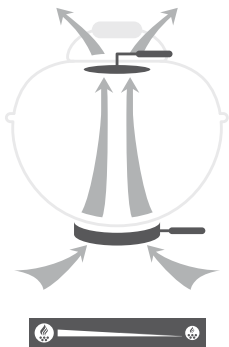
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Ne pas utiliser dans un endroit clos !
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Veillez utiliser exclusivement des allume-feux courants et respecter les consignes indiquées sur l'emballage.
- **ATTENTION !** Pour allumer ou raviver le feu, ne pas utiliser d'alcool ni d'essence ! N'utiliser que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !
- Veillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.
- Veillez respecter une distance de sécurité de 1.5 m avec tout matériau inflammable.
- **ATTENTION !** Tenir les enfants et les animaux éloignés.
- **ATTENTION !** Ce barbecue devient très chaud pendant l'utilisation et ne doit en aucun cas être déplacé.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes sur un sol irrégulier ou des marches !
- Veillez n'enlever les cendres que lorsqu'elles ont complètement refroidi.
- Pendant l'utilisation du barbecue et le réglage des ouvertures d'aération, portez toujours des gants spéciaux.
- Portez des vêtements adaptés. Des manches amples et longues sont susceptibles de prendre feu facilement.




# PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE

- Veuillez installer le barbecue OUTDOORCHEF sphérique à charbon sur un sol plat et sûr.
- Avant d'allumer le charbon, vérifiez que le récupérateur de cendres est correctement installé et que les aérations sont ouvertes. La position de l'ouverture d'aération inférieure est indiquée sur le réceptacle de cendres.

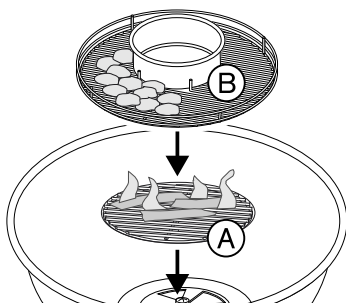


- La chaleur se régule facilement grâce à l'ouverture et à la fermeture des aérations : ouvrir pour augmenter la chaleur et fermer pour la réduire.
- OUTDOORCHEF recommande d'utiliser des allume-feux courants et du papier pour allumer votre barbecue plutôt que des allume-feux liquides.
- Afin d'atteindre une chaleur élevée et constante, OUTDOORCHEF vous recommande d'utiliser des briquettes de charbon de bois haut de gamme à la place du charbon classique. Stockez-le dans un endroit sec.
- Pour démarrer votre barbecue sphérique à charbon OUTDOORCHEF, veuillez utiliser les quantités suivantes :



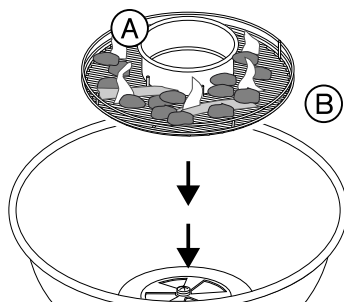
 420	250 grammes
 480	500 grammes
 570	850 grammes

# ALLUMAGE POUR BARBECUE À CHARBON AVEC UNE GRILLE D'ALLUMAGE



1. Retirez l'ensemble des éléments intérieurs du barbecue avant de l'allumer (grille, entonnoir, réceptacle pour le jus, grille à charbon) afin que l'air puisse circuler et garantir ainsi une combustion optimale.
2. Prenez la petite grille d'allumage, disposez des cubes allume-feux conventionnels dessus et allumez-les (A). Veuillez n'utiliser aucun liquide comme l'essence, l'alcool ou tout autre allume-feu liquide. Veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Installez la grille à charbon et recouvrez-la de préférence avec des briquettes (voir quantités pour démarrer un barbecue, dans le chapitre **PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE**) (B). Veillez à ce qu'aucune briquette ne soit dans la sphère.
4. Laissez brûler le charbon pendant 30 à 45 minutes avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il y ait une couche homogène de braises recouvertes d'une couche blanche. Vous pouvez maintenant commencer à griller vos aliments.

# ALLUMAGE POUR BARBECUE À CHARBON SANS GRILLE D'ALLUMAGE



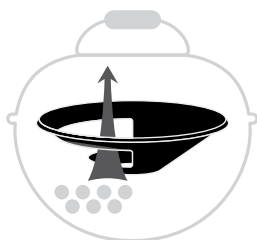
1. Retirez les éléments intérieurs du barbecue avant de l'allumer (grille, entonnoir, réceptacle pour le jus, grille à charbon) afin que l'air puisse circuler et garantir ainsi une combustion optimale.
2. Posez des cubes allume-feux conventionnels sur la grille à charbon et allumez-les (A). Veuillez n'utiliser aucun liquide comme l'essence, l'alcool ou tout autre allume-feu liquide. Veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Recouvrez les cubes allume-feux avec des briquettes (voir quantités pour démarrer un barbecue dans le chapitre **PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE**) (B). Veillez à ce qu'aucune briquette ne soit dans la sphère
4. Laissez brûler le charbon pendant 30 à 45 minutes avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il y ait une couche homogène de braises recouvertes d'une couche blanche. Vous pouvez maintenant commencer à griller vos aliments.

## DEUX BARBECUES EN UN : GRÂCE AU SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE EASY SLIDE

L'astuce pour le charbon : il n'est mis que d'un côté. Ainsi, on peut obtenir différentes zones de températures sur un seul barbecue. Grâce au système d'entonnoir EASY SLIDE, on peut déplacer les grillades de la chaleur directe à la chaleur indirecte en un tournemain. Une ouverture dans le couvercle et sur la partie inférieure de la sphère permet de réguler la chaleur de manière optimale. La grille rabattable permet d'ajouter du charbon facilement pendant la cuisson.



### CHALEUR DIRECTE



Grillade et cuisson directe



Placer l'entonnoir EASY SLIDE de telle manière à ce que l'ouverture soit au-dessus du charbon. Répartir les grillades directement au-dessus de l'ouverture.

### CHALEUR INDIRECTE



Pour griller, cuire et rôtir indirectement



Déplacer l'ouverture de l'entonnoir EASY SLIDE d'au-dessus du charbon et fermer le couvercle. La totalité de la grille peut désormais être utilisée pour griller indirectement.



# MODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON

1. Répartissez le charbon sur la moitié de la grille et placez le réceptacle pour le jus au milieu. L'autre moitié de la grille doit rester vide pendant les grillades afin :



- a. que l'air circule de manière optimale et qu'un maximum de chaleur soit générée.
  - b. de pouvoir choisir rapidement et en retournant simplement la grille entre une chaleur directe ou indirecte  
(voir **DEUX BARBECUES EN UN : GRÂCE AU SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE EASY SLIDE**)
2. Posez alors le réceptacle pour le jus au milieu de la grille à charbon et remplissez-le avec le liquide de votre choix.
  3. Installez d'abord l'entonnoir et la grille du barbecue. Veillez à ce que la partie rabattable de la grille soit au-dessus de l'ouverture de l'entonnoir afin que les deux ergots sous la grille de barbecue s'enclenche parfaitement dans les trous prévus sur l'entonnoir.
  4. Tournez l'ouverture de l'entonnoir afin qu'il se situe au-dessus du charbon brûlant. Ainsi, vous obtenez une circulation optimale de l'air. Vous pouvez maintenant commencer à griller vos aliments.
  5. Observez toujours la chaleur de votre barbecue avant d'ajouter du charbon. Il faut doser avec précaution le charbon afin de garder la température sous contrôle. Pour protéger les grillades et le barbecue, il ne faut pas dépasser une température de 300° C (626° F). Des températures trop élevées peuvent déformer certains éléments du barbecue.
  6. La grille rabattable facilite l'ajout de charbon de bois pendant la cuisson. Tournez la grille de telle manière à ce que la partie rabattable soit au-dessus de l'ouverture de l'entonnoir. Ajoutez les briquettes et laissez le couvercle ouvert environ 5 à 10 minutes qu'elles fassent des braises.



# CONSEILS ET ASTUCES

## Avec la chaleur indirecte

- Gros morceaux de viande ou poulet entier : grâce à l'entonnoir EASY SLIDE, plus besoin de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du charbon brûlant remonte sur les côtés à l'intérieur de la sphère du barbecue et se répartit de manière homogène dans la totalité de la sphère.
- Déposez les grillades sur la grille préchauffée au-dessus de la partie fermée de l'entonnoir EASY SLIDE et fermez le couvercle. Laissez un peu d'espace entre les morceaux de viande.
- En fermant le couvercle, vous obtenez une cuisson homogène, la viande est grillée de tous les côtés et garde son jus.
- Afin de réussir la cuisson des gros morceaux de viande à tous les coups, nous vous recommandons CHECK GOURMET d'OUTDOORCHEF – un thermomètre qui mesure la température au cœur et garantit un résultat parfait.

## Avec la chaleur directe

- Les petits morceaux de viande comme les steaks, les côtelettes et les saucisses : disposez les grillades sur la grille préchauffée au-dessus de l'EASY SLIDE et faites griller rapidement avec le couvercle ouvert. Tournez l'EASY SLIDE de telle manière à ce que les grillades ne soient plus directement au-dessus du charbon brûlant et terminez la cuisson avec le couvercle fermé.
- Afin d'obtenir un résultat parfait pour les grillades rapides, nous vous recommandons d'utiliser la **GRILLE EN FONTE DEUX PARTIES** d'OUTDOORCHEF.
- Ne jamais poser le couvercle de la grille chaud sur la pelouse. Pour les modèles sans charnière de couvercle ou sans porte couvercle, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle afin de l'accrocher au bord de la partie inférieure du barbecue.
- Veillez à ce que la lèche-frite ne soit jamais vide.
- **ASTUCE** : afin d'éviter que la viande ne sèche, vous pouvez mettre de l'eau dans le réceptacle à jus pour créer de la vapeur pendant la cuisson. À la place de l'eau, vous pouvez également utiliser du jus de fruit et des bois aromatiques, comme des sarments de vigne ou du pommier par exemple, pour parfumer délicieusement la viande.
- La position de l'ouverture d'aération inférieure est indiquée sur le réceptacle de cendres. **ATTENTION** : le clapet d'aération sur le couvercle doit cependant toujours rester ouvert pendant la cuisson (voir **MODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON**)
- OUTDOORCHEF recommande de fermer le couvercle pendant la cuisson. Grâce à la circulation de l'air à l'intérieur du barbecue, le temps de cuisson est réduit d'un tiers au maximum.
- Pendant l'utilisation du barbecue et le réglage des ouvertures d'aération, portez toujours des gants spéciaux. Pour ne pas abîmer la viande et qu'elle garde son jus, utilisez une pince à viande suffisamment longue pour la retourner plutôt qu'une fourchette.
- Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre OUTDOORCHEF. Faire griller, cuire ou rôtir : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.

Tous les accessoires pour votre barbecue sont disponibles sur [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Si vous souhaitez éteindre le charbon après les grillades, remettez le couvercle et fermez les aérations. N'utilisez pas d'eau.
- Avant de faire de nouvelles grillades, retirez les restes de cendres.
- Nettoyez les grilles avec une brosse pour grille dotée de poils en laiton (pas de poils en acier). N'utilisez aucun objet pointu ni aucun détergent agressif. Lavez la lèche-frite avec de l'eau savonneuse ou nettoyez-la avec le BARBECUE-CLEANER OUTDOORCHEF.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, nous vous conseillons de :
- traiter tous les éléments en bois avec une huile spéciale une fois par an - cela empêche la formation des fissures.
- dès qu'il a complètement refroidi, de protéger votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée.

Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

# UTILISATION DU BARBECUE-CLEANER OUTDOORCHEF

**IMPORTANT** : ne pas utiliser le BARBECUE-CLEANER OUTDOORCHEF quand le barbecue est allumé. Porter des gants et des lunettes si possible. Répartir le produit sur la grille ou les accessoires légèrement chauds et laisser reposer 15 à 30 minutes. Vaporiser à nouveau les surfaces encrassées, les rincer à l'eau et les laisser sécher.

# CLAUSES DE GARANTIE

## 1. Garantie

En achetant ce produit **OUTDOORCHEF** chez un revendeur agréé, vous obtenez, en plus de la garantie produit, une garantie du fabricant DKB Household Switzerland AG (« DKB ») conformément aux présentes dispositions et ce, jusqu'à 3 ans.

La garantie couvre exclusivement la correction des défauts constatés lors d'une utilisation conforme et imputable à un défaut matériel ou de fabrication.

## 2. Marche à suivre

Immédiatement après l'achat, veuillez vérifier l'état et les fonctionnalités du produit. Si vous constatez un dommage sur le produit acheté, veuillez suivre la procédure suivante (garantie Bring-In) :

- adressez-vous à votre revendeur\* 30 jours après avoir constaté les dommages en lui communiquant le produit / la pièce, le ticket de caisse, le numéro de série et la référence du produit\*\*
- Exposez les faits en mettant le produit / la pièce à disposition ou une photo
- Une fois les dommages constatés par le revendeur ou par DKB, la garantie sera exécutée gratuitement conformément à l'article 3 (sous réserve de la prise en charge des frais de transports et d'envoi par le premier acquéreur)

## 3. Étendue de la garantie

La garantie du fabricant DKB entre en vigueur à partir de la date d'achat et est valable pour l'acquéreur privé. La garantie n'est valable qu'avec l'original de la preuve d'achat.

L'application de la garantie relève de l'appréciation de la société DKB qui s'engage à réparer ou échanger les pièces défectueuses, à échanger le produit ou à attribuer une réduction si le produit fonctionne malgré les dommages constatés. Les cas de garantie ne permettent pas de résilier le contrat de vente. Pendant la réparation, aucun produit de remplacement ne sera prêté.

Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de la durée de celle-ci. Les pièces échangées deviennent la propriété de DKB. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.

Les délais de garantie sont les suivants :

- 3 ans pour la sphère émaillée (partie inférieure et couvercle) contre la corrosion
- 3 ans pour la grille émaillée contre la corrosion et les brûlures
- 3 ans pour les pièces en acier contre la corrosion et les brûlures
- 2 ans pour tous les défauts de matériel et de fabrication
- La garantie en cas de dommage de l'émaillage n'est valable que si celui-ci est communiqué au plus tard 30 jours après achat. Elle est valable uniquement pour les appareils neufs, jamais utilisés.

## 4. Exclusion

Dans les cas suivants, les dommages, c.-à-d. les défauts de matériel ou de fabrication conformément aux dispositions, ne seront pas reconnus et le droit de garantie non valable :

- Usure normale due à une utilisation conforme.
- Défauts ou dommages dus à une utilisation incorrecte et non conforme ainsi qu'à une installation, à un montage ou à des réparations non conformes par une personne non autorisée.
- Défauts ou dommages dus au non-respect des consignes de la notice d'utilisation ou des consignes de fonctionnement et d'entretien (comme les dommages dus à un montage inapproprié, à un mauvais nettoyage des surfaces émaillées de l'entonnoir ou de la grille et à la non-réalisation du test d'étanchéité par exemple).
- Inégalités, différences de couleur de l'émaillage ainsi que les petits défauts (comme les points d'appui dus à la production sur le bord du couvercle ou sur les suspensions par exemple).
- Décolorations ou dégâts du produit (p. ex. la surface colorée) dus aux intempéries (grêle incluse), au stockage non conforme (sans protection contre les intempéries) du produit ou à une utilisation de produits chimiques inappropriés.
- Formation de rouille et de corrosion due aux intempéries ou à une utilisation de produits chimiques inappropriés.
- Défauts qui n'entravent pas l'utilisation conforme du produit.
- En général pour les pièces d'usure comme la grille, l'entonnoir, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régulateur de pression du gaz, les éléments de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages dus à des modifications du produit, à une utilisation non prévue ou à des dommages délibérés.
- Défauts et/ou dommages dus à un entretien et à des réparations non conformes.
- Défauts et/ou dommages dus à la non-exécution d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages causés lors du transport.

\* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web : [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* Vous trouverez le numéro de série ainsi que la référence sur l'autocollant collé sur votre barbecue (voir **LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON**)

- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et /ou dommages dus à l'usure lors d'utilisation professionnelle (hôtellerie, restauration, événements, etc.).

DKB exclut toute demande de garantie du client semblable à celles mentionnées dans les présentes dispositions, du moment qu'aucune disposition ou responsabilité légale ne s'applique. Cela vaut en particulier en ce qui concerne les demandes de dommages et intérêts en raison d'une non-exécution, de dédommagement des dommages consécutifs, perte de profit et de dommages causés lors du transport qui n'ont pas été signalés dans un délai de 30 jours après achat du produit auprès du revendeur.

Les produits **OUTDOORCHEF** sont constamment améliorés. Les produits peuvent donc être modifiés sans préavis.

La marque déposée **OUTDOORCHEF** est représentée par l'entreprise suivante :

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

## INDICATIONS CONCERNANT LE THERMOMÈTRE

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

## PAGE WEB

Pour plus d'informations, de conseils et d'astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits **OUTDOORCHEF**, rendez-vous sur [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Notice d'utilisation CHARBON DE BOIS  
2014\_Réf. 19.100.20

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

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



Het artikelnummer en de benaming van uw houtskoolbarbecue vindt u op de **welkomstkaart** die zich in de documentenmap bevindt.

Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afhandeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.

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

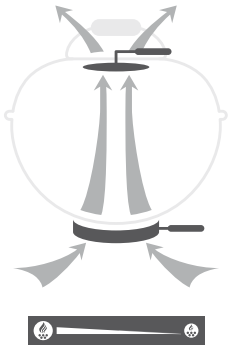
## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

- Niet in gesloten ruimten gebruiken!
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- Plaats de barbecue voor gebruik zo goed mogelijk uit de wind.
- Gebruik alleen speciale barbecue-ontstekingsblokjes en volg de instructies op de verpakking.
- **OPGELET!** Gebruik geen spiritus of benzine om uw barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken! Gebruik alleen ontstekingsproducten volgens EN 1860-3!
- Voeg geen ontstekingsvloeistof of met ontstekingsvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
- Plaats de barbecue op een veilige afstand van 1.5 meter van brandbare materialen.
- **OPGELET!** Houd kinderen en huisdieren op afstand!
- **OPGELET!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst.
- Barbecues die uitgerust zijn met zwenkwielen, mogen niet over een ongelijke ondergrond worden gereden of verschoven!
- Verwijder as pas wanneer deze volledig is afgekoeld.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het grillen bent of de luchtschuif wilt verstellen.
- Draag passende kleding. Los wapperende mouwen vatten snel vlam!




## MAATREGELEN VOOR HET AANSTEKEN

- Plaats de **OUTDOORCHEF** houtskool-kogelbarbecue altijd op een vlakke en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asopvangbak op zijn plaats zit en dat alle verluchtungspleuven geopend zijn voordat u de houtskoolbriketten aansteekt. De positie van de onderste verluchtungspleuven is door een aanduiding op de asopvangbak duidelijk zichtbaar.

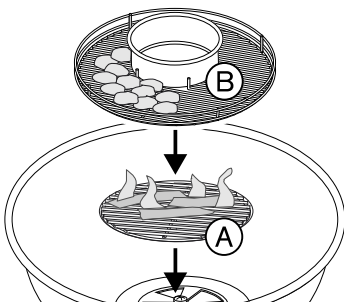


- De warmte kan probleemloos worden geregeld door de luchtgaten in de asopvangbak open of dicht te schuiven: Door het openen verhoogt de temperatuur en door het sluiten verlaagt deze.
- **OUTDOORCHEF** raadt aan: Gebruik de universele aansteekblokjes en papier om uw barbecue aan te steken, in plaats van ontstekingsvloeistoffen.
- **OUTDOORCHEF** adviseert om hoogwaardige kwaliteitsbriketten te gebruiken in plaats van gewone houtskool om een hoge en constante hitte te bereiken. Bewaar de briketten bovendien op een droge plaats!
- Gebruik voor uw **OUTDOORCHEF** houtskool-kogelbarbecue de volgende vulhoeveelheden om te starten:



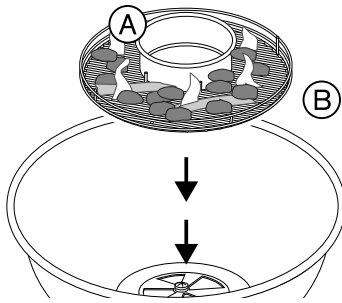
 420	250 gram
 480	500 gram
 570	850 gram

## AANSTEKEN VAN HOUTSKOOLBARBECUES MET AANSTEEKROOSTER



1. Verwijder voor het aansteken de volgende inwendige delen van de barbecue (barbecueeroster, trechter, druipschaal en kolenrooster) van de barbecue, zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Breng het kleine aansteekrooster aan en leg er universele ontstekingsblokjes op en ontsteek deze **(A)**. Gebruik echter nooit vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare ontstekingsvloeistoffen. Voeg geen ontstekingsvloeistof of daarmee doordrenkte kolen toe aan al hete of warme kolen.
3. Breng nu het kolenrooster aan en bedek dit bij voorkeur met briketten (zie daarvoor de beginhoeveelheden in het hoofdstuk **MAATREGELEN VOOR HET AANSTEKEN**) **(B)**. Let erop dat er geen briketten tegen de kogel liggen.
4. Laat de kolen met een geopend deksel ongeveer 30–45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecueën.

# AANSTEKEN VAN HOUTSKOOLBARBECUES ZONDER AANSTEEKKROOSTER



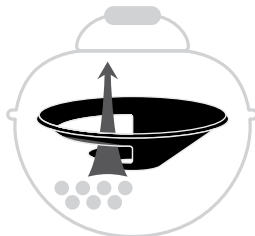
1. Verwijder voor het aansteken de volgende inwendige delen van de barbecue (barbecue-rooster, trechter en druipschaal), zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Bedek het kolenrooster met standaard aansteekblokjes en steek ze aan (A). Gebruik echter nooit vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare ontstekingsvloeistoffen. Voeg geen ontstekingsvloeistof of daarmee doordrenkte kolen toe aan al hete of warme kolen.
3. Bedek de aansteekblokjes bij voorkeur met briketten (zie daarvoor de beginhoeveelheid in het hoofdstuk **MAATREGELEN VOOR HET AANSTEKEN**) (B). Let erop dat er geen briketten tegen de kogel liggen.
4. Laat de kolen met geopend deksel ongeveer 30–45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecueën.

## TWEE BARBECUES IN ÉÉN: DANKZIJ HET UNIEKE EASY SLIDE TRECHTERSISTEEM



De truc met de houtskool: vul de houtskool maar aan een kant. Zo kunt u op één barbecue in diverse temperatuurzones werken. Dankzij het EASY SLIDE trechtersysteem is het mogelijk om het vlees met één handbeweging van de directe naar de indirecte hitte te verschuiven. Via een ventilatieopening in het deksel en aan de onderkant van de kogel kan de hitte optimaal worden afgesteld. Het opklapbare grillrooster maakt het bijvullen van houtskool tijdens het barbecueën eenvoudig.

### DIRECTE WARMTE



Voor direct grillen en koken



Breng de EASY SLIDE trechter zo in positie dat de opening boven de kolen ligt. Verdeel het grillgoed direct boven de opening.

### INDIRECTE WARMTE



Bij het indirecte grillen, koken en bakken



Draai de opening van de EASY SLIDE trechter weg van de kooltjes en sluit het deksel. Het hele barbecue-oppervlak kan nu voor indirect grillen worden gebruikt.

# GEBRUIKSHANDLEIDING VOOR DE HOUTSKOOL-KOGELBARBECUE

1. Verspreid vervolgens de hete houtskoolbriketten zodanig op het houtskoolrooster dat slechts één helft van het rooster bedekt is en de druipschaal in het midden kan worden geplaatst. De tweede helft van het rooster moet vrij blijven, zodat u tijdens het barbecuen:



- a. een optimale luchtstroming en maximale hitte-ontwikkeling verkrijgt en
  - b. eenvoudig en snel indirecte en directe warmte kunt kiezen door aan het rooster te draaien
- (zie daartoe **TWEE BARBECUES IN ÉÉN: DANKZIJ HET UNIEKE EASY SLIDE TRECHTERSYSTEEM**)
2. Plaats de druipschaal in het midden van het houtskoolrooster en vul het met de gewenste vloeistof.
  3. Breng dan pas de trechter en het grillrooster aan. Zorg ervoor dat het opklapbare gedeelte van het rooster overeenkomt met de opening in de trechter, zodat de twee nokken onder het grillrooster probleemloos in de daartoe voorziene openingen in de trechter kunnen worden gestoken.
  4. Draai de trechteropening zo dat ze boven de brandende briketten staat. Zo verkrijgt u een optimale luchtcirculatie. U bent nu klaar om met het barbecueën te beginnen.
  5. Let altijd op de warmteontwikkeling in uw barbecue voordat u extra briketten toevoegt. Om de temperatuurontwikkeling onder controle te houden, moet u voorzichtig doseren. Om het grillgoed en de barbecue te beschermen, moet u ervoor zorgen dat de temperatuur niet hoger wordt dan 300° C (626° F). Door te hoge temperaturen kunnen onderdelen van de barbecue vervormen!
  6. Met het opklapbaar grillrooster kunt u makkelijk houtskoolbriketten bijvullen tijdens het barbecueën. Draai het rooster zodanig dat het opgeklapte deel zich boven de opening van de trechter bevindt. Voeg briketten toe en wacht ca. 5–10 minuten met geopend deksel totdat de aangevulde briketten volledig branden.





# TIPS EN TRUCS

## Met indirecte warmte

- Grotere braadstukken of hele kippen: dankzij de EASY SLIDE trechter hoeven grotere stukken vlees tijdens het grillen niet meer gedraaid te worden. De hitte van de gloeiende briketten stijgt aan de binnenkanten van de grillkogel en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel.
- Leg het grillgoed op het voorverwarmde grillrooster over het gesloten gedeelte van de EASY SLIDE trechter en sluit het deksel. Laat wat meer afstand tussen de individuele stukken vlees.
- Door het deksel te sluiten, wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruikt en blijft het gebrad sappig.
- Om bij grotere stukken niets aan te toeval over te laten, raden we de **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** aan – het apparaat om de kerntemperatuur te meten, voor perfecte resultaten.

## Met directe warmte

- Kleinere stukken vlees zoals steaks, koteletten en worsten: Het grillgoed wordt op het voorverwarmde grillrooster over de EASY SLIDE gepositioneerd en bij geopend deksel kort aangebraden. Draai de EASY SLIDE zo dat het grillgoed daarna niet meer boven de gloeiende briketten ligt en braad het grillgoed met gesloten deksel gaar.
- Om een optimaal resultaat voor kort gebraden grillgoed te verkrijgen, raden we het **2-DELIGE GIETIJZEREN ROOSTER** van **OUTDOORCHEF** aan.
- Leg het hete barbecudeksel niet op het gazon. Gebruik bij modellen zonder dekselscharnier of steun aan het deksel de haak die aan de binnenkant van het deksel is aangebracht. Deze wordt aan de rand van de onderste barbecueschaal opgehangen.
- Let erop dat er altijd vloeistof in de vetopvangschaal aanwezig is.
- **TIP:** Om te voorkomen dat het vlees uitdroogt, kunt u de druipschaal met water vullen. Tijdens het barbecuen verdampt dit water. In plaats van water kunt u ook vruchtensappen of aromatische houtsoorten als druivenhout, appelhout, hickory of mesquite toevoegen, zodat er heerlijke aroma's ontstaan.
- De positie van de onderste verluchtingsopeningen is door een aanduiding op de asopvangbak duidelijk zichtbaar. **LET OP:** De luchtschuif aan het deksel moet tijdens het barbecuen altijd open blijven (zie ook **GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOL-KOGELBARBECUE**).
- **OUTDOORCHEF** adviseert om het deksel tijdens het barbecueën te sluiten. Door de luchtcirculatie binnenin de barbecue wordt de grilltijd met een derde korter.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het grillen bent of de luchtschuif wilt verstellen. Gebruik voor het draaien van het grillgoed in plaats van een vork een voldoende lange vleestang, zodat u niet in het product hoeft te prikken en dit sappig blijft.
- Met de juiste accessoires hebt u nog meer plezier met uw **OUTDOORCHEF**. Of het nu gaat om grillen, koken en bakken: laat uw creativiteit en passie om te experimenteren de vrije loop.
- Alle accessoires voor uw barbecue vindt u onder [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# REINIGING EN ONDERHOUD

- Als u de houtskoolbriketten na het grillen wilt doven, doet u het deksel op de kuip en sluit u alle luchtgaten. Gebruik geen water.
- Verwijder altijd alle asresten voordat u weer gaat barbecueën.
- Maak de diverse roosters schoon met een messing- of koperborstel (geen stalen borstel)? Gebruik nooit scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen. De vetopvangschaal kan worden schoongemaakt met zeepsop. U kunt ook gebruik maken van de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Opdat u zo lang mogelijk geniet van uw barbecue zou hebben, raden wij het volgende aan:
- Behandel alle houten bestanddelen een keer per jaar met een houtolie - dit gaat scheurvormingen tegen.
- Bescherm uw barbecue nadat deze volledig is afgekoeld, met een passende **OUTDOORCHEF** afdekhoes tegen milieu-invloeden.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekkappen zijn verkrijgbaar bij uw barbecueverdelers.

# GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

**BELANGRIJK:** de barbecue mag tijdens het gebruik van de **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** niet in gebruik zijn. Bescherm uw handen met handschoenen en draag indien mogelijk een veiligheidsbril. Sproei de barbecuegrill of het accessoire in nog lichtjes warme toestand grondig in en laat dit 15-30 minuten inwerken. Sproei vervuilde oppervlakken nogmaals in, spoel ze grondig met water af en laat ze drogen.

# GARANTIEBEPALINGEN

## 1. Garantie

Met de aankoop van uw **OUTDOORCHEF** product bij een erkende handelaar geniet u naast de productgarantie een fabrieksgarantie van maar liefst 3 jaar van DKB Household Switzerland AG („DKB“) volgens de hierin vermelde bepalingen.

De garantie heeft uitsluitend betrekking op het verhelpen van gebreken die bij een reglementair gebruik aantoonbaar toe te schrijven zijn aan materiaal- en of fabricagefouten.

## 2. Werkwijze

Controleer het product onmiddellijk na ontvangst op gebreken en zijn goede werking. Als het gekochte product tegen de verwachtingen in gebreken zou vertonen, volg dan de onderstaande werkwijze (Bring-In Garantie):

- Neem binnen de 30 dagen na vaststelling van de fout contact op met uw verdeler / met het product/productdeel, het aankoopbewijs, serienummer en het artikelnummer\*\*
- Beschrijf de situatie van het defecte product/productdeel of aan de hand van een foto
- Na de controle van het defect door uw handelaar of DKB wordt de gratis garantieprestatie van kracht volgens clause 3 (onder voorbehoud van de transport- en verzendingskosten die door de particuliere eerste koper worden gedragen).

## 3. Omvang van de garantie

De fabrieksgarantie van DKB begint vanaf de aankoopdatum en geldt voor de particuliere eerste koper. De garantie kan alleen worden ingeroepen onder voorlegging van het originele aankoopbewijs

De garantieprestatie gebeurt naar goeddunken van DKB door reparatie, vervanging van defecte onderdelen, vervanging van het product of door een prijsvermindering als de werking van het product niet wordt beïnvloed. Een terugtrekking van het koopcontract op basis van garantiegevallen is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen recht op een vervangproduct.

De uitvoering van de garantieprestaties veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantietijd. Vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij vervanging van het product begint de garantieperiode opnieuw.

De garantietermijnen bedragen

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderdeel en deksel) tegen doorroesten
- 3 jaar op het geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten of doorbranden
- 3 jaar op alle roestvrijstalen delen tegen doorroesten of doorbranden
- 2 jaar op alle overige fabricage-/materiaalfouten
- De garantie bij schade van de emaillering is alleen gewaarborgd binnen de meldtermijn van 30 dagen na de aankoopdatum. De garantie geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet werden gebruikt.

## 4. Uitsluiting van de garantie

Gebreken die geen materiaal- of fabricagefouten zijn in de zin van deze bepalingen, vallen buiten de garantie in de volgende gevallen:

- gewone slijtage bij reglementair gebruik
- defecten en/of schade op grond van een verkeerd, onvakkundig of niet reglementair gebruik of op grond van een onvakkundige situatie, installatie, montage en reparatie door niet-geautoriseerde personen.
- Defecten en/of schade door de niet-naleving van de bedieningshandleiding of van de bedrijfs-/onderhoudsinstructies (zoals beschadigingen door een foutieve montage of door een onvakkundige reiniging van het geëmailleerde oppervlak van de trechter of het grillrooster, het niet uitvoeren van de lekkagetest enz.)
- Oneffenheden, kleurverschillen van de emaillering of kleinere fouten (zoals oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen) die afhankelijk zijn van de productie.
- Verkleuringen en beschadigingen van het product (bv. het kleuroppervlak ) door weersinvloeden (incl. hagel), een onvakkundige opslag (niet afgeschermd tegen de weersomstandigheden) van het product, of door het onvakkundig gebruik van chemicaliën
- De vorming van roest en vliegroest door weersinvloeden of door een onvakkundig gebruik van chemicaliën.
- Fouten die het reglementaire gebruik of het nut van het product niet zichtbaar beperken.
- Algemeen voor slijtagedelen zoals het grillrooster, de trechter, de brander, de thermometer, de ontsteking en de batterij, de elektrode, de ontstekingskabel, de gasslang, de gasdrukregelaar, het verwarmingselement, de reflector, de aluminium beschermfolie of het kolenrooster.
- Defecten en/of schade op grond van wijzigingen, een niet reglementair gebruik, of opzettelijke beschadiging.
- Defecten en/of schade ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- Defecten en/of schade als gevolg van het niet uitvoeren van het normale routinematige onderhoud.
- Defecten en/of schade ontstaan bij het oorspronkelijke transport.
- Defecten en/of schade ontstaan door overmacht
- Defecten en/of schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

\* Op onze website vindt u onder [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM) een lijst van verdelers.

\*\* Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw grill (zie daartoe de **HOUSKOOL-KOGELBARBECUE**)

DKB wijst alle aanspraken af die verder gaan dan diegene die in deze garantiebepalingen uitdrukkelijk worden bepaald, voor zover hiervoor geen dwingende wettelijke verplichting of aansprakelijkheid bestaat. Dit geldt in het bijzonder voor aanspraken op schadevergoeding wegens niet-naleving, vergoeding van gevolgschade, winstderving en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product aan de handelaar gemeld werd.

De OUTDOOR**CHEF** producten worden continu verder ontwikkeld. Bijgevolg mogen de producten zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Het geregistreerde merk OUTDOOR**CHEF** wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd.

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

## INFORMATIE OVER DE TEMPERATUURINDICATIE

De temperatuuraanduiding op de thermometer kan +/- 10 % bedragen.

## WEBSITE

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOOR**CHEF** producten vindt u onder OUTDOOR**CHEF**.COM

Gebruiksaanwijzing HOUTSKOOL  
2014\_Art-Nr. 19.100.20

# ISTRUZIONI PER L'USO

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

## IMPORTANTE:

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



Il codice articolo e la denominazione del grill sferico a gas sono riportati sulla **Welcome Card** acclusa alla cartella dei documenti.

Il numero di serie e il codice articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

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

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

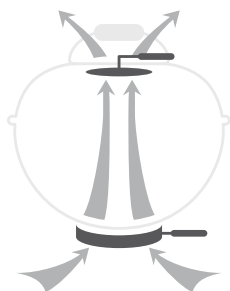
## INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

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

- Non utilizzare in ambienti chiusi!
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Utilizzare esclusivamente accendini per barbecue reperibili in commercio e seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- **ATTENZIONE!** Non usare alcol o benzina per accendere o riaccendere il barbecue. Utilizzare esclusivamente gli accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3.
- Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbonella bagnata con liquido infiammabile sulla carbonella calda.
- Mantenere una distanza di sicurezza di 1.5 m da materiali infiammabili.
- **ATTENZIONE!** Tenere lontani dal barbecue i bambini e gli animali.
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate mentre è in funzione e in tali condizioni non deve essere spostato.
- Non spostare gli apparecchi dotati di ruote sterzanti su superfici non piane o con gradini.
- Attendere che la cenere sia completamente fredda prima di rimuoverla.
- Indossare sempre i guanti protettivi durante l'uso della griglia e la regolazione delle aperture di ventilazione.
- Indossare vestiti adatti. Le maniche lunghe e larghe prendono fuoco rapidamente.

## OPERAZIONI PRELIMINARI

- Posizionare il barbecue sferico a carbonella **OUTDOORCHEF** su una superficie piana e sicura.
- Prima di accendere la carbonella assicurarsi che la bacinella raccoglietore sia posizionata correttamente e che tutte le aperture di ventilazione siano aperte. La posizione delle aperture di ventilazione inferiori è facilmente controllabile grazie all'indicatore presente sulla bacinella raccoglietore.

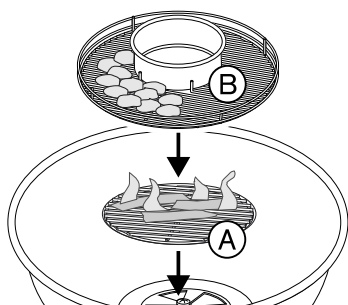


- L'intensità del calore può essere regolata facilmente aprendo e chiudendo le aperture di ventilazione: aprire per aumentare la temperatura e chiudere per diminuirla.
- **OUTDOORCHEF** consiglia: per l'accensione utilizzare carta e dadi accendifuoco reperibili in commercio. Sono da evitare, invece, i liquidi infiammabili.
- Per ottenere un calore elevato e costante, **OUTDOORCHEF** consiglia di usare bricchette di carbone di alta qualità invece della normale carbonella. Conservare la carbonella in luogo asciutto.
- Per il vostro barbecue sferico a carbonella **OUTDOORCHEF** utilizzate le seguenti quantità iniziali di riempimento:



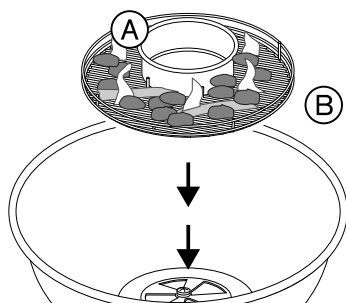
 420	250 grammi
 480	500 grammi
 570	850 grammi

## ACCENSIONE PER BARBECUE A CARBONELLA CON GRIGLIA DI ACCENSIONE



1. Prima di accendere, svuotare completamente il grill (griglia, imbuto, recipiente dei liquidi, braciere) in modo da ottenere una buona circolazione di aria e garantire quindi una buona fiamma.
2. Inserire la piccola griglia di accensione, ricoprirla con dadi accendifuoco reperibili in commercio e accenderli (A). Non utilizzare liquidi come benzina, alcol o altri liquidi infiammabili. Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbone bagnato con questo liquido sulla carbonella calda.
3. A questo punto inserire il braciere e ricoprirlo con le bricchette di carbone (vedi quantità iniziale di riempimento nel capitolo **OPERAZIONI PRELIMINARI**) (B). Le bricchette non devono essere a contatto con il corpo sferico.
4. Lasciar bruciare la carbonella a coperchio aperto per circa 30–45 minuti. Quando sarà uniformemente incandescente e coperta da uno strato bianco, si potrà iniziare a grigliare i cibi.

## ACCENSIONE PER BARBECUE A CARBONELLA SENZA GRIGLIA DI ACCENSIONE



1. Prima di accendere, svuotare il barbecue dei seguenti componenti: griglia, imbuto, recipiente dei liquidi. In questo modo si ottiene una buona circolazione dell'aria e quindi una buona fiamma.
2. Ricoprire il braciere con dadi accendifuoco reperibili in commercio e accenderli (A). Non utilizzare liquidi come benzina, alcol o analoghi liquidi infiammabili. Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbone imbevuto di liquido infiammabile sulla carbonella calda.
3. Coprire i dadi accendifuoco preferibilmente con bricchette di carbone (vedi quantità iniziale di riempimento nel capitolo **OPERAZIONI PRELIMINARI**) (B). Le bricchette non devono essere a contatto con il corpo sferico.
4. Lasciar bruciare la carbonella a coperchio aperto per circa 30–45 minuti. Quando sarà uniformemente incandescente e coperta da uno strato bianco, si potrà iniziare a grigliare i cibi.

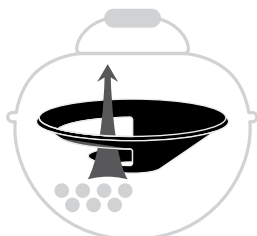
## DUE GRILL IN UNO: GRAZIE ALL'ESCLUSIVO SISTEMA EASY SLIDE



Il trucco con la carbonella: riempiendo solo un lato del barbecue, è possibile lavorare con diverse zone di temperatura sullo stesso grill. Grazie all'imbuto con sistema EASY SLIDE è sufficiente una sola mossa per spostare il cibo da grigliare dal calore diretto a quello indiretto. L'intensità del calore può essere regolata senza problemi tramite l'apertura di ventilazione presente sul coperchio e sul lato inferiore del corpo sferico.

La griglia apribile consente di aggiungere comodamente altra carbonella durante l'uso della griglia.

### CALORE DIRETTO



Per grigliare e cuocere indirettamente



Posizionare l'imbuto EASY SLIDE in modo che l'apertura si trovi sopra la carbonella. Distribuire il cibo da grigliare direttamente sopra l'apertura.

### CALORE INDIRETTO



Per grigliare, cuocere e arrostitire indirettamente



Girare l'apertura dell'imbuto EASY SLIDE dal lato opposto della carbonella e chiudere il coperchio. Ora l'intera superficie del grill può essere usata per grigliare con calore indiretto.

# ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA

1. Distribuire la carbonella solo su metà della griglia in modo da poter inserire al centro il recipiente dei liquidi. La seconda metà della griglia deve rimanere libera per consentire durante la cottura:



- a. una buona circolazione dell'aria e quindi la massima produzione di calore ottenibile e
  - b. un passaggio rapido da calore diretto a indiretto con la semplice rotazione della griglia  
(vedi **DUE GRILL IN UNO: GRAZIE ALL'ESCLUSIVO SISTEMA EASY SLIDE**)
2. A questo punto collocare al centro del braciere il recipiente per i liquidi e riempirlo con il liquido desiderato.
  3. Quindi posizionare l'imbuto e la griglia per grigliare. Assicurarsi che la parte apribile della griglia si trovi sopra l'apertura dell'imbuto in modo da poter infilare senza difficoltà le due linguette presenti sotto la griglia negli appositi fori dell'imbuto.
  4. Girare l'apertura dell'imbuto in modo che stia sopra la carbonella che sta bruciando. Così si otterrà una circolazione ottimale dell'aria e si potrà iniziare a grigliare i cibi.
  5. Controllate sempre l'intensità del calore nel vostro grill prima di aggiungere altra carbonella. È necessario dosare con cautela la carbonella per poter tenere sotto controllo l'aumento di temperatura. Per evitare di bruciare la carne e di rovinare il grill, non si dovrebbero raggiungere temperature superiori a 300° C. Temperature eccessive possono deformare parti del barbecue.
  6. La griglia apribile facilita l'aggiunta di carbonella durante la cottura. Girare la griglia in modo che la parte aperta si trovi sopra l'apertura dell'imbuto. Aggiungere le bricchette e attendere circa 5-10 minuti a coperchio aperto, finché non diventano incandescenti.



## CONSIGLI PRATICI

### Con calore indiretto

- Grossi tagli di carne da arrostiti o polli interi: grazie all'imbuto EASY SLIDE non è più necessario girare i pezzi di carne grossi durante la grigliatura. Il calore della carbonella incandescente sale lungo le pareti interne del barbecue sferico e si propaga omogeneamente in tutta la sfera.
- Sistemare il cibo da grigliare sulla griglia preriscaldata sopra la parte chiusa dell'imbuto EASY SLIDE e chiudere il coperchio. Lasciare sempre un po' di distanza tra i singoli pezzi di carne.
- Chiudendo il coperchio, la carne si dora uniformemente da tutti i lati e non perde i suoi succhi.
- Per non affidarsi al caso e ottenere una cottura perfetta, consigliamo per i tagli grossi di carne l'uso dell'**OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**, il termometro che misura la temperatura interna.

### Con calore diretto

- Tagli di carne piccoli come bistecche, cotolette e würstel: posizionare la carne da grigliare sulla griglia preriscaldata sopra l'imbuto EASY SLIDE aperto e arrostiti brevemente a coperchio aperto. Girare l'imbuto EASY SLIDE in modo che poi la carne da grigliare non si trovi più sopra la carbonella incandescente e completare la cottura a coperchio chiuso.
- Per ottenere un risultato ottimale con le cotture brevi, consigliamo di utilizzare la **GRIGLIA IN GHISA IN 2 PEZZI** di **OUTDOORCHEF**.
- Non appoggiare il coperchio caldo sull'erba. Con i modelli che non hanno coperchio a cerniera o un supporto per il coperchio, utilizzare il gancio all'interno del coperchio per agganciarlo al bordo della metà inferiore del grill.
- Accertarsi che ci sia sempre del liquido nel recipiente raccogli grassi.
- **SUGGERIMENTO:** per evitare che la carne si secchi, si può versare dell'acqua nel recipiente dei liquidi che durante la cottura evaporerà. Al posto dell'acqua si possono utilizzare succhi di frutta e legni aromatici come legno di vite o di melo, che danno un buon sapore.
- La posizione delle aperture di ventilazione inferiori è facilmente controllabile grazie all'indicatore presente sulla bacinella raccogli cenere. **ATTENZIONE:** la presa d'aria sul coperchio deve invece rimanere sempre aperta durante la cottura (vedi anche **ISTRUZIONI D'USO DEL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA**)
- **OUTDOORCHEF** consiglia di chiudere il coperchio durante la cottura. Grazie alla circolazione dell'aria all'interno del barbecue, i tempi di cottura si riducono di un terzo.
- Indossare sempre i guanti protettivi durante l'uso della griglia e per regolare le aperture di ventilazione. Per girare la carne, servitevi di una pinza da carne invece che di una forchetta per non pungere la carne e mantenerla succosa all'interno.
- Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione ad utilizzare **OUTDOORCHEF**. Qualunque tipo di cottura tu scelga, libera la tua creatività e voglia di sperimentare.
- Trovi tutti gli accessori per il tuo barbecue all'indirizzo [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per spegnere la carbonella al termine della cottura, coprire il barbecue con il coperchio e chiudere tutte le aperture di ventilazione. Non utilizzare acqua.
- Prima della successiva grigliata togliere sempre tutti i residui di cenere.
- Pulire le diverse griglie usando una spazzola per barbecue con setole in ottone (non in acciaio!). Non usare oggetti appuntiti e nemmeno detersivi aggressivi. Lavare il recipiente raccogli grassi con acqua e detersivo o pulirlo con il detersivo **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Vi consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti per utilizzare a lungo il vostro grill con immutata soddisfazione:
- Una volta all'anno trattare tutti gli elementi in legno con olio protettivo per legno, in modo da contrastare la formazione di fessurazioni.
- Proteggere il grill contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertura **OUTDOORCHEF**, una volta raffreddato completamente.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere il coperchio dopo un'esposizione alla pioggia. Le coperture adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

## UTILIZZO DEL DETERGENTE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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



# CONDIZIONI DI GARANZIA

## 1. Garanzia

L'acquisto di questo prodotto **OUTDOORCHEF** presso un rivenditore autorizzato comporta l'acquisizione di una garanzia del produttore valida fino a un massimo di 3 anni secondo le presenti disposizioni, offerta da DKB Household Switzerland AG („DKB“) in aggiunta alla garanzia legale del prodotto.

La garanzia comprende esclusivamente l'eliminazione di inconvenienti riconducibili dimostrabilmente a difetti di materiale e/o di fabbricazione e non ad un uso improprio del prodotto.

## 2. Procedura

Appena ricevuto il prodotto, verificarne la funzionalità e l'assenza di difetti. Qualora il prodotto acquistato presenti inaspettatamente un difetto, vi invitiamo ad osservare la seguente procedura (garanzia bring-in):

- Entro 30 giorni dalla scoperta del difetto rivolgersi al proprio rivenditore\* presentando il prodotto o la parte del prodotto difettosa, lo scontrino di acquisto, il numero di serie e il codice di articolo\*\*
- Descrivere il caso mostrando il prodotto o la parte del prodotto difettosa o una foto
- Dopo l'esame del difetto da parte del rivenditore o di DKB, si applica la garanzia come da punto 3 (fatto salvo l'eventuale addebito dei costi di trasporto e di spedizione al primo acquirente privato)

## 3. Copertura della garanzia

La garanzia del produttore fornita da DKB è valida a decorrere dalla data di acquisto e per il primo acquirente privato. La garanzia viene riconosciuta solo dietro presentazione dello scontrino di acquisto originale.

DKB si riserva la facoltà di stabilire a propria esclusiva discrezione se provvedere alla riparazione o sostituzione delle parti difettose, alla sostituzione dell'intero prodotto o ad una riduzione del prezzo, qualora il funzionamento del prodotto non risultasse compromesso. È escluso il diritto di recesso dal contratto in base alle clausole di garanzia. Nel periodo di tempo necessario per la riparazione non viene fornito alcun prodotto in sostituzione.

Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà alla DKB. L'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.

Termini di garanzia:

- 3 anni per il contenitore sferico smaltato (parte inferiore e coperchio), contro la ruggine
- 3 anni per la griglia smaltata, contro ruggine o segni di bruciatura
- 3 anni per tutti i componenti in acciaio, contro ruggine o segni di bruciatura
- 2 anni per tutti gli altri difetti di fabbricazione o di materiale
- La garanzia per danni allo smalto è riconosciuta solo in caso di comunicazione entro 30 giorni dalla data di acquisto e si applica esclusivamente ad apparecchi nuovi, non ancora utilizzati.

## 4. Limitazioni

Nessuna imperfezione ovvero nessun difetto di materiale o di fabbricazione secondo le presenti disposizioni dà luogo ad un intervento in garanzia nei seguenti casi:

- normale usura durante l'uso conforme del prodotto
- difetti e/o danni dovuti a un utilizzo erraneo, improprio o non conforme, nonché all'installazione, montaggio e tentativi di riparazione non corretti ad opera di persone non autorizzate
- difetti e/o danni dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso o delle istruzioni di montaggio e di manutenzione (ad esempio danni occorsi in seguito a montaggio o pulizia inappropriati della superficie smaltata dell'imbuto o della griglia, mancata esecuzione della prova di tenuta ecc.)
- irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni (ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione)
- scolorimenti e danneggiamenti del prodotto (ad esempio superficie colorata) causati da agenti atmosferici (compresa la grandine), conservazione inappropriata del prodotto (in luogo non riparato) o impiego inappropriato di agenti chimici
- formazione di ruggine e corrosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici o impiego inappropriato di agenti chimici
- imperfezioni che non limitano in modo evidente l'uso corretto o la funzionalità del prodotto
- in generale per parti soggette ad usura quali griglia, imbuto, bruciatori, termometro, accendigas e batteria, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore della pressione del gas, elemento riscaldante, riflettore, pellicola protettiva di alluminio o braciere
- difetti e/o danni dovuti a modifiche, uso per scopi impropri o danneggiamento intenzionale
- difetti e/o danni dovuti a manutenzione e interventi di riparazione inappropriati
- difetti e/o danni dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- difetti e/o danni originatisi durante il primo trasporto

\* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* Il numero di serie e il codice articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill (vedere le istruzioni **IL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA**)

- difetti e/o danni dovuti a forza maggiore
- difetti e/o danni dovuti a usura derivante da un utilizzo professionale (alberghi, ristoranti, eventi ecc.)

DKB declina qualsiasi altra pretesa avanzata dal cliente che non sia esplicitamente citata nelle presenti disposizioni di garanzia, a meno che non vi sia un obbligo o una responsabilità legale. In particolare ciò è valido in riferimento a richieste di indennizzo per inadempimento, risarcimento di danni conseguenti a difetti, mancato guadagno e danni da trasporto che non siano stati comunicati al rivenditore entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del prodotto.

I prodotti **OUTDOORCHEF** vengono costantemente aggiornati e migliorati. Pertanto non si escludono modifiche dei prodotti senza preavviso.

Il marchio registrato **OUTDOORCHEF** è rappresentato dall'azienda seguente:

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

## INFORMAZIONE PER L'USO DEL TERMOMETRO

La temperatura indicata può presentare uno scostamento pari a +/- 10 %.

## SITO WEB

Per ulteriori informazioni e consigli, ricette e tutto ciò che vale la pena sapere sui prodotti **OUTDOORCHEF** consultare il sito [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Istruzioni per l'uso della CARBONELLA  
2014\_cod. art. 19.100.20

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

**IMPORTANTE:**

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



La referencia y la denominación de su barbacoa redonda de carbón se encuentran en la **Tarjeta de bienvenida**, que está incluida en el dossier de documentación.

El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

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

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

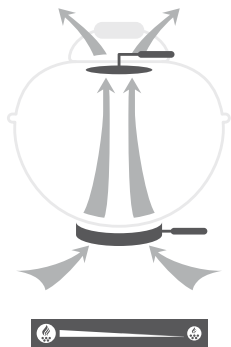
## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

- ¡No la utilice en espacios cerrados!
- Nunca deje la barbacoa desatendida mientras la esté utilizando.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Utilice exclusivamente enciendefuegos de barbacoa de venta habitual en comercios y tenga en cuenta las advertencias del embalaje.
- **¡ATENCIÓN!** ¡No utilice alcohol etílico ni gasolina para encender ni para reavivar! ¡Utilice solamente enciendefuegos que cumplan la norma UNE-EN 1860-3!
- Nunca eche líquido de encendido o carbón empapado en líquido de encendido sobre carbón caliente o encendido.
- Mantenga una separación de seguridad de 1.5 m con respecto a cualquier material combustible.
- **¡ATENCIÓN!** Mantenga alejados a los niños y las mascotas.
- **¡ATENCIÓN!** Esta barbacoa se calienta mucho y no se debe mover mientras la esté utilizando.
- ¡Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones!
- Retire primero la ceniza, cuando se haya enfriado totalmente.
- Utilice siempre guantes para barbacoa al manipular la barbacoa y ajustar las aberturas de aireación.
- Lleve ropa adecuada. Las mangas largas y holgadas se prenden rápidamente.


## MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO

- Coloque la barbacoa redonda de carbón **OUTDOORCHEF** sobre un suelo llano y estable.
- Antes de encender el carbón, compruebe que el recipiente para cenizas esté correctamente colocado y que todas las ranuras de ventilación estén abiertas. Gracias a una indicación en el recipiente para cenizas, puede saber fácilmente la posición de las aberturas de aireación inferiores.

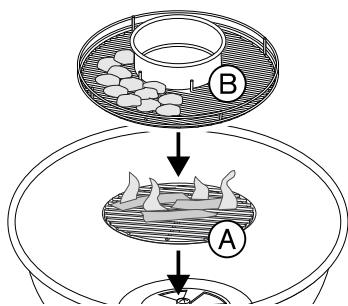


- El calor puede regularse fácilmente abriendo y cerrando las aberturas de aireación: al abrir, aumenta la temperatura y al cerrar, disminuye.
- **OUTDOORCHEF** recomienda utilizar para encender su barbacoa pastillas de encendido y papel de venta habitual en comercios, en lugar de líquido de encendido.
- Para conseguir un calor elevado y constante, **OUTDOORCHEF** recomienda el uso de briquetas de carbón de alta calidad, en lugar de carbón normal. Guárdelas en un lugar seco.
- Utilice para su barbacoa redonda de carbón **OUTDOORCHEF** las siguientes cantidades iniciales:



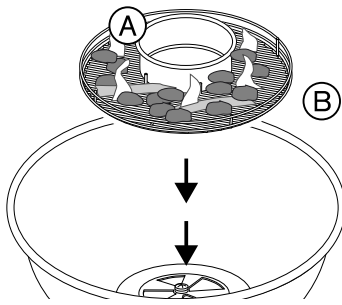
 420	250 gramos
 480	500 gramos
 570	850 gramos

## ENCENDIDO DE LA BARBACOA DE CARBÓN CON REJILLA DE ENCENDIDO



1. Retire antes del encendido todo lo que haya en el interior de la barbacoa (parrilla, cono, recipiente recoge grasas, rejilla inferior para carbón) para dejar espacio suficiente y asegurar un rendimiento óptimo de la combustión.
2. Coloque la rejilla de encendido pequeña, cúbrala con pastillas de encendido de venta habitual en comercios y enciéndalas (A). No utilice líquidos con gasolina, alcohol etílico ni enciendefuegos líquidos similares. Nunca eche líquido de encendido o carbón empapado en líquido de encendido sobre carbón caliente o encendido.
3. A continuación, coloque la rejilla inferior para carbón y recúbrala preferiblemente con briquetas (véanse asimismo las cantidades iniciales en el capítulo **MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO**) (B). Asegúrese de que las briquetas no estén en contacto con la esfera.
4. Deje arder el carbón con la tapa abierta aprox. 30–45 minutos, hasta que presente un color incandescente uniforme y lo rodee una capa de color blanco. A continuación, empieza a asar en la parrilla.

# ENCENDIDO DE LA BARBACOA DE CARBÓN SIN REJILLA DE ENCENDIDO



1. Retire antes del encendido las partes siguientes del interior de la barbacoa (parrilla, cono, recipiente recoge grasas) para dejar espacio suficiente y asegurar un rendimiento óptimo de la combustión.
2. Cubra la rejilla inferior para carbón con pastillas de encendido de venta habitual en comercios y enciéndalas (A). No utilice líquidos con gasolina, alcohol etílico ni enciendofuegos líquidos similares. Nunca eche líquido de encendido o carbón empapado en líquido de encendido sobre carbón caliente o encendido.
3. Recubra las pastillas de encendido preferiblemente con briquetas (véanse asimismo las cantidades iniciales en el capítulo **MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO**) (B). Asegúrese de que las briquetas no estén en contacto con la esfera.
4. Deje arder el carbón con la tapa abierta aprox. 30–45 minutos, hasta que presente un color incandescente uniforme y lo rodee una capa de color blanco. A continuación, empiece a asar en la parrilla.

## DOS BARBACOAS EN UNA: GRACIAS AL EXCLUSIVO SISTEMA DE CONO EASY SLIDE

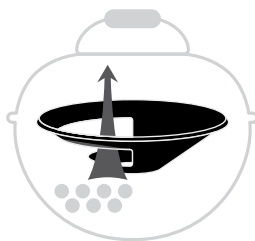


El truco del carbón: sólo se echa en un lado. De esta forma, es posible trabajar en la misma barbacoa con distintas zonas de temperatura.

Gracias al sistema de cono EASY SLIDE, con un solo movimiento de mano puede trasladar los alimentos del calor directo al calor indirecto. Mediante las aberturas de la válvula en la tapa y en la parte inferior de la esfera, el calor puede regularse de forma óptima.

Además, la parrilla plegable permite echar más carbón cómodamente mientras la barbacoa está encendida.

### CALOR DIRECTO



Para asar a la parrilla directamente y cocer



Colocar el cono EASY SLIDE de forma que la abertura quede sobre el carbón.  
Distribuir los alimentos directamente sobre la abertura.

### CALOR INDIRECTO



Para asar a la parrilla indirectamente, cocer y hornear



Retirar del carbón la abertura del cono EASY SLIDE y cerrar la tapa. Ahora, toda la parrilla puede utilizarse para asar indirectamente.

# INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE CARBÓN

1. Distribuya el carbón de forma que sólo ocupe una mitad de la rejilla y que el recipiente recoge grasas pueda colocarse en el centro. La otra mitad de la rejilla debe quedar libre mientras asa para:



- a. lograr una ventilación de aire óptima para una máxima generación de calor y
  - b. poder elegir de forma fácil y rápida entre calor directo e indirecto girando la parrilla  
(véase asimismo **DOS BARBACOAS EN UNA: GRACIAS AL EXCLUSIVO SISTEMA DE CONO EASY SLIDE**)
2. Coloque el recipiente recoge grasas en el centro de la rejilla inferior para carbón y llénelo con el líquido deseado.
  3. A continuación, coloque el cono y la parrilla. Asegúrese de que la parte plegable de la parrilla quede sobre la abertura del cono para que las dos pestañas situadas bajo la parrilla encajen fácilmente en los orificios del cono previstos para ello.
  4. Gire la abertura de cono hasta que quede sobre el carbón encendido. De esta forma, conseguirá una óptima circulación de aire. A continuación, empiece a asar en la parrilla.
  5. Vigile constantemente la evolución del calor de su barbacoa antes de añadir más carbón. Es necesaria una dosificación prudente para poder mantener controlado el aumento de temperatura. Para proteger los alimentos y la barbacoa, la temperatura no debe superar los 300° C (626° F). Una temperatura mayor puede deformar los componentes de la barbacoa.
  6. La parrilla plegable permite echar más carbón con facilidad mientras la barbacoa está encendida. Gire la parrilla hasta que la parte plegable quede sobre la abertura del cono. Eche las briquetas y espere aprox. 5–10 minutos con la tapa abierta hasta que estén totalmente incandescentes.



# SUGERENCIAS Y TRUCOS

## Con calor indirecto

- Piezas de carne grandes o pollos enteros: gracias al cono EASY SLIDE, ya no es necesario dar la vuelta constantemente a las piezas de carne grandes durante su cocinado. El calor de las ascuas asciende por la cara interior de la esfera de la barbacoa y se distribuye uniformemente por la totalidad de la esfera.
- Coloque los alimentos a cocinar en la parrilla previamente calentada, sobre la parte cerrada del cono EASY SLIDE, y cierre la tapa. Deje siempre cierta distancia entre las distintas piezas de carne.
- Al cerrar la tapa, los alimentos se doran uniformemente por todos los lados y conservan todo su jugo.
- Para no dejar nada al azar en el caso de las piezas más grandes, les recomendamos el OUTDOORCHEF GOURMET CHECK, nuestro termómetro de sonda para obtener unos resultados perfectos.

## Con calor directo

- Piezas de carne pequeñas, como bistecs, chuletas y embutidos para barbacoa: Sitúe los alimentos en la parrilla previamente calentada, sobre el EASY SLIDE abierto, y cocine rápidamente con la tapa abierta. Gire el EASY SLIDE para que los alimentos dejen de estar sobre las ascuas y ase con la tapa cerrada.
- Para conseguir un resultado óptimo con los alimentos de cocinado rápido, le recomendamos utilizar la REJILLA DE HIERRO FUNDIDO DE 2 PIEZAS OUTDOORCHEF.
- No coloque la tapa de la barbacoa caliente sobre el césped. En el caso de los modelos sin bisagra ni asa en la tapa, utilice el gancho que se encuentra en la cara interior de la tapa para colgarla en el borde de la mitad inferior de la barbacoa.
- Asegúrese de que siempre haya líquido en el recipiente recoge grasas.
- **SUGERENCIA:** Para evitar que la carne se seque, puede verterse agua en el recipiente recoge grasas, que se evaporará durante su cocinado. En lugar de agua, también puede utilizarse zumo de frutas y maderas aromáticas como madera de ébano, manzano, etc., que aportan un delicioso sabor.
- Gracias a una indicación en el recipiente para cenizas, puede saber fácilmente la posición de las aberturas de aireación inferiores.  
**ATENCIÓN:** La válvula de aireación de la tapa, no obstante, debe permanecer abierta durante el cocinado (véase asimismo **INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE CARBÓN**).
- OUTDOORCHEF recomienda cerrar la tapa durante el cocinado. Gracias a la circulación de aire en el interior de la barbacoa, se reduce hasta en un tercio el tiempo de cocinado.
- Utilice siempre guantes para barbacoa al manipular la barbacoa y ajustar las aberturas de aireación. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice, en lugar de un tenedor, unas buenas pinzas para carne suficientemente largas para no pinchar la carne y que mantenga su jugo.
- Con los accesorios idóneos, su OUTDOORCHEF le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de cocinar a la parrilla, cocer o asar: dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.

Encontrará todos los accesorios disponibles para su barbacoa en OUTDOORCHEF.COM

# LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Cuando quiera apagar el carbón después del cocinado, coloque la tapa y cierre todas las aberturas de aireación. No utilice agua.
- Antes de preparar la siguiente barbacoa retire siempre cualquier residuo de ceniza.
- Limpie las distintas rejillas con un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no utilice cerdas de acero). No utilice objetos afilados ni productos de limpieza agresivos. Lave el recipiente recoge grasas con agua jabonosa o con OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, le recomendamos lo siguiente:
- Impregne todas las piezas de madera una vez al año con aceite para madera para evitar la aparición de fendas.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas, cúbrala con la cubierta protectora OUTDOORCHEF adecuada después de dejar que se enfríe. Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

# UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

# CONDICIONES DE LA GARANTÍA

## 1. Garantía

Con la compra de este producto **OUTDOORCHEF** a través de un establecimiento autorizado, además del producto adquiere una garantía de fabricante de DKB Household Switzerland AG (en adelante, «DKB») por un periodo máximo de 3 años y sujeta a las condiciones enumeradas a continuación.

La garantía cubre exclusivamente la eliminación de los defectos observados durante el uso correcto y que sean atribuibles a fallos de materiales y/o fabricación.

## 2. Procedimiento

- Verifique el producto tan pronto como lo reciba para verificar su funcionalidad y detectar cualquier defecto. Si el producto presentara algún defecto imprevisto, le rogamos que siga el procedimiento que aparece a continuación (garantía sujeta a la entrega al establecimiento):
  - Comuníquese con su establecimiento\* en un plazo máximo de 30 días desde el momento en que descubrió el defecto, facilitando el producto o la pieza, la factura de compra, el número de serie y la referencia\*\*.
  - Describa el problema con ayuda del producto o la pieza defectuosos o con una fotografía.
  - Una vez que el establecimiento o DKB hayan comprobado la existencia del defecto, se aplicará la garantía gratuita acorde con el párrafo 3 (reservándose el derecho a facturar los costes de transporte y envío al primer comprador particular).

## 3. Coberturas de la garantía

La garantía de fabricante de DKB comienza en la fecha de compra y es válida para el primer comprador particular. La garantía sólo podrá hacerse efectiva presentando la factura de compra original.

La prestación en virtud de la garantía será, según DKB considere oportuno, la reparación, sustitución de componentes defectuosos, sustitución del producto o un descuento en el caso de que la funcionalidad del producto no se vea afectada. Se excluye la posibilidad de rescindir el contrato de compraventa debido a situaciones relacionadas con la garantía. No existe obligación de ofrecer un producto de sustitución durante la reparación.

La ejecución de las prestaciones de la garantía no supondrá la prolongación ni el reinicio del periodo de garantía. Los componentes sustituidos pasarán a ser propiedad de DKB. En caso de sustituirse el producto, el periodo de garantía comenzará de nuevo.

Los periodos de garantía son los siguientes:

- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación en la esfera esmaltada (parte inferior y tapa)
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en la parrilla esmaltada
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en los componentes de acero inoxidable
- 2 años de garantía en cualquier otro defecto de fabricación o materiales
- La garantía frente a daños en el esmaltado sólo se ofrece dentro del periodo de comunicación de defectos de 30 días desde la fecha de compra. Sólo se ofrece en los aparatos nuevos que no se hayan utilizado aún.

## 4. Exclusiones de la garantía

Ningún defecto, es decir, ningún fallo de materiales o fabricación en el sentido de las presentes condiciones, representa ni supone responsabilidad de garantía alguna en los siguientes casos:

- Desgaste normal durante el uso correcto.
- Defectos y/o daños debidos a un manejo inadecuado o no acorde con las instrucciones, así como instalación, montaje e intentos de reparación inadecuados por parte de personas no autorizadas.
- Defectos y/o daños debidos al incumplimiento de las indicaciones de la Guía del usuario o de las instrucciones de uso o mantenimiento (tales como daños debidos a un montaje defectuoso o una limpieza inadecuada de la superficie esmaltada del cono o la parrilla, omisión de las verificaciones de estanquidad, etc.).
- Irregularidades, diferencias de color del esmaltado así como pequeños defectos superficiales (como por ejemplo los puntos de apoyo asociados al proceso de fabricación en el borde inferior de la tapa o puntos de suspensión).
- Decoloración o daños del producto (por ejemplo en las superficies en color) por efecto de las inclemencias climatológicas (incluido el granizo), almacenamiento inadecuado (sin protección frente a los elementos) del producto o uso de productos químicos inadecuados.
- Formación de óxido o herrumbre ligera por efecto de las inclemencias climatológicas o uso de productos químicos inadecuados.
- Defectos que no impidan de forma patente el uso adecuado o el aprovechamiento del producto.
- Piezas de desgaste en general, tales como parrilla, cono, quemador, termómetro, encendido y pila, electrodo, cable de encendido, manguera de gas, regulador de presión de gas, elemento calefactor, reflector, lámina protectora de aluminio o rejilla inferior para carbón.
- Defectos y/o daños debidos a alteraciones, usos indebidos o daños intencionados.
- Defectos y/o daños debidos a un mantenimiento o una reparación inadecuados.
- Defectos y/o daños debidos a la omisión del mantenimiento periódico.
- Defectos y/o daños causados por el transporte inicial.

\* Encontrará una relación de distribuidores en nuestra página web [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo

**LA BARBACOA REDONDA DE CARBÓN)**



- Defectos y/o daños debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o daños debidos al desgaste por el uso profesional (hostelería, restauración, eventos, etc.).

DKB rechaza cualquier otra obligación frente al cliente aparte de las estipuladas en las presentes condiciones de garantía, a no ser que exista una obligación o responsabilidad exigida por la legislación vigente. Esto se aplica en especial a la responsabilidad sobre daños y perjuicios por incumplimiento contractual, reclamaciones por vicios del producto, lucro cesante y daños de transporte que no se hayan comunicado al establecimiento dentro de un plazo de 30 días desde la entrega del producto.

Los productos **OUTDOORCHEF** son objeto de un desarrollo continuado. Por este motivo, podrán realizarse cambios en los productos sin previo aviso.

La marca registrada **OUTDOORCHEF** está representada por la siguiente compañía:

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

## ADVERTENCIA SOBRE LA INDICACIÓN DE TEMPERATURA

Pueden producirse una desviación de +/- 10 % en la indicación del termómetro.

## PÁGINA WEB

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas y otras informaciones interesantes acerca de los productos **OUTDOORCHEF** en [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Guía del usuario CARBÓN  
2014\_Art-Nr. 19.100.20

Leia com atenção este manual antes de utilizar o barbecue a carvão **OUTDOORCHEF**.

**IMPORTANTE:**

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



Poderá encontrar tanto o número de artigo, quanto a designação do seu barbecue a gás no **Welcome Card**, entregue na pasta de documentação.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Este contém informações importantes relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

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

**AVISO:** O barbecue a carvão **OUTDOORCHEF** não deve ser usado como fornalha.

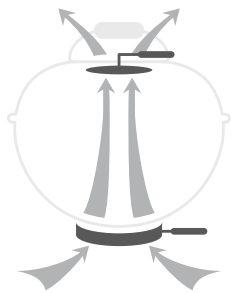
## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O incumprimento destas instruções de segurança e medidas de prevenção pode provocar ferimentos graves. Por essa razão deve ler com atenção todas as instruções presentes neste manual antes de colocar o seu barbecue em funcionamento.

- Não utilizar em espaços fechados!
- Nunca deixe o barbecue sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado.
- Coloque o barbecue o mais protegido possível do vento antes da colocação em funcionamento.
- Utilize exclusivamente acendalhas para grelhadores disponíveis no mercado e siga as instruções presentes na embalagem.
- **AVISO!** Não utilize álcool nem gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas de acordo com a norma EN 1860-3!
- Nunca acrescente líquido de acendalha ou carvão embebido em líquido de acendalha a carvão incandescente ou quente.
- Mantenha uma distância de segurança de 1.5 m das matérias inflamáveis.
- **AVISO!** Manter crianças e animais afastados do barbecue.
- **AVISO!** Este barbecue fica muito quente e não deve ser movido enquanto estiver em funcionamento.
- Os aparelhos equipados com rodízios orientáveis não devem ser movidos sobre superfícies irregulares ou elevações!
- As cinzas apenas devem ser removidas quando tiverem arrefecido na totalidade.
- Ao grelhar e ajustar os orifícios de ventilação use sempre luvas adequadas.
- Use vestuário adequado. Mangas compridas e soltas incendiam-se rapidamente.

## ANTES DE ACENDER

- Coloque o barbecue a carvão **OUTDOORCHEF** numa base plana e segura.
- Antes de acender o carvão preste atenção para que o coletor de cinzas esteja inserido corretamente e para que todos os orifícios de ventilação estejam abertos. A posição dos orifícios de ventilação inferiores deve estar perceptível mediante uma indicação no coletor de cinzas.  
(Grafik Lüftungssystem und eventuell Charcoal Bild Grossaufnahme des Aschebehälters inkl. der Grafik)

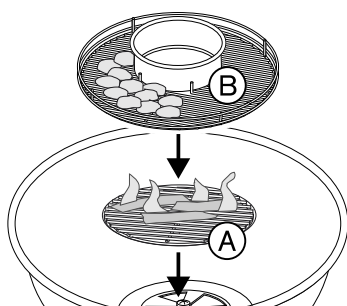


- O calor pode ser facilmente regulado mediante a abertura e o fecho dos orifícios de ventilação: a abertura aumenta a temperatura enquanto o fecho a diminui.
- OUTDOORCHEF** recomenda: Utilize acendalhas em cubos e papel disponíveis no mercado para acender o seu barbecue e não líquido de acendalha.
- Para conseguir um calor elevado e constante, **OUTDOORCHEF** recomenda o uso de briquetes de carvão vegetal de elevada qualidade em vez do carvão vegetal convencional. Guarde-os num local seco.
- No seu barbecue a carvão **OUTDOORCHEF** utilize as seguintes quantidades iniciais:



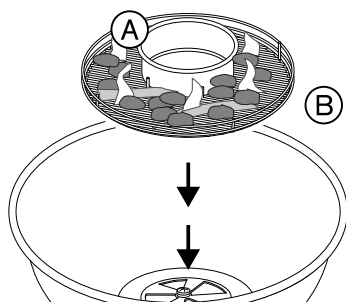
 420	250 gramas
 480	500 gramas
 570	850 gramas

## ACENDER BARBECUES DE CARVÃO COM GRELHA



- Antes de acender remova todo o interior (grelha, funil, recipiente de molho, grelha de carvão) do barbecue, para que haja ar suficiente e se consiga uma potência de combustão perfeita.
- Coloque a pequena grelha de acendimento, cubra-a com acendalhas em cubos disponíveis no mercado e acenda-as (A). No entanto, não utilize líquidos, tais como gasolina, álcool ou outros líquidos inflamáveis semelhantes. Nunca acrescente líquido de acendalha ou carvão embebido em líquido de acendalha a carvão incandescente ou quente.
- Coloque agora a grelha de carvão e cubra-a preferencialmente com briquetes (consulte a quantidade de inicial no capítulo **ANTES DE ACENDER**) (B). Preste atenção para que não haja briquetes no barbecue.
- Deixe o carvão queimar com a tampa aberta durante aprox. 30–45 minutos, até ficar incandescente de forma uniforme e envolto por uma camada branca de cinza. Só depois pode começar a grelhar.

# ACENDER BARBECUES DE CARVÃO SEM GRELHA



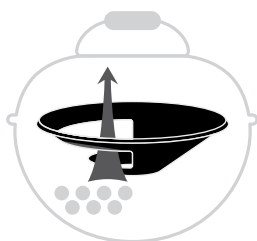
1. Antes de acender remova as seguintes peças do interior (grelha, funil, recipiente de molho) do barbecue, para que haja ar suficiente e se consiga uma potência de combustão perfeita.
2. Cubra a grelha do carvão com acendalhas em cubos disponíveis no mercado e acenda-as (A). No entanto, não utilize líquidos, tais como gasolina, álcool ou outros líquidos inflamáveis semelhantes. Nunca acrescente líquido de acendalha ou carvão embebido em líquido de acendalha a carvão incandescente ou quente.
3. Cubra as acendalhas em cubos preferencialmente com briquetes (consulte a quantidade de inicial no capítulo **ANTES DE ACENDER**) (B). Preste atenção para que não haja briquetes no barbecue.
4. Deixe o carvão queimar com a tampa aberta durante aprox. 30–45 minutos, até ficar incandescente de forma uniforme e envolto por uma camada branca de cinza. Só depois pode começar a grelhar.

## DOIS GRELHADORES EM UM: GRAÇAS AO EXCLUSIVO SISTEMA DE FUNIL EASY SLIDE



O truque com o carvão: Ele apenas é colocado de um lado. Assim, é possível trabalhar no mesmo barbecue com diferentes zonas de temperatura. Graças ao sistema de funil EASY SLIDE, consegue-se deslocar o produto a grelhar de um local com calor direto para um local com calor indireto com um único movimento da mão. O calor pode ser facilmente regulado com a abertura de uma válvula na tampa e na parte de baixo do barbecue. A grelha levadiça também permite colocar mais carvão enquanto usa o barbecue.

### CALOR DIRETO



Grelhar e cozer diretamente



Posicionar o funil EASY SLIDE de forma que a abertura fique por cima do carvão.  
Distribuir os alimentos a grelhar diretamente por cima da abertura.

### CALOR INDIRETO



Grelhar, cozer e assar indiretamente



Girar a abertura do funil EASY SLIDE para longe do carvão e fechar a tampa.  
Toda a grelha pode agora ser usada para grelhar de forma indireta.

# INSTRUÇÕES DE USO PARA BARBECUE A CARVÃO

1. Distribua o carvão de forma que apenas metade da grelha esteja coberta e o recipiente de molho possa ser colocado ao centro. A segunda metade da grelha deve permanecer livre, de forma que quando estiver a usar o barbecue:



- a. consiga uma excelente circulação de ar e a máxima acumulação de calor e
  - b. consiga escolher facilmente se deseja calor direto ou indireto com uma rotação da grelha  
(consulte **DOIS BARBECUES EM UM: GRAÇAS AO EXCLUSIVO SISTEMA DE FUNIL EASY SLIDE**)
2. Coloque agora o recipiente de molho no centro da grelha de carvão e encha-o com o líquido desejado.
  3. Só depois coloque o funil e a grelha. Preste atenção para que a parte levadiça da grelha se encontre por cima da abertura do funil, para que ambos os dentes que se encontram por baixo da grelha possam entrar facilmente nos furos previstos presentes no funil.
  4. Rode a abertura do funil de forma que fique por cima do carvão incandescente. Dessa forma conseguirá uma circulação de ar perfeita. Só depois pode começar a grelhar.
  5. Observe sempre o desenvolvimento de calor no seu barbecue, antes de colocar mais carvão. É necessário dosear com alguma cautela, para manter o aumento de temperatura sob controlo. Para proteger os alimentos a grelhar e o barbecue, não se deverão atingir temperaturas superiores a 300° C (626° F). Temperaturas demasiado altas podem deformar algumas partes do barbecue.
  6. A grelha levadiça facilita o enchimento de carvão enquanto usa o barbecue. Rode a grelha de forma que a parte levadiça se encontre por cima da abertura do funil. Encha com briquetes e aguarde aprox. 5–10 minutos com a tampa aberta, até estes estarem incandescentes.



# TRUQUES E DICAS

## Com calor indireto

- Para peças de carne com osso ou frangos inteiros: Não é necessário virar a carne porque o funil EASY SLIDE cozinha rápida e integralmente os alimentos proporcionando uma distribuição regular do calor, por cima e por baixo. O calor do carvão incandescente sobe para o interior do aparelho e é distribuído uniformemente por todo o barbecue.
- Coloque os alimentos a grelhar na grelha pré-aquecida por cima da parte fechada do funil EASY SLIDE e feche a tampa. Ao colocar os alimentos, deixe sempre algum espaço entre eles.
- Ao fechar a tampa os alimentos a grelhar são cozinhados da mesma forma de todos os lados e o molho permanece no assado.
- Para um melhor controlo das peças de carne maiores, é recomendável usar o sensor de temperatura interior **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**.

## Com calor direto

- Para peças de carne mais pequenas, tais como bifes, costeletas e salsichas: Colocar os alimentos a grelhar na grelha pré-aquecida por cima do EASY SLIDE aberto e cozinhar brevemente com a tampa aberta. Rode o EASY SLIDE de forma que, em seguida, os alimentos a grelhar deixem de estar por cima do carvão incandescente e deixe-os cozer com a tampa fechada até estarem prontos.
- Para conseguir um excelente resultado, recomendamos a **GRELHA DE FERRO FUNDIDO DUPLA** da **OUTDOORCHEF**.
- Não pouse a tampa do grelhador quente na relva. Nos modelos sem dobradiça na tampa ou suporte, use o gancho que se encontra na parte interior da tampa, para a pendurar no bordo da metade do barbecue.
- Preste atenção para haja sempre líquido no recipiente coletor de gordura.
- **DICA:** Para que a carne não seque, pode ser colocada água no recipiente de molho, que se irá evaporando durante o uso. Em vez de água também podem ser usados sumos de fruta e pauzinhos aromáticos de madeira de vinha ou macieira etc., que conferem um sabor delicioso.
- A posição dos orifícios de ventilação inferiores deve estar perceptível mediante uma indicação no coletor de cinzas. **AVISO:** No entanto, o ventilador presente na tampa deve permanecer sempre aberto durante o uso (consulte também as **INSTRUÇÕES DE USO PARA BARBECUE A CARVÃO**).
- **OUTDOORCHEF** recomenda fechar a tampa enquanto usa o barbecue. A circulação do ar no interior do barbecue reduz o tempo do barbecue até um terço.
- Ao grelhar e ajustar os orifícios de ventilação use sempre luvas adequadas. Utilize uma tenaz com comprimento suficiente para virar a carne em vez de um garfo, para que a carne não seja picada e fique suculenta.
- Beneficie de todas as vantagens do **OUTDOORCHEF** com os acessórios corretos. Seja para grelhar, cozer ou assar: Dê asas à sua criatividade e ao prazer de experimentar novas receitas.

Encontra todos os acessórios para o seu barbecue em [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Se, após o barbecue, quiser abafar o carvão, coloque a tampa e feche todos os orifícios de ventilação. Não utilize água.
- Antes de utilizar o barbecue novamente remova sempre todas as cinzas.
- Limpe as diferentes grelhas com uma escova de arame de latão (não aço) própria para barbecues. Não utilize objetos afiados nem produtos de limpeza agressivos. Lave o recipiente coletor de gordura com água e sabão ou limpe-o com o **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- Para usufruir do seu barbecue durante muito tempo recomendamos o seguinte:
- Trate todas as peças de madeira uma vez por ano com um óleo específico, o que ajuda a evitar que a madeira rache ou entorte.
- Depois de ter arrefecido totalmente, proteja o seu barbecue contra agressões externas com uma capa de proteção **OUTDOORCHEF**.
- Para evitar a ocorrência de condensação, a capa de proteção deve ser retirada após ter chovido. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

# UTILIZAÇÃO DO OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

**IMPORTANTE:** durante a utilização do **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** o barbecue não deve estar em funcionamento. Usar luvas para proteger as mãos e, se possível, óculos. Pulverizar minuciosamente o grelhador ou os acessórios quando estes ainda estiverem ligeiramente quentes e deixar atuar aprox. 15–30 min. Pulverizar novamente as áreas sujas e lavar minuciosamente com água em abundância e secar.

# TERMOS DA GARANTIA

## 1. Garantia

Com a compra deste produto **OUTDOORCHEF** num revendedor autorizado foi-lhe concedida pela DKB Household Switzerland AG („DKB“) uma garantia de produto e de fabricante de 3 anos de acordo com os presentes termos.

A garantia estende-se, exclusivamente, à eliminação de defeitos comprovados de material e/ou de fabrico detetados durante uma utilização de acordo com a finalidade

## 2. Procedimento

Verifique o produto imediatamente após a receção verificando a funcionalidade e a existência de defeitos. Se o produto adquirido apresentar um defeito inesperado, respeite o seguinte procedimento (garantia Bring-In):

- Dirija-se ao seu revendedor autorizado\* até 30 dias após a descoberta do defeito com o produto / peça do produto, comprovativo da compra, número de série e número de referência\*\*
- Descreva a situação com o produto / peça do produto em questão ou uma foto
- Depois da verificação do defeito pelo revendedor ou pela DKB é acionada a garantia gratuita conf. o termo número 3 (sob reserva encontram-se custos de transporte e envio a primeiros adquirentes privados)

## 3. Extensão da garantia

A garantia do fabricante DKB começa na data de compra e é válida para o primeiro adquirente privado. A garantia apenas é válida após apresentação do comprovativo de compra original.

A concessão de garantia realiza-se de acordo com a avaliação do DKB no sentido de reparação, troca de peças defeituosas, troca do produto ou redução de preço quando a funcionalidade do produto não é colocada em causa. Uma anulação do contrato de venda devido a reclamações de garantia está excluída. Durante o período de reparação não há direito a produto de substituição.

A execução de reivindicações de garantia não inclui um prolongamento nem um reinício do período de garantia. As peças substituídas passam a ser propriedade do DKB. Em caso de troca do produto, o período de garantia é renovado.

Os períodos de garantia são os seguintes:

- 3 anos para a estrutura redonda esmaltada (base e tampa) contra ferrugem
- 3 anos para a grelha esmaltada em caso de ferrugem ou queimadura
- 3 anos para peças em aço inoxidável em caso de ferrugem ou queimadura
- 2 anos para os restantes defeitos de fabrico / material
- Quaisquer reclamações sobre problemas no esmalte devem ser efetuadas nos 30 dias seguintes à data da compra para que possam usufruir de uma garantia. Esta condição aplica-se a barbecues novos, que nunca tenham sido utilizados.

## 4. Exclusão

Não representam defeitos de material ou de fabrico no âmbito destes termos, ou não há direito a garantia nos seguintes casos:

- Desgaste normal provocado pelo uso correto.
- Defeitos e/ou danos derivados de uma utilização incorreta, imprópria ou desadequada bem como devido a uma instalação, montagem e tentativas de reparação por pessoas não autorizadas.
- Defeitos e/ou danos derivados da inobservância do manual do utilizador ou das instruções de operação / manutenção (como por exemplo danos derivados de montagem incorreta ou limpeza imprópria da superfície esmaltada do funil ou da grelha, da não execução do teste de fugas, etc.).
- Irregularidades, variações de cor no esmalte e pequenos defeitos (como por exemplo pontos de apoio do produto na margem inferior da tampa ou nas suspensões).
- Descolorações e danos do produto (por ex. da superfícies pintada) devido a agressões externas (incl. granizo), armazenamento incorreto (não protegido) do produto ou utilização imprópria de produtos químicos.
- A formação de ferrugem e película de ferrugem devido a agressões externas ou utilização imprópria de produtos químicos.
- Erros que não se limitem claramente ao uso correto ou à utilização do produto.
- Em geral para peças de desgaste como grelha, funil, queimador, termómetro, ignição e pilha, eléctrodo, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador da pressão do gás, elemento aquecedor, refletor, película de proteção em alumínio ou grelha de carvão
- Defeitos e/ou danos derivados das alterações, de utilização indevida do produto e danos intencionais.
- Defeitos e/ou danos derivados de manutenção e reparação indevidas.
- Defeitos e/ou danos derivados da não execução da manutenção regular de rotina.
- Defeitos e/ou danos derivados do transporte original.
- Defeitos e/ou danos derivados do uso de força excessiva.
- Defeitos e/ou danos derivados do desgaste por uso profissional (hotelaria, gastronomia, eventos etc.).

\* Encontrará uma lista de revendedores no nosso Website em [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* Poderá consultar seja o número de série, seja o número de artigo no autocolante com as características técnicas que está afixado ao barbecue (leia a este propósito **BARBECUE A CARVÃO**)

DKB exclui outros direitos do cliente para além dos mencionados explicitamente nestes termos da garantia, desde que não exista uma obrigação ou responsabilidade legal que o exija. Isto também é válido sobretudo no âmbito de indemnizações por danos devido a incumprimento, substituição por danos decorrentes de defeitos, lucros futuros e danos de transporte que não forem comunicados ao revendedor num prazo de 30 dias após receção do produto.

OUTDOOR**CHEF** segue uma política de desenvolvimento e melhoria contínuas dos produtos. Como tal, reserva-se o direito de alterar os produtos sem aviso prévio.

A marca registada OUTDOOR**CHEF** é representada pela seguinte empresa:

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

## NOTA SOBRE A INDICAÇÃO DA TEMPERATURA

O desvio do termómetro pode ser de +/- 10 %.

## WEBPAGE

Para mais informações, truques e dicas, receitas e outros factos interessantes sobre os produtos OUTDOOR**CHEF** visite [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Manual do utilizador CARVÃO  
2014\_N.º ref. 19.100.20



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

**BEMÆRK:**

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



Artikelnummeret og navnet på din gaskuglegrill står på dit **Welcome Card**, der ligger i dokumentmappen.

Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

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

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

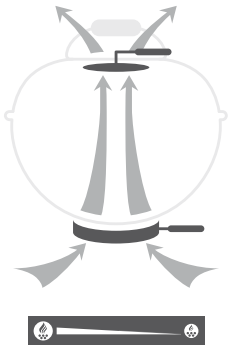
## SIKKERHEDSHENVISNINGER

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

- Brug kun grillen udendørs!
- Lad aldrig grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Brug kun gængse grilltændere og læs henvisningerne på emballagen.
- **VIGTIGT!** Brug ikke spiritus eller benzin til at tænde eller genantænde grillen! Brug kun optændingshjælp iht. EN 1860-3!
- Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kull!
- Overhold en sikkerhedsafstand på 1.5 m til brændbart materiale.
- **VIGTIGT!** Sørg for, at grillen er uden for børns og husdyrs rækkevidde.
- **VIGTIGT!** Denne grill bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug.
- Griller, som er udstyret med styrehjul, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Fjern først asken, når den er helt afkølet.
- Brug altid grillhandsker, når du griller og når du justerer ventilationshullerne.
- Vær opmærksom på, hvilket tøj du har på: der går nemt ild i lange, løse ærmer.

## DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN

- Sæt **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrillen på en jævn og stabil flade.
- Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat og alle ventilationshullerne skal være åbne. Positionen på de nederste ventilationshuller ses nemt på en visning på askebeholderen.

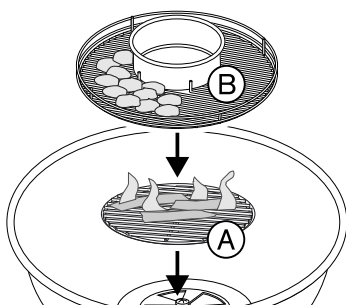


- Varmen kan nemt reguleres ved at åbne eller lukke ventilationshullerne: Åbne huller øger temperaturen, lukkede huller sænker den.
- **OUTDOORCHEF** anbefaler: Brug gængse tændblokke og papir i stedet for tændvæske til at optænde din grill.
- For at opnå en høj og konstant varme, anbefaler **OUTDOORCHEF** brugen af trækulsbriketter af høj kvalitet i stedet for almindeligt trækul. Opbevar dem et tørt sted.
- Start med følgende mængder på din **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrill



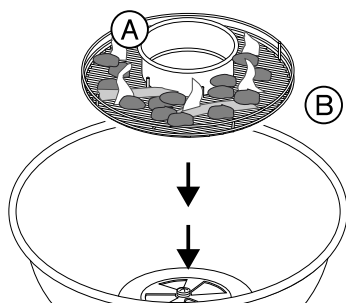
 420	250 G
 480	500 G
 570	850 G

## OPTÆNDING AF TRÆKULSGRILLEN MED GRILLRISTEN



1. Fjern inden optændingen grillens indmad (grillrist, tragt, væskeskål, kulrist), således at der er ilt nok og ydeevnen er optimal.
2. Isæt den lille grillrist, læg gængse tændblokke på og tænd dem **(A)**. Brug ikke væsker som benzin, spiritus eller anden sammenlignelig flydende antændingshjælp. Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kul.
3. Isæt nu kulristen og dæk den fortrinsvis med briketter (se startmængden i kapitlet **DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN**) **(B)**. Vær opmærksom på, at ingen briketter rører ved kuglelåget.
4. Lad kullene brænde ved åbent låg i ca. 30–45 minutter, indtil der er jævn glød og de er omgivet af et hvidt askelag. Begynd først derefter at grille.

## OPTÆNDING AF TRÆKULSGRILLEN UDEN GRILLRISTEN



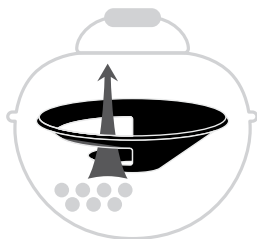
1. Fjern inden optændingen følgende dele af grillens indmad (grillrist, tragt, væskeskål), således at der er ilt nok og ydeevnen en optimal.
2. Læg gængse tændblokke på kulristen og tænd dem (A). Brug ikke væsker som benzin, spiritus eller anden sammenlignelig flydende antændingshjælp. Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kul.
3. Dæk tændblokkene fortrinsvis med briketter (se startmængden i kapitlet **DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN**) (B). Vær opmærksom på, at ingen briketter rører ved kuglelåget.
4. Lad kullene brænde ved åbent låg i ca. 30–45 minutter, indtil der er jævn glød og de er omgivet af et hvidt askelag. Begynd først derefter at grille.

## TO GRILLER I ÉN: TAKKET VÆRE DET ENESTÅENDE EASY SLIDE TRAGTSYSTEM



Tricket med kullene: De påfyldes kun på én side. På den måde kan du arbejde med forskellige temperaturzoner i den samme grill. Takket være EASY SLIDE tragtssystemet kan du med en enkelt håndbevægelse skubbe grillmaden fra direkte til indirekte varme. En ventilåbning i låget og i kuglens underside regulerer varmen optimalt. På grund af den opklappelige grillrist er det nemt at lægge yderligere kul på grillen, også mens du griller.

### DIREKT VARME



Direkte grillning og kogning



Placér EASY SLIDE tragten således, at åbningen er over kullene.  
Fordel grillmaden direkte over åbningen

### INDIREKTE VARME



Ved indirekte grillning, kogning og bagning



Drej åbningen af EASY SLIDE tragten væk fra kullene og luk låget.  
Nu kan hele grillfladen bruges til indirekte grillning.

# BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSKUGLEGRILLEN

1. Fordel kullene således, at de kun ligger på den ene halvdel af risten og at væskekålen kan sættes i midten. Der må ikke ligge noget på den anden halvdel af risten, således at du under grillingen:



- a. opnår optimal lufttilførsel og derved maksimal varmeudvikling og
  - b. ved at dreje risten nemt og hurtigt kan vælge mellem direkte og indirekte varme  
(se **TO GRILLER I ÉT: TAKKET VÆRE DET ENESTÅENDE EASY SLIDE TRAGTSYSTEM**)
2. Sæt nu væskekålen i midten af kulristen og fyld den med den ønskede væske.
  3. Sæt først derefter tragt og grillristen på plads. Vær opmærksom på, at ristens opklappelige del befinder sig over tragtåbningen, således at de to knaster under grillristen uden problemer kan passes ind i de dertil beregnede huller i tragtten.
  4. Drej tragtåbningen således, at den er placeret over de brændende kul. Det giver optimal luftcirkulation. Begynd først derefter at grille.
  5. Hold altid øje med varmeudviklingen i din grill, inden du lægger flere kul på. Dosér kulmængden forsigtig, så du kan holde temperaturstigningen under kontrol. For at beskytte grillmad og grill, bør temperaturen ikke overstige 300° C (626° F). Ved for høje temperaturer kan grillens dele blive deformere.
  6. Den opklappelige grillrist letter efterfyldning af trækul under grillingen. Drej grillristen således, at den opklappelige del er placeret over tragtåbningen. Læg flere briketter på og vent ca. 5–10 minutter ved åbent låg, indtil alle briketterne gløder.



# TIPS OG TRICKS

## Med indirekte varme

- Større stege eller hele kyllinger: Takket være EASY SLIDE tragtten behøver du ikke længere at vende større kødstykker under grillningen. Varmen fra de glødende kul stiger op langs med indersiden af grillkuglen og fordeles jævnt i hele kuglen.
- Læg grillmaden på den forvarmede grillrist over den lukkede del af EASY SLIDE tragtten og luk låget. Der skal være lidt afstand mellem de enkelte kødstykker.
- Når låget lukkes, brunes grillmaden jævnt på alle sider, og saften bliver i kødet.
- For ikke at skulle overlade resultatet til tilfældighederne, når du griller store stykker kød, anbefaler vi **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**, som er et stegetermometer, der måler kødets kernetemperatur.

## Med direkte varme

- Mindre kødstykker som bøffer, koteletter og pølser: Læg grillmaden på den forvarmede grillrist over den åbne EASY SLIDE og brun den kortvarigt ved åbent låg. Drej EASY SLIDE, så grillmaden ikke længere ligger over de glødende kul, og grill maden færdig ved lukket låg.
- For et perfekt resultat for små kødstykker anbefaler vi den **TODELTE STØBEJERSRIST** fra **OUTDOORCHEF**.
- Læg ikke det varme grilllæg på græsplænen. Ved modeller uden hængslet låg eller lågholder brug kroge på lågets indersiden til at hænge det på kanten af grillens nederste halvdel.
- Vær opmærksom på, at der altid er væske i fedtbakken.
- TIP: For at undgå, at kødet bliver tørt, kan du hælde vand i væskeskålen, som så fordamper under grillningen. I stedet for vand kan du bruge juice og aromatisk træ som f.eks. træ fra vinstokke eller æbletræer, som får maden til at smage herlig.
- Positionen på de nederste ventilationshuller ses nemt på en visning på askebeholderen. **VIGTIGT:** Ventilationshullet i låget skal dog altid være åben, mens du griller (se også **BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSKUGLEGRIL**)
- **OUTDOORCHEF** anbefaler at lukke låget, mens du griller. Luftcirkulationen i grillen afkorter grilltiden med op til en tredjedel.
- Brug altid grillhandsker, når du griller og når du justerer ventilationshullerne. Brug i stedet for en gaffel en god og tilstrækkelig lang grilltang, så der ikke skal prikkes i kødet og det forbliver saftigt.
- Med det rette tilbehør har du endnu mere glæde af din **OUTDOORCHEF**. Uanset, om du griller, koger eller bager: Kun din fantasi sætter grænsen.

Alle tilbehørsprodukter til din grill finder du på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

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

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

# BRUG AF OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

# GARANTIBESTEMMELSER

## 1. Garanti

Ved køb af dette produkt fra OUTDOORCHEF hos en autoriseret forhandler har du ud over produktet i henhold til indeværende bestemmelser fået en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) med gyldighed på op til 3 år.

Garantien omfatter udelukkende afhjælpning af mangler, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabrikationsfejl.

## 2. Fremgangsmåde

Du bedes straks efter modtagelsen kontrollere, at produktet fungerer korrekt og er uden mangler. Skulle der mod forventning være mangler ved produktet, bedes du følge nedenstående fremgangsmåde (bring-in-garanti):

- Henvend dig inden for 30 dage efter, at du har opdaget manglen, til forhandleren\*, og medbring produktet / produktdelen, købskvitteringen samt serienummer og artikelnummer\*\*
- Beskriv fejlen ved at fremvise det defekte produkt / den defekte produkt del eller et foto
- Den gratis garanti iht. pkt. 3 træder i kraft, så snart forhandleren eller DKB har kontrolleret manglen (med forbehold påhviler transport- og forsendelsesomkostningerne den oprindelige slutkøber)

## 3. Garantens omfang

DKBs produktgaranti begynder ved købsdatoen og gælder for den oprindelige slutkøber. Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af den originale købskvittering.

Garantien ydes iht. DKBs skøn som reparation, udskiftning af defekte dele, levering af et nyt produkt eller som en prisnedsættelse, hvis enhedens funktion ikke er forringet. Påberåelse af garantien medfører ikke mulighed for ophævelse af købskontrakten. Kunden har ikke krav på et erstatningsprodukt, mens det defekte produkt reparerer.

En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne

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

Garantiperioderne er som følger:

- 3 år på den emaljerede kugle (nederste del og låg) mod gennemrustning
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding
- 3 år på alle dele i rustfrit stål mod gennemrustning eller gennembrænding
- 2 år for alle øvrige fabrikations-/materialefejl
- For skader i emaljen gælder garantien kun,

såfremt garantikravet fremføres inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye, ubrugte produkter.

## 4. Undtagelser

I de følgende tilfælde er der ikke tale om mangler, dvs. materiale- eller fabrikationsfejl iht. de foreliggende bestemmelser, eller mangelsbeføjelser:

- Almindelig slitage ved korrekt anvendelse af produktet.
- Fejl og/eller skader som følge af forkert, uforsvarlig eller ikke-formålsbestemt brug eller uhensigtsmæssig installation, montering og reparationsforsøg af uautoriserede personer.
- Fejl og/eller skader på grund af tilsidesættelse af brugsanvisningen eller drifts- og vedligeholdelseanvisningerne (f.eks. beskadigelser grundet forkert montering eller uhensigtsmæssig rengøring af den emaljerede overflade på tragten eller grillristen, manglende udførelse af tæthedskontroller osv.)
- Ujævnheder, farveafvigelse på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele).
- Misfarvninger og beskadigelse af produktet (f.eks. af farveoverfladen) på grund af vejrforholdene (inkl. hagl), uforsvarlig opbevaring af produktet (dvs. uden beskyttelse mod vejret) eller uforsvarlig anvendelse af kemikalier.
- Dannelse af rust og flyverust på grund af vejrforholdene eller uforsvarlig anvendelse af kemikalier.
- Fejl, som ikke mærkbart forringer den formålsbestemte anvendelse af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddele som grillrist, tragt, brændere, termometer, tænding og batteri, elektrode, tændingskabel, gasslange, gastrysregulator, varmelegeme, reflektor, alu-beskyttelsesfolie og kulrist.
- Fejl og/eller skader, som skyldes ændringer, ukorrekt brug eller bevidst beskadigelse.
- Fejl og/eller skader, som skyldes uhensigtsmæssig vedligeholdelse og reparation.
- Fejl og/eller skader, som skyldes manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse.
- Fejl og/eller skader, som er opstået ved den oprindelige transport.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, som skyldes slitage ved erhvervs mæssig anvendelse (hoteldrift, restaurationsbranche, arrangementer osv.).

\* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside OUTDOORCHEF.COM

\*\* Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkatet på din grill (se kapitlet TRÆKULSKUGLEGRILL).

DKB udelukker alle kundekrav, der ikke nævnes udtrykkeligt i de foreliggende garantibestemmelser, medmindre der kan gøres obligatoriske, retmæssige forpligtelser eller erstatningsansvar gældende. Dette gælder også i særlig grad i forhold til erstatningskrav, der skyldes misligholdelse, compensation for skader, der er et resultat af en mangel, tabt fortjeneste og transportskader, der ikke er indberettet hos forhandleren inden for en frist på 30 dage efter modtagelse af produktet.

OUTDOOR**CHEF** arbejder konstant på at udvikle og forbedre sine produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at ændre produkterne uden forudgående varsel.

Det registrerede varemærke OUTDOOR**CHEF** repræsenteres af følgende virksomhed:

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

## OPLYSNING VEDR. TEMPERATURVISNINGEN

Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

## WEBPAGE

Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om OUTDOOR**CHEF** produkterne finder du på OUTDOOR**CHEF**.  
COM

Brugsanvisning TRÆKUL  
2014\_Art-Nr. 19.100.20



# KÄYTTÖOHJE

Lue tämä ohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF puuhiili-pallogrillisi käyttöön.

## TÄRKEÄÄ:

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



Kaasupallo grillin tuotenumero ja merkintä löytyvät **Welcome Cardista**, joka on liitetty asiakirjamappiin.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä tiedustelujen ongelmattomassa käsittelyssä, varaosatilauksissa ja muissa takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja huoltoa koskevia tietoja.

Säilytä käyttöohje turallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja huoltoa koskevia tietoja. **HUOM.:** OUTDOORCHEF -hiiligrillii ei saa käyttää tulisijana.

## TURVAOHJEITA

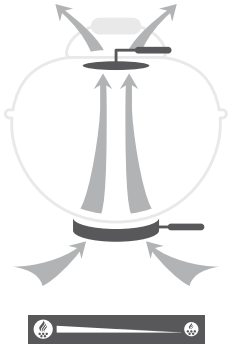
Turvaohjeiden ja varotoimenpiteiden laiminlyönti voi johtaa vakaviin loukkaantumisiin. Lue ennen grillin käyttöönottoa kaikki tämän oppaan sisältämät ohjeet tarkoin.

- Älä käytä grilliä suljetussa tilassa!
- Älä koskaan jätä grilliä ilman valvontaa sen käytön aikana.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaisaan paikkaan.
- Käytä vain tavanomaisia grillisytykkeitä ja ota pakkauksen ohjeet huomioon.
- **HUOMIO!** Älä käytä spriiä tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- Älä koskaan kaada sytytysnestettä tai sytytysnesteeseen kostetettuja hiiliä kuumille tai lämpimille hiilille.
- Pidä 1.5 m:n turvaetäisyys palaviin materiaaleihin.
- **HUOMIO!** Pidä lapset ja kotieläimet etäällä grillistä.
- **HUOMIO!** Tämä grilli kuumenee erittäin kuumaksi eikä sitä saa liikuttaa käytön aikana.
- Laitteita, joissa on ohjauspyörät, ei saa työntää epätasaisten alustojen tai korokkeiden yli!
- Poista tuhka vasta, kun se on täysin jäähtynyt.
- Käytä grillauksessa ja ilma-aukkojen säätämisessä aina grillauskäsineitä.
- Käytä sopivaa vaatetusta. Pitkät leveät hihat voivat syttyä helposti tuleen.



# TOIMENPITEET ENNEN GRILLIN KUUMENNUSTA

- Aseta **OUTDOORCHEF** -hiilipallogrilli tasaiselle ja turvalliselle alustalle.
- Varmista ennen hiiltien sytyttämistä, että tuhka-astia on asetettu oikein ja kaikki tuuletusaukot ovat avoinna. Alempien tuuletusaukkojen sijainti näkyy helposti tuhka-astiassa olevasta näytöstä.

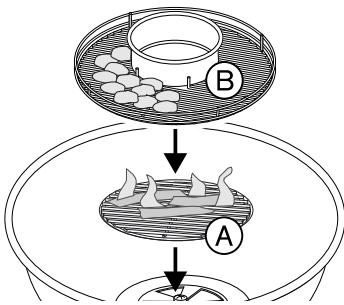


- Lämpöä voidaan säätää ongelmitta avaamalla ja sulkemalla tuuletusaukkoja. Avaaminen nostaa lämpötilaa ja sulkeminen laskee lämpötilaa.
- **OUTDOORCHEF** suosittelee: Käytä tavallisia sytytyspaloja ja paperia grillin sytyttämiseen sytytysnesteen asemesta.
- Korkean ja tasaisen lämmön saavuttamiseksi **OUTDOORCHEF** suosittelee laadukkaiden puuhiilibrikettien käyttöä tavallisen puuhiilen asemesta. Säilytä niitä kuivassa paikassa.
- Käytä **OUTDOORCHEF** -hiiligrilliiä varten seuraavia aloitustäyttömääriä:



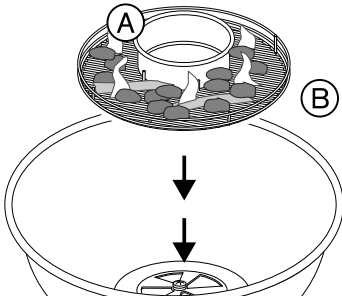
 420	250 g
 480	500 g
 570	850 g

## SYTYTYSRITILÄLLÄ VARUSTETUN HIILIGRILLIN SYTYTYS



1. Poista ennen sytytystä kaikki grillin sisällä olevat osat (grillausritilä, suppilo, nesteastia, hiiliritilä), jotta grilliin pääsee tarpeeksi ilmaa ja palaminen on siten optimaalista.
2. Aseta pieni sytytysritilä grillin sisään, aseta sille tavallisia sytytyspaloja ja sytytä ne (A). Älä kuitenkaan käytä nesteitä, kuten bensiiniä, spritiä tai muita vastaavia nestemäisiä sytykkeitä. Älä koskaan kaada sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumille tai lämpimille hiilille.
3. Aseta hiiliritilä grillin sisään ja peitä se mieluiten briketeillä (katso aloitustäyttömäärä kohdasta **TOIMENPITEET ENNEN GRILLIN KUUMENNUSTA**) (B). Varmista, etteivät briketit kosketa palloa.
4. Anna hiiltien palaa noin 30–45 minuuttia kannen ollessa avattuna, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niitä ympäröi valkoinen kerros. Aloita grillaus vasta sitten.

# SYTYTYSRITILÄTTÖMIEN GRILLIEN KUUMENNUS



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

## KAKSI GRILLIÄ YHDESSÄ: AINUTLAATUISEN EASY SLIDE-SUPPILOJÄRJESTELMÄN ANSIOSTA



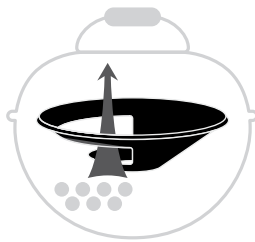
Niksi hiilen käytössä: Se täytetään vain yhdeltä sivulta. Näin voidaan samaa grilliä käyttäen työskennellä eri lämpötiloilla.

EASY SLIDE-suppijojärjestelmän ansiosta grillattava ruoka siirretään yhdellä kädenliikkeellä suorasta epäsuoraan lämpöön.

Kannessa ja pallon alaosassa olevan venttiili aukon avulla voidaan lämpö säätää optimaalisesti.

Käännettävä grilliritilä mahdollistaa myös grillauksen aikana miellyttävän hiiltien lisäämisen.

### SUORA LÄMPÖ



Suora grillaus ja ruoanvalmistus



Aseta EASY SLIDE-suppilo asentoon niin, että aukko on hiiltien yläpuolella.  
Levitä grillattava ruoka suoraan aukon yläpuolelle.

### EPÄSUORA LÄMPÖ



Epäsuora grillaus, ruoanlaitto ja leipominen



Käännä EASY SLIDE-suppilon aukko pois hiilistä ja sulje kansi. Koko grillipintaa voidaan nyt käyttää epäsuoraan grillaukseen.

# HIILIPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE

1. Levitä nyt hiilet siten, että ne peittävät vain puolet ritilästä ja että nesteastia voidaan asettaa keskelle. Ritilän toisen puolen on jätettävä vapaaksi, jotta grillauksen aikana:



- a. saadaan aikaan optimaalinen ilmansyöttö ja siten suurin mahdollinen lämpö ja
- b. voit helposti ja nopeasti valita epäsuoran ja suoran grillauksen välillä ritilää kääntämällä  
(katso **KAKSI GRILLIÄ YHDESSÄ: AINUTLAATUISEN EASY SLIDE-suppiloJÄRJESTELMÄN ANSIOSTA**)

2. Aseta nyt nesteastia hiiliritilän keskelle ja täytä se haluamallasi nesteellä:
3. Aseta vasta nyt suppilo ja grilliritilä paikalleen. Varmista, että ritilän auki käännettävä osa on suppiloaukon yläpuolella, jotta grilliritilän alapuolella olevat kaksi nokkaa voidaan vaivatta työntää niille tarkoitettuihin suppilon reikiin.
4. Käännä suppilon aukko siten, että se on palavien hiilten päällä. Näin saavutetaan ihanteellinen ilmankierto. Aloita grillaus vasta sitten.
5. Tarkkaile jatkuvasti grillin lämmön kehittymistä, ennen kuin lisäät hiiliä. Hiilten varovainen annostelu on tarpeen, jotta lämpötilan kohoaminen pysyy hallinnassa. Grillattavien ruokien ja grillin suojaamiseksi lämpötila ei saa ylittää 300° C (626° F). Liian korkeat lämpötilat saattavat aiheuttaa grillin osien vääntymisen.
6. Auki käännettävä grilliritilä helpottaa hiilten lisäämistä grillauksen aikana. Käännä grilliritilä siten, että sen auki käännettävä osa on suppilon aukon yläpuolella. Lisää brikettejä ja odota noin 5–10 minuuttia kannen ollessa auki, kunnes ne palavat kunnolla.



# OHJEITA JA VINKKEJÄ

## Epäsuoralla lämmöllä

- Isommat paistinpalat ja kokonaiset kanat: EASY SLIDE-suppilon ansiosta ei isompia lihapaloja tarvitse enää kääntää grillauksen aikana. Hehkuvista hiilistä lähtevä lämpö nousee grillipallon sisäisivuja pitkin ylös ja leviää tasaisesti koko grillin alueelle.
- Laita grillattava ruoka esilämmitetylle grilliritilälle EASY SLIDE-suppilon suljetun osan yläpuolelle ja sulje kansi. Jätä hieman tilaa yksittäisten lihapalojen väliin.
- Sulje kansi ja grilla ruoka molemmilta puolilta ja neste pysyy paistissa.
- Jotta mitään ei jäisi sattuman varaan isompia paloja grillatessa, suosittelemme erinomaista tulosta varten OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – digitaalista lihalämpömittaria.

## Suoralla lämmöllä

- Pienemmät lihapalat, kuten pihvit, kyljykset ja makkarat: Aseta grillattava ruoka esilämmitetylle grilliritilälle avoimen EASY SLIDE-suppilon yläpuolelle ja grilla kannen ollessa avoimena. Käännä EASY SLIDE-suppiloa niin, ettei grillattava ruoka ole enää sen jälkeen hehkuvien hiilten päällä ja grillaa valmiiksi kannen ollessa suljettuna.
- Suosittelemme kaksiosaista **OUTDOORCHEF IN VALURAUTARITILÄÄ** grillilihan optimaalista grillausta varten.
- Älä aseta grillin kuumaa kantta nurmikolle. Jos mallin kannessa ei ole saranaa tai kannen pidikettä, käytä kannen sisäpuolella olevaa koukkua kannen ripustamiseen grillin alaosan reunaan.
- Varmista, että rasva-astiassa on aina nestettä.
- **OHJE:** Lihan suojaamiseksi kuivumiselta, voidaan nesteastiaan lisätä vettä, joka haihtuu grillauksen aikana. Veden asemesta voidaan käyttää hedelmämehuja ja aromaattisia puita, kuten viiniköynnöstä tai omenapuuta jne., herkullisen maun saamiseksi.
- Alempien tuuletusaukkojen sijainti näkyy helposti tuhka-astiassa olevasta näytöstä. **HUOM.:** Kannessa olevan ilmaventtiilin on oltava aina auki grillauksen aikana (katso myös **HIILIPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE**)
- OUTDOORCHEF suosittelee kannen sulkemista grillauksen ajaksi. Ilman kiertäminen grillin sisällä lyhentää grillausaikaa jopa kolmanneksen.
- Käytä grillauksessa ja ilma-aukkojen säätämisessä aina grillauskäsineitä. Käytä grillattavien tuotteiden kääntämiseen haarukan asemesta hyviä ja riittävän pitkiä grillipihtejä, jotta lihaan ei tule reikiä ja se säilyy mehukkaana.
- Käyttämällä oikeita tarvikkeita OUTDOORCHEF tuottaa vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, ruoanlaittoon tai leipomiseen tulee: Anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.
- Kaikki lisätarvikkeet grilliäsi varten löydät OUTDOORCHEF.COM

## PUHDISTUS JA HUOLTO

- Kun haluat tukahduttaa hiilet grillauksen jälkeen, aseta kansi grillin päälle ja sulje kaikki ilma-aukot. Älä käytä vettä:
- Poista ennen seuraavaa grillauskertaa kaikki tuhka jäänteet.
- Puhdista eri ritilät messinkiharjaksisella grilliharjalla (ei teräsharjoja). Älä käytä teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Pese rasva-astia saippuavedellä tai puhdista se OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER-puhdistusaineella.
- Jotta voit nauttia grillistäsi mahdollisimman pitkään, suosittelemme seuraavaa:
- Käsittele kaikki puuosia puuöljyllä kerran vuodessa – se estää halkeamien muodostumista.
- Grillin käyttöäsi pidentämiseksi suosittelemme grillin jäähtymisen jälkeen suojaamaan sen säältä sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä.

Kosteudenkerääntymisen estämiseksi suojapeite on poistettava sateen jälkeen. Suojapeitteitä on saatavissa grillin myyjältä.

## OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANERIN KÄYTTÖ

**TÄRKEÄÄ:** grilliä ei saa käyttää OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER-puhdistuksen aikana. Suojaa kätesi käyttämällä käsineitä ja mielellään suojalaseja. Suihkuta grilli tai varusteet aineella perusteellisesti niiden ollessa vielä hieman lämpimiä, ja anna vaikuttaa 15–30 minuuttia. Suihkuta likaantuneet pinnat uudelleen ja huuhtelee perusteellisesti vedellä sekä kuivaa.

# TAKUUMÄÄRÄYKSET

## 1. Takuu

Ostaessasi tämän **OUTDOORCHEF**-tuotteen valtuutetulta myyjältä olet tuotteen lisäksi saanut jopa 3 vuoden takuun DKB Household Switzerland AG:ita („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 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 ostopäivästä ja koskee yksityisiä ostajia. 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 vaihdossa takuu aika alkaa alusta.

Takuuajat ovat:

- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (pohja ja kansi) läpiruostumiselta
- 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 ei mikään vika, eli näiden määritelmien mukainen materiaali- tai valmistusvika, 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, tiivistestien 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 ja paristolle, elektrodille sytytyskaapelille, kaasuletkulle, kaasupaineensäätimelle, lämmityselementille, heijastimelle ja alumiinifoliosuojaukselle tai hiiliritilälle ei myönnetä takuuta
- Muutoksista, väärästä käytötavasta 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.
- Ylivoimaisen esteen 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.

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

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

OUTDOOR**CHEF**-tuotteita kehitetään jatkuvasti. Muutoksia tuotteisiin voi siksi tulla ilman etukäteisilmoitusta.

Rekisteröity tavaramerkki OUTDOOR**CHEF** on seuraavan yrityksen edustama:

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28

Postfach

8052 Zürich – Switzerland

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

## LÄMPÖTILAN NÄYTTÖÄ KOSKEVA HUOMAUTUS

Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/-10 %.

## VERKKOSIVU

Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, reseptejä ja muuta tietämisen arvoista OUTDOOR**CHEF**-tuotteista löydät osoitteesta [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Käyttöohje PUUHILI

2014\_TUOTENRO. 19.100.20



## BRUKSANVISNING

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

### VIKTIG:

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



Artikkelnummeret og betegnelsen for kulegrillen er angitt på **velkomstkortet** som fulgte med i dokumentmappen.

Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og garantireklamasjoner. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

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

## SIKKERHETSMERKNADER

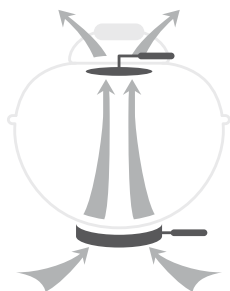
Mislighold av denne sikkerhetsinformasjonen og forsiktighetstiltak kan føre til alvorlige personskader. Les derfor all sikkerhetsinformasjonen i denne anvisningen nøye før grillen tas i bruk.

- Må ikke brukes i lukkede rom!
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Bruk utelukkende vanlig tennvæske og ta hensyn til informasjonen på forpakningen.
- **ADVARSEL!** Ikke bruk sprit eller bensin til tenning eller ny tenning! Bruk kun tennhjelpemidler iht. EN 1860-3!
- Ha aldri tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske på varmt eller glødende kull.
- Hold 1.5 m avstand til brennbare materialer.
- **ADVARSEL!** Hold barn og kjæledyr unna.
- **ADVARSEL!** Denne grillen blir svært varm og må ikke beveges på under bruk.
- Griller med rullehjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser!
- Fjern asken først når den er fullstendig avkjølt.
- Bruk alltid grillvotter under grilling og ved innstilling av ventilasjonsåpningene.
- Bruk tilsvarende bekledning. Lange, løse ermer tar lett fyr.





## TILTAK FØR TENNING

- Plasser **OUTDOORCHEF** kulegrill for trekull på et jevnt og sikkert underlag.
- Før kullet tennes må du påse at askeskålen er satt korrekt inn og at alle ventilasjonsåpninger er åpnet. Posisjonen til den nedre ventilasjonsåpningen er lett synlig med anvisning på askeskålen.

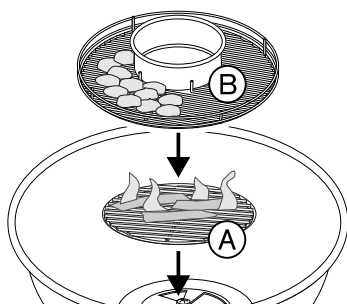


- Varmen kan problemfritt reguleres ved å åpne og lukke ventilasjonsåpningene: Åpnes de, øker temperaturen, og lukkes de, reduseres den.
- **OUTDOORCHEF** anbefaler: Bruk vanlige tennbriketter og papir for å tenne grillen istedenfor tennvæske.
- For å oppnå høy og konstant varme, anbefaler **OUTDOORCHEF** å bruke kullbriketter av høy kvalitet istedenfor vanlig trekull. Oppbevar dette på et tørt sted.
- Bruk følgende mengder når du starter opp for din **OUTDOORCHEF** kulegrill for trekull:



 420	250 gram
 480	500 gram
 570	850 gram

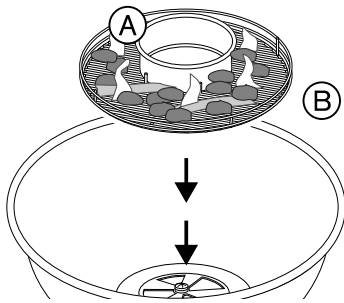
## TENNING FOR TREKULLGRILLER MED TENNRIST



1. Fjern alt innvendig før tenning av grillen (grillrist, trakt, saftskål, kullrist) slik at det er nok luft tilgjengelig så det kan sikres en optimal brenneeffekt.
2. Sett inn den lille tennristen, legg vanlige tennbriketter på den og tenn på disse **(A)**. Ikke bruk bensin, sprit eller lignende væsker til tenning. Ha aldri tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske på varmt eller glødende kull.
3. Legg nå inn kullristen og dekk den fortrinnsvis med briketter (se mengde ved tenning i kapitlet **TILTAK FØR TENNING**) **(B)**. Pass på at det ikke ligger noen briketter mot kulen.
4. La kullet brenne med åpent lokk i ca. 30-45 minutter til det gløder jevnt og er omgitt av et hvitt belegg. Først da kan du begynne å grille.



# TENNING FOR TREKULLGRILLER UTEN TENNRIST



1. Fjern følgende deler før tenning av grillen (grillrist, trakt, saftskål) slik at det er nok luft tilgjengelig så det kan sikres en optimal brenneeffekt.
2. Dekk vanlige tennbriketter på kullristen og tenn på **(A)**. Ikke bruk bensin, sprit eller lignende væsker til tenning. Ha aldri tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske på varmt eller glødende kull.
3. Dekk tennbrikettene fortrinnsvis med briketter (se mengde ved tenning i kapittelet **TILTAK FØR TENNING**) **(B)**. Pass på at det ikke ligger noen briketter mot kulen.
4. La kullet brenne med åpent lokk i ca. 30-45 minutter til det gløder jevnt og er omgitt av et hvitt belegg. Først da kan du begynne å grille.

## TO GRILLER I ÉN: TAKKET VÆRE DET ENESTÅENDE EASY SLIDE TRAKTSYSTEMET

Trikset med kullet: Det blir bare fylt på på én side. Slik kan man operere med ulike temperatursoner på én og samme grill.

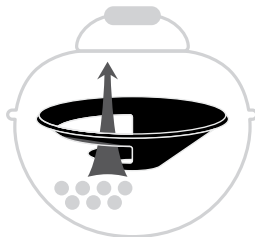
Takket være EASY SLIDE-traktsystemet forskyver man grillmaten med en enkel håndbevegelse fra direkte til indirekte varme.

Varmen kan optimeres optimalt med en ventilasjonsåpning i lokket og på undersiden av kulen.

Den oppfellbare grillristen muliggjør også en bekvem etterfylling av kull under grilling.



### DIREKTE VARME



Ved direkte grilling og matlaging



Sett EASY SLIDE-trakten i en posisjon slik at åpningen ligger over kullet.

Fordel grillmaten direkte over åpningen.

### INDIREKTE VARME



Ved indirekte grilling, koking og baking



Drei åpningen til EASY SLIDE-trakten bort fra kullet og lukk lokket. Hele grillflaten kan nå brukes til indirekte grilling.

# BRUKSANVISNING FOR KULEGRILLEN FOR TREKULL

1. Fordel kullet slik at kun én halvdel av risten er belagt med kull og saftskålen kan settes inn i midten. Den andre halvdel av risten skal være fri, slik at du under grilling:



- a. oppnår en optimal lufttilførsel, og dermed maksimal varmeutvikling, og
  - b. enkelt og raskt kan velge mellom indirekte og direkte varme ved å dreie på risten
- (se **TO GRILLER I ÉN: TAKKET VÆRE DET ENESTÅENDE EASY SLIDE TRAKTSYSTEMET**)
2. Sett nå saftskålen i midten på kullristen og fyll den med ønsket væske.
  3. Først nå legger du inn trakten og grillristen. Pass på at den oppfellbare delen av risten står over traktåpningen slik at begge tappene under på grillristen uten problemer kan settes inn i hullene i trakten som er ment for dette.
  4. Drei traktåpningen slik at den står over det brennende kullet. Slik oppnår du en optimal luftsirkulasjon. Først da kan du begynne å grille.
  5. Hold alltid øye med varmeutviklingen i grillen før du tilsetter mer kull. Forsiktig dosering er nødvendig for å holde temperaturøkningen under kontroll. For å beskytte grillmaten og grillen, bør ikke temperaturen bli høyere enn 300 °C (626 °F). For høye temperaturer kan deformere grilldelene.
  6. Den oppfellbare grillristen letter etterfyllingen av kull under grilling. Drei grillristen slik at den oppfelte delen står over traktåpningen. Fyll etter med briketter og vent i ca. 5–10 minutter med åpent lokk til disse gløder.



# TIPS OG TRIKS

## Med indirekte varme

- Større kjøttstykker eller hele kyllinger: Takket være EASY SLIDE-trakten er det ikke lenger nødvendig å snu større kjøttstykker under grilling. Varmen fra det glødende kullet stiger opp langs innsiden av grillkulen og fordeler seg jevnt i hele kulen.
- Legg grillmaten på den forvarmede grillristen over den lukkede delen av EASY SLIDE-trakten og lukk lokket. La det være litt avstand mellom de enkelte kjøttstykkene.
- Når lokket lukkes, brunes grillmaten jevnt fra alle sider, og steken holder seg saftig.
- For å ikke overlate noe til tilfeldighetene når du skal grille større stykker, anbefaler vi vår **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-**kjernetemperaturmåleren for perfekt resultat.

## Med direkte varme

- Mindre kjøttstykker, som biffer, koteletter og pølser: Plasser grillmaten på den forvarmede grillristen over den åpne EASY SLIDE og stek kort uten lokk. Drei EASY SLIDE slik at grillmaten ikke lenger ligger over det glødende kullet, og grill deretter maten ferdig med lokket på.
- For å oppnå et optimalt resultat for rask grilling, anbefaler vi den **2-DELTE SMIJERNSRISTEN** fra **OUTDOORCHEF**.
- Ikke legg det varme grilllokket på plenen. For modeller uten lokklås hhv. lokkholder må du bruke kroken som befinner seg på innsiden av lokket for å henge dette på kanten av den nedre delen av grillen.
- Vær oppmerksom på at det alltid befinner seg væske i fettopsamlings-skålen.
- **TIPS:** For å beskytte kjøttet mot uttørking kan du helle litt vann i saftskålen. Dette vil da fordampe under grilling. I stedet for vann kan det også brukes fruktsafer og aromatisk tre, slik som vintre eller epletre osv. for å tilsette en deilig smak.
- Posisjonen til den nedre ventilasjonsåpningen er lett synlig med anvisning på askeskålen. **FORSIKTIG:** Ventilasjonsskyveren på lokket må derimot alltid være åpen under grilling (se også **BRUKSANVISNING FOR KULEGRILL FOR TREKULL**)
- **OUTDOORCHEF** anbefaler å lukke lokket under grilling. Luftsirkulasjonen inni grillen reduserer da grilltiden med opp til en tredel.
- Bruk alltid grillvotter under grilling og ved innstilling av ventilasjonsåpningene. Bruk en god og tilstrekkelig lang kjøttklype for å snu grillmaten istedenfor en gaffel, slik at du ikke stikker i kjøttet, og slik at kjøttet forblir saftig.
- Med riktig tilbehør får du enda mer ut av din **OUTDOORCHEF**. Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden enten du griller, koker eller baker

Alle tilbehørsprodukter for grillen din finner du på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

# BRUKE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

**VIKTIG:** Ikke bruk **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** under grilling. Bruk grillvotter og briller. Spray grillen eller tilbehøret grundig mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 15–30 minutter. Spray tilsmussede flater en gang til, skyl grundig med vann og la tørke.

# GARANTIVILKÅR

## 1. Garanti

Hvis du har kjøpt dette OUTDOORCHEF-produktet hos en godkjent forhandler, får du i tillegg til produktgarantien også en produsentgaranti på opp til 3 år fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) iht. de aktuelle bestemmelsene.

Garantien dekker kun utbedring av mangler som har oppstått ved forskriftsmessig bruk, og som beviselig skyldes material- og/eller produksjonsfeil.

## 2. Fremgangsmåte

Kontroller umiddelbart etter kjøp at produktet fungerer forskriftsmessig og ikke har mangler. Hvis du oppdager en mangel ved produktet, gjør du følgende („Bring-in-garanti“):

- Kontakt forhandleren\* innen 30 dager fra du oppdaget mangelen, og vis frem produktet/produkt delen, kvitteringen, serie- og artikkelnummeret\*\*
- Beskriv saksforholdet ved hjelp av (et bilde av) produktet/produkt delen det reklameres på.
- Etter at forhandleren eller DKB har bekreftet mangelen, trår garantien i kraft i samsvar med underpunkt 3 (transport- og forsendelseskostnader dekkes, under forbehold, av den private førstekjøperen).

## 3. Garantien dekker følgende

Garantiomfanget av produsentgarantien fra DKB trår i kraft fra kjøpsdato, og gjelder kun den private førstekjøperen. Garantien gjelder kun ved fremvisning av originalkvitteringen.

Hvis reklamasjonen dekkes av garantien, kan DKB etter eget skjønn reparere, skifte ut mangelfulle deler, erstatte produktet eller gi prisavslag (når produktfunksjonaliteten ikke berøres). Reklamasjoner er ikke gyldig grunnlag for å oppheve kjøpsavtalen. Kjøper har ikke rett på erstatningsprodukt i forbindelse med reparasjon.

Utførelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantitid. Erstattede deler beholdes av DKB. Hvis produktet byttes, starter garantitiden på nytt.

Garantifristene er som følger:

- 3 års garanti mot gjennomrusting for den emaljerte kulen (underdel og lokk)
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for den emaljerte grillristen
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for deler i rustfritt stål
- 2 års garanti mot alle andre produksjons- og materialfeil
- Eventuelle skader på emaljen må meldes innen 30 dager fra kjøpsdato for å dekkes av garantien. Garantien gjelder kun nye enheter som ennå ikke har vært i bruk.

## 4. Eksklusjon

Garantien dekker ikke følgende mangler, dvs. material- eller produksjonsfeil i samsvar med de aktuelle bestemmelsene:

- Vanlig slitasje ved forskriftsmessig bruk
- Feil og/eller skader som skyldes ikke-forskriftsmessig bruk/installering/montering, eller reparasjonsforsøk som er utført av ikke-autoriserte personer.
- Feil og/eller skader som skyldes at bruks- eller vedlikeholdsanvisningene ikke er etterfulgt (f.eks. skader som skyldes feilmontering, uriktig rengjøring av den emaljerte overflaten på trakten eller grillristen, manglende utførelse av tetthetskontroll osv.).
- Ujevnheter, fargeforskjeller i emaljen samt små punktfeil (f.eks. produksjonsbetingede opplagringspunkt på lokkets nedre kant eller på opphengene).
- Misfarginger og skader på produktet (f.eks. fargeoverflaten) som skyldes vær og vind (inkl. hagl), ikke-forskriftsmessig (ikke-værbeskyttet) oppbevaring eller ikke-forskriftsmessig bruk av kjemikalier.
- Rustdannelse som skyldes vær og vind eller ikke-forskriftsmessig bruk av kjemikalier.
- Feil som ikke gir merkbare begrensninger i den forskriftsmessige bruken eller nytteverdien av produktet.
- Generelle slitasjedeler som f.eks. grillrist, trakt, brenner, termometer, tenning og batteri, elektrode, tennkabel, gasslange, gasstrykkregulator, varmelement, reflektor, aluminiumsfolie eller kullrust.
- Feil og/eller skader som skyldes endringer, uegnet bruk eller skadeverk.
- Feil og/eller skader som skyldes ikke-forskriftsmessig vedlikeholds- eller reparasjonsarbeid.
- Feil og/eller skader som skyldes at rutinemessig vedlikehold ikke er utført.
- Feil og/eller skader som har oppstått under den opprinnelige transporten.
- Feil og/eller skader som skyldes force majeure.
- Feil og/eller skader som skyldes slitasje ved profesjonell bruk (hotellvirksomhet, gastronomi, arrangementer osv.).

\* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår OUTDOORCHEF.COM

\*\* Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se **KULEGRILLEN FOR TREKULL**)

DKB utelukker alle kundekrav utover dem som nevnes uttrykkelig i disse garantivilkårene, med mindre DKB har et lovpålagt ansvar overfor kunden. Dette gjelder særlig med hensyn til krav om skadeserstatning ved mislighold, erstatning av følgeskader, tapt fortjeneste og transportskader som ikke har blitt meldt til forhandleren innen fristen på 30 dager etter at produktet ble mottatt.

OUTDOOR**CHEF**-produktene videreutvikles fortløpende. Produktene kan derfor endres uten forutgående varsel.

Det registrerte merket OUTDOOR**CHEF** representeres av følgende firma:

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

## MERKNAD OM TEMPERATURANVISNINGEN

Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/- 10 %.

## NETTSIDE

Besøk [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM) for mer informasjon, tips og triks, oppskrifter og annet som er nyttig å vite om OUTDOOR**CHEF**-produktene.

Bruksanvisning TREKULL  
2014\_art-nr. 19.100.20

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder din OUTDOORCHEF kolklotgrill.

**VIKTIGT:**

Notera ditt serienummer vilket be finner sig på kontrollpanelens undersida. Vid frågor eller garantianspåk, ange alltid grill - lens serienummer.



Artikelnumret och beteckningen på din kolklotgrill hittar du på ditt **Welcome Card** som ligger i dokumentmappen.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för att vi enklare ska kunna hjälpa dig vid frågor, reservdelsbeställningar och eventuella garantianspåk. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktiga informationer angående säkerhet, användning och underhåll.

Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktiga informationer angående säkerhet, användning och underhåll.

**VARNING:** kolklotgrillen från OUTDOORCHEF får inte användas som eldstad.

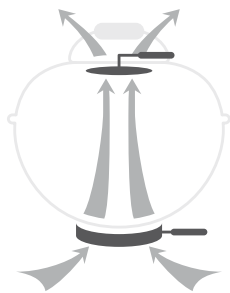
## SÄKERHETSHÄNVISNINGAR

Dessa säkerhetshänvisningar och försiktighetsåtgärder ska iakttas för att undvika svåra kroppsskador. Läs noga igenom alla hänvisningar i denna bruksanvisning innan du använder din kolklotgrill för första gången.

- Använd ej i slutna rum!
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en helst vindsyddad plats.
- Använd endast vanliga braständare och följ instruktionerna på förpackningen.
- **VARNING!** Använd aldrig sprit eller bensin för att tända grillen eller tända den på nytt! Använd endast tändhjälp som motsvarar EN 1860-3!
- Håll aldrig tändvätska på tänd kol och fyll aldrig på kol som indränkts med tändvätska, på redan glödande eller varm kol.
- Håll ett säkerhetsavstånd på 1,5 m till brännbart material.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur borta.
- **VARNING!** Grillen kan bli mycket het och får inte flyttas när den används
- Om din grill har hjul, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Ta inte bort askan förrän den har kallnat fullständigt.
- Använd alltid grillvantar när du grillar eller justerar ventilationsöppningarna.
- Ta alltid på dig lämpliga kläder. Långa, löst sittande ärmor kan lätt fatta eld.

## ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNINGEN

- Placera kolklotgrillen från **OUTDOORCHEF** på ett jämnt och stadigt underlag.
- Innan du tänder eld på kolen, kontrollera att askbehållaren sitter rätt och att alla ventilationsöppningar är öppna. De nedre ventilationsöppningarnas läge kan du se på askbehållaren.

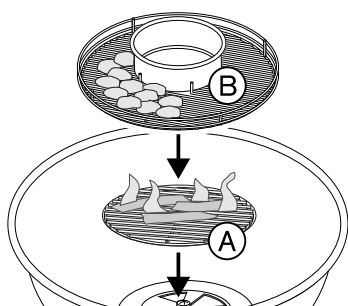


- Värmen kan regleras genom att öppna och stänga ventilationsöppningarna. Öppnar du ventilationsöppningarna, så stiger temperaturen och stänger du dem, så sjunker temperaturen.
- **OUTDOORCHEF** rekommenderar: Använd vanliga braständare och papper istället för tändvätska för att tända grillen.
- För att uppnå en hög och konstant värme rekommenderar **OUTDOORCHEF** högkvalitativa kolbriketter istället för vanlig grillkol. Lagra dem på ett torrt ställe.
- Börja med följande fyllmängder till din **OUTDOORCHEF** kolklotgrill :



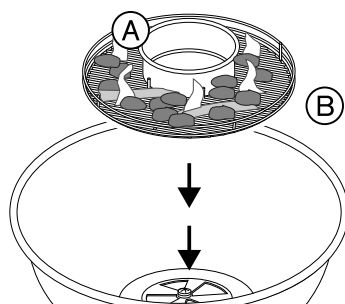
 420	250 gramm
 480	500 gramm
 570	850 gramm

## TÄNDNING AV TRÄKOLSGRILLAR MED TÄNDGALLER



1. Avlägsna de inre delarna från grillen (grillgaller, tratt, droppskål, kolgaller) så att det finns tillräckligt med luft för att garantera en optimal bränneffekt.
2. Sätt i det lilla tändgallret, lägg på vanliga braständare och tänd på **(A)**. Använd aldrig tändvätskor som bensin, sprit eller andra liknande brännbara vätskor. Håll aldrig tändvätska på tänd kol och fyll aldrig på kol som indränkt med tändvätska, på redan glödande eller varm kol.
3. Sätt i grillgallret och täck det helst med briketter (fyllmängderna hittar du i kapitel **ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNINGEN**) **(B)**. Se till att inga briketter vidrör klotet.
4. Låt kolen brinna med öppet lock ca. 30–45 minuter tills den glöder och är täckt av ett tunt lager grå aska. Nu kan du börja grilla.

# TÄNDNING AV TRÄKOLSGRILLAR UTAN TÄNDGALLER



1. Avlägsna de inre delarna från grillen (grillgaller, tratt, droppskål) så att det finns tillräckligt med luft för att garantera en optimal bränneffekt.
2. Placera vanliga braständare på kolgallret och tänd på **(A)**. Använd aldrig tändvätskor som bensen, sprit eller andra liknande brännbara vätskor. Häll aldrig tändvätska på tänd kol och fyll aldrig på kol som dränkts med tändvätska, på redan glödande eller varm kol.
3. Täck över braständarkuberna helst med briketter (fyllmängderna hittar du i kapitlet **ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNINGEN**) **(B)**. Se till att inga briketter vidrör klotet.
4. Låt kolen brinna med öppet lock ca. 30–45 minuter tills den glöder och är täckt av ett tunt lager grå aska. Nu kan du börja grilla.

## TVÅ GRILLAR I EN: TACK VARE DET UNIKA EASY SLIDE TRATT-SYSTEMET



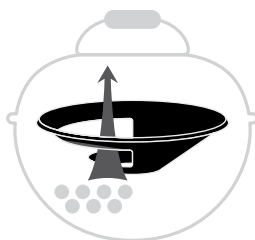
Tricket med kolen: Den påfylls bara på en sida. Så kan man arbeta med olika temperaturzoner i samma grill.

Tack vare EASY SLIDE tratt-systemet flyttar man grillköttet med en enda handrörelse från den direkta till den indirekta värmen.

Genom en ventilöppning i locket och en på klotets undersida kan värmen regleras optimalt.

Med det hopfällbara grillgallret är det lätt att fylla på mer kol.

### DIREKT VÄRME



Grilla och laga mat direkt



Positionera EASY SLIDE tratten så att öppningen befinner sig över kolen. Placera grillköttet över öppningen.

### INDIREKT VÄRME



Vid indirekt grillning, matlagning och bakning



Öppningen på EASY SLIDE tratten roteras bort från kolen och locket stängas. Nu kan hela grillytan nyttjas för indirekt grillning.



# BRUKSANVISNING FÖR KOLKLOTGRILLEN

1. Fördela kolen så att endast halva gallret är täckt och så att droppskålen kan placeras i mitten. Den andra halvan av gallret skall inte vara täckt, så att du kan:



- a. uppnå optimalt luftflöde och maximal värmeutveckling och
- b. välja mellan direkt till indirekt värme genom att rotera grillgallret

(se **TVÅ GRILLAR I EN TACK VARE DET UNIKA EASY SLIDE TRATT-SYSTEMET**)

2. Placera droppskålen mitt på korgallret och fyll den med önskad vätska.
3. Sätt sedan in tratten och grillgallret. Säkerställ att den hopfällbara delen av grillen är placerad över trattöppningen så att de båda konsolerna under grillgallret matchar de motsvarande hålen på tratten.
4. Justera öppningen på tratten över den glödande kolen för att få en optimal luftcirkulation. Nu kan du börja grilla.
5. Kontrollera temperaturutvecklingen i grillen innan du lägger på mer kol. En försiktig dosering är nödvändig så att temperaturökningen hålls under kontroll. För att skydda grillköttet och grillen ska temperaturen inte överstiga 300° C (626° F). Överhettning kan leda till deformation av grilldelarna.
6. Det hopfällbara grillgallret underlättar påfyllningen av träkol under tiden du grillar. Roter grillgallret så att den hopfällbara delen befinner sig över trattöppningen. Fyll på träkol och vänta ca. 5–10 minuter med öppet lock tills den glöder fullständigt.



## TIPS OCH TRICKS

### Med indirekt värme

- Större stekbitar eller hela kycklingar: Tack vare EASY SLIDE tratten behöver man inte vända större köttbitar. Värmen från den glödande kolen stiger upp på insidan av grillklotet och fördelar sig jämnt över hela klotet.
- Lägg grillköttet på det förvärmade grillgallret över den slutna delen av EASY SLIDE tratten och stäng locket. Låt alltid vara lite avstånd mellan de olika köttbitarna.
- Genom att stänga locket blir grillköttet jämt brynt på alla sidor och saften stannar kvar i köttet.
- För att inte överlåta något åt slumpen när du grillar större bitar rekommenderar vi **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**–kärltemperatur-termometern för ett perfekt resultat.

### Med direkt värme

- Små köttbitar som steaks, kotletter och korvar: Grillköttet läggs på det förvärmade grillgalleret över den öppna EASY SLIDE tratten och bryns en kort stund med locket öppet. Roter EASY SLIDE tratten så att grillköttet inte ligger direkt över den glödande kolen och grill färdigt med stängt lock.
- För att uppnå ett optimalt resultat med allt som grillas under kortare tid, rekommenderar vi gjutjärnsgallret från **OUTDOORCHEF** som består av två delar.
- Lägg inte det heta grilllocket på gräsmattan. På all modeller som inte har lock med gångjärn eller lockhållare kan du använda kroken som sitter på insidan av locket för att hänga upp det på grillens nedre del.
- Säkerställ att det alltid finns tillräckligt med vätska i droppskålen.
- **TIP:** för att undvika att köttet blir torrt kan vatten hällas i droppskålen. Detta avdunstar när du grillar. För att förhöja smaken kan man också använda fruktjuice och aromatiskt trä t.ex från vinrankor eller äppelträ i stället för vatten.
- De nedre ventilationsöppningarnas läge kan du se på askbehållaren. **VARNING:** Ventilationshållet på locket måste däremot alltid vara öppet när du grillar (se **BRUKSANVISNING FÖR KOLKLOTGRILLEN**)
- **OUTDOORCHEF** rekommenderar att locket hålls stängt under grillningen. Genom luftcirkulationen i grillens inre förkortas grilltiden upp till en tredjedel.
- Använd alltid grillvantar när du grillar och ställer in ventilationsöppningarna. När köttet vänds är det bättre att använda en bra, tillräckligt lång grilltång än en gaffel, så att köttet förblir saftigt.
- Med de riktiga tillbehören har du ännu mera nöje av din **OUTDOORCHEF**. När du grillar, lagar mat eller bakar: Låt fantasin och kreativiteten flöda!
- Alla tillbehör till din grill hittar du på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Om du vill släcka kolen efter grillningen, placera locket på grillen och stäng alla ventilationshål. Använd ej vatten!
- Avlägsna alltid askan innan nästa grillning påbörjas.
- Rengör de olika grillgallren med en grillborste av mässing (inte av stål). Använd inga vassa föremål eller starka rengöringsmedel. Tvätta av droppskålen med vatten och tvål eller rengör den med **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.
- För att du skall ha lång glädje av din grill, rekommenderar vi följande:
- Behandla alla trädelar en gång om året med träolja – detta motverkar sprickbildning.
- Skydda din grill från miljöpåverkan efter det att den har svalnat helt med en lämplig skyddskåpa från **OUTDOORCHEF**.

För att förhindra instängd fukt ska du ta bort skyddskåpan efter regn. Skyddskåpan kan du köpa hos din grillhandlare.

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

**VIKTIGT:** Grillen får inte användas under tiden du rengör den med **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. För att skydda händerna bör du använda skyddshanskar och helst även skyddsglasögon. Spraya grill eller tillbehör medan de fortfarande är varma och låt sprayen verka i 15–30 minuter. Spraya nedsmutsade ytor igen, skölj av med vatten och låt sedan torka.

# GARANTIBESTÄMMELSER

## 1. Garanti

Med köpet av denna OUTDOORCHEF produkt har du förutom även förvärvat en tillverkargaranti från DKB Household Switzerland AG („DKB“) enligt föreliggande villkor, vilken gäller i upp till tre år.

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

## 2. Tillvägagångssätt

Kontrollera produkten gällande brister och funktion

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

- Kontakta din återförsäljare\* och visa upp produkten/produktdelen, köpkvittot, samt serie- och artikelnumret\*\* inom 30 dagar efter det att du upptäckt bristen
- Beskriv sakförhållandet med hjälp av den reklamerade 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 börjar gälla från inköpsdatumet och gäller för den private förstahandsköparen. Garantin kan endast göras gällande om originalkvittot visas upp.

Garantiåtgärder vidtas enligt eget gottfinnande av DKB genom att reparera produkten, byta ut bristfälliga delar, byta ut produkten eller, om produktens funktion inte påverkas, medge en prisreducering. Köpe avtalet kan inte hävas på grund av garantifall. Under reparationstiden består inget anspråk på en ersättningsprodukt. Vidtagna garantiåtgärder leder varken till att garantitiden förlängs eller börjar om på nytt.

Utbytta delar övergår i DKB:s egendom. Om produkten byts ut börjar garantitiden om på nytt.

Garantiderna uppgår till:

- 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 för alla övriga tillverknings-/eller materialfel
- Garantin vid skador på emaljen gäller endast inom en anmälningstid på 30 dagar från inköpsdatum. Den gäller endast för nya enheter som ännu inte använts.

## 4. Undantag

Ingen brist, dvs. inget material- eller tillverkningsfel

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 bristfällig 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 små fel (som t.ex. tillverkningsbetingade kontaktpunkter på lockets nedre kant eller på upphängningar).
- Missfärgningar eller skador på produkten (t.ex. färytan) på grund av väderinverkan (inkl. hagel), felaktig (ej väderskyddad) lagring av produkten eller felaktig användning av kemikalier.
- Bildande av rost och flygrost på grund av väderinverkan eller felaktig användning av kemikalier.
- Fel som inte märkbart begränsar avsedd användning eller nyttjandet av produkten.
- Generellt gällande för förslitningsdelar som grillgaller, tratt, brännare, termometer, tändning och batteri, elektroder, tändkabel, gasslang, gastricksreglage, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie eller kolgaller
- Defekter och/eller skador på grund av utförda ändringar, användning för annat ändamål än avsett eller avsiktlig skadegörelse.
- Defekter och/eller skador på grund av icke fackmässigt underhåll eller reparationsarbete.
- Defekter och/eller skador på grund av att det rutinmässiga underhållet inte utförts.
- Defekter och/eller skador, som uppkommit under den ursprungliga transporten.
- Defekter och/eller skador på grund av force majeure.
- Defekter och/eller skador på grund av slitage vid professionell användning (hotell-/restaurangverksamhet, evenemang, osv.).

\* En lista på återförsäljare finns på vår hemsida: OUTDOORCHEF.COM

\*\* Serie och artikelnummer hittar du på dataetiketten på din grill (se **KOLKLOTGRILLEN**)

DKB avvisar kunders anspråk som går utöver dem som uttryckligen nämns i dessa garantivillkor, såvida inte tvingande förpliktelse eller ansvar enligt 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.

OUTDOOR**CHEF** produkterna vidareutvecklas ständigt. Produktändringar kan därför utföras utan föregående meddelande.

Det registrerade varumärketOUTDOOR**CHEF** representeras av följande företag:

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

## INFORMATION ANGÅENDE TEMPERATURINDIKATORN

En tolerans på +/- 10 % är möjlig.

## HEMSIDA

Mer information, tips ock tricks, recept och allt annat som är värt att veta om OUTDOOR**CHEF** produkter hittar du på [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Bruksanvisning träkolsgrill  
2014\_Art-Nr. 19.100.20

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

#### DŮLEŽITÉ:

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



Číslo výrobku a označení svého plynového kotlového grilu naleznete na uvítací kartě **Welcome Card**, která je přiložena ke složce s dokumentací.

Výrobní číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při kladení dotazů, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Návod obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. **POZOR:** Kotlový gril na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** se nesmí používat jako otevřené ohniště.

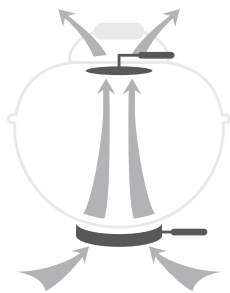
## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Nepoužívejte v uzavřených místnostech!
- Nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl chráněn před větrem.
- Používejte výhradně běžné podpalovače a řiďte se pokyny na obalu.
- **POZOR!** K prvnímu zapálení nebo zapálení po vyhasnutí nepoužívejte alkohol ani benzín! Používejte výhradně podpalovací pomůcky podle normy EN 1860-3!
- Nikdy nepokládejte podpalovací kapalinu nebo uhlí namočené podpalovací kapalinou na horké nebo studené uhlí.
- Dodržujte bezpečnostní vzdálenost 1.5 m od hořlavých materiálů.
- **POZOR!** Udržujte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- **POZOR!** Gril se výrazně ohřívá a při provozu s ním nesmíte hýbat
- zařízení s řídicími kolečky je zakázáno tlačit po nerovném povrchu nebo přes hrany!
- Popel odstraňte až ve chvíli, kdy zcela vychladl.
- Při grilování a nastavování ventilačních otvorů vždy mějte grilovací rukavice.
- Používejte odpovídající oděv. Dlouhé, volné rukávy začnou rychle hořet.

## OPATŘENÍ PŘED ZAHŘÁTÍM

- Postavte kotlový gril **OUTDOORCHEF** na dřevěné uhlí na rovný a bezpečný podklad.
- Při zapalování uhlí dbejte, aby byla správně vložena miska na popel a aby byly otevřeny všechny ventilační štěrby. Poloha spodních ventilačních otvorů je jasně viditelná podle ukazatele na misce na popel.

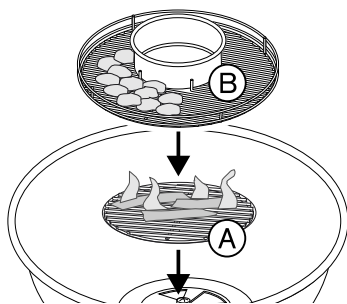


- Žár lze bez problémů regulovat otevíráním a zavíráním ventilačních otvorů. Otevřením teplotu zvýšíte a zavřením teplotu snížíte.
- **OUTDOORCHEF** doporučuje: K podpálení grilu používejte běžné podpalovací kostky a papír, nikoliv tekutý podpalovač.
- K dosažení velkého a trvalého tepla doporučuje **OUTDOORCHEF** používat kvalitní brikety z dřevěného uhlí místo běžného uhlí na topení. Skladujte je na suchém stanovišti.
- Do svého grilu **OUTDOORCHEF** na dřevěné uhlí naplňte na začátku toto množství:



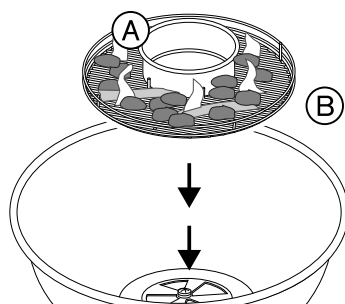
 420	250 gramů
 480	500 gramů
 570	850 gramů

## PODPALOVÁNÍ GRILŮ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ S PODLAOVACÍM ROŠTEM



1. Před podpálením odstraňte kompletní vnitřní vybavení grilu (grilovací rošt, trychtýř, misku na šťávu, rošt na uhlí), abyste zajistili dostatečné množství vzduchu a tím optimální hoření.
2. Nasuňte do grilu malý podpalovací rošt, položte na něj běžné podpalovací kostky a zapalte je **(A)**. Nepoužívejte však jako pomůcku žádné kapaliny jako benzín, alkohol nebo podobné kapaliny. Nikdy nepokládejte tekutý podpalovač nebo jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.
3. Nyní do grilu nasuňte rošt na uhlí a pokud možno jej pokryjte briketami (viz spouštěcí množství v kapitole **OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM**) **(B)**. Dávejte pozor, aby žádné brikety neležely na kouli.
4. Nechejte uhlí hořet s otevřeným víkem po dobu cca 30–45 minut, dokud nebude rovnoměrně žhavé a nebude obklopeno bílou vrstvou. Teprve nyní můžete začít grilovat.

# PODPALOVÁNÍ GRILŮ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ BEZ PODLAOVACÍHO ROŠTU



1. Před podpálením odstraňte tyto části vnitřního vybavení grilu: grilovací rošt, trychtýř, misku na šťávu – tak, abyste zajistili dostatečné množství vzduchu a tím optimální hoření.
2. Položte na rošt na uhlí běžné podpalovací kostky a zapalte je (A). Nepoužívejte však jako pomůcku žádné kapaliny jako benzín, alkohol nebo podobné kapaliny. Nikdy nepokládejte tekutý podpalovač nebo jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.
3. Pokryjte podpalovací kostky pokud možno briketami (viz spouštěcí množství v kapitole **OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM**) (B). Dávejte pozor, aby žádné brikety neležely na kouli.
4. Nechejte uhlí hořet s otevřeným víkem po dobu cca 30–45 minut, dokud nebude rovnoměrně žhavé a nebude obklopeno bílou vrstvou. Teprve nyní můžete začít grilovat.

## DVA GRILY V JEDNOM: DÍKY JEDINEČNÉMU SYSTÉMU TRYCHTÝŘE EASY SLIDE

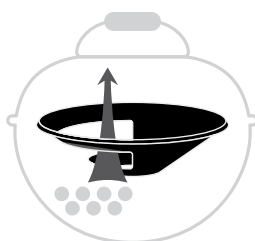


Trik s uhlím: Plní se jen z jedné strany. Tak můžete na jednom grilu pracovat s více teplotními zónami.

Díky systému trychtýře EASY SLIDE můžete přesouvat grilované pochutiny jedním pohybem ruky z přímého tepla do nepřímého tepla. Ventilovým otvorem ve víku a na spodní straně koule lze žár optimálně regulovat.

Vyklopitelný grilovací rošt umožňuje pohodlné doplňování uhlí také během grilování.

### PŘÍMÝ ŽÁR



Přímé grilování a vaření:



Dejte trychtýř EASY SLIDE do polohy, aby otvor ležel nad uhlím.  
Rozložte grilované pochutiny přímo nad otvorem.

### NEPŘÍMÝ ŽÁR



Při nepřímém grilování, vaření a pečení



Otočte trychtýř EASY SLIDE pryč od uhlí a zavřete víko.  
Nyní můžete celou grilovací plochu využít k nepřímému grilování.

# NÁVOD K OBSLUZE KOTLOVÉHO GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

1. Nyní rozložte uhlí tak, aby byla pokryta jen polovina roštu a miska na šťávu byla nasunuta do středu. Druhá polovina roštu má zůstat volná, abyste během grilování:



- a. zajistili optimální přísun vzduchu a tím dosáhli maximálního žáru a
  - b. mohli jednoduchým a rychlým otáčením vybírat mezi nepřímým a přímým žářem  
(viz **DVA GRILY V JEDNOM: DÍKY JEDINEČNÉMU SYSTÉMU TRYCHTÝŘE EASY SLIDE**)
2. Nasuňte nyní misku na šťávu do středu roštu na uhlí a naplňte ji požadovanou kapalinou.
  3. Teprve potom vložte trychtýř a grilovací rošt. Dbejte, aby vyklopitelný díl roštu ležel nad otvorem pro trychtýř tak, aby obě zarážky pod grilovacím roštem bez problémů zapadly do určených otvorů v trychtýři.
  4. Otáčejte otvorem pro trychtýř, dokud se nedostane nad hořící uhlí. Tím dosáhnete optimální cirkulace vzduchu. Teprve nyní můžete začít grilovat.
  5. Před přiložením nového uhlí se vždy podívejte na žár. Je třeba dávkovat opatrně, abyste měli pod kontrolou zvýšení teploty. K zajištění ochrany grilovaných pochutin a samotného grilu byste neměli dosáhnout teploty 300° C (626° F). Příliš vysoké teploty mohou vést k deformaci částí grilu.
  6. Vyklopitelný grilovací rošt usnadňuje doplňování dřevěného uhlí při grilování. Otáčejte grilovacím roštem, dokud se vyklopitelná část nedostane nad otvor pro trychtýř. Doplňte brikety a vyčkejte po dobu 5–10 minut při otevřeném víku, dokud nebudou zcela rozžhavené.





# TIPY A TRIKY

## S přímým žářem

- Větší kusy pečeně nebo celá kuřata: Díky trychtýři EASY SLIDE se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár od žhavých uhlíků se zvyšuje při vnitřních stranách grilovací koule a rozptýluje se rovnoměrně v celé kouli.
- Položte grilované pochutiny na předem rozehřátý grilovací rošt nad uzavřenou částí trychtýře EASY SLIDE a zavřete víko. Mezi jednotlivými kusy masa vždy ponechte jistý odstup.
- Po uzavření víka se grilované maso osmahne stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.
- Neponechejte nic náhodě! Pro dosažení perfektních výsledků doporučujeme provádět kontrolu OUTDOOR **CHEF** GOURMET CHECK – teploměr k měření teploty uvnitř masa.

## S přímým žářem

- Menší kousky masa, jako např. steaky, kotlety a klobásy: Grilované pochutiny se umístí na přehřátý grilovací rošt nad otevřený trychtýř EASY SLIDE a krátce se osmahne s otevřeným víkem. Otáčejte trychtýřem EASY SLIDE tak, aby grilované pochutiny neležely nad žhavým uhlím, a dogrilujte je se zavřeným víkem.
- K docílení optimálního výsledku při prudkém osmahnutí doporučujeme používat DVOUDÍLNÝ LITINOVÝ ROŠT OUTDOOR**CHEF**.
- Nepokládejte horký grilovací víko na trávník. U modelů bez kloubového závěsu na víko popř. držáku víka používejte hák, který se nachází na vnitřní straně víka – na tento hák zavěste víko na okraji spodní poloviny grilu.
- Dbejte, aby v misce na mast vždy byla tekutina.
- **TIP:** K zajištění ochrany masa před vyschnutím můžete do misky na šťávu přidat vodu, která se při grilování bude odpařovat. Místo vody můžete použít ovocné šťávy a aromatické dřevo jako např. révu nebo jablono atd., které jídlu dodají lepší chuť.
- Poloha spodních ventilačních otvorů je jasně viditelná podle ukazatele na misce na popel. **POZOR:** Posuvný ovladač ventilace na víku musí po celou dobu grilování zůstat otevřený (viz rovněž **NÁVOD K OBSLUZE KOTLOVÉHO GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ**)
- OUTDOOR**CHEF** doporučuje zavřít při grilování víko. Prouděním vzduchu uvnitř grilu se zkracuje doba grilování až o třetinu.
- Při grilování a nastavování ventilačních otvorů vždy mějte grilovací rukavice. K otáčení grilovaných pochutin používejte místo vidličky dobré a dostatečně dlouhé kleště na maso, abyste maso nenapíchlí a aby zůstalo šťavnaté.
- Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším grilem OUTDOOR**CHEF** ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Dejte prostor své kreativitě a chuti experimentovat.
- Všechny části příslušenství svého grilu naleznete na adrese OUTDOOR**CHEF**.COM

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Když chcete po grilování nechat uhlí udušit, nasadte víko a zavřete všechny ventilační otvory. Nepoužívejte vodu.
- Před dalším grilováním vždy odstraňte všechny zbytky popele.
- K čištění jednotlivých roštů používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky). Nepoužívejte ostré předměty ani agresivní čisticí prostředky. Misku na mast čistěte mýdlovou vodou nebo čističem OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER.
- Pro co nejdelší potěšení z Vašeho grilu doporučujeme následující:
- Natřete všechny dřevěné části jednou ročně olejem na ošetřování dřeva – působí to proti vzniku prasklin.
- Ochraňte svůj gril proti povětrnostním vlivům po úplném vychladnutí vhodným krytem OUTDOOR**CHEF**.

Abyste předešli hromadění vlhkosti uvnitř, sejměte po dešti kryt. Kryt je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

# POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER

**DŮLEŽITÉ:** Gril nesmí být při použití čisticího prostředku OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER v provozu. K ochraně rukou používejte rukavice a pokud i možno brýle. Gril nebo příslušenství postříkejte důkladně v mírně teplém stavu a nechejte působit po dobu 15–30 minut. Znečištěné plochy nastříkejte ještě jednou, důkladně opláchněte vodou a nechejte oschnout.

# ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ

## 1. Záruka

Zakoupením produktu **OUTDOORCHEF** u autorizovaného prodejce získáváte kromě záruky na produkt také záruku výrobce DKB Household Switzerland AG („DKB“) podle těchto ustanovení až na dobu 3 let.

Záruka se vztahuje výhradně na odstranění vad, u kterých lze doložit při řádném používání, že vznikly chybou materiálu popř. při výrobě.

## 2. Postup

Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda funguje a nevykazuje závady. Pokud by měl koupený produkt neočekávaně závadu, dodržujte prosím následující postup (záruka Bring-In):

- Obratíte se do 30 dnů od odhalení závady na svého prodejce\* s produktem / částí produktu, dokladem o koupi, výrobním číslem a číslem výrobku\*\*
- Popište situaci prostřednictvím reklamovaného produktu / části produktu nebo fotografie
- Po provedení kontroly závady prodejcem nebo výrobcem DKB nabývá platnosti bezplatné poskytnutí záruky dle bodu 3 (s výhradou nákladů na přepravu a zaslání prvnímu koncovému uživateli)

## 3. Rozsah záruky

Záruka výrobce DKB začíná od data nákupu a platí pro prvního koncového uživatele. Záruku lze uplatnit pouze při předložení originálu dokladu o koupi.

Záruka bude poskytnuta na základě volby výrobce DKB formou opravy, výměny vadných dílů, výměny produktu nebo snížením ceny, když není ovlivněna funkčnost produktu. Odstoupení od kupní smlouvy z důvodu garančních případů je vyloučeno. Po dobu opravy nemá kupující nárok na náhradní produkt.

Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví výrobce DKB. Při výměně produktu začíná záruční doba běžet od začátku.

Záruční lhůty činí:

- 3 roky na smaltovanou kouli (spodní část a víko) proti prorezavění
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorezavění nebo propálení
- 3 roky na všechny nerezové díly proti prorezavění nebo propálení
- 2 roky na všechny ostatní výrobní / materiálové vady
- Záruku lze při poškození smaltu poskytnout jen během ohlašovací lhůty 30 dnů od data nákupu. Platí jen u nových zařízení, která ještě nebyla použita.

## 4. Vyloučení záruky

O závadu, tzn. vadu materiálu nebo výrobní vadu ve smyslu těchto ustanovení, pro kterou neplatí záruční nárok, se nejedná v případě:

- Běžného opotřebení při používání v souladu s určením.
- Závady popř. škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady popř. škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (např. poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním smaltovaného povrchu trychtýře nebo grilovacího roštu, neprovádění kontroly těsnosti, atd.).
- Nerovnosti, rozdílů barvy smaltu a také menších defektů (např. opěrné body na spodním okraji víka nebo na závěsech dané výrobou).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) povětrnostními vlivy (včetně krupobití), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborným používáním chemikálií.
- Vzniku rzi a náletové rzi způsobené povětrnostními vlivy nebo neodborným používáním chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používání produktu.
- Obecně na díly podléhající opotřebení, jako je grilovací rošt, trychtýř, hořáky, teploměry, zapalování a baterie, elektroda, kabel zapalování, plynová hadice, regulátor tlaku plynu, topný článek, reflektor, hliníková ochranná fólie nebo rošt na uhlí
- Závady popř. škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady popř. škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady popř. škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady popř. škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady popř. škody z důvodu vyšší moci.
- Závady popř. škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

\* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* Výrobní číslo a číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (viz **KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ**)

Výrobce DKB vylučuje také další nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud však neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Toto platí zejména pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhradu následných škod v souvislosti s vadou, ušlý zisk a škody při přepravě, které nebyly nahlášený prodejci ve lhůtě 30 dnů od obdržení produktu.

Produkty **OUTDOORCHEF** podléhají neustálému dalšímu vývoji. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Registrovaná značka **OUTDOORCHEF** je zastoupena společností:

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Poštovní schránka  
8052 Curych – Švýcarsko  
www.dkbrands.com

## UPOZORNĚNÍ K UKAZATELI TEPLoty

Odchylka ukazatele teploty od teploměru může být +/- 10 %.

## WEBOVÁ STRÁNKA

Další informace, tipy a triky, recepty a všechny důležité informace k produktům **OUTDOORCHEF** naleznete na webové stránce [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Návod k obsluze DŘEVĚNÉ UHLÍ  
2014\_číslo artiklu 19.100.20

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

#### WAŻNE:

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



Numer artykułu i oznaczenie gazowego grilla kulistego znajdują Państwo na **karcie powitalnej**, załączonej do teczki dokumentacyjnej.

Numer seryjny i numer artykułu są ważne, aby bezproblemowo uzyskać odpowiedź na pytanie, zamówić części zamienne lub przeprowadzić postępowanie gwarancyjne. Instrukcję obsługi należy przechowywać w dobrze dostępnym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji.

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

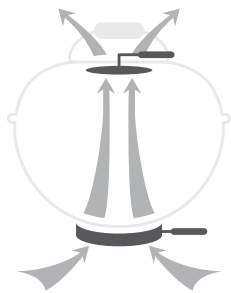
## PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

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

- Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!
- Nie zostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- Przed włączeniem grilla ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Stosować wyłącznie standardowe podpałki do grilla i przestrzegać instrukcji zawartych na opakowaniu.
- **UWAGA!** Do podpalenia lub ponownego rozpalenia grilla nie stosować spirytusu ani benzyny! Stosować tylko podpałkę do grilla zgodną z EN 1860-3!
- Nigdy nie dodawać cieczy palnej ani nie układać węgla nasączonego palną cieczą na gorącym lub ciepłym węglu.
- Należy zachować 1,5 m odległości bezpieczeństwa od materiałów palnych.
- **UWAGA!** Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny zbliżać się do grilla.
- **UWAGA!** Grill bardzo się nagrzewa. Nie należy przenosić rozpalonego grilla.
- Nie przestawiać urządzeń wyposażonych w obrotowe kółka na nierównych podłożach lub stopniach!
- Wysypać popiół dopiero wówczas, kiedy całkowicie ostygnie.
- Przy grillowaniu i przy nastawie otworów wentylacyjnych stale mieć założone rękawice grillowe.
- Nosić odpowiednie ubranie. Długie swobodne rękawy mogą się łatwo zapalić.

## DZIAŁANIA PRZED ROZPALENIEM

- Ustawić grill kulisty na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** na równym i bezpiecznym podłożu.
- Przed podpaleniem węgla upewnić się, że szuflada na popiół jest prawidłowo włożona, a wszystkie otwory wentylacyjne są otwarte. Położenie dolnych otworów wentylacyjnych jest widoczne poprzez wskaźnik na szufladzie na popiół.

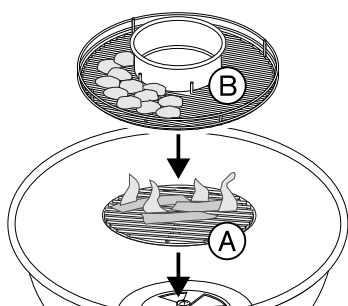


- Temperaturę można bez problemu regulować poprzez otwieranie i zamykanie otworów wentylacyjnych. Otwieranie zwiększa temperaturę, a zamykanie zmniejsza ją.
- Rekomendacja **OUTDOORCHEF**: Do rozpalenia grilla stosować podpałkę i papier. Nie używać palnych cieczy.
- W celu zapewnienia wysokiego i stałego ciepła **OUTDOORCHEF** zaleca używanie wysokiej jakości brykietu zamiast standardowego węgla drzewnego. Należy go przechowywać w suchym miejscu.
- W grillu kulistym na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** należy stosować następujące ilości początkowe:



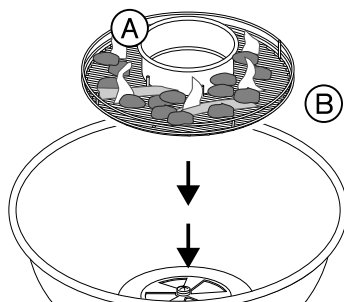
 420	250 gramów
 480	500 gramów
 570	850 gramów

## ROZPALANIE GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY Z RUSZTEM ZAPŁONOWYM



1. Przed rozpaleniem wyjąć wszystkie elementy wewnętrzne grilla (ruszt, lej, szufladę, ruszt węglowy), aby było więcej powietrza, co sprzyja optymalnemu spalaniu.
2. Włożyć mały ruszt zapłonowy, ułożyć na nim podpałkę i podpalić ją (A). Nie stosować przy tym cieczy takich jak benzyna, spirytus lub porównywalnych cieczy. Nigdy nie nalewać palnej cieczy ani nie układać węgla nasączonego palną cieczą na gorącym lub ciepłym węglu.
3. Włożyć ruszt węglowy i nasypać na niego brykiety (patrz początkowa ilość napełnienia w rozdziale **DZIAŁANIA PRZED ROZPALENIEM**) (B). Upewnić się, że brykiety nie przylega do kuli grilla.
4. Pozostawić palący się węgiel i otwarty grill przez ok. 30–45 minut, aż będzie się równomiernie żarzyć i widoczna stanie się biała otoczka. Dopiero wówczas przystąpić do grillowania.

## ROZPALANIE GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY BEZ RUSZTU ZAPŁONOWEGO



1. Przed rozpaleniem wyjąć wymienione elementy wewnętrzne grilla (ruszt, lej, szufladę, ruszt węglowy), aby było więcej powietrza, co sprzyja optymalnemu spalaniu.
2. Ułożyć na ruszcie węglowym podpałkę do grilla i podpalić ją (A). Nie stosować przy tym cieczy takich jak benzyna, spirytus lub porównywalnych cieczy. Nigdy nie nalewać palnej cieczy ani nie układać węgla nasączonego palną cieczą na gorącym lub ciepłym węglu.
3. Optymalne jest obłożenie podpałki brykietem (patrz początkowa ilość napełnienia z rozdziału **DZIAŁANIA PRZED ROZPALeniem**) (B). Upewnić się, że brykiet nie przylega do kuli grilla.
4. Pozostawić palący się węgiel i otwarty grill przez ok. 30–45 minut, aż będzie się równomiernie żarzył i widoczna stanie się biała otoczka. Dopiero wówczas przystąpić do grillowania.

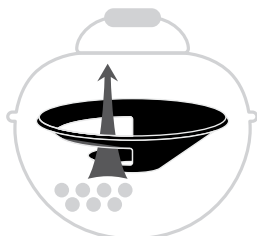
## DWA GRILLE W JEDNYM: DZIĘKI JEDYNYMU W SWOIM RODZAJU UKŁADOWI LEJA EASY SLIDE



Sztuczka z węglem: Węgiel wsypuje się tylko z jednej strony. Dzięki temu jeden grill może być eksploatowany z różnymi strefami temperaturowymi.

Przy wykorzystaniu systemu leja EASY SLIDE można jednym ruchem ręki przechodzić od podgrzewania bezpośredniego do pośredniego i na odwrót. Poprzez otwór wentylacyjny w pokrywie i w dolnej części kuli można optymalnie regulować temperaturę. Nakładany ruszt grilla umożliwia komfortowe dodanie węgla także podczas grillowania.

### TRYB GRZANIA BEZPOŚREDNIEGO



Bezpośrednie grillowanie i gotowanie:



Umieścić lej EASY SLIDE w takiej pozycji, aby otwór znajdował się nad węglem.

Umieścić grillowane przedmioty bezpośrednio nad otworem.

### TRYB GRZANIA POŚREDNIEGO



Grillowanie, gotowanie i pieczenie w trybie grzania pośredniego



Odsunąć otwór leja EASY SLIDE od węgla i zamknąć pokrywę. Cała powierzchnia grilla może być stosowana do grillowania pośredniego.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA KULISTEGO NA WĘGIEL DRZEWNY

1. Układać węgiel w taki sposób, aby tylko jedna połowa rusztu była zajęta i aby możliwe było włożenie szuflady na środku. Druga połowa rusztu powinna pozostać pusta, aby podczas grillowania:



- a. Osiągnąć optymalny dopływ powietrza, a tym samym maksymalne gorąco i
  - b. Szybko i bezproblemowo przechodzić między trybem grzania bezpośredniego i pośredniego poprzez obrót rusztu (patrz **DWA GRILLE W JEDNYM: DZIĘKI JEDYNEMU W SWOIM RODZAJU UKŁADOWI LEJA EASY SLIDE**)
2. Umieścić szufladę na środku rusztu węglowego i napełnić ją odpowiednią cieczą.
  3. Następnie włożyć lej i ruszt grilla. Upewnić się, że nakładana część grilla znajduje się powyżej otworu leja, aby obie krzywki pod rusztem grilla można było bezproblemowo wprowadzać w przewidziane dla nich otwory w leju.
  4. Obrócić otwór leja tak, by znalazł się nad palącym się węglem. Pozwoli to osiągnąć optymalną cyrkulację powietrza. Dopiero wówczas przystąpić do grillowania.
  5. Stale obserwować rozgrzewanie się grilla i odpowiednio do tego dodawać dalszy węgiel. Ostrożne dozowanie jest konieczne, aby wzrost temperatury pozostał pod kontrolą. W celu zapewnienia ochrony grillowanych produktów i samego grilla temperatury nie powinny być wyższe niż 300° C (626° F). Wyższe temperatury mogą powodować odkształcenia części grilla.
  6. Nakładany ruszt grilla ułatwia dodawanie węgla drzewnego podczas grillowania. Obrócić ruszt grilla tak, aby nakładana część znalazła się powyżej otworu leja. Dodać brykiety i poczekać ok. 5–10 minut przy otwartej pokrywie, aż będzie się on w całości żarzyć.



# RADY I WSKAZÓWKI

## W trybie podgrzewania pośredniego

- większe porcje pieczeni lub całe kurczaki: Dzięki lejowi EASY SLIDE podczas grillowania nie ma potrzeby obracania większych kawałków mięsa. Temperatura żarzącego się węgla podnosi się wewnątrz grilla kulistego do góry i rozkłada równomiernie w całej przestrzeni kuli.
- Położyć produkty do grillowania na rozgrzanym ruszcie grilla powyżej zamkniętej części leja EASY SLIDE i zamknąć pokrywę. Pomiedzy poszczególnymi porcjami mięsa należy pozostawić odstępy.
- Dzięki zamknięciu pokrywy, produkty są opiekane równomiernie z każdej strony, a pieczeń pozostaje soczysta.
- W celu uzyskania znakomitych wyników i pełnej kontroli większych kawałków mięsa zalecamy stosowanie OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej.

## W trybie podgrzewania bezpośredniego

- Mniejsze porcje mięsa, takie jak steki, kotlety i kielbasy: Ułożyć produkty na podgrzanym ruszcie grilla powyżej otwartego EASY SLIDE, a następnie krótko przyrumienić przy otwartej pokrywie. Obrócić EASY SLIDE tak, aby grillowane produkty nie były położone bezpośrednio nad żarzącym się węglem i piec je przy zamkniętej pokrywie.
- W celu uzyskania optymalnych wyników przy krótkim grillowaniu, zalecamy DWUCZĘŚCIOWY RUSZT ŻELIWNY OUTDOORCHEF.
- Nie odkładać gorącej pokrywy grilla na trawniku. W modelach bez zawiasu pokrywy lub bez uchwyty na pokrywę korzystać z haka, który znajduje się w wewnętrznej części pokrywy, w celu zawieszenia pokrywy na krawędzi dolnej połowy grilla.
- Upewnić się, że w szufladzie na tłuszcz zawsze znajduje się ciecierz.
- **WSKAZÓWKA:** W celu zabezpieczenia mięsa przed wysuszeniem można dodać do szuflady wody, która podczas grillowania będzie parować. Zamiast wody można stosować także soki owocowe i aromatyczne gatunki drewna, np. z winorośli lub jabłoni itp., które nadadzą potrawom oryginalny posmak.
- Położenie dolnych otworów wentylacyjnych jest widoczne poprzez wskaźnik na szufladzie na popiół. **UWAGA:** Zasuwa wentylacyjna przy pokrywie musi pozostawać otwarta podczas całego grillowania (patrz także **INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA KULISTEGO NA WĘGIEL DRZEWNY**).
- OUTDOORCHEF zaleca zamykanie pokrywy podczas grillowania. W wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz grilla czas grillowania zmniejsza się do jednej trzeciej.
- Przy grillowaniu i przy nastawie otworów wentylacyjnych stale mieć założone rękawice grillowe. Do przewracania grillowanych produktów zamiast widelca stosować odpowiednie i wystarczająco długie szczypce do mięsa, aby mięso nie zostało przebite i pozostało soczyste.
- Wybór odpowiedniego wyposażenia dodatkowego OUTDOORCHEF pozwala uzyskać więcej przyjemności z grillowania. Podczas grillowania, gotowania czy pieczenia – mogą Państwo dać ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania!

Wszystkie akcesoria do grilla można znaleźć na stronie [www.OUTDOORCHEF.COM](http://www.OUTDOORCHEF.COM)

# CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

- W celu stłumienia palącego się węgla po grillowaniu podnieść pokrywę i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne. Nie stosować wody.
- Przed kolejnym grillowaniem zawsze wyjmować wszystkie pozostałości popiołu.
- Oczyszczyć różne ruszty szczotką do grilla z mosiężnym włosiem (nie włosiem stalowym). Nie stosować ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących. Umyć szufladę na tłuszcz wodą z mydłem lub oczyścić ją środkiem OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.
- Aby mogli Państwo długo cieszyć się niezawodnością grilla, zalecamy następujące czynności pielęgnacyjne:
- Coroczna konserwacja wszystkich części drewnianych przy pomocy oleju do drewna – przeciwdziała tworzeniu się spękań.
- Ochrona grilla przed czynnikami zewnętrznymi odpowiednią pokrywą OUTDOORCHEF, gdy grill jest chłodny.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

# ZASTOSOWANIE OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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



# WARUNKI GWARANCJI

## 1. Gwarancja

Wraz z zakupem produktu **OUTDOORCHEF** w autoryzowanym punkcie sprzedaży, poza tym produktem, nabyli Państwo gwarancję producenta firmy DKB Household Switzerland AG („DKB“) na okres 3 lat zgodnie z aktualnymi postanowieniami

Gwarancja obejmuje wyłącznie naprawę wad materiałowych i produkcyjnych, które zostały stwierdzone w ramach użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

## 2. Procedura

Prosimy o sprawdzenie produktu pod względem wad i działania bezpośrednio po jego otrzymaniu. W przypadku nieoczekiwanego stwierdzenia wad produktu, prosimy o postępowanie zgodnie z następującymi zasadami (gwarancja bring-in):

- W terminie 30 dni od stwierdzenia wady, prosimy o kontakt z punktem sprzedaży\* wraz z produktem / częścią produktu, paragonem, numerem serii i numerem artykułu\*\*
- Prosimy o opisanie stanu rzeczy okazując reklamowany produkt / część produktu lub zdjęcie
- Po dokonaniu oceny wady poprzez punkt sprzedaży lub DKB, moc prawną uzyskuje bezpłatne świadczenie gwarancyjne zgodnie z punktem 3 (z zastrzeżeniem kosztów transportu i przesyłki do pierwszego kupca prywatnego)

## 3. Zakres gwarancji

Gwarancja producenta DKB rozpoczyna się w dniu zakupu i jest ważna wobec pierwszego kupca prywatnego. Warunkiem udzielenia gwarancji jest okazanie oryginalnego paragonu zakupu.

Świadczenia gwarancyjne udzielane są według uznania DKB poprzez naprawę, wymianę wadliwych części, wymianę produktu lub poprzez obniżenie ceny zakupu, w przypadku, gdy nie stwierdzono wpływu na działanie produktu. Wyklucza się anulowanie umowy sprzedaży z powodu przypadków objętych gwarancją. W okresie prowadzenia napraw gwarancyjnych nie udziela się produktów zamiennych.

Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie, bądź ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność DKB. W przypadku wymiany produktu, okres gwarancji naliczany jest od nowa.

Udziela się następujących okresów gwarancji:

- 3 lata na rdzę emaliowanych części kuli (część spodnia i pokrywa)
- 3 lata na rdzę lub spalenie emaliowanego rusztu grilla
- 3 lata na rdzę lub spalenie wszystkich elementów ze stali nierdzewnej
- 2 lata na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe
- Gwarancja dla wad powłok emaliowanych udzielana jest wyłącznie w przypadku zgłoszeń w okresie 30 dni od daty zakupu. Dotyczy ona nowych, jeszcze nieużywanych urządzeń.

## 4. Wyłączenie z gwarancji

Brak wad, to zgodnie z postanowieniami brak wad materiałowych lub produkcyjnych; nie udziela się gwarancji w następujących przypadkach:

- Standardowe zużycie w czasie użytkowania zgodnie z przeznaczeniem
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek błędnego, niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania, jak też na skutek niewłaściwej instalacji, montażu lub prób naprawy przez osoby nie posiadające autoryzacji.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub zasad użytkowania / konserwacji (jak na przykład uszkodzenia w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego czyszczenia powłok emaliowanych tuby lub rusztu grilla, nieprzeprowadzenia próby szczelności, etc.)
- Nierówności, różnice kolorystyczne powłok emaliowanych oraz małe błędy (jak na przykład wynikające z produkcji punkty na powłoce dolnej krawędzi pokrywy lub na zawieszaniach).
- Zabarwienia i uszkodzenia produktu (np. koloru powierzchni) wynikające z wpływu warunków pogodowych (włącznie z gradem), niewłaściwego przechowywania produktu (brak ochrony przed czynnikami atmosferycznymi) lub niewłaściwego stosowania środków chemicznych.
- Tworzenie rdzy i nalotów na skutek wpływu czynników wietrzenia lub niewłaściwego stosowania środków chemicznych.
- Wady, które nie wpływają znacząco na użytkowanie zgodne z przeznaczeniem lub korzystanie z produktu.
- Ogólnie dla części eksploatacyjnych, takich jak ruszt grilla, tuba, palnik, termometr, zapalnik z baterią, elektroda, kabel zapłonu, wąż gazowy, regulator ciśnienia gazu, część grzewcza, reflektor, ochronna folia aluminiowa lub ruszt węglowy
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek zmian w celu niewłaściwego z przeznaczeniem użytkowania lub celowego uszkodzenia.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek niewłaściwych prac konserwacyjnych lub naprawczych.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek nieprzeprowadzenia rutynowych czynności konserwacyjnych.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek pierwotnego transportu.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek siły wyższej.
- Uszkodzenia i/lub szkody powstałe na skutek zużycia w ramach profesjonalnego użytkowania (hotelarstwo, gastronomia, imprezy zorganizowane, etc).

\* Autoryzację dealera znajdują Państwo na naszej stronie internetowej [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

\*\* Numer serii oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz **GRILL KULISTY NA WĘGIEL DRZEWNY**)

DKB wyklucza dalsze roszczenia klienta, wykraczające poza opisane przypadki, jeżeli nie wynikają one z obowiązków ustawowych lub odpowiedzialności. W szczególności dotyczy to roszczeń odszkodowawczych z tytułu niewypełnienia, zamiany uszkodzeń powstałych w następstwie, utraty wartości na skutek szkód w czasie transportu, które nie zostały zgłoszone w punkcie sprzedaży w terminie do 30 dni od czasu otrzymania produktu.

Produkty **OUTDOORCHEF** podlegają ciągłemu rozwojowi. Dlatego zmiany produktów mogą następować bez wcześniejszego obowiązku powiadomienia.

Zarejestrowana marka **OUTDOORCHEF** reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WSKAZAŃ TEMPERATURY

Zakres błędu wskaźnika termometru wynosi +/- 10 %.

## STRONA INTERNETOWA

Dalsze informacje, wskazówki i porady, przepisy i inne interesujące wiadomości na temat produktów **OUTDOORCHEF** znajdą Państwo na [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Instrukcja obsługi WĘGIEL DRZEWNY  
2014\_Nr art. 19.100.20

# INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

## IMPORTANT:

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



Codul articolului și o descriere a grătarului dvs. cu bazin sferic, cu gaz le puteți găsi pe **Welcome Card**, care este inclus în setul de documente.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul eventualelor reclamații de garanție. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

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

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

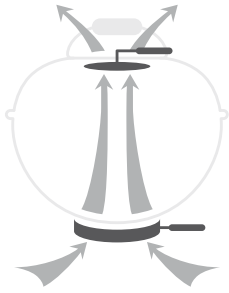
## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

- Nu folosiți în spații închise!
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul, pe cât posibil, într-un loc ferit de vânt.
- Folosiți numai substanțe de aprinderea grătarului din comerț și respectați indicațiile de pe ambalaj.
- **ATENȚIE!** Pentru aprindere sau reaprindere nu folosiți spirt sau benzină! Folosiți doar ajutoare de aprindere conform EN 1860-3!
- Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune umezit cu lichide de aprindere peste cărbunele fierbinte sau cald.
- Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 m față de materialele inflamabile.
- **ATENȚIE!** Țineți la distanță copiii și animalele de casă.
- **ATENȚIE!** Acest grătar se înfierbântă foarte tare și nu trebuie mișcat în timpul funcționării
- Aparatele care sunt echipate cu roțile nu vor fi deplasate pe suprafețe denivelate sau peste praguri!
- Îndepărtați cenușa numai după ce s-a răcit complet.
- În timpul prăjirii și la reglarea deschiderilor pentru aer, purtați întotdeauna mănuși de grătar.
- Purtați haine corespunzătoare. Mâncile lungi și largi iau foc repede.




## MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE

- Așezați grătarul cu bazin sferic cu mangal OUTDOORCHEF pe o bază dreaptă și sigură.
- Înainte de aprinderea cărbunelui, aveți grijă de cuva pentru cenușă să fie introdusă corect și toate fantele de aerisire să fie deschise. Poziția deschiderilor de aerisire inferioare se poate vedea printr-o indicație pe cuva pentru cenușă.

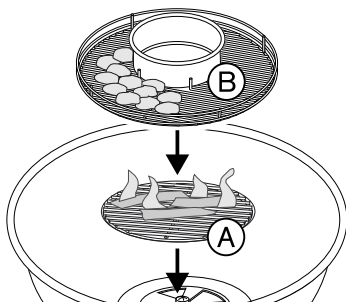


- Căldura poate fi reglată fără probleme prin deschiderea și închiderea deschiderilor pentru ventilație: deschiderea mărește temperatura, iar închiderea o micșorează.
- OUTDOORCHEF recomandă: folosiți cuburi de aprindere din comerț și hârtie pentru încălzirea grătarului, în locul lichidului de aprindere.
- Pentru a atinge o căldură ridicată și constantă, OUTDOORCHEF recomandă folosirea brichetelor de mangal de calitate în locul cărbunelui obișnuit. Pe acestea, depozitați-le într-un loc uscat.
- Pentru grătarul cu bazin sferic cu mangal OUTDOORCHEF folosiți următoarele cantități de umplere pentru pornire:



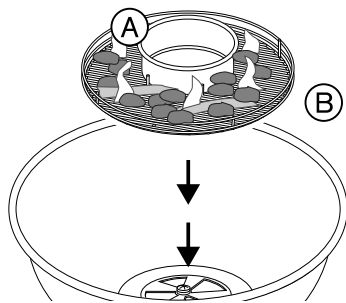
 420	250 grame
 480	500 grame
 570	850 grame

## ÎNCĂLZIREA PENTRU GRĂTARE CU CĂRBUNE CU GRĂTAR DE APRINDERE



1. Înainte de aprinderea focului, îndepărtați tot ce este în interiorul grătarului (grilajul, pâlnia, cuva de zeamă, grăljul pentru cărbune) pentru a exista suficient aer și, astfel, să se asigure o putere optimă de ardere.
2. Introduceți micul grilaj de aprindere, încărcați-l cu mici cuburi de aprindere din comerț și aprindeți-le (A). Nu folosiți lichide, cum ar fi benzină, spirt sau alte ajutoare de ardere lichide. Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune îmbibat cu acesta peste cărbunele fierbinte sau cald.
3. Acum așezați grilajul pentru cărbune și acoperiți-l cu brichete (pentru aceasta vezi cantitatea de umplere pentru pornire din capitoul **MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE**) (B). Aveți grijă ca brichetele să nu stea pe sferă.
4. Lăsați cărbunele să ardă cu capacul deschis cca. 30-45 minute, până când arde incandescent, uniform și este înconjurat de un strat alb. Abia acum începeți prăjirea.

# ÎNCĂLZIREA PENTRU GRĂTARE CU CĂRBUNE FĂRĂ GRĂTAR DE APRINDERE



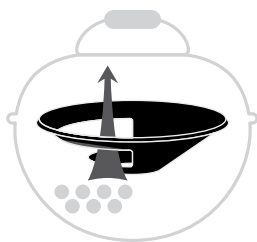
1. Înainte de aprinderea focului, îndepărtați următoarele piese din interiorul grătarului (grilajul, pâlnia, cuva de zeamă) pentru a exista suficient aer și, astfel, să se asigure o putere optimă de ardere.
2. Încărcați grilajul pentru cărbune cu mici cuburi de aprindere din comert și aprindeți-le (A). Nu folosiți lichide, cum ar fi benzină, spirit sau alte ajutoare de ardere lichide. Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune îmbibat cu acesta peste cărbunele fierbinte sau cald.
3. Acoperiți cuburile de aprindere cu brichete (pentru aceasta vezi cantitatea de umplere pentru pornire din capitolul **MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE**) (B). Aveți grijă ca brichetele să nu stea pe sferă.
4. Lăsați cărbunele să ardă cu capacul deschis cca. 30–45 minute, până când arde incandescent, uniform și este înconjurat de un strat alb. Abia acum începeți prăjirea.

## DOUĂ GRĂTARE ÎN UNUL: DATORITĂ SISTEMULUI UNIC DE PÂLNIE EASY SLIDE



Secretul cu cărbunele: el se umple numai pe o parte. Astfel se poate lucra în același grătar cu două zone de temperatură diferite. Datorită sistemului de pâlnie EASY SLIDE, produsul pentru prăjit se mută cu o singură mișcare cu mâna, de la căldura directă la căldura indirectă. Căldura poate fi reglată optim printr-o deschidere de ventilație din capac și una din partea de jos a sferei. Grilajul rabatabil facilitează o completare comodă cu cărbuni și în timpul prăjirii.

### CĂLDURĂ DIRECTĂ



Frigerea și fierberea directă



Aduceți pâlnia EASY SLIDE în poziția în care deschiderea să fie deasupra cărbunelui. Distribuți produsul de prăjit direct peste deschidere.

### CĂLDURĂ INDIRECTĂ



La frigere, fierbere și coacere indirectă



Rotiți deschiderea pâlniei EASY SLIDE de pe cărbune și închideți capacul. Întreaga suprafață a grătarului poate fi folosită acum pentru prăjirea indirectă.

# MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU CĂRBUNE CU BAZIN SFERIC

1. Împrăștiati cărbunele astfel încât să fie acoperită numai o jumătate a grilajului, iar cuva de zeamă să poată fi așezată în mijloc. A doua jumătate a grilajului trebuie să rămână liberă, pentru ca, în timpul prăjirii:



- a. să se atingă o alimentare optimă cu aer astfel încât să se dezvolte o căldură maximă și
  - b. să se poată selecta simplu și rapid căldura directă sau cea indirectă prin rotirea grilajului  
(pentru aceasta vezi **DOUĂ GRĂTARE ÎN UNUL: DATORITĂ SISTEMULUI UNIC DE PÂLNIE EASY SLIDE**)
2. Acum așezați cuva de zeamă în mijlocul grilajului de cărbune și umpleți-o cu cantitatea dorită de lichid.
  3. Abia apoi introduceți pâlnia și grilajul grătarului. Aveți grijă ca partea rabatabilă a grilajului să stea deasupra deschiderii pâlniei, astfel încât cele două came de sub grilajul grătarului să poată fi introduse fără probleme în găurile din pâlnie prevăzute pentru ele.
  4. Rotiți deschiderea pâlniei astfel încât să stea deasupra cărbunelui care arde. Astfel obțineți o circulație optimă a aerului. Abia acum începeți prăjirea.
  5. Supravegheați permanent dezvoltarea căldurii în grătarul dvs. înainte de a mai completa cu cărbune. Este necesară o dozare atentă pentru a putea ține sub control creșterea temperaturii. Pentru a proteja produsul de prăjit și grătarul, nu trebuie atinse temperaturi mai mari de 300° C (626° F). Temperaturile prea mari pot deforma piesele grătarului.
  6. Grilajul rabatabil al grătarului ușurează completarea cu cărbune în timpul prăjirii. Rotiți grilajul grătarului astfel încât partea rabatabilă să stea deasupra deschiderii pâlniei. Completați cu brichete și așteptați cca. 5–10 minute cu capacul deschis, până când acestea au ajuns la incandescență.



# RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

## Cu căldură indirectă

- Bucăți de friptură mai mari sau pui întregi: Datorită pâlniei EASY SLIDE, bucățile mai mari de carne nu mai trebuie să fie întoarse în timpul frigerei. Căldura cărbunelui incandescent se ridică pe părțile interioare ale grătarului cu bazin sferic și se distribuie uniform pe toată sfera.
- Așezați mâncarea pregătită pentru grătar pe grilajul preîncălzit al grătarului peste partea închisă a pâlniei EASY SLIDE și închideți capacul. Lăsați întotdeauna un spațiu între bucățile separate de carne.
- Prin închiderea capacului, mâncarea pregătită este uniform rumenită pe toate laturile și sucul rămâne în friptură.
- Pentru a nu lăsa nimic la întâmplare în ceea ce privește bucățile mai mari, vă recomandăm OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte.

## Cu căldură directă

- Bucăți de carne mai mici, cum sunt biftecul, coteletul și cărnații: Mâncarea pregătită pentru grătar se poziționează pe grilajul preîncălzit al grătarului, deasupra părții deschise EASY SLIDE și se prăjește puțin cu capacul deschis. Rotiți EASY SLIDE în așa fel încât mâncarea pregătită să nu mai stea deasupra cărbunelui incandescent și prăjiți-o până la final cu capacul închis.
- Pentru a obține rezultate optime pentru alimentele prăjite rapid, vă recomandăm GRILAJUL DE FONTĂ TURNATĂ CU 2 PĂRȚI de la OUTDOORCHEF.
- Nu așezați capacul fierbinte al grătarului pe gazon. La modelele fără balama pentru capac, resp. fără suport pentru capac, folosiți cârligul care se găsește pe partea interioară a capacului pentru a-l agăța de marginea jumătății inferioare a grătarului.
- Aveți grijă ca în cuva de captare a grăsimii să se găsească permanent lichid.
- **SFAT:** pentru a proteja carnea de uscare, în cuva pentru zeamă poate fi pusă apă care se evaporă în timpul prăjirii. În locul apei, poate fi folosit suc de fructe și lemne aromatice, cum ar fi lemnul de viță de vie sau de măr, care dau un gust delicios.
- Poziția deschiderilor de aerisire inferioare se poate vedea ușor printr-o indicație pe cuva pentru cenușă. **ATENȚIE:** În schimb, cursorul de ventilație de pe capac trebuie să rămână permanent deschis în timpul prăjirii (vezi și **MANUALUL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU CĂRBUNE CU BAZIN SFERIC**)
- OUTDOORCHEF recomandă să închideți capacul în timpul prăjirii. Prin circulația aerului în interiorul grătarului, timpul de prăjire se scurtează până la o treime.
- În timpul prăjirii și la reglarea deschiderilor de ventilație, purtați întotdeauna mănuși de grătar. Pentru întoarcerea alimentelor nu folosiți furculișa, ci un clește pentru carne bun și suficient de lung, pentru a nu trebuie să înțepați carnea, iar aceasta să rămână zemoasă.
- Cu accesoriile potrivite, OUTDOORCHEF este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, gătire sau coacere: Lăsați libere creativitatea și bucuria de a experimenta.

Toate accesoriile pentru grătarul dvs. le găsiți la [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Dacă doriți să înăbușiți cărbunele după prăjire, puneți capacul și închideți toate deschiderile de ventilație. Nu folosiți apă.
- Înainte de următoarea prăjire, îndepărtați întotdeauna toate resturile de cenușă.
- Curățați diversele grilaje cu o perie de grătar cu peri de alamă (nu peri de oțel). Nu folosiți obiecte ascuțite sau detergenți agresivi. Spălați cuva de captare a grăsimii cu apă cu săpun sau curățați-o cu OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., vă recomandăm următoarele:
- Tratați toate componentele din lemn, o dată pe an, cu un ulei pentru lemn - acesta previne formarea de fisuri.
- Protejați grătarul împotriva intemperiilor, după ce acesta s-a răcit complet, cu o calotă OUTDOORCHEF potrivită.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați calota după ploaie. Calotele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

# APLICAREA PRODUSULUI OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

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

# CONDIȚII DE GARANȚIE

## 1. Garanție

Prin cumpărarea acestui produs **OUTDOORCHEF** de la un comerciant autorizat, ați achiziționat pe lângă garanția produsului, și o garanție a producătorului DKB Household Switzerland AG („DKB“) de până la 3 ani, conform prevederilor existente.

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

## 2. Procedură

Verificați produsul imediat după recepție în ceea ce privește defecțiunile și funcționalitatea. Dacă produsul achiziționat prezintă vreo defecțiune neașteptată, vă rugăm să respectați următoarea procedură (garanție Bringin):

- Adresați-vă distribuitorului\* dvs. în termen de 30 de zile de la descoperirea defecțiunii, prezentând produsul/piesa, chitanța, numărul de serie și codul articolului\*\*
- Descrieți situația de fapt cu ajutorul produsului/piesei reclamate sau al fotografiei acesteia
- După examinarea defectului de către distribuitor sau de DKB, intrați în vigoare garanția gratuită, conform Secțiunii 3 de mai sus (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 și este valabilă pentru primul cumpărător privat al produsului respectiv. Garanția se poate acorda numai după prezentarea chitanței în original.

Garanția se acordă sub forma reparației, a 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 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. Piese înlocuite trec în proprietatea firmei DKB. În cazul înlocuirii produsului, perioada de garanție se reînnoiește.

Termenele de garanție sunt de:

- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare
- 3 ani pentru grilajul emailat al grătarului, pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere
- 2 ani pentru toate celelalte defecte de fabricație / de material
- 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 prezentelor 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 intemperiilor (inclusiv grindină), a depozitării necorespunzătoare (fără protecție împotriva intemperiilor) a produsului sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice.
- Petele de rugină produse ca urmare a intemperiilor sau a utilizării necorespunzătoare a substanțelor chimice.
- Defectele care nu limitează în mod vizibil utilizarea corespunzătoare sau utilitatea produsului.
- În general, în cazul pieselor predispuse la uzură precum grilajul grătarului, pâlnia, arzătorul, termometrul, aprinderea și acumulatorul, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaze, regulatorul de presiune a gazelor, elementul de încălzire, reflectorul, folia de protecție din aluminiu sau grilajul 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 uzurii în cadrul utilizării profesionale (hoteluri, gastronomie, evenimente etc.).

\* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe siteul nostru web, la adresa [OUTDOORCHEF.COM](http://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 **GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC, CU CĂRBUNI**)



DKB exclude alte pretenții ale cumpărătorului în afara celor 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

## RECOMANDARE PENTRU AFIȘAREA TEMPERATURII

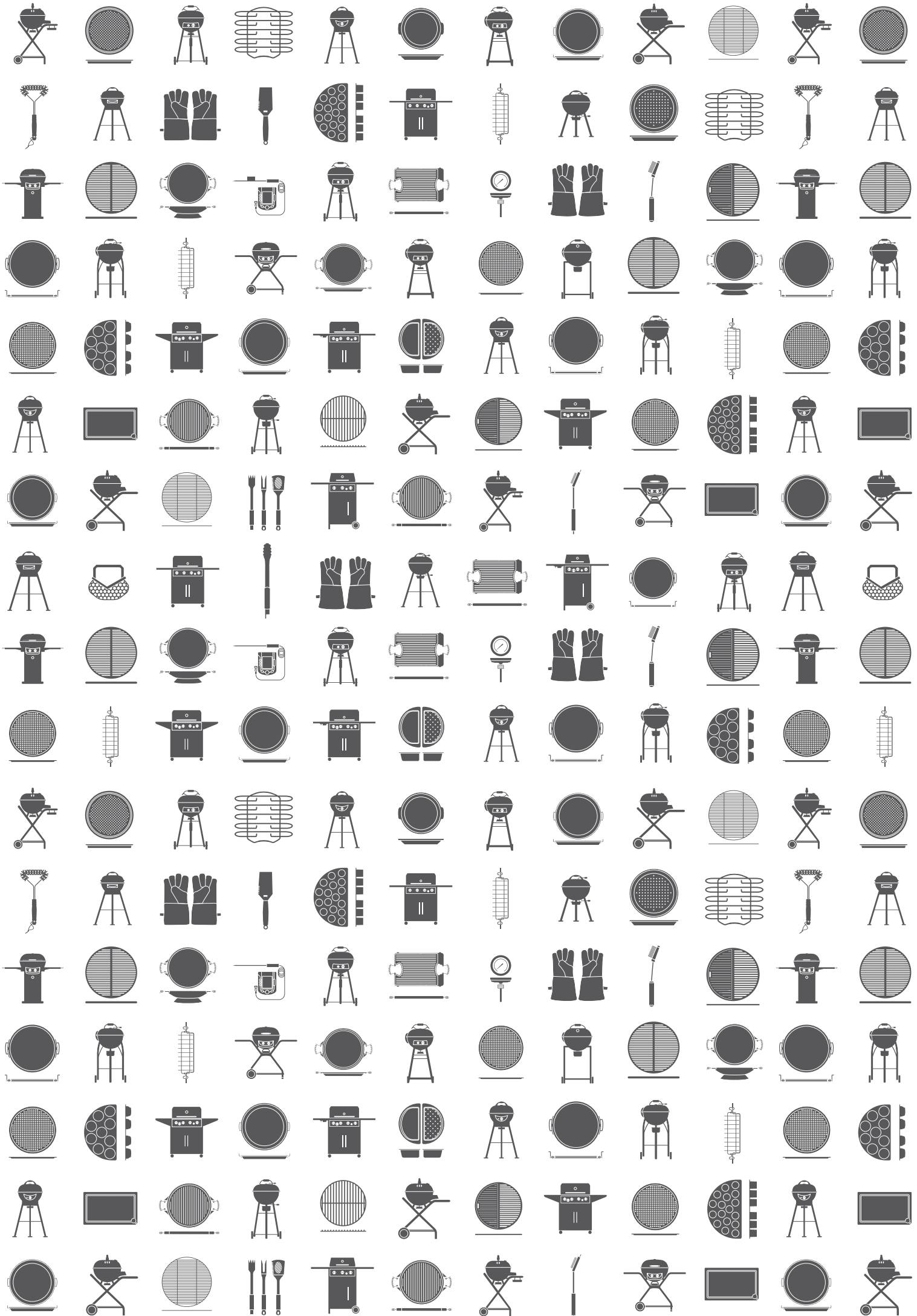
Eroarea afișată de termometru poate fi de +/- 10 %.

## PAGINĂ WEB

Mai multe informații, recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsele **OUTDOORCHEF** le puteți găsi la adresa [OUTDOORCHEF.COM](http://OUTDOORCHEF.COM)

Instrucțiuni de utilizare MANGAL  
2014\_Art-Nr. 19.100.20





# BARBECUE CULTURE